

# EOS.

PREMIUM

## Manual de Instruções

# Processador de Alimentos Multipro 7 em 1 Digital



**12+12**  
meses  
Garantia\*  
Estendida

Ative o seu segundo ano de garantia gratuitamente através do site:  
[eos.com.br/suporte/garantiaestendida](http://eos.com.br/suporte/garantiaestendida)

Ou acesse o QR code:



## EPS03S

127 V~

220 V~

Imagens meramente ilustrativas.

Todos os direitos reservados.

Este material não pode ser

reproduzido ou alterado por terceiros.

Desenhos e especificações estão sujeitos 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 o 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 mais de 15 anos de uma história de sucesso, a EOS vem trazendo tecnologia de ponta ao mercado nacional. 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.

**eos.com.br**

**instagram/eosrefrigeracao**

**facebook/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](mailto:sac@eos.com.br)



GUIA DE SÍMBOLOS .....	4
PROCESSADOR DE ALIMENTOS .....	5
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA .....	6
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS .....	7
VISÃO GERAL .....	8
MONTAGEM .....	9
PAINEL DE CONTROLE .....	14
LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....	15
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....	16
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

## 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.

# PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Você acaba de adquirir o Processador de Alimentos Multipro 7 em 1 Digital EOS, com 1.000W de potência que garante máxima performance em todas as suas funções, proporcionando resultados rápidos e eficientes. Possui 7 funções integradas, sendo um verdadeiro tudo-em-um: misturador, espremedor, liquidificador, ralador, processador, fatiador, emulsificador e picador. Agora ficou muito mais fácil preparar receitas deliciosas para toda a família.

**Design e performance andam juntos!**



**7 EM 1**  
Possui sete funções em um só produto



**ALTA SEGURANÇA**  
Possui trava de segurança, prevenção de superaquecimento e pés com ventosas



**MULTI VELOCIDADES**  
6 velocidades e função "pulsar".



**ALTA CAPACIDADE**  
2,4L no processador e 2L no liquidificador



**PODER DE CORTE TURBO**  
Lâminas super resistentes e afiadas em inox.

Ative o seu segundo ano de garantia gratuitamente através do site: [eos.com.br/suporte/garantiaestendida](https://eos.com.br/suporte/garantiaestendida) ou acesse o QR code:



# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



**Leia este manual de instruções antes de usar o produto.**

- Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico.
- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Não deixe o produto funcionando sem supervisão.
- Se o cabo de alimentação e os componentes (lâmpadas, ventiladores, cabos, etc.) estiverem danificados, eles deverão ser substituídos pelo fabricante e/ou contate o SAC EOS, a fim de evitar perigos.
- Este aparelho inclui um interruptor de segurança que impede o funcionamento, a menos que os acessórios estejam instalados de forma segura.
- Este aparelho foi concebido com um dispositivo de proteção em caso de funcionamento em altas temperaturas. Se a temperatura ficar muito alta, a unidade desligará automaticamente e retomará a operação quando o motor esfriar completamente (após cerca de 30-60 minutos).
- Não opere o aparelho por mais de 3 minutos seguidos.
- Se a operação não for concluída em 3 minutos, desligue a máquina e deixe-a esfriar por 1 minuto antes da próxima operação. Se forem necessárias mais de 5 rodadas de operação, resfrie a máquina por 30 a 60 minutos até a temperatura ambiente. Isso pode prolongar a vida útil do aparelho.
- A temperatura das superfícies acessíveis podem ser elevadas quando o aparelho está em funcionamento.
- Para se proteger contra o risco de choque elétrico, incêndio ou ferimentos, não mergulhe o cabo de alimentação, plugue ou base do motor em água ou qualquer líquido.
- Desligue o aparelho e desconecte da alimentação antes de trocar acessórios ou aproximar-se de peças que se movam durante o uso.
- Não mergulhe a base do motor em água, nem enxágue em água.
- Não empurre os alimentos com os dedos ou outros objetos (como facas), use sempre o acessório fornecido para empurrar os alimentos.
- Seja extremamente cuidadoso ao manusear lâminas e inserções, especialmente durante a montagem e desmontagem, e limpeza após o uso. As lâminas são muito afiadas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda de uma mesa ou balcão, ou que toque em qualquer superfície quente.
- Não coloque o aparelho perto de uma fonte de gás, queimador elétrico ou forno aquecido.
- Aguarde até que todos os componentes parem de funcionar antes de desconectar o

