HYUNDAI

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

# ХЛЕБОПЕЧЬ
HYBM-3087



## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ..... 3
СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ..... 4
НАЗНАЧЕНИЕ ..... 5
СХЕМА ПРИБОРА ..... 5
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ..... 6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ..... 6
ПРОГРАММЫ ..... 6
ФУНКЦИИ ..... 8
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ ..... 9
ПОРЯДОК РАБОТЫ ..... 10
ОЧИСТКА И УХОД ..... 11
РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ..... 12
ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА ..... 16
ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ..... 17
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ ..... 17
УТИЛИЗАЦИЯ ..... 17
ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ НЕИСПРАВНОСТИ ..... 18
ОШИБКИ, ОТОБРАЖАЕМЫЕ НА ДИСПЛЕЕ ..... 18
СВЕДЕНИЯ ОБ ОГРАНИЧЕНИЯХ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА ..... 18
РЕАЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА ..... 18
ЗАМЕТКИ ..... 19
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН ..... 21



HYUNDAI

## 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 возможно-

стями, 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 пекарную камеру прибора 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 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, пекарная камера 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.

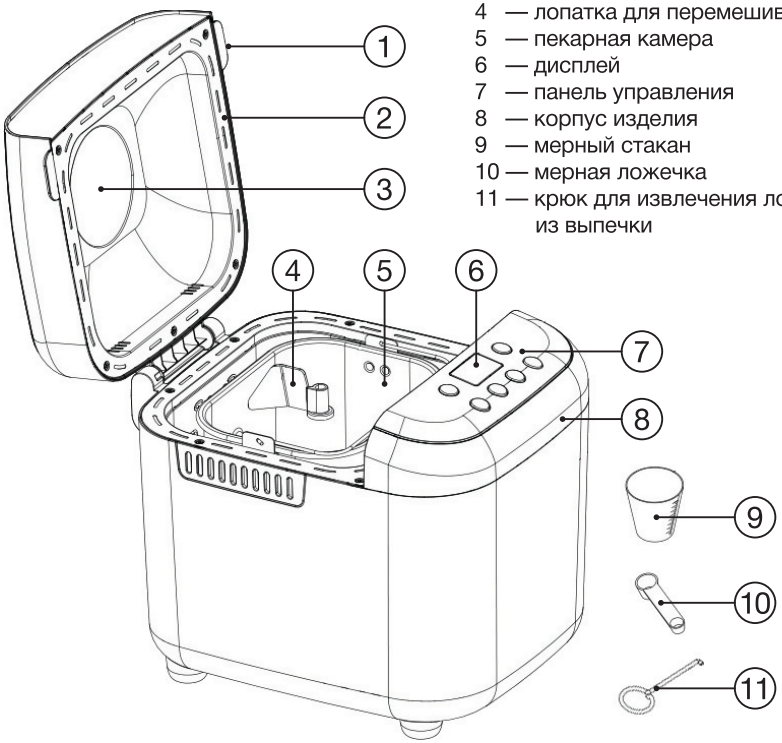
- Не вынимайте форму для выпечки хлеба во время работы прибора и не отключайте прибор от электросети во время эксплуатации прибора.
- Не блокируйте и не закрывайте вентиляционные отверстия во время эксплуатации прибора.
- Не стучите по верхней части или краю формы для выпечки, чтобы извлечь хлеб, так как это может повредить форму.

## НАЗНАЧЕНИЕ

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

## СХЕМА ПРИБОРА

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



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Максимальная мощность: 600 Вт
- Напряжение: 220-240 В, ~50/60 Гц
- Размер буханки: 500/750/1000 г
- Автоматические программы: 19
- Автоподогрев: 1 час
- Лопатка для перемешивания теста: да
- Антипригарное покрытие чаши: да
- Таймер: до 15 часов
- Размеры: 330 x 273 x 290 мм
- Шнур питания: 1.2 м

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




**1. 19 АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ**

Базовый, быстрый, сладкий, французский, цельнозерновой, рисовый, без глютена, десерт, перемешивание, дрожжевое тесто, замес, кекс, джем, йогурт, выпечка, рисовое тесто, рисовое вино, разморозка, обжарка.

