



Manual do Usuário

Modelo: ZDP364LRPSS
Fogão Profissional com Um
Forno - 163 litros





Serviços ao Consumidor

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Parabéns!

Você adquiriu um Produto com a Qualidade GE Monogram.

Isto, para nós é muito importante, pois os produtos GE são concebidos para fazer parte de sua família por muitos anos, proporcionando-lhe conforto e segurança.

A GE, uma das mais tradicionais e conceituadas empresas do mundo, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus clientes.

Esperamos manter sua preferência pela marca GE, sempre que você precisar de aparelhos de alta qualidade e tecnologia para o seu lar.

Parabéns pela sua escolha.

Estamos felizes em ter um produto GE fazendo parte de sua família.

Índice

Cozimento de Superfície

Queimadores	11
Controles	10, 11, 16
Utensílios para Cozer	12
Queimadores Dupla-Chama	11
Recursos	10, 41
Grill	13, 14

Forno

Folha de Alumínio	8, 17, 21
Cozer/Assar	17, 19
Grelhar/Guia para Grelhar	20 - 22
Controles	10, 11, 13, 16, 19, 20, 23 25, 26, 27, 28, 29
Cozimento por Convecção	23, 24
Recursos	10
Levedação	25
Instruções de Auto-limpeza	26, 27

Cuidados e Limpeza

Sobre tampas dos Queimadores	34
Grades dos Queimadores	35
Recipiente da Grelha, Grade e Prateleira de Assar	29
Painel de Controles e Botões	29
Tábua de cortar	35
Canaleta de Gordura	35
Grill	36
Retirada da Porta	31, 33
Elementos de Aquecimento do Forno	29
Lâmpadas do Forno	32
Ponta de Prova	31
Conjunto dos Queimadores	34, 35
Prateleiras do Forno	30
Superfícies de Aço Inoxidável	33

Serviços ao Cliente

Números de Telefones Importantes	4
Número do Modelo e de Série	4
Instruções de Segurança	3, 5~9
Solução de Problemas	37~39
Especificações Técnicas	40, 41
Garantia	42

▲ ALERTA:

Se a informação contida neste manual não for exatamente seguida, poderá resultar em incêndio ou explosão, causando danos materiais e pessoais ou morte.

- Não armazene ou use gasolina ou outro líquido ou vapor inflamável nas proximidades deste ou de qualquer outro eletrodoméstico.
- Se você sentir cheiro de gás:
 - Não tente acender qualquer outro eletrodoméstico.
 - Não toque em qualquer chave elétrica.
 - Imediatamente chame, de um telefone vizinho, a companhia de gás. Siga as instruções do fornecedor de gás.
 - Se você não conseguir falar com a companhia de gás chame o corpo de bombeiros.
- A instalação e serviços deverão ser feitos por instalador qualificado, agência de serviços ou o fornecedor de gás.

Serviços ao Consumidor

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Retire a fita de embalagem

Com cuidado, retire toda a embalagem, suportes de isopor e fita.

Para assegurar que nenhum dano seja feito no acabamento do produto, o modo mais seguro para remover adesivos deixados pela fita de embalagem em novos eletrodomésticos é uma aplicação de líquido detergente de lava pratos. Aplique com pano macio e deixe sem enxaguar.

NOTA

A fita adesiva deverá ser retirada de todas as peças. Ela não poderá ser retirada se estiver endurecida pelo calor.

Escreva os números do modelo e o de série

Queira por gentileza escrever esses números nos espaços abaixo:

Número do Modelo

Número de Série

Utilize esses números em qualquer correspondência ou chamadas de serviço referentes a seu novo fogão.

Se você receber um fogão danificado

Contate o seu revendedor (ou instalador) que lhe vendeu o fogão

Economize tempo e dinheiro

Antes de chamar a assistência técnica, examine primeiro a nossa tabela de "Solução de Problemas".

Ela lista os problemas operacionais de menor importância que você mesmo poderá corrigir.

Caso você necessite de serviços

Entre em contato com nosso Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram.

Tenha sempre a nota fiscal em mãos, para o atendimento.

Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram
0800-7717788 - Território Nacional

Horário de Atendimento:

Segunda a Sexta das 8 h às 17:00 h e
aos Sábados das 8 h às 12 h

Se preferir contate-nos pelo "e-mail":
gemonogram@mabebr.com.br
www.gemonogrambrasil.com.br

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

IMPORTANTE AVISO DE SEGURANÇA

- **A isolamento de fiberglass nos fornos pirolíticos libera uma pequena quantidade de monóxido de carbono durante o ciclo de limpeza.** A exposição poderá ser minimizada pela ventilação de janela aberta ou usando um ventilador ou exaustor.
- **Eletrrodomésticos a gás poderão causar uma pequena exposição a quatro substâncias,** a saber, benzeno, monóxido de carbono, formaldeído e fuligem causados, principalmente, pela combustão incompleta de gás natural ou GLP.
- **Queimadores adequadamente ajustados,** indicados por uma chama azulada ao invés de amarelada, minimizará a combustão incompleta. A exposição a essas substâncias poderá ser minimizada pela ventilação de janela aberta ou usando um ventilador ou coifa.
- **IMPORTANTE:** Alguns pássaros são extremamente sensíveis a substâncias liberadas durante o ciclo de auto-limpeza de qualquer forno. Leve os pássaros para outro ambiente bem ventilado.

⚠️ ALERTA: PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

Quando usar o seu eletrodoméstico, siga as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- Peça ao instalador que lhe mostre a localização da válvula de fechamento de gás do fogão e como fechá-la, caso seja necessário.
- **Certifique-se de que todo o material de embalagem foi retirado do fogão** antes de seu funcionamento para evitar danos devido a incêndio ou fumaça caso o material de embalagem se incendeie.
- **Depois de uso prolongado do fogão, poderão ocorrer altas temperaturas no chão e muitos pisos não suportarão este tipo de uso.** Nunca instale o fogão sobre piso de vinil ou linóleo que poderão não suportar tal uso. Nunca o instale diretamente sobre área carpetada no interior da cozinha.
- **Localize o seu fogão fora da área de circulação da cozinha e afastado de áreas com muito vento e circulação de ar deficiente.**

⚠️ ALERTA:



- Todos os fogões podem tombar.
- **QUEIMADURAS** ou outros **SÉRIOS DANOS PESSOAIS** podem resultar.



- **INSTALE e VERIFIQUE** o suporte anti-tombo seguindo as instruções que acompanham o suporte.

Para reduzir o risco de tombamento do fogão, ele deverá ser fixado por um suporte anti-tombamento. Veja as instruções de instalação que acompanham o suporte para detalhes completos antes de tentar sua imediata instalação.

Para verificar se o suporte está instalado e encaixado adequadamente, incline ligeiramente o fogão para frente. O suporte deverá parar o fogão dentro de 10 cm. Se não, o suporte deverá ser instalado novamente.

Se o fogão for afastado da parede por alguma razão, sempre repita este procedimento para verificar se o fogão está preso pelo suporte anti-tombamento.

Se o seu fogão não tiver esse suporte, chame o revendedor que lhe vendeu o produto para receber outro, sem custo extra.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

⚠️ ALERTA: PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

- **Utilize este eletrodoméstico apenas para o fim a que se destina**, conforme o descrito neste Manual.
- **Certifique-se de que seu fogão está adequadamente instalado e aterrado** por um instalador habilitado de acordo com as Instruções de Instalação fornecidas.
- **Não tente consertar ou substituir qualquer parte do seu fogão a menos que claramente recomendado neste manual.** Todo e qualquer conserto, reparo ou manutenção deve ser feito por pessoal habilitado.
- **Antes de fazer qualquer reparo ou conserto, DESCONNECTE A FONTE DE ALIMENTAÇÃO DO FOGÃO NO PAINEL DE DISTRIBUIÇÃO DA RESIDÊNCIA** RETIRANDO O FUSÍVEL OU DESARMANDO O DISJUNTOR.
- **Não deixe crianças sozinhas** - crianças não deverão ficar sozinhas ou sem vigilância em área onde um eletrodoméstico está em funcionamento. Nunca permita que elas ou adultos subam, sentem, se pendurem ou permaneçam em qualquer parte deste eletrodoméstico.
- **Crianças em andadores ou engatinhando poderão ser atraídas para o puxador da porta do forno e poderão agarrá-lo e abrir a porta do forno.** Isso poderá resultar em dano às crianças pela porta sendo puxada para abrir ou em queimaduras severas, se o forno estiver em uso e quente.
- **Não permita que ninguém suba, permaneça ou se pendure na porta do forno, painel de controle ou cooktop.** Eles poderão danificar o forno e mesmo incliná-lo sobre si causando severos danos pessoais.
- **Não armazene materiais inflamáveis no forno ou próximo do cooktop.**
- **Não armazene plástico, líquidos inflamáveis ou materiais combustíveis em prateleira opcional superior.**
- **CUIDADO: ITENS DE INTERESSE PARA CRIANÇAS NÃO DEVEM SER COLOCADOS NUM ARMÁRIO SOBRE O FOGÃO OU NA ÁREA DE RESPINGOS DO FOGÃO - CRIANÇAS SUBINDO NO FOGÃO PARA PEGÁ-LOS PODEM SE QUEIMAR SERIAMENTE.**
- **Nunca use este eletrodoméstico como um aquecedor de ambiente.** Se o fizer, resultará em envenenamento por monóxido de carbono ou sobre aquecimento do eletrodoméstico.
- **Nunca use roupas folgadas ou soltas enquanto estiver usando o este eletrodoméstico.** Seja cuidadoso ao pegar algo que esteja acima do fogão. Materiais inflamáveis poderão se incendiar se entrarem em contato com a superfície dos queimadores, grades dos queimadores ou elementos de aquecimento do forno e poderão causar queimaduras severas.
- **Use luvas de proteção secas para segurar as painelas**- luvas úmidas ou molhadas em superfícies quentes poderão causar queimaduras por causa do vapor. Não deixe as luvas protetoras se aproximarem da superfície dos queimadores, grades dos queimadores ou elementos de aquecimento do forno. Não use uma toalha ou pano grosso como substituto da luva protetora.
- **No cozimento na superfície do eletrodoméstico, não toque na superfície dos queimadores, grades dos queimadores ou grill ou nas áreas ao redor.**
- **Ao usar o forno, não toque nos elementos de aquecimento do forno**, na superfície interna do forno ou área exterior imediatamente próxima ao redor da porta ou do friso traseiro. Estas superfícies poderão estar suficientemente quentes para provocar queimaduras.
- Durante e após o uso, não toque ou deixe panos ou outros materiais inflamáveis em contato com superfície dos queimadores, grill, áreas próximas dos queimadores de superfície ou qualquer área interna do forno; espere um tempo suficiente para o esfriamento.
Potencialmente, superfícies quentes incluem o cooktop, áreas próximas do cooktop, aberturas de ventilação do forno e superfícies próximas das aberturas incluindo aquelas ao redor da porta do forno, peças metálicas de acabamento acima da porta ou qualquer proteção traseira ou superfície de prateleiras superiores.
- **⚠️ CUIDADO: A superfície interna do forno pode estar quente quando se abre a porta.**
- **Mantenha o ventilador e filtros de gordura do exaustor limpos para assegurar boa ventilação e para evitar chamas na gordura.** Desligue o ventilador em caso de incêndio ou quando flambar líquidos no cooktop. O ventilador, se estiver funcionando, poderá espalhar as chamas.
- **Cozinhe, por completo, carne de porco e de aves - até que a temperatura interna da carne seja de pelo menos 72°C e a de aves seja pelo menos 82°C.** Isso garantirá proteção contra doenças por alimentos contaminados.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

⚠️ ALERTA: PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

- **Não use água sobre gordura em chamas. Nunca pegue uma panela em chamas.** Desligue os controles. Extinga as chamas cobrindo totalmente a panela com uma tampa que se encaixe perfeitamente ou uma bandeja plana. Use um extintor de pó químico seco ou de espuma.

Gordura em chamas pode ser abafada cobrindo-a com bicarbonato de sódio ou, se disponível com um extintor de pó químico seco ou de espuma.

Chamas no forno poderão ser extintas completamente fechando a porta do forno e desligando o forno ou com um extintor de pó químico seco ou de espuma.

- **NÃO ARMAZENE OU USE MATERIAIS COMBUSTÍVEIS, GASOLINA OU VAPORES E LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DESTES OU DE QUALQUER OUTRO ELETRODOMÉSTICO.**
- **Nunca deixe gordura para cozinhar ou outros materiais inflamáveis acumular no ou próximo do fogão. Limpe a canaleta de gordura e recipientes de queimadores depois de cada uso.**
- **Se você sentir cheiro de gás**, o instalador não fez um trabalho adequado quanto à verificação de vazamentos. Você poderá ter um pequeno vazamento e, portanto um cheiro leve de gás se as conexões não tiverem sido completamente apertadas.

Encontrar um vazamento de gás **NÃO** é tarefa para você realizar. Alguns vazamentos poderão ser detectados apenas com o controle do queimador na posição "Ligado". Para sua proteção, isso deverá ser feito por técnico qualificado. Nunca use uma chama para localizar um vazamento.

- **Se por acaso um queimador desligar e escapar gás, abra uma janela ou porta para deixar o ar sair.** Não tente usar este eletrodoméstico até que o gás tenha tido tempo para sair. Siga as instruções em "Se você sentir cheiro de gás".
- **Nunca bloqueie as aberturas de ventilação do fogão.** Elas permitem a entrada e saída de ar necessário para o fogão funcionar, adequadamente, com a combustão correta. As aberturas de ar estão localizadas na parte superior e inferior da porta do forno, na parte frontal do painel de controle, na parte traseira do cooktop e ao longo da parte inferior do fogão.
- **Certifique-se de que todos os controles do fogão e/ou cooktop estejam desligados e o eletrodoméstico frio** antes de usar qualquer tipo de limpador a base de aerossol ou espalhador de cozinha sobre ou ao redor do eletrodoméstico. Os produtos químicos que produzem a ação de espalhamento poderão, na presença de calor, incendiar ou causar corrosão nas peças metálicas.

