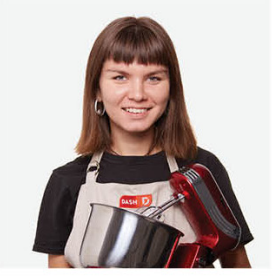
DASH

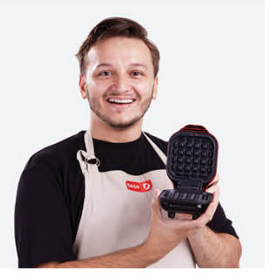
recipes inside!

#DMMW400

MULTI MINI **WAFFLE MAKER**

Instruction Manual | Recipe Guide





MULTI MINI
WAFFLE MAKER

Important Safeguards 4-5

Parts & Features 6

Using Your Multi Mini Waffle Maker 7-10

Cleaning & Maintenance 11

Troubleshooting 12-13

Recipes 15-24

Notes 26-27

Customer Support 28

Warranty 29

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

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

- 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 Multi Mini Waffle Maker is NOT dishwasher safe.
- Never use abrasive cleaning agents to clean your appliance as this may damage the Multi Mini 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.
- DO NOT use the Multi Mini 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 Monday – Friday or by email at support@bydash.com.
- Do not use metal utensils on the Cooking Surface as this will damage the nonstick surface.
- 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.
- Do not place appliance on or near a hot gas burner, hot electric burner, or in a heated oven.
- Be cautious when moving an appliance containing hot oils 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 Multi Mini Waffle Maker to cool completely before moving, cleaning, or storing.
- 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 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 Multi Mini 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 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.

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

PARTS & FEATURES

USING YOUR MULTI MINI WAFFLE MAKER

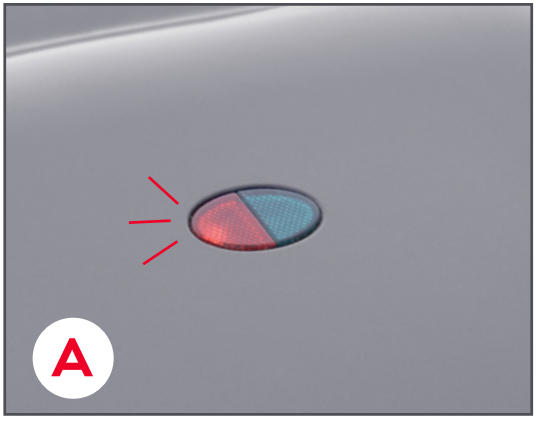
Before first use, remove all packaging material and thoroughly clean your Multi Mini Waffle Maker.

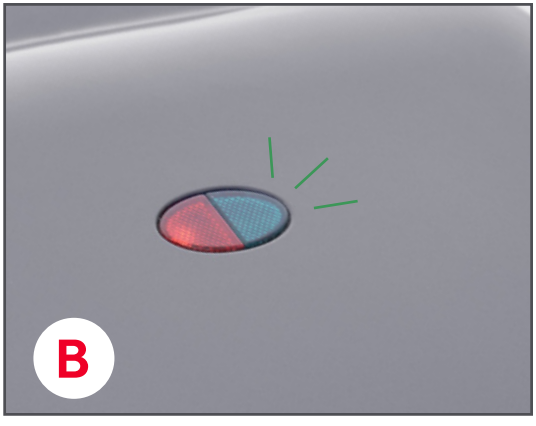
Never touch the Cooking Surface or Cover while appliance is in use.

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 MULTI MINI WAFFLE MAKER





1 Place the appliance on a stable and dry surface. Plug the cord into a power outlet. The Red Indicator Light **(photo A)** will illuminate, signaling that the Multi Mini Waffle Maker is heating up.

2 Once the Cooking Surface reaches the optimal cooking temperature, the Green Indicator Light will illuminate **(photo B)**. Now, you're ready to get cooking!

USING YOUR MULTI MINI WAFFLE MAKER

3 Carefully lift the Cover by the Cover Handle **(photo C)**.

4 Carefully lift the Cover by the Cover Handle and spray both Cooking Surfaces with a small amount of cooking spray **(photo D)**.

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 MULTI MINI WAFFLE MAKER

5 Pour batter onto each plate of the cooking surface **(photo E)** and close the Cover.

6 Once waffle is cooked to your preference, carefully remove it from the Cooking Surface with a heat-resistant nylon, wood, or silicone cooking utensil **(photo F)**.

