



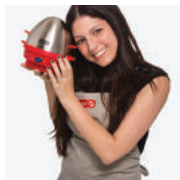
*recipes
inside!*

#DEWM8100

EXPRESS WAFFLE MAKER

Instruction Manual | Recipe Guide





EXPRESS **WAFFLE MAKER**

Important Safeguards.....	4-5
Parts & Features	6-7
Using Your Express Waffle Maker	8-9
Cleaning & Maintenance	10
Troubleshooting.....	11-12
Recipes.....	15-25
Customer Support	26
Warranty.....	27



the dash team!

IMPORTANT SAFEGUARDS

IMPORTANT SAFEGUARDS: PLEASE READ AND SAVE THIS INSTRUCTION AND CARE MANUAL.

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

- For Household Use Only.
- Read all instructions.
- Remove all bags and packaging from appliance before use.
- Never leave appliance unattended when in use.
- Make sure the appliance is cleaned thoroughly before using.
- Do not use appliance for other than intended use. For household use only. Do not use outdoors.
- Warning: Hot surfaces! Never touch the Cooking Surface or Cover while appliance is in use. Always lift and lower the Cover by the Cover Handle.
- DO NOT lift the Cover so that your arm is over the Cooking Surface as it is hot and may cause injury. Lift from the side.
- To prevent the risk of fire, electric shock, or personal injury, do not put cord, plug, or appliance in or near water or other liquids. The Express Waffle Maker is NOT dishwasher safe.
- Never use abrasive cleaning agents to clean your appliance as this may damage the Express Waffle Maker and its non-stick Cooking Surface.
- Do not operate this appliance with a damaged cord, damaged plug, after the appliance malfunctions, is dropped, or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- DO NOT use the Express Waffle Maker near water or other liquids, with wet hands, or while standing on a wet surface.
- For maintenance other than cleaning, please contact StoreBound directly at 1-800-898-6970 from 7AM - 7PM PST Monday - Friday or by email at support@storebound.com.
- Do not use metal utensils on the Cooking Surface as this will damage the non-stick surface.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they are provided with supervision and instruction concerning use of the

IMPORTANT SAFEGUARDS

- appliance by a person responsible for their safety.
- Do not place appliance on or near a hot gas burner, hot electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Refrain from using attachments that are not recommended by the appliance manufacturer, as this may result in fire, electric shock, or personal injury.
- Allow Express Waffle Maker to cool completely before putting on or taking off parts, and before moving, cleaning, or storing.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not let the cord touch hot surfaces or hang over the edge of tables or counters.
- Always be sure to unplug the appliance from 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 Express Waffle Maker can result in property damage or even in personal injury.
- 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. If the appliance is grounded, the extension cord should be a grounding 3-wire cord. 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS: PLEASE READ AND SAVE THIS INSTRUCTION AND CARE MANUAL.

PARTS & FEATURES



USING YOUR WAFFLE MAKER

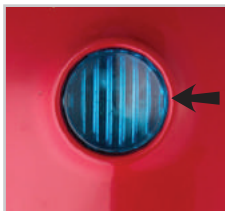
Before first use, remove all packaging material and thoroughly clean the Express Waffle Maker.

Never touch the Cooking Surface or Cover while appliance is in use.

DO NOT lift the Cover so that your arm is over the Cooking Surface as it is hot and may cause injury.

Always lift and lower the Cover by the Cover Handle. Lift from the side.

USING YOUR WAFFLE MAKER



- 1** Place the appliance on a stable and dry surface. Plug the cord into a power outlet. The Indicator Light will illuminate, signaling that the Express Waffle Maker is heating up.



- 2** Once the Cooking Surface reaches the optimal cooking temperature, the Indicator Light will automatically shut off. Now, you're ready to get cooking!



- 3** Carefully lift the Cover by the Cover Handle and spray both Cooking Surfaces with a small amount of cooking spray or grease with butter.

USING YOUR WAFFLE MAKER



- 4** Place food or pour batter onto the Cooking Surface and close the Cover.



- 5** Once food is cooked to your preference, carefully remove it from the Cooking Surface with a heat-resistant nylon or silicone cooking utensil. Do not use metal utensils to remove or place food on the Cooking Surface as this will damage the non-stick surface.



- 6** When you have finished cooking, unplug your Express Waffle Maker and allow it to cool before moving or cleaning.

CLEANING & MAINTENANCE

Always allow the appliance to cool completely before moving, cleaning, or storing. Do not submerge appliance in water or any other liquids. Never use abrasive cleaning agents to clean your appliance as this may damage the Express Waffle Maker.

