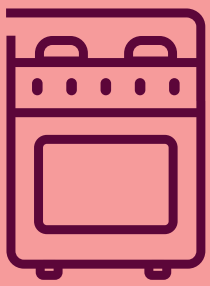
MANUAL DE INSTRUÇÕES

Fogões mesa de Inox

4 e 5 Bocas



Gostoso mesmo é aproveitar o tempo.

Precisa de ajuda?

Aponte a câmera do seu celular e fale conosco

mueller

você de bem com o seu tempo

A Mueller agradece a preferência por nossos produtos. Ao adquirir um fogão, você escolheu um produto de qualidade, fabricado com alta tecnologia. Mueller, você de bem com o seu tempo! Um compromisso assumido com você consumidor desde 1949!

Características Técnicas	MFI4BA 4B	MFI5BA 5B	MFI4BB 4B	MFI5BB 5B	MFI4BC 4B	MFI5BC 5B	MFI4BF 4B
Peso líquido (kg)	16,4	22,7	16,8	23,1	16,8	23,1	18,7
Tensão (V)	---	---	bivolt*	bivolt*	bivolt*	bivolt*	bivolt*
Potência elétrica 127V (W)	---	---	1,5	1,5	1,5	1,5	16,5
Potência elétrica 220V (W)	---	---	3,5	3,5	3,5	3,5	18,5
Dimensões produto (AxLxP)(cm)	87x48,5x55	87x75x55	87x48,5x55	87x75x55	87x48,5x55	87x75x55	93,5x48,5x58
Dimensões internas (AxLxP)(cm)	30,5x38x41,5	30,5x64,5x41,5	30,5x38x41,5	30,5x64,5x41,5	30,5x38x41,5	30,5x64,5x41,5	30,5 x38x41,5
Profundidade porta aberta(cm)	97	97	97	97	97	97	97
Peso máx. na prateleira (kg)	6,0	8,4	6,0	8,4	6,0	8,4	6,0
Diâmetro mín. de panela (cm)	14,0	14,0	14,0	14,0	14,0	14,0	14,0
Diâmetro máx. de panela (cm)	22,0	26,0	22,0	26,0	22,0	26,0	22,0
Prateleira Simples (un)	01	01	01	01	01	01	01
Prateleira Autodeslizante (un)	---	---	---	---	---	---	---
Luz	---	---	---	---	---	---	Sim
Botijão recomendado	P13	P13	P13	P13	P13	P13	P13
Pressão nominal GLP	2,75 kPa	2,75 kPa	2,75 kPa	2,75 kPa	2,75 kPa	2,75 kPa	2,75 kPa
Pressão nominal GN	1,96 kPa	1,96 kPa	1,96 kPa	1,96 kPa	1,96 kPa	1,96 kPa	1,96 kPa
Potência Queimadores	(máx/mín)	(máx/mín)	(máx/mín)	(máx/mín)	(máx/mín)	(máx/mín)	(máx/mín)
Médio (kW)	1,7/1,2	1,7/1,2	1,7/1,2	1,7/1,2	1,7/1,2	1,7/1,2	1,7/1,2
Grande (kW)	2,0/1,2	2,0/1,2	2,0/1,2	2,0/1,2	2,0/1,2	2,0/1,2	2,0/1,2
Ultra Chama	---	3,7/2,1	---	3,7/2,1	---	3,7/2,1	---
Forno (kW)	1,9/1,0	2,6/1,4	1,9/1,0	2,6/1,4	2,9/1,0	2,6/1,4	2,1/1,0

Características Técnicas	MFI5BF 5B	PIACERE 4B	PIACERE 5B	DECORATO 5B	GOURMET DECORATO 5B
Peso líquido (kg)	26,4	19,0	26,8	30,7	34,0
Tensão (V)	bivolt*	bivolt*	bivolt*	bivolt*	bivolt*
Potência elétrica 127V (W)	16,5	16,5	16,5	16,5	16,5
Potência elétrica 220V (W)	18,5	18,5	18,5	18,5	18,5
Dimensões produto (AxLxP)(cm)	93,5x75x58	93,5x48,5x58	93,5x75x58	97x76x65	97x76x65
Dimensões internas (AxLxP)(cm)	30,5 x64x41,5	30,5x38x41,5	30,5x64,5x41,5	36,3x60x45	36,3x60x45
Profundidade porta aberta(cm)	97	97	97	114	114
Peso máx. na prateleira (kg)	8,4	6,0	8,4	8,4	8,4
Diâmetro mín. de panela (cm)	14,0	14,0	14,0	14,0	14,0
Diâmetro máx. de panela (cm)	26,0	22,0	26,0	26,0	26,0
Prateleira Simples (un)	01	01	01	02	01
Prateleira Autodeslizante (un)	---	---	---	---	01
Luz	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Timer	---	---	---	---	Analógico
Botijão recomendado	P13	P13	P13	P13	P13
Pressão nominal GLP	2,75 kPa	2,75 kPa	2,75 kPa	2,75 kPa	2,75 kPa
Pressão nominal GN	1,96 kPa	1,96 kPa	1,96 kPa	1,96 kPa	1,96 kPa
Potência Queimadores	(máx/mín)	(máx/mín)	(máx/mín)	(máx/mín)	(máx/mín)
Médio (kW)	1,7/1,2	1,7/1,2	1,7/1,2	1,7/1,2	1,7/1,2
Grande (kW)	2,0/1,2	2,0/1,2	2,0/1,2	2,0/1,2	2,0/1,2
Ultra Chama (kW)	---	---	3,7/2,1	---	---
Tripla Chama (kW)	3,7/2,8	---	---	3,7/2,8	3,7/2,8
Dupla Chama (kW)	---	---	---	---	3,0/2,1
Forno (kW)	3,0/1,4	2,1/1,0	3,0/1,4	3,0/1,4	3,0/1,4

Sumário

1. Segurança 04
2. Instalação 05
   - Instalação do Fogão 05
   - Instalação do Gás 05
   - Conversão de Gás 06
   - Instalação Elétrica 06
3. Utilização 07
4. Queimadores de Mesa (bocas) 07
   - Acendimento dos Queimadores 08
5. Forno 08
   - Acendimento do Queimador do Forno 08
   - Iluminação e Protetor da Lâmpada 08
   - Prateleiras 09
   - Total Clean 09
   - Tabela de Tempos e Temperaturas 09
6. Removendo o Vidro Interno da Porta 10
7. Limpeza e Conservação 11
8. Programando o Timer Sonoro 11
9. Cuidados com a Panela 12
10. Solucionando Problemas 12
11. Termo de Garantia 14

Este produto foi projetado exclusivamente para uso doméstico e para instalação residencial, devendo ser utilizado apenas por adultos.

