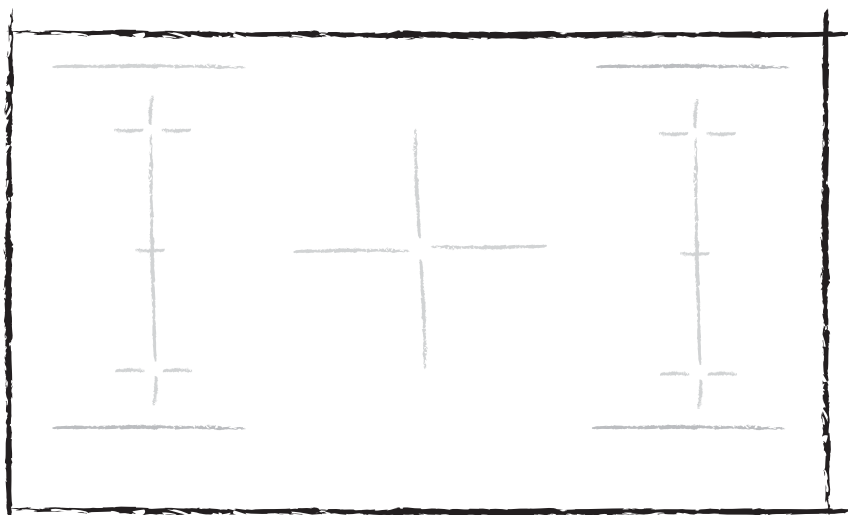


MANUAL DE INSTRUÇÕES E USO COOKTOP DE INDUÇÃO



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 Instalação Elétrica.....	10
5. Usando seu produto.....	11
5.1 Dicas.....	11
5.2 Uso dos controles sensíveis ao toque.....	11
5.3. Escolhendo utensílios de cozinha corretamente.....	12
5.4 Iniciar o cozimento.....	13
5.5 Superfície quente.....	14
5.6 Utilizando a potência.....	14
5.7 Função Boost.....	14
5.8 Zona Flexível	15
5.9 Bloqueio de comandos.....	16
5.10 Temporizador.....	16
6. Limpeza Geral.....	20
6.1 Limpeza Geral.....	20
7. Solução de problemas.....	21
7.1 Solução de problemas.....	21
7.2 Código de erro.....	22
8. Questões ambientais.....	18
8.1. Embalagem.....	18
8.2 Produto.....	18
9. Fale com a Debacco.....	18
10. Certificado de garantia.....	19
Programa de Relacionamento EU & Debacco.....	22

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;

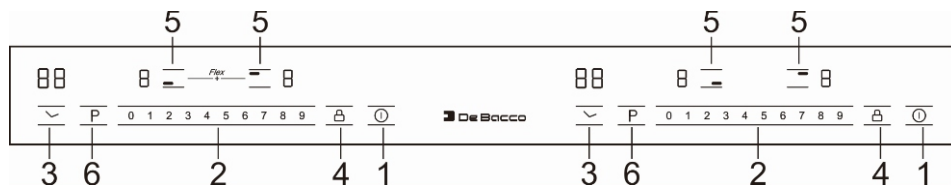
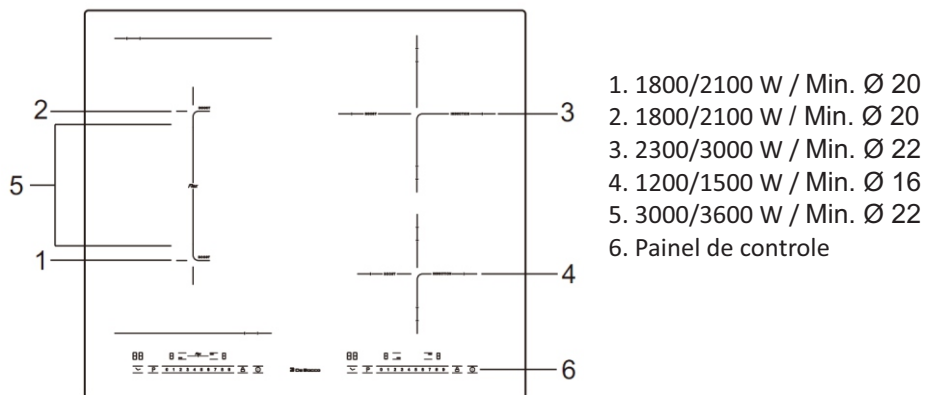
2. SEGURANÇA