⚠️ ALERTA: PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA DAS SUPERFÍCIES DE COZIMENTO

- **Não aqueça recipientes de alimentos fechados;** o acúmulo de pressão poderá causar a explosão do recipiente
- **Ajuste o controle do queimador de modo que a chama aqueça somente o fundo do recipiente** e não se estenda além do fundo do recipiente. Chama excessiva é perigosa. Os queimadores de alto poder calorífico poderão derreter facilmente os cabos de utensílios de cozinha.
- **Segure o cabo do recipiente, usando um suporte de panelas seco**, para evitar movimentação do utensílio ao virar ou mexer alimentos.
- **Use sempre a posição LITE quando acender os queimadores de superfície** e certifique-se de que eles realmente acenderam.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

⚠️ ALERTA: PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA DAS SUPERFÍCIES DE COZIMENTO

- **Nunca deixe os queimadores de superfície sem supervisão e ajustados em chamas altas.** Transbordamento causa fumaça e derrame de gordura que poderão pegar fogo. Se as chamas do queimador forem diminuídas por um severo transbordamento que afeta o acendedor, o gás não queimado escapará para o ambiente.
- **Para minimizar a possibilidade de queimaduras,** incêndio de materiais inflamáveis e derrame, os cabos dos utensílios devem ser posicionados para a lateral ou traseira do fogão sem se estender sobre as áreas de queimadores adjacentes.
- **Sempre desligue os queimadores da mesa antes de retirar os utensílios.**
- **Verifique sempre, com cuidado, os alimentos sendo fritos em ajustes de chama alta.**
- **Alimentos que serão fritos devem estar os mais secos possíveis.** Cristais de gelo em alimentos congelados ou umidade em alimentos frescos podem provocar o borbulhar na gordura quente e transbordar a panela.
- **Use a quantidade mínima possível de gordura para um frigar efetivo, seja com camada rasa ou profunda de gordura.** Colocar muita gordura na panela poderá provocar transbordamento ao se colocar os alimentos.
- **Use um termômetro de gordura profunda** sempre que possível para evitar que a gordura sobre aqueça além do ponto de ignição.
- **Sempre aqueça a gordura de modo lento e observe-a enquanto é aquecida.**
- **Nunca movimente uma panela de gordura quente,** especialmente uma frigideira com camada alta de gordura. Espere ela esfriar.
- **Se for usada uma mistura de óleos e gordura para fritar,** misture-os antes de aquecê-los ou à medida que a gordura se derreta lentamente.
- **Ao usar utensílios de vidro,** certifique-se de que eles são adequados para uso em fogões.
- **Não deixe nenhum item sobre o cooktop.** O ar quente das aberturas de ar poderá incendiar itens inflamáveis e aumentar a pressão em recipientes fechados causando explosão.
- **Não use folhas de alumínio para cobrir as grades dos queimadores ou forrar qualquer parte do fogão.** Isso provocará envenenamento por monóxido de carbono, sobre aquecimento das superfícies do cooktop ou risco de incêndio.
- **Use panelas de tamanho adequado** - evite panelas instáveis ou que possam tombar facilmente. Selecione utensílios de cozinha que tenham fundos planos suficientemente grandes para conter, de modo adequado, os alimentos e que evitam transbordamentos e respingos e, além disso, grandes para cobrir a grade do queimador. Isso economizará tempo de limpeza e evitará perigosos acúmulos de alimentos, pois salpicos e derramamentos deixados sobre o fogão poderão incendiar. Use panelas com cabos que possam ser pegos facilmente e que permaneçam frios.
- **Não deixe itens de plástico no cooktop** - eles podem derreter se forem deixados próximos das saídas de ar ou dos queimadores.
- **Para evitar a possibilidade de uma queimadura,** certifique-se de que os controles dos queimadores estão na posição **OFF** (desligado) e as grades dos queimadores de mesa estejam frias, antes de retirá-las.
- **Gordura é inflamável.** Deixe a gordura quente esfriar antes de tentar lidar com ela. Não deixe que depósitos de gordura acumulem na grade ou na canaleta de gordura. Limpe essas áreas depois de cada uso.
- **Para adequado acendimento e desempenho dos queimadores do cooktop, mantenha limpa a câmara dos queimadores.** Poderá ser necessário limpá-las se houver um derramamento ou se o queimador não acender, embora o acendedor esteja faiscando.
- **Depois da limpeza, é importante certificar-se de que a sobre tampa e o espalhador estejam adequadamente alinhados com a câmara do queimador.** Alinhamento incorreto produzirá desempenho ineficiente do queimador. Nunca use o queimador sem todas as peças em seu devido lugar.
- **Limpe o cooktop com cuidado.** Evite queimaduras de vapor; não use uma esponja ou pano molhados para limpar o cooktop, enquanto ele estiver quente. Alguns limpadores produzem fumaças nocivas quando aplicados sobre superfícies quentes. Siga as instruções do fabricante.
- **Não use o grill para assar carnes com muita gordura ou produtos que possam incendiar.**
- **Se o fogão estiver posicionado próximo de uma janela,** não coloque cortinas compridas que possam voar sobre os queimadores da mesa e criar um risco perigoso de incêndio.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

⚠ ALERTA: PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA PARA O FORNO

- **Coloque as prateleiras do forno na posição desejada quando o forno estiver frio.** Se precisar manusear as prateleiras enquanto quentes, não deixe que as luvas de proteção para manuseio entrem em contato com os elementos de aquecimento.
- **Afastese do fogão ao abrir a porta do forno.** O ar quente ou vapor que escapa pode provocar queimaduras nas mãos, rosto e/ou olhos.
- **Nunca asse (grelhe) com a porta aberta.** O grelhar com porta aberta não é permitido devido o sobre aquecimento dos botões de controle.
- **Puxando a prateleira para fora até o ponto de parada é conveniente para se levantar alimentos pesados.** É também uma precaução contra queimaduras que poderiam resultar devidas ao contato com as superfícies quentes da porta ou as paredes do forno.
- **Quando usar sacos para cozinhar ou assar alimentos no forno,** siga as instruções do fabricante.
- **Não use seu forno para secar jornais.** Se sobre aquecidos poderão pegar fogo.
- **Não use o forno como área de armazenamento.** Itens armazenados no forno poderão incendiar.
- **Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos no forno quando ele não estiver em uso.**
- **Não permita que ninguém suba, permaneça ou se dependure sobre a porta.** Eles poderão danificar o forno e causar danos pessoais.

⚠ ALERTA: FORNO PIROLÍTICO

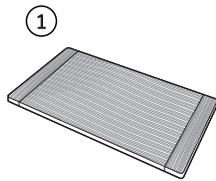
- **Certifique-se de remover o excesso de respingos antes de iniciar a operação de auto-limpeza.**
- **Nunca deixe folha de alumínio no forno durante a auto-limpeza.** Assim fazendo poderá levar a um sobre aquecimento da parte inferior do forno, com risco potencial de incêndio.
- **Antes de fazer a auto-limpeza do forno,** retire o recipiente da grelha, grade e outros utensílios de cozinha.
- **Não limpe a moldura de vedação do forno ou a borracha de vedação da porta do forno.** Essas vedações são essenciais para uma boa vedação. Deve-se tomar cuidado para não esfregar, danificar ou retirar as vedações.
- **Se o ciclo pirolítico não funcionar adequadamente** desligue o forno e a energia elétrica de alimentação do forno. Chame a Assistência Técnica GE.
- **Não use limpadores de forno.** Nenhum limpador comercial ou de recobrimento protetor de forno deverá ser usado no interior ou em qualquer parte do forno. Os resíduos de limpadores de forno poderão danificar o interior do forno durante o ciclo de auto-limpeza.
- **Limpe somente as partes do eletrodoméstico especificadas neste manual durante o ciclo pirolítico.**

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

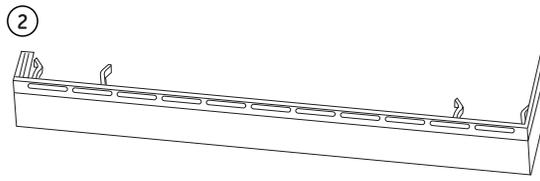
Recursos de seu Fogão

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

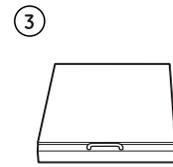
Informações dos Recursos



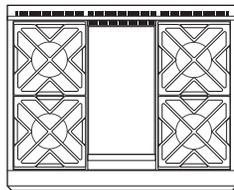
Tábua de Corte



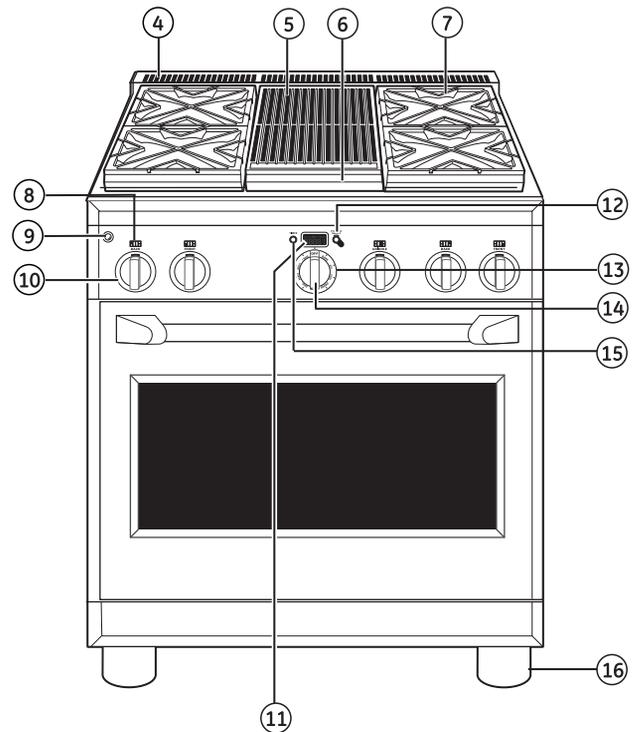
Painel de Ventilação do Fogão



Tampa do Grill



4 queimadores e grill



Recurso	Página
1 Tábua de Cortar	35
2 Painel de Ventilação do Fogão	--
3 Tampas do Grill	--
4 Saídas/Entradas de Ar	17
5 Grade IV (Infravermelho)	13, 14
6 Canaleta de Gordura do Grill	35
7 Grades dos Queimadores do Cooktop	12, 35
8 Indicador de Localização do Queimador	--
9 Controle de Iluminação LED de Tarefas	--
10 Botão de Controle do Queimador com Friso Iluminado	11, 29
11 Display do Forno	16
12 Mini-Botão (para selecionar PONTA DE PROVA, TIMER ou Recursos Especiais)	16, 29
13 Seletor do Modo Forno	16
14 Botão de Temperatura do Forno	16
15 Timer	16, 27
16 Sistema de Nivelamento (4)	--



Recursos do seu Fogão

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Ignição eletrônica e novo acendimento automático

O fogão dispõe de ignição elétrica que elimina a necessidade de acendimento por piloto permanente.

Os queimadores deste fogão acenderão, nova e automaticamente, se a chama se apagar.

Todos os acendedores dos queimadores da superfície faiscarão e farão ruídos "click" quando qualquer queimador for ativado. Não toque em qualquer queimador quando os acendedores estiverem faiscando.

Ocasionalmente, os queimadores poderão faiscar se um vento excessivo ou uma corrente de ar afastar a chama do sensor de chama do queimador.

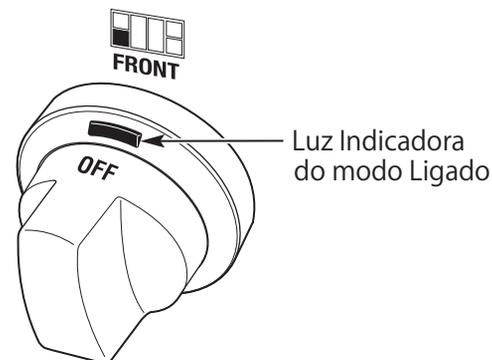
O grill IV (infravermelho) dispõe de acendedores Glo-Bar. Esse acendedor permanece energizado toda vez que o grill IV estiver em uso, para assegurar que o queimador permaneça sempre aceso.

No caso de falta de energia, você pode acender os queimadores da superfície no seu fogão com um fósforo. Segure um fósforo aceso próximo ao queimador e só então, gire o botão para a posição "LOW" (baixa). **Seja bastante cuidadoso ao acender os queimadores dessa maneira.**

Não tente acender o grill durante uma falta de energia. O gás para esse queimador será automaticamente desligado, durante uma falta de energia.

Para acender um queimador da superfície

Pressione o botão de controle e gire-o no sentido **anti-horário** até a posição LITE.



Depois que o queimador acender, gire o botão para ajustar o tamanho da chama.

Para apagar um queimador, gire o botão no sentido horário até a posição **OFF** (desligado).

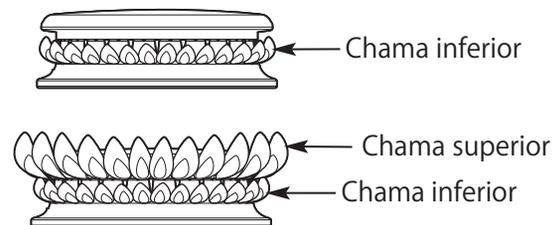
- Não use os queimadores por um longo período de tempo sem um utensílio de cozimento na grade do queimador, pois o acabamento na grade poderá lascas sem utensílio para absorver o calor.
- O indicador luminoso em cada friso verifica se o queimador está aceso. Entretanto, isso não deverá ser substituído para a verificação visual da chama no queimador.

Queimadores com dupla chama

Todos os queimadores de superfície têm dupla chama, uma sobre a outra; os queimadores dupla chama tem uma chama inferior (cozimento lento) e uma superior (principal). Quando um queimador for aceso, a chama inferior sempre acenderá e permanecerá acesa.

Cozimento lento:

O projeto do queimador em acendimento duplo disponibiliza uma faixa ampla de ajustes de temperatura com os quais se pode cozer lentamente. Dependendo do tipo e da quantidade de alimento a cozer e do tamanho da panela, a chama poderá ser ajustada para adequar à sua finalidade específica. O ajuste mais baixo utiliza somente a chama inferior e poderá manter os alimentos delicados a uma temperatura segura de 60°C (140°F).



Cozimento:

Ajustes entre **LO** (baixo) e **X-HI** (extra-alto) utilizarão as chamas inferior e superior. Utilize os ajustes **LO** e **HI** para todas as finalidades de cozimento. Utilize o ajuste **HI** ou **X-HI** (o maior ajuste) com utensílios de diâmetros maiores de base. Os ajustes **X-HI** e **HI** são ajustes de calor intenso e deverão ser usados para tostar alimentos rapidamente e ferver grandes quantidades de água.

Cozimento de Superfície

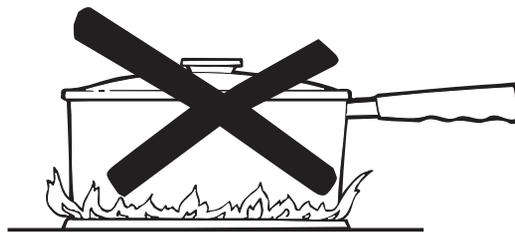
Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Como selecionar o tamanho de chama

Observe a chama, não o botão à medida que você aumenta ou reduz o calor.

O tamanho da chama num queimador a gás deve ser adequado ao utensílio que você está usando.

PARA MANUSEIO SEGURO DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA, NUNCA DEIXE AS CHAMAS ULTRAPASSAREM AS LATERAIS DOS UTENSÍLIOS. Qualquer chama maior que o fundo do utensílio que você está usando não causa aquecimento mais rápido e poderá ser perigosa.



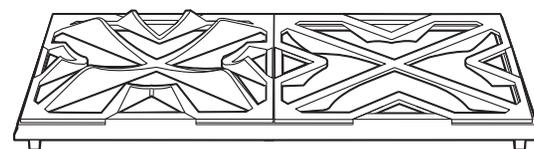
Para estabilidade na superfície, recomenda-se que o diâmetro mínimo de um utensílio deverá ser de 15 cm. Utilize utensílios de diâmetros maiores para ajustes de calor entre **HI** e **X-HI**.

Cozimento com panelas Wok

As grades dos queimadores têm projeto exclusivo para cozimento nos seus dois lados. O lado plano acomoda utensílios de fundo plano (caçarolas, frigideiras e woks de fundo plano) enquanto que o lado wok foi projetado para uso com uma grande variedade de panelas woks de fundo redondo sem necessidade de um anel separado.

