

# HYUNDAI

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# МУЛЬТИВАРКА HYMC-1610



## **Содержание**

Общие и специальные меры безопасности.....	3
Описание прибора и комплектация.....	6
Панель управления.....	8
Подготовка и порядок работы.....	11
Временная таблица программ и функции.....	13
Рекомендации приготовления.....	15
Ошибки при приготовлении и способы их устранения.....	16
Очистка и уход.....	20
Транспортировка, хранение и утилизация.....	24
Технические характеристики и комплектация.....	24
Условия гарантийного обслуживания.....	26
Сертификация.....	30
Информация о производителе и импортере.....	30

## 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**

- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него имеется достаточно свободного места. Прибор должен находиться на расстоянии не менее 15см от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- Не размещайте прибор в непосредственной близости к стенам и мебели, т.к. при работе из прибора выходит пар, что может вызвать изменение цвета и деформацию предметов мебели и покрытия стен.
- Не накрывайте мультиварку полотенцем и другими предметами в процессе работы, пар должен выходить свободно.
- При использовании прибора устанавливайте его на сухой ровной термостойкой

поверхности, не допускайте закрытия посторонними предметами, скатертями, матерчатыми покрытиями или чем-либо еще вентиляционных отверстий в дне прибора, так как это может привести к перегреву.

- Перед первым использованием рекомендуется прокипятить воду в мультиварке в режиме «Пароварка» в течение 30 минут при заполнении чаши до половины для устранения посторонних запахов и стерилизации.
- Не включайте выполнение программ на мультиварке без установленной внутренней чаши, не вынимайте чашу из мультиварки во время работы программы.
- Не используйте мультиварку рядом с источниками тепла (газовыми или электрическими плитами).
- Во избежание ожогов не касайтесь работающего прибора. По окончании эксплуатации дайте мультиварке остыть.
- Проверьте напряжение, прежде чем включить прибор в сеть.
- Не оставляйте электроприбор включенным в сеть, если не готовите еду.
- Перед тем, как отсоединить прибор от сети, убедитесь, что он находится в режиме ожидания и программа не запущена.
- Никогда не поднимайте/не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети.
- Не поднимайте мультиварку за ручку крышки, это может привести к поломке замка.
- Не переносите прибор с заполненной продуктами внутренней чашей.
- Не прикасайтесь к внутренней чаше во время работы мультиварки.
- Не стучите по внутренней поверхности чаши, не оттирайте ее силой и не используйте для чистки прибора абразивные очистители и агрессивные моющие вещества.
- Не используйте для перемешивания или извлечения продуктов из чаши металлические кухонные принадлежности, они могут повредить антипригарное покрытие. Используйте деревянные, пластиковые или силиконовые принадлежности.
- Не оставляйте кухонные принадлежности в чаше в процессе приготовления.
- Не используйте мультиварку без уплотнительного кольца или если оно повреждено. Для замены уплотнительного кольца обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Не оставляйте продукты или воду в мультиварке на длительное время.
- Не заполняйте чашу продуктами выше отметки максимального уровня.
- Не наливайте в чашу уксус, это может повредить покрытие.
- Не используйте чашу мультиварки для приготовления пищи вне мультиварки, не нагревайте ее на плите и других источниках тепла.
- Не используйте чашу в качестве емкости для смешивания и контейнера для

хранения продуктов.

- Не используйте в приборе неисправную (деформированную) чашу.
- Не заменяйте чашу мультиварки другой емкостью либо чашей от другой мультиварки. Не используйте в приборе деформированную чашу или чашу с повреждением внутреннего покрытия.
- Между съемной чашей и внутренним корпусом не должно быть никаких посторонних предметов.
- При приготовлении крупы соблюдайте рекомендованное соотношение крупы и воды в чаше.
- Спустя некоторое время, чаша может менять цвет из-за контакта с водой и мощными средствами. Это нормально и не является дефектом, мультиварка может без опасений эксплуатироваться дальше.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящим Руководством использования.

