

SousVide™

PROFESSIONAL
CREATIVE SERIES
PRECISE TEMPERATURE COOKING SYSTEM™



İçindekiler.

Önemli Tedbirler	2
Giriş	5
Sous Vide Cooking'in avantajları	5
Özellikler & Faydalar	6
Kontroller & Bileşenler	7
Hızlı Başlangıç	9
Kurulum	11
Günelik Kullanımlar	13
Güç Kaybı	16
Temizleme & Saklama	16
Sorun Giderme	18
Elden Çıkarma	20
Garanti	21

ÖNEMLİ TEDBİRLER

Elektrikli aletleri kullanırken, aşağıdakilerin de dahil olduğu temel emniyet tedbirlerine her zaman uyulmalıdır:

1. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Tutmaç veya elinizi yanmadan koruyacak bir şey kullanın.
2. Bu "Sirkülatör"ü hasar görmüş bir güç kablosu veya fiş ile kullanmayın. Eğer bu Sirkülatör düşürüldüyse, hasar gördüye ya da kusurlu bir şekilde çalışıyorsa kullanmayın.
3. Güç kablosunun sıcak yüzeyler ile temas etmesine ya da masa veya tezgah kenarından sallanmasına izin vermeyin.
4. Kullanmıyorsanız fişten çıkarın.
5. Kişisel yaralanma ihtimalinden kaçınmak için Sirkülatör'ü temizlemeden önce her zaman fişten çıkarın.
6. Elektrik çarpmasından korunmak için Sirkülatör'ün yalnızca ısıtıcı / pompa kısmını sıvı içinde bırakın. Bunun azami derinliği cihazın gövdesinde gösterilmektedir. Eğer Sirkülatör veya güç kablosu sıvı ile temas eder ise, güç kablosunu derhal fişten çıkarın. SIVI İLE TEMASTAN KAÇININ.

7. Bu Sirkülatör ile herhangi bir uzatma kablosu kullanmayın.
8. Bu Sirkülatör yalnızca iç mekanlarda kullanılmak içindir; dış mekanlarda kullanmayın.
9. Bu Sirkülatör'ün yemek ile doğrudan temas etmesine izin vermeyin. Bu Sirkülatör ile hazırlanacak tüm yemekler, Amerikan Gıda ve İlaç Kurumu'nun onayladığı yemek pişirme torbaları içine yerleştirilmelidir.
10. İlgili kaynaktaki emniyet bölümünü dikkatlice inceleyin.
11. Bu alet, çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Yaralanmaya neden olabilecek kazaları engellemek için çocukların olabileceği yerlerde bu alet kullanılacağı zaman yakın kontrol gerekmektedir.
12. Patlayıcı ve/veya yanıcı gazların varlığında bu aleti kullanmayın.
13. Bu Sirkülatör'ü pompa ya da ısıtıcının yuva kapağı emniyetli bir şekilde yerinde olmadan kullanmayın.
14. Bu Sirkülatör'ü kullanım amacı olan yemek hazırlamak dışında başka amaçlar için kullanmayın.
15. Bu aletin üreticisi tarafından tavsiye edilmeyen yardımcı parçaların kullanılması yaralanmalara sebep olabilir.
16. Bu aleti sıcak gaz ocağı ya da elektrikli ocak üzerine veya yanına ya da ısıtılmış bir fırının içine koymayın.
17. Kızgın yağ veya diğer kızgın sıvılar içeren bir ev aletini taşıırken aşırı derecede dikkatli olunmalıdır.
18. Bağlantıyı kesmek için her türlü kontrolü "off" yapın ve fişi prizden çıkarın.
19. Yalnızca ev işlerinde kullanılmak içindir.
20. Tüm talimatları dikkatlice okuyun.

BU TALİMATLARI UNUTMAYIN.

Uyarı.

Bu Sirkülatör, topraklı bir güç kablosu ile donatılmıştır. Aleti yalnızca artık akım cihazına sahip topraklı fişlere takın. Fişin topraklayıcı ucu eksik veya hasarlı ise veya topraklayıcı bir adaptöre sahipse aleti kullanmayın. Eğer fiş, kullanmayı düşündüğünüz prize uymazsa usta bir elektrikçi ile irtibata geçin.



