

EOS

PREMIUM

Manual de
Instruções

Forno Air Fryer Oven 38 litros



eos.com.br

EAF40APD - EAF40IPD

127 V ou 220 V~

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.

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



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 OVEN 38L | 5 |
| INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA | 6 |
| VISÃO GERAL | 8 |
| PAINEL DE CONTROLE | 9 |
| OPERAÇÃO | 10 |
| SOLUÇÃO DE PROBLEMAS | 17 |
| TERMO DE GARANTIA | 18 |

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 OVEN 38L

Um forno/fritadeira air fryer com grande capacidade de 38 litros, perfeito para preparar grandes porções com eficiência. Com tecnologia de fluxo de ar quente, garante uma cozedura uniforme e precisa. Possui controle ajustável de temperatura até 230°C e um temporizador com desligamento automático. O interior é feito de material galvanizado, resistente à corrosão, e a porta de vidro é resistente ao calor, permitindo que acompanhe o preparo dos alimentos. Além disso, oferece 12 funções de cozedura e acessórios completos, como uma assadeira esmaltada, grelha cromada, pegador de bandeja e cesto para fritura a ar.

Design e performance andam juntos.



2 EM 1

Funciona como forno elétrico ou fritadeira air fryer



TIMER

Você sempre tranquilo enquanto sua comida está sendo preparada



RESISTENTE

Interior galvanizado anticorrosivo e assadeira esmaltada



DESIGN COMPACTO

Ocupa pouco espaço sem perder funcionalidades



MUITO MAIS ESPAÇO

38 litros para fazer suas receitas



12 MODOS PRÉ-PROGRAMADOS

Para diferentes métodos de cozimento



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



Leia este manual de instruções antes de usar o produto.



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 ELAS NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o produto.
- Antes de ligar o aparelho, verifique se a tensão indicada no equipamento corresponde à tensão elétrica local.
- Se o cabo de alimentação ou os componentes estiverem danificados, eles deverão ser substituídos pelo fabricante. Procure uma assistência técnica e/ou contate o SAC EOS, a fim de evitar perigos.
- Caso seja necessário o manual de instruções está disponível na Central de Downloads de nosso site ou a pedido do usuário no SAC EOS.
- Evite deixar o cabo de alimentação pendurado na borda de mesas ou balcões, ou em contato com superfícies quentes.
- Para evitar choque elétrico, nunca mergulhe o aparelho, o cabo ou o plugue em água ou outro líquido. Não conecte ou manuseie o aparelho com as mãos molhadas.
- Não coloque o aparelho sobre materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas. O aparelho pode aquecer durante o uso. Evite também colocá-lo próximo a fontes de calor, como fogões a gás, queimadores elétricos ou fornos.
- Mantenha uma distância de pelo menos 10 cm atrás e nas laterais do aparelho, bem como 10 cm acima dele. Não coloque nada sobre o aparelho durante o uso.
- Nunca deixe o aparelho funcionando sem supervisão. Tenha extremo cuidado ao mover o aparelho, especialmente se contiver óleo quente ou outros líquidos.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Durante o uso, evite tocar nas superfícies quentes. Use a alça do aparelho para manuseá-lo. Ao retirar a cesta, mantenha o rosto e as mãos afastados das aberturas de saída de ar e do vapor quente.
- Após o uso, evite o contato com as superfícies internas quentes.
- Desconecte o aparelho da tomada quando não estiver em uso e antes de realizar a limpeza. Deixe-o esfriar completamente antes de limpá-lo.
- Caso o aparelho libere fumaça escura, desligue-o imediatamente e aguarde até que a fumaça cesse antes de retirar a cesta.
- O plugue deve ser retirado da tomada antes de qualquer procedimento de limpeza.
- Ao posicionar o aparelho, verifique se o cabo de alimentação não está preso ou danificado.
- Tenha cuidado ao remover a bandeja ou ao descartar gordura quente.
- Não limpe o aparelho com esfregões metálicos, pois partes soltas podem causar riscos de choque elétrico.
- Não insira alimentos excessivamente grandes ou utensílios de metal no aparelho, pois isso

pode causar incêndio ou risco de choque elétrico.

