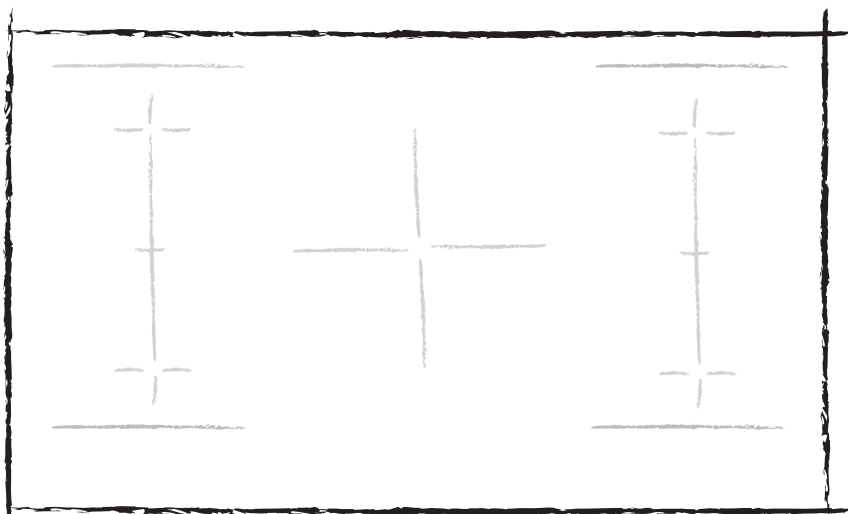


MANUAL DE INSTRUÇÕES E USO COOKTOP DE INDUÇÃO



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) 98801-5646

SAC 0800 643-2980

sac@debacco.com.br

www.debacco.com.br

 **DeBacco**

SUMÁRIO

Apresentação.....	02
Sumário	03
1. Modelos de cooktops.....	04
1.1. Referências.....	04
2. Segurança.....	05
2.1 Instruções importantes de segurança.....	05
3. Características técnicas	07
3.1 Características técnicas	07
4. Instalando seu produto	09
4.1 Antes da instalação.....	09
4.2 Distância e Medidas.....	09
4.3 Instalação Elétrica.....	10
5. Usando seu produto.....	12
5.1 Dicas de uso.....	12
5.2 Uso dos controles sensíveis ao toque.....	12
5.3. Escolhendo utensílios de cozinha corretamente.....	13
5.4 Iniciar o cozimento.....	14
5.5 Superfície quente.....	15
5.6 Utilizando a potência.....	15
5.7 Função Boost.....	15
5.8 Zona Flexível	16
5.9 Bloqueio de controles.....	17
5.10 Temporizador.....	17
6. Limpeza Geral.....	21
6.1 Limpeza Geral.....	21
7. Solução de problemas.....	22
7.1 Solução de problemas.....	22
7.2 Código de erro.....	23
8. Questões ambientais.....	24
8.1. Embalagem.....	24
8.2 Produto.....	24
9. Fale com a De'Longhi.....	24
10. Certificado de garantia.....	25
Programa de Relacionamento EU & De'Longhi.....	28

1. MODELOS DE COOKTOPS

1.1 Referências:

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

PRODUTO	REFERÊNCIA
COOKTOP DE INDUÇÃO 60 CM	20.07.48306
COOKTOP DE INDUÇÃO 90 CM	20.07.48309

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:

- Certifique-se de que este manual de instruções seja lido e entendido antes de instalar ou operar seu produto. As instruções são fornecidas no interesse de sua segurança.
- **AVISO:** Cozinhar com gordura ou óleo no fogão sem supervisão pode ser perigoso e pode causar incêndio.
- Reparos ou manutenção deste produto só devem ser realizados por um técnico do Serviço Autorizado Debacco.
- Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelhos. Mantenha crianças longe do cooktop enquanto estiver em uso ou após o uso, enquanto estiver quente.
- Não use painéis instáveis e certifique-se de que o cabo esteja posicionado longe da borda da bancada.
- Este produto foi produzido apenas para uso **DOMÉSTICO**. O uso comercial invalidará a garantia.
- Não armazene materiais inflamáveis próximos ou em cima do cooktop. Isto inclui papel, plástico, líquidos inflamáveis e itens como tecidos, livros de receitas e panos de louça. Não armazene materiais explosivos, como embalagens aerossol.
- Não encha recipientes de fritura com gordura mais que um terço de óleo e **NUNCA** deixe sem supervisão.
- **Atenção!** Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Se o cabo de energia elétrica estiver danificado, entre em contato com o Serviço Autorizado Debacco para providenciar a substituição a fim de evitar riscos.
- A conexão elétrica do cooktop deve ser de fácil acesso, estar localizada fora do nicho e distante da fonte de aquecimento.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica.
- Não remova o fio de aterramento do cabo de alimentação do produto, que deverá ser ligado a um fio terra efetivo, conforme norma NBR5410. Para cabos de alimentação com plugue certificado não remova o pino terra do plugue, pois ele deverá ser ligado ao terra efetivo existente na tomada elétrica.
- As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Mantenha as crianças em uma distância segura até que a mesa vitrocerâmico tenha esfriado.
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocado sobre a superfície do fogão, uma vez que podem tornar-se quentes
- Não ligue uma zona de cocção quando não houver nenhuma panela posicionada;
- Não utilize adaptadores ou T's, benjamins e extensões elétricas
- Não utilize equipamentos a vapor para a limpeza do produto.
- **NUNCA** aqueça uma lata fechada com alimento dentro;

