

**HYUNDAI**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

# **ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ**

**HEO 6730 BG / HEO 6740 BG**

## Содержание

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Меры предосторожности .....                                                                        | 3  |
| Описание устройства .....                                                                          | 4  |
| Установка .....                                                                                    | 5  |
| Использование духового шкафа .....                                                                 | 10 |
| Чистка и уход .....                                                                                | 13 |
| Советы по приготовлению .....                                                                      | 14 |
| Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки),<br>реализации и утилизации ..... | 15 |

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки HYUNDAI.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию устройства и уходу за ним.

Устройство должно быть установлено и подсоединено в соответствии с данным руководством по эксплуатации. После распаковки товара убедитесь в отсутствии видимых повреждений. Если во время транспортировки устройство было повреждено, не используйте его, немедленно свяжитесь с продавцом.

Компания-производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в дизайн, комплектацию и технические характеристики без предварительного уведомления пользователей.

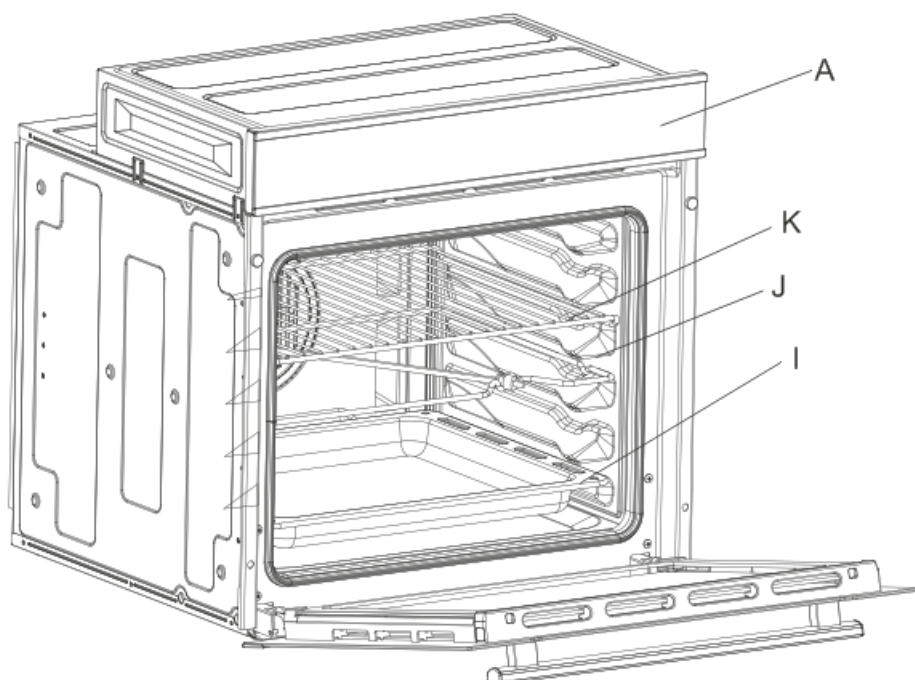
## Меры предосторожности

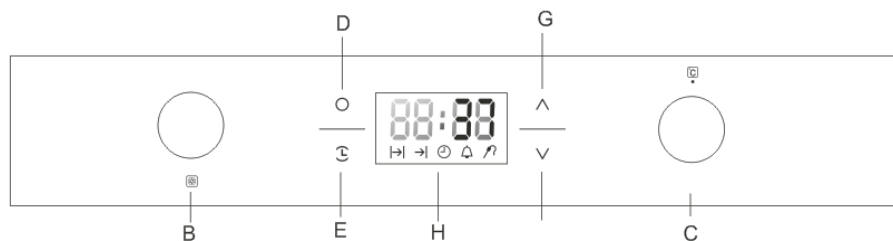
1. Соблюдайте осторожность при обращении с устройством.
2. Перед подключением устройства убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
3. Процесс установки должен производиться в соответствии с настоящим Руководством. Во избежание лишения права на гарантийное обслуживание внимательно ознакомьтесь с инструкцией перед установкой.
4. Обратитесь к квалифицированному специалисту для установки и заземления данного устройства.