ÖNEMLİ: Isıtıcı hata yapması halinde ısıtıcıyı devre dışı sıcaklık bırakması için Sous Vide Professional aletiniz bir otomatik aşırı ile donatılmıştır. Eğer bu emniyet yeniden ayarlanamaz emniyeti ise, alet PolyScience'a geri gönderilmelidir.



ÖNEMLİ: Pişirme haznesindeki sıvı seviyesinin çok düşmesi halinde ısıtıcıyı ve pompayı devre dışı bırakması için Sous Vide Professional aletiniz ayrıca bir şamandıralı anahtar ile donatılmıştır. Eğer Sirkülatör, uygun sıvı seviyesine ulaşıldığı zaman eski haline dönmez ise, alet PolyScience'a geri gönderilmelidir.



IMPORTANT: SET ÜSTÜ KORUMA: Bazı set üstü malzemeler, sous vide cooking için gereken sıcaklıklara uzun süreli maruz kalamayabilir. Set üstünüzü hasarlara karşı korumak için PolyScience, yemeğin pişirileceği sıvıyı ısıtmaya başlamadan önce, pişirme haznesini daima bir sacayağına ya da diğer yalıtkan bir madde üzerine yerleştirmenizi tavsiye etmektedir.

Giriş.

PolyScience Sous Vide Professional Termal Sirkülatörü'nü seçtiğiniz teşekkür ederiz. Uygun şekilde kullanıldığı zaman, sous vide pişirme yöntemi için ihtiyaç duyduğunuz düşük sıcaklıklar için kesin ve güvenilir sıcaklık kontrolü sağlayacaktır.

Sirkülatör'ünüzün doğru bir şekilde çalıştığını onaylamak için Sirkülatör'ü derhal kullanmanızı tavsiye ederiz. Çok düşük bir ihtimalle olsa da sevkiyat sırasında birimin zarar gördüğü veya doğru bir şekilde çalışmadığı zaman ihtiyacınız olan irtibat bilgileri aşağıdadır:

PolyScience

6600 W. Touhy Avenue

Niles, IL 60714 USA

Telefon: 1.800.229.7569

1.847.647.0611

E-posta: culinary@polyscience.com

Aşağıdaki internet adresi üzerinden Sous Vide Professional'ın garantisini etkinleştirdiğinizden emin olun: www.cuisinetechology.com/activate

Sous Vide Cooking'in Avantajları.

- Et, balık veya kümes hayvanlarının etlerini pişirirken gerçekleşen küçülmeyi önemli ölçüde azaltır.
- Besinler havası alınmış torbalara yerleştirildiği için, besin öğeleri, tatlar ve yağlar diğer pişirme yöntemlerinde olduğu gibi kaybolmaz. Sous Vide Cooking daha az miktarda katı ve sıvı yağ gerektirdiği için daha sağlıklı yemekler pişirmenize olanak sağlar. Aynı zamanda genel olarak tuz dışında kalan gerekli terbiyeleme miktarını da azaltır.
- Pişirilecek yemeğin malzemelerini pişirme haznesine yerleştirdiğinizde, pişirmeye bırakıp diğer mutfak işleri ile meşgul olabilirsiniz.
- Sous Vide ile pişirilecek bir yemek için arzu edilen pişirme sıcaklığını ve süresini belirlediğinizde, aynısını her defasında tekrar edebilirsiniz.
- Sous Vide Cooking, diğer pişirme yöntemleri ile başılamayacak dokusal kaliteler sağlar.

Özellikler & Faydalar.