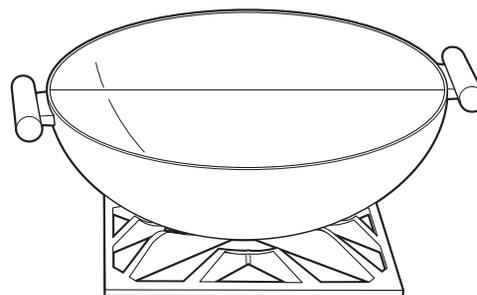
Para fácil acesso, um local de um queimador frontal é recomendado para cozimento com panelas wok.

▲ CUIDADO: Para acomodação adequada da grade e do tamanho da chama, a panela wok deverá ter diâmetro entre 30 e 35 centímetros.



Lado para panelas Wok

Lado Plano





Cozimento de Superfície

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Precauções de segurança para o grill

ALERTA: Não deixe, em qualquer momento, o grill IV sem supervisão.

Fagulhas devido à gordura:

Ocasionalmente, durante o grelhar, gotas de gordura poderão incendiar criando pequenas fagulhas, por um segundo ou dois. Isso é normal durante o grelhar.

O defletor do grill foi projetado para receber o excesso de gordura, limitando as fagulhas. Se uma fagulha se tornar excessiva, retire o alimento do grill e baixe o calor ajustando até que ela diminua.

Para reduzir ainda mais as fagulhas, apare o excesso de gordura ao redor das extremidades dos pedaços de carne e das costeletas, use hambúrgueres que são magros, retire a pele das aves, etc.

Utilize uma espátula comprida e luva não-inflamável quando virar o alimento no grill.

Tampa do Grill:

Retire a tampa antes de acender o queimador. Para sua segurança, a tampa deverá ser retirada ao usar o grill. Se a tampa for deixada no seu lugar, ela ficará muito quente.

Utensílios de cozinha

Não utilize nenhum utensílio de cozinha no grill.

Usando o grill IV (infravermelho)

Retire a tampa antes de acender o queimador. A tampa deverá ser retirada ao usar o grill IV (infravermelho).

Ajuste o botão de controle em **PREHEAT** (pré-aquecimento). Quanto mais tempo o grill for pré-aquecido, mais escuras serão as marcas de grelhar no alimento.

Deixe entre 5 a 15 minutos para pré-aquecimento completo do grill.

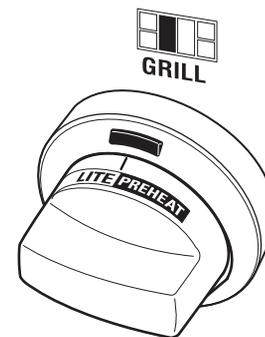
Depois do pré-aquecimento, o botão de controle poderá ser posicionado em qualquer posição entre **HI**(alto) e **LO**(baixo).

Não deixe, em qualquer momento, o grill sem supervisão.

O calor intenso como que carameliza gorduras e sucos criando um autêntico aroma de churrasco. O grill IV produzirá os mesmos resultados que os de uma churrasqueira ao ar livre.

Todos os grills a gás cozinham de modo diferente. Ajuste o tempo e o método de cozer ao usar o grill infravermelho.

Depois de cada uso, limpe as grades do grill, canaleta de recolhimento da gordura e recipiente de gordura. Retire as peças para limpeza depois que elas estiverem frias ao toque.



Nota:

O grill levará cerca de 45 segundos para acender. Ao contrário dos queimadores de superfície que usam acendedores elétricos, o grill utiliza um Glo-Bar para acender. O Glo-Bar leva cerca de 45 segundos para atingir a temperatura. O gás somente será fornecido ao grill quando o Glo-Bar atingir a temperatura.

Cozimento de Superfície

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Grades do Grill

Retire a tampa antes de acender o grill IV.

A grade do grill é reversível. Coloque a extremidade do puxador para a frente do fogão.

A grade mudará de cor quando submetida ao calor e à medida que o óleo cozer na superfície. Isso é normal e não afeta o desempenho do cozimento.

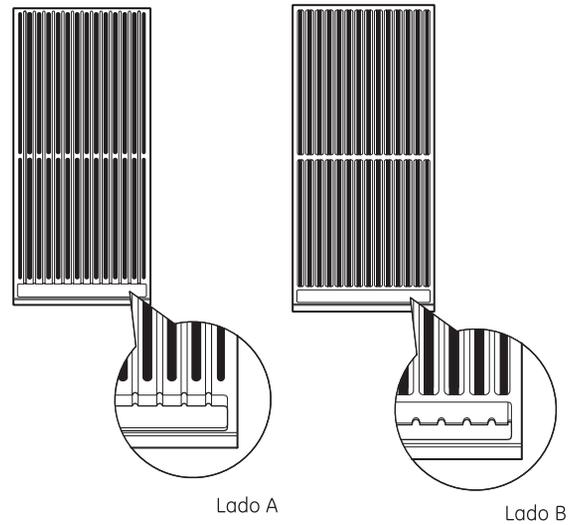
A grade do grill em ferro fundido porcelanizado não necessita de aromatização (anti-aderência) para uso.

Um dos lados da grade (Lado A) tem sulcos e deverá ser usado com alimentos como carnes em bifes e hambúrgueres. Os sulcos são inclinados de modo que o excesso de líquidos e óleos corre para a canaleta de gordura, na parte frontal do grill.

O outro lado da grade (Lado B) foi projetado para alimentos delicados como peixes.

Gire e movimente os alimentos como seja necessário.

Alimentos	Ajuste	Pré-Aquecimento
Hambúrgueres (8)	HI ou LO	5 minutos
Peito de frango (6) Lado dos ossos para baixo	LO	5 minutos
T-Bone (2,5 a 1,3 cm de espessura)	LO	5 minutos
Salmão	LO	5 minutos

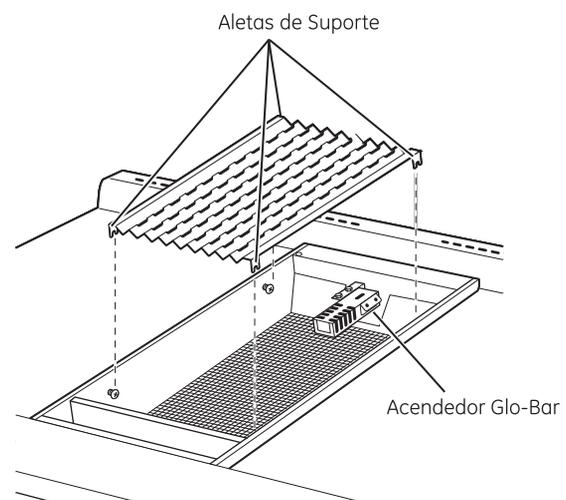


Defletor radiante do grill

O defletor distribui, uniformemente, o calor dos queimadores pela área do grill. O defletor do grill ajuda também a limitar fagulhas altas da gordura.

O defletor do grill está apoiado nas abas da abertura do grill. Certifique-se de que o defletor esteja preso em seu lugar encaixando-o completamente nas abas.

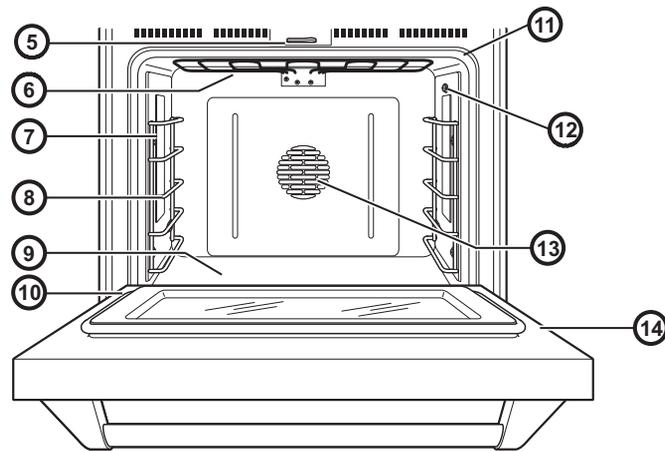
IMPORTANTE: Evite contato com o acendedor. Ele é frágil e poderá lascarse ou quebrar.



Recursos do seu Forno

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Informação do Projeto

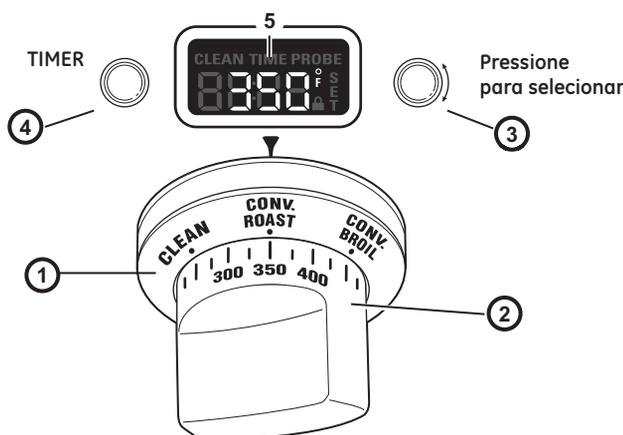


Lista de Recursos	Página
1 Prateleiras (três) do Forno com Extensão Total	18, 19, 23, 30
2 Recipiente da Grelha e Grade	22, 29
3 Ponta de Prova de Temperatura	24, 31
4 Prateleira de Assar	22, 29
5 Trava Automática da Porta do Forno	26
6 Elementos para Grelhar (2)	29
7 Iluminação LED do Forno	32
8 Suportes das Prateleiras do Forno (5 posições)	32
9 Elementos de Cozimento(2) (sob o chão do forno)	29
10 Vedação da Porta do Forno	33
11 Vedação da Moldura do Forno	33
12 Tomada da Ponta de Prova de Temperatura (lado direito)	24
13 Ventilador de Convecção e Elementos de Convecção (2) (funcionam durante o pré-aquecimento e cozimento por convecção)	22, 23
14 Porta do Forno	31, 33

Controles do Forno

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Recursos de controle e timer de seu forno



1. **Seletor do Modo do Forno** - Gire o botão externo para selecionar:

PROOF - Mantém um ambiente morno útil para crescer produtos com fermento.

BAKE - Selecione para o cozimento tradicional.

CONV BAKE - Usado para o cozimento com convecção.

CONV ROAST - Usado para o assado com convecção.

CONV BROIL - Usado para o grelhado com convecção.

BROIL - Selecione para grelhar.

CLEAN - Selecione para a função auto-limpeza. (Veja seção *Auto-limpeza do forno*.)

2. **Botão de Temperatura** - Gire para selecionar: Temperaturas entre 80°C (175°F) e 288°C (550°F).

LOW BROIL - Ajuste automático para grelhar a uma temperatura mais baixa.

HIGH BROIL - Ajuste automático para grelhar a uma temperatura mais alta.

CLEAN - Ajuste automático para a auto-limpeza.

3. **Mini-Botão** - Gire para selecionar e pressione para acessar os ajustes PROBE (Ponta de Prova) ou TIMER. Também para ajustar o tempo de ciclo do item CLEAN (auto-limpeza).

4. **Botão Timer** - Pressione para selecionar a função timer de cozimento. O timer não controla as operações do forno.

5. **Display do forno** - Exibe as funções do forno como temperaturas do forno, da ponta de prova e o timer de cozimento.

O Seletor do Modo Forno (1) e o Botão de Temperatura (2) deverão ser ajustados juntos, em uma das opções pareadas abaixo.

Seletor de Modo de Forno	Botão de Temperatura
BAKE (Cozer)	80°C (175°F)~288°C (550°F)
CONV BAKE (Cozer com Convecção)	80°C (175°F)~288°C (550°F)
CONV ROAST (Assar com Convecção)	80°C (175°F)~288°C (550°F)
CONV BROIL (Grelhar com Convecção)	HIGH (Alto) ou LOW (Baixo) BROIL (Grelhar)
BROIL	HIGH (Alto) ou LOW (Baixo) BROIL (Grelhar)
CLEAN	(Auto-limpeza)
PROOF	--

Para cancelar um recurso, gire ou o botão Seletor do Modo do Forno ou o botão de Temperatura para a posição OFF (desligado).

Para cancelar PROOF, gire o botão Seletor do Modo do Forno para a posição OFF (desligado).



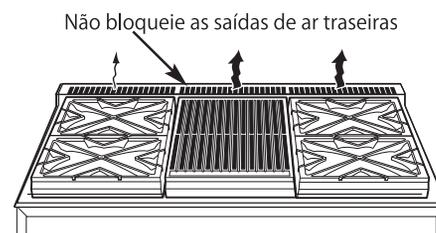
Indicações para Cozimento

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Aberturas traseiras para ventilação do forno

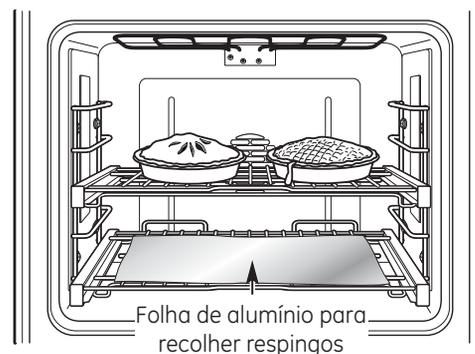
Um ventilador interno para resfriamento funciona durante todos os modos do forno. A saída do ar quente do forno é feita através de aberturas localizadas na parte traseira do fogão.

Não deixe que o fluxo de ar nas aberturas traseiras seja obstruído por utensílios de cozinha ou toalhas.



Folhas de alumínio

Nunca cubra totalmente uma prateleira com folha de alumínio. Isso alterará a circulação de calor e resultará em cozimento deficiente. Uma pequena lâmina de folha metálica ou bandeja poderá ser usada para recolher respingos, colocando-a numa prateleira inferior, bem abaixo do alimento.



Colocação de recipientes para cozer

Para cozimento uniforme e adequada coloração deverá haver suficiente espaço para a circulação de ar no forno. Os resultados de cozimento serão melhores se os recipientes para cozer estiverem centrados, tanto quanto possível, ao invés de estarem posicionados na parte frontal ou traseira do forno.

Formas/ folhas para cozer

Use formas adequadas para cozer. O tipo de acabamento das formas e recipientes afeta o que ocorrerá na coloração da parte externa dos alimentos.

- Formas e recipientes escuros, ásperos ou pouco transparentes absorvem calor resultando em crosta mais escura e crocante. Use este tipo para tortas.

- Formas e recipientes claros, brilhantes e lisos refletem o calor resultando em coloração mais delicada e mais brilhante. Bolos e biscoitos requerem este tipo de recipiente ou lâmina.
- Travessas de vidro também absorvem calor. Ao cozer nessas formas, a temperatura deverá ser reduzida em 14°C (25°F).

Pré-aquecimento

Pré-aqueça o forno antes de colocar alimentos no forno. O pré-aquecimento é necessário para bons resultados quando se coze bolos, biscoitos, doces e pães.

Prateleiras do Forno

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Prateleiras de forno com abertura total

▲ CUIDADO: Antes de ligar o forno, para evitar possíveis queimaduras, coloque as prateleiras na posição correta.

A posição correta da prateleira depende do tipo de alimento e da coloração externa desejada para o alimento.

