

MONDIAL

AFON-12L-GI

**EDIÇÃO
ESPECIAL**

Manual de Instruções

*Fritadeira a Ar
+ Forno 12L*



Acesse aqui o
conteúdo completo:
receitasmondial.com.br



FRITADEIRA A AR + FORNO 12L MONDIAL

Parabéns, agora você possui uma **FRITADEIRA A AR + FORNO 12L MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade. Através de um sistema integrado (turbina e resistência), a fritadeira movimenta o ar quente dentro do compartimento, cozinhando e assando os alimentos rapidamente: sem fumaça, sem cheiro e sem óleo, proporcionando o preparo de receitas de maneira mais saudável e rápida.

 **Antes de utilizá-la, leia atentamente as instruções a seguir, pois o bom funcionamento do seu aparelho e sua segurança dependem delas.**

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará perda da garantia.
- Não use este aparelho para qualquer outro fim, a não ser o descrito neste manual de instruções.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental, ou sensorial reduzidas, ou que desconheçam as instruções de uso ou suas características, utilizem o produto.
- Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- Não coloque a fritadeira contra a parede ou outros aparelhos. Mantenha, pelo menos, 15 cm de distância entre as partes traseira, laterais e a parte de cima. Não coloque qualquer objeto sobre o aparelho.
- Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou fogo.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em áreas externas.
- Não utilize extensões elétricas para aumentar o comprimento do cabo plugue.
- Nunca permita que o cabo plugue encoste em superfícies quentes.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando o cabo plugue.
- A fim de evitar riscos, nunca utilize o produto com o cabo plugue ou plugue danificados, ou se apresentarem mau funcionamento. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.

ADVERTÊNCIA: Não utilizar nenhum tipo de adaptador para tomada de 20A como por exemplo: “T, benjamins e extensões”, pois como os aparelhos de 20A possuem maior potência, ao ligá-lo em um ponto não projetado especialmente para esta carga, há risco de superaquecimento e curto-circuito, acarretando perda da garantia.

 **ADVERTÊNCIA: NÃO CORTE O PLUGUE OU CABO ORIGINAL DE SUA AIR FRYER.**



A temperatura das superfícies acessíveis do aparelho pode estar alta enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Evite contato direto e atente-se para as indicações com esse símbolo.

- Sempre que interromper a utilização imediata do aparelho, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.
- Retire o plugue da tomada sempre que não estiver utilizando o aparelho.
- Guarde sempre o cabo plugue para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- Ao fritar com ar, o calor é liberado pelas aberturas para saída de ar.
- Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do calor e das aberturas para saída de ar. Também tenha cuidado com o calor e o ar quente ao remover a cesta ou assadeira do aparelho.
- Utilize apenas peças ou acessórios do fabricante.
- Para evitar acidentes, não deixe o cabo plugue pender da borda da mesa ou balcão.
- Para evitar choques elétricos, não manipule o aparelho com as mãos molhadas e nunca o mergulhe em água ou outros líquidos.
- As superfícies acessíveis podem esquentar durante o uso.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo a materiais inflamáveis, como toalhas de mesa ou cortinas.
- Este aparelho não é destinado para ser usado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- Guarde este manual para referência futura.
- Não coloque qualquer objeto em cima do aparelho, porque isso pode obstruir o fluxo de ar e afetar o resultado do ar quente.
- Não deixe o aparelho funcionando sem vigilância.
- Para evitar acidentes, nunca utilize o aparelho sobre superfícies molhadas.
- Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de manuseá-lo com qualquer finalidade.

ADVERTÊNCIA: Conforme determinação da Portaria 148/22 do INMETRO, o aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU PRODUTO

Painel
Digital Touch

Assadeiras Rasas
Antiaderentes

Bandeja Coletora
de Resíduos
(Assadeira Fechada)

Puxador

Visor

Luva de
Silicone

Bandeja Coletora
de Resíduos
(Assadeira Fechada)

Assadeiras
Antiaderentes



PAINEL DIGITAL



TEMP

Pressione para aumentar/diminuir a temperatura de preparo de um alimento.



