

## Гарантийный талон

### Гарантийный срок

#### 1. Условия гарантии:

Основанием для гарантийного обслуживания является гарантийный талон (с наименованием товара, печатью организации).

#### 2. Нарушения условий гарантии:

Гарантия не распространяется на изделия, вышедшие из строя:

- по вине владельца вследствие нарушения условий эксплуатации и хранения;
- при наличии любых механических повреждений;
- в случае ремонта неуполномоченными лицами;

#### 3. Процедура гарантийного обслуживания:

1. Клиент в праве отказаться и вернуть денежные средства в течении 14 дней со дня получения товара. Ст. 25 Закона « О защите прав потребителей».
2. «Покупатель» обнаруживает факт неисправности и обращается к «продавцу» по телефону.
3. Далее вопрос рассматривается «продавцом». «Продавец» обязан устранить неисправность, если это невозможно – оборудование подлежит замене.

Гарантийный срок эксплуатации коптилки 6 лет со дня продажи при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

#### 1. Дата продажи:

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.

## Коптильня FANSEL

### Руководство по эксплуатации



Материал изготовления	марка 12X18H10T ГОСТ 5632-72	
Габаритные размеры, мм		
– длина		250
– ширина		350
– высота		520
Масса, кг, не более		5,0
<b>Коптильня FANSEL в сборе в составе</b>		
– цилиндрический куб с крышкой		1
– решетка		1
– подвес		1
– поддон		1
– термометр биметаллический		1
– шланг 2метра		1
– книга с рецептами		1
– паспорт		1 экземпляр

\*Продавец имеет право изменить комплектующие

### Подготовка к использованию

1. Прежде чем использовать коптилку Fansel, необходимо удалить с внутренних и наружных частей изделия консервационную смазку.
2. Необходимо прогреть духовку в течение 30 минут на умеренном огне (без продуктов) для выгорания остатков смазки. Промыть и просушить.



### Сборка и использование

1. Снять крышку бака
2. Вынуть из бака поддон и на дно основания положить щепу (1-2 столовые ложки), распределив их ровным слоем.
3. Вставить поддон, противень или подвеску в зависимости от размеров продукта;
4. Мясо или рыба, предварительно подготовленные и обязательно подвяленные, укладываются на поддон или подвешиваются на подвеску
5. Установить крышку на бак.
6. Далее надеть на трубку для выхода дыма силиконовый шланг и зафиксировать его у вытяжки/окна.
7. Установить коптилку на газовую/электрическую плиту. В течение 2-3 минут провести интенсивный нагрев основания, после чего убавить огонь до среднего.
8. По окончании копчения выключить плиту и охладить на воздухе в течение 15-30 минут, после чего открыть крышку коптилки.

### Рекомендации по применению щепы

Щепа дуба и сосны придает ярко выраженный специфический вкус. При тлении ивовых опилок приобретает особый нежный аромат дыма. Чтобы избежать горьковатого вкуса дыма, надо коптить продукт до получения темно-желтого цвета. Хорошие вкусовые качества получаются при применении опилок можжевельника. Не рекомендуется использовать щепу березы.

### Меры безопасности при копчении

1. Коптильня должна быть чистой;
2. Не рекомендуется применение в качестве моющих растворов для санитарной обработки хлорсодержащих веществ. После применения любых моющих растворов необходимо сразу же тщательно промыть изделие чистой водой и протереть насухо во избежание появления точечной коррозии металла.
3. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.
4. Убедитесь, что аппарат очищен должным образом, прежде чем убрать его на хранение.
5. Во время копчения прикасаться к коптилке только в прихватке/ с помощью подручных средств.