



**LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL  
ANTES DE UTILIZAR O FOGÃO.  
MANTENHA A NOTA FISCAL DE  
COMPRA JUNTO A ESTE MANUAL.**

# Manual de Instruções

## Linha de Fogões

| Características Técnicas                  | MODERATTO 4B     | MODERATTO 5B     | MODERATTO 6B     | FRATELLO 4B      | FRATELLO 5B      |
|---|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Peso líquido (kg)                         | 16,4             | 22,7             | 22,8             | 16,8             | 23,1             |
| Tensão (V)                                | ---              | ---              | ---              | bivolt*          | bivolt*          |
| Potência elétrica 127V (W)                | ---              | ---              | ---              | 1,5              | 1,5              |
| Potência elétrica 220V (W)                | ---              | ---              | ---              | 3,5              | 3,5              |
| Dimensões do produto (AxLxP)(cm)          | 87x48,5x55       | 87x75x55         | 87x75x55         | 87x48,5x55       | 87x75x55         |
| Dimensões internas do produto (AxLxP)(cm) | 30,5x38x41,5     | 30,5x64,5x41,5   | 30,5x64,5x41,5   | 30,5x38x41,5     | 30,5x64,5x41,5   |
| Profundidade produto c/ porta aberta(cm)  | 97               | 97               | 97               | 97               | 97               |
| Peso máx. na prateleira (kg)              | 6,0              | 6,0              | 6,0              | 6,0              | 6,0              |
| Diâmetro mín. de panela (cm)              | 14,0             | 14,0             | 14,0             | 14,0             | 14,0             |
| Diâmetro máx. de panela (cm)              | 22,0             | 22,0             | 22,0             | 22,0             | 22,0             |
| Prateleira Simples (un)                   | 01               | 01               | 01               | 01               | 01               |
| Prateleira Autodeslizante (un)            | ---              | ---              | ---              | ---              | 01               |
| 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         |
| <b>Potência Queimadores</b>               | <b>(máx/mín)</b> | <b>(máx/mín)</b> | <b>(máx/mín)</b> | <b>(máx/mín)</b> | <b>(máx/mín)</b> |
| Médio (kW)                                | 1,7/0,9          | 1,7/0,9          | 1,7/0,9          | 1,7/0,9          | 1,7/0,9          |
| Grande (kW)                               | 2,0/0,9          | 2,0/0,9          | 2,0/0,9          | 2,0/0,9          | 2,0/0,9          |
| Ultra Chama/Tripla Chama (kW)             | ---              | 3,7/2,0          | ---              | ---              | ---              |
| Dupla Chama (kW)                          | ---              | ---              | ---              | ---              | 3,0/1,9          |
| Forno (kW)                                | 1,9/1,0          | 2,6/1,4          | 2,6/1,4          | 1,9/1,0          | 2,6/1,4          |

| Características Técnicas                  | FRATELLO 6B      | PIACERE 4B       | PIACERE 5B       | DECORATO 4B      | DECORATO 5B      |
|---|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Peso líquido (kg)                         | 23,2             | 18,2             | 26               | 26,2             | 35,5             |
| Tensão (V)                                | bivolt*          | bivolt*          | bivolt*          | bivolt*          | bivolt*          |
| Potência elétrica 127V (W)                | 1,5              | 16,5             | 16,5             | 16,5             | 16,5             |
| Potência elétrica 220V (W)                | 3,5              | 18,5             | 18,5             | 18,5             | 18,5             |
| Dimensões do produto (AxLxP)(cm)          | 87x75x55         | 91x48,5x58       | 91x75x58         | 93x48,5x66,5     | 93x75x66,5       |
| Dimensões internas do produto (AxLxP)(cm) | 30,5x64,5x41,5   | 30,5x38x41,5     | 30,5x64,5x41,5   | 36,3x38x45       | 36,3x60x45       |
| Profundidade produto c/ porta aberta(cm)  | 97               | 97               | 97               | 108              | 108              |
| Peso máx. na prateleira (kg)              | 8,4              | 8,4              | 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             | 26,0             | 26,0             | 26,0             | 26,0             |
| Prateleira Simples (un)                   | 01               | 02               | 02               | 01               | 01               |
| Prateleira Autodeslizante (un)            | ---              | ---              | ---              | 01               | 01               |
| 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         |
| <b>Potência Queimadores</b>               | <b>(máx/mín)</b> | <b>(máx/mín)</b> | <b>(máx/mín)</b> | <b>(máx/mín)</b> | <b>(máx/mín)</b> |
| Médio (kW)                                | 1,7/0,9          | 1,7/0,9          | 1,7/0,9          | 1,7/0,9          | 1,7/0,9          |
| Grande (kW)                               | 2,0/0,9          | 2,0/0,9          | 2,0/0,9          | 2,0/0,9          | 2,0/0,9          |
| Ultra Chama (kW)                          | ---              | ---              | 3,7/2,0          | ---              | ---              |
| Tripla Chama (kW)                         | ---              | ---              | ---              | ---              | 3,7/2,7          |
| Dupla Chama (kW)                          | ---              | 3,0/1,9          | 3,0/1,9          | 3,0/1,9          | 3,0/1,9          |
| Forno (kW)                                | 2,6/1,4          | 2,1/1,0          | 3,0/1,4          | 2,1/1,0          | 3,0/1,4          |

