



MANUAL DE INSTRUÇÕES
FORNO A GÁS

**GOLDGÁS ADVANCED
INDUSTRIAL**

01.3449.02

11.07.2023



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.

A conversão de gás de botijão para o gás natural deve ser feita pela Assistência Técnica Layr. E os componentes substituídos nesta conversão e a prestação de serviços ou eventuais visitas, serão por conta do consumidor.

Para a conversão serão necessários à troca do injetor, do adaptador para conexão da mangueira e a mangueira deve ser metálica para gás natural (gás de rua).

ÍNDICE

SEGURANÇA	4
CONHEÇA SEU PRODUTO	5
INSTALAÇÃO	7
CUIDADOS ESPECIAIS	8
LIMPEZA	9
DESCARTE DO PRODUTO	9
ANTES DE CHAMAR O SERVIÇO AUTORIZADO	10
CERTIFICADO DE GARANTIA	11



SEGURANÇA

a. Cuidados com o gás:

- Lembre-se: o gás GLP é mais pesado que o ar (fica no nível do chão) e é asfixiante.
- Para maior segurança, mantenha o regulador de pressão do gás fechado quando não estiver usando o forno. O registro e a mangueira de gás têm prazo de validade, verifique sempre a data de validade.
- Antes de substituir o botijão de gás verifique se o botão está fechado.
- Nunca use chamas ou faíscas para localizar vazamentos de gás, pois podem causar incêndios. Use uma esponja com espuma de sabão. Caso haja vazamento ocorrerá formação de bolhas e você verá onde está vazando.

b. Em caso de vazamento:

- Se sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:
- Feche o regulador de pressão do botijão.
- Não acenda nenhum tipo de chama.
- Não acione interruptores elétricos de lâmpadas.
- Abra as janelas e portas permitindo maior ventilação do ambiente.
- Instale somente um produto para cada botijão de gás.
- Somente acenda o queimador após ter certeza de que não há vazamento na instalação.

c. Instalação:

- Instale somente um produto para cada botijão de gás.
- Use sempre regulador de pressão de gás para qualquer tipo de botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão com vazamento de gás, o que pode causar incêndio.

- . Verifique periodicamente o estado, o prazo de validade e as condições do registro e da instalação da mangueira de gás.
- . Mantenha o botijão de gás fora da cozinha, abrigado e com ventilação.

d. Crianças:

- . Mantenha as crianças e animais longe do produto. As temperaturas altas em várias partes do forno podem causar queimaduras. Não permita que crianças brinquem com os botões, painéis e outros utensílios de cozinha.
- . Use luvas térmicas de proteção no manuseio ou retiradas de alimentos do forno.
- . **ATENÇÃO:** Guarde os produtos químicos inflamáveis (álcool, gasolina, querosene, etc.) longe do seu forno, pois poderão provocar incêndios.

e. Queimaduras:

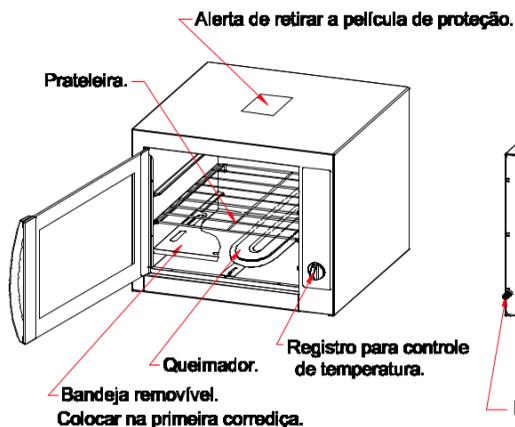
- . Tenha sempre a mão produtos de primeiros socorros para atender eventuais acidentes por queimaduras. Informe-se sobre os procedimentos e produtos para agir nesses casos.

