

**HYUNDAI**

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

# ХЛЕБОПЕЧЬ

## HYBM-M0714



## **СОДЕРЖАНИЕ**

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
НАЗНАЧЕНИЕ.....	5
СХЕМА ПРИБОРА.....	5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	5
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	5
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	6
ПРОГРАММЫ.....	7
ФУНКЦИИ.....	9
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ .....	9
ПОРЯДОК РАБОТЫ.....	10
ОЧИСТКА И УХОД.....	11
РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	12
ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА.....	14
ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ.....	15
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ.....	15
УТИЛИЗАЦИЯ.....	16
ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ.....	16
ОШИБКИ, ОТОБРАЖАЕМЫЕ НА ДИСПЛЕЕ.....	16
СВЕДЕНИЯ ОБ ОГРАНИЧЕНИЯХ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА.....	17
РЕАЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА.....	17
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.....	18

## ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством пользователя.
- Производитель не несет ответственности за выход из строя прибора или за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования прибора.
- Регулярно проверяйте прибор и его кабель для выявления повреждений. Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо повреждений.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети.
- Прибор должен быть подключен к розетке с заземлением.
- Не рекомендуется подключать прибор к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Подключайте прибор только к источнику переменного тока.
- Для дополнительной защиты рекомендуется установить устройство защитного отключения (УЗО). Для установки обратитесь к специалисту.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не допускается включение прибора после падения даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Не накрывайте включенный в розетку прибор.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля прибора с горячими поверхностями и острыми предметами.
- В случае повреждения кабеля использование прибора запрещено.
- Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными или мокрыми руками.
- В случае обнаружения неисправности немедленно отключите прибор от сети.
- Отключая прибор от сети, держитесь за вилку, не тяните за кабель.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.
- Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, чувствительными и умственными возможностями, лицами без соответствующего опыта и знаний без предварительного обучения, инструктажа и наблюдения за работой лица ответственного за их безопасность.

- Не разрешайте детям использовать прибор и аксессуары в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям играть с коробкой и прочими элементами упаковки.
- Не допускается использование прибора с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.
- Рекомендуется хранить и использовать прибор в местах, недоступных для детей.
- При хранении прибора избегайте спутывания или заламывания сетевого кабеля.
- Никогда не оставляйте включенный в сеть (работающий) прибор без внимания.
- Прибор предназначен исключительно для использования в быту, любое производственное или коммерческое использование запрещено.

## **СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

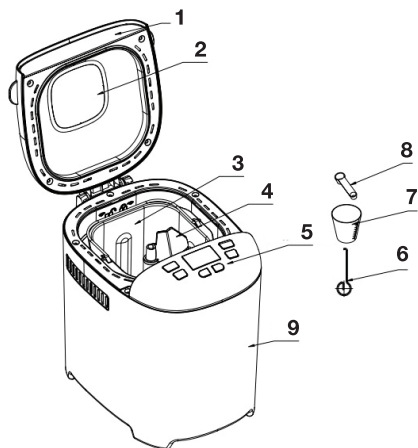
- Не допускается мойка прибора в посудомоечной машине.
- Не промывайте корпус прибора под струей воды.
- Не передвигайте и не переносите работающий прибор.
- Следите за тем, чтобы в чашу прибора не попадали волосы или одежда.
- Не используйте вилки, ножи и прочие приборы для изъятия хлеба из чаши.
- Перед включением прибора убедитесь в том, что чаша надежно зафиксирована.
- В случае попадания влаги на включенный прибор незамедлительно отключите его от сети.
- Всегда отключайте прибор из сети перед сборкой, извлечением продуктов, разборкой, очисткой, в случае прекращения использования или обнаружения неполадок в работе.
- Не допускается использование прибора для работы с любыми непищевыми продуктами.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора во время его работы.
- Во избежание пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы.
- Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются. Будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы.
- Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором при открывании крышки.
- Устанавливайте прибор на термостойкую, сухую и устойчивую поверхность, например на кухонный стол или кухонную стойку, чтобы он не был под наклоном и не скользил.
- Не используйте форму для выпекания хлеба как контейнер для хранения ингредиентов.
- В целях предотвращения перегрева не включайте прибор вхолостую (без ингредиентов) или если не закрыта крышка прибора.
- Не вынимайте форму для выпечки хлеба во время работы прибора и не отключайте прибор от электросети во время эксплуатации прибора.
- Не блокируйте и не закрывайте вентиляционные отверстия во время эксплуатации прибора.