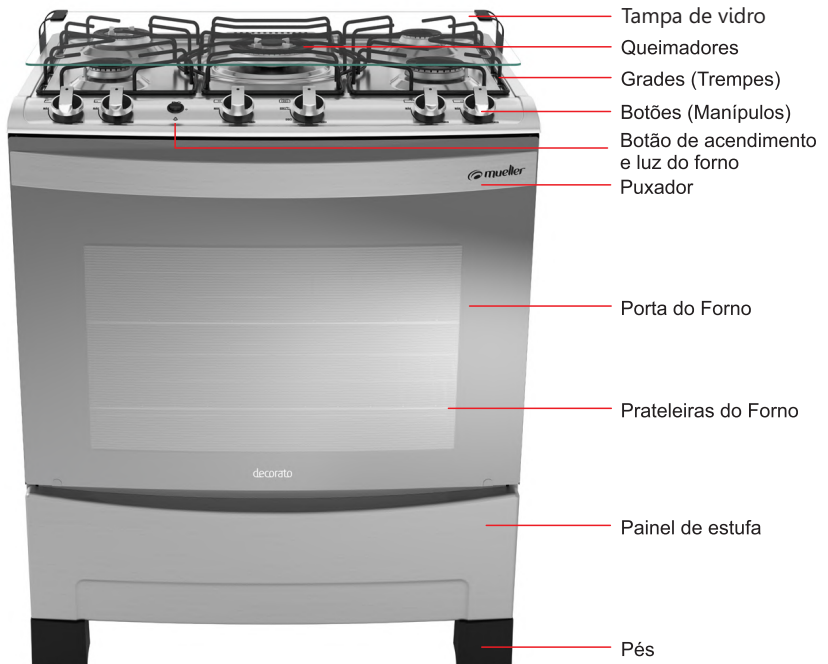
\*Apto para utilizar em tensões 127V ou 220V.

*A Mueller agradece a preferência por nossos produtos. Ao adquirir um fogão, você escolheu um produto de qualidade, fabricado com alta tecnologia. Mueller, sua família merece! Um compromisso assumido com você consumidor desde 1949!*

## ÍNDICE

|  |    |
|--|----|
| 1. Segurança                           | 03 |
| 2. Instalação                          | 04 |
| 2.1. Instalação do Fogão               | 04 |
| 2.2. Instalação do Gás                 | 04 |
| 2.3. Conversão de Gás                  | 05 |
| 2.4. Instalação Elétrica               | 06 |
| 2.5. Instalação dos Pés                | 06 |
| 3. Utilização                          | 07 |
| 4. Queimadores de Mesa                 | 08 |
| 4.1. Acendimento dos Queimadores       | 08 |
| 5. Forno                               | 09 |
| 6.1. Acendimento do Queimador do Forno | 09 |
| 6.2. Iluminação e Protetor da Lâmpada  | 10 |
| 6.3. Prateleiras                       | 10 |
| 6.4. Autolimpante                      | 10 |
| 6.5. Tabela de Tempos e Temperaturas   | 11 |
| 6. Limpeza e Conservação               | 12 |
| 7. Cuidado com as Painelas             | 13 |
| 8. Solucionando Problemas              | 14 |
| 9. Termo de Garantia                   | 16 |

## CONHECENDO O SEU FOGÃO



# Manual de Instruções

## Linha de Fogões

### 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.

**AVISO: RECOMENDA-SE QUE AS CRIANÇAS SEJAM VIGIADAS PARA ASSEGURAR QUE ELAS NÃO ESTEJAM BRINCANDO COM O APARELHO. MANTENHA CRIANÇAS E ANIMAIS LONGE DO FOGÃO DURANTE O USO OU ENQUANTO AS PEÇAS ESTIVEREM QUENTES.**



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



Danos provocados por descargas elétricas não estão cobertos pelo termo de garantia.



