



FERRI

MANUAL DE INSTRUÇÕES

LIVORNO (FLE)

**CAMARGO E GOMIERO INDÚSTRIA E
COMÉRCIO DE FORNOS LTDA**

CNPJ: 02.841.705/0001-67

RUA DO ORFANATO, 1331

VL. PRUDENTE - SÃO PAULO - 03131-010

FONE: (11) 2965-4263

PARABÉNS,

Você acaba de adquirir a mais alta tecnologia em equipamentos para panificação e confeitaria. Com mais de 50 anos de experiência e know-how, a marca FERRI é sem dúvida, a mais tradicional do mercado panaderil.

Todos os equipamentos são rigorosamente testados e aprovados antes de chegar ao seu estabelecimento, isso tudo para garantir um perfeito funcionamento e oferecer uma grande economia.

Nossa política comercial é produzir produtos que possuam características de qualidade, durabilidade, economia e rendimento superior para promover a completa satisfação de nossos clientes.

A FERRI através de representantes em todo o território nacional, trata cada cliente em particular como se fosse único.

Para a obtenção de um perfeito funcionamento do seu equipamento, recomendamos a leitura detalhada deste manual, antes de sua utilização.

Agradecemos a preferência pelo produto FERRI

EQUIPAMENTO	DATA FABRIC.	Nr. SÉRIE
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

CAMARGO E GOMIERO IND. E COM. DE FORNOS LTD.

CNPJ: 02.841.705/0001-67

Rua do Orfanato, 1331 - São Paulo - SP - CEP: 03131-010

Pabx: (11) 2965-4263 - site: www.ferri.com.br

e.mail: faleconosco@ferri.com.br - vendas@ferri.com.br

ÍNDICE

1. APRESENTAÇÃO	04
1.1. Recebimento do seu Forno Livorno	04
1.2. Conhecendo o Forno Livorno	04
1.3. Visão geral do Forno Livorno	05
1.4. Características Técnicas do Forno Livorno	05
1.5. Vida útil do Forno Livorno	05
1.6. Conhecendo o Painel de Controle	06
1.6.1. Forno Livorno FLE	06
1.6.2. Forno Livorno FLEV	06
2. INSTALAÇÃO DO PRODUTO	07
2.1. Local de Instalação	07
2.2. Instalando o Equipamento	07
2.3. Instalação Elétrica	08
3. OPERAÇÃO	09
4. SEGURANÇA NA UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO	10
5. EXPOSIÇÃO A RISCOS	10
6. INSPEÇÃO E MANUTENÇÃO	10
6.1. Inspeção	10
6.2. Manutenção periódica do equipamento	10
6.3. Limpeza do equipamentos	10
7. DIAGRAMA ELÉTRICO	11
8. PROBLEMAS E SOLUÇÕES	13
8.1. Equipamento não liga	13
8.2. Disjuntor ou sistema de proteção elétrica desarmando Regularmente	13
9. CERTIFICADO DE GARANTIA	14

1. APRESENTAÇÃO

1.1. Recebimento do seu Forno Livorno Elétrico FLE / FLEV

Cada forno é cuidadosamente embalado separadamente, garantindo assim a qualidade e sua integridade.

No recebimento do seu forno certifique-se que o mesmo não se encontra danificado, inspecionando:

- Amassados;
- Danos na pintura;
- Peças quebradas ou faltando;
- Embalagem violada.

IMPORTANTE

Caso verifique alguma não conformidade com o equipamento, entre em contato com a Camargo e Gomiero através do telefone (11) 2965-4263.

1.2. Conhecendo o Forno Livorno FLE / FLEV

O Forno de convecção Livorno opera com sistema de calor circulante através de turbina, assando vários tipos de alimentos e salgados em geral.

É fornecido com sistema de aquecimento elétrico, permitindo maior versatilidade.

O Forno Livorno FLEV possui sistema de injeção de água na turbina (vapor).

Seu painel de controle é de altíssima tecnologia com sistema digital de toque de alta durabilidade.

Fornecido com estrutura em aço inoxidável, com porta com vidro para facilitar a visualização dos produtos.

