ELETRODOMÉSTICOS

Manual de Instruções

MODELO:

Forno Combinado e Micro-ondas

45L | 76 cm | H13

EMCEB0752A

GARANTIA
1 ANO

Fabricado na China

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente e guarde para referência futura.

- Utilize este aparelho apenas para os fins descritos neste manual. Não use produtos químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este micro-ondas foi especificamente concebido para aquecer, cozinhar ou secar alimentos. Não é projetado para uso industrial ou laboratorial.
- **Não opere o micro-ondas vazio.**
- Não utilize este aparelho se o cabo ou o plugue estiver danificado, se não estiver funcionando corretamente ou se tiver sofrido algum dano. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante. Entre em contato com a assistência técnica especializada Evol.
- Atenção: quando o aparelho estiver operando no modo combinado, as crianças só devem utilizá-lo sob a supervisão de um adulto, devido às altas temperaturas geradas.
- Atenção: só permita que crianças utilizem o forno sem supervisão quando tiverem recebido instruções adequadas para operá-lo de forma segura e compreenderem os riscos de uma utilização inadequada.
- Durante sua utilização o aparelho aquece. Devem-se tomar os devidos cuidados para evitar que os elementos de aquecimento do micro-ondas não sejam tocados.

Para reduzir o risco de incêndio na cavidade do forno:

- Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, acompanhe o funcionamento do micro-ondas devido à possibilidade de ignição.
- Remova os arames de sacos de papel ou plástico antes de colocá-los no micro-ondas.
- Se observar fumaça, desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada para abafar qualquer chama.
- Não utilize o micro-ondas para fins de armazenamento. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos guardados dentro dele quando não estiver em uso.
- **Atenção**: líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode causar fervura repentina e transbordamento; tenha cuidado ao manusear o recipiente.
- Não frite alimentos no micro-ondas. O óleo quente pode danificar peças e utensílios, além de causar queimaduras.
- Ovos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos no micro-ondas, pois podem explodir mesmo após o término do aquecimento.
- Perfure alimentos com casca grossa, como batatas, abóboras inteiras e maçãs, antes de cozinhar.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Os utensílios de cozinha podem ficar quentes devido ao calor do micro-ondas; luvas podem ser necessárias para manuseá-los. Os utensílios devem ser verificados para garantir que sejam adequados para uso em micro-ondas.
- Aviso: é perigoso para qualquer pessoa não treinada realizar serviços ou reparos que envolvam a remoção de qualquer peça do micro-ondas.
- Este produto é um equipamento de classe I e deve ser aterrado para evitar possíveis acidentes.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas por uma pessoa responsável.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Aviso: não instale o forno sobre um fogão ou outro aparelho que produza calor, pois pode ser danificado, resultando na perda da garantia.
- Atenção: o micro-ondas não deve ser instalado próximo a pias, torneiras, rede hidráulica ou em locais sujeitos à umidade, a fim de evitar riscos de choque elétrico ou danos ao aparelho.
- A superfície externa do micro-ondas pode aquecer durante a operação.
- O aparelho deve ser colocado contra um fundo.
- Atenção: se a porta ou as borrachas de vedação estiverem danificadas, o aparelho não deve ser operado até que seja devidamente reparado.
- O forno micro-ondas é destinado apenas ao uso doméstico; caso seja utilizado comercialmente, a garantia poderá ser invalidada.
- Nunca remova o espaçador localizado na parte traseira ou nas laterais, pois ele garante a distância mínima necessária da parede para a circulação de ar.
- Prenda o prato de vidro antes de mover o aparelho, para evitar danos.
- Cuidado: é perigoso reparar o aparelho por conta própria, pois isso exige a remoção da tampa do micro-ondas. Entre em contato com a assistência técnica especializada Evol para garantir a proteção contra a radiação de micro-ondas. Isso também se aplica à substituição do cabo de alimentação ou da iluminação. O aparelho não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- O micro-ondas destina-se exclusivamente a descongelar, cozinhar e aquecer alimentos.
- Use luvas adequadas para remover qualquer alimento aquecido.
- Cuidado: o vapor quente pode sair ao abrir tampas ou embrulhos.



CUIDADO SUPERFÍCIE QUENTE

INSTALAÇÃO

Antes de chamar a assistência técnica especializada Evol:

1. Se o forno não funcionar ou visor não ligar:
- Verifique se o micro-ondas está conectado com segurança na tomada 220v. Se não estiver, retire o plugue da tomada, aguarde 10 segundos e conecte-o novamente com segurança.
- Verifique os fusíveis da residência. Se estiverem funcionando corretamente, teste a tomada com outro aparelho.

2. Se a potência do micro-ondas não funcionar:
- Verifique se o timer está definido.
- Verifique se a porta está bem fechada. Caso contrário feche a mesma.
- Caso nenhuma das alternativas acima funcionar , entre em contato com a assistência técnica especializada Evol.

Observação: O aparelho é para uso doméstico para aquecer alimentos e bebidas usando energia eletromagnética é para uso em áreas internas.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais instruídas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças pequenas.

Interferência de rádio

O micro-ondas pode causar interferência em rádios, TVs ou equipamentos similares. Quando ocorre interferência, ela pode ser eliminada ou reduzida pelos seguintes procedimentos:
- Limpe a porta e a superfície de vedação do micro-ondas.
- Coloque o rádio, a TV, etc. o mais longe possível do micro-ondas.
- Use uma antena instalada corretamente para seu rádio, TV, etc. para obter uma recepção de sinal forte.

IMPORTANTE

Os cabos de alimentação são coloridos da seguinte forma:

- **Verde e amarelo: Terra**
- **Azul: Fase**
- **Marrom: Fase**

Como as cores dos fios nos cabos de alimentação do aparelho podem não corresponder às marcações coloridas identificando os terminais em seu plugue, proceda da seguinte forma:

- O fio verde e amarelo deve ser conectado ao terminal no plugue marcado com o letra E ou pelo símbolo da terra colorido de verde e amarelo.
- O fio azul deve ser conectado ao terminal marcado com a letra N ou preto.
- O fio marrom deve ser conectado ao terminal marcado coma letra L ou vermelho.

Advertência

- Quando o aparelho é operado no modo combinado, as crianças só devem usar o forno sob supervisão de adultos devido às temperaturas geradas; (Apenas para o modelo com função grill)
- Se a porta ou as borrachas de vedação da porta estiverem danificadas, o microondas não deve utilizado;
- Se observar fumaça, desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada para abafar eventuais chamas;
- O conteúdo das mamadeiras e potes de comida para bebê deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, para evitar queimaduras;
- Ao limpar as superfícies da porta, vedação da porta e cavidade do micro-ondas use apenas sabões ou detergentes suaves e não abrasivos aplicado com uma esponja ou pano macio.
- O forno deve ser limpo regularmente e todos os restos de alimentos devem ser removidos;
- A falha em manter o forno limpo pode levar à deterioração da superfície, que pode afetar adversamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa;

Aquecimento de Líquidos

Risco de queimaduras! Existe a possibilidade de ocorrer fervura retardada ao aquecer líquidos. Isso significa que o líquido pode atingir a temperatura de ebulição sem a formação das bolhas de vapor normalmente visíveis na superfície. Mesmo que o recipiente seja movimentado levemente, o líquido superaquecido pode entrar em ebulição repentina, transbordar e respingar. Após aquecer líquidos, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Isso evitará a ocorrência de fervura retardada.