In order to keep your Express Waffle Maker in pristine working order, thoroughly clean the appliance after each use. This will prevent the build-up of food or oil.

- Unplug Express Waffle Maker and allow it to cool completely.
- Using a damp, soapy cloth, wipe down the Cooking Surface and Cover. Thoroughly rinse the cloth and wipe again.
- Thoroughly dry Express Waffle Maker before storing.
- If food is burned onto the Cooking Surface, pour on a small amount of cooking oil and let sit for 5 to 10 minutes. Scrub the Surface with a sponge or soft bristled brush to dislodge food. Use a damp, soapy cloth to wipe down the Cooking Surface. Thoroughly rinse the cloth and wipe again. If any food remains, distribute another small amount of cooking oil and let sit for a few hours, then scrub and wipe clean.
- Never use abrasive cleaning agents to clean your appliance as this may damage the Express Waffle Maker and its non-stick Cooking Surface.

While Dash products are durable, you may encounter one or more of the problems listed below. If the issue is either not solved by the solutions recommended below or not included on this page, please contact our Customer Support Team at 1-800-898-6970 or support@storebound.com.

The light on the Express Waffle Maker keeps shutting off.

- This is normal. During the cooking process, the heating element will automatically turn on and off to regulate the temperature and ensure that the Cooking Surface does not get too hot or cold. When this occurs, the Indicator Light turns on and off.

How do I know when the Express Waffle Maker is heated and ready to use?

- When the Express Waffle Maker reaches the optimal temperature, the Indicator Light shuts off and that means you're ready to get cooking!

There is no On/Off Button. How do I turn the Express Waffle Maker off and on?

- To turn on, simply plug in the power cord. When you're done cooking, turn off the Express Waffle Maker by unplugging it.

TROUBLESHOOTING

When using my Express Waffle Maker, the Cover gets very hot. Is this normal?

- Yes, this is completely normal. When using your Express Waffle Maker, always lift and lower the Cover by the Cover Handle, to prevent personal injury, DO NOT lift the Cover so that your arm is over the Cooking Surface as it is hot and may cause injury. Lift from the side.

After using my Express Waffle Maker a few times, food is starting to stick to the surface. What is happening?

- There is probably a build-up of burnt food residue on the Cooking Surface. This is normal, especially when cooking with sugar. Allow the appliance to cool fully, pour on a small amount of cooking oil and let sit for 5–10 minutes. Scrub Surface with a sponge or soft bristled brush to dislodge food. Use a damp, soapy cloth to wipe down the Cooking Surface. Rinse the cloth and wipe again. If food remains, distribute more cooking oil and let sit for a few hours, then scrub and wipe clean.

The Indicator Light will not turn on and the Cooking Surface is failing to heat.

- Ensure that the power cord is plugged into the power outlet.
- Check to make sure the power outlet is operating correctly.
- Determine if a power failure has occurred in your home, apartment or building.





RECIPE GUIDE



Follow us!

@bydash | recipes, videos, & inspiration

@unprocessyourfood | veg & vegan-friendly meals



CLASSIC WAFFLES

INGREDIENTS:

- 1 cup flour
- 1 tbsp sugar
- 2 tsp baking powder
- ¼ tsp salt
- 1 egg
- 1 cup milk
- 2 tbsp melted butter or vegetable oil

DIRECTIONS:

In a medium bowl, sift the flour, sugar, baking powder, and salt. Whisk the egg, milk, and melted butter in a separate bowl. Add the wet ingredients to the dry and mix until just incorporated.

Grease the Waffle Maker with butter or coat with a light coat of cooking spray. Pour ¼ cup of the batter into the Waffle Maker and cook until golden brown. Repeat with the remaining batter.

Serve with a drizzle of maple syrup and fresh berries.





CHOCOLATE WAFFLES

INGREDIENTS:

- ¾ cup all-purpose flour
- 2 tbsp sugar
- ¼ cup unsweetened cocoa powder
- 2 tbsp melted butter
- 1 cup buttermilk
- ½ tsp baking powder
- ¼ tsp baking soda
- 1 large egg
- ½ cup chocolate chips

DIRECTIONS:

In a medium bowl, sift together the flour, sugar, cocoa powder, baking powder, and baking soda.

Whisk the egg, butter, and buttermilk in a separate bowl. Mix the wet ingredients with the dry. Gently fold in the chocolate chips.

