All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2015 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 09/15/15)

NOSTALGIA™

CEM200

2-in-1 Churros & Empanada Bakery
Máquina eléctrica de acero inoxidable 2 en 1 para preparar churros y empanadas
Machine À Empanada (Chausson) et À Beignet Espagnol (Churro) 2 en Un

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes

Make every day a party!
Visit **www.nostalgiaproducts.com** for more fun products.

CONTENTS

IMPORTANT PRECAUTIONS 3
IMPORTANT SAFEGUARDS 3
INTRODUCTION 4
PARTS & ASSEMBLY 5
HOW TO OPERATE 6
HELPFUL TIPS 7
CLEANING & MAINTENANCE 8
RECIPES 9
RETURNS & WARRANTY 17

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hz, 750 Watts, ETL Approved

THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120V AC OUTLET ONLY.

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. NEVER place anything other than what is intended to be cooked in the appliance.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT place appliance in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. This appliance is not intended for use by young children or the cognitively challenged without supervision.
11. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT touch hot surfaces.
3. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or any other liquid.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, or to a repair shop for electrical or mechanical adjustment.
6. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
9. DO NOT overload wall outlet, extension cords, or integral convenience receptacles, as this can result in a risk of fire or electric shock.
10. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
11. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.
12. Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

13. A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not let cord hang over edge of table or touch hot surfaces.
14. Always plug cord into wall outlet before operation. There is no on/off switch. To turn off, remove plug from wall outlet. Allow unit to cool completely before putting away.
15. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. **Exception:** An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.
16. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
17. 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.**
18. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
19. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
20. Churros and empanadas will be very hot. Use a plastic or wooden kitchen utensil to carefully scoop them out.
21. Extreme caution must be used when opening and closing the Lid on this unit. Use an oven mitt or pot holder when opening and closing the Lid for safety.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

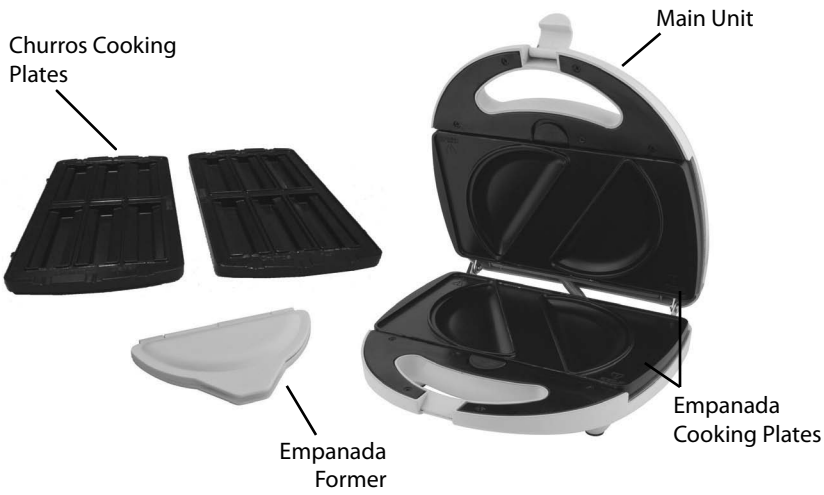
INTRODUCTION

Thank you for purchasing the 2-IN-1 CHURROS & EMPANADA BAKERY from Nostalgia™! Now you can enjoy freshly-baked, authentic churros and empanadas at home anytime! Best of all, there's no need to use a deep fryer or oven. The 2-IN-1 CHURROS & EMPANADA BAKERY includes interchangeable cooking plates that allow you to bake either six churros or two empanadas per batch.

These delicious churros and empanadas bake up crispy and brown on the outside, and moist and chewy on the inside. Use the included recipes for a variety of delicious churros and empanadas, and serve them with your favorite dipping sauces. Use your imagination and have fun!

PARTS & ASSEMBLY

Assembly



Inserting the Trays

STEP 1:
Insert top and bottom Cooking Plates into Main Unit and push backward until they slide into place.

STEP 2:
Snap Cooking Plates into place by pushing back the Spring Latches on the top and bottom Cooking Plates and releasing them into the slots on the Cooking Plates.

HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a dry, non-abrasive cloth.
2. Find a dry, suitable, level surface near an electrical outlet.
3. Insert the desired Cooking Plates into the Main Unit.
4. The Cooking Plates should be lightly coated with a small amount of vegetable oil. Vegetable oil can be applied with a paper towel or with a nonstick oil spray. The oil will help protect the nonstick quality of the cooking surface. This should be done periodically to maintain the nonstick quality.
5. Preheat the appliance by closing the Lid and plugging into an electrical outlet.
6. When the power is on, the Red Power Light will come on. The Green Ready Light will stay on while the appliance is preheating.

7. The appliance should preheat for a minimum of 3 minutes. The Green Ready Light will turn off when the appliance is ready to cook.
8. While the appliance is preheating, you may prepare your ingredients for churros or empanadas. Refer to the **Helpful Tips** section for instructions on dispensing churros batter, or making and forming empanadas.
9. Raise the Lid using an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
10. When using Churros Cooking Plates, pour batter in the individual wells on the Lower Cooking Surface. If making empanadas, carefully place empanadas in the individual wells on the Lower Cooking Surface. BE CAREFUL as the Cooking Surfaces will be extremely hot.
11. Close the Lid using a pot holder or oven mitt. Make sure Lid is locked by closing latch.

⚠ Steam may be released from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.

12. The cooking time will range between 3-7 minutes.
13. Once completed cooking, unlock and raise the Lid with a pot holder or oven mitt. Remove the churros or empanadas from the Cooking Plates with a plastic or wooden kitchen utensil. DO NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the Cooking Plates.
14. If cooking more than one batch in a session, lower the lid in between cooking to maintain the heat.
15. As soon as you are finished cooking, unplug appliance and allow to cool.
16. Once the appliance is cool, follow the directions in the **Cleaning and Maintenance** section to clean your 2-IN-1 CHURROS & EMPANADA BAKERY**.**

HELPFUL TIPS

NEVER leave the unit unattended while operating.

Smoking

During first use, you may notice slight smoking or a slight odor; this is normal with most new appliances. The smoking and odor is caused by the residues burning off the nonstick Cooking Plates and the Heating Element. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists.

MAKING CHURROS

Use the following guidelines to make delectable churros with your 2-IN-1 CHURROS & EMPANADA BAKERY:

Dispensing Batter

Churros batter will be slightly thicker than pancake batter. You may pour, spoon or use a pastry bag to dispense batter into the wells on the Lower Cooking Surface. (Pastry bag not included.)

Be careful not to overfill the wells with batter. Batter should be no higher than the tops of the wells of the Lower Cooking Surface.

Seasoning Churros

Churros are traditionally coated with a mix of cinnamon and granulated sugar. However, you may use your favorite combination of sugars and spices, including brown sugar, powdered sugar, espresso powder, nutmeg and more. Be creative and have fun!

Use the following easy method for coating churros in your favorite sugar/spice mixture:

- Place desired sugar/spice mixture in 1-gallon plastic resealable bag.
- Place warm churros in bag and seal.
- Shake to coat. Remove churros and enjoy.

Making Churros on a Stick

You may use bamboo or popsicle sticks to make churros on a stick in your 2-IN-1 CHURROS & EMPANADA BAKERY. (Sticks not included.) In order to make churros on a stick, we recommend the following:

- Fill preheated wells in Lower Cooking Surface with batter.
- Place stick in center of batter, at least halfway through.
- Align sticks with notches in Lower Cooking Surface.
- Be sure to cover stick with batter to ensure the churros fully adhere to sticks and cook evenly.

MAKING EMPANADAS

Follow these steps to make mouth-watering empanadas with your 2-IN-1 CHURROS & EMPANADA BAKERY:

- Place the empanada dough on a floured countertop and roll into a 1/8 inch thick layer.
- Cut the dough into circles, slightly larger than the Empanada Former. Place in the Empanada Former.
- Close the empanada former so sides of dough cinch together. Remove the excess dough from the outside of the empanada former. If the edges of the dough do not stick together, dab water or egg wash along the inside edge of the dough and try again.

- Brush both sides of formed empanadas with egg wash, if desired.
- Place in preheated wells of Lower Cooking Surface. Close the Lid and cook for 3-7 minutes.
- Open Lid with a pot holder or oven mitt. Remove each with a wooden or plastic kitchen utensil. DO NOT use metal utensils as they can scratch the surface.

Enjoy your freshly baked empanadas!

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your 2-IN-1 CHURROS & EMPANADA BAKERY by following these simple instructions and precautions. Cleaning is a snap.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is cool before cleaning.
- Remove all Cooking Plates.
- Hand wash Cooking Plates and Empanada Former in warm, soapy water using a non-abrasive cloth. Rinse and dry with a non-abrasive cloth or towel.
- Wipe the exterior of the Main Unit with a dry, non-abrasive cloth.
- NEVER use scouring pads or abrasive cleaners on this unit as it will damage the surface and parts.
- DO NOT put any parts in the dishwasher.
- NEVER immerse 2-IN-1 CHURROS & EMPANADA BAKERY in water.

It is that simple!

RECIPES

With the 2-IN-1 CHURROS & EMPANADA BAKERY you can create fresh, delicious churros and empanadas at home! Make dough from scratch using the following recipes, or use your favorite store bought dough.

CHURROS:

Enjoy these Spanish donuts traditionally with hot cocoa or café con leche (coffee with milk), or dip them in chocolate, whip cream or fruit sauces.

- Pour or use a pastry bag to dispense batter in the wells on the Lower Cooking Surface.
- Close and lock lid – churros bake in just 3-7 minutes!
- Enjoy your freshly baked churros rolled in cinnamon and sugar, or with your favorite dipping sauces!

EMPANADAS:

Bake a variety of savory or sweet empanadas right in your own kitchen in a matter of minutes! You can also make delicious pizza pockets, hot ham and cheese and more. Make dough from scratch, or save time and use pre-made pie crust or puff pastry from your favorite store. Use the following recipes, or create your own delectable empanadas. Be creative and have fun!

- Cut dough into circles, place in empanada former and fill with desired ingredients. Close the former to create a perfectly shaped empanada.
- Place in the wells on the Lower Cooking Surface. Close and lock lid – most empanadas bake in just 3-7 minutes!
- Enjoy your warm empanadas with sour cream, guacamole or your favorite dipping sauces!

TRADITIONAL CHURROS

- 1 Cup Water
- 1 Stick Butter
- ¼ Tsp. Salt
- 1 Tbsp. plus 1½ Cups Sugar, divided
- 1 Cup All-Purpose Flour
- 5 Large Eggs
- 2 ½ Tbsp. Cinnamon

Preheat the 2-IN-1 CHURROS & EMPANADA BAKERY as directed.

Bring 1 cup water, 1 stick butter, salt, 1 tbsp. sugar and ½ tbsp. cinnamon to a rolling boil. Turn heat to low, add flour and stir with a wooden spoon until a soft ball forms. Remove from heat.

Thoroughly stir in one egg at a time. Let dough stand until it can hold its shape. (About 5 minutes.)

Transfer batter into a pastry bag and dispense or pour batter into preheated wells of Lower Cooking Surface.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes or until golden brown and cooked through.

Open Lid with a pot holder or oven mitt.

Remove churros with a wooden or plastic kitchen utensil. Mix remaining sugar and cinnamon in a medium bowl. Sprinkle over warm churros.

QUICK & EASY CHURROS

- 1 (17.3-oz.) Package Frozen Puff Pastry Sheets, thawed
- ¼ Cup Sugar
- 1 Tsp. Ground Cinnamon
- ¼ Cup Butter, melted

Preheat the 2-IN-1 CHURROS & EMPANADA BAKERY as directed.

