

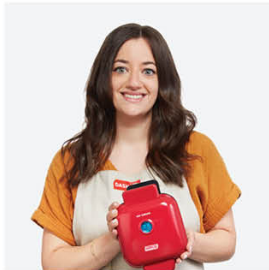


DCWB09WL

smartstore[®]

8PC STACKING COOKWARE SYSTEM WITH ELECTRIC BURNER

Instruction Manual | Recipe Guide



smartstore®

8PC STACKING COOKWARE SYSTEM WITH ELECTRIC BURNER



Important Safeguards.....	4-5
What's Included	6-7
Using the Ceramic Cookware.....	8-9
Features.....	10
Before Using the Countertop Burner	11
Using the Countertop Burner	12-13
Recipe Guide	15-21
Customer Support	22
Warranty.....	23

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.
- To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
- Refrain from using attachments that are not recommended by the appliance manufacturer, as this may result in fire, electric shock, or personal injury.
- Make sure the Electric Burner is cleaned thoroughly before using.
- Do not place appliance on or near a hot gas burner, hot electric burner, or in a heated oven.
- Do not use appliance for other than intended use. For household use only. Do not use outdoors.
- Only use the appliance on a stable, dry surface.
- Intended for countertop use only.
- Use appliance only on heat-safe surfaces.
- This appliance is not intended for deep frying foods.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
- Use no more than 0.5 inches (13 mm) of oil from the center of the pan for frying, searing, or browning.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience of knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is not a toy. Do not let children use this appliance. Close supervision is necessary when any kitchen appliance is used by or near children.
- Do not use metal utensils on the Cooking Surface as this will damage the nonstick surface.
- Do not touch hot surfaces. Use oven gloves when handling hot surfaces.
- 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 Electric Burner is NOT dishwasher safe.
- Do not let the cord touch hot surfaces or hang over the edge of tables or counters.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Unplug the appliance and allow to cool prior to assembly/disassembly, moving, cleaning, storage, and when not in use. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Ensure that there is enough space surrounding the appliance while in use, as the appliance becomes very hot.
- Do not submerge appliance in water or any other liquids. Do not operate the appliance with wet or moist hands. Should the appliance become wet or moist, turn the appliance off and unplug immediately.
- 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.
- 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 used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

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

WHAT'S INCLUDED



10.5" FRY PAN

Versatile Pan for everyday use. Great for frying eggs and steaming veggies.



2.7QT SAUTÉ PAN

Versatile deep Sauté Pan perfect for large sautés, searing meats, and creating delicious sauces.



COUNTERTOP BURNER

Convenient extra Burner with three temperature settings. Compatible with all cookware, expanding stovetop capacity for side dishes, reheating, or cooking multiple items at once.

WHAT'S INCLUDED



GLASS LID

Oven-safe up to 380°F and can be used while cooking or for fridge storage.



BAMBOO UTENSILS

Nonstick-friendly bamboo set for all cooking and serving needs.

USING THE CERAMIC COOKWARE



CLEAN BEFORE FIRST USE

Remove all packaging material and thoroughly clean the Cookware prior to first use.



USE LOW TO MEDIUM HEAT

The Cookware is oven-safe up to 450°F, but the Glass Lid is oven-safe up to 380°F. Don't cook on high heat as this can damage the ceramic nonstick coating over time. Do not put Cookware in broiler.



Stack the Cookware pieces like this to maximize storage space!

USING THE CERAMIC COOKWARE



NONSTICK UTENSILS RECOMMENDED

Avoid metal utensils. Instead, use nonstick-safe utensils like nylon, silicone, or wood to protect the Cookware's coating and avoid scratches.



HAND WASHING RECOMMENDED

The Cookware is dishwasher safe, but hand washing is recommended to preserve the ceramic nonstick coating.



AVOID ABRASIVE SPONGES

The nonstick coating will release food and residue easily while cleaning, making washing by hand easy. To clean, hand wash using a soft sponge with warm, soapy water.

FEATURES



LIGHTWEIGHT CAST ALUMINUM

Advanced heat distribution while still being lightweight and easy to manage and maneuver.



SAFE CERAMIC NONSTICK COATING

Peace of mind for feel-good cooking + releases food cleanly.



INDUCTION COMPATIBLE

Cookware is compatible with all cooktops!



SMARTSTORE® DESIGN

The stackable pieces maximize storage in your cabinets and fridge.

BEFORE USING THE COUNTERTOP BURNER

- Remove all packaging materials.
- Wipe the Burner and its Base with a soft, damp cloth, and wipe dry.
- Ensure that the appliance is on a level and stable surface before operating. Allow enough space (4-6 inches) from other appliances and furniture to allow safe heat flow.
- Plug the power cord into a standard electrical outlet.
- Before first use, turn the temperature control to the highest setting (3), and allow the Burner to run for 3-5 minutes to burn off any residue resulting from the manufacturing process.



CAUTION: To prevent damage or electric shock, do not add food to or cook directly on the Electric Burner. Place food in standard cookware or the provided Sauté Pan and Fry Pan for cooking.

USING THE COUNTERTOP BURNER



1 To begin cooking, place the SmartStore® Cookware on the center of the Burner **(photo A)** and turn the Slide to the desired temperature setting. Adjust during cooking as needed **(photo B)**.

HEAT SETTING	TEMPERATURE
LOW	150 - 200°F
MEDIUM	300 - 350°F
HIGH	400 - 450°F

CAUTION: When adjusting the Temperature Slide, touch only the Base of the unit, keeping hands away from the cooking surface of the Electric Burner.

USING THE COUNTERTOP BURNER

- 2** Add food to the Fry Pan or Sauté Pan and cook according to the recipe instructions. Check periodically for doneness.
- 3** When cooking is complete, carefully slide the Control Slide to OFF and unplug the Burner. Allow the Burner to cool completely before cleaning or storing.
- 4** Alternatively, you can keep food warm until serving by sliding the Temperature Slide to Medium. This will maintain food at a constant warm temperature.
- 5** Once the Burner is powered off, the Cooking Surface will gradually cool, and covered food will stay warm for up to 30 minutes after powering off.



WARNING: NEVER cut food in the SmartStore™ Cookware, especially while Cookware is placed on the Countertop Burner.

CHEF TIP!



To ensure moist and delicious results, always allow cooked proteins to rest 10 to 20 minutes before cutting.



RECIPE GUIDE



Follow us!