- Не стучите по верхней части или краю формы для выпечки, чтобы извлечь хлеб, так как это может повредить форму.

## НАЗНАЧЕНИЕ

Хлебопечь предназначена для приготовления джема, теста и выпечки различных сортов хлеба.

## СХЕМА ПРИБОРА



1. Крышка
2. Смотровое окно
3. Пекарная камера
4. Лопатка для замеса теста
5. Панель управления
6. Крюк для извлечения лопатки
7. Мерный стакан
8. Мерная ложка
9. Корпус

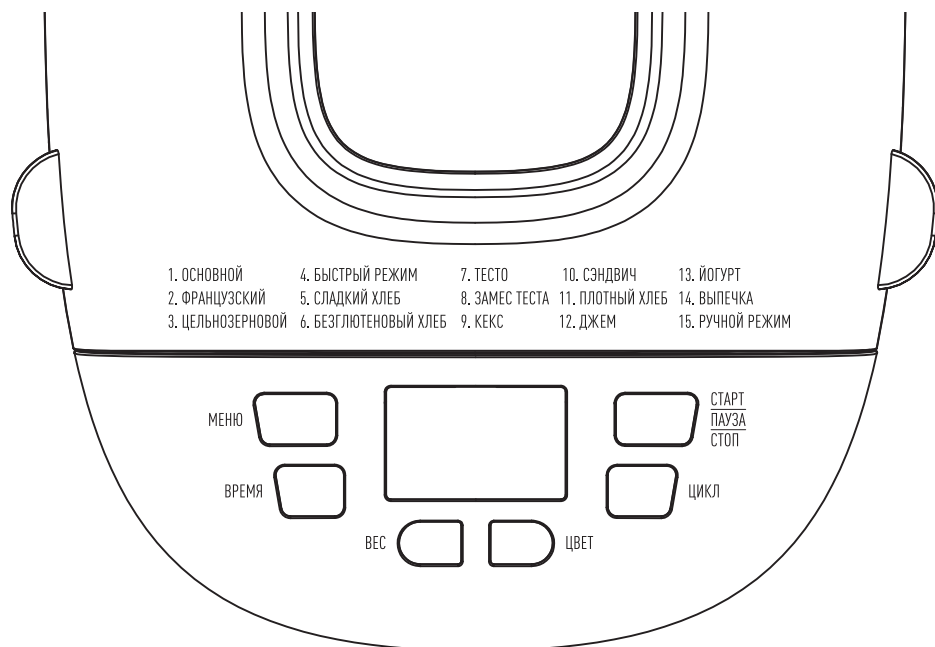
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальная мощность: 550 Вт
- Напряжение: 220-240 В, ~50 Гц
- Размер буханки: 700/900 г
- Автоматические программы: 15

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Хлебопечь
- Крюк для извлечения лопатки из выпечки
- Лопатка для перемешивания теста
- Мерный стакан
- Мерная ложечка
- Чаша
- Руководство пользователя
- Гарантийный талон

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. 15 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

Основной, Французский, Цельнозерновой, Быстрый режим, Сладкий хлеб, Безглютеновый хлеб, Тесто, Замес теста, Кекс, Сэндвич, Плотный хлеб, Джем, Йогурт, Выпечка, Ручной режим.

**2. МЕНЮ** – выбор программы приготовления, на дисплее отображается номер выбранной программы.

**3. ЦВЕТ** – выбор цвета корочки: светлый/румяный/темный (недоступно в программах 7, 12).

**4. ВРЕМЯ** – установка выбора отсрочки старта (неактивно в программах 8, 13, 14)/ установка времени работы в программе (доступно в программе 15).

**5. ВЕС** – выбор размера выпечки 700/900 г (доступно только в программах 1, 2, 3, 5, 7, 9, 10).

**6. СТАРТ/ПАУЗА/СТОП** – запуск, остановка, отмена выбранной программы.

**7. ЦИКЛ** – выбор настраиваемого цикла работы (доступно в программе 15).

## **ПРОГРАММЫ**

### **1. ОСНОВНОЙ**

Программа для выпекания белого или смешанного хлеба включает все три стадии приготовления хлеба: замес, расстойка и выпечка. Вы можете устанавливать желаемый цвет корочки.