- Certifique-se de que as capacidades especificadas não sejam excedidas.
- Os aparelhos não devem ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Certifique-se de que a tensão está em conformidade com a tensão local antes de conectar a unidade.
- Certifique-se de que todos os componentes parem de funcionar para remover as tampas.
- Tome cuidado se líquidos quentes forem derramados no processador de alimentos ou liquidificador, pois eles podem ser ejetados



**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.**

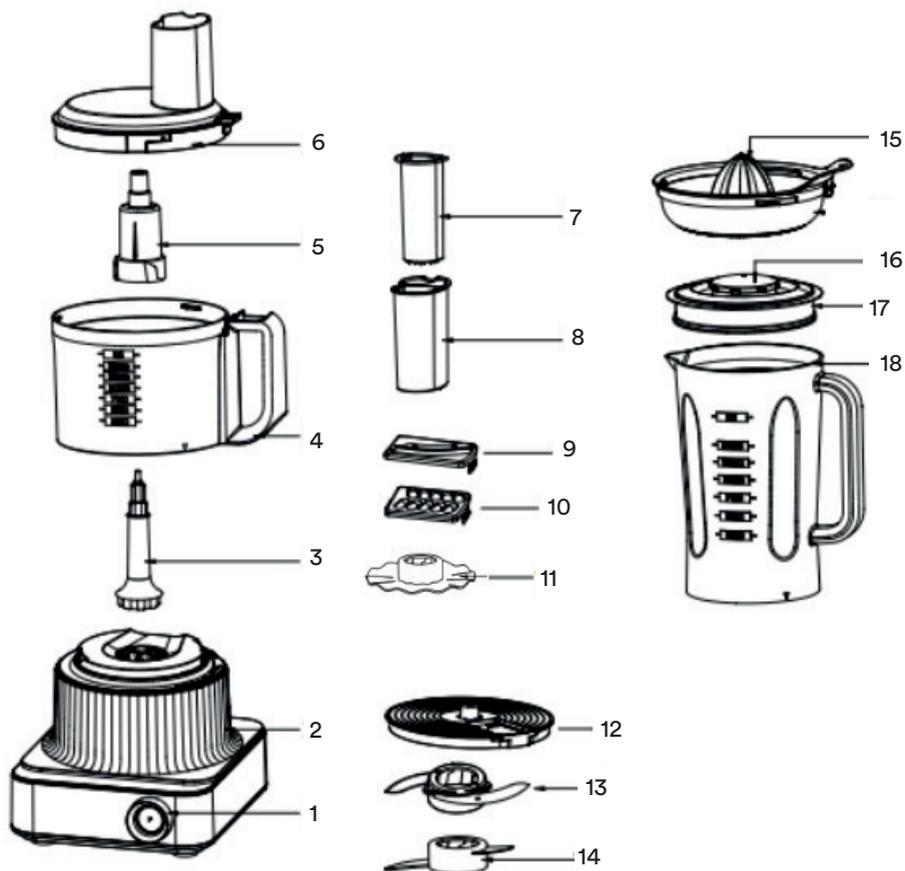
## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

<b>TENSÃO</b>	127 V ou 220 V
<b>POTÊNCIA</b>	1.000 W
<b>PESO</b>	3,54 kg
<b>DIMENSÕES (LxAxP)</b>	26x40x26 cm
<b>CAPACIDADE</b>	Processador: 2,4L Liquidificador: 2L
<b>CLASSE</b>	



Capacidade do processador: 2,4L (capacidade de uso recomendada 1,5L)  
Capacidade do liquidificador 2L (capacidade de uso recomendada 1,5L)

