

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNOS ELÉTRICOS - LINHA REVOLUTION



Revolution Line _____

Flexy

Joy

Unyk

Parabéns!

Você acaba de adquirir um dos mais eficientes produtos com tecnologia e experiência de quem fabrica fornos e fogões há mais de 67 anos, 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.

Índice

Instalação dos Fornos Elétricos - Linha Revolution	Pág. 03
Recomendações Úteis para Utilização dos Fornos Elétricos - Linha Revolution	Pág. 04
Características Técnicas dos Fornos Elétricos - Linha Revolution	Pág. 06
Apresentação dos Fornos Elétricos - Joy e Flexy.....	Pág. 08
Forno Elétrico - Joy	Pág. 08
Forno Elétrico - Flexy	Pág. 09
Funcionamento e Operação dos Fornos Elétricos - Joy e Flexy	Pág. 09
Tabela Referencial de Tempo e Temperatura dos Fornos Elétricos - Joy e Flexy	Pág. 10
Apresentação do Forno Elétrico - Unyk	Pág. 11
Forno Elétrico - Unyk	Pág. 11
Funcionamento e Operação do Forno Elétrico - Unyk	Pág. 12
Tabela Referencial de Tempo e Temperatura do Forno Elétrico - Unyk	Pág. 13
Limpeza dos Fornos Elétricos - Linha Revolution.....	Pág. 13
Certificado de Garantia	Pág. 14

Instalação dos Fornos Elétricos - Linha Revolution

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 cabo de força 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 cabo de força 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 dos Fornos Elétricos - Linha Revolution

- 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 cabo de força 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 verniz 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 correções laterais, voltadas para o fundo e para baixo de seu forno, evitando assim que a mesma caia, caso você a puxe 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.

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

13.Nos primeiros usos, poderá eventualmente ocorrer gotejamento de água 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 a retire sob hipótese alguma.

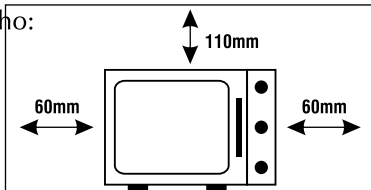
14.Evite abrir a porta do forno durante o preparo dos alimentos. Seu forno LAYR dispõe de porta de vidro permitindo a visualização dos alimentos.

15. 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.

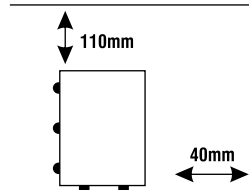
16.EMBUTIR - Para embutir seu Forno Elétrico Layr recomenda-se deixar um espaço nas laterais, na altura e na parte posterior e estes espaços deverão ficar livres para que haja circulação do ar,

conforme o desenho:

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



Características Técnicas dos Fornos Elétricos - Linha Revolution

Os fornos elétricos Layr - Linha Revolution, são dotados de 02 resistências tubulares 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 bem saboroso.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	JOY	FLEXY	UNYK
Corpo externo com acabamento	Branco	Branco	Inox escovado
Corpo interno com revestimento	Autolimpante	Easy clean	Autolimpante
Termostato automático de 50°C a 300°C	Sim	Sim	Sim
Tecla multifunção iluminada	Sim	Sim	Sim
Tecla de segurança iluminada	Não	Não	Sim
Isolamento térmico	Sim	Sim	Sim
Moldura da porta superior e inferior	Branca	Branca	Steel
Porta de vidro cristal temperado	Duplo	Único	Duplo espelhado

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	JOY	FLEXY	UNYK
Puxador	Branco	Branco	Steel
Lâmpada interna	Sim	Sim	Sim
Prateleira removível em 3 posições	Sim	Sim	Sim
Capacidade interna 46 litros	Sim	Sim	Sim
Voltagem 127V / 220V	Sim	Sim	Sim
Bandeja esmaltada apara resíduos	Não*	Não	Sim
Consumo máximo a 300°C	0,8kw/h	0,9kw/h	0,8kw/h
Amperagem 13,7A (127V) e 7,9A (220V)	Sim	Sim	Sim
Peso líquido	11,60kg	11,30kg	11,60kg
Peso bruto	12,50kg	12,20kg	12,50kg
Potência 1750W (1000W na resistência superior e 750W na resistência inferior	Sim	Sim	Sim
Dimensões externas com pés - largura altura profundidade	575 mm 349 mm 523 mm	575 mm 349 mm 523 mm	575 mm 349 mm 523 mm
Dimensões internas - largura altura profundidade	385 mm 275 mm 432 mm	385 mm 275 mm 432 mm	385 mm 275 mm 432 mm

* Poderá ser adquirida em nossos Postos Autorizados.

