

# MANUAL PARA O FORNO ELÉTRICO MULTIFUNÇÕES COM PAINEL DIGITAL SENSÍVEL AO TOQUE

**Forno 60 cm Inox (DT-700)**

---

## É um prazer estar em sua cozinha!

Ficamos muito felizes por você nos ter recebido em sua cozinha! Desejamos que nosso forno elétrico programável da marca Arix esteja presente, de agora em diante, nos momentos mais saborosos do dia a dia de sua família. É pensando nesses momentos, em sua qualidade de vida e sobretudo em sua felicidade que criamos e fabricamos a nossa linha de produtos. E com esse objetivo buscamos o que há de mais moderno em termos de tecnologia - aliada à qualidade, a segurança e a praticidade e revestida com o mais puro design italiano. Adjetivos que, claro, esperamos, passem quase despercebidos diante dos sabores e da apresentação dos pratos que você irá preparar em seu novo forno.

Antes, porém, recomendamos que você conheça um pouco melhor o produto que acaba de chegar a sua casa. Para isso, preparamos este Manual. Nele você irá encontrar todas as informações e as instruções necessárias para aproveitar os recursos de seu novo forno elétrico, com os melhores resultados, de forma segura e econômica. Depois que terminar de ler o Manual, guarde-o em um lugar onde possa consultá-lo sempre que for necessário.

# Índice

<b>1</b>	Antes de instalar o seu forno elétrico . . . . .	<b>3</b>	<b>11.3</b>	Funcionamento automático . . . . .	<b>13</b>
<b>2</b>	Conheça o seu novo forno elétrico da marca Arix . . . . .	<b>4</b>	<b>11.4</b>	Para modificar a programação . . . . .	<b>14</b>
<b>3</b>	Segurança é fundamental . . . . .	<b>5</b>	<b>11.5</b>	Indicador de calor residual . . . . .	<b>14</b>
<b>4</b>	Os pequenos e a cozinha . . . . .	<b>6</b>	<b>11.6</b>	Aquecimento rápido . . . . .	<b>14</b>
<b>5</b>	É hora de instalar . . . . .	<b>6</b>	<b>12</b>	Timer para aviso sonoro . . . . .	<b>15</b>
<b>6</b>	Como ligar a eletricidade . . . . .	<b>7</b>	<b>13</b>	Avisos de erro . . . . .	<b>15</b>
<b>7</b>	Colocação do forno no nicho . . . . .	<b>8</b>	<b>14</b>	Ajuste do volume do alarme . . . . .	<b>16</b>
<b>8</b>	Vamos testar . . . . .	<b>8</b>	<b>15</b>	Som das teclas do programador . . . . .	<b>16</b>
<b>9</b>	Antes de usar pela primeira vez . . . . .	<b>9</b>	<b>16</b>	Economizador automático de energia (APS) . . . . .	<b>16</b>
	<b>9.1</b> Ajuste do relógio . . . . .	<b>9</b>	<b>17</b>	Sistemas 24h ou 12h no relógio . . . . .	<b>16</b>
<b>10</b>	Vamos cozinhar. . . . .	<b>9</b>	<b>18</b>	A luz do forno . . . . .	<b>17</b>
	<b>10.1</b> As funções do forno . . . . .	<b>9</b>	<b>19</b>	Alguns conselhos importantes . . . . .	<b>17</b>
	<b>10.2</b> Tabela de funções e tempos de cozimento. . . . .	<b>10</b>	<b>20</b>	Hora da limpeza . . . . .	<b>18</b>
<b>11</b>	Funcionamento . . . . .	<b>12</b>	<b>21</b>	Os problemas mais comuns e suas soluções. . . . .	<b>19</b>
	<b>11.1</b> Funcionamento manual . . . . .	<b>12</b>	<b>22</b>	Assistência técnica. . . . .	<b>19</b>
	<b>11.2</b> Funcionamento semiautomático . . . . .	<b>12</b>	<b>23</b>	Garantia . . . . .	<b>20</b>

# 1 Antes de instalar o seu forno elétrico

- Uma instalação correta, feita de acordo com as especificações contidas neste Manual, é fundamental para que seu novo forno elétrico da marca Arix funcione perfeitamente e tenha uma longa vida útil. Antes que o produto seja instalado, insistimos, é importante que você leia este Manual com atenção.

- É muito importante que a instalação de seu novo forno seja feita por um profissional qualificado e autorizado da Rede Credenciada para a marca Arix. Consulte o representante autorizado da marca Arix mais próximo de sua residência sobre o custo da instalação - a relação completa de nossa rede de assistência técnica encontra-se no anexo deste Manual.

- Nossos técnicos recebem treinamento específico para os modelos da marca Arix e possuem todas as informações necessárias para sua instalação. Somente um técnico habilitado, seguindo fielmente as instruções con-

tidas no Manual de Instalação, poderá garantir a integridade do produto e seu perfeito funcionamento. Problemas causados por uma instalação incorreta não estão cobertos pela garantia.

- Aproveite para verificar as características do produto (modelo, número de série e voltagem) impressas na placa de identificação localizada na parte interna da entrada de seu forno elétrico. Essa etiqueta não deve ser removida em hipótese alguma, pois contém informações fundamentais para a Assistência Técnica.

- Verifique também se o lugar escolhido para instalar o produto está de acordo com as especificações deste Manual (pág. 6), bem como a voltagem disponível em sua residência.

