

EOS.

P R E M I U M

FORNO ELÉTRICO

MANUAL DE USO
EFE72EE | EFE72EP



2000W

PARABÉNS POR ESCOLHER A EOS.

Você acaba de adquirir um produto de alta qualidade, feito especialmente para as necessidades do consumidor brasileiro.

Fique atento às informações contidas neste manual de instruções, assim você saberá como tirar o máximo proveito das funções, garantindo a sua segurança e prolongando a vida útil do produto.

Os Fornos Elétricos EOS Premium são fabricados com criterioso processo de qualidade, da escolha do material ao design ergonômico. Tudo isso com padrão internacional para oferecer uma melhor performance e resistência.

Com 15 anos de uma história de sucesso, a EOS vem trazendo tecnologia de ponta ao mercado nacional no ramo de refrigeração. A nossa missão é oferecer produtos de qualidade que realmente fazem a diferença na vida das pessoas. Servir ao cliente e ofertar uma variedade imensa de produtos é e sempre será nossa prioridade.

Hoje, cumprindo com o compromisso de entregar valor e tornar sua vida mais fácil, nos orgulhamos em levar até você os Fornos Elétricos, com a qualidade que só a EOS. tem.

A EOS. valoriza seu tempo. A EOS. valoriza você.

Como podemos facilitar sua vida hoje?
Fale com a gente. Estamos sempre dispostos a te ouvir.

0800 721 8900

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de desempacotar, leia estas instruções cuidadosamente. Só então você poderá operar o seu aparelho de forma segura e correta. Recomendamos guardar o manual de instruções.

- O aparelho destina-se apenas a ser instalado na cozinha. Observe as instruções especiais de instalação.
- Verifique se o aparelho está danificado depois de o desembalar. Não ligue o aparelho se este estiver danificado.
- Apenas um profissional licenciado pode conectar aparelhos sem plugues.
- Danos causados por conexão incorreta NÃO são cobertos pela garantia.
- Use este aparelho apenas em ambientes fechados.
- O aparelho só deve ser utilizado para a preparação de alimentos.
- O aparelho deve ser monitorado durante o funcionamento.
- Este aparelho não pode ser usado por crianças e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento
- As crianças não devem brincar com, sobre ou ao redor do aparelho.
- As crianças não devem limpar o aparelho ou fazer manutenção geral.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos a uma distância segura do aparelho e do cabo de alimentação.
- Coloque os acessórios na cavidade da maneira correta.

ATENÇÃO

Risco de choque elétrico!

- Reparos incorretos são perigosos.
- As reparações só podem ser efetuadas, e os cabos de alimentação danificados substituídos, por um dos nossos técnicos de pós-venda treinados.
- Se o aparelho estiver avariado, desligue o aparelho da corrente ou desligue o disjuntor da caixa de fusíveis. Entre em contato com o serviço de pós-venda.
- Nunca coloque os cabos do aparelho elétrico em contato com as partes quentes do aparelho, pois eles podem derreter.
- Não use limpadores de alta pressão ou de limpeza a vapor, pois podem causar choque elétrico.

Risco de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente.
- Nunca toque nas superfícies interiores do aparelho ou nas resistências de aquecimento.
- Sempre deixe o aparelho esfriar.
- Mantenha as crianças a uma distância segura.
- Acessórios e louças ficam muito quentes.
- Sempre use luvas de forno para remover acessórios ou louças da cavidade.
- Os vapores de álcool podem pegar fogo no compartimento de cozimento quente.
- Nunca prepare alimentos que contenham grandes quantidades de bebidas com alto teor de álcool.
- Use apenas pequenas quantidades de bebidas com alto teor alcoólico.
- As partes acessíveis ficam quentes durante a operação. Nunca toque nas partes quentes
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. O vapor pode não ser visível, dependendo de sua temperatura. Ao abrir, não fique muito perto do aparelho.
- A água em uma cavidade quente pode criar vapor quente. Nunca coloque água na cavidade quente.

Risco de lesão

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.
- Não use raspador de vidro, produtos de limpeza afiados ou abrasivos ou detergentes.
- As dobradiças da porta do aparelho movem-se ao abrir e fechar a porta e você pode ficar preso. Mantenha as mãos longe das dobradiças

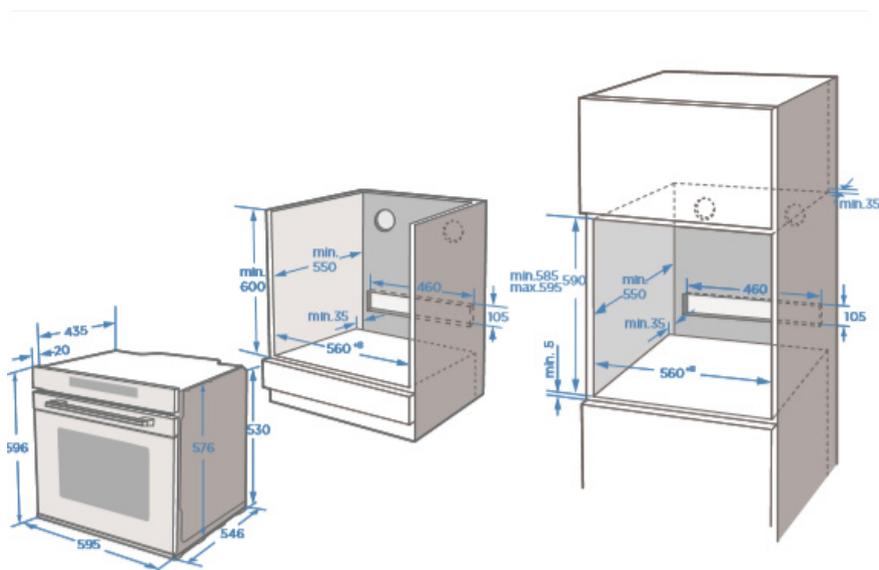
Risco de incêndio

- Itens combustíveis armazenados na cavidade podem pegar fogo. Nunca armazene-os na cavidade.
- Nunca abra a porta do aparelho se houver fumaça no interior.
- Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor da caixa de fusíveis.

