

HOLSTEIN
HOUSEWARES



AREPA & EMPANADA MAKER

MÁQUINA PARA AREPAS Y EMPANADAS

THIS MANUAL IS TO BE USED WITH ALL
ITEMS WITH THE MODEL NUMBER:
HH-0937013

ESTE MANUAL DE USUARIO APLICA
PARA TODOS LOS PRODUCTOS CON
EL NÚMERO DE MODELO:
HH-0937013



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. 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 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, heat-resistant surface to avoid accidents.
17. Do NOT move the appliance while it is in use. Always let it cool before moving.
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 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 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.
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 plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

HOW TO OPERATE

BEFORE FIRST USE:

1. Unpack the appliance and all parts. Remove all packaging materials, including any stickers or labels.
2. Read these instructions carefully.
3. Clean the interior surface of the appliance with a damp cloth. Wipe dry with a soft cloth immediately. Do not use abrasive materials. Wipe down the exterior with a soft dry cloth.
4. **NEVER IMMERSE APPLIANCE OR CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
5. Position the appliance on a stable, dry, level, 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, scalping 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 of baking Empanada/Arepas.
2. Prepare Empanada/Arepa dough and filling 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 after use to maintain the quality of the non-stick coating.
5. Check and confirm the voltage of the appliance is the same as the outlets. Then, plug electrical cord into the outlet carefully on a separate outlet from other appliances to prevent the circuit from being overloaded.
6. Close the appliance after plugging in, and allow to pre-heat.
7. The red indicator light will turn on as soon as you connect the appliance. The red indicator light will turn off when the appliance reaches the maximum operating temperature. The appliance is ready to cook as soon as the red light turns off. Note: the red indicator light will turn on and off during use; it does not reflect cooking completion only temperature cycles from min to max.

8. Open the appliance carefully with an oven mitt, always grabbing it by the cool touch handle.
9. Place the Empanada/Arepa on top of the Empanada/Arepa shapes on the lower plate, make sure that the edges of the Empanada/Arepa dough are well aligned with the Empanada/Arepa shape in the plate.
10. Close the lid and allow to cook for 7-10 minutes, or until fully cooked.
11. After the Empanada/Arepas are ready, carefully remove them by using an oven mitt and a heat resistant wood or plastic spatula. DO NOT use metal utensils because they will scratch and damage the non-stick coated surface.
12. If cooking more than one batch in a session, after removing the first batch, allow the item to cool for 5 mins before the next batch.
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.

- I. 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 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

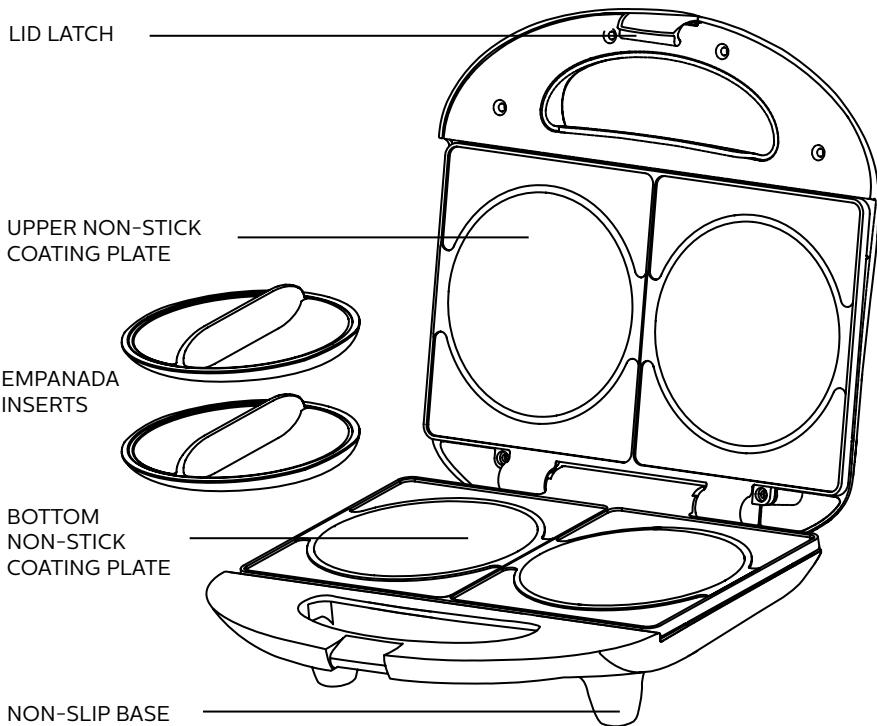
1. After following the steps of cleaning and maintenance, collect the power cord.
2. Store the appliance in a dry and clean place.