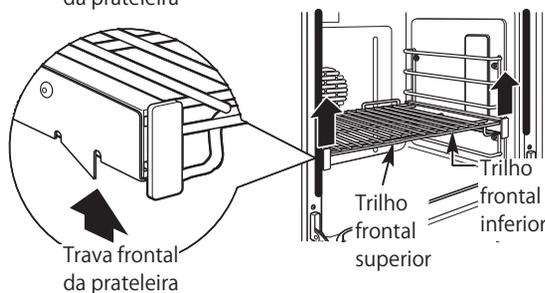
As prateleiras têm uma moldura que trava nos suportes laterais das prateleiras. Uma vez travada em sua posição, ao colocar ou retirar um utensílio de cozinha do forno, sempre puxe a prateleira para fora pelo trilho frontal, em toda sua extensão até a posição de parada.

Retirada e recolocação de prateleiras do forno

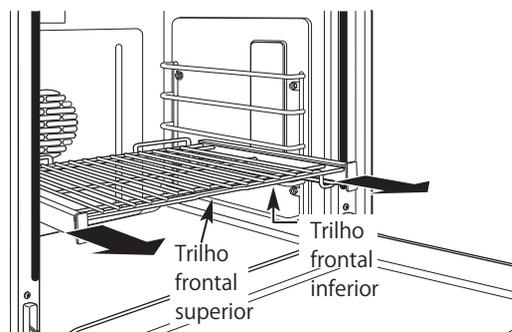
Para retirar uma prateleira:

1. Certifique-se de que a prateleira seja empurrada totalmente para dentro do forno.
2. Pegue a prateleira pelo trilho frontal superior e pelo trilho frontal inferior e levante-a para liberar as travas frontais da prateleira dos suportes da prateleira.

Levante para liberar as travas frontais da prateleira

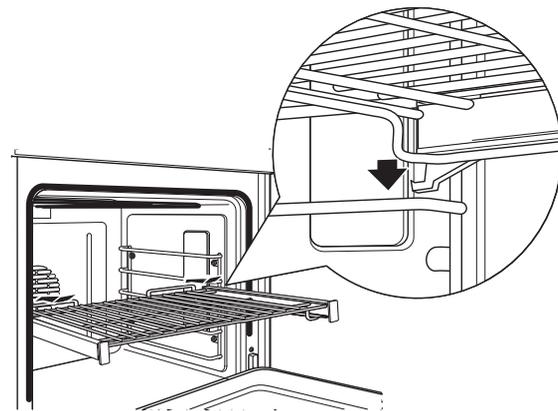


3. Segurando com firmeza, os trilhos frontal superior e inferior da prateleira, puxe a prateleira para frente e retire-a do forno.

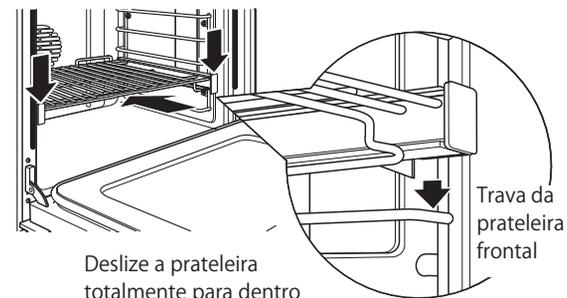


Para recolocar uma prateleira:

1. Coloque as travas traseiras da prateleira sobre os suportes da prateleira (estão disponíveis cinco posições de prateleiras incluindo a posição superior).



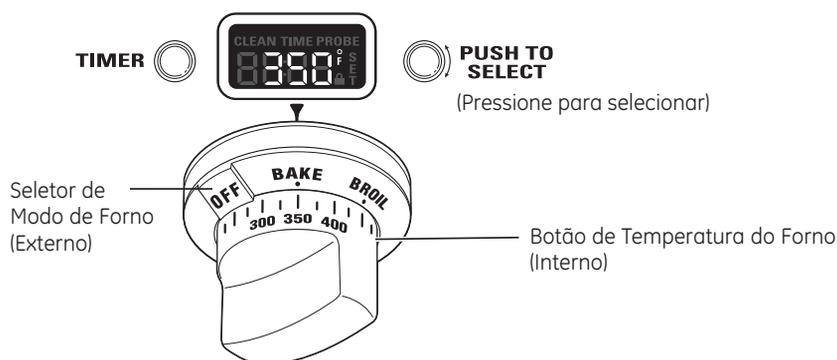
2. Deslize a prateleira totalmente para dentro até que as travas traseiras da prateleira estejam presas nos suportes traseiros da prateleira e pressione as travas frontais da prateleira no frontal do suporte da prateleira.



Deslize a prateleira totalmente para dentro e pressione para travar as travas frontais da prateleira no frontal do suporte da prateleira.

3. Puxe a prateleira totalmente para fora para verificar que ela está totalmente encaixada.

Como ajustar o forno para cozimento



1. Gire o Seletor do Modo de Forno até **BAKE** (cozer).
2. Com o botão de Temperatura, ajuste a temperatura desejada em passos de 25°F (14°C) cada, de 175°F (80°C) a 550°F (288°C).

O forno iniciará o pré-aquecimento. A exibição da temperatura iniciará com 100°F (37,8°C) e permanecerá até que o forno ultrapasse essa temperatura. A partir desse ponto, o display exibirá a temperatura atual.

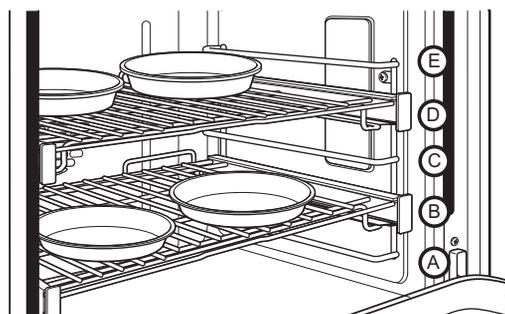
As lâmpadas interiores acenderão e assim permanecerão até o forno ser desligado. O ventilador do forno de convecção ligará, temporariamente, durante o pré-aquecimento. Quando o forno estiver pré-aquecido, será emitido um bipe e o alimento poderá ser colocado no interior do forno.

3. Gire o Seletor do Modo de Forno e o botão de Temperatura até a posição **OFF** (Desligado) quando o cozimento tiver terminado.

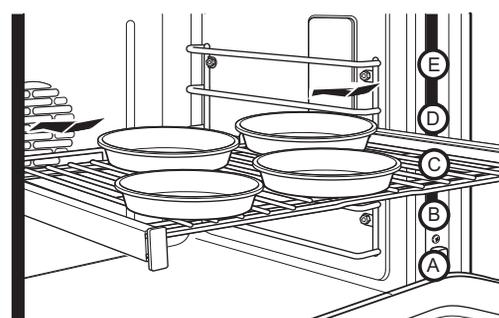
Nota

Um ventilador de resfriamento ligará para resfriar as peças internas. Isso é normal e o ventilador poderá continuar em funcionamento, mesmo após o desligamento do forno.

Use a ponta de prova de temperatura quando uma temperatura interna precisa for importante. (Veja Usando a ponta de prova.)



Ao cozer um conjunto de quatro bolos ao mesmo tempo, use as prateleiras B e D. Posicione as formas de modo que uma não fique diretamente acima da outra.



Ou, coloque as quatro formas em uma única prateleira usando a posição **C**. Coloque as formas de modo que haja, para cada uma delas, ao seu redor, pelo menos quatro (4) centímetros de espaço para o ar.

O forno tem cinco (5) posições de prateleiras. Veja a seção *Prateleiras do forno com abertura total*, para saber como usar, retirar e recolocar as prateleiras.

Tipo de alimento	Posição da Prateleira
Papo-de-anjo	A
Biscoitos ou muffins	C
Cookies	C
Brownies	B
Bolos de dupla camada	B
Bolos de quatro camadas	C
Bolos retangulares 20 x 30	B ou C
Pães rápidos	C
Bolos de Forma	C
Tortas de Sobras	B
Tortas Congeladas	B ou C
Caçarola	B ou C
Pizza	C

As posições sugeridas são apenas indicadas como guias gerais de aplicação. Experimente essas posições para alimentos específicos e preferências pessoais.

Grelhar ou Grelhar por Convecção

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Introdução a função grelhar

Há dois diferentes modos de grelhar: Grelhar e Grelhar por Convecção. Selecione ajuste **HI** (alto) ou **LO** (baixo).

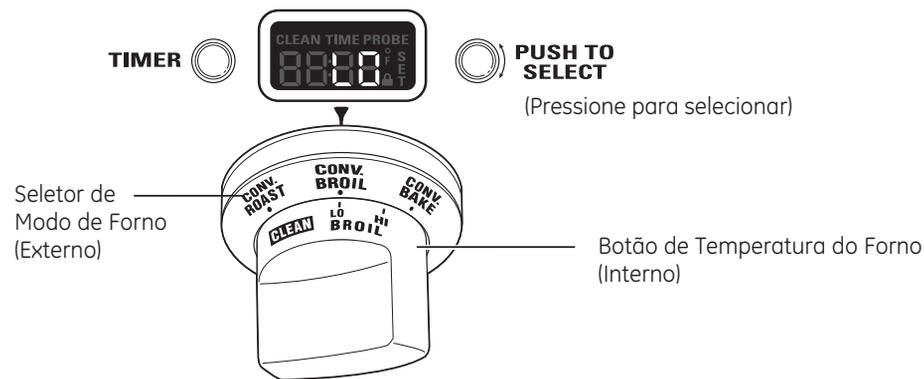
- O ajuste **HI** (alto) poderá ser usado para que os sucos dos alimentos permaneçam no seu interior ou fornecer intensa douração ou cozimento quando necessário em alimentos como hambúrgueres, vegetais assados, pimentões inteiros, berinjela, milho, seleta de legumes, espetinhos e carnes muito finas como costeletas de porco defumadas e galinha.

- O ajuste **LO** (baixo) poderá ser usado para alimentos que devam ser adequadamente dourados e também bem cozidos como filés de peixe, lombo e carne assada.

Grelhar com Convecção:

Usa o ventilador de convecção para uniformidade adicional ao grelhado.

Como ajustar o forno para grelhar e grelhar com convecção



- Gire o Seletor do Modo de Forno até **BROIL** (grelhar) ou **CONV BROIL** (grelhar com convecção).
- Gire o botão de Temperatura até **LO BROIL** (grelhar baixo) ou **HI BROIL** (grelhar alto). Será exibido, no display, **LO** (baixo) ou **HI** (alto).

Nota

Sempre grelhe com a porta do forno fechada. Se a porta for deixada aberta, o display irá indicar "CLOSE door" (FECHE a porta) e os elementos não serão ativados até que a porta seja fechada.

As lâmpadas interiores acenderão e assim permanecerão até que o forno seja desligado.

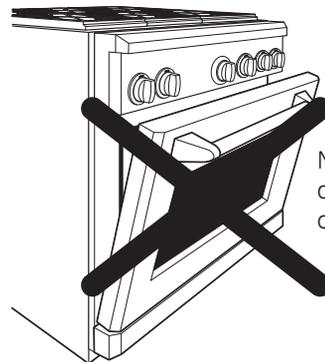
O ventilador do forno de convecção ligará quando for selecionado **CONV BROIL** (GRELHAR COM CONVECÇÃO).

- Quando o grelhar tiver terminado, gire o Seletor do Modo de Forno e o botão de Temperatura até a posição **OFF** (Desligado).

Nota

Um ventilador de resfriamento ligará para resfriar as peças internas. Isso é normal e o ventilador poderá continuar em funcionamento mesmo após o desligamento do forno.

Para grelhar, não há necessidade de pré-aquecimento para a maior parte dos alimentos. Entretanto, alimentos que cozinham rapidamente, como finas tiras de carne ou peixe poderão demandar um pequeno período de pré-aquecimento de aproximadamente 5 minutos para permitir que doure.



Não é permitido abrir a porta durante o grelhar de alimentos.

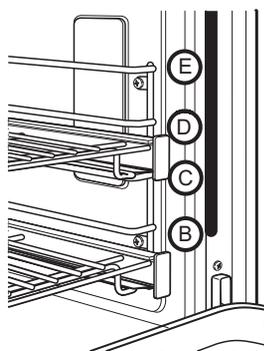
Nota

Se a ponta de prova de temperatura estiver conectada, não será possível grelhar alimentos. Nunca deixe sua ponta de prova de temperatura no interior do forno durante um ciclo da função grelhar.

Orientações para grelhar alimentos

As posições sugeridas para as prateleiras são apenas indicadas como guias gerais de aplicação. Experimente essas posições para alimentos específicos e preferências pessoais.

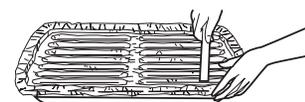
O tamanho, peso, espessura, temperatura inicial e sua preferência no grau de cozimento dos alimentos afetarão os tempos para grelhar os alimentos. Estas orientações são baseadas em carnes na temperatura do refrigerador.



Alimento	Posição da Prateleira	Ajuste de Aquecimento	Pré-Aquecimento
Grelhar			
Carne Moída	D	HI (alto)	-
Frango (Osso no Peito do frango)	B	HI (alto) ou LO (baixo)	-
Produtos de Panificação Pão (torrada)	D	HI (alto) ou LO (baixo)	-
GRELHAR COM CONVECÇÃO			
Peixe filés de 450 gramas Espessura de 6-12mm	D	LO (baixo)	5 minutos
Espetinhos (5 espetinhos)	D	LO (baixo)	5 minutos
Legumes Fatiados	D	LO (baixo)	5 minutos

Folha de Alumínio

Você poderá usar papel de alumínio para forrar o recipiente e a grade da grelha. Entretanto, você deverá moldar o papel de alumínio firmemente à grade e cortar as aberturas, como as da grade.



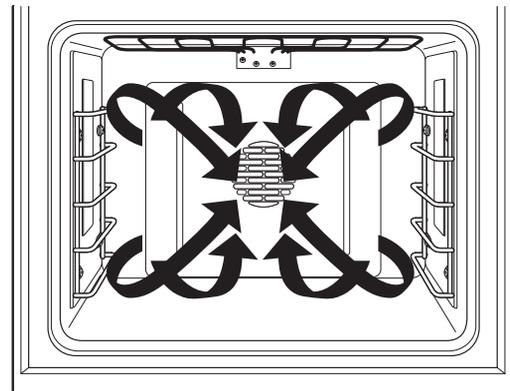
Cozimento ou Assado por Convecção

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Cozimento ou Assado por Convecção

O sistema de convecção de ar-reverso Monogram consiste de dois elementos de aquecimento exclusivos, posicionados ao redor do ventilador de convecção. Depois do pré-aquecimento na temperatura ajustada, todo o calor no modo CONV BAKE (cozimento por convecção) virá desses dois elementos exclusivos. O ventilador de convecção interrompe, periodicamente, seu funcionamento e então, muda de sentido para melhor distribuir o ar quente por todo o forno. Como consequência, os alimentos serão uniformemente cozidos e dourados - frequentemente em menos tempo do que com calor convencional.

Nota: O ventilador de convecção desligará quando a porta do forno for aberta.



Utensílios de cozinha para cozimento por convecção

Antes de usar seu forno por convecção, verifique se os seus utensílios de cozinha deixam espaço para a circulação de ar no forno. Se você estiver cozendo com várias formas, deixe espaço entre elas. Também, certifique-se de que as formas não se toquem ou não toquem nas paredes do forno.