CONHECENDO O FOGÃO



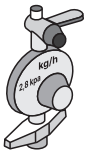
- Tampa de vidro
- Grades (Trempes)
- Queimadores
- Botão Timer
- Botões (Manípulos)
- Botão de acendimento queimadores e luz do forno
- Puxador
- Porta do Forno
- Prateleira do Forno
- Painel de estufa
- Pés

1. Segurança

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de alguém responsável por sua segurança.
- Nunca instale cortinas próximas ao produto, pois corre-se o risco de acidentes ou incêndio.
- Óleo e gordura são inflamáveis. Em caso de incêndio, desligue o registro do gás e nunca jogue água, se possível abafe com um pano úmido e ligue imediatamente para o corpo de bombeiros.
- Este é o símbolo de alerta de partes quentes. Ele está adesivado na porta do forno do seu fogão e alerta para o cuidado ao manusear as áreas quentes, evitando possíveis queimaduras.



- Utilize sempre mangueira e regulador de pressão certificados pelo INMETRO. Verifique o prazo de validade da mangueira e do regulador de pressão, substituindo-os se necessário. O prazo de validade dessas peças é de 05 anos.

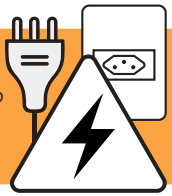


- Para evitar acidentes, utilize somente panelas com fundo plano. Não utilize panelas com fundo arredondado, convexo ou em anel. Nunca deixe o cabo da panela para o lado de fora do fogão.



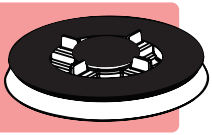
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

O plugue do Fogão possui 3 pinos, sendo o pino central o terminal de aterramento. A tomada de instalação deve ser ligada a um aterramento eficiente, atendendo às normas ABNT NBR 5410 e NBR 14136:2012.



- Caso hajam dúvidas, quanto à tensão e questões elétricas, contate um eletricista. Para que ele instale disjuntores, aterramento e fiação elétrica ao produto.
- A instalação deve ser adequada e estar próxima ao aparelho. Não utilize conectores do tipo T (benjamin) ou extensão, eles podem danificar o produto. Não torça o cabo elétrico do aparelho.
- Danos provocados por descarga elétricas não estão cobertos pelo termo de garantia.
- Não inutilize o pino de aterramento do plugue, pois o aterramento correto é importante para a segurança do usuário, sua família e seu patrimônio.

Durante o uso, o aparelho fica quente. Tome cuidado e evite tocar nos elementos aquecidos.



- Não abra o aparelho para fazer reparos internos, limpeza de peças ou curiosidade. Você perderá a garantia de Assistência Técnica e correrá o risco de receber choques elétricos.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou um agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Os produtos Mueller são fabricados dentro dos padrões de segurança, mas isso não autoriza o manuseio por crianças, .

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:



1. Feche o registro de gás da casa.
2. Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
3. Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca.
4. Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico até que o cheiro de gás tenha saído do ambiente .
5. Entre em contato com a assistência técnica para verificar o problema.

Percebendo qualquer anormalidade no funcionamento do aparelho, desligue-o e consulte nosso serviço de assistência técnica.

2. Instalação

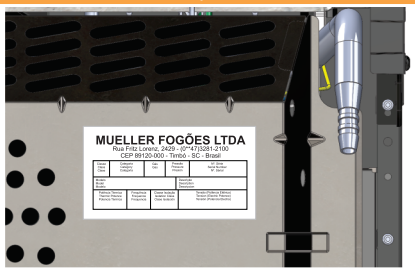
Instalação do Fogão

Atenção: Este produto não pode ser embutido e não pode ser instalado sobre piso inclinado, irregular, madeira, plástico, carpete, sintético. Por razões de segurança este produto não deve ser instalado sobre plataformas, tablados ou qualquer tipo de superfície elevada em relação ao piso, pois desnivelamentos de superfície podem ocasionar acidentes durante o uso do produto.



- O fogão deve ser instalado em local bem arejado e sem correntes de ar que possam apagar as chamas dos queimadores.
- Deixe pelo menos 5cm de distância entre o fogão e qualquer móvel ou parede que estejam próximos. Armários, coifas e teto devem ficar a uma distância acima de 90cm da mesa do fogão.

Este produto não deve ser operado por temporizador ou timer externo ou por controle remoto separado.



- Na parte traseira do fogão está localizada a etiqueta de identificação que contém: modelo e número de série, tipo de gás, pressão nominal do gás e potência elétrica.
- Seu fogão está adequado ao gás GLP, com um ponto único de entrada de gás localizado na parte traseira do fogão, ao lado esquerdo de quem olha o produto de frente. O chicote elétrico está posicionado do lado direito, olhando de frente para o fogão.

Instalação do Gás

Importante: confirme o tipo de gás da sua residência. O fogão sai de fábrica para ser utilizado com gás GLP de botijão ou gás GLP encanado.

- Antes da instalação do gás no fogão, verifique o bom estado das peças: mangueira, abraçadeira e regulador de pressão. O botijão de gás deve ser instalado do mesmo lado da entrada de gás (lado esquerdo olhando o produto de frente), de modo que a mangueira não passe pela parte traseira do fogão. Na impossibilidade dessa condição, utilize mangueira metálica.