Apresentação dos Fornos Elétricos - Joy e Flexy

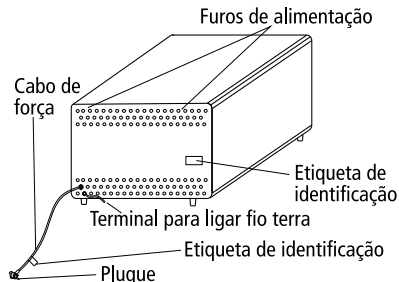
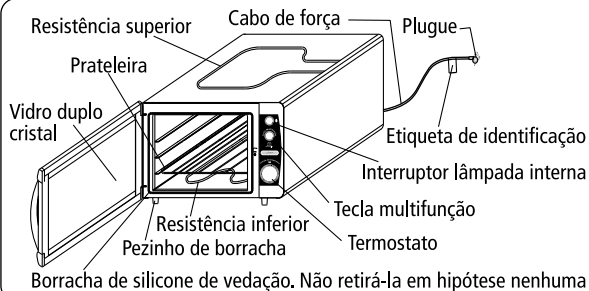
Joy



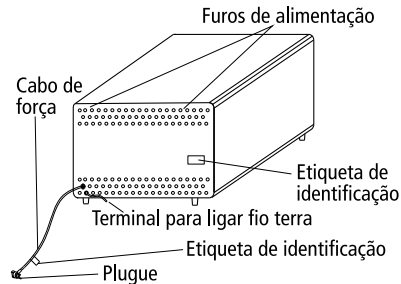
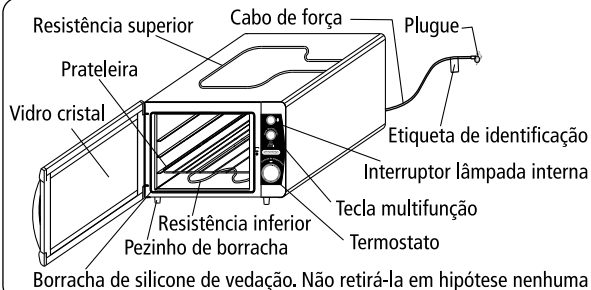
Flexy



Forno Elétrico - Joy



Forno Elétrico - Flexy



Funcionamento e Operação dos Fornos Elétricos - Joy e Flexy

- Recomenda-se sempre **pré-aquecer** o seu forno antes de colocar os alimentos no mesmo.
- A maneira mais rápida de pré-aquecê-lo é acionando o termostato até a temperatura de 250°C (liga a resistência inferior) e ligar também a "**Tecla Multifunção**". Ao fazer estas operações a lâmpada piloto acenderá e somente apagará ao atingir a temperatura indicada no painel.
- Quando ligamos o termostato somente a resistência inferior estará ligada.
- Para ligar a resistência superior e obter um aquecimento mais rápido recomenda-se ligar a "**Tecla Multifunção**", assim ligará também a resistência superior. Desta forma, mantendo-se a temperatura desejada, a lâmpada piloto acenderá e **apagará automaticamente de forma intermitente, indicando o perfeito funcionamento do termostato.**
- Após completado o pré-aquecimento, coloque o alimento no forno, ajuste a temperatura de acordo

com o tipo de alimento (ver Tabela de Tempo e Temperatura).

- O Termostato significa também economia, pois com o desligamento automático, ao alcançar a temperatura desejada, garantirá um consumo mínimo de energia. Esta economia também é proporcionada pela borracha de vedação da porta o que diminui significativamente a perda de calor interna do forno.

- A "**Tecla Multifunção**" permite as funções expressas no painel.

- O vidro duplo representa um pioneirismo da **LAYR** no segmento dos fornos elétricos proporcionando maior segurança ao consumidor.

Tabela Referencial de Tempo e Temperatura dos Fornos Elétricos - Joy e Flexy

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

Para dourar, gratinar recomenda-se que nos últimos minutos de cozimento, a "Tecla Multifunção" seja acionada, ligando-se assim a resistência superior dando um dourado especial ao seu assado.

* Forno pré aquecido

	Tipo de alimento	Temp. °C	Tempo (minutos)	Tecla Multifunção	Obs.
MASSAS	Pão	200	25 a 30	Desligada	*
	Pão de queijo	150	20 a 30	Desligada	*
	Bolo	200	30 a 35	Desligada	*
	Torta	200	30 a 40	Desligada	*
	Lazanha	180	10 a 15	Desligada	*
AVES	Frango	200 a 250	40 a 50	Desligada	*