Pressione para LIGAR o produto.



Pressione e segure por 3 segundos para DESLIGAR o produto.



Pressione para selecionar o preparo predefinido de BATATAS congeladas.



Pressione para selecionar o preparo predefinido de COXAS DE FRANGO.



Pressione para selecionar o preparo predefinido de CARNES.



Pressione para selecionar o preparo predefinido de PEIXE.



Pressione para selecionar o preparo predefinido de CAMARÃO.



TIMER

Pressione para escolher aumentar/ diminuir o tempo de preparo de um alimento.



Pressione para selecionar o preparo predefinido de PIZZA.



Pressione para selecionar o preparo predefinido de PÃO DE QUEIJO.



Pressione para selecionar o preparo predefinido de BOLO.



Pressione para selecionar o preparo predefinido de VEGETAIS.



Pressione para pré-aquecer/ reaquecer.



Pressione para LIGAR/DESLIGAR a luz interna do produto.



Pressione para INICIAR ou PAUSAR um preparo do alimento.

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Remova toda embalagem, incluindo todos os adesivos temporários do produto.
2. Coloque o produto em um ambiente plano, resistente à temperatura. Mantenha-o longe de áreas que podem ser danificadas pelo vapor, exemplo paredes e prateleiras.
3. Lave todos os acessórios de sua **FRITADEIRA A AR MONDIAL** com detergente líquido, utilizando uma esponja não abrasiva.
4. Limpe a parte interna e externa do produto com um pano úmido e seque com um papel toalha.
5. Guarde os acessórios para a próxima utilização da **FRITADEIRA A AR MONDIAL**.

Nota: Mantenha o produto com 15cm de distância entre as laterais e sobre a Fritadeira a ar. Deixe espaço suficiente para remover o cesto.

APRENDENDO A UTILIZAR SUA FRITADEIRA A AR PASSO A PASSO

O passo a passo abaixo vai ajudar você a se tornar familiar com sua **FRITADEIRA A AR** e ter a certeza de que tudo está funcionando corretamente além de aumentar a durabilidade do antiaderente do cesto ou assadeiras com a realização da cura utilizando óleo vegetal.

AVISO: Para otimizar a segurança durante o manuseio das assadeiras, é altamente recomendável utilizar a luva de proteção fornecida juntamente com o produto.

NOTA: A realização da cura do antiaderente deve ser realizada apenas uma vez antes do primeiro uso.

1. Conecte o plugue em uma tomada (sempre verifique a tensão elétrica antes de ligar produto).
2. Retire o cesto ou assadeiras, untando-o bem com óleo vegetal.
3. Verifique se sua **FRITADEIRA A AR** está vazia e insira o cesto de alimentos ou assadeiras no aparelho.
4. Pressione o botão  para ligar o produto.
5. Pressione o botão . O Display irá mostrar “200°C” a “5MIN”.
6. Pressione o botão  para iniciar o Preaquecimento, assim que finalizar a **FRITADEIRA A AR** irá emitir um sinal sonoro.
7. Retire o cesto e deixe resfriar por 5 minutos e, então, coloque o cesto ou assadeira vazio dentro da **FRITADEIRA A AR**.
8. Pressione o botão . O Display irá mostrar “200°C” a “5MIN”.
9. Pressione o botão  para reaquecer a **FRITADEIRA A AR**, assim que finalizar a **FRITADEIRA A AR** irá emitir um sinal sonoro.
10. Retire o cesto ou assadeira, e deixe resfriar de 10 a 20 minutos.
11. Limpe os acessórios por completo com água quente, pouco detergente e uma esponja não abrasiva.

NOTA: Durante o processo pode ocorrer saída de fumaça e “mal cheiro” referente à cura do antiaderente.