Spray or grease the Waffle Maker with oil. Pour 2 tablespoons of the batter into the Waffle Maker and cook until crispy. Repeat until all of the batter is used.

Serve the waffles with vanilla ice cream, strawberries, and powdered sugar.





WAFFLE BISCUIT PIZZA

INGREDIENTS:

2 cups all-purpose flour

1 tbsp baking powder

$\frac{3}{4}$ cup milk

$\frac{1}{2}$ tsp salt

$\frac{1}{2}$ cup cold butter, cut into small chunks

pepperoni and shredded mozzarella cheese (or preferred fillings)

DIRECTIONS:

Sift together the flour, baking powder, and salt. Add the butter and use a pastry cutter or fork to cut butter into the flour until it is a coarse crumb. Stir in the milk. Roll your dough out on a floured surface so that it is $\frac{1}{2}$ inch thick. Cut out as many 3 inch circles as possible. Alternatively, you can use premade biscuit dough instead of making dough from scratch. Slice each premade biscuit in half so that they are about $\frac{1}{2}$ thick and then proceed with directions.

Cut dough circles horizontally just enough so that you can stuff the biscuit with the pepperoni and mozzarella. After you have put in your fillings, seal the biscuit by pinching the edges of the dough. Cook them in the Waffle Maker until golden and crispy. Serve with a side of marinara sauce for dipping.





CINNAMON ROLL WAFFLES

INGREDIENTS:

Classic Waffle Recipe

1¼ tsp cinnamon

½ tsp vanilla extract

Cream Cheese Icing

2 tbsp butter, melted

2 tbsp cream cheese, softened

½ cup powdered sugar

¼ tsp vanilla extract

2-3 tbsp milk

DIRECTIONS:

Make the Classic Waffles batter. Stir in the cinnamon and ½ teaspoon of vanilla extract. Pour ¼ cup of the batter into the Waffle Maker and cook until golden brown.

Repeat with the remaining batter.

In a medium bowl, mix the butter and cream cheese until well-combined. Stir in the powdered sugar, vanilla extract, and milk.

Drizzle the icing over the waffles and serve warm..



BUTTERMILK FRIED CHICKEN & WAFFLES

WAFFLE INGREDIENTS:

- 1 cup all-purpose flour
- 1 tbsp sugar
- 1 tsp baking powder
- ½ tsp baking soda
- 1 cup buttermilk
- 2 tbsp unsalted butter, melted
- 1 tsp vanilla extract
- 1 egg
- ½ tsp salt

DIRECTIONS:

Make the breading by sifting together the flour, salt, pepper, garlic powder, paprika, and baking powder in a shallow dish. Stir in 3 tbsp of buttermilk. Pour ½ cup of buttermilk in a separate shallow dish.

Dip the chicken tenders first in the buttermilk and then in the breading. Place on a baking sheet lined with aluminum foil.

Pour ¾ inches of vegetable oil in a high-sided pot and heat on high until the oil shimmers. Use tongs to place the chicken tenders in the oil. Cook until golden brown and then flip to cook the other side. Remove chicken tenders from oil and put on a paper towel-lined plate to drain. **Note:** Be careful when placing chicken tenders in the hot oil. Use the tongs, add them gently one at a time.

In a medium bowl, sift together flour, sugar, baking powder, baking soda, and salt. Whisk the egg, buttermilk, vanilla, and melted butter together in a separate bowl. Add the wet ingredients to the dry and mix until just incorporated.

Spray or grease the Express Waffle Maker with oil. Pour ¼-½ cup of the batter onto the Cooking Surface, close the cover, and cook until golden brown. Repeat until all of the batter is used. Serve with Buttermilk Fried Chicken and a drizzle of maple syrup.

CHICKEN INGREDIENTS:

- 1 lb boneless chicken breasts, sliced into tenders
- ½ cup and 3 tbsp buttermilk, divided
- ¾ cup all-purpose flour
- ½ tsp black pepper
- ½ tsp garlic powder
- ½ tsp paprika
- 1 tsp baking powder
- 2 cups vegetable oil, for cooking
- 1 tsp salt