@bydash | recipes, videos, & inspiration

@unprocessyourfood | veg & vegan-friendly meals



HOMESTYLE CORN BREAD

Prep Time: 10-12 minutes • **Cook Time:** 25-30 minutes • **Serves:** 8-10

Ingredients:

$\frac{2}{3}$ cup sugar
 $\frac{1}{2}$ cup cornmeal
1 tablespoon baking powder
 $\frac{1}{2}$ teaspoon salt
 $1\frac{1}{4}$ cups milk

2 large eggs, lightly beaten
 $\frac{1}{3}$ cup oil
3 tablespoons butter, melted
Drizzle of honey or maple syrup, optional

Directions:

1. Preheat oven to 350°F. Lightly grease the Fry Pan with olive oil or melted butter.
2. Combine flour, sugar, corn meal, baking powder, and salt in medium mixing bowl.
3. In a separate small bowl, combine milk, eggs, oil, and butter. Mix well. Add to flour mixture and stir until just blended.
4. Pour into prepared Fry Pan. Drizzle with honey before baking, if desired. Bake for 25-30 minutes or until wooden pick comes out clean.
5. Serve and enjoy!



CRISPY SALMON WITH LEMON PARMESAN ASPARAGUS

Prep Time: 5-10 minutes • Cook Time: 8-10 minutes • Serves: 2

Ingredients:

1 tablespoon of olive oil
2 salmon fillets
1 tablespoon olive oil
½ bunch of asparagus
3 garlic cloves, minced

1 teaspoon red chili flakes (optional)
¼ cup fresh grated Parmesan, plus more to garnish
Salt and fresh ground black pepper to taste
Lemon wedges (optional garnish)

Directions:

1. Preheat oven to 350°F. Pat salmon fillets dry and season with salt and fresh ground black pepper.
2. In the Fry Pan, add oil and heat on medium-high until hot. Add salmon, searing both sides for 1 to 2 minutes.
3. Transfer the Fry Pan to the oven and cook for 5 to 8 minutes.
4. While salmon is cooking, trim the bottoms of the asparagus and cut into one-inch pieces.
5. In the Sauté Pan, add oil and heat on medium-high until warm and add minced garlic and chili flakes. Cook for 1 minute, stirring continuously. Add asparagus to Sauté Pan and season with a pinch of salt and fresh ground black pepper. Cook until tender, about 3 to 5 minutes, stirring occasionally. Remove from heat once tender. Remove salmon from oven.
6. To serve, plate salmon with asparagus and add more lemon juice and Parmesan if desired. Dig into this light, heart-healthy crowd-pleaser!



EGGS AND POTATO HASH

Prep Time: 10-12 minutes • **Cook Time:** 30-35 minutes • **Serves:** 3-4

Ingredients:

2-3 tablespoons vegetable oil

1 medium russet potato, diced small

1 medium sweet potato, diced small

1 sweet onion, diced small

1 green bell pepper, diced small

3-4 eggs

Directions:

1. Dice potatoes, onion, & pepper.
2. In the Sauté Pan, add oil and heat on medium-high until warm. Then add onions and peppers and cook until brown, fragrant, and slightly soft, about 3-5 minutes.
3. Add potatoes and stir to combine. Sear the potatoes until roasted and soft. Add salt and pepper to taste.
4. Set aside potatoes and keep warm while preparing the eggs. In the Fry Pan, use oil to fry or scramble eggs to preference.
5. Serve hot and enjoy a hearty breakfast eggs-actly how you like it!





BRAISED CHICKEN WITH ROOT VEGETABLES

Prep Time: 15-20 minutes • Cook Time: 55-60 minutes • Serves: 1-2

Ingredients:

1 tablespoon vegetable oil	1 cup celery, rough chopped (about 3 stalks)
4 tablespoons butter, softened	1 Yukon gold potato, diced small
Salt and pepper	1 medium sweet potato, diced small
Half chicken or 2-3 chicken pieces	2 carrots, peeled and rough chopped
1 teaspoon paprika	4-5 cloves garlic, rough chopped
½ tablespoon fresh rosemary, chopped	1-2 lemons, divided
½ tablespoon fresh thyme, chopped	2 sprigs each fresh thyme and rosemary, more to garnish
1 sweet onion, rough chopped	

Directions:

1. Preheat oven to 400°F. Prep the chicken by rubbing the skin with softened butter then season with salt and fresh ground black pepper.
2. In the Sauté Pan, add oil and heat on medium-high until hot. Add chicken skin side down. Braise the chicken until it is brown and can easily be flipped over in the Pan, about 4-6 minutes. Flip and cook for another 2-3 minutes. Remove chicken from Pan and set aside. Sprinkle with paprika and chopped herbs.
3. In the Sauté Pan on medium-high heat, add celery, onion, and carrot. Cook until soft, about 4-6 minutes, stirring throughout. Add garlic and potatoes and toss to combine.

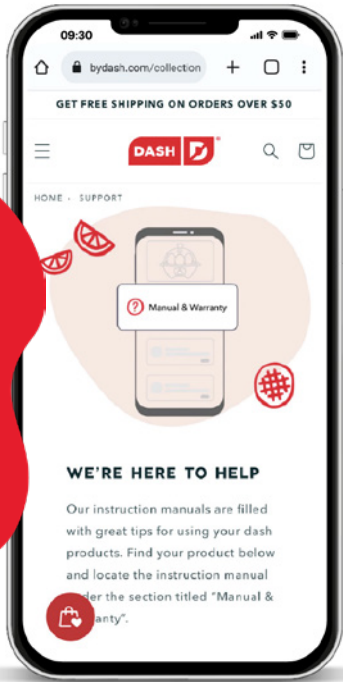
4. Place chicken back into the Pan on top of veggies with a few springs of fresh herbs and lemon slices. Transfer the Sauté Pan to the oven to cook for 20-25 minutes. Lower temperature to 350°F and continue to cook until internal chicken temperature reaches 165°F (about 20-25 minutes longer) and potatoes are soft. Allow to rest for 10 minutes before carving.
5. To serve, top with more herbs and fresh lemon slices.
6. Serve and get ready to *braise* the roof at dinner time!

CUSTOMER SUPPORT



We want you to Feel Good about your Dash products! Sign up for our Feel Good Rewards program at bydash.com/feelgood to **DOUBLE** your warranty, part of our commitment to quality and customer satisfaction.

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.



STOREBOUND, LLC - 2 YEAR LIMITED WARRANTY WITH REGISTRATION ON BYDASH.COM

Your StoreBound product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years from the date of delivery of goods with product registration on bydash.com, when utilized for normal and intended household use. Should any defect covered by the terms of the limited warranty be discovered within two (2) years, StoreBound, LLC will repair or replace the defective part. A limited one (1) year warranty is provided for products purchased on bydash.com and not registered. To process a warranty claim, contact Customer Support at support@bydash.com 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. StoreBound will not ship 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.

