RED INFINITY

Mobi




# Руководство по эксплуатации

Мобильная кухонная система

**G405**

## 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

Телефон технической поддержки и горячей линии шеф-повара компании 8 (812) 930-48-82

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

# СОДЕРЖАНИЕ


Приветствие . . . . . 4
I МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ . . . . . 4
Технические характеристики . . . . . 6
Комплектация. . . . . 6
Устройство прибора . . . . . 7
Панель управления . . . . . 8
II ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. . . . . 9
III ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА. . . . . 9
Эксплуатация чаши . . . . . 9
Автоотключение. . . . . 9
Умная пауза . . . . . 9
Энергонезависимая память. . . . . 10
Правила закладки/выкладки продуктов в чашу для равномерного приготовления со всех сторон . . . . . 10
Использование автоматических режимов . . . . . 10
Ручные настройки на автоматических режимах. . . . . 10
Режим «Мультиповар» . . . . . 11
Режим «Крисп». . . . . 11
Напоминание перемешать или перевернуть. . . . . 11
Выбор корочки. . . . . 12
Выключение прибора. . . . . 12
Описание автоматических режимов приготовления . . . . . 13
Рекомендации для автоматических режимов . . . . . 14
*Йогурт. . . . . 15
*Сушка . . . . . 15
*Расстойка теста. . . . . 15
*Стерилизация . . . . . 15
Ошибки при приготовлении и способы их устранения . . . . . 16
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ . . . . . 17
Хранение и транспортировка . . . . . 18
V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР. . . . . 18
VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА. . . . . 19
Расширенная гарантия 1+1 . . . . . 20
Гарантийный талон . . . . . 21

# УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

ECO аэрогриль Mobi G405 — это мобильная кухонная система для удобного и быстрого приготовления еды дома, в офисе, на даче и в дороге при возможности подключения к источнику питания. Оптимальный набор режимов и тщательно подобранных настроек позволяет готовить в аэрогриле популярные рецепты и экспериментировать по своему желанию. Помимо этого, Mobi G405 выполняет функции йогуртницы, дегидратора, стерилизатора и расстойки теста. При точном выполнении рекомендаций по приготовлению, которые описаны в инструкции, прибор предоставит вам отличные результаты готовки и порадует функцией суперкорочки на любой вкус. Наша компания обеспечивает необходимую кулинарную и техническую поддержку, которая сделает использование наших приборов максимально комфортным. Контакты и ссылки на наши чаты поддержки с мини-аппом и широкой базой рецептов представлены на первом развороте инструкции.

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

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

Прежде чем начать пользоваться прибором, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните её 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 стеклянные и пластиковые части прибора нагреваются. Чашу берите только за ручки, не дотрагивайтесь 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 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 ставьте прибор на мягкие или не термостойкие поверхности 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.*
⚠ *ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность!*

## Технические характеристики

| | |
|---|---|
| Модель | MOBI G405 |
| Мощность нагревательного элемента | 1500 Вт |
| Напряжение | ~220–240 В, 50/60 Гц |
| Класс защиты от поражения электротоком | 1 |
| Количество нагревательных элементов | 1 |
| Защита от перегрева | есть |
| Тип управления | сенсорное |
| Дисплей | светодиодный |
| Материал корпуса | пластик, металл |
| Объем чаши | 1,4 л |
| Материал чаши | закаленное ЭКО-стекло |
| Материал подставки и крышки для чаши | термостойкий пищевой пластик |
| Технология обдува | 360° HOT TURBO AIR |
| Диапазон температуры | 35-200 °С |
| Таймер | 1-720 мин |
| Автоматических режимов | 10 |
| Общее количество программных настроек | 30 |
| Ручная настройка | есть |
| Габаритные размеры прибора в сборе с чашей (Ш×Г×В) | 228×203×245 мм |
| Длина шнура электропитания | 1 м |
| Вес нетто | 2,75 кг |

## Комплектация

| | |
|---|---|
| Аэрогриль | 1 шт. |
| Стеклянная чаша со съемным пластиковым основанием (объем 1,4 л) | 1 шт. |
| Пластиковая крышка для малой чаши | 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 %.*

