



© 2021 Brentwood Appliances, Inc.

AREPA MAKER PLANCHA PARA AREPAS

ITEM NO.: AR-137R



Operating and Safety Instructions
FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY
Instrucciones de Operación y Seguridad
SOLO PARA USO DOMESTICO

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- ⚠ WARNING-To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury and property damage please note the following:**
- This appliance is not intended for use by children. Keep the appliance out of reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this appliance near children.
 - Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet and allowed to cool before assembling, disassembling, relocating, or cleaning it.
 - **Do not leave the appliance unattended while it is in use. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use.**
 - Do not immerse or expose the Base, Power Cord, or Plug of this appliance in water or other liquids.
 - Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs when handling product. Use protective oven mitts or gloves when opening the Lid or handling to avoid burns or personal injury.
 - This appliance generates heat and steam during use. Please take the proper precautions to avoid burns, fire, and personal or property damage.
 - Do not use attachments not recommended or sold by the Manufacturer.
 - Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or other heated surfaces.
 - Use extreme caution when moving an appliance containing food.
 - Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
 - Use appliance on a table or sturdy flat surface. Keep the appliance away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
 - Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
 - This appliance is intended solely for non-commercial, non-industrial, household use in cooking of food for human consumption; do not use the product outdoors.
 - Do not operate the appliance empty.
 - Do not let cord hang over edge of table or counter where it may be tripped over or pulled.
 - Do not allow cord to touch hot surfaces.
 - Do not operate the appliance if it has a damaged power cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions, if it is dropped or damaged, or if the motor housing is dropped in or exposed to water.
 - This appliance has no user-serviceable parts. Do not attempt to examine or repair this appliance yourself. Please review the Warranty Policy on Page 7.
 - Do not put any stress on the power cord where it connects to the appliance, as the power cord could fray and break.

- This appliance does not have an “OFF” feature, to shut off please disconnect from power supply.

SPECIAL INSTRUCTIONS:

A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:

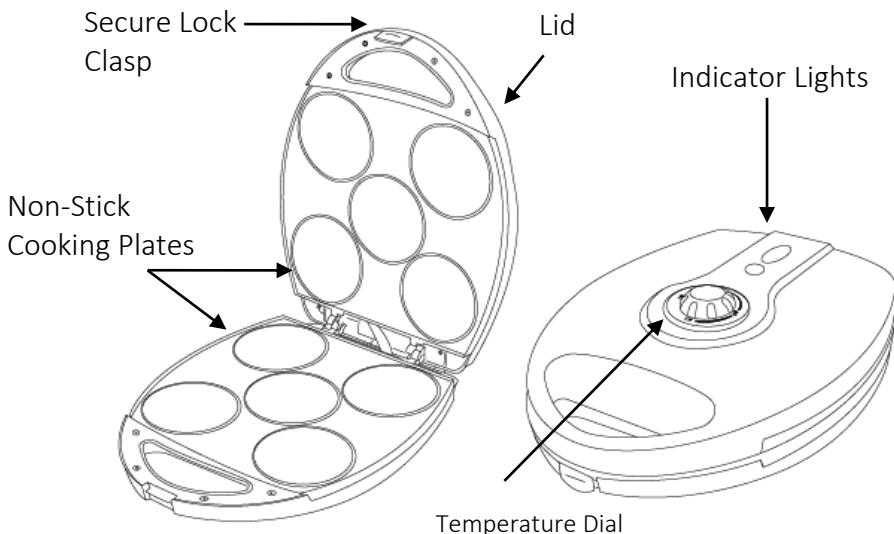
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- If the product is of a 3-prong grounding type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.



WARNING: This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature. The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR FUTURE REFERENCE**

Parts:



Before First Use

IMPORTANT: Please check all packaging material carefully before discarding as there may be accessory parts contained within the packaging material.

NOTE: Before your first use wipe down all surfaces with a damp cloth and then dry.