TABELA DE ESPECIFICAÇÕES PREDEFINIDAS DO PAINEL

ALIMENTOS	SÍMBOLO	TEMPERATURA PADRÃO (°C)	TEMPO PADRÃO (mín.)	QUANTIDADE EM (g)
Batatas Congeladas		200°C	15	400
Frango		200°C	20	400
Picanha		180°C	15	400
Peixe		180°C	15	400
Camarão		180°C	15	300
Pão de Queijo		180°C	10	400
Pizza		160°C	5	200
Bolo		180°C	30	1 receita
Vegetais		180°C	10	400
Pré-aquecer/ Reaquecer		200°C	5	-

NOTA: Os tempos predefinidos são referentes à quantidade mínima de preparo.

DICAS DE PREPARO

- Alterar as posições das assadeiras na metade do preparo dos alimentos pode otimizar o processo e que cozinhem de forma uniforme.
- É recomendável que todos os alimentos congelados sejam secos com papel toalha para que os possíveis cristais de gelo, que se formam durante o congelamento, não interfiram na textura do alimento.
- Os alimentos com pedaços ou porções maiores demoram mais tempo para serem preparados em relação a alimentos menores.
- Para melhores resultados, coloque porções de ingredientes menores no cesto ou assadeiras. Cubra o fundo do cesto ou assadeiras com apenas uma camada de alimento.
- Para obter melhores resultados, use produtos congelados prontos para assar.
- Ao preparar alimentos feitos em casa para cozimento, lembre-se de que eles podem ficar claros e menos crocantes.

- Recomenda-se sacudir os alimentos durante o preparo com o cesto ou assadeira para que o resultado seja ainda melhor e para que cozinhem por completo.
- Ao assar batatas frescas, recomenda-se secá-las bem com papel toalha. Antes de colocá-las no cesto ou assadeira, pincelar com um pouco de óleo ou azeite para obter um resultado mais crocante.
- Todos os petiscos preparados no forno também podem ser preparados na **FRITADEIRA A AR**.
- Use massa pré-cozida para preparar rapidamente petiscos recheados e com mais facilidade.
- Além disso, a massa pré-cozida demora menos tempo para ser preparada do que a massa feita em casa.
- Também é possível utilizá-la para preparar pratos mais complexos empregando uma forma ou refratário que caiba no cesto, ou forminhas de empadas ou muffins de alumínio ou silicone. Mesmo os alimentos com molhos ou caldos e pequenos refogados podem ser preparados na **FRITADEIRA A AR**.
- Com a utilização de revestimentos, como papel alumínio ou papel manteiga, no fundo do cesto e assadeiras, é possível o preparo de bolos, biscoitos, cookies, muffins etc. Considere que ao cobrir o fundo do cesto ou assadeira, a circulação do fluxo de ar é reduzida, diminuindo o desempenho do cozimento. Para isso, recomenda-se aumentar o tempo de preparo.
- Verduras e legumes que podem ser grelhados na **FRITADEIRA A AR**: berinjela, pimentão, cebolas, abobrinha, espigas de milho e pimentas. Não é recomendável o cozimento de verduras e legumes, como cenouras, brócolis e vagens, que possuem menor quantidade de água em sua composição.
- Frangos, bifes, peixes e muitas outras carnes, que geralmente são fritas, grelhadas e assadas, podem ser preparadas na **FRITADEIRA A AR**. Carnes e aves empanadas também são preparadas com excelentes resultados.
- É possível pincelar um pouco de óleo sobre os alimentos se desejar que fiquem mais crocantes.
- Ao fritar pastéis, coloque só uma camada no fundo do cesto e assadeira e pincele com óleo ou azeite para um resultado mais crocante. Eles devem ser virados durante o preparo.
- Alimentos congelados demoram um pouco mais para serem preparados, porém o resultado é o mesmo dos demais alimentos.
- Se possível, somente acrescente o sal no final do preparo para que os alimentos fiquem com a consistência mais macia.
- Os tempos indicados são apenas sugeridos, podendo sofrer interferência da temperatura externa, temperatura do alimento, tamanho dos pedaços, partes dos alimentos e quantidade de água que o alimento possui.