Perigo devido ao magnetismo!

- Ímãs permanentes são usados no painel de controle ou nos elementos de controle. Eles podem afetar implantes eletrônicos, por exemplo, marcapassos cardíacos ou bombas de insulina, por isso os usuários de implantes eletrônicos devem ficar a pelo menos 10 cm de distância do painel de controle

Instalação



- Para operar este aparelho de forma segura, certifique-se de que ele foi instalado de acordo com os padrões profissionais, respeitando as instruções de instalação. Os danos ocorridos devido à instalação incorreta não estão dentro da garantia.
- Ao fazer a instalação, use luvas de proteção para evitar ser cortado por arestas afiadas.
- Verifique o aparelho se há algum dano antes da instalação e não conecte o aparelho se houver. Antes de ligar o aparelho, retire todos os materiais de embalagem e a película adesiva do aparelho.
- As dimensões anexadas estão em mm. É necessário ter o plugue acessível ou incorporar um interruptor na instalação fixa, para desligar o aparelho da alimentação após a instalação, quando necessário.

Causas de danos

1. Acessórios, papel alumínio, papel vegetal ou louça não devem ser colocados no fundo da cavidade. Não cubra o fundo com qualquer tipo de folha ou papel vegetal. Não coloque a louça no fundo se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Isso fará com que o calor se acumule. O esmalte ficará danificado.
2. Folha de alumínio: a folha de alumínio na cavidade não deve entrar em contato com o vidro da porta. Isso pode causar descoloração permanente do vidro da porta.
3. Panelas de silicone: Não use panelas de silicone, tampas ou acessórios que contenham silicone. O sensor do forno pode ser danificado.
4. Água no forno quente: não coloque água na cavidade enquanto estiver quente. Isso vai causar vapor. A mudança de temperatura pode causar danos ao esmalte.
5. Umidade na cavidade: por um longo período de tempo, a umidade na cavidade pode levar à corrosão. Deixe o aparelho secar após o uso. Não mantenha alimentos úmidos na cavidade fechada por longos períodos de tempo. Não armazene alimentos na cavidade.
6. Esfriar o aparelho com a porta aberta: Após o funcionamento a altas temperaturas, deixe o aparelho esfriar apenas com a porta fechada. Não prenda nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta fique apenas uma fresta aberta, a frente dos móveis próximos pode ser danificada com o tempo. Só deixe o aparelho esfriar com a porta aberta se houver muita umidade durante o funcionamento do forno.
7. Junta extremamente suja: Se a junta estiver muito suja, a porta do aparelho pode não fechar muito bem. As frentes das unidades adjacentes podem ser danificadas. Sempre mantenha as juntas limpas.
8. Porta do aparelho como assento, prateleira ou bancada: Não se sente sobre a porta do aparelho, não coloque ou pendure nada nela. Não coloque panelas ou acessórios na porta do aparelho.
9. Inserir acessórios: dependendo do modelo do aparelho, os acessórios podem riscar o painel da porta ao fechar a porta do aparelho.
10. Transporte do aparelho: não transporte nem segure o aparelho pelo puxador da porta. A maçaneta da porta não suporta o peso do aparelho e pode quebrar.
11. Se você usar o calor residual do forno desligado para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um alto teor de umidade dentro da cavidade. Isso pode causar condensação e pode causar danos de corrosão em seu aparelho, bem como prejudicar sua cozinha. Evite a condensação abrindo a porta ou use o modo "Descongela".

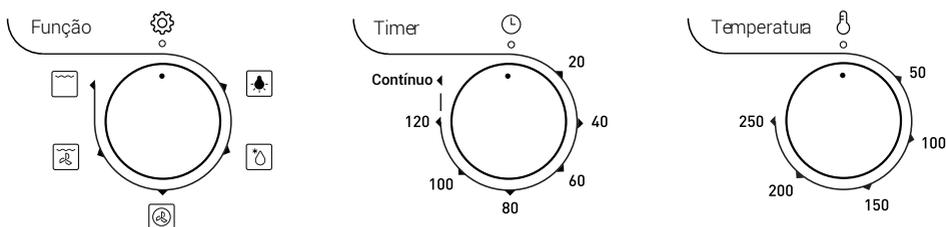
Conheça seu aparelho

Identificar o seu aparelho

Neste capítulo explicaremos o painel de controle e acessórios. Ao mesmo tempo, você também conhecerá as várias funções do seu aparelho.

Nota: Dependendo do modelo do aparelho, detalhes e cores individuais podem ser diferentes.

Painel de controle



Botões

Gire esses botões para definir o modo de operação, cada botão é bem ajustado com os ícones de serigrafia próximos no vidro do painel de controle para que você possa operar facilmente seu aparelho com os dedos

Luz indicadora

O indicador é uma espécie de luz que avisa se as resistências dentro do eletrodoméstico estão funcionando ou não, enquanto ele está ligado, o indicador fica aceso e apagado de forma intermitente.

Comandos

Os comandos individuais são adaptados às várias funções do seu aparelho. Você pode configurar seu aparelho de forma simples e direta. Não há nenhuma restrição para as ordens de operação dos botões, tornando-se totalmente livre ao usar o aparelho.

Modos de operação

O seu aparelho possui vários modos de operação que o tornam mais fácil de usar. Para que possa encontrar o tipo de aquecimento correcto para o seu prato, explicamos aqui as diferenças e áreas de aplicação.

	Modo	Temperatura	Uso
	Luz interna	/	Para iluminar a cavidade sem ligar o elemento de aquecimento.
	Descongelar	/	Para descongelar alimentos congelados suavemente.
	Grill	50°C~250°C	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos. A área central sob o elemento de aquecimento fica quente.
	Grill + ventilador	50°C~250°C	Para cozinhar e assar de forma uniforme no interior do forno. O ventilador distribui o calor dos elementos de aquecimento uniformemente ao redor da cavidade
	Convecção	50°C~250°C	Para cozinhar e assar de forma uniforme no interior do forno. O calor vem do aquecedor circular ao redor do ventilador uniformemente.