INSTALAÇÃO

Informação Importante:

Conexão elétrica com plugue
O aparelho é fornecido com plugue 20A e deve ser conectado somente a uma tomada devidamente instalada e aterrada.
A instalação da tomada ou a substituição do cabo de conexão deve ser realizada apenas por um eletricista qualificado, em conformidade com as normas aplicáveis. Se o plugue não estiver mais acessível após a instalação, deve haver um interruptor de isolamento de todos os polos no lado da instalação, com distância mínima de contato de 3 mm. A proteção de contato deve ser garantida pela instalação. Proteção por fusível: consulte as instruções de uso – dados técnicos.

Ferramentas e Peças Necessárias

- Chave de fenda Philips
- Broca de 1/8” e furadeira
- Fita métrica

Peças incluídas:
- Forno de micro-ondas
- Parafusos Philips

Requisitos de energia
A tomada deve estar devidamente aterrada, de acordo com todos os códigos aplicáveis. Ela pode ser instalada na parede traseira, diretamente atrás do aparelho.

Use esta lista de verificação para confirmar que cada etapa do processo de instalação foi concluída. Isso pode ajudar a evitar erros.
Consulte as instruções detalhadas para cada etapa nas seções seguintes deste manual.
- Antes de instalar o aparelho, verifique se as dimensões do gabinete estão corretas para o seu modelo e se as conexões elétricas necessárias estão presentes. Certifique-se de que o conduíte elétrico fornecido com o aparelho alcance o ponto de conexão.
- Posicione o aparelho em frente à abertura do gabinete.
- Remova os materiais de embalagem, mantendo a base de proteção sob o aparelho para evitar danos ao piso.
- Com auxílio de outra pessoa, levante o aparelho e coloque-o diretamente dentro do nicho do gabinete.
- Deslize o aparelho até que fique totalmente encaixado no local.
- Fixe o aparelho à abertura do gabinete utilizando os parafusos fornecidos.

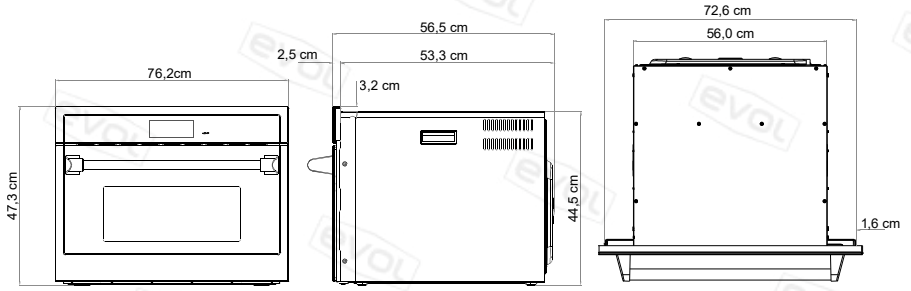
Sempre leia e siga as instruções completas de instalação contidas neste manual.

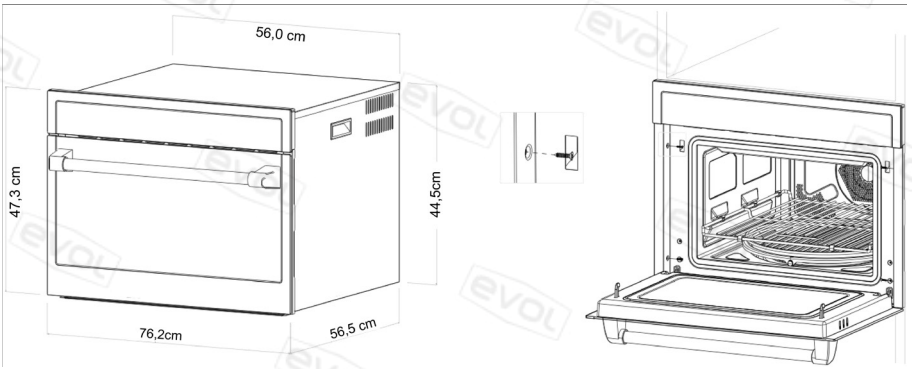
INSTALAÇÃO

Requisitos gerais do gabinete:

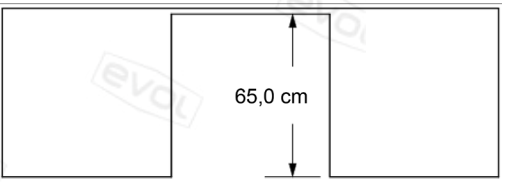
- É necessário um espaço de 1/4” entre a lateral do aparelho e uma parede adjacente ou porta do gabinete, quando instalado no final de uma fileira de armários.
- A base do gabinete deve ser plana e capaz de suportar o peso do aparelho (aproximadamente 50 kg) durante o uso.
- A porta do aparelho sobrepõe o móvel inferior em aproximadamente 3/16” quando aberta.
- Deve haver uma folga de ar de, no mínimo, 1/4” entre o aparelho e as paredes do gabinete quando instalado, ou seja, 1/8” de cada lado.

Dimensões:

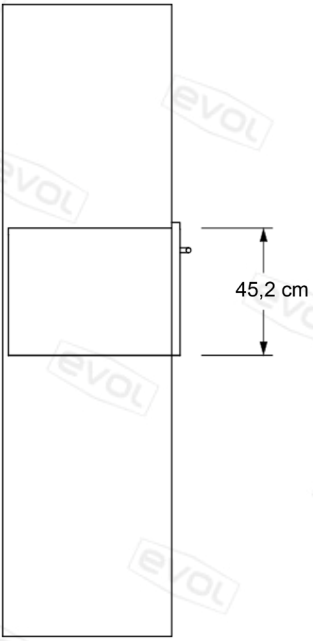




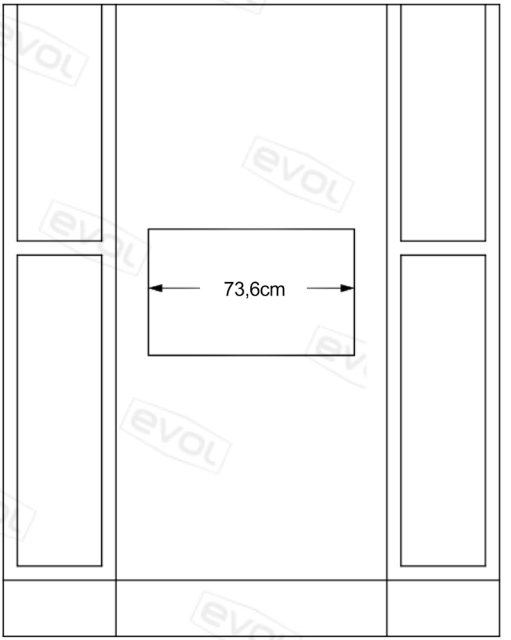
Instalação Padrão



Visualização superior



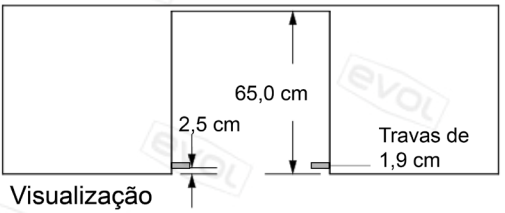
Visualização lateral



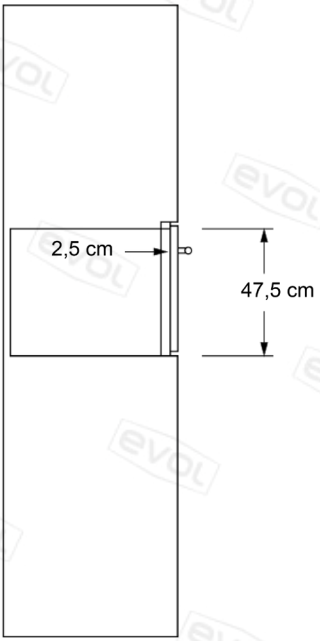
Visualização Frontal

Largura do nicho: 73,6cm
Altura do nicho: 45,2 cm
Profundidade do nicho: 55,0 cm

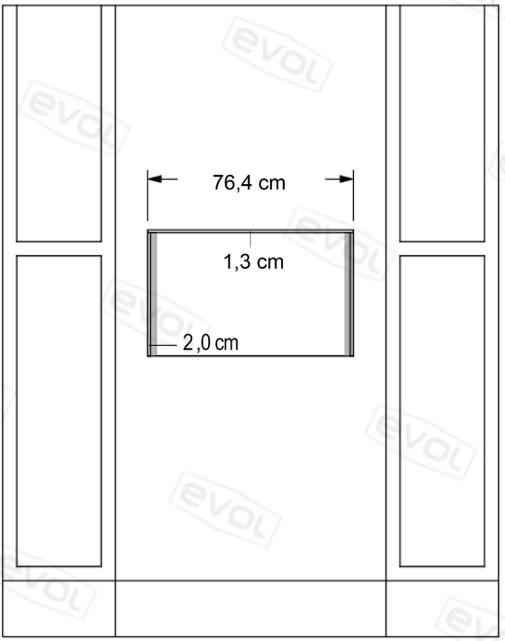
Instalação Flush



Visualização superior



Visualização lateral



Visualização Frontal

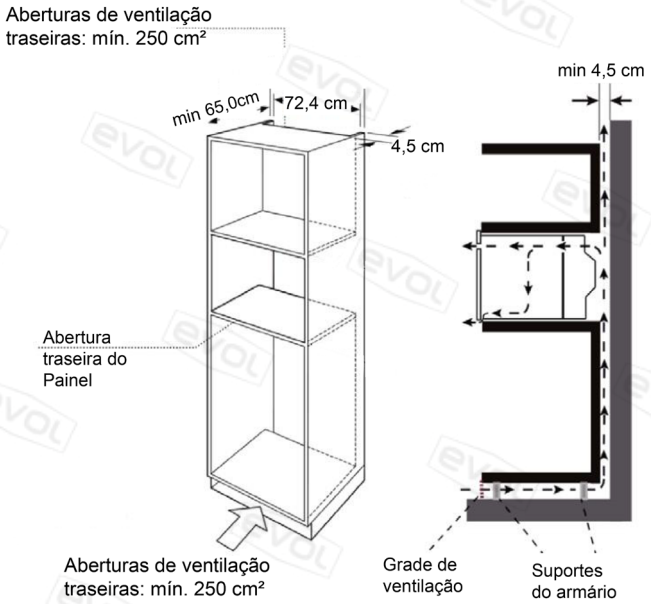
Largura do nicho: 76,4 cm Altura do nicho: 47,5 cm
Profundidade do nicho: 65,0 cm

INSTALAÇÃO

GABINETE VENTILADO

- Este aparelho foi projetado apenas para ser totalmente embutido em uma cozinha. Não foi desenvolvido para uso sobre bancadas ou dentro de armários fechados
- O gabinete de instalação não deve possuir parede traseira atrás do aparelho.
- Deve ser mantida uma distância mínima de aprox. 4,5 cm entre a parede e a base ou painel traseiro da unidade acima.
- O gabinete deve possuir uma abertura de ventilação de aprox. 250 cm² na base. Para isso, corte o painel inferior ou instale uma grade de ventilação.
- As aberturas e entradas de ventilação não devem ser obstruídas. A operação segura deste aparelho só pode ser garantida se ele for instalado conforme estas instruções.
- Os móveis onde o aparelho for instalado devem ser resistentes ao calor até aprox. 90°C.
- Observação: deve haver uma folga mínima de aprox. 1,5 mm acima do forno.
- Observação: a saída de ventilação não deve estar diretamente voltada para espaços fechados, como mezaninos de teto ou de parede com isolamento acústico.

Instalação em armário/gabinete



INSTALAÇÃO

Empurre cuidadosamente o micro-ondas para dentro do gabinete, certificando-se de que esteja centralizado.

- Não dobre ou danifique o cabo de alimentação.
- Abra a porta e fixe o micro-ondas com os parafusos fornecidos.

ATENÇÃO: a folga entre a bancada e o aparelho não deve ser fechada com travessas adicionais.

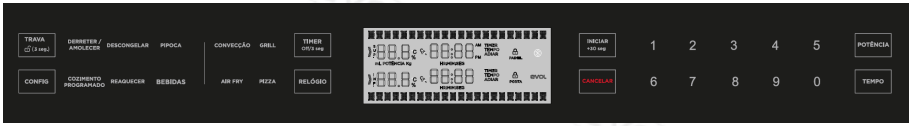
FIXAÇÃO NO GABINETE

Observação: o aparelho é pesado. Recomenda-se realizar a instalação com o auxílio de uma segunda pessoa.

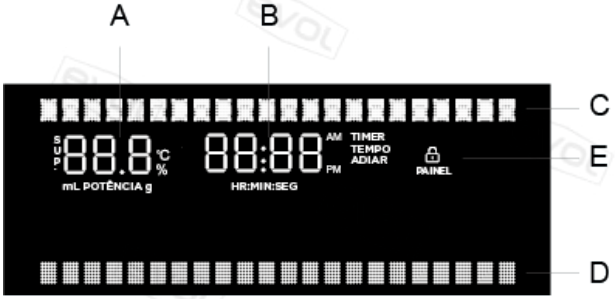
Importante: antes de instalar o aparelho, verifique as dimensões do gabinete e as conexões elétricas.

- Insira completamente o aparelho no nicho e centralize-o.
- Não dobre ou danifique o cabo de alimentação.
- Parafuse o aparelho nos furos pré-perfurados do gabinete.

PAINEL DE CONTROLE



Tela de Display



A: Display da cavidade do micro-ondas
B: Display de tempo de cozimento / temporizador / relógio
C: Área de indicação de função
D: Área de indicação de configuração de parâmetros
E: Display de bloqueio de controle

Botões do Painel de Controle

Símbolo	**Função**
Trava (3 sec.)	Ativar/Desativar o alarme para crianças
Config	Configuração do sistema
Derreter/Amolecer	Selecionar programas para derreter
Cozimento Programado	Sensor de cozimentos programados
Descongelar	Descongelar
Reaquecer	Selecionar aquecimento
Pipoca	Pipoca
Bebida	Aquecer bebidas
Convecção	Selecionar modos de convecção
Air Fry	Selecionar modos de Air Fry

PAINEL DE CONTROLE

Símbolo	Função
Grill	Definir modo de Grill
Pizza	Selecionar modos de pizza
Timer/Off (3seg)	Selecionar tempo do timer
Relógio	Selecionar horário do relógio
Iniciar/+30 sec.	Iniciar/Ligar + 30 segundos
Cancelar	Cancelar o programa/desligar
0-9	Números para customizar o modo
Potência	Selecionar a potência
Tempo	Selecionar tempo de cozimento

Seu aparelho possui um ventilador de resfriamento. O ventilador liga automaticamente durante a operação. O ar quente é liberado acima da porta. O ventilador de resfriamento continua funcionando por um período após o término da operação.

Atenção!
Não cubra as aberturas de ventilação. Caso contrário, o aparelho pode superaquecer.

