

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ТАНДЫРА

Подготовка к работе.



Снять большую верхнюю крышку. Заложить сухие дрова внутрь корпуса на колосники на  $\frac{2}{3}$  объема печи и разжечь. Набор рабочей температуры происходит примерно через 1 час в зависимости от используемых дров, их количества и объема тандыра.

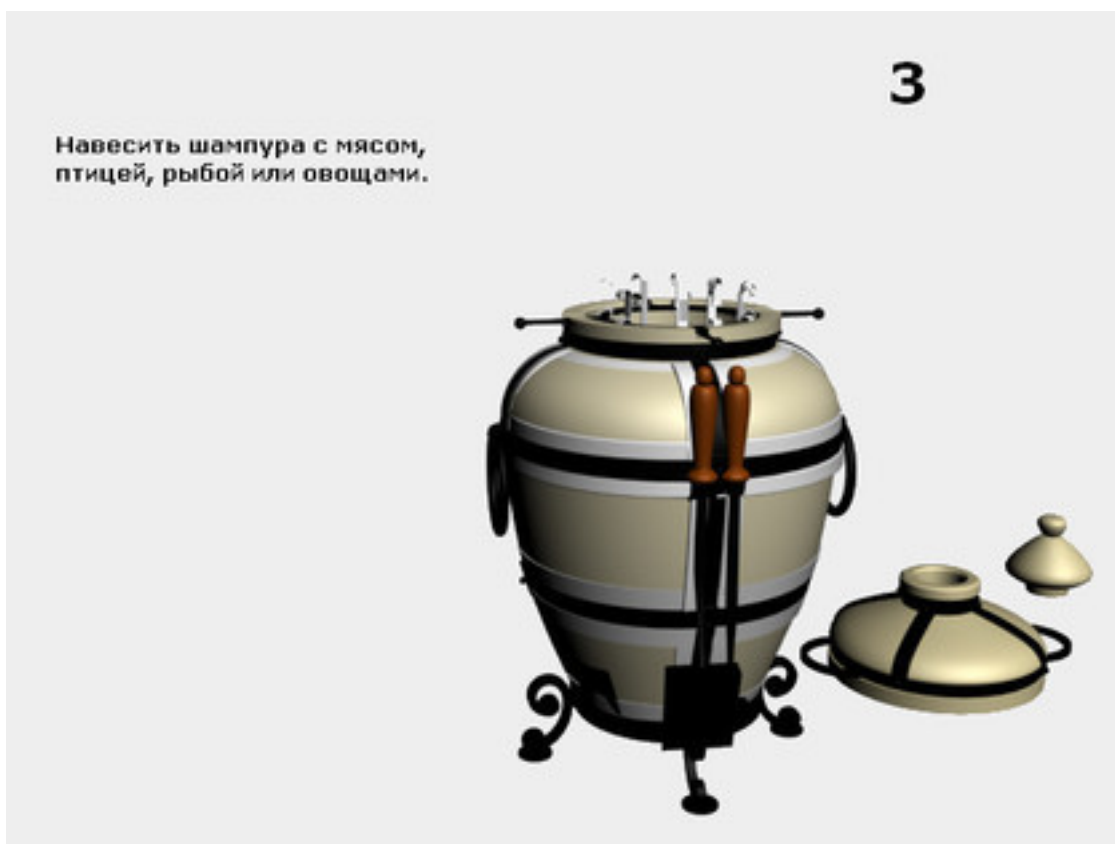


Лучше использовать дрова фруктовых деревьев, как и для мангала. Можно применять древесный уголь. После того как на внутренних стенках тандыра исчезнет копоть, т.е. они станут чистыми, тандыр накрыть большой крышкой. По окончании горения необходимо убедиться в отсутствии не прогоревших дров, после чего нужно частично освободить тандыр от углей с помощью кочерги и совка. Угли должны лежать тонким слоем на колосниках или под ними. Закрывать поддувало.

Тандыр готов к работе!

При максимальном разогреве допускается появление волосяных трещин, не влияющих на работу печи.

Приготовление.



Навесить шампуры с мясом, птицей, рыбой, овощами, закрыть большую и малую крышку.  
первая загрузка мяса готова через 10-15 минут;  
первая загрузка рыбы готова через 7-10 минут;  
овощи готовы через 3-5 минуты.

Процесс приготовления пищи в тандыре происходит за счет мощной теплоотдачи внутренней поверхности стен, что позволяет обеспечить быстроту и равномерность прожаривания, а также максимально сохранить сочность продукта. Степень прожаривания регулируется путем подачи воздуха в тандыр( поддувало, малая верхняя крышка).

За один розжиг тандыра можно приготовить две закладки, но время приготовления второй закладки увеличивается в два раза.

Закрывать поддувало, крышку и колпачек.

4

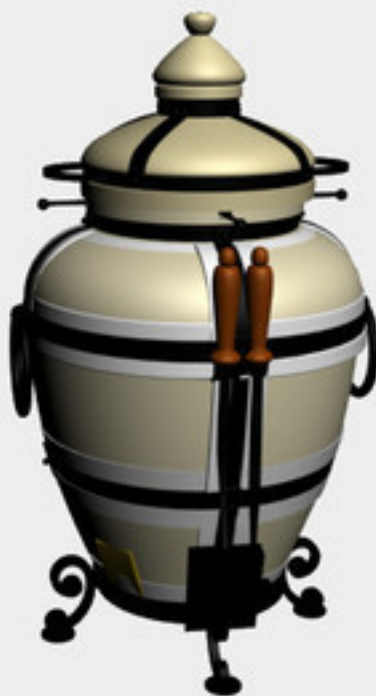
Время приготовления :

МЯСО - 12-15 минут

РЫБА - 7-10 минут

ОВОЩИ - 3-5 минут

Время приготовления второй закладки увеличить в два раза.



#### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ТАНДЫРОМ:

Не разжигать тандыр в закрытых помещениях! При розжиге высота пламени может достигать 1 м.

На горячий тандыр нельзя лить воду!

Не подпускайте детей к разогретому тандыру!

Соблюдайте правила пожарной безопасности!