HYUNDAI

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ХЛЕБОПЕЧЬ
HYBM-1088

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



СОДЕРЖАНИЕ

Общие меры безопасности 3
Специальные меры безопасности 4
Назначение 5
Технические характеристики 5
Комплектация 5
Схема прибора 6
Программы приготовления 7
Функции 9
Подготовка к эксплуатации 9
Эксплуатация 10
Очистка и уход 12
Рецепты и рекомендации 13
Временная таблица 17
Возможные причины неудовлетворительных результатов 21
Порядок действий в случае обнаружения неисправности 21
Коды ошибок 23
Правила и условия монтажа 23
Транспортировка и хранение 23
Реализация 24
Утилизация 24
Гарантийный талон 25

Благодарим вас за выбор продукции HYUNDAI!

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством пользователя. Сохраняйте настоящее руководство пользователя, гарантийный талон, чек, упаковочную коробку и по возможности другие элементы упаковки прибора.
- Изготовитель не несет ответственности за поломку прибора или ущерб, возникшие в результате неправильного или не предусмотренного настоящей инструкцией использования прибора.
- Регулярно проверяйте прибор и его кабель для выявления механических повреждений и не используйте прибор в случае их обнаружения.
- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети.
- Подключайте прибор только к розетке с заземлением.
- Подключайте прибор только к источнику переменного тока. Для дополнительной защиты рекомендуется установить устройство защитного отключения (УЗО). Для установки обратитесь к специалисту.
- Не рекомендуется подключать прибор к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Используйте прибор только по назначению. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или есть легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не размещайте прибор вблизи источников воды и других жидкостей, а также рядом с нагревательными или отопительными приборами.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не прикасайтесь к нему влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- Не допускайте, чтобы кабель прибора свисал с края стола.
- Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Не включайте прибор, если он упал, даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Не накрывайте прибор, включенный в розетку, полотенцем или другими предметами. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Следите, чтобы сетевой кабель прибора не соприкасался с горячими поверхностями и острыми предметами.
- Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными или мокрыми руками.
- Не передвигайте работающий прибор.
- Никогда не оставляйте включенный в сеть прибор без внимания. Если прибор не используется, отключите его от сети.
- Не используйте прибор с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.

- После использования, а также во время очистки или технического обслуживания отключайте прибор от сети.
- При отключении прибора от сети держитесь за вилку, не тяните за кабель. Не наматывайте кабель на корпус прибора. Не переносите прибор за кабель.
- В случае повреждения кабеля использование прибора запрещено.
- При обнаружении неисправности, а также появлении постороннего запаха или шума немедленно отключите прибор от сети.
- Прибор не предназначен для использования детьми, людьми с ограниченными физическими и умственными возможностями.
- Не разрешайте детям играть с прибором, аксессуарами, коробкой и прочими элементами упаковки.
- Храните и используйте прибор в местах, недоступных для детей.
- При хранении прибора следите, чтобы сетевой кабель не спутывался и не заламывался.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом сервисного центра.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Следите за тем, чтобы в пекарную камеру не попадали волосы или одежда.
- Не используйте вилки, ножи и прочие приборы для изъятия хлеба из пекарной камеры.
- Перед включением прибора убедитесь в том, что пекарная камера надежно зафиксирована.
- Не включайте прибор без установленной чаши, наполненной ингредиентами, чтобы не повредить его.
- Всегда отключайте прибор из сети перед сборкой, извлечением продуктов, разборкой, очисткой, в случае прекращения использования или обнаружения неполадок в работе.
- В случае попадания влаги на включенный прибор, незамедлительно отключите его от сети.
- 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.
- Не превышайте количество муки и дрожжей, указанное в рецепте.
- Во время работы корпус прибора, пекарная камера и металлические детали нагреваются – будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы.
- Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором во время открытия крышки.
- Убедитесь, что прибор установлен на термостойкой, сухой и устойчивой поверхности строго в вертикальном положении.
- Не используйте пекарную камеру как контейнер для хранения ингредиентов.

