

10. Termo de Garantia

5. Esta garantia fica automaticamente anulada se:

- o produto não for utilizado exclusivamente para uso doméstico;
- na instalação ou uso, não forem cumpridas as especificações recomendadas neste manual;
- 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;
- houver remoção e/ou alteração da etiqueta de identificação do aparelho.

6. A garantia não cobre:

- despesas de instalação, peças e componentes necessários para a instalação e funcionamento do produto, como: mangueiras especiais para a condução do gás, regulador de pressão de gás, lâmpadas, botijão de gás, extensão de fios elétricos, etc;
- despesas decorrentes da instalação, como: rede elétrica, aterramento ou outras adaptações;
- remoção e transporte do produto para reparo, fora do perímetro urbano (ida e volta);
- 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.

7. Observações:

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

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.

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



DDG 0800 47 1692

Rev. 005 08/13
Conj. 301051169

mueller
Sua família merece.

Manual de Instruções decorato



visite nosso site:

www.mueller.ind.br

e-mail:

sac@mueller.ind.br

[f/mueller.ind](https://www.facebook.com/mueller.ind)

#SOLUÇÕES INTELIGENTES PARA A FAMÍLIA

Atenção

Não utilize o fogão antes de ler atentamente este manual.

Mantenha a nota fiscal de compra junto a este manual.

MODELO	decorato _{4B}	decorato _{5B}
Peso líquido	25,0 kg	35,5kg
Voltagem	127/220V	127/220V
Potência Elétrica		
• 127V	41,5 W	41,5 W
• 220V	43,5 W	43,5 W
Alt. do fogão tampa aberta	132,0 cm	132,0 cm
Altura/Largura/Profundidade	93x48,5x66,5 cm	93x75x66,5 cm
Internas do forno	36,3x38x45 cm	36,3x60x45 cm
Peso máx. na prateleira	6,0 kg	8,4 kg
Diâmetro mín. das painéis	14,0 cm	14,0 cm
Pot. Térmica	(máx./mín.)	(máx./mín.)
• Queimador médio	1,70/0,80 kW	1,70/0,80 kW
• Queimador grande	2,00/0,80 kW	2,00/0,80 kW
• Queimador tripla chama		4,1/2,7 kW
• Queimador dupla chama	3,0/1,6 kW	3,0/1,6 kW
• Queimador do forno	2,1 kW	3,0 kW
Botijão mínimo	P13	P13
Pressão Nominal GLP(kPa)	2,75	2,75
Pressão Nominal GN(kPa)	1,96	1,96

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.



1. Instalação do fogão

A instalação do fogão deverá seguir as instruções deste manual:

- Na parte traseira do fogão, está localizada a etiqueta de identificação que contém: modelo e nº de série; tipo de gás; pressão nominal (do gás) e potência dos queimadores.
- Os fogões Mueller saem da fábrica adequados ao GLP (botijão), com ponto único de entrada de gás localizado na parte traseira.
- Para converter o fogão para Gás Natural (GN), solicite os serviços do SAM - Serviço Autorizado Mueller. A conversão será gratuita durante a garantia para os produtos que ainda não tenham sido instalados e utilizados. Para o gás encanado, o ponto de ligação do gás deve ser providenciado antecipadamente.
- O fogão deve ser instalado em local bem arejado, sem correntes de ar que possam apagar as chamas dos queimadores.

DICA: Para melhor conservação de seu produto, após retirar a película dos painéis em inox escovado, limpe-a com esponja de lã de aço e vinagre.

2. Instalação do gás

Antes da instalação do gás no fogão verifique o bom estado das peças (mangueira, abraçadeira, regulador de pressão, etc...).

O botijão de gás deve ser instalado do mesmo lado da entrada de gás, de modo que a mangueira não passe pela parte traseira do fogão. Na impossibilidade desta condição, utilize mangueira metálica.

