HYUNDAI

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ХЛЕБОПЕЧЬ

HYBM-P0212



Содержание

Общие меры безопасности 3
Специальные меры безопасности 4
Назначение 4
Технические характеристики 5
Комплектация 5
Схема устройства 5
Панель управления и дисплей 6
Программы 7
Функции 8
Подготовка к работе 8
Порядок работы 9
Ошибки, отображаемые на дисплее 10
Очистка и уход 10
Транспортировка и хранение 10
Утилизация 10
Рецепты и рекомендации 11
Порядок действий в случае обнаружения неисправности 14

HYUNDAI

Общие меры безопасности

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации. Сохраняйте настоящую инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, чек, упаковочную коробку и, по возможности, другие элементы упаковки прибора. Производитель не несет ответственности за выход из строя устройства 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.
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением.
- Не рекомендуется подключать устройство 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 включенное в розетку устройство.
- Избегайте соприкосновения сетевого кабеля устройства с горячими поверхностями и острыми предметами.
- В случае повреждения кабеля использование устройства запрещено.
- Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными или мокрыми руками.
- В случае обнаружения неисправности немедленно отключите прибор от сети.
- Не тяните за кабель, отключая прибор.
- 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 возможностям, лицами без соответствующего опыта и знаний без предварительного обучения, инструктажа и наблюдения за работой лица ответственного за их безопасность.
- Не разрешайте детям использовать устройство и аксессуары в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям играть с коробкой и прочими элементами упаковки.
- Не допускается использование устройства с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.
- Рекомендуется хранить и использовать устройство в местах, недоступных для детей.

- При хранении устройства избегайте спутывания или заламывания сетевого кабеля.
- Никогда не оставляйте включенное в сеть (работающее) устройство без внимания.

Примечание!
Прибор предназначен исключительно для использования в быту.

Специальные меры безопасности

- Не допускается мойка в посудомоечной машине.
- Не промывайте устройство под струей воды.
- Не используйте устройство с аксессуарами, не входящими в комплект.
- Не используйте устройство в местах повышенной влажности.
- Не передвигайте и не переносите работающее устройство.
- 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 устройства убедитесь в том, что пекарная камера 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.
- Отключая прибор от сети, держитесь за вилку, не тяните за кабель.
- Не допускается использование хлебопечи 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.

Внимание!
- *Во время работы прибора его корпус, пекарная камера и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы.*
- *Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором при открывании крышки.*

- Устанавливайте хлебопечь на термостойкую, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонный стол или кухонную стойку, чтобы устройство не было под наклоном и не скользило.
- 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.

Назначение

Домашняя хлебопечь предназначена для приготовления теста и выпечки различных сортов хлеба. Данный прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.

