

# Redber

## АЭРОФРИТЮРНИЦЫ



«Redber» AF-4010



«Redber» AF-4050

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**ВНИМАНИЕ!** Внимательно прочитайте эту инструкцию перед использованием прибора и сохраните её после прочтения для дальнейшего использования.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ И НАЗНАЧЕНИЕ

Аэрофритюрница	1 шт.
Корзина	1 шт.
Разделитель корзины	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка)	1 шт.

Аэрофритюрница предназначена для приготовления пищи с применением долговременного воздействия высокой температуры и высокой скоростью циркуляции воздуха.

## ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации аэрофритюрницы. Всегда следуйте указанным в инструкции правилам техники безопасности.
2. Перед использованием установите аэрофритюрницу на ровную устойчивую поверхность подальше от источников тепла (электрические печи, газовые плиты, микроволновые печи).
3. Перед подключением аэрофритюрницы к электросети убедитесь, что напряжение, указанное на табличке на дне аэрофритюрницы, соответствует напряжению в Вашей розетке.
4. Никогда не касайтесь сетевой вилки и шнура питания мокрыми руками.
5. Перед первым использованием тщательно вымойте все съемные детали.
6. Запрещается использовать аэрофритюрницу с поврежденным шнуром питания или вилкой. Для его замены обратитесь в специализированный сервис-центр.
7. Убедитесь, что включенный в розетку шнур питания не может быть случайно задет, так как это может стать причиной опрокидывания аэрофритюрницы.
8. Регулярно проверяйте шнур питания и вилку на предмет отсутствия повреждений.

9. Никогда не погружайте прибор, шнур питания и вилку в какую бы то ни было жидкость.

10. Избегайте попадания на аэрофритюрницу воды. Прибор не предназначен для эксплуатации вне помещения.

11. После использования отключайте аэрофритюрницу от сети, вынув вилку из розетки. Тянуть за шнур при этом запрещается, всегда беритесь сухими руками за вилку.

12. Отключайте аэрофритюрницу от розетки перед очисткой. Дождитесь, пока прибор остынет, прежде чем начать очистку.

13. Во избежание перегрева не накрывайте работающую аэрофритюрницу какими-либо предметами.

14. Использование дополнительных принадлежностей, не входящих в комплект прибора, может быть опасным или привести к повреждению аэрофритюрницы.

15. Не используйте аэрофритюрницу, если Вы её уронили, повредили, или если она попала в воду. Обратитесь в сервисный центр.



**ВНИМАНИЕ! Не погружайте прибор в воду или какую-либо иную жидкость.**

16. Не очищайте корпус аэрофритюрницы с использованием металлических губок.

17. Всегда кладите ингредиенты для жарки в корзину во избежание их контакта с нагревательными элементами.

18. Если Вы хотите переместить аэрофритюрницу с места на место, отключите ее от сети.

19. Не храните продукты и посторонние предметы в приборе. Разрешено хранение в ней только принадлежностей, входящих в комплект с аэрофритюрницей.

20. Запрещено закрывать впускное отверстие для воздуха и отверстие для выхода воздуха во время работы прибора.



**ВНИМАНИЕ!** Аэрофритюрница готовит на горячем воздухе. Не заполняйте поддон жиром или маслом для жарки, так как это может привести к пожару.

21. Не размещайте аэрофритюрницу в непосредственной близости к легковоспламеняющимся предметам.

22. Дети и лица с ограниченными возможностями не должны самостоятельно пользоваться данным прибором, разрешено использование только под присмотром.

23. Во время жарки горячим воздухом через отверстия для выхода воздуха выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстия для выхода воздуха. Во избежание ожога паром или горячим воздухом будьте осторожны при вынимании поддона из прибора.

24. Необходимо хранить аэрофритюрницу в недоступном для детей месте.