- Nunca cubra a bandeja de migalhas ou qualquer parte do aparelho com papel alumínio, pois isso pode causar superaquecimento.
- Ao usar recipientes, tenha cuidado com materiais que não sejam metálicos ou de vidro.
- Não armazene materiais, exceto os acessórios recomendados pelo fabricante, dentro do aparelho quando não estiver em uso.
- Não coloque papel, papelão, plástico ou materiais semelhantes dentro do aparelho.
- Evite cobrir o aparelho ou qualquer parte dele com papel alumínio, pois isso pode causar superaquecimento.



ESTE APARELHO É DESTINADO PARA USO DOMÉSTICO OU SIMILAR COMO:

- **COZINHAS DE FUNCIONÁRIOS EM LOJAS, ESCRITÓRIOS OU OUTROS AMBIENTES DE TRABALHO;**
- **PARA USO POR CLIENTES EM HOTÉIS, MOTÉIS E OUTROS AMBIENTES DE TIPO RESIDENCIAL;**
- **CANTINAS E AMBIENTE NÃO COMERCIAIS SIMILARES.**



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.



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

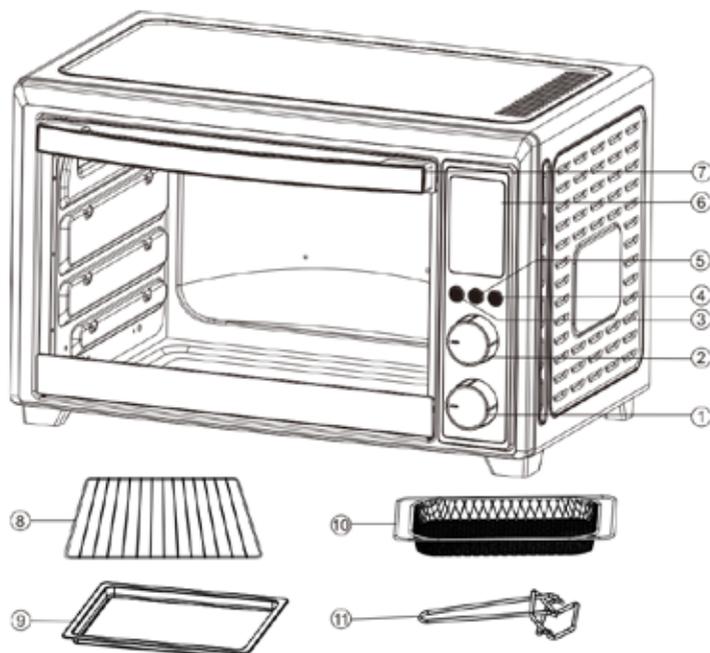


NÃO ENCOSTE O FORNO AIR FRYER CONTRA UMA PAREDE OU CONTRA OUTROS APARELHOS. É IMPORTANTE DEIXAR PELO MENOS 10 CENTÍMETROS DE ESPAÇO LIVRE NA PARTE DE TRÁS, NAS LATERAIS E SOBRE O APARELHO.



NÃO COLOQUE NADA EM CIMA DO FORNO AIR FRYER.

