

**HOLSTEIN**  
HOUSEWARES



## EASTER TREAT MAKER

### MÁQUINA PARA GALLETAS DE PASCUA

THIS MANUAL IS FOR USE WITH ALL  
ITEMS WITH THE MODEL NUMBER:

**HF-09042**

ESTE MANUAL DE USUARIO APLICA  
PARA TODOS LOS PRODUCTOS CON  
EL NÚMERO DE MODELO:

**HF-09042**



READ THIS MANUAL BEFORE USING THE PRODUCT AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE  
LEA ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL ARTEFACTO Y GUÁRDELO PARA REFERENCIA

# IMPORTANT SAFEGUARDS

*WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED TO PREVENT THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK, BURNS, OR OTHER INJURIES OR DAMAGES.*

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Always unplug the appliance from the electrical outlet before relocating, servicing, or cleaning it.
3. Keep hands and utensils out of the appliance when using it. Do not touch hot surfaces. CAUTION: Surface becomes hot during use.
4. Do NOT plug/unplug the appliance into/from the electrical outlet with your hands wet.
5. Do NOT operate the appliance if the power cord is cut, damaged, or if the wires are exposed.
6. Keep the power cord and appliance AWAY from heated surfaces, including stovetops, burners, or heated ovens.
7. Do NOT immerse in or expose the base, power cord, or plug into water or any other liquids. NEVER use this appliance near water or wet surfaces.

8. To disconnect the appliance from an electrical outlet, pull directly on the plug; DO NOT pull on the power cord.
9. Do NOT put any stress on the power cord where it connects to the appliance, as the power cord could fray and break.
10. Do NOT operate the appliance if it malfunctions, or if it is dropped or damaged.
11. This appliance has NO user-serviceable parts. Do NOT attempt to examine or repair this appliance yourself. ONLY qualified and approved service personnel should perform servicing.
12. This appliance is intended for HOUSEHOLD and INTERIOR USE ONLY and cannot be used for any other purpose. This item is NOT a toy.
13. Keep the appliance out of the reach of children and pets. This appliance is NOT intended to be used by children and strict supervision is necessary when used near children.
14. Do NOT leave the appliance unattended while it is in use.
15. Do NOT use any attachments or accessories that are not recommended or sold and approved by the manufacturer for this appliance.
16. Always operate the appliance on a dry, flat, stable, and heat-resistant surface to avoid accidents.
17. Do NOT move the appliance while it is in use. Always let it cool down before moving it.
18. Do NOT let the cord hang over the edge of a table or counter.
19. Use an oven mitt when operating the appliance for safety.

**WARNING:** During the first few minutes of initial use, you may notice a little smoke and/or a slight odor. This is normal and should quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few times.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS! ADDITIONAL SAFEGUARDS**

*DO NOT OPERATE THE APPLIANCE IF THE POWER CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF THE APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY, OR STOPS WORKING ENTIRELY.*

- **EXTENSION CORDS**

A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
2. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally by children or the user.

- POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into 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.

## HOW TO OPERATE

### BEFORE FIRST USE:

1. Unpack the appliance and all parts. Remove all packaging materials, including any stickers or labels.
2. Read these instructions carefully.
3. Clean the interior surface of the appliance with a damp cloth. Wipe dry with a soft cloth immediately. Do not use abrasive materials. Wipe down the exterior with a soft dry cloth.
4. NEVER IMMERSE THE APPLIANCE OR CORD INTO WATER OR ANY OTHER LIQUID.
5. Position the appliance on a stable, dry, level, and heat-resistant surface near an electrical outlet.
6. Unroll the electrical cord.
7. Operate this appliance on a separate outlet and circuit from other appliances to avoid overloading the circuit.

**CAUTION:** The surfaces of the appliance get hot. To avoid accidental burns, scalding, or steam being released while cooking, always manipulate the appliance by using an oven mitt.

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY

### USING THE APPLIANCE:

1. This appliance is intended ONLY for household use.
2. Prepare cake pop mix following the recipe instructions.
3. Lift the lid to the open position.
4. Coat the non-stick surface with a small amount of vegetable oil. This can be done with a paper towel or with a non-stick cooking oil spray. Wipe off any excess oil. It is recommended to periodically do this after use to maintain the quality of the non-stick coating.
5. Check and confirm the voltage of the appliance is the same as the outlets. Then, plug in electrical cord carefully into a separate outlet from other appliances to prevent the circuit from being overloaded.
6. Close the appliance after plugging in, and allow it to pre-heat.
7. The red indicator light will turn on as soon as you connect the appliance. The green indicator light will turn on when the appliance reaches the maximum operating temperature. The appliance is ready to cook as soon as the green light turns on. Note: the green indicator light will turn on and off; it does not reflect cooking completion, only temperature cycles from min to max.
8. Open the appliance carefully with an oven mitt, grabbing it by the cool touch handle.