Peças necessárias para a instalação do fogão

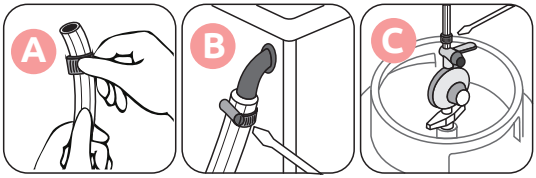


- Para Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), use mangueira de plástico certificada pelo INMETRO (NBR 8613) ou mangueira metálica (NBR 14177) flexível de 1/2" com arruela vedadora para rosca interna da mangueira.
- Se a instalação for com Gás Natural (GN), utilize somente mangueira metálica.
- Regulador de pressão para botijão conforme certificado pelo INMETRO (NBR 8473).
- Para modelo 4 bocas utilize regulador de pressão com vazão mínima de 1kg/h, para modelo 5 bocas utilize regulador de pressão com vazão mínima de 2kg/h para o correto funcionamento da performance do produto.
- 02 abraçadeiras de metal para mangueira de plástico ou adaptador para mangueira metálica flexível.
- Vedante (pasta para vedação) ou fita de teflon.

As peças acima indicadas não estão inclusas e nem cobertas pela garantia. Cabe ao consumidor providenciar as peças para garantir a instalação adequada do gás. Verifique se o regulador de pressão e mangueira estão dentro da validade máxima de 05 anos.

Instalação com mangueira de plástico

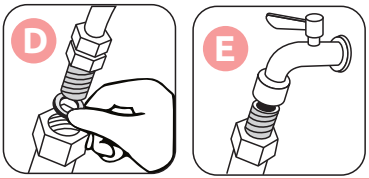
- A Coloque uma abraçadeira na extremidade da mangueira que deve ser encaixada no bico de entrada de gás na parte posterior do fogão .
- B Aperte o parafuso da abraçadeira com uma chave de fenda para deixar o engate bem firme. Coloque a outra abraçadeira na ponta da mangueira encaixando-a no registro do regulador de pressão. Aperte o parafuso da abraçadeira.



- C Coloque o regulador de pressão no botijão, apertando-o bem para evitar vazamento de gás.

Instalação com mangueira metálica

- D Encaixe o adaptador no bico da extremidade do tubo de entrada de gás do fogão e rosqueie a mangueira metálica flexível no adaptador usando a arruela vedadora.
- E Rosqueie a outra extremidade da mangueira no registro de gás usando a fita de teflon para vedar.



Nunca utilize o fogão sem um regulador de pressão entre a mangueira e o botijão de gás.

Conversão de gás

Importante: confirme o tipo de gás da sua residência. O fogão sai de fábrica para ser utilizado com gás GLP de botijão ou gás GLP encanado. Mesmo sendo gás encanado certifique-se qual gás é utilizado em sua residência, GLP ou GN.

- Se na sua residência for utilizado Gás Natural, é necessário converter o fogão para poder utilizá-lo. Esta conversão será gratuita no período da garantia para produtos novos que ainda não foram utilizados.
- Solicite a conversão diretamente a um Posto Autorizado ou entre em contato com o SAC através do telefone 0800-747-1692. Ao entrar em contato com o SAC, informe o número de fabricação do produto e dados da Nota Fiscal para que seja enviado o kit de conversão ao Posto Autorizado e posteriormente feita a conversão para Gás Natural (GN).

Instalação elétrica

- Fogões com tensão 127V e plugue com pino de diâmetro 4,8mm, devem utilizar tomada e disjuntor de 20 ampéres. Fogões com tensão 220V/127V e plugue com pino de diâmetro 4,0mm, use tomada e disjuntor de 10 ampéres. A espessura da fiação da rede elétrica, onde será instalado o fogão, deverá ser de 12 AWG ou 1,0mm². Recomenda-se que o produto seja conectado a instalações que possuam o disjuntor diferencial/DR/IDR , com sensibilidade máxima de 30mA.
- O módulo de ignição do acendimento elétrico funciona tanto em 127 Volts quanto em 220 Volts. Portanto não é necessário efetuar nenhum ajuste de tensão.
- É necessário que haja uma tomada elétrica próxima do fogão. Nunca passe os cabos elétricos pela parte traseira do fogão. Com o calor, a proteção dos cabos poderá derreter, causando curto circuito.



- Não conecte outros aparelhos na mesma tomada do fogão, nem utilize adaptadores ou extensões elétricas.
- Caso o cabo de energia esteja danificado, ele deve ser substituído pela Rede Autorizada ou pessoa qualificada.
- O plugue do fogão com três pinos possui terminal de aterramento. O plugue do fogão deve ser ligado a uma tomada com aterramento eficiente, atendendo às normas ABNT NBR 5410 e NBR 14136, para não haver choque com o produto. Esta ligação deve ser efetuada por um eletricista. Não inutilize o pino de aterramento do plugue, pois o aterramento correto do fogão é de suma importância para a sua segurança. Caso não haja aterramento adequado na sua residência, contate um eletricista.

3. Utilização

- Mantenha a tampa aberta durante o funcionamento do produto, enquanto os queimadores estiverem quentes ou enquanto o forno esteja sendo utilizado.
- Antes da primeira utilização, acenda o forno vazio na potência máxima (290ºC) por aproximadamente 20 minutos para eliminar possíveis resíduos do processo de fabricação.
- Faça um pré-aquecimento de 7 a 10 minutos na potência máxima (290ºC), coloque o alimento no forno e selecione a temperatura desejada, conforme graduação no painel de controle.
- Durante o funcionamento, a porta do forno deve obrigatoriamente permanecer fechada. Acompanhe o assado pelo visor da porta.
- Durante a utilização, o fogão produz calor e vapores. Os móveis e utensílios próximos a ele devem suportar temperaturas superiores a 90ºC.
- O seu fogão aquecerá durante o uso e, principalmente, com o forno ligado. Tenha cuidado ao tocar as partes quentes do aparelho, evitando possíveis queimaduras.
- Utilize luvas térmicas para manusear ou retirar o alimento do forno.
- Nunca instale cortinas próximas ao produto, evitando o risco de acidentes.
- Óleo e gordura são inflamáveis. Em caso de incêndio, desligue o registro de gás e nunca jogue água. Se possível, abafe com um pano úmido e ligue imediatamente para o Corpo de Bombeiros mais próximo.
- Mantenha o registro do regulador de pressão do gás fechado quando o fogão não estiver em uso.
- Retire o plugue da tomada sempre que for limpar o fogão.
- Não revestir a mesa de inox com papel alumínio.

Dica: verifique se o gás está acabando, pois a baixa quantidade de gás pode ocasionar o escurecimento da base da panela.