- Depois de desembalar o forno, não deixe sacos plásticos, espumas de poliestireno e outros materiais ao alcance das crianças: todo o material

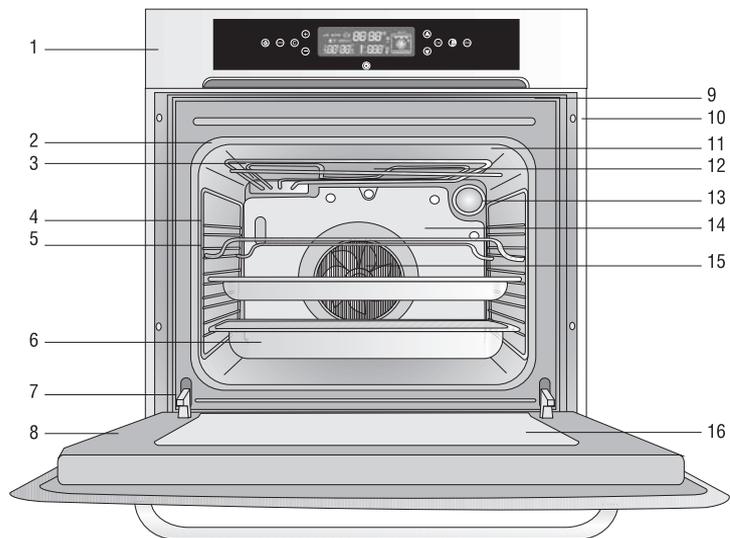
utilizado para embalagem é reciclável e deve ser depositado em local apropriado e/ou encaminhado para que possa ser reciclado.

- Lembre-se de que modificar ou alterar as características do produto ou desrespeitar as indicações para sua instalação contidas neste Manual (como as distâncias mínimas, áreas livres etc.) pode ser perigoso, além de comprometer o correto desempenho e a vida útil de seu forno elétrico.

- Em caso de defeito, não tente consertar o forno elétrico sozinho: chame sempre o Serviço Autorizado da marca Arix. O produto só deve ser aberto ou desmontado por um técnico habilitado. Problemas causados pela intervenção de pessoas não credenciadas pela marca Arix não estão cobertos pela garantia.

- Como todo equipamento de cozinha, seu forno elétrico não deve ser utilizado por crianças.

## 2 Conheça o seu novo forno elétrico da marca Arix



- 1 - Painel de controle
- 2 - Borracha de vedação
- 3 - Elemento de aquecimento do grill (resistência superior)
- 4 - Trilhos laterais cromado para prateleira e bandeja
- 5 - Prateleira
- 6 - Bandeja aparadora de gordura/bandeja para assados
- 7 - Dobradiça da porta
- 8 - Porta do forno
- 9 - Saída de ar
- 10 - Parafuso de fixação
- 11 - Base do grill
- 12 - Exaustão do forno
- 13 - Luz interna
- 14 - Fundo do forno
- 15 - Ventilador do forno
- 16 - Visor de vidro temperado da porta do forno

### Painel de controle com comandos sensíveis ao toque



- Liga/desliga
- Interrupção/término do cozimento
- Ajuste da temperatura
- Menu do temporizador (timer)

⊖ Ajuste "menos" (diminui os valores numéricos durante a programação)

⊕ Ajuste "mais" (aumenta os valores numéricos durante a programação)

⏴ Seta para baixo (alterar as funções de cozimento para as opções abaixo na lista)

⏵ Seta para cima (altera as funções de cozimento para opções acima na lista)

🔥 Aquecimento rápido

💡 Liga/desliga a iluminação do forno

OK Início do cozimento

Características técnicas	Outras informações
<ul style="list-style-type: none"><li>• Largura: 60 cm • Profundidade: 58,5 cm</li><li>• Altura: 59 cm • Volume interno útil: 65 L</li><li>• Área útil para cozimento: 1.300 cm<sup>2</sup> • Dimensões internas:</li><li>• Prof: 40 cm; Larg: 48 cm; Alt: 34 cm • Consumo: 2,69 kW/h</li><li>• Iluminação interna 25 W • Potência total: 2,69 kW</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Acabamento em inox (AISI 430) • Timer e programador eletrônico digital sensível ao toque • Termostato de segurança</li><li>• Temperatura máxima: 250° C • Potência máxima absorvida: 2,593 kW • Grill elétrico • Tensão (voltagem): 220 v/60 Hz</li></ul>

### 3 Segurança é fundamental

O seu forno elétrico da marca Arix foi projetado e construído para atender às suas necessidades e lhe proporcionar qualidade de vida. No entanto, para usufruir o produto com praticidade e segurança, é preciso ter alguns cuidados.

• Fornos geram grandes quantidades de calor e por isso merecem cuidados especiais. A porta do forno elétrico da marca Arix possui isolamento térmico que diminui sensivelmente a transmissão de calor para o lado externo. O mesmo sistema garante que o puxador da porta se mantenha em temperatura segura, mesmo após algumas horas de uso. Ainda assim, mantenha as crianças e os animais domésticos afastados de

seu forno sempre que ele estiver funcionando (leia também "Os pequenos na cozinha", pág. 6).

• Nunca coloque as mãos diretamente sobre assadeiras, formas ou partes de seu forno que fiquem expostas ao calor sem antes se certificar de que estão frias. Testar a temperatura dos objetos com a ponta dos dedos pode provocar sérias queimaduras.

• Seu forno da marca Arix é equipado com uma bandeja removível de aço esmaltado projetada para conter o alimento que, eventualmente, transborde das formas e assadeiras ou escorra dos grelhados. Se perceber que uma assa-

deira transbordou, não tente limpar a bandeja ou outras partes internas do forno antes de se certificar de que tenham se esfriado. A bandeja também serve como uma assadeira: você pode usá-la, por exemplo, para assar pães de queijo.

• Seu forno elétrico da marca Arix é equipado com um sistema de segurança que interrompe a corrente elétrica para as resistências em caso de superaquecimento. Esse sistema é religado automaticamente assim que o forno volta à sua temperatura normal de funcionamento.

• Sua cozinha não deve ser totalmente vedada: é importante que haja ventilação, por janelas ou exaustores.