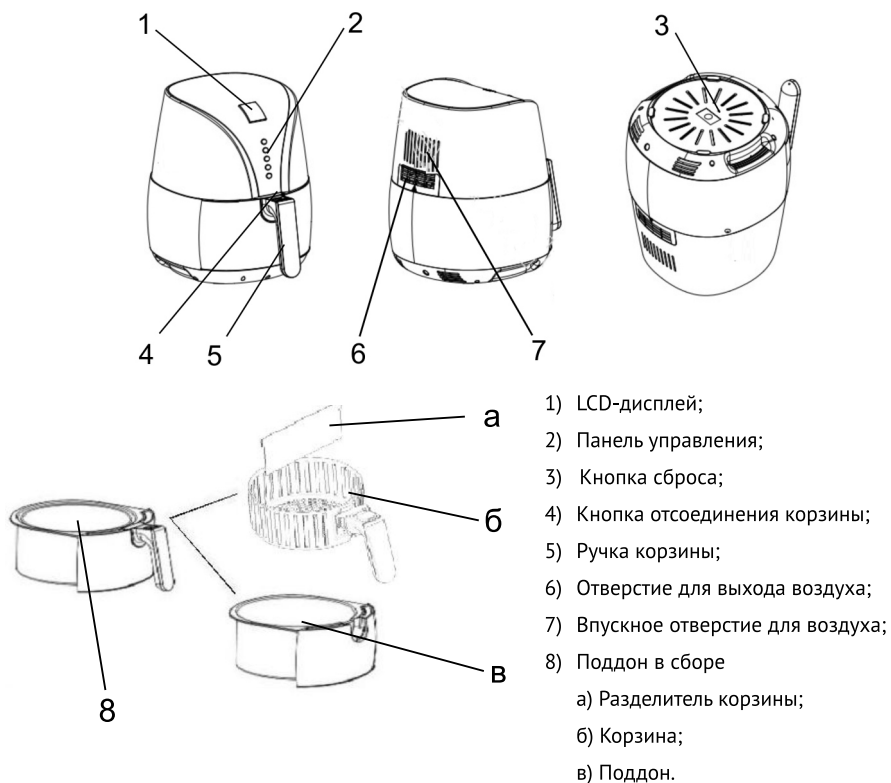
25. Не позволяйте детям играть с материалами упаковки (особенно с полимерной плёнкой). Утилизируйте упаковку сразу после извлечения из нее прибора.

26. Аэрофритюрница предназначена только для бытового применения. Ее использование в коммерческих и промышленных целях не допускается.



**ВНИМАНИЕ!** Аэрофритюрница – сложный, высокотехнологичный бытовой электроприбор, не предназначенный для самостоятельного обслуживания, за исключением обслуживания, указанного в настоящем «Руководстве по эксплуатации». Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать аэрофритюрницу или производить ее техническое обслуживание. Любое обслуживание, требующее полной или частичной разборки аэрофритюрницы должно производиться в сервисном центре его квалифицированными сотрудниками.

## УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ



## ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Освободите прибор и все аксессуары от упаковочного материала.
2. Установите прибор на ровной сухой поверхности.
3. Тщательно промойте корзину и поддон горячей водой с использованием мощного средства и неабразивной губки.
4. Протрите корпус, внутреннюю часть прибора чуть влажной губкой, а затем тщательно высушите чистой, сухой тканью.
5. Прежде чем подключать прибор к электросети, убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в Вашем доме (220 В, 50 Гц).



**ВНИМАНИЕ!** Не погружайте корпус аэрофритюрницы и провод с вилкой в воду. При попадании воды на эти части аэрофритюрницы тщательно просушите их. Перед эксплуатацией прибора убедитесь в отсутствии влаги и конденсата на частях, подключаемых к электрической сети.

При покупке аэрофритюрницы в холодное время года перед подключением к электрической сети необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 1 часа.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

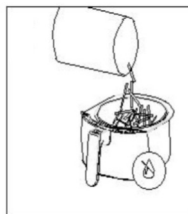
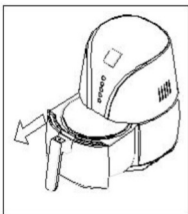
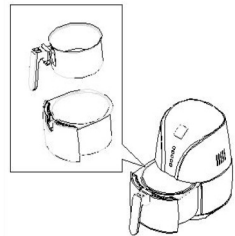


**ВНИМАНИЕ!** Не заполняйте поддон маслом или любой другой жидкостью.

1. Подключите прибор к электросети

2. Осторожно извлеките поддон из аэрофритюрницы.

Поместите необходимые продукты в корзину. В корзину можно установить разделитель для корзины и положить продукты в отдельные части корзины. Разделитель позволяет отделить различные ингредиенты при одновременном приготовлении, что предотвращает смешение вкусов разных продуктов.



**ВНИМАНИЕ!** Запрещено использование поддона без корзины. Если поддон не будет вставлен в аэрофритюрницу должным образом, прибор не будет работать.

3. Вставьте поддон с корзиной обратно в аэрофритюрницу.



**ВНИМАНИЕ!** Запрещено заполнять корзину выше максимальной отметки, так как это может повлиять на качество приготовленных продуктов.

4. Для выбора оптимального режима приготовления пищи воспользуйтесь инструкцией, приведенной ниже и соответствующей Вашей модели аэрофритюрницы:

#### УПРАВЛЕНИЕ АЭРОФРИТЮРНИЦЕЙ МОДЕЛИ AF-4010



1. Световой индикатор включения питания;
2. Световой индикатор нагрева;
3. Ручка установки времени приготовления;
4. Ручка установки температуры приготовления;

1. При помощи регулятора температуры (4) установите необходимую Вам температуру приготовления пищи в диапазоне от 80°C до 200°C.