All replacement inquiries are to be submitted to support@bydash.com or contact Customer Support at 1-800-898-6970. There are no express warranties except as listed above.

Warranty is voided if used outside of the 50 states of the United States, the District of Columbia or the 10 provinces of Canada. Warranty is voided if used with an electric adapter/converter or used with any voltage plug other than 120V.

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 SmartStore® 8PC Stacking Cookware System with Electric Burner 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

Power: 120V~

Frequency: 60Hz

Wattage: 1500W

DCWB09WL_20250121_Trilingual_v6

Made in China



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



DCWB09WL

smartstore®

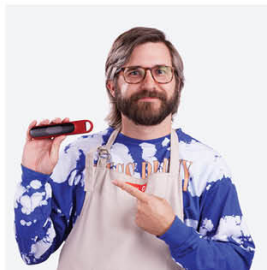
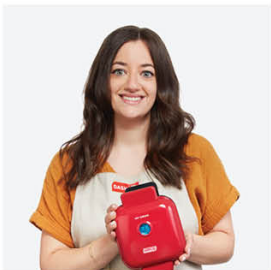
SYSTÈME DE BATTERIE DE CUISINE EMPILABLE DE 8 PIÈCES AVEC BRÛLEUR ÉLECTRIQUE

Mode d'emploi | Guide de recettes



BIENVENUE DANS LA FAMILLE DES FINES BOUCHES

Nous espérons que vous
adorerez nos produits 
autant que notre équipe.



smartstore®

SYSTÈME DE

BATTERIE DE CUISINE

EMPILABLE DE 8 PIÈCES

AVEC BRÛLEUR ÉLECTRIQUE



Garanties importantes 28-29

Ce qui est inclus 30-31

Utilisation des ustensiles de cuisson en céramique 32-33

Caractéristiques 34

Avant d'utiliser le brûleur de comptoir 35

Utilisation du brûleur de comptoir 36-37

Guide de Recettes..... 39-45

Service à la clientèle 46

Garantie..... 47

GARANTIES IMPORTANTES

GARANTIES IMPORTANTES : VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment :

- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Retirez tout sac ou emballage de l'appareil avant utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Assurez-vous que l'appareil est minutieusement nettoyé avant utilisation.
- Pour le débrancher, mettez l'appareil sur « OFF » (Arrêt), puis débranchez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil, car ils pourraient entraîner un feu, une électrocution ou un dommage corporel.
- Assurez-vous que le Brûleur Électrique est soigneusement nettoyé avant de l'utiliser.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou d'un four chaud.
- N'utilisez pas l'appareil en dehors de son utilisation prévue. Pour usage ménager uniquement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- N'utilisez l'appareil que sur une surface stable et sèche.
- Destiné à un usage sur le comptoir uniquement.
- N'utilisez l'appareil que sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour faire frire des aliments.
- Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- **AVERTISSEMENT** : Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne faites jamais passer le cordon par-dessus le bord du comptoir, n'utilisez jamais la prise sous le comptoir et ne l'utilisez jamais avec une rallonge.
- N'utilisez pas plus de 0,5 pouce (13 mm) d'huile depuis le centre de la poêle pour frire, saisir ou dorer.
- 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.
- Cet 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.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson car cela endommagerait la surface anti-adhérente.

GARANTIES IMPORTANTES

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez des surfaces chaudes.
- Afin d'éviter les risques de feux, d'électrocution, ou de dommages corporels, ne mettez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans ou à proximité de l'eau ou d'autres liquides. Le Brûleur Électrique n'est PAS lavable en machine.
- Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes ou pendre au niveau des bords de tables ou de comptoirs.
- Débrancher l'appareil et laissez refroidir avant montage/démontage, déplacement, nettoyage ou entreposage. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil lorsqu'il est utilisé, car il devient très chaud.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec des mains mouillées ou humides. Si l'appareil est mouillé ou humide, éteignez-le et débranchez-le immédiatement.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon endommagé, une prise endommagée, ou si l'appareil est défaillant, s'il est tombé ou endommagé de quelque façon. Pour toute inspection, réparation ou ajustement, ramenez l'appareil au détaillant agréé le plus proche.
- Cet appareil a une fiche polarisée (un des brins est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche ne s'insère dans la prise électrique que d'une façon. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
- Un câble d'alimentation court est fourni pour réduire le risque que les enfants saisissant, s'emmêlent ou trébuchent sur un cordon plus long.

**GARANTIES IMPORTANTES : VEUILLEZ LIRE
ET CONSERVER CE MODE D'EMPLOI ET
D'ENTRETIEN**

CE QUI EST INCLUS



POÊLE DE 26,7 CM

Une poêle polyvalente pour un usage quotidien. Idéale pour frire des œufs, cuire des légumes à la vapeur, frire du poulet et de grandes quantités de frites.



SAUTEUSE DE 2,6 LITRES

Sauteuse polyvalente et profonde, idéale pour les grandes sautés, saisir les viandes et créer de délicieuses sauces.



BRÛLEUR DE COMPTOIR

Cinquième brûleur pratique avec trois réglages de température. Compatible avec tous les ustensiles de cuisson, il augmente la capacité de la cuisinière pour les plats d'accompagnement, réchauffer des aliments ou la cuisson de plusieurs aliments à la fois.

CE QUI EST INCLUS



COUVERCLE EN VERRE

Pouvant aller au four jusqu'à 193 °C (380 °F) et peut être utilisé pendant la cuisson ou pour le rangement au réfrigérateur.



USTENSILES EN BAMBOU

Ensemble en bambou compatible avec les surfaces antiadhésives pour tous les besoins de cuisson et de service.

UTILISATION DES USTENSILES DE CUISSON EN CÉRAMIQUE



NETTOYEZ-LES AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les matériaux d'emballage et nettoyez soigneusement les ustensiles de cuisson avant la première utilisation.



UTILISEZ UN FEU DOUX À MOYEN

La batterie de cuisine peut aller au four jusqu'à une température de 232 °C (450 °F), et le couvercle en verre jusqu'à 193 °C (380 °F). Ne cuisinez pas à feu vif, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif en céramique au fil du temps. Ne mettez pas les ustensiles de cuisson dans un grilloir.



Empilez les ustensiles de cuisson comme ceci pour maximiser l'espace de rangement!

UTILISATION DES USTENSILES DE CUISSON EN CÉRAMIQUE



DES USTENSILES ANTIADHÉSIFS SONT RECOMMANDÉS

Évitez les ustensiles en métal. Utilisez plutôt des ustensiles sans danger pour les surfaces antiadhésives, comme le nylon, le silicone ou le bois, pour protéger le revêtement des ustensiles de cuisson et éviter les rayures.



