

**HYUNDAI**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

# **МУЛЬТИВАРКА**

**HYMC-2400**



## **Содержание**

Общие и специальные меры безопасности.....	3
Описание прибора и комплектация.....	6
Панель управления.....	8
Подготовка и порядок работы.....	11
Временная таблица программ.....	13
Рецепты и советы.....	15
Очистка и уход.....	23
Транспортировка, хранение и утилизация.....	23
Технические характеристики.....	24
Условия гарантийного обслуживания.....	25
Сертификация.....	28
Информация о производителе и импортере.....	28

## 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 автоподогрева блюд, которые позволят Вам приготовить блюдо к определенному времени и сохранить его теплым после приготовления.

- 1-** Ручка открытия крышки
- 2-** Кнопка открытия крышки
- 3-** Клапан выпуска пара
- 4-** Емкость для сбора конденсата
- 5-** Дисплей
- 6-** Панель управления
- 7-** Корпус мультиварки
- 8-** Отсек подсоединения шнура питания
- 9-** Плоская ложка для круп
- 10-** Глубокая ложка
- 11-** Мерный стакан
- 12-** 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.





## КНОПКА ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ ПРОГРАММ

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



## ДЕТАЛЬНАЯ НАСТРОЙКА КАЖДОЙ ИЗ ПРОГРАММ.

### Коснитесь данной иконки для настройки:

**1 раз** - времени приготовления для каждой программы

**2 раза** - отсрочки приготовления (не вкл. время приготовления) для всех программ кроме «Макароны», «Жарка», «Глубокая жарка»

**3 раза** - температуры приготовления только в программах «Жарка», «Глубокая жарка», «Хрустящий рис», «Мультишеф»

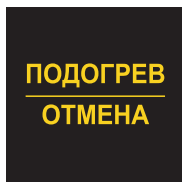


Используйте данные кнопки для изменения времени приготовления, отсрочки старта, изменение температуры.



## СТАРТ

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



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

После окончания работы любой из программ (кроме «Йогурт»), мультиварка автоматически переходит в режим «Подогрев» поддерживая блюдо в теплом состоянии, на дисплее отображается время нахождения в данном режиме.

Для отключения подогрева или сброса не правильно выбранной функции/программы – нажмите и удерживайте 2сек

Без выбора программы удерживайте 2сек. для активации режима «Подогрев».

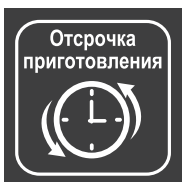
## ПОЯСНЕНИЕ К ИКОНКАМ ДИСПЛЕЯ



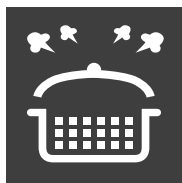
Индикация установки времени приготовления и оставшегося времени работы после запуска.



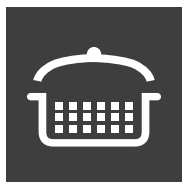
Индикация возможности настройки температуры приготовления.



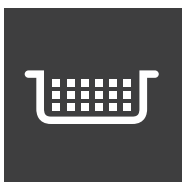
Индикация установки времени отсрочки приготовления и времени до запуска.



Работа мультиварки по программе.



Работа функции «Подогрев».



Работа мультиварки по программе, без автоматического перехода в режим подогрева по завершению.

## 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 2сек. «Старт» для начала работы по программе.
- По окончании работы мультиварка перейдет в режим «Подогрев», 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!

**ПАСТА** – особенности работы данного режима в том, что мультиварка не переходит в режим поддержания температуры после окончания времени.

Выберете режим «Паста», нажмите «Старт». После истечения времени (на дисплее отображено 00:00), мультиварка подаст звуковой сигнал, необходимо загрузить макароны и нажать «Старт», на дисплее будет отображено время - 00:08, по окончании мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим подогрева.

Если загрузка не произошла, каждые 30 сек. будет звучать напоминание, а через 5 минут мультиварка автоматически отключится.

