



AT UYGUNLUK BEYANI
(Declaration of Conformity)



Firma Ünvanı : KOPUZ MAKİNA-TEVFİK KOPUZ
Company Name

Firmanın Adresi : YAKUPLU MERKEZ MAH.HARAMİDERE SANAYİ SİTESİ
Company address B/BLOK NO:315/316 BEYLİKDÜZÜ

Ürün TANIMI : KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ
Product Name KEBAB MACHINE

Marka :KOPUZ
Brand Name

Ürün tipi : KPAS-30
Model Type

Uygulanan Yönetmelikler : 2006/42/AT
Related Directives 2006/42/EC

Uygulanan Standartlar: TS EN 60204-1.:2018
Related Standards

Beyan Tarihi: 25.07.2024

Yetkili/Adı Soyadı :
Ünvanı :

İmza/Kaşe :

CERTIFICATE

of product conformity

Certificate NO : 2023-PTC-4169

PTC Technical Inspection and Certification

ATTESTATION OF COMPLIANCE

(UYGUNLUK ONAYI)



By examining the technical files and test reports, it has been determined that the specified product complies with the 2006/42/EC Machinery Safety Regulation published by the European Union Technical Commission.

Teknik dosya ve test raporları incelenerek belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından yayımlanan 2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliğine uygunluğu saptanmıştır.

Manufacturer (Üretici) : KOPUZ MAKİNA-TEVFİK KOPUZ

Yakuplu Merkez Mah. Haramidere Sanayi Sitesi B Blok No:315/316 Beylikdüzü / İSTANBUL

Applicant (Başvuru Sahibi) : KOPUZ MAKİNA-TEVFİK KOPUZ

Yakuplu Merkez Mah. Haramidere Sanayi Sitesi B Blok No:315/316 Beylikdüzü / İSTANBUL

Product (Ürün) : KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ / KEBAB MACHINE

Trademark (Marka) : KOPUZ

Type / Model (Tip / Model) : KPAS-30

Test Report No (Test Rapor Nu) : 2023-PTC-2304-2

Base of Attestation (Onay Dayanağı) : TS EN 60204-1:2018



www.ptc.com.tr

ID NO : 2612019

The certificate is issued after testing of the named product(s) and/or audit of the technical documentation and confirms that the tested product complies with the essential protection requirements of the mentioned directives on a voluntary basis.

Sertifika, belirtilen ürünün/ürünlerin test edilmesinden ve/veya teknik dokümantasyonun denetlenmesinden sonra verilen ve test edilen ürünün, belirtilen direktiflerin zorunlu koruma şartlarına gönüllü olarak uygun olduğunu onaylar.

The referred technical file(s) shows that the product complies with standard(s) recognized as giving presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive(s) above, other relevant Directives and standards have to be observed. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

Diğer ilgili standartlara ve direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktiflerinin temel gereklerine uygunluğu kabul edilir.

Date / Tarih : 15/08/2023

Date of Issue / Basım Tarihi : 15/08/2023

Expiry to / -e Kadar Geçerli : 15/08/2026

PTC Ürün Test ve Belgelendirme San.Tic.Ltd.Şti



PTC

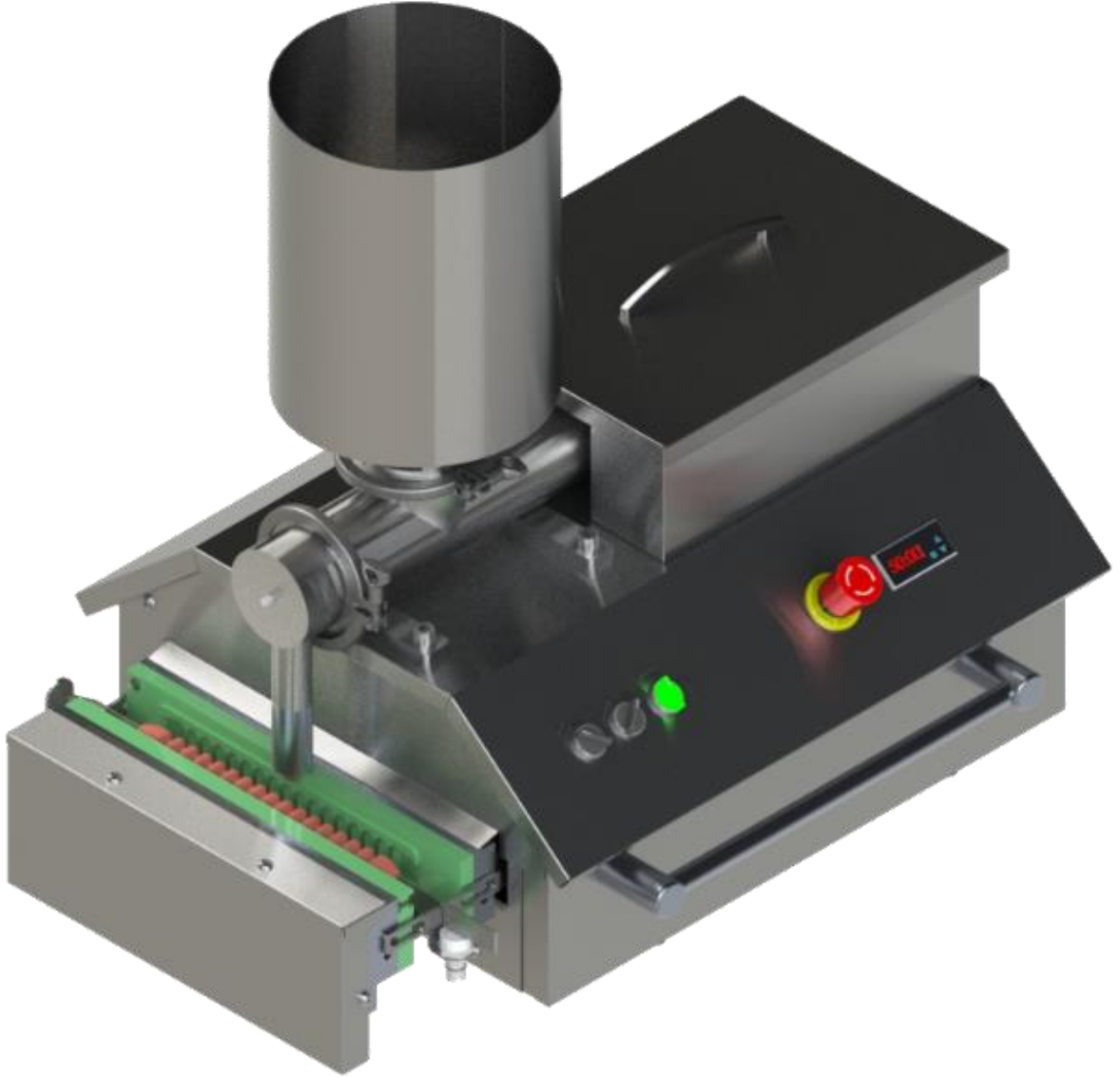
Ürün Test ve Belgelendirme
San.Tic.Ltd.Şti

Örnek Mah. Udi Hasanbey Sok. No: 31
Reis Plaza Ataşehir / İSTANBUL
Tel: +0(216) 393 32 32
info@ptctesting.com - www.ptctesting.com



USER GUIDE
KULLANIM KILAVUZU

KEBAP MACHINE KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ





KEBAP MACHINE

USER GUIDE KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU

Table of Contents / İçindekiler Tablosu

MACHINE TECHNICAL INFORMATION / MAKİNE TEKNİK BİLGİLERİ	3
SAFETY WARNİNGS / GÜVENLİK UYARILARI.....	5
TURNING ON THE MACHINE / MAKİNEYİ ÇALIŞTIRMA.....	6
WEİGHТ ADJUSTMENT / GRAMAJ AYARI	9
MACHİNE CLEANİNG PROCEDURE / MAKİNENİN TEMİZLİK VE BAKIMI	11
ASSEMBLY INSTRUCTIONS / MONTAJ TALİMATLARI	11
CHASIS ASSEMBLY ŞASE MONTAJI	15
MOLD MECHANİSİM ASSEMBLY KALIP MEKANİZMASI MONTAJI	17
CONE and PİSTON ASSEMBLY HUNİ ve PİSTON MONTAJI	20
CABINET ASSEMBLY / KABİN MONTAJI	23
ELECTRICITY PARTS / ELEKTRİK PARÇALARI	26
MAINTENANCE AND REPAIR SUGGESTIONS/BAKIM VE ONARIM ÖNERİLERİ	28

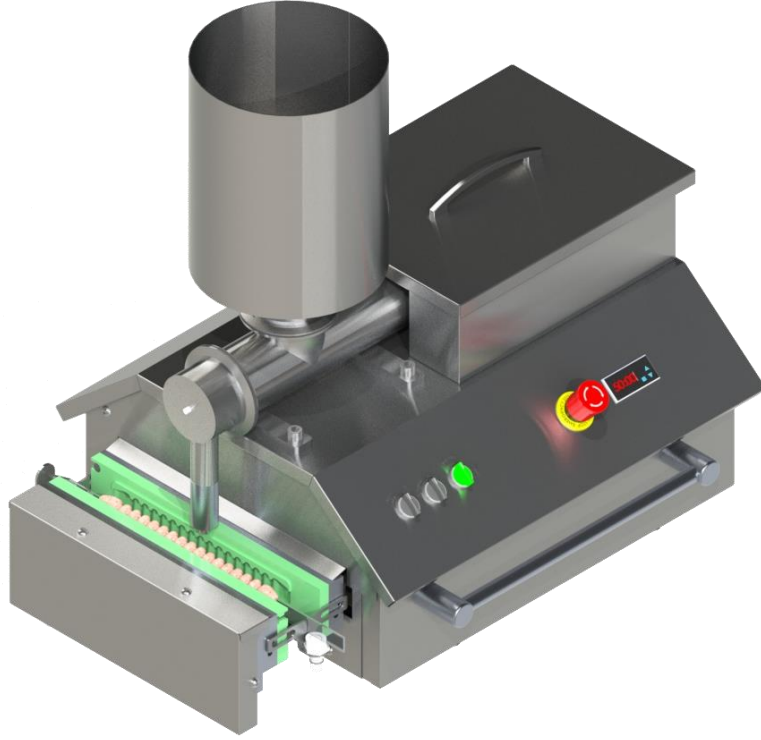


USER GUIDE
KULLANIM KILAVUZU

KEBAP MACHINE
KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

MACHINE TECHNICAL INFORMATION

MAKİNE TEKNİK BİLGİLERİ



MODEL	KPAS-30
CAPACITY / KAPASİTE (depending on the knife / takılan bıçağa bağlı)	480 - 600 (pieces/hour) (adet/saat)
GRAM RANGE / ARALIĞI	75 – 100 – 140 GR
ENGINE POWER / MOTOR GÜCÜ	2.2 kW
VOLTAGE	220 V / 110 V
WEIGHT / AĞIRLIK	90 kg
WIDTH / GENİŞLİK	62 cm
HEIGHT / YÜKSEKLİK	73 cm
LENGTH / UZUNLUK	81 cm

