



MANUAL DE INSTRUÇÕES

LINHA MIDY

FORNOS ELÉTRICOS  
INOX E CLEAN



## PARABÉNS!

Você acaba de adquirir um dos mais eficientes produtos com tecnologia e eficiência de quem fabrica fornos e fogões há mais de 75 anos, 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 TÉCNICAS	8
APRESENTAÇÃO DOS FORNOS LINHA MIDY	10
FUNCIONAMENTO	12
LIMPEZA	13
CERTIFICADO DE GARANTIA	14



## 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. Quando estiver usando produtos elétricos, recomendamos estar sempre calçado, sobre um piso seco e fazer uso de luvas térmicas.
- c. 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.
- d. Ao preparar alimentos gordurosos, os respingos de gordura podem causar pequenas chamas, se isto acontecer faça o procedimento acima.
- e. 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.
- f. A prateleira apresenta duas travas, que deverão ficar encaixadas nas correções laterais, voltadas para o fundo e para baixo de seu forno, evitando assim que a mesma caia, caso você puxe-a para fora.
- 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.

- j.** Não utilize conectores “T” ou derivados, extensões ou emendas, não ligue simultaneamente outro eletroméstico na mesma tomada que está ligado o seu Forno Elétrico Layr.
- k.** 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 super-aquecimento da tomada/plugue danificando-os em definitivo, podendo até derretê-los.
- l.** Produto para uso estacionário considerando que dificilmente é alterado a posição e local da instalação.
- m.** 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.
- n.**  Este símbolo significa: “Cuidado Superfícies Quentes”
- o.** Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- p.** Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

**ATENÇÃO:** A fim de evitar um perigo devido a um rearmamento inadvertido do protetor térmico, o aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo ou interruptor externo, como do tipo minuteria, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.



# 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:

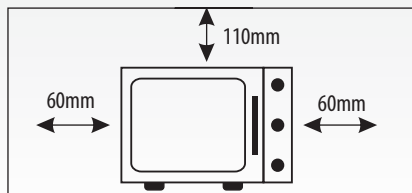
- a.** Verifique na etiqueta de identificação colada atrás de seu forno se a voltagem 127 V ou 220 V. A voltagem também está indicada por uma etiqueta colada no cabo de força próxima ao plugue.
- b.** Não instalar próximo a materiais inflamáveis como: álcool, plásticos, cortinas, etc., mantenha sempre uma área livre de 10 cm o redor do forno e não coloque nada sobre ele.
- c.** Não instalar em locais úmidos, pois poderá prejudicar o bom desempenho de seu forno.
- d.** Procure instalar sobre superfícies resistentes ao calor como granito, mármore, alvenaria ou cerâmica. Nunca tire os pés de seu forno.
- e.** Evite colocar seu forno sobre superfícies de madeira ou fórmica, pois o uso intenso e prolongado deste aparelho poderá danificar o acabamento destes materiais.
- f.** Disjuntor/fusível/fiação: Para os fornos na voltagem 127 V usar disjuntor ou fusível de 30 ampéres e para os fornos de 220 V usar disjuntor de 20 ampéres. A ligação da rede elétrica onde será instalado o forno elétrico deve ser independente e com o cabo de seção nominal com mínimo 2,5 mm<sup>2</sup>.
- 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 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.

# RECOMENDAÇÕES ÚTEIS

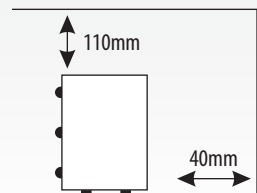
- a.** Verificar periodicamente se o cordão de alimentação está danificado, caso esteja, deverá ser substituído pela assistência técnica autorizada, a fim de evitar riscos.
- b.** Os móveis de verniz ou fórmica podem ficar marcados pelos pés do forno.
- c.** Não deixe cair água ou outro líquido no vidro da porta ou nas resistências quando ainda estiverem quentes.
- d.** Este produto é de uso doméstico e somente para alimentos.
- e.** É fundamental pré aquecer o forno antes de usá-lo.
- f.** 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 (Midy Clean).
- g.** Evite abrir a porta do forno durante o preparo dos alimentos. Seu forno LAYR dispõe de porta de vidro permitindo a visualização dos alimentos.
- h.** A porta poderá ser removida, pressionando-a para cima e para fora.
- i.** 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.
- j.** VEJA NA PÁGINA 8 COMO EMBUTIR FORNO ELÉTRICO LAYR.

- 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:

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Os fornos Layr são dotados de resistências tubulares e blindadas, 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.

Todos os cabos, fios e plugues são certificados pelo INMETRO.

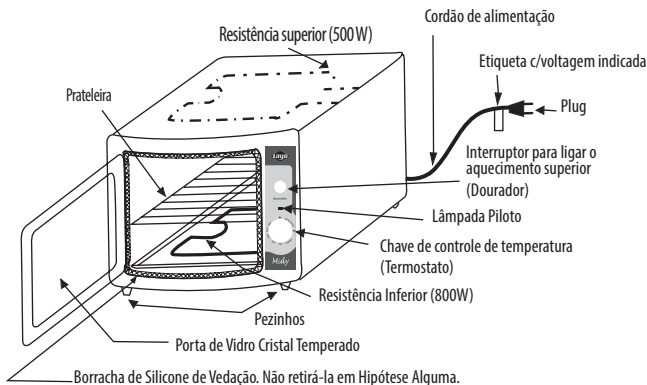
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	MIDY INOX	MIDY CLEAN
Corpo externo com acabamento	Inox	Branco
Corpo interno com revestimento	Easy-clean	Easy-clean
termostato com regulagem de 50°C a 300°C	Sim	Sim
Isolamento térmico	Sim	Sim
Porta removível de vidro cristal temperado	Sim	Sim
Puxador	Sim	Sim
Lâmpada piloto	Sim	Sim
Visor de temperatura	Sim	Sim
Prateleira removível em 2 posições	Sim	Sim



