

RED
COLORCOOK



Аэрогриль
G550

Руководство по эксплуатации

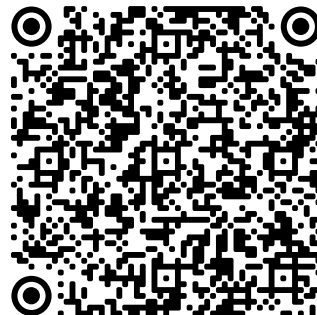
Наши каналы технической, информационной поддержки и коммуникации



**Telegram канал
«RED TOP рецепты».**
Вкусные рецепты, прямые эфиры с шеф-поварами, полезные советы.



**Чат поддержки
«RED TOP поддержка».**
Поддержка по вопросам кулинарии, эксплуатации. Живое общение с другими пользователями сообщества «RED TOP» в Telegram.



Получите расширенную гарантию 1+1
Зарегистрируйте прибор на нашем сайте
<http://redtop.ru/garant1>

Телефон технической поддержки и горячей линии шеф-повара компании 8 (800) 222-41-49

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



СОДЕРЖАНИЕ

Приветствие	4
I. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
Технические характеристики	6
Комплектация.	6
Устройства прибора	7
Панель управления	8
II. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	9
III. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	9
Автоотключение	9
Умная пауза	9
Использование автоматических программ	10
Ручной режим	10
Программа с ручными настройками Мультиповар	10
Автоподогрев	10
Отключение автоподогрева	10
Разогрев	10
Усиленный разогрев	11
Отключение звуковых оповещений (Тихий режим).	11
Включение звуковых оповещений	11
Блокировка клавиатуры.	11
Напоминание перемешать или перевернуть.	11
Выбор корочки.	11
Сводная таблица программ приготовления.	12
Ошибки при приготовлении и способы их устранения.	15
IV. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	16
Хранение и транспортировка	16
V. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	16
VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	17

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: 8-800-222-41-49 (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.

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 материала-

лами, 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.

⚠️ ВНИМАНИЕ! Запрещено использовать прибор при любых неисправностях.

⚠️ ОСТОРОЖНО! Горячая поверхность!

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	1 шт.
Стеклопластиковая ЕСО чаша с ручками из термостойкого пластика	1 шт.
Чаша металлическая.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации и гарантийный талон... ..	1 шт.

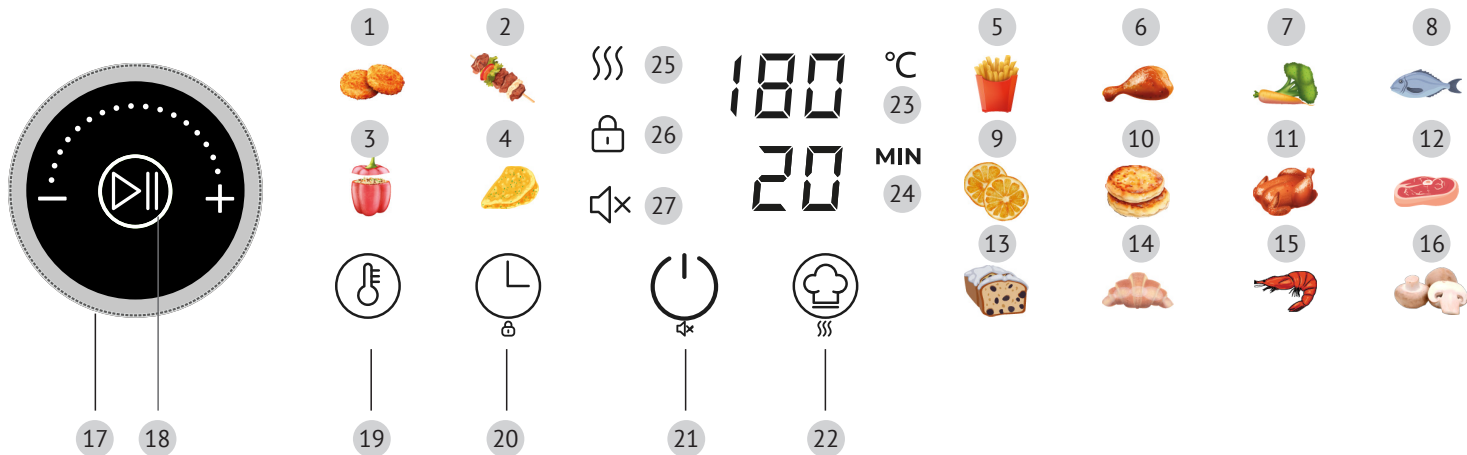
Производитель имеет право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этом. В технических характеристиках допускается погрешность ±10 %.

