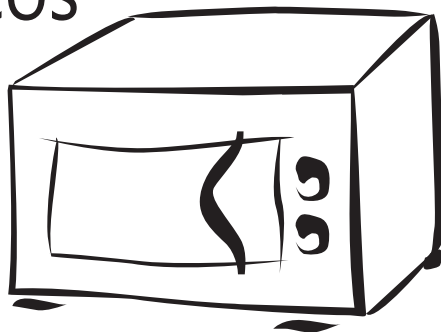


Manual de instruções linha de Fornos Elétricos



Cód. 301051117
Rev. 25 06/15

Fundada em 1949, a Mueller é uma das mais tradicionais fabricantes de eletrodomésticos de linha branca do Brasil, e prima pela criação de produtos que satisfaçam e atendam às mais variadas necessidades da família brasileira, e o mais importante, buscando o menor impacto ambiental.

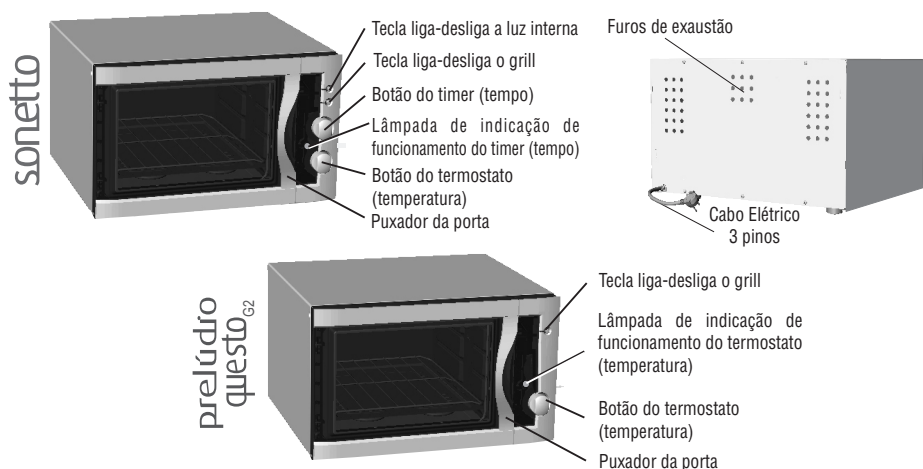
Desde o desenvolvimento de seus projetos, até a conclusão de cada produto em seu parque fabril, a Mueller se preocupa em cumprir com sua responsabilidade social e ambiental, utilizando métodos avançados que reduzem o desperdício de matéria-prima, também reciclável, aplaudindo a sustentabilidade e preservando o meio ambiente.

Por ser construído com materiais recicláveis, ou reutilizáveis, ao descartar as embalagens dê a destinação correta aos resíduos, ajudando-nos a promover a sustentabilidade.

Ao final de sua 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.

Em caso de dúvida entre em contato através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC – 0800 47 1692) para obter maiores orientações.

Conheça o forno elétrico



Atenção:

Os produtos Mueller são fabricados dentro dos padrões de segurança, mas isso não autoriza que seja manuseado por crianças, cabendo aos pais, ou responsáveis, mantê-las sob segurança, não expondo os menores ao produto enquanto está sendo utilizado.

Submeta o produto a uma revisão preventiva anualmente, (após o período contratual da garantia), 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 neste manual de instruções.

Este aparelho é destinado para uso interno.

