

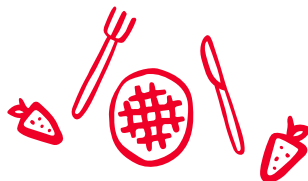


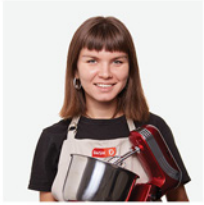
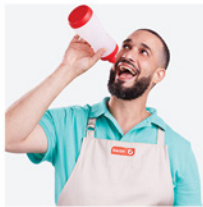
*recipes
inside!*

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 always be followed, including:

- Read all instructions before use.
- 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.
- 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.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience or 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.
- Do not use metal utensils on the Cooking Surface as this will damage the nonstick surface.
- 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.
- DO NOT use the Express Waffle Maker near water or other liquids, with wet hands, or while standing on a wet surface.
- Do not let the cord touch hot surfaces or hang over the edge of tables or counters.
- Refrain from using attachments that are not recommended by the appliance manufacturer, as this may result in fire, electric shock, or personal injury.
- Allow the Express Waffle Maker to cool

IMPORTANT SAFEGUARDS

completely before putting on or taking off parts, and before moving, cleaning, or storing.

- Always be sure to unplug the appliance from outlet prior to moving, cleaning, storage, and when not in use.
- To clean inside the Express Waffle Maker, first place the drip tray under the front of the appliance. Wipe the plates with a soft cloth or sponge. Run-off will go into the grease collection tray. For stubborn build-up, use a wet sponge while the Express Waffle Maker is still warm.
- The grease tray should be emptied and wiped clean.
- Never use abrasive cleaning agents to clean your appliance as this may damage the Express Waffle Maker and its nonstick 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.
- 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.
- 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.
- 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 of the grounded type, 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.
- This product is not designed for use at altitudes above 2000m.

**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 non-aerosol cooking oil

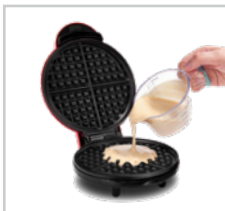
Chef Tip!



Aerosol cooking sprays often contain additives that can cause nonstick surfaces to become sticky and hard to clean over time. To ensure the longevity of your product, use a spray bottle and a neutral oil (vegetable, canola, etc.) to lubricate cooking surfaces.



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@bydash.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:

1. 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.
2. 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.
3. 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:

1. In a medium bowl, sift together the flour, sugar, cocoa powder, baking powder, and baking soda.
2. Whisk the egg, butter, and buttermilk in a separate bowl. Mix the wet ingredients with the dry. Gently fold in the chocolate chips.
3. 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.
4. 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:

1. 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.
2. 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:

1. 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.
2. Repeat with the remaining batter.
3. In a medium bowl, mix the butter and cream cheese until well-combined. Stir in the powdered sugar, vanilla extract, and milk.
4. Drizzle the icing over the waffles and serve warm.





BUTTERMILK FRIED CHICKEN & WAFFLES

Ingredients:

Waffle Recipe

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

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

Directions:

1. 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.

2. Dip the chicken tenders first in the buttermilk and then in the breading. Place on a baking sheet lined with aluminum foil.
3. Pour $\frac{3}{4}$ 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.
4. 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.
5. Spray or grease the Express Waffle Maker with oil. Pour $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{3}$ 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.

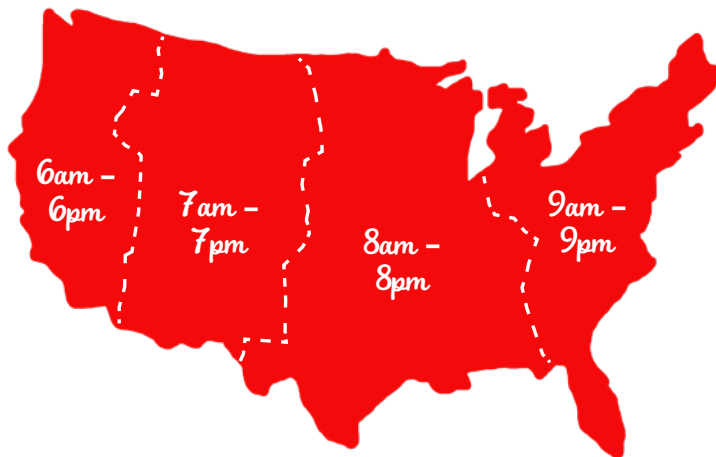
CUSTOMER SUPPORT

**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 **3AM to 3PM**.

And also, **Alaska**, feel free to reach out from **5AM to 5PM**.