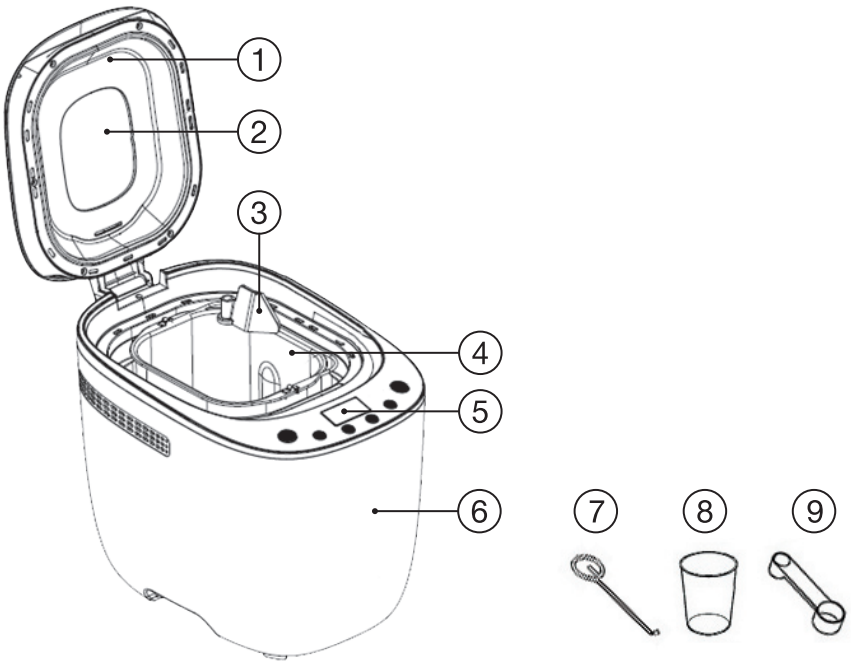
Технические характеристики

- Максимальная мощность: 600 Вт
- Напряжение: 220-240 В, ~50/60 Гц
- Размер буханки: 700/900 г
- Автоматические программы: 12
- Автоподогрев: да
- Антипригарное покрытие чаши: да
- Лопатка для перемешивания теста: да

Комплектация

- Хлебопечь
- Крюк для извлечения лопатки из выпечки
- Мерный стакан
- Мерная ложечка
- Лопатка для перемешивания теста
- Пекарная камера
- Руководство по эксплуатации
- Гарантийный талон

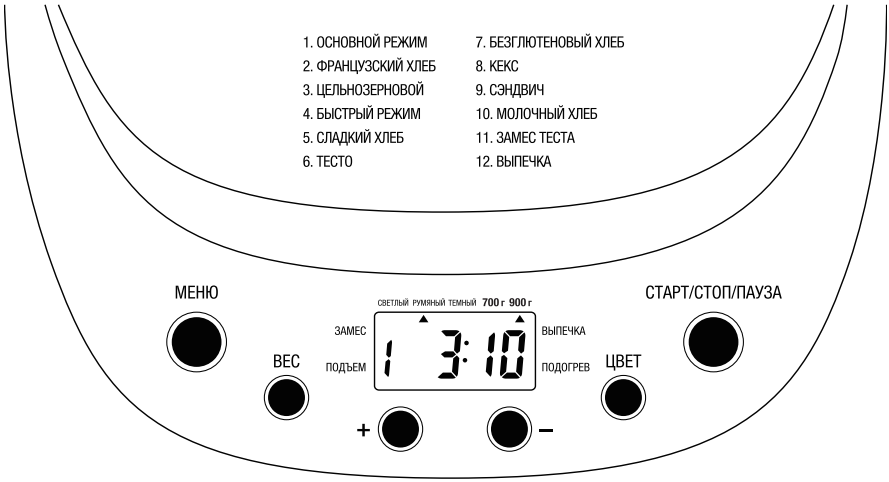
Схема устройства



1 — крышка
2 — смотровое окно
3 — лопатка для перемешивания теста
4 — пекарная камера
5 — панель управления
6 — корпус изделия
7 — крюк для извлечения лопатки из выпечки
8 — мерный стакан
9 — мерная ложечка

Панель управления и дисплей

Панель управления



МЕНЮ

Выбор программы приготовления

ЦВЕТ

Выбор цвета корочки светлый/румяный/темный *(не доступно в программах 6, 11)*

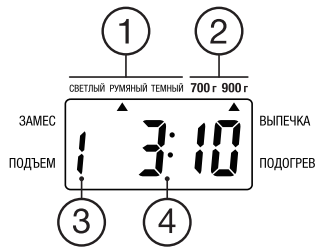
ВЕС

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

СТАРТ/СТОП/ПАУЗА

Запуск и остановка выбранной программы/активация отсрочки старта *(не доступно в программе 12)*

Дисплей



1 — Выбранный цвет корочки
2 — Выбранный вес
3 — Выбранная программа
4 — Время приготовления

ЗАМЕС / ПОДЪЕМ / ВЫПЕЧКА / ПОДОГРЕВ
Ход выполнения программы

Программы

Примечание:
Хлебопечь HYBM-P0212 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.

1. Основной режим
Это базовая функция для выпекания белого или смешанного хлеба, включает все три стадии приготовления хлеба: замес, расстой и выпечка. Вы можете устанавливать желаемый цвет корочки.

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

3. Цельнозерновой
Приготовление дрожжевого хлеба, который готовится с использованием цельнозерновой муки (от 30% и более). Цельнозерновой хлеб является более питательным, ароматным 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.

