

# HYUNDAI

## Guide d'utilisation

Robot pâtissier multifonction

**HY-RBC1455-001**



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement le guide d'utilisation avant de mettre l'appareil en marche et le conserver avec la garantie, le reçu, et, si possible, la boîte et les matériaux d'emballage. Si cet appareil est cédé à une autre personne, il doit être accompagné de son guide d'utilisation.

- L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et aux fins prévues. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour être utilisé à l'extérieur).
- L'appareil doit rester loin des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et des bords tranchants.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Débranchez immédiatement l'appareil dès qu'il est humide ou mouillé.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche.
- Lors du nettoyage ou le rangement, éteignez et débranchez toujours l'appareil (tirez sur la fiche et non sur le câble), s'il n'est pas utilisé, il faut retirer les accessoires attachés.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance. Avant de quitter l'espace où le produit a été utilisé, procéder au montage/démontage ou nettoyage, éteignez toujours l'appareil ou retirez la fiche de la prise (tirez sur la fiche non le câble).
- Vérifiez régulièrement si l'appareil ou le cordon est endommagé. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. N'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez toujours un technicien agréé. Pour éviter tout danger, faites remplacer tout cordon d'alimentation endommagé par le fabricant, un agent agréé ou une personne qualifiée.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Pour votre propre sécurité, n'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- N'oubliez pas : vous pouvez vous blesser si vous utilisez l'appareil de manière incorrecte.
- Prêtez une attention particulière aux « Consignes de sécurité particulières » suivantes.

## Enfants et personnes fragiles

- Gardez tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants afin d'assurer leur sécurité.

**Attention !** Ne laissez pas les petits enfants jouer avec du papier d'aluminium, il y a un **risque d'étouffement !**

- Les enfants ne doivent utiliser ni blender ni hachoir. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Lors d'utilisation de batteur ou fouet, l'appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils ont été formés ou encadrés pour son utilisation d'une manière sécuritaire, et sont conscients des risques encourus.
- Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et supervisés. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités corporelles, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou de la connaissance nécessaire si elles sont surveillées ou formées sur l'utilisation sûre de l'appareil et des risques encourus.

## Consignes de sécurité particulières relatives à cet appareil

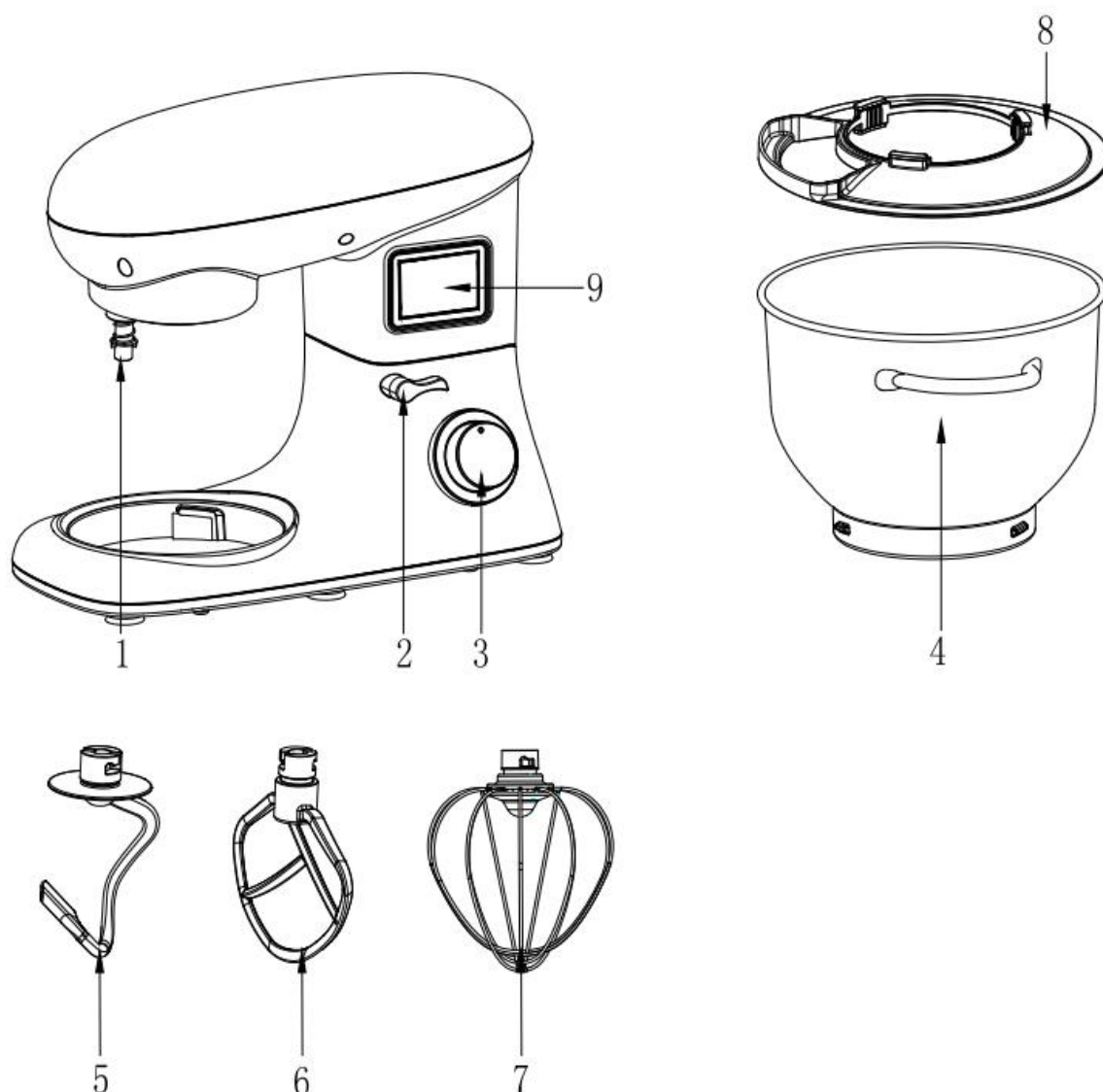
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant tout montage/démontage ou nettoyage.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant de remplacer des accessoires et avant de s'approcher de pièces mobiles. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné.
- Ne touchez jamais les pièces mobiles et attendez toujours l'arrêt complet de l'appareil avant de retirer des accessoires.