Observações

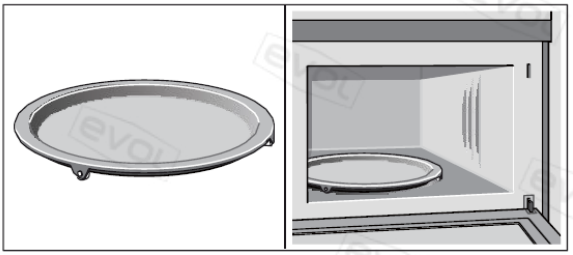
- O aparelho permanece frio durante a operação do micro-ondas, mas o ventilador de resfriamento será acionado mesmo assim. Ele pode continuar funcionando mesmo após o término do aquecimento. Pode ocorrer condensação no vidro da porta, nas paredes internas e na base. Isso é normal e não afeta o funcionamento do micro-ondas. Limpe a condensação após o uso.

ACESSÓRIOS

Prato giratório

Serve como base para a grade metálica.
Alimentos que necessitam de maior calor pela parte inferior podem ser preparados diretamente sobre o prato giratório. O prato pode girar no sentido horário ou anti-horário.
Coloque o prato giratório no eixo central do compartimento de cozimento, certificando-se de que esteja corretamente encaixado.

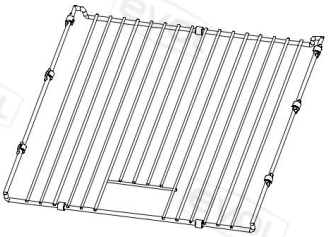
- Nunca utilize o micro-ondas sem o prato giratório.
- O prato giratório suporta no máximo 5 kg.
- O prato deve girar em todos os tipos de aquecimento.



Grade de assar

Utilizada para grelhar, por exemplo, bifes, salsichas e para tostar pães.

Recomenda-se utilizar a grade junto com a assadeira ao preparar alimentos que possam soltar líquidos durante o cozimento.



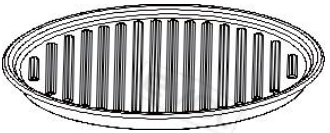
ACESSÓRIOS

Bandeja de cerâmica

Utilizada para cozimento no micro-ondas e no modo de convecção. É possível colocar diretamente sobre a bandeja de cerâmica alimentos como saco de pipoca, batatas, pizza para micro-ondas ou itens para descongelar.

A bandeja de cerâmica aquece durante o cozimento por convecção. Coloque-a sobre o prato giratório metálico.

A bandeja de cerâmica pode permanecer dentro do forno em todos os modos de cozimento, exceto quando for necessário utilizar a função grill com a grade de assar.



FUNÇÕES DO PAINEL

Ajuste do Relógio

Quando a energia é ligada pela primeira vez, o visor do temporizador pisca “12:00” e a mensagem “Ajuste do Relógio” aparece no display. Insira a hora utilizando as teclas numéricas e toque em INICIAR para confirmar a operação. Proceda da seguinte forma:

- Toque em INICIAR para ajustar o relógio ou em RELÓGIO.
- Escolha o formato de 12 ou 24 horas, conforme indicado no visor.
- Digite a hora correta usando as teclas numéricas. Exemplo: para ajustar para 12:30, digite 1 2 3 0.
- Toque em INICIAR para confirmar o ajuste.

Observação: quando o forno recebe energia pela primeira vez, é possível pressionar qualquer tecla para acessar as configurações sem precisar ajustar o relógio.

Aquecimento inicial do forno

Para eliminar o odor de novo do aparelho, aqueça-o vazio e fechado. O ideal é aquecer por 1 hora no modo Convecção 180 °C. Certifique-se de que não restaram resíduos de embalagem dentro da cavidade do forno.

- Toque em CONVECÇÃO e insira o número correspondente a alimentos assados, conforme indicado no visor.
- Digite 1 8 0 nas teclas numéricas para selecionar a temperatura desejada e pressione INICIAR para confirmar.
- Digite 6 0 nas teclas numéricas para ajustar o tempo de cozimento.
- Toque em INICIAR para iniciar o aquecimento.

A luz interna acende e o aparelho começa a aquecer.

Limpeza dos acessórios

Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, lave-os cuidadosamente com água quente, sabão neutro e um pano macio.

AJUSTANDO O FORNO

Configurações

O forno possui configurações adicionais que podem ser acessadas e ajustadas por meio do botão CONFIG. Elas permanecem na memória do painel de controle até serem alteradas.

Como usar:

- Toque em CONFIG. O display do forno exibirá as diversas opções de configuração.
- Toque na tecla numérica correspondente para alternar a função desejada. Utilize a tabela a seguir como guia.

FUNÇÕES DO PAINEL

Opções	Código	Descrição da Função
Som	1	Botão de som
Códigos de Erro	2	Consulta de códigos de erro
Versão	3	Convulta da versão
Modo Showroom	4	Modo Showroom
Calibração	5	Calibração da temperatura do produto (entre em contato com a assistência técnica evol)
Sabbath	6	Ativar modo Sabbath. (O tempo de cozimento pode ser programado em até 74 horas). O modo Sabbath desativa as luzes do forno (a luz não acende ao abrir a porta), todos os sons (o painel não emite sinal sonoro ao ser pressionado), os modos Convecção, Grill, Manter Aquecido, Fermentação e todas as funções de temporização. O modo Sabbath só pode ser utilizado com a função Assar Tradicional. Este recurso atende aos requisitos do Sabbath Judaico.
Reset de fábrica	7	Restaura o modo de fábrica

Timer/Off(3seg)

O Timer pode ser ajustado em minutos e segundos ou em horas e minutos, e faz a contagem regressiva do tempo programado. Para definir o timer, toque em Timer/Off (3 seg.) e o visor do forno exibirá as opções. Toque na tecla numérica “1” para selecionar horas e minutos (HR:MIN) ou na tecla “2” para selecionar minutos e segundos (MIN:SEC). Em seguida, digite o tempo desejado usando as teclas numéricas e toque em INICIAR. O visor do forno iniciará a contagem regressiva.
Se o tempo de cozimento e o timer forem programados ao mesmo tempo, apenas o tempo de cozimento será exibido. Se habilitado, ao final do ciclo o forno emitirá sinais sonoros. Eles terminam automaticamente em um minuto ou podem ser interrompidos mantendo pressionado o botão Timer/Off (3 seg.) por três segundos, o que limpa o visor e interrompe os sinais. O Timer não inicia nem interrompe o funcionamento.

FUNÇÕES DO PAINEL

Para travar o painel de controle:

Toque em Travar (3 seg.). O painel de controle do forno será bloqueado e o ícone de cadeado aparecerá no visor.

Para destravar o painel de controle:
Mantenha pressionado Travar (3 seg.) por 3 segundos. A contagem regressiva 3-2-1 aparecerá no visor e, em seguida, o forno será destravado e o ícone de cadeado desaparecerá.

Observação: a Função de Bloqueio do Painel desativa as teclas de controle para evitar o uso indevido do forno. Quando o painel estiver bloqueado, apenas as teclas CANCELAR e TRAVAR (3 seg.) permanecerão funcionais.

Modos de Cozimento

Existem várias maneiras de configurar o forno. Aqui explicamos como selecionar o tipo de aquecimento e a temperatura ou a função grill desejada. Também é possível programar o tempo de cozimento para o prato. Para mais detalhes, consulte a seção sobre opções de ajuste de tempo.

Função Derreter/Amoceler

As funções Derreter/Amoceler podem ser utilizadas para amolecer ou derreter alimentos. Os tempos e potências de cozimento já estão pré-definidos para diversos tipos de alimentos.

