

MANUALE D'ISTRUZIONI

Installazione, Uso, Manutenzione

LINEA FORNI

FORNI STAR

SERIE GRANDI FORNI

SERIE FORNI BOCCA LARGA

SERIE ARI"STON"

SERIE PIZZAPANE



VIBROK[®]
caminetti e stufe



caldo benessere intorno a te

INDICE

GENERALITÀ'	Pag. 3
PRODOTTI	Pag. 4
TRASPORTO E INSTALLAZIONE	Pag. 8
DOVE POSIZIONARE IL FORNO	Pag. 8
TEMPERATURE E TEMPI DI COTTURA	Pag. 8
MONTAGGIO DEL FORNO	Pag. 9
COLLEGAMENTO CANNA FUMARIA	Pag. 9
PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO	Pag. 10
CAPENZA DEI NOSTRI FORNI	Pag. 10
CONSIGLI UTILI	Pag. 10
GARANZIA	Pag. 11

GENTILE CLIENTE,

Nel ringraziarla di aver scelto un nostro Forno la invitiamo a leggere attentamente questo manuale in tutto il suo contenuto in quanto in esso sono presenti tutte le indicazioni per un'adeguata installazione e manutenzione e conservarlo con garanzia allegata fino a demolizione e smaltimento a vostro carico dell'articolo.

DESCRIZIONE

Gli apparecchi per la cottura al forno sono manufatti a forma di cupola chiusa, con apertura frontale per l'introduzione di cibi.

L'intero manufatto è realizzato in materiale refrattario, e questo per avere la possibilità di immagazzinare l'energia termica fornita dalla combustione della legna, conservarla e cederla lentamente per la cottura ottimale dei cibi.

Esistono vari modelli di forni che si differenziano per le misure ed il materiale con cui è rivestito internamente.

COMBUSTIBILE

I forni vanno alimentati con legna ben stagionata e di piccolo taglio.

La legna possiede caratteristiche diverse che influenzano anche il rendimento termico.

E' consigliabile bruciare una quantità corretta di legna.

Qualunque tipo di legna decidiate di bruciare ricordate sempre di spaccarla per ridurre l'umidità che vi potrebbe essere contenuta.

Non bruciare legna verniciata, oliosa o resinosa. Non accendere il fuoco con liquidi infiammabili. (alcool, benzina ecc.)

RESPONSABILITA'

Per l'inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale, per l'utilizzo di ricambi non originali, per modifiche non autorizzate effettuate sulla macchina, per errata o mancata manutenzione e per eventi eccezionali, la VIBROK CAMINETTI declina ogni responsabilità.

La responsabilità delle opere eseguite per l'installazione è considerata a carico dell'installatore.

Tutti i regolamenti locali, inclusi quelli riferiti alle Norme nazionali ed europee, devono essere rispettate nell'installazione dell'apparecchio.

PRINCIPALI NORME ANTINFORTUNISTICHE DA RISPETTARE

1) *Direttiva 89/106/CEE*: "Concernente il riavvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli stati membri concernenti i prodotti da costruzione".

2) *Direttiva 85/374/CEE*: "Concernente il riavvicinamento delle disposizioni legislative regolamentari ed amministrative degli stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi".

Il prodotto è conforme alla norma europea EN 13229.

GARANZIA LEGALE

In base alla Direttiva CEE 1999/44/CEE, per poter usufruire della garanzia legale, oltre ad attenersi scrupolosamente a questo manuale, occorre:

- Comunicare al rivenditore la richiesta dell'intervento;
- Lavorare sempre rispettando le finalità d'impiego della macchina;
- Effettuare sempre una diligente e costante manutenzione;
- Spedire il tagliando di garanzia allegato compilato in ogni sua parte nei tempi prescritti.

CONSEGNA DEL PRODOTTO

Il prodotto viene consegnato perfettamente imballato e posizionato su un pallet.

SICUREZZA

Non fare avvicinare i bambini alla macchina durante il funzionamento.

Non eseguire lavori di manutenzione o pulizie del forno durante il funzionamento.

Non spegnere il fuoco con acqua.

Utilizzare come combustibile solo ed esclusivamente legna e derivati.

Non eccedere con il combustibile.