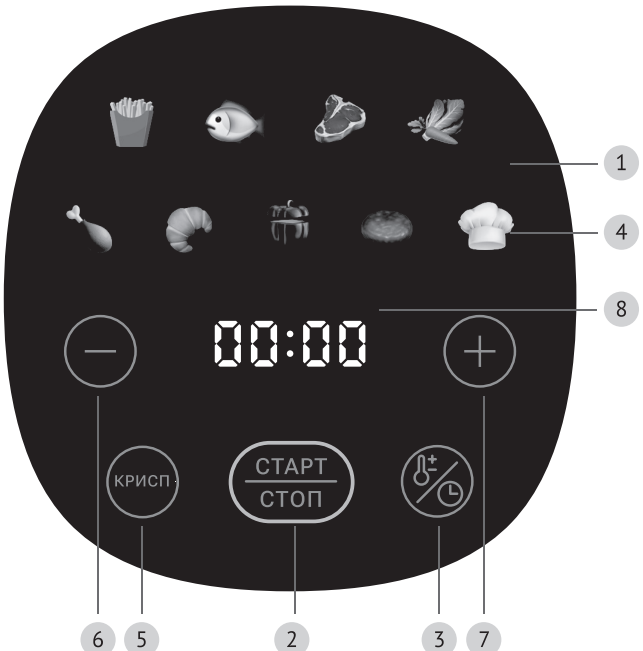
# Устройство прибора

1. Аэрогриль
2. Стеклянная чаша (объем 1,4 л)
3. Решетка с керамическим покрытием для установки в чашу
4. Крышка для чаши
5. Сенсорная панель управления со светодиодным дисплеем
6. Нагревательный элемент
7. Шнур питания

*Рекомендуем для удобства использования прибора по приготовлению и хранению еды приобретать дополнительно малые и большие чаши.*



# Панель управления




## Автоматические программы

1. Картофель фри
2. Рыба
3. Мясо
4. Овощи
5. Куриные ножки
6. Выпечка
7. Перцы
8. Котлеты
9. Мультиповар

## Органы управления

1. Сенсорные кнопки выбора автоматических режимов
2. Кнопка Включение/Выключение/Старт/Пауза
3. Кнопки выбора настроек времени/температуры
4. Кнопка ручного режима Мультиповар
5. Кнопка режима быстрого разогрева Крисп
6. Кнопка уменьшения значений настроек
7. Кнопка увеличения значений настроек
8. Светодиодный дисплей

## II. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Достаньте изделие и его комплектующие из коробки, удалите рекламные наклейки и упаковочные материалы. Сохраните предупреждающие наклейки и табличку с серийным номером на корпусе. Если прибор хранили или транспортировали при низких температурах, оставьте его при комнатной температуре минимум на 2 часа перед включением.

Размотайте электрошнур и протрите корпус влажной тканью. Съемные детали промойте теплой водой и тщательно просушите перед подключением к сети. Установите чашу для приготовления на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность так, чтобы после установки на нее аэрогриля, выходящий из вентиляционного отверстия прибора 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. Обязательно проведите цикл нагрева с пустой чашей для удаления защитной смазки: установите аэрогриль на чашу и включите Мультиповар при 200 °C на 30 минут. Затем снимите аэрогриль с чаши, отключите прибор от сети, дайте ему остыть и очистите чашу и защитную решетку согласно разделу «Уход за прибором».

## III. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Кухонная система G405 предоставляет возможность приготовления продуктов в чаше объемом 1,4 литра, предназначенной для быстрого приготовления и разогрева порций на 1-2 человек. Размеры чаши также позволяет использовать ее для хранения и транспортировки готовых и неготовых продуктов. Закройте чашу крышкой и берите этот контейнер с собой на работу или в дорогу. После приготовления в той же чаше удобно хранить еду в холодильнике.

### Эксплуатация чаши

Установите чашу с пластиковой подставкой на ровную поверхность. Разместите на дне чаши решетку соответствующего размера. Выложите на решетку продукты с небольшими промежутками для лучшей циркуляции горячего воздуха. Установите на чашу аэрогриль, включите прибор и запустите выбранную программу.

### Автоотключение при простое

Если не выполнять с включенным прибором никаких действий дольше 1 минуты, прибор автоматически выключится. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП коротким нажатием, чтобы вернуться к работе.

