ELETRODOMÉSTICOS

Manual de Instruções

MODELO:

Forno Elétrico

74L | 60CM | C13

EFNEB0742A

GARANTIA
1 ANO

Fabricado na China

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente estas instruções.

Somente assim você poderá operar seu eletrodoméstico com segurança e corretamente. Guarde o manual de instruções e as instruções de instalação para uso futuro ou para eventuais novos proprietários.

Este forno deve ser totalmente embutido em uma cozinha. Observe as instruções especiais de instalação.
Verifique se há danos no aparelho após o desembalamento. Não conecte o forno se ele tiver sido danificado durante o transporte.
A conexão do forno sem plugues deve ser realizada apenas por um profissional licenciado. Danos causados por conexão incorreta não são cobertos pela garantia.
Este forno é destinado apenas ao uso doméstico. Deve ser utilizado exclusivamente para o preparo de alimentos e bebidas. O forno deve ser supervisionado durante o funcionamento. Utilize este forno apenas em ambientes internos.
Este forno é projetado para uso em altitudes de até 4.000 metros acima do nível do mar.
Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável por sua segurança sobre como usar o forno corretamente e que tenha compreendido os riscos envolvidos.
As crianças não devem brincar com, sobre ou ao redor do forno. Elas não devem limpar o forno nem realizar manutenção geral, a menos que tenham pelo menos 15 anos de idade e estejam sob supervisão. Mantenha as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas do forno e do cabo de alimentação.
Sempre insira os acessórios no compartimento de cozimento na posição correta.

Causas de danos e informações de segurança
Aviso – Risco de choque elétrico!

- Reparos incorretos são perigosos. Reparos só podem ser realizados e cabos de energia danificados substituídos por técnicos treinados da assistência autorizada.
- Se o forno estiver com defeito, desconecte-o da rede elétrica ou desligue o disjuntor no quadro de energia e entre em contato com a assistência técnica. O isolamento dos cabos elétricos pode derreter ao entrar em contato com partes quentes do forno. Nunca permita que os cabos elétricos toquem nas partes quentes do forno.
- Não use lavadoras de alta pressão ou limpadores a vapor, pois podem causar choque elétrico.
- Um forno defeituoso pode causar choque elétrico. Nunca ligue um forno com defeito.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Aviso – Risco de queimaduras
O forno aquece durante o uso; nunca toque nas superfícies internas do compartimento de cozimento nem nos elementos de aquecimento. Sempre permita que o aparelho esfrie antes de tocá-lo. Mantenha as crianças a uma distância segura.
Os acessórios e as formas de forno ficam muito quentes. Sempre use luvas térmicas para remover acessórios ou formas do compartimento de cozimento.
O vapor alcoólico pode incendiar-se dentro do compartimento quente. Nunca prepare alimentos que contenham grandes quantidades de bebidas com alto teor alcoólico. Utilize apenas pequenas quantidades e abra a porta do forno com cuidado.

Aviso – Risco de escaldadura
As partes acessíveis tornam-se quentes durante o funcionamento. Nunca toque nessas partes. Mantenha as crianças a uma distância segura.
Ao abrir a porta do forno, vapor quente pode escapar. O vapor pode não ser visível, dependendo da temperatura. Ao abrir, não fique muito próximo ao aparelho. Abra a porta cuidadosamente. Mantenha as crianças afastadas.
A água em uma cavidade quente pode gerar vapor quente. Nunca despeje água dentro da cavidade quente.

Aviso – Risco de ferimentos
O vidro riscado da porta do forno pode rachar. Não use raspadores de vidro, produtos abrasivos ou detergentes agressivos.
As dobradiças da porta do forno se movem ao abrir e fechar, e podem prender os dedos. Mantenha as mãos afastadas das dobradiças.

Aviso – Risco de incêndio
Itens combustíveis armazenados dentro do compartimento de cozimento podem pegar fogo. Nunca guarde materiais combustíveis dentro do forno. Nunca abra a porta se houver fumaça no interior. Desligue o forno e retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor no quadro de energia.
Restos de alimentos soltos, gordura e sucos de carne podem incendiar-se. Antes de usar o forno, remova os resíduos mais grossos de comida do compartimento, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.
Correntes de ar são criadas quando a porta do forno é aberta. O papel-manteiga pode entrar em contato com o elemento de aquecimento e incendiar-se. Não coloque papel-manteiga de forma solta sobre os alimentos.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Aviso – Perigo devido ao magnetismo
Ímãs permanentes são utilizados no painel de controle ou nos elementos de comando. Eles podem afetar implantes eletrônicos, como marca-passos cardíacos ou bombas de insulina. Pessoas com implantes eletrônicos devem manter pelo menos 10 cm de distância do painel de controle.

Lâmpada halógena
Aviso – Risco de queimaduras
As lâmpadas dentro da cavidade do forno tornam-se muito quentes. Existe risco de queimadura na pele mesmo algum tempo após o desligamento do aparelho. Não toque na tampa de vidro e evite o contato da pele com ela durante a limpeza.

Aviso – Risco de choque elétrico
Ao substituir a lâmpada do compartimento de cozimento, os contatos do soquete permanecem energizados. Antes de substituir a lâmpada, desligue o forno da rede elétrica ou desligue o disjuntor no quadro de energia.

Causas de danos

- Acessórios, papel-manteiga, papel-alumínio ou formas de forno sobre o piso do compartimento de cozimento:
- Não coloque acessórios diretamente no piso do compartimento.
- Não cubra o piso com qualquer tipo de papel-alumínio ou papel-manteiga.
- Não coloque formas de forno sobre o piso do compartimento se uma temperatura acima de 50 °C estiver ajustada.
- Isso causará acúmulo de calor, resultando em tempos incorretos de cozimento e assado, além de danificar o esmalte interno.
- Papel-alumínio: o papel-alumínio dentro do compartimento de cozimento não deve entrar em contato com o vidro da porta. Isso pode causar descoloração permanente do vidro da porta.
- Formas de silicone: não utilize formas, tapetes, coberturas ou acessórios que contenham silicone. O sensor do forno pode ser danificado. No entanto, papel para assar com revestimento de silicone pode ser utilizado.
- Água em cavidade quente: não despeje água na cavidade quando estiver quente. Isso causará vapor. A mudança súbita de temperatura pode danificar o esmalte interno.
- Umidade na cavidade: com o passar do tempo, a umidade dentro da cavidade pode causar corrosão. Permita que o aparelho seque após o uso. Não mantenha alimentos dentro do forno fechado por longos períodos.
- Não armazene alimentos na cavidade.
- Suco de frutas: ao assar tortas de frutas muito suculentas, não encha demais a assadeira. O suco de frutas que escorre pode deixar manchas.