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 Express Waffle Maker 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_SP_V3



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





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



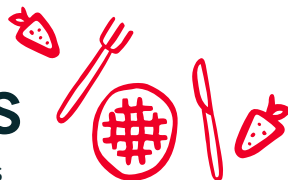
*¡recetas
en el interior!*

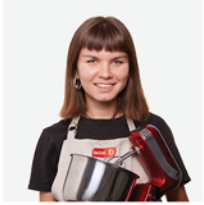
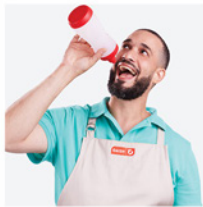


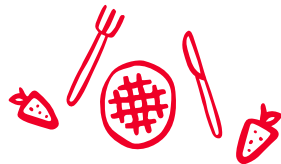
DEWM8100

WAFLERA **EXPRESS**

Manual de instrucciones | Guía de recetas







WAFLERA **EXPRESS**

Medidas de seguridad importantes	32-33
Piezas y características.....	34
Uso de la waflera Express	35-37
Limpieza y mantenimiento	38
Resolución de problemas	39-40
Recetas	43-53
Atención al cliente	54
Garantía.....	55

¡el equipo dash!

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES Y EL MANUAL DE CUIDADO.

Al usar aparatos eléctricos, deben seguirse normas básicas de seguridad, incluidas:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar.
- Retire todas las bolsas y los materiales de embalaje del aparato antes de usarlo.
- Nunca deje el aparato desatendido al usarlo.
- Asegúrese de que el aparato esté totalmente limpio antes de usarlo.
- No utilice el aparato para un fin distinto al previsto. Solo para uso doméstico. No use este aparato al aire libre.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas caliente, un quemador eléctrico caliente o un horno precalentado.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Este aparato lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan sido supervisadas o instruidas en el uso del aparato de forma responsable y que comprendan los peligros que conlleva su uso.
- Este 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.
- No use utensilios de metal en la superficie de cocción, ya que esto dañará la superficie antiadherente.
- Advertencia: ¡Superficies calientes! Nunca toque la superficie de cocción ni la cubierta mientras el aparato esté en uso. Al levantar y bajar la cubierta, siempre use la manilla.
- NO levante la cubierta de modo que su brazo esté sobre la superficie de cocción, ya que estará caliente y podría causar lesiones. Levante desde el costado.
- Para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, no coloque el cable, el enchufe ni el aparato cerca de agua u otros líquidos. La wafflera Express NO es apta para el lavavajillas.
- NO use la wafflera Express cerca de agua u otros líquidos, con las manos mojadas o de pie sobre una superficie mojada.
- No deje que el cable toque superficies calientes o cuelgue por el borde de mesas o mesones.
- No use accesorios que no estén recomendados por el fabricante del aparato, ya que esto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Deje que la wafflera Express se enfríe completamente antes de poner o sacar

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- piezas, y antes de moverla, limpiarla o guardarla.
- Siempre desenchufe el aparato del tomacorriente antes de moverlo, limpiarlo, guardarlo y cuando no esté uso.
 - Para limpiar el interior de la Waflera Express, primero coloque la bandeja para desbordamientos bajo la parte frontal del aparato. Limpie las placas con un paño húmedo suave o una esponja. Los residuos escurrirán a la bandeja receptora de aceite. En caso de acumulaciones difíciles, use una esponja húmeda mientras la Waflera Express aun se encuentre tibia.
 - La bandeja para aceite debe vaciarse y limpiarse con un paño.
 - No utilice nunca productos de limpieza abrasivos para limpiar el aparato, ya que podría dañar la waflera Express y su superficie de cocción antiadherente.
 - No use este aparato con un cable o un enchufe dañado, ni después de una avería, si se cae o si se daña 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.
 - StoreBound no se hace responsable de los daños causados por el uso inadecuado del aparato.
 - El uso inadecuado del aparato puede causar daños en la propiedad o incluso lesiones personales.
 - Este aparato 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 enrede o tropiece con un cable más largo. Hay un cable de extensión disponible y puede usarse si se tiene cuidado en su uso. 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 meson o una mesa donde niños podrían tirarlo o podría presentar un riesgo de tropiezo.
 - Este producto no está diseñado para su uso en altitudes superiores a 2000 m.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES:
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
Y EL MANUAL DE CUIDADO.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Antes del primero uso, retire todo el material de embalaje y limpie totalmente la waflera Express.

