



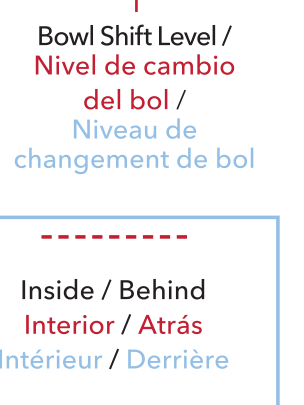
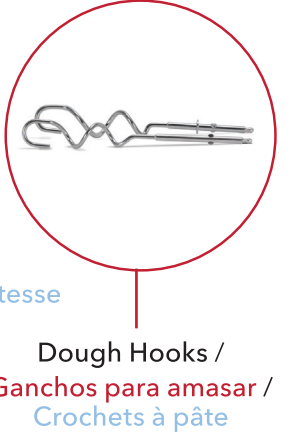
# Stand Mixer Batidora de pie Mélangeur sur socle

## Scan for Tips & Recipes!



bydash.com/pages/rise-by-dash

## Parts Piezas / Pièces



\*NOTE: There is a Left and Right Beater and Dough Hook. They must be inserted into the Left and Right Beater Shafts respectively. / \*NOTA: Hay un batidor de izquierda y derecha y un gancho para amasar. Se deben insertar en los ejes batidores izquierdo y derecho respectivamente. / \*REMARQUE : Il y a un Bâteur gauche et droit et un Crochet à pâte. Ils doivent être insérés respectivement dans les Arbres du Bâteur gauche et droit.

## Cleaning Limpieza / Nettoyage

Clean your Mixer thoroughly before using. Make sure to turn your Mixer to the "0" or (OFF) setting before unplugging and cleaning. Both the Mixing Bowl and Beaters/Dough Hooks are dishwasher safe. After each use, the Mixer should be cleaned properly.

**DISASSEMBLY & CLEANING**  
Turn the Mixer to the "0" (Off) setting before unplugging and cleaning. Tilt the Motor Head upwards and press the Eject Button to remove Beaters/Dough Hooks. Turn the Mixing Bowl counterclockwise until it detaches from the Main Base. Wash both Mixing Bowl and Beaters/Dough Hooks in warm, soapy water. Wipe down the Main Base with a damp dish cloth.

Limpie bien su batidora antes de usar. Asegúrese de poner su batidora en la posición "0" o OFF (Apagado) antes de desenchufarla y limpiarla. El bol de mezcla y los batidores son aptos para el lavavajillas. Después de cada uso, la batidora se debe limpiar adecuadamente.

**DESMONTAJE Y LIMPIEZA**  
Ponga la batidora en la posición "0" o OFF (Apagado) antes de desenchufarla y limpiarla. Incline la cabeza del motor hacia arriba y pulse el botón de expulsión para retirar los batidores. Gire el bol de mezcla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se separe de la base principal. Lave el bol de mezcla y los batidores/ganchos para amasar con agua tibia y jabón. Limpie la base principal con un paño de cocina húmedo.

Nettoyez soigneusement votre Mélangeur avant de l'utiliser. Assurez-vous de mettre votre Mélangeur sur le réglage « 0 » ou OFF (Arrêt) avant de le débrancher et de le nettoyer. Le Bol à mélanger et les Batteurs vont au lave-vaisselle. Après chaque utilisation, le Mélangeur doit être nettoyé correctement.

**AVERTISSEMENT** : Ne pas immerger le moteur dans l'eau ou tout autre liquide. La Base principale n'est PAS lavable au lave-vaisselle.  
**DÉMONTAGE ET NETTOYAGE**  
Mettez le Mélangeur sur le réglage « 0 » OFF (Arrêt) avant de le débrancher et de le nettoyer. Inclinez la Tête du moteur vers le haut et appuyez sur le Bouton d'éjection pour retirer les Batteurs. Tournez le Bol à mélanger dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se détache de la Base principale. Lavez le Bol à mélanger et les batteurs/Crochets à pâte à l'eau chaude savonneuse. Essuyez la Base principale avec un chiffon à vaisselle humide.

## Before First Use

### Antes del primer uso / Avant la première utilisation

Make sure the Everyday Mixer and all of its components are clean prior to assembly and use. ATTENTION: To prevent damage to the appliance, the Beaters and Dough Hooks should NOT be used together.

Asegúrese de que la batidora Everyday y todos sus componentes estén limpios antes de montarlo y usarlo. ATENCIÓN: Para evitar dañar el aparato, los batidores y los ganchos para amasar NO deben utilizarse juntos.

