

# HYUNDAI

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

# ХЛЕБОПЕЧЬ

## HYBM-P0412



## Содержание

Общие меры безопасности .....	3
Специальные меры безопасности .....	4
Назначение .....	5
Схема прибора .....	5
Панель управления и дисплей .....	6
Технические характеристики .....	6
Комплектация .....	7
Программы и режимы приготовления .....	7
Функции .....	9
Подготовка к эксплуатации .....	10
Эксплуатация .....	10
Очистка и уход .....	12
Рецепты и рекомендации .....	12
Возможные причины неудовлетворительных результатов выпечки .....	16
Ошибки, отображаемые на дисплее .....	16
Транспортировка и хранение .....	16
Утилизация .....	17
Правила и условия монтажа .....	17
Реализация прибора .....	17
Гарантийный талон .....	19

## 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.
- Перед началом работы осмотрите прибор и убедитесь в отсутствии механических повреждений на нем и сетевом шнуре питания. Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо повреждений.
- Производитель 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.
- Прибор должен быть подключен 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 приборов 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 включайте прибор после падения даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Не накрывайте включенный в розетку прибор.
- Не допускайте 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.

- Берегите прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Прибор не предназначен для использования детьми, людьми с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также людьми, не имеющими соответствующего опыта и знаний, без предварительного обучения, инструктажа и без присмотра ответственных за их безопасность лиц.
- Не разрешайте детям использовать устройство 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.
- Не мойте прибор в посудомоечной машине.
- Не погружайте прибор в воду.
- Не используйте прибор в местах повышенной влажности.
- Не передвигайте и не переносите работающий прибор.
- Прибор предназначен исключительно для использования в быту, любое производственное или коммерческое использование запрещено.

## **СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

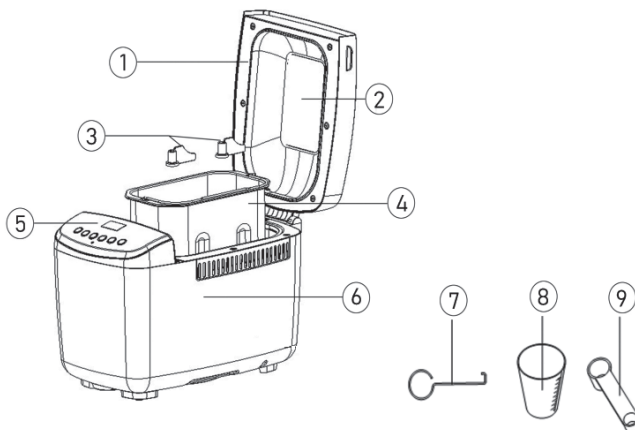
- Следите за тем, чтобы в пекарную камеру не попадали волосы или одежда.
- Не используйте вилки, ножи и прочие столовые приборы, чтобы достать хлеб из пекарной камеры.
- Перед включением прибора убедитесь в том, что пекарная камера надежно зафиксирована.
- Всегда отключайте прибор из сети перед сборкой, извлечением продуктов, разборкой, очисткой, в случае прекращения использования или обнаружения неполадок в работе.
- Не допускается использование хлебопечи для работы с любыми непищевыми продуктами.
- Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора во время его работы.
- Во избежание возгорания не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие подобные 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, когда открываете крышку.

- Убедитесь, что прибор установлен на термостойкой, сухой и устойчивой поверхности строго в вертикальном положении.
- Не используйте форму для выпекания хлеба как контейнер для хранения ингредиентов.
- Не включайте хлебопечь, когда в ней нет ингредиентов или открыта крышка, — это может привести к перегреву прибора.
- Не вынимайте форму для выпечки хлеба и не отключайте прибор от электросети во время эксплуатации.
- Не блокируйте вентиляционные отверстия прибора во время эксплуатации.
- Не стучите по верхней части или краю формы для выпечки, чтобы извлечь хлеб, так как это может повредить форму.

