

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

- 1) Гарантийные обязательства на проданные магазином товары несет производитель. Гарантийный срок, установленный производителем, составляет 12 месяцев и исчисляется с момента продажи товара.
- 2) Гарантийное обслуживание подразумевает под собой замену на аналогичное оборудование.
- 3) Гарантийное обслуживание не производится:
  - а) Если нарушены правила эксплуатации изделия.
  - б) Если изделие имеет механические повреждения или повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних веществ, предметов, жидкостей, насекомых, животных.
  - г) Если изделие имеет повреждения, вызванные стихией, пожаром, бытовыми факторами.
  - д) Если имеются следы постороннего вмешательства или была попытка несанкционированного ремонта.
- 4) Гарантийные обязательства не распространяются на ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.
- 5) Для предъявления рекламации на приобретенное изделие необходимо предоставить документ, подтверждающий факт продажи товара магазином, срок гарантии по которому не истек.

Наименование магазина	
Наименование товара	
Серия изделия	

Дата продажи: «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

### Контактная информация:

454012, Челябинская область, Челябинск, Копейское шоссе, 25, офис 2

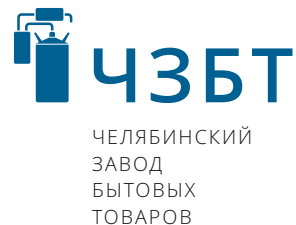
Эл-почта: info@chzbt.ru

### Отдел продаж и интернет магазин:

Тел. +7 (351) 750-2-750 Сайт: magarich-brend.ru

### Оптовый отдел:

Тел. 8 (351) 750-38-39 Сайт завода: chzbt.ru



## Руководство по эксплуатации

Коптилка домашняя серии:

## Магарыч для холодного и горячего копчения с гидрозатвором

\*



\* Изображение не является публичной офертой. Производитель оставляет за собой право изменять конструкцию изделия.

## УСТРОЙСТВО КОПТИЛЬНИ



### КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- + Заглушка
- + Поддон для сбора жира
- + Решетка на 2 яруса
- Шланг для отвода дыма
- + Крышка с крючками

1. Поддон на ножках для сбора жира
2. Корпус
3. Гидрозатвор
4. Крышка с крючками
5. Газоотводный патрубок
6. Решетка для продуктов копчения на 2 яруса
7. Штуцер для подключения к дымогенератору

## ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- 1 Внимательно ознакомьтесь с инструкцией.
- 2 Убедитесь, что место, где будет происходить процесс копчения, хорошо освещено для своевременного обнаружения возможных утечек дыма и жидкостей и имеет достаточную вентиляцию для устранения последствий случайного выхода дыма во время копчения.
- 3 **Каждый раз перед началом сборки коптильни убедитесь, что газоотводный патрубок и шланг отвода дыма не засорены и хорошо продуваются воздухом. Гидрозатвор не должен содержать остатков пищи с последнего использования. При несоблюдении этих условий эксплуатация аппарата запрещена.**
- 4 Запрещено вносить изменения в конструкцию аппарата.

## СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- 1 При использовании коптильни в первый раз необходимо промыть все ее комплектующие средством для мытья посуды. Затем собрать коптильню, залить ее водой (не доливая до верхнего края 3-4 см), установить на плиту и довести до кипения. Это делается для того, чтобы очистить аппарат от примесей, оставшихся в процессе производства.
- 2 В режиме горячего копчения на плите, штуцер №7 надо заглушить силиконовой заглушкой которая идет в комплекте, если на костре то деревянным чепиком.
- 3 На дно корпуса №2 прокладывают лист фольги. Это делается для того, чтобы сгоревшую щепу, можно было легко достать из коптильни, после завершения процесса копчения. На фольгу укладывают слой древесины для копчения объемом 2—3 горсти щепы, опилок и веточек. Перед использованием щепу необходимо замочить минимум на 30 минут – для того, чтобы она не горела, а дымила.
- 4 Далее на дно корпуса №2 устанавливается поддон на ножках для сбора жира №1.
- 5 Затем следует разложить на решетке №6 продукты, приготовленные для копчения и установить внутрь корпуса №2. При раскладке продуктов в двухъярусных коптильнях самые крупные куски помещают на нижний уровень, а более мелкие на верхний. Между продуктами обязательно оставляются промежутки для воздействия дыма в процессе копчения.
- 6 На следующем этапе необходимо наполнить гидрозатвор №3 питьевой водой. Вода заливается до уровня, чтобы края крышки №4 были полностью погружены. В процессе копчения обязательно следить за уровнем воды и при необходимости доливать.
- 7 Закрываем крышку, предварительно надев на газоотводный патрубок №5 шланг достаточной длины. В момент копчения кончик шланга необходимо направить в:  
а) форточку, б) решетку домового вентилирования, в) вытяжку.
- 8 Устанавливаем коптильню на плиту, включаем огонь на полную мощность и ждем до тех пор, пока дым не начнет выходить из газоотводного патрубка №5 довольно интенсивно. Затем убавляем огонь до среднего уровня и засекаем время. В процессе приготовления лучше следить не за огнём, а за дымом. Он не должен быть слишком сильным, лучше чтобы выходил потихоньку, но не прекращался.
- 9 Во время эксплуатации коптильни запрещено оставлять ее без присмотра, при обнаружении каких либо неисправностей необходимо незамедлительно остановить работу до полного их устранения.

## ЧИСТКА АППАРАТА

- 1 Тщательно промойте все части коптильни теплой водой с применением чистящих средств для удаления жира. Процесс очистки должен удалить все остатки жира и нагара, которые накопились на стенках, дне и комплектующих коптильни.
- 2 Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей сталью.