

EOS*

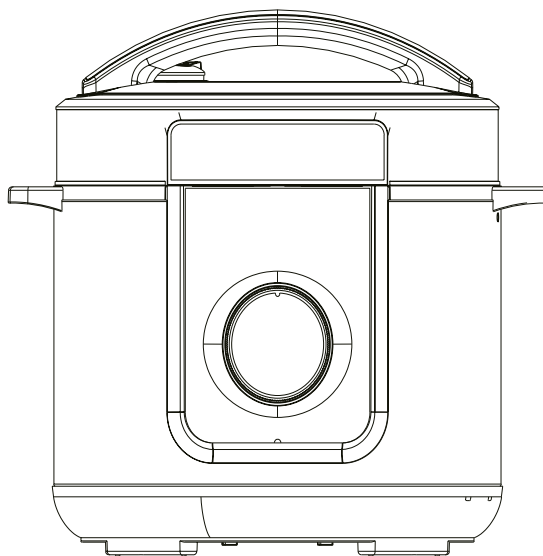
*cheff*gourmet

PANELA ELÉTRICA DE PRESSÃO
MULTICOOKER

EPP50MI | EPP50MT

5L

MANUAL DE USO



1 ANO

DE GARANTIA

127V~220V



PARABÉNS POR ESCOLHER A EOS.

Você acaba de adquirir um produto de alta qualidade, feito especialmente para as necessidades do consumidor brasileiro.

Fique atento às informações contidas neste manual de instruções, assim você saberá como tirar o máximo proveito das funções, garantindo a sua segurança e prolongando a vida útil do produto.

As Panelas Elétricas De Pressão Multicooker EOS são fabricadas com criterioso processo de qualidade, da escolha do material ao design ergonômico. Tudo isso com padrão internacional para oferecer uma melhor performance e resistência.

Com 15 anos de uma história de sucesso, a EOS vem trazendo tecnologia de ponta ao mercado nacional no ramo de refrigeração. A nossa missão é oferecer produtos de qualidade que realmente fazem a diferença na vida das pessoas. Servir ao cliente e ofertar uma variedade imensa de produtos é e sempre será nossa prioridade.

Hoje, cumprindo com o compromisso de entregar valor e tornar sua vida mais fácil, nos orgulhamos em levar até você a Panela Elétrica De Pressão Multicooker com a qualidade que só a EOS tem.

A EOS valoriza seu conforto. A EOS valoriza você.

Como podemos facilitar sua vida hoje?
Fale com a gente. Estamos sempre dispostos a te ouvir.