- 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

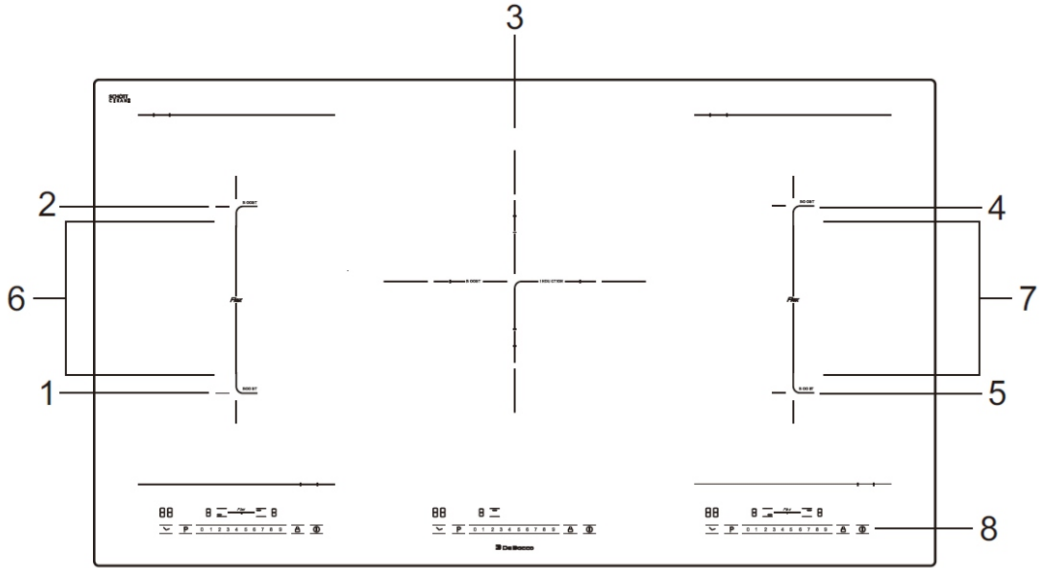
3.1 Característica Técnica

Modelo: 20.07.48306



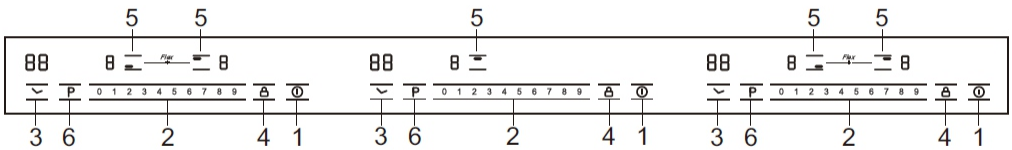
3. Característica Técnica

Modelo: 20.07.48309



- 1. 1800/2100 W / Min. Ø 20
- 3. 3000/4000 W / Min. Ø 20
- 5. 1800/2100 W / Min. Ø 20
- 7. 3000/3600 W / Min. Ø 22

- 2. 1800/2100 W / Min. Ø 20
- 4. 1800/2100 W / Min. Ø 20
- 6. 3000/3600 W / Min. Ø 22
- 8. Painel de controle



- 1. Interruptor ON/OFF
- 3. Configuração do temporizador
- 5. Seleção da zona de aquecimento

- 2. Seleção do nível de potência
- 4. Trava para crianças
- 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.

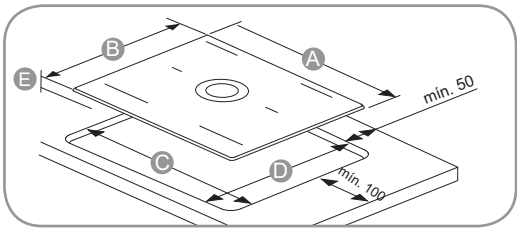
4.2 Distância e medidas de instalação:

- 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

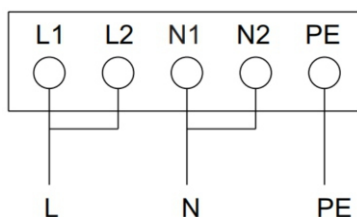


Caso haja um forno instalado abaixo do cooktop, um painel deve ser colocado entre os mesmos para evitar danos e proteger o cooktop do calor oriundo do forno. O painel deve ser posicionado de 50mm a 150mm, entre o painel e lado inferior do cooktop.

