



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

*A Mueller agradece a preferência por nossos produtos.  
Ao adquirir um cooktop a gás, você escolheu um produto de qualidade, fabricado com alta tecnologia.*

*Mueller, sua família merece! Um compromisso assumido com você consumidor, desde 1949!*

## SUMÁRIO

---

<b>1. Segurança</b>	<b>03</b>
<b>2. Instalação</b>	<b>06</b>
2.1. Instalação do Produto	07
2.2. Instalação Elétrica	08
2.3. Instalação do Gás	09
2.4. Conversão do Gás	11
<b>3. Utilização</b>	<b>11</b>
<b>4. Limpeza e Manutenção</b>	<b>12</b>
<b>5. Solucionando Problemas</b>	<b>14</b>
<b>6. Especificações Técnicas</b>	<b>15</b>
<b>7. Termo de Garantia</b>	<b>16</b>

## 1. SEGURANÇA

**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 COOKTOP DURANTE O USO OU ENQUANTO AS PEÇAS ESTIVEREM QUENTES.**

- Este produto foi projetado exclusivamente para embutir com a finalidade de uso doméstico e instalação residencial, devendo ser utilizado apenas por adultos.
- 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.
- Este produto não se destina a ser operado por temporizador externo ou controle remoto separado.



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

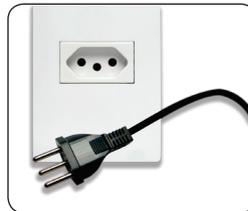


Danos provocados por descargas elétricas não estão cobertos pelo termo de garantia.

**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 os elementos aquecidos.



Caso haja dúvidas quanto à tensão e instalações elétricas, contate um electricista 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 as normas ABNT NBR 5410 e NBR 14136.



A instalação elétrica deve ser adequada e estar próxima ao fogão cooktop. Não utilize conectores do tipo **T** (benjamin) ou extensão, pois os mesmos poderão danificar o seu produto. Não torça o cabo elétrico do seu 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 risco de receber choque elétricos.



Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou um agente autorizado, a fim de evitar riscos.



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



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

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.

6. Entre em contato com a assistência técnica para verificar o problema.



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.



Não é recomendável o uso de panelas em material refratário (ex.: panela de cerâmica ou de barro ou de pedra sabão), assim como chapas de ferro sobre as grades (trempes).



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.



Certifique-se de que as grades (trempes) do seu fogão e os queimadores estejam corretamente encaixados. As trempes são individuais e caso o seu modelo de fogão cooktop possua trempes de ferro fundido, elas devem ser manuseadas com cuidado pois podem danificar-se ou romperem ao cair.



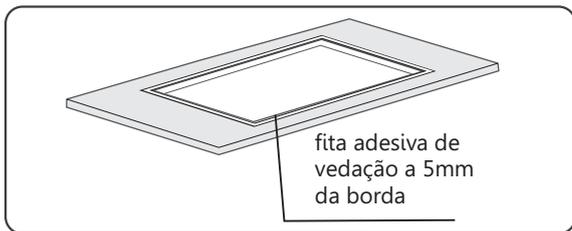
Cuidado para não deixar cair objetos pontiagudos sobre a mesa de vidro, pois a mesma poderá trincar ou quebrar, oferecendo risco de ferimentos e à segurança do usuário. A mesa de vidro é feita em vidro temperado e ao quebrar irá se estilhaçar.

- O botijão deve estar instalado adequadamente, abrigado e com ventilação.
- Antes de utilizar o cooktop, retire todas as embalagens, etiquetas e seus resíduos. Se necessário, utilize um pano úmido e detergente neutro para removê-los.
- O local da instalação deve estar livre de correntes de ar, para evitar que as chamas dos queimadores se apaguem e ocorra vazamento de gás.
- Mantenha o registro do regulador de pressão do gás fechado quando o fogão cooktop não estiver em uso.
- Evite o risco de acidentes, dê preferência à utilização dos queimadores traseiros e sempre que possível coloque os cabos das painelas voltados para dentro da bancada.
- Óleo e gordura são inflamáveis. Em caso de incêndio, desligue o registro do gás e nunca jogue água. Abafe as chamas com um pano úmido e ligue imediatamente para o corpo de bombeiros mais próximo.
- Mantenha produtos inflamáveis e objetos plásticos longe do fogão cooktop.
- Jamais utilize o móvel ou balcão, no qual está instalado o aparelho, para armazenar produtos inflamáveis ou alimentícios.