2. При помощи регулятора времени (3) установите необходимое Вам время приготовления пищи. Прибор начнет работу после того, как вы повернете таймер на необходимое время приготовления.

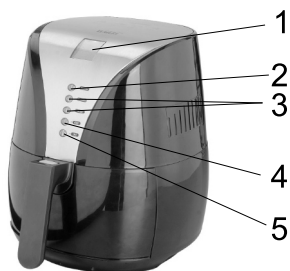


**ВНИМАНИЕ!** Можно предварительно нагреть прибор без продуктов. В этом случае установите таймер более чем на 3 минуты и подождите, пока индикатор нагрева не погаснет (примерно после трех минут). Затем поместите ингредиенты в корзину и выберите с помощью таймера необходимое время приготовления.



3. Загорятся индикатор питания и индикатор нагрева. Таймер начнет отсчет времени приготовления. В процессе приготовления горячим воздухом индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания установленной температуры. Лишний жир от продуктов будет собираться в нижней части поддона.

### УПРАВЛЕНИЕ АЭРОФРИТЮРНИЦЕЙ МОДЕЛИ AF-4050



1. LCD-дисплей;
2. Кнопка выбора режима (mode);
3. Кнопки установки параметров (+/-);
4. Кнопка ВЫКЛ (Off);
5. Кнопка ВКЛ (On).

1. После включения аэрофритюрницы, при помощи кнопки установки параметров «+/-» (3) установите необходимую Вам температуру приготовления пищи в диапазоне от 80°C до 200°C.

2. Нажмите кнопку выбора режима «Mode» (2) для того чтобы установить время приготовления пищи. При помощи кнопки установки параметров «+/-» (3) установите необходимое Вам время приготовления пищи. После того, как Вы установите время приготовления пищи прибор начнет работу. Таймер начнет отсчет времени приготовления. Лишний жир от продуктов будет собираться в нижней части поддона.



## ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Данный прибор оснащен таймером. Когда таймер обратного отсчета дойдет до «0», прибор подаст звуковой сигнал и автоматически отключится. Чтобы выключить прибор вручную, поверните регулятор таймера против часовой стрелки до «0», или нажмите кнопку «Выкл» («Off»)

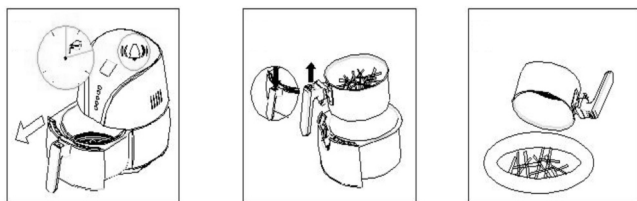
2. Некоторые продукты требуют встряхивания по истечении первой половины установленного времени приготовления. Чтобы встряхнуть продукты, необходимо вытащить за ручку поддон из прибора и встряхнуть его. Затем вставьте поддон обратно в аэрофритюрницу, и продолжится приготовление продуктов.



**ВНИМАНИЕ!** Не нажимайте на кнопку отсоединения корзины во время встряхивания пищи. Не переворачивайте корзину вверх дном, если к ней прикреплен поддон, так как собравшееся в поддоне масло может попасть на продукты.

3. Звуковой сигнал таймера означает, что истекло время приготовления. Выньте поддон из устройства и поместите его на термостойкую поверхность.

4. Проверьте готовность продуктов. Если продукты не успели приготовиться, вставьте поддон обратно в прибор и установите таймер еще на несколько минут.



## ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Прибор оснащен системой защиты от перегрева. В случае если система контроля внутренней температуры станет неисправна, автоматически включится защита от перегрева, и использование прибора станет невозможно. Отключите шнур питания.

Только после того, как прибор полностью остынет, для нового использования аэрофритюрницы необходимо нажать кнопку сброса «RESET», расположенную в нижней части прибора (рядом с наклейкой).

Для нажатия на кнопку «RESET» используйте тонкий острый предмет.

## УХОД И ОЧИСТКА

1. Перед чисткой отсоедините прибор от электросети и отсоедините съемный шнур питания от прибора, дождитесь полного остывания прибора.
2. Извлеките внутреннюю корзину из прибора, промойте её в теплой мыльной воде, ополосните и тщательно высушите.
3. Для того чтобы очистить корпус прибора, протрите его чистой чуть влажной тканью, а затем тщательно высушите чистой и сухой тканью.
4. Хранить аэрофритюрницу необходимо в сухом проветриваемом помещении при температуре воздуха не ниже +5 °С и не выше +40 °С.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Номинальное напряжение, В/Гц	Класс защиты от поражения электрическим током	Номинальная мощность, Вт	Объем, л	Объем корзины, л	Габариты упаковки, мм.	Масса нетто не более, кг.
AF-4010	220-240/50	I	1500	4	2	325x360x325	5,5
AF-4050		I	1500	4	2	325x360x325	5,5

Изготовитель оставляет за собой право на внесение в изделие технических изменений, не отраженных в настоящем руководстве, если они не оказывают существенного влияния на работоспособность изделия и его основные функции.