Recomenda-se que ao cozer biscoitos (cookies), os melhores resultados serão obtidos com uma forma plana ao invés de uma forma com abas laterais. Para receitas como frango cozido em forno, use uma forma com lados baixos. O ar aquecido não consegue circular bem, ao redor de alimentos em recipientes com laterais altas.

O utensílio de cozinha usado para cozimento padrão também poderá ser usado para cozimento por convecção. (Veja a seção *Indicações para Cozimento*.)

Adaptando receitas

Você poderá usar suas receitas favoritas no forno por convecção.

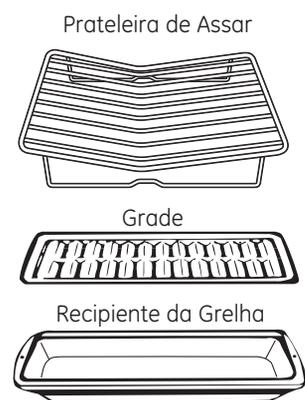
Algumas instruções de embalagem para caçarolas congeladas ou pratos principais foram desenvolvidas para fornos de convecção comerciais. Para melhores resultados neste forno, faça um pré-aquecimento do forno e use a temperatura indicada na embalagem.

Ao cozer com convecção, poderá ser necessário reduzir a temperatura de cozimento em 25°F (14°C) ou ajustar o tempo de cozimento. Não é necessário ajuste de temperatura ao usar CONV ROAST (Assar por convecção).

Indicações para assados por convecção

Use o recipiente da grelha, grade e prateleira de assar para melhores resultados. Uso da prateleira resultará em coloração melhorada na parte inferior da carne ou da ave.

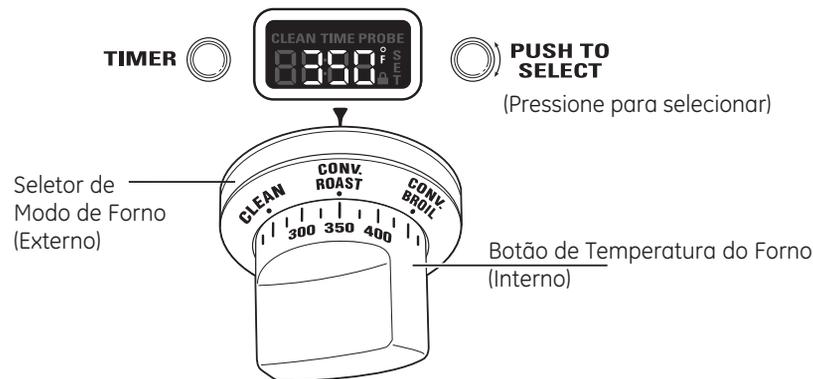
1. Coloque a prateleira do forno em uma posição baixa (A).
2. Coloque a grade no recipiente da grelha e coloque a prateleira de assar sobre elas.
3. Coloque a carne na prateleira de assar.



Cozimento ou Assado por Convecção

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Como ajustar o forno para cozimento ou assado com convecção



O cozimento por convecção é ideal para dourar uniformemente alimentos cozidos em prateleiras únicas ou múltiplas. Selecione CONV ROAST para assar cortes de carne grandes e tenros, sem cobertura.

Quando ajustar **CONV BAKE** ou **CONV ROAST**, os elementos de convecção traseiros e o ventilador funcionarão quando o forno estiver esquentando.

1. Gire o Seletor do Modo de Forno até **CONV BAKE** (cozer com convecção) ou **CONV ROAST** (assar com convecção).
2. Gire o botão de Temperatura ajuste a temperatura desejada em passos de 25°F (14°C) cada, a partir de 175°F (80°C) a 550°F (288°C).

O forno iniciará o pré-aquecimento. A exibição da temperatura iniciará com 100°F (37,8°C) e permanecerá até que o forno ultrapasse essa temperatura. A partir desse ponto, o display exibirá a temperatura atual.

Tipo de alimento	Posição da Prateleira
Sonhos (várias prateleiras)	B e D
Biscoitos (várias prateleiras)	A, C e E
Entradas Congeladas	C
Entradas Congeladas (várias prateleiras)	A, C, E
Assados (cortes grandes de carne)	A
Perú ou Frango Inteiro	A

As posições sugeridas são apenas indicadas como guias gerais de aplicação. Experimente essas posições para alimentos específicos e preferências pessoais.

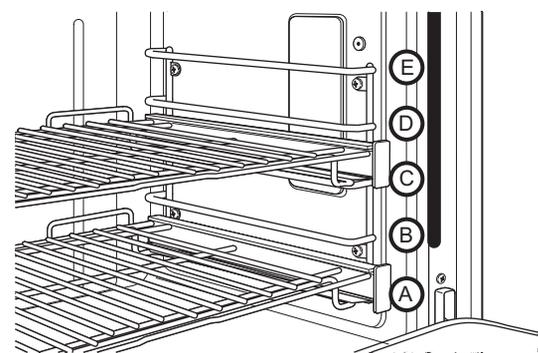
As lâmpadas interiores acenderão e assim permanecerão até que o forno seja desligado. O ventilador do forno de convecção ligará durante o pré-aquecimento. O controle emitirá um som ("bipe") quando o forno estiver pré-aquecido e o alimento poderá então, ser colocado no interior do forno.

3. Gire o Seletor do Modo de Forno e o botão de Temperatura até a posição **OFF** (Desligado) quando o cozimento por convecção tiver terminado.

Nota:

Um ventilador de resfriamento ligará para resfriar as peças internas. Isso é normal e o ventilador poderá continuar em funcionamento mesmo após o desligamento do forno.

Use a ponta de prova de temperatura quando uma temperatura interna precisa for importante. (Veja Usando a ponta de prova.)



O forno tem cinco (5) posições de prateleiras. Veja a seção Prateleiras do forno com abertura total, para saber como usar, retirar e recolocar as prateleiras.

Uso da Ponta de Prova

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Como usar a ponta de prova com modos cozer, cozer com convecção e assar com convecção

▲ CUIDADO: Use luvas de proteção quando for inserir ou retirar a ponta de prova no forno quente. Áreas ao redor da tomada da ponta de prova poderão estar muito quentes.

Para muitos alimentos, especialmente assados e aves, a temperatura interna do alimento é a melhor verificação para o grau de cozimento. A ponta de prova de temperatura elimina o palpite do exato grau de cozimento dos alimentos que você deseja.

A ponta de prova poderá ser usada com as posições BAKE (cozer), CONV BAKE (cozer com convecção) e CONV ROAST (assar com convecção).

1. Insira a ponta de prova na parte mais grossa da carne.
2. Coloque a prateleira na posição desejada.
3. Ajuste os controles do forno. Gire o Seletor do Modo de Forno até **CONV BAKE** (cozer com convecção) ou **CONV ROAST** (assar com convecção) ou **BAKE** (cozer). Gire o botão de Temperatura e ajuste a temperatura desejada em passos de 25°F (14°C) cada, a partir de 175°F (80°C) a 550°F (288°C). Deixe, se necessário, que o forno faça o pré-aquecimento.

O forno será ligado bem como as lâmpadas interiores serão acesas e assim permanecerão até que o forno seja desligado.

4. Use luvas de proteção quando for colocar o alimento no forno. Insira o plugue da ponta de prova na tomada. Certifique-se de que ela está totalmente inserida. Feche a porta do forno.



5. Gire o Mini-botão para encontrar a temperatura interna desejada do alimento. Pressione esse botão para selecionar aquela temperatura.

A palavra **PROBE** (ponta de prova) e **SET** (ajustar) piscarão no display até que seja selecionada uma temperatura. Se nenhuma temperatura for ajustada, a ponta de prova utilizará o valor padrão de 100°F (38°C). Se o forno não foi pré-aquecido, o display exibirá LO (baixo). A temperatura interna do alimento poderá ser ajustada de um mínimo de 100°F (38°C) até um máximo de 200°F (94°C).

Quando o alimento atingir a temperatura interna selecionada, o display emitirá um "bipe". Para parar esse alerta, gire o Seletor do Modo de Forno e o botão de Temperatura até OFF (desligado). Use luvas de proteção para retirar a ponta de prova da tomada do forno.

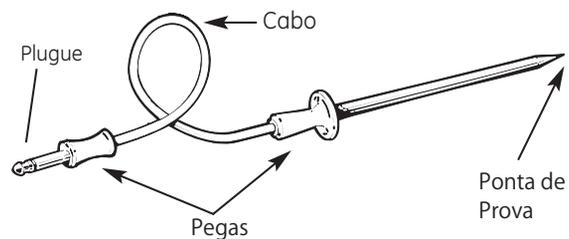
Para mudar, a qualquer momento no processo de cozimento, o ajuste da temperatura interna, pressione o Mini-botão e gire-o para ajustar a temperatura. Pressione o Mini-botão para selecionar.

Uso da ponta de prova

Use somente a ponta de prova azul fornecida com o fogão.

Use as pegas da ponta de prova e do plugue ao inserir e retirar da carne e da tomada no forno.

- Para evitar danificar a ponta de prova, não use uma tenaz para puxar o cabo quando for retirá-lo.
- Para evitar quebrar a ponta de prova, antes de inseri-la, certifique-se de que o alimento esteja completamente descongelado.
- Para evitar possíveis queimaduras, use sempre luvas de proteção ao retirar o plugue; as superfícies internas do forno poderão estar quentes.

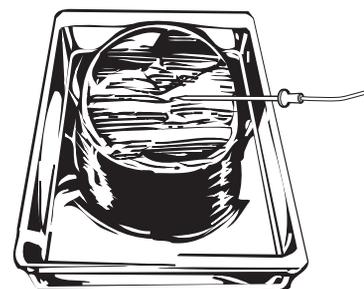


A ponta de prova de temperatura tem uma ponta parecida com a de um espeto em uma extremidade e um plugue na outra que se encaixa na tomada no forno.

- Nunca deixe uma ponta de prova no interior do forno durante um ciclo de auto-limpeza ou de grelhar.
- Não guarde a ponta de prova dentro do forno.

Colocação correta da ponta de prova

- Meça a distância ao centro do assado apoiando a ponta de prova de temperatura na parte superior da carne. Use seu polegar e indicador para marcar onde a extremidade da carne ficará na prova.
- Insira a ponta de prova no ponto marcado com seu dedo. A ponta deverá estar no centro da carne.



Como ajustar o forno para levedação

O recurso de levedação mantém um ambiente morno que é útil para o crescimento de massas de pães fermentadas.

1. Gire o Seletor de modo de Forno até a posição **PROOF** (levedação). O display exibirá "PrF". O modo **PROOF** (levedação) não funcionará quando o forno estiver acima de 125F (52°C). O display correrá com as palavras "too hot" (muito quente). Deixe que o forno esfrie.

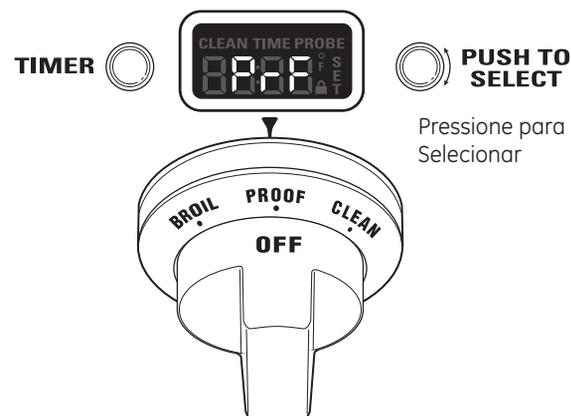
Para melhores resultados, cubra a massa de pão com um pano ou embrulhe com plástico com fina camada de gordura.

Use as posições B ou C no forno.

O recurso de levedação fornece, automaticamente, a temperatura ótima para esse processo; assim, o botão de Temperatura não afeta a temperatura de levedação.

As lâmpadas do interior do forno acenderão e apagarão, de modo cíclico, tanto quanto for necessário para manter a temperatura ótima de levedação até que o Seletor de Modo de Forno seja colocado em **OFF** (desligado).

- Para evitar que a temperatura e o tempo de levedação sejam diminuídos, não abra, sem necessidade, a porta do forno.
 - Verifique os produtos de pão, antecipadamente, para evitar excesso de levedação.
2. Quando a levedação estiver terminada, gire o Seletor de Modo de Forno até a posição **OFF** (desligado).



⚠ CUIDADO: Não use o modo de levedação para alimentos quentes ou para manter os alimentos aquecidos.

A temperatura de levedação não é suficientemente quente para manter os alimentos em temperaturas seguras.

Forno Pirolítico

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Precauções de segurança na auto-limpeza

O recurso da auto-limpeza é intencionado para tornar fácil a limpeza interna do forno pelo uso de temperaturas muito altas que eliminem os respingos de alimentos.

▲ ALERTA: Limpe o excesso de gordura e outros respingos de alimentos com um pano úmido. Sujeiras excessivas de alimentos poderão incendiar resultando em danos por fumaça e calor.

- Não limpe as vedações do forno, pois poderão ocorrer danos.
- Retire do forno os utensílios de cozinha, recipiente da grelha, grade, ponta de prova e quaisquer folhas de alumínio
- Certifique-se de que as lentes das lâmpadas do forno e as molduras das lentes estejam em seus lugares.
- Não use, no ou próximo do forno pirolítico, limpadores comerciais para forno e protetores abrasivos ou de forno.

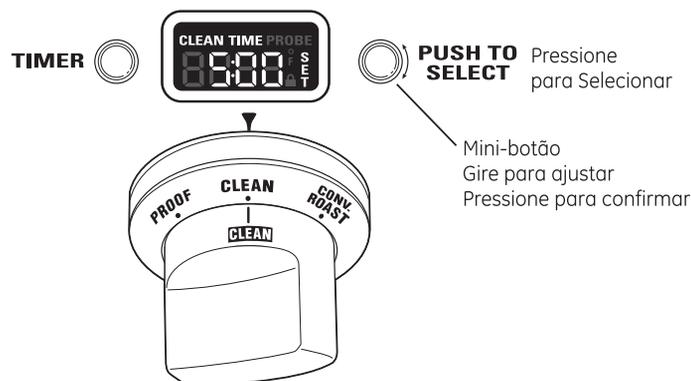
- Recomenda-se ventilar sua cozinha com uma janela aberta ou usar um ventilador/exaustor durante o ciclo de auto-limpeza.
- Limpe a sujeira ao redor da moldura e da porta do forno e fora das vedações do forno. Essas áreas deverão ser limpas à mão.
- As prateleiras poderão ser deixadas no forno durante a auto-limpeza.

IMPORTANTE: A saúde de alguns pássaros é extremamente sensível a vapores liberados durante o ciclo pirolítico de qualquer forno. Leve os pássaros para outro lugar bem ventilado.

Nota:

A auto-limpeza não funcionará se a ponta de prova de temperatura estiver conectada.