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.

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

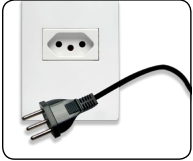
1. Feche o registro de gás da casa.
2. Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente.
3. Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca.
4. Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico.
5. Entre em contato com a assistência técnica para verificar o problema.

**ATENÇÃO**

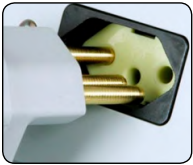
**PERCEBENDO QUALQUER ANORMALIDADE NO FUNCIONAMENTO DO APARELHO, DESLIGUE-O E CONSULTE O NOSSO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA.**



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



Caso hajam dúvidas quanto à tensão e instalações elétricas, contate um eletricista para que ele instale tomadas, disjuntores, aterramento e a fiação elétrica adequados ao produto.



O plugue do cooktop 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 1436.



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.

**NÃO INUTILIZE O PINO DE ATERRAMENTO DO PLUGUE, POIS O ATERRAMENTO CORRETO É IMPORTANTE PARA A SEGURANÇA DO USUÁRIO, SUA FAMÍLIA E SEU PATRIMÔNIO.**



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, cabendo aos pais ou responsáveis mantê-las sob segurança e não expor os menores ao produto enquanto estiver em uso.

## 2. INSTALAÇÃO

### 2.1. 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.

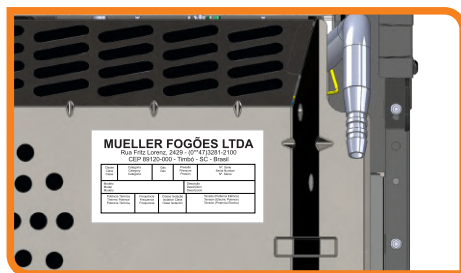


O fogão deve ser instalado em local bem arejado e sem correntes de ar que possam apagar as chamas dos queimadores.

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.

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.



**ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER OPERADO POR TEMPORIZADOR OU TIMER EXTERNO OU POR CONTROLE REMOTO SEPARADO.**

### 2.2. INSTALAÇÃO DO GÁS

**IMPORTANTE: CONFIRME O TIPO DE GÁS DA SUA RESIDÊNCIA. O FOGÃO SAI DE FÁBRICA PARA SER UTILIZADO COM GÁS GLP 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

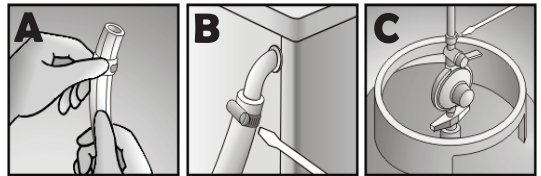


- ☑ Regulador de pressão para botijão conforme certificado pelo INMETRO (NBR 8473). Recomenda-se regulador de pressão de no **mínimo 2kg/h** para o correto funcionamento da performance do produto.
- ☑ Mangueira de plástico certificada pelo INMETRO (NBR 8613) ou mangueira metálica flexível de " com arruela vedadora para rosca interna da mangueira certificada pelo INMETRO (NBR 6414). Se a instalação for com Gás Natural (GN), utilize somente mangueira metálica.
- ☑ 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 COBERTAS PELA GARANTIA, CABENDO AO CONSUMIDOR PROVIDENCIAR AS MESMAS PARA GARANTIR A INSTALAÇÃO ADEQUADA DO GÁS. AO ADQUIRIR SEU PRODUTO, VERIFIQUE SE O REGULADOR DE PRESSÃO E MANGUEIRA ESTÃO DENTRO DA VALIDADE MÁXIMA DE 05 ANOS.**

