



MANUAL DE INSTRUÇÕES FORNOS ELÉTRICOS

## LINHA CRYSTAL ADVANCED

CRYSTAL INOX ADVANCED

CRYSTAL PLUS ADVANCED

CRYSTAL PLUS BLACK ADVANCED

CRYSTAL PLUS RED ADVANCED

CRYSTAL PLUS STEEL ADVANCED

01.3438.04

25.03.2024



## PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um dos mais eficientes produtos com tecnologia e eficiência de quem fabrica fornos e fogões desde 1941, 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
CRYSTAL INOX ADVANCED	9
CRYSTAL PLUS ADVANCED	11
TABELA ORIENTATIVA	12
LIMPEZA	13
DESCARTE DO PRODUTO	13
CERTIFICADO DE GARANTIA	14

# SEGURANÇA

## Cuidados com sua segurança

- a. A prateleira apresenta duas travas, que deverão ficar encaixadas nas corredeiras 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 toca-las, 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 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.
- 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 o mesmo estiver sendo utilizado, ou ainda quente, 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”

**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:

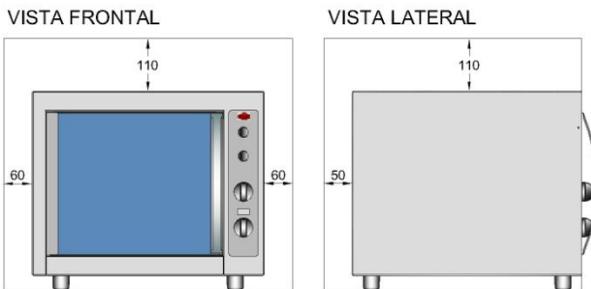
O local e a instalação de seu forno elétrico são muito importantes para seu bom desempenho, segurança e economia de energia.

Alguns fatores devem ser considerados, observe-os:

- a.** Verifique na etiqueta de identificação colada atrás de seu forno que a voltagem é de 127 V ou 220 V. A voltagem também está indicada por uma etiqueta colada no cordão de alimentação próxima ao plugue.
- b.** Não instale próximo a materiais inflamáveis como: álcool, plásticos, cortinas, etc., mantenha sempre uma área livre de 10 cm o 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.
- 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.

# 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. Os móveis de verniz ou fórmica podem ficar marcados pelos pés do forno.
- c. Não deixe cair água ou outro líquido no vidro da porta ou nas resistências quando ainda estiverem quentes.
- d. Este produto é de uso doméstico e somente para alimentos.
- 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). O perfil de silicone está projetado 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. (CRYSTAL PLUS ADVANCED)
- 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.
- i. 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.
- j. **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:



OBS.: DIMENSÕES MÍNIMAS EM MM.

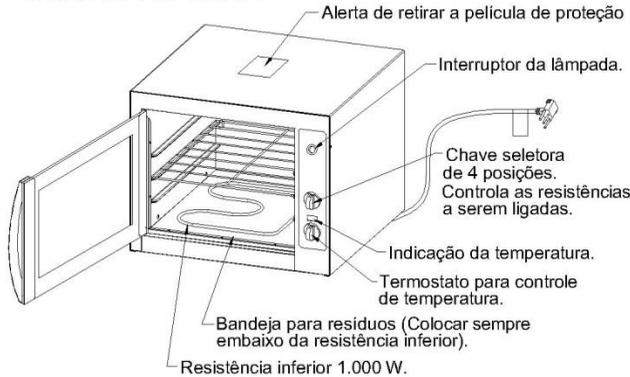
# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Os fornos Layr são dotados de 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.