9. Pour in the batter into the lower plate; do not overfill as the batter will expand as it cooks.
10. After the treats are ready, carefully remove them by using an oven mitt and a heat resistant wood or plastic spatula. **DO NOT** use metal utensils because they will scratch and damage the non-stick coated surface.
11. If cooking more than one batch in a session, after removing the first batch, allow the appliance to cool down for 5 minutes before the next batch. **NOTE: DO NOT USE THE APPLIANCE FOR MORE THAN 15 MINUTES NON-STOP.**
12. As soon as you are finished cooking, unplug the appliance and allow it to cool down.

## CLEANING

Proper maintenance will ensure years of service of your appliance. Clean the appliance after every use following these steps. This appliance contains no user serviceable parts and requires little maintenance.

**WARNING: The surfaces of the item will get very hot during use, unplug the appliance and allow cooling down before cleaning.**

1. Clean the interior and exterior surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge. Wipe dry with a soft cloth.
2. To remove batter/dough baked onto the cooking surface, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. After 5 minutes, carefully wipe with a paper towel or dry cloth.
3. **NEVER USE ABRASIVE CLEANERS OR SCOURING PADS TO CLEAN THE APPLIANCE , AS THOSE MAY DAMAGE THE SURFACES.**

### **CAUTION:**

**DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE, THE POWER CORD OR THE PLUG INTO WATER OR ANY LIQUIDS.**

## **STORAGE**

1. After following the steps of cleaning and maintenance, collect the power cord.
2. Store the appliance in a dry and clean place.

## **SPECIFICATIONS**

Before using the appliance, verify that the domestic supply voltage matches that indicated on the appliance.

120V~	60Hz	750W
-------	------	------



# PARTS



UPPER  
NON-STICK  
COATED  
PLATE

BOTTOM  
NON-STICK  
COATED  
PLATE

NON-SLIP  
BASE

## STEPS

1. Prepare batter/mix.
2. Plug in the item, and pre-heat.
3. Open the lid and pour in the batter into the lower plate.
4. Close the lid.
5. Allow it to cook for 7-10 minutes, or until fully cooked.
6. Remove treats with a wooden, heat resistant plastic, or silicone spatula.
7. Repeat steps 1-6 for subsequent batches.

## TIPS

- Use boxed cake mix for easy and consistent recipes.
- Make sure to fill in the bottom cooking plate completely, but do not overfill. So when you close the appliance, the top plate becomes in contact for even cooking.

## RECIPE NOTIFICATION

- The recipe servings are subject to the quality of the ingredients, the cooking conditions, and the amount of batter used per treat among other variables. Please note that the serving size varies per recipe.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

# *Recipes*

- 
- Vanilla Treats
  - Raspberry Lemon Treats
  - Chocolate Treats
  - Red Velvet Treats
  - Peaches and Cream Treats
  - Blueberry Treats
  - Caramel Treats
  - Shortcake Treats
  - Coconut Treats
  - Carrot Treats
  - Lemon Treats

# Vanilla Treats

## Ingredients:

- 3/4 cup of sugar
- 1 1/2 cups of flour
- Pinch of salt
- 1/2 tbsp of baking powder
- 1/2 cup of melted butter
- 1/2 cup of milk
- 1 egg
- 2 tsp of vanilla extract

## Steps:

- Stir together dry ingredients, add in butter, milk, egg, and vanilla.
- Mix well together.
- Pour into your maker.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Decorate to your preference.

# Raspberry Lemon Treats

## Ingredients:

- 1/2 cup of butter
- 1 cup of brown sugar
- 1 tbsp of lemon zest
- 1 tsp of vanilla extract
- 1 large egg
- 2 1/4 cups of flour
- 3/4 tsp of baking powder
- 1/4 tsp of baking soda
- 1/2 tsp of salt
- 1 cup of milk
- 3/4 cup of heavy cream
- 1 cup of mashed raspberries

## Steps:

- In a medium bowl, beat your butter, 1 cup brown sugar, and lemon zest together.
- Then add the vanilla and egg.
- Slowly, add in the flour, baking soda, baking powder, salt, and milk. Mix until smooth. Fold in the raspberries.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Decorate to your preference.

# Chocolate Treats

## Ingredients:

- 1 cup of flour
- 1 1/2 cups of sugar
- 1/3 cup of cocoa
- 3/4 cup of milk
- 1/3 cup of melted butter
- 1 egg
- 1 egg yolk
- 1/2 tsp of salt
- 1/2 tsp of vanilla
- 1/4 tsp of baking powder
- 1/4 cup of vegetable oil

## Steps:

- Mix together your dry ingredients.
- Then slowly add in your liquids and stir well together.
- Pour into your maker.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Decorate to your preference.