LE LAVAGE À LA MAIN EST RECOMMANDÉ

Les ustensiles de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais le lavage à la main est recommandé afin de préserver le revêtement antiadhésif en céramique.



ÉVITEZ LES ÉPONGES ABRASIVES

Le revêtement antiadhésif libère facilement les aliments et les résidus lors du nettoyage, ce qui facilite le lavage à la main. Pour nettoyer, lavez à la main avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse.

CARACTÉRISTIQUES



ALUMINIUM MOULÉ LÉGER

Distribution avancée de la chaleur tout en restant léger et facile à gérer et à manœuvrer.



REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF SÉCURITAIRE EN CÉRAMIQUE

Tranquillité d'esprit pour cuisiner en toute sérénité et libérer les aliments proprement.



COMPATIBLE AVEC L'INDUCTION

Les ustensiles de cuisson sont compatibles avec toutes les surfaces de cuisson!



CONCEPTION SMARTSTORE^{MD}

Les pièces empilables maximisent l'espace de rangement dans vos armoires et votre réfrigérateur.

AVANT D'UTILISER LE BRÛLEUR DE COMPTOIR

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Essuyez le brûleur et sa base avec un chiffon doux et humide, puis séchez-les.
- Assurez-vous que l'appareil se trouve sur une surface plane et stable avant de l'utiliser. Laissez suffisamment d'espace (10 à 15 cm) entre les autres appareils et les meubles pour permettre une circulation sécuritaire de la chaleur.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique standard.
- Avant la première utilisation, réglez la température sur la position la plus élevée (3) et laissez le brûleur fonctionner pendant 3 à 5 minutes afin d'éliminer tout résidu résultant du processus de fabrication.



MISE EN GARDE : Pour éviter tout dommage ou choc électrique, n'ajoutez pas d'aliments au brûleur électrique et ne cuisinez pas directement sur ce dernier. Placez les aliments dans des ustensiles de cuisson standard ou dans la sauteuse et la poêle fournies pour cuisiner.

UTILISATION DU BRÛLEUR DE COMPTOIR



- 1** Pour commencer la cuisson, placez l'ustensile de cuisson SmartStore^{MD} au centre du brûleur **(photo A)** et déplacez la glissière jusqu'à la température souhaitée. Ajustez-la en cours de cuisson au besoin **(photo B)**.

RÉGLAGE DE CHALEUR	TEMPÉRATURE
<< LOW >> (BASSE)	65,6-93,3 °C
<< MEDIUM >> (MOYENNE)	148,9-176,7 °C
<< HIGH >> (HAUTE)	204,4-232,2 °C

MISE EN GARDE : Lorsque vous réglez la glissière de température, ne touchez qu'à la base de l'appareil, en gardant les mains éloignées de la surface de cuisson du brûleur électrique.

UTILISATION DU BRÛLEUR DE COMPTOIR

- 2** Déposez les aliments dans la poêle ou la sauteuse et faites-les cuire selon les instructions de la recette. Vérifiez périodiquement la cuisson.
- 3** Lorsque la cuisson est terminée, déplacez soigneusement la glissière de commande jusqu'à OFF (arrêt) et débranchez le brûleur. Laissez le brûleur refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- 4** Vous pouvez également garder les aliments au chaud jusqu'au moment de les servir en plaçant la glissière de température sur Moyenne. Cela permet de maintenir les aliments à une température chaude constante.
- 5** Une fois le brûleur éteint, la surface de cuisson se refroidit progressivement et les aliments couverts restent chauds pendant jusqu'à 30 minutes après l'extinction du brûleur.



AVERTISSEMENT : Ne coupez JAMAIS des aliments dans l'ustensile de cuisson SmartStore^{MC}, en particulier lorsque l'ustensile de cuisson est placé sur le brûleur de comptoir.



Pour garantir des résultats tendres et délicieux, laissez toujours les protéines cuites reposer pendant 10 à 20 minutes avant de les couper.



GUIDE DE RECETTES



Suivez-nous!

@bydash | recettes, vidéos et inspiration

@unprocessyourfood | repas végétariens et végétaliens



SAUMON CROUSTILLANT AVEC ASPERGES AU CITRON ET AU PARMESAN

Préparation : 5-10 minutes • Durée de cuisson : 8-10 minutes • Portions : 2

Ingédients :

1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive

2 filets de saumon

1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive

½ botte d'asperges

3 gousses d'ail, émincées

1 c. à thé (5 ml) de flocons de piment rouge
(au goût)

¼ tasse (30 g) de parmesan frais râpé, et un
peu plus pour la garniture

Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût

Quartiers de citron (garniture facultative)

Instructions :

1. Préchauffez le four à 177 °C (350 °F). Épongez les filets de saumon et assaisonnez-les de sel et de poivre noir fraîchement moulu.
2. Dans la poêle, ajoutez l'huile et faites-la chauffer à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Ajoutez le saumon et faites-le saisir des deux côtés pendant 1 à 2 minutes.
3. Transférez la poêle au four et faites cuire le saumon pendant 5 à 8 minutes.
4. Pendant la cuisson du saumon, coupez le bas des asperges et coupez-les en morceaux de 2,5 cm.

5. Dans la sauteuse, ajoutez l'huile et faites-la chauffer à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle soit chaude, puis ajoutez l'ail émincé et les flocons de piment. Faites cuire pendant une minute, en remuant continuellement. Ajoutez les asperges à la sauteuse et assaisonnez avec une pincée de sel et de poivre noir fraîchement moulu. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 3 à 5 minutes, en remuant de temps en temps. Retirez du feu une fois les asperges tendres. Retirez le saumon du four.
6. Pour servir, garnissez le saumon avec les asperges et ajoutez d'autre jus de citron et du parmesan si vous le souhaitez. Dégustez ce populaire plat léger et sain pour le cœur!



ŒUFS ET POMMES DE TERRE RISSOLÉES

Préparation : 10-12 minutes • **Durée de cuisson :** 30-35 minutes • **Portions :** 3-4

Ingrédients :

2-3 c. à table (30-45 ml) d'huile végétale	1 poivron vert, coupé en petits dés
1 pomme de terre Russet moyenne, coupée en petits dés	3-4 œufs
1 patate douce moyenne, coupée en petits dés	
1 oignon doux, coupé en petits dés	

Instructions :

1. Coupez les pommes de terre, l'oignon et le poivron en dés.
2. Dans la sauteuse, ajoutez l'huile et faites-la chauffer à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Ajoutez ensuite les oignons et les poivrons et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bruns, parfumés et légèrement mous, pendant environ 3 à 5 minutes.
3. Ajoutez les pommes de terre et remuez pour combiner. Saisissez les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient rôties et tendres. Ajoutez du sel et du poivre, au goût.
4. Mettez les pommes de terre de côté et gardez-les au chaud pendant la préparation des œufs. Dans la poêle, utilisez de l'huile pour faire frire ou brouiller les œufs, selon votre préférence.
5. Servez chaud et dégustez un copieux petit-déjeuner à base d'œufs, exactement comme vous l'aimez!



