MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNO ELÉTRICO DE EMBUTIR

SYGMA II.

01.3396.10
03.11.2023

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	6
RECOMENDAÇÕES ÚTEIS	7
APRESENTAÇÃO DO FORNO SYGMA II	8
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	10
FUNCIONAMENTO E OPERAÇÃO	11
TABELA ORIENTATIVA	12
LIMPEZA	13
DESCARTE DE PRODUTO	13
CERTIFICADO DE GARANTIA	14
OBSERVAÇÕES	15

SEGURANÇA

a. A prateleira apresenta duas travas, que deverão ficar encaixadas nas corrediças laterais, voltadas para o fundo e para baixo de seu forno.

b. Para posicionar a prateleira, leve a com a parte com trava por cima da corrediça até o fundo e posicione na corrediça. (Há um recorte no fim da corrediça para encaixar a prateleira pelo fundo).

c. 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.**

d. Ao preparar alimentos gordurosos, os respingos de gordura podem causar pequenas chamas, se isto acontecer não abra a porta do forno.

e. Nunca esqueça o forno ligado com alimento dentro. Qualquer alimento como pão, carne, frango, etc., pode tornar-se- se combustível, podendo provocar incêndio.

f. 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.

g. 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.

h. A temperatura da porta ou da superfície externa pode estar alta durante o funcionamento do aparelho.

i. Mantenha as crianças afastadas do forno, quando ele estiver sendo utilizado, ou ainda quentes, evitando acidentes.

j. Para sua segurança as tomadas e instalações devem estar em perfeito estado e dimensionados para a corrente especificada do aparelho.

k. 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.

l. Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

m. Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

n. 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.

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

p. 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.

q. Este símbolo significa: “Cuidado Superfícies Quentes”

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

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

INSTALAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO

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 127 V ou 220 V. A voltagem também está indicada por uma etiqueta colada no cabo de força próxima ao plugue.

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

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

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

e. 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.

f. Fio Terra – todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia.

g. Nossos fornos possuem cordão de alimentação com 3 pinos (já aterrado). O plugue e o cordão de alimentação do forno nunca devem ser alterados ou cortados. Consulte a Rede de Postos Autorizados caso tenha dúvidas. Caso o fio terra NÃO seja ligado, a J.Ryal & Cia. Ltda., isenta-se de qualquer responsabilidade.

h. Consulte a Rede de Postos Autorizados caso tenha dúvidas. Caso o fio terra NÃO seja ligado, a J. Ryal & Cia. Ltda., isenta-se de qualquer responsabilidade.

i. É necessário permitir a desconexão do aparelho da rede de alimentação após a instalação. A desconexão pode ser obtida através de um plugue acessível ou incorporando um interruptor na instalação fixa de acordo com as regras da instalação.

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

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

e. 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).

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

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

h. Ao primeiro uso deixe o forno ligado, com a porta fechada, 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.

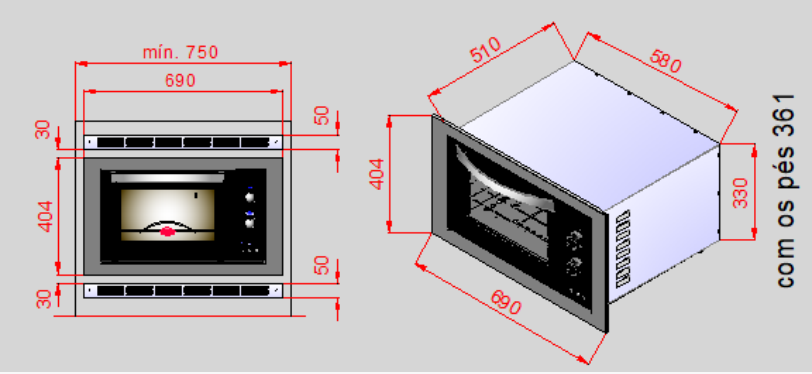
i. O forno elétrico Sygma II de embutir vem acompanhado de duas grades para ventilação do local do embutimento. Recomendamos a instalação delas no móvel onde o forno será embutido.

j. A altura e posição do forno com relação ao fogão indicadas aos esquemas de embutimento são sugestivas e dimensionais, podendo o consumidor adaptá-las às suas necessidades.