PRODUTTORE DEL TERMOCAMINO

I forni illustrati in questo manuale sono progettati e costruiti esclusivamente dalla:

VIBROK CAMINETTI

Via Palianese Sud KM 4.500

03018 Paliano (FR) ITALY

Tel. 0775 57 00 10 • Fax. 0775 53 20 00

www.vibrok.it • info@vibrok.it

I MARCHI

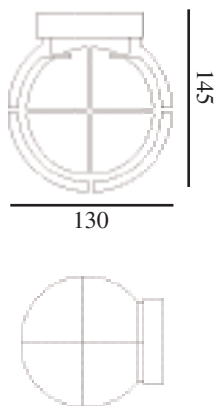
I FORNI VIBROK SONO COSTRUITI IN CONFORMITÀ ALLA CERTIFICAZIONE **ISO 9002** (MARCHIO DI QUALITÀ) E RISPETTANDO LE NORMATIVE **CEE • EN 13229**.



MODELLO "FORNO STAR 110X100"



Altezza Canna Fumaria: 400 cm

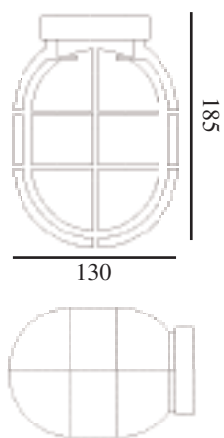


MISURE ESTERNE	Larghezza	130 cm
	Profondità	120 cm
	Altezza	65 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	110 cm
	Profondità	110 cm
	Altezza	50 cm
	Peso	450 Kg ~
	Misure Bocca	47x34 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	70 cm
	Profondità	25 cm
	Altezza	58 cm
	Tramoggia	20x30 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

MODELLO "FORNO STAR 110X150"



Altezza Canna Fumaria: 400 cm

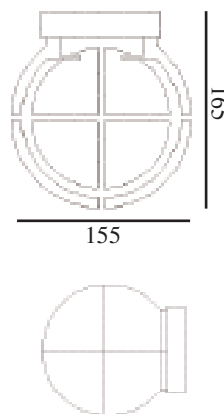


MISURE ESTERNE	Larghezza	130 cm
	Profondità	160 cm
	Altezza	65 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	110 cm
	Profondità	150 cm
	Altezza	50 cm
	Peso	650 Kg ~
	Misure Bocca	47x34 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	70 cm
	Profondità	25 cm
	Altezza	58 cm
	Tramoggia	20x30 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

MODELLO "FORNO TRADIZIONALE STAR 135X135"



Altezza Canna Fumaria: 400 cm

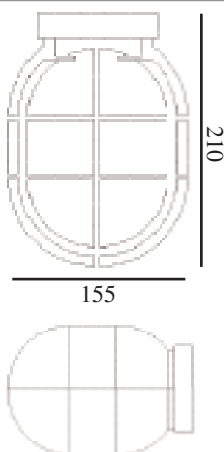


MISURE ESTERNE	Larghezza	155 cm
	Profondità	145 cm
	Altezza	69 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	135 cm
	Profondità	135 cm
	Altezza	53 cm
	Peso	700 Kg ~
	Misure Bocca	54x30 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	94 cm
	Profondità	25 cm
	Altezza	55 cm
	Tramoggia	20x40 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

MODELLO "FORNO TRADIZIONALE STAR 135X175"



Altezza Canna Fumaria: 400 cm

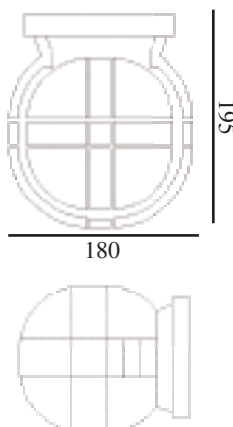


MISURE ESTERNE	Larghezza	155 cm
	Profondità	185 cm
	Altezza	69 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	135 cm
	Profondità	175 cm
	Altezza	53 cm
	Peso	850 Kg ~
	Misure Bocca	54x30 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	94 cm
	Profondità	25 cm
	Altezza	55 cm
	Tramoggia	20x40 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

MODELLO "FORNO TRADIZIONALE STAR 160X160



Altezza Canna Fumaria: 400 cm

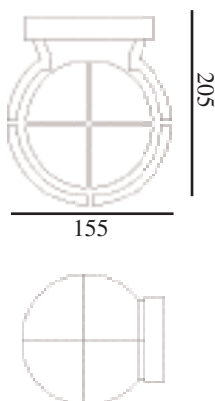


MISURE ESTERNE	Larghezza	180 cm
	Profondità	170 cm
	Altezza	69 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	160 cm
	Profondità	160 cm
	Altezza	53 cm
	Peso	980 Kg ~
	Misure Bocca	54x30 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	94 cm
	Profondità	25 cm
	Altezza	55 cm
	Tramoggia	20x40 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

