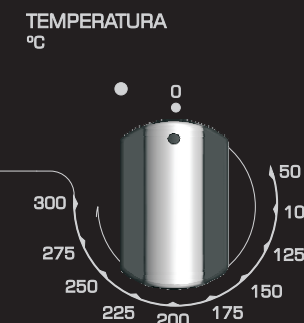
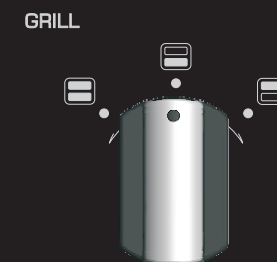


Manual de Instruções

Fornos Elétricos Mueller

sapore
celebrare



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-dia

Atenção:

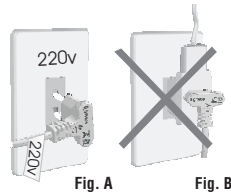
Os produtos Mueller são fabricados dentro dos padrões de segurança, mas isso não autoriza que seja manuseado por crianças, cabendo aos pais, ou responsáveis, mantê-las sob segurança, não expondo os menores ao produto enquanto está sendo utilizado. Submeta o produto a uma revisão preventiva anualmente (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 sapores	linha celebrare
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).**

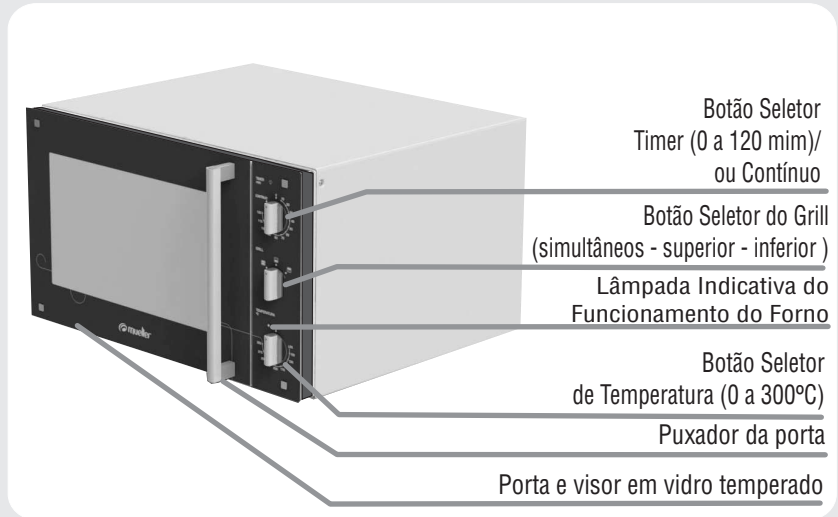


→ Caso haja dúvidas quanto a tensão e instalações elétricas, contacte um eletricista para que ele instale tomadas, disjuntores, aterramentos e fiação elétrica adequados ao produto.

→ 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). 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.

1. 1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - Componentes Funcionais



- A ligação do fio terra, ou seja o aterramento correto do forno é importantíssimo para a segurança do usuário, sua família e seu patrimônio. Para os fornos na voltagem 127 V, deve ser utilizado disjuntor ou fusível de 20 ampéres, e para fornos de 220 V, usar 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.
- 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.
- Percebendo qualquer anormalidade no funcionamento do aparelho, desligue-o e consulte nosso serviço de Assistência Técnica.
- A temperatura da porta ou da superfície externa pode estar alta durante o funcionamento do aparelho.

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.

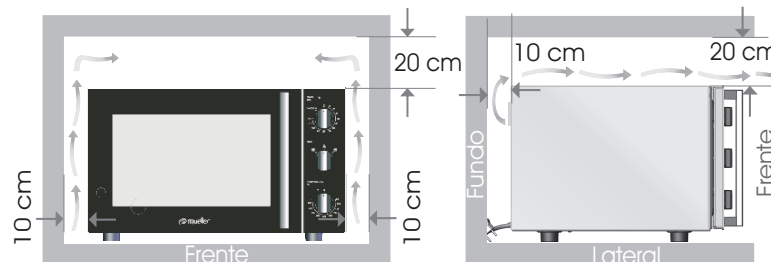
→ Não coloque o forno sobre toalhas, materiais plásticos ou outras superfícies que possam sofrer deformações com o calor. E nunca coloque objetos em cima do forno.

