

HOLSTEIN
HOUSEWARES



HEART SHAPED WAFFLE MAKER MAQUINA PARA WAFFLE DE CORAZON

THIS MANUAL IS FOR USE WITH ALL
ITEMS WITH THE MODEL NUMBER:
HF-09031M

ESTE MANUAL DE USUARIO
APLICA PARA TODOS LOS
PRODUCTOS CON
EL NÚMERO DE MODELO:
HF-09031M



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 product.
2. Always unplug the product from the electrical outlet before moving, relocating, servicing, or cleaning it.
3. Always keep hands and utensils out of the product when using. Do not touch hot surfaces. Use an oven mitt, and the handles or knobs when using the product. CAUTION: Surface becomes hot during use.
4. Do NOT plug/unplug the product into/from the electrical outlet with your hands wet.
5. Do NOT operate the product if the power cord is cut, damaged, or if the wires are exposed.
6. Keep the power cord and product AWAY from heated surfaces, including stovetops, burners or heated ovens.
7. Do NOT immerse in or expose the base, power cord, or plug to water or any other liquids. NEVER use this product near water or wet surfaces.
8. To disconnect the product 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 product, as the power cord could fray and break.
10. Do NOT operate the product if it malfunctions, or if it is dropped or damaged.
11. This product has NO user-serviceable parts. Do NOT attempt to examine or repair this product yourself. ONLY qualified and approved service personnel should perform servicing.
12. This product 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 product out of the reach of children and pets. This product is NOT intended to be used by children and strict supervision is necessary when used near children.
14. Do NOT leave the product 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 product.
16. Always operate the product on a dry, flat, stable, heat-resistant surface to avoid accidents.
17. Do NOT move the product while it is in use. Always let it cool before moving, relocating, servicing, or cleaning it.
18. Do NOT let cord hang over the edge of a table or counter.
19. Use an oven mitt when opening and closing the lid when in use 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 APPLIANCE IF THE
POWER CORD SHOWS ANY DAMAGE OR
IF APPLIANCE WORKS INTEMPTENTLY 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.
- 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 product 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 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 product and all parts. Remove all packaging materials, including any stickers or labels.
2. Read these instructions carefully.
3. Clean the interior surface of the product 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 IMMERSER PRODUCT OR CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
5. Position the product on a stable, dry, flat, heat-resistant surface near an electrical outlet.
6. Unroll the electrical cord.
7. Operate this product 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, scalping or steam being released while cooking, always open and close the lid by using an oven mitt.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

USING THE PRODUCT:

1. This product is intended ONLY for household use of baking waffles.
2. Prepare the batter following the recipe instructions and set aside until ready to bake.
3. Release the lid latch and 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 product is the same as the outlets. Then, plug the electrical cord into the outlet carefully on a separate outlet from other appliances to prevent the circuit from being overloaded.
6. Close the lid and pre-heat.
7. The red indicator light will turn on as soon as you connect the appliance. The green indicator light will turn 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 fluctuate during its use.
8. Carefully open the top lid using an oven mitt to avoid burning by

touching the hot surface.

9. Pour the batter into the non-stick coated waffles shaped cavities, making sure it does not overflow on to the flat plate surface
10. Close the lid and let cook for approximately 6-8 minutes, until fully cooked.
11. After the waffles 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 surface.
12. If cooking more than one batch in a session, after removing the first batch, using an oven mitt close the lid to maintain heat and then place the next batch when ready. Note: Cooking time may vary between batches.
13. As soon as you are finished cooking, unplug the product and allow it to cool.

CLEANING

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

1. **WARNING:** Unplug the product and allow cooling before cleaning. Clean the interior and exterior surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge. Wipe dry with a soft cloth. Do not use abrasive or metallic materials.
2. To remove dough or batter baked on to the cooking surface, pour a small amount of cooking oil on to the hardened dough or batter. After 5 minutes, carefully wipe with a paper towel or dry cloth.

CAUTION:

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

STORAGE

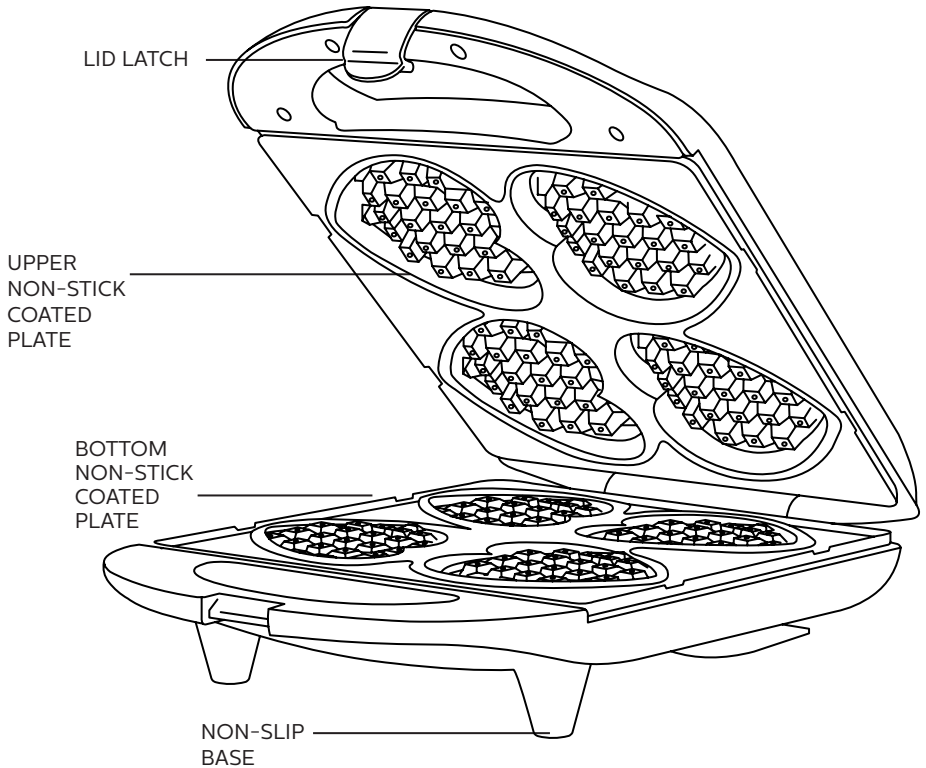
1. After following the steps of cleaning and maintenance, collect the power cord and place in the cord storage.
2. Store the appliance in a dry and clean place.

SPECIFICATIONS

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

120V~	60Hz	760W
-------	------	------

PARTS



STEPS TO MAKE WAFFLES



1

Coat with cooking oil spray. Pour in the mixture. Do not overfill.



2

Close the lid and bake.



3

Let cool, serve and enjoy!

TIPS

- Place the waffles on a wire rack to cool down for a few minutes. Do not pile them on top of one another after cooking, otherwise they will soften.
- Do not overfill the waffles shaped cavities because it will spill over.
- Make sure the mixture is thick and not runny (watery). Follow the instructions of the recipe carefully.
- Always 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.
- Do not use left over waffles mix. The results are better when you cook waffles right after you have prepared the batter.
- Let the waffles cool for a few minutes and then enjoy them fresh and warm.
- Use popsicle sticks if you want to bake waffles on a stick.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Holstein's *Recipe Book*

Vanilla Waffles
Raspberry Lemon Waffles
Chocolate Waffles
Red Velvet Waffles
Cinnamon Sugar Waffles
Blueberry Waffles
Caramel Waffles
Shortcake Waffles
Coconut Waffles
Peaches and cream Waffles
Cookies and cream Waffles





