

# MANUAL DE INSTRUÇÕES E USO

## FORNO MONTREAL STEAM ASSISTANT

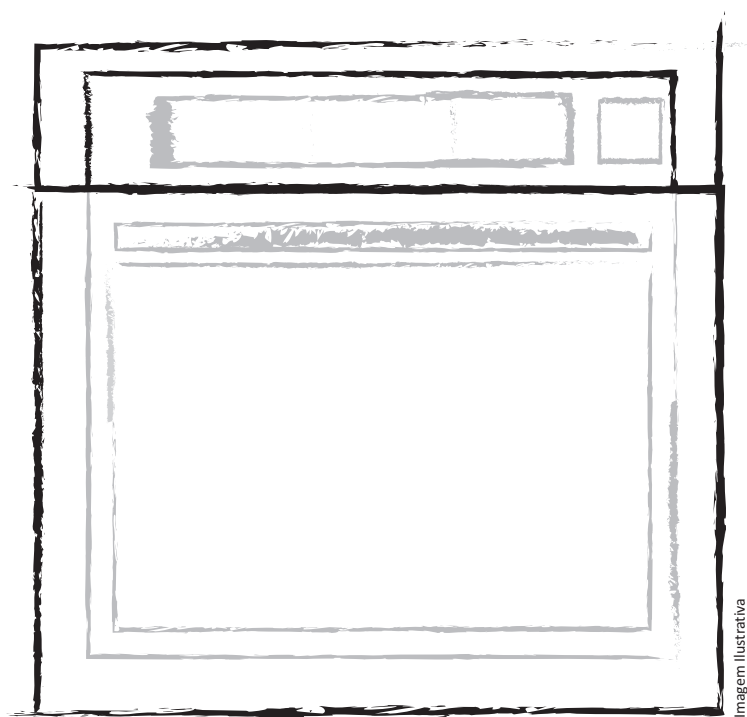


Imagem Ilustrativa

## APRESENTAÇÃO

Prezado cliente!

Obrigado por ter escolhido um produto **De Bacco**.

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](mailto:sac@debacco.com.br)

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

 **De Bacco**

## SUMÁRIO

|       |                                                        |    |
|-------|--------------------------------------------------------|----|
| 1.    | Modelo de forno.....                                   | 04 |
| 1.1.  | Referências.....                                       | 04 |
| 2.    | Segurança.....                                         | 05 |
| 2.1.  | Instruções importantes de segurança .....              | 05 |
| 2.2.  | Itens de segurança.....                                | 05 |
| 2.3.  | Dicas importantes .....                                | 06 |
| 3.    | Instalando seu produto .....                           | 07 |
| 3.1.  | Requisitos de instalação .....                         | 07 |
| 3.2.  | Conectando o cabo de alimentação à rede elétrica ..... | 07 |
| 3.3.  | Dimensões do nicho de instalação .....                 | 08 |
| 3.4.  | Preparando o produto .....                             | 09 |
| 3.5.  | Instalando o produto no local .....                    | 10 |
| 3.6.  | Antes de usar o produto .....                          | 10 |
| 4.    | Conhecendo seu produto.....                            | 11 |
| 4.1.  | Peças características e painel.....                    | 11 |
| 4.2.  | Acessórios.....                                        | 12 |
| 5.    | Utilizando seu produto .....                           | 13 |
| 5.1.  | Ajustando o relógio .....                              | 13 |
| 5.2.  | Usando o forno.....                                    | 13 |
| 5.3.  | Usando o timer .....                                   | 13 |
| 5.4.  | Programação futura .....                               | 13 |
| 5.5.  | Turbo aquecimento.....                                 | 14 |
| 5.6.  | função de segurança para crianças .....                | 14 |
| 5.7.  | Função memória .....                                   | 14 |
| 5.8.  | Utilizando as funções do forno .....                   | 15 |
| 5.9.  | Utilizando o termômetro .....                          | 18 |
| 5.10. | Utilizando a função de limpeza .....                   | 20 |
| 5.11. | Reservatório de água .....                             | 20 |
| 6.    | Limpando e manutenção.....                             | 21 |
| 6.1.  | Limpeza geral .....                                    | 21 |
| 6.2.  | Remoção da porta .....                                 | 21 |
| 6.3.  | Remoção do painel do vidro interno da porta .....      | 22 |
| 6.4.  | Substituindo a lâmpada do forno.....                   | 22 |
| 7.    | Como resolver problemas.....                           | 24 |
| 7.1.  | Soluções práticas.....                                 | 24 |
| 8.    | Características técnicas .....                         | 25 |
| 9.    | Questões ambientais .....                              | 26 |
| 9.1.  | Embalagem .....                                        | 26 |
| 9.2.  | Produto .....                                          | 26 |
| 10.   | Fale com a De'Longhi.....                              | 26 |
| 11.   | Certificado de garantia.....                           | 27 |
|       | Programa de Relacionamento Eu & De'Longhi .....        | 30 |

## 1. MODELO DE FORNO

### 1.1 Referências:

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

| PRODUTO                     | REFERÊNCIA  |
|-----------------------------|-------------|
| FORNO STEAM ASSISTANT 60 CM | 20.07.11506 |

## 2. SEGURANÇA

### 2.1 Instruções importantes de segurança:

A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.

#### 2.1.1 Antes de ligar a rede elétrica:

Recomendamos que a instalação seja feita por um técnico do Serviço Autorizado Debacco. Esta instalação não é gratuita.

 Este é o símbolo de alerta de segurança.

Instale um disjuntor unipolar com uma abertura mínima de contato de 3 mm entre o aparelho e a rede elétrica se monofásica e dois disjuntores se bifásica. O disjuntor unipolar deve ser dimensionado de acordo com a carga e deve estar em conformidade com os regulamentos atuais (o fio terra não deve ser interrompido pelo disjuntor).

Se o cabo de alimentação estiver danificado, entre em contato com o Serviço Autorizado Debacco para providenciar a substituição a fim de evitar riscos.

O ponto de alimentação deve ser exclusivo do forno. Não conecte nesse ponto outros eletrodomésticos.

### 2.2 Itens de segurança:

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não remova o fio de aterramento; Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.

Não use adaptadores ou T's; Não use extensões e transformadores de energia.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, a fim de evitar o superaquecimento.

Nunca coloque painéis pesando mais de 15 kg em cima da porta aberta do forno.

