

**HOLSTEIN**  
HOUSEWARES



## CUPCAKE MAKER

## MÁQUINA PARA HACER CUPCAKES

THIS MANUAL IS FOR USE WITH ALL  
ITEMS WITH THE MODEL NUMBER:  
**HF-09013**

ESTE MANUAL DE USUARIO  
APLICA PARA TODOS LOS  
PRODUCTOS CON EL  
NÚMERO DE MODELO:  
**HF-09013**



**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 in to 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.
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 the 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 with a soft cloth immediately. Do not use abrasive materials. Wipe down the exterior with a soft dry cloth.
4. **NEVER IMMERSER 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 open and close the lid by using an oven mitt.

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY

### USING THE APPLIANCE:

1. This appliance is intended ONLY for household use.
2. Prepare the batter mix by following the recipe instructions.
3. Release the safety lock 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 before 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 the 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 and green indicator lights will turn on as soon as you connect the appliance. The green indicator light will turn off when the appliance reaches the maximum operating temperature. The appliance is ready to cook as soon as the green light turns off. Note: the green indicator light will turn on and off; it does not reflect cooking completion only temperature cycles from minimum to maximum.
8. Open the lid after pre-heat carefully with an oven mitt. Note: When green light turns off it is ready to cook first batch (around 5 minutes)

9. Pour in the batter into the bottom cooking plate; make sure not to overfill as the batter will expand as it cooks.
10. Close the lid and let cook for approximately 7-10 minutes, or until fully cooked.
11. After the cakepops are ready, carefully remove them 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.
12. If cooking more than one batch in a session, after removing the first batch, close the appliance to maintain the heat. NOTE: Do NOT leave appliance running without batter for more than 2 minutes. Do NOT use continuously for more than 30 minutes.
13. As soon as you are finished cooking, unplug the appliance and allow it cool.

## 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 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 dough baked onto the cooking surface, pour a small amount of cooking oil onto the hardened batter. After 5 minutes, carefully wipe off 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.

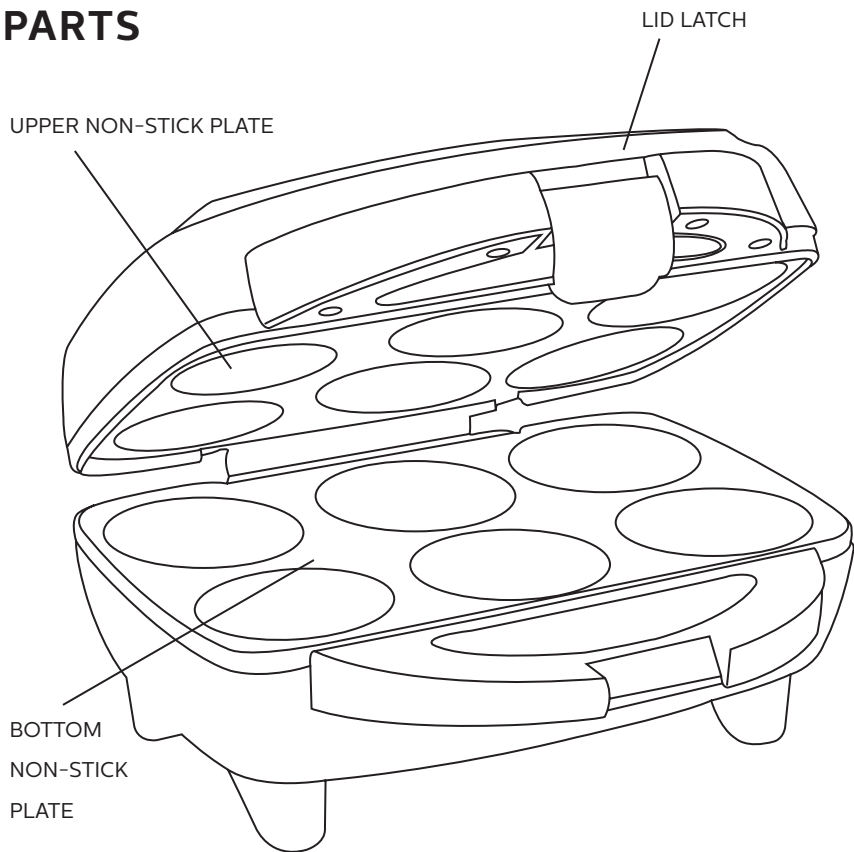
## **SPECIFICATIONS**

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

120V~	60Hz	800W
-------	------	------



# PARTS



## STEPS TO MAKE CUPCAKES



1

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



2

Close the lid and bake.



3

Let cool down, serve and enjoy!