Vanilla Waffles

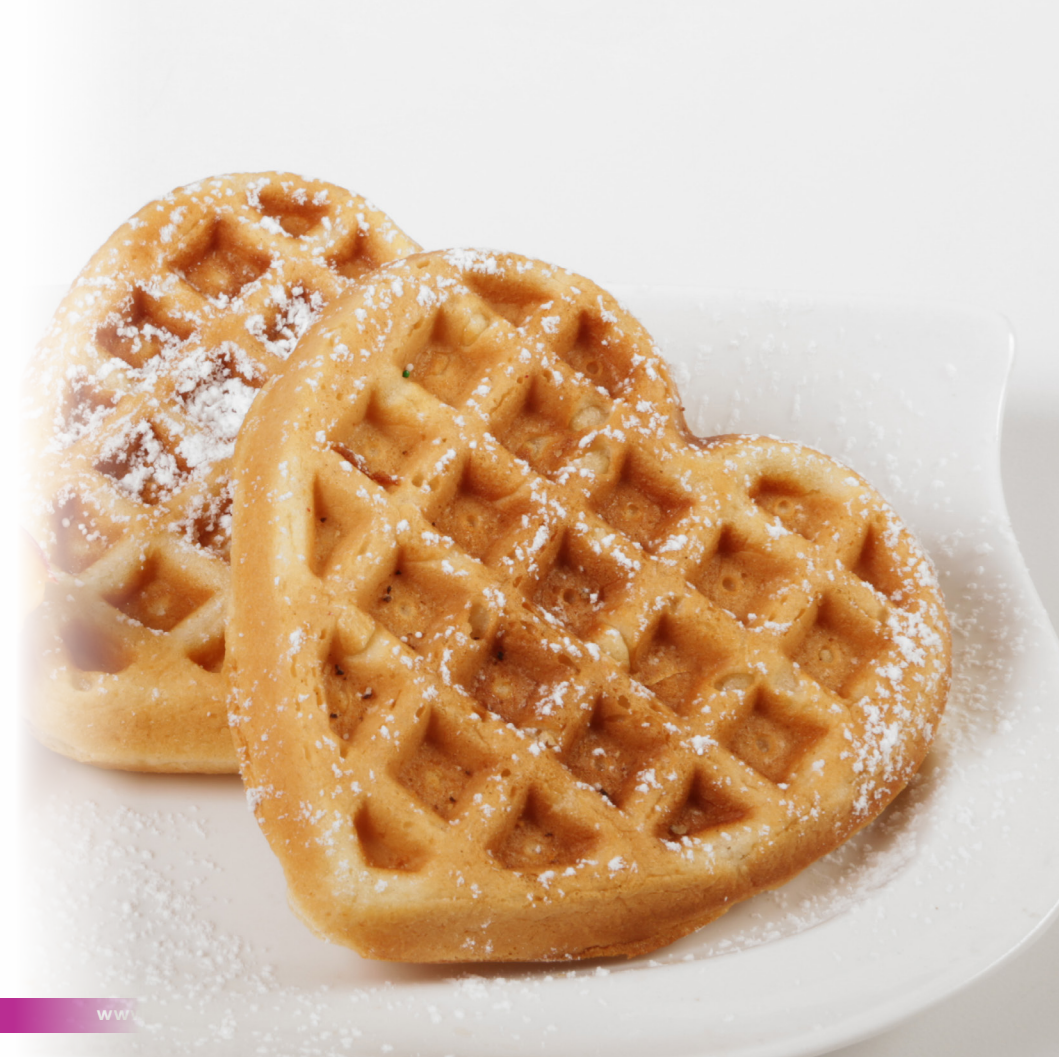
Ingredients:

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

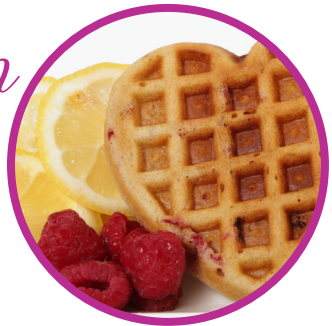
Steps:

- Stir together dry ingredients, add in butter, milk, egg and vanilla.
- Mix well together.
- Pour into your maker.
- Bake for 7-10 minutes.
- Serve with butter cream frosting.
- Enjoy!

Note: All recipes make various batches



Raspberry Lemon Waffles



Ingredients:

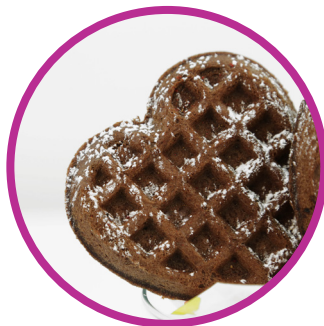
- 1/2 cup butter
- 1 cup 3 tbs brown sugar
- 1 tbs lemon zest
- 1 tsp vanilla
- 1 large egg
- 2 1/4 cup flour
- 3/4 tsp baking powder
- 1/4 tsp baking soda
- 1/2 tsp salt
- 1 cup milk
- 3/4 cup heavy cream
- 1 cup raspberries

Steps:

- In a medium bowl beat your butter, 1 cup 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.
- Follow the steps to baking in your maker
- Bake for 7-10 minutes
- Prepare the frosting by whipping the cream, and 3tbs brown sugar in a small bowl.
- Then mash your raspberries and add them to your cream.

Note: All recipes make various batches

Chocolate Waffles



Ingredients:

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

Steps:

- Mix together your dry ingredients and then add in your liquids.
- Mix well together.
- Pour into your maker.
- Bake for 7-10 minutes.
- Serve with dark chocolate frosting.
- Enjoy!