## НАЗНАЧЕНИЕ

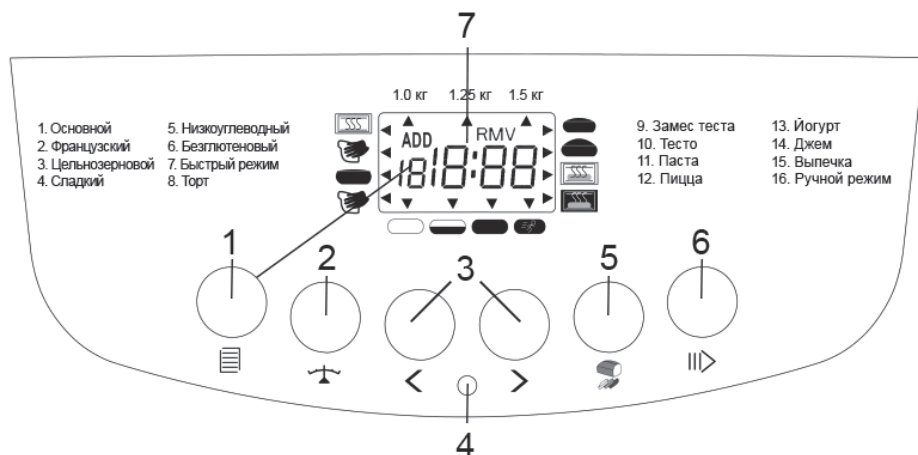
Хлебопечь предназначена для приготовления различных видов хлеба, выпечки и джема, а также различных видов теста в домашних условиях.

## СХЕМА ПРИБОРА



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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



1. **Меню** — выбор программы приготовления; номер выбранной программы отображается на дисплее.
2. **Масса** — выбор размера выпечки: 1 кг/1,25 кг/1,5 кг; на дисплее рядом с выбранной массой отобразится значок (недоступно в программах 9-15).
3. **Время** — установка времени для отложенного старта (неактивно в программах 9, 11, 13, 14, 15); установка времени работы в программе «Ручной режим».
4. **Индикатор работы.**
5. **Цвет/Ускоренная программа** — выбор цвета корочки (недоступен в программах 6, 7, 9-14); ускорение приготовления в программах 1-4.
6. **Старт/Пауза/Стоп** — запуск/остановка/отмена выбранной программы.
7. **Индикация времени приготовления** — обозначение выбранного режима работы (масса, цвет) и текущего режима работы (замес теста, ферментация, выпечка).

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Мощность: 850 Вт
- Максимальный размер выпечки: 1.5 кг
- Напряжение: 220-240 В, ~50/60 Гц
- 16 программ приготовления
- Цвет: черный/серебристый

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Хлебопечь HYBM-P0412
- Мерная ложка
- Мерный стакан
- Крюк для извлечения лопатки
- Руководство пользователя с гарантийным талоном

## ПРОГРАММЫ И РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

*ПРИМЕЧАНИЕ: хлебопечь HYUNDAI HYBM-P0815 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

Базовая программа для выпекания белого или смешанного хлеба; включает все три стадии приготовления хлеба: замес, расстойку (ферментацию) и выпечку.

### 2. Французский

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

### 3. Цельнозерновой

Программа для выпекания дрожжевого хлеба — готовится в основном из цельной пшеничной муки (50 % состава и более). Цельнозерновой хлеб более питательный, ароматный и полезный, поскольку в муке содержатся отруби и проростки пшеницы. Цвет готового хлеба — коричневый или темно-коричневый, консистенция более плотная, объем меньше, чем при использовании основной программы. Время предварительного нагрева увеличено — это необходимо для того, чтобы зерно впитало воду. При выпекании в данной программе не рекомендуется использовать функцию отложенного старта.

### 4. Сладкий

Программа для выпекания хлеба с большим количеством сахара. Цвет готового хлеба — темный, консистенция легкая и воздушная. Предусматривает добавление сухофруктов, кокосовой стружки или шоколада.

## **5. Низкоуглеводный**

Программа для выпекания хлеба с низким содержанием углеводов.

## **6. Безглютеновый**

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

## **7. Быстрый режим**

Включает все три стадии приготовления хлеба, как и основная программа, но готовится быстрее, объем готового хлеба меньше, мякиш более плотный.

## **8. Торт**

Программа для приготовления торта/кекса/пирожного по вашему рецепту.

## **9. Замес теста**

Режим для замешивания теста без ферментации. Не предусматривает возможность отложенного старта.

