



J. Ryal & Cia. Ltda.

FÁBRICA 1 - RUA APA, 51 - CEP 01201-030
SÃO PAULO - SP - BRASIL - CNPJ 61.373.304/0001-99
TEL.: 11 2187-7676 - FAX: 11 2187-7680

FÁBRICA 2 - RUA JOÃO PINTO, 200 - CEP 13800-000
MOGI MIRIM - SP - BRASIL - CNPJ 61.373.304/0007-84
www.layr.com.br - layr@layr.com.br

RT RD

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNO E FOGÕES À GÁS



DESDE 1941



Goldgás
Industrial



Maxy



Platinyum

Parabéns!

Você acaba de adquirir um dos mais eficientes produtos com tecnologia e experiência de quem fabrica fornos e fogões desde 1941, sempre facilitando seu dia a dia na cozinha.

Para obter os melhores resultados na utilização destes produtos, recomendamos que leia e siga com atenção as instruções contidas neste manual, e que o guarde para consultas futuras.

Forno à Gás - GOLDGÁS

O Forno GOLDGÁS da Layr é fabricado em aço inoxidável de 1ª qualidade o que lhe dá garantia contra oxidação e outros agentes corrosivos, durável, funcional de fácil limpeza e decorativo para sua cozinha.

Devido ao isolamento térmico e dotado de seletor de altura da chama com 05 posições é um forno rápido no preparo de alimentos proporcionando economia de gás. Projetado para assadeiras de tamanho grande (por exemplo a nº 3 retangular ou a de 35 cm de diâmetro), pois sua capacidade interna é de 46 litros.

Seu Forno GOLDGÁS dispõe de porta de vidro cristal temperado podendo ser removida pressionando-a para cima e para fora no sentido vertical, facilitando sua limpeza, permitindo assim a visualização dos alimentos quando preparados.

A não observação **DESTAS CONDIÇÕES, ISENTA A FÁBRICA DE QUALQUER RESPONSABILIDADE. O transporte do produto até o Posto de Assistência Técnica onde será efetuado o conserto, será por conta e risco do Consumidor, já que esta garantia não cobre consertos ou visitas técnicas no local onde o produto esteja instalado. Eventuais visitas técnicas, desde que oferecidas pelos Postos Autorizados LAYR, serão pagas pelo consumidor;**

Ficam excluídos desta garantia, os seguintes casos:

- os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto negligência ou mau uso por parte do consumidor;
- instalação do aparelho em ambientes sujeitos a maresia;
- danos ocasionados no transporte, quer por empresa transportadora ou por quem vier a fazê-lo;
- utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela empresa **J. Ryal & Cia Ltda.**
- Devido ao contínuo aperfeiçoamento de seus produtos, a empresa **J. Ryal & Cia Ltda.**, reserva-se do direito de alterar as características e os desenhos de seus produtos, ou mesmo deixar de produzi-los, sem prévio aviso.
- O fabricante não assume nenhuma responsabilidade acerca de eventuais inexatidões contidas na presente publicação, devidas a erros de impressão ou de transcrição. Reserva-se o direito de efetuar nos próximos produtos as eventuais modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as características essenciais.

Agradecemos pela escolha deste produto **LAYR.**

- 2) Se houver vazamento de gás, verifique:
 - a) Se os espalhadores estão bem encaixados.
 - b) Se os manípulos estão fechados.
 - c) Se a mangueira está fechada, rasgada ou mal encaixada.
 - d) Se as abraçadeiras estão soltas.
 - e) Se o regulador está com vazamento.
- 3) Se a chama estiver amarela, escurecendo panelas ou se apagando, verifique:
 - a) Se os queimadores ou espalhadores estão secos e bem encaixados.
 - b) Se há resíduos de esponja, alimentos, palha de aço, etc., limpe-os bem.
 - c) Se a mangueira do gás está dobrada.
 - d) Se o gás está terminando.