CONHEÇA SEU PRODUTO

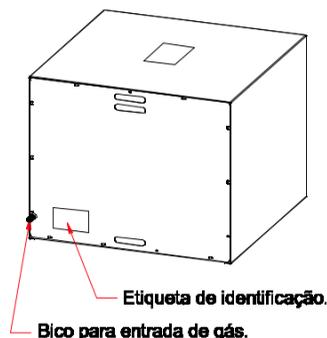
- O Forno GOLDGÁS da Layr é fabricado em aço inoxidável, é durável, funcional de fácil limpeza e decorativo para sua cozinha.
- Devido ao isolamento térmico é um forno rápido no preparo de alimentos proporcionando economia de gás. Projetado para assadeiras de tamanho grande (por exemplo, a nº 3 retangular ou a de 35 cm de diâmetro), pois sua capacidade interna bruta de 46 litros.
- Seu Forno GOLDGÁS dispõe de porta de vidro temperado podendo ser removida pressionando-a para cima e para fora no sentido vertical, facilitando sua limpeza, permitindo assim a visualização dos alimentos quando preparados.

COMPONENTES

VISTA FRONTAL



VISTA TRASEIRA



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- a. Corpo externo em aço inoxidável = corpo interno easy-clean.
- b. Manípulo de regulagem da chama.
- c. Isolamento térmico.
- d. Prateleira removível em 02 posições.
- e. Porta de vidro temperado
- f. Capacidade de 46 litros.
- g. Queimador esmaltado.
- h. Bandeja espalhadora de calor (Atenção: A bandeja espalhadora de calor deve sempre estar posicionada sobre a primeira corrediça. O uso fora dessa posição provocará mau funcionamento do aparelho, provocando a quebra da porta de vidro e danifica o painel de controle).
- i. Dimensões externas: larg. 49,0 cm, alt. 42,0 cm (c/pés), prof. 49,0 cm.
- j. Dimensões internas: larg. 35,5 cm, alt. 29,5 cm, prof. 44,0 cm.
- k. Peso líquido 12 kg, Peso bruto 14,2 kg.

INSTALAÇÃO

a. Para instalação de seu forno a gás é necessário adquirir as seguintes peças que não acompanham o forno:

- . Uma mangueira de plástico transparente com faixa amarela (onde esteja gravado NBR 8613).
- . Duas braçadeiras metálicas com parafusos.
- . Um regulador de pressão de gás (baixa pressão - gravada NBR 8473).

Obs.: Verificar a data da validade do regulador e da mangueira, pois ambos são fundamentais para sua segurança.

b. As braçadeiras metálicas deverão ser colocadas uma em cada extremidade da mangueira da seguinte forma:

- . Encaixe uma das pontas da mangueira no bico de entrada de gás na parte de trás do forno, com o auxílio de uma chave de fenda aperte o parafuso da braçadeira até estar bem firme;

Atenção: Para encaixar a mangueira deve empurrar contra o bico e girando no sentido direito e esquerdo até o seu encaixe que permita colocar a braçadeira, sempre tendo o cuidado para não forçar o bico no sentido lateral. (Esse procedimento evitará a quebra ou vazamento na parte interna da tubulação).

- . Encaixe a outra parte da mangueira no bico do regulador de pressão e aperte o parafuso da braçadeira com o auxílio da chave de fenda.

c. Rosqueie o regulador de pressão no botijão de gás.

d. Verifique se não há vazamento de gás nos encaixes/contatos mangueira-regulador de pressão, mangueira-bico de entrada de gás e regulador de pressão botijão de gás. Esta verificação pode ser efetuada utilizando-se espuma de sabão nos encaixes/contatos mencionados. Caso ocorram bolhas, significa que há vazamento no local. Neste caso verifique todos os procedimentos anteriores, até acabar com o vazamento.

e. O forno a gás Layr Goldgás está dimensionado para uso de gás liquefeito de petróleo (GLP), ou seja, gás engarrafado (botijões). A empresa J. Ryal & Cia Ltda., não se responsabiliza por eventuais adaptações objetivando a utilização do forno Goldgás com gás encanado (gás de rua). Ver página 2.

