



MANUAL DE INSTRUÇÕES
LINHA MILLENYUM
FORNOS ELÉTRICOS
FENYX E ORYON

01.3666.02

24.04.2024



PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um dos mais eficientes aparelhos, destinados a facilitar o seu dia a dia no preparo de alimentos sendo de uso exclusivamente doméstico, com tecnologia e eficiência 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 futuras consultas.



DESDE 1941

ATENÇÃO:

Antes de instalar e operar o aparelho leia atentamente todas as instruções contidas neste manual e mantenha-o para futuras referências.

Mantenha as crianças sob supervisão e afastadas do forno.

ÍNDICE

SEGURANÇA	4
INSTALAÇÃO	5
RECOMENDAÇÕES ÚTEIS	6
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	7
FUNCIONAMENTO	10
LIMPEZA	13
DESCARTE DO PRODUTO	13
CERTIFICADO DE GARANTIA	14

SEGURANÇA:

- a. A prateleira apresenta duas travas, que deverão ficar encaixadas nas correições laterais, voltadas para o fundo e para baixo de seu forno.
- b. Mesmo com isolamento térmico, as partes metálicas sempre ficam mais aquecidas, pois conduzem o calor, recomenda-se não as tocar, quando o aparelho estiver ligado ou ainda quente, pois mesmo após desligado seu forno permanecerá quente por um período superior a **30 minutos**.
- c. Ao preparar alimentos gordurosos, os respingos de gordura podem causar pequenas chamas, se isto acontecer não abra a porta do forno.
- d. Nunca esqueça o forno ligado com alimento dentro. Qualquer alimento como pão, carne, frango etc., pode se tornar combustível, podendo provocar incêndio.
- e. Se provocar incêndio, desligue o produto, desconectando da tomada ou desligando o disjuntor ou a chave geral e **NÃO** abra a porta do forno até a chama se apagar.
- f. Caso coloque o forno em suporte de parede, certifique-se que ele suportará o peso do forno e do assado. Mantenha o afastamento recomendado entre o forno e as paredes. O forno deve estar bem nivelado na horizontal.
- g. A temperatura da porta ou da superfície externa pode estar alta durante o funcionamento do aparelho.
- h. Mantenha as crianças afastadas do forno, quando ele estiver sendo utilizado, ou ainda quentes, evitando acidentes.
- i. Para sua segurança as tomadas e instalações devem estar em perfeito estado e dimensionados para a corrente especificada do aparelho.
- j. 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.
- k. Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- l. Não deixe folga entre os pinos do cordão 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.
- m. Quando estiver usando produtos elétricos recomendamos estar sempre calçado, sobre um piso seco e fazer uso de luvas térmicas.

n. Produto para uso estacionário considerando que dificilmente é alterada a posição e local de instalação do produto.

o. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

p.  Este símbolo significa: "Cuidado Superfícies Quentes"

q. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

r. Este aparelho não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

INSTALAÇÃO DOS FORNOS ELÉTRICOS

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

Alguns fatores devem ser considerados, observe-os:

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

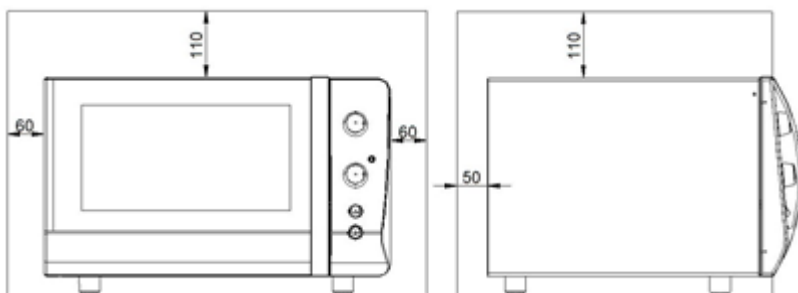
b. Para o forno elétrico Layr é recomendável a utilização de disjuntores para proteção do seu equipamento. A instalação elétrica, incluindo o aterramento da sua residência, deve estar de acordo com a norma NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado.

c. Não instale 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.

d. Não instale em locais úmidos, pois poderá prejudicar o bom desempenho de seu forno.