Note: All recipes make various batches

Red Velvet Waffles

Ingredients:

- 1/2 tsp vinegar
- 1/2 tsp baking soda
- 1/2 tsp baking powder
- 3/4 cup sugar
- 1 egg
- 1/2 cup vegetable oil
- 1/2 cup buttermilk
- 1 1/2 cups flour
- 1 tbs red food coloring
- 1/2 cup coffee
- 2 tbsp cocoa
- 1/2 tsp salt
- 1 tsp 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.
- Serve with cream cheese frosting

Note: All recipes make various batches



Cinnamon Sugar Waffles



Ingredients:

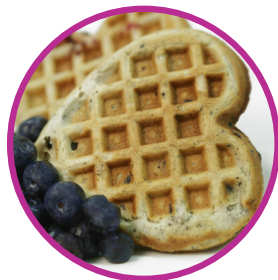
- 1 cup all purpose flour
- 3/4 cup brown sugar
- 1 large egg
- 1/2 cup butter milk
- 2 tbsp butter melted
- 1 tbsp powdered cinnamon

Steps:

- Mix your drive ingredients together.
- Add in the rest of your ingredients.
- Prepare your waffles.
- Enjoy as is with whipped cream or dip in dark chocolate and sprinkles.

Note: All recipes make various batches

Blueberry Waffles



Ingredients:

- 1 1/2 cup flour
- 1/2 tsp baking powder
- 1/2 tsp salt
- 1/4 tsp baking soda
- 5 tbs butter
- 2/3 sugar
- 1 tsp vanilla
- 1 egg
- 1/3 cup buttermilk
- 3/4 cup 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
- Follow the steps to baking in your maker
- Bake for 7-10 minutes
- Top with cream and blueberries

Note: All recipes make various batches

Caramel Waffles

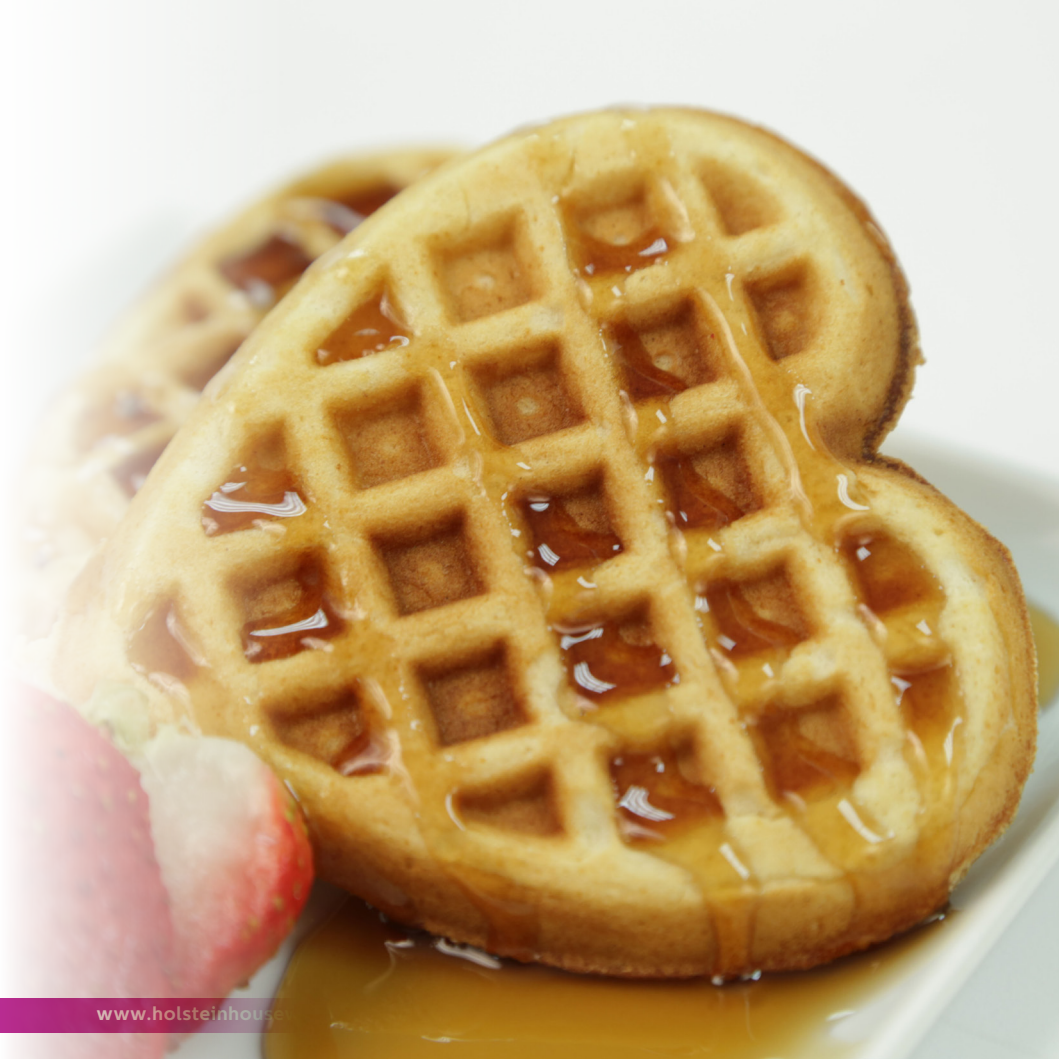
Ingredients:

- 2 cups caramel
- 1/2 cup butter
- 1 cup sugar
- 2 eggs
- 2 cups flour
- 3 tsp baking powder
- 1/2tsp salt
- 3/4 cup milk
- 1 tsp 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.
- Serve with butter cream frosting.

