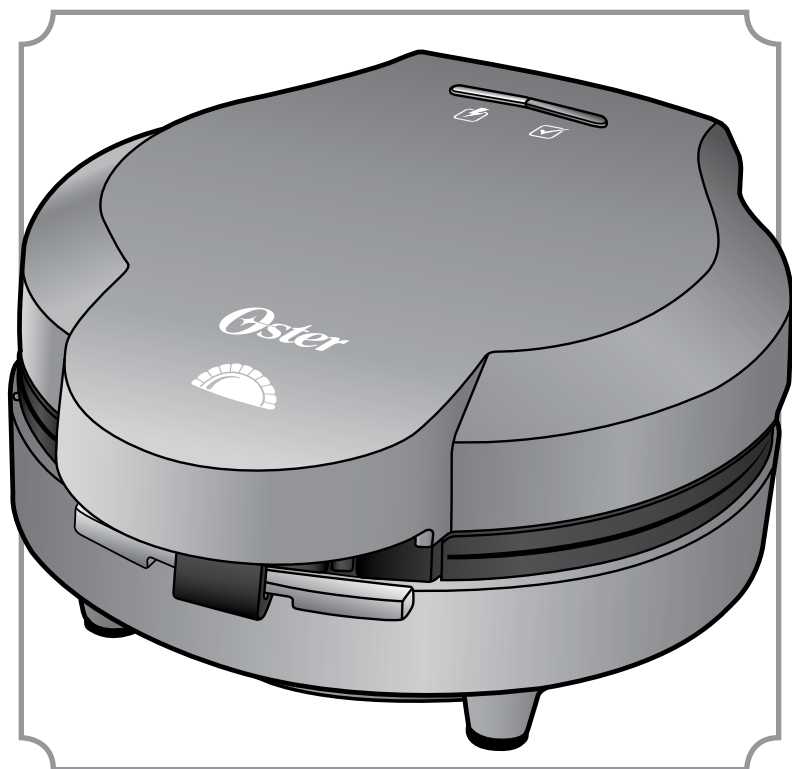


Oster®

*Manual
DE
Instrucciones*

INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUÇÕES



MODELO
MODEL

FPSTEMM803

Máquina para hacer empanaditas

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Mini Empanada Maker

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Máquina para fazer mini pastéis assados

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

Precauciones importantes

Cuando utilice su artefacto, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y LAS ADVERTENCIAS, ANTES DE UTILIZAR SU ARTEFACTO.**
2. **NO** toque las superficies calientes. Siempre use guantes cuando manipule materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. Permita que la unidad se enfríe completamente antes de colocar o retirar partes. Siempre use las asas del aparato cuando mueva la unidad.
3. Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo.
4. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el artefacto en agua o en cualquier otro líquido.
5. Cuando use el aparato, colóquelo a un mínimo de 15 cm (6 pulgadas) de la pared en cualquiera de sus lados. Retire los cables de otros productos que se puedan encontrar detrás del artefacto.
6. **NO** opere ningún artefacto con un cable o enchufe dañado, después de que haya fallado, caído al suelo o dañado de cualquier otra manera. Regrese el artefacto al Centro de Servicio Autorizado de Oster® más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo mecánica o eléctricamente.
7. **NO** utilice accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante, ya que pueden causar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. **NO** utilice este artefacto al aire libre o para propósitos comerciales.
9. **NO** utilice el aparato para otros fines que no sean los especificados.
10. **NO** permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
11. **NO** lo coloque sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o eléctricas, tampoco dentro de un horno caliente.
12. Puede ocurrir un incendio si mientras el aparato está en funcionamiento se encuentra en contacto o cubierto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, etc. **NO** coloque ningún objeto sobre el artefacto cuando esté funcionando.
13. La superficie exterior pueden calentarse cuando el artefacto está en funcionamiento.
14. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto eléctrico.
15. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.

16. Este artefacto no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.
17. Este artefacto ha sido diseñado para uso doméstico o en aplicaciones similares tales como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo, granjas, clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial, así como en ambientes de hospederías.

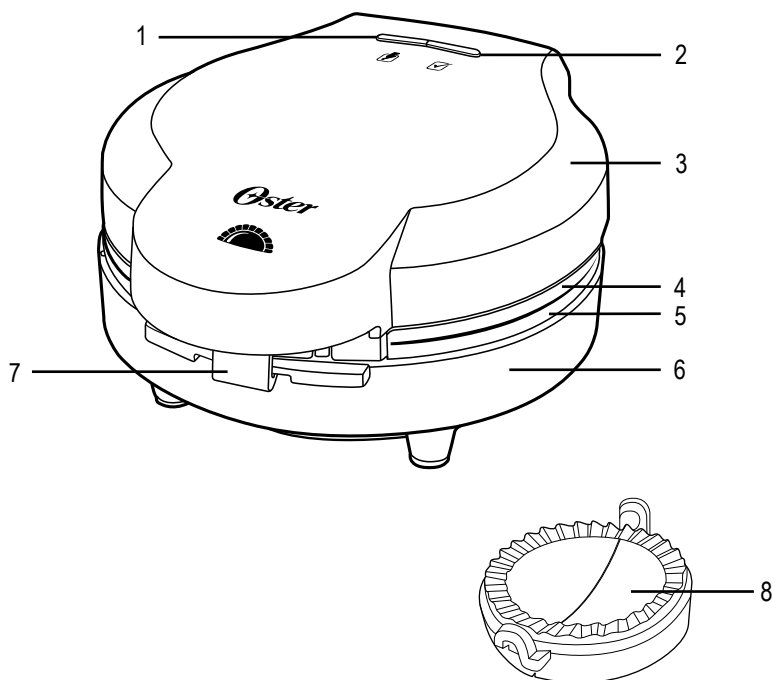
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

Conserve éstas instrucciones

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE

1. Incluye un cable eléctrico corto para disminuir el peligro de que una persona o mascota se enrede o tropiece con un cable más largo.
2. Se puede utilizar un cable de extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada en la misma debe ser igual o mayor a la de la unidad. El cable alargado resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser halado por niños o donde se pueda tropezar con él accidentalmente.

Descripción del artefacto




1. Luz de corriente ⚡
2. Luz de listo para hornear ☑
3. Cubierta superior
4. Plancha superior

5. Plancha inferior
6. Cubierta inferior
7. Pestillo de la tapa
8. Molde

Antes de utilizar por primera vez


ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

Antes de utilizar su artefacto por primera vez, retire las calcomanías, etiquetas y materiales de embalaje. También es importante limpiar y engrasar las superficies de cocción:

- Con la unidad desconectada, limpie las superficies de cocción con un paño o una esponja humedecida con agua tibia y jabón. **NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA.** Enjuague con un paño húmedo o una esponja y luego séquela.
- Engrase las superficies de cocción. Enchufe el aparato a un tomacorriente. El indicador luminoso de encendido anaranjado () se iluminará. Coloque una pequeña cantidad de mantequilla o margarina sobre las superficies de cocción, frote ligeramente y limpie cualquier exceso.
- Cierre la tapa y luego séllela.
- Déjela hasta que la luz indicadora verde de listo para hornear () se encienda.
- Desenchufe la unidad.

NOTA: Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que note una neblina de humo fino que se emite desde la unidad. Esto es normal. Es debido al calentamiento inicial de los componentes internos.

PRECALENTANDO LA UNIDAD

1. Conecte la unidad en un tomacorriente adecuado. El indicador luminoso de encendido anaranjado () se iluminará.
2. Cierre y selle la tapa.
3. Cuando la unidad se precalienta, la luz indicadora de listo para hornear () se enciende indicando que la unidad está precalentada.

NOTA: No hay necesidad de engrasar de nuevo las placas de cocción.

COCINANDO SUS EMPANADITAS

1. Una vez que la unidad ya está precalentada, abra la tapa.
2. Coloque hasta 6 empanaditas en la superficie de cocción inferior.
3. Cierre y selle la tapa.
4. Deje que se cocinen durante aproximadamente 5-6 minutos o hasta que estén doradas por fuera.
5. Abra la unidad y retire con cuidado las empanaditas.
6. Coloque una segunda tanda de empanaditas (hasta 6) que desea preparar, cierre la tapa y séllela, luego deje cocinar durante unos 5-6 minutos o hasta que estén doradas por fuera. Continúe con la preparación de tandas de empanaditas adicionales si así lo desea.
7. Una vez que haya terminado de cocinar, desenchufe la unidad y deje que se enfríe por completo.

Preparando la masa y las empanaditas

Ingredientes sugeridos:

Harina de maíz o de trigo
Agua
Sal
Aceite

Materiales y utensilios sugeridos:

Tazón
Tabla de picar
Dos láminas de plástico para envolver/
bolsa plástica limpia
Molde que acompaña su aparato para
preparar empanaditas
Espátula
Plato para servir

Recomendación: Para un manejo más fácil de la masa, se recomienda usar la hoja de plástico con aceite para extender la masa y evitar que se pegue.

Prepare la masa de la siguiente manera:

Masa con harina de maíz

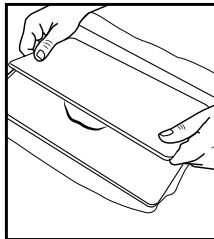
Ingredientes:

1 taza de harina de maíz blanco (o de harina de maíz amarillo)
1 $\frac{1}{4}$ taza de agua caliente
 $\frac{1}{2}$ cda. de sal

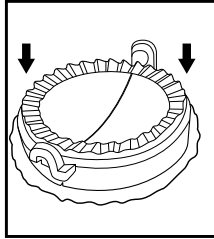
Preparación:

Mezcle la harina, el agua, la sal y amase hasta obtener una mezcla suave y uniforme.

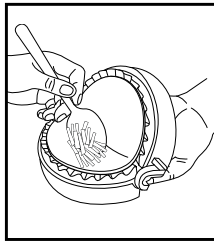
Coloque una de las bolas de masa sobre el plástico previamente engrasado. Cubra con la otra hoja de plástico y luego con un plato o una tabla para cortar; aplane la masa para que quede en forma de tortilla con el espesor deseado.