RECOMENDAÇÕES ÚTEIS:

- a. Verifique periodicamente se o cordão de alimentação está danificado, caso esteja, deverá ser substituído pela assistência técnica autorizada, a fim de evitar riscos.
- b. Não deixe cair água ou outro líquido no vidro da porta ou nas resistências quando ainda estiverem quentes.
- c. Ao primeiro uso deixar o forno ligado, por 10 a 15 minutos, com a porta fechada, 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.
- d. Nos primeiros usos, poderá eventualmente ocorrer gotejamento de água embaixo 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).
- e. Evite abrir a porta do forno durante o preparo dos alimentos. Seu forno LAYR dispõe de porta de vidro permitindo a visualização dos alimentos.
- f. Este produto é de uso doméstico e somente para alimentos.
- g. É fundamental pré-aquecer o forno antes de usá-lo.
- h. **EMBUTIR** – Para embutir seu forno elétrico LAYR recomenda-se deixar um espaço nas laterais, na altura e na parte posterior conforme desenho:

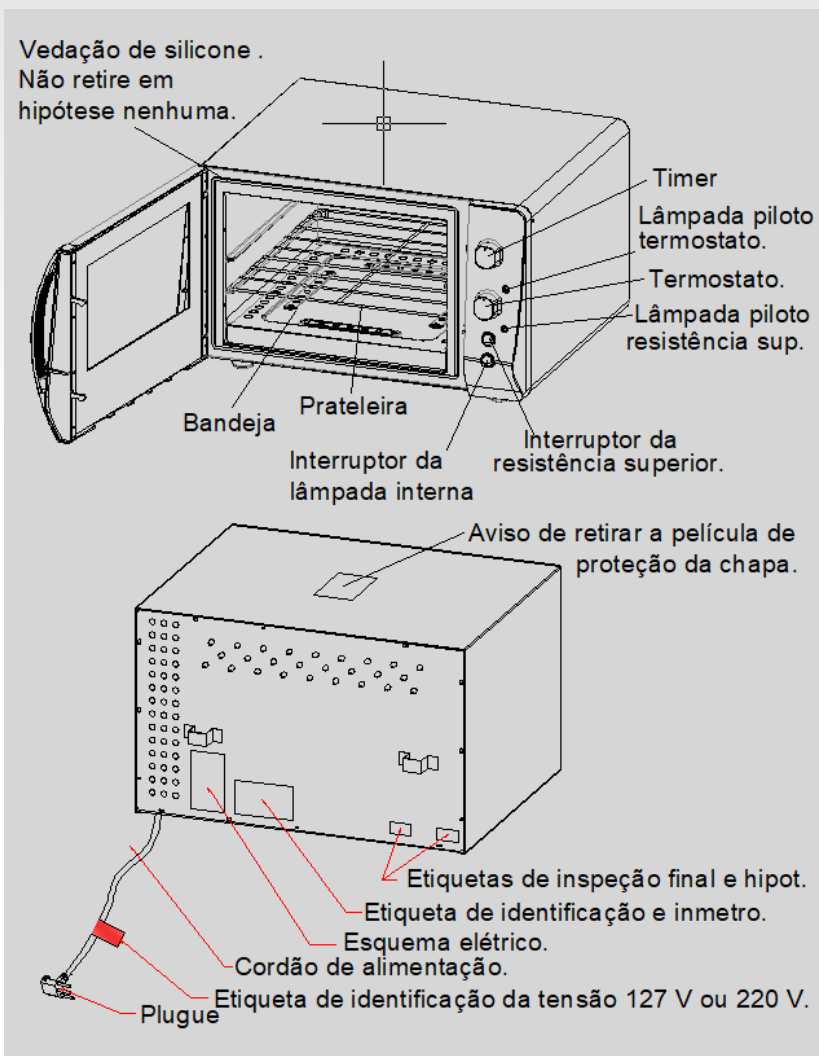


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Os fornos elétricos LAYR – Linhas Millenyum FENYX E ORYON são dotados de 2 resistências tubulares blindadas, as quais irradiam calor através de raios infravermelho, assando os alimentos de maneira saudável e natural de modo a fornecer um assado final bem-sucedido.