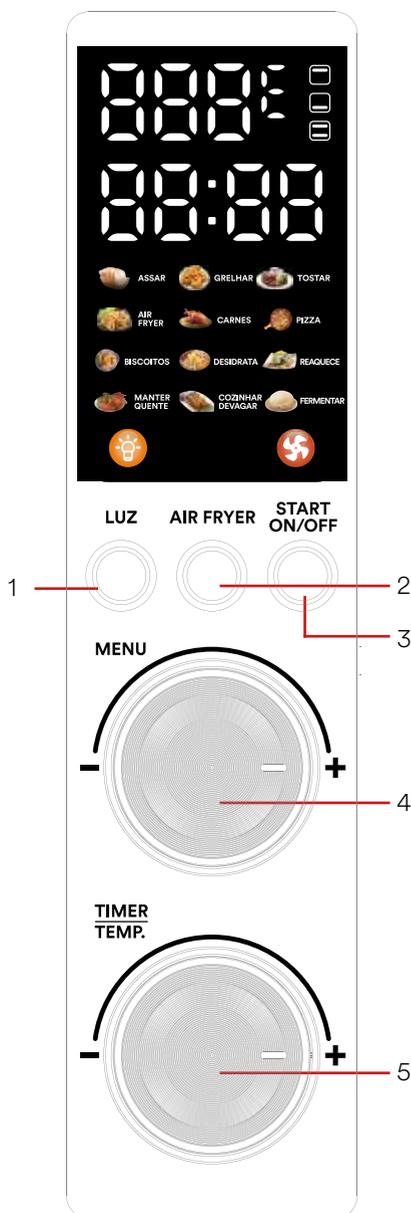
VISÃO GERAL



1. BOTÃO DE AJUSTE DE TEMPERATURA/TEMPO
2. BOTÃO DE AJUSTE DE MENU
3. BOTÃO DE ILUMINAÇÃO
4. BOTÃO ON/OFF
5. BOTÃO DE FUNÇÃO AIR FRY
6. DISPLAY DIGITAL
7. ALÇA DO FORNO
8. GRELHA DE METAL
9. BANDEJA DE ASSAR
10. CESTA DA AIR FRYER
11. PEGADOR DE BANDEJA

*Imagem meramente ilustrativa, o produto real está sujeito a alterações.

PAINEL DE CONTROLE



Display Digital

1. Botão de Luz do Forno

Lâmpada interna opcional.

Nota: A luz desliga automaticamente após 30 segundos, a menos que seja desligada manualmente pelo usuário.

2. Botão Air Fryer

Para uso opcional em menus parciais.

3. Botão On/Off do Forno

- Pressione rapidamente para ligar ou iniciar o forno.

- Pressione e segure por 3 segundos para desligar (entrar no modo de espera).

4. Botão de Seleção de Menu

- Gire para a direita para selecionar o próximo menu.

- Gire para a esquerda para selecionar o menu anterior.

5. Botão de Ajuste de Temperatura/ Tempo:

- Pressione o botão para escolher entre temperatura ou tempo.

- Gire para a direita para aumentar; gire para a esquerda para diminuir.

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Limpe o aparelho e os acessórios disponíveis conforme descrito na seção "Limpeza".
2. Coloque os componentes dentro do forno, sem adicionar alimentos.
3. Conecte o aparelho à tomada elétrica.
4. Pressione o botão "On/Off" para ligar o aparelho.
5. Gire o botão de seleção de programas no sentido horário e selecione o programa "Assar". O indicador correspondente no visor começará a piscar.
6. Gire o botão de ajuste de temperatura/tempo e selecione 230°C como temperatura de operação.
7. Pressione o botão para entrar no menu de ajuste de tempo e selecione 10 minutos como tempo de operação, girando o botão novamente.
8. Pressione o botão "On/Off" para iniciar o aparelho. Os indicadores do programa, temperatura e tempo selecionados permanecerão no visor.
9. Após 10 minutos, o aparelho parará automaticamente e um alarme sonoro será emitido.
10. Pressione e segure o botão "On/Off" até aparecer "OFF" no visor. Em seguida, desconecte o aparelho da tomada e deixe-o esfriar completamente antes de remover os componentes internos.



Um leve odor pode ser notado quando o aparelho é usado pela primeira vez. Isso é normal e desaparecerá após pouco tempo. Antes do primeiro uso, opere o forno sem alimentos.