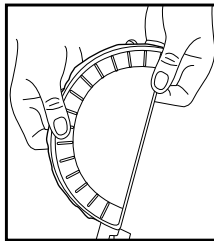
1. Retire el plato o la tabla de cortar y la hoja de plástico superior. Utilice la parte posterior del molde abierto para cortar la masa.



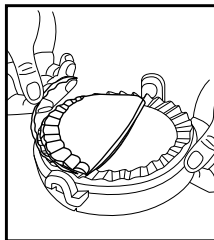
2. Levante la masa sosteniendo los bordes de la parte inferior del plástico y colóquela sobre el molde.
3. Levante ligeramente un lado del molde y ponga el relleno deseado. Evite poner demasiado relleno para asegurarse de que la empanadita quede bien sellada.



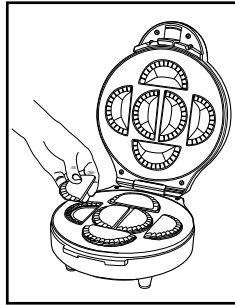
4. Cierre el molde presionando firmemente para cortar el exceso de masa y garantizar que la empanadita quede apropiadamente sellada.



5. Abra el molde y retire el exceso de masa desde el borde. Si es necesario, selle manualmente cualquier parte de la empanadita que no haya quedado correctamente sellada.



6. Retire la empanadita cuidadosamente del molde y reserve. Repita los pasos del 1 al 5 para preparar todas las empanaditas que desee.
7. Abra la máquina para hacer empanaditas Oster® levantando la tapa de cierre.
8. Limpie las superficies de cocción con un paño humedecido. NO SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.
9. Cierre la unidad, séllela y enchufe en el tomacorriente. El indicador luminoso de encendido anaranjado (🔌) se iluminará. Espere hasta que la luz indicadora verde de listo para hornear (☑) esté activada y luego coloque las empanaditas en la superficie de cocción inferior (hasta 6 por cada tanda).



10. Cierre la tapa y el pestillo de la tapa.
11. Deje que se cocinen durante aproximadamente 5-6 minutos o hasta que estén doradas por fuera.
PRECAUCIÓN: NO TOQUE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN, YA QUE VAN A ESTAR MUY CALIENTES.
12. Cuando esté listo, abra la tapa y retire las empanaditas con una espátula o utensilio anti-raspaduras/resistente al calor. Las empanaditas y las superficies de cocción estarán calientes; no las toque con las manos para evitar quemaduras.
13. Si desea preparar una nueva tanda de empanaditas, repita los pasos del 9 al 12 de inmediato para evitar el enfriamiento de las placas.
14. Después de haber completado de utilizar el aparato, desenchúfelo del tomacorriente. NO enrolle el cable en las bisagras de metal de la parte trasera de la unidad.

Consejos útiles

1. Los tiempos de cocción pueden variar dependiendo de la masa y el relleno.
2. No abra la máquina de hacer empanaditas antes del tiempo de cocción recomendado ya que esto puede afectar el resultado de cocción de las empanaditas.
3. Las empanaditas pueden congelarse y descongelarse para su uso posterior. Deje que las empanaditas se enfríen totalmente y luego póngalas en un recipiente hermético y congélelas.

Cuidado y limpieza

1. Siempre desenchufe la máquina para hacer empanaditas del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiar. Permita que se enfríe por completo antes de limpiar. Las planchas de cocción están cubiertas con una superficie de cocción antiadherente, por lo tanto se requiere poca limpieza. Simplemente pásele una tela húmeda a las planchas de cocción.
2. No sumerja la máquina para hacer empanaditas en agua o cualquier otro líquido. No use esponjas de refregar, polvos o limpiadores abrasivos. Antes del siguiente uso; engrase ligeramente las planchas de cocción para poder remover fácilmente las empanaditas.
3. No lave en el lavaplatos.

Recetas

EMPANADITAS DE CUATRO QUESOS

2 cucharadas de queso
parmesano rallado

2 cucharadas de queso
provolone rallado

2 cucharadas de queso
mozzarella rallado

2 cucharadas de queso
fontina rallado

1 cucharada de perejil liso
finamente picado

1 cucharada de cebolla blanca
finamente picada

12 círculos de masa de hojaldre de
aproximadamente 9 cm de diámetro
(puede conseguirlos preparados en
el área de congelados de algunos
supermercados)

Plástico del tamaño del círculo de masa
de hojaldre (los círculos que encuentra
en el supermercado congelados por lo
general están separados por láminas
de plástico, si es así éstas le servirán)

1. Precaliente su máquina para hacer empanaditas Oster®. Esto tardará aproximadamente 5 minutos o hasta que el botón verde haya encendido.
2. Mientras tanto, mezcle los quesos rallados con el perejil y la cebolla.
3. Coloque sobre el molde el plástico y a su vez sobre éste el círculo de hojaldre.
4. Acomode en el centro de la masa 1 cucharadita de la mezcla de quesos y cierre el molde presionando firmemente.
5. Repita el proceso anterior hasta tener 12 empanaditas formadas; coloque 6 de éstas en los orificios de su máquina para hacer empanaditas Oster® y cierre.
6. Transcurridos unos segundos usted observará que el botón de luz verde se apaga; entonces deberá esperar aproximadamente 3 minutos o hasta que la luz verde vuelva a encender. Esto significa que sus empanaditas ya están. Retírelas cuidadosamente.
7. Repita el proceso anterior hasta obtener 12 deliciosas empanaditas.

Tiempo de preparación: 15 minutos. Para 12 empanaditas.

EMPANADITAS A LA CAPRESE

1 taza de harina de maíz blanco	3 cucharadas de albahaca picada en tiritas
1 $\frac{1}{4}$ de taza de agua caliente	1 cucharada de vinagre balsámico
$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal	Sal y pimienta al gusto
1 taza de tomates maduros cortados en cuadritos bien pequeños	2 láminas de plástico, más grandes que el molde para hacer empanaditas
1 taza de queso mozzarella fresco cotado en cuadritos similares al tomate	1 tabla de picar

1. Mezcle la harina, el agua, la sal y amase hasta obtener una mezcla suave y uniforme. Reserve.
2. En un recipiente no metálico coloque el tomate y vierta el vinagre balsámico, sazone con sal y pimienta al gusto y mezcle.
3. Precaliente su máquina para hacer empanaditas Oster®. Esto tardará aproximadamente 5 minutos o hasta que el botón verde haya encendido.
4. Divida la masa en 12 bolitas de aproximadamente 2 cm. Coloque el plástico sobre una superficie plana y sobre éste la bolita de masa, luego cúbrala con la otra lámina de plástico y con la tabla presione formando un círculo.
5. Levante el círculo junto con los plásticos y acomódelos sobre el molde para hacer empanaditas. Retire el plástico que quedó por encima y en el centro de la masa coloque una porción pequeña de tomate, queso y unas tiritas de albahaca. Cierre y presione firmemente. Abra el molde, levante uno de los lados del plástico y saque la empanadita. Reserve.
6. Repita el proceso anterior hasta tener 12 empanaditas formadas; coloque 6 de éstas en los orificios de su máquina para hacer empanaditas Oster® y cierre.
7. Transcurridos unos segundos usted observará que el botón de luz verde se apaga; entonces deberá esperar aproximadamente 3 minutos o hasta que la luz verde vuelva a encender. Esto indicará que sus empanaditas ya están. Retírelas cuidadosamente.
8. Repita el proceso anterior hasta obtener 12 deliciosas empanaditas a la Caprese para compartir en familia.

Tiempo de preparación: 15 minutos. Para 12 empanaditas.

EMPANADITAS DE ESPINACA

400 gr de espinaca fresca	4 cucharadas de cebolla blanca finamente picada
100 gr de queso feta	1 huevo
Una caja de pasta filo (Puede conseguirla en el área de congelados del supermercado)	½ cucharada de eneldo
½ taza de mantequilla	1 cucharada de perejil picado
Brocha para esparcir la mantequilla	½ cucharada de mantequilla
Cortador de galletas redondo de 9 cm de diámetro	½ cucharada de aceite de oliva
1 lámina de plástico, más grande que el molde para hacer empanaditas	Sal y pimienta negra recién molida al gusto
	2 tazas de agua

1. Hierva las 2 tazas de agua con sal. Vierta las espinacas y déjelas hasta que se torne el verde más intenso. Retírelas del agua y escúrralas con ayuda de un tenedor hasta extraer la mayor cantidad de agua. Reserve.
2. En un sartén derrita la mantequilla, vierta el aceite y sofría allí la cebolla a fuego bajo por 5 minutos aproximadamente.
3. Una vez frías las espinacas y la cebolla colóquelas en un recipiente y agregue el huevo ligeramente batido, el eneldo, el perejil, sal y pimienta al gusto y revuelva. Espolvoree por encima el queso feta desmenuzado.
4. Precaliente su máquina para hacer empanaditas Oster®.
5. En una superficie plana coloque una lámina de pasta filo y esparza sobre ella la mantequilla, sobre ésta coloque otra lámina e igualmente esparza mantequilla, continúe haciendo lo mismo hasta que complete 5 láminas. Deberá repetir este proceso 1 ó 2 veces más a fin de obtener 18 círculos.
6. Con el cortador de galletas corte círculos del primer grupo de 5 láminas y así sucesivamente hasta completar 18. A medida que los vaya cortando deberá taparlos con papel de cocina húmedo, ya que esta pasta tiende a secarse.
7. Coloque sobre el molde el plástico y sobre éste el círculo de pasta filo.
8. Acomode en el centro de la masa 1 cucharadita de la mezcla y cierre el molde presionando firmemente.
9. Repita lo anterior hasta tener 18 empanaditas formadas; coloque 6 de éstas en los orificios de su máquina para hacer empanaditas Oster® y cierre.
10. Transcurridos unos segundos usted observará que el botón de luz verde se apaga; entonces deberá esperar aproximadamente 3 minutos o hasta que la luz verde vuelva a encender. Esto significa que sus empanaditas ya están. Retírelas cuidadosamente.
11. Repita el proceso anterior hasta obtener 18 deliciosas empanaditas muy nutritivas y saludables que les encantarán a sus niños.

Tiempo de preparación: 40 minutos. Para 18 empanaditas.