### **2. ФРАНЦУЗСКИЙ**

Используется для выпекания легкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительные замес и расстойку теста.

### **3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ**

Приготовление дрожжевого хлеба, который готовится в значительной части из цельной пшеничной муки (50 % и более). Цельнозерновой хлеб более питательный, ароматный и полезный, т. к. в муке содержатся отруби и проростки пшеницы, получается от коричневого до темно-коричневого цвета, более плотный по консистенции и меньшего объема. Не рекомендуется использовать функцию **ОТСРОЧКА СТАРТА**, так как это может привести к неудовлетворительным результатам.

### **4. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ**

Включает все три стадии приготовления, но время приготовления уменьшено и хлеб получается меньшего объема с более плотным мякишем.

### **5. СЛАДКИЙ ХЛЕБ**

Режим для выпечки хлеба с большим количеством сахара, благодаря чему хлеб получается более темным, но при этом легким и воздушным.

### **6. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ**

Для приготовления безглютенового хлеба должна быть использована рисовая, кукурузная или гречневая мука, также можно использовать специальные готовые смеси.

### **7. ТЕСТО**

Данный режим используется для замеса и расстойки (ферментации) теста без дальнейшего автоматического выпекания.

### **8. ЗАМЕС ТЕСТА**

Отдельный режим для замешивания теста.

### **9. КЕКС**

Рекомендуется для приготовления кексов.

### **10. СЭНДВИЧ**

Выпечка хлеба легкой текстуры с тонкой корочкой.

### **11. ПЛОТНЫЙ ХЛЕБ**

Выпечка хлеба с плотным мякишем.

### **12. ДЖЕМ**

Программа для приготовления варенья, джемов, топингов и соусов к выпечке. Благодаря постоянному перемешиванию консистенция получается однородной и хорошо приготовленной.

### **13. ЙОГУРТ**

Данная программа предназначена для приготовления йогурта.

## 14. ВЫПЕЧКА

Программа предназначена только для выпекания и не предусматривает замес теста. Можно использовать для доведения до готовности недостаточно пропеченного хлеба или для выпекания хлеба из сырого теста, установив нужное время до 60 минут.

## 15. РУЧНОЙ РЕЖИМ

Позволяет самостоятельно задать время для перемешивания, расстойки (ферментации) теста, выпечки и поддержания температуры.

- Нажмите кнопку **ЦИКЛ** один раз, на дисплее отобразится **KNEAD1** (Замес 1).
- Нажмите кнопку **ВРЕМЯ** для выбора времени, затем кнопку **ЦИКЛ** для подтверждения.
- Снова нажмите **ЦИКЛ** для перехода далее, на дисплее загорится **RISE1** (Расстойка 1).
- Нажмите кнопку **ВРЕМЯ** для выбора времени, затем кнопку **ЦИКЛ** для подтверждения.
- Повторите данную процедуру для оставшихся циклов, нажмите **СТАРТ/ПАУЗА/СТОП** в конце для подтверждения.
- Повторно нажмите **СТАРТ/ПАУЗА/СТОП** для запуска программы.
- Данные установки будут сохранены и могут быть использованы в следующий раз.

**Примечание:** хлебопечь *HYVM-M0714* обладает энергонезависимой памятью. В случае отключения электроэнергии во время работы программы приготовления, настройки сохраняются в памяти прибора в течение 10 минут. При возобновлении электропитания выполнение программы будет автоматически продолжено. В случае отсутствия питания более 10 минут настройки сбрасываются. При повторном подключении к электросети прибор перейдет в режим ожидания. Следует учитывать, что в случае повторного запуска программы качество приготовленного хлеба может не соответствовать желаемому.



## **ФУНКЦИИ**

### **1. ОТСРОЧКА СТАРТА**

Функция позволяет получить готовый хлеб к определенному времени. Устанавливайте ее после выбора программы, веса и цвета корочки.

Точно рассчитывайте время функции. Если сейчас 20:30 вечера и вы хотите получить готовый хлеб в 7:00 утра, то установите на дисплее 10 часов 30 минут и нажмите кнопку **СТАРТ/ПАУЗА/СТОП**.

После выпечки программа будет завершена, прибор перейдет в режим подогрева.

