

MANUAL DE INSTRUÇÕES E OPERAÇÕES



LIVORNO FLE

FERRI

ÍNDICE

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO	03
1 - TERMO DE GARANTIA	
1.1 - Prazo e Condições	04
1.2 - Motivos de Exclusão da Garantia	04
1.3 - Observações e Recomendações	05
2 - INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	
2.1 - Recomendações de Utilização	06
2.2 - Recomendações de Higienização	07
2.3 - Recomendações de Instalação	07
2.3.1 - Água	08
2.3.2 - Energia Elétrica	09
2.3.3 - Sistema de Exaustão	09
2.3.4 - Dimensões	10
2.4 - Recomendações Gerais	11
3 - HIGIENIZAÇÃO	12
4 - OPERAÇÃO	13

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 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 e rendimento superior, para promover a completa satisfação de nossos clientes.

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.

CAMARGO E GOMIERO IND. E COM. DE FORNOS LTDA
CNPJ: 02.841.705/0001-67
Rua Orfanato, 1331 - Vila Prudente - São Paulo - SP - CEP: 03131-010
Pabx: (11) 2965-4263 - site: www.ferri.com.br
e-mail: manutencao@ferri.com.br - vendas@ferri.com.br

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO
(preencha para facilitar as futuras chamadas técnicas)

MODELO:

VOLTAGEM:

NUMERO DE SÉRIE:

VENDEDOR:

NUMERO DA NOTA FISCAL:

DATA DA COMPRA:

1 - TERMO DE GARANTIA

1.1 - Prazo e Condições

a - Os equipamentos FERRI têm garantia de 3 (três) meses e garantia em contrato de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) ano, a partir da data da emissão da Nota Fiscal de venda dos equipamentos, exclusivamente para o primeiro comprador. Em caso de perda da Nota Fiscal, prevalece o início da garantia pela data de fabricação do equipamento, pela etiqueta de identificação.

b - Independente da instalação do equipamento ou não, ou o período de utilização do equipamento, o período de garantia é iniciado de acordo com a data de emissão da Nota Fiscal de venda.

c - Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, luz, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.

d - Alguns equipamentos FERRI são considerados como portáteis, como os fornos Livorno. Nesses casos, o deslocamento para a manutenção é de responsabilidade do cliente. O valor do deslocamento deve ser combinado com o Setor de Manutenção, ou o cliente tem a opção de levar o equipamento ao serviço autorizado mais próximo, ou diretamente a FERRI.

e - A garantia cobrirá somente falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

f - A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da FERRI, para serem analisadas.

g - Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

1.2 - Motivos de Exclusão da Garantia

a - Danos ocasionados no transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de qualquer ocorrência.

b - Irregularidades na instalação predial.

c - Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.

d - Não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de Instalação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas sólidas em suspensão, falta de circulação de ar, etc

e - Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.

f - Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, local de instalação, etc, executadas sem autorização da FERRI.

g - Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do forno.

h - Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.

i - Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

j - Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto.

k - Reparos ou tentativas por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato.

l - Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão para o bom funcionamento do equipamento.

m - Componentes de consumo e desgaste, como vedações, correias, rolamentos, luzes, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.

1.3 - Observações e Recomendações:

a - Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento.

b - Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, gás e exaustão sejam feitas por empresa ou técnico capacitado.

c - Antes de acionar a Assistência Técnica, no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.

d - O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e uma manutenção preventiva.

e - Para acionar a Assistência Técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados, durante horário comercial, entre em contato no nosso telefone:

(11) 2965-4263

2 - INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 - Recomendações de utilização

a - Operação do forno: sempre operar o forno vestido com luvas de proteção térmica e avental que proteja do derramamento do conteúdo das bandejas.

b - Utilização do Pannel: o pannel deve ser operado somente com os dedos, a utilização de qualquer instrumento, pode danificar o equipamento e colocar em risco a segurança do operador.

c - Manuseie as assadeiras com cuidado. Recomendamos sempre máxima atenção ao manuseiar estes acessórios e somente utilizá-los em guias abaixo de 1,60 metros.

d - CUIDADO: para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados.

e - Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão utilizados no forno.

f - Não utilizar utensílios de plástico.

g - Não opere o forno se o mesmo estiver danificado. A porta deverá fechar totalmente.

h - Não coloque qualquer objeto entre a porta e o portal do forno.

i - Use este equipamento somente para as funções descritas neste manual.