## **10. Тесто**

Режим для замешивания и расстойки (ферментации) теста без дальнейшего автоматического выпекания.

## **11. Паста**

15-минутный режим приготовления теста для пасты. Включает только стадию перемешивания.

## **12. Пицца**

45-минутный режим приготовления теста для пиццы. Включает два этапа замешивания и два этапа ферментации теста.

## **13. Йогурт**

Режим для приготовления йогурта.

## **14. Джем**

Режим для приготовления варенья, джемов, топпингов и соусов к выпечке. Консистенция готового продукта однородная.









## **15. Выпечка**

Программа для выпекания. Не предусматривает замешивание теста. Рекомендуется использовать для недостаточно пропеченного хлеба или для выпекания замешенного сырого теста.



## 16. Ручной режим

Позволяет самостоятельно задать время для перемешивания, расстойки (ферментации) теста, выпекания и поддержания температуры. Выбор цвета корочки и массы недоступен.

- С помощью кнопки **«Меню»**  выберите программу 16.
- Нажмите кнопку **«Цвет»**  — откроется меню с 8 этапами приготовления (Подогрев/Замес 1/Расстой 1/Замес 2/Расстой 2/Расстой 3/Выпечка/Поддержание температуры), которые вы можете настроить индивидуально. Продолжайте нажимать на кнопку **«Цвет»** , чтобы листать подпрограммы.
- Чтобы перейти к настройке выбранного этапа, нажмите кнопку **«Масса»** .
- Для настройки времени работы каждого из этапов используйте клавиши **«Время»**  . При этом для подтверждения каждого заданного параметра и автоматического перехода к следующему нажимайте кнопку **«Масса»** .
- Чтобы подтвердить все заданные параметры, нажмите на кнопку **«Старт»** .

## ФУНКЦИИ

### Функция отложенного старта

Позволяет получить готовый хлеб к определенному времени.

- Установить отложенный старт можно после выбора программы, массы и цвета корочки.
- Точно рассчитывайте время отложенного старта. Например, если сейчас 20:30 и вы хотите получить готовый хлеб к 7:00, установите на дисплее время 10 часов 30 минут. Затем нажмите кнопку **«Старт»**.
- Когда программа приготовления будет завершена, хлебопечь перейдет в режим подогрева.

*ПРИМЕЧАНИЕ: время отложенного старта включает время приготовления; таким образом, если продолжительность выбранной программы — 3 часа 10 минут, а время отложенного старта — 3 часа 40 минут, то работа по заданному режиму начнется через 30 минут после запуска.*

### 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. При необходимости прервать подогрев нажмите кнопку «**Стоп**» и удерживайте 3-4 секунды.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Убедитесь, что розетка находится в непосредственной близости от хлебопечи и доступ к ней всегда свободен, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить хлебопечь от сети.**

## **ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ**

1. После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле 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 настоящей инструкции.
6. Просушите и протрите все элементы насухо.

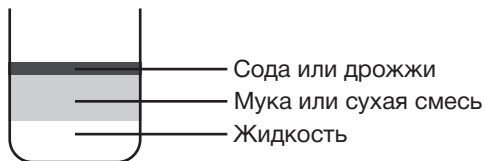
### **ВНИМАНИЕ!**



- **Перед сборкой и очисткой отключайте прибор от электросети.**
- **Не включайте прибор, когда в нем нет продуктов.**

## **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 (1) хлебопечи.
3. Извлеките пекарную камеру (4), повернув ее против часовой стрелки до характерного щелчка.
4. Рекомендуется смазать чашу маслом или маргарином перед установкой месильных лопаток, чтобы избежать прилипания теста.
5. Вставьте лопатку для перемешивания теста (3) в паз. Чтобы готовый хлеб было легче достать из хлебопечи, лопатку рекомендуется смазать маслом или маргарином.

6. Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом. Стандартный порядок такой:



7. Вставьте пекарную камеру в хлебопечь и поверните по часовой стрелке до упора. Убедитесь, что камера правильно размещена и зафиксирована.
8. Закройте крышку и подключите прибор к электросети — вы услышите звуковой сигнал; на дисплее высветится первая программа и стандартное время приготовления.
9. Выберите нужную программу. При необходимости установите массу, цвет корочки или отложенный старт.
10. Нажмите и удерживайте кнопку  2 секунды — прибор начнет работу по заданной программе. При повторном нажатии на эту кнопку работа прибора будет приостановлена. Чтобы остановить работу прибора и сбросить заданные настройки, вновь нажмите кнопку и удерживайте 3 секунды, пока не услышите звуковой сигнал.
11. Во время работы программ 1-6, 10 и 16 вы услышите 10 звуковых сигналов: это означает, что в хлебопечь пора добавить дополнительные ингредиенты.
12. По завершении работы вы услышите 10 звуковых сигналов; индикатор работы (4) погаснет, и хлебопечь перейдет в режим поддержания температуры на 60 минут.
13. Нажмите и удерживайте кнопку , чтобы отключить прибор. Отсоедините шнур питания от розетки.
14. Откройте крышку хлебопечи. Поверните пекарную камеру против часовой стрелки и достаньте, держась за ручку. Переверните пекарную камеру и аккуратно выложите готовый хлеб на тарелку с помощью силиконовых приборов, чтобы не повредить эмаль камеры.
15. Дайте хлебу остыть в течение 20 минут, затем извлеките из хлеба лопатки для замеса теста при помощи специального крюка (7).

### ВНИМАНИЕ!

- **Будьте осторожны:** сразу по окончании процесса приготовления крышка хлебопечи, пекарная камера и сам хлеб очень горячие. Во избежание ожогов используйте кухонные перчатки.
- 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 форму для хлеба и тестомесильные лопасти 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. После очистки рекомендуется убрать прибор на хранение в сухое чистое место.

## РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Основной			
Ингредиент/количество	1 кг	1.25 кг	1.5 кг
1. Вода	340 мл	380 мл	420 мл
2. Масло	2 ст. ложки (24 г)	3 ст. ложки (36 г)	4 ст. ложки (48 г)
3. Соль	1 ч. ложка (7 г)	1.5 ч. ложки (10 г)	2 ч. ложки (14 г)
4. Сахар	1.5 ст. ложки (18 г)	2 ст. ложки (24 г)	3 ст. ложки (36 г)
5. Мука	4 стакана (600 г)	4.5 стакана (675 г)	5 стаканов (750 г)
6. Дрожжи	1 ч. ложка (3 г)	1 ч. ложка (3 г)	1 ч. ложка (3 г)
Безглютеновый			
Ингредиент/количество	1 кг	1.25 кг	1.5 кг
1. Вода	340 мл	380 мл	420 мл
2. Масло	2 ст. ложки (24 г)	3 ст. ложки (36 г)	4 ст. ложки (48 г)
3. Соль	1 ч. ложка (7 г)	1.5 ч. ложки (10 г)	2 ч. ложки (14 г)
4. Сахар	1.5 ст. ложки (18 г)	2 ст. ложки (24 г)	3 ст. ложки (36 г)
5. Безглютеновая мука	4 стакана (600 г)	4.5 стакана (675 г)	5 стаканов (750 г)
6. Дрожжи	1.7 ч. ложки (5 г)	1.7 ч. ложки (5 г)	1.7 ч. ложки (5 г)
Французский			
Ингредиент/количество	1 кг	1.25 кг	1.5 кг
1. Вода	340 мл	390 мл	440 мл
2. Масло	2 ст. ложки (24 г)	3 ст. ложки (36 г)	4 ст. ложки (48 г)
3. Соль	1 ч. ложка (7 г)	1.5 ч. ложки (10 г)	2 ч. ложки (14 г)
4. Сахар	1.5 ст. ложки (18 г)	1.5 ст. ложки (18 г)	2 ст. ложки (24 г)
5. Мука	4 стакана (600 г)	4.7 стакана (690 г)	5.2 стакана (780 г)
6. Дрожжи	1 ч. ложка (3 г)	1 ч. ложка (3 г)	1 ч. ложка (3 г)

