

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

Decorato  
gourmet

12:00



*A Mueller agradece a preferência por nossos produtos.*

*Ao adquirir um forno elétrico Mueller, você escolheu um produto de qualidade, fabricado com alta tecnologia.*

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

## ÍNDICE

<b>1. Segurança</b>	<b>02</b>
<b>2. Instalação</b>	<b>04</b>
2.1. Instalando o Forno Elétrico de bancada (Questo, Sonetto e Sapore)	04
2.2. Instalando o Forno Elétrico de embutir (Decorato e Decorato Gourmet)	05
<b>3. Utilização</b>	<b>06</b>
<b>4. Conhecendo o seu forno: Questo e Sonetto</b>	<b>07</b>
4.1. Utilizando o Forno Elétrico Questo	08
4.1. Utilizando o Forno Elétrico Sonetto	09
<b>5. Conhecendo o seu forno: Sapore e Decorato</b>	<b>10</b>
5.1. Utilizando o Forno Elétrico Sapore e Decorato	11
<b>6. Conhecendo o seu forno: Decorato Gourmet</b>	<b>12</b>
6.1. Utilizando o Forno Elétrico Decorato Gourmet	13
6.2. Programando as Funções do Painel Digital	14
<b>7. Limpeza e Conservação</b>	<b>15</b>
<b>8. Tabela de Temperaturas e Tempos</b>	<b>16</b>
<b>9. Termo de Garantia</b>	<b>17</b>
<b>10. Especificações Técnicas</b>	<b>19</b>

## 1. SEGURANÇA

**AVISO: RECOMENDA-SE QUE AS CRIANÇAS SEJAM VIGIADAS PARA ASSEGURAR QUE ELAS NÃO ESTEJAM BRINCANDO COM O APARELHO.**

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

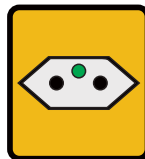


Danos provocados por descargas elétricas não estão cobertos pelo termo de garantia.

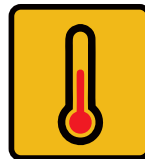
**PERCEBENDO QUALQUER ANORMALIDADE NO FUNCIONAMENTO DO APARELHO, DESLIGUE-O E CONSULTE O NOSSO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA.**



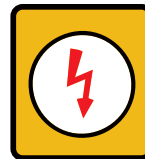
Este é o símbolo de alerta de partes quentes. Ele está adesivado na porta do seu forno elétrico e alerta para o cuidado ao manusear as áreas quentes, evitando possíveis queimaduras.



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



Durante o uso, o aparelho fica quente. Tome cuidado para evitar tocar os elementos aquecidos dentro do forno.



Para os fornos de tensão 127 V (plugue com pino Ø 4,8 mm), deve ser utilizado tomada e disjuntor ou fusível de 20 ampères, e para fornos de 220 V (plugue 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 mm<sup>2</sup>.

**AVISO: AS PARTE ACESSÍVEIS PODEM FICAR QUENTES DURANTE O USO. MANTENHA FORA DO ALCANCE DE CRIANÇAS PEQUENAS E ANIMAIS DOMÉSTICOS.**



Verifique a tensão correta (127V ou 220V) do seu produto na etiqueta do cabo de energia e/ou na etiqueta constante na parte traseira do forno.



Antes de ligar o forno elétrico, verifique se a tensão da tomada é correspondente à tensão do produto. Nunca conecte seu forno a uma tomada com tensão diferente da que está indicada no produto.



Não utilize conectores do tipo **T** (benjamin) ou extensão, pois os mesmos poderão danificar o seu produto. Não torça o cabo elétrico do seu forno e mantenha-o afastado das paredes do mesmo.



O plugue do Forno Elétrico com três pinos possui terminal de aterramento. A tomada de instalação deve ser ligada a um aterramento eficiente, atendendo normas ABNT NBR 5410 e NBR 14136.

**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 forno elétrico 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: NÃO APOIE RECIPIENTES NA PORTA DO FORNO QUANDO ELA ESTIVER ABERTA E NÃO UTILIZE O PUXADOR DA PORTA DO FORNO COMO PEGA PARA TRANSPORTAR O PRODUTO.**

**AVISO: CERTIFIQUE-SE QUE O APARELHO ESTÁ DESLIGADO ANTES DE SUBSTITUIR A LÂMPADA PARA EVITAR A POSSIBILIDADE DE CHOQUE ELÉTRICO.**

## 2. INSTALAÇÃO

Ao instalar o seu forno elétrico, siga as regras básicas de segurança:

1. Mantenha as distâncias mínimas descritas nas instruções de instalação;
2. Mantenha limpas e desobstruídas as passagens para a circulação de ar;
3. Os fornos elétricos Mueller não se destinam a serem operados por temporizador externo ou por controle remoto separado;

4. O seu aparelho é destinado para uso interno e não deve ficar exposto às variações bruscas de temperatura, à umidade e à ação direta da luz do sol.