2.1. GLP - Gás em botijão

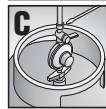
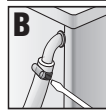
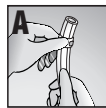
Peças* necessárias para instalação do fogão com gás GLP: (* não fornecidas junto ao produto)

- ↳ Regulador de pressão para botijão conf. NBR 8473 (observe a data de validade);
- ↳ 2 braçadeiras de metal;
- ↳ Mangueira de plástico regulamentada pelo INMETRO NBR 8613 (observe a data de validade);

Instalação:

1. Coloque a braçadeira na extremidade da mangueira, que deve ser encaixada no bico de entrada de gás do fogão (**Fig. A**).
2. Aperte o parafuso da braçadeira com uma chave de fenda para deixar o engate bem firme (**Fig. B**).
3. Coloque a outra braçadeira na ponta da mangueira encaixando-a no registro do regulador de pressão. Aperte o parafuso da braçadeira.
4. Coloque o regulador de pressão no botijão, apertando-o bem para evitar vazamento de gás (**Fig. C**).

Nunca utilize o fogão sem que a mangueira esteja conectada ao botijão através do regulador de pressão.



9. 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. A garantia legal e adicional terão validade e serão gratuitas desde que:

a) seja utilizado GLP (Gás Liquefeito de Petróleo ou gás de botijão), GN (gás natural) ou GR (Gás Manufaturado) que obedeçam às legislações federais, estaduais e municipais.

b) esteja sendo realizada a primeira transformação do fogão, ainda não utilizado, de Gás Liquefeito de Petróleo (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 (um ano) a transformação não será gratuita.

continua...

8. Limpeza geral do Fogão

ATENÇÃO: Antes de iniciar a limpeza do fogão, retire o plugue da tomada.

- A limpeza freqüente aumenta a vida do produto e permite uma melhor utilização.
 - Para a limpeza geral do fogão, recomendamos o uso de um pano ou esponja macia, com sabão neutro. Não use produto à base de cloro ou detergente e nem palha de aço.
 - A limpeza das peças em inox do fogão devem 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.
 - Enquanto o forno estiver em uso ou quente, nunca limpe o vidro com pano úmido, pois isto poderá quebrá-lo por choque térmico.
 - Para limpeza das trempes (grades), utilize apenas uma esponja macia, água, sabão neutro ou detergente.
 - Não utilize palha de aço, objetos pontiagudos ou produtos abrasivos para limpar as peças pintadas, para não riscá-las. Evite esfregar o painel de controle, pois poderá danificar as marcações.
 - O painel de controle e manípulos (botões) devem ser limpos a cada utilização, para evitar o amarelamento destas peças.
 - Para limpeza dos fogões com acendimento automático, além da limpeza geral, limpe periodicamente com uma esponja e detergente os eletrodos (velas) do acendimento automático. Segure-os pelo corpo e esfregue até ficarem limpos. Seque-os bem, pois quando estão molhados apresentam falhas de funcionamento. (NÃO ESQUEÇA DE DESLIGAR O PLUGUE DA TOMADA).
- Os queimadores de mesa são esmaltados. Ao efetuar sua limpeza tome alguns cuidados como:
- Evite bater o queimador, pois o impacto poderá deformá-lo ou lascar o esmalte que o recobre.
 - Não coloque o queimador ainda quente em água fria, pois pode ser danificado por choque térmico.
 - Aguarde que esfriem e esfregue-os com esponja de aço e sabão ou detergente, enxague e seque-os bem.
 - Nunca deixe-os de molho em vinagre ou limão.

9. Encaixe dos pés

IMPORTANTE: NUNCA UTILIZE O PRODUTO SEM OS PÉS MONTADOS

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM:

- Solicite o auxílio de um ajudante.
- Cuidado no manuseio, para não se cortar nas partes metálicas do fogão.