- Не включайте хлебопечь с открытой крышкой – это может привести к перегреву прибора.
- Не вынимайте чашу во время работы хлебопечи и не отключайте прибор от электросети во время его эксплуатации.
- 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.
- Не используйте прибор в местах повышенной влажности.
- Не передвигайте и не переносите работающий прибор.

НАЗНАЧЕНИЕ

Хлебопечь предназначена для приготовления различных видов хлеба и выпечки, а также для приготовления йогуртов и джема.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность: 500 Вт
- Напряжение: 220-240 В, ~50/60 Гц
- Размеры выпечки: 500/750 г
- Объём чаши: 1.5 л
- Автоматические программы: 19
- Автоподогрев: до 60 минут
- Антипригарное покрытие чаши
- Таймер: до 15 часов
- LCD-дисплей
- Основной материал: металл
- Длина кабеля питания: 1 м
- Размер прибора: 308 x 269 x 230 мм
- Вес прибора: 3 кг
- Цвет: белый

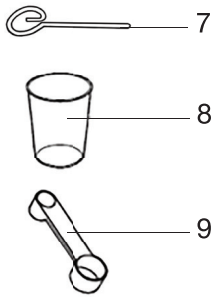
⏚ Класс защиты от поражения электрическим током: I

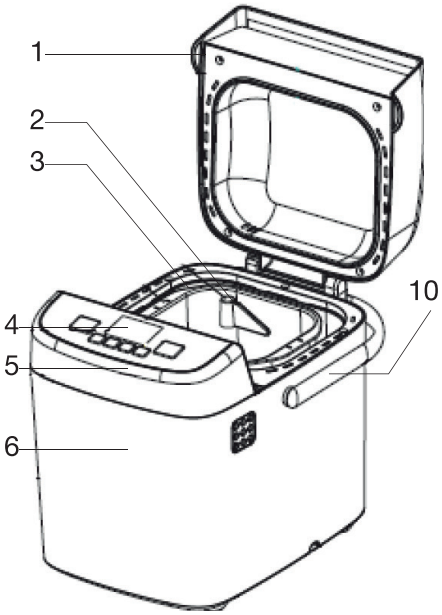
КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Хлебопечь HYBM-1088
- Крюк для извлечения лопатки из выпечки
- Мерный стакан
- Мерная ложечка
- Лопатка для перемешивания теста
- Чаша
- Руководство пользователя с гарантийным талоном

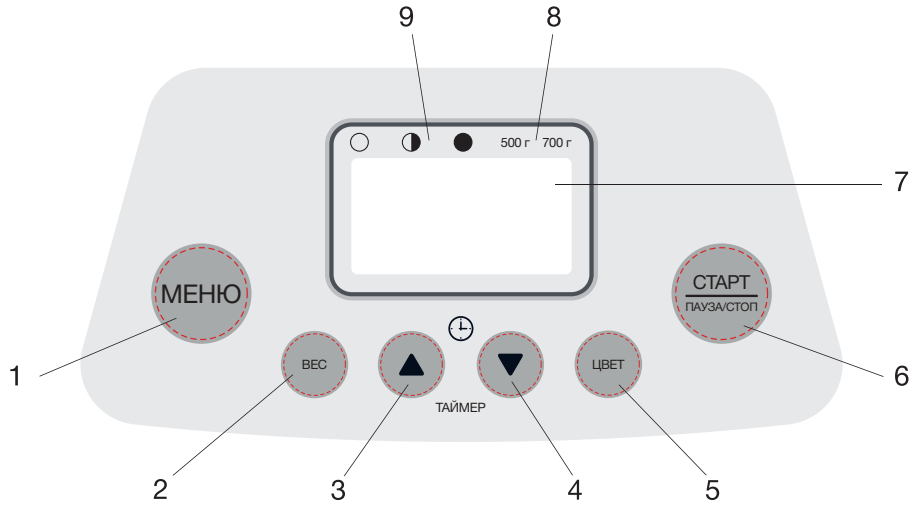
СХЕМА ПРИБОРА

1. Крышка
2. Лопатка для перемешивания теста
3. Пекарная камера
4. LCD-дисплей
5. Панель управления
6. Корпус
7. Крюк для извлечения лопатки из выпечки
8. Мерный стакан
9. Мерная ложечка
10. Ручка