1. Características técnicas

Modelos	sonetto sonetto _{Stil}	sonetto inox	prelúdio	queso _{G2}
Peso líquido (kg)	11,5	11,5	11,0	11,0
Dimensões externas (cm)	A 35,5 / L 58 / P 52			
Dimensões internas (cm)	A 26,3 / L 39 / P 43			
Capacidade (litros)	44			
Tensão (V)	127 ou 220			
Potência (W)	1750			
Consumo de energia por ciclo (kW/h) 200°C com as duas resistências ligadas (em vazio)	127 V ➔ 0,61 / 220 V ➔ 0,61			

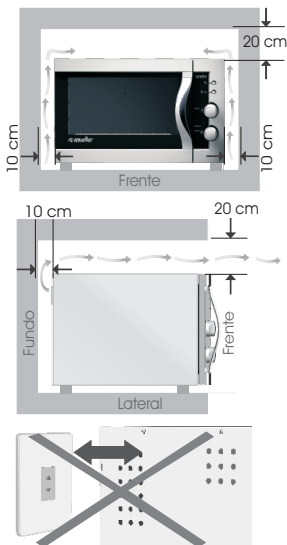


Atenção: Não utilize o forno antes de ler atentamente este manual. Mantenha a nota fiscal de compra junto a este manual.

2. Instalação do forno

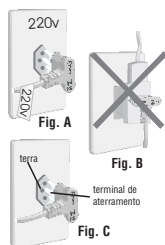
Ao instalar o Forno Elétrico, siga as regras básicas de segurança:

- Mantenha as distâncias mínimas conforme figura ao lado; o móvel (nicho) necessita ter no mínimo: 78 cm de largura, 56 cm de altura e 64 cm de profundidade.
- Instale-o sobre superfície plana, de preferência de pedra, revestimento em cerâmica, alvenaria, madeira maciça ou fórmica (resistentes ao calor).
- 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 mesmo.
- Mantenha limpas e desobstruídas as passagens para circulação de ar.
- Não coloque o forno sobre toalhas, materiais plásticos ou outras superfícies que possam sofrer deformações com o calor. E nunca coloque objetos em cima do forno.
- A chaminé do produto não deve ter contato ou estar na mesma direção da tomada de energia elétrica.



3. Instruções de Segurança

- Antes de ligar o forno, verifique se a tensão da tomada é a correspondente a do produto. Nunca conecte o forno a uma tomada de tensão diferente da indicada no forno. **Verifique na etiqueta do cabo elétrico e/ou na etiqueta no fundo do forno a voltagem correta (127 V ou 220 V) (Fig. A).**
- Caso haja dúvidas quanto a tensão e instalações elétricas, contacte um electricista para que ele instale tomadas, disjuntores, aterramentos e fiação elétrica adequados ao produto.
- Não utilize conectores tipo "T" (benjamim) ou extensão, pois os mesmos poderão danificar o seu produto e/ou a rede elétrica de sua residência (Fig. B).



• **O plugue do Forno Elétrico com três pinos possui terminal de aterramento (Fig. C). A tomada de instalação do Forno Elétrico deve ser ligada a um "terra" eficiente, atendendo normas ABNT NBR 5410 e NBR 14136. É importante que esta ligação seja efetuada por um electricista. Não inutilize o pino de aterramento do plugue, pois o aterramento correto do Forno Elétrico é importantíssimo para a segurança do usuário, sua família e seu patrimônio.**

- Para os fornos na voltagem 127 V (plugue com pino Ø 4,8 mm), deve ser utilizado tomada e disjuntor ou fusível de 20 ampéres, e para fornos de 220 V (plugue com pino Ø 4,0 mm), usar tomada 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 mm².
- Danos provocados por descarga elétrica não estão cobertos pelo termo de garantia.
- Não torça o cabo elétrico de seu forno e mantenha-o afastado das paredes do mesmo.
- Este Aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) 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 uma pessoa responsável pela sua segurança.
- **Percebendo qualquer anormalidade no funcionamento do aparelho, desligue-o e consulte nosso serviço de Assistência Técnica.**
- **A temperatura da porta ou superfície externa pode estar alta durante o funcionamento do aparelho.**