Assurez-vous que le mélangeur Everyday Mixer et tous ses composants sont propres avant de les assembler et de les utiliser. ATTENTION : Pour éviter d'endommager l'appareil, les batteurs et les crochets à pâte ne doivent PAS être utilisés ensemble.

## Tips & Tricks

### Consejos y trucos / Conseils et astuces

- Your Stand Mixer works best with small batches. Too much mix will negatively affect the performance of the Mixer.
- Certain doughs and batters may get stuck against the sides or wrapped around the Beaters. Use the Bowl Shift Lever to help solve this problem.
- The Mixing Bowl is designed specifically for this product. Do not attempt to use another mixing bowl.
- There is a Left and Right Beater and Dough Hook. They must be inserted into the Left and Right Beater Shafts respectively.
- Do not use the Mixer on any setting for more than 10 minutes at a time as the motor may overheat. Allow motor to cool between consecutive uses.
- Your Mixer should only be used to mix soft ingredients such as flour, cream, eggs, or creamy liquids. To avoid damaging your Mixer, do not attempt to mix hard ingredients.

Su batidora de pie funciona mejor con cantidades pequeñas. Demasiada mezcla afectará negativamente el rendimiento de la batidora.

- Algunos tipos de masas y batidos pueden atascarse contra los lados o enrollarse alrededor de los batidores. Utilice la palanca de cambio de bol para resolver este problema.
- El bol de mezcla está diseñado específicamente para este producto. No intente utilizar otro bol para mezclar.
- Hay un batidor de izquierda y derecha y un gancho para amasar. Se deben insertar en los ejes batidores izquierdo y derecho respectivamente.
- No utilice la batidora en ningún ajuste durante más de 10 minutos seguidos, ya que el motor podría sobrecalentarse. Deje que el motor se enfríe después de cada uso.
- Su batidora sólo se debe utilizar para mezclar ingredientes blandos como harina, crema, huevos o líquidos cremosos. Para evitar dañar su batidora, no intente mezclar ingredientes duros.

Votre Bâteur sur socle fonctionne mieux avec de petites quantités. Une quantité trop importante de mélange aura un effet négatif sur les performances du Mélangeur.

- Certaines pâtes et pâtes à frire peuvent se coincer contre les parois ou s'enrouler autour des Batteurs. Utilisez le Levier de changement de vitesse à bol pour résoudre ce problème.
- Le Bol à mélanger est conçu spécifiquement pour ce produit. N'essayez pas d'utiliser un autre Bol à mélanger.
- Il y a un Bâteur gauche et droit et un Crochet à pâte. Ils doivent être insérés respectivement dans les Arbres du Bâteur gauche et droit.
- N'utilisez pas le Mélangeur sur n'importe quel réglage pendant plus de 10 minutes à la fois, car le moteur pourrait surchauffer. Laissez le moteur refroidir entre deux utilisations consécutives.

Votre Mélangeur ne doit être utilisé que pour mélanger des ingrédients mous comme la farine, la crème, les œufs ou les liquides crémeux. Pour éviter d'endommager votre Mélangeur, n'essayez pas de mélanger des ingrédients durs.

## Use Uso / Utilisation

### 1.



Place the Main Base on a clean and stable surface. Position the Mixing Bowl onto the Rotating Plate. Hold the Rotating Plate in place and turn the Mixing Bowl clockwise until it locks into place (photo A).

Coloque la base principal sobre una superficie limpia y estable. Coloque el bol de mezcla en el plato giratorio. Mantenga el plato giratorio en su sitio y gire el bol de mezcla en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede encajado (foto A).

FR: Placez la Base principale sur une surface propre et stable. Placez le Bol à mélanger sur la Plaque tournante. Maintenez la Plaque rotative en place et tournez le Bol à mélanger dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place (photo A).

### 2.



Hold down the Tilt Release Button and push the Motor Head upwards. Release button to lock in place (photo B).

SP: Mantenga pulsado el botón de liberación de la inclinación y empuje la cabeza del motor hacia arriba. Suelte el botón para que quede fijo en el lugar (foto B).

FR: Maintenez le Bouton de déverrouillage de l'inclinaison enfoncé et poussez la Tête du Bâteur. Poussez le Bâteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place (photo B).

### 3.



Insert the right and left Beater accordingly into the Beater Shaft. Push the Beater until it clicks into place (photo C). NOTE: Beater pairs must be used together and should not be mixed with Dough Hooks.