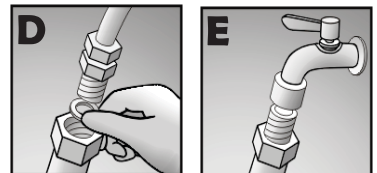
### INSTALAÇÃO COM MANGUEIRA DE PLÁSTICO

1. Coloque uma abraçadeira na extremidade da mangueira que deve ser encaixada no bico de entrada de gás na parte posterior do fogão (**Fig.A**).
2. Aperte o parafuso da abraçadeira com uma chave de fenda para deixar o engate bem firme (**Fig. B**).
3. Coloque a outra abraçadeira na ponta da mangueira encaixando-a no registro do regulador de pressão. Aperte o parafuso da abraçadeira.
4. Coloque o regulador de pressão no botijão, apertando-o bem para evitar vazamento de gás (**Fig. C**).



### INSTALAÇÃO COM MANGUEIRA METÁLICA

1. 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 (**Fig.D**).
2. Rosqueie a outra extremidade da mangueira no registro de gás usando a fita de teflon para vedar (**Fig. E**).



**NUNCA UTILIZE O FOGÃO SEM UM REGULADOR DE PRESSÃO ENTRE A MANGUEIRA E O BOTIJÃO DE GÁS.**

### 2.3. CONVERSÃO DE GÁS

**IMPORTANTE: CONFIRME O TIPO DE GÁS DA SUA RESIDÊNCIA. O FOGÃO SAI DE FÁBRICA PARA SER UTILIZADO COM GÁS GLP OU GÁS GLP ENCANADO.**

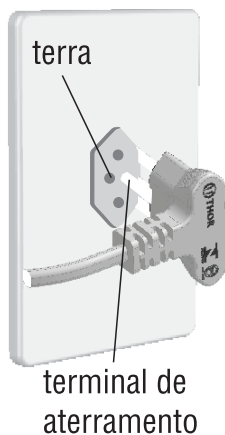
Se na sua residência for utilizado Gás Natural, é necessário converter o fogão para poder utilizá-lo. Esta conversão será gratuita no período da garantia para produtos novos que ainda não foram utilizados.

Solicite a conversão diretamente a um Posto Autorizado ou entre em contato com o SAC através do telefone 0800-471-692. 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).

### 2.4. INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Para fogões com tensão 127V (plugue com pino de diâmetro 4,8mm), devem ser utilizados tomada e disjuntor de 20 ampéres. Para fogões com tensão 220V (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 2,5mm<sup>2</sup>. Para maior segurança, recomenda-se que o produto seja conectado a instalações que possuam o disjuntor diferencial/DR/IDR (Dispositivo de proteção de segurança que desarma em caso de fuga de corrente), 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 voltagem.
- ❑ 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. A tomada de instalação do fogão deve ser ligada a uma tomada com aterramento eficiente, atendendo às normas ABNT NBR 5410 e NBR 14136, para que não haja choque com o produto. É importante que esta ligação seja 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.





### 2.5. INSTALAÇÃO DOS PÉS

Se o seu modelo de fogão for o **Decorato**, é necessário fazer o encaixe dos pés do fogão. Para proceder com a instalação, siga as instruções abaixo:

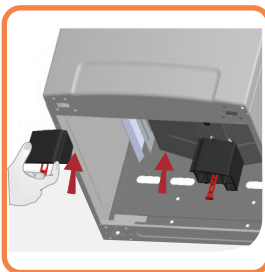
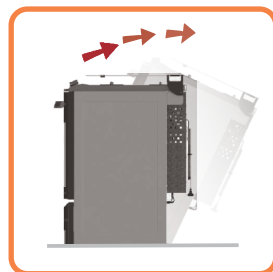
**NUNCA UTILIZE O PRODUTO SEM OS PÉS ENCAIXADOS NO FOGÃO. SOLICITE O AUXÍLIO DE UM ADULTO E FAÇA O ENCAIXE DOS PÉS ANTES DE REMOVER AS FITAS QUE PRENDEM AS PEÇAS SUPERIORES.**

Pés Traseiros

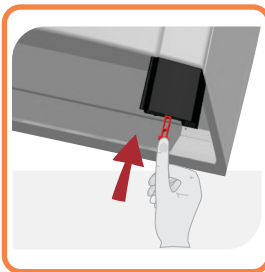
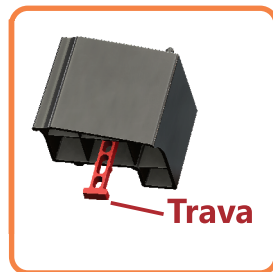