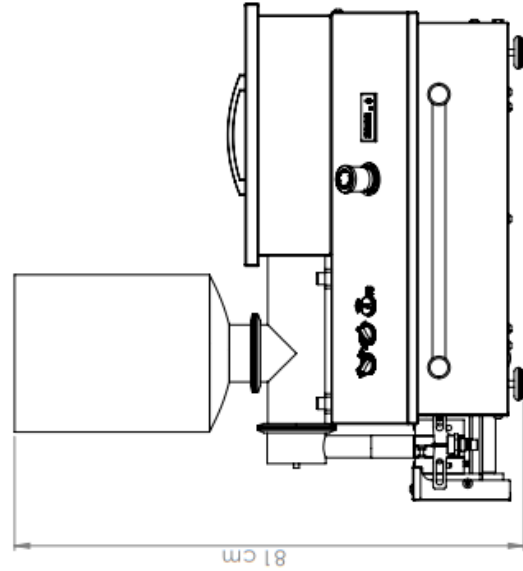
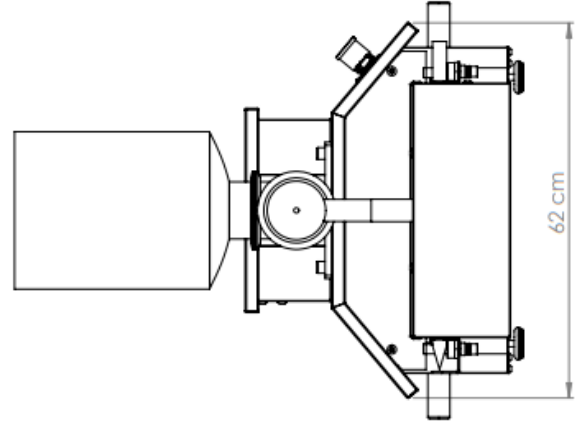
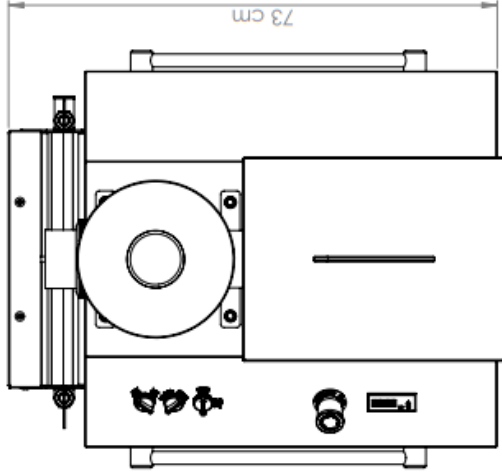


USER GUIDE
KULLANIM KILAVUZU

KEBAP MACHINE KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

MACHINE DIMENSIONS

MAKİNA ÖLÇÜLERİ





USER GUIDE
KULLANIM KILAVUZU

KEBAP MACHINE
KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ



SAFETY WARNİNGS
GÜVENLİK UYARILARI

EN

1. Plug the machine into a mini-phase socket.
2. While the machine is running, never put your hand near the rotating parts, the saw, or the motor section.
3. The covers on the machine must be in place while it is operating. Do not operate the machine with removed covers.
4. Do not wash the machine with water; clean it with a wet and damp cloth.
5. The machine must be placed on a flat surface and the wheels must be locked while it is operating.
6. Have your machine regularly serviced periodically.
7. Keep long hair and loose clothing away from the machine.
8. Do not use the machine if you are tired or under the influence of drugs or alcohol.
9. If you experience any problems with the machine, stop using it immediately and contact a qualified technician.

TR

1. Makineyi monofaze prize takın.
2. Makine çalışırken asla dönen parçalara, testereye veya motor bölümüne elinizi sokmayın.
3. Makine çalışırken üzerindeki koruma kapakları takılı olmalıdır. Kapaklar çıkarılmış halde makineyi çalıştırmayın.
4. Makineyi su ile yıkamayın, nemli bir bez ile temizleyin.
5. Çalışır vaziyette makine düzgün bir zemine yerleştirilmeli ve tekerlekleri kilitlenmelidir.
6. Makinenizin düzenli olarak periyodik bakımlarını yaptırın.
7. Uzun saçları ve bol giysileri makineden uzak tutun.
8. Yorgun veya uyuşturucu veya alkol etkisi altında makineyi kullanmayın.
9. Makine ile herhangi bir sorun yaşarsanız, kullanmayı hemen bırakın ve kalifiye bir teknisyene başvurun.



USER GUIDE KULLANIM KILAVUZU

KEBAP MACHINE KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

TURNING ON THE MACHINE MAKİNAYI ÇALIŞTIRMA

EN

Before operating the machine, make sure of the following:

Make sure all cables are properly connected in their correct places.

1. Emergency stop switch:

- Make sure the emergency stop switch is in its correct position.
- Make sure the emergency stop switch is working properly.

In addition, make sure to:

- Follow all safety instructions for the machine.
- Use the machine only for its intended purpose.

TR

Makineyi çalıştırmadan önce şunlardan emin olun:

1. Bağlantılar:

- Tüm kabloların doğru yerlerine düzgün şekilde bağlandığından emin olun.

2. Acil Durdurma Anahtarı:

- Acil durdurma anahtarının doğru konumda olduğundan emin olun.
- Acil durdurma anahtarının düzgün çalıştığından emin olun.

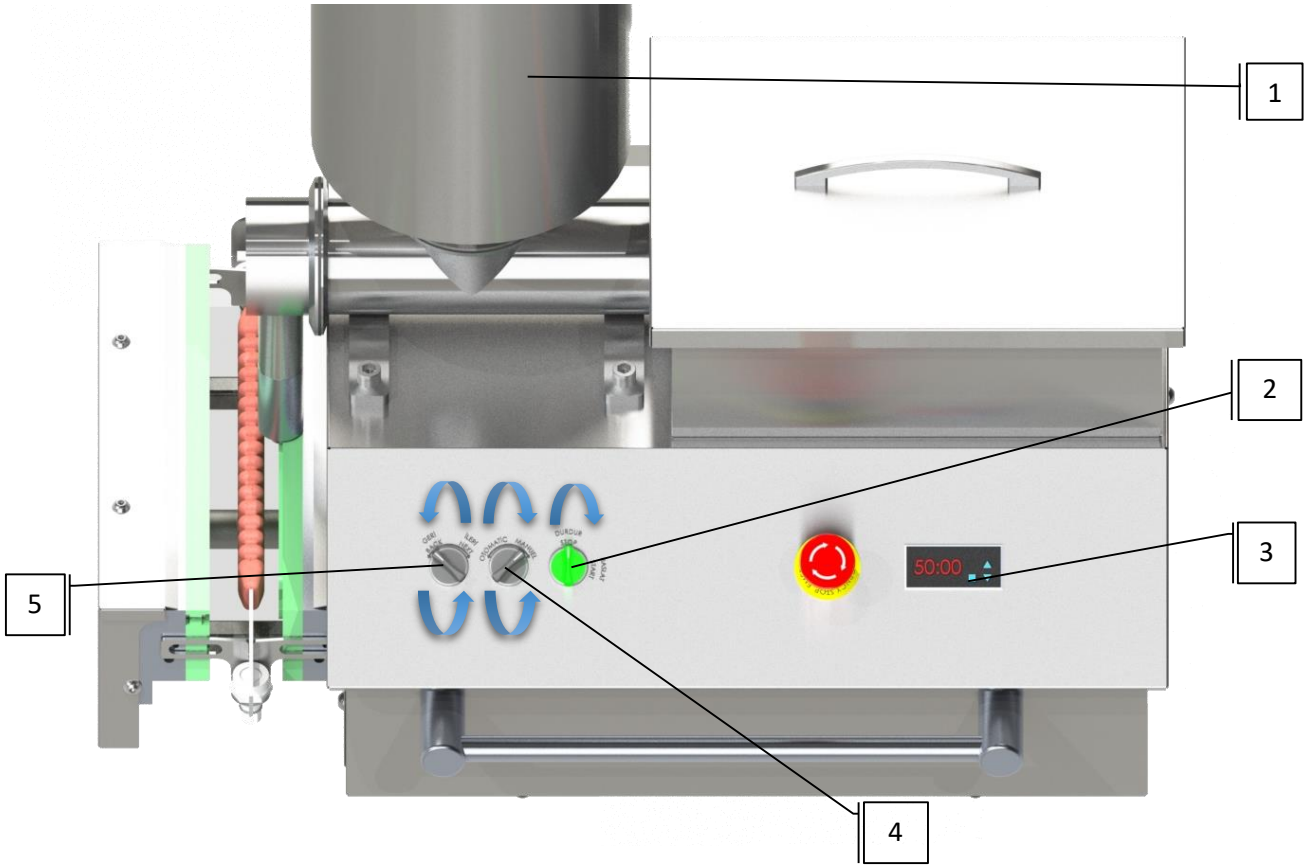
Ek olarak şunlara dikkat edin:

Makine için tüm güvenlik talimatlarına uyun. Makineyi yalnızca amacına uygun olarak kullanın.



USER GUIDE
KULLANIM KILAVUZU

KEBAP MACHINE
KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ



EN After checking the safety warnings and emergency stop button:

Kebab Preparation Process

- Place the kebab mince into the hopper located in section 1.
- Turn the switch in section 2 to the right to start the machine.
- Use the temperature gauge in section 3 to set the molds to the desired temperature (recommended temperature is 50 degrees Celsius).
- The kebab skewers are inserted into the kebab mixture by turning the switch in section 4 to the right (manual) or left (automatic) [recommended]. In automatic mode, once the molds reach the desired temperature, the kebab skewers are placed between the two molds and the kebab mixture is pushed onto the skewers. After each opening of the molds, the skewer inside is removed and a new skewer is inserted.
- **In case of minced meat jamming and motor strain:** Immediately switch the machine to manual mode and turn the switch in section 5 (as shown in the picture) left and right to move the piston back and forth. This will loosen the jammed minced meat and allow the motor to continue running without straining.