Панель управления



HYUNDAI

1. Кнопка выбора программы приготовления
2. Кнопка выбора веса выпечки
3. Кнопка увеличения времени
4. Кнопка уменьшения времени
5. Кнопка выбора цвета корочки
6. Кнопка «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА»
7. LCD-дисплей
8. Индикатор веса выпечки
9. Индикатор цвета корочки

ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Классический хлеб
Базовая программа для выпекания белого или смешанного хлеба; включает все три стадии приготовления хлеба: замес, расстойку (ферментацию) и выпечку. Вы можете установить желаемый цвет корочки.

2. Французский хлеб
Программа для выпекания лёгкого французского хлеба с хрустящей корочкой. Предусматривает длительные замес и расстойку теста.

3. Сдоба
Программа для выпекания хлеба с большим количеством сахара. Цвет готового хлеба — тёмный, консистенция легкая и воздушная.

4. Сверхбыстрая выпечка
Замес, расстойка и выпечка получаются очень быстрыми, но выпеченный хлеб получается самым грубым из всех хлебобулочных изделий.

5. Быстрая выпечка
Время замешивания, расстойки и выпечки меньше, чем у обычного хлеба, но больше, чем у хлеба в ультрабыстром режиме. Для приготовления хлеба на скорую руку используются разрыхлитель и пищевая сода. Для приготовления идеального теста для быстрого приготовления рекомендуется, чтобы все жидкости были размещены на дне формы для выпечки, а сухие ингредиенты сверху. Во время первоначального замешивания теста для быстрого приготовления сухие ингредиенты могут скапливаться в уголках чаши. Чтобы избежать образования комочков, используйте лопатку.

6. Кекс
Рекомендуется для приготовления кексов.

7. Десерты
Приготовление и выпечка блюд с большим содержанием жира и белка.

8. Рисовый хлеб
Программа для выпекания рисового хлеба – достаточно добавить в муку уже приготовленный рис в соотношении 1:1.

9. Цельнозерновой хлеб
Программа для выпекания дрожжевого хлеба — готовится в основном из цельной пшеничной муки (от 30 % состава и более). Цельнозерновой хлеб более питательный, ароматный и полезный, поскольку в муке содержатся отруби и проростки пшеницы. Цвет готового хлеба — коричневый или тёмно-коричневый, консистенция более плотная, объём меньше, чем при использовании базовой программы.

10. Безглютеновый хлеб
Программа для выпекания диетического хлеба. Подразумевает использование рисовой, кукурузной или гречневой муки, а также специальных готовых смесей.

11. Молочная каша
Используется для приготовления каш.

12. Рис
Программа для варки риса до готовности с помешиванием. В готовый рис можно добавить фарш или любые другие ингредиенты по вкусу, сформировать шарики, поджарить или потушить на сковороде и подавать в качестве гарнира.

13. Бездрожжевое тесто
Программа для вымешивания бездрожжевого теста.

14. Дрожжевое тесто
Режим для замешивания и расстойки (ферментации) дрожжевого теста без дальнейшего выпекания.

15. Тесто для пиццы
Режим приготовления теста для пиццы, булочек, пасты. Включает только стадию перемешивания.

16. Рисовое вино
Используется для приготовления рисового вина, которое можно употреблять и как напиток, и как ингредиент для различных соусов.
Перед приготовление рекомендуется на сутки замочить рис в чистой воде и отварить до полуготовности.

17. Йогурт
Используется для приготовления различных видов йогурта.

18. Джем
Программа для приготовления джемов и топингов из свежих фруктов.

19. Выпечка
Программа для выпекания бисквитов и других изделий из готового теста.

ФУНКЦИИ

Функция отложенного старта
Позволяет получить готовый хлеб к определенному времени.
Устанавливайте отсрочку старта после выбора программы, веса и цвета корочки.
Точно рассчитывайте время отсрочку старта. Если сейчас 20:30 вечера и вы хотите получить готовый хлеб в 7:00 утра, установите на дисплее 10 часов 30 минут. Затем нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА». Когда программа приготовления будет завершена, на дисплее отобразится время 00:00.

