

MANUAL DE INSTRUÇÕES E USO ADEGAS E BEER CENTERS

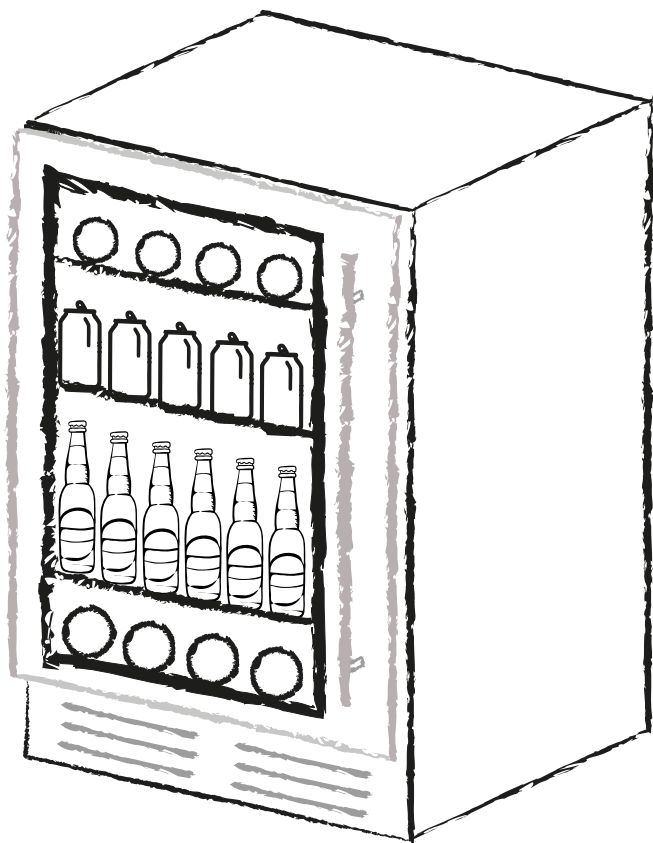


Imagem Ilustrativa

APRESENTAÇÃO

Prezado cliente!

Obrigado por ter escolhido um produto **DeBacco**.

O uso do seu produto é fácil, entretanto o manual de instruções é um guia eficaz para a instalação, utilização e manutenção de seu novo produto.

Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as para futuras referências.

Importante!

Guarde a nota fiscal de compra. A garantia só é válida mediante sua apresentação.

Serviço de Atendimento ao Consumidor- SAC

Fone: (46) 3547 - 8301

Whatsapp (46) 9 8801 - 5646

SAC 0800 643 - 2980

sac@debacco.com.br

www.debacco.com.br

 **DeBacco**

SUMÁRIO

Apresentação	02
Sumário	03
1. Modelos de Adegas/Beer Centers	04
1.1. Modelos de Adegas/Beer Centers	04
2. Segurança	05
2.1. Instruções importantes de segurança	05
2.2. Antes do uso	06
3. Instalando seu produto	07
3.1. Antes da instalação.....	07
3.2. Instalação	08
3.3. Prateleiras.....	10
3.4. Sistema de carvão ativado	11
3.5. Sistema de inversão de portas para Adegas	12
4. Utilizando seu produto	13
4.1. Instruções do Sistema de Controle para Beer Center de 85 L, 145 L e 265L	13
4.2. Instruções do Sistema de Controle para a Adega de 31 garrafas.	14
4.3. Instruções do Sistema de Controle para Adegas 45 e 94 garrafas.	15
4.4. Ajuste de temperatura	16
4.5. Recomendações de armazenagem e consumo	17
4.6. Zonas de resfriamento.....	18
4.7. Disposição e armazenamento	19
5. Limpeza e manutenção.....	22
5.1. Limpe o seu aparelho	22
5.2. Falta de energia	22
5.3. Férias	22
5.4. Movimentando minha Adega/Beer Center	22
5.5. Dicas de economia de energia.....	22
6. Como resolver problemas.	23
6.1. Guia de solução de problemas	23
7. Questões Ambientais.....	24
7.1. Embalagem.....	24
7.2. Produto.....	24
8. Fale com a DeBacco	24
9. Certificado de garantia	25
Programa de Benefícios EU & DEBACCO	28
Termo de garantia.....	29

1. MODELOS DE ADEGAS/BEER CENTERS

1.1 Modelos de Adegas/Beer Centers

Abaixo, modelos de produtos que esse manual contempla (confira na caixa a referência do produto adquirido e marque na coluna vazia):

PRODUTO	REFERÊNCIA	
ADEGA 31 GARRAFAS	20.07.53380	
ADEGA 45 GARRAFAS	20.07.53600	
ADEGA 94 GARRAFAS	20.07.53400	
BEER CENTER 85 LITROS ESQUERDA	20.07.53381	
BEER CENTER 85 LITROS DIREITA	20.07.53382	
BEER CENTER 145 LITROS ESQUERDA	20.07.53601	
BEER CENTER 145 LITROS DIREITA	20.07.53602	
BEER CENTER 265 LITROS DIREITA	20.07.53402	

RECOMENDAMOS QUE A INSTALAÇÃO DOS PRODUTOS SEJA REALIZADA POR UM TÉCNICO AUTORIZADO DEBACCO QUE SEGUIRÁ AS ORIENTAÇÕES PRESENTES NESTE MANUAL.

2. SEGURANÇA

2.1 Instruções importantes de segurança:

- A-** Não utilize dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de degelo.
- B-** Mantenha as aberturas de ventilação no gabinete do aparelho ou da estrutura embutida, livres de obstrução.
- C-** Não danifique o circuito de refrigeração.
- D-** Não utilize aparelhos elétricos no interior dos compartimentos de armazenagem de alimentos do aparelho, a menos que sejam recomendados pelo fabricante.
- E-** Não armazene nem utilize gasolina ou quaisquer outros vapores e líquidos inflamáveis na proximidade deste ou de qualquer outro aparelho. Os vapores podem criar um risco de incêndio ou explosão. Não armazene matérias explosivas, como latas de aerossol com um propulsor inflamável neste aparelho.
- F-** Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzida, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- G-** Para evitar danificar a vedação da porta, deixe-a totalmente aberta quando retirar as prateleiras.
- H-** Não mova sua adega/beer center enquanto estiver abastecido de bebida, essa ação pode deformar sua estrutura.
- I-** Por favor, não tente conectar extensões de forma alguma.
- J-** Risco de aprisionamento infantil: Aprisionamento infantil e asfixia não são problemas do passado. Eletrodomésticos abandonados ou descartados continuam sendo perigosos, mesmo se eles forem "apenas ficar na garagem por alguns dias".
- K-** Antes de jogar fora sua adega/beer center antigo, corte o cabo de alimentação, retire a porta e as prateleiras do lugar para que as crianças não consigam escalá-las com facilidade.
AVISO: Risco de aprisionamento de crianças
- L-** Supervisione as crianças para evitar que elas brinquem com o aparelho.
- M-** Nunca limpe peças do aparelho com fluidos inflamáveis. Os vapores podem criar um risco de incêndio ou explosão.
- N-** Não utilize o produto se o cabo de alimentação estiver danificado, a fim de evitar riscos, neste caso entre em contato com suporte ao cliente ou serviço autorizado Debacco.
- O-** Utilize uma tomada exclusiva para o produto.
- P-** Para diminuir o risco de acidente, o plugue deve estar instalado num local de fácil acesso, sem a utilização de extensões e/ou adaptadores.
- Q-** Ao descartar seu eletrodoméstico, escolha um local de descarte autorizado.
- R-** Este aparelho destina-se apenas a uso residencial.
- S-** Evite abrir todas as prateleiras ao mesmo tempo, risco de queda.
- T-** AVISO: Ao posicionar o aparelho, se certifique que o cabo de alimentação não esteja preso ou danificado.
- U-** AVISO: Não coloque vários tomadas portáteis ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do aparelho.

