MANUAL DE INSTRUÇÕES

REVOLUTION LINE

FORNOS ELÉTRICOS

JOY, FLEXY, UNYK E HOTY.

01.1022.07

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 6

RECOMENDAÇÕES ÚTEIS 7

CARACTERÍSTICAS DOS FORNOS ELÉTRICOS 8

JOY E FLEXY 10
FUNCIONAMENTO JOY E FLEXY 12

UNYK 13
FUNCIONAMENTO UNYK 14

HOTY 15
FUNCIONAMENTO HOTY 16

LIMPEZA 18

DESCARTE DO PRODUTO 18

CERTIFICADO DE GARANTIA 19

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

m. 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.

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

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

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"**

q. 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 DOS FORNOS ELÉTRICOS

O local e a instalação de seu forno elétrico são muito importantes para o 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 ao redor do forno e não coloque nada sobre ele.

c. Não instale em locais úmidos, pois poderá prejudicar o bom desempenho 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. Procure instalar sobre superfícies resistentes ao calor como granito, mármore, alvenaria ou cerâmica. Nunca tire os pés de seu forno.

f. 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.

g. Fio terra – Todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia. Nossos fornos possuem cordão de alimentação com 3 pinos (já aterrado). O plugue e 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.**

RECOMENDAÇÕES ÚTEIS

a. Os móveis de verniz ou fórmica podem ficar marcados pelos pezinhos do forno.

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, 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.

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).

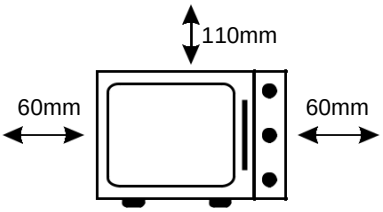
e. Evite abrir a porta do forno durante o preparo dos alimentos. Seu forno LAYR dispõe de porta de vidro permitindo a visualização dos alimentos.

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

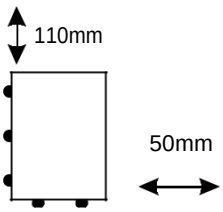
g. É fundamental pré-aquecer o forno antes de usá-lo.

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

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



CARACTERÍSTICAS DOS FORNOS ELÉTRICOS

Os fornos elétricos Layr - Linhas Revolution, são dotadas de 02 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 saboroso.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	JOY		FLEXY		UNIK	HOTY	
Corpo externo com acabamento	Branco	Preto (black)	Branco	Preto (black)	Inox escovado	Branco	Preto
Corpo interno com revestimento	Auto limpante	Easy clean	Easy clean	Easy clean	Auto limpante	Auto limpante	Auto limpante
Termostato com regulagem de 50°C a 300°C	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Resistência superior	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Temporizador de 0 a 120 minutos	Não	Não	Não	Não	Não	Sim	Sim
Moldura da porta superior e inferior	Branco	Preto	Branco	Preto	Steel	Branco	Preto
Porta com vidro cristal temperado	Duplo	Duplo	Simples	Simples	Duplo espelhado	Duplo	Duplo
Puxador	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Lâmpada interna	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Prateleira removível de 3 posições	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Volume interno: litros	46	46	46	46	46	46	46
Tensão de 127 ou 220 V	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Bandeja esmaltada para resíduos	Não	Não	Não	Não	Sim	Sim	Sim
Corrente de 13,7 A (127 V) e 7,9 A (220 V)	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Peso líquido: kg	11,3	11,3	11,0	11,0	11,6	11,6	11,6
Peso bruto: kg	12,3	12,3	12,0	12,0	12,5	12,5	12,5
Potência de 750 W na resistência superior e 1000 W na resistência inferior)	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

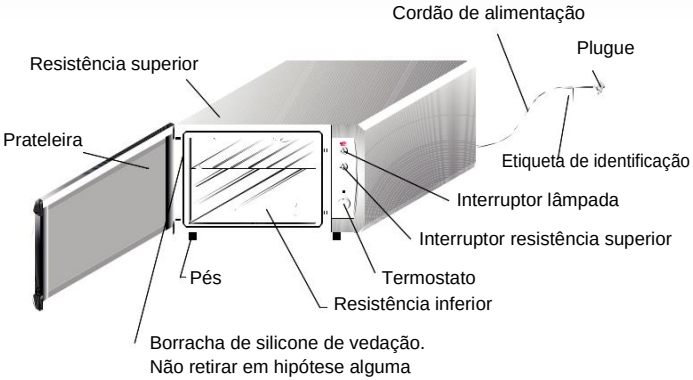
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	JOY	FLEXY	UNYK	HOTY
Dimensões externas com pés -				
Largura	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Altura	360 mm	360 mm	360 mm	360 mm
Profundidade	490 mm	490 mm	490 mm	490 mm
Dimensões internas -				
Largura	385 mm	385 mm	385 mm	385 mm
Altura	275 mm	275 mm	275 mm	275 mm
Profundidade	432 mm	432 mm	432 mm	432 mm