Notas

1. Para descongelar grandes porções de alimentos, pode-se retirar as grades laterais e colocar o recipiente no piso da cavidade.
2. Para aquecer talheres, é benéfico retirar as grades laterais e os modos de aquecimento "grill + ventilador" e "convecção" com regulação de temperatura de 50°C são úteis. "Grill + ventilador" deve ser usado, se mais da metade do fundo da cavidade estiver coberto pelos talheres.
3. Devido a uma distribuição de calor ideal no interior da cavidade durante o "convecção", o ventilador funcionará em determinados momentos do processo de aquecimento, para garantir o melhor desempenho possível

Cuidado

1. Se você abrir a porta do aparelho durante uma operação contínua, a operação não será interrompida. Tenha especial cuidado com o risco de queimaduras.
2. Não cubra as aberturas de ventilação. Caso contrário, o aparelho pode derreter. Para fazer o aparelho esfriar mais rapidamente após a operação, a ventoinha de refrigeração pode continuar a funcionar por um período depois

Iluminação

Ao ligar o aparelho em qualquer modo, a lâmpada estará sempre acesa até que a operação seja concluída. Você pode usar o modo principal: "Luz interna" durante diferentes operações, ou seja, limpeza, preparação do processo de cozimento, modos de pausa de aquecimento ao abrir a porta.

Ventoinha

O ventilador de resfriamento liga e desliga conforme necessário. O ar quente é removido por cima da porta.

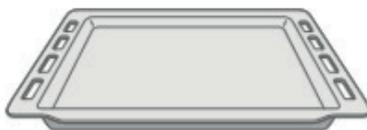
Acessórios incluídos

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios



Grade de Arame

Para louça, formas de bolo e pratos refratários. Para assados e grelhados



Assadeira

Para assados de bandeja e pequenos produtos assados

Você pode usar a bandeja para colocar líquidos ou cozinhar alimentos com suco. Use apenas acessórios originais. Eles são especialmente adaptados para o seu aparelho.

Nota

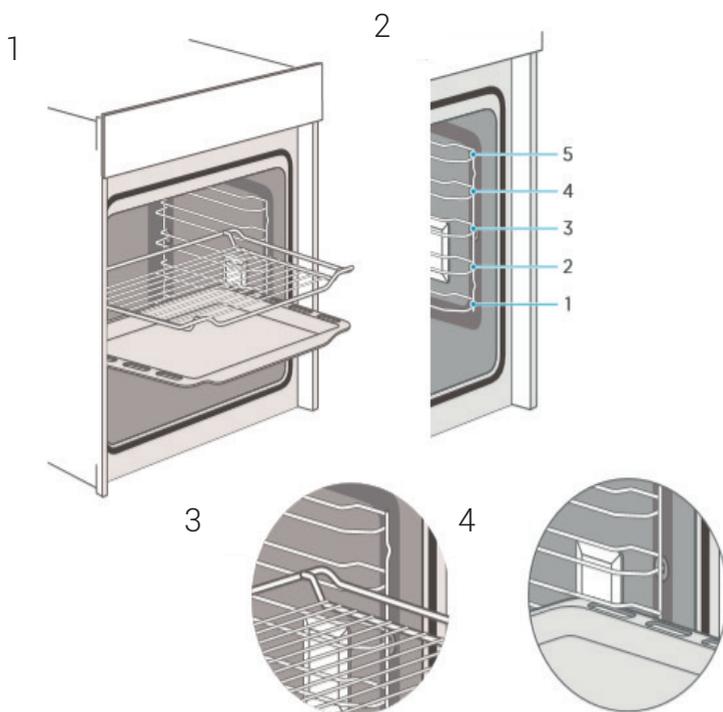
Os acessórios podem deformar ao esquentar. Isso não afeta sua função. Depois de esfriarem novamente, eles recuperam sua forma original.

Inserção de acessórios

A cavidade possui cinco posições de prateleira. As posições das prateleiras são contadas de baixo para cima. Os acessórios podem ser puxados aproximadamente até a metade sem tombar.

Notas

1. Certifique-se de sempre inserir os acessórios na cavidade da maneira correta.
2. Sempre insira os acessórios totalmente na cavidade para que eles não toquem na porta do aparelho



Função de travamento

Os acessórios podem ser puxados aproximadamente até a metade até que travem no lugar. A função de travamento evita que os acessórios se inclinem. Os acessórios devem ser inseridos na cavidade corretamente para a proteção contra inclinação. Ao inserir a grade, certifique-se de que a grade esteja voltada para a direção correta, como na figura 1 e 3. Ao inserir a bandeja posterior, certifique-se de que ela esteja voltada para a direção correta, como na figura 1 e 4.

Operar seu aparelho.

Primeiro uso

Antes de utilizar o aparelho para preparar alimentos pela primeira vez, deve limpar a cavidade e os acessórios.

1. Remova todos os adesivos, películas de proteção de superfície e peças de proteção para transporte.
2. Remova todos os acessórios e os suportes laterais da cavidade.
3. Limpe bem os acessórios, as grades laterais e as cavidades com água e sabão um pano macio.
4. Certifique-se de que a cavidade não contém sobras de embalagens, como resquícios de poliestireno ou pedaços de madeira, que podem causar risco de incêndio.
5. Para eliminar o cheiro de aparelho novo, aqueça o aparelho vazio e com a porta do forno fechada.
6. Mantenha a cozinha bem ventilada enquanto o aparelho aquece pela primeira vez. Mantenha crianças e animais de estimação fora da cozinha durante esse período. Feche a porta das salas adjacentes.
7. Ajuste as configurações indicadas. Você pode descobrir como definir o tipo de aquecimento e a temperatura na próxima seção.

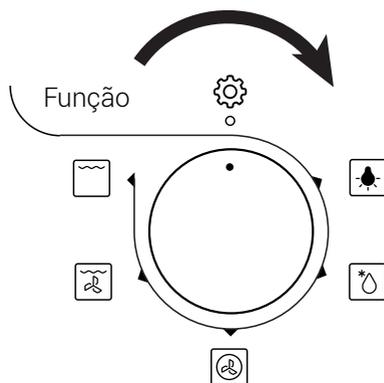
Configurações	
Modo de aquecimento	
Temperatura	250°C
Tempo	1h

Depois que o aparelho esfriar:

1. Limpe as superfícies lisas e a porta com água e sabão e um pano macio.
2. Seque todas as superfícies.
3. Instale os suportes laterais.

