

## **The Smoking Gun™**

Gıda tsleme amaçlı el aleti

## **GARANTİ**

Bu sınırlı garanti bu ürün hakkındaki tüm önceki garantilerin yerine geçmektedir. PolyScience kendi takdirine bağlı olarak tamirat veya değiştirme yoluyla, bu ürünün alıcıya tesliminden sonraki otuz (30) gün boyunca gelişebilecek işçilik veya kusurlu malzeme kaynaklı herhangi bir kusura karşı garanti sağlamaktadır. Değiştirme olması durumunda değiştirilen ürün (A) teslimat tarihinden sonra on (10) gün için, veya (B) orijinal garanti süresinin kalan kısmı için garantili olacaktır, garanti hangisi daha uzunsa o süre boyunca geçerli olacaktır.

Eğer bu ürün servis gerektirirse talimatlar için PolyScience ile temasa geçiniz. Ürünün iadesi gerektiğinde bir iade onay kodu verilir ve ürün taşıma ücretleri önceden ödenmiş olarak belirtilen servis merkezine gönderilmelidir. Hızlı bir prosedür için iade onay numarası paketin dışına yerleştirilmelidir. Kusurun ayrıntılı bir açıklaması ürünle beraber verilmelidir.

Yukarıdakilere bakılmaksızın bu garanti eğer kusur veya arıza kaza, ihmal, makul olmayan kullanım, geçersiz servis ya da işçilik kullanımı ve malzemedeki kusurlardan kaynaklanmayan diğer herhangi bir sebepten kaynaklandığında geçersiz olacaktır.

**BURADAKİ PERİYOT VE TANIMLARIN ÖTESİNDE, BELİRLİ BİR AMACA UYGUNLUK VEYA PAZARLANABİLİRLİK DAHİL OLMAK AMA BUNLARLA SINIRLI OLMAMAK ÜZERE, AÇIKÇA VEYA İMA EDİLMİŞ ŞEKİLDE VERİLEN BİR GARANTİ BULUNMAMAKTADIR.**

**POLYSCIENCE'IN BU GARANTİYE GÖRE SORUMLULUK SAHİBİ OLDUĞU TEK MESELE, KUSURLU ÜRÜNÜN TAMİRİ VEYA DEĞİŞTİRİLMESİ OLUP POLYSCIENCE HERHANGİ BİR DURUMDA ÜRÜNÜN KULLANIMI VEYA SAHİPLİĞİNDEN KAYNAKLANAN HERHANGİ BİR KAZARA VEYA SEBEPSEL SONUÇTAN ÖTÜRÜ SORUMLU TUTULMAYACAKTIR.**

Bazı devletler (A) ima edilen garantinin uzunluğu hususundaki kısıtlamalara, veya (B) kazara veya sebepsel hasarların kısıtlanmasına veya hariç tutulmasına izin vermemektedir, dolayısıyla yukarıdaki kısıtlama ve istisnalar sizin için geçerli olmayabilir. Bu garanti size belirli haklar sunmaktadır ve sizin devletten devlete değişen başka haklarınız olabilir.

## İÇİNDEKİLER

1 SMOKING GUN™ TÜTSÜLEME ALETİ 4 AA PİL 1 STANT 1 18" (45.7 CM) UZUNLUĞUNDA BORULAMA SİSTEMİ 2 0.5 oz (14.2g) KAVANOZ ODUN TALAŞI (Amerikan Ceviz ve Elma Ağacı)	SMOKING GUN™'yi aldığınız için teşekkür ederiz! Rahat mutfak kullanımı için tasarlanan bu ürün size et, kümes hayvanları, balık, sebze ve diğer gıdalara tütsü aroması ve tadını, ızgara yapmak ya da alevde kavurmak gerekmezsiniz aşılamanızı sağlayacaktır. Optimum mutfak kapasitesi için Smoking Gun™ çeşitli tütsüleme malzemeleriyle, örneğin küçük odun talaşları, ağaç testeresi tozu, kurutulmuş bitkiler, pişirme baharatları ve çay ile kullanılabilir.
--	---

## TÜTSÜLEME İPUÇLARI VE TEKNİKLERİ

-Et, balık, meyve ve sebzeleri pişirdikten sonra tütsü tadı ve aroması vermek için gıdayı güvece, et suyu kazanına, derin tavaya veya diğer kapalı kaba/tavaya yerleştirmeniz ve kapak altından tütsüyü aşılamanız yeterlidir.