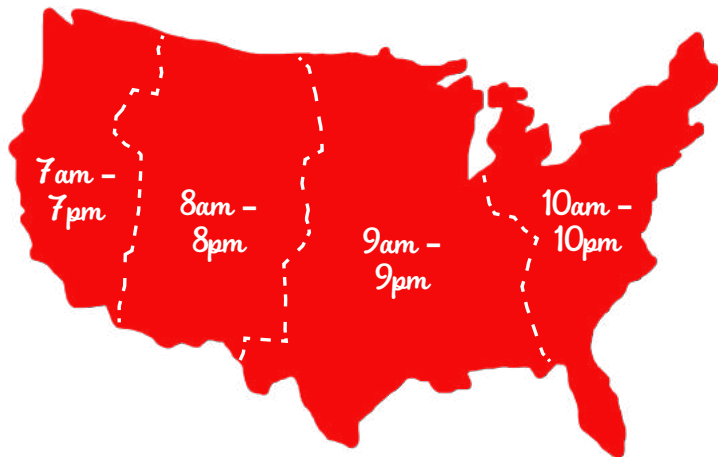
CUSTOMER SUPPORT

**FEEL GOOD
GUARANTEE™**

Dash values quality and workmanship and stands behind this product with our Feel Good Guarantee™. To learn more about our commitment to quality, visit bydash.com/feelgood.

Our customer support teams in the US and Canada are at your service Monday - Friday during the times below.

Contact us at **1 (800) 898-6970** or support@bydash.com



Hey **Hawaii!** You can reach our customer service team from **5AM to 5PM**.

And also, **Alaska**, feel free to reach out from **6AM to 6PM**.

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. To process a warranty claim, contact Customer Support at 1-800-898-6970 for further assistance and instruction. A Customer Support agent will assist you by troubleshooting minor problems. If troubleshooting fails to fix the problem, a return authorization will be issued. Proof of purchase indicating the date and place of purchase is required and should accompany the return. You must also include your full name, shipping address, and telephone number. We are unable to ship returns to a PO box. StoreBound will not be responsible for delays or unprocessed claims resulting from a purchaser's failure to provide any or all of the necessary information. Freight costs must be prepaid by the purchaser.

Send all inquiries to support@bydash.com.

There are no express warranties except as listed above.

REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED UNDER THIS WARRANTY IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CUSTOMER. STOREBOUND SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR FOR BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY ON THIS PRODUCT EXCEPT TO THE EXTENT REQUIRED BY APPLICABLE LAW. ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ON THIS PRODUCT IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS WARRANTY.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts. Therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights, which vary from state to state.

Refurbished items or items not purchased through an authorized retailer are not eligible for warranty claims.

REPAIRS

DANGER! Risk of electric shock! The Dash Compact Centrifugal Juicer is an electrical appliance.

Do not attempt to repair the appliance yourself under any circumstances.

Contact Customer Support regarding repairs to the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage 120V~60Hz

Power Rating 1000W

Stock#: DEWM8100_20170508_Eng-Fr_V12

Made in China



This product has passed food safety testing in accordance with FDA guidelines.





1-800-898-6970 | @bydash | bydash.com



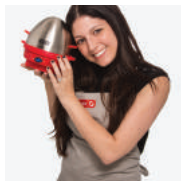
*recettes
à l'intérieur!*

#DEWM8100

GAUFRIER EXPRESS

Manuel d'Instructions | Guide de Recettes





GAUFRIER EXPRESS

Mesures de sécurité importantes	32-34
Pièces et caractéristiques.....	36-37
Utiliser votre Gaufrier Express.....	38-39
Nettoyage et Maintenance	40
Dépannage.....	45-46
Recettes.....	49-59
Service Client.....	62
Garantie.....	63



l'équipe dash!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES: VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MANUEL D'INSTRUCTIONS ET D'ENTRETIEN

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent être suivies, y compris:

- Pour un Usage Domestique Seulement. Lisez toutes les instructions.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Assurez-vous que l'appareil est bien nettoyé avant de l'utiliser.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu. Usage domestique seulement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Attention: surfaces Chaudes! Ne touchez jamais la Surface de Cuisson ou le Couvercle lorsque l'appareil est utilisé. Soulevez et abaissez toujours le Couvercle par la Poignée.
- NE soulevez PAS le Couvercle de façon à ce que votre bras soit au-dessus de la Surface de Cuisson car elle est chaude et peut causer des blessures. Soulevez de côté.
- Afin de prévenir tout risque d'incendie, de choc électrique, ou de blessures corporelles, ne placez pas le cordon, la prise, ou l'appareil dans de l'eau, près d'eau ou d'autres liquides. Le Gaufrier Express ne va PAS au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer votre appareil, car cela pourrait endommager le Gaufrier Express et sa Surface de Cuisson antiadhésive.
- Ne pas utiliser cet appareil si le cordon est endommagé, si la prise est endommagée, après un dysfonctionnement de l'appareil, sa chute, ou si l'appareil est endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez cet appareil auprès du centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation, ou un ajustement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- N'utilisez PAS le Gaufrier Express près de l'eau ou d'autres liquides, avec les mains mouillées ou en se tenant sur une surface mouillée.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, contactez directement StoreBound au +1-800-898-6970 de 7h à 19h (HNP) du lundi au vendredi ou par email support@storebound.com.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal sur la Surface de Cuisson car cela pourrait endommager la surface antiadhésive.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissances à moins qu'une personne responsable de leur sécurité supervise l'utilisation.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une source de chaleur telle que: brûleur au gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
- Une extrême prudence doit être observée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Évitez d'utiliser des pièces non recommandées par le fabricant de l'appareil, car cela peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- Laissez le Gaufrier Express refroidir complètement avant de mettre ou d'enlever des pièces, et avant de le déplacer, nettoyer et ranger.
- Une surveillance étroite est nécessaire quand un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation toucher à des surfaces chaudes, ou pendre d'un comptoir ou d'une table.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil de la prise avant le montage, le démontage, le nettoyage, ou de le ranger.
- StoreBound n'accepte aucune responsabilité pour des dommages causés par une utilisation impropre de l'appareil.
- Une utilisation incorrecte du Gaufrier Express peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
- Le cordon d'alimentation est court afin de réduire les risques de blessures ou de dommages pouvant être causés par le fait de trébucher ou de s'emmêler dans le cordon. Une rallonge peut être utilisée si des précautions sont prises lors de son utilisation. Si une rallonge est utilisée, sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la puissance de l'appareil. La rallonge doit être arrangée de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table, ou de toute autre surface où des enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher inintentionnellement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES: VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MANUEL D'INSTRUCTIONS ET D'ENTRETIEN



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



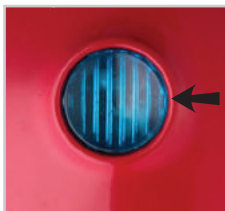
Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et nettoyez soigneusement le Gaufrier Express.

Ne touchez jamais la Surface de Cuisson ou le Couvercle lorsque l'appareil est utilisé.

NE soulevez PAS le couvercle de façon à ce que votre bras soit au-dessus de la surface de cuisson car elle est chaude et peut causer des blessures.

Soulevez et abaissez toujours le Couvercle par la Poignée du Couvercle. Soulevez de côté.

UTILISER VOTRE GAUFRIER



- 1** Placez l'appareil sur une surface stable et sèche. Branchez le cordon dans une prise de courant. Le Voyant s'allume, signalant que le Gaufrier Express chauffe.



- 2** Une fois que la Surface de Cuisson atteint la température de cuisson optimale, le Voyant s'éteint automatiquement. Vous voilà prêt à cuisiner!



- 3** Soulevez délicatement le Couvercle à l'aide de la Poignée du Couvercle et vaporisez les deux surfaces de cuisson avec une petite quantité de spray à cuisson ou graissez avec du beurre.

UTILISER VOTRE GAUFRIER



- 4** Placez les aliments ou versez la pâte sur la Surface de Cuisson et fermez le Couvercle.



- 5** Une fois les aliments cuits selon vos préférences, retirez-les avec précaution de la surface de cuisson avec un ustensile de cuisine résistant à la chaleur en nylon ou en silicone. N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour retirer ou placer des aliments sur la Surface de Cuisson car cela pourrait endommager la surface antiadhésive.



- 6** Lorsque vous avez fini de cuisiner, débranchez votre Gaufrier Express et laissez-le refroidir avant de le déplacer ou de le nettoyer.

Laissez toujours l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer votre appareil car cela pourrait endommager le Gaufrier Express.

Afin de garder votre Gaufrier Express en parfait état de fonctionnement, nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation. Cela empêchera l'accumulation de nourriture ou d'huile.

- Débranchez le Gaufrier Express et laissez-le refroidir complètement.
- À l'aide d'un chiffon humide et savonneux, essuyez la Surface de Cuisson et le Couvercle. Rincez soigneusement le chiffon et essuyez à nouveau.
- Sécher soigneusement le Gaufrier Express avant de le ranger.
- Si des aliments sont brûlés sur la surface de cuisson, verser une petite quantité d'huile de cuisson et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes. Frotter la surface avec une éponge ou une brosse à poils doux pour déloger la nourriture. Utilisez un chiffon humide et savonneux pour essuyer la Surface de Cuisson. Rincez soigneusement le chiffon et essuyez à nouveau. S'il reste de la nourriture, versez une autre petite quantité d'huile de cuisson et laissez reposer pendant quelques heures, puis frottez et essuyez.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer votre appareil, car cela pourrait endommager le Gaufrier Express et sa surface de cuisson antiadhésive.