ВНИМАНИЕ!
Не используйте функцию отложенного старта с рецептами, которые включают ингредиенты животного происхождения, такие как яйца, молоко, сливки или сыр.

Функция поддержания температуры
Автоматически включается по завершении приготовления и действует 60 минут. На дисплее отобразится значение «0:00». При необходимости прервать подогрев нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» и удерживайте в течение 3-х секунд.
Чтобы корочка не потемнела, извлеките хлеб сразу после завершения программы.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор при комнатной температуре в течение двух часов.
2. Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов.
3. Убедитесь в том, что комплектация соответствует заявленной производителем, а все элементы прибора и сам прибор не повреждены.
4. Убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному в технических характеристиках прибора.
5. Перед первым использованием тщательно промойте все части прибора, которые будут контактировать с пищевыми продуктами, в соответствии с рекомендациями настоящего руководства.
6. Просушите и протрите все элементы насухо.
7. Во избежание повреждения антипригарного покрытия чаши не используйте металлические кухонные принадлежности.

ВНИМАНИЕ!
- **Перед сборкой и очисткой отключайте прибор от электросети.**
- **Не включайте прибор, когда в нем нет продуктов.**
- **Не ставьте прибор у края поверхности.**

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Установите прибор на устойчивую горизонтальную поверхность вдали от источников тепла и на расстоянии не менее 15 см от края поверхности.
2. Откройте крышку.
3. С помощью ручки поверните чашу против часовой стрелки до характерного щелчка и выньте.
4. Вставьте месильную лопатку в паз, как указано на Рис. 1.

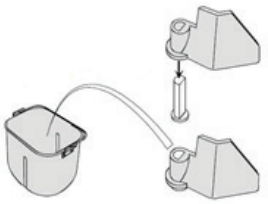
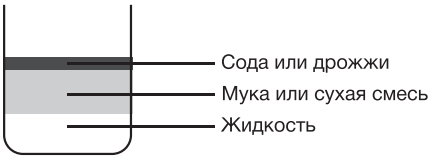


Рис. 1

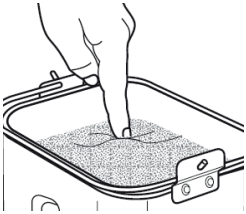
5. Для более легкой очистки и удаления лопатки из готовой выпечки, рекомендуется смазать ее маслом или маргарином.

Примечание: *перед каждым использованием проверяйте вращение месильных лопаток, провернув их вручную. Своевременно очищайте лопатки и сам прибор: остатки теста или сахара могут мешать вращению и стать причиной перегрева мотора.*

6. Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом. Рекомендуется делать это в следующем порядке:



Примечание: *сделайте небольшое углубление на поверхности муки пальцем, добавьте в него дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не соприкасались с солью или жидкостями.*



HYUNDAI

7. Вставьте в хлебопечь чашу, затем поверните по часовой стрелке до упора. Убедитесь, что чаша размещена и зафиксирована правильно.

Примечание: *перед приготовлением заранее отмерьте все ингредиенты, включая добавки (орехи, изюм).*

8. Закройте крышку и подключите прибор к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал, на экране высветится первая программа.
9. Нажмите кнопку «МЕНЮ» и выберите нужную программу.
10. Нажмите кнопку «ВЕС» и настройте необходимый вес — 500 или 750 г. Не активно для программ 4, 6, 7, 11-19.
11. Нажмите кнопку «ЦВЕТ» и выберите цвет корочки — светлый, средний или темный. Не активно для программ 4, 6, 7, 11-19.
12. При необходимости нажмите кнопку «ТАЙМЕР» и настройте таймер отсрочки. Не активно для программ 7, 11, 15-19.
13. Нажмите «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА». Раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится значение «3:00». Прибор начнет работать.
14. Если в процессе выпекания необходимо добавлять дополнительные ингредиенты, дождитесь, пока устройство издаст 10 коротких звуковых сигналов, откройте крышку и добавьте продукты. Для каждого режима время добавления ингредиентов свое. Активно для программ 1-3, 5, 6, 8-10.

