ТАНДЫРЫ
АМФОРА
производство керамики
since 1998

ТАНДЫРЫ
АМФОРА
производство керамики
since 1998

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Поздравляем Вас с приобретением **Тандыра «Амфора»** ! При надлежащем использовании и соблюдении некоторых правил, Вы сможете использовать керамический Тандыр на протяжении долгих лет. Прежде чем Вы начнете, мы предлагаем ознакомиться с несколькими КЛЮЧЕВЫМИ принципами, чтобы Вы могли в полной мере ощутить все преимущества **Тандыра «Амфора»**.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ !!! ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ! ОБЯЗАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТАНДЫР «АМФОРА» !!!

- При использовании Тандыра в первый раз, поднимайте в нем температуру максимально плавно. Начните с небольшого количества мелких щепок и очень постепенно наращивайте объем дров, и, соответственно, температуру (более подробно – в «Инструкции по первому розжигу»).

- При первом розжиге на корпусе Тандыра могут появиться волосяные трещинки, и, чем плавнее будет подниматься температура, тем они будут меньше и незаметнее. Не переживайте и не бейте тревогу - они необходимы Тандыру для расширения при нагреве, благодаря им Тандыр «дышит». Они играют роль «температурных швов», расширяются, когда Тандыр раскален, и почти незаметны глазу, когда Тандыр остывает.

- Тандыр необходимо устанавливать на ровной жаростойкой поверхности.

Учтите, что при работе ДНИЩЕ Тандыра может нагреваться до высокой температуры.

- При использовании по назначению и в соответствии с Требованиями безопасности Тандыр «Амфора» очень безопасен и надежен, Вы долгие годы с радостью будете его использовать.

- Пользователь несет ответственность за безопасное использование Тандыра «Амфора» и постоянное соблюдение ПРАВИЛ БЕЗОПАСНОСТИ.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Тандыр «Амфора» применяется в быту для приготовления блюд на свежем воздухе – во дворе, на даче.

- Установите Тандыр «Амфора» на жаростойкой поверхности строго в вертикальном положении. Запрещается устанавливать его на наклонной, неровной или пожароопасной поверхности. Не устанавливайте Тандыр Амфора на склонах, неровных поверхностях, из-за опасности падения, или под низкими ветками деревьев из-за опасности воспламенения. Не предпринимайте попытки переместить Тандыр «Амфора» во время использования или до того, как он полностью остынет !

- При розжиге Тандыра, ВСЕГДА СНИМАЙТЕ верхнюю большую КРЫШКУ и КОЛПАЧОК, открывайте ПОДДУВАЛО.

- При приготовлении блюд, ВСЕГДА ЗАКРЫВАЙТЕ КРЫШКУ и ПОДДУВАЛО.

ТАНДЫРЫ АМФОРА
производство керамики since 1998

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- **Тандыр «Амфора»** изготовлен таким образом, что при приготовлении блюд он должен быть закрыт – только при этом условии гарантируется отсутствие открытого пламени и равномерность температуры. Открытая крышка увеличит пламя и температуру, поэтому Вы можете получить не те результаты, которых ожидаете.

- При соприкосновении с горячими поверхностями всегда необходимо применять жаропрочные перчатки из натуральных тканей, не из синтетики.

- Дрова для **Тандыра «Амфора»** держите В СУХОМ МЕСТЕ. Предпочтительно использовать дрова фруктовых или твердых пород. Отсыревшие дрова также будут гореть, но их будет сложнее разжечь и будет выделяться большое количество дыма.

- Для того, чтобы погасить **Тандыр «Амфора»**, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ воду – просто, когда закончите готовить, закройте крышку, поддувало и колпачок, и он сам погаснет.

- Для очистки внутренней части **Тандыра «Амфора»** НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ использовать воду или бытовую химию. **Тандыры «Амфора»** САМООЧИЩАЮТСЯ, при каждом новом розжиге старая копоть выгорает, стенки становятся вновь белыми. НАРУЖНУЮ поверхность остывшего Тандыра при необходимости можно очистить жёсткой щеткой, содой.

- НИКОГДА НЕ ЗАБЫВАЙТЕ о возможности ПОЖАРА.

