

## ¿Necesita ayuda?

Para cualquier servicio, partes, reparación o preguntas relacionadas al producto, llame al número gratis apropiado que aparece en la cubierta de este manual. NO devuelva el producto al lugar de compra. NO envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Para más información puede también consultar la página de la red citada en la cubierta.

### TAMPER-RESISTANT SCREWS

This appliance is equipped with tamper-resistant screws to prevent removal of the bottom cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the bottom cover. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

### TORNILLOS DE SEGURIDAD

Esta unidad tiene tornillos de seguridad para evitar que se le remueva la cubierta exterior. A fin de reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, no trate de retirar esta cubierta. La unidad no contiene en su interior partes que requieren mantenimiento por el usuario. Cualquier reparación deberá ser efectuada únicamente por personal de servicio autorizado.

### FULL ONE-YEAR WARRANTY

Applica warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel. If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, call Consumer Assistance and Information toll free at: 1-800-231-9786. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

### UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso, ni como resultado de reparaciones efectuadas por personal no autorizado. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, o si tiene usted preguntas relacionadas a la garantía o al producto en sí, llame por favor al número gratis para asistencia al consumidor: 1-800-231-9786. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted podría tener otros derechos que pueden variar de un estado o de una provincia a otra.

\* **BLACK & DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA  
\*Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

Product may vary slightly from what is illustrated.  
El producto puede variar ligeramente del ilustrado.

  
Applica Consumer Products, Inc.

Copyright © 2001 Applica Consumer Products, Inc.  
Pub. No. 177433-00-RV00  
Printed in People's Republic of China

Impreso en la República Popular China

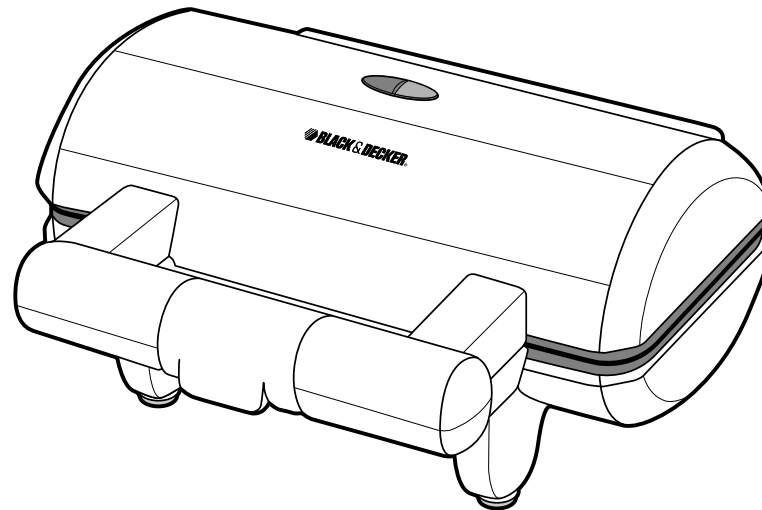
READ AND SAVE THIS USE AND CARE BOOK  
POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO

**BLACK & DECKER**<sup>®</sup>\*

**Perfect Pockets™**

**Snack Maker** (English, page 2)

**Plancha para empanadas** (Español, página 7)



U.S.A.  1-800-231-9786  
MEXICO 01-800-714-2499  
<http://www.applicaconsumerproductsinc.com>

**Serie PM100 Series**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **Read all instructions.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any other part of this appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Never leave this appliance unattended when in use. Operate the appliance only on a level surface.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- Do not operate underneath or near flammable materials such as curtains, drapes, or other combustible material.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To use, plug cord into electrical outlet. To disconnect, grasp plug and remove from outlet. Do not yank on cord. Store indoors in a dry location.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- This appliance is intended for household use only, not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the warranty.