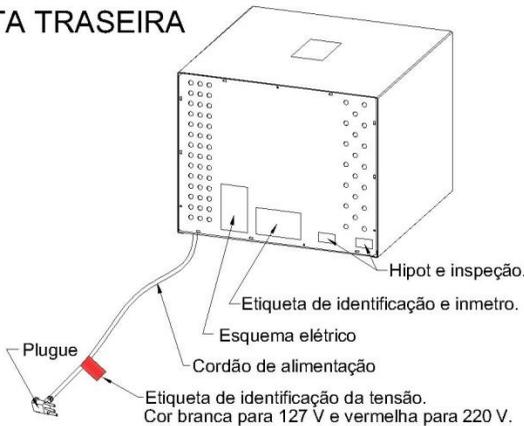
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS - LINHA CRYSTAL ADVANCED					
ITENS	INOX	PLUS BRANCO	PLUS BLACK	PLUS RED	PLUS STEEL
Corpo externo com acabamento	Inox	Branco	Preto	Vermelho	Steel (cinza)
Corpo interno com revestimento	Easy clean				
Termostato	Com regulagem de 50 °C a 300 °C				
Isolamento térmico	Sim				
Iluminação interna:	Lâmpada com potência de 15 W ou 25 W				
Lâmpada piloto	Sim				
Timer até 120 minutos.	Não	Sim			
Chave seletora de 4 posições	Sim	Não			
Visor de temperatura	Sim				
Vidro de proteção da lâmpada	Sim				
Prateleira removível em 3 posições	Sim				
Volume interno	46 litros				
Bandeja para resíduos	Sim				
Perfil de silicone	Não				
Voltagem:	127 V ou 220 V – 60 Hz.				
Potência das resistências:	1.750 W (1.000 W na inferior e 750 W na superior)				
Potência total:	1.775 W				
Corrente total:	14 A (127 V) e 8,1 A (220 V)				
Dimensões externas (cm)					
Largura	49,0				
Altura	42,0				
Profundidade	52,0				
Dimensões internas (cm)					
Largura	35,5				
Altura	29,5				
Profundidade	44,0				
Peso líquido (kg)	12				
Peso bruto (kg)	14,2				

# CRYSTAL INOX ADVANCED

## VISTA FRONTAL



## VISTA TRASEIRA



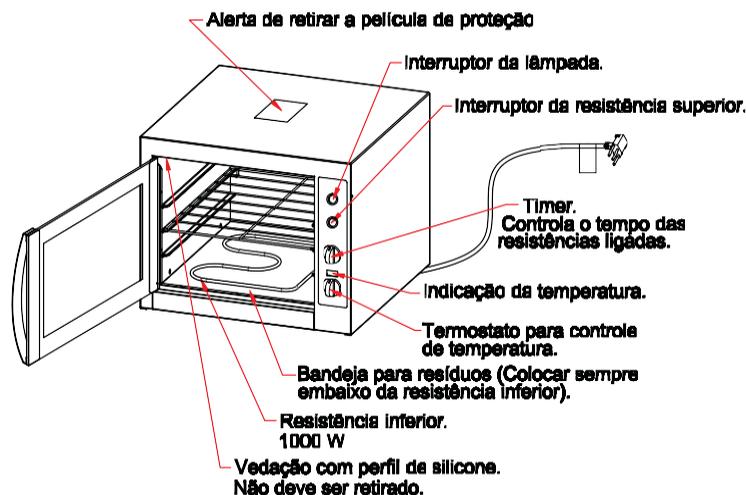
## FUNCIONAMENTO E OPERAÇÃO

- Para ligar seu forno gire o manípulo (botão) do termostato, no sentido horário, verificando no visor iluminado a temperatura desejada. É aconselhável pré-aquecer o Forno Elétrico Crystal Inox Advanced antes de usá-lo, para isto, posicione o termostato na temperatura a ser utilizada, gire a chave seletora de 4 posições na posição resistências inferior + superior por 10 minutos, e o forno estará pré- aquecido.

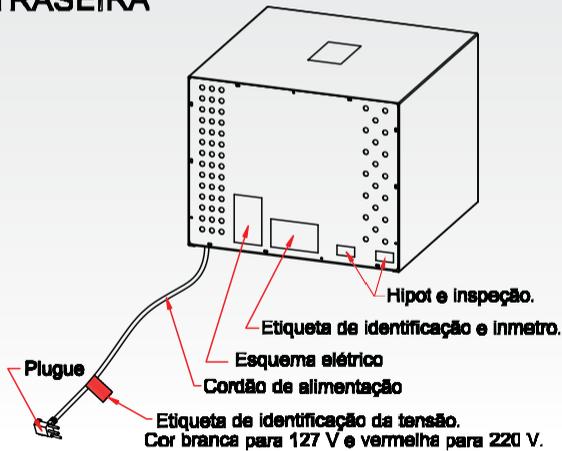
- A temperatura indicada no visor permanecerá iluminada até que a mesma seja atingida, apagando-se automaticamente quando for alcançada. Desta forma, mantendo-se a mesma temperatura, a luz do visor acenderá e apagará automaticamente de forma intermitente, indicando o perfeito funcionamento do termostato.
- Após o pré-aquecimento, posicionar a chave na posição desejada, levando-se em consideração a função escolhida (descongelar, aquecer, cozer ou assar). As posições indicadas no painel de controles são (Desl.) resistências superior e inferior desligadas, (Superior) resistência superior ligada, (Inferior) resistência inferior ligada, (Inf. + Sup.) resistências superior e inferior ligadas.
- Oriente a temperatura e o tempo de cozimento dos alimentos conforme a tabela orientativa na página 12.
- A bandeja para resíduos deve sempre ser colocada embaixo da resistência inferior.