MODELLO "FORNO STAR 135X135 BOCCA LARGA



Altezza Canna Fumaria: 400 cm

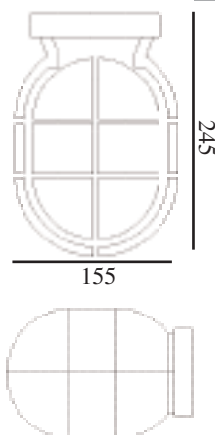


MISURE ESTERNE	Larghezza	155 cm
	Profondità	175 cm
	Altezza	69 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	135 cm
	Profondità	165 cm
	Altezza	53 cm
	Peso	700 Kg ~
	Misure Bocca	74x35 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	115 cm
	Profondità	30 cm
	Altezza	51 cm
	Tramoggia	20x40 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

MODELLO "FORNO STAR 135X175 BOCCA LARGA

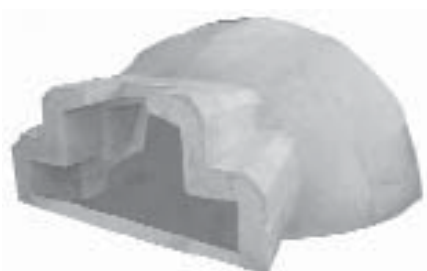


Altezza Canna Fumaria: 400 cm

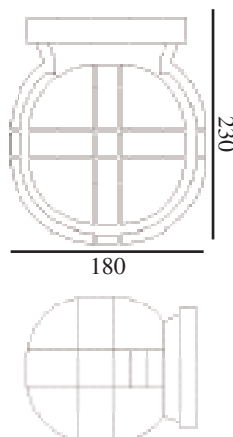


MISURE ESTERNE	Larghezza	155 cm
	Profondità	215 cm
	Altezza	69 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	135 cm
	Profondità	205 cm
	Altezza	53 cm
	Peso	850 Kg ~
	Misure Bocca	74x35 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	115 cm
	Profondità	30 cm
	Altezza	51 cm
	Tramoggia	20x40 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

MODELLO "FORNO STAR 160X160 BOCCA LARGA



Altezza Canna Fumaria: 400 cm

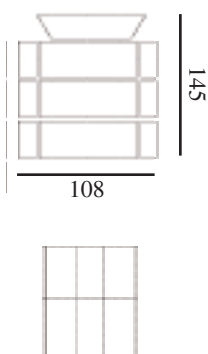


MISURE ESTERNE	Larghezza	180 cm
	Profondità	200 cm
	Altezza	69 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	160 cm
	Profondità	190 cm
	Altezza	53 cm
	Peso	980 Kg ~
	Misure Bocca	74x35 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	115 cm
	Profondità	30 cm
	Altezza	51 cm
	Tramoggia	20x40 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

MODELLO "ARI"STON" 100X90



Altezza Canna Fumaria: 400 cm

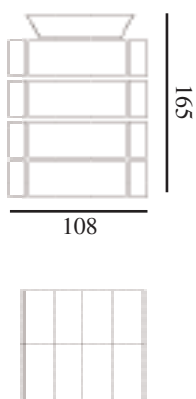


MISURE ESTERNE	Larghezza	108 cm
	Profondità	125 cm
	Altezza	56 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	92 cm
	Profondità	90 cm
	Altezza	43 cm
	Peso	480 Kg ~
	Misure Bocca	47x34 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	70 cm
	Profondità	25 cm
	Altezza	58 cm
	Tramoggia	20x30 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

MODELLO "ARI"STON" 100X120



Altezza Canna Fumaria: 400 cm

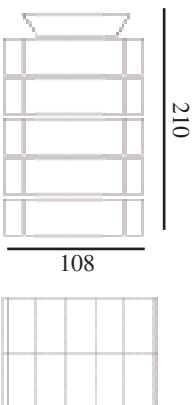


MISURE ESTERNE	Larghezza	108 cm
	Profondità	155 cm
	Altezza	56 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	92 cm
	Profondità	120 cm
	Altezza	43 cm
	Peso	580 Kg ~
	Misure Bocca	47x34 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	70 cm
	Profondità	25 cm
	Altezza	58 cm
	Tramoggia	20x30 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