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

**3. ЦВЕТ** – выбор цвета корочки светлый/румяный/темный. Эта кнопка активна в программах 1-8, 12, 15.



HYUNDAI

**4. ТАЙМЕР** – кнопки настройки времени отсрочки старта: максимальное время отсрочки – 15 часов.

**5. ВЕС** – выбор размера выпечки 500/750/1000 г (доступно только в программах 1-7).

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

## ПРОГРАММЫ

### 1. БАЗОВЫЙ

Используется для выпекания белого или смешанного хлеба и включает все три стадии приготовления хлеба: замес, расстойка и выпечка.

### 2. БЫСТРЫЙ

Используется для более быстрого замешивания, расстойки и выпечки хлеба, чем в Базовом режиме. Хлеб получается меньшего объема с более плотным мякишем.

### 3. СЛАДКИЙ

Используется для выпечки хлеба с большим количеством сахара. Хлеб получается более темным, но при этом легким и воздушным.

### 4. ФРАНЦУЗСКИЙ

Для легкого хлеба из муки тонкого помола. Обычно хлеб получается с хрустящей корочкой.

### 5. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ

Для выпечки хлеба, содержащего значительное количество цельнозерновой пшеницы. В этой программе время предварительного нагрева увеличивается, чтобы зерно успело впитать воду. Не рекомендуется использовать функцию **ОТСРОЧКА СТАРТА**, так как это может привести к неудовлетворительным результатам.

### 6. РИСОВЫЙ

Используется для приготовления рисового хлеба — достаточно добавить в муку уже готовый рис в соотношении 1:1.

### 7. БЕЗ ГЛЮТЕНА

Используется для приготовления диетического хлеба. Следует использовать рисовую, кукурузную, гречневую муку или специальные готовые смеси.

### 8. ДЕСЕРТ

Рекомендуется для приготовления десертов.

### 9. ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

Используется для перемешивания бездрожжевого теста.

### 10. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Программа для замеса и расстойки дрожжевого теста без дальнейшего выпекания.

### 11. ЗАМЕС

Только замес, без подъема и выпечки. Используется для приготовления теста для пиццы и т. д.

**12. КЕКС**

Используется для выпечки кексов с различными добавками. К тесту добавляются сода или разрыхлитель.

**13. ДЖЕМ**

Используется для приготовления джемов и топингов из свежих фруктов, а также для приготовления мармелада.

**14. ЙОГУРТ**

Используется для приготовления различных видов йогурта.

**15. ВЫПЕЧКА**

Программа используется для выпекания бисквитов и других изделий из готового теста, а также для доведения до готовности не пропекшихся изделий.

**16. РИСОВОЕ ТЕСТО**

Программа для замешивания и выпекания рисового теста.

**17. РИСОВОЕ ВИНО**

С помощью данной программы вы можете готовить рисовое вино.

**18. РАЗМОРОЗКА**

Программа для размораживания продуктов.

**19. ОБЖАРКА**

Специальная программа для равномерной обжарки без помешивания.

***Примечание:*** *хлебопечь HYBM-3087 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 отсрочку старта с помощью кнопки **ТАЙМЕР** после выбора программы, веса и цвета корочки. Данная функция не рекомендована для программы «Цельнозерновой».

Точно рассчитывайте время функции **ОТСРОЧКА СТАРТА.** Если сейчас 20:30 вечера и вы хотите получить готовый хлеб в 7:00 утра, установите на дисплее 10 часов и 30 минут с помощью кнопок + и -, нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП/ПАУЗА.** Когда программа будет завершена, на дисплее отобразится время 00:00.

**ВНИМАНИЕ!**
**Не используйте данную функцию с рецептами, которые включают такие ингредиенты, как яйца, молоко, сливки, сыр, фрукты, лук и т. д.**

### 2. ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

После завершения программы выпечки, прибор подаст 10 звуковых сигналов и перейдет в режим поддержания тепла на 1 час. На дисплее будет отображаться 0:00. По истечении 60 минут на ЖК-дисплее отобразится 0:00.

