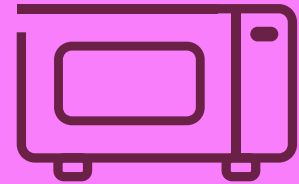


MANUAL DE INSTRUÇÕES

Fornos Elétricos de Bancada
e de Embutir

Fornos 44L

**Refeições completas
no seu tempo.**



Precisa de ajuda?

Aponte a câmera do seu
celular e fale conosco

M mueller

você de bem com o seu tempo

Modelos

A Mueller agradece a preferência por nossos eletrodomésticos. Ao adquirir um forno elétrico Mueller, você escolheu um produto de marca brasileira, fabricado com qualidade e alta tecnologia. E que há mais de 70 anos facilita a vida das famílias brasileiras, um compromisso assumido com você consumidor. **Mueller você de bem com o seu tempo!**

características técnicas	FRATELLO	SONETTO	SAPORE	DECORATO	DECORATO GOURMET
Peso líquido (Kg)	10,4	12,6	13	14,2	14,2
Capacidade (Litros)	44	44	44	44	44
Dimensões Externas (AxLxP) cm	36x58x48,5	36x58x52	36x58x52	---	---
Dimensões Internas (AxLxP) cm	26,3x39x43	26,3x39x43	26,3x39x43	26,3x39x43	26,3x39x43
Dimensões com Molduras (AxLxP) cm	---	---	---	43x68x52	43x68x52
Tensão (v)	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220	127 ou 220
Potência Superior (v)	900	900	900	900	900
Potência Inferior (v)	900	900	900	900	900
Lâmpada	não	sim	sim	sim	sim
Consumo de Energia (valores obtidos a 200°C com as duas resistências ligadas e interior vazio)					
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

Sumário

1. Segurança	03
2. Instalação	04
Forno Elétrico de Bancada	04
Forno Elétrico de Embutir	05
3. Utilização	06
Fratello e Sonetto	07
Sapore e Decorato	07
Decorato Gourmet	08
4. Limpeza e Conservação	09
5. Tabela de Temperaturas e Tempos	09
6. Termo de Garantia	10

Importante: antes de iniciar o seu assado, é indispensável o pré-aquecimento do forno por 10 minutos à 200°C.

1.Segurança

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas com capacidade 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.
- Percebendo qualquer anormalidade no funcionamento do aparelho, desligue-o e consulte o nosso serviço de Assistência técnica.
- 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.



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



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.



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



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.

- Durante o uso, o aparelho fica quente. Tome cuidado para evitar tocar os elementos aquecidos dentro do forno. Utilize luvas térmicas para o manuseio.
- Caso haja dúvidas quanto à tensão e instalações elétricas, consulte um electricista para que ele instale tomadas, disjuntores, aterramentos e a fiação elétrica adequados ao 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 produto afastado das paredes.
- 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.

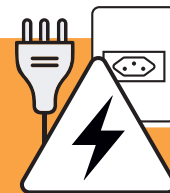
terminal de aterramento



terra

- Para os fornos de tensão 127V (plugue com pino Ø4,8mm), deve ser utilizado tomadas e disjuntor ou fusível de 20 ampéres, e para fornos de 220V (plugue com pino Ø4,0mm), usar tomadas e disjuntor ou fusível de 10 ampéres. A fiação da rede elétrica, onde será instalado o forno elétrico, deverá ser de fio 12 AWG ou 2,5 mm².
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, afim 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.
- Não abra o aparelho para fazer reparos internos, limpezas de peças ou curiosidade. Você perderá a garantia de Assistência técnica e correrá o risco de receber choques elétricos.

O plugue do Forno possui 3 pinos, sendo o pino central o terminal de aterramento (Não inutilize o pino de aterramento do plugue). A tomada de instalação deve ser ligada a um aterramento eficiente, atendendo às normas **ABNT NBR 5410** e **NBR 14136:2012**.