Nunca toque la superficie de cocción ni la cubierta mientras el aparato esté en uso.

NO levante la cubierta de modo que su brazo esté sobre la superficie de cocción, ya que estará caliente y podría causar lesiones.

Al levantar y bajar la cubierta, siempre use la manilla. Levante desde el costado.

USO DE LA WAFLERA



- 1** Coloque el aparato en una superficie estable y seca. Enchufe el cable en un tomacorriente. La Luz indicadora se iluminará para indicar que la waflera Express se está calentando.



- 2** Una vez que la superficie de cocción alcance la temperatura de cocción óptima, la luz indicadora se apagará automáticamente. ¡Ahora está listo para empezar a cocinar!



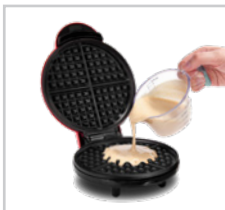
- 3** Levante la cubierta con cuidado mediante la manilla y rocíe una pequeña cantidad de spray para cocinar en ambas superficies de cocción.



Los aceites en aerosol suelen contener aditivos que pueden hacer que las superficies de cocción se vuelvan pegajosas y difíciles de limpiar con el tiempo. Para garantizar una larga vida útil del producto, use una botella rociadora y un aceite neutro (vegetal, de canola, etc.) para rociar las superficies de cocción.



USO DE LA WAFLERA



- 4** Coloque o vierta la mezcla en la superficie de cocción y cierre la cubierta.



- 5** Una vez que el alimento esté cocinado a su gusto, retírelo cuidadosamente de la superficie de cocción con un utensilio de nylon o silicona resistente al calor.
No use utensilios de metal para retirar o colocar alimentos en la superficie de cocción ya que esto dañará la superficie antiadherente.



- 6** Al terminar de cocinar, desenchufe la waflera Express y deje que se enfríe antes de moverla o limpiarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre deje que el aparato se enfríe totalmente antes de moverlo, limpiarlo o guardarlo. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos. Nunca use agentes de limpieza abrasivos al limpiar su aparato ya que la waflera Express podría dañarse.

Para que la waflera Express funcione de manera óptima por mucho tiempo, limpie minuciosamente el aparato después de cada uso. Esto evitará la acumulación de alimento o aceite.

- Desenchufe la waflera Express y deje que se enfríe totalmente.
- Con un paño húmedo y enjabonado, limpie la superficie de cocción y la cubierta. Enjuague minuciosamente el paño y limpie de nuevo.
- Seque minuciosamente la waflera Express antes de guardarla.
- Si hay alimento quemado en la superficie de cocción, vierta una pequeña cantidad de aceite para cocinar y deje reposar por 5 a 10 minutos. Frote la superficie con una esponja o una escobilla de cerdas suaves para despegar el alimento. Con un paño húmedo y enjabonado, limpie la superficie de cocción. Enjuague minuciosamente el paño y limpie de nuevo. Si queda comida, distribuya otra pequeña cantidad de aceite para cocinar y déjelo algunas horas, luego frote y limpie.
- No utilice nunca productos de limpieza abrasivos para limpiar el aparato, ya que podría dañar la waflera Express y su superficie de cocción antiadherente.

Aunque los productos Dash son duraderos, pueden presentarse uno o más de los siguientes problemas. Si el problema no se soluciona mediante las recomendaciones que se indican a continuación o no se incluye en esta página, comuníquese con nuestro Equipo de atención al cliente al 1-800-898-6970 o support@bydash.com.

La luz en la waflera Express se apaga constantemente.

- Esto es normal. Durante el proceso de cocción, el elemento calefactor se encenderá y apagará automáticamente para regular la temperatura y asegurar que la superficie de cocción no se caliente ni enfríe en exceso. Cuando esto ocurre, la luz indicadora se enciende y apaga.