USANDO O APARELHO



Este forno possui 12 programas de cozimento predefinidos para escolher, dependendo do tipo de alimento que você está preparando.

| Nº | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|-----------------------|---------------------|---------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------|---------------------|---------------------|-----------------|---------------------|-------------|
| FUNÇÃO | ASSAR | GRELHAR | TOSTAR | AIR FRYER | CARNES | PIZZA | BISCOITOS | DESIDRATAR | REAQUECER | MANTER AQUECIDO | COZINHAR DEVAGAR | FERMENTAR |
| PRÉ-AQUECIMENTO | SIM | SIM | NÃO | SIM | SIM | SIM | SIM | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO | NÃO |
| TEMPO AJUSTÁVEL | 1 MIN A 2H | 1 MIN A 1H | NÃO APLICÁVEL | 1 MIN A 1H | 1 MIN A 2H | 1 MIN A 1H | 10MIN A 20MIN | 30 MIN A 72MIN | 1 MIN A 2H | 10MIN A 2H | 2H A 10H | 2H A 10H |
| TEMPO PADRÃO | 30 MIN | 40 MIN | NÃO APLICÁVEL | 18 MIN | 1H | 20MIN | 11 MIN | 6H | 15MIN | 1H | 4H | 2H |
| TEMPERATURA AJUSTÁVEL | 100°C A 230°C | 100°C A 230°C | 01-06 | 100°C A 200°C | 100°C A 230°C | 100°C A 230°C | 160°C A 200°C | 40°C A 80°C | 50°C A 230°C | 70°C | 105°C A 135°C | 35°C A 45°C |
| TEMPERATURA PADRÃO | 170°C | 150°C | 04 | 200°C | 175 °C | 190°C | 180°C | 50°C | 160°C | 70°C | 110°C | 35°C |
| RESISTÊNCIAS ATIVADAS | SUPERIOR E INFERIOR | SUPERIOR | SUPERIOR E INFERIOR | SUPERIOR E INFERIOR | SUPERIOR E INFERIOR | SUPERIOR E INFERIOR | SUPERIOR | SUPERIOR E INFERIOR | SUPERIOR E INFERIOR | INFERIOR | SUPERIOR E INFERIOR | INFERIOR |
| AIR FRY | OPCIONAL | NÃO | NÃO | SIM | OPCIONAL | NÃO | NÃO | SIM | OPCIONAL | NÃO | OPCIONAL | NÃO |

MENU 1: FUNÇÃO ASSAR

A função ASSAR é ideal para bolos, muffins, brownies e massas.

- 1.** Insira o acessório desejado no forno com base no alimento a ser preparado, na posição do rack do meio.
- 2.** Feche as portas do forno.
- 3.** Gire o botão de menu para selecionar ASSAR. O display digital exibirá uma temperatura padrão de 170°C e um tempo de 30 minutos.
- 4.** Ajuste a temperatura e o tempo, se necessário, usando o botão Timer/Temp.
- 5.** Pressione o botão On/Off para iniciar o pré-aquecimento. O display destacará a função ASSAR e o símbolo de pré-aquecimento piscará.
- 6.** Quando o pré-aquecimento for concluído, um alerta soará. Coloque os alimentos no forno e feche as portas.
- 7.** O temporizador iniciará automaticamente. Para interromper o cozimento, pressione o botão On/Off a qualquer momento.
- 8.** Quando o cozimento for concluído, um alerta soará e o menu será exibido no display digital.

MENU 2: FUNÇÃO GRELHAR

A função GRELHAR é ideal para cozinhar em alta temperatura para dourar e deixar os alimentos crocantes.