TABELA DE ALIMENTOS

Obs.: Os tempos indicados e sugeridos da Tabela de Alimentos, a seguir, não consideram o tempo necessário para aquecimento do aparelho.

TABELA DE ALIMENTOS

ALIMENTOS	QUANTIDADE MÍN. / MÁX. (g)	TEMPO (mín.)	TEMPERATURA (°C)	DICAS
CARNES				
Picanha (Fatiada)	100 a 600	15 - 22	200°C	Virar na metade do tempo.
Bacon (Fatiado)	100 a 300	5 - 15	200°C	Virar na metade do tempo.
Medalhões de Carne	100 a 500	8 - 15	200°C	Virar na metade do tempo.
Hambúrguer	4 unidades	10 - 15	180°C	Virar na metade do tempo.
Coxas de Frango	100 a 500	23 - 35	200°C	Virar na metade do tempo.
Filé de Frango	100 a 500	14 - 22	200°C	Virar na metade do tempo.
Costela de Porco	100 a 500	15 - 35	180°C	Virar na metade do tempo.
Linguiça	100 a 500	10 - 20	200°C	Virar na metade do tempo.
Camarão (Com Casca)	300 a 500	10 - 15	180°C	Agitar na metade do tempo.
Peixe	100 a 500	9 - 15	180°C	Virar na metade do tempo.
BATATAS E PETISCOS				
Batatas Palitos Congeladas	200 a 400	15 - 35	200°C	Agitar na metade do tempo.
Pão de Queijo Coquetel	200 a 400	10 - 15	180°C	Agitar na metade do tempo.
Nuggets de Frango	100 a 400	10 - 15	200°C	Agitar na metade do tempo.
DOCES E SOBREMESAS				
Pudim de Leite	1 Receita	30 - 45	180°C	Deve ser coberto com papel alumínio.
Bolo	1 Receita Média	30 - 40	180°C	A massa só deve ocupar 1/3 da assadeadeira para evitar vazamentos.
Cupcake	6 unidades	20	200°C	-
Cokies	6 unidades	10	180°C	-

ALIMENTOS	QUANTIDADE MÍN. / MÁX. (g)	TEMPO (mín.)	TEMPERATURA (°C)	DICAS
OUTROS				
Ovo Frito	1 a 2 unidades	7 a 10	160°C	Usar um recipiente refratário para o preparo.
Pizza	200 a 400	4 a 7	200°C	

Obs.: Os tempos sugeridos não consideram o tempo necessário para aquecimento do aparelho.

SEGURANÇA NO MANUSEIO DO PRODUTO

- É recomendável o uso de luvas de proteção térmica para o manuseio seguro durante o preparo de alimentos.
- Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho enquanto o eletroportátil estiver ligado.
- Nunca ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos, garfos, ou colheres comuns.
- Utilize acessórios adequados, com o cabo comprido ou, de preferência, de madeira.
- Cuidado ao abrir o produto durante o preparo ou após o término, pois o calor armazenado durante a fritura poderá ser liberado.
- Não transporte ou mova a **FRITADEIRA A AR** durante seu funcionamento ou ainda quente.



A temperatura das superfícies acessíveis do aparelho pode estar alta enquanto o aparelho estiver em funcionamento. Evite contato direto e atente-se para as indicações com esse símbolo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO PRODUTO

- Tenha certeza de limpar o produto sempre após o uso.
- Sempre desligue o produto antes de limpá-lo e aguarde esfriar por completo.
- Lave os acessórios, cesto e assadeiras, utilizando detergente e bucha não abrasiva. Os acessórios também podem ser levados para a lava-louças. Seque os acessórios com papel toalha ou pano de prato.

