

**HYUNDAI**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

# **ХЛЕБОПЕЧЬ**

## **HYBM-P0513**



## Содержание

Общие меры безопасности .....	3
Специальные меры безопасности .....	4
Описание прибора.....	5
Панель управления .....	6
Программы и функции хлебопечи .....	7
Подготовка к работе.....	10
Порядок работы .....	10
Очистка и уход.....	12
Транспортировка и хранение .....	12
Рецепты и рекомендации.....	13
Ошибки отображаемые на дисплее.....	16
Технические характеристики.....	16
Условия гарантийного обслуживания .....	17
Информация о производителе и импортере .....	20

## ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации.
- Пожалуйста, 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.
- Отключая прибор от сети, держитесь за вилку, не тяните за кабель.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.

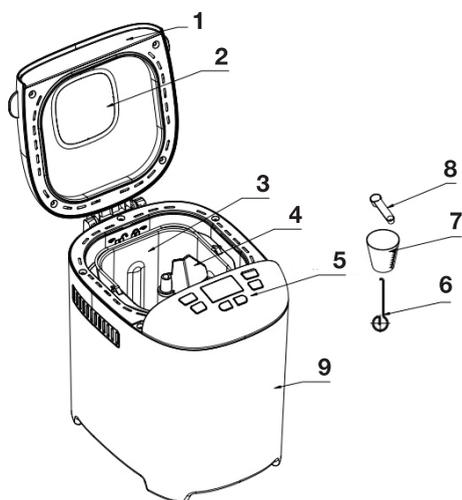
- Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, чувствительными и умственными возможностями, лицами без соответствующего опыта и знаний без предварительного обучения, инструктажа и наблюдения за работой лица ответственного за их безопасность.
- Не разрешайте детям использовать 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.
- Не допускается мойка в посудомоечной машине.
- Не промывайте устройство под струей воды.
- Не используйте устройство в местах повышенной влажности.
- Не передвигайте и не переносите работающее устройство.
- 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 приборы для изъятия хлеба из пекарной камеры.
- Перед включением устройства 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 пожара не помещайте внутрь прибора металлическую фольгу или другие схожие материалы.
- Не превышать количество муки и дрожжей, указанное в рецепте.

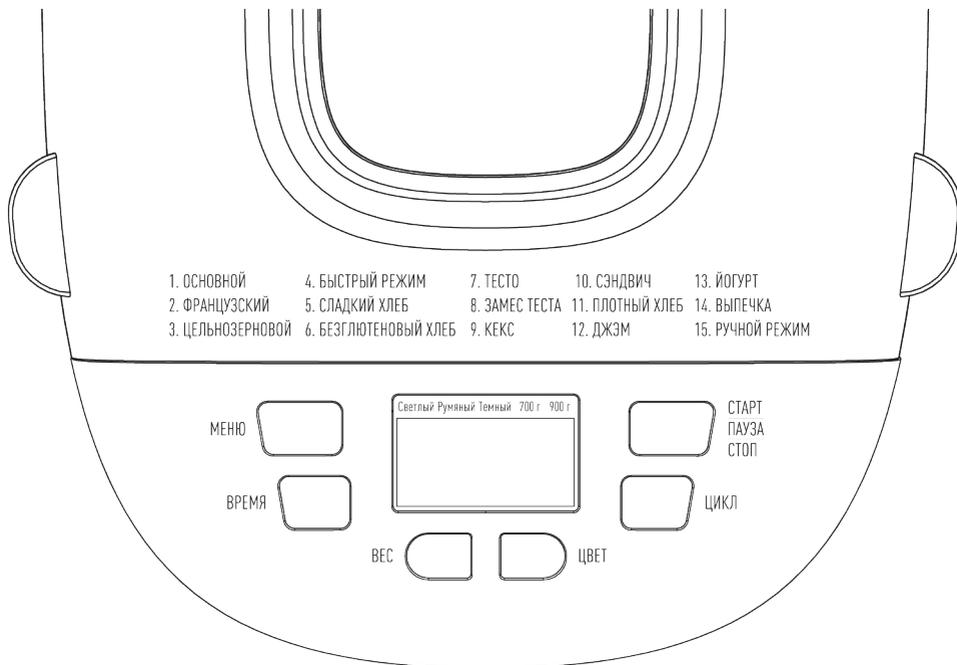
- Во время работы прибора его корпус, пекарная камера и металлические детали нагреваются, будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы.
- Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над прибором при открывании крышки.
- Устанавливайте хлебопечь на термостойкую, сухую и устойчивую поверхность, 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.
- Не блокируйте, не накрывайте и не закрывайте вентиляционные отверстия во время эксплуатации.
- Не стучите по верхней части или краю формы для выпечки, чтобы извлечь хлеб, так как это может повредить форму.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### Панель управления:

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

**ЦВЕТ** – выбор цвета корочки светлый / румяный / темный (не доступно в программах 7, 12).

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

**ВЕС** – выбор размера выпечки 700гр/900гр, на дисплее возле выбранного веса будет отображен значок (не доступно в программах 4,7,9,11,12,14,15).

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

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

# ПРОГРАММЫ И ФУНКЦИИ

*Примечание!*

*Хлебопечь HYUNDAI HYBM-P0513 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**

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

## **2. ФРАНЦУЗСКИЙ**

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

## **3. ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ**

Приготовление дрожжевого хлеба, который готовится в значительной части из цельной пшеничной муки (50% и более). Цельнозерновой хлеб 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. Время предварительного нагрева увеличено, чтоб зерно могло впитать воду. Не рекомендуется использовать таймер отсрочки.

## **4. БЫСТРЫЙ РЕЖИМ**

Как и базовая версия включает все три стадии приготовления, но хлеб готовится быстрее, получается меньшего объема с более плотным мякишем.

## **5. СЛАДКИЙ ХЛЕБ**

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

## **6. БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ**

Для приготовления диетического хлеба, должна быть использована рисовая, кукурузная или гречневая мука, так же можно использовать специальные готовые смеси.

## **7. ТЕСТО**

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

## **8. ЗАМЕС ТЕСТА**

Отдельный режим для замешивания теста.

## **9. КЕКС**

Добавление разрыхлителя или соды позволит получить кекс.

## **10. СЭНДВИЧ**

Выпечка хлеба легкой текстуры с тонкой корочкой.

## **11. ПЛОТНЫЙ ХЛЕБ**

Выпечка хлеба с плотным мякишем.

## **12. ДЖЭМ**

Для приготовления варенья, джемов, топпингов и соусов к выпечке. Благодаря постоянному перемешиванию консистенция получается однородной и хорошо приготовленной.

## **13. ЙОГУРТ**

Режим для приготовления йогурта.

## **14. 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.

## 15. РУЧНОЙ РЕЖИМ

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

Нажмите на кнопку «ЦИКЛ» один раз, на дисплее отобразится KNEAD1(замес1). Нажмите кнопку «ВРЕМЯ» для выбора времени, затем кнопку «ЦИКЛ» для подтверждения.

Нажмите снова ЦИКЛ для перехода далее, на дисплее загорится RISE1(расстой1). Нажмите кнопку «ВРЕМЯ» для выбора времени, затем кнопку «ЦИКЛ» для подтверждения.

Повторите данную процедуру для оставшихся циклов, нажмите «СТАРТ» в конце для подтверждения установок.

Повторно нажмите «СТАРТ» для запуска программы.

*Примечание*

*Данные установки будут сохранены, могут быть использованы в следующий раз.*

## 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.
- После выпечки программа будет завершена, хлебопечь перейдет в режим подогрева.

## ВНИМАНИЕ!

**Не используйте функцию ОТСРОЧКИ СТАРТА с рецептами, которые включают молочные или другие ингредиенты, такие как яйца, молоко, сливки или сыр.**

## ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Данная функция автоматически включается на 60 минут по завершению приготовления. Если вы желаете прервать подогрев, нажмите и удерживайте «СТОП» 3-4 секунды.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

### *Примечание*

*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 и на шильде прибора.
- Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем.
- Убедитесь в том, что все элементы прибора не повреждены.
- Перед первым использованием тщательно промойте все части прибора, которые будут контактировать с пищевыми продуктами в соответствии с рекомендациями настоящей инструкции.
- Просушите и протрите все элементы насухо.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Перед сборкой и разборкой отключайте прибор от электросети.**