## VISÃO GERAL

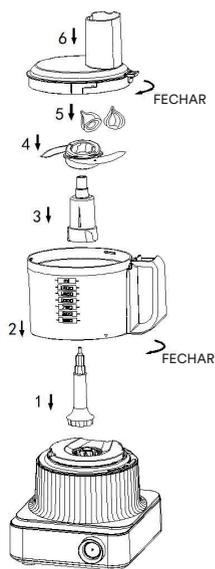


- 01. BOTÃO DO INTERRUPTOR E PULSAR
- 02. BASE DO MOTOR
- 03. EIXO DE ACIONAMENTO
- 04. RECIPIENTE DO PROCESSADOR
- 05. ADAPTADOR DA LÂMINA
- 06. TAMPA DO RECIPIENTE
- 07. PILÃO PEQUENO
- 08. PILÃO GRANDE
- 09. LÂMINA DE CORTE
- 10. LÂMINA DE TRITURAÇÃO

- 11. EMULSIFICADOR
- 12. SUPORTE DA LÂMINA
- 13. LÂMINA DE CORTE
- 14. LÂMINA DE AMASSAR
- 15. ESPREMEDOR DE FRUTAS
- 16. COPO MEDIDOR
- 17. TAMPA DO COPO DO LIQUIDIFICADOR
- 18. JARRA DO LIQUIDIFICADOR

# MONTAGEM

## Lâmina de Corte (item 13)



1. Coloque o aparelho sobre uma mesa plana e seca e coloque o eixo de acionamento na base do motor verticalmente.
2. Coloque a tigela do processador no eixo de acionamento e gire-a no sentido horário para encaixá-la firmemente na base do motor até ouvir um clique. A alça da tigela deve ficar voltada para o lado direito do botão do interruptor.
3. Coloque o adaptador da lâmina verticalmente no eixo de acionamento.
4. Coloque a lâmina de corte no adaptador da lâmina e prenda-as firmemente.
5. Gire a lâmina de corte para a posição correta e coloque os alimentos na tigela.
6. Coloque a tampa na tigela, gire-a no sentido horário até ouvir um clique e a tampa se encaixe na tigela.
7. Coloque um empurrador na calha de alimentação.

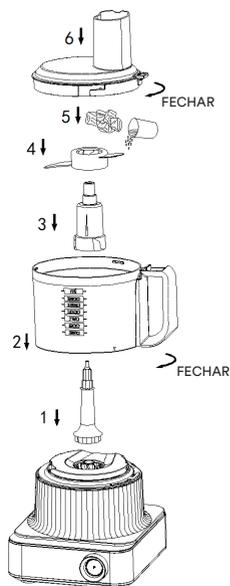
Para saber o volume por lote da lâmina picadora, consulte a tabela a seguir, selecione a velocidade de acordo com a dureza do alimento.

COMIDA	MEDIDA	TEMPO
Chocolate	≤100g	30 - 60 seg
Queijo	≤200g	30 - 60 seg
Carne	≤500g	30 - 60 seg
Chá ou especiarias	50~100g	30 - 60 seg
Frutas ou vegetais	100~300g	30 - 60 seg
Cebola	≤500g	30 - 60 seg



- Mantenha sempre a lâmina de corte dentro da tigela antes de servir os alimentos.
- Use a função PULSAR várias vezes para evitar cortes muito finos. Não opere por muito tempo enquanto corta queijo duro ou chocolate. Caso contrário, estes materiais irão superaquecer e começarão a derreter.

## Lâmina de Amassar (item 14)



1. Coloque o aparelho sobre uma mesa plana e seca e coloque o eixo de acionamento na base do motor verticalmente.
2. Coloque a tigela do processador no eixo de acionamento e gire-a no sentido horário para encaixá-la firmemente na base do motor até ouvir um clique. A alça da tigela deve ficar voltada para o lado direito do botão do interruptor.
3. Coloque o adaptador da lâmina verticalmente no eixo de acionamento.
4. Coloque a lâmina de amassar no adaptador da lâmina e prenda-as firmemente.
5. Gire a lâmina de corte para a posição correta e coloque os alimentos na tigela.
6. Coloque a tampa na tigela, gire-a no sentido horário até ouvir um clique e a tampa se encaixe na tigela.
7. Coloque um empurrador na calha de alimentação.

