



Parts Piezas / Les Pièces



Top Cap
Tapa superior
Capuchon supérieur

Bottle
Botella
Bouteille

Measuring Marks (500mL / 2 cup capacity)
Marcas de medida (500 ml / capacidad de 2 tazas)
Marques de mesure (capacité 500 mL / 2 tasses)

Bottom Cap
Tapa inferior
Capuchon inférieur



Lid (Double as Measuring Cup)
Cubierta (funciona como taza medidora)
Couvercle (aussi une tasse à mesurer)



Pour Opening
Apertura para verter
Ouverture de versement



Thin Nozzle
Boquilla delgada
Embout mince



Medium Nozzle
Boquilla mediana
Embout moyen



Thick Nozzle
Boquilla ancha
Embout épais

Use Usar / Utiliser

1.



Unscrew the Top Cap or Bottom Cap from the top of the Batter Bottle.

SP: Desenrosque la Tapa superior o inferior desde la parte superior de la Mini botella para masa.

FR: Dévissez le bouchon supérieur ou le bouchon inférieur du haut de la Bouteille de pâte.

2.



Add your ingredients to the Bottle. Keep in mind, the more liquid the batter, the easier it will be to pour using the Batter Bottle.

SP: Agregue sus ingredientes a la Botella. Tenga en cuenta que una masa más líquida funcionará mejor al usar con la Mini botella para masa.

FR: Ajoutez vos ingrédients à la Bouteille. Gardez à l'esprit qu'une pâte plus liquide sera plus facile à verser en utilisant la Bouteille à pâte.

3.



Attach the Cap securely.

SP: Asegure bien la Tapa.

FR: Fixez fermement le Capuchon.

4.



Choose your desired nozzle width and attach it to the Pour Opening. The other two rings on the Top Cap of the Batter Bottle can be used to hold nozzles while not in use, but do not pour batter.

SP: Seleccione la boquilla del ancho de su preferencia y colóquela en la Apertura para verter. Los otros dos anillos en la Tapa superior de la Mini botella para masa se pueden usar para sujetar las boquillas mientras no se usa, pero no vierta la masa.

FR: Choisissez la largeur d'embout souhaitée et fixez-le à l'ouverture de versement. Les deux autres anneaux sur le capuchon supérieur de la bouteille de pâte peuvent être utilisés pour maintenir les buses lorsqu'elles ne sont pas utilisées, mais ne versez pas la pâte.

5.



Turn the Batter Bottle upside down and squeeze to pour.

SP: Gire la Mini botella para masa hacia abajo y apriete para verter la masa.

FR: Retournez la Bouteille de pâte et pressez-la pour verser.

6.



When finished pouring, attach the Lid for storage.

SP: Cuando haya terminado de verter, coloque la cubierta para almacenarla.

FR: Lorsque vous avez fini de verser, fixez le Couvercle pour le rangement.



Mini Batter Bottle Mini botella para masa Mini flacon à pâte pressable

Scan for
Recipes!



bydash.com/pages/rise-by-dash

Care & Use

Cuidado y uso / Entretien et utilisation

EN: Your Batter Bottle and nozzles are top-rack dishwasher safe. They can also be cleaned using a soft sponge and warm, soapy water.

- The Rise by Dash Batter Bottle is NOT microwave safe.
- The Nozzles of your Batter Bottle are heat safe up to 400°F. Do not rest or set the Batter Bottle on hot surfaces for extended periods of time.

SP: Es seguro colocar la Mini botella para masa y las boquillas en el compartimiento superior del lavavajillas. También se pueden limpiar con una esponja suave y agua tibia y jabonosa.

- La Mini botella para masa Rise by Dash NO es apta para microondas.
- Las Boquillas de la Mini botella para masa soportan calor de hasta 400 °F (200 °C). No deje la Botella dispensadora de masa sobre superficies calientes durante periodos prolongados.

FR: La Bouteille à pâte et les embouts sont lavables au lave-vaisselle. Elles peuvent également être nettoyées à l'aide d'une éponge douce et d'eau chaude savonneuse.

- La bouteille à pâte Rise by Dash ne va PAS au micro-ondes.
- Les buses de votre Flacon à pâte peuvent être chauffées jusqu'à 400°F. Ne posez pas le Flacon à pâte sur des surfaces chaudes pendant de longues périodes.

Tips Partes / Les Pièces

EN: The Batter Bottle performs best with thin batters like icing and pancake mix. Thick batter like cookie dough or donut mix will be more difficult to pour using the Batter Bottle.

Do not use chunky ingredients like chocolate chips or large sprinkles in the Batter Bottle as they may get stuck in the nozzles and clog the bottle or be difficult to remove.

WARNING: Do not fill the Batter Bottle with hot ingredients like hot oil or melted chocolate. The plastic of the batter bottle poses risk of burning if touched with hands, and it is not designed to hold hot liquid.

TIP: La Mini botella para masa funciona mejor con masas delgadas como mezclas de glaseados y panqueques. La masa gruesa como masa de galleta o mezcla para hacer donas será más difícil de verter utilizando la Botella dispensadora de masa.

No utilice ingredientes gruesos como chips de chocolate o grandes chispas en la botella o ser difíciles de eliminar.

ADVERTENCIA: No llene la Mini botella para masa con ingredientes calientes como aceite caliente o chocolate derretido. El plástico de la Mini botella para masa puede provocar quemaduras si se toca con las manos, y no está diseñado para contener líquidos calientes.