NOTE: Do not use metal utensils to remove or place food on the Cooking Surface as this will damage the nonstick surface.

7 When you have finished cooking, unplug your Multi Mini 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 Multi Mini Waffle Maker.

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

- Unplug Multi Mini 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 Multi Mini Waffle Maker before storing.
- If there is food burned onto the Cooking Surface, pour on a little cooking oil and let sit for 5 to 10 minutes. Scrub the Cooking 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, pour on 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 Multi Mini Waffle Maker and its nonstick Cooking Surface.

TROUBLESHOOTING

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.

ISSUE	SOLUTION
The light on the Mini 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 Mini Maker is heated and ready to use?	When the Mini 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 Mini Maker off and on?	To turn on, simply plug in the power cord. When you're done cooking, turn off the Mini Maker by unplugging it.

ISSUE	SOLUTION
When using my Mini Maker, the Cover gets very hot. Is this normal?	Yes, this is completely normal. When using your Mini 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 Mini 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 little 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, pour on 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.	1. Ensure that the power cord is plugged into the power outlet. 2. Check to make sure the power outlet is operating correctly. 3. 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 **MINI 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 Multi Mini Waffle Maker with butter or coat with a light coat of cooking spray. Pour ¼ cup of the batter into the Multi Mini Waffle Maker and cook until golden brown. Repeat with the remaining batter.
3. Serve with a drizzle of maple syrup and fresh berries.

OMELETTE **CHAFFLES**

Ingredients:

3 large eggs, beaten
½ onion, diced
½ pepper, diced
6 oz ham
3 tbsp Swiss cheese, grated

Directions:

1. Whisk together beaten eggs, diced onion, diced pepper and grated Swiss cheese.
2. Pour ¼ of the egg mixture into your Multi Mini Waffle Maker.
3. Add 2 oz of diced ham and cook for approximately 5 mins. Repeat with remaining mixture.

PALEO
MINI WAFFLES

Ingredients:

2 large eggs

½ banana, mashed

¾ tsp maple syrup

½ tsp vanilla extract

½ tsp baking powder

¼ cup almond flour

1 ½ tbsp coconut flour

Pinch of salt

Directions:

1. Mix together eggs, banana, vanilla extract and maple syrup in a small bowl.
2. Whisk together dry ingredients in a separate bowl. Add the wet ingredients to the dry and mix until just incorporated.
3. Add ¼ cup of batter to your Multi Mini Waffle Maker and cook until golden brown on both sides.

BANANA BREAD **MINI WAFFLES**

Ingredients:

1 ½ cups all-purpose flour

1 tsp baking powder

¼ tsp baking soda

¼ tsp kosher salt

1 cup mashed bananas (roughly 2 bananas)

¾ cup buttermilk

¼ cup light brown sugar

2 large eggs

3 tbsp canola oil

Directions:

1. Whisk together flour, baking powder, baking soda and salt in a medium bowl.
2. Mash bananas with a fork or place in stand mixer with paddle attachment until no large chunks remain. Add buttermilk, brown sugar, eggs and oil. Whisk until well-combined. Add dry ingredients and mix until no clumps remain.
3. Add ¼ cup of batter to your Multi Mini Waffle Maker and cook until golden brown on both sides. Serve with additional bananas, honey and powdered sugar, if desired.

BROWNIE **MINI WAFFLES**

Ingredients:

6 tbsp bittersweet chocolate
2 tbsp unsweetened chocolate
¾ stick unsalted butter
¾ cup sugar
1 tsp vanilla extract
2 large eggs
½ tsp salt
½ cup all-purpose flour
½ cup mini chocolate chips

Toppings
Chopped walnuts
Shredded coconut

Directions:

1. Melt chocolate and butter and mix together until smooth. In a medium bowl, whisk together eggs, sugar and vanilla extract.
2. Add egg mixture to chocolate and mix until no clumps remain. Stir in salt and flour until just combined. Fold in chocolate chips.
3. Add ¼ cup of batter to your Multi Mini Waffle Maker and cook.