### Умная пауза

Умная пауза, это функция памяти настроек приготовления в случае прерывания работы программы. Если во время работы прибора снять аэрогриль с чаши, то выполнение программы автоматически встанет на паузу. После

установки аэрогриля обратно на чашу в течение 3 минут программа продолжит

выполнение с того же времени приготовления, когда она была прервана и с теми же настройками температуры. Эту функцию удобно использовать для перемешивания и переворачивания продуктов, или для отслеживания степени их готовности.

## Энергонезависимая память

В конструкции прибора предусмотрена функция энергонезависимой памяти. В случае принудительного отключении прибора от сети электропитания, прибор 3 минуты хранит текущие настройки выполняемой в этот момент программы. При возобновлении электропитания программа продолжит выполнение с того же времени приготовления, когда она была прервана и с теми же настройками температуры.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

**Правила закладки/выкладки продуктов в чашу для равномерного приготовления со всех сторон**

1. Готовность блюд и время их приготовления зависит от плотности выкладки продуктов в чашу, размера нарезки, уровня содержания воды в продукте, и других качеств выбранных продуктов.
2. Выкладывайте продукты только на решетку, а не на дно чаши, чтобы горячий воздух мог беспрепятственно циркулировать по всему объему чаши.
3. При выкладке продуктов оставляйте между ними промежутки для доступа и беспрепятственной циркуляции горячего воздуха.
4. При приготовлении больших порций, плотной выкладке и приготовлении продуктов с высоким содержанием воды, переворачивайте или перемешивайте их по звуковому сигналу для равномерного приготовления со всех сторон.

## Использование автоматических режимов

1. Выведите прибор из режима ожидания, нажатием кнопки СТАРТ/СТОП. Выберите нужный режим коротким нажатием иконок автоматических режимов на панели управления.
Для вашего удобства настройки всех режимов специально подобраны для приготовления продуктов с учетом допустимого объема каждого типа продукта. Точные настройки всех режимов и программных настроек указаны в сводной таблице ниже.
2. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП для запуска выбранной программы. Программа начнет работу. Если во время работы программы нажать коротким нажатием кнопку СТАРТ/СТОП повторно, программа приостановит работу. Чтобы полностью остановить работу программы, нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/СТОП в течение 3 секунд.
3. Во время работы программы на панели управления будет активна подсветка иконки работающей программы, а на дисплее будут сменяться значения температуры и времени ее работы.

## Ручные настройки на автоматических режимах

Программы аэрогриля позволяют задать собственные настройки времени и температуры приготовления как до запуска выбранной программы, так и в процессе ее работы. Для этого нажмите кнопку выбора настроек, на дисплее

замигает текущее значение температуры, кнопками ⊖ и ⊕ установите необходимое значение (шаг 5 °C, диапазон от 35 до 200 °C для всех автоматических режимов). Нажмите кнопку выбора настроек повторно, на дисплее замигает текущее значение времени работы программы, кнопками ⊖ и ⊕ установите необходимое значение (шаг 1 минута, диапазон от 1 до 60 минут для всех режимов). Коротким нажатием кнопки СТАРТ/СТОП запустите работу прибора с новыми настройками.

ВАЖНО! Для быстрого выбора настроек времени и температуры нажмите и удерживайте кнопки регулировки настроек. Значения настроек времени и температуры меняются циклично, при достижении максимального значения возвращаются к минимальным и наоборот.

## Режим «Мультиповар»

1. Нажмите кнопку программы ручных настроек «Мультиповар» (настройки программы по умолчанию 10 минут при 200 °C). Нажимайте кнопку повторно, чтобы выбрать один из трех предустановленных режимов времени работы программы. Всего доступно 3 настройки времени работы: 10, 12 и 15 минут. Переключение этих настроек происходит циклично – от минимального значения к максимальному по кругу.
2. Чтобы задать собственные настройки приготовления в режиме Мультиповар, нажмите кнопку выбора настроек, на дисплее замигает текущее значение температуры, кнопками ⊖ и ⊕ установите необходимое значение (шаг настройки 5 °C, диапазон от 35 до 200 °C). Нажмите кнопку выбора настроек повторно, на дисплее замигает текущее значение времени, кнопками ⊖ и ⊕ установите необходимое значение (шаг настройки 1 минута, диапазон от 1 до 720 минут в диапазоне ранее выбранных значений температуры от 35 до 80 °C). Если была выбрана температура в диапазоне значений от 85 до 200 °C, то выбор настроек времени приготовления будет ограничен диапазоном 1 до 120 минут. После выбора нужных настроек времени и температуры, коротким нажатием кнопки СТАРТ/СТОП запустите работу прибора.