# Red Velvet Treats

## Ingredients:

- 1/2 tsp of vinegar
- 1/2 tsp of baking soda
- 1/2 tsp of baking powder
- 3/4 cup of sugar
- 1 egg
- 1/2 cup of vegetable oil
- 1/2 cup of buttermilk
- 1 1/2 cups of flour
- 1 tbsp of red food coloring
- 1/2 cup of coffee
- 2 tbsp of cocoa
- 1/2 tsp of salt
- 1 tsp of vanilla extract

## Steps:

- Whisk together flour, baking soda, baking powder, cocoa powder, and salt.
- Combine the sugar and vegetable oil, then mix in the eggs, buttermilk, vanilla, and red food coloring.
- Stir in the coffee and vinegar.
- Pour into your maker.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Decorate to your preference.

# *Peaches & Cream Treats*

## **Ingredients:**

- 1 peach, peeled and sliced
- 2 tbsp of lemon juice
- 1/2 cup of butter
- 3/4 cup of sugar
- 2 eggs
- 1 1/3 tsp of vanilla extract
- 1 1/2 cups of flour
- 1/2 tsp of salt
- 1 1/2 tsp of cinnamon
- 1 tsp of baking powder
- 2 tbsp of cream

## **Steps:**

- In a large bowl, blend the lemon juice and peach together until pureed.
- Beat in the butter and sugar.
- Add your eggs and vanilla.
- Slowly, add your dry ingredients and blend until smooth.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Decorate to your preference.



# Blueberry Treats

## Ingredients:

- 1 1/2 cups of flour
- 1/2 tsp of baking powder
- 1/2 tsp of salt
- 1/4 tsp of baking soda
- 5 tbsp of butter
- 2/3 of sugar
- 1 tsp of vanilla extract
- 1 egg
- 1/3 cup of buttermilk
- 3/4 cup of blueberries

## Steps:

- Mix your dry ingredients together in a large bowl.
- Then pour in the remainder excluding the blue berries.
- Mix until smooth.
- Then, fold in your blueberries.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Decorate to your preference.

# Caramel Treats

## Ingredients:

- 2 cups of caramel syrup
- 8 tbsp of butter
- 1 cup of sugar
- 2 eggs
- 2 cups of flour
- 3 tsp of baking powder
- 1/2 tsp of salt
- 3/4 cup of milk
- 1 tsp of vanilla extract

## Steps:

- Beat the butter and sugar together. Add in the eggs and caramel syrup.
- Mix together the dry ingredients and add into your egg mixture.
- Pour into your maker.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Serve with powdered sugar.

# Strawberry Shortcake Treats

## Ingredients:

- 4 tbsp of butter (softened)
- 1 1/2 cups of flour
- 1 tsp of vanilla extract
- 1 egg
- 1/2 cup of sugar
- 1/2 cup of milk
- Fresh strawberries
- 1/4 cup strawberry syrup

## Steps:

- Mix all your wet ingredients in a large bowl together.
- Add your dry ingredients and fold in the strawberries.
- Pour into your maker.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Decorate to your preference.

# Coconut Treats

## **Ingredients:**

- 1 whole yellow cake box mix
- 2 cups of sour cream
- 1 tsp of vanilla extract
- 5 cups of shredded coconut
- 1 cup of powdered sugar

## **Steps:**

- Prepare the yellow cake recipe following box instructions.
- Pour into your maker.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- In a bowl, mix the sour cream, vanilla, and shredded coconut together. Add powdered sugar and mix well.
- Decorate to your preference.

# Carrot Treats

## Ingredients:

- 2 eggs
- 1/2 cup of oil
- 1 cup of sugar
- 1 tsp of vanilla extract
- 1 cup of flour
- 1 tsp of baking soda
- 1 tsp of baking powder
- 1 pinch of salt
- 1 tsp of cinnamon
- 3 cups of grated carrots
- 1 cup of chopped pecans

## Steps:

- Mix together well your ingredients, then fold in the pecans and carrots.
- Pour into your maker.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Decorate to your preference.

# Lemon Treats

## Ingredients:

- 8 tbsp of butter (softened)
- 2 cups of sugar
- 3 eggs
- 2 cups of flour
- 1/2 tsp of baking soda
- 1/2 tsp of salt
- 1 cup of buttermilk
- 1 tbsp of lemon zest
- 2 tbsp of lemon juice

## Steps:

- Beat the butter and sugar together until fluffy. Add in eggs.
- Mix together the flour, baking soda, and salt. Stir into egg mixture and add the butter milk.
- Add the lemon juice and zest.
- Pour into your maker.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Decorate to your preference.

