

RED
COLORCOOK

Аэрогриль
G550



Руководство по эксплуатации

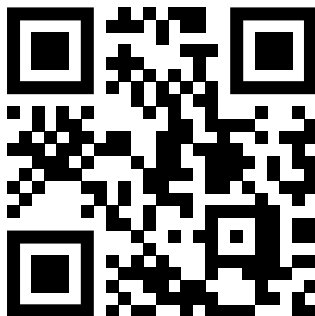
Наши каналы технической и информационной поддержки и коммуникации

Общие вопросы

Тел: 8 (812) 930-48-82
Email: help@redtop.ru

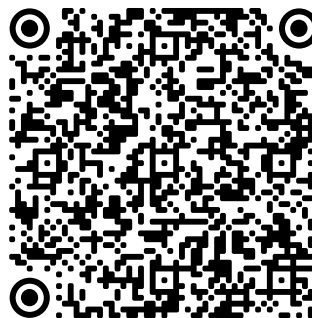
Техническая поддержка Сервис и гарантия

Тел: 8 (921) 989-50-01
Email: sc@redtop.ru



Telegram канал
RED top | Рецепты 🍳

Вкусные рецепты, прямые эфиры с шеф-поварами, полезные советы.



Получите расширенную
гарантию 1+1

Зарегистрируйте прибор
на нашем сайте
www.redtop.ru/garant1

ООО "РЭД ТОП"

Юридический адрес: 108814, г. Москва, пос. Сосенское, кв-л 127, д. 202, стр. 1

Фактический адрес: 195112, г. Санкт-Петербург, пр. Энергетиков, д. 4, корп. 1

Сайт: www.redtop.ru

EAC

СОДЕРЖАНИЕ

Приветствие	4	Отключение автоподогрева	11
I. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4	Разогрев	11
Технические характеристики	6	Усиленный разогрев	11
Комплектация.	6	Отключение звуковых оповещений (Тихий режим).	11
Устройства прибора	7	Включение звуковых оповещений	11
Панель управления	8	Блокировка панели управления.	11
II. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	9	Напоминание перемешать или перевернуть.	12
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.	9	Выбор корочки.	12
Автоотключение	9	Сводная таблица программ приготовления.	13
Умная пауза	9	Расширенные рекомендации для автопрограмм.	15
Энергонезависимая память	10	Ошибки при приготовлении и способы их устранения.	17
Использование автоматических программ	10	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	18
Ручные настройки автоматических программ	10	Хранение и транспортировка	19
Программа с ручными настройками Мультиповар	10	V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	19
Автоподогрев	11	VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	20

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Спасибо, что выбрали инновационный ECO аэрогриль RED ColorCook G550 – ваш новый кухонный супергерой! RED ColorCook – это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится наша продукция и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Инновационный ECO Аэрогриль RED ColorCook G550 – современный многофункциональный прибор для приготовления пищи в домашних условиях.

Хотите узнать больше? Посетите наш сайт www.redtop.ru. Здесь вы найдете актуальную информацию о предлагаемой технике RED ColorCook и ожидаемых новинках, сможете получить консультацию онлайн, а также сделать заказ нашей продукции RED ColorCook и оригинальных аксессуаров к ней в нашем интернет-магазине.

Служба поддержки пользователей RED ColorCook в России: 8-812-930-48-82 (звонок по России бесплатный).

Прежде чем начать пользоваться прибором, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для справки. Правильное использование прибора существенно продлит его срок службы.

Меры безопасности и инструкции, указанные в руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть при эксплуатации прибора. При работе с прибором пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

Обратите внимание! Последняя версия инструкции находится на официальном сайте www.redtop.ru

I. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор предназначен для использования в быту и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных непромышленных условиях. Промышленное или любое другое нецелевое использование прибора нарушает условия надлежащей эксплуатации. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед подключением к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку прибора).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора. Несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.
- Во время работы металлические и стеклянные части прибора нагреваются. Не дотрагивайтесь до них руками, когда прибор подключен к электросети. Не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора.
- Продукты могут гореть, поэтому прибор не следует использовать вблизи или под легковоспламеняющимися ма-

териалами, например занавесками.

- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

⚠️ **ПОМНИТЕ:** Случайно повредив кабель электропитания, можно вызвать неполадки, которые не соответствуют условиям гарантии, а также получить удар током. Во избежание опасности, замену поврежденного шнура питания должен производить только изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

- Не устанавливайте прибор на мягкую и не термостойкую поверхность, не накрывайте его во время работы: это может привести к перегреву и поломке прибора.

- Следите, чтобы во время работы прибор находился на расстоянии не менее 20 см от легковоспламеняющихся материалов (шторы, обои и т. п.).

- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса прибора может серьезно повредить его.

- Используйте прибор на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

⚠️ **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды! Не допускайте попадания влаги во встроенный вентилятор.

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром, чтобы не допустить игры с прибором.

- Запрещено самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.



Запрещено использовать прибор при любых неисправностях.

Технические характеристики

Модель.....	G550
Мощность.....	1400 Вт
Напряжение.....	~220–240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком.....	есть
Защита от перегрева.....	есть
Тип управления.....	сенсорное
Дисплей.....	цветной
Материал корпуса.....	пластик, металл, стекло
Объем чаши.....	5,5 л
Материал чаши.....	ЕСО стекло
Диапазон температуры.....	35-200 °С
Таймер.....	1-720 мин
Автоматических программ.....	18 режимов с 50 программными установками
Ручная настройка.....	есть
Разогрев.....	есть
Габаритные размеры (Ш×В×Г).....	290×270×315 мм
Длина шнура электропитания.....	1 м
Вес нетто.....	5 кг

Комплектация

Аэрогриль.....	1 шт.
Решетка для установки в чашу.....	1 шт.
Сетка для защиты верхнего нагревателя.....	1 шт.
Силиконовый коврик – подставка для чаши.....	1 шт.
Стеклопластиковая ЕСО чаша с ручками из термостойкого пластика.....	1 шт.
Чаша с ручкой и антипригарным покрытием для выпечки и приготовления омлетов в аэрогриле.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации и гарантийный талон.....	1 шт.

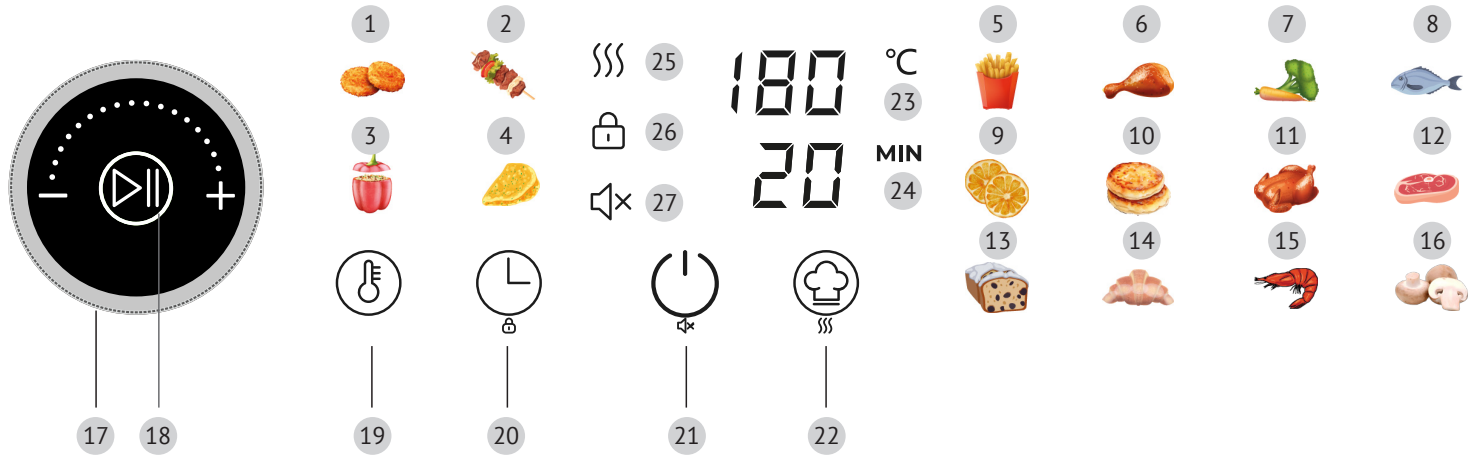
Производитель имеет право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этом. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%. Актуальная и приоритетная информация всегда на официальном сайте redtop.ru