TR Güvenlik uyarılarını ve acil durdurma düğmesini kontrol ettikten sonra:

Kebab Hazırlama İşlemi

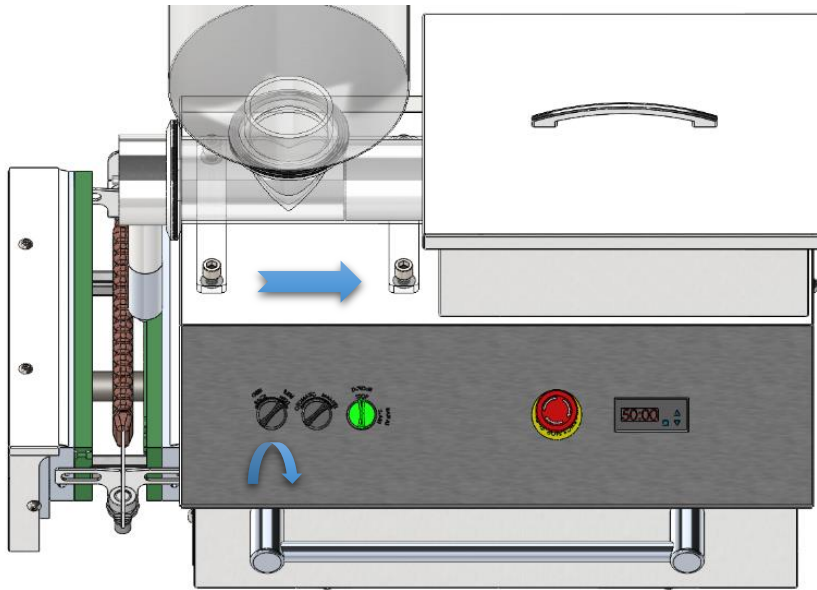
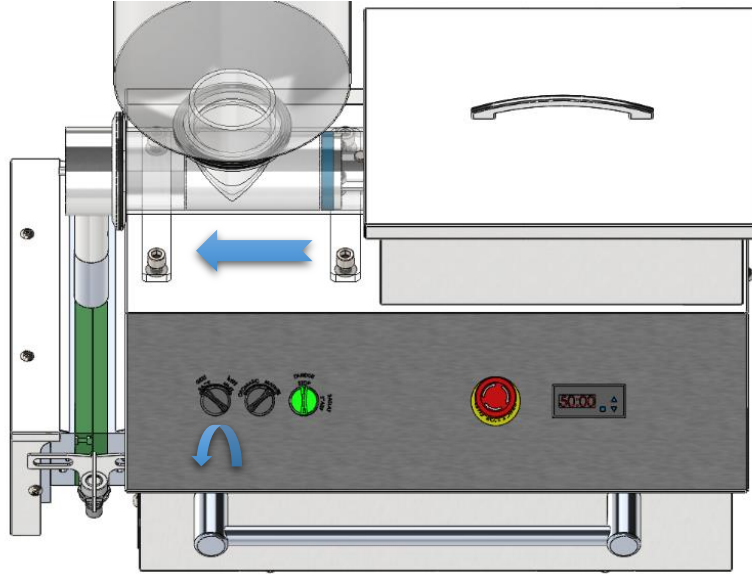
- Kebab harcı 1 numaralı hunide yer alan hazneye yerleştirilir.
- 2 numaralı kısımdaki anahtar sağa çevrilerek makine çalıştırılır.



KEBAP MACHINE

USER GUIDE KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ KULLANIM KILAVUZU

- 3 numaralı kısımdaki sıcaklık göstergesinden kalıpların istenilen sıcaklığa ayarlanması sağlanır.(önerilen sıcaklık 50 derece)
- 4. bölümdeki anahtarın sağa (manuel) veya sola (otomatik) [önerilen] çevrilmesiyle gerçekleştirilir.
- Makina otomatik ayarında ise kalıplar istenilen sıcaklığa ulaştığında kebab şişleri iki kalıp arasındaki bölüme konularak şişin üzerine kebab saplanması sağlanır. Kalıpların her açılışında içerisindeki şiş çıkartılır ve yerine yeni şiş konur
- Kıyma sıkışması ve motor zorlanması durumunda , makineyi hemen manuel konuma alıp resimde görülen 5 numaralı anahtarı sağa sola çevirerek pistonun ileri geri hareket ettirilmesi gerekir. Bu işlem sıkışan kıymayı gevşeterek motorun zorlanmadan çalışmasına devam ettirecektir.





USER GUIDE
KULLANIM KILAVUZU

KEBAP MACHINE
KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

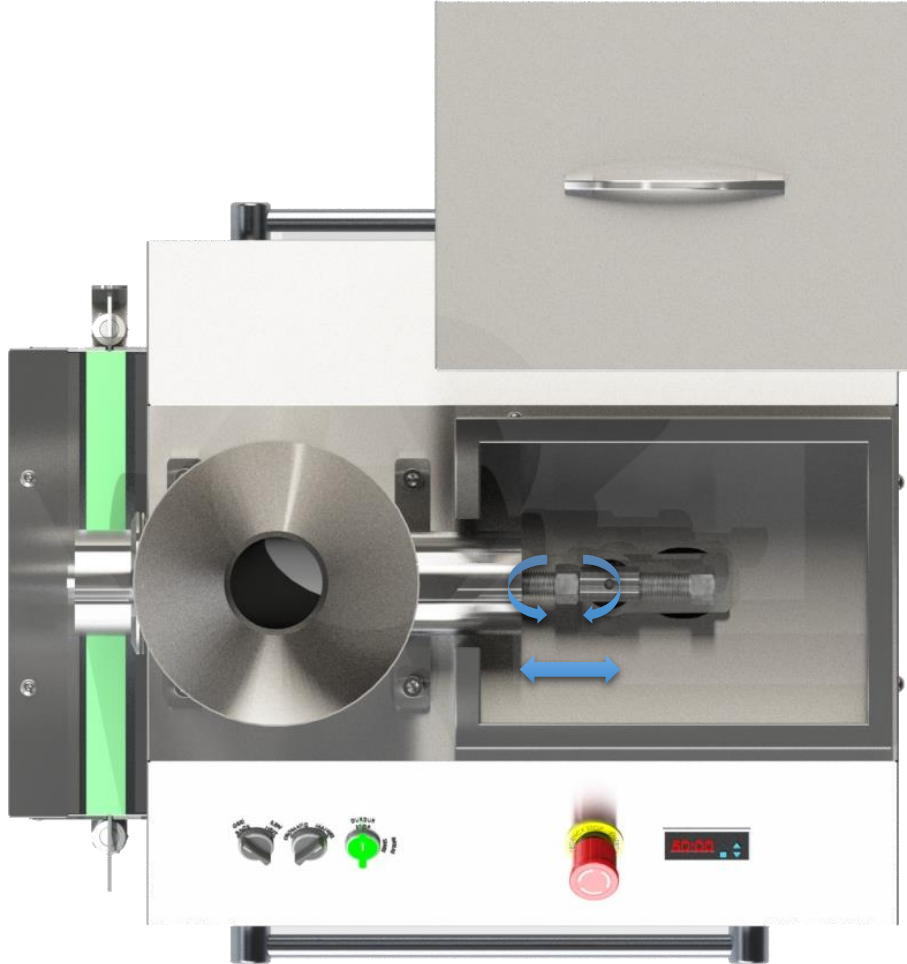
WEİGHt ADJUSTMENT
GRAMAJ AYARI

EN

- **To increase the gram weight** Turn the nut **counterclockwise** (to the left) and pull it towards the left.
- **To decrease the gram weight** Turn the nut **clockwise** (to the right) and pull it towards the right.

TR

- **Daha fazla gram için** somunu saat yönünün tersine çevirerek sola doğru çekin.
- **Daha az gram için** somunu saat yönünde çevirerek sağa doğru çekin.





USER GUIDE KULLANIM KILAVUZU

KEBAP MACHINE KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

MAKİNENİN TEMİZLİK VE BAKIMI

En

Machine Cleaning Procedure

Safety Warnings:

1. **Turn off the machine and unplug it.** This is crucial to eliminate any risk of electrical shock.
2. **Proceed with cleaning only after ensuring safety.**

Disassembly:

1. Remove parts 2 and 3 by unscrewing the bolts with the #1 lock nuts.
2. Use the #4 Allen wrench to unscrew the #5 bolts and remove part #6 from the machine.

Cleaning:

1. Clean all parts removed from the machine, especially areas where meat has adhered, using water.

Tr

1. Güvenlik Uyarıları :

- **Makine kesinlikle kapatılır ve fişi prizden çekilir.**
- Herhangi bir elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için bu işlem oldukça önemlidir.

Güvenlik sağlandıktan sonra temizlik işlemine başlanabilir.

1. Demontaj:

- 1 numaralı kilitleri civataları sökülerek, 2 ve 3 numaralı parçalar çıkarılır
- ardından 4 numaralı alyan anahtar ile 5 numaralı civatalar sökülür ve 6 numaralı parça makinadan çıkarılır.