Certificado de Garantia Forno e Fogão

Sr. Consumidor,

Este certificado de garantia forno/fogão é uma vantagem adicional ao que determina a lei. O forno / fogão à gás está coberto pela garantia contra qualquer **defeito de fabricação**, pelo prazo de 90 dias da data de sua compra. A **ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA** será responsável pela reparação do aparelho dentro do período de garantia. Para que a presente garantia tenha validade, é necessário:

- a) que o forno / fogão somente tenha sido usado segundo as instruções que constam deste manual;
- b) que o forno / fogão não deverá ser aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma **NÃO AUTORIZADA PELA FÁBRICA**;
- c) apresentar a **NOTA FISCAL** ou sua cópia ao procurar a Assistência Técnica.

Recomendações úteis para utilização do Forno à Gás - GOLDGÁS

1. Mesmo com isolamento térmico, as partes metálicas sempre ficam mais aquecidas, pois conduzem o calor, recomenda-se não tocá-las com peças de metal, como talheres, pulseiras, anéis, etc., quando o aparelho estiver aceso ou ainda quente, pois mesmo após apagado seu forno permanecerá quente por um período superior a 30 minutos.
2. Quando estiver em uso recomendamos fazer uso de luvas térmicas.
3. Nunca esqueça o forno aceso com alimento dentro. Qualquer alimento como pão, carne, frango, etc., pode tornar-se combustível, podendo provocar incêndio. Se isto acontecer **NÃO** abra a porta do forno até a chama se apagar.
4. Evite preparar alimentos gordurosos, pois os respingos de gordura podem causar pequenas chamas, se isto acontecer faça o procedimento acima.
5. Caso coloque o forno em suporte de parede, certifique-se que o mesmo suportará o peso do forno e do assado. Mantenha o afastamento entre o forno e as paredes. O forno deve estar bem nivelado na horizontal.
6. Os móveis de verniz ou fórmica podem ficar marcados pelos pés de borracha.
7. Não deixe cair água ou outro líquido no vidro da porta.
8. A prateleira apresenta duas travas, que deverão ficar encaixadas nas correições laterais, voltadas para o fundo e para baixo de seu forno, evitando assim que a mesma caia, caso você puxe-a para fora.
9. Mantenha as crianças afastadas do forno, quando o mesmo estiver sendo utilizado, ou ainda quente,

evitando acidentes.

10. É fundamental pré aquecer o forno antes de usá-lo.

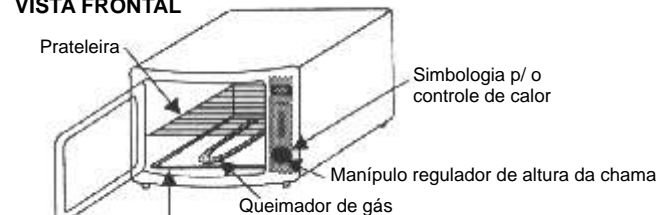
11. Nos primeiros usos, poderá eventualmente ocorrer gotejamento em baixo do forno, esta ocorrência é perfeitamente normal (devido a condensação de vapores gerados, não tendo nenhuma interferência no funcionamento do forno, esse gotejamento cessará com o decorrer do uso).

12. Evite abrir a porta do forno durante o preparo dos alimentos. Seu forno LAYR dispõe de porta de vidro permitindo a visualização dos alimentos.

13. Ao primeiro uso deixar o forno aceso, com a porta ligeiramente aberta, por 10' a 15 minutos, sem nenhum alimento dentro, para eliminar completamente todos os resíduos de umidade, graxa de fabricação, bem como eventuais odores. Por alguns instantes poderá sair um pouco de fumaça, isto não representa defeito.

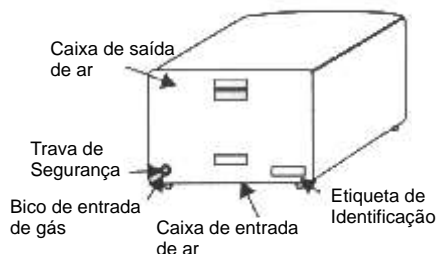
Componentes Forno à Gás - GOLDGÁS

VISTA FRONTAL



Bandeja removível espalhadora de calor

VISTA POSTERIOR



3) Nunca use chamas para localizar vazamentos de gás, pois podem causar incêndio. Use espuma de sabão, caso haja vazamento haverá formação de bolhas e você verá onde está vazando.