## 4 Os pequenos e a cozinha

Poucos lugares de uma casa são tão fascinantes para as crianças quanto a cozinha. Os aromas e ruídos característicos, que ultrapassam as portas daquele "ambiente mágico", levam com eles a promessa de quitutes e de alegria. Não há festa em casa que não passe por ali! Além disso, dentro daquela sala, costuma haver uma infinidade de objetos e máquinas diferentes, capazes de aguçar a curiosidade de qualquer futuro engenheiro, arqui-

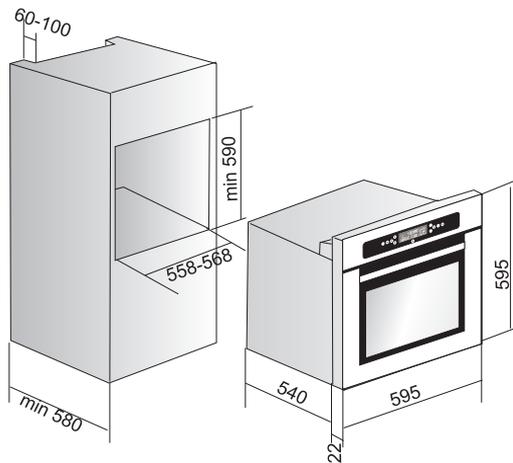
teta, cientista, esportista, astronauta ou, claro, chefe de cozinha - rivalizando com o melhor dos games eletrônicos.

Por outro lado, poucos cômodos do nosso lar oferecem tantos perigos para as crianças. Talheres, louças, eletrodomésticos e objetos em altas temperaturas podem provocar acidentes sérios. Por isso, sempre que possível, procure dar às crianças uma noção realista sobre esses perigos - sem, no entanto, apavorá-

las. Explique, por exemplo, por que elas não devem se aproximar de um fogão quando ele estiver funcionando e que só é seguro mexer em objetos na cozinha com a orientação e a supervisão de um adulto.

Recrutar os cozinheiros mirins para que ajudem no preparo de lanches, almoços de domingo etc., dando a eles tarefas simples e seguras, é um ótimo e prazeroso pretexto para transmitir esses conceitos.

## 5 Chegou a hora de instalar



Como já mencionamos, é muito importante que a instalação de seu forno elétrico seja feita por um técnico qualificado e autorizado. Uma instalação malfeita ou fora dos padrões determinados pode provocar sérios danos ao produto e levar à perda da garantia. Você encontra a relação completa de nossa Rede de Assistência Técnica no anexo deste Manual.

Antes de iniciar a instalação, esteja certo de que a tensão (voltagem) disponível em sua casa é compatível com o produto - preparado para

funcionar com 220 v /60 Hz.

A instalação pode ser feita em nichos montados em bancadas de granito, mármore, madeira ou metal que resistam a uma variação de temperatura de 70° C. O nicho (espaço aberto na bancada ou móvel especialmente projetado e montado) que vai receber o forno deve incluir espaços e aberturas - nas partes inferior e traseira - para ventilação, de acordo com o indicado nas ilustrações. A falta de ventilação prejudica o funcionamento do forno e provoca superaquecimento.

## 6 Como ligar a eletricidade

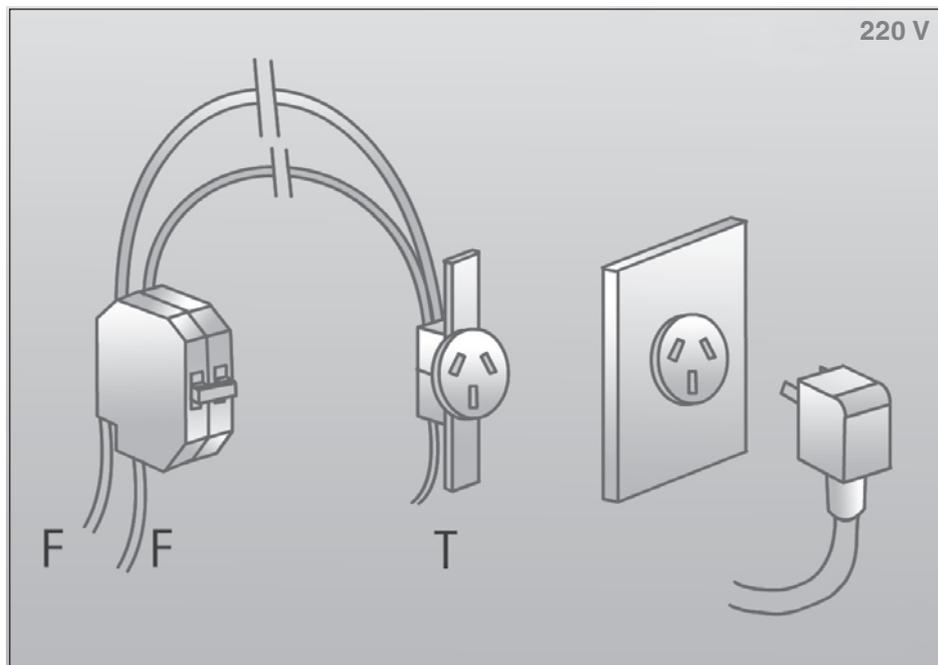
Para que o seu forno elétrico da marca Arix funcione corretamente, é necessário que ele esteja ligado de forma apropriada à corrente elétrica e que a tensão (voltagem) seja compatível. Como mencionado, o produto é oferecido exclusivamente em versão para 220 volts e 60 hertz.

A entrada de energia do forno está localizada do lado esquerdo, na parte de baixo, ao fundo. Por isso, recomendamos que a tomada de eletricidade que irá alimentar o produto esteja localizada à esquerda do espaço onde será embutido o forno, em um local de fácil acesso e afastada de qualquer instalação de gás. Essa tomada deve ser do tipo tripolar (com encaixe para plugue de três pinos, com o pino central sendo utilizado para o aterramento, conforme a NBR 5410).

A tomada deverá ser utilizada exclusivamente pelo forno - não é seguro usar benjamins, tês, extensões ou qualquer outra forma de desdobramento do ponto de energia. Improvisações desse tipo são perigosas e podem levar à perda da garantia.