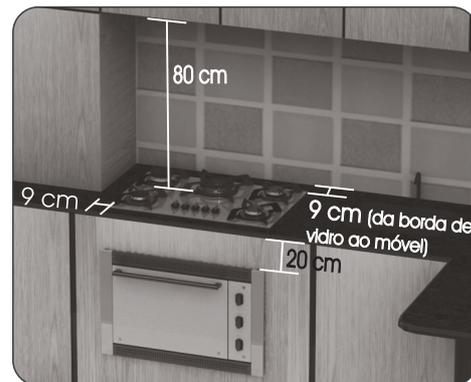
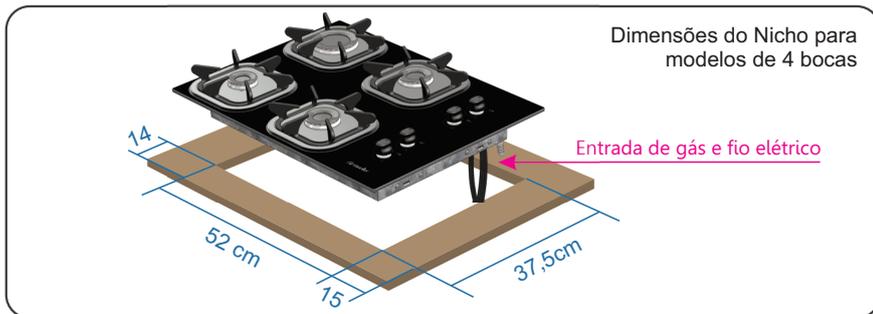
## 2. INSTALAÇÃO

- O cooktop deverá ser embutido em móveis ou tampos de granito, mármore, aço inoxidável, madeira ou materiais resistentes a temperatura.
- Depuradores, coifas e móveis devem estar a uma altura mínima de **80cm** acima do cooktop.
- Reserve uma profundidade de aproximadamente **20cm** para embutir a base do aparelho.
- Deixe pelo menos **9cm** de distância entre o cooktop e objetos, paredes ou móveis que estejam próximos às laterais e à parte traseira do aparelho.
- Prefira tomadas de fácil acesso para que não seja necessário o uso de extensões. A tomada deve ficar a uma distância mínima de **20cm**, abaixo do produto, pois a base que fica na parte inferior do produto pode estar aquecida.
- O tubo de gás deve ser instalado de forma que não haja contato com gavetas do móvel. O tubo não pode passar por uma área de estocagem.
- Não instale o cooktop próximo de torneiras de água, pois os respingos podem causar choque térmico no vidro e quebrá-lo.
- Nunca instale cortinas próximas ao produto, pois corre-se o risco de acidentes ou incêndio.

## 2.1. INSTALAÇÃO DO PRODUTO



Faça um recorte na superfície na qual o produto será embutido, respeitando as dimensões informadas nas "Especificações Técnicas", página 15, referente ao modelo do seu produto. Utilize a fita adesiva de vedação, que acompanha o produto, entre a mesa de vidro e a superfície do recorte do nicho. A fita deve ser adesivada na superfície à aproximadamente 5mm da borda do recorte do nicho.



Para a instalação de fogão cooktop sobre um forno de embutir:

- Utilize grades de ventilação;
- Utilize mangueira metálica;
- Não permita que entre as partes quentes dos produtos haja contato.

## 2.2. INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- A tomada elétrica deve estar próxima ao cooktop para que o cabo de alimentação fique livre, sem deixar o fio tensionado ou esticado.
- O módulo de ignição do acendimento automático funciona tanto em 127V quanto 220V. Portanto não é necessário efetuar nenhum "ajuste" de tensão.
- A tomada de instalação do fogão deve ser ligada a um aterramento eficiente, atendendo as normas ABNT NBR 5410 e NBR 14136. É importante que esta ligação seja efetuada por um eletricista.
- Verifique a passagem do fio para que o cabo de alimentação não toque em superfícies quentes. Nunca passe o fio elétrico por trás do cooktop, com o calor, a proteção do fio poderá derreter ocasionando curto circuito.
- A tomada elétrica deve ser exclusiva para o cooktop, não ligue outros aparelhos na mesma tomada do produto.
- Se o cordão de alimentação de força estiver danificado, ele deverá ser substituído pela Rede Autorizada Mueller.
- Quando retirar da tomada, remova o cabo pelo plugue e nunca puxe pelo fio.
- Não instale o produto de modo que os queimadores fiquem em frente à tomada elétrica, pois o calor da chama ou o contato com as painéis em uso (quentes) poderão derreter a tomada, o plugue ou a fiação.



