All products are trademarks of Nostalgia Products Group, LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2012 Nostalgia Products Group, LLC.

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 05/03/12)

NOSTALGIA ELECTRICS™

ENM200

Empanada Maker
Máquina para hacer Empanadas
Machine á Empanada

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Instructions et recettes

Make everyday a party!
Visit **www.nostalgiaelectrics.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 7
RECIPES 8
RETURNS & WARRANTY 16

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

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. 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 EMPANADA MAKER from Nostalgia Electrics™! These delightfully doughy pockets can be stuffed with savory or sweet ingredients for a delicious appetizer, meal or dessert. Make dough from scratch, or save time and use pre-made pie crust or puff pastry from your favorite store. Simply cut dough into circles, fold around your desired stuffing using the handy forming tool, and bake to golden-brown perfection.

The EMPANADA MAKER bakes two empanadas per batch in just 3-7 minutes. A variety of meats, cheeses, vegetables and fruit can be used to fill these pocket-sized treats, so they're sure to satisfy any craving. Use the included recipes, or create your own scrumptious empanadas. These stuffed pastries are perfect for parties or everyday meals. Use your imagination and have fun!

PARTS & ASSEMBLY

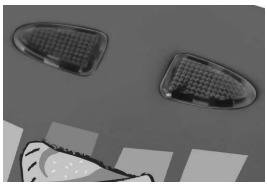
Your EMPANADA MAKER comes fully assembled. Before first use, discard all packing materials.

Wash the Empanada Former in warm, soapy water with a non-abrasive cloth or sponge and dry thoroughly. Wipe down the outside of the unit and the upper and lower cooking surfaces with a damp, non-abrasive cloth. Dry completely with a soft, non-abrasive cloth.

Parts

HOW TO OPERATE

1. Find a dry, heat-resistant and level surface near an electrical outlet.
2. The Cooking Surfaces 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.
3. Preheat the appliance by closing the Lid and plugging into an electrical outlet.
4. When the power is on, the Red Power Light will come on. The Green Ready Light will stay on while the appliance is preheating.



5. The appliance should preheat for a minimum of 3 minutes. The Green Ready Light will turn off when the appliance is ready to cook.
6. While the appliance is preheating, you may prepare your ingredients. Follow the recipes included in this instruction manual or use your own.
7. Raise the Lid using an oven mitt or pot holder to prevent accidental burns.
8. Carefully place empanadas in the individual wells on the Lower Cooking Surface. BE CAREFUL as the Cooking Surfaces will be extremely hot.
9. Close the Lid using a pot holder or oven mitt. Make sure Lid is locked by closing latch.
10. ⚠ Steam may be released from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
11. The cooking time will range between 3-7 minutes.
12. Once the empanadas have completed cooking, unlock and raise the Lid with a pot holder or oven mitt. Remove the empanadas from the Lower Cooking Surface with a plastic or wooden kitchen utensil. DO NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the Cooking Surface.
13. If cooking more than one batch of empanadas in a session, after removal of the first batch, lower the Lid to maintain heat until ready to cook the next batch.
14. As soon as you have finished cooking, unplug appliance and allow to cool.
15. Once the appliance is cool, follow the directions in the **Cleaning and Maintenance** section to clean your EMPANADA MAKER**.**

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 Empanadas

- 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.
- Place 2-3 tablespoons of your desired filling in the center of the dough.
- 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 EMPANADA MAKER 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 **completely cool** before cleaning.
- Wash the Empanada Former in warm, soapy water with a non-abrasive cloth or sponge and dry thoroughly.
- Wipe Upper and Lower Cooking Surfaces with a damp, non-abrasive sponge or cloth. Dry thoroughly with a soft cloth.
- 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 the EMPANADA MAKER in water.

RECIPES

With the EMPANADA MAKER you can bake a variety of savory or sweet empanadas right in your own kitchen in a matter of minutes. Best of all, you don't even have to turn on an oven! 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!

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
- 1 Tbsp. Fresh Ground Pepper, or to taste
- 1 (8-oz.) Can Tomato Sauce
- ¼ Cup White Cooking Wine
- ½ Tsp. Salt, or to taste
- 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.