Unfold and cut puff pastry sheets in half lengthwise, and cut each half crosswise into 1-inch-wide strips. Brush with butter.

Combine sugar and cinnamon. Sprinkle cinnamon-sugar mixture over puff pastry.

Place in preheated wells of Lower Cooking Surface.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes.

Open Lid with a pot holder or oven mitt. Remove each with a wooden or plastic kitchen utensil.

HAZELNUT CHURROS

- 1 (17.3-oz.) Package Frozen Puff Pastry Sheets, thawed
- ½ Cup Hazelnut Spread
- ¼ Cup Butter, melted

Preheat the 2-IN-1 CHURROS & EMPANADA BAKERY as directed.

Unfold and cut puff pastry sheets in half lengthwise, and cut each half crosswise into 1-inch-wide strips. Spread approximately 1 tsp. hazelnut spread on strip. Place another strip on top of hazelnut spread coated side. Repeat with remaining puff pastry.

Place in preheated wells of Lower Cooking Surface.

Close the Lid and cook for 3-7 minutes.

Open Lid with a pot holder or oven mitt. Remove each with a wooden or plastic kitchen utensil.

CHOCOLATE DIPPING SAUCE

- 1½ Cups Brown Sugar
- ¾ Cup Unsweetened Cocoa
- ¼ Cup All-Purpose Flour
- 1 Cup Water
- 1 (12 fluid ounce) Can Evaporated Milk
- 2 Tbsp. Butter
- 2 Tsp. Vanilla Extract

In a medium saucepan, combine brown sugar, cocoa and flour. Stir in water, a little at a time, to make a smooth paste.

Stir in milk and butter. Bring to a boil over medium heat and let boil 5 minutes.

Remove from heat and stir in vanilla. Let cool completely at room temperature, stirring often to prevent a skin from forming.

Store in refrigerator after cooling.

RASPBERRY DIPPING SAUCE

- 1 Pint Fresh Raspberries
- ¼ Cup White Sugar
- 2 Tbsp. Orange Juice
- 2 Tbsp. Cornstarch
- 1 Cup Cold Water

Combine the raspberries, sugar, and orange juice in a saucepan. Whisk the cornstarch into the cold water until smooth. Add the mixture to the saucepan and bring to a boil.

Simmer for about 5 minutes, stirring constantly, until the desired consistency is reached. The sauce will thicken further as it cools.

Puree the sauce in a blender or with a handheld immersion blender and strain it through a fine sieve. Serve warm or cold. The sauce will keep in the refrigerator for up to two weeks.

CINNAMON SAUCE

- 1 Cup Water
- 2 Tbsp. Butter
- ½ Cup Brown Sugar
- 1 Tsp. Cinnamon
- 2 Tsp. Corn Starch

Bring 1 cup water, 2 Tbsp. butter, ½ cup brown sugar and 1 tsp. cinnamon to boil in a small saucepan over medium heat.

In a small bowl, dissolve corn starch in 2 tsp. water; whisk into hot syrup for a smooth sauce. Cover.

Serve warm.

EMPANADA DOUGH

- ½ Cup Cold Water
- 1 Egg
- 1 Egg White
- 1 Tsp. Vinegar
- 3 Cups Flour (plus a little more for kneading)
- 1 Tsp. Salt
- 3 Tbsp. Shortening

In a bowl, beat the water, egg, egg white and vinegar together. Set aside.

In a separate bowl, mix together the 3 cups of flour and salt.

Cut the shortening into the flour mix with a pastry blender or two butter knives. Make a well in the center of the flour mix and pour the liquid ingredients from the first bowl into the center.

Mix the wet and dry ingredients with a fork until it becomes stiff.

Turn the dough out onto a lightly floured surface. Knead it just until all the flour is incorporated and the dough is smooth.

Wrap the dough in plastic and refrigerate for at least 1 hour, but never more than 24 hours. (Freeze dough for later use.)

Refer to the **Helpful Tips** section for instructions on forming and baking your empanadas.

QUICK EMPANADA DOUGH

- 3 Cups All Purpose Flour
- ¼ Tsp. Salt
- 1 ½ Sticks (6-oz.) Unsalted Butter, cold and cut into 12 pieces
- 1 Egg
- 4-5 Tbsp. Water

Mix the flour and salt in a food processor.

Add the butter, egg and water until a clumpy dough forms.

Roll the dough into a thin sheet. Cut into round disk shapes. (You may use a round mold or a small plate.)

Use immediately or freezer for later use.

Refer to the **Helpful Tips** section for instructions on forming and baking your empanadas.

BEEF PICADILLO EMPANADA FILLING

- 1 Medium Onion, minced
- 4 Cloves Garlic, minced
- 1 Pound Ground Beef
- 2 Tsp. Cumin
- 2 Tsp. Oregano
- ½ Tsp. Salt, or to taste
- 1 Tbsp. Fresh Ground Pepper, or to taste
- 1 (8-oz.) Can Tomato Sauce
- ¼ Cup White Cooking Wine
- ½ Cup Green Olives, sliced

In a large frying pan, sauté onions and garlic until onions are translucent.

Add ground beef and sprinkle with cumin, oregano and salt and pepper to taste. Stir frequently to break up the meat.

Once meat is browned, add Tomato sauce and wine. Let simmer over low heat for about 15 minutes, add green olives. Let simmer another 5 - 10 minutes.

Refer to the **Helpful Tips** section for instructions on forming and baking your empanadas.

SPICY PORK EMPANADA FILLING

- 2 Tbsp. Cooking Oil
- ¼ Pound Pork Tenderloin, cut into small cubes
- 1 Tbsp. Chili Powder
- Salt and Freshly Cracked Black Pepper
- 3 Scallions, sliced
- ¼ Cup Chopped Cilantro Leaves
- 2 Chipotles, diced
- 1 Cup Crumbled Queso Fresco

Heat oil in a large saute pan over medium-high heat.

Season the pork with chili powder, salt and pepper, to taste, and quickly sear for 2 minutes.

Remove from the pan and transfer to a bowl. Cool slightly.

Add the scallions, cilantro, chipotles and queso fresco and mix well.

Refer to the **Helpful Tips** section for instructions on forming and baking your empanadas.

Serve with guacamole or avocado dipping sauce.

CHICKEN EMPANADA FILLING

- 2 Tbsp. Cooking Oil
- 1 Medium Onion, minced
- 1 Tbsp. Garlic, minced
- 1½ Pound Boneless Chicken Breast, cut into cubes
- ½ Chicken Bouillon Cube
- 1 Cup Potato, diced
- 1 Cup Carrot, diced
- 1 Cup Green Peas
- ¼ Cup Raisins
- 1 Tsp. Sugar
- ½ Tsp. Salt
- ½ Tsp. Ground Black Pepper

Heat the oil in a large pan. Sauté onions and garlic until onions are translucent.

Add the chicken breast then cook until color turns light brown (about 5 minutes).

Stir in the ½ chicken bouillon cube and simmer for 10 minutes.

Add diced carrots and potatoes. Simmer for 5 minutes

Add the green peas, raisins, and sugar. Simmer for another 5 minutes

Sprinkle with salt and pepper. Turn off the heat and drain the excess liquid.

Refer to the **Helpful Tips** section for instructions on forming and baking your empanadas.

SPINACH & CHEESE EMPANADA FILLING

- 3 Cloves Garlic
- 1 Tbsp. Butter
- 2 Tbsp. Olive Oil
- 1 Tsp. Chile Powder
- 1 Large Bunch Spinach
- 1 Cup Ricotta Cheese
- 8-oz. Whole Milk Mozzarella Cheese, or similar white cheese such as queso quesadilla
- 2 Tbsp. Parmesan cheese
- Salt and Pepper, to taste

Finely chop the garlic.

Wash the spinach and remove the stems. Roll up the spinach leaves in bunches and slice crosswise into ½ inch strips.

Heat the olive oil and butter in a large skillet over medium heat until the butter is melted. Add the garlic and chile powder and sauté, stirring until garlic is golden brown.

Add the spinach (in batches if necessary) and cook briefly until spinach is wilted and soft.

Remove from heat and drain spinach in a colander. Let spinach cool briefly.

Grate the mozzarella cheese and stir into the spinach with the ricotta cheese and the parmesan. Season spinach mixture with salt and pepper to taste.

Refer to the **Helpful Tips** section for instructions on forming and baking your empanadas.

RISE & SHINE BREAKFAST POCKETS

- 1 (8-oz.) Package Refrigerated Crescent Rolls
- 5 Eggs
- ½ Package Bacon, fried and crumbled
- 1 Cup Shredded Cheddar Cheese
- 2 Tbsp. Water

Unroll crescent dough and separate into 8 rectangles. Seal seams.

Scramble 4 eggs. Fry bacon and crumble.

Place 2-3 tablespoons of scrambled eggs in center of each square. Top scrambled eggs with bacon and cheddar cheese.

Pinch all four corners of the square together and twist to make breakfast pocket.

Mix egg and water together to make egg wash. Brush egg wash over each pocket.

Refer to the **Helpful Tips** section for instructions on baking.

PEPPERONI PIZZA POCKETS

- 2 (8-oz.) Packages Refrigerated Crescent Rolls
- 1 Cup Pizza Sauce
- 2 Cups Shredded Mozzarella Cheese
- 1 (8-oz.) Package Pepperoni

Unroll crescent dough and separate into 8 rectangles.

Seal seams.

Divide sauce, cheese, and pepperoni among the 8 pieces.

Fold over and pinch edges together.

Refer to the **Helpful Tips** section for instructions on baking your pizza pockets.

Note: You may substitute or add your favorite pizza ingredients, like pre-cooked sausage, chopped onion, green pepper, mushroom, etc.

CHILI CON QUESO DIP

- 1 Pound Packaged Pasteurized Cheddar Cheese
- 1 (16-oz.) Can Diced Tomatoes, drained
- 1 (4-oz.) Can Diced Green Chiles
- 2 Tsp. Hot Sauce

In a medium sauce pot, slowly melt cheddar over medium/low heat.

When cheese is fully melted add tomatoes, chiles, and hot sauce, stirring with spoon until combined well.

Pour cheese dip into a small casserole dish and serve as a dip or pour over empanadas.

CHIMICHURRI SAUCE

- 1 Cup Packed Fresh Italian Parsley
- ½ Cup Olive Oil
- ⅓ Cup red wine vinegar
- ¼ Cup Packed Fresh Cilantro
- 2 Garlic Cloves, peeled
- ¾ Tsp. Dried Crushed Red Pepper
- ½ Tsp. Ground Cumin
- ½ Tsp. Salt

Puree all ingredients in food processor or blender.

Transfer to bowl and serve.

CRANBERRY MANGO DIPPING SAUCE

- 2 Cups of Fresh Whole Cranberries
- 1 Mango, peeled and diced
- 1-2 Jalapeños, seeds and membranes removed, diced
- 2 Tbsp. Brown Sugar
- ½ Cup Passion Fruit or Orange Juice
- 2 Tbsp. Finely Chopped Cilantro

Combine the cranberries, diced mango, diced jalapeños, brown sugar and juice in a small pot.

Cook over medium-high heat until the sauce starts to boil. Reduce the heat and cook for about 30 minutes or until the cranberries and mangoes are soft.

Mix in the chopped cilantro and let the sauce cool.

Transfer to a bowl and serve.

APRICOT EMPANADA FILLING

- 4 Cups Dried Apricots, chopped
- 1½ Cups Water
- ¾ Cup White Sugar
- 1 Tsp. Ground Cinnamon
- 1 Tsp. Ground Nutmeg
- 1 Pinch Ground Cloves

Place the dried apricots and 1½ cups of water into a saucepan, and bring to a boil.