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

*AL USAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE DEBEN TOMARSE PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR EL RIESGO DE INCENDIO, CHOQUE ELÉCTRICO, QUEMADURAS U OTRAS LESIONES O DAÑOS.*

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto.
2. Siempre desenchufe el artefacto del tomacorriente antes de mover o limpiar.
3. Mantenga las manos y utensilios fuera del artefacto cuando se utilice. ATENCIÓN: La superficie se calienta durante su uso. No toque las superficies calientes.
4. NO conectar/desconectar el artefacto del tomacorriente con las manos mojadas.
5. NO utilice el artefacto si el cordón eléctrico está roto, dañado o si los cables están expuestos.
6. Mantenga el cordón eléctrico y el artefacto alejado de superficies calientes, incluyendo estufas y hornos.
7. NO sumerja el artefacto, cordón eléctrico o el enchufe en agua u otros líquidos. NUNCA use este artefacto cerca del agua o superficies mojadas.

8. Para desconectar el artefacto del tomacorriente, tire directamente del enchufe, NO tire del cordón eléctrico.
9. NO ponga presión sobre el cordón eléctrico donde se conecta al artefacto, ya que el cordón eléctrico podría romperse.
10. NO utilice el artefacto si funciona mal, o si se ha caído o dañado.
11. Este artefacto no tiene piezas que el usuario pueda reparar. No trate de examinar o reparar este artefacto usted mismo. Sólo personal calificado y aprobado debe realizar cualquier tipo de servicio.
12. Este artefacto está diseñado sólo para uso doméstico y uso en interiores y no puede ser utilizado para ningún otro propósito. Este artefacto no es un juguete.
13. Mantenga el artefacto fuera del alcance de niños y mascotas. Este artefacto no está destinado a ser utilizado por niños y una estricta supervisión es necesaria cuando se utiliza cerca de niños.
14. NO deje que el artefacto desatendido mientras está en uso.
15. NO utilice ningún accesorio que no está recomendado o vendido y aprobado por el fabricante de este artefacto.
16. Siempre opere el artefacto en un lugar seco, plano, estable y resistente al calor para evitar accidentes.
17. NO se debe mover el artefacto mientras está en uso. Siempre deje que se enfríe antes de moverlo.
18. NO permita que el cordón eléctrico cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
19. Utilice un guante de cocina al manipular el producto por su seguridad y evitar quemaduras.



**PRECAUCIÓN:** Durante los primeros minutos de uso inicial, usted puede notar un poco de humo y/o un olor del artefacto. Esto es normal y desaparecerá. No va a reaparecer después de que el artefacto se haya utilizado un par de veces.

## **¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES! INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES**

*NO USE EL ARTEFACTO SI EL CORDÓN ELÉCTRICO MUESTRA CUALQUIER TIPO DE DAÑO O SI EL ARTEFACTO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.*

- **CABLES DE EXTENSIÓN**

Se provee un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable/cordón largo. Pueden usarse cables de extensión más largos si se toman las precauciones necesarias en su uso. Si se usa cable de extensión:

1. Las características eléctricas del cable de extensión deben ser iguales o superiores a las del artefacto.

2. El cable debe colocarse de forma que no cuelgue para evitar que se pueda tropezar, enredarse o tirar de él accidentalmente (especialmente por niños).

- ENCHUFE POLARIZADO

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata del enchufe es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar de un sólo modo en la toma eléctrica. Si el enchufe no entra totalmente en la toma de corriente, invierta su posición. Si aún así no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

## FUNCIONAMIENTO

### ANTES DEL PRIMER USO:

1. Desempaque cuidadosamente el artefacto y todas las partes. Retire todos los materiales de embalaje, incluyendo las pegatinas (las etiquetas).
2. Lea las instrucciones de uso cuidadosamente.
3. Limpie las superficies interiores y exteriores del artefacto con un paño húmedo. Luego, seque con un paño suave de inmediato. No use materiales abrasivos.
4. **NUNCA SUMERJA EL ARTEFACTO O EL CABLE EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.**
5. Coloque el artefacto en un lugar estable, seco y resistente al calor.
6. Desenrolle el cordón eléctrico.
7. Utilice este artefacto en un toma corriente y circuito separado de otros aparatos para evitar la sobrecarga del circuito.

**PRECAUCIÓN:** Las superficies del artefacto se calientan. Siempre manipule el artefacto utilizando un guante de cocina para evitar quemaduras.