Não conserte ou substitua qualquer peça do forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual.

Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico ou Serviço Autorizado Debacco.

A sua segurança e a de terceiros é muito importante. Existem riscos de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves, se as instruções não forem seguidas de acordo com o recomendado.

No produto e neste manual constam importantes mensagens de segurança. Sempre leia e as siga corretamente

Durante a utilização o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.

## 2. SEGURANÇA

### 2.3 Dicas importantes:

Não use o forno se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.

Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos não entrem em contato com peças quentes nem fiquem na porta do forno

**ATENÇÃO:** Antes de substituir a lâmpada, desligue o disjuntor do forno. Assegure-se de que a lâmpada e o interior do forno estejam frios, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.

Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o forno estiver quente. Não utilize pegadores de panelas umedecidos, estes em contato com superfícies quentes podem resultar em queimaduras devido ao vapor. Evite utilizar como pegadores toalhas ou panos volumosos.

Jamais guarde materiais inflamáveis no forno ou nas suas proximidades.

**Atenção!** Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e entendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

Durante e após o uso, o aparelho se torna quente, não toque nos elementos de aquecimento do forno, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com eles, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar. Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

Sob certas condições as superfícies externas podem ficar mais quentes que o usual.

Mantenha as crianças e animais longe do forno.

Não use o forno para aquecer o ambiente.

Nunca limpe o forno com o aparelho de limpeza a vapor.

Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno já que eles podem danificar a superfície resultando em quebra do vidro.

Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios.

Crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

### 3. INSTALANDO SEU PRODUTO

#### 3.1 Requisitos de instalação:

**A** - A cozinha deve estar seca e ter ventilação eficaz de acordo com as disposições técnicas existentes.

**B** - O cabo de alimentação atrás do forno deve ser colocado de forma a evitar tocar no painel traseiro, devido ao calor desenvolvido durante a operação.

**C** - Este é um forno de embutir, o que significa que sua parede traseira e a suas laterais podem ser colocadas ao lado de um móvel alto ou de uma parede. O revestimento usado em móveis montados deve ser aplicado com um adesivo resistente ao calor. Isso evita a deformação da superfície ou o desprendimento do revestimento. Se estiver inseguro sobre a resistência ao calor da sua mobília, deve deixar aproximadamente 20mm de espaço livre ao redor do forno. A parede atrás do forno deve ser resistente à altas temperaturas. Durante a operação, o lado traseiro pode aquecer até cerca de 50°C acima da temperatura ambiente.

**D** - A instalação deve garantir proteção contra a exposição de partes eletricamente ativas.

**E** - O sistema de fornecimento de energia deve ter uma conexão para fio terra obedecendo as leis e regulamentos locais.

**F** - Com o forno instalado, a tomada ou o disjuntor unipolar devem estar acessíveis.

**G** - A fiação da rede elétrica, onde será instalado o forno, deve ser feita com fios na bitola adequada, consulte o Serviço Autorizado Debacco .

**H** - A tomada de instalação do forno deve ser ligada a um aterramento eficiente, atendendo às normas da ABNT NBR 5410 e NBR 14136.

**I** - É importante que esta ligação seja efetuada por um profissional qualificado. Não inutilize o pino de aterramento do plugue, pois o aterramento elétrico correto do produto é importantíssimo para a segurança do usuário, sua família e seu patrimônio.

**J** - O nicho de instalação deve seguir as dimensões indicadas no diagrama para o forno a ser montado.

#### 3.2 Conectando o cabo de alimentação à rede elétrica:

**A** - Seu produto dispõe de um plugue normalizado segundo a NBR 14136 de 16A, com pinos de Ø 4,8 mm para fornos de 220 V e terminal de aterramento.

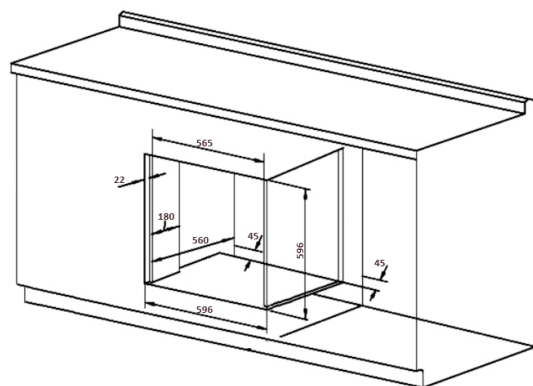
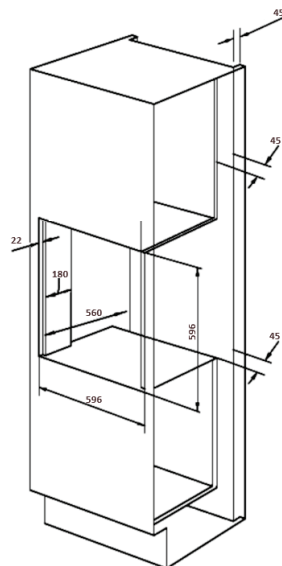
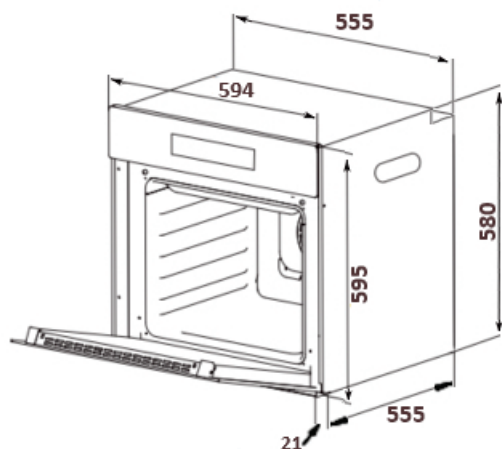
**B** - Instale um disjuntor unipolar com uma abertura mínima de contato de 3 mm entre o aparelho e a rede elétrica e dois disjuntores separados. O disjuntor unipolar deve ser dimensionado de acordo com a carga e deve estar em conformidade com os regulamentos atuais (o fio terra não deve ser interrompido pelo disjuntor). Insira o plugue, numa tomada para três pinos de 20A alimentada em 220 V, acoplada na fiação dos disjuntores destinados ao produto.

**C** - O cabo de alimentação ( em qualquer lugar ao longo de seu comprimento) deve ser posicionado de forma que não atinja uma temperatura superior a 50° C em relação à temperatura ambiente, ou então deve ser protegido por isolamento com uma classificação apropriada.