EMPANADITAS DE CARNE MOLIDA Y PAPA

1 taza de harina de maíz amarillo	2 papas blancas peladas
1 $\frac{1}{4}$ de taza de agua caliente	1 tomate maduro sin piel y cortado en cuadritos pequeños
$\frac{1}{2}$ cucharadita de sal	4 cucharadas de cebolla blanca finamente picada
2 láminas de plástico, más grandes que el molde para hacer empanaditas	1 cucharadita de cilantro finamente picado
1 tabla de picar	2 cucharaditas de comino en polvo
200 g de carne de res molida	Sal y pimienta al gusto
1 cucharada de aceite de canola	

1. Mezcle la harina, el agua, la sal y amase hasta obtener una mezcla suave y uniforme. Reserve.
2. Cocine las papas y córtelas en cuadritos bien pequeños.
3. Mientras las papas se cocinan, en un sartén vierta el aceite y sofría la cebolla; cuando esta se torne transparente agregue el tomate y sofría por aproximadamente 2 minutos. Agregue la carne, el comino, el cilantro, sal y pimienta al gusto y cocine por 10 minutos más.
4. En un recipiente una la carne y la papa.
5. Pre caliente su máquina para hacer empanaditas Oster®. Esto tardará aproximadamente 5 minutos o hasta que el botón verde haya encendido.
6. Divida la masa en 12 bolitas de aproximadamente 2 cm. Coloque el plástico sobre una superficie plana y sobre éste la bolita de masa, luego cúbrala con la otra lámina de plástico y con la tabla presione formando un círculo.
7. Levante el círculo junto con los plásticos y acomódelos sobre el molde para hacer empanaditas. Retire el plástico que quedó por encima y en el centro de la masa coloque una porción pequeña de la mezcla de carne y papa. Cierre y presione firmemente. Abra el molde, levante uno de los lados del plástico y saque la empanadita. Reserve.
8. Repita lo anterior hasta tener 12 empanaditas formadas; coloque 6 de éstas en los orificios de su máquina para hacer empanaditas Oster® y cierre.
9. Transcurridos unos segundos usted observará que el botón de luz verde se apaga; entonces deberá esperar aproximadamente 3 minutos o hasta que la luz verde vuelva a encender. Esto indicará que sus empanaditas ya están. Retírelas cuidadosamente.
10. Repita el proceso anterior hasta obtener 12 deliciosas empanaditas para compartir en familia.

Tiempo de preparación: 30 minutos. Para 12 empanaditas.

EMPANADITAS DE CAMARONES

1 taza de harina de maíz amarillo	1 diente de ajo
1 ¼ de taza de agua caliente	1 tomate grande sin piel finamente picado
½ cucharadita de sal	1 hoja de laurel
2 láminas de plástico, más grandes que el molde para hacer empanaditas	12 camarones medianos picados
1 tabla de picar	1 chile jalapeño en escabeche finamente picado
1 cucharada de aceite de canola	2 aceitunas negras picadas
1 cucharada de cebolla blanca finamente picada	5 alcaparras finamente picadas

1. Mezcle la harina, el agua, la sal y amase hasta obtener una mezcla suave y uniforme. Reserve.
2. En un sartén vierta el aceite y sofría la cebolla y el ajo cerca de 2 minutos, agregue el tomate, las hojas de laurel, sal y pimienta al gusto.
3. Reduzca a fuego medio y cocine por aproximadamente 10 minutos.
4. Añada los demás ingredientes y espere hasta que los camarones estén opacos, cerca de 5 minutos. Retire del fuego y deje enfriar.
5. Pre caliente su máquina para hacer empanaditas Oster®. Esto tardará aproximadamente 5 minutos o hasta que el botón verde haya encendido.
6. Divida la masa en 12 bolitas de aproximadamente 2 cm. Coloque el plástico sobre una superficie plana y sobre éste la bolita de masa, luego cúbrala con la otra lámina de plástico y con la tabla presione formando un círculo.
7. Levante el círculo junto con los plásticos y acomódelos sobre el molde para hacer empanaditas. Retire el plástico que quedó por encima y en el centro de la masa coloque una porción pequeña de la mezcla de camarones. Cierre y presione firmemente. Abra el molde, levante uno de los lados del plástico y retire la empanadita. Reserve.
8. Repita lo anterior hasta tener 12 empanaditas formadas; coloque 6 de éstas en los orificios de su máquina para hacer empanaditas Oster® y cierre.
9. Transcurridos unos segundos usted observará que el botón de luz verde se apaga; entonces deberá esperar aproximadamente 3 minutos o hasta que la luz verde vuelva a encender. Esto indicará que sus empanaditas ya están. Retírelas cuidadosamente.
10. Repita el proceso anterior hasta obtener 12 empanaditas llenas de sabor.

Tiempo de preparación: 20 minutos. Para 12 empanaditas.

EMPANADITAS HAWAIANAS

1 taza de harina de maíz blanco	½ taza de queso mozzarella cortado en cuadritos pequeños
1 ¼ de taza de agua caliente	½ taza de piña en conserva cortada en cuadritos pequeños
½ cucharadita de sal	2 láminas de plástico, más grandes que el molde para hacer empanaditas
½ taza de jamón cortado en cuadritos pequeños	1 tabla de picar

1. Mezcle la harina, el agua, la sal y amase hasta obtener una mezcla suave y uniforme. Reserve.
2. Pre caliente su máquina para hacer empanaditas Oster®. Esto tardará aproximadamente 5 minutos o hasta que el botón verde haya encendido.
3. Divida la masa en 12 bolitas de aproximadamente 2 cm. Coloque el plástico sobre una superficie plana y sobre éste la bolita de masa, luego cúbrala con la otra lámina de plástico y con la tabla presione formando un círculo.
4. Levante el círculo junto con los plásticos y acomódelos sobre el molde para hacer empanaditas. Retire el plástico que quedó por encima y en el centro de la masa coloque una porción pequeña de cada uno de los ingredientes. Cierre y presione firmemente. Abra el molde, levante uno de los lados del plástico y retire la empanadita. Reserve.
5. Repita lo anterior hasta tener 12 empanaditas formadas; coloque 6 de éstas en los orificios de su máquina para hacer empanaditas Oster® y cierre.
6. Transcurridos unos segundos usted observará que el botón de luz verde se apaga; entonces deberá esperar aproximadamente 3 minutos o hasta que la luz verde vuelva a encender. Esto indicará que sus empanaditas ya están. Retírelas cuidadosamente.
7. Repita el proceso anterior hasta obtener 12 empanaditas.

Tiempo de preparación: 15 minutos. Para 12 empanaditas.

EMPANADITAS DE NUTELLA Y BANANA

12 círculos de masa de hojaldre de aproximadamente 9 cm de diámetro (puede conseguirlos ya preparados en el área de congelados de algunos supermercados)

½ taza de Nutella

1 banana cortada en rodajas

Plástico del tamaño del círculo de masa de hojaldre (los círculos que encuentra en el supermercado congelados por lo general están separados por láminas de plástico, si es así éstas le servirán)

1. Precaliente su máquina para hacer empanaditas Oster®. Esto tardará aproximadamente 5 minutos o hasta que el botón verde haya encendido.
2. Coloque sobre el molde el plástico y a su vez sobre éste el círculo de hojaldre.
3. Acomode en el centro de la masa 1 cucharadita de Nutella y una rodaja de banano partido por la mitad. Cierre el molde y presione firmemente.
4. Repita el proceso anterior hasta tener 12 empanaditas formadas; coloque 6 de éstas en los orificios de su máquina para hacer empanaditas Oster® y cierre.
5. Transcurridos unos segundos usted observará que el botón de luz verde se apaga; entonces deberá esperar aproximadamente 3 minutos o hasta que la luz verde vuelva a encender. Esto significa que sus empanaditas ya están. Retírelas cuidadosamente.
6. Repita el proceso anterior hasta obtener 12 dulces y deliciosas empanaditas.

Tiempo de preparación: 15 minutos. Para 12 empanaditas.

EMPANADITAS DE GUAYABA Y QUESO

12 círculos de masa de hojaldre de aproximadamente 9 cm de diámetro (puede conseguirlos ya preparados en el área de congelados de algunos supermercados)

1 taza de dulce de guayaba

1 taza de queso fresco cortado en cuadritos pequeños

Plástico del tamaño del círculo de masa de hojaldre (los círculos que encuentra en el supermercado congelados por lo general están separados por láminas de plástico, si es así éstas le servirán)

1. Precaliente su máquina para hacer empanaditas Oster®. Esto tardará aproximadamente 5 minutos o hasta que el botón verde haya encendido.
2. Coloque sobre el molde el plástico y a su vez sobre éste el círculo de hojaldre.
3. Acomode en el centro de la masa 1 cucharadita de dulce de guayaba y una de queso. Cierre el molde y presione firmemente.
4. Repita lo anterior hasta tener 12 empanaditas formadas; coloque 6 de éstas en los orificios de su máquina para hacer empanaditas Oster® y cierre.
5. Transcurridos unos segundos usted observará que el botón de luz verde se apaga; entonces deberá esperar aproximadamente 3 minutos o hasta que la luz verde vuelva a encender. Esto significa que sus empanaditas ya están. Retírelas cuidadosamente.
6. Repita el proceso anterior hasta obtener 12 dulces y deliciosas empanaditas.

Tiempo de preparación: 15 minutos. Para 12 empanaditas.

Important Safeguards

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. **DO NOT** touch hot surfaces. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the handles when moving the unit.
3. When the unit is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the wall outlet. **NOTE:** Make sure the unit is turned off before unplugging.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
5. When using the appliance, pull the unit out a minimum of 15 cm (6 inches) away from walls on all sides. Remove cords from other products from behind the appliance.
6. **DO NOT** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Take this appliance only to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
7. **DO NOT** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
8. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
9. **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
10. **DO NOT** let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
11. **DO NOT** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
13. The outer surface may get hot when appliance is used.
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
15. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.

16. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
17. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.