Устройство прибора

1. Корпус прибора
2. Вентиляционная решетка
3. Шнур питания
4. Рукоятка
5. Стеклянная ECO 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. Металлическая чаша с антипригарным покрытием и ручкой
11. Силиконовый коврик



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

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) и 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 модели, выключения звука . 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 перемешивания, 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.




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».

Ручной режим

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 “-P-” и продолжает подсвечиваться индикатор  разогрев/автоподогрев слева от дисплея, а на самом дисплее температура будет отображаться поочередно с обратным отсчетом времени. Температура подогрева 65 °C. 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 клавиатуры

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 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 действий 5 минут.


Выбор корочки:

Корочка – это три варианта времени работы выбранной программы, которое меняется при повторном нажатии на кнопку программы.

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












Для программ в таблице выше указано три варианта времени работы (см. столбец Предустановки и выбор корочки в Сводной таблице программ приготовления). 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.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

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

	Выпечка	180 °C	17 min	8 min	17/20/23	65-200 °C / 5 °C	1 min-60 min / 1 min	30 min
	Курица гриль	170 °C	55 min (за 20 мин перевернуть)	-	55/60/65	65-200 °C / 5 °C	1 min-90 min / 1 min	30 min
	Овощи	160 °C	15 min	7 min	15/18/20	65-200 °C / 5 °C	1 min-60 min / 1 min	30 min
	Круассаны	160 °C	20 min	10 min	20/23/26	65-200 °C / 5 °C	1 min-60 min / 1 min	30 min
	Куриные ножки	190 °C	27 min	13 min	27/30/32	65-200 °C / 5 °C	1 min-60 min / 1 min	30 min
	Шашлык	200 °C	20 min	10 min	20/24/26	65-200 °C / 5 °C	1 min-60 min / 1 min	30 min
	Омлет	180 °C	16 min	8 min	16/18/20	65-200 °C / 5 °C	1 min-60 min / 1 min	30 min
	Креветки	200 °C	8 min	4 min	8/10/13	65-200 °C / 5 °C	1 min-60 min / 1 min	30 min
	Грибы	170 °C	20 min	10 min	20/23/26	65-200 °C / 5 °C	1 min-60 min / 1 min	30 min
	Мультиповар	200 °C	5 min	-	5/7/10	35-200 °C / 5 °C	1 min-720 min / 1 min, 5 min	-
	Разогрев	120 °C	5 min	-	-	-	-	-

Также можете воспользоваться расширенными рекомендациями для автоматических программ.

Картофель фри/картофель по-деревенски/айдахо/картофель печеный/дранники - рекомендуем готовить на этой программе рецепты из печеного картофеля.

Куриные ножки/куриные крылья/наггетсы/сердечки/кура гриль/цыпленок табака/утка/дичь - рекомендуем готовить на этой программе блюда из курицы небольшими кусочками. Котлеты/купаты/сосиски - рекомендуем готовить на этой программе рецепты из рубленного мяса, купаты и сосиски.

Мясо/стейк/свинина/говядина - рекомендуем готовить на этой программе мясо целыми кусками.

Выпечка/хлеб/десерты/кексы/сырники/запеканка/творожная запеканка/омлет - рекомендуем готовить на этой программе рецепты из густого, жидкого, сладкого, теста а также выпечка в формах для запекания, и не только, пышные оmlеты с молоком.

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.

Круассаны/слойка/пицца/осетинские пироги/кальцоне - рекомендуем готовить на этой программе круассаны с начин-

кой и без, полуфабрикаты из слоеного теста, традиционную пиццу, осетинские тонкие пироги, чебуреки полуфабрикаты.