## **ОПИСАНИЕ ПРИБОРА**

Мультиварка - это современный многофункциональный прибор для приготовления пищи. Сочетая в себе функции плиты, духового шкафа, пароварки, устройства для приготовления йогурта мультиварка поможет Вам сэкономить место на кухне. С мультиваркой вы сможете легко и быстро приготовить свои любимые блюда. Благодаря возможности самостоятельно устанавливать температуру и время приготовления, данная функция даст Вам поистине безграничные возможности для приготовления разнообразных блюд, от самых простых до кулинарных шедевров. Вы быстро оцените преимущество функций отложенного старта и авто Разогрева блюд, которые позволят Вам приготовить блюдо к определенному времени и сохранить его теплым после приготовления.

- 1-** Кнопка открытия крышки
- 2-** Клапан выпуска пара
- 3-** Дисплей
- 4-** Панель управления
- 5-** Корпус мультиварки
- 6-** Отсек подсоединения шнура питания
- 7-** Плоская ложка для круп
- 8-** Глубокая ложка
- 9-** Мерный стакан
- 10-** Пароварка



## КОМПЛЕКТАЦИЯ

Мультиварка – 1шт

Чаша – 1шт

Шнур питания – 1шт

Мерный стакан – 1шт

Глубокая ложка – 1шт

Плоская ложка – 1шт

Насадка пароварка – 1шт

Инструкция/гарантийный талон – 1шт

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



**Дисплей** – отображает время приготовления и температуру, программу готовки и остальные активные функции.





Удерживайте 2сек. для подтверждения выбранной программы и начала работы. После активации на дисплее начнется обратный отсчет времени приготовления.



#### КНОПКА ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ ПРОГРАММ

Каждое нажатие переключает на следующую программу, на дисплее отображаются базовые уставки времени и температуры работы.



#### КНОПКА ОТМЕНЫ ИЛИ ОСТАНОВКИ РАБОТЫ ПРОГРАММЫ, АКТИВАЦИЯ РЕЖИМА «РАЗОГРЕВ»

После окончания работы любой из программ, мультиварка автоматически переходит в режим «Разогрев» поддерживая блюдо в теплом состоянии при температуре 70-75°C, на дисплее отображается время нахождения в данном режиме индикатор горит.

Для отключения или сброса не правильно выбранной функции/программы – нажмите и удерживайте 2сек. Без выбора программы удерживайте 2сек. для активации режима «Разогрев».

Функцию авторазогрев можно деактивировать, для этого после запуска программы, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Меню», пока индикатор кнопки Отмена/Разогрев не погаснет. Для включения – удерживайте кнопку «Меню» пока индикатор кнопки Отмена/Разогрев загорится.



Используйте данную кнопку для настройки таймера отложенного старта.

После выбора программы коснитесь иконки 1 раз – для установки часов, 2 раза – для установки минут отсрочки старта.

Если при касании кнопка не активна, значит вы не можете выбрать отсрочку старта для данной программы.



Используйте данные кнопки для изменения времени приготовления, отсрочки старта, изменения температуры.



Используйте данную кнопку для настройки температуры приготовления. Настройка температуры программы возможна, если при выборе программы на дисплее загорается данный индикатор



коснитесь данной иконки «ТЕМПЕРАТУРА» 1 раз, установите необходимую температуру используя кнопки «<<» «>>».



Программа для быстрого начала приготовления без возможности выбора температуры и времени. После окончания переходит в режим «Разогрев».

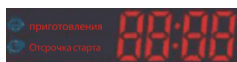
## ПОЯСНЕНИЕ К ИКОНКАМ ДИСПЛЕЯ



Индикатор настройки и выбранной температуры приготовления.



Индикатор работы.



Индикатор времени приготовления, разогрева, таймера отсрочки старта, а так же активных режимов.