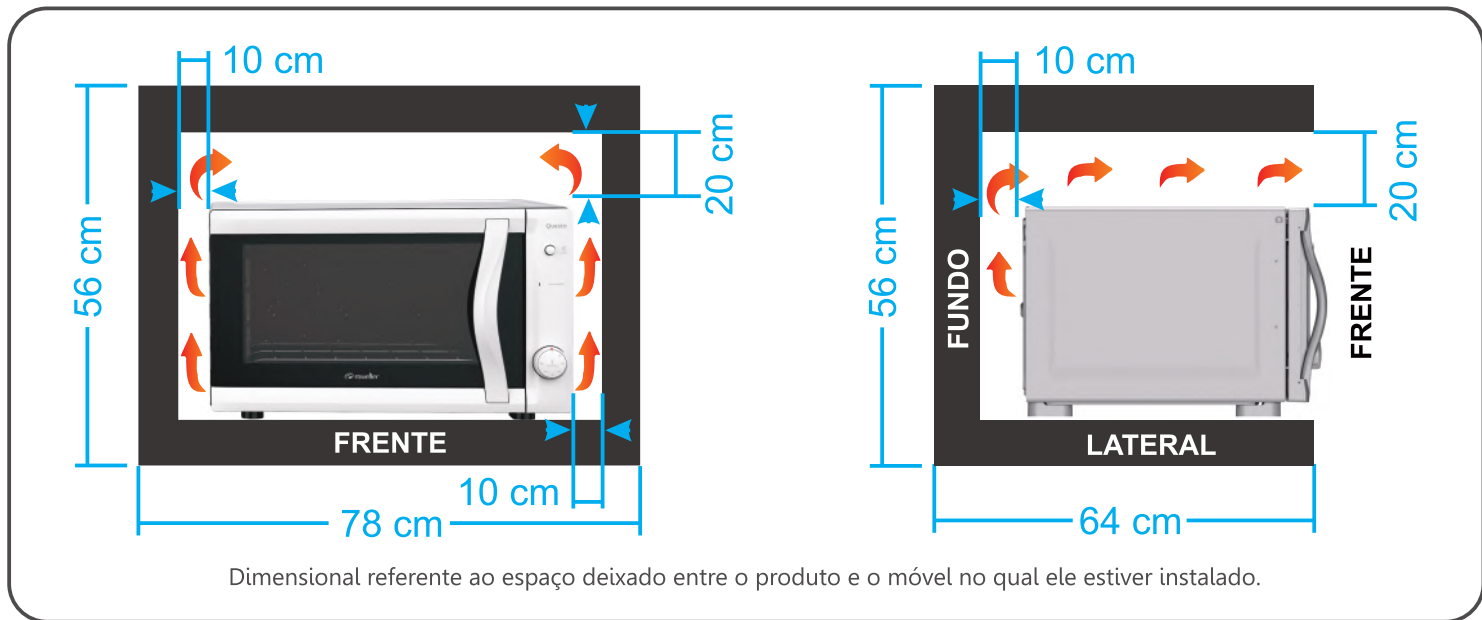
5. A saída de ar na parte traseira do produto não deve ter contato ou estar na mesma direção da tomada de energia elétrica.

6. 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.

### 2.1. INSTALANDO O FORNO ELÉTRICO DE BANCADA

Se você possui um dos modelos de fornos de bancada: Questo, Sonetto ou Sapore, siga as instruções abaixo para a correta instalação do produto:

1. Mantenha as distâncias mínimas conforme indicado na página 5: o móvel necessita ter no mínimo: 78 centímetros de largura, 56 centímetros de altura e 64 centímetros de profundidade;
2. Instale o forno elétrico sobre uma superfície plana, de preferência pedra, revestimento em cerâmica, alvenaria, madeira maciça ou MDF (resistentes ao calor);
3. 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;
4. Não coloque o forno sobre toalhas, materiais plásticos ou outras superfícies que possam sofrer deformações com o calor;
5. Nunca coloque objetos em cima do forno.



## 2.2. INSTALANDO O FORNO ELÉTRICO DE EMBUTIR

Se você possui um dos modelos de fornos de embutir: Decorato ou Decorato Gourmet, siga as instruções abaixo para a correta instalação do produto:

1. Respeite as distâncias mínimas que o nicho do móvel necessita ter: 65 centímetros de largura, 38 centímetros de altura e 51 centímetros de profundidade;
2. O forno que utilizar o mesmo **móvel do cooktop**, deve manter uma **distância mínima de 20cm** entre o fundo do cooktop e o gabinete do forno elétrico. A mangueira de gás do cooktop deverá, obrigatoriamente, ser metálica.
3. Fixe corretamente as presilhas, de acordo com as instruções da próxima página, para que as mesmas auxiliem no encaixe correto do produto.