MODELLO "ARI"STON" 100X150



Altezza Canna Fumaria: 400 cm

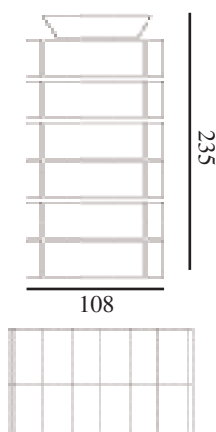


MISURE ESTERNE	Larghezza	108 cm
	Profondità	185 cm
	Altezza	56 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	92 cm
	Profondità	150 cm
	Altezza	43 cm
	Peso	680 Kg ~
	Misure Bocca	47x34 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	70 cm
	Profondità	25 cm
	Altezza	58 cm
	Tramoggia	20x30 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

MODELLO "ARI"STON" 100X180



Altezza Canna Fumaria: 400 cm

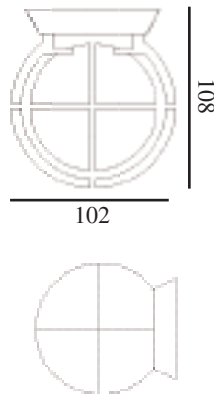


MISURE ESTERNE	Larghezza	108 cm
	Profondità	215 cm
	Altezza	56 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	92 cm
	Profondità	180 cm
	Altezza	43 cm
	Peso	780 Kg ~
	Misure Bocca	47x34 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	70 cm
	Profondità	25 cm
	Altezza	58 cm
	Tramoggia	20x30 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

MODELLO "PIZZAPANE" 80X80



Altezza Canna Fumaria: 400 cm

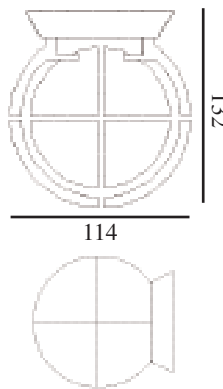


MISURE ESTERNE	Larghezza	102 cm
	Profondità	83 cm
	Altezza	61 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	80 cm
	Profondità	73 cm
	Altezza	42 cm
	Peso	300 Kg ~
	Misure Bocca	46x32 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	70 cm
	Profondità	25 cm
	Altezza	58 cm
	Tramoggia	20x30 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

MODELLO "PIZZAPANE" 100X100



Altezza Canna Fumaria: 400 cm

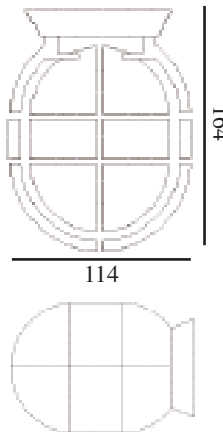


MISURE ESTERNE	Larghezza	114 cm
	Profondità	107 cm
	Altezza	61 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	100 cm
	Profondità	100 cm
	Altezza	50 cm
	Peso	350 Kg ~
	Misure Bocca	46x32 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	70 cm
	Profondità	25 cm
	Altezza	58 cm
	Tramoggia	20x30 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

MODELLO "PIZZAPANE" 100X130



Altezza Canna Fumaria: 400 cm

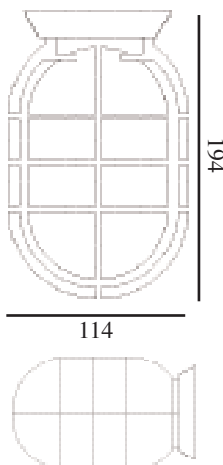


MISURE ESTERNE	Larghezza	114 cm
	Profondità	139 cm
	Altezza	61 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	100 cm
	Profondità	130 cm
	Altezza	50 cm
	Peso	400 Kg ~
	Misure Bocca	46x32 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	70 cm
	Profondità	25 cm
	Altezza	58 cm
	Tramoggia	20x30 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

MODELLO "PIZZAPANE" 100X160



Altezza Canna Fumaria: 400 cm



MISURE ESTERNE	Larghezza	114 cm
	Profondità	169 cm
	Altezza	61 cm
MISURE INTERNE	Larghezza	100 cm
	Profondità	160 cm
	Altezza	50 cm
	Peso	450 Kg ~
	Misure Bocca	46x32 cm
INGOMBRO ARCHETTO	Larghezza	70 cm
	Profondità	25 cm
	Altezza	58 cm
	Tramoggia	20x30 Ø25 cm
	Canna Fumaria	Ø 25 cm

TRASPORTO E INSTALLAZIONE DEL FORNO

Per proteggere il forno durante il trasporto la Vibrok Caminetti provvede ad un imballaggio idoneo costituito da:

- Un pallet dove sono sistemati gli elementi (basi, volte e sportello)
- Polistirolo compresso per evitare che gli elementi vengano a contatto
- Plastica retroretrattile che avvolge e protegge il pallet da eventuali spostamenti dovuti al trasporto.