SP: Inserte el batidor derecho y el izquierdo como corresponde en el eje batidor. Empuje el batidor hasta que encaje en su posición (foto C). NOTA: Los dos batidores se deben utilizar juntos y no se deben mezclar con los ganchos para masa.

FR: Insérez le Bâteur droit et le batteur gauche dans l'arbre du Bâteur. Poussez le Bâteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place (photo C). REMARQUE : Les paires de batteurs doivent être utilisées ensemble et ne doivent pas être mélangées avec les Crochets à pâte.

### 4.



Press the Tilt Release Button to push the Motor Head down. Your Everyday Mixer is ready for use!

SP: Pulse el botón de liberación de la inclinación para empujar la cabeza del motor hacia abajo. ¡Su batidora Everyday está lista para su uso!

FR: Maintenez le Bouton de libération de l'inclinaison et poussez la Tête du moteur vers le bas. Votre Everyday Mixer est prêt à être utilisé!

### 5.



**WARNING:** Do not put hands or utensils inside the Mixing Bowl while the appliance is on and the Beaters/Dough Hooks are moving. Make sure the machine is OFF and unplugged before proceeding.

Make sure the Mixer is cleaned and placed on a dry and stable surface prior to using. SP: ADVERTENCIA: No introduzca las manos ni utensilios en el interior del bol de mezcla mientras el aparato está encendido y los batidores estén en movimiento. Asegúrese de que la máquina está APAGADA y desenchufada antes de proceder. Asegúrese de que la batidora está limpia y colocada sobre una superficie seca y estable antes de utilizarla.

FR: AVERTISSEMENT : Ne mettez pas les mains ou des ustensiles à l'intérieur du Bol à mélanger lorsque l'appareil est en marche et que les Batteurs sont en mouvement. Assurez-vous que la machine est éteinte et débranchée avant de procéder. Assurez-vous que le Mélangeur est nettoyé et placé sur une surface sèche et stable avant de l'utiliser.

### 6.



Pour ingredients into the Mixing Bowl. Do not fill the Mixing Bowl beyond capacity. If recipe requires flour, pour any liquids and flour into the Mixing Bowl prior to turning on the Mixer.

SP: Vierta los ingredientes en el bol de mezcla. No llene el bol de mezcla más de lo necesario. Si la receta requiere harina, vierta el agua y la harina en el bol de mezcla antes de encender la batidora.

FR: Versez les ingrédients dans le Bol à mélanger. Ne remplissez pas le Bol à mélanger au-delà de sa capacité. Si la recette nécessite de la farine, versez l'eau et la farine dans le Bol à mélanger avant de mettre le Mélangeur en marche.

### 7.



Make sure the Speed Control is set to the Off or "0" setting first before plugging the Mixer in. Shift the Speed Control to the required speed: 1-6. Refer to the Speed Settings Guide when deciding which speed is appropriate for your recipe.

SP: Asegúrese de que el control de velocidad esté en la posición Off (Apagado) o "0" antes de enchufar la batidora. Cambie el control de velocidad a la velocidad deseada: 1-6. Consulte la guía de ajustes de velocidad para decidir qué velocidad es la adecuada para su receta.

FR: Assurez-vous d'abord que la Commande de vitesse est réglée sur la position Off ou « 0 » avant de brancher le Mélangeur. Mettez la Commande de vitesse sur la vitesse requise : 1-6. Reportez-vous au Guide de réglage des vitesses pour décider de la vitesse appropriée à votre recette.

## Speed Settings / Velocidad Ajustes / Vitesse Réglages

**Beaters:** Use only for liquids. Great for sauces, creams, and meringues, or any other liquid mixtures. Some recipes may require you to start mixing with Beaters then switch to Dough Hooks once dry ingredients are added. **Dough Hooks:** Use for non-liquid mixes. Great for butters, batters, doughs, frostings, mashed potatoes and mousse or any other non-liquid mixture. Some recipes may require you to start mixing with Beaters then switch to Dough Hooks once dry ingredients are added.

SP: Batidores: Usar sólo para líquidos. Ideal para salsas, cremas y merengues, o cualquier otra mezcla líquida. Algunas recetas pueden requerir que se comience a mezclar con batidores y luego se cambie a los ganchos para amasar una vez que se agregan los ingredientes secos. Ganchos para amasar: Usar para mezclas no líquidas. Ideal para mantequillas, batidos, masas, glaseados, puré de papas y mousse (espumas) o cualquier otra mezcla no líquida. Algunas recetas pueden requerir que se comience a mezclar con batidores y luego se cambie a los ganchos para amasar una vez que se agregan los ingredientes secos.