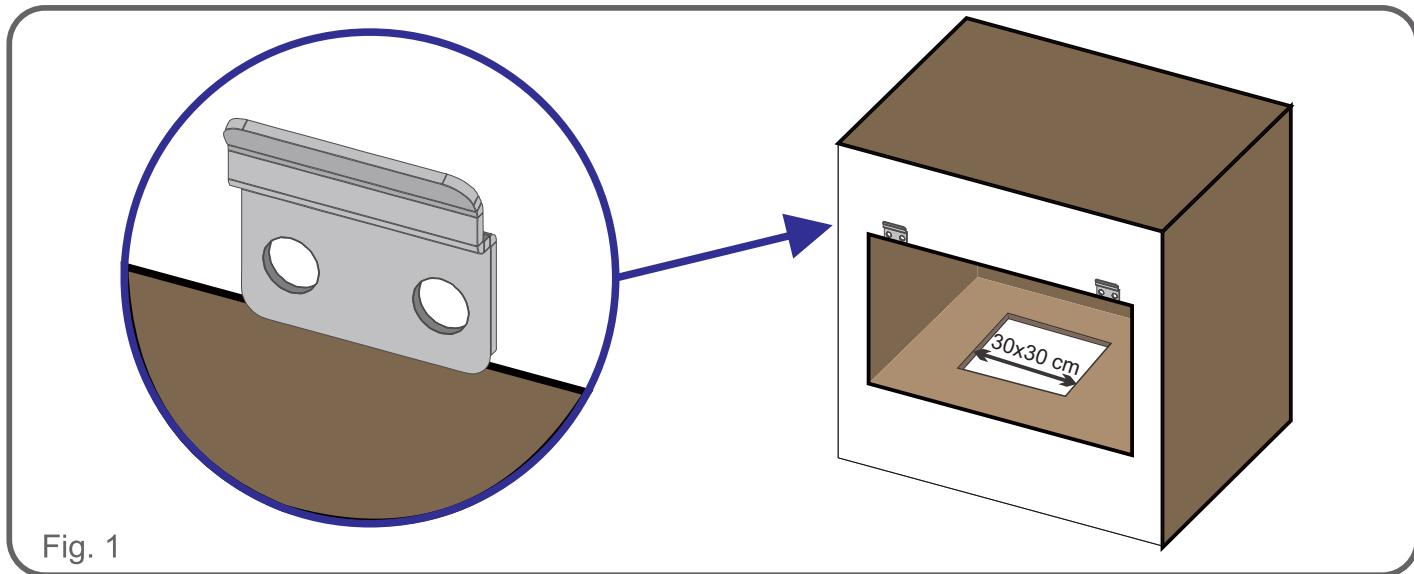


Fig. 1

Para fazer a correta instalação, você receberá junto com o produto um kit contendo o manual de instruções e as seguintes peças:

**02 presilhas;**

**04 parafusos AA 4,2 x 9,5mm.**

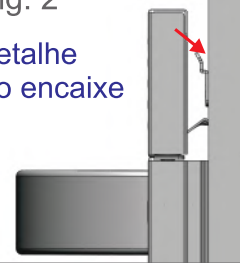
### **Instalação:**

Parafuse as presilhas rente ao corte do nicho, na parte superior, conforme ilustração da Fig. 1.

Após parafusadas, encaixe o produto com a moldura sobre as presilhas, de acordo com a ilustração da Fig. 2.