Como ajustar o forno para limpeza



1. Gire o Seletor de Modo de Forno até **CLEAN**.
2. Gire o botão de temperatura até **CLEAN**.
O controle padroniza automaticamente o tempo recomendado do ciclo de limpeza em 5 horas. O tempo de ciclo poderá ser ajustado para qualquer período entre 3 e 5 horas usando o Mini-Botão. O display exibirá o tempo remanescente de limpeza.
3. Pressione o Mini-botão para iniciar o ciclo **CLEAN** (Limpeza). Se **"Close door"** (Feche a porta) correr no display, o ciclo de auto-limpeza foi selecionado, mas a porta não está fechada. Feche a porta do forno.
O ícone piscará quando a porta for fechada. Não será possível abrir a porta do forno durante o ciclo de limpeza.
4. Depois que o ciclo de limpeza terminar e o forno tiver esfriado, será exibido, no display, **"End"** (Fim) e o ícone apagará. Gire o Seletor de Modo de Forno e o botão de Temperatura até **OFF** (desligado).
Para interromper o ciclo de limpeza, gire o Seletor de Modo de Forno e o botão de Temperatura até **OFF** (desligado).
Quando o forno esfriar a uma temperatura segura, o ícone apagará indicando que a porta poderá ser aberta.
Um ciclo de limpeza não poderá ser reiniciado até que o forno esteja suficientemente frio para que a porta destrave.

Depois de um ciclo de limpeza

Você pode notar a existência de uma cinza branca no forno. Limpe-a com um pano úmido depois que o forno esfriar.

Se manchas brancas permanecerem, retire-as com água morna ensaboada e enxágüe bem com uma mistura de água e vinagre. Estes depósitos são geralmente um resíduo salino que não pode ser removido no ciclo pirolítico.

Se o forno não estiver limpo depois de um ciclo de limpeza, repita outro ciclo.

Timer

Nota:
O timer é independente de todas as outras funções e não controla o forno.

Para ajustar o timer:

1. Pressione o botão **TIMER**.
2. Pressione o botão **Mini-botão** para ajustar qualquer período de tempo até 12 horas e pressione-o, em seguida, para selecionar.

O controle emitirá um "bip" com 1 minuto remanescente e o display exibirá os segundos até que a contagem atinja :00. Quando o temporizador atinge ":00", o "bipe" de controle soará 3 vezes, seguido de um "bipe" a cada 6 segundos, até que seja pressionado o botão **Mini-botão**.

Para cancelar o timer:

1. Pressione o botão **TIMER**.
2. Pressione o botão **Mini-botão** até :00 e pressione para selecionar.

Para ajustar o timer depois do seu início

1. Pressione o botão **TIMER**.
2. Pressione o botão **Mini-botão** até o novo tempo desejado e pressione para selecionar.



NOTA

O Timer não poderá ser usado enquanto o forno estiver em auto-limpeza.

Recursos Especiais

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Ajuste do termostato do forno

Você poderá achar que o seu novo forno coze diferentemente do forno que você substituiu. Use seu novo forno por algumas semanas para se familiarizar com ele. Se ainda pensa que ele está muito quente ou muito frio você mesmo poderá ajustar o termostato.

Para ajustar o termostato:

1. Mantenha pressionados, ao mesmo tempo, o botão **TIMER** e **Mini-botão** por 4 segundos até o display exibir "SF" (Recursos Especiais).
2. Gire o **Mini-botão**, no sentido anti-horário, até que o display exiba "OFFSEt". Pressione o **Mini-botão** para selecionar o modo offset.
3. Gire o **Mini-botão** para ajustar o termostato do forno até 35°F (20°C) mais quente ou (-) 35°F (-) 20°C) mais frio em passos de 1°F.
4. Pressione o **Mini-botão** para selecionar sua escolha e sair do modo. Se você não desejar salvar estas mudanças, pressione o botão **TIMER** para sair a qualquer momento.



Nota:

Este ajuste afetará somente as temperaturas de Cozer, Cozer com Convecção e Assar com Convecção; ele não afetará as temperaturas de grelhar ou auto-limpeza. O ajuste será mantido na memória depois de falta de energia.

Não use termômetros como os encontrados em lojas para verificar os ajustes de temperaturas de seu forno. Esses termômetros poderão variar de 20 a 40 graus (Fahrenheit).

Modo Sabbath

Para ajustar o modo Sabbath:

Este modo foi projetado para uso no Sabbath Judaico e Feriados Judaicos.

Ele pode ser usado apenas para cozer. Ele não poderá ser usado para nenhum outro modo de cozimento.

Quando esse modo for ajustado, a iluminação do forno e todos os "bipes" serão desabilitados. O recurso também disponibilizará um período de postergação aleatório de aproximadamente 30 segundos até 1 minuto, antes do forno ligar, uma vez ajustado em BAKE (cozer).

1. Mantenha pressionados, ao mesmo tempo, o botão **TIMER** e **Mini-botão** por 4 segundos até o display exibir "SF" (Recursos Especiais).
2. Gire o **Mini-botão**, no sentido horário, até que o display exiba "SAbbAtH". Pressione o **Mini-botão** para confirmar o modo Sabbath.
3. Uma vez selecionado "SAbbAtH", o display exibirá "SAbbAtH ON" (Sabbath ativado).

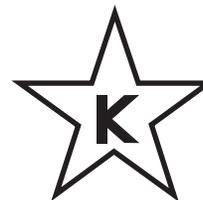
A configuração Sabbath controlará os dois fornos. O símbolo  será exibido nos dois displays. Use o controle do forno maior para ajustar o recurso Sabbath para os dois fornos.



Para cancelar o modo Sabbath:

Repita os passos 1, 2 e 3. O display exibirá "SAbbAtH OFF" (modo desligado).

A temperatura do forno poderá ser ajustada a qualquer momento, girando o botão de temperatura. Há um atraso aleatório antes da resposta dos elementos do forno.



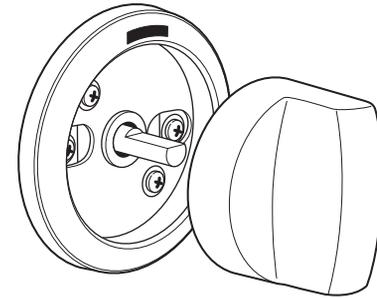
Qualificação Modo Sabbath

Painel de controle e botões

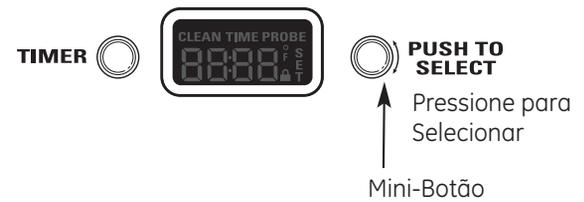
Limpe respingos com um pano úmido. Remova sujeiras mais pesadas com água morna ensaboada.

Não use limpadores abrasivos de nenhuma espécie no painel de controle ou botões.

Os botões de controle poderão ser retirados para uma limpeza mais fácil. Para retirar um botão, puxe-o reto para fora do painel de controle. Lave os botões em água quente ensaboada, mas não encharque.



Nota:
O Mini-botão não poderá ser retirado.



Elementos de aquecimento do forno

Não tente limpar os elementos usados para grelhar. Qualquer sujeira será queimada quando o elemento for aquecido.

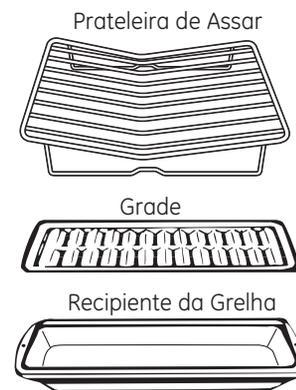
Os elementos para cozer e convecção não estão expostos.

Recipiente da grelha, grade e prateleira de assar

O recipiente da grelha, grade e a prateleira de assar poderão ser lavados em lava louças. Entretanto, para alimentos respingados e cozidos nessas peças, poderá ser necessário lavar a mão com limpador comercial de forno ou detergente abrasivo.

Não guarde um recipiente de grelha e grade sujas, em qualquer lugar do forno. Sempre retire e disponha de modo adequado os excessos de gordura.

⚠ CUIDADO: Não limpe o recipiente da grelha, grade ou prateleira de assar num forno pirolítico.



Cuidados e Limpeza

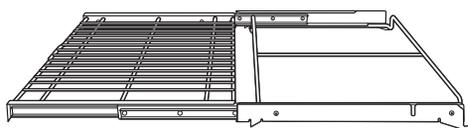
Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Prateleiras de forno

As prateleiras poderão permanecer, sem dano, no forno durante o ciclo de auto-limpeza.

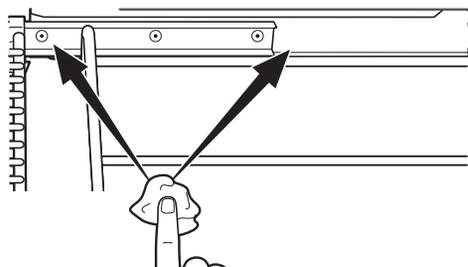
Periodicamente, depois de vários ciclos de auto-limpeza, as prateleiras do forno deverão ser lubrificadas.

1. Retire a prateleira do forno. Veja a seção *Prateleiras do forno com abertura total*.
2. Estenda totalmente a prateleira sobre uma mesa ou balcão. Você poderá colocar jornal debaixo dela para facilidade da limpeza.

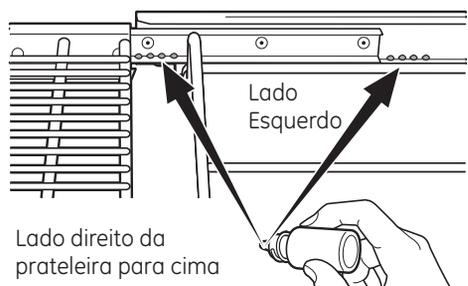


3. Se houver fragmentos nas pistas deslizantes, retire-os usando um papel toalha.

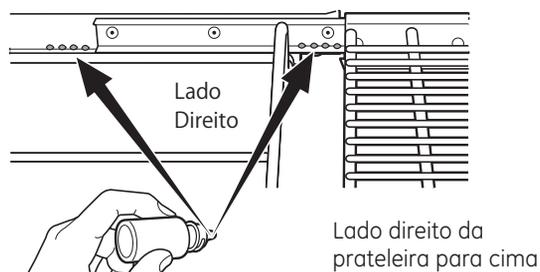
Nota
Qualquer lubrificante de grafite que for removido deverá ser repostado.



4. Agite o lubrificante de grafite antes de abri-lo. Iniciando com o mecanismo deslizante esquerdo da prateleira, coloque quatro (4) gotas de lubrificante nas duas (2) pistas inferiores do mecanismo, próximas dos rolamentos de transporte.



5. Repita para o mecanismo deslizante direito da prateleira.



6. Abra e feche a prateleira várias vezes para distribuir o lubrificante.
7. Recoloque a tampa no lubrificante e agite-o novamente. Vire a prateleira e repita os passos 4, 5 e 6.
8. Feche a prateleira, vire a prateleira com lado direito para cima e coloque-a no forno. Veja *Prateleiras do forno com abertura total*.
9. Repita os passos acima para cada prateleira.

Nota:
Não use vaporizador de cozinhar ou outro lubrificante vaporizado nos mecanismos deslizantes.

Retirada da porta do forno

A porta é muito pesada. Cuidado ao retirar e quando for levantá-la.

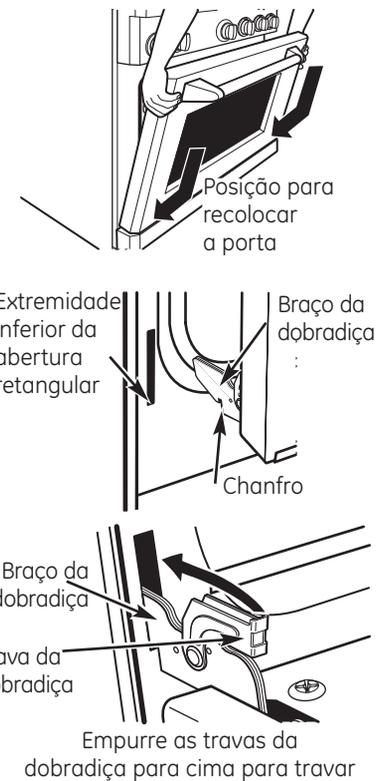
Não levante a porta pelo puxador.

Para retirar a porta:

1. Abra totalmente a porta.
2. Puxe as travas da dobradiça para baixo na direção da moldura da porta para a posição destravada. Uma ferramenta, como uma chave de fenda com lâmina plana, poderá ser necessária.
3. Agarre firmemente na parte superior dos dois lados da porta.
4. Feche a porta na posição de remoção (aproximadamente 15 graus a partir da posição fechada) e levante-a para cima e para fora até que o braço da dobradiça seja liberado da abertura retangular.

Para recolocar a porta:

1. Agarre firmemente na parte superior dos dois lados da porta.
2. Com a porta no mesmo ângulo da posição de remoção, assente o chanfro do braço da dobradiça dentro da extremidade inferior da abertura retangular da dobradiça. O chanfro do braço da dobradiça deverá estar totalmente assentado dentro da parte inferior da abertura retangular.
3. Abra totalmente a porta. Se a porta não abrir totalmente, o chanfro não estará assentado corretamente, na extremidade inferior da abertura.
4. Pressione a trava da dobradiça contra a moldura frontal da cavidade do forno para a posição de travamento.
5. Feche a porta do forno.



Ponta de prova

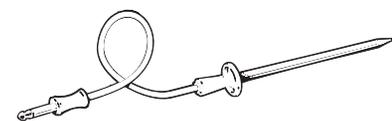
Deixe a ponta de prova de temperatura esfriar antes da limpeza.

A ponta de prova deverá ser limpa a mão, com água e sabão.

Não afunde a ponta de prova na água.

Não guarde a ponta de prova no forno.

Não limpe a ponta de prova no forno pirolítico.



Cuidados e Limpeza

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Lâmpadas do forno

⚠ CUIDADO: Antes de substituir uma lâmpada, desconecte a energia elétrica do fogão no fusível principal ou no disjuntor principal.

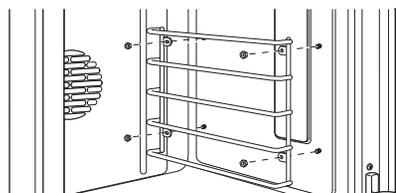
Cada forno dispõe de colunas de lâmpadas halogênicas localizadas nas paredes laterais do forno. As lâmpadas acendem quando a porta for aberta ou quando o forno estiver em um ciclo de cozimento.

Cada conjunto de lâmpada consiste de uma tampa de iluminação removível com duas travas e um compartimento de três lâmpadas halogênicas.

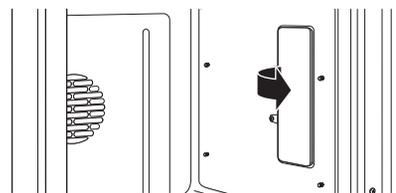
Antes de retirar, deixe a tampa de iluminação e as lâmpadas esfriarem completamente. Para sua segurança, não toque numa lâmpada quente com as mãos desprotegidas ou com pano úmido.

Para retirar:

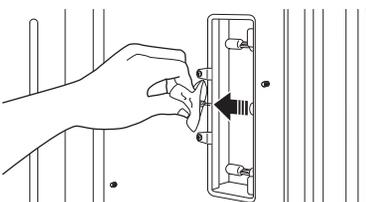
1. Retire as prateleiras do forno. Veja *Prateleiras de forno com abertura total*.
2. Com uma chave de boca de 7/16" (11,1 mm), retire as quatro porcas que prendem os suportes das prateleiras na parede do forno.