Sahip olduğunuz PolyScience Sous Vide Professional Termal Sirkülatör, sous vide pişirme yöntemi için rahat ve doğru bir sıcaklık kontrolü sağlamak için tasarım yeniliği ile hayli içgüdüsel çalışmayı birleştirmektedir. Aşağıda Sous Vide Professional'ı gerçekten mutfak dostu yapan özelliklerden bazıları bulunmaktadır:

- Kullanımı oldukça kolay.
- Olağanüstü hassasiyeti sayesinde sous vide pişirme yöntemi için $\pm 0.07^{\circ}\text{C}$ istikrar ile 99°C 'a varan sıcaklıklar sağlar.
- Kontrolü kolaydır. Çok geniş LCD ekranı, size bir bakışta pişirme sıcaklığını görmenize olanak sağlar.
- Tutarlıdır. Dolaşım pompası, bireysel porsiyonların eşit olarak aynı oranda pişmesini temin ederek pişirme haznesinin tamamında sıvı sıcaklığını sabit tutar.
- Esnektir. Kazanlara, otel tavalarına ve diğer pişirme haznelere takılabilir; bu sayede hazneleri 20 litrelik bir sous vide banyosuna dönüştürür.
- Entegredir. Tamamen kapalı gövdesi, pişirme torbalarının pompa ve ısıtıcı ile doğrudan temas etmesini önlediği gibi kontrol etme ve temizleme için kolaylıkla çıkarılabilir.
- Sağlamdır. Darbeye dayanıklı yapısı sayesinde günlük kullanımlara dayanıklıdır.
- Kompakttır. Kullanılmadığı zamanlarda bir çekmeceye veya dolaba kolaylıkla koyulabilir.

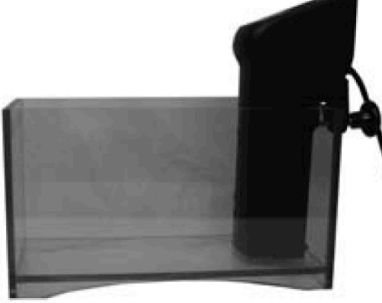

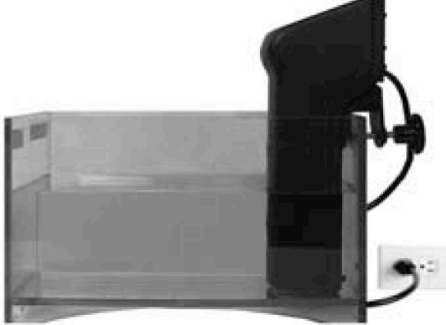


Kontroller & Bileşenler.







Hızlı Başlangıç.

Ek bilgi için Kurulum'a bakınız.

1	Sahip olduğunuz Sous Vide Professional'ı pişirme haznesine iliştin.	
2	Hazneyi musluk suyu ile doldurun ve plastik bir bant veya kapak ile kapatın.	
3	Güç kablosunu prize takın.	
4	Sous Vide Professional'ı çalıştırın.	
5	Ayarlar menüsüne erişmek için Menü Tuşu'na basın.	

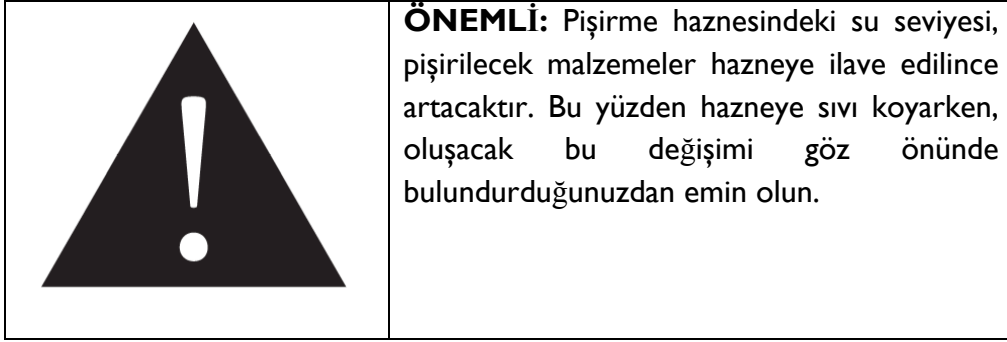
6	Arzu edilen pişirme sıcaklığını girin.	
7	Çalıştır Tuşu'na basın.	

Kurulum.

Sahip olduğunuz Sous Vide Professional Termal Sirkülatör'ün kurulumu kolaydır.

Sirkülatör'ü, kullanmak istediğiniz pişirme haznesine ilişirin. Sous Vide Professional ile birlikte herhangi bir pişirme haznesi verilmemektedir. Birimin arkasındaki bağlantı kelepçesi, güvenli bir şekilde düz veya yuvarlak farketmeksizin haznenin duvarlarına bağlanacaktır. Sirkülatör'ün gövdesi ile pişirme haznesinin tabanı arasında en az 1.3 santimetre boşluk bırakın.