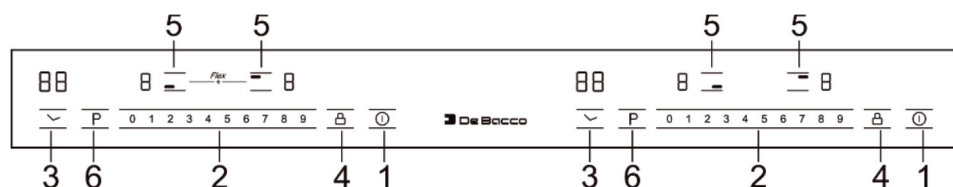
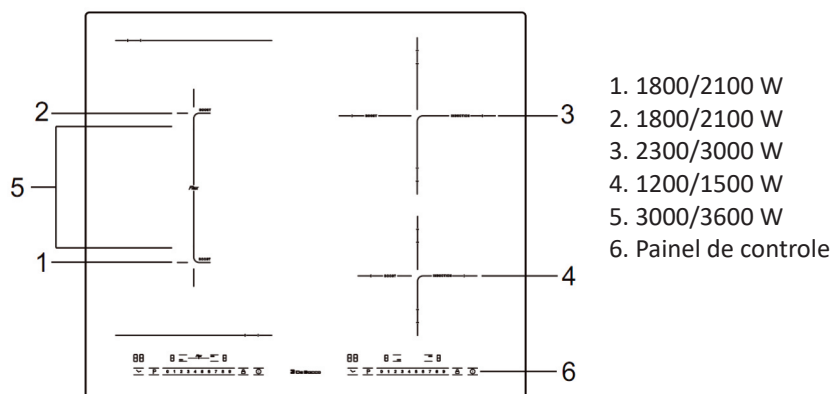
2. SEGURANÇA

- Antes de desligar o cooktop da rede elétrica para efetuar manutenção, recomenda-se desligar o disjuntor dedicado e aguardar aproximadamente 25 segundos antes de desconectar o cabo de alimentação. Este tempo é necessário para descarregar totalmente o circuito eletrônico e assim, evitar a possibilidade de uma descarga elétrica através dos contatos do conector sindal.
- Luvas úmidas ou molhadas em contato com as superfícies quentes podem causar queimaduras devido ao vapor. Não deixe que as luvas encostem nas superfícies quentes do aparelho. Não use toalhas ou panos grossos como luvas.
- Evite derramar açúcar ou outras substâncias na superfície, caso aconteça, limpe a superfície imediatamente, pois o açúcar pode grudar na superfície de vidro, dificultando a limpeza.
- Os sensores de detecção de panelas não deixarão que a área de cozimento selecionada funcione sem que haja uma panela sobre ela. Após o uso, desligue o cooktop pelo seu controle e não confie no detector de panela.
- Tenha cuidado ao deslizar a panela sobre a superfície do cooktop, pois isso pode riscar a superfície do aparelho. (Este tipo de dano não é acobertado pela garantia).
- Não aqueça panelas vazias, pois isso pode causar danos permanentes, como a quebra, derretimento ou marcas que podem afetar o vidro do cooktop. (Este tipo de dano não é acobertado pela garantia).
- O local de instalação deve prever a passagem do cabo de alimentação de forma a evitar que o cabo esteja próximo a partes quentes ou que entre em contato com partes quentes de outros eletrodomésticos. O cabo de alimentação, também, não deve estar em contato com superfícies cortantes ou pontiagudas.
- Certifique-se de que os cabos elétricos de outros eletrodomésticos não entrem em contato com as partes quentes do cooktop.
- Desligue o cooktop em caso da mesa vitrocerâmica estiver quebrada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não é recomendada a instalação do produto em áreas externas.
- **AVISO** - Pessoas que utilizam marca-passo ou equipamentos médicos similares devem ter cuidado ao usar ou quando estão próximas a um aparelho por indução enquanto este estiver em funcionamento, pois o campo eletromagnético pode afetar o funcionamento do marca-passo ou outros equipamentos médicos. Recomendamos que o seu médico ou o fabricante do equipamento seja consultado sobre o assunto.
- Quando estiver aquecendo óleo ou gordura, fique atento, podem incendiar-se quando ficam excessivamente quentes. Para manusear as panelas use apenas luvas secas.
- O processo de cocção deve ser supervisionado. Um processo de cozimento de curto prazo deve ser supervisionado continuamente.
- **Perigo de fogo:** Não guarde itens nas superfícies de cocção.
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

