



DSSP50001

smartstore[®]

STIRRING POPCORN MAKER, 5QT

Instruction Manual | Recipe Guide



smartstore®



STIRRING POPCORN MAKER, 5QT

Important Safeguards.....	4-5
Parts & Features	6-7
Using the Popcorn Maker.....	8-13
Cleaning & Maintenance.....	14
Storing the Popcorn Maker.....	15
Recipes	16-25
Customer Support	26
Warranty	27

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

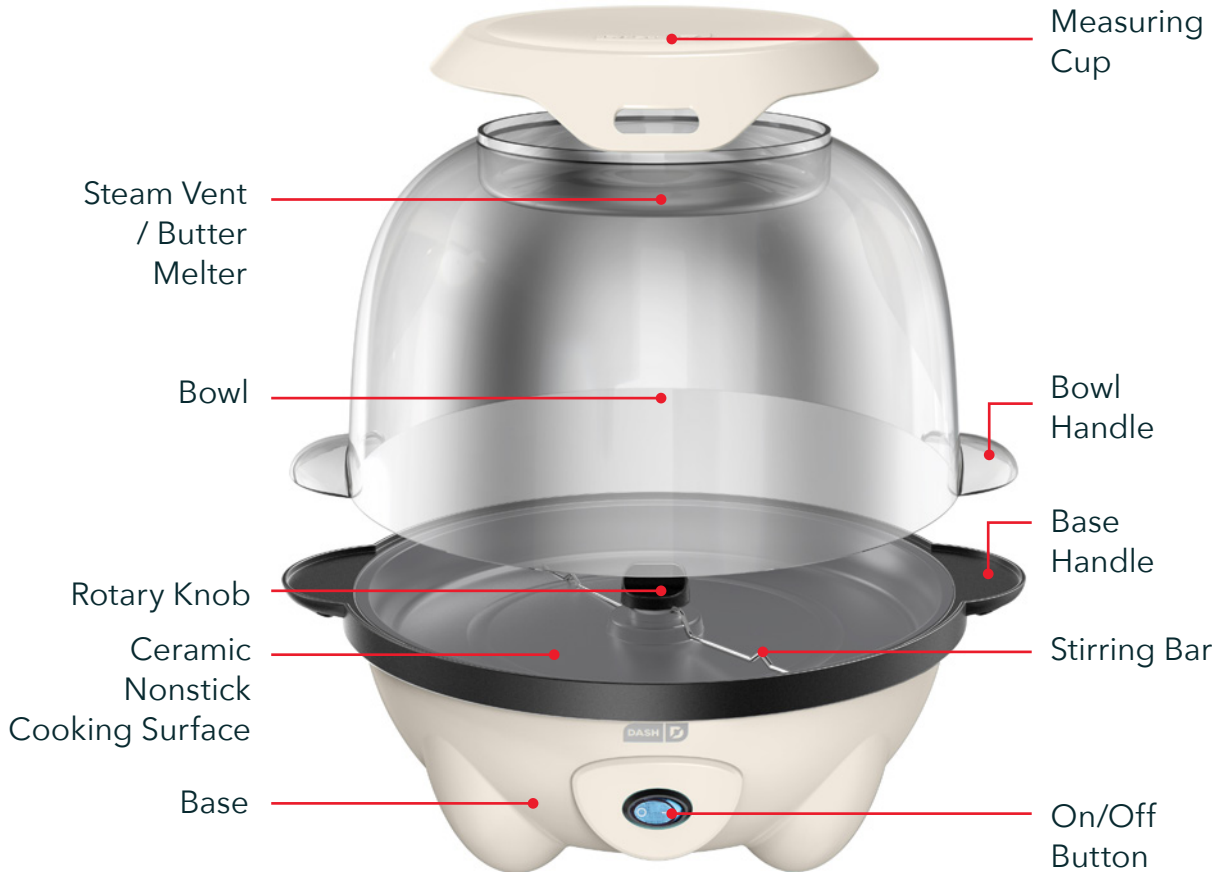
- Read all instructions before use.
- Remove all bags and packaging from appliance before use.
- Never leave appliance unattended when in use.
- Make sure the appliance is cleaned thoroughly before using.
- Do not use appliance for other than intended use. For household use only. Do not use outdoors.
- Only use the appliance on a stable, dry surface.
- ATTENTION: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.
- Do not place appliance on or near a hot gas burner, hot electric burner, or in a heated oven.
- Do not put the product in high temperature environments, close to strong magnets, flammable materials including gas, etc. in order to avoid fire accidents.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience 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.
- The Popcorn Maker will not shut off automatically. To avoid overheating, please add popcorn kernels before operating. Do not operate the appliance without popcorn kernels.
- Do not touch hot surfaces. Use oven gloves when handling hot surfaces.
- Do not flip the popcorn maker without oven gloves.
- DO NOT use the Popcorn Maker near water or other liquids, with wet hands, or while standing on a wet surface.
- 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 Popcorn Maker is NOT dishwasher safe.
- Do not let the cord touch hot surfaces or hang over the edge of tables or counters.
- Do not pull, bend, or compress the power cord with heavy objects to avoid accidents such as electric shock or fire.
- Refrain from using attachments that are not recommended by the appliance manufacturer, as this may result in fire, electric shock, or personal injury.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- After turning the power on, do not attempt to disassemble the Popcorn Maker. Do not put spoons or other utensils into the popcorn maker.
- Allow the appliance to rest for at least 10 minutes between popping cycles.
- Do not exceed a 5-minute maximum continuous usage time.
- 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.
- Do not submerge the base or any electric parts in liquid.
- Do not operate this appliance with a damaged cord, damaged plug, after the appliance malfunctions, is dropped, or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- For maintenance other than cleaning, please contact StoreBound directly at 1-800-898-6970 Monday - Friday or by email at support@bydash.com.
- StoreBound shall not accept liability for damages caused by improper use of the appliance.
- Improper use of the appliance can result in property damage or even in personal injury.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not completely fit in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- A short power supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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

PARTS & FEATURES



PARTS & FEATURES



Measuring Cup

USING THE POPCORN MAKER

BEFORE FIRST USE

Clean the Lid and Measuring Cup with a non-abrasive sponge, towel or cloth before using. Turn the Rotary Knob counterclockwise to remove the Stirring Arm from the Rotary Knob.

Wipe Stirring Bar and Cooking Surface with a non-abrasive sponge, towel or cloth. To install the Stirring Bar, make sure the Stirring Bar aligns with the Rotary Knob then tighten the Rotary Knob clockwise to secure.

QUARTS OF POPPED CORN	AMOUNT OF POPCORN KERNELS	AMOUNT OF OIL	AMOUNT OF BUTTER
1	1 section measuring cup	½ tablespoon	½ tablespoon
3	2 sections measuring cup	1½ tablespoons	1½ tablespoons
5	full measuring cup	3 tablespoons	2 tablespoons

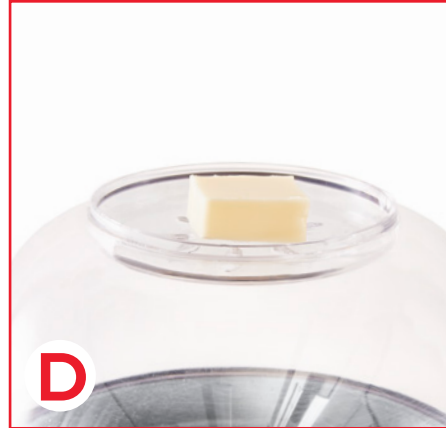
USING THE POPCORN MAKER

NOTE: If using an extension cord, the marked rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the Popcorn Maker. Use a grounded 3-wire cord for grounded appliances.



- 1 Place the Popcorn Maker on a level surface and plug it in
- 2 Place a small amount of vegetable oil on the Cooking Surface according to chart on page 10 (photo A). Measure corn kernels in the included Measuring Cup (photo B).

USING YOUR POPCORN MAKER



- 3** Add kernels to the Cooking Surface (**photo C**). Attach the clear Bowl to the Base of the Popcorn Maker.

NOTE: DO NOT attach the Measuring Cup to the top of the Popcorn Maker, as the Steam Vents must remain open during cooking.

- 4** For additional buttery flavor, add pat of butter to the top of the Bowl (where the Steam Vents are located) to melt while cooking (**photo D**). It is recommended to use $\frac{1}{2}$ tablespoon of butter per $\frac{1}{3}$ measuring cup kernels.