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.

BLACK BEAN EMPANADA FILLING

- ½ Pound Ground Pork or Turkey
- 1 Small Red Pepper, diced
- 4 Medium Green Onions, chopped
- 1 Clove Garlic, minced
- ½ Cup Tomato Sauce
- 1 Tsp. Ground Cumin
- 1 Tsp. Chili Powder
- 1/8 Tsp. Crushed Red Pepper
- 1½ Cups Shredded Cheddar Cheese
- 1 (15-oz.) Can Black Beans, rinsed and drained
- ¼ Cup Chopped Fresh Cilantro Leaves

Cook the pork or turkey in a 12-inch skillet over medium-high heat until well browned, stirring frequently to break up meat.

Add the diced red pepper, green onions and garlic. Cook until tender.

Stir the tomato sauce, cumin, chili powder and crushed red pepper into the skillet. Reduce the heat to low and cook for 8 minutes.

Remove from the heat. Stir in the cheese, beans and cilantro. Let cool.

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

Serve with guacamole and sour cream if desired.

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.

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 to a bowl and 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.

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.

HAM & CHEESE POCKETS

- ¾ Cup Fully Cooked Ham, diced
- 4 Tsp. Onion, finely chopped
- 1 Tsp. Canola Oil
- ¾ Cup Shredded Swiss cheese
- 1 Package (3-oz.) Cream Cheese, cubed
- 2 (8-oz.) Packages Refrigerated Crescent Rolls
- 1 Egg
- 2 Tbsp. Water

In a large skillet, saute ham and onion in oil until onion is tender. Add cheeses; cook for 3-4 minutes or until melted. Remove from the heat; set aside.

Unroll crescent dough and separate into 16 rectangles. Seal seams.

Place 2 tablespoons of ham mixture in the center of each rectangle. Pinch all four corners of the square together and twist to make ham & cheese 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.

ITALIAN SAUSAGE POCKET SANDWICH FILLING

- 1 (16-oz.) Package Italian All Natural Ground Sausage (mild, sweet or hot)
- 1 (8-oz.) Package Mozzarella Cheese
- 1 Cup Ricotta Cheese
- Pizza Sauce, for dipping

Cook sausage according to package directions; crumble.

Combine sausage and cheeses together in a bowl.

Spoon 2-3 tablespoons of mixture into cut and prepared dough.

Refer to the Helpful Tips section for instructions on forming and baking your pocket sandwiches.

Serve with pizza sauce for dipping.

HAWAIIAN POCKET SANDWICH FILLING

- ½ Package Bacon, fried and crumbled
- 1 Cup Shredded Cheddar Cheese
- 1 (20-oz.) Can Crushed Pineapple, drained

Place bacon in a large, deep skillet. Cook over medium-high heat until evenly brown. Drain, allow to cool, then crumble.

Mix crumbled bacon, cheddar cheese and crushed pineapple in a medium bowl.

Spoon 2-3 tablespoons of mixture into cut and prepared dough.

Refer to the Helpful Tips section for instructions on forming and baking your pocket sandwiches.

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.

PUMPKIN EMPANADA FILLING

- 4 Cups Canned Pure Pumpkin
- 2 Eggs
- 1 Cup White Sugar
- 1 Tsp. Salt
- 1½ Tsp. Ground Cinnamon
- 1 Tsp. Ground Ginger
- ½ Tsp. Ground Cloves

Mix the pumpkin, eggs, sugar, salt, cinnamon, ginger, and cloves together 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.

STRAWBERRY RHUBARB EMPANADA FILLING

- 3 Cups Rhubarb, chopped
- 3 Cups Strawberries, chopped
- 1 Cup Sugar
- 2 Tbsp. Orange Juice
- 1 Tbsp. Cornstarch

Combine the rhubarb, strawberries, sugar, orange juice and cornstarch in a large bowl. Mix well.

Let rest for an hour. Drain the liquid from the strawberries and rhubarb.

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

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

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.