2. SEGURANÇA

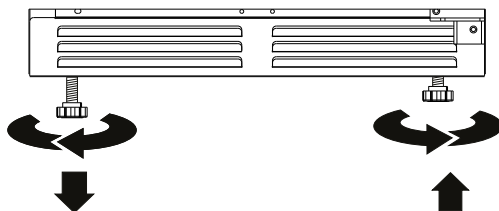
2.2 Antes do uso:

- A-** Remova toda embalagem interna e externa.
- B-** Antes de ligar à fonte de alimentação, deixe o produto em pé pôr no mínimo 2 horas. Isso reduzirá a possibilidade de um mau funcionamento no sistema de resfriamento.
- C-** Limpe a superfície interior usando um pano macio embebido em água morna e em detergente neutro

3. INSTALANDO SEU PRODUTO

3.1 Antes da instalação:

- A- Este aparelho destina-se exclusivamente à armazenagem de vinho ou bebidas.
- B- Para nivelar seu produto, ajuste os pés de nivelamento. Deixar a frente levemente inclinada, mais alta.



- C- Este aparelho está usando gás refrigerante de inflamabilidade. Portanto, nunca danifique a tubulação de resfriamento durante o transporte. Posicione o aparelho longe de luz solar direta e fontes de calor (fogão, aquecedor etc.). A luz solar direta pode afetar o revestimento acrílico e as fontes de calor podem aumentar o consumo elétrico. Temperaturas ambientes frias extremas também podem fazer com que a unidade não funcione corretamente.
- D- Evite posicionar a unidade em áreas úmidas.
- E- Conecte o aparelho em uma tomada de parede exclusiva e devidamente instalada. Em nenhuma circunstância corte ou remova o terceiro pino (fio terra) do cabo de alimentação. Quaisquer questões relativas à energia e/ou aterramento devem ser direcionadas para um eletricitista certificado ou um centro de serviços de produtos autorizados.

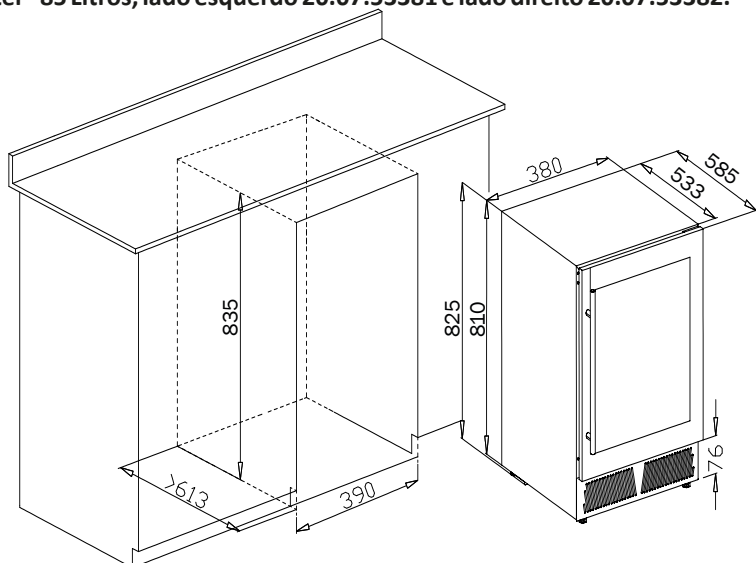
Atenção:

- A- O vinho deve ser armazenado em garrafas seladas;
- B- Não sobrecarregue o gabinete;
- C- Não cubra as prateleiras com folha de alumínio ou qualquer outro material que possa impedir a circulação de ar;
- D- Se o refrigerador de vinho/bebidas for armazenado sem uso por longos períodos, sugere-se, após uma limpeza cuidadosa, deixar a porta entreaberta para permitir que o ar circule dentro do gabinete, a fim de evitar possíveis formações de condensação, mofo ou odores.

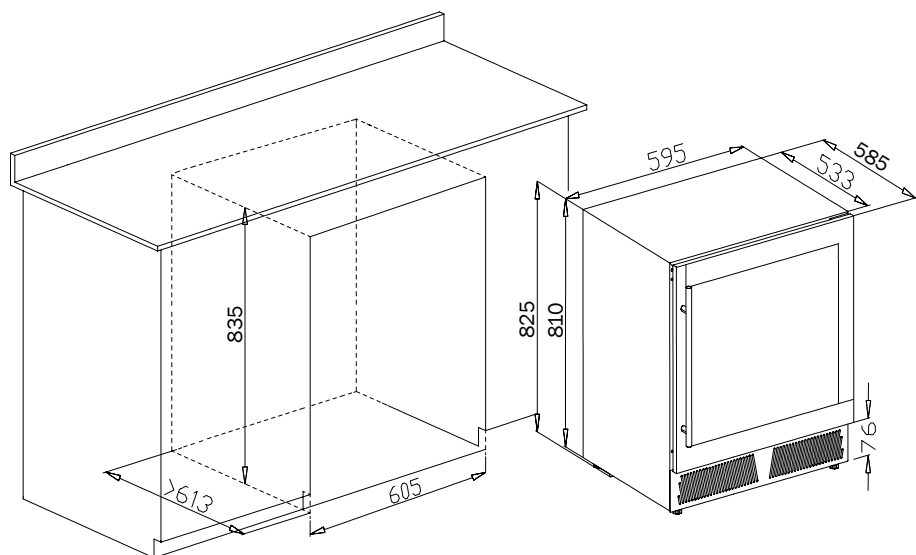
3. INSTALANDO SEU PRODUTO

3.2 Instalação

Especificações de instalação embutida para os modelos Adegas 31 garrafas 20.07.53380 e Beer Center - 85 Litros, lado esquerdo 20.07.53381 e lado direito 20.07.53382.