3. Instruções de Segurança

- Não abra o aparelho para reparos internos, limpeza ou curiosidade. Você perderá a garantia de Assistência Técnica e correrá o risco de receber choque elétrico.
- Desligue o forno da tomada quando não estiver em uso.
- Como qualquer aparelho elétrico, evite operá-lo com os pés descalços.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Evite que o aparelho fique exposto às variações bruscas de temperatura ou sujeito à umidade e à ação direta da luz solar. (Fig. C e D)



Fig. C



Fig. D

• Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

- Este forno não se destina a ser operado por temporizador externo ou por controle remoto separado.
- Os produtos Mueller são fabricados dentro dos padrões de segurança, mas isso não autoriza que seja manuseado por crianças, cabendo aos pais, ou responsáveis, mantê-las sob segurança, não expondo os menores ao produto enquanto está sendo utilizado.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: áreas de equipes de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de fazenda; para clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial; ambientes do tipo de leito e de lanches rápidos.

4. Utilizando o forno Sonetto (com timer)

IMPORTANTE: Antes do início do assado, é indispensável o **PRÉ-AQUECIMENTO** do forno.

- 1) Energize o forno na tomada.
- 2) Pré-aqueça o forno: gire o **botão do termostato (Fig. E)** selecionando a temperatura de 200°C, pressione a **tecla liga-desliga o grill (Fig. F)** e gire o **botão do timer (Fig. G)** até o final de seu curso (120 mim) e retorne até a posição de 10 minutos.
- 3) Ao final dos 10 minutos de pré-aquecimento novamente gire o **botão do termostato (Fig. E)** selecionando a temperatura desejada.
- 4) Verifique a posição da **tecla liga-desliga o grill (Fig. F)** conforme a necessidade de utilização do mesmo no assado.
- 5) Selecione o tempo de funcionamento do forno girando o **botão do timer (Fig. G)** até o final de seu curso (120 mim) e retornando até a posição (tempo) desejada. **Somente após o ajuste o forno começará a funcionar.**
- 6) Ao final do tempo programado, o timer emitirá um sinal sonoro e desligará automaticamente o forno.
- 7) A **lâmpada de indicação de funcionamento do timer** permanece acesa até o fim do ciclo do timer. Quando o forno desligar, a lâmpada desligará automaticamente.



Fig. E



Fig. F



Fig. G

5. Utilizando o forno Prelúdio/Questo (s/ timer)

IMPORTANTE: Antes do início do assado, é indispensável o **PRÉ-AQUECIMENTO** do forno.

- 1) Energize o forno na tomada.
- 2) Pré-aqueça o forno: gire o **botão do termostato (Fig. H)** selecionando a temperatura de 200°C, pressione a **tecla liga-desliga o grill (Fig. I)** e aguarde por aproximadamente 10 minutos.
- 3) Ao final dos 10 minutos de pré-aquecimento novamente gire o **botão do termostato (Fig. H)** selecionando a temperatura desejada.
- 4) Verifique a posição da **tecla liga-desliga o grill (Fig. I)** conforme a necessidade de utilização do mesmo no assado.
- 5) A **lâmpada de indicação de funcionamento do termostato** permanecerá acesa até que a temperatura selecionada seja atingida, apagando-se automaticamente quando for alcançada.



Fig. H

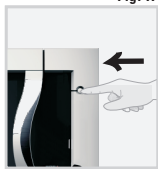
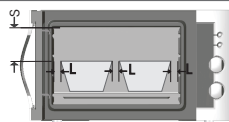