## 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, 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 мультиварку на ровную сухую устойчивую поверхность.
- Откройте крышку и извлеките чашу.
- Добавьте ингредиенты в соответствии с рецептом.
- Установите чашу в мультиварку, закройте крышку, убедитесь, что крышка плотно прилегает.
- Подключите прибор к электросети.
- Выберите нужную программу, установите нужное время, температуру, таймер отсрочки, если необходимо.
- Нажмите и удерживайте «Старт» 2сек. для начала работы
- По окончании работы мультиварка перейдет в режим «Разогрев», для отключения нажмите и удерживайте кнопку «Отмена» 2сек.
- Отключите устройство от сети, извлеките чашу.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Помните, что по окончании процесса приготовления, крышка и чаша - очень горячие! Будьте осторожны, используйте кухонные рукавицы, чтобы избежать ожогов! Не ставьте горячую чашу на скатерть, пластиковые или другие термочувствительные поверхности, которые могут загореться или расплавиться!**

## ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

Программа	Описание	Базовое время работы программы	Интервал изменения времени работы	Базовая температура	Изменение и интервал температуры приготовления	Функция отсрочки старта	Авто разогрев
МУЛЬТИПОВАР	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры в диапазоне 35-170°C с шагом изменения в 5°C. При приготовлении блюд на температуре до 80°C функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Меню» после запуска программы приготовления. При этом индикатор «Подогрев/Отмена» будет гореть.	15 мин	5 мин - 1 ч / 1 мин 1 ч - 12 ч / 5 мин		35-170 °C	Да	Да
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке.	10 мин	5 мин - 1 ч 30 мин / 1 мин			Да	Да
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1 ч	20 мин - 12 ч / 5 мин			Да	Да
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд. Допускается жарить продукты с открытой крышкой прибора.	15 мин	5 мин - 1 ч 30 мин / 1 мин	160 °	100-160°	Нет	Да
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1 ч	20 мин - 8 ч / 5 мин			Да	Да
НА ПАРУ	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше. Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь «Таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов»	15 мин	5 мин - 2 ч / 5 мин			Да	Да

Программа	Описание	Базовое время работы программы	Интервал изменения времени работы	Базовая температура	Изменение и интервал температуры приготовления	Функция отсрочки старта	Авто разогрев
МАКАРОНЫ	Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок,пельменей и других полуфабрикатов. После закипания воды прибор подаст звуковой сигнал: откройте крышку и поместите продукт в кипящую воду. Закройте крышку и повторно нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени приготовления.	8 мин	2 мин - 20 мин / 1 мин			Нет	Да
ТОМЛЕНИЕ	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного.	5 ч	1 ч - 8 ч / 10 мин			Да	Да
ВАРКА	Варка овощей и бобовых.	40 мин	5 мин - 2 ч / 5 мин			Да	Да
ВЫПЕЧКА	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста.	1 ч	20 мин - 8 ч / 5 мин			Да	Да
КРУПЫ	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассыпчатых каш на воде.	25 мин	5 мин - 4 ч / 5 мин			Да	Да
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова, с мясом, рыбой, птицей и овощами.	1 ч	20 мин - 1 ч 30 мин / 10 мин			Да	Да
ЙОГУРТ	Приготовление различных видов йогурта.	8 ч	6 ч - 12 ч / 10 мин			Да	Да
ПИЦЦА	Приготовление пиццы.	25 мин	20 мин - 1 ч / 5 мин			Да	Да
ХЛЕБ	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста. В течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание. Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки.	3ч	1 ч - 6 ч / 10 мин			Да	Нет
ДЕСЕРТЫ	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод.	1 ч	5 мин - 4 ч / 5 мин			Да	Да
ЭКСПРЕСС	Быстрое приготовление риса, рассыпчатых каш на воде. Для запуска программы приготовления в режиме ожидания нажмите и в течение нескольких секунд удерживайте кнопку «ЭКСПРЕСС».	30 мин	Программа предусматривает автоматическое отключение после полного выкипания воды.			Нет	Нет