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Наименование возможных неисправностей	Вероятная причина	Метод устранения
Аэрофритюрница не работает	Устройство не подключено к электросети	Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку электросети
	Не установлено значение таймера	Для включения устройства установите таймер в необходимое положение
	Неверно установлен поддон	Установите поддон правильно
	Сработала защита от перегрева	Нажмите кнопку сброса «RESET» в нижней части прибора.
Продукты, которые готовились в аэрофритюрнице, не готовы	В корзину помещено слишком большое количество продуктов.	Кладите в корзину более мелкие порции, так как они прожариваются более равномерно.
	Установлено слишком низкое значение температуры.	Установите регулятор температуры на нужное значение.
	Слишком малое время приготовления.	Установите таймер на нужное значение.
Продукты неравномерно прожариваются в аэрофритюрнице.	Некоторые типы продуктов нужно встряхивать по истечении первой половины времени приготовления.	Ингредиенты, которые кладутся друг на друга вдоль или поперек, следует встряхивать по истечении первой половины времени приготовления.
Жареные закуски не получаются хрустящими при приготовлении в аэрофритюрнице.	Были использованы закуски, рассчитанные на приготовление в обычной аэрофритюрнице.	Используйте закуски для приготовления в печи или слегка смажьте закуски маслом для получения хрустящей корочки.
Не удается должным образом поставить поддон в устройство	В корзину положено слишком много продуктов	Не заполняйте корзину выше максимальной отметки
	Корзина неправильно установлена в поддон	Установите корзину в поддон, осторожно опустив вниз до щелчка.
Свежий картофель фри неравномерно обжаривается в аэрофритюрнице	Картофельные ломтики не были надлежащим образом промыты и высушены перед жаркой.	Промойте картофельные ломтики в воде, чтобы удалить с поверхности излишний крахмал, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки.
	Используется неподходящий сорт картофеля.	Следует использовать только свежий картофель и использовать такой сорт, который подходит для жарки.

Наименование возможных неисправностей	Вероятная причина	Метод устранения
Из устройства выходит белый дым	В устройстве готовятся жирные продукты	При жарке жирных продуктов в аэрофритюрнице большое количество масла вытекает на поддон. Масло при горении выделяет белый дым, и поддон может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу устройства и конечный результат приготовления.
	На поддоне имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	Нагреваясь на поддоне, жир выделяет белый дым. Перед каждым использованием проверяйте, чтобы поддон был чистым.
Свежий картофель фри не получается хрустящим при приготовлении в аэрофритюрнице	Результат зависит от количества масла и воды в картофеле фри	Перед добавлением масла картофельные ломтики следует должным образом высушить.
		Для получения более хрустящей корочки порежьте картофель на более мелкие ломтики
		Для получения более хрустящей корочки попробуйте также добавить большее количество масла

**Во всех остальных случаях прибор нужно сдавать в ремонтную мастерскую**

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Время приготовления является приблизительным и может в значительной степени изменяться в зависимости от размера, консистенции, веса и степени насыщенности влагой перерабатываемых продуктов. При обработке и подготовке продуктов Вы можете учитывать Ваши личные предпочтения.

## СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

Серийный номер указан на изделии (см. табличку с обратной стороны изделия).

Образец серийного номера: **2010 02 0123**

год изготовления \_\_\_\_\_  
 месяц изготовления \_\_\_\_\_  
 порядковый номер изделия \_\_\_\_\_

- При использовании продуктов, которые могут увеличиваться в объеме (тесто для выпечки), форму для выпекания необходимо заполнить не более, чем на половину.
- Если аэрофритюрница не была разогрета, добавьте 3 минуты ко времени приготовления.