Cook for about 15 minutes, or until tender. Remove from heat, and allow to cool slightly.

In a blender or large food processor, combine the apricots with any remaining water, sugar, cinnamon, nutmeg and cloves. Cover, and puree until smooth.

Refer to the **Helpful Tips** section for instructions on forming and baking your empanadas.

APPLE EMPANADA FILLING

- 2 Large Apples, peeled and diced
- ½ Cup Apple Cider
- ½ Cup Granulated Sugar
- ½ Tsp. Cinnamon
- ⅛ Tsp. Nutmeg
- ⅛ Cup Raisins, optional
- 1 Tbsp. Cornstarch

In a medium saucepan, simmer diced apples, cider, sugar, cinnamon and nutmeg over low heat until apples are soft.

In a small bowl, mix cornstarch with enough water to form a thin consistency; stir into apple mixture and cook until mixture thickens.

Refer to the **Helpful Tips** section for instructions on forming and baking your empanadas.

Sprinkle freshly baked empanadas with cinnamon and sugar if desired.

BANANA EMPANADA FILLING

- 3 Cups Bananas, sliced
- 2 Tbsp. Light or Dark Brown Sugar
- 1 Tsp. Ground Cinnamon

In a large bowl, combine bananas, sugar and cinnamon. Mix well.

Refer to the **Helpful Tips** section for instructions on forming and baking your empanadas.

Sprinkle freshly baked empanadas with powdered sugar and serve with ice cream, if desired.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

2-IN-1 CHURROS & EMPANADA BAKERY / CEM200

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaproducts.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaproducts.com. Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.
Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.
Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgiaelctrx.
Tweet along with us on Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctrx.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
Visite **www.nostalgiaproducts.com** para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES 21
MEDIDAS IMPORTANTES 21
INTRODUCCIÓN 22
PARTES Y ENSAMBLAJE 23
CÓMO FUNCIONA 24
CONSEJOS ÚTILES 25
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 25
RECETAS 26
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA 28

SEGURIDAD

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le previene de peligros potenciales que pueden causar la muerte o lesiones a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán antecedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le dirán de qué peligro potencial se trata, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se obedecen las instrucciones.

Especificaciones del electrodoméstico:
120 Volts, 60 Hertz, 750 Watts, aprobado por ETL

ESTE PRODUCTO ES PARA USAR SOLAMENTE EN TOMAS DE CORRIENTE DE 120 VCA.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. NUNCA sumerja el aparato o el cable en agua.
2. NUNCA lo utilice cerca del agua.
3. NUNCA use una esponja o paño abrasivo en el aparato.
4. NUNCA deje el aparato sin supervisar mientras está en uso.
5. NUNCA coloque elementos no destinados a ser cocinados en el aparato.
6. Desenchufe el aparato del toma corriente cuando no está en uso y para su limpieza.
7. NO coloque el aparato en el lava vajillas.
8. Mantenga fuera del alcance de los niños.
9. Este equipo NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no está destinado a ser usado por niños pequeños o personas con dificultades cognitivas sin supervisión.
11. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS IMPORTANTES

Cuando utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de manejar este equipo.**
2. NO toque superficies calientes.
3. NO use en el exterior. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
4. Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni otro líquido.
5. NO opere el aparato con un cable o enchufe dañado, en caso de que el aparato funcione incorrectamente o si se cae o está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, o a un taller para su ajuste eléctrico o mecánico.
6. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no hayan sido provistos con la unidad. Los mismos pueden ocasionar lesiones.
7. Es necesaria una supervisión cercana cuando el aparato es usado por niños o cerca de ellos.
8. NO lo coloque sobre una hornalla a gas o sobre un quemador eléctrico caliente, ni cerca de ellos y tampoco dentro de un horno caliente.
9. NO sobrecargue el toma corriente de la pared, los cables de extensión o los dispositivos centrales de enchufes, ya que esto puede resultar en riesgo de incendio o descarga eléctrica.
10. Este aparato no debe usarse para fines diferentes a los indicados en las instrucciones que acompañan este aparato.
11. No deje la unidad sin atención mientras esté en uso o enchufada a un tomacorriente.

12. Desenchufe del toma corriente cuando no está en uso y antes de retirar partes para su limpieza. Deje enfriar antes de colocar o retirar partes y antes de limpiar el aparato.
13. Se incluye un cable de alimentación de energía más corto o extraíble para reducir el riesgo resultante de quedar atrapado o tropezarse con un cable más largo. No permita que el cable cuelgue de los extremos de la mesa ni toque superficies calientes.
14. Siempre enchufe el cable en un toma corriente antes de usarlo. no hay interruptor para encender/apagar. Para apagar, desenchufe de la pared. Deje enfriar la unidad antes de guardar.
15. Existen cables de alimentación o cables de extensión más largos y pueden usarse con cuidado. Excepción: No se recomienda un cable de extensión o cable extraíble más largo para usar con este aparato.
16. Si usa un cable de alimentación extraíble largo o un cable de extensión: 1) La clasificación eléctrica indicada del cable o del cable de extensión debe ser al menos equivalente a la clasificación eléctrica del aparato; 2) Si el aparato tiene conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 vías con conexión a tierra; y 3) El cable más largo debe disponerse de tal forma que no cuelgue de la mesa de trabajo ni de la mesa de tal forma que pueda ser arrastrado por los niños o pueda ser enganchado sin intención.
17. Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para insertarse en un tomacorriente polarizado solamente en una posición. Si el enchufe no encaja totalmente en el toma corriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.
18. Se debe usar precaución extrema al mover el aparato con comida caliente.
19. No intente realizar tareas de servicio en el aparato, ya que abrir o retirar las cubiertas puede exponerlo da tensiones peligrosas u otros riesgos. Solicite al personal de servicio calificado que realice las tareas de servicio.
20. La comida estarán muy calientes. Utilice un utensilio de plástico o madera para retirarlas con cuidado.
21. Debe usar precaución extrema al abrir y cerrar la tapa de esta unidad. Use un mitón o una agarradera al abrir o cerrar la tapa para una mayor seguridad.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar la MÁQUINA 2 EN 1 PARA PREPARAR CHURROS Y EMPANADAS de Nostalgia™! ¡Ahora puede disfrutar auténticos churros y empanadas recién horneadas en su hogar en cualquier momento! Lo mejor de todo es que no hay necesidad de usar la freidora o el horno. La MÁQUINA 2 EN 1 PARA PREPARAR CHURROS Y EMPANADAS incluye placas de cocción intercambiables que le permiten hornear seis churros o dos empanadas a la vez.

Estos deliciosos churros y empanadas se cocinan crocantes y dorados en su exterior y suaves y húmedos en su interior. Use las recetas incluidas para una variedad de deliciosos churros y empanadas, y sírvalos con sus salsas favoritas. ¡Use su imaginación y diviértase!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Armado

Cómo Introducir las Bandejas

PASO 1:
Introduzca los Platos para Cocinar superior e inferior en la Unidad Principal y empuje hacia atrás hasta que se deslicen en su lugar.

PASO 2:
Ajuste los Platos para Cocinar en su lugar presionando hacia atrás los Cierres con Resorte sobre los Platos superior e inferior y soltándolos en las ranuras de los Platos para Cocinar.

CÓMO FUNCIONA

1. Antes del primer uso, limpie todas las superficies con un paño seco no abrasivo.
2. Encuentre una superficie seca y plana cerca de un tomacorriente eléctrico.
3. Inserte las placas de cocción deseadas en la unidad principal.
4. Las placas de cocción deben recubrirse levemente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. El aceite vegetal se puede aplicar con una toalla de papel o con un aerosol de aceite anti-adherente. El aceite ayudará a proteger la calidad anti-adherente de la superficie de cocción. Esto se debe realizar periódicamente para mantener la calidad anti-adherente.
5. Precaliente la máquina cerrando la tapa y enchufando en un tomacorriente eléctrico.
6. Cuando la máquina está encendida, la ley indicadora roja se encenderá. La luz verde de "Listo" se mantendrá encendida mientras la máquina se precalienta.

7. La máquina debe precalentarse por un mínimo de 3 minutos. La luz verde de "Listo" se apagará cuando la máquina esté lista para cocinar.
8. Mientras la máquina se precalienta, puede preparar sus ingredientes para churros o empanadas. Consulte la sección de Sugerencias útiles para ver instrucciones sobre cómo dispensar la masa de churros o preparar y formar empanadas.
9. Levante la tapa usando un mitón o agarradera para impedir quemaduras accidentales.
10. Cuando usa placas de cocción para churros, vierta la masa en los contenedores individuales en la superficie de cocción inferior. Si prepara empanadas, cuidadosamente coloque las empanadas en los contenedores individuales en la superficie de cocción inferior. TENGA CUIDADO ya que las superficies de cocción estarán extremadamente calientes.

11. Cierre la tapa usando una agarradera o mitón. Asegúrese de que la tapa se trabe cerrando el seguro.

    ⚠ SPuede salir vapor de la máquina durante la cocción. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, ya que es muy caliente y puede ocasionar quemaduras.
12. El tiempo de cocción oscilara entre 3 y 7 minutos.
13. Una vez que se ha completado la cocción, desbloquee y levante la tapa con una agarradera o mitón. Retire los churros o empanadas de las placas de cocción con un utensilio de cocina de plástico o de madera. NO use utensilios de metal, ya que pueden rayar y dañar las placas de cocción.
14. Si cocina más de una tanda en una sesión, baje la tapa entre las cocciones para mantener el calor.
15. En cuanto termine de cocinar, desenchufe la máquina y deje enfriar.
16. Una vez que la máquina se ha enfriado, siga las instrucciones en la sección de **Limpieza y mantenimiento** para limpiar su MÁQUINA 2 EN 1 PARA PREPARAR CHURROS Y EMPANADAS**.**

CONSEJOS ÚTILES

NUNCA deje la unidad sin supervisión mientras está en uso.

Humo

Durante el primer uso, puede observar un leve humo u olor; esto es normal con la mayoría de los aparatos nuevos. El humo y el olor son causados por los residuos que se queman de las placas anti adherentes de cocción y el elemento de calor. Deje precalentar el aparato hasta que no haya más humo ni olor.

Cómo Distribuir la Mezcla

- La mezcla para churros será un poco más espesa que la mezcla para panqueques. Podrá verter, utilizar una cuchara o una manga pastelera para colocar la mezcla en las ranuras de la Superficie de Cocción Inferior. (La manga pastelera no viene incluida).
- Procure no sobrellenar las ranuras con mezcla. La mezcla no deberá sobrepasar la parte superior de las ranuras de la Superficie de Cocción Inferior.

Cómo Espolvorear los Churros

Los churros generalmente se recubren con una mezcla de canela y azúcar granulada. No obstante, podrá utilizar su combinación de azúcares y esencias favoritas, incluyendo azúcar morena, azúcar impalpable, café instantáneo, nuez moscada y otros. ¡Sea creativo y diviértase!

Use el siguiente método simple para espolvorear los churros con su mezcla favorita de azúcar y esencias:

- Coloque la mezcla de azúcar y esencias en una bolsa plástica hermética de 1 galón (3785 cm^3).
- Coloque los churros tibios en la bolsa y cierre herméticamente.
- Sacuda para que se espolvoreen. Retire la mezcla y disfrútelos.