- Не оставляйте РАЗОЖЖЕННЫЙ и открытый **Тандыр «Амфора»** без присмотра. Обратите внимание на листья, доски или другие горючие материалы, находящиеся вблизи от используемого Тандыра, потому что они могут вызвать пожар, если с ними соприкоснутся горячие угольки, выпавшие из поддувала, или искры. Обязательно обратите внимание на окружающую среду, при использовании **Тандыра «Амфора»** на отдыхе, потому что открытое пламя может представлять опасность для людей и имущества. Не забывайте, что в распоряжениях местных властей может быть указано требуемое минимальное расстояние от источника открытого огня до ближайшего здания или разведение огня на природе может ограничиваться во время засухи или при опасности возникновения пожара.

- ЗАПРЕЩЕНО разжигать и использовать **Тандыр «Амфора»** в помещении без специально оборудованной жаростойкой вытяжки в соответствии со строительными и противопожарными нормами и правилами.

- ПОМНИТЕ, что в ветреную погоду пламя при розжиге Тандыра может достигать в высоту до 1 метра.

- Помните, что Жидкостью для розжига необходимо пользоваться максимально осторожно – возможно воспламенение бутылки в руках.

- Не допускайте к работающему Тандыру детей, недееспособных личностей, и домашних животных.

- ВСЕГДА будьте осторожны, дотрагиваясь до металлических частей раскаленного тандыра – ручек, щеколды, а также - вынимая из Тандыра нагретые поверхности для жарки: Решетки и Этажерки для жарки, Шампуры и Камни для выпечки. Чтобы избежать ожогов, используйте защитные перчатки и специальные приспособления. Будьте осторожны и не кладите нагретые предметы на горючие поверхности или рядом с ними.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТАНДЫРА «АМФОРА»

ПРИНЦИП РАБОТЫ УСТРОЙСТВА

Принцип работы Тандыра «Амфора» таков: снимается крышка, вытаскивается поддувало. Внутрь, на колосник, закладываются дрова, разжигаются, Тандыр разогревается до максимальной температуры, затем на навесных шампурах или прочих специальных устройствах закладывается мясо (птица, рыба, дичь, овощи и т.д.) Процесс приготовления блюд в Тандыре осуществляется не на углях, а за счет мощной теплоотдачи стен, что позволяет обеспечить быстроту и равномерность прожаривания и максимально сохранить сочность первоначального продукта.

Также метод приготовления в Тандыре является более экологичным и менее канцерогенным по сравнению с грилем, мангалом и барбекю.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ВЫБОР ПОСУДЫ

-Откройте крышку и поддувало, разожгите Тандыр, дождитесь момента, пока внутренние стенки побелеют (см. «лайфхаки» как наиболее экономично использовать тандыр).
- Если раскаленных углей и золы в Тандыре получилось слишком много – можно их частично убрать при помощи кочерги и совка, чтобы избежать подгорания блюда.
-Поместите в Тандыр продукты и закройте крышку, колпачок и поддувало.
-Засеките необходимое время.
-Откройте крышку и достаньте готовые блюда.

МЯСО

Мясо в Тандыре можно готовить множеством способов:
- классический – на шампурах. Нужного размера кусочки мяса насадить на шампур и поместить в Тандыр. Маленькие кусочки приготовятся очень быстро – за 7-15 минут, большие кусочки – до 15-20 минут. Мясо в Тандыре спекается очень быстро и не соскальзывает с шампуров благодаря их специальной конструкции. Но, на всякий случай, можно наколоть на кончик шампура сырой картофель – он точно предотвратит падение мяса в первые минуты.

ТАНДЫРЫ АМФОРА
производство керамики since 1998

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- на специальном кованом Крюке можно приготовить большой кусок мяса, баранью ногу и пр. Результат будет лучше, если предварительно завернуть мясо в фольгу и запекать почти до готовности, а незадолго до готовности – снять фольгу – и продолжить приготовление, тогда появится хрустящая корочка.

- на специальных Гриль-этажерках – разложить куски мяса. Можно предварительно смазать этажерку маслом для исключения прилипания. Также можно постелить фольгу.

- на Стейковых решетках – установите решетку на «солнышко» и готовьте свои любимые стейки, используя тандыр как гриль. Здесь, конечно, принцип Тандыра будет не особенно полезен. Но, зато, какое разнообразие блюд на одном устройстве !

- в Керамических Горшочках – используя ресурс долгого остывания можно «томить» мясо с овощами, грибами и пр.

РЫБА

Рыбу в тандыре можно готовить двумя способами:
- в специальной рыбной Решетке – для большой рыбы целиком;
- на Этажерке – в виде стейков, или мелкую рыбку - целиком.

