

EOS

PREMIUM

Manual de
Instruções

Air Fryer Dual Zone 9 litros



eos.com.br

Imagens meramente ilustrativas.
Todos os direitos reservados.
Este material não pode ser reproduzido ou alterado por terceiros.
Desenhos e especificações estão sujeitas a mudanças sem aviso prévio.

EAF90D
127V ou 220V
1700W

Antes de ligar seu aparelho, por favor, leia cuidadosamente este manual e mantenha-o para futuras referências.

12+12
meses

Garantia
Estendida

Obrigado 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 máximo proveito das funções, garantindo a sua segurança e prolongando a vida útil do produto.

Os produtos EOS são fabricados com criterioso processo de qualidade, da escolha do material ao design. 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 produtos que atendam e entregam as suas necessidades sempre será nossa prioridade.

Hoje, cumprindo com o compromisso de entregar valor e tornar sua vida mais fácil, nos orgulhamos em levar até você produtos para sua casa e sua empresa com a qualidade que só a EOS tem. Conte com a EOS para facilitar seu dia a dia.

eos.com.br

[instagram/eosrefrigeracao](https://www.instagram.com/eosrefrigeracao)

[facebook/eos.refrigeracao](https://www.facebook.com/eos.refrigeracao)



**A EOS valoriza seu conforto.
A EOS valoriza você.**

Como podemos facilitar
a sua vida hoje?

É um prazer ouvir você.

0800 721 8900

Horário de atendimento:
Segunda a sexta, das 8h às 18h
sac@eos.com.br



GUIA DE SÍMBOLOS	4
AIRFRYER DUAL ZONE	5
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	6
VISÃO GERAL	8
PREPARANDO O USO	9
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	9
INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO	10
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	13
TERMO DE GARANTIA	14

Eos Resolve

Acesse o nosso canal no YouTube, acompanhe vídeos exclusivos e tire dúvidas rápidas de forma fácil.



Eos Refrigeração

GUIA DE SÍMBOLOS

Ao longo deste manual você vai encontrar alguns destes símbolos com apontamentos importantes que devem ser cumpridos ou lidos com atenção. Observe e leia atentamente quando encontrá-los.



NOTAS



AVISO/ADVERTÊNCIA



AVISOS DE OPERAÇÃO



SUPERFÍCIE QUENTE

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.

AIR FRYER DUAL ZONE

A incrível Air Fryer Dual Zone chegou para revolucionar sua cozinha. Ela frita, assa, reaquece e desidrata! Você poderá preparar alimentos diferentes de uma só vez e assim economizar muito mais tempo. Além disso, ainda pode ser retirada a divisória, transformando numa super air fryer 9L. Moderna e com design clean, o Digital Touch dá o toque final no acabamento sofisticado desse modelo.

Design e performance andam juntos.



DUAL ZONE

Duas zonas de 4,5L para diferentes receitas



MAIS ESPAÇO

Retire a divisória do cesto e tenha uma Air Fryer tamanho família, com 9L de capacidade



LUZ INTERNA

Iluminação interna e transparência no cesto para acompanhar o preparo dos alimentos



TOUCH SCREEN

Display digital com controle de tempo e temperatura



FUNÇÕES PRÉ-PROGRAMADAS

8 receitas prontas em um toque



4 EM 1

Frita, assa, reaquece e desidrata



MODELO	EAF90D
VOLUME	9 LITROS
TENSÃO NOMINAL	127V ou 220V
FREQUÊNCIA	60HZ
POTÊNCIA	1700W



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



Leia este manual de instruções antes de usar o produto.