As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Mantenha fora do alcance de crianças pequenas e animais domésticos. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não brinquem com o aparelho.

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 utiliza o mesmo **móvel do cooktop**, deve manter uma **distância mínima de 20cm** entre a base do forno do cooktop e o gabinete do forno elétrico. A mangueira de gás do cooktop deverá, obrigatoriamente, ser metálica.
3. Fixe as presilhas de acordo com as instruções deste manual, para proporcionar o encaixe correto do produto.

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 a **Fig. 1**.

Fig. 1

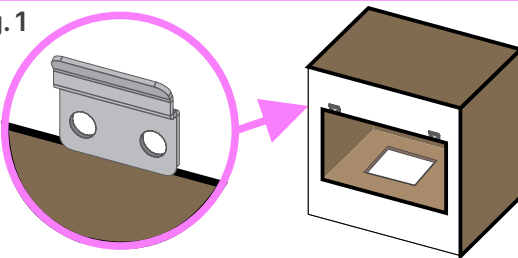
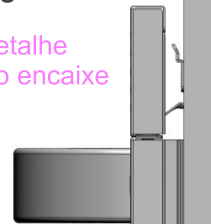


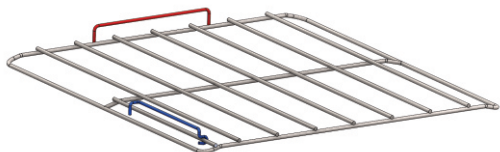
Fig. 2

detalhe do encaixe



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

Removendo a prateleira do forno decorato



- O forno elétrico Decorato possui uma prateleira deslizante e um sistema exclusivo de fixação.
- Esse sistema possui um batente traseiro (cor vermelha) que evita que o recipiente do assado escorregue para o fundo do forno e uma haste (cor azul) que funciona como trava de segurança da prateleira.
- O batente traseiro deve ser posicionado voltado para o fundo do forno e a trava de segurança deve ser encaixada em um dos 3 orifícios presentes na lateral esquerda do forno.

Fig. 3

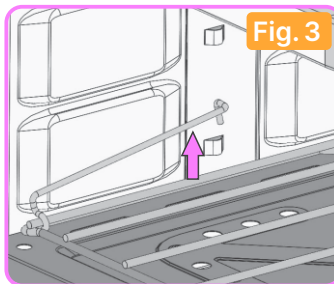
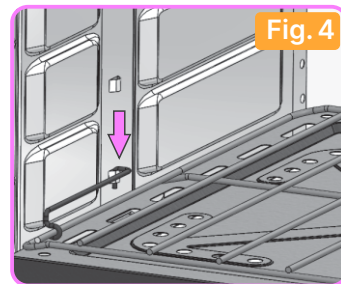


Fig. 4



- Para remover a prateleira da posição em que se encontra, segure a haste da trava de segurança e puxe-a para cima, conforme **Fig.3**. Após soltar a trava, arraste a prateleira para fora do forno.
- Para reposicioná-la, encaixe a prateleira no nível de posição desejado, arrastando-a para o interior do forno e encaixe novamente a trava de segurança no orifício mais próximo na lateral esquerda, olhando de frente, conforme **Fig.4**.

4. Ao instalar o forno em estantes ou armário, certifique-se de que há livre circulação de ar nas laterais, parte traseira e superior do aparelho, evitando o superaquecimento do mesmo;