- Vedação extremamente suja: se a vedação estiver muito suja, a porta do forno pode não fechar corretamente durante a operação. As frentes dos móveis adjacentes podem ser danificadas. Mantenha sempre a vedação limpa.
- Porta do forno: não se sente sobre a porta nem pendure objetos nela. Não coloque utensílios ou acessórios sobre a porta do forno.
- Inserção de acessórios: dependendo do modelo do forno, os acessórios podem riscá-la parte interna da porta ao fechar. Sempre insira os acessórios diretamente na cavidade.
- Transporte do forno: não carregue nem segure o forno pela maçaneta da porta. A maçaneta não suporta o peso do aparelho e pode quebrar.
- Uso do calor residual: se utilizar o calor residual do forno desligado para manter alimentos aquecidos, pode ocorrer acúmulo de umidade dentro da cavidade.
- Isso pode gerar condensação, provocando corrosão e danos à estrutura interna e externa do forno, além de afetar a cozinha ao redor.
- Evite a condensação abrindo a porta ou utilizando o modo “Descongelar”.

Proteção ambiental

Seu novo forno é especialmente eficiente em termos de energia.
A seguir, você encontrará dicas para economizar ainda mais energia durante o uso do aparelho e orientações sobre o descarte adequado ao final de sua vida útil.

Economia de energia

- Remova todos os acessórios que não sejam necessários durante o processo de cozimento ou assamento.
- Não abra a porta durante o processo de cozimento ou assamento.
- Se abrir a porta durante o cozimento, mude o modo para “Lâmpada”, sem alterar a configuração de temperatura.
- Reduza a temperatura nos modos sem ventilação para 50 °C, de 5 a 10 minutos antes do término do cozimento. Assim, é possível usar o calor residual da cavidade para finalizar o processo.
- Utilize sempre que possível o modo “Aquecimento com Ventilador”, ele permite reduzir a temperatura em 20 °C a 30 °C.
- É possível cozinhar e assar com o modo convecção em mais de um nível ao mesmo tempo.
- Se não for possível preparar diferentes pratos simultaneamente, você pode aquecê-los em sequência, aproveitando o calor prévio do forno.
- Não pré-aqueça o forno vazio, a menos que seja realmente necessário. Se for preciso, coloque o alimento imediatamente após o forno atingir a temperatura.
- Não utilize papel alumínio nem qualquer material reflexivo para cobrir o piso da cavidade.
- Utilize o temporizador e/ou um termômetro de temperatura sempre que possível.
- Prefira formas com acabamento fosco escuro e moldes leves.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Descarte ambientalmente responsável
A embalagem foi projetada para proteger o novo forno contra danos durante o transporte.
Os materiais utilizados foram cuidadosamente selecionados e devem ser reciclados.
A reciclagem reduz o uso de matérias-primas e resíduos.

Os fornos elétricos e eletrônicos geralmente contêm materiais valiosos.
Não descarte o produto junto com o lixo doméstico comum.

Dicas
Use tempos curtos de cozimento.
Cozinhe os alimentos até que atinjam coloração dourada-amarelada, evitando que fiquem marrom-escuros.
Porções maiores formam menos acrilamida.
Sempre que possível, utilize o modo “Aquecimento com Ventilador”.
Batatas fritas: utilize mais de 450 g por bandeja, distribua-as uniformemente e vire-as de tempos em tempos. Use as informações do produto, se disponíveis, para obter o melhor resultado de cocção.

Manutenção do equipamento
Com bons cuidados e limpeza, o forno manterá sua aparência e pleno funcionamento por muitos anos.
A seguir, explicamos como realizar a limpeza e conservação adequadas.

Agentes de limpeza adequados
Para evitar danos às superfícies causados pelo uso incorreto de produtos de limpeza, siga as orientações da tabela “Método de limpeza”.
Nem todas as áreas listadas se aplicam a todos os modelos de forno.

Atenção! Risco de dano à superfície
Não utilize:
Produtos de limpeza fortes ou corrosivos;
Agentes de limpeza com alto teor alcoólico;
Esponjas abrasivas ou palhas de aço;
Lavadoras de alta pressão ou limpadores a vapor;
Produtos de limpeza especiais destinados ao uso com o forno ainda quente.

Lave panos ou esponjas novas completamente antes do uso.
Dica: produtos de limpeza e conservação recomendados podem ser adquiridos junto ao serviço de assistência técnica.
Siga sempre as instruções do respectivo fabricante.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

Área	Limpeza
Frente em aço inoxidável	Água morna com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Remova imediatamente respingos de calcário, gordura, amido ou albumina (ex.: clara de ovo). A corrosão pode se formar sob esses resíduos. Produtos de limpeza especiais para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes, estão disponíveis em nosso serviço de assistência técnica ou em lojas especializadas. Aplique uma camada fina do produto de limpeza com um pano macio.
Plástico	Água morna com sabão: Limpe com um pano e depois seque com um pano macio. Não use limpa-vidros nem raspadores de vidro.
Superfícies pintadas	Água morna com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio.
Painel de controle	Água morna com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Não use limpa-vidros nem raspadores de vidro.
Painéis da porta	Água morna com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Não use raspadores de vidro nem esponjas de aço inoxidável.
Puxador da porta	Água morna com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Se produtos desincrustantes entrarem em contato com o puxador, limpe imediatamente, pois podem causar manchas permanentes.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

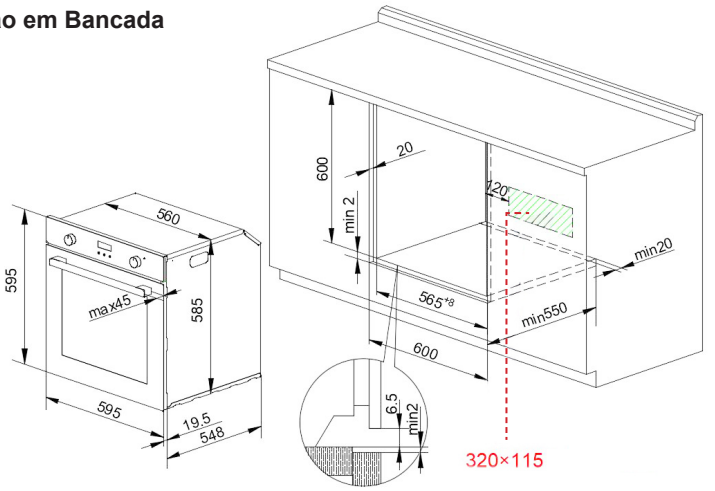
Área	Limpeza
Superfícies esmaltadas e autolimpantes	Siga as instruções específicas para as superfícies do compartimento de cozimento apresentadas após esta tabela.
Tampa de vidro da iluminação interna	Água morna com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Se o compartimento de cozimento estiver muito sujo, utilize limpador de forno.
Vedação da porta (não remover)	Água morna com sabão: Limpe com um pano de prato. Não esfregue com abrasivos.
Acessórios	Água morna com sabão: Deixe de molho e limpe com um pano de prato ou escova. Se houver acúmulo pesado de sujeira, use uma esponja de aço inoxidável.
Suportes/grades	Água morna com sabão: Deixe de molho e limpe com um pano de prato ou escova.
Sistema de trilhos	Água morna com sabão: Limpe com um pano de prato ou escova. Não remova o lubrificante enquanto os trilhos estiverem estendidos. O ideal é limpá-los quando estiverem recolhidos. Não lave na lava-louças.