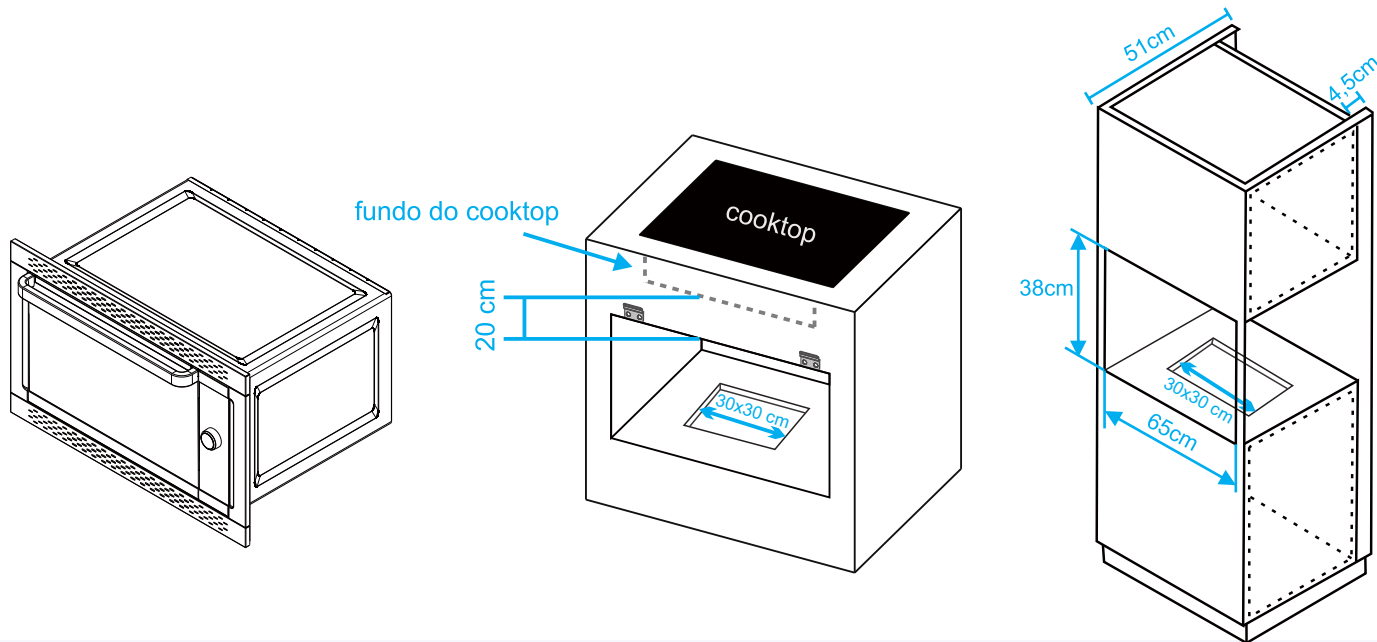
Fig. 2

detalhe  
do encaixe



4. 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;
5. A moldura e porta do forno, ficam por fora do nicho, ou seja, não ficam embutidas dentro do nicho.
6. 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.

**NOS FORNOS DE EMBUTIR, A MOLDURA POSSUI ORIFÍCIOS COM A FUNÇÃO DE VENTILAÇÃO. NUNCA OBSTRUA ESTES ORIFÍCIOS, GARANTINDO O BOM FUNCIONAMENTO DO FLUXO DE AR.**





## 3. UTILIZAÇÃO

- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, é necessário eliminar todos os resíduos de óleo e/ou umidade. Portanto, ligue o forno por 15 minutos com a porta entreaberta a 250°C. Por alguns instantes o forno poderá gerar vapores, o que não representa defeito.
- Sempre respeite o tempo de pré-aquecimento de suas receitas para obter um assado ideal;
- Procure alternar o preparo de alimentos mais gordurosos (carnes) com alimentos de baixa gordura (pães e bolos). Isso evita o acúmulo de gordura nas paredes do forno;
- Caso o alimento esteja assado na parte superior e ainda não esteja assado na parte inferior, desligue a resistência superior (grill), deixando ligada apenas a resistência inferior até completar o tempo necessário para o assado;
- Seque respingos de líquidos que estejam sobre o gabinete do forno;
- Sempre abra a porta segurando pelo puxador;
- A bandeja do forno serve somente para proteger a resistência inferior. Não a utilize em contato direto com o alimento;
- Antes de preparar o alimento, verifique se o espaço interno do produto é suficiente. A grade suporta até 6kg com segurança ao usuário;
- Durante o funcionamento do produto, as resistências vão ligar (ficando incandescente) e desligar. Este é um processo normal;
- Utilize sempre que possível a prateleira na posição mais baixa, evitando que o alimento queime na parte superior por estar muito próximo do grill;
- Para facilitar a limpeza do forno, ao assar alimentos gordurosos cubra-os com papel alumínio evitando que respingos sujem o interior do forno;
- Utilize apenas louça refratária, teflon, vidro, forma ou assadeira de alumínio ou inox. Nunca utilize recipientes plásticos ou próprios para microondas;
- Consulte a tabela informativa de assados para uma sugestão de tempos e temperaturas de assados.
- O cuidado e a higienização constante contribuem para o aumento da vida útil do produto e permitem uma melhor utilização.