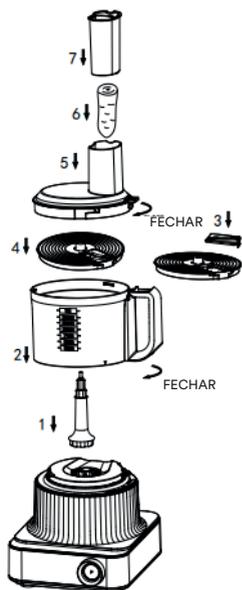
Para o volume por lote da lâmina de amassar, consulte a tabela a seguir. Recomenda-se amassar massas na velocidade 4 a 6. Alimentos líquidos, como mexer ovos e milkshake, na velocidade 1 a 3.

COMIDA	MEDIDA	TEMPO
Farinha	≤300g	10 - 30 seg
Queijo macio	≤300g	10 - 30 seg
Ovos	≤5 unid.	10 - 30 seg



- Mantenha sempre a lâmina de amassar dentro da tigela antes de servir os alimentos.
- Ao amassar a massa, o processo de trabalho padrão é o seguinte: trabalhe primeiro por 20 segundos, depois pare por 2 minutos e depois reinicie o trabalho por 15 segundos, o que considera uma operação. A massa amassada estará pronta após 1 a 2 ciclos. Se o tempo de trabalho for muito longo, a massa ficará mais pegajosa e segurará a lâmina de amassar, fazendo com que o aparelho balance e funcione de forma anormal. Portanto, sugerimos usar velocidade mais alta.

## Fatiador / Triturador (itens 9 - 10)



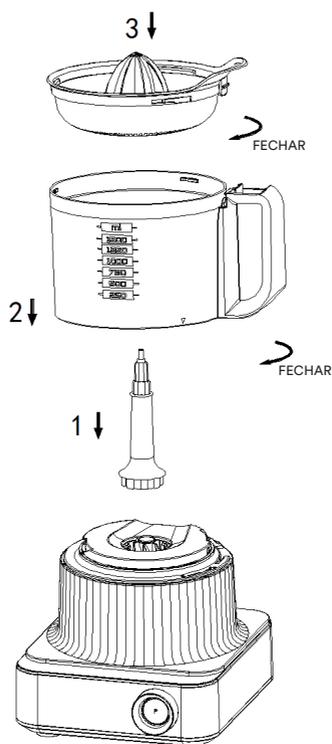
1. Coloque o aparelho sobre uma mesa plana e seca e coloque o eixo de acionamento na base do motor verticalmente.
2. Coloque a tigela do processador no eixo de acionamento e gire-a no sentido horário para encaixá-la firmemente na base do motor até ouvir um clique. A alça da tigela deve ficar voltada para o lado direito do botão do interruptor.
3. Instale o suporte da lâmina com a lâmina desejada no eixo de acionamento.
4. Coloque a tampa na tigela, gire-a no sentido horário até ouvir um clique e a tampa se encaixe na tigela. Coloque a comida na rampa de alimentação.
5. Use o empurrador para empurrar os alimentos para baixo para processamento.

Para o volume por lote da lâmina de amassar, consulte a tabela a seguir. Recomenda-se amassar massas na velocidade 4 a 6. Alimentos líquidos, como mexer ovos e milkshake, na velocidade 1 a 3.