Observação:
Resíduos de alimentos podem causar o aparecimento de manchas brancas. Essas manchas são inofensivas e não afetam o funcionamento do forno. Se desejar removê-las, use suco de limão.
As superfícies são revestidas com uma camada cerâmica porosa e fosca. Esse revestimento ajuda a dispersar respingos de gordura e resíduos durante o assamento e o cozimento. Não use limpador de forno em superfícies autolimpantes, isso danifica o revestimento.

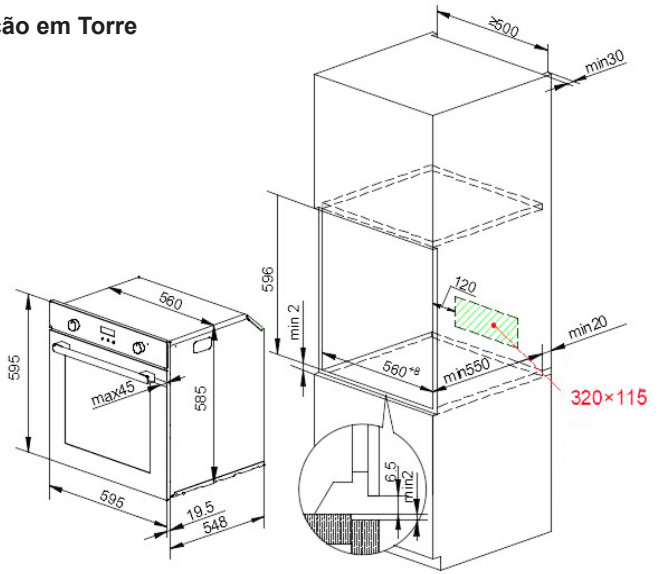
INSTALAÇÃO DO PRODUTO

A conexão elétrica do forno deve ser realizada por um técnico qualificado.
A instalação deve ser executada de acordo com as instruções de instalação.

Instalação em Bancada



Instalação em Torre



Medidas em milímetros (mm)

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

Informações importantes

- Para garantir o uso seguro, certifique-se de que o forno foi instalado de acordo com as instruções de instalação. Danos causados por instalação incorreta não são cobertos pela garantia.
- Verifique o forno quanto a possíveis danos antes da instalação. Não conecte o forno se houver qualquer dano visível.
- Durante a instalação, utilize luvas de proteção para evitar cortes com bordas afiadas.
- Antes de ligar o forno, remova todos os materiais de embalagem e películas adesivas do produto.
- As dimensões mostradas nas figuras estão em milímetros (mm).
- É necessário que o plugue permaneça acessível ou que seja instalado um interruptor na fiação fixa, permitindo desconectar o forno da rede elétrica após a instalação, quando necessário.
- Se o forno for instalado sob cooktops elétricos ou a gás, o painel de separação deve possuir uma abertura para ventilação do aparelho. A distância mínima A entre a base do cooktop e o topo da carcaça do forno é de 50 mm. Observe as instruções de instalação do cooktop.
- Atenção: o forno não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar superaquecimento.

Etapas de instalação e remoção

Instalação:

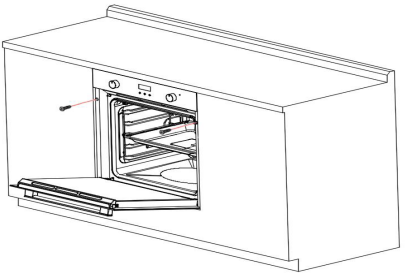
- Após o desembalamento, retire os acessórios e materiais de embalagem do forno e remova o filme adesivo.
- Deslize o forno para dentro do gabinete, alinhe-o e fixe, certificando-se de que o cabo de energia não esteja danificado nem preso.
- Prenda o forno com dois parafusos, conforme ilustrado no diagrama.

Remoção:

- Desconecte o interruptor de energia elétrica.
- Desparafuse os parafusos de fixação do forno.

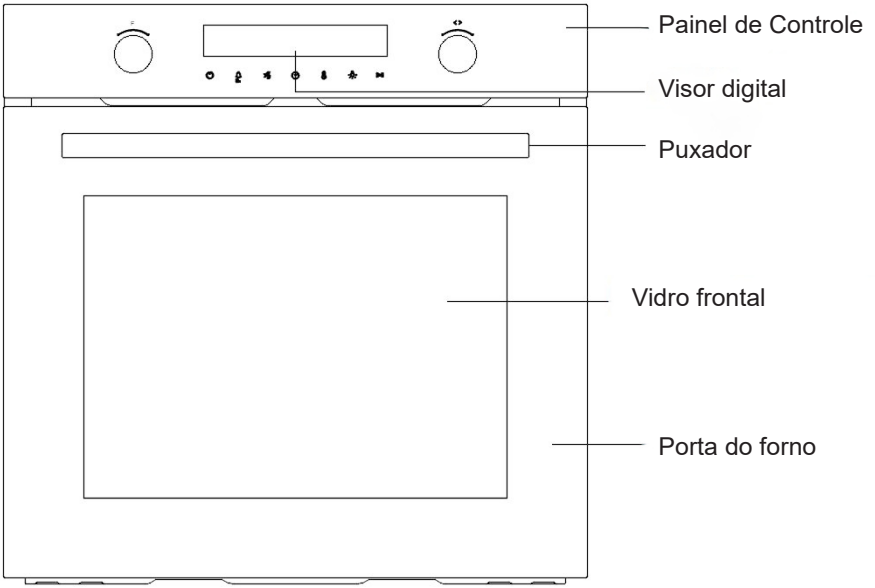
Levante o forno levemente e puxe-o para fora e para baixo da plataforma com a ajuda de duas pessoas.

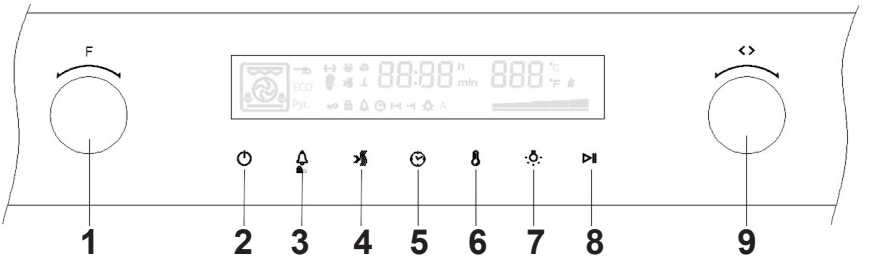
Não levante o forno pela maçaneta da porta



FUNÇÕES DO PRODUTO

Neste capítulo, explicaremos o painel de controle e os acessórios. Ao mesmo tempo, você conhecerá as principais funções do seu forno.





