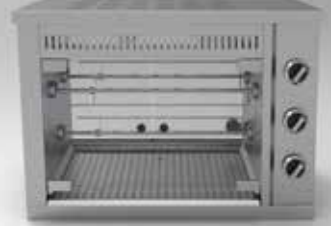




# veensa®

PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BUGÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



**GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ** **TR**  
**KULLANIM VE BAKIM KILAVUZU**

**USER'S MANUEL GAS** **EN**  
**CHICKEN ROTATOR**

**دليل استخدام المكيينة الدوارة** **AR**  
**لشواء الفروج على الغاز**



**buhara® grup**

## PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ MODELLERİ CHICKEN ROTATOR MODELS موديلات ماكينات الدجاج الدوارة

<b>VPG-K8</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 8 KOLLU GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH 8 ARM GAS</i> / دوار الدجاج مع ٨ أذرع غاز
<b>VPG-K7</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 7 KOLLU GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH 7 ARM GAS</i> / دوار الدجاج مع ٧ أذرع غاز
<b>VPG-K6</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 6 KOLLU GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH 6 ARM GAS</i> / دوار الدجاج مع ٦ أذرع غاز
<b>VPG-K5</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 5 KOLLU GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH 5 ARM GAS</i> / دوار الدجاج مع ٥ أذرع غاز
<b>VPG-K4</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 4 KOLLU GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH 4 ARM GAS</i> / دوار الدجاج مع ٤ أذرع غاز
<b>VPG-K3</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 3 KOLLU GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH 3 ARM GAS</i> / دوار الدجاج مع ٣ أذرع غاز
<b>VPG-K2</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ 2 KOLLU GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH 2 ARM GAS</i> / دوار الدجاج مع ٢ أذرع غاز
<b>VPG-S6</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ SETÜSTÜ 6'LI GAZLI / <i>COUNTER TOP GAS CHICKEN ROTATOR 6 PIECES</i> / عداد ٦ غاز دوار للدجاج
<b>VPG-S9</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ SETÜSTÜ 9'LU GAZLI / <i>COUNTER TOP GAS CHICKEN ROTATOR 9 PIECES</i> / عداد ٩ غاز دوار للدجاج
<b>VPG-S12</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ SETÜSTÜ 12'LI GAZLI / <i>COUNTER TOP GAS CHICKEN ROTATOR 12 PIECES</i> / عداد ١٢ غاز دوار للدجاج
<b>VPG-S15</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ SETÜSTÜ 15'LI GAZLI / <i>COUNTER TOP GAS CHICKEN ROTATOR 15 PIECES</i> / عداد ١٥ غاز دوار للدجاج
<b>VPG-D12</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DİK 12'LI GAZLI / <i>GAS CHICKEN ROTATOR VERTICAL 12 PIECES</i> / محور دوار للدجاج يعمل بالغاز ١٢ قطعة
<b>VPG-D15</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DİK 15'LI GAZLI / <i>GAS CHICKEN ROTATOR VERTICAL 15 PIECES</i> / محور دوار للدجاج يعمل بالغاز ١٥ قطعة
<b>VPG-D30</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DİK 30'LU GAZLI / <i>GAS CHICKEN ROTATOR VERTICAL 30 PIECES</i> / محور دوار للدجاج يعمل بالغاز ٣٠ قطعة
<b>VPG-D48</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DİK 48'LI GAZLI / <i>GAS CHICKEN ROTATOR VERTICAL 48 PIECES</i> / محور دوار للدجاج يعمل بالغاز ٤٨ قطعة
<b>VPG-D60</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ DİK 60'LI GAZLI / <i>GAS CHICKEN ROTATOR VERTICAL 60 PIECES</i> / محور دوار للدجاج يعمل بالغاز ٦٠ قطعة
<b>VPG-TS20</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU SETÜSTÜ 20 GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH DRUM 20 GAS</i> / دوار الدجاج مع ٢٠ طبل غاز
<b>VPG-TS25</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU SETÜSTÜ 25 GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH DRUM 25 GAS</i> / دوار الدجاج مع ٢٥ طبل غاز
<b>VPG-TD20</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU DİNLENDİRİLMELİ 20 GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH DRUM REST 20 GAS</i> / دوار دجاج مع مسند طبل ٢٠ غاز
<b>VPG-TD25</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU DİNLENDİRİLMELİ 25 GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH DRUM REST 25 GAS</i> / دوار دجاج مع مسند طبل ٢٥ غاز
<b>VPG-T20+20</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU 20+20 GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH DRUM 20+20 GAS</i> / دوار دجاج بالطبل ٢٠+٢٠ غاز
<b>VPG-T25+25</b>	PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ TAMBURLU 25+25 GAZLI / <i>CHICKEN ROTATOR WITH DRUM 20+20 GAS</i> / دوار دجاج بالطبل ٢٥+٢٥ غاز
<b>VPG-Y6+6</b>	YATAY PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNESİ KÖMÜRLÜ 6+6 / <i>HORIZONTAL CHICKEN ROTATOR WITH COAL 6+6</i> / آلة دوارة أفقية للدجاج بالفحم ٦+٦

**Elinizdeki kılavuzu lütfen cihazı kullanmadan önce dikkatlice okuyunuz, cihazı kullananların okumasını sağlayın.**

**Kılavuzu okumadan cihazı çalıştırdığınızda cihaz garanti kapsamı dışında kalabilir.**

**Satın aldığınız cihazımızın, kullanılması ve bakımı ile ilgili bilgileri veren kılavuz dikkatle okunmalıdır.**

**Cihazın bağlantısının yapılacağı elektrik veya**

**gaz tesisatının yasal mevzuatlara uygun şekilde hazırlanmasını sağlayın.**

**Tereddüt ettiğiniz veya anlayamadığınız hususlar için üretici firma veya size en yakın yetkili servisten destek alınız.**

**Cihazımızdan en iyi verimi almanızı temenni ederiz...**

## 1.SUNUM

Garantinin geçerliliği açısından fırın elektrik ve baca bağlanBuhara Endüstriyel olarak; cihazımızı seçtiğiniz ve firmamıza güvendiğiniz için teşekkür ederiz. Cihazımız standartlara uygun olarak üretilmiştir. Cihazdan en üst seviyede verim alabilmeniz ve uzun süreli kullanmanız için kullanma kılavuzunu kesinlikle okumanızı, kullanıcınıza okutmanızı önemle hatırlatırız. Servisimizi çağırmadan önce aşağıdaki uyarıları dikkate almanızı önemle rica ediyoruz.