AVOCADO DIPPING SAUCE

- 2 Tbsp. Butter
- 6 Shallots, sliced
- 1 Ripe Avocado, halved, pitted and flesh chopped
- ¼ Cup Olive Oil
- ¼ Cup Red Wine Vinegar
- ½ Cup Sour Cream
- Salt and Freshly Cracked Black Pepper

Melt the butter in a saute pan. Turn the heat to high and add the shallots. Cook the shallots until nicely caramelized, about 4 to 5 minutes.

Place the shallots, avocado, olive oil, red wine vinegar and sour cream in a blender. Season with salt and pepper, to taste, and puree until smooth and velvety.

Transfer to a bowl and serve.

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 processor.

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.

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.

EMPANADA MAKER / ENM200

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

Customer Service Inquiry

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

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com. This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

For more information, visit us online at www.nostalgiaelectrics.com.
Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

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

CONTENIDO

PRECAUCIONES IMPORTANTES 18
MEDIDAS IMPORTANTES 18
INTRODUCCIÓN 19
PARTES Y ENSAMBLAJE 20
CÓMO FUNCIONA 21
CONSEJOS ÚTILES 22
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 22
RECETAS 23
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA 31

ESPAÑOL

SEGURIDAD

Su seguridad y la de otras personas es muy importante.

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

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. Las empanadas 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 su compra de la MÁQUINA PARA HACER EMPANADAS de Nostalgia Electrics™! Estos deliciosos bocaditos de masa pueden rellenarse con ingredientes sabrosos o dulces para obtener una entrada, comida o postre delicioso. Prepare la masa usted misma o ahorre tiempo y utilice masa para pastel o masa de hojaldre de su tienda favorita. Simplemente corte la masa en círculos, dóblela alrededor del relleno deseado utilizando la herramienta para darle forma y lleve las empanadas al horno hasta que estén perfectamente doradas.

La MÁQUINA PARA HACER EMPANADAS cocina dos empandas por vez en tan solo 3-7 minutos. Se puede utilizar una variedad de carnes, quesos, vegetales y frutas para rellenar estos bocaditos del tamaño de un bolsillo, para la segura satisfacción de cualquier antojo. Utilice las recetas incluidas o cree sus propias deliciosas empanadas. Esta masa rellena es perfecta para sus fiestas o con la comida de todos los días. ¡Ponga en práctica su imaginación y diviértase!

PIEZAS Y ENSAMBLAJE

Su MÁQUINA PARA HACER EMPANADAS viene totalmente armada.

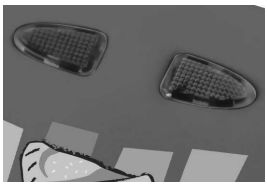
Antes del primer uso, descarte todo el material del empaque. Enjuague el exterior de la unidad y las superficies d cocina superiores e inferiores con un trapo húmedo, no abrasivo. Seque la unidad por completo con un trapo suave, no abrasivo.

PIEZAS

ESPAÑOL

CÓMO FUNCIONA

1. Encuentre una superficie seca, resistente al calor y nivelada cerca de un toma eléctrico.
2. Las superficies de cocina deberán cocinarse levemente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. El aceite vegetal puede aplicarse con una toalla de papel o como rocío de aceite antiadherente. El aceite ayudará a proteger la calidad antiadherente de la superficie de cocina. Esto deberá hacerse periódicamente para mantener la condición antiadherente del electrodoméstico.
3. Caliente previamente cerrando la tapa y enchufando la máquina a un toma eléctrico.
4. Cuando la unidad esté encendida, La Luz Roja de Encendido (ON) se iluminará. La Luz Verde de Listo (READY) permanecerá encendida mientras el dispositivo esté precalentándose.