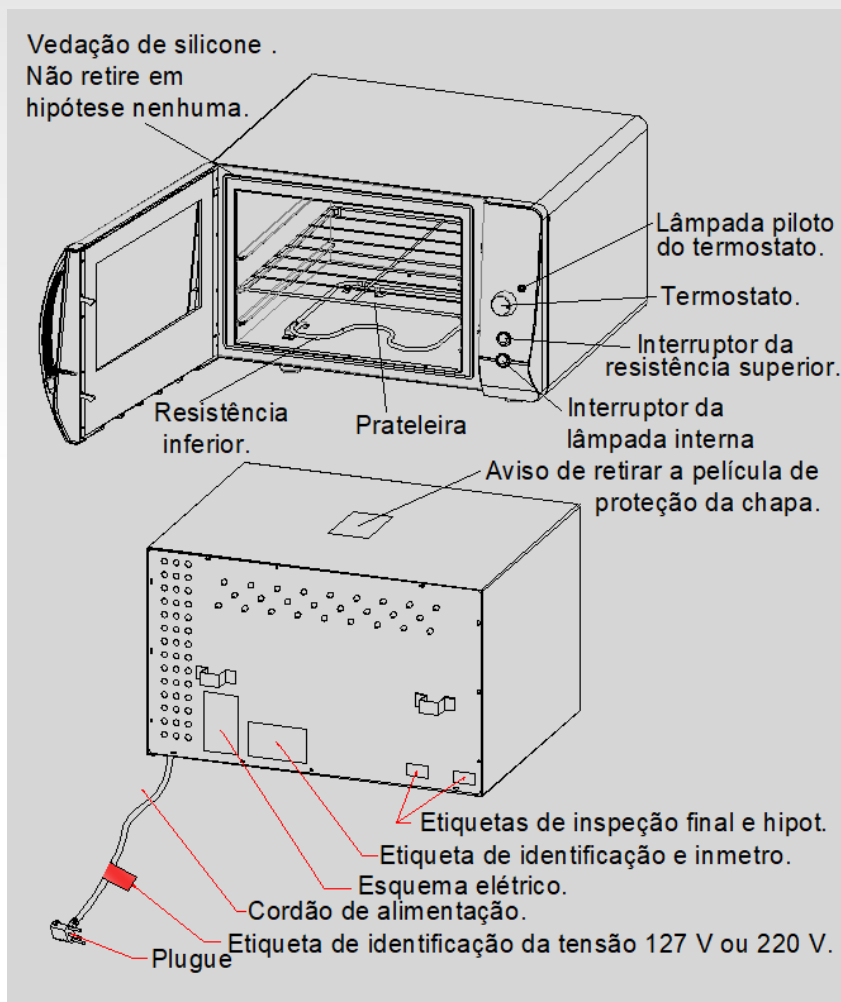
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	FENYX				ORYON			
Corpo externo com acabamento	Branco	Preto	Vermelho	Steel	Branco	Preto	Vermelho	Steel
Corpo interno com revestimento	Easy clean				Easy clean			
Termostato regulável de 50 °C a 300 °C	Sim				Sim			
Timer de 0 a 120 minutos	Sim				Não			
Isolamento térmico	Sim				Sim			
Moldura da porta	Preto	Preto	Vermelho	Steel	Preto	Preto	Vermelho	Steel
Porta com vidro cristal temperado	Duplo				Duplo			
Puxador	Preto	Preto	Vermelho	Steel	Preto	Preto	Vermelho	Steel
Prateleira removível em 2 posições	Sim				Sim			
Capacidade bruta interna 46 litros	Sim				Sim			
Voltagem 127 ou 220 V	Sim				Não			
Potência 1750 W (750 W na resistência superior e 1.000 W na resistência inferior)	Sim				Sim			
Lâmpada interna 25 W ou 15 W	Sim				Sim			
Amperagem 14,0 A (127 V) ou 8,1 A (220 V)	Sim				Sim			
Bandeja esmaltada para resíduos	Sim				Não			
Classe elétrica	1				1			
Peso líquido	12,8				12,7			
Peso bruto	13,7				13,6			
Dimensões Externas com pés:								
Largura	570 mm				570 mm			
Altura	360 mm				360 mm			
Profundidade	540 mm				540 mm			
Dimensões internas:								
Largura	385 mm				385 mm			
Altura	275 mm				275 mm			
Profundidade	432 mm				432 mm			

FORNO ELÉTRICO FENYX: BRANCO, PRETO, RED OU STEEL.