## 2.UYARILAR

- Cihazınızı bağlamadan önce yerel gaz dağılım şebekesi ile cihaz ayarlarının uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz.
- Cihaz çalışırken uygulanabilecek maksimum gaz basıncı 50 mbar'dır.
- 50 mbar üstündeki basınçta gaz kaçırma riski vardır ve cihazınız bozulabilir. Garanti kapsamı dışında kalır.
- Cihazın gaz bağlantısının, uygun standartlara göre yapıldığına emin olunuz.
- Gaz kaçağı olup olmadığını, sabunla köpürtülmüş su veya dedektör ile kontrol ediniz.
- Gaz kaçağı olması durumunda yetkili satıcınıza danışınız.
- Cihazın altı ve havalandırma sacından hava girişini engellemeyiniz.
- Cihazın yanında kesinlikle yanıcı madde bırakmayınız.
- Cihazın monte edildiği alanın, temiz hava almasını sağlayınız.
- Cihazı kapalı mekanlar da kullanırken davlumbaz sistemi kullanınız.
- Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayınız ve mümkünse eldivenle kullanınız.
- Cihazı iş biliminde kapattığınızda muhakkak gaz bağlantısını kapatınız.
- Cihazın bozulan parçalarını yetkili servis tarafından orjinal parçalarıyla değiştiriniz.
- Cihazı düz bir zeminde kullanınız.
- Cihazı açık havada kullanacaksanız kötü hava koşullarında kullanmayınız. (rüzgar, yağmur vb.)
- Tüm tamir ve bakım işlemlerinde yetkili servisle irtibata geçiniz. Aksi durumda cihazınız garanti kapsamı dışında kalır.

• Yetkili servisler dışında kişilerin yaptığı tamirat ve tadilatlar, kişisel yaralanmalara yada cihazın zarar görmesine neden olabilir.

### **GAZ KOKUSU ALIRSANIZ**

- Cihazın gaz musluğunu kapalı.
- Ortamda yanan maddeleri derhal söndürün.
- Ortamı havalandırmak için kapı veya pencereleri açınız.
- Herhangi bir cihazı yakmaya çalışmayın.
- Herhangi bir elektrik düğmesi ya da soketine dokunmayın. Kapı zilini kullanmayın.
- Ortamda kibrit veya çakmak yakmayın. Sigara içmeyin.
- Bina dışındaki gaz valfini kapatınız.

### **3. CİHAZI İLK KULLANIRKEN**

- Cihazı kolisinden çıkartıp taşıma esnasında hasar alıp almadığını kontrol ediniz. Hasar var ise ürünü çalıştırmayınız.
- Paneller üzerinde bulunan koruma naylonlarını sökünüz.
- Cihazın gıda ile temas eden yüzeylerini temizleyiniz. Cihazın üzerindeki yağı bez ile iyice silin.
- İlk kullanımda cihazın içinden duman çıkabilir. Bu duman izolasyon malzemesinden gelir, normal bir durumdur.

### **4. CİHAZIN MONTAJI**

- Pişirme esnasında oluşabilecek kötü kokuları engellemek için, havalandırma sisteminin altına yerleştirilmelidir.
- üstüne kesinlikle yanıcı madde koymayınız.
- Cihazın arızalanma veya çalışmama durumunda yetkili servisle irtibata geçiniz.

• LPG'li ızgaralarda yüksek basınçlı dedektör kullanmayınız.

- Gazlı ızgaralar isteğe göre LPG ve Doğalgazlı olarak imal edilir.
- Lpg için 1.10 enjektör Lng için ise 1,50 enjektör ile değişim yapılabilir.

### **5. CİHAZIN GAZ BAĞLANTISI**

- Gaz bağlantıları uzman bir tesisatçı tarafından yapılmalıdır.
- Gaz bağlantısını gerçekleştirecek kişi cihazın kullandığı ülkedeki yerel enerji dağılım şirketinin belirlemiş olduğu kurallara uygun bir şekilde bağlantıyı gerçekleştirmelidir.

### **6. CİHAZIN ÇALIŞTIRILMASI**

- Ana valfi açıp ateşleyici düğmesine basınız. En yüksek konuma getiriniz.
- Düğmeyi bırakmadan evvel yanıcı bir alevle yakıcıyı ateşleyiniz.10-15 sn. bekledikten sonra düğmeyi bırakınız.
- Düğmeyi kullanarak alevi ayarlıyabilirsiniz.
- Cihazın tüm yanıcılarını kullanmak için daima üst yanıcıdan başlayıp aşağı doğru en alt yanıcıya kadar yakarak ininiz. Altla bir yanıcı sönmüş durumda iken onun üstündeki yanıcıyı katiyen kızartma işini yapsın diye yanar bırakmayınız.
- İşiniz bittiğinde bütün düğmeleri ana valfleri kapatınız.
- Cihaz sertleştirilmiş iki cam kapıyla donatılmıştır.
- Kızartma esnasında kapıları kapalı tutmak enerji tasarrufu sağlar.
- Camları her zaman temiz tutunuz.
- Fırının yanması anında şişlerde yeterince et olmadıkça fırının kapısını kapatmayınız.

Aksi durumda cam kapılar kırılabilir.

## 7. CİHAZIN TEMİZLENMESİ


- Cihaza en az altı ayda bir periyodik bakım yapılmalıdır.Günlük bakımını aksatmadan yapınız.
- Cihazı, ılık ve sabunlu suya batırılmış bez ile soğumadan siliniz.
- Cihazı, tazyikli su yada tazyikli buhar baskıncı ile kesinlikle temizlemeyiniz.
- Cihazın temizliğini yaparken havalandırma deliklerinden içeriye su kaçırmanız.
- Temizlik esnasında aşırı kimyasal temiz-


leyici kullanmayınız.

- Cihazda tehlikeli bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz.

## 8. SERVİS VE YEDEK PARÇA

**BUHARA Endüstriyel Makine Sanayi ve Dış Ticaret Ltd. Şti.**

 Beylikbağı Mh. Yenibağdat Cd. 324. Sk. No:5 Gebze / Kocaeli / Türkiye

 +90 850 480 9061

 [servis@buhara.com.tr](mailto:servis@buhara.com.tr)

## TEKNİK ÖZELLİKLER

- Cinsi : GAZLI PİLİÇ ÇEVİRME MAKİNASI
- Markası : VEENSA
- Modeli : VPG-K8 / VPG-K7 / VPG-K6 / VPG-K5 / VPG-K4 / VPG-K3 / VPG-K2 / VPG-S6 / VPG-S9 / VPG-S12 / VPG-S15 / VPG-D12 / VPG-D15 / VPG-D30 / VPG-D48 / VPG-D60 / VPG-TS20 / VPG-TS25 / VPG-TD20 / VPG-TD25
- Koruma Sınıfı : 1
- Garanti Süresi : 2 Yıl
- Azami Tamir Süresi : 20 iş günü
- Cihazın ömrü : Kullanım yılı 10 Yıl

\* Teknik geliştirme çerçevesinde cihazın konstrüktif ve tip değişikliği hakkı saklıdır.