### 3. INSTALANDO SEU PRODUTO

**D** - A segurança elétrica deste aparelho só pode ser garantida se o forno estiver aterrado de maneira correta e eficiente, de acordo com os regulamentos sobre segurança elétrica. O fabricante e o importador não se responsabilizam por danos resultantes de um sistema que não tenha sido aterrado.

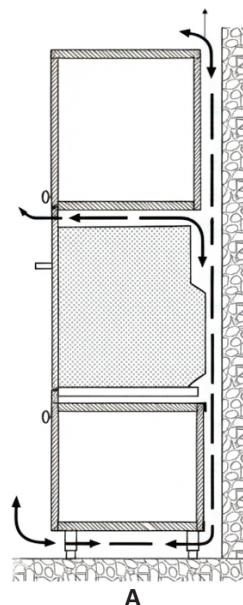
#### 3.3 Dimensões do nicho de instalação:



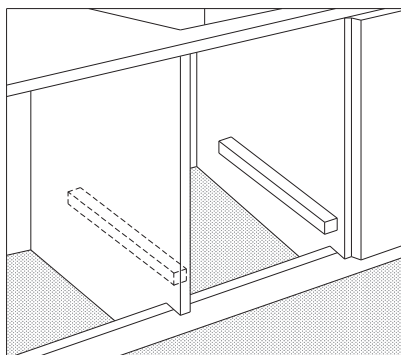
Medidas em milímetros

Circulação de ar frio:

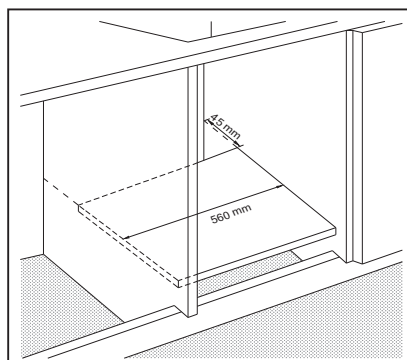
**A** - Permite a entrada de ar frontal.



### 3. INSTALANDO SEU PRODUTO



**Fig.1**



**Fig.2**

- A** - As ilustrações acima demonstram duas possibilidades de apoio para o forno que podem ser utilizadas. A (Fig.01) permite uma melhor ventilação na base e parte traseira do forno, porém o apoio se dá apenas nas bordas. A (Fig.02) permite um suporte em toda base em seus respectivos pontos de apoio, mantendo nesta base uma entrada para ventilação.
- B** - Em conformidade com os padrões de segurança atuais, o contato com as partes elétricas do forno não deve ser possível após a instalação.

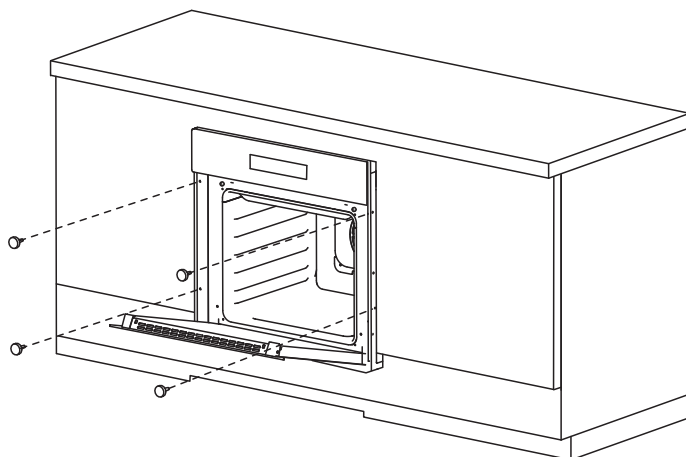
#### 3.4 Preparando o produto:

- A** - Para evitar danos ao piso, apóie o forno sobre um papelão antes da instalação. Não use o puxador ou qualquer parte da estrutura frontal para levantar o produto.
- B** - Remova os materiais de embalagem.
- C** - Remova os pacotes com manual e elementos de fixação, encontrados no interior do forno.
- D** - Remova as prateleiras e outras peças soltas do interior do forno.

### 3. INSTALANDO SEU PRODUTO

#### 3.5 Instalando o produto no local:

- A - **⚠ Atenção!** Verifique se as condições do local, nicho, tomadas, fiações estão de acordo com os itens descritos neste manual.
- B - Insira o plugue na tomada.
- C - Posicione o forno no local.
- D - Abra a porta do forno completamente e coloque os quatro parafusos nos orifícios correspondentes, como mostra a figura do nicho abaixo.



- E - Verifique se o forno está firmemente afixado.
- F - Verifique se a porta do forno abre e fecha livremente.
- G - Ligue os disjuntores e proceda os testes de funcionamento.

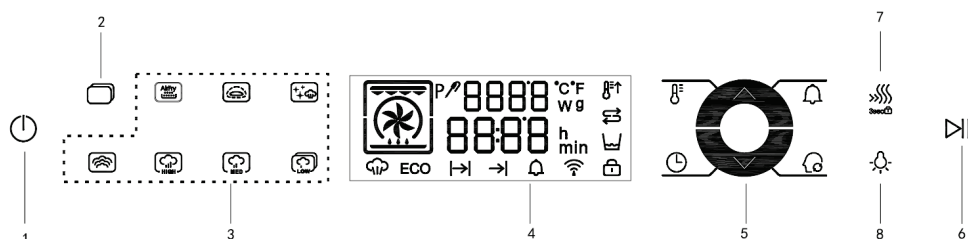
#### 3.6 Antes de usar o produto:

- A - Limpe o interior do forno.
- B - Retire e lave os acessórios do forno com água morna e um pouco de detergente líquido.
- C - Ligue a ventilação do ambiente ou abra uma janela.
- D - Aqueça o forno a uma temperatura de 250°C, durante cerca de 30 minutos, na função aquecimento inferior e superior  .

**⚠ Atenção!** Ao aquecer o forno pela primeira vez, é normal emitir fumaça e um cheiro peculiar. Isso desaparecerá após cerca de 30 minutos.