**Не включайте прибор без помещенных в него продуктов.**

**Перед первым включением промойте все контактирующие с продуктами детали в теплой воде с добавлением моющего средства.**

**Сразу после окончания эксплуатации прибора рекомендуется промыть все контактировавшие с продуктами элементы, не дожидаясь их засыхания.**

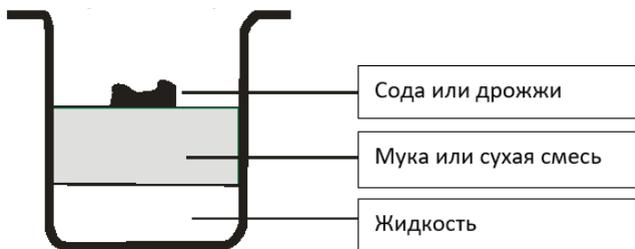
## ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 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 ее маслом или маргарином.

### *Примечание*

*Перед каждым использованием проверьте вручную вращение лопатки провернув ее. Из-за плохой очистки после приготовления, тесто или сахара могут мешать вращению и ведут к перегреву мотора.*

- Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом. Обычно, это происходит в следующем порядке:



- Вставьте пекарную камеру в хлебопечь, затем поверните против часовой стрелки 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.
- Выберите 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».
- «Стоп» включается при нажатии и удержании кнопки (2-4 сек.)
- В режимах 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10 во время приготовления будет подан звуковой сигнал (10 раз), сообщающий о подходящем времени для добавления дополнительных ингредиентов.
- По завершению работы будет подан звуковой сигнал (10 раз), индикатор погаснет, хлебопечь перейдет в режим поддержания температуры на 60мин. Нажмите и удерживайте кнопку «Стоп» для отключения прибора, выньте шнур питания из розетки.
- Откройте крышку хлебопечи, поверните пекарную камеру и достаньте за ручку, переверните 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 мин., извлеките лопатки для замеса теста из хлеба при помощи специального крюка (6), идущего в комплекте.

## **ОЧИСТКА И УХОД**

Рекомендуется производить очистку прибора после каждого использования.

- Отключите хлебопечь от электросети.
- Убедитесь, что пекарная камера остыла.
- Промойте форму для хлеба и тестомесильные лопасти 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 с целью исключения их свободного перемещения по таре в процессе транспортировки.
- Хранение изделий осуществляется в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности не выше 70%.

## РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

<b>ОСНОВНОЙ</b>		
<b>Игредиенты / размер</b>	<b>700гр</b>	<b>900гр</b>
1. Вода	280 мл	320 мл
2. Масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка	1,5 ч. ложки
4. Сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки
5. Мука	3 стакана	3,5 стакана
6. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
<b>ФРАНЦУЗСКИЙ</b>		
<b>Игредиенты / размер</b>	<b>700гр</b>	<b>900гр</b>
1. Вода	280 мл	340 мл
2. Масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Соль	1,5 ч. ложки	2 ч. ложки
4. Сахар	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
5. Мука	3 стакана	3,5 стакана
6. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
<b>ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ</b>		
<b>Игредиенты / размер</b>	<b>700гр</b>	<b>900гр</b>
1. Вода	280 мл	340 мл
2. Масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка	2 ч. ложки
4. Мука цельнозерновая	1 стакан	2 стакана
5. Мука	2 стакана	2 стакана
6. Коричневый сахар	2 ст. ложки	2,5 ст. ложки
7. Сухое молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки
8. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