0800 721 8900

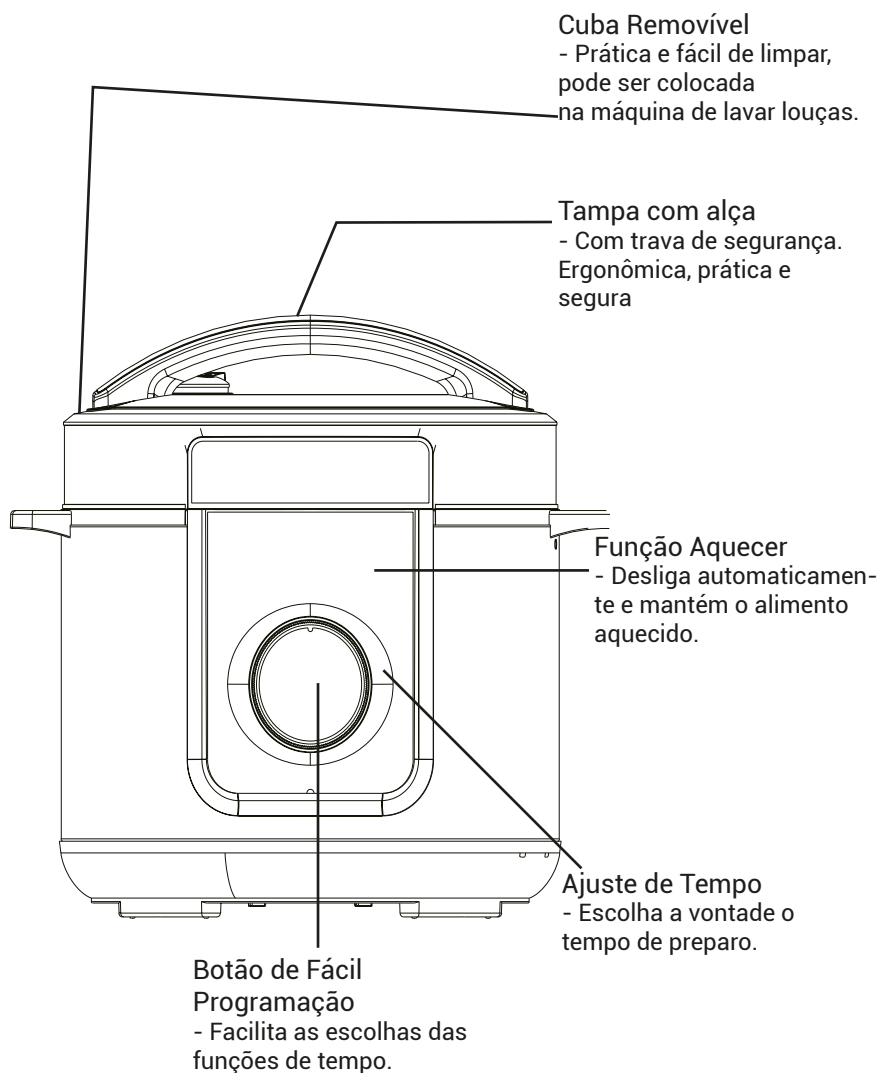
Leia todo o manual antes de usar este dispositivo

AVISOS:

- AS PEÇAS METÁLICAS NO TOPO DA PAINEL DE PRESSÃO FICAM MUITO QUENTES DURANTE O PROCESSO DE COZIMENTO E PODEM CAUSAR QUEIMADURAS. NÃO TOQUE NAS PEÇAS METÁLICAS NO TOPO DA PAINEL DE PRESSÃO DURANTE O PROCESSO DE COZIMENTO OU PELO MENOS 30 MINUTOS APÓS O COZIMENTO A PAINEL DE PRESSÃO ESTIVER DESLIGADA.
- Destinado apenas para uso em bancada.
- Alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo longe de crianças. Nunca coloque o cabo sobre a borda do balcão, nunca use a tomada abaixo do balcão e nunca use com um cabo de extensão.
- Não mergulhe a painela em água para limpar. Se a painela cair na água durante o uso, não coloque a mão na água para recuperá-lo. Desligue-a imediatamente da fonte de alimentação.
- Não toque na painela ou no cabo de alimentação com as mãos molhadas.
- Antes da operação, verifique se a painela e o cabo de alimentação apresentam danos físicos. Não use se ocorreu dano físico. Entre em contato com o SAC.
- Não exponha esta painela a temperaturas excessivamente altas. Não o coloque sobre, ou próximo a fontes de calor, como lareira, fogão, radiador, etc. Não o deixe exposto à luz solar direta.
- Use apenas em uma área bem ventilada onde o vapor e o calor possam escapar e se dissipar.
- Não exponha a pele ao vapor que sai durante o cozimento. O vapor está muito quente e pode causar queimaduras.
- Antes de conectar a painela a uma tomada elétrica, certifique-se de que a tomada forneça o mesmo tipo e nível de energia exigidos pelo dispositivo.
- Desligue a painela da fonte de alimentação quando não estiver em uso e antes de limpá-la.
- Tome cuidado para evitar danos ao cabo de alimentação. Não permita que fique dobrado, comprimido, pisado ou enroscado em outros cabos. Certifique-se de que o cabo de alimentação não apresente risco de tropeçar.
- Nunca desligue a painela puxando pelo cabo de alimentação. Sempre segure a cabeça do conector.
- Inspeção e limpe a válvula limitadora de pressão e libere a agulha da válvula antes de usar.
- Não abra a tampa enquanto a válvula flutuante estiver levantada. Isso indica que ainda existe pressão dentro da painela.