Cómo Elaborar Churros en Brocheta

Podrá utilizar brochetas de bambú o palitos de helado para elaborar churros en brocheta con su Máquina eléctrica de acero inoxidable 2 en 1 para preparar churros y empanadas. (Las brochetas no vienen incluidas.) Para elaborar churros en brocheta, recomendamos lo siguiente:

- Rellene las ranuras precalentadas de la Superficie de Cocción Inferior con mezcla.
- Coloque la brocheta en el centro de la mezcla, por lo menos hasta la mitad del churro.
- Alinee las brochetas con las muescas de la Superficie de Cocción Inferior.
- Asegúrese de cubrir la brocheta con mezcla para garantizar que los Churros se adhieran completamente a las brochetas y se cocinen de forma pareja.

Preparación de empanadas

Siga estos pasos para preparar empanadas que harán agua su boca:

- Coloque la masa de empanadas en una mesada enharinada y extienda una capa de 1/8 de espesor.
- Corte la masa en círculos, un poco más grandes que el tamaño del Formador de empanadas. Colóquelos en el Formador de empanadas.
- Coloque 2-3 cucharadas de su relleno deseado en el centro de la masa.
- Cierre el Formador de empanadas en los lados de la masa para que se peguen. Retire la masa en exceso desde fuera del formador de la empanada. Si los extremos de la masa no se pegan, empápelos los extremos de la masa con agua o huevo e intente nuevamente.

- Cepille con huevo ambos lados de la empanada, si lo desea.
- Colóquelas en los huecos precalentados de la Superficie inferior de cocina. Cierre la Tapa y cocine de 3 a 7 minutos.
- Abra la Tapa con un guante para horno. Remueva cada empanada con un utensilio de cocina de madera o plástico. NO utilice utensilios de metal dado que pueden raspar la superficie.

¡Disfrute sus empanadas recién cocinadas!

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su Máquina eléctrica de acero inoxidable 2 en 1 para preparar churros y empanadas siguiendo estas simples instrucciones y precauciones. La limpieza es así de fácil.

- Desconecte de la salida eléctrica, desenchufando el electrodoméstico.
- Asegúrese que el electrodoméstico esté totalmente frío antes de limpiarlo.
- Lave a mano los Platos de Cocción y el formador de empanadas con un trapo o esponja húmeda, no abrasiva. Seque meticulosamente con un trapo suave.
- Enjuague el exterior de la Unidad principal con un trapo seco, no abrasivo.
- NO utilice esponjas de metal o limpiadores abrasivos en esta unidad dado que dañará la superficie y las piezas.
- NO coloca las piezas en un lavaplatos.
- NO sumerja la Máquina eléctrica de acero inoxidable 2 en 1 para preparar churros y empanadas en agua.

¡Es así de simple!

RECIPES

¡Con la MÁQUINA 2 EN 1 PARA PREPARAR CHURROS Y EMPANADAS puede crear deliciosos churros y empanadas recién horneadas en su hogar! Prepare la masa usted misma o ahorre tiempo y utilice masa para tartas o masa de hojaldre de su tienda favorita.

CHURROS:

Disfrútelas los churros, con chocolate caliente, con café con leche o sumérjalos en chocolate, crema batida o salsas de fruta. ¡Sea creativo y diviértase.

- Vierta o utilice una manga de repostería para colocar la mezcla en las ranuras de la Superficie de Cocción Inferior.
- Cierre y trabe la tapa - ¡Los churros se hornean en sólo 5 a 10 minutos!
- ¡Disfrute de sus churros horneados frescos pasados por canela y azúcar o por sus salsas favoritas!

EMPANADAS:

Podrá hornear una variedad de empanadas sabrosas y dulces en su propia cocina en unos pocos minutos. También puede preparar deliciosos pockets de pizza, jamón y queso, y muchos gustos más. Prepare la masa usted misma o ahorre tiempo y utilice masa para tartas o masa de hojaldre de su tienda favorita. Utilice las recetas incluidas o cree sus propias deliciosas empanadas. ¡Sea creativa y diviértase!

- Corte la masa en círculos, colóquela en el formador de empanadas y rellene con los ingredientes deseados. Cierre el formador para crear una empanada que tenga una forma perfecta.
- Colóquelas en los huecos precalentados de la Superficie inferior de cocina. Cierre y trabe la tapa: ¡la mayoría de las empandas estarán listas en 3-7 minutos!
- ¡Disfrutes sus cálidas empanadas con crema agria, guacamole o sus salsas!

CHURROS TRADICIONALES

- 1 Taza de Agua
- 1 Mantequilla en Barra
- ¼ Cucharadita de Sal
- 1 Cucharadita y 1 ½ Tazas de Azúcar, por separado
- 1 Taza de Harina Común, Tamizada
- 5 Huevos Grandes
- 2 ½ Cucharaditas de Canela

Precaliente la unidad como se indicó previamente.

Hierva 1 taza de agua, 1 mantequilla en barra, sal, 1 cucharadita de azúcar y ½ cucharadita de canela. Baje el fuego al mínimo, agregue harina y revuelva con una cuchara de madera hasta que se forme una bola suave. Retire del calor.

Bata bien e incorpore un huevo por vez a la masa. Deje reposar la masa hasta que mantenga su forma. (Aproximadamente 5 minutos.)

Pase la mezcla a una manga pastelera y coloque o vierta la mezcla en las ranuras precalentadas de la Superficie de Cocción Inferior.

Cierre la Tapa y cocine durante 5 a10 minutos o hasta que quede dorada y bien cocida.

Abra la Tapa con una agarradera o guante para horno.

Retire los churros con un utensilio de cocina de madera o plástico. Mezcle el azúcar y la canela restante en un bol mediano. Espolvoree sobre los churros tibios.

CHURROS RÁPIDOS Y FÁCILES

- 1 Paquete de Hojaldre Congelado (de 17,3 onzas o 500 gramos), descongelado
- ¼ Taza de Azúcar
- 1 Cucharadita de Canela
- ¼ Taza de Manteca Derretida

Precaliente la unidad como se indicó previamente.

Abra y corte el hojaldre a la mitad a lo largo y corte cada mitad transversalmente en tiras de 1 pulgada (2,5 centímetros). Pinte con manteca.

Mezcle al azúcar con la canela. Espolvoree la mezcla de canela y azúcar sobre el hojaldre.

Coloque en las ranuras precalentadas de la Superficie de Cocción Inferior. Cierre la Tapa y cocine durante 5 a 8 minutos.

Abra la Tapa con una agarradera o guante para horno. Retire cada churro con un utensilio de cocina de madera o plástico.

CHURROS DE AVELLANAS

- 1 Paquete de Hojaldre Congelado (de 17,3 onzas o 500 gramos), descongelado
- ½ Taza de Cobertura de Avellanas
- ¼ Taza de Manteca Derretida

Precaliente la unidad como se indicó previamente.

Abra y corte el hojaldre a la mitad a lo largo y corte cada mitad transversalmente en tiras de 1 pulgada (2,5 centímetros).

Distribuya aproximadamente 1 cucharadita de cobertura de avellanas sobre una tira. Coloque otra tira sobre el lado cubierto con la cobertura de avellanas. Repita con el resto del hojaldre.

Coloque en las ranuras precalentadas de la Superficie de Cocción Inferior. Cierre la Tapa y cocine durante 5 a 8 minutos.

Abra la Tapa con una agarradera o guante para horno. Retire cada churro con un utensilio de cocina de madera o plástico.

SALSA DE CHOCOLATE

- 1 ½ Tazas de Azúcar Morena
- ¾ Taza de Cacao Amargo
- ¼ Taza de Harina Común
- 1 Taza de Agua
- 1 Lata de Leche Evaporada
- 2 Cucharaditas de Manteca
- 2 Cucharaditas de Esencia de Vainill

En una cacerola pequeña, mezcle la harina, cacao y azúcar morena. Vierta el agua, un poco por vez, batiendo hasta formar una pasta consistente.

Bata la leche y la manteca. Caliente a temperatura media y deje hervir durante 5 minutos.

Retire del calor y vierta la esencia de vainilla. Deje enfriar completamente a temperatura ambiente, mezclando de vez en cuando para evitar que se forme una nata.

Guarde en el refrigerador luego de enfriar.

SALSA DE FRAMBUESA

- 1 Pinta (570 gramos) de Frambuesas Frescas
- ¼ Taza de Azúcar Blanca
- 2 Cucharaditas de Jugo de Naranja
- 2 Cucharaditas de Algodón de Maíz
- 1 Taza de Agua Fría

Mezcle las frambuesas, el azúcar y el jugo de naranja en una cacerola. Incorpore el algodón de maíz en el agua fría hasta que quede una mezcla pareja. Agregue la mezcla a la cacerola y hierva.

Cocine durante aproximadamente 5 minutos, mezclando constantemente hasta que se logre la consistencia deseada. La salsa se espesará más cuando se enfríe.

Con la salsa, forme un puré en la licuadora o con una batidora de mano y filtre con un paño fino. Sirva tibia o fría. La salsa podrá mantenerse en el refrigerador hasta un período de dos semanas.

SALSA DE CANELA

- 1 Taza de Agua
- 2 Cucharaditas de Manteca
- ½ Taza de Azúcar Morena
- 1 Cucharadita de Canela
- 2 Cucharaditas de Almidón de Maíz

Hierva 1 taza de agua, 2 cucharaditas de manteca, 1 cucharadita de azúcar morena y la cucharadita de canela en una cacerola pequeña a fuego medio.

En un bol pequeño disuelva el almidón de maíz con 2 cucharaditas de agua; vierta en el almíbar caliente para obtener una salsa pareja. Cubra.

Sirva tibia.

MASA PARA EMPANDAS

- ½ taza de agua fría
- 1 huevo
- 1 clara de huevo
- 1 cucharada de vinagre
- 3 tazas de harina (y un poco más para amasar)
- 1 cucharada de sal
- 3 cucharadas de grasa

En un recipiente, bata el agua, el huevo, la clara y el vinagre juntos. Separe.

En un recipiente por separado, mezcle las 3 tazas de harina y sal.

Corte la grasa dentro de la mezcla de harina con una batidora de repostería o dos rebanadas de manteca. Haga un pozo en el centro de la mezcla de harina y coloque los ingredientes líquidos del primer recipiente en el centro.

Mezcle los ingredientes húmedos y secos con un cubierto hasta que la masa esté dura.

Extraiga la masa y colóquela sobre una superficie ligeramente enharinada. Amase hasta que la harina se incorpore y se forme una suave masa.

Envuelva la masa en plástico y refrigérela durante al menos una hora pero nunca más de 24 horas. (Lleve la masa al freezer para su uso posterior).

Refiérase a la sección de Consejos útiles por más instrucciones sobre la preparación y horneado de sus empanadas.

MASA RÁPIDA PARA EMPANDAS

- 3 tazas de harina para todo propósito
- ¼ cucharada de sal
- 1 ½ pan de (6-oz.) manteca sin sal, enfríe y corte en 12 porciones
- 1 huevo
- 4-5 cucharadas de agua

Mezcle la harina y la sal en la procesadora.

Agregue la manteca, el huevo y el agua hasta que se forme una masa grumosa.

Enrolle la masa en un hoja fina. Corte en discos redondos. (Puede usar un molde redondo o un plato pequeño.)

Use de inmediato o coloque en el freezer para su uso posterior.

Refiérase a la sección de Consejos útiles por más instrucciones sobre la preparación y horneado de sus empanadas.

RELLENO DE EMPANADA DE PICADILLO DE CARNE

- 1 cebolla mediana picada.
- 4 dientes de ajo, picados.
- 1 libra de carne picada.
- 2 cucharadas de comino.
- 2 cucharadas de orégano
- 1 cucharada de pimiento picado o a gusto
- 1 (8-oz.) lata de salsa de tomate
- ¼ taza de vino blanco de cocina.
- ½ taza de sal o a gusto
- ½ taza de aceitunas verdes, cortadas en rebanadas

En una sartén grande, saltee las cebollas y el ajo hasta que las cebollas estén transparentes.

