RAGEX

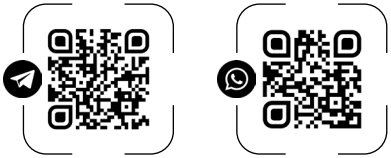
ХЛЕБОПЕЧКА R2301-100

RAGEX

Привет!
Я ваша новая хлебопечка RAGEX и я стану любимой помощницей на вашей кухне! Вместе мы приготовим самый вкусный хлеб, чтобы вы наслаждались вкусной выпечкой как в пекарне, не выходя из дома!

Далее я расскажу вам, как со мной обращаться, чтобы я радовала вас быстрой работой и долго служила.

Но если вдруг у вас какой-то срочный вопрос, мои помощники всегда на связи с 9.00 до 21.00 (мск).



Содержание

Техника безопасности 04

Технические характеристики 06

Комплектация 07

Описание панели управления 08

Перед началом использования 09

Использование 10

- Функция «ПАУЗА» 10
- Функция «ПАМЯТЬ» 10
- Выпечка хлеба 11

Уход 13

Хранение и транспортировка 14

Утилизация 15

Гарантийное обслуживание 16

Техника безопасности

04

- Перед использованием устройства прочитайте инструкцию пользователя.
- Используйте устройство строго по прямому назначению — приготовление хлеба.
- Устройство предназначено для использования в домашних условиях. Рекомендуемая температура помещения — от 15 °C до 34 °C. Не используйте устройство на открытом воздухе, а также в коммерческих или промышленных целях.
- Устройство не предназначено для использования детьми младше 10 лет. Дети от 10 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями могут использовать прибор только при условии, что они находятся под присмотром ответственного взрослого, прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим риски.
- **Не оставляйте прибор рядом с детьми без присмотра.** Не позволяйте детям и домашним животным играть с упаковкой, самим устройством или частями устройства.
- Перед использованием убедитесь в целостности кабеля питания и вилки. Не используйте устройство, если присутствуют любые повреждения кабеля питания, вилки или самого устройства.
- Перед подключением к электросети проверьте, соответствуют ли напряжение сети данным, указанным в инструкции.
- Не допускается подключение прибора к разветвителю или удлинителю, в который уже подключены другие электроприборы.
- Следите, чтобы кабель питания устройства не был вблизи объектов, которые могут его нагревать, повреждать, а также вблизи воды.
- **Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса прибора,** на кабель питания. Не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
- Не прикасайтесь ко внутренним частям устройства во время его работы, дождитесь полного остывания внутренней чаши во избежание ожогов.

- Не допускайте попадания внутрь посторонних предметов.
- Не размещайте прибор на горячей газовой или электрической конфорке, рядом с ними или в разогретой духовке.
- Устройство должно быть установлено на устойчивой поверхности и так, чтобы окружающие предметы не мешали его работе.
- Не эксплуатируйте прибор без присмотра! Если вам необходимо покинуть рабочее место, всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки. После использования отключите вилку от электросети и проследите, чтобы она не находилась вблизи огня или воды.
- Не прикасайтесь к проводам устройства, а также к корпусу работающего устройства и его крышке мокрыми руками. Не протирайте подключенное к сети устройство влажной тряпкой.
- Выключите прибор и отсоедините его от источника питания, прежде чем доставать выпечку, очищать или обслуживать устройство.
- **Запрещается помещать металлическую фольгу или другие материалы внутрь хлебопечки**, так как это может привести к возгоранию или короткому замыканию.
- Не стучите хлебопекарной формой о верхнюю часть или края, чтобы извлечь ее, так как это может привести к повреждению формы.
- **Не накрывайте хлебопечку полотенцем или любым другим материалом: тепло и пар должны свободно выходить наружу. Накрывание прибора или его контакт с легковоспламеняющимися материалами может привести к возгоранию.**
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервисного центра.
- При возникновении неполадок в работе устройства немедленно отключите его от сети питания.
- Во избежание опасности, этот прибор не должен питаться с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- В случае несоблюдения пользователем условий настоящей инструкции компания-производитель не несет ответственности за вред, причиненный вам и вашему имуществу.

Технические характеристики

06

Мощность	550 Вт
Потребляемая мощность в режиме ожидания	0.35 Вт
Напряжение	220-240 В, 50/60 Гц
Вместимость	0.9 кг
Количество режимов	12
Поддержание температуры	Да (1 час)
Материал корпуса	Пластик
Отложенный старт	Нет
Гарантийный срок	2 года

Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технические характеристики. Правила безопасности для пользования устройством при этом остаются актуальными.

