

# elgin



## MANUAL DO USUÁRIO

FRITADEIRA A AR E FORNO OVEN FRY 4 EM 1

AFO1001 / AFO1002



## MANUAL DO USUÁRIO

FRITADEIRA A AR E FORNO **OVEN FRY 4 EM 1**

AFO1001 / AFO1002

## ÍNDICE

2	Antes de Usar	4
2.1	Parabéns	4
2.2	Informações de segurança	4
2.3	Conteúdo da embalagem	6
2.4	Conhecendo seu produto	6
3	Utilização	7
3.1	Antes do primeiro uso	7
3.2	Uso dos acessórios	7
3.2.1	Bandeja Assadeira	7
3.2.2	Cesto de fritura	7
3.3	Pré-aquecimento	7
3.4	Preparo	8
3.5	Painel de controle digital	9
3.6	Preparos pré-definidos	10
3.7	Sugestões de tempos e temperaturas	10
4	Manutenção / Limpeza	11
5	Especificações técnicas	12
6	Certificado de garantia	13

Parabéns por adquirir um produto ELGIN de alta qualidade. Por favor, leia atentamente o manual do usuário para compreender todas as características e como seu produto funciona, assim você poderá desfrutar de todos os recursos do seu aparelho.

## 2 ANTES DE USAR

### 2.1 INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Para reduzir o risco de choque elétrico e acidentes, por favor, siga as instruções abaixo antes de utilizar o aparelho.

1. Leia cuidadosamente as instruções deste manual

2. Siga todas as recomendações indicadas

3. Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que sua tensão nominal é compatível com sua rede elétrica e sempre utilize tomadas com aterramento adequado.

4. NUNCA utilize gasolina, tiner, aerosóis ou outros produtos à base de solvente para limpar qualquer parte do seu produto. Estes produtos podem danificá-lo permanentemente e estes danos não são cobertos pela garantia.

5. Quando necessário, desconecte o produto da rede elétrica, e limpe o aparelho com um pano levemente umedecido. Limpar com pano molhado poderá resultar em choque elétrico. Nunca utilize o aparelho com as mãos molhadas, não molhe e nem mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

6. Não utilize seu aparelho em locais úmidos ou onde há risco de explosão. Não utilize o produto com o cabo parcialmente enrolado, recomendando-se desenrolar completamente o cabo.

7. Mantenha o produto fora do alcance das crianças. Não permita que seja usado como brinquedo. Este produto não deve ser utilizado por crianças, pessoas com limitações mentais ou sensoriais ou pessoas com pouco conhecimento sem a supervisão de alguém capacitado. Cuidado com crianças próximo ao aparelho quando estiver em funcionamento.

8. Suspenda o uso do aparelho caso este esteja danificado. Não use com cabo ou plugue danificado. Se o produto não estiver funcionando adequadamente, se cair, for danificado, deixado

ao ar livre ou cair na água, suspenda o seu uso imediatamente.

9. NUNCA permita que qualquer parte do aparelho entre em contato com umidade. Equipamentos elétricos podem causar sérios danos quando utilizados por uma pessoa molhada. Recomenda-se que durante tempestades o cabo elétrico seja desconectado da tomada. Danos causados por raios não são cobertos pela garantia.

10. Não deixe o produto sem observação quando este estiver conectado. Desconecte da tomada sempre que não estiver em uso, antes da limpeza ou de fazer a manutenção.

11. Este produto foi concebido exclusivamente para uso doméstico, o uso comercial provoca a perda da garantia.

12. Use apenas conforme descrito neste manual, use apenas acessórios recomendados pelo fabricante.

13. Não desconecte puxando o cabo. Para desconectar, segure pelo plugue e não pelo cabo.

14. Não coloque nenhum objeto nas aberturas do produto. Não use com nenhuma abertura bloqueada; mantenha livre de poeira, fiapos, cabelos e qualquer coisa que possa reduzir o fluxo de ar.

15. Mantenha cabelos, roupas largas, dedos e todas as partes do corpo afastadas de partes cortantes, aberturas ou partes móveis e partes quentes do produto.

