



Localize em nosso site os Postos Autorizados mais próximos para assistência técnica:

[loja.mueller.ind.br/localize-assistencia](https://loja.mueller.ind.br/localize-assistencia)

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

## MODELOS

A Mueller agradece a preferência por nossos eletrodomésticos. Ao adquirir um forno elétrico Mueller, você escolheu um produto de marca brasileira, fabricado com qualidade e alta tecnologia. E que há mais de 70 anos facilita a vida das famílias brasileiras, um compromisso assumido com você consumidor.



características técnicas	FORNO ELÉTRICO MFB35F	AIR FORNO MFB35G
Peso líquido (Kg)	10	11,5
Capacidade (Litros)	35	35
Dimensões Externas (AxLxP) (cm)	39x48x45	39x48x45
Dimensões Internas (AxLxP) (cm)	25x37x38	25x37x38
Tensão (V)	127 ou 220	127 ou 220
Potência Superior Dourador (W)	900	900
Potência Superior Fryer (W)	--	1.500
Potência Inferior (W)	900	900
Potência máxima do Forno	1815	1850
<b>Consumo de Energia</b> (valores obtidos a 200°C com as duas resistências ligadas e interior vazio)		
Tensão 127V (kw/h)	0,520	0,650
Tensão 220V (kw/h)	0,520	0,650

1. Segurança	04
2. Instalação	06
3. Componentes e Nomenclatura	07
4. Utilização	08
Funções	09
Funções <b>Air Forno MFB35G</b>	09
Timer	09
Temperatura	09
Manter Aquecido	09
Assar	10
Assar+Dourar	10
Dourar	10
Fryer	11
Turbo	11
Descongela	11
Funções <b>Forno MFB35F</b>	09
Timer	09
Temperatura	09
Manter Aquecido	09
Assar	10
Assar+Dourar	10
5. Tabela de Temperaturas e Tempos	12
6. Limpeza e Conservação	13
7. Termo de Garantia	14

Localize em nosso site os postos autorizados mais próximos para assistência técnica:

[loja.mueller.ind.br/localize-assistencia](http://loja.mueller.ind.br/localize-assistencia)

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

# 1.SEGURANÇA

**AVISO: RECOMENDA-SE QUE AS CRIANÇAS SEJAM VIGIADAS PARA ASSEGURAR QUE ELAS NÃO ESTEJAM BRINCANDO COM O APARELHO.**

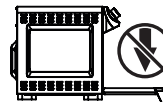
Este aparelho não se destina à utilização por pessoas com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de alguém responsável por sua segurança.



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.



Não apoie pratos ou pressione a porta quando estiver aberta para evitar que o produto vire/caia.

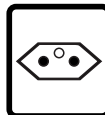
**PERCEBENDO QUALQUER ANORMALIDADE NO FUNCIONAMENTO DO APARELHO, DESLIGUE-O E CONSULTE O NOSSO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA.**



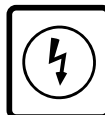
Este é o símbolo de alerta de partes quentes. Ele está adesivado na porta do seu forno elétrico e alerta para o cuidado ao manusear as áreas quentes, evitando possíveis queimaduras.



Durante o uso, o aparelho fica quente. Tome cuidado para evitar tocar os elementos aquecidos dentro do forno. Utilize luvas térmicas para o manuseio.



Caso haja dúvidas quanto à tensão e instalações elétricas, consulte um electricista para que ele instale tomadas, disjuntores, aterramentos e a fiação elétrica adequados ao produto.

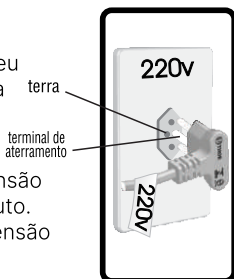


Para os fornos de tensão 127V (plugue com pino Ø4,8mm), deve ser utilizado tomadas e disjuntor ou fusível de 20 ampéres, e para fornos de 220V (plugue com pino Ø4,0mm), usar tomadas e disjuntor ou fusível de 10 ampéres. A fiação da rede elétrica, onde será instalado o forno elétrico, deverá ser de fio 12 AWG ou 2,5 mm<sup>2</sup>.