- Escolha a lâmina desejada de acordo com o alimento processado e o formato desejado do alimento.
- Empurre os alimentos suavemente para baixo.
- Pré-cortar os alimentos em pedaços menores de acordo com o diâmetro da calha de alimentação.
- Ao cortar alimentos macios, escolha uma velocidade mais baixa para evitar que os alimentos fiquem pastosos. Se for necessário cortar uma grande quantidade de alimentos, processe em quantidades pequenas, de no máximo 1,2L.
- As lâminas são muito afiadas, tenha cuidado ao montar, desmontar, limpar e guardar.

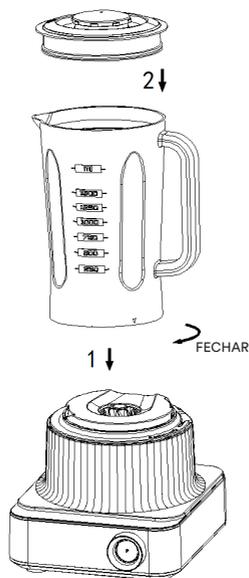
## Espremedor de Frutas (item 15)



1. Coloque o aparelho sobre uma mesa plana e seca e coloque o eixo de acionamento na base do motor verticalmente.
2. Coloque a tigela do processador no eixo de acionamento e gire-a no sentido horário para encaixá-la firmemente na base do motor até ouvir um clique. A alça da tigela deve ficar voltada para o lado direito do botão do interruptor.
3. Coloque o espremedor de frutas no eixo de acionamento dentro da tigela do processador.

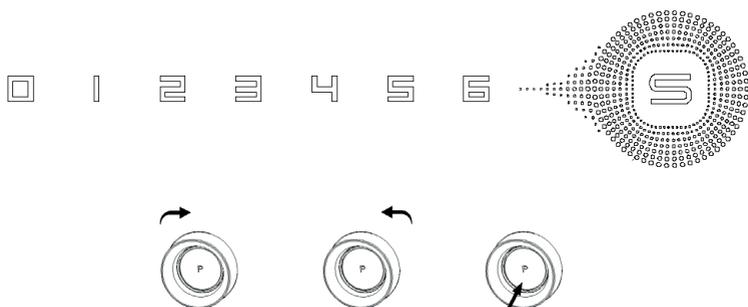
O espremedor de frutas pode ser usado para espremer suco de laranja. Corte a laranja ao meio, pressione na cabeça do espremedor e segure com a mão, a cabeça do espremedor gira automaticamente para obter o suco.

## Liquidificador (item 18)



1. Coloque o aparelho sobre uma mesa plana e seca.
2. Coloque a jarra do liquidificador na base do motor, gire-a no sentido horário para encaixá-la firmemente na base do motor até ouvir um clique. A alça deve ficar voltada para o lado direito do botão do interruptor. Se não estiver montado na posição correta, não funcionará.
3. Corte os alimentos em pedaços e coloque na jarra, e coloque a água ou o leite, a capacidade de trabalho é de 1,5L.
4. Instale o copo medidor e a tampa corretamente.
5. Insira o plugue de alimentação na tomada e pressione o botão PULSAR 1-2 vezes para testar se o aparelho funciona perfeitamente. Se ocorrer alguma exceção, remova o plugue de alimentação e monte novamente seguindo as etapas anteriores.
6. Ao misturar, pressione o botão PULSAR 2-3 vezes para pré-mistura e, em seguida, gire o botão para a velocidade adequada, o trabalho contínuo não deve exceder 1 minuto. A seleção da velocidade e do círculo de trabalho de processamento contínuo depende do efeito de mistura e da quantidade de alimentos processados. Depois de trabalhar por 1 minuto, pare o aparelho por 3 minutos para esfriar a máquina.
7. Se for necessário adicionar alimentos ou líquidos durante o processo, retire o copo medidor na tampa no sentido anti-horário e adicione alimentos ou líquidos.

## PAINEL DE CONTROLE



- A velocidade 0 significa que o aparelho está em modo de espera. As velocidades de 1 a 6 são as velocidades de trabalho, sendo 1 a mais baixa e 6 a mais alta.
- Gire o botão para selecionar a velocidade desejada. Sentido horário para aumentar e sentido anti-horário para reduzir.
- Para ativar o modo PULSAR, gire o botão de velocidade até que chegue a 0 e toque na tecla P. A função permanece ativada enquanto o botão permanecer pressionado. Para desligar a função, basta soltar o botão P.