MORE RECIPE IDEAS

RECIPE IDEA	INGREDIENTS	COOKING TIME
Protein Waffle	Classic Waffle Recipe (pg 16) 1 scoop protein powder	4-6 min
Cornbread Waffle	¼ cup cornbread batter	6-8 min
Mashed Potato Bite	3 tbsp mashed potatoes	5 min
S'more Biscuit	1 refrigerated biscuit dough, sliced lengthwise 2 squares milk chocolate 5 mini marshmallows	5-7 min
Grilled Cheese	2 slices white or wheat bread, buttered 2 slices American Cheese	5 min
Chocolate Chip Cookie	2 tbsp cookie dough	5-7 min

OVER 80

Brilliant

WAFFLE RECIPES

for your Dash Mini Waffle Maker...

available now

in our

SWEET NEW COOKBOOK

find more creative recipes at **bydash.com!**

NOTES

NOTES

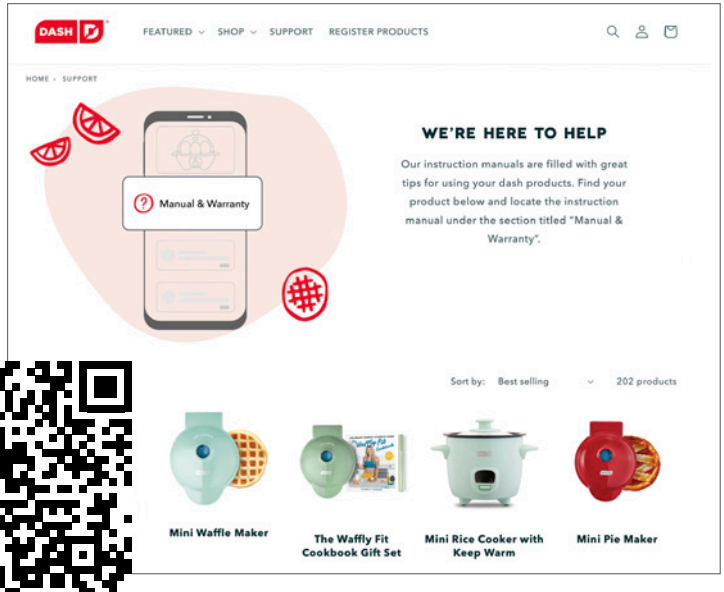
CUSTOMER SUPPORT

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.

We're here to help! Our customer support teams in the US and Canada are at your service Monday - Friday. Contact us at **1 (800) 898-6970** or **support@bydash.com**.

scan here



bydash.com/help

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.

REPAIRS

DANGER! Risk of electric shock! The Dash Multi Mini 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

Model: DMMW400
Voltage: 120V ~ 60Hz
Power Rating: 1200W
Stock#:DMMW400R_20200708_v5

FOOD SAFE

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

c UL us LISTED

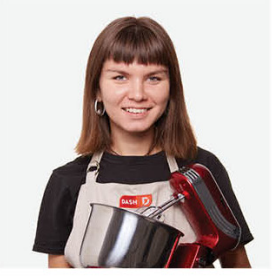
1-800-898-6970 | @bydash | bydash.com

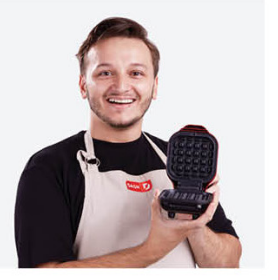
recettes à l'intérieur!

#DMMW400

MINI
GAUFRIER MULTI

Manuel d'Instructions | Guide de Recettes





MINI
GAUFRIER MULTI

Mesures de Sécurité Importantes 34-35

Pièces & Caractéristiques 36

Utilisation de votre Mini Gaufrier Multi 37-40

Nettoyage & Entretien 41

Dépannage 42-43

Recettes 45-54

Notes 56-57

Service Client 58

Garantie 59

l'équipe dash!