- Ao usar aparelhos elétricos, algumas precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas, incluindo: 1. Leia atentamente todas as instruções antes de usar. 2. Não toque em superfícies quentes. Toque apenas nas alças ou botões.
- Deve-se ter muito cuidado ao mover aparelhos contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.
- Para desconectar, coloque qualquer controle em “off” e, em seguida, remova o plugue da tomada.
- Para se proteger contra choque elétrico, não mergulhe cabos, plugues ou fritadeira em água ou outro líquido.
- Não use o aparelho para uso diferente do indicado.
- Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar as peças.
- Não opere nenhum aparelho com um cabo ou plugue danificado ou após o mau funcionamento do aparelho, ou se estiver danificado de qualquer maneira. Devolva o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para exame, reparação ou ajuste.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
- Não use ao ar livre.
- Não deixe o fio pendurado na borda da mesa ou balcão, ou em contato com superfícies quentes.
- Não coloque sobre ou perto de gás, queimadores elétricos, ou fornos aquecidos.
- Certifique-se de que o aparelho está colocado numa superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Não é adequado para ser usado em ambientes como cozinhas de funcionários, fazendas, hotéis e outros ambientes não residenciais.
- A garantia é inválida se o aparelho for usado para fins profissionais ou semiprofissionais, ou não for usado de acordo com as instruções. (nunca use o aparelho quando o plugue estiver danificado.)
- O aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para esfriar antes que seja seguro manuseá-lo ou limpá-lo.
- Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada de parede aterrada.



SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO ESTIVER DANIFICADO ELE DEVE SER SUBSTITUÍDO PELA EOS OU SEUS AGENTES AUTORIZADOS.



O PLUGUE DEVE SER REMOVIDO DA TOMADA ANTES DA LIMPEZA.



AO POSICIONAR O APARELHO, CERTIFIQUE-SE DE QUE O CABO DE ALIMENTAÇÃO NÃO ESTEJA PRESO OU DANIFICADO.



ESTE APARELHO NÃO PODE SER USADO POR CRIANÇAS OU POR PESSOAS COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS. LIMPEZA E MANUTENÇÃO NÃO DEVEM SER FEITAS POR CRIANÇAS. AS CRIANÇAS DEVEM SER SUPERVISIONADAS PARA GARANTIR QUE ELES NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.



CUIDADO! AS SUPERFÍCIES PODEM FICAR QUENTES DURANTE O USO. ESPERE ESFRIAR PARA MOVER OU TOCAR NO APARELHO.

ANTES DO PRIMEIRO USO

- Remova todos os materiais de embalagem e adesivos ou etiquetas.
- Limpe o cesto e o cesto com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. Estas peças são seguras para serem lavadas na máquina de lavar louça.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano limpo. E não há necessidade de encher o cesto com óleo e gordura de fritura, pois o aparelho funciona com ar quente.

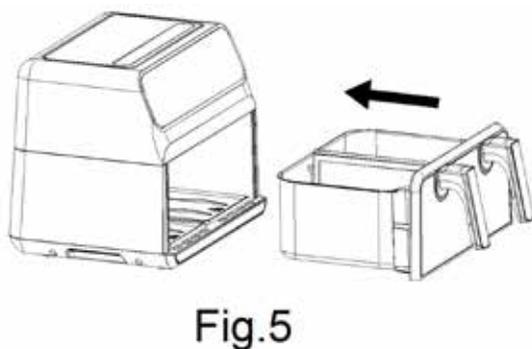
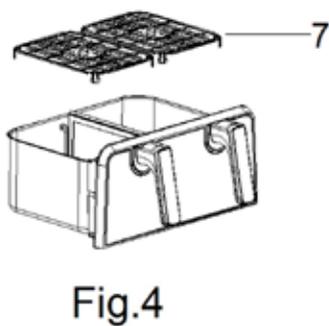
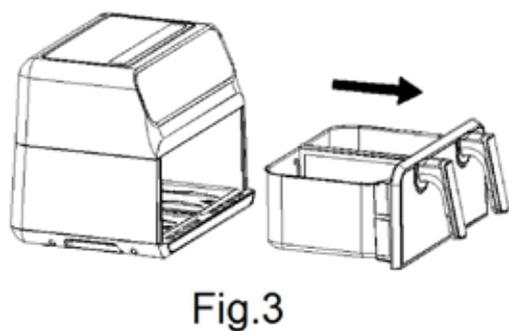
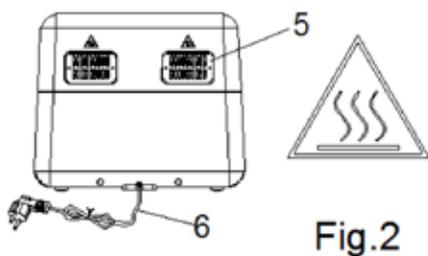
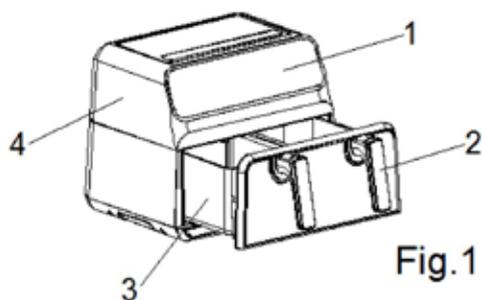