CORES DO GABINETE DISPONÍVEL: BRANCO, BLACK (PRETO), RED (VERMELHO) OU STEEL (AÇO).

FORNO ELÉTRICO ORYON: BRANCO, BLACK, RED OU STEEL.



CORES DO GABINETE DISPONÍVEL: BRANCO, BLACK (PRETO), RED (VERMELHO) OU STEEL (AÇO).



FUNCIONAMENTO E OPERAÇÃO DOS FORNOS ELÉTRICOS FENYX.

- . Recomenda-se sempre pré-aquecer o forno elétrico antes de colocar o alimento no mesmo.
- . Para ligar seu forno elétrico LAYR FENYX, acione o timer, caso contrário não ligará. Esta é uma medida de segurança e economia de energia.
- . A maneira mais rápida de pré-aquecer é girando o manípulo (botão) do termostato na posição da temperatura que será utilizada, acione o timer na posição marcando 10 minutos e acione a tecla da resistência superior. Após o tempo estipulado o aparelho emitirá um aviso sonoro avisando seu desligamento e o forno estará pré-aquecido.
- . Com o forno já pré-aquecido e com o termostato ajustado na temperatura desejada para o alimento escolhido (ver tabela orientativa de tempo e temperatura).
- . O aquecimento da resistência inferior é obtido acionando o termostato com o acendimento da lâmpada piloto logo acima do manípulo (botão) e acionando o termostato até a temperatura desejada.
- . O aquecimento da resistência superior é obtido acionando o interruptor da resistência superior.
- . A temperatura indicada no painel é a média, sendo controlado por um limite superior e inferior da temperatura. O termostato liga a resistência no limite inferior e desliga no limite superior.
- . A lâmpada piloto do termostato deve ficar acesa quando a resistência está energizada e apagada quando a resistência não está energizada.
- . O aquecimento da resistência superior é utilizado para gratinar, dourar e descongelar. Essa tecla liga a resistência superior sendo a temperatura controlada pelo termostato.
- . Bandeja para resíduos deve sempre ser colocada acima da resistência inferior.
- . Para dourar, gratinar recomenda-se que nos últimos minutos de cozimento, a tecla da resistência superior seja acionada, dando um dourado especial ao seu assado.

FUNCIONAMENTO E OPERAÇÃO DOS FORNOS ELÉTRICOS ORYON.

- . Recomenda-se sempre pré-aquecer o forno elétrico antes de colocar o alimento no mesmo.
- . Para ligar seu forno elétrico LAYR ORYON, gire o manípulo (botão) do termostato para a temperatura a ser utilizada.
- . A maneira mais rápida de pré-aquecer é girando o manípulo (botão) do termostato na posição da temperatura que será utilizada, acione também a tecla da resistência superior.
- . Com o forno já pré-aquecido e com o termostato ajustado na temperatura desejada para o alimento escolhido (ver tabela orientativa de tempo e temperatura).
- . O aquecimento da resistência inferior é obtido acionando o termostato com o acendimento da lâmpada piloto logo acima do manípulo (botão) e acionando o termostato até a temperatura desejada.
- . O aquecimento da resistência superior é obtido acionando o interruptor da resistência superior.
- . A temperatura indicada no painel é a média, sendo controlado por um limite superior e inferior da temperatura. O termostato liga a resistência no limite inferior e desliga no limite superior.
- . O aquecimento da resistência superior é utilizado para gratinar, dourar e descongelar. Essa tecla liga a resistência superior sempre na temperatura indicada pelo termostato.
- . A lâmpada piloto do termostato deve ficar acesa quando a resistência está energizada e apagada quando a resistência não está energizada.
- . Para dourar, gratinar recomenda-se que nos últimos minutos de cozimento, a tecla da resistência superior seja acionada, dando um dourado especial ao seu assado.