Чтобы отменить процесс поддержания тепла, нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП/ ПАУЗА** в течение 3 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, а элементы прибора не повреждены.
- Перед первым использованием тщательно промойте все части прибора, которые будут контактировать с пищевыми продуктами, в соответствии с рекомендациями настоящей инструкции. Затем включите программу "Выпечка", не закладывая продукты, и оставьте прибор включенным на 10 минут. Выключите и остудите прибор, а затем снова промойте все детали.
- Просушите и протрите все элементы насухо.

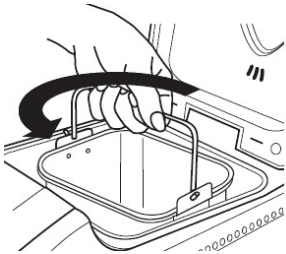


*Рис. 1*

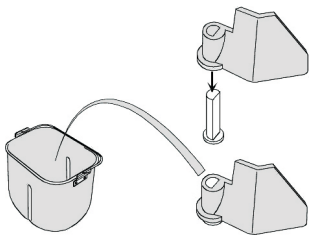


*Рис. 2*

**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, пока они засохнут.**

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

***Примечание:*** *перед каждым использованием проверьте вручную вращение месильных лопаток, провернув 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 (Рис. 1).
- Вставьте лопатку для теста в паз (Рис. 2).
- 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 кнопкой **ЦВЕТ**. При необходимости установите таймер отсрочки.
- Нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП/ПАУЗА**. На дисплее появится 3:00, прибор издаст один звуковой сигнал и начнет работать. Месильные лопатки начнут смешивать ингредиенты. Если активирована функция **ОТСРОЧКА СТАРТА**, прибор не будет перемешивать ингредиенты, пока не начнется выполнение программы.
- Чтобы поставить прибор на паузу, нажмите кнопку **СТАРТ/СТОП/ПАУЗА** один раз.
- Если в процессе выпекания необходимо добавлять дополнительные ингредиенты (только в режимах 1–7, 12), 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/СТОП/ПАУЗА** для отключения прибора, выньте шнур питания из розетки.
- Откройте крышку, возьмитесь за ручки чаши, поверните ее против часовой стрелки и потяните вверх. С помощью кулинарной 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 рукавицы, 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, идущих в комплекте.*

### БАЗОВЫЙ

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР | | |
|---|---|---|---|
| | 500 г | 750 г | 1000 г |
| 1. Вода | 180 мл | 260 мл | 320 мл |
| 2. Соль | 1 ч. л. | 1,5 ч. л. | 2 ч. л. |
| 3. Сахар | 2 ст. л. | 1,5 ст. л. | 3 ст. л. |
| 4. Растительное масло | 30 мл | 36 мл | 48 мл |
| 5. Мука | 300 г | 400 г | 500 г |
| 6. Быстродействующие дрожжи | 1 ч. л. | 1,25 ч. л. | 1,5 ч. л. |

### БЫСТРЫЙ

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР | | |
|---|---|---|---|
| | 500 г | 750 г | 1000 г |
| 1. Вода (40-50 °C) | 180 мл | 260 мл | 320 мл |
| 2. Соль | 1 ч. л. | 1,5 ч. л. | 2 ч. л. |
| 3. Сахар | 2 ст. л. | 1,5 ст. л. | 3 ст. л. |
| 4. Растительное масло | 30 мл | 36 мл | 48 мл |
| 5. Мука | 300 г | 400 г | 500 г |
| 6. Быстродействующие дрожжи | 1 ч. л. | 1,25 ч. л. | 1,5 ч. л. |

### СЛАДКИЙ

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР | | |
|---|---|---|---|
| | 500 г | 750 г | 1000 г |
| 1. Вода | 160 мл | 240 мл | 300 мл |
| 2. Соль | 0,5 ч. л. | 10,5 ч. л. | 1 ч. л. |
| 3. Сахар | 2,5 ст. л. | 3,5 ст. л. | 4,5 ст. л. |
| 4. Растительное масло | 30 мл | 36 мл | 48 мл |
| 5. Сухое молоко | 1 ст. л. | 1,5 ст. л. | 2 ст. л. |
| 6. Мука | 300 г | 400 г | 500 г |
| 7. Быстродействующие дрожжи | 1 ч. л. | 1,25 ч. л. | 1,5 ч. л. |

