



MANUAL DE INSTRUÇÕES
FORNO ELÉTRICO

SPEEDY TURBO



PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um dos mais eficientes produtos com tecnologia e experiência de quem fabrica fornos e fogões há mais de 70 anos, sempre facilitando seu dia a dia na cozinha.

Para obter 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.



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	8
APRESENTAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO	9
FUNCIONAMENTO	10
LIMPEZA	11
CERTIFICADO DE GARANTIA	12



SEGURANÇA

Cuidados com sua segurança

- a. 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**.
- b. 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 **NÃO** abra a porta do forno até a chama se apagar.
- c. Ao preparar alimentos gordurosos, os respingos de gordura podem causar pequenas chamas, se isto acontecer faça o procedimento acima.
- d. Caso coloque o forno em suporte de parede, certifique-se que o mesmo 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.
- e. 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.
- f. Mantenha as crianças afastadas do forno, quando o mesmo estiver sendo utilizado, ou ainda quente, evitando acidentes.
- g. Para sua segurança as tomadas e instalações devem estar em perfeito estado.
- h. 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.
- i. 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.
- j. Verificar periodicamente se o cabo de força está danificado, caso esteja, deverá ser substituído pela assistência técnica autorizada, a fim de evitar riscos.

- k. Quando estiver usando produtos elétricos recomendamos estar sempre calçado, sobre um piso seco e fazer uso de luvas térmicas.
- l. **ATENÇÃO** - Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar o contato com os elementos de aquecimento.
- m. **ATENÇÃO** - Não utilizar limpador a vapor para limpeza do produto.
- n. **ATENÇÃO** - Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- o. Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

INSTALAÇÃO

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. 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.
- b. Não instalar em locais úmidos, pois poderá prejudicar o bom desempenho de seu forno
- 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.



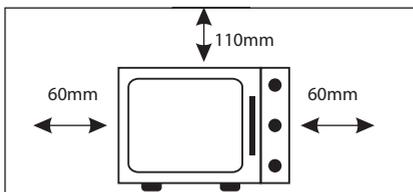
- e. O seu forno só poderá ser ligado em tensão 220v.
- f. Para os fornos de 220v usar disjuntor de 20 ampéres. A ligação da rede elétrica onde será instalado o forno elétrico deverá ter o fio 12AWG ou 2,5mm de diâmetro.
- g. Fio Terra – todo equipamento deve ser adequadamente aterrado, para eliminar o risco de choque numa eventual descarga de energia. Nossos fornos possuem cabo de força com 3 pinos (já aterrado). O plugue e o cabo de força do forno nunca devem ser alterados ou cortados. Consulte a Rede de Postos Autorizados caso tenha dúvidas. Caso o terra NÃO seja ligado, a J.Ryal & Cia. Ltda., isenta-se de qualquer responsabilidade.

RECOMENDAÇÕES ÚTEIS

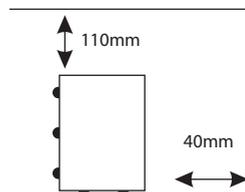
- a. Os móveis de verniz ou fórmica podem ficar marcados pelos pés de borracha.
- b. Não deixe cair água ou outro líquido no vidro da porta ou nas resistências quando ainda estiverem quentes.
- c. Este produto é de uso doméstico somente para alimentos.
- d. É fundamental pré aquecer o forno antes de usá-lo.
- e. 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 possibilitar 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.

- 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 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.
- i. 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

