



**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
КЕРАМИЧЕСКОГО ТАНДЫРА  
ОТ КОМПАНИИ «ТЕХНОКЕРАМИКА»**



**ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ  
ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ  
РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ  
ПЕРВЫЙ РОЗЖИГ**

















## ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ



Игнорирование техники безопасности или не полное соблюдение правил эксплуатации может привести к получению телесных повреждений, ожогам, либо к пожару.

Пожалуйста, внимательно изучите информацию по обеспечению безопасности при эксплуатации тандыра «Технокерамика».

-  Не используйте в помещении! Тандыр предназначен для эксплуатации на улице. При использовании в помещении, при горении дров, будет выделяться большое количество дыма, что может вызвать серьезные повреждения и отравления дымом.
-  Используйте тандыр только на улице или специально подготовленной зоне. При горении дров, языки пламени могут достигать высоты двух метров, что может привести к возгоранию конструкций (крыш, навесов, козырьков).
-  Убедитесь в правильности сборки изделия, использования всех комплектующих элементов.
-  Установите изделие на ровную, жесткую, негорючую поверхность, чтобы избежать возможности опрокидывания.
-  Используйте подставку под тандыр, которая идет в комплекте, так как при нагревании тандыра, температура керамической стенки дна, может быть более 100 градусов и воспламенить горючие предметы.
-  Не используйте для розжига дров бензин, ацетон и другие растворы с высокой летучестью.
-  Будьте предельно внимательны, наружные стенки тандыра прогреваются до высоких температур, не трогайте руками, не прислоняйтесь.
-  Не перемещайте тандыр в рабочем состоянии, дайте прибору остыть.
-  Мы рекомендуем использовать дрова лиственных пород деревьев, если такая возможность отсутствует, будьте внимательны на «отстрелы» углей от хвойных пород, в особенности от ели.
-  Не вынимайте горящие дрова из тандыра.
-  Если Вы решили убрать горящие угли из тандыра используйте для этого кочергу и совок, которыми укомплектованы все приборы.
-  При готовке блюд обязательно используйте жаропрочные перчатки или варежки. Все элементы находящиеся внутри тандыра (шампуры, этажерки, ёлочки) очень сильно нагреваются при эксплуатации.
-  После приготовления пищи тандыр остужать не нужно. В течении нескольких часов он остынет до «комфортной температуры» и его можно укрыть чехлом или убрать.
-  Не разрешайте детям и домашним животным подходить к тандыру в процессе розжига, горения и приготовления в нем пищи.



## ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ



Компания «Технокерамика» благодарит Вас за выбор нашей продукции. Все керамические тандыра произведены в соответствии с самыми высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы убеждены, что тандыр позволит Вам поволному посмотреть на приготовление вкусной, разнообразной и здоровой еды.

Тандыр это удивительная печька, в которой можно приготовить практически любое блюдо, наверное, проще сказать, что не может тандыр, чем перечислять рецепты. Мясо, птицу, рыбу, колбасы, море продукты, овощи и грибы и хлебо-булочные изделия.

Особенность, приготовления еды в тандыре, заключается в том, что минимизируется контакты блюда с прямым огнем, что приводит к отсутствию канцерогенов в пище.

Для того, чтобы тандыр долгие годы Вас радовал необходимо соблюдать технику безопасности и правила эксплуатации, на которых мы сейчас и остановимся.

### ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ ТАНДЫР

Тандыр представляет из себя керамический сосуд изготовленный из шамотной глины и обтянутый металлическими ремнями и состоит из: конструктива тандыра – сам сосуд в котором происходит процесс готовки еды, крышка необходима для закрытия конструктива сверху и удержания тепла, колпачок нужен для создания тяги воздуха и проверки готовности блюд, поддувальная дверка закрывает поддувальное отверстие.

### КОМПЛЕКТАЦИЯ ТАНДЫРА

Каждый тандыр «Технокерамики» в стандартной комплектации включает в себя: шампуры – количество и их размер зависят от модели тандыра, «солнышко» или «крест» – устройство для подвешивания шампуров и аксессуаров, кочерга для работы с горящими дровами, углями и золой, совок в помощь кочерге, зольная решетка укладывается на дно, чтобы создать доступ воздуха, подставка под тандыр для безопасности и удобства эксплуатации.





## СБОРКА ТАНДЫРА



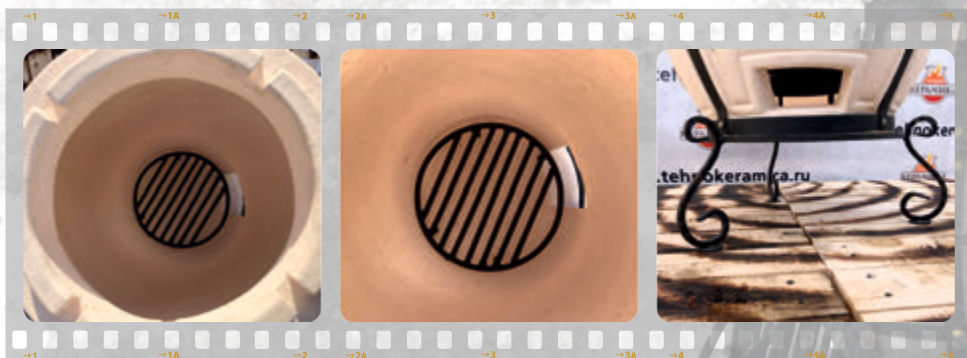
1. Освобождаем тандыр и все аксессуары от упаковки.