USING YOUR POPCORN MAKER



- 5 Press the Power Switch to begin cooking (**photo E**). Depending on the amount of popcorn and size of kernels, it may take 3-4 minutes for the popcorn to begin popping.
- 6 Once popping has slowed to one kernel every three seconds or longer, press the Power Switch to turn off the Popcorn Maker (**photo F**) then unplug it.

USING YOUR POPCORN MAKER



- 7 Carefully attach the Measuring Cup to the top of the Bowl (photo G). It should fit securely into place.
- 8 Hold each Bowl Handle and flip the Popcorn Maker upside down. Alternatively, you can hold it by the Measuring Cup and the Base of the Popcorn Maker (photo H).

NOTE!



DO NOT directly grab the clear Bowl or the Cooking Surface, as both will be hot after cooking. Use oven mitts if desired for additional safety!

USING YOUR POPCORN MAKER



9 To serve, remove the Base (**photo 1**). When opening the Popcorn Maker, be sure to open it carefully so that steam escapes away from you, as it will be hot. Always use oven gloves or a towel for protection.

NOTE: Wait approximately 10-12 minutes before using the Popcorn Maker again to prevent overheating.

CHEF TIP!



If kernels are not popping as fully as much as desired, try soaking them in water for 10 minutes to add moisture. Old and completely dry kernels won't pop properly, resulting in popcorn that isn't as fluffy. Soaking can help achieve a fluffier result.

CLEANING & MAINTENANCE

- Allow the Popcorn Maker to cool before cleaning. To remove the Stirring Bar from the Base, unscrew the Rotary Knob **(photo A)**. Clean both the Base and the Stirring Bar with a damp, non-abrasive sponge or cloth before reattaching the Stirring Bar **(photo B)**.
- Wash the Bowl and Measuring Cup in warm soapy water with a non-abrasive sponge. The Bowl and Measuring Cup are top-rack dishwasher safe.
- Rinse thoroughly and dry with a soft towel.
- **DO NOT** submerge the Base into water or other solutions.



STORING THE POPCORN MAKER



- 1 Ensure that the Popcorn Maker is clean and dry before storing
- 2 To store the Popcorn Maker, attach the Measuring Cup to the clear Bowl and nest the Base inside the Bowl (**photo A**).
- 3 Store in a dry place.



RECIPE GUIDE



Follow us!

@bydash | recipes, videos, & inspiration

@unprocessyourfood | veg & vegan-friendly meals



MOVIE THEATER POPCORN

Prep Time: 3-5 minutes • **Cook Time:** 5-10 minutes • **Serves:** 16 cups

Ingredients:

½ cup unpopped kernels

4 tablespoons butter

Dash of salt

Directions:

1. Pop kernels in the Popcorn Maker as per instructions. While corn is popping, add 4 tablespoons of butter for melting to the Measuring Cup and place it back on the top of the Top Cover.
2. Once popping is complete, place popped corn in a large mixing bowl. Remove the Measuring Cup of butter from the Top Cover and pour it over the popcorn. Sprinkle with salt and use tongs to mix until popcorn is coated evenly.
3. Serve hot, start snacking, and hit play on movie night!



WHITE CHEDDAR POPCORN

Prep Time: 3-5 minutes • Cook Time: 5 minutes • Serves: 8 cups

Ingredients:

4 cups buttered popcorn
¼ cup white cheddar cheese powder
Pinch of red chili powder
2 tablespoons snipped chives, optional

Directions:

1. In a large mixing bowl, sprinkle the cheddar cheese powder and chili powder over the popcorn. With your hands, mix until the cheese coats the popcorn evenly. If using, sprinkle the chives over the cheese-coated popcorn before serving.
2. White Cheddar Popcorn will keep in an airtight container at room temperature for 2 days.



BUFFALO RANCH POPCORN

Prep Time: 3-5 minutes • Cook Time: 2-3 minutes • Serves: 5-6

Ingredients:

½ cup popcorn kernels butter and salt, to taste
2 tablespoons unsalted butter
3 tablespoons Buffalo sauce
Hot sauce, optional
½ ounce Ranch Dressing or Dip Mix (see note)
1 teaspoon white cheddar cheese powder (optional)

Directions:

1. Pop kernels in the Popcorn Maker as per instructions. Add butter and salt to taste.
2. In a small bowl, melt the butter in a microwave, or use a small pot over medium heat.
3. Whisk in the Buffalo sauce until combined with butter. Add hot sauce to taste, if desired. Pour the seasoning sauce over the popcorn and using a flexible spatula, mix until the popcorn is evenly coated.
4. Sprinkle the Ranch Dressing Mix and white cheddar cheese powder over the popcorn and mix to combine. Serve immediately.
5. Get ready for a spicy twist-this buffalo ranch popcorn will have your taste buds flamin' and craving more!



POPCORN TRAIL MIX

Prep Time: 5 minutes • Cook Time: 5 minutes • Serves: 4-5

Ingredients:

3 cups plain popcorn
1½ cups oat ring cereal
⅓ cup dried cranberries
¼ cup golden raisins
¼ cup dry-roasted almonds, halved crosswise
⅓ cup chopped dried pineapple
¼ cup roasted pumpkin seeds
2 tablespoons dry-roasted sunflower seeds

Directions:

1. Pop kernels in the Popcorn Maker as per instructions.
2. Place popped corn in a large mixing bowl and add all ingredients.
3. Use tongs to mix until popcorn is mixture is even.
4. Serve fresh and get ready to hit the trail!



S'MORES POPCORN

***Prep Time:** 3-5 minutes • **Cook Time:** 5-10 minutes • **Serves:** 16 cups*

Ingredients:

½ cup unpopped kernels
2 cups Golden Grahams™ Cereal
½ cup mini marshmallows
½ cup chocolate chips

Directions:

1. Pop kernels in the Popcorn Maker as per instructions.
2. Place popped corn in a large mixing bowl and add all ingredients. Add marshmallows and Golden Grahams to the popcorn bowl and mix with tongs. Spread mixture onto a baking sheet.
3. Melt the chocolate in the microwave, 15 seconds at a time, stirring in between cycles to prevent burning.
4. Drizzle chocolate over the popcorn mixture and allow to harden, about 10 minutes.
5. Pass this sweet favorite around the campfire and enjoy!



MOVIE MUNCHIES POPCORN

Prep Time: 5 minutes • Cook Time: 5 minutes • Serves: 4-6

Ingredients:

¼ cup unpopped kernels
2 tablespoons butter
1½ cups mini marshmallows
1¼ cups pretzel sticks in 1" pieces
1 cup M&Ms candy
¾ cup raisins
½ cup chocolate chips

Directions:

1. Pop kernels in the Popcorn Maker as per instructions. While corn is popping, add 2 tablespoons of butter for melting to the Measuring Cup and place it back on the top of the Top Cover.
2. Once popping is complete, place popped corn in a large mixing bowl. Remove the Measuring Cup of butter from the Top Cover and pour it over the popcorn and use tongs to mix until popcorn is coated evenly.
3. Then add all ingredients and mix again until mixture is even.
4. Serve fresh and hit play—it's showtime!



PARMESAN BACON POPCORN

Prep Time: 5-7 minutes • *Cook Time:* 4-5 minutes • *Serves:* 4-6

Ingredients:

⅓ cup popcorn kernels

Butter and salt, to taste

¾ cup grated Parmesan cheese

½ cup crumbled crisp bacon (about 6 strips)

Salt and ground black pepper, optional

Directions:

1. Pop popcorn kernels using the SmartStore™ Stirring Popcorn Maker.
2. Add butter and salt to taste.
3. In a small bowl, combine the cheese and bacon. Set aside while making the popcorn.
4. In a large bowl, add the Parmesan bacon mixture to the warm popcorn and toss until kernels are lightly coated with the cheese and the bacon gets distributed. If desired, season with salt and pepper to taste.
5. Parmesan Bacon Popcorn is best eaten shortly after you make it. This parmesan bacon popcorn is crispy, cheesy, and bacon-packed for a flavor combo that's totally pop-ular!



KETTLE CORN

Prep Time: 5 minutes • **Cook Time:** 5 minutes • **Serves:** 16 cups

Ingredients:

½ cup unpopped kernels
2 tablespoons canola oil
1½ tablespoons granulated white sugar
Fine sea salt

Directions:

1. Prior to popping corn, place kernels in a mixing bowl and drizzle them with oil. Then sprinkle with sugar.
2. Pop kernels in the Popcorn Maker as per instructions.
3. Season the popcorn to taste with salt.
4. Serve fresh and be sure to enjoy this sweetie the day it's popped!



Chef Tip!