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

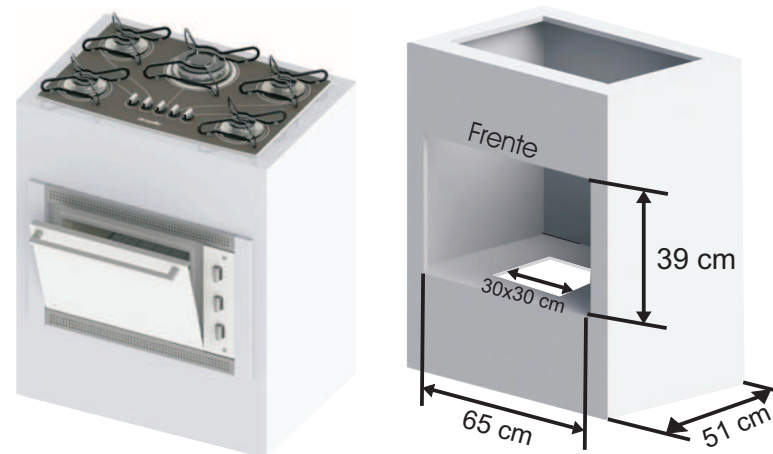
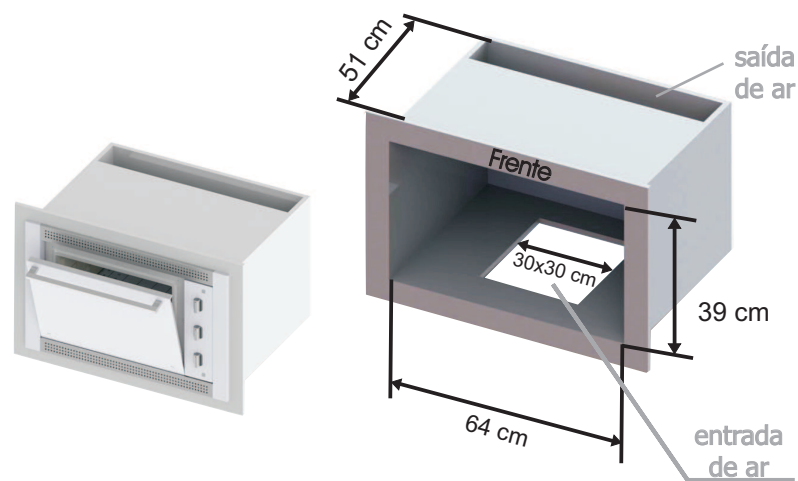
3. 1 INSTALAÇÃO LINHA SAPORE

→ 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



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.

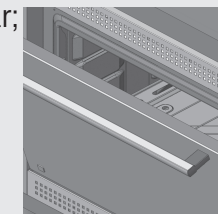
Obs.: A instalação da tomada de energia elétrica deve estar prevista no móvel, caso não esteja, providencie uma passagem de cerca de 5cm para o plugue.

