

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNOS ELÉTRICOS - LINHA LUXO 2.4



**DESDE 1941**



**LUXO INOX**



**SUPER LUXO**



**LUXO**

## **Parabéns!**

Você acaba de adquirir um dos mais modernos e eficientes aparelhos, destinados a facilitar o seu dia-a-dia na preparação de alimentos sendo de uso exclusivamente doméstico. Para obter os melhores resultados na utilização deste aparelho, recomendamos que leia com atenção as instruções e orientações contidas neste manual.

## Instalação de seu Forno Elétrico Layr

O local e a instalação de seu forno elétrico é muito importante para seu bom desempenho, segurança e economia de energia.

Alguns fatores devem ser considerados, observe-os:

1. Verifique na etiqueta de identificação colada atrás de seu forno se a voltagem é 127V ou 220V. A voltagem também está indicada por uma etiqueta colada no fio de alimentação próxima ao plugue.

2. Para sua segurança as tomadas e instalações elétricas devem estar em perfeito estado.

3. Não utilize conectores tipo T ou derivados, extensões ou emendas, não ligue simultaneamente outro eletrodoméstico na mesma tomada que está ligado o seu Forno Elétrico Layr.

4. Não deixe folga entre os pinos do fio de alimentação de seu forno com o encaixe da tomada na parede, pois isto poderá provocar um superaquecimento da tomada/plugue danificando-os em definitivo, podendo até derretê-los.

5. Não instalar próximo a materiais inflamáveis como: álcool, plásticos, cortinas, etc, mantenha sempre uma área livre de 10 cm ao redor do forno e não coloque nada sobre ele.

6. Não instalar em locais úmidos, pois poderá prejudicar seu bom desempenho.

7. Procure instalar sobre superfícies resistentes ao calor como granito, mármore, alvenaria ou cerâmica. Nunca tire os pés de seu forno.

8. Evite colocar seu forno sobre superfícies de madeira ou fórmica, pois o uso intenso e prolongado deste aparelho poderá danificar o acabamento destes materiais.

9. Disjuntor/fusível/fiação: para os fornos na voltagem 127V usar disjuntor ou fusível de 30 ampéres e para os fornos de 220V usar disjuntor ou fusível de 20 ampéres. A ligação da rede elétrica onde será instalado o forno elétrico deverá ter o fio 12AWG ou 2,5mm de diâmetro.

10. **Fio Terra** - Na parte de trás de seu forno encontra-se um terminal que deverá ser ligado ao terra, conforme as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas. A instalação do fio terra é de responsabilidade do consumidor. **Caso o terra NÃO seja ligado a J. Ryal & Cia. Ltda, isenta-se de qualquer responsabilidade.**

### Recomendações úteis para utilização do Forno Elétrico Layr

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 ligado ou ainda quente, pois mesmo após desligado seu forno permanecerá quente por um período superior a 30 minutos.

2. Quando estiver usando produtos elétricos recomendamos estar sempre calçado, sobre um piso seco e fazer uso de luvas térmicas.

3. Verificar periodicamente se o fio de alimentação está danificado, caso esteja, deverá ser substituído pela assistência técnica autorizada, a fim de evitar riscos.

4. Nunca esqueça o forno ligado com alimento dentro. Qualquer alimento como pão, carne, frango, etc, pode tornar-se combustível, podendo provocar incêndio. Se isto acontecer retire imediatamente o plugue da tomada e **NÃO**

abra a porta do forno até a chama se apagar.

5. Evite preparar alimentos gordurosos, pois os respingos de gordura podem causar pequenas chamas, se isto acontecer faça o procedimento acima.

6. 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.

7. Os móveis de vernizes ou fórmica podem ficar marcados pelos pés de borracha.

8. Não deixe cair água ou outro líquido no vidro da porta ou nas resistências quando ainda estiverem quentes.

9. A prateleira apresenta duas travas, que deverão ficar encaixadas nas corredeiras laterais, voltadas para o fundo e para baixo de seu forno, evitando assim que a mesma caia, caso você puxe-a para fora.