SPECIFICATIONS

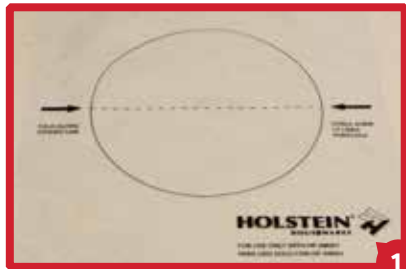
Before using the appliance, verify that the domestic supply voltage matches the specifications indicated on the appliance.

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

PARTS



STEPS TO MAKE EMPANADAS USING THE PLASTIC SHEET (WHITE CORN FLOUR DOUGH)



Place the plastic sheet on a flat surface.



Place the empanada corn dough ball on the center of the printed circle.



Stretch out the dough to the edge of the circle by using your fingers.





Place your favorite ingredient in the center of the dough. Do not overfill.



Grab the two top edges of the plastic sheet and fold over the dotted line.



Press the edges of the dough around the printed line.



Grab the two top edges of the plastic sheet and peel it back.



9

Remove the excess dough (if any) from the edges by using your fingers.



10

Carefully remove the empanada from the plastic sheet.



11

Place the empanada dough in its place, making sure it is in the right position on the nonstick plate on top of the empanada shape.



12

Serve hot and enjoy!

TIPS

- Place the empanadas 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 empanadas because it will cause breakage and spills.
- Make sure to press down the edges firmly as instructed, so the filling does not spill while baking.
- Make sure the filling is chilled and not runny (watery) before placing in the center of the dough. Do not use hot or warm fillings.
- The best fillings are high quality cooked meats, shredded cheeses, and/or cooked vegetables.

If using white corn flour dough:

- If too soft and hard to manage, place more flour and knead until it is easy to expand and to make a small ball.
- When making the dough you can add a tablespoon of grated parmesan cheese for added flavor.

If using a pre-cut empanada dough:

- If frozen, make sure you let it defrost before using.
- The recipe servings are subject to the quality of the ingredients, the cooking conditions, and the amount of dough used per arepa/empanada among other variables. Please note that the serving size varies per recipe.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY



Holstein's *Recipe Book*

Apple Cinnamon Empanadas

S'more Empanadas

Chocolate Empanada Dough

Chicken Empanadas

Cheddar Cheese and Bacon Empanadas

Five Cheese Empanadas

Traditional Arepa

Tomato and Cheese Arepa

Cream Cheese Arepa

Shredded Beef Arepa



Apple Cinnamon Empanadas



Ingredients:

- Pre-made dough
- 1 apple diced
- 1 tbs lemon juice
- 1 tbs sugar
- 1 tsp cinnamon
- 1 tsp nutmeg
- Caramel sauce

Steps:

- In a medium bowl mix together the apples, lemon juice, sugar, cinnamon and nutmeg.
- Cut your dough into disks.
- Fill up the empanadas with your mixture.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Drizzle with caramel sauce.

S'more Empanadas



Ingredients:

- Pre-made dough
- 2 cups chocolate kisses
- 1 cup marshmallows

Steps:

- Cut your dough into disks.
- Fill up the empanadas with chocolate kisses and marshmallows.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Sprinkle graham cracker crumbs over them.