NOTE: During use, the warning light will turn on and off while the thermostat keeps the Arepa Maker at the proper temperature.

Using Your Arepa Maker:

Attention: First use may cause a slight odor or small smoking upon heating, it is normal. This is a result of the heating element chemical reaction. It quickly goes away.

WARNING: Avoid contact with hot parts.

NOTE: During use, the warning light will cycle on and off while the thermostat keeps the Arepa Maker at the right temperature.

1. Place your Arepa Maker on a sturdy and clean flat surface.
2. You can lightly coat the non-stick cooking plates with a small amount of vegetable oil. This helps to prolong the life of your non-stick.
3. Plug the product into a standard AC electrical outlet and preheat the appliance by closing the lid and turning the control dial to its maximum setting.
4. When the Power is on, the red power light will come on. Preheat your appliance for a minimum of 5 minutes. The Green light indicates the appliance is ready to cook. *While the appliance preheats, you can prepare your dough.

5. Once appliance has preheated, Green light has turned on, raise the lid using an oven mitt to prevent any burns. Roll dough into portions and place one (1) in each non-stick cavity.

CAUTION: Do not overfill the product or operate it when empty.

6. Close the lid using the oven mitt and secure lock clasp in position.

NOTE: *Steam may be released from the appliance during cooking. Only handle the appliance using kitchen gloves to avoid burns.*

7. Cooking time generally ranges from 6-9 minutes.

8. Once they have finished cooking raise the lid and remove the arepas using a plastic or wooden spoon, do not use metal utensils as they may scratch and damage the surface.

9. If you are cooking more than one batch of arepas, after the first batch lower the lid to maintain the heat level until its ready to cook the next batch.

10. As soon as you are finished cooking unplug the appliance and allow it to cool.

Cleaning Your Arepa Maker:

WARNING: Always unplug the product and allow it to cool before cleaning or storing it.

NOTICE: **Never immerse the Arepa Maker, plug or cord in water or any other liquid.**

- Disconnect the Arepa Maker from the electrical outlet. Make sure the appliance is completely cooled before handling.
- Clean the upper and lower non-stick plates using a damp nonabrasive cloth.
- Exterior of Arepa Maker can be cleaned with a damp cloth as well. Dry all parts thoroughly before storing or using again.
- Wrap the cord in the cord storage below the appliance. Store in a cool, dry place. Away from reach of children.

RECIPE IDEAS

Recipe:

- 1 2/3 cups Warm Water
- 1 tsp. Salt
- 12 oz. (1 ½ cups) Corn Meal Flour

Pour water in a bowl and add a dash of salt. Slowly add flour to the water and knead until dough is formed. Use the palms of your hands to form round and flat pieces of dough a bit smaller than the circle arepa molds of the arepa maker. Roughly 1 inch thick by 3 inches across. Lightly oil the plates prior to placing dough. Adjust the temperature from low to high for soft to crispy arepas. For even toastier arepas keep them in the machine and monitor.

Delicious Arepa Recipes Fillings:

1. **Chicken and Avocado ~ Instructions:** Cook (preseason salt/pepper) chicken in chicken broth over medium heat for 15 min. In a separate pan cook onion and garlic for 1-3 min. Shred the chicken and pour into pan and stir for 5 min. In a fresh bowl add avocado, green peas, the cooked chicken and mayo and add salt and pepper. Serve with Arepa and enjoy!
 - 300 gr chicken (white or dark)
 - 4 cups of Chicken Broth
 - 1 Avocado cut as cubes
 - ½ Onion
 - 1 garlic clove
 - 4 tbsp light Mayonnaise or low fat Mayonnaise
 - Salt and Pepper