- 1.** Insira o acessório desejado no forno com base no alimento, na posição superior do rack.
- 2.** Feche as portas do forno.
- 3.** Gire o botão de menu para selecionar GRELHAR. O display digital exibirá uma temperatura padrão de 150°C e um tempo de 10 minutos.
- 4.** Ajuste a temperatura e o tempo, se necessário, usando o botão Timer/Temp.
- 5.** Pressione o botão On/Off para iniciar o pré-aquecimento. O display destacará a função GRELHAR e o símbolo de pré-aquecimento piscará.
- 6.** Quando o pré-aquecimento for concluído, um alerta soará. Coloque os alimentos no forno e feche as portas.
- 7.** O temporizador iniciará automaticamente. Para interromper o cozimento, pressione o botão On/Off a qualquer momento.
- 8.** Quando o cozimento for concluído, um alerta soará e o menu será exibido no display digital.

MENU 3: FUNÇÃO TOSTAR

A função TOSTAR deixa o pão dourado e crocante por fora, mantendo-o macio por dentro.

- 1.** Insira a grelha, com os suportes virados para cima, na posição do rack do meio.
- 2.** Coloque as fatias de pão no centro da grelha.

3. Feche as portas do forno.
4. Gire o botão de menu para selecionar TOSTAR. O display digital exibirá uma configuração padrão de intensidade 4 e 4 fatias.
5. A intensidade e o número de fatias podem ser ajustados antes ou durante o ciclo de tostagem.
6. Pressione o botão On/Off para iniciar a tostagem. O botão iluminará, um alerta soará e o temporizador começará automaticamente. Você pode ajustar o tempo durante a tostagem ou parar o ciclo pressionando o botão On/Off.
7. Quando o ciclo terminar, um alerta soará e o menu será exibido no display digital.

MENU 4: FUNÇÃO AIR FRYER

A função AIRFRY utiliza alta temperatura e fluxo de ar intensificado para deixar os alimentos crocantes e dourados.

1. Insira a cesta de airfryer na posição superior ou do meio do rack.
2. Feche as portas do forno.
3. Gire o botão de menu para selecionar AIR FRYER. O display digital exibirá uma temperatura padrão de 200°C e um tempo de 18 minutos. O ícone de convecção de airfryer também aparecerá.
4. Ajuste a temperatura e o tempo, se necessário, usando o botão Timer/Temp.
5. Pressione o botão On/Off para iniciar o pré-aquecimento. O display destacará a função AIR FRYER e o símbolo de pré-aquecimento piscará.
6. Quando o pré-aquecimento for concluído, três bipes serão emitidos. Arrume os alimentos na cesta, deixando espaço entre as peças, insira a cesta no forno e feche as portas.
7. O temporizador iniciará automaticamente após o pré-aquecimento. Para interromper o cozimento, pressione o botão On/Off a qualquer momento.
8. Quando o ciclo terminar, um alerta soará e o menu será exibido no display digital.

MENU 5: FUNÇÃO CARNES (ASSAR CARNES)

A função Carnes é perfeita para cozinhar carnes e aves, garantindo interior macio e exterior dourado.

1. Insira o acessório desejado no forno com base no alimento, na posição do rack do meio.
2. Feche as portas do forno.
3. Gire o botão de menu para selecionar Carnes. O display digital exibirá uma temperatura padrão de 175°C e um tempo de 1 hora.
4. Ajuste a temperatura e o tempo, se necessário, usando o botão Timer/temp.
5. Pressione o botão On/Off para iniciar o pré-aquecimento. O display destacará a função Assar e o símbolo de pré-aquecimento piscará.

6. Quando o pré-aquecimento for concluído, um alerta soará. Coloque os alimentos no forno e feche as portas.
7. O temporizador iniciará automaticamente. Para interromper o cozimento, pressione o botão On/Off a qualquer momento.
8. Quando o cozimento for concluído, um alerta soará e o menu será exibido no display digital.

MENU 6: FUNÇÃO PIZZA

A função PIZZA derrete e doura o queijo e os recheios enquanto deixa a massa crocante.