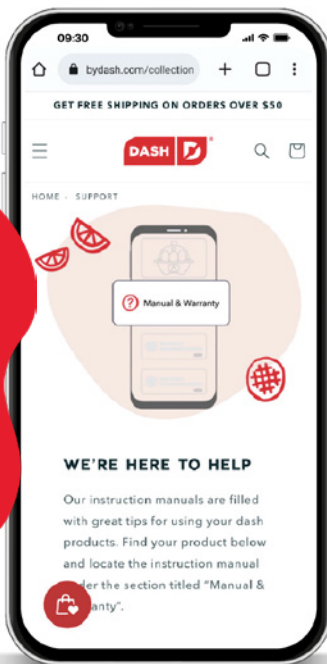
To ensure popcorn does not burn, use the precise amount of sugar in the recipe. To make more servings, repeat the recipe.

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**.



WARRANTY

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 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™ Stirring Popcorn Maker is an electrical appliance. Do not attempt to repair the appliance yourself under any circumstances. Contact Customer Support regarding repairs to the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage 120V ~ 60Hz

Power Rating 700W

Stock#: DSSP50001_20250313_Trilingual_v1.indd



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



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



N° DSSP50001

smartstore[®]

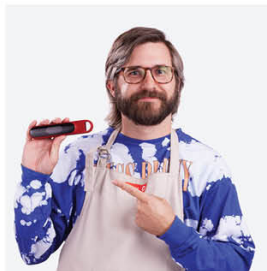
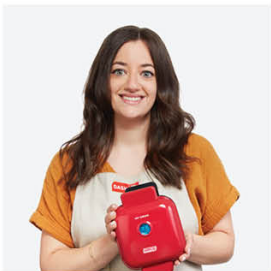
MACHINE À MAÏS SOUFFLÉ À AGITATION, 4,7 L

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®



MACHINE À MAÏS SOUFFLÉ À AGITATION, 4,7 L

Mesures de protection importantes	32-33
Pièces et caractéristiques.....	34-35
Utilisation de la machine à maïs soufflé	36-41
Nettoyage et entretien	42
Entreposage de la machine à maïs soufflé	43
Recettes	45-53
Service à la clientèle	54
Garantie	55

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:

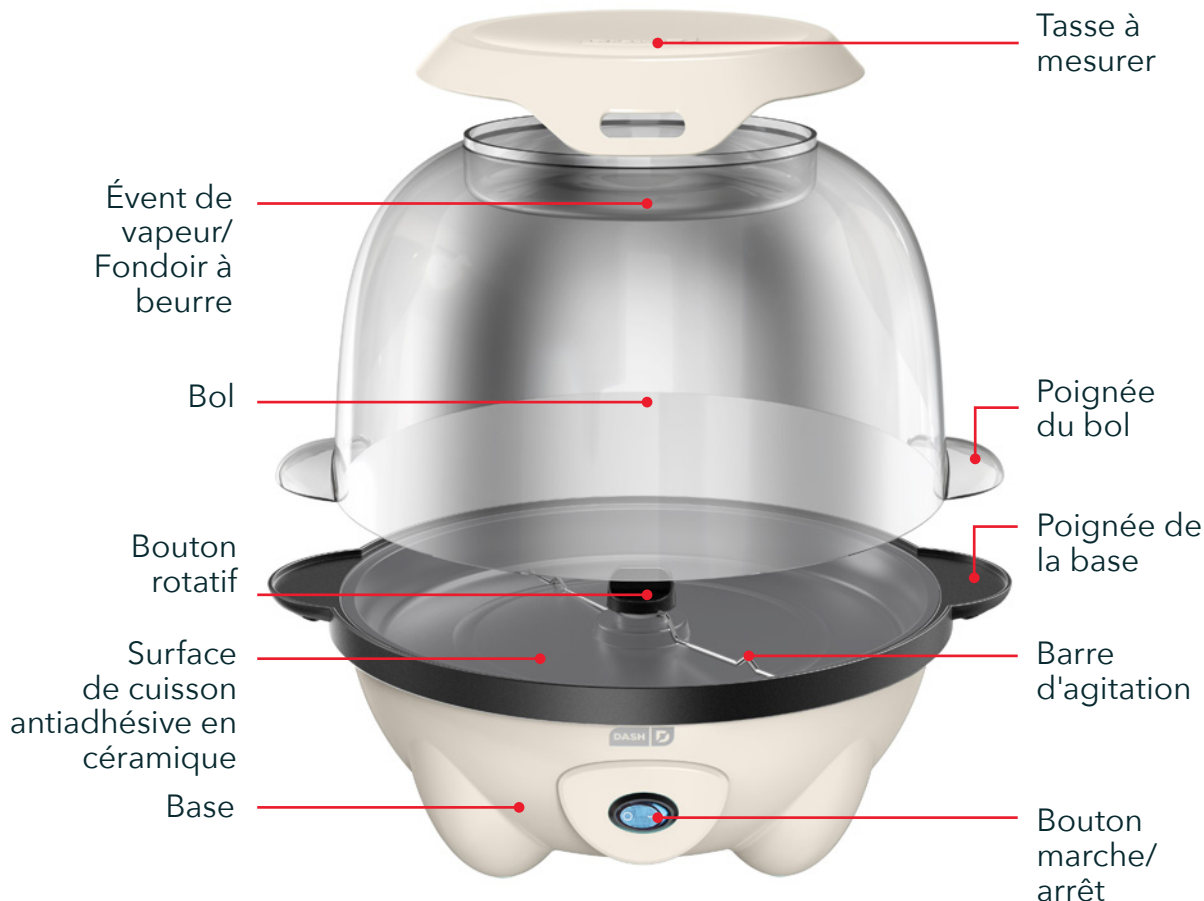
- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Retirez tout sac ou emballage de l'appareil avant utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Assurez-vous que l'appareil est minutieusement nettoyé avant utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil en dehors 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.
- ATTENTION : Cet appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou un télécommande.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou d'un four chaud.
- Ne placez pas le produit dans des environnements à haute température, à proximité d'aimants puissants, de matériaux inflammables, notamment de gaz, etc. afin d'éviter les accidents d'incendie.
- Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 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.
- La machine à pop-corn ne s'éteindra pas automatiquement. Afin d'éviter une surchauffe, veuillez ajouter les grains de maïs avant le fonctionnement. N'utilisez pas l'appareil sans grain de maïs.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez des surfaces chaudes.
- Ne retournez pas la machine à pop-corn sans gants de cuisine.
- N'utilisez PAS la machine à pop-corn à proximité de l'eau ou d'autres liquides, avec des mains mouillées, ou si vous vous tenez sur une surface mouillée.
- 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. La machine à pop-corn n'est PAS lavable en machine.

GARANTIES IMPORTANTES

- Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes ou pendre au niveau des bords de tables ou de comptoirs.
- Ne tirez pas, ne pliez pas ou ne comprimez pas le cordon d'alimentation avec des objets lourds pour éviter des accidents tels qu'un choc électrique ou un incendie.
- Évitez d'utiliser des accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil, car ils pourraient entraîner un feu, une électrocution ou un dommage corporel.
- Après avoir mis l'appareil sous tension, n'essayez pas de démonter la machine à pop-corn. Ne mettez pas de cuillères ou d'autres ustensiles dans la machine à pop-corn.
- Laissez l'appareil reposer pendant au moins 10 minutes entre les cycles d'éclatement.
- Ne dépassez pas les 5 minutes de temps maximal d'utilisation continue.
- 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.
- Ne plongez pas la base ni aucune pièce électrique dans du liquide.
- 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.
- Pour toute question liée à l'entretien autre que le nettoyage, veuillez contacter StoreBound directement au 1-800-898-6970 du lundi au vendredi, ou par courriel à support@bydash.com.
- StoreBound n'est nullement responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des dommages matériels ou même des blessures corporelles.
- 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 cordon d'alimentation court doit être fourni afin d'éviter le risque d'emmêlement ou de trébuchement lié aux cordons plus longs. Une rallonge peut être utilisée à condition de faire attention. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil. Si l'appareil est connecté à la terre, la rallonge doit être un cordon tripolaire avec prise de terre. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas reposer sur le comptoir ou sur la table où elle peut être tirée par un enfant ou source de trébuchement involontaire.

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

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Tasse à mesurer

UTILISATION DE LA MACHINE À MAÏS SOUFFLÉ

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez le couvercle et la tasse à mesurer avec une éponge, une serviette ou un chiffon non abrasif avant de les utiliser. Tournez le bouton rotatif dans le sens antihoraire pour retirer la barre d'agitation du bouton rotatif.