1.3. Visão Geral do Forno Livorno FLE / FLEV



1.4. Características Técnicas do Forno Livorno FLCE

Modelo	Medidas Externas			Medidas Internas			Peso	Potência
	Larg.	Prof.	Alt.	Larg.	Prof.	Alt.	Kg	kW
FLE	0,58	0,60	0,44	0,40	0,38	0,35	42	3,0
FLEV	0,58	0,60	0,44	0,40	0,38	0,35	42	3,0

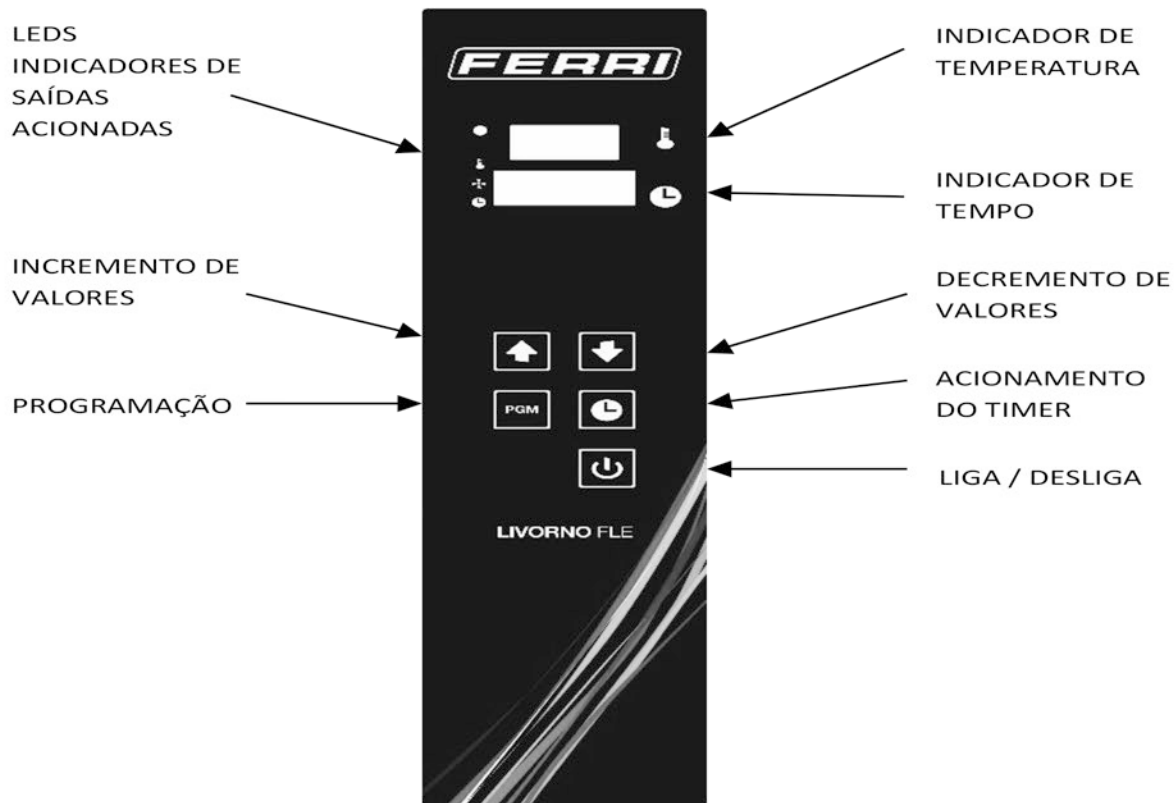
1.5. Vida útil do Forno Livorno FLE / FLEV

O Forno LIVORNO possui uma vida útil superior a 10 (dez) anos, desde que utilizado em sua capacidade e que sejam realizadas manutenções periódicas definidas de acordo com a severidade e frequência de uso.