16. Guarde o aparelho em local arejado e seco. Antes de guardar, certifique-se que o aparelho está limpo e completamente seco. Nunca guarde o produto enquanto ele ainda estiver quente. Deixe-o esfriar completamente antes de movimentá-lo ou guardá-lo.

17. Não puxe ou carregue com um cabo, não use o cabo como alça e mantenha o cabo longe de superfícies aquecidas.

18. Este produto possui entradas e saídas de ar que devem ser mantidas livres e completamente desobstruídas para seu perfeito funcionamento. Certifique-se que o aparelho fique a uma distância de pelo menos 15cm de quaisquer outros objetos, paredes ou anteparos, principalmente nas partes traseira, laterais e superior.

19. Quando o produto estiver em funcionamento, o calor será liberado pela saída de ar, portanto, mantenha quaisquer partes do corpo (mãos, rosto, cabelos, etc.) a uma distância segura da saída de ar. Durante e após o uso, muito cuidado ao abrir a porta do aparelho pois o calor gerado durante o preparo do alimento pode ser liberado ou resíduos em alta temperatura podem espirrar do alimento para fora.

20. Para evitar queimaduras, não toque nas partes quentes do aparelho.

21. Para evitar acidentes, sempre apoie o equipamento numa superfície plana, estável, nivelada, seca e isolada de fontes de calor, tais como aquecedores, fornos, bocas/queimadores de fogões, brasa, estufas, calefatos ou raios diretos do sol. Não use ao ar livre ou em superfícies molhadas.

22. Não apoie ou descanse o aparelho em superfícies sensíveis ao calor ou superfícies onde houver água acumulada.

23. Este produto consome considerável quantidade de energia, portanto, para evitar sobrecarga elétrica, acidentes ou danos ao produto, não utilize adaptadores, benjamins, extensões ou outros equipamentos na mesma tomada. Adicionalmente recomenda-se a utilização deste aparelho em tomada protegida por um disjuntor tipo DR com corrente residual nominal inferior a 30mA, consulte um electricista de sua confiança para maiores esclarecimentos.

24. É comum este produto emitir odor ou cheiro de queimado nas primeiras utilizações. Isso acontece pois pode haver resíduos de substâncias utilizadas na sua fabricação.

25. Não use o aparelho para nenhum outro fim a não ser o descrito neste manual.

26. Nunca obstrua a entrada de ar na parte superior quando o aparelho estiver em funcionamento. Limpe a entrada de ar frequentemente com um

pano seco para retirar a poeira e outros resíduos que pode se acumular.

27. Nunca obstrua a saída de ar e nem cubra o produto em funcionamento, isso pode danificar o aparelho e causar acidentes graves.

28. Mantenha o produto longe de tecidos e outros materiais inflamáveis como aerossóis.

29. Este produto possui cabo com pino de aterramento. Para segurança do usuário, utilize o equipamento apenas em tomadas com o pino de aterramento adequado. Nunca utilize o fio Neutro da rede para aterramento

30. Para evitar choques ou acidentes, não mova, carregue ou transporte o produto enquanto ele estiver ligado ou com alimentos no interior.

31. Este aparelho não pode ser utilizado com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto independentes. Lembre-se que este equipamento deve sempre ser utilizado sob supervisão de um adulto com experiência e conhecimento das instruções deste manual.

32. Nunca ligue o aparelho com papel, plástico, tecido ou outros materiais inflamáveis no seu interior.

33. Sempre mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou fontes de calor.

34. Para evitar queimaduras, quando necessário manipular os alimentos dentro do aparelho ainda quente, utilize luvas de proteção e utensílios apropriados para suportar calor.

35. Para evitar problemas técnicos, risco de acidente do usuário ou problemas de garantia, nunca abra o aparelho e nem permita que reparos ou trocas de peças sejam feitas em casa.

36. Não use o aparelho para nenhum outro fim a não ser o descrito neste manual. Nunca utilize o aparelho para outros fins que não seja preparar alimentos.

37. Para evitar o contato dos alimentos com a parte superior interna e o elemento de aquecimento, NUNCA exceda a capacidade dos acessórios.