Essuyez la barre d'agitation et la surface de cuisson avec une éponge, une serviette ou un chiffon non abrasif. Pour installer la barre d'agitation, assurez-vous qu'elle est alignée avec le bouton rotatif, puis serrez ce dernier dans le sens horaire pour le fixer.

LITRES DE MAÏS SOUFFLÉ	QUANTITÉ DE GRAINS DE MAÏS	QUANTITÉ D'HUILE	QUANTITÉ DE BEURRE
0,9	1 section de la tasse à mesurer	½ c. à table (7,5 ml)	½ c. à table (7,5 ml)
2,8	2 sections de la tasse à mesurer	1 ½ c. à table (22,5 ml)	1 ½ c. à table (22,5 ml)
4,7	tasse à mesurer pleine	3 c. à table (45 ml)	2 c. à table (30 ml)

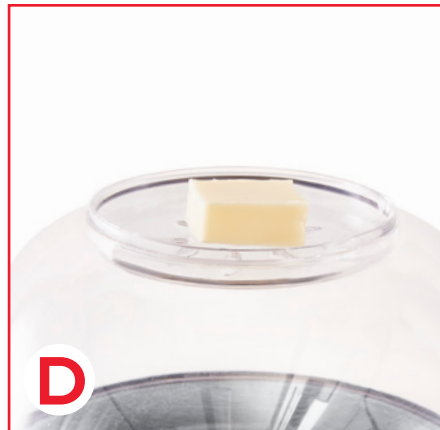
UTILISATION DE LA MACHINE À MAÏS SOUFFLÉ

REMARQUE : Si vous utilisez une rallonge, la puissance indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi importante que la puissance électrique de la machine à maïs soufflé. Utilisez un cordon à trois fils mis à la terre pour les appareils mis à la terre.



- 1 Placez la machine à maïs soufflé sur une surface plane et branchez-la.
- 2 Versez une petite quantité d'huile végétale sur la surface de cuisson selon le tableau de la page 10 (**photo A**). Mesurez les grains de maïs dans la tasse à mesurer incluse (**photo B**).

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À MAÏS SOUFFLÉ



- 3** Versez les grains sur la surface de cuisson (**photo C**). Fixez le bol transparent à la base de la machine à maïs soufflé.

REMARQUE : NE fixez PAS la tasse à mesurer sur le dessus de la machine à maïs soufflé, car les événements de vapeur doivent rester ouverts pendant la cuisson.

- 4** Pour une saveur de beurre supplémentaire, ajoutez une noisette de beurre sur le dessus du bol (là où se trouvent les événements de vapeur) pour le faire fondre pendant la cuisson (**photo D**). Il est recommandé d'utiliser $\frac{1}{2}$ c. à table (7,5 ml) de beurre par $\frac{1}{3}$ tasse à mesurer de grains.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À MAÏS SOUFFLÉ



- 5** Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour commencer la cuisson **(photo E)**. Selon la quantité de maïs et la taille des grains, il faut compter de trois à quatre minutes pour que le maïs commence à éclater.
- 6** Lorsque l'éclatement ralentit à un grain toutes les trois secondes ou plus, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre la machine à maïs soufflé **(photo F)** puis débranchez-la.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À MAÏS SOUFFLÉ



- 7 Fixez soigneusement la tasse à mesurer sur le dessus du bol (photo G). Elle devrait s'enclencher solidement.
- 8 Tenez chaque poignée du bol et retournez la machine à maïs soufflé. Vous pouvez également le tenir par la tasse à mesurer et la base de la machine à maïs soufflé (photo H).



NE saisissez PAS directement le bol transparent ou la surface de cuisson, car les deux seront chauds après la cuisson. Utilisez des gants de cuisine si vous le souhaitez pour une sécurité supplémentaire!

UTILISATION DE VOTRE MACHINE À MAÏS SOUFFLÉ



- 9** Pour servir, retirez la base (**photo I**). Lors de l'ouverture de la machine à maïs soufflé, veillez à l'ouvrir avec précaution afin que la vapeur s'échappe loin de vous, car elle sera chaude. Utilisez toujours des gants de cuisine ou une serviette pour vous protéger.

REMARQUE : Attendez environ de 10 à 12 minutes avant de réutiliser la machine à maïs soufflé pour éviter toute surchauffe.



Si les grains n'éclatent pas aussi bien que souhaité, essayez de les faire tremper dans de l'eau pendant 10 minutes pour y ajouter de l'humidité. Les grains qui sont vieux et complètement secs n'éclateront pas correctement, ce qui donnera un maïs soufflé moins moelleux. Le trempage peut aider à obtenir un résultat plus moelleux.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Laissez la machine à maïs soufflé refroidir avant de la nettoyer. Pour retirer la barre d'agitation de la base, dévissez le bouton rotatif (**photo A**). Nettoyez la base et la barre d'agitation avec une éponge ou un chiffon humide et non abrasif avant de replacer la barre d'agitation (**photo B**).
- Lavez le bol et la tasse à mesurer dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive. Le bol et la tasse à mesurer peuvent être lavés au lave-vaisselle dans le panier supérieur.
- Rincez à fond et séchez avec une serviette douce.
- **N'immergez PAS** la base dans l'eau ou dans d'autres solutions.



ENTREPOSAGE DE LA MACHINE À MAÏS SOUFFLÉ



- 1 Assurez-vous que la machine à maïs est propre et sèche avant de la ranger.
- 2 Pour ranger la machine à maïs soufflé, fixez la tasse à mesurer au bol transparent et emboîtez la base dans le bol (**photo A**).
- 3 Rangez dans un endroit sec.



GUIDE DE RECETTES



Suivez-nous!

@bydash | recettes, vidéos et inspiration

@unprocessyourfood | repas végétariens et végétaliens



MAÏS SOUFFLÉ COMME AU CINÉMA

Préparation : 3-5 minutes • Durée de cuisson : 5-10 minutes • Portions : 3,8 litres

Ingrédients :

½ tasse (118 ml) de grains de maïs non éclatés

4 c. à table (60 ml) de beurre

Pincée de sel

Instructions :

1. Faites éclater les grains dans la machine à maïs soufflé selon les instructions. Pendant que le maïs éclate, ajoutez 4 c. à table (60 ml) de beurre pour faire fondre dans la tasse à mesurer et remettez-la sur le dessus du couvercle supérieur.
2. Une fois l'éclatement terminé, placez le maïs soufflé dans un grand bol à mélanger. Retirez la tasse à mesurer de beurre du couvercle supérieur et versez-la sur le maïs soufflé. Saupoudrez de sel et mélangez à l'aide de pinces jusqu'à ce que le maïs soufflé soit enrobé uniformément.
3. Servez chaud, commencez à grignoter et à profiter de votre soirée cinéma!



MAÏS SOUFFLÉ AU CHEDDAR BLANC

Préparation : 3-5 minutes • **Durée de cuisson :** 5 minutes • **Portions :** 1,9 litres

Ingrédients :

4 tasses (0,96 litres) de maïs soufflé au beurre
¼ tasse (28 g) de fromage cheddar blanc en poudre
Pincée de piment rouge en poudre
2 c. à table (30 ml) de ciboulette hachée, au goût

Instructions :

1. Dans un grand bol à mélanger, saupoudrez la poudre de fromage cheddar et la poudre de chili sur le maïs soufflé. Avec vos mains, mélangez jusqu'à ce que le fromage enrobe uniformément le maïs soufflé. Si vous le souhaitez, saupoudrez la ciboulette sur le maïs soufflé enrobé de fromage avant de servir.
2. Le maïs soufflé au cheddar blanc restera frais dans un récipient hermétique à température ambiante pendant deux jours.



MAÏS SOUFFLÉ RANCH BUFFALO

Préparation : 3-5 minutes • Durée de cuisson : 2-3 minutes • Portions : 5-6

Ingrédients :

- ½ tasse (118 ml) de grains de maïs, beurre et sel, au goût
- 2 c. à table (30 ml) de beurre non salé
- 3 c. à table (45 ml) de sauce Buffalo
- Sauce piquante, au goût
- ½ once (15 ml) de vinaigrette ranch ou de mélange à trempette (consultez la note)
- 1 c. à thé (5 ml) de fromage cheddar blanc en poudre (au goût)

Instructions :

1. Faites éclater les grains dans la machine à maïs soufflé selon les instructions. Ajoutez le beurre et le sel, au goût.
2. Dans un petit bol, faites fondre le beurre au micro-ondes ou dans une petite casserole à feu moyen.
3. Incorporez la sauce Buffalo jusqu'à ce qu'elle soit mélangée avec le beurre. Ajoutez de la sauce piquante, au goût, si désiré. Versez la sauce d'assaisonnement sur le maïs soufflé et, à l'aide d'une spatule souple, mélangez jusqu'à ce que le maïs soufflé soit uniformément enrobé.
4. Saupoudrez le mélange de vinaigrette ranch et la poudre de cheddar blanc sur le maïs soufflé et mélangez pour combiner. Servez immédiatement.
5. Préparez-vous à une touche épicée. Ce maïs soufflé ranch Buffalo fera flamber vos papilles gustatives et vous en redemanderez!