## **ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**

Во время работы программы нажмите кнопку «Настройка», время работы начнет мигать, установите необходимо используя кнопки «<» «>». Повторное нажатие кнопки «Настройка» даст возможность настроить температуру(если в данной программе есть такая возможность). Подтверждение новых установок произойдет автоматически через 3 сек.

## ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

№	Программа	Базовая температура / шаг изменения	Базовое время приготовления	Установки время приготовления / шаг изменения	Отсрочка приготовления	Подогрев
1	Рис	105/5 °С	55 мин.	5 мин. - 4час / 5 мин.	+	+
2	Кекс	130/5 °С	50 мин.	10 мин. - 8час / 5 мин.	+	+
3	Суп	100/5 °С	60 мин.	5 мин. - 8час / 5 мин.	+	+
4	Гречка	100/5 °С	35 мин.	5 мин. - 2час / 5 мин.	+	+
5	Йогурт	40/5 °С	8 час	5 мин. - 12час / 5 мин.	+	-
6	Пароварка	100/5 °С	30 мин.	5 мин. - 2час / 5 мин.	+	+
7	Паста	115/5 °С	8 мин.	2 мин. - 1час / 1 мин.	-	+
8	Жарка	150/5 °С	15 мин.	5 мин. - 1,5час / 1 мин.	-	+
9	Пицца	160/5 °С	30 мин.	10 мин. - 1час / 5 мин.	+	+
10	Овсянка	100/5 °С	30 мин.	5 мин. - 4час / 1 мин.	+	+
11	Запекание	130/5 °С	60 мин.	15 мин. - 4час / 5 мин.	+	+
12	Топленое молоко	102/5 °С	20 мин.	5 мин. - 1час / 1 мин.	+	+
13	Бобы	110/5 °С	50 мин.	5 мин. - 8час / 5 мин.	+	+
14	Овощи	110/5 °С	40 мин.	5 мин. - 4час / 5 мин.	+	+
15	Мясо	100/5 °С	1 час. 30 мин.	10 мин. - 6час / 5 мин.	+	+
16	Десерт	95/5 °С	40 мин.	10 мин. - 4час / 5 мин.	+	+
17	Тушение	100/5 °С	55 мин.	5 мин. - 4час / 5 мин.	+	+
18	Медленное варение	1й час - 100°С	3 час	10 мин. - 12час./10 мин.	+	+
		2й час - 95°С				
		3й час - 90/5 °С				

## ВРЕМЕННАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

№	Программа	Базовая температура / шаг изменения	Базовое время приготовления	Установки время приготовления / шаг изменения	Отсрочка приготовления	Подогрев
19	Фритюр	170/5 °С	20 мин.	5 мин. - 1 час. / 1 мин.	-	+
20	Пирог	120/5 °С	60 мин.	5 мин. - 4 час. / 5 мин.	+	+
21	Молочная каша	99/5 °С	30 мин.	5 мин. - 1,5 час. / 1 мин.	+	+
22	Плов	130/5 °С	60 мин.	5 мин. - 2 час. / 5 мин.	+	+
23	Подогрев	70 °С		24 час	-	+
24	Мульти-ШЕФ	100/1 °С	30 мин.	2 мин.- 15 час./1 мин.	+	+

## РЕЦЕПТЫ И СОВЕТЫ

### *Примечание*

*Ниже приведены базовые рецепты на некоторые программы, больше рецептов вы найдете в Сети ИНТЕРНЕТ.*

### **Программа «Рис»**

*Рис с овощами*

*Ингредиенты:*

*Рис - 1 стакан.*

*Морковь - 1 шт.*

*Кукуруза консервированная - 200 г.*

*Горох свежий - 150 г.*

*Вода - 1,5 ст.*

*Соли́ть по вкусу.*

*Способ приготовления:*

*Морковь нарезать мелкими кубиками, горох - кусочками длиной 1 см. Все ингредиенты выложить, посолить и перемешать в чаше мультиварки. Установите режим «Рис» на 9 минут.*

***Совет: вместо свежего зеленого горошка можно взять замороженную стручковую фасоль; вместо консервированной кукурузы - замороженную.***