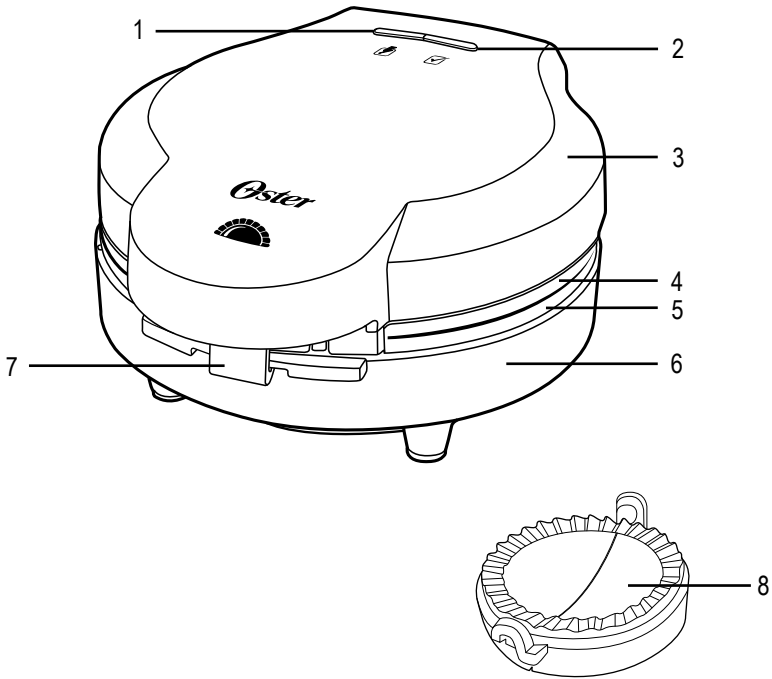
THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.



Save These Instructions

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Description of the Appliance



1. Power Indicator Light 
2. Bake Ready Indicator Light 
3. Upper Housing
4. Upper Plate

5. Bottom Plate
6. Bottom Housing
7. Lid Latch
8. Mold

Preparing for First Time Use

BEFORE USING IT FOR THE FIRST TIME

Before using for the first time, remove all stickers, tags and packaging materials. It is also important to clean and season the cooking surfaces:

- With the appliance unplugged, clean the cooking surfaces with a cloth or sponge dampened with warm, soapy water. **DO NOT IMMERSE UNIT IN WATER.** Rinse with a dampened cloth or sponge and wipe dry.
- To season the cooking surfaces plug the appliance into an electrical outlet. The orange power indicator light (🔌) will illuminate. Wipe a small amount of butter or margarine onto the cooking surfaces, rub lightly and wipe away any excess.
- Close and lock lid.
- Leave it on until the green bake ready indicator light (☑) turns on.
- Unplug unit.

NOTE: When using your appliance for the first time you may notice a fine smoke haze being emitted from the unit. This is normal. It is due to the initial heating of internal components.

PRE-HEATING

1. Plug unit into the appropriate electrical outlet. The orange power indicator light (🔌) will illuminate.
2. Close and lock lid.
3. When unit is pre-heated, the green bake ready indicator light (☑) will turn on indicating that the unit is pre-heated.

NOTE: There is no need to season the cooking plates.

COOKING

1. Once unit is already pre-heated, open lid.
2. Place up to 6 mini empanadas on bottom cooking plate.
3. Close and lock lid.
4. Allow it to cook for approximately 5-6 minutes or until golden on the outside.
5. Open unit and carefully remove the mini empanadas.
6. Place a second batch of mini empanadas (up to 6) that you would like to prepare, close and lock lid and let it cook for approximately 5-6 minutes or until golden on the outside. Continue preparing additional mini empanada batches as desired.
7. Once you are done cooking, unplug the unit and let it cool completely.

Preparing the Dough and Mini Empanadas

Suggested Ingredients:

Corn meal or wheat flour
Water
Salt
Oil

Suggested Materials /Utensils:

Bowl
Plastic cutting board
Two sheets of wrapping film/clean plastic bag
Mold/cutter included with the mini empanada maker
Spatula
Serving Dish

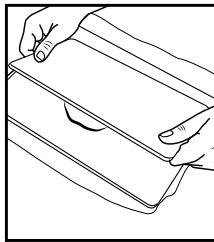
Recommendation: For easier handling of the dough, it is recommended the use of oiled plastic to extend the dough and prevent sticking.

DOUGH WITH FLOUR CORN

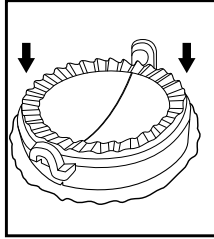
1 cup of white corn flour (or yellow corn flour)
1 ¼ cup of hot water
½ Tbsp. of salt

Combine the flour, water, salt and mix until the dough is soft and smooth.

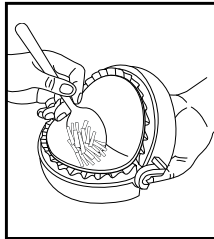
Place one of the balls of batter on a previously oiled plastic. Cover it with another sheet of plastic and then using a plate or a cutting board; flatten the dough to make a tortilla shape of a desired thickness.



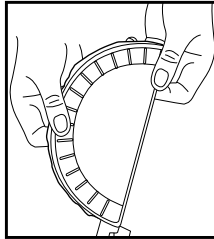
1. Remove the plate or cutting board and the top plastic sheet. Use the back of the mold open to cut the dough.



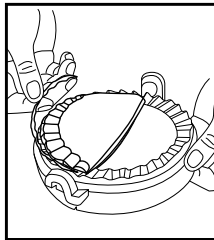
2. Lift the dough by holding the edges of the bottom plastic and place it over the mold.
3. Slightly lift one side of the mold and fill with desired filling. Avoid placing too much filling to ensure that your mini empanada is securely sealed.



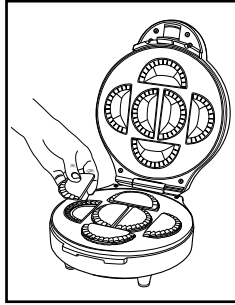
4. Close the mold by pressing down firmly to cut the excess dough and ensure proper sealing of the mini empanada.



5. Open the mold and remove the excess dough from the edge. If necessary, manually seal any part of the mini empanada that was not properly sealed.



6. Remove the mini empanada carefully from the mold and set it aside. Repeat steps 1 through 5 to prepare all the desired mini empanadas.
7. Open the Oster® Mini Empanada Maker by lifting up on the locking lid.
8. Clean the cooking surfaces with a dampened cloth. **DO NOT IMMERSE THE UNIT IN THE WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
9. Close the unit, lock it and plug into the outlet. The orange power indicator light (🔌) will illuminate. Wait until the green bake ready indicator light (🟢) is on and then place the mini empanadas on the bottom cooking plate (up to 6 each batch).



10. Close the lid and lock the lid latch.
11. Allow them to cook for approximately 5-6 minutes or until golden on the outside.
CAUTION: DO NOT TOUCH THE COOKING SURFACES, AS THEY ARE VERY HOT.
12. When ready, open the lid and remove the mini empanadas using a non-scratching/heat-resistant spatula or utensil. The mini empanadas and the cooking surfaces will be **HOT**; do not touch them with your hands to avoid burning.
13. If you desire to prepare a new batch of mini empanadas, repeat steps 9 through 12 immediately to avoid cooling down the plates.
14. After you have completed using the appliance, unplug the unit from the electrical outlet. **DO NOT** wrap the cord on the metal hinges in back of the unit.

Helpful Hints

- Cooking times may vary depending on the dough and filling.
- Do not open the Mini Empanada Maker before the recommended cooking time as this can affect the cooking result of the mini empanadas.
- Finished mini empanadas can be frozen and thawed for later use. Allow the mini empanadas to cool completely then place into an airtight container and freeze.

Care and Cleaning

1. Always unplug Mini Empanada Maker from outlet when not in use or before cleaning. Allow to completely cool before cleaning. The cooking plates are coated with non-stick cooking surface, therefore little cleaning is required. Simply wipe cooking plates over with a damp cloth.
2. Do not immerse the Mini Empanada Maker in water or other liquids. Do not use abrasive scouring pads, powders or cleaners. Before next use; lightly grease the cooking plates for easy removal of baked mini empanadas.
3. Do not wash in dishwasher.

Recipes

FOUR CHEESE MINI EMPANADAS

2 tbsp. parmesan cheese

2 tbsp. provolone cheese

2 tbsp. mozzarella cheese

2 tbsp. fontina cheese

1 tbsp. finely chopped parsley

1 tbsp. finely white onion

12 puff pastry rounds, each approximately 3 ½ inches in diameter (available already made in some supermarkets in the frozen food section)

Plastic wrap cut to the same size as the puff pastry rounds (frozen rounds found at the supermarket are usually separated in the package by sheets of plastic, and you could use those)

1. Preheat your Oster® Mini Empanada Maker. This will take about 5 minutes, or until the green button lights up.
2. Meanwhile, combine the grated cheeses, parsley and onion.
3. Place a piece of plastic wrap on the mini empanada mold; place a puff pastry round on top of the plastic.
4. Spoon 1 t of the cheese mixture onto the middle of the pastry round, close the mini empanada mold and press firmly.
5. Repeat the last two steps until you have formed 12 mini empanadas; place 6 of them into your Oster® Mini Empanada Maker and close.
6. After a few seconds you will see the green light button go off; now wait about 3 minutes, or until the green light goes back on. At that point, your mini empanadas are ready. Remove them carefully.
7. Repeat this last step with the remaining 6 mini empanadas and you will have 12 delicious mini empanadas.

Preparation Time: 15 minutes. Makes 12 mini empanadas.

CAPRESE MINI EMPANADAS

1 cup white corn flour	3 tbsp. basil, julienned
1 ¼ cup hot water	1 tbsp. balsamic vinegar
½ tbsp. salt	Salt and pepper to taste
1 cup ripe tomatoes, finely diced	2 sheets of plastic wrap, larger than the mini empanada mold
1 cup fresh mozzarella, finely diced	1 cutting board

1. Combine the flour, water, salt and mix until the dough is soft and smooth. Set aside.
2. Place the diced tomato in a non-metallic bowl and add the balsamic vinegar; season with salt and pepper to taste, and stir.
3. Preheat your Oster® Mini Empanada Maker. This will take about 5 minutes, or until the green button lights up.
4. Divide the dough into 12 balls. Place a piece of plastic wrap on a smooth surface; then place one dough ball on top of the plastic, cover it with the other piece of plastic and use the cutting board to press the ball into a circle.
5. Pick up the dough circle together with both layers of plastic and place the whole thing on the mini empanada mold. Remove the top layer of plastic and spoon a small amount of the tomato, cheese, and basil strips onto the middle of the dough. Close the mold and press firmly. Open the mold, lift up one side of the plastic and remove the mini empanada. Set aside.
6. Repeat the previous steps until you have formed 12 mini empanadas; place 6 of them into your Oster® Mini Empanada Maker and close.
7. After a few seconds you will see the green light button go off; now wait about 3 minutes, or until the green light goes back on. At that point, your mini empanadas are ready. Remove them carefully.
8. Repeat with the remaining 6 mini empanadas and you will have 12 delicious caprese mini empanadas to enjoy with your family.