- 1 - Com auxílio do ajudante incline o produto, segurando a tampa de vidro para que ela não abra bruscamente. (fig. 1)
- 2 - Os pés possuem engate fácil, basta pressioná-los contra o encaixe na base do fogão até perceber o clique que os manterá travados. Siga abaixo o correto posicionamento (fig. 2):

A - Pé Dianteiro Esquerdo

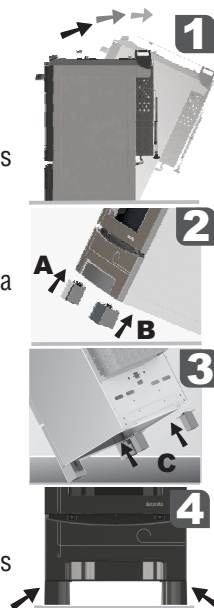
B - Pé Dianteiro Direito

NAS PEÇAS ESTÃO IDENTIFICADAS AS POSIÇÕES DE ENCAIXE

- 3 - Incline na posição oposta para encaixar os pés traseiros (fig. 3):

C - Pés traseiros (pés iguais)

- 4 - Ao colocar o fogão no chão, verifique se os pés estão firmes e nivelados em relação ao piso. (fig. 4)



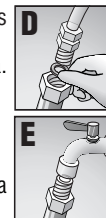
2.2. Gás Natural (GN) e GLP Encanado

Peças* necessárias para instalação do fogão com Gás Natural e GLP encanado: (* não fornecidas junto ao produto)

- Mangueira metálica flexível de 1/2" com arruela vedadora para rosca interna da mangueira. Conf. NBR 6414.
- Vedante (pasta para vedação) ou fita de teflon.
- Adaptador para mangueira metálica flexível.

Instalação:

1. Encaixe o adaptador no bico da extremidade do tubo de entrada do fogão. Rosqueie a mangueira metálica flexível no adaptador usando a arruela vedadora (**Fig. D**).
2. Rosqueie a outra extremidade da mangueira no registro de gás usando fita de teflon para vedar (**Fig. E**).



Atenção:

- Após a instalação, verifique se há vazamento de gás colocando um pouco de espuma de sabão ou detergente em todas as conexões que foram feitas. Nunca utilize chama direta.
- Não passe a mangueira de gás entre a proteção traseira do fogão e a parte traseira do forno. Caso necessite passar a mangueira atrás do fogão, utilize mangueira metálica.
- A mangueira não deve estar dobrada ou torcida e deve ser substituída antes do vencimento da validade.

3. Importante / Precauções

- Antes da primeira utilização acenda o forno vazio em potência máxima por aprox. 20 minutos, para eliminar possíveis resíduos do processo de fabricação.
- Este produto foi projetado exclusivamente para uso doméstico e para instalação no interior da residência e deve ser manuseado por um adulto.
- Mantenha as crianças longe do fogão durante o uso e enquanto as peças estiverem quentes.
- Mantenha o registro do regulador de pressão do gás fechado quando o fogão não estiver em uso.
- Desligue o plugue da tomada sempre que for limpar o fogão.
- Se o fogão for colocado em uma base, medidas devem ser tomadas para evitar que o aparelho escorregue desta base.
- Deixe pelo menos 5 cm de distância entre o fogão e qualquer móvel ou parede. Armários, coifas e teto devem ficar a uma distância acima de 90 cm dos queimadores (bocas) do fogão.
- Para evitar possíveis acidentes, utilize somente painéis e utensílios com base (fundo) plana sobre as trempes (grades da mesa). Não utilize painéis com base convexa ou base em anel.
- Mantenha a tampa aberta quando os queimadores de mesa estiverem quentes ou o forno esteja em uso.
- Durante a utilização, o fogão produz calor e vapores. Os móveis e utensílios próximos a ele devem suportar temperaturas superiores a 90°C.