FUNÇÕES DO PRODUTO

	1	Função do forno	Gire este seletor para alterar o modo de aquecimento.
	2	Liga / Desliga	Liga e desliga o forno.
	3	Timer / Travamento infantil	Use para programar o tempo ou ativar o bloqueio infantil pressionando por 3 segundos.
	4	Pré-aquecimento rápido	Use esta função para realizar um pré-aquecimento rápido.
	5	Duração e ajuste do relógio	Defina o tempo de cozimento e, em seguida, selecione a função desejada. Configure o relógio no modo de espera.
	6	Ajuste de temperatura	Pressione para definir a temperatura.
	7	Luz interna Liga / Desliga	Liga e desliga a iluminação interna do forno.
	8	Iniciar / Pausar	Inicia ou pausa o processo de cozimento.
	9	Ajuste	Após selecionar a temperatura ou o tempo, gire este seletor para ajustar os valores.

FUNÇÕES DO PRODUTO

Antes de usar pela primeira vez

- Remova todas as etiquetas, películas de proteção da superfície e peças de proteção de transporte.
- Retire todos os acessórios e as grades laterais do compartimento interno.
- Lave bem os acessórios e as grades laterais com água morna e sabão, utilizando um pano macio ou escova suave.
- Certifique-se de que a cavidade não contenha restos de embalagem, como grânulos de isopor ou pedaços de madeira, que possam causar risco de incêndio.
- Limpe as superfícies lisas do interior e a porta do forno com um pano úmido e macio.
- Para remover o odor de novo, aqueça o forno vazio e com a porta fechada.
- Mantenha a cozinha bem ventilada durante esse primeiro aquecimento.
- Mantenha crianças e animais afastados da cozinha e feche as portas dos ambientes adjacentes.
- Ajuste as configurações indicadas.

Após o forno esfriar:

- Limpe as superfícies lisas e a porta com água morna e sabão, utilizando um pano macio.
- Seque todas as superfícies.
- Reinstale as grades laterais.

Ajuste do relógio

- Antes de usar o forno, o horário deve ser configurado.
- Após o forno ser conectado à rede elétrica, toque no símbolo do relógio
- Em seguida, ajuste a hora do dia girando o seletor. Toque no simbolo de Inciar/ Pausar.
- Observação: o relógio utiliza formato de 24 horas.

FUNÇÕES DO PRODUTO

Tipos de aquecimento

Seu forno possui diversos modos de operação, que tornam o uso mais prático e versátil.

Para ajudá-lo a escolher o modo de aquecimento ideal para cada preparo, apresentamos abaixo as diferenças e aplicações de cada função.

Função		Faixa de temperatura	Uso
	Lâmpada	—	Permite visualizar claramente o estado físico dos alimentos dentro da cavidade.
	Cozimento Clássico	50 °C – 280 °C	Ideal para cozimento em uma única prateleira: bandejas de biscoitos, bolos, muffins, tortas, pudins assados, assados leves e pratos com ovos. É uma função geral, adequada para a maioria dos preparos.
	Convecção	50 °C – 260 °C	Para assar ou grelhar em uma ou mais prateleiras. O calor vem do elemento circular com ventilador, que distribui o calor uniformemente.
	Cozimento Intensivo	50 °C – 260 °C	Para assar ou grelhar em uma ou mais prateleiras. O ventilador distribui o calor dos elementos de aquecimento de forma uniforme por toda a cavidade.
	Grill	50 °C – 250 °C	Para grelhar pequenas porções de alimentos e dourar superfícies. Coloque os alimentos no centro da prateleira, diretamente sob o elemento grill.
	Grill com Ventilador	50 °C – 260 °C	Para assar aves, peixes e cortes maiores de carne. O elemento de aquecimento e o ventilador ligam-se alternadamente, circulando o ar quente ao redor dos alimentos.

FUNÇÕES DO PRODUTO

Tipo de aquecimento		Faixa de temperatura	Uso
	Grill Intensivo	50 °C – 260 °C	Emite calor radiante direto dos dois elementos superiores, ideal para cortes macios de carne, bifes, costeletas, salsichas, peixes, sanduíches com queijo e outros pratos rápidos.
	Pizza	50 °C – 250 °C	Para pizzas e pratos que exigem aquecimento intenso pela parte inferior. O elemento inferior e o anel de aquecimento trabalham simultaneamente.
	Aquecimento Inferior	50 °C – 220 °C	Adiciona dourado extra à base de pizzas, tortas e massas. O calor provém do elemento de aquecimento inferior.
	Aquecimento Superior	50 °C – 250 °C	Para grelhar alimentos planos, como bifes, salsichas e torradas. Toda a área sob o elemento de aquecimento superior aquece de forma uniforme.
	Ventilação Quente ECO	50 °C – 260 °C	Para cozimento com economia de energia.
	Descongelar	25 °C – 35 °C	Para descongelar suavemente alimentos congelados.
	Fermentação	30 °C – 55 °C	Ideal para preparar massas com fermento biológico e pães de fermentação natural, além de cultivar iogurte.
	Manter Aquecido	30 °C – 80 °C	Para manter os alimentos aquecidos após o preparo.

FUNÇÕES DO PRODUTO

Observações

- Para descongelar alimentos, as grades laterais podem ser removidas e o alimento pode ser colocado diretamente no fundo da cavidade.
- Para aquecer louças ou utensílios, recomenda-se remover as grades laterais e utilizar os modos de aquecimento “Ventilação Quente” ou “Grill com Ventilação”, ajustando a temperatura para 50 °C.
- Se mais da metade do fundo da cavidade estiver coberta, utilize o modo Grill com Ventilador.
- Graças à distribuição uniforme de calor dentro da cavidade durante o modo Ventilação Quente, o ventilador pode ligar e desligar automaticamente em determinados momentos do processo de aquecimento, garantindo o melhor desempenho possível.

Atenção

Se abrir a porta do forno durante a operação, tenha cuidado com o risco de queimaduras.
Não cubra as aberturas de ventilação, pois isso pode causar superaquecimento.
Para resfriar o forno mais rapidamente após o uso, o ventilador de resfriamento pode continuar funcionando por um tempo mesmo após o desligamento.

Ventilador de resfriamento

O ventilador de resfriamento liga e desliga automaticamente conforme necessário.
O ar quente é expelido pela parte superior da porta.

Cozinhando com o forno

- Após ligar o forno, gire o seletor de funções para escolher o modo desejado, selecione o botão de temperatura ou tempo, e em seguida ajuste com o botão de regulagem para definir a temperatura ou o tempo com precisão.
- Toque no símbolo Iniciar / Pausar o forno começará a funcionar.
- Caso contrário, ele retornará automaticamente à exibição do relógio após 5 minutos.
- Durante o processo de cozimento, você pode tocar no símbolo de desligar para cancelar.

OBSERVAÇÃO: Após definir a temperatura, é possível tocar no símbolo do relógio para ajustar o tempo de cozimento.
Você pode configurá-lo girando o botão de ajuste no modo de tempo.

FUNÇÕES DO PRODUTO

Pré-aquecimento rápido
O modo de pré-aquecimento rápido reduz o tempo necessário para atingir a temperatura configurada.
Ao selecionar uma função, toque no símbolo de pré-aquecimento rápido.
O indicador de pré-aquecimento acenderá no visor.

Se a função selecionada não suportar pré-aquecimento rápido, o forno emitirá um "bip".
Os modos Descongelar, Fermentação e Manter Aquecido não podem ser pré-aquecidos rapidamente.