¿Cómo sé cuándo la waflera Express está caliente y lista para usarse?

- Cuando la waflera Express alcance la temperatura óptima, la luz indicadora se apaga y ya puede cocinar.

El aparato no tiene un botón de encendido/apagado. ¿Cómo enciendo o apago la waflera Express?

- Para encenderla, simplemente enchufe el cable de alimentación. Cuando termine de cocinar, desenchufe la waflera Express para apagarla.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Al usar la waflera Express, la cubierta se calienta mucho. ¿Esto es normal?

- Sí, esto es completamente normal. Cuando use la waflera Express, siempre levante y baje la cubierta por la manilla, para evitar lesiones corporales. NO levante la cubierta de modo que su brazo quede sobre la superficie de cocción, ya que está caliente y puede causar lesiones. Levante desde el costado.

Después de usar la waflera Express unas cuantas veces, comienza a adherirse alimento a la superficie. ¿Por qué sucede esto?

- Probablemente se han acumulado residuos de alimento quemado en la superficie de cocción. Esto es normal, especialmente cuando se cocina con azúcar. Deje que el aparato se enfríe totalmente, vierta una pequeña cantidad de aceite para cocinar y deje reposar por 5 a 10 minutos. Frote la superficie con una esponja o una escobilla de cerdas suaves para despegar el alimento. Con un paño húmedo y enjabonado, limpie la superficie de cocción. Enjuague el paño y limpie de nuevo. Si queda alimento, vierta más aceite para cocinar y deje reposar por algunas horas, luego frote y limpie con un paño.

La luz indicadora no se enciende y la superficie de cocción no se calienta.

- Asegure que el cable de alimentación esté enchufado al tomacorriente.
- Compruebe que el tomacorriente funciona correctamente.
- Determine si se ha producido un corte de energía en su hogar, apartamento o edificio.





GUÍA DE RECETAS



¡Síguenos!

@bydash | recetas, videos e inspiración

@unprocessyourfood | comidas con sello vegano y
vegetariano



WAFFLES CLÁSICOS

Ingredientes:

- 1 taza de harina
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharaditas de polvos para hornear
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1 taza de leche
- 2 cucharadas de mantequilla derretida o aceite vegetal

Instrucciones:

1. En un bol mediano, tamice la harina, el azúcar, polvos para hornear y la sal. Bata el huevo, la leche y la mantequilla derretida en otro bol. Añada los ingredientes húmedos a los secos y mezcle hasta que justo queden incorporados.
2. Unte la Waflera con mantequilla o cúbrala con una ligera capa de spray para cocinar. Vierta ¼ taza de mezcla en la waflera y cocine hasta que quede dorada. Repita con la mezcla restante.
3. Sirva con unas gotas de jarabe de arce y bayas frescas.





WAFFLES DE CHOCOLATE

Ingredientes:

¾ taza de harina común	½ cucharadita de polvo para hornear
2 cucharadas de azúcar	¼ cucharadita de bicarbonato
¼ taza de cacao en polvo sin endulzar	1 huevo grande
2 cucharadas de mantequilla derretida	½ taza de chips de chocolate
1 taza de suero de leche	

Instrucciones:

1. En un bol mediano, tamice juntos la harina, el azúcar, el cacao en polvo, el polvo de hornear y el bicarbonato.
2. Bata el huevo, la mantequilla y el suero de leche en otro bol. Mezcle los ingredientes húmedos con los secos. Incorpore suavemente los chips de chocolate.
3. Rocíe o unte la waflera con aceite. Vierta 2 cucharadas de mezcla en la waflera y cocine hasta que esté crujiente. Repita hasta que se acabe la mezcla.
4. Sirva los waffles con helado de vainilla, fresas y azúcar en polvo.