**OS RECIPIENTES DENTRO DO FORNO DEVEM ESTAR AFASTADOS ENTRE SI E DAS PAREDES LATERAIS EM NO MÍNIMO 2CM, BEM COMO AFASTADOS 4CM DO GRILL.**

**O FORNO ELÉTRICO NÃO DEVE SER UTILIZADO PARA DESCONGELAR ALIMENTOS.**



## 4. CONHECENDO O SEU FORNO | LINHAS QUESTO E SONETTO

## 4.1. UTILIZANDO O FORNO QUESITO

**IMPORTANTE: ANTES DE INICIAR O SEU ASSADO, É INDISPENSÁVEL O PRÉ-AQUECIMENTO DO FORNO DURANTE 10 MINUTOS.**

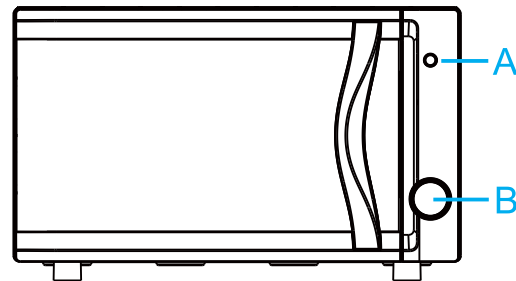
Se você possui o forno elétrico **Quesito**, este produto possui as funções: Grill e Controle de Temperatura. Veja a seguir como acionar e programar essas funções:

**1) CONECTE** o aparelho na tomada;

**2) PRÉ-AQUEÇA O FORNO:** Gire o **botão do controle de temperatura (B)**, selecionando a temperatura de 200°C e pressione o **botão de acionamento do grill (A)**. Aguarde aproximadamente 10 minutos antes de colocar o recipiente contendo o seu assado.

**3) PROGRAME A TEMPERATURA DO ASSADO:** Ao final dos 10 minutos de pré-aquecimento, gire novamente o **botão de controle da temperatura (B)** e selecione a temperatura desejada para a sua receita de assado.

**4) GRILL:** Verifique a posição do **botão de acionamento do grill (A)** e o acione sempre que for necessário para o seu assado. Para desligar o grill, pressione novamente o botão de acionamento e o mesmo voltará à posição inicial, desligando a resistência superior.



## 4.2. UTILIZANDO O FORNO SONETTO

**IMPORTANTE: ANTES DE INICIAR O SEU ASSADO, É INDISPENSÁVEL O PRÉ-AQUECIMENTO DO FORNO DURANTE 10 MINUTOS.**

Se você possui o forno elétrico **Sonetto**, este produto possui as funções: Grill, Timer, Luz e Controle de Temperatura. Veja a seguir como acionar e programar essas funções:

**1) CONECTE** o aparelho na tomada;

**2) PRÉ-AQUEÇA O FORNO:** Gire o **botão do controle de temperatura (B)**, selecionando a temperatura de 200°C, pressione o **botão de acionamento do grill (A)**, gire o **botão do timer (D)** até o final do seu curso (120 min) e retorne até a posição de 10 minutos.

**3) PROGRAME A TEMPERATURA DO ASSADO:** Ao final dos 10 minutos de pré-aquecimento, gire novamente o **botão de controle da temperatura (B)** e selecione a temperatura desejada para a sua receita de assado.

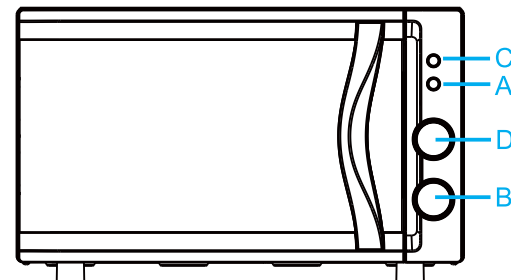
**4) GRILL:** Verifique a posição do **botão de acionamento do grill (A)** e o utilize conforme a necessidade do seu assado.

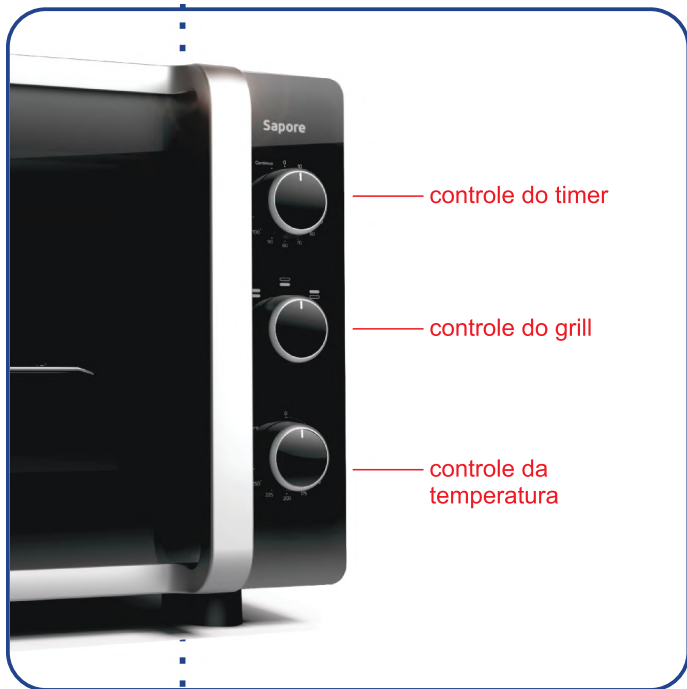
**5) TIMER:** Selecione o tempo de funcionamento do forno girando o **botão do timer (D)** até o final do seu curso (120 min) e retornando até a posição desejada. Somente após o ajuste, o forno começará a funcionar.