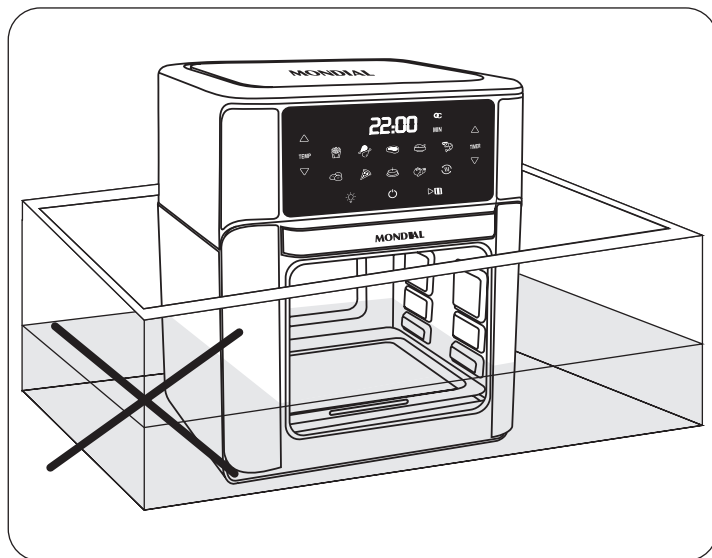
Nota: Não utilize utensílios de metal ou buchas abrasivas para a limpeza, esse tipo de material pode danificar o antiaderente das assadeiras e cesto. Enxágue e seque bem antes de guardar.

LIMPANDO A PARTE INTERNA DO PRODUTO

- Limpe a parte interna utilizando detergente líquido, um pano úmido ou esponja não abrasiva e seque com um papel toalha.
- Não utilize utensílios abrasivos na parte interna do produto!
- Nunca imerge o produto em água ou qualquer outro tipo de líquido.
- Limpe o elemento de aquecimento dentro da Air Fryer com uma bucha não abrasiva para remover qualquer resíduo de alimento.

Nota: O Visor Interno do produto é feito de vidro temperado de alta resistência térmica. Para a limpeza do Visor Externo (polímero de alta resistência térmica) nunca utilizar material abrasivo para limpeza, pois poderá causar riscos permanentes (não coberto pela garantia).

Nota: Qualquer outro tipo de serviço na parte interna do produto deve ser performedo por uma Assistência Autorizada Mondial.



Não imergir a FRITADEIRA A AR MONDIAL em água ou qualquer outro líquido.

ARMAZENAMENTO

- Antes de armazenar, tenha certeza de que o produto esteja limpo e seco.
- É recomendado armazenar o produto em um ambiente seco.

TABELA PROBLEMAS / CAUSAS / SOLUÇÕES

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
PRODUTO NÃO LIGA / AQUECE	Produto está desligado.	Verificar se o cabo plugue está na tomada, ajustar tempo e temperatura e observar se o painel irá acender.
	Falha na alimentação elétrica.	Verificar se há tensão na tomada utilizada.
A PORTA NÃO ESTÁ FECHANDO	Obstrução no encaixe.	Verificar se as assadeiras estão posicionadas de maneira correta.
		Verificar se a quantidade de alimento utilizado está de acordo a capacidade máxima.
ALIMENTO CRU POR DENTRO E QUEIMADO POR FORA	Temperatura ajustada está excessiva.	Regular a temperatura para uma temperatura mais baixa.
OS ALIMENTOS FEITOS COM A AIR FRYER NÃO ESTÃO FICANDO PRONTOS NO TEMPO ESTIPULADO	A temperatura definida está muito baixa.	Coloque uma quantidade menor de ingredientes, regule a temperatura para uma temperatura mais alta (verificar tabela de sugestões).
PAINEL MOSTRA CÓDIGO DE ERRO "E1"	Circuito aberto ou superaquecimento do produto.	Entrar em contato com Assistência Técnica / Atendimento ao cliente.
PAINEL MOSTRA CÓDIGO DE ERRO "E2"	Curto-circuito ou temperatura baixa no NTC.	Entrar em contato com Assistência Técnica / Atendimento ao cliente.
PAINEL MOSTRA CÓDIGO DE ERRO "E3"	Problema de comunicação entre a placa de exibição (display, pcb) e a placa de energia (power pcb).	Entrar em contato com Assistência Técnica / Atendimento ao cliente.