Para utilizar as funções Amolecer ou Derreter, toque em Derreter/Amoceler. O visor exibirá as opções disponíveis. Toque na tecla numérica “1” para selecionar a função Amolecer ou na tecla “2” para selecionar a função Derreter. Em seguida, utilize a tecla numérica correspondente ao tipo de alimento, conforme indicado na tabela. Depois, insira a quantidade (peso ou unidades) usando as teclas numéricas e toque em INICIAR para iniciar o cozimento.

O visor mostrará a contagem regressiva do tempo de amolecimento ou derretimento. Quando o tempo programado terminar, o forno será desligado automaticamente e aparecerá no display a mensagem “Amolecimento Concluído” ou “Derretimento Concluído”. Se habilitado, um sinal sonoro será emitido ao final do ciclo. O aviso sonoro termina automaticamente em um minuto, mas pode ser interrompido tocando em CANCELAR ou abrindo a porta do forno, o que também limpa o visor.

FUNÇÕES DO PAINEL

TABELA DE AMOLECIMENTO

Alimento	Código	Quantidade	Preparação
Manteiga	1	0,5-2 tabletes	Desembale e coloque num recipiente próprio para micro-ondas
Margarina	2	0,5-2 tabletes	
Sorvete	3	0,5 kg, 0,7 kg, ou 1,0 kg	
Cream Cheese	4	0,1 kg ou 0,3 kg	Desembale e coloque num recipiente próprio para micro-ondas

TABELA DE DERRETIMENTO

Alimento	Código	Quantidade	Preparação
Manteiga	1	0,5-2 tabletes	Desembale e coloque num recipiente próprio para micro-ondas
Margarina	2	0,5-2 tabletes	
Chocolate	3	0,1kg , 0,2 kg, 0,3 kg	Corte pequenos pedaços ou utilize chips. Coloque num recipiente próprio para micro-ondas
Queijo	4	0,2 kg ou 0,5 kg	Corte pequenos pedaços. Coloque num recipiente próprio para micro-ondas
Marshmallow	5	0,1 kg ou 0,3 kg	Coloque num recipiente próprio para micro-ondas

FUNÇÕES DO PAINEL

Cozimento Programado

É possível selecionar dois modos de cozimento por sensor. O cozimento programado permite preparar diversos tipos de alimentos sem precisar escolher manualmente o tempo ou a potência. O micro-ondas determina automaticamente o tempo necessário para cada alimento.

Durante a função de cozimento programado, um sensor interno ajusta automaticamente o tempo e a potência de cozimento. O visor do forno exibirá a mensagem “Tempo Máximo Restante” e iniciará a contagem regressiva assim que o sensor identificar a duração do processo.

Se a porta do forno for aberta durante a função programada, o aparelho será desligado e todas as operações em andamento serão canceladas.

Para utilizar a função Cozimento Programado, toque em Cozimento Automático. O visor exibirá as opções disponíveis. Use as teclas numéricas para selecionar o tipo de alimento conforme indicado na tabela abaixo e toque em INICIAR para iniciar.

O visor exibirá a contagem regressiva do tempo. Quando o tempo programado terminar, o forno será desligado automaticamente e a mensagem “Cozimento Programado Finalizado” aparecerá no display. Se habilitado, um sinal sonoro será emitido ao final do ciclo. Ele termina automaticamente em um minuto, mas pode ser interrompido tocando em CANCELAR ou abrindo a porta do forno, o que também limpa o visor.

Alimento	Código	Quantidade
Batata Cozida: Fure a casca com um garfo. Não cubra. Após o cozimento, deixe descansar embrulhada em papel alumínio por 5 minutos.	1	1 a 4 batatas
Carne Moída: Após o cozimento, deixe repousar coberta de 3 a 4 minutos	2	0,2 kg a 0,7 kg
Vegetais: Adicione 2 colheres de sopa de água para cada 225 g de vegetais frescos.	3	0,1 kg a 0,5 kg
Peixes e Frutos do mar: Coloque em recipiente próprio para micro-ondas	4	0,2 kg a 0,7 kg
Pratos Congelados: Siga as instruções da embalagem do fabricante	5	0,2 kg a 0,7 kg

FUNÇÕES DO PAINEL

Reaquecer

A função de reaquecimento por sensor permite aquecer pratos prontos ou travessas (225 a 455 g) de forma prática.

Para utilizar a função Reaquecer, toque em Reaquecer e depois em INICIAR para iniciar. O visor exibirá a contagem regressiva do tempo de reaquecimento. Quando o tempo programado terminar, o forno será desligado automaticamente e a mensagem "Reaquecimento Finalizado" aparecerá no display. Se habilitado, um sinal sonoro será emitido ao final do ciclo.

Ele termina automaticamente em um minuto, mas pode ser interrompido tocando em CANCELAR ou abrindo a porta, o que também limpa o visor.

Observações:

Cubra o alimento com filme plástico ventilado ou papel manteiga. Reaqueça sempre em um prato raso próprio para micro-ondas.

Descongelar

A função Descongelar pode ser utilizada diretamente ou o micro-ondas pode ser configurado manualmente para descongelamento utilizando 30% da potência.

Para melhores resultados, os alimentos devem estar a -18 °C ou mais frios no momento do descongelamento. Embalagens rasas descongelam mais rapidamente que blocos mais espessos. Separe as peças de alimento assim que possível, durante ou ao final do ciclo, para obter um descongelamento mais uniforme. Alimentos que ficaram fora do congelador por mais de 20 minutos ou refeições congeladas prontas não devem ser descongelados com a função descongelar, devendo ser descongelados manualmente. Tempos e potências já estão pré-ajustados para o descongelamento de diversos tipos de alimentos. No caso do Descongelamento Manual, é necessário programar o tempo e a potência caso não se utilize o padrão de 30%.

Para utilizar a função Descongelar

Toque em Descongelar. O visor exibirá as opções disponíveis. Toque na tecla numérica correspondente ao tipo de alimento, conforme indicado na tabela Descongelar (exceto Descongelamento Manual). Em seguida, insira o peso utilizando as teclas numéricas e toque em iniciar. O visor mostrará a contagem regressiva do tempo de descongelamento. Para melhores resultados, um tempo de repouso já está incluído no ciclo, o que pode fazer com que o processo pareça mais longo do que o esperado. Ao final, o forno será desligado automaticamente e a mensagem "Descongelamento Concluído" aparecerá no display. Se habilitado, um sinal sonoro será emitido ao final do ciclo, que termina automaticamente em um minuto, mas pode ser interrompido tocando em CANCELAR ou abrindo a porta do forno.

Para utilizar a função Descongelamento Manual

Toque em Descongelar. O visor exibirá as opções disponíveis. Toque na tecla numérica "6" para selecionar o modo Descongelamento Manual

FUNÇÕES DO PAINEL

Pressione a tecla Tempo, insira o tempo desejado para o descongelamento utilizando as teclas numéricas (até o máximo de 99 minutos e 99 segundos). A potência padrão é de 30%. Para alterar a potência, toque em Potência e insira o nível desejado, conforme indicado na tabela de Potência. Toque em INICIAR para iniciar. O visor exibirá a contagem regressiva e, assim como no descongelamento automático, um tempo de repouso está incluído para melhores resultados. Quando o tempo programado terminar, o forno desligará automaticamente e aparecerá no visor a mensagem “Descongelamento Finalizado”. Se habilitado, um sinal sonoro será emitido ao final do ciclo. Ele termina automaticamente em um minuto, mas pode ser interrompido tocando em CANCELAR ou abrindo a porta.