4. Queimadores de mesa (bocas)

- O registro do queimador permite regular o tamanho da chama.
- O encaixe correto dos espalhadores evita o escurecimento das panelas e a deformação dos queimadores, bem como o aparecimento de manchas na mesa do produto em virtude do deslocamento da chama.
- Antes de utilizar o queimador verifique se o espalhador (tampa) está corretamente encaixado em sua base.
- Após ligar um queimador verifique se a chama está regular.
- A chama do queimador não deve transpassar o fundo da panela. Utilize o queimador adequado ao tamanho da panela, gerando economia de gás e utilização eficaz do produto.
- Se o queimador apagar acidentalmente, desligue-o e aguarde um minuto para voltar a acendê-lo.
- Antes de retirar as panelas do fogão, desligue os queimadores.

Encaixe dos queimadores

- centralizar as tampas na base observando o encaixe nas 'travas'.
- antes de posicionar a panela em cima da boca verifique a chama. Ela deve apresentar cor azulada e uniforme ao redor das tampas

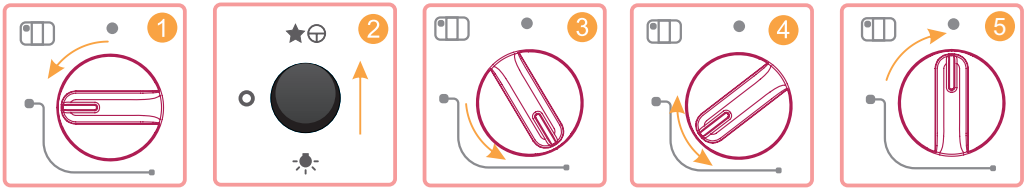


- não utilizar o fogão com as tampas desalinhadas com a base desencaixadas das travas
- a tampa está desalinhada quando a chama apresentar cor vermelha ou laranja e/ou mais intensa de um lado que do outro.



Acendimento dos queimadores da mesa

- 1. Pressione e gire o manípulo do queimador escolhido até a posição de chama alta.
- 2.Para fogões com acendimento automático: aperte o interruptor de acendimento automático, representado pelo símbolo ★ ⊖ . Para acendimento manual: utilize fósforo ou acendedor. Ao acender a chama, mantenha o manípulo pressionado por 10 segundos.
- 3. Para diminuir a chama, gire o manípulo no sentido anti-horário.
- 4.Durante o cozimento, é possível aumentar e diminuir a chama conforme sua necessidade.
- 5. Para apagar a chama, gire o manípulo no sentido horário até a posição representada pelo símbolo •

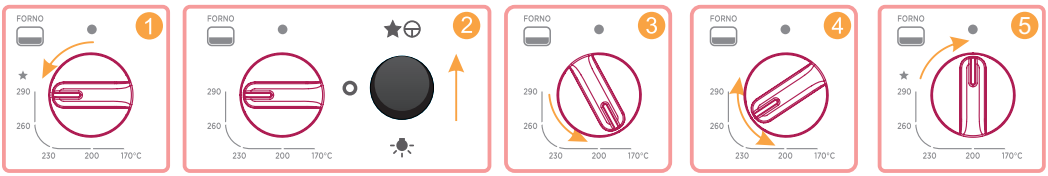


5. Forno

Este fogão possui válvula de segurança no forno. A válvula de segurança consiste em um dispositivo que corta o gás, caso a chama do queimador do forno se apague. Não necessita de energia elétrica para funcionar.

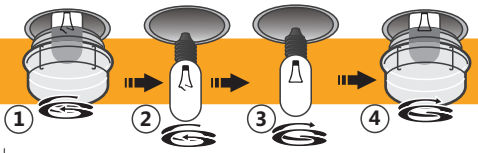
Acendimento do queimador do forno

- 1. Abra a porta do forno. Pressione e gire o manípulo até à posição de chama alta (290°C). Não haverá vazamento de gás porque o forno está equipado com a válvula de segurança.
- 2. Para fogões com acendimento automático: mantenha pressionado o manípulo do forno e aperte o interruptor de acendimento automático, representado pelo símbolo ★ ⊖. Para fogões com acendimento manual, utilize fósforo ou acendedor. Ao acender a chama, mantenha o manípulo pressionado por 10 segundos.
- 3. Para diminuir a chama, gire o botão no sentido anti-horário.
- 4.Durante o cozimento, é possível aumentar e diminuir a temperatura conforme sua necessidade.
- 5. Para apagar a chama, gire o botão no sentido horário até a posição representada pelo símbolo •.



Iluminação e protetor de lâmpada

Desligue o aparelho da tomada para trocar a lâmpada.



Verifique se seu produto está equipado com luz no interior do forno, próximo ao interruptor terá o símbolo , a lâmpada **NÃO ACOMPANHA O PRODUTO**. Compre a lâmpada modelo E14 de 15w com rosca, de acordo com a tensão elétrica de sua residência (127V ou 220V).

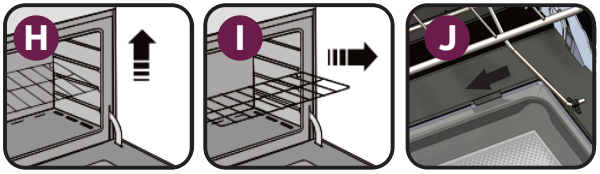
- Certifique-se da tensão (127V ou 220V) de seu produto para substituir a lâmpada queimada. A lâmpada não esta coberta pela garantia.

1. Gire no sentido anti-horário e retire o protetor da lâmpada.
2.Desrosqueie no sentido anti-horário e retire a lâmpada existente.
3.Substitua por uma lâmpada nova e rosqueie no sentido horário.
4.Gire no sentido horário o protetor da lâmpada.

Prateleiras

Prateleira simples

- H Para retirar a prateleira, empurre-a para trás, levante-a na parte traseira.
- I puxe-a para a frente.
- Para recolocar, posicione-a no nível desejado e encaixe primeiro a parte traseira.



Prateleira autodeslizante

- J Para retirar a prateleira, solte os ganchos e, em seguida, puxe a prateleira para a frente.
- Para recolocar a prateleira, posicione-a no nível e encaixe novamente os ganchos.