4. INSTALANDO SEU PRODUTO

4.3 Instalação elétrica

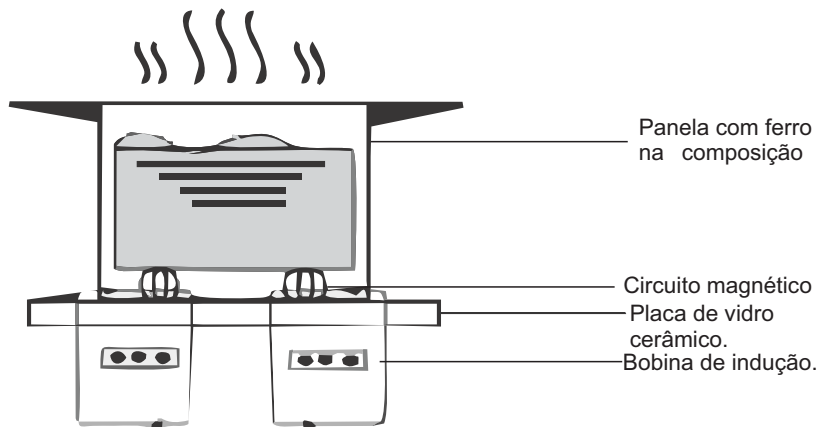
- Ligue o produto em circuito próprio e exclusivo;
- Antes de efetuar a conexão elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto é compatível com a rede elétrica de alimentação;
- Utilize uma tomada dedicada, que deve estar aterrada de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento, com fios na bitola mínima de $2,5 \text{ mm}^2$, 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.



5. USANDO SEU PRODUTO

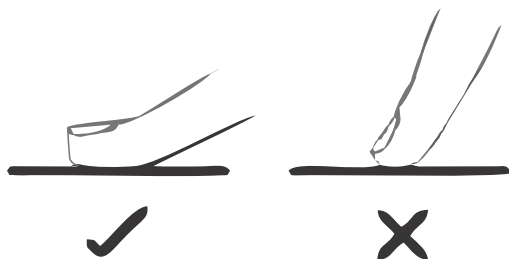
5.1 Dicas de uso:

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.



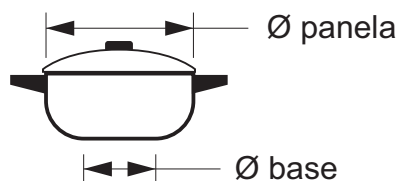
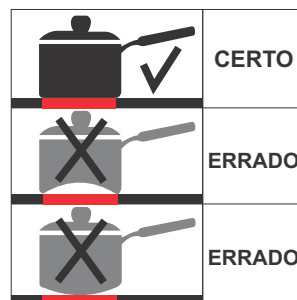
5. USANDO SEU PRODUTO

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.

Tabela de diâmetros mínimo e máximo

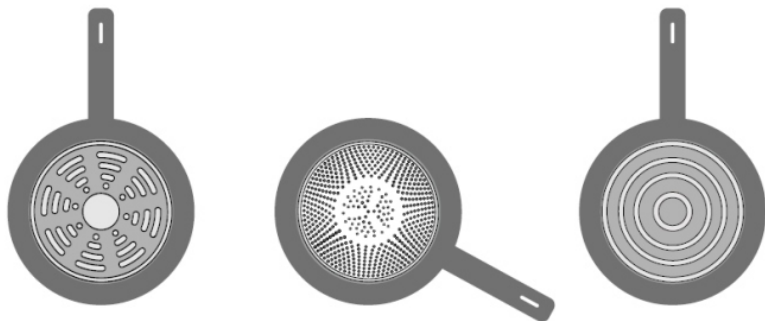
Tamanho do queimador (mm)	Diâmetro dos recipientes
160 mm	de 140 a 200 mm
210 mm	de 160 a 230 mm
280 mm	de 180 a 300 mm
Zonas Independentes	de 160 a 200 mm
Zonas Flexível	de 200 a 250 mm



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

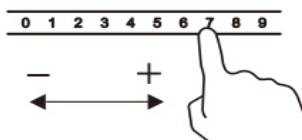
5. USANDO SEU PRODUTO

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

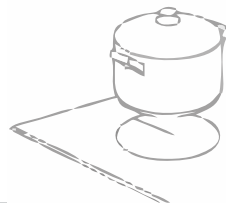
- Pressione o ícone “**I**” por alguns segundos, depois de ligado, é emitido um bipe, todos os indicadores se acendem por 1 segundo e depois se apagam, indicando que o fogão entrou no modo de espera.
- Coloque uma panela adequada na zona de cocção que deseja usar e certifique-se de que o fundo da panela 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

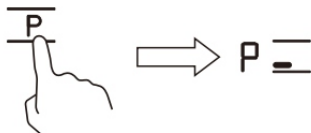
É um recurso que aumenta temporariamente a potência de uma zona de aquecimento, permitindo que os alimentos sejam aquecidos mais rapidamente.



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.



