

# evol

## Manual de Instruções

**MODELO:**

**Cooktop Siena 1 Queimador  
GH301S-DCI  
Cooktop Siena 2 Queimadores  
GH302BS-DCI**

**GARANTIA  
1 ANO**

Fabricado na China

Sr.(a) proprietário(a) do Cooktop EVOL. Obrigado por escolher um produto com a qualidade EVOL.

Estamos certos que este novo aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de alta qualidade, satisfará no melhor modo as suas exigências. O uso do Cooktop EVOL é fácil, entretanto antes de colocá-lo em funcionamento, leia atentamente este manual para obter os melhores resultados. Recomendamos que você guarde este manual para futuras consultas que poderão ser úteis. Prezado cliente: para validar a garantia, favor conferir a mercadoria no ato do recebimento.

## Índice

Apresentação geral do produto.....	3
Cuidados .....	3
Dicas para o uso correto do produto.....	4
Utilização do produto - acendimento. ....	5
Limpeza. ....	6
Instalação do cooktop.....	7
Instalação do gás. ....	9
Instalação elétrica.....	11
Solucionando problemas .....	12
Especificações técnicas.....	13
Política de Garantia Evol .....	15
Assistências Técnicas .....	17

## Leia todas as instruções antes de instalar e operar este equipamento

- **ATENÇÃO!** Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- **ATENÇÃO!** Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação está danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

*O fabricante declina toda a responsabilidade em caso de falha de uso, observe as instruções dadas aqui para instalação, manutenção e uso adequado do produto.*

*O fabricante declina ainda toda a responsabilidade pelo prejuízo devido a negligência e a garantia da unidade expira automaticamente devido a manutenção inadequada.*

*O fabricante não será responsável por quaisquer danos à pessoa, propriedades ou imóveis ou quaisquer lesões corporais, causadas direta ou indiretamente pela vizinhança.*

As figuras deste manual são meramente ilustrativas. O fabricante reserva-se o direito de modificar os produtos a qualquer momento que considerar necessário ou também no interesse do usuário, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

# Apresentação geral do produto

## Dominó GH301S

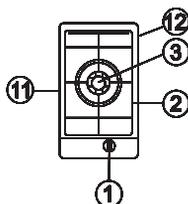


Fig. 4

## Dominó GH302BS

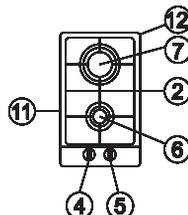


Fig. 5

- 1 - Manipulo de controle do queimador Tripla Chama
- 2 - Treme (grelha)
- 3 - Queimador Tripla Chama (3,40 kW)
- 4 - Manipulo de controle do queimador Semi-rápido
- 5 - Manipulo de controle do queimador Rápido
- 6 - Queimador Semirápido (1,88 kW)
- 7 - Queimador Rápido (2,40 kW)

- 11 - Cabo de alimentação elétrica
- 12 - Entrada do gás

### ATENÇÃO!

O Cooktop EVOL sai de fábrica regulado para funcionar com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), com pressão de 2,75 kPa (28 - 32 mbar). Este aparelho foi desenvolvido para uso. Não utilize-o para outros fins.

## Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

**Caso instalado em ambiente marítimo a resistência à corrosão poderá ser reduzida.**

- **Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.**
- **Verifique sempre se os botões estão na posição "0" (desligado), quando o cooktop não estiver sendo utilizado.**
- **Para desconectar o cooktop da tomada de alimentação elétrica, retire pelo plugue e nunca puxando o cabo de alimentação.**
- **O cooktop deve ser instalado em local arejado, porém livre de correntes de ar que possam apagar as chamas.**
- **Certifique-se de que os cabos das panelas estejam voltados para dentro do cooktop, evitando derrubá-las por esbarrões acidentais.**
- **Depois do uso dos queimadores eles permanecem quentes por um longo tempo. Portanto não apoie as mãos e/ou outros objetos para evitar queimaduras.**
- **Cuidado ao utilizar óleos e outras gorduras para o cozimento, pois o derramamento pode ocasionar incêndio.**
- **A utilização de aparelhos de cocção a gás produzem calor e umidade no local onde estão instalados, necessitando de uma boa ventilação.**
- **Por motivo de higiene e segurança, seu cooktop deve ser mantido sempre limpo.**
- **Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum registro esteja aberto antes de usar uma fálscia para acender a chama.**
- **Ao se ausentar por um período prolongado, feche o registro da entrada do gás.**
- **Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa e queimadores, pois podem entupir as saídas de gás, prejudicando o desempenho da chama, podendo provocar choques e manchar a mesa de inox.**
- **Para sua segurança, nunca use o produto para aquecer o ambiente.**
- **Este cooktop não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema separado de controle remoto.**