38. Nunca coloque óleo dentro do produto pois pode causar incêndio e/ou ferimentos.

39. O cabo de alimentação é propositalmente curto para reduzir o risco de emaranhamento ou tropeço em um cabo longo.



Cuidado, superfície quente

## 2.2 CONTEÚDO DA EMBALAGEM

Modelo AFO-100x Inclui:

01 Fritadeira-Forno

01 Bandeja De Assadeira

01 Bandeja De Grelhados

01 Bandeja Coletora

01 Cesto Para Fritura Com Alça Pegadora

01 Manual do Usuário

## 2.3 CONHECENDO SEU PRODUTO

1) Aparelho principal

2) Painel de controle

3) Entradas de ar

4) Saídas de ar

5) Bandeja assadeira

6) Bandeja coletora

7) Cesto de Fritura

8) Bandeja para Grelhados



### 3 UTILIZAÇÃO

#### 3.1 ANTES DO PRIMEIRO USO

Para se obter uma maior durabilidade do revestimento antiaderente da cuba de fritura e das bandejas (grelhado e coletora), recomenda-se realizar sua cura ou selamento com o procedimento a seguir:

1. Antes de utilizar o produto pela primeira vez remova toda a embalagem do produto e limpe o exterior do produto com um pano úmido
2. Lave as peças e acessórios em água corrente com detergente neutro e esponja não abrasiva, enxague e seque tudo muito bem.
3. Unte as partes e peças que possuem antiaderente com óleo, manteiga ou outra gordura, coloque-os no interior do produto, ajuste a temperatura para o nível máximo e o timer para 5 minutos.
4. Após esse tempo, desligue, remova as peças e deixe todo o conjunto esfriar.
5. Repita o 2º passo lavando e secando tudo. Após isso, é só usar normalmente.

#### 3.2 USO DOS ACESSÓRIOS

##### 3.2.1 Bandeja Assadeira

- Insira a bandeja coletora na parte inferior do aparelho.
- Coloque a bandeja assadeira no aparelho deslizando-o as ranhuras laterais (FIG.A)
- Coloque a bandeja assadeira mais perto do elemento de aquecimento superior para um cozimento mais rápido e mais crocante.
- Gire a bandeja assadeira no meio do ciclo para cozinhar uniformemente.



##### 3.2.2 CESTO DE FRITURA

- Com a trava da alça da cesta, comprima a alça, coloque-a entre os slots a cesta de fritar e solte a alça.



- Feche a trava na alça da cesta sobre a parte superior da alça, pressionando a trava para garantir que está completamente seguro.



- A porta não pode fechar com a alça da cesta ainda presa à cesta de fritar. Remova a alça antes de fechar.

#### OBSERVAÇÕES:

- 1) O Cesto de Fritura pode ser inserido manualmente no aparelho (apenas quando o aparelho estiver frio), mas a alça do Cesto deve ser SEMPRE utilizada para retirar o Cesto do aparelho.
- 2) Nunca use a porta do aparelho como local para descansar uma cesta de fritura quente cheia de alimentos. A cesta de fritura quente pode danificar a porta ou fazer com que o aparelho tombe e ainda podem ocorrer ferimentos pessoais.



#### 3.3 PRÉ-AQUECIMENTO

- Conecte o aparelho na tomada
- Remova os acessórios
- Ajuste o controle de temperatura para o nível desejado

- Ajuste o Timer para 4 minutos para o pré-aquecimento, após isso o produto estará pronto para uso.

### 3.4 PREPARO

- Coloque os ingredientes no acessório escolhido.
- Posicione-o sobre uma superfície plana apropriada e coloque os alimentos com cuidado.
- Insira os acessórios desejados no interior do produto corretamente e pressione o botão liga/desliga uma vez.
- Selecione uma função predefinida (consulte a seção "Predefinições de cozimento") ou defina manualmente a temperatura e depois o tempo.
- O aparelho iniciará automaticamente o ciclo de cozimento alguns segundos após a seleção de uma função predefinida ou o tempo e/ou temperatura serem ajustados manualmente. Alternativamente, você pode pressionar o botão liga / desliga para iniciar o ciclo de cozimento imediatamente assim que o tempo e a temperatura de cozimento desejados forem selecionados.
- Quando o tempo terminar, remova o alimento cuidadosamente e coloque-a numa superfície apropriada para alta temperatura.
- Verifique se o alimento está ao gosto desejado. Se necessário retorne-o para dentro do produto e ajuste-o para mais alguns minutos.