Agregue la carne picada y rocíe comino, orégano y sal y pimiento a gusto. Revuelva hasta que la carne se separe.

Una vez que la carne tome un color dorado, agregue la salsa de tomate y el vino.

Permita que se cocine a fuego lento durante 15 minutos, y agregue las aceitunas. Deje cocinar a fuego lento otros 5-10 minutos.

Refiérase a la sección de Consejos útiles por más instrucciones sobre la preparación y horneado de sus empanadas

EMPANADA CON RELLENO PICANTE DE PUERCO

- 2 cucharadas de aceite de cocina
- ¼ libra de solomillo de puerco, cortar en cubos pequeños
- 1 cucharadas de polvo de chili
- Sal y pimienta negra fresca cascada
- 3 cebolletas, en rebanadas
- ¼ taza de hojas de cilantro fresco picadas
- 2 chipotles, en cubos
- 1 taza de queso fresco desmenuzado

Caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio y alto.

Sazone el puerco con polvo de chili, sal y pimienta, para sazonar y dore durante 2 minutos.

Remueve de la sartén a un recipiente y enfríe lentamente.

Agregue las cebolletas, el cilantro, los chipotles y el queso fresco y mezcle bien.

Refiérase a la sección de Consejos útiles por más instrucciones sobre la preparación y horneado de sus empanadas.

Sirva con salsa de guacamole o aguacate.

ESPAÑOL

RELLENO DE EMPANADA DE POLLO

- 2 cucharadas de aceite de cocina
- 1 cebolla mediana picada.
- 1 cucharada de ajo, picado
- 1½ libra de pechuga de pollo sin huesos cortada en cubos
- ½ de un cubo de sopa de pollo
- 1 taza de papa cortada en cubos
- 1 taza de zanahoria cortada en cubos
- 1 taza de arvejas verdes
- ¼ taza de pasas de uva
- 1 cucharada de azúcar
- ½ taza de sal
- ½ taza de Pimienta negra molida

Caliente el aceite en una sartén grande. Saltee las cebollas y el ajo hasta que la cebolla esté transparente.

Agregue la pechuga de pollo, luego cocine hasta que alcance un color dorado (alrededor de 5 minutos).

Revuelva en el caldo de ½ cubo de caldo de pollo y deje cocinar a fuego lento durante 10 minutos.

Agregue las zanahorias y papas cortadas en cubos. Deje cocinar durante 5 minutos. Agregue las arvejas verdes, las pasas de uva y el azúcar.

Deje cocinar durante otros 5 minutos. Rocíe con sal y pimienta. Apague el fuego y permita que drene el líquido.

Refiérase a la sección de Consejos útiles por más instrucciones sobre la preparación y horneado de sus empanadas.

RELLENO DE EMPANADA DE QUESO Y ESPINACA

- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de manteca
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de polvo de chili
- 1 paquete grande de espinaca
- 1 taza de ricota
- 8-oz. de queso muzarela o queso blanco similar como quesadilla
- 2 cucharadas de queso parmesano
- Sal y pimienta a gusto

Pique bien el ajo.

Lave la espinaca y quite los tallos. Enrolle las hojas de espinaca y rebane en diagonal en tiras de ½ pulgada.

Caliente el aceite de oliva y la manteca en una sartén grande a fuego medio hasta que la manteca se derrita. Agregue el ajo y el polvo de chile y saltee, revuelva hasta que el ajo esté dorado.

Agregue la espinaca (a tandas de ser necesario) y cocine brevemente hasta que la espinaca esté suave.

Retire del fuego, y cuele la espinaca. Permita que la espinaca se enfríe brevemente.

Gratine la espinaca con queso muzarela, la ricota y el queso parmesano. Sazone la mezcla de espinaca con sal y pimienta a gusto.

Refiérase a la sección de Consejos útiles por más instrucciones sobre la preparación y horneado de sus empanadas.

POCKETS DE MASA PARA UN BUEN DESPERTAR

- 1 (8-oz.) Paquete de rollos de medialuna refrigerados
- 5 huevos
- ½ paquete de tocino, frito y desmenuzado
- 1 taza de queso Cheddar picado
- 2 cucharadas de agua

Desenrolle la masa para medialunas y separe en 8 rectángulos. Cierre.

Revuelva 4 huevos. Fría el tocino y desmenuce.

Coloque 2-3 cucharadas de huevos revueltos en el centro de cada cuadrado. Agregue tocino y queso Cheddar a los huevos revueltos.

Una las cuatro esquinas del cuadro y retuérzalo para hacer un pocket. Mezcle el huevo y el agua juntos para untar la mezcla sobre el pocket.

Consulte la sección de Consejos útiles por más instrucciones sobre el horneado.

POCKETS DE MASA DE PIZZA PEPPERONI

- 2 (8-oz.) paquetes de rollos de medialuna refrigerados
- 1 taza de salsa de pizza
- 2 tazas de queso Cheddar o muzarela picado
- 1 paquete (8-oz.) de queso músamela

Desenrolle la masa para medialunas y separe en 8 rectángulos. Cierre.

Divida la salsa, el queso y el pepperoni en 8 partes.

Cierre y una los extremos.

Consulte la sección de Consejos útiles por más instrucciones sobre la preparación y el horneado.

Nota: Puede substituir o agregar los ingredientes de su pizza favorita, como salchichas precocidas, cebolla picada, pimientos verdes, hongos, etc.

CHILI CON SALSA DE QUESO

- 1 libra de queso Cheddar pasteurizado de paquete
- 1 (16-oz.) lata de tomates en cubos, sin jugo
- 1 (4-oz.) lata de chiles verdes en cubos, sin jugo
- 2 cucharadas de salsa picante

In a medium sauce pot, slowly melt cheddar over medium/low heat.

When cheese is fully melted add tomatoes, chiles, and hot sauce, stirring with spoon until combined well.

Pour cheese dip into a small casserole dish and serve as a dip or pour over empanadas.

SALSA DE CHIMICHURRI

- 1 taza de perejil italiano fresco de paquete
- ½ taza de aceite de oliva
- ⅓ taza de vinagre de vino
- ¼ taza de cilantro fresco de paquete
- 2 dientes de ajo, picados.
- ¾ cucharadas de pimientos rojos triturados secos
- ½ taza de de comino molido
- ½ taza de sal

Prepare un puré con los ingredientes en la procesadora.

Coloque en un recipiente y sirva la salsa.

SALSA DE ARÁNDANO Y MANGO

- 2 tazas de arándanos frescos enteros
- 1 mango, pelado y cortado en cubos
- 1-2 jalapeños, sin las semillas y membranas, en cubos.
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- ½ taza de fruta de la pasión o jugo de naranja
- 2 cucharadas de cilantro cortado fino

Mezcle los arándanos, mangos en cubos, jalapeños en cubos, azúcar morena y jugo en un recipiente pequeño.

Cocine a fuego medio o alto hasta que la salsa comience a hervir. Lleve a fuego bajo y cocine otros 30 minutos o hasta que los arándanos y mangos estén suaves.

Mezcle el cilantro picado y deje que la salsa enfríe.

Coloque en un recipiente y sirva la salsa.

RELLENO DE EMPANADAS DE ALBARICOQUE

- 4 tazas de albaricoques secas, en trozos
- 1½ tazas de agua
- ¾ taza de azúcar blanca
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 cucharada de nuez moscada molida
- 1 pizca de dientes de ajo molidos

Coloque los albaricoques secos y 1% taza de agua dentro de la sartén, y llévelo a hervir.

Cocine alrededor de 15 minutos hasta que esté tierno. Retire del fuego, y permita que enfríe lentamente.

Con una mezcladora o procesadora de comida, combine los albaricoques con el agua restante, azúcar, canela, nuez moscada y dientes de ajo. Cubra, y convierta en puré hasta que esté suave.

Refiérase a la sección de Consejos útiles por más instrucciones sobre la preparación y horneado de sus empanadas.

RELLENO DE EMPANADAS DE MANZANA

- 2 manzanas grandes, peladas y cortadas en cubos.
- ½ taza de sidra de manzana
- ½ taza de azúcar granulada
- ½ taza de canela
- ⅛ cucharada de nuez moscada
- ⅛ taza de pasas de uva, opcional
- 1 cucharadas de maicena

In a medium saucepan, simmer diced apples, cider, sugar, cinnamon and nutmeg over low heat until apples are soft.

In a small bowl, mix cornstarch with enough water to form a thin consistency; stir into apple mixture and cook until mixture thickens.

Refer to the **Helpful Tips** section for instructions on forming and baking your empanadas.

Sprinkle freshly baked empanadas with cinnamon and sugar if desired.

RELLENO DE EMPANADA DE BANANA

- 3 tazas de bananas, en rebanadas
- 2 cucharadas de azúcar reducida en calorías o azúcar morena
- 1 cucharada de Canela en polvo

En un recipiente grande, combine las bananas, el azúcar y la canela. Mezcle bien.

Refiérase a la sección de Consejos útiles por más instrucciones sobre formación y horneado de sus empanadas.

Rocíe las empandas recientemente horneadas con azúcar impalpable y sirva con helado, de desearlo así.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

MÁQUINA ELÉCTRICA DE ACERO INOXIDABLE 2 EN 1 PARA PREPARAR CHURROS Y EMPANADAS / CEM200

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaproducts.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

Po este medio, Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza que por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original, este producto estará sin defectos en cuanto a materiales y mano de obra en uso normal en casa, siempre que el producto se maneje y mantenga de acuerdo con las instrucciones de manejo. Como único y exclusivo remedio en virtud de esta garantía, la Compañía, a su discreción, podrá optar por reparar o sustituir el producto que se encuentre defectuoso, o emitir un reembolso por el producto durante el período de garantía. Esta garantía sólo está disponible para el comprador original minorista del producto a partir de la fecha inicial de compra al por menor, y sólo es válida con el recibo de compra original, y como prueba de la fecha de compra, es necesario obtener los beneficios de la garantía. Todos los reclamos de garantía deben hacerse a la atención de la Compañía dentro del período de garantía y no más tarde que 30 días desde la imposibilidad de realizarlo. Esta garantía no cubre el desgaste normal o daños ocasionados por el embarque, malos manejos, mal uso, accidentes, alteración, piezas de cambio incorrectas, o algo distinto al uso doméstico normal. Es posible que deba devolver el producto (con los gastos de envío pagados por usted) para inspección y evaluación. Los costos de envío no son reembolsables. La empresa no se hace responsable por devoluciones dañadas o perdidas en tránsito. A menos que se indique lo contrario específicamente permitido por las instrucciones de manejo, esta garantía sólo se aplica al uso en interiores de las viviendas. Para realizar una reparación bajo esta garantía, comuníquese con la Compañía mediante el número de teléfono indicado anteriormente o al llenar el formulario de consulta para el servicio de Atención al Cliente en www.nostalgiaproduct s.com. El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o corregimientos no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la exclusión o la limitación anterior quizás no se aplique a usted.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea las instrucciones de manejo cuidadosamente. El incumplimiento de las instrucciones de manejo anulará esta garantía.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.
Me Gusta en Facebook en www.facebook.com / NostalgiaElectrics.
Siga nuestros consejos sobre Pinterest en www.pinterest.com / nostalgiaelctrx.
Tweet con nosotros en Twitter en www.twitter.com / NostalgiaElctrx.

Faire une fête tous les jours!
Visiter le site Web **www.nostalgiaproducts.com** pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 35

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES 35

INTRODUCTION 36

PIÈCES ET ASSEMBLAGE 37

COMMENT FAIRE FONCTIONNER 38

CONSEILS PRATIQUES 39

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 40

RECETTES 41

RETOURS ET GARANTIE 49

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.