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES: VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions élémentaires de sécurité doivent être respectées, notamment:

- Lisez toutes les instructions.
- Retirez tous les sachets et emballages de l'appareil avant l'utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Assurez-vous que l'appareil est soigneusement nettoyé avant de l'utiliser.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Pour usage domestique uniquement. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- **ATTENTION**: Surfaces chaudes! Ne touchez jamais la Surface de Cuisson ou le Couvercle lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Soulevez et abaissez toujours le couvercle par la Poignée du Couvercle.
- NE soulevez PAS le Couvercle de sorte que votre bras se trouve au-dessus de la Surface de Cuisson car il peut être chaud et peut provoquer des blessures. Soulevez-le par le côté.
- Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne placez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Le Mini Gaufrier Multi ne va PAS au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de détergents abrasifs pour nettoyer votre appareil, car cela pourrait endommager le Mini Gaufrier Multi et sa Surface de Cuisson antiadhésive.
- N'utilisez pas 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. Rapportez cet appareil auprès du centre de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation, ou un ajustement.
- N'UTILISEZ PAS le Mini Gaufrier Multi à proximité d'eau ou d'autres liquides, avec les mains mouillées ou debout sur une surface mouillée.
- For maintenance other than cleaning, please contact StoreBound directly at 1-800-898-6970 Monday – Friday or by email at support@bydash.com.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal sur la Surface de Cuisson car cela endommagerait la surface antiadhésive.
- 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.

- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, d'un brûleur électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez 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 Mini Gaufrier Multi refroidir complètement avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.
- 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.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation toucher à des surfaces chaudes, ou pendre d'un comptoir ou d'une table.
- Assurez-vous toujours de débrancher l'appareil de la prise avant de le déplacer, de le nettoyer, de le ranger et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- StoreBound n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation incorrecte de l'appareil.
- Une mauvaise utilisation du Mini Gaufrier Multi peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures.
- 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.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Une rallonge est disponible et peut être utilisée si un soin particulier est apporté au cours de son utilisation. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique marquée de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas pendre du plan de travail ou du dessus d'une table où elle pourrait être tirée par des enfants ou où l'on pourrait trébucher involontairement.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES: VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

PIÈCES & CARACTÉRISTIQUES

UTILISATION DE VOTRE MINI GAUFRIER MULTI

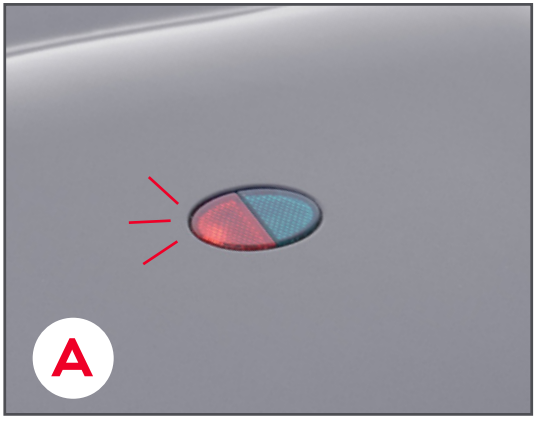
Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et nettoyez soigneusement votre Mini Gaufrier Multi.

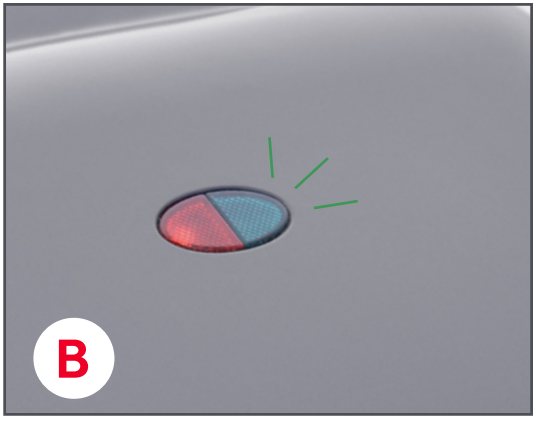
Ne touchez jamais la Surface de Cuisson ou le Couvercle lorsque l'appareil est utilisé.

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.

UTILISATION DE VOTRE MINI GAUFRIER MULTI





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

2 Une fois que la Surface de Cuisson atteint la température de cuisson optimale, le Voyant Vert s'allume **(photo B)**. Vous voilà prêt à cuisiner!

UTILISATION DE VOTRE MINI GAUFRIER MULTI

3 Soulevez délicatement le couvercle par la poignée du couvercle **(photo C)**.

4 Soulevez délicatement le Couvercle par la Poignée du Couvercle et vaporisez les deux Surfaces de Cuisson avec une petite quantité d'aérosol de cuisson **(photo D)**.

Chef Tip!