- Não toque na tampa, válvula limitadora de pressão ou válvula flutuante durante o uso. Espere até que a panela esfrie completamente antes de tocar nessas peças.
- Não mova a panela segurando pela alça da tampa. Em vez disso, use as alças do lado do corpo.
- Tenha muito cuidado ao mover a panela enquanto ela contiver líquidos quentes.
- Certifique-se de que haja pelo menos 1 xícara de líquido na panela para manter a pressão.
- Certifique-se de que a tampa está totalmente instalada e devidamente vedada antes de usar.
- Não use a panela sem a tampa bem instalada, exceto ao usar a função Refogar.
- Não abra a panela de pressão até que esfrie e toda a pressão interna tenha sido liberada.
- Nunca encha a panela com alimentos e / ou líquidos acima da marca 4/5. Para alimentos que se expandem durante o cozimento, como feijão ou arroz, não encha além da marca de 3/5. Nunca tente cozinhar com alimentos e / ou água abaixo da marca de 1/5.
- Não use a panela em nenhum lugar, exceto dentro do fogão. Não coloque no fogão ou forno. Não guarde na geladeira.
- O tempo máximo de Aquecimento é 24 horas, no entanto, é recomendado não exceder 6 horas para garantir o melhor sabor dos alimentos.
- O tempo máximo do temporizador predefinido é 24 horas. No entanto, é recomendado não exceder 6 horas para garantir o melhor fresco para os alimentos.
- Esta panela não possui peças cuja manutenção possa ser feita pelo usuário. Não tente abrir, consertar ou modificar a panela. Entre em contato com o SAC.
- Esta panela deve ser operada apenas por adultos qualificados. As crianças NÃO devem brincar, ou manusear o aparelho.

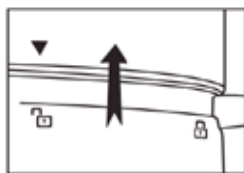
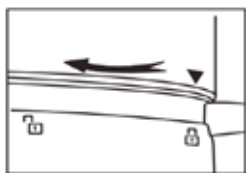
Características e especificações



Como montar e desmontar corretamente a sua panela de pressão

Importante: Todo o processo de montagem e desmontagem de seu aparelho deve ser feito com o produto desligado e o plugue desconectado da tomada.

1. Abertura da Tampa: Segure a Tampa pela Alça e gire-a no sentido horário até o final da rosca para destravá-la. Levante-a pela Alça.

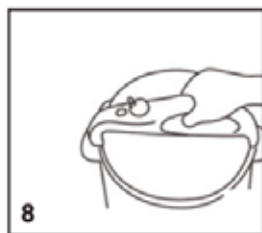
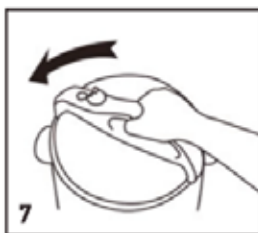
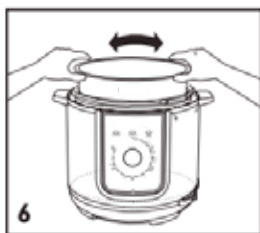


2. Instalação da Cuba Antiaderente: Para retirar ou colocar a Cuba Antiaderente no interior do aparelho, segure-a pelas bordas e ajuste-a bem no interior, para garantir um contato perfeito com a Placa de Aquecimento.

3. Certificar-se de que o Disco de Vedação esteja bem instalado na tampa. Se necessário, ajuste-o.

4. Recoloque a Tampa segurando-a pela Alça e gire-a no sentido anti-horário até travá-la completamente no corpo do no Corpo do Aparelho.

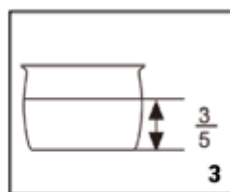
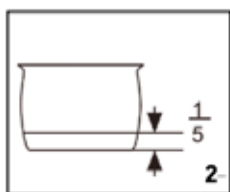
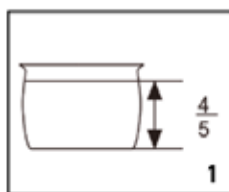
5. Verifique se a Válvula de Controle de Pressão está desobstruída, corretamente colocada e liberada.