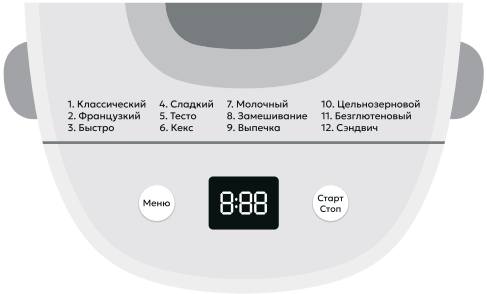
Комплектация





Описание панели управления

Кнопка «Меню» используется для выбора автоматических программ.
Последовательно нажимайте «Меню» для выбора нужной программы.



1. **Классический:** замес, расстойка (подъём) и выпечка обычного хлеба. Для улучшения вкуса можно добавлять дополнительные ингредиенты.
2. **Французский:** замес, расстойка и выпечка с более длительной расстойкой. Хлеб, испеченный в этой программе, обычно имеет более хрустящую корочку и легкую текстуру.
3. **Быстро:** замес, расстойка и выпечка хлеба за меньшее время, чем в программе «Классический». Однако хлеб, испеченный в этом режиме, обычно получается меньше по размеру и с более плотной текстурой.
4. **Сладкий:** замес, расстойка и выпечка сладкого хлеба. Для улучшения вкуса можно добавлять дополнительные ингредиенты.
5. **Тесто:** режим замеса и расстойки теста без выпечки. Приготовленное в этом режиме тесто можно использовать для приготовления булочек, пиццы, парового хлеба и т. д.
6. **Кекс:** замес, расстойка и выпечка; подъем теста обеспечивается содой или разрыхлителем.
7. **Молочный (сдобный):** для хлеба, приготовленного со сливочным маслом и йогуртом.
8. **Замешивание:** режим только замешивания теста.
9. **Выпечка:** только выпечка, без замеса и расстойки. Также используется для увеличения времени выпечки в выбранных режимах.
10. **Цельнозерновой:** замес, расстойка и выпечка цельнозернового хлеба.
11. **Безглютеновый:** замес, расстойка и выпечка безглютенового хлеба. Для улучшения вкуса можно добавлять дополнительные ингредиенты.
12. **Сэндвич:** замес, расстойка и выпечка сэндвичного хлеба. Для выпечки хлеба с легкой текстурой и более тонкой корочкой.

Перед началом использования

- Аккуратно достаньте устройство и его комплектующие из коробки. Снимите все упаковочные материалы. Убедитесь, что все комплектующие на месте, не имеют повреждений, сколов и других дефектов.



Сохраните на корпусе предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и наклейку с серийным номером.

- После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
- Протрите корпус изделия слегка влажной тканью. Вытрите насухо. **Не промывайте корпус под водой!**
- Промойте хлебопекарную форму и насадки в соответствии с разделом «Уход», высушите и установите на место.
- Установите прибор на ровную, чистую и сухую поверхность.
- Выберите режим выпечки и запустите прибор без добавления ингредиентов примерно на 10 минут. После остывания протрите его еще раз.
- После пробного запуска новая хлебопечка может издавать запах пластика. Это нормальное явление для новой техники и пройдет после 5-10 минут нагрева. Убедитесь, что прибор хорошо вентилируется.
- Далее переходите к основной работе.

Использование

После подключения устройства к электросети раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается «3:10».
Это настройка по умолчанию. При этом две точки между «3» и «10» не мигают.

Кнопка **[СТАРТ/СТОП]** используется для запуска и остановки выбранной программы выпечки. Чтобы запустить программу, однократно нажмите кнопку **[СТАРТ/СТОП]**, раздастся короткий звуковой сигнал, две точки на дисплее начнут мигать и программа запустится.

После начала работы все кнопки, кроме **[СТАРТ/СТОП]** , блокируются. Это позволяет предотвратить случайное вмешательство в ход выполнения программы. Чтобы остановить программу, нажмите и удерживайте кнопку **[СТАРТ/СТОП]** около 2 секунд: раздастся звуковой сигнал и погаснет индикатор работы — это означает, что программа выключена.

- **Функция «ПАУЗА»**

После начала работы можно в любой момент нажать кнопку **[СТАРТ/СТОП]** один раз, чтобы сделать паузу: процесс приостановится, но настройки сохранятся, а время выполнения будет мигать на дисплее. Нажмите кнопку **[СТАРТ/СТОП]** еще раз, чтобы возобновить работу; если не нажимать никаких кнопок, программа автоматически продолжится через 10 минут.

- **Функция «ПАМЯТЬ»**

Если во время выпечки произойдет отключение электропитания, процесс автоматически возобновится, если питание восстановится в течение 10 минут, даже без нажатия кнопки **[СТАРТ/СТОП]**. Если перерыв превышает 10 минут, данные в памяти не сохраняются, и хлебопечку необходимо запустить заново.