CUIDADOS ESPECIAIS

- a.** O equipamento deve ser instalado em lugar ventilado, mas protegido de corrente de ar, evitar lugares úmidos.
- b.** Evitar instalar o forno próximo a materiais de fácil combustão.
- c.** Nunca lave ou jogue água em seu forno.
- d.** Durante o uso, partes de seu forno tornam-se quentes, não se encoste a essas partes, evitando queimaduras.
- e.** Nunca instale seu forno sobre uma base ou piso inclinado ou irregular.
- f.** Nunca instale o seu forno em frente a aparelhos de refrigeração evitando possível choque térmico podendo ocorrer a quebra de vidro da porta.
- g.** Evite instalar o seu forno em frente a janelas ou portas com fortes correntes de ar, podendo apagar a chama e em casos de época muito fria provocar o choque térmico no vidro da porta.
- h.** Evitar o contato do vidro da porta quando está quente com água ou panos úmidos, pois nestas condições pode ocorrer choque térmico na porta de vidro.
- i.** Deixe as laterais e a parte de trás do forno com o mínimo de 6 cm das paredes e mínimo de 10 cm na parte superior.
- j.** Mantenha as crianças longe do forno.

LIMPEZA

- a. Antes de iniciar a limpeza do forno certifique-se que o produto esteja frio. Feche o registro do gás.
- b. Utilize um pano ou esponja macia, não abrasiva com água e sabão neutro. Nunca utilize produtos que contenham soda ou qualquer produto corrosivo ou abrasivo, nunca use esponja de aço.
- c. Não deixe água ou outro líquido secar na parte externa do forno, sempre evitando manchas em seu produto.
- d. Na limpeza do painel use apenas água e sabão neutro, pois o álcool poderá danificá-lo.
- e. Evite a entrada de água ou detritos no queimador e tubulação.
- f. Ao limpar a câmara interna de seu forno, retirar e lavar com esponja e detergente, a prateleira e a bandeja, secá-las bem com pano limpo e seco.
- g. Para evitar respingos de molho ou gordura, cubra o assado com papel alumínio.
- h. Após o uso, é aconselhável deixar o forno com a porta aberta evitando o acúmulo de umidade no material isolante.
- i. A porta, a prateleira e a bandeja poderão ser removidas facilitando sua limpeza.

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/>



ANTES DE CHAMAR O SERVIÇO AUTORIZADO

VERIFIQUE ANTES DE PROCURAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

a. Se o forno não acender, verifique se:

- . O regulador de pressão do gás não está aberto.
- . O queimador está seco e bem instalado.
- . A mangueira do gás não está dobrada.
- . O botijão não está vazio.

b. Se houver vazamento de gás, verifique se:

- . O botão não está na posição apagado.
- . A mangueira não está fechada, rasgada ou mal encaixada.
- . As braçadeiras não estão soltas.
- . O regulador não está com vazamento.

c. Se a chama estiver amarela, escurecendo painéis ou se apagando, verifique se:

- . O queimador não está seco e bem encaixado.
- . Não há resíduos de esponja, alimentos, palha de aço, etc.
- . Os queimadores estão limpos.
- . A mangueira do gás não está dobrada.
- . O gás não está terminando.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Sr. Consumidor,

O forno a gás está coberto pela garantia contra qualquer defeito de fabricação, pelo prazo de 90 dias da data de sua compra. A 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 esta 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;
- . Danos estéticos (riscos, amassados, vidros quebrados, etc.). Instalação do aparelho em ambientes sujeitos a maresia;
- . Danos ocasionados no transporte querem por empresa transportadora ou por quem vir a fazê-lo;
- . Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela empresa J. Ryal & Cia Ltda.

Devido ao contínuo aperfeiçoamento de seus produtos, a empresa J. Ryal & Cia Ltda., reserva-se do direito de alterar as características e os desenhos de seus produtos, ou mesmo 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 – 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