MÉLANGE MONTAGNARD AU MAÏS SOUFLÉ

Préparation : 5 minutes • Durée de cuisson : 5 minutes • Portions : 4-5

Ingrédients :

3 tasses (0,7 litre) de maïs soufflé nature
1 ½ tasse (354 ml) de céréales à l'avoine
⅓ tasse (80 ml) de canneberges séchées
¼ tasse (60 ml) de raisins jaunes
¼ tasse (60 ml) d'amandes grillées à sec, coupées en deux sur la largeur
⅓ tasse (80 ml) d'ananas séché haché
¼ tasse (60 ml) de graines de citrouille grillées
2 c. à table (30 ml) de graines de tournesol grillées à sec

Instructions :

1. Faites éclater les grains dans la machine à maïs soufflé selon les instructions.
2. Placez le maïs soufflé dans un grand bol à mélanger et ajoutez tous les ingrédients.
3. Utilisez des pinces pour mélanger jusqu'à ce que le mélange de maïs soufflé soit uniforme.
4. Servez frais et préparez-vous à partir en randonnée!



MAÏS SOUFFLÉ S'MORES

Préparation : 3-5 minutes • **Durée de cuisson :** 5-10 minutes • **Portions :** 3,8 litres

Ingrédients :

- ½ tasse (118 ml) de grains de maïs non éclatés
- 2 tasses (472 ml) de céréales Golden Grahams^{MC}
- ½ tasse (118 ml) de guimauves miniatures
- ½ tasse (118 ml) de pépites de chocolat

Instructions :

1. Faites éclater les grains dans la machine à maïs soufflé selon les instructions.
2. Placez le maïs soufflé dans un grand bol à mélanger et ajoutez tous les ingrédients. Ajoutez les guimauves et les Golden Grahams dans le bol de maïs soufflé et mélangez avec des pincettes. Étalez le mélange sur une plaque à pâtisserie.
3. Faites fondre le chocolat au micro-ondes, 15 secondes à la fois, tout en remuant entre deux cycles pour éviter de le brûler.
4. Versez le chocolat sur le mélange de maïs soufflé et laissez durcir, environ 10 minutes.
5. Faites circuler ce délice autour du feu de camp et savourez-le!



GRIGNOTINES AU MAÏS SOUFFLÉ

Préparation : 5 minutes • **Durée de cuisson :** 5 minutes • **Portions :** 4-6

Ingrédients :

- ¼ tasse (60 ml) de grains de maïs non éclatés
- 2 c. à table (30 ml) de beurre
- 1 ½ tasse (354 ml) de guimauves miniatures
- 1 ¼ tasse (295 ml) de bâtons de bretzels en morceaux de 2,5 cm
- 1 tasse (236 ml) de bonbons M&Ms
- ¾ tasse (70 ml) de raisins secs
- ½ tasse (118 ml) de pépites de chocolat

Instructions :

1. Faites éclater les grains dans la machine à maïs soufflé selon les instructions. Pendant que le maïs éclate, ajoutez 2 c. à table (30 ml) de beurre pour faire fondre dans la tasse à mesurer et remettez-la sur le dessus du couvercle supérieur.
2. Une fois l'éclatement terminé, placez le maïs soufflé dans un grand bol à mélanger. Retirez la tasse à mesurer de beurre du couvercle supérieur et versez-la sur le maïs soufflé, puis utilisez des pinces pour mélanger jusqu'à ce que le maïs soufflé soit uniformément enrobé.
3. Ajoutez ensuite tous les ingrédients et mélangez à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Servez frais et commencez le film, c'est l'heure du spectacle!



MAÏS SOUFFLÉ AU BACON ET AU PARMESAN

Préparation : 5-7 minutes • Durée de cuisson : 4-5 minutes • Portions : 4-6

Ingrédients :

1/3 tasse (80 ml) de grains de maïs

Beurre et sel, au goût

3/4 tasse (85 g) de fromage parmesan râpé

1/2 tasse (118 ml) de bacon croustillant émietté
(environ 6 bandes)

Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût

Instructions :

1. Faites éclater les grains de maïs en utilisant la machine à maïs soufflé à agitation SmartStore^{MC}.
2. Ajoutez le beurre et le sel, au goût.
3. Dans un petit bol, mélangez le fromage et le bacon. Mettez de côté pendant la préparation du maïs soufflé.
4. Dans un grand bol, ajoutez le mélange de bacon au parmesan au maïs soufflé chaud et mélangez jusqu'à ce que les grains soient légèrement enrobés de fromage et que le bacon soit bien réparti. Si vous le souhaitez, assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût.
5. Le maïs soufflé au bacon et au parmesan se déguste de préférence peu de temps après sa préparation. Ce maïs soufflé au bacon et au parmesan est croustillant, fromagé et rempli de bacon pour une combinaison de saveurs totalement populaire!



MAÏS SUCRÉ-SALÉ

Préparation : 5 minutes • **Durée de cuisson :** 5 minutes • **Portions :** 3,8 litres

Ingédients :

½ tasse (118 ml) de grains de maïs non éclatés	1 ½ c. à table (45 ml) de sucre granulé blanc
2 c. à table (30 ml) d'huile de canola	Sel marin fin

Instructions :

1. Avant de faire éclater le maïs, placez les grains dans un bol à mélanger et arrosez-les d'huile. Saupoudrez-les ensuite avec le sucre.
2. Faites éclater les grains dans la machine à maïs soufflé selon les instructions.
3. Assaisonnez le maïs soufflé au goût avec du sel.
4. Servez frais et assurez-vous de savourer cette friandise le jour où elle est éclatée!



Conseil de chef!

Pour vous assurer que le maïs soufflé ne brûle pas, utilisez la quantité précise de sucre indiquée dans la recette.

Pour préparer d'autres portions, répétez la recette.

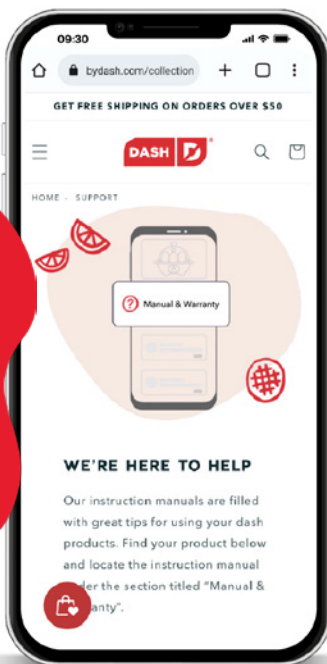
SERVICE À LA CLIENTÈLE



Nous voulons que vous aimiez vos produits Dash! Inscrivez-vous à notre programme de récompense Feel Good à bydash.com/feelgood pour **DOUBLER** votre garantie, dans le cadre 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 D'UN AN

Votre produit StoreBound est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat d'origine lorsqu'il est utilisé normalement aux fins domestiques prévues. Si un défaut couvert par les dispositions de la garantie limitée est constaté dans un délai d'un (1) an, StoreBound, LLC réparera ou remplacera la pièce défectueuse. Pour faire valoir votre droit à la garantie, contactez le service à la clientèle à l'adresse suivante : support@bydash.com pour de l'assistance et des instructions supplémentaires. Un agent du service à la clientèle vous assistera en procédant à des dépannages mineurs. Si le dépannage ne règle pas le problème, une autorisation de retour est alors délivrée. Une preuve d'achat indiquant la date et le lieu d'achat est exigée et doit être jointe à l'article retourné. Vous devez également indiquer votre nom complet, l'adresse d'expédition ainsi que votre numéro de téléphone. StoreBound ne livre pas à une boîte postale. StoreBound ne peut être tenue responsable de tout retard ou de toute réclamation non traitée résultant de l'incapacité de l'acheteur à fournir tous les renseignements nécessaires. Les frais de transport doivent être prépayés par l'acheteur. Toutes les demandes de remplacement doivent être soumises à support@bydash.com ou contactez le service à la clientèle au 1 800 898-6970. Il n'existe aucune garantie expresse autre que celle citée 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 PRÉVUS EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE CONSTITUENT LE SEUL RECOURS À LA DISPOSITION DU CLIENT. STOREBOUND NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE INDIRECT OU CONSÉCUTIF OU DE TOUTE VIOLATION D'UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE RELATIVE AU PRÉSENT PRODUIT, SAUF SI UNE LOI APPLICABLE L'EXIGE. TOUTE GARANTIE TACITE DE COMMERCIALISABILITÉ OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER DE CE PRODUIT EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.