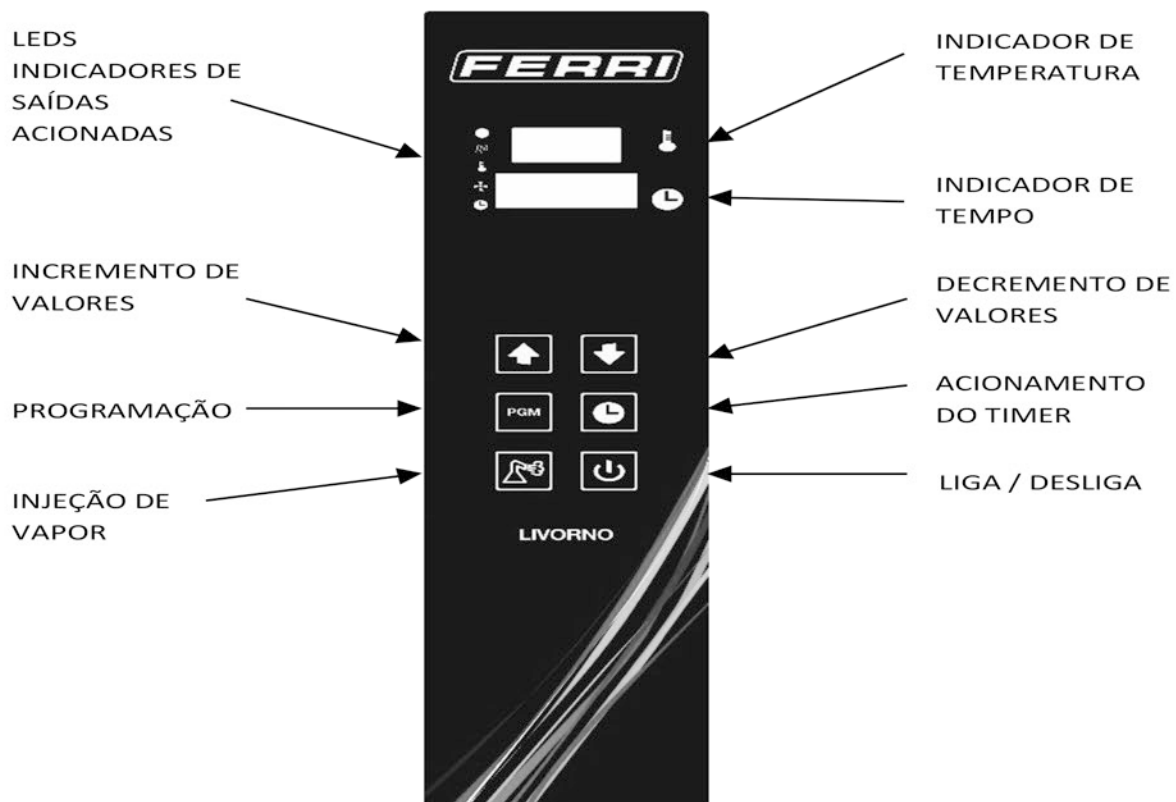
Sugerimos inicialmente que sejam realizadas manutenções programadas semestrais.

1.6. Conhecendo o Painel de Controle

1.6.1 Forno Livorno FLE



1.6.2 Forno Livorno FLEV



2. INSTALAÇÃO DO PRODUTO

2.1. Local de Instalação

O equipamento deve ser instalado:

- Em uma superfície plana e nivelada que suporte o seu peso;
- Respeitando o espaçamento entre máquinas conforme NR-12 do Ministério do Trabalho.
- Elétrica: para a instalação da parte elétrica, necessita-se de um ponto de energia elétrica monofásico 220 Vac, com capacidade de corrente conforme a tabela de corrente/condutores;

IMPORTANTE

É expressamente obrigatório o aterramento dos fornos.

- O forno não deve ser encostado à parede (parte traseira), pois o motor ficará sem ventilação, podendo ocasionar aquecimento no motor.

2.2. Instalando o Equipamento

- Retire o equipamento da embalagem protetora;
- Limpe seu equipamento utilizando pano e detergente;
- Posicione o equipamento no local da instalação;
- Conecte os cabos de alimentação do equipamento de acordo com a tensão de operação indicada na placa de identificação (220 Vac);
- Faça a ligação do condutor terra do equipamento;



ATENÇÃO!

- Não lavar o equipamento diretamente com água
 - Não utilizar solventes como: benzina, álcool, thinner, acetona e abrasivos ;
 - A ligação do condutor terra deve estar conforme a NR-10 e Norma ABNT NBR 5410.
- EVITE ACIDENTES. FAÇA O ATERRAMENTO DO SEU EQUIPAMENTO.**

2.3. Instalação Elétrica

Para a instalação correta do seu equipamento, siga as recomendações a seguir:

- As instalações elétricas devem ser adequadas às especificações técnicas do equipamento, fornecidas no final desta seção;
- Instalação de disjuntor diferencial residual (DDR) exclusivo para o equipamento, ou dispositivo de proteção equivalente;
- Circuito de alimentação elétrica com queda de tensão máxima de 10%;
- Aterramento conforme a NR-10 (Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho) e norma ABNT NBR 5410 (Norma da Associação Brasileira de Normas Técnicas).