**Lembre-se:**

- O Gás GLP é mais pesado que o ar, portanto, em caso de vazamento, o gás ficará concentrado próximo ao piso.
- O Gás NATURAL é mais leve que o ar, portanto, em caso de vazamento, o gás irá subir em direção ao teto.
- Ambos são asfíxiantes.

## **Dicas para o uso correto do produto**

- **Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a trempe (grelha).**
- **Utilize panelas com fundo plano e de alta espessura.**
- **Utilize sempre panelas com tampa.**
- **Seque o fundo da panela antes de apoiá-la sobre o queimador.**
- **Nunca deixe materiais inflamáveis próximo aos queimadores.**
- **Para uma economia de gás, recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até o seu menor nível possível, mantendo a ebulição.**
- **Procure deixar as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelo fundo da panela, obtendo assim um melhor aproveitamento da energia (figura 6).**

- Recomenda-se não utilizar panelas com fundo arredondado e panelas de barro, conforme figura 7.

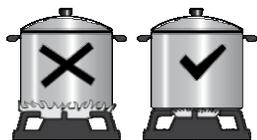


Fig. 6

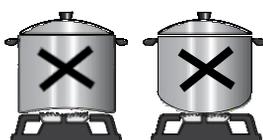


Fig. 7

- O diâmetro mínimo e máximo das panelas ou recipientes, deve ser respeitado de acordo com o queimador que vai ser utilizado. Não utilize panelas ou recipientes com diâmetro menor ou maior ao que é informado na tabela 1.

Queimador	Potência (kW)	Diâmetro da panela (cm)	
		Mínimo	Máximo
Tripla Chama	3,40	24	28
Rápido	2,40	20	28
Semi-rápido	1,88	16	20

Tabela 1

- Ao final da vida ÚTIL do cooktop, recomenda-se que seja observada a legislação local, para que o descarte desse aparelho ocorra de forma correta. Não descarte o produto juntamente com o lixo doméstico.

## Utilização do produto - acendimento

### Queimadores

- No painel do cooktop está gravada a posição do queimador, controlada por cada manipulô (figura 9). Depois de aberto o registro da rede de gás, o acendimento dos queimadores é feito da seguinte forma:

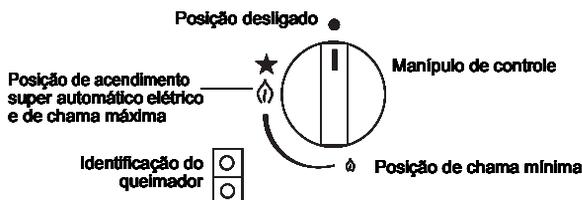


Fig. 9

### Acendimento super automático

- Pressione e gire em sentido anti-horário o manipulô correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima (figura 9).
- Caso o queimador não acender, repita a operação.
- Gire o manipulô na posição desejada.
- Para interromper a passagem de gás, gire o manipulô até a posição desligado.
- Durante o acendimento de qualquer um dos queimadores, todos emitirão faíscas, porém isso é normal.

## Acendimento manual

Na falta de energia elétrica, é possível acender os queimadores normalmente, utilizando uma chama auxiliar.

- Aproxime a chama ao queimador.
- Pressione e gire em sentido anti-horário o manípulo correspondente ao queimador desejado, até a posição de chama máxima (figura 9) (pag 5).
- Caso o queimador não acender, repita a operação.
- Gire o manípulo na posição desejada.
- Para interromper a passagem de gás, gire o manípulo até a posição desligado.

## Limpeza

### ATENÇÃO!

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza em seu Cooktop EVOL, desconecte-o da rede de alimentação elétrica e feche o registro de gás.

- Para aumentar a vida útil de seu produto e evitar manchas, limpe imediatamente qualquer líquido ou resíduo que cair sobre o cooktop.
- A fim de evitar danos aos componentes internos, os manípulos não devem ser removidos para realizar a limpeza.
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor no cooktop.

