



veensa®

PROFESSIONAL KITCHEN

1974'DEN BUGÜNE - FROM 1974 TO THE DAY



PİZZA FIRINLARI KULLANIM VE BAKIM KILAVUZU **TR**

PIZZA OVENS USE AND MAINTENANCE MANUAL **EN**

دليل الاستخدام و الصيانة سلسلة وأفران البيتزا **AR**



buhara® grup

PİZZA FIRINLARI MODELLERİ
PIZZA OVENS USE AND MAINTENANCE MANUAL
دليل الاستخدام و الصيانة سلسلة أفران البيتزا

VPZ-E4	ELEKTRİKLİ 4'LÜ PİZZA / ELECTRIC PIZZA OVEN 4 PIECES / فرن بيتزا كهربائي 4 قطع
VPZ-E6	ELEKTRİKLİ 6'LI PİZZA / ELECTRIC PIZZA OVEN 6 PIECES / فرن بيتزا كهربائي 6 قطع
VPZ-E4+4	ELEKTRİKLİ 4+4 PİZZA / ELECTRIC PIZZA OVEN 4+4 PIECES / فرن بيتزا كهربائي 4+4 قطع
VPZ-E6+6	ELEKTRİKLİ 6+6 PİZZA / ELECTRIC PIZZA OVEN 6+6 PIECES / فرن بيتزا كهربائي 6+6 قطع



1. BÖLÜM

ÜRÜN KURULUMUNU YAPACAK SERVİS İÇİN

CIHAZIN KURULUMU

! **Önemli!** Garantinin geçerliliği açısından fırının elektrik ve baca bağlantıları mutlak suretle konusunda uzman yetkili kişiler tarafından aşağıda verilmiş yönergeler dâhilinde yapılmalıdır.

1. Fırının montaj edileceği mekânın topraklaması çok iyi şekilde yapılmalıdır. Üretici toprak hattının yetersizliğinden veya uygun-suzluğundan kaynaklı gerçekleşecek bir hasarı kabul etmeyecektir.

2. Fırına elektrik sağlayacak kabloların aşağıdaki sigorta amper değerlerine uygun Antigon kablo standardında olması gereklidir.

3. Modellere göre tahsis edilmesi gereken sigorta değerleri 2. sayfada belirtilmiştir.

4. Ürün montaj edileceği yerde yanındaki cihazlara en az 5 cm uzaklıkta bulunmalıdır. Bu fırının sağ kısmı için geçerli değildir. Bu kısımdan en az 30 cm uzakta bir cihaz bulunmalıdır.

5. Cihaz basınçlı su vb ihtiva eden sistemler kullanılarak temizlenmeye çalışılmamalıdır.

6. Cihazın içerisine koyulacak tepsi vb cisimler kabin içerisine atılmak, fırlatılmak benzeri hareketler vasıtasıyla yerleştirilmelidir. Bu fırın taşının zarar görmesine sebep olacaktır.

HAVALANDIRMA VE BACA BAĞLANTILARI

! **Önemli!** Fırının çalıştırılacağı mekânın havalandırması muhakkak yapılmalıdır. Baca bağlantısı davlumbaz yardımıyla ya da direk olarak yapılabilir. Baca emiş gücünün ortalama olarak 150 m³/saat olması önerilir.

Fırın duvarın içerisine gömme olarak yerleştirilecek ise fırın ile duvar arasına minimum 60 mm boşluk bırakılmalıdır. Fırının uzun ömürlü bir şekilde faaliyet göstermesi bu açıdan çok önemlidir.

SİGORTA BAĞLANTILARI

Cihaza ilişkin sigorta değerleri 2. sayfada verilmiştir. Ürünün yakınına koyulacak sigorta için çekilecek kablo tesisatına ilişkin bilgiler aşağıdaki gibidir.