2. Temizlik:

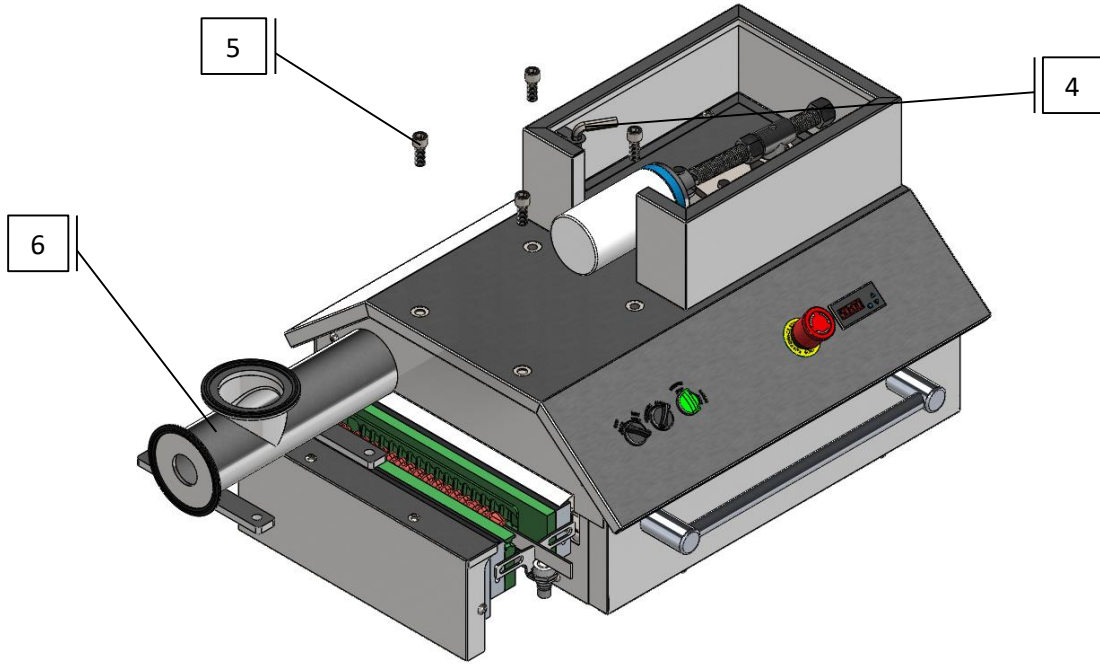
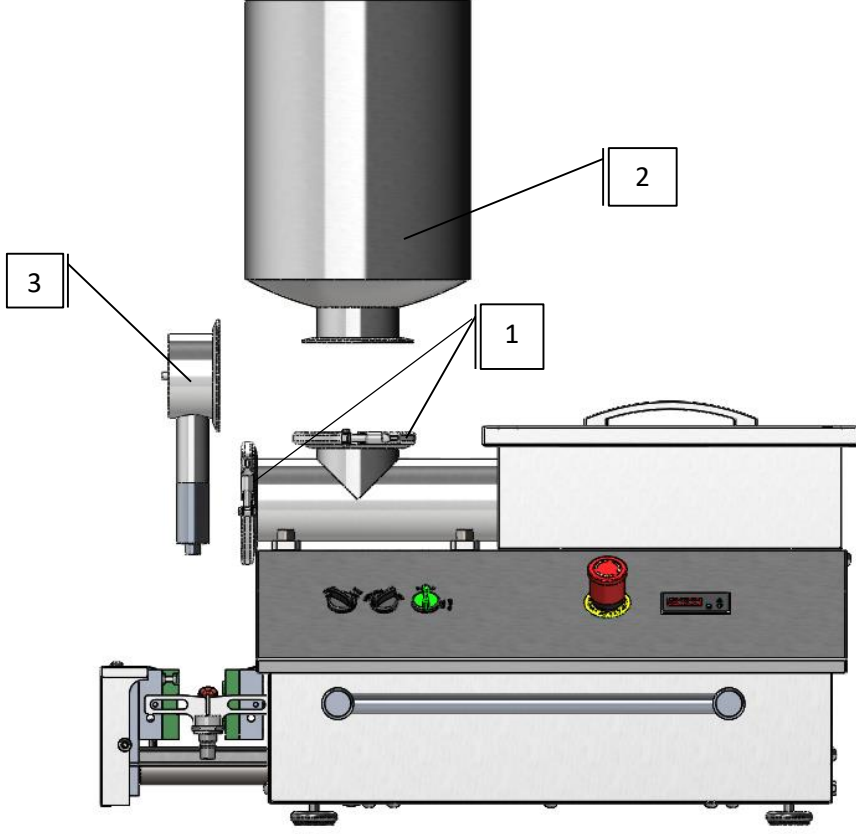
- Makineden sökülen tüm parçalarda (özellikle kıymanın yapıştığı bölgelerde) su ile temizlik gerçekleştirilir.



USER GUIDE
KULLANIM KILAVUZU

KEBAP MACHINE
KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

MAKİNEİN TEMİZLİK VE BAKIMI
MACHINE CLEANING PROCEDURE





KEBAP MACHINE

KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

MOLD CHANGE

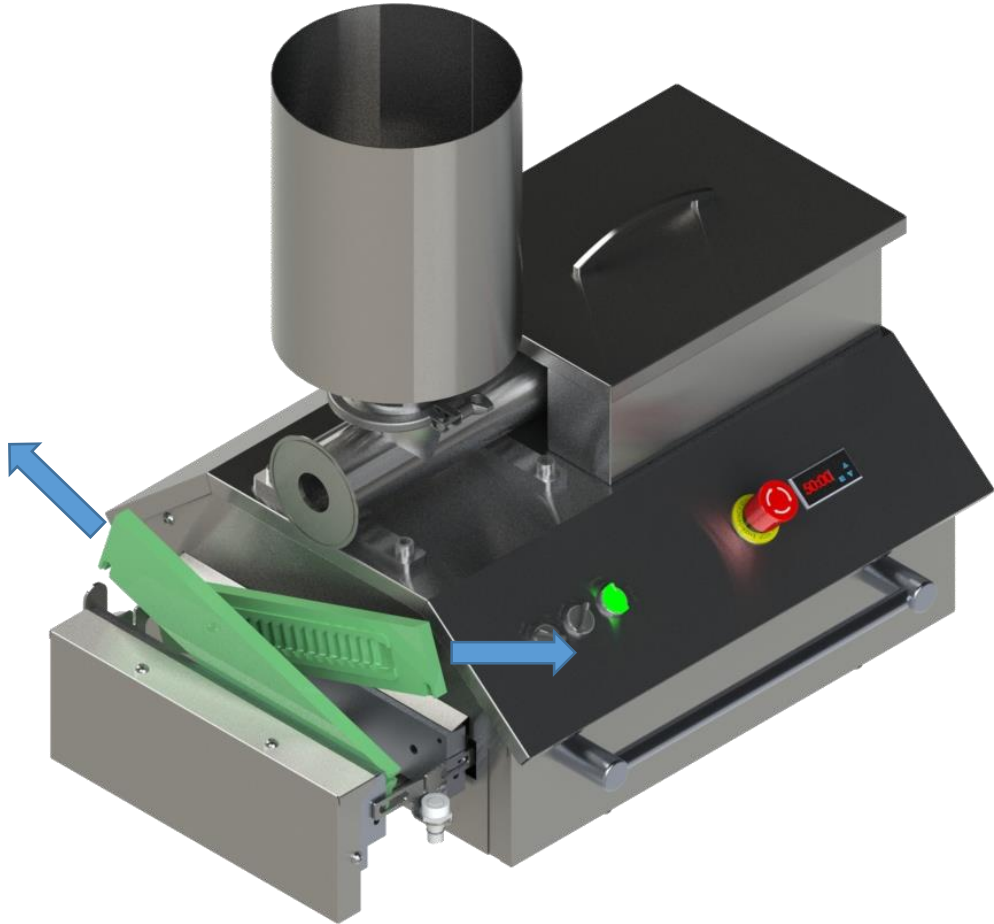
KALIP DEĞİŞTİRİLMESİ

EN

To remove the mold, turn it over and slide it out in the direction of the arrow, as shown in the image below.

TR

Kalıp çıkartmanız için aşağıdaki resimde gösterildiği gibi kalıbı çevirip ok yönüne çıkartın.





ASSEMBLY/MONTAJ

KEBAP MACHINE

KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

MONTAJ TALİMATLARI

KPAS-30

**EN:**

In this booklet, you will find a detailed view of all the machine parts, represented in a fragmented way and in their real, realistic form.

In the drawing, there is a balloon that refers to the part number in the table. The table contains a specific code for each part. Explanation and number of parts available.

Most of the parts are connected to each other in a sequential manner. Try to follow the diagram starting with the disassembly of the parts at the edges and moving towards the center of the machine, Reversing or using excessive force may damage the parts.

WARNING: ALWAYS KEEP WORKPLACE HEALTH AND SAFETY REGULATIONS IN MIND.

FOR SAFE ASSEMBLY, AT LEAST TWO PEOPLE ARE REQUIRED . SOME PARTS ARE HEAVY AND MAY CAUSE STRAIN AND INJURY IF ASSEMBLY IS ATTEMPTED BY JUST ONE PERSON

TR:

Bu kitapçıkta, tüm makine parçalarının ayrıntılı bir görünümünü bulacaksınız. Parçalar, hem birbirlerinden ayrılmış şekilde hem de gerçekçi görünüşleriyle temsil edilmiştir.

Çizimde, her bir parçanın numarasını tabloda bulunan karşılığına işaret eden bir balon bulunmaktadır. Tablo, her parça için özel bir kodu, açıklamayı ve mevcut parça sayısını içerir. Bu sistem, çizimdeki parçaları kolayca tanımlamayı ve anlamayı sağlar.

Makinenin parçalarının çoğu, birbirine ardışık bir şekilde bağlanmıştır. Parçaları sökerken diyagrama dikkat ederek kenarlardan başlayıp merkeze doğru ilerleyin. Tersten başlamak veya aşırı güç kullanmak parçalara zarar verebilir.

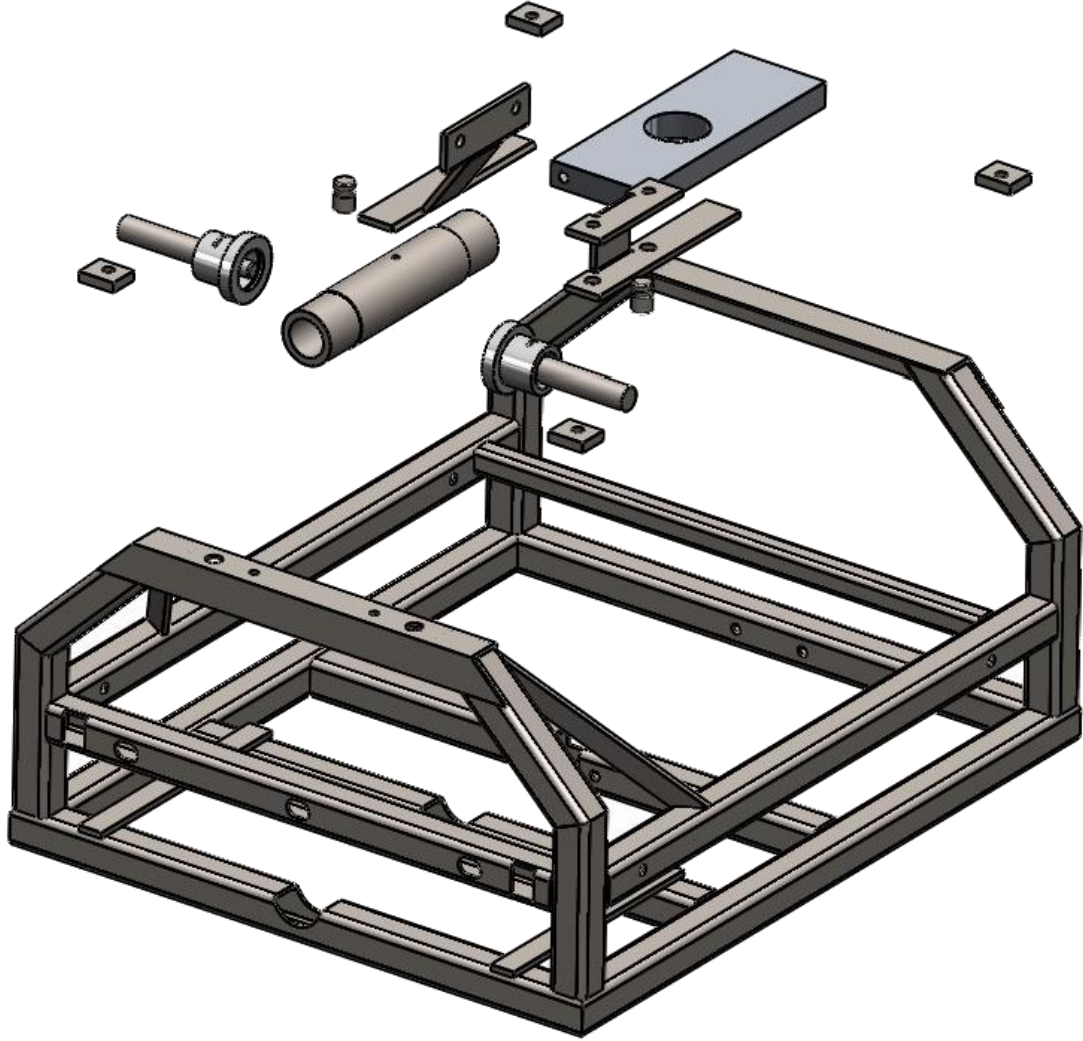
DİKKAT: İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİK YÖNETMELİKLERİNİ HER ZAMAN GÖZ ÖNÜNDE BULUNDURUN.