FR: Batteurs : Utilisez seulement pour les liquides. Idéal pour les sauces, les crèmes, les meringues ou tout autre mélange liquide. Certaines recettes peuvent exiger que vous commenciez à mélanger avec les Batteurs, puis que vous passiez aux Crochets à pâte une fois les ingrédients secs ajoutés. Crochets à pâte : Utilisez avec les mélanges non liquides. Idéal pour les beurres, les pâtes, les glaçages, les purées de pommes de terre et les mousses ou tout autre mélange non liquide. Certaines recettes peuvent exiger que vous commenciez à mélanger avec les Batteurs, puis que vous passiez aux Crochets à pâte une fois les ingrédients secs ajoutés.

Recipe/ Receta/ Recette	Speed/ Velocidad/ Vitesse	Time/ Tiempo/ Temps	Notes/ Notas/ Remarques
Dough / Masa / Pâte	1	1.5/2 min / 1.5 a 2 min / 1.5/2 min	Wet/dry ingredients / Ingredientes húmedos/secos / Ingrédients secs/humides
Banana bread / Pan de plátano / Gaufres au pain aux bananes	2	2 min / 2 min / 2 min	Wet ingredients / Ingredientes húmedos / Ingrédients humides
Sweetened whipped cream / Crema batida azucarada / Crème fouettée sucrée	4	4/4.25 min / 4 a 4.25 min / 4/4.25 min	Medium/stiff peaks / Picos medianos/rígidos / Moyen/pics rigides
Meringue / Merengue / Meringue	6	4/5/6 min / 4/5/6 min / 4/5/6 min	Soft/medium/stiff peaks / Picos suaves/medianos/rígidos / Pics doux/moyens/rigide
Buttercream / Crema de mantequilla / Crème au beurre	4	2.5/2.5 min / 2.5 min / 2.5 min	Butter/powdered sugar / Mantequilla/azúcar en polvo / Beurre/sucre en poudre



# IMPORTANT SAFEGUARDS: READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including:

**READ ALL INSTRUCTIONS.**

Remove all bags and packaging from appliance before use.

Only use the appliance on a stable, dry surface.

Make sure the appliance is cleaned thoroughly before using.

To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plug, or appliance in water or any other liquid. If the unit accidentally falls or gets immersed in water, unplug the appliance immediately. Do not reach into the water.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience of knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

This appliance is not a toy. Do not let children use this appliance. Close supervision is necessary when any kitchen appliance is used by or near children.

Always be sure to unplug the appliance from the outlet prior to moving, cleaning, storage, and when not in use. StoreBound shall not accept liability for damages caused by improper use of the appliance. Improper use of the appliance can result in property damage or even in personal injury.

Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. If the Mixer begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the appliance yourself.

Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

For maintenance other than cleaning, please contact StoreBound directly at 1-800-898-6970 from 9AM-9PM EST Monday-Friday or by email at support@bydash.com.

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

Make sure the appliance is turned to the "0" (off) position before plugging or unplugging the cord from the wall.

Refrain from using attachments that are not recommended by the appliance manufacturer, as this may result in fire, electric shock, or personal injury.

**WARNING:** Do not use the Mixer on any setting for more than 10 minutes at a time as the motor may overheat. Allow motor to cool between consecutive uses.

This appliance should only be used to mix soft ingredients such as flour, cream, eggs, or creamy liquids. To avoid damaging your Mixer, do not attempt to mix hard ingredients.

Avoid contact with moving parts. To reduce the risk of personal injury or property damage, do not put your hands, hair, clothing near or in the Mixer during use.

Do not remove any parts while the appliance is in use or plugged in.

Do not leave the appliance unattended while in use.

The use of accessory attachments not provided by the manufacturer is not recommended and may cause injuries.

All parts and components included with the Mixer are compatible with this product only. Do not use these parts with other products.

Do not use outdoors. This appliance is designed for household use only.

Do not let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.

Do not place on or near a hot gas burner, electric burner, or in a heated oven.

Do not use the appliance other than its intended use.

If a part such as a wire or plug is damaged or the Mixer malfunctions, stop the operation immediately and consult the Troubleshooting and Warranty Service sections

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not completely fit in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

A short power supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## HOUSEHOLD USE ONLY. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Al usar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen:

**LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

Retire todas las bolsas y los materiales de embalaje del aparato antes de usarlo.

Utilice el aparato únicamente en una superficie estable y seca.