Устройство прибора

1. Корпус прибора
2. Вентиляционная решетка
3. Шнур питания
4. Рукоятка
5. Стеклопанель ЕСО чаша
6. Решетка для установки в чашу
7. Сетка для защиты верхнего нагревателя (не съёмная)
8. Шатл для установки настроек/ кнопка Старт/Пауза
9. Сенсорная панель управления со светодиодным дисплеем
10. Чаша с ручкой и антипригарным покрытием для выпечки и приготовления омлетов в аэрогриле
11. Силиконовый коврик – подставка для чаша



Панель управления



Автоматические программы

1. Котлеты
2. Шашлык
3. Перцы фаршированные
4. Омлет
5. Картофель фри
6. Куриные ножки
7. Овощи
8. Рыба

9. Сушка/йогурт/тесто
10. Сырники/запеканка
11. Курица гриль
12. Мясо/стейк
13. Выпечка
14. Круассаны
15. Креветки
16. Грибы

17. Шаттл для установки настроек температуры/времени
18. Кнопка старт/пауза
19. Кнопка выбора настроек температуры
20. Кнопка выбора настроек времени/блокировка клавиатуры
21. Кнопка включения/выключения прибора, отключение звуковых оповещений
22. Кнопка ручного режима Мультиповар/разогрев/отключение автоподогрева
23. Индикатор температуры
24. Индикатор времени
25. Индикатор автоподогрева/разогрева
26. Индикатор блокировки экрана
27. Индикатор отключения звуковых оповещений

II. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Извлеките изделие и его комплектующие из коробки, удалите рекламные наклейки и упаковочные материалы. Сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе. После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Размотайте электрошнур и протрите корпус прибора влажной тканью. Съемные детали промойте теплой водой, тщательно просушите перед подключением к электросети. Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из вентиляционного отверстия горячий воздух не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной температуры.

Перед использованием проверьте прибор на наличие повреждений. Прежде чем использовать прибор, обязательно проведите цикл нагрева с пустой чашей для удаления защитной смазки: установите чашу в аэрогриль и включите программу Мультиповар при 200 °С на 30 минут. Затем отключите прибор от электросети, дайте остыть и произведите очистку чаши и съемного контейнера для приготовления согласно разделу «Уход за прибором».

III. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА


Использование

1. Подготовьте ингредиенты согласно выбранному рецепту. Положите продукты с небольшими промежутками в чашу (при необходимости используйте силиконовый или бумажный коврик), вставьте чашу в корпус прибора до упора.

Для корректного приготовления некоторых блюд нужно избавляться от излишков воды. Для этого в комплект поставки включена решетка для размещения на дне чаши.

2. Подключите прибор к электросети. Раздастся звуковой сигнал, а на дисплее несколько секунд будут подсвечиваться все программы и кнопки. Когда индикация дисплея загорится, прибор готов к работе.

Автоотключение

Если не выполнять никаких действий дольше 5 минут, прибор автоматически выключится, на дисплее будет статично гореть только кнопка Включения/Выключения, Выключения звука . Нажмите ее, чтобы вернуться к работе.

Умная пауза

Умная пауза – это функция памяти настроек приготовления при прерывании работы программы. Если во время работы программы извлечь чашу аэрогриля, она автоматически станет на паузу. Если вернуть чашу в течение 5 минут, программа продолжит с того же места. Эту функцию можно использовать для перемешивания, переворачивания или проверки готовности продукта. Последние настройки сохраняются в памяти прибора при отключении от сети в течение 5 минут.

Энергонезависимая память


В конструкции прибора предусмотрена функция энергонезависимой памяти. В случае принудительного отключения прибора от сети электропитания, прибор сохранит текущие настройки выполняемой в этот момент программы. При возобновлении электропитания программа продолжит выполнение с того же момента приготовления, с которого она была прервана, и с теми же настройками температуры.


ВНИМАНИЕ!

Правила выкладки продуктов в чашу для равномерного пропекания



1. Время приготовления продуктов напрямую зависит от плотности выкладки продуктов в чашу, размера нарезки, степени влажности и качества самих продуктов.
2. Выкладывайте продукты только на решетку, а не на дно корзины, чтобы горячий воздух мог беспрепятственно циркулировать вокруг продукта.
3. При выкладке оставляйте между кусками небольшие промежутки для доступа горячего воздуха.
4. При больших порциях, плотной выкладке и высокой влажности продуктов переворачивайте их в середине работы программы, по звуковому сигналу, для пропекания нижней части.