**Em ambientes marítimos os cuidados com a manutenção do produto devem ser reforçados e a frequência de limpeza deve ser aumentada.**

## Mesa de inox

- Para limpar a mesa, use um pano ou esponja macia, com água e detergente neutro, desde que não contenha cloro ou seus derivados.
- Para secar a mesa use um pano macio ou flanela.

### Cuidados com o aço inox

- Não utilize para a limpeza de peças em aço inox produtos como: água sanitária, esterilizantes ou desinfetantes a base de cloro, produtos de limpeza para piscinas, removedores de tinta, ácido de baterias e palhas de aço ou qualquer outro produto abrasivo.
- Não deixe água ou produtos de limpeza secarem sobre o aço inox, pois isso resultará em manchas.
- Não deixe sal e objetos de aço (principalmente aço carbono) em contato com o aço inox por um tempo prolongado, pois poderão manchar, oxidar e/ou corroer o aço inox.
- A sujeira, quando em contato prolongado com o aço inox, pode causar manchas e/ou oxidações na peça.
- Caso a residência esteja em obras, deve-se proteger o produto de qualquer material de construção, pois o aço inox poderá ser prejudicado.

### Limpeza do aço inox

- Sujeiras leves podem ser facilmente removidas com a utilização de um pano ou esponja macia com detergente neutro.
- Sujeiras moderadas podem ser removidas aplicando uma solução de uma medida de água e uma medida de bicarbonato de sódio ou vinagre branco, utilizando uma escova com cerdas macias. Faça movimentos suaves e sempre no sentido do acabamento do aço inox.

- As manchas esbranquiçadas, normalmente causadas pela água, podem ser removidas com um pano macio e vinagre branco. Aplique o vinagre no pano e esfregue suavemente nas manchas até que não seja mais possível visualizá-las. Após esse processo, limpe com água a superfície e seque-a completamente.

## Peças esmaltadas e queimadores de alumínio

- Para a limpeza dos queimadores "A", espalhadores de chama "B" (figura 10) e a trempe (grelha), utilize um pano ou uma esponja macia com detergente/sabão neutro ou desengordurantes. Antes de recolocá-los no seu lugar, enxugue-os bem e verifique se todos ficaram limpos e secos. Verifique se estão bem encaixados (figura 11) e posteriormente acenda os queimadores e deixe-os ligados por aproximadamente 1 minuto para garantir a secagem completa.
- Podem ocorrer pontos de oxidação na parte inferior dos espalhadores de chama, mais precisamente na região sem esmalte. Porém, estes pontos de oxidação não interferem no funcionamento do cooktop.
- Nas trempes (grelhas) é normal a ocorrência de marcas brancas ou prateadas que parecem riscos. Estas marcas acontecem devido ao resíduo do metal do fundo das panelas que fica acumulado nas trempes.

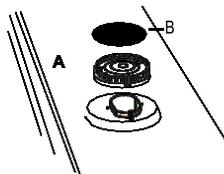


Fig. 10

- Ao reposicionar as trempes no cooktop, certifique-se de que elas foram encaixadas corretamente, isto garante maior segurança e estabilidade para as trempes.
- Não permita que vinagre, café, leite, água salgada e suco de limão ou de tomate permaneçam por muito tempo em contato com as superfícies esmaltadas.
- Ao remontar os queimadores e espalhadores de chama, após a limpeza, observe seus perfeitos encaixes (figura 11).
- Não jogue os queimadores, pois o impacto pode ocasionar deformações.
- Não coloque na água fria as peças que estiverem ainda quentes. O choque térmico pode danificá-las.
- Quando o cooktop estiver sem os queimadores, não deixe cair sujeira no sistema de gás, pois pode obstruí-lo.