1. Insira o acessório desejado no forno com base no alimento, na posição do rack do meio.
2. Feche as portas do forno.
3. Gire o botão de menu para selecionar PIZZA. O display digital exibirá uma temperatura padrão de 190°C e um tempo de 20 minutos.
4. Ajuste a temperatura e o tempo, se necessário, usando o botão Timer/Temp.
5. Pressione o botão On/Off para iniciar o pré-aquecimento. O display destacará a função PIZZA e o símbolo de pré-aquecimento piscará.
6. Quando o pré-aquecimento for concluído, um alerta soará. Coloque a pizza na bandeja de assar dentro do forno e feche as portas.
7. O temporizador iniciará automaticamente. Para interromper o cozimento, pressione o botão On/Off a qualquer momento.

MENU 7: FUNÇÃO BISCOITO

A função BISCOITO é ideal para assar BISCOITO caseiros deliciosos.

1. Insira o acessório desejado no forno com base no alimento, na posição do rack do meio.
2. Feche as portas do forno.
3. Gire o botão de menu para selecionar BISCOITO. O display digital exibirá uma temperatura padrão de 180°C e um tempo de 11 minutos.
4. Ajuste a temperatura e o tempo, se necessário, usando o botão Timer/Temp.
5. Pressione o botão On/Off para iniciar o pré-aquecimento. O display destacará a função BISCOITO e o símbolo de pré-aquecimento piscará.
6. Quando a temperatura for alcançada, um alerta soará. Coloque os BISCOITO no forno e feche as portas.
7. O temporizador iniciará automaticamente. Para interromper o cozimento, pressione o botão On/Off a qualquer momento.
8. Quando o ciclo terminar, um alerta soará e o menu será exibido no display digital.

MENU 8: FUNÇÃO DESIDRATA

A função DESIDRATA é usada para conservar alimentos removendo a umidade enquanto mantém seu valor nutricional. É ideal para frutas, vegetais, ervas e carnes.

1. Insira o acessório desejado no forno com base no alimento, na posição do rack do meio.

2. Insira a cesta da airfryer ou a grelha no forno.
3. Gire o botão de menu para selecionar DESIDRATA. O display digital exibirá uma temperatura padrão de 50°C e um tempo de 6 horas.
4. Ajuste a temperatura e o tempo, se necessário, usando o botão Timer/Temp.
5. Pressione o botão On/Off para iniciar. O display destacará a função DESIDRATA.
6. O temporizador iniciará automaticamente. Para interromper o processo, pressione o botão On/Off a qualquer momento.
7. Quando o ciclo terminar, um alerta soará e o menu será exibido no display digital.

MENU 9: FUNÇÃO REAQUECE

A função REAQUECE permite aquecer suavemente alimentos prontos sem ressecá-los.

1. Insira o acessório desejado no forno com base no alimento, na posição do rack do meio.
2. Coloque o alimento em um prato ou travessa própria para forno e insira no forno.
3. Gire o botão de menu para selecionar REAQUECE. O display digital exibirá uma temperatura padrão de 160°C e um tempo de 15 minutos.
4. Ajuste a temperatura e o tempo, se necessário, usando o botão Timer/Temp.
5. Pressione o botão On/Off para iniciar o aquecimento. O display destacará a função REAQUECE.
6. O temporizador iniciará automaticamente. Para interromper o aquecimento, pressione o botão On/Off a qualquer momento.
7. Quando o ciclo terminar, um alerta soará e o menu será exibido no display digital.

MENU 10: FUNÇÃO MANTER QUENTE

A função MANTER QUENTE mantém os alimentos aquecidos sem ressecá-los até a hora de servir.

1. Insira o acessório na posição do rack do meio.
2. Coloque o alimento em um prato ou travessa própria para forno e insira no forno.
3. Gire o botão de menu para selecionar MANTER QUENTE. O display digital exibirá uma temperatura padrão de 70°C e um tempo de 60 minutos.
4. Ajuste a temperatura e o tempo, se necessário, usando o botão Timer/Temp.
5. Pressione o botão On/Off para iniciar. O display destacará a função MANTER QUENTE.
6. O temporizador iniciará automaticamente. Para interromper, pressione o botão On/Off a qualquer momento.
7. Quando o ciclo terminar, um alerta soará e o menu será exibido no display digital.