- Ne touchez ni batteurs, ni mixeur, ni pétrin lorsque l'appareil est en marche.
  - Ne mettez jamais d'ustensiles (cuillère, spatule, etc.) ou votre doigt lorsque l'appareil est en marche.
  - Ne laissez pas des cheveux longs, vêtements, foulards, cravates, etc. pendre au-dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche.
  - N'utilisez pas le bol de mixage sans son couvercle.
  - Ne retirez jamais le couvercle tant que l'appareil n'est pas complètement arrêté.
  - N'utilisez aucun des accessoires lorsque le bol est vide.
  - N'utilisez qu'un seul accessoire à la fois.
  - Ne remplissez jamais le bol mélangeur avec un liquide bouillant (au-dessus de 80°C, 176°F).
  - N'utilisez jamais cet appareil avec des ingrédients non alimentaires. Afin d'éviter les débordements, ne dépassez pas le niveau maximum du bol ou la quantité maximale indiquée dans le guide d'utilisation.
- **ATTENTION** : Afin d'éviter un danger dû à la réinitialisation accidentelle du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.
  - N'utilisez cet appareil que sous surveillance.
  - N'intervenez pas sur les interrupteurs de sécurité.
  - N'insérez aucun objet dans les crochets rotatifs lorsque l'appareil est en marche.
  - Placez l'appareil sur une surface de travail lisse, plane et stable.
  - N'insérez pas la fiche de l'appareil dans la prise secteur sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.
  - Reportez-vous au guide d'utilisation pour le montage/démontage des accessoires sur l'appareil.
  - Reportez-vous au guide d'utilisation pour le contrôle du niveau de vitesse et le temps d'utilisation de chaque accessoire.
  - Reportez-vous au guide d'utilisation pour le nettoyage initial et régulier des pièces en contact avec les aliments, ainsi que pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil.
- **ATTENTION** : Assurez-vous que le mixeur est éteint avant de le retirer du socle.

## Table des matières

Précautions de sécurité.....	1
1. Présentation des composants.....	3
2. Mode d'emploi de l'appareil.....	4
3. Fonctions d'affichage de l'écran LED.....	6
4. Mode d'emploi des accessoires.....	7
4.1. Accessoires de base.....	7
5. Recettes de base.....	10
6. Nettoyage.....	12
7. Données techniques.....	12
8. Analyse des problèmes courants.....	13
9. Conditions de garantie.....	14
10. Environnement et conformité.....	15

# 1 Présentation des composants

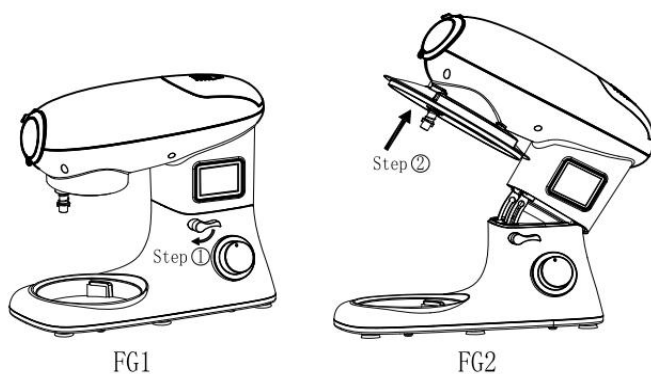


## Principaux composants et accessoires standard :

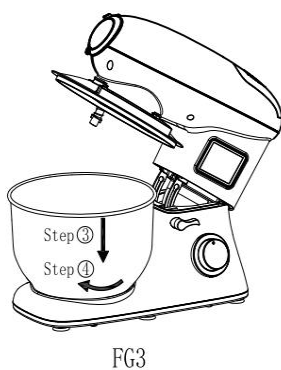
1	Arbre de sortie
2	Bouton d'ouverture
3	Bouton de vitesse
4	Bol de mélange
5	Crochet pétrisseur
6	Batteur
7	Fouet
8	Couvercle anti-éclaboussures
11	LED

## 2 Mode d'emploi de l'appareil

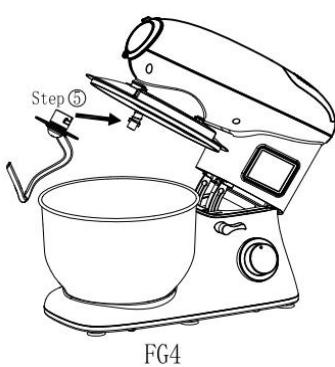
1. Avant utilisation, lavez les accessoires à l'eau propre, rincez et séchez.
2. Appuyez sur la tête de la machine, puis tournez (appuyez) le bouton de soulèvement (2) dans le sens horaire, le haut du corps se soulève automatiquement. (FG 1 et 2). Installez le couvercle anti-éclaboussures dans la tête de mélange (étape 2).



3. Pesez les aliments et l'eau nécessaires à la recette dans le bol de mélange (4), puis placez ce dernier sur la machine (étape 3), tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit vissé et verrouillé (étape 4) (FG 3).



4. Ne dépassez pas la quantité de pâte, le poids total peut atteindre jusqu'à 1,5 kg.
5. Installez l'accessoire nécessaire (5), (6) ou (7) (un seul des trois peut être utilisé à la fois) sur l'arbre de sortie de la tête de mélange (1), poussez l'accessoire vers le haut (étape 5) puis tournez d'un quart de tour dans le sens antihoraire (étape 6) jusqu'à la position de verrouillage (FG 4 et 5).



6. Appuyer sur la tête de la machine verrouille automatiquement le bouton de la tête (2), qui retourne en position horizontale (FG 6).



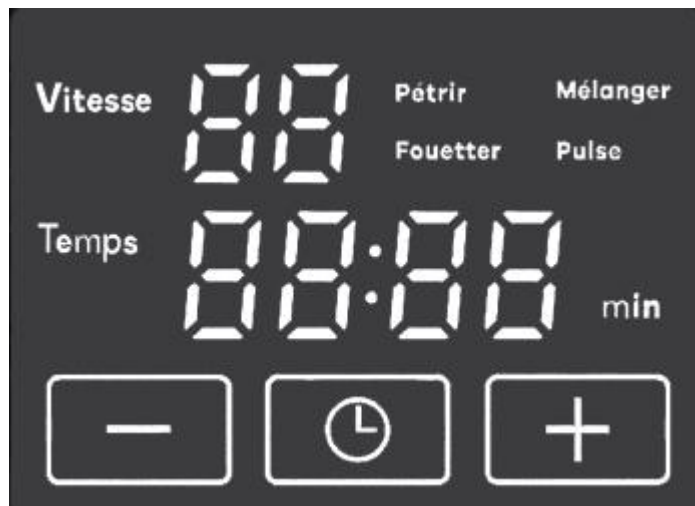
7. Positionnez le bouton de vitesse (3) sur 0 pour arrêter la machine.
8. Placez la machine sur une table horizontale, propre et sèche, branchez la fiche.
9. Tournez le bouton de vitesse (3) sur le niveau nécessaire pour que le mélange démarre.
10. Une fois la pâte a atteint la forme et texture attendues, positionnez le bouton de vitesse (3) sur 0 pour terminer.
11. Appuyez à la main sur la tête de la machine, tournez le bouton d'ouverture (2) dans le sens horaire, soulevez le haut du corps, tournez le bol de mélange dans le sens antihoraire, retirez-le et sortez la pâte.