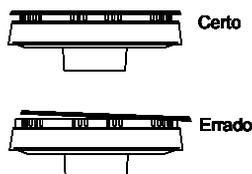
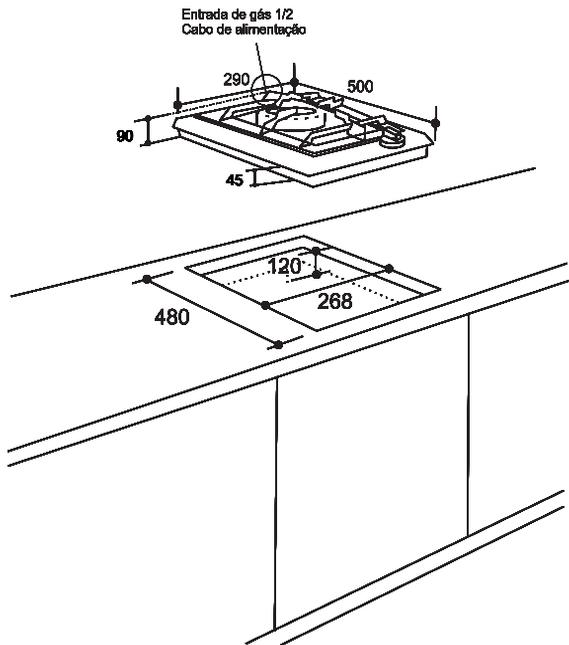


Fig. 11

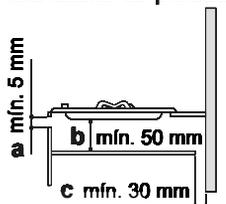
- Para a limpeza do painel e dos manipuladores não use álcool, detergentes ou produtos abrasivos, pois podem apagar as indicações impressas. Recomenda-se o uso de um pano macio com água e detergente ou sabão neutro.
- A limpeza periódica dos eletrodos é importante para a faísca do acendimento. Efetue a limpeza da seguinte forma: utilizando uma esponja com detergente neutro, segure o eletrodo pelo seu corpo e fricione até que fique limpo e seque-o bem. Se a faísca falhar após a limpeza, aguarde alguns segundos até a umidade que está no eletrodo evaporar.

## Instalação do cooktop

- Recomendamos que a instalação seja feita pela Rede de Assistência Técnica Autorizados EVOL. Essa instalação NÃO É GRATUITA, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.
- É de inteira responsabilidade do consumidor a preparação das instalações elétricas e de gás, móveis e acessórios (conexões, mangueiras, registros, etc.).
- As regulagens, as transformações e as manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizados.
- A EVOL não se responsabiliza por acidentes (danos à pessoas, animais, objetos, etc.), causados por uma instalação que não tenha sido feita de acordo com as informações



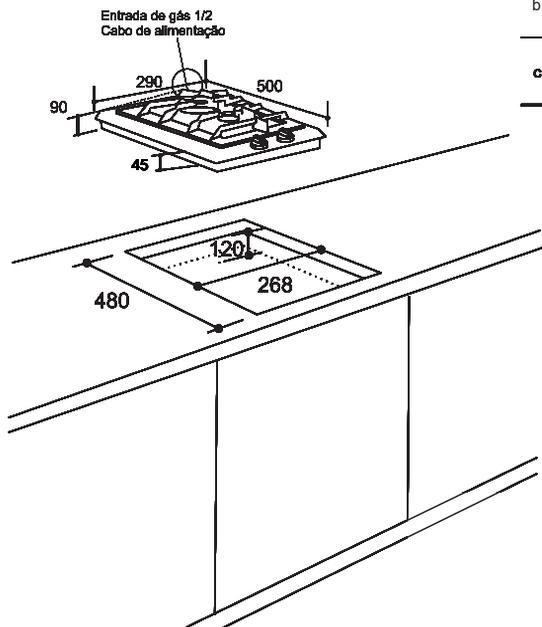
### Vista lateral do produto



a	Vão frontal	mín. 5 mm
---	-------------	-----------

b	Distância entre o fundo do produto e o item abaixo para circulação de ar	mín. 50 mm máx. 150 mm
---	--	---------------------------

c	Vão na parte traseira do objeto posicionado abaixo do Cooktop	mín. 30 mm
---	---	------------



- Os dispositivos de segurança e de regulação automática dos aparelhos, durante a vida ÚTIL destes, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou pelo fornecedor do componente, devidamente autorizado.

## Local de instalação

- Prever no tampo onde o cooktop será instalado uma abertura com as dimensões indicadas na figura 12 e tabela 2 assegurando-se que sejam respeitadas as dimensões mínimas do espaço no qual o aparelho deve ser instalado (figura 13).