Однако, если на момент отключения питания тесто находилось на стадии замеса, можно просто нажать кнопку **[СТАРТ/СТОП]**, чтобы запустить программу с самого начала.

- **Выпечка хлеба**

ШАГ 1. Установите хлебопекарную форму на место и слегка поверните ее по часовой стрелке до щелчка, фиксирующего правильное положение. Наденьте насадку для замешивания теста на приводной вал. Перед установкой насадки рекомендуется заполнить отверстие в ней термостойким маргарином: это предотвратит прилипание теста под лопаткой и облегчит ее извлечение из готового хлеба.

ШАГ 2. Поместите ингредиенты в форму для выпечки. Строго соблюдайте порядок, указанный в рецепте.
Обычно сначала наливают воду или другую жидкость, затем добавляют сахар, соль и муку, а дрожжи или разрыхлитель следует класть в последнюю очередь. Сделайте небольшое углубление в муке с одной стороны. Насыпьте дрожжи в это углубление, убедившись, что они не соприкасаются с жидкими ингредиентами или солью.



Максимальное количество муки и дрожжей составляет 490 г и 6 г соответственно.

ШАГ 3. Аккуратно закройте крышку и вставьте шнур питания в розетку.

ШАГ 4. Нажимайте кнопку **[МЕНЮ]**, пока не будет выбрана нужная программа.

ШАГ 5. Нажмите кнопку **[СТАРТ/СТОП]** для начала работы — загорится индикатор работы.

ОСОБЕННОСТИ:
При работе программ Классический, Французский, Цельнозерновой, Быстрый, Сладкий, Молочный, Безглютеновый, Кекс и Сэндвич в процессе работы раздастся 10 звуковых сигналов. Это сигнал для добавления дополнительных ингредиентов. Откройте крышку и добавьте их. Во время выпечки через вентиляционные щели в крышке может выходить пар. Это нормально.

В режиме «Быстрый» хлеб готовится с использованием разрыхлителя и пищевой соды, которые активируются под воздействием влаги и тепла. Для получения идеального «быстрого хлеба» рекомендуется сначала вылить все жидкости на дно хлебопекарной формы, а сверху насыпать сухие ингредиенты. Во время первоначального замеса теста для быстрого хлеба жидкое тесто и сухие ингредиенты могут скапливаться в углах формы, поэтому может потребоваться помочь прибору в замесе, чтобы избежать комков муки. Для этого используйте силиконовую лопатку.

ШАГ 6. После завершения процесса раздастся 10 звуковых сигналов, и индикатор работы погаснет.
Нажмите и удерживайте кнопку **[СТАРТ/СТОП]** около 2 секунд, чтобы остановить процесс и достать хлеб.

Откройте крышку и, используя прихватки, крепко возьмитесь за ручку формы.
Поверните форму против часовой стрелки и аккуратно потяните ее прямо вверх, извлекая из прибора.

С помощью мягкой лопатки аккуратно отделите края хлеба от стенок формы.



ОСТОРОЖНО! Форма и хлеб могут быть очень горячими! Всегда используйте прихватки.

Переверните форму вверх дном над чистой поверхностью и слегка потрясите для извлечения хлеба.

Осторожно выньте хлеб из формы и дайте ему остыть около 20 минут перед нарезкой.

Уход

Проводите очистку устройства после каждого его использования.

Перед очисткой прибора отключите от сети электропитания и дайте ему остыть.

- **Очистка хлебопекарной формы**

Извлеките хлебопекарную форму и очистите ее с помощью прохладной воды и мягкой губки с добавлением привычного моющего средства. Вытрите насухо перед установкой обратно.

- **Очистка насадки для замешивания**

Если насадку трудно снять с приводного вала, наполните форму теплой водой и оставьте примерно на 30 минут для замачивания. После этого насадку можно будет легко снять и очистить. Также тщательно протрите лопатку влажной хлопчатобумажной тканью.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!
Хлебопекарную форму и насадку для замешивания допустимо мыть в посудомоечной машине (используйте режимы с наименьшей температурой).

Для очистки корпуса, крышки и смотрового окна используйте мягкую слегка влажную ткань. Не используйте абразивные чистящие средства, чтобы не повредить покрытие. Никогда не погружайте корпус в воду.

Перед тем как убрать хлебопечку на хранение, убедитесь, что она полностью остыла, очищена и высушена.

Хранение и транспортировка

- Храните устройство в сухом, вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей. Перед помещением на хранение, убедитесь, что устройство остыло и находится в сухом виде.

- Чтобы не повредить кабель питания, не наматывайте его на корпус. Всегда расправляйте кабель перед оставлением устройства на хранение.

- При транспортировке и хранении не подвергайте устройство механическому воздействию, которое может привести к повреждению устройства или нарушению целостности упаковки.