Una volta aperto l'imballo del forno si ricorda che gli elementi devono essere conservati in ambienti asciutti e al riparo dalla pioggia, neve.

Arrivato a destinazione il forno potrà essere sollevato o con un carrello elevatore o con altro mezzo idoneo e posizionato in un luogo pianeggiante (il manovratore dovrà prestare un'adeguata attenzione scaricare il forno con movimenti lenti e continui per non esporre il forno ad un'eventuale caduta).

Al ricevimento del forno controllare che non abbia subito danneggiamenti durante il trasporto.

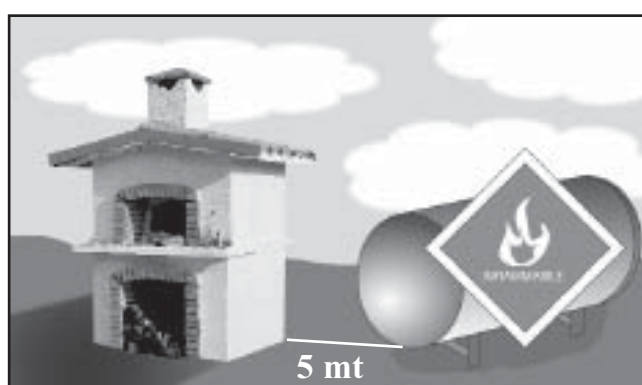
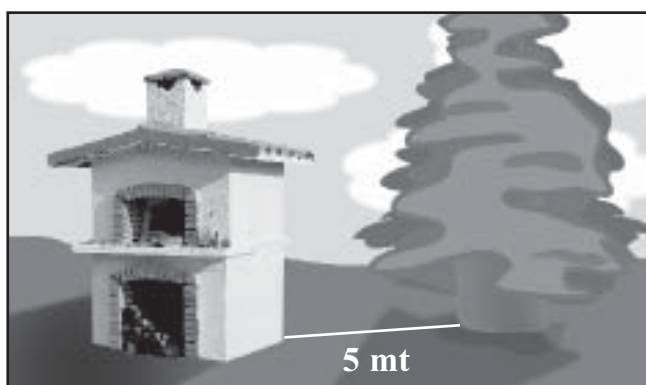
N.b.: DANNI CAUSATI DA UNA ERRATA MOVIMENTAZIONE NON SONO IMPUTABILI ALL'AZIENDA COSTRUTTRICE E QUINDI NON COPERTI DA GARANZIA.

DOVE POSIZIONARE IL FORNO

Il posizionamento del forno è una caratteristica molto importante sia per la vostra che per l'altui sicurezza.

Posizionare sempre il forno ad una distanza min. di 5 mt. da piante, confini e materiali liquidi o gas infiammabili.

N.b.: DANNI CAUSATI DA UNA ERRATO POSIZIONAMENTO DEL FORNO NON SONO IMPUTABILI ALL'AZIENDA COSTRUTTRICE E LA SOLLEVA DA RESPONSABILITÀ CIVILI O PENALI



Posizionare il forno a Minimo 5 mt. di distanza da piante e materiali infiammabili, vista la probabile presenza di particelli incandescenti nell'aria.

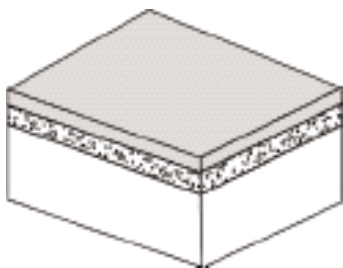
TEMPERATURE E TEMPI DI COTTURA



	TEMPERATURA °C	TEMPO MINUTI
PANE	250/300	30/45
PIZZA	300/350	10/20
DOLCI	180/230	30/60
PASTA AL FORNO	200/250	35/45

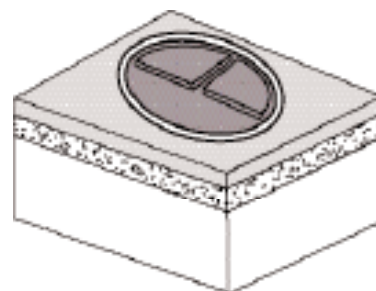
MONTAGGIO DEL FORNO

1



Realizzare una base in muratura ed una soletta di cemento di spessore 10/15 cm con rete elettrosaldata. Stendervi uno strato di fibrocementa, e uno superiore di alluminio, così da creare uno strato di isolamento termico utile al forno per il mantenimento del calore,