#### DICAS:

- Você pode abrir a porta do aparelho para visualizar seus alimentos a qualquer momento durante o processo para verificar o progresso.
- Consulte as Tabelas neste manual para determinar as configurações e verificar as sugestões.
- Dependendo do alimento, remova-o durante o processo de fritura e agite-a levemente (com movimentos para frente e para atrás). Além de desgrudar partes que possam estar coladas, isso movimentará o alimento e proporciona um resultado mais homogêneo por todos os seus lados.

- Os alimentos de tamanho menor geralmente requerem um tempo de cozimento ligeiramente menor do que os maiores. Grandes quantidades de alimentos podem exigir um tempo de cozimento mais longo do que pequenas quantidades de alimentos.

- Virar os alimentos na metade do processo de cozimento garante que os alimentos sejam cozidos uniformemente.

- Sugere-se borrifar um pouco de óleo vegetal em batatas frescas para obter um resultado mais crocante. Ao adicionar um pouco de óleo, faça-o imediatamente antes de cozinhar.

- Alimentos normalmente preparados no forno também podem ser feitos neste produto.

- Use massa pré-preparada para preparar lanches recheados de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de cozimento mais curto do que a massa caseira.

- Durante o uso do equipamento a luz indicadora de aquecimento pode acender ou apagar. Isso ocorre para indicar o funcionamento do controle de temperatura pois para manter a temperatura definida o elemento de aquecimento será ligado e desligado conforme necessário.

- O aparelho possui um dispositivo de desligamento integrado que desligará automaticamente o aparelho quando o temporizador chegar a zero. Você pode desligar manualmente o aparelho utilizando o botão Liga/Desliga antes do término do tempo. A ventoinha continuará a funcionar durante cerca de 20 segundos para esfriar o aparelho.

**AVISO:** Durante o processo de preparo, os acessórios ficam muito quentes. Ao remover os acessórios para verificar o progresso, certifique-se de ter um suporte ou uma superfície resistente ao calor por perto para colocá-lo. **NUNCA** coloque os acessórios diretamente sobre a bancada ou mesa. USE Luvas apropriadas para alta temperatura e manuseie com cuidado para remover os acessórios e evitar ferimentos ou acidentes.



### 3.5 PAINEL DE CONTROLE DIGITAL



**1) Botão Liga/Desliga:** Assim que o aparelho estiver conectado na tomada, o botão Liga/Desliga acenderá. Pressionando o botão Liga/Desliga uma vez fará com que todo o painel fique iluminado. Ao pressionar este botão uma segunda vez, o processo de preparo será ativado na temperatura padrão de 185°C e no tempo de 15 minutos. Pressionando o botão Liga/Desliga a qualquer momento durante o processo de preparo desligará o aparelho, fazendo com que o visor fique escuro. O ventilador continuará funcionando por 20 segundos para resfriar o aparelho.

**2) Reaquecimento:** A função deste botão é reaquecer os alimentos a 115°C por 12 minutos de forma a não cozinhar demais ou secar demais.

**3) Botões de controle de temperatura:** Estes botões permitem aumentar ou diminuir a temperatura de preparo em intervalos de 5°C que variam de 80°C a 200°C. Para a função de desidratação a temperatura varia de 30°C a 80°C.

**4) Botões de controle de tempo:** Estes botões permitem selecionar o tempo de preparo dentro do intervalo de 1 minuto até 90 minutos. No modo desidratar estes botões ajustam o tempo em intervalos de 30 minutos para tempos de operação entre 1,5 e 24 horas.










**5) Display Digital LED:** O Display Numérico Digital alternará entre temperatura e tempo restante durante o processo de preparo.

**6) Predefinições de preparo:** A seleção de qualquer botão predefinido define o tempo e a temperatura para um valor padrão de fábrica. O processo de preparo começa automaticamente 5 segundos após a seleção do botão, ou o botão Liga/Desliga pode ser pressionado para iniciar o preparo imediatamente. Esses tempos e temperaturas pré-definidos são apenas sugestões pois cada alimento tem características de peso, espessura ou formato que podem alterar o resultado final.