-Tamamlanmış bir tabağın daha iyi sunuma sahip olması için kubbeli tabak kapağının altına bir parça tütsü ekleyin. Anında hoşnutluk verici bir his sağlayacak ve yemek hakkında fikir verecektir.

-Dokularını değiştirmeksizin peynir ve sebze gibi hassas gıdalara Smoking Gun™ ile tütsülü bir tat ve aroma katabilirsiniz.

-En iyi sonuçları almak için her zaman gıdaları temiz bir kumaş veya kağıt havluyla "tütsüleme" öncesinde kurulaştırınız. Bu, tütsü aromasının gıda yüzeyinde yapışmasına yardımcı olur.

-Smoking Gun™'i tedarik edilen standı yerleştirerek tedarik edilen esnek boru sistemini kullanma yoluyla tütsüyü kap/tava kapakları altında gerekli yerlere yönlendirerek aşılama yapmayı daha kolay bulabilirsiniz. Bu sayede bir eliniz kapağı kaldırmak için serbest durumda kalacaktır.

-Gıdalara tütsülü bir tat ve aroma kazandırmak için 2 ya da 3 dakikalık tütsüleme ihtiyacınız olan tek şey olacaktır. Smoking Gun™'i kapalı bir kaptaki kullanırken kolayca tütsüyü kapağın altında aşılama ve birkaç dakika bekletmek yeterlidir. Smoking Gun™ ile sürekli şekilde tütsülemek **GEREKLİ DEĞİLDİR.**

-Amerikan ceviz talaşları domuz etiyle (jambon, kaburga, vs.) özellikle iyi giden keskin, tütsülü pastırma benzeri bir tat verir.

-Mesquite ağacı talaşları çoğu etleri (özellikle sığır eti) ve sebzeleri pişirmede iyidir. Güçlü ve toprağı anımsatan bir tat verirler.

-Elma ve kiraz ağaçları kümes hayvanları, av kuşları ve domuz etiyle iyi gitmektedir. Bu ağaç türleri hafifçe tatlı ama daha yoğun, meyvemsi tütsü tadı sağlar.