## STEPS

1. Prepare the batter/mix.
2. Plug in the appliance, and pre-heat as previously instructed.
3. Pour the batter into the bottom plate.
4. Close the lid.
5. Allow to cook for 7-10 minutes, or until fully cooked.
6. Remove 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 cupcake among other variables. Please note that the serving size varies per recipe.

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY



# Holstein's *Recipe Book*

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



Pizza Cupcakes  
Corn Dog Cupcakes  
Peanut Butter and Chocolate Muffins  
Banana Crumb Muffins

## **Frosting Recipes**

Butter Cream  
Dark Chocolate  
Cream Cheese

# Vanilla Cupcakes

## **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.
- Serve with butter cream frosting.





# Raspberry Lemon Cupcakes



## Ingredients:

- 1/2 cup of butter
- 1 cup of brown sugar
- 1 tbs of lemon zest
- 1 tsp of vanilla extract
- 1 large egg
- 2 1/4 cups of wheat 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.
- Prepare the frosting by whipping the heavy cream, and 3 tbs brown sugar in a small bowl.
- Then, serve with fresh raspberries.



# Chocolate Cupcakes



## 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.
- Serve with whipped cream and warm chocolate syrup.

# Red Velvet Cupcakes

## 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.
- Serve with chocolate frosting.



# Peaches & Cream Cupcakes



## 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.
- Serve with your favorite frosting.

# Blueberry Cupcakes



## 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.
- Top with cream and fresh blueberries.

# Caramel Cupcakes

## 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 butter cream frosting and caramel syrup.



# Strawberry Shortcake Cupcakes



## 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.
- Serve with whipped cream and strawberries.



# Cupcakes with Coconut



## 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.
- Spread the coconut mixture over the yellow cake cupcakes.

# Carrot Cupcakes



## 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.
- Serve with butter cream frosting and pecans.

**Note: All recipes make various batches**

# Lemon Cupcakes



## 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 buttermilk.
- Add the lemon juice and zest.
- Pour into your maker.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Serve with lemon frosting.

**Note: All recipes make various batches**

# Pizza Cupcakes

## **Ingredients:**

- Pre-made pizza dough
- 1 cup of shredded mozzarella cheese
- 1/2 cup of pizza sauce
- Pepperoni (or topping of your choice)
- 

## **Steps:**

- Cut your dough into 6 inch circles.
- With your cupcake maker off and cold, place the dough in the cupcake cavity.
- Pour a tablespoon of pizza sauce into the dough.
- Top with cheese and pepperoni.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Allow to cool down for 3 minutes before removing from maker.



# Corn Dog Cupcakes



## Ingredients:

- Boxed corn bread mix
- 2 eggs
- 1/4 cup of milk
- 3 pre-cooked hot dogs

## Steps:

- Follow the directions for preparing your corn bread recipe.
- Cut your hot dogs into thirds.
- With your maker off and cold, place the hot dogs in the center of the cupcake cavities.
- Pour the corn bread batter around each hot dog, keeping the dog upright and centered.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.

# Chocolate & Peanut Butter Cupcakes



## Ingredients:

- 1 cup of flour
- 2 eggs
- 2 tbsp of cocoa powder
- 1/4 cup of coffee
- 1/2 tsp of baking soda
- 1/4 cup of creamy peanut butter
- 1/4 tsp of salt
- 1/2 tsp of vanilla extract
- 1 large banana, mashed
- 1/4 cup of mini chocolate chips

## Steps:

- In a small bowl, mash your banana.
- In a medium bowl, mix together all your ingredients and then fold in your banana.
- Follow the steps to making cupcakes.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Serve with chocolate frosting

# Banana Crumb Muffin

## Ingredients:

- 1 cup of flour
- 2 mashed bananas
- 1 tsp of baking soda
- 1 tsp of baking powder
- 1/2 tsp of salt
- 1 egg
- 1/4 cup of oil
- 3/4 cup of sugar
- 1/3 cup of butter

## Steps:

- In a small bowl, mash your banana.
- In a medium bowl, mix together all your ingredients and add in your banana.
- Follow the steps to making cupcakes.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Top with powdered sugar.





# Frosting Recipes

## Butter cream

### Ingredients:

- 1 cup of butter
- 1 1/2 tsp of vanilla
- 1/4 cup of milk
- 1/8 tsp of salt
- 5 cups of powdered sugar

### Steps:

- Mix together powdered sugar and butter.
- Stir in the salt, vanilla and milk slowly until smooth and spreadable.
- Spread over your delicious treats.