- **CUIDADO:** Para evitar queimaduras de vapor, abra a porta em dois passos:

1º - Deixe a porta entreaberta para a saída de calor e vapor do forno, e fique longe da abertura.

2º - Abra totalmente a porta, assim que todo vapor já tiver saído.

k - Este equipamento 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.

l - Recomenda-se que as crianças, que estiverem próximas ao equipamento, sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

2.2 - Recomendações de Higienização

a - Para fazer a higienização do equipamento é necessária a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), luvas de proteção, avental, máscara e óculos de proteção.

b - Não permita que resíduos de alimentos ou outros detritos se acumulem na superfície da porta e dobradiça, para não prejudicar a vedação do forno.

c - Não utilize jato de água para a limpeza. Ver o capítulo de instruções de higienização.

d - O forno deve ser limpo regularmente e qualquer depósito de alimento deve ser retirado.

e - Não manter o forno limpo, causa deterioração da superfície e isto pode afetar a vida útil do equipamento e possivelmente resultar em uma situação perigosa.

2.3 - Recomendações de Instalação

a - Sempre seguir o **croqui de instalação** para a instalação do equipamento, este documento vem anexo junto ao manual, além de ser enviado por e-mail no ato da aprovação do pedido, em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica FERRI: (11) 2965-4263

b - O aterramento do forno é obrigatório.

c - O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.

d - Não molhe o fio de força ou a tomada.

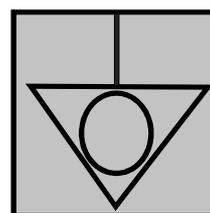
e - Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.

f - Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado somente por técnicos autorizados.

g - Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.

h - Um ponto equipotencial é fornecido no painel traseiro do forno para ligação.

Obs. O equipamento possui um conector de interligação para outros equipamentos. Esse conector visa manter diversos equipamentos com o mesmo potencial elétrico. Não sendo necessariamente o Terra de uma ligação local. Esse conector está localizado na parte traseira do equipamento, conforme figura.



i - Utilizar prensa cabos, para evitar movimentação do cabo de alimentação.

J - O forno deve ser instalado em local nivelado e arejado. A não instalação do equipamento em local apropriado pode ocasionar a perda de garantia.

2.3.1 - Água

a - O forno deverá ser conectado a uma canalização de água fria.

Importante: Antes de instalar a água, esvaziar os dutos de água da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).

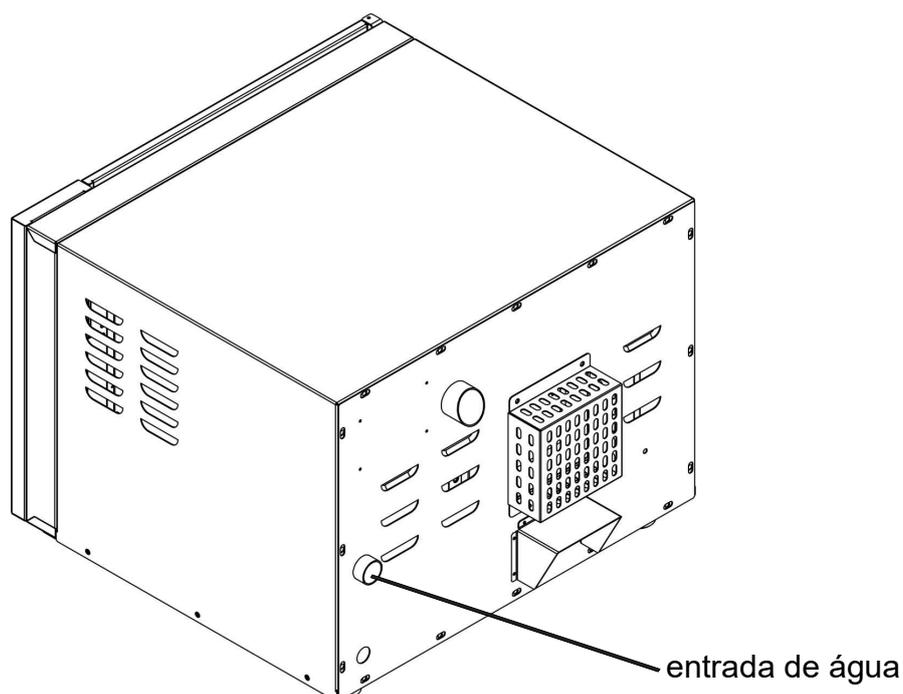
Deverá estar disponível um registro de 3/4" com rosca externa para conexão da mangueira de entrada de água fria, com altura máxima de 1,5 m (5 pés) , à direita do forno. Use a mangueira IEC 61770, com conexão macho, com rosca BSP de 3/4".