Использование автоматических программ





1. Выведите прибор из режима ожидания нажатием кнопки . Выберите нужную программу коротким нажатием иконок в меню выбора автоматических программ на панели управления.

2. Нажмите кнопку Старт/Пауза  для запуска выбранной программы. Выбранная программа начнет работу.
3. На панели управления будет подсвечиваться иконка выбранной программы, а на дисплее – выбранная температура и оставшееся время до завершения программы.
4. По окончании приготовления прозвучит 5 сигналов, а на дисплее будет отображаться символ -P-. Достаньте чашу и извлеките приготовленные продукты.
5. Отключите прибор от электросети.
6. Очистите прибор и чашу согласно требованиям раздела «Уход за прибором».


Ручные настройки автоматических программ

Программы аэрогриля позволяют задать собственные настройки времени и температуры приготовления. Для этого после выбора программы или даже после ее запуска нажмите кнопку  и установите новое значение времени выполнения программы вращением шаттла (шаг настройки 1 мин) нажмите кнопку  и вращением шаттла установите необходимое значение температуры (шаг настройки 5 °C). Программа продолжит работу с новыми настройками.

Программа с ручными настройками Мультиповар

1. Нажмите кнопку программы ручных настроек Мультиповар  (во время настройки кнопка будет мигать).
2. Нажмите кнопку  и установите новое значение времени выполнения программы вращением шаттла (шаг настройки 1 мин) нажмите кнопку  и вращением шаттла установите необходимое значение температуры (шаг настройки 5 °C). Максимальное время работы составляет 720 мин (программа Сушка/Йогурт/Тесто).
3. Для запуска программы нажмите кнопку Старт/Пауза .


Автоподогрев


После завершения автоматической программы. На экране загорается надпись “Р-” и продолжает подсвечиваться индикатор  разогрев/автоподогрев слева от дисплея, а на самом дисплее температура будет отображаться поочередно с обратным отсчетом времени. Температура подогрева 65 °С. Время подогрева 30 мин, по истечении этого времени подогрев выключится и прибор перейдет в режим ожидания.

!Функция Автоподогрев недоступна для программы Мультиповар.

Отключение автоподогрева




Данная функция позволяет отключить автоматический подогрев после завершения программы.

1. После запуска автоматической программы, на панели останется активной иконка текущей программы, а на дисплее будут сменяться показания выбранной температуры с обратным отсчетом времени выполнения программы. Индикатор активности функции разогрева/автоподогрева  статично подсвечивается.



2. Нажать на кнопку , индикация автоподогрева погаснет, автоподогрев отключен.

!Функция автоподогрев не доступна на программе Мультиповар.




Разогрев

Выведите прибор из режима ожидания коротким нажатием кнопки . Нажмите и удерживайте кнопку . Запустится функция Разогрева, на дисплее будут сменяться показания температуры с обратным отсчетом времени – температура 120 °С и время 5 мин. Индикатор активности режима Разгрев/Автоподогрев  будет подсвечиваться.


Усиленный разогрев

Эта функция позволяет сильнее разогреть блюдо и прогреть рабочую камеру перед длительной готовкой. Нажмите кнопку , затем кнопку , и усиленный разогрев запустится на 5 мин при температуре 200 °С (температура по умолчанию).








Отключение звуковых оповещений (Тихий режим)

Выведите прибор из режима ожидания коротким нажатием кнопки . Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Звуковые оповещения отключатся, в том числе сигнал о завершении текущей программы. Индикатор тихого режима работы на дисплее будет активен .

Включение звуковых оповещений

Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Звуковые оповещения включатся, прозвучит короткий сигнал, индикатор тихого режима на дисплее погаснет.

Блокировка панели управления

Выведите прибор из режима ожидания коротким нажатием кнопки . Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, включится блокировка панели управления. Включение сопровождается коротким звуковым сигналом. Индикатор блокировки панели управления  на дисплее станет активен. Все кнопки, кроме , заблокированы. Чтобы отключить блокировку панели управления, нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Во время блокировки постоянно активны только кнопка  и индикатор  на дисплее.