Modelo Cooktop	Dimensões para a instalação (mm)				
	A	B	C (mín.)	D (mín.)	E (mín.)
Dominnó GH301S-DCI	268	480	57	57	150
Dominó GH302BS-DCI	268	480	57	57	150

Tabela 2

- Para um móvel suspenso e uma coifa, considere 750 mm como distância mínima recomendada (figura 13).
- Um móvel de coluna deverá estar a uma distância mínima de 150 mm da borda lateral do cooktop.

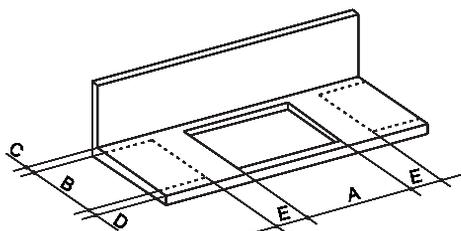


Fig. 12

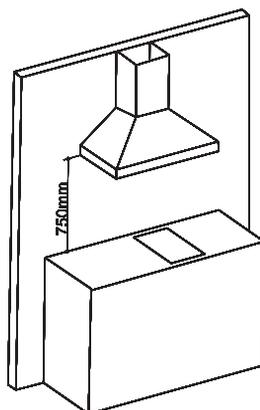


Fig. 13

- Abaixo do cooktop, deve-se instalar um tampo que impossibilite o contato acidental do usuário com o cooktop, respeitando a medida mínima total de 120 mm (figura 14). Para circulação de ar, é necessário respeitar a medida mínima de 120 mm entre os tampos superior e inferior do cooktop (figura 15).

- As medidas das figuras 14 e 15 encontram-se na escala de milímetros (mm).

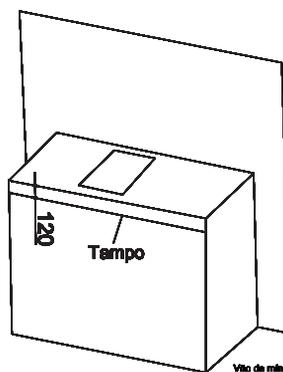


Fig. 14

Vista lateral

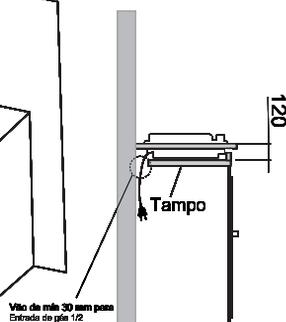


Fig. 15

- O móvel deve ter acesso livre na parte inferior do cooktop para garantir a fixação correta.
- Recomenda-se que qualquer fechamento da parte inferior do móvel seja removível, na eventualidade de remoção do produto.
- É indispensável que o local onde será instalado o aparelho seja permanentemente ventilado para garantir um correto funcionamento do cooktop.
- O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.
- Não deixe o cabo de alimentação elétrica em contato com superfícies quentes e cortantes. Nunca altere ou use o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, a fim de não provocar choque elétrico ou danos ao produto.

## Fixação do cooktop no tampo

- O material de fabricação do móvel próximo a área de aquecimento deve resistir ao calor. Em caso de instalação em tampo de laminado plástico, o colante deverá resistir a temperatura mínima de 150 °C, para evitar a descolagem do próprio revestimento.
- O kit de fixação que acompanha o produto é composto de suportes especiais e parafusos ("B" e "C") conforme figura 17, e material para evitar a infiltração de líquidos no tampo (massa de calafetar para isolamento).
- A aplicação da massa de calafetar deve ser feita da seguinte forma: apoie o cooktop com o seu lado inferior para cima (figura 16). As tiras de massa de calafetar "A" devem ser colocadas na borda que ficará em contato com o tampo, em toda a sua periferia. Faça com que a aderência entre a massa de calafetar e a borda do cooktop seja boa, pressionando com os dedos. Ao final deve haver total continuidade do material de isolamento na borda do cooktop.
- Para fixá-lo no tampo, centralize-o bem na abertura.
- Na parte inferior deve ser encaixado o suporte "B" (figura 17).
- Para os cooktops com 4 e 5 queimadores existem 4 suportes e para os cooktops Dominó com 1 ou 2 queimadores, existem 2 suportes de fixação. O aperto de fixação não deverá ser demasiado para não deformar a bandeja metálica inferior e prejudicar o funcionamento do cooktop.