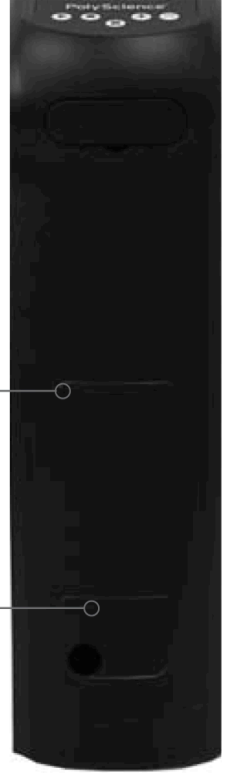
2. Pişirme haznesine su ilave edin. Pişirme haznesindeki sıvının derinliği, ısıtıcı / pompa gövdesinde belirtilen "Azami" ve "Asgari" sıvı seviyelerinin arasında bir yerde tutulması gerekmektedir.



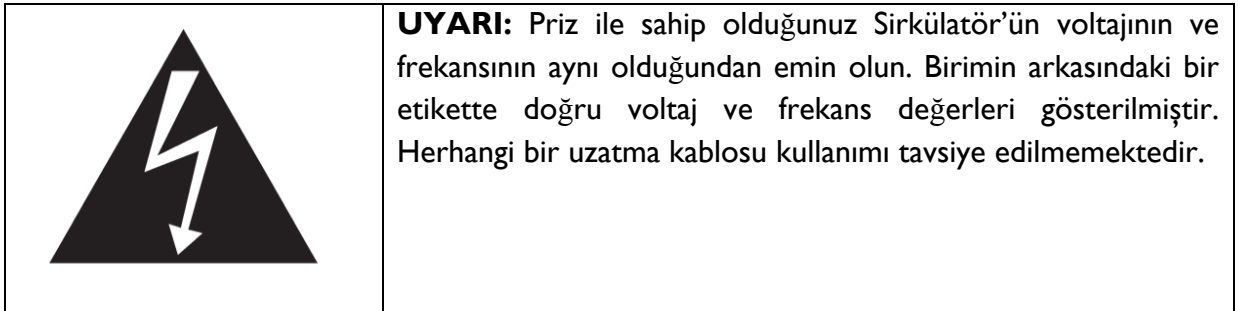
AZAMİ

Pişirme sıvısını daime uygun bir düzeyde tutun.

ASGARİ



3. Güç kablosunu, doğru bir şekilde topraklanmış bir prize takın.



4. Birimin arkasındaki aç / kapat anahtarını “ON” (AÇIK) konumuna getirin. LCD ekranın ışığı yanacak ve belirlenen gerçek sıcaklık, Fahrenheit olarak ekrana gelecektir.



Sahip olduğunuz Sous Vide Professional Termal Sirkülatör ile artık yemek pişirmeye başlamaya hazırsınız.

Günlük Kullanım.

Birimi Çalıştırmak



Birimin arkasındaki aç / kapat anahtarını “ON” (AÇIK) konumuna getirin.

Kısa bir süreliğine LCD ekrandaki tüm karakterler / semboller görünecektir, bundan sonra da Fahrenheit olarak gerçek ve belirlenen sıcaklıklar ekrana gelecektir. Sirkülatör bu halde iken Bekleme modundadır.







Pişirmeye başlamak için ► tuşuna basın. Pişirme sıcaklığını belirlemek veya zamanlayıcıyı ayarlamak için ☰ Tuşu'na basın.





Pişirme Sıcaklığını Belirlemek


	<p>ÖNEMLİ: Sirkülatör, pişirme sıvısını ısıtırken veya dolaştırırken; pişirme sıcaklığı belirlenmemektedir. Pişirme sıcaklığını belirlemek için öncelikle  Tuşu'na basarak Sirkülatör'ü Bekleme moduna getirmelisiniz.</p>
---	--

Sıcaklık birimini Fahrenheit veya Santigrat olarak belirlenebilir.