Напоминание перемешать или перевернуть

В процессе работы автоматической программы аэрогриля модель подаст звуковой сигнал о перемешивании. Вы можете воспользоваться им, перемешав или перевернув готовящиеся продукты для оптимального результата. Если не использовать эту функцию, после звукового сигнала аэрогриль продолжит работу. Максимальное время для действий – 5 минут.

Выбор корочки

Это функция выбора степени прожарки продукта в одно нажатие на иконку программы перед ее запуском. Предусмотрено три предустановки времени работы на каждой программе, которые переключаются повторным нажатием на иконку программы по кругу от меньшего к большему. Выбирайте корочку по своему вкусу.






Выбор корочки доступен на программах:











 Мясо/стейк	 Выпечка
 Сырники/запеканка	 Курица гриль
 Картофель фри	 Овощи
 Рыба	 Круассаны
 Перцы фаршированные	 Куриные ножки
 Котлеты	 Креветки
 Омлет	 Грибы

Выбирайте три степени прожарки на свой вкус



ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Наименование программы	°С по умолчанию	Время по умолчанию	Сигнал о перемешивании	Предустановки. Выбор корочки	Диапазон выбора °С	Диапазон выбора времени	Время автоподогрева
 Мясо/стейк	180 °С	15 мин	7 мин	15/18/20	65-200 °С / 5 °С	1-60 мин / 1 мин	30 мин
 Сырники/ запеканка	180 °С	17 мин	8 мин	17/19/22	65-200 °С / 5 °С	1-60 мин / 1 мин	30 мин
 Картофель фри	200 °С	17 мин	8 мин	17/20/22	65-200 °С / 5 °С	1-60 мин / 1 мин	30 мин
 Рыба	180 °С	15 мин	7 мин	15/18/20	65-200 °С / 5 °С	1-60 мин / 1 мин	30 мин
 Сушка/Йогурт/ Тесто	65 °С	480 мин	-	-	35-100 °С / 5 °С	10-720 мин/ 10 мин	-
 Перцы	190 °С	20 мин	-	20/23/25	65-200 °С / 5 °С	1-60 мин / 1 мин	30 мин
 Котлеты	190 °С	18 мин	9 мин	18/21/24	65-200 °С / 5 °С	1-60 мин / 1 мин	30 мин
 Выпечка	180 °С	17 мин	8 мин	17/20/23	65-200 °С / 5 °С	1-60 мин / 1 мин	30 мин

Наименование программы	°С по умолчанию	Время по умолчанию	Сигнал о перемешивании	Предустановки. Выбор корочки	Диапазон выбора °С	Диапазон выбора времени	Время автоподогрева
 Курица гриль	170 °С	55 мин (за 20 мин перевернуть)	-	55/60/65	65-200 °С / 5 °С	1-90 мин / 1 мин	30 мин
 Овощи	160 °С	15 мин	7 мин	15/18/20	65-200 °С / 5 °С	1-60 мин / 1 мин	30 мин
 Круассаны	160 °С	20 мин	10 мин	20/23/26	65-200 °С / 5 °С	1-60 мин / 1 мин	30 мин
 Куриные ножки	190 °С	27 мин	13 мин	27/30/32	65-200 °С / 5 °С	1-60 мин / 1 мин	30 мин
 Шашлык	200 °С	20 мин	10 мин	20/24/26	65-200 °С / 5 °С	1-60 мин / 1 мин	30 мин
 Омлет	180 °С	16 мин	8 мин	16/18/20	65-200 °С / 5 °С	1-60 мин / 1 мин	30 мин
 Креветки	200 °С	8 мин	4 мин	8/10/13	65-200 °С / 5 °С	1-60 мин / 1 мин	30 мин
 Грибы	170 °С	20 мин	10 мин	20/23/26	65-200 °С / 5 °С	1-60 мин / 1 мин	30 мин
 Мультиповар	200 °С	5 мин	-	5/7/10	35-200 °С / 5 °С	1-720 мин / 1 мин, 5 мин	-
 Разогрев	120 °С	5 мин	-	-	-	-	-

ВНИМАНИЕ! Все программы настроены на приготовление предварительно размороженных до комнатной температуры продуктов. Разморозку рекомендуем производить при температуре 50-100 °С в зависимости от продукта.

Расширенные рекомендации для автопрограмм

Картофель по-деревенски/Картофель печёный/Фри/Айдахо/Драники

Программа предназначена для приготовления популярных рецептов из картофеля. В середине приготовления необходимо встряхивать корзину для равномерного пропекания картофеля со всех сторон.