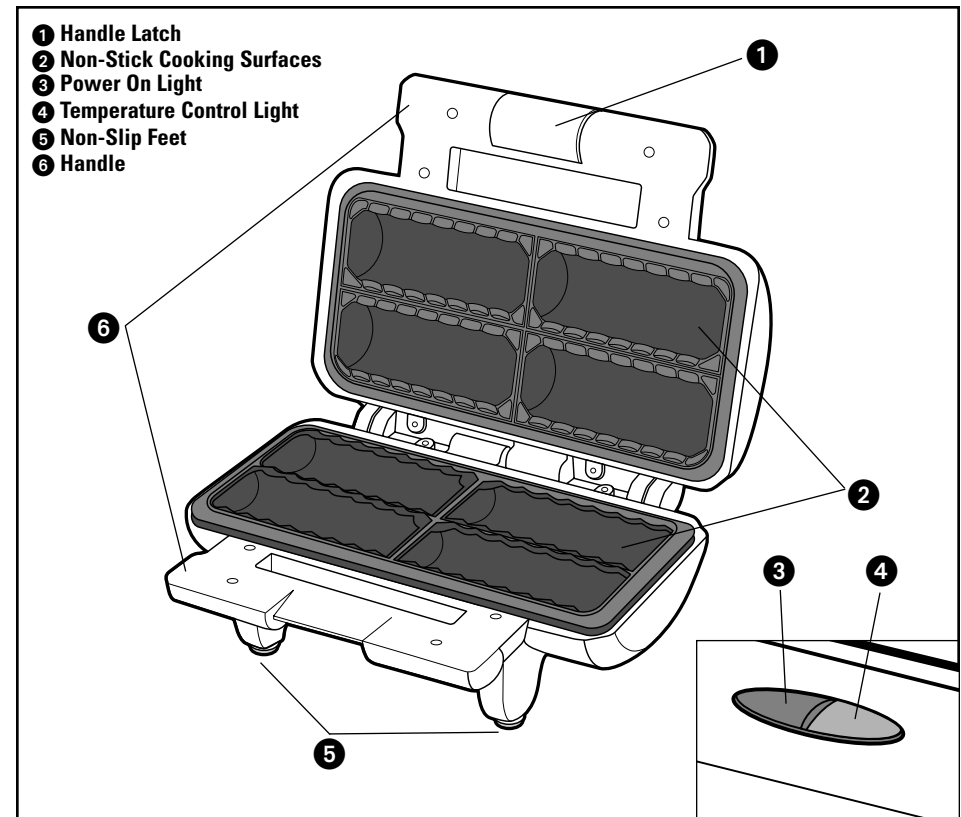
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug — one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

## POWER CORD:

The use of an extension cord is not recommended. However, if it is absolutely necessary, be sure that the cord is (1) No. 14 AWG minimum size and rated no less than 1875 watts; (2) UL Listed; (3) as short as possible (long cords can overheat, as well as trip circuit breakers); (4) not used for operating more than one appliance at a time.



# How To Use

**IMPORTANT:** Before first use, release the Handle Latch, open the unit, wipe the appliance inside and out with a damp cloth or sponge and dry thoroughly. **DO NOT IMMERSE** the unit and do not run water directly onto the cooking surfaces. To preserve the non-stick coating, condition the cooking surfaces by spreading a light coating of cooking oil over the inside surfaces. Wipe away excess oil with a paper towel. You may use a non-stick cooking spray to condition if you prefer.

## BAKING POCKETS

This unit is designed to make an assortment of tasty pockets such as corn dogs, apple turnovers, broccoli & cheese pastries, chicken pot pockets with vegetables, mini calzones, fruit pastries, and more. You may use store-bought refrigerated crescent rolls and biscuits, soft bread slices, flour tortillas, and frozen puff pastry.

1. Always pre-heat about 5-10 minutes.
2. There are 2 ways to use your Snack Maker. You can assemble 4 pockets in advance by spooning fillings into store-bought biscuits, soft tortillas, spreading peanut butter and jelly on bread slices, etc. and folding over or rolling the "pocket" then placing it in the unit. Or, you can place a sheet of puff pastry over the grid and use the back of a spoon to press the dough into the 4 sections to form hollows for the fillings. Be sure it covers the edges to avoid filling oozing out during cooking. Spoon in your filling, then top with a second sheet puff pastry. See Tips, Chart, and Recipe sections for preparation ideas.

- Close the unit and snap the Handle Latch securely over the Handle. Depending on your filling, the kind of dough/bread, and your personal preference for crisping/browning, you will need to cook from about 4 to 15 minutes. Generally, bread slices take about 4 minutes, most other pastries take 6-7 minutes, and puff pastry takes 12-15 minutes.
- During cooking, the Temperature Control Light will cycle off and on indicating that the unit is maintaining the cooking temperature. When done, use a pot holder or oven mitt to unlock the Handle and open the unit. Be careful as you pull the unit open; there may be some spattering.
- If some fillings ooze out or your pockets stick after cooking, use a wooden spoon to free the food. Do not use a metal utensil as it may scratch or damage the non-stick finish.
- You can cook a second round of pockets immediately. No need to cool the unit down first. Unplug the unit when you are finished.