Sıcaklık birimini Fahrenheit olarak belirlemek için bir kere Menü Tuşu'na  basın, bundan sonra řu anki pişirme sıcaklığının sol tarafında "SET" (BELİRLENDİ) yazısı yanacaktır. Arzu ettiğiniz sıcaklık ekranda görünene kadar artı  veya eksi  tuşlarına basın veya basılı tutun. Belirlediğiniz sıcaklıkta pişirmeye başlamak için Çalıştır  Tuşu'na basın.







Sıcaklık birimini Santigrat olarak belirlemek için bir kere Menü Tuşu'na  basın, bundan sonra řu anki pişirme sıcaklığının sol tarafında "SET" (BELİRLENDİ) yazısı yanacaktır. Arzu ettiğiniz sıcaklık ekranda görünene kadar artı  veya eksi  tuşlarına basın veya basılı tutun. Belirlediğiniz sıcaklıkta pişirmeye başlamak için Çalıştır Tuşu'na  basın.

	<p>ÖNEMLİ: Sous Vide pişirme torbalarını pişirme haznesine ilave etmeden önce daima pişirme sıvısının belirlenen sıcaklığa ulaşmasını bekleyin. En iyi ısıtma ve performans için pişirme haznesini plastik bir bant veya kapak ile kapatın. (SİRKÜLATÖR'Ü KAPATMAYIN.)</p>
---	---


Zamanlayıcıyı Kullanmak

	<p>ÖNEMLİ: Sirkülatör, pişirme sıvısını ısıtırken veya dolaştırırken zamanlayıcıya değer girilemez. Durdur  Tuşuna basarak önce Sirkülatör'ü Bekleme moduna getirmelisiniz.</p>
---	---

Sahip olduğunuz Sous Vide Professional Termal Sirkülatör, 5 dakika ila 99 saat arasında değişebilen pişirme sürelerine ayarlanabilen dahili bir zamanlayıcıya sahiptir. Belirlenen fabrika çıkış değeri ise 2 saattir.

Zamanlayıcıya değer girmek için iki kere Menü  Tuşu'na basın, bundan sonra şu anki pişirme süresinin yanında "SET" (BELİRLENDİ) yazısı yanacaktır. Arzu ettiğiniz pişirme süresi ekrana gelene kadar artı  veya eksi  tuşlarına basın veya basılı tutun. Pişirmeye başlamak için Çalıştır Tuşu'na  basın.



Hem geriye kalan pişirme süresi hem de belirlenen değer ekranda görünecektir. Belirlenen pişirme süresi dolduğunda, Sirkülatör üç kere big sesi verecek, 15-20 saniye ses kesildikten sonra yeniden uyarı verecektir. Durdur Tuşu  basılana kadar Sirkülatör, pişirme sıvısını belirlenen sıcaklıkta sabitleyerek dolaştırmaya devam edecektir. Durdur Tuşu aynı zamanda zamanlayıcıyı sıfırlamaktadır.

İPUCU: Zamanlayıcı sıfırlamadan önce daima pişirme sıvısının belirlenen sıcaklığa ulaşmasını bekleyin. Böylece yemeğinizin arzu ettiğiniz sıcaklıkta arzu ettiğiniz süre boyunca pişmesi temin edilmiş olacaktır.


Güç Kaybı.


Kullanım esnasında elektrik kesintisi halinde, sahip olduğunuz Sirkülatör elektrik kesintisi sona erdiği zaman sıcaklık ölçüm birimi Fahrenheit ve zamanlayıcı 2 saat olarak belirlenmiş olarak tekrar Bekleme moduna girecektir.

Temizleme & Saklama.

Sahip olduğunuz Sous Vide Professional Termal Sirkülatör'ü saklamadan önce daima temizleyin ve kurulaşın. Dijital ekrana zarar verebilecek teçhizat veya diğer nesnelere ile doğrudan temas kurmasına karşı koruduğunuzdan emin olun.


Rutin Temizleme

Durdur Tuşu'na  basarak ve birimin arkasındaki aç / kapat anahtarını kapatarak Sirkülatör'ü kapatın. Prizden fişini çıkarın.