### 3 Fonctions d'affichage de l'écran LED

Lorsque la machine est branchée, l'écran s'allume et passe en mode réglable.

Lorsque l'écran est en mode réglable sans action pendant 3 minutes, il s'éteint et passe en mode veille.

En veille, tournez le bouton de vitesse (3), l'écran se rallume et passe en mode réglable.



#### Affichage de la vitesse




Vitesse 01-02, témoin « Pétrir » allumé

Vitesse 03-04, témoin « Mélanger » allumé

Vitesse 05-06, témoin « Fouetter » allumé


Vitesse P, témoin « Pulse » allumé

#### Réglage du témoin compte à rebours

Touchez  une fois. Réglez le temps de travail en touchant  ou . (Touchez 1 sec pour régler les secondes et touchez 3 sec pour régler les minutes.)

Tournez ensuite le bouton de vitesse (3) pour sélectionner le niveau approprié (1~6).

L'écran change de façon synchrone  et la machine commence à fonctionner.









L'écran passe en mode compte à rebours. 

Une fois le temps retourne à «0», 10 alarmes sont émises et la machine cesse de fonctionner.

## 4 Mode d'emploi des accessoires

### a. Accessoires de base

#### Utilisation du crochet pour 1,5 kg de mélange maximum

Accessoires	Image	Vitesse	Temps	Quantité	Méthode d'opération	Recette
Crochet pétrisseur		1-3	3-5 (min)	1000g de farine +538g d'eau (max)	Vitesse 1 pendant 30s Vitesse 2 pendant 30s Et puis vitesse 3 pendant 2 à 4 minutes pour former une boule de pâte.	 
Batteur		2-4	3-10 (min)	660g de farine +840g d'eau (max)	Vitesse 2 pendant 20s Vitesse 4 pendant plus de 2min40s	
Fouet		5-6	3-10 (min)	3 blancs d'œufs (min)	Vitesse 5 ou 6 pour 3min et plus.	 

#### Conseils

Pour de meilleurs résultats lors de l'utilisation de l'accessoire batteur, arrêtez la machine après 1 minute, mélangez à la spatule en remuant le fond. Redémarrez ensuite la machine pendant le temps restant du mélange.



## 5 Recettes de base

### Pizza maison (avec l'accessoire crochet pétrisseur)

Ingrédients : 170 g de farine à haute teneur en gluten, 100 g d'eau, 1,5 g de sel comestible, 15 g de sucre blanc, 2 g de levure, 15 g de beurre et un peu de farce.

1. Mettez 170 g de farine à haute teneur en gluten, 100 g d'eau, 1,5 g de sel comestible, 15 g de sucre et 2 g de levure dans le bol de mélange. Mélangez avec le crochet pétrisseur au niveau 1-3. Après avoir pétri la pâte, ajoutez le beurre et continuez à pétrir jusqu'à ce qu'elle puisse sortir pour former un film flexible
2. Laissez fermenter la pâte dans un endroit chaud pour doubler de volume.
3. Pendant la fermentation, la garniture à pizza peut être réalisée et réservée pour une utilisation future.
4. Il faut bien pétrir à la main une seconde fois. Prenez la moitié de la pâte pour la former en boule et laissez-la reposer pendant 5 minutes, puis utilisez un rouleau à pâtisserie pour l'étendre doucement à la taille d'un plat à pizza. Placez la pâte sur le plat à pizza, pressez-la autour du plat à pizza avec vos mains, utilisez enfin une fourchette pour faire des petits trous.
5. Préchauffez à 200°C en réglant le mode de chauffage supérieur et inférieur du four. Badigeonnez d'abord le fond de la pâte avec de l'huile d'olive, puis mettez la sauce à pizza et étalez-la uniformément. Puis saupoudrez d'un peu de fromage mozzarella et d'oignon râpé. Mettez la plaque à pizza dans le deuxième étage du four préchauffé et faites cuire au four pendant 8 minutes.
6. Une fois le temps est écoulé, il faut sortir la plaque à pizza et étaler une couche de farce. A cet étape, vous pouvez rajouter vos garnitures préparées.
7. Remettez la plaque à pizza dans le four, réglez le temps sur 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la croûte soit dorée.

### Pain français (avec l'accessoire crochet pétrisseur)

Ingrédients : 250g de farine à haute teneur en gluten, 50g de farine à faible teneur en gluten, 150g d'eau, 10g de sucre, 3g de levure en poudre, 1g de sel comestible.

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol à mélanger, utilisez le crochet pétrisseur pour mélanger aux niveaux 1-3 et pétrissez en forme de pâte.
2. Recouvrez le mélange d'un film conservateur et laissez fermenter dans un endroit chaud pour doubler de volume.
3. Il faut bien pétrir une autre fois : retirez la pâte du bol et divisez-la en 4 portions. Prenez chaque portion de la pâte et enroulez-la en forme ovale, puis de haut en bas.
4. Puis recouvrez le mélange d'un film conservateur et laissez fermenter pour doubler de volume.
5. Badigeonnez la surface d'huile de sésame, préchauffer le four à 180°, mettez la pâte à pain au niveau de l'étage intermédiaire pendant 20 minutes.

### Gâteau original (avec les accessoires fouet et batteur)

Ingrédients : 100g de farine à gâteau, 5 œufs, 50g d'huile alimentaire, 80g de sucre, un peu de jus de citron, 55g de lait.

1. Séparez les blancs et les jaunes d'œufs, mettez les jaunes d'œufs dans le bol du mélangeur.
2. Ajoutez 20 g de sucre dans les jaunes d'œufs et mélangez au fouet au niveau 6 jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.

