

**RED**  
COLORCOOK

ECO Кухонная станция  
**MasterChef**  
**MC550**



**Руководство по эксплуатации**

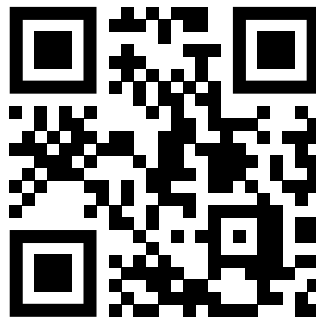
## Наши каналы технической и информационной поддержки и коммуникации

### Общие вопросы

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

### Техническая поддержка Сервис и гарантия

Тел: 8 (921) 989-50-01  
Email: [sc@redtop.ru](mailto: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](http://www.redtop.ru/garant1)

ООО "РЭД ТОП"

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

Фактический адрес: 108814, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Коммунарка, кв-л 127, д. 202, стр. 1

Сайт: [www.redtop.ru](http://www.redtop.ru)

**EAC**

## СОДЕРЖАНИЕ

Приветствие .....	4	Ручные настройки автоматических программ .....	11
I. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....	4	Программа с ручными настройками Мультиповар .....	11
Технические характеристики .....	6	Автоподогрев .....	12
Комплектация .....	6	Отключение автоподогрева .....	12
Устройство прибора .....	7	Разогрев .....	12
Панель управления .....	8	Усиленный разогрев .....	12
II. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....	9	Отключение звуковых оповещений (Тихий режим) .....	12
III. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА .....	9	Включение звуковых оповещений .....	12
Использование .....	9	Блокировка панели управления .....	12
Автоотключение .....	9	Напоминание перемешать или перевернуть .....	13
Умная пауза .....	9	Выбор корочки .....	13
Энергонезависимая память .....	10	Описание автоматических программ .....	14
Использование индукционной плиты .....	10	Рекомендации для автоматических программ .....	16
Запуск индукционной плиты .....	10	Ошибки при приготовлении и способы их устранения .....	18
Выбор режима мощности и времени отключения по таймеру .....	10	IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ .....	19
Автономное отключение индукционной плиты .....	11	Хранение и транспортировка .....	19
Использование автоматических программ аэрогриля .....	11	V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР .....	20
Автономное отключение аэрогриля .....	11	VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА .....	21
		Гарантийный талон .....	23

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Спасибо, что выбрали инновационную ECO Кухонную станцию RED ColorCook MasterChef MC550 – ваш новый кухонный супергерой! Прибор конструктивно состоит из двух функциональных блоков – индукционной плиты и аэрогриля – которые могут работать независимо друг от друга, как одновременно, так и автономно друг от друга. Для удобства эксплуатации в приборе реализовано инновационное техническое решение, позволяющее управлять блоком индукции и аэрогриля с единой панели управления.

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.

**Хотите узнать больше? Посетите наш сайт [redtop.ru](http://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](http://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 стеклянные и пластиковые части прибора нагреваются. Чашу берите только за ручки, не дотрагивай-


тесь до стеклянной поверхности чаш во время и сразу после работы с прибором. Не дотрагивайтесь до них руками, когда прибор подключен к электросети. Не дотрагивайтесь до внутренних поверхностей нагретого прибора. После окончания работы с прибором дождитесь полного завершения программы, охлаждения и отключения устройства, только после этого снимите аэрогриль с чаши и поставьте его на ровную и термостойкую поверхность.

- Во время приготовления некоторых блюд продукты могут гореть, поэтому прибор не следует использовать вблизи или под легковоспламеняющимися материалами, например за навесками.

- 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.

- Диаметр дна посуды для индукционной плиты должен быть не менее 12 см и не более 24 см для корректного и равномерного нагрева. Будьте осторожны и не обожгитесь. Лица, чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при использовании прибора.

 **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 ставьте прибор на мягкие или не термостойкие поверх-


ности и не накрывайте его во время работы, чтобы избежать перегрева и поломки.