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 as normas ABNT NBR 5410 e NBR 14136.



A instalação elétrica deve ser adequada e estar próxima ao fogão cooktop. Não utilize conectores do tipo **T** (benjamin) ou extensão, pois os mesmos poderão danificar o seu produto. Não torça o cabo elétrico do seu 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.**

## 2.3. INSTALAÇÃO DO GÁS

### IMPORTANTE:

- O TERMO DE GARANTIA NÃO COBRE A INSTALAÇÃO DO COOKTOP.
- ESTE PRODUTO FOI PROJETADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO. A GARANTIA NÃO COBRE A UTILIZAÇÃO PARA FINS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS.
- NA PARTE DIANTEIRA DA BASE DO COOKTOP, À DIREITA, ESTÁ LOCALIZADA A ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO QUE CONTÉM: MODELO, NÚMERO DE SÉRIE, TIPO DE GÁS, PRESSÃO NOMINAL DO GÁS E POTÊNCIA TOTAL DOS QUEIMADORES.
- OS COOKTOPS MUELLER SAEM DE FÁBRICA ADEQUADOS AO USO DE GLP (BOTIJÃO), COM UM PONTO ÚNICO DE ENTRADA DE GÁS, LOCALIZADO NA PARTE TRASEIRA DA BASE.
- PARA GÁS ENCANADO, O PONTO DE LIGAÇÃO DEVE SER PROVIDENCIADO ANTECIPADAMENTE.

### Peças necessárias para a instalação do cooktop

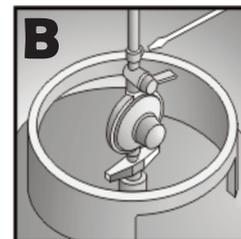
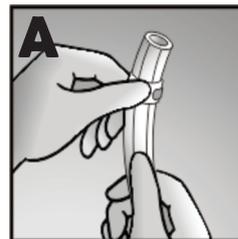


- ☑ Regulador de pressão para botijão conforme certificado pelo INMETRO (NBR 8473). Recomenda-se regulador de pressão de no **mínimo 2kg/h** para o correto funcionamento da performance do produto.
- ☑ Mangueira de plástico certificada pelo INMETRO (NBR 8613) ou mangueira metálica flexível de ½" com arruela 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 NECESSÁRIAS PARA A INSTALAÇÃO DO COOKTOP 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 A MANGUEIRA ESTÃO DENTRO DA VALIDADE MÁXIMA DE 05 ANOS.

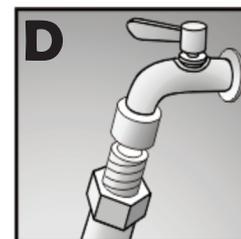
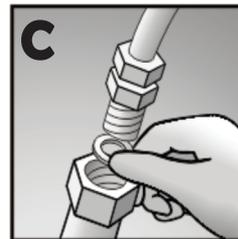
### INSTALAÇÃO COM MANGUEIRA DE PLÁSTICO

1. Coloque uma abraçadeira na extremidade da mangueira que deve ser encaixada no bico de entrada de gás na parte inferior do cooktop (**Fig.A**).
2. Aperte o parafuso da abraçadeira com uma chave de fenda para deixar o engate bem firme.
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. B**).



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



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

## 2.4. CONVERSÃO DE GÁS

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

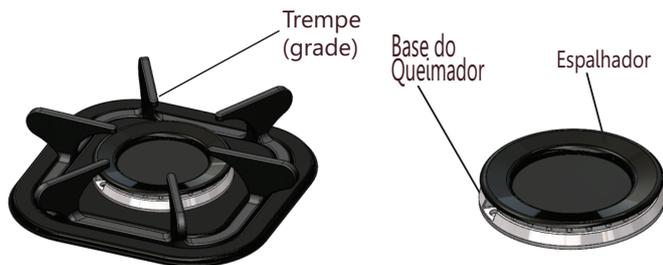
Se na sua residência for utilizado Gás Natural, é necessário converter o cooktop para poder utilizá-lo. Esta conversão será gratuita no período da garantia para produtos novos que ainda não foram utilizados.

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 conversão para Gás Natural (GN).