Como utilizar

Atenção: Para o correto funcionamento é necessário que a Tampa esteja totalmente fechada e com as setas alinhadas

1. Antes de conectar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
2. Retire a cuba Antiaderente (5) e coloque o alimento a ser preparado, os temperos e a água. A quantidade de água adicionada na panela deve ser determinada em conformidade com o alimento a ser preparado.
3. O conteúdo não deve ultrapassar a marca 4/5 indicada no interior do recipiente (fig. 1, abaixo) e também não pode ser inferior à marcação de 1/5 (fig. 2, abaixo). No caso de alimentos que crescem durante o cozimento, não se deve ultrapassar a marca de 3/5 indicada no interior da panela (fig. 3, abaixo).



- Recoloque a Cuba Antiaderente dentro do Corpo do aparelho

Importante: Nunca ligue o aparelho sem alimentos dentro da Cuba Antiaderente.

4. Feche a Tampa: Encaixe-a corretamente e segurando-a pela Alça e gire-a no sentido anti-horário até fixá-la completamente no corpo do aparelho.

A Tampa só estará corretamente travada se as marcas indicativas ▼ e Ⓡ estiverem perfeitamente alinhadas.

5. Conecte o cabo de alimentação no aparelho e o plugue na tomada elétrica.

Atenção: Só conecte o plugue a uma tomada elétrica aterrada (compatível com a tensão elétrica do produto)

6. A Lâmpada vermelha de Aquecimento irá se acender momentaneamente e após alguns segundos, a Lâmpada Amarela de Manter Aquecido acenderá.
7. Verifique se a Válvula de Controle de Pressão está liberada, movendo-a para cima e para baixo.
8. Gire o seletor de tempo no sentido horário e escolha o tempo de cozimento em função do tipo de alimento a ser preparado

Na tabela abaixo estão listados os tempos de cozimento de alimentos sugeridos no Menu. Esses são os tempos de funcionamento da pressão, sem considerar o tempo necessário até que a pressão atinja o nível ideal. Se esses tempos não se adequarem ao seu alimento, você pode ajustar os tempos de cozimento de acordo com sua preferência.

Alimento	Tempo de cozimento (min)
Peixe	8
Arroz	10
Frango	12
Carne suína	15
Arroz integral	18
Legumes	20
Carne bovina	25
Sopa	30
Feijão	40
Músculo	50

9. O aparelho começará a aquecer e a Lâmpada Vermelha do painel ficará acesa durante o tempo de nivelamento da pressão interna

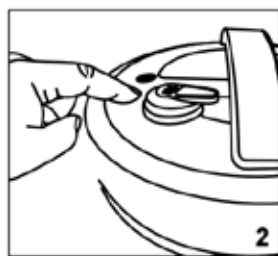
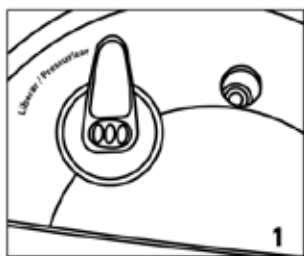
10. A Válvula de Travamento da Tampa se levantará, bloqueando a abertura. A partir desse momento, a Tampa não poderá mais ser aberta.

11. Quando a pressão interna se estabilizar, a Lâmpada Vermelha se apagará e a Lâmpada Verde irá acender, indicando que o aparelho está pressurizado e iniciará o cozimento e a contagem regressiva do preparo.