NÃO ENCOSTE A AIR FRYER CONTRA UMA PAREDE OU CONTRA OUTROS APARELHOS. É IMPORTANTE DEIXAR PELO MENOS 10 CENTÍMETROS DE ESPAÇO LIVRE NA PARTE DE TRÁS, NAS LATERAIS E SOBRE O APARELHO.



NÃO COLOQUE NADA EM CIMA DA AIR FRYER.

VISÃO GERAL



- 1. PAINEL DE CONTROLE
- 2. ALÇA DO CESTO
- 3. CESTO
- 4. CARÇAÇA
- 5. SAÍDA DE AR
- 6. CABO DE FORÇA
- 7. GRELHAS

PREPARANDO PARA O USO

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e plana. Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.
- Coloque o cesto no cesto (fig.5).
- Não encha o cesto com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nada em cima do aparelho, pois o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da fritura com ar quente.

USANDO O APARELHO

- Ligue o cabo de força a uma tomada de parede com ligação à terra.
- Puxe cuidadosamente o cesto para fora da fritadeira (fig.1)
- Coloque as grelhas de fritura no cesto.
- Coloque os ingredientes no cesto.
- Deslize o cesto para dentro da AIR FRYER.
- Não ultrapasse a indicação MAX pois isso pode afetar a qualidade de cozimento dos alimentos. Não encha o cesto com óleo ou qualquer outro líquido.
- Toque com o dedo para ligar/desligar.
- Utilize o ícone de Menu para escolher as funções (8 funções pré-programadas)
- Não toque no cesto durante e algum tempo após o uso, pois fica muito quente. Segure o cesto apenas pelos puxadores.

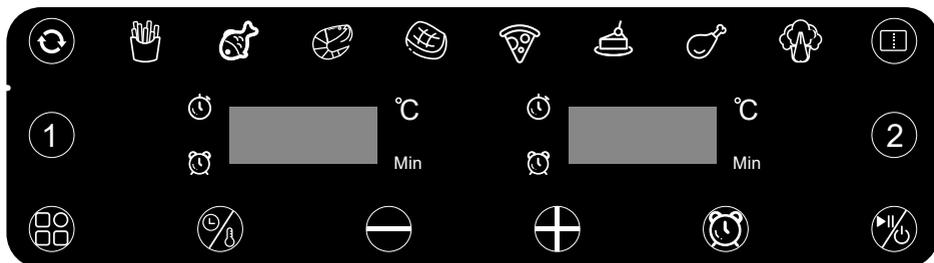
DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

- O aparelho possui um timer embutido, que desligará automaticamente o aparelho quando a contagem regressiva chegar a zero. Você pode desligar manualmente o aparelho pressionando o botão de desligar, ele desligará automaticamente o aparelho em 20 segundos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe o aparelho após cada utilização.
- Cesto e grelhas com revestimento antiaderente. Não use utensílios de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.
- Retire o cabo da tomada de parede e deixe o aparelho arrefecer. Remova o cesto para deixar a fritadeira esfriar mais rapidamente.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano úmido. Limpe a cuba e o cesto com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva.
- Você pode usar líquido desengordurante para remover qualquer sujeira restante.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e esponja não abrasiva.
- Limpe a área de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO



- Depois que a máquina for ligada, todos os indicadores e botões digitais piscarão por 3 segundos e depois apagarão. Ao mesmo tempo, a campainha soará três vezes e, em seguida, a luz de energia  ficará acesa;
- Pressione o botão  por 0,5 segundos para iniciar a máquina. Todas as luzes acendem, com exceção de  
- Neste momento, o usuário seleciona pote 1 ou pote 2 de acordo com suas necessidades. Após a seleção, a luz correspondente ao menu irá piscar, e o pote selecionado mostrará o menu padrão 180°C /15min ou 360° F /15min. O outro pote indicará "----" na tela do visor.
- Pressione o botão  para selecionar o menu, a luz do menu correspondente piscará, outras luzes do menu estão acesas, a tela exibe a temperatura do menu correspondente. Após 3 segundos a temperatura e o tempo são exibidos alternadamente;
- Se você quiser ajustar a temperatura e o tempo, selecione o botão  para escolher o tempo de temperatura, a luz correspondente será exibida acesa em ambos os lados, pressione os botões + ou - para ajustar a temperatura e o tempo, após o ajuste, pressione  para iniciar.

- Quando a seleção do pote **1** estiver pronta, não inicie a fritura, neste momento, a luz do botão de combinar potes  estará acesa e, em seguida, escolha o pote **2**, a luz está acesa, o pote **1** aparece na tela de exibição correspondente alternando a temperatura e o tempo do menu de exibição. O botão de sincronizar potes  estará aceso. Selecione o pote **2** de acordo com o processo anterior. Após a seleção, pressione o botão  e os dois potes entrarão no modo de trabalho ao mesmo tempo. A tela do visor exibirá alternadamente a temperatura e o tempo do respectivo menu. Se a escolha do pote **2** estiver pronta, mas também quiser ajustar o pote **1**, primeiro pressione a tecla do pote **1**, entre no modo ajuste do pote **1**, após o ajuste, pressione o botão Iniciar. Os dois potes ao mesmo tempo iniciarão os trabalhos;
- Quando a máquina estiver funcionando, pressione o botão , a luz do menu correspondente e a luz do número do pote piscam, a outra luz do menu está acesa, a máquina está em aquecimento suspenso; Se você quiser pausar o pote **1**, você precisa selecionar o botão do pote primeiro, então pressione o botão iniciar pausa, o pote **1** irá pausar, a tela de exibição correspondente exibe alternadamente a temperatura e o tempo do programa; O mesmo vale para a pausa do pote **2**.
- A máquina está funcionando, pressione e segure o botão  por 2 segundos, a máquina emitirá um som e ambos os potes pararão de funcionar, a tela mostra OFF, a luz de energia estará acesa, outras luzes estão apagadas; Se você quiser desligar o pote **1** ou pote **2** sozinho, primeiro selecione o correspondente ou , e então pressione e segure o botão de energia por 2 segundos, o pote correspondente para parar de funcionar, o visor correspondente é desligado;
- Com a máquina em funcionamento, se você precisar ajustar a temperatura, deve selecionar **1** ou **2** e, em seguida, selecione o botão de ajuste de tempo e temperatura respectivamente , 5 segundos após o ajuste a máquina retorna ao modo de espera.
- Função de memória: esta máquina tem função de memória. Por exemplo, a temperatura do menu da asa de frango é definida para 200°C e o tempo é definido para 18 minutos ao usar a bandeja **2** desta vez. Depois de usar a máquina, se a máquina não é desligada, a função ficará mantida. A função de memória desaparece após 1 hora com a máquina desligada;

- **Sincronização:** após definir os potes 1 e 2, pressione a tecla  , a luz indicadora estará piscando, pressione o botão Iniciar neste momento, o pote com tempo mais longo começou a funcionar, o display do pote de tempo mais curto exibirá "HOLD", e temporariamente não iniciará o trabalho até que o cesto comece a funcionar ao mesmo tempo em que o pote de tempo mais longo terminará seu trabalho.
- **Combinar potes:** defina um pote, sua temperatura e o tempo de um menu, após o início, pressione a tecla  , a luz indicadora pisca, ao mesmo tempo, outro pote não é definido de acordo com o conjunto de um pote para definir o menu correspondente, pressione o botão iniciar neste momento, os dois potes começam a funcionar com o mesmo menu.
- O botão  é usado para definir a função de lembrete de rotação do cesto para cada pote.