MODEL	GERİLİM	GÜÇ (Kw)	KABLO KESİTİ
VPZ-E4	220/380	5	3x2,5 mm ² 5x2,5 mm ²
VPZ-E6	220/380	6	3x2,5 mm ² 5x2,5 mm ²
VPZ-E4+4	220/380	5+5	3x2,5 mm ² 5x2,5 mm ²
VPZ-E6+6	220/380	6+6	3x2,5 mm ² 5x2,5 mm ²

2. BÖLÜM

KULLANICI İÇİN

CİHAZIN İLK DEFA ÇALIŞTIRILMASI

! Fırın çalıştırılmadan önce, içini dışını nemlendirilmiş bir bez ile silerek temizleyiniz. Fırını ilk defa çalıştırırken aşağıdaki yönergeleri izleyiniz. Aşağıda yapılacak işlemler ürünün garantisinin geçerliği bakımından önemlidir.

1. Ana şalteri açınız termostatı 100°C'ye ayarlayın. Bu işlem esnasında kırmızı termostat ışığı yanıyor ise fırın çalışıyor demektir.

2. Fırın ayarladığınız sıcaklığa ulaştığında kırmızı ışık sönecektir. Bir saat bu sıcaklıkta fırının çalışmasını sağlayınız.

3. Daha sonra termostat ayarını 200°C'ye getiriniz. Fırın bu sıcaklığa ulaştığında tekrar 1 saat kadar bekleyiniz.

4. Son olarak fırını 300°C'ye gelinceye kadar çalıştırıp Bir saat bekleyiniz. Daha sonra fırının elektrik bağlantısını kesip kapaklarını açınız ve soğumasını bekleyiniz.

5. Fırın soğuduktan sonra nemli bezle son bir temizlik yapınız ve fırınınızı kullanıma hazır hale getiriniz.

PIŞİRME İÇİN

! Pişirme zamanı sıcaklığı ve bu yönde olacak sıcaklık dağılımı pişirilen gıdanın cinsine ve fırın modellerine göre değişmektedir.



Fırınlar ayarlanan pişirme derecesine maksimum 20 dakika içerisinde ulaşacaktır. Bu sıcaklığa ulaştığında fırın otomatik olarak bu sıcaklıkta bekleyecektir.

Pişirme sıcaklığı ayarlanırken; öncelikle düşük bir sıcaklıkta başlayın örnek olarak 200°C derecesini seçin ve belirlediğiniz süreye göre pişirme istediğiniz gibi gerçekleşmemiş ise 25°C aralıklarla arttırarak istediğiniz değerlere ulaşabilirsiniz.

Fırını kesinlikle herhangi bir evcil hayvanı kurutmak için kullanmayınız.

Fırını yüksek sıcaklıklarda kullanırken

mutlaka eldiven kullanınız.

KORUMA VE BAKIM

Fırının yağ ve kirlere karşı emiz kalması için periyodik olarak içinin ve dışının düzenli olarak silinip temizlenmesi önerilir.

1. Pişirme artıklarını ve kırıntıları pişirme bölmesinden bir fırça yardımı ile alın.
2. Kapak camlarının içi ve dışı nemli sabunlu yada deterjanlı bir bezle silinmelidir. FIRIN SICAK İKEN KESİNLİKLE CAMLAR SİLİNMEMELİDİR. SOĞUMASI BEKLENMELİDİR.

Cam sıcaklığı ile bez sıcaklığındaki fark fazlaştıkça camın kırılma riski mevcuttur. Lütfen bu hususa dikkat ediniz.

3. Özel olarak üretilmiş olan iç bölme taşları ısıya dayanıklı olup üst yüzeyinde herhangi bir gıda maddesi pişirilebilir. Fakat taşlar üzerine yapışan yağ ve gıda artıklarını temizlerken dikkatli olunmalıdır. Kaba kirlere fırça ve spatula yardımıyla dikkatlice ve fazla bastırıl-

madan alınma taş yüzeyi nemli sabunlu yada deterjanlı bir bezle temizlenmelidir. Makinenin taşlarının olduğu kısma kesinlikle su dökülmemelidir.