Preparation Time: 15 minutes. Makes 12 mini empanadas.

SPINACH MINI EMPANADAS

15 oz. fresh spinach	4 tbsp. finely chopped white onion
4 oz. feta cheese	1 egg, lightly beaten
One box of phyllo pastry (available at the supermarket in the frozen food section)	½ tbsp. dill weed
½ cup butter	1 tbsp. chopped parsley
Brush for spreading the butter	½ tbsp. butter
3 ½ inch-diameter round cookie cutter	½ tbsp. olive oil
1 sheet of plastic wrap larger than the mini empanada mold	Salt and freshly ground black pepper to taste
	2 cups water

1. Bring 2 cups water to a boil and add salt; add the spinach and allow to cook until it is intensely green in color. Drain the spinach in a colander, pressing out as much liquid as you can. Set aside.
2. Melt the butter in a skillet, add the oil and onion; cook over medium low heat for about 5 minutes. Remove from heat.
3. Once the spinach and onion have cooled, put them in a bowl and stir in the egg, dill, parsley, salt and pepper to taste. Crumble the feta cheese and sprinkle it in.
4. Preheat your Oster® Mini Empanada Maker.
5. Place a sheet of phyllo dough on a flat surface and spread it with the butter; then place another layer of the dough on top of the first sheet and spread it with butter; continue this pattern until you have 5 layers. You will have to repeat this process one or two more times to make 18 rounds.
6. Using the cookie cutter, cut 18 circles out of the 5-layer sections. As you cut out the rounds, keep them covered with damp paper towels because the dough tends to dry out.
7. Place plastic wrap onto the mold; place a round of phyllo dough onto the plastic.
8. Spoon 1 tablespoon of the spinach mixture into the middle of the dough circle, close the mold and press firmly.
9. Repeat until you have formed 18 mini empanadas; place 6 of them into your Oster® Mini Empanada Maker and close.
10. After a few seconds you will see the green light button go off; now wait about 3 minutes, or until the green light goes back on. At that point, your mini empanadas are ready. Remove them carefully.
11. Repeat this last step with the remaining mini empanadas until you have 18 delicious, nutritional, healthy mini empanadas that your children will love

Preparation Time: 40 minutes. Makes 18 mini empanadas.

GROUND BEEF AND POTATO MINI EMPANADAS

1 cup yellow corn flour	1 tbsp. canola oil
1 ¼ oz. hot water	2 white potatoes, peeled
1 tbsp. salt	1 ripe tomato, peeled and diced
2 sheets of plastic wrap larger than the mini empanada mold	4 tbsp. finely chopped white onion
1 cutting board	1 tsp. finely chopped cilantro
8 oz. ground beef	2 tsp. ground cumin
	Salt and pepper to taste

1. Combine the flour, water, and salt; mix until the dough is soft and smooth. Set aside.
2. Heat the oil in a skillet, add the onion and garlic and cook for about 2 minutes; add the tomato, bay leaves, salt and pepper to taste.
3. Reduce the heat to medium and cook for about 10 minutes.
4. Add the remaining ingredients and cook until the shrimp loses its raw color and turns pink, about 5 minutes. Remove from the heat and let cool.
5. Preheat your Oster® Mini Empanada Maker. This will take about 5 minutes, or until the green button lights up.
6. Divide the dough into 12 balls. Place the plastic wrap on a flat surface and place a ball of dough on the plastic; then cover the dough ball with another piece of plastic wrap and use the cutting board to press the ball into a circle.
7. Pick up the dough circle together with both layers of plastic and place the whole thing on the mini empanada mold. Remove the top layer of plastic and spoon a small amount of the shrimp mixture onto the middle of the dough. Close the mold and press firmly. Open the mold, lift up one side of the plastic and remove the mini empanada. Set aside.
8. Repeat the previous step until you have formed 12 mini empanadas; place 6 of them into your Oster® Mini Empanada Maker and close.
9. After a few seconds you will see the green light button go off; now wait about 3 minutes, or until the green light goes back on. At that point, your mini empanadas are ready. Remove them carefully.
10. Repeat with the remaining 6 mini empanadas and you will have 12 flavorful mini empanadas.

Preparation Time: 30 minutes. Makes 12 mini empanadas.

SHRIMP MINI EMPANADAS

- | | |
|---|---|
| 1 cup yellow corn flour | 1 clove of garlic |
| 1 ¼ oz. hot water | 1 large tomato, peeled and finely diced |
| 1 tbsp. salt | 1 bay leaf |
| 2 sheets of plastic wrap larger than the mini empanada mold | 12 medium shrimp, chopped |
| 1 cutting board | 1 pickled jalapeno pepper, finely chopped |
| 1 tbsp. canola oil | 2 black olives, chopped |
| 1 tbsp. finely chopped white onion | 5 capers, fines chopped |

1. Combine the flour, water, and salt; mix until the dough is soft and smooth. Set aside.
2. Boil the potatoes until done and dice them.
3. While the potatoes are cooking, heat the oil in a skillet, add the onion and cook until it becomes translucent, then add the tomato and continuing cooking for about 2 minutes. Add the beef, cumin, cilantro, salt and pepper to taste and cook for 10 more minutes.
4. In a bowl, stir together the beef mixture and the potato.
5. Preheat your Oster® Mini Empanada Maker. This will take about 5 minutes, or until the green button lights up.
6. Divide the dough into 12 balls. Place the plastic wrap on a flat surface and place a ball of dough on the plastic; then cover the dough ball with another piece of plastic wrap and use the cutting board to press the ball into a circle.
7. Pick up the dough circle together with both layers of plastic and place the whole thing on the mini empanada mold. Remove the top layer of plastic and spoon a small amount of the beef and potato mixture onto the middle of the dough. Close the mold and press firmly. Open the mold, lift up one side of the plastic and remove the mini empanada. Set aside.
8. Repeat the previous step until you have formed 12 mini empanadas; place 6 of them into your Oster® Mini Empanada Maker and close.
9. After a few seconds you will see the green light button go off; now wait about 3 minutes, or until the green light goes back on. At that point, your mini empanadas are ready. Remove them carefully.
10. Repeat with the remaining 6 mini empanadas and you will have 12 delicious mini empanadas to enjoy with your family.

Preparation Time: 20 minutes. Makes 12 mini empanadas.

HAWAIIAN MINI EMPANADAS

1 cup white corn flour	½ cup mozzarella cheese, diced
1 ¼ oz. hot water	½ cup canned pineapple, diced
½ tsp. salt	2 sheets of plastic wrap larger than the mini empanada mold
½ cup diced ham	1 cutting board

1. Combine the flour, water, and salt; mix until the dough is soft and smooth. Set aside.
2. Preheat your Oster® Mini Empanada Maker. This will take about 5 minutes, or until the green button lights up.
3. Divide the dough into 12 balls. Place the plastic wrap on a flat surface and place a ball of dough on the plastic; then cover the dough ball with another piece of plastic wrap and use the cutting board to press the ball into a circle.
4. Pick up the dough circle together with both layers of plastic and place the whole thing on the mini empanada mold. Remove the top layer of plastic and spoon a small amount of ham, cheese, and pineapple onto the middle of the dough. Close the mold and press firmly. Open the mold, lift up one side of the plastic and remove the mini empanada. Set aside.
5. Repeat the previous step until you have formed 12 mini empanadas; place 6 of them into your Oster® Mini empanada Maker and close.
6. After a few seconds you will see the green light button go off; now wait about 3 minutes, or until the green light goes back on. At that point, your mini empanadas are ready. Remove them carefully.
7. Repeat with the remaining 6 mini empanadas.

Preparation Time: 15 minutes. Makes 12 mini empanadas.

NUTELLA AND BANANA MINI EMPANADAS

12 puff pastry rounds, each approximately 3 ½ inches in diameter (available already made in some supermarkets in the frozen food section)

½ cup Nutella hazelnut spread

1 banana cut into slices

Plastic wrap cut to the same size as the puff pastry rounds (frozen rounds found at the supermarket are usually separated in the package by sheets of plastic, and you could use those)

1. Preheat your Oster® Mini Empanada Maker. This will take about 5 minutes, or until the green button lights up.
2. Place a piece of plastic wrap on the mini empanada mold; place a puff pastry round on top of the plastic.
3. Spoon 1 tsp of Nutella onto the middle of the pastry round, and place half a banana slice on top of the Nutella; close the mini empanada mold and press firmly.
4. Repeat the last two steps until you have formed 12 mini empanadas; place 6 of them into your Oster® Mini Empanada Maker and close.
5. After a few seconds you will see the green light button go off; now wait about 3 minutes, or until the green light goes back on. At that point, your mini empanadas are ready. Remove them carefully.
6. Repeat with the remaining 6 mini empanadas and you will have 12 delicious mini empanada dessert treats.

Preparation Time: 15 minutes. Makes 12 mini empanadas.

GUAVA AND CHEESE MINI EMPANADAS

12 puff pastry rounds, each
approximately 3 ½ inches in diameter
(available already made in some
supermarkets in the frozen food
section)

1 cup guava paste

1 cup queso fresco cheese, diced

Plastic wrap cut to the same size as
the puff pastry rounds (frozen rounds
found at the supermarket are usually
separated in the package by sheets of
plastic, and you could use those)

1. Preheat your Oster® Mini Empanada Maker. This will take about 5 minutes, or until the green button lights up.
2. Place a piece of plastic wrap on the mini empanada mold; place a puff pastry round on top of the plastic.
3. Spoon 1 tsp each of guava paste and cheese onto the middle of the pastry round; close the mini empanada mold and press firmly.
4. Repeat the last two steps until you have formed 12 mini empanadas; place 6 of them into your Oster® Mini Empanada Maker and close.
5. After a few seconds you will see the green light button go off; now wait about 3 minutes, or until the green light goes back on. At that point, your mini empanadas are ready. Remove them carefully.
6. Repeat with the remaining 6 mini empanadas and you will have 12 delicious mini empanada dessert treats.