ВНИМАНИЕ!

Классический картофель фри можно приготовить только из специально подготовленной картофельной соломки, которая продается в магазинах.

Куриные ножки/Куриные крылья/Наггетсы/Сердечки

Рекомендуем готовить на этой программе блюда из курицы. Необходимо переворачивать продукты по специальному сигналу программы, чтобы получить качественное пропекание со всех сторон.

Курица гриль/Цыплёнок табака/Утка/Дичь

Рекомендуем готовить на этой программе птицу целиком. Программа подаст сигнал, когда курицу нужно будет вернуть (за 20 минут до окончания приготовления).

Мясо/Стейк/Свинина/Говядина

Рекомендуем готовить на этой программе мясо целыми кусками.

Рыба/Креветки/Морепродукты/Мидии

Рекомендуем готовить на этой программе креветки в панировке и без, морепродукты целиком и нарезанные, запеченные мидии под соусом, морские гребешки.

Котлеты/Купаты/Сосиски

Рекомендуем готовить на этой программе блюда из рубленого мяса, купаты и сосиски.

Выпечка/Хлеб/Десерты/Кексы/Омлет

Рекомендуем готовить на этой программе рецепты из жидкого, сладкого теста, а также выпечку и пышные омлеты с молоком в формах для запекания или в металлической чаше, включенной в комплектацию. Перед выпечкой прогрейте чашу на 200 °С в течение 5 минут. Рекомендуем использовать формы из фольги. Тесто заливайте не выше 3-4 сантиметров. Выкладывайте форму с тестом только на решетку. Время приготовления выпечки в форме (кекс, шарлотка) зависит от объема и влажности теста. При необходимости увеличьте время приготовления.

Круассаны/Слойка/Пицца/Осетинские пироги/Кальцоне

Программа предназначена для приготовления круассанов с начинкой и без, полуфабрикатов из слоеного теста, традиционной пиццы, осетинских тонких пирогов, чебуреков по-

луфабрикатов. Выкладывайте в чашу аэрогриля на решетку предварительно размороженные до комнатной температуры заготовки для выпечки.

При использовании замороженных заготовок необходимо перед запуском автопрограммы произвести их разморозку в течение 20-25 минут при температуре 50 °С на программе Мультиповар.

Перцы фаршированные/Голубцы/Ленивые голубцы

Рекомендуем готовить на этой программе фаршированные перцы и голубцы, так же ленивые голубцы (используйте металлическую чашу, включенную в комплектацию, либо формы из фольги)

Овощи/Овощи гриль/Шампиньоны/Запеченные яблоки

Рекомендуем готовить на этой программе овощи замороженные, овощи гриль, свежие овощи.

Сушка/Йогурт/Тесто

Рекомендуем готовить на этой программе рецепты, требующие низкой температуры и длительного времени приготовления.

Сырники/Запеканка

Рекомендуем готовить на этой программе творожные запеканки (используйте металлическую чашу, включенную в комплектацию, либо формы из фольги), сырники и не только.

Шашлык

Рекомендуем готовить на этой программе рецепты из кускового мяса, шашлыки из рыбы и овощей.

Грибы

Рекомендуем готовить на этой программе фаршированные

грибы, закуску из шампиньонов, шашлыки из грибов.

Омлет

Рекомендуем готовить на этой программе пышные омлеты с молоком.

Мультиповар

Программа для ручной установки времени и температуры по своему усмотрению. По умолчанию программа настроена как функция предварительного разогрева чаши перед приготовлением любых блюд. Рекомендуем использовать эту программу для разогрева готовых блюд и приготовления рецептов, требующих низкой температуры и длительного времени приготовления.

Разогрев/Автоподогрев

Рекомендуем использовать программу Разогрева вместо СВЧ для разогрева блюд. Также этой кнопкой можно отключить функцию автоподогрева. Для ЕСО разогрева рекомендованная температура 100 °С на 20 мин, для быстрого разогрева – 120 °С на 10 мин.