Pés Dianteiros

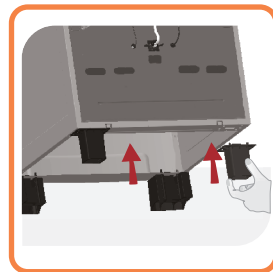
1. Identifique os **Pés Dianteiros** e **Pés Traseiros**, antes de iniciar a instalação. As peças possuem a identificação em baixo-relevo das posições de encaixe;
2. O ajudante deve inclinar o fogão, pela parte traseira, dando suporte e apoio no encaixe dos pés.



3. Com o fogão inclinado, instale os **Pés Dianteiros Esquerdo e Direito** na base do fogão. Os pés possuem engate fácil, basta pressioná-los contra o encaixe na base do fogão até ouvir o barulho do clique;
- Obs.:** caso o pé não encaixe, puxe a trava para baixo (conforme detalhe na ilustração ao lado).



4. Somente após o passo 3, a trava deve ser empurrada para cima (conforme seta), até o final, são dois cliques;
5. Peça ao ajudante que incline o fogão na posição oposta para que você possa encaixar os pés traseiros; Os pés traseiros também possuem travas, proceda conforme passo 4.



**APÓS EXECUTAR TODAS AS ETAPAS DA INSTALAÇÃO DOS PÉS, APOIE O FOGÃO DIRETAMENTE EM CONTATO COM O CHÃO, SOBRE UMA SUPERFÍCIE PLANA.**

### 3. UTILIZAÇÃO

- ☑ Mantenha a tampa aberta durante o funcionamento do produto, enquanto os queimadores estiverem quentes ou enquanto o forno esteja sendo utilizado.
- ☑ Não utilize papel alumínio para revestir a mesa de inox.
- ☑ Antes da primeira utilização, acenda o forno vazio na potência máxima (290 °C) por aproximadamente 20 minutos para eliminar possíveis resíduos do processo de fabricação.
- ☑ Faça um pré-aquecimento de 7 a 10 minutos na potência máxima (290 °C), 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 90 °C.
- ☑ 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.

**DICA: VERIFIQUE SE O GÁS ESTÁ ACABANDO, POIS A BAIXA QUANTIDADE DE GÁS PODE OCASIONAR O ESCURECIMENTO DA BASE DA PAINELA.**

### 4. QUEIMADORES DE MESA (BOCAS)

- ☑ O registro do queimador permite regular o tamanho da chama.
- ☑ O encaixe correto dos espalhadores evita o escurecimento das painelas 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 painela. Utilize o queimador adequado ao tamanho da painela, 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 painelas 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 se deve utilizar o fogão com as tampas desalinhadas com a base ou 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**.



#### 4.1. ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DA MESA



1. Pressione e gire o botão do queimador escolhido até a posição de chama alta.



2. Aperte o interruptor de acendimento automático, representado pelo símbolo ★ ⊕.

# Manual de Instruções

## Linha de Fogões



3. Para diminuir a chama, gire o botão no sentido anti-horário.



4. Para apagar a chama, gire o botão no sentido horário até a posição representada pelo símbolo ●.

## 6. 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.**

### 6.1. 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. Mantenha pressionado o manípulo do forno e aperte o interruptor de acendimento automático, representado pelo símbolo ★ ⊕. Ao acender a chama, mantenha o manípulo pressionado por 10 segundos.



3. Para diminuir a chama, gire o botão no sentido anti-horário.



4. Para apagar a chama, gire o botão no sentido horário até a posição representada pelo símbolo ●.

### 6.2. ILUMINAÇÃO E PROTETOR DE LÂMPADA

**IMPORTANTE: ASSEGURE-SE DE QUE O APARELHO ESTEJA DESPLUGADO ANTES DE INSTALAR OU SUBSTITUIR A LÂMPADA, EVITANDO A POSSIBILIDADE DE CHOQUE ELÉTRICO.**

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).



Para **retirar o protetor da lâmpada**, gire o protetor no sentido anti-horário.