4. Ligação elétrica

- O módulo de ignição do acendimento elétrico funciona tanto em 127 Volts quanto 220 Volts. Portanto não é necessário efetuar nenhum "ajuste" de voltagem.
- O fio terra (verde/amarelo) fixado na parte traseira do fogão deve ser ligado a um "terra" eficiente, de acordo com a norma ABNT NBR 5410. É importante que esta ligação seja efetuada por um electricista.
- É necessário que haja uma tomada elétrica próxima do fogão.
- Nunca passe os fios elétricos pela parte traseira do fogão. Com o calor a proteção dos fios poderá derreter causando curto circuito.
- Não ligue outros aparelhos na mesma tomada do fogão.
- Os fogões Mueller possuem ligação elétrica tipo Y. Se o cordão de alimentação de força estiver danificado, ele deverá ser substituído pela Rede Autorizada ou pessoa qualificada, afim de evitar riscos.

Lembrete:

Sempre que for efetuar uma manutenção no fogão, mesmo sendo um simples desentupimento de injetor, desligue o plugue da tomada.

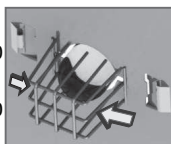
4.1. Luz no forno e Protetor da lâmpada

→ A lâmpada não acompanha o produto).
Compre a lâmpada (modelo E14) de acordo com a voltagem da residência (127V ou 220V).

→ **Para converter seu fogão de uma tensão para outra, apenas troque a lâmpada modelo E14. Por exemplo: para passar de 127V para 220V, desligue o plugue da tomada, retire a lâmpada E14/127V, coloque outra E14/220V e ligue o plugue na tomada.**

→ **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.

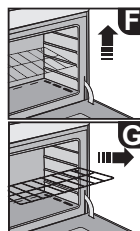


5. Prateleira do Forno

5.1. Prateleira Simples

→ **Para retirar a prateleira:** Empurre a prateleira para trás. Levante-a na parte traseira (**Fig. F**) e puxe-a para frente (**Fig. G**).

→ **Para recolocar a prateleira:** Coloque a prateleira no nível desejado, encaixando-a primeiro na parte traseira.

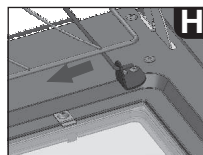


5.2. Prateleira Autodeslizante

→ Para retirar a **prateleira simples**, levante e puxe-a para frente (**fig. F e G**).

→ Para retirar a **prateleira inferior**, solte o gancho (**fig. H**), e também o gancho do lado oposto, em seguida puxe a prateleira para frente.

→ Para recolocar as prateleiras em seu fogão, faça a operação inversa.



6. Queimadores de mesa (bocas)

O registro do queimador (boca) permite várias graduações de chama. Segue instruções de utilização:

→ Antes de utilizar o queimador, verifique se o espalhador (tampa) está corretamente encaixada em sua base.

→ Após ligar um queimador verifique se a chama está regular.

→ A chama do queimador não deve transbordar o fundo das panela. Utilize o queimador adequado ao tamanho da panela, gerando economia de gás e utilização mais eficaz do produto.

→ Antes de retirar as panelas do fogão desligue os queimadores.

→ Se um queimador se apagar acidentalmente, desligue-o e aguarde um minuto para voltar a acendê-lo.

6.1. Acendimento dos queimadores da mesa

1- Pressione e gire o botão da boca escolhida até a posição de chama alta (**Fig. I**);

2.A- **Acendimento Automático:** Aperte o interruptor (botão) de acendimento automático (**Fig. I**), representado pelo símbolo ★ ⊕ no painel (**Fig. J**)

2.B- **Acendimento Manual:** Acenda o queimador utilizando fósforo ou acendedor (**Fig. L**);

3- Para diminuir a chama gire o botão no sentido anti-horário;

4- Para apagar a chama gire no sentido horário até o símbolo ● no painel de controle.



7. Forno com Válvula de Segurança

Este fogão possui Válvula de Segurança no forno. A Válvula de Segurança consiste em um dispositivo que corta o gás, caso a chama do queimador do forno se apague. Não necessita de energia elétrica para funcionar.