4. Быстрый режим
Как и базовая версия включает все три стадии приготовления, но 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. Тесто
Данный режим используется для замеса и расстойки теста без дальнейшего автоматического выпекания.

7. Безглютеновый хлеб
Для приготовления диетического хлеба должна быть использована рисовая, кукурузная или гречневая мука, также можно использовать специальные готовые смеси.

8. Кекс
Добавление разрыхлителя или соды позволит получить кекс через 110 минут.

9. Сэндвич
Выпечка хлеба легкой текстуры с тонкой корочкой.

10. Молочный хлеб
Выпечка на основе молока или йогурта. Не рекомендуется использовать функцию отсрочки старта.

11. Замес теста
Отдельный режим для замешивания теста.

12. Выпечка

Программа только для выпекания и не предусматривает замес теста. Можно использовать для доведения недостаточно пропеченного хлеба или для выпекания из сырого теста, используя клавиши +/-, установив нужное время 1-60 минут.

Функции

1. Отсрочка старта

- Функция позволяет получить готовый хлеб к определенному времени.
- Устанавливайте **«Отсрочку старта»** после выбора программы, веса и цвета корочки.
- Точно рассчитывайте время **«Отсрочки старта»**.
- Если сейчас в 20:30 вечера и Вы хотите получить готовый хлеб в 7:00 утра, то установите на дисплее 10 часов и 30 минут, нажмите кнопку **«Старт»**.
- Обратите внимание, что время **«Отсрочку старта»** должно включать время выпечки для выбранной программы.
- После выпечки программа будет завершена, хлебопечь перейдет в режим подогрева.

Примечание!

Не рекомендуется использовать функцию «Отсрочки старта» 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 **«Стоп»** в течение 2 секунд.

Подготовка к работе

- 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.
- После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.

Внимание!

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

Порядок работы

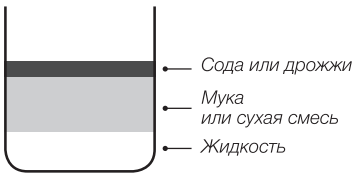
- Поместите хлебопечь на ровную сухую устойчивую поверхность.
- Откройте крышку хлебопечи.
- Поверните пекарную камеру против часовой стрелки до характерного щелчка и выньте.
- Вставьте лопатку для теста в паз. Для более легкой очистки и удаления из готовой буханки, рекомендуется смазать её маслом или маргарином.

Примечание:

Перед каждым использованием проверяйте вручную вращение лопатки, провернув ее. Из-за плохой очистки после приготовления остатки теста или сахара могут мешать вращению и привести к перегреву мотора.

- Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом. Рекомендуется делать это в следующем порядке (Рис. 1)

Рис. 1



- Вставьте пекарную камеру в хлебопечь, затем поверните по часовой стрелке до упора. Убедитесь, что камера правильно размещена и зафиксирована.
- Закройте крышку и подключите прибор к электросети. Прибор издаст звуковой сигнал и на экране высветится первая программа и стандартное время приготовления.
- Выберете нужную программу, установите вес, цвет корочки, и таймер отсрочки, если нужно.
- Режим **«Старт»** включается при однократном нажатии на кнопку, индикатор загорится. При повторном нажатии хлебопечь перейдет в режим **«Пауза».**
- Режим **«Стоп»** включается при нажатии и удержании кнопки (2-3 сек.)
- В режимах 1, 2, 3, 4, 5, 7, 10 во время приготовления будет подан звуковой сигнал (10 раз), сообщающий о подходящем времени для добавления дополнительных ингредиентов.
- По завершении работы будет подан звуковой сигнал (10 раз), индикатор погаснет, хлебопечь перейдет в режим поддержания температуры на б0 мин. Нажмите и удерживайте кнопку **«Стоп»** 2-3 сек. для отключения прибора, выньте шнур питания из розетки.
- Откройте крышку хлебопечи, поверните пекарную камеру и достаньте за ручку, переварите ее и выложите готовый хлеб, помогая силиконовыми приборами для исключения повреждения эмали камеры.

Внимание!

Помните, что по окончании процесса приготовления хлеб, крышка, пекарная камера – очень горячие! Будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы, чтобы избежать ожогов! Не ставьте горячую форму с хлебом на скатерть, пластиковые или другие термочувствительные поверхности, которые могут загореться или расплавиться!