3. CARACTERÍSTICA TÉCNICA

3.1 Característica Técnica

Modelo: 20.07.48306

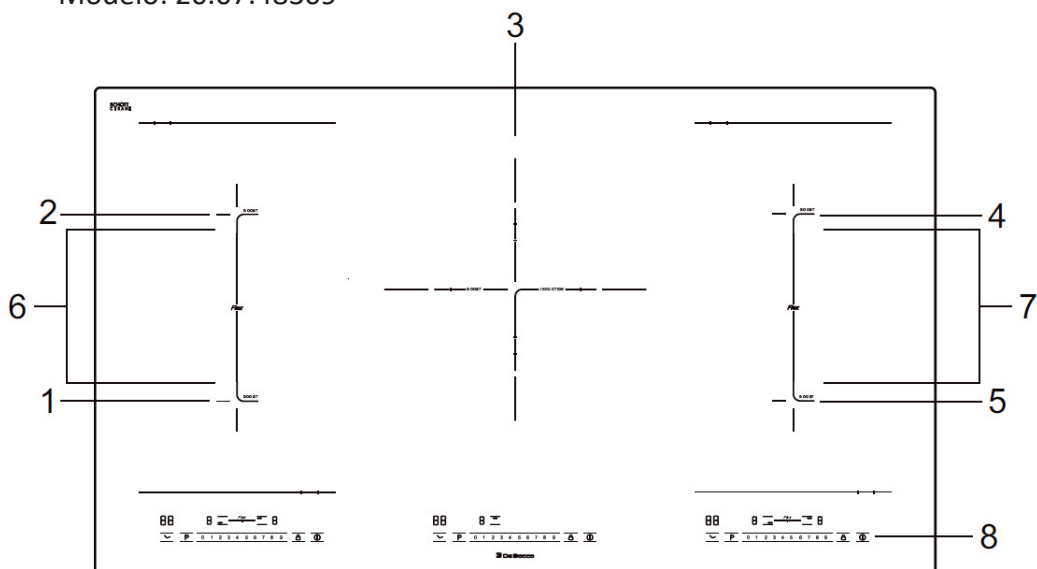


1. Interruptor ON/OFF
2. Seleção o nível de potência
3. Configuração do temporizador
4. Trava para crianças
5. Seleção a zona de aquecimento
6. Controle do Boost

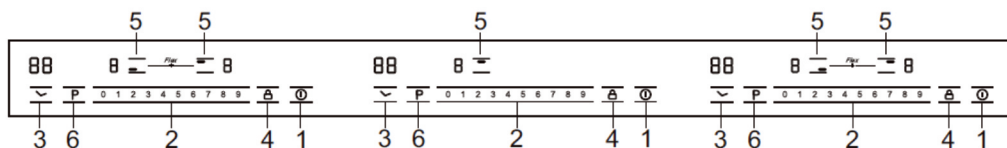
1. 1800/2100 W
2. 1800/2100 W
3. 2300/3000 W
4. 1200/1500 W
5. 3000/3600 W
6. Painel de controle

3. CARACTERÍSTICA TÉCNICA

Modelo: 20.07.48309



- | | |
|----------------|-----------------------|
| 1. 1800/2100 W | 2. 1800/2100 W |
| 3. 3000/4000 W | 4. 1800/2100 W |
| 5. 1800/2100 W | 6. 3000/3600 W |
| 7. 3000/3600 W | 8. Painel de controle |



- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 1. Interruptor ON/OFF | 2. Seleção o nível de potência |
| 3. Configuração do temporizador | 4. Trava para crianças |
| 5. Seleção a zona de aquecimento | 6. Controle do Boost |

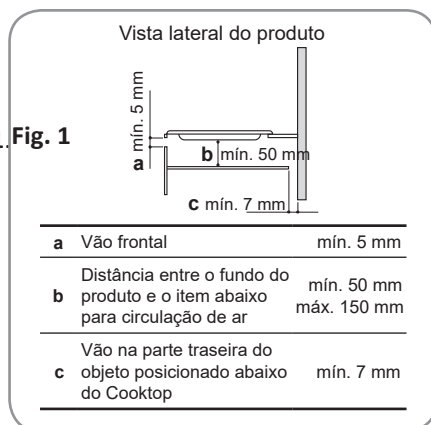
4. INSTALANDO SEU PRODUTO

4.1 Antes da instalação:

- A - Não é recomendada a instalação do produto em áreas externas.
- B - Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho seja de pelo menos 35 mm. Selecione um material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar deformações maiores causadas pela radiação de calor da placa de aquecimento.
- C - Em qualquer circunstância, verifique se o fogão está bem ventilado e se a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas.

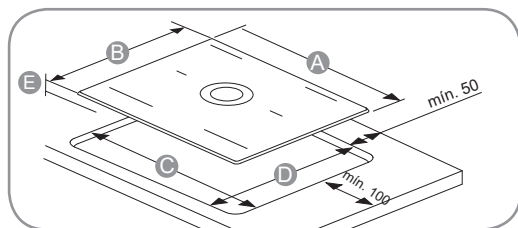
4.2 Distância e medidas de instalação:

- A - A distância entre a face inferior do cooktop e o móvel ou painel de separação do seu móvel deve estar de acordo com o indicado na **figura 1**.
- B - As distâncias mínimas de 5 mm e 7 mm indicadas na figura são aberturas para ventilação e não devem estar obstruídas.
- C - Se uma coifa for instalada sobre o cooktop, leia as instruções contidas no manual da mesma e observe as distâncias recomendadas para a instalação, respeitando sempre as distâncias mínimas, indicadas nas figuras ao lado.