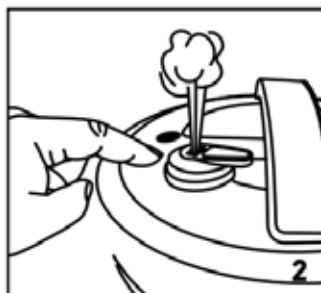
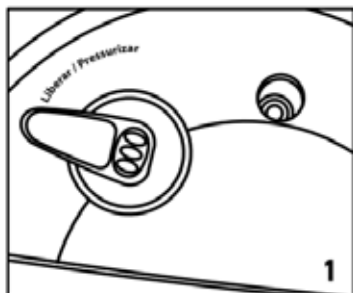
12. Durante o funcionamento, a Placa de Aquecimento irá ligar e desligar automaticamente para manter constante a pressão dentro do recipiente. Nos períodos em que o aparelho estiver estabilizando-se e retomando a pressão interna ideal, a contagem do tempo será interrompida e retomará quando a temperatura e a pressão atingirem os níveis ideais.

13. No final do cozimento o temporizador irá emitir um clique e a Luz Amarela irá se acender, indicando que função Manter Aquecido está ativada.

Importante: Durante o funcionamento, a Válvula de Controle de Pressão deverá estar voltada para a posição pressurizar (Ver fig. 1, abaixo). Caso contrário (Ver fig. 2, abaixo), a Válvula deixará escapar vapor, fazendo com que a panela não atinja a pressão necessária para o cozimento. Certifique-se de que a Válvula de Travamento da Tampa está na posição para baixo. (Ver fig. 1, abaixo).



- Para interromper a função Manter Aquecido e servir a comida, desligue o aparelho da tomada, coloque a Válvula de Controle de Pressão totalmente virada para a esquerda (ver Fig. 1, abaixo) para liberar o vapor. Espere até que a Válvula de Travamento da Tampa abaixe e destrave a Tampa (ver fig. 2, abaixo).



- Nunca force a tampa para abri-la. Se necessário, desligue o aparelho, libere o vapor colocando a Válvula de Controle de Pressão na posição Liberar (à esquerda) e aguarde até que a pressão interna se extinga.

- Sopa e outros alimentos líquidos pastosos, não liberam automaticamente a pressão após o acionamento da Função Aquecer. Tome muito cuidado ao acionar a válvula de Controle de Pressão para acelerar a despressurização, pois o alimento poderá agitar-se com o vapor e a pressão interna poderá expelir líquido quente. Deixe o vapor dissipar-se naturalmente até que a Válvula de Travamento da Tampa abaixe e libere a abertura da Tampa.

Cuidado: Certifique-se de usar uma luva de proteção quando liberar a Válvula de Controle de Pressão (3) para evitar queimaduras provenientes do contato direto da mão com o vapor que sai da válvula.

- Seu alimento está pronto para servir. Desligue o aparelho da tomada, aguarde a liberação total da pressão e, cuidadosamente, retire a Cuba Antiaderente do aparelho segurando pelas bordas, com as mãos protegidas por luvas térmicas.
- Ao retirar o alimento da Cuba Antiaderente, utilize somente a colher que acompanha o aparelho ou utensílios de madeira ou plástico para evitar arranhar o revestimento antiaderente.
- O Coletor de Água de seu aparelho irá recolher a água que se formar na parte interna da tampa, causado pelo vapor do interior do aparelho. Recomenda-se a retirada e limpeza, do Coletor de Água logo após o término de cada preparação.

Nota: Use luvas ou acessórios protetores de calor para manipular os utensílios durante essa função para garantir sua segurança e evitar acidentes.

Atenção! Se você perceber grande quantidade de vapor saindo pela Válvula de Travamento da Tampa, quando o aparelho estiver em operação, saiba que esse é um fenômeno anormal e que esse dispositivo de segurança está em operação para sua proteção (a Válvula de Controle de Pressão não está trabalhando corretamente). Desconecte o cabo de alimentação e aguarde até a pressão e o vapor se extinguirem totalmente. Entre em contato com o fabricante.

FUNÇÃO MANTER AQUECIDO

1. A função Manter Aquecido mantém a temperatura do alimento pronto, sem queimá-lo, assim ele pode ser servido na temperatura adequada até 8 horas após o preparo.
2. Para garantir a integridade e sabor do alimento, o período máximo recomendado para a Função Aquecer é de aproximadamente 6 horas; para arroz recomenda-se a função aquecimento por no máximo 1 hora.
3. A Lâmpada Amarela permanece acesa enquanto essa função estiver ativada.
4. Para desativar a função, retire o aparelho da tomada.