Asegúrese de que el aparato esté totalmente limpio antes de usarlo.

Para protegerse contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el artefacto en agua ni ningún otro líquido. Si el aparato se cae accidentalmente o se sumerge en el agua, desenchúfelo inmediatamente. No meta las manos en el agua.

Este aparato lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan sido supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma responsable y que comprendan los peligros que conlleva su uso.

El aparato no es un juguete. No deje que los niños utilicen este aparato. Se requiere supervisión estrecha cuando algún aparato de cocina es utilizado por o cerca de niños.

Siempre desenchufe el artefacto del tomacorriente antes de moverlo, limpiarlo, guardarlo y cuando no esté en uso.

StoreBound no asumirá la responsabilidad por daños causados por el uso indebido del artefacto.

El uso indebido del aparato puede causar daños en la propiedad o incluso lesiones personales.

APAGUE el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, sujete el enchufe y tire del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación. Si la batidora no funciona correctamente durante el uso, desenchufe inmediatamente el cable. No continúe usándolo ni intente repararlo.

No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya funcionado mal o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva este aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo revisen, reparen o ajusten.

Para realizar un mantenimiento que no sea de limpieza, comuníquese directamente con StoreBound al 1-800-898-6970 de 9 a. m. a 9 p. m. EST de lunes a viernes o por correo electrónico a support@bydash.com.

Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

Asegúrese de que el aparato esté en la posición "0" apagado (off) antes de enchufar o desenchufar el cable de la pared.

No utilice accesorios que no estén recomendados por el fabricante del artefacto, ya que esto puede causar incendio, descargas eléctricas o lesiones personales.

**ADVERTENCIA:** No utilice la batidora en ningún ajuste durante más de 10 minutos seguidos, ya que el motor podría sobrecalentarse. Deje que el motor se enfríe después de cada uso.

Este aparato sólo se debe utilizar para mezclar ingredientes blandos como harina, crema, huevos o líquidos cremosos. Para evitar dañar su batidora, no intente mezclar ingredientes duros.

Evite el contacto con partes en movimiento. Para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad, no ponga las manos, el pelo o la ropa cerca o dentro de la batidora durante su uso.

No retire ninguna pieza mientras el aparato está en uso o enchufado.

Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso.

El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

Todas las piezas y componentes incluidos en la batidora son compatibles únicamente con este producto. No utilice estas piezas con otros productos.

No lo use al aire libre. Este aparato es sólo para uso doméstico.

No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni toque superficies calientes.

No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas caliente, un quemador eléctrico o un horno caliente.

No utilice este aparato para otro fin que no sea el indicado.

Si una pieza, como un cable o un enchufe, está dañada o la batidora funciona mal, detenga el funcionamiento inmediatamente y consulte las secciones de resolución de problemas y servicio de garantía

Este dispositivo tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe puede introducirse en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no se puede introducir totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aún no puede introducirse, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que alguien se enrolle o tropiece con un cable más largo. Se puede usar un cable de extensión si se utiliza con cuidado. Si se usa un cable de extensión, la clasificación eléctrica indicada de dicho cable debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato. El cable de extensión no debe colgar de un mesón o una mesa donde niños podrían tirarlos o podría presentar un riesgo de tropiezo.

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES : LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

L'utilisation d'appareils électriques nécessite de prendre des mesures de sécurité de base, y compris :

**LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**

Retirez tous les sacs et emballages de l'appareil avant de l'utiliser.

Utilisez l'appareil uniquement sur une surface stable et sèche.

Assurez-vous de nettoyer soigneusement l'appareil avant de l'utiliser.

Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. Si l'appareil tombe accidentellement ou est immergé dans l'eau, débranchez-le immédiatement. Ne mettez pas les mains dans l'eau.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

L'appareil n'est pas un jouet. Ne laissez pas d'enfants utiliser cet appareil. Une étroite surveillance est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.

Veillez toujours à débrancher l'appareil de la prise avant de le déplacer, de le nettoyer, de le ranger et lorsqu'il n'est pas utilisé.

StoreBound ne peut être tenu responsable de tout dommage résultant d'un usage abusif de l'appareil.

Une utilisation inappropriée de l'appareil peut endommager l'appareil ou même causer une blessure.

Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisissez la fiche et tirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation. Si le Mélangeur présente un dysfonctionnement pendant son utilisation, débranchez immédiatement le cordon. Ne continuez pas à utiliser l'appareil et ne tentez pas de le réparer vous-même.