Certains États/provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la restriction des dommages indirects ou consécutifs, ou des limites sur la durée d'une garantie tacite. Par conséquent, les exclusions ou restrictions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. La présente garantie vous accorde des droits spécifiques et il se peut que vous bénéficiiez également d'autres droits qui varient selon les États/provinces.

Les articles remis à neuf ou qui ne sont pas achetés auprès d'un détaillant autorisé ne sont pas admissibles aux demandes de garantie.

RÉPARATIONS

DANGER! Risque d'électrocution! La machine à maïs soufflé à agitation Dash SmartStore^{MC} est un appareil électrique.

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

Contactez le service à la clientèle pour tous travaux de réparation sur l'appareil.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension : 120 V ~ 60 Hz

Puissance nominale : 700 W

Stock n° : DSSP50001_20250313_Trilingual_v1.indd



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



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



DSSP50001

smartstore®

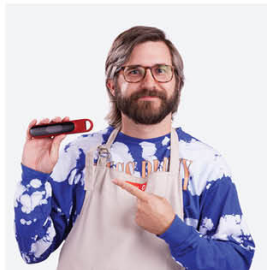
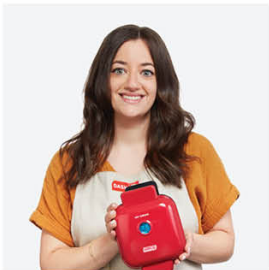
MÁQUINA AGITADORA PARA HACER PALOMITAS DE MAÍZ, 5QT

Manual de instrucciones | Guía de recetas



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

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



smartstore®



MÁQUINA AGITADORA PARA HACER PALOMITAS DE MAÍZ, 5QT

Medidas de seguridad importantes 60-61

Piezas y características..... 62-63

Cómo usar la máquina para palomitas 64-69

Limpieza y mantenimiento..... 70

Cómo guardar la máquina para palomitas..... 71

Recetas 73-81

Atención al cliente 82

Garantía..... 83

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:

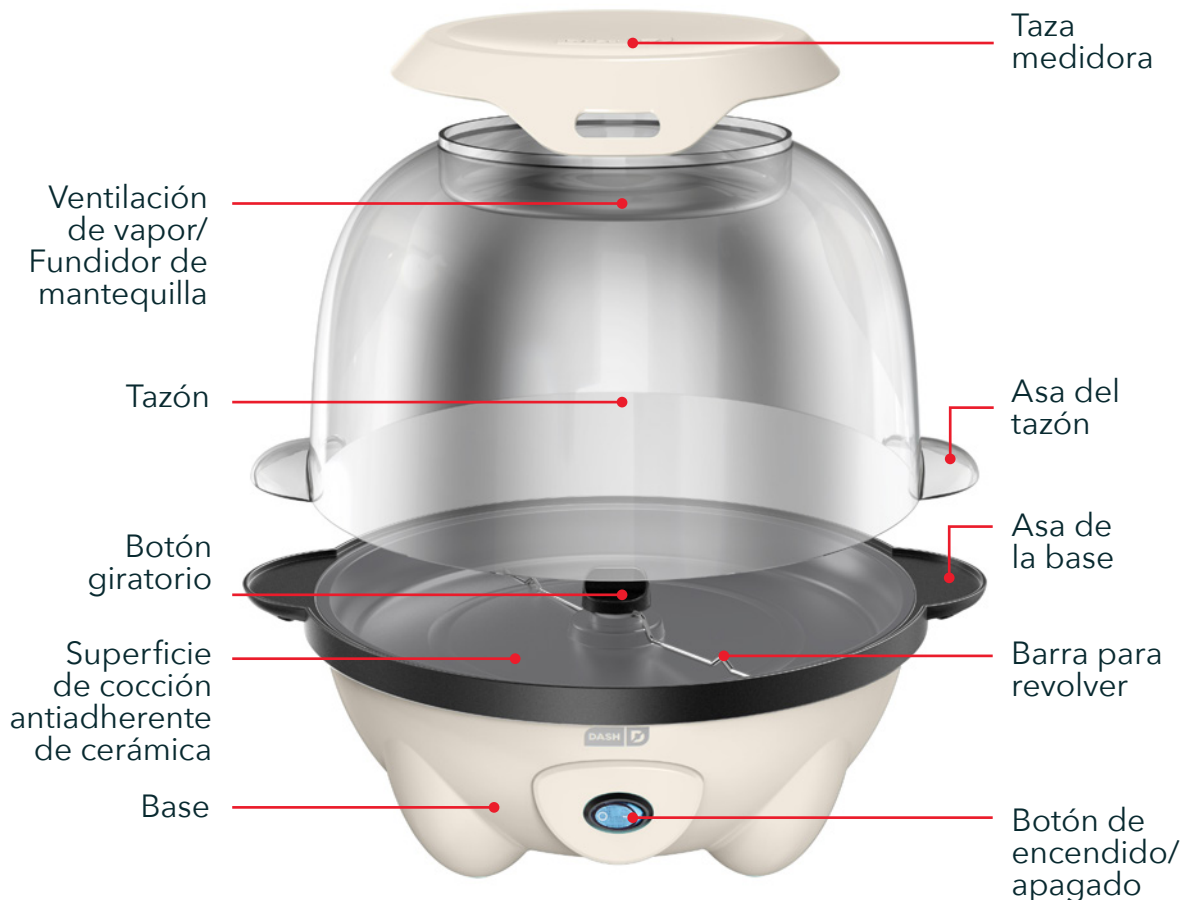
- Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
- Retire todas las bolsas y los materiales de embalaje del aparato antes de usarlo.
- Nunca deje el aparato desatendido al usarlo.
- Asegúrese de que el aparato esté totalmente limpio antes de usarlo.
- No utilice el aparato para un fin distinto al previsto. Solo para uso doméstico. No use este aparato al aire libre.
- Utilice el aparato únicamente en una superficie estable y seca.
- ATENCIÓN: Este aparato no se puede utilizar con un temporizador externo o con un control remoto independiente.
- No coloque el aparato sobre un quemador a gas caliente, un quemador eléctrico caliente o un horno caliente, ni cerca de ellos.
- Para evitar incendios accidentales, no coloque el producto en entornos con altas temperaturas, cerca de imanes potentes, materiales inflamables (como gas), etc.
- Extrema las precauciones cuando mueva un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Este aparato lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que se las supervise o hayan sido 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. Es necesario supervisar atentamente a los niños cuando utilizan electrodomésticos o están cerca de ellos.
- La máquina para palomitas no se apaga automáticamente. Para evitar el sobrecalentamiento, agregue granos de maíz para palomitas antes de ponerla en funcionamiento. No opere el aparato sin granos de maíz en su interior.
- No toque superficies calientes. Use guantes para horno cuando manipule superficies calientes.
- No voltee la máquina para palomitas sin guantes para horno.
- NO use la máquina para palomitas cerca de agua u otros líquidos, con las manos mojadas o de pie sobre una superficie mojada.
- Para evitar el riesgo de incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, no coloque el cable, el enchufe ni el aparato cerca de agua u otros líquidos. La máquina para palomitas NO es apta para el lavavajillas.
- No deje que el cable toque superficies calientes o cuelgue por el borde de mesas o mesones.
- Para evitar accidentes, como descargas eléctricas o incendios, no tire del cable de alimentación, ni lo doble o comprima con elementos pesados.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- No use accesorios que no estén recomendados por el fabricante del aparato, ya que esto puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Después de encender la máquina para palomitas, no intente desarmarla. No meta cucharas ni otros utensilios en la máquina para palomitas.
- Deje que el aparato repose durante al menos 10 minutos entre los ciclos de preparación.
- No exceda los 5 minutos de tiempo máximo de uso continuo.
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de armarlo o desarmarlo, 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.
- No sumerja la base o cualquiera de las piezas eléctricas en líquidos.
- No utilice este aparato con un cable o un enchufe dañados, ni después de una avería, una caída o cualquier otro daño. Envíe este aparato al servicio técnico autorizado más cercano para que lo revisen, reparen o ajusten.
- Para hacer un mantenimiento que no sea de limpieza, comuníquese directamente con StoreBound al 1-800-898-6970 de lunes a viernes o por correo electrónico a support@bydash.com.
- StoreBound no se hace responsable de los daños causados por el uso indebido del aparato.
- El uso indebido del aparato puede causar daños materiales o incluso lesiones personales.
- Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe puede introducirse en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no se puede introducir totalmente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aún no puede introducirse, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que alguien se enrede o tropiece con un cable más largo. Se puede usar un cable de extensión si se utiliza con cuidado. Si se usa un cable de extensión, la clasificación eléctrica indicada de dicho cable debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato. Si el aparato cuenta con conexión a tierra, se debe usar un cable de extensión de tres hilos con conexión a tierra. El cable de extensión no debe colgar de un mesón o una mesa donde niños podrían tirarlo o donde podría presentar un riesgo de tropiezo.