5. Соблюдайте осторожность при эксплуатации устройства, некоторые части духового шкафа нагреваются до высокой температуры, что может привести к ожогам.
6. Избегайте контакта рук, одежды и т.д. с нагревательными элементами. Используйте специальные прихватки.
7. Для гигиены и из соображений безопасности устройство должно быть чистым. Жировой налет и остатки пищи могут привести к пожару. Устройство разработано для приготовления пищи и не должно использоваться в других целях.
8. Не используйте устройство в качестве отопительного прибора.
9. Не разбирайте устройство самостоятельно во избежание поражения электрическим током. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
10. Всегда отключайте устройство и давайте ему остыть после использования для чистки устройства.
11. Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность.
12. Не размещайте предметы, представляющие интерес для детей, в непосредственной близости от устройства.
13. Не используйте пароочиститель для очистки устройства.
14. Не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.
15. Оберегайте устройство от воздействия острых предметов, абразивных составов и других объектов, которые могут его повредить.
16. Данное устройство предназначено исключительно для использования в быту. Используйте прибор только по назначению.
17. Не используйте устройство при наличии видимых повреждений прибора или шнура электропитания во избежание поражения электрическим током. Отнесите устройство в авторизованный сервисный центр.
18. Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей, которым склеены фанерные панели, может выдерживать температуру 100°C.

Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высокой температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.

19. Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.
20. Снимите заднюю панель кухонного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха вокруг духовки. Зазор с задней стороны духовки должен быть не менее 45 мм.

## Описание устройства



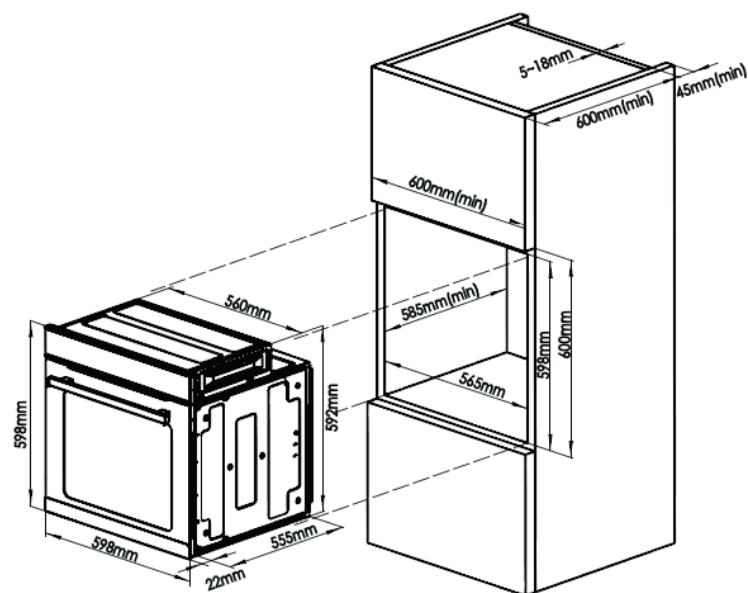
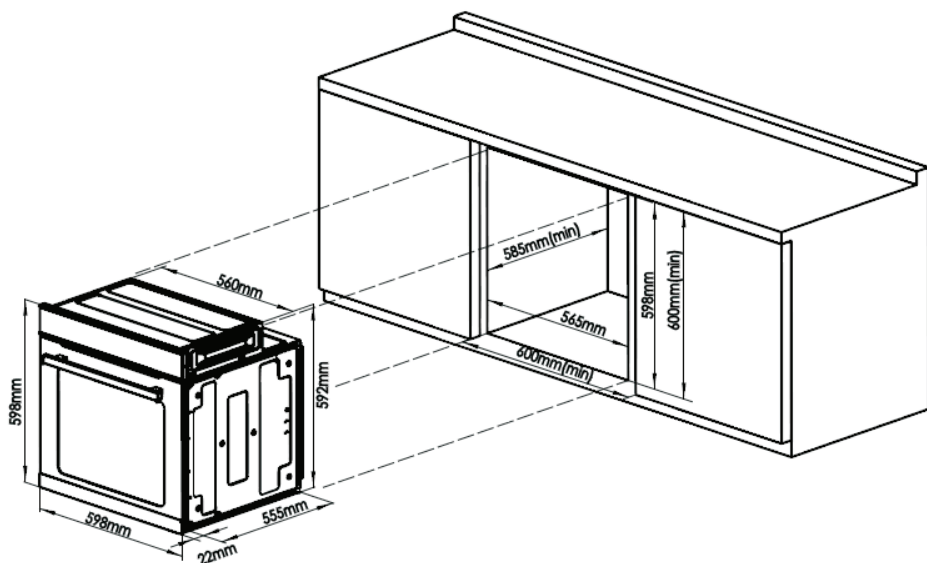