## **РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

- Для приготовления овощей и других продуктов на пару налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару.
- Для приготовления молочных каш используйте пастеризованное молоко малой жирности, при использовании цельного молока разбавляйте его питьевой водой в пропорции 1:1. Перед приготовлением смазывайте чашу мультиварки сливочным маслом. Уменьшайте или увеличивайте количество ингредиентов только пропорционально.
- При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон,пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши не закрывайте крышку прибора в течение нескольких минут после загрузки продуктов в кипящую воду.
- Во время приготовления хлеба, выпечки или йогурта следите за тем, чтобы исходные ингредиенты занимали не более половины объема чаши.
- Не открывайте крышку мультиварки на этапе расстойки теста. От этого зависит качество выпекаемого продукта.
- При приготовлении во фритюре помещайте корзину с продуктами в уже разогретое масло. Используйте в качестве фритюра только рафинированное растительное масло. Готовьте с открытой крышкой. Помните о том, что масло очень горячее! Во избежание ожога используйте кухонные рукавицы и не наклоняйтесь над устройством. Не используйте одно и то же масло для повторного приготовления продуктов во фритюре.
- Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

## ОШИБКИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены возможные причины и пути решения.

### БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины		Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным		Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать рецепту.
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла	При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т.п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме



## ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать рецепту.
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность

## ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать рецепту. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке

## БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать рецепту.
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

## ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

Продукты перемешивали слишком часто	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные для данной модели прибора

## ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

## ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром не были взбиты	Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать рецепту.
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна или недостаточно вымешано тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

## РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ

Продукт	Вес, г/ Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежемороженый)	500	500	5
Манты/хинкали	500	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	95
Овощи (свежемороженые)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

### Примечание

Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от свойств конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТЕМПЕРАТУРНЫХ РЕЖИМОВ В ПРОГРАММЕ «МУЛЬТИПОВАР»

Температура, °C	Рекомендации по использованию	Температура, °C	Рекомендации по использованию
35	Расстойка теста и приготовление уксуса	105	Приготовление холодца
40	Приготовление йогуртов	110	Стерилизация
45	Приготовление закваски	115	Приготовление сахарного сиропа
50	Брожение	120	Приготовление рульки
55	Приготовление помадки	125	Приготовления тушеного мяса
60	Приготовление зеленого чая либо детского питания	130	Приготовление запеканки
65	Варка мяса в вакуумной упаковке	135	Обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки
70	Приготовление пунша	140	Копчение
75	Пастеризация, приготовление белого чая	145	Запекание овощей и рыбы в фольге
80	Приготовление глинтвейна	150	Запекание мяса в фольге
85	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления	155	Жарка изделий из дрожжевого теста
90	Приготовление красного чая	160	Жарка птицы
95	Приготовление молочных каш	165	Жарка стейков
100	Приготовление безе или варенья	170	Приготовление куриных наггетсов, картофеля фри

## ОЧИСТКА И УХОД

Рекомендуется производить очистку прибора после каждого использования.

**ВНИМАНИЕ!** Будьте аккуратны при очистке резиновых (силиконовых) деталей мультиварки, их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора!