2. **Black Beans and Cheese ~ Instructions:** In a big pot add some oil and all the ingredients except for the black beans. Cook until the onion is translucent. Add the black beans and let simmer for 15 minutes. Serve with Arepa and lots of cheese.
 - 400 gr black beans (1 can)
 - ½ onion chopped (thinly)
 - ¼ Red Pepper cut small cubes
 - 1 Garlic clove
 - 1 tbsp Coriander (fresh)
 - 1 tsp Salt
 - 1 tbsp Oil (Olive Oil or any of your liking)
 - 100 gr Jack or Mozzarella (shredded)

3. **Tuna ~ Instructions:** Add all ingredients into a bowl and stir until it has the consistency of a pâté. Serve with Arepa and enjoy!
 - 220 gr Fresh Tuna or canned
 - ½ Avocado cut into slices or cubes
 - 1 tbsp cream cheese
 - ½ Onion chopped
 - 6-8 Cherry tomatoes chopped
 - ½ Fresh Lime Juice
 - Salt and Pepper to taste

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

 Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it.

CUSTOMER RECORD

Date of Purchase _____ Store/Dealer _____

Model/Item No: _____

THIS WARRANTY APPLIES TO PRODUCTS PURCHASED AND USED IN THE CONTINENTAL U.S. AND CANADA ONLY. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse.

 **THIS WARRANTY EXTENDS ONLY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER. KEEP THE ORIGINAL SALES RECEIPT, AS PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO MAKE A WARRANTY CLAIM.**

This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than what is specified on the rating label (E.G., 120V~60Hz). We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. To make a warranty claim do not return this appliance to the store.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND/OR TROUBLESHOOTING INFORMATION:

 **Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.**

 **Monday through Friday: 9:00 am – 5:00 pm PT**

 **U.S.A. Customers Please Email: warranty@brentwoodus.com**

 **Canadian Customers Please Email: canada.warranty@brentwoodus.com**

 **Go online at www.brentwoodus.com**

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga siempre las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando los niños están presentes.



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA-Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones personales graves y daños a la propiedad, por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- Este producto no está destinado para su uso por los niños. Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas. Precaución adicional es necesario cuando se utiliza este aparato cerca de niños.
- Asegúrese siempre de que el producto está desenchufado de la toma de corriente y se deja enfriar antes de montar, desmontar, trasladar o limpiar.
- **No deje el producto desatendido mientras está en uso. Siempre desenchufe el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso.**
- No sumerja la base, el cable de alimentación o el enchufe de este producto ni exponga el cable o el enchufe al agua u otros líquidos.
- No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- No coloque electrodoméstico sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, en un horno caliente, u otras superficies calientes.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un electrodoméstico que contenga comida.
- Utilice el producto en un área bien ventilada. Mantenga por lo menos 4-6 pulgadas de espacio en todos los lados del producto para permitir la circulación de aire adecuada.
- Use un electrodoméstico sobre una mesa o superficie plana. Mantenga el producto alejado de cortinas, revestimientos de paredes, ropa, toallas u otros materiales inflamables.
- No enchufe ni desenchufe el producto de la toma de corriente con las manos mojadas.
- Este producto está destinado exclusivamente para el uso no comercial, no industrial, hogar de cocción de los alimentos para el consumo humano, no use el producto en exteriores o para cualquier otro propósito.
- No utilice el producto vacío.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador donde se puede tropezar con él ni tirar. No permita que el cable toque superficies calientes.
- No utilice el producto si tiene un cable de alimentación dañado o cortado o el enchufe, si los cables están expuestos, en caso de mal funcionamiento, si se ha caído o dañado, o si la armadura del motor se ha caído o este expuestos al agua.
- Este producto no tiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente examinar o reparar este aparato usted mismo. Revise la política de garantía en la Página 7.
- No ponga presión sobre el cable de alimentación que se conecta al producto, ya que el cable de alimentación podría desgastarse y se rompa.