Caso os problemas persistam, entre em contato com nosso SAC: 0800 55 03 93, Segunda à Sexta, das 07h às 20h; Sábado, das 07h às 13h. E escolha a opção: "Assistência Técnica".

TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

- a. Este produto, devidamente lacrado, possui garantia de **1 (um) ano**, exclusivamente contra vício de qualidade que torne o eletrodoméstico impróprio ou inadequado para o seu uso regular, contado a partir da data de sua aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.
- b. No prazo de garantia, acima descrito, estão incluídas a garantia legal de 90 (noventa) dias, devidamente estabelecida na Norma de Aplicação à Defesa do Consumidor, mais a garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante. A garantia contratual compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados por um posto autorizado que conste nesta relação de postos de Assistência Técnica, exceto as sujeitas a desgaste natural com o uso, envelhecimento de pintura ou peças plásticas sujeitas à quebra.
- c. Para comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da Nota Fiscal de compra ou outro documento equivalente, desde que identifique o produto.
- d. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para produtos desacompanhados de nota fiscal de venda ao Consumidor.
- e. A garantia é válida apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que quaisquer dúvidas sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo Manual de Instruções ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor.

2. EXCLUSÃO DA GARANTIA LEGAL E/OU CONTRATUAL:

A garantia não abrangerá os seguintes itens:

- a. Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- b. Peças e acessórios sujeitos à quebra ou desgaste com o uso, como os fabricados em materiais plásticos e/ou acrílicos, peças revestidas com superfície antiaderente e fabricados de vidro.
- c. O cabo de alimentação não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
- d. A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.
- e. Houver alteração e/ou remoção do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- f. O vício ou defeito for causado por acidente e/ou má utilização do produto.
- g. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica.

3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

- a. Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados pela Assistência Técnica do fabricante, devidamente nomeada pelo mesmo, que se utilizará de técnicos especializados e peças originais, garantindo o serviço executado.
- b. O produto, quando necessitar de conserto em garantia, deverá ser levado à Assistência Técnica do fabricante, dentre as constantes na relação de postos de Assistência Técnica.
- c. Nas localidades onde não existam assistências técnicas autorizadas, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

- a. Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.
- b. Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.
- c. Este aparelho foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização para uso não doméstico, industrial ou comercial acarretará a cessação imediata da garantia.

5. RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES:

- a.** Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.
- b.** Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.
- c.** Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
- d.** Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.
- e.** Não utilize o produto se o cabo com o plugue ou o próprio plugue estiverem danificados. Neste caso, procure um posto de Assistência Técnica Autorizada do fabricante.
- f.** Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.
- g.** Nunca deixe o produto ligado sem vigilância.
- h.** Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, que desconheçam as instruções de uso ou as suas características, utilizem o produto.
- i.** Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares etc.).

6. NÃO É COBERTO PELA GARANTIA:

- a.** Despesas com a instalação do produto.
- b.** O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica.
- c.** Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas, tomadas, alvenaria, aterramento etc.).
- d.** Preparação do local onde será instalado o produto (ex. rede elétrica, conexões elétricas, tomadas, alvenaria, aterramento etc.).

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor



Para obter a localização de Postos de Assistência Técnica mais próximos de sua residência, acesse o link:

<https://atendimento.emondial.com.br/sac>



Ou acesse pelo QR Code ao lado:

Para obter respostas às perguntas frequentes:

www.emondial.com.br/duvidas-frequentes



SAC: 0800 550 0393

Segunda à sexta, das 07h às 20h;

Sábado, das 07h às 13h.

Ligue para o 0800. Ao ouvir as opções faladas pelo atendimento eletrônico, escolha: **"Assistência Técnica"**.

Para obter o manual em formato digital, consulte nosso site:

www.emondial.com.br

1 ANO DE GARANTIA

" Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile ou fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 550 0393."

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem aviso prévio.

Imagens meramente ilustrativas.