	<p>UYARI: Olası yanma hadiselerinden kaçınmak için Sirkülatör'ü pişirme haznesinden çıkarmadan önce Sirkülatör'ün oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyin.</p>
--	---

Birimi dik bir şekilde tutarak birimin gövdesini temiz nemli bir bez parçası ile veya sünger ile silin. Gövdeyi veya LCD ekranı çizme tehlikesi olduğu için sert temizleyiciler kullanmayın.

Eğer Sirkülatör'ün iç kısmı, pişirme torbasının sızıntı yapması veya delinmesinden dolayı yağ veya diğer artıklarla kaplanırsa, birimi içinde az bir miktar köpürmeyen bulaşık deterjanı bulunan temiz suda 60°C'de yaklaşık 10 dakika boyunca çalıştırın. Dikkatlice duruladıktan sonra tamamen kurulaşın.

	<p>UYARI: Hiçbir zaman Sirkülatör'ün kontrollerini veya ekranını su veya diğer sıvılarla temas ettirmeyin veya akan suyun altına koymayın. Birimi hiçbir şekilde bulaşık makinesinde temizlemeyin.</p>
---	---

DIĞER HER TÜRLÜ SERVİS YETKİLİ SERVİS TEMSİLCİSİ TARAFINDAN UYGULANMAK ZORUNDADIR.


Mineral veya Tortu Artıklarının Çıkarılması


Kullanım sıklığına ve suyunuzun sertliğine bağlı olarak Sirkülatör'ünüzün ısıtıcı elemanı ve pompa çarkı üzerinde kireç ve mineraller birikebilir. Bu bileşenler, birimin arkasındaki kapak çıkarılarak böyle artıklara yönelik periyodik olarak kontrol edilmelidir. Kapak, yerine iki adet Phillips vida ile tutturulmuştur.

Temizleme gereği duyulursa, Sirkülatör'ü ya %15 beyaz sirke su çözeltisinde veya %10 besin güvenliği olan kalsiyum / kireç / pas çözücü su çözeltisinde 60°C'de tortular çıkarılana kadar çalıştırın. Temizledikten sonra tamamen kurulaşın.




Yemek Kalıntılarının Çıkarılması.

Durdur Tuşu'na  basarak Sirkülatör'ü kapatın ve birimin arkasındaki aç / kapat anahtarını "OFF" (KAPALI) konumuna getirin. Güç kablosunu prizden çıkarın.

	UYARI: Olası yanma hadiselerinden kaçınmak için, pişirme haznesinden çıkarmadan önce Sirkülatör'ün oda sıcaklığına kadar soğumasını bekleyin.
---	--


Yemeğin veya diğer kalıntıların ısıtıcı aksamında veya pompa çarkında kalması halinde, bu bileşenlere birimin arka tarafında altında bulunan koruyucu kapağı kaldırarak tamamen erişebilirsiniz. Bu kapak, yerine iki adet Phillips vida ile sabitlenmiştir.

Sıkışmış parçacıkları çıkarmak için yumuşak bir fırça kullanın. Gerekli takdirde, fırçalamadan önce fırçayı yumuşatmak için temiz suya batırın. Sıkışmış yemek artıklarını çıkarmak için sert aletler veya zımpara kullanmayın.


	UYARI: Koruyucu kapağı takmadan Sirkülatör'ü hiçbir zaman çalıştırmayın.
---	---

Sorun Giderme.

Yemek eşit oranda pişmiyor. Malzemeler boyut olarak eşit bir şekilde dağıtılmamış ve/veya pişirme sıvısı ile pişirilecek malzeme oranı çok düşük.


Sirkülatör ısıtmıyor. "Isınıyor" () sembolünün yanıp yanmadığını kontrol edin.

Eğer sembol yanıyor ve daha yüksek sıcaklıklarda pişiriyorsanız veya daha büyük pişirme hazneleri kullanıyorsanız, hazneyi plastik bir bant veya kapak ile kapatın. (SİRKÜLATÖR'Ü KAPATMAYIN.)

Eğer sembol yanmıyorsa, (1) Sirkülatör'ün Çalışma modunda olup olmadığını  ve (2) belirlenen sıcaklığın pişirme sıvısının sıcaklığından yüksek olup olmadığını kontrol edin.