## 4. CONHECENDO SEU PRODUTO

### 4.1 Peças, características e painel:



|   |                     |   |                           |
|---|---------------------|---|---------------------------|
| 1 | Tecla on/off        | 2 | Funções do forno (gaveta) |
| 3 | Funções do forno    | 4 | Visor                     |
| 5 | Auxiliar de funções | 6 | Iniciar/Pausar            |
| 7 | Turbo Aquecimento   | 8 | Lampada                   |

|  |                                                          |                 |                                       |                                       |
|--|----------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
|  |                                                          | Modo Air Fryer  |                                       | Superior + ventilação + baixa umidade |
|  |                                                          | Descongelamento |                                       | Convecção + baixa umidade             |
|  | Duplo Grill + Ventilação                                 |                 | Economia de energia (cozimento lento) | Duplo grill + baixa umidade           |
|  | Convecção + Aquecimento inferior                         |                 | Fermentação                           | Temperatura                           |
|  | Aquecimento inferior + Aquecimento superior + Ventilação |                 | Turbo aquecimento                     | Relógio                               |
|  | Aquecimento inferior + Ventilação                        |                 | Limpeza a vapor                       | Timer                                 |
|  | Aquecimento inferior + Aquecimento superior + convecção  |                 | Cozimento a vapor                     | Memória                               |
|  | Grill                                                    |                 | Alta umidade                          | Ajuste +                              |
|  | Aquecimento Superior + Aquecimento Inferior              |                 | Média umidade                         | Ajuste -                              |
|  | Duplo Grill                                              |                 | Baixo                                 |                                       |
|  | Convecção                                                |                 | Inferior + superior + baixa umidade   |                                       |

## 4. CONHECENDO SEU PRODUTO

### 4.2 Acessórios:

#### 4.2.1 Os seguintes acessórios são fornecidos com o seu forno:

##### Prateleira simples



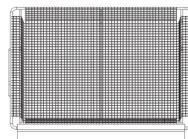
Grelha de arame para acondicionar pratos, formas de bolo, assadeiras;

##### Bandeja coletora



Utilizado como coletor de gordura;

##### Bandeja Air Fryer



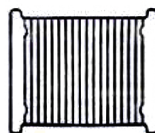
Facilita a circulação do ar ao redor do alimento;

##### Termômetro



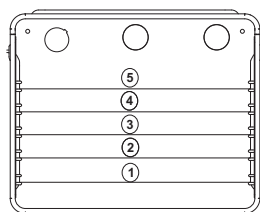
Monitora a temperatura interna de alimentos sólidos durante o preparo;

##### Grelha para bandeja



Para assar alimentos como, carnes para churrasco, etc.

**Esta grelha deverá ser utilizada somente apoiada dentro da bandeja coletora.**



##### Níveis de guia:

Prateleira simples e Bandeja Coletora podem ser inseridas no forno em 5 níveis. Os níveis apropriados são indicados na tabela "DICAS DE USO".

### ⚠ Atenção!

Os níveis de prateleira são numerados de baixo para cima. Os níveis 4 e 5 são utilizados principalmente para a função grill.

Consulte as dicas de uso ao longo deste manual para determinar os níveis adequados de prateleira para seus pratos.

Quando utilizar recipientes fundos ou assadeiras para coletar respingos dos assados, certifique-se de que o recipiente ou assadeira esteja posicionado corretamente nas guias laterais.

Permitir que esses acessórios contatem a superfície interna do forno podem danificar o esmalte da superfície.

Assadeiras e recipientes colocados no nível 1 devem permitir 20 mm livres de espaços da superfície interna da base do forno.

## 5. UTILIZANDO SEU PRODUTO

### 5.1 Ajustando o relógio:

O relógio precisa ser ajustado quando o produto for ligado pela primeira vez, ou sempre que houver uma falha de energia. O forno não funcionará se o relógio não for devidamente ajustado.

Para alterar a hora do relógio, verifique se o forno está no modo de espera, pressionando “^” ou “v”. Pressione a tecla  para confirmar ou haverá confirmação automática após 5 segundos.

### 5.2 Usando o forno:

Selecione a função de cozimento desejada. Pressione a tecla para iniciar/parar “▷||” e o forno começará a funcionar.

Caso queira alterar a temperatura sugerida, após selecionar a função pressione a tecla “”. Use tecla ajuste “^” ou “v” para definir.

Para alterar o tempo de cozimento, pressione o ícone  até o ícone  de tempo de cozimento começar a piscar. Toque na tecla “^” ou “v” para definir o tempo de cozimento desejado. Pressione então “▷||” e o forno iniciará.

### 5.3 Usando o timer:

Este forno possui um temporizador que ao final de uma programação soa um alarme, porém não desliga o forno. Exemplo:

Toque na **tecla timer**  até o ícone “” e os quatro dígitos no visor começarem a piscar.

Toque “^” ou “v” para definir o tempo de cozimento desejado.

Toque na **tecla timer**  para iniciar o tempo de cozimento. Quando o tempo definido tiver decorrido, um sinal sonoro será emitido. o desligamento deverá ser manual.

### 5.4 Programação futura:

Toque na **tecla de tempo**  e o ícone de tempo  de cozimento no visor começará a piscar. Toque “^” ou “v” para definir o tempo de cozimento desejado.

Toque na **tecla de tempo**  várias vezes até o ícone do tempo  de término começar a piscar.

Toque “^” ou “v” para definir o horário de término do cozimento.

Toque na **tecla de tempo**  novamente. O forno ficará inoperante até o ponto de partida atrasado.

Pressione a **tecla Iniciar/Parar** ▷|| . O display ficará alternando entre o tempo de cozimento e a hora de fim.

## 5. UTILIZANDO SEU PRODUTO

### 5.5 Turbo aquecimento

O forno esta equipado com a função **turbo aquecimento** para aquecê-lo à temperatura de operação no menor tempo possível.

Após selecionar a função do forno e definir a temperatura, pressione a tecla “»»»”. A função cozimento rápido funciona com todas as funções de cozimento.

O **turbo aquecimento** continuará até que o forno atinja a temperatura definida, em seguida o forno retornará automaticamente ao aquecimento normal.

Importante: não coloque nenhum alimento no forno enquanto o turbo aquecimento estiver em funcionamento, espere até que o forno atinja a temperatura, então insira os recipientes com cuidado.

### 5.6 Função de segurança para crianças

Toque na **tecla turbo aquecimento**  por 3 segundos  o ícone aparecerá no visor.

Pressione a **tecla turbo Aquecimento**  por mais 3 segundos novamente para desbloquear.