Preparation Time: 15 minutes. Makes 12 mini empanadas.

Precauções Importantes

Ao usar eletrodomésticos, algumas precauções básicas de segurança sempre devem ser observadas, incluindo as que seguem:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, ETIQUETAS E ADVERTÊNCIAS ANTES DE USAR O APARELHO.**
2. **NÃO** toque nas superfícies quentes (ICON). Utilize sempre proteção quando manusear materiais quentes e deixe as partes metálicas esfriarem antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar completamente antes de colocar ou retirar as peças ou acessórios. sempre use as alças quando for mover o aparelho.
3. Desligue o aparelho da tomada quando o mesmo não estiver sendo utilizado ou antes de limpar. **OBSERVAÇÃO:** Certifique-se de que o aparelho esteja desligado antes de desconectá-lo da tomada.
4. Para proteger contra o risco de choque elétrico, não se deve submergir o aparelho na água ou qualquer outro líquido.
5. Ao usar o aparelho, deixe uma distância de pelo menos 15 cm da parede e das laterais. Mantenha afastados do aparelho os fios de outros aparelho.
6. **NÃO** use este ou qualquer outro eletrodoméstico se o fio ou o plugue estiver descascado ou danificado ou caso o aparelho apresente falhas ou tenha sofrido uma queda ou esteja danificado de alguma forma. Leve-o a uma Assistência Técnica Credenciada Oster® para que seja revisado ou reparado.
7. **NÃO** use acessórios não recomendados pelo fabricante, pois isso poderia causar incêndios, choques elétricos ou lesões corporais.
8. **NÃO** use o aparelho ao ar livre ou para fins comerciais.
9. **NÃO** use o aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais mesmo foi desenvolvido.
10. **NÃO** deixe que o fio fique pendurado na borda de um balcão ou mesa ou que toque superfícies quentes.
11. **NÃO** coloque o aparelho próximo a uma boca de fogão a gás ou elétrico ou de um forno quente.
12. Um incêndio poderá ocorrer se o aparelho for coberto ou estiver tocando materiais inflamáveis como cortinas, tecidos, paredes, etc. quando o mesmo estiver ligado. **NÃO** mantenha objetos sobre o do aparelho quando o mesmo estiver sendo usado.
13. A superfície externa poderá estar quente quando o aparelho estiver sendo usado.
14. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico. Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
15. É necessária a estrita supervisão quando se utiliza o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.

16. As instruções estipulam que o aparelho não deve ser usado com auxílio de um timer externo ou sistema de controle remoto.
17. Este aparelho foi desenvolvido para uso doméstico ou outros usos semelhantes tais como; cozinhas para os funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, fazendas, hóspedes de hotéis e outros ambientes tipo residenciais como pousadas.

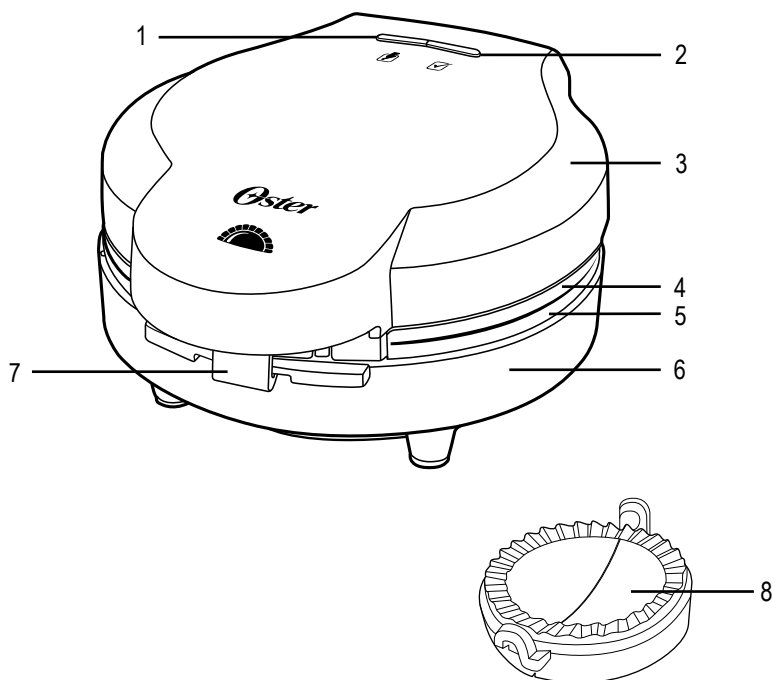
ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

Guarde estas Instruções

INSTRUÇÕES SOBRE O FIO ELÉTRICO

1. O aparelho tem um fio curto para reduzir o risco de tropeços ou evitar que fique enganchado em objetos.
2. Um fio de extensão poderá ser usado contanto que sejam tomadas as devidas precauções.
3. Caso seja usado um fio de extensão, a especificação técnica do mesmo deverá ser igual ou superior a do aparelho. O fio de extensão deve ser posicionado de maneira que não fique pendurado na borda do balcão ou mesa onde possa causar tropeços ou possa ser puxado sem querer por uma criança.

Descrição do Aparelho



1. Luz indicadora de ligado
2. Luz indicadora de pronto para assar
3. Carcaça superior
4. Superfície de cozimento superior

5. Superfície de cozimento inferior
6. Carcaça inferior
7. Trava da tampa
8. Molde

Preparando para usar pela primeira vez

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

Antes de usar pela primeira vez, retire todos adesivos, etiquetas e materiais de embalagem. É importante também limpar e preparar as superfícies de cozimento antes de usar pela primeira vez:

- Desligue o aparelho e limpe as superfícies de cozimento com um pano ou esponja umedecida com água morna e ensaboada. NÃO SUBMERGIR NA ÁGUA. Enxágue com um pano ou esponja úmida e seque.
- Para preparar as superfícies de cozimento antes de usar pela primeira vez, ligue o aparelho na tomada elétrica. A luz laranja indicadora de ligado (🔌) irá acender. Unte com uma pequena quantidade de manteiga ou margarina a superfície de cozimento espalhando bem e em seguida retire qualquer excesso.
- Feche e trave a tampa.
- Deixe ligado até que a luz verde indicadora de pronto para assar (🟢) acenda.
- Desligue o aparelho da tomada.

OBSERVAÇÃO: Quando for usar o aparelho pela primeira vez poderá notar um pouco de fumaça saindo do aparelho. Isso é normal. Deve-se ao processo de aquecimento inicial dos componentes internos do aparelho.

PREAQUECENDO

1. Ligue o aparelho na tomada correspondente. A luz laranja indicadora de ligado (🔌) irá acender.
2. Feche e trave a tampa.
3. Quando o aparelho estiver preaquecido, a luz verde de pronto para assar (🟢) irá acender indicando que o aparelho está preaquecido.

OBSERVAÇÃO: Não é necessário untar as superfícies de cozimento.

ASSANDO

1. Assim que o aparelho estiver preaquecido, abra a tampa.
2. Coloque até 6 mini pastéis na superfície de cozimento inferior.
3. Feche e trave a tampa.
4. Deixe assar por 5 a 6 minutos ou até dourar.
5. Abra o aparelho e retire os mini pastéis.
6. Coloque uma segunda formada de pastéis (até 6) que você deseje preparar, feche e trave a tampa e deixe assar por aproximadamente 5 a 6 minutos ou até que estejam douradas. Continue preparando as formadas de mini pastéis que desejar.
7. Quando terminar de assar, desligue o aparelho da tomada e deixe-o esfriar.

Preparando a Massa e os Mini Pastéis

Sugestões de ingredientes:

Fubá ou farinha de trigo

Água

Sal

Óleo

Sugestões de materiais/ Utensílios:

Recipiente

Tábua de plástico para cortar

Duas folhas de filme plástico/ saco plástico limpo

Molde/ cortador que vem incluído com a máquina para assar mini pastéis

Espátula

Louça para servir

Recomendação: Para manusear a massa mais facilmente, recomenda-se usar plástico com óleo para estender a massa e evitar que grude.

MASSA DE FARINHA DE TRIGO

Ingredientes:

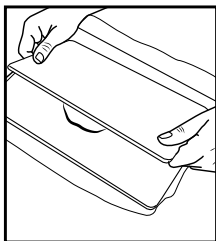
1 xícara de farinha de trigo (ou de milho)

1 ¼ xícara de água quente

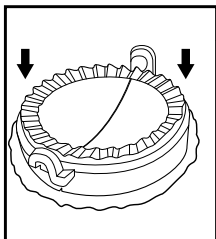
½ colher de sopa de sal

Coloque a farinha, a água, o sal em um recipiente e misture até que a massa fique macia e suave.

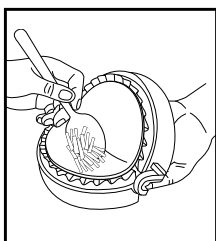
Coloque uma das bolinhas de massa em um pedaço de filme de plástico com óleo. Cubra com outro pedaço de filme de plástico e amasse usando um prato ou tábua para cortar para preparar um pedaço de massa redonda da espessura desejada.



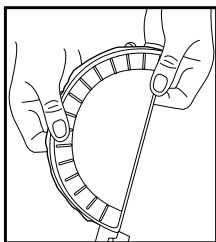
1. Retire o prato ou tábua para cortar e o pedaço de filme plástico de cima. Use o lado de trás do molde aberto para cortar a massa.



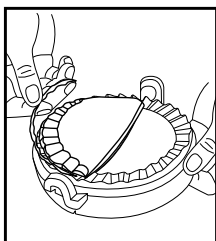
2. Levante a massa segurando as pontas do pedaço do filme de plástico de baixo e coloque sobre o molde.
3. Levante um pouco um lado do molde e coloque o recheio que desejar. Evite colocar muito recheio para que o mini pastel possa ser bem selado.