Total Clean

- As paredes laterais dos fornos possuem o sistema de limpeza total clean, recomenda-se limpeza logo após o uso e resfriamento do forno com esponja macia e detergente neutro.
- Nunca utilize folhas de alumínio para revestir o interior do forno, pois o alumínio danifica o esmalte e fecha as aberturas de passagem de ar.
- Após a limpeza das peças esmaltadas, se estas ainda apresentarem manchas, utilize uma esponja macia com detergente ou uma lã de aço fina e seca, esfregando a peça e retirando os resíduos com um pano umedecido. Para limpeza de manchas produzidas pela água, utilize uma esponja embebida em vinagre.



- Enquanto o forno estiver em uso ou quente, nunca limpe o vidro com o pano úmido, pois o vidro pode se quebrar devido ao choque térmico.
- A limpeza das peças em inox do fogão devem receber cuidados especiais: recomenda-se utilizar água, sabão ou detergente neutro e esponja macia. Após a limpeza, remova toda a espuma e seque a água, evitando manchas no produto.
- Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar os vidros da porta do forno e tampa, já que podem danificar a superfície, resultando na quebra do vidro.
- Nunca utilize palha de aço, objetos pontiagudos ou produtos abrasivos para limpar as peças do seu fogão, pois você pode riscá-las. Evite esfregar o painel de controle, para não danificar a serigrafia.
- Limpe periodicamente com uma esponja e sabão ou detergente neutro, os eletrodos (velas) do acendimento automático. Seque-os bem para não apresentarem falha de funcionamento. Faça essa limpeza somente com o aparelho desplugado da tomada.

Tabela de tempos e temperaturas

ALIMENTO	temperatura	tempo
Bolos | Mistura Pronta (500g)	200ºC	40 min.
Pão (02 unidades de 1Kg)	260ºC	40 min.
Pizza Congelada (460g)	200ºC	40 min.
Costela Bovina Descongelada (1Kg)	230ºC	120 min.
Frango Recheado Descongelado (2Kg)	230ºC	120 min.

Os períodos de tempo sugeridos são aproximados e os alimentos devem ser monitorados regularmente. Esses períodos podem ser ajustados de acordo com a sua preferência. Os tempos e temperaturas podem variar de acordo com o tamanho dos assados.

6. Removendo o vidro interno da porta para limpeza

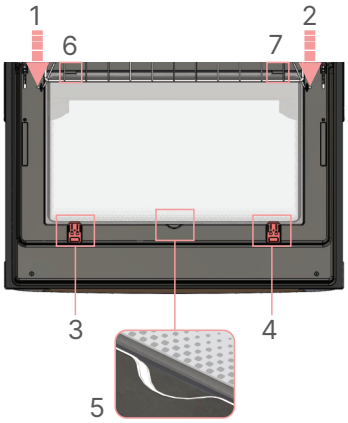
Disponível apenas para a linha decorato

- 1 - Certifique-se que não haja nenhum item quente sobre o fogão, como panelas, alimentos entre outros objetos enquanto efetua a retirada do vidro interno da porta.
- 2 - Abra totalmente a porta do forno (fig.A).
- 3 - Solte os arrastadores da prateleira auto-deslizante fixados na porta (fig.B) Detalhes 1 e 2.
- 4 - O vidro possui duas travas moveis para a fixação do vidro (fig.B) Detalhes 3 e 4, as duas travas possuem marcação indicando o sentido para destravar o vidro e para travar o vidro novamente (fig. C).
- 5 - Para destravar o vidro arraste as duas travas do vidro para a sua direção, (direção contraria a do Fogão), posição em que o cadeado indicado pela marcação na trava esta aberto.
- 6 - Retire o vidro cuidadosamente com as duas mãos evitando com que o vidro bata em outras peças ou superfícies. A porta possui um rebaixo que possibilita a melhor pega do vidro, (fig.B) Detalhe 5.
- 7 - Após a limpeza insira novamente o vidro no interior da porta posicionando entre as aletas, (fig.B) Detalhes 6 e 7 , deposite o vidro cuidadosamente utilizando o Detalhe 5 para facilitar o encaixe.
- 8 - Para travar o vidro arraste as duas travas do vidro em direção ao fogão, posição em que o cadeado indicado pela marcação na trava esta fechado.
- 9 - Encaixe novamente os arrastadores da prateleira auto-deslizante na porta Detalhes 1 e 2.
- 10 - Certifique-se que o vidro foi fixado corretamente.

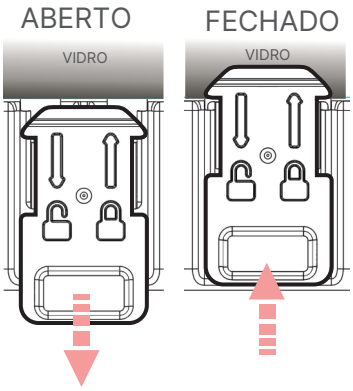
(fig.A)



(fig.B)



(fig.C)



Aviso:
recomenda-se o uso de óculos e luvas de proteção para manusear o vidro. O vidro não deve ser manuseado quando estiver quente. Caso ocorra a quebra do vidro acione o serviço autorizado. Batidas nas extremidades podem quebrar o vidro. Quebra do vidro decorrente de batidas externas não estão cobertas pela garantia.

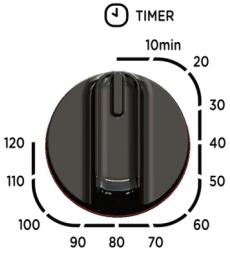
7. Limpeza e conservação

Desligue o aparelho da tomada, antes de iniciar a limpeza.