### 5.7 Função de memória

Quando a função terminar e “E70” for exibido, o modo de cocção atual pode ser armazenado pressionando e segurando a **tecla de memória**  sem pressionar nenhuma outra tecla; 4 modos de cocção podem ser armazenados no máximo e eles são representados respectivamente.

Quando mais de 4 modos são armazenados, o primeiro modo de cozimento será substituído. No estado de espera, pressione a **tecla de memória**  a tale exibirá os modos de cocção que foram armazenados, pressione a **tecla de ajuste de temperatura/função** “^” ou “v” para selecionar o modo de cozimento desejado e pressione a **tecla iniciar/Parar**  para começar a operar.



#### Atenção!

Quando o forno está em uso, as peças acessíveis podem aquecer. É melhor sempre manter as crianças longe.

## 5. UTILIZANDO SEU PRODUTO

### 5.8 Utilizando as funções de preparo:



#### **Duplo Grill + Ventilação**

Função de potência média. Proporcionam aquecimento intenso e direto aos alimentos, resultando em um acabamento dourado e crocante. A ventilação é acionada para circular o ar quente dentro do forno de forma uniforme.



#### **Convecção + Aquecimento inferior**

Função de potência média. A convecção ajuda a distribuir o calor de maneira uniforme, enquanto o aquecimento inferior fornece um calor direto e intenso na base dos alimentos, resultando em uma textura crocante e uma cozedura uniforme.



#### **Aquecimento inferior + superior + Ventilação**

Função de potência alta. O aquecimento inferior e superior funcionam em conjunto para criar um ambiente de cocção balanceado, aquecendo de forma simultânea. A ventilação contribui para uma circulação eficiente do ar quente, acelerando o processo de cozimento.



#### **Aquecimento inferior + Ventilação**

Função de potência baixa. A resistência inferior é acionada para gerar calor na base dos alimentos, enquanto a ventilação interna auxilia na circulação do ar quente pelo forno. Isso resulta em um aquecimento uniforme e eficiente. Essa função é especialmente útil para receitas que precisam de uma base mais crocante, como pizzas, pães e tortas.



#### **Aquecimento Inferior + Superior + Convecção**

Função de potência alta. Permite que os alimentos sejam cozidos de maneira uniforme por dentro e dourados por fora. O ar quente em movimento constante ajuda a distribuir o calor garantindo uma cocção mais eficiente e rápida.



#### **Grill**

Função de potência baixa. Ideal para dourar e gratinar criando uma crosta crocante e saborosa. É uma excelente opção para preparar carnes, aves, peixes, vegetais e sanduíches abertos, entre outros pratos.



#### **Aquecimento superior + Aquecimento inferior**

Função de potência alta. O aquecimento superior ajuda a dourar e gratinar a parte de cima dos alimentos, enquanto o aquecimento inferior contribui para um cozimento uniforme na base.

## 5. UTILIZANDO SEU PRODUTO



### **Duplo grill**

Função de potência média. Aquecimento mais intenso e uniforme, permitindo que os alimentos sejam cozidos de forma rápida e eficiente, enquanto mantém a suculência e a aparência atraente. É importante ajustar a altura da grade para obter o resultado desejado.



### **Convecção**

Função de potência baixa. Um ventilador localizado no interior do forno é acionado, fazendo com que o ar quente circule por toda a cavidade do forno, isso garante uma cocção mais uniforme.



### **Air Fryer**

A combinação da convecção com o grill oferece uma variedade de possibilidades na culinária. Os alimentos são cozidos de maneira uniforme devido à circulação de ar quente, o que resulta em uma textura e cor adequadas em todas as áreas. Além disso, o grill proporciona um efeito de grelhado, deixando uma crosta dourada e crocante na parte superior dos alimentos.



### **Descongelamento**

A função Descongelamento utiliza uma combinação de calor suave e circulação de ar para acelerar o processo de descongelamento, garantindo que os alimentos sejam descongelados de maneira uniforme e sem danos.



### **Fermentação**

É possível acelerar o processo de fermentação da massa, permitindo que ela cresça de forma controlada em um tempo reduzido. O forno mantém uma temperatura constante e precisa, ideal para o desenvolvimento adequado da massa, sem afetar a textura e o sabor.



### **Atenção!**

**Após ou durante o uso tenha cuidado ao abrir a porta, pois o forno pode liberar vapores quentes, e ao abrir a porta, esses vapores serão projetados para fora do equipamento.**

## 5. UTILIZANDO SEU PRODUTO



### **Cozimento a vapor**

Cozimento no vapor: A função de cozimento no vapor aquece o ambiente do forno apenas com vapor, proporcionando um método suave que preserva nutrientes e umidade dos alimentos.



### **Alta umidade**

Mantém um nível elevado de umidade no forno, criando um ambiente perfeito para alimentos que necessitam de cozimento úmido e textura suculenta.



### **Média umidade**

Proporciona um nível moderado de umidade, adequado para uma variedade de pratos que precisam de um equilíbrio entre crocância e maciez, como carnes de corte mais fino, gratinados leves e alguns assados.



### **Inferior + Superior com baixa umidade**

Combina as resistências superior e inferior com umidade baixa para um cozimento equilibrado. Essa função mantém a suculência interna enquanto cria uma textura crocante por fora.



### **Duplo grill + ventilação com baixa umidade**

Ativa o duplo grill e o ventilador com umidade reduzida, proporcionando uma crocância mais rápida e uniforme nos alimentos. A leve umidade preserva a suculência interna, sendo perfeito para carnes, vegetais e gratinados que precisam de uma superfície dourada e textura suculenta.



### **Convecção com baixa umidade**

Utiliza o sistema de ventilação para distribuir o calor de forma homogênea com um nível controlado de umidade baixa. Essa função é ideal para assados que precisam de cozimento uniforme e textura crocante, como pães, tortas e biscoitos, mantendo o interior macio e bem cozido.



### **Duplo frill com baixa umidade**

Ativa o duplo grill com umidade baixa, oferecendo um acabamento dourado e crocante sem ressecar os alimentos. Essa função é perfeita para gratinados, pratos com cobertura de queijo e assados que necessitam de uma superfície bem dourada, mantendo o interior úmido e saboroso.

## **5.9 Utilizando a função de limpeza:**



### **Limpeza a vapor**

Esta função auxilia na remoção de resíduos de alimentos do interior do forno. Este método é eficaz apenas na remoção de sujeira leve. Não é eficaz na remoção de manchas persistentes endurecidas.