5. El dispositivo deberá precalentarse durante un mínimo de 3 minutos. La Luz Verde de Listo (REDDY) se apagará cuando el dispositivo esté listo para cocinar.
6. Mientras que el dispositivo esté precalentando, podrá preparar sus ingredientes. Siga las recetas incluidas en este manual de instrucciones o utilice la suya propia.
7. Levante la Tapa usando un guante para horno para prevenir quemaduras accidentales.
8. Coloque las empanadas con cuidad en los huecos en la Superficie inferior de cocina. TENGA CUIDADO ya que las Superficies de cocina estarán extremadamente calientes.
9. Cierre la Tapa utilizando un guante para horno. Asegúrese que la Tapa esté trabada cerrando el pestillo.
10. ⚠ Podrá ver salir vapor del electrodoméstico mientras cocina. Por su seguridad, evite el contacto con el vapor, dado que estará muy caliente y puede causar quemaduras.
11. El tiempo de cocción durará entre 3-7 minutos.
12. Una vez que las empanadas estén cocinadas por completo, destrabe y levante la Tapa con un guante para horno. Retire las empanadas de la Superficie inferior de cocina con un utensilio de cocina de plástico o madera. NO utilice utensilios de metal, dado que pueden raspar o dañar la Superficie de cocina.
13. Si cocina más de una tanda de empandas a la vez, después de remover la primera tanda, baje la Tapa para mantener el calor hasta que esté listo la próxima tanda.
14. Ni bien termine de cocinar, desenchufe el electrodoméstico y permita que se enfríe.
15. Una vez que el electrodoméstico esté frío, siga las indicaciones en la sección de Limpieza y mantenimiento para limpiar su MÁQUINA PARA HACER 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.

Preparación de empanadas

- 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 PARA HACER 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.
- Enjuague la Superficies inferior y superior de cocina 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 PARA HACER EMPANADAS en agua.

RECETAS

Con la MÁQUINA PARA HACER EMPANADAS podrá hornear una variedad de empanadas sabrosas y dulces en su propia cocina en unos pocos minutos. Mejor aún, ¡ni siquiera precisará encender el horno! 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!

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

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 EMPANADAS DE POROTOS NEGROS

- ½ libra de puerco o pavo molido
- 1 pimiento rojo pequeño, en cubos
- 3 cebollas verdes medianas, picadas
- 1 diente de ajo, picado.
- ½ taza de salsa de tomate
- 1 cucharada de de comino molido
- 1 cucharada de polvo de chili
- 1/8 cucharada de pimientos rojos triturados
- 1 ½ taza de queso Cheddar desmenuzado
- 1 (15-oz.) lata de porotos negros, enjuagados y sin jugo
- ¼ taza de hojas de cilantro fresco picadas

Cocine el puerco en una sartén de 12 pulgadas a fuego medio/alto hasta que esté dorado, revolviendo frecuentemente hasta que la carne se quiebre.

Agregue el pimiento rojo en cubos, las cebollas verdes y el ajo. Cocine hasta que esté tierno.

Revuelva la salsa de tomate, el comino, el chili en polvo, y el pimiento rojo triturado. Reduzca a fuego lento y cocine otros 8 minutos.

Retire del calor. Revuelva el queso, 1 taza de porotos y el cilantro. Deje enfriar.

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

Sirva con guacamole y crema agria si así lo desea.

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.

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.

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.

POCKETS DE JAMÓN Y QUESO

- ¾ taza de jamón cocido en cubos
- 4 cucharadas de cebolla, finamente cortada
- 1 cucharada de aceite de canola
- ¾ taza de queso suizo desmenuzado
- 1 paquete (3-oz.) de queso crema, en cubos
- 2 (8-oz.) paquetes de panecillos de medialunas refrigerados
- 1 huevo
- 2 cucharadas de agua

En una sartén pequeña, fría ligeramente el jamón y la cebolla en aceite hasta que la cebolla esté tierna. Agregue el queso; cocine durante 3-4 minutos o hasta que se derrita. Remueve del calor; deje enfriar.

Desenrolle la masa para medialunas y separe en 16 rectángulos. Cierre.

Coloque 2 cucharadas de la mezcla de jamón en el centro de cada rectángulo. 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.

SÁNDWICHES DE MASA CON RELLENO DE SALCHICHA ITALIANA

- 1 (16-oz.) paquete de salchicha molida italiana natural (leve, dulce o picante)
- 1 paquete (8-oz.) de queso muzarela
- 1 taza de ricota
- Salsa de pizza

Cocine el chorizo de acuerdo con las instrucciones del paquete, desmenuce.

Combine la salchicha y los quesos en un recipiente.

Coloque 2-3 cucharadas de la mezcla en la masa cortada.

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

Sirva con la salsa de pizza.