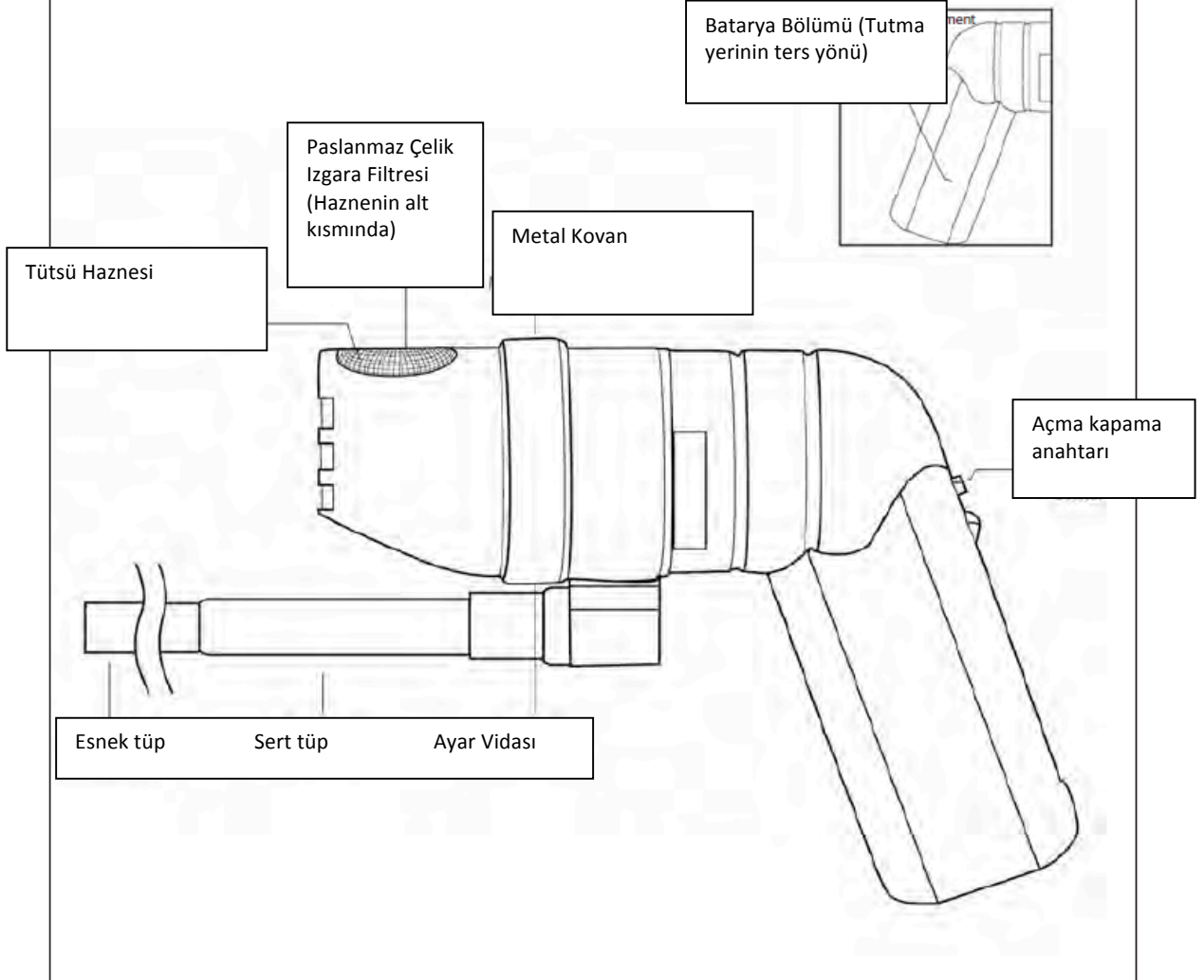
- Smoking Gun™'yi amaçlanan kullanım dışında bir amaçla kullanmayınız; PolyScience tarafından cihazın başka bir kullanımı amaçlanmamış veya ima edilmemiştir.
- Kullanım sırasında eldiven veya ızgara eldivenleri kullanılmalıdır.
- Küçük tahta parçacıkları, tahta testere tozları, kuru bitkiler, pişirme baharatları veya çay dışında tütsüleme haznesinde başka bir şey yakmaya çalışmayın.
- Smoking Gun™'nin başında daima birisi bulunmalıdır.
- 30 saniyeden daha uzun süre tütsü oluşturmayınız; daha fazla sürmesi birime zarar verebilir.
- Sadece iyi havalandırılmış alanlarda kullanınız; talaş parçacıklarının/tozların, kuru bitkilerin, pişirme baharatlarının ve/veya çayların yanması kanser, doğum kusurları ve/veya üremeye zarar verici olduğu bilinen ve yanma sonucu çıkan yan ürün emisyonuna yol açabilir.
- Smoking Gun™'in metal kovana kullanımdayken çok sıcak hale gelir. Kovana dokunmadan, temizlemeden veya depoya koymadan önce cihazın soğumasına izin verin. Daima kullanımdan sonra birimi tutmak için tedarik edilen standı kullanın.
- Smoking Gun™'i daima dik konumda kullanınız. Isınan tütsü malzemeleri ucuna bir şey takıldığında tütsü haznesinden çıkabilir ve yangın riski teşkil edebilir.
- Kül ve yanık malzemeleri daima tutuşmayan bir kaba koyunuz.
- Tütsü malzemelerini tutuştururken daima uygun özeni gösteriniz; yanabilen malzemelerin uygunsuz şekilde tutuşturulması yangın tehlikesi, patlama tehlikesi gibi durumlar oluşturabilir.
- Daima bir kibrit ya da çakmak kullanarak Smoking Gun™'deki malzemeleri yakınız. Aşırı ısı birime zarar verebileceğinden mutfak çakmağı veya başka ısıtma birimleri kullanmayınız.
- Ürün çocuklar tarafından kullanılmak için tasarlanmamıştır. Lütfen çocuklar kullandığında veya çocuklar varken kullanıldığında bir yetişkinin yakından gözetimi altında bulundurunuz.
- Smoking Gun™'yi herhangi bir yanıcı nesne veya insana doğrultmayınız.
- Smoking Gun™'yi dumanın yangın alarmlarını veya yangın söndürme sistemlerini tetikleyebileceği alanlarda kullanmaktan kaçınınız.
- Asla Smoking Gun™'yi metal kovan yerinde yokken "on (açık)" konuma getirmeyiniz. Plastik gövde içinde hareket eden metalik fan kanatları bedensel zarar veya yaralanmaya yol açabilir.
- Asla Smoking Gun™'i paslanmaz çelik ızgara filtresi yerinde olmadan çalıştırmayınız; yanan/kızgın közler plastik gövdeye girerek birime zarar verebilir veya nozuldaki dışarı fırlayarak yangın veya yanma riski teşkil edebilir.
- Smoking Gun™'nin herhangi bir parçasının çıkartılması veya sökülmesi (metal tütsü haznesi, paslanmaz çelik ızgara filtresi, batarya bölümü kapağı veya bataryalar dışında) tamir edilemez zarara sebep olabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
- Kaliforniya beyanı 65 uyarısı:** Tahta veya kömür ürünlerinin yanması Kaliforniya Eyaletince kansere, doğum kusurlarına ve/veya üreme zararına yol açtığı bilinen kimyasallar içerebilir. Bu uyarı gerekli olup Kaliforniya Sağlık ve Emniyet Kodu Bölüm 25249.6 uyarınca yayınlanmaktadır.