Note: All recipes make various batches



Shortcake Waffles



Ingredients:

- 1/2 stick of butter (softened)
- 1/2 cup flour
- 1 tsp vanilla extract
- 1 egg
- 2 tsp sugar
- 1/2 cup milk

Steps:

- Mix all you ingredients in a large bowl together.
- Pour into your maker.
- Bake for 7-10 minutes.
- Serve with whipped cream and strawberries.

Note: All recipes make various batches

Coconut Waffles



Ingredients:

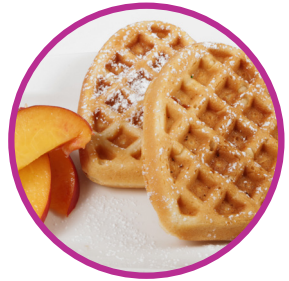
- 1 whole yellow cake box
- 2 cups sour cream
- 1 tsp vanilla extract
- 5 cups shredded coconut
- 1 cup powder sugar

Steps:

- Prepare the yellow cake recipe.
- Pour into your maker.
- Bake for 7-10 minutes.
- In a bowl mix sour cream, vanilla and coconut together. Add sugar and mix thoroughly.
- Spread the coconut mixture over the waffle.

Note: All recipes make various batches

Peaches & Cream Waffles



Ingredients:

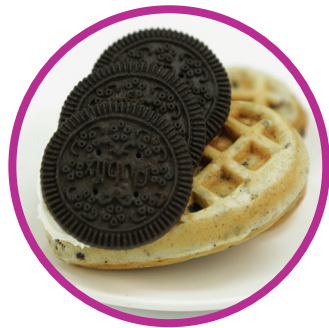
- 1 peach peeled and sliced
- 2 tbs lemon juice
- 1/2 cup butter
- 3/4 cup sugar
- 2 eggs
- 1 1/3 tsp vanilla
- 1 1/2 cup flour
- 1/2tsp salt
- 1 1/2 tsp cinnamon
- 1 tsp baking powder
- 2 tbs cream

Steps:

- In a large 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
- Follow the steps to baking in your maker
- Bake for 7-10 minutes
- Serve with cream and peaches.

Note: All recipes make various batches

Cookies and Cream Waffles



Ingredients:

- 1 package white cake mix
- 1 1/4 cup water
- 1/3 cup vegetable oil
- 3 eggs
- 1 cup oreo cookie crumbs

Steps:

- Mix together your ingredients.
- Pour into your maker.
- Bake for 7-10 minutes.
- Serve with butter cream frosting.

Note: All recipes make various batches

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. No toque las superficies calientes. Utilice un guante de cocina y las asas o las perillas. ATENCIÓN: La superficie se calienta durante su uso.
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 or 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 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 abrir y cerrar la tapa cuando está en uso para su seguridad y evitar quemaduras.

¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

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.

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 aun así no entrase, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

FUNCIONAMIENTO

ANTES DEL PRIMER USO:

1. Desempaque cuidadosamente el artefacto y todas las partes. Retire todo 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. 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 una toma de corriente separada y el circuito de otros aparatos para evitar la sobrecarga del circuito.

PRECAUCIÓN: Las superficies del artefacto se calientan. Siempre abra y cierre la tapa utilizando un guante de cocina para evitar quemaduras mientras cocina.

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Este producto está diseñado sólo para uso doméstico y hornear waffles.
2. Haga la mezcla siguiendo las instrucciones de la receta seleccionada.
3. Suelte el pestillo y levante la tapa a la posición abierta.
4. Cubra la capa 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 cada 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 la tapa y deje precalentar.
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 el uso.
8. Abra cuidadosamente con un guante de cocina para evitar quemaduras al tocar la superficie caliente.
9. Vierta la mezcla en la horma de la placa inferior de su Waffle Maker.

Asegurese de no sobrellenar.

10. Cierre la tapa y deja cocinar de 6-8 minutos, o hasta que esté completamente cocido.
11. Después de que los waffles estén listos, retire con cuidado con 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.
12. Si cocina más de un lote, después de retirar el primer lote, utilice un guante de cocina y cierre la tapa para mantener el calor, luego coloque el lote siguiente. Nota: el tiempo de cocción puede variar entre lotes.
13. Tan pronto como haya terminado de cocinar, desconecte el artefacto y deje que se enfríe.