**AVISO: AS PARTES ACESSÍVEIS PODEM FICAR QUENTES DURANTE O USO. MANTENHA FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS PEQUENAS E ANIMAIS DOMÉSTICOS.**

Verifique a tensão correta (127V ou 220V) do seu produto na etiqueta do cabo de energia e/ou na etiqueta constante na parte traseira do forno.

Antes de ligar o forno elétrico, verifique se a tensão da tomada é correspondente à tensão do produto. Nunca conecte seu forno a uma tomada com tensão diferente da que está indicada no produto.



Não utilize conectores do tipo T (benjamin) ou extensão, pois os mesmos poderão danificar o seu produto. Não torça o cabo elétrico do seu forno e mantenha o produto afastado das paredes.



O plugue do Forno Elétrico com três pinos possui terminal de aterramento. A tomada de instalação deve ser ligada a um aterramento eficiente, atendendo a norma ABNT NBR 5410 e NBR 14136.

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



Não abra o aparelho para fazer reparos internos, limpezas de peças ou curiosidade. Você perderá a garantia de Assistência técnica e correrá o risco de receber choque elétricos.



Desligue o forno elétrico da tomada quando não estiver em uso. Como qualquer outro aparelho elétrico, evite operá-lo com os pés descalços.



Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, afim 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.

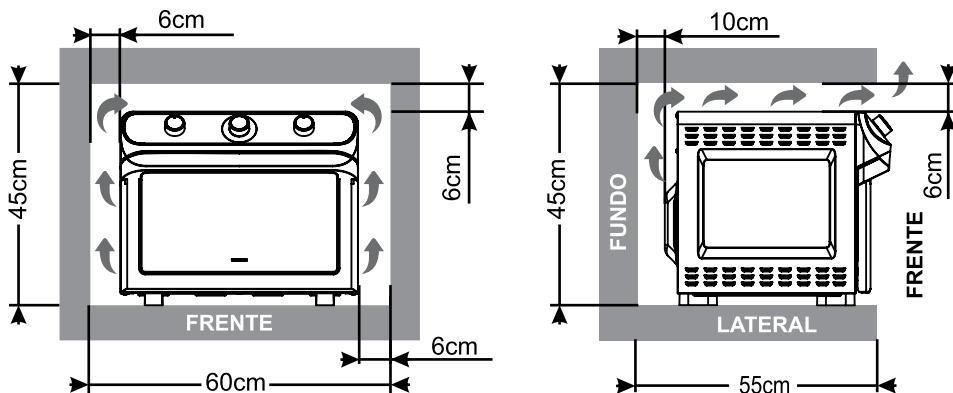
**ATENÇÃO: NÃO APOIE RECIPIENTES NA PORTA DO FORNO QUANDO ELA ESTIVER ABERTA E NÃO UTILIZE O PUXADOR DA PORTA DO FORNO COMO PEGA PARA TRANSPORTAR O PRODUTO.**

**AVISO: CERTIFIQUE-SE QUE O APARELHO ESTÁ DESLIGADO DA TOMADA ANTES DE SUBSTITUIR A LÂMPADA PARA EVITAR A POSSIBILIDADE DE CHOQUE ELÉTRICO.**

## 2. INSTALAÇÃO

Instruções para instalação dos modelos 35L de fornos de bancada (não destinados para embutir):

1. Instale o forno elétrico sobre uma superfície plana, de preferência pedra, revestimento em cerâmica, alvenaria, madeira maciça ou MDF (resistente ao calor).
2. Ao instalar o forno em estante ou armário, certifique-se de que há livre circulação de ar nas laterais, parte traseira e superior do aparelho, evitando o superaquecimento do produto.
3. Não coloque o forno sobre toalhas, materiais plásticos ou superfícies que possam sofrer deformação com calor.
4. Nunca coloque objetos em cima do forno.
5. Lâmpada já instalada, a iluminação interna acenderá quando o botão do Timer for girado.



Dimensional referente ao espaço deixado entre o produto e o móvel no qual ele estiver instalado.