DICAS IMPORTANTES:

1. Os tempos de cozimento propostos nas instruções e receitas desse manual são apenas estimados, pois o tipo, a quantidade, o frescor e a qualidade dos ingredientes, bem como a receita e os temperos, podem interferir no resultado final.

2. Os tempos de cozimento também podem ser maiores ou menores, de acordo com o gosto pessoal do usuário. Caso o alimento não esteja suficientemente cozido após o preparo, adicione mais água e recoloque o aparelho em funcionamento até atingir o ponto desejado.
3. Nunca lave arroz ou qualquer outro alimento na Cuba Antiaderente, evitando dessa forma, arranhar ou riscar o revestimento interno.
4. Para alimentos muito viscosos, como por exemplo, mingaus, a pressão deverá ser liberada depois que a panela esfriar normalmente. Caso contrário, o alimento poderá espirrar pelo orifício da válvula.
5. Depois do preparo, e após a liberação da Válvula de Travamento da Tampa, será necessário deixar sopas e mingaus dentro da panela por mais tempo (entre 3 e 5 minutos) para obter um sabor mais acentuado.
6. Ao fechar seu aparelho, certifique-se de que a Tampa ficou perfeitamente encaixada e com as marcas indicativas ▼ e ① alinhadas.
7. Abra a tampa sempre com muito cuidado, pois o vapor poderá escapar e causar queimaduras.
8. Não se esqueça de limpar o Coletor de Água da tampa ao final de cada utilização.

CUIDADOS ESPECIAIS DE UTILIZAÇÃO

- Este aparelho gera calor e vapor durante o uso. Precauções de segurança devem ser observadas para evitar o risco de danos a pessoas ou a bens.
- Não toque na tampa ou laterais sem a proteção de luvas térmicas ou acessórios protetores de calor durante o funcionamento da panela e até que ela esfrie totalmente.
- Assegure-se de que a área interna do aparelho está sempre limpa e livre de resíduos e que nada está obstruindo o contato da Cuba Antiaderente e a Placa de Aquecimento (resistência). Caso contrário, o aparelho não irá funcionar corretamente e seus componentes poderão ser danificados.
- Nunca incline o aparelho durante o uso. Se isso acontecer, a Cuba Antiaderente em seu interior não estará em contato com a placa de aquecimento e suas resistências poderão ser danificadas.
- Nunca obstrua o orifício da Válvula de Vapor.
- Nunca obstrua o orifício da Válvula de Travamento da Tampa.
- É expressamente proibido cobrir o aparelho com tecidos ou outro material durante o funcionamento.
- O recipiente é revestido com uma película antiaderente. Para não arranhar esta camada protetora, só utilize utensílios de madeira ou de plástico.

- A Cuba Antiaderente nunca deverá ser utilizada em outros aparelhos ou para outros fins.
- Tome muito cuidado com a liberação do vapor, pois ele está em alta temperatura e pode provocar queimaduras.
- Não aproxime o rosto ou as mãos da panela quando a Válvula de Controle de Pressão estiver soltando vapor.
- Nunca tente abrir o aparelho antes que a pressão interna diminua e seja totalmente liberada até que o pino de segurança desça e libere a abertura da tampa.
- Para evitar danos no fechamento hermético nunca transporte o aparelho segurando pela alça da tampa, sempre utilize os pegadores laterais.
- Não use qualquer artifício ou calço para aumentar a pressão.
- Nunca coloque objetos sobre a Válvula para o Controle da Pressão.
- Após o término do preparo, aguarde a saída total do vapor antes da abertura da Tampa.