Dimensões para a instalação (mm)

Modelo/ Dimensão	A	B	C	D	E
20.07.48306	590	520	560	490	58
20.07.48309	900	520	860	490	58



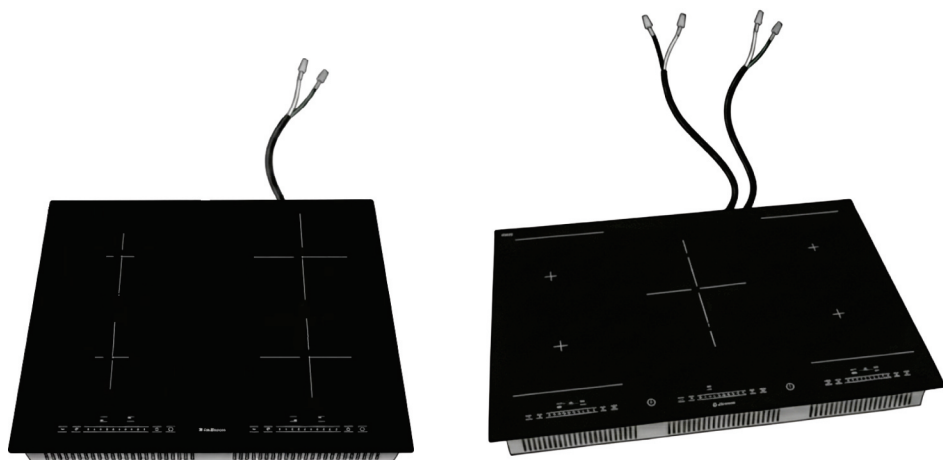
Caso haja um forno instalado abaixo do cooktop, um painel deve ser colocado entre os mesmos para evitar danos e proteger o cooktop do calor oriundo do forno. O painel deve ser posicionado de 50mm a 150mm, entre o painel e lado inferior do cooktop.

4. INSTALANDO SEU PRODUTO

4.3 Instalação elétrica

- Ligue o produto em circuito próprio e exclusivo;
- Antes de efetuar a conexão elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto é compatível com a rede elétrica de alimentação;
- Utilize uma tomada dedicada, que deve estar aterrada (fio terra) de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento, com fios na bitola mínima de 2,5 mm², bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto;
- Nos casos de aterramento não eficiente recomenda-se a utilização do dispositivo “DR” (dispositivo de proteção à corrente diferencial/residual).
- A instalação elétrica da residência e o disjuntor deverão ser compatíveis com o uso do produto.
- Antes de realizar manutenções no cooktop, todos os circuitos de alimentação devem ser desconectados.
- A fonte de alimentação deve ser conectada de acordo com o padrão relevante ou com um disjuntor de polo único. O método de conexão é mostrado abaixo.
- Este aparelho necessita do correto dimensionamento da rede elétrica à qual ele será conectado.

A instalação elétrica deve ser executada por um profissional qualificado, seguindo as normas vigentes e utilizando materiais compatíveis com a carga do equipamento. O uso de fios ou dispositivos de proteção fora das especificações pode causar superaquecimento, queda de desempenho ou danos ao produto.



4. INSTALANDO SEU PRODUTO

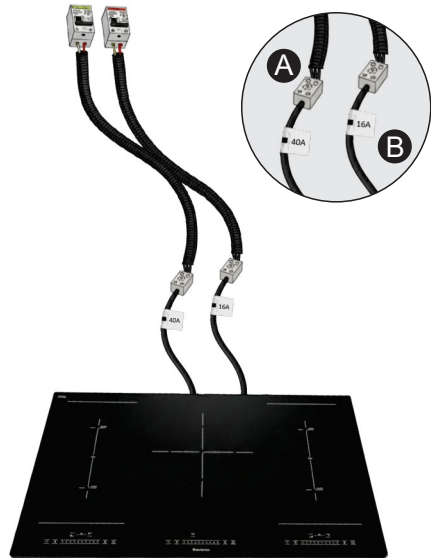
A bitola do fio e a capacidade do disjuntor podem variar de acordo com:

- A distância entre o ponto de alimentação e o equipamento;
- O método de instalação (embutido, aparente, subterrâneo etc);
- A temperatura ambiente do local de instalação.

Em instalações com longas distâncias, recomenda-se aumentar a bitola do fio, para evitar queda de tensão superior a 4%, conforme os critérios da NBR 5410.



Cooktop de Indução
de 4 zonas (60 cm)



Cooktop de Indução
de 5 zonas (90 cm)

No Cooktop de 4 zonas é recomendado o uso de fio com bitola mínima de 6 mm² e disjuntor de 32A para a instalação do produto. Essa configuração assegura a proteção do circuito e evita aquecimento excessivo dos cabos.