4. Cihazın içerisinde yer alan halojen aydınlatma lambası çalışmaz duruma gelirse cam kapağı el ile sökülerek içerisindeki lamba değiştirilebilir. Bu işlem yapılırken cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesin ve lamba anahtarını off konumuna getiriniz.



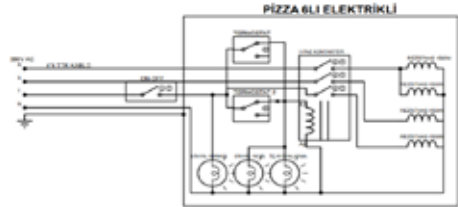
3. BÖLÜM

PROBLEM ve SORUN GİDERME

PROBLEM	SORUN	ÇÖZÜM
Fırın hiç çalışmıyor.	<ul style="list-style-type: none">-Ana pano sigortası atmış olabilir.-Fırının iç tesisatında bir sorun meydana gelmiş olabilir.-Fırının elektrik bağlantısında kopma meydana gelmiş olabilir	<ul style="list-style-type: none">-Panodaki sigortayı kontrol edin.-Yetkili servisi çağırın.-Sigorta bağlantılarını kontrol edin

Fırının ayarlanan sıcaklığı ile elde edilen sıcaklık arası çok fazla veya fırının bir bölgesi az ısıtıyor.	-Elektrik fazlarından biri yada birkaçı gelmiyor olabilir. -Rezistanslardan ya da termostatlardan biri bozulmuş olabilir.	-Ana Sigortayı kontrol edin -Elektrikçinizi çağırıp faz kontrolü yaptırın. -Yetkili servisi çağırın.
Piştirilen ürünün üzerinde yanıklar oluşuyor.	-Üst termostat sıcaklık ayarı çok yüksek olabilir -Termostat bozulmuş olabilir.	-Üst termostatın sıcaklık ayarını bir miktar düşürün. -Yetkili servisi çağırın .
Piştirilen ürünün alt kısmı yanıyor.	-Alt termostat sıcaklık ayarı çok yüksek olabilir -Termostat bozulmuş olabilir.	-Alt termostatın sıcaklık ayarını bir miktar düşürün. -Yetkili servisi çağırın.
Pişirme uzun zaman alıyor.	-Sıcaklık ayarı çok düşük olabilir -Rezistans yada termostat arızalı.	-Termostat sıcaklık ayarını bir miktar yükseltin. -Yetkili servisi çağırın.
Fırın aydınlatma lambası yanmıyor.	-Anahtar doğru pozisyonda olmayabilir. -Anahtar ya da lamba bozulmuş olabilir.	-Lamba anahtarını On konumuna getirin. -Yetkili servisi çağırın.

ELEKTRİK ŞEMASI



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

kılavuzunda 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:

- Tüketicieye 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 süreklilik 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.

FIRST SECTION

FOR THE SERVICE TO INSTALL THE PRODUCT

INSTALLATION OF THE PRODUCT



Important! In terms of the validity of the guarantee, the electrical and chimney connections of the oven must be made by authorized persons who are experts in their field, within the guidelines given below.

1. The grounding of the place where the oven will be installed should be done very well. The manufacturer will not accept any damage that will occur due to the inadequacy or unsuitability of the ground line.
2. The cables that will provide electricity to the oven must comply with the Antigrön cable standard and the fuse ampere values below.
3. The fuse values that should be allocated according to the models are specified on page 2.
4. The product must be at least 5 cm away from neighbouring devices. Except for its right-hand side, which must be at least 30 cm away from the adjacent device.
5. The device should not be tried to be cleaned using pressurized water etc.

6. Objects such as trays, etc. should not be placed in the cabinet by means of movements such as throwing. This will cause damage to the baking stone.

VENTILATION AND CHIMNEY CONNECTIONS

Important! Ventilation of the place where the oven will be operated must be done. The flue connection can be made with the help of a hood or directly. It is recommended that the chimney suction power be 150 m³/hour on average.



If the oven is to be built into the wall, a minimum 60 mm gap should be left between the oven and the wall. It is very important in this respect that your oven operates for a long time.