COMO LIMPAR A SUA PANELA DE PRESSÃO

- Certifique-se de que o aparelho está desconectado da tomada.
- Aguarde o aparelho esfriar antes de iniciar a limpeza.
- Depois de preparar o alimento, retire a Cuba Antiaderente, para proteger seu revestimento, não use objetos metálicos ou ásperos na sua limpeza. Lave com água morna, detergente líquido e esponja macia, enxágue em água corrente. Depois de lavar, seque-a bem.
- Retire o Disco Interno de Vedação, puxando o pino central com cuidado, pois ele exerce pressão sobre o eixo. Retire cuidadosamente o Anel de Silicone. Lave as duas peças com água morna, detergente líquido e esponja macia; enxágue em água corrente. Depois de lavar, seque-as bem e encaixe novamente o Anel de Silicone, cuidadosamente, na borda do Disco.
- Lave bem a Tampa (parte externa e superfície interna) com esponja macia e detergente e água. Após o enxágue, seque com pano macio ou papel toalha.
- Limpe a Válvula de Travamento da Tampa para evitar o entupimento por alimentos: movimente a trava para cima e para baixo com o dedo sob a água corrente e, se necessário, retire o Anel de Silicone e lave os resíduos acumulados com a ajuda de uma escovinha. Seque bem o Anel de Silicone e recoloque-o no pino.
- Retire cuidadosamente a Válvula de Controle de Pressão e lave-a em água corrente, seque e recoloque no lugar.

Nota: Todas as peças desmontáveis também podem ser lavadas em máquina de lavar louça

- Certifique de que não restou qualquer resíduo de alimentos ou líquidos na parte interna do aparelho ou sobre a Placa de Aquecimento.
- O recipiente interno do aparelho, onde se localiza a Placa de Aquecimento, deve ser limpo apenas com um pano umedecido. Jamais derrame água ou qualquer outro líquido no interior do aparelho sem que a Cuba Antiaderente esteja corretamente instalada.
- Para limpeza externa, passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Recomenda-se a limpeza do Coletor de Água logo após o término de cada preparação, retire-o e lave em água corrente com detergente neutro.
- Nunca use palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho

Atenção!

- Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Não respingue água ou outros líquidos no corpo do aparelho.
- Repita a operação sempre que sua panela de pressão elétrica ficar sem ser utilizada por um tempo prolongado.

Como guardar

- Certifique se que todas as peças estão completamente secas antes da armazenagem.
- Monte o aparelho corretamente e feche a tampa.
- Enrole o cabo de alimentação antes de guardá-lo para não danificar.
- Guarde o aparelho em local plano, seco e seguro; longe do alcance de crianças e livre de poeira e umidade

Solução de problemas

Problema	Causa provável	Solução
Display não acende	Não há energia elétrica	• Verifique se há energia elétrica na casa. • Verifique se o plugue não está mal encaixado na tomada elétrica. • Certifique-se de ter ligado a panela
Tampa não fecha corretamente	O anel de vedação não foi instalado corretamente	Reinstale corretamente o anel da vedação
Tampa não abre	A trava está bloqueada pelo pino de segurança.	• Aguarde o resfriamento e liberação da pressão. • Se o aparelho estiver frio e sem pressão interna e sem pressão externa, empurre o pino com as mãos
Escapamento de ar pelo bordo da tampa	A trava de segurança está bloqueada	Libere o vapor para redução da pressão interna.
A válvula para controle de pressão não sobe	• A tampa não foi bem fechada • O anel de vedação não foi bem instalado. • A válvula para controle de pressão está na posição Liberar. • Quantidade insuficiente de alimento ou de água.	Feche novamente a tampa, travando-a bem. Instale o anel de vedação corretamente.
A panela não conserva os alimentos quentes	• Resíduos entre o recipiente interno e a placa de aquecimento. • Recipiente interno ou placa de aquecimento amassados.	Verifique e limpe os resíduos. Se o problema persistir entre em contato com o SAC.
O timer não inicia a contagem	A temperatura e pressão não atingiram o valor correto	• Posicionar a válvula na posição "Pressurizar". • O conteúdo no interior da panela tem que ultrapassar a marca 1/5 indicada no interior da panela. • Veja se o aparelho está ligado corretamente e aguarde que a temperatura e pressão atinjam o valor ideal. • Veja se a tampa está corretamente fechada

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos ficam crus ou muito duros	O tempo de funcionamento programado foi muito curto.	Ajuste o tempo de cozimento
Choques elétricos ao tocar na panela	O termostato está com defeito. Maus contatos ou falhas na isolação.	Entre em contato com o SAC

DESCARTE



O ícone com a lixeira cruzada no lixo de equipamentos elétricos ou eletrônicos estipula que este equipamento não deve ser descartado juntamente com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Você encontrará pontos de coleta para devolução gratuita de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos nas proximidades.