Fig. I



6. Informações do forno

- O tempo para assar o alimento deve ser contado somente depois do pré-aquecimento.
- Mantendo a porta fechada você consome menos tempo e energia, garantindo que o alimento fique assado de modo uniforme.
- **Procure manter os recipientes dentro do forno afastados entre si e das paredes laterais em no mínimo 2 cm, bem como afastados 4 cm do grill. Isso garantirá um assado mais uniforme. (Fig. J)**
- Utilize sempre que possível a prateleira na posição mais baixa, evitando que o alimento queime em sua parte superior por estar muito próximo do grill. (Fig. K)
- Caso o alimento estiver assado na parte superior e ainda não estiver assado na inferior, a **tecla liga-desliga o grill** poderá ser desligada, deixando ligada apenas a resistência inferior até completar o tempo necessário para o assado.
- Durante o uso as resistências vão ligar (ficarão incandescentes) e desligar, este é um processo normal.
- Para retirar o protetor de lâmpada: pressione as laterais da peça (conforme setas no desenho) para livrar do encaixe e puxe para trás.
- Para recolocar o protetor de lâmpada: pressione as laterais da peça (conforme setas no desenho) e posicione a peça no encaixe soltando a peça.



S = mín. 4 cm
L = mín. 2 cm

Fig. J



Distância entre o assado

Prateleira na posição mais baixa

Fig. K

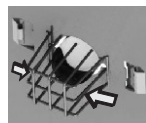


Fig. L

Temperatura e Tempo sugeridos para Assados*

ASSADO	Kg	Min.**	°C
Pão	0,350	40	250° C
Bolo	0,850	40	200° c
Empadão	1,900	45	220° C
Pizza	0,500	12	250° C
Frango	2,000	120	250° C
Assados (Pernil/costela)	3,250	210	250° C

*Os valores são sugeridos e podem variar conforme peso do assado.
**Após o pré-aquecimento (ver Item 5-2 e 6-2).

ATENÇÃO:

- 1) O Forno Elétrico não deve ser utilizado para descongelar alimentos.
- 2) Utilize apenas louça refratária, forma ou assadeira de alumínio ou vidro. Nunca utilize recipientes plásticos ou próprios para microondas.



7. Limpeza Geral do Forno Elétrico

- **Os Fornos Mueller possuem gaxeta (silicone) de vedação, nunca a retire para limpeza, pois isso pode danificar o produto.**
- Para a limpeza, **sempre desligue o forno da tomada**, evitando assim o risco de choque elétrico.
- Para uma limpeza mais eficaz procure fazê-la com o forno levemente morno, não quente.
- Enquanto o forno estiver em uso ou quente, nunca limpe o vidro com pano úmido, podendo assim quebrá-lo por choque térmico.
- Para a limpeza externa do aparelho não utilize produtos abrasivos. Utilize apenas pano umedecido em uma solução de água morna e sabão neutro.
- A prateleira e bandeja devem ser retiradas para limpeza. Utilize esponja macia umedecida com água morna e sabão neutro.
- A limpeza do gabinete em inox do forno deve receber cuidados especiais: É recomendado utilizar água, sabão neutro e uma esponja macia. Após a limpeza remova todo sabão e seque a água, evitando manchas no produto. Nunca utilize palha de aço, face abrasiva da esponja ou produtos abrasivos, pois podem riscar estas peças. **Após a limpeza normal do gabinete em inox, se esta ainda apresentar manchas, deposite vinagre suficiente para cobrir a superfície manchada e esfregue com uma lã de aço no sentido do escovado do inox, retire os resíduos com um pano umedecido.**

8. Limpeza do Interior do Forno

As paredes internas dos Fornos **Sonetto** e **Prelúdio** são revestidas de um esmalte especial poroso que trabalha constantemente, eliminando manchas de gordura durante o tempo em que o forno estiver ligado.

Açúcar, leite, cremes ácidos e massa de tomate são prejudiciais ao esmalte auto-limpante. Caso ocorra o contato destes alimentos com o esmalte, remova os resíduos imediatamente, evitando assim danos futuros ao revestimento do produto. Não toque nas partes internas com objetos metálicos.

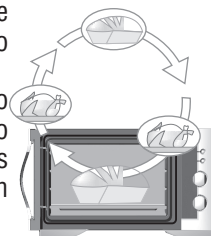
O uso frequente aumenta a eficiência do sistema auto limpante. Procure alternar o preparo de alimentos gordurosos com alimentos sem gordura (pão, por exemplo), isso evita acúmulo de gordura nas paredes do forno (**Fig. M**).