### Tips For Getting Perfect Pockets

- Place a large shallow tray or cookie sheet under the Snack Maker to prevent fillings and fat from leaking onto the countertop.
- Use non-stick cooking spray or brush the cooking surfaces lightly with vegetable oil to prevent sticking.
- For repeated cycles, wipe any filling that might have oozed onto the cooking surfaces with a damp sponge. Food may stick if the surfaces aren't kept clean. You can also re-coat with oil or re-spray.
- When using pastry dough, be sure it's not frozen. You can thaw it in a microwave on the defrost setting. Follow manufacturer's directions.
- With some crusts that expand during cooking, it may be difficult to open the Snack Maker after cooking. Try squeezing the Handles together, then releasing the Latch.
- Heat bread slices in a microwave for 10 seconds or roll them flat with a rolling pin to keep them from cracking when rolling them up.
- Try to keep fillings on the inside of the crust when making pockets; a filling will burn if it gets on the outside. Cooked pockets are very hot. Use tongs or a wooden spoon to release and remove them from the unit.
- Phyllo dough, cookie dough, pie or pizza dough (ready-made or homemade) may not work well in this unit. Most muffin mixes, however, work very well.

### Care and Cleaning

- Be sure the unit is unplugged and COMPLETELY COOL before cleaning.
- Clean the exterior and cooking surfaces by wiping them with a slightly soapy sponge or cloth. Rinse with a damp sponge and dry thoroughly. DO NOT IMMERSE THE UNIT nor run water directly onto the cooking surfaces.
- Never spray or apply cleaners directly onto the unit. Do not use steel wool pads or other abrasive cleaners anywhere on the unit as they may damage or scratch surfaces.
- To remove cooked-on food, use a plastic bristle brush, polyester, or nylon mesh pad. Be sure to clean the inside of the Handle and Handle Latch after each use. If the Handle Latch pops off, lift it all the way up and carefully snap the notches on the Latch back onto the spindles of the Handle.
- Over time, the non-stick coating, the Handle and the Latch will discolor. This is normal.

## Crust & Filling Suggestions

Crust	Fillings	Suggestions
Soft Bread Slices Potato bread Sandwich bread Country white bread	Butter with cinnamon/ sugar topping Peanut butter and jelly Ham & cheese Roast beef slices with horseradish Favorite deli slices	Heat bread or roll flat with a rolling pin before spreading with fillings. Roll up bread slices. Cook about 4 minutes.
Refrigerated Crescent Rolls, regular size	Favorite deli meat slices, rolled to fit Pizza fillings, tuna or chicken salad Leftover vegetables or casseroles Drained cherry pie filling	Open and unroll to form 4 rectangles (2 crescent rolls/rectangle). Pat or pinch seams together to prevent leaking. Fill one side of each with about 1-2 tbsp. filling. Fold dough/crimp seams. Cook 6-7 minutes.
Large Refrigerated Buttermilk or Flaky Biscuits	Favorite deli meat slices, rolled to fit Pizza fillings, heated hot dog halves Cooked sausage links, favorite sandwich fillings Drained cherry pie filling	Flatten 4 biscuits to about the size of a bread slice. Fill one half of each with about 1-2 tbsp. filling. Fold other half over filling. Pinch edges together. Cook 6-7 minutes.
Flour Tortillas, 6-inch (15 cm) size	Rice and beans Scrambled eggs and cheese Ham and cheese slices Refried beans	Heat tortillas. Fill one edge of each with about 2 tbs. filling. Fold that end in toward center. Then fold the 2 sides in by about ½-inch (1.27 cm). Roll and place in unit. Cook about 7 minutes.
Frozen Puff Pastry	Creamed chicken and peas Broccoli and cheese Drained cherry pie filling Chopped apple pie filling	Unfold thawed pastry sheet. Cut in 4 squares. Fill one side of square with tablespoon filling. Fold crust over filling and pinch seams. Add to Unit. Cook about 12-15 minutes.
Boxed Muffin Mixes Corn, banana nut, or blueberry muffin mix Buttermilk biscuit mix	Heated hot dogs, 1 per pocket Fresh banana slices, 3-4 slices per pocket Fresh blueberries, about 8-10 per pocket Heated cooked sausage, 2 links per pocket	Prepare mix according to package directions. Add 2 tablespoons mix to bottom of each pocket. Add filling. Spread 1 tbsp. batter over top. Cook about 5 minutes.