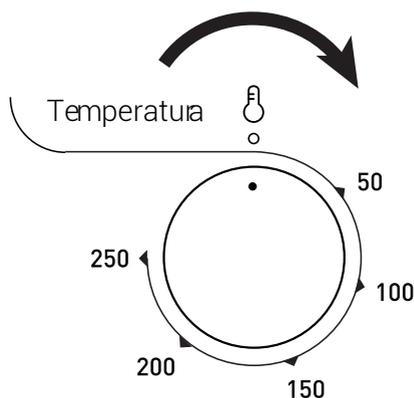
Seleção de modos

O modo de operação padrão é desligar. Se desejar selecionar um modo de operação de cozimento, pode fazê-lo usando o botão de controle de modo esquerdo. Há um ponteiro no botão, gire este botão para fazer o ponteiro apontar para o modo que você gostaria de escolher



Configuração de temperatura

Se você deseja selecionar uma temperatura para cozinhar, a forma de operar é semelhante à forma de selecionar o modo de operação. Você pode fazer isso usando o botão de controle de temperatura. Há um ponteiro no botão, gire este botão para fazer o ponteiro apontar para a temperatura que você gostaria de escolher.

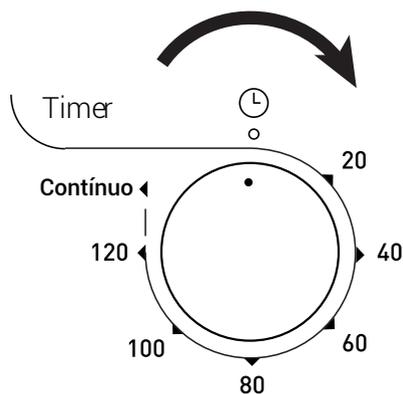


Ligando

Se desejar ligar o aparelho, pode fazê-lo usando o botão de controle de tempo. Existe um ponteiro no botão, rode este botão para fazer com que o ponteiro aponte para o tempo de cozimento que deseja escolher. O tempo máximo de cozimento é 2 horas.

Nota

Assim que você girar o botão da posição original, o aparelho começará a funcionar. Se você girar o botão de controle de tempo no sentido anti-horário, o forno elétrico irá permanecer ligado, o que significa que funcionará continuamente sem controle de temporizador. Use-o somente quando o aparelho for bem supervisionado por uma pessoa responsável pela segurança que esteja bem ciente de como usar o aparelho com segurança e tenha compreendido os riscos associados. Depois que o aparelho começa a ser operado, o botão de controle de tempo irá girar leve e continuamente no sentido anti-horário (exceto no modo PERMANECER LIGADO), quando o cozimento terminar, o ponteiro voltará para a posição original e você ouvirá um tilintar claro de sino.



Indicador

Enquanto o aparelho começa a cozinhar alimentos ou bebidas, o indicador acenderá para avisá-lo. Durante o período de cozimento, o indicador acenderá e apagará intermitentemente. Isto apenas indica os momentos em que as resistências de aquecimento estão ligadas ou não - este processo é normal.

Mudando

Durante o período de funcionamento do aparelho, os botões do painel de controle podem ser girados novamente para atender às suas necessidades ou alterações. Gire o botão de controle do modo atual para outro enquanto o aparelho está funcionando, para alterar a função enquanto os alimentos estão sendo cozinhados. Neste ponto, se você girar o botão para luz interna ou degelo, os elementos de aquecimento serão desligados. Se você girar o botão de volta para a posição original, o aparelho será desligado, mas o cronômetro continuará contando e a lâmpada continuará ligada.

A ventoinha de cozimento pode continuar funcionando dependendo da temperatura do aparelho. Gire o botão de controle de tempo, do presente para os outros, enquanto o aparelho está funcionando, para alterar o tempo de cozimento restante enquanto os alimentos são cozinhados. Neste ponto, se você girar o botão de volta para a posição original (zero), significa que o aparelho será desligado. Você verá que o indicador também será desligado para avisá-lo sobre isso.

Cuidado!

Depois de desligar o aparelho, ele fica muito quente, especialmente dentro da cavidade. Nunca toque nas superfícies interiores do aparelho ou nas resistências de aquecimento. Use luvas de forno para remover acessórios ou louça da cavidade e deixe o aparelho esfriar. Mantenha as crianças a uma distância segura ao mesmo tempo para evitar queimaduras.

Nota

Alterar os modos / temperatura / tempo de descanso de cozimento pode ter algumas influências negativas no resultado do cozimento, recomendamos que não o faça, a menos que tenha experiência em cozinhar.

Uso eficiente de energia

1. Remova todos os acessórios, que não são necessários durante o processo de cozimento.
2. Não abra a porta durante o processo de cozinhar e assar.
3. Se você abrir a porta durante o cozimento, mude o modo para "Lâmpada (sem alterar o ajuste de temperatura).
4. Diminua a configuração de temperatura nos modos sem ventoinha para 50 ° C de 5 a 10 minutos antes do final do tempo de cozimento.
5. Portanto, você pode usar o calor da cavidade para concluir o processo.
6. Use "grill + ventilador", sempre que possível.
7. Você pode reduzir a temperatura em 20 ° C a 30 ° C. Você pode cozinhar e assar usando "grill + ventilador" em mais de um nível ao mesmo tempo.
8. Se não for possível cozinhar pratos diferentes ao mesmo tempo, você pode aquecer um após o outro para usar o estado de pré-aquecimento do forno.
9. Não pré-aqueça o forno vazio, se não for necessário. Se necessário, coloque os alimentos no forno imediatamente após atingir a temperatura indicada ao desligar o indicador luminoso pela primeira vez.
10. Não use folhas refletivas, como folhas de alumínio, para cobrir o piso da cavidade.
11. Use formas e recipientes com acabamento escuro fosco e leves. Tente não usar acessórios pesados com superfícies brilhantes, como aço inoxidável ou alumínio.