- *Дайте хлебу остыть около 20 минут, извлеките лопатку для замеса теста из хлеба при помощи специального крюка (9), идущего в комплекте.*

Ошибки, отображаемые на дисплее

HHH — слишком высокая температура в камере. Остановите программу и 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 электросети на 10-20 минут. При повторном появлении ошибки обратитесь в сервисный центр.

Очистка и уход

Рекомендуется производить очистку прибора после каждого использования.

- Отключите хлебопечь от электросети.
- Убедитесь, что пекарная камера остыла. Промойте ее под струей теплой воды без использования жестких тряпок, губок или абразивных средств.
- После мойки пекарной камеры, рекомендуется протирать растительным маслом.
- Корпус хлебопечи в случае необходимости, протирайте слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
- После очистки рекомендуется убрать устройство на хранение в сухое чистое место.

Транспортировка и хранение

- Транспортировка устройств 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 устройства в пленку и расположить в таре вертикально.
- Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно пузырьковой пленкой или сложенным картоном, чтобы исключить их свободное перемещение по таре в процессе транспортировки.
- Хранение изделий осуществляется в чистом, закрытом и 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 изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.
- Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.
- Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Рецепты и рекомендации

ОСНОВНОЙ РЕЖИМ

Ингредиенты | Размер	700 г	900 г
1. Вода	280 мл	320 мл
2. Масло	2 ст.л.	3 ст.л.
3. Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.
4. Сахар	2 ст.л.	3 ст.л.
5. Мука	3 стакана	3,5 стакана
6. Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

ФРАНЦУЗСКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты | Размер	700 г	900 г
1. Вода	280 мл	320 мл
2. Масло	2 ст.л.	3 ст.л.
3. Соль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
4. Сахар	1,5 ст.л.	2 ст.л.
5. Мука	3 стакана	3,5 стакана
6. Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

Ингредиенты | Размер	700 г	900 г
1. Вода	280 мл	320 мл
2. Масло	2 ст.л.	3 ст.л.
3. Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.
4. Цельнозерновая мука	1 стакана	1,5 стакана
5. Мука	2 стакана	2 стакана
6. Коричневый сахар	2 ст.л.	2,5 ст.л.
7. Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст.л.
8. Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

СЛАДКИЙ ХЛЕБ

Ингредиенты | Размер	700 г	900 г
1. Вода	280 мл	320 мл
2. Масло	2 ст.л.	3 ст.л.
3. Соль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
4. Сахар	3 ст.л.	4 ст.л.
5. Мука	3 стакана	3,5 стакана
6. Сухое молоко	2 ст.л.	3 ст.л.
7. Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

СЭНДВИЧ

Ингредиенты | Размер	700 г	900 г
1. Вода	270 мл	320 мл
2. Масло или маргарин	1,5 ст.л.	2 ст.л.
3. Соль	1,5 ч.л.	2 ч.л.
4. Сахар	1,5 ст.л.	2 ст.л.
7. Сухое молоко	1,5 ст.л.	2 ст.л.
5. Мука	3 стакана	3,5 стакана
8. Дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.

БЫСТРЫЙ РЕЖИМ

Ингредиенты | Размер	900 г
1. Вода	320 мл
2. Масло	2 ст.л.
3. Соль	1,5 ч.л.
4. Сахар	2 ст.л.
5. Мука	3,5 стакана
6. Дрожжи	1,5 ч.л.

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты | Размер	700 г
1. Вода (40-50 С°)	280 мл
2. Масло	2 ст.л.
3. Соль	1 ч.л.
4. Сахар	2 ст.л.
5. Мука безглютеновая	3 стакана
6. Дрожжи	1,5 ч.л.

МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты | Размер	700 г
1. Молоко	150 мл
2. Масло	1,5 ст.л.
3. Соль	1,5 ч.л.
4. Сахар	1,5 ст.л.
5. Мука	3 стакана
6. Дрожжи	0,75 ч.л.

ТЕСТО

Ингредиенты	
1. Вода	320 мл
2. Масло	2 ст.л.
3. Соль	1,5 ч.л.
4. Сахар	2 ст.л.
5. Мука	3,5 стакана
6. Дрожжи	0,5 ч.л.