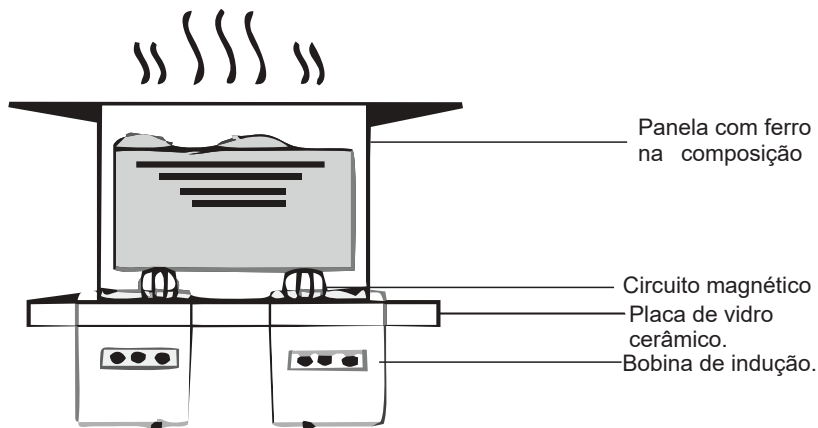
A No Cooktop de 5 zonas é recomendado a utilização de fios com no mínimo de 6 mm² ou superior e disjuntor de 40A. Essa configuração assegura a correta proteção do circuito, reduzindo o risco de aquecimento e mantendo a tensão estável durante o funcionamento do produto.

B Recomendamos a utilização de fios com no mínimo 2,5 mm² e disjuntor de 16A para a alimentação do produto. Essa configuração garante uma proteção adequada do circuito, considerando a corrente nominal do equipamento e evitando aquecimento excessivo dos cabos. O fio de 2,5 mm² suporta correntes de aproximadamente 21A, oferecendo margem de segurança em relação ao disjuntor de 16A, conforme as normas da NBR 5410.

5. USANDO SEU PRODUTO

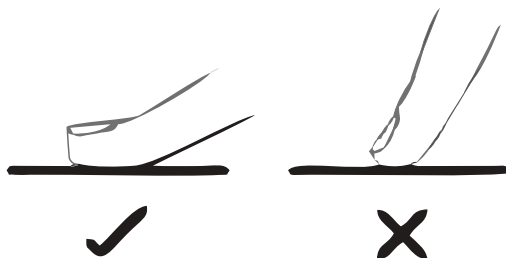
5.1 Dicas de uso:

O cozimento por indução é uma tecnologia de cozimento segura, avançada, eficiente e econômica. Funciona por meio de vibrações eletromagnéticas que geram calor diretamente na panela, em vez de indiretamente por meio do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela acaba aquecendo-o.



5.2 Uso dos controles sensíveis ao toque

- Os controles respondem ao toque, portanto, não é necessário aplicar nenhuma pressão.
- Use a bola de seu dedo, não a ponta.
- Você ouvirá um bipe sempre que um toque for registrado.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos, secos e que não haja nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina película de água pode dificultar a operação dos controles.



5. USANDO SEU PRODUTO

5.3 Escolhendo os utensílios de cozinha corretamente

- Use somente panelas com base adequada para cozimento por indução. Procure o símbolo de indução “” na embalagem ou no fundo da panela.
- Você pode verificar se a sua panela é adequada realizando um teste de ímã. Mova um ímã em direção à base da panela. Se ela for atraída, a panela é adequada para indução.
- Se você não tiver um ímã:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
 2. Siga as etapas em "Para iniciar o cozimento".
 3. Se o símbolo “” não piscar no visor e a água estiver esquentando, a panela é adequada.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.
- Recomenda-se utilizar panelas com fundo liso, plano e de alta espessura, principalmente nos cozimentos com temperaturas elevadas.
- Panelas com baixo teor de ferro ou de baixa qualidade podem não ser reconhecidas facilmente pelo cooktop.
- Não utilizar panelas com fundos irregulares, amassados, com pontas salientes ou ásperas, pois aumentará o tempo de cozimento e o consumo de energia elétrica e ainda poderá danificar a mesa vitrocerâmica.



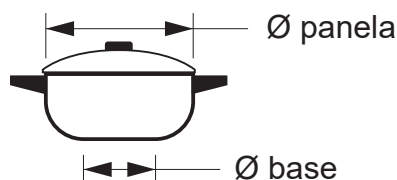
CERTO



ERRADO



ERRADO



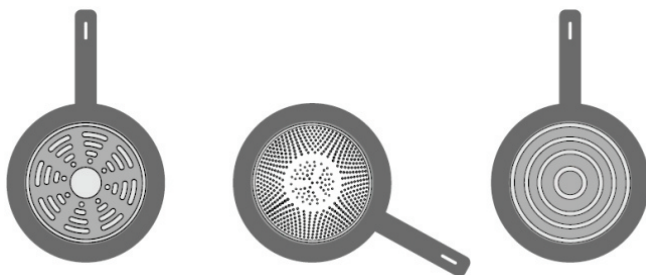
Para panelas que possuem a base mais estreita que a parte superior, considerar o diâmetro (Ø) que está em contato com o cooktop.

Tabela de diâmetros mínimo e máximo

Tamanho do queimador (mm)	Diâmetro dos recipientes
160 mm	de 140 a 200 mm
210 mm	de 160 a 230 mm
280 mm	de 180 a 300 mm
Zonas Independentes	de 160 a 200 mm
Zonas Flexível	de 200 a 250 mm

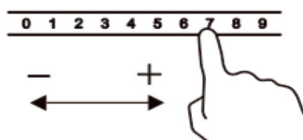
5. USANDO SEU PRODUTO

O fundo da panela precisa ser ferro magnético. Se contiver alumínio, a área ferro magnética é reduzida, o que pode impedir o aquecimento adequado ou até mesmo a detecção da panela pelo fogão.



