

CERTIFICADO DE GARANTIA

Bassan Pré-moldados Ltda Me, oferece garantia à este produto contra defeitos de fabricação pelo período total de 90 (noventa) dias de garantia legal. O prazo de garantia inicia sua contagem da emissão da Nota Fiscal de venda do produto, que deverá ser anexada ao presente termo. A garantia será válida somente mediante apresentação da nota fiscal de compra. Esta garantia se restringe à reparação ou substituição de peças que apresentem defeitos sob condições normais de uso, após análise e confirmação de que estas estão com defeito. Entre em contato com o Serviço Autorizado pelo telefone **(19) 3893-1251**. Se confirmado o defeito e a procedência da reclamação, o fabricante substituirá as peças sem custo.

No caso de devolução de peças defeituosas, os custos de transporte devem ser pré-pagos pelo consumidor. Quando o fabricante retornar peças para o consumidor, o frete ou postagem também deve ser pré-pago pelo consumidor. Não existem outras garantias implícitas, exceto conforme estabelecido expressamente neste documento, e quaisquer garantias são limitadas à duração do período de cobertura aqui previsto.

Agarantia (legal e / ou contratual) não cobre:

- Os defeitos decorrentes da inobservância das recomendações de uso e de limpeza contidas neste manual;
- Quaisquer falha ou dificuldade operacional decorrente de acidente, abuso, mau uso, alteração, vandalismo, instalação inadequada ou falha na manutenção de rotina ou serviços incorretos efetuados pelo próprio consumidor;
- Quando o produto for utilizado para fins diversos do recomendado no presente manual;
- Peças desgastadas pelo uso normal/natural;
- Alterações de cor e manchas não prejudicam o funcionamento do produto e assim não são fundamentos para qualquer reivindicação;
- Deteriorações ou danos devido as condições meteorológicas severas, tais como granizo, furacões, terremotos, tornados ou descoloração decorrente de calor e/ou exposição a substâncias químicas, diretamente ou na atmosfera;
- Ocorrência de corrosão (ferrugem) por exposição em ambiente com maresia, umidade excessiva ou com a retenção de determinados resíduos (sal, gordura, alimentos...);
- No caso de peças não mais disponíveis, o fabricante se reserva ao direito de substituir por outra peça parecida ou similar com igual funcionalidade;
- Peças danificadas (amassadas, riscadas) devido a acidentes de transporte ou manuseio, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, etc.
- Despesas por atendimento em que não for constatado nenhum defeito, ou relacionadas à orientação de uso que esteja neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança aos consumidores.

Outras orientações sobre assistência técnica:

- Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado ao fabricante pelo telefone **(19) 3893-1251**.
- Se você precisa de peças de reposição ou tem dúvidas sobre a montagem, utilização ou manutenção de seu produto, contate-nos pelos telefones **(19) 3893-1251** ou acesse www.bassanpremoldados.com.br
- O fabricante não se responsabiliza por pessoas ou empresas que assumirem qualquer outra obrigação ou responsabilidade relativa à venda, instalação, utilização, remoção, devolução ou substituição de seus equipamentos.



Revendedor (carimbo)

Linha
NATURAL

Linha
REVESTIDA

Linha
Única



MANUAL DE MONTAGEM
Forno para Pizza

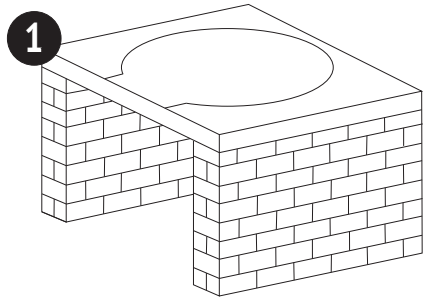


#UmaMarcaQueFazBem
www.bassanpremoldados.com.br

Bassan
pré-moldados

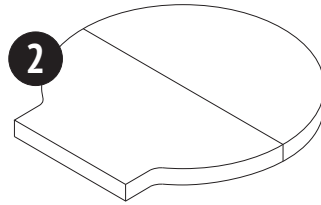


Primeiramente fazer uma base de alvenaria (conforme desenho e medidas abaixo) que servirá de apoio para a base do Forno para Pizza.