PAIN DE MAÏS MAISON

Préparation : 10-12 minutes • **Durée de cuisson :** 25-30 minutes • **Portions :** 8-10

Ingédients :

⅔ tasse (120 g) de sucre	2 gros œufs, légèrement battus
½ tasse (60 g) de semoule de maïs	⅓ tasse (80 ml) d'huile
1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte	3 c. à table (45 ml) de beurre fondu
½ c. à thé (7,5 ml) de sel	Filet de miel ou de sirop d'érable (au goût)
1 ¼ tasse (300 ml) de lait	

Instructions :

1. Préchauffez le four à 177 °C (350 °F). Graissez légèrement la poêle avec de l'huile d'olive ou du beurre fondu.
2. Mélangez la farine, le sucre, la semoule de maïs, la poudre à pâte et le sel dans un bol à mélanger moyen.
3. Dans un petit bol séparé, mélangez le lait, les œufs, l'huile et le beurre. Mélangez bien. Ajoutez au mélange de farine et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
4. Verser dans la poêle à frire préparée. Arrosez de miel avant de cuire, si désiré. Faites cuire au four pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents en bois en ressorte propre.
5. Servez et dégustez!



POULET BRAISÉ AUX LÉGUMES-RACINES

Préparation : 15-20 minutes • Durée de cuisson : 55-60 minutes • Portions : 1-2

Ingrédients :

1 c. à table (15 ml) d'huile végétale
4 c. à table (60 ml) de beurre, ramolli
Sel et poivre
Demi-poulet ou 2-3 morceaux de poulet
1 c. à thé (5 ml) de paprika
½ c. à table (7,5 ml) de romarin frais, haché
½ c. à table (7,5 ml) de thym frais, haché
1 oignon doux, grossièrement haché
1 tasse (120 g) de céleri, grossièrement haché (environ 3 branches)

1 pomme de terre Yukon Gold, coupée en petits dés
1 patate douce moyenne, coupée en petits dés
2 carottes, pelées et grossièrement hachées
4-5 gousses d'ail, grossièrement hachées
1-2 citrons, tranchés
2 branches de thym et de romarin frais, en ajouter pour garnir

Instructions :

1. Préchauffez le four à 204 °C (400 °F). Préparez le poulet en frottant la peau avec du beurre ramolli, puis assaisonnez avec du sel et du poivre noir fraîchement moulu.
2. Dans la sauteuse, ajoutez l'huile et faites-la chauffer à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Ajoutez le poulet côté peau vers le bas. Faites braiser le poulet jusqu'à ce qu'il soit brun et qu'il puisse être facilement retourné dans la sauteuse, environ 4 à 6 minutes. Retournez et continuez la cuisson pendant 2 à 3 minutes supplémentaires. Retirez le poulet de la sauteuse et mettez de côté. Saupoudrez de paprika et d'herbes hachées.

3. Dans la sauteuse, à feu moyen-vif, ajoutez le céleri, l'oignon et les carottes. Faites cuire jusqu'à ce que les ingrédients soient ramollis, environ 4 à 6 minutes, en remuant constamment. Ajoutez l'ail et les pommes de terre et mélangez pour combiner.
4. Remettez le poulet dans la poêle, sur les légumes, avec quelques brins d'herbes fraîches et des tranches de citron. Transférez la sauteuse au four pour cuire pendant 20 à 25 minutes. Baissez la température à 177 °C (350 °F) et continuez la cuisson jusqu'à ce que la température interne du poulet atteigne 74 °C (165 °F) (environ 20 à 25 minutes de plus) et que les pommes de terre soient tendres. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de découper.
5. Pour servir, garnissez avec d'autres herbes et des tranches de citron frais.
6. Servez et préparez-vous à *braiser* vos papilles gustatives à l'heure du souper!

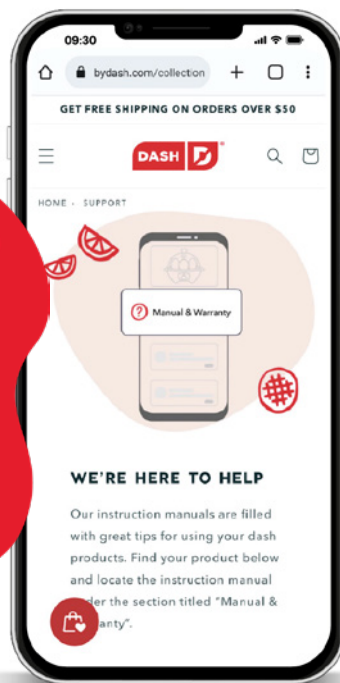
SERVICE À LA CLIENTÈLE



Faites-vous plaisir avec vos produits Dash!
Enregistrez-vous à notre programme de récompenses Feel Good à bydash.com/feelgood pour **DOUBLER** votre garantie, ce qui fait partie de notre engagement envers la qualité et la satisfaction des clients.

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 support@bydash.com.



STOREBOUND, LLC - GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS AVEC L'INSCRIPTION SUR BYDASH.COM

Votre produit StoreBound est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'œuvre pour une période de deux (2) ans à compter de livraison lorsqu'il est inscrit sur bydash.com et qu'il est utilisé normalement aux fins domestiques prévues. Si un défaut couvert par les conditions de la garantie limitée est découvert dans un délai de deux (2) ans, StoreBound, LLC réparera ou remplacera la pièce défectueuse. Une garantie limitée d'un (1) an est fournie pour les produits achetés sur bydash.com et qui ne sont pas inscrits. Pour émettre une réclamation au titre de la garantie, contactez le service clientèle au support@bydash.com 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 garantie est annulée en cas d'utilisation en dehors des 50 États des États-Unis, du district de Columbia ou des 10 provinces du Canada. La garantie est annulée si l'appareil est utilisé avec un adaptateur/convertisseur électrique ou s'il est utilisé avec une prise de tension autre que 120V.

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.

Les articles reconditionnés ou non achetés auprès d'un revendeur agréé ne sont pas éligibles pour réclamations de garantie.