## SOLO PARA USO DOMESTICO

### INSTRUCCIONES DE USO:

1. Este artefacto está diseñado sólo para uso doméstico.
2. Prepare la mezcla para treats siguiendo la receta seleccionada.
3. Levante la tapa a la posición abierta.
4. Cubra la superficie antiadherente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto puede hacerse con una toalla de papel o con un spray de aceite para cocinar. Limpie el exceso de aceite. Se recomienda hacer periódicamente este paso después de su uso para mantener la calidad de la capa antiadherente.
5. Verifique y confirme que la tensión del artefacto sea la misma que el circuito de la red doméstica. A continuación, conecte el cordón eléctrico al tomacorriente con cuidado. Asegúrese de que sea un tomacorriente separado de otros artefactos para evitar que el circuito se sobrecargue.
6. Cierre el producto y deje pre-calentar.
7. La luz indicadora roja se encenderá al conectar el artefacto. La luz indicadora verde se encenderá tan pronto como el artefacto alcance la temperatura máxima de funcionamiento. El artefacto estará listo para usar cuando la luz verde se enciende. Nota: la luz indicadora verde se encenderá y se apagará durante su uso, más no refleja las condiciones de cocción de los treats, solo los ciclos de temperatura de min. a máx.

8. Abra el producto con cuidado de no quemarse, y proceda a colocar los ingredientes dentro del producto.
9. Vierta la mezcla de treats dentro de las hormas de treats en la placa de abajo, asegúrese de no sobrellenar ya que la mezcla tiende a expandirse durante el proceso de cocción.
10. Cierre la tapa y deja cocinar durante unos 7-10 minutos, o hasta que esté completamente cocido.
11. Después de que los treats estén listos, retírelos usando un guante de cocina y un utensilio de madera o plástico resistente al calor. No use utensilios de metal, porque pueden rayar y dañar la superficie antiadherente.
12. Si cocina más de un lote, después de retirar el primer lote, deje que el artefacto se enfríe por unos 5 minutos, luego coloque el lote siguiente.  
**NOTA: NO USE EL ARTEFACTO POR MAS DE 15 MINUTOS CONSECUTIVOS.**
13. Tan pronto haya terminado de utilizar el artefacto, desconéctelo y deje enfriar.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El mantenimiento adecuado asegurará muchos años con su artefacto. Limpie el artefacto después de cada uso. Este artefacto no contiene piezas reparables por el usuario y requiere poco mantenimiento.

**ADVERTENCIA:** Las superficies del artefacto están extremadamente calientes debido al uso, desenchufe el artefacto y permita que se enfríe antes de limpiar.

1. Limpie las superficies interiores y exteriores del artefacto con un paño húmedo o una esponja suave. Secar con un paño suave. No use materiales abrasivos o metálicos.
2. Para quitar la mezcla/masa dura sobre la capa antiadherente del artefacto, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en la masa endurecida. Después de 5 minutos limpiar cuidadosamente con una toalla de papel o un paño seco.
3. Nunca use químicos o esponjas abrasivas para limpiar el artefacto, estas pueden dañar la capa antiadherente.

**PRECAUCIÓN:**  
**NO SUMERJA EL ARTEFACTO, EL CABLE O  
EL ENCHUFE EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.**

## **ALMACENAJE**

1. Luego de seguir los pasos de limpieza y mantenimiento, recoja el cordón eléctrico.
2. Guarde el artefacto en un lugar seco y limpio.

## **ESPECIFICACIONES**

Antes de utilizar el artefacto, verifique que el voltaje de la red doméstica corresponda con la indicada en el artefacto.

120V~	60Hz	750W
-------	------	------

# PARTES



PLACA SUPERIOR CON  
CAPA ANTIADHERENTE

PLACA INFERIOR CON  
CAPA ANTIADHERENTE

PATAS  
ANTIRESBALANTES

## PASOS

1. Prepare la mezcla.
2. Enchufe el artefacto y pre-caliente.
3. Abra la tapa y vierta la mezcla sobre la horma de galletas en la placa inferior.
4. Baje la tapa del artefacto, y cierre el broche de seguridad.
5. Deje cocinar de 7-10 minutos, o hasta que esté completamente cocido.
6. Retire las galletas con una espátula de madera, plástico o silicona resistente al calor.
7. Repita pasos del 1-6 para las siguientes tandas.


## RECOMENDACIONES

- Use la mezcla de torta/pastel de caja para recetas fáciles y rápidas.
- Asegúrese de llenar el depósito inferior del todo, pero sin que se derrame. Ya que cuando cierre la tapa, la mezcla entra en contacto con la placa superior.

## NOTIFICACION SOBRE RECETAS

- Los resultados por receta son sujetos a variar dependiendo de la calidad de ingredientes, las condiciones de coccion, y la cantidad de mezcla utilizada para hacer cada galleta, entre otros factores. Las porciones varian en cada receta.