Opções de ajuste de tempo
Seu forno possui diferentes opções de configuração de tempo:

Opção de tempo		Uso
	Temporizador	Funciona como um cronômetro. Um sinal sonoro será emitido quando o tempo definido for atingido.
	Tempo de cozimento	Um sinal é emitido quando o tempo de cozimento programado termina. O forno desliga automaticamente.
	Hora de término	Permite definir o tempo de cozimento e o horário de término. O forno liga e desliga automaticamente, garantindo que o preparo finalize no horário programado.

Alterar durante o cozimento
- Durante a operação do forno, é possível alterar o tipo de aquecimento e a temperatura girando o seletor de funções ou ajustando o botão de regulagem.
- Após a alteração, se nenhuma outra ação for realizada dentro de 5 segundos, o forno começará a aquecer automaticamente com as novas configurações.
- Se desejar alterar o tempo de cozimento durante o processo, toque no símbolo do relógio e faça as modificações girando o botão de ajuste.
- Depois da alteração, se nenhuma outra ação for realizada dentro de 5 segundos, o forno continuará funcionando com os novos parâmetros.
- Durante o processo de cozimento com tempo de término programado, não é possível fazer alterações.
- Para cancelar o processo de cozimento, toque no símbolo de desligar.

FUNÇÕES DO PRODUTO

Observações
Alterar os modos, a temperatura ou o tempo de cozimento durante o preparo pode influenciar negativamente no resultado final.
Por isso, recomenda-se evitar essas alterações, a menos que o usuário tenha experiência em cozinhar com forno elétrico.

Atenção
- Após o forno parar de aquecer, as superfícies internas permanecem muito quentes.
- Nunca toque nas superfícies internas ou nos elementos de aquecimento.
- Utilize luvas térmicas para remover acessórios ou recipientes da cavidade e aguarde o resfriamento completo antes de limpar.
- Mantenha crianças afastadas durante e após o uso, para evitar queimaduras.

Temporizador
- Você pode definir o tempo de cozimento, o horário de término e o relógio tocando no símbolo do relógio. O ícone correspondente começará a piscar. Utilize o botão giratório direito para ajustar o temporizador.
- Quando o alarme é configurado, o forno emitirá um bipe ao final do tempo definido, mas continuará funcionando. Pressione qualquer tecla para cancelar o som do alarme.
- Quando o tempo de cozimento é configurado, o forno emitirá um bipe ao final do tempo e desligará automaticamente. Pressione qualquer tecla para cancelar o som.
- Quando o horário de término é configurado, o forno ligará automaticamente e funcionará até o horário programado.
- Ao término, emitirá um bipe e desligará automaticamente.
- Pressione qualquer tecla para cancelar o aviso sonoro.

Exemplo:
Você coloca o prato no forno às 12h00.
O tempo de cozimento é de 30 minutos, e o horário de término é definido para 17h30.
Após a configuração, o forno ligará automaticamente às 17h00 e desligará às 17h30.

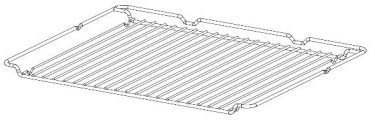
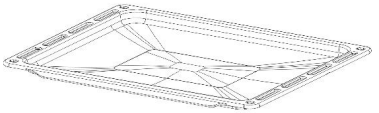
Travamento de segurança infantil
O seu forno possui travamento de segurança infantil, impedindo que crianças o liguem acidentalmente ou alterem as configurações.
Ao pressionar e segurar o botão do sino por 3 segundos, o bloqueio infantil é ativado. Para desativá-lo, pressione e segure novamente por 3 segundos.
É possível ativar ou desativar o bloqueio infantil mesmo enquanto o forno está em uso. Ao manter o botão pressionado por 3 segundos, o bloqueio será alternado entre ligado e desligado. Quando o bloqueio infantil estiver um cadeado aparecerá no visor.

ACESSÓRIOS DO PRODUTO

Acessórios
O seu forno é acompanhado por diversos acessórios.
Abaixo, você encontra uma visão geral dos itens incluídos e orientações sobre o uso correto de cada um.

Use somente acessórios originais, pois eles foram projetados especialmente para o seu forno.
Os acessórios podem ser adquiridos no serviço de pós-venda, em lojas especializadas ou online.

Acessórios inclusos

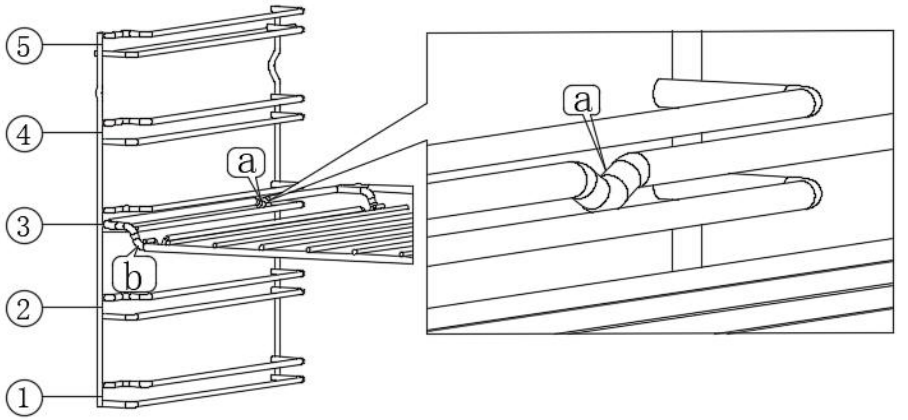
Imagem	Nome	Uso
	Grade metálica	Para utensílios refratários, formas de bolo e travessas. Ideal para assados, grelhados e refeições congeladas.
	Assadeira	Para bolos úmidos, massas, refeições congeladas e grandes assados. Também pode ser usada para coletar gordura durante o uso direto da grade metálica.

Inserção de acessórios: Grade metálica e bandeja de assar
- A cavidade possui cinco posições de prateleira.
- Essas posições são contadas de baixo para cima
- Em alguns modelos, a posição mais alta está marcada com o símbolo do grill.
- Sempre insira o acessório entre as duas barras-guia correspondentes à posição de prateleira desejada.
- Os acessórios podem ser puxados até aproximadamente a metade, sem risco de tombar.

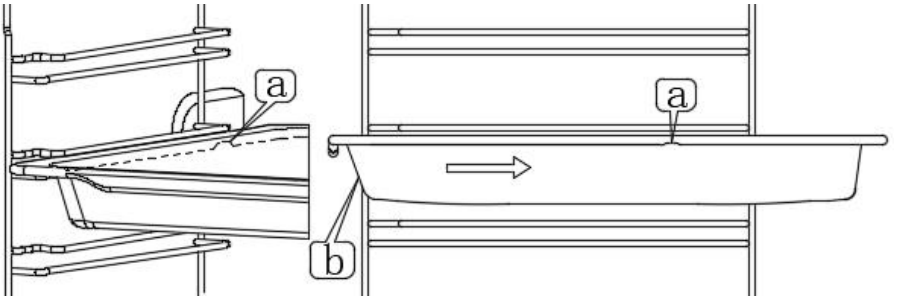
Observações
- Certifique-se de inserir os acessórios no forno na direção correta.
- Sempre empurre os acessórios completamente para dentro da cavidade, evitando que toquem na porta do forno.
- Retire da cavidade quaisquer acessórios que não estiver utilizando.