Ao instalar o seu forno elétrico, siga as regras básicas de segurança:

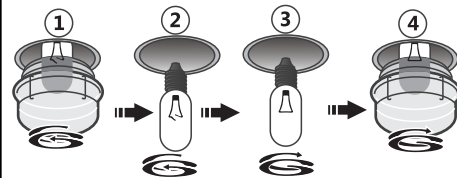
1. Mantenha as distâncias mínimas conforme recomendado, o nicho do móvel necessita ter 60 cm de largura, 45 cm de altura e 55 cm de profundidade.
2. Deixe limpas e desobstruídas as passagens para circulação de ar.
3. Os fornos elétricos Mueller não se destinam a serem operados por temporizador externo ou por controle remoto separado.
4. O seu aparelho é destinado para uso interno e não deve ficar exposto às variações bruscas de temperatura, à umidade e à ação direta da luz do sol.
5. A saída de ar na parte traseira do produto não deve ter contato ou estar na mesma direção da tomada de energia elétrica.
6. A instalação da tomada de energia elétrica deve estar prevista no móvel. Caso não esteja, providencie uma passagem (furo ou recorte) de cerca de 5cm de diâmetro para o plugue.



desligue o aparelho da tomada para trocar a lâmpada.

Troca da lâmpada:

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. Rosqueie no sentido horário para recolocar o protetor da lâmpada.



Lâmpada E-14 15W (127V ou 220V conforme a voltagem do seu produto)

Lâmpada instalada já acompanha o produto, havendo a necessidade de troca o item está sujeito aos termos de garantia.

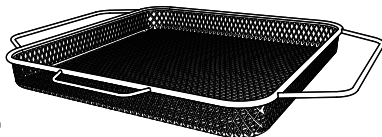
### 3.COMONENTES E NOMENCLATURA



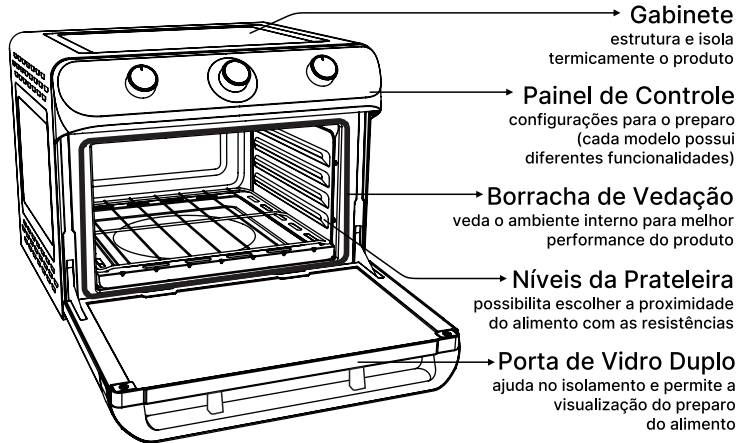
**Bandeja Coletora**  
coleta gordura, migalhas e outros resíduos



**Prateleira**  
ajusta o nível que o alimento vai se posicionar



**Bandeja Fryer**  
permite que a gordura saia do alimento durante o preparo (disponível para modelo Air Forno)



**Gabinete**  
estrutura e isola termicamente o produto

**Painel de Controle**  
configurações para o preparo (cada modelo possui diferentes funcionalidades)

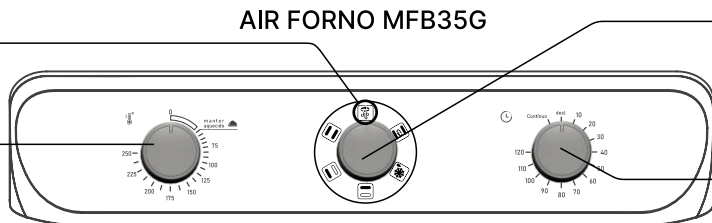
**Borracha de Vedação**  
veda o ambiente interno para melhor performance do produto

**Níveis da Prateleira**  
possibilita escolher a proximidade do alimento com as resistências

**Porta de Vidro Duplo**  
ajuda no isolamento e permite a visualização do preparo do alimento

**Indicador**  
indica se o produto está ligado/desligado e qual função está em uso

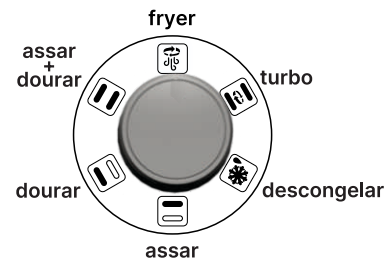
**Controle de Temperatura**  
ajusta a temperatura em graus Celsius