### Atenção!

**Seu forno elétrico não vem equipado de fábrica com um plugue para conexão elétrica. O plugue indicado é o do tipo tripolar (de três pinos) para 20 amperes. É necessário que seja instalado um disjuntor de 15 amperes exclusivo para o forno e também é muito importante que o produto seja corretamente aterrado. Assim você estará protegido contra choques elétricos e evitará danos ao seu forno.**



## 7 Colocação do forno no nicho

A instalação no nicho é rápida: o forno é encaixado na bancada, sendo fixado por quatro parafusos de rosca soberba (rosca de 4 mm de diâmetro x 20 mm de altura x 7 mm de cabeça). As rosca (encaixes) para os parafusos estão em ambas as laterais do forno. Como já mencionamos, é fundamental que exista espaço livre no fundo do nicho (de 8,50 a 9,00 cm

entre o fundo e a parede), bem como as distâncias indicadas nas ilustrações deste Manual. A falta de ventilação impede o correto funcionamento do forno, provocando superaquecimento e seu desligamento temporário. Danos provocados pela instalação incorreta não estão cobertos pela garantia.

Para encaixar o forno no nicho, não

permita que se utilize a porta como alça para levantar o produto: nas laterais do forno, há reentrâncias especialmente desenhadas para facilitar esta operação sem provocar danos ao produto.

Pelo mesmo motivo, quando a porta do forno estiver aberta, não a utilize para apoiar pratos, assadeiras ou qualquer tipo de objeto.

## 8 Vamos testar

Logo que a instalação estiver terminada, peça ao técnico que faça um teste completo do forno elétrico. Antes de iniciar esse teste, certifique-se de que não há restos de embalagem ou fitas adesivas no interior do forno.

Todas as resistências e acessórios utilizados nas configurações oferecidas - resistência inferior, *grill*, luz e ventilador do forno - devem funcionar corretamente. Calor insuficiente e funcionamento par-

cial das resistências e acessórios podem ter como causa voltagem ou carga insuficiente. Uma vez ligado, com o termostato ajustado para 200° C, o forno deve atingir essa temperatura em até dez minutos. Se isso não acontecer, o técnico deve se certificar de que a voltagem de sua casa é adequada para o forno (220 v/60 Hz). Se após alguns minutos de uso do forno os disjuntores se desarmarem ou os fusíveis se queimarem na caixa de

controle de sua casa, é provável que as instalações não sejam apropriadas para o consumo de energia do produto. Será necessário redimensionar as instalações, verificando a bitola dos fios, as especificações dos disjuntores e a carga fornecida pela companhia de eletricidade à sua casa ou condomínio. Em caso de insuficiência de carga, será necessário pedir um aumento de fornecimento à companhia de eletricidade.

### Atenção!

**Sempre que for manusear acessórios, colocar ou retirar assadeiras do forno, utilize luvas térmicas**

## 9 Antes de usar pela primeira vez

O forno elétrico da marca Arix já está instalado e você não vê a hora de começar a cozinhar, não é mesmo? Porém, antes disso é importante fazer uma limpeza rápida. Desligue o forno da tomada (ou desarme seu disjuntor) e faça essa limpeza utilizando um pano

### 9.1 Ajuste do relógio

Quando o forno for ligado à eletricidade pela primeira vez (e sempre que o fornecimento de energia for interrompido), será necessário ajustar o relógio do programador eletrônico. Enquanto o ajuste

limpo e macio ou uma esponja macia e detergente neutro (mais dicas sobre limpeza na pág. 18).

Depois, religue o forno na tomada e o coloque para funcionar, regulado para sua temperatura máxima, por cerca de 20 minutos. Isso fará com que qual-

não for feito, a hora "0:00" irá aparecer no mostrador e uma luz indicadora irá piscar. Sem ajustar o horário do relógio não será possível usar as demais funções do seu forno.

Para acertar o horário do relógio, utilize as teclas + e - para aumentar ou diminuir

quer resíduo de graxa, óleo ou outro produto que possa ter restado do processo de fabricação seja totalmente eliminado, evitando a presença de outro aroma ou paladar diferentes dos da deliciosa receita que você irá preparar quando inaugurar seu novo forno

os números até chegar à hora certa. Os números avançam ou retrocedem mais rapidamente se os botões são mantidos pressionados por alguns segundos.

Após o ajuste do relógio e o término da limpeza preliminar, o forno estará pronto para ser usado.

## 10 Vamos cozinhar?

Forma ou assadeira e ingredientes à mão? Descubra a configuração e a temperatura mais adequadas para o alimento e a receita que você vai preparar. Com resistências nas partes traseira, inferior e superior, e grill, seu forno elétrico da marca Arix oferece várias opções distintas de utilização.

Antes de acionar o forno, coloque a prateleira (grelha) e/ou as bandejas nas

posições apropriadas.

Selecione então a temperatura desejada e a função mais apropriada para sua receita.

### 10.1 As funções de seu forno

1 -  - **Cozimento tradicional**  
Apropriado para cozinhar praticamente

todos os tipos de carne.

2 -  - **Resistência inferior**  
Especialmente indicada para terminar o cozimento, assar ou aquecer alimentos já preparados.

3 -  - **Resistência superior**  
Indicada para o cozimento ou douração da parte superior do prato.

4 -  - **Grill (grelhador)**

Grelha e gratina alimentos de pequenas dimensões. A temperatura nesta função é fixa, não pode ser alterada.

5 -  - **Grill duplo**

Indicado para o preparo de pratos que precisam ser tostados ou dourados apenas superficialmente, sem afetar a parte de dentro do alimento. Ideal para pratos com pouca espessura, como bifes, costeletas, filé de peixe e torradas, por exemplo. A temperatura nesta função é fixa, não pode ser alterada.

6 -  - **Turbo grill**

Combina a função grill com a ventilação, fazendo com que o calor circule em

torno dos alimentos, que assim são cozidos de forma mais homogênea.

7 -  - **Cozimento de massas**

Indicado para bolos e tortas. O ventilador distribui o calor uniformemente dentro do forno. É aconselhável preaquecer e, só depois, colocar os alimentos para assar.