## MAKİNA ÜZERİNDE BULUNAN UYARI İŞARETLERİNİN AÇIKLAMASI



**BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE TEHLİKELİ BİR DURUM VARDIR. KURALLARA UYMAZ İSENİZ ÖLEBİLİR VEYA YARALANABİLİRSİNİZ.**



**BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE ELEKTRİK ÇARPMA VEYA YAKMA TEHLİKESİ VARDIR.**

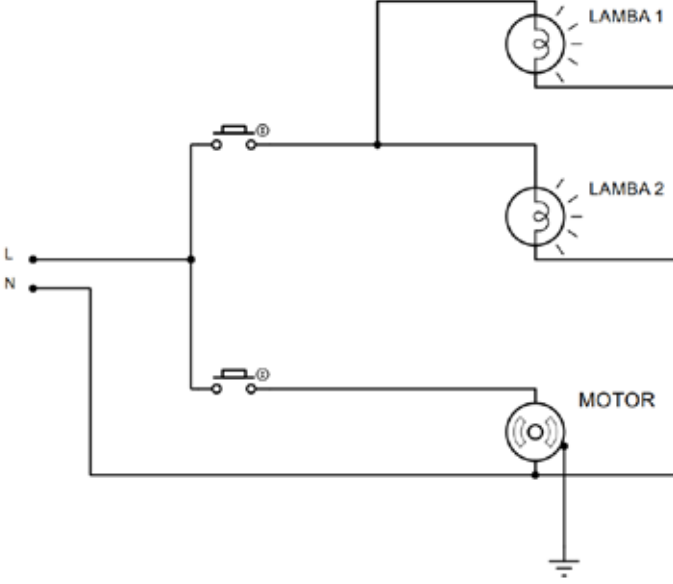


**BU İŞARETİ GÖRDÜĞÜNÜZ YERDE KOL VEYA VÜCUDUN YANMA TEHLİKESİ VARDIR**

## TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	Şiş Sayısı	Max. Tavuk Miktarı	Elektrik Lolet	Brülör Tip	Brülör	Güç (Kw)
VPG-K8	8	40-48	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	8	BUHARA	32
VPG-K7	7	35-42	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	7	BUHARA	28
VPG-K6	6	30-36	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	6	BUHARA	24
VPG-K5	5	25-30	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	5	BUHARA	20
VPG-K4	4	20-24	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	4	BUHARA	16
VPG-K3	3	15-18	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	3	BUHARA	12
VPG-K2	2	10-12	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	BUHARA	8
VPG-S6	2	6	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	1/2	BUHARA	4.5
VPG-S9	3	9	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	1/2	BUHARA	4.5
VPG-S12	3	12	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	1	BUHARA	6
VPG-S15	3	15	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	1	BUHARA	7.5
VPG-D12	3	12	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	BUHARA	8
VPG-D15	3	15	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	BUHARA	8
VPG-D30	6	30	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	6	BUHARA	20
VPG-D48	8	48	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	6	BUHARA	28
VPG-D60	8	60	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	6	BUHARA	32
VPG-TS20	5	20	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	BUHARA	8
VPG-TS25	5	25	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	BUHARA	10.66
VPG-TD20	5	20	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	BUHARA	8
VPG-TD25	5	25	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	BUHARA	10.66

## ELEKTRİK ŞEMASI



**CİHAZIN HERHANGİBİR ŞEKİLDE ZARAR GÖRMEMESİ  
VE GARANTİ ŞARTLARININ GECERLİ OLABİLMESİ İÇİN  
MUTLAK SURETLE YETKİLİ SERVİSLERİNİN BAKIM VE TAMİR  
İŞLEMLERİNİ YAPMASINI SAĞLAYINIZ.**

### 9. GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 1 yıldır.
- 2- Üzerinde satış tarihi, fabrika ve satıcı firma onayı olmayan belgeler geçersizdir. Garantiden yararlanmak için garanti belgesi gösterilmelidir.
- 3- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
- 4- Malın garanti süresi içinde arızalanması durumunda tamir de geçen süre garanti sü-

- resine eklenir. Cihazın tamir süresi en fazla 20 işgünüdür. Bu süre, cihazın ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, ithalatçı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızası 20 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip bir sanayi malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 5- Cihaz; montaj, kullanım, bakım kılavuzun-

da açıklandığı şekilde monte edilip kullanılması kaydı ile malzeme, işçilik kusurlarından doğabilecek arızalara karşı garanti edilmiştir. 6- Malın kullanma klavuzun da yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7- Verilen garanti; montaj, kullanım, bakım kılavuzunda ve garanti şartlarına uyulması halinde yalnızca garanti edilen cihaza ait olup, bunun dışında herhangi bir ad altında hak veya tazminat talep edemez.

8- Garanti belgesindeki veya garanti edilen cihaz üzerindeki cihazın cinsi, modeli barkod numaralarını gösteren bilgiler üzerinde kazıntı, silinti veya değişiklik yapıldığı takdirde garanti ortadan kalkar.

9- Malın

- Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanmayı sürekli kılması.

- Tamiri için gerekli azami sürenin aşılması,
- Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi. durumlarında ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

10-Garanti süresince arızalara tüketicinin yetkili kıldığı servis elemanı müdahale etmelidir. Yetkisiz kişilerin müdahalesi cihazı garanti kapsamı dışında bırakır.

11- Kullanım sırasında herhangi bir arıza oluşması durumunda yetkili servise haber verilmelidir. 12- Garanti süresi içerisinde servis

istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.

13- Üretici ve satıcı firmaların sorumluluğu dışındaki yüklenme, boşaltma veya sevkiyat işlemi sırasında oluşacak hasar ve arızaların giderilmesi. garanti dışı işlem görür. Aynı şekilde cihazın kullanımı sırasında harici faktörlerle verilecek hasar ve arızaların giderilmesi garanti dışıdır.