IMPORTANTE

A instalação do aterramento e da alimentação do forno Livorno não são de responsabilidade da Camargo e Gomiero

- Conecte os cabos de alimentação do equipamento de acordo com a tensão de operação indicada na placa de identificação (220Vac).



ATENÇÃO!

- Não utilize extensões ou comprimento excessivo para alimentação do seu equipamento;
- Antes de ligar, verifique se a tensão de alimentação está de acordo com a indicada em seu equipamento;
- No caso do equipamento não funcionar, antes de chamar a assistência técnica verifique se o mesmo está sendo alimentado corretamente e com o disjuntor ou chave geral ligada.

- O diâmetro dos condutores da rede elétrica devem estar de acordo com o indicado na tabela a seguir:

Modelo	Voltagem 220 Vac - Monofásico		
	Corrente (A)	Disjuntor (A)	Cabo mm ²
FLE	14	20	2,5
FLEV	14	20	2,5

3. OPERAÇÃO

- Ligar o forno através do botão <LIGA/DESLIGA> (Segurar pressionado por 5 segundos);
- Programar a temperatura desejada (PGM uma vez, o display da temperatura começa a piscar, o ajuste é realizado pelas setas de incremento e decremento);
- Programar o tempo desejado no Timer (PGM duas vezes, o display do Timer começa a piscar, o ajuste é realizado pelas setas de incremento e decremento);
- Acionar o botão do timer (Acionamento do Timer);
- Para o Forno com vapor (FLEV) acionar o vapor através do botão de vapor (Injeção de Vapor);
- Ao soar o alarme, apertar o botão do timer (Acionamento do Timer);

Após o final do uso, desligar pressionando e segurando o botão Liga/Desliga até apagar o display e acender o LED de stand-by.

4. SEGURANÇA NA UTILIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO

- Utilizar sempre a quantidade adequada de produto de acordo com as especificações técnicas e capacidade do equipamento;
- Nunca efetuar manutenção sem desligar a chave geral e proceder o bloqueio do equipamento;

5. EXPOSIÇÃO A RISCOS

O operador está sujeito a riscos ergonômicos, de queimadura e choque elétrico na utilização deste equipamento.

6. INSPEÇÃO E MANUTENÇÃO

6.1. Inspeção

Diariamente o operador do equipamento deve verificar sinais de alteração na operação do equipamento.

6.2. Manutenção periódica do equipamento

Devem ser realizadas manutenções preventivas periódicas a cada seis meses, sendo que as manutenções devem ser efetuadas por pessoal devidamente autorizado pela Camargo e Gomiero.

6.3. Limpeza do equipamento

A limpeza deve ser diária, com o equipamento desligado;

Deve ser limpo com água e sabão utilizando uma bucha de plástico. Não utilizar o lado abrasivo da bucha.

Para limpar o vidro, o forno deve estar totalmente frio para evitar choque térmico e a quebra do mesmo.



ATENÇÃO !

- Não lavar o equipamento diretamente com água;
- Não utilizar solventes como: benzina, álcool, thinner, acetona e abrasivos ;
- A ligação do condutor terra deve estar conforme a NR-10 e Norma ABNT NBR 5410;

7. DIAGRAMA ELÉTRICO

No desenho a seguir é apresentado o diagrama elétrico para 220Vac.