**ФРАНЦУЗСКИЙ**

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР | | |
|---|---|---|---|
| | 500 г | 750 г | 1000 г |
| 1. Вода | 180 мл | 260 мл | 320 мл |
| 2. Соль | 2 ч. л. | 2,5 ч. л. | 3 ч. л. |
| 3. Сахар | 1 ст. л. | 1,5 ст. л. | 2 ст. л. |
| 4. Растительное масло | 15 мл | 1,5 ст. л. | 2 ст. л. |
| 5. Мука | 300 г | 400 г | 500 г |
| 6. Быстродействующие дрожжи | 1 ч. л. | 1,25 ч. л. | 1,5 ч. л. |

**ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ**

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР | | |
|---|---|---|---|
| | 500 г | 750 г | 1000 г |
| 1. Вода | 180 мл | 260 мл | 320 мл |
| 2. Соль | 0,5 ч. л. | 1 ч. л. | 1,5 ч. л. |
| 3. Сахар | 30 г | 3 ст. л. | 42 г |
| 4. Растительное масло | 24 мл | 36 мл | 36 мл |
| 5. Мука | 160 г | 210 г | 250 г |
| 6. Цельнозерновая мука | 1 стак. | 210 г | 250 г |
| 7. Быстродействующие дрожжи | 1,25 ч. л. | 1,5 ч. л. | 2 ч. л. |

**РИСОВЫЙ ХЛЕБ**

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР | | |
|---|---|---|---|
| | 500 г | 750 г | 1000 г |
| 1. Вода | 100 мл | 160 мл | 200 мл |
| 2. Соль | 1 ч. л. | 1,5 ч. л. | 2 ч. л. |
| 3. Сахар | 2 ст. л. | 30 г | 3 ст. л. |
| 4. Растительное масло | 30 мл | 36 мл | 48 мл |
| 5. Готовый остывший рис | 1 стак. | 210 г | 280 г |
| 6. Мука | 1 стак. | 210 г | 280 г |
| 7. Быстродействующие дрожжи | 1,25 ч. л. | 1,5 ч. л. | 2 ч. л. |

**БЕЗ ГЛЮТЕНА**

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР | | |
|---|---|---|---|
| | 500 г | 750 г | 1000 г |
| 1. Вода | 160 мл | 240 мл | 330 мл |
| 2. Соль | 0,5 ч. л. | 1 ч. л. | 1,5 ч. л. |
| 3. Сахар | 2,5 ст. л. | 3 ст. л. | 3,5 ст. л. |
| 4. Растительное масло | 24 мл | 30 мл | 36 мл |
| 5. Безглютеновая мука | 1 стак. | 210 г | 280 г |
| 6. Кукурузная/овсяная мука | 1 стак. | 210 г | 280 г |
| 7. Быстродействующие дрожжи | 1 ч. л. | 1,25 ч. л. | 1,5 ч. л. |

**ДЕСЕРТ**

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР |
|---|---|
| | 1000 г |
| 1. Яйца | 2 шт. |
| 2. Молоко | 140 мл |
| 3. Готовый рис | 240 г |
| 4. Сахар | 70 г |
| 5. Изюм | 70 г |

**ПЕРЕМЕШИВАНИЕ**

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР |
|---|---|
| | 1000 г |
| 1. Вода | 330 мл |
| 2. Соль | 1 ч. л. |
| 3. Растительное масло | 36 мл |
| 4. Мука | 560 г |

**ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО**

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР | |
|---|---|---|
| | 750 г | 1000 г |
| 1. Вода | 260 мл | 330 мл |
| 2. Соль | 1 ч. л. | 1 ч. л. |
| 3. Растительное масло | 30 мл | 36 мл |
| 4. Мука | 400 г | 560 г |
| 5. Быстродействующие дрожжи | 1,5 ч. л. | 1,5 ч. л. |

**ЗАМЕС**

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР |
|---|---|
| | 1000 г |
| 1. Вода | Нужное количество |
| 2. Соль | 1 ч. л. |
| 3. Растительное масло | 36 мл |
| 4. Мука | Нужное количетво |

**КЕКС**

Вначале смешайте сахар, воду и яйца до состояния сыпучей массы, сложите в чашу, затем запустите программу.