Bien que les produits Dash soient durables, vous pouvez rencontrer un ou plusieurs des problèmes répertoriés ci-dessous. Si le problème n'est pas résolu par les solutions recommandées ci-dessous ou s'il n'est pas inclus sur cette page, veuillez contacter notre équipe d'assistance à la clientèle au 1-800-898-6970 ou à support@storebound.com.

Le voyant du Gaufrier Express s'arrête sans cesse.

- C'est normal. Pendant le processus de cuisson, l'élément chauffant s'allume et s'éteint automatiquement pour réguler la température et s'assurer que la Surface de Cuisson n'est pas trop chaude ou trop froide. Lorsque cela se produit, le Voyant s'allume et s'éteint.

Comment savoir quand le Gaufrier Express est chaud et prêt à l'emploi?

- Lorsque le Gaufrier Express atteint la température optimale, le Voyant lumineux s'éteint, ce qui signifie que vous êtes prêt à cuisiner!

Il n'y a pas de bouton On/Off. Comment puis-je allumer et éteindre le Gaufrier Express?

- Pour l'allumer, branchez simplement le cordon d'alimentation. Lorsque vous avez fini de cuisiner, éteignez le Gaufrier Express en le débranchant.

Lorsque j'utilise mon Gaufrier Express, le Couvercle devient très chaud. Est-ce normal?

- Oui, c'est tout à fait normal. Lorsque vous utilisez votre Gaufrier Express, soulevez et abaissez toujours le Couvercle à l'aide de la Poignée pour éviter toute blessure, NE soulevez PAS le Couvercle de manière à ce que votre bras soit au-dessus de la surface de cuisson car il est chaud et peut causer des blessures. Soulevez de côté.

Après avoir utilisé mon Gaufrier Express à plusieurs reprises, les aliments commencent à coller à la surface. Qu'est-ce qui se passe?

- Il y a probablement une accumulation de résidus d'aliments brûlés sur la Surface de Cuisson. Ceci est normal, surtout lors de la cuisson avec du sucre. Laissez l'appareil refroidir complètement, versez une petite quantité d'huile de cuisson et laissez reposer 5 à 10 minutes. Frotter la surface avec une éponge ou une brosse à poils doux pour déloger la nourriture. Utilisez un chiffon humide et savonneux pour essuyer la Surface de Cuisson. Rincez le chiffon et essuyez à nouveau. S'il reste de la nourriture, versez davantage d'huile de cuisson et laissez reposer pendant quelques heures, puis frottez et essuyez.

Le voyant ne s'allume pas et la surface de cuisson ne chauffe pas.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur la prise de courant.
- Vérifiez que la prise de courant fonctionne correctement.
- Déterminez si une panne de courant s'est produite dans votre maison, appartement ou bâtiment.





GUIDE DE RECETTES



Suivez-nous!

@bydash | recettes, vidéos, & inspiration

@unprocessyourfood | repas adaptés aux végétariens et végétaliens



GAUFRES CLASSIQUES

INGRÉDIENTS:

1 tasse de farine

1 cuillère à soupe de sucre

2 cuillères à café de levure chimique

¼ de cuillère à café de sel

1 œuf

1 tasse de lait

2 cuillères à soupe de beurre fondu ou d'huile végétale

DIRECTIONS:

Dans un bol moyen, tamiser la farine, le sucre, la levure et le sel. Fouetter l'œuf, le lait et le beurre fondu dans un bol séparé. Ajouter les ingrédients liquides à ceux sec et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient incorporés.

Graisser le Gouffrier avec du beurre ou enduire d'une légère couche d'aérosol de cuisson. Verser ¼ de tasse de pâte dans le Gouffrier et cuire jusqu'à ce que la gaufre devienne dorée. Répéter avec la pâte restante.

Servir avec un filet de sirop d'érable et des baies fraîches.





GAUFRES AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS:

- ¾ de tasse de farine tout usage
- 2 cuillères à soupe de sucre
- ¼ de tasse de cacao en poudre non sucré
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 tasse de babeurre
- ½ c. à café de levure
- ¼ c. à café de bicarbonate de sodium
- 1 gros œuf
- ½ tasse de pépites de chocolat

DIRECTIONS:

Dans un bol moyen, tamiser ensemble la farine, le sucre, la poudre de cacao, la levure et le bicarbonate de sodium.