Цельнозерновой			
Ингредиент/количество	1 кг	1.25 кг	1.5 кг
1. Вода	370 мл	440 мл	510 мл
2. Масло	2 ст. ложки (24 г)	3 ст. ложки (36 г)	4 ст. ложки (48 г)
3. Соль	1 ч. ложка (7 г)	1.5 ч. ложки (10 г)	2 ч. ложки (14 г)
4. Мука цельнозерновая	2 стакана (300 г)	2.3 стакана (350 г)	2.7 стакана (400 г)
5. Мука	2 стакана (300 г)	2.3 стакана (350 г)	2.7 стакана (400 г)
6. Коричневый сахар	1.5 ст. ложки (18 г)	2.5 ст. ложки (30 г)	3 ст. ложки (36 г)
7. Дрожжи	1.3 ч. ложки (4 г)	1.3 ч. ложки (4 г)	1.3 ч. ложки (4 г)
Сладкий			
Ингредиент/количество	1 кг	1.25 кг	1.5 кг
1. Вода	340 мл	380 мл	420 мл
2. Масло	3 ст. ложки (36 г)	3 ст. ложки (36 г)	4 ст. ложки (48 г)
3. Соль	1 ч. ложка (7 г)	1.5 ч. ложки (10 г)	2 ч. ложки (14 г)
4. Сахар	4 ст. ложки (48 г)	4.5 ст. ложки (60 г)	5 ст. ложек (72 г)
5. Мука	4 стакана (600 г)	4.5 стакана (675 г)	5 стакана (750 г)
6. Дрожжи	1 ч. ложка (3 г)	1 ч. ложка (3 г)	1 ч. ложка (3 г)
Низкоуглеводный			
Ингредиент/количество	1 кг	1.25 кг	1.5 кг
1. Яйца	3 шт.	4 шт.	4 шт.
2. Масло растительное	75 г	100 г	100 г
3. Творог	150 г	200 г	250 г
4. Лимонный сок	2 мл	2 мл	2 мл
5. Цельное молоко	200 мл	250 мл	300 мл
6. Соль	1 ч. ложка (7 г)	1 ч. ложка (7 г)	1 ч. ложка (7 г)
7. Разрыхлитель	16 г	32 г	32 г
8. Миндальная мука	100 г	150 г	200 г
9. Миндаль	100 г	150 г	200 г
Быстрый режим			
Ингредиент/количество	1 кг	1.25 кг	1.5 кг
1. Вода	320 мл	360 мл	400 мл
2. Масло	5 ст. ложек (60 г)	6 ст. ложек (72 г)	7 ст. ложек (84 г)
3. Соль	1 ч. ложка (7 г)	1.5 ч. ложки (10 г)	2 ч. ложки (14 г)
4. Сахар	1.5 ст. ложки (18 г)	2 ст. ложки (24 г)	3 ст. ложки (36 г)
5. Мука	4 стакана (600 г)	4.5 стакана (675 г)	5 стакана (750 г)
6. Дрожжи	1.3 ч. ложки (4 г)	1.7 ч. ложки (5 г)	2 ч. ложки (7 г)
Торт			
Ингредиент/количество	1 кг	1.25 кг	1.5 кг
1. Масло	6 ст. ложек (72 г)	8 ст. ложек (96 г)	10 ст. ложек (120 г)
2. Сахар	6 ст. ложек (72 г)	8 ст. ложек (96 г)	10 ст. ложек (120 г)
3. Яйца	4 шт.	5 шт.	6 шт.
4. Мука рафинированная	1 стакан (150 г)	1.5 стакана (225 г)	2 стакана (300 г)
5. Лимонный сок	1 ст. ложка (12 г)	1.3 ст. ложки (16 г)	1.75 ст. ложки (18 г)
6. Дрожжи	1.3 ч. ложки (4 г)	1.7 ч. ложки (5 г)	2 ч. ложки (6 г)
7. Ароматизатор	1 ч. ложка (4 г)	1 ч. ложка (4 г)	1.3 ч. ложки (5 г)