<b>СЛАДКИЙ</b>		
<b>Игредиенты / размер</b>	<b>700гр</b>	<b>900гр</b>
1. Вода	280 мл	340 мл
2. Растительное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Соль	1,5 ч. ложки	2 ч. ложки
4. Сахар	3 ст. ложки	4 ст. ложки
5. Мука	3 стакана	3,5 стакана
6. Сухое молоко	2 ст. ложки	2 ст. ложки
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
<b>СЭНДВИЧ</b>		
<b>Игредиенты / размер</b>	<b>700гр</b>	<b>900гр</b>
1. Вода	270 мл	340 мл
2. Масло или маргарин	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
3. Соль	1,5 ч. ложки	2 ч. ложки
4. Сахар	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
5. Сухое молоко	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
6. Мука	3 стакана	3,5 стакана
7. Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
<b>БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ</b>		
<b>Игредиенты / размер</b>	<b>700гр</b>	<b>900гр</b>
1. Вода	280 мл	340 мл
2. Масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка	1,5 ч. ложки
4. Сахар	1 ст. ложка	2 ст. ложки
5. Безглютеновая мука	3 стакана	4 стакана
6. Дрожжи	1,5 ч. ложки	1,5 ч. ложки

<b>ПЛОТНЫЙ</b>	
<b>Ингредиент / размер</b>	<b>900гр</b>
1. Молоко	340 мл
2. Масло	3 ст. ложки
3. Соль	1 ч. ложка
4. Коричневый сахар	2,5 ст. ложки
5. Мука	3,5 стакана
6. Дрожжи	1,5 ч. ложки
7. Изюм	0,5 стакана
8. Заменитель сахара	3 ст. ложки
<b>БЫСТРЫЙ</b>	
<b>Ингредиент / размер</b>	<b>900гр</b>
1. Вода (40-50С°)	320 мл
2. Масло	2 ст. ложки
3. Соль	1,5 ч. ложки
4. Сахар	2 ст. ложки
5. Мука	3,5 стакана
6. Дрожжи	1,5 ч. ложки
<b>ТЕСТО</b>	
<b>Ингредиент</b>	
1. Вода	360 мл
2. Масло	2 ст. ложки
3. Соль	1,5 ч. ложки
4. Мука	4 стакана
5. Сахар	2 ст. ложки
6. Дрожжи	1,5 ч. ложки

<b>КЕКС</b>	
<b>Ингредиент</b>	
1. Масло	2 ст. ложки
2. Сахар	8 ст. ложек
3. Яйца	6 шт.
4. Мука рафинированная	2 стакана
5. Лимонный сок	1,5 ч. ложки
6. Дрожжи	1 ч. ложка
<b>ЗАМЕС ТЕСТА</b>	
<b>Ингредиент</b>	
1. Вода	360 мл
2. Масло	2 ст. ложки
3. Соль	1,5 ч. ложки
4. Мука	4 стакана
5. Сахар	2 ст. ложки
<b>ДЖЭМ</b>	
<b>Ингредиент</b>	
1. Фрукты	1,5 стакана
2. Сахар	6 ст. ложек
3. Лимонный сок	2 ст. ложки
4. Загуститель	0,25 стакана
<b>ЙОГУРТ</b>	
<b>Ингредиент</b>	
1. Цельное молоко	1000 мл
2. Натуральный йогурт	100 мл

## Временная таблица

Программа	Вес	Общее время	Замес 1	Ферментация 1	Замес 2	Ферментация 2	Ферментация 3	Выпечка
<b>ОСНОВНОЙ</b>	<b>900гр</b>	3:00	12	20	18	25	40	65
	<b>700гр</b>	2:53	11	20	17	25	40	60
<b>ФРАНЦУЗСКИЙ</b>	<b>900гр</b>	3:50	20	40	25	30	45	70
	<b>700гр</b>	3:40	18	40	22	30	45	65
<b>ЦЕЛЬНО-ЗЕРНОВОЙ</b>	<b>900гр</b>	3:40	12	25	23	35	60	65
	<b>700гр</b>	3:32	11	25	21	35	60	60
<b>БЫСТРЫЙ</b>	/	2:10	12	10	13	/	25	60
<b>СЛАДКИЙ</b>	<b>900гр</b>	2:55	12	5	23	30	40	65
	<b>700гр</b>	2:50	12	5	23	30	40	60
<b>БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ</b>	<b>900гр</b>	2:55	12	10	13	30	40	70
	<b>700гр</b>	2:50	12	5	13	30	40	70
<b>ТЕСТО</b>	/	1:30	25	/	/	30	35	/
<b>ЗАМЕС ТЕСТА</b>	/	0:25	25	/	/	/	/	/
<b>КЕКС</b>	/	1:50	7	4	10	/	9	80
<b>СЭНДВИЧ</b>	<b>900гр</b>	3:00	17	40	8	25	35	55
	<b>700гр</b>	2:55	17	40	8	25	35	50
<b>ПЛОТНЫЙ ХЛЕБ</b>	<b>900гр</b>	2:50	10	5	20	30	35	70
<b>ДЖЭМ</b>	/	1:20	/	15	/	/	45	20
<b>ЙОГУРТ</b>	/	8:00	/	480	/	/	/	/
<b>ВЫПЕЧКА</b>	/	1:00	/	/	/	/	/	10 - 60
<b>РУЧНОЙ РЕЖИМ</b>	/		6 - 14	20 - 60	5 - 20	5 - 40	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 (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			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 камере.  
Остановите программу, откройте крышку на 10-20 минут.
- **“LLL”** – слишком низкая температура в камере.  
Остановите программу, откройте крышку на 10-20 минут для достижения в камере комнатной температуры.
- **“ЕЕО”** – ошибка сенсора температур.  
Отключите прибор от электро сети на 10-20 минут. При повторном появлении ошибки обратитесь в сервисный центр.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 550 Вт