Chocolate Empanada Dough



Ingredients:

- 3 cups flour
- 3/4 cup cocoa powder
- 1/4 cup sugar
- Salt
- 1 tsp cinnamon powder
- 2 sticks of butter melted
- 2 eggs
- 6 tbs milk

Steps:

- Mix your dry ingredients together. Then beat in eggs and milk.
- Knead until a smooth dough.
- Refrigerate for 30 minutes before rolling out into discs.

Chicken Empanadas



Ingredients:

- 2 cups white corn flour
- 1 1/2 cups warm water
- 1 1/2 teaspoon salt
- 2 tablespoons vegetable oil
- 2 cups seasoned and cooked shredded chicken

Steps:

- Place all ingredients, except chicken, in a large bowl and knead well with hands.
- Form the dough into small balls and set aside for 30 minutes.
- Roll your dough into discs.
- Fill the discs with shredded chicken.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Serve with fresh veggies .

Cheddar Cheese and Bacon Empanadas



Ingredients:

- 1 package of pre-cut empanada dough
- 2 cups shredded cheddar cheese
- 6 slices of bacon

Steps:

- Preheat a skillet and cook the bacon. Drain the excess fat and let it cool. Then cut it in small pieces.
- Mix the bacon with the cheddar cheese and set aside.
- Follow the steps to make empanadas using the included plastic sheet.
- Serve with chives.

Five Cheese Empanadas



Ingredients:

- 1 package of pre-cut empanada dough
- 1/2 cup of shredded cheddar cheese
- 1/2 cup of shredded mozzarella cheese
- 1/4 cup of goat cheese
- 1/2 cup of shredded provolone cheese
- 1/4 cup of shredded parmesan cheese

Steps:

- Mix all cheeses together and set aside.
- Follow the steps to make empanadas using the included plastic sheet.
- Serve with marinara sauce.

Traditional Arepa



Ingredients:

- 2 cups white corn flour
- 2 cups water
- Salt

Steps:

- Mix your ingredients in a large bowl until dough is smooth.
- Form the dough into balls.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.

Tomato and Cheese Arepa



Ingredients:

- 2 cups white corn flour
- 2 cups warm water
- 1 1/2 teaspoon salt
- 2 tablespoons vegetable oil
- Fresh mozzarella cheese
- 1 sliced tomato
- Pesto sauce (spread)

Steps:

- Place all ingredients, except pesto sauce, cheese and tomatoes, in a large bowl and knead well with hands until smooth.
- Form the dough into balls.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Let the arepas cool for a few minutes, then carefully by using an oven mitt slice it open, spread with pesto sauce and fill with mozzarella cheese and tomato.

Cream Cheese Arepa



Ingredients:

- 1/2 cup milk
- 1/4 cup cream cheese
- 1/2 tsp salt
- 1 tsp sugar
- 1 cup white corn flour
- 1/2 tsp vegetable oil
- 1/3 cup water

Steps:

- Mix milk, cream cheese and salt in a mixing bowl.
- Whisk together until smooth.
- Add sugar and flour.
- Mix well until dough is smooth.
- Form the dough into balls.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.

Shredded Beef Arepa



Ingredients:

- 2 cups yellow corn flour
- 1 1/2 cups warm water
- 1 1/2 teaspoon salt
- 2 tablespoons vegetable oil
- 2 cups seasoned and cooked shredded beef

Steps:

- Place all ingredients, except beef, in a large bowl and knead well with hands.
- Form the dough into balls.
- Bake for 7-10 minutes or until fully cooked.
- Let the arepas cool for a few minutes, then carefully by using an oven mitt slice it open and fill with shredded beef.

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 para abrir y cerrar el artefacto. 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 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. Este artefacto no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del artefacto por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben de supervisarse para asegurar que ellos no empleen los artefactos como juguete.
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.