2. На ровную, твердую и не горючую поверхность выставляем подставку и устанавливаем на нее сверху тандыр. Проверяем на устойчивость и опрокидывание.



3. Укладываем зольную решетку на дно тандыра.





## СБОРКА ТАНДЫРА



4. В пазы горловины устанавливаем «солнышко» и подвешиваем на него шампура.



5. Устанавливаем на тандыр крышку, верхний колпачок, закрываем поддувальную дверку, навешиваем на специальные места на боковине тандыра совок и кочергу. **Наш тандыр собран и полностью готов к эксплуатации.**



Прежде чем начать сборку и установку тандыра необходимо позаботиться о месте, где он будет установлен. Твердая, негорючая основа, выровненная по уровню, поможет избежать множества неприятных моментов при эксплуатации в дальнейшем.

При хранении тандыра вне помещений и навесов настоятельно рекомендуем защитить его чехлом.



**К первому розжигу тандыра мы рекомендуем отнестись особенно внимательно. От этого во многом будет зависеть, как долго он Вам прослужит.**

1. Снимаем с тандыра крышку вместе с колпачком, открываем поддувальную дверку, вынимаем «солнышко» вместе с шампурами.



2. На зольную решетку укладываем заранее подготовленную щепу в небольшом количестве, таким образом, чтобы в дальнейшем ее можно было поджечь через поддувальное отверстие.



3. Поджигаем щепу. Для этого удобно использовать газовую горелку, если нет под руками этого инструмента, то бумага и березовая кора также поможет это сделать. Для корректной работы тандыра не используйте быстровоспламеняющиеся жидкости, это может навредить как самому изделию, так и создать угрозу получить ожоги. При использовании газовой горелки для розжига, ни при каких обстоятельствах не устанавливайте ее внутри тандыра, розжиг производится только через поддувальное отверстие.



4. Наша щепа загорелась, теперь в течении 30-40 минут, необходимо поддерживать небольшой огонь, чтобы тандыр начал равномерно прогреваться. В данной процедуре это самый важный момент, произвести максимально равномерный первый прогрев стенок конструктива.



5. Через 40 минут подкидываем дрова, по количеству на половину или две трети от объема сосуда и тандыр у нас переходит в процесс прогрева, а мы в это время беремся за приготавливаемое блюдо.

При прогревании тандыра необходимо помнить, что горящие дрова выделяют тепловую энергию, которая потом аккумулируется в керамических стенках, а выскоко вылетающие языки пламени это пусть и красиво, но совсем не эффективно и не безопасно.



6. Сухие березовые дрова (длиной 30-35 см и диаметром 5-8 см) в количестве на 2/3 от объема корпуса тандыра прогорят полностью за 1 час - 1 час и тридцать минут и при обычных погодных условиях этого тепла будет достаточно, чтобы приготовить полноценное блюдо из мяса или птицы.

Если уличная температура минусовая, сильный ветер или объем приготавливаемого блюда будет очень большим, то потребуется повторно протопить тандыр. На повторную растопку необходимо использовать половину от объема первой закладки дров.

Впервые полчаса горения дров внутренние стенки покроются сажей и почернеют, впоследствии, когда тандыр начнет прогреваться и вся сажа выгорит, стенки опять станут белыми. Когда все дрова уже почти прогорели, необходимо на тандыр одеть крышку, чтобы она также нагрелась. При этом и поддувальная дверка и верхний колпачок остаются открытыми. Все действия с нагретым тандыром необходимо совершать с защищенными от теплового воздействия руками.







Примерно через 30-40 минут с момента начала прогрева тандыра на корпусе образуются волосяные трещины. Не стоит этого бояться, происходящий процесс нормальный и естественный и единожды появившись на тандыре они будут сопровождать его всю эксплуатацию. На потребительские свойства изделия они никаким образом не влияют. При остывании тандыра они или совсем исчезают или становятся совсем малозаметными и так до следующего розжига.



**Появление волосяных трещин на корпусе тандыра при розжиге не является браком и не подходит под гарантийные обязательства.**

Для многих пользователей этот вопрос является важным, поэтому мы постараемся более подробно остановиться на этом моменте и раскрыть его.

Тандыры компания «Технокерамика» производит из шамотной глины, которая как известно, имеет такое свойство как огнеупорность. Огнеупорность нашей шамотной глины выше 1600 градусов Цельсия, что позволяет использовать этот материал для прямого контакта с огнем. Как известно березовые дрова при горении создают температуру чуть больше 800 градусов, а дубовые в районе 900 градусов, то есть абсолютно не создают никакой угрозы для данного вида глины и не способны ее разрушить.