## 5. UTILIZANDO SEU PRODUTO

### 5.9 Utilizando o termômetro:

O Sensor de Alimentos mede a temperatura interna do alimento. Quando o alimento atinge a temperatura definida, o aparelho desativa.

Existem duas temperaturas a serem configuradas:

- a temperatura do forno (mínimo de 120°C)
- a temperatura interna do alimento.

O aparelho calcula um tempo aproximado de fim de cozimento. Ele depende da quantidade de alimento, da função do forno e da temperatura definidas.

#### Para melhores resultados:

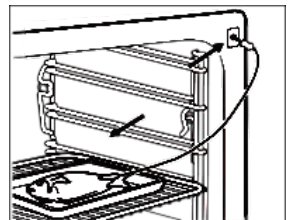
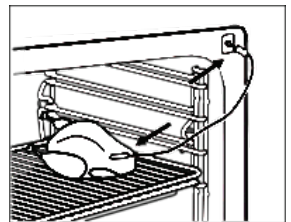
- Os ingredientes devem estar em temperatura ambiente.
- O Sensor de Alimentos não pode ser usado para pratos líquidos.
- Durante o cozimento, o Sensor de Alimentos deve permanecer no prato e plugado.

### Utilizando o termômetro: Carne, Aves e Peixe

1. Ative o aparelho.
2. Insira a ponta do Sensor de Alimentos no centro da carne ou peixe, na parte mais grossa, se possível. Certifique-se de que pelo menos 3/4 do Sensor de Alimentos esteja dentro do prato.
3. Conecte o plugue do Sensor de Alimentos na parte frontal do aparelho.

O display mostrará o símbolo do Sensor de Alimentos.

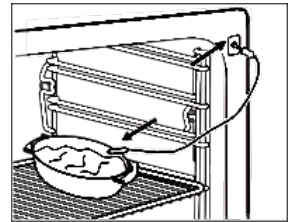
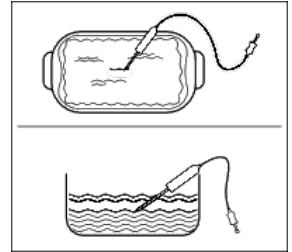
4. Defina uma função de aquecimento e a temperatura do forno (consulte "Funções de Aquecimento").
  5. Após definir a temperatura do forno, pressione novamente para definir a temperatura interna.
  6. Pressione para iniciar o funcionamento.
- Quando o prato atingir a temperatura definida, um **signal sonoro** será emitido e o **aparelho desativará automaticamente**.
7. Remova o plugue do Sensor de Alimentos e retire o prato do aparelho.



## 5. UTILIZANDO SEU PRODUTO

### Utilizando o termômetro: Caçarola e formas

1. Ative o aparelho.
2. Coloque metade dos ingredientes em uma assadeira.
3. Insira a ponta do Sensor de Alimentos exatamente no centro da caçarola. O Sensor de Alimentos deve ficar estável em um só lugar durante o cozimento. Use um ingrediente sólido para conseguir isso. Use a borda da assadeira para apoiar o cabo de silicone do Sensor de Alimentos. A ponta do Sensor de Alimentos não deve tocar o fundo da assadeira.
4. Cubra o Sensor de Alimentos com os ingredientes restantes.
5. Conecte o plugue do Sensor de Alimentos na parte frontal do aparelho. O display mostrará o símbolo do Sensor de Alimentos.
6. Defina uma função de aquecimento e a temperatura do forno (consulte "Funções de Aquecimento").
7. Após definir a temperatura do forno, pressione novamente para definir a temperatura interna.
8. Pressione para iniciar o funcionamento. Quando o prato atingir a temperatura definida, um **signal sonoro** será emitido e o aparelho **desativará automaticamente**.
9. Remova o plugue do Sensor de Alimentos e retire o prato do aparelho.



#### **⚠ Atenção!**

Existe risco de queimaduras, pois o Sensor de Alimentos fica quente. Tenha cuidado ao desconectá-lo e removê-lo do alimento.

### Alterando a Temperatura interna

Você pode mudar a temperatura interna e a temperatura do forno a qualquer momento durante o cozimento.

1. Pressione para parar o funcionamento.
2. Pressione para mudar a temperatura.
3. Pressione para iniciar o funcionamento.

## 5. UTILIZANDO SEU PRODUTO

### 5.10 Procedimento para limpeza:

1. Remova todas as prateleiras e rack laterais;
2. Faça uma solução de água (85%), vinagre branco (10%) e detergente (5%) e borrife por toda cavidade interna e porta;
3. Despeje 40 ml de água na base da cavidade;
4. Feche a porta, acione a função e ajuste a temperatura para 130°C;
5. Desligue o forno após 18 minutos;
6. Deixe esfriar até que seja seguro limpar a superfície com um pano úmido.

#### ▲ Atenção!

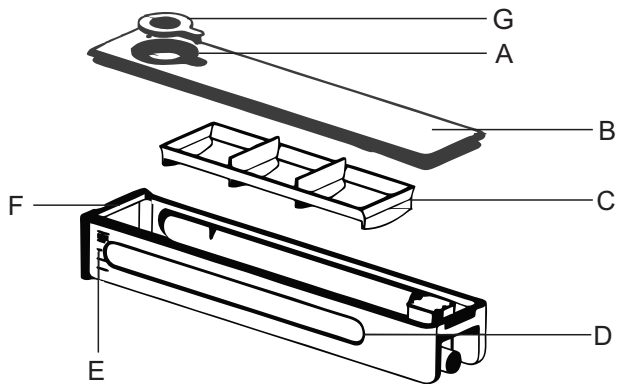
Quando o Forno está em uso, as peças acessíveis podem aquecer. É melhor sempre manter as crianças longe.

Este produto destina-se a uso exclusivamente doméstico.

### 5.11 Reservatório de água

**Capacidade: 1 Litro**

- A - Abertura do reservatório
- B - Tampa
- C - Quebra ondas
- D - Corpo da gaveta
- E - Escala
- F - Botão frontal de abertura
- G - Tampa do reservatório



#### ▲ Atenção!

Use somente água fria da torneira, não use água filtrada/ desmineralizada ou destilada. Não use outros líquidos. Não coloque líquidos inflamáveis ou alcoólicos na gaveta de água.