8 -  - **Pizza**

Ideal para o preparo de pizzas macias por dentro e crocantes por fora. É aconselhável preaquecer e, só depois, colocar os alimentos para assar.

9 -  - **Cozimento tradicional com ventilação**

Indicado para todos os tipos de assado.

O calor é distribuído de modo uniforme no interior do forno, assando os alimentos rapidamente e por igual.

10 -  - **Descongelo**

Apenas o ventilador é acionado nesta função, sem gerar calor. Descongela os alimentos sem interferir em seu sabor ou textura.

11 -  - **Manter aquecido**  
Mantém os alimentos aquecidos para serem servidos. A temperatura pode ser regulada entre 60 e 90° C.

### Atenção!

Durante a utilização do forno com a função grill, a porta deve ser mantida fechada.

## 10.2 tabela de funções e tempos de cozimento

Alguns pratos que você pode preparar com seu forno elétrico Arix, funções e tempos de cozimento.

Prato	Posição da prateleira	Função	Temperatura °C	Tempo min
Pastelão	3	Grill + resist. inf.	180-200	45-50
Pastelão	2	Trad. + ventilador	160-180	30-35
Torta de vegetais	2	Grill + resist. inf.	190-210	55-60
Torta de vegetais	2	Trad. + ventilador	170-190	50-50

Prato	Posição da prateleira	Função	Temperatura °C	Tempo min
Batatas assadas	3	Grill + resist. Inf.	180-200	60-55
Batatas assadas	3	Trad. + ventilado	180-200	50-55
Pizza	3	Grill + resist. inf	190-210	20-25
Pizza	3	Res. sup. e inf.	190-210	20-25
Quiche	2	Grill + resist. inf	180-200	45-50
Quiche	2	Trad. + ventilador	160-180	45-50
Salmão (em papel)	3	Grill + resist. Inf.	180-200	20-25
Salmão (em papel)	3	Trad. + ventilador	170-190	15-20
Truta	2	Grill + resist. Inf.	190-210	20-25
Truta	2	Trad. + ventilador	180-200	15-20
Linguado	3	Grill + resist. inf.	170-190	15-20
Linguado	3	Trad. + ventilador	160-180	10-15
Leitão	3	Grill + resist. inf.	190-210	75-80
Leitão	3	Trad. + ventilador	170-190	65-75
Coelho	3	Grill + resist. inf.	180-200	60-65
Coelho	3	Trad. + ventilador	160-180	45-50
Carne de vaca (1,5 kg)	3	Grill + resist. inf.	170-190	35-40
Carne de vaca (1,5 kg)	3	Trad. + ventilador	160-180	30-35
Galinha	3	Grill + resist. inf.	190-210	50-55
Galinha	3	Trad. + ventilador	170-190	45-50
Roastbeef	3	Grill + resist. inf.	190-210	35-40
Roastbeef	3	Trad. + ventilador	170-190	30-35

Prato	Posição da prateleira	Função	Temperatura °C	Tempo min
Torta (massa leve)	2	Grill + resist. inf.	170-190	35-40
Pudim	1	Grill + resist. inf.	160-170	60-65
Biscoitos	3	Grill + resist. inf.	160-180	20-25
Tortinhas (cup cakes)	2	Grill + resist. inf.	160-180	25-30
Maçãs assadas	2	Grill + resist. inf.	180-200	35-40
Torta de maçã	2	Grill + resist. inf.	170-190	50-55
Cheesecake	2	Grill + resist. inf.	180-200	45-50

## 11 Funcionamento

### 11.1 Funcionamento manual

Neste modo de operação básico, você pode selecionar a função ou combinação de funções desejada e também a temperatura de cozimento, iniciando e finalizando o cozimento manualmente no momento que escolher.

#### Para cozinhar no modo manual

1 - Usando a tecla ou , selecione a função desejada. Os ícones correspondentes à função selecionada (resistências e/ou ventilador) começarão a piscar. A lâmpada de iluminação do forno e o ícone que a simboliza se acenderão. Um ícone simbolizando uma panela irá surgir no visor.

O painel exibirá a temperatura padrão, pré-programada para a função selecionada.

2 - Se deseja alterar a temperatura pré-programada, pressione a tecla . Os ícones das funções de cozimento selecionadas deixarão de piscar e o número referente à temperatura selecionada irá piscar no visor. Use as teclas e para ajustar a temperatura desejada (os intervalos entre os valores são de 5° C).

3 - Pressione a tecla . O cozimento será iniciado.

#### Observação

Quando o cozimento manual for iniciado, o tempo de cozimento decorrido será exibido no visor.

#### Atenção!

Dependendo da temperatura de cozimento selecionada, há um limite de tempo máximo para o funcionamento contínuo do forno. Veja abaixo.

- Entre 20 e 120° C - 24h
- Entre 12 e 200° C - 6h
- Entre 201 e 250° C - 3h
- Entre 251 e 300° C - 2h

### 11.2 Funcionamento semiautomático

Neste modo de operação, você pode selecionar manualmente as funções e a temperatura de cozimento, utilizando o programador eletrônico para ajustar

o tempo de cozimento. Depois de o tempo ajustado se esgotar, o forno irá se desligar automaticamente.

### Para cozinhar no modo semiautomático

**1** - Siga os passos de 1 a 3 das instruções anteriores sobre o modo manual (mas não pressione a tecla )

**2** - Pressione a tecla .

**3** - O tempo de cozimento começará a piscar no timer e o ícone referente ao timer irá se acender. Então, ajuste o tempo desejado para o cozimento por meio das teclas  e . Assim que terminar o ajuste, o ícone "auto" irá surgir no visor.