Примечание: *в процессе работы мотор хлебопечи может отключаться. Это нормально, через некоторое время работа возобновится.*

15. Чтобы поставить процесс выпекания на паузу, нажмите «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» один раз.
16. Чтобы выключить хлебопечь, нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП/ ПАУЗА».
17. По завершении работы раздастся 10 коротких звуковых сигналов, прибор перейдет в режим поддержания температуры на 60 минут. Нажмите и удерживайте кнопку «СТАРТ/СТОП/ПАУЗА» для отключения прибора, выньте кабель питания из розетки.
18. Откройте крышку. Используя прихватки, осторожно поверните против часовой стрелки чашу и поднимите ее за ручку. Переверните ее и с помощью кулинарной лопатки выложите готовый хлеб.
19. Дайте хлебопечи остыть (около 20 минут), затем извлеките месильные лопатки при помощи специального крюка.

Примечание: *храните хлеб в герметичном пластиковом пакете при комнатной температуре до 3-х дней. Для длительного хранения положите запечатанный пластиковый пакет в холодильник на срок до 10 дней.*

ВНИМАНИЕ!

- **Будьте осторожны: сразу по окончании процесса приготовления крышка хлебопечи, пекарная камера и сам хлеб очень горячие. Во избежание ожогов используйте кухонные рукавицы.**

- **Не ставьте горячую форму с хлебом на скатерть, пластиковые или другие термочувствительные поверхности – они могут загореться или расплавиться.**
- **Очищайте контактировавшие с продуктами элементы прибора сразу после завершения эксплуатации и остывания прибора: засохшие фрагменты теста могут мешать работе прибора при дальнейшем использовании, что, в свою очередь, может привести к перегреву мотора.**

ОЧИСТКА И УХОД

Рекомендуется производить очистку прибора после каждого использования.

1. Отключите хлебопечь от электросети.
2. Убедитесь, что пекарная камера остыла.
3. Промойте чашу под струей теплой воды без использования жестких губок или абразивных средств.
4. Корпус хлебопечи при необходимости протрите слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
5. Не допускайте, чтобы на панель управления попадала вода. Протирайте ее мягкой влажной тканевой салфеткой.
6. Запрещено употребление грубых, агрессивных моющих средств и чистить прибор острыми предметами. Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время, затем очистите поверхность прибора влажной тканью.
7. После очистки рекомендуется убрать прибор на хранение в сухое чистое место.

ВНИМАНИЕ!

- **Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также металлические и деревянные предметы для чистки хлебопечи.**
- **Ни в коем случае не погружайте хлебопечь в воду или другие жидкости.**
- **Запрещается мыть хлебопечь в посудомоечной машине.**

РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

1 чайная ложка = 3 г

1 столовая ложка = 12 г

1 стакан = 140 г

Граммы указаны для мерных емкостей, идущих в комплекте.

КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	210 мл	260 мл
Соль	0.5 ч.л.	1 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	2 ст.л.
Растительное масло	1.5 ст.л.	2.5 ст.л.
Мука	320 г	420 г
Быстродействующие дрожжи	0.7 ч.л.	1 ч.л.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	180 мл	260 мл
Соль	2 ч.л.	2.5 ч.л.
Сахар	1.5 ст.л.	1.5 ст.л.
Растительное масло	1 ст.л.	1.5 ст.л.
Мука	300 г	400 г
Быстродействующие дрожжи	0.7 ч.л.	1 ч.л.

СДОБА	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	120 мл	160 мл
Соль	0.5 ч.л.	0.5 ч.л.
Яйца	1 шт.	1 шт.
Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.
Сухое молоко	35 г	47 г
Растительное масло	1.5 ст.л.	2 ст.л.
Мука	290 г	380 г
Быстродействующие дрожжи	0.7 ч.л.	1 ч.л.

СВЕРХБЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	X	180 мл
Соль	X	0.7 ч.л.
Сахар	X	2.5 ст.л.
Растительное масло	X	1.5 ст.л.
Мука	X	280 г
Быстродействующие дрожжи	X	3.5 ч.л.

БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	140 мл	190 мл
Соль	0.65 ч.л.	0.75 ч.л.
Сахар	1 ст.л.	2 ст.л.
Растительное масло	2 ст.л.	2.5 ст.л.
Мука	290 г	360 г
Быстродействующие дрожжи	2.5 ч.л.	2.5 ч.л.

КЕКС	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	X	30 мл
Соль	X	3 шт.
Сахар	X	0.5 стак.
Растительное масло	X	2 ст.л.
Мука	X	280 г
Быстродействующие дрожжи	X	1.5 ч.л.

ДЕСЕРТЫ	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Яйца	X	2 шт.
Молоко	X	1 стак.
Вареный рис	X	1.5 стак.
Сахар	X	0.5 стак.
Изюм	X	0.5 стак.

РИСОВЫЙ ХЛЕБ	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	150 мл	190 мл
Растительное масло	2 ст.л.	2.5 ст.л.
Сахар	1 ст.л.	2 ст.л.
Яйца	1 шт.	1 шт.
Соль	0.65 ч.л.	0.75 ч.л.
Вареный рис	0.25 стак.	0.35 стак.
Мука	290 г	360 г
Быстродействующие дрожжи	0.7 ч.л.	1 ч.л.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	140 мл	190 мл
Растительное масло	2 ст.л.	2.5 ст.л.
Сахар	2 ст.л.	2.5 ст.л.
Яйца	1 шт.	1 шт.
Соль	0.65 ч.л.	0.75 ч.л.
Кукуруза	0.25 стак.	0.35 стак.
Мука	290 г	360 г
Быстродействующие дрожжи	0.7 ч.л.	1 ч.л.

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	140 мл	190 мл
Растительное масло	2 ст.л.	2.5 ст.л.
Сахар	2 ст.л.	2.5 ст.л.
Яйца	1 шт.	1 шт.
Соль	0.65 ч.л.	0.75 ч.л.
Кукурузная мука	35 г	70 г
Безглютеновая мука	255 г	290 г
Быстродействующие дрожжи	0.7 ч.л.	1 ч.л.

МОЛОЧНАЯ КАША	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	X	600 мл
Сухие добавки	X	120 г

РИС	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	X	250 мл
Липкий рис	X	250 г

БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	X	210 мл
Соль	X	1 ч.л.
Растительное масло	X	3 ст.л.
Мука	X	350 г

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	X	180 мл
Соль	X	1 ч.л.
Растительное масло	X	3 ст.л.
Мука	X	300 г
Быстродействующие дрожжи	X	1 ч.л.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Вода	X	Нужное кол-во
Соль	X	1 ч.л.
Растительное масло	X	3 ст.л.
Мука	X	Нужное кол-во

РИСОВОЕ ВИНО	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Липкий рис	X	500 г
Вода	X	Нужное кол-во
Дистилляционные дрожжи	X	3 г

ЙОГУРТ	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Молоко	X	600 мл
Молочнокислые бактерии	X	60 мл

ДЖЕМ	РАЗМЕР	
Ингредиенты	500 г	750 г
Размятые ягоды	X	3 стак.
Кукурузная мука	X	0.5 стак.
Сахар	X	1 стак.

ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА

Программа	Вес	Общее время	Замес 1	Расстойка 1	Замес 2	Расстойка 2	Замес 3	Расстойка 3	Замес 4	Ферментация 1	Ферментация 2	Ферментация 3	Выпечка	Поддержание температуры	Добавление ингредиентов	Таймер
КЛАССИЧЕСКИЙ ХЛЕБ	500 г	2:55	6	10	15	30	1	14	1	39	/	/	55	60	Y	15
	750 г	3:00											60			