3. Ajoutez le lait et continuez à remuer uniformément au niveau 6.
4. Versez l'huile comestible et continuez à battre jusqu'à émulsion complète.
5. Passez les 100 g de farine à gâteau au tamis et ajoutez-les uniformément à la pâte fine de jaunes d'œufs.
6. Mettez la pâte de jaunes d'œufs dans un autre récipient.
7. Mettez les blancs d'œufs dans le bol du mélangeur. Mettez quelques gouttes de jus de citron dans les blancs d'œufs, ajoutez le sucre en trois fois et battez au fouet jusqu'à ce que les blancs montent en neige.
8. Mettez les blancs d'œufs battus dans un autre récipient.
9. Prélevez 1/3 des blancs d'œufs, mettez-les dans les jaunes d'œufs dans le bol mélangeur et mélangez avec l'accessoire batteur. Versez les blancs d'œufs restant dans les jaunes d'œufs et remuez uniformément pour obtenir une pâte à gâteau fine.
10. Appliquez de l'huile comestible sur la surface du moule à gâteau, puis y versez la pâte à gâteau
11. Préchauffez le four à 150°C, réglez le mode de chauffage des tuyaux supérieur et inférieur et le temps de cuisson à 50 minutes. Puis faites cuire le gâteau jusqu'à ce qu'il soit doré.

## 6 Nettoyage

Nettoyage du corps	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ne plongez pas la machine dans l'eau. Ne versez pas d'eau directement sur la machine pour éviter que l'eau ne provoque des courts-circuits, chocs électriques, fuites, rouille et d'autres défaillances.</li> <li>2. N'utilisez pas une serviette mouillée qui goutte pour essuyer la machine</li> <li>3. N'utilisez pas de détergent/vinaigre/sel et autres produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou fortement alcalins pour nettoyer le corps de la machine, autrement sa surface risque d'être endommagée.</li> <li>4. N'utilisez pas d'outils pointus et rugueux tels que tampons en laine d'acier pour frotter les accessoires. Autrement, il est facile d'endommager la surface des accessoires.</li> </ol>
Nettoyage des accessoires	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le fouet est en inox. Le crochet pétrisseur et le batteur sont traités en surface avec un revêtement en téflon. Tous peuvent être lavés au lave-vaisselle.</li> <li>2. Il ne faut pas les tremper longtemps dans du détergent, de l'eau salée, du vinaigre et d'autres liquides corrosifs, utiliser temps court pour les nettoyer.</li> <li>3. Après le nettoyage des accessoires, les sécher immédiatement, de manière générale il faut garder les pièces internes sèches.</li> </ol>
Nettoyage spécial	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'arbre de sortie rotatif produit une trace noire due à la vitesse élevée et du frottement lorsque la machine fonctionne. Après chaque utilisation, il faut le nettoyer immédiatement et le garder sec.</li> <li>2. Faites attention à la lame et aux pièces ou accessoires tranchants associés (selon le modèle).</li> </ol>
Conservation et entretien	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vous pouvez appliquer de l'huile d'olive sur la surface de la lame, la plaque du couteau et le bol à mélanger pour garantir un environnement sec et humide pour les oxyder (selon le modèle).</li> <li>2. Lorsque la machine n'est pas utilisée, vous pouvez la couvrir avec un sac d'emballage et la placer dans un environnement sec.</li> </ol>

## 7 Données techniques

<b>Tension nominale</b>	220-240 VAC, 50-60Hz
<b>Consommation maximale</b>	100-200 W
<b>Dimensions</b>	389x238x336 mm
<b>Poids du produit</b>	5300g
<b>Fonctions</b>	Battre/Pétrir/Fouetter/Mélanger/Hacher
<b>Capacité du bol</b>	5.5 L
<b>Matériau du bol</b>	Inox
<b>Accessoires fournis</b>	Crochet, batteur, fouet, couvercle anti-éclaboussures
<b>Fonction minuteur</b>	Oui (écran tactile LED)
<b>Niveau de bruit</b>	76 dB
<b>Puissance</b>	1400 W
<b>Vitesse</b>	6 vitesses
<b>Compatibilité lave-vaisselle</b>	Oui

## 8 Analyse des problèmes courants

Problème	Causes	Solutions
<b>La machine s'arrête subitement de pendant l'utilisation</b>	Il se peut que la machine ait fonctionné trop longtemps ou la température ambiante est trop élevée, entraînant un réchauffement du moteur qui lance un programme de protection contre la surchauffe, arrêt automatique.	Passez la vitesse à «0», débranchez la machine, attendez qu'elle revienne à température ambiante pour pouvoir être redémarrée (il faut généralement 15-30 minutes, le refroidissement dépend de la température ambiante).
<b>Tourner le bouton de vitesse n'active pas la machine</b>	Vérifiez si la fiche est bien en contact avec la prise.	Vérifiez si la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise de courant.
	Vérifiez si le courant est coupé.	Attendez le rétablissement du courant avant d'utiliser la machine.
	Vérifiez si le ressort du bouton d'ouverture est en place.	Assurez-vous que la tête de la machine est bien en place.
<b>Bruit excessif lorsque la machine est en marche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① La machine fonctionne avec un bruit plus fort à vitesse élevée qu'à vitesse faible.</li> <li>② La quantité d'aliments mélangés est trop importante, entraînant une surcharge de la machine.</li> <li>③ Le courant est instable.</li> <li>④ Le temps de fonctionnement est trop long.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Choisissez la bonne vitesse pour remuer les aliments selon les recommandations du manuel</li> <li>② Réduisez la quantité de mélange.</li> <li>③ Si la tension est instable, attendez qu'elle se stabilise avant d'utiliser.</li> <li>④ Si le temps de fonctionnement est trop long, arrêtez et laissez refroidir pendant un certain temps avant d'utiliser.</li> </ul>
<b>Chute de la vitesse de la machine ou elle est instable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Si la température ambiante est faible, elle provoque le durcissement du lubrifiant dans la machine.</li> <li>② Les ingrédients mélangés sont trop durs et trop lourds entraînant une charge trop importante de la machine.</li> <li>③ Si la tension devient subitement faible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Retirez le bol de mélange et laissez la machine tourner au ralenti pendant 5 minutes pour ramollir le lubrifiant et restaurer la stabilité de la vitesse.</li> <li>② Réduisez le volume de mélange et laissez la machine tourner selon la charge de fonctionnement normale.</li> <li>③ Lorsque la tension devient stable, vous pouvez réutiliser la machine.</li> </ul>
<b>La machine oscille et tremble pendant le fonctionnement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Les ventouses sont mal positionnées.</li> <li>② La machine est placée sur une surface inadaptée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Vérifiez les ventouses sont bien positionnées sous le produit.</li> <li>② Placez la machine sur un plan de travail lisse et horizontal</li> </ul>
<b>Impossible de baisser la tête du produit dans sa position initiale</b>	Vérifiez que le couvercle anti-éclaboussures et le bol de mélange sont bien installés.	Mettez le bol de mélange en place correctement. Faites tourner le couvercle anti-éclaboussures jusqu'à