GÜVENLİ BİR MONTAJ İÇİN EN AZ İKİ KİŞİ GEREKLİDİR. BAZI PARÇALAR AĞIRDIR VE TEK KİŞİYLE MONTAJ YAPMAYA ÇALIŞMAK ZORLANMAYA VE YARALANMAYA NEDEN OLABİLİR.



ASSEMBLY/MONTAJ

KEBAP MACHINE
KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ
CHASIS ASSEMBLY
ŞASE MONTAJI



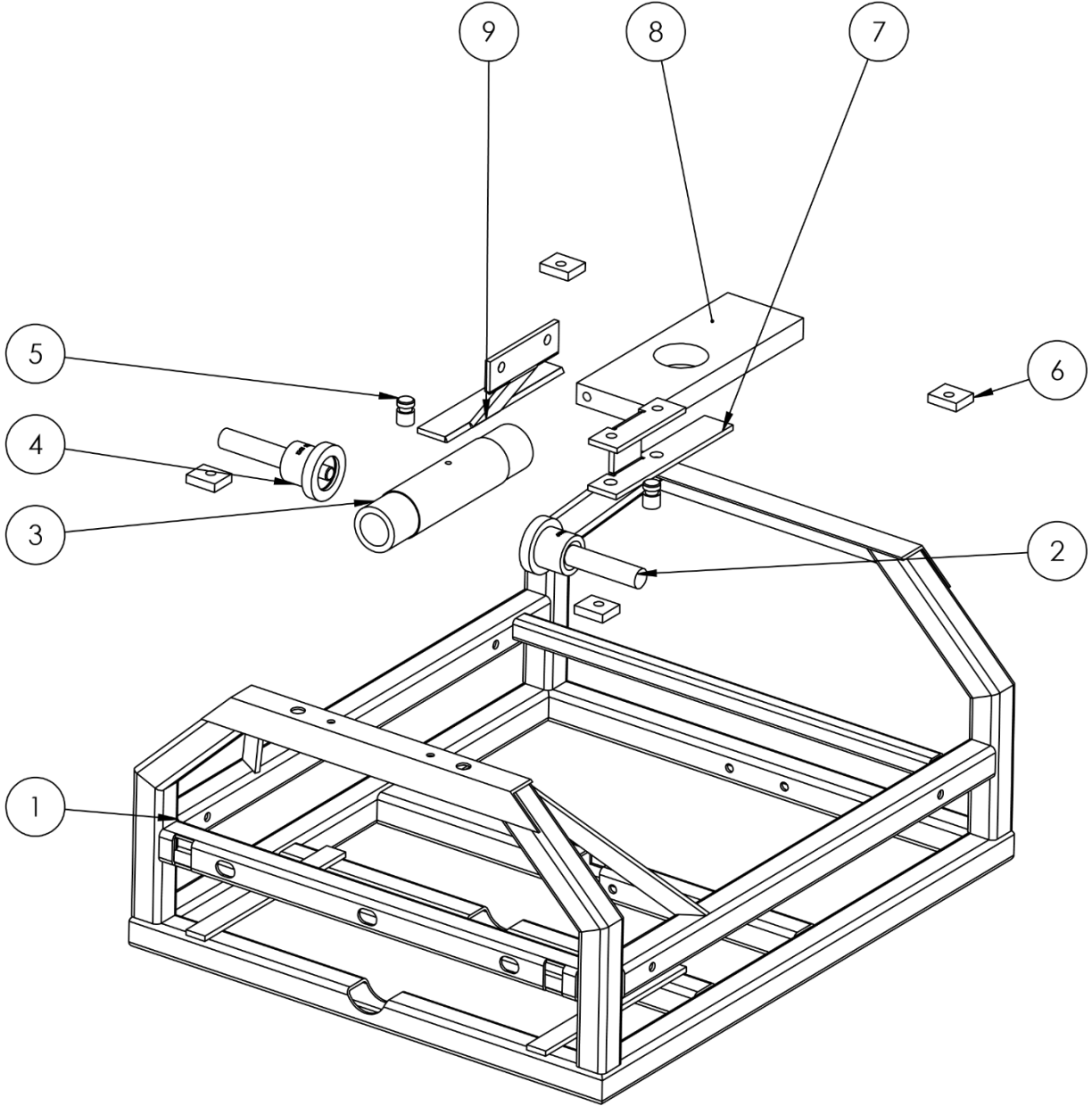


KEBAP MACHINE

KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

CHASIS ASSEMBLY

ŞASE MONTAJI





ASSEMBLY/MONTAJ

KEBAP MACHINE

KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

CHASIS ASSEMBLY

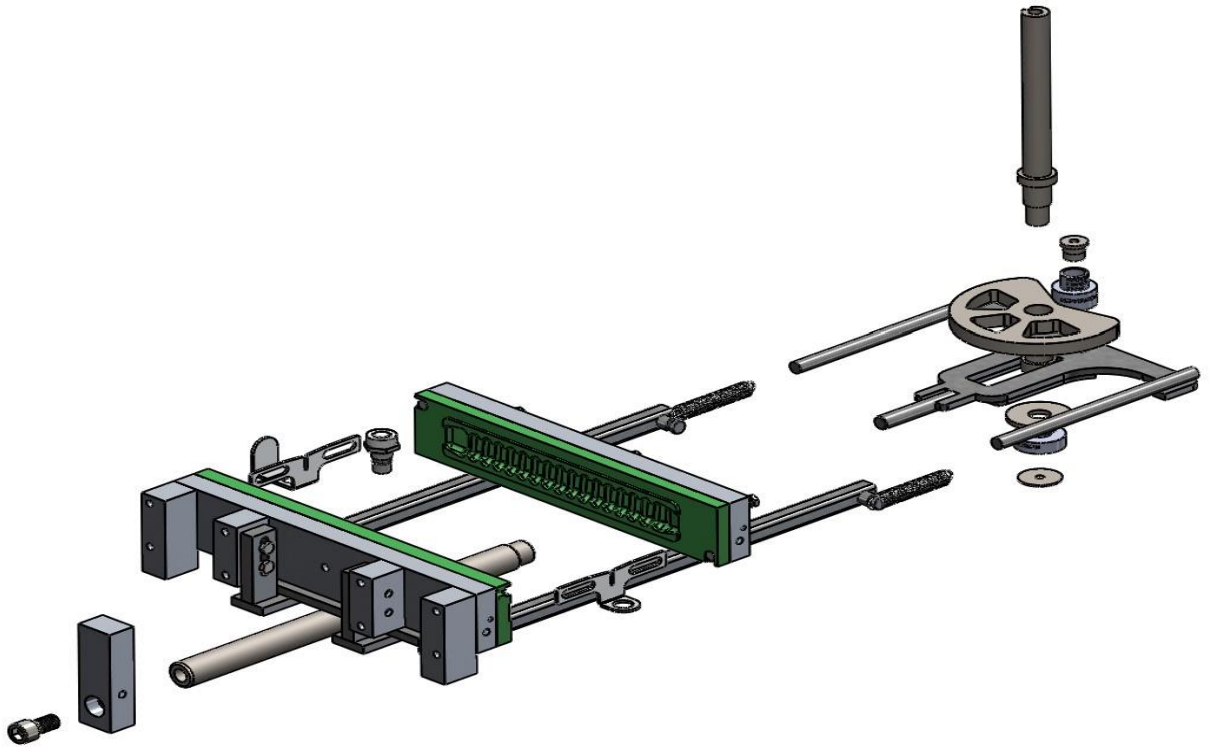
KPAS-30

ŞASE MONTAJI

BALL.NO.	PART CODE / PARÇA KODU	EXPLAIN / AÇIKLAMA	QUANT. / MİKT.
1	0402001	30 X 30 PROFİLE / PROFİL	1
2	0402004	SHAFT / MİL	2
3	0402002	PIPE / BORU	1
4	0402006	WHEEL / TEKERLEK	2
5	0402010	SPRING CARRIER / YAY TUTUCU	2
6	0402009	CORNER / KÖŞE	4
7	0402007	ENGINE PLATE / MOTOR KAİDESİ	1
8	0403005	ALUMINUM PLATE / ALUMINUM PLAKA	1
9	0402008	ENGINE PLATE / MOTOR KAİDESİ	1