3. Retire a tampa de vidro puxando sua extremidade traseira para fora e girando-a em sua direção. Não retire nenhum parafuso.



4. Com luvas ou um pano seco, retire a lâmpada queimada puxando-a, reta para fora.



Para substituir:

Use uma lâmpada halogênica nova de 120 volts com pinos G8 de 25 watts máximos.

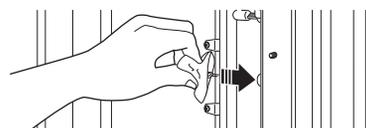


Nota

Lâmpadas de maior capacidade em watts danificarão seu forno.

Com luvas ou um pano seco, retire a lâmpada de sua embalagem. **Não toque no bulbo da lâmpada com dedos desprotegidos.** O óleo dos dedos desprotegidos poderá causar manchas nas superfícies do vidro e provocar falha prematura da lâmpada. Se você tocar no vidro, limpe-o com álcool, antes da instalação.

1. Empurre totalmente a lâmpada no soquete.



2. Recoloque a tampa de iluminação colocando seu extremo frontal sob as duas abas frontais, no compartimento das lâmpadas. Gire o extremo traseiro em seu lugar, certificando-se de que esteja firmemente assentada.

Nota

Se as travas caírem da tampa das lentes de vidro, fixe-as na tampa, na correta posição enquanto recoloca a tampa no compartimento das lâmpadas.

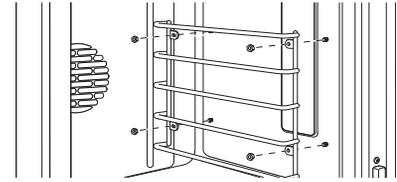


A tampa de iluminação deverá estar em seu lugar quando for usar o forno.

Cuidados e Limpeza

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

3. Reinstale o suporte das prateleiras. Certifique-se de que orientou o suporte de modo que as abas superiores para as porcas estejam o mais próximo da parte superior do forno. Prenda levemente com as quatro porcas retiradas anteriormente, mas não aperte demais ou o esmalte poderá descascar.
4. Recoloque as prateleiras. Veja *Prateleiras de forno com abertura total*.
5. Reconecte a alimentação de energia ao forno.



Para limpar a porta

A moldura do forno e a porta, parte externa das vedações do forno, deverão ser limpas a mão. Superfícies esmaltadas deverão ser limpas com água ensaboada. Veja a seção *Superfícies de aço inoxidável* para todas as áreas de aço inoxidável.

Não esfregue ou limpe a vedação da porta - o material de fiberglass da vedação é de baixa resistência à abrasão. Uma vedação de forno, intacta e bem encaixada, é essencial para a eficiência de funcionamento e bons resultados no cozimento. Se a vedação ficar gasta, esfiapada, danificada ou deslocada ela deverá ser substituída por um técnico qualificado.

Superfícies de aço inoxidável

Não use uma esponja com fios de aço; ela riscará permanentemente a superfície.

Para limpar a superfície de aço inoxidável, use água morna ensaboada ou um limpador para aço inoxidável.

Sempre limpe a superfície na direção dos grãos. Siga as instruções do limpador para a limpeza da superfície de aço inoxidável.

Cuidados e Limpeza

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

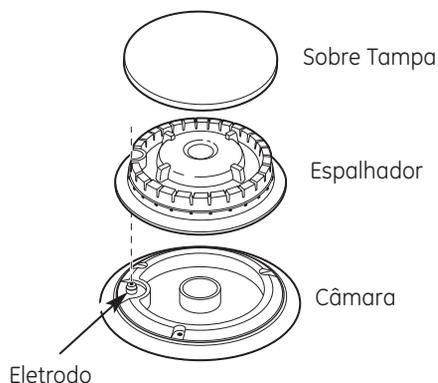
Queimadores de dupla chama

O queimador consiste de três partes: Câmara, Espalhador e Sobre Tampa. O Espalhador e a Sobre Tampa poderão ser retirados o que facilitará sua limpeza.

▲ CUIDADO: NÃO UTILIZE O QUEIMADOR SEM TODAS AS SUAS PARTES COLOCADAS EM SEUS DEVIDOS LUGARES.

Os queimadores de superfície deverão ser limpos rotineiramente, especialmente, depois de respingos severos que poderiam entupir os furos nos espalhadores.

O eletrodo está localizado na parte de trás de cada queimador. Não tente desmontar ou limpar ao redor de cada queimador enquanto outro queimador estiver aceso. Isso poderá causar um choque elétrico.



Para retirar as peças do queimador:

1. Feche todos os controles antes de retirar as partes do queimador.
2. Estando frios, você poderá retirar as grades do queimador, espalhadores e sobre tampas para facilidade de limpeza, **Não retire as câmaras dos queimadores.**

Limpeza

Retire as partes do queimador somente quando estiverem frias. Lave em água quente e ensaboada. Você poderá usar uma esponja plástica de limpeza de pia de cozinha para remover as partículas queimadas de alimentos.

Para remover alimentos queimados, embeba os espalhadores em uma solução de detergente líquido suave e água quente por 20 a 30 minutos. Para manchas mais difíceis, use uma esponja plástica de limpeza de pia de cozinha ou escova de dente.

Se o respingo cair no interior do conjunto do espalhador, lave em água corrente e agite para retirar o excesso de água.

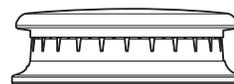
Depois da limpeza

Antes de recolocar as partes do queimador, agite para retirar o excesso de água e seque-as bem.

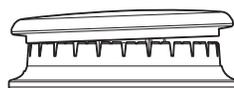
Para recolocar as partes do queimador:

Certifique-se de que as partes do queimador estejam colocadas na posição correta.

1. Recoloque o espalhador sobre a câmara, certificando-se de que a furação do espalhador esteja adequadamente alinhada com o eletrodo na câmara do queimador. É normal uma pequena folga entre a câmara e o espalhador.
2. Coloque a sobre tampa sobre o espalhador. Certifique-se de que a sobre tampa esteja adequadamente assentada sobre o espalhador.



Sobre tampa assentada corretamente



Sobre tampa assentada incorretamente

Acendedor e eletrodos

O eletrodo do sistema de ignição eletrônica está localizado na parte de trás da câmara do queimador. Ao limpar o fogão, cuide para não prender o acendedor com seu pano de limpeza. Poderá ocorrer dano ao acendedor.

Cuidado para não pressionar um botão de controle enquanto estiver limpando. Isso poderá fazer com que o acendedor solte faíscas.

Certifique-se de que os acendedores de cerâmica branca no fogão estejam secos e limpos. Limpe a porção metálica do eletrodo com pano macio ou lixa de unha.

Não tente retirar o eletrodo do fogão.

Limpe esta parte metálica com lixa de unha.



Não limpe esta parte cerâmica branca com lixa de unha.

Grades do queimador

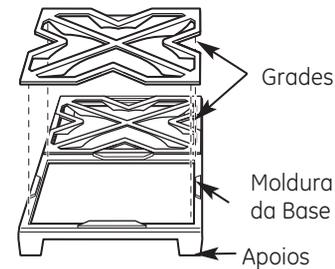
As grades esmaltadas de ferro fundido dos queimadores deverão ser limpas com regularidade.

As grades poderão ser limpas em lava louças. As molduras da base poderão ser limpas a mão ou em lava louças.

Lave-as em água quente ensaboada e seque-as bem.

Embora sejam duráveis, as grades perderão gradualmente seu brilho, independente do melhor cuidado dedicado. Isso é devido à contínua exposição em temperaturas elevadas.

Não deixe um queimador por um grande período de tempo sem um utensílio de cozinha (ex. panelas), pois o acabamento da grade poderá lascrar.



Para estabilidade, as molduras têm apoios de borracha em cada canto. Durante a limpeza e uso, cuide para não danificar ou desfiar esses apoios de borracha.

Canaleta de gordura

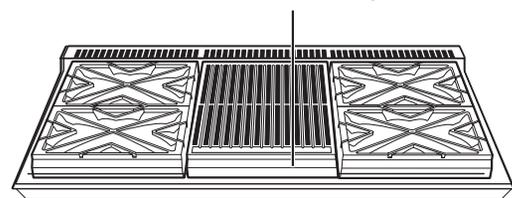
A gordura do grill será drenada para a canaleta esmaltada de ferro fundido na frente do fogão. Uma vez esfriada, elas poderão ser tiradas para facilidade de limpeza.

Para retirar a canaleta de gordura fria do grill, levante a grade do grill e levante a canaleta para fora.

Não deixe acumular gordura na canaleta, uma vez que isso é um risco de incêndio. Limpe a canaleta tão logo ela tenha esfriado. A canaleta poderá ser limpa a mão com água quente ensaboada ou na lava louças. Limpe qualquer respingo na canaleta com um pano macio.

Para estabilidade, a canaleta tem apoios de borracha na frente. Cuidado para não danificá-los ao retirá-las para limpeza.

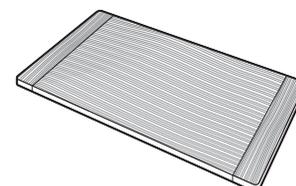
Canaleta de gordura



Tábua de cortar

Lave a tábua de corte de bambu com água quente e sabão suave. Ocasionalmente, passe óleo mineral.

Não limpe a tábua de corte em lava louças.



Cuidados e Limpeza

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Grade do grill, moldura e defletor

O Grill infravermelho deverá ser limpo imediatamente após cada uso.

1. Limpeza da Grade do Grill:

Desligue o queimador. Use uma luva usada em churrascos para retirar a grade quente do grill. Coloque-a em uma bacia ou pia e escove com uma escova com cerdas de latão. Enxágue bastante.

A grade do grill poderá também ser limpa durante o ciclo auto-limpante ou em lava louças.

2. Limpeza da Moldura da Grade do Grill:

A moldura da grade do grill poderá ser limpa a mão ou em lava louças. Não limpe a moldura da grade do grill em forno com auto-limpeza. A moldura tem apoios de borracha em cada canto inferior. Cuidado para não danificar esses apoios durante o processo de limpeza.

3. Limpeza do defletor radiante:

Retire o defletor do recipiente. Limpe o defletor com água quente ensaboada ou em lava louças.

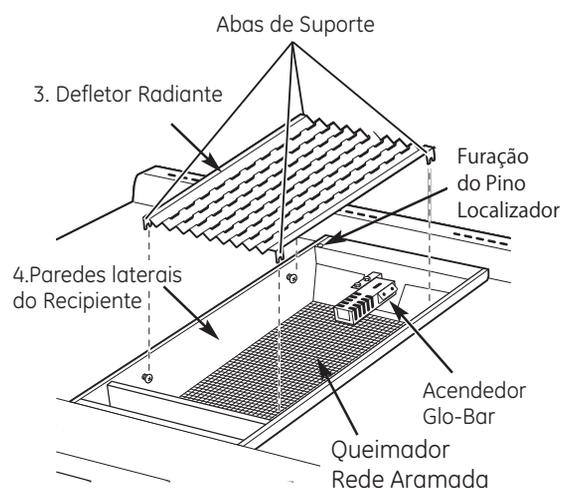
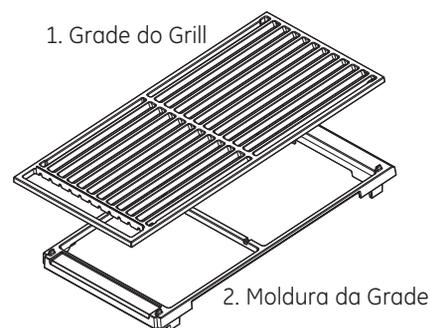
4. Limpeza das paredes do Recipiente, Rede Aramada:

As paredes do recipiente e a rede aramada não poderão ser retiradas. Limpe-as em seus lugares. Use um pano macio úmido para limpar as paredes. Escove suavemente as partículas de alimentos para dentro da canaleta de gordura ou use um aspirador para os excessos de fragmentos.

IMPORTANTE: Mantenha secos o queimador do grill e o acendedor. Não esborrife água ou limpador diretamente sobre a rede aramada ou acendedor. Evite contato com o acendedor, pois é frágil e poderá lascrar ou quebrar.

Remontagem do Grill:

Proceda com os passos acima, em ordem contrária, para montar novamente o grill. As abas de suporte do defletor radiante deverão encaixar nos pinos nas laterais das paredes do recipiente. Recoloque a moldura da grade. Certifique-se de que encaixou o pino inferior na furação do pino na lateral traseira esquerda do recipiente. Recoloque a grade do grill com puxador para a frente do fogão.





Solução de Problemas

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Dúvidas?
Use esta
tabela de
solução de
problemas!

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA
O FORNO NÃO FUNCIONA.	<ul style="list-style-type: none">Um fusível da residência pode estar queimado ou disjuntor desarmado.Ajuste inadequado dos controles do forno.Os controles do forno estão ajustados para limpeza. Se necessário, permita que o forno esfrie e então, abra a porta.Certifique-se de que o Seletor de Modo de Forno está posicionado em BAKE (cozer) e o botão Temperatura está ajustado em uma temperatura.
AS LÂMPADAS DO FORNO NÃO ACENDEM.	<ul style="list-style-type: none">A lâmpada está defeituosa. Substitua-a.O forno está em auto-limpeza. As lâmpadas do forno não acendem durante a auto-limpeza.O forno está configurado para o modo Proof. As lâmpadas acenderão e apagarão, de modo cíclico, como seja necessário para manter a temperatura nesse modo.
ALIMENTO NÃO COZINHA OU ASSA ADEQUADAMENTE.	<ul style="list-style-type: none">Ajuste inadequado dos controles do forno. Veja a seção <i>Cozendo ou Assando</i>.Forno não foi pré-aquecido por tempo suficiente; espere que o forno sinalize para o pré-aquecimento.Está sendo usado utensílio de cozinha incorreto ou de tamanho inadequado. Veja <i>Indicações para Cozimento</i>.Posição da prateleira incorreta. Veja a seção <i>Cozendo ou Assando</i>.Use uma folha metálica para diminuir a douração durante o assado do alimento.O termostato do forno necessita ajuste. Veja a seção <i>Ajuste do Termostato</i>.
O ALIMENTO NÃO GRELHA ADEQUADAMENTE.	<ul style="list-style-type: none">Este modelo foi projetado para grelhar apenas com porta fechada. Feche a porta. Sempre grelhe com a porta fechada.Os controles do forno não estão ajustados em BROIL. Veja <i>Grelhar</i>.A ponta de prova está conectada na tomada do forno. Retire-a do forno.Está sendo usada posição inadequada da prateleira.Utensílio de cozinha inadequado para grelhar. Utilize o recipiente de grelhar e a grade que acompanham o seu forno.Papel de alumínio usado no recipiente de grelhar e na grade não foi encaixado de modo adequado e ranhurado como recomendado.
O FORNO NÃO REALIZA A AUTOLIMPEZA.	<ul style="list-style-type: none">A temperatura do forno é muito alta para ajustar a auto-limpeza. Deixe o forno esfriar abaixo da temperatura de travamento e reinicialize os controles.Ajuste inadequado dos controles. Veja a seção <i>Auto-limpeza do forno</i>.
ESTALIDOS DURANTE A LIMPEZA	<ul style="list-style-type: none">Isso é normal. É o som proveniente do aquecimento ou esfriamento de metal seja durante a função de cozimento seja na limpeza.
FUMAÇA EXCESSIVA DURANTE O CICLO DE LIMPEZA.	<ul style="list-style-type: none">Sujeira excessiva no forno. Gire o Seletor do Modo de Forno e o botão de Temperatura para OFF (desligado). Abra as janelas para a saída da fumaça do ambiente. Espere até que o indicador de porta travada apague. Limpe o excesso de sujeira e reinicialize o ciclo de limpeza.
O FORNO NÃO FICA LIMPO APÓS O CICLO DE LIMPEZA.	<ul style="list-style-type: none">O forno estava muito sujo. Limpe os respingos pesados antes de iniciar o ciclo de limpeza. Fornos com sujeira pesada poderão necessitar novamente de uma auto-limpeza.Forno está conectado a alimentação de 208Vc.a. Ajuste o tempo de limpeza em 5 horas.Ajuste inadequado dos controles. Veja seção <i>Forno Pirofítico</i>.
PRATELEIRAS DO FORNO COM DIFICULDADE PARA DESLIZAR.	<ul style="list-style-type: none">As prateleiras foram limpas no ciclo auto-limpeza e agora necessitam de periódica lubrificação. Não use um spray de cozimento ou outro tipo de lubrificante. Veja a seção <i>Prateleiras do forno com abertura total</i>.