Fouetter l'œuf, le beurre et le babeurre dans un bol séparé. Mélanger les ingrédients liquides avec les secs. Incorporer délicatement les pépites de chocolat.

Vaporiser ou graisser le Gaufrier avec de l'huile. Verser 2 cuillères à soupe de pâte dans le Gaufrier et cuire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Répétez jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.

Servir les gaufres avec de la glace à la vanille, des fraises et du sucre en poudre.





GAUFRE BISCUIT PIZZA

INGREDIENTS:

2 tasses de farine

1 cuillère à soupe de levure

$\frac{3}{4}$ de tasse de lait

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre froid, coupé en petits morceaux

Pepperoni et mozzarella râpée (ou garnitures préférées)

DIRECTIONS:

Tamiser ensemble la farine, la levure et le sel. Ajouter le beurre et utiliser un emporte-pièce ou une fourchette pour couper le beurre dans la farine jusqu'à obtenir une grosse chapelure. Incorporer le lait. Roulez votre pâte sur une surface enfarinée de façon à ce qu'elle fasse $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur. Découpez autant de cercles de 3 pouces que possible. Alternativement, vous pouvez utiliser de la pâte à biscuits achetée dans le commerce au lieu de la faire vous-même. Trancher chaque biscuit en deux de manière à ce qu'ils aient environ $\frac{1}{2}$ d'épaisseur, puis suivre les directions.

Coupez les cercles de pâte horizontalement juste assez pour pouvoir farcir le biscuit avec le pepperoni et la mozzarella. Après avoir mis vos garnitures, scellez le biscuit en pinçant les bords de la pâte. Faites-les cuire dans le Gaufrier jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Servir avec de la sauce marinara pour les y tremper.





GAUFRES À LA CANNELLE

INGRÉDIENTS:

Recette classique de gaufre

1 ¼ cuillère à café de cannelle

½ c. à café d'extrait de vanille

Glaçage au fromage à la crème

2 cuillères à soupe de beurre fondu

2 cuillères à soupe de fromage à la crème, ramolli

½ tasse de sucre en poudre

¼ de c. à café d'extrait de vanille

2-3 cuillères à soupe de lait

DIRECTIONS:

Préparez la pâte à gaufres classique. Incorporer la cannelle et ½ cuillère à café d'extrait de vanille. Verser ¼ de tasse de pâte dans le Gouffrier et cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Répéter avec la pâte restante.

Dans un bol moyen, mélanger le beurre et le fromage à la crème jusqu'à consistance homogène. Incorporer le sucre en poudre, l'extrait de vanille et le lait.

Versez le glaçage sur les gaufres et servir chaud.



POULET FRIT AU BABEURRE ET GAUFRES

INGRÉDIENTS POUR LES GAUFRES:

- 1 tasse de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de levure
- ½ cuillère à café de bicarbonate de sodium
- 1 tasse de babeurre
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 œuf
- ½ cuillère à café de sel

DIRECTIONS:

Faire la panure en tamisant ensemble la farine, le sel, le poivre, la poudre d'ail, le paprika et la levure dans un plat peu profond. Incorporer 3 cuillères à soupe de babeurre. Verser ½ tasse de babeurre dans un plat peu profond séparé.

Trempez les filets de poulet dans le babeurre puis dans la chapelure. Placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier d'aluminium.

Verser ¾ pouces d'huile végétale dans une casserole à bords hauts et faites chauffer à feu vif jusqu'à ce que l'huile miroite. Utilisez des pinces pour placer les filets de poulet dans l'huile. Cuire jusqu'à qu'ils soient dorés puis retourner pour cuire l'autre côté. Retirer les filets de poulet de l'huile et les déposer sur une assiette tapissée d'essuie-tout. Note: Soyez prudent lorsque vous placez des filets de poulet dans l'huile chaude. Utilisez les pinces, ajoutez-les délicatement un à la fois.

Dans un bol moyen, tamiser ensemble la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate de sodium et le sel. Battre l'œuf, le babeurre, la vanille et le beurre fondu dans un bol séparé. Ajouter les ingrédients liquides à ceux secs et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient incorporés.

Vaporiser ou graisser le Gaufrier Express avec de l'huile. Verser ¼ - ½ de tasse de pâte sur la Surface de Cuisson, fermez le couvercle et laissez cuire jusqu'à coloration dorée. Répétez jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée. Servir avec du Poulet Frit au Babeurre et un filet de sirop d'érable.