## Need Help?

For service, repair, parts, or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. Do NOT return the product to the place of purchase. Do NOT mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

## Recipes

### Breakfast-To-Go

- Cooked and heated scrambled eggs (2 egg mixture)* 2 *slices cooked bacon, crumbled*  
4 *flour tortillas, 6-inch (15 cm) size, heated* 4 *tablespoons shredded Cheddar cheese*

1. Add about 2 tablespoons cooked scrambled eggs to one edge of each tortilla.
  2. Cover eggs with  $\frac{1}{4}$  of the crumbled bacon, and 1 tablespoon cheese.
  3. Fold that edge in toward the center. Then fold both sides in by about  $\frac{1}{2}$ -inch (1.27 cm). Then roll up.
  4. Cook in preheated Snack Maker for about 7 minutes.
- Makes: 4 breakfast pockets.

### Pocket Calzones

- 1 *package (8 ounces/227g) refrigerated crescent rolls* 4 *large (or 12 small) slices pepperoni, halved*  
4 *tablespoons Marinara or pizza sauce* 4 *tablespoons shredded Mozzarella cheese*

1. Unroll crescent roll dough and separate into 4 rectangles (each rectangle made up of 2 crescent rolls).
  2. Spread 1 tablespoon sauce on one half of each rectangle.
  3. Cover sauce with pepperoni halves, then sprinkle with 1 tablespoon cheese.
  4. Fold dough over filling and press edges together.
  5. Place in preheated Snack Maker (it may be necessary to re-shape slightly so that the entire dough fits into pocket!) and cook for about 7 minutes.
- Makes: 4 mini calzones.

### Black Bean Roll-Ups

- 8 *tablespoons drained black beans* 4 *slices (4-inch squares) Munster cheese, each square cut in half*  
4 *flour tortillas, 6-inch (15 cm) size, heated favorite salsa* 2 *chopped green onions*

1. Add 2 tablespoons black beans to one edge of each tortilla.
  2. Cover each with  $1\frac{1}{2}$  teaspoons salsa, 2 pieces cheese, and  $\frac{1}{4}$  of the chopped green onions.
  3. Fold that edge in toward the center. Then fold both sides in by about  $\frac{1}{2}$ -inch (1.27 cm). Then roll up.
  4. Cook in preheated Snack Maker for about 7 minutes.
- Makes: 4 black bean pockets.

### Puffed Cherry Pockets

- 1 *box (17.3 oz./482g) frozen puff pastry, thawed* 1 *can (21 oz./595g) cherry pie filling, drained*  
 $\frac{1}{2}$  *teaspoon almond extract* *confectioners' sugar*

1. Unfold thawed puff pastry and cut into 4 equal squares.
  2. Stir almond extract into cherries.
  3. Place 1 tablespoon (about 7 cherries) on one side of each square.
  4. Fold dough over cherries and pinch edges together.
  5. Place in preheated Snack Maker and cook for about 12-15 minutes.
  6. Remove from Snack Maker, and sprinkle with confectioners' sugar while hot.
- Makes: 4 cherry pockets.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, siempre deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- **Por favor lea todas las instrucciones.**
- No toque las superficies calientes. Use las asas.
- Con el fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna otra parte de la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
- Cualquier aparato electrónico operado en presencia de menores de edad o por ellos mismos debe supervisarse de cerca.
- Nunca desatienda esta unidad mientras esté en funcionamiento. Colóquela únicamente sobre una superficie plana.
- Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe por completo antes de limpiarla.
- No opere ningún aparato si el cable o el enchufe presentan cualquier desperfecto, si la unidad no funciona bien o se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva el producto al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen cualquier ajuste electrónico o mecánico, o llame al número apropiado gratis que aparece en la portada de este manual.
- No opere la unidad en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- No opere la unidad debajo ni cerca de materiales inflamables tal como las cortina, cubiertas u otros materiales combustibles.
- No use el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa ni del mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque la unidad sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado al mover la unidad de un lugar a otro, en particular si contiene líquido o aceite caliente.
- Antes de usar la unidad enchúfela a una toma de corriente. Para desconectarla, sujete el enchufe y retírelo de la toma de corriente. No tire del cable. Guarde la unidad adentro en un lugar seco.
- No use la unidad con otro fin más que para lo que ha sido diseñado.
- Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico, no para uso industrial ni comercial. De lo contrario, la garantía pierde su validez.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