ACESSÓRIOS DO PRODUTO

Inserção de acessórios: Grade metálica e bandeja de assar
Os acessórios podem ser puxados até cerca da metade, onde travem automaticamente. É essencial que os acessórios sejam inseridos corretamente para que o sistema de travamento funcione adequadamente.
Ao inserir a grade metálica, verifique se a aba está posicionada na parte traseira e voltada para baixo.
A abertura lateral “b” deve ficar voltada para a porta do forno, enquanto o trilho externo “a” deve estar virado para baixo.

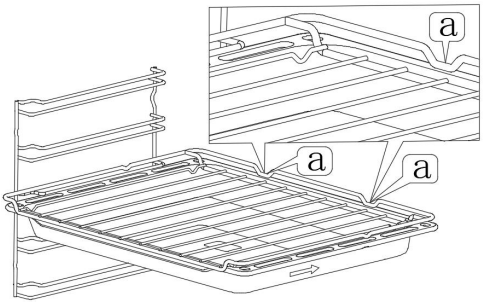


- Ao inserir a bandeja de assar, certifique-se de que o encaixe “a” esteja na parte traseira e voltado para baixo.
- A borda chanfrada “b” do acessório deve ficar voltada para a porta do forno.



ACESSÓRIOS DO PRODUTO

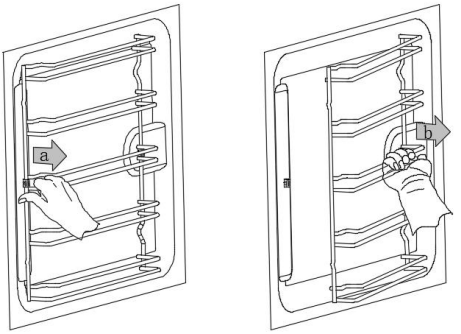
Combinação de acessórios
É possível inserir a grade metálica e a bandeja universal simultaneamente, de modo que a bandeja colete os líquidos que possam escorrer durante o preparo.
Ao inserir a grade metálica, certifique-se de que os dois espaçadores “a” estejam posicionados na borda traseira.
Quando utilizada em conjunto com a bandeja regular, a grade deve ficar sobre o trilho superior da posição de prateleira escolhida.



Trilhos
Com bons cuidados e limpeza, o seu forno manterá sua aparência e continuará funcionando perfeitamente por muito tempo.
A seguir, explicamos como remover e limpar os trilhos laterais (grades de apoio).

Atenção — Risco de queimaduras!
Os trilhos ficam muito quentes durante o uso.
Nunca toque nos trilhos enquanto estiverem aquecidos.
Aguarde o resfriamento completo do forno antes de manuseá-los.
Mantenha crianças afastadas do aparelho.

Removendo os trilhos
Puxe o suporte na direção “a”. Desencaixe o gancho na direção “b”.

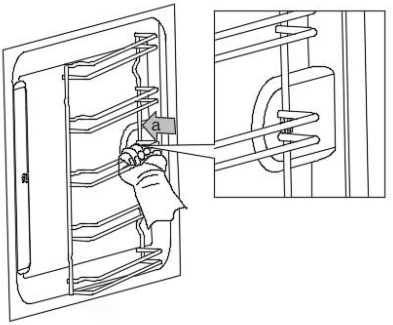


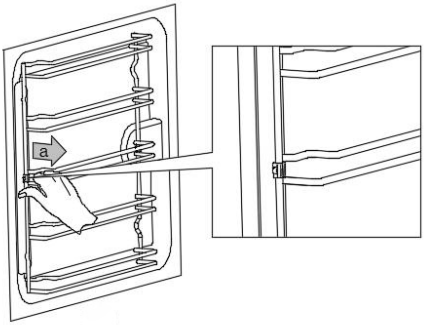
ACESSÓRIOS DO PRODUTO

Reinstalando os trilhos

Prenda o meio dos trilhos superior e inferior do suporte na direção “a”, encaixando-os no anel de fixação.

Prenda o meio dos trilhos superior e inferior da grade na direção “b”, encaixando-os também no anel de fixação.





Porta do forno

Com bons cuidados e limpeza, o seu forno manterá sua aparência e continuará funcionando perfeitamente por muito tempo.

A seguir, explicamos como remover a porta do forno para limpeza e manutenção.

Removendo e recolocando a porta do forno

- Para fins de limpeza e para remover os painéis de vidro da porta, é possível desencaixar a porta do forno.
- As dobradiças da porta possuem alavancas de travamento.
- Quando as alavancas estão fechadas, a porta permanece fixada no forno e não pode ser removida.
- Quando as alavancas de travamento estão abertas, é possível remover a porta com segurança.
- Nessa posição, as dobradiças ficam travadas e não podem se fechar sozinhas.



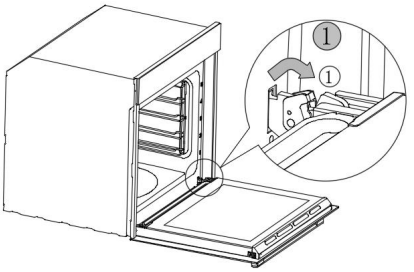


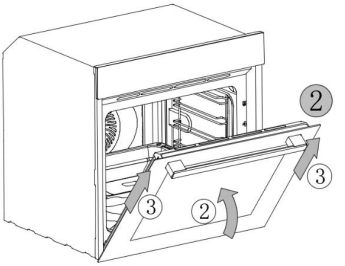
ACESSÓRIOS DO PRODUTO

Atenção: Risco de ferimentos
Se as dobradiças não estiverem travadas, elas podem se fechar com grande força. Certifique-se de que as alavancas de travamento estejam sempre totalmente fechadas ou, no momento da remoção da porta, totalmente abertas.

- As dobradiças da porta do forno
- As dobradiças da porta se movimentam ao abrir e fechar o forno, podendo prender os dedos se não houver cuidado.
- Mantenha as mãos afastadas das dobradiças durante o manuseio.

Removendo a porta do forno
- Abra completamente a porta do forno.
- Levante as duas alavancas de travamento (esquerda e direita)
- Feche parcialmente a porta até o ponto de resistência (posição de limite).
- Segure firmemente a porta com as duas mãos, uma de cada lado , e puxe-a para cima para removê-la.

