



Manual de Instruções - Forno Larroyd de Pizza

Assar as pizzas com a mesma qualidade de um forno a lenha com alto desempenho, praticidade, rapidez e economia, essa é a proposta dos Fornos Larroyd. Sim, é possível assar pizzas tradicionais ou napolitanas com altíssima qualidade, graças a sua alta temperatura de até 932°F (500°C) e o lastro de pedra refratária.

Nossos fornos são elétricos, mais econômicos, rápidos e práticos que outros fornos, assam seus alimentos com perfeição, possuem rápida recuperação de calor e não aquecem o ambiente. Usamos uma tecnologia inovadora garantindo o menor consumo de energia do mercado.

Controladores de temperaturas digitais inteligentes ajustam a potência necessária a cada operação, garantindo máxima eficiência. Possui controle do lastro e da câmara independente, garantindo um controle preciso e constante.

É feito em aço inoxidável 304 escovado, garantindo alta durabilidade (não enferruja), higiene e acabamento.

O forno é modular e pode ser empilhado em até 3 unidades.

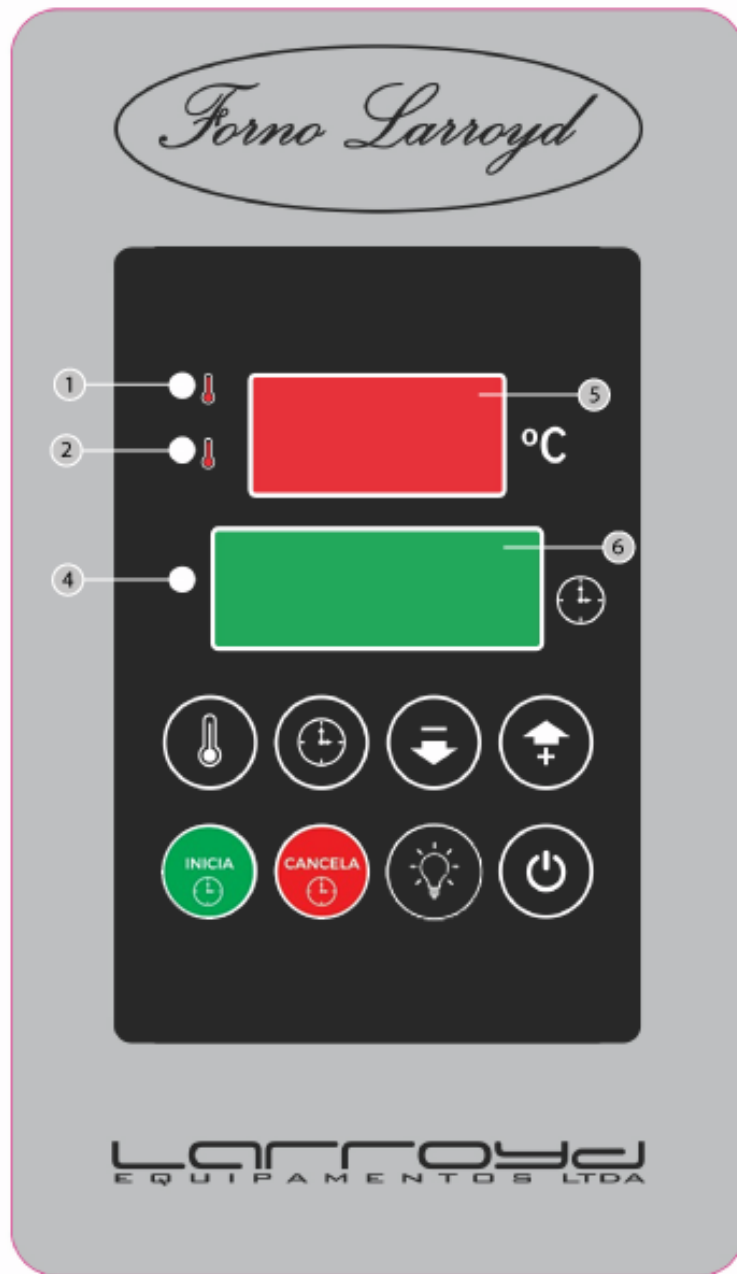
Lastro de pedra refratária: uma pedra porosa que faz com que a pizza seja assada perfeitamente, dando sabor e aparência de um legítimo forno a lenha. Feita de material especial natural, que é cuidadosamente fabricada para se tornar porosa, de modo que absorva e armazene exatamente a quantidade certa de calor. O resultado é um lastro que deixa a pizza crocante e com excelente qualidade, semelhante ao do forno a lenha.