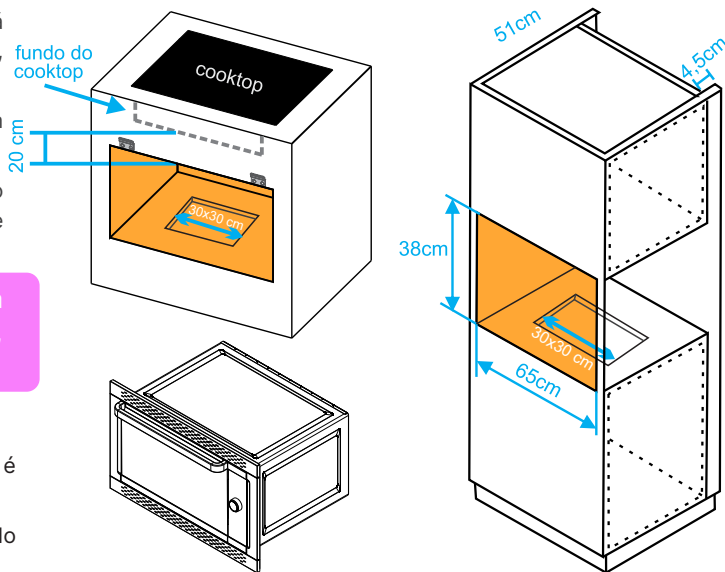
5. A moldura e porta do forno ficam por fora do nicho, ou seja, não ficam embutidas dentro do nicho.

6. A instalação da tomada de energia elétrica deve estar prevista no móvel. Caso não esteja, providencie uma passagem de aproximadamente 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.

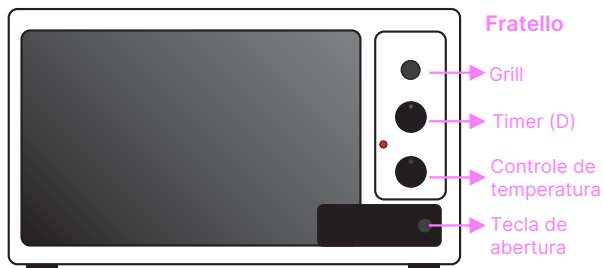
3. Utilização

- Antes de preparar o alimento, verifique se o espaço interno do produto é suficiente ou se a prateleira do forno comporta a quantidade desejada.
- Durante o funcionamento do produto, as resistências vão ligar (ficando incandescente) e desligar. Este é um processo normal.
- Utilize sempre a Prateleira no nível adequado, evitando que o assado queime ou leve mais tempo para assar, de acordo com o tipo de alimento.
- 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 tabela informativa de assados para sugestão de tempos e temperatura de assados.
- O cuidado e a higienização constante contribuem para o aumento da vida útil do produto e permitem uma melhor utilização.
- Não apoie recipientes na porta do forno quando ela estiver aberta e não use o Puxador da porta do forno para transportar o produto.

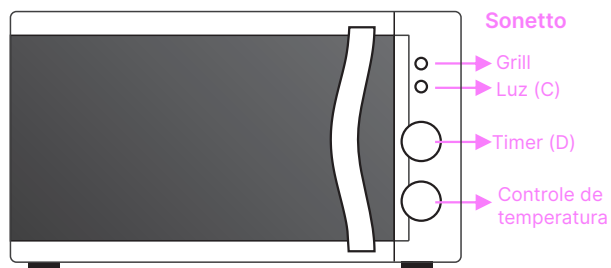


- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, é necessário eliminar todos os resíduos de óleo e/ou umidade provenientes da fabricação. Portanto, ligue o forno por 15 minutos com a porta entreaberta a 250°C. Por alguns instantes o forno poderá gerar vapores, o que não representa defeito.
- Sempre respeite o tempo de pré-aquecimento de suas receitas para obter um assado ideal.
- Caso o alimento esteja assado na parte superior e ainda não esteja assado na parte inferior, desligue a resistência superior (DOURADOR) deixando ligada apenas a resistência inferior até completar o tempo necessário para o assado.
- Seque respingos de líquido que estejam sobre o gabinete do forno;
- Sempre abra ou feche a porta segurando pelo puxador.
- A Bandeja do forno serve somente para proteger a resistência inferior. Não utilize em contato direto com o alimento.