## Режим «КРИСП»

Программа для разогрева готовой еды. Разогревает и возвращает продуктам хрустящую корочку и эффект свежеприготовленного блюда.
Коротким нажатием кнопки КРИСП выберите режим «КРИСП». Настройки по умолчанию 5 минут при 190 °C. Нажимайте кнопку КРИСП повторно, чтобы выбрать одну из трех настроек времени работы программы. Всего доступно 3 настройки времени: 3, 5 и 7 минут. Переключение этих режимов происходит циклично – от минимальному значения к максимальному по кругу. Запустите работу прибора коротким нажатием кнопки СТАРТ/СТОП.

## Напоминание перемешать или перевернуть

В ходе работы во всех режимах аэрогриль подаст звуковой сигнал-напоминание о необходимости перемешать или перевернуть готовящиеся продукты. Сигнал напоминания прозвучит после истечения ½ установленного времени приготовления. В это время можно снять аэрогриль с чаши,

перемешать или перевернуть продукты, и установить аэрогриль обратно. Память прибора сохраняет настройки текущей программы в течение 3 минут, после возобновления работы программы отсчет времени начнется с момента, когда она была прервана. По истечении 3 минут, если аэрогриль не установить обратно на чашу, программа завершит работу.
Если проигнорировать это напоминание, то после звукового сигнала программа продолжит работу. Функция сигнала о перевороте доступна на всех режимах и для ручных настроек всех режимов, произведенных до его старта, кроме режима «Мультиповар».

## 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.

## Выключение прибора

1. Выключите прибор нажатием и удержанием кнопки СТАРТ/СТОП в течение 3 секунд. Вентилятор продолжит охлаждать нагревательный элемент прибора еще 40 секунд, затем прибор выключится после звукового сигнала.
2. Отключите аэрогриль от сети электропитания.
3. Очистите прибор и чашу согласно требованиям раздела «Уход за прибором».

## ОПИСАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Сводная таблица режимов приготовления (заводские установки)

| Наименование режима | Индикатор | Температура по умолчанию | Время по умолчанию | Выбор корочки | Диапазон настроек температуры | Диапазон настроек времени |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Картофель фри |  | 200 °C | 10 мин | 10/12/14 мин | 35-200 °C/ шаг 5 °C | 1-60 мин/ шаг 1 мин |
| Рыба |  | 170 °C | 15 мин | 15/18/20 мин | 35-200 °C/ шаг 5 °C | 1-60 мин/ шаг 1 мин |
| Мясо |  | 190 °C | 12 мин | 12/14/16 мин | 35-200 °C/ шаг 5 °C | 1-60 мин/ шаг 1 мин |
| Овощи |  | 150 °C | 15 мин | 15/18/20 мин | 35-200 °C/ шаг 5 °C | 1-60 мин/ шаг 1 мин |
| Куриные ножки |  | 190 °C | 22 мин | 22/24/26 мин | 35-200 °C/ шаг 5 °C | 1-60 мин/ шаг 1 мин |
| Выпечка |  | 150 °C | 17 мин | 17/20/23 мин | 35-200 °C/ шаг 5 °C | 1-60 мин/ шаг 1 мин |
| Перцы |  | 180 °C | 18 мин | 18/22/26 мин | 35-200 °C/ шаг 5 °C | 1-60 мин/ шаг 1 мин |
| Котлеты |  | 190 °C | 15 мин | 15/18/20 мин | 35-200 °C/ шаг 5 °C | 1-60 мин/ шаг 1 мин |
| Мультиповар |  | 200 °C | 10 мин | 10/12/15 мин | 35-80 °C/ шаг 5 °C<br>85-200 °C/ шаг 5 °C | 1-720 мин/ шаг 1 мин<br>1-120 мин/ шаг 1 мин |
| КРИСП |  | 190 °C | 5 мин | 3/5/7 мин | НЕТ | НЕТ |

Большую чашу на 3,8 литра и адаптер к ней можно приобрести на сайте https://redtop.ru/
Артикул чаши: LB400
Артикул адаптера: ALB400

## РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ РЕЖИМОВ

**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.

**Рыба/Креветки/Морепродукты/Мидии/Гребешки**
Рекомендуем готовить на этой программе рыбные стейки, рыбу целиком, шашлыки из рыбы, креветки в панировке и без, морепродукты целиком и нарезанные, запеченные мидии под соусом, морские гребешки.