На результат приготовления рецепта влияет много факторов, которые невозможно предусмотреть одной предустановленной настройкой программы. Продукты одного и того же вида могут иметь разное исходное состояние – степень влажности, зрелости, тип и качество по иным показателям. Все это в итоге влияет на установки точного времени и температуры, требуемые для получения лучшего результата готовки. Для этих целей в приборе на каждой программе предусмотрена возможность ручного изменения автоматических предустановок, что позволяет настроить ее под особенности используемых в рецепте продуктов и получить отличный результат. В случае неполной готовности рецепта по окончании программы можно просто включить ее на дополнительное время.

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд доступными онлайн по ссылкам ниже



**Telegram-канал
«RED top | Рецепты»**

Вкусные рецепты, прямые эфиры с шеф-поварами, полезные советы



Telegram MiniAppREDtop
Тысячи рецептов.

Покупка товара и аксессуаров.

Ошибки при приготовлении и их решения

В таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в приборе, рассмотрены возможные причины и пути их решения.

Возможные причины	Способы решения
БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА	
Блюдо не переворачивалось или не встряхивалось	Встряхните или переверните продукты по звуковому сигналу программы
Установлена слишком низкая температура приготовления	Установите необходимую температуру, следуйте указаниям рецептов

Установлено слишком маленькое время приготовления	Установите необходимое время, следуйте указаниям рецептов
Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов	Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки должны соответствовать выбранному рецепту. Следуйте указаниям рецептов
НИЖНЯЯ ЧАСТЬ ПРОДУКТА ПРОЖАРИВАЕТСЯ МЕНЬШЕ ВЕРХНЕЙ	
Ингредиенты в контейнере для приготовления располагаются слишком плотно	Рекомендуется во время приготовления периодически переворачивать ингредиенты для более равномерного приготовления
БЛЮДО ПЕРЕЖАРИВАЕТСЯ	
Установлена слишком высокая температура приготовления	Снизьте температуру приготовления, следуйте указаниям рецептов
Установлено слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления, следуйте указаниям рецептов

ИЗ ПРИБОРА ВЫХОДИТ БЕЛЫЙ ДЫМ	
При приготовлении сок ингредиентов попал на нагревательный элемент	Такое возможно при использовании достаточно сочных ингредиентов. Это не является неисправностью устройства
Чаша для приготовления не была очищена после предыдущего использования	Чашу для приготовления необходимо очищать после каждого использования

IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед очисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.

- Протирайте корпус прибора влажной мягкой тканью, следя за тем, чтобы влага не попала внутрь корпуса прибора через вентиляционные и прочие технологические отверстия.
- Защитную решетку аэрогриля необходимо регулярно очищать. Чистку решетки можно совершать только при отключенном от сети питании прибора и только после полного остывания нагревательного элемента и самой защитной решетки. Для очистки защитной решетки нагревателя используйте специальные средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали, согласно их инструкции по применению. Во время процедуры не переворачивайте аэрогриль, во избежание попадания средства на нагревательный элемент, кладите корпус аэрогриля на бок на горизонтальную поверхность. Наносите

средство на мягкую безворсовую ткань или губку, не распыляйте его непосредственно на решетку.

- Стекланную чашу, чашу с антипригарным покрытием, решетку и силиконовый коврик можно мыть в посудомоечной машине. После мытья и очистки любых частей прибора и аксессуаров дайте им полностью высохнуть перед повторным использованием аэрогриля.
- При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего очистите. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус прибора.
- Стенки внутренней камеры прибора и нагревательные элементы можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой.

⚠ ВНИМАНИЕ! СТЕКЛО, ИЗ КОТОРОГО ИЗГОТОВЛЕНА ЧАША, ЯВЛЯЕТСЯ МАТЕРИАЛОМ ЧУВСТВИТЕЛЬНЫМ К РЕЗКОЙ СМЕНЕ ТЕМПЕРАТУР.

НЕДОПУСТИМО:

- Замачивать чашу холодной водой или мыть ее в посудомоечной машине сразу после окончания приготовления (дождитесь, пока она остынет до комнатной температуры).
 - Помещать горячую чашу с продуктами в холодильник сразу по окончании приготовления (дождитесь, пока она остынет до комнатной температуры).
 - Начинать разогрев или приготовление в чаше, только что извлеченной из холодильника (дождитесь, пока она нагреется до комнатной температуры).
- Выход чаши из строя в результате нарушения этих правил не является гарантийным случаем.