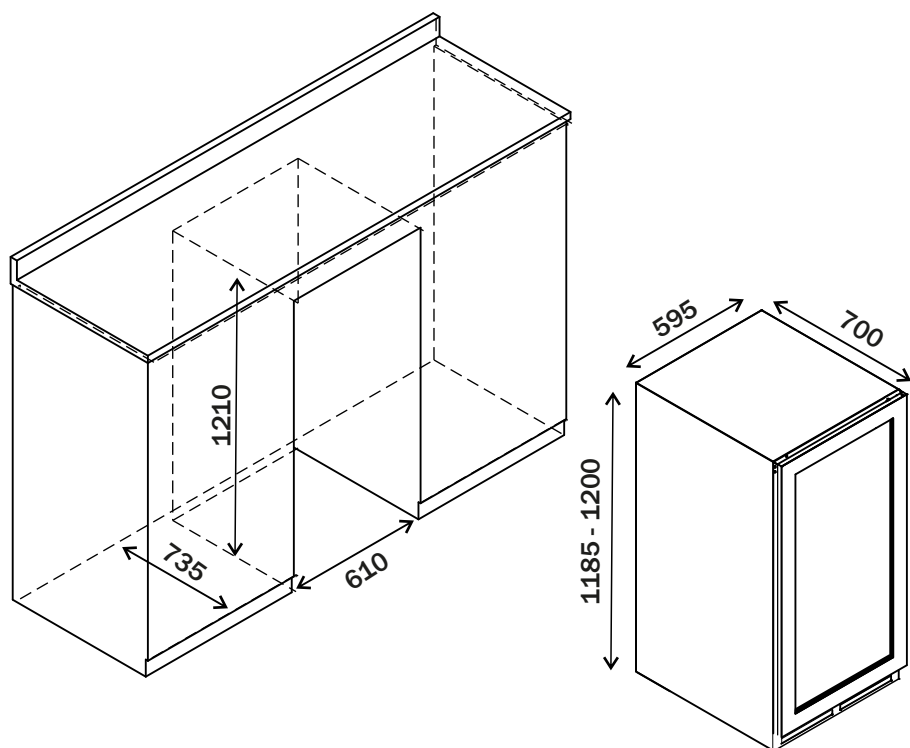


Especificações de instalação embutida para os modelos Adegas 45 garrafas 20.07.53600 e Beer Center - 145 Litros lado esquerdo 20.07.53601 e lado direito 20.07.53602.



3. INSTALANDO SEU PRODUTO

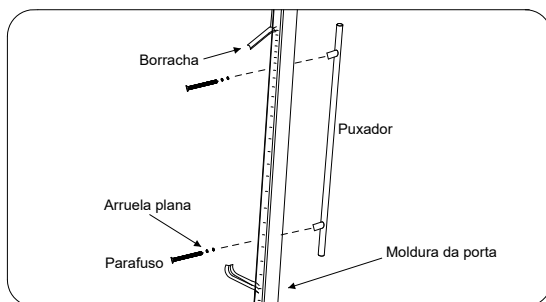
Especificações de instalação embutida para o modelo Adega 94 garrafas 20.07.53400 e a Beer center 265 Litros 20.07.53402.



3. INSTALANDO SEU PRODUTO

Instale o puxador fornecida com o aparelho seguindo estes passos:

- A- Remova a borracha de vedação no lado interno da porta para expor os dois furos do
- B- parafuso;
- C- Instale a alça firmemente com os parafusos e as arruelas fornecidas;
Organize e restaure a borracha de vedação.

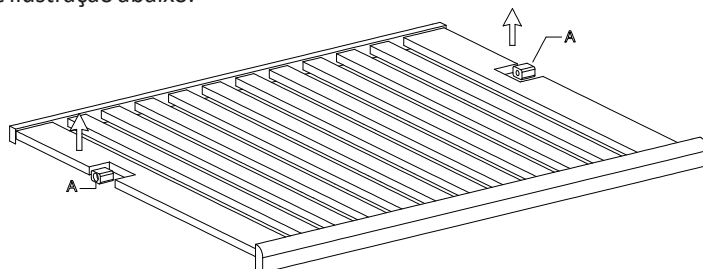


3.3 Prateleiras:

- A- Para evitar danificar a borracha, certifique-se que a porta esteja totalmente aberta ao retirar as prateleiras.
- B- Para facilitar o acesso ao conteúdo de armazenamento, você deve puxar as prateleiras aproximadamente 1/3 para fora, as prateleiras foram projetadas com um entalhe em cada lado para evitar que as garrafas caiam.

Beer center 85 L, 145 L e 265 L.

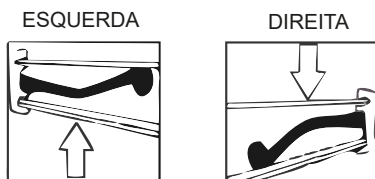
- A- Se precisar retirar qualquer prateleira mova para a abertura em ambos os lados e alinhe com o suporte A, em seguida, levante a prateleira e puxe-a para fora do gabinete, conforme ilustração abaixo.



3. INSTALANDO SEU PRODUTO

Adega 31 garrafas, 45 garrafas e 94 garrafas.

- A-** Retire todas as garrafas e puxe a prateleira o máximo, certifique que os dois lados estejam alinhados, em cada lateral encontrará travas semelhantes a ilustração abaixo, para retirar a prateleira é necessário empurrar a trava direita para baixo e a trava esquerda para cima..

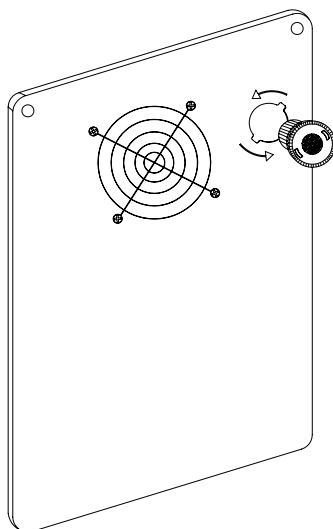


3.4 Sistema de carvão ativado:

Seu vinho é um objeto vivo que respira através da rolha da garrafa. Para preservar a qualidade e o sabor de seus vinhos, deve-se armazená-los em condições ideais de temperatura e ambiente. Sua adega está equipada com um sistema com filtros de carvão ativado para garantir a pureza do ar e a eficiência de refrigeração, além de manter um gabinete sem odor para o armazenamento de seus vinhos. A montagem do filtro está localizada no painel traseiro dentro de sua adega.

Tenha em mente que este filtro deve ser trocado a cada 12 meses.

- A-** Retire as garrafas de vinho armazenadas nas duas (2) prateleiras em frente ao filtro.
- B-** Remova as prateleiras e deixe-as separadas para reposicioná-las após a troca do filtro.
- C-** Segure o filtro e gire-o a 45 graus no sentido anti-horário e puxe-o para fora.
- D-** Remova o filtro existente e substitua por um novo.
- E-** Coloque o novo filtro no local e depois vire o filtro a 45 graus no sentido horário.