Ингредиенты	Количество, г	Время, мин	Температура, °С	Необходимость перемешивания (встряхивания)	Дополнительная информация
<b>Картофель и картофель фри</b>					
Тонкий замороженный картофель фри	300-700	9-16	200	Встряхнуть	
Толстый замороженный картофель фри	300-700	11-20	200	Встряхнуть	
Домашний картофель фри (длинные ломтики толщиной 0,8-1,0 см.)	300-800	16-25	200	Встряхнуть	Добавить ½ ст.л.масла
Домашние дольки картофеля	300-800	18-22	180	Встряхнуть	Добавить ½ ст.л.масла
Домашние кубики картофеля	300-750	12-18	180	Встряхнуть	Добавить ½ ст.л.масла
Рости (пирог из тёртого картофеля)	250	15-18	180		
Картофельная запеканка	500	15-18	200		
<b>Мясо и птица</b>					
Стейк	100-500	8-12	180		
Свинья отбивная	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Пирожок с мясом (сосиска в тесте)	100-500	13-15	200		
Куриные ножки	100-500	18-22	180		
Куриная грудка	100-500	10-15	180		

Ингредиенты	Количество, г	Время, мин	Температура, °С	Необходимость перемешивания (встряхивания)	Дополнительная информация
<b>Закуски</b>					
Фаршированные блинчики	100-400	8-10	200	Встряхнуть	
Замороженные куриные наггетсы (кусочки куриной грудки в панировке)	100-500	6-10	200	Встряхнуть	
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200	Встряхнуть	
Замороженные сырные закуски в панировке	100-400	8-10	180		
Фаршированные овощи	100-400	10	160		
<b>Выпечка</b>					
Пирог, бисквит	300	20-25	160		
Открытый пирог (киш)	400	20-22	180		
Кексы	300	15-18	200		
Сладкие закуски	400	20	160		

## ТРАНСПОРТИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И УТИЛИЗАЦИЯ

1. Транспортировка прибора может производиться всеми видами открытых и закрытых транспортных средств, обеспечивающих сохранность груза, в соответствии с правилами перевозки на данном виде транспорта.

Способы укладки прибора на транспортирующем средстве должны исключать возможность его перемещения во время движения.

2. Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.

3. Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.



4. Прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов, в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

## ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Изготовитель устанавливает гарантийный срок в течение 12 месяцев с момента продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

Срок службы изделия 3 года.

При обнаружении производственных дефектов аэрофритюрницы потребителю следует обратиться в мастерскую гарантийного ремонта, а в случае её отсутствия - в магазин, продавший аэрофритюрницу.

Неисправности, обнаруженные потребителем в аэрофритюрнице в течение гарантийного срока, устраняются бесплатно (через гарантийные мастерские).

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью магазина, срок гарантии исчисляется с даты изготовления аэрофритюрницы.

Приобретая аэрофритюрницу, проверьте наличие руководства по эксплуатации и гарантийных талонов, дающих право на бесплатный ремонт во время гарантийного срока. Утеря гарантийного талона лишает права на бесплатный ремонт.

Гарантийный талон может быть изъят только механиком предприятия, осуществляющего гарантийный ремонт, и только при наличии дефекта в Вашей аэрофритюрнице. Требуйте расписки механика об изъятии гарантийного талона на его корешке.

**Изготовитель не несёт ответственность в случае выхода аэрофритюрницы из строя в период гарантийного срока, если это вызвано:**

- несоблюдением потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством;
  - небрежным хранением и транспортированием, как потребителем, так и торгующей организацией;
  - использованием аэрофритюрницы не по назначению или эксплуатацией её предприятиями и организациями в коммерческих целях;
- а так же:
- при отсутствии свидетельства о приёмке и гарантийных талонов;
  - при самостоятельной разборке аэрофритюрницы потребителем.

*Выполнение гарантийных обязательств предприятия изготовителя производит «Технический центр «Фея» ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»*

*427430, Удмуртская Республика, г. Воткинск, Главпочтамт, а/я 21, тел. (34145) 2-98-40,  
e-mail: service@topol.ru*

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АЭРОФРИТЮРНИЦЫ

### Картофель фри

*Ингредиенты:*

- Картофель- 5 шт. среднего размера
- Растительное масло- 1 ст.ложка
- Мука- 1 ст.ложка
- Соль, специи по вкусу

*Способ приготовления:*

Тщательно промойте и очистите картофель от кожицы. Нарезьте его длинными ломтиками. Залейте картофельные ломтики прохладной водой, добавив немного соли, и оставьте на 10 минут. Промойте приготовленные ломтики в проточной воде и тщательно обсушите их с помощью сухого (бумажного) полотенца. В небольшую чашу (мисочку) выложите картофельные ломтики, добавьте масло, муку, специи по вкусу, тщательно перемешайте. Предварительно разогрейте аэрофритюрницу до 180° С в течение 5 минут. Выложите картофель в корзину для жарки. Готовьте в течение 10 минут. Рекомендуется в процессе приготовления встряхнуть (перемешать) картофель для более равномерного образования золотистой корочки. Готовое блюдо подавайте горячим!