SÁNDWICHES DE MASA CON RELLENO DE HAWAIANO

- ½ paquete de tocino, frito y desmenuzado
- 1 taza de queso Cheddar picado
- 1 (20-oz.) lata de ananá aplastadas, sin jugo

Coloque el tocino en una sartén pequeña, grande y profunda. Cocine a fuego lento/medio hasta que esté dorado. Drene el jugo, permita enfriar, y desmenuce.

Mezcle el tocino desmenuzado, el queso Cheddar y ananá aplastada en un recipiente mediano.

Coloque 2-3 cucharadas de la mezcla en la masa cortada.

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

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 EMPANADA DE ZAPALLOS

- 4 latas de puré de zapallo en latas
- 2 huevos
- 1 taza de azúcar blanca
- 1 cucharada de sal
- 1½ cucharadas de canela en polvo
- 1 cucharada de Jengibre molido
- ½ taza de ajo molido

Mezcle el zapallo, los huevos, el azúcar, canela, jengibre y clavos hasta que estén suaves.

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
- 1/8 cucharada de nuez moscada
- 1/8 taza de pasas de uva, opcional
- 1 cucharadas de maicena

En una sartén mediana, hierva a fuego lento las manzanas en cubos, la sidra, el azúcar, canela y nuez moscada a fuego lento hasta que las manzanas estén suaves.

En un recipiente pequeño, mezcle maicena con la suficiente cantidad de agua para forman una consistencia fina, revuelva dentro de la mezcla de manzana y cocine hasta que la mezcle espese.

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

Rocíe sus empanadas con canela y azúcar de desearlo así.

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.

RELLENO DE EMPANADAS DE FRESAS DULCES

- 3 tazas de fresas dulces, cortadas
- 3 tazas de frutillas, cortadas
- 1 taza de azúcar
- 2 cucharadas de Jugo de naranja
- 1 cucharadas de maicena

Mezcle las fresas dulces, frutillas, azúcar, jugo de naranja y maicena en un recipiente grande. Mezcle bien.

Deje la mezcla descansar una hora. Drene el excedente de líquido.

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 crema batida, de desearlo así.

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

En una olla mediana para salsa, derrita lentamente el queso quedar a fuego medio/bajo.

Cuando el queso esté totalmente derretido, agregue los tomates, chiles, y la salsa picante, revolviendo con una cuchara hasta que se combinen bien.

Vuelque la salsa de queso en una cazuela pequeña y sirva como una salsa para acompañar o viértala sobre las 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.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

MÁQUINA PARA HACER EMPANADAS / ENM200

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

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaelectrics.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.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La determinación de si los defectos del producto son debidos a la fabricación o a una mala manipulación, queda a la decisión del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en www.nostalgiaelectrics.com. Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea estas instrucciones cuidadosamente. El no cumplir con estas instrucciones, los daños causados por piezas de repuesto inapropiadas, abuso o mal uso, anularán este compromiso con usted y de todas las otras garantías expresas.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaelectrics.com.

Síganos en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

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

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 33
MISES EN GARDE SÉCURITAIRES IMPORTANTES 33
INTRODUCTION 35
PIÈCES ET ASSEMBLAGE 35
COMMENT FAIRE FONCTIONNER 36
CONSEILS PRATIQUES 37
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 37
RECETTES 38
RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES 46

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

FRANÇAIS

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. Les empanadas seront très chaudes. 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 EMPANADA de Nostalgia Electrics[MC] ! Ces délicieuses pochettes en pâte pourront être farcies avec des ingrédients salés ou sucrés comme apéritif, plat principal ou dessert délicieux. Faire la pâte à partir de ses propres ingrédients ou utiliser une abaisse de tarte précuite ou une pâte feuilletée du commerce de son choix pour gagner du temps. Couper simplement la pâte en cercles, farcir avec la garniture de son choix à l'aide de l'outil de coupe pratique, puis faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement dorées.