- Evite bater o queimador, pois o impacto poderá deformá-lo ou lascar o esmalte que o recobre.
- Não coloque o queimador ainda quente em contato com a água fria, pois o mesmo pode danificar-se devido ao choque térmico. Aguarde o queimador resfriar e esfregue-o com uma esponja de aço e sabão ou detergente, enxaguando e secando bem as peças.
- Ocorrendo derramamento de líquidos, desligue imediatamente o(s) queimador(es), aguarde que as peças esfriem, limpe e seque o local. Não utilize o fogão com líquido derramado.
- Não toque nas peças aquecidas (queimadores, trempes, bases). Após o uso e antes de iniciar a limpeza de seu fogão, aguarde as peças esfriarem, pois a limpeza das peças quentes podem ocasionar acidentes, queimaduras e danificar o produto.
- Para remover manchas mais difíceis nas peças de inox, recomendamos a utilização de pasta de polir ou removedor de manchas para superfícies de aço inox. O produto deve ser aplicado na peça utilizando-se uma esponja prateada para superfícies delicadas. Deposite uma quantidade em cima da peça e esfregue até retirar a mancha. Remova todo o resíduo com um pano úmido.
- A limpeza frequente aumenta a vida do produto e permite uma melhor utilização.
- A limpeza das peças em inox do fogão devem receber cuidados especiais: recomenda-se utilizar água, sabão ou detergente neutro e esponja macia. Após a limpeza, remova toda a espuma e seque a água, evitando manchas no produto.
- Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar os vidros da porta do forno e tampa, já que podem danificar a superfície, resultando na quebra do vidro.
- Nunca utilize palha de aço, objetos pontiagudos ou produtos abrasivos para limpar as peças do seu fogão, pois você pode riscá-las. Evite esfregar o painel de controle, para não danificar a serigrafia.
- Limpe periodicamente com uma esponja e sabão ou detergente neutro, os eletrodos (velas) do acendimento automático. Seque-os bem para não apresentarem falha de funcionamento. Faça essa limpeza somente com o aparelho desplugado da tomada.
- Nunca deixe o queimador de molho em soluções que contenham vinagre ou limão por muitas horas, para que o mesmo não perca seu brilho metálico natural.
- Para a limpeza geral do fogão, recomendamos o uso de um pano ou esponja macia com sabão ou detergente neutro. Não use produto à base de cloro e nem palha de aço. Também não podem ser utilizadas máquinas de limpeza a vapor. Durante a limpeza utilize sempre a face amarela da esponja, para não riscar seu produto.

8. Programando o timer sonoro

- Para programar o Timer sonoro do modelo de fogão Decorato Gourmet siga as instruções abaixo:
- Gire o Botão do Timer no sentido horário até o final do curso de 120 minutos e retorne no sentido anti-horário até a indicação de tempo desejada.
- O tempo Máximo de funcionamento do Timer é de 120 minutos, após este período é necessário ajustar novamente o tempo para a posição desejada.

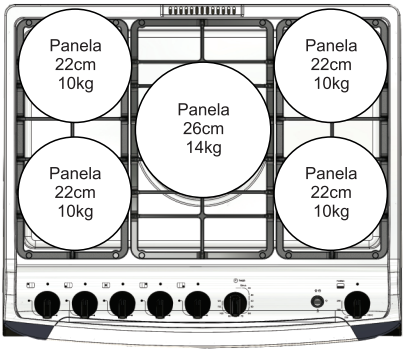


Ao final da programação o timer emitirá um sinal sonoro.
O timer não tem função de desligar as chamas.

9. Cuidados com as panelas

- Utilize apenas panelas de fundo plano. Panelas com fundo arredondado não permitem o posicionamento adequado sobre as grades (trempes).
- Sempre centralize as panelas sobre as grades (trempes).
- Nunca permita que as panelas fiquem muito próximas dos botões (manípulos) para evitar que os mesmos aqueçam excessivamente.
- Açúcar, leite, cremes ácidos e massa de tomate são prejudiciais ao esmalte autolimpante. Caso ocorra o contato destes alimentos com o esmalte, remova os resíduos imediatamente após o resfriamento do forno, evitando assim danos ao seu revestimento.
- Para uma limpeza mais eficaz, procure fazê-la com a temperatura do forno morna. Primeiramente, use pano úmido ou esponja macia para remover o excesso de gordura. Para amolecer e retirar os resíduos de gordura use esponja macia embebida em água e amoníaco.
- Nunca utilize folhas de alumínio para revestir o interior do forno, pois o alumínio danifica o esmalte e fecha as aberturas de passagem de ar.
- Não toque nas peças internas com objetos metálicos.
- Para os fornos que possuem o sistema de limpeza total clean, recomenda-se limpeza logo após o uso e resfriamento do forno com esponja macia e detergente neutro.

Tipo de Queimador	Diâmetro da Panela
Auxiliar	14 a 22 cm
Médio	
Grande	
Super Chama	
Dupla Chama	
Tripla ChamaGrande	18 a 26 cm
Ultra Chama	



- Utilize sempre o diâmetro de panela adequado ao tipo do queimador que você pretende utilizar. Não utilize tamanhos inferiores para não ocorrer desperdício de gás e nem tamanhos superiores para que não haja demora excessiva no tempo de preparo.

10. Solucionando problemas

Problema	Solução
Acendimento automático não funciona	• Limpe os queimadores e as velas (eletrodos), secando-os bem. • Encaixe corretamente os queimadores. • Remova e seque líquidos que estiverem sobre os queimadores ou sobre a mesa de inox. • Verifique se o produto está ligado na tomada e se a mesma está funcionando corretamente.
Choque elétrico	• Verifique se a instalação elétrica da sua residência possui aterramento adequado. Em caso de dúvidas, contate um eletricista.
Estalos no forno	• Os estalos são normais devido à dilatação das peças no interior do forno. Você pode utilizar o forno sem problemas.
Alimento queima embaixo e fica cru em cima	• Siga as instruções de pré-aquecimento do forno e, caso esteja fazendo mais de um assado, distribua os recipientes de maneira que o espaçamento entre eles (no meio e laterais) seja similar, para que haja uma boa circulação do calor. • Verifique se a prateleira está alocada em um nível muito baixo. O ideal é assar os alimentos posicionando-os no centro do forno