### **Программа «Плов»**

*Плов из баранины*

*Ингредиенты:*

*Баранина - 350 г.*

*Рис вареный - 250 г.*

*Масло - 5 ст. л.*

*Морковь - 200 г.*

*Репчатый лук - 2 шт.*

*Изюм - 50 г.*

*Чеснок - 2 головки.*

*Вода - 300 мл.*

*Приправа для плова - 50 г.*

*Зира (тмин) - 1 ст. л.*

*Нут - 100 г.*

*Соли́ть по вкусу.*

*Перец - по вкусу.*

Способ приготовления:

Нут предварительно замочить на ночь. В отдельную емкость замочите в горячей воде изюм и рис, оставьте на время приготовления. Морковь нарезать кубиками, лук - полукольцами, баранину - кусочками. В мультиварку налить масло, добавить лук, морковь и мясо, установить режим «Жарка» на 10 минут. Слейте воду с изюма и риса, ингредиенты добавить в чашу мультиварки, залить водой. Установите режим «Плов» на 40 минут.

## **Программа «Молочная каша»**

*Овсяная каша*

*Ингредиенты:*

*Молоко (вода) - 3 ст.*

*Овсяные хлопья - 1 ст.*

*Сливочное масло - 50 г.*

*Соль - 0,5 ч.л.*

*Сахар - 2 ст.л.*

Способ приготовления:

В чашу мультиварки насыпать овсяные хлопья. Добавьте молоко (воду), соль и сахар по вкусу.

Чтобы приготовить овсянку с задержкой по времени, рекомендуется использовать молоко с водой 50/50%. Если вы готовите кашу без отсрочки, закройте мультиварку крышкой и установите режим «Молочная каша» на 15 минут.

По окончании времени приготовления рекомендуется оставить кашу в мультиварке с закрытой крышкой еще на 5 минут в режиме «Разогрев», добавить сливочное масло.

## **Программа «Овощи»**

*Ризотто с изюмом и курагой*

*Ингредиенты:*

*Рис - 2 стакана.*

*Вода - 4 стакана.*

*Репчатый лук - 2 шт.*

*Морковь - 2 шт.*

*Сушеные абрикосы и изюм - по вкусу.*

*Оливковое масло - 100 мл.*

*Солить по вкусу.*

Способ приготовления:

Нагрейте оливковое масло и обжарьте мелко нарезанный лук до светло-золотистого цвета в режиме «Жарка».

Затем добавить нарезанную морковь и обжарить ее с луком.

Добавить рис и перемешать.



Добавить курагу, изюм, соль и залить горячей водой. Закройте мультиварку крышкой, нажмите кнопку «Овощи» и варите 25 минут, пока рис не станет мягким.

## **Программа «Гречка»**

*Гречка с грибами и базиликом*

*Ингредиенты:*

*Гречка - 2 ст.*

*Вода - 4 стакана.*

*Грибы (свежие или замороженные) - 300 г.*

*Репчатый лук - 2 шт.*

*Масло - 3 ст. л.*

*Базилик - 1 ч.*

*Сушеная зелень - 1 ч.*

*Соль, черный молотый перец - по вкусу.*

**Способ приготовления:**

Лук нарезать полукольцами, грибы нарезать кружочками. В миску налить масло, положить лук.

Включите программу «Овощи» на 15 минут. Обжарить лук, помешивая. Добавить грибы и продолжать жарить до конца программы. Добавить промытую гречку, зелень, базилик, соль, перец и залить водой, перемешать. Включите программу «Гречка» на 40 минут. Готовьте, не помешивая. По окончании программы подержать под крышкой еще 10-15 минут.