Напряжение: 220-240 В, ~50/60 Гц

Максимальный размер выпечки: 900 г

Дата производства 07.2020

Наименование устройства

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Фирма-продавец

Адрес фирмы-продавца

Телефон фирмы-продавца

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

Печать

Подпись покупателя

## Отрывной талон 1

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец:

Информация о покупателе:

## Отрывной талон 2

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец:

Информация о покупателе:

## Отрывной талон 3

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Продавец:

Информация о покупателе:

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Уважаемый покупатель!

При оформлении покупки требуйте проверки комплектности, внешнего вида и основных режимов работы изделия, правильность и полноту заполнения настоящего гарантийного талона. Компания HYUNDAI выражает Вам признательность на Ваш выбор. При возникновении каких-либо проблем при эксплуатации изделия обращайтесь в ближайшие авторизованные сервисные центра (АЦЦ). Адреса и телефоны Вы можете узнать: в магазине, у наших дилеров, на сайте компании. 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.

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.

1 – Срок гарантии составляет 24 месяца с даты продажи, указанной в гарантийном талоне.

2 – Гарантия включает в себя бесплатную диагностику, ремонт или замену неисправного устройства.

3 – Гарантия действует при условии использования прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации.

4 – Гарантия не включает в себя установку, чистку, техническое обслуживание изделия, порядок которых изложен в инструкции по эксплуатации.

5 – Случаи, на которые гарантия не распространяется:

- механические, тепловые и иные повреждения
- несоблюдение условий транспортировки и эксплуатации
- стихийные бедствия и иные причины, находящиеся вне контроля продавца и/или изготовителя
- попадание внутрь прибора жидкости и/или иных посторонних предметов
- ремонт, произведённый неуполномоченными лицами или организациями

Гарантийный талон действует только при наличии печати продающей организации.

Все поля гарантийного талона обязательны для заполнения.

Отрывной талон 3	Отрывной талон 2	Отрывной талон 1
<i>Дата поступления</i>	<i>Дата поступления</i>	<i>Дата поступления</i>
<i>Дата выполнения</i>	<i>Дата выполнения</i>	<i>Дата выполнения</i>
<i>Характер ремонта</i>	<i>Характер ремонта</i>	<i>Характер ремонта</i>
Сервисный центр:	Сервисный центр:	Сервисный центр:
<i>Прибор принят, претензий не имею</i>	<i>Прибор принят, претензий не имею</i>	<i>Прибор принят, претензий не имею</i>
Подпись	Подпись	Подпись



# HYUNDAI

## Контактная информация

Изготовитель:  
GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES  
HOLDINGS CO., LTD  
South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District,  
Foshan City, Guangdong, China

Импортер в РФ:  
ООО «Хаскел», 143401, Московская обл., г. Красногорск,  
б-р Строителей, д. 4, к. 1, этаж 8, каб. 819  
ИНН 7719269331; ОКПО 14574070

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

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

Licensed by Hyundai Corporation Holdings, Korea