# Recetas

- 
- Galletas de Vainilla
  - Galletas de Frambuesa y Limón
  - Galletas de Chocolate
  - Galletas de Red Velvet
  - Galletas de Melocotón y Crema
  - Galletas de Arandano
  - Galletas de Caramelo
  - Galletas de Fresa
  - Galletas de Coco
  - Galletas de Zanahoria
  - Galletas de Limón



# Galletas de Vainilla

## **Ingredientes:**

- 3/4 taza de azúcar
- 1 1/2 tazas de harina
- Una pizca de sal
- 1/2 cucharada de polvo para hornear
- 1/2 taza de mantequilla derretida
- 1/2 taza de leche
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de vainilla

## **Pasos:**

- Mezcle los ingredientes secos, agregue la mantequilla, la leche, el huevo y la vainilla.
- Mezcle bien juntos.
- Vierta la mezcla en su máquina.
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.
- Decorar a su gusto.

# Galletas de Frambuesa y Limón

## Ingredientes:

- 1/2 taza de mantequilla
- 1 taza de azúcar morena
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 huevo grande
- 2 1/4 tazas de harina
- 3/4 cucharadita de polvo de hornear
- 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de leche
- 3/4 de taza de crema de leche
- 1 taza de frambuesas

## Pasos:

- En un tazón batir la mantequilla, el azúcar y la ralladura de limón.
- Añadir la vainilla y el huevo.
- Poco a poco agregue la harina, el bicarbonato de sodio, polvo de hornear, la sal y la leche. Mezcle hasta que quede suave.
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.
- Preparar el glaseado batiendo la crema, y 3 cucharadas de azúcar morena en un tazón pequeño.
- Decorar a su gusto.

# Galletas de Chocolate

## Ingredientes:

- 1 taza de harina
- 1 1/2 tazas de azúcar
- 1/3 de taza de cacao
- 1 huevos
- 1 yema de huevo
- 1/3 taza de mantequilla blanda
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de vainilla

## Pasos:

- Mezclar los ingredientes secos y luego añadir los líquidos.
- Mezclar bien juntos.
- Vierta la mezcla en su máquina.
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.
- Decorar a su gusto.

# Galletas de Red Velvet

## Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 3/4 taza de azúcar
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 1 huevo
- 1/2 taza de suero de leche
- 1 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de colorante de alimentos rojo
- 1/2 cucharadita de vinagre blanco destilado
- 1/2 taza de café

## Pasos:

- Mezcle la harina, el bicarbonato de sodio, polvo de hornear, el cacao en polvo y la sal.
- Combine el azúcar y el aceite vegetal, luego se mezcla con los huevos, la mantequilla, la vainilla y el colorante rojo para alimentos.
- Agregue el café y el vinagre.
- Vierta la mezcla en su máquina.
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.
- Decorar a su gusto.

# Galletas de Caramelo

## **Ingredientes:**

- 2 tazas de jarabe de caramelo
- 1/2 taza de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 2 tazas de harina
- 3 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 3/4 de taza de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

## **Pasos:**

- Batir la mantequilla y el azúcar. Añadir los huevos y 1 taza de jarabe de caramelo.
- Mezcle los ingredientes secos y añadir a su mezcla líquida.
- Vierta la mezcla en su máquina.
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.

# Galletas de Melocotón

## Ingredientes:

- 1 melocotón pelado y en rodajas
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1/2 taza de mantequilla
- 3/4 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1 1/3 cucharadita de vainilla
- 1 1/2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 1/2 cucharaditas de canela
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharadas de crema

## Pasos:

- En un tazón, mezcle el jugo de limón y melocotón hasta hacerlos puré.
- Batir la mantequilla y el azúcar.
- Añada los huevos y la vainilla.
- Poco a poco, agregue los ingredientes secos. Mezcle hasta que quede suave.
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.
- Sirva con los adornos de su preferencia.

# Galletas de Arándano

## Ingredientes:

- 1 1/2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 5 cucharadas de mantequilla
- 2/3 de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 huevo
- 1/3 taza de suero
- 3/4 de taza de arándanos

## Pasos:

- Mezcle los ingredientes secos en un tazón grande.
- Agregar los ingredientes líquidos, hasta que quede suave.
- Luego, incluya sus arándanos.
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.
- Decorar a su gusto.

# Galletas de Fresa

## **Ingredientes:**

- 1/2 barra de mantequilla (derretida, no caliente)
- 1 1/2 tazas de harina
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 huevo
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de jarabe de fresa
- 1 taza de leche
- Fresas frescas en trozos

## **Pasos:**

- Mezcle todos los ingredientes líquidos en un tazón grande.
- Añadir el azúcar, harina y por último las fresas a la mezcla líquida.
- Vierta la mezcla en su máquina.
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.
- Decorar a su gusto.