## **Программа «Суп»**

*Тыквенный суп-пюре с тимьяном и тыквенными семечками*

*Ингредиенты:*

*Тыква - 500 г.*

*Сливки 22% - 500 мл.*

*Репчатый лук - 1 шт.*

*Тимьян - 1 веточка.*

*Тыквенные семечки - 50 г.*

*Сыр рикотта - 100 г.*

*Отвар или вода - 400 мл.*

*Соль, молотый перец - по вкусу.*

**Способ приготовления:**

Тыкву нарезать мелкими кубиками, лук мелко нарезать. Установите режим «Жарка» на 8 минут, выложите лук. Добавьте бульон или воду, установите режим «Суп» на 15 минут, после процесса приготовления заправьте сливками. Вылить суп в отдельную емкость, взбить блендером до однородной массы. Добавьте листья тимьяна. При подаче посыпать обжаренными тыквенными семечками и рикоттой.

Совет: можно использовать мясной, овощной или просто водный бульон.

## **Программа «Поджарка»**

*Мясо по-сицилийски*

*Ингредиенты:*

*Мясо (баранина без костей) - 500 г.*

*Капуста - 1/3 кочана.*

*Картофель - 3 шт.*

*Баклажан - 1 шт.*

*Репчатый лук - 1 шт.*

*Изюм - 50 г.*

*Цедра лимона - 1 ч.*

*Петрушка - 1 пучок.*

*Вино белое сухое - 0,5 ст.*

*Масло - 3 ст. л.*

*Чеснок, соль, перец - по вкусу.*

**Способ приготовления:**

Изюм промыть и замочить в теплой кипяченой воде на 10 минут.

Мясо помыть и нарезать кусочками шириной около 3 см. Чеснок очистить и порезать. Выложить мясо в миску, добавить цедру лимона, чеснок, соль, перец и масло. Все тщательно перемешать и дать настояться 20 минут. Баклажаны вымыть и нарезать кубиками. Выложить кубики в миску, залить холодной слегка подсоленной водой и оставить на 20 минут. Капусту нарезать крупными кусочками. Картофель и лук очистить и нарезать кубиками. Вымойте, обсушите и нарежьте петрушку. Установите режим «Поджарка», разогрейте масло и обжарьте на нем картофель. Добавить лук и мясо с маринадом и жарьте еще 20 минут. Выложите капусту, баклажаны и оставьте блюдо еще 15 минут.

## **Программа «Бобы»**

*Треска с фасолью*

*Ингредиенты:*

*Филе трески - 4 штуки.*

*Оливковое масло - 2 ст. л.*

*Лук зеленый - 1 пучок.*

*Чеснок - 2 зубчика.*

*Фасоль (вареная) - 400 г.*

*Вода - 1 ст.*

*Мята - 2 веточки.*

*Соль, перец - по вкусу.*

**Способ приготовления:**

Зеленый лук нужно промыть, обсушить и измельчить вместе с чесноком. Установите режим «Жарка». В чаше мультиварки разогреть оливковое масло, выложить в чашу рыбу, зеленый лук, чеснок и перемешать.

Добавить отварную фасоль и немного воды, посолить и поперчить по вкусу. Сверху на рыбу выложить фасоль, закрыть крышкой, готовить еще 30 минут в режиме «Бобы».

## **Программа «Тушение»**

*Говядина с сухофруктами*

*Ингредиенты:*

*Говядина (мякоть) - 400 г.*

*Чернослив - 150 г.*

*Сушеные абрикосы - 150 г.*

*Болгарский перец - 2 шт.*

*Яблочный сок - 200 мл.*

*Масло - 2 ст.*

*Репчатый лук - 1 шт.*

*Соль и перец для вкуса.*

*Способ приготовления:*

Залить сухофрукты кипятком и настаивать 10 минут. Разрежьте пополам или оставьте целиком. Очистите тыкву, натрите на терке и вырежьте синие прожилки. Нарезать порциями. Слегка взбейте каждый кусок кулинарным молотком. Лук очистить, промыть и нарезать полукольцами. Включите на дисплее мультиварки режим «Жарка» на 10 минут. Добавить в чашу растительное масло и выложить нарезанный лук, обжарить 3-5 минут до мягкости. Выложите говядину и обжарьте до конца времени. Это необходимо, чтобы мясо образовало корочку и его сок запечатался внутри. Болгарский перец очистить, промыть и нарезать соломкой. В чашу мультиварки добавить нарезанный перец, включить режим «Тушение» на 45 минут. Выложите в миску сухофрукты, добавьте яблочный сок. Закройте крышку и готовьте блюдо до звукового сигнала.