---

### Тикка из сыра панир/ Панир с овощами/ Сырные кусочки / Кусочки домашнего сыра, запеченные на шпажках/ Кусочки сыра, запеченные с овощами

*Ингредиенты:*

- Панир (прессованный свежий сыр)- 250 гр.
- Кефир- 2 ст.ложки
- Кинза- 1 пучок
- Зелёный перец- 2-3 шт.
- Корень имбиря
- Чеснок- 2-3 зубчика
- Стручковый перец- 1 шт.
- Лук- 1 шт.
- Помидор- 1 шт. (без семян/удалить семена)
- Соль, перец чили по вкусу



*Способ приготовления:*

Нарежьте сыр, стручковый перец, лук, помидор кубиками. Измельчите (с помощью блендера) листья кориандра, зеленый перец, имбирь и чеснок до однородной массы (пасты). Добавьте в пасту кефир, специи по вкусу и тщательно перемешайте. Полученной массой залейте нарезанные кубиками овощи и сыр и оставьте на 30 минут. Нанижите полученные кусочки на деревянные шпажки (предварительно замочите шпажки в теплой воде на 30 минут). Предварительно разогрейте аэрофритюрницу до 180° С в течение 5 минут. Поместите «тики» в корзину для жарки. Готовьте в течение 12-15 минут. Рекомендуется в процессе приготовления перевернуть «тики» для более равномерного образования золотистой корочки. Готовое блюдо подавайте горячим, приправив мятным соусом и луковыми кольцами!

---

## **Хлебные рулетики**

*Ингредиенты:*

- Хлеб- 8 ломтиков
- Картофель отварной- 3-4 шт. среднего размера
- Лук- 1 шт.
- Кинза- 1 пучок
- Зеленый перец чили- 2-3 шт.
- Растительное масло- 1 ст.ложки
- Соль по вкусу

*Способ приготовления:*

Картофель разомните вилкой, добавьте мелко нарезанные лук, зелень, перец чили, соль, тщательно перемешайте. Обмакните каждый ломтик хлеба в воду (на несколько секунд), отожмите между ладонями. Поместите ломтик хлеба на рабочей поверхности. Выложите часть картофельной начинки в центр одного края хлебного ломтика. Начиная с этого края, свернуть хлеб плотным рулетиком. Также свернуть остальные ломтики хлеба. Убедитесь, что края хорошо запечатаны. Предварительно разогрейте аэрофритюрницу до 180° С в течение 5 минут. Сбрызните маслом каждый рулетик и поместите их в корзину для жарки. Готовьте в течение 15 минут. Рекомендуется в процессе приготовления перевернуть рулетики для более равномерного образования золотистой корочки. Готовое блюдо подавайте горячим с томатным или любым другим кисло-сладким соусом!

## **Фаршированные шампиньоны**

*Ингредиенты:*

- Крупные шампиньоны- 20-24 шт.
- Домашний сыр (Панир)- 100 гр.
- Орехи кешью- 3-4 шт. (50 гр.)
- Изюм- 8-10 шт. (50 гр.)
- Чеснок- 3 зубчика
- Перец чёрный молотый- ¼ чайной ложки
- Зелёный перец чили- 1 шт.
- Кинза- 1 пучок
- Мука- 1 ст. ложка
- Растительное масло- 1 ст. ложка
- Соль по вкусу

*Способ приготовления:*

Замочите шампиньоны в чуть теплой воде на 20 минут. Затем промойте их под проточной водой. Отделите грибные ножки от шляпок. Для фарша измельчите орехи, изюм, перец чили, чеснок, зелень, добавьте немного тёртого сыра, ножки грибов, посолите и поперчите по вкусу, тщательно перемешайте. Начините (наполните) каждую шляпку полученным фаршем, присыпьте мукой. Предварительно разогрейте аэрофритюрницу до 180° С в течение 5 минут. Сбрызните маслом фаршированные грибочки и поместите их в корзину для жарки. Готовьте в течение 12-15 минут. Рекомендуется в процессе приготовления перевернуть грибы для более равномерного подрумянивания. Готовое блюдо подавайте горячим с чесночным соусом!

---

## **Цветная капуста-тандури**

*Ингредиенты:*

- Цветная капуста- 1 кочан (не более 1 кг.)
- Сливочный йогурт- 1 стакан
- Соль, зелень по вкусу
- Тандури- 1 ст. ложка (эта смесь специй используется в индийской кухне)

Состав: Кумин молотый, кориандр молотый, перец черный молотый, корица молотая, имбирь корень молотый, лавровый лист, перец чили молотый, кардамон черный, мускатный цвет, мускатный орех молотый, пажитника семена молотые, гвоздика молотая, кардамон молотый, лук, чеснок, горчица, соль.