Les aérosols de cuisson contiennent souvent des additifs qui peuvent rendre les surfaces antiadhésives collantes et difficiles à nettoyer au fil du temps. Pour assurer la longévité de votre produit, utilisez un flacon pulvérisateur et une huile neutre (végétale, canola, etc.) pour lubrifier les surfaces de cuisson.

UTILISATION DE VOTRE MINI GAUFRIER MULTI

5 Versez la pâte sur chaque plaque de la surface de cuisson **(photo E)** et fermez le Couvercle.

6 Une fois la gaufre cuite selon vos préférences, retirez-la soigneusement de la Surface de Cuisson avec un ustensile de cuisson en nylon, en bois ou en silicone résistant à la chaleur **(photo F)**.

REMARQUE: N'utilisez pas d'ustensiles en métal pour retirer ou placer des aliments sur la Surface de Cuisson, car cela endommagerait la surface antiadhésive.

7 Une fois la cuisson terminée, débranchez votre Mini Gaufrier 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.

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

- Débranchez le Gaufrier et laissez-le refroidir complètement.
- Séchez soigneusement le Gaufrier avant de le ranger.
- S'il y a des aliments brûlés sur la Surface de Cuisson, versez un peu d'huile de cuisson et laissez reposer 5 à 10 minutes. Frottez la surface de cuisson avec une éponge ou une brosse à poils doux pour déloger les aliments. Utilisez un chiffon humide et savonneux pour essuyer la Surface de Cuisson. Rincer soigneusement le chiffon et essuyer à nouveau. S'il reste de la nourriture, versez de l'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 et sa surface de cuisson antiadhésive.

DÉPANNAGE

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 n'est pas inclus sur cette page, veuillez contacter notre équipe de support client au 1-800-898-6970 ou support@bydash.com.

PROBLÈME	SOLUTION
La lumière sur le Mini Gaufrier Multi continue de s'éteindre.	C'est normal. Pendant le processus de cuisson, l'élément chauffant s'allumera et s'éteindra automatiquement pour réguler la température et garantir que la surface de cuisson ne soit pas trop chaude ou trop froide. Dans ce cas, le Voyant s'allume et s'éteint.
Comment savoir quand le Mini Gaufrier Multi est chaud et prêt à l'emploi?	Lorsque le Mini Gaufrier Multi atteint la température optimale, le Voyant s'éteint et cela signifie que vous êtes prêt à cuisiner!
Il n'y a pas de bouton Marche/Arrêt. Comment puis-je éteindre et allumer le Mini Gaufrier?	Pour l'allumer, branchez simplement le cordon d'alimentation. Une fois la cuisson terminée, éteignez le Mini Gaufrier en le débranchant.

PROBLÈME	SOLUTION
Lorsque j'utilise mon Mini Gaufrier, le Couvercle devient très chaud. Est-ce normal?	Oui, c'est tout à fait normal. Lorsque vous utilisez votre Mini Gaufrier, soulevez et abaissez toujours le couvercle par la Poignée du Couvercle. Pour éviter les blessures, NE soulevez PAS le couvercle de sorte que votre bras soit au-dessus de la Surface de Cuisson car il est chaud et peut provoquer des blessures. Soulevez par le côté.
Après quelques utilisations, la nourriture commence à coller à la surface de mon Mini Gaufrier. Que se passe-t-il?	Il y a probablement une accumulation de résidus d'aliments brûlés sur la Surface de Cuisson. Ceci est normal, surtout lorsque vous cuisinez avec du sucre. Laissez l'appareil refroidir complètement, versez un peu d'huile de cuisson et laissez reposer 5 à 10 minutes. Frottez la surface avec une éponge ou une brosse à poils doux pour déloger les aliments. 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 de l'huile de cuisson et laissez reposer pendant quelques heures, puis frottez et essuyez.
Le Voyant Lumineux ne s'allume pas et la Surface de Cuisson ne chauffe pas.	1. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché sur la prise de courant. 2. Vérifiez que la prise de courant fonctionne correctement. 3. Déterminez si une panne de courant s'est produite dans votre maison, votre appartement ou votre immeuble.

GUIDE DE RECETTES

Abonnez-vous!