## 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### 6.1 Limpeza geral:

Ao realizar uma limpeza e manutenção adequada do seu forno, você garante uma influência significativa na operação contínua e sem falhas do seu eletrodoméstico.

Antes de iniciar a limpeza, o forno deve estar desligado e você deve garantir que todas as teclas estejam desligadas. Não inicie a limpeza até que o forno tenha esfriado completamente.

#### 6.1.1 Cuidados com o forno:

- A - O forno deve ser limpo após cada uso.
- B - Resfrie completamente o forno e retire as prateleiras antes de limpá-lo.
- C - Nunca limpe o aparelho com um limpador de vapor.
- D - A câmara do forno só deve ser limpa com água morna e uma pequena quantidade de detergente líquido, seque completamente o interior do forno após a limpeza.
- E - Assar grandes pedaços de carne pode produzir vapor excessivo e condensação na porta do forno. Isso é normal e não afeta o funcionamento, no entanto, após assar, limpe bem o vidro e a porta do forno.
- F - Nunca deixe que o prato assado esfrie no forno, pois pode produzir condensação e corrosão desgastando o forno prematuramente.
- G - Após o uso, o forno pode gerar acúmulo de vapor. Recomenda-se manter a porta entreaberta por alguns minutos para permitir a dissipação completa da umidade, evitando possíveis danos ao equipamento ou ao móvel.

### 6.2 Remoção da porta:

- A - Abra completamente a porta (**fig. 1**).
- B - Abra totalmente a alavanca **A** nas dobradiças esquerda e direita (**fig. 2**).
- C - Segure a porta conforme mostrado na (**fig. 3**).
- D - Feche a porta suavemente (**fig. 3**) até que as alavancas A das dobradiças esquerda e direita estejam encaixadas na parte B da porta (**fig. 4**).
- E - Retire os ganchos da dobradiça de sua posição, seguindo a seta C (**fig. 4**).



**Apoie a porta sobre uma superfície macia.**

**Para recolocar a porta,** repira os passos acima na ordem inversa.



Fig.1

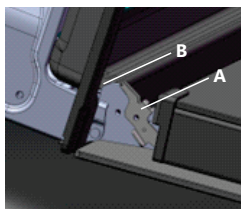


Fig.2

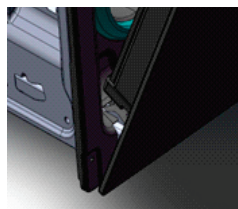


Fig.3

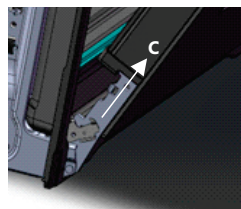
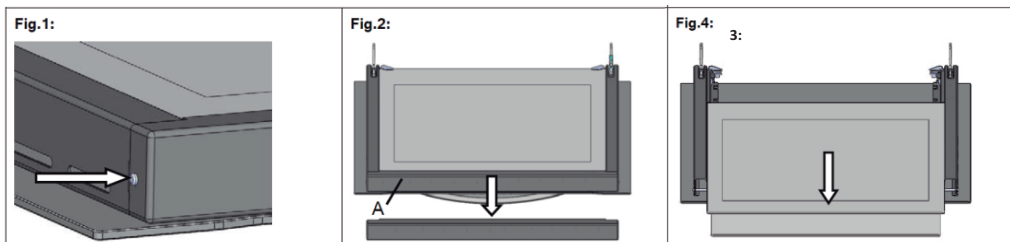


Fig.4

## 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### 6.3 Remoção do painel de vidro interno da porta:

- A - Remova os dois parafusos (um em cada lado) Fig. 1;
- B - Remova a vedação (a) Fig.2;
- C - Puxe com cuidado os vidros internos Fig.3;
- D - Remonte a porta, seguindo os procedimentos acima ao contrário.



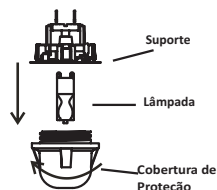
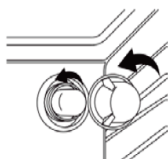
### 6.4 Substituindo a lâmpada do forno:

- A - **⚠ Atenção!** Antes de iniciar qualquer manutenção envolvendo peças elétricas, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação, para evitar o risco de choque.
- B - Se o forno estiver em uso, deixe a cavidade do forno e os elementos de aquecimento esfriarem antes de tentar qualquer manutenção.
- C - **Importante!** Nunca use chaves de fenda ou outros utensílios para remover a cobertura da lâmpada. Isso pode danificar o esmalte do forno ou o suporte da lâmpada. Remova apenas com a mão.
- D - Nunca substitua a lâmpada com as mãos desprotegidas, uma vez que a contaminação dos dedos pode causar uma falha prematura. Use sempre um pano limpo ou luvas.

#### Observe:

- Desaperte a cobertura de proteção.
- Recomendamos que você lave e seque a tampa de vidro neste momento.
- Remova cuidadosamente a lâmpada antiga e insira a nova lâmpada para altas temperaturas 300 °C com as seguintes especificações: 220-240V, 60Hz, 25W, encaixe G9.
- Volte a colocar a cobertura de proteção.

**Importante!** A substituição da lâmpada não é coberta pela sua garantia.



## 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### 6.5 Substituindo a lâmpada lateral do forno:

**A** - Remova o suporte da prateleira esquerda para ter acesso à lâmpada

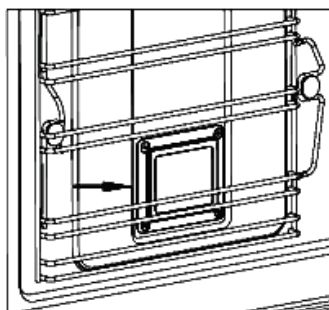
**B** - Use uma chave de fenda para remover a tampa.

**C** - Remova e limpe a estrutura metálica e a vedação.

**D** - Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada.

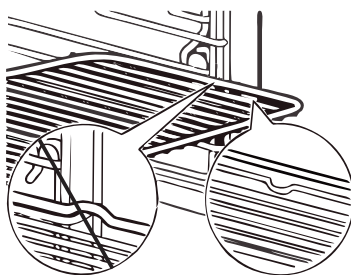
**E** - Instale a estrutura metálica e a vedação. Aperte os parafusos.