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

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Taza medidora

CÓMO USAR LA MÁQUINA PARA PALOMITAS

ANTES DEL PRIMER USO

Limpie la tapa y la taza medidora con una esponja, toalla o paño no abrasivos antes de usarlas. Gire el botón giratorio hacia la izquierda para sacar la barra para revolver del botón giratorio.

Limpie la barra para revolver y la superficie de cocción con una esponja, toalla o paño no abrasivos. Para instalar la barra para revolver, asegúrese de que esta se alinee con el botón giratorio, luego apriete el botón giratorio hacia la derecha para fijarlo.

CUARTOS DE MAÍZ REVENTADO	CANTIDAD DE GRANOS DE MAÍZ	CANTIDAD DE ACEITE	CANTIDAD DE MANTEQUILLA
1	1 sección de la taza medidora	½ cucharada	½ cucharada
3	2 secciones de la taza medidora	1½ cucharadas	1½ cucharadas
5	taza medidora llena	3 cucharadas	2 cucharadas

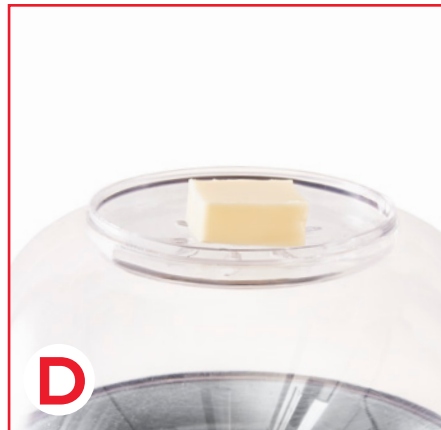
CÓMO USAR LA MÁQUINA PARA PALOMITAS

NOTA: Si usa un cable de extensión, la clasificación indicada en el cable debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica de la máquina para palomitas. Use un cable de 3 hilos con conexión a tierra para aparatos con conexión a tierra.



- 1 Coloque la máquina para palomitas en una superficie nivelada y conéctela.
- 2 Coloque una pequeña cantidad de aceite vegetal en la superficie de cocción según se indica en la tabla de la página 10 (foto A). Mida los granos de maíz en la taza medidora incluida (foto B).

CÓMO USAR SU MÁQUINA PARA PALOMITAS



- 3** Añada los granos a la superficie de cocción (**foto C**). Coloque el tazón transparente en la base de la máquina para palomitas.

NOTA: NO coloque la taza medidora en la parte superior de la máquina para palomitas, ya que las ventilaciones de vapor deben permanecer abiertas durante la cocción.

- 4** Para obtener más sabor a mantequilla, agregue un poco de mantequilla a la parte superior del tazón (donde se encuentran las rejillas de ventilación de vapor) para que se derrita durante la cocción (**foto D**). Se recomienda usar $\frac{1}{2}$ cucharada de mantequilla por cada $\frac{1}{3}$ taza medidora de granos.

CÓMO USAR SU MÁQUINA PARA PALOMITAS



- 5** Presione el interruptor de encendido para comenzar la cocción **(foto E)**. Según la cantidad de maíz y el tamaño de los granos, puede tardar de 3 a 4 minutos para que el maíz comience a abrirse.
- 6** Una vez que la cocción haya disminuido su velocidad a un grano cada tres segundos o más, presione el interruptor de encendido para apagar la máquina para palomitas **(foto F)** y luego desconéctela.

CÓMO USAR SU MÁQUINA PARA PALOMITAS



- 7** Coloque cuidadosamente la taza medidora en la parte superior del tazón (foto G). Debe caber firmemente en su lugar.
- 8** Sostenga las asas del tazón y voltee la máquina para hacer palomitas de maíz boca abajo. Alternativamente, puede sostenerla por la taza medidora y la base de la máquina para palomitas (foto H).

NOTA



NO agarre directamente el tazón transparente o la superficie de cocción, ya que ambos estarán calientes después de la cocción. ¡Use guantes para horno para una mayor seguridad!

CÓMO USAR SU MÁQUINA PARA PALOMITAS



9 Para servir, quite la base (**foto I**). Al abrir la máquina para palomitas, asegúrese de hacerlo con cuidado para que el vapor salga lejos de usted, ya que estará caliente. Siempre use guantes para horno o un paño de cocina para protegerse.

NOTA: Espere aproximadamente de 10 a 12 minutos antes de usar nuevamente la máquina para palomitas para evitar el sobrecalentamiento.



Si los granos no se abren tan completamente como quiere, intente remojarlos en agua durante 10 minutos para agregar humedad. Los granos viejos y completamente secos no se abrirán correctamente, resultando en palomitas de maíz que no son tan esponjosas. Remojarlos puede ayudar a lograr un resultado más esponjoso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Deje que la máquina para palomitas se enfríe antes de limpiarla. Para retirar la barra para revolver de la base, destornille el botón giratorio **(foto A)**. Limpie la base y la barra para revolver con una esponja o un paño húmedo y no abrasivo antes de volver a colocar la barra para revolver **(foto B)**.
- Lave el tazón y la taza medidora en agua caliente con jabón con una esponja no abrasiva. El tazón y la taza medidora son aptos para lavar en la rejilla superior del lavavajillas.
- Enjuáguelos minuciosamente y séquelos con un paño de cocina suave.
- **NO** sumerja la base en agua o en otras soluciones.



CÓMO GUARDAR LA MÁQUINA PARA PALOMITAS



- 1 Asegúrese de que la máquina para palomitas esté limpia y seca antes de guardarla.
- 2 Para guardar la máquina para palomitas, acople la taza medidora al tazón transparente y coloque la base dentro del tazón **(foto A)**.
- 3 Guárdela en un lugar seco.



GUÍA DE RECETAS



¡Síguenos!

@bydash | recetas, videos e inspiración

@unprocessyourfood | Comidas con sello vegano y
vegetariano



PALOMITAS COMO EN EL CINE

Tiempo de preparación: 3-5 minutos • Tiempo de cocción: 5-10 minutos • Rinde: 16 tazas

Ingredientes:

½ taza de granos sin reventar
4 cucharadas de mantequilla
Pizca de sal

Preparación:

1. Prepare los granos en la máquina para hacer palomitas de maíz según las instrucciones. Mientras el maíz se abre, agregue 4 cucharadas de mantequilla para fundir a la taza medidora y vuelva a colocarla en la parte superior de la tapa.
2. Una vez que las palomitas de maíz estén listas, colóquelas en un tazón grande para mezclar. Retire la taza medidora de mantequilla de la tapa superior y viértala sobre las palomitas. Rocíe con sal y use pinzas para mezclar hasta que las palomitas de maíz estén cubiertas uniformemente.
3. Sírvalas calientes, empiece a picotear y ¡que comience la noche de película!



PALOMITAS DE MAÍZ CON QUESO CHEDDAR BLANCO

Tiempo de preparación: 3-5 minutos • Tiempo de cocción: 5 minutos • Rinde: 8 tazas

Ingredientes:

4 tazas de palomitas con mantequilla
¼ taza de queso cheddar blanco en polvo
Una pizca de chile rojo en polvo
2 cucharadas de cebollín picado, opcional

Preparación:

1. En un tazón grande, rocíe el queso cheddar en polvo y el chile rojo en polvo sobre las palomitas. Con las manos, mezcle hasta que el queso cubra uniformemente las palomitas. Si lo usa, rocíe el cebollín sobre las palomitas con queso antes de servir.
2. Las palomitas con queso cheddar blanco se mantendrán en un recipiente hermético a temperatura ambiente durante 2 días.