Ekrandaki sıvı sıcaklığı belirlenen sıcaklığı büyük oranda aşıyor.



Tıkanmalara karşı Sirkülatör'ün altını ve/veya önünü ve arka priz bağlantılarını kontrol edin ve gerekirse bu tıkanıklıkları giderin. Eğer sorun çözülmez ise, Sirkülatör'ü kapatıp yeniden açın. Eğer sorun yine de devam ederse, sıcaklık sensörü bozulmuş olabilir ve servise götürülmesi gerekebilir.

Piştirme sıvısı karıştırılıyor ama bunu gösteren  sembol yanmıyor. Bu durum genellikle Sirkülatör'ün otomatik aşırı sıcaklık emniyetinin aşırı ısınmadan dolayı etkinleştirilmiş olduğunun bir göstergesidir. Ama bu aynı zamanda elektronik şeyler ile ilgili geçici bir problem olabilir. Sirkülatör'ü kapatıp yeniden açın. Sorun devam ederse, piştirme sıvısının soğumasını bekleyin ve emniyeti sıfırlayın. (Bakınız: *Aşırı sıcaklık emniyetini sıfırlama*, aşağıya bakınız).

Ekranda E01 görünüyor. Bu, su seviyesinin çok düşük olduğunu göstermektedir. Sirkülatör'ün gövdesindeki ASGARİ sıvı seviyesinin işaretinin üstüne kadar piştirme haznesine su doldurun ve ardından birimi kapatıp yeniden açın.

Dijital ekranda hiçbir şey yok. Güç kablosunun çalışan bir prize takıldığını ve Sirkülatör'ün arkasındaki aç / kapat anahtarının “ON” (AÇIK) konumunda olduğunu doğrulayın. Ana elektrik güç desteği ile sorunların olup olmadığını kontrol edin. (bozuk voltaj düşürücü, vs.)

Aşırı sıcaklık emniyetini sıfırlamak. Sirkülatör'ün otomatik aşırı sıcaklık emniyeti, ne zaman sıvı sıcaklığı belirlenen fabrika çıkış sıcaklığını aşarsa ısıtıcıdan ve pompadan elektriği keser. Bu emniyeti aşağıdakileri uygulayarak sıfırlayabilirsiniz:

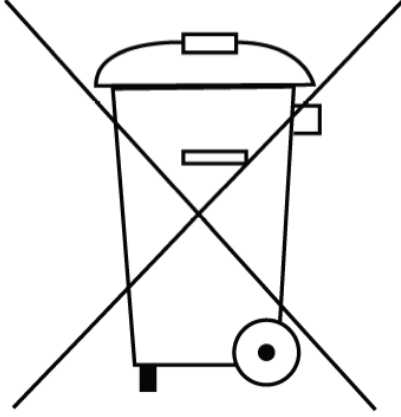
1. Sirkülatör'ü Bekleme moduna almak için Durdur Tuşu'na;  basın.
2. Birimin arkasındaki aç / kapat anahtarını “OFF” (KAPALI) konumuna getirin.
3. Güç kablosunu fişten çıkarın.
4. Piştirme haznesindeki sıvının soğumasını bekleyin.
5. Kırmızı sıfırlama tuşunu kapatan kapağı çıkarın.
6. Kırmızı sıfırlama tuşuna basın.
7. Kapağı yeniden takın.
8. Birime tekrar elektrik verin.
9. Çalıştır Tuşu'na  basın.

Eğer sorun devam ederse, PolyScience ile irtibata geçin.

Sıfırlama Tuşu



Atık.



Bu cihaz, sınıflandırmayan atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini gösteren üzerinde çarpı bulunan tekerlekli bir çöp kutusu ile işaretlenmiştir.

Bu cihazı, ayrı toplama ve yeniden dönüştürme yapan yetkili bir tesise teslim ederek bu cihazı doğru bir şekilde hurdaya çıkarma sorumluluğu size aittir. Böyle yaparak doğal ve çevresel kaynakların korunmasına yardım etmiş olacaksınız ve cihazınızın insan sağlığını koruyan bir şekilde geri dönüştürüldüğünden emin olacaksınız.

Lütfen PolyScience ile irtibata geçin.