This is the safety alert symbol.

Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs. Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:
120 volts, 60 Hz, 750 watts, approbation ETL

CE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT DANS UNE PRISE DE COURANT DE 120 V CA.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

1. NE JAMAIS plonger l'appareil dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser l'appareil près de l'eau.
3. NE JAMAIS utiliser une éponge abrasive ou un chiffon sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
5. NE JAMAIS PLACER dans l'appareil rien d'autre que ce qui est destiné à être cuit.
6. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et au moment du nettoyage.
7. NE PAS placer l'appareil au lave-vaisselle.
8. Garder hors de portée des enfants.
9. Cet appareil NEST PAS UN JOUET.
10. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par les enfants ou les personnes atteintes d'un déficit cognitif, laissés sans surveillance.
11. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin que vous vous assuriez qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES

Des mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, y compris :

1. **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. NE PAS toucher les surfaces chaudes.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
4. Pour se protéger contre le risque de secousse électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. NE PAS faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une prise, lorsque l'appareil fait défaut ou après qu'il aura tombé ou été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus près pour révision ou à un atelier de réparation pour un réglage électrique ou mécanique.
6. Le fabricant de l'appareil ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ceux qui sont fournis avec l'appareil. Ils pourront causer des blessures.
7. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
8. NE PAS placer sur un brûleur au gaz ou électrique ou à sa proximité ou dans un four chaud.
9. NE PAS surcharger les prises murales, les rallonges ou les prises multiples, ceci peut entraîner un risque d'incendie ou de secousse électrique.
10. Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles énoncées dans le Manuel d'utilisation accompagnant cet appareil.
11. NE PAS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé ou branché dans une prise de courant.
12. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de retirer les pièces pour le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.

13. Un cordon d'alimentation court ou amovible est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou toucher une surface chaude.

14. Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant son fonctionnement. Il n'y a pas d'interrupteur de marche/arrêt. Pour l'éteindre, retirer la fiche de la prise murale. Laisser refroidir complètement avant de le ranger.

15. De cordons d'alimentation ou des rallonges amovibles plus longues sont disponibles et pourront être utilisés avec prudence. Exception : aucun(e) rallonge ou long cordon amovible plus long(ue) n'est recommandé(e) pour utilisation avec cet appareil.

16. Si un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge est utilisé(e) : 1) La puissance nominale du câble ou de la rallonge devrait être au moins aussi élevée que celle de l'appareil; 2) Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un cordon de terre à 3 fils et 3) le cordon plus long devrait être soit placé de manière à ce qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table ou puisse être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.

17. Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de choc électrique, cette fiche est conçue de façon à être branchée dans une prise électrique polarisée d'une seule façon. **Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser celle-ci. Si elle ne convient toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas essayer de modifier la fiche de quelque façon.**

18. Une extrême prudence doit être observée lorsque vous déplacez un appareil avec des aliments chauds.

19. Ne pas tenter de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toutes les réparations à un personnel qualifié.

20. La nourriture sera très chaud. Utiliser un ustensile de cuisine en plastique ou en bois pour les retirer soigneusement.

21. Une extrême prudence doit être observée au moment de l'ouverture et de la fermeture du Couvercle sur le présent appareil. Utiliser des gants de cuisinier pour l'ouverture et la fermeture du couvercle en toute sécurité.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

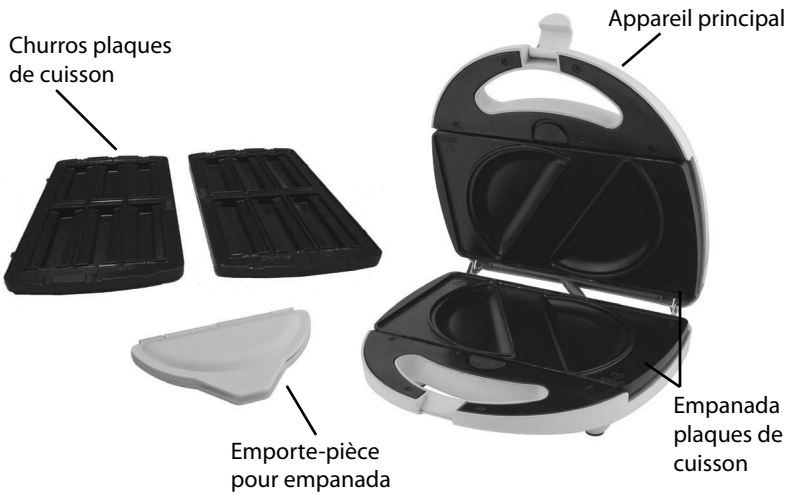
INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la Machine à churros et à empanadas en acier inoxydable 2 en 1 de Nostalgia[MD]! Déguster d'authentiques empanadas (chaussons) et beignets espagnols (churros) fraîchement sortis du four chez soi en tout temps! Qui plus est, aucune friteuse ou aucun four n'est nécessaire. La Machine à churros et à empanadas en acier inoxydable 2 en 1 comprend des plaques de cuisson interchangeables qui permettent de faire cuire soit six beignets espagnols (churros) ou deux empanadas (chaussons) par fournée.

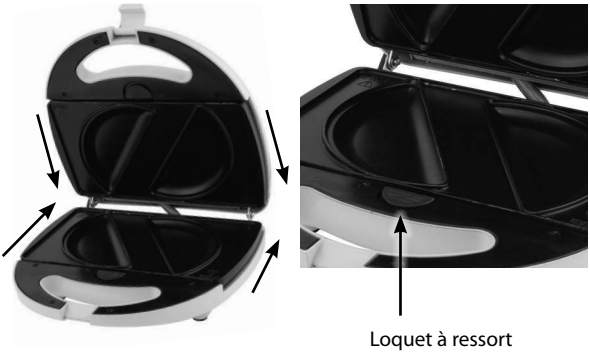
Confectionner de délicieux beignets espagnols (churros) et empanadas (chaussons) croustillants et dorés à l'extérieur et tendres et moelleux à l'intérieur. Utiliser les recettes comprises pour une variété de délicieux beignets espagnols (churros) et empanadas (chaussons) et les servir avec la trempette de son choix. Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir!

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

Assemblage



Insertion des plateaux



ÉTAPE 1:
Insérer les Plaques de cuisson supérieure et inférieure de l'appareil principal, puis les glisser vers l'arrière jusqu'à ce qu'elles soient en place.

ÉTAPE 2:
Faire glisser les Plaques de cuisson en place en repoussant les Loquets à ressort sur les plaques de cuisson supérieure et inférieure et en les relâchant dans les fentes sur les Plaques de cuisson.

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon non abrasif, sec.
2. Identifier une surface de niveau, sèche, appropriée, près d'une prise de courant.
3. Insérer les Plaques de cuisson interchangeables dans l'Appareil principal.
4. Les Surfaces de cuisson devraient être légèrement recouvertes d'une petite quantité d'huile végétale. Celle-ci peut être appliquée à l'aide d'un essuie-tout ou d'un vaporisateur pour huile antiadhésive. L'huile aidera à protéger la qualité antiadhésive de la surface de cuisson. Ceci devrait être fait sur une base régulière afin de conserver la qualité antiadhésive.
5. Faire préchauffer l'appareil en fermant le Couvercle, puis en le branchant dans une prise de courant.
6. Lorsqu'il sera sous tension, la DEL d'alimentation Rouge s'allumera. La DEL Prêt Verte demeurera éteinte pendant que l'appareil préchauffera.
7. L'appareil devrait préchauffer pendant un minimum de trois minutes. La DEL Prête Verte s'allumera lorsque l'appareil sera prêt à cuire.

8. Pendant que l'appareil préchauffera, préparer les ingrédients pour les beignets espagnols (churros) ou les empanadas (chaussons). Consulter la Section Conseils utiles sur les consignes pour la préparation de la pâte à beignets espagnols (churros) ou la confection des empanadas (chaussons).
9. Soulever le Couvercle à l'aide de gants de cuisinier ou d'une manique pour éviter les brûlures.
10. Pour la cuisson des beignets espagnols (churros), verser la pâte dans les concavités individuelles sur la Surface de cuisson inférieure. Pour la cuisson des empanadas, déposer délicatement les empanadas (chaussons) dans les concavités individuelles de la Surface de cuisson inférieure. FAIRE PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE, car les surfaces de cuisson seront extrêmement chaudes.

11. Fermer le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier. S'assurer que le Couvercle est verrouillé en place à l'aide du loquet.

⚠ De la vapeur pourra se dégager de l'appareil pendant la cuisson. Pour plus de sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.

12. Le temps de cuisson variera entre 3 et 7 minutes
13. Une fois la cuisson terminée, soulever le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier. Retirer les beignets espagnols (churros) ou les empanadas (chaussons) de la Surface de cuisson à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique. N'utiliser aucun ustensile en métal, car il pourra égratigner et endommager la Surface de cuisson.
14. Pour plus d'une fournée de pâtisseries à la fois, abaisser le Couvercle pour maintenir la chaleur jusqu'à la fournée suivante.
15. Dès la cuisson terminée, débrancher l'appareil, puis le laisser refroidir.
16. Une fois l'appareil refroidi, suivre les consignes décrites à la Section Nettoyage et entretien pour nettoyer la Machine à churros et à empanadas en acier inoxydable 2 en 1.

CONSEILS PRATIQUES

NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

Fumée

Durant la première utilisation, vous pourrez noter une légère fumée ou odeur; ceci est normal avec la plupart des nouveaux appareils électriques. La fumée et l'odeur sont causées par les résidus qui brûlent à la surface des Plaques de cuisson non adhésives et de l'Élément chauffant. Laisser l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur ne disparaissent.

FAIRE CHURROS

Utilisez les directives suivantes pour faire des churros délicieux avec votre Machine à churros et à empanadas en acier inoxydable 2 en 1 :

Distributeur de pâte

La pâte à churros sera légèrement plus épaisse que la pâte à crêpes. Vous pouvez verser l'équivalent d'une cuillère ou utiliser une poche à douille pour distribuer la pâte dans les concavités sur la Surface de cuisson inférieure (poche à douille non comprise)

Faire attention à ne pas trop remplir les concavités avec la pâte. La pâte ne devrait pas être plus élevée que le dessus des concavités de la Surface de cuisson inférieure.

Assaisonnement des churros

Les churros sont traditionnellement enrobés d'un mélange de cannelle et de sucre cristallisé. Cependant, vous pouvez utiliser votre mélange préféré de sucre et d'épices, y compris la cassonade, le sucre en poudre, la poudre d'expresso, la muscade et plus encore. Faites preuve d'imagination et amusez-vous!

Utiliser la méthode facile suivante pour enrober les churros avec le mélange de sucre et d'épices de son choix :

- Déposer le mélange de sucre et d'épices désiré de son choix dans un contenant de 4,5 L (1 gallon) en plastique refermable.
- Déposer les churros chauds dans un sac, puis sceller.
- Remuer pour enrober. Retirer les churros, puis déguster.

Faire des churros sur un bâtonnet

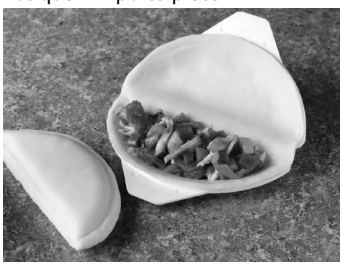
Les bâtonnets en bambou ou en bois pourront être utilisés pour faire des churros dans votre Machine à churros et à empanadas en acier inoxydable 2 en 1 (bâtonnets non compris). Pour faire des churros sur un bâtonnet, nous recommandons ce qui suit :

- Remplir les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure avec de la pâte.
- Placer un bâtonnet au centre de la pâte à frire, jusqu'à la moitié au moins.
- Aligner les bâtonnets avec les encoches de la Surface de cuisson inférieure.
- S'assurer de couvrir le bâtonnet de pâte à frire afin que les churros adhèrent pleinement aux bâtonnets et cuisent uniformément.