Atenção: somente utilize mangueira nova sem nenhum outro tipo de utilização anterior.

b - Para que o equipamento apresente um desempenho adequado, observe a pressão da rede hidráulica:

Unidade de medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro coluna d'água)	3,0	8,0
bar	0,3	0,8
kPa	30	80
Psi	4,35	11,5

c - Recomendamos filtro para a rede hidráulica, para obter qualidade a cocção, evitando a calcificação e corrosão interna. O equipamento requer uma vazão mínima de 5 litros/h.



2.3.2 - Energia Elétrica

a - Certifique-se que as características elétricas da construção estejam de acordo com as especificações da etiqueta localizada na traseira do forno. A instalação elétrica da construção é responsabilidade do cliente.

b - Esta unidade deve ser devidamente aterrada para evitar choque elétrico.

c - A tomada deve estar localizada no máximo a 1,5 m do local do forno.

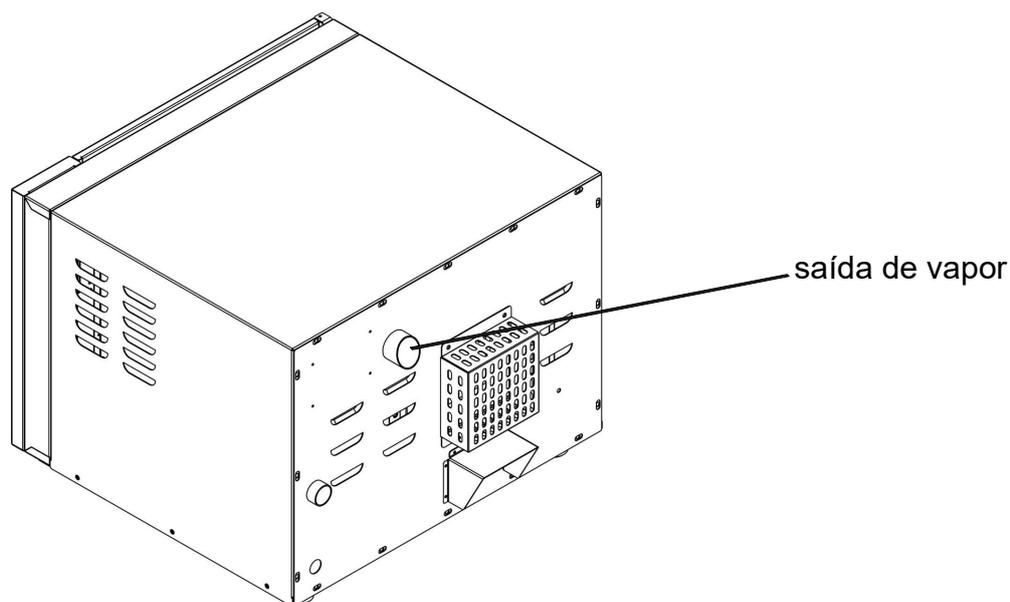
d - Especificações elétricas

Modelo	Tensão (V)	Fases	Freq. (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Cabo (mm ²)	Tomada
Livorno FLE	220	Mono	50/60	2,56	16	3x2,5	16A(2P+T)

2.3.3 - Sistema de Exaustão

a - Não bloqueie entradas e saídas de ar da lateral direita, olhando de frente para o forno e da saída traseira.

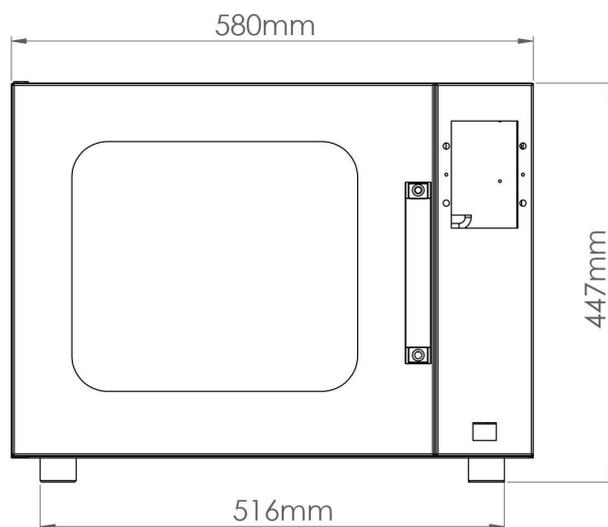
b - A saída de vapor encontra-se a traseira do forno.