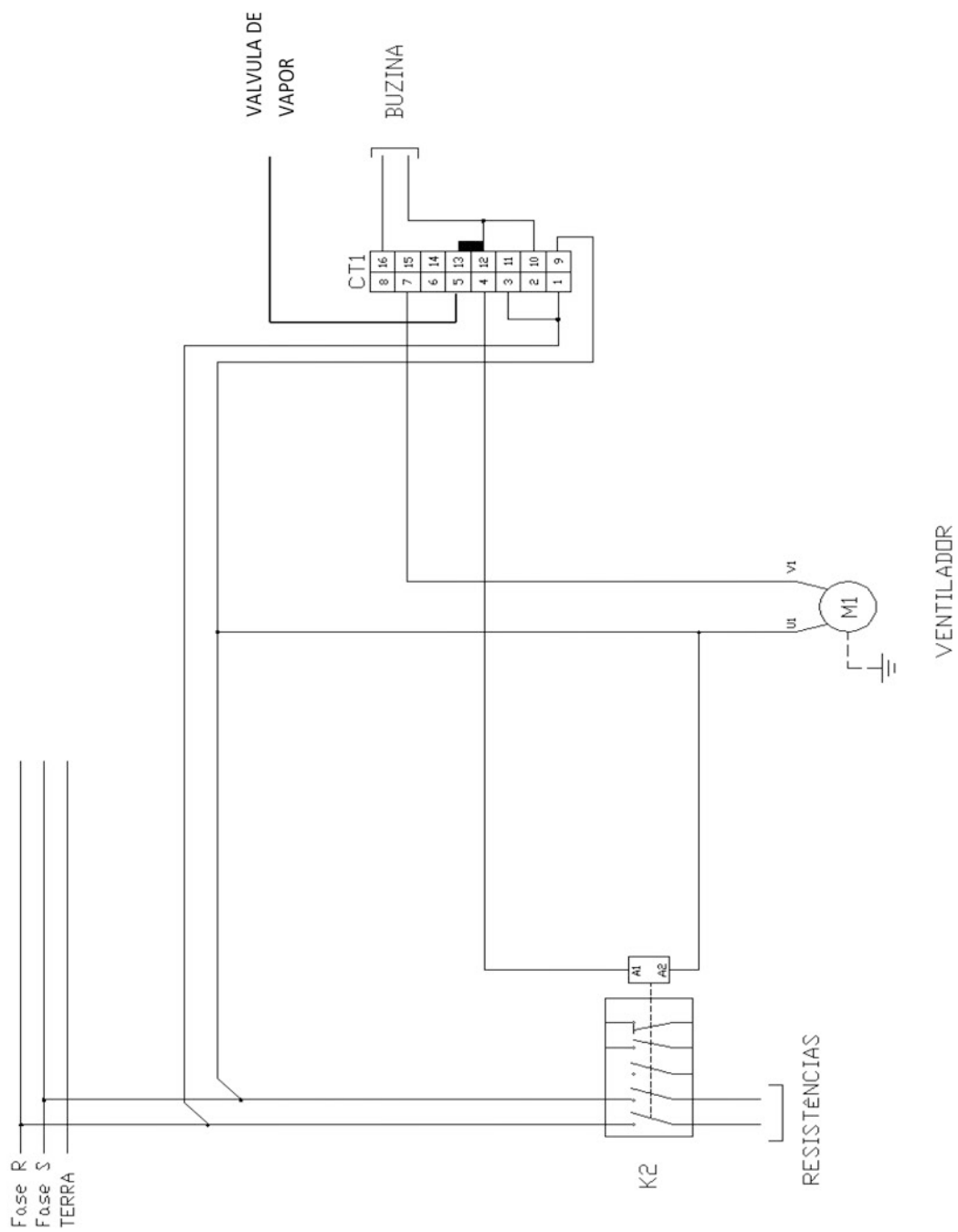


DIAGRAMA ELÉTRICO FLCE - FORNO LIVROND ELÉTRICO

8. PROBLEMAS E SOLUÇÕES

8.1. Equipamento não liga

- Verificar se a chave geral do equipamento está na posição «LIGADA»;
- Verificar se o disjuntor ou chave de alimentação no seu estabelecimento está na posição «LIGADO».

8.2. Disjuntor ou sistema de proteção elétrica desarmando regularmente

- Verificar o dimensionamento do disjuntor ou sistema de proteção utilizado.



ATENÇÃO!

- Verifique sempre os problemas e soluções antes de ligar para a assistência.
- Ao falar com a assistência tenha sempre o número de série do equipamento e a razão social da empresa para agilizar o atendimento.
- Antes de ligar para a assistência procure tomar ciência do problema para que a assistência técnica possa melhor atendê-lo.