UYARI

NOT: Çok düşük ihtimalle Smoking Gun™'inizin servis veya tamirat gerektirmesi durumunda lütfen arkada listelenmiş konumlarda üreticiyle temasa geçiniz. LÜTFEN ALETİ SATIN ALINDIĞI YERE GERİ GÖTÜRMEYİNİZ.

## SMOKING GUN™ İLE TANIŞIN



## ÇALIŞTIRMA

1- Tütsü haznesini istenilen tütsüleme malzemeleriyle doldurun ve nazikçe kapatın. AŞIRI DERECEDE DOLDURMAYIN.

2. Güç anahtarını “on(açık)” konuma getiriniz.

3. Bir el çakmağı veya kibritle ateşi, kırmızılaşmaya başlayana kadar tütsü malzemeleri üzerinde uygulayın. MALZEME TUTUŞUR TUTUŞMAZ ALEVİ DERHAL ÇEKİNİZ. AŞIRI ISI BİRİME ZARAR VEREBİLECEĞİNDEN MUTFAK ÇAKMAĞI KULLANMAYINIZ.

Not: Fazla dumanın Smoking Gun™’in arkasından ve yanlarından çıktığını görebilirsiniz. Bu normaldir ve birimde bir arıza olduğu anlamına gelmez.

4. Tütsüyü gıda ürününe uygulayınız. (İpuçları ve Teknikler bölümüne bakınız).

5. Smoking Gun™’in gücünü “off (kapalı)” duruma getiriniz.

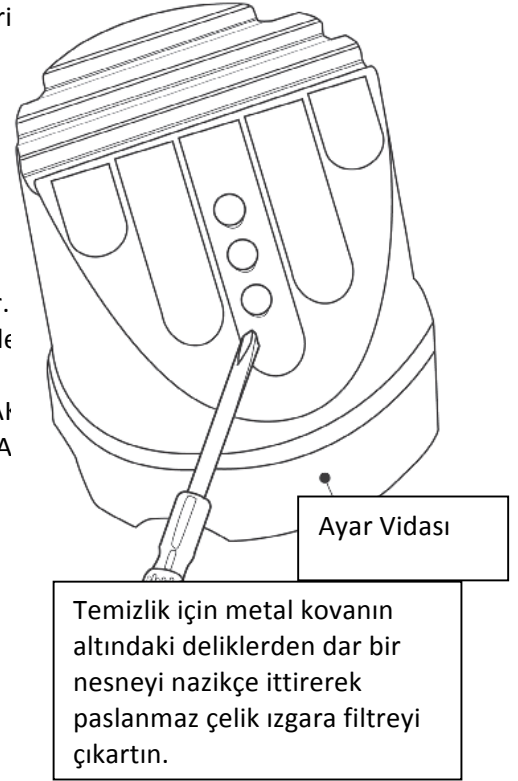
6. Eğer Smoking Gun™’ı kullanımdan önce standından çıkardıysanız, standına geri götürerek soğuyana kadar dik konumda güvenli bir halde tutunuz.