2



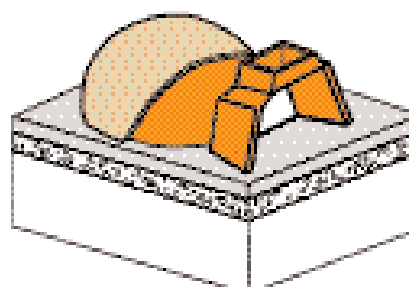
Montare i piani base del forno iniziando dal fondo senza incollarli al basamento ed evitare di stuccare e sigillare le giunture per permettere e facilitare al forno una buona dilatazione termica.

3



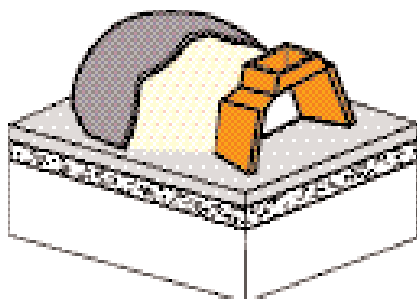
Montare le volte evitando anche in questo caso di sigillare le parti installate.

4



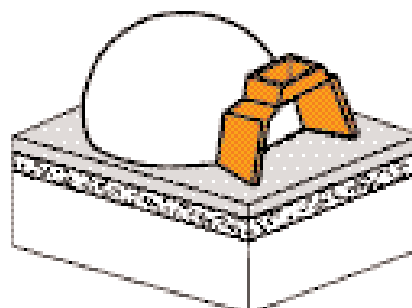
Stendere uno strato di alluminio, sulla volta del forno ed un nuovo strato di fibra ceramica con supporto in alluminio.

5



Poggiare sulla volta del forno una rete in ferro dolce e stendervi sopra un impasto di gesso e di intonaco pronto dello spessore di circa 10 cm.

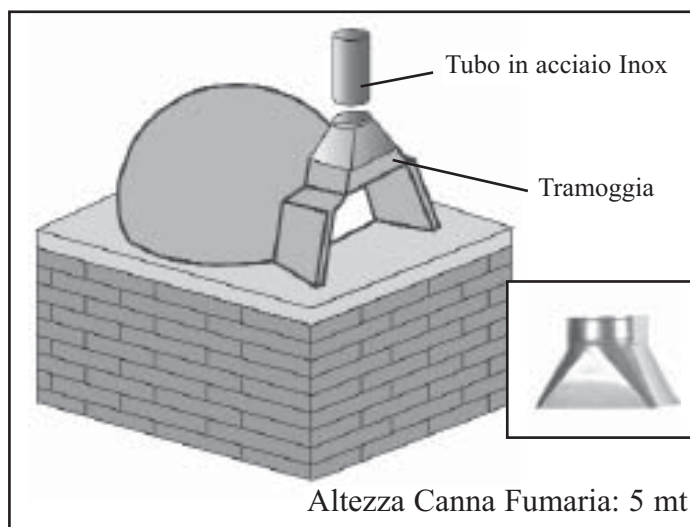
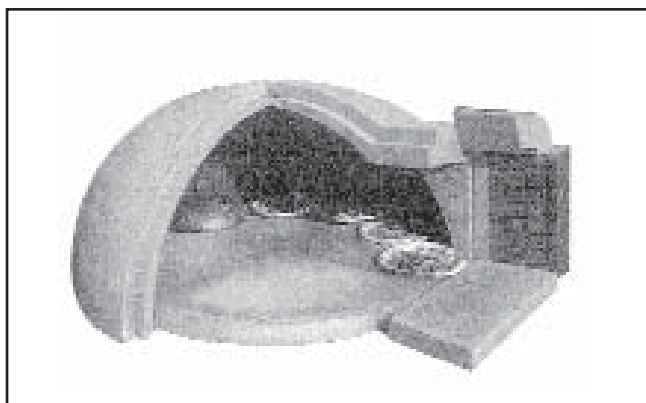
6



Procedere con l'installazione del rivestimento.