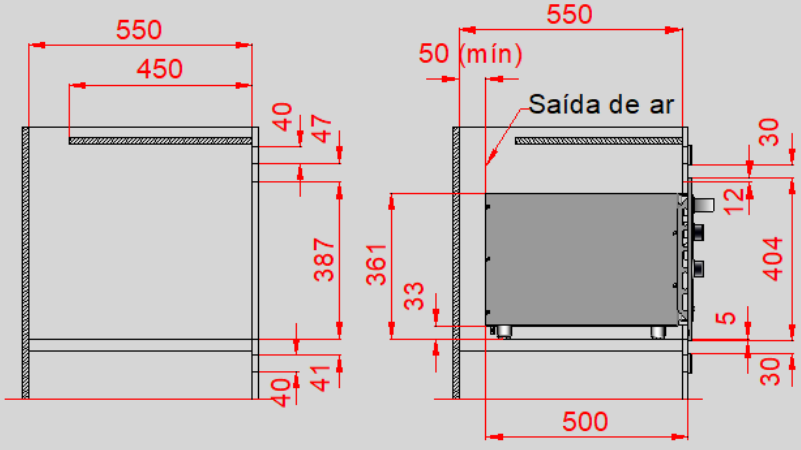
k. EMBUTIR – Para embutir seu Forno Elétrico Layr recomenda-se deixar um espaço nas laterais, na altura e na parte posterior e estes espaços deverão ficar livres para que haja circulação do ar, conforme desenho:

l. Este aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar superaquecimento.

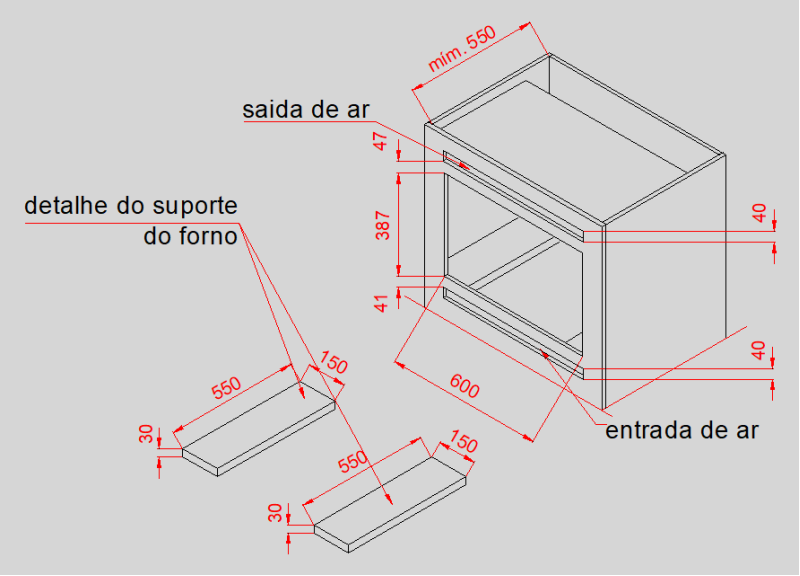
APRESENTAÇÃO DO FORNO SYGMA II DE EMBUTIR:



Modelo de nicho para embutimento.



vista lateral sem forno vista lateral com forno


mím. 550
saida de ar
47
387
41
40
40
600
entrada de ar
detalhe do suporte
do forno
550
150
30
550
150
30

CARACTERÍSTICAS DO FORNO ELÉTRICO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	SYGMA II
Corpo interno com revestimento	Auto limpante.
Termostato com regulagem de 50°C a 300°C	1
Timer de 0 a 120 minutos	1
Isolamento térmico	Lã de vidro
Interruptor individual das resistências	Sim
Lâmpada interna	15 ou 25 W
Porta com vidro temperado duplo.	Sim
Visor de temperatura iluminado	Sim
Vidro de proteção da lâmpada	Sim
Lâmpada interna de 25 W ou 15 W.	Sim
Prateleira removível	1
Volume interna	46 litros
Bandeja para resíduos	Sim
Voltagem	127 V – 60 Hz ou 220 V – 60 Hz.
Potência 1.750 W	750 W na resistência superior W + 1.000 W na resistência inferior.
Potência total	1775 W
Corrente total	14 A - 127 V ou 8,1 A - 220 V.
Perfil de silicone	Sim
DIMENSÕES EXTERNAS (cm)	
Largura	58,0
Altura (com pés)	36,0
Profundidade (com puxador)	56,5
MOLDURA (cm)	
Largura	69,0
Altura	40,4
Profundidade	10,0
DIMENSÕES INTERNAS (cm)	
Largura	38,5
Altura	27,5
Profundidade	43,2
PESOS	
Peso líquido	15,4 kg.
Peso bruto	17,0 kg.