**7) Luz Interna:** Selecionar este botão irá ajudá-lo a verificar o progresso da cozedura enquanto o aparelho está em funcionamento. NOTA: A abertura da porta durante o processo de cozedura pausa o aparelho. A luz interna acenderá se a porta for aberta.

### 3.6 PREPAROS PRÉ-DEFINIDOS

A seguir temos uma tabela com os tempos e temperaturas pré-definidos. Estes botões podem ser utilizados para um início rápido de uso do aparelho, pois podem ser utilizados para quaisquer alimentos

BOTÃO PRÉ-DEFINIDO	TEMPERATURA PRÉ-DEFINIDA	TEMPO PRÉ-DEFINIDO
 Reaquecer	115°C	12 minutos
 Batata-Frita	200°C	18 minutos
 Carnes	200°C	25 minutos
 Peixe	165°C	15 minutos
 Camarão	160°C	12 minutos
 Pizza	185°C	40 minutos
 Frango	185°C	30 minutos
 Desidratar*	30°C	2h (*1,5h - 24h)
 Gratinar	190°C	30 minutos

### 3.7 SUGESTÕES DE TEMPOS E TEMPERATURAS

A seguir temos uma tabela com sugestões de tempo e temperatura para o preparo de alguns alimentos. À medida que você se familiariza com o processo de preparo do produto, você pode adequar esses parâmetros de tempo e temperatura de acordo com seu gosto pessoal.

Tenha em mente que essas configurações são indicações, os tempos e temperaturas são apenas referenciais, pois, podem variar de acordo com a temperatura ambiente, características da rede elétrica, condições climáticas, marca, origens, pesos, tamanhos e formatos dos alimentos. Portanto não podemos garantir as melhores configurações para seus ingredientes.

#### DICAS:

- Para alimentos que precisam ser virados, ajuste o tempo na metade do tempo necessário para a receita, e, quando este tempo acabar, vire ou gire os alimentos. Então você pode definir o tempo para a outra metade do tempo para terminar o preparo do alimento.
- Adicione 3 minutos ao tempo de cozimento ao iniciar com um aparelho frio.

TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	TEMPO	TEMPERATURA
Batata-Frita Congelada Palito	1 - 3 xícaras	15-16 min	200°C
Hamburguer	100 - 500g	7-14 min	185°C
Linguiça	100 - 500g	13-15 min	200°C
Coxinhas de Frango	100 - 500g	18-22 min	185°C
Peito de Frango	100 - 500g	15-20 min	185°C
Nuggets de Frango Congelados	100 - 500g	10-15 min	185°C
Palitos de Muçarela	100 - 500g	8-10 min	200°C
Vegetais	100 - 500g	10 min	160°C
Quiche	1,5 xícara	20-22 min	185°C
Muffins	1 xícara	15-18 min	200°C
Assados	1,5 xícara	20 min	160°C

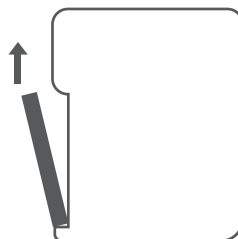
## 4 MANUTENÇÃO / LIMPEZA

### 4.1 REMOÇÃO DA PORTA FRONTAL

Para facilitar a limpeza e manutenção do produto, é possível remover a porta frontal.

REMOVENDO A PORTA:

- 1) Certifique-se de que o produto esteja completamente frio.
- 2) Abra a porta em um ângulo de aproximadamente 30° em relação ao forno.
- 3) Puxe a porta do forno para cima até que os eixos da porta saiam dos orifícios de rotação na base do aparelho.



RECOLOCANDO A PORTA:

- 1) Insira os eixos da porta nos orifícios de rotação da base de ambos os lados inferiores do forno em um ângulo de 30° em relação ao forno.
- 2) Você pode abrir e fechar a porta depois de conectar a porta.

## 4.2 LIMPEZA

Com o objetivo de obter o melhor desempenho do produto, após cada uso, recomenda-se sua limpeza.