10. Mantenha as crianças afastadas do forno, quando o mesmo estiver sendo utilizado, ou ainda quente, evitando acidentes.

11. Este produto é de uso doméstico e somente para alimentos.

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

13. 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). A borracha de silicone está projetada para resistir altas temperaturas e possibilita uma perfeita vedação ao forno, impedindo o escape de vapores, que poderiam ocasionar o amarelamento do frontal. Sendo assim, não retire-a sob hipótese alguma (Super Luxo e Luxo).

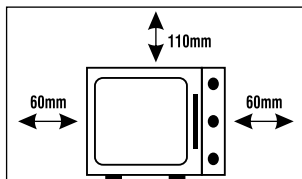
14. Evite abrir a porta do forno durante o preparo dos alimentos. Seu forno LAYR dispõe de porta de vidro permitindo a visualização dos alimentos.

15. A porta poderá ser removida, pressionando-a para cima e para fora.

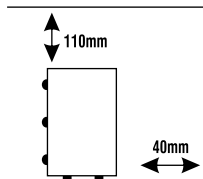
16. Ao primeiro uso deixar o forno ligado, com a porta ligeiramente aberta, por 10' a 15 minutos, sem nenhum alimento dentro, para eliminar completamente todos os resíduos de umidade, graxa de fabricação, bem como eventuais odores. Por alguns instantes poderá sair um pouco de fumaça, isto não representa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

17. **EMBUTIR** - Para embutir seu Forno Elétrico Layr recomenda-se deixar um espaço nas laterais, na altura e na parte posterior e estes espaços deverão ficar livres para que haja circulação do ar, conforme o desenho:

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



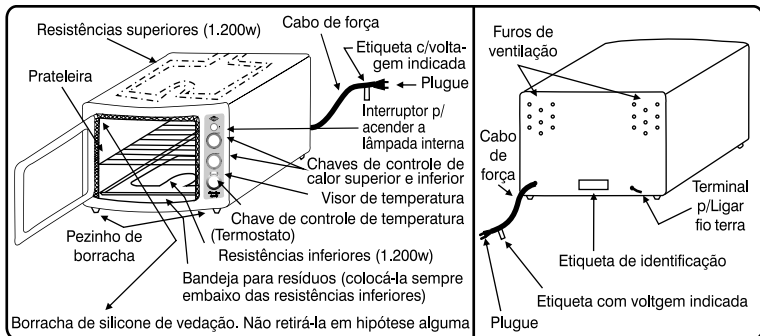
## Características Técnicas Gerais

04 Resistências tubulares e blindadas, as quais irradiam calor através de raios infra-vermelho, assando os alimentos de maneira saudável e natural de modo a fornecer um assado final saboroso. Devido a sua potência e isolamento térmico, é um forno rápido no preparo de alimentos, proporcionando **economia** de energia elétrica. Todos os cabos, fios e plugues são certificados pelo

## INMETRO.

- Dimensões externas = largura 490mm - altura 385mm (400 c/pés) - profundidade 490mm
- Dimensões internas = largura 360mm - altura 295mm profundidade 440mm
- Capacidade interna = 46 litros
- Voltagem = 127V ou 220V
- Lâmpada interna com vidro protetor
- Isolamento térmico
- Prateleira removível em 3 posições
- Consumo máximo a 300°C = 1,0 kwh
- 1 bandeja para resíduos
- Potência máxima 2400W (1200W resistências inferiores e 1200W (resistências superiores).
- Amperagem = 18,9 - 127V ou 10,9 - 220V