4) Somente acenda os queimadores após ter certeza que não há vazamento na instalação.

5) Se sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências

a) Feche o regulador de pressão do botijão.

b) Não acenda qualquer tipo de chama.

c) Não mexa em interruptores elétricos.

d) Abra as janelas e portas permitindo maior ventilação do ambiente.

e) Instale somente um produto para cada botijão de gás.

f) Use sempre regulador de pressão de gás para qualquer tipo de botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão com vazamento de gás, o que pode causar incêndio.

g) Verifique periodicamente o estado e as condições de instalação da mangueira de gás.

h) Mantenha o botijão de gás fora da cozinha, abrigado e com ventilação.

Problemas e Soluções mais Comuns Verifique antes de chamar a Assistência Técnica

1) Se o fogão não acender, verifique:

a) Se o regulador de pressão do gás está aberto.

b) Se os queimadores ou espalhadores estão secos e bem instalados.

c) Se a mangueira do gás está dobrada.

d) Se o botijão está vazio.

a) Evite a entrada de água ou detritos no queimador e tubulação

1) Ao limpar a câmara interna de seu forno, retirar e lavar com esponja e detergente, a prateleira e a bandeja, secá-las bem com pano limpo e seco.

2) Para evitar respingos de molho ou gordura, cubra o assado com papel alumínio.

3) Após o uso, é aconselhável deixar o forno com a porta aberta evitando o acúmulo de umidade no material isolante.

b) A porta, a prateleira e a bandeja poderão ser removidas facilitando sua limpeza.

PARA O FOGÃO

05) Para a limpeza do fogão a gás mantenha os espalhadores no local.

06) Retire a trempe e limpe a mesa, depois retire os espalhadores e queimadores procedendo sua limpeza.

07) Para limpar os queimadores deixe-os esfriar evitando assim seu empenamento. Nunca use vinagre ou limão na limpeza, lave-os e enxugue-os bem, assopre os furos. Evite que caiam líquidos ou detritos nos injetores de gás.

08) Não esquecer de colocar todos os queimadores corretamente.

Cuidados com o Gás

1) Para maior segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o forno / fogão. O registro e a mangueira de gás tem validade, verifique sempre sua data.

2) Antes de substituir o botijão de gás verifique se os manípulos estão fechados.

Características Técnicas do Forno à Gás - GOLDGÁS

1. Corpo externo em aço inoxidável = corpo interno easy-clean

2. Seletor de altura da chama em 05 posições

3. Isolamento térmico

4. Prateleira removível em 03 posições

5. Porta de vidro cristal temperado

6. Capacidade de 46 litros

7. Queimador esmaltado

8. Bandeja espalhadora de calor

9. ***Colocar a bandeja espalhadora de calor na primeira correção***

10. Dimensões externas: larg. 490 mm - alt. 385 mm(c/pés) - prof. 490mm

Dimensões internas: larg. 440 mm - alt. 295 mm - prof. 440 mm

Instalação do Forno à Gás - GOLDGÁS

a) Para instalação de seu forno à gás é necessário adquirir as seguintes peças que não acompanham o forno:

- uma mangueira de plástico transparente com faixa amarela (onde esteja gravado NBR 8613).

- duas abraçadeiras metálicas com parafusos.

- um regulador de pressão de gás (baixa pressão - gravado NBR 8473).

Obs: Verificar a data da validade do regulador e da mangueira, pois ambos são fundamentais para sua segurança.

b) As abraçadeiras metálicas deverão ser colocadas uma em cada extremidade da mangueira da seguinte forma:

*encaixe uma das pontas da mangueira no bico de entrada de gás na parte de trás do forno, com o auxílio de uma chave de fenda aperte o parafuso da abraçadeira até estar bem firme;

*encaixe a outra parte da mangueira no bico do regulador de pressão e aperte o parafuso da abraçadeira com o auxílio da chave de fenda.

c) Rosqueie o regulador de pressão no botijão de gás.

d) Verifique se não há vazamento de gás nos encaixes/contatos mangueira-regulador de pressão, mangueira-bico de entrada de gás e regulador de pressão botijão de gás. Esta verificação pode ser efetuada utilizando-se espuma de sabão nos encaixes/contatos mencionados. Caso ocorram bolhas, significa que há vazamento no local. Neste caso verifique todos os procedimentos anteriores, até acabar com o vazamento.

e) O forno à gás LAYR GOLDGÁS está dimensionado para uso de gás liquefeito de petróleo (GLP), ou seja, gás engarrafado (botijões). A empresa J. Ryal & Cia Ltda., não se responsabiliza por eventuais adaptações objetivando a utilização do Forno Goldgás com gás encanado (gás de rua).