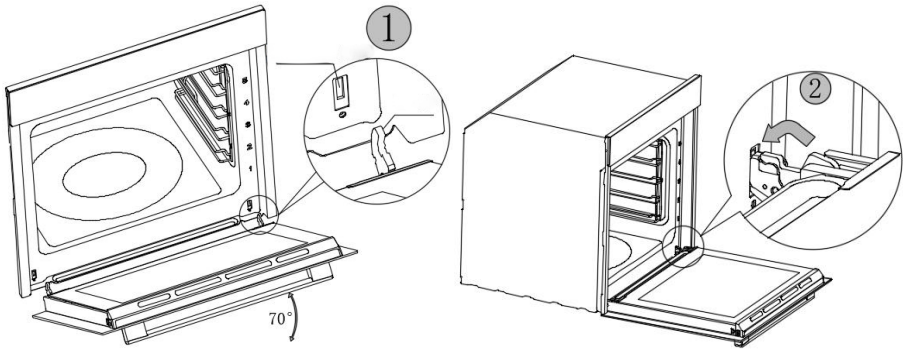




Reinstalando a porta do forno
Recoloque a porta seguindo a sequência inversa da remoção.

- Ao recolocar a porta, verifique se as duas dobradiças estão corretamente encaixadas nos orifícios de instalação do painel frontal da cavidade. As dobradiças devem entrar com facilidade, sem resistência. Caso sinta resistência, verifique se estão posicionadas corretamente.
- Abra completamente a porta e confirme se as dobradiças estão no encaixe correto. Caso a instalação esteja incorreta, a porta não abrirá totalmente. Em seguida, abaixe novamente as duas alavancas de travamento.
- Feche a porta e verifique se está bem encaixada e completamente vedada. Recomenda-se fazer uma verificação final para garantir o fechamento perfeito.

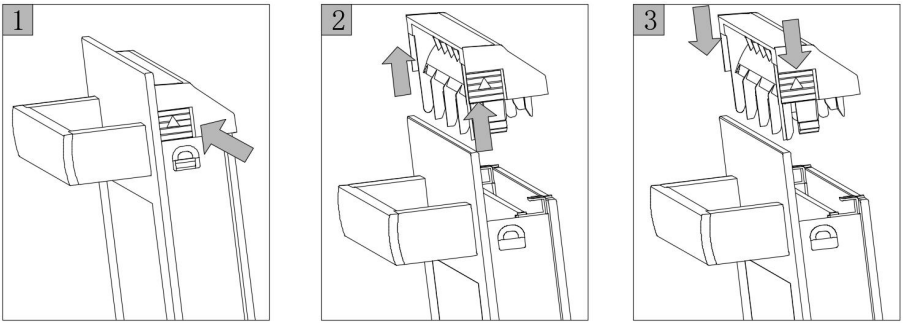
ACESSÓRIOS DO PRODUTO



Removendo a tampa da porta
Para facilitar a limpeza, é possível remover os painéis de vidro da porta do forno.

Se necessário, por exemplo, se o forno estiver instalado em posição elevada, você também pode remover toda a porta e colocá-la sobre uma superfície plana e estável.
Pressione as laterais direita e esquerda da tampa
Remova a tampa conforme indicado.
Após retirar a tampa, as demais partes da porta poderão ser facilmente removidas para limpeza completa.
Quando terminar, recoloque a tampa e pressione até ouvir um clique, garantindo que ela esteja encaixada corretamente.

Reinstalando e fechando a porta do forno



Atenção: Risco de ferimentos
Mesmo com a porta do forno devidamente instalada, a tampa de vidro também pode ser removida neste estágio.
Manuseie com cuidado para evitar acidentes ou danos ao vidro.

ACESSÓRIOS DO PRODUTO

Remoção da tampa da porta

- Remover a tampa da porta libera o vidro interno, que pode mover-se facilmente e causar danos ou ferimentos.
- A remoção da tampa e do vidro interno também reduz o peso total da porta, tornando as dobradiças mais sensíveis ao movimento durante a abertura ou fechamento, o que pode prender os dedos. Mantenha as mãos afastadas das dobradiças.

Por esses motivos, recomendamos fortemente que a tampa da porta só seja removida com a porta completamente desmontada.
Danos causados por operação incorreta não são cobertos pela garantia.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Antes de acionar o serviço de assistência técnica, verifique se o problema não está relacionado a uma operação incorreta.
Consulte a tabela de falhas abaixo e tente corrigir o problema por conta própria.
Na maioria das vezes, pequenos ajustes resolvem as falhas técnicas.
Se o resultado do cozimento não sair como o esperado, você também pode consultar as dicas e instruções de preparo no final deste manual.

Falha	Causa possível	Observações / Soluções
O forno não funciona.	Fusível queimado.	Verifique o disjuntor no quadro de energia.
	Falta de energia.	Verifique se há energia elétrica na cozinha (ex.: luzes e outros eletros funcionando).
	O timer não está ajustado.	Ajuste o timer.
	A porta não está fechada corretamente.	Feche a porta completamente.
A lâmpada não acende.	Lâmpada queimada.	Substitua a lâmpada.
Os botões giratórios estão duros.	Sujeira sob os botões.	Remova os botões. Para soltá-los, puxe-os cuidadosamente ou pressione levemente a borda externa até que se soltem.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Antes de acionar o serviço de assistência técnica, verifique se o problema não está relacionado a uma operação incorreta.
Consulte a tabela de falhas abaixo e tente corrigir o problema por conta própria.
Na maioria das vezes, pequenos ajustes resolvem as falhas técnicas.
Se o resultado do cozimento não sair como o esperado, você também pode consultar as dicas e instruções de preparo no final deste manual.

Os botões giratórios estão duros.	Sujeira sob os botões.	Limpeza dos botões: Limpe cuidadosamente com pano macio e água com sabão neutro. Seque com um pano seco e macio. Não utilize materiais cortantes ou abrasivos. Não lave ou mergulhe na lava-louças. Evite remover os botões com frequência para não danificar o suporte.
O alimento não está totalmente cozido no tempo indicado pela receita.	A receita foi elaborada para temperaturas diferentes.	Verifique novamente as temperaturas e quantidades dos ingredientes. Ajuste conforme necessário.
Após o processo de cozimento, é possível ouvir ruído e sentir fluxo de ar quente sob o painel de controle.	A temperatura interna do forno ainda está alta.	O ventilador de resfriamento continua funcionando para evitar superaquecimento. Ele desliga automaticamente após cerca de 10 minutos, quando a temperatura interna reduz.
Douramento irregular.	A temperatura está muito alta ou a prateleira está mal posicionada.	Verifique as configurações e funções escolhidas. O material ou acabamento da assadeira pode não ser o mais adequado. Para funções de calor radiante, como “Aquecimento Superior e Inferior”, prefira formas escuras, opacas e leves, que otimizam a distribuição do calor.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Atenção: Risco de Choque Elétrico
Reparos incorretos são perigosos. Qualquer conserto deve ser realizado somente por técnicos autorizados.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo serviço de assistência técnica Evol.
Caso o forno apresente defeito, desconecte-o da tomada ou desligue o disjuntor no quadro de energia antes de acionar a assistência.

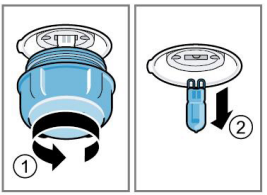
Tempo máximo de operação
O tempo máximo de funcionamento contínuo deste forno é de 24 horas, evitando que o aparelho permaneça ligado por esquecimento.