## DESMONTANDO

1. Certifique-se de que o aparelho esteja desligado e o plugue fora da alimentação.
2. Remova o empurrador. Gire a tampa no sentido anti-horário, levante e remova-a.
3. Levante o acessório do eixo de acionamento.
4. Gire a tigela no sentido anti-horário para destravá-la da base do motor. Levante-o e remova-o.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

- Desconecte o cabo de alimentação para proteger contra choque elétrico durante a limpeza da máquina. Não mergulhe a base do motor e o cabo de alimentação na água.
- Todos os acessórios removíveis podem ser limpos com água, exceto a base do motor. Seque as partes molhadas após a limpeza. Os acessórios removíveis podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- Para facilitar a limpeza, você pode colocar um pouco de água morna e detergente na jarra do liquidificador e deixá-los lá por um tempo para limpá-la.
- Coloque sempre a máquina em local seco e com circulação de ar.
- Não use detergente duro (sólido) para evitar arranhões no produto.
- Não mergulhe a base do produto na água.

## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

<b>PROBLEMA</b>	<b>SOLUÇÃO</b>
O aparelho não funciona	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Certifique-se da montagem correta. Preste atenção à direção de travamento e destravamento, setas e marcas na tampa e na base.</li><li>2. Certifique-se de que a alça esteja voltada para o lado direito.</li><li>3. Certifique-se de que o plugue de alimentação esteja conectado corretamente. Verifique se a fonte de alimentação está desarmada ou cortada.</li></ol>
O aparelho para de funcionar repentinamente	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Existe um sistema de superaquecimento no aparelho. A operação prolongada reduzirá a vida útil do processador de alimentos e acionará a proteção contra superaquecimento para desligar a máquina. O tempo recomendado para usar o aparelho com a tigela do processador de alimentos deve ser de 3 minutos por vez. (O uso do liquidificador deve ocorrer dentro de 1 minuto por vez), depois de trabalhar uma rodada, deixe esfriar 3 minutos antes da próxima rodada.</li><li>2. Se a proteção contra superaquecimento já tiver sido acionada, resfrie o aparelho por 30-60 minutos e conecte-o novamente para usá-lo.</li></ol>
O aparelho vibra muito	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Coloque menos comida, ou a operação pode perder o equilíbrio.</li><li>2. Pique os alimentos em pedaços menores e coloque-os na tigela uniformemente.</li><li>3. Instale as lâminas conforme as instruções. As lâminas devem estar firmemente instaladas.</li><li>4. Coloque o aparelho em um local plano e liso. os pés com ventosas podem ajudar a manter o equilíbrio do aparelho.</li></ol>
O aparelho não bate como deveria	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sempre adicione água ou leite na jarra do liquidificador.</li><li>2. Por favor, não adicione cubos de gelo duros maiores que 2 cm e recomendamos não adicionar gelo acima de 5 peças.</li></ol>
O aparelho não corta perfeitamente	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Corte os alimentos em pedaços menores se eles forem grandes.</li><li>2. Instale a lâmina do picador e o adaptador da lâmina firmemente antes de colocar os alimentos na tigela.</li></ol>
O motor funciona enquanto outros componentes não	Certifique-se de que o eixo de acionamento esteja instalado corretamente.

# EOS\*

## EOS\*

**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](mailto:sac@eos.com.br)

## Eos Resolve

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

 **Eos Refrigeração**



# 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;

- 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](http://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** 



Ative o seu segundo ano de garantia gratuitamente através do site: [eos.com.br/suporte/garantiaestendida](http://eos.com.br/suporte/garantiaestendida)

Ou acesse o QR code:



# EOS.

P R E M I U M

EOS



[eos.com.br](https://eos.com.br)

SAC EOS  
**0800 721 8900**

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