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР |
|---|---|
| | 1000 г |
| 1. Вода | 30 мл |
| 2. Яйца | 3 шт. |
| 3. Сахар | 0,5 ст. л. |
| 4. Растительное масло | 24 мл |
| 5. Мука | 280 г |
| 6. Быстродействующие дрожжи | 1 ч. л. |

**ДЖЕМ**

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР |
|---|---|
| | 1000 г |
| 1. Размятые ягоды | 420 г |
| 2. Крахмал | 70 г |
| 3. Сахар | 1 стак. |

**ЙОГУРТ**

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР |
|---|---|
| | 1000 г |
| 1. Молоко | 1 л |
| 2. Молочнокислые бактерии | 100 мл |

**РИСОВАЯ КАША**

Замочите рис в воде в чаше примерно на 30 минут. Также вы можете добавить в рис сахар, орехи и кунжут по своему вкусу.

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР |
|---|---|
| | 1000 г |
| 1. Вода | 275 мл |
| 2. Рис | 250 г |

**РИСОВОЕ ВИНО**

1. Промойте 500 г риса, затем положите в емкость с 1 500 мл воды и замочите на 16 часов.

2. Поставьте замоченный рис на водяную баню. Готовьте его на сильном огне около 15 минут. Затем остудите рис до температуры около 35 °C, чтобы зерна не слипались.

3. Добавьте 5 г дрожжей и 200 мл холодной воды, равномерно перемешайте, затем поместите рис в чашу прибора и разровняйте его. Выберите в меню программу "Рисовое вино".

| ИНГРЕДИЕНТЫ | РАЗМЕР |
|---|---|
| | 1000 г |
| 1. Вода | 1500 мл |
| 2. Рис | 500 г |
| 3. Дрожжи для вина | 5 г |

## ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА

| Программа | Вес, г | Общее время | Предварительный разогрев | Замес 1 | Расстойка 1 | Замес 2 | Расстойка 2 | Замес 3 | Расстойка 3 | Замес 4 | Ферментация 1 | Ферментация 2 | Ферментация 3 | Выпечка | Таймер, ч. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| БАЗОВЫЙ | 500 | 2:55 | X | 10 | 3 | 5 | 10 | 20 | X | X | 37 | 40 | X | 50 | 15 |
| | 750 | 3:00 | | | | | | | | | | | | 55 | |
| | 1000 | 3:05 | | | | | | | | | | | | 60 | |
| БЫСТРЫЙ | 500 | 1:55 | X | 10 | 2 | 5 | 3 | 10 | X | X | X | 45 | X | 40 | 15 |
| | 750 | 2:00 | | | | | | | | | | | | 45 | |
| | 1000 | 2:05 | | | | | | | | | | | | 50 | |
| СЛАДКИЙ | 500 | 3:40 | X | 7 | 8 | 10 | 10 | 15 | 15 | 15 | 50 | X | 45 | 45 | 15 |
| | 750 | 3:45 | | | | | | | | | | | | 50 | |
| | 1000 | 3:50 | | | | | | | | | | | | 55 | |
| ФРАНЦУЗСКИЙ | 500 | 3:55 | X | 10 | 10 | 5 | 5 | 15 | 15 | 15 | 60 | X | 50 | 45 | 15 |
| | 750 | 4:00 | | | | | | | | | | | | 50 | |
| | 1000 | 4:05 | | | | | | | | | | | | 55 | |
| ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ | 500 | 3:55 | 5 | 7 | 8 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 55 | X | 65 | 45 | 15 |
| | 750 | 4:00 | | | | | | | | | | | | 50 | |
| | 1000 | 4:05 | | | | | | | | | | | | 55 | |
| РИСОВЫЙ | 500 | 3:55 | X | 10 | 5 | 10 | 5 | 10 | 5 | 10 | X | X | 60 | 45 | 15 |
| | 750 | 4:00 | | | | | | | | | | | | 50 | |
| | 1000 | 4:05 | | | | | | | | | | | | 55 | |
| БЕЗ ГЛЮТЕНА | 500 | 3:55 | X | 10 | 20 | 5 | 10 | 5 | X | X | 30 | 10 | 40 | 45 | 15 |
| | 750 | 4:00 | | | | | | | | | | | | 50 | |
| | 1000 | 4:05 | | | | | | | | | | | | 55 | |
| ДЕСЕРТ | 1000 | 1:40 | X | 15 | X | X | X | X | X | X | 25 | X | X | 60 | 15 |
| ПЕРЕМЕШИВАНИЕ | 1000 | 0:15 | X | Время по умолчанию — 15 минут. | | | | | | | | | | | 15 |
| ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО | 1000 | 1:30 | X | 7 | 8 | 15 | 10 | X | X | X | X | 10 | 40 | X | 15 |
| ЗАМЕС | 500 | 0:08 | X | 4 | 4 | Время по умолчанию — 8 минут. При необходимости настройте время с помощью кнопок таймера. Шаг — 1 минута. | | | | | | | | | X |
| | 750 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1000 | | | | | | | | | | | | | | |
| КЕКС | 1000 | 2:20 | X | 15 | 5 | | | 20 | 40 | X | X | X | X | 60 | 15 |
| ДЖЕМ | 1000 | 1:20 | X | X | 15 | | | X | X | 45 | | | 20 | Отдых 20 | X |
| ЙОГУРТ | 500 | 8:00 | X | Время по умолчанию — 8 часов. При необходимости настройте время с помощью кнопок таймера. Шаг — 30 минут. | | | | | | | | | | | X |
| | 750 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1000 | | | | | | | | | | | | | | |
| ВЫПЕЧКА | 500 | 0:30 | X | Время по умолчанию — 0:30 часов. Диапазон для настройки времени: 0:10 — 1:30. При необходимости настройте время с помощью кнопок таймера. Шаг — 5 минут. | | | | | | | | | | | X |
| | 750 | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1000 | | | | | | | | | | | | | | |
| РИСОВАЯ КАША | 1000 | 1:20 | X | X | 60 | | | 20 | | X | X | X | X | | 15 |
| РИСОВОЕ ВИНО | 1000 | 36:00 | X | Время по умолчанию — 36 часов. При необходимости настройте время с помощью кнопок таймера. Шаг — 1 час. | | | | | | | | | | | X |
| РАЗМОРОЗКА | X | 0:30 | X | Время по умолчанию — 30 минут. При необходимости настройте время с помощью кнопок таймера. Шаг — 10 мин. | | | | | | | | | | | X |
| ОБЖАРКА | X | 0:30 | X | Время по умолчанию — 30 часов. При необходимости настройте время с помощью кнопок таймера. Шаг — 1 мин. | | | | | | | | | | | X |

## 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

- H:HH - слишком высокая температура в камере. Остановите программу, откройте крышку на 10-20 минут.
- E:E0 - 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.

## ДЛЯ ЗАМЕТОК

## ДЛЯ ЗАМЕТОК

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 | Отрывной талон 2 | Отрывной талон 3 |
|---|---|---|
| Модель | Модель | Модель |
| Серийный номер | Серийный номер | Серийный номер |
| Дата продажи | Дата продажи | Дата продажи |
| Продавец: | Продавец: | Продавец: |
| Информация о покупателе: | Информация о покупателе: | 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

**КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**
**Изготовитель:**
**Jiangmen Mielux Intelligent and Technology Co., Ltd.**
Workshop B1, No. 13, Tongle Road, TangxiaTown, Pengjiang District, Jiangmen City, Guangdong Province, China
Made in China

**Цзянмэнь Миелюкс Интелиджент энд Текнолоджи Ко., Лтд.**
Воркшоп B1, № 13, Тунлэ Роад, Тансия Таун, Пэнцзян Дистрикт, Цзянмэнь Сити, Гуандон Провинс, 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

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