7.1. Acendimento queimador do forno

1- Abra a porta do forno. Pressione e gire o manípulo até a posição da chama alta;

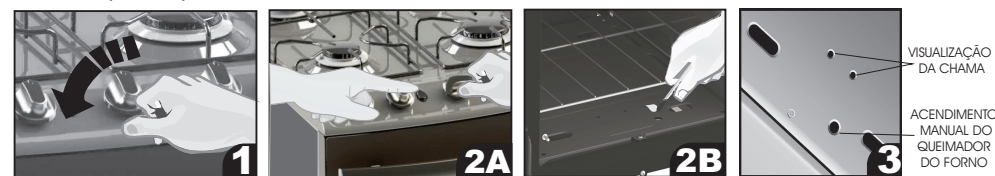
Obs.: Não vazará gás porque o forno está equipado com válvula de segurança (Corta Gás).

2.A- **ACENDIMENTO AUTOMÁTICO:** Mantenha pressionado o manípulo do forno e pressione o botão (interruptor) do acendimento automático, identificado através dos símbolos: ★ ⊕. Após acendimento das chamas por completo, mantenha o manípulo pressionado por aproximadamente 10 segundos.

2.B- **ACENDIMENTO MANUAL:** Mantenha pressionado o manípulo do forno e aproxime a chama do fósforo ou do acendedor no orifício localizado na parte inferior do forno. Após acendimento das chamas por completo, mantenha o manípulo pressionado por aproximadamente 10 segundos.

3- Certifique-se que a chama está acesa através dos dois orifícios.

Importante: A tentativa de acendimento não deve exceder 15 segundos. Caso a chama não esteja acesa ou a chama do queimador seja acidentalmente extinta, abra totalmente a porta do forno e aguarde 1 minuto antes de repetir os procedimentos anteriores.



5- Para diminuir a chama gire o botão no sentido anti-horário;

6- Para apagar a chama gire no sentido horário até o símbolo ● (DESLIGADO) no painel de controle.

7.2. Utilização do forno/mesa

→ Mantenha a tampa de vidro levantada enquanto o forno estiver ligado ou os queimadores estiverem quentes. Caso existam respingos e líquidos na tampa de vidro remova-os antes de levantá-la.

Pré-aquecimento:

→ Faça um **pré-aquecimento** de 7 a 10 minutos na posição de 290°C (chama alta), coloque o alimento no forno. Mantenha o botão do forno na posição de chama alta por mais 3 minutos e só depois selecione a temperatura desejada, conforme graduação no painel.

→ Utilize a prateleira de preferência na posição central do forno.

→ Acompanhe o assado pelo visor da porta. **Durante o funcionamento a porta do forno deve obrigatoriamente ficar completamente fechada.**

→ Durante o uso e principalmente com o forno ligado, o seu fogão aquecerá. Tenha cuidado ao ter contato com as partes quentes, evitando assim queimaduras.

→ Use luvas térmicas para manuseio ou retirada do alimento do forno.

7.3. Limpeza do forno autolimpante

As paredes laterais 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.

O uso frequente aumenta a eficiência do sistema autolimpante. Procure alternar o preparo de alimentos gordurosos com alimentos sem gordura (bolo, por exemplo), isso evita acúmulo de gordura nas paredes do forno.

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

→ Açúcar, leite, cremes ácidos e massa de tomate são prejudiciais ao esmalte autolimpante. Caso ocorra o contato destes alimentos com o esmalte, remova os resíduos imediatamente, evitando assim danos futuros ao revestimento do produto.

→ Para uma limpeza mais eficaz procure fazê-la com o forno morno. Primeiramente 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 amoníaco.

→ Nunca revestir o interior do forno com folhas de alumínio, pois o alumínio danifica o esmalte e fecha as aberturas de passagem de ar.

→ Não toque nas partes (peças) internas com objetos metálicos.