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

Un cable de extensión no se recomienda para su uso con este producto, pero si se debe utilizar:

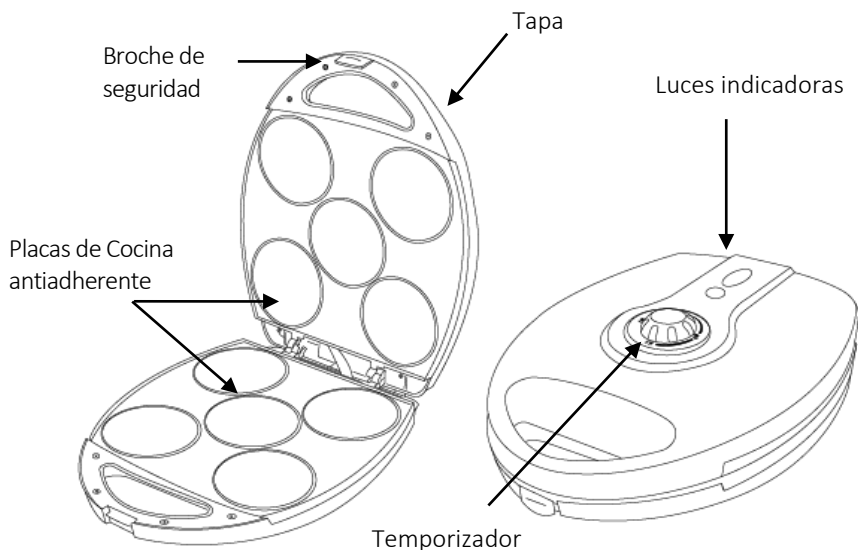
- El voltaje eléctrico debe ser al menos tan grande como la del producto
- Organice el cable de extensión de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde alguien se pueda tropezar con él ni tirar.

ADVERTENCIA: Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad. El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente, intente invertir el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No utilice nunca el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertar completamente el enchufe en el cable de extensión. No altere el enchufe. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado.



**SOLO PARA USO DOMESTICO
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
COMO REFERENCIA**

Partes:



Antes del primer uso

IMPORTANTE: Por favor, compruebe todo el material de embalaje cuidadosamente antes de desecharlo, ya que puede haber piezas accesorias dentro del material de embalaje.

NOTA: Durante el uso, la luz de advertencia se encenderá y apagará mientras el termostato mantiene el Arepa Maker a la temperatura adecuada.

NOTA: Antes de su primer uso, limpie todas las superficies con un paño húmedo y luego séquelas.

Uso del Plancha Para Arepa:

Atención: En el primer uso puede haber un ligero olor o pequeño humo tras el calentamiento, es normal. Este es un resultado de la reacción química elemento de calentamiento.

IMPORTANTE: Por favor, revise todo el material de embalaje con cuidado antes de desecharlo ya que puede haber accesorios en el material de embalaje. Nota: Durante el uso, la luz de advertencia se encenderá y apagará mientras el termostato mantiene el Arepa Maker a la temperatura adecuada.

1. Antes del primer uso limpie todas las superficies con un paño húmedo y luego secar.
2. Usted puede cubrir ligeramente las placas de cocción antiadherentes con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto ayuda a prolongar la vida de su antiadherente.
3. Conecte el producto a una toma de corriente, y precalentar el aparato cerrando la tapa.

4. Cuando el electrodoméstico está encendido, la luz de encendido roja se encenderá. Precaliente el aparato por un mínimo de 7 minutos. La luz verde indica que el electrodoméstico está listo. Mientras el aparato precalienta usted puede preparar su masa.
5. Una vez que el aparato haya precalentado, la luz verde se encenderá, levante la tapa usando un guante de cocina para evitar quemaduras. Estirar la masa en porciones y colocar uno (1) en cada cavidad antiadherente

PRECAUCIÓN: No llene demasiado de producto o funcionar vacío.