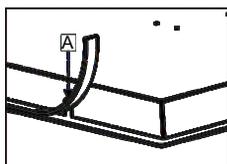


Fig. 16

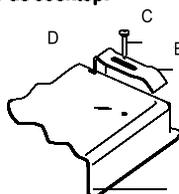


Fig. 17

## Instalação do gás

- O cooktop sai de fábrica regulado para funcionar com Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) com pressão de 2,75 kPa (28 - 32 mbar).
- Para usar o cooktop com Gás Natural (GN), será necessário chamar o Serviço Autorizado.
- A conversão somente será possível se o Gás Natural (GN) estiver disponível na residência.
- A ligação do gás pode ser feita como indica a figura 18.

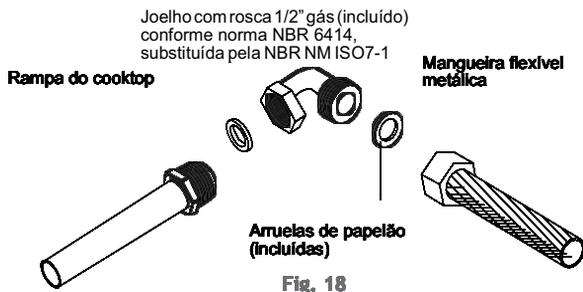


Fig. 18

## Instalação do gás GLP

- A instalação deverá ser feita com mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m).
- Regulador de pressão para gás GLP com registro de saída com rosca externa de 1/2" BSP, conforme norma NBR 8473.
- Conexões necessárias (luvas, níquel, etc.).

### IMPORTANTE

As instalações internas deverão ser realizadas de acordo com as exigências da norma NBR 13932.

## Instalação do GN (Gás Natural)

- A instalação deverá ser feita com mangueira metálica flexível com rosca 1/2" gás conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m).
- Registro de esfera adequado para GN.
- Conexões necessárias (luvas, níquel, etc.).

### IMPORTANTE

As instalações internas deverão ser realizadas de acordo com as exigências da norma NBR 13933.

## Advertências

- É de uso obrigatório a mangueira metálica flexível, para a ligação do gás (figura 19).
- Utilize arnela de vedação entre as conexões.
- Utilize um regulador de pressão adequado. Verifique o prazo de validade, pois a cada 5 anos, ele deve ser substituído. A ausência deste poderá causar excesso de pressão e consequentemente vazamento de gás o que pode causar incêndio (figura 20).
- Na instalação do gás natural é obrigatório o uso de um registro de esfera adequado, nas proximidades do ponto de ligação (figura 21).
- Instale na linha do gás um registro de passagem em local acessível e certifique-se de que as pessoas que vão usá-lo conheçam sua localização e a maneira de utilizá-lo, caso ocorra algum problema.
- Verifique que não exista contato entre partes do cooktop e partes móveis como gavetas, bem como atravessar vãos onde possa haver estrangulamento da mangueira flexível metálica.
- Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, colocando espuma de sabão ou detergente líquido em todas as conexões que forem feitas. Se houver formação de pequenas bolhas, refaça a operação ou consulte o Serviço Autorizado (figura 22).

- Os componentes acima citados necessários para a instalação do produto deverão ser adquiridos pelo consumidor, bem como a preparação do local.



Fig. 19



Fig. 20

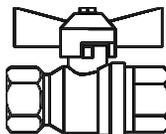


Fig. 21

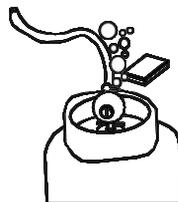


Fig. 22

#### IMPORTANTE

Em hipótese alguma este COOKTOP poderá ser instalado para a utilização de GÁS MANUFATURADO (NAFTA).

- A mangueira metálica flexível não pode ter contato com qualquer parte móvel de uma unidade de embutimento (móvel de cozinha), por exemplo uma gaveta e não passe através de qualquer área de estocagem.

Os acessórios para instalação podem ser adquiridos no Serviço Autorizado EVOL.

Mangueira flexível em cobre para gás: 94532/003

## Instalação elétrica

- O Cooktop EVOL funciona em 127 - 220 V sem chave seletora (bivolt automático).
- O cooktop já vem com um fio terra no cabo de alimentação.
- O aterramento deve estar de acordo com a norma NBR5410 - Seção Aterramento.
- Ligue o produto em uma tomada bipolar com contato terra, de 10 A, 3 pinos redondos (diâmetro dos pinos 4,0 mm) devidamente aterrada, conforme norma NBR 14136 (figura 23), exclusiva, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção.
- Em caso de DÚVIDA, consulte um eletricitista/engenheiro eletricitista.