A coleta seletiva de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos visa permitir a reutilização, reciclagem e outras formas de recuperação de resíduos de equipamentos, bem como evitar efeitos negativos para o meio ambiente e a saúde humana causados pelo descarte de substâncias perigosas potencialmente contidas no equipamento.

TERMO DE GARANTIA

INTRODUÇÃO

A EOS solicita aos seus consumidores que leiam atentamente o manual de instruções do produto para usufruir corretamente de todos os seus recursos.

A EOS concede garantia sobre defeito de fabricação, conforme prazos e condições deste Termo de Garantia.

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão de obra necessárias para o reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela assistência técnica credenciada.

1. CONDIÇÕES DA GARANTIA

1.1. **IMPORTANTE** A garantia aqui expressa, cessará caso ocorra uma das seguintes hipóteses:

- a) Houver remoção ou adulteração da etiqueta com número de série ou a nota fiscal de venda não for apresentada no momento do atendimento em garantia;
- b) O produto não tenha sido instalado, operado, reparado e/ou mantido de acordo com as instruções fornecidas pelo Fabricante;
- c) O produto for aberto, ajustado, alterado e/ou reparado por pessoas e/ou empresas não autorizadas pelo Fabricante;
- d) O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado ou por meio de extensões e adaptadores de tomada não compatíveis;
- e) O produto sofrer mau uso, choques, descuidos ou ainda, sofrer alterações ou consertos feitos por entidade não credenciada como assistência técnica EOS.
- f) Constatado corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do produto, bem como eventos consequentes da aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade ou material componente;
- g) O produto não estiver em bom estado de funcionamento devido a impactos físicos, uso indevido, negligência, acidente e/ou outros abusos, inclusive advindos de manuseio inadequado, desgaste natural e/ou atos da natureza, caso fortuito e força maior.

1.2. A GARANTIA NÃO COBRE:

- a) Despesas com instalação ou desinstalação do produto;
- b) Despesas com transporte e mão-de-obra para preparação do local da instalação;
- c) Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto
- d) Despesas decorrentes de instalação de peças e acessórios, mesmo que comercializados pela EOS.;
- e) Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores,

bem como, a mão de obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências

f) Despesas com mão de obra, matérias, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações;

g) Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica;

h) Chamadas relacionadas a orientação de uso dos produtos constante no manual de instruções, sendo tais chamadas passíveis de cobrança;

i) Despesas de deslocamento do serviço autorizado quando o produto estiver fora do município sede do assistente técnico.

j) Danos causados por movimentação incorreta e avarias de transporte, caso o transporte do produto tenha sido realizado pelo cliente.

2. PRAZO DE GARANTIA:

O prazo de garantia contratual é de 12 (doze) meses, estando incluído neste prazo o período da garantia legal de 90 (noventa) dias. O prazo de garantia inicia-se a partir da data da emissão da nota fiscal de compra do produto.

3. OBSERVAÇÕES GERAL:

a) As despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidades única e exclusiva do consumidor;

b) Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

c) A EOS., buscando a melhoria continua de seus produtos, reserva-se ao direito de alterar as características técnicas e estéticas dos produtos sem prévio aviso;

d) Para sua comodidade, preserve o manual de instruções, certificado de garantia e a nota fiscal do produto.

EOS.

Serviço de Atendimento ao Consumidor

Horário de atendimento:

Segunda a sexta, das 8:00 às 18:00

E-mail: sac@eos.com.br

0800 721 8900

EOS*

*cheff*gourmet

Serviço de Atendimento ao Consumidor

Horário de atendimento:

Segunda a sexta, das 8:00 às 18:00

E-mail: sac@eos.com.br

0800 721 8900