Medidas de acordo com o tamanho do Forno para Pizza:

Medidas da Base	Comprim.	Largura	Altura
Forno 0,68 m	1,00 m	1,00 m	85 cm
Forno 0,85 m	1,15 m	1,15 m	85 cm
Forno 1,08 m	1,35 m	1,35 m	85 cm



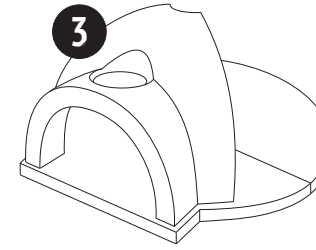
Depois da base de alvenaria pronta e seca, assentar a base do Forno para Pizza utilizando areia fina bem seca, deixando-a nivelada. Em seguida, rejuntar essa base.

Fazem parte do kit:

Porta do forno;
(opcional);
Registro de ferro fundido (opcional).

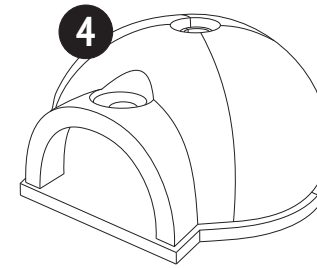
Recomendações:

- Evite choque térmico (como usar água para apagar o fogo);
- Nunca usar água ou pano úmido na limpeza, sob o risco de danos;
- A montagem do kit deverá ser feita somente em local coberto e protegido de ações externas (chuva, ventos), caso contrário sofrerá choque térmico (ocasionando trincas) e perda da garantia;
- Depois de montado, rejuntar todo o kit externamente com rejunte ou argamassa refratária;
- Depois de montado, deixar secar por 2 (dois) dias. E antes do uso fazer 3 (três) pré-aquecimentos com 3 pedaços pequenos de carvão ou lenha própria para esse fim;
- É normal aparecer fissuras/trincas no produto com o tempo de uso.



Iniciar a montagem do forno pela peça da boca, conforme figura 3.

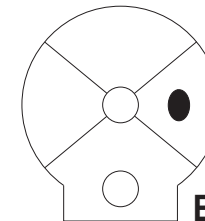
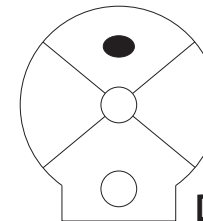
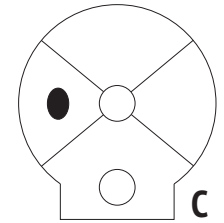
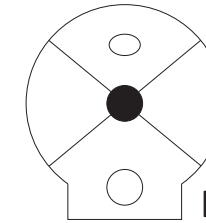
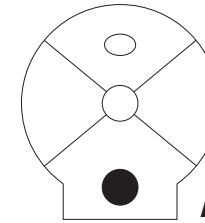
FORNO 68: ajustar as 3 peças que formam o iglu de acordo com a saída da chaminé (ver abaixo), rejuntando-as externamente.



FORNO 85 E 108: ajustar as 4 peças que formam o iglu, de acordo com a saída da chaminé (ver abaixo) rejuntando-as externamente.

Recomenda-se não rejuntar internamente, pois o rejunte pode cair sobre o alimento.

Opções de Saída da Chaminé (forno 85 e 108)



OBS: As saídas que não forem usadas fechá-las com as tampas que acompanham o kit.

OBS.: no forno 68 as saídas são apenas a A e a B

Atenção! Importante espalhar a lenha/carvão dentro do forno. Ou seja, **não faça a queima no mesmo lugar**. Alterne o local do fogo em cada uso.