TABELA ORIENTATIVA DE TEMPERATURA E TEMPO.

Esta tabela é orientativa e variável conforme o tipo, quantidade e peso do alimento. Dê preferência à receita indicada do fabricante de alimentos, quanto à temperatura e tempo.

É fundamental pré-aquecer o forno antes de usar. Inicie com o forno preaquecido.

TIPO DE ALIMENTO		TEMPERATURA °C	TEMPO (MINUTOS)	RESISTÊNCIA SUPERIOR	RESISTÊNCIA INFERIOR
MASSAS	BOLO	190 a 210	25 a 30	Desligada	Ligada
	BISCOITO	170 a 190	12 a 15	Desligada	Ligada
	PÃO	190 a 210	20 a 25	Desligada	Ligada
	PÃO DE QUEIJO	190 a 210	15 a 20	Desligada	Ligada
	TORTA	170 a 190	30 a 40	Desligada	Ligada
	LASANHA	170 a 190	10 a 15	Desligada	Ligada
AVES	FRANGO	200 a 250	30 a 40	Desligada	Ligada
	PATO/PERU	200 a 250	50 a 60	Desligada	Ligada
CARNES	COXÃO MOLE	200 a 250	50 a 60	Desligada	Ligada
	CONTRAFILÉ	200 a 250	50 a 60	Desligada	Ligada
	PICANHA	200 a 250	50 a 60	Desligada	Ligada
	MAMINHA	200 a 250	50 a 60	Desligada	Ligada
	FILÉ MIGNON	200 a 220	30 a 40	Desligada	Ligada
	PERNIL	200 a 220	50 a 70	Desligada	Ligada
	TENDER	200 a 220	20 a 30	Desligada	Ligada
	QUIBE	200 a 220	30 a 35	Desligada	Ligada
PEIXES	FILÉS	180 a 200	10 a 20	Desligada	Ligada
	POSTAS	180 a 200	15 a 25	Desligada	Ligada
	PEIXE INTEIRO	180 a 200	25 a 35	Desligada	Ligada
	BACALHOADA	180 a 200	15 a 20	Desligada	Ligada

LIMPEZA:

- a. Efetue a limpeza com o 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 e a prateleira de seu forno poderão ser removidas facilitando sua limpeza.
- e. Ao limpar a parte interna use 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 semiaberta até que esfrie, evitando acúmulo de umidade no material isolante.
- h. Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois eles podem arranhar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.

DESCARTE DO PRODUTO:

Para descartar seu produto LAYR de uma forma consciente entre em contato conosco através do e-mail layr@layr.com.br ou (11) 3660.2700, vamos orientá-lo (a) da melhor forma possível ou acesse o site: <https://layr.com.br/a-layr-2/descarteconsciente/>



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, já incluso o prazo legal de 90 dias estabelecido por lei.

Assistência Técnica Autorizada será responsável pela reparação do aparelho dentro do período de garantia.

Para que a presente garantia tenha validade, é necessário:

- . Que o forno somente tenha sido usado segundo as instruções que constam deste manual;
- . Que o forno não deverá ser aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma NÃO AUTORIZADA PELA FÁBRICA;
- . 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;
- . Danos decorrentes de descargas elétricas e/ou atmosféricas;
- . O produto que não for utilizado em serviço doméstico regular;
- . O produto que for utilizado de forma comercial ou industrial;
- . Instalação do aparelho em ambientes sujeitos a maresia;
- . Danos estéticos ou não, (riscos, amassados, vidros quebrados, etc.) 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 eles deixar de produzi-los, sem prévio aviso.

O fabricante não assume nenhuma responsabilidade acerca de eventuais inexistências 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 a escolha deste produto LAYR.

J. Ryal & Cia. Ltda.

Tel.: 11 3660-2700

www.layr.com.br layr@layr.com.br

ADMINISTRATIVO - RUA APA, 51 - CEP 01201-030
SÃO PAULO - SP - CAPITAL - CNPJ 61.373.304/0001-99

FÁBRICA - RUA JOÃO PINTO, 200 - CEP 13800-000
MOGI MIRIM - SP - CNPJ 61.373.304/0007-84