При этом мы должны помнить из уроков школьной физики, что все материалы при нагревании увеличиваются в объеме, а при остывании уменьшаются, процесс этот называется «тепловое расширение» или «термическое расширение», так вот из-за этого процесса и возникают волосяные трещины. Коэффициент теплового расширения (КТР) шамотной глины  $6 \cdot 10^{-6}$  в минус 6, если перевести это в расчет и в качестве примера взять тандыр «Гектор», то он увеличивается в размерах при нагревании до 200 градусов на 2.2 миллиметра.

Глина, которая прошла кристаллическую фазу обжига, превращается в керамику, и приобретает свои прочностные и огнеупорные качества, но при этом абсолютно теряет пластичность и при расширении, создает себе «демпферные швы» или другими словами волосяные трещины.

Количество и размер волосяных трещин во многом зависит от равномерности прогрева стенок тандыра.



7. Убедившись, что все дрова прогорели и превратились в угли, вспыхек пламени нет. Закрываем поддувальную дверку, кочергой равномерно раскладываем угли по дну тандыра, или по желанию, вынимаем угли из тандыра через поддувальную дверку, используя кочергу и совок.

Конструкции наших тандыров выполнены таким образом, чтобы максимально сберечь тепло, поэтому сквозные отверстия в горловине и крышке тандыров отсутствуют.



8. Подвешиваем на «солнышко» приготавливаемое блюдо, это могут быть шампура, этажерка, ёлочка или крюк и вставляем солнышко в паз горловины тандыра.

При этом можно комбинировать аксессуары. Например, одновременно подвешиваем несколько шампуров с шашлыком, крюк с голенью индейки, а на дно укладываем картофель, завернутый в фольгу. Вынимать блюда также можно по готовности, а не все вместе.





### 9. Закрываем крышку тандыра, верхний колпачок и засекаем время.

Обратите внимание, что еда в тандыре готовится быстрее, чем на мангале или в духовке. На шашлык, как правило, хватает 20-25 минут, курица на «курнице» с гарниром из овощей в районе 35-45 минут, баранья нога 1 час 20 минут - 40 минут.



Нет необходимости переворачивать приготавливаемое блюдо, добавлять или вынимать угли. Тандыр всю работу делает самостоятельно.

Дальнейшая эксплуатация тандыра аналогична первому розжигу за исключением отсутствия необходимости предварительного нагрева.

После использования, тандыр не нужно специально тушить, надо дать возможность ему самому не спеша остыть, на это может понадобиться несколько часов.

Нет необходимости тандыр очищать изнутри от жира, при последующем розжиге все жировые отложения и запахи выгорят.

При хранении тандыра «под открытым небом» есть необходимость использовать пыле-влаго защитный чехол.

В зимнее время хранение тандыра вне помещения разрешается только в чехле или герметичной упаковке.

После длительного простоя тандыра «без дела» необходимо протопить его как при первом розжиге, не спеша, поднимая температуру.

При соблюдении всех эксплуатационных правил керамический тандыр от компании «Технокерамика» будет Вам служить долгие годы.



### ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

- 🔥 Розжиг тандыра всегда производить с открытым поддувалом и снятой крышкой. Крышку без верхнего колпачка надеть прогреться, когда пламя уже спало и дрова догорают.
- 🔥 Приготовление еды производить с закрытой крышкой, колпачком и поддувалом.
- 🔥 Нет необходимости закладывать много дров, задача огня прогреть до рабочей температуры стенки тандыра, а вылетающие вверх из горловины языки пламени это пускай и красиво, но пользы никакой от этого нет.
- 🔥 Для большей теплоемкости мы рекомендуем оставлять зольную решетку и угли внутри тандыра. Угли дополнительно придадут приятный аромат.
- 🔥 Если нет терм защитных перчаток или варежек, то для защита от ожогов рук подойдут сварочные краги.
- 🔥 Прежде чем закладывать еду в тандыр, обязательно убедитесь, что не прогоревших дров не осталось.

### ПОВАРСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

- 🔥 Когда Вы готовите шашлык, за 5-7 минут до снятия, откройте поддувальную дверку и верхний колпачок, в этом случае, тяга воздуха, раздует угли и создаст хрустящую корочку на мясе
- 🔥 При готовке любого блюда Вы можете сделать вкусный и простой гарнир в виде запеченного картофеля. Для этого Вам нужно перед загрузкой основного блюда убрать кочергой зольную решетку и на угли положить замотанный в фольгу картофель.
- 🔥 При использовании аксессуара ёлочка, смешивайте виды мяса и птицы насаживаемые на шипы, в этом случае гарнир в тарелке будет обладать более ярким вкусом.
- 🔥 Первым делом, когда тандыр наберет рабочую температуру, необходимо готовить «сложные», объемные и мясные блюда, а после уже то, что требует меньшего времени приготовления овощи, грибы, хлебобулочные изделия.
- 🔥 Старайтесь размещать блюда на равном удалении от стенок тандыра, в этом случае гарантируется равномерная прожарка всего блюда.