Tarifler hakkında fikirler için, eğitici videolar ve ücretsiz indirmeler için ziyaret ediniz:

www.sousvideprofessional.com

Garanti.

POLYSCIENCE SINIRLI ÜRÜN GARANTİSİ

Bu sınırlı garanti, bu ürün hakkında daha önceden mevcut her türlü garantiyi iptal eder ve onların yerine geçer. Bu sınırlı garanti, yalnızca müşteriler içindir. Bu ürünü bayisinden şahsi, ailevi ya da evde kullanım için satın alan kişi sizseniz, bu sizin bir müşteri olduğunuz anlamına gelir. PolyScience; bu ürünün müşteriye teslimini takiben on iki (12) ay içinde ürünün parçalarında veya işleyişinde gelişen malzemeye veya işçilik konusundaki her türlü bozuklukları müşteri için tamir etmek veya PolyScience'in seçimine göre ürünü değiştirmek suretiyle gidereceğini kabul eder. Ürünün değiştirilmesi halinde yeni ürün, yeni ürünün teslim tarihinden itibaren hangisi daha uzunsa ya (A) doksan (90) gün ya da (B) orjinal garanti süresinden geriye kalan süre boyunca garanti kapsamında olacaktır.

Eğer bu ürünün servise götürülme ihtiyacı doğarsa, talimatlar için PolyScience ile irtibata geçin. Ürünün iade edilmesi gerekirse, bir iade izin numarası tayin edilir ve nakliye masrafları ön ödenmiş olarak ürünün belirtilen servis merkezine sevk edilmesi gerekmektedir. Ürünün hızlı bir şekilde işleme alınmasını temin etmek için iade izin numarası paketin dışına yerleştirilmelidir. Bozukluğun ayrıntılı bir açıklaması da ürün ile birlikte leffen gönderilmelidir.

Yukarıda bahsedilen konulara rağmen eğer bozukluk veya arıza bir kaza, ihmal, makul olmayan bir kullanım, uygun olmayan servis veya malzemedan ya da işçilikten kaynaklanmayan diğer sebeplerden dolayı ise söz konusu bozukluk veya arıza bu garantinin kapsamına alınmayacaktır.

TİCARİ GARANTİLER YA DA BELİRLİ BİR AMACA UYGUNLUK GARANTİLERİ İLE SINIRLI OLMASIZIN, NE SARAHATEN NE DE İMA YOLUYLA BELİRTİLMİŞ OLSUN, BURADA YER ALAN TANIMLARDAN VE SÜRELERDEN FAZLASINI KAPSAYAN HİÇBİR GARANTİ BULUNMAMAKTADIR.

BU GARANTİ ALTINDA POLYSCIENCE'İN YEGANE SORUMLULUĞU, BOZUK BİR ÜRÜNÜ TAMİR ETMEK YA DA DEĞİŞTİRMEK İLE SINIRLIDIR VE POLYSCIENCE, ÜRÜNÜN KULLANIMINDAN YA DA MÜLKİYETİNDEN KAYNAKLANAN, KAZAEN VEYA DOLAYLI HER NE SEBEPLE OLURSA OLSUN HİÇBİR HASARDAN HİÇBİR ŞEKİLDE SORUMLU DEĞİLDİR.

Bazı devletler; (A) ima edilen bir garantinin ne kadar sürdüğü konusunda kısıtlamalara veya (B) kazaen ya da dolaylı oluşan hasarların hariç tutulmasına veya kısıtlanmasına izin vermemektedir; bu sebeple yukarıda belirtilen kısıtlamalar veya hariç tutulmalar sizin için geçerli olmayabilir. Bu garanti, size özel haklar vermekle birlikte, devletten devlete çeşitlilik gösteren haklara da sahip olabilirsiniz.

Garantinizi etkinleştirmek için lütfen aşağıdaki internet adresini ziyaret edin:

<http://www.cuisinetechnology.com/activate>

PolyScience

6600 W. Touhy Avenue

Niles, IL 60714 ABD

ABD ve Kanada'dan ücretsiz: (800) 229-7569

Diğer Ülkelerden: +1 (847) 647-0611

E-Posta: culinary@polyscience.com