## 3. UTILIZAÇÃO

- Os cooktops Mueller foram desenvolvidos para proporcionar ao usuário a máxima eficiência e durabilidade.
- Utilize os queimadores proporcionais ao tamanho da panela, no mínimo com diâmetro de 12cm para o menor queimador, 16cm para o queimador médio e 18cm para o queimador Tripla Chama, gerando economia de gás e melhor distribuição do calor no cozimento.
- Para maior economia de gás, use tampa nas panelas. Após levantar fervura, diminua a graduação do fogo.
- Não utilize folhas de alumínio para forrar o vidro.
- Nunca utilize o aparelho com peças faltando. Consulte o SAM - Serviço Autorizado Mueller para reposição ou substituição de peças. Nunca adapte peças ao produto, pois além de perder a garantia, poderão ocorrer acidentes.
- Durante o funcionamento, não deixe o produto sem supervisão.
- Não permita que crianças utilizem o produto.
- O cooktop possui acendimento super-automático, ao pressionar para baixo e girar o botão (manípulo) no sentido anti-horário, a boca (queimador) acenderá automaticamente.
- Para diminuir a chama, gire no sentido anti-horário.

- Para aumentar a chama ou desligar o gás, gire no sentido horário.
- A regulagem da potência máxima e mínima do queimador é feita pelo giro do botão (manípulo) sobre a linha gráfica desenhada em volta do mesmo.
- Caso falte energia elétrica, use um fósforo ou isqueiro e ao aproximá-lo do queimador desejado, pressione e gire o manípulo.
- A grade (trempe) possui encaixe inteligente na base para travamento e segurança.
- Não utilize o cooktop se as grades e o queimador não estiverem corretamente encaixados.
- O queimador deve estar sempre corretamente encaixado junto à vela de ignição.
- O espalhador deve estar centralizado no queimador.



## 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de começar a limpeza retire o plugue da tomada.
- Após a limpeza normal das peças esmaltadas, se estas ainda apresentarem manchas, utilize uma esponja dupla face com detergente e esfregue a peça com o lado macio, retirando os resíduos com um pano umedecido.
- Ocorrendo derramamento de líquidos sobre a base e/ou vidro, desligue imediatamente o(s) queimador(es), aguarde que as peças esfriem, limpe e seque o local. Não utilize o cooktop contendo líquido derramado.

- Nunca toque nas peças aquecidas (queimadores, trempes, bases, etc.). 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, além de danificar o produto.
- Na limpeza do cooktop nunca use produtos químicos, palha de aço ou limão. Também não podem ser utilizadas máquinas de limpeza a vapor.
- Não use materiais e limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da mesa, já que podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.
- As peças esmaltadas devem ser limpas com água morna e detergente ou sabão neutros.
- Na limpeza das peças plásticas, vidro e base da trempe, utilize esponja macia e detergente.
- Açúcar ou alimentos adocicados devem ser retirados ainda mornos da mesa, com detergente e esponja macia.
- Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza no aparelho.
- Verifique se todas as peças foram encaixadas corretamente.
- Após o término da limpeza, seque todas as peças. A umidade pode ocasionar falhas de acendimento e manchas no produto.
- Nunca utilize a face áspera da esponja (verde) para a limpeza do produto.