FUSE CONNECTIONS


Fuse values for the device are given on page 2. The information regarding the wiring to be drawn for the fuse to be placed near the product is as follows.

MODEL	VOLTAGE	POWER (Kw)	CABLE SECTION
VPZ-E4	220/380	5	3x2,5 mm ² 5x2,5 mm ²
VPZ-E6	220/380	6	3x2,5 mm ² 5x2,5 mm ²
VPZ-E4+4	220/380	5+5	3x2,5 mm ² 5x2,5 mm ²
VPZ-E6+6	220/380	6+6	3x2,5 mm ² 5x2,5 mm ²

SECOND SECTION

FOR THE USER

STARTING THE DEVICE FOR THE FIRST TIME

 Before operating the oven, clean it inside and out with a damp cloth. Follow the instructions below when operating the oven for the first time. The following actions are important for the validity of the product's warranty.

1. Turn on the main switch and set the thermostat to 100 oC. If the red thermostat light is on during this process, the oven is working.
2. When the oven reaches the temperature you set, the red light will turn off. Let the oven run at this temperature for one hour.
3. Then bring the thermostat setting to 200 oC. When the oven reaches this temperature, wait for 1 hour again.
4. Finally, operate the oven until it reaches 300 oC and wait for one hour. Then turn off the electrical connection of the oven, open the doors and wait for it to cool.

5. After the oven has cooled down, make a final cleaning with a damp cloth, and make your oven ready for use.

FOR COOKING

The cooking time, temperature and the temperature distribution vary according to the type of food cooked and oven models.

Ovens will reach the set cooking degree within a maximum of 20 minutes. When the temperature is reached, the oven will automatically wait at that temperature.

While adjusting the cooking temperature; first, start at a low temperature, for example, choose 200 °C and if the cooking is not as you want according to the time you set, you can reach the desired values by increasing it at 25 °C intervals.



*** Never use the oven to dry any pet.**



*** Always use gloves when using the oven at high temperatures.**

PROTECTION AND MAINTENANCE

In order to keep the oven clean against oil and dirt, it is recommended to periodically wipe and clean the inside and outside of the oven.

1. Remove cooking residues and crumbs from the cooking compartment with the help of a brush.

2. The inside and outside of the door glasses should be wiped with a damp, soapy or detergent cloth. **WINDOWS MUST NOT BE WASHED WHEN THE OVEN IS HOT. IT MUST BE WAIT TO COOL.**

As the temperature difference between the glass and the cloth increases, there is a risk of breaking the glass. Please pay attention to this.

3. Specially produced inner partition stones are heat resistant and any food can be cooked on its upper surface. However, care should be taken when cleaning the oil and food residues

adhered to the stones. Coarse dirt should be removed with the help of a brush and spatula carefully and without much pressure, and the stone surface should be cleaned with a damp soapy or detergent cloth. Water should never be poured into the part of the machine where the stones are located.

4. If the halogen lighting lamp inside the device becomes inoperable, the glass cover can be removed manually, and the lamp inside can be replaced. While doing this, make sure to disconnect the power of the device and turn the lamp switch to the off position.



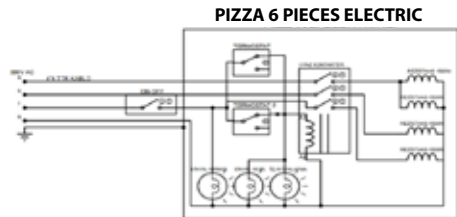
THIRD SECTION

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The oven does not work at all.	<ul style="list-style-type: none"> - Main board fuse may have blown. - A problem may have occurred in the internal installation of the oven. - There may have been a break in the electrical connection of the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check the fuse in the board. - Call the authorized service. - Check fuse links