- A. Панель управления
- B. Выбор режима
- C. Выбор температуры
- D. Включение/выключение
- E. Время/таймер
- F. Уменьшение
- G. Увеличение
- H. Цифровой дисплей
- I. Противень (комплектация может отличаться)
- J. Решетка (комплектация может отличаться)
- K. Направляющие для противня и решетки

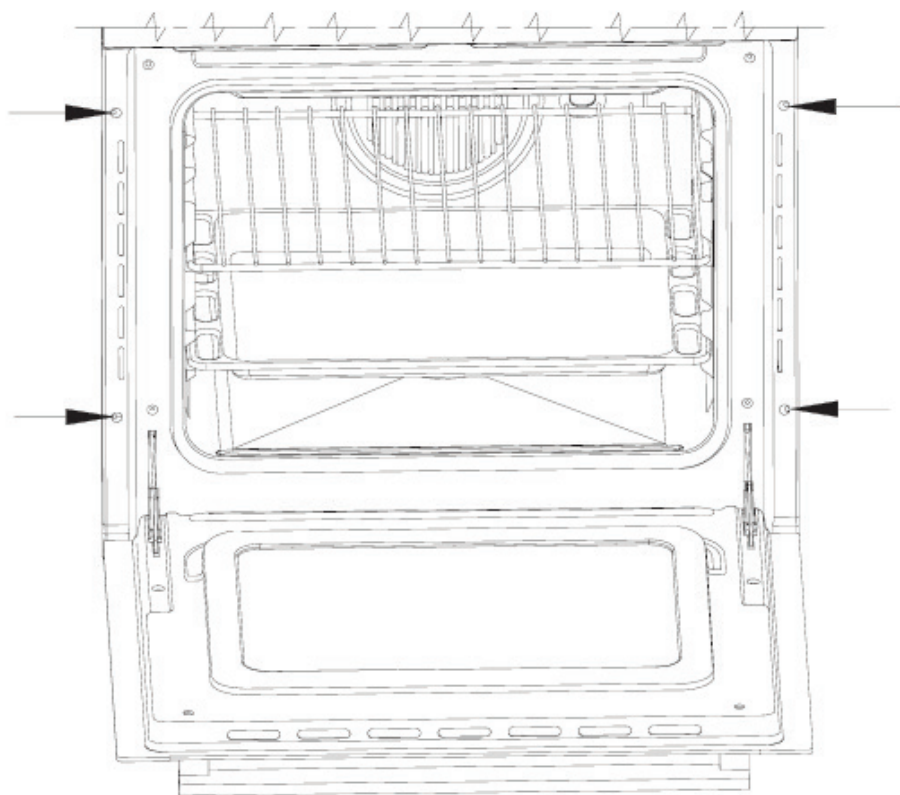
## Установка

Удалите всю упаковку, наклейки, защитные пленки с устройства.

- Духовой шкаф должен быть установлен квалифицированным специалистом в соответствии с данным руководством.
- Производитель снимает с себя ответственность за любой вред, возникший по причине неправильной установки
- Питание должно быть отключено до и во время любых работ и установки духового шкафа.



- Снимите заднюю панель кухонного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха вокруг духовки. Зазор с задней стороны духовки должен быть не менее 45 мм.
- Для закрепления духового шкафа откройте дверцу и вкрутите 4 металлических шурупа в отверстия по периметру рамки.