KEBAP MACHINE
KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ
MOLD MECHANISIM ASSEMBLY
KALIP MEKANİZMASI MONTAJI





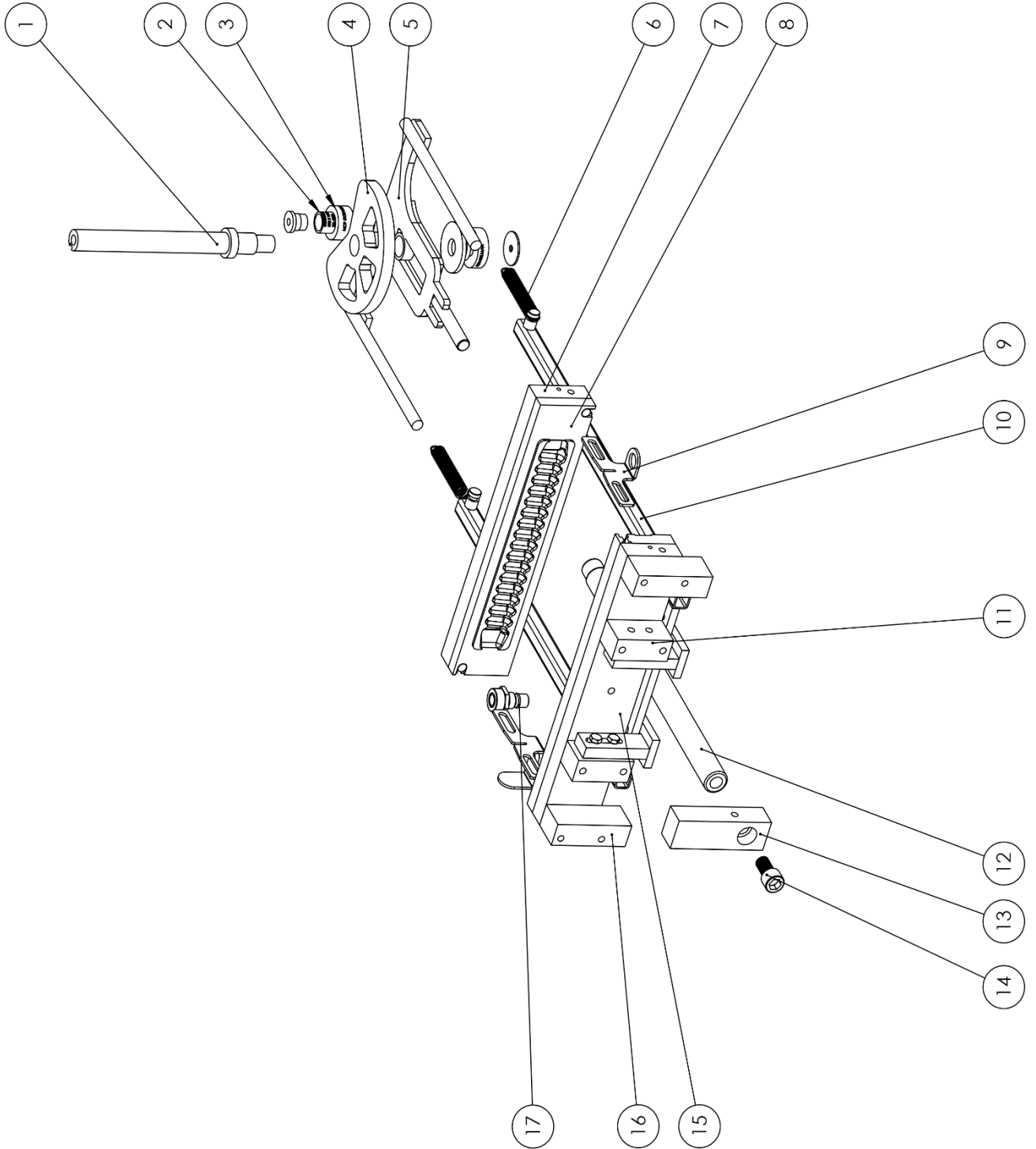
ASSEMBLY/MONTAJ

KEBAP MACHINE

KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

MOLD MECHANISIM ASSEMBLY

KALIP MEKANİZMASI MONTAJI





ASSEMBLY/MONTAJ

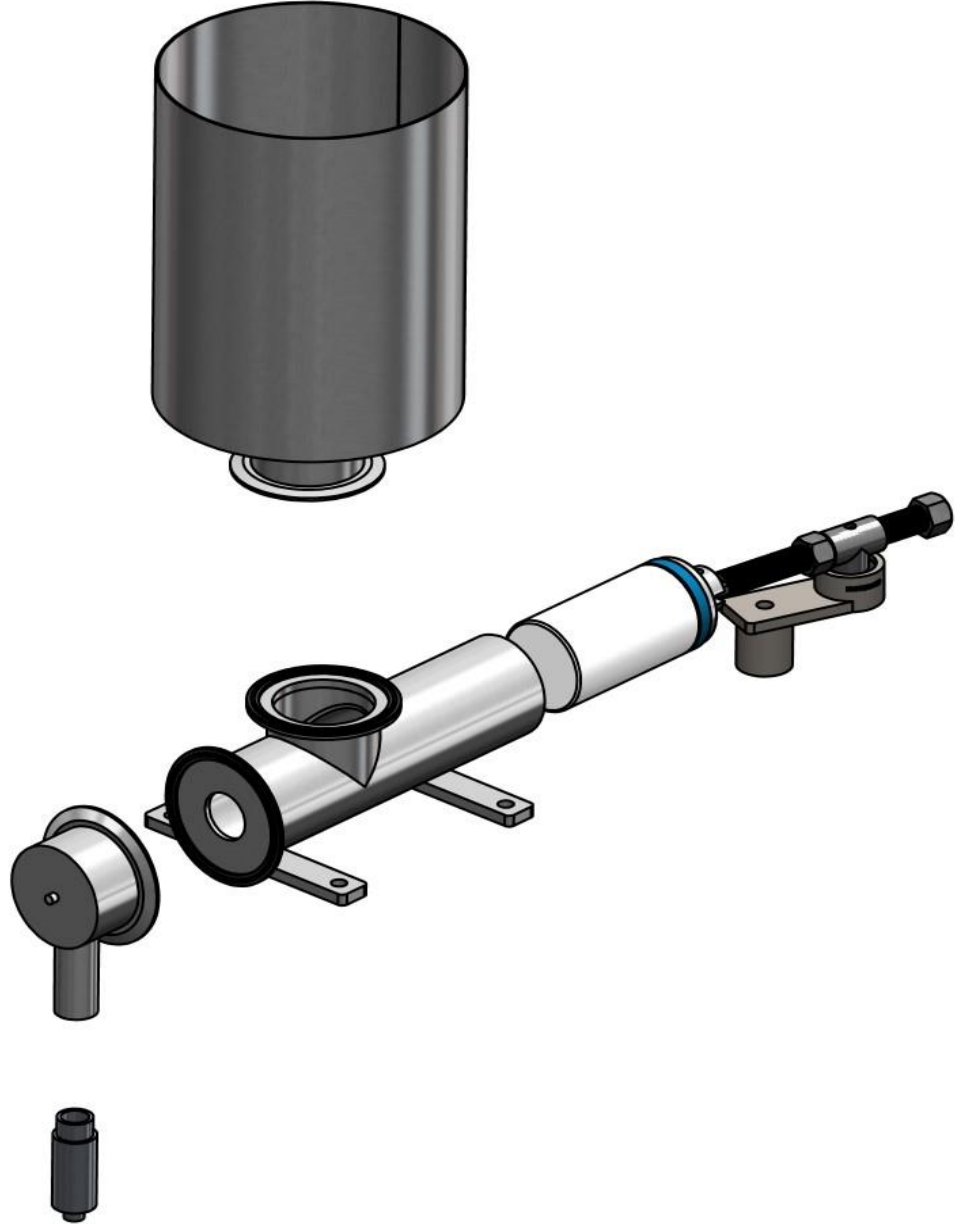
KEBAP MACHINE
KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ
 MOLD MECHANISIM ASSEMBLY
 KALIP MEKANİZMASI MONTAJI

KPAS-30

BALL.NO	PART'S CODE / PARÇA KODU	EXPLAIN / AÇIKLAMA	QUANT. / MİKT.
1	0402011	SHAFT / MİL	1
2	0402021	FOLLOWER PART / TAKİPÇİ PARÇASI	1
3	0409021	MCP 51204 BALL BEARING / RULMAN	1
4	0402012	CAM / KAM 15 MM SHEET	1
5	0402013	SHEET / SAC 8 mm	1
6	0409100	SPRING / YAY	2
7	0402029	MOLD HOLDER / KALIP TAŞIYICI	1
8	MOLD/KALIP	140 GR	1
9	0401031	SKEWER HOLDER / ŞİŞ TUTUCU	1
10	0402003	MOVEMENT TRANSMİSSİON / HAREKET AKTARMA	1
11	0402024	MOLD HOLDER / KALIP TAŞIYICI	2
12	0402022	SHAFT / MİL	1
13	0403023	MOLD HOLDER / KALIP TAŞIYICI	1
14	0409101	M16	1
15	0402029	MOLD HOLDER / KALIP TAŞIYICI	1
16	0402026	MOLD HOLDER / KALIP TAŞIYICI	2
17	0402013	SENSOR	1



KEBAP MACHINE
KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ
CONE and PİSTON ASSEMBLY
HUNİ ve PİSTON MONTAJI