- Держите прибор на расстоянии не менее 20 см от легковоспламеняющихся материалов (шторы, обои и т. п.).

- Не используйте прибор на открытом воздухе, чтобы избежать попадания влаги или посторонних предметов внутрь.


- 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.....	MC550
Мощность аэрогриля .....	1400 Вт
Мощность индукционной плиты.....	1500 Вт
Напряжение .....	~220–240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком.....	есть
Защита от перегрева .....	есть
Тип управления .....	сенсорное/вращаемый шаттл
Дисплей.....	цветной
Материал корпуса .....	пластик, металл, стеклокерамика
Объем стеклянной чаши .....	5,5 л
Объем металлической чаши .....	1,6 л
Материал стеклянной чаши .....	ЕСО стекло
Диапазон температуры .....	35-200 °С
Таймер для индукционной печи .....	1-300 мин
Таймер для аэрогриля .....	1-720 мин
Количество программ.....	15 режимов с 39 программными установками
Ручная настройка .....	есть
Разогрев .....	есть
Габаритные размеры (Г×Ш×В).....	315×298×290 мм
Длина шнура электропитания .....	1 м
Вес нетто.....	6 кг

## Комплектация

Кухонная станция (Индукционная плита + Аэрогриль) .	1 шт.
Индукционная плита .....	1 шт.
Решетка для установки в чашу.....	1 шт.
Сетка для защиты верхнего нагревателя .....	1 шт.
Силиконовый коврик – подставка для чаши.....	1 шт.
Чаша стеклянная 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 постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этом. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%. Актуальная и приоритетная информация всегда на официальном сайте [redtop.ru](http://redtop.ru)*

## Устройство прибора

1. Корпус прибора
2. Индукционная плита
3. Вентиляционная решетка
4. Шнур питания
5. Выдвижная толстостенная стеклянная чаша с ручками из термостойкого пластика
6. Рукоятка
7. Решетка для установки в чашу
8. Шатлл для управления индукционной плитой
9. Сетка не съёмная для защиты верхнего нагревателя
10. Сенсорная панель управления со светодиодным дисплеем
11. Чаша с ручкой и антипригарным покрытием для выпечки и приготовления омлетов в аэрогриле
12. Силиконовый коврик



## Панель управления



### Органы управления и индикация функций индукционной плиты

1. Вращаемый регулятор шаттл с кнопкой старт-пауза
2. Кнопка выбора настроек индукционной плиты (режимы мощности и таймер автоматического отключения)
3. Кнопка быстрого выхода индукционной плиты на максимальную мощность
4. Дисплей индикации настроек индукционной плиты
5. Кнопка включения/выключения питания прибора

### Органы управления и индикация функций аэрогриля

6. Автоматические программы (иконки с едой)
7. Кнопка ручного режима Мультиповар/разогрев/отключение автоподогрева
8. Кнопка уменьшения значений/блокировка клавиатуры
9. Кнопка выбора температуры/времени работы
10. Кнопка увеличения значений/отключение звуковых оповещений
11. Кнопка старт/пауза
12. Дисплей индикации настроек аэрогриля
13. Индикатор активности режима автоподогрев/разогрев
14. Индикатор блокировки сенсорной панели управления
15. Индикатор активности режима работы без звуковых оповещений

## II. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ


Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки. Обязательно 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. Полностью размотайте электрошнур. Корпус прибора протрите влажной тканью. Съемные детали промойте теплой водой, тщательно просушите все элементы прибора 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 убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Прежде чем использовать прибор по назначению, обязательно произведите цикл нагрева без продуктов для удаления технической защитной смазки. 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. Разместите ингредиенты в чаше (при необходимости используйте силиконовый или бумажный вкладыш) Для корректного приготовления некоторых блюд нужно избавляться от излишков воды. Специально для этого в комплект поставки включена решетка для размещения на дне чаши для приготовления.
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 . Нажмите ее, чтобы вернуться к работе.