Tabela de Descongelamento

Alimento	Código	Peso
Aves	1	0,1 kg – 3,0 kg
Carnes	2	0,1 kg – 3,0 kg
Peixes	3	0,1 kg – 3,0 kg
Pão	4	0,1 kg – 1,0 kg
Sucos	5	180, 355, ou 470 mL
Manual	6	Configuração padrão de 30%

Pipoca

Atenção: não deixe o forno sem supervisão durante o preparo de pipoca. O milho pode incendiar e causar fogo.

Para utilizar o modo Pipoca, toque em Pipoca e o visor exibirá as opções disponíveis. Use as teclas numéricas para selecionar o código de peso conforme indicado na tabela de Pipoca e toque em INICIAR para iniciar. O visor exibirá a contagem regressiva do tempo. Quando o tempo programado terminar, o forno desligará automaticamente e a mensagem “Pipoca Finalizada” aparecerá no display.

Se habilitado, um sinal sonoro será emitido ao final do ciclo. Ele termina automaticamente em um minuto, mas pode ser interrompido tocando em CANCELAR ou abrindo a porta, o que também limpa o visor.

Observação: siga sempre as instruções do fabricante do pacote de pipoca para micro-ondas.

Código 1	1:50	0,05 kg
Código 2	2:30	0,07 kg
Código 3	2:55	0,1 kg

FUNÇÕES DO PAINEL

Bebidas
A função de bebidas aquece de 120 ml à 480 ml.

Para utilizar o modo Bebidas, toque em Bebidas e o visor exibirá as opções disponíveis. Use as teclas numéricas para selecionar o código de quantidade conforme indicado na tabela de Bebidas e toque em INICIAR para iniciar. O visor exibirá a contagem regressiva do tempo. Quando o tempo programado terminar, o forno desligará automaticamente e a mensagem “Cozimento Finalizado” aparecerá no display.
Se habilitado, um sinal sonoro será emitido ao final do ciclo. Ele termina automaticamente em um minuto, mas pode ser interrompido tocando em CANCELAR ou abrindo a porta, o que também limpa o visor.

Tabela de Bebidas

Código	Medida	Tempo pré-programado
1	120 ml	0:50
2	240 ml	1:20
3	360 ml	1:50
4	480 ml	2:20

Modo Convecção
O cozimento por convecção utiliza o elemento de convecção, o elemento grill e o ventilador. O ar quente é circulado continuamente pela cavidade do forno, envolvendo os alimentos e aquecendo rapidamente a parte externa.
A função de convecção pode ser usada para preparar pequenas quantidades de alimentos em uma única grade. Sempre utilize a grade de convecção posicionada sobre o prato giratório ou sobre a assadeira. Não cubra o prato giratório, a grade de convecção ou a assadeira com papel-alumínio. Não utilize recipientes plásticos leves, filme plástico ou produtos de papel. Podem ser usados utensílios resistentes ao calor ou metálicos. Formas redondas de pizza são especialmente adequadas para o modo de convecção.
Este modo é indicado para receitas como suflês, pães, biscoitos, bolos tipo chiffon, pizzas, além da maioria das carnes e peixes. Todas as funções do Modo Convecção exigem pré-aquecimento antes do uso. Coloque os alimentos no forno apenas após a conclusão do pré-aquecimento.

Para utilizar o Modo Convecção
Toque em Convecção. O visor exibirá as opções disponíveis. Use as teclas numéricas para selecionar o tipo de alimento na tabela de cozimento por Convecção, depois insira a temperatura desejada e em seguida o tempo de cozimento.

FUNÇÕES DO PAINEL

Toque em INICIAR para iniciar. O forno realizará o pré-aquecimento; ao término, um sinal sonoro será emitido e o visor exibirá a contagem regressiva do tempo programado.
Quando o tempo programado terminar, o forno desligará automaticamente e a mensagem “Cozimento Finalizado” aparecerá no display. Se habilitado, um sinal sonoro será emitido ao final do ciclo. Ele termina automaticamente em um minuto, mas pode ser interrompido tocando em CANCELAR ou abrindo a porta, o que também limpa o visor.
Dica: após selecionar a temperatura, é possível tocar em INICIAR sem definir o tempo de cozimento. O forno funcionará pelo tempo máximo seguro, sem exibir a contagem de tempo no visor.

Tabela do Modo de Convecção

Opção	Código	Alimento	Tempo de Cozimento	Temperatura do forno
Alimentos assados	1	Biscoitos, pães, bolos, cookies, cassarolas e pratos congelados	0:01-10:00h	80ºC - 230ºC
Carnes	2	Batatas assadas Frango, carnes e porco. *O tempo é variável	0:01-10:00h	80ºC - 230ºC
Outros Alimentos	3	Batata frita, nuggets, tiras de peixe, pizza, tortas	0:01-10:00h	80ºC - 230ºC

Air Fry
O modo Air Fry é um programa especial de cozimento sem necessidade de pré-aquecimento, desenvolvido para produzir alimentos com exterior mais crocante do que no cozimento tradicional em forno.
Utilize apenas utensílios próprios para grill quando estiver usando o modo Air Fry. É recomendado o uso de assadeiras escuras, pois elas favorecem melhor douramento e crocância. Também podem ser utilizados cestos e grades de assar próprios para forno. Ao utilizar um cesto de assar, deve-se posicionar uma assadeira na grade inferior para recolher os resíduos durante o preparo.

FUNÇÕES DO PAINEL

Como usar o Air Fry

Toque em Air Fry. Insira a temperatura desejada utilizando as teclas numéricas (a temperatura pode ser ajustada entre 80 °C e 230 °C). Em seguida, defina o tempo de preparo, que pode variar de 1 minuto até 10 horas, e toque em INICIAR para iniciar. O visor exibirá a contagem regressiva do tempo programado. Quando o ciclo terminar, o forno desligará automaticamente e a mensagem “Cozimento Finalizado” aparecerá no display.

Se habilitado, um sinal sonoro será emitido ao final do ciclo. Ele termina automaticamente em um minuto, mas pode ser interrompido tocando em CANCELAR ou abrindo a porta do forno.

Dica: após definir a temperatura, é possível pressionar INICIAR sem programar o tempo de cozimento. Nesse caso, o forno funcionará pelo tempo máximo seguro, sem exibir a contagem no visor.

Grill

Quando a assadeiraé utilizada junto com as micro-ondas, ela funciona como uma frigideira ou chapa, ideal para preparar rabanadas, hambúrgueres, ovos, refogados e salteados. A temperatura padrão é de 205 °C e o tempo padrão de cozimento é de 3 horas. A temperatura e o tempo de cozimento não podem ser alterados neste modo.

Para utilizar o Grill, toque em Grill e depois em INICIAR. O visor exibirá a contagem regressiva do tempo, mas sem mostrar a duração no display. Quando o ciclo terminar, o forno desligará automaticamente e a mensagem “Cozimento Finalizado” aparecerá no visor. Se habilitado, um sinal sonoro será emitido ao final do ciclo. Ele termina automaticamente em um minuto, mas pode ser interrompido tocando em CANCELAR ou abrindo a porta.

Pizza

Verifique a pizza antes do tempo mínimo de preparo, pois ela pode assar mais rapidamente em comparação com um forno tradicional. Para pizzas frescas, utilize uma pá própria para pizza ao deslizar a massa sobre o prato giratório metálico e ao retirá-la. Se utilizar a pá, polvilhe-a generosamente com fubá para facilitar a transferência da massa. O tamanho máximo permitido é de 30 cm tanto para pizzas frescas quanto congeladas. Evite o uso de pedra de pizza, pois pode danificar o forno. O prato giratório metálico pode ser utilizado para cortar a pizza em fatias. Retire o prato do forno após o término do assamento.