## **Программа «Фритюр»**

*Куриные наггетсы*

*Ингредиенты:*

*Куриная грудка без кожи - 500 г.*

*Яйца - 2 шт.*

*Панировочные сухари - 0,5 ст.*

*Мука - 0,2 ст.*

*Масло - 500 мл.*

*Орегано сушеный зеленый - 1 ч.л.*

*Соль, черный молотый перец - по вкусу.*

*Способ приготовления:*

Грудку промыть, обсушить и нарезать прямоугольными кусочками длиной 4-5 см и толщиной 2 см, посолить. Муку смешать с орегано и вылить в полиэтиленовый

пакет. Положить кусочки курицы в пакет и хорошо взболтать, чтобы мясо было равномерно покрыто мукой. Белки отделить от желтков. Взбить белки вилкой. Выложите панировочные сухари в отдельную тарелку. Налейте в миску 500 мл масла. Закройте крышку и включите программу «Фритюр» на 25 минут. Обмакните каждый кусок грудки во взбитые яичные белки, затем обваляйте в панировочных сухарях и выложите на тарелку в один слой. Когда масло нагреется, откройте крышку и опустите ингредиенты во чашу. Обжарьте нагетсы до светло-золотистого цвета и поместите на дуршлаг или сито, чтобы удалить излишки масла.

## **Программа «Пароварка»**

*Куриные паровые котлеты*

*Ингредиенты:*

*Филе (куриное) - 400 г.*

*Репчатый лук - 1 шт.*

*Белый хлеб - 4 ломтика.*

*Молоко - 0,5 ст.*

*Яйца - 1 шт.*

*Масло - 1 ст. л.*

*Соль, перец - по вкусу.*

**Способ приготовления:**

Куриное филе промыть, обсушить и измельчить на мясорубке. Замочите хлеб в молоке и слегка отожмите.

Лук очистить и мелко нарезать. Установите режим «Жарка».

Разогрейте масло и обжарьте на нем лук. Смешать куриный фарш, хлеб, жареный лук и сырое яйцо. Добавьте соль и перец по вкусу.

Тщательно перемешайте фарш. Смочите руки водой и сформируйте небольшие котлетки.

Поместите котлеты в насадку пароварку.

В чашу мультиварки налить кипяток, установить режим «Пароварка», варить котлеты 40 минут.

## **Программа «Запекание»**

*Фаршированный картофель*

*Ингредиенты:*

*Картофель - 8 шт.*

*Сосиски - 2-3 шт.*

*Зелень, сыр, соль, майонез по вкусу.*

**Способ приготовления:**

Картофель тщательно вымыть и вырезать ямочки. Картофель выложить в насадку пароварку. Выберите программу «Пароварка», время приготовления составляет 40 минут.

Готовый картофель остудить. Нарезанный картофель нарезать небольшими кусочками и обжарить до хрустящей корочки. Колбаски нарезать, зелень нашинковать.

Смешать жареный картофель, зелень, сосиски и майонез.

Картофель начинить начинкой и выложить в чашу мультиварки. Сверху посыпать тертым сыром. Установите программу «Запекание» и время приготовления 20 минут, готовьте до конца программы.

## **Программа «Пицца»**

*Фриттата с овощами и беконом*

*Ингредиенты: Яйцо - 3 шт.*

*Сливки 22% - 100 мл.*

*Кабачки - 1 шт.*

*Грибы - 150 г.*

*Бекон ж / к - 100 г.*

*Масло, соль, перец.*

Способ приготовления:

Кабачки и шампиньоны нарезать кубиками, бекон - тонкой соломкой. Установите режим «Жарка» на 5 минут, обжарьте овощи и бекон на масле. Яйца взбить со сливками, посолить и поперчить. Залить смесью овощи, быстро перемешать, установить режим «Пицца» на 30 минут.