Manutenção do seu aparelho

Produto de limpeza

Com bom cuidado e limpeza, seu aparelho manterá sua aparência e permanecerá em pleno funcionamento por muito tempo. Explicaremos aqui como deve cuidar e limpar corretamente o seu aparelho. Para garantir que as diferentes superfícies não sejam danificadas pelo uso do agente de limpeza errado, observe as informações da tabela. Dependendo do modelo do aparelho, nem todas as áreas listadas podem estar no seu aparelho.

Cuidado!

Risco de danos de superfície

Não use:

1. Agentes de limpeza ásperos ou abrasivos.
2. Produtos de limpeza com alto teor de álcool.
3. Esfregões duros ou esponjas de limpeza.
4. Limpadores de alta pressão ou limpadores a vapor.
5. Produtos de limpeza especiais para limpar o aparelho enquanto este está quente.

Lave bem os novos panos de esponja antes de usar.

DESCARTE



O ícone com a lixeira cruzada no lixo de equipamentos elétricos ou eletrônicos estipula que este equipamento não deve ser descartado juntamente com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Você encontrará pontos de coleta para devolução gratuita de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos nas proximidades.

A coleta seletiva de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos visa permitir a reutilização, reciclagem e outras formas de recuperação de resíduos de equipamentos, bem como evitar efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde humana causados pelo descarte de substâncias perigosas potencialmente contidas no equipamento.

Área externa do aparelho	Limpeza
Frete de aço inoxidável exterior do aparelho	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Remova manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo) imediatamente. A corrosão pode se formar sob tais manchas. Aplique uma camada muito fina do produto de limpeza com um pano macio
Plástico	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Não use limpador de vidro ou raspador de vidro.
Superfícies pintadas	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio
Painel de controle	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Não use limpador de vidro ou raspador de vidro
Painéis de porta	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Não use raspador de vidro ou esfregão de aço inoxidável.
Maçaneta	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Se o descalcificante entrar em contato com a maçaneta da porta, limpe-o imediatamente. Caso contrário, nenhuma mancha poderá ser removida
Superfícies de esmalte e superfícies autolimpantes	Observe as instruções para as superfícies do vão de cozimento que seguem a tabela.
Tampa de vidro para iluminação interior	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Se o forno estiver muito sujo, use um limpador de forno.
Vedação da porta, (não remova)	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato. Não esfregue.
Tampa da porta de aço inoxidável	Não use produtos de aço inoxidável. Remova a tampa da porta para limpeza.

Área externa do aparelho	Limpeza
Acessórios	Água quente com sabão: Molhe e limpe com um pano de prato ou escova. Se houver depósitos pesados de sujeira, use um esfregão de aço inoxidável.
Trilhos	Água quente com sabão: Molhe e limpe com um pano de prato ou escova.
Sistema Pull-out	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato ou uma escova. Não remova o lubrificante enquanto os trilhos extensíveis estiverem puxados. É melhor limpá-los quando forem empurrados. Não lave na máquina de lavar louça.
Termômetro de carne	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato ou uma escova. Não lave na máquina de lavar louça.

Notas

1. Ligeiras diferenças de cor na parte frontal do aparelho são causadas pela utilização de diferentes materiais, como vidro, plástico e metal.
2. As sombras nos painéis das portas, que parecem riscos, são causadas pelos reflexos da iluminação interior.
3. O esmalte é cozido em temperaturas muito altas. Isso pode causar uma ligeira variação de cor. Isso é normal e não afeta a operação. As bordas das bandejas finas não podem ser completamente esmaltadas. Como resultado, essas arestas podem ser ásperas. Isso não prejudica a proteção anti-corrosiva.
4. Sempre mantenha o aparelho limpo e remova a sujeira imediatamente para que a sujeira não se acumule.

Dicas

1. Limpe o vão de cozimento após cada uso. Isso garantirá que a sujeira não será queimada.
2. Sempre remova manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo) imediatamente.
3. Remova manchas de alimentos com teor de açúcar imediatamente, se possível, quando a mancha ainda estiver quente.
4. Use recipientes adequados para assar, por ex. uma assadeira

Porta do aparelho

Com bom cuidado e limpeza, seu aparelho manterá sua aparência e permanecerá totalmente funcional por muito tempo. Isso explicará como remover a porta do aparelho e limpá-la.

Para fins de limpeza e para remover os painéis das portas, você pode destacar a porta do aparelho. Cada uma das dobradiças da porta do aparelho possui uma alavanca de travamento. Quando as alavancas de travamento estão fechadas, a porta do aparelho é travada no lugar. Ele não pode ser separado. Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para desencaixar a porta do aparelho, as dobradiças estão bloqueadas.

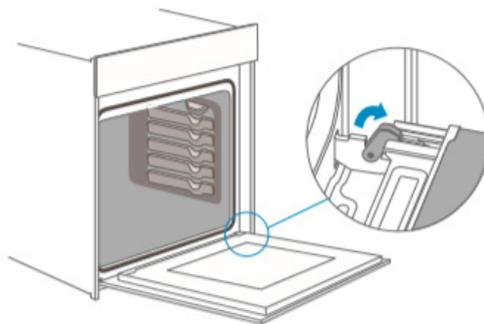


Aviso - Risco de ferimentos!

Se as dobradiças não estiverem travadas, elas podem se fechar com grande força. Certifique-se de que as alavancas de bloqueio estão sempre totalmente fechadas ou, ao retirar a porta do aparelho, totalmente abertas. As dobradiças da porta do aparelho movem-se ao abrir e fechar a porta e você pode ficar preso. Mantenha as mãos longe das dobradiças.