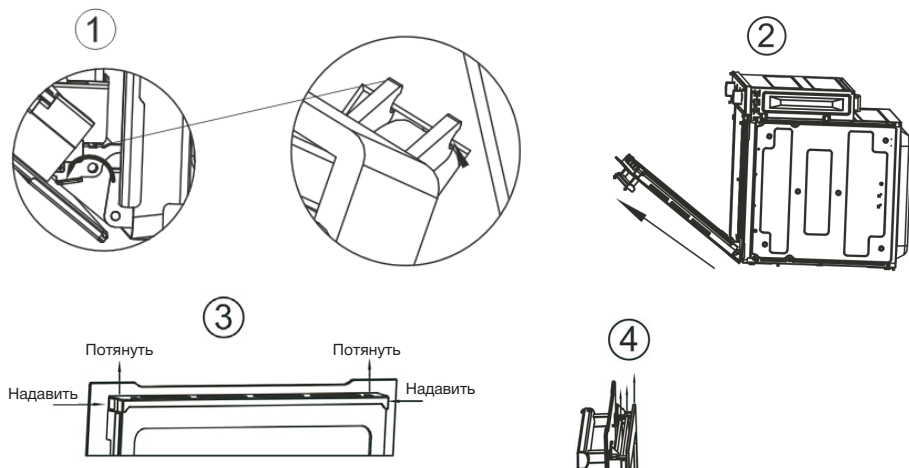
- Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.

## Снятие дверцы

Для чистки вы можете снять дверцу духовки, следуя простым шагам. Убедитесь, что вы в состоянии выполнить эти операции самостоятельно. Производитель снимает с себя ответственность за случаи, связанные с неправильным снятием и установкой дверцы.

Откройте дверцу полностью.

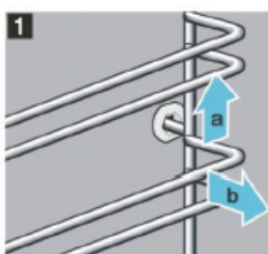
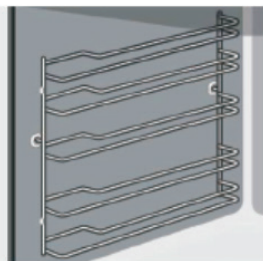
1. Поднимите и снимите маленькие рычаги, расположенные на двух шарнирах. Убедитесь, что дверца находится в позиции, как на рис.1.
2. Потяните дверцу на себя, вынимая ее из своих пазов.
3. Снимите заглушки с двух сторон дверцы
4. Удалите соответствующее стекло и осуществите чистку.
5. Соберите дверь следуя вышеуказанным шагам в обратном порядке.



**ВНИМАНИЕ!** Решетки, противни и направляющие могут быть очень горячими. Не касайтесь горячих частей духового шкафа. Всегда дожидайтесь, пока духовой шкаф и его части остынут после использования. Держите детей подальше от устройства.

## Снятие направляющих

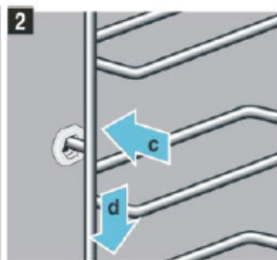
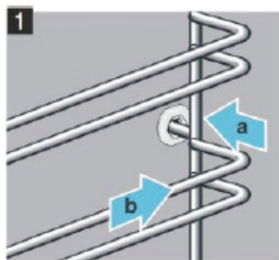
1. Поднимите решетку сзади и вытащите (рис.1)
2. Затем потяните вбок всю решетку и вытащите всю её (рис.2)



## Установка направляющих

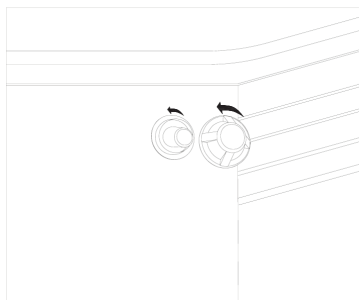
Решетки подходят каждая к своей стороне. Убедитесь, что искривленные пруты решетки находятся спереди.