### **ВНИМАНИЕ!**

Не используйте данную функцию с рецептами, которые включают такие ингредиенты, как яйца, молоко, сливки или сыр.

### **2. ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**

Данная функция автоматически включается на 60 минут по завершению приготовления. Если вы желаете прервать подогрев, нажмите и удерживайте кнопку **СТАРТ/ПАУЗА/СТОП** в течение 3-4 секунд.

Чтобы корочка не потемнела, извлеките хлеб сразу после завершения программы.

### **3. РАЗМЕР БУХАНКИ**

Данная функция позволяет выбрать размер выпечки.

### **4. ВЫБОР ЦВЕТА КОРОЧКИ**

Данная функция позволяет выбрать желаемый цвет корочки – от светлого до темного.

## **ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

- После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.
- Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов.
- Убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению прибора, указанному в технических характеристиках.
- Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем.
- Убедитесь в том, что все элементы прибора не повреждены.
- Перед первым использованием тщательно промойте все части прибора, которые будут контактировать с пищевыми продуктами в соответствии с рекомендациями настоящей инструкции.
- Просушите и протрите все элементы насухо.

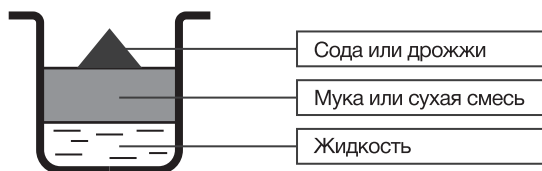
## ВНИМАНИЕ!

- Перед сборкой и разборкой отключайте прибор от электросети.
- Не ставьте прибор у края поверхности.
- Не включайте прибор без помещенных в него продуктов.
- Перед первым включением промойте все контактирующие с продуктами детали в теплой воде.
- Сразу после окончания эксплуатации прибора рекомендуется промыть все контактировавшие с продуктами элементы, не дожидаясь их засыхания.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

**Примечание:** перед каждым использованием проверьте вручную вращение месильных лопаток, повернув их. Из-за плохой очистки после приготовления, остатки теста или сахара могут мешать вращению и ведут к перегреву мотора.

- Поместите прибор на ровную сухую устойчивую поверхность.
- Откройте крышку прибора.
- Поверните чашу против часовой стрелки до характерного щелчка и выньте.
- Вставьте лопатку для теста в паз. Для более легкой очистки и удаления готовой буханки, рекомендуется смазать чашу маслом или маргарином.
- Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом. Обычно, это происходит в следующем порядке:



- Вставьте в прибор чашу, затем поверните по часовой стрелке до щелчка. Убедитесь, что она размещена и зафиксирована правильно.
- Закройте крышку и подключите прибор к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал, и на экране высветится первая программа и стандартное время приготовления.
- Выберите нужную программу нажатием на кнопку **МЕНЮ**, после чего установите необходимый вес, нажав кнопку **ВЕС**, и цвет корочки, нажав кнопку **ЦВЕТ**.
- После нажатия кнопки **СТАРТ/ПАУЗА/СТОП** прибор начнет работать. Чтобы поставить прибор на паузу, нажмите кнопку **СТАРТ/ПАУЗА/СТОП** один раз.
- Если до начала работы была активирована функция **ОТСРОЧКА СТАРТА**, прибор не будет перемешивать ингредиенты, пока не начнется выполнение программы.
- Если в процессе выпекания необходимо добавлять дополнительные ингредиенты (только в режимах 1-6, 9, 10), дождитесь, пока прибор издаст 10 звуковых сигналов (см. раздел **ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА**), откройте крышку и добавьте продукты. Для каждого режима время добавления ингредиентов свое.

- По завершении работы раздастся 10 звуковых сигналов, прибор перейдет в режим поддержания температуры на 60 мин. Нажмите и удерживайте кнопку **СТАРТ/ПАУЗА/СТОП** для отключения прибора, выньте шнур питания из розетки.
- Откройте крышку, возьмитесь за ручки чаши, поверните против часовой стрелки и потяните чашу вверх. С помощью силиконовой лопатки отделите края хлеба от чаши.
- Осторожно переверните ее вверх дном на чистую рабочую поверхность и слегка встряхните, пока хлеб не выпадет.
- Дайте хлебу остыть около 20 минут, затем извлеките месильные лопатки при помощи специального крюка, идущего в комплекте.