14-Garanti belgesi ile ilgili olara çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

15- Anlaşmazlık durumunda Gebze Mahkemeleri Yetkilidir.

## GARANTİ KAPSAMINA GİRMEYEN HUSUSLAR

1- Ürünlerimizin tuzlusu, çamaşır suyu veya asitli meddelerle temizlenmesi veya kaynatılması.

2- Ürünlerin sert maddelerle ovularak çizilmesi.

3- Ürünlerin amaç dışı kullanılması ve kullanıcı hatasından kaynaklanan bozulmalar. 4- Ürünlerin doğrudan ateşle temas ettirilmesi.

5- Ürünlerimize kullanıcı tarafından tamirat ve tadilat yaptırılması.

6- Ürün kullanım talimatına uyulmamasından dolayı meydana gelebilecek arızalar.



**Please read the manual carefully before using the device, ensure that the users of the device read it.**

**If you operate the device without reading the manual, the device may be out of warranty.**

**The manual that gives information about the use and maintenance of our device you have purchased should be read carefully.**

**Ensure that the electrical or gas installation, to which the device will be connected, is prepared in accordance with the legal regulations.**

**Get support from the manufacturer or the nearest authorized service for the issues you hesitate or do not understand.**

**We hope you get the best out of our device...**

## **1. PRESENTATION**

As Buhara Industrial, Thank you for choosing our device and trusting our company. Our device is produced in accordance with the standards. We strongly remind you to read the user manual and have your user read it in order to get the highest efficiency from the device and to use it for a long time. We kindly ask you to consider the following warnings before calling our service.

## **2. WARNINGS**

• Before connecting your device, check whether the device settings are compatible with the local gas distribution network.

- The maximum gas pressure that can be applied while the device is operating is 50 mbar.
- There is a risk of gas leakage at pressures above 50 mbar and your device may malfunction and be out of warranty.
- Make sure that the gas connection of the device is made according to the appropriate standards.
- Check for gas leaks with soapy water or a detector.
- Consult your authorized dealer in case of gas leakage.
- Do not block the air intake from the bottom of the device and the ventilation plate.
- Never leave flammable materials near the device.
- Ensure that the area where the device is installed gets fresh air.
- When using the device indoors, use a hood system.
- Do not touch the hot surfaces of the device and use gloves if possible.
- When you turn off the device in business, be sure to turn off the gas connection.
- Replace the damaged parts of the device with the original parts by the authorized service.
- Use the device on a flat surface.
- If you are going to use the device outdoors, do not use it in bad weather conditions. (wind, rain, etc.)
- Please contact the authorized service for all repair and maintenance operations. Otherwise, your device will be out of warranty.
- Repairs and modifications made by persons other than authorized services may cause personal injury or damage to the device.

## IF YOU SMELL GAS

- Close the gas tap of the device.
- Extinguish burning materials immediately.
- Open doors or windows to ventilate the environment.
- Do not try to burn any device.
- Do not touch any electrical switch or socket. Do not use the doorbell.
- Do not light matches or lighters in the environment. Do not smoke.
- Turn off the gas valve outside the building.

## 3. FIRST USE OF THE DEVICE

Take the device out of its box and check whether it has been damaged during transportation. Do not operate the product if there is damage.

- Remove the protection nylons on the panels.
- Clean the food contact surfaces of the device. Thoroughly wipe the oil on the device with a cloth.
- Smoke may come out of the device at first use. This smoke comes from insulating material, it's normal.

## 4. INSTALLATION OF THE DEVICE

- It should be placed under the ventilation system to prevent bad odours that may occur during cooking.
- Never place flammable materials on it.
- In case of malfunction or non-operation of the device, contact the authorized service.
- Do not use high pressure regulators on LPG grills.
- Gas grills are manufactured with LPG and natural gas upon request.

- It can be changed with 1.10 injector for LPG and 1.50 injector for LNG.

## 5. GAS CONNECTION OF THE DEVICE

- Gas connections must be made by a qualified plumber.
- The person who will make the gas connection must make the connection in accordance with the rules determined by the local energy distribution company in the country where the device is used.

## 6. OPERATING THE DEVICE

- Open the main valve and press the igniter button. Bring it to the highest position.
- Before releasing the button, ignite the burner with a flammable flame. 10-15 sec. After waiting, release the button.
- You can adjust the flame using the button.
- To use all combustibles of the device, always start from the top burner and go down to the lowest burner. While a burner with the bottom is extinguished, do not leave the burner above it burning so that it can do its frying work.
- Turn off all buttons and main valves when you are finished.
- The device is equipped with two toughened glass doors.
- Keeping the doors closed during frying saves energy.
- Always keep the windows clean.
- Do not close the oven door unless there is enough meat on the skewers when the oven is burning. Otherwise, the glass doors may break.

## 7. CLEANING THE DEVICE


- Periodic maintenance should be done at least once every six months. Perform the daily maintenance without interruption.
- Wipe the device with a cloth dipped in warm and soapy water before it cools down.
- Never clean the device with pressurized water or pressurized steam pressure.
- While cleaning the device, do not let water enter through the ventilation holes.
- Do not use excessive chemical cleaners du-


ring cleaning.

- Inform the authorized service in case of a dangerous situation in the device..

## 8. SERVICE AND SPARE PARTS

**BUHARA Endüstriyel Makine Sanayi ve Dış Ticaret Ltd. Şti.**

 Beylikbağı Mh. Yenibağdat Cd. 324. Sk. No:5 Gebze / Kocaeli / Türkiye

 +90 850 480 9061

 [servis@buhara.com.tr](mailto:servis@buhara.com.tr)

## TECHNICAL PROPERTIES

- |                      |  |
|----------------------|--|
| • Type               | : Gas Chicken Rotator  |
| • Brand              | : veensa   |
| • Model              | : VPG-K8/VPG-K7 /VPG-K6/VPG-K5/VPG-K4/VPG-K3 / VPG-K2/VPG-S6/VPG-S9/VPG-S12/VPG-S15/VPG-D12/ VPG-D15/VPG-D30/VPG-D48/VPG-D60/VPG-TS20/VPG-TS25/VPG-TD20/VPG-TD25 |
| • Protection Class   | 1  |
| • Warranty period    | : 2 Years  |
| • Max Repair period  | :20 working days   |
| • Life of the Device | : 10 Years   |

\* Within the framework of technical development, the right to change the construction and type of the device is reserved.