@bydash | recettes, vidéos et inspiration
@unprocessyourfood | repas végétariens et végétaliens

MINI GAUFRES **CLASSIQUES**

Ingrédients:

1 tasse de farine

1 cuillère à soupe de sucre

2 cuillères à thé de levure chimique

¼ de cuillère à thé de sel

1 œuf

1 tasse de lait

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

Instructions:

1. Dans un bol moyen,mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Fouettez l'œuf, le lait et le beurre fondu dans un autre bol. Ajouter les ingrédients liquides aux secs et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient incorporés.
2. Graissez le Mini Gaufrier Multi avec du beurre ou enduisez-le d'une légère couche d'aérosol de cuisson. Versez ¼ de tasse de pâte dans le Mini Gaufrier et faites cuire jusqu'à coloration dorée. Répétez avec la pâte restante.
3. Servez avec un filet de sirop d'érable et des baies fraîches.

OMELETTE **CHAFFLES**

Ingrédients:

3 gros œufs, battus

½ oignon, coupé en dés

½ poivron, coupé en dés

6 oz de jambon

3 cuillères à soupe de fromage suisse, râpé

Instructions:

1. Fouettez les œufs battus, l'oignon en dés, le poivron en dés et le fromage suisse râpé.
2. Versez ¼ du mélange d'œufs dans votre Mini Gaufrier Multi.
3. Ajoutez 2 oz de jambon en dés et faites cuire environ 5 minutes. Répétez avec le reste du mélange.

MINI GAUFRES **PALÉO**

Ingrédients:

2 gros œufs

½ banane, écrasée

¾ de cuillère à thé de sirop d'érable

½ cuillère à thé d'extrait de vanille

½ cuillère à thé de levure chimique

¼ de tasse de farine d'amande

1 ½ cuillère à soupe de farine de noix de coco

Pincée de sel

Instructions:

1. Mélangez les œufs, la banane, l'extrait de vanille et le sirop d'érable dans un petit bol.
2. Fouette les ingrédients secs dans un bol séparé. Ajoutez Les ingrédients liquides aux secs et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient incorporés.
3. Ajoutez ¼ de tasse de pâte dans votre Mini Gaufrier Multi et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.

MINI GAUFRES **AU PAIN À LA BANANE**

Ingrédients:

1 ½ tasse de farine tout usage

1 cuillère à thé de levure chimique

¼ de cuillère à thé de bicarbonate de soude

¼ de cuillère à thé de sel casher

1 tasse de bananes en purée (environ 2 bananes)

¾ de tasse de babeurre

¼ de tasse de cassonade claire

2 gros œufs

3 cuillères à soupe d'huile de canola

Instructions:

1. Fouettez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol moyen.
2. Écrasez les bananes avec une fourchette ou les placer dans un batteur sur socle avec l'accessoire à palette jusqu'à ce qu'il ne reste plus de gros morceaux. Ajoutez le babeurre, la cassonade, les œufs et l'huile. Fouettez jusqu'à homogénéité. Ajoutez les ingrédients secs et mélangez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux.
3. Ajoutez ¼ de tasse de pâte dans votre Mini Gaufrier Multi et faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés. Servez avec des bananes supplémentaires, du miel et du sucre en poudre, si désiré.

MINI GAUFRES **AU BROWNIE**

Ingrédients:

6 cuillères à soupe de chocolat doux-amer
2 cuillères à soupe de chocolat non sucré
¾ de bâton de beurre non salé
¾ de tasse de sucre
1 cuillère à thé d'extrait de vanille
2 gros œufs
¼ de cuillère à thé de sel
½ tasse de farine tout usage
½ tasse de mini pépites de chocolat

Nappages:
Noix concassées
Noix de coco râpée

Instructions:

1. Faites fondre le chocolat et le beurre et mélangez jusqu'à consistance lisse. Dans un bol moyen, fouettez les œufs, le sucre et l'extrait de vanille.
2. Ajoutez le mélange d'œufs au chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux. Incorporez le sel et la farine jusqu'à homogénéité. Incorporez les pépites de chocolat.
3. Ajoutez ¼ de tasse de pâte dans votre Mini Gaufrier et faites cuire.