### **ВНИМАНИЕ!**

- Помните, что к концу приготовления хлеб, крышка и чаша очень горячие!
- Будьте осторожны, используйте кухонные перчатки, чтобы избежать ожогов.
- Не ставьте горячую чашу с хлебом на скатерть, пластиковые или другие термочувствительные поверхности, которые могут загореться или расплавиться.

### **ОЧИСТКА И УХОД**

Рекомендуется производить очистку прибора после каждого использования.

- Отключите прибор от сети.
- Убедитесь, что чаша остыла. Промойте ее под струей теплой воды без использования жестких тряпок и губок или абразивных средств.
- После мойки чашу рекомендуется протирать растительным маслом.
- Корпус прибора в случае необходимости протирайте слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
- После очистки рекомендуется убрать прибор на хранение в сухое чистое место.

## РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

\* 1 чайная ложка = 3 г

\*\* 1 столовая ложка = 12 г

\*\*\* 1 стакан = 140 г

Граммы указаны для емкостей, входящих в комплект

### ОСНОВНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
Вода	280 мл	320 мл
Масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	2 ст. л.	3 ст. л.
Мука	3 стак.	3,5 стак.
Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.

### ФРАНЦУЗСКИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
Вода	280 мл	340 мл
Масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	1,5 ст. л.	2 ст. л.
Мука	3 стак.	3,5 стак.
Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.

### ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
Вода	280 мл	340 мл
Масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 ч. л.	2 ч. л.
Цельнозерновая мука	1 стак.	2 стак.
Мука	2 стак.	2 стак.
Коричневый сахар	2 ст. л.	2,5 ст. л.
Сухое молоко	2 ст. л.	3 ст. л.
Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.

### СЛАДКИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
Вода	280 мл	340 мл
Растительное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	3 ст. л.	4 ст. л.
Мука	2 стак.	2 стак.
Сухое молоко	2 ст. л.	2 ст. л.
Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.

### СЭНДВИЧ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
Вода	270 мл	340 мл
Масло или маргарин	1,5 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1,5 ч. л.	2 ч. л.
Сахар	1,5 ст. л.	2 ст. л.
Сухое молоко	1,5 ст. л.	2 ст. л.
Мука	3 стак.	3,5 стак.
Дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.

### БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР	
	700 г	900 г
Вода	280 мл	340 мл
Масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1,5 ч. л.
Сахар	1 ст. л.	2 ст. л.
Безглютеновая мука	3 стак.	4 стак.
Дрожжи	1,5 ч. л.	1,5 ч. л.

## ПЛОТНЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР
	900 г
Молоко	340 мл
Масло	3 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Коричневый сахар	2,5 ст. л.
Мука	3,5 стак.
Дрожжи	1,5 ч. л.
Изюм	0,5 стак.
Заменитель сахара	3 ст. л.

## БЫСТРЫЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ	РАЗМЕР
	900 г
Вода (40-50 °С)	340 мл
Масло	3 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Коричневый сахар	2,5 ст. л.
Мука	3,5 стак.
Дрожжи	1,5 ч. л.

## ТЕСТО

ИНГРЕДИЕНТЫ	
Вода	360 мл
Масло	2 ст. л.
Соль	1,5 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Мука	4 стак.
Дрожжи	1,5 ч. л.

## КЕКС

ИНГРЕДИЕНТЫ	
Масло	2 ст. л.
Сахар	2 ст. л.
Яйца	6 шт.
Рафинированная мука	2 стак.
Лимонный сок	1,5 ч. л.
Дрожжи	1 ч. л.

## ЗАМЕС ТЕСТА

ИНГРЕДИЕНТЫ	
Вода	360 мл
Масло	2 ст. л.
Соль	1,5 ч. л.
Мука	4 стак.
Сахар	2 ст. л.

## ДЖЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ	
Фрукты	1,5 стак.
Сахар	6 ст. л.
Лимонный сок	2 ст. л.
Загуститель	0,25 стак.

## ЙОГУРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ	
Цельное молоко	1000 мл
Натуральный йогурт	100 мл

## ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА

ПРОГРАММА	Вес	Общее время	Замес 1	Ферментация 1	Замес 2	Ферментация 2	Ферментация 3	Выпечка
ОСНОВНОЙ	900 г	3:00	12	20	18	25	40	65
	700 г	2:53	11	20	17	25	40	60
ФРАНЦУЗСКИЙ	900 г	3:50	20	40	25	30	45	70
	700 г	3:40	18	40	22	30	45	65
ЦЕЛЬНО-ЗЕРНОВОЙ	900 г	3:40	12	25	23	35	60	65
	700 г	3:32	11	25	21	35	60	60
БЫСТРЫЙ	/	2:10	12	10	13	/	25	60
СЛАДКИЙ	900 г	2:55	12	5	23	30	40	65
	700 г	2:50	12	5	23	30	40	60
БЕЗГЛУТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	900 г	2:55	12	10	13	30	40	70
	700 г	2:50	12	5	13	30	40	70
ТЕСТО	/	1:30	25	/	/	30	35	/
ЗАМЕС ТЕСТА	/	0:25	25	/	/	/	/	/
КЕКС	/	1:50	7	4	10	/	9	80
СЭНДВИЧ	900 г	3:00	17	40	8	25	35	55
	700 г	2:55	17	40	8	25	35	50
ПЛОТНЫЙ ХЛЕБ	900 г	2:50	10	5	20	30	35	70
ДЖЕМ	/	1:20	/	15	/	/	45	20
ЙОГУРТ	/	8:00	/	480	/	/	/	/
ВЫПЕЧКА	/	1:00	/	/	/	/	/	10-60
РУЧНОЙ РЕЖИМ	/	/	6-14	20-60	5-20	5-40	0-60	0-80

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

	Мука низкого сорта или плохого качества	Жидкость		Мука		Дрожжи		Избыток соли	Избыток сахара	Недостаток жиров
		Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток (не свежие)			
Хлеб плохо поднимается	X		X				X	X		
Неровная корочка	X		X				X	X		
Рыхлая мякоть		X			X	X				
После подъема хлеб опал	X				X					
Хлеб бледный и сырой		X			X		X			
На хлебе осталась мука			X	X						
Темная корочка		X			X				X	X

## ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировка прибора проводится всеми видами транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов.
- При транспортировке в заводской упаковке необходимо обеспечить защиту от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.
- При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно-пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона.
- Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент прибора в пленку и расположить в таре вертикально.
- Свободное расстояние между элементами прибора необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном с целью исключения их свободного перемещения по таре в процессе транспортировки.
- Хранение прибора осуществляется в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности не выше 70 %.

## УТИЛИЗАЦИЯ

- В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания, не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.
- Отходы, образующиеся при утилизации прибора, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.
- Для получения дополнительной информации об утилизации данного прибора обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данный прибор.
- Данный прибор соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

## ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ

Проблема	Причина	Решение
Прибор не включается.	Сетевой шнур не подключен к питающей сети или параметры питающей сети не соответствуют характеристикам электропотребления, заявленным в технических характеристиках прибора.	Подключите сетевой шнур к питающей сети с соответствующими параметрами.
Запах или привкус пластмассы.	Первое включение в новом приборе.	При первом включении прибора остатки производственных масел могут вызвать на непродолжительное время появление запаха и дыма, что не является признаком неисправности прибора.
При включении в электросеть прибор не работает.	Поврежден шнур электропитания.	Устраняется только специалистами ремонтных мастерских.
Хлеб не поднимается.	Низкая температура ингредиентов или воздуха в помещении.	Прогрейте помещение, где установлен прибор. Перед приготовлением дайте ингредиентам прогреться до комнатной температуры.
	Недостаточно дрожжей.	Используйте больше дрожжей.

## ОШИБКИ, ОТОБРАЖАЕМЫЕ НА ДИСПЛЕЕ

- HHH - слишком высокая температура в камере. Остановите программу, откройте крышку на 10-20 минут.
- LLL - слишком низкая температура в камере. Остановите программу, откройте крышку на 10-20 минут для достижения в камере комнатной температуры.
- ERR - ошибка сенсора температур. Отключите прибор от сети на 10-20 минут. При повторном появлении ошибки обратитесь в сервисный центр.



**Примечание:** при возникновении неисправностей, не описанных в данном разделе, либо если предложенное решение не устранило проблему, рекомендуем обратиться в сервисный центр.