RÉPARATIONS

DANGER! Risque de choc électrique! Le Dash SmartStore® Système de batterie de cuisine empilable de 8 pièces avec brûleur électrique 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.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Power: 120V~

Fréquence: 60Hz

Electric power: 1500W

DCWB09WL_20250121_Trilingual_v6

Fabriqué en Chine



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



DCWB09WL

smartstore®

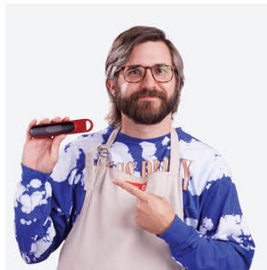
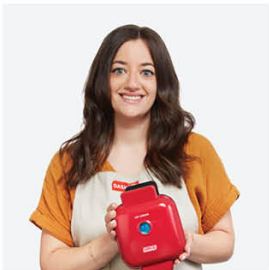
SISTEMA DE BATERÍA DE COCINA APILABLE DE 8 PIEZAS CON QUEMADOR ELÉCTRICO

Manual de instrucciones | Guía de recetas



**LE DAMOS LA
BIENVENIDA
A LA FAMILIA
FOODIE**

Esperamos que *adore*
nuestros productos tanto
como nuestro equipo. 



smartstore®



SISTEMA DE BATERÍA DE COCINA APILABLE DE 8 PIEZAS CON QUEMADOR ELÉCTRICO

Medidas de seguridad importantes	52-53
Qué se incluye	54-55
Uso de la batería de cocina cerámica	56-57
Características	58
Antes de utilizar el quemador de encimera	59
Uso del quemador de encimera	60-61
Guía de Recetas	63-69
Atención al cliente	70
Garantía	71

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

Al usar aparatos eléctricos, deben seguirse precauciones básicas de seguridad, entre ellas:

- 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.
- Para desconectarlo, apague el aparato y luego retire el enchufe del tomacorriente.
- No use accesorios que no estén recomendados por el fabricante del aparato, ya que esto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Asegúrese de que el Quemador Eléctrico esté totalmente limpio antes de usarlo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas caliente, un quemador eléctrico caliente o un horno caliente.
- No utilice el aparato para un fin distinto al previsto. Solo para uso doméstico. No use este aparato al aire libre.
- Utilice el aparato únicamente en una superficie estable y seca.
- Diseñado únicamente para uso en encimera.
- Utilice el aparato solo en superficies aptas para el calor.
- Este aparato no está diseñado para freír alimentos.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- ADVERTENCIA: La comida derramada puede provocar quemaduras graves. Mantenga el dispositivo y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca pase el cable por el borde de la encimera, nunca use el tomacorriente debajo de la encimera ni lo use con un cable de extensión.
- No use más de 0.5 pulgadas (13 mm) de aceite desde el centro de la sartén para freír, dorar o sellar.
- 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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No toque superficies calientes. Use guantes para horno cuando manipule superficies calientes.
- 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. El Quemador Eléctrico NO es apta para el lavavajillas.
- No deje que el cable toque superficies calientes o cuelgue por el borde de mesas o mesones.
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de montaje/desmontaje, moverlo, limpiarlo, guardarlo y cuando no esté en uso. Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de él para sacarlo del tomacorriente. No tire nunca del cable de alimentación.
- Asegúrese de tener espacio suficiente alrededor del aparato mientras está en uso, ya que se calienta mucho.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos. No utilice el aparato con las manos mojadas o húmedas. Si el aparato se moja o se humedece, apáguelo y desconéctelo de inmediato.
- 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.
- 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 los niños lo agarren, se enreden o se tropiecen con un cable más largo.

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

QUÉ SE INCLUYE



SARTÉN PARA FREÍR DE 10.5" (26.7 CM)

Sartén versátil para uso diario. Ideal para freír huevos y verduras al vapor.



SARTÉN PARA SALTEAR DE 2.7 CUARTOS (2.5 LITROS)

Sartén para saltear de fondo ancho, versátil y perfecta para salteados grandes, dorar carnes y crear deliciosas salsas.



QUEMADOR DE ENCIMERA

Práctico quemador adicional con tres ajustes de temperatura. Compatible con toda la batería de cocina, aumenta la capacidad de la cocina para preparar guarniciones, recalentar o cocinar varios alimentos a la vez.

QUÉ SE INCLUYE



TAPA DE VIDRIO

Apta para horno hasta 380 °F (193 °C) y se puede utilizar mientras se cocina o para guardar la comida en el refrigerador.



UTENSILIOS DE BAMBÚ

Juego de utensilios de bambú antiadherentes para todas sus necesidades de cocina y servicio.

USO DE LA BATERÍA DE COCINA CERÁMICA



LIMPIE ANTES DEL PRIMER USO

Retire todo el material de embalaje y limpie a fondo la batería de cocina antes de usarla por primera vez.



USE FUEGO BAJO A MEDIO

La batería de cocina es apta para el horno hasta 450 °F (232 °C), pero la tapa de vidrio es apta para el horno hasta 380 °F (193 °C). No cocine a fuego alto, ya que esto puede dañar el revestimiento cerámico antiadherente con el tiempo.

No ponga la batería de cocina en el asador de un horno.



¡Apile las piezas de la batería de cocina de esta manera para maximizar el espacio de almacenamiento!

USO DE LA BATERÍA DE COCINA CERÁMICA



SE RECOMIENDA UTILIZAR UTENSILIOS ANTIADHERENTES

Evite utilizar utensilios de metal. En su lugar, use utensilios antiadherentes, como los de nailon, silicona o madera, para proteger el revestimiento de la batería de cocina y evitar arañazos.



SE RECOMIENDA LAVAR A MANO

La batería de cocina se puede lavar en el lavavajillas, pero se recomienda lavarla a mano para proteger el revestimiento cerámico antiadherente.



EVITE UTILIZAR ESPONJAS ABRASIVAS

Gracias al revestimiento antiadherente, los alimentos y los residuos se desprenden fácilmente durante la limpieza, lo que facilita el lavado a mano. Lávelo a mano con una esponja suave y agua tibia con jabón.

CARACTERÍSTICAS



ALUMINIO FUNDIDO LIGERO

Distribución avanzada del calor sin dejar de ser liviano y fácil de manejar y manipular.



REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE CERÁMICO SEGURO

Tranquilidad a la hora de cocinar y facilidad para desprender los alimentos.



COMPATIBLE CON QUEMADORES DE INDUCCIÓN

¡La batería de cocina es compatible con todo tipo de quemadores!



DISEÑO SMARTSTORE®

Las piezas apilables maximizan el almacenamiento en los armarios y el refrigerador.