*Способ приготовления:*

Разделите кочан цветной капусты на соцветия, тщательно промойте. Йогурт перемешайте с тандури и соедините с капустой, посолите и снова перемешайте. Оставьте мариноваться на полчаса. Предварительно разогрейте аэрофритюрницу до 180°C в течение 5 минут. Поместите соцветия в корзину для жарки. Готовьте в течение 15 минут. Рекомендуется в процессе приготовления перевернуть соцветия для образования хрустящей корочки.

---

## **Сикх кебаб/ Кебаб из баранины**

### **Вариант 1**

*Ингредиенты:*

- Фарш (из баранины)- 500 гр.
- Кинза- 1 пучок
- Лимон- ½ шт.
- Чеснок- 3 зубчика
- Корень имбиря- 30 гр
- Куркума- ½ ч. ложка
- Кориандр- 1 ч. ложка
- Чили перец (сушеный)- 1 ч. ложка
- Растительное масло- 1 ст. ложка
- Соль, перец (чёрный, молотый)- по вкусу

*Способ приготовления:*

Смешайте в большой миске лимонный сок, измельчённый чеснок и имбирь, добавьте мелко нарезанную кинзу, перец чили, соль, перец чёрный молотый, куркуму и кориандр. Добавьте фарш и тщательно перемешайте. Месите руками, как тесто, в течение 3-4 минут. Добавьте немного растительного масла, снова перемешайте. Руками сформируйте на шпажках (деревянных!) продолговатые кебабы в форме колбасок. Предварительно разогрейте аэрофритюрницу до 180°C в течение 5 минут. Поместите кебабы в корзину для жарки. Готовьте в течение 20 минут. Рекомендуется в процессе приготовления время от времени переворачивать кебабы для равномерного подрумянивания, сбрызгивая маслом. Готовое блюдо подавайте горячим!

## **Вариант 2**

*Ингредиенты:*

- Фарш (из баранины)- 500 гр.
- Кинза- 1 пучок
- Жгучая паприка- 1 ст.ложка
- Растительное масло- 1 ст.ложка
- Соль, перец (чёрный, молотый)- по вкусу

*Способ приготовления:*

Смешайте в большой миске фарш, мелко нарезанную зелень, соль, перец, паприку. Все это тщательно перемешайте. Месите руками, как тесто, в течение 3-4 минут. Добавьте немного растительного масла, снова перемешайте. Руками сформируйте на деревянных шпажках продолговатые кебабы в форме колбасок (предварительно замочите шпажки в теплой воде на 30 минут). Предварительно разогрейте аэрофритюрницу до 180°C в течение 5 минут. Поместите кебабы в корзину для жарки. Готовьте в течение 20 минут. Рекомендуется в процессе приготовления время от времени переворачивать кебабы, сбрызгивая маслом, для равномерного подрумянивания. Готовое блюдо подавайте горячим!

---

## **Тikka из курицы**

*Ингредиенты:*

- Грудка цыплёнка 500 гр.
- Сливочный йогурт- 4 ст.ложки
- Смесь специй «Гарам масала»- ½ ч.ложки
- Чеснок- 3 зубчика
- Корень имбиря- 30 гр.
- Лимон- 1 шт.
- Зелёный перец- 3 шт.
- Растительное масло- 1 ст.ложка
- Соль, перец (красный, молотый)- по вкусу

*Способ приготовления:*

Смешайте в большой миске йогурт и смесь специй «Гарам масала» до однородности, добавьте лимонный сок, измельчённый чеснок и имбирь, посолите, поперчите, тщательно перемешайте. Куриную грудку нарежьте кубиками со стороной 2-3 см. Положите курицу в йогуртовую смесь, добавьте масло, тщательно перемешайте, чтобы каждый кусочек был покрыт маринадом, накройте крышкой и поставьте мариноваться в холодильник на 2 часа. Перец

порежьте дольками. Нанижите кусочки курицы и дольки перца на деревянные шпажки поочередно (предварительно замочите шпажки в теплой воде на 30 минут). Предварительно разогрейте аэрофритюрницу до 180°C в течение 5 минут. Поместите «тикки» в корзину для жарки. Готовьте в течение 20 минут. Рекомендуется в процессе приготовления время от времени переворачивать «тикки» для более равномерного образования золотистой корочки. Готовое блюдо подавайте горячим, приправив мятным соусом и луковыми кольцами.