O Forno **Questo G2** possui laterais internas em esmalte easy-clean, que é de fácil limpeza, sendo necessário somente sabão neutro com pano macio ou uma esponja (lado macio). Nunca utilize produtos corrosivos ou cáusticos como detergente, limpa forno.

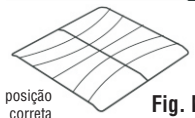
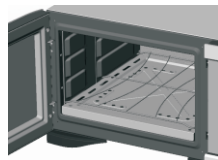
As partes removíveis do produto (grade e bandeja) devem ser retiradas para limpeza. Ao recolocá-las no produto verifique o posicionamento correto (**Fig. N**).

Para a limpeza, **sempre desligue o forno da tomada**, evitando assim o risco de choque elétrico.

- Para uma limpeza mais eficaz procure fazê-la com o forno morno. 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 sabão neutro.
- **Para facilitar a limpeza do seu forno, quando for assar alimentos gordurosos cubra-os com papel alumínio evitando respingos no interior do produto.**



Assados com gordura e assados sem gordura **Fig. M**



posição correta **Fig. N**

9. 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 manual, a Mueller Fogões Ltda certifica estar entregando ao consumidor um produto para uso doméstico, garantido por 12 meses corridos, contra vícios de fabricação, a contar da data de emissão da Nota Fiscal. Os nove primeiros meses constituem a garantia contratual concedida pela Mueller Fogões Ltda, como prova de confiança que deposita na qualidade dos produtos que fabrica. Já os últimos três meses desta garantia são exigidos pela Lei nº 8.078, de 11/set/1990.**

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

3. Os reparos eventualmente necessários em nosso produto, devem ser efetuados pelos postos de **Serviço Autorizado Mueller** - sendo assim, a mão-de-obra, dentro do período de garantia, é gratuita:

A garantia oferecida pela **Mueller Fogões Ltda.** pressupõe que os produtos sejam encaminhados à **Assistência Autorizada Mueller - SAM**, correndo o transporte por conta e risco do consumidor. O valor do frete deverá ser negociado com o Posto Autorizado antes da retirada do produto, de preferência.

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 neste manual.

c) o aparelho tiver recebido maus tratos, descuido ou ainda tiver sofrido alterações ou consertos feitos por pessoa ou entidade não credenciada pela **Mueller Fogões Ltda.**; basta que qualquer peça, componente ou agregado se caracterize como não agregado se caracterize como não original para anula esta garantia.

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

5. **A garantia não cobre:**

a) despesas de instalação do produto, realizada pelo Serviço Autorizado Mueller - SAM, como transporte, mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para a instalação do produto, ou seja: rede elétrica, aterramento, etc...



9. Termo de Garantia

5. A garantia não cobre:

- a) despesas de instalação do produto, realizada pelo Serviço Autorizado Mueller - SAM, como transporte, mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para a instalação do produto, ou seja: rede elétrica, aterramento, etc...
- b) produtos ou suas peças que tenham sido danificadas em consequência de acidentes de transporte ou manuseio, riscos, amassamento ou atos e efeitos de catástrofe da natureza.
- c) falhas de funcionamento do produto decorrentes de instalação em rede elétrica imprópria, problemas de abastecimento elétrico da residência ou instalação em desacordo com quaisquer instruções descritas neste manual.

6. Observações:

- 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) as despesas decorrentes e consequentes da instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do comprador.
- c) a **Mueller Fogões Ltda.**, se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso ao consumidor.

7. A garantia contratual e legal terão validade e serão gratuitas desde que o consumidor apresente nota fiscal de compra do produto.

Mueller Fogões Ltda.
Rua Fritz Lorenz, 2429
Timbó - SC CEP: 89120-000