1. Вставьте решетку сзади и опустите вниз (рис.1)
2. Затем вставьте решетку спереди и тоже нажмите вниз. Убедитесь, что решетка хорошо зафиксирована (рис.2)



## Замена лампы

1. Внимание: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что устройство выключено.
2. Снимите защитное стекло с лампы.
3. Вытащите лампу и замените на лампу, способную выдерживать температуру 300°C и со следующими характеристиками:
  - Напряжение: 220-240В
  - Мощность: 25Вт
  - Цоколь: E14
4. Прикрутите защитное стекло и подсоедините устройство к электросети



| Модель              | Объем | Напряжение           | Мощность |
|---------------------|-------|----------------------|----------|
| HYUNDAI NEO 6730 BG | 75 л  | 220-240 В ~ 50/60 Гц | 2800 Вт  |
| HYUNDAI NEO 6740 BG | 75 л  | 220-240 В ~ 50/60 Гц | 2800 Вт  |

## Использование духового шкафа

Перед первым использованием рекомендуем вытащить всё из духового шкафа и включить его на максимальную температуру на полчаса с закрытой дверцей. Затем откройте дверцу духового шкафа и дайте ему проветриться. Вы можете почувствовать запах от сгорания специальных средств, использованных при хранении и транспортировке устройства.

При приготовлении на решетке или вертеле (не входит в комплект), всегда подставляйте противень на нижний ярус направляющих внутри духового шкафа. Никогда не ставьте посуду и другие элементы на низ духового шкафа. Располагайте посуду и противни только на направляющих по бокам.



**Размораживание:** циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет быстрее разморозить замороженные продукты без использования нагрева.



**Верхний и нижний нагрев:** духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Этот режим идеально подходит как для отдельных больших блюд, так и для блюд, состоящих из нескольких ингредиентов. Лучший результат обеспечивается, если поставить блюдо в центр духовки. Благодаря разным уровням расположения противня или решетки вы можете регулировать, какая часть блюда будет сильнее прожарена (запечена).



**Конвекционный нагрев:** духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Работают верхний и нижний нагревательные элементы и конвектор. Благодаря более равномерному нагреву достигается 30-40% экономии энергии. Блюда слегка запекаются снаружи и хорошо пропекаются внутри. Подходит для блюд с долгим приготовлением (лазанья, запечённая курица с картошкой...), а также для мяса. Мясо при этом сохраняет все соки, сохраняя нежность и сочность блюда.



**Верхний нагрев:** духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Этот режим подходит для поджаривания блюда сверху в конце процесса приготовления.



**Функция для приготовления пиццы:** духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Нагрев снизу и конвекционный нагрев имитирует приготовление в дровяной печи.



**Радиальный нагрев:** использует круговой нагревательный элемент и конвектор, который разносит тепло по всему объему духового шкафа. Подходит для одновременного приготовления нескольких блюд на разных уровнях.



**Гриль:** Идеально для больших кусков мяса и создания зажаренной корочки. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки. Расположите пищу как можно выше.



**Гриль с конвекцией:** подходит для равномерного зажаривания больших кусков мяса.

После завершения процесса приготовления в любом режиме, конвектор (вентилятор) может продолжить работу чтобы охладить внутренность духового шкафа.

Во время работы конвектора тёплый воздух может выходить между дверцей и панелью управления.

## Установка времени

### HYUNDAI HEO 6740 BG

Во время первого включения духового шкафа, на дисплее высветится **88:88**. Установите местное время, используя кнопки  и . Нажмите кнопку  для подтверждения. Для изменения времени нажмите кнопку таймера  в течение 3 секунд, пока на дисплее не высветится **88:88**, затем установите время с помощью кнопок  и .

## Установка времени приготовления

### HYUNDAI HEO 6740 BG

С помощью поворотных регуляторов выберите режим и температуру приготовления. Нажмите кнопку таймера , на дисплее высветится **88:88** и значок . Выберите время приготовления с помощью кнопок  и .

## Установка времени окончания приготовления

### HYUNDAI HEO 6740 BG

Нажмите кнопку таймера  до появления иконки . С помощью кнопок  и  установите желаемое время окончания приготовления.