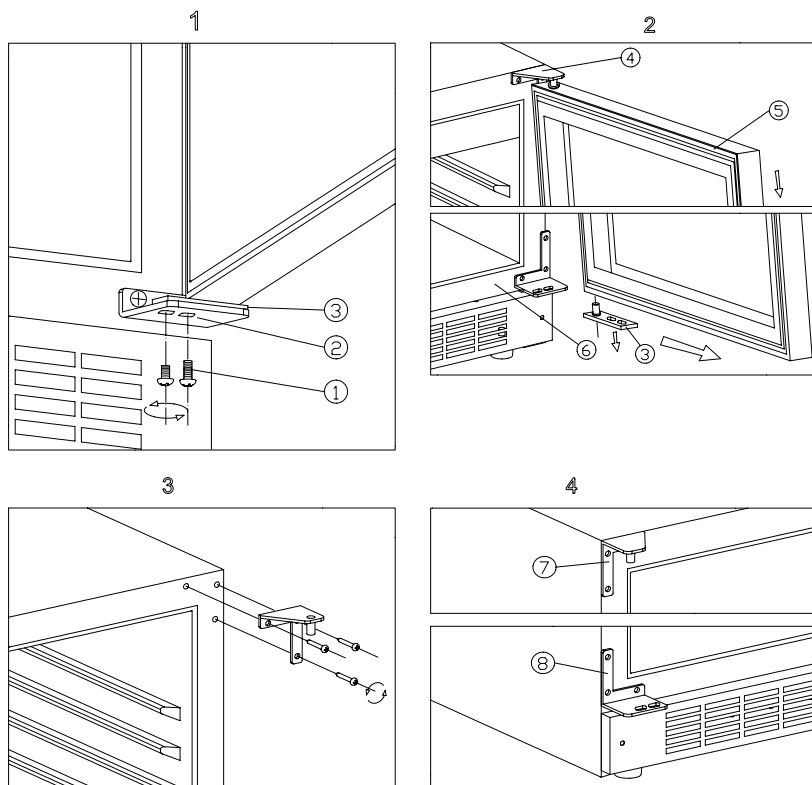


3. INSTALANDO SEU PRODUTO

3.5 Sistema de inversão de portas para adegas:

Sua adega possibilita a inversão da porta, abrindo a porta tanto pelo lado esquerdo quanto pelo lado direito. A unidade é entregue a você com a porta abrindo pelo lado esquerdo. Se desejar inverter a direção de abertura, siga as instruções abaixo.

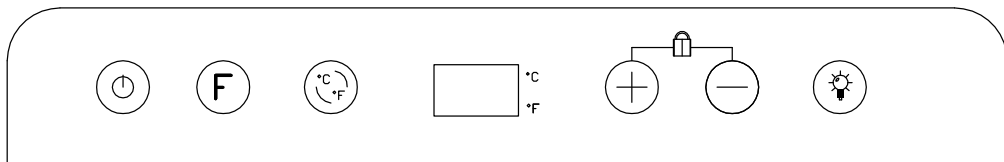
- 1° - Solte os Parafusos da fechadura (ver figura 1);
- 2° - Puxe a porta para fora, retirando-a (ver figura 2);
- 3° - Solte os parafusos da dobradiça superior direita e a retire (ver figura 3);
- 4° - Fixe a Dobradiça superior esquerda e inferior esquerda com parafusos na posição como mostra a figura 4;



- | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| ① Parafusos da fechadura | ④ Dobradiça superior (direita) | ⑦ Dobradiça superior (esquerda) |
| ② Dobradiça inferior (direita) | ⑤ Porta | ⑧ Dobradiça inferior (esquerda) |
| ③ Eixo da porta | ⑥ Gabinete | |

4. UTILIZANDO SEU PRODUTO

4.1 Instruções do Sistema de Controle para Beer Center de 85 L, 145L e 265L.



Botão Liga/Desliga (☰): Após a unidade estar ligada, pressione (☰) durante 3 segundos para ligar ou desligar a unidade.

Botão °C/°F (↻): Pressione o botão °C/°F para alterar o visor de temperatura entre Celsius e Fahrenheit.

Pressione (+) para aumentar a temperatura definida e pressione (-) para diminuir a temperatura definida.

Janela de visor: Visor de LED de dois dígitos para exibição de temperatura definida ou da temperatura interior real.

Botão de Luz (💡): Pressione (💡) para ligar ou desligar. Quando a porta estiver aberta, a luz será ligada automaticamente.

Função de bloqueio: Se não houver qualquer operação por 3 minutos, o painel será bloqueado automaticamente. Pressione (+) e (-) ao mesmo tempo por 3 segundos para desbloquear o painel.

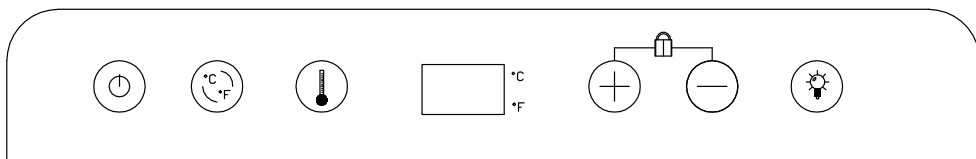
Botão Modo Festa (F) : Pressione (F) por 3 segundos para iniciar o modo festa, o visor mostrará F e a temperatura é ajustada automaticamente para -9°C. O ciclo da função festa é de 6 horas, no entanto, pode-se interromper a qualquer momento pressionando (F) novamente. Após o ciclo interrompido ou ao final das 6 horas, a temperatura volta a escolhida anteriormente.



Atenção


O modo festa deverá ser utilizado em situação de grande volume de abertura de porta.



4. UTILIZANDO SEU PRODUTO



4.2 Instruções do Sistema de Controle para a Adegas de 31 garrafas.





Botão Liga/Desliga : Após a unidade estar ligada, pressione  durante 3 segundos para ligar ou desligar a unidade.



Botão °C/°F : Pressione o botão °C/°F para alterar o visor de temperatura entre Celsius e Fahrenheit.

Botão de regulação de temperatura : Pressione  antes de ajustar a temperatura. Quando pressioná-la pela primeira vez, o visor piscará e mostrará a temperatura definida. Após 5 segundos será mostrada a temperatura interior medida.

Pressione  para aumentar a temperatura definida e pressione  para diminuir a temperatura definida.

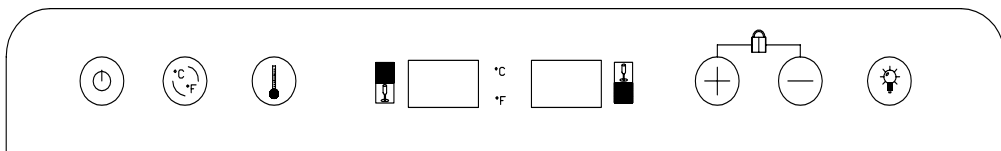
Janela de visor: Visor de LED de dois dígitos para exibição de temperatura definida ou da temperatura interior real.

Botão de Luz : Pressione  para ligar ou desligar. Quando a porta estiver aberta, a luz será ligada automaticamente.

Função de bloqueio: Se não houver qualquer operação por 3 minutos, o painel será bloqueado automaticamente. Pressione  e  ao mesmo tempo por 3 segundos para desbloquear o painel.

4. UTILIZANDO SEU PRODUTO

4.3 Instruções do Sistema de Controle para Adegas 45 e 94 garrafas.



Botão Liga/Desliga (⏻): Após a unidade estar ligada, pressione (⏻) durante 3 segundos para ligar ou desligar a unidade.

Botão °C/°F (°C/°F): Pressione o botão °C/°F para alterar o visor de temperatura entre Celsius e Fahrenheit.

Botão de regulação de temperatura (⬇️): Pressione (⬇️) antes de ajustar a temperatura. Quando pressioná-la pela primeira vez, o visor piscará e mostrará a temperatura definida. Após 5 segundos será mostrada a temperatura interior medida.

Pressione (+) para aumentar a temperatura definida e pressione (-) para diminuir a temperatura definida.

Janela de dois visor: Visor de LED de dois dígitos para cada um exibir a temperatura definida ou a temperatura interior real.