<b>après avoir mis le couvercle anti-éclaboussures et le bol de mélange</b>		ce qu'il soit correctement assemblé.
<b>Pâte noircissante constatée après utilisation</b>	De la poudre noire tombe sur la pâte au niveau de la tête de mélange.	Vérifiez que la tête de mélange et le crochet sont secs et qu'il n'y a pas d'eau ou de poussière sur la surface avant utilisation.
<b>Il est difficile de programmer l'écran tactile LED</b>	<p>① Le toucher est trop rapide.</p> <p>② L'écran est sale</p>	<p>① Faire plusieurs touchers pour trouver le bon (rappel : toucher 1sec pour programmer les secondes, 3sec pour programmer les minutes)</p> <p>② Assurez-vous que l'écran et vos mains sont propres.</p>

# Conditions de garantie

## CONDITIONS DE GARANTIE :

Votre produit est garanti pendant 2 ans.

Pour demander de l'aide, contactez le service client au 0811 382 272.

Il vous sera alors demandé la pièce défectueuse et la facture d'origine attestant du règlement du produit.

Nous pourrions être amenés à vous demander des photos de votre appareil.

## DÉFAUT D'EMBALLAGE :

S'il s'est avéré, après déballage du produit ou de l'appareil, un vice empêchant l'utilisation du produit dans sa configuration prévue, contactez le service client dans les 72 heures ouvrées.

---

## EXCLUSIONS DE GARANTIE

### EXCLUSIONS DE GARANTIE LIÉES À L'ORIGINE DES DOMMAGES

La garantie ne s'applique pas en cas de dommage physique accidentel, elle ne couvre pas de tels dommages et défaillances ayant entraîné :

- Une mauvaise installation (d'un mauvais montage) ou d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien du produit.
- Utilisation incorrecte du matériel ou non conforme aux instructions du guide d'utilisation.
- Foudre, inondation, incendie, surtension, choc, mauvaise aération, chute, décoloration due à l'action de la lumière, inflammation, humidité, chauffage excessif sans humidificateur, mise à la terre incorrecte ou présence d'insectes.
- De réparations effectuées et/ou de toute intervention sur le matériel et/ou ouverture de celui-ci par une personne non agréée par le constructeur.
- Entretien, réparation ou remplacement de pièces par suite d'usure normale ou d'un défaut d'entretien.
- Modification de la construction et des caractéristiques d'origine du produit garanti.
- Corrosion, oxydation, mauvais branchement ou problème d'alimentation externe.

### EXCLUSIONS DE GARANTIE LIÉES À LA NATURE DU DOMMAGE (DOMMAGES INDIRECTS)

La garantie ne couvre que le droit de réparer ou de remplacer le produit garanti.

En conséquence, les dommages indirects résultant d'une panne ou d'une détérioration ne sont pas couverts par la garantie et notamment :

- Les frais de mise en service, de réglage, de nettoyage.
- Les dommages de toute nature découlant de l'indisponibilité du produit garanti durant la période comprise entre la détérioration et la panne et la réparation ou le remplacement du produit garanti.

## AUTRES EXCLUSIONS

- Des dommages et défauts en vertu des exclusions spécifiques de la garantie du produit par le fabricant, comme mentionné dans le guide d'utilisation.
- Les détériorations d'ordre esthétique.
- Les produits garantis que le client n'est pas en mesure de retourner ou ceux qui sont retournés sans leurs accessoires.

## Environnement et conformité

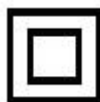


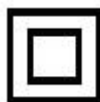
■ Ce symbole sur le produit ou sur sa boîte indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets généraux. L'utilisateur a la responsabilité d'éliminer ce type de déchets en les jetant dans un « point de recyclage » spécifiquement prévu pour les déchets électriques et électroniques. La collecte sélective et le recyclage des équipements électriques contribuent à préserver les ressources naturelles et justifient le recyclage des déchets dans le but de protéger l'environnement et la santé. Pour recevoir de plus d'informations sur la collecte et le recyclage des déchets électriques et électroniques, contactez votre municipalité, le service des déchets ménagers ou l'établissement où le produit a été acheté.

Le symbole de « poubelle barrée d'une croix » indique que ces produits doivent être collectés et mis au rebut séparément des ordures ménagères.



Ce symbole indique « Utilisation en intérieur uniquement »



Cet appareil porte le logo , c'est un appareil électrique de classe II dans lequel la protection contre les chocs électriques ne repose pas uniquement sur l'isolation principale, mais sur la double isolation. Il n'a pas de mise à la terre de protection.



Le marquage CE indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européennes 2014/35/EU (Basse Tension), 2014/30/EU (Compatibilité Électromagnétique), 2011/65/EU (Restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électroniques).

# HYUNDAI

Fabriqué sous licence de HYUNDAI Corporation Holdings, Corée  
Importé/distribué par Market Maker Group S.A



# HYUNDAI

## User Manual

### Stand Mixer

HY-RBC1455-001



# SAFETY PRECAUTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors).
- Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges.
- Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- Use your appliance on a flat, clean and dry surface.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace or before assembling, disassembling or cleaning., always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or worktop.
- For your own safety, Use only original spare parts.
- Remember: you may injure yourself if you use the appliance incorrectly.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions”.

## Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children’s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

**Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- When using accessory blender and chopper, the appliance shall not be use by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- When using accessory beater and whisk, the appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
- This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

## Special safety Instructions for this Machine

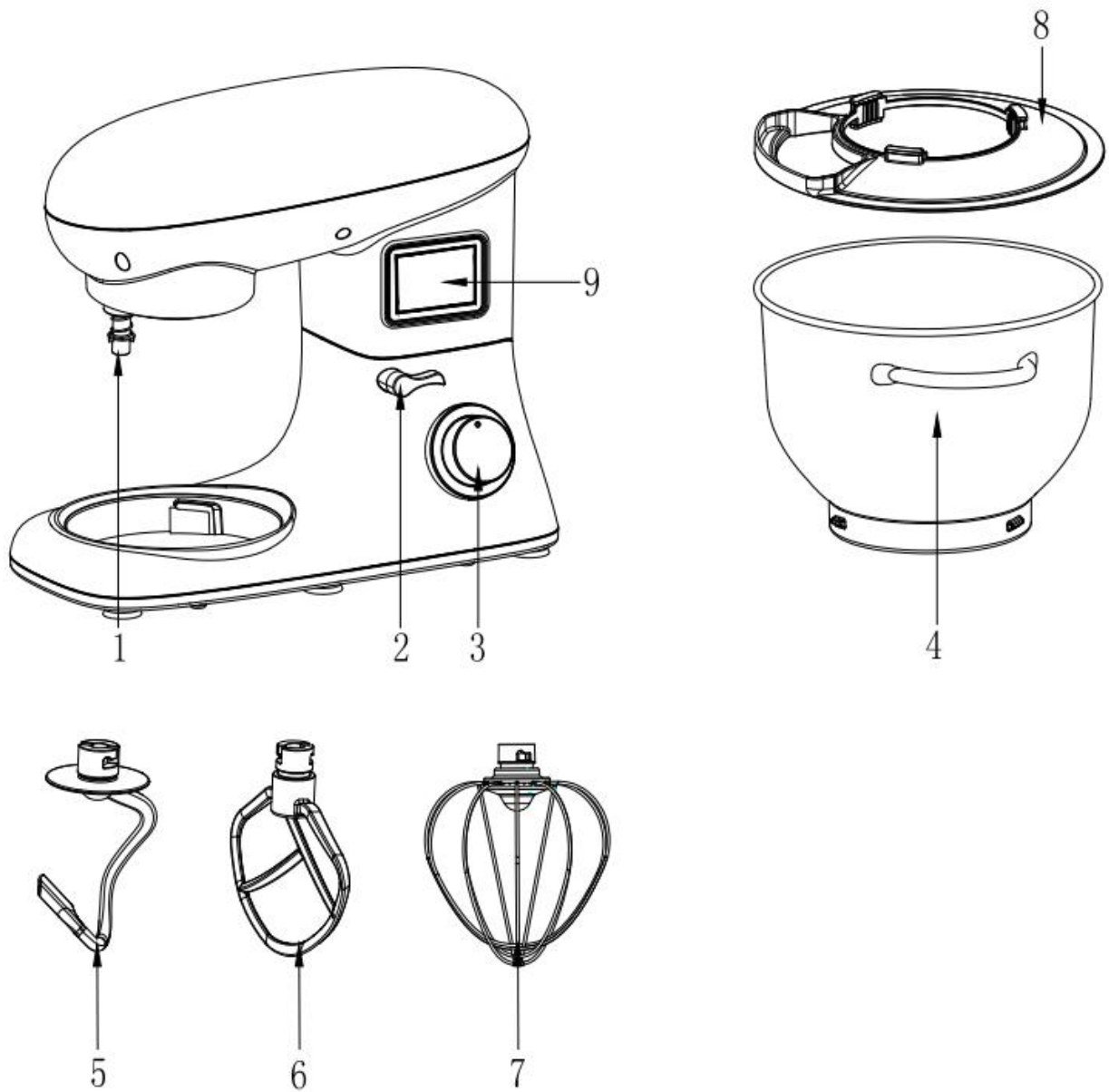
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Do not use appliance for other than intended purpose.
- Never touch moving parts and always wait for the appliance to come to a complete halt before removing the accessories.
- Do not touch the beaters, the mixer, nor the kneader when the appliance is in operation.

- Never put utensils (spoon, spatula, etc.) or your finger when the appliance is in operation.
- Do not allow long hair, clothes, scarves, ties etc. to dangle over the appliance during operation.
- Do not operate the mixing bowl without its lid.
- Never remove the lid until the appliance has come to a complete halt.
- Do not use any of the accessories when the bowl is empty
- Only use one accessory at a time.
- Never fill the mixing bowl with a boiling liquid (above 80°C, 176°F).
- Never use this appliance with items other than food ingredients. In order to avoid overflowing, do not go over the maximum level of the bowl or the maximum quantity indicated in the user instructions.
  
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
- Refer to the instruction manual for the assembly and disassembly of the accessories on the appliance.
- Refer to the user instructions for speed control and time of use for each accessory.
- Refer to the instruction manual for initial and regular cleaning of parts in contact with food, and for cleaning and maintenance of your appliance.
  
- **CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.**

## Content

Safety precautions.....	1
1. Overview of the Components.....	3
2. How to use the machine.....	4
3. LED screen display functions.....	6
4. How to use accessories.....	7
4.1. Basic accessories.....	7
5. Basic recipes.....	8
6. Cleaning.....	10
7. Technical data.....	10
8. Analysis of common problems.....	11
9. Warranty conditions.....	12
10. Environment and compliance.....	13

# 1. Overview of the Components

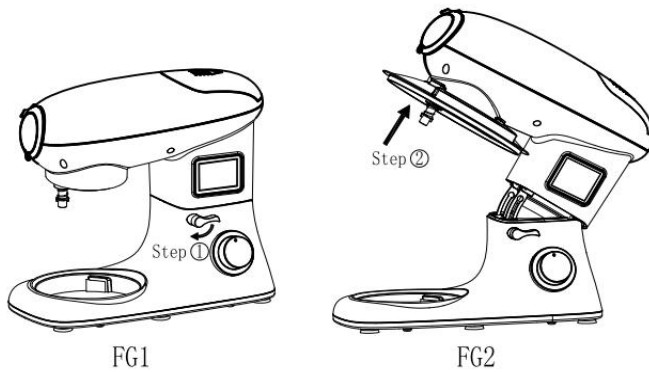


## Main Components and Standard Accessories:

1	Output shaft
2	Rise knob
3	Speed knob
4	Mixing bowl
5	Dough hook
6	Beater
7	Whisk
8	Splash cover
9	LED display

## 2. How to use the machine

1. Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.
2. Press the head of the machine, then rotate (press) the rise button (2) clockwise, the upper body will lift up automatically. (FG 1 & 2). Install the splash cover into the stirring head (step 2)