ANTES DE USAR EL QUEMADOR DE ENCIMERA

- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie el quemador y su base con un paño suave y húmedo, y séquelos con un paño.
- Asegúrese de que el aparato esté sobre una superficie nivelada y estable antes de utilizarlo. Deje un espacio suficiente (4-6 pulgadas [10-15 cm]) entre el aparato y otros electrodomésticos o muebles para permitir que el calor se disipe de forma segura.
- Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente estándar.
- Antes del primer uso, gire el control de temperatura al ajuste más alto (3) y deje que el quemador funcione durante 3-5 minutos para quemar cualquier residuo fruto del proceso de fabricación.



PRECAUCIÓN: Para evitar daños o descargas eléctricas, no ponga alimentos ni cocine directamente sobre el quemador eléctrico. Ponga los alimentos en un utensilio estándar o en la sartén para saltear y la sartén de freír que se incluyen para cocinarlos.

USO DEL QUEMADOR DE ENCIMERA



1 Para empezar a cocinar, coloque la pieza de la batería de cocina SmartStore® en el centro del quemador **(foto A)** y mueva el control deslizante al ajuste de temperatura deseado. Ajústelo como corresponda mientras cocina **(foto B)**.

AJUSTE DE TEMPERATURA	TEMPERATURA
<< LOW >> (BAJA)	150 - 200 °F (65.5-93 °C)
<< MEDIUM >> (MEDIA)	300 - 350 °F (149-177 °C)
<< HIGH >> (ALTA)	350-430 °F (204-232 °C)

PRECAUCIÓN: Al ajustar el control deslizante de temperatura, toque solo la base de la unidad, manteniendo las manos alejadas de la superficie de cocción del quemador eléctrico.

USO DEL QUEMADOR DE ENCIMERA

- 2** Añada los ingredientes a la sartén de freír o a la sartén para saltear y cocínelos según las instrucciones de la receta. Compruebe periódicamente el punto de cocción.
- 3** Cuando haya terminado de cocinar, mueva con cuidado el control deslizante a la posición OFF (apagado) y desenchufe el quemador. Deje que el quemador se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- 4** Alternativamente, puede mantener la comida caliente hasta el momento de servirla poniendo el control deslizante de temperatura a media. Esto mantendrá la comida caliente a una temperatura constante.
- 5** Una vez que el quemador esté apagado, la superficie de cocción se enfriará gradualmente y los alimentos cubiertos permanecerán calientes hasta 30 minutos después de apagarlo.



ADVERTENCIA: NUNCA corte alimentos en la batería de cocina SmartStore™, especialmente cuando esta se encuentre en el quemador de encimera.



Para garantizar resultados jugosos y deliciosos, deje siempre reposar las proteínas durante 10 o 20 minutos después de cocinarlas y antes de cortarlas.



GUÍA DE RECETAS



¡Síguenos!

@bydash | recetas, videos e inspiración

@unprocessyourfood | comidas con sello vegano
y vegetariano



SALMÓN CRUJIENTE CON ESPÁRRAGOS AL LIMÓN Y PARMESANO

Tiempo de preparación: 5-10 minutos • Tiempo de cocción: 8-10 minutos

• Rinde: 2 porciones

Ingredientes:

1 cucharada de aceite de oliva

2 filetes de salmón

1 cucharada de aceite de oliva

½ manojo de espárragos

3 dientes de ajo, molidos

1 cucharadita de hojuelas de chile rojo
(opcional)

¼ taza de parmesano fresco rallado, y más
para aderezar

Sal y pimienta negra recién molida al gusto

Rodajas de limón (aderezo opcional)

Preparación:

1. Precaliente el horno a 350 °F (177 °C). Seque los filetes de salmón y sazónelos con sal y pimienta negra recién molida.
2. Añada aceite a la sartén de freír y deje calentar a fuego medio-alto hasta que esté caliente. Añada el salmón y dórelo por ambos lados durante 1 o 2 minutos.
3. Transfiera la sartén de freír al horno y cocine durante 5 a 8 minutos.
4. Mientras se cocina el salmón, corte la parte inferior de los espárragos y trocéelos en trozos de 1 pulgada (2.5 cm).

5. Añada aceite a la sartén para saltear y deje calentar a fuego medio-alto hasta que esté caliente, añada el ajo picado y las hojuelas de chile. Cocine durante 1 minuto, removiendo continuamente. Añada los espárragos a la sartén para saltear y sazone con una pizca de sal y pimienta negra recién molida. Cocine hasta que estén tiernos, de 3 a 5 minutos, revolviendo de vez en cuando. Retire del fuego una vez que estén tiernos. Saque el salmón del horno.
6. Para servir, emplate el salmón con los espárragos y agregue más jugo de limón y parmesano si lo desea. ¡Deléitese con este plato ligero y saludable para el corazón!



REVUELTO DE HUEVOS Y PAPAS

Tiempo de preparación: 10-12 minutos • **Tiempo de cocción:** 30-35 minutos

• **Rinde:** 3-4 porciones

Ingredientes:

2-3 cucharadas de aceite vegetal

1 papa russet mediana, cortada en trozos pequeños

1 batata mediana, cortada en trozos pequeños

1 cebolla dulce, cortada en trozos pequeños

1 pimiento verde, cortado en trozos pequeños

3-4 huevos

Preparación:

1. Trocee las papas, la cebolla y el pimiento.
2. Añada aceite a la sartén para saltear y deje calentar a fuego medio-alto hasta que esté caliente. A continuación, añada las cebollas y los pimientos y cocínelos hasta que estén dorados, fragantes y ligeramente blandos, unos 3-5 minutos.
3. Agregue las papas y revuelva para combinar. Dore las papas hasta que estén asadas y blandas. Agregue sal y pimienta al gusto.
4. Aparte las papas y manténgalas calientes mientras prepara los huevos. En la sartén de freír, use aceite para freír o revolver los huevos a su gusto.
5. Sírvalo caliente y disfrute de un abundante desayuno a base de huevos, ¡exactamente como a usted le gusta!



PAN DE MAÍZ CASERO

Tiempo de preparación: 10-12 minutos • **Tiempo de cocción:** 25-30 minutos

• **Rinde:** 8-10 porciones

Ingredientes:

$\frac{2}{3}$ taza de azúcar

$\frac{1}{2}$ taza de harina de maíz

1 cucharada de polvos para hornear

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

$1\frac{1}{4}$ tazas de leche

2 huevos grandes, ligeramente batidos

$\frac{1}{3}$ taza de aceite

3 cucharadas de mantequilla derretida

Chorrito de miel o jarabe de arce (opcional)

Preparación:

1. Precaliente el horno a 350 °F (177 °C). Engrase ligeramente la sartén de freír con aceite de oliva o mantequilla derretida.
2. Combine la harina, el azúcar, la harina de maíz, el polvo de hornear y la sal en un bol mediano para mezclar.
3. En un bol pequeño aparte, mezcle la leche, los huevos, el aceite y la mantequilla. Mezcle bien. Añádala a la mezcla de harina y revuelva hasta que quede bien mezclada.
4. Vierta en la sartén preparada. Si lo desea, rocíe con un chorrito de miel antes de hornear. Hornee durante 25-30 minutos o hasta que un palillo de madera salga limpio.
5. Sirva ¡y a disfrutar!