Fratello e Sonetto



1. Conecte o aparelho na tomada;
2. Pré-aqueça: gire o botão do controle de temperatura, selecionando a temperatura de 200°C, acione o botão do grill, gire o botão do timer até o final do seu curso de 120 minutos e retorne até a posição de 10 minutos.
3. Programe a temperatura: ao final dos 10 minutos de pré-aquecimento, gire novamente o botão de controle e selecione a temperatura desejada.
4. Grill: no forno fratello você aciona o interruptor no modo on para ligar e off para desligar. No forno sonetto, basta pressionar o botão grill para ligar e pressionar novamente para desligar.



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 indica o funcionamento do timer permanece aceso até o fim do ciclo do timer. Quando o forno desligar, o led também desliga automaticamente.

Sapore e Decorato

1. Conecte o aparelho na tomada;
2. Pré-aqueça: gire o botão do timer (A) até o final do seu curso (120 min) e retorne até a posição de 10 minutos. Gire o botão seletor (B) até a marcação , selecionando as resistências inferior e superior (grill) e gire o botão de temperatura (C) até 200°C.



3. Programe a temperatura: ao final dos 10 minutos de pré-aquecimento, você pode ajustar os botões seletores de temperatura, grill e timer de acordo com a sua necessidade. Somente após concluir as seleções, o forno começará a funcionar.
4. Grill: Selecione com o botão seletor (B) a configuração adequada 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 (A) 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, selecione a função contínuo girando o botão para esquerda. Somente após o ajuste o forno começará a funcionar.

Decorato Gourmet

Funções Decorato Gourmet: Grill, Timer, Relógio, Luz, Controle de temperatura e Travar Painel. Este produto possui painel digital com teclas sensíveis ao toque e um 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 ajustar o relógio (**D**). O ícone da tecla Hora (**H**) ficará aceso enquanto a hora e os minutos forem ajustados. Gire o botão de controle (**E**) para esquerda (diminui) ou para direita (aumenta) e pressione o centro do botão para confirmar as horas e após os minutos.

2. Lâmpada: durante o funcionamento do forno, você poderá acender ou desligar a luz do interior. Basta tocar na tecla Luz (**F**) para ligar ou desligar, porém durante o pré-aquecimento não é possível acionar esta função.

3. Travar Painel: permite travar todas as teclas e o botão seletor do painel, proporcionando segurança. Essa função pode ser acionada durante o preparo e não interfere na programação já ajustada. Pressione a tecla Travar Painel (**G**) por 2 segundos e posteriormente 2 segundos para liberar as funções.

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 (**E**) 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 (**I**) ficará iluminada com a cor verde, indicando que você deve programar a temperatura desejada para o seu assado, girando o Botão Seletor (**E**) 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 (**J**) 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 (**K**).

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



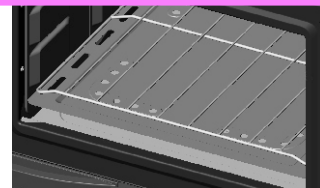
4. Limpeza e Conservação

- Os Fornos Mueller possuem vedação de borracha na porta do forno. Nunca retire essa borracha para limpeza, pois pode danificar o produto.
- Antes de limpar, desligue o plug da tomada para evitar choque elétrico.
- A prateleira e a bandeja podem ser retiradas para a limpeza. Utilize esponja macia, umedecida com água morna e sabão ou detergente neutro;
- 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 solução de água morna e sabão ou detergente neutro.
- Para uma resultado eficaz, limpe com o forno morno, jamais quente.
- Nunca utilize aparelhos 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.
- As paredes laterais dos fornos possuem o sistema de limpeza Total Clean. Limpe logo após o uso e resfriamento do forno com uma esponja macia e sabão neutro.
- Açúcar, leite, cremes ácidos e massas de tomate são prejudiciais ao esmalte Total Clean que reveste as paredes 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.

Ao remover a prateleira e a bandeja para limpeza, verifique o posicionamento correto para recolocá-las no forno



posição correta



5. Tabela de temperaturas e tempos

Alimentos	Temperatura	Tempo (min.)
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 Descongelada (2Kg)	250°C	120



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

Distância entre o assado



Prateleira na posição baixa

Preferencialmente use a prateleira na posição mais baixa, evitando que o alimento queime na parte superior por estar muito próximo ao Grill.