1) Desconecte o produto da rede elétrica e certifique-se de que o aparelho esteja bem resfriado antes de limpá-lo.

2) Limpe a parte externa do aparelho com um pano levemente umedecido. Nunca utilize o aparelho com as mãos molhadas, não molhe e nem mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

3) Para limpar a porta, esfregue suavemente um pano úmido com água morna e sabão neutro em ambos os lados. **NÃO** mergulhe a porta ou o aparelho em água nem lave na máquina de lavar louça.

4) Limpe o interior do aparelho com uma esponja não abrasiva úmida e detergente neutro. Em seguida, remova todo o sabão ou espuma com um pano limpo e úmido. Não deixe água parada dentro do aparelho. Não esfregue as serpentinas de aquecimento pois são frágeis e podem ser danificadas.

5) Se necessário, remova os resíduos de alimentos indesejados com uma escova de cerdas de nylon macias.

6) Lave os acessórios em água corrente com detergente neutro e esponja não abrasiva. Enxágue e seque tudo muito bem.

7) Caso haja algum resíduo mais difícil de ser removido nos acessórios, mergulhe-os em água morna com um pouco de detergente. Deixe de molho por 10 minutos e repita o passo 3. Recomenda-se a lavagem à mão. Nunca utilize utensílios abrasivos ou de metal para remover resíduos dos alimentos pois isso danificará o produto.

8) Antes de guardar, certifique-se que todo o produto está bem limpo e seco. Monte o aparelho com todas as partes. Guarde seu produto em um local plano, seco e seguro, longe do alcance de crianças, poeira e umidade.

**OBSERVAÇÃO:** Os acessórios são revestidos com revestimento antiaderente e podem ser lavados na máquina de lavar louça. Nunca use materiais de limpeza abrasivos para utensílios nessas superfícies.

## 5 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Potência	1800W
Frequência da rede	60 Hz
Temperatura ambiente (uso)	0°C ~ 55°C
Tensão de Alimentação	AFO1001 – 127V AFO1002 – 220V

**OBSERVAÇÃO:** As especificações estão sujeitas a mudanças sem prévio aviso.

## 6 CERTIFICADO DE GARANTIA

Este Certificado de Garantia é uma vantagem adicional oferecida pela ELGIN ao Consumidor, porém, para que o mesmo tenha validade, é imprescindível que seja apresentada na assistência técnica autorizada a cópia legível, sem emendas ou rasuras, da nota fiscal de compra do produto, o qual deve estar discriminado de forma clara e individualizado no corpo desse documento fiscal. O não atendimento dessas condições tornará sem efeito o que está previsto neste documento de garantia e o atendimento será executado como fora da garantia.

Assim ficam expressas as seguintes condições de garantia:

1. Com exceção do item discriminado na cláusula 1.1, esta garantia estipula que as peças, partes e componentes do produto, constante da nota ou cupom fiscal de compra, ficam garantidos contra eventuais defeitos de fabricação pelo prazo total de doze meses, que é a soma do prazo de lei de três meses mais a garantia contratual complementar de nove meses oferecida pela ELGIN, contados a partir da data de emissão da nota ou cupom fiscal de compra do primeiro consumidor. A mão de obra empregada no reparo do produto citado acima também está coberta por esta garantia. A nota ou cupom fiscal é parte integrante deste CERTIFICADO.

1.1 Todos os acessórios, cuba da fritadeira, bandeja de assadeira, bandeja de grelhados, bandeja coletora, alça pegadora da cuba, as travas da bandeja, porta frontal e o cabo de alimentação com plugue são exceções ao prazo mencionado no item 1. Esses itens são garantidos contra defeitos de fabricação por 90 (noventa) dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra, conforme previsto pelo Código de Defesa do Consumidor.

2. Esta garantia aplica-se única e exclusivamente ao conserto do produto discriminado na nota ou cupom fiscal de compra e que se comprove tecnicamente que apresente defeito de fabricação. A ELGIN poderá, a seu critério, efetuar a troca do produto por outro novo ou em estado de novo e em perfeito estado de funcionamento. Havendo essa troca não haverá a prorrogação da garantia contratual complementar e serão preservados os direitos da garantia legal.