POLLO ESTOFADO CON TUBÉRCULOS

Tiempo de preparación: 15-20 minutos • Tiempo de cocción: 55-60 minutos

• *Rinde: 1-2 porciones*

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 4 cucharadas de mantequilla, ablandada
- Sal y pimienta
- Medio pollo o 2-3 piezas de pollo
- 1 cucharadita de pimentón dulce o paprika
- ½ cucharada de romero fresco picado
- ½ cucharada de tomillo fresco picado
- 1 cebolla dulce, picada en trozos gruesos
- 1 taza de apio, picado en trozos gruesos (aproximadamente 3 tallos)
- 1 papa Yukon gold, cortada en trozos pequeños
- 1 batata mediana, cortada en trozos pequeños
- 2 zanahorias, peladas y picadas en trozos grandes
- 4-5 dientes de ajo, picados en trozos gruesos
- 1-2 limones, divididos
- 2 ramitas de tomillo fresco y 2 de romero fresco, más algunas adicionales para decorar

Preparación:

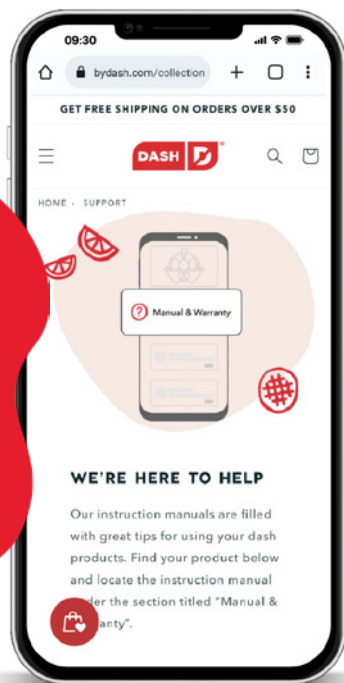
1. Precaliente el horno a 400 °F (204 °C). Prepare el pollo frotando la piel con la mantequilla ablandada, a continuación, sazónelo con sal y pimienta negra recién molida.
2. Añada aceite a la sartén para saltear y deje calentar a fuego medio-alto hasta que esté caliente. Añada el pollo con la piel hacia abajo. Cueza el pollo hasta que esté dorado y se pueda voltear fácilmente en la sartén, unos 4-6 minutos. Voltéelo y cocine otros 2-3 minutos. Retire el pollo de la sartén y reserve. Espolvoree con paprika y hierbas picadas.
3. Añada el apio, la cebolla y la zanahoria a la sartén a fuego medio-alto. Cocine hasta que se ablanden, unos 4 a 6 minutos, revolviendo constantemente. Agregue el ajo y las papas, y mezcle para combinar.
4. Vuelva a poner el pollo en la sartén sobre las verduras con unos ramitos de hierbas frescas y unas rodajas de limón. Transfiera la sartén para saltear al horno y cocine durante 20 a 25 minutos. Baje la temperatura a 350 °F (177 °C) y continúe cocinando hasta que la temperatura interna del pollo alcance los 165 °F (74 °C) (unos 20-25 minutos más) y las papas estén blandas. Permita que repose durante 10 minutos antes de cortarlo.
5. Para servir, cubra con más hierbas y rodajas de limón fresco.
6. ¡Sírvalo y prepárese para *cautivar* a la hora de la cena!

ATENCIÓN AL CLIENTE



¡Queremos que los productos Dash le transmitan buenas sensaciones! Inscribese en el programa Feel Good Rewards en bydash.com/feelgood para **DOBLAR** su garantía, parte de nuestro compromiso con la calidad y la satisfacción del cliente.

¡Estamos aquí para ayudar! Nuestros equipos de atención al cliente en los EE. UU. y Canadá están a su servicio de lunes a viernes. Comuníquese con nosotros al **1 (800) 898-6970** o en support@bydash.com.



STOREBOUND, LLC - GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS AL REGISTRAR EN BYDASH.COM

Su producto StoreBound está garantizado contra defectos en los materiales y de mano de obra por un período de dos (2) años a partir de la fecha original de entrega, con el registro del producto en bydash.com, cuando se le da el uso doméstico habitual y previsto. Si se descubre algún defecto cubierto por los términos de la garantía limitada en el plazo de dos (2) años, StoreBound, LLC reparará o sustituirá la pieza defectuosa. Se ofrece una garantía limitada de un (1) año para los productos comprados en bydash.com y no registrados. Para tramitar una reclamación de garantía, contacte con el Servicio de Atención al Cliente en support@bydash.com para obtener más ayuda e instrucciones. Un agente de Atención al Cliente lo ayudará a solucionar problemas menores. Si el proceso de resolución de problemas no resuelve el problema, se emitirá una autorización de devolución. Debe adjuntar 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. StoreBound no hará envíos a casillas de correo. StoreBound no será responsable de los retrasos o de las reclamaciones no tramitadas que se deriven de la falta de información necesaria por parte del comprador. Los costos de envío deben ser pagados por adelantado por el comprador.

Todas las consultas sobre sustituciones deben enviarse a support@bydash.com o dirigirse al Servicio de Atención al Cliente al 1-800-898-6970. No existen garantías expresas excepto las enumeradas anteriormente.

La garantía queda anulada si se utiliza fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia o las 10 provincias de Canadá. La garantía queda anulada si se utiliza con un adaptador/convertidor eléctrico o si se utiliza con cualquier toma de voltaje que no sea de 120 V.

LA REPARACIÓN O LA SUSTITUCIÓN SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA ES EL RECURSO EXCLUSIVO DEL CLIENTE. STOREBOUND NO SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE, NI DEL INCUMPLIMIENTO DE NINGUNA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA DE ESTE PRODUCTO, EXCEPTO EN LA MEDIDA QUE LA LEY LO REQUIERA. LA DURACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN DETERMINADO EN RELACIÓN CON ESTE PRODUCTO SE LIMITARÁ A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, ni la limitación de la duración de las garantías implícitas. 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 que no hayan sido adquiridos a través de un minorista autorizado no son elegibles para las reclamaciones de garantía.

RÉPARATIONS

¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! El Dash SmartStore® Sistema de batería de cocina apilable de 8 piezas con quemador eléctrico 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: 120V~

Frecuencia: 60Hz

Potencia: 1500W

DCWB09WL_20250121_Trilingual_v6

Hecho en China



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