5.4 Iniciar o cozimento

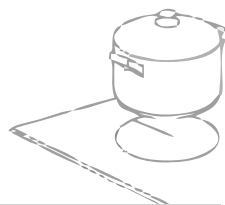
- Pressione o ícone “**I**” por alguns segundos, depois de ligado, é emitido um bipe, todos os indicadores se acendem por 1 segundo e depois se apagam, indicando que o fogão entrou no modo de espera.
- Coloque uma panela adequada na zona de cocção que deseja usar e certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cocção estejam limpos e secos.
- Toque no controle de seleção da zona de aquecimento e um indicador ao lado da tecla piscará.
- Selecione uma configuração de potencia tocando no controle "slider".



- Se não escolher um nível de aquecimento dentro de 1 minuto, o cooktop desliga-se automaticamente. Você precisará começar novamente o procedimento.

Quando terminar de cozinhar

- Toque na seleção da zona de aquecimento que você deseja desativar;
- Desligue a zona de cocção tocando o controle "slider" em "0". Certifique-se de que o visor mostre "0".
- Cuidado com as superfícies quentes.



5. USANDO SEU PRODUTO

5.5 Superfície quente

Será exibido um "H", o que significa que a zona de cozimento está muito quente para ser tocada. Ele desaparecerá quando a superfície esfriar até uma temperatura segura.



5.6 Utilização da Potência

Potência 1 a 2: Cozimento leve ou para manter alimento aquecido. Exemplo: sopas, fondues;

Potência 3 a 6: Cozimento de massas, preparação de arroz, molhos ou apenas para refogar alimentos;

Potência 7 a 9: Fervura de água, leite, óleo ou quando é necessário acelerar o processo de cozimento;

O cooktop por indução é conhecido por sua eficiência energética e aquecimento rápido. Devido a isso, precisa estar atento à quantidade de água usada no cozimento, pois a água pode evaporar mais rapidamente, exigindo reposição durante o preparo.

Além disso, deve-se ter cautela ao aquecer óleo ou gordura, já que o aquecimento pode ocorrer de forma muito rápida, e em temperaturas extremas, há o risco de o óleo ou gordura se inflamarem espontaneamente. É importante monitorar atentamente o processo de cozimento para evitar acidentes.

5.7 Função Boost

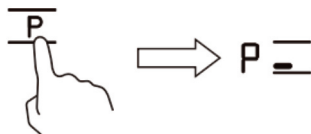
É um recurso que aumenta temporariamente a potência de uma zona de aquecimento, permitindo que os alimentos sejam aquecidos mais rapidamente.



1 - Selecione a zona de cozimento desejada.

2 - Toque na tecla "Boost" até que a indicação do nível de potência mostre "P".

3 - Para cancelar, selecione a zona com o "boost" e com o "slider" selecione a potência desejada.



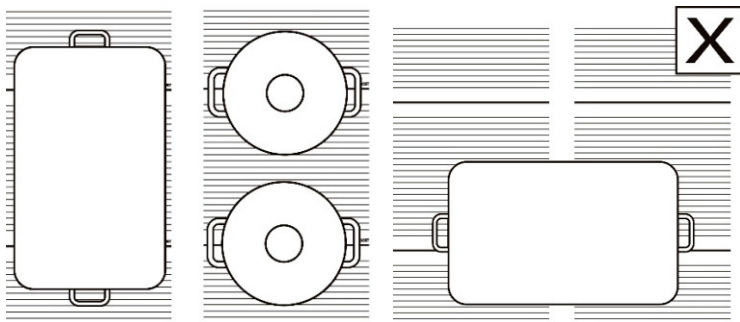
A função Boost permanece ativa por 5 minutos, depois retorna automaticamente a potência de nível 9.

5. USANDO SEU PRODUTO

5.8 Zona Flexível

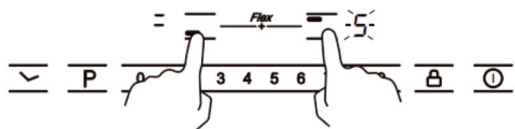
Essa função permite que as zonas sejam utilizadas de maneira separada, ou em conjunto, dependendo das necessidades de cozimento. Quando a zona flexível está funcionando, somente a zona coberta pelo utensílio é ativada.

Para garantir que o utensílio seja detectado e que o calor seja distribuído uniformemente, centralize-o corretamente.

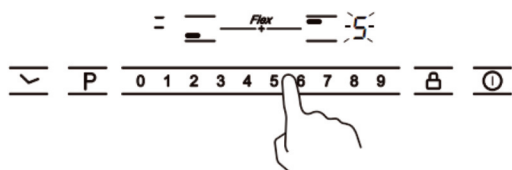


Ativar a função Zona Flexível

1. Para ativar a área de transição como uma Única zona grande, pressione as duas teclas de seleção de zona de aquecimento simultaneamente.
2. O alarme emite um sinal sonoro indicando que o cooktop de indução entrou na seleção de zona flexível e o indicador correspondente piscará.



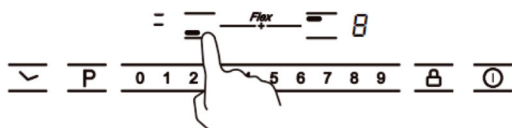
3. Selecione o nível de potência que deseja definir tocando no controle "Slider".