**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.**



Problema	Causa	SOLUÇÃO
Vazamento de gás	O regulador de pressão do botijão do gás está com o prazo de validade vencido ou com defeito	Trocar o regulador de pressão do botijão
	Queimador e espalhador estão desencaixados	Encaixar o queimador e espalhador corretamente
	Corrente de ar	Fechar a porta ou janela que gera a corrente de ar ou trocar o fogão de local
	Vazamento de gás no regulador de gás (e suas conexões), mangueira ou fogão	Tomar providências de segurança*. Com espuma de detergente, verifique se o vazamento é proveniente do regulador de gás (e suas conexões), mangueira ou do fogão. Caso encontrar vazamento no fogão cooktop solicitar a visita da Assistência Técnica
O queimador não acende	O gás terminou ou acabou	Substituir o botijão
	Os queimadores estão sujos ou molhados	Efetuvar a limpeza
	O regulador de pressão do botijão do gás está fechado /Mangueira de gás dobrada ou muito longa	Abriir o regulador de pressão do botijão / destorcer a mangueira
	O regulador de pressão do botijão do gás está com o prazo de validade vencido ou com defeito	Trocar o regulador de pressão do botijão
	Queimador e espalhador estão desencaixados	Encaixar o queimador corretamente
	Os bicos injetores estão sujos ou obstruídos	Desentupir o injetor com agulha apropriada. No próximo uso cuidar com derramamento de líquidos e alimentos
		Efetuvar a limpeza
		Tomar providências de segurança*. Com espuma de detergente, verifique se o vazamento é proveniente do regulador de gás (e suas conexões), mangueira ou fogão. Caso encontre vazamento no fogão cooktop solicitar a visita da Assistência Técnica.
	Resíduo ou líquido no queimador e/ou câmara	Limpar a mesa com produtos apropriados para a mesma
	Falta de limpeza na mesa ou derramamento de líquidos	Efetuvar a limpeza
O acendimento automático não funciona	Os queimadores estão sujos ou molhados	Efetuvar a limpeza
	Queimador e espalhador estão desencaixados	Encaixar o queimador corretamente
	O plume do fogão não está ligado na tomada ou a tomada não possui energia	Ligar na tomada ou providenciar energia para mesma
	Resíduo ou líquido no queimador e/ou câmara	Limpar as velas e/ou secar
	As velas (eletrodos) estão molhadas ou sujas	Limpar a mesa com produtos apropriados para a mesma
	Falta de limpeza na mesa ou derramamento de líquidos	Efetuvar a limpeza
	O gás terminou ou acabou	Substituir o botijão
	Os queimadores estão sujos ou molhados	Efetuvar a limpeza
	O regulador de pressão do botijão do gás está com o prazo de validade vencido ou com defeito	Trocar o regulador de pressão do botijão
	Queimador e espalhador estão desencaixados	Encaixar o queimador corretamente
Chama amarela manchando as painéis	Os bicos injetores estão sujos ou obstruídos	Desentupir o injetor com agulha apropriada. No próximo uso cuidar com derramamento de líquidos e alimentos
		Substituir o botijão
	O gás terminou ou acabou	Trocar o regulador de pressão do botijão
	O regulador de pressão do botijão do gás está com o prazo de validade vencido ou com defeito	Desentupir o injetor com agulha apropriada. No próximo uso cuidar com derramamento de líquidos e alimentos
	Os bicos injetores estão sujos ou obstruídos	Desentupir o injetor com agulha apropriada. No próximo uso cuidar com derramamento de líquidos e alimentos
	Resíduo ou líquido no queimador e/ou câmara	Efetuvar a limpeza
	Corrente de ar	Fechar a porta ou janela que gera a corrente de ar ou trocar o fogão de local
	O gás terminou ou acabou	Substituir o botijão
	O regulador de pressão do botijão do gás está com o prazo de validade vencido ou com defeito	Trocar o regulador de pressão do botijão
	Queimador e espalhador desencaixado	Encaixar o queimador corretamente
Chama baixa ou se apagando	Os bicos injetores estão sujos ou obstruídos	Desentupir o injetor com agulha apropriada. No próximo uso cuidar com derramamento de líquidos e alimentos
		Substituir o botijão
	O gás terminou ou acabou	Trocar o regulador de pressão do botijão
	O regulador de pressão do botijão do gás está com o prazo de validade vencido ou com defeito	Desentupir o injetor com agulha apropriada. No próximo uso cuidar com derramamento de líquidos e alimentos
	Os bicos injetores estão sujos ou obstruídos	Desentupir o injetor com agulha apropriada. No próximo uso cuidar com derramamento de líquidos e alimentos
	Resíduo ou líquido no queimador e/ou câmara	Efetuvar a limpeza
	Corrente de ar	Fechar a porta ou janela que gera a corrente de ar ou trocar o fogão de local
	O gás terminou ou acabou	Substituir o botijão
	O regulador de pressão do botijão do gás está com o prazo de validade vencido ou com defeito	Trocar o regulador de pressão do botijão
	Queimador e espalhador desencaixado	Encaixar o queimador corretamente
Chamas deslocando, soprando ou apagando	Os bicos injetores estão sujos ou obstruídos	Desentupir o injetor com agulha apropriada. No próximo uso cuidar com derramamento de líquidos e alimentos
		Efetuvar a limpeza
	Resíduo ou líquido no queimador e/ou câmara	Fechar a porta ou janela que gera a corrente de ar ou trocar o fogão de local
	Corrente de ar	Fechar a porta ou janela que gera a corrente de ar ou trocar o fogão de local
	Falta de limpeza na mesa ou derramamento de líquidos	Limpar a mesa com produtos apropriados para a mesma
	Falta de limpeza na mesa ou derramamento de líquidos	Limpar a mesa com produtos apropriados para a mesma
	Resíduo ou líquido no queimador e/ou câmara	Efetuvar a limpeza
	Queimador e espalhador estão desencaixados	Substituir a peça através de Assistência Técnica e se atentar nos próximos usos a encaixar o espalhador e queimador corretamente (colocar a imagem do encaixe correto)

