

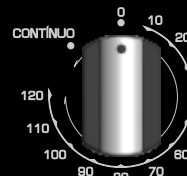
# Manual de Instruções

## Fornos Elétricos Mueller

sapere  
celebrare



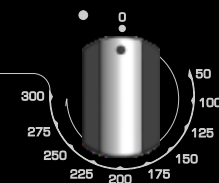
TIMER  
min



GRILL



TEMPERATURA  
°C



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.

Cuidar do Planeta faz parte do nosso dia a dia

**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.

## 1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelos	linha <b>sapore</b>	linha <b>celebrare</b>
Peso líquido (kg)	12,7	14,1
Dimensões externas (cm)	A 36 / L 58 / P 54	A 36 / L 58 / P 54
Dimensões internas (cm)	A 26,3 / L 39 / P 43	A 26,3 / L 39 / P 43
Capacidade (litros)	44	44
Tensão (V)	127 ou 220	127 ou 220
Potência Superior (W)	750	750
Potência Inferior (W)	1000	1000
Consumo de energia por ciclo (kW/h) 200°C com as duas resistências ligadas (em vazio)	127 V → 0,61 / 220 V → 0,61	

## 2. 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).**

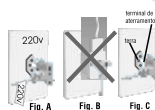
→ Caso haja dúvidas quanto a tensão e instalações elétricas, contate um electricista para que ele instale tomadas, disjuntores, aterramentos e fiação elétrica adequados ao produto.

→ Não utilize conectores tipo "T" (benjamins) ou extensão, pois os mesmos poderão danificar o seu produto e/ou a rede elétrica de sua residência (Fig. B). Não torça o cabo elétrico de seu forno e mantenha-o afastado das paredes do mesmo.

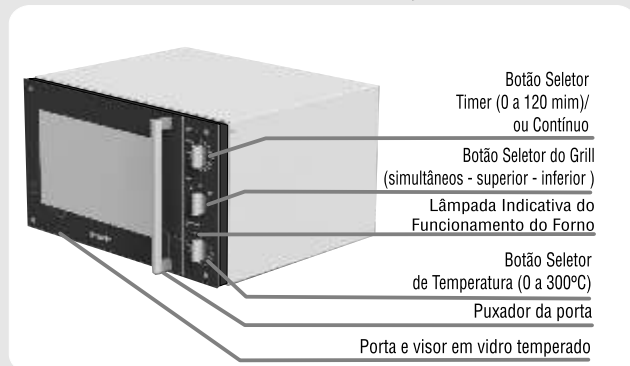
→ Danos provocados por descarga elétrica não estão cobertos pelo termo de garantia.

→ Aviso: Certifique-se que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.

→ Percebendo qualquer anormalidade no funcionamento do aparelho, desligue-o e consulte nosso serviço de Assistência Técnica.



## 1. 1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - Componentes Funcionais



→ 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 (pluge com pino Ø 4,8 mm), deve ser utilizado tomada e disjuntor ou fusível de 20 ampères, e para fornos de 220 V (pluge com pino Ø 4,0 mm), usar tomada e disjuntor ou fusível de 10 ampères. A fiação da rede elétrica, onde será instalado o forno elétrico, deverá ser de fio 12 AWG ou 2,5 mm².**

→ 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.

**Respeito  
ao 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.



### 3. INSTALAÇÃO DO FORNO

**Ao instalar o Forno Elétrico, siga as regras básicas de segurança:**  
→ Mantenha as distâncias mínimas de segurança descritas nas instruções de instalação específicas dos modelos Sapore e Celebrare.

→ Instale-o sobre superfície plana, de preferência de pedra, revestimento em cerâmica, alvenaria, madeira maciça ou MDF (resistentes ao calor).

→ 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.

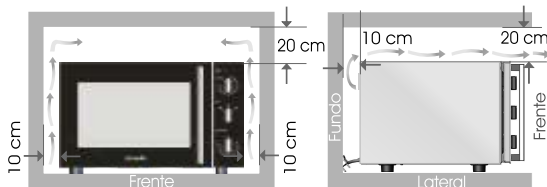
→ Este forno não se destina a ser operado por temporizador externo ou por controle remoto separado.

→ Este aparelho é destinado para uso interno.