Como usar o modo Pizza

Toque em Pizza. Em seguida, utilize as teclas numéricas para definir a temperatura desejada (entre 80 °C e 230 °C).

Depois, insira o tempo de preparo, que pode variar de 1 minuto até 10 horas, e toque em INICIAR para iniciar. O forno fará o pré-aquecimento; ao término, um sinal sonoro será emitido e o visor exibirá a contagem regressiva do tempo programado.
Quando o tempo programado terminar, o forno desligará automaticamente e a mensagem “Cozimento Finalizado” aparecerá no display. Se habilitado, um sinal sonoro será emitido ao final do ciclo. Ele termina automaticamente em um minuto, mas pode ser interrompido tocando em CANCELAR ou abrindo a porta, o que também limpa o visor.
Dica: após definir a temperatura, é possível pressionar INICIAR sem programar o tempo de cozimento. Nesse caso, o forno funcionará pelo tempo máximo seguro, sem exibir a contagem no visor.

Nível de Potência
Muitas receitas para preparo no micro-ondas especificam a potência de cozimento em porcentagem, nome ou número. Por exemplo: 70% = 7 = Médio-Alto. Utilize a tabela a seguir como guia geral para a potência recomendada de diferentes tipos de alimentos.
Para utilizar a função Potência, toque em Potência e use as teclas numéricas para selecionar o nível de potência conforme indicado na tabela de potências do micro-ondas. Em seguida, insira o tempo de preparo desejado, que pode variar de 1 segundo até 99 minutos, e toque em INICIAR para iniciar. O visor exibirá a contagem regressiva do tempo de cozimento.
Quando o tempo programado terminar, o forno desligará automaticamente e a mensagem “Cozimento Finalizado” aparecerá no display. Se habilitado, um sinal sonoro será emitido ao final do ciclo. Ele termina automaticamente em um minuto, mas pode ser interrompido tocando em CANCELAR ou abrindo a porta, o que também limpa o visor.

Tabela de Potência de Cozimento do Micro-Ondas

Percentual	Número	Uso
100%, Alto (padrão)	10	Aquecimento rápido de alimentos prontos e alimentos com alto teor de água, como sopas, bebidas e a maioria dos vegetais.
90%	9	Cozinhar pequenas porções de carne macia, carne moída, pedaços de aves e filés de peixe. Aquecer sopas cremosas.

Tabela de Potência de Cozimento do Micro-Ondas

Percentual	Número	Uso
80%	8	Aquecer arroz, massas ou caçarolas. Cozinhar e aquecer alimentos que precisam de potência menor que a máxima, como peixe inteiro e bolo de carne.
70%, Médio-Alto	7	Reaquecer uma porção individual de alimento.
60%	6	Cozinhar alimentos delicados, como pratos de queijo e ovos, pudins e cremes. Cozinhar caçarolas que não precisam ser mexidas, como lasanha.
50%, Médio	5	Cozinhar presunto, aves inteiras e assados de panela. Ensopados em cozimento lento.
40%	4	Derreter chocolate. Aquecer pães, pãezinhos e massas.
30%, Médio-Baixo, Descongelar	3	Descongelar pães, peixes, carnes, aves e alimentos pré-cozidos.
20%	2	Amolecer manteiga, queijo e sorvete.
10%, Baixo	1	Retirar o frio de frutas.

Tempo de Cozimento
Para utilizar a função Tempo de Cozimento, toque em Tempo. O nível de potência padrão é 100%. Caso seja necessário outro nível de potência, toque em Potência para ajustar. Em seguida, use as teclas numéricas para definir o tempo de cozimento no micro-ondas, que pode variar de 1 segundo até 99 minutos. Toque em INICIAR para iniciar. O visor exibirá a contagem regressiva do tempo programado.

FUNÇÕES DO PAINEL

Quando o tempo programado terminar, o forno desligará automaticamente e a mensagem “Cozimento Finalizado” aparecerá no display. Se habilitado, um sinal sonoro será emitido ao final do ciclo. Ele termina automaticamente em um minuto, mas pode ser interrompido tocando em CANCELAR ou abrindo a porta, o que também limpa o visor.

INICIAR/+30 seg.
A tecla INICIAR/+30 seg. controla duas funções no micro-ondas embutido: iniciar o cozimento e adicionar 30 segundos.

INICIAR
A tecla INICIAR/+30 seg. inicia qualquer função de cozimento assim que os dados necessários forem inseridos e a porta estiver fechada.
Após inserir os dados necessários e fechar a porta, aparecerá no visor do forno a mensagem “Pressione INICIAR para confirmar” como lembrete. Se a tecla INICIAR não for pressionada dentro de 30 segundos após o toque em outra tecla, o visor retornará ao modo inativo e a função programada será cancelada.
Se o cozimento for interrompido pela abertura da porta, tocar em INICIAR/+30 seg. após fechá-la novamente retomará o ciclo pré-programado.

+30 seg.
Ao tocar em INICIAR/+30 seg. com o micro-ondas desligado, será iniciado um tempo de cozimento de 30 segundos na potência de 100%. Ao tocar em INICIAR/+30 seg. enquanto o micro-ondas estiver em operação, serão adicionados 30 segundos ao ciclo em andamento. É possível adicionar múltiplos incrementos de tempo pressionando repetidamente INICIAR/+30 seg. (apenas nos modos em que o tempo de cozimento é inserido manualmente).

Atualizar Temperatura
- Toque na tecla numérica para atualizar a temperatura.
- Toque em INICIAR para iniciar o cozimento com as novas configurações.

Atualizar Tempo
- Toque na tecla Tempo.
- Toque na tecla numérica para atualizar o tempo de cozimento.
- Toque em INICIAR para iniciar o cozimento com as novas configurações.

Atualizar Potência
- Toque em Potência.
- Toque na tecla numérica para atualizar o nível de potência.
- Toque em Iniciar para iniciar o cozimento com as novas configurações.

LIMPEZA

Com os devidos cuidados e limpeza, seu forno micro-ondas manterá a aparência e continuará em bom estado de funcionamento. A seguir, explicamos como cuidar e limpar o aparelho corretamente.

Risco de choque elétrico!
A penetração de umidade pode causar choque elétrico. Não utilize lavadoras de alta pressão nem limpadores a vapor.

Risco de queimaduras!
Nunca limpe o aparelho imediatamente após desligá-lo. Deixe-o esfriar antes da limpeza.

Risco grave à saúde!
A energia de micro-ondas pode escapar caso a porta da cavidade ou a vedação estejam danificadas. Nunca utilize o aparelho nessas condições. Entre em contato com a assistência técnica.

Observações:
Pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho são causadas pela utilização de materiais distintos, como vidro, plástico e metal.
Sombras no painel da porta que se parecem com riscos são reflexos gerados pela iluminação interna do forno.
Odores desagradáveis, como após o preparo de peixe, podem ser facilmente eliminados. Para isso, adicione algumas gotas de suco de limão a uma xícara de água.
Aqueça a água por 1 a 2 minutos na potência máxima.

Agentes de limpeza
Para garantir que as diferentes superfícies não sejam danificadas pelo uso de produtos inadequados, siga as recomendações da tabela. Não utilize:

- Produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- Raspadores de metal ou vidro para limpar o vidro da porta.