The difference between the set temperature of the oven and the temperature achieved is too high or a part of the oven is underheating.	<ul style="list-style-type: none"> - One or more of the electrical phases may not be working. - One of the resistors or thermostats may be broken. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check the Main Fuse - Call your electrician and have a phase check. - Call the authorized service.
Burns occur on the cooked product.	<ul style="list-style-type: none"> - Upper thermostat temperature setting may be too high - Thermostat may be broken. 	<ul style="list-style-type: none"> - Slightly lower the temperature setting of the upper thermostat. - Call the authorized service.
Burns occur under the cooked product.	<ul style="list-style-type: none"> - Lower thermostat temperature setting may be too high - Thermostat may be broken. 	<ul style="list-style-type: none"> - Slightly lower the temperature setting of the lower thermostat. - Call the authorized service.
Cooking takes a long time.	<ul style="list-style-type: none"> - Temperature setting may be too low - Resistor or thermostat is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> - Slightly increase the thermostat temperature setting. - Call the authorized service.
Oven lighting lamp does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> - The switch may not be in correct position. -The switch or the lamp may be defective 	<ul style="list-style-type: none"> - Turn the lamp switch to the on position. - Call the authorized service.

ELECTRIC SCHEME



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 go-

ods 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, provided that 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.

القسم الأول

لخدمة تثبيت المنتج

تركيب الجهاز

هام ! فيما يتعلق بصلاحية الضمان ، يجب إجراء التوصيلات الكهربائية وتوصيلات المداخل للفرن من قبل أشخاص مرخص لهم من الخبراء في مجالهم ، ضمن الإرشادات الواردة أدناه

١- يجب أن يتم تأريض المكان الذي سيتم تركيب الفرن فيه جيداً. لن تقبل الشركة المصنعة أي ضرر سيحدث بسبب عدم كفاية أو عدم ملاءمة الخط الأرضي

٢- يجب أن تكون الكابلات التي ستزود الفرن والذي ، **Antigrion** بالكهرباء من معيار كابل يتوافق مع قيم أمبير الصمامات أدناه

٣- يتم توضيح قيم الصمامات التي يجب تخصيصها وفقاً للنماذج في الصفحة الثانية

٤- يجب أن يكون المنتج على بعد 5 سم على الأقل من الأجهزة المجاورة له حيث سيتم تركيبه. هذا لا ينطبق على الجانب الأيمن من الفرن. يجب أن يكون هناك جهاز على بعد 30 سم على الأقل من هذا الجزء

٥- لا يجب محاولة تنظيف الجهاز باستخدام أنظمة تحتوي على ماء مضغوط ، إلخ

٦- لا ينبغي وضع الأشياء مثل الأدرج التي سيتم وضعها في الجهاز في الخزانة عن طريق الحركات مثل الرمي أو الرمي. سيؤدي ذلك إلى إتلاف حجر الخبز

وصلات التهوية والمداخل

هام ! يجب تهوية المكان الذي سيتم تشغيل الفرن فيه. يمكن إجراء اتصال المداخل بمساعدة غطاء أو مباشرة. يوصى بأن تكون قوة شفط المدخنة 150 م / 3 ساعة في المتوسط

إذا كان الفرن مدمجاً في الحائط ، فيجب ترك فجوة 60 مم على الأقل بين الفرن والحائط. من المهم جداً في هذا الصدد أن يعمل فرنك لفترة طويلة

وصلات الصمامات

قيم المنصهر للجهاز معطاة في الصفحة 2. المعلومات المتعلقة بالأسلاك المراد سحبها للمنصهر الذي سيتم وضعه بالقرب من المنتج هي كما يلي

MODEL	VOLTAGE	POWER (Kw)	CABLE SECTION
VPZ-E4	220/380	5	3x2,5 mm ² 5x2,5 mm ²
VPZ-E6	220/380	6	3x2,5 mm ² 5x2,5 mm ²
VPZ-E4+4	220/380	5+5	3x2,5 mm ² 5x2,5 mm ²
VPZ-E6+6	220/380	6+6	3x2,5 mm ² 5x2,5 mm ²

لقسم الثاني

للمستخدم

بدء تشغيل الجهاز للمرة الأولى

قبل تشغيل الفرن ، نظفه من الداخل والخارج بقطعة قماش مبللة. اتبع التعليمات التالية عند تشغيل الفرن لأول مرة. الإجراءات التالية مهمة لصحة ضمان المنتج