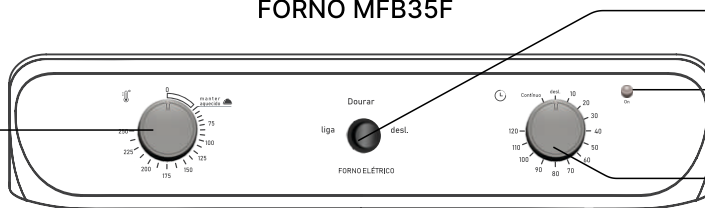
**AIR FORNO MFB35G**

**Seletor de funções**  
seleciona a função

**Timer**  
ajusta tempo de cozimento



**Controle de Temperatura**  
ajusta a temperatura em graus Celsius



**FORNO MFB35F**

**Interruptor**  
liga ou desliga o dourador

**Indicador**  
indica se o produto está ligado ou desligado

**Timer**  
ajusta tempo de cozimento



## 4.UTILIZAÇÃO

- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, é necessário eliminar todos os resíduos de óleo e/ou umidade provenientes da fabricação. Portanto, ligue o forno por 15 minutos com a porta entreaberta a 250°C. Por alguns instantes o forno poderá gerar vapores, o que não representa defeito.
- Sempre respeite o tempo de pré-aquecimento de suas receitas para obter um assado ideal.
- Caso o alimento esteja assado na parte superior e ainda não esteja assado na parte inferior, desligue a resistência superior (DOURADOR) deixando ligada apenas a resistência inferior até completar o tempo necessário para o assado.
- Seque respingos de líquido que estejam sobre o gabinete do forno;
- Sempre abra ou feche a porta segurando pelo puxador.
- A Bandeja Coletora do forno recolhe migalhas, gordura e protege a resistência inferior. Limpe-a somente após algum tempo depois da utilização, quando a temperatura estiver mais próxima da temperatura ambiente, pois a bandeja quente e principalmente a gordura líquida quente podem causar queimaduras.
- Antes de preparar o alimento, verifique se o espaço interno do produto é suficiente ou se a Bandeja Telada comporta a quantidade desejada.
- A Prateleira suporta até 5kg com segurança ao usuário e a Bandeja Telada 2,5kg.
- Durante o funcionamento do produto, as resistências vão ligar (ficando incandescente) e desligar. Este é um processo normal.
- Utilize sempre a Prateleira ou a Bandeja Telada no nível adequado, evitando que o assado queime ou leve mais tempo para assar, de acordo com o tipo de alimento.
- Para facilitar a limpeza do forno, ao assar alimentos gordurosos, cubra-os com papel alumínio evitando que respingos sujem o interior do forno.
- Utilize apenas louça refratária, teflon, vidro, forma ou assadeira de alumínio ou inox. Nunca utilize recipientes plásticos ou próprios para microondas.
- Consulte tabela informativa de assados para sugestão de tempos e temperatura de assados.
- O cuidado e a higienização constante contribuem para o aumento da vida útil do produto e permitem uma melhor utilização.

**OS RECIPIENTES DENTRO DO FORNO DEVEM ESTAR AFASTADOS ENTRE SI E DAS PAREDES LATERAIS EM NO MÍNIMO 2CM, BEM COMO AFASTADOS 4CM DO DOURADOR PARA ASSAR CORRETAMENTE.**

**O FORNO ELÉTRICO QUE NÃO POSSUI A FUNÇÃO DESCONGELAR, NÃO DEVE SER UTILIZADO PARA DESCONGELAR ALIMENTOS.**



# FUNÇÕES

- 1) Forno MFB35F: Assar, Assar+Dourar e Manter Aquecido
- 2) Air Forno MFB35G: Fryer, Descongelar, Turbo, Assar, Dourar , Assar+Dourar e Manter Aquecido.

**IMPORTANTE: ANTES DE INICIAR O SEU ASSADO, É INDISPENSÁVEL O PRÉ-AQUECIMENTO DO FORNO DURANTE 10 MINUTOS À 200° C.**

## TIMER (TEMPORIZADOR) ⌚

1) O Timer é responsável pelo acionamento do aparelho e também por desligá-lo (confira sempre se a luz desligou e o botão está na posição "desl" após o término do assado).