Substituição da lâmpada interna superior
Atenção: Risco de Choque Elétrico

Ao substituir a lâmpada do compartimento de cocção, desconecte o forno da tomada ou desligue o disjuntor no quadro de energia, pois o soquete da lâmpada permanece energizado enquanto o aparelho estiver ligado.

Atenção: Risco de queimaduras
Nunca toque nas superfícies internas do forno ou nos elementos de aquecimento quando estiverem quentes.
Aguarde o resfriamento completo antes de iniciar o procedimento e mantenha crianças afastadas durante o processo.

Passo a passo:
Coloque um pano seco dentro da cavidade fria do forno para evitar danos.
Gire a tampa de vidro no sentido anti-horário para removê-la.
Retire a lâmpada, não a gire.
Insira a nova lâmpada, certificando-se de que os pinos estejam corretamente encaixados e pressione firmemente.
Recoloque a tampa de vidro, girando-a até fixar.
Dependendo do modelo do forno, a tampa de vidro pode possuir anel de vedação. Se houver, recoloque o anel antes de rosquear a tampa.
Retire o pano de proteção e religue o disjuntor.



Tampa de vidro
Se a tampa de vidro da lâmpada halógena estiver danificada, ela deve ser substituída.
Você pode solicitar uma nova tampa através do serviço de assistência técnica Evol.
Informe o número E e o número FD do seu produto ao realizar o pedido.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Dicas para Assar

Situação	Solução Recomendada
Você quer preparar sua própria receita.	Tente utilizar as mesmas configurações de receitas semelhantes e ajuste o processo de cocção de acordo com o resultado.
Você quer verificar se o bolo está completamente assado no centro.	Insira um palito no ponto mais alto do bolo. Se o palito sair limpo, sem resíduos de massa, o bolo está pronto.
O bolo afundou no meio.	Na próxima vez, utilize menos líquido. Alternativamente, reduza a temperatura em 10 °C e aumente o tempo de assamento. Siga as quantidades e instruções de preparo indicadas na receita.
O bolo cresceu no centro, mas ficou mais baixo nas bordas.	Unte apenas a base da forma de aro removível. Após o assar, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
Pequenos itens assados grudam uns nos outros.	Deixe um espaço de cerca de 2 cm entre os itens. Isso garante uma boa circulação de calor e um dourado uniforme.
O bolo ficou muito seco.	Aumente a temperatura em 10 °C e reduza o tempo de cozimento.
O bolo ficou muito claro.	Se a posição da prateleira e a forma estiverem corretas, aumente a temperatura ou estenda o tempo de assamento.
O bolo ficou muito claro por cima e escuro por baixo.	Asse o bolo um nível acima na próxima vez.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Dicas para Assar

Situação	Solução Recomendada
O bolo ficou muito escuro por cima e claro por baixo.	Asse o bolo um nível abaixo na próxima vez. Reduza a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
Bolos assados em forma ou assadeira ficam muito escuros no fundo.	Posicione a assadeira no centro das prateleiras, evitando o contato direto com a parede traseira do forno.
O bolo inteiro ficou escuro demais.	Reduza a temperatura na próxima vez e aumente levemente o tempo de assamento.
Condensação de água durante o assamento.	O vapor faz parte natural do processo de cocção e sai normalmente do forno junto com o fluxo de ar de resfriamento. Esse vapor pode se condensar em diferentes superfícies dentro ou próximas ao forno, formando pequenas gotas de água. Trata-se de um processo físico normal, que não pode ser totalmente evitado.
Qual tipo de utensílio de forno pode ser utilizado?	Qualquer recipiente resistente ao calor pode ser usado. Recomenda-se não utilizar alumínio em contato direto com alimentos, especialmente se forem ácidos. Certifique-se de que o recipiente e a tampa estejam bem ajustados.
Como calcular as configurações do forno quando o peso da carne não é informado pela receita?	Escolha as configurações mais próximas do peso estimado e ajuste o tempo conforme necessário. Se possível, use um termômetro de carne para medir a temperatura interna. Insira a ponta do termômetro na parte mais espessa da carne, evitando ossos ou cavidades. Siga as instruções do fabricante para posicionamento correto da sonda.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Dicas para Assar

Situação	Solução Recomendada
Como usar a função grill.	Pré-aqueça o forno por 5 minutos e coloque o alimento na prateleira indicada neste manual. Mantenha a porta fechada durante o uso do grill. Não utilize o forno com a porta aberta, exceto para colocar, remover ou verificar o alimento.
Como manter o forno limpo durante o uso do grill.	Utilize uma assadeira com 2 litros de água na prateleira inferior (nível 1). Isso ajuda a capturar os líquidos e gorduras que escorrem dos alimentos colocados na grade superior.
O bolo está dourando de forma desigual.	Reduza ligeiramente a temperatura. Certifique-se de que o papel manteiga não esteja bloqueando a circulação de ar e corte-o no tamanho exato da forma. Evite posicionar a forma diretamente na frente das saídas de ar quente. Para itens pequenos, use tamanhos e espessuras semelhantes para garantir uniformidade.
Ao assar em múltiplos níveis, os itens da bandeja superior ficam mais escuros que os da inferior.	Utilize a função de ar quente ao assar em múltiplos níveis. Itens assados simultaneamente podem não ficar prontos exatamente ao mesmo tempo, ajuste conforme necessário.
O bolo está bom, mas poderia melhorar.	Use uma temperatura mais baixa e aumente levemente o tempo de cozimento.
O bolo ficou bonito, mas não assou corretamente no centro.	Use uma temperatura mais baixa e asse por mais tempo. Utilize menos líquido na próxima vez.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Dicas para Assar

Situação	Solução Recomendada
O bolo ficou bonito, mas não assou corretamente no centro.	Para bolos com coberturas úmidas, asse primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou farinha de rosca antes de colocar a cobertura.
O bolo não solta da forma ao virá-lo de cabeça para baixo.	Deixe o bolo esfriar por 5 a 10 minutos após o assar. Se ainda estiver grudando, solte cuidadosamente as bordas com uma faca. Vire a forma novamente e cubra com um pano úmido e frio por alguns minutos. Na próxima vez, unte e polvilhe a forma com farinha de rosca antes de assar.
O que acontece se um líquido for adicionado ao alimento dentro do forno durante o cozimento?	O líquido ferverá e liberará vapor, o que é um processo físico normal. Tenha cuidado, o vapor é quente. Consulte também a seção “Condensação de vapor durante o assamento” para mais informações. Se o líquido contiver álcool, a fervura ocorrerá mais rapidamente e poderão surgir chamas no interior do forno. Mantenha a porta do forno fechada durante esse tipo de preparo e abra-a com cuidado e somente se necessário.

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

ASSISTÊNCIA TÉCNICA EVOL

NOSSOS PRODUTOS ESTÃO NO SKETCHUP

BAIXE O APP EVOL SMART

Informações sujeiras a alteração sem aviso prévio rev 0220261117

@evol_br

/faznaevol

Evol Eletrodomésticos do Brasil Ltda

Atendimento ao Cliente

11 4990-2661

11 96129-2131

www.evol.com.br