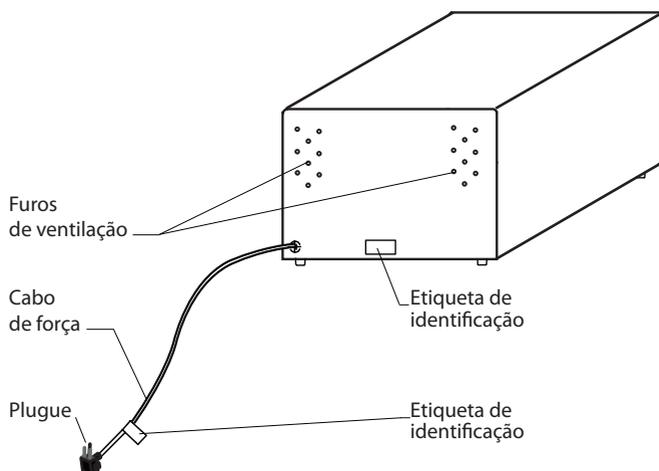
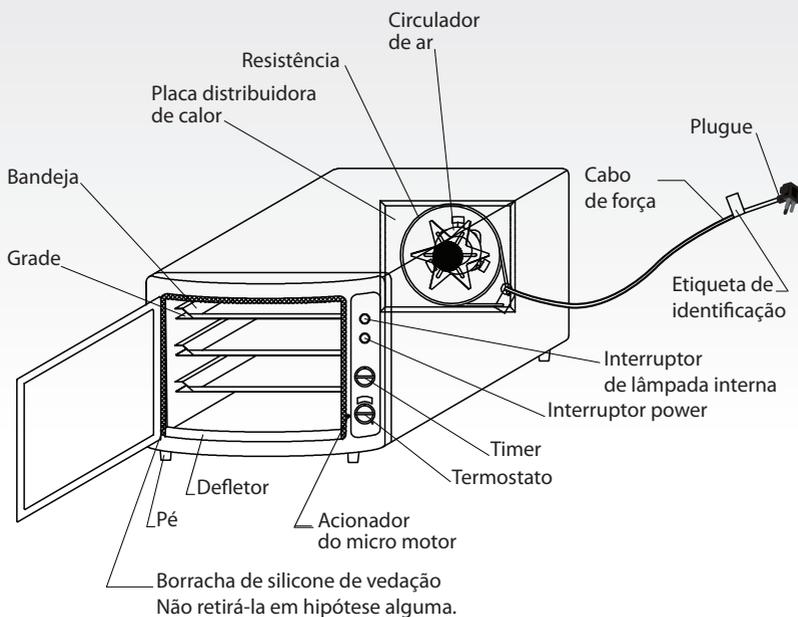




CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	SPEEDY TURBO
Corpo externo com acabamento	Inox
Corpo interno com revestimento	Easy-Clean
Termostato automático	de 50° a 300° C
Isolamento térmico	Sim
Porta removível de vidro cristal temperado	Sim
Lâmpada interna	Sim
Interruptor power	Sim
Puxador	Sim
Visor de temperatura	Sim
Prateleiras removíveis	3
Capacidade interna	42 litros
Bandeja de alumínio reforçado	3
Perfil de silicone	Sim
Voltagem	220v
Potência	1800w
Timer	até 120min
Circulador de ar	1,8A com motor de 2.200 RPM com 41w
Consumo máximo a 300°C	0,9Kwh
Amperagem	8,1A
Dimensões externas	
largura	490 mm
altura	415 mm
profundidade	520 mm
Dimensões internas	
largura	360 mm
altura	295 mm
profundidade	400 mm
Peso líquido	14,30kg
Peso bruto	15,50kg

APRESENTAÇÃO DO FORNO ELÉTRICO





FUNCIONAMENTO E OPERAÇÃO

- a. Para ligar seu forno Speedy Turbo, acionar o interruptor "POWER", com a porta fechada, este procedimento ligará o circulador de ar. Girar o termostato no sentido horário até a temperatura desejada, que estará indicada no painel iluminado.
- b. Seguindo a Tabela Referencial de Tempo e Temperatura, ajustar o timer de acordo com o tempo indicado para o preparo de cada alimento.
- c. O termostato só ligará com o Timer acionado.
- d. O forno Speedy Turbo dispõem de um dispositivo de segurança (micro interruptor), que desligará automaticamente o forno, quando a porta for aberta.
- e. As 3 bandejas devem ser colocadas no forno com a dimensão maior voltada para frente.

TABELA REFERENCIAL DE TEMPO E TEMPERATURA

TIPO DE ALIMENTO	TEMP. °C	TEMPO (MINUTOS)	OBS.
PÃO DE QUEIJO	200	25	Se congelado não é necessário o pré aquecimento do forno
FRANGO INTEIRO	250	40	É necessário pré aquecimento do forno por 10 min a 300°C
COXA / SOBRECOXA	300	35	É necessário pré aquecimento do forno por 10 min a 300°C
COSTELA DE BOI	300	60	Mais ou menos 2kg
SALGADOS	180	25	Tipos de salgados (esfíha,coxinha,risole)
BOLOS	180	30	É necessário pré aquecimento do forno por 10 min a 300°C

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

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.** As bandejas e as prateleiras 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 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.

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;

- 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.



Anotações



Anotações



J. Ryal & Cia. Ltda.

Tel: 11 3660-2722

FÁBRICA 1 - RUA APA, 51 - CEP 01201-030

SÃO PAULO - SP - CAPITAL - CNPJ 61.373.304/0001-99

FÁBRICA 2 - RUA JOÃO PINTO, 200 - CEP 13800-000

MOGI MIRIM - SP - CNPJ 61.373.304/0007-84

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

RLVV