ОВОЩИ, ГРИБЫ, КРЕВЕТКИ

- на специальном «двойном» шампуре;
- на этажерке;
- на елочке.

ЛЕПЕШКИ

- на специальных Камнях для выпечки (камень загружается в тандыр на этажерке, нагревается, затем на нем выпекаются лепешки традиционным способом).

- на стенках Тандыра (для данного способа требуются специальные инструменты и умение, способ не рекомендуется для людей, не обладающих достаточными навыками).

В КАЗАНЕ

– в то время, пока Тандыр разжигается, а это от 40 до 90 минут – Вы можете использовать его как очаг для приготовления еды в казане, используя специальную Подставку для Казана.

В КЕРАМИКЕ

– пост-томление в остывающем тандыре.

ПОСУДА, КОТОРУЮ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ТАНДЫРЕ

- нержавеющая сталь;
- керамика в самых различных объемах;
- чугун.

«ЛАЙФХАКИ» ПРИМЕНЕНИЯ ТАНДЫРА

1) В процессе нагревания Тандыра, можно использовать его как очаг для казана - приготовить, например, шулюм, или другое блюдо.
2) После того, как тандыр прогреется дровами до белых внутренних стенок, сверху на угли можно добавить 1-2-3 кг (в зависимости от размера Тандыра) прессованных древесноугольных брикетов (не древесный уголь !). Такие брикеты держат температуру до 5 часов. Таим образом, Вы успеете за один розжиг приготовить все блюда, которые планировали !
3) После окончания приготовления основных блюд Тандыр остывает несколько часов. Можно использовать данный ресурс для «томления» - загрузите одноярусную этажерку на которой установите глиняный горшочек, в который Вы можете положить все что угодно – картофель с грибами в сметане, мясо с овощами, любые другие сочетания продуктов - и, долго остывая, Тандыр «протомит» это блюдо несколько часов, и результат будет просто потрясающим !
4) За несколько минут до готовности – можно открыть поддувало и колпачок – возникнет тяга и блюдо покроется аппетитной корочкой.
5) Можно придать блюду «копченый» вкус, добавив к дровам при готовке вишневые веточки.
6) Отработанная зола из Тандыра очень полезна в садовом хозяйстве, в качестве удобрения.

ОТВЕТЫ НА ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

Как правильно хранить Тандыр «Амфора» ?

Рекомендуется хранить Тандыр под навесом или накрывать от обильных осадков специальным пыле-влаго-защитным чехлом. Если Тандыр сильно намок, то необходимо высушить его естественным путем, разжигать его мокрым и сушить искусственно не рекомендуется - это может привести к увеличению трещин, и, как следствие, к более быстрому остыванию Тандыра.

Как погасить Тандыр «Амфора» ?

Закончив готовку, плотно закройте нижнее поддувало, большую и малую верхние крышки. Благодаря толстым керамическим стенкам, процесс остывания занимает несколько часов. НИКОГДА не тушите дрова и угли водой.

Каков срок службы Тандыра «Амфора» ?

Срок службы при соблюдении всех рекомендаций - не ограничен. Если в процессе эксплуатации разобьется крышка, колпачок или поддувало - все детали можно приобрести на замену отдельно.

Какие внешние дефекты допустимы в Тандыре ?

Мелкие трещины. Если изначально их нет, то они скорее всего могут появиться при первом розжиге, и впоследствии Тандыр будет «дышать» за счет этих трещин. Для того, чтобы они были максимально незаметными, необходимо при первом розжиге температуру в Тандыре поднимать максимально плавно.

Требует ли Тандыр «Амфора» технического обслуживания ?

Тандыр не требует регулярного технического обслуживания. Он самоочищается при каждом последующем розжиге. Внешние стенки можно чистить мелкоабразивной щеткой, через несколько лет можно освежить внешний вид Тандыра, покрасив металлические части любой жаростойкой краской (до 400градусов)

Как правильно транспортировать Тандыр «Амфора» ?

при транспортировке Тандыр рекомендуется тщательно упаковать в пленку и поролон, транспортировать лучше в вертикальном положении, при перевозке транспортной компанией – можно использовать дополнительно деревянную обрешетку.

Как правильно утилизировать Тандыр «Амфора» ?

Несмотря на то, что Тандыр может прослужить Вам годы и десятилетия, возможно, настанет момент, что его пора будет утилизировать. Воспользуйтесь услугами профессиональных компаний, которые принимают строительные отходы и металлолом.