### Forno Elétrico - SUPER LUXO 2.4

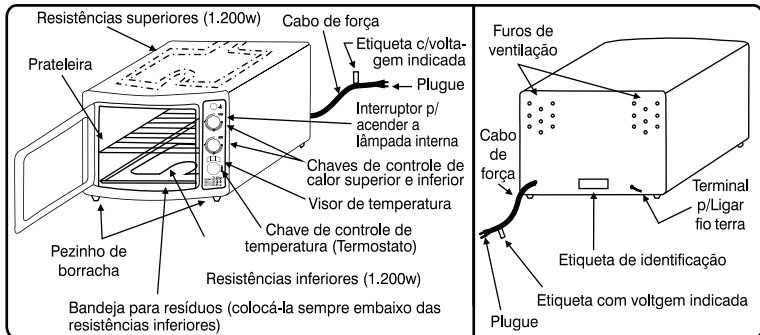


### Características técnicas

1. Corpo externo em aço inoxidável = corpo interno com revestimento autolimpante
2. Peso líquido 13,80kg - Peso bruto 15,00kg

3. Frontal em aço inoxidável 304 polido
4. Perfil de silicone para vedação
5. Porta removível de vidro cristal espelhado e temperado

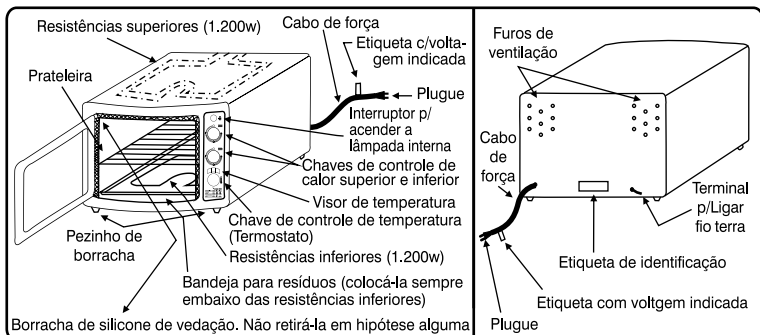
## Forno Elétrico - LUXO INOX 2.4



## Características Técnicas

1. Corpo externo em aço inoxidável = corpo interno com revestimento easy-clean
2. Peso líquido 11,50kg - Peso bruto 13,80kg
3. Porta removível de vidro cristal temperado

## Forno Elétrico - LUXO 2.4



## Características Técnicas

1. Corpo externo em acabamento branco = corpo interno com revestimento autolimpante
2. Peso líquido 13, 80kg - Peso bruto 15,00kg
3. Porta removível de vidro cristal temperado
4. Perfil de silicone para vedação

### Funcionamento e Operação do Forno Elétrico - Linha Luxo 2.4

1) Para ligar seu forno, gire o botão do termostato, no sentido horário, verificando no visor iluminado a temperatura desejada. A temperatura indicada no visor permanecerá iluminada até que a mesma seja atingida, apagando-se automaticamente quando for alcançada. Desta forma, mantendo-se a mesma temperatura, a luz do visor acenderá e apagará automaticamente de forma **intermitente**, indicando o perfeito funcionamento do termostato.

2) Após ajustar a temperatura desejada, gire as chaves controladoras do aquecimento superior ou inferior, ao nível desejado, mínimo, médio ou máximo. Estas chaves controlam a capacidade e rapidez com que as resistências levam para atingir a temperatura indicada no termostato. Na posição aquecimento **máximo**, as resistências estão com sua potência máxima de 1200W. Na posição aquecimento **médio**, a resistência interna estará desligada e a externa ligada com a sua potência máxima ou seja 700 W. Na posição aquecimento **mínimo**, as resistências estarão ligadas em série com potência de 500W.

3) A bandeja para resíduos deve sempre ser colocada **embaixo** das resistências inferiores.