## EXPLANATION OF WARNING SIGNS ON THE MACHINE



**DANGER : WHERE YOU SEE THIS SIGN, THERE IS A DANGEROUS SITUATION. YOU CAN BE KILLED OR INJURED IF YOU DO NOT FOLLOW THE RULES.**



**ELECTRICITY DANGER : WHERE YOU SEE THIS SIGN, THERE IS RISK OF ELECTRIC SHOCK OR BURNING.**

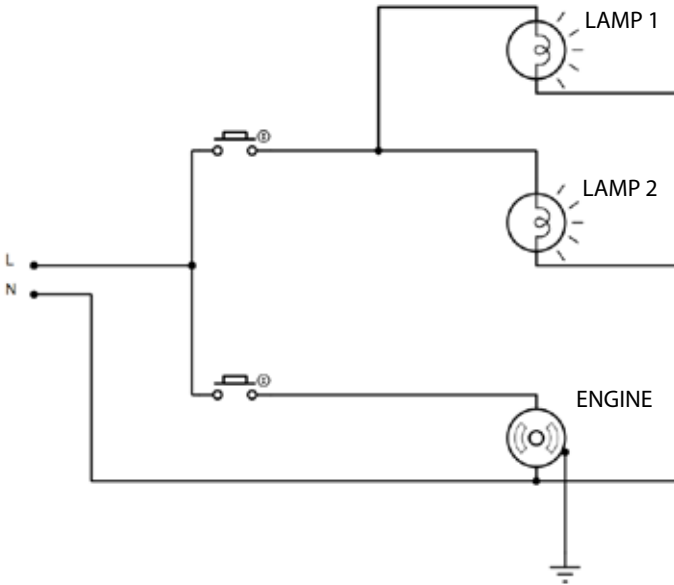


**BURNING DANGER : WHERE YOU SEE THIS SIGN, THERE IS A RISK OF BURNING FOR YOUR HAND ARM OR BODY**

## TECHNICAL SPECIFICATION

MODEL	Skewer	Max. Quantity of Chicken	Elektrik Lolet	Type of Burner	Burner	Power (Kw)
VPG-K8	8	40-48	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	8	BUHARA	32
VPG-K7	7	35-42	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	7	BUHARA	28
VPG-K6	6	30-36	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	6	BUHARA	24
VPG-K5	5	25-30	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	5	BUHARA	20
VPG-K4	4	20-24	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	4	BUHARA	16
VPG-K3	3	15-18	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	3	BUHARA	12
VPG-K2	2	10-12	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	BUHARA	8
VPG-S6	2	6	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	1/2	BUHARA	4.5
VPG-S9	3	9	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	1/2	BUHARA	4.5
VPG-S12	3	12	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	1	BUHARA	6
VPG-S15	3	15	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	1	BUHARA	7.5
VPG-D12	3	12	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	BUHARA	8
VPG-D15	3	15	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	BUHARA	8
VPG-D30	6	30	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	6	BUHARA	20
VPG-D48	8	48	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	6	BUHARA	28
VPG-D60	8	60	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	6	BUHARA	32
VPG-TS20	5	20	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	BUHARA	8
VPG-TS25	5	25	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	BUHARA	10.66
VPG-TD20	5	20	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	BUHARA	8
VPG-TD25	5	25	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	BUHARA	10.66

## ELECTRIC SCHEME



**MAKE SURE THAT THE REPAIR AND MAINTENANCE OPERATIONS OF THE DEVICE IS DONE BY ONLY THE AUTHORISED SERVICE FOR THE DEVICE NOT TO GET HARMED AND THE WARRANTY TO BE APPLIED**

### 9. WARRANTY CONDITIONS

1. The warranty period starts from the delivery date of the goods and is 1 year.
2. Documents that do not have a sales date, factory and vendor approval are invalid. To take advantage of the warranty, the warranty certificate must be shown.
3. The entire product, including all parts, is under the guarantee of our company.
4. In case of malfunction of the product within the warranty period, the period of

repair is added to the warranty period. The repair time of the goods is a maximum of 20 working days. This period starts from the date of notification of the malfunction of the goods to the service station, or in the absence of a service station, to one of the seller, dealer, agency, representative, importer or manufacturer of the goods. If the defect of the industrial goods is not fixed within 10 working days, the manufacturer, or the importer; has to allocate an industrial good with similar characteristics to the use of

the consumer until the repair of the good is completed.

5. The device is guaranteed against malfunctions that may arise from material and workmanship defects, if it is mounted and used as described in the assembly, use and maintenance manual.
6. Defects arising from the use of the product contrary to the terms in the user manual are not covered by the warranty.
7. Warranty provided (in case of compliance with the installation, use, maintenance manual and warranty conditions) belongs only to the guaranteed device and cannot claim any right or compensation under any other name.
8. If scraping, erasure, or changes are made on the information showing the type, model, and serial numbers of the device on the warranty certificate or on the guaranteed device, the warranty will be voided.
9. If the product fails at least four times within a year (within the warranty period) or six times within the warranty period determined by manufacturer or importer and these fails prevent the device to be used continuously,
  - Or if the maximum time required for repair is exceeded,
  - Or if, in case the service station is not available, it is determined that the repair of the fault is not possible with a report to be issued by one of the dealers, representatives, importers or manufacturers, it will be replaced free of charge.
10. During the warranty period, the service personnel authorized by the manufacturer should intervene in the malfunctions. Intervention of unauthorized persons voids the warranty of the device.

11. In case of any malfunction during use, the authorized service should be notified.

12. For the periodic maintenance, which is required by the manufacturer or the importer and must be performed by the service stations within the warranty period, no labor fee or similar fee can be demanded from the consumer.

13. Elimination of damages and malfunctions that may occur during the loading, unloading and shipment processes, which are not under the responsibility of the manufacturer and seller companies, are out of warranty. Likewise, the repair of damages and malfunctions caused by external factors during the use of the device is not guaranteed.

14. For problems that may arise regarding the warranty certificate, the Ministry of Industry and Trade, General Directorate of Protection of Consumer and Competition can be applied.

15. In case of dispute, GEBZE Courts is authorized.

## **ISSUES NOT COVERED BY WARRANTY:**

1. Cleaning or boiling our products with salt water, bleach or acidic substances.
2. Scratching the products by rubbing with hard materials.
3. Misuse of the products and deterioration caused by user error.
4. Direct contact of the product with fire.
5. Having our products repaired by the user.
6. Failures that may occur due to non-compliance with the product usage instructions.