5. USANDO SEU PRODUTO

Cancelar a função de zona Flexível

1. Toque na tecla de seleção de uma das zonas de aquecimento para cancelar a função Zona Flexível.



5.9 Bloqueio de controles

É possível bloquear os controles para evitar o uso não intencional (por exemplo, no caso de crianças acidentalmente ligarem as zonas de cocção).

Quando o fogão está no modo de bloqueio, todos os controles são desativados, exceto o ON/OFF. Você sempre pode desligar o fogão com o controle ON/OFF em uma emergência, mas deve desbloquear o fogão primeiro para iniciar a próxima operação.

Para bloquear os controles

Toque no ícone "  " de bloqueio de teclas por 3 segundos. O indicador do temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear os controles:

1. Toque e mantenha pressionado o controle de bloqueio de teclas por 3 segundos.
2. Agora você pode começar a usar seu fogão.

5.10 Temporizador

Você pode usar o temporizador de duas maneiras:

1. Como um contador de minutos, onde, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozimento quando o tempo definido terminar.
2. Como limitador de tempo que desliga uma ou mais zonas de cozimento após o término do tempo.

* Você pode definir o temporizador para até 99 minutos.

5. USANDO SEU PRODUTO

Contador de minutos

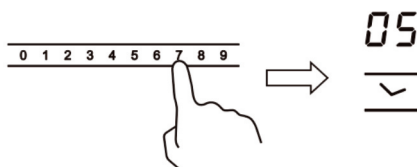
Observação: você pode definir o contador de minutos antes ou depois de terminar a configuração de potência da zona de cozimento.

1. Certifique-se de que o cooktop esteja ligado e que a tecla de seleção de zona não está ativada (a indicação de zona '-' não está piscando).

2. Toque na tecla do temporizador e será exibido "00" no visor do timer e "0" piscará.



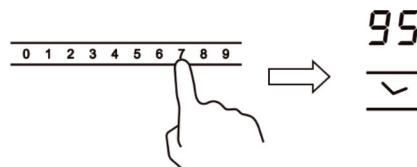
3. Defina o tempo tocando no controle "slider" do temporizador (por exemplo:



4. Toque novamente no controle do temporizador e, em seguida, "0" piscará.



5. Defina o tempo tocando no "slider", agora o tempo definido é de 95 minutos.



6. Quando o tempo for definido, a contagem regressiva começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

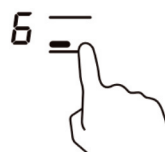
7. O alarme tocará por 30 segundos e o indicador do temporizador mostrará "- -" quando o tempo de configuração terminar.



5. USANDO SEU PRODUTO

Timer com desligamento automático

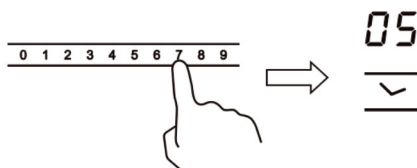
1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento para a qual deseja definir o temporizador.



2. Toque no controle do temporizador, o "00" será exibido no visor do temporizador. E o "0" pisca.



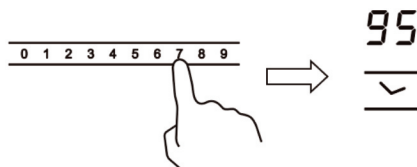
3. Defina o tempo tocando no controle "slider»



4. Toque novamente no controle do temporizador e o "0" piscará.



5. Defina o tempo tocando no controle "slider " (por exemplo, 9), agora o tempo definido é de 95 minutos.



6. Quando o tempo for definido, a contagem regressiva começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

7. Quando o tempo de cozimento terminar, a zona de cozimento correspondente será desligada automaticamente.

Observação: as outras zonas de cozimento continuarão funcionando se tiverem sido ativadas anteriormente.

5. USANDO SEU PRODUTO

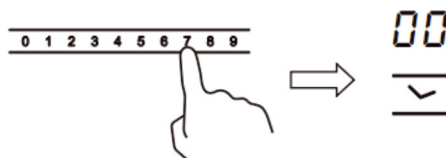
Cancelar o temporizador

1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento que deseja cancelar o temporizador.

2. Ao tocar no controle do temporizador, o indicador piscará



3. Ao tocar no controle "slider" para definir o temporizador como "00", o temporizador é cancelado.



6.11 Detecção automática de Panelas

Se o display piscar "U" e soar um sinal sonoro, isso significa que:

- Não foi posicionado uma panela na zona de cocção de maneira correta;
- A panela que se está usando não é adequada para cozimento por indução ;
- A panela é muito pequena ou não está bem centrada na zona de cocção.