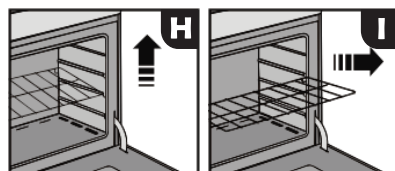
Para **recolocar o protetor da lâmpada**, aproxime a peça do soquete e gire o protetor no sentido horário.



### 6.3. PRATELEIRAS

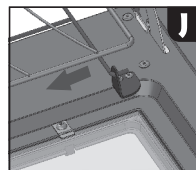
#### PRATELEIRA SIMPLES

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



#### PRATELEIRA AUTODESLIZANTE

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



### 6.4. AUTOLIMPANTE

As paredes laterais do forno de alguns modelos de fogão são revestidas com um esmalte especial poroso que atua constantemente na eliminação de manchas gordurosas durante o tempo em que o forno estiver ligado.

O uso frequente aumenta a eficiência do sistema autolimpante. Procure alternar o preparo de alimentos gordurosos (carne, por exemplo) com alimentos menos gordurosos (bolo, por exemplo). Isso evita o acúmulo de gordura nas paredes do forno.

- ☑ Nunca limpe o esmalte autolimpante do forno com produtos corrosivos ou cáusticos como: sabão, limpa forno e outros produtos à base de silicone.

# Manual de Instruções

## Linha de Fogões

- ☑ 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.

### 6.5. TABELA DE TEMPOS E TEMPERATURAS

| ALIMENTO                           | TEMPERATURA | TEMPO (MINUTOS) |
|------------------------------------|-------------|-----------------|
| Bolos   Mistura Pronta (500g)      | 200°C       | 40              |
| Pão (02 unidades de 1Kg)           | 260°C       | 40              |
| Pizza Congelada (460g)             | 200°C       | 40              |
| Costela Bovina Descongelada (1Kg)  | 230°C       | 120             |
| Frango Recheado Descongelado (2Kg) | 230°C       | 120             |

**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.**

## 7. LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

### **ATENÇÃO: ANTES DE INICIAR A LIMPEZA, RETIRE O PLUGUE DA TOMADA.**

- ☑ A limpeza frequente aumenta a vida do produto e permite uma melhor utilização.
- ☑ 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.

- ☑ Após a **limpeza das peças esmaltadas**, se estas ainda apresentarem manchas, utilize uma esponja macia com detergente ou uma lâ 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.
- ☑ 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.
- ☑ 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.
- ☑ Evite bater o queimador, pois o impacto poderá deformá-lo ou lascas 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.
- ☑ 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.
- ☑ 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.
- ☑ Nunca 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.

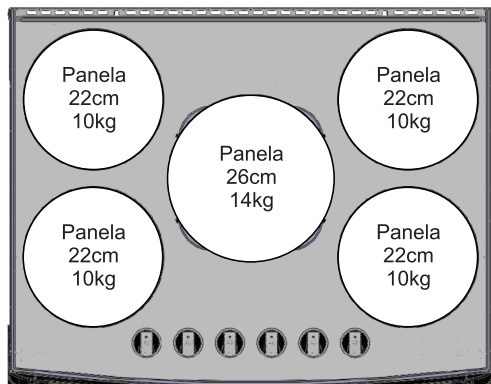


## 8. CUIDADOS COM AS PANELAS

- ☑ 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.

# Manual de Instruções

## Linha de Fogões



- ☑ 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.

| Tipo de Queimador | Diâmetro da Panela |
|-------------------|--------------------|
| Semi-rápido       | 14 a 22 cm         |
| Rápido            | 14 a 22 cm         |
| Tripla-chama      | 14 a 26 cm         |

## 9. SOLUCIONANDO PROBLEMAS

| Problema                                   | Solução   |
|--|---|
| Acendimento automático não funciona        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Limpe os queimadores e as velas (eletrodos), secando-os bem.</li><li>• Encaixe corretamente os queimadores.</li><li>• Remova e seque líquidos que estiverem sobre os queimadores ou sobre a mesa de inox.</li><li>• Verifique se o produto está ligado na tomada e se a mesma está funcionando corretamente.</li></ul>  |
| Alimento queima embaixo e fica cru em cima | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Verifique se a prateleira está alocada em um nível muito baixo. O ideal é assar os alimentos posicionando-os no centro do forno.</li></ul>  |
| Chama amarela manchando as panelas         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se o gás está acabando e, se necessário, substitua o botijão.</li><li>• Limpe os queimadores e espalhadores, secando-os bem.</li><li>• 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.</li><li>• Encaixe corretamente os queimadores e espalhadores.</li><li>• Certifique-se de que os bicos injetores não estejam sujos ou obstruídos. Caso estejam, utilize uma agulha apropriada para desentupir.</li></ul> |
| Choque elétrico                            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se a instalação elétrica da sua residência possui aterramento adequado. Em caso de dúvidas, contate um electricista.</li></ul>  |
| Estalos no forno                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Os estalos são normais devido à dilatação das peças no interior do forno. Você pode utilizar o forno sem problemas.</li></ul>   |