## Установка звукового сигнала

### HYUNDAI HEO 6740 BG

Нажмите кнопку таймера  до появления значка  на дисплее. С помощью кнопок  и  установите время для звукового сигнала. Звуковой сигнал длится 3 минуты. Нажмите любую кнопку для его прекращения.

## Чистка и уход

**ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой или ремонтом духового шкафа отключите его от электропитания и убедитесь, что он остыл после использования.

Для продления срока службы духового шкафа регулярно проводите его очистку.

1. Не используйте парогенераторы для очистки духового шкафа.
2. Внутренность духового шкафа и элементы из стали вы можете очистить мягким чистящим средством. Чистящее средство должно быть полностью удалено и поверхность должна быть насухо вытерта. Не используйте абразивные чистящие средства (такие, как чистящие порошки и т.п.), жесткие чистящие губки и чистящие средства, содержащие кислоту, так как они могут повредить эмалированную поверхность или поцарапать покрытие стальных частей. Если вы не можете удалить загрязнение простыми средствами, используйте специализированные средства для очистки духовых шкафов.
3. Если вы используете духовой шкаф в течение долгого периода времени, может образоваться конденсат. Удалите его мягкой тканью.
4. По периметру духового шкафа расположен резиновый уплотнитель. Осуществляйте его бережную чистку. Не деформируйте его и не чистите с помощью абразивных средств. При повреждении уплотнителя обратитесь в ближайший сервисный центр. Только целый уплотнитель может обеспечить правильное распределение тепла в духовом шкафу.
5. Никогда не укрывайте низ духового шкафа фольгой, так как это помешает правильному распределению тепла, испортит приготовление блюда и может повредить эмалированное покрытие.
6. Очистите стеклянную дверь неабразивными чистящими средствами и губками и вытрите насухо мягкой тканью.
7. Не используйте жесткие щетки и металлические скребки для чистки дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, а это может привести к трещинам или разрушению стекла.

## Советы по приготовлению

Различные режимы нагрева и расположения посуды дают вам возможность найти свой любимый способ приготовления, благодаря которым ваши блюда будут поучаться так, как вы этого хотите.

Для приготовления мяса, птицы и рыбы рекомендуется устанавливать температуру 180-220°C. Для приготовления мяса с кровью рекомендуется начать с температуры 200-220°C на короткий период времени и затем понизить температуру.

| Режим                                                                               | Продукт                         | Вес, кг | Уровень направляющих (считая от низа) | Время разогрева до приготовления | Температура | Время приготовления, мин. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------|---------------------------------------|----------------------------------|-------------|---------------------------|
|    | Утка                            | 1       | 3                                     | 15                               | 200         | 65-75                     |
|                                                                                     | Телятина или говядина           | 1       | 3                                     | 15                               | 200         | 70-75                     |
|                                                                                     | Свинина                         | 1       | 3                                     | 15                               | 200         | 70-80                     |
|                                                                                     | Пирожные                        | -       | 3                                     | 15                               | 180         | 15-20                     |
|                                                                                     | Пирог открытый                  | 1       | 3                                     | 15                               | 180         | 30-35                     |
|    | Пицца (на 2-х уровнях)          | 1       | 2 и 4                                 | 15                               | 220         | 15-20                     |
|                                                                                     | Лазанья                         | 1       | 3                                     | 10                               | 200         | 30-35                     |
|                                                                                     | Ягненок                         | 1       | 2                                     | 10                               | 180         | 50-60                     |
|                                                                                     | Запеченная курица с картошкой   | 1       | 2 и 4                                 | 10                               | 180         | 60-75                     |
|                                                                                     | Рыба                            | 1       | 2                                     | 10                               | 170         | 40-50                     |
|                                                                                     | Кекс/пирожные (на 2-х уровнях)  | 0,5     | 2 и 4                                 | 10                               | 190         | 20-25                     |
|                                                                                     | Бисквит (на 1 уровне)           | 0,5     | 2                                     | 10                               | 170         | 15-20                     |
|                                                                                     | Бисквит (на 2-х уровнях)        | 1       | 2 и 4                                 | 10                               | 170         | 20-25                     |
|   | Десертный пирог                 | 1,5     | 3                                     | 15                               | 200         | 25-30                     |
|                                                                                     | Подрумянивание блюда            | --      | 3 или 4                               | 15                               | 220         | --                        |
|  | Пицца                           | 0,5     | 3                                     | 15                               | 220         | 15-20                     |
|                                                                                     | Телятина или говядина           | 1       | 2                                     | 10                               | 220         | 25-30                     |
|                                                                                     | Курица                          | 1       | 2 или 3                               | 10                               | 180         | 60-70                     |
|  | Открытый пирог                  | 0,5     | 3                                     | 15                               | 180         | 20-30                     |
|                                                                                     | Фруктовый кекс                  | 1       | 2 или 3                               | 15                               | 180         | 40-45                     |
|                                                                                     | Кекс с изюмом                   | 0,7     | 3                                     | 15                               | 180         | 40-50                     |
|                                                                                     | Бисквит                         | 0,5     | 3                                     | 15                               | 160         | 25-30                     |
|                                                                                     | Блинчики (на 2-х уровнях)       | 1,2     | 2 и 4                                 | 15                               | 200         | 30-35                     |
|                                                                                     | Кексики (на 2-х уровнях)        | 0,6     | 2 и 4                                 | 15                               | 190         | 20-25                     |
|                                                                                     | Сырные палочки (на 2-х уровнях) | 0,4     | 2 и 4                                 | 15                               | 210         | 15-20                     |
|                                                                                     | Профитролы (на 2-х уровнях)     | 0,7     | 1,3 и 5                               | 15                               | 180         | 20-25                     |
|                                                                                     | Печенье (на 3-х уровнях)        | 0,7     | 1,3 и 5                               | 15                               | 180         | 20-25                     |
|                                                                                     | Безе (на 3-х уровнях)           | 0,5     | 1,3 и 5                               | 15                               | 90          | 180                       |