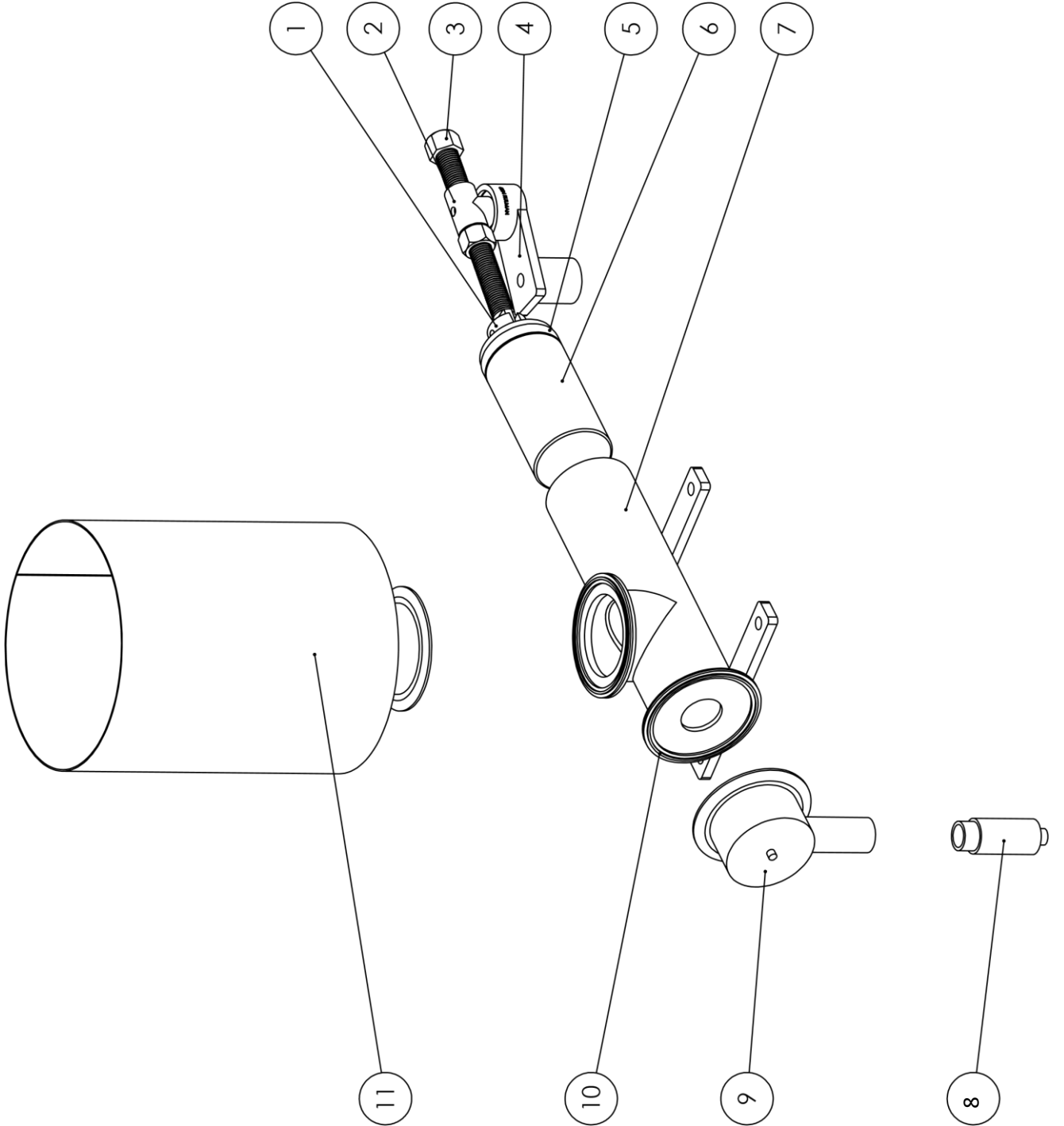


KEBAP MACHINE

KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

CONE and PİSTON ASSEMBLY

HUNİ ve PİSTON MONTAJI



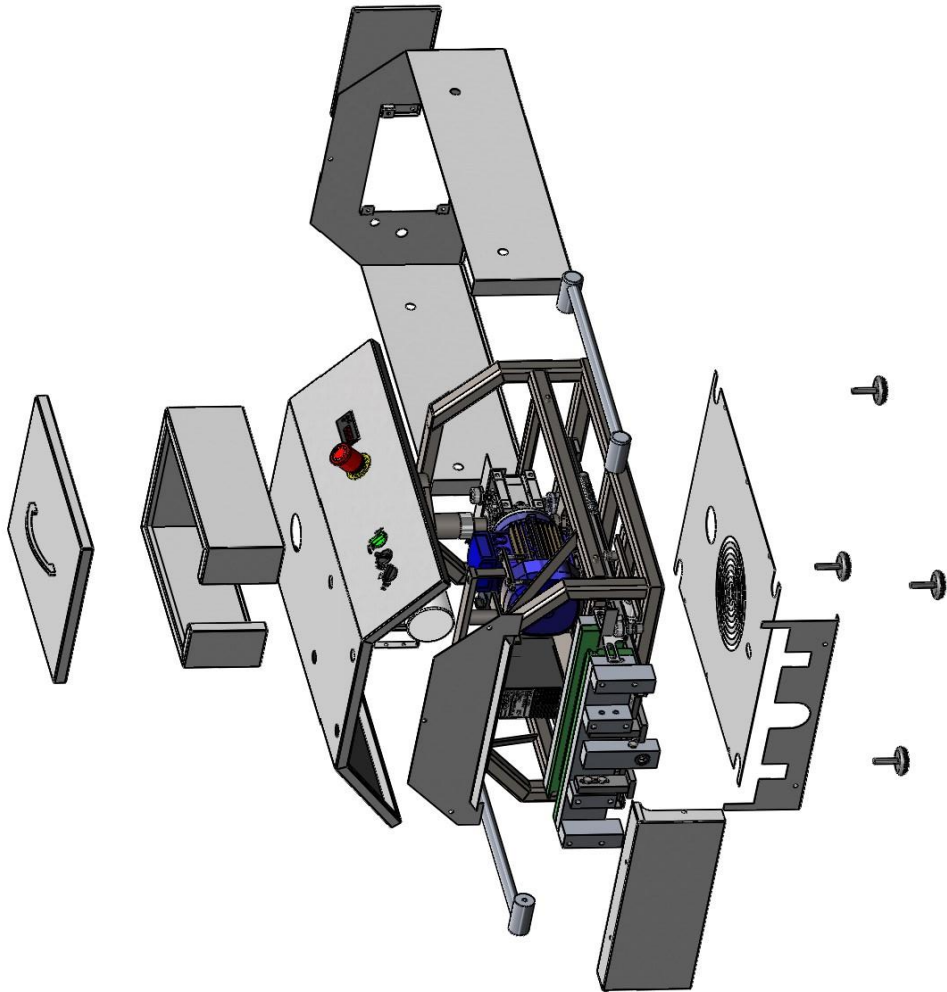


KEBAP MACHINE
KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ
 CONE and PİSTON ASSEMBLY
 HUNİ ve PİSTON MONTAJI

BALL.NO	PART'S CODE / PARÇA KODU	EXPLAIN / AÇIKLAMA	QUANT. / MİKT.
1	0401038	PİSTON PART / PİSTON PARÇASI	1
2	0402036	PİSTON HOLDER / PİSTON TUTUCU	1
3	0402037	GRAMAJ ADJUSTMENT BOLT / GRAMAJ AYAR VIDASI	1
4	0402035	TRANSMİSSION PART / AKTARMA PARÇASI	1
5	0408039	GASKET / JONTA	1
6	0404040	PİSTON	1
7	0401042	PİPE / BORU	1
8	0403044	ENJEKTOR	1
9	0401043	ENJEKTOR PART / PARÇA	1
10	0408041	GASKET / JONTA	2
11	0401045	CONE / HUNİ	1



KEBAP MACHINE
KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ
CABINET ASSEMBLY
KABİN MONTAJI





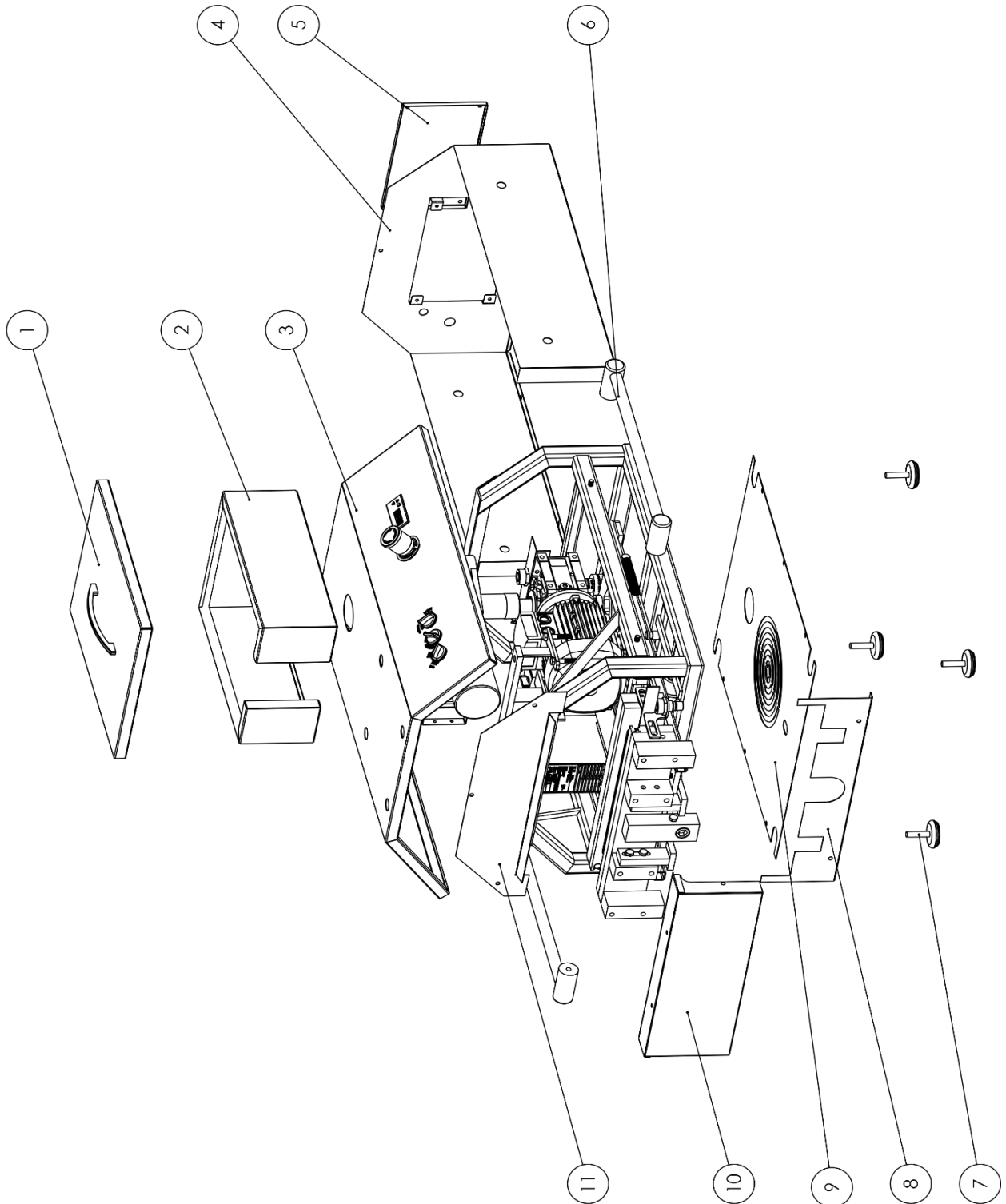
ASSEMBLY/MONTAJ

KEBAP MACHINE

KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

CABINET ASSEMBLY

KABİN MONTAJI





ASSEMBLY/MONTAJ

KEBAP MACHINE
KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ
 CABINET ASSEMBLY
 KABİN MONTAJI

KPAS-30

BALL.NO	PART'S CODE / PARÇA KODU	EXPLAIN / AÇIKLAMA	QUANT. / MİKT.
1	0401052	COVER / KAPAK	1
2	0401049	COVER / KAPAK	1
3	0401033	COVER / KAPAK	1
4	0401046	COVER / KAPAK	1
5	0401047	COVER / KAPAK	1
6	0403054	HAND / KOL	2
7	0409056	WHEEL / TEKERLEK	4
8	0401050	COVER / KAPAK	1
9	0401048	COVER / KAPAK	1
10	0401053	COVER / KAPAK	1
11	0401051	COVER / KAPAK	1