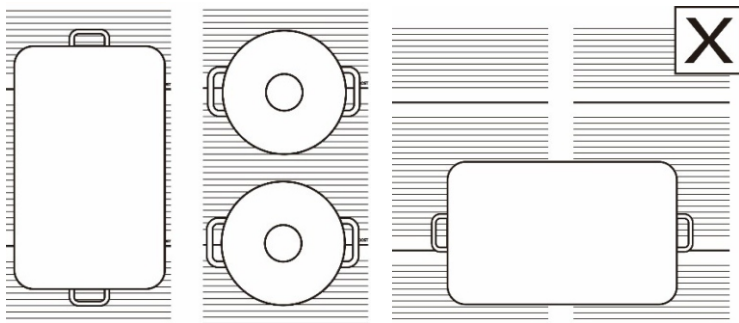
A função Boost permanece ativa por 5 minutos, depois retorna automaticamente a potência de nível 9.

5. USANDO SEU PRODUTO

5.8 Zona Flexível

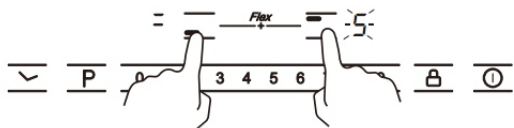
Essa função permite que as zonas sejam utilizadas de maneira separada, ou em conjunto, dependendo das necessidades de cozimento. Quando a zona flexível está funcionando, somente a zona coberta pelo utensílio é ativada.

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

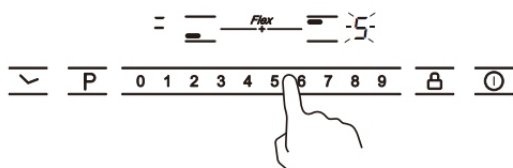


Ativar a função Zona Flexível

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.



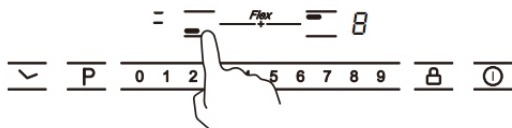
3. Selecione o nível de potência que deseja definir tocando no controle "Slider".



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

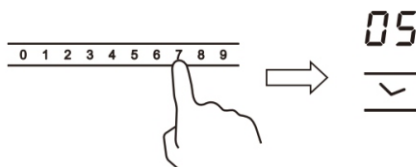
Observação: você pode definir o contador de minutos antes ou depois de terminar a configuração de potência da zona de cozimento.

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.



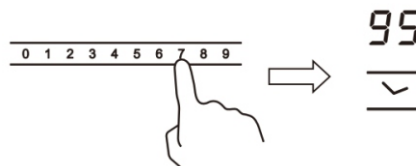
3. Defina o tempo tocando no controle "slider" do temporizador (por exemplo:



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

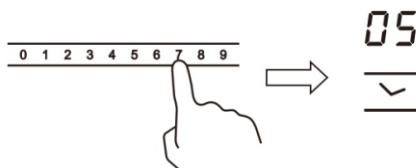
1. Toque no controle de seleção da zona de aquecimento para a qual deseja definir o temporizador.



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»

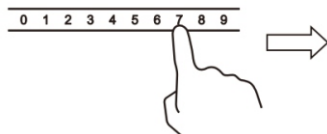


05

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.



95

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

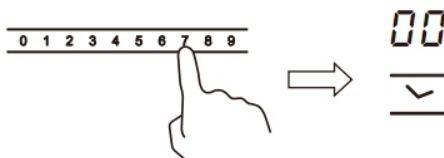
Cancelar o temporizador

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** - Manchas produzidas por água quente na superfície da mesa vitrocerâmica podem ser eliminadas com uma solução de vinagre e limão.
- L** - Não utilize aparelhos de limpeza a vapor, jatos do vapor para a limpeza do equipamento podem danificá-lo e ou causar falhas.
- M** - 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);
- N** - Nunca usar produtos como limpa-fornos, saponáceos, esponja de aço, utensílios abrasivos ou ponta de objetos (faca, garfo etc) para remover alguma sujeira impregnada;
- O** - 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.

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



Parabéns, você adquiriu um produto Debacco. A partir de agora terá 12 meses de garantia de acordo com as especificações a seguir:

1. GARANTIA LEGAL: 90 dias

1.1 - Garantia legal de 90 dias, prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

2. GARANTIA CONTRATUAL ESPECIAL: 09 meses

2.1 - A garantia especial será válida para este produto, em todo território nacional, desde que tenham sido adquiridos e instalados de acordo com o recomendado pela Debacco. A garantia é válida para vícios ou defeitos de fabricação, constatados por meio de análise do produto pelo Serviço Autorizado Debacco.