- Упаковочный материал (пенопласт, плёнка и т. д.) может быть опасен для детей. Утилизируйте его в соответствии с местными правилами или храните в недоступном для детей месте.

Утилизация

- Прибор по окончании срока службы может быть утилизирован отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электроприборов на переработку.
- Материалы перерабатываются в соответствии с их классификацией.
- Сдав этот прибор по окончании его срока службы на переработку, Вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды.
- Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.
- Упаковка, сам прибор сделаны из материалов, которые могут быть использованы повторно. По возможности при утилизации выбрасывайте их в контейнер, предназначенный для повторно используемых материалов.



Такая маркировка означает, что это устройство нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде и здоровью людей в результате неконтролируемого сброса отходов подойдите к вопросу утилизации ответственно и сдайте отслужившее устройство на переработку. Этим вы поспособствуете экологически безопасному повторному использованию материальных ресурсов.



Материалы, помеченные этим знаком, можно переработать.

RAGEX

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

ХЛЕБОПЕЧКА

Модель: R2301-100

Гарантия: 2 года

При заказе товара на маркетплейсах гарантийный талон заполнять не нужно.
Гарантия осуществляется через личный кабинет пользователя.

Серийный номер:

Дата продажи:

Название и адрес магазина:

Место для печати

Подтверждаю получение исправного изделия. С условиями гарантии ознакомлен.
Претензий к внешнему виду и комплектации не имею.

Подпись покупателя

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ:

1. Изделия принимаются на гарантийное сервисное обслуживание только в чистом виде, без признаков загрязнений.

2. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими в следствие:
• нарушения правил и условий эксплуатации изделия, изложенных в руководстве по эксплуатации;
• действия непреодолимой силы, несчастных случаев, умышленных и/или неосторожных действий потребителя или третьих лиц, приводящих к механическим, химическим или тепловым повреждениям, а также в следствие повреждения животными;
• повреждения или ненормального функционирования изделия, возникшие вследствие подключения к питающей сети с параметрами (напряжение, частота и иные характеристики), не соответствующими указанным в руководстве по эксплуатации.

3. На комплектующие изделия и составные части основного прибора, поставляемые в комплекте (включая съемные насадки, чаши, стаканы блендеров, ножи, венчики, крышки и иные аксессуары из пластика, стекла и металла), гарантийный срок составляет 2 (два) месяца с момента передачи товара потребителю.

4. Гарантийные обязательства не распространяются на комплектующие изделия и аксессуары в случае обнаружения на них следов механического, термического или химического воздействия, вызванных нарушением правил эксплуатации.

5. Трещины, сколы, царапины, деформация пластика чаш, насадок, а также повреждения, возникшие вследствие перегрузки прибора, использования не по назначению или мытья в посудомоечной машине (если это запрещено инструкцией), признаются следствием ненадлежащего использования и не являются производственным браком.

6. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией торговой марки RAGEX людям, животным и имуществу в случаях, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации изделия.

7. Потребитель имеет право в течение гарантийного срока предъявить продавцу требования, предусмотренные действующим законодательством.

Официальный сервисный центр RAGEX в Республике Беларусь:
ЗАО «ТГТ», г. Минск, пр-т Дзержинского, 90, пом. 417
тел.: +375(25)601-87-77, ragexstore.by

Официальный сервисный центр RAGEX в Российской Федерации:
ООО «КингПро», г. Москва, пр-т Волгоградский, 35, оф. 101а
тел.: +7(495)182-72-52, ragexstore.ru

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, свяжитесь с нашим отделом заботы **отсканировав QR-код** с нужным мессенджером.

Или пишите нам на почту: **care@ragexstore.ru** и в Whatsapp по номеру телефона: **+7(925)488-56-92**
Мы работаем ежедневно с 9:00 до 21:00 (мск)

Срок службы: 3 года
Срок гарантии: 2 года

товар сертифицирован

Производитель: Гуандун Синьбао Электрикал Эплайнсис Холдингс Ко., ЛТД, Чжэнхэ Саут Роуд, город Лелю, район Шунде, Фошань, провинция Гуандун.

Импортер: ЗАО «ТГТ», Республика Беларусь, 220083, г. Минск, пр-т Дзержинского, д. 90, пом. 427.

Разработано в Беларуси. Произведено в Китае.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:
ООО «КингПро», 109316, г. Москва, пр-т Волгоградский 35, оф. 101а.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РБ:
ЗАО «ТГТ», 220083, г. Минск, пр-т Дзержинского, д. 90, пом. 427.

Благодарим вас за выбор

RAGEX

Рады стать вашим надёжным
помощником в повседневных делах!

Давайте дружить в соцсетях

ragex_store
ragex_store
ragex_store
ragex_world

Будем счастливы видеть ваши фотоотзывы
и отметки в социальных сетях!
Ваши результаты нас вдохновляют!