**Мясо/Стейк/Свинина/Говядина**
Рекомендуем готовить на этой программе мясо целыми кусками, рецепты из мелко нарезанного мяса, шашлык, фаршированные перцы и голубцы.

**Овощи/Овощи гриль/Грибы/Запечённые яблоки**
Рекомендуем готовить на этой программе овощи замороженные, овощи гриль, свежие овощи, фаршированные грибы, закуску из шампиньонов, шашлыки из грибов.

**Курица гриль/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. Для приготовления целой курицы необходимо первый раз запустить полную программу для верхней части и второй раз после переворачивания курицы для поджаривания нижней части.

**Выпечка/Хлеб/Десерты/Кексы/Запеканки творожные/Сырники**
Рекомендуем готовить на этой программе рецепты из густого, жидкого, сладкого теста, выпечку в формах для запекания, запеканки творожные, сырники, кексы и хлеб. Также на этой программе можно готовить круассаны с начинкой и без, полуфабрикаты из слоеного теста, традиционную пиццу, осетинские пироги и чебуреки. Перед выпеканием прогрейте чашу на 200 °C 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.

**Перцы фаршированные/Голубцы/Ленивые голубцы**
Рекомендуем готовить на этой программе фаршированные перцы, классические голубцы, и ленивые голубцы.

**Котлеты/Купаты/Сосиски**
Рекомендуем готовить на этой программе рецепты из рубленного мяса и фарша.

**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 ECO разогрева рекомендованная температура 100 °C на 20 мин, для быстрого разогрева 120 °C на 10 мин.

**Крисп**
Программа разогрева готовых продуктов. Возвращает продуктам хрустящую корочку и эффект свежеприготовленного блюда.

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

**Сушка**
В аэрогриле предусмотрена опция сушки продуктов. Для увеличения количества ярусов можно приобрести у производителя дополнительно решетки и аксессуары для сушки. 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 градусов и время работы программы в зависимости от вида продукта и ваших предпочтений. Диапазон регулировки времени 1–720 мин на режиме «Мультиповар».

**Расстойка теста**
Смажьте тесто маслом, поставьте в ёмкость, накройте. Далее поставьте в холодный аэрогриль. Выставите температуру 40 °C 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.

**Стерилизация**
Чистые подготовленные для консервации банки поставьте в чашу дном вниз без касания друг с другом. Установите температуру 140 °C и таймер 15 минут на режиме «Мультиповар». По завершению работы аэрогриля, в горячие банки, сразу добавляйте подготовленные продукты и закатывайте.

*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 качества 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.*
*С опытом использования прибора и разных типов продуктов вы научитесь точнее выбирать нужную настройку.*
*В случае неполной готовности рецепта по окончании программы можно просто включить ее на дополнительное время.*
*Перед выкладкой продуктов на решетку, бумагу или фольгу рекомендуем смазывать подложку маслом, чтобы исключить их прилипание и трудности с очисткой решетки.*

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 MiniAppREDtop**
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 |
|---|---|
| БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА | |
| Установлена слишком низкая температура приготовления | Установите необходимую температуру, следуйте указаниям рецептов |
| Продукты не переворачивались или не перемешивались во время приготовления | Перемешивайте или переворачивайте продукты по звуковому сигналу-напоминанию |
| 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

• 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 питания приборе 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.

• Стеклянную чашу, решетку для жарки, пластиковую крышку и подставку для чаши можно мыть в посудомоечной машине.

• После мытья и очистки любых частей прибора и аксессуаров дайте им полностью высохнуть перед повторным использованием аэрогриля.

⚠ 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 чаш 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 |
| | Аэрогриль неправильно установлен на чаше | Установите аэрогриль корректно, не допуская перекоса |

| Неисправность | Возможная причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| 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 |

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

## VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

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».

## Расширенная гарантия 1+1

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.

## 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.

RED INFINITY Mobi

# ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

**Мобильная кухонная система MOBI G405**

**Серийный номер** _____

**Дата продажи** _____

**Фирма-продавец** _____

**Подпись продавца** _____

**Подпись покупателя**

_____

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