CERTIFICADO DE GARANTIA

A CAMARGO E GOMIERO garante o equipamento contra defeitos de material e mão de obra, durante o prazo de garantia, sendo qualquer substituição a seu critério exclusivo, sem ônus para o proprietário, salvo pelas exceções indicadas no item 2. As peças e componentes substituídos em decorrência da garantia, serão de propriedade da CAMARGO E GOMIERO.

1 - PRAZO DE GARANTIA

O prazo de validade desta garantia é de **01 (um) ano**, contados a partir da data da emissão da nota fiscal de entrega do equipamento ao comprador. .

2 - A GARANTIA NÃO COBRE:

- 2.1 - Substituições de lâmpadas, fusíveis e correias;
- 2.2 - Substituições de componentes eletrônicos e motores, salvo constatação de defeito de fabricação;
- 2.3 - Encargos com transportes de peças, componentes ou equipamentos, bem como viagem e estadia de técnicos enviados pela CAMARGO E GOMIERO, para reparação do equipamento ou montagem e desmontagem do equipamento;
- 2.4 - A reparação de defeitos, danos ou avarias de qualquer natureza originadas de:
 - 2.4.1 - Utilização inadequada do equipamento;
 - 2.4.2 - Quedas e/ou batidas;
 - 2.4.3 - Exposição em ambiente desfavorável ao equipamento;
 - 2.4.4 - Prolongada falta de utilização do equipamento;
 - 2.4.5 - Utilização inadequada de energia;
 - 2.4.6 - Armazenagem inadequada.

3 - EXTINÇÃO DA GARANTIA

A garantia será extinta caso ocorra qualquer um dos seguintes eventos:

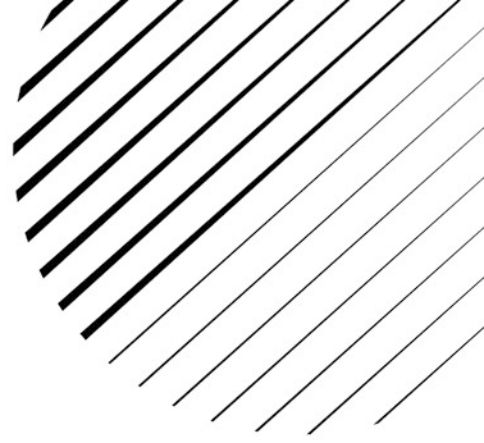
- 3.1 - Inobservância das normas de instalação, uso, manutenção e de segurança contidas no manual;
- 3.2 - Alterações no produto ou utilização de acessórios inadequados;
- 3.3 - Assistência técnica prestada por pessoa não autorizada pela CAMARGO E GOMIERO;
- 3.4 - Falta de pagamento total ou parcial, referente a aquisição do equipamento.

4 - CONDIÇÕES GERAIS

- 4.1 - Ocorrendo necessidade de Assistência Técnica, o cliente deverá informar o evento a CAMARGO E GOMIERO, identificando o equipamento e o problema apresentado com o maior detalhe possível;
- 4.2 - A CAMARGO E GOMIERO, dependendo da natureza do serviço de Assistência Técnica a ser prestado escolherá o local mais adequado para a execução;
- 4.3 - Dependendo do local da Assistência Técnica, a CAMARGO E GOMIERO escolherá o meio mais adequado à locomoção do pessoal, dos componentes ou das peças;
- 4.4 - Quando a Assistência Técnica for prestada no estabelecimento do cliente, este deverá:
 - 4.4.1 - Providenciar que os Técnicos da CAMARGO E GOMIERO tenham livre acesso ao equipamento, afim de que os trabalhos sejam iniciados imediatamente;
 - 4.4.2 - O cliente deverá assinar no final de cada visita relatório de Assistência Técnica, conferindo o serviço executado, horas trabalhadas, peças e componentes substituídos, registrando sua apreciação. **A recusa do cliente em assinar o relatório, não constituirá em alegação do não cumprimento da Assistência Técnica.**

5 - LIMITE DE RESPONSABILIDADE

A garantia oferecida pela CAMARGO E GOMIERO limita-se a reparar ou substituir peças ou componentes com defeito, caso seja comprovado algum defeito de fabricação.



FERRI

CONTATO

Fone: (55) 11 2965.4263
vendas@ferri.com.br
manutenção@ferri.com.br

www.ferri.com.br