**4** - Agora, pressione a tecla . O cozimento será iniciado.

## 11.3 Funcionamento automático

Você pode programar seu forno para começar e terminar o cozimento de pratos nos horários que desejar, com os modos de cozimento e temperaturas

desejadas. Isso permite, por exemplo, que seu forno asse pão (com a massa pronta colocada em seu interior na véspera) bem cedinho, bem a tempo de estar pronto, fresquinho, para o café da manhã; ou que aquele assado com receita da vovó esteja pronto na hora em que vocês chegarem em casa para o jantar.

### Para cozinhar no modo automático

**1** - Siga os passos 1 e 2 das instruções anteriores sobre o modo semiautomático (mas não pressione a tecla )

**2** - Pressione a tecla  mais uma vez.

**3** - O tempo de cozimento (duração da operação) irá piscar no visor e o ícone que simboliza o horário final também surgirá. Ajuste o horário desejado para o término do cozimento usando as teclas  e .

**4** - Pressione a tecla . O ícone "auto" irá surgir no visor. O cozimento será iniciado no horário programado (de acordo com hora marcada para o final

do cozimento e o tempo selecionada para durar a operação).

### Observações

- Durante os passos de programação para os cozimentos semiautomático e automático, se o tempo selecionado for "zerado" (impossibilitando o funcionamento), um sinal sonoro será disparado como aviso.

- Se você não selecionar, anteriormente, uma opção ou combinação de modo de cozimento, não será possível fazer os ajustes de tempo e de temperatura.

- Se, durante o processo de programação do timer para o modo automático, você gastar mais de um minuto, esse tempo gasto será acrescentado automaticamente ao horário programado para o término do cozimento, sendo respeitado o tempo escolhido para a duração do cozimento.

- Durante o processo de cozimento, um conjunto vertical de até cinco barrinhas simbolizando a temperatura ajustada será exibido no visor. O número de barrinhas irá crescer à medida que a temperatura se aproxima do valor ajustado, indicando a temperatura do forno no momento.

- Se uma ou mais resistências do forno

estiverem ligadas, o ícone da seta para cima (do lado direito das barrinhas mencionadas no item anterior) irá piscar a cada dois segundos, indicando que a temperatura está aumentando para atingir o valor programado.

## 11.4 Parar, modificar a programação e/ou encerrar o cozimento

Quando a tecla  é pressionada durante o processo de cozimento, o forno entra em regime de espera e um ícone simbolizando "pausa" surge no visor. Para modificar a programação, pressione novamente a tecla  e o visor entrará em "modo de espera" (standby). Para visualizar a última programação feita (funções, temperatura e tempo de cozimento), pressione nesse momento a tecla . Se desejar, re programe ou altere a programação seguindo os passos explicados anteriormente (veja em 11.1, 11.2 e 11.3, nas páginas anteriores). Para gravar as alterações feitas na memória do programador, pressione a tecla  durante cinco segundos. Para reiniciar o cozimento do momento

em que foi interrompido, pressione novamente a tecla .

## 11.5 Indicador de calor residual

Depois de terminado um processo de cozimento, sempre que a temperatura interna do forno for superior a 60° C, o ícone da seta para cima, ao lado direito das barrinhas indicadoras de temperatura, irá piscar a cada dois segundos. Além disso, a palavra hot surgirá no visor, no local onde normalmente é exibida a temperatura selecionada. Cada uma das barrinhas indicativas simboliza 50° C. Quando a temperatura cai para menos de 60° C, o indicador de calor residual é desligado e a lâmpada do forno se apaga.

## 11.6 Aquecimento rápido

Após fazer uma programação para que seu forno atinja mais rapidamente a temperatura que você selecionou para o cozimento (quando esse valor é superior a 100° C), pressione a tecla . O ícone correspondente à função surgirá no visor. Pressione então a tecla

. Quando a temperatura do forno atingir o valor que você selecionou para o cozimento, o ícone de aquecimento rápido será apagado, soará um breve sinal sonoro e o forno retornará à combinação que você programou inicialmente.

A função de aquecimento rápido utiliza, por um tempo breve, a resistência circular (do fundo do forno) e o ventilador do forno ou somente o ventilador (no caso da seleção "cozimento tradicional"). Por isso, ela não funciona quando o ventilador e a resistência circular já estão programados.

Se você interromper ou alterar uma programação feita durante o funcionamento do aquecimento rápido, este será cancelado.

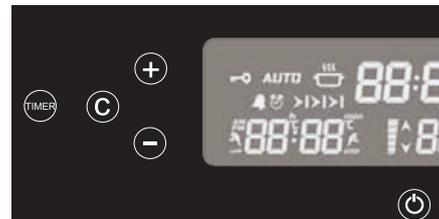


## 12 Timer para aviso sonoro

Você pode usar o relógio de seu forno elétrico como timer para marcar intervalos de tempo sem que isso interfira no funcionamento do forno.

Para isso, pressione a tecla  e o ícone do timer irá piscar no visor. Ajuste o tempo que deseja marcar

usando as teclas  e . Quando o tempo marcado se esgotar, soará um alarme sonoro. Para desligá-lo, pressione qualquer tecla. Se nenhuma tecla for pressionada, esse alarme sonoro será desligado após sete minutos.



## 13 Avisos de erro

Seu forno elétrico da marca Arix possui um sistema de aviso para falhas de operação que, por meio de códigos exibidos no visor, informa eventuais problemas capazes de impossibilitar o funcionamento do produto. Se ocorrer um problema de funcionamento, sua referência será exibida no visor e o for-

no entrará em modo de espera. Dependendo de sua origem ou causa, esses problemas podem ser temporários (excesso de temperatura, por exemplo, quando é preciso aguardar que o forno esfrie). No entanto, em todos os casos o forno só voltará a funcionar depois de a tecla  ser

pressionada. Caso após pressionar essa tecla seu forno não volte a funcionar normalmente, entre em contato com o Serviço de Assistência Técnica Autorizada da marca Arix e informe o código de erro exibido no visor.