N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou après un dysfonctionnement ou suite à tout autre dommage quelconque. Retournez l'appareil à l'établissement de service agréé le plus proche pour un examen, la réparation ou le réglage.

Pour tout travail d'entretien autre que le nettoyage, veuillez contacter StoreBound directement au 1-1-800-898-6970, de 9 h à 21 h HNE, du lundi au vendredi, ou par courriel à l'adresse support@bydash.com.

Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

Assurez-vous que l'appareil est sur la position « 0 » (arrêt) avant de brancher ou de débrancher le cordon du mur.

Utilisez uniquement des accessoires recommandés par le fabricant de l'appareil pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures.

**AVERTISSEMENT :** N'utilisez pas le Mélangeur sur n'importe quel réglage pendant plus de 10 minutes à la fois, car le moteur pourrait surchauffer. Laissez le moteur refroidir entre deux utilisations consécutives.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour mélanger des ingrédients mous comme la farine, la crème, les œufs ou les liquides crémeux. Pour éviter d'endommager votre Mélangeur, n'essayez pas de mélanger des ingrédients durs.

Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Pour réduire les risques de blessures ou de dommages matériels, ne mettez pas vos mains, vos cheveux, vos vêtements à proximité ou dans le Mélangeur pendant son utilisation.

Ne retirez aucune pièce pendant que l'appareil est utilisé ou branché.

Ne laissez PAS l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

L'utilisation d'accessoires non fournis par le fabricant n'est pas recommandée et peut entraîner des blessures.

Toutes les pièces et tous les composants fournis avec le Mélangeur sont compatibles avec ce produit uniquement. N'utilisez pas ces pièces avec d'autres produits.

Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique.

Ne laissez PAS le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.

Ne placez pas sur ou près d'un chauffage électrique ou au gaz chaud, ou dans un four chauffé.

N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.

Si une pièce telle qu'un fil ou une fiche est endommagée ou si le Mélangeur présente une dysfonction arrêtez immédiatement l'opération et consultez les sections Dépannage et Service de garantie

Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour ne pouvoir s'insérer dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle n'entre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas d'altérer la fiche de quelque façon que ce soit.

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Une rallonge peut être utilisée avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil. La rallonge doit être placée de telle sorte qu'elle ne soit pas étalée sur le comptoir ou la desserte, où elle pourrait être tirée par un enfant ou causer un trébuchement.

## USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

# Warranty Garantía / Garantie

## EN STOREBOUND, LLC - 1 YEAR LIMITED WARRANTY

Your StoreBound product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase when utilized for normal and intended household use. Should any defect covered by the terms of the limited warranty be discovered within one (1) year, StoreBound, LLC will repair or replace the defective part.

For full warranty information, visit us online by scanning the following QR code with the camera on your phone.

## SP GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO - STOREBOUND, LLC

Se garantiza que su producto StoreBound está libre de defectos de materiales y mano de obra por un período de un (1) año a partir de la fecha de la compra original cuando se utiliza para el uso doméstico normal y previsto. Si se descubre algún defecto cubierto por los términos de la garantía limitada dentro de un (1) año, StoreBound, LLC reparará o reemplazará la pieza defectuosa.

Para conocer toda la información acerca de la garantía, visite nuestro sitio web y escanee el código QR que se encuentra a continuación con la cámara de su teléfono móvil.

## FR STOREBOUND, LLC - GARANTIE LIMITÉE D'1 AN

Votre produit StoreBound est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat d'origine lorsque utilisé normalement aux fins domestiques prévues. Si un défaut couvert par les dispositions de la garantie limitée est constaté dans un délai d'un (1) an, StoreBound, LLC répare ou remplace la pièce défectueuse.

Pour des informations complètes sur la garantie, visitez-nous en ligne en scannant le code QR suivant avec la caméra de votre téléphone.

## Questions? Problems? ¿Preguntas? ¿Problemas? Des questions? Problèmes?



1(800) 898-6970



support@bydash.com



9am-9pm EST

## Follow us!

¡Síguenos! / Abonnez-vous!

bydash.com

@bydash

@unprocessyourfood

## Technical Specs:

Especificaciones Técnicas / Données techniques

Voltage / Voltaje / Tension électrique : 120

Wattage / Vataje / Puissance électrique : 250

Model # / N.º de modelo / Modèle n.º : RCSM200

Made in China / Hecho en China / Fabriqué en Chine

RCSM200\_20220418\_V4



Scan Here!  
¡Escanee aquí!  
Scannez ici !



bydash.com/warranty