Тесто	
Ингредиент	Количество
1. Вода	270 мл
2. Масло	2 ст. ложки (24 г)
3. Соль	1 ч. ложка (7 г)
4. Мука	3 стакана (450 г)
5. Сахар	2 ст. ложки (24 г)
6. Дрожжи	1 ч. ложка (3 г)
Паста	
Ингредиент	Количество
1. Вода	300 мл
2. Масло	2 ст. ложки (24 г)
3. Соль	1 ч. ложка (7 г)
4. Сахар	2.5 ст. ложки (30 г)
5. Мука	3.3 стакана (500 г)
6. Дрожжи	1 ч. ложка (3 г)
Пицца	
Ингредиент	Количество
1. Вода	270 мл
2. Масло оливковое	2 ст. ложки (24 г)
3. Соль	0.75 ч. ложки (5 г)
4. Сахар	2.5 ст. ложки (30 г)
5. Мука	3 стакана (450 г)
6. Дрожжи	1 ч. ложка (3 г)
Джем	
Ингредиент	Количество
1. Фрукты	4 стакана
2. Сахар	500 г
3. Лимонный сок	40 г
Йогурт	
Ингредиент	Количество
1. Цельное молоко	1 л
2. Натуральный йогурт	100 мл

## Продолжительность этапов приготовления

Программа/ Режим	Опции	Масса	Общее время	Подогрев	Замес 1	Ферментация 1	Замес 2	Ферментация 2	Ферментация 3	Выпечка	Добавка ингредиента
Основной	Выбор цвета корочки	1 кг	3:00	15	13	25	12	30	30	55	2:00
		1.25 кг	3:05	15	13	25	12	30	30	60	2:05
		1.5 кг	3:15	20	13	25	12	30	30	65	2:10
	Ускоренный режим	1 кг	2:15	/	13	10	9	18	30	55	1:48
		1.25 кг	2:20	/	13	10	9	18	30	60	1:53
		1.5 кг	2:25	/	13	10	9	18	30	65	1:58
Французский	Выбор цвета корочки	1 кг	3:10	10	12	20	15	38	35	60	2:21
		1.25 кг	3:15	10	12	20	15	38	35	65	2:26
		1.5 кг	3:25	15	12	20	15	38	35	70	2:31
	Ускоренный режим	1 кг	2:20	/	13	10	9	18	30	60	1:53
		1.25 кг	2:25	/	13	10	9	18	30	65	1:58
		1.5 кг	2:30	/	13	10	9	18	30	70	2:03
Цельно- зерновой	Выбор цвета корочки	1 г	3:20	15	12	30	15	38	35	55	2:16
		1.25 кг	3:25	15	12	30	15	38	35	60	2:21
		1.5 кг	3:35	20	12	30	15	38	35	65	2:26
	Ускоренный режим	1 г	2:25	/	13	10	9	23	35	55	1:58
		1.25 кг	2:30	/	13	10	9	23	35	60	2:03
		1.5 кг	2:35	/	13	10	9	23	35	65	2:08
Сладкий	Выбор цвета корочки	1 кг	2:55	10	12	25	13	35	30	50	2:01
		1.25 кг	3:00	10	12	25	13	35	30	55	2:06
		1.5 кг	3:10	15	12	25	13	35	30	60	2:11
	Ускоренный режим	1 кг	2:10	/	12	10	10	18	30	50	1:44
		1.25 кг	2:15	/	12	10	10	18	30	55	1:49
		1.5 кг	2:20	/	12	10	10	18	30	60	1:54
Низко- углеводный	Выбор цвета корочки	1 кг	3:09	15	20	15	22	15	22	80	1:59
		1.25 кг	3:21	15	21	15	24	17	24	85	2:10
		1.5 кг	3:33	15	22	15	26	19	26	90	2:21
Безглютеновый	Выбор цвета корочки	1 кг	3:40	15	12	20	13	50	50	60	2:48
		1.25 кг	3:45	15	12	20	13	50	50	65	2:53
		1.5 кг	3:55	20	12	20	13	50	50	70	2:58
Быстрый режим	Выбор цвета корочки	1 кг	1:15	/	8	/	7	/	20	40	/
		1.25 кг	1:18	/	8	/	7	/	20	43	/
		1.5 кг	1:20	/	8	/	7	/	20	45	/
Торт	Выбор цвета корочки	1 кг	1:30	/	25	/	/	/	/	65	/
		1.25 кг	1:35	/	25	/	/	/	/	70	/
		1.5 кг	1:40	/	25	/	/	/	/	75	/
Замес теста	/	/	0:10	/	10	/	/	/	/	/	/
Тесто	/	/	1:40	/	12	10	8	25	45	/	/
Паста	/	/	0:15	/	15	/	/	/	/	/	/
Пицца	/	/	0:45	/	15	10	10	10	/	/	/
Йогурт	/	/	8:00- 12:00	/	/	8:00- 12:00	/	/	/	/	/
Джем	/	/	1:20	/	15	45	/	Джем	/	/	1:20
Выпечка	Выбор цвета корочки	/	1:00	/	/	/	/	/	/	60	/
Ручной режим	Базовые настройки		3:05	15	13	25	12	30	30	60	/
	Индивидуально			0-20	0-15	20-40	0-20	0-60	0-60	0-80	/

## ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПЕЧКИ

	Мука низкого сорта или плохого качества	Жидкость		Мука		Дрожжи		Избыток соли	Избыток сахара	Недостаток жиров
		Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток	Избыток	Недостаток			
Тесто плохо поднимается	X		X				X	X		
Неровная корочка	X		X				X	X		
Рыхлая мякоть		X			X	X				
Тесто сначала поднялось, но затем опало	X	X			X					
Хлеб бледный и непропекшийся		X			X		X			
На хлебе осталась мука			X	X						
Темная корочка		X			X				X	X

## ОШИБКИ, ОТОБРАЖАЕМЫЕ НА ДИСПЛЕЕ

- **“ННН”** – слишком высокая температура в пекарной камере.  
Остановите программу и откройте крышку на 10-20 минут.
- **“LLL”** – слишком низкая температура в пекарной камере.  
Остановите программу и откройте крышку на 10-20 минут, чтобы камера нагрелась до комнатной температуры.
- **“EE0”** – ошибка сенсора температур.  
Отключите прибор от электросети на 10-20 минут. При повторном появлении ошибки обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## 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 на прибор.
- 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, чтобы исключить их свободное перемещение по таре в процессе транспортировки.
- Храните прибор в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности не выше 70 %, при отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.

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

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

## **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.

## **ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ МОНТАЖА**

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

## **РЕАЛИЗАЦИЯ**

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



Наименование устройства

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Фирма-продавец

Адрес фирмы-продавца

Телефон фирмы-продавца

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

Печать

Подпись покупателя

Отрывной талон 1

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

Уважаемые покупатели!

При оформлении покупки требуется 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](http://www.hyundai-electronics.com.ru); по телефону: 8 800 302 03 94. Только эти сервисные центры имеют право и соответствующую квалификацию обслуживать технику HYUNDAI. Убедительно просим Вас во избежание недоразумений внимательно изучить Инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийные обязательства 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 четырёх) месяцам.

Условия гарантии

- 1. Гарантия предоставляется только на модели, официально поставляемые компанией HYUNDAI и прошедшие сертификацию.
- 2. Гарантия предоставляется покупателям, приобретающим 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 решетки для гриля, стеклянные блюда, роликовые кольца, муфты вала мотора, элементы пароварки, лампы подсветки, спядные 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, термоуплотнители, 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, распылыватели, 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, вызывающие 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 подлежит 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, Korea  
Licensed by Hyundai Corporation Holdings, Korea

Отрывной талон 3	Отрывной талон 2	Отрывной талон 1
Дата поступления	Дата поступления	Дата поступления
Дата выполнения	Дата выполнения	Дата выполнения
Характер ремонта	Характер ремонта	Характер ремонта
Сервисный центр:	Сервисный центр:	Сервисный центр:
Прибор принял, претензий не имею	Прибор принял, претензий не имею	Прибор принял, претензий не имею
Подпись	Подпись	Подпись







# HYUNDAI



## Контактная информация

### Изготовитель:

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

Address: Zhenghe South Road, Leliu Town, Shunde District,  
Foshan City, Guangdong Province 528322, China  
Made in China

### Гуандун Синьбао Электрик Эпплайнс Холдингс Ко., ЛТД

Адрес: 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 «Мерлион»**

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

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

Продукция прошла обязательное подтверждение  
соответствия требованиям технических регламентов  
ЕАЭС.

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

Для получения более подробной информации о приборе  
посетите сайт: **[www.hyundai-electronics.com.ru](http://www.hyundai-electronics.com.ru)**

Адреса сервисных центров указаны на сайте:

**<https://hyundai-electronics.com.ru/support/service/>**

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

Дата производства указана на упаковке.

Срок гарантии: **2 года\***

*\*в соответствии с гарантийными условиями*