PLUS D'IDÉES DE RECETTES

IDÉE DE RECETTE	INGRÉDIENTS:	TEMPS DE CUISSON
Gaufre aux protéins	Recette de Gaufre Classique (p. 46) 1 mesure de poudre de protéines	4-6 min
Gaufre au pain de maïs	¼ de tasse de pâte à pain de maïs	6-8 min
Bouchée de purée de pommes de terre	3 cuillères à soupe de purée de pommes de terre	5 min
Biscuit S'more	1 pâte à biscuit réfrigérée, tranchée sur la longueur 2 carrés de chocolat au lait 5 mini guimauves	5-7 min
Fromage grillé	2 tranches de pain blanc ou de blé, beurrées 2 tranches de fromage américain	5 min
Cookie aux pépites de chocolat	2 cuillères à soupe de pâte à biscuits	5-7 min

PLUS DE 80

Brillantes

RECETTES DE GAUFRES

Pour votre Mini Gaufrier Dash

disponibles maintenant

dans notre

NOUVEAU LIVRE DE CUISINE

rouvez plus de recettes créatives sur **bydash.com!**

NOTES

NOTES

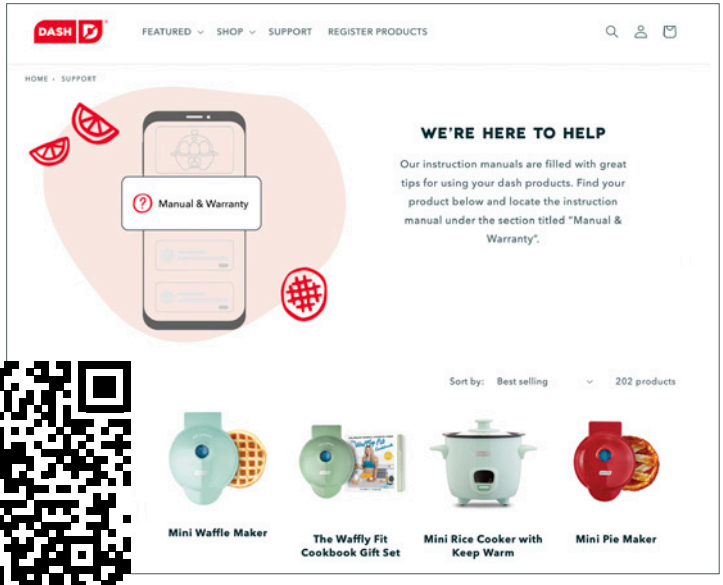
SERVICE CLIENT

GARANTIE FEEL GOOD™

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

Nous sommes là pour vous! Nos équipes du service à la clientèle aux États-Unis et au Canada sont à votre service du lundi au vendredi. Contactez-nous au **1 (800) 898-6970** ou à **support@bydash.com**.

Scanner le code!



bydash.com/help

STOREBOUND, LLC - GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Your StoreBound product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one
Votre produit StoreBound est garanti contre tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat d'origine lorsqu'il est utilisé pour un usage domestique normal et prévu. Si un défaut couvert par les termes de la garantie limitée est découvert dans un délai d'un (1) an, StoreBound, LLC réparera ou remplacera la pièce défectueuse. Pour émettre 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 client vous aidera à résoudre les problèmes mineurs. Si le dépannage ne résout pas 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 inclure votre nom complet, votre adresse de livraison et votre numéro de téléphone. Nous ne pouvons pas expédier les retours à une boîte postale. StoreBound ne sera pas responsable des retards ou des réclamations non traitées résultant du défaut d'un acheteur de fournir tout ou partie des informations nécessaires. Les frais de transport doivent être payés d'avance par l'acheteur.

Envoyez toutes vos demandes à support@bydash.com.
Il n'y a aucune garantie expresse sauf celle indiquée ci-dessus.

LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT TELS QUE PRÉVUS DANS LA PRÉSENTE GARANTIE SONT LE RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT. STOREBOUND NE SAURAIT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS OU DE LA VIOLATION DE TOUTE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE SUR CE PRODUIT SAUF DANS LA MESURE REQUISE PAR LA LOI APPLICABLE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER SUR CE PRODUIT EST LIMITÉE EN DURÉE À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE.

Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, ni les limitations de 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 Mini Gaufrier Multi Dash est un appareil électrique. N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même. Contactez le service client pour les réparations de l'appareil.Contact Customer Support regarding repairs to the appliance.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension 120V ~ 60Hz
Puissance nominale 1200W
Numéro de stock: DMMW400R_20200708_v5

ALIMENTS SÉCURITAIRES

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

c UL us LISTED

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