FAIRE EMPANADAS

Suivez ces étapes pour faire le bouche-arrosage empanadas avec votre Machine à churros et à empanadas en acier inoxydable 2 en 1 :

- Placer la pâte à empanada farinée sur le dessus d'un comptoir, rouler en une couche de 3,1 mm (⅛ po) d'épaisseur.
- Découper la pâte en cercles, légèrement plus grands que l'Emporte-pièce pour empanada. Déposer dans l'Emporte-pièce pour empanada.



- Déposer de 2 à 3 cuillerées à soupe de la garniture de son choix au centre de la pâte.
- Refermer l'empanada de manière à pincer les bords pour les sceller. Découper l'excédent de pâte à l'extérieur de l'empanada. Si les bords de la pâte ne collent pas ensemble, humecter le long du bord intérieur de la pâte avec de l'eau ou de la dorure d'œuf, puis essayer à nouveau.
- Badigeonner les deux côtés de l'empanada avec de la dorure d'œuf, le cas échéant.
- Déposer dans les concavités de la Surface de cuisson inférieure préchauffée. Fermer le Couvercle et laisser cuire pendant 3 à 7 minutes.
- Ouvrir le Couvercle à l'aide d'une manique ou de gants de cuisinier. Retirer chaque empanada à l'aide d'un ustensile de cuisine en bois ou en plastique. N'utiliser aucun ustensile en métal, car il peut rayer la surface. Déguster les empanadas fraîchement sorties du four !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prendre soin de la Machine à churros et à empanadas en acier inoxydable 2 en 1 en suivant ces simples consignes et mesures de précaution. Le nettoyage est un jeu d'enfant.

- Débrancher l'appareil de la prise de courant.
- S'assurer que l'appareil se sera refroidi avant de le nettoyer.
- Retirer toutes les plaques de cuisson.
- Laver à la main les Plaques de cuisson, le Emporte-pièce pour empanada et l'Outil dans l'eau chaude savonneuse, avec un chiffon non abrasif.
- Essuyer l'extérieur de l'Appareil principal à l'aide d'un chiffon non abrasif, sec.
- NE JAMAIS utiliser aucun tampon à récurer ou nettoyant abrasif sur cet appareil, car il endommagera la surface et les pièces.
- NE JAMAIS mettre aucune pièce au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS immerger la Machine à churros et à empanadas en acier inoxydable 2 en 1 dans l'eau.

Simple comme bonjour !

RECETTES

Utiliser la machine la Machine à churros et à empanadas en acier inoxydable 2 en 1 pour confectionner de délicieux empanadas et churros fraîchement sortis du four chez soi ! Faire la pâte à partir de ses propres ingrédients ou utiliser une abaisse à tarte précuite ou la pâte feuilletée du commerce de son choix pour gagner du temps.

CHURROS:

Les déguster de façon traditionnelle avec un chocolat chaud ou un café con leche (café au lait) ou les tremper dans du chocolat, de la crème à fouetter ou une sauce aux fruits. Faites preuve d'imagination et amusez-vous !

- Vous pouvez la verser ou utiliser une poche à douille pour distribuer la pâte dans les concavités sur la Surface de cuisson inférieure.
- Fermer et verrouiller le couvercle - les churros cuisent entre seulement 5 et 10 minutes!
- Déguster des churros tout chauds avec du sucre et de cannelle ou avec la trempette de son choix !

EMPANADAS:

Faire cuire une grande variété d'empanadas salées ou sucrées dans sa propre cuisine, en quelques minutes seulement ! Confectionner également de délicieuses pizzas pochettes, jambon et fromage chaud et bien plus encore. Faire la pâte à partir de ses propres ingrédients ou utiliser une abaisse à tarte précuite ou la pâte feuilletée du commerce de son choix pour gagner du temps. Utiliser les recettes suivantes ou créer ses propres empanadas délicieuses. Donner libre cours à sa créativité et se faire plaisir !

- Découper la pâte en cercles, déposer dans l'emporte-pièce pour empanada et la farcir avec les ingrédients de son choix. Fermer l'emporte-pièce pour empanada pour créer une empanada parfaite.
- Déposer dans les concavités de la Surface inférieure de cuisson. Fermer et verrouiller le couvercle - la plupart des empanadas cuiront entre 3 et 7 minutes seulement!
- Déguster ses empanadas chaudes avec de la crème sure, du guacamole ou les sauces de son choix !

CHURROS TRADITIONNELS

- 240 mL (1 tasse) d'eau
- 1 bâtonnet de beurre
- ¼ c. à café de sel
- 1 c. à table + 360 mL (1 ½ tasse) de sucre, divisé
- 240 mL (1 tasse) de farine tout usage blanchie
- 5 gros œufs
- 2 ½ c. à table de cannelle

Préchauffer la unité tel qu'il est indiqué.

Porter à ébullition 240 mL (1 tasse) d'eau, 1 bâtonnet de beurre, le sel, 1 c. à table de sucre et 1/2 c. à table de cannelle. Baisser le feu à doux, ajouter la farine et remuer avec une cuillère en bois jusqu'à formation de boules molles. Retirer du feu.

Bien incorporer un œuf à la fois. Laisser la pâte reposer jusqu'à ce qu'elle puisse garder sa forme (environ 5 minutes).

Transvider la pâte dans une poche à douille, puis distribuer ou verser la pâte dans les concavités de la Surface de cuisson inférieure préchauffée.

Fermer le Couvercle, puis laisser cuire entre 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits. Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier.

Retirer les churros avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique. Mélanger le reste du sucre et de la cannelle dans un bol moyen. Saupoudrer sur les churros chauds.

CHURROS RAPIDES ET FACILES

- 1 emballage de 490 mL (17,3 oz) de plaques de pâte feuilletée congelée, dégelée
- 60 mL (¼ tasse) de sucre
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 60 mL (¼ tasse) de beure, fondu

Préchauffer la unité tel qu'il est indiqué.

Déplier et couper des plaques de pâte feuilletée en deux sur la longueur, puis couper chaque moitié en diagonale, en larges bandes de 2,5 cm (1 po). Badigeonner avec du beurre.

Mélanger le sucre et la cannelle. Saupoudrer le mélange de cannelle et de sucre sur la pâte feuilletée.

Déposer dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure. Fermer le Couvercle, puis laisser cuire entre 5 à 8 minutes.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier. Retirer chaque beignet avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

CHRROS À LA NOISETTE

- 1 boîte 227 mL (8 oz) de pâte à croissants réfrigérée
- 2 c. à table de sucre
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 2 c. à table de beurre ou de margarine, fondu(e)

Préchauffer la unité tel qu'il est indiqué.

Déplier et couper des plaques de pâte feuilletée en deux sur la longueur, puis couper chaque moitié en diagonale, en larges bandes de 2,5 cm (1 po).

Étendre environ 1 c. à café de tartinade à la noisette sur les bandes. Poser une autre bande sur le dessus du côté déjà tartiné à la noisette. Refaire les mêmes étapes avec les autres plaques de pâte feuilletée.

Déposer dans les concavités préchauffées de la Surface de cuisson inférieure. Fermer le Couvercle, puis laisser cuire entre 5 à 8 minutes.

Ouvrir le Couvercle avec une manique ou des gants de cuisinier. Retirer chaque beignet avec un ustensile de cuisine en bois ou en plastique.

TREMPETTE AU CHOCOLAT

- 360 mL de cassonade
- 180 mL de cacao en poudre non sucré
- 60 mL de farine tout-usage
- 240 mL d'eau
- 1 (340 mL/12 oz liq.) boîte de lait évaporé
- 2 c. à table de beurre
- 2 c. à café d'extrait de vanille

Dans une casserole moyenne, mélanger la cassonade, le cacao et la farine. Incorporer graduellement l'eau, pour faire une pâte lisse.

Incorporer le lait et le beurre. Porter à ébullition à feux moyen, puis laisser bouillir pendant 5 minutes.

Retirer du feu, puis incorporer la famille. Laisser refroidir complètement à température ambiante, en remuant souvent pour éviter une peau de se former.

Ranger au réfrigérateur après refroidissement.

SAUCE À LA FRAISE

- 30 mL (1 chopine) de fraises fraîches
- 60 mL (¼ tasse) de sucre blanc
- 2 c. à table de jus d'orange
- 2 c. à table de fécule de maïs
- 240 mL (1 tasse) d'eau froide

Mélanger les framboises, le sucre et le jus d'orange dans une casserole. Incorporer la fécule de maïs dans l'eau froide en fouettant jusqu'à consistance lisse. Ajouter le mélange dans la casserole, puis porter à ébullition.

Laisser mijoter pendant environ 5 minutes, en remuant constamment, jusqu'à consistance souhaitée. La sauce épaissira davantage en refroidissant.

Purée de la sauce dans un mixeur ou avec un mixeur plongeant à la main, puis filtrer au tamis fin. Servir chaud ou froid. La sauce se conservera au réfrigérateur jusqu'à deux semaines.

SAUCE À LA CANNELLE

- 240 mL (1 tasse) d'eau
- 2 c. à table de beurre
- 120 mL (½ tasse) de cassonade
- 1 c. à café de cannelle
- 2 c. à café de fécule de maïs

Porter 240 mL (1 tasse) d'eau, 2 c. à table de beurre, 1,2 L (5 tasses) de cassonade et 1 c. à café de cannelle à ébullition dans une petite casserole, à feu moyen.

Dans un petit bol, faire dissoudre la fécule de maïs dans 2 c. à thé d'eau; incorporer le sirop chaud en fouettant pour une sauce lisse. Couvrir.

Servir chaud.

PÂTE À EMPANADA

- 120 mL (½ tasse) d'eau chaude
- 1 œuf
- 1 blanc d'œuf
- 1 c. à thé de vinaigre
- 720 g (3 tasses) de farine (plus une petite quantité pour pétrir)
- 1 c. à thé de sel
- 3 c. à table de graisse végétale

Dans un bol, mélanger l'eau, l'œuf, le blanc d'œuf et le vinaigre. Réserver. Dans un autre bol, mélanger les 720 g (3 tasses) de farine et le sel.

Couper la graisse végétale dans le mélange de farine à l'aide d'un mélangeur ou deux couteaux à beurre. Faire un puits au centre du mélange de farine, puis verser les ingrédients liquides du premier bol, au centre.

Mélanger les ingrédients humides et secs à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une consistance ferme.

Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée. Pétrir jusqu'à ce que toute la farine soit incorporée et que la pâte ait une consistance lisse.

Envelopper la pâte dans une pellicule en plastique et réfrigérer pendant au moins 1 heure, mais jamais plus de 24 heures. (La congeler pour utilisation ultérieure.)

Consulter la Section Conseils utiles pour obtenir des consignes sur la confection et la cuisson des empanadas.

PÂTE À EMPANADA RAPIDE

- 720 g (3 tasses) de farine tout-usage
- ¼ c. à thé de sel
- 1 ½ bâtonnet (170 g/6 oz) de beurre non salé, coupé en 12 morceaux
- 1 œuf
- de 4 à 5 c. à table d'eau

Mélanger la farine et le sel au robot culinaire. Ajouter le beurre, l'œuf et l'eau jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse.