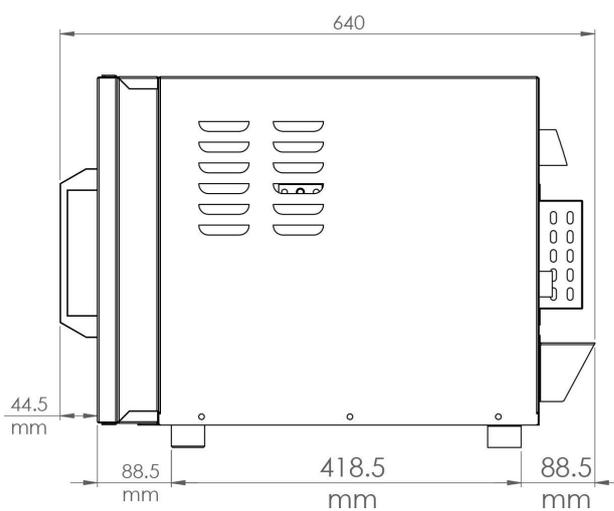
2.3.4 - Dimensões

a - Livorno FLE

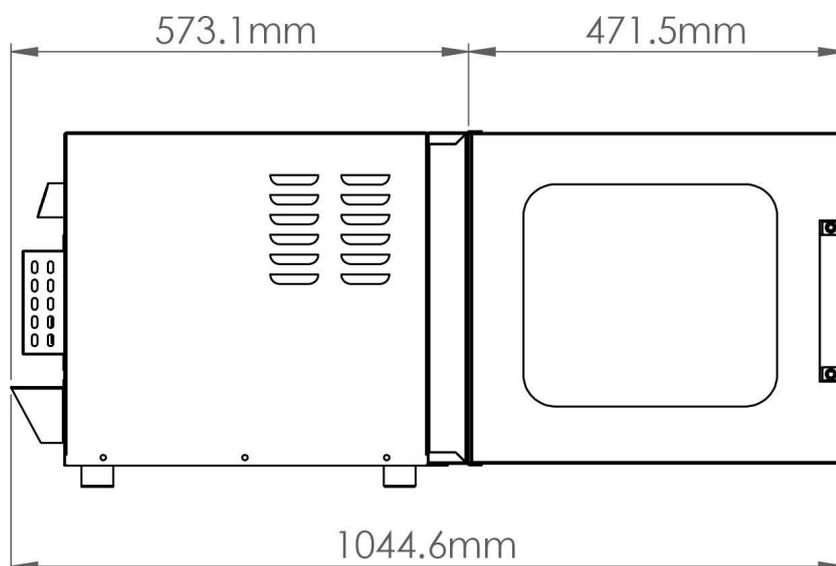
vista frontal



vista lateral



vista lateral com porta aberta



2.4- Recomendações Gerais

a - Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do forno

b - Não utilize o aparelho em ambientes externos.

c - Não utilize o forno próximo de água. Exemplo: próximo da pia da cozinha, próximo a uma piscina ou em um porão molhado.

d - Caso o material dentro do forno entre em combustão, mantenha a porta do forno fechada, desligue ou desconecte o forno da tomada. A energia elétrica poderá ser desligada no disjuntor do forno.

e - Não guardar alimentos dentro do forno quando o mesmo não estiver em operação.

f - Não utilize o interior do forno para secar roupas ou panos ou guardar utensílios.

g - **CUIDADO:** Se a porta ou o selo da porta estiverem danificados, o forno não deve ser usado, até que sejam reparados, por uma pessoa autorizada.

h - **ATENÇÃO:** Em queda de energia, poderá haver água no interior do forno.

i - **ATENÇÃO:** Acione o disjuntor do forno e aguarde 5 segundos para ligá-lo.

j - **ATENÇÃO:** Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento no forno, esta operação será perdida (não perderá nenhuma receita já salva).

k - Deve ser respeitado os limites de carga máxima de cada equipamento.

Os limites são:

Modelo	Máximo (Kg)
Livorno FLE	3,2

3 - HIGIENIZAÇÃO

Antes de iniciar o processo de higienização diária, é necessário se atentar em alguns detalhes:

a - O forno deve estar abaixo de 60°C.

b - Se necessário utilizar esponja, a parte amarela, para remoção de sujeiras mais aderidas.