La MACHINE À EMPANADA permet de faire cuire deux empanadas par lot entre 3 et 7 minutes seulement. Une variété de viandes, de fromages, de légumes et de fruits peuvent être utilisés pour farcir ces délicieuses pochettes, qui satisferont toutes les envies. Utiliser les recettes comprises ou créer ses propres empanadas délicieuses. Ces pâtisseries farcies sont parfaites pour les fêtes ou les repas de tous les jours. Laisser libre cours à l'imagination et au plaisir !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

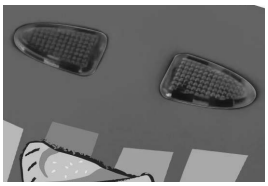
La MACHINE À EMPANADA est entièrement assemblée. Avant son utilisation, jeter tout le matériel d'emballage. Essuyer l'extérieur de l'appareil et les surfaces de cuisson supérieure et inférieure à l'aide d'un chiffon non abrasif, humide. Assécher complètement à l'aide d'un chiffon non abrasif, doux.

Pièces

FRANÇAIS

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Poser une surface plane, sèche, résistant à la chaleur, à proximité d'une prise de courant.
2. Les Surfaces de cuisson antiadhésives 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.
3. Faire préchauffer l'appareil en fermant le Couvercle, puis en le branchant dans une prise de courant.



4. Lorsqu'il sera sous tension, la DEL d'alimentation Rouge s'allumera. La DEL Prêt Verte demeurera éteinte pendant que l'appareil préchauffera.
5. L'appareil devrait préchauffer pendant un minimum de trois minutes. La DEL Prête Verte s'allumera lorsque l'appareil sera prêt à cuire.
6. Pendant que l'appareil préchauffera, préparer les ingrédients. Suivre les recettes comprises avec le mode d'emploi ou utiliser celles de son choix.
7. Soulever le Couvercle à l'aide de gants de cuisinier ou d'une manique pour éviter les brûlures.
8. Déposer délicatement les empanadas dans les concavités individuelles sur la Surface inférieure de cuisson. FAIRE PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE, car les surfaces de cuisson seront extrêmement chaudes.
9. Fermer le Couvercle à l'aide d'une manique ou de gants de cuisinier. S'assurer que le Couvercle est verrouillé en place à l'aide du loquet.
10. ⚠ De la vapeur pourra se dégager de l'appareil pendant la cuisson. Comme mesure de sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.
11. Le temps de cuisson variera entre 3 et 7 minutes
12. Une fois la cuisson des empanadas terminée, déverrouiller et soulever le Couvercle à l'aide d'une manique ou de gants de cuisinier. Retirer les empanadas 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 antiadhésive.
13. Pour plus d'un lot d'empanadas à la fois, après avoir retiré la premier lot, abaisser le Couvercle pour maintenir la chaleur jusqu'au lot suivant.
14. Dès la cuisson terminée, débrancher l'appareil, puis laisser refroidir.
15. Une fois que l'appareil se sera refroidi, suivre les consignes décrites à la Section Nettoyage et entretien pour nettoyer la MACHINE À EMPANADA.

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.

Confection des empanadas

- Placer la pâte à empanada farinée sur le dessus d'un comptoir, rouler en une couche de 3,1 mm (1/8 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 EMPANADS 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.
- Essuyer les Surfaces de cuisson supérieure et inférieure à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon non abrasi(f)ve, humide. Essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon sec.
- 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 EMPANADA dans l'eau. Simple comme bonjour.

RECETTES

À l'aide de la MACHINE À EMPANADA, faire cuire une grande variété d'empanadas salées ou sucrées dans sa propre cuisine, en quelques minutes seulement. Qui plus est, sans avoir à allumer le four! 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 !

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 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 AU HARICOT NOIR

- 120 g (½ livre) de porc ou de dinde haché(e)
- 1 petit poivron rouge, coupé en dés
- 4 oignons verts moyens, hachés
- 1 gousse d'ail, émincé
- ½ boîte de sauce tomate
- 1 c. à thé de cumin moulu
- 1 c. à thé de poudre de chili
- ⅛ c. à café de poivron rouge, broyé
- 360 g (1 ½ tasse) de fromage, râpé
- 1 boîte (425 g/15 oz) de haricots, rincés et égouttés
- 60 g (¼ tasse) de feuilles de coriandre fraîche, hachée

Faire cuire la viande de porc dans une poêle de 30 cm (12 pouces) à feu moyen vif jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée, en remuant fréquemment pour défaire la viande.