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: Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar antes de limpiarlo

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 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.

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

ALMACENAJE

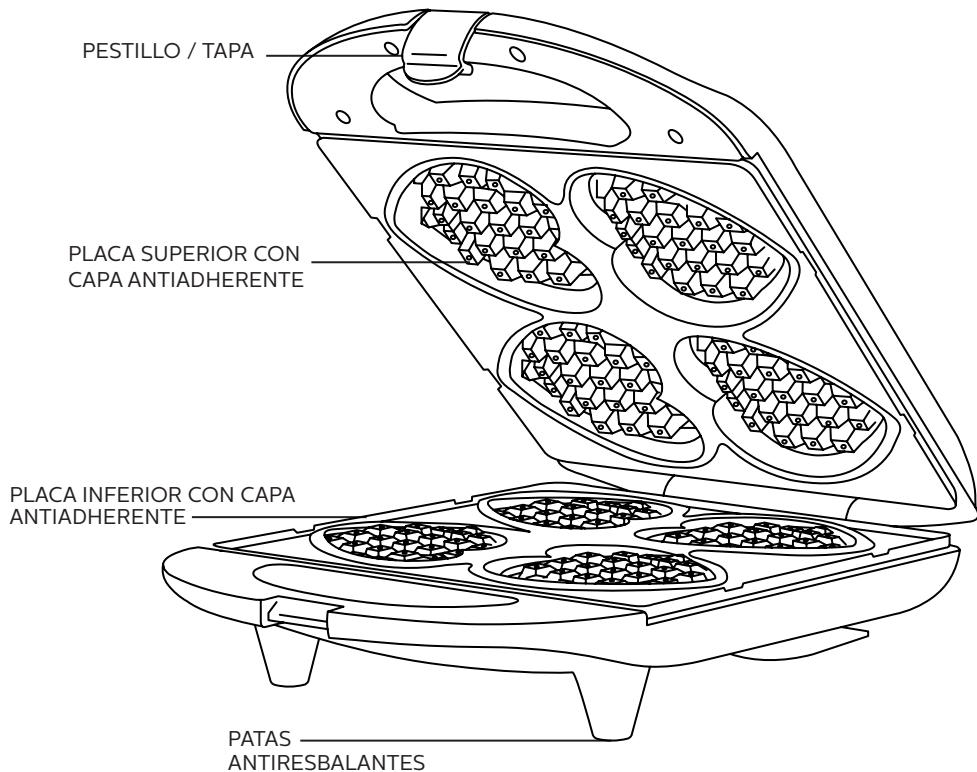
1. Luego de seguir los pasos de limpieza y mantenimiento, recoja el cordón eléctrico y coloque en el guarda-cables.
2. Guarde el artefacto en un lugar seco y limpio.

ESPECIFICACIONES

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

120V~	60Hz	760W
-------	------	------

PARTES



RECOMENDACIONES

- Coloque los waffles sobre una rejilla para dejarlos enfriar por unos minutos. No apile uno encima del otro ya que se pueden ablandar.
- No sobrellene, ya que provocará derrames.
- Asegúrese de que la mezcla sea densa y no muy líquida.
- Cubra la capa 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 cada uso para mantener la calidad de la capa antiadherente.
- No utilice mezcla vieja. Los resultados son mejores cuando utiliza mezcla recién hecha.
- Deje enfriar los waffles por unos minutos y disfrute tibios y frescos.
- Usa una paleta de madera si quieres cocinar waffles en paletas.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

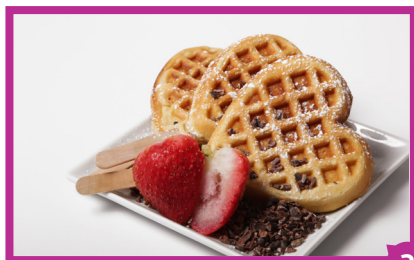
PASOS PARA HACER WAFFLES



Cubra la capa antiadherente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Vierta la mezcla en cada figura, asegurándose de no sobrellenar.



Cierre la tapa y cocine.



¡Deje enfriar, sirva y disfrute!