2.2 - A garantia especial é contada a partir da data de emissão da nota fiscal de compra, ocorrendo da seguinte forma:

2.3 - Ao adquirir o produto, o consumidor conta com 03 meses de garantia legal + 09 meses de garantia especial, totalizando 12 meses de garantia.

3. GARANTIA CONTRATUAL ESTENDIDA:

3.1 - Este produto poderá estar coberto por garantia estendida gratuita. Consulte o PROGRAMA DE RELACIONAMENTO EU & DEBACCO ao final deste manual.

4. SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

4.1 - Qualquer defeito que for constatado dentro do prazo de garantia deverá ser comunicado em até 48 (quarenta e oito) horas ao Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) Debacco através dos telefones: 0800 643-2980 ou (46) 3547-8310; WhatsApp (46) 98822-9774 ou e-mail: sac@debacco.com.br.

4.2 - Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão-de-obra utilizada no respectivo reparo.

4.3 - Que este produto seja utilizado "EXCLUSIVAMENTE EM USO DOMÉSTICO", protegido contra intempéries.

5. A GARANTIA NÃO COBRE:

5.1 - Defeitos decorrentes do uso comercial ou outro que não do uso doméstico.

5.2 - Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos e efeitos da natureza (raios, chuvas, inundações, desmoronamentos etc.), além de má armazenagem.

5.3 - Se o produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções. Defeitos decorrentes da instalação inadequada por ter sido feito por agentes não autorizados pela Debacco.

10. CERTIFICADO DE GARANTIA

5.4 - Não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc.

5.5 - Despesas relativas a instalação do produto e ou de ajustes do local as condições necessárias à instalação do mesmo. Despesas com transporte, peças, materiais e mão-de-obra para reparar o local aonde for instalado o produto (ex.: rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento, móveis e outros). Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

5.6 - O produto for ligado em tensão diferente da qual foi destinado. Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica, como oscilações de energia superiores ao estabelecido no manual do consumidor, insuficiência, interrupções e demais problemas.

5.7 - A substituição de lâmpadas, vidros, plásticos e peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando e puxadores, além dos custos de serviços utilizados na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

5.8 - Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores.

5.9 - Caso haja remoção e/ou qualquer alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

5.10 - O defeito for causado por acidente ou má conservação do produto pelo Consumidor: maus tratos, má utilização, descuidos com produto ou, ainda, sofrer alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, consertos por agentes não credenciados pela Debacco.

5.11 - No período das GARANTIAS CONTRATUAIS, despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado Debacco, os defeitos deverão ser comunicados ao Serviço de Atendimento ao Cliente (SAC) Debacco, sendo que neste caso as despesas decorrentes de transporte do produto, seguro, bem como despesas de viagem e estadia do técnico, quando for o caso, serão por conta do consumidor, seja qual for a natureza ou época do serviço.

5.12 - Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como da ação de animais (insetos, roedores ou animais domésticos), ou ainda por existência de objetos em seu interior, estranhos ou não recomendados ao funcionamento e finalidade de utilização.

5.13 - Defeitos estéticos (produtos amassados ou riscados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos de mostruários. Esses produtos têm garantia legal e contratual apenas para problemas funcionais que sejam oriundos de defeitos de fabricação.

5.14 - Problemas de ferrugem/oxidação: Instalação em ambientes sem a devida proteção contra a alta concentração salina e/ou umidade. Instalação em ambientes insalubres onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos, vapores, poeira, raios solares, ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura e o funcionamento do mesmo (ex.: cloro para piscinas, materiais de limpeza doméstica, etc).

5.15 - O custo da conversão de gás não é coberto pela garantia.

10. CERTIFICADO DE GARANTIA

6. ATENÇÃO:

6.1 - Para usufruir da garantia, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES E USO, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO. Estes documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

7. RECOMENDAMOS:

7.1 - No ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Em caso de qualquer não conformidade, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.

7.2 - Observar as especificações e recomendações do MANUAL DE INSTRUÇÕES E USO o qual acompanha este produto, quanto às condições de uso e instalação.



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



Através do **Eu & Debacco** você adquire gratuitamente a Garantia Contratual Estendida, que vai lhe proporcionar além da garantia Legal e Especial mais 12 meses de benefícios, totalizando 24 meses de garantia a partir da aquisição do produto.

Para participar basta acessar o site www.debacco.com.br e preencher todas as informações solicitadas do produto que você acaba de adquirir.

(Importante estar com a nota fiscal em mãos).

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 & Debacco**, 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 & Debacco**.

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

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

 **De Bacco**

 debacco.com.br

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

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

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

V1R19 - 20/02/2025