Ajouter le poivron rouge coupé en dés, les oignons verts et l'ail. Faire cuire jusqu'à obtenir une tendreté.

Incorporer la sauce tomate, le cumin, la poudre de chili et le piment rouge broyé dans la poêle. Réduire le feu à doux et faire cuire pendant 8 minutes.

Retirer du feu. Incorporer le fromage, les 240 g (1 tasse) de haricots et la coriandre. Laisser refroidir.

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

Servir avec de la crème sure et du guacamole, le cas échéant.

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.

POCHETTE AU JAMBON ET AU FROMAGE

- 180 g (¾ tasse) de jambon cuit, coupé en dés
- 4 c. à café d'oignon, finement haché
- 1 c. à thé d'huile de colza
- 180 g (¾ tasse) de fromage suisse râpé
- 1 emballage (85 g/3 oz) de fromage à la crème, coupé en dés
- 2 emballages (225 g/8 oz) pour croissants réfrigérés
- 1 œuf
- 2 c. table d'eau

Dans une grande poêle, faire revenir le jambon et l'oignon dans l'huile jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Ajouter les fromages et faire cuire pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit fondu. Retirer du feu; réserver.

Dérouler la pâte pour croissants et la diviser en 16 rectangles. Sceller.

Déposer 2 cuillerées à table du mélange de jambon au centre de chaque rectangle. Pincer les quatre coins du carré ensemble, puis enrouler la pochette au jambon et au fromage.

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.

GARNITURE POUR SANDWICH POCHETTE À LA SAUCISSE ITALIENNE

- 450 g (16 oz) de saucisse hachée naturelle (douce, sucrée ou piquante)
- 1 emballage (225 g/8 oz) de mozzarella
- 240 g (1 tasse) de ricotta
- Sauce à pizza, pour la trempette

Faire cuire la saucisse selon le mode d'emploi sur l'emballage; émietter.

Mélanger les saucisses et les fromages dans un bol.

Déposer de 2 à 3 cuillerées à table du mélange dans la pâte découpée et préparée.

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

Servir avec la sauce à pizza en trempette.

GARNITURE POUR SANDWICH POCHETTE À L'HAWAÏENNE

- ½ emballage de bacon, frit et émietté
- 240 g (1 tasse) de cheddar, râpé
- 1 boîte (570 g/20 oz) d'ananas broyé, égoutté

Placer le bacon dans une grande poêle profonde. Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit bruni uniformément. Égoutter, laisser refroidir, puis émietter.

Mélanger le bacon émietté, le cheddar et l'ananas broyé dans un bol moyen.

Déposer de 2 à 3 cuillerées à table du mélange dans la pâte découpée et préparée.

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

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 CITROUILLE

- 960 g (4 tasses) de purée de citrouille en conserve
- 2 œufs
- 240 g (1 tasse) de sucre blanc
- 1 c. à thé de sel
- 1 ½ c. à café de cannelle moulue
- 1 c. à thé de gingembre en poudre
- ½ c. à thé de clou de girofle moulu

Mélanger la citrouille, les œufs, le sucre, le sel, la cannelle, le gingembre, le clou de girofle jusqu'à obtenir une consistance 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
- 1/8 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.

GARNITURE POUR EMPANADA À LA FRAISE

- 720 g (3 tasses) de rhubarbe, hachée
- 720 g (3 tasses) de fraise, hachée
- 240 g (1 tasse) de sucre
- 2 c. table de jus d'orange
- 1 c. à table de fécule de maïs

Mélanger la rhubarbe, les fraises, le sucre, le jus d'orange et la fécule de maïs dans un grand bol. Bien mélanger.

Laisser reposer pendant 1 heure. Égoutter le liquide des fraises et de la rhubarbe

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 fouettée, le cas échéant.

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.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

MACHINE À EMPANADA / ENM200

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par :

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche Soumettre.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défectuosités des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destine au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com. Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour des renseignements supplémentaires, visiter le site Web www.nostalgiaelectrics.com.

Dites « J'aime » sur Facebook à www.facebook.com/NostalgiaElectrics.