## 5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Cooktop 4B	Cooktop 5B	Cooktop Tripla 5B	Cooktop MCG114BG1	Cooktop MCG115BG1
Acendimento	super-automático	super-automático	super-automático	super-automático	super-automático
Tensão (V)	bivolt*	bivolt*	bivolt*	bivolt*	bivolt*
Potência Elétrica	127V: 1,5W   220V: 3,5W				
Dimensões do Produto - AxLxP (cm)	10,5 x 58,5 x 44	10,5 x 68 x 44	10,5 x 68 x 44	10,5 x 58,5 x 44	10,5 x 68 x 44
Dimensões do Nicho - LxP (cm)	52 x 37,5	62 x 37,5	62 x 37,5	52 x 37,5	62 x 37,5
Peso (kg)	8,2	9,6	10,5	6,5	7,55
Botijão mínimo	P13	P13	P13	P13	P13
Pressão Nominal GLP (kPa)	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75
Pressão Nominal GN (kPa)	1,96	1,96	1,96	1,96	1,96
QUEIMADORES (POTÊNCIA)	MÁX   MÍN				
Auxiliar (kW)	1,0   0,75	1,0   0,75	1,0   0,75	---	---
Semi-Rápido (kW)	1,7   1,15	1,7   1,15	1,7   1,15	1,7   1,15	1,7   1,15
Ultra Chama (kW)	2,4   1,6	2,4   1,6	2,4   1,6	2,4   1,6	2,4   1,6
Mega Chama (kW)	---	---	---	---	---
Tripla Chama (kW)	---	---	3,6   1,8	---	---

\* Apto para tensões 127V e 220V.

O diâmetro de panela recomendado deve estar entre o intervalo de 14 a 22 cm para todos os queimadores, com exceção do Tripla Chama que pode suportar um diâmetro máximo de 26 cm.

## 5.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Cooktop MCG135BG1	Cooktop MCG134BG1	Cooktop MCG065BG1	Cooktop MCG064BG1
Acendimento	super-automático	super-automático	super-automático	super-automático
Tensão (V)	bivolt*	bivolt*	bivolt*	bivolt*
Potência Elétrica	127V: 1,5W   220V: 3,5W			
Dimensões do Produto - AxLxP (cm)	10,5 x 68 x 44	10,5 x 58,5 x 44	10,5 x 68 x 44	10,5 x 68 x 44
Dimensões do Nicho - LxP (cm)	62 x 37,5	52 x 37,5	62 x 37,5	52 x 37,5
Peso (kg)	8,15	6,95	7,6	6,55
Botijão mínimo	P13	P13	P13	P13
Pressão Nominal GLP (kPa)	2,75	2,75	2,75	2,75
Pressão Nominal GN (kPa)	1,96	1,96	1,96	1,96
QUEIMADORES (POTÊNCIA)	MÁX   MÍN	MÁX   MÍN	MÁX   MÍN	MÁX   MÍN
Auxiliar (kW)	---	---	---	---
Semi-Rápido (kW)	1,7   1,15	1,7   1,15	1,7   1,15	1,7   1,15
Ultra Chama (kW)	2,4   1,6	---	---	---
Mega Chama (kW)	---	---	3,1   1,8	3,1   1,8
Tripla Chama (kW)	3,6   1,8	3,6   1,8	---	---

\* Apto para tensões 127V e 220V.

O diâmetro de panela recomendado deve estar entre o intervalo de 14 a 22 cm para todos os queimadores, com exceção do Tripla Chama que pode suportar um diâmetro máximo de 26 cm.

## 6. TERMO DE GARANTIA

A Mueller Fogões Ltda. projetou e fabricou este produto com o objetivo de atender da melhor forma possível o 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 747 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 aproximadamente 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 (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.



## 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

Ao final da vida útil o produto deve ser descartado em conformidade com a legislação vigente, encaminhando-o para local adequado a estes fins, reduzindo a agressão ambiental.