

RED
COLORCOOK



Аэрогриль
G500

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	11
Усиленный разогрев	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 ECO аэрогриль RED ColorCook G500 – 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 G500 – 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 материа-

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	G500
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	14 режимов с 40 программными установками
Ручная настройка	есть
Разогрев	есть
Габаритные размеры (Ш×В× Г)	290×270×315 мм
Длина шнура электропитания	1 м
Вес нетто	5,6 кг

Комплектация

Аэрогриль	1 шт.
Решетка для установки в чашу	1 шт.
Сетка для защиты верхнего нагревателя (несъемная)	1 шт.
Силиконовый коврик	1 шт.
Стеклопанель ЕСО чаша с ручками из термостойкого пластика	1 шт.
Чаша металлическая с антипригарным покрытием	1 шт.
Руководство по эксплуатации и гарантийный талон	1 шт.

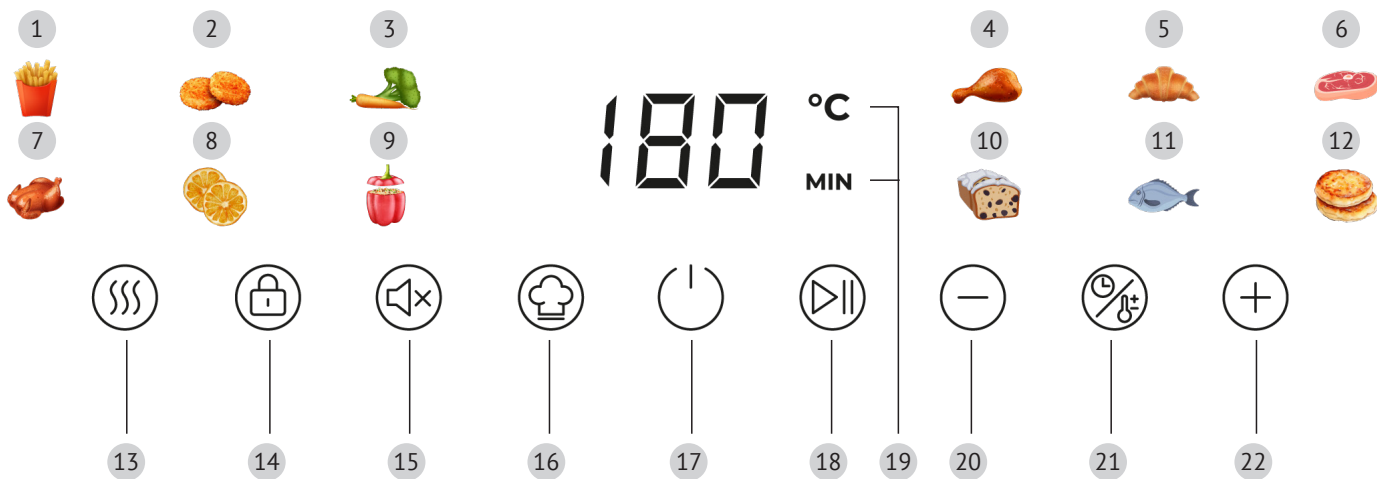
Производитель имеет право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и технические характеристики изделия в ходе постоянного совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этом. В технических характеристиках допускается погрешность ±10 %.

Устройство прибора

1. Корпус прибора
2. Вентиляционная решетка
3. Шнур питания
4. Рукоятка
5. Выдвижная толстостенная стеклянная ЕСО чаша с ручками из термостойкого пластика
6. Решетка для установки в чашу
7. Сетка для защиты верхнего нагревателя (не съёмная)
8. Сенсорная панель управления со светодиодным дисплеем
9. Металлическая чаша с антипригарным покрытием и ручкой
10. Силиконовый коврик



Панель управления



Автоматические программы

1. Картофель фри
2. Котлеты
3. Овощи
4. Куриные ножки
5. Круассаны
6. Мясо/стейк

7. Курица гриль
8. Сушка/йогурт/тесто
9. Перцы
10. Выпечка
11. Рыба
12. Сырники/запеканка

13. Кнопка разогрева, отключение/включение автоподогрева
14. Кнопка блокировки панели управления, защита от детей
15. Кнопка отключения/включения звуковых оповещений
16. Кнопка ручного режима Мультиповар
17. Кнопки включения/выключения питания прибора
18. Кнопка старт/пауза/отмена программы
19. Индикатор температуры/времени
20. Кнопка уменьшения температуры/времени
21. Кнопка выбора температуры/времени работы
22. Кнопка увеличения температуры/времени

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), 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. Вставьте чашу в корпус прибора до звукового сигнала.


Автоотключение

Если не выполнять никаких действий в течение 5 минут, прибор автоматически выключится, на дисплее будет статично гореть только кнопка включения/выключения питания . Нажмите ее, чтобы вернуться к работе.







Умная пауза

Если во время работы программы извлечь чашу аэрогриля программа автоматически станет 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.





Использование автоматических программ





1. Выберите нужную программу коротким нажатием иконок в меню выбора автопрограмм 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 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».

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 кнопками  и  (шаг настройки 1 мин, максимальное время 60) нажмите кнопку  повторно и кнопками  и  установите необходимое значение температуры (шаг настройки 5 градусов). Программа продолжит работу с новыми настройками.