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:

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

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

- **ENCHUFE POLARIZADO**

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata del enchufe es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar de un sólo modo en la toma eléctrica. Si el enchufe no entra totalmente en la toma de corriente, invierta su posición. Si aún así no entrase, 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 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 un toma corriente separado de otros artefactos, 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 DOMESTICO

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Este artefacto está diseñado sólo para uso doméstico y hornear Empanada/Arepas.
2. Prepare la masa para Empanada/Arepas 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 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 domestica. 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 roja se apagará tan pronto como el artefacto alcance la temperatura máxima de funcionamiento. El artefacto estará listo para usar cuando la luz roja se apague. Nota: la luz indicadora roja se encenderá y se apagará durante el uso, mas no refleja las condiciones de cocción de las

Empanada/Arepas, solo los ciclos de temperatura de min a max.

8. Abra el producto con cuidado de no quemarse, y proceda a colocar los ingredientes dentro del producto.
9. Coloque la Empanada/Arepa sobre la horma de Empanada/Arepa en la placa de abajo, asegúrese de que la masa este bien alineada con los bordes de la figura de Empanada/Arepa.
10. Cierre la tapa y deja cocinar durante unos 7-10 minutos, ó hasta que esté completamente cocido.
11. Después de que las Empanadas/Arepas estén listas, 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 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: el tiempo de cocción puede variar entre lotes.
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

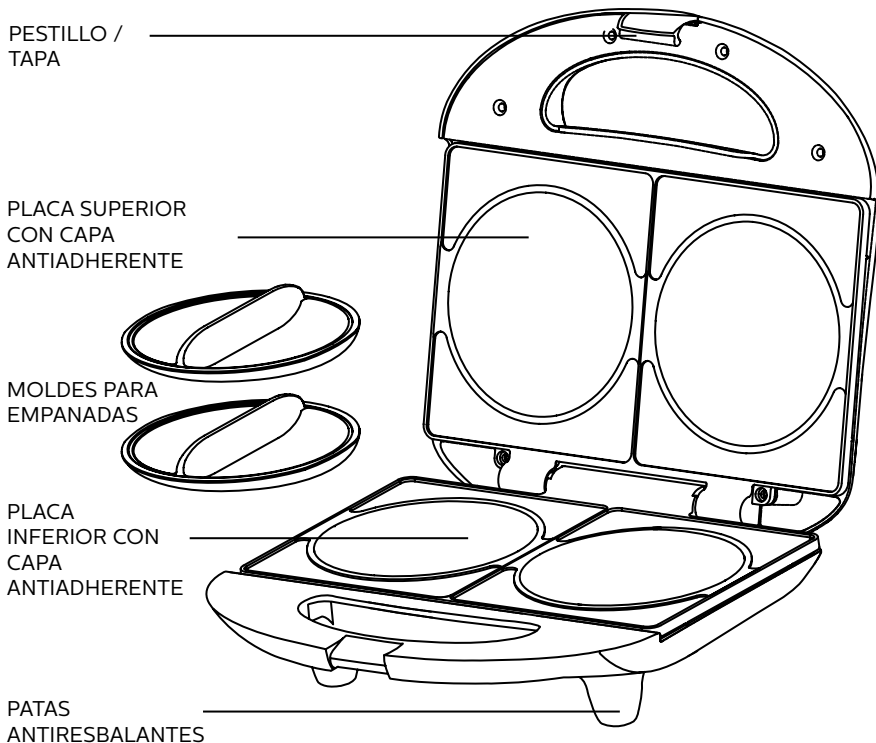
1. Luego de seguir los pasos de limpieza y mantenimiento, recoja el cordón eléctrico.
2. Guarde el artefacto en un lugar seco y limpio.

ESPECIFICACIONES

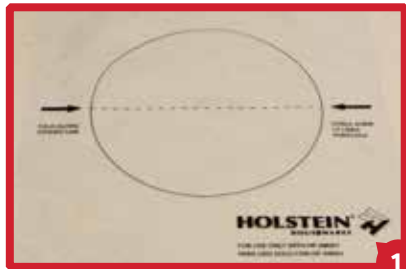
Antes de utilizar el artefacto, verifique que el voltaje de la red doméstica corresponda con la indicada en el artefacto.

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

PARTES



PASOS PARA HACER EMPANADAS CON LA LÁMINA DE PLÁSTICO (MASA DE MAÍZ)



Coloque la lámina de plástico sobre una superficie plana.