Removendo a porta do aparelho

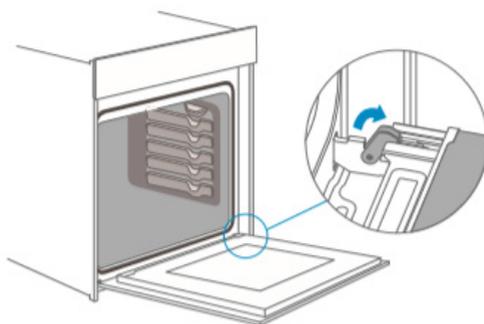
1. Abra totalmente a porta do aparelho.
2. Abra as duas alavancas de travamento à esquerda e à direita
3. Feche a porta do aparelho até ao limite.
4. Com as duas mãos, segure a porta do lado esquerdo e direito e puxe-a para cima



Montagem da porta do aparelho

Reconecte a porta do aparelho na sequência oposta à remoção.

1. Ao colocar a porta do aparelho, certifique-se de que ambas as dobradiças estão colocadas exatamente nos orifícios de instalação do painel frontal da cavidade. Certifique-se de que as dobradiças estão inseridas na posição correta. Você deve ser capaz de inseri-los facilmente e sem resistência. Se sentir alguma resistência, verifique se as dobradiças estão inseridas corretamente nos orifícios.
2. Abra totalmente a porta do aparelho. Ao abrir a porta do aparelho, você pode verificar novamente se as dobradiças estão na posição correta. Se errar no encaixe, não será possível abrir totalmente a porta do aparelho. Dobre ambas as alavancas de bloqueio fechadas novamente.
3. Feche a porta do forno. Ao mesmo tempo, recomendamos vivamente que verifique mais uma vez se a porta está na posição correta e se as ranhuras de ventilação não estão semi-fechadas.

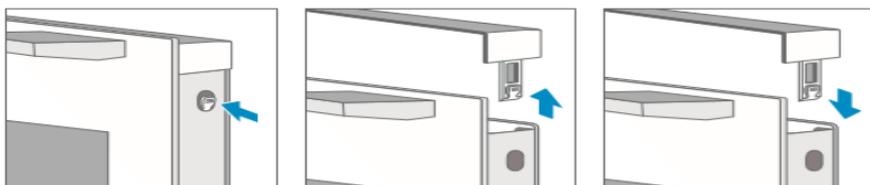


Removendo a tampa da porta

O revestimento de plástico na tampa da porta pode ficar descolorido. Para realizar uma limpeza completa, você pode remover a tampa.

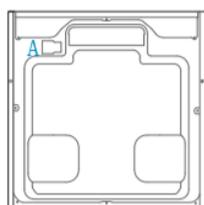
Remova a porta do aparelho como instruído acima

1. Pressione no lado direito e esquerdo da tampa.
2. Remova a capa.
3. Depois de retirar a tampa da porta, as restantes partes da porta do aparelho podem ser facilmente retiradas para que possa prosseguir com a limpeza. Terminada a limpeza da porta do aparelho, volte a colocar a tampa e pressione-a até ouvir um clique.
4. Encaixe a porta do aparelho e feche-a

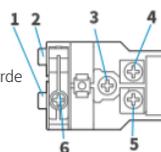


Substituição do cabo de alimentação

Se o cabo de alimentação estiver danificado ele deve ser substituído por um agente autorizado pelo fabricante. Entre em contato com nosso SAC para localizar a assistência mais próxima.



Caixa externa traseira



Caixa de alimentação

Cuidado!

Enquanto a porta do aparelho está bem instalada, a tampa da porta também pode ser removida, neste momento.

1. Remover a tampa da porta significa liberar o vidro interno da porta do aparelho, o vidro pode ser facilmente movido e causar danos ou ferimentos.
2. Como remover a tampa da porta e o vidro interno significa reduzir o peso geral da porta do aparelho. As dobradiças podem ser movidas mais facilmente ao fechar a porta e você pode ficar preso. Mantenha as mãos longe das dobradiças.

Por causa dos 2 pontos acima, recomendamos enfaticamente que você não remova a tampa da porta, a menos que a porta do aparelho seja removida. Danos causados por operação incorreta não são cobertos pela garantia.

Soluções de problemas

Se ocorrer uma falha, antes de chamar o serviço pós-venda, certifique-se de que não é devido a operações incorretas e consulte a tabela de falhas. Muitas vezes, você mesmo pode corrigir facilmente falhas técnicas no aparelho. Se um prato não sai exatamente como você deseja, você pode encontrar muitas dicas e instruções de preparação no final do manual de operação.

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona.	Fusível defeituoso.	Verifique o disjuntor na caixa de fusíveis.
	Corte de energia.	Verifique se a luz da cozinha ou outros aparelhos de cozinha estão funcionando
Os botões caíram do suporte no painel de controle.	Os botões foram desengatados acidentalmente.	Os botões podem ser removidos. Simplesmente coloque os botões de volta em seu suporte no painel de controle e empurre-os para que encaixem e possam ser girados normalmente.
Os botões não podem mais ser girados facilmente.	Há sujeira sob os botões.	Os botões podem ser removidos. Para desengatar os botões, basta retirá-los do suporte. Como alternativa, pressione a borda externa dos botões de modo que eles se inclinem e possam ser limpos facilmente. Limpe cuidadosamente os botões com um pano e água com sabão. Seque com um pano macio. Não use materiais afiados ou abrasivos. Não molhe ou limpe na máquina de lavar louça. Não remova os botões com muita frequência para que o suporte permaneça estável
O ventilador não funciona o tempo todo no modo: "Aquecimento por ventilador"	Esta é uma operação normal devido à melhor distribuição de calor possível e ao melhor desempenho possível do forno.	
Após um processo de cozimento, um ruído pode ser ouvido e um fluxo de ar próximo ao painel de controle pode ser observado.	A ventoinha de resfriamento ainda está funcionando, para evitar condições de alta umidade na cavidade e resfriar o forno para sua conveniência. A ventoinha de refrigeração desligará automaticamente.	
O cozimento não é suficiente no tempo indicado na receita.	É usada uma temperatura diferente da receita. Verifique novamente as temperaturas. As quantidades dos ingredientes são diferentes da receita. Verifique a receita.	
Tostagem desigual	A configuração de temperatura está muito alta ou o nível da prateleira pode ser otimizado. Verifique a receita e as configurações. O acabamento da superfície e / ou a cor e / ou o material da louça não foram a melhor escolha para a função de forno seleccionada. Quando usar calor radiante, como o modo "Aquecimento superior e inferior", use utensílios de forno com acabamento fosco, de cor escura e leve.	
A lâmpada não acende	A lâmpada precisa ser substituída.	