### Умная пауза

Если во время работы программы извлечь чашу аэрогриля программа автоматически встанет на паузу. Если вернуть чашу в аэрогриль не позднее 5 минут программа начнет работать с того же места. Эту функцию можно использовать для перемешивая, переворачивания или для отслеживания степени готовности продукта. Также в памяти прибора сохраняются последние настройки в случае его отключения от сети питания. Настройки прерванной программы сохраняются в памяти устройства в течение 5 минут.

## Энергонезависимая память

В модели предусмотрена энергонезависимая память. При отключении прибора от сети или перебое электроэнергии прибор сохранит настройки. При возобновлении питания программа продолжит работать с места прерывания.

Прибор конструктивно состоит из двух функциональных блоков – индукционная плита и аэрогриль – которые могут работать независимо друг от друга, как одновременно, так и каждый по отдельности. Для удобства эксплуатации в приборе реализовано инновационное техническое решение, позволяющее управлять блоком индукционной плиты и аэрогриля с единой панели управления.

### ВНИМАНИЕ!



#### Правила выкладки продуктов в чашу для равномерного пропекания

1. Время приготовления продуктов напрямую зависит от плотности выкладки продуктов в корзину, 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 ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ


### Запуск индукционной плиты


 Каждое программное изменение подтверждайте этой кнопкой иначе программа не запустится!


1. Выведите прибор из режима ожидания, нажатием кнопки . Установите на стеклокерамическую поверхность плиты посуду, рекомендуемую в разделе МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ данной инструкции.
  2. Нажать кнопку MAX  на верхнем экране загорится значение мощности P20 и время работы 20 минут. Нажмите кнопку Старт/пауза/отмена/отмена (на шаттле) моментально включается индукционная плита и начинает работу в режиме максимальной мощности, на экране будет отображаться символьное обозначение P20, которое на протяжении всего цикла работы будет последовательно меняться обратным отсчетом времени 20 минут.
- По завершении обратного отсчета плита завершит работу.

### Выбор режима мощности и времени отключения по таймеру


1. Для выбора режимов мощности после включения прибора вращайте шаттл. Вращение против часовой стрелки изменяет режимы мощности от большего к меньшему, затем циклично возвращается к максимальному. Вращение по часовой стрелке – от меньшего значения к большему, затем циклично возвращается к минимальному.
2. Выведите прибор из режима ожидания, коротким нажатием кнопки . Установите на стеклокерамическую поверхность плиты посуду, рекомендуемую в разделе МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ данной инструкции.

3. Нажмите кнопку выбора режима мощности/времени работы  и вращением шаттла выберите необходимый режим мощности.


4. Нажмите кнопку  повторно, и с помощью шаттла установите необходимое время работы. Если время до автоматического отключения не было установлено, дисплей во время работ будет показывать прямой отсчет времени работы.

5. Для начала работы плиты нажмите кнопку Старт/Пауза/Отмена  на шаттле.


6. Режим мощности индукционной плиты по умолчанию - P00.


7. Настройки мощности и времени работы также можно регулировать во время работы плиты. Для этого, не прекращая работу прибора, нажмите кнопку  с помощью шаттла установите необходимые значения, следуя инструкциям пунктов 2 и 3 данного раздела. Устройство продолжит работать с новыми настройками.

### Автономное отключение индукционной плиты

Если необходимо остановить приготовление на индукционной плите, не прекращая работы аэрогриля, нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку Старт/Пауза/Отмена  на шаттле. Работа индукционной плиты будет остановлена.

### Использование автоматических программ аэрогриля

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/Отмена  для запуска выбранной программы. Выбранная программа начнет работу.

3. На панели управления будет подсвечиваться иконка выбранной программы, а на нижнем дисплее выбранная температура и оставшееся время до завершения программы будут сменяться друг другом.

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».