## تحذير

قبل توصيل جهازك ، تحقق مما إذا كانت إعدادات الجهاز متوافقة مع شبكة توزيع الغاز المحلية

الحد الأقصى لضغط الغاز الذي يمكن تطبيقه أثناء تشغيل الجهاز هو 50 ملي بار

هناك خطر تسرب الغاز عند ضغوط تزيد عن 50 ملي بار وقد يتعطل جهازك. خارج الضمان تأكد من أن توصيل الغاز بالجهاز يتم وفقاً للمعايير المناسبة

تحقق من تسرب الغاز بالماء والصابون أو الكاشف

في حالة تسرب الغاز ، استشر الوكيل المعتمد لا تسد مدخل الهواء من أسفل الجهاز ولوحة التهوية

لا تترك أبداً مواد قابلة للاشتعال بالقرب من الجهاز

تأكد من أن المنطقة التي تم تركيب الجهاز فيها تحصل على هواء نقي عند استخدام الجهاز في الداخل ، استخدم نظام غطاء المحرك

لا تلمس الأسطح الساخنة للجهاز واستخدم القفازات إن أمكن

عند إيقاف تشغيل الجهاز في العمل ، تأكد من إيقاف تشغيل اتصال الغاز

استبدل الأجزاء التالفة من الجهاز بالأجزاء الأصلية بواسطة الخدمة المعتمدة

استخدم الجهاز على سطح مستو

إذا كنت ستستخدم الجهاز في الخارج ، فلا تستخدمه في ظروف الطقس السيئة. (رياح ، مطر ، إلخ)

لجميع عمليات الإصلاح والصيانة ، يرجى الاتصال بالخدمة المعتمدة. خلاف ذلك ، سيكون

يرجى قراءة الدليل بعناية قبل استخدام الجهاز ، وتأكد من قراءته من قبل مستخدمي الجهاز

إذا قمت بتشغيل الجهاز دون قراءة الدليل ، فقد يكون الجهاز خارج الضمان

يجب قراءة الدليل الذي يوفر معلومات حول استخدام وصيانة أجهزتنا التي اشتريتها بعناية

## الكهربائية أو

تأكد من أن تركيب الغاز مُعد وفقاً للوائح القانونية

## الكهربائية أو

تأكد من أن تركيب الغاز مُعد وفقاً للوائح القانونية

احصل على الدعم من الشركة المصنعة أو أقرب خدمة معتمدة للمشكلات التي تتردد أو لا تفهمها

نأمل أن تحصل على أفضل ما في... أجهزتنا

## عرض تقديمي

كما بخارى الصناعية. شكرا لاختيارك جهازنا والثقة بشركتنا. يتم إنتاج أجهزتنا وفقاً للمعايير.

نذكرك بشدة بقراءة دليل المستخدم وجعل

المستخدم يقرأه من أجل الحصول على أعلى كفاءة من الجهاز واستخدامه لفترة طويلة. قبل الاتصال بخدمتنا ، نرجو منك مراعاة التحذيرات التالية

جهازك خارج الضمان  
قد تتسبب الإصلاحات والتعديلات التي يقوم بها  
أشخاص بخلاف الخدمات المصرح بها في حدوث  
إصابة شخصية أو تلف الجهاز

## إذا شممت رائحة الغاز

- أغلق صنبور الغاز في الجهاز
- إطفاء المواد المحترقة على الفور
- افتح الأبواب أو النوافذ لتهووية البيئة
- لا تحاول حرق أي جهاز
- لا تلمس أي مفتاح أو مقبس كهربائي. لا تستخدم  
جرس الباب
- لا تشعل أعواد الثقاب أو الولاعات في البيئة. لا  
تدخن
- أغلق صمام الغاز خارج المبنى

## عند استخدام الجهاز للمرة الأولى

- أخرج الجهاز من علبته وتحقق مما إذا كان قد  
تعرض للتلف أثناء النقل. لا تقم بتشغيل المنتج إذا  
كان هناك تلف
- قم بإزالة النايلون الواقي على الألواح
- قم بتنظيف الأسطح الملامسة للطعام بالجهاز.
- امسح الزيت جيداً على الجهاز بقطعة قماش
- قد يخرج دخان من الجهاز عند أول استخدام. هذا  
الدخان يأتي من مادة عازلة ، إنه طبيعي

## تركيب الجهاز

- يجب وضعها تحت نظام التهوية لمنع الروائح  
الكريهة التي قد تحدث أثناء الطهي
- لا تضع أبداً مواد قابلة للاشتعال عليها

في حالة حدوث عطل بالجهاز أو عدم تشغيله ،  
اتصل بالخدمة المعتمدة  
لا تستخدم منظومات الضغط العالي على شوايات  
غاز البترول المسال  
يتم تصنيع شوايات الغاز بغاز البترول المسال  
والغاز الطبيعي عند الطلب  
يمكن تغييره باستخدام حاقن 1.10 لغاز البترول  
المسال وحاقتن 1.50 للغاز الطبيعي المسال

## توصيل الجهاز بالغاز

يجب إجراء توصيلات الغاز بواسطة سباك مؤهل  
يجب على الشخص الذي سيجري توصيل الغاز  
إجراء الاتصال وفقاً للقواعد التي تحددها شركة توزيع  
الطاقة المحلية في البلد الذي يستخدم فيه الجهاز

## تشغيل الجهاز

- افتح الصمام الرئيسي واضغط على زر الإشعال. قم  
بإحضاره إلى أعلى منصب
- قبل تحرير الزر ، أشعل الموقد بلهب قابل للاشتعال  
15-10 ثانية. بعد الانتظار ، حرر الزر
- يمكنك ضبط اللهب باستخدام الزر
- لاستخدام جميع المواد القابلة للاحتراق في الجهاز ، ابدأ  
دائماً من الموقد العلوي وحرقه إلى أدنى موقد. أثناء  
إطفاء الموقد السفلي ، لا تترك الموقد فوقه يحترق حتى  
يتمكن من القيام بعمل القلي
- قم بإيقاف تشغيل جميع الأزرار والصمامات الرئيسية  
عند الانتهاء

الجهاز مزود ببابين زجاجيين مقوى

الحفاظ على الأبواب مغلقة أثناء القلي يوفر الطاقة  
دائماً حافظ على النوافذ نظيفة

لا تغلق باب الفرن إلا إذا كان هناك لحم كاف على  
الأسياخ أثناء احتراق الفرن. خلاف ذلك ، قد تنكسر  
الأبواب الزجاجية