Holstein
Libro de recetas

Waffles de Vainilla
Waffles de Frambuesa y Limón
Waffles de Chocolate
Waffles de Red Velvet
Waffles de Canela y Azúcar
Waffles de Arandano
Waffles de Caramelo
Waffles de Fresa
Waffles de Coco
Waffles de Melocotón
Waffles de Cookies and Cream





Waffle de Vainilla

Ingredientes:

- 3/4 taza de azúcar
- 1 1/2 taza 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 cucharadita de vainilla

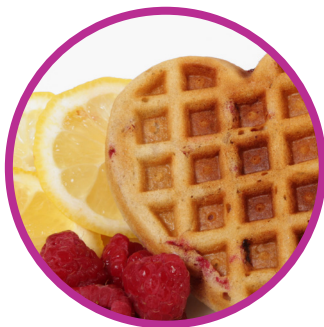
Pasos:

- Mezcle los ingredientes secos y luego añada los líquidos
- Siga los pasos de hacer waffles
- Sirva con glaseado de chocolate blanco
- ¡Disfrute!

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote



Waffles 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 taza 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.
- Siga los pasos para la cocción en su máquina hornear durante 7-10 minutos
- Preparar el glaseado batiendo la crema, y 3 cucharadas de azúcar moreno en un tazón pequeño.
- Luego triturar sus frambuesas y añadirlos a su crema.

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote

Waffles de Chocolate



Ingredientes:

- 1 tazas de harina
- 1 1/2 taza 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:

- Mezcle los ingredientes secos y luego añadir los líquidos.
- Mezclar bien juntos.
- Vierta la mezcla en su máquina.
- Hornear durante 7-10 minutos.
- Sirva con glaseado de chocolate negro.

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote

Waffles 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 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de colorante de alimentos rojo
- 1/2 cucharadita de vinagre blanco destilado
- 1/2 taza de café caliente

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 en los huevos, la mantequilla, la vainilla y el colorante alimentario rojo.
- Agregue el café y el vinagre.
- Vierta la mezcla en su máquina.
- Hornear durante 7-10 minutos.
- Sirva con glaseado de queso crema

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote



Waffles de Canela y Azúcar



Ingredientes:

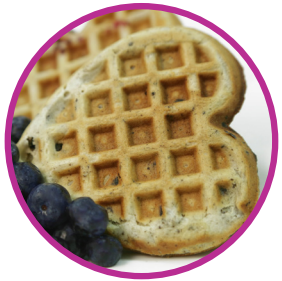
- 1 taza de harina para todo uso
- 3/4 taza de azúcar morena
- 1 huevo grande
- 1/2 taza de leche de mantequilla
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1 cucharada de canela en polvo

Pasos:

- Mezclar los ingredientes
- Añadir en el resto de los ingredientes.
- Prepara tus waffles.
- Sirva con crema batida o salsa de chocolate negro y rocía con un poco de canela!

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote

Waffles de Arándano



Ingredientes:

- 1 1/2 taza 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
- A continuación, vierta en el resto excluyendo los arándanos
- Mezcle hasta que quede suave
- Agregue los arándanos
- Siga los pasos para la cocción en su máquina
- Hornear durante 7-10 minutos
- Cubrir con crema y arándanos