CONSEIL : La Bouteille à pâte donne les meilleurs résultats avec les pâtes fines comme le glaçage et les mélanges de crêpes. Les pâtes épaisses, comme la pâte à biscuits ou le mélange à beignets, seront plus difficiles à verser à l'aide de la Bouteille à pâte.

N'utilisez pas d'ingrédients en morceaux comme des pépites de chocolat ou des grosses paillettes dans la Bouteille à pâte, car ils pourraient se coincer dans les embouts et boucher la bouteille ou être difficiles à enlever.

AVERTISSEMENT : Ne remplissez pas la Bouteille à pâte avec des ingrédients chauds comme de l'huile chaude ou du chocolat fondu. Le plastique de la Bouteille à pâte présente un risque de brûlure s'il est touché par les mains, et il n'est pas conçu pour contenir un liquide chaud.

Chocolate Waffles

Wafles de chocolate / Gaufres au chocolat

EN Ingredients

¾ cup all-purpose flour
2 tbsp sugar
¼ cup unsweetened cocoa powder
2 tbsp melted butter
1 cup buttermilk

½ tsp baking powder
¼ tsp baking soda
1 large egg

SP Ingredientes

¾ taza de harina común
2 cucharadas de azúcar
¼ taza de cacao en polvo sin azúcar
2 cucharadas de mantequilla derretida
1 taza de suero de leche

½ cucharadita de polvo para hornear
¼ cucharadita de bicarbonato
1 huevo grande

FR Ingrédients

¾ tasse de farine tout usage
2 c. à table de sucre
¼ tasse non sucré cacao en poudre
2 c. à table de beurre fondu
1 tasse de babeurre

½ c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de bicarbonate de soude
1 gros œuf

Directions / Instrucciones / Instructions

- 1** In a medium bowl, sift together the flour, sugar, cocoa powder, baking powder, and baking soda.
SP: En un tazón mediano, tamice juntos la harina, el azúcar, el cacao en polvo, el polvo de hornear y el bicarbonato.
FR: Dans un bol moyen, tamisez ensemble la farine, le sucre, le cacao en poudre, la levure chimique et le bicarbonate de soude.
- 2** Whisk the egg, butter, and buttermilk in a separate bowl. Mix the wet ingredients with the dry.
SP: Bata el huevo, la mantequilla y el suero de leche en otro tazón. Mezcle los ingredientes húmedos con los secos.
FR: Battez l'œuf, le beurre et le babeurre dans un bol séparé. Mélangez les ingrédients humides avec les ingrédients secs.
- 3** Spray or grease the Waffle Maker with oil. Pour 2 tbsp of the batter into the Waffle Maker using your Rise By Dash Mini Batter Bottle and cook until crispy. Repeat until all of the batter is used.
SP: Rocíe o unte la Waflera con aceite. Vierta 2 cucharadas de la masa en a Waflera usando la Mini botella para masa de Rise By Dash y cocine hasta que esté crujiente. Repita hasta que se acabe la mezcla.
FR: Vaporisez ou graissez le Gaufrier avec de l'huile. Versez 2 c. à table de pâte dans le Gaufrier à l'aide de votre Mini flacon à pâte pressable Rise By Dash et faites cuire jusqu'à ce que la pâte soit croustillante. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.
- 4** Serve the waffles with vanilla ice cream, strawberries, and powdered sugar.
SP: Sirva los wafles con helado de vainilla, fresas y azúcar en polvo.
FR: Servez les gaufres avec de la crème glacée à la vanille, des fraises et du sucre en poudre.

Look for our Rise Waffle Maker in store & online!

¡Busca nuestra Mini waflera Rise en tiendas y en línea!

Recherchez notre gaufrier Rise en magasin et en ligne!



Warranty Garantía / Garantie

EN STOREBOUND, LLC - 1 YEAR LIMITED WARRANTY

Your StoreBound product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase when utilized for normal and intended household use. Should any defect covered by the terms of the limited warranty be discovered within one (1) year, StoreBound, LLC will repair or replace the defective part. For full warranty information, visit us online by scanning the following QR code with the camera on your phone!

SP GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO - STOREBOUND, LLC

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

Para obtener información completa sobre la garantía, por favor visítenos en línea escaneando el siguiente código QR con la cámara de su teléfono.

FR STOREBOUND, LLC - GARANTIE LIMITÉE D'1 AN

Votre produit StoreBound est garanti exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat d'origine, dans le cadre d'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 obtenir les informations complètes sur la garantie, rendez-vous en ligne en scannant le code QR suivant avec l'appareil photo de votre téléphone !

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



1(800) 898-6970



support@bydash.com



9am-9pm EST

Follow us!

¡Síguenos! / Suivez nous!

bydash.com

@bydash

@unprocessyourfood

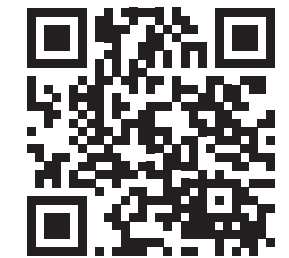
Technical Specs:

Especificaciones Técnicas / Spécifications techniques

Model # / Modelo # / Modèle #: RBB500

Made in China / Hecho en China / Fabriqué en Chine

RBB500_20210621_V4



bydash.com/warranty

Scan Here!