2) Selecione de 10 minutos até 2 horas (120 minutos) ou posicione o botão no Modo Contínuo que manterá o aparelho funcionando indeterminadamente.

3) Para a cronometragem ser mais precisa, é recomendado girar o botão Timer até o final dos 120 minutos e após selecionar o tempo desejado ou os 10 minutos para o pré-aquecimento.

4) Aguarde o término do tempo do Timer ou retire o alimento no momento desejado e gire o botão Timer para a posição "desl.", desligando antecipadamente.

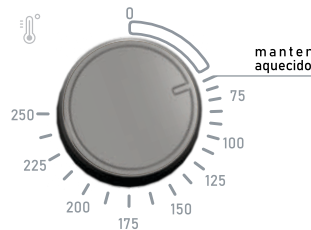
## TEMPERATURA 🌡️

1) A Temperatura é responsável por graduar o aquecimento do alimento em graus.

2) Selecione de 50 até 250 graus Celsius.

## MANTER AQUECIDO 🍲

Controle de temperatura



Timer



### 1) Air Forno MFB35G

Selecione o modo Manter Aquecido. No modelo Air Forno escolha a função Assar.

### 1) Forno MFB35F

Selecione o modo Manter Aquecido. No Forno Elétrico desligue o Interruptor do Dourar .

2) Com o forno sem aquecimento prévio, partindo da temperatura ambiente, a opção de Manter Aquecido, conserva quente o alimento, sem assar. Indica-se usar o Manter Aquecido em conjunto com Modo Contínuo ou o tempo desejado no Timer.

## ASSAR



### 1) Air Forno MFB35G

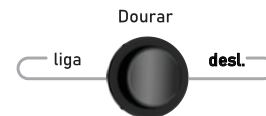
Gire e posicione o Seletor de Funções com o ícone da função Assar na parte superior, iluminada pelo Indicador.

2) Programe o tempo e a temperatura ideal para o seu assado.

3) Utilize esta função para preparos de cozimento gradual, mais lento (exemplo: bolo).

### 1) Forno MFB35F

Pressione para desligar o Interruptor do Dourar.



## ASSAR+DOURAR



### 1) Air Forno MFB35G

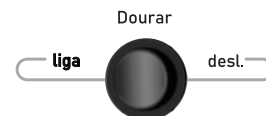
Gire e posicione o Seletor de Funções com o ícone da função Assar+Dourar na parte superior, iluminada pelo Indicador.

2) Programe o tempo e a temperatura ideal para o seu alimento.

3) Utilize esta função para assar com mais intensidade na região superior enquanto a parte inferior também assa. Pode ser utilizada ao final do cozimento.

### 1) Forno MFB35F

Pressione para ligar o Interruptor do Dourar.



## DOURAR



1) Gire e posicione o Seletor de Funções com o ícone da função Dourar na parte superior, iluminada pelo Indicador.

2) Programe o tempo e a temperatura ideal para o seu alimento.

3) Utilize esta função para assar com mais intensidade na região superior. Indicado para finalizar o cozimento dourando/gratinando a parte superior do alimento.

## FRYER



- 1)** Gire e posicione o Seletor de Funções com o ícone da função Fryer na parte superior, iluminada pelo Indicador.
- 2)** Programe o tempo e a temperatura ideal para o seu alimento.
- 3)** Utilize esta função para substituir a fritura à óleo, cozimento com alta temperatura na superfície dos alimentos. Use para pequenos pedaços, evite os muito grandes (exemplo: frango inteiro) pois podem queimar na superfície e não assar internamente.

## TURBO



- 1)** Gire e posicione o Seletor de Funções com o ícone da função Turbo na parte superior, iluminada pelo Indicador.
- 2)** Programe o tempo e a temperatura ideal para o seu alimento.
- 3)** Utilize esta função para assar rapidamente e com uniformidade, também em dois níveis simultaneamente, mas evite o preparo de bolos e massas de crescimento lento.