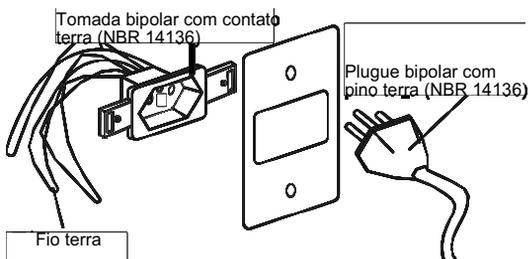


Fig. 23

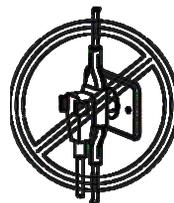


Fig. 24

## Advertências

- Em hipótese alguma, conecte outros aparelhos na mesma tomada (figura 24).
- A instalação elétrica deve estar de acordo com a ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- A tomada elétrica nunca deverá estar posicionada atrás do cooktop ou do forno (caso ele for instalado abaixo do cooktop), e sim na lateral, em local de fácil acesso.

## Solucionando problemas

---

### Vazamento de gás

Ao sentir cheiro de gás dentro de sua residência proceda da seguinte maneira:

- Não acione os interruptores elétricos.
- Não acenda nenhum tipo de chama.
- Feche o registro de gás do botijão ou da rede de gás.
- Abra todas as janelas e portas para arejar o ambiente.
- Não ligue a coifa, ventilador ou qualquer tipo de aparelho.

#### Advertência!

Se você não encontrar o vazamento de gás, chame um técnico.

### O queimador não acende. Verifique se:

- Existe falha elétrica.
- O plugue do cabo elétrico está conectado na tomada.
- O(s) registro(s) de gás está(ão) aberto(s).
- Existe fornecimento de gás.
- Os queimadores ou os eletrodos estão sujos ou molhados.
- Os queimadores estão bem colocados em suas sedes.
- Existe energia elétrica.

### A chama não aumenta. Verifique se:

- Existe fornecimento normal de gás.
- Existe chama em todos os furos.

### A chama está amarela. Verifique se:

- Existe fornecimento normal de gás.
- Existem resíduos na câmara (palha de aço, esponja, alimentos, etc.).

### A chama se apaga de vez em quando. Verifique se:

- Existe corrente de ar na direção dos queimadores.
- Todos os queimadores estão encaixados corretamente em sua sede.
- Existe fornecimento normal de gás.

# Especificações técnicas

Tensão	Frequência	Potência elétrica	Categoria	Tipo de gás*
127 - 220 V	50 - 60 Hz	5 W	II 2,3	G30 - GLP = 2,75 kPa (28 - 32 mbar) G20 - Natural = 1,96 kPa (20 mbar)

**Tabela 3**

\* Produto calibrado para gás GLP - pressão 2,75 kPa (28 - 32 mbar).

Modelo do Cooktop	GH3015-DCI	GH302BS-DCI	
Queimador Semi-rápido (kW)	-----	1 x 1,88	
Queimador Rápido (kW)	-----	1 x 2,40	
Queimador Tripla Chama (kW)	1 x 3,40	-----	
Potência térmica (kW)	3,40	4,28	
Dimensões (mm)	Largura	290	290
	Profundidade	500	500
	Altura	90	90
Pesos (kg)	Líquido	5,80	5,70
	Bruto	6,65	6,65

## POLÍTICA DE GARANTIA

A EVOL ELETRODOMESTICOS DO BRASIL LTDA, sociedade empresária limitada com sede na Rua Angelo Franchini, 299, Parque Jaçatuba, Santo André/SP CEP: 09290-416, 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](http://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 mau uso 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

[www.evol.com.br](http://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/Revendedores 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

[www.evol.com.br](http://www.evol.com.br)

## **RELAÇÃO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICAS**



## **NOSSOS PRODUTOS ESTÃO NO SKETCHUP**



## **BAIXE O APLICATIVO EVOL SMART**



Informações sujeitas alteração sem prévio aviso. rev002023



@evol\_br



/faznaevol

# evol

Evol Eletrodomésticos do Brasil Ltda

Atendimento ao Cliente 11 4990-2661

[www.evol.com.br](http://www.evol.com.br)