ASSEMBLY/MONTAJ

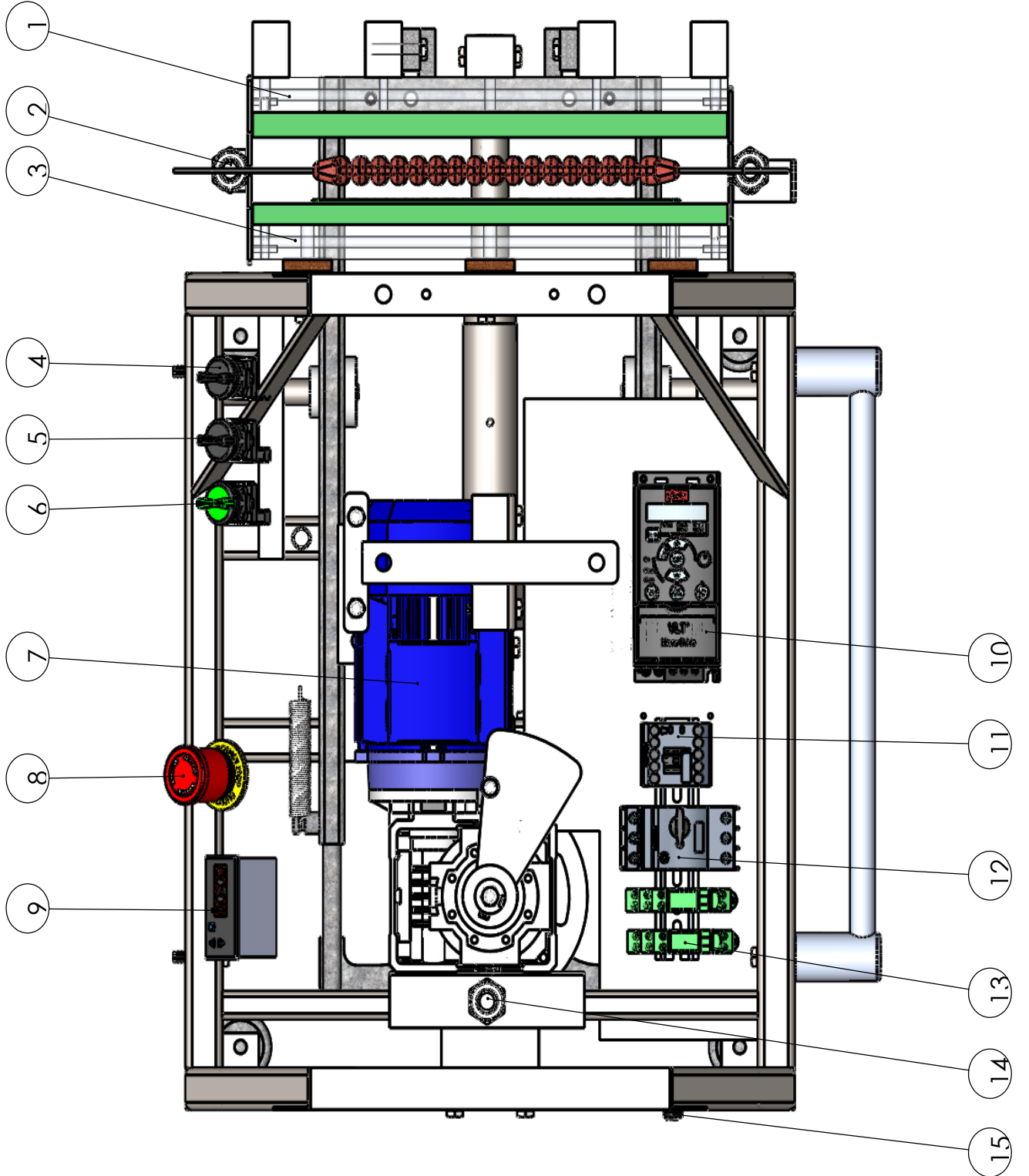
KEBAP MACHINE

KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

ELECTRICITY PARTS

ELEKTRİK PARÇALARI

KPAS-30





KEBAP MACHINE
KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ
 ELECTRICITY PARTS
 ELEKTRİK PARÇALARI

BALL.NO	PART'S CODE / PARÇA KODU	EXPLAIN / AÇIKLAMA	QUANT. / MİKT.
1	0409103	RESISTANCE	4
2	0409104	SENSOR	1
3	0409103	RESISTANCE	1
4	0409105	BUTTON / DÜĞME	1
5	0409106	BUTTON / DÜĞME	2
6	0409107	BUTTON / DÜĞME	1
7	0409108	1,5 KW MOTOR	1
8	0409109	EMERGENCY STOP / ACİL STOP	1
9	0409110	TERMO METRE	1
10	0409111	INVERTER / SÜRÜCÜ	1
11	0409112	CONTACTOR	1
12	0409113	CIRCUIT BREAKER / DEVRE KESİCİ	1
13	0409114	RELAY	1
14	0409115	SENSOR	1
15	0409116	FUSE	2

KEBAP MACHINE

KEBAB SAPLAMA MAKİNESİ

MAINTENANCE AND REPAIR SUGGESTIONS BAKIM VE ONARIM ÖNERİLERİ

EN

Maintenance and repair are an important part of ensuring that your equipment works properly and lasts for a long time. Please pay attention to the following points:

- **Inspect your equipment regularly.** Identifying and fixing problems early on can help prevent bigger problems down the road.
- **Only allow qualified technicians to work on your equipment.** Improper repair can cause more damage.
- **Use original spare parts and accessories.** Aftermarket products can cause malfunctions.
- **Check rotating parts (gears, chains and ball bearings) for oil and grease frequently:** Oil is necessary for your machine to function properly. Regularly changing the oil helps to protect your machine.
- **Listen to and observe your equipment carefully to identify and fix problems early on.**
- **Avoid overloading or abusing your equipment.**
- **Keep your equipment clean and dry.**
- **Protect your equipment from extreme temperatures and moisture.**
- **Keep maintenance and repair records.**

By following these tips, you can help ensure that your equipment works properly and lasts for a long time.

TR

Bakım ve onarım, ekipmanınızın düzgün çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını sağlamanın önemli bir parçasıdır. Lütfen aşağıdaki noktaları dikkat edin :

- **Ekipmanınızı düzenli olarak inceleyin.** Sorunları erken belirlemek ve düzeltmek, daha büyük sorunların önlenmesine yardımcı olabilir.
- **Yalnızca kalifiye teknisyenlerin ekipmanınızda çalışmasına izin verin.** Yanlış onarım daha fazla hasara neden olabilir.
- **Orijinal yedek parça ve aksesuarlar kullanın.** Yan sanayi ürünler arızalara neden olabilir.
- **Dönen parçaların (dişli,zincir ve bilya)Yağı ve gresi sık sık kontrol edin:** Yağ, makinanızın düzgün çalışması için gereklidir. Yağı düzenli olarak değiştirmek, makinanızın korunmasına yardımcı olur.
- **Sorunları erken belirlemek ve düzeltmek için ekipmanınızı dikkatlice dinleyin ve izleyin.**
- **Ekipmanınızı aşırı yüklemekten veya kötüye kullanmaktan kaçının.**
- **Ekipmanınızı temiz ve kuru tutun.**
- **Ekipmanınızı aşırı sıcaklıklardan ve nemden koruyun.**
- **Bakım ve onarım kayıtlarını tutun.**

Bu ipuçlarını takip ederek, ekipmanınızın düzgün çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını sağlayabilirsiniz

KEBAP MACHINE

KEBAP SAPLAMA MAKİNESİ

GARANTİ KOŞULLARI

Garanti Süresi:

- Tüm Kopuz Makina ürünleri, teslim tarihinden itibaren **1 yıl boyunca garanti altındadır.**

Garanti Kapsamı:

- Garanti süresi boyunca, **imalat, montaj veya malzeme kaynaklı arızalar** ücretsiz olarak tamir edilir veya parça değişimi yapılır. **(NAKLİYE ÜCRETİ ALICIYA AİTTİR).**

Garanti Kapsamı Dışında:

Aşağıdaki durumlarda garanti geçerli değildir:

- Kullanım kılavuzunda belirtilen talimatlara uyulmaması
- Yetkili olmayan kişiler tarafından tamir veya tadilat yapılması
- Ürünün normal aşınma ve yıpranması (kullanım süresince aşınabilecek ve zamanla değişmesi gereken bilyalar, yağlar, konveyör bantlar, kesme bıçakları, vb.)
- Kaza, düşme, darbe gibi dış etkenlerden kaynaklanan hasarlar
- Doğal afetler ve elektrik dalgalanmaları gibi mücbir sebepler
- Kargo ile Gönderilen Ürünlerin İlk Kurulumunda Müşteri Tarafından kopuz makina'nin **Yetkili Servisi** aramadan **Müdahale Edilmesi**

Garanti Hizmetlerinden Yararlanma:

- Garanti kapsamında bir arıza ile karşılaşırsanız, Kopuz Makina müşteri hizmetlerine **[00902124224487]** ulaşarak destek alabilirsiniz.

Ek Bilgiler:

- Kopuz Makina, garanti kapsamında tamir veya parça değişimi için **ücret talep etmemektedir.**
- Garanti süresi boyunca, Kopuz Makina'nın yetkili servisleri tarafından yapılan tüm işlemlerde **servis ücreti talep edilir**
- Kopuz Makina, garanti şartlarını değiştirme hakkını saklı tutar.

Daha Fazla Bilgi İçin:

- Kopuz Makina web sitesini <https://www.kopuzmakina.com/> ziyaret edebilir veya müşteri hizmetlerine **[00902124224487]**'yi arayarak ulaşabilirsiniz.

Ayrıca:

- Kopuz Makina'nın <https://www.kopuzmakina.com/servis> sayfasında da garanti ve servis hizmetleri hakkında detaylı bilgi bulabilirsiniz.

MÜŞTERİ AD – SOYADI

FİRMA YETKİLİSİ

KEBAP MACHINE

KEBAB SAPLAMA MAKİNESİ

WARRANTY TERMS

Warranty Period:

- All Kopuz Makina products are under warranty for **1 year** from the date of delivery.

Warranty Coverage:

- During the warranty period, manufacturing, assembly or material-related defects will be repaired or parts will be replaced **free of charge. (SHIPPING COST MUST BE PAID BY THE BUYER)**

Warranty Exclusions:

The warranty is not valid in the following cases:

- Failure to follow the instructions in the user manual
- Repair or modification by unauthorized persons
- Normal wear and tear of the product (including balls, bearings, oils, conveyor belts, cutting blades, etc. that may wear and need to be replaced over time)
- Damage caused by external factors such as accidents, falls or impacts
- Force majeure events such as natural disasters and power surges
- Intervention by the Customer in the Initial Installation of the Products Sent by Cargo, **without calling the Authorized Service of Kopuz Makine**

How to Claim Warranty Service:

- If you encounter a problem covered by the warranty, you can contact Kopuz Makina customer service at **[00902124224487]** for assistance.

Additional Information:

- Kopuz Makina does not charge for repairs or parts replacements under warranty.
- **Service charges will apply** for all services rendered by Kopuz Makina's authorized service providers throughout the warranty period.
- Kopuz Makina reserves the right to change the warranty terms.

For More Information:

- You can visit the Kopuz Makina website at <https://www.kopuzmakina.com/> or contact customer service at **[00902124224487]**.

Additionally:

- You can also find detailed information about warranty and service services on the Kopuz Makina website at <https://www.kopuzmakina.com/servis>.

CUSTOMER NAME – SURNAME

COMPANY AUTHORIZED