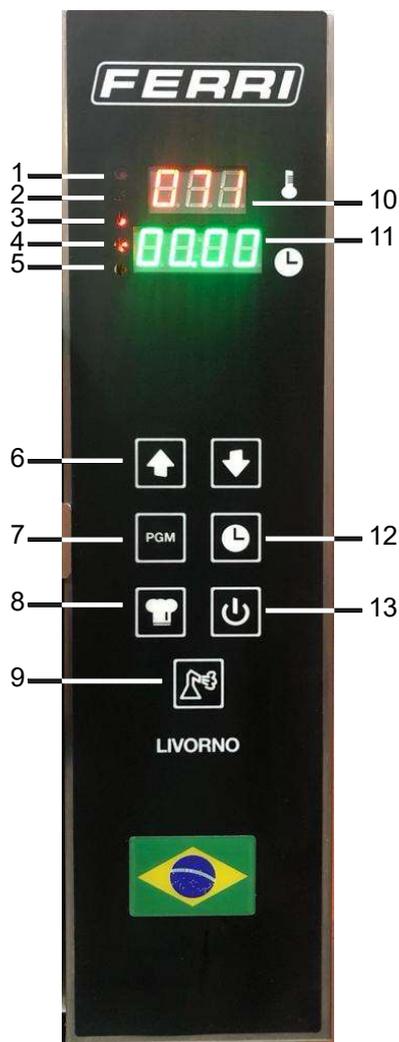
c - Nunca utilize pás, esponjas de aço, facas, espátulas ou qualquer objeto perfurante ou abrasivo. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova: reflexiva.

d - **Nunca** jogue água na superfície externa do forno, nem sobre o vidro aquecido. Pode-se comprometer painel de controle e os componentes eletrônicos, como quebrar o vidro se estiver aquecido.

e - A superfície externa, painel de controle e o vidro, podem ser lavados com pano úmido, detergente e pano seco. Seguindo essa sequência: pano úmido, pano com detergente, pano úmido, pano seco. (o vidro tem que estar frio).

Qualquer manutenção, deve ser prestada por técnicos autorizados FERRI, ligue (11) 2965-4263.

4 - OPERAÇÃO



1 - LED de Ligado: Mostra que o forno esta energizado.

2 - LED de Vapor: Ascende quando é acionado o vapor, pelo tempo que estiver injetando vapor.

3 - LED de Temperatura: Mostra que a resistência esta ligada.

4 - LED de Ventoinha: Mostra que a ventoinha está ligada.

5 - LED de Timer: Mostra que o timer esta ligado.

6 - Aumentar/Diminuir: Teclas para aumentar ou diminuir temperatura, quando estiver piscando o visor de temperatura (vermelho) ou quando estiver piscando o de tempo (verde)

7 - PGM: Tecla para fazer a programação de temperatura e tempo. Pressione 1 vez, vermelho piscando, aumente ou diminua a temperatura desejada (número 6), pressione mais 1 vez, verde piscando, aumente ou diminua o tempo desejado (numero 6), aperte mais uma vez para sair da programação.

8 - Receitas: Tecla para programar as receitas. Para salvar uma receita aperte a tecla, por 5 segundos, quando aparecer rEC use as teclas 6 para colocar o numero da receita, aperte PGM, para programar temperatura, aparecerá SP-t, use as teclas 6, para programar a temperatura desejada, aperte novamente PGM, para programar o tempo, aparecerá tPo, use as teclas 6, para programar o tempo desejado, para salvar aperte PGM novamente. Para selecionar uma receita ja programada, pressione a tecla 8 (receitas), aparecerá rEC, utilize as teclas 6 para chegar ao numero da receita que irá selecionar, aperte a tecla 8 (receitas) novamente para ativar a receita e sair do modo de seleção.

9 - Vapor: Tecla para injetar vapor no forno, basta 01 toque para injetar o vapor programado dentro do forno.

10 - Visor de Temperatura: Mostra a temperatura dentro do forno, e quando estiver piscando a temperatura que foi programado.

11 - Visor de Tempo: Mostra o tempo que esta programado, quando pressionado a tecla 12, mostra o tempo que falta em ordem decrescente para o alarme.

12 - Tempo: Tecla para iniciar a contagem do tempo programado (visor verde) e para desligar o alarme, quando se encerra o tempo programado.

13 - Ligar e Desligar: Tecla para Ligar e Desligar o forno.



V20210308

55 11 2965.4263

WWW.FERRI.COM.BR

  /FERRIFORNOS

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

Aponte a câmera do seu dispositivo móvel para o QR Code e acesse o Catálogo Digital.