PALOMITAS ESTILO BUFFALO RANCH

Tiempo de preparación: 3-5 minutos • Tiempo de cocción: 2-3 minutos • Rinde: 5-6 porciones

Ingredientes:

½ taza de granos de maíz para palomitas, mantequilla y sal a gusto

2 cucharadas de mantequilla sin sal

3 cucharadas de salsa Buffalo

Salsa picante, opcional

½ onza de aderezo ranchero o mezcla para mojar (ver nota)

1 cucharadita de queso cheddar blanco en polvo (opcional)

Preparación:

1. Prepare los granos en la máquina para hacer palomitas de maíz según las instrucciones. Agregue mantequilla y sal a gusto.
2. En un tazón pequeño, derrita la mantequilla en el microondas o use una olla pequeña a fuego medio.
3. Bata la salsa Buffalo hasta que se combine con la mantequilla. Agregue salsa picante a gusto, si lo desea. Vierta la salsa de condimentos sobre las palomitas de maíz y, con una espátula flexible, mezcle hasta que las palomitas de maíz estén cubiertas uniformemente.
4. Rocíe la mezcla de aderezo ranchero y el queso cheddar blanco en polvo sobre las palomitas de maíz y mezcle para combinar. Sirva de inmediato.
5. Prepárese para un toque picante: ¡estas palomitas de maíz Buffalo Ranch harán que sus papilas gustativas ardan y quieran más!



SURTIDO CON PALOMITAS

Tiempo de preparación: 5 minutos • Tiempo de cocción: 5 minutos • Rinde: 4-5 porciones

Ingredientes:

- 3 tazas de palomitas sin sabor
- 1½ tazas de cereales de anillos de avena
- ⅓ taza de arándanos rojos deshidratados
- ¼ taza de pasas rubias
- ¼ taza de almendras tostadas, cortadas en mitades transversales
- ⅓ taza de piña deshidratada picada
- ¼ taza de semillas de calabaza tostadas
- 2 cucharadas de semillas de girasol tostadas

Preparación:

1. Prepare los granos en la máquina para hacer palomitas de maíz según las instrucciones.
2. Coloque las palomitas de maíz en un tazón grande y agregue todos los ingredientes.
3. Use pinzas para mezclar hasta que la mezcla de palomitas de maíz sea uniforme.
4. ¡Sírvalo fresco y prepárese para salir a la pista!



PALOMITAS S'MORES

Tiempo de preparación: 3-5 minutos • Tiempo de cocción: 5-10 minutos • Rinde: 16 tazas

Ingredientes:

- ½ taza de granos sin abrir
- 2 tazas de cereales Golden Grahams™
- ½ taza de malvaviscos
- ½ taza de chispas de chocolate

Preparación:

1. Prepare los granos en la máquina para hacer palomitas de maíz según las instrucciones.
2. Coloque las palomitas de maíz en un tazón grande y agregue todos los ingredientes. Agregue los malvaviscos y los Golden Grahams al bol con palomitas y mézclelas con pinzas. Esparza la mezcla sobre una bandeja para hornear.
3. Derrita el chocolate en el microondas, 15 segundos a la vez, mezclando entre los ciclos para que no se queme.
4. Espolvoree el chocolate sobre la mezcla de palomitas y deje que se endurezca (unos 10 minutos).
5. Comparta este dulce favorito en el fogón y ¡disfrute!



PALOMITAS PARA PICOTEAR EN EL CINE

Tiempo de preparación: 5 minutos • Tiempo de cocción: 5 minutos • Rinde: 4-6 porciones

Ingredientes:

- ¼ taza de granos sin abrir
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1½ tazas de minimalvaviscos
- 1¼ tazas de palitos de pretzel en trozos de 1"
- 1 taza de M&Ms
- ¾ taza de pasas
- ½ taza de chispas de chocolate

Preparación:

1. Prepare los granos en la máquina para hacer palomitas de maíz según las instrucciones. Mientras el maíz se abre, agregue 2 cucharadas de mantequilla para fundir a la taza medidora y vuelva a colocarla en la parte superior de la tapa.
2. Una vez que las palomitas de maíz estén listas, colóquelas en un tazón grande para mezclar. Retire la taza medidora de mantequilla de la tapa superior y viértala sobre las palomitas de maíz. Use pinzas para mezclar hasta que las palomitas estén cubiertas de manera uniforme.
3. Luego agregue todos los ingredientes y mezcle nuevamente hasta que la mezcla sea uniforme.
4. Sírvalas frescas y apriete play, ¡es hora del espectáculo!



PALOMITAS DE MAÍZ CON TOCINO Y PARMESANO

Tiempo de preparación: 5-7 minutos • Tiempo de cocción: 4-5 minutos • Rinde: 4-6 porciones

Ingredientes:

⅓ taza de granos de maíz

Mantequilla y sal a gusto

¾ taza de queso parmesano rallado

½ taza de tocino crujiente desmenuzado
(aproximadamente 6 tiras)

Sal y pimienta negra molida, opcional

Preparación:

1. Prepare los granos de maíz con la máquina de palomitas SmartStore™ con sistema para revolver.
2. Agregue mantequilla y sal a gusto.
3. En un bol pequeño, mezcle el queso y el tocino. Reserve mientras se hacen las palomitas de maíz.
4. En un tazón grande, agregue la mezcla de tocino y parmesano a las palomitas de maíz tibias y mezcle hasta que los granos estén ligeramente cubiertos con el queso y se distribuya el tocino. Si lo desea, sazone con sal y pimienta a gusto.
5. Las palomitas de maíz con tocino y parmesano se comen mejor poco después de prepararlas. ¡Estas palomitas de maíz con tocino y parmesano son crujientes, tienen queso y están llenas de tocino para una combinación de sabores que es totalmente pop-ular!



PALOMITAS ACARAMELADAS

Tiempo de preparación: 5 minutos •

Tiempo de cocción: 5 minutos • Rinde: 16 tazas

Ingredientes:

½ taza de granos de maíz sin abrir

2 cucharadas de aceite de canola

1½ cucharadas de azúcar refinada

Sal de mar fina

Preparación:

1. Antes de hacer palomitas de maíz, coloque los granos en un tazón para mezclar y rocíelos con aceite. Luego espolvoree con azúcar.
2. Prepare los granos en la máquina para hacer palomitas de maíz según las instrucciones.
3. Sazone las palomitas a gusto con sal.
4. ¡Sírvalas frescas y asegúrese de disfrutar de este dulce el día que lo prepare!



¡Consejo del chef!

Para asegurarse de que las palomitas de maíz no se quemen, use la cantidad precisa de azúcar que se indica en la receta.

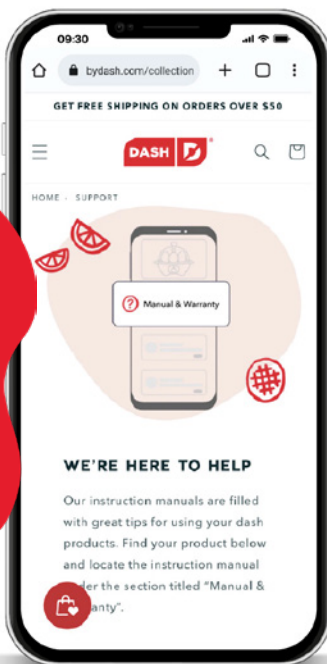
Para hacer más porciones, repita la receta.

ATENCIÓN AL CLIENTE



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

¡Estamos a su disposición! 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 **support@bydash.com**.



STOREBOUND, LLC - GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Garantizamos que su producto StoreBound está libre de defectos de material y mano de obra por un período de un (1) año a partir de la fecha de la compra original, siempre que se utilice para el uso doméstico normal y previsto. Si se descubre algún defecto cubierto por los términos de la garantía limitada en un plazo de un (1) año, StoreBound, LLC reparará o reemplazará la pieza defectuosa. Para procesar un reclamo de garantía, comuníquese con 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 el aparato se utiliza con un adaptador/convertidor eléctrico o si 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.

REPARACIONES

¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica! La máquina agitadora para palomitas de maíz Dash SmartStore™ Stirring Popcorn Maker es un aparato eléctrico.

Bajo ninguna circunstancia intente reparar este aparato por sí mismo.

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje 120V ~ 60Hz

Potencia nominal 700W

N.º de inventario: DSSP50001_20250313_Trilingual_v1.indd



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



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