## Dark Chocolate

### Ingredients:

- 2 3/4 cups of powdered sugar
- 6 tbsp of butter
- 6 tbsp of cocoa powder
- 5 tbsp of evaporated milk
- 1 tsp of vanilla extract

### Steps:

- In a medium bowl, sift sugar and cocoa.
- In a large bowl, beat until fluffy the rest of the ingredients.
- Add in the sugar and cocoa mixture slowly until smooth.
- Spread over your delicious treats.

## Cream Cheese

### Ingredients:

- 8 oz of cream cheese
- 2 cups of powdered sugar
- 8 tbsp of butter, softened
- 1 tsp of vanilla extract

### Steps:

- Mix together all your ingredients until fluffy.
- Spread over your delicious treats.



# 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 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, enredar 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 de corriente y circuito separado 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.

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

### INSTRUCCIONES DE USO:

1. Este artefacto está diseñado sólo para uso doméstico.
2. Prepare la mezcla para cupcakes siguiendo la receta seleccionada.
3. Suelte el cierre de seguridad y 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 encienda. Nota: la luz indicadora verde se encenderá y se apagará durante el uso, más no refleja las condiciones de cocción de los cupcakes, 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 cupcakes dentro de las hormas de cupcakes 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, ó hasta que esté completamente cocido.
11. Después de que los cupcakes estén listos, retire 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**

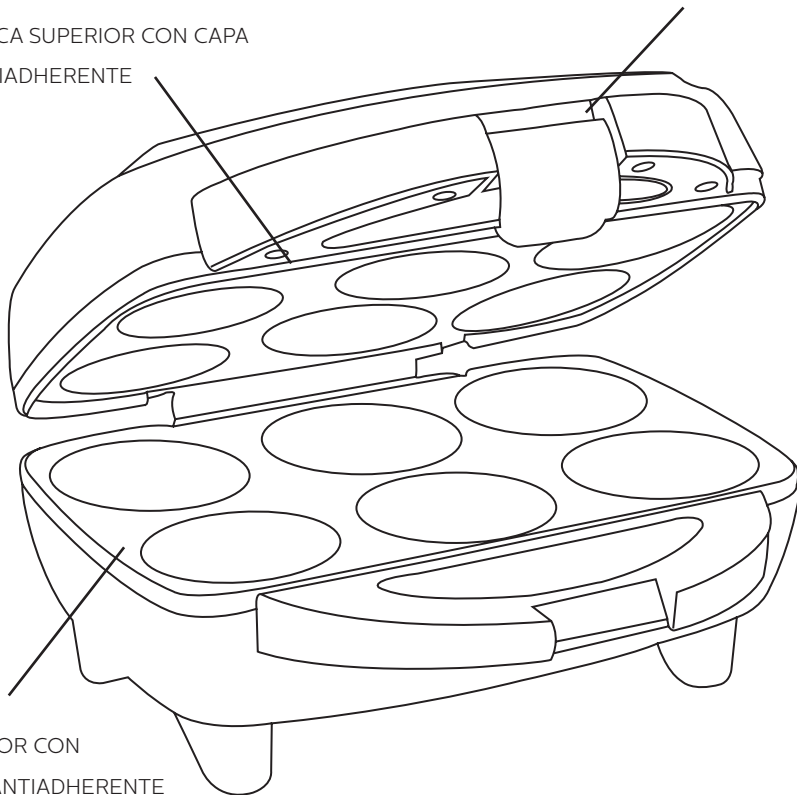
Antes de utilizar el artefacto, verifique que el voltaje de la red doméstica corresponda con la indicada en el artefacto.

120V~	60Hz	800W
-------	------	------

# PARTES

PESTILLO / TAPA

PLACA SUPERIOR CON CAPA  
ANTIADHERENTE



PLACA  
INFERIOR CON  
CAPA ANTIADHERENTE

## PASOS PARA HACER CUPCAKES



1

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



2

Cierre la tapa y cocine.



3

¡Deje enfriar, sirva y disfrute!

## PASOS

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

## RECOMENDACIONES

- Use mezcla de torta de caja ya preparada.
- Asegúrese de llenar el depósito inferior del todo, pero sin que se derrame. Así cuando cierre la tapa, la mezcla entra en contacto con la placa superior.
- Puede usar moldes de silicona o papel cuando cocine cupcakes.

**SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**



# Holstein

## *Libro de recetas*

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



Cupcakes de Pizza  
Cupcakes de Corn Dog  
Muffins de Mantequilla de Maní y Chocolate  
Muffins de Banana

## **Recetas de Glaseado**

Crema de Mantequilla  
Chocolate Oscuro  
Queso Crema

# Cupcakes 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.
- Sirva con crema de mantequilla glaseado.





# Cupcakes 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.
- Luego triturar sus frambuesas y añadirlos a su crema.