**Nunca tente consertar seu forno sozinho.**

### Veja abaixo os códigos para problemas de funcionamento

Veja abaixo os códigos para problemas de funcionamento	
Err1	Erro de comunicação
Err2	Circuito PT1000 aberto
Err3	Circuito PT1000 em curto
Err4	Superaquecimento do painel de controle
Err5	Superaquecimento do módulo de força
Err6	Falha no sensor de temperatura do painel de controle
Err7	Falha no sensor de temperatura do módulo de força
Err8	Erro no sistema principal há corrente elétrica, mas as resistências não estão se aquecendo.

## 14 Ajuste do volume do alarme

Há três opções de intensidade de som para o alarme de aviso de seu forno. Para selecioná-las, pressione a tecla  por cinco segundos. O visor exibirá as op-

ções "tn1" (volume alto), "tn2" (volume médio) e "tn3" (volume baixo). Para alterar o valor padrão pré-ajustado ("tn1"), utilize a tecla .

### Atenção!

**Se a alteração do volume do som não for feita em sete segundos, será necessário recomeçar a operação.**

## 15 Som das teclas do programador

Você pode escolher entre três opções para o som que deseja (ou não) ouvir quando pressionar as teclas de programação de seu forno. Para fazer a seleção, pressione a tecla .

por cinco segundos. O visor exibirá então as opções "bt" (som de "bip"), "c" (som de "clique") ou "nt" (nenhum som). Para alterar o som padrão pré-ajustado ("bt"), utilize a tecla .

### Atenção!

**Se a alteração do tipo de som não for feita em sete segundos, será necessário recomeçar a operação.**

## 16 Economizador automático de energia (APS)

Você pode ajustar seu forno para que ele economize mais energia desligando algumas de suas luzes de aviso e desligando-se automaticamente após um período de inatividade. Para ativar o economizador automático de energia (APS, do inglês auto power save), com o forno em modo de

espera (sem nenhuma programação feita), pressione a tecla . O visor irá exibir a mensagem "PS On". Enquanto o economizador estiver acionado, se o timer sonoro não estiver programado e o indicador de calor residual não estiver em funcionamento, o forno será desligado um

minuto após entrar em modo de espera (no final de uma operação de cozimento, por exemplo).

Para desativar o economizador de energia, repita as instruções dadas acima para seu acionamento. A mensagem "PS OFF" surgirá no visor.

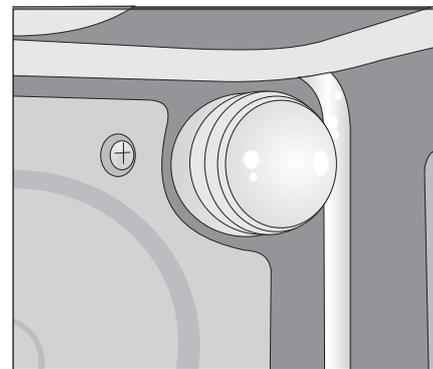
## 17 Sistema 24h ou 12h no relógio

O relógio de seu forno elétrico vem ajustado para o padrão de 24h. Se preferir usar o sistema "am/pm", com o forno em modo de espera, pressione simultaneamente as teclas  e  durante cinco segundos. Para retornar ao padrão anterior, repita a operação.

## 18 A luz do forno

Seu forno elétrico é equipado com iluminação interna para que você possa controlar o andamento das receitas que estiver preparando. A lâmpada, de 25 W, está localizada na parte superior direita, ao fundo do forno. Se a lâmpada não se acender, verifique se há corrente elétrica. Se houver, é provável que você tenha de substituir essa lâmpada. Utilize sempre lâmpadas especiais para forno, conforme as especificações e de acordo com a voltagem (220 v) de seu forno.

- Para substituir a lâmpada do forno,**
- 1 - desligue o forno da tomada ou desligue o seu respectivo disjuntor;
  - 2 - certifique-se de que o interior do forno está frio;
  - 3 - desatarraxe a lente protetora da lâmpada;
  - 4 - desatarraxe e retire a lâmpada queimada, substituindo-a por uma nova;
  - 5 - recoloque a lente protetora.



### Observação

**A lâmpada se apagará após o forno ser desligado, quando a temperatura interna for igual ou inferior a 60º C. Se a temperatura for mais alta, a lâmpada permanecerá acesa até que o forno se esfrie.**

## 19 Alguns conselhos importantes

- Só utilize assadeiras e formas apropriadas para forno. Utensílios que não foram fabricados para temperaturas elevadas podem se queimar, derreter ou rachar, prejudicando o preparo dos alimentos, ou interferindo no sabor dos pratos. E podem até representar perigo a sua saúde ou provocar acidentes.
- Antes de usar o seu forno elétrico,

verifique se a prateleira (grelha) e/ou bandeja estão firmes e perfeitamente encaixadas nas laterais.

- Escolha o tamanho e o formato certos de assadeira ou forma para a receita que irá preparar.
- Para assar carnes congeladas, reduza a temperatura em cerca de 20º C em relação à receita original para carne fresca e aumente o tempo de

cozimento em 15 minutos.

- Evite bater com as formas e assadeiras sobre as prateleiras para não danificá-las e tenha o mesmo cuidado com a bandeja coletora de gordura e as demais partes do forno. Do mesmo modo, nunca tente remover crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa danificar o revestimento das peças.

## 20 Hora da limpeza

Manter seu forno elétrico da marca Arix sempre limpo e seco, livre de crostas de gordura, é muito importante para que ele tenha uma longa vida em sua cozinha. Por ter suas partes externas, prateleiras e suportes internos fabricados em aço inox ou cromado, e os demais componentes revestidos com esmalte de alta resistência, ele está protegido contra a corrosão. Ainda assim, é preciso ter alguns cuidados especiais. Vamos a eles.