Cuidados Especiais com Forno à Gás - GOLDGÁS

a) O equipamento deve ser instalado em lugar ventilado mas protegido de corrente de ar, evitar lugares úmidos.

b) Evitar instalar o forno próximo a materiais de fácil combustão.

c) Nunca lave ou jogue água em seu forno.

d) Durante o uso, partes de seu forno tornam-se quentes, não encoste nessas partes, evitando queimaduras.

08) Durante o uso, partes do fogão tornam-se quentes, não encostar nessas partes evitando assim queimaduras.

09) Nunca instale seu fogão em locais de passagem de pessoas.

10) Nunca instale seu fogão sobre uma base ou piso inclinado ou irregular.

11) Acender o fogão com as painéis **já** colocadas sobre as trempes.

12) Nunca instale seu fogão em frente a aparelhos de refrigeração evitando possível choque térmico.

13) Deixe as laterais e traseira do fogão a 5 cm das paredes.

14) Armários, coifas e teto devem estar no mínimo a 80 cm da mesa do fogão.

15) Mantenha as crianças longe do fogão.

Limpeza

01) Antes de iniciar a limpeza do forno / fogão certifique-se que o produto esteja frio. Feche o registro do gás.

02) Utilize um pano ou esponja macia, não abrasiva com água e sabão neutro. Nunca utilize produtos que contenham soda ou qualquer produto corrosivo ou abrasivo, nunca use esponja de aço.

03) Não deixe água ou outro líquido secar na parte externa do forno / fogão, sempre evitando manchas em seu corpo.

04) Na limpeza do painel use apenas água e sabão neutro, pois o álcool poderá danificá-lo.

PARA O FORNO

MAXY, é necessário 01 (um) botijão de 13 kg. No caso de ocorrência de «cascas de gelo», na superfície do botijão, é sinal de insuficiência na alimentação de gás, neste caso deverá ser aumentado o número de botijões. Este fato poderá ocorrer no caso de se utilizar o forno à gás juntamente com o fogão.

l) A distância máxima entre o regulador de pressão e o fogão deverá ser de 3,0 m.

Cuidados Especiais Fogão à Gás - PLATINYUM / MAXY

01) O seu fogão à gás PLATINYUM / MAXY é para uso doméstico e deverá ser utilizado por pessoas capacitadas para operá-lo.

02) Coloque os utensílios sobre a treme da mesa do fogão com os cabos virados para dentro. Isto ajuda a evitar acidentes.

03) Ao utilizar óleo ou gordura em frituras, o cuidado deve ser maior, pois estes são inflamáveis. Caso a gordura ou óleo se incendeie, apague os manípulos e abafe as chamas com uma tampa de panela, pano molhado ou jogue sal. Nunca jogue água, pois, em contato com a gordura quente pode “espirrar” causando queimaduras.

04) Não deixe acumular gorduras ou líquidos gordurosos na mesa, ou em outras partes do fogão, pois poderá manchá-lo.

05) Não deixe produtos inflamáveis ou objetos plásticos perto do fogão.

06) Nunca lave ou jogue água em seu fogão.

07) Para sua segurança não utilize recipientes com fundo abaulado, em forma de anel ou inferiores a 12 cm de diâmetro.

e) Nunca instale seu forno sobre uma base ou piso inclinado ou irregular.

g) Nunca instale o seu forno em frente a aparelhos de refrigeração evitando possível choque térmico.

h) Deixe as laterais e traseira do forno a 5 cm das paredes.

i) Mantenha as crianças longe do forno.