Coloque la masa en el centro del círculo impreso.



Estire la masa hasta el borde del círculo con los dedos.





5

Coloque su ingrediente favorito en el centro de la masa.



6

Agarre los dos bordes superiores de la lámina de plástico y pliegue sobre la línea punteada.



7

Presione los bordes de la masa alrededor de la línea impresa.



8

Agarre los dos bordes superiores de la lámina de plástico y abraza.



9

Retire el exceso de masa de los bordes utilizando los dedos.



10

Retire con cuidado la empanada de la lámina de plástico.



11

Coloque las empanadas en su lugar, asegurándose de que está en la posición correcta en la placa antiadherente sobre la forma de la empanada.



12

¡Sirva caliente y disfrute!

RECOMENDACIONES

- Coloque las empanadas sobre una rejilla para dejarlas enfriar por unos minutos. No apile una encima de la otra ya que pueden hablandarse.
- No llene demasiado las empanadas, ya que provocará roturas y derrames.
- Asegúrese de presionar los bordes con firmeza según las instrucciones, para que el relleno no se derrame mientras se cocina.
- Asegúrese de que el relleno esté frío y seco (evite usar rellenos con salsa) antes de colocar en el centro de la masa. No utilice rellenos calientes o tibios.
- Los mejores rellenos son carnes de alta calidad cocinadas, quesos rallados, y / o verduras cocidas.

Si se utiliza la masa de maíz:

- Si es demasiado blanda y difícil de manejar, poner más harina y amasar hasta que sea fácil de manejar y hacer una pequeña bola.
- Se puede añadir una cucharada de queso parmesano rallado para darle más sabor a la masa.

Si se utiliza una masa pre-cortada de empanada:

- Asegúrese de que lo deje descongelar antes de usar.
- Los resultados por receta son sujetos a variar dependiendo de la calidad de ingredientes, las condiciones de cocción, y la cantidad de masa utilizada para hacer cada receta, entre otros factores. Las porciones varían en cada receta.



Holstein

Libro de recetas

Empanadas de Manzana y Canela

Empanadas de S'more

Masa de Empanada de Chocolate

Empanadas de Pollo

Empanadas de Queso Tocino

Empanadas Cinco Quesos

Arepa Tradicional

Arepa de Tomate y Queso

Arepa de Queso Crema

Arepa de Carne Mechada



Empanadas de Manzana y Canela



Ingredientes:

- Masa pre-hecha
- 1 manzana en cubitos
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de canela
- 1 cucharadita de nuez moscada
- Salsa de caramelo

Pasos:

- En un tazón mediano mezcle la manzana, jugo de limón, el azúcar, la canela y la nuez moscada.
- Corte su masa en discos.
- Llenar las empanadas con su mezcla.
- Hornear durante 7-10 minutos ó hasta que esté completamente cocido.
- Rociar con la salsa de caramelo.

Empanadas de S'more



Ingredientes:

- Masa pre-hecha
- 2 tazas de chocolates kisses
- 1 taza de malvaviscos

Pasos:

- Corte su masa en discos.
- Llenar las empanadas con chocolates kisses y malvaviscos.
- Hornear durante 7-10 minutos ó hasta que esté completamente cocido.
- Espolvoree con azucar en polvo.

Masa de Empanada de Chocolate



Ingredientes:

- 3 tazas de harina de trigo
- 3/4 taza de polvo de cacao
- 1/4 taza de azúcar
- Sal
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 2 barras de mantequilla derretida
- 2 huevos
- 6 cucharadas de leche o hasta obtener deseada consistencia

Pasos:

- Mezcle los ingredientes secos juntos. Luego agregue los huevos, la mantequilla y la leche.
- Amasar hasta obtener una masa lisa.
- Refrigere por 30 minutos bien cubierta antes de utilizar como masa de empanada.