**6) LUZ:** Aperte o **botão de acendimento (C)** para acender a luz do forno e para apagá-la, aperte novamente.

**7)** Ao final do tempo programado, o timer emitirá um **SINAL SONORO** e desligará automaticamente o forno.

**8) O LED DE ILUMINAÇÃO** que indicação de funcionamento do timer permanece aceso até o fim do ciclo do timer. Quando o forno desligar, o led desligará automaticamente.





## 5. CONHECENDO O SEU FORNO | SAPORE E DECORATO

\*luz acende automaticamente e permanece acesa durante o funcionamento do produto.

## 5.1. UTILIZANDO OS FORNOS SAPORE E DECORATO

**IMPORTANTE: ANTES DE INICIAR O SEU ASSADO, É INDISPENSÁVEL O PRÉ-AQUECIMENTO DO FORNO DURANTE 10 MINUTOS.**

Se você possui o forno elétrico **SAPORE** ou o modelo de embutir **DECORATO**, estes produtos possuem as funções: Grill, Timer e Controle de Temperatura. Veja a seguir como acionar e programar essas funções:

**1) CONECTE** o aparelho na tomada;

**2) PRÉ-AQUEÇA O FORNO:** Gire o **botão do timer (E)** até o final do seu curso (120 min) e retorne até a posição de 10 minutos. Gire o **botão do grill (F)** até a marcação **==**, selecionando as resistências inferior e superior (grill) e gire o **botão de temperatura (G)** até 200°C.

**3) PROGRAME A TEMPERATURA DO ASSADO:** Ao final dos 10 minutos de pré-aquecimento, gire novamente os botões seletores de temperatura, do grill e do timer, ajustando conforme a necessidade do seu assado. Somente após as seleções, o forno começará a funcionar.



**4) GRILL:** Selecione com o **botão de acionamento do grill (F)** a(s) resistência(s) adequadas à sua receita e utilize conforme a necessidade.

Função **==** Liga a resistência inferior e superior simultaneamente.

Função **=** Liga somente a resistência inferior.

Função **=** Liga somente a resistência superior.



**5) TIMER:** Selecione o tempo de funcionamento do forno girando o **botão do timer (E)** para a direita até o final do seu curso (120 min) e retornando até a posição desejada. Caso prefira não determinar o tempo do assado, pode selecionar a função CONTÍNUO girando o botão para a esquerda. Somente após o ajuste o forno começará a funcionar.





moldura para circulação de ar

display relógio/timer

seletores de temperatura e timer

programação e seleção de resistências

seletores de acionamento de luz e trava do painel

seletores de ajuste de hora e cancelamento

## 6. CONHECENDO O SEU FORNO | DECORATO GOURMET

## 6.1. UTILIZANDO O FORNO DECORATO GOURMET

**IMPORTANTE: AO PROGRAMAR O MODO DO SEU ASSADO, A FUNÇÃO PRÉ-AQUECIMENTO É ATIVADA AUTOMATICAMENTE E NÃO É POSSÍVEL DESATIVÁ-LA DURANTE OS PRÓXIMOS 10 MINUTOS.**

Se você possui o forno elétrico **Decorato Gourmet**, este produto possui as funções: Grill, Timer, Relógio, Luz, Controle de Temperatura e Trava do Pannel. Este produto possui painel digital com teclas sensíveis ao toque e botão de controle para seleção de funções.

Veja a seguir como acionar e programar essas funções:

**1) CONECTE** o aparelho na tomada. Sempre que o produto for conectado à tomada, você deverá primeiro **ajustar o relógio (H)**. O ícone da tecla **Hora (L)** ficará aceso enquanto você estiver fazendo o ajuste da hora e dos minutos. Ao girar o botão de controle para esquerda (diminui) ou para a direita (aumenta), você ajustará, primeiramente, a hora (de 0 a 23). Apertando o **Botão (I)** no centro da palavra OK, você terá feito o ajuste da hora e deverá então selecionar os minutos (de 0 a 59). Pressionando novamente o **Botão (I)** no centro da palavra OK, os minutos estarão ajustados e você pode iniciar a programação do seu assado.