6. Cierre la tapa con el guante de cocina y asegurar cierre de bloqueo en su posición. **Nota:** El vapor puede ser liberado del aparato durante la cocción. Sólo manejar el aparato con guantes de cocina para evitar quemaduras.
7. El tiempo de cocción varía generalmente 6-9 minutos. Una vez que hayan terminado de cocinar levantar la tapa con el guante de cocina. Retire las arepas utilizando un plástico o una cuchara de madera, no use utensilios de metal.
8. Si usted está cocinando más de un lote de arepas en una sesión, después de que el primer lote bajar la tapa para mantener el nivel de calor hasta que esté listo para cocinar el siguiente lote.
9. Tan pronto como haya terminado de cocinar su lote de arepas, desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

Limpiar su Plancha Para Arepa:

Advertencia: Desconecte siempre el producto y deje que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.

AVISO: NUNCA SUMERJA EL PLANCHA PARA AREPA

- Limpie las placas antiadherentes superior e inferior con un paño no abrasivo húmedo. Exterior del fabricante de arepa también se puede limpiar con un paño húmedo.
- Seque bien todas las piezas antes de almacenar o utilizar de nuevo.
- Almacenar en un lugar fresco y seco. Lejos del alcance de los niños.

RECIPES IDEAS

Receta:

- 1-2/3 tazas de agua tibia
- 12 onzas (1 ½ tazas) de harina de maíz
- 1 cucharadita de sal

Verter el agua en un bol y añadir una pizca de sal. Agregue lentamente la harina al agua y amase hasta que se forme la masa. Utilice las palmas de las manos para formar piezas redondas y planas de masa un poco más pequeñas que los moldes circulares de la arepera. Aproximadamente 1 pulgada de grosor por 3 pulgadas de ancho. Engrase ligeramente las placas antes de colocar la masa. Ajuste la temperatura de baja a alta para obtener arepas suaves a crujientes. Para obtener arepas aún más tostadas, manténgalas en la máquina y controle.

Delicious Arepa Recipes Fillings:

1. Pollo y aguacate ~ Instrucciones: Cocine (preseason sal/pimienta) el pollo en caldo de pollo a fuego medio durante 15 min. En una sartén aparte cocine la cebolla y el ajo por 1-3 min. Desmenuzar el pollo y verterlo en la sartén y removerlo durante 5 min. En un tazón fresco agrega el aguacate, los guisantes, el pollo cocido y la mayonesa y salpimienta. Sirve con la arepa y disfruta.
 - 300 gr de pollo (blanco o negro)
 - 4 tazas de Caldo de Pollo
 - 1 Aguacate cortado en cubos
 - ½ Cebolla
 - 1 diente de ajo
 - 4 cucharadas de mayonesa light o baja en grasa
 - Sal y pimienta

2. Frijoles negros y queso ~ Instrucciones: En una olla grande agrega un poco de aceite y todos los ingredientes excepto los frijoles negros. Cocinar hasta que la cebolla esté translúcida. Agregue los frijoles negros y deje cocinar a fuego lento por 15 minutos. Servir con Arepa y mucho queso.
 - 400 gr de frijoles negros (1 lata)
 - ½ cebolla picada (finamente)
 - ¼ de pimiento rojo cortado en cubos pequeños
 - 1 diente de ajo
 - 1 cucharada de cilantro (fresco)
 - 1 cucharadita de sal
 - 1 cucharada de aceite (de oliva o cualquiera de su gusto)
 - 100 gr de Jack o Mozzarella (rallada)

3. Atún ~ Instrucciones: Agregue todos los ingredientes en un recipiente y revuelva hasta que tenga la consistencia de un paté. Servir con arepa y disfrutar.
 - a. 220 gr de atún fresco o enlatado
 - b. ½ Aguacate cortado en rodajas o cubos
 - c. 1 cucharada de queso crema
 - d. ½ Cebolla picada
 - e. 6-8 tomates Cherry picados
 - f. ½ Jugo de limón fresco
 - g. Sal y pimienta al gusto



© 2021 Brentwood Appliances, Inc.