⚠ ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать при очистке прибора грубые салфетки или губки, абразивные пасты. Также не допустимо использовать любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

⚠ ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды! Не допускайте попадания влаги во встроенный вентилятор.

Хранение и транспортировка

- Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите все части прибора.
- Храните прибор в сухом, вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.
- При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут повредить прибор и/или нарушить целостность упаковки.
- Берегите упаковку прибора от воды и других жидкостей.

V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

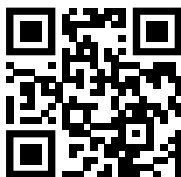
Описание неисправности	Код ошибки на экране
Разрыв в цепи температурного датчика	E1
Короткое замыкание в цепи температурного датчика (перегрев)	E2

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Дисплей не загорается, нагрев не происходит	Шнур электропитания не подсоединен к электросети	Подсоедините шнур питания прибора к электросети
	В электророзетке отсутствует напряжение	Подключите прибор к исправной электророзетке
	Чаша неплотно установлена в корпус прибора	Убедитесь в правильной установке чаши, вставляйте чашу в корпус прибора до звукового сигнала
Во время работы появился посторонний запах	Прибор перегрелся	Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями
	Прибор новый	Проведите тщательную очистку прибора (см. «Уход за прибором»). Запах исчезнет после нескольких включений
<p><i>В случае, если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.</i></p>		

VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



Получите расширенную гарантию 1+1
Зарегистрируйте прибор на нашем сайте www.redtop.ru/garant1



Запчасти для постгарантийного обслуживания можно найти на сайте www.redtop.ru.

1. Основанием для предоставления гарантийного обслуживания являются документы, подтверждающие приобретение оборудования (кассовый чек и гарантийная карта). Гарантийные обязательства продавца действуют только на территории Российской Федерации и проводятся в соответствии с действующим законодательством и условиями продавца.

2. Срок гарантии составляет 12 месяцев.

2.1. Срок эксплуатации составляет 24 месяца.

3. Гарантийные обязательства действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации и только при использовании изделия для личных или бытовых нужд. Они не распространяются на товары, используемые в предпринимательской деятельности или для удовлетворения потребностей предприятий.

Гарантия не распространяется на следующие принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не требует разборки: соединительные кабели, переходники, элементы питания, документация.

4. Гарантийное обслуживание не предоставляется на изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- неправильной транспортировки, установки или подключения; механических, тепловых и других повреждений из-за неправильной эксплуатации, небрежного обращения или форс-мажора;
- действий третьих лиц или непреодолимой силы (стихийные бедствия, пожар, молния и т.д.);
- попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых или сильного загрязнения;
- повреждений, причиненных животными;
- несанкционированного ремонта или изменений, внесенных как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
- отклонений параметров электрических сетей от Государственных технических стандартов;
- обновления программного обеспечения пользователем или неуполномоченными лицами;
- использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях.

5. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными ремонтными организациями (АСЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при наличии оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату покупки (товарный или кассовый чек и т.п.). При отсутствии этих документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара.

6. Изготовитель не несет ответственности за вред, причиненный людям, животным или имуществу, если это произошло из-за несоблюдения правил эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия, а также

в результате умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

7. При спорных вопросах о причинах дефектов Поставщик имеет право провести техническую экспертизу в собственном центре технического обслуживания (ЦТО). В случае выявления вины Покупателя, указанной в заключении ЦТО, он оплачивает расходы на экспертизу, устранение неисправности и замену узлов.

8. Срок ремонта оборудования составляет 3 месяца с момента поступления товара для ремонта.

9. Продавец не обязан безвозмездно предоставлять замену товара с аналогичными потребительскими свойствами на период ремонта или замены, согласно Постановлению Правительства РФ от 31.12.2020 №2463 «Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование потребителя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации».



УТИЛИЗАЦИЯ

При окончательном выходе прибора из строя утилизируйте его и упаковочные материалы в специальных центрах согласно местной программе переработки отходов. Не выбрасывайте прибор с бытовыми отходами. Заботьтесь об окружающей среде.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Аэрогриль RED COLORCOOK G550

Серийный номер _____

Дата продажи _____

Фирма-продавец _____

Подпись продавца _____

Подпись покупателя

*С условиями гарантии ознакомлен.
К комплектации и внешнему виду товара претензий нет.*



www.redtop.ru

G550-RED-UM-2