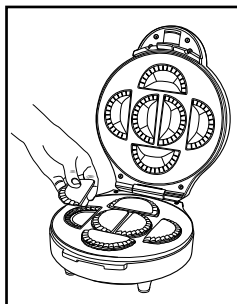
4. Feche o molde pressionado com firmeza para baixo para cortar o excesso de massa e para selar bem o mini pastel.



5. Abra o molde e retire o excesso de massa das bordas. Caso seja necessário, sele manualmente qualquer parte do mini pastel que não tenha sido bem selado.



6. Retire o mini pastel com cuidado do molde e coloque de lado. Repita os passos de 1 a 5 para preparar todos os mini pastéis que desejar.
7. Levante a tampa para abrir a Máquina para Assar Mini Pastéis Oster®
8. Limpe as superfícies de cozimento com um pano úmido. **NUNCA SE DEVE SUBMERGIR A BASE DO APARELHO NA ÁGUA OU EM OUTROS LÍQUIDOS.**
9. Feche o aparelho, trave a tampa e ligue-o na tomada. A luz laranja indicadora de ligado (🔌) irá acender. Espere até que a luz verde indicadora de pronto para assar (🟢) acenda e em seguida coloque os mini pastéis na superfície de cozimento inferior (no máximo 6 para cada fornada).



10. Feche a tampa e trave-a.
11. Deixe assar por 5 a 6 minutos ou até dourar.
ATENÇÃO: NÃO TOQUE AS SUPERFÍCIES DE COZIMENTO, POIS ESTARÃO BEM QUENTES.
12. Quando estiverem prontos, abra a tampa e retire os mini pastéis com uma espátula ou um utensílio que não risque e seja resistente ao calor. Os mini pastéis e as superfícies de cozimento estarão quentes; não toque-as com suas mãos para evitar queimaduras.
13. Caso deseje preparar novas fornadas de mini pastéis, repita os passos de 9 a 12 logo em seguida para evitar que as superfícies de cozimento esfriem.
14. Quando terminar de usar o aparelho, desligue-o da tomada elétrica. **NÃO** enrole o fio elétrico em ganchos metálicos ou no aparelho.

Dicas úteis

- O tempo de preparo poderá variar dependendo da massa e do recheio.
- Não abra a máquina para fazer mini pasteis assados antes do tempo recomendado para o preparo, pois isso poderá afetar o resultado final.
- Mini pasteis assados e bolinhos assados podem ser congelados para serem usados outra hora. Deixe os mini pastéis esfriarem bem e em seguida coloque-os em um recipiente e congele.

Cuidado e limpeza

1. Desligue sempre o fio da máquina para fazer mini pasteis assados da tomada quando não estiver sendo usada ou antes de limpar. Deixe o aparelho esfriar bem antes de limpar. As superfícies de cozimento possuem um revestimento antiaderente que facilitam a limpeza. Basta passar um pano macio úmido nas superfícies de cozimento.
2. Não se deve submergir a máquina para fazer mini pasteis assados na água ou em outros líquidos. Não use esponjas abrasivas, palha de aço ou outros produtos de limpeza abrasivos. Antes de usar novamente; unte levemente as superfícies de cozimento para facilitar a retirada dos mini pasteis assados.
3. Não lave na lava-louças.

Receitas

MINI PASTÉIS ASSADOS DE QUATRO QUEIJOS

- | | |
|---|--|
| 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado | 12 rodela de massa folhada de aproximadamente 9 cm de diâmetro (disponível prontas em alguns supermercados na seção de congelados) |
| 2 colheres de sopa de queijo provolone ralado | |
| 2 colheres de sopa de queijo mozzarella ralado | Filme de plástico cortado no mesmo tamanho que as rodela de massa folhada |
| 2 colheres de sopa de queijo fontina ralado | (as rodela de massa congeladas prontas em geral são separadas por folhas de filme de plástico que podem ser usadas |
| 1 colher de sopa de salsinha picada bem fina | |
| 1 colher de sopa de cebola branca picada bem fina | |

1. Preequeça sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster®. Isso deve levar aproximadamente 5 minutos ou até que a luz verde acenda.
2. Enquanto isso, misture os queijos ralados, a salsinha e a cebola.
3. Coloque um pedaço de filme plástico no molde para mini pastéis e coloque uma rodela de massa folhada encima do plástico.
4. Adicione 1 colher de chá da mistura de queijos no meio da rodela de massa folhada, feche o molde e pressione firmemente.
5. Repita os últimos dois passos até que tenha feito 12 mini pastéis, coloque 6 deles na sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster® e feche-a.
6. Após alguns segundos você verá a luz verde apagar, espere por aproximadamente 3 minutos ou até que a luz verde acenda outra vez. Quando isso ocorrer, seus mini pastéis estarão prontos. Retire-os com cuidado.
7. Repita este último passo com os 6 mini pastéis adicionais e você terá preparado 12 deliciosos mini pastéis assados.

Tempo de preparo: 15 minutos. Faz 12 mini pastéis assados.

MINI PASTÉIS ASSADOS CAPRESE

- | | |
|--|---|
| 1 xícara de farinha de trigo | 1 colher de sopa de vinagre balsâmico |
| 1 ¼ de xícara de água quente | Sal e pimenta a gosto |
| ½ colher de sopa de sal | 2 folhas de filme de plástico maiores que o molde para mini pastéis |
| 1 xícara de tomates maduros | 1 tábua para cortar |
| 1 xícara de mozzarella de búfala, finamente picada | |
| 3 colheres de sopa de manjeriço cortado a juliana | |

1. Coloque a farinha, a água, o sal em um recipiente e misture até que a massa fique macia e suave. Coloque de lado.
2. Coloque o tomate cortado em cubinhos em um recipientes (não metálico) e adicione o vinagre balsâmico, tempere com sal e pimenta a gosto e mexa.
3. Preequeça sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster®. Isso deve levar aproximadamente 5 minutos ou até que a luz verde acenda.
4. Divida a massa em 12 bolinhas. Coloque um pedaço de filme de plástico em uma superfície plana, coloque uma bolinha de massa encima do plástico, cubra com outro pedaço de plástico e use a tábua para cortar para pressionar a bolinha e formar uma rodela.
5. Pegue a rodela de massa com ambos filmes de plástico e coloque tudo sobre o molde para mini pastéis aberto. Retire o filme de plástico de cima e coloque com uma colher um pouco do tomate, queijo e manjeriço no meio da massa. Feche o molde e pressione firmemente. Abra o molde, levante um lado do filme de plástico e retire o mini pastel. Coloque de lado.
6. Repita os últimos dois passos até que tenha feito 12 mini pastéis, coloque 6 deles na sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster® e feche-a.
7. Após alguns segundos você verá a luz verde apagar, espere por aproximadamente 3 minutos ou até que a luz verde acenda outra vez. Quando isso ocorrer, seus mini pastéis estarão prontos. Retire-os com cuidado.
8. Repita este último passo com os 6 mini pastéis adicionais e você terá preparado 12 deliciosos mini pastéis caprese assados.

Tempo de preparo: 15 minutos. Faz 12 mini pastéis assados.

MINI PASTÉIS DE ESPINAFRE

400 g de espinafre fresco	4 colheres de sopa de cebola branca finamente picada
100 g de queijo de cabra	1 ovo, levemente batido
Uma caixa de massa folhada (disponível na área de congelados dos supermercados)	½ colher de sopa de dill
½ xícara de manteiga	1 colher de sopa de salsinha finamente picada
Pincel para espalhar a manteiga	½ colher de sopa de manteiga
Cortador de biscoitos de 9 cm de diâmetro	½ colher de sopa de azeite de oliva
2 folhas de filme de plástico maiores que o molde para mini pastéis	Sal e pimenta do reino fresca moída a gosto
	2 xícaras de água

1. Coloque as 2 xícaras de água para ferver e adicione o sal, adicione o espinafre e deixe cozinhar até que atinja um tom verde intenso. Drene o espinafre em um escorredor, pressionando para retirar o máximo possível do líquido. Coloque de lado.
2. Derreta a manteiga em uma frigideira, adicione o azeite e a cebola e cozinhe em fogo médio por aproximadamente 5 minutos. Retire do fogo.
3. Quando o espinafre e a cebola estiverem cozidos, coloque em um recipiente e misture com o ovo, o dill, a salsinha, o sal e a pimenta a gosto. Esmalhe o queijo de cabra e espalhe por cima.
4. Pré-aqueça sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster®.
5. Coloque uma folha de massa folhada em uma superfície plana e passe manteiga, coloque outra folha de massa encima da primeira folha e passe manteiga, repita o processo até completar com 5 folhas de massa. Você terá que repetir esse processo uma ou duas vezes mais até que obtenha 18 rodela.
6. Use o cortador para biscoitos para cortar 18 rodela de 5 camadas de massa. Conforme for cortando as rodela, mantenha-as cobertas com um papel toalha umedecido, pois a massa tende a secar.
7. Coloque filme de plástico no molde e coloque uma rodela de massa folhada encima do plástico.
8. Adicione 1 colher de chá da mistura de espinafre no meio da rodela de massa, feche o molde e pressione firmemente.
9. Repita os últimos dois passos até que tenha feito 18 mini pastéis, coloque 6 deles na sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster® e feche-a.
10. Após alguns segundos você verá a luz verde apagar, espere por aproximadamente 3 minutos ou até que a luz verde acenda outra vez. Quando isso ocorrer, seus mini pastéis estarão prontos. Retire-os com cuidado.
11. Repita este último passo com os mini pastéis adicionais e você terá preparado 18 deliciosos, nutritivos e saudáveis mini pastéis assados que as crianças vão adorar.

Tempo de preparo: 40 minutos. Faz 18 mini pastéis assados.