A porta possui visor de vidro temperado, no interior da câmara do forno existe uma lâmpada halógena.

A sensação que temos quando chegamos próximo a um Forno Larroyd em funcionamento, a 500°C, é de que a temperatura ambiente não é alterada, diferente de outros fornos a gás ou a lenha.

É um produto revolucionário e muito econômico devido a sua alta performance, além do fato da energia ser renovável e limpa, cerca de 76% da eletricidade produzida no País vem de usinas hidrelétricas.

Painel do Forno



- 1 Temperatura do teto
- 2 Temperatura do lastro
- 4 Timer
- 5 Mostra a temperatura ou temperatura programada
- 6 Mostra o tempo ou tempo programado

Informações

	Forno Larroyd 400	Forno Larroyd 600	Forno Larroyd 800
Medidas Externas	685 x 635 x 310 (L x P x A)	885 x 785 x 355 (L x P x A)	1085 x 785 x 355 (L x P x A)
Medidas Internas	400 x 400 x 135 (L x P x A)	600 x 500 x 135 (L x P x A)	800 x 500 x 135 (L x P x A)
Peso	32 Kg	54 Kg	70 Kg
Potência Total	3350 W	4940 W	7440 W
Consumo Médio	1,7 kWh	2,2 kWh	3 kWh
Temperatura máxima	500 C	500 C	500 C
Voltagem	127V ou 220 V	220 V	220 V
Cabo	2,5mm ²	2,5mm ²	4mm ²
Tomada	20A	20A	Steck 32A 3 pinos

Configurando o forno

Aperte a tecla “temperatura”, irá aparecer teto, selecione usando a tecla para cima e para baixo a temperatura desejada para o teto; aperte novamente a tecla “temperatura” irá aparecer last, selecione usando a tecla para cima e para baixo a temperatura desejada para a pedra (lastro); Aperte a tecla “timer”, selecione o tempo que você desejar para que seja tocado o alarme sonoro ao termino do tempo pré-estabelecido; para iniciar a contagem do tempo pressione a tecla “inicia/pausa tempo”; para parar o alarme sonoro ao termino do tempo segure a tecla “inicia/pausa tempo” por 1 segundo;

Tempo de desligamento

Ao desligar o forno aparecerá no painel em vermelho a indicação OFF, abaixo dele aparecerá um tempo com uma contagem regressiva, nesse período o forno está com todas as funções desligadas somente os coolers permanecem ligados para uma refrigeração dos componentes;

Lâmpada

Para instalar a lâmpada você deve abrir a porta do forno com o forno desligado da tomada, deslizar o vidro para cima e encaixar a lâmpada no soquete fazendo um pouco de pressão;

Instalação do puxador na porta do forno



Para instalar o puxador você precisa abrir a porta, tirar os 2 parafusos que estão fixados na parte lateral da porta. Você pode escolher o lado da porta para fixar o puxador (destro ou canhoto), afim de você abrir a porta com a mão “fraca” .

Embutir o equipamento

O forno pode ser embutido desde que respeite os espaçamentos necessários para ventilação de ar.