*При использовании электрической сети, где допустимая потребляемая мощность ниже 3 кВт, необходимо включать индукционную плиту на такой уровень мощности, который суммарно с мощностью аэрогриля (1400 Вт) не превышает допустимую мощность, на которую рассчитана эта электросеть.*







Таблица соответствия уровней (P) потребляемой индукционной плитой мощности

Режим индукционной плиты	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10
Соответствующая мощность	300W	350W	400W	450W	500W	550W	600W	650W	700W	750W
Режим индукционной плиты	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18	P19	P20
Соответствующая мощность	800W	850W	900W	950W	1000W	1100W	1200W	1300W	1400W	1500W









## Автономное отключение аэрогриля

Если необходимо остановить текущую программу аэрогриля, не прекращая работы индукционной плиты, нажмите и удерживайте 3 секунды кнопку Старт/Пауза/Отмена  на панели управления функциями аэрогриля. Работа аэрогриля будет остановлена.

## 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 кнопками  и , (шаг настройки 1 мин), нажмите кнопку  повторно и кнопками  и  установите необходимое значение температуры (шаг настройки 5 °C). Программа продолжит работу с новыми настройками.

## Программа с ручными настройками Мультиповар

Нажмите кнопку программы ручных настроек Мультиповар  (во время настройки кнопка будет мигать). Нажмите кнопку  и установите значение времени выполнения программы кнопками  и , (шаг настройки 1 мин) нажмите кнопку  повторно и кнопками  и , установите необходимое значение температуры (шаг настройки 5 °C). Для запуска программы нажмите кнопку Старт/Пауза/Отмена .

Максимальное время работы, составляет 720 мин (программа Сушка/Йогурт/Тесто). Максимальная температура – 200 °C.




## Автоподогрев

После завершения автоматической программы на экране загорается надпись «-P-», и продолжает подсвечиваться индикатор  «Разогрев/Автоподогрев» слева от дисплея.




На дисплее начнут отображаться, поочередно сменяясь, температура подогрева – 65 °C – и обратный отсчёт времени автоподогрева, начиная с 30 мин. По истечении 30 мин автоподогрев выключится, и прибор перейдёт в режим ожидания.

!Функция Автоподогрева доступна на всех программах, кроме программы «Мультиповар».



## Отключение автоподогрева

Автоподогрев до запуска программы и в процессе работы программы можно отключить коротким нажатием кнопки «Мультиповар» . Индикатор Автоподогрева  погаснет. После завершения работы программы Автоподогрев отключается удержанием 3 секунды кнопки старт/пауза  на панели аэрогриля. Работа аэрогриля будет остановлена, без остановки работы индукционной плиты.




## 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 °C и время 5 мин. Индикатор активности режима Разогрев/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 °C.











## 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. В режиме ожидания постоянно активна подсветка кнопки включения , кнопка  и индикатор блокировки  панели управления на дисплее.












## Напоминание перемешать или перевернуть


В процессе работы автоматической программы аэрогриля модель подаст звуковой сигнал о перемешивании. Вы можете этим воспользоваться и перемешать или перевернуть готовящиеся продукты для оптимального результата. Если не использовать эту функцию, после звукового сигнала модель продолжит работу. Максимальное время для перемешивания – 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. Выберите корочку по своему вкусу.

## Выбор корочки доступен на программах:

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










Для программ в таблице (Сводной таблице программ приготовления) указано три варианта времени работы (см. столбец Предустановки. Выбор корочки). При выборе корочки температура программы остается неизменной. Время последовательно переключается повторным нажатием иконки выбранной программы. Выведите прибор из режима ожидания, коротким нажатием кнопки .

Нажмите иконку выбранной программы один раз, на дисплее появится время работы программы по умолчанию (минимальное из трех значений), повторным нажатием иконки той же программы выберите следующие варианты времени приготовления. Значения времени приготовления меняются циклично – после максимального значения повторное нажатие иконки программы возвращает программу к настройкам по умолчанию.

### ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

#### Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Наименование программы	°С по умолчанию	Время по умолчанию	Перемешивание	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	1-120 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	-	-	35-80 °С / 5 °С	10-720 мин/ 10 мин	30 мин
 Перцы	190 °С	20 мин	-	20/23/25	65-200 °С / 5 °С	1-60 мин/ 1 мин	30 мин

Наименование программы	°С по умолчанию	Время по умолчанию	Перемешивание	Предустановки. Выбор корочки	Диапазон выбора °С	Диапазон выбора времени	Время автоподогрева
 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
 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
 Мультиповар	200 °С	5 мин	50%	5/7/10	35-200 °С/ 5 °С	1-720 мин/ 1 мин	-
 Разогрев/ Автоподогрев	120 °С	5 мин	-	-	-	-	-
 MAX	20 °С	-	-	-	1-20 °С/ 1 °С	-	-

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

## РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

### **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/Цыпленок табака/Утка/дичь**

Рекомендуем готовить на этой программе птицу целиком. Необходимо переворачивать по специальному сигналу программы, чтобы получить качественное пропекание со всех сторон.

### **Перцы фаршированные/Голубцы/Ленивые голубцы**

Рекомендуем готовить на этой программе фаршированные

перцы, голубцы/ленивые голубцы (используйте металлическую чашу, входящую в комплектацию, или форму из фольги).

### **Котлеты/Купаты/Сосиски**

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

### **Мясо/Стейк/Свинина/Говядина**

Рекомендуем готовить на этой программе мясо целыми кусками.

### **Рыба/Креветки/Морепродукты/Мидии**

Рекомендуем готовить на этой программе морепродукты целиком и нарезанные, запеченные мидии под соусом.

### **Овощи/Овощи гриль/Шампиньоны/Запеченные яблоки**

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

### **Перцы фаршированные/Голубцы/Ленивые голубцы**

Рекомендуем готовить на этой программе фаршированные перцы, голубцы/ленивые голубцы (используйте металлическую чашу, входящую в комплектацию, или форму из фольги).

### **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 полуфабрикатов. 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.

### **Выпечка/Хлеб/Десерты/Кексы/Омлет**

Рекомендуем готовить на этой программе рецепты из густого, жидкого, сладкого теста, а также выпечку и пышные омлеты с молоком в формах для запекания или в металлической чаше, включенной в комплектацию. Перед выпеканием прогрейте чашу на 200 °С 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.

### **Сырники/Запеканка**

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

### **Йогурт**

Разлейте готовую смесь для йогурта в чистые банки. Поставьте банки в холодный аэрогриль на решётку. Выставьте температуру 40 °С и таймер 480 минут на режиме «Мультиповар». Охладите в холодильнике 4-6 часов для окончательного загустения.

### **Сушка**

В аэрогриле предусмотрена опция сушки продуктов. Один, два или три яруса. Для этого необходимо использовать низкую решетку, которая представлена в комплектации прибора. Для увеличения количества ярусов до трех необходимо приобрести у производителя дополнительно две низкие решетки. Прибор позволяет сушить овощи, фрукты, мясо, рыбу, орехи и другие продукты.

Выложите в один слой на решетку в чашу прибора заранее подготовленные продукты. Установите температуру 65 °С на режиме «Мультиповар» и время работы программы в зависимости от вида продукта и ваших предпочтений. Диапазон регулирования времени 1–720 мин.

### **Расстойка теста**

Смажьте тесто маслом, поставьте в ёмкость, накройте. Далее поставьте в холодный аэрогриль. Выставьте температуру 40 °С и таймер 60 минут на режиме «Мультиповар». Тесто должно увеличиться в 1.5-2 раза. Далее вы можете воспользоваться автоматическими режимами «Выпечка» или «Круассан» для завершения вашего рецепта.

### **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. Для ЕСО разогрева рекомендованная температура 100 °С на 20 мин, для быстрого разогрева 120 °С на 10 мин.