Empanadas de Pollo



Ingredientes:

- 2 tazas de harina de maíz blanco
- 1 1/2 tazas de agua tibia
- 1 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 tazas de pollo desmenuzado y cocido

Pasos:

- Coloque todos los ingredientes, excepto el pollo, en un tazón grande y amasar bien con las manos.
- Forma la masa en pequeñas bolas y deje reposar por 30 minutos.
- Ruede su masa en discos.
- Rellene los discos con pollo desmenuzado.
- Servir con rodajas de aguacate.
- Disfrute!

Empanadas de Queso y Tocino



Ingredientes:

- 1 paquete de masa pre-cortada para empanadas
- 2 tazas de queso cheddar (amarillo) rallado
- 6 rebanadas de tocino

Pasos:

- Precaliente una sartén y cocinar el tocino. Escurrir el exceso de grasa y deje que se enfríe. Luego se corta en trozos pequeños.
- Mezclar el tocino con el queso cheddar y reservar.
- Siga los pasos para hacer empanadas utilizando la lamina de plástico incluida.
- Servir con cebollín o cebolla morada.

Empanadas de Cinco Puestos



Ingredients:

- 1 paquete de masa pre-cortada para empanada
- 1/2 taza de queso cheddar rallado
- 1/2 taza de queso mozzarella rallado
- 1/4 taza de queso de cabra
- 1/2 taza de queso rallado provolone
- 1/4 taza de queso parmesano rallado

Pasos:

- Mezcla todos los quesos juntos y ponga a un lado.
- Siga los pasos para hacer empanadas utilizando la lamina de plástico incluida.
- Sirva con salsa marinara.

Arepa Tradicional



Ingredientes:

- 2 tazas de harina de maíz
- 2 tazas de agua
- Sal

Pasos:

- Mezcle los ingredientes en un tazón grande hasta que la masa esté suave.
- Estirar la masa en bolas.
- Hornear durante 7-10 minutos ó hasta que esté completamente cocido.

Arepa con Tomate y Puesto



Ingredientes:

- 2 tazas de harina de maíz blanco
- 1 1/2 tazas de agua tibia
- 1 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Queso mozzarella fresco
- 1 tomate en rodajas
- Salsa Pesto

Pasos:

- Coloque todos los ingredientes, excepto la salsa, el queso y los tomates, en un tazón grande y amasar bien con las manos.
- Forme la masa en pequeñas bolas.
- Hornear durante 7-10 minutos ó hasta que esté completamente cocido.
- Deje enfriar por unos minutos y con un guante de cocina y cuchillo abra la arepa, unte con salsa pesto y rellene con el tomate y queso.
- ¡Sirva y disfrute!

Arepa de Queso Crema



Ingredientes:

- 1/2 taza de leche
- 1/4 de taza de queso crema
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 taza de harina de arepa
- 1/2 cucharadita de aceite vegetal
- 1/3 taza de agua

Pasos:

- Mezclar la leche, el queso crema y la sal en un tazón.
- Mezcle hasta que quede suave.
- Añadir el azúcar y la harina de arepa.
- Mezclar bien con una espátula hasta que la masa esté lista.
- Estirar la masa en bolas.
- Hornear durante 7-10 minutos ó hasta que esté completamente cocido.

Arepa de Carne Mechada



Ingredientes:

- 2 tazas de harina de maíz amarilla
- 1 1/2 tazas de agua tibia
- 1 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 tazas de carne mechada sazónada y cocida

Pasos:

- Coloque todos los ingredientes, excepto la carne, en un tazón grande y amase bien con las manos.
- Forme la masa en pequeñas bolas y deje a un lado.
- Hornear durante 7-10 minutos ó hasta que esté completamente cocido.
- Deje enfriar por unos minutos y con un guante de cocina y cuchillo abra la arepa, y rellene con carne mechada.
- ¡Sirva y disfrute!

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

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 periodo 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 periodo 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 CONSECUTENTES 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 cual

quiera 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

WARRANTY VALID IN UNITED STATES AND PUERTO RICO
GARANTIA VALIDA SOLO EN ESTADOS UNIDOS Y PUERTO RICO



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.