**F** - Instale o suporte da prateleira esquerda.

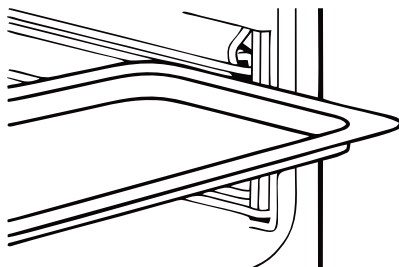


### 6.6 Prateleiras

**Prateleira:** Para encaixar, empurre a prateleira entre as barras-guia do suporte de prateleira e certifique-se de que os pés apontem para baixo.



**Assadeira:** Para encaixar, empurre a assadeira funda entre as barras-guia do suporte de prateleira.



## 7. COMO RESOLVER PROBLEMAS

### 7.1 Soluções práticas:

| PROBLEMA                                         | CAUSA                                                                                | AÇÃO                                                                                                             |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. O aparelho não funciona                       | Falha na fonte de alimentação                                                        | Verifique a caixa de energia. Verifique se o disjuntor está desligado                                            |
|                                                  | Escolha da função errada                                                             | Verifique se procedeu de acordo com as instruções deste manual                                                   |
| 2. O display do programador está piscando “0.00” | O aparelho foi desconectado da rede elétrica ou houve um corte temporário de energia | Defina a hora atual                                                                                              |
| 3. A iluminação do forno não funciona            | A lâmpada está solta ou danificada                                                   | Verifique se está bem rosqueada ou substitua a lâmpada queimada (consulte a seção manutenção)                    |
| 4. O display do painel não responde              | Oscilação de rede elétrica                                                           | Tente desligar e religar o produto, caso o problema persistir entre em contato com a rede de assistência Debacco |

#### ATENÇÃO!

Caso o problema persistir e não estiver dentro da tabela acima, desligue o produto da rede elétrica, não tente reparar. Consulte o serviço autorizado Debacco no número indicado na contra-capa deste manual.

## 8. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| CARACTERÍSTICA DO PRODUTO                                   | INFORMAÇÃO                  |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| MODELO / REFERÊNCIA                                         | 20.07.11506                 |
| DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                        | FORNO STEAM ASSISTANT 60 CM |
| ESTILO                                                      | VIDRO / INOX PRETO          |
| INTERNO                                                     | ESMALTADO                   |
| <b>ATRIBUTOS PRINCIPAIS</b>                                 |                             |
| VOLUME ÚTIL (LITROS)                                        | 73                          |
| VENTILADOR TANGENCIAL                                       | 1                           |
| VENTILADOR CONVECÇÃO                                        | 1                           |
| FUNÇÕES CONVENCIONAIS                                       | 13                          |
| FUNÇÕES A VAPOR                                             | 7                           |
| FUNÇÕES DE LIMPEZA                                          | 1                           |
| <b>ATRIBUTOS SECUNDÁRIOS</b>                                |                             |
| TEMPERATURA COCÇÃO                                          | 50-260 °C                   |
| PROGRAMAÇÃO                                                 | TOTALMENTE DIGITAL          |
| <b>CONTROLE</b>                                             |                             |
| FORNO / COZIMENTO AUTOMÁTICO                                | X                           |
| AUTO DESLIGAMENTO                                           | X                           |
| TURBO AQUECIMENTO                                           | X                           |
| <b>SEGURANÇA</b>                                            |                             |
| ILUMINAÇÃO (HALOGEN 20 W) NÚMERO                            | 1                           |
| PORTA FRIA /NÚMERO DE VIDROS                                | 3                           |
| <b>ACESSÓRIOS</b>                                           |                             |
| NÚMERO DE NÍVEIS PRATELEIRAS                                | 5                           |
| PRATELEIRAS SIMPLES                                         | 1                           |
| GUIA PRATELEIRAS                                            | 2                           |
| BANDEJA ESMALTADA                                           | 1                           |
| <b>CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS</b>                            |                             |
| POTÊNCIA MÁXIMA ABSORVIDA (W)                               | 3000 W                      |
| POTÊNCIA MÁXIMA ABSORVIDA RES. SUP.(W)                      | 1100                        |
| POTÊNCIA MÁXIMA ABSORVIDA RES. GRILL. (W)                   | 1300                        |
| POTÊNCIA MÁXIMA ABSORVIDA RES. INF. (W)                     | 1000                        |
| POTÊNCIA MÁXIMA ABSORVIDA RES. CONVECÇÃO (W)                | 1950                        |
| TENSÃO E FREQUÊNCIA (V/60HZ)                                | 220V                        |
| CORRENTE NOMINAL (A)                                        | 12 - 13                     |
| DISJUNTOR (A) TIPO"C"                                       | 16                          |
| CORDÃO DE FORÇA COM PLUG                                    | 16 A                        |
| TIPO DO PLUG 3 PINOS (COM TERRA)                            | X                           |
| CONSUMO ENERGIA (KWH)                                       | 1,4 - 1,6                   |
| <b>DIMENSÕES</b>                                            |                             |
| LARGURA (MM)                                                | 594                         |
| ALTURA (MM)                                                 | 594                         |
| PROFUNDIDADE (MM)                                           | 518                         |
| MEDIDAS DO PRODUTO (LARGURA X ALTURA X PROFUNDIDADE (MM))   | 594 X 595 X 555             |
| MEDIDAS DA EMBALAGEM (LARGURA X ALTURA X PROFUNDIDADE (MM)) | 647, X 660 X 658            |
| PESO BRUTA (KG)                                             | 37                          |
| PESO LÍQUIDO (KG)                                           | 32,5                        |

## 9. QUESTÕES AMBIENTAIS

### 9.1 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.

### 9.2 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.

## 10. 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.

## 11. 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.

## 11. 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](mailto:sac@debacco.com.br)
- Fale Conosco no site [www.debacco.com.br](http://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.).

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

ATÉ **36**  
MESES

**Garantia  
Estendida  
Grátis**  
FAÇA PARTE!

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 36 meses de garantia a partir da aquisição do produto.

Para participar basta acessar o site no endereço [www.debacco.com.br/euedebacco](http://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 & 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](http://www.debacco.com.br)

## ANOTAÇÕES

[illegible]

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



Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC  
[sac@debacco.com.br](mailto: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

 **DeBacco**

 **debacco.com.br**

 **debaccoinox**

 **debaccoinox**

V1 R2 - 27/01/2026