Botão de Luz (💡): Pressione (💡) para ligar ou desligar. Quando a porta estiver aberta, a luz será ligada automaticamente.

Função de bloqueio: Se não houver qualquer operação por 3 minutos, o painel será bloqueado automaticamente. Pressione (+) e (-) ao mesmo tempo por 3 segundos para desbloquear o painel.

Atenção:

Se a unidade estiver desconectada, sem energia ou desligada, você deve esperar 3 a 5 minutos antes de reiniciar a unidade. Se você precisar tentar reiniciar antes deste período de espera, o produto não irá iniciar.

Se o primeiro uso ou ausência de uso mais longa, a temperatura será diferente entre a configuração e a temperatura de exibição no visor de LED. Depois de um período de execução, a temperatura voltará à definição anterior.

4. UTILIZANDO SEU PRODUTO

4.4 Ajuste de temperatura

Beer center 85 L, 145 L e 265 L	
Temperatura mínima	Temperatura Máxima
-4 °C	10 °C

Adega 31 garrafas	
Temperatura mínima	Temperatura Máxima
5 °C	20 °C

Adega 45 garrafas e 94 garrafas		
	Temperatura mínima	Temperatura Máxima
Zona Superior	5 °C	12 °C
Zona Inferior	12 °C	20 °C

4. UTILIZANDO SEU PRODUTO

4.5 Recomendações de armazenagem e consumo

Lembre-se de consultar a indicação do fabricante.

0 °C a 4 °C - Cervejas leves, refrescantes e com baixo teor alcoólico ou sem álcool.

5 °C a 7 °C - Cervejas de trigo do tipo clara, espumantes e vinhos brancos leves.

8 °C a 12 °C - Cervejas de trigo do tipo escura, vinho branco aromático, vinho rosé e vinho branco seco.

13 °C a 16 °C - Cervejas fortes com maior teor alcoólico, cervejas especiais belga, vinho tinto leve, vinho tinto médio.

16 °C a 20 °C - Vinho encorpado e fortificado.

Dicas de resfriamento

- A-** Ao programar sua Beer Center com temperaturas inferiores a - 2 °C recomendamos que o tempo de refrigeração não exceda 3 horas consecutivas sem abertura da porta.
- B-** Quando realizar o reabastecimento da sua Beer Center recomendamos que eleve a temperatura á 2 °C e só após atingir essa temperatura programe conforme sua preferência, deste modo as bebidas remanescentes não congelarão.
- C-** Quando realizar algum evento recomendamos seguir a dica B, preferencialmente no dia que antecederá o evento, assim todas as bebidas estarão geladas durante a festividade.
- D-** O fluxo intenso de abertura da porta pode ocasionar o aumento de temperatura, desta forma, para minimizar tal efeito recomendamos que baixe a temperatura 2 e/ou 3 graus da programação costumeira.

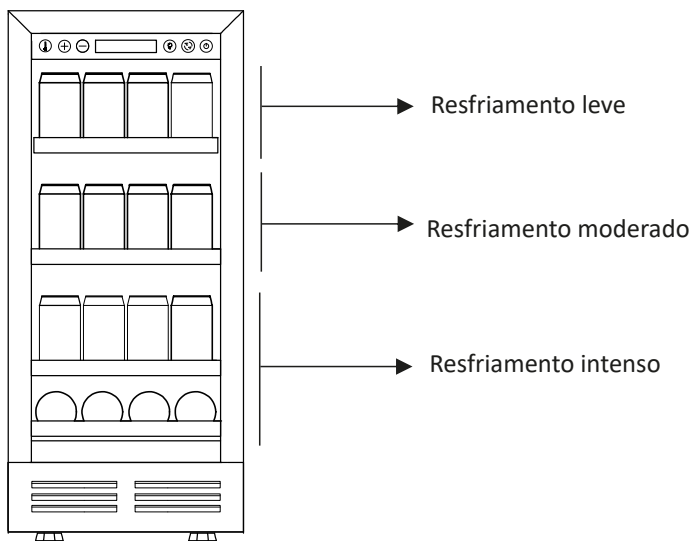
LEMBRE-SE DE RETORNAR À PROGRAMAÇÃO NORMAL APÓS O EVENTO, CASO CONTRÁRIO SUAS BEBIDAS PODERÃO CONGELAR.

- E-** Evite realizar reposição de bebidas durante eventos, confraternizações e festividades, a bebida quente aumentará a temperatura da Beer Center e ela trabalhará para equilibrar a temperatura, podendo congelar as bebidas remanescentes.
- F-** Bebidas com alto teor alcoólico podem ser resfriadas em temperaturas mais baixas, por outro lado bebidas com baixo ou sem teor alcoólico devem ser resfriadas em temperaturas iguais ou superiores a -1 °C, caso contrário poderão congelar. Lembre-se de verificar a indicação do fornecedor no rotulo.