في حالة وجود موقف خطير بالجهاز ، قم بإبلاغ الخدمة المعتمدة

## تنظيف الجهاز

يجب إجراء الصيانة الدورية مرة واحدة على الأقل كل سنة أشهر ، وإجراء الصيانة اليومية دون انقطاع

امسح الجهاز بقطعة قماش مغموسة في ماء دافئ وصابون قليل أن يبرد


لا تقم أبداً بتنظيف الجهاز بالماء المضغوط أو ضغط البخار المضغوط


أثناء تنظيف الجهاز ، لا تدع الماء يدخل من خلال فتحات التهوية

لا تستخدم المنظفات الكيميائية المفرطة أثناء التنظيف

## الخدمة و قطع الغيار

**BUHARA Endüstriyel Makine Sanayi ve Dış Ticaret Ltd. Şti.**

 Beylikbağı Mh. Yenibağdat Cd. 324. Sk. No:5 Gebze / Kocaeli / Türkiye

 +90 850 480 9061

 [servis@buhara.com.tr](mailto:servis@buhara.com.tr)

## المواصفات الفنية

- المواصفات الفنية النوع : ماكينة دورانية للدجاج تعمل بالغاز :
  - الماركة : VEENSA
  - الموديل : VPG-K8 / VPG-K7 / VPG-K6 / VPG-K5 / VPG-K4 / VPG-K3 / VPG-K2 / VPG-S6 / VPG-S9 / VPG-S12 / VPG-S15 / VPG-D12 / VPG-D15 / VPG-D30 / VPG-D48 / VPG-D60 / VPG-TS20 / VPG-TS25 / VPG-TD20 / VPG-TD25
  - عمل عمر الجهاز : 1
  - فترة الضمان : سنوات 2
  - وقت الإصلاح الأقصى : يوم 20
  - عمل عمر الجهاز : سنوات من الاستخدام 10
- في إطار التطوير التقني ، يتم الاحتفاظ بالحق في تغيير تصميم الجهاز ونوعه \*

## توضيح الاشارات التحذيرية الموجودة فوق الجهاز



إشارة الخطر : عندما ترون هذه الإشارة فإنه يوجد خطر إذا لم تلتزموا بالقواعد فيمكن ان تموتوا او تتأذوا



خطر الكهرباء : في المكان الذي ترون به هذه الإشارة فإنه يوجد خطر حريق او ضرب الكهرباء

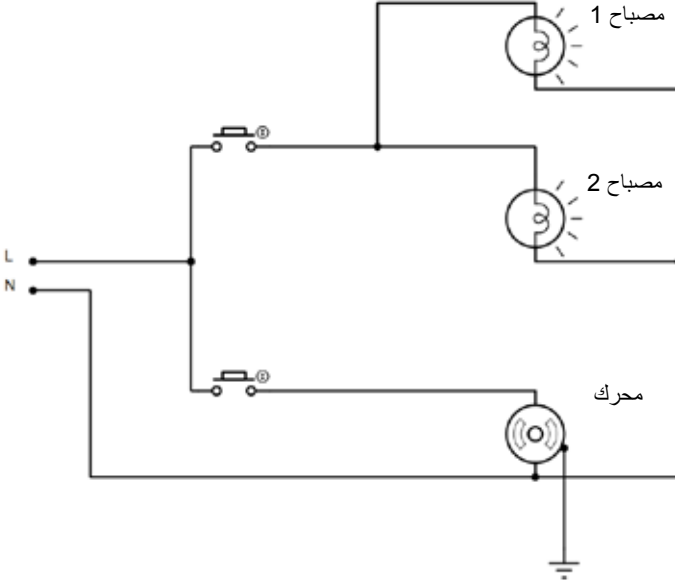


خطر الحريق : في المكان الذي ترون به هذه الإشارة فإنه يوجد خطر حريق في الجسم او الذراع

## المواصفات الفنية

نموذج	عدد السيخ	الأعلى. كمية الدجاج	لوليت كهربائي	نوع الموقد	حارق	الطاقة (Kw)
VPG-K8	8	40-48	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	8	بخار	32
VPG-K7	7	35-42	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	7	بخار	28
VPG-K6	6	30-36	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	6	بخار	24
VPG-K5	5	25-30	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	5	بخار	20
VPG-K4	4	20-24	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	4	بخار	16
VPG-K3	3	15-18	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	3	بخار	12
VPG-K2	2	10-12	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	بخار	8
VPG-S6	2	6	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	1/2	بخار	4.5
VPG-S9	3	9	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	1/2	بخار	4.5
VPG-S12	3	12	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	1	بخار	6
VPG-S15	3	15	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	1	بخار	7.5
VPG-D12	3	12	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	بخار	8
VPG-D15	3	15	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	بخار	8
VPG-D30	6	30	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	6	بخار	20
VPG-D48	8	48	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	6	بخار	28
VPG-D60	8	60	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	6	بخار	32
VPG-TS20	5	20	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	بخار	8
VPG-TS25	5	25	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	بخار	10.66
VPG-TD20	5	20	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	بخار	8
VPG-TD25	5	25	230 V AC 50 Hz (115 V AC 60 Hz)	2	بخار	10.66

## ELEKTRİK ŞEMASI



**تأكد من أن عمليات الإصلاح والصيانة للجهاز يتم إجراؤها فقط من خلال الخدمة المصرح بها من أجل عدم تعرض الجهاز للضرر وتطبيق الضمان**

### إشروط الضمان

فترة الضمان. تبدأ من تاريخ تسليم البضاعة وهي سنة واحدة.  
 تاريخ البيع. المستندات بدون موافقة المصنع والبائع غير صالحة. للاستفادة من الضمان ، يجب إظهار شهادة الضمان  
 المنتج بأكمله ، بما في ذلك جميع الأجزاء ، تحت ضمان شركتنا  
 في حالة حدوث عطل بالمنتج خلال فترة الضمان ، - يتم إضافة فترة الإصلاح إلى فترة الضمان. مدة إصلاح الجهاز 20 يوم عمل كحد أقصى. تبدأ هذه الفترة من

تاريخ إخطار محطة الخدمة بخلل الجهاز ، وفي حالة عدم وجود محطة خدمة ، إلى أحد البائعين أو التاجر أو المستورد أو الشركة المصنعة للمنتج. إذا لم يتم إصلاح الخلل في السلع الصناعية خلال 20 يوم عمل ، الصانع أو المستورد ؛ يجب أن تخصص سلعة صناعية ذات خصائص مماثلة لاستخدام المستهلك حتى يتم الانتهاء من إصلاح السلعة

الجهاز. التجميع والاستخدام. شريطة أن يتم تثبيتها واستخدامها كما هو موضح في دليل الصيانة ، فإن المواد مضمونة ضد الأعطال التي قد تنشأ عن عيوب في التصنيع. - لا يغطي الضمان العيوب الناتجة عن استخدام المنتج المخالف للشروط الواردة في دليل

المستخدم.

