Manual de instruções linha de fogões

mueller
Sua família merece.

CARACTERÍSTICA	Piacere 4b	Piacere 5b
Peso Líquido (kg)	20,9	29,5
Tensão(V)	127-220	127-220
Potência Elétrica 127V	16,5 W	16,5 W
Potência Elétrica 220V	18,5 W	18,5 W
Dimensões do produto Alt./Larg./Profund. (cm)	91x48,5x60	91x75x60
Dimensões Internas do forno Alt./Larg./Prof. (cm)	30,5x38x41,5	30,5x64,5x41,5
Peso Máx. na prateleira (kg)	6,0	8,4
Ø mín. de panela (cm)	14,0	14,0
Potência queimador	(máx/mín)	(máx/mín)
• Médio (kW)	1,7/0,90	1,7/0,90
• Grande (kW)	2,0/0,90	2,0/0,90
• Tripla Chama (kW)	---	3,7/2,7
• Dupla Chama (kW)	3,0/1,9	3,0/1,9
• Forno (kW)	2,1/1,0	3,0/1,3
Botijão recomendado	P13	P13
Pressão Nominal GLP	2,75 kPa	2,75 kPa
Pressão Nominal GN	1,96 kPa	1,96 kPa

Atenção:Não utilize o fogão antes de ler atentamente este manual.
Mantenha a nota fiscal de compra junto a este manual.

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.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES - LEIA COM ATENÇÃO

⇨**Não é recomendável o uso de panelas em material refratário (ex: panela de cerâmica ou de barro ou de pedra sabão), assim como utilizar chapas de ferro.**

⇨Para evitar possíveis acidentes, utilize somente panelas e utensílios com base (fundo) plana sobre as trempes (grades da mesa). Não utilize panelas com base convexa ou base em anel;

⇨**As trempes do fogão são individuais, antes da utilização certifique-se que as mesmas estão corretamente encaixadas;**

⇨Cuidado para não deixar cair objetos pontiagudos sobre a mesa de vidro, pois poderá trincar ou quebrar.

⇨A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta quando o aparelho está operando.

⇨**Após a limpeza normal das peças esmaltadas, se estas ainda apresentarem manchas, utilize uma esponja macia com detergente esfregando a peça, e retire os resíduos com um pano umedecido.**

⇨Ocorrendo derramamento de líquidos sobre a base e/ou o vidro, desligue imediatamente o(s) queimadore(s), aguarde que as peças esfriem, limpe e seque o local. Não utilize o fogão com líquido derramado;

⇨Nunca toque nas peças aquecidas (queimadores, trempes, bases, etc.). Após o uso e antes de iniciar a limpeza de seu fogão, aguarde as peças esfriarem, pois a limpeza das peças quentes podem ocasionar acidentes, além de danificar o produto;

⇨Na limpeza do fogão nunca use produtos químico, palha de aço, limão. Também não podem ser utilizadas máquinas de limpeza a vapor;

⇨Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da mesa, já que podem danificar a superfície, podendo resultar na quebra do vidro;

⇨Na limpeza das peças plásticas, vidro e disco (base) da trempe utilize esponja macia e detergente;

⇨Açúcar ou alimentos adocicados devem ser retirados ainda mornos da mesa , com detergente e esponja macia;

⇨ Para limpeza de manchas produzidas pela água, utilize esponja umidecida com um pouco de vinagre;

⇨ Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza na mesa;

⇨ Verifique se todas as peças foram encaixadas corretamente;

⇨Após o término da limpeza seque todas as peças, pois a umidade poderá ocasionar falhas de acendimento e manchas no produto;

⇨ Na limpeza nunca utilize a face áspera da esponja (verde).

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.

➔O fogão deve ser instalado em local bem arejado, sem correntes de ar que possam apagar as chamas dos queimadores.

➔Este produto não se destina a ser operado por temporizador externo ou por controle remoto separado.

➔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.

➔Este produto foi projetado exclusivamente para uso doméstico e para instalação no interior da residência e deve ser manuseado por um adulto. Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares.

➔Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho. Mantenha as crianças longe do fogão durante o uso e enquanto as peças estiverem quentes.