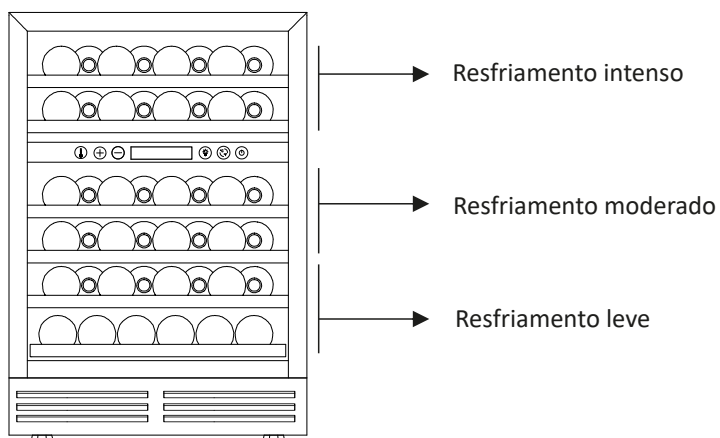
4. UTILIZANDO SEU PRODUTO

4.6 Zonas de resfriamento

Beer Center 85L , 145L e 265L



Adegas 31 Garrafas, 45 Garrafas e 94 Garrafas

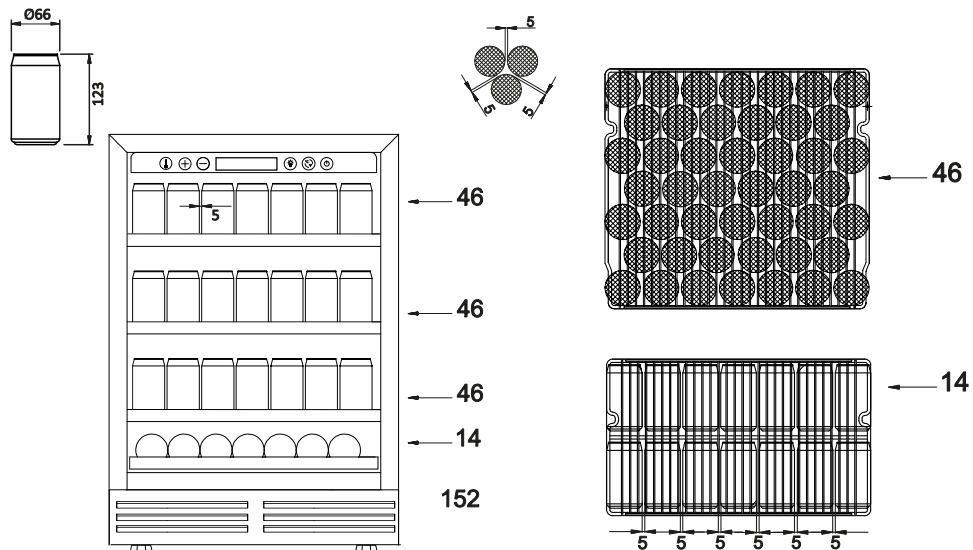


4. UTILIZANDO SEU PRODUTO

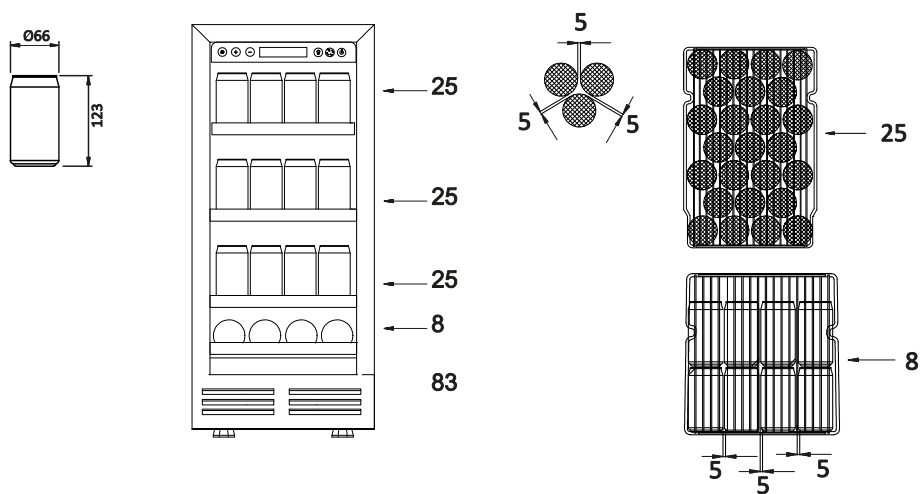
4.7 Disposição para armazenamento

A - Beer Center 145 L

Latas modelo padrão



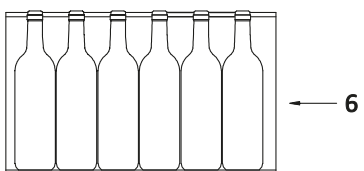
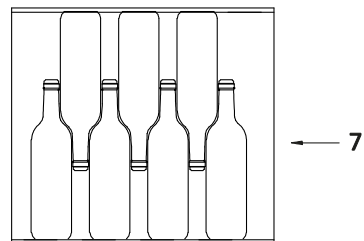
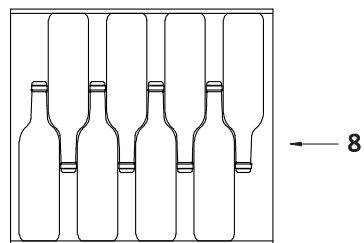
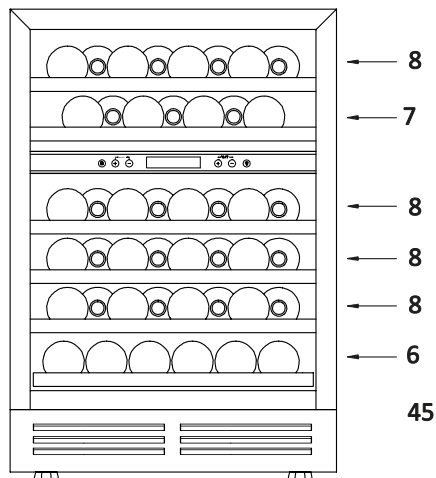
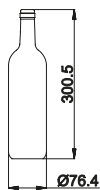
B - Beer Center 85



4. UTILIZANDO SEU PRODUTO

C - Adegas 45 garrafas

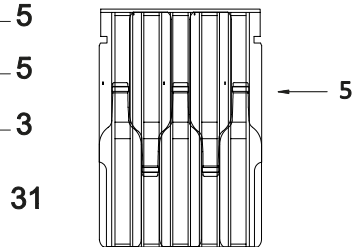
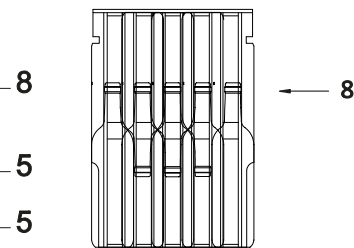
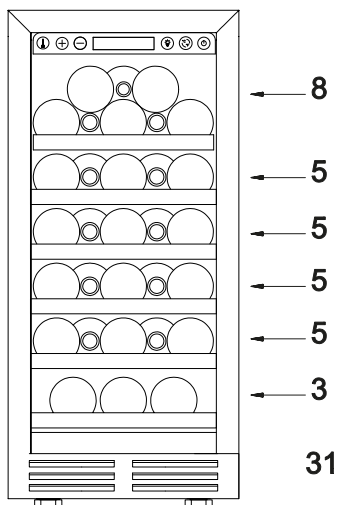
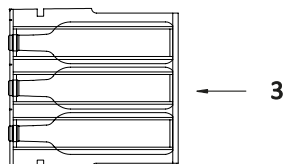
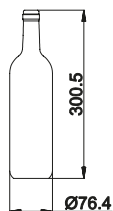
Garrafas modelo bordalesa



45

D - Adegas 31 garrafas

Garrafas modelo bordalesa

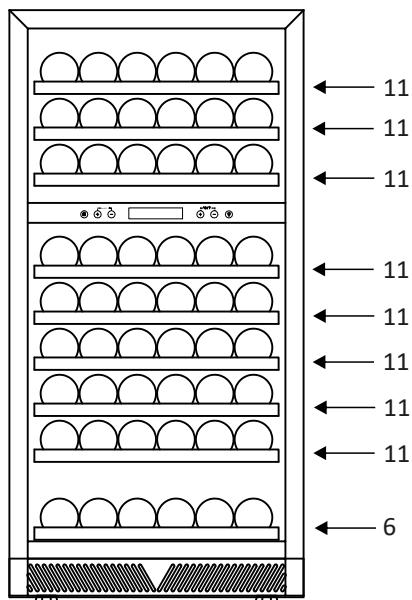
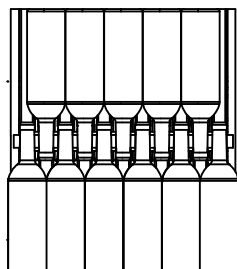
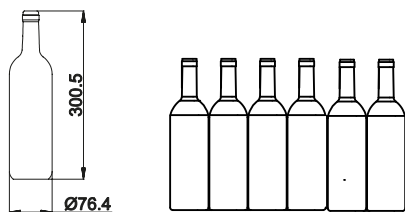