FUNCIONAMENTO E OPERAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO SYGMA II DE EMBUTIR.

Os fornos elétricos Sygma de embutir Layr são dotados de 2 resistências tubulares e blindados, as quais irradiam calor através de raios infravermelho, assando os alimentos de maneira saudável e natural de modo a fornecer um assado final saboroso. Devido a sua potência e isolamento térmico, são fornos rápidos no preparo de alimentos, proporcionando economia de energia elétrica.

. Recomenda-se sempre pré-aquecer o forno elétrico antes de colocar o alimento no mesmo.

. Para ligar seu forno elétrico, acione o temporizador (timer) para o modelo sygma, 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 com a temperatura que será utilizada. A temperatura indicada no visor permanecerá iluminada até que ela seja atingida, apagando-se automaticamente quando for alcançada e o forno estará pré-aquecido.

. Com o forno já pré-aquecido na temperatura desejada para o alimento escolhido e acione novamente o temporizador (timer) marcando o tempo necessário (ver tabela orientativa de tempo e temperatura).

. O aquecimento da resistência superior é obtido acionando a tecla referente a essa resistência.

. O aquecimento da resistência superior é utilizado para gratinar, dourar e descongelar. Essa tecla liga a resistência superior sempre na temperatura indicada 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 resistência superior seja acionada, dando um dourado especial ao seu assado.

. **OBS.:** 1) As 2 lâmpadas piloto indicativa das resistências acendem indicando que o interruptor da resistência está acionado. A temperatura indicada no painel é a média, sendo controlado pelo termostato, ligando na temperatura do limite inferior e desligando no limite superior.

2) A lâmpada piloto do termostato deve ficar acesa quando a resistência está energizada e apagada quando a resistência não está energizada.

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 usá-lo. Iniciar com o forno pré-aquecido.

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

Obs: Valores aproximados considerando o forno pré-aquecido.

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. Para a limpeza do forno não deve utilizar limpador de vapor.

h. Não use produtos de limpeza ou metais cortantes raspadores para limpar o vidro da porta do forno, pois pode arranhar a superfície, o que pode resultar em quebra de o 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;

. Apresente 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;

. Danos estéticos (riscos, amassados, vidros quebrados, etc.);

. O produto que não for utilizado para serviço doméstico regular (uso comercial ou industrial do aparelho);

. Dano ocasionado 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.

OBSERVAÇÕES:

. A J. Ryal & CIA LTDA. não autoriza nenhuma entidade a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade relativa à garantia do produto além dessas aqui explicitadas.

. As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do cliente.

. A J. Ryal & CIA LTDA. reserva-se o direito de alterar as características e os desenhos de seus produtos, ou mesmo deixar de produzi-los, sem aviso prévio.

. A J. Ryal & CIA LTDA. não assume nenhuma responsabilidade acerca de eventuais inexatidões contidas na presente publicação, devidas a erros de impressão ou de transcrição.

. A J. Ryal & CIA LTDA. reserva-se o direito de efetuar nos próximos produtos as eventuais modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as características essenciais.

Caso necessite de serviços:

Consulte o revendedor que lhe entregou o aparelho e tenha a Nota Fiscal e o Certificado de Garantia (anexo neste manual) em mãos.

Em caso de dúvidas, sugestões ou reclamações, utilize o nosso SAC.
Agradecemos a escolha deste produto LAYR.

J. Ryal & Cia. Ltda.
Tel: 11 3660-2700
Site: E-mail: www.layr.com.br – E-mail: 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