7. Metal kovan soğuduğunda birimi ters çeviriniz ve nazikçe tütsü haznesinin alt kısmına vurarak kalan tütsü malzemelerini çıkartınız. DAİMA YANIK MALZEME VE TOZLARI YANICI OLMAYAN BİR KABA BOŞALTINIZ.



#### BAKIM VE DEPOLAMA:

- Smoking Gun™'yi kullanımda değilken dik şekilde depolamak için tedarik edilen standı kullanın.
- Periyodik olarak metal kovani elle sabunlu suyla yıkayarak veya bulaşık makinesine koyarak temizleyin. Kovan, birimin plastik gövdesinden kovanın altındaki ayar vidası gevşetilerek ve ardından nazikçe çevir-çek yaparak çıkartılabilir. Geri koymak için yerine ittiri tütsü haznesinin yukarı baktığından emin olun.
- Belirli aralıklarla paslanmaz çelik ızgara filtresini elle sabunlu su kullanarak temizleyin. Filtreye ulaşmak için metal tütsü haznesini çıkartın, hazneyi ters çevirin ve ardından nazikçe dar bir nesneyle (mesela bükülmüş ataçla) kovanın altındaki deliklerden biri içine ittirin. Filtreyi tütsü haznesine tekrar yerleştirerek ve parmak ucuyla oturana kadar nazikçe bastırarak eski yerine koyun.
- Nozul ve esnek hortum gerektiğinde sabunlu suyla temizlenebilir. Tekrar montajlamadan veya kullanmadan önce tam şekilde kurumasına izin veriniz.
- Plastik gövde gerektiğinde hafif nemli havluyla temizlenebilir. ISLAH HAVLULAR İLE, SUYA DALDIRARAK VEYA AKAN SU ALTINA KOYARA TEMİZLEMeye ÇALIŞMAYIN ZİRA BU AYGITA ZARAR VEREBİLİR GARANTİYİ GEÇERSİZ KILABİLİR.



#### BATARYA KURULUM VE DEĞİŞTİRME:

1- Batarya bölümü kapağını çıkartın (sap yerinde, PolyScience logosunun ters yönünde yer almaktadır).

2- (Tedarik edilen) 4 “AA” pilini takınız ve batarya bölümü içinde belirtilen yönlerde takmaya özen gösteriniz.

3-Batarya bölümü kapağını tekrar yerine koyunuz.

NOT: Pil değişimi gerekli olduğunda aynı pil üreticisinden gelen aynı tip ve durumdaki pillerin kullanılması en ideal durumdur. Pil tiplerinin (örn, alkalin ve lityum), durumların (eski veya yeni) ya da üreticilerin farklı olması sızıntıya veya aygıta zarar verebilecek diğer zararlara sebep olabilir.

#### POLYSCIENCE'IN DİĞER SUNDUKLARI:

-Talaş Çeşitleri - Amerikan Cevizi, Mesquite, Elma ve Kiraz Ağaçları (her birinden 4-oz. kavanoz).

#### SERVİS VE TAMİRAT

Smoking Gun™'in düşük ihtimalle tamirat veya servis gerektirmesi durumunda birimi iade etmeden önce bir İade Onay Numarası almak için PolyScience ile temasa geçiniz. İade Onay numarasını sorunun kısa bir açıklaması ve orijinal alım tarihini belirten fişin nüshasıyla birimi aşağıdaki PolyScience adresine gönderiniz. **BİRİMİ SATIN ALINDIĞI DÜKKAN GERİ GÖTÜRMEYİNİZ.**

PolyScience® %10 geri dönüşümlü kağıda basılmıştır. 110-468 11/08 1K	PolyScience 6600 W. Touhy Avenue Niles, IL 60714 Ücretsiz 1-800-299-7569 (ABD ve KANADA) 847-647-0611 E-posta: culinary@polyscience.com Web: www.cuisinetechnology.com
--	--

PolyScience logosu ve “Smoking Gun”, Preston Industries Inc'in bölümü olan PolyScience'in tescilli markalarıdır.