Rouler la pâte en une mince couche. Découper la pâte en disques. (Utiliser un moule rond ou une petite assiette, le cas échéant.)

Utiliser immédiatement ou réfrigérer en vue d'une utilisation ultérieure. Consulter la Section Conseils utiles pour obtenir des consignes sur la confection et la cuisson des empanadas.

GARNITURE POUR EMPANADA AU PICADILLO DE BŒUF

- 1 oignon moyen, émincé
- 4 gousses d'ail, émincé
- 450 g (1 livre) de bœuf haché
- 2 c. à café de cumin
- 2 c. à café d'origan
- 1 c. à table de poivre frais ou au goût
- 1 emballage (225 g/8 oz) de sauce tomate
- 60 mL (¼ tasse) de vin de cuisson
- ½ c. à thé de sel ou au goût
- 120 g (½ tasse) d'olives vertes, tranchées

Dans une grande poêle, faire revenir les oignons et l'ail jusqu'à ce que les oignons soient translucides.

Ajouter le bœuf haché et saupoudrer avec le cumin, l'origan, le sel et le poivre au goût. Remuer fréquemment pour défaire la viande.

Une fois la viande dorée, ajouter la sauce tomate et le vin.

Laisser mijoter à feu doux pendant environ 15 minutes, puis ajouter les olives vertes. Laisser mijoter pendant 5 à 10 minutes.

Consulter la Section Conseils utiles pour obtenir des consignes sur la confection et la cuisson des empanadas.

GARNITURE POUR EMPANADA AU PORC ÉPICÉ

- 2 c. table d'huile de cuisson
- 60 g (¼ livre) de filet de porc, coupé en petits cubes
- 1 c. à table de poudre de chili
- Set et poivre fraîchement concassé
- 3 oignons verts, coupés en dés
- 60 g (¼ tasse) de feuilles de coriandre fraîche, hachée
- 2 piments jalapeno, coupés en dés
- 240 g (1 tasse) de fromage frais, émietté

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen vif.

Assaisonner la viande de porc avec la poudre de chili, le sel et le poivre, au goût, et saisir rapidement pendant 2 minutes.

Retirer de la poêle, puis déposer dans un bol et laisser refroidir légèrement.

Ajouter les oignons verts, la coriandre, les piments jalapenos et le fromage frais et bien mélanger.

Consulter la Section Conseils utiles pour obtenir des consignes sur la confection et la cuisson des empanadas.

Servir avec du guacamole ou de la trempette d'avocat.

GARNITURE POUR EMPANADA AU POULET

- 2 c. table d'huile de cuisson
- 1 oignon moyen, émincé
- 1 c. à table d'ail, émincé
- 360 g (1 ½ livre) de poitrine de poulet désossé, coupé en cubes
- ½ cube de bouillon de poulet
- 240 g (1 tasse) de pomme de terre, coupée en dés
- 240 g (1 tasse) de carotte, coupée en dés
- 240 g (1 tasse) de pois
- 60 g (¼ tasse) de raisins
- 1 c. à thé de sucre
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre noir, moulu

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole. Faire sauter les oignons et l'ail jusqu'à ce que les oignons soient translucides.

Ajouter les poitrines de poulet et faire cuire jusqu'à obtenir une couleur brun clair (environ 5 minutes).

Incorporer le ½ cube de bouillon de poulet et laisser mijoter pendant 10 minutes.

Ajouter les carottes et les pommes de terre coupées en dés. Laisser mijoter pendant 5 minutes, puis jouter les pois verts, les raisins secs et le sucre.

Laisser mijoter encore 5 minutes, puis saupoudrer de sel et de poivre. Éteindre le feu

et faire égoutter l'excédent de liquide.

Consulter la Section Conseils utiles pour obtenir des consignes sur la confection et la cuisson des empanadas.

GARNITURE POUR EMPANADA À L'ÉPINARD ET AU FROMAGE

- 3 gousses d'ail
- 1 c. à table de beurre
- 2 c. table d'huile d'olive
- 1 c. à thé de poudre de chili
- 1 gros bouquet d'épinards
- 240 g (1 tasse) de ricotta
- 225 g (8 oz) de mozzarella de lait entier ou de fromage blanc semblable comme la quésadilla
- 2 c. table de fromage parmesan
- Sel et poivre au goût

Hacher finement l'ail.

Laver les épinards et retirer les tiges. Rouler les feuilles d'épinard en bouquets et les couper transversalement en bandelettes de 12,5 mm (½ pouce).

Faire chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une grande poêle à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Ajouter l'ail et la poudre de chili, puis faire revenir, en remuant jusqu'à ce que l'ail soit doré.

Ajouter les épinards (en plusieurs fois, le cas échéant) et faire cuire quelques instants jusqu'à ce que les épinards s'affaissent et se ramollissent.

Retirer du feu et égoutter les épinards dans une passoire. Laisser les épinards refroidir quelques instants.

Râper la mozzarella et incorporer les épinards avec la ricotta et le parmesan. Assaisonner le mélange d'épinards avec sel et poivre au goût.

Consulter la Section Conseils utiles pour obtenir des consignes sur la confection et la cuisson des empanadas.

POCHETTES DÉJEUNERS LÈVE TÔT

- 1 emballage (225 g/8 oz) pour croissants réfrigérés
- 5 œufs
- ½ emballage de bacon, frit et émietté
- 240 g (1 tasse) de cheddar, râpé
- 2 c. à table d'eau

Dérouler la pâte pour croissants et la diviser en 8 rectangles. Sceller.

Faire brouiller 4 œufs. Faire frire le bacon, puis émietter.

Déposer de 2 à 3 cuillerées à table d'œuf brouillé au centre de chaque carré. Garnir les œufs brouillés avec le bacon et le cheddar.

Pincer les quatre coins du carré ensemble, puis enrouler pour confectionner une pochette déjeuner.

Mélanger l'œuf et l'eau pour faire une dorure à l'œuf. Badigeonner chaque pochette avec la dorure à l'œuf.

Consulter la Section Conseils utiles pour obtenir des consignes sur la cuisson.

PIZZA POCHETTE AU PEPPERONI

- 2 emballages (225 g/8 oz) pour croissants réfrigérés
- 240 mL (1 tasse) de sauce à pizza
- 480 g (2 tasses) de mozzarella
- 1 emballage (225 g/8 oz) de pepperoni

Dérouler la pâte pour croissants et la diviser en 8 rectangles.

Sceller.

Diviser la sauce, le fromage, le pepperoni en 8 portions.

Replier et pincer les bords ensemble.

Consulter la Section Conseils utiles pour obtenir des consignes sur la cuisson des pizzas pochettes.

Remarque : Remplacer ou ajouter les ingrédients à pizza de son choix, comme de la saucisse précuite, de l'oignon haché, du poivron vert, des champignons, etc.

TREMPETTE AU CHILI AVEC FROMAGE

- 450 g (1 livre) de cheddar pasteurisé
- 450 g (16 oz) de tomate en conserve coupée en dés, égouttée
- 1 boîte de conserve (110 mL/4 oz) de piments verts coupés en dés
- 2 c. à café de sauce piquante

Dans une casserole moyenne, faire fondre lentement cheddar à feu moyen/doux.

Lorsque le fromage sera complètement fondu, ajouter les tomates, les piments et la sauce piquante, en remuant avec une cuillère pour bien mélanger.

Verser la trempette au fromage dans une petite casserole et servir en trempette ou verser sur les empanadas.

SAUCE CHIMICHURRI

- 240 g (1 tasse) de persil italien frais, tassé
- 120 mL (½ tasse) d'huile d'olive
- 80 mL de vinaigre de vin rouge
- 60 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, tassée
- 2 gousses d'ail, pelé
- ¾ c. à café de poivron rouge, broyé
- ½ c. à thé de cumin moulu
- ½ c. à thé de sel

Réduire en purée tous les ingrédients à l'aide d'un robot culinaire.

Transférer dans un bol, puis servir.

TREMPETTE À LA MANGUE ET À LA CANNEBERGE

- 480 g (2 tasses) de canneberge entière, fraîche
- 1 mangue, pelée et coupée en dés
- De 1 à 2 jalapenos, graines et membranes retirées, coupés en dés
- 2 c. table de cassonade
- 120 g (½ tasse) de fruit de la passion ou du jus d'orange
- 2 c. table de coriandre finement hachée

Combiner les canneberges, la mangue en dés, les piments jalapenos en dés, la cassonade et le jus dans une petite casserole.

Cuire à feu moyen vif jusqu'à ce que la sauce commence à bouillir. Réduire le feu et faire cuire pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les canneberges et la mangue soient molles.

Mélanger dans la coriandre hachée et laisser refroidir la sauce.

Transférer dans un bol, puis servir.

GARNITURE POUR EMPANADA À L'ABRICOT

- 960 g (4 tasses) d'abricot sec, haché
- 360 mL (1 ½ tasse) d'eau
- 180 g (¾ tasse) de sucre blanc
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 1 c. à thé de muscade en poudre
- 1 pincée de clou de girofle

Déposer les abricots secs et les 360 mL (1 ½ tasse) d'eau dans une casserole, puis porter à ébullition.

Faire cuire environ 15 minutes ou jusqu'à tendreté. Retirer du feu et laisser refroidir légèrement.

Dans un robot culinaire ou un mélangeur, mélanger les abricots avec toute l'eau restante, le sucre, la cannelle, la muscade et le clou de girofle. Couvrir et réduire en purée jusqu'à obtenir un mélange lisse.

Consulter la Section Conseils utiles pour obtenir des consignes sur la confection et la cuisson des empanadas.

GARNITURE POUR EMPANADA À LA POMME

- 2 grosses pommes, pelées et coupées en dés
- 120 mL (½ tasse) de jus de pomme brute
- 120 g (½ tasse) de sucre cristallisé
- ½ c. à thé de cannelle
- ⅛ c. à café de muscade
- 30 g (1/8 tasse) de raisins, en option
- 1 c. à table de fécule de maïs

Dans une casserole moyenne, faire mijoter les pommes coupées en dés, le cidre, le sucre, la cannelle et la muscade à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

Dans un petit bol, mélanger la fécule avec suffisamment d'eau pour obtenir une consistance fine; incorporer au mélange de pommes et faire cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Consulter la Section Conseils utiles pour obtenir des consignes sur la confection et la cuisson des empanadas.

Saupoudrer les empanadas fraîchement sorties du four avec de la cannelle et du sucre, le cas échéant.

GARNITURE POUR EMPANADA À LA BANANE

- 720 g (3 tasses) de banane, tranchée
- 2 c. table de cassonade blonde ou foncée
- 1 c. à thé de cannelle moulue

Dans un grand bol, mélanger les bananes, le sucre et la cannelle. Bien mélanger.

Consulter la Section Conseils utiles pour obtenir des consignes sur la confection et la cuisson des empanadas.

Saupoudrer les empanadas fraîchement sorties du four avec du sucre semoule, puis servir avec de la crème glacée, le cas échéant.

RETOURS ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

MACHINE À CHURROS ET À EMPANADAS EN ACIER INOXYDABLE 2 EN 1 / CEM200

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Web : www.nostalgiaproducts.com

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conforment aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permit selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientele, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, conséquentiel ou spécial provenant de ou en relativité avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou conséquentiels, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'applique pas à la merchandise de renaissance.

Veuillez lire les directives de fonctionnement attentivement. Ne pas se conformer aux directives de fonctionnement annulera cette garantie.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.
Aimez-nous sur Facebook à l'adresse www.facebook.com / NostalgiaElectrics.
Suivez nos conseils sur Pinterest à www.pinterest.com / nostalgiaelctrx.
Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse www.twitter.com / NostalgiaElctrx.