КЕКС

Ингредиенты	
1. Масло	2 ст.л.
2. Сахар	8 ст.л.
3. Яйца	6 шт.
4. Мука рафинированная	2 стакана
5. Лимонный сок	2 ст.л.
6. Дрожжи	1 ч.л.
7. Разрыхлитель	1 ч.л.

ЗАМЕС ТЕСТА

Ингредиенты	
1. Вода	320 мл
2. Масло	2 ст.л.
3. Соль	1,5 ч.л.
4. Сахар	2 ст.л.
5. Мука	3,5 стакана

Если не оказалось мерного стакана/ложки, для корректной рецептуры воспользуйтесь следующим расчетом:

Мука	1 стак.	140 г
Сахар	1 ст.л.	12 г
Соль	1 ч.л.	7 г
Дрожжи	1 ч.л.	3 г
Масло	1 ст.л.	12 г
Сухое молоко	1 ст.л.	7 г

Временная таблица

Программа	Вес	Общее время	Замес	Ферментация 1	Замес 2	Ферментация 2	Ферментация 3	Выпечка
Основной режим	900 г	3:10	2 4 4	20	5 5 5	20 0,5 4,5	40	80
	700 г	3:03	2 4 3	20	5 4 5	20 0,5 4,5	40	75
Французский хлеб	900 г	4:00	2 4 12	40	2 10 10	20 0,5 9,5	45	85
	700 г	3:50	2 4 10	40	2 7 10	20 0,5 9,5	45	80
Цельнозерновой	900 г	3:55	2 4 4	25	5 5 10	20 0,5 14,5	60	85
	700 г	3:47	2 4 3	25	3 5 10	20 0,5 14,5	60	80
Быстрый режим	-	2:25	2 4 4	12	- 8 5	- - -	30	80
Сладкий хлеб	900 г	3:05	2 4 4	5	5 5 10	20 0,5 9,5	40	85
	700 г	3:00	2 4 4	5	5 5 10	20 0,5 9,5	40	75
Тесто	-	1:30	2 4 12	-	- - -	20 0,5 9,5	42	-
Безглютеновый хлеб	900 г	3:35	2 4 6	20	2 3 8	30 0,5 14,5	45	80
	700 г	3:30	2 4 6	20	2 3 8	30 0,5 14,5	45	75
Кекс	-	2:55	2 4 4	5	- 5 15	29 0,5 0,5	35	75
Сэндвич	900 г	3:15	3 2 10	30	1 2 2	24 0,5 0,5	40	80
	700 г	3:10	3 2 10	30	1 2 2	24 0,5 0,5	40	75
Молочный хлеб	900 г	3:15	2 3 5	20	2 5 8	25 0,5 14,5	30	80
	700 г	3:10	2 3 5	20	2 5 8	20 0,5 14,5	30	80
Замес теста	-	0:18	2 4 12	-	- - -	- - -	-	-
Выпечка	-	1:00	- - -	-	- - -	- - -	-	60

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	✓		✓				✓	✓		
Неровная корочка	✓		✓				✓	✓		
Рыхлая мякоть		✓			✓	✓				
После подъема хлеб опал	✓				✓					
Хлеб бледный и непропекшийся		✓			✓		✓			
На хлебе осталась мука			✓	✓						
Темная корочка		✓			✓				✓	✓

Порядок действий в случае обнаружения неисправности

Проблема	Причина	Решение
Устройство не включается	Сетевой шнур не подключен к питающей сети или параметры питающей сети не соответствуют характеристикам электропотребления, заявленным в технических характеристиках устройства	Подключите сетевой шнур к питающей сети с соответствующими параметрами
Запах или привкус пластмассы	Первое включение в новом устройстве	При первом включении хлебопечки остатки производственных масел могут вызвать на непродолжительное время появление запаха и дыма, что не является признаком неисправности устройства
При включении в электросеть хлебопечь не работает	Поврежден шнур электропитания	Устраняется только специалистами ремонтных мастерских

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 устройства с учетом его предназначения для работы в жилых, коммерческих и производственных зонах

Данное устройство предназначено для работы в коммерческих или домашних зонах в соответствии с мерами безопасности и назначения, описанных в данном руководстве пользователя.