COLLEGAMENTO CANNA FUMARIA

Il collegamento tra la canna fumaria esistente e il forno va effettuato tramite una tramoggia e una canna in acciaio.



PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO

Per le prime accensioni si consiglia di utilizzare il forno a basso regime e questo per permettere al manufatto una buona dilatazione termica e di conseguenza un assestamento per tutte le parti che lo compongono.

Si consiglia quindi :

- Utilizzare legna di piccolo taglio e ben asciutta.
- Realizzare piccoli fuochi della durata di qualche ora , per permettere al forno di procedere ad una totale essiccazione ed eliminazione dell'umidità presente.
- Spargere la brace su tutta la superficie del forno per ottenere un riscaldamento omogeneo del forno.
- Si consiglia di utilizzare possibilmente legna di pino, quercia, castagno per ottenere il massimo rendimento dal vostro forno. Non usare legno di conifere ,pino, abete,poichè ricchi di sostanze resinose che potrebbero ostruire la canna fumaria precocemente.
- Ripetere questo tipo di accensione per 5-6 volte aumentando gradualmente la temperatura.

CAPACITÀ DEI NOSTRI FORNI

	Ø PIZZE	N° PIZZE	Ø PIZZE	N° PIZZE
FORNO STAR				
110 X 110	25	7	30	5
110 X 150	25	11	30	7
FORNO STAR TRADIZIONALE/ BOCCALARGA				
135 X 135	25	11	30	8
135 X 175	25	14	30	10
160 X 160	25	0	30	0
FORNO ARI"STON"				
100 X 90	25	0	30	0
100 X 120	25	0	30	0
100 X 150	25	0	30	0
100 X 180	25	0	30	0
FORNO PIZZAPANE				
80 X 80	25	5	30	3
100 X 100	25	5	30	4
100 X 130	25	7	30	6
100 X 160	25	11	30	8

CONSIGLI UTILI

Il forno Vibrok non necessita di particolari attenzioni, poche ma accurate operazioni serviranno per mantenere in ottima salute il vostro forno:

- Dopo un lungo periodo di inattività del forno, eseguire un'accurata pulizia della canna fumaria e delle uscite del comignolo.
- Controllare lo stato interno della cupola, verificandone la compattezza. Il forno potrebbe presentare venature, crepature ,cavillature del tutto naturali perchè necessarie alla dilatazione termica.
- Per un buon mantenimento del forno, si consiglia di lasciarlo pulito dopo ogni utilizzo.
- Chiudere sempre il forno con il proprio sportello.
- Evitare di utilizzare strumenti raschianti e appuntiti per non danneggiare la struttura del forno.
- Per diminuire la temperatura non utilizzare ne acqua ne sale, per non determinare il precoce consumo del refrattario.
- Evitare di riscaldare il forno con fuoco eccessivo.Questa operazione risulterebbe inutile allo scopo.
- Procedere con la realizzazione di piccoli fuochi dopo lunghi periodi di inattività.
- Non utilizzare il forno come inceneritore.
- Non accendere il fuoco con liquidi infiammabili (alcool , benzina).
- Utilizzare legna sempre asciutta ed essiccata
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Se il forno non si scalda, controllare l'esatto montaggio, la canna fumaria o che non ci sia troba legna incombusta.
- Se il forno fa fumo, controllare la canna fumaria e utilizzare solo legna asciutta.
- Per evitare cavillature non utilizzare alari con punta o pale metalliche, al fine di non graffiare e danneggiare il piano fuoco.