CONFIGURAÇÕES

- A tabela abaixo irá ajudá-lo a selecionar as configurações básicas para os ingredientes. Lembre-se de que essas configurações são indicações. Como os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus ingredientes.

RECEITA	TEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA
BATATAS FRITAS CONGELADAS	20	200
PEIXE	18	200
CAMARÃO	20	180
BIFE	20	180
PIZZA	20	200
BOLO	30	160
COXINHAS DE FRANGO	20	200
VEGETAIS	18	160



Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando começar a fritar enquanto a fritadeira ainda estiver fria. Quando ambos os potes trabalharem ao mesmo tempo, prolongue o tempo de trabalho em 5 minutos.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Se o produto não estiver funcionando corretamente, verifique e manuseie de acordo com os seguintes métodos. Se a situação não puder ser alterada, entre em contato com o SAC.

A Air Fryer não funciona.	<ol style="list-style-type: none">1. Certifique-se de que a unidade esteja conectada a uma tomada.2. Regule a tecla do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes não estão prontos.	<ol style="list-style-type: none">1. Coloque porções menores de ingredientes na cesta. Porções menores são fritas de maneira mais uniforme.2. Aumente a temperatura da Air Fryer3. Aumente o tempo de preparo da Air Fryer
Os ingredientes são fritos de forma desigual.	<ol style="list-style-type: none">1. Ingredientes que ficam sobrepostos ou cruzados (por exemplo, batatas fritas) devem ser agitados na metade do tempo de preparo.
Salgadinhos fritos não ficam crocantes quando saem da fritadeira.	<ol style="list-style-type: none">1. Use salgadinhos de forno ou pincele levemente um pouco de óleo nos salgadinhos para obter um resultado mais crocante.
Não consigo deslizar o cesto para dentro do aparelho corretamente.	<ol style="list-style-type: none">1. Não encha o cesto além da indicação MAX.2. Empurre o cesto para dentro do cesto até ouvir um clique.
Sai fumaça branca do aparelho.	<ol style="list-style-type: none">1. Ao fritar ingredientes gordurosos na fritadeira, uma grande quantidade de óleo vazará no cesto. O óleo produz fumaça branca e o cesto pode esquentar mais do que o normal. Isso não afeta o aparelho ou o resultado final.2. A fumaça branca é causada pelo aquecimento da gordura no cesto. certifique-se de limpar o cesto adequadamente após cada uso.

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) Constado 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 total de garantia do produto é de 12 (doze) meses, contados da data da emissão da nota fiscal de compra do produto, o qual compreende (i) 9 (nove) meses de garantia contratual e (ii) 90 (noventa) dias de garantia legal, conforme art. 26, II, do Código de Defesa do Consumidor.

Por opção do consumidor, o prazo da garantia contratual previsto no item (i) acima pode ser ampliado para 21 (vinte e um) meses, para que o prazo de garantia total do produto passe a ser de 24 (vinte e quatro) meses. Para contratação da garantia estendida, é necessário que o consumidor cadastre o item e a nota fiscal na aba de garantia estendida do site www.eos.com.br, no prazo de até 03 (três) meses da data de emissão da nota fiscal do produto. Para utilização da garantia estendida, é necessário apresentar o comprovante de ampliação de garantia, gerado no momento do cadastro, juntamente com a nota fiscal do produto no momento da solicitação de garantia.

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 contínua 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 



EOS.

P R E M I U M



eos.com.br

SAC EOS
0800 721 8900

Horário de atendimento:
Segunda a sexta, das 8h às 18h
sac@eos.com.br

Imagens meramente ilustrativas.
Todos os direitos reservados.
Este material não pode ser reproduzido ou alterado por terceiros.
Desenhos e especificações estão sujeitas a mudanças sem aviso prévio.