الضمان الممنوح ؛ في حالة الامتثال لشروط التثبيت والاستخدام ودليل الصيانة والضمان ، فإنه ينتمي فقط إلى الجهاز المضمون ولا يمكنه المطالبة بأي حق أو تعويض تحت أي اسم آخر

إذا تم إجراء القشط أو الحذف أو التغييرات على المعلومات الواردة في شهادة الضمان أو على الجهاز المضمون الذي يوضح النوع والطراز وأرقام الرمز الشريطي للجهاز ، فسيتم إلغاء الضمان

من البضائع

بالإضافة إلى الأعطال أربع مرات على الأقل في غضون عام ، وست مرات خلال فترة الضمان التي تحددها الشركة المصنعة و / أو المستورد ، من تاريخ التسليم إلى المستهلك ، خلال فترة الضمان. هذه الإخفاقات تجعل استخدام البضائع دائماً

، تجاوز الحد الأقصى للوقت المطلوب للإصلاح

إذا لم تكن محطة الخدمة متاحة ، فقم بالتاجر على التوالي. تاجر. وكالة التمثيل. التحقق من عدم إمكانية إصلاح العطل بتقرير صادر عن أحد المستوردين أو الصانع. في مثل هذه الحالات ، سيتم الاستبدال مجاناً يجب أن يتدخل موظفو الخدمة المعتمدون من قبل .

المستهلك في الأعطال خلال فترة الضمان. تدخل أشخاص غير مصرح لهم يجعل الجهاز خارج الضمان في حالة حدوث أي عطل أثناء الاستخدام يجب إخطار . الخدمة المعتمدة

الصيانة الدورية التي يطلبها المصنع أو المستورد .

والتي يجب أن تقوم بها محطات الخدمة خلال فترة الضمان. في مقابل الخدمة المقدمة ، لا يمكن طلب أي رسوم عمل أو رسوم مماثلة من المستهلك

إزالة الأضرار والأعطال التي قد تحدث أثناء عملية التحميل أو التفريغ أو الشحن التي لا تقع تحت مسؤولية الشركة المصنعة وشركات البائع. معالجتها خارج الضمان. وبالمثل ، فإن إصلاح الأضرار والأعطال الناتجة عن عوامل خارجية أثناء استخدام الجهاز خارج الضمان

بالنسبة للمشاكل التي قد تنشأ بخصوص شهادة .

الضمان ، وزارة الصناعة والتجارة ، المديرية العامة لحماية المستهلكين والمنافسة يمكن تطبيقها في حالة الخلاف ، تختص محاكم جيزي

## القضايا التي لا يغطيها الضمان

- ١- تنظيف أو غلي منتجاتنا بالماء المالح أو المبيض أو المواد الحمضية
- ٢- خدش المنتجات بالفرك بمواد صلبة
- ٣- التدهور الناتج عن سوء استخدام المنتجات وخطأ المستخدم
- ٤- ملامسة المنتجات بالنار مباشرة إصلاح وتعديل منتجاتنا من قبل المستخدم
- ٥- الأعطال التي قد تحدث بسبب عدم الامتثال لتعليمات استخدام المنتج



# GARANTİ BELGESİ

## Warranty Document

### وثيقة الكفالة

#### ÜRETİCİ FİRMA / MANUFACTURER / الشركة المنتجة

Ünvan/ Title/ اسم الشركة : Buhara Endüstriyel Makine San. ve Dış Tic. Ltd. Şti.  
Adres/Adress/ العنوان : Beylikbağı Mah. 324. Sok. No:5 GEBZE-KOCAELİ  
Tel-faks/Pone-Fax/ الهاتف\_ الفاكس : +90 212 447 0 222  
E-posta /E-Mail / البريد الالكتروني : info@buhara.com.tr  
Web/ Web/ الويب : www.veensa.com  
Ürünün Cinsi/ Product Type/ نوع المنتج : Döner Piliç Izgara/ Gas Chicken Rotator / شواية الدجاج المشوية  
Markası/Brand/ الماركة : VEENSA  
Modeli/Model/ موديل المنتج : VPG-K8 / VPG-K7 / VPG-K6 / VPG-K5 / VPG-K4 / VPG-K3 / VPG-K2 / VPG-S6 / VPG-S9 / VPG-S12 / VPG-S15 / VPG-D12 / VPG-D15 / VPG-D30 / VPG-D48 / VPG-D60 / VPG-TS20 / VPG-TS25 / VPG-TD20 / VPG-TD25 / VPG-T20+20 / VPG-T25+25 / VPG-Y6+6  
Garanti Süresi / Warranty Period / مدة الكفالة : 12 AY / 12 MONTH / ١٢ شهرا

Azami Tamir Süresi 20 İş Ünü / Max Repair Period : 20 WORKDAYS / المدة العظمى للتصليح: ٢٠ يوم عمل

#### SATICI FİRMA / VENDOR COMPANY / الشركة البائعة

Seri No/ Serial No / الرقم التسلسلي :

Ünvan/ Title / الاسم :

Adres/Adress / العنوان :

Tel-Faks/ Phone-Fax / الهاتف\_ الفاكس :

\_\_\_\_\_

Kaşe / İmza

\_\_\_\_\_

**Bu belgenin kullanılmasına; 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun uyarınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.**

*The use of this document; in accordance with the Consumer Protection Law No. 6502, T.C., is authorized by the Ministry of Customs and Trade and General Directorate of Consumer Protection and Market Surveillance.*




تستخدم هذه الوثيقة بحسب القانون رقم 6502 من قوانين حماية المستهلك الصادر عن وزارة الجمارك والتجارة في الجمهورية التركية المديرية العامة لحماية المستهلك ومراقبة السوق

  
**veensa®**  
PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BUGÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



**BUHARA**  
Endüstriyel Makine San. ve  
Dış Tic. Ltd. Şti.

-  Beylikbağı Mh. Yenibağdat Cd. 324. Sk. No: 5  
Gebze / Kocaeli / Türkiye
-  +90 850 480 9061
-  servis@buhara.com.tr

[www.veensa.com](http://www.veensa.com)

**buhara® grup**