Программа	Вес	Общее время	Замес 1	Расстойка 1	Замес 2	Расстойка 2	Замес 3	Расстойка 3	Замес 4	Ферментация 1	Ферментация 2	Ферментация 3	Выпечка	Поддержание температуры	Добавление ингредиентов	Таймер
ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ	500 г	3:55	6	10	20	40	1	29	1	29	39	/	55	60	Y	15
	750 г	4:00											60			
СДОБА	500 г	3:40	6	10	20	35	1	24	1	24	39	/	55	60	Y	15
	750 г	3:45											60			
СВЕРХБЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА	500 г	1:00	/									10	37	60	Y	15
	750 г															
БЫСТРАЯ ВЫПЕЧКА	500 г	1:55	/		15	/					35	/	55	60	Y	15
	750 г	2:00											60			
КЕКС	500 г	2:20	/		20	/		40	/				70	60	Y	15
	750 г															
ДЕСЕРТЫ	500 г	1:20	Время по умолчанию — 1:20											/		
	750 г															
РИСОВЫЙ ХЛЕБ	500 г	2:40	5	5	10	5	10	5	10	/	/	60	45	60	1:50	15
	750 г	2:45											50		1:55	

Программа	Вес	Общее время	Замес 1	Расстойка 1	Замес 2	Расстойка 2	Замес 3	Расстойка 3	Замес 4	Ферментация 1	Ферментация 2	Ферментация 3	Выпечка	Поддержание температуры	Добавление ингредиентов	Таймер
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	500 г	2:55	6	10	20	25	1	14	1	39	/		55	60	60	15
	750 г	3:00											60			
БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	500 г	2:55	/		10	40	1	59	/				55	60	Y	15
	750 г	3:00											60			
МОЛОЧНАЯ КАША	500 г	0:40	/	Время по умолчанию — 0:40					/							
	750 г															
РИС	500 г	1:20	/	60 минут без перемешивания			20 минут перемешивания		/							15
	750 г															
БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	500 г	0:15	3	8	/											15
	750 г															

Программа	Вес	Общее время	Замес 1	Расстойка 1	Замес 2	Расстойка 2	Замес 3	Расстойка 3	Замес 4	Ферментация 1	Ферментация 2	Ферментация 3	Выпечка	Поддержание температуры	Добавление ингредиентов	Таймер
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО	500 г 750 г	1:30	3	8	15	10	/				10	40	/			15
ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ	500 г 750 г	0:08	4	Время по умолчанию — 0:08			/									
РИСОВОЕ ВИНО	500 г 750 г	48:00	/	Время по умолчанию — 48:00				/								
ЙОГУРТ	500 г 750 г	8:00	/			Время по умолчанию — 8:00							/			
ДЖЕМ	500 г 750 г	0:40	/						Время по умолчанию — 0:40				/			
ВЫПЕЧКА	500 г 750 г	1:00	Регулировка времени от 0:20 до 2:00									Температура не отображается на дисплее	/			

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

	Мука низкого сорта	Жидкость		Мука		Дрожжи		Избыток соли	Избыток сахара	Недостаток жиров
		Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток			
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 непропекшийся		X			X		X			
На хлебе осталась мука			X	X						
Темная корочка		X			X				X	X
Хлеб выпекся кривой		X				X				

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не включается	Кабель питания не подключен к питающей сети, или параметры питающей сети не соответствуют характеристикам электропотребления, заявленным в технических характеристиках прибора.	Подключите кабель питания к питающей сети с соответствующими параметрами.
	Поврежден кабель питания.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Решение
В готовом продукте чувствуется запах или привкус пластмассы	Первое включение нового прибора.	При первом включении хлебопечи остатки производственных масел могут вызвать на непродолжительное время появление запаха и дыма, что не является признаком неисправности прибора.
Тесто не поднимается	Низкая температура ингредиентов или воздуха в помещении.	Прогрейте помещение, где установлен прибор. Перед приготовлением дайте ингредиентам прогреться до комнатной температуры.
Двигатель прибора издаёт шум	Чаша или лопатка для замешивания теста установлены неправильно. Слишком много ингредиентов.	Убедитесь, что лопатка для замешивания теста установлена до упора. Тщательно отмеряйте ингредиенты.
Окошко прибора мутное или покрылось конденсатом	Может возникнуть во время программ смешивания или взбивания.	Конденсат обычно исчезает во время выполнения программ выпечки. Тщательно протирайте окошко в перерывах между использованием.
Тесто или крышка прибора слишком сильно поднялись	Ингредиенты отмерены неправильно (слишком много дрожжей, муки). Лопатка для замешивания теста находится не в форме для выпечки. Забыли добавить соль.	Тщательно отмерьте все ингредиенты и убедитесь, что добавлены сахар и соль. Попробуйте уменьшить количество дрожжей на 1/4 чайной ложки. Проверьте правильность установки лопатки для замешивания теста.
Дно чаши потемнело или покрылось пятнами	После мытья в посудомоечной машине.	Это нормально и не повлияет на форму для выпечки.