Medida do nicho – deixar de 7 a 10 cm de espaço entre o forno e o móvel ou alvenaria em cada lateral, na parte de cima e na parte de traz do equipamento, nas medidas do forno já estamos considerando os pés niveladores que o forno possui.

Limpeza

Procedimento de limpeza e Manutenção - Para limpeza do aço inox utilizar sapólio liquido com o auxilio de um tecido, sempre com o forno frio. Para limpeza da pedra refratária utilizar um escova de latão ou aço, em seguida um pano úmido, também sempre com o forno frio, para evitar choque térmico e não provocar a quebra da pedra.

Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Este produto foi desenvolvido para uso em ambientes fechados. Não utilizar para outros fins (não coberto pela garantia).
- Acessórios 1 pá de 35cm de alumínio, 1 escova com cerdas de latão para a limpeza da pedra
- 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 a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Manter as crianças afastadas do forno enquanto ele estiver em funcionamento (quente).
- Nunca aquecer alimentos em potes fechados.
- Não armazenar produtos inflamáveis ou objetos plásticos no interior ou nas proximidades do produto.
- Não deixar o cabo de alimentação elétrica em contato com superfícies quentes. Nunca alterar ou usar o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.
- Instalar e posicionar o forno de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Verificar que os cabos elétricos de outros produtos, próximo do forno, não entrem em contato com peças quentes, e que não fiquem na porta do forno.
- Não usar o forno para aquecer o ambiente.
- Não obstruir as entradas de ar do forno, pois isso poderá causar danos ao produto.
- Cabos ou alças dos utensílios não devem entrar em contato com as resistências internas.
- Não encostar nenhum material no vidro do forno, evite derramar ingredientes sobre o ele.
- Não utilizar toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar cabos ou alças dos utensílios, pois podem se incendiar.
- Nunca suba ou sente na porta do forno.
- Ao abrir a porta do forno durante ou no final do cozimento, cuidado com o fluxo de ar quente. Perigo de queimadura.
- Não utilizar o puxador frontal para levantar o produto.
- Para abrir a porta do forno, puxar sempre pela parte central do puxador.

Dicas para uso correto do produto

- Utilizar somente assadeiras e formas apropriadas para forno. Utensílios que não foram fabricados para temperaturas elevadas podem queimar, derreter ou trincar, prejudicando o preparo dos alimentos, ou alterando o seu sabor, podendo ainda apresentar perigo à saúde ou provocar acidentes.
- Seguir as instruções do fabricante dos utensílios.
- Evitar contato com as resistências de aquecimento no interior do forno.
- Usar luvas térmicas para retirar bandejas, acessórios e utensílios, quando o forno estiver aquecido.
- Quando estiver abrindo a porta do forno durante ou no final do cozimento, cuidado com o fluxo de ar quente que sai do interior do produto.

Antes de usar o forno pela primeira vez:

- Remover todos os adesivos do forno (porta, painel), menos a etiqueta da voltagem no rabicho do forno.

Durante este aquecimento poderá ocorrer um pouco de fumaça e odor desagradável. Isto é normal.

- Abrir uma janela do ambiente para ventilação durante este procedimento.
- Ao abrir a porta do forno, durante ou no final do cozimento, afaste-se um pouco do produto a fim de evitar queimaduras pela liberação do vapor acumulado.
- Não colocar recipientes ou a bandeja coletora de gordura diretamente na base inferior interna, não cobrir nenhuma parte do forno com papel alumínio durante o cozimento. Isto poderá provocar aumento da temperatura, afetando os resultados do cozimento e poderá danificar as áreas em inox.
- Os alimentos quando aquecidos produzem vapor, e em contato com o vidro da porta, condensam-se e poderá formar gotas de água. Para reduzir a condensação, pré-aquecer o forno vazio por alguns minutos.
- Limpar a condensação após o resfriamento do produto.
- Os tempos de cozimento podem variar em função das diferentes composições, quantidades de ingredientes e líquidos de cada receita.