Для заметок

Для заметок

HYUNDAI

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.av-hyundai.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, даты выпуска, гарантийного срока; 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 расходные материалы, а также на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия.

Для всех видов изделий:

а) на аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), зарядные устройства, лампы;

б) на соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, носители информации различных типов (аудио¬и видеокассеты, диски с программным обеспечением и драйверами, карты памяти);

в) на чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию. Дополнительно:

а) для холодильников - на поглотители запахов, очистители воздуха (биодезодораторы), фильтры, полки;

б) для микроволновых печей - на тарелки, вертелы, решетки;

в) для пылесосов - на шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры;

г) для стиральных машин - на фильтры, шланги для подвода/слива воды.

5. На пульты дистанционного управления, как комплектующие к основному изделию, действует ограниченная гарантия 3 (три) месяца с даты продажи основного изделия. Замена или ремонт по истечении указанного срока производится на платной основе.

6. Изделие снимается с гарантийного обслуживания, если недостатки вызваны:

- механическим повреждением, возникшим после передачи товара потребителю;
- несоблюдением условий эксплуатации, случайными повреждениями или ошибочными действиями пользователей; - преднамеренным или случайным использованием режимов, не описанных в инструкции;
- неправильным использованием описанных в инструкции режимов настройки;
- нарушением правил хранения и (или) транспортировки;
- попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, животных и продуктов их жизнедеятельности и т.п.; - ремонтом изделия не уполномоченными на это лицами;
- повреждениями, вызванными бытовыми грызунами;
- использованием изделий в целях, для которых оно не предназначено;
-действиями непреодолимой силы (стихией, пожаром, аварией, природной катастрофой, бытовыми факторами, случайными внешними факторами - гроза, бросок напряжения и т.д.), а также внезапными несчастными случаями;
- неправильным подключением, несоответствием Государственным стандартам параметров питающих, телекоммуникационных, кабельных сетей и других подобных внешних факторов и (или) плохим уходом за изделием;
- использованием изделия в производственных, коммерческих, а также в иных других целях, не соответствующих его прямому назначению; - использованием нестандартных и (или) некачественных расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, но не ограничиваясь аудио- и видеокассетами, дисками с программным обеспечением и драйверами, картами памяти);
- иными случаями, предусмотренными действующим законодательством.

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. Установка техники, при необходимости, может быть осуществлена специалистами большинства авторизованных сервисных центров и магазинов-продавцов как дополнительная платная услуга. При этом лицо, установившее технику, несет ответственность за правильность установки. Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки техники как для надежной работы изделия, так и для дальнейшего полного гарантийного обслуживания. Требуйте от установившего Вашу технику специалиста квитанцию со всеми необходимыми сведениями об установке Вашего изделия.

10. Компания HYUNDAI снимает с себя ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделиями HYUNDAI людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил эксплуатации и установки изделия.

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

Импортер/дистрибьютор: ООО «Хаскел», г. Красногорск, бульвар Строителей, д. 4, к.1, этаж 8, каб.819
Телефон сервисной службы: 8-800-302-0394, **сайт:** www.av-hyundai.ru 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

Контактная информация

Изготовитель:
Guangdong Xinbao Electrical Appliances Holdings Co., Ltd.
Zhenghe South Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province 528322, China
Made in China

Гуандун Синьбао Электрик Эпплайнс Холдингс Ко., Лтд.
Чжэнхэ Саус Роад, Лелиу Таун, Шунде Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Прованс 528322, Китай
Сделано в Китае

Импортер и организация, уполномоченная на принятие претензий от потребителей — ООО «Хаскел»
143401, Московская область, город Красногорск, бульвар Строителей, дом 4, корпус 1, этаж 8, кабинет 819

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

Для получения более подробной информации об устройстве посетите сайт: **www.hyundai-electronics.com.ru**

Телефон сервисной службы: 8-800-302-0394

Срок службы устройства составляет 5 лет при условии использования устройства в строгом соответствии с настоящим руководством пользователя

Дата производства указана на упаковке и на шильде устройства
Срок годности: не ограничен
Срок гарантии: 2 года

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