31

4. UTILIZANDO SEU PRODUTO

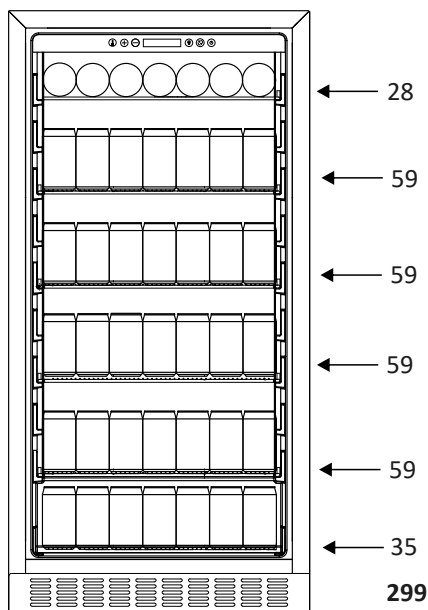
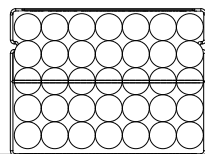
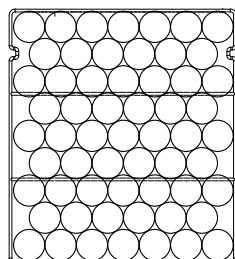
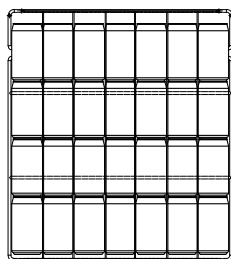
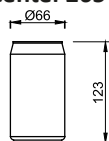
E - Adegas 94 garrafas

Garrafas modelo bordalesa



F - Beer Center 265 L

Latas



299

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

5.1 Limpe o seu aparelho

Desligue a energia do aparelho e remova todos os itens, incluindo prateleiras e rack. Lave as superfícies interiores e as prateleiras com um pano macio e uma solução morna com detergente neutro, retire o excesso de água para fora com uma esponja ou pano ao limpar a área dos controles, ou quaisquer partes elétricas. Enxague bem e seque com um pano macio e limpo.

5.2 Falta de energia

A maioria das quedas de energia dura poucas horas e não devem afetar a temperatura do seu aparelho se você minimizar o número de vezes que a porta é aberta.

Se a energia permanecer desligada por um longo período, você precisa tomar as medidas adequadas para proteger o seu conteúdo.

5.3 Férias

Férias curtas: Deixe a adega/Beer center operando durante as férias de menos de três semanas.

Se o aparelho não for usado por vários meses, remova todos os itens e desligue o aparelho. Limpe e seque completamente o interior. Para evitar o crescimento de odor e mofo, deixe a porta ligeiramente aberta: bloqueando-a se necessário.

5.4 Movimentando minha Adega/Beer Center

- A- Remova todas as bebidas.
- B- Retire as prateleira, ou fixe-as com espuma.
- C- Feche os pés de nivelamento até a base para evitar danos.
- D- Feche a porta.

Certifique-se: Que o aparelho irá permanecer seguro na posição vertical durante o transporte. É recomendado proteger o exterior do aparelho com um cobertor ou item semelhante.

5.5 Dicas de economia de energia

Instale sua Adega/Beer center na área mais fria da sala, longe de aparelhos que produzem calor e longe de incidência direta da luz solar.

6. COMO RESOLVER PROBLEMAS

Você pode resolver os problemas comuns da sua Adega/Beer center, seguindo as orientações abaixo.

6.1 Guia de solução de problemas:

Problema	Possível Causa
A Adega/Beer Center não funciona.	Não está ligado à tomada. O aparelho está desligado. O disjuntor está desligado ou um fusível está queimado.
A Adega/Beer Center não está frio o bastante.	Verifique a regulagem do controle de temperatura. O ambiente externo pode exigir uma configuração mais alta. A porta é aberta com muita frequência. A porta não está completamente fechada. A borracha de vedação da porta não está colocada de forma adequada.
Liga e desliga com frequência.	A temperatura ambiente está mais quente do que o normal. Sobrecarga do gabinete A porta é aberta com muita frequência. A porta não está completamente fechada. O controle de temperatura não está ajustado corretamente. A borracha de vedação da porta não está colocada de forma adequada.
A luz não funciona.	Não está ligado à tomada. O disjuntor está desligado ou um fusível está queimado. A lâmpada está queimada. O interruptor de luz está "DESLIGADO".
Vibrações.	Certifique-se de que a adega/Beer center está nivelado.
Muito ruído.	O ruído estridente pode ser causado pelo fluxo do fluido refrigerante, o que é normal. À medida que cada ciclo termina, você pode ouvir sons gorgolejantes. A contração e a expansão das paredes internas podem causar estalidos e ruídos estridentes. O Refrigerador de Vinho/Bebidas não está nivelado.
A porta não fecha adequadamente.	A adega/Beer center não está nivelado. A porta foi invertida e instalada de forma inadequada. A junta está suja. As prateleiras estão fora de posição.

7. QUESTÕES AMBIENTAIS

7.1 Embalagem

A **Debacco** procura, sempre usar embalagens cujas partes sejam de fácil desmontagem e separação e que não agridam o meio ambiente, bem como, de materiais totalmente recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos, caixa de papelão e espumas de polietileno) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo destinados, preferencialmente a recicladores.

7.2 Produto

Este produto foi construído com materiais de altíssima qualidade que podem ser reciclados e/ou reutilizados num futuro para o bem do planeta.

Quando for se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente, não deixe que crianças brinquem com ele, corte o cabo de alimentação para evitar acidentes. Em caso de dúvida procure os órgãos competentes.

8. FALE COM A DEBACCO

Guarde sua nota fiscal para uma futura consulta.

A Debacco está sempre aberta ao diálogo e deseja estreitar o relacionamento com seus clientes.

Sinta-se a vontade em nos contactar para quaisquer dúvidas ou sugestões, nossos contatos encontram-se na contra capa deste manual.

9. CERTIFICADO DE GARANTIA



TERMO DE GARANTIA – ELETROS DE BACCO

1. GARANTIA LEGAL – 3 MESES

Conforme o art. 26, inciso II, do CDC, os produtos De Bacco possuem **garantia legal de 90 (noventa) dias**, contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal, para cobertura de **vícios de fabricação** que afetem o funcionamento normal do produto.

2. GARANTIA CONTRATUAL ESPECIAL – 21 MESES

Além da garantia legal, a De Bacco concede ao consumidor 21 (vinte e um) meses de Garantia Contratual Especial, totalizando 24 meses de cobertura (3 meses legais + 21 meses contratuais).

3. GARANTIA CONTRATUAL ESTENDIDA – PROGRAMA EU & DE BACCO (OPCIONAL E GRATUITA)

O **Programa Eu & De Bacco** oferece ao consumidor **12 (doze) meses adicionais** de Garantia Contratual Estendida, podendo totalizar **até 36 (trinta e seis) meses de cobertura** (3 meses legais + 21 meses especiais + 12 meses estendidos).

3.1 Como participar

Para ativar o benefício, o consumidor deverá:

1. Acessar o site: **debacco.com.br/euedebacco**.
2. Preencher o **formulário eletrônico do programa**.
3. Inserir todos os dados solicitados, incluindo informações do produto e **dados da Nota Fiscal**;
4. Concluir o cadastro em até 3 meses após a data de emissão da Nota Fiscal. Após esse prazo, não ser mais possível realizar o cadastro.
5. Após finalizar o cadastro, o consumidor receberá uma confirmação no e-mail informado.