### ОЧИСТКА КОРПУСА

- Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

## ОЧИСТКА ЧАШИ

- Рекомендуется очищать чашу вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды.
- При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

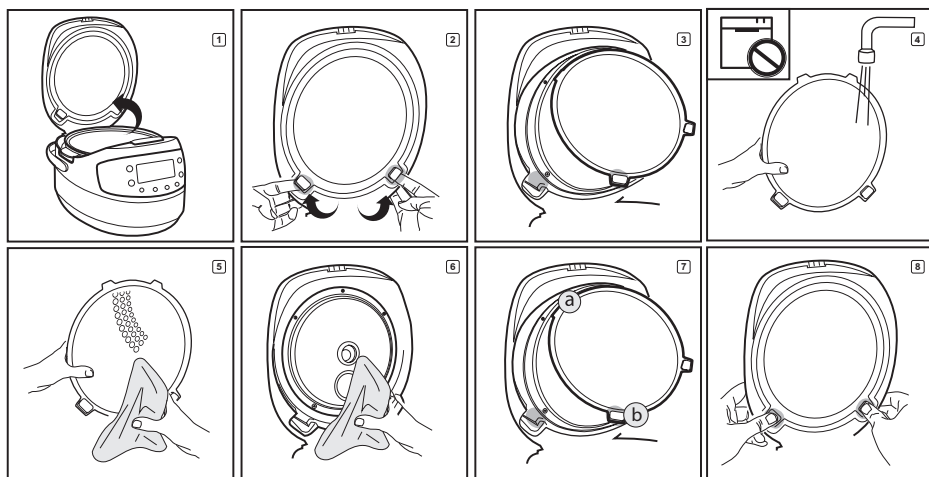
### Примечание

При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Это не является признаком дефекта чаши.

## ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ КРЫШКИ

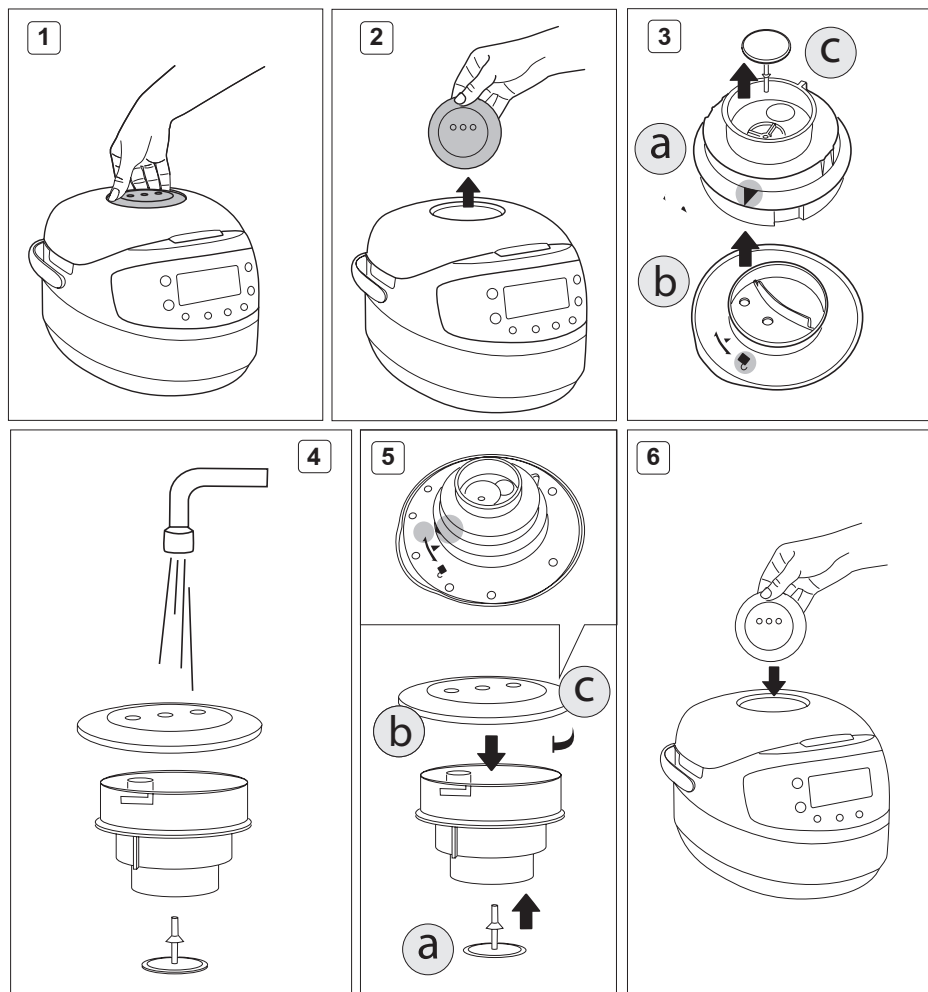
- Для очистки основной и съемной внутренней крышек используйте влажную кухонную салфетку или губку. Перед установкой внутренней крышки вытрите поверхности обеих крышек насухо.