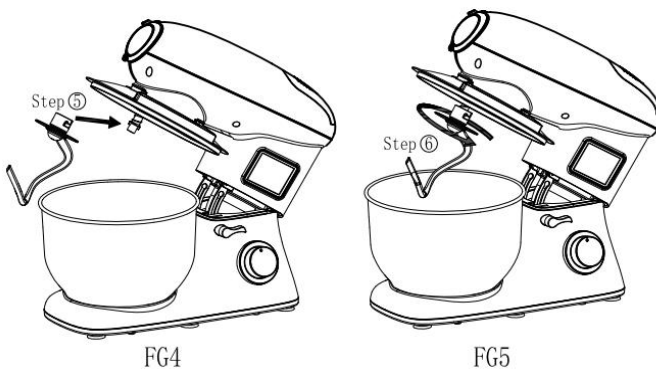


3. Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then assemble the mixing bowl (4) on the machine (step 3), rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked (step 4); (FG3)



4. Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 1.5kg;

5. Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1), push the accessories to the top (step 5), and then turn a quarter turn counterclockwise (step 6) to the locking position; (FG4&5)



6. Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2), which is in the horizontal position; (FG6).

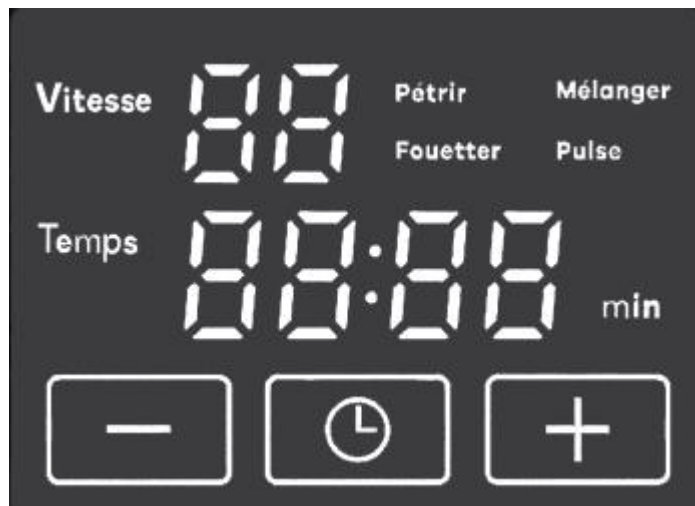


FG6

7. Rotate the speed knob (3) to the position of 0 to make the appliance stop.
8. Place the machine on a flat, clean and dry table, then plug in the plug.
9. Rotate the speed knob (3) to the required speed - start mixing;
10. After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to speed 0 to finish.
11. Press the head of the machine by hand, rotate the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, rotate the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl and take out the dough.

### 3. LED screen display functions




When the machine is connected to power, the screen lit and into standby adjustable mode.  
When it is in standby with no action for 3 minutes, the display will go off and go into sleep mode.  
In dormant, rotate the speed knob (3), the screen re-illuminate and enter adjustable mode.



#### Speed display

- 01-02 speed, LED "Kneading" lights on;
- 03-04 speed, LED "Mixing" lights on;
- 05-06 speed, LED "Whisking" lights on;
- P speed, LED "Pulse" lights on;

#### LED countdown function set

Touch  once. Adjust the working time by touching  or . (1sec touch to adjust the seconds and 3 sec touch to adjust the minutes.)

Then turn the speed knob (3) to select the appropriate speed (1~6).

The display changes synchronously  and the machine starts working.







The display enters the countdown. 

After the time returns to "0", 10 alarms sound and the machine stops working.

## 4. How to use accessories

### 4.1 Basic accessories

#### Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 1.5kg of Mixture

Accessories	Picture	Speed	Time	Quantity	Operation method	Recipe
Dough hook		1-3	3-5 (min)	1000g flour +538g water (max)	Speed 1 for 30s, Speed 2 for 30s And then speed 3 for 2 min to 4 min to form a doughball.	
Beater		2-4	3-10 (min)	660g flour +840g water (max)	Speed 2 for 20s Speed 4 for more than 2min40s	
Whisk		5-6	3-10 (min)	3 egg whites (min)	Speed 5 or 6 for 3min and above.	

#### Tips

For better results while using the beater accessory, stop the machine after 1min, mix with a spatula by stirring the bottom. Then start again the machine for the time left of the mixing.



## 5. Basic recipes

### Homemade Pizza (with dough hook accessory)

Ingredients: 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g white sugar, 2g yeast, 15g butter, and some stuffing.

1. Put 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g sugar, and 2g yeast into the mixing bowl. Mix with dough hook at levels 1-3. After kneading into dough, add butter and continue to knead until it can pull out to be a flexible film
2. Leave the dough fermenting to double its size in a warm place.
3. During the fermentation, the pizza stuffing can be made and reserved for future use.
4. Knead thoroughly once more, take half of the dough to roll it round and relax for 5 minutes, then use a rolling pin to gently roll it to the size of a pizza pan, put it on the pizza pan, press it around the pizza pan with your hands, finally use a fork to make small holes.
5. Set the upper and lower tube heating mode of the oven, preheat 200°C. Brush the pie mold base with olive oil first, then scoop the pizza sauce and spread it evenly, and then, sprinkle a little mozzarella cheese and shredded onion, put the 8-inch pizza pan in the second layer of the preheated oven and bake for 8 minutes.
6. When the time is up, take out the pizza pan and spread a layer of bacon. Here you can put your favorite food and prepared stuffing in order.
7. Put it in the preheated oven, set the working time for 15 minutes until the cheese is melted and the crust is golden.

### French bread (with dough hook accessory)

Ingredients: 250g high-gluten flour, 50g low-gluten flour, 150g water, 10g sugar, 3g yeast powder, 1g edible salt.

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use the dough hook to mix at levels 1-3, and knead the dough into a dough shape.
2. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divide it into 4 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
4. Then cover with preservative film and allow fermenting to double its size.
5. Brush the surface with sesame oil, preheat the oven to 180°C, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

## **Original cake (with whisk and beater accessories)**

Ingredients: 100g cake flour, 5 eggs, 50g edible oil, 80g sugar, a small amount of lemon juice, 55g milk.