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA

- La garanzia copre esclusivamente le difformità originarie del prodotto non riconducibili dal consumatore al momento dell'acquisto, e dovute ai difetti di fabbricazione, con le esclusioni di seguito specificate.
 - Come previsto dal Decreto Legge N. 24 del 02/02/2002, entrato in vigore il 23/03/2002, la durata della garanzia è di anni due decorrenti dalla data di acquisto del bene. Tale data deve essere comprovata dal documento fiscale rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (il quale dovrà evidenziare il nome del rivenditore, la data d'acquisto, l'importo pagato e la descrizione del bene). Trascorso tale termine, la garanzia decade e gli interventi di riparazione o di assistenza saranno totalmente a carico del privato-cliente finale.
 - La presente garanzia comporta la riparazione o eventualmente la sostituzione del pezzo che risulti difettoso per difetto di fabbricazione. Le parti sostituite saranno garantite fino al restante periodo di garanzia del prodotto acquistato.
 - La garanzia copre l'articolo solamente nel caso in cui sia stato installato da personale abilitato e qualificato.
 - Sono escluse dalla garanzia le difformità legate alle caratteristiche naturali e fisiche dei materiali utilizzati, in particolare, non vengono riconosciute difformità:
 - le venature del marmo che costituiscono elemento di caratterizzazione e l'unicità dei singoli pezzi;
 - le variazioni cromatiche del metallo a contatto con il calore;
 - le deformazioni del legno dovute alla naturale lavorazione nel tempo;
 - le eventuali sfumature del colore della ceramica;
 - Non sono considerati difetti originari, e pertanto non rientrano nella presente garanzia, tutti i vizi e le difformità legati all'usura, alla cattiva manutenzione, alla mancanza di pulizia del prodotto, e comunque all'uso del prodotto non conforme al libretto di istruzioni fornito con il prodotto stesso.
 - Nel caso in cui l'Azienda riconoscesse originario il difetto del forno, sostituirà il pezzo danneggiato tenendo presente l'usura dello stesso e scalandolo dal prezzo senza addebito di montaggio.
 - Non sono considerate difformità del prodotto, e pertanto non rientrano nella presente, i difetti legati all'installazione, per la quale devono essere seguite attentamente le prescrizioni riportate nel relativo libretto. Il danneggiamento deve comunque provare il danno, il difetto e la connessione causale fra difetto del prodotto e danno subito.
 - Non viene riconosciuto alcun risarcimento per il mancato utilizzo del prodotto dovuto ai tempi necessari per la riparazione o alla sostituzione dello stesso.
 - Sono esclusi da garanzia i danni dovuti ad eccessivo surriscaldamento della macchina per uso non appropriato e utilizzo di combustibile non idoneo.
 - Non viene riconosciuto alcun risarcimento per il mancato utilizzo del prodotto dovuto ai tempi necessari per la riparazione o alla sostituzione dello stesso.
 - Non siamo soggetti all'obbligo della garanzia per le varie anomalie derivanti da qualsiasi causa da noi indipendente, come ad esempio: ad errata installazione, manomissione, modifiche e riparazioni eseguite da personale da noi non autorizzato, per iscritto e non specializzato.
 - La Vibrok Caminetti una volta accertate le difformità originarie del prodotto, sostituirà il pezzo danneggiato, quantificando monetariamente l'usura del pezzo sottraendola al costo.
 - La merce viaggia a rischio e pericolo del committente, movimenti di carico e scarico, colpi accidentali, magazzinaggio effettuato in zone non idonee ci esonerano da ogni responsabilità.
 - Non rispondiamo dei ritardi negli interventi di garanzia, nè siamo tenuti a risarcire i danni di cui all'art. 1949 del codice civile.
 - I dati tecnici e le misure riportate sono indicativi, La Vibrok Caminetti si riserva di effettuare modifiche senza preavviso.
 - Desideriamo informarla che i suoi dati personali esposti nei modelli della presenza garanzia, vengono utilizzati solamente per il servizio assistenza con le casi madri e per fini contabili ed amministrativi, nel rispetto della legge 675/96.
 - Richiedere la convalida della garanzia alla Vibrok Caminetti s.r.l. qualora il prodotto fosse venduto all'utente finale 30 mesi dopo l'anno di costruzione.
 - Questa garanzia è valida solo all'interno del territorio Italiano. La garanzia sul prodotto installato all'estero sarà riconosciuta dal distributore presente nel paese d'installazione, con le modalità del paese stesso.
 - In caso di mancato pagamento del termocamino da parte del rivenditore all'azienda produttrice "VIBROK CAMINETTI s.r.l." il cliente deve rivalere il suo diritto di garanzia presso il luogo d'acquisto del prodotto.
- Per eventuali interventi **in garanzia** si richiedono 40 € per diritto di chiamata.
- Per eventuali interventi **non in garanzia** preventivare, oltre al diritto di chiamata, anche i seguenti costi aggiuntivi:
- Contributo costo viaggio 0,50 € a Km andata e ritorno;
 - Manodopera 35 € l'ora;
 - Pezzi di ricambio al prezzo di listino;



Via Palianese Sud KM 4.500
03018 Paliano (FR) ITALY
Tel. 0775 57 00 10 • Fax. 0775 53 20 00