### Порядок извлечения и установки внутренней крышки



## ОЧИСТКА СЪЕМНОГО ПАРОВОГО КЛАПАНА

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора.



**ВНИМАНИЕ!** Во избежание деформации резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке.

## УДАЛЕНИЕ КОНДЕНСАТА

- В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный в задней части прибора. Для очистки контейнера промойте его под струей воды, следуя вышеупомянутым правилам. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

## ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

- При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.
- Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.

***ВНИМАНИЕ! Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!***

- Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой.
- Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.
- При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.
- При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.

### *Примечание*

*При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.*

## **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%.

## **УТИЛИЗАЦИЯ**

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиНом 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.»

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Мощность: 850 Вт

Напряжение: 220-240 В, ~50/60 Гц

Объем чаши: 5л



## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 - E4	Системная ошибка, возможны перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
На дисплее возникло сообщение о системной ошибке: E5 - E7	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, откройте крышку и дайте ему остыть в течение 10–15 минут, после чего продолжайте приготовление
		Не доливайте воду в чашу во время работы программ «МУЛЬТИПОВАР» (при установке температуры выше 100 °C) и «ЖАРКА»
		При установке температуры выше 120 °C в программе «ЖАРКА» и выше 130 °C в программе «МУЛЬТИПОВАР» готовьте с открытой крышкой
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Подключите прибор к электросети
	Неисправна электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Нарушена герметичность соединения чаши и внутренней крышки мультиварки	Чаша неровно установлена в корпус прибора
		Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет
		Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена
		Установите чашу ровно, без перекосов
		Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
		Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

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

Уважаемый покупатель!

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.av-hyundai.ru](http://www.av-hyundai.ru); по телефону: 8 800 302 03 94. Только эти сервисные центры имеют право и соответствующую квалификацию обслуживать технику HYUNDAI. Убедительно просим Вас во избежание недоразумений внимательно изучить Инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийные обязательства обретают силу при возможности однозначного определения гарантийности изделия, для чего необходимо: наличие правильно и четко указанных в гарантийном талоне модели, серийного номера, даты выпуска, гарантийного срока; а также совпадение серийного номера и модели на изделии с указанными в гарантийном талоне. Запрещается вносить какие-либо изменения в идентификационные данные в гарантийном талоне и на изделии, а также стирать их или переписывать. Нарушение этих условий может привести к необходимости проведения экспертизы для установления гарантийности изделия. Данным гарантийным талоном компания HYUNDAI подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, в случае обнаружения недостатков изделия. Однако, компания HYUNDAI оставляет за собой право отказать в гарантийном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий. Все условия гарантийных обязательств действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они представлены.

### 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

- Гарантия предоставляется только на модели, официально поставляемые компанией HYUNDAI и прошедшие сертификацию.
- Гарантия предоставляется покупателям, приобретающим и использующим свой товар для личных или бытовых нужд.
- Покупатель обязуется при возникновении неисправности в изделии обратиться в АСЦ для проведения гарантийного ремонта.
- Гарантийные обязательства не распространяются на расходные материалы, а также на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия.