## CRYSTAL PLUS ADVANCED

### VISTA FRONTAL



## VISTA TRASEIRA



## FUNIONAMENTO E OPERAÇÃO

- Para ligar seu Forno Elétrico Crystal Plus Advanced, acione o timer, caso contrário não ligará. Esta é uma medida de segurança e economia de energia.
- É aconselhável pré aquecer o Forno Elétrico Crystal Plus Advanced antes de usá-lo, para isto, gire o manípulo (botão) do termostato na posição 250°C, acione o timer na posição marcando 10 minutos e ligue a resistência superior. Após o tempo estipulado o aparelho emitirá um som avisando seu desligamento e o forno estará pré-aquecido.
- Após o pré-aquecimento, posicione o manípulo (botão) do termostato na posição com a temperatura desejada.
- A bandeja para resíduos deve sempre ser colocada embaixo 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.

## TABELA ORIENTATIVA DE TEMPERATURA E TEMPO

Esta tabela é variável conforme o tipo, quantidade e peso do alimento. Dê preferência a receita indicada no fabricante do alimento 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	RESISTÊNCIA INFERIOR
MASSAS	BOLO	190 a 210	25 a 30	Desligado	Ligado
	BISCOITO	170 a 190	12 a 15	Desligado	Ligado
	PÃO	190 a 210	20 a 25	Desligado	Ligado
	PÃO DE QUEIJO	190 a 210	15 a 20	Desligado	Ligado
	TORTA	170 a 190	30 a 40	Desligado	Ligado
	LASANHA	170 a 190	10 a 15	Desligado	Ligado
AVES	FRANGO	200 a 250	30 a 40	Desligado	Ligado
	PATO/PERU	200 a 250	50 a 60	Desligado	Ligado
CARNES	COXÃO MOLE	200 a 250	50 a 60	Desligado	Ligado
	CONTRAFILÉ	200 a 250	50 a 60	Desligado	Ligado
	PICANHA	200 a 250	50 a 60	Desligado	Ligado
	MAMINHA	200 a 250	50 a 60	Desligado	Ligado
	FILÉ MIGNON	200 a 220	30 a 40	Desligado	Ligado
	PERNIL	200 a 220	50 a 70	Desligado	Ligado
	TENDER	200 a 220	20 a 30	Desligado	Ligado
	QUIBE	200 a 220	30 a 35	Desligado	Ligado
PEIXES	FILÉS	180 a 200	10 a 20	Desligado	Ligado
	POSTAS	180 a 200	15 a 25	Desligado	Ligado
	PEIXE INTEIRO	180 a 200	25 a 35	Desligado	Ligado
	BACALHOADA	180 a 200	15 a 20	Desligado	Ligado

**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 bandeja 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 (Crystal Inox).
- 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](mailto: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;
- . O produto que não for utilizado em serviço doméstico regular (uso comercial ou industrial do aparelho);
- . O produto que não for utilizado em serviço doméstico regular;
- . Instalação do aparelho em ambientes sujeitos a maresia;
- . Danos ocasionados (riscos, amassados, vidros quebrados, etc) no transporte quer por empresa transportadora ou por quem vier a fazê-lo;
- . Utilização de peças, componentes e/o 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 a escolha deste produto LAYR.**

**J. Ryal & Cia. Ltda.**

Tel: 11 3660-2700

Site: [www.layr.com.br](http://www.layr.com.br) – E-mail: [layr@layr.com.br](mailto: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