MENU 11: FUNÇÃO COZINHAR DEVAGAR

A função COZINHAR DEVAGAR é ideal para preparar refeições a baixa temperatura por um longo período, garantindo sabores intensos e texturas macias.

1. Insira a grelha, com os suportes virados para cima, na posição inferior do rack.
2. Insira a panela com os alimentos no forno.
3. Gire o botão de menu para selecionar COZINHAR DEVAGAR. O display digital exibirá uma temperatura padrão de 110°C e um tempo de 4 horas.
4. Ajuste a temperatura e o tempo, se necessário, usando o botão Timer/Temp.
5. Pressione o botão On/Off para iniciar o ciclo. O temporizador iniciará automaticamente. Para interromper, pressione o botão On/Off a qualquer momento.
6. Quando o ciclo terminar, um alerta soará e o menu será exibido no display digital.

MENU 12: FUNÇÃO FERMENTAR

A função FERMENTAR ajuda no processo de fermentação em uma temperatura e pressão controladas, ideal para pães, bolos e massas fermentadas.

1. Insira a bandeja de assar com a massa no forno.
2. Gire o botão de menu para selecionar FERMENTAR. O display digital exibirá uma temperatura padrão de 35°C e um tempo de 2 horas.
3. Ajuste a temperatura e o tempo, se necessário, usando o botão Timer/Temp.
4. Pressione o botão On/Off para iniciar. O temporizador começará automaticamente. Para interromper, pressione o botão On/Off a qualquer momento.
5. Quando o ciclo terminar, um alerta soará e o menu será exibido no display digital.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:



NUNCA MERGULHE CABOS, PLUGUES OU APARELHOS EM ÁGUA OU OUTRO LÍQUIDO. NÃO CONECTE O APARELHO OU OPERE O PAINEL DE CONTROLE COM AS MÃOS MOLHADAS.

- Sempre deixe o forno esfriar completamente antes de limpá-lo.
- Sempre desconecte o forno da tomada elétrica.
- Não utilize limpadores abrasivos, pois eles podem danificar o acabamento. Simplesmente limpe a parte externa com um pano limpo e úmido. Não aplique produtos de limpeza diretamente no forno; passe o pano úmido na superfície externa.
- Para limpar as paredes internas, use um pano úmido e uma solução de sabão líquido suave ou um spray de limpeza aplicado em uma esponja. Nunca use abrasivos fortes ou produtos corrosivos, pois podem danificar a superfície do forno. Não utilize palha de aço ou materiais similares no interior do forno.

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.

| | |
|---|---|
| O Forno Air Fryer não funciona. | 1. Certifique-se de que a unidade esteja conectada a uma tomada. |
| A comida não é cozida. | 1. Aumente a temperatura e continue cozinhando. |
| A comida não é frita uniformemente. | 1. Vire os alimentos em meio ao tempo de preparo cozinhando uniformemente. 2. Cozinhe alimentos de tamanhos semelhantes juntos. |
| Batatas fritas não ficam prontas simultaneamente. | 1. Pré-aqueça o forno. 2. Certifique-se de que os alimentos não estejam muito apertados em bandejas, prateleiras ou outros recipientes. |
| Aparelho exalando fumaça branca. | 1. É normal para o primeiro uso, depois de algumas vezes não acontecerá. 2. Limpe o aparelho e acessórios a cada uso para remover resíduos gordurosos. |
| Aparelho exalando fumaça preta. | 1. Desligue imediatamente o aparelho e desconecte-o da tomada. Deixe que o aparelho esfrie até alcançar a temperatura ambiente. Espere que o fumaça desapareça antes de abrir a porta do forno ou retirar a bandeja, o cesto ou a grelha. |

Recomendamos que você mantenha a embalagem do seu aparelho pelo menos durante o período de garantia. A garantia não se aplica sem a embalagem original.

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 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.

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



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.