١- قم بتشغيل المفتاح الرئيسي واضبط منظم الحرارة على 100 درجة مئوية. إذا كان ضوء الترموستات الأحمر مضاء أثناء هذه العملية ، فإن الفرن يعمل

٢- سينطفئ الضوء الأحمر عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة التي حددتها. دع الفرن يعمل على درجة الحرارة هذه لمدة ساعة

٣- ثم قم بضبط درجة الحرارة على 200 درجة مئوية. عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة هذه ، انتظر لمدة ساعة مرة أخرى

٤- أخيرًا قم بتشغيل الفرن حتى تصل إلى 300 درجة مئوية وانتظر لمدة ساعة. ثم افصل التيار الكهربائي عن الفرن وافتح الأبواب وانتظر حتى يبرد

٥- بعد أن يبرد الفرن ، قم بالتنظيف النهائي بقطعة قماش مبللة واجعل الفرن جاهزًا للاستخدام

للطبخ

تختلف درجة حرارة وقت الطهي وتوزيع درجة الحرارة في هذا الاتجاه وفقًا لنوع الطعام المطبوخ وطرز الفرن

تصل الأفران إلى درجة الطهي المحددة في غضون 20 دقيقة كحد أقصى. عند الوصول إلى درجة الحرارة هذه ، سينتظر الفرن تلقائيًا عند درجة الحرارة هذه

أثناء ضبط درجة حرارة الطهي ؛ بادئ ذي بدء ، ابدأ بدرجة حرارة منخفضة ، على سبيل المثال ، اختر 200 درجة مئوية وإذا لم يتم الطهي وفقًا للوقت الذي تحدده ، يمكنك الوصول إلى القيم المطلوبة عن طريق زيادتها على فترات 25 درجة مئوية

لا تستخدم الفرن أبدًا لتجفيف أي حيوان أليف

استخدم القفازات دائماً عند استخدام الفرن في درجات حرارة عالية

مقاومة للحرارة ويمكن طهي أي طعام على سطحها العلوي

ومع ذلك ، يجب توخي الحذر عند تنظيف الزيت وبقايا الطعام الملتصقة بالحجارة

الحماية والصيانة

من أجل الحفاظ على الفرن نظيفاً ضد الزيت والأوساخ ، يوصى بمسح وتنظيف داخل الفرن وخارجه بشكل دوري

يجب إزالة الأوساخ الخشنة بمساعدة الفرشاة . والملعقة بعناية وبدون ضغط كبير ، كما يجب تنظيف سطح الحجر بقطعة قماش مبللة بالصابون أو المنظفات. لا ينبغي سكب الماء مطلقاً في جزء الماكينة الذي توجد فيه الأحجار

١- قم بإزالة بقايا وفتات الطهي من حجرة الطهي باستخدام فرشاة

٤- إذا أصبح مصباح الإضاءة الهالوجين الموجود داخل الجهاز غير صالح للعمل ، فيمكن إزالة الغطاء الزجاجي يدوياً ويمكن استبدال المصباح الموجود بالداخل. أثناء القيام بذلك ، تأكد من فصل طاقة الجهاز وتحويل مفتاح المصباح إلى وضع إيقاف التشغيل

٢- يجب مسح زجاج الباب من الداخل والخارج بصابون رطب أو محلول منظف. يجب عدم غسل النوافذ عندما يكون الفرن ساخناً. يجب أن ينتظر حتى يبرد

تأكد من عدم تلف الجهاز بأي شكل من الأشكال وأنه يمكن تطبيق شروط الضمان

مع زيادة الاختلاف بين درجة حرارة الزجاج ودرجة حرارة القماش ، هناك خطر كسر الزجاج. يرجى الانتباه إلى هذا الأمر