|                                                                                   |                    |     |    |    |     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----|----|----|-----|----|
|  | Телятина           | 1   | -- | 10 | 250 | -- |
|                                                                                   | Курица             | 1,5 | -- | 10 | 250 | -- |
|                                                                                   | Ягненок            | 1   | -- | 10 | 250 | -- |
|  | Телятина           | 1,5 | -- | 5  | 200 | -- |
|                                                                                   | Курица             | 2   | -- | 5  | 200 | -- |
|                                                                                   | Курица с картошкой | 1,5 | -- | 5  | 200 | -- |
|                                                                                   | Ягненок            | 1,5 | -- | 5  | 200 | -- |

Время и температура приготовления приведены приблизительно и может отличаться в зависимости от исходных продуктов, способа их приготовления и желаемых вкусовых качеств блюда. При использовании гриля не забывайте переворачивать блюдо для равномерного пропекания или оставьте его для образования сверху равномерной корочки.

## Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Хранение и транспортировка устройства должны производиться в сухом помещении. Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с действующим законодательством РФ.
- По окончании срока службы изделия не выбрасывайте его вместе с остальными бытовыми отходами. Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов.
- Утилизация изделий позволяет предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов и рационально использовать материальные ресурсы. За более подробной информацией по сбору и утилизации отслужившего электрического и электронного оборудования, осуществляемым бесплатно и по вашему месту жительства, обратитесь в соответствующее управление вашего муниципального органа власти.



- Срок службы устройства – 5 лет со дня покупки, при использовании в строгом соответствии с данным руководством по эксплуатации и применимыми в регионе техническими стандартами.
- Срок гарантийного обслуживания указан в гарантийном талоне.

## Для заметок

[illegible]

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 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 (АСЦ). 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 12 месяцев 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                 |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 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:

Чайнабест Хоум Апплаинс Ко., ЛТД

Адрес изготовителя:

№2, Фуцин И Род, Хэнлань, Чжушань, Гуандун, Китай

Сделано в КНР.

Импортёр в РФ:

ООО «Хаскел», 143401, Московская обл., г. Красногорск, б-р Строителей,  
д. 4, к. 1, этаж 8, каб. 819

Телефон сервисной службы:

8-800-302-0394

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

Licensed by HYUNDAI Corporation Holdings, Korea