## **СВЕДЕНИЯ ОБ ОГРАНИЧЕНИЯХ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА**

Данный прибор предназначен для работы в коммерческих или домашних зонах в соответствии с мерами безопасности и назначения, описанных в данном руководстве пользователя.

## **РЕАЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА**

Прибор предназначен для реализации через розничные торговые сети и не требует специальных условий.

Наименование устройства

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Фирма-продавец

Адрес фирмы-продавца

Телефон фирмы-продавца

С условиями гарантийного обслуживания ознакомлен и согласен.  
Подтверждаю получение исправного изделия. Претензий к  
внешнему виду не имею.

Печать

Подпись покупателя

## Отрывной талон 1

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец:

Информация о покупателе:

## Отрывной талон 2

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец:

Информация о покупателе:

## Отрывной талон 3

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец:

Информация о покупателе:

# ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Уважаемый покупатель!

При оформлении покупки требуйте проверки комплектности, внешнего вида и основных режимов работы изделия, правильность и полноту заполнения настоящего гарантийного талона. Компания HYUNDAI выражает Вам признательность за Ваш выбор. При возникновении каких-либо проблем при эксплуатации изделия обращайтесь в ближайшую авторизованную сервисную центры (АСЦ). Адреса и телефоны АСЦ Вы можете узнать: в магазине; у наших дилеров; на сайте компании: [www.hyundai-electronics.com.ru](http://www.hyundai-electronics.com.ru); по телефону: 8 800 302 03 94. Только эти сервисные центры имеют право и соответствующую квалификацию обслуживать технику HYUNDAI. Убедительно просим Вас во избежание недоразумений внимательно изучить Инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийные обязательства обрывают силу при возможности однозначного определения гарантийности изделия для чего необходимо: наличие правильно и четко указанных в гарантийном талоне модели, серийного номера, а также совпадение серийного номера и модели на изделии с указанными в гарантийном талоне. Запрещается вносить какие-либо изменения в идентификационные данные в гарантийном талоне и на изделии, а также стирать их или переписывать. Нарушение этих условий может привести к необходимости проведения экспертизы для установления гарантийности изделия. Данным гарантийным талоном компания HYUNDAI подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, в случае обнаружения недостатков изделия. Однако, компания HYUNDAI оставляет за собой право отказать в гарантийном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий. Все условия гарантийных обязательств действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены.

## Гарантийный срок

Гарантийные обязательства действуют в течение 24 (двадцати четырёх) месяцев с даты продажи изделия, при соблюдении настоящих Условий. При отсутствии чека, подтверждающего дату продажи, и отсутствия печати продавца в гарантийном талоне, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска и равен 24 (двадцати четырёх) месяцам.

## Условия гарантии

- Гарантия предоставляется только на модели, официально поставляемые компанией HYUNDAI и прошедшие сертификацию.
- Гарантия предоставляется покупателям, приобретающим и использующим свой товар для личных или бытовых нужд.
- Покупатель обязуется при возникновении неисправности в изделии обратиться в АСЦ для проведения гарантийного ремонта.
- Гарантийные обязательства не распространяются на принадлежности и аксессуары, входящие в комплектность изделия - элементы питания (батареи, аккумуляторы), монтажные приспособления, также гарантия не распространяется на:
  - микроволновые печи: на решётки для гриля, стеклянные блюда, ролпиковые кольца, муфты вала мотора, элементы пароварки, лампы подсветки, сплюснутые пластины, предохранители, аккумуляторы;
  - духовые шкафы: на внешние и внутренние стекла дверей, стеклянные поверхности панели управления, ручки двери и ручки управления, подносы, решетки, телескопические направляющие, стеклянные тарелки, керамические тарелки, вертела, термошпатель, лампы подсветки;
  - пылесосы: на щетки, насадки, трубки, шланги, пылесборники, фильтры, аккумуляторы;
  - стиральные машины: на шланги для подвода и слива воды;
  - посудомоечные машины: на шланги для подвода и слива воды, корзины для загрузки посуды, распылители, лампы подсветки;
  - варочные панели: на стеклянные поверхности, ручки управления, чугунные решетки, газовые конфорки, жиклеры;
  - кухонные вытяжки: на декоративные короба, воздуховоды, лампочки, фильтры;
  - холодильники: на полки, лотки и ящики, лампочки;
  - прочую МБТ: на аксессуары и принадлежности, идущие в комплекте, расходные материалы (предметы с ограниченным сроком службы), пульты дистанционного управления.
- Изделие снимается с гарантийного обслуживания в случаях:
  - если изделие использовалось в целях, не соответствующих его прямому назначению;
  - если нарушены правила эксплуатации, изложенные в Руководстве по эксплуатации;
  - нарушения сохранности гарантийных пломб;
  - если изменен, удален или неразборчив серийный номер изделия;
  - изменения внутреннего устройства или попытки самостоятельного ремонта изделия;
  - получения деформации, изменения геометрии корпуса товара;
  - монтажа, подключения и установки изделия, выполненных не в соответствии с Руководством по эксплуатации.
- Гарантийные обязательства не распространяются на:
  - механические повреждения, возникшие после передачи изделия потребителю;
  - повреждения, вызванные воздействием влаги, высоких или низких температур, коррозией, окислением;
  - повреждения, вызванные попаданием внутрь посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, животных;
  - повреждения, вызванные стихий, пожаром, бытовыми факторами, случайными внешними факторами (скачок напряжения в электрической сети, гроза и т.п.);
  - дефекты, возникшие вследствие естественного износа при эксплуатации изделия. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение их технического состояния и внешнего вида из-за использования данного изделия или использования агрессивных чистящих средств, приводящих к удалению символов и надписей на внешних поверхностях товара;
  - некомплектность товара, которая была обнаружена покупателем после передачи товара от продавца;
  - повреждения, вызванные несоответствием стандартам параметров электрических сетей и других подобных внешних факторов.