٣- أحجار التقسيم الداخلية المنتجة خصيصاً

الفصل الثالث

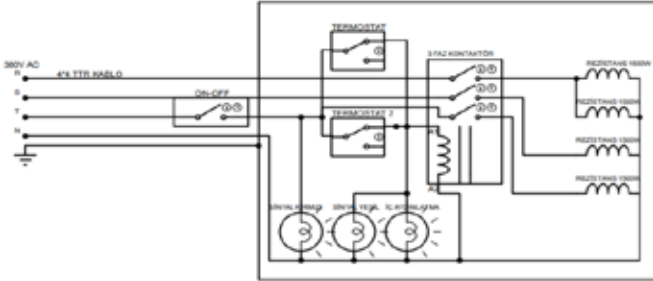
استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة :	الخطأ :	الحل :
الفرن لا يعمل إطلاقاً	- قد يكون فتيل اللوحة الرئيسية قد انفجر - ربما حدثت مشكلة في التركيب الداخلي للفرن - ربما حدث انقطاع في التوصيل الكهربائي للفرن	- تحقق من الفتيل الموجود على السبورة - اتصل بالخدمة المعتمدة - تحقق من وصلات الصمامات

<p>- درجة الحرارة بين درجة الحرارة المعينة للفرن ودرجة الحرارة المحققة مرتفعة للغاية أو أن جزء من الفرن يسخن</p>	<p>- قد لا تأتي مرحلة كهربائية واحدة أو أكثر - قد ينكسر أحد المقاومات أو الترموستات</p>	<p>- تحقق من الصمامات الرئيسية - اتصل بالكهربائي الخاص بك وقم بفحص المرحلة - اتصل بالخدمة المعتمدة</p>
<p>حدوث الحروق على المنتج المطبوخ</p>	<p>- قد يكون إعداد درجة حرارة الترموستات العلوي مرتفعاً جداً - قد يكون منظم الحرارة معطلاً</p>	<p>- اخفض ضبط درجة حرارة الترموستات العلوي قليلاً - اتصل بالخدمة المعتمدة</p>
<p>الجزء السفلي من المنتج المطبوخ مشتعل</p>	<p>- ضبط درجة حرارة الترموستات المنخفضة قد يكون مرتفعاً جداً - قد يكون منظم الحرارة معطلاً</p>	<p>- اخفض ضبط درجة حرارة منظم الحرارة السفلي قليلاً - اتصل بالخدمة المعتمدة</p>
<p>يستغرق الطهي وقتاً طويلاً</p>	<p>- قد يكون إعداد درجة الحرارة منخفضاً جداً - مقاومة أو ترموستات معيب</p>	<p>- زيادة ضبط درجة حرارة الترموستات قليلاً - اتصل بالخدمة المعتمدة</p>
<p>لم يتم تشغيل مصباح إضاءة الفرن.</p>	<p>- قد لا يكون المفتاح في الموضع الصحيح - المفتاح أو المصباح مكسور يمكن ان تكون</p>	<p>- أدر مفتاح المصباح إلى وضع التشغيل - اتصل بالخدمة المعتمدة</p>

ELECTRIC SCHEME

قطع بيئزا كهربائية 6



منتجاتنا تتوافق مع لائحة CE



www.veensa.com

buhara® grup

إشروط الضمان

تبدأ فترة الضمان من تاريخ تسليم البضاعة وهي سنتان المستندات التي ليس لها تاريخ مبيعات أو موافقة المصنع والمورد غير صالحة للاستفادة من الضمان ، يجب إظهار شهادة الضمان جميع البضائع ، بما في ذلك جميع الأجزاء ، تحت ضمان شركتنا

في حالة حدوث عطل في المنتج خلال فترة الضمان . ، تتم إضافة الوقت المستغرق في الإصلاح إلى فترة الضمان. مدة إصلاح البضاعة بحد أقصى 20 يوم عمل تبدأ هذه الفترة من تاريخ الإخطار بخلل في البضاعة . إلى محطة الخدمة ، أو في حالة عدم وجود محطة خدمة ، إلى أحد البائعين أو التاجر أو الوكالة أو الممثل أو المستورد أو الشركة المصنعة للبضائع. إذا لم يتم إصلاح الخلل في السلع الصناعية خلال 10 أيام عمل ، الصانع أو المستورد ؛ يجب أن تخصص سلعة صناعية ذات خصائص مماثلة لاستخدام المستهلك حتى يتم الانتهاء من إصلاح السلعة

