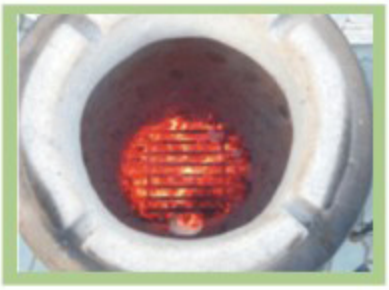
Перед использованием ознакомьтесь, пожалуйста, с инструкцией.

Подготовка к работе

Первый розжиг Вашего ЭкоТандыра крайне важен. Температуру необходимо поднимать постепенно, ведь несмотря на то, что все тандыры прошли высокотемпературный обжиг в печах, в процессе первой топки дровами образуются тепловые швы (трещины).

Для растопки тандыра откройте поддувало, уберите малую и большую крышки. Установите на дно зольную решетку. Подготовьте и загрузите небольшое количество наколотых дров. Для начала загрузите дровами не более 1/3 объема тандыра. Конечно, лучше использовать дрова с максимальной теплоотдачей, - это дрова фруктовых деревьев, а также традиционные береза, дуб, для длительного поддержания жара идеальны дрова саксаула. Нужно всегда помнить, что приготовление в тандыре происходит в основном за счет теплоотдачи стенок.



После того, как огонь разгорелся устойчиво, рекомендуем прикрыть тандыр большой крышкой. Это позволит ослабить интенсивность горения дров и, тем самым разогрев самого тандыра будет происходить в щадящем режиме. Такие длительные, как может показаться на первый взгляд, операции по растопке тандыра нужны в первую растопку и при использовании в холодную погоду (при температуре ниже 0°С).

По мере прогорания дров необходимо добавлять дрова, но, закладывая не более половины объема тандыра. Определить разогрев можно по копоти на стенках. Вы обратите внимание, что вся копоть в определенный момент исчезает. В отдельных моделях ЭкоТандыров на большой крышке установлен термометр. Разогрев происходит до температуры не более 300-350°С. Для этого, в зависимости от модели вашего тандыра, уйдет от 1 до 1,5 часов.

В процессе дальнейшего использования тандыра разогрев можно производить без большой крышки, тем самым интенсивность горения резко возрастает.

Ваш ЭкоТандыр готов к приготовлению пищи.

Что делать с углями, которые остались в процессе топки тандыра? Идеально, если у вас в комплекте есть камень-жароотсекатель, тогда, разровняв угли выше зольной решетки, прикрываете их камнем, используя кочергу из стандартного комплекта тандыра. После этого можно готовить.

Если же готовим без камня, то необходимо часть углей удалить из тандыра, оставив небольшую часть только ниже зольной решетки. В принципе разогретый тандыр приготовит вам еду и вообще без углей, но количество закладок блюд на приготовление будет не более 1-2.

Полезный совет: *при использовании камня-жароотсекателя можно продлевать работоспособность тандыра надолго (до 3х часов) с помощью угля для мангалов. Просто поверх углей, получившихся в процессе топки тандыра, добавляем готовые угли для мангалов и они довольно быстро разгораются и поддерживают жар.*

Приготовление блюд

Правильно подготовив тандыр, процесс запекания блюд будет происходить быстро. От вас требуется в процессе приготовления еды определить для себя ту степень приготовления,которая идеальна именно для вас.

Первой закладкой мы рекомендуем делать овощи (помидоры, кабачки, перец - все на ваш вкус). Для этого потребуется от 10до 15 минут.

Рекомендуем для запекания использовать решетку-гриль.

Степень «подрумянивания» регулируется путем приоткрывания малой крышки тандыра.

Следующей закладкой идет мясо на шампурах. К нему можно добавить картофель, грибы. Для приготовления потребуется все те же 10-15 минут (модели тандыра разные и время зависит от массы самого тандыра и количества оставленных углей)

Убрав камень-жароотсекатель, и оценив количество угля можно приготовить еще пару закладок мяса,рыбы или овощей.

Ознакомится со всеми приспособлениями для мяса,рыбы,овощей и лепешек Вы можете на нашем сайте.

После использования тандыра и естественного остывания рекомендуем накрывать его чехлом.

Меры предосторожности

Не разжигайте тандыр в закрытом помещении, если у вас нет специального металлического колпака-вытяжки. При розжиге высота пламени может достигать 1,5м, стенки тандыра сильно раскалены. Обратите внимание на отсутствие вблизи тандыра легковоспламеняющихся объектов. Помните,что открытый огонь может стать причиной пожара.

На разогретый тандыр нельзя лить воду. Остывание тандыра происходит естественным путем.

Не допускайте детей близко к разогретому тандыру и не оставляйте Ваш тандыр без присмотра.

Мы позаботились о том, чтобы все ручки тандыра были покрыты натуральной кожей для того чтобы Вы не обожглись о них, и вместе с тем будьте внимательны,- стенки тандыра в разогретом состоянии очень горячие.

Упаковка тандыра

Мы очень бережно относимся ко всем тандырам, поэтому подготавливая их к отправке покупателям тщательно упаковываем все части тандыра и аксессуары с помощью многослойной пузырьковой пленки и гофрокартона. Если же тандыр едет к Вам транспортными компаниями,то обязательно делается жесткая упаковка (ящик).