|   |   |
|---|---|
| Chama baixa, deslocando, soprando ou apagando | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se o gás está acabando e, se necessário, substitua o botijão.</li><li>• Limpe os queimadores e espalhadores, secando-os bem.</li><li>• 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.</li><li>• Encaixe corretamente os queimadores e espalhadores.</li><li>• Certifique-se de que os bicos injetores não estejam sujos ou obstruídos. Caso estejam, utilize uma agulha apropriada para desentupir.</li><li>• Verifique se há corrente de ar próxima ao produto. Caso haja, feche portas ou janelas que gerem esta corrente de ar.</li></ul>  |
| Forno não acende                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se o gás está acabando e, se necessário, substitua o botijão.</li><li>• 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.</li><li>• Caso a mangueira do gás esteja dobrada, destorça-a ou se for muito longa, substitua por outra mais curta.</li><li>• Certifique-se de que os bicos injetores não estejam sujos ou obstruídos. Caso estejam, utilize uma agulha apropriada para desentupir.</li><li>• 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.</li></ul> |
| Lâmpada E14 não entra                         | <ul style="list-style-type: none"><li>• A rosca do bocal está mais no fundo do bocal. Insista em girar a lâmpada até que atinja a rosca.</li><li>• Verifique se a lâmpada é o modelo correto, indicado neste manual.</li></ul>  |
| Queimador danificou                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se o queimador e espalhador estão corretamente encaixados.</li><li>• Entre em contato com o Serviço de Posto Autorizado para realizar a substituição da peça.</li></ul>   |
| Queimador não acende                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se o gás está acabando e, se necessário, substitua o botijão.</li><li>• Limpe os queimadores e espalhadores, secando-os bem.</li><li>• 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.</li><li>• Caso a mangueira do gás esteja dobrada, destorça-a ou se for muito longa, substitua por outra mais curta.</li><li>• Encaixe corretamente os queimadores e espalhadores.</li><li>• Certifique-se de que os bicos injetores não estejam sujos ou obstruídos. Caso estejam, utilize uma agulha apropriada para desentupir.</li></ul>   |
| Vazamento de gás                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Encaixe corretamente os queimadores e espalhadores de chama.</li><li>• Certifique-se de que não haja corrente de ar próxima ao produto. Caso haja, feche portas ou janelas que gerem esta corrente de ar.</li></ul>  |

### 9. 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 estar entregando 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, cujos são disponibilizados na Relação de Postos Autorizados que acompanham os produtos, ou através de contato pelo SAC 0800 47 1692 ou ainda através do site [www.mueller.ind.br](http://www.mueller.ind.br).

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

**b)** As visitas técnicas serão gratuitas no perímetro urbano das cidades onde temos Postos de Serviços Autorizados Mueller - SAM.

**c)** Fora do perímetro urbano e nas cidades não constantes na Relação de Postos Autorizados será cobrada uma taxa de locomoção, ou custo de transporte (ida e volta) até o município do consumidor.

**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:**

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

**b)** Esteja sendo realizada a primeira transformação do fogão, ainda não utilizado, de GLP para outro tipo de gás. 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.

**c)** O consumidor apresente Nota Fiscal de compra do produto.

**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:

- 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)** Remoção e transporte do produto para reparo/atendimento em garantia, fora do perímetro urbano (ida e volta), observado ainda o **item 3 - a), b), c) e d)**.

### 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 produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo; e utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.

Rev. 03 08/19  
Conj.301051233

[www.mueller.ind.br](http://www.mueller.ind.br)

 muellereletró

 muellereletró



**MUELLER FOGÕES LTDA.**

Rua Fritz Lorenz, 2.429 - Timbó - SC  
CEP 89120-000

**SAC** 0800 47 1692