جهاز؛ إنه مضمون ضد الأعطال التي قد تنشأ عن عيوب المواد والتصنيع ، بشرط أن يتم تركيبها واستخدامها كما هو موضح في دليل التجميع والاستخدام والصيانة

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 التي توضح النوع والطراز والأرقام التسلسلية للجهاز في شهادة الضمان أو على الجهاز المضمون ، فسيتم إلغاء الضمان البضائع

من تاريخ التسليم إلى المستهلك ، خلال فترة الضمان ، أربع مرات على الأقل في غضون عام أو ست مرات خلال فترة الضمان التي تحددها الشركة المصنعة و / ، أو المستورد ، بالإضافة إلى استمرار استخدام السلع ، تجاوز الحد الأقصى للوقت المطلوب للإصلاح

في حالة عدم توفر محطة الخدمة ، يتم تحديد أن إصلاح العطل غير ممكن بتقرير يصدر من أحد التاجر أو التاجر أو الوكالة أو المندوب أو المستورد أو المصنع ، على التوالي ، وإرادة الاستبدال المجاني تتم خلال فترة الضمان ، يجب أن يتدخل موظفو الخدمة المعتمدون من قبل الشركة المصنعة في الأعطال. يؤدي تدخل الأشخاص غير المصرح لهم إلى إبطال الضمان الخاص بالجهاز

في حالة حدوث أي عطل أثناء الاستخدام يجب إخطار الخدمة المعتمدة

في الصيانة الدورية التي تتطلبها الشركة المصنعة 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

القضاء على الأضرار والأعطال التي قد تحدث أثناء عمليات التحميل والتفريغ والتشحن ، والتي لا تخضع لمسؤولية الشركات المصنعة والبائعين ، خارج الضمان. وبالمثل ، لا يتم ضمان إصلاح الأضرار والأعطال الناتجة عن عوامل خارجية أثناء استخدام الجهاز

بالنسبة للمشاكل التي قد تنشأ فيما يتعلق بشهادة الضمان ، يمكن تطبيق وزارة الصناعة والتجارة ، والمديرية العامة لحماية المستهلك والمنافسة في حالة الخلاف ، فإن محاكم اسطنبول مفضولة




القضايا التي لا يغطيها الضمان

- 1- تنظيف أو غلي منتجاتنا بالماء المالح أو المبيض أو المواد الحمضية
- 2- خدش المنتجات بالفرك بمواد صلبة
- 3- التدهور الناتج عن سوء استخدام المنتجات وخطأ المستخدم
- 4- ملامسة المنتجات بالنار مباشرة إصلاح وتعديل
- 5- منتجاتنا من قبل المستخدم
- 6- الأعطال التي قد تحدث بسبب عدم الامتثال لتعليمات استخدام المنتج

SERVİS VE YEDEK PARÇA İSTASYONU
SERVICE AND SPARE PARTS STATION

لخدمة 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



www.veensa.com

buhara® grup

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 : PİZZA FIRINLARI MODELLERİ / PIZZA OVENS USE AND MAINTENANCE MANUAL / دليل الاستخدام والصيانة سلسلة وأفران البيتزا

Markası/Brand/ الماركة : VEENSA

Modeli/Model/ موديل المنتج : VPZ-E4 / VPZ-E6 / VPZ-E4+4 / VPZ-E6+6

Garanti Süresi/Warranty Period/ مدة الكفالة : 24 AY / 24 MONTH / ٢٤ شهرا

Azami Tamir Süresi 20 İş Üzü / 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 :

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




PİZZA FIRINLARI KULLANIM ve BAKIM KLAUVUZU
PIZZA OVENS USE AND MAINTENANCE MANUAL


دليل الاستخدام و الصيانة سلسلة وأفران البيتزا

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

buhara® grup