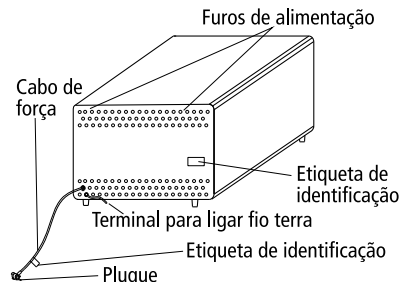
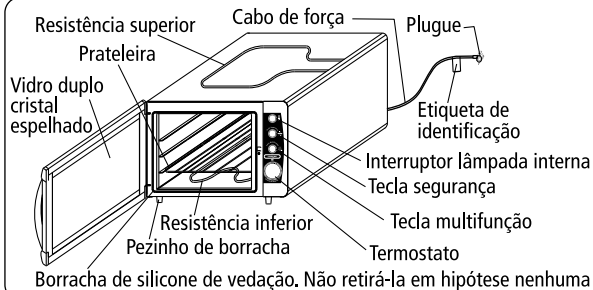
	Tipo de alimento	Temp. °C	Tempo (minutos)	Tecla Multifunção	Obs.
AVES	Pato	200 a 250	90 a 120	Desligada	*
	Peru	200 a 250	40 a 50	Desligada	*
CARNES	Coxão mole	200 a 250	50 a 60	Desligada	*
	Picanha	200 a 250	50 a 60	Desligada	*
	Maminha	200 a 250	50 a 60	Desligada	*
	Filé Mignon	200 a 220	30 a 40	Desligada	*
	Pernil	200 a 220	60	Desligada	*

Apresentação do Forno Elétrico - Unyk

Unyk



Forno Elétrico - Unyk



Funcionamento e Operação do Forno Elétrico - Unyk

- Para ligar seu forno elétrico **LAYR UNYK** é fundamental acionar a "**Tecla de Segurança**", que como o próprio nome indica é um dispositivo de segurança, pioneiro da **LAYR**, que quando ligado "**energiza**" o forno, permitindo o seu funcionamento.

"Se a tecla de segurança não estiver ligada, seu forno não funcionará".

- A maneira mais rápida de pré-aquecê-lo é acionando o termostato até a temperatura de 250°C (liga a resistência inferior) e ligar também a "**Tecla Multifunção**". Ao fazer estas operações a lâmpada piloto acenderá e somente apagará ao atingir a temperatura indicada no painel.

- Quando ligamos o termostato somente a resistência inferior estará ligada.

- Para ligar a resistência superior e obter um aquecimento mais rápido recomenda-se ligar a "**Tecla Multifunção**", assim ligará também a resistência superior. Desta forma, mantendo-se a temperatura desejada, **a lâmpada piloto acenderá e apagará automaticamente de forma intermitente, indicando o perfeito funcionamento do termostato.**

- Após completado o pré-aquecimento, coloque o alimento no forno, ajuste a temperatura de acordo com o tipo de alimento (ver Tabela de Tempo e Temperatura).

- O Termostato significa também economia, pois com o desligamento automático, ao alcançar a temperatura desejada, garantirá um consumo mínimo de energia. Esta economia também é proporcionada pela borracha de vedação da porta o que diminui significativamente a perda de calor interna do forno.

- A "**Tecla Multifunção**" permite as funções expressas no painel.

Tabela Referencial de Tempo e Temperatura do Forno Elétrico - Unyk

Para pré aquecer o seu forno proceder da seguinte maneira:

- * ligar o termostato em 250°C;
- * acionar o timer na posição 5 minutos;
- * ligar a tecla multifunção.

Após o tempo acima forno estará pré aquecido e pronto para usar.

* Forno pré aquecido

	Tipo de alimento	Temp. °C	Tempo (minutos)	Tecla Multifunção	Obs.
MASSAS	Pão de queijo	180	25 a 30	Desligada	*
	Bolo / torta	200	30 a 35	Desligada	*
	Lazanha	180	10 a 15	Desligada	*
AVES	Frango	200 a 250	40 a 50	Desligada	*
	Pato	200 a 250	90 a 120	Desligada	*
	Peru	200 a 250	50 a 60	Desligada	*
CARNES	Coxão mole	200 a 250	50 a 60	Desligada	*
	Contra filé	200 a 250	50 a 60	Desligada	*
	Picanha	200 a 250	50 a 60	Desligada	*

	Tipo de alimento	Temp. °C	Tempo (minutos)	Tecla Multifunção	Obs.
CARNES	Maminha	200 a 250	50 a 60	Desligada	*
	Filé mingon	200 a 220	30 a 40	Desligada	*
	Pernil	200 a 220	60	Desligada	*
	Tender	200 a 220	20 a 30	Desligada	*
	Quibe	200 a 220	30 a 35	Desligada	*
PEIXES	Filés	180 a 200	15	Desligada	*
	Postas	180 a 200	20	Desligada	*
	Bacalhoadas	180 a 200	20	Desligada	*
	Peixe Inteiro	180 a 200	30	Desligada	*

Limpeza do Forno Elétrico - Linha Revolution

- Efetue a limpeza como forno frio e desligado da tomada.
- 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 bandeja e a prateleira de seu forno poderão se 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 semi aberta até que esfrie, 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.

O forno **LAYR** está coberto 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 ou os mesmos 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**.



J. Ryal & Cia. Ltda.

FÁBRICA 1 - R. 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 - R. JOÃO PINTO, 200 - 13800-000 - MOGI MIRIM - SP - BRASIL
CNPJ 61.373.304/0007-84 - www.layr.com.br - layr@layr.com.br