Программа с ручными настройками Мультиповар

1. 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 градусов). Для запуска программы нажмите кнопку **старт/пауза** . Максимальное время работы, составляет 720 мин (программа Сушка/йогурт/тесто). Максимальная температура – 200 °С.

Автоподогрев




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

Отключение автоподогрева

Данная функция позволяет отключить автоматический подогрев после завершения программы.

1. После запуска автоматической программы, на панели останется активной иконка текущей программы, а на дисплее будут сменяться показания выбранной температуры с обратным отсчетом времени выполнения программы. Индикатор активности функции  разогрева/автоподогрева статично подсвечивается вместе с другими кнопками на панели управления.
2. Нажмите кнопку , индикатор активности функции автоподогрев начнет мигать, автоподогрев по завершении текущей программы будет отключен.




Разогрев

Выведите прибор из режима ожидания, коротким нажатием кнопки . Последовательно нажимайте кнопку , для выбора времени разогрева, доступные настройки 5/10/15 мин. Затем нажатием кнопки  запустите разогрев при температуре 120 °С (температура по умолчанию). 3 варианта времени разогрева на выбор пользователя рекомендуются для следующих задач:

- 5 мин для разогрева маленьких порций и без большого кол-ва жидкости.
- 10 мин для разогрева средних порций, рагу, тушеных блюд.
- 15 мин для разогрева супов, больших порций, блюд с большим содержанием жидкости.

Усиленный разогрев

Этот режим работы рекомендуется для предварительного разогрева чаши перед началом приготовления

Выведите прибор из режима ожидания, коротким нажатием кнопки  последовательно нажимайте кнопку  для выбора времени разогрева, доступные настройки 5/7/10 мин. Затем нажатием кнопки  запустите разогрев при температуре 200 °С (температура по умолчанию). 3 варианта времени разогрева на выбор рекомендуем использовать для следующих блюд:

- 5 мин разогрев чаши для приготовления рецептов из овощей, выпечки.
- 7 мин разогрев чаши для приготовления рецептов из рыбы.
- 10 мин разогрев чаши для приготовления рецептов из мяса и птицы.

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.

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		Куриные ножки
	Котлеты		






Для программ в списке выше доступно 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 выбирайте следующие доступные варианты времени приготовления. Значения времени приготовления меняются циклично- после максимального значения повторное нажатие иконки программы возвращает программу к настройкам по умолчанию.

Также можете воспользоваться расширенными рекомендациями для автоматических программ.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Наименование программы	°C по умолчанию	Время по умолчанию	Beer, shuffle	Предустановки. Выбор корочки	Диапазон выбора °C	Диапазон выбора времени	Время автоподогрева
 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-120 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
 Мультиповар	200 °C	5 min	-	5/7/10	35-200 °C / 5 °C	1 min-120 min / 1 min	-
 Разогрев/ Автоподогрев	120 °C	5 min	-	5/10/15	65-200 °C / 5 °C	1 min-60 min / 1 min	-

Также можете воспользоваться расширенными рекомендациями для автоматических программ.

Мясо/стейк/свинина/говядина

Рекомендуем готовить на этой программе мясо целыми кусками.

Сырники/запеканка/творожная запеканка/омлет

Рекомендуем готовить на этой программе запеканки творожные, пышные омлеты с молоком и не только.

Картофель фри/картофель по-деревенски/айдахо/картофель печеный/драники

Рекомендуем готовить на этой программе рецепты из печеного картофеля.

Рыба/креветки/морепродукты/мидии/гребешки

Рекомендуем готовить на этой программе рыбу, рыбные стейки, рыбные шашлыки, морепродукты целиком и нарезанные, запеченные мидии под соусом, морские гребешки.

Сушка/йогурт/тесто/разморозка

Рекомендуем готовить на этой программе рецепты требующие низкой температуры и длительного времени приготовления, размораживать продукты вместо СВЧ.

Перцы фаршированные /голубцы/ленивые голубцы

Рекомендуем готовить на этой программе фаршированные перцы и голубцы, а также ленивые голубцы.

Котлеты/купаты/сосиски

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

Выпечка/хлеб/десерты/кексы

Рекомендуем готовить на этой программе рецепты из густого, жидкого, сладкого, а также выпечка в формах для запекания.

Курица гриль/цыпленок табака/утка/дичь

Рекомендуем готовить на этой программе птицу целиком, программа даст сигнал когда курицу нужно будет перевернуть. Сигнал всегда прозвучит за 20 мин до окончания приготовления.

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

Куриные ножки/куриные крылья/наггетцы/сердечки

Рекомендуем готовить на этой программе блюда из курицы небольшими кусочками.

Мультиповар - программа для ручной настройки. Благодаря настройкам времени по умолчанию можно использовать мультиповар как функцию Усиленного разогрева.

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. Время приостановки работы прибора - 5 минут.

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 отмочать, 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.

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

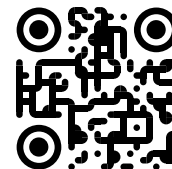
Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Дисплей не загорается, нагрев не происходит	Шнур электропитания не подсоединен к электросети	Подсоедините шнур питания прибора к электросети
	В электророзетке отсутствует напряжение	Подключите прибор к исправной электророзетке
	Чаша неплотно установлена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

G500-RED-UM-2