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;



Importante:

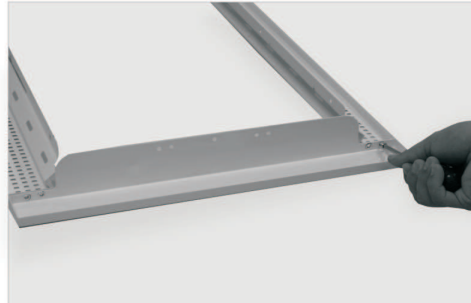
→ O forno que for embutido junto ao cooktop deve ter a distância mínima de 20 cm entre o fundo do fogão cooktop e o gabinete do forno elétrico. **A mangueira de gás do cooktop obrigatoriamente deve ser metálica.**

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



3.3 MONTANDO O QUADRO NO FORNO CELEBRARE

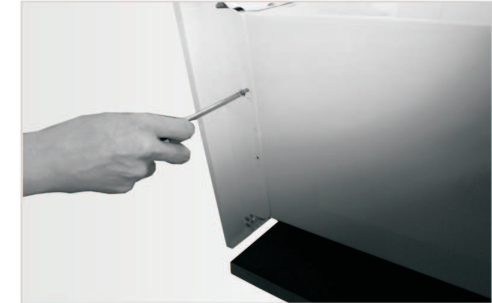
1- Monte o quadro, em superfície plana, para não riscar a moldura, aparafusando com chave philips, pelo lado externo (2 parafusos por extremidade).



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

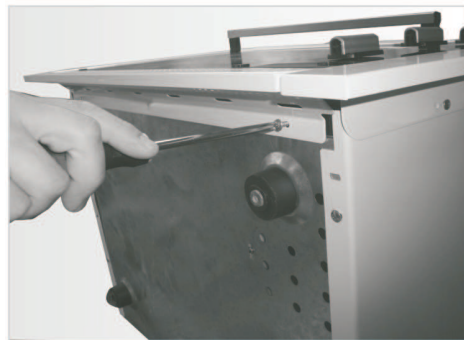


3- Na lateral, alinhe o parafuso ao furo (2 parafusos), proceda da mesma forma na lateral oposta;



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;

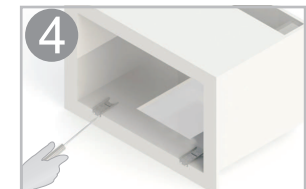
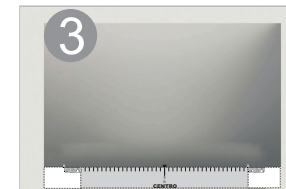
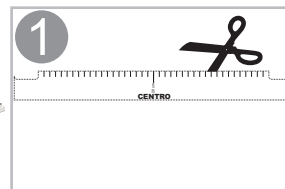


6- Empurre o produto para frente até que se perceba o encaixe. O quadro deve ficar próximo a moldura do móvel.



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 min) 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.

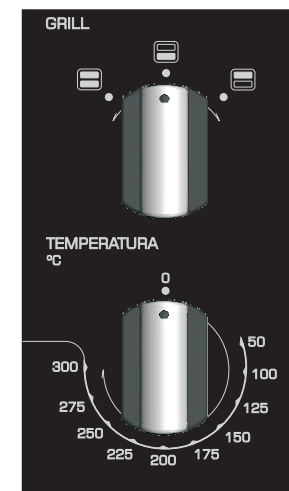
A lâmpada interna do forno irá se acender automaticamente.



4.2 CONTROLE SELETOR - GRILL E TEMPERATURA

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

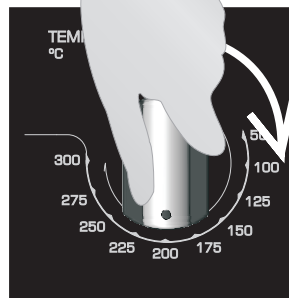
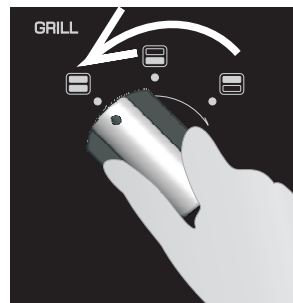
Selecione a temperatura de funcionamento do forno girando no sentido horário o **botão seletor de temperatura** até a posição de temperatura desejada.



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

⇒ 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.

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.