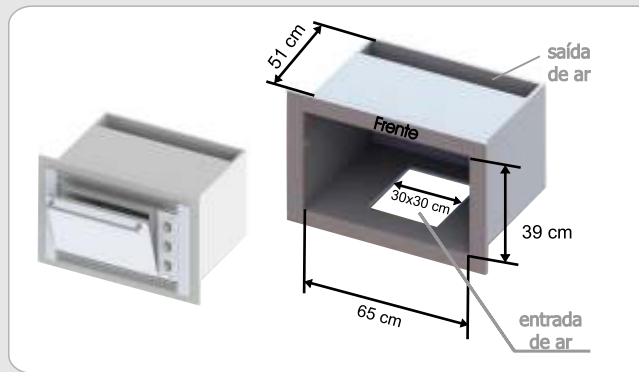
### 3.1 INSTALAÇÃO LINHA SAPORE

→ Mantenha as distâncias mínimas conforme figura abaixo; o móvel (nicho) necessita ter no mínimo: 78 cm de largura, 56 cm de altura e 64 cm de profundidade.

→ 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.



### 3.2 ESPECIFICAÇÃO DO MÓVEL DA LINHA CELEBRARE



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.

#### Importante:

O Forno Celebrare, contém, além das 4 molduras, parafusos e duas guias. Na moldura do Celebrare Inox, retire a película plástica.

Na moldura inox, manuseie as peças com cuidado.

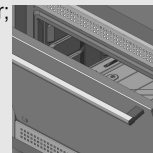
**Obs.:** A instalação da tomada de energia elétrica deve estar prevista no móvel, caso não esteja, providencie uma passagem de cerca de 5cm para o plugue.

#### Importante:

→ O forno não deve ficar exposto às variações bruscas de temperatura, à umidade e à ação direta da luz do sol;



→ No forno Celebrare, duas molduras tem orifício, com função de ventilação. Nunca obstrua estes orifícios, garantindo o bom funcionamento do fluxo de ar;



→ A chaminé do produto não deve ter contato ou estar na mesma direção da tomada de energia elétrica;

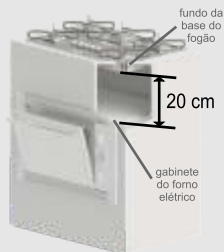


### 3.3 MONTANDO O QUADRO NO FORNO CELEBRARE

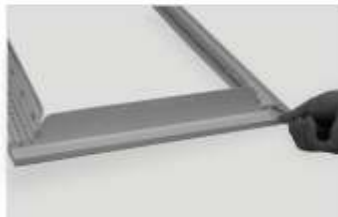
#### **Importante:**

→ O forno que utilizar o mesmo móvel que o cooktop deve ter a distância mínima de 20 cm entre o fundo do fogão cooktop e o gabinete do forno elétrico. **A mangueira de gás do cooktop obrigatoriamente deve ser metálica.**

Obs: verifique as medidas do recorte para encaixe do cooktop no manual do produto.



**1- Monte o quadro, em superfície plana, para não riscar a moldura, aparafusando com chave philips, pelo lado externo (2 parafusos por extremidade).**



**2- Encaixe o quadro no forno, deixando as abas externas ao gabinete. Alinhe o parafuso ao furo e aparafuse (3 parafusos na superfície superior);**



**3- Na lateral, alinhe o parafuso ao furo (2 parafusos), proceda da mesma forma na lateral oposta;**



**4- Gire o forno, colocando a parte traseira para baixo, aparafusando os três parafusos inferiores;**  
Obs: Cuidado ao girar o produto para não danificar a chaminé.



**5- Fixe as duas guias no móvel de embutir, (conforme gabarito na caixa). Com os pés posicionados nas guias, encaixe o forno na abertura do móvel;**

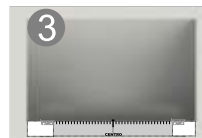
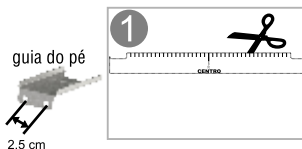


**6- Empurre o produto para frente até que se perceba o encaixe.**  
O quadro deve ficar próximo a moldura do móvel.



#### **Instalação das Guias dos Pés do Forno Celebrare**

1. Recorte o gabarito abaixo;
2. Com uma trena marque o centro da abertura de 64 cm do móvel (neste caso o centro é 32 cm);
3. Com fita adesiva cole o gabarito centralizado na posição da marcação no passo 2;
4. Posicione a peça Guia do Pé encostada no gabarito e com chave philips aparafuse dois parafusos auto-atarrachante por peça.