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote

Waffles de Caramelo

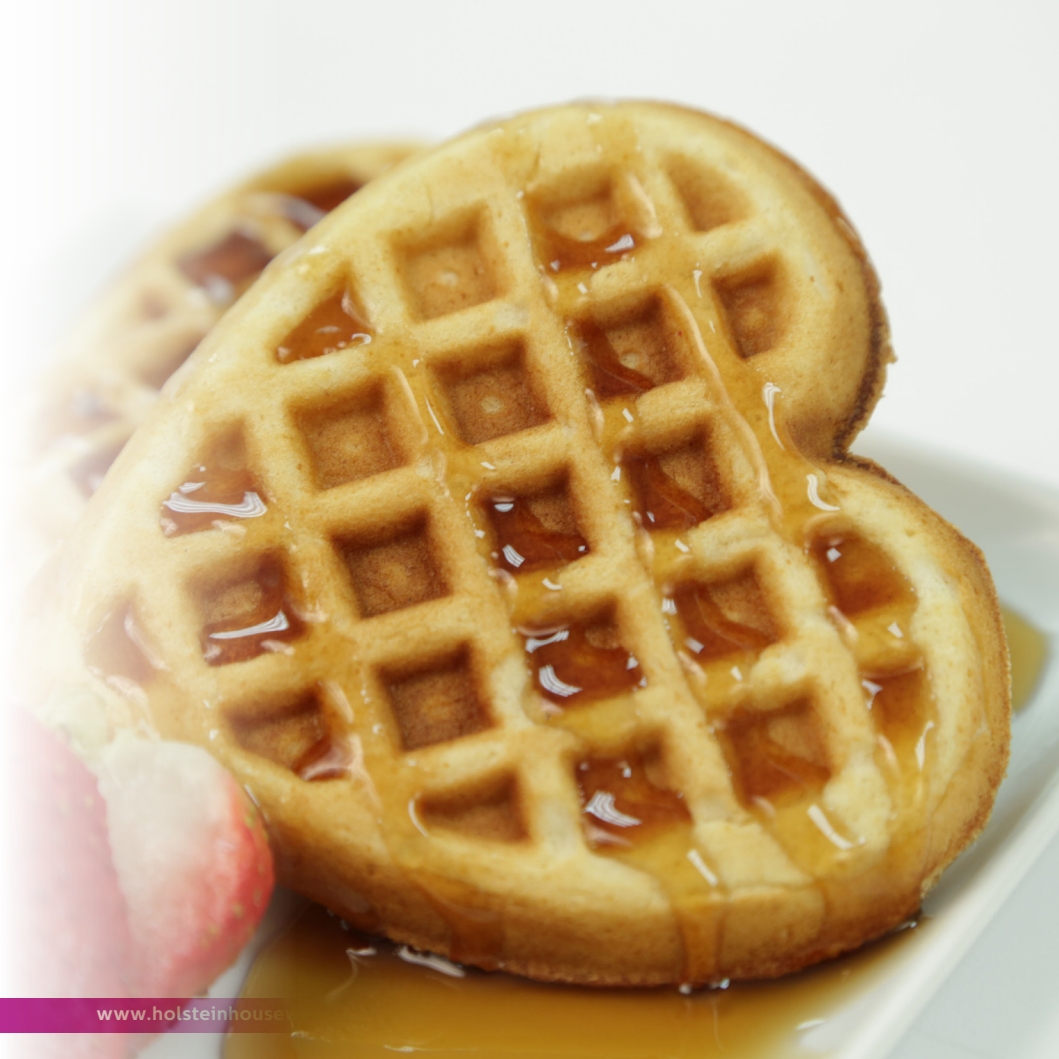
Ingredientes:

- 2 tazas 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
- Extracto de vainilla 1 cucharadita

Pasos:

- Batir la mantequilla y el azúcar. Añadir los huevos y jarabe de caramelo.
- Mezcle los ingredientes secos y añadir a su mezcla de huevo.
- Vierta la mezcla en su máquina.
- Hornear durante 7-10 minutos.
- Servir con crema de mantequilla glaseado

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote



Waffle de Fresa



Ingredientes:

- 1/2 barra de mantequilla (derretida)
- 1/2 taza de harina
- Extracto de vainilla 1 cucharadita
- 1 huevo
- 2 cucharadita azucar
- 1/2 taza de leche

Pasos:

- Mezclar todos ustedes ingredientes en un tazón grande.
- Vierta la mezcla en su máquina.
- Hornear durante 7-10 minutos.
- Servir con crema batida y fresas.

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote

Waffles de Coco



Ingredientes:

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

Pasos:

- Prepare la mezcla de la caja para pasteles.
- Vierta la mezcla en su máquina.
- Hornear durante 7-10 minutos.
- En un tazón mezcle la crema agria, la vainilla y el coco juntos. Añadir el azúcar y mezclar bien.
- Extienda la mezcla de coco sobre el waffle.

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote

Waffles de Melocotón



Ingredientes:

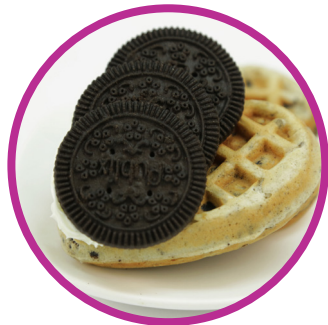
- 1 durazno pelado y en rodajas
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1/2 taza de mantequilla
- 3/4 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1 1/3 cucharadita de vainilla

Pasos:

- En un bol mezcle el jugo de limón y melocotón hasta hacerlos puré.
- Batir la mantequilla y el azúcar.
- Añadir los huevos y la vainilla.
- Poco a poco agregue los ingredientes secos. Mezcle hasta que quede suave
- Siga los pasos para hacer waffles
- Hornear durante 7-10 minutos
- Servir con crema y melocotones.

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote

Waffles de Cookies and Cream



Ingredientes:

- 1 paquete de mezcla para pastel de vainilla
- 1 1/4 taza de agua
- 1/3 taza de aceite vegetal
- 3 huevos
- 1 taza de migajas de galletas oreo

Pasos:

- Mezcle los ingredientes.
- Vierta la mezcla en su máquina.
- Hornear durante 7-10 minutos.
- Servir con glaseado de crema de mantequilla

Nota: Todas las recetas hacen más de un lote







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