3. Fica convencionado que esta garantia perderá totalmente a sua validade se ocorrer uma das hipóteses expressas a seguir:

a) Se o produto for alterado, adulterado, fraudado ou corrompido;

b) Se o produto for examinado, ajustado ou consertado por pessoa não autorizada pela ELGIN;

c) Se a etiqueta de número de série, os selos de identificação do produto ou de seus módulos apresentarem sinais de violação, danificação, estiverem ilegíveis, apagados ou ausentes;

d) Se for utilizado qualquer acessório, dispositivo, peça, parte ou componente instalado pelo próprio Consumidor, técnico ou empresa não autorizada pela ELGIN e que se caracterize como não original ou inadequado;

e) Danos ocasionados por transporte ou mau acondicionamento, quedas, batidas ou qualquer outra ação de mau uso;

f) Danos causados por líquidos, agentes químicos, gases, vazamento de pilhas, pela presença de insetos, resíduos ou corpos estranhos no interior do produto ou pelo seu uso em ambiente inadequado sujeito a vibração excessiva, a alta temperatura, umidade, poeira, excessiva ou qualquer outro quesito fora da especificação;

g) Má conservação ou uso, manuseio ou instalação incorretos;

h) Se o produto for ligado em tensão elétrica diferente da especificada no produto, rede elétrica instável ou se essa não atender aos requisitos recomendados no manual quanto a variação máxima permitida.

i) Utilização inadequada aos fins a que se destina;

j) Danos causados por acidentes, agentes da natureza (descargas atmosféricas, inundações, etc.) ou, ainda, pela negligência do Consumidor no cumprimento das instruções do manual de operação.

4. Estão excluídos desta garantia os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto ou uso abusivo.

5. Esta garantia é do tipo balcão e não cobre atendimento domiciliar, despesas com embalagem, seguro e transporte, sendo essas por conta e risco do Senhor Consumidor. Todas as informações relativas ao atendimento técnico e eventuais aprovações ou reprovações de orçamentos ou de procedimentos devem ser efetuados pelo Senhor Consumidor ou seu representante legal diretamente no posto autorizado onde entregou o produto para reparo.

6. Obriga-se a ELGIN a prestar serviços técnicos, sob garantia ou não, somente aos produtos de sua comercialização e nas localidades onde possua assistência técnica autorizada. Na necessidade

de serviço técnico o Consumidor deverá ligar para o Serviço de Atendimento ao Consumidor da ELGIN, cujos meios de contato estão citados neste documento.

7. Mesmo em se tratando de defeito de fabricação, esta garantia não cobre prejuízos de valor profissional, artístico, estimativo, autoral ou patrimonial. Em nenhuma hipótese serão reembolsados eventuais prejuízos causados pela perda de dados, fotos ou imagens, etc. ou qualquer prejuízo decorrente de lucros cessantes.

A leitura, compreensão e cumprimento das determinações e instruções dos manuais que acompanham o produto são partes integrantes deste certificado de garantia.

## **SAC – SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR**

Na existência de qualquer dúvida a respeito do seu produto, primeiramente ligue para o SAC:

**SÃO PAULO E GRANDE SÃO PAULO: 11 3383-5555**

**OUTRAS LOCALIDADES: 0800-70-35446**

Este manual está disponível em nosso site: [elgin.com.br](http://elgin.com.br)

Esta marcação indica que este produto não deve ser descartado com outros resíduos domésticos. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana decorrentes do descarte não controlado de resíduos, recicle-o com responsabilidade para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver seu dispositivo usado, use os sistemas de devolução e coleta ou entre em contato com o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem levar este produto para reciclagem ambientalmente segura.



Descarte correto deste produto

The Elgin logo features a stylized 'e' with a curved top, followed by the word 'elgin' in a lowercase, sans-serif font.

# elgin

SAC: 0800 70 35446  
Grande São Paulo: (11) 3383.5555

Devido à constante evolução tecnológica, a Elgin reserva o direito de alterar o design e as especificações deste produto sem aviso prévio.

Março 2023