Fogão à Gás - PLATINYUM / MAXY

Os fogões à Gás PLATINYUM / MAXY são de uso doméstico, fabricado em aço inoxidável de primeira qualidade o que lhe dão garantia contra oxidação e outros agentes corrosivos, duráveis, funcionais, de fácil limpeza e decorativos para sua cozinha.

Componentes Fogão à Gás - PLATINYUM



Componentes Fogão à Gás - PLATINYUM

1) Dimensões: Altura 110 mm Profundidade 330 mm
Largura 500 mm

2) Dois espalhadores (1 grande e 1 pequeno)

3) Trempe esmaltada removível

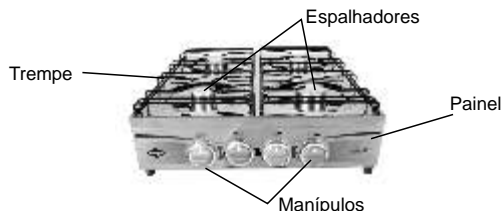
4) Painel indicativo de nível de calor

5) Peso líquido 3,10 kg - Peso Bruto 3,43 kg

6) Potência do espalhador peq. é equivalente a 1500 Kw

7) Potência do espalhador gde. é equivalente a 1800 Kw

Componentes Fogão à Gás MAXY



Características Técnicas Fogão à Gás MAXY

- 1) Dimensões: Altura 160 mm Profundidade 500 mm
Largura 490 mm
- 2) Quatro espalhadores (2 grandes e 2 pequenos)
- 3) Trempe esmaltada removível
- 4) Painel indicativo de nível de calor
- 5) Peso líquido 4,45 kg - Peso bruto 4,90 Kg
- 6) Potência do espalhador peq. é equivalente a 1500 Kw
- 7) Potência do espalhador gde. é equivalente a 1800 Kw

Instalação do Fogão à Gás - PLATINYUM / MAXY

a) Para instalação de seu fogão a gás LAYR PLATINYUM / MAXY é necessário adquirir as seguintes peças que não acompanham o fogão:

- 01 mangueira de plástico transparente com faixa amarela (onde esteja gravado NBR 8613).
- 02 abraçadeiras metálicas com parafusos.
- 01 regulador de pressão de gás (baixa pressão gravado NBR 8473).

Obs: Verifique a data da validade do regulador e da mangueira, pois são fundamentais para sua segurança. As abraçadeiras metálicas deverão ser colocadas uma em cada extremidade da mangueira da seguinte forma:

* encaixe uma das pontas da mangueira no bico de

entrada de gás na parte lateral do fogão, com o auxílio de uma chave de fenda aperte o parafuso da abraçadeira até estar bem firme;

*encaixe a outra parte da mangueira no bico do regulador de pressão e aperte o parafuso da abraçadeira com o auxílio da chave de fenda.

c) Rosqueie o regulador de pressão no botijão de gás.

d) Verifique se não há vazamento de gás nos encaixes/contatos mangueira-regulador de pressão botijão de gás. Esta verificação pode ser efetuada utilizando-se espuma de sabão nos encaixes/contatos mencionados. Caso ocorram bolhas, significa que há vazamento no local. Neste caso verifique todos os procedimentos anteriores, até acabar com o vazamento.

e) Os fogões à gás LAYR PLATINYUM / MAXY, estão dimensionados para uso de gás liquefeito de petróleo (GLP), ou seja, gás engarrafado (botijões).

f) Para a utilização de gás natural deverá ser encaminhado a um posto autorizado mais próximo de sua residência para a devida conversão. Haverá necessidade de adquirir injetores e o adaptador de entrada de alimentação, não cobertos por nossa garantia.

g) Antes de trocar o botijão de gás verifique se os manípulos estão na posição apagados.

h) A mangueira de gás nunca deverá passar pela parte de trás do fogão, pois em contato com superfícies quentes poderá derreter ocasionando vazamento de gás.

i) O regulador de pressão de gás deverá manter pressão de 280 mm de coluna de água.

j) Mantenha fechado o regulador de pressão de quando não estiver usando o fogão.

k) Para alimentação do fogão à gás PLATINYUM /