Problema	Solução
Chama amarela manchando as panelas	• Verifique se o gás está acabando e, se necessário, substitua o botijão. • Limpe os queimadores e espalhadores, secando-os bem. • Verifique se o regulador de pressão do botijão está dentro da validade de 05 anos e funcionando corretamente. Em caso de estar vencido ou apresentar defeito, substitua-o imediatamente. • Encaixe corretamente os queimadores e espalhadores. • Certifique-se de que os bicos injetores não estejam sujos ou obstruídos. Caso estejam, utilize uma agulha apropriada para desentupir.
Chama baixa, deslocando, soprando ou apagando	• Verifique se o gás está acabando e, se necessário, substitua o botijão. • Limpe os queimadores e espalhadores, secando-os bem. • Verifique se o regulador de pressão do botijão está dentro da validade de 05 anos e funcionando corretamente. Em caso de estar vencido ou apresentar defeito, substitua-o imediatamente. • Encaixe corretamente os queimadores e espalhadores. • Certifique-se de que os bicos injetores não estejam sujos ou obstruídos. Caso estejam, utilize uma agulha apropriada para desentupir. • Verifique se há corrente de ar próxima ao produto. Caso haja, feche portas ou janelas que gerem esta corrente de ar.
Forno não acende	• Verifique se o gás está acabando e, se necessário, substitua o botijão. • Verifique se o regulador de pressão do botijão está dentro da validade de 05 anos e funcionando corretamente. Em caso de estar vencido ou apresentar defeito, substitua-o imediatamente. • Caso a mangueira do gás esteja dobrada, destorça-a ou se for muito longa, substitua por outra mais curta. • Certifique-se de que os bicos injetores não estejam sujos ou obstruídos. Caso estejam, utilize uma agulha apropriada para desentupir. • Este produto possui válvula de segurança para evitar vazamento de gás, portanto leia as instruções deste manual e faça o procedimento correto para o acendimento do forno
Lâmpada E14 não entra	• A rosca do bocal está mais no fundo do bocal. Insista em girar a lâmpada até que atinja a rosca. • Verifique se a lâmpada é o modelo correto, indicado neste manual.
Queimador danificou	• Verifique se o gás está acabando e, se necessário, substitua o botijão. • Limpe os queimadores e espalhadores, secando-os bem. • Verifique se o regulador de pressão do botijão está dentro da validade de 05 anos e funcionando corretamente. Em caso de estar vencido ou apresentar defeito, substitua-o imediatamente. • Caso a mangueira do gás esteja dobrada, destorça-a ou se for muito longa, substitua por outra mais curta. • Encaixe corretamente os queimadores e espalhadores. • Certifique-se de que os bicos injetores não estejam sujos ou obstruídos. Caso estejam, utilize uma agulha apropriada para desentupir.
Vazamento de gás	• Verifique se o regulador de pressão do botijão está dentro da validade de 05 anos e funcionando corretamente. Em caso de vencimento ou defeito, substitua-o imediatamente. • Encaixe corretamente os queimadores e espalhadores de chama. • Certifique-se de que não haja corrente de ar próxima ao produto. Caso haja, feche portas ou janelas que gerem esta corrente de ar.
Queimador não acende	• Verifique se o gás está acabando e, se necessário, substitua o botijão. • Limpe os queimadores e espalhadores, secando-os bem. • Verifique se o regulador de pressão do botijão está dentro da validade de 05 anos e funcionando corretamente. Em caso de estar vencido ou apresentar defeito, substitua-o imediatamente. • Caso a mangueira do gás esteja dobrada, destorça-a ou se for muito longa, substitua por outra mais curta. • Encaixe corretamente os queimadores e espalhadores. • Certifique-se de que os bicos injetores não estejam sujos ou obstruídos. Caso estejam, utilize uma agulha apropriada para desentupir.

11. Termo de garantia

A **Mueller Fogões Ltda.** projetou e fabricou este produto com o objetivo de atender da melhor forma possível ao consumidor.

Para a sua orientação e garantia deste produto é importante que seja lido o Manual de Instruções de Uso do mesmo. Assim, ficam expressas as seguintes condições de garantia:

1. Consideradas as condições estabelecidas por este Termo de Garantia Contratual, a Mueller Fogões Ltda. certifica entregar ao consumidor um produto para uso doméstico, garantindo-o por aproximadamente 01 ano, contra vícios aparentes e/ou de fácil constatação e defeitos de fabricação ou de material, a contar da data de emissão da Nota Fiscal, a qual é indispensável sua apresentação pelo consumidor. **Os primeiros 90 dias desta garantia são exigidos pela Lei nº 8.078, de 11/set/1990. Já os últimos 09 meses constituem uma cobertura adicional (garantia contratual) concedida pela Mueller Fogões Ltda., como prova da confiança que deposita na qualidade dos produtos que fabrica.**

2. A garantia compreenderá a substituição gratuita de peças e mão-de-obra no reparo de problemas devidamente constatados como sendo vícios aparentes e/ou de fácil constatação e defeitos de fabricação ou de material.

3. Os reparos eventualmente necessários em nossos produtos devem ser efetuados exclusivamente pelos Postos de Serviço Autorizado Mueller – SAM, devidamente nomeados pela Mueller, os quais poderão ser consultados através de contato pelo SAC 0800 747 1692 ou ainda pelo do site https://loja.mueller.ind.br/localize-assistencia.

a) A mão-de-obra necessária para o reparo de nossos produtos, dentro do período de garantia de aproximadamente 01 ano, é gratuita.

b) Para produtos das categorias **Coifa**, **Micro-ondas**, **Forno de Embutir**, **Fogões** e **Cooktop** as visitas técnicas serão gratuitas no perímetro urbano das cidades onde há Postos de Serviços Autorizados Mueller - SAM.

b.1) Fora do perímetro urbano e nas cidades não constantes na Relação de Postos Autorizados poderá ser cobrada uma taxa de locomoção do técnico ou custo de transporte do produto até o Posto Autorizado (ida e volta).

c) Para produtos da categoria **Forno Elétrico de Bancada** corre por conta do consumidor o transporte do produto ao referido Posto Autorizado, bem como as despesas decorrentes. Caso o consumidor deseje o atendimento domiciliar, poderá verificar com o Posto Autorizado eventual serviço complementar, não incluído na presente garantia, devendo arcar com eventuais taxas.

d) Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de instalação, reparos, transportes, peças e mão-de-obra serão por conta do usuário. Neste caso, o valor do frete deverá ser negociado com o Posto Autorizado de preferência antes da retirada do produto.

4. A garantia de contratual terá validade e será gratuita nos limites deste contrato desde que o consumidor apresente Nota Fiscal de compra do produto.

4.1. Ainda, exclusivamente para Fogões, observar o disposto abaixo:

a) Seja utilizado GLP (Gás Liquefeito de Petróleo ou Gás de Botijão) ou GN (gás natural) que obedeçam às legislações federais, estaduais e municipais.

b) Esteja realizando a primeira transformação do fogão, ainda não utilizado, de GLP para GN. Caberá ao consumidor pagar as peças, acessórios e mão-de-obra necessários para a ligação do fogão transformado à rede de gás. Fora do prazo de garantia legal e contratual a transformação não será gratuita.