- Antes de começar, desligue o disjuntor que foi instalado exclusivamente para o forno.
- Se possível, limpe seu forno sempre que terminar de utilizá-lo. O ideal é que o forno esteja ainda morno, mas não quente. Desse modo, a película de gordura depositada pelos vapores dos alimentos ainda estará solta e será fácil removê-la. Depois de o forno esfriar completamente, essa fina camada de gordura tende a se transformar em uma crosta mais consistente, difícil de limpar.
- Para limpar as partes não cromadas, use sempre um pano macio e limpo ou

uma esponja macia e limpa, com solução com base de amoníaco. Se não conseguir eliminar todas as manchas, coloque um pano embebido em amoníaco puro no fundo do forno, feche a porta e aguarde por pelo menos 30 minutos.

### Atenção!

Ao lidar com amoníaco ou produtos de limpeza semelhantes, sempre utilize luvas de borracha e mantenha o ambiente bem ventilado. O amoníaco é tóxico. Siga sempre as instruções contidas na embalagem do produto.



Passados pelo menos 30 minutos, remova o pano e lave o forno com água quente e detergente neutro, enxágue e seque muito bem.

- Para limpar as partes externas de aço,

use um pano macio com água e detergente neutro. Não utilize nenhum tipo de produto abrasivo.

- Para manter seu forno elétrico como novo, limpe as partes externas de seu forno com detergente neutro e um pano bem macio uma vez por semana. Em seguida, aplique um produto específico para limpeza de inox, sem abrasivo, ou vaselina líquida sobre as partes de inox.
- Quando perceber que há líquidos ou resíduos sólidos de alimentos sobre as partes de inox, remova-os o quanto antes, pois alguns alimentos podem provocar manchas no aço depois de exposições prolongadas.
- Evite que água ou produtos de limpeza atinjam as resistências e, principalmen-



te, o mecanismo do ventilador do forno.  
• Tenha especial cuidado ao limpar o painel do forno elétrico e as serigrafias com

as indicações de recursos e temperaturas. Utilize somente pano ou esponja macios, água e detergente neutro (mui-

to importante: jamais utilize produtos abrasivos) e seque bem. Evite esfregar as serigrafias.

## 21 Os problemas mais comuns e suas soluções

Algumas falhas no funcionamento do forno elétrico podem ter como causa a interrupção do fornecimento de energia. Veja a

seguir quais são esses problemas mais comuns e como resolvê-los. Para solucionar problemas diferentes dos aqui apre-

sentados, dentro ou fora do período de garantia, procure a Assistência Técnica da marca Arix.

Ocorrência	Possível causa
As resistências não funcionam.	Verifique se há eletricidade em sua cozinha, se o plugue está ligado à tomada e se o aparelho está ligado à tensão correta (220 v).
O forno se desliga sozinho antes do tempo programado.	Verifique se não ocorreu superaquecimento.
O forno não atinge a temperatura estipulada.	Verifique se há energia elétrica em sua cozinha, se o cabo de força está corretamente ligado à tomada, se o disjuntor destinado ao forno está ligado e se a tensão da corrente elétrica está correta (220 v/60 Hz).
A lâmpada do forno não se acende.	Verifique se há energia e se o forno está ligado à tomada. Se estiver, troque a lâmpada do forno.

## 22 Assistência técnica

A Arix possui uma grande rede de serviço autorizado, treinada com rigor e autorizada a atender aos seus clientes com total competência. Insistimos que qualquer serviço de montagem, regulagem ou reparo em nossos produtos deve ser realizado exclusivamente por esses técnicos. Você encontra a relação completa do Serviço Autorizado Arix no Brasil no encarte que acompanha este Manual ou no nosso site ([www.arix.com.br](http://www.arix.com.br)).

## 23 Garantia

O seu produto Arix é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor, sendo:

- três primeiros meses: garantia legal;
- nove últimos meses: garantia adicional concedida pela FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.

A garantia consiste da troca de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos constatados, pelo fabricante ou o serviço de assistência técnica credenciado pelo mesmo, como sendo de fabricação.

Durante o prazo de vigência, o produto contará com assistência técnica do Serviço Autorizado Falmec.

### **As garantias legal e/ou adicional ficam automaticamente invalidadas se:**

- o uso não for exclusivamente doméstico;
- na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções e Guia de Instalação do Produto;
- na instalação, as condições hidráulicas, elétricas ou de gás não forem compatíveis com as especificações do Manual de Instruções e Guia de Instalação do Produto;
- na utilização do produto, não forem observadas as recomendações do Manual de Instruções;
- o produto tiver recebido maus tratos, descuido, ou ainda, sofrido modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas por FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.;

• houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

### **As garantias legal e/ou adicional não cobrem:**

- despesas com a instalação por pessoas e/ou entidades não credenciadas pela FALMEC DO BRASIL;
- despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela FALMEC DO BRASIL;
- despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, instalações hidráulicas, de gás, alvenaria, aterramento, esgoto etc;
- falhas no funcionamento decorrentes de falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás da residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores aos limites estabelecidos no Manual de Instruções;
- serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência em seu interior, de objetos estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- transporte do produto até o local definido da instalação;
- produtos ou peças que tenham sido danificados em função de remoção, manuseio, queda ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como: relâmpago, chuva, inundação;

• despesas por processos de inspeção ou diagnóstico, incluindo taxa de visita do técnico, que determine que a falha do produto foi causada por motivo não coberto por este Termo de Garantia.

### **A garantia adicional não cobre:**

- deslocamento para atendimento de produtos instalados fora do município sede do Serviço Autorizado Falmec, o qual poderá cobrar taxa de deslocamento do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida por FALMEC DO BRASIL;
- peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis, ou consumíveis, peças móveis e/ou removíveis em uso normal, bem como a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças, além das conseqüências advindas dessas ocorrências.

### **Considerações gerais**

A FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além daquelas explícitas neste Termo de Garantia.

A FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A. reserva-se o direito de modificar as características técnicas, estéticas e de funcionamento de seus produtos, sem aviso prévio.

Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados em território brasileiro.

É importante que este Manual e o Termo de Garantia dele constante sejam preservados junto com a Nota Fiscal de compra do produto.

**FALMEC DO BRASIL INDÚSTRIA E COMÉRCIO S.A.**