PIZZA DE WAFFLE

Ingredientes:

2 tazas de harina común

1 cucharada de polvo para hornear

$\frac{3}{4}$ taza de leche

$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

$\frac{1}{2}$ taza de mantequilla fría, cortada en trozos pequeños

pepperoni y queso mozzarella rallado (o sus rellenos preferidos)

Instrucciones:

1. Tamice y mezcle la harina, los polvos para hornear, el bicarbonato y la sal. Agregue la mantequilla y use un cortador de masa o un tenedor para incorporar la mantequilla a la harina hasta que se forme una miga gruesa. Incorpore la leche. Extienda la masa en una superficie enharinada de modo que tenga un grosor de $\frac{1}{2}$ pulgada. Corte tantos círculos de 3 pulgadas como sea posible. Alternativamente, puede usar masa para galletas preelaborada en vez de preparar masa desde cero. Rebane cada galleta preelaborada por la mitad de modo que tenga aproximadamente $\frac{1}{2}$ pulgada de grosor y luego continúe con las instrucciones.
2. Corte los círculos de masa horizontalmente lo suficiente para rellenar la galleta con el pepperoni y la mozzarella. Después de agregar el relleno, pinche los bordes de la masa para sellar la galleta. Cocínelas en la waflera hasta que queden doradas y crujientes. Sirva con un acompañamiento de salsa marinera para untar.





WAFFLES DE ROLLO DE CANELA

Ingredientes:

Receta de waffles clásicos

1¼ cucharadita de canela

½ cucharadita de extracto de vainilla

Para el glaseado con queso crema

2 cucharadas de mantequilla derretida

2 cucharadas de queso crema ablandado

½ taza de azúcar en polvo

¼ cucharadita de extracto de vainilla

2 a 3 cucharadas de leche

Instrucciones:

1. Prepare la masa de waffle clásica. Incorpore la canela y ½ cucharadita de extracto de vainilla. Vierta ¼ taza de mezcla en la waflera y cocine hasta que quede dorada.
2. Repita con la mezcla restante.
3. En un bol mediano, mezcle la mantequilla y el queso crema hasta que queden bien combinados. Incorpore el azúcar en polvo, el extracto de vainilla y la leche.
4. Salpique el glaseado sobre los waffles y sirva caliente.





POLLO FRITO AL SUERO DE LECHE Y **WAFFLES**

Ingredientes:

Receta de waffles

1 taza de harina común
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de polvo para hornear
½ cucharadita de bicarbonato
1 taza de suero de leche
2 cucharadas de mantequilla sin sal derretida
1 cucharadita de extracto de vainilla
1 huevo
½ cucharadita de sal

Ingredientes para el pollo

1 libra (0.45 kg) de pechugas de pollo deshuesadas, cortadas en filetes
½ taza y 3 cucharadas de suero de leche, por separado
¾ taza de harina común
½ cucharadita de pimienta negra
½ cucharadita de ajo en polvo
½ cucharadita de paprika
1 cucharadita de polvo para hornear
2 tazas de aceite vegetal para cocinar
1 cucharadita de sal

Instrucciones:

1. Para hacer la mezcla de empanado tamice juntos la harina, la sal, la pimienta, el ajo en polvo, la paprika y el polvo para hornear en un plato poco profundo. Incorpore 3 cucharadas de suero de leche. Vierta ½ taza de suero de leche en otro plato llano.

2. Bañe los filetes de pollo primero en el suero de leche y luego en la mezcla de empanado. Coloque en una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio.
 3. Vierta $\frac{3}{4}$ pulgadas (1.9 cm) de aceite vegetal en una olla alta y caliente a alta temperatura hasta que el aceite resplandezca. Use tenazas para colocar los filetes de pollo en el aceite. Cocine hasta que estén dorados y luego voltee los filetes para cocer el otro lado. Retire los filetes del aceite y póngalos en un plato de papel cubierto con papel de cocina para absorber el aceite.
- NOTA:** Tenga cuidado al colocar los filetes de pollo en el aceite caliente. Use tenazas y colóquelos de uno en uno.
4. En un bol mediano, tamice juntos la harina, el azúcar, el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal. Bata los huevos, el suero de leche, la vainilla y la mantequilla derretida en otro bol. Añada los ingredientes húmedos a los secos y mezcle hasta que justo queden incorporados.
 5. Rocíe o unte la waflera Express con aceite. Vierta $\frac{1}{4}\frac{1}{3}$ de taza de la masa en la superficie de cocción, cierre la tapa y cocine hasta que adquiera un color dorado. Repita hasta que se acabe la mezcla. Sirva junto con el pollo frito al suero de leche y un poco de jarabe de arce.