---

## **Тикка из рыбы**

*Ингредиенты:*

- Филе рыбы- 500 гр.
- Сливочный йогурт- 1 стакан
- Смесь специй «Гарам масала»- 2 ч. ложки
- Лук- 1 шт.
- Корень имбиря- 30 гр.
- Гвоздика- ½ ч. ложки
- Кориандр- ½ ч. Ложки
- Лимон - ½ шт.
- Соль, перец (чёрный, молотый)- по вкусу

*Способ приготовления:*

Смешайте в большой миске йогурт и смесь специй «Гарам масала» до однородности, добавьте лимонный сок, мелко нарезанную луковицу, тёртый имбирь, гвоздику, кориандр, посолите, поперчите, тщательно перемешайте. Нарежьте рыбу на небольшие кусочки и положите в йогуртовую смесь, добавьте масло, тщательно перемешайте, чтобы каждый кусочек был покрыт маринадом, накройте крышкой и оставьте мариноваться на 30 минут. Предварительно разогрейте аэрофритюрницу до 180°C в течение 5 минут. Выложите кусочки рыбы в корзину для жарки. Готовьте в течение 10-15 минут. Рекомендуется в процессе приготовления перевернуть рыбу для более равномерного подрумянивания. Готовое блюдо подавайте горячим с мятным соусом!

## Шоколадный пирог

*Ингредиенты:*

- Мука- 1 стакан
- Какао-порошок- 2 ст.ложки
- Сода- ½ ч. ложки
- Разрыхлитель теста- ½ ч. ложки
- Сливочное масло- 25 гр.
- Сгущенное молоко- 1 банка
- Ваниль- 1 ч. ложка
- Молоко- ½ стакана

*Способ приготовления:*

С помощью блендера соедините масло и сгущенное молоко. В полученную массу всыпайте муку, смешанную с какао-порошком, содой и разрыхлителем, тщательно перемешайте. Постепенно влейте молоко, добавьте ваниль, снова перемешайте. Предварительно разогрейте аэрофритюрницу до 140°C в течение 5 минут. Влейте приготовленную основу в алюминиевую форму для выпечки, разровняйте, поставьте в корзину аэрофритюрницы. Готовьте в течение 30-35 минут. Дайте пирогу остыть. Приятного аппетита!

---

## Шоколадное печенье с грецким орехом

*Ингредиенты:*

- Какао-порошок- 1 стакан
- Мука- 2 ст. ложки
- Сахар- 2 стакана
- Яичные белки- 4 шт.
- Грецкие орехи- 1 стакан

*Способ приготовления:*

Смешайте какао-порошок, муку, сахар и просейте. Добавьте яичные белки, измельченные грецкие орехи и тщательно перемешайте. Предварительно разогрейте аэрофритюрницу до 160°C в течение 5 минут. Выложите тесто чайной ложкой на силиконовый или алюминиевый противень, поставьте в корзину аэрофритюрницы. Готовьте в течение 10 минут. Приятного аппетита!

## Небесные барабаны

*Ингредиенты:*

- Куриные крылышки- 24 шт.
- Чеснок- 2-3 зубчика
- Перец чили (красный, молотый)- 2 ч. ложки
- Зелёный лук- 1 пучок
- Соевый соус- 1 ч. ложка
- Уксус- 1 ч. ложка
- Перец (белый, молотый)- ½ ч. ложки
- Мука- ¾ стакана
- Яйца- 2 шт.
- Растительное масло, соль- по вкусу

*Способ приготовления:*

Отрежьте у каждого крылышка кончик и порежьте пополам в суставе. Держа каждый кусок за узкое место, подрежьте мясо вокруг косточки и отодвиньте его к широкому концу. Одна из двух частей крылышка состоит из двух косточек, маленькую тоненькую косточку нужно достать и выбросить. Стяните мясо и кожу вниз к краю косточки так, чтобы каждый кусок напоминал мини куриную ножку. Смешайте кусочки курицы с перцем чили, перцем белым молотым, уксусом, соевым соусом, измельченными чесноком и луком в большой миске, накройте крышкой и поставьте в холодильник на 2 часа. Тем временем приготовьте кляр: смешайте яйца, муку, соль, масло и дайте настояться в течение 15-20 минут. Предварительно разогрейте аэрофритюрницу до 180°C в течение 5 минут. Обмакните каждый кусочек в кляре и выложите в корзину для жарки. Готовьте в течение 20 минут. Рекомендуется в процессе приготовления перевернуть куриные ножки для более равномерного подрумянивания. Готовое блюдо подавайте горячим с томатным соусом!

[www.redber.ru](http://www.redber.ru)

Получить более подробную информацию о работе сервисных центров Вы сможете, посетив официальный сайт ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»: [www.redber.ru](http://www.redber.ru)

Произведено по заказу ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»  
Страна-изготовитель: КНР.

Юридический адрес: ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»,  
427430, Россия, Удмуртская Республика, г. Воткинск, ул. Декабристов, д. 8.



ОАО Торговый дом  
"ВОТКИНСКИЙ ЗАВОД"