# Galletas de Coco

## **Ingredientes:**

- 1 caja de mezcla para torta/pastel de vainilla
- 2 tazas de crema agria
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 5 tazas de coco rallado
- 1 taza de azúcar en polvo

## **Pasos:**

- Prepare la mezcla de la caja para pasteles siguiendo las instrucciones de la caja.
- Vierta la mezcla en su máquina.
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.
- En un tazón, mezcle la crema agria, la vainilla y el coco juntos. Añadir el azúcar y mezclar bien.
- Decorar a su gusto.

# Galletas de Zanahoria

## Ingredientes:

- 2 huevos
- 1/2 taza de aceite
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 taza de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de canela
- 3 tazas de zanahoria rallada
- 1 taza de nueces picadas

## Pasos:

- Mezcle bien los ingredientes, luego agregue las nueces y las zanahorias.
- Vierta la mezcla en su máquina.
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.
- Decorar a su gusto.

# Galletas de Limón

## Ingredientes:

- 1/2 taza de matequilla derretida
- 2 tazas de azúcar
- 3 huevos
- 2 tazas de harina
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 2 cucharadas de jugo de limón

## Pasos:

- Mezclar todos los ingredientes en un tazón grande poco a poco.
- Vierta la mezcla en su máquina.
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.
- Decorar a su gusto.

## LIMITED WARRANTY

HOLSTEIN HOUSEWARES hereby warrants, subject to the terms and conditions herein stated, that should this product become defective by reason of mechanical or workmanship manufacturing defects during the specified warranty period, HOLSTEIN HOUSEWARES will, at its option, either repair or replace this product found to be defective. HOLSTEIN HOUSEWARES warrants that from the date of purchase, this product will be free from mechanical manufacturing defects for a period of 180 days.

Transportation charges on parts, or products in whole, submitted for repair or replacement, under this warranty, must be borne by the purchaser.

## CONDITIONS

THERE IS NO OTHER EXPRESS WARRANTIES, IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THOSE OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, AND ANY WARRANTIES ARE LIMITED TO THE TIME PERIOD SPECIFIED HEREIN, OR TO THE EXTENT PERMITTED BY LAW. ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES ARE EXCLUDED. LIABILITIES FOR CONSEQUENTIAL DAMAGES UNDER ANY AND ALL WARRANTIES ARE EXCLUDED TO THE EXTENT SUCH EXCLUSION IS PERMITTED BY LAW.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Purchaser must present the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty service or replacement. Dealers, service centers, or retail stores do not have the right to alter, modify or in any way, change the terms and conditions of this warranty.

SAVE YOUR ORIGINAL PROOF OF PURCHASE RECEIPT. IF YOU DO NOT PROVIDE ORIGINAL PROOF OF THE INITIAL PURCHASE DATE, WARRANTY SERVICE WILL NOT BE PROVIDED.

## ABOUT YOUR PRODUCT WARRANTY

The warranty service would NOT apply if the product damage occurred because of misuse, lack of routine maintenance, shipping, handling, warehousing, or improper installation. Similarly, the warranty is void if the manufacturing date or the serial

number on the product has been removed or the equipment has been altered or modified. During the Retailer Return Policy, the Retailer may exchange or refund any product, in accordance with their established Return Policy.

#### **NORMAL WEAR**

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product; improper voltage or current; use contrary to the operating instructions and manual; deviation from instructions regarding storage and transportation; repair or alteration by anyone other than HOLSTEIN HOUSEWARES or an authorized service center. Further, the warranty does not cover Acts of God, such as fire, flood, hurricanes, and tornadoes.

HOLSTEIN HOUSEWARES shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

#### **HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:**

**GENERAL INQUIRIES:** Please contact Holstein Housewares Customer Service at [info@holsteinhousewares.com](mailto:info@holsteinhousewares.com)

**WARRANTY VALID IN UNITED STATES AND PUERTO RICO**

## GARANTIA LIMITADA.

HOLSTEIN HOUSEWARES por este medio garantiza, sujeto a los términos y condiciones aquí establecidos, que si este producto es defectuoso en concepto de defectos mecánicos o mano de obra de fabricación durante el período de garantía especificado, HOLSTEIN HOUSEWARES, a su elección, reparará o reemplazará este producto encontrado defectuoso. HOLSTEIN HOUSEWARES garantiza que a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de fabricación mecánica, por un período de 180 días. Gastos de transporte de piezas o productos en conjunto, presentados para su reparación o reemplazo, según esta garantía, deben ser pagados por el comprador.

## CONDICIONES

NO HAY NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA O GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LA DE COMERCIALIZACIÓN Y APTITUD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, Y CUALQUIER GARANTÍA SE LIMITA AL PERIODO DE TIEMPO ESPECIFICADO EN LA PRESENTE, O LA EXTENSIÓN PERMITIDA POR LA LEY. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUEDAN EXCLUIDAS. RESPONSABILIDADES POR DAÑOS CONSECUENTES BAJO Y PARA TODAS LAS GARANTÍAS SE EXCLUYEN EN LA MEDIDA EN QUE DICHA EXCLUSIÓN SEA PERMITIDA POR LA LEY.