**2) LIGAR E DESLIGAR A LÂMPADA INTERNA:** Durante o funcionamento do forno, você poderá acender ou desligar a luz do interior para melhor visualizar o seu alimento. Basta tocar a tecla **Luz (J)** para acionar e tocá-la novamente para desligar. Contudo, durante o pré-aquecimento não é possível acionar esta função.

**3) TRAVANDO O PAINEL:** Esta função permite travar todas as teclas e o botão seletor do painel, proporcionando mais segurança. Pode ser acionada em qualquer momento durante o preparo e não altera a programação do seu assado. Para travar o painel, pressione a tecla **Travar Pannel (K)** por **2 segundos**. Quando o painel estiver travado, a luz branca de retro iluminação da tecla permanecerá acesa. Para destravar o painel, basta pressionar novamente a tecla por 2 segundos, a luz branca da tecla se apagará e o painel estará desbloqueado, permitindo ativar qualquer outra função.





**4) PROGRAMANDO O SEU MODO DE ASSADO:** Este forno possui 3 modos de preparo para o assado e a função Manter Aquecido.

**Modo ASSAR:** Nesta função, somente a resistência inferior estará selecionada.

**Modo ASSAR E DOURAR:** Nesta função, a resistência inferior e a resistência superior estarão selecionadas.

**Modo DOURAR:** Nesta função, somente a resistência superior estará selecionada.

**Modo MANTER AQUECIDO:** Nesta função, a temperatura mantém-se em aproximadamente 50°C apenas para manter o alimento aquecido após o término do tempo de preparo e sem queimá-lo.

- **Para ativar uma das funções**, basta girar o **Botão Seletor (I)** para a direita ou esquerda, até a função que você deseja ficar iluminada e então, pressionar o centro da palavra OK no botão para ativá-la.

**5) TEMPERATURA:** Após selecionar o modo de assado, a tecla **Temperatura (M)** ficará iluminada com a **cor verde**, indicando que você deve programar a temperatura desejada para o seu assado, girando o **Botão Seletor (I)** para selecionar de 50°C até 300°C. Para confirmar a temperatura selecionada, pressione o centro da palavra OK no botão e a tecla ficará iluminada com uma luz branca.

**6) TIMER:** Após ajustar a temperatura, a tecla **Timer (N)** ficará iluminada com a **cor verde**, indicando que você deve ajustar o tempo do seu assado. Para confirmar a seleção do tempo, pressione o centro da palavra OK no botão.

**7) CANCELAR:** A qualquer momento você pode cancelar a programação do forno, bastando pressionar a tecla **Cancelar (O)**.

**8) DESLIGAR O PAINEL:** para desligar o painel digital, pressione durante 2 segundos a tecla **Cancelar (O)**. Caso o forno esteja com um dos modos de assar ativos, faça primeiro o cancelamento da função (conforme item 7).

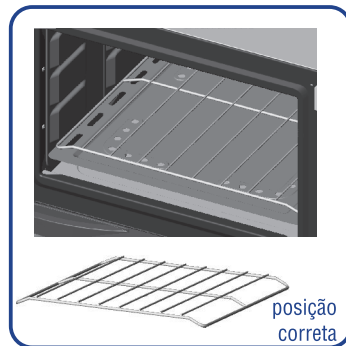
## 7. LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

- Os Fornos Mueller possuem vedação de borracha na porta do forno. Nunca retire essa borracha para limpeza, pois pode danificar o produto;
- Antes de realizar a limpeza, sempre verifique se o aparelho está **desligado da tomada**, evitando riscos de choques elétricos;
- A prateleira e a bandeja devem ser retiradas para a limpeza. Utilize esponja macia, umedecida com água morna e sabão ou detergente neutro;



**AO REMOVER A PRATELEIRA E BANDEJA PARA A LIMPEZA, VERIFIQUE O POSICIONAMENTO CORRETO PARA RECOLOCÁ-LAS NO FORNO, CONFORME IMAGEM AO LADO.**

- Enquanto o forno estiver em uso ou quente, nunca limpe as partes de vidro com pano úmido, evitando causar danos ao produto por **choque térmico**;
- Para a limpeza externa do aparelho, **não utilize produtos abrasivos**. Limpe apenas com um pano umedecido em uma solução de água morna e sabão ou detergente neutro;
- Para uma limpeza mais eficaz, procure fazê-la com o forno levemente morno, jamais quente;
- Nunca utilize produtos de limpeza a vapor na conservação do forno;
- Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno e visor, pois podem arranhar a superfície e resultar em fragmentação do vidro;
- A limpeza do gabinete em inox do forno deve receber **cuidados especiais**: recomenda-se utilizar água, sabão ou detergente neutro e uma esponja macia. Após a limpeza, remova todo o sabão e seque a água, evitando manchas no produto. Nunca utilize palha de aço, face abrasiva da esponja ou produtos abrasivos que possam riscar estas peças;
- As paredes internas 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. Nunca limpe o esmalte com produtos corrosivos ou cáusticos como sabão, limpa-forno ou outros produtos à base de **silicone**;
- Açúcar, leite, cremes ácidos e massa de tomate são prejudiciais ao esmalte auto-limpante que reveste as parede do forno. Caso ocorra o contato destes alimentos com o esmalte, remova os resíduos quando o forno estiver morno, evitando danos futuros ao revestimento do produto. Não toque nas partes internas com objetos metálicos e enquanto estiverem muito quentes;
- 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 expelidas através das frestas ou folgas do forno e também podem se depositar nas superfícies frias.