6. 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 entregar 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, os quais poderão ser consultados através de contato pelo SAC 0800 747 1692 ou ainda pelo do site <https://loja.mueller.ind.br/localize-assistencia>.

a) A mão-de-obra necessária para o reparo de nossos produtos, dentro do período de garantia de aproximadamente 01 ano, é gratuita.

b) Para produtos das categorias **Coifa, Micro-ondas, Forno de Embutir, Fogões** e **Cooktop** as visitas técnicas serão gratuitas no

perímetro urbano das cidades onde há Postos de Serviços Autorizados Mueller - SAM.

b.1) Fora do perímetro urbano e nas cidades não constantes na Relação de Postos Autorizados poderá ser cobrada uma taxa de locomoção do técnico ou custo de transporte do produto até o Posto Autorizado (ida e volta).

c) Para produtos da categoria **Forno Elétrico de Bancada** corre por conta do consumidor o transporte do produto ao referido Posto Autorizado, bem como as despesas decorrentes. Caso o consumidor deseje o atendimento domiciliar, poderá verificar com o Posto Autorizado eventual serviço complementar, não incluído na presente garantia, devendo arcar com eventuais taxas.

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

4.1. Ainda, exclusivamente para Fogões, observar o disposto abaixo:

a) Seja utilizado GLP (Gás Liquefeito de Petróleo ou Gás de Botijão) ou GN (gás natural) que obedeçam às legislações federais, estaduais e municipais.

b) Esteja realizando a primeira transformação do fogão, ainda não utilizado, de GLP para GN. 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 legal e contratual a transformação não será gratuita.

5. 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.

6. A garantia não cobre:

6.1. Para Fogões:

a) Despesas de instalação, peças e componentes necessários para instalação e funcionamento do produto (inclusive as que não pertençam ao produto) como: mangueiras especiais para a condução do gás, regulador de pressão de gás, aterramento, lâmpadas, botijão de gás, extensão de fios elétricos ou outras adaptações; 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) Locomoção do técnico ou custo de transporte do produto para atendimento em garantia, observado o disposto nos itens **3 – b.1) e c).**

6.2. Para Fornos:

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) Locomoção do técnico ou custo de transporte do produto para atendimento em garantia, observado o disposto nos itens **3 – b.1) e c).**

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.

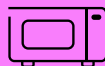
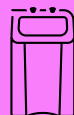
RESPEITO AO MEIO AMBIENTE

Produto: Desde o desenvolvimento do projeto até a conclusão de cada produto em seu parque fabril, a Mueller preocupa-se em exercer sua responsabilidade social e ambiental, utilizando matéria-prima reciclável e processos avançados que reduzem o desperdício, evidenciando assim a sustentabilidade e contribuindo para a preservação do meio ambiente.

Embalagem: A embalagem do produto é produzida com materiais que podem ser reciclados ou reutilizados. Ao descartá-la, dê a destinação correta aos resíduos, ajudando-nos a promover a sustentabilidade.

Descarte: Para o descarte do seu produto pós consumo de forma ambientalmente correta, localize um ponto de recebimento mais próximo a você no site da ABREE: <http://abree.org.br>.

A ABREE é a entidade gestora da qual a Mueller é associada, que gerencia a logística reversa do seu produto e embalagens no final de sua vida útil. Caso seu município não possua ponto de recebimento, o produto deve ser descartado em conformidade com a legislação vigente, encaminhando-o para local adequado a estes fins, reduzindo o impacto ambiental.



Conheça nossa
linha de produtos!

f muellereletrô

mueller.ind.br

SAC 0800 747 1692

Rev.01 12/22 Manual 110000894

Mantenha a nota fiscal de compra junto a este manual. Em caso de necessidade de assistência técnica, localize o **Posto Autorizado mais próximo de você: loja.mueller.ind.br/localize-assistencia**