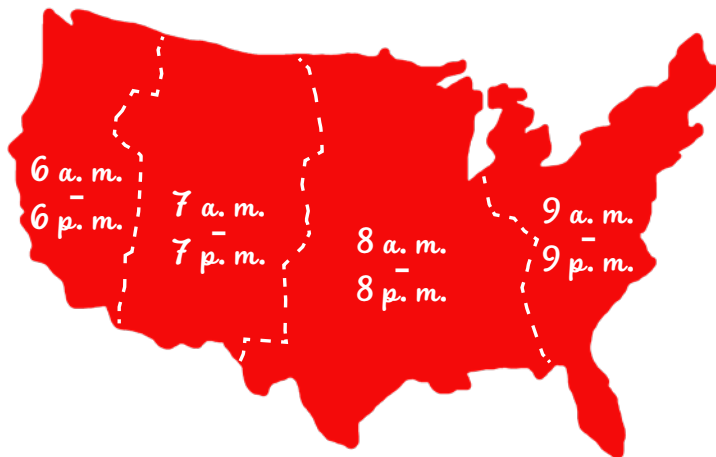
ATENCIÓN AL CLIENTE

**GARANTÍA
FEEL GOOD
GUARANTEE™**

En Dash, valoramos la calidad y la mano de obra y respaldamos este producto con nuestra garantía Feel Good Guarantee™. Para obtener más información sobre nuestro compromiso con la calidad, visite bydash.com/feelgood.

Nuestros equipos de Atención al Cliente en los EE. UU. y Canadá están a su servicio de lunes a viernes en los siguientes horarios.

Comuníquese con nosotros al **1 (800) 898-6970** o support@bydash.com



¡Hola **Hawái!** Puede comunicarse con nuestro equipo de Atención al Cliente de **3 a. m.** a **3 p. m.**

Y, además, **Alaska**, no dude en comunicarse con nosotros de **5 a. m.** a **5 p. m.**

STOREBOUND, LLC - GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Garantizamos que su producto StoreBound está libre de defectos de material y mano de obra por un período de un (1) año a partir de la fecha de la compra original, siempre que se utilice para el uso doméstico normal y previsto. Si se descubre algún defecto cubierto por los términos de la garantía limitada en el plazo de un (1) año, StoreBound, LLC reparará o sustituirá la pieza defectuosa. Para tramitar una reclamación de garantía, llame al servicio de Atención al Cliente al 1-800-898-6970 para obtener más ayuda e instrucciones. Un agente de Atención al Cliente lo ayudará a solucionar problemas menores. Si la solución de problemas no soluciona el problema, se emitirá una autorización de devolución. Se requiere que adjunte un comprobante de compra que indique la fecha y el lugar de compra junto con la devolución. También debe incluir su nombre completo, dirección de envío y número de teléfono. No podemos enviar devoluciones a un apartado de correos. StoreBound no será responsable por retrasos o reclamos no procesados que resulten de la falta de información necesaria provista por el comprador. Los costos de envío deben ser pagados por adelantado por el comprador.

Envíe todas las consultas a support@bydash.com.

No se otorga ninguna garantía expresa a excepción de la indicada anteriormente.

LA REPARACIÓN O REEMPLAZO SEGÚN SE INDICA EN ESTA GARANTÍA ES DE USO EXCLUSIVO DEL CLIENTE. STOREBOUND NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE O DEL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA DE ESTE PRODUCTO EXCEPTO EN LA MEDIDA QUE LA LEY LO REQUIERA. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR DE ESTE PRODUCTO TIENE UNA DURACIÓN LIMITADA A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA.

Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitación sobre la duración de una garantía implícita. Por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones anteriores no se apliquen en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos, que varían de un Estado a otro.

Los artículos reacondicionados o los artículos no comprados a través de un minorista autorizado no son elegibles para reclamos de garantía.

REPARACIONES

¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! La wafflera Express de Dash es un aparato eléctrico.

Bajo ninguna circunstancia intente reparar este aparato por sí mismo.

Comuníquese con el Servicio de Atención al Cliente con respecto a las reparaciones del aparato.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje 120 V-60 Hz

Potencia nominal 1000 W

N.º de inventario: DEWM8100_20170508_Eng_SP_V3



Este producto ha superado las pruebas de seguridad alimentaria de acuerdo con las directrices de la FDA.





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