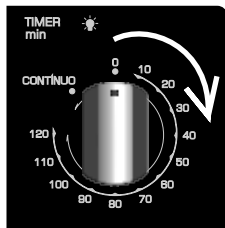


## 4.1 CONTROLE SELETOR - TIMER

Selecione o tempo de funcionamento do forno girando no sentido horário o **botão seletor do timer** até o final de seu curso (120 mim) e retornando até a posição de tempo desejado.

**Caso não queira pré-determinar o tempo, posicione o botão na posição CONTÍNUO, girando-o no sentido anti-horário.**

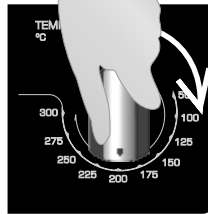
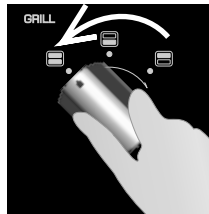
**A lâmpada interna do forno irá se acender automaticamente.**



## 4.3 CONTROLE SELETOR - Pré-aquecimento e funcionamento

⇒ gire o **botão do timer** até 120 e retorne até 10 min.

⇒ gire o **botão do grill** até a marcação

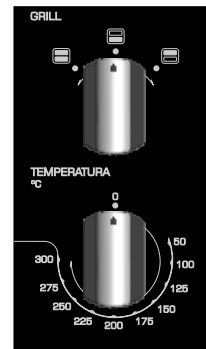


⇒ gire o **botão de temperatura** até 200°C

## 4.2 CONTROLE SELETOR - GRILL E TEMPERATURA

- Liga resistência inferior e superior simultaneamente.
- Liga somente a resistência inferior.
- Liga somente a resistência superior.

Selecione a temperatura de funcionamento do forno girando no sentido horário o **botão seletor de temperatura** até a posição de temperatura desejada.



**mueller**  
by hilti

### Atenção:

⇒ Antes de utilizar o forno pela primeira vez, é necessário eliminar todos os resíduos de óleo e/ou umidade. Ligue-o por 15 minutos com a porta entreaberta a 250°C. Por alguns instantes o forno poderá gerar vapores, o que não representa defeito.

⇒ Caso o alimento estiver assado na parte superior e ainda não estiver assado na parte inferior, o **grill superior** deve ser **desligado** deixando ligada apenas a resistência inferior até completar o tempo necessário para o assado.

⇒ O cuidado e a higienização constante contribuem para o aumento da vida útil do produto e permitem uma melhor utilização.

⇒ Durante a utilização do aparelho, este se torna quente. Cuidados devem ser tomados para evitar contato com os elementos de aquecimento do forno.

⇒ Após os 10 minutos de pré-aquecimento gire os botões seletores de **temperatura, do grill e do timer** ajustando conforme necessidade do assado. Somente após as seleções o forno começará a funcionar.

⇒ Ao final do tempo programado, o timer emitirá um sinal sonoro e desligará automaticamente o forno. **A Lâmpada Indicativa do funcionamento do produto irá se apagar ao término de funcionamento do forno.**

⇒ Na posição do Timer **Contínuo**, é necessário desligar o forno girando até a posição 0.

## Respeito ao Meio Ambiente

Após retirar seu produto da embalagem destine os resíduos (papelão e saco plástico) dando preferência a coleta seletiva. O papelão leva até seis meses e o plástico cerca de cem anos para se decompor no solo. Ao destinar os resíduos para reciclagem além de contribuir para redução do consumo de recursos naturais, ainda diminui a poluição do meio ambiente.

No uso do forno, proceda conforme instruções do manual. Seguindo as dicas como: utilizar o pré-aquecimento, não deixe a porta aberta desnecessariamente, sempre limpar os componentes após a utilização, são alguns procedimentos simples, que aumentam a vida útil do produto.

Este produto foi desenvolvido para ter maior eficiência e reduzir o consumo de recursos energéticos. A correta instalação e utilização contribuem para o bom funcionamento do forno, gerando economia e colaborando com a preservação do meio ambiente.