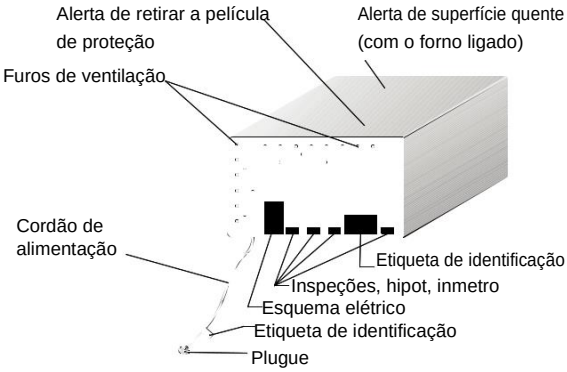
APRESENTAÇÃO DOS FORNOS ELÉTRICOS

Joy

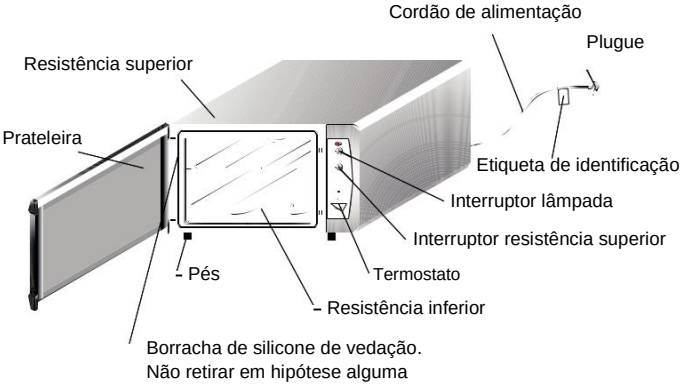
Flexy

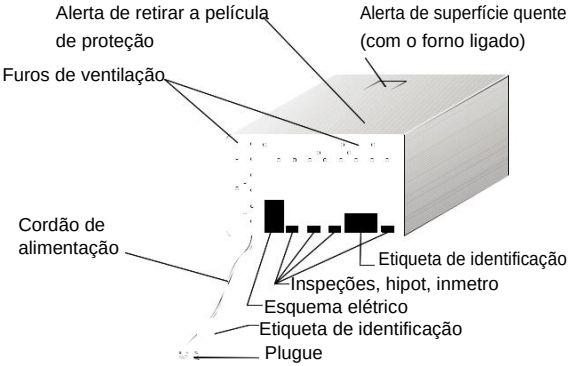
FORNO ELÉTRICO - JOY





FORNO ELÉTRICO - FLEXY



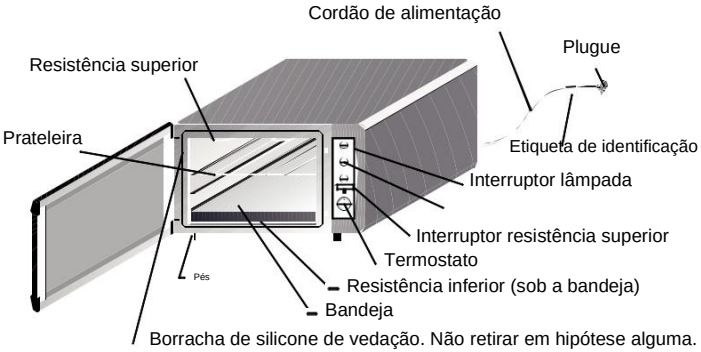


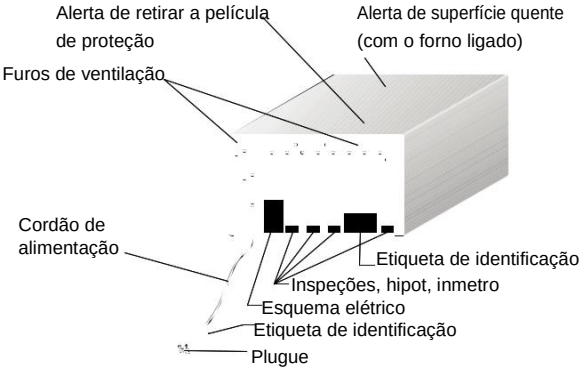
FUNCIONAMENTO E OPERAÇÃO DOS FORNOS ELÉTRICOS JOY E FLEXY

- Recomenda-se sempre pré-aquecer o seu forno antes de colocar os alimentos no mesmo.
- A maneira mais rápida de pré-aquecer é acionando o termostato até a temperatura que será utilizada (ligará a resistência inferior) e ligar também a resistência superior. 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 resistência superior, 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.
- Com o forno já pré-aquecido na temperatura desejada coloque o alimento no forno, 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 resistência superior permite as funções expressas no painel.
- O vidro duplo representa um pioneirismo da LAYR no segmento dos fornos elétricos proporcionando maior segurança ao consumidor (JOY).

APRESENTAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO UNYK

FORNO ELÉTRICO - UNYK





FUNCIONAMENTO E OPERAÇÃO DO FORNO UNYK

. Recomenda-se sempre pré-aquecer o seu forno antes de colocar os alimentos no mesmo.

. A maneira mais rápida de pré-aquecer é acionando o termostato até a temperatura a ser utilizada (ligará a resistência inferior) e ligar também a resistência superior. 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 resistência superior, 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.

. Com o forno já pré-aquecido na temperatura desejada coloque o alimento no forno, 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 resistência superior permite as funções expressas no painel.

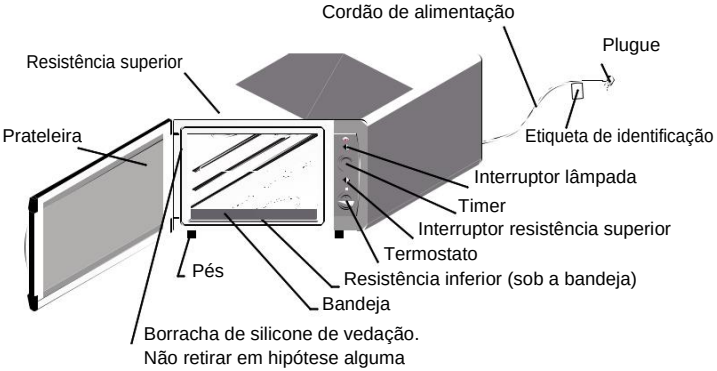
. O vidro duplo representa um pioneirismo da LAYR no segmento dos fornos elétricos proporcionando maior segurança ao consumidor.

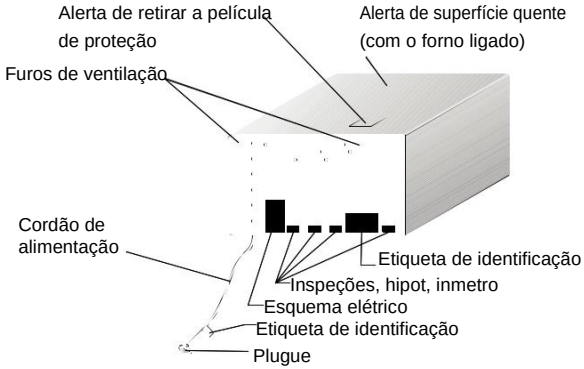
. A bandeja para resíduos deverá sempre ser colocada **em cima** da resistência inferior.

APRESENTAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO HOTY

Hoty

FORNO ELÉTRICO - HOTY





FUNCIONAMENTO E OPERAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO HOTY

. Para ligar seu forno elétrico LAYR HOTY, acione o timer, caso contrário não ligará. Esta é uma medida de segurança e economia de energia.

. É aconselhável pré-aquecer o forno elétrico Hoty antes de usá-lo, para isto, gire o botão do termostato na posição da temperatura a ser utilizada, e acione o timer na posição marcando 10 minutos e ligue a resistência superior (ligará a 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 na temperatura desejada para o alimento escolhido e acione novamente o timer marcando o tempo necessário (ver tabela de tempo e temperatura).

. O aquecimento inferior (resistência inferior) é obtido simplesmente girando o termostato até a temperatura desejada (ligar antes o timer). O aquecimento superior (resistência superior) é obtido ligando-se a resistência superior.

. A resistência superior, como o próprio nome diz, é utilizada para gratinar, dourar, assar e descongelar. Essa tecla liga a resistência superior sempre na temperatura indicada pelo termostato.

. A bandeja para resíduos deve sempre ser colocada **em cima** da resistência inferior.

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

TABELA PREFERENCIAL
DE TEMPO E TEMPERATURA

	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 MIGNHON	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

Esta tabela é variável conforme o tipo, quantidade e peso do alimento.
OBS: Iniciar com o Forno pré-aquecido.

LIMPEZA

LINHA REVOLUTION

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 bandeja (modelos Hoty e Unky) 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.

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;

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