1. Separate the egg white and egg yolk, put egg yolk into the mixing bowl.
2. Add 20g sugar into the egg yolk and mix with whisk at level 6 until the sugar is completely melted.
3. Add milk and continue to stir evenly at level 6
4. Pour edible oil and continue beating until fully emulsified.
5. Pour the 100g of cake flour through a sieve, and stir evenly into the fine egg yolk paste.
6. Put the egg yolk paste in another recipient.
7. Put egg white inside the mixing bowl. Put a few drops of lemon juice into the egg white, add sugar in three times and beat with the whisk until it is cotton-like.
8. Put the beaten egg whites in another recipient.
9. Take 1/3 of the egg white, put them in the egg yolk in the mixing bowl and mix with beater accessory. Pour the remaining egg white into the egg yolk and stir evenly to a fine cake paste.
10. Brush edible oil on the surface of cake mold, then pour the cake paste into the mold
11. Preheat the oven to 150°C, set upper and lower pipe heating mode and baking time 50 minutes, then bake it till golden color.

## 6. Cleaning

Body Cleaning	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures.</li> <li>2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine</li> <li>3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface.</li> <li>4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.</li> </ol>
Accessories Cleaning	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Whisk is in stainless steel. Dough hook and beater are surface-treated with Teflon coating. All of them are compatible with dishwasher.</li> <li>2. Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories.</li> <li>3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.</li> </ol>
Special Cleaning	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry.</li> <li>2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories (depends on model)</li> </ol>
Preservation and maintenance	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing bowl to ensure the dry and wet environment to oxidize it (depends on model).</li> <li>2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.</li> </ol>

## 7. Technical data

<b>Rated voltage</b>	AC220-240V, 50-60Hz
<b>Max power consumption</b>	100-200W
<b>Size</b>	389x238x336mm
<b>Product weight</b>	5300g
<b>Functions</b>	Beating/ Mixing/ Whisking
<b>Bowl capacity</b>	5.5L
<b>Bowl material</b>	Stainless Steel
<b>Accessories included</b>	Hook, beater, whisk, splash cover
<b>Timer control</b>	Yes (LED touch screen)
<b>Noise level</b>	76dB
<b>Power</b>	1400W
<b>Speed</b>	6 speeds
<b>Dish washer compatibility</b>	Yes

## 8. Analysis of common problems

Phenomenons	Causes	Solutions
<b>The machine suddenly stops working during use</b>	It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high ; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.	Speed reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).
<b>Turning the speed knob machine does not run</b>	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating
	Check if the rise button spring back in place.	Make sure the headstock is stuck in place.
<b>Excessive noise when the machine is running</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① The machine will work louder in high speed than in low speed.</li> <li>② The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine.</li> <li>③ Voltage is unstable.</li> <li>④ Working time is too long.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Choose the right speed to stir food according to the recommendations in the manual</li> <li>② Reduce the amount of stirring.</li> <li>③ If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using.</li> <li>④ If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.</li> </ul>
<b>The machine speed drops, or the speed is unstable</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden.</li> <li>② The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine.</li> <li>③ Whether the voltage suddenly becomes low.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability.</li> <li>② Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload.</li> <li>③ When the voltage is stable, use the machine again.</li> </ul>
<b>Machine swaying and shaking when working</b>	① Check if the foot pad on the base is off.	① Check if the foot pad on the base is off.
	② Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.	② Place on a smooth and flat countertop for use
<b>The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl</b>	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.
<b>Dough darkening found after use</b>	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.
<b>LED touch screen is difficult to program</b>	① The touch is too fast.	① Make several touchdowns to find the right way (reminder : 1 sec touch to program seconds, 3sec touch to program minutes)
	② The screen is dirty	② Ensure the screen is clean or You don't have some dough left on your hands.

## 9. Warranty conditions

### **WARRANTY CONDITIONS:**

Your product is guaranteed 2 years.

To request support, contact the customer service at 0811 382 272.

You will then be asked the defective part and the original invoice stating the product regulation.

We may ask you for photos of your appliance.

### **FAILURE TO PACKING :**

If it appeared, after unpacking the product or device, a vice preventing the use of the product in its expected configuration, contact the customer service within 72 hours worked.

---

### **DISCLAIMER OF WARRANTY**

#### **DISCLAIMER OF WARRANTY RELATED TO THE ORIGIN OF DAMAGES**

The guarantee does not apply in case of accidental physical damage, it does not cover such damage and failures that resulted:

- improper installation (of a bad installation) or a misuse or poor maintenance of the product.
- Improper use of the material or not complying with the instructions in the user manual.
- lightning, flood, fire, power surge, shock, poor ventilation, a fall, discoloration due to the action of light, burning, humidity, excessive heating without humidifier, or irregular ground or insects.
- Repairs made and / or working on the hardware and / or opening of it by an unauthorized person by the manufacturer.
- Maintenance, repair or replacement of parts due to normal usury or failure to maintain.
- Modification of the construction and original features of the guaranteed product.
- Corrosion, oxidation, a bad connection or an external power supply problem.

#### **EXCLUSION OF WARRANTIES RELATING TO THE NATURE OF DAMAGES (INDIRECTS**

#### **DAMAGES)**

The guarantee covers only the right to repair or replace the guaranteed product.

Consequently, the indirect damage resulting from the failure or damage not covered by warranty, including:

- Commissioning costs, adjusting, cleaning;
- Damage of any kind resulting from the unavailability of the product guaranteed during the period between deterioration and failure and repair or replacement of the product guaranteed.

## OTHER EXCLUSIONS

- Damage and faults under specific exclusions in the warranty manufacturer guaranteed product, as mentioned in the product instructions for use;
- The aesthetic damage;
- The products guarantee that the customer is not able to return or those who returned without their accessories.

## 10. Environment and compliance

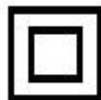


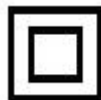
■ This symbol on the product or on the container indicates that this product cannot be eliminated with the general waste. The user is responsible for eliminating this kind of waste by throwing them away at a “recycling point” specifically for electrical and electronic waste. Selective collection and electrical equipment recycling contribute to preserve natural resources and warrant waste recycling to protect environment and health. In order to receive further information about electrical and electronic waste collecting and recycling, contact your Local Council, the service of household waste or the establishment where the product was acquired.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.



This symbol indicates "Indoor use only"



This device bears the logo , it is a class II electrical device in which the protection against electric shock is not based solely on main insulation but on double insulation. It does not have protective grounding.



The CE marking indicates that the product meets the main requirements of the European Directives 2014/35/EU (Low Voltage), 2014/30/EU (Electromagnetic Compatibility), 2011/65/EU (Restriction of the use of certain hazardous substances in electronic equipment).



# HYUNDAI

Licensed by HYUNDAI Corporation Holdings, Korea  
Imported/distributed by Market Maker Group S.A.