## **Программа «Йогурт»**

*Классический йогурт*

*Ингредиенты:*

*Молоко 3,2% -1 литр.*

*Йогурт натуральный без добавок - 100 г.*

Способ приготовления:

Смешайте молоко и йогурт до однородной массы, разлейте порциями или в большую емкость. Установите режим «Йогурт». По окончании программы уберите йогурт в холодильник минимум на 4 часа.

## **Программа «Мульти-ШЕФ»**

### *Шоколадная панна котта*

#### *Ингредиенты:*

*Молоко 2,5% - 120 мл.*

*Горький шоколад - 100 г.*

*Сахар - 50 г.*

*Лист желатина - 12 г.*

*Ванилин - 1 г.*

#### **Способ приготовления:**

Натереть шоколад на мелкой терке, желатин замочить в холодной воде на 1 минуту и отжать. В чашу мультиварки выложить шоколад, добавить сливки, сахар, молоко, ваниль и перемешать. Закройте крышку, установите программу «Мульти-ШЕФ», температуру 98 ° С, время приготовления 5 минут, готовьте до конца программы. По окончании откройте крышку, перемешайте содержимое венчиком, всыпьте желатин и еще раз перемешайте до полного растворения желатина. Готовую массу разлить по формочкам и поставить в холодильник для застывания на 3-4 часа.

## ОЧИСТКА И УХОД

Рекомендуется производить очистку прибора после каждого использования.

- Отключите мультиварку от электросети.
- Убедитесь, что чаша и нагревательная плита остыли.
- Промойте чашу под струей теплой воды без использования жестких тряпок/губок или абразивных средств.
- Не пользуйтесь щетками с металлической проволокой и растворителем для очистки загрязненных частей мультиварки.
- Если остатки блюда прикипели к внутренней чаше, замочите ее перед мытьем. Протрите внутреннюю чашу после мытья.
- Не опускайте корпус прибора в воду. Для очистки корпуса используйте влажную мягкую губку или ткань.
- Внутреннюю чашу нельзя мыть в посудомоечной машине, контейнер для варки на пару можно мыть в посудомоечной машине.
- Не допускайте засорения отверстия для выпуска пара. Клапан-пароотделитель имеет съемную конструкцию, регулярно промывайте его водой во избежание засорения.
- После каждого приготовления необходимо снять и опустошить конденсатоприемник, расположенный на боковой стенке прибора. Промойте, просушите его и установите на место.
- Для помешивания используйте только деревянную лопатку или специальную пластмассовую ложку, поставляемую в комплекте с прибором.
- Не наливайте в чашу уксус, это может ее повредить.
- 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%.

## **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: 900 Вт

Напряжение: 220-240 В, ~50/60 Гц

Объем чаши: 5л



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 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 в 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 покупателю, приобретающим и использующим свой товар для личных или бытовых нужд. 3. Покупатель обязуется при возникновении неисправности в изделии обратиться в АСЦ для проведения гарантийного ремонта.
- 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 поглотители запахов, очистители воздуха (биодезодораторы), фильтры, полик;
    - для микроволновых печей - на тарелки, вентель, решетки;
    - для пылесосов - на шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры;
    - для стиральных машин - на фильтры, шланги для подвода/слива воды.
- На пульты дистанционного управления, как комплектующие к основному изделию, действует ограниченная гарантия 3 (три) месяца с даты продажи основного изделия. Замена или ремонт по истечении указанного срока производится на платной основе.
  - 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 (стихийной, 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.
  - 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.
  - Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие выхода из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы или ограниченным гарантийным сроком.
  - 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.
  - 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 принят, претензий не имею

Прибор принят, претензий не имею

Прибор принят, претензий не имею

Подпись

Подпись

Подпись



# HYUNDAI

## Контактная информация

### Изготовитель:

ШУНДЭ ЮНАЙСОН ЭЛЕКТРИК ЭПЛИНС КО., ЛИМИТЕД  
A2 5/Ф ГОНКОНГ ТРЕЙД ЦЕНТР 161-167 ДЭС ВОУКС РОАД ЦЕНТРАЛ ГОНКОНГ

### 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