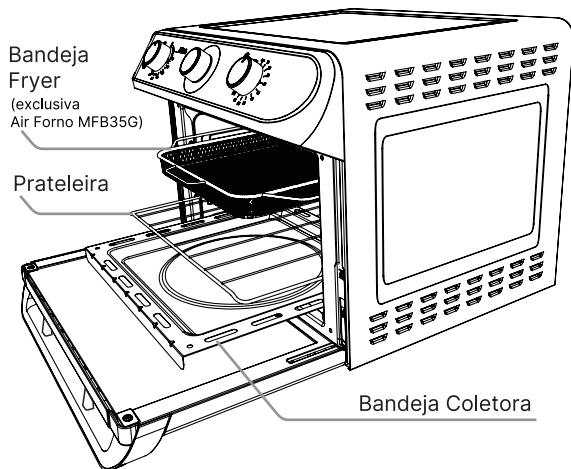
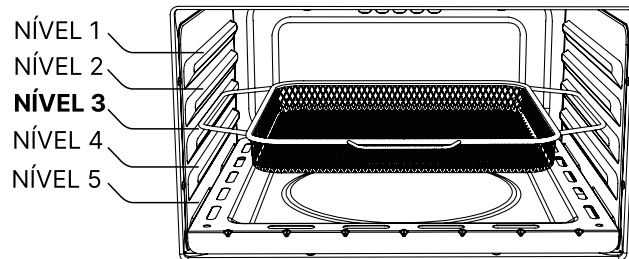
## DESCONGELAR



- 1)** Gire e posicione o Seletor de Funções com o ícone da função Descongelar na parte superior, iluminada pelo Indicador.
- 2)** Programe o tempo ideal de descongelamento. O modo Contínuo é indicado para esta função.
- 3)** Utilize esta função para tirar alimentos do estado de congelamento sem fazer nenhum tipo de pré-cozimento.

## 5. TABELA DE TEMPERATURAS E TEMPOS

OS TEMPOS SUGERIDOS SÃO APROXIMADOS E PODEM VARIAR DE ACORDO COM O TAMANHO DOS ASSADOS. O FORNO DEVE SER PRÉ-AQUECIDO, OS ALIMENTOS DEVEM SER MONITORADOS REGULARMENTE E O TEMPO AJUSTADO DE ACORDO COM SUA PREFERÊNCIA.

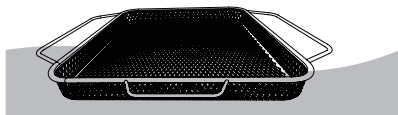


**IMPORTANTE: PARA ASSAR SIMULTANEAMENTE DIFERENTES ALIMENTOS, NA BANDEJA FRYER E TAMBÉM NA PRATELEIRA, USE A FUNÇÃO TURBO.**

\*desde que não haja bloqueio do fluxo de calor pela travessa ou refratário utilizado.

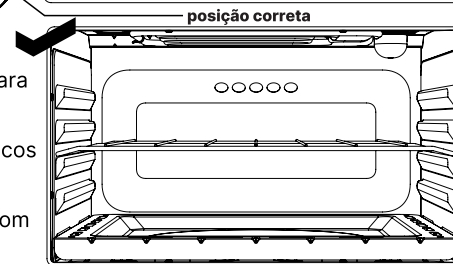
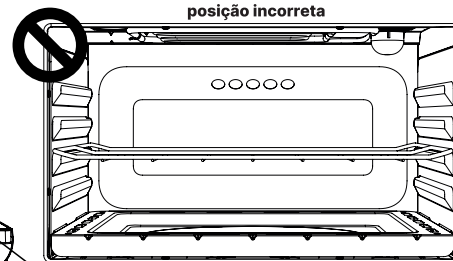
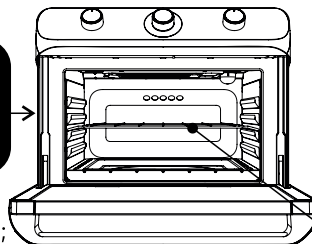
ALIMENTO	NÍVEL	FUNÇÃO	TEMP.°C	Tempo
Batata Palito 600g	2 ou 3		230-250	15-25min.
Coxinha de Frango 1Kg	2 ou 3		200-250	25-30min.
Meio da Asa de Frango 800g	2 ou 3		225-250	15-20min.
Frango Descongelado 2Kg	4 ou 5		220-250	±2h
Medalhão Bovino/Suino 250g	3 ou 4		200-230	10-20min.
Bolo 500g	3 ou 4		200-220	25-30min.
Pizza Congelada 460g	2 ou 3		200-230	12-15min.
Pão 500g	3 ou 4		200-220	25-30min.
Legumes 300g	3 ou 4		150-180	5-10min.
Frango Congelado 2Kg	4 ou 5		--	40-50min.