3.2 Condições de validade

A Garantia Estendida será válida desde que:

- As informações fornecidas sejam verdadeiras e completas;
- O cadastro seja efetuado no prazo máximo de 3 meses;
- O produto esteja em conformidade com o regulamento do programa Eu & De Bacco.

A não realização do cadastro no prazo de 3 meses implica renúncia automática ao benefício adicional.

3.3 Características do benefício

- O programa é **gratuito** e de adesão voluntária;
- A garantia adicional é **intransferível** e vinculada ao produto adquirido;
- A De Bacco poderá solicitar comprovação dos dados informados para validar o benefício.

4. REQUISITOS DE VALIDADE DA GARANTIA

- É válida em todo o território nacional;
- Cobre exclusivamente vícios de fabricação, após análise técnica realizada por Serviço Autorizado De Bacco;
- Depende da observância das condições de instalação, uso e manutenção previstas no Manual do Consumidor.

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

4.1 Instalação adequada

O produto deve ser instalado por um técnico autorizado De Bacco ou por um profissional especializado, conforme orientações do Manual do Consumidor, Instalações realizadas fora das especificações do Manual do Consumidor acarretam a perda da garantia.

4.2 Uso adequado

O produto deve ser utilizado exclusivamente em ambiente doméstico, conforme informado nos manuais, protegido contra intempéries, conforme especificações técnicas.

4.3 Integridade do produto

A garantia será inválida caso haja:

- Remoção ou alteração do número de série;
- Danos decorrentes de mau uso, negligência, impactos, quedas ou transporte indevido;
- Alterações, modificações ou reparos realizados por profissionais não autorizados ou sem aprovação prévia da De Bacco.

4.4 Comprovação de compra

A Nota Fiscal deve ser mantida durante todo o período de garantia, sendo o documento oficial para comprovação da data de início da cobertura.

5. PROCEDIMENTO EM CASO DE VÍCIO

Ao constatar qualquer irregularidade no funcionamento do produto, o consumidor deve contatar o SAC De Bacco por meio dos canais abaixo:

- 0800 643-2980
- (46) 3547-8300
- WhatsApp (46) 98822-9774
- E-mail: sac@debacco.com.br
- Fale Conosco no site www.debacco.com.br

O atendimento será prestado conforme a ordem de abertura do chamado.

6. COBERTURA DA GARANTIA

- Peças ou componentes com **vício de fabricação**;
- Mão de obra aplicada por Serviços Autorizados De Bacco na troca das peças ou componentes que apresentarem vícios.

7. SITUAÇÕES NÃO COBERTAS PELA GARANTIA

7.1 Instalação ou uso inadequados

- Instalação fora das orientações do manual (nivelamento, ventilação, tensão elétrica, espaço etc.);
- Instalação por pessoas não qualificadas;
- Uso comercial, profissional ou industrial.

7.2 Danos físicos

- Amassamentos, riscos, trincas, impactos ou quedas;
- Danos ocorridos durante transporte que não tenha sido realizado ou contratado pela De Bacco;
- Danos por intempéries (chuva, sol, maresia, inundação, raios etc.).

9. CERTIFICADO DE GARANTIA

7.3 Problemas elétricos

- Conexão em tensão diferente da especificada;
- Oscilações de energia, ausência de aterramento, descargas elétricas;
- Instabilidade de rede ou fornecimento inadequado.

7.4 Falta de limpeza e resíduos

- Acúmulo de gordura carbonizada, resíduos queimados, insetos ou objetos estranhos ao produto.

7.5 Peças de desgaste natural

- Lâmpadas, vidros, plásticos, botões, manípulos, puxadores e equivalentes.

7.6 Ambientes inadequados

- Locais com alta umidade, vapor químico, agentes corrosivos ou atmosfera agressiva.

7.7 Serviços e custos não cobertos

- Instalação;
- Conversão de gás;
- Adequações de infraestrutura (elétrica, hidráulica, alvenaria);
- Acessórios externos ao produto.

7.8 Custos de atendimento em casos não cobertos

Quando, após avaliação técnica, for constatado que o problema apresentado não se enquadra nas condições de garantia, seja por mau uso, instalação inadequada, desgaste natural, dano acidental ou qualquer outra situação prevista nos itens anteriores, todos os custos de visita, diagnóstico, mão de obra e eventuais peças serão de responsabilidade exclusiva do consumidor.

8. RECOMENDAÇÕES

8.1 No ato da entrega, o consumidor deve conferir o produto na presença do transportador, verificando:

- Integridade física;
- Quantidade;
- Conformidade com a compra e com a Nota Fiscal.

Caso seja identificada qualquer não conformidade, o SAC deve ser contatado imediatamente.

9. TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS – LGPD

Os dados coletados para fins de atendimento, cadastro de garantia ou validação serão tratados conforme a Lei nº 13.709/2018 (LGPD) e utilizados exclusivamente para execução dos serviços relacionados ao produto.

A empresa se compromete a:

- a) Utilizar os dados exclusivamente para as finalidades acima descritas;
- b) Adotar medidas técnicas e administrativas aptas a proteger os dados contra acessos não autorizados, perda, alteração ou qualquer forma de tratamento indevido;
- c) Compartilhar dados apenas quando necessário para a execução dos serviços vinculados à garantia, sempre observando o sigilo e a segurança das informações;
- d) Manter os dados somente pelo tempo necessário ao cumprimento das finalidades, respeitando prazos legais e contratuais.

EU & DEBACCO

PROGRAMA DE BENEFÍCIO

Eu & De Bacco é um programa de benefícios que recompensa você pelo relacionamento mantido com a De Bacco.

ATÉ **36**
MESES

Garantia Estendida Grátis
FAÇA PARTE!

Através do **Eu & De Bacco** você adquire gratuitamente a Garantia Contratual Estendida, que vai lhe proporcionar além da garantia Legal e Especial mais 12 meses de benefícios, totalizando 36 meses de garantia a partir da aquisição do produto.

Para participar basta acessar o site no endereço www.debacco.com.br/euedebacco ou pode acessar pelo QR CODE ao lado, e preencher todas as informações solicitadas do produto que você acaba de adquirir. (Importante estar com a nota fiscal em mãos).

Programa de Benefícios



De Bacco

Orientações!

Nossa Garantia Estendida só terá validade mediante o preenchimento do formulário on-line em nosso site, que é de total responsabilidade do consumidor. Esse benefício é válido através do programa **Eu & De Bacco**, com limite de até 3 meses para preenchimento após a emissão da nota fiscal de compra do produto.

Cadastre-se para receber nossa Newsletter e informações de todos os demais benefícios do **Eu & De Bacco**.
www.debacco.com.br

**Importado e distribuído por:
PDA Indústria e comércio Ltda**



Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC

sac@debacco.com.br

Whatsapp (46) 98801 - 5646

SAC 0800 643 2980


Fone (46) 3547-8301

Ampère/PR - CEP: 85.640-000 Rua Benjamin Forte, S/N. B. Gilberto Luiz Simonetto - CNPJ: 82.240.821/0013-01

Produto fabricado na China

 **De Bacco**

 debacco.com.br

 [debaccoinox](https://www.instagram.com/debaccoinox)

 [debaccoinox](https://www.youtube.com/debaccoinox)

V1R21 - 22/05/2026