5. Esta garantia fica automaticamente anulada, se:

a) **O produto não for utilizado exclusivamente para uso doméstico. Este produto foi desenvolvido para suportar apenas cargas domésticas, jamais atividades industriais, comerciais e afins.**

b) Na instalação ou uso, não forem cumpridas as especificações recomendadas no Manual de Instruções de Uso e as disposições deste Termo de Garantia Contratual.

c) O aparelho tiver recebido maus tratos, sinais de mau uso, descuido ou ainda tiver sofrido alterações ou consertos feitos por pessoa ou entidade não credenciada pela Mueller Fogões Ltda., bastando que qualquer peça, componente ou agregado se caracterize como não original para anular esta garantia.

d) Houver remoção e/ou alteração da etiqueta de identificação do aparelho.

6. A garantia não cobre:

6.1. Para Fogões:

a) Despesas de instalação, peças e componentes necessários para instalação e funcionamento do produto (inclusive as que não pertençam ao produto) como: mangueiras especiais para a condução do gás, regulador de pressão de gás, aterramento, lâmpadas, botijão de gás, extensão de fios elétricos ou outras adaptações; sendo estas despesas de responsabilidade única e exclusiva do comprador.

b) Produtos ou suas peças que tenham sido danificadas em consequência de acidentes de transporte (avarias) ou manuseio, riscos, amassamento ou atos e efeitos de catástrofe da natureza.

c) Locomoção do técnico ou custo de transporte do produto para atendimento em garantia, observado o disposto nos itens **3 – b.1)** e **c).**

6.2. Para Fornos:

a) Despesas de instalação, peças e componentes necessários para instalação e funcionamento do produto (inclusive as que não pertençam ao produto) como: transporte, mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja, rede elétrica, aterramento, etc.; sendo estas despesas de responsabilidade única e exclusiva do comprador.

b) Produtos ou suas peças que tenham sido danificadas em consequência de acidentes de transporte (avarias) ou manuseio, riscos, amassamento ou atos e efeitos de catástrofe da natureza.

c) Falhas de funcionamento do produto decorrentes de instalação em rede elétrica imprópria, problemas de abastecimento elétrico da residência ou instalação em desacordo com quaisquer instruções descritas no Manual de Instruções de Uso e neste Termo de Garantia Contratual.

d) Locomoção do técnico ou custo de transporte do produto para atendimento em garantia, observado o disposto nos itens **3 – b.1)** e **c).**

7. Considerações gerais:

a) A Mueller Fogões Ltda. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, qualquer responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

b) A Mueller Fogões Ltda. se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso ao consumidor.

c) Este Termo de Garantia Contratual é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

8. Observações importantes:

a) Os produtos Mueller são fabricados dentro dos padrões de segurança, mas isso não autoriza que sejam manuseados por menores de idade, cabendo aos pais ou responsáveis, mantê-las sob segurança, não expondo os menores ao produto enquanto estiverem sendo utilizados.

b) Submeta, após o período contratual da garantia, o produto a uma revisão anual preventiva, contratando os serviços de revisão nos Postos de Serviços Autorizados Mueller – SAM. Esta revisão não é acobertada pela garantia. O procedimento de revisão propicia melhor funcionamento e durabilidade de seu produto, desde que também sejam praticadas as recomendações contidas no Manual de Instruções de Uso.

c) **ATENÇÃO!** Problemas de oxidação/ferrugem podem ocorrer pelos seguintes fatores: instalação em ambientes de alta concentração salina (tais como regiões litorâneas); instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo; e utilização de produto químicos inadequados para limpeza.

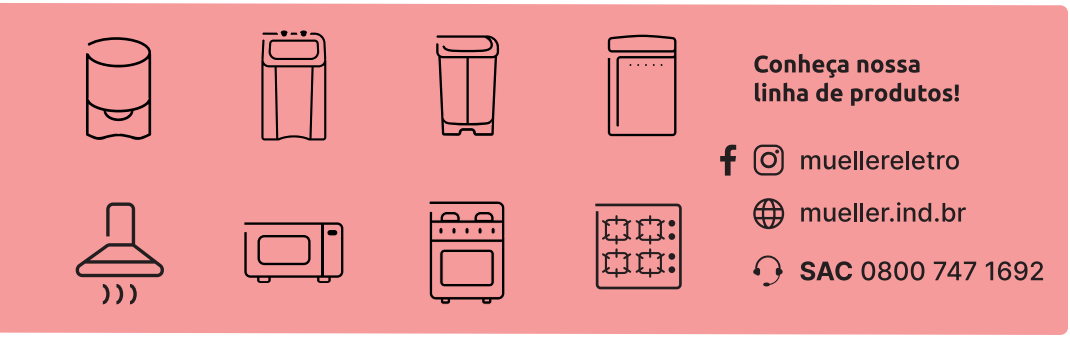
RESPEITO AO MEIO AMBIENTE

Produto: Desde o desenvolvimento do projeto até a conclusão de cada produto em seu parque fabril, a Mueller preocupa-se em exercer sua responsabilidade social e ambiental, utilizando matéria-prima reciclável e processos avançados que reduzem o desperdício, evidenciando assim a sustentabilidade e contribuindo para a preservação do meio ambiente.

Embalagem: A embalagem do produto é produzida com materiais que podem ser reciclados ou reutilizados. Ao descartá-la, dê a destinação correta aos resíduos, ajudando-nos a promover a sustentabilidade.

Descarte: Para o descarte do seu produto pós consumo de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: http://abree.org.br.

A ABREE é a entidade gestora da qual a Mueller é associada, que gerencia a logística reversa do seu produto e embalagens no final de sua vida útil. Caso seu munícipio não possua ponto de recebimento, o produto deve ser descartado em conformidade com a legislação vigente, encaminhando-o para local adequado a estes fins, reduzindo o impacto ambiental.



Rev.09 08/25 Manual 110000892

Mantenha a nota fiscal de compra junto a este manual. Em caso de necessidade de assistência técnica, localize o Posto Autorizado mais próximo de você:
loja.mueller.ind.br/localize-assistencia