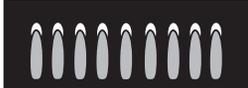
Solução de Problemas

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Dúvidas?
Use esta
tabela de
solução de
problemas!

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA
O TIMER NÃO FUNCIONA.	<ul style="list-style-type: none">O timer não poderá ser usado enquanto o forno estiver em auto-limpeza.
A TEMPERATURA DO FORNO É MUITO ALTA OU BAIXA.	<ul style="list-style-type: none">O termostato do forno necessita ajuste. Veja a seção <i>Ajuste do termostato do forno</i>.
A PORTA DO FORNO NÃO ABRE DEPOIS DO CICLO DE LIMPEZA.	<ul style="list-style-type: none">O forno está muito quente. Deixe o forno esfriar abaixo da temperatura de travamento.
"CLOSE DOOR" CORRE NO DISPLAY.	<ul style="list-style-type: none">O ciclo de auto-limpeza foi selecionado, mas a porta não foi fechada. Feche a porta do forno. O ícone  será exibido no display.
A INDICAÇÃO  ESTÁ ACESA QUANDO VOCÊ QUER COZINHAR.	<ul style="list-style-type: none">A porta do forno está travada, pois a temperatura no interior do forno não caiu abaixo da temperatura de travamento. Gire o Seletor do Modo de Forno e o botão de Temperatura para OFF (desligado). Deixe o forno esfriar.
"F __ E UM NÚMERO OU LETRA" PISCAM NO VISOR.	<ul style="list-style-type: none">O forno tem um código de função erro. Gire o Seletor do Modo de Forno e o botão de Temperatura para OFF (desligado). Deixe o forno esfriar por uma hora. Coloque novamente o forno em funcionamento.Desconecte toda a energia elétrica do forno por 30 segundos e reconecte-o novamente. Se o código da função erro persistir chame a Assistência Técnica.
O VISOR ESTÁ APAGADO.	<ul style="list-style-type: none">O display está apagado quando o forno ou o timer não estiverem em uso.Um fusível da residência pode estar queimado ou disjuntor está aberto. Substitua o fusível ou arme o disjuntor.
NÃO SE CONSEGUE OBTER "SF" NA EXIBIÇÃO DO VISOR.	<ul style="list-style-type: none">Os botões TIMER e MINI-KNOB deverão ser mantidos pressionados por 4 segundos.
"PROBE" É EXIBIDO NO DISPLAY	<ul style="list-style-type: none">Isso está lhe lembrando para digitar uma temperatura da ponta de prova depois de conectá-la. Digite uma temperatura da ponta de prova.
FALTA DE ENERGIA, O RELÓGIO PISCA.	<ul style="list-style-type: none">Se o forno estava em uso durante uma falta ou pico de energia, o forno deverá ser reinicializado. Gire o Seletor do Modo de Forno e o botão de Temperatura para OFF (desligado). Reinicialize os controles para reiniciar.
VAPOR VINDO DAS ABERTURAS DE VENTILAÇÃO	<ul style="list-style-type: none">Ao usar o modo convecção, é normal ver vapor saindo das aberturas de ventilação. À medida que o número de prateleiras ou a quantidade de alimentos aumentar, a quantidade de vapor visível aumentará.
CHEIRO DE QUEIMADO OU ODORE DE ÓLEO VINDO DO DUTO DE VENTILAÇÃO.	<ul style="list-style-type: none">Isso é normal num forno novo e desaparecerá com o tempo.
ODOR FORTE	<ul style="list-style-type: none">Isso é temporário. Um odor de isolamento ao redor do interior do forno é normal nas primeiras vezes que você usar o forno.
BARULHO DO VENTILADOR	<ul style="list-style-type: none">Um ventilador de refrigeração ou de convecção (dependendo da função em uso) poderá ligar. O ventilador de refrigeração ligará para resfriar as partes internas. Ele pode ligar mesmo após desligar o forno. O ventilador de convecção poderá ligar e desligar em ciclos até o término da função ou se a porta for aberta.

Dúvidas?
Use esta
tabela de
solução de
problemas!

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA
OS QUEIMADORES NÃO ACENDEM OU CENTELHAM DE MODO ALEATÓRIO.	<ul style="list-style-type: none"> O plugue do cabo de força não está inserido na tomada elétrica. Sem gás. Partes do queimador não foram recolocadas corretamente. Os furos do queimador lento ou as aberturas dos anéis dos queimadores estão entupidos. Os orifícios dos queimadores podem estar entupidos ou queimadores molhados.
OS QUEIMADORES APRESENTAM CHAMAS AMARELAS OU COM PONTAS AMARELADAS	<ul style="list-style-type: none"> Partes do queimador não foram recolocadas corretamente. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>A. Chamas amarelas Chame a Assistência Técnica.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>B. Pontas amarelas nos cones externos: Normal para gás LP.</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>C. Chamas azuis: Normal para gás natural.</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> Se as chamas do queimador são como as de (A), chame a Assistência Técnica. Chamas normais de queimadores deverão ser como as de (B) ou (C), dependendo do tipo de gás.
OS QUEIMADORES APRESENTAM CHAMAS MUITO GRANDES OU AMARELAS.	<ul style="list-style-type: none"> O fogão poderá ter sido conectado a tipo errado de alimentação de gás. Contate o instalador.
OS BOTÕES DE CONTROLE DOS QUEIMADORES NÃO GIRAM.	<ul style="list-style-type: none"> Quando o botão estiver na posição OFF (desligado), ele deverá ser pressionado antes que ele possa ser girado e ele só poderá girar no sentido anti-horário. Quando o botão estiver em qualquer outra posição, ele poderá ser girado em qualquer sentido, sem necessidade de pressioná-lo.

Especificações Técnicas

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

FOGÃO 1 FORNO, 4BOCAS 1 GRILL ZDP364LRPSS GE Monogram

DIMENSÕES APROXIMADAS (AxPxL)	89,6 cm x 71,8 cm x 91,2 cm
CAPACIDADE	
Capacidade Total (L)	163 litros
RECURSOS	
Configuração	Quatro Queimadores; Grill
Sistema de Cozimento	Convecção Européia Real Convecção Reversa de Ar
Tecnologia de Cozimento	Convecção
Tipo de Limpeza do Forno	Pirólítico
Tipo do Queimador	Quatro Selados com Dupla Chama
Queimador Fogo Lento 60°C	Todos os Queimadores - Ajustável
Tipo de Controle	Display Digital da Temperatura com Display de Temporizador(Timer)
Grill	4,10 kW Grade do Grill Reversível em Ferro Fundido
Luzes Indicadoras	Queimador "On" (Ligado)
Grill de Cerâmica com Infravermelho Ajustável	Sim
Recursos de Controle do Forno	Opção de Limpeza Postergada Modo Sabbath Qualificado Modo Levedação
Modos de Cozimento no Forno	Cozer com Convecção Grelhar com Convecção Assar com Convecção
Recursos da Grade do Queimador	Grades Contínuas Ferro Fundido Porcelanizado Três Peças Grades Reversíveis (Plana/Wok)
Grill de Aço Inoxidável / Tampa	Um
Trava Automática da Porta do Forno Pirólítico	Sim
Tempo de Limpeza	Cinco Horas
Recursos das Grades do Forno	Três Grades do Forno Pirólítico Cinco Posições de Grades Abertura Total
Grade para Grelhar por Convecção	Sim
Recipiente para Grelhar	Um
Tipo de Alimentação	Elétrica e Gás Propano Líquido
Sistema de Ignição	Eletrônico com Reignição Automática
Iluminação no Interior do Forno	Seis Lâmpadas Halogênicas
Iluminação	Iluminação por LED
APARÊNCIA	
Cor	Aço Inoxidável
Estilo	Profissional
Instalação	Capacidade de Instalação de Embutir
Botões de Controle	Metálico Injetado (Incluído)

Especificações Técnicas

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

PESOS E DIMENSÕES	
Peso Aproximado de Transporte	209,5 kg
Peso Líquido (kg)	189,2 kg
Altura Total	89,5 cm
Altura com Pés Estendidos (cm)	93,4 cm
Altura com Pés Retraídos (cm)	89,5 cm
Altura a Superfície de Cozimento (cm)	89,5 cm a 93,4 cm
Largura Total	91,2 cm
Largura do Gabinete	91,5 cm
Profundidade Total	71,8 cm
POTÊNCIA / ESPECIFICAÇÕES	
Requisitos Elétricos	220 Vc.a; 30 A
Especificação do Grill (kW) - Gás LP	4,10 kW
Especificação do Grill (kW) - Gás Natural	4,10 kW
Especificação do Queimador Superior (kW)-Gás LP	(Quatro) 4,4 kW e Aquecimento Lento a 60°C
Especificação do Queimador Superior (kW) -Gás Natural	(Quatro) 5,27 kW e Aquecimento Lento a 60°C
ACESSÓRIOS	
Protetor contra respingos traseiro instalado de fábrica	Sim
Kit de Conversão de Gás natural	Incluído
GARANTIA	
	1 ano

RECURSOS

Aparência Profissional Autêntica — Com aço inoxidável 304 de primeira qualidade, extremidades suavemente acabadas, grandes botões de controle eletrônicos e alças resistentes.

Queimadores selados de dupla chama — Disponibilizam uma variedade completa de ajustes de calor desde muito baixo 60°C até intensos 5,27 kW (18.000 BTUs).

Sistema de Forno Profissional Monogram — Combina a tecnologia Européia de Convecção de Ar Reverso e seis elementos de aquecimento para disponibilizar resultados extraordinários de cozimento.

Grades resistentes de abertura total — Deslizam, suavemente para dentro e para fora, sobre rolamentos de aço inoxidável, para fácil acesso e projetadas para permanecer no forno, durante o tempo de auto-limpeza.

Iluminação de Tarefas com LED — Fornecem uma iluminação com um toque funcional e teatral.

Grill de Cerâmica com Infravermelho — com 4,10 kW (14.000 BTUs)* de calor ajustável; a grade de cozimento dispõe de sulco em um lado para criar marcas de cozimento e arredondada do outro lado para alimentos delicados.

Certificado de Garantia

Fogão Profissional 1 Forno 4 Bocas 1 Grill ZDP364

Este Certificado prevê os termos e condições da garantia aplicável Fogão Profissional GE Monogram. Para que a garantia aqui concedida tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do produto. A validade desta garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do produto, motivo pelo qual é importante a sua leitura atenta antes da instalação e colocação em funcionamento. A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A., garante ao comprador deste produto em caso de, qualquer defeito de fabricação, a substituição de componentes ou partes, bem como mão-de-obra necessária para eventuais reparos, devidamente constatados, durante o prazo de 12 meses, contados a partir da data de Emissão da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

- 3 primeiros meses- garantia legal
- 9 últimos meses – garantia contratual, concedida pela MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos deverão ser promovidos pela Rede de Serviços Autorizada MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A., especialmente designada pela MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A., conforme constante do Manual de Instruções do Produto.
- Peças sujeitas a desgaste natural pelo uso, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis, tais como: botões de comando, lâmpadas, puxadores, filtros, bem como mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüentes advindas dessas ocorrências;
- Falhas no funcionamento normal do produto, em função da falta de limpeza e excesso de resíduos, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso;
- Chamadas relacionadas a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio produto serão passíveis de cobrança aos Consumidores.

Casos em que cessa a garantia:

1. Havendo sinais de violação do produto, remoção e/ou alteração do número de série ou placa etiqueta/placa de identificação do produto.
2. Deixando-se de observar e seguir as especificações e orientações do Manual do Usuário na instalação e durante o uso do produto.
3. Se o aparelho for indevidamente utilizado, sofrer descuidos ou ainda for alterado, modificado ou sofrer reparos e consertos por pessoas ou entidades não credenciadas pela – MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A.
4. Utilização do produto para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o Fogão Profissional foi projetado única e exclusivamente para o uso doméstico.

Situações não incluídas na Garantia Legal e/ou Especial.

- Despesas de deslocamento de pessoal técnico autorizado para instalação ou reparo do produto em locais não especificados no contrato de compra e venda do produto.
- Despesas de deslocamento de pessoal técnico não autorizado para instalação ou reparo do produto.
- Despesas com transporte do produto até local de instalação; peças e adaptações necessárias à preparação do local para a utilização do produto, ou seja, rede elétrica (componentes e acessórios), aterramento, rede de água e esgoto, alvenaria, bem como suas adaptações;
- Dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;

Observações Gerais:

1. A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia do produto além das aqui explicitadas.
2. As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor.
3. A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. não se responsabiliza pelas conseqüências do não cumprimento das recomendações constantes neste Manual.
4. Este termo de Garantia é válido apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
5. Para sua comodidade e agilidade no processo de atendimento, tenha sempre em mãos o Manual de Instruções, o Certificado de Garantia e a Nota Fiscal de Compra deste produto.

Observações Finais

Decorrido o prazo de garantia, todos os custos de reparos, peças, deslocamento e mão-de-obra relativos ao produto correrão exclusivamente por conta do consumidor. A MABE ELETRODOMÉSTICOS S.A. reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.



Assistência Técnica

Possuimos uma Rede de Assistência Técnica Autorizada que cobre todo o território nacional, sendo nossos técnicos treinados para melhor atendê-lo.

Caso seu Fogão Profissional necessite de reparos, consulte a relação de serviços autorizados e leve o produto até a oficina mais próxima de sua residência.

Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram

A GE oferece aos seus **clientes GE Monogram o SAC - Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram**, dispondo-se a esclarecer dúvidas, receber sugestões, críticas e reclamações e a fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, seu uso correto, auxiliando em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.

Se você não entender algo ou necessitar mais ajuda, entre em contato com o nosso

SAC-Serviço de Atendimento ao Cliente GE Monogram

0800-7717788 - Território Nacional

Horário de atendimento: Segunda a Sexta, das 8h às 17h e Sábado das 8h às 12h. Se preferir, contate-nos pelo e-mail ou site:

gemonogram@mabebr.com.br

www.gemonogrambrasil.com.br