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

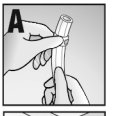
Peças* necessárias para instalação do fogão com gás GLP :(*não fornecidas junto ao produto)

↘Regulador de pressão* para botijão conf. NBR 8473(*não fornecidas junto ao produto)(observe a data de validade);

Recomendamos o uso de Regulador de Pressão de no mínimo 2Kg/h.

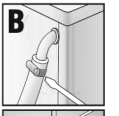
↘Mangueira de plástico* regulamentada pelo INMETRO NBR 8613 (*não fornecidas junto ao produto)(observe a data de validade);

↘2 abraçadeiras de metal*(*não fornecidas junto ao produto);



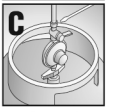
Instalação:

1.Coloque a abraçadeira na extremidade da mangueira, que deve ser encaixada no bico de entrada de gás do fogão **(Fig. A)**.



2.Aperte o parafuso da abraçadeira com uma chave de fenda para deixar o engate bem firme **(Fig. B)**.

3.Coloque a outra abraçadeira na ponta da mangueira encaixando-a no registro do regulador de pressão. Aperte o parafuso da abraçadeira.



4.Coloque o regulador de pressão no botijão, apertando-o bem para evitar vazamento de gás **(Fig. C)**.

Nunca utilize o fogão sem um regulador de pressão entre a mangueira e o botijão de gás.

2.Instalação do Gás

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.

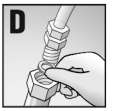
2.2.Gás Natural (GN) e GLP Encanado

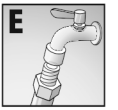
Peças* necessárias para instalação do fogão com Gás Natural e GLP encanado: (*não fornecidas junto ao produto)

↘Mangueira metálica flexível de ½" com arruela vedadora para rosca interna da mangueira* Conf.NBR 6414. (*não fornecidas junto ao produto)

↘Vedante (pasta para vedação) ou fita de teflon.

↘Adaptador para mangueira metálica flexível*. (*não fornecidas junto ao produto)





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.

Nunca utilize o fogão sem um regulador de pressão entre a mangueira e o botijão de gás.

3.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 plugue do fogão com três pinos possui terminal de aterramento. A tomada de instalação do fogão deve ser ligada a um "terra" eficiente, atendendo normas ABNT NBR 5410 e NBR 14136. É importante que esta ligação seja efetuada por um eletricista. Não inutilize o pino de aterramento do plugue, pois o aterramento correto do fogão é importantíssimo para a segurança do usuário, sua família e seu patrimônio.

➔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.

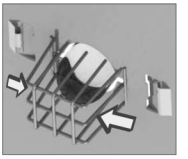
➔Não ligue outros aparelhos na mesma tomada do fogão.

➔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.

3.Ligação Elétrica

3.1.Luz no forno e Protetor da lâmpada



➜ A lâmpada não acompanha o produto. Compre a lâmpada (modelo E14) de acordo com a tensão da residência (127V ou 220V). Recomendada lâmpada de 15W.

➜ ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado da tomada antes de instalar/substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

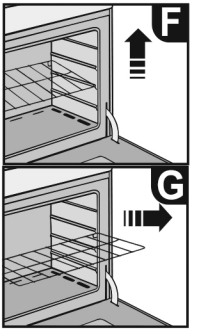
Para converter seu fogão de uma tensão para outra, apenas troque a lâmpada modelo E14. Por exemplo: para passar de 127V para 220V, desligue o plugue da tomada, retire a lâmpada E14/127V, coloque outra E14/220V e ligue o plugue na tomada .

➜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 no encaixe soltando a peça.

4.Prateleira do Forno

4.1.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.Queimadores de mesa (bocas)

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

➜O encaixe correto dos espalhadores evitam o pretejamento das panelas e deformação dos queimadores, bem como manchas na mesa do produto em virtude do deslocamento da chama.

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

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

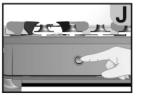
➜A chama do queimador não deve transbordar o fundo das panela. Utilize o queimador adequado ao tamanho da panela, gerando economia de gás e utilização mais eficaz do produto.