# Cupcakes 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:

- Mezcle 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.
- Sirva con glaseado de chocolate negro.

# Cupcakes 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.
- Sirva con el glaseado de su preferencia.



# Cupcakes 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.

# Cupcakes 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.
- A continuación, vierta en el resto los arándano.
- Mezcle hasta que quede suave.
- Luego, incluya sus arándanos.
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.
- Cubrir con crema y arándanos frescos.

# Cupcakes 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.
- Servir con crema de mantequilla y jarabe de caramelo.





# Cupcakes 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.
- Sirva con crema batida y fresas.

# Cupcakes con crema 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.
- Extienda la crema de coco sobre el cupcake.

# Cupcakes 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.
- Sirva con glaseado de crema de mantequilla y nueces.

# Cupcakes 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.
- Sirva con crema batida de limon.

# Cupcakes de Pizza

## **Ingredientes:**

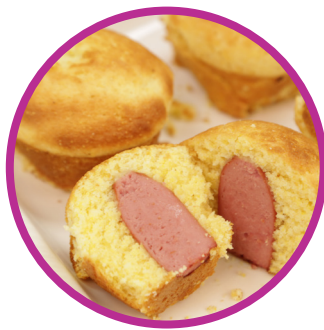
- Masa de pizza pre-hecha
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- 1/2 taza de salsa de pizza
- Pepperoni (o ingrediente a su preferencia)

## **Pasos:**

- Corte su masa en círculos de 6 pulgadas.
- Coloque la masa en su máquina para cupcakes sin calentar.
- Vierta una cucharada de salsa de pizza en la masa.
- Cubrir con el queso y pepperoni.
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.
- Dejar enfriar durante 3 minutos antes de retirar del artefacto.



# Cupcakes de Corn Dog



## Ingredientes:

- Mezcla de pan de maíz de caja
- 2 huevos
- 1/4 taza de leche
- 3 perros calientes precocidos

## Pasos:

- Siga las instrucciones para la preparación de su receta de pan de maíz.
- Cortar las salchichas en tres partes.
- Con su máquina fría, coloque los perros calientes en el centro de las cavidades del artefacto.
- Vierta la mezcla de pan de maíz hecha alrededor de cada perro caliente (mantener el perro en posición vertical y centrada)
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.



# Cupcakes de Mantequilla de Maní y Chocolate



## Ingredientes:

- 3/4 taza de harina
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- Media cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita de sal
- Puré de un plátano grande
- 2 huevos
- Un cuarto de taza de café fuerte
- Un cuarto de taza de mantequilla de maní cremosa
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- Cuarto de taza de mini chips de chocolate

## Pasos:

- En un tazón pequeño, triturar su plátano.
- En un tazón mediano, mezcle juntos todos los ingredientes con el plátano.
- Siga los pasos para hacer cupcakes.
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.

# Muffins de Banana

## Ingredientes:

- 1 taza de harina
- 2 bananas hechas puré
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1/4 de taza de aceite
- 3/4 taza de azúcar
- 1/3 taza de mantequilla

## Pasos:

- En un tazón pequeño, triturar las bananas.
- En un tazón mediano, mezcle juntos todos los ingredientes con la banana.
- Siga los pasos para hacer cupcakes.
- Hornear durante 7-10 minutos o hasta que este totalmente cocido.



# Recetas de Glaseado

## Crema de Mantequilla

### Ingredientes:

- 1 taza de mantequilla
- 1/8 cucharadita de sal
- 1 1/2 cucharadita de vainilla
- 5 tazas de azúcar en polvo
- 1/4 taza de leche

### Pasos:

- Mezcle la mantequilla y azúcar en polvo.
- Añadir la sal, vainilla y leche hasta que la consistencia este cremosa.
- Esparza la mezcla sobre sus cupcakes.

## Chocolate Oscuro

### Ingredientes:

- 2 3/4 taza azúcar en polvo
- 6 cucharadas de cacao en polvo
- 6 cucharadas de mantequilla
- 5 cucharadas de leche evaporada
- 1 cucharadita de vainilla

### Pasos:

- En un tazón mediano, mezcle el azúcar y el cacao.
- En un tazón grande, batir el resto de los ingredientes hasta que la mezcla quede cremosa.
- Añadir a la mezcla de azúcar y cacao.
- Esparza la mezcla sobre sus cupcakes.

## Queso Crema

### Ingredientes:

- 8 oz de queso crema
- 1/2 taza de crema de leche
- 2 tazas de azúcar en polvo
- 1 cucharadita de vainilla

### Pasos:

- Mezcle todos los ingredientes hasta que quede cremoso.
- Esparza la mezcla sobre sus cupcakes.



## 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)

## **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)

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