Aviso - Risco de choque elétrico!

Reparos incorretos são perigosos. As reparações só podem ser efectuadas e os cabos de alimentação danificados substituídos por um dos nossos técnicos de pós-venda treinados. Se o aparelho estiver avariado, desligue o aparelho da corrente ou desligue o disjuntor da caixa de fusíveis. Contactar o serviço pós-venda.

Tempo máximo de operação

O tempo máximo de operação deste aparelho é de 9 horas, para evitar que você se esqueça de desligar a energia.

Substituindo a lâmpada no canto da cavidade

Se a lâmpada de cavidade falhar, ela deve ser substituída. As lâmpadas halógenas resistentes ao calor de 25W e 22 0V podem ser adquiridas no serviço pós-venda ou em revendedores especializados. Ao manusear a lâmpada halógena, use um pano seco. Isso aumentará a vida útil da lâmpada.

Atenção

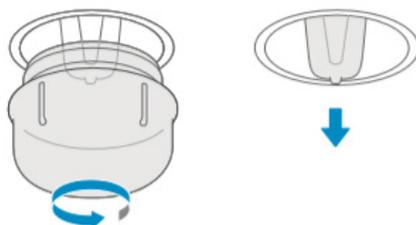
Risco de choque elétrico!

Ao substituir a lâmpada, os contatos do soquete da lâmpada estão energizados. Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da rede elétrica ou desligue o disjuntor da caixa de fusíveis.

Risco de queimaduras!

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores do aparelho ou nas resistências de aquecimento. Sempre deixe o aparelho esfriar. Mantenha as crianças a uma distância segura.

1. Coloque uma toalha na cavidade fria para evitar danos.
 2. Gire a tampa de vidro no sentido anti-horário para removê-la.
 3. Retire a lâmpada - não a gire.
 4. Remova a toalha e ligue o disjuntor para ver se a lâmpada acende.
- Insira a nova lâmpada, certificando-se de que os pinos estejam na posição correta. Empurre a lâmpada com firmeza.
5. Aperte a tampa de vidro de volta.



Cobertura de vidro

Se a tampa de vidro da lâmpada de halogênio estiver danificada, ela deve ser substituída. Você pode obter uma nova tampa de vidro no serviço pós-venda. Especifique o modelo do seu aparelho

Atendimento ao cliente

O nosso serviço pós-venda está à sua disposição se o seu aparelho necessitar de reparos. Sempre encontraremos uma solução adequada. Entre em contato com o revendedor onde você por este aparelho. Ao nos ligar, forneça o número do modelo e número de série para que possamos lhe fornecer o conselho correto. A placa de identificação com esses números pode ser encontrada ao abrir a porta do aparelho

MODELO: EFE65EP

FREQUÊNCIA NOMINAL: 60Hz

TENSÃO NOMINAL: 220V

POTÊNCIA: 2000W

Para poupar tempo, pode anotar o modelo do seu aparelho e o número de telefone do serviço de pós-venda no espaço abaixo, caso seja necessário.

Cartão de manutenção

- Número do modelo:
- Número de série:
- Data de compra:
- Loja de compras:

Atenção!

Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos em vigor e apenas usado em um espaço bem ventilado. Leia as instruções antes de instalar ou usar este aparelho.

Dicas

Você quer cozinhar sua própria receita	Tente usar configurações de receitas semelhantes primeiro e otimize o processo de cozimento devido ao resultado.
O bolo está pronto?	Coloque um palito de madeira dentro do bolo cerca de 10 minutos antes de atingir o tempo de cozimento indicado. Se não houver massa crua no palito depois de retirado, o bolo está pronto.
O bolo perde grande volume durante o resfriamento após o cozimento	Tente diminuir a configuração de temperatura em 10 ° C e verifique as instruções de preparação dos alimentos em relação ao manuseio mecânico da massa.
A altura do bolo é no meio muito mais alta do que no anel externo	Não engraxe o anel externo da forma de mola.
O bolo está muito marrom no topo	Use um nível de prateleira mais baixo e / ou use uma temperatura definida mais baixa (isso pode levar a um tempo de cozimento mais longo).
O bolo está muito seco	Use uma temperatura definida 10 ° C mais alta (isso pode levar a um tempo de cozimento mais curto)
A comida é bonita, mas a umidade dentro é muito alta	Use uma temperatura definida 10 ° C mais baixa (isso pode levar a um tempo de cozimento mais longo) e verifique a receita.
O escurecimento é desigual	Use uma temperatura definida 10 ° C mais baixa (isso pode levar a um tempo de cozimento mais longo). Use o modo "Aquecimento superior e inferior" em um nível.
O bolo está menos dourado no fundo	Escolha um nível abaixo.
Cozinhar em mais de um nível ao mesmo tempo: uma prateleira é mais escura que a outra.	Use um modo assistido por ventilador para assar em mais de um nível e retire as bandejas individualmente quando estiver pronto. Não é necessário que todas as bandejas estejam prontas ao mesmo tempo
Água condensada durante o cozimento	O vapor faz parte do cozimento e do cozimento e sai normalmente do forno junto com o fluxo de ar de resfriamento. Este vapor pode condensar em diferentes superfícies do forno ou perto do forno e formar gotas de água. Este é um processo físico e não pode ser evitado completamente.
Que tipo de louça pode ser usada?	Todos os utensílios de cozimento resistentes ao calor podem ser usados. Recomenda-se não usar alumínio em contato direto com alimentos, principalmente quando está ácido. Certifique-se de um bom ajuste entre o recipiente e a tampa
Como usar a função grill?	Pré-aqueça o forno por 5 minutos e coloque os alimentos no nível indicado neste manual. Feche a porta do forno ao usar qualquer modo de grelha. Não utilize o forno com a porta aberta, exceto para carregar / retirar / verificar os alimentos.
Como manter o forno limpo durante o cozimento?	Use a bandeja com 2 litros de água no nível 1. Quase todos os líquidos que pingam dos alimentos colocados na grade são capturados pela bandeja.