INGRÉDIENTS POUR LE POULET:

- 1 lb de poitrines de poulet désossées, coupées en tranches
- ½ tasse et 3 cuillères à soupe de babeurre, séparées
- ¾ tasses de farine
- ½ c. à café de poivre noir
- ½ c. à café de poudre d'ail
- ½ c. à café de paprika
- 1 cuillère à café de levure
- 2 tasses d'huile végétale pour la cuisson
- 1 cuillère à café de sel



NOTES

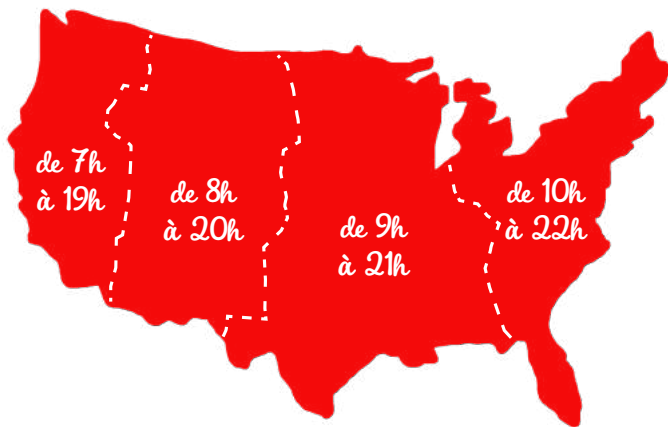
SERVICE CLIENT

**GARANTIE
FEEL GOOD™**

Dash attache une grande importance à la qualité et à la qualité de fabrication et soutient ce produit avec notre garantie Feel Good Guarantee™. Pour en savoir plus sur notre engagement en matière de qualité, visitez bydash.com/feelgood.

Nos équipes d'assistance à la clientèle aux États-Unis et au Canada sont à votre service du lundi au vendredi aux heures ci-dessous.

Contactez-nous au **1 (800) 898-6970** ou à l'adresse support@bydash.com



Hey **Hawaii!** Vous pouvez joindre notre équipe de service à la clientèle **de 5h à 17h HAST**. Et aussi, en **Alaska**, n'hésitez pas à tendre la main **de 6h à 18h UTC**.

Votre produit StoreBound est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pour une période d'un (1) an à compter de la date de l'achat original lorsqu'il est utilisé pour un usage domestique normal et prévu. Si un défaut couvert par les termes de la garantie limitée venait à être découvert dans un délai d'un (1) an, StoreBound, LLC réparera ou remplacera la pièce défectueuse. Pour traiter une réclamation au titre de la garantie, contactez le service clientèle au 1-800-898-6970 pour obtenir de l'aide et des instructions supplémentaires. Un agent du service clientèle vous aidera en résolvant les problèmes mineurs. Si le dépannage ne parvient pas à résoudre le problème, une autorisation de retour sera émise. Une preuve d'achat indiquant la date et le lieu d'achat est requise et doit accompagner le retour. Vous devez également indiquer votre nom complet, votre adresse de livraison et votre numéro de téléphone. Nous sommes incapables d'expédier les retours à une boîte postale. StoreBound ne sera pas responsable des retards ou des réclamations non traitées résultant du défaut de l'acheteur de fournir tout ou une partie des informations nécessaires. Les frais de transport doivent être prépayés par l'acheteur.

Envoyez toutes vos demandes à support@storebound.com.

Il n'y a pas de garantie expresse sauf comme indiqué ci-dessus.

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT, TEL QU'IL EST FOURNI EN VERTU DE CETTE GARANTIE, EST LE RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT. STOREBOUND NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCIDENTELS OU CONSÉQUENTS OU DE LA VIOLATION DE TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT, SAUF DANS LA MESURE EXIGÉE PAR LA LOI APPLICABLE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER DE CE PRODUIT EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou conséquents, ni les limitations sur la durée d'une garantie implicite. Par conséquent, les exclusions ou limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits, qui varient d'un état à l'autre.

RÉPARATIONS

DANGER! Risque de choc électrique! Le Gouffier Express Dash est un appareil électrique.

N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Contactez le service clientèle pour les réparations de l'appareil.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension 120V ~ 60Hz

Puissance 1000W

Stock #: DEWM8100_20170508_Eng-Fr_V13

Fabriqué en Chine



Ce produit a passé les tests de sécurité alimentaire conformément avec les directives de la FDA.





1-800-898-6970 | @bydash | bydash.com