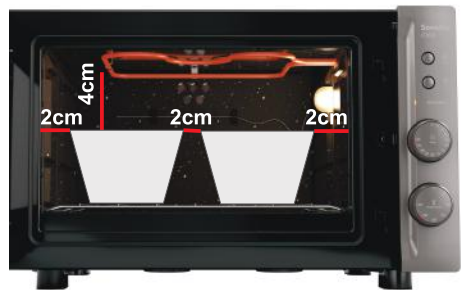
## 8. TABELA DE TEMPOS E TEMPERATURAS

**OS TEMPOS SUGERIDOS SÃO APROXIMADOS E PODEM VARIAR DE ACORDO COM O TAMANHO DOS ASSADOS.**

**OS ALIMENTOS DEVEM SER MONITORADOS REGULARMENTE E O TEMPO AJUSTADO DE ACORDO COM A SUA PREFERÊNCIA.**

ALIMENTO	TEMPERATURA	TEMPO (MINUTOS)
Bolos   Mistura Pronta (500g)	200°C	40
Pão (02 unidades de 1Kg)	250°C	40
Pizza (460g)	250°C	12
Costela Bovina Descongelada (1Kg)	250°C	120
Frango Recheado Descongelado (2Kg)	250°C	120

**RECOMENDAMOS GIRAR O RECIPIENTE DO ALIMENTO NA METADE DO TEMPO INDICADO PELA RECEITA PARA OBTER UM ASSADO PERFEITO.**



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



Utilize sempre que possível a prateleira na posição mais baixa, evitando que o alimento queime na parte superior por estar muito próximo ao grill.

## 9. TERMO DE GARANTIA

A **Mueller Fogões Ltda.** projetou e fabricou este produto com o objetivo de atender da melhor forma possível ao 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 47 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)** Corre por conta do consumidor o transporte do produto ao referido Posto Autorizado e as despesas decorrentes do mesmo. No caso do Posto Autorizado oferecer atendimento a domicílio, subentende-se que se trata de serviço complementar não incluído na presente garantia, devendo a taxa da visita técnica ser paga pelo consumidor.

**c)** 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. 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.

## **5. A garantia não cobre:**

**a)** Despesas de instalação, peças e componentes necessários para instalação e funcionamento do produto (inclusive as que não pertençam ao produto) como: transporte, mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja, rede elétrica, aterramento, etc.; 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)** 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 no Manual de Instruções de Uso e neste Termo de Garantia Contratual.

**d)** Remoção e transporte dos produtos para reparo/atendimento no Posto Autorizado durante o período da garantia, bem como eventual taxa de visita técnica, observado ainda o **item 3 b)**.

**6. A garantia de contratual terá validade e será gratuita nos limites deste contrato desde que o consumidor apresente Nota Fiscal de compra do produto.**

## **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.

**c)** **ATENÇÃO!** Problemas de oxidação/ferrugem podem ocorrer pelos seguintes fatores: instalação em ambientes de alta concentração salina (tais como regiões litorâneas); instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo; e utilização de produto químicos inadequados para limpeza.

Características Técnicas	QUESTO	SONETTO	SAPORE	DECORATO	DECORATO GOURMET
Peso líquido (kg)	12	12,6	13	14,2	14,2
Capacidade (litros)	44	44	44	44	44
Dimensões Externas (AxLxP)(cm)	36x58x52	36x58x52	36x58x52	---	---
Dimensões Internas (AxLxP)(cm)	26,3x39x43	26,3x39x43	26,3x39x43	26,3x39x43	26,3x39x43
Dimensões com Moldura (AxLxP)(cm)	---	---	---	43x68x52	43x68x52
Tensão (V)	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220
Potência Superior (W)	900	900	900	900	900
Potência Inferior (W)	900	900	900	900	900
<b>Consumo de Energia (valores obtidos a 200°C com as duas resistências ligadas e interior vazio)</b>					
Tensão 127V (kw/h)	0,61	0,61	0,61	0,61	0,61
Tensão 220V (kw/h)	0,61	0,61	0,61	0,61	0,61