## 6. LIMPEZA E CONSERVAÇÃO



PARA LIMPAR A BANDEJA FRYER DEIXE-A DE MOLHO, SUBMERSA EM ÁGUA QUENTE PARA FACILITAR O PROCESSO

AO REMOVER A PRATELEIRA E BANDEJA PARA A LIMPEZA, VERIFIQUE O POSICIONAMENTO CORRETO PARA RECOLOCÁ-LAS NO FORNO, CONFORME DESENHO



- Nunca utilize produtos de limpeza a vapor na conservação do forno;
- Para limpeza mais eficaz, procure fazê-la com o forno morno, jamais quente;
- Os Fornos Mueller possuem vedação de borracha na porta do forno. Nunca retire essa borracha para limpeza, pois pode danificar o produto;
- Antes de realizar a limpeza, sempre verifique se o aparelho está desligado da tomada, evitando riscos de choques elétricos;
- A prateleira e as bandejas podem ser retiradas para a limpeza. Utilize esponja macia, umedecida com água morna e sabão neutro ou detergente neutro;
- Se o forno estiver em uso ou quente, nunca limpe as partes de vidro com pano úmido, evitando causar danos ao produto por choque térmico;
- Para limpeza externa do aparelho, não utilize produtos abrasivos. Limpe apenas com pano umedecido em uma solução de água morna e sabão neutro ou detergente neutro;
- Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno e visor, pois podem arranhar a superfície e resultar em fragmentação do vidro;
- As partes internas do forno são revestidas de um esmalte especial que facilita a limpeza de manchas de gordura. Nunca limpe o esmalte com produtos corrosivos ou cáusticos como sabão (ácido ou alcalino), limpa-forno ou outros produtos à base de silicone;
- Açúcar, leite, cremes ácidos e massa de tomate são prejudiciais ao esmalte que reveste as paredes do forno. Caso ocorra o contato destes alimentos com o esmalte, remova os resíduos quando o forno estiver morno, evitando danos futuros ao revestimento do produto. Não toque nas partes internas com objetos metálicos e quando estiverem muito quentes;
- O vapor de água proveniente da preparação de alimentos condensa-se em outros locais do ambiente. Nos dias úmidos, esta condensação se transforma em gotas de água que são expelidas através das frestas ou folgas do forno e também podem depositar-se nas superfícies frias.

## 7. 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 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, devidamente nomeados pela Mueller, cujos são disponibilizados na Relação de Postos Autorizados no site **loja.mueller.ind.br/localize-assistencia** ou ainda através de contato pelo **SAC 0800 747 1692**.

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

**b)** Corre por conta do consumidor o transporte do produto ao referido Posto Autorizado e as despesas decorrentes do mesmo.

**c)** No caso do posto de serviço oferecer atendimento a domicílio, as visitas técnicas serão gratuitas no perímetro urbano das cidades onde temos Postos de Serviços Autorizados Mueller. Fora do perímetro e nas cidades não constantes na Relação de Postos Autorizados será cobrada uma taxa de locomoção, ou custos 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. 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 pessoas 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.

#### **5. 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: 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 catástrofes 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) Remoção e transporte dos produtos para reparo/atendimento no Posto Autorizado durante o período da garantia, bem como eventual taxa de visita técnica, observado ainda no item 3.

**6. A garantia contratual terá validade e será gratuita nos limites deste contrato desde que o consumidor apresente nota fiscal de compra do produto.**

#### **7. Considerações gerais:**

a) A Mueller Fogões Ltda. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir, por sua conta, qualquer responsabilidade relativa a 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 o prévio aviso ao consumidor.

c) Este Termo de Garantia 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-los 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. 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 com 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 produtos 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 município 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.



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



**SAC 0800 747 1692**

**MUELLER FOGÕES LTDA.**  
Rua Fritz Lorenz, 2.429 - Timbó - SC  
CEP 89120-000