Respeito ao Meio Ambiente

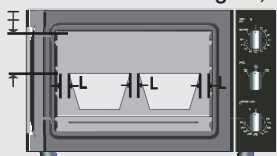
Após retirar seu produto da embalagem destine os resíduos (papelão e saco plástico) dando preferência a coleta seletiva. O papelão leva até seis meses e o plástico cerca de cem anos para se decompor no solo. Ao destinar os resíduos para reciclagem além de contribuir redução de recursos naturais, ainda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

Importante:

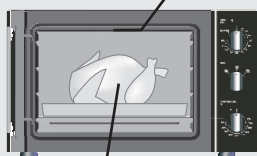
→ Os recipientes dentro do forno devem estar afastados entre si e das paredes laterais em no mínimo 2 cm, bem como afastados 4 cm do grill;



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;

Distância entre o assado

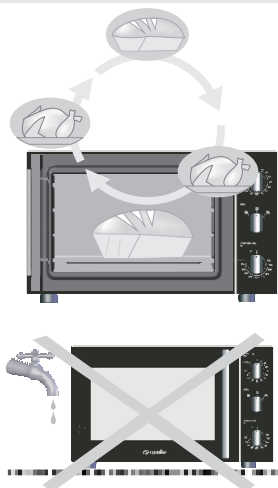


Prateleira na posição baixa

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

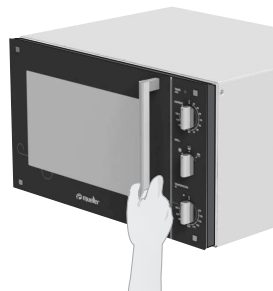
5. UTILIZAÇÃO DO FORNO

- 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;

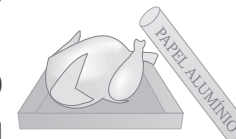


5. UTILIZAÇÃO DO FORNO

- 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;
- Mantendo a porta fechada, o produto consome menos tempo e energia, garantindo que o alimento fique assado de maneira uniforme;
- Sempre abra a porta pelo puxador;



- 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;



- 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);
- 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/costela)	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.
 - Mantenha o forno fora do alcance de crianças.

- 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.

→ 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 lã 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.

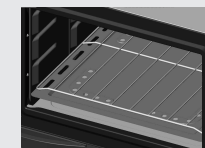
→ O vapor de água proveniente da preparação de alimentos normalmente se condensa em outros locais do ambiente. Nos dias úmidos, esta condensação se transforma em gotas de água, que são expelidos através das gretas do forno, ou se deposita nas superfícies frias.

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

visite nosso site:

www.mueller.ind.br

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



DDG 0800 47 1692

Rev. 000 03/12
Conj. 301051xxx

Termo de Garantia

O prazo de garantia será contado a partir da data de aquisição pelo consumidor, registrada em nota fiscal de venda.

A assistência técnica decorrente da garantia será prestada exclusivamente pelos serviços autorizados, devidamente nomeados pela Mueller. Nas localidades não atendidas pelo SAM, as chamadas para atendimento mesmo durante a garantia deverão ser feitas ao Assistente Autorizado mais próximo, com despesas de frete por conta do proprietário.

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 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 de 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 nossos produtos, devem ser efetuados pelos postos de Serviço Autorizado Mueller – SAM. Sendo assim, a mão-de-obra dentro do período de garantia é gratuita.

a) as visitas serão gratuitas no perímetro urbano das cidades onde temos Postos de Serviço Autorizados Mueller – SAM.

b) 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.

Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de instalação, reparos, transportes, peças e mão-de-obra serão por conta do usuário. 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 original para anular essa 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 a instalação e funcionamento do produto, como: lâmpadas, extensão de fios elétricos, etc;

b) despesas decorrentes da instalação, como: rede elétrica, aterramento ou outras adaptações;

c) remoção e transporte do produto para reparo, fora do perímetro urbano (ida e volta);

d) 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.

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) a Mueller Fogões Ltda., se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso ao consumidor.