MINI PASTÉIS DE CARNE MOÍDA E BATATA

1 xícara de farinha de milho	2 batatas brancas sem casca
1 ¼ de xícara de água quente	1 tomate maduro sem casca em cubos
1 colher de sopa de sal	4 colheres de sopa de cebola branca finamente picada
2 folhas de filme de plástico maiores que o molde para mini pastéis	1 colher de chá de coentro finamente picado
1 tábua para cortar	2 colheres de chá de cominho
200 g de carne de vaca moída	Sal e pimenta a gosto
1 colher de sopa de óleo de canola	

1. Coloque a farinha, a água, o sal em um recipiente e misture até que a massa fique macia e suave. Coloque de lado.
2. Ferva as batatas até que estejam cozidas e corte-as em cubos
3. Enquanto as batatas estiverem cozinhando, aqueça o óleo em uma frigideira, adicione a cebola e refogue até que esteja transparente, adicione o tomate e continue a refogar por mais 2 minutos. Adicione a carne, o cominho, o sal e a pimenta a gosto e refogue por mais 10 minutos.
4. Coloque a mistura da carne e a batata em um recipiente.
5. Preaqueça sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster®. Isso deve levar aproximadamente 5 minutos ou até que a luz verde acenda.
6. Divida a massa em 12 bolinhas. Coloque o filme de plástico em uma superfície plana e coloque uma bolinha de massa no plástico, cubra a bolinha de massa com outro pedaço de filme de plástico e use a tábua para cortar para pressionar a bolinha e formar uma rodela.
7. Pegue a rodela de massa com ambos filmes de plástico e coloque tudo sobre o molde para mini pastéis aberto. Retire o filme de plástico de cima e coloque com uma colher um pouco da mistura da carne com batata no meio da massa. Feche o molde e pressione firmemente. Abra o molde, levante um lado do filme de plástico e retire o mini pastel. Coloque de lado.
8. Repita os últimos dois passos até que tenha feito 12 mini pastéis, coloque 6 deles na sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster® e feche-a.
9. Após alguns segundos você verá a luz verde apagar, espere por aproximadamente 3 minutos ou até que a luz verde acenda outra vez. Quando isso ocorrer, seus mini pastéis estarão prontos. Retire-os com cuidado.
10. Repita o processo para os 6 mini pastéis e você terá preparado 12 mini pastéis deliciosos.

Tempo de preparo: 30 minutos. Faz 12 mini pastéis assados.

MINI PASTÉIS DE CAMARÃO

1 xícara de farinha de milho	1 dente de alho
1 ¼ de xícara de água quente	1 tomate grande sem casca em cubos
1 colher de sopa de sal	1 folha de louro
2 folhas de filme de plástico maiores que o molde para mini pastéis	12 camarões médios picados
1 tábua para cortar	1 pimenta jalapeno em conserva finamente picada
1 colher de sopa de óleo de canola	2 azeitonas pretas picadas
4 colheres de sopa de cebola branca finamente picada	5 alcaparras finamente picadas

1. Coloque a farinha, a água, o sal em um recipiente e misture até que a massa fique macia e suave. Coloque de lado.
2. Aqueça o óleo em uma frigideira, adicione a cebola e o alho e refogue por aproximadamente 2 minutos, adicione o tomate, a folha de louro, o sal e a pimenta a gosto.
3. Reduza o fogo para médio e cozinhe por aproximadamente 10 minutos.
4. Adicione os demais ingredientes e refogue até que o camarão já não esteja com a cor de cru e fique rosado, aproximadamente 5 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar.
5. Preeaqueça sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster®. Isso deve levar aproximadamente 5 minutos ou até que a luz verde acenda.
6. Divida a massa em 12 bolinhas. Coloque o filme de plástico em uma superfície plana e coloque uma bolinha de massa no plástico, cubra a bolinha de massa com outro pedaço de filme de plástico e use a tábua para cortar para pressionar a bolinha e formar uma rodela.
7. Pegue a rodela de massa com ambos filmes de plástico e coloque tudo sobre o molde para mini pastéis aberto. Retire o filme de plástico de cima e coloque com uma colher um pouco da mistura do camarão no meio da massa. Feche o molde e pressione firmemente. Abra o molde, levante um lado do filme de plástico e retire o mini pastel. Coloque de lado.
8. Repita os últimos dois passos até que tenha feito 12 mini pastéis, coloque 6 deles na sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster® e feche-a.
9. Após alguns segundos você verá a luz verde apagar, espere por aproximadamente 3 minutos ou até que a luz verde acenda outra vez. Quando isso ocorrer, seus mini pastéis estarão prontos. Retire-os com cuidado.
10. Repita este último passo com os 6 mini pastéis adicionais e você terá preparado 12 deliciosos mini pastéis assados.

Tempo de preparo: 20 minutos. Faz 12 mini pastéis assados.

MINI PASTÉIS HAVAIANOS

- | | |
|--|---|
| 1 xícara de farinha de trigo | ½ xícara de abacaxi em conserva em cubos |
| 1 ¼ de xícara de água quente | 2 folhas de filme de plástico maiores que o molde para mini pastéis |
| ½ colher de sopa de sal | 1 tábua para cortar |
| ½ xícara de presunto em cubos | |
| ½ xícara de queijo mozzarella em cubos | |

1. Coloque a farinha, a água, o sal em um recipiente e misture até que a massa fique macia e suave. Coloque de lado.
2. Preequeça sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster®. Isso deve levar aproximadamente 5 minutos ou até que a luz verde acenda.
3. Divida a massa em 12 bolinhas. Coloque o filme de plástico em uma superfície plana e coloque uma bolinha de massa no plástico, cubra a bolinha de massa com outro pedaço de filme de plástico e use a tábua para cortar para pressionar a bolinha e formar uma rodela.
4. Pegue a rodela de massa com ambos filmes de plástico e coloque tudo sobre o molde para mini pastéis aberto. Retire o filme de plástico de cima e coloque com uma colher um pouco do presunto, queijo e abacaxi no meio da massa. Feche o molde e pressione firmemente. Abra o molde, levante um lado do filme de plástico e retire o mini pastel. Coloque de lado.
5. Repita os últimos dois passos até que tenha feito 12 mini pastéis, coloque 6 deles na sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster® e feche-a.
6. Após alguns segundos você verá a luz verde apagar, espere por aproximadamente 3 minutos ou até que a luz verde acenda outra vez. Quando isso ocorrer, seus mini pastéis estarão prontos. Retire-os com cuidado.
7. Repita o processo para os demais 6 mini pastéis.

Tempo de preparo: 15 minutos. Faz 12 mini pastéis assados.

MINI PASTÉIS DE NUTELLA E BANANA

12 rodelas de massa folhada de
aproximadamente 9 cm de diâmetro
(disponível prontas em alguns
supermercados na seção de
congelados)

½ xícara de Nutella

1 banana fatiada

Filme de plástico cortado no mesmo
tamanho que as rodelas de massa
folhada (as rodelas de massa
congeladas prontas em geral são
separadas por folhas de filme de
plástico que podem ser usadas)

1. Preaqueça sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster®. Isso deve levar aproximadamente 5 minutos ou até que a luz verde acenda.
2. Coloque um pedaço de filme plástico no molde para mini pastéis e coloque uma rodela de massa folhada encima do plástico.
3. Adicione 1 colher de chá de Nutella no meio da rodela de massa folhada e coloque metade de uma fatia de banana encima, feche o molde para mini pastéis e pressione firmemente.
4. Repita os últimos dois passos até que tenha feito 12 mini pastéis, coloque 6 deles na sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster® e feche-a.
5. Após alguns segundos você verá a luz verde apagar, espere por aproximadamente 3 minutos ou até que a luz verde acenda outra vez. Quando isso ocorrer, seus mini pastéis estarão prontos. Retire-os com cuidado.
6. Repita este último passo com os 6 mini pastéis adicionais e você terá preparado 12 deliciosos mini pastéis assados de sobremesa.

Tempo de preparo: 15 minutos. Faz 12 mini pastéis assados.

MINI PASTÉIS DE GOIABA E QUEIJO

12 rodelas de massa folhada de aproximadamente 9 cm de diâmetro (disponível prontas em alguns supermercados na seção de congelados)

1 xícara de goiabada

1 xícara de queijo minas em cubos

Filme de plástico cortado no mesmo tamanho que as rodelas de massa folhada (as rodelas de massa congeladas prontas em geral são separadas por folhas de filme de plástico que podem ser usadas)

1. Preeaqueça sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster®. Isso deve levar aproximadamente 5 minutos ou até que a luz verde acenda.
2. Coloque um pedaço de filme plástico no molde para mini pastéis e coloque uma rodela de massa folhada encima do plástico.
3. Adicione 1 colher de chá de goiabada e queijo no meio da rodela de massa folhada, feche o molde e pressione firmemente.
4. Repita os últimos dois passos até que tenha feito 12 mini pastéis, coloque 6 deles na sua Máquina para Fazer Mini Pastéis Assados Oster® e feche-a.
5. Após alguns segundos você verá a luz verde apagar, espere por aproximadamente 3 minutos ou até que a luz verde acenda outra vez. Quando isso ocorrer, seus mini pastéis estarão prontos. Retire-os com cuidado.
6. Repita este último passo com os 6 mini pastéis adicionais e você terá preparado 12 deliciosos mini pastéis assados de sobremesa.

Tempo de preparo: 15 minutos. Faz 12 mini pastéis assados.



Características eléctricas de los modelos de la serie: Electric characteristics of series models: Características elétricas dos modelos da série:		FPSTEMM803-XXX
Voltaje/Voltage/Voltagem	Frecuencia/Frequency/Frequência	Potencia/Power/Potência
127 V	60 Hz	1000 W
220 V	50/60 Hz	900 W
220 V	50 Hz	900 W

XXX en donde X es cualquier numero entre 0 y 9 o cualquier letra entre A y Z.

XXX where X is any number between 0 and 9 or any letter between A and Z.

XXX onde X é qualquer número entre 0 e 9 ou qualquer letra entre A e Z.

La siguiente información es para México solamente.

The following information is intended for Mexico only.

A informação a seguir é somente para o México.

MAQUINA PARA HACER EMPANADITAS OSTER®
MODELOS: FPSTEMM803, FPSTEMM803-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACIÓN ES PARA MÉXICO:
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX-HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.

CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

60 Hz 127 V_N 1000 W



© 2014 Sunbeam Products, Inc. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

© 2014 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. Distributed by Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
One year limited warranty – please see insert for details.

© 2014 Sunbeam Products, Inc. Todos os direitos reservados. Distribuído pela Sunbeam Latin America, LLC, 5200 Blue Lagoon Drive, Suite 860, Miami, FL 33126.
Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

www.oster.com

Impreso en China

Printed in China

Impresso na China
P.N. 176643
CBA-072114