O display desligará automaticamente após 1 minuto se nenhuma panela adequada for posicionada na zona de cocção.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1 Limpeza e manutenção:

- A** - Sempre desligue o disjuntor e espere esfriar antes de iniciar a limpeza ou manutenção.
- B** - Para manter a superfície da mesa limpa, é muito importante limpá-la periodicamente com água morna e sabão e secar em seguida.
- C** - A limpeza deve ser efetuada quando a mesa e os componentes não estiverem quentes.
- D** - Utilize sempre um pano ou esponja macia (lado amarelo) com sabão ou detergente, suave ou neutro.
- E** - Seque imediatamente todas as partes do cooktop após a limpeza, para evitar manchas.
- F** - Não é recomendado o contato na mesa vitrocerâmica de materiais como alumínio, plástico e açúcar, pois podem causar danos à superfície;
- G** - Não use produtos abrasivos ou corrosivos, produto à base de cloro ou esponjas de aço.
- H** - Não deixe acumular gordura sobre o cooktop.
- I** - Não use produtos inflamáveis.
- J** - Não utilize aparelhos de limpeza a vapor, jatos do vapor para a limpeza do equipamento podem danificá-lo e ou causar falhas.
- K** - No caso de queda de açúcar ou alimentos adocicados na mesa vitrocerâmica, estes devem ser removidos com a superfície ligeiramente quente, com detergente e esponja (lado não abrasivo);
- L** - Nunca usar produtos como limpadores-fornos, saponáceos, esponja de aço, utensílios abrasivos ou ponta de objetos (faca, garfo etc) para remover alguma sujeira impregnada;
- M** - Caso houver derramamento nos controles Touch, desligue a alimentação do cooktop e absorva o derramamento; Limpe a área de controle de toque com uma esponja ou pano úmido limpo e seque a área completamente com uma toalha de papel;

NOTA: O cooktop pode emitir um bipe e desligar sozinho, e os controles de toque podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de limpar a área de controle de toque antes de ligar o cooktop novamente.

Cuidados com o uso da zona de cocção

- Evite utilizar o Cooktop de Indução com panelas vazias ou com resíduos de alimentos sobre a superfície vitrocerâmica.
- O uso prolongado nessas condições pode causar superaquecimento, resultando em reações químicas indesejadas. Essas reações podem provocar danos irreversíveis à mesa vitrocerâmica, como manchas permanentes, além de comprometer o desempenho do equipamento.

7. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.1 Solução de problemas

Problema	Possíveis causas	O que fazer
O cooktop não liga.	Sem energia.	Verifique se o cooktop está conectado à fonte de alimentação e se está ligado. Verifique se há falta de energia em sua casa ou área. Se você tiver verificado tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
Os controles sensíveis ao toque não respondem.	Os controles estão bloqueados.	Desbloqueie os controles. Consulte a seção "Bloqueio de controles" para obter instruções.
Os controles sensíveis ao toque são difíceis de operar.	Pode haver uma leve película de água sobre os controles ou você pode estar usando a ponta de seu dedo ao tocar os controles.	Certifique-se de que a área do controle sensível ao toque esteja seca e use a bola do dedo ao tocar nos controles.
O vidro está sendo arranhado.	Panelas com bordas ásperas. Uso de esponja abrasiva ou produtos de limpeza inadequados.	Use utensílios de cozinha com bases planas e lisas. , Consulte "Limpeza e manutenção".
Algumas panelas fazem ruídos de estalos ou cliques.	Isso pode ser causado pela construção de seus utensílios de cozinha (camadas de metais diferentes vibrando de forma diferente).	Isso é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.
O cooktop de indução emite um zumbido baixo quando usado em uma configuração de calor alto.	Isso é causado pela tecnologia de cozimento por indução.	Isso é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando você diminuir a configuração de aquecimento.
Ruído do ventilador	Um ventilador de resfriamento embutido foi ligado para evitar que os componentes eletrônicos sobreaqueçam. Ele pode continuar a funcionar mesmo depois de você ter desligado o cooktop.	Isso é normal e não requer nenhuma ação. Não corte a alimentação de energia enquanto o ventilador estiver funcionando.
As panelas não esquentam e não aparecem no visor.	O fogão de indução não consegue detectar a panela porque ela não é adequada para cozimento por indução. O fogão de indução não consegue detectar a panela porque ela é muito pequena para a zona de cozimento ou não está devidamente centralizada.	Use utensílios de cozinha adequados para cozimento por indução. Consulte a seção "Escolhendo os utensílios de cozinha corretamente". Centralize a panela e certifique-se de que sua base corresponda ao tamanho da zona de cozimento.
O cooktop se desligou inesperadamente, e emitiu um sinal sonoro, um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cocção).	Falha técnica.	Anote as letras e os números do erro, desligue a alimentação de energia do cooktop e entre em contato com um técnico qualificado.

7. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

7.2 Código de erro

Problema	Possíveis causas	O que fazer
E4/E5	Falha no sensor de temperatura	Entre em contato com o fabricante.
E7/E8	Falha no sensor de temperatura do IGBT.	Entre em contato com o fabricante.
E2/E3	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a fonte de alimentação está normal. Ligue a energia depois que a fonte de alimentação estiver normal.
E6/E9	Produto superaqueceu	Reinicie depois que o cooktop esfriar.

8. QUESTÕES AMBIENTAIS

8.1 Embalagem:

A **Debacco** procura, sempre usar embalagens cujas partes sejam de fácil desmontagem e separação e que não agredam 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.

8.2 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.

9. 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.

10. 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/euedeabacco**.
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.

10. 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.).

10. 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.



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

ANOTAÇÕES

[illegible]

ANOTAÇÕES

[illegible]

ANOTAÇÕES

[illegible]

**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

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

Produto fabricado na China

 **DeBacco**

 **debacco.com.br**

 **debaccoinox**

 **debaccoinox**

V1R22 - 08/07/2026