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

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

5.Queimadores de Mesa (bocas)

5.1.Acendimento dos queimadores de mesa



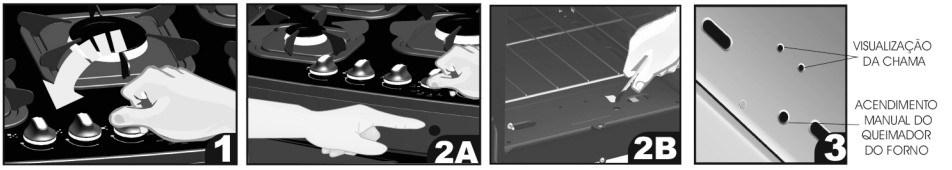
1- Pressione e gire o botão da boca escolhida até a posição de chama alta **(Fig. I)**;
2.A- Acendimento Automático: Aperte o interruptor (botão) de acendimento automático, representado pelo símbolo ★⊖ no painel.**(Fig. J)**
2.B- Acendimento Manual: Acenda o queimador utilizando fósforo ou acendedor **(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.

6.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.

6.1.Acendimento do 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.
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.

6.Forno com Válvula de Segurança

6.2.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, limpa 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, após o resfriamento do forno, 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.

6.3.Utilização do forno e mesa

➜Não utillize papel alumínio para revestir a mesa de vidro.

➜Faça um **pré-aquecimento** de 7 a 10 minutos na posição de 290ºC (chama alta), coloque o alimento no forno e 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.

6.4.Instruções para Assar

➜Os períodos de tempo para assar são aproximados e os alimentos devem ser monitorados regurlamente. Esses períodos devem ser ajustados de acordo com a sua preferência.

Alimento	Temperatura do Assado	Tempo Aproximado
Bolo Mistura Pronta (500g)	200ºC	40 minutos
Pizza Congelada (460g)	230ºC	10 minutos
Costela Bovina Descongelada (1kg)	230ºC	120 minutos
Frango Recheado Descongelado (2kg)	230ºC	120 minutos

7.Limpeza Geral do Fogão

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

➜ A limpeza frequente 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.Também não podem ser utilizadas máquinas de limpeza a vapor.

➜ Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar os vidros (mesa e porta do forno), já que podem danificar a superfície , resultando na quebra do vidro.

➜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.

Para remover as manchas mais difíceis nas peças de inox recomendamos a utilização de Pasta para Polir e Remover Manchas de Superfícies de Aço Inox aplicada na peça com Esponja Prateada para Superfícies Delicadas. Deposite uma quantidade em cima da peça e esfregue até retirar a mancha. Remova todo resíduo com um pano úmido. Siga as instruções de uso do produto (pasta para polir)

8.Importante / Precauções

➜Antes da primeira utilização acenda o forno vazio em potência máxima por aprox. 20 mimutos, 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.
➜Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho. 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 panelas e utensílios com base (fundo) plana sobre as trempes (grades da mesa). Não utilize panelas 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.
➜Este aparelho é destinado para uso interno.
➜Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
➜A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta quando o aparelho está operando.
➜**Se o cabo elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**
➜Este produto não se destina a ser operado por temporizador externo ou por controle remoto separado.
➜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.
➜**Ao sentir cheiro de vazamento de gás: - não acenda as luzes do ambiente, nem ligue aparelhos elétricos; - não acenda fósforos e isqueiros; feche imediatamente o registro de gás; abra janelas e portas para ventilação do ambiente; contate os serviços do SAM – Serviço Autorizado Mueller.**
➜Nunca instale cortinas próximas ao produto, pois corresse o risco de acidentes.
➜Óleo e gordura são inflamáveis. Em caso de incêndio, desligue o registro do gás e nunca jogue água, se possível abafe com pano úmido e ligue imediatamente para o corpo de bombeiros mais próximo

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 vícios de fabricação, a contar da data de emissão da Nota Fiscal. Os nove primeiros meses constituem a garantia contratual concedida pela Mueller Fogões Ltda, como prova de confiança que deposita na qualidade dos produtos que fabrica. Já os últimos três meses desta garantia são exigidos pela Lei nº 8.078, de 11/set/1990.**
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 contratual e legal 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.

c) O consumidor apresente nota fiscal de compra do produto.

continua...

9.Termo de Garantia

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 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.

6. A garantia não cobre:

a)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;

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 conseqüência de acidentes de transporte ou manuseio, riscos, amassamento ou atos e efeitos de catástrofe da natureza.

7. 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.

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.