Перцы фаршированные /голубцы/ленивые голубцы - рекомендуем готовить на этой программе фаршированные перцы и голубцы, так же ленивые голубцы.

Сушка/йогурт/тесто - рекомендуем готовить на этой программе рецепты, требующие низкой температуры и длительного времени приготовления.

Сырники/запеканка - рекомендуем готовить на этой программе запеканки творожные, сырники и не только.

Мультипovar - программа для ручной настройки. Благодаря настройкам времени по умолчанию можно использовать мультитовар как функцию усиленного разогрева. Также рекомендуем готовить на этой программе рецепты, требующие низкой температуры и длительного времени приготовления. Сушка овощей фруктов, грибов и ягод, йогурт, расстойка теста, разморозка, разогрев.

Разогрев/автоподогрев - рекомендуем использовать программу разогрев вместо СВЧ, для разогрева блюд. Также этой кнопкой можно отключить функцию автоподогрева.

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. 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 из прилагаемой к аэрогрилю кулинарной книги, доступной онлайн по ссылкам ниже



Telegram канал
«RED TOP рецепты»



Блок рецептов на нашем сайте
Redtop.ru/recipes

Ошибки при приготовлении и способы их устранения
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 книги рецептов
Установлено слишком маленькое время приготовления	Установите необходимое время, следуйте указаниям книги рецептов
Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов	Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки должны соответствовать выбранному рецепту. Следуйте указаниям книги 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 книги рецептов
Установлено слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления, следуйте указаниям книги рецептов

Возможные причины	Способы решения
ИЗ ПРИБОРА ВЫХОДИТ БЕЛЫЙ ДЫМ	
Из готовящихся продуктов выделяется жир	Такое возможно при использовании достаточно жирных ингредиентов. Это не является неисправностью
Чаша и съемный контейнер для приготовления не были очищены после предыдущего использования	Чашу и съемный контейнер 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 встроены 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

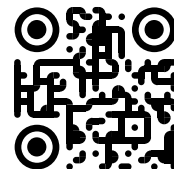
Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Дисплей не загорается, нагрев не происходит	Шнур электропитания не подсоединен к электросети	Подсоедините шнур питания прибора к электросети
	В электророзетке отсутствует напряжение	Подключите прибор к исправной электророзетке
	Чаша неплотно установлена 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

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

VI. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА



Получите расширенную гарантию 1+1
Зарегистрируйте прибор на нашем сайте <http://redtop.ru/garant1>



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

1. Основанием для предоставления гарантийного обслуживания являются документы, подтверждающие факт приобретения оборудования (кассовый чек и гарантийная карта). Гарантийные обязательства продавца имеют силу только на территории Российской Федерации. Гарантийное обслуживание в РФ проводится в соответствии с нормами действующего законодательства 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 и регулируются законодательством Российской Федерации, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или бытовых нужд. Гарантийные обязательства не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций. Промышленного использования. Гарантийные обязательства не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена

конструкцией и не связана с разборкой изделия. Для всех видов изделий: соединительные кабели, антенны и переходники для них, носители информации различных типов (аудио-, видеодиски, диски с программным обеспечением и драйверами, карты памяти), элементы питания; чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.

4. Не подлежат гарантийному обслуживанию изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- неправильной транспортировки, установки или подключения изделия; механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или в случае форс-мажора;
- действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);
- попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых; сильного загрязнения и запыления;
- повреждения животными;
- ремонта или внесения несанкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
- отклонения параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов;
- обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
- использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях.

5. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (АСЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения

договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т.п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара.

6. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

7. При спорных вопросах о причинах возникновения дефектов в Оборудовании Поставщик оставляет за собой право провести техническую экспертизу на базе собственного центра технического обслуживания (ЦТО). В случае выявления вины Покупателя, указанной в техническом заключении ЦТО, он оплачивает Поставщику расходы по проведению экспертизы, работы по устранению неисправности, стоимость замененных в Оборудовании узлов.

8. Срок ремонта оборудования составляет 3 месяца со дня поступления товара для производства ремонтных работ.

9. Продавец не обязан безвозмездно предоставлять замену товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены товара на основании Постановления 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".



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Модель _____

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-1