## Разогрев/Автоподогрев

Рекомендуем использовать программу разогрев вместо СВЧ, для разогрева блюд. Также этой кнопкой можно отключить функцию автоподогрева.

*На результат приготовления рецепта влияет множество факторов, которые невозможно учесть одной предустановленной настройкой. Продукты одного вида могут иметь разное состояние: влажность, зрелость и качество. Это влияет на время и температуру, необходимые для получения лучшего результата. В приборе предусмотрена возможность ручного изменения автоматических настроек для адаптации под особенности используемых продуктов.*

*На большинстве автопрограмм есть функция «Степень корочки», позволяющая выбрать один из трех вариантов времени готовки. С опытом вы научитесь точнее устанавливать нужные параметры. Если рецепт не полностью готов по окончании программы, можно включить прибор на дополнительное время.*

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



**Telegram-канал «RED top | Рецепты»**  
Вкусные рецепты, прямые эфиры с шеф-поварами, полезные советы



**Telegram MiniApp REDtop**  
Тысячи рецептов. Покупка товара и аксессуаров.

## Ошибки при приготовлении и их решения

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

Возможные причины	Способы решения
<b>БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА</b>	
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

<b>НИЖНЯЯ ЧАСТЬ ПРОДУКТА ПРОЖАРИВАЕТСЯ МЕНЬШЕ ВЕРХНЕЙ</b>	
Ингредиенты в контейнере для приготовления располагаются слишком плотно	Рекомендуется во время приготовления периодически переворачивать ингредиенты для более равномерного приготовления
<b>БЛЮДО ПЕРЕЖАРИВАЕТСЯ</b>	
Установлена слишком высокая температура приготовления	Снизьте температуру приготовления, следуйте указаниям книги рецептов
Установлено слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления, следуйте указаниям книги рецептов
<b>ИЗ ПРИБОРА ВЫХОДИТ БЕЛЫЙ ДЫМ</b>	
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.
- Чашу и решетку необходимо очищать после каждого использования мягкой губкой и средством для мытья посуды. Не запрещается очищать в посудомоечной машине!
- 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.
- Регулярно чистите решетку для защиты верхнего нагревателя.

**⚠ 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.

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

#### НЕДОПУСТИМО:

1. Замачивать чашу холодной водой или мыть ее в посудомоечной машине сразу после окончания приготовления (дождитесь пока она остынет до комнатной температуры).
  2. Помещать горячую чашу с продуктами в холодильник сразу по окончании приготовления (дождитесь пока она остынет до комнатной температуры).
  3. 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.

#### 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.

*В случае, если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.*

## V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

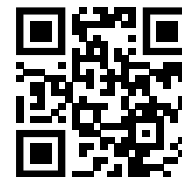
Описание неисправности	Код ошибки на экране
Разрыв в цепи температурного датчика индукционной плиты	E1
Короткое замыкание в цепи температурного датчика индукционной плиты	E2
Разрыв в цепи температурного датчика аэрогриля	E3
Перегрев температурного датчика аэрогриля	E4
На индукционной плите не установлена посуда или установлена посуда неподходящего типа	E5
Не установлена чаша аэрогриля	E6
Перегрев температурного датчика индукционной плиты	E7

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Дисплей не загорается, нагрев не происходит	Шнур электропитания не подсоединен к электросети	Подсоедините шнур питания прибора к электросети
	Не снята защитная пленка дисплея	Снимите защитную пленку с дисплея
	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

## VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



Получите расширенную гарантию 1+1  
Зарегистрируйте прибор на нашем сайте [www.redtop.ru/garant1](http://www.redtop.ru/garant1)



Запчасти для постгарантийного обслуживания можно найти на сайте [www.redtop.ru](http://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, семейных 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, чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления и 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

---

**ECO Кухонная станция MasterChef MC550**

**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](http://www.redtop.ru)

MC550-RED-UM-3