O elemento de aquecimento em todos os modos de grelhar liga e desliga ao longo do tempo.	É uma operação normal e depende da configuração de temperatura.
Como calcular as configurações do forno, quando o peso de um assado não é fornecido por uma receita?	Escolha as configurações ao lado do peso do assado e altere ligeiramente a hora. Use uma sonda de carne, se possível, para detectar a temperatura dentro da carne. Coloque a cabeça da sonda de carne com cuidado na carne, de acordo com as instruções do fabricante. Certifique-se de que a cabeça da sonda seja colocada no meio da maior parte da carne, mas não próximo a um osso ou buraco.
O que acontece se um líquido for derramado em um alimento no forno durante o processo de cozimento?	O líquido ferverá e o vapor surgirá como um processo físico normal. Tenha cuidado, porque o vapor é quente. Consulte também "Condensação da água durante o cozimento" para obter mais informações. Se o líquido contiver álcool, o processo de fervura será mais rápido e pode levar a chamas na cavidade. Certifique-se de que a porta do forno fica fechada durante esse tipo de operação. Por favor, controle o processo de cozimento ou cozimento com cuidado. Abra a porta com muito cuidado e apenas se necessário.

Eficiência de Energia

Por favor, observe as seguintes informações

1. A medição é realizada no modo "convecção" para determinar a data referente ao modo de ar forçado e a classe de rótulo.
2. A medição é realizada no modo "Aquecimento Superior e Inferior" para determinar os dados relativos ao modo convencional
3. Durante a medição, apenas o acessório necessário está na cavidade. Todas as outras peças devem ser removidas
4. O forno é instalado conforme descrito no guia de instalação e colocado no meio do gabinete
5. É necessário que a medição feche a porta como em casa, mesmo quando o cabo atrapalhar a função de vedação da junta durante a medição. Para certificar-se de que não haja efeitos negativos em relação ao distúrbio de vedação devido aos dados de energia, é necessário fechar a porta com cuidado durante a medição. Pode ser necessário o uso de uma ferramenta para garantir a vedação da gaxeta, como acontece em casa, onde nenhum cabo atrapalha a função de vedação.
6. A determinação do volume da cavidade é realizada para a utilização "Descongelar" conforme descrito na página 14. Para garantir uma utilização eficiente do forno, são retirados todos os acessórios incluindo as grades laterais.

Ficha de dados

Peso líquido	33kg
Fonte de calor	Elétrica
Volume útil	72L

Nota

Todos os modos do forno descritos na página 7 são funções principais do forno.

TERMO DE GARANTIA

INTRODUÇÃO

A EOS solicita aos seus consumidores que leiam atentamente o manual de instruções do produto para usufruir corretamente de todos os seus recursos.

A EOS concede garantia sobre defeito de fabricação, conforme prazos e condições deste Termo de Garantia.

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão de obra necessárias para o reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela assistência técnica credenciada.

1. CONDIÇÕES DA GARANTIA

1.1. **IMPORTANTE** A garantia aqui expressa, cessará caso ocorra uma das seguintes hipóteses:

- a) Houver remoção ou adulteração da etiqueta com número de série ou a nota fiscal de venda não for apresentada no momento do atendimento em garantia;
- b) O produto não tenha sido instalado, operado, reparado e/ou mantido de acordo com as instruções fornecidas pelo Fabricante;
- c) O produto for aberto, ajustado, alterado e/ou reparado por pessoas e/ou empresas não autorizadas pelo Fabricante;
- d) O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado ou por meio de extensões e adaptadores de tomada não compatíveis;
- e) O produto sofrer mau uso, choques, descuidos ou ainda, sofrer alterações ou consertos feitos por entidade não credenciada como assistência técnica EOS.
- f) Constatado corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade ou material componente;
- g) O produto não estiver em bom estado de funcionamento devido a impactos físicos, uso indevido, negligência, acidente e/ou outros abusos, inclusive advindos de manuseio inadequado, desgaste natural e/ou atos da natureza, caso fortuito e força maior.

1.2. A GARANTIA NÃO COBRE:

- a) Despesas com instalação ou desinstalação do produto;
- b) Despesas com transporte e mão-de-obra para preparação do local da instalação;
- c) Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto
- d) Despesas decorrentes de instalação de peças e acessórios, mesmo que comercializados pela EOS.;
- e) Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores,

bem como, a mão de obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências

f) Despesas com mão de obra, matérias, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações;

g) Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica;

h) Chamadas relacionadas a orientação de uso dos produtos constante no manual de instruções, sendo tais chamadas passíveis de cobrança;

i) Despesas de deslocamento do serviço autorizado quando o produto estiver fora do município sede do assistente técnico.

j) Danos causados por movimentação incorreta e avarias de transporte, caso o transporte do produto tenha sido realizado pelo cliente.

2. PRAZO DE GARANTIA:

O prazo de garantia contratual é de 12 (doze) meses, estando incluído neste prazo o período da garantia legal de 90 (noventa) dias. O prazo de garantia inicia-se a partir da data da emissão da nota fiscal de compra do produto.

3. OBSERVAÇÕES GERAL:

a) As despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidades única e exclusiva do consumidor;

b) Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

c) A EOS., buscando a melhoria continua de seus produtos, reserva-se ao direito de alterar as características técnicas e estéticas dos produtos sem prévio aviso;

d) Para sua comodidade, preserve o manual de instruções, certificado de garantia e a nota fiscal do produto.

EOS

Serviço de Atendimento ao Consumidor

Horário de atendimento:
Segunda a sexta, das 8:00 às 18:00

E-mail: sac@eos.com.br

0800 721 8900

EOS

P R E M I U M

Serviço de Atendimento ao Consumidor

*Horário de atendimento:
Segunda a sexta, das 8:00 às 18:00*

E-mail: sac@eos.com.br

0800 721 8900