## Tabela Referencial de Tempo e Temperatura para Forno Elétrico - Linha Luxo 2.4

★ Forno pré aquecido

Para aves e carnes, recomenda-se que nos últimos minutos de cozimento, a chave superior seja colocada na posição de aquecimento máximo

	TIPO DE ALIMENTO	TEMP. C°	TEMPO (MINUTOS)	POSIÇÃO DA CHAVE SUPERIOR	POSIÇÃO DA CHAVE INFERIOR	OBS.
<b>MASSAS</b>	BOLO	200	25 A 30	desligado	médio	★
	BISCOITO	180	12 A 15	desligado	médio	★
	PÃO	200	20 A 25	médio	máximo	★
	PÃO DE QUEIJO	200	15 A 20	médio	máximo	★
	TORTA	200	30 A 40	mínimo	médio	★
	LAZANHA	180	10 A 15	médio	médio	★
<b>AVES</b>	FRANGO	200 A 250	30 A 40	mínimo	máximo	★
	PATO / PERU	200 A 250	50 A 60	mínimo	máximo	★
<b>CARNES</b>	COXÃO MOLE	200 A 250	50 A 60	mínimo	máximo	★
	CONTRA FILÉ	200 A 250	50 A 60	mínimo	máximo	★
	PICANHA	200 A 250	50 A 60	mínimo	máximo	★
	MAMINHA	200 A 250	50 A 60	mínimo	máximo	★
	FILÉ MIGNON	200 A 220	30 A 40	mínimo	máximo	★
	PERNIL	200 A 220	60	mínimo	máximo	★
	TENDER	200 A 220	20 A 30	mínimo	máximo	★
	QUIBE	200 A 220	30 A 35	mínimo	máximo	★
<b>PEIXES</b>	FILÉS	180 A 200	15	mínimo	máximo	★
	POSTAS	180 A 200	20	mínimo	máximo	★
	PEIXE INTEIRO	180 A 200	30	mínimo	máximo	★
	BACALHOADA	180 A 200	20	médio	máximo	★

*Esta tabela é variável conforme o tipo, quantidade e peso do alimento.*

## Limpeza do Forno Elétrico - Linha LUXO 2.4

- a) Efetue a limpeza como forno frio e desligado da tomada.
- b) Nunca use produtos que contenham amoníaco, soda ou qualquer outro produto corrosivo ou abrasivo.
- c) A parte externa deverá ser limpa com esponja ou pano utilizando-se de água e sabão neutro.
- d) A porta, a bandeja e a prateleira de seu forno poderão ser removidas facilitando sua limpeza.
- e) Ao limpar a câmara interna use somente pano úmido ou esponja com detergente e um pano limpo para secar.
- f) Para evitar respingos de molho ou gordura cubra o assado com papel alumínio.
- g) Após o uso é aconselhável deixar o forno com a porta aberta evitando acúmulo de umidade no material isolante.

## Certificado de Garantia

Sr. Consumidor,

Este certificado de garantia é uma vantagem adicional ao que determina a lei.

Os fornos **LAYR** estão cobertos pela garantia contra qualquer **defeito de fabricação**, pelo prazo de 365 dias da data da 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 somente tenha sido usado segundo as instruções que constam deste manual;

b) que o forno 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. 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 a 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;
- o produto elétrico que for ligado em voltagem diferente da especificada pela fábrica.
- o produto que não for utilizado em serviço doméstico regular;
- 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 **J. Ryal & Cia. Ltda.**
- Devido ao contínuo aperfeiçoamento de seus produtos, a **J. Ryal & Cia Ltda.**, reserva-se do direito de alterar as características e os desenhos de seus produtos os mesmo deixar de produzi-los, sem aviso prévio.

Agradecemos pela escolha deste produto **LAYR**.



**J. Ryal & Cia. Ltda.**

**FÁBRICA 1** - RUA APA, 51 - CEP 01201-030  
SÃO PAULO - SP - BRASIL - CNPJ 61.373.304/0001-99  
TEL.: 11 3667-0888 - 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](http://www.layr.com.br) - [layr@layr.com.br](mailto:layr@layr.com.br)