### Для всех видов изделий:

- на аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), зарядные устройства, лампы;
  - на соединительные кабели, антенны и переходники для них, наушники, микрофоны, носители информации различных типов (аудио- и видеокассеты, диски с программным обеспечением и драйверами, карты памяти);
  - на чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию. Дополнительно:
    - для холодильников - на наполнители запахов, очистители воздуха (биодезодораторы), фильтры, полки;
    - для микроволновых печей - на тарелки, вентерь, решетки;
    - для пылесосов - на шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры;
    - для стиральных машин - на фильтры, шланги для подвода/слива воды.
5. На пульты дистанционного управления, как комплектующие к основному изделию, действует ограничение гарантии 3 (три) месяца с даты продажи основного изделия. Замена или ремонт по истечении указанного срока производится на платной основе.
6. Изделие снимается с гарантийного обслуживания, если недостатки вызваны:
- механическим повреждением, возникшим после передачи товара потребителю;
  - несоблюдением условий эксплуатации, случайными повреждениями или ошибочными действиями пользователей; - преднамеренным или случайным использованием режимов, не описанных в инструкции;
  - неправильным использованием описанных в инструкции режимов настройки;
  - нарушением правил хранения и (или) транспортировки;
  - попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, животных и продуктов их жизнедеятельности и т.п.; - ремонтом изделия не уполномоченными на это лицами;
  - повреждениями, вызванными бытовыми грызунами;
  - использованием изделий в целях, для которых оно не предназначено;
  - действиями непреодолимой силы (стихий, пожаром, аварией, природной катастрофой, бытовыми факторами, случайными внешними факторами - гроза, бросок напряжения и т.д.), а также внезапными несчастными случаями;
  - неправильным подключением, несоответствием Государственным стандартам параметров питающих, телекоммуникационных, кабельных сетей и других подобных внешних факторов и (или) плохим уходом за изделием;
  - использованием изделия в производственных, коммерческих, а также в иных других целях, не соответствующих его прямому назначению; - использованием нестандартных и (или) некачественных расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различных типов (включая, но не ограничиваясь аудио- и видеокассетами, дисками с программным обеспечением и драйверами, картами памяти);
  - иными случаями, предусмотренными действующим законодательством.
7. Изделие может быть снято с гарантийного обслуживания, если будет установлено, что нарушены гарантийные пломбы, имеются следы разборки и других, не предусмотренных инструкцией по эксплуатации вмешательства.
8. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие выхода из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы или ограниченным гарантийным сроком.
9. Установка техники, при необходимости, может быть осуществлена специалистами большинства авторизованных сервисных центров и магазинов-продавцов как дополнительная платная услуга. При этом лицо, установившее технику, несет ответственность за правильность установки. Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки техники как для надежной работы изделия, так и для дальнейшего полного гарантийного обслуживания. Требуется от установившего Вашу технику специалиста квитанцию со всеми необходимыми сведениями об установке Вашего изделия.
10. Компания HYUNDAI снимает с себя ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделиями HYUNDAI людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил эксплуатации и установки изделия.

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

**Импортер/дистрибутор:** ООО «Хаскел», г. Красногорск, бульвар Строителей, д. 4, к.1, этаж 8, ка6.819

**Телефон сервисной службы:** 8-800-302-0394, **сайт:** [www.av-hyundai.ru](http://www.av-hyundai.ru) Licensed by Hyundai Corporation Holdings, Korea

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





# HYUNDAI

## Контактная информация

### Изготовитель:

Жонгшан Поланс Электрик Эплайнс Ко.,Лтд,  
411 Донгфу Роад Донфенг Таун Жонгшан Сити Гуангдонг Китай

### 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

ИНН 7719269331

ОКПО 14574070

Произведено в Китае

Расчетный срок службы изделия: 5 лет

Гарантийный срок: 2 года со дня покупки

Дата изготовления указана на шильде устройства

По лицензии HYUNDAI Corporation Holdings, Корея

Продукция прошла обязательное подтверждение соответствия требованиям технических регламентов ЕАЭС