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	MIDY INOX	MIDY CLEAN
Capacidade interna 21 litros	Sim	Sim
Perfil de silicone	Não	Sim
Voltagem 127 V ou 220 V - 60Hz	Sim	Sim
Potência 1300W (750 W na resistência superior e 500 W na resistência inferior)	Sim	Sim
Consumo máximo 300°C	0,9 Kw/h	0,9 Kw/h
Corrente de 13,7 A (127 V) e 7,9 A (220 V)	Sim	Sim
Dimensões externas		
largura	450mm	450mm
altura	300mm	300mm
profundidade	345mm	345mm
Dimensões internas		
largura	330mm	330mm
altura	200mm	200mm
profundidade	310mm	310mm
Peso líquido	6,30kg	6,20kg
Peso bruto	7,08kg	7,00kg

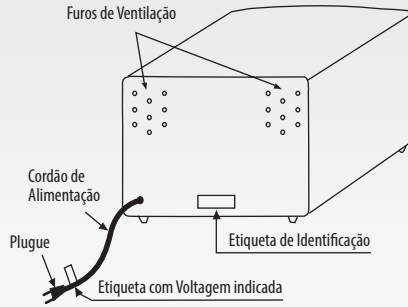
# APRESENTAÇÃO DOS FORNOS LINHA MIDY

## MIDY INOX VISTA FRONTAL

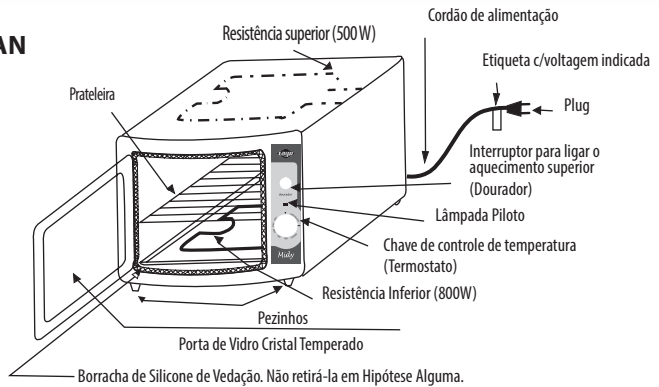


# CONTINUAÇÃO . APRESENTAÇÃO DOS FORNOS LINHA MIDY

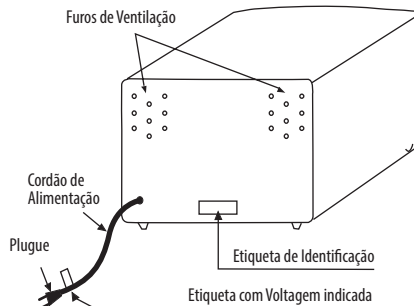
## VISTA POSTERIOR



## MIDY CLEAN VISTA FRONTAL



## MIDY CLEAN



## VISTA POSTERIOR

## TABELA REFERENCIAL DE TEMPO E TEMPERATURA

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

Para dourar, gratinar recomenda-se que nos últimos minutos de cozimento, a resistência superior/dourador seja acionada, ligando assim a resistência superior dando um dourado especial ao seu assado.

	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
AVES	LASANHA	170 a 190	10 a 15	desligada	ligada
	FRANGO	200 a 250	30 a 40	desligada	ligada
CARNES	PATO / PERU	200 a 250	50 a 60	desligada	ligada
	COXÃO MOLE	200 a 250	50 a 60	desligada	ligada
	CONTRA FILÁ	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

# FUNCIONAMENTO E OPERAÇÃO DOS FORNOS ELÉTRICOS LINHA MIDY

## a. Chave de controle do Termostato e Lâmpada Piloto

- Aciona-se o termostato, que serve para regular e manter a temperatura desejada no interior do forno. Nesse botão graduamos a temperatura adequada para o bom assado de cada alimento e ele se encarrega de conservá-la; a lâmpada piloto ficará acesa até que se atinja a temperatura marcada no termostato e se apagará quando for atingida, voltará a acender se esta diminuir. O termostato significa também economia, pois com o controle automático da temperatura garante o consumo mínimo de eletricidade. O termostato liga a resistência inferior na temperatura desejada.

## b. Interruptor (dourador)

- Ligará a resistência superior.
- O interruptor na posição desligado mantém o forno aquecido somente por intermédio da resistência inferior até que seja atingida a temperatura indicada no termostato. Na posição ligado é acionada a resistência superior (aquecimento superior) – Dourador

## TABELA REFERENCIAL 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

	TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA °C	TEMPO (MINUTOS)	RESISTÊNCIA SUPERIOR	RESISTÊNCIA INFERIOR
CARNES	COXÃO MOLE	200 a 250	50 a 60	desligada	ligada
	CONTRA FILÁ	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

- 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 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;
- o produto que não for utilizado em serviço doméstico regular;
- 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/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 pela escolha deste produto LAYR.**

## **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](http://www.layr.com.br) - [layr@layr.com.br](mailto:layr@layr.com.br)



VTET