В вышеуказанных случаях Изготовитель снимает с себя ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией людям, домашним животным, имуществу.

7. Изделие может быть снято с гарантийного обслуживания, если будет установлено, что нарушены гарантийные пломбы, имеются следы разборки и других, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации, вмешательств.

8. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие выхода из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы или ограниченными гарантийным сроком.

9. Настройка и установка (сборка, подключение и т.п.) изделия, описанные в документации, прилагаемой к товару, могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами АСЦ соответствующего профиля и фирм-продавцов (на платной основе). При этом лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). Стоит обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, так и для получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания. Необходимо требовать от специалиста по установке внести все необходимые сведения об установке в гарантийный талон.

10. Настройка изделия, порядок которой изложен в Руководстве по эксплуатации, не относится к гарантийному обслуживанию. Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройств и их комплектность без предварительного уведомления.

Уважаемые покупатели! Перед обращением в сервисный центр внимательно изучите раздел «Возможные неисправности» в Руководстве по эксплуатации.

По лицензии Hyundai Corporation Holdings, Korea  
Licensed by Hyundai Corporation Holdings, Korea

## Отрывной талон 3

## Отрывной талон 2

## Отрывной талон 1

Дата поступления

Дата поступления

Дата поступления

Дата выполнения

Дата выполнения

Дата выполнения

Характер ремонта

Характер ремонта

Характер ремонта

Сервисный центр:

Сервисный центр:

Сервисный центр:

Прибор принял, претензий не имею

Прибор принял, претензий не имею

Прибор принял, претензий не имею

Подпись

Подпись

Подпись

## КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

### Изготовитель:

**Guangdong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co.,Ltd**

Zhenghe South Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong, China  
Made in China

### Гуандун Синьбао Электрикал Эплаинсес Холдингс КО.,ЛТД

Чжэнхэ Саус Род, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай  
Сделано в Китае

### Импортер и организация, уполномоченная на принятие претензий от потребителей:

#### ООО Мерлион

Московская обл., г. Красногорск, б-р Строителей, д. 4

По лицензии Hyundai Corporation Holdings, Корея

Licensed by Hyundai Corporation Holdings, Korea

Изготовитель оставляет за собой право изменения комплектации, технических характеристик и внешнего вида товара.

Для получения более подробной информации о приборе посетите сайт:

[www.hyundai-electronics.com.ru](http://www.hyundai-electronics.com.ru)

Телефон сервисной службы: 8-800-302-03-94

**Расчетный срок службы прибора составляет 3 года при условии использования прибора в строгом соответствии с настоящим руководством пользователя.**

**Дата производства указана на упаковке и на наклейке на приборе.**

**Гарантийный срок: 2 года**