Esta garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y no es transferible. El comprador debe presentar el recibo de compra original. Se requiere comprobante de compra para obtener el servicio de garantía o reemplazo. Los distribuidores, centros de servicio o las tiendas minoristas no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar de ninguna manera, los términos y condiciones de esta garantía.

GUARDE SU COMPROBANTE ORIGINAL DE RECIBO DE COMPRA. SI NO APORTA LA PRUEBA ORIGINAL DE LA FECHA DE COMPRA INICIAL, la garantía no será proporcionada.

## ACERCA DE LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

El servicio de garantía no será válido si el daño del producto ocurrió debido a abuso, falta de mantenimiento, el transporte, la manipulación, el almacenamiento o la instalación incorrecta. Del mismo modo, la garantía se anula si la fecha de fabricación o el número de serie del aparato haya sido removido o el equipo ha sido alterado o modificado. Durante la póliza de devolución del vendedor, el vendedor puede cambiar o devolver cualquier producto, de acuerdo con su política de devolución establecida.

## DESGASTE NORMAL

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto; voltaje incorrecto o corriente; uso no conforme a las instrucciones de servicio y manual; desviación de las instrucciones con respecto al almacenamiento y transporte; reparación o alteración por cualquiera que no sea HOLSTEIN HOUSEWARES o un centro de servicio autorizado. Además, la garantía no cubre Actos de Dios, tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

HOLSTEIN HOUSEWARES no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causado por el incumplimiento de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida prohibida por la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular está limitada en duración a la duración de la garantía antes mencionada. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños o limitaciones incidentales o indirectas sobre la duración de una garantía implícita, por lo que las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

## COMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA

PREGUNTAS GENERALES : Por favor, póngase en contacto con Holstein Housewares Servicio al Cliente a [info@holsteinhousewares.com](mailto:info@holsteinhousewares.com)

**GARANTIA VALIDA SOLO EN ESTADOS UNIDOS Y PUERTO RICO**



**WARNING**  
ELECTRIC SHOCK  
**ADVERTENCIA**  
CHOQUE ELÉCTRICO

**WARNING**

TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, NEVER IMMERSE THE BASE, CORD OR PLUG IN WATER OR OTHER LIQUID.

THIS APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A POLARIZED PLUG (ONE BLADE OF THE PLUG IS WIDER THAN THE OTHER) TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK. THIS IS A SECURITY FEATURE. THE PLUG WILL FIT IN A POLARIZED OUTLET ONE WAY. IF UNABLE TO INSERT THE PLUG INTO THE ELECTRICAL OUTLET, TRY REVERSING THE PLUG. YET IF THE PLUG DOES NOT FIT, CONTACT A QUALIFIED ELECTRICIAN. DO NOT USE THE PLUG OF AN EXTENSION CORD UNLESS THE PLUG CAN BE FULLY INSERTED IN THE EXTENSION CORD. NEVER MODIFY THE PLUG. DO NOT ATTEMPT TO ALTER THIS MEASURE OF SAFETY IN ANY WAY.

**ADVERTENCIA**

PARA REDUCIR EL RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO, NUNCA SUMERJA LA BASE, EL CORDÓN ELÉCTRICO O EL ENCHUFE EN AGUA O EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

ESTE ARTEFACTO ESTÁ EQUIPADO CON UN ENCHUFE POLARIZADO (UNA PATA DEL ENCHUFE ES MÁS ANCHA QUE LA OTRA) PARA REDUCIR EL RIESGO DE UNA DESCARGA ELÉCTRICA. ESTA ES UNA CARACTERÍSTICA DE SEGURIDAD. EL ENCHUFE ENCAJARÁ EN UN TOMACORRIENTE POLARIZADO EN UNA SOLA DIRECCIÓN. SI NO PUEDE INSERTAR EL ENCHUFE EN LA TOMA DE ELECTRICIDAD, TRATE DE INVERTIR EL ENCHUFE. SI EL ENCHUFE TODAVÍA NO ENCAJA, CONTACTE A UN ELECTRICISTA CALIFICADO. NO USE EL ENCHUFE DE UN CABLE DE EXTENSIÓN A MENOS QUE SE PUEDA INSERTAR COMPLETAMENTE EL ENCHUFE EN EL CABLE DE EXTENSIÓN. NUNCA MODIFIQUE EL ENCHUFE. NO INTENTE ALTERAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD DE NINGUNA MANERA.

**HOLSTEIN**  
HOUSEWARES