Cuidar do Planeta faz parte do nosso dia a dia

### Importante:

→ Os recipientes dentro do forno devem estar afastados entre si e das paredes laterais em no mínimo 2 cm, bem como afastados 4 cm do grill;



H = mín. 4 cm  
L = mín. 2 cm

→ Utilize sempre que possível a prateleira na posição mais baixa, evitando que o alimento queime sua parte superior por estar muito próximo do grill;

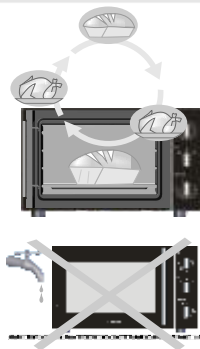


Prateleira na posição baixa

→ O Forno Elétrico não deve ser utilizado para descongelar alimentos;

## 5. UTILIZAÇÃO DO FORNO

- Antes de utilizar o forno, pré-aqueça-o com a antecedência de 10 min.;
- O tempo para assar o alimento deve ser contado somente depois do pré-aquecimento.
- Procure alternar o preparo de alimentos gordurosos com alimentos sem gordura (pão, por exemplo), isso evita acúmulo de gordura nas paredes do forno;
- Seque respingos, água ou outros líquidos que estejam sobre o gabinete;
- Sempre abra a porta pelo puxador;

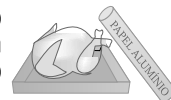


## 5. UTILIZAÇÃO DO FORNO

- Mantendo a porta fechada, o produto consome menos tempo e energia, garantindo que o alimento fique assado de maneira uniforme;
- A temperatura das superfícies acessíveis podem elevar quando o aparelho está em funcionamento. Quando o forno está funcionando suas peças aquecem, tenha cuidado com o contato com as peças internas (grade, bandeja, resistências) e peças externas (vidro, partes metálicas, etc);



- A bandeja do forno tem a função de proteção da resistência inferior: não a utilize em contato direto com o alimento;
- Ao preparar o alimento verifique se ele cabe no espaço interno do produto. A grade suporta até 9 kg com segurança ao usuário;
- Para facilitar a limpeza do forno, ao assar alimentos gordurosos cubra-os com papel alumínio evitando respingos no interior do produto;
- A temperatura de superfícies acessíveis pode ficar alta quando o aparelho está operando.



- Durante o uso as resistências vão ligar (ficarão incandescentes) e desligar, este é um processo normal;
- Utilize apenas louça refratária, vidro, forma ou assadeira de alumínio. Nunca utilize recipientes plásticos ou próprios para microondas;
- Consulte a tabela informativa ao lado para as temperaturas e tempos de assados.

### 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/costas)	3,250	210	250° C

\*Os valores são sugeridos e podem variar conforme peso do assado.

\*\*Após o pré-aquecimento.

## 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 crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

- Não apóie recipientes na porta do forno, quando ela estiver aberta. Nem utilize o puxador da porta do forno para transporte.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- 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.

## 6. LIMPEZA GERAL DO FORNO

→ 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.

→ A prateleira e bandeja devem ser retiradas para limpeza. Utilize esponja macia umedecida com água morna e sabão neutro.

→ 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.

→ Para uma limpeza mais eficaz procure fazê-la com o forno levemente morno, não quente.

→ Nunca utilize produto de limpeza a vapor na limpeza do forno.

→ Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno e visor, pois podem arranhar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.

→ 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 das peças em inox, se esta ainda apresentar manchas, deposite vinagre suficiente para cobrir a superfície manchada e esfregue com uma lâ de aço no sentido do escovado do inox, retire os resíduos com um pano umedecido.

### 6.1 LIMPEZA DO INTERIOR DO FORNO

→ As paredes do forno 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.

→ Nunca limpe o esmalte auto-limpante do forno com produtos corrosivos ou cáusticos como sabão, limpa forno ou outros produtos à base de silicone.

→ 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.

→ O vapor de água proveniente da preparação de alimentos normalmente se condensa em outros locais do ambiente. Nos dias úmidos, esta condensação se transforma em gotas de água, que são expelidos através das gretas do forno, ou se deposita nas superfícies frias.

#### Importante:

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

→ Antes de usar o forno limpe a bandeja se ela estiver com respingos, líquido ou alimento derramado;

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



posição correta

SAC:

e-mail:

[sac@mueller.ind.br](mailto:sac@mueller.ind.br)

visite nosso site:

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

Mueller Fogões Ltda.  
Rua Fritz Lorenz, 2429  
Distrito Industrial  
Timbó - SC  
Cep.: 89120-000



DDG 0800 47 1692

Rev. 06/14  
Conj. 301051167

## 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**, garantindo por 12 meses corridos, contra defeitos de fabricação, a contar da data de emissão da Nota Fiscal. Os três primeiros meses desta garantia são exigidos pela Lei Nº 8.078, de 11/set/1990. Os últimos 09 meses constituem uma cobertura adicional 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 **defeitos de material ou de fabricação**.

3. Os reparos eventualmente necessários em no 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 o produto seja encaminhado 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**.

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...

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 conseqüentes 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.