ВНИМАНИЕ!

- **Механические повреждения корпуса, аксессуаров и комплектующих частей не являются гарантийными случаями.**
- **В случае поломки не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Обращайтесь в авторизованные сервисные центры.**

КОДЫ ОШИБОК

- **HHH** – слишком высокая температура в камере. Остановите программу и откройте крышку на 10-20 минут.
- **EE0** – ошибка сенсора температур. Отключите прибор от электросети 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, обратитесь в авторизованный сервисный центр.*

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА

Данный прибор не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировка прибора проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов при температуре воздуха от -50 до +50 °С и относительной влажности до 100 % (при температуре 25 °С) в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.
- 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 необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном с целью исключения их свободного перемещения по таре в процессе транспортировки.
- Транспортирование и хранение прибора должны соответствовать указаниям манипуляционных знаков на упаковке.
- Прибор должен храниться в упаковке изготовителя в отапливаемом и вентилируемом помещении при температуре от 5 до 40 °С и относительной влажности до 80 % (при температуре 25 °С).

Сведения об ограничениях в использовании прибора с учетом его предназначения для работы в жилых, коммерческих и производственных зонах

Данный прибор предназначен для работы в коммерческих или бытовых зонах в соответствии с назначением и мерами безопасности, описанными в данном руководстве пользователя.

РЕАЛИЗАЦИЯ

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

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 изделий, 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 требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

HYUNDAI

Гарантийный талон

Наименование устройства

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Фирма-продавец

Адрес фирмы-продавца

Телефон фирмы-продавца

С условиями гарантийного обслуживание 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 ближайшие авторизованные сервисные центры (АСЦ). Адреса и телефоны АСЦ Вы можете узнать: в магазине; у наших дилеров; на сайте компании: 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 обретают 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 четырём) месяцам.

Условия гарантии

1. Гарантия предоставляется только на модели, официально поставляемые компанией HYUNDAI и прошедшие сертификацию.
2. Гарантия предоставляется покупателям, приобретающим и использующим свой товар для личных или бытовых нужд.
3. Покупатель обязуется при возникновении неисправности в изделии обратиться в АСЦ для проведения гарантийного ремонта.
4. Гарантийные обязательства не распространяются на принадлежности и аксессуары, входящие в комплектность изделия - элементы питания (батарейки, аккумуляторы), монтажные приспособления, также гарантия не распространяется на:
   - микроволновые печи: на решётки для гриля, стеклянные блюда, роликовые кольца, муфты вала мотора, элементы пароварки, лампы подсветки, слюдяные 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, термощупы, 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, распрыскиватели, 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.
5. 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.
6. 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 стихией, 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, приведших 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 ограниченным 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, Корея
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

HYUNDAI

HYUNDAI

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Изготовитель:
Цзянмэнь Миелюкс Интеллиджент энд Текнолоджи Ко., Лтд.
Воркшоп B1, №13, Тунлэ Роад, Танся Таун, Пэнцзян Дистрикт, Цзянмэнь Сити, Гуандон Провинс, Китай
Сделано в Китае

Jiangmen Mielux Intelligent and Technology Co., Ltd.
Workshop B1, No.13, Tongle Road, Tangxia Town, Pengjiang District, Jiangmen City, Guangdong Province, China
Made in China

Импортер и организация, уполномоченная на принятие претензий от потребителей:
ООО «Мерлион»
Россия, 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

Адреса сервисных центров указаны на сайте: **www.hyundai-electronics.com.ru/support/service/**

Срок службы прибора составляет **5 лет** при условии использования в строгом соответствии с настоящим руководством пользователя.

Сведения о серийном номере и технические характеристики представлены на упаковке и стикере прибора.

Дата производства указана на упаковке.

Срок гарантии: **2 года***
**в соответствии с гарантийными условиями*

V1.24