O aparelho não deve ser limpo com limpadores a vapor.

LIMPEZA

- Esponjas ou palhas de aço abrasivas.
- Produtos de limpeza com alta concentração de álcool.

Lave bem panos ou esponjas novos antes de usar. Certifique-se de que todas as superfícies estejam completamente secas antes de utilizar o aparelho novamente.

ATENÇÃO
Certifique-se de que todo o aparelho esteja frio e que a gordura tenha se solidificado antes de iniciar a limpeza de qualquer parte.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

As falhas geralmente têm explicações simples. Consulte a tabela de falhas antes de acionar a assistência técnica.
Se uma refeição não sair exatamente como você desejava, consulte a seção Guia de Cozimento Especializado, onde encontrará diversas dicas e truques de preparo.

Risco de choque elétrico!
Reparos incorretos são perigosos. Os reparos só podem ser realizados por técnicos da assistência técnica especializada Evol.

Códigos de Erro

Código de Erro	Descrição do Erro
F3E1	O sensor de temperatura do forno apresenta falha de circuito aberto ou em curto.
F3E8	A comunicação do sensor de umidade do forno está com defeito.
F3E9	O módulo do sensor de umidade do forno está com defeito.
F6E5	O protetor de segurança está desconectado.
F1E1	A comunicação entre a placa de display e a placa de fonte de alimentação está com defeito.
F1E4	A comunicação entre a placa de display e o painel sensível ao toque esquerdo está com defeito.
F1E5	A comunicação entre a placa de display e o painel sensível ao toque direito está com defeito.

Política de Garantia

A EVOL ELETRODOMESTICOS DO BRASIL LTDA, sociedade empresária limitada com sede na Rua Max Mangels Sênior - Jardim Calux - São Bernardo do Campo,SP CEP09895-510 inscrita no CNPJ/MF 05.913.120/0001-01 (''EVOL''), representa neste ato na forma de seu Contrato Social, assegura aos seus clientes garantia de 90 (noventa) dias (''Garantia Legal'') em conformidade com o previsto no art.26, II do Código de Defesa do Consumidor, e o prazo de 09 (nove) meses de garantia (''Garantia Contratual'') relativamente aos produtos comercializados pela EVOL, contados a partir da data de emissão e nota fiscal ao usuário final.

Caso os clientes utilizem os serviços de instalação de técnicos conveniados e indicados pela EVOL para a instalação dos produtos comercializados pela EVOL, a estes clientes, especialmente, será assegurado o prazo de 09 (nove) meses de garantia (''Garantia Contratual''), além dos 90 (noventa) dias de Garantia Legal contados a partir da data de emissão e nota fiscal ao usuário. Veja a lista dos técnicos conveniados e indicados pela EVOL em: www.evol.com.br.

Tanto a Garantia Legal quanto a Garantia Contratual asseguradas pela EVOL, conforme o caso aos consumidores de seus produtos, referem-se exclusivamente com relação à vícios e defeitos de fabricação dos produtos comercializados pela EVOL, consoante o previsto expressamente no artigo 18 do Código de Defesa do Consumidor, não sendo a EVOL responsável, em nenhuma hipótese, por quaisquer vícios ou defeitos relacionados ao uso indevido dos produtos.

A Garantia Legal e a Garantia Contratual são aplicadas somente para os vícios ou defeitos de fabricação das peças e componentes dos produtos descritos nas condições normais de uso - de acordo com as instruções do manual de operação que acompanha o mesmo, e que serão fornecidos pela EVOL e o fabricante.

Entende-se por garantia, o reparo gratuito do produto e a reposição de peças, que de acordo com o parecer Técnico Autorizado, apresentem defeito de fabricação exclusivamente. A garantia somente terá validade mediante a apresentação da Nota Fiscal de Compra com descrição do produto e observada as condições e prazos supramencionados, aqui previstos. Perderão imediatamente a garantia, (Garantia Legal ou Garantia Contratual), independentemente de notificação prévia, os produtos cujos clientes contratarem e permitirem a reparação por pessoas não autorizadas, ou receber maus-tratos ou sofrer danos decorrentes de acidentes, quedas, variações de tensão elétrica e sobrecarga acima do especificado, nos casos de exposição do produto diretamente na obra de alvenaria ou qualquer ocorrência, imprevisível, decorrentes de má utilização dos produtos por parte dos usuários.

Nos casos de vícios e/ou defeitos de fabricação o produto, o Cliente deverá contratar a EVOL através do telefone de contato (11) 4990-2661 a fim de notificá-la dos vícios nos produtos.

Após notificação por parte do cliente, o fornecedor deverá atender a garantia no prazo de 30 (trinta) dias, e não sendo possível atender neste prazo, são facultadas ao cliente três opções:

I - a substituição do produto por outro da mesma espécie, em perfeitas condições de uso;

II - a restituição da quantia paga;

III - o abatimento proporcional do preço.

Atendimento ao Cliente 11 4990-2661 | 11 96129-2131

www.evol.com.br

RESPONSABILIDADE

A responsabilidade da EVOL restringe-se no máximo ao valor do produto, preço de compra do produto, objeto da presente garantia, pago pelo consumidor original. A EVOL em hipótese alguma, será responsável por perdas e danos indiretos (ou por quaisquer perdas e danos similares) e tampouco por lucros cessantes ou incorridos pelos clientes, ou qualquer terceiro, por conta da reparação do produto e prazo para a correção do problema identificado. Os Lojistas/Revedendores dos produtos comercializados pela EVOL não tem autoridade para conceder garantias ou prometer medidas de correção adicionais, além das aqui previstas ou inconsistentes com as mesmas.

EXCEÇÕES À GARANTIA

Não estão contemplados em quaisquer garantias ofertada pela EVOL, seja legal ou contratual, os serviços não previstos nesta política de garantia, tais como os abaixo previstos, inclusive, porém não se limitando a:

a) Reforma, pintura, desinstalação ou remanejamento do produto. Em caso de defeito de fabricação a EVOL deverá ser informada imediatamente e o consumidor final deverá abster-se de instalar o produto, sob pena de perda da garantia ora concedida pela EVOL;

b) Serviços a um produto danificado por uso indevido, acidente ou alteração em discordância com o manual do equipamento fornecido pela EVOL;

c) Serviços causados por exposição do produto em obras de alvenaria, ambiente físico inadequado, incêndios inundações, água, raio, transporte, negligência, imprudência, erro de operação ou presença de vícios;

d) Limpeza inadequada por produtos abrasivos, partes, peças e suprimentos pelo(s) qual a EVOL não seja responsável ou que não homologados pela EVOL;

f) Chamados onde o técnico não constate defeito nos produtos;

g) Chamados encerrados devido à impossibilidade de atendimento por motivos de caso fortuito ou de força maior do cliente;

h) Substituição de peças de desgaste natural ou insumos, bem como de peças que foram instaladas de forma indevida por técnicos não autorizados, dentre outras que não configurem vícios ou defeitos de fabricação.

Atendimento ao Cliente 11 4990-2661 | 11 96129-2131

www.evol.com.br

ANOTAÇÕES

ANOTAÇÕES

ASSISTÊNCIA TÉCNICA EVOL

NOSSOS PRODUTOS ESTÃO NO SKETCHUP

BAIXE O APP EVOL SMART

Informações sujeiras a alteração sem aviso prévio rev 0520261111

@evol_br

/faznaevol

Evol Eletrodomésticos do Brasil Ltda

Atendimento ao Cliente

11 4990-2661

11 96129-2131

www.evol.com.br