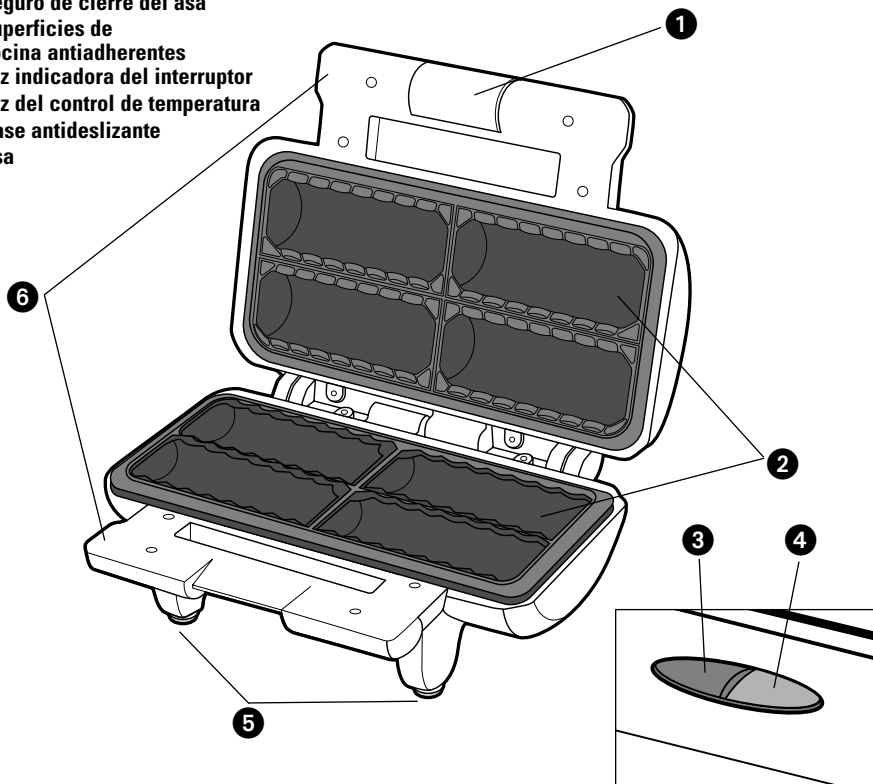
### ENCHUFE POLARIZADO

Este producto tiene un enchufe polarizado con un contacto más ancho que el otro. A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, el enchufe entra en la toma de corriente polarizada únicamente en un sentido. Si no logra introducirlo, inviértalo. Si aún así no logra enchufarlo, consulte con un electricista. No trate de alterar esta medida de seguridad modificando el enchufe.

### CABLE ELECTRICO:

No se recomienda el uso de un cable de extensión. Sin embargo, de ser absolutamente necesario, asegúrese que sea (1) de tamaño mínimo No.14 AWG y calificado para no menos de 1875 vatios; (2) que esté inscrito por UL; (3) que sea lo más corto posible (los cables largos se sobre calientan, y también disparan los disyuntores); (4) debe usarse únicamente con un aparato a la vez.

- 1 Seguro de cierre del asa
- 2 Superficies de cocina antiadherentes
- 3 Luz indicadora del interruptor
- 4 Luz del control de temperatura
- 5 Base antideslizante
- 6 Asa



## Como usar

**IMPORTANTE:** Antes de usar el producto, desenganche el seguro de cierre del asa, abra la unidad y límpiela bien por dentro y por fuera con una esponja o un paño suave humedecido. **NO SUMERJA** la unidad ni deje correr agua directamente sobre las superficies de cocina. A fin de conservar el revestimiento antiadherente interior, se recomienda acondicionar las superficies de cocina frotándoles una ligera capa de aceite de cocinar. Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel. Si usted prefiere, puede usar cualquier aceite rociador de cocina.

### PREPARACION DE LAS EMPANADAS

Esta plancha se ha diseñado con el fin de preparar empanadas con una variedad de rellenos tal como de salchicha, manzana, brócoli con queso, pollo y vegetales, estilo italiano, de fruta y más. Puede usarse masa de pastel o de pan ya preparada, rebanadas de pan blando, tortillas de harina o milhojas.

1. En vista de que la unidad se calienta rápido, prepare el relleno de antemano. Consulte las guías y la sección de recetas para sugerencias de rellenos sabrosos. Enchufe el cable a una toma de corriente polarizada standard. La luz indicadora se iluminará. **Siempre precaliente la plancha de 5 a 10 minutos.**
2. Las empanadas se pueden preparar de dos maneras: (1) Enrolle o doble 4 empanadas a la vez para luego introducir las a la plancha. Rellene masa de pan ya preparada, tortillas blandas, pan con jalea y mantequilla de maní, etc. (2) Coloque una capa de masa de milhojas ya preparada sobre las superficies de cocina. Use la parte de atrás de una

cuchara para oprimir bien la masa y formar las cavidades para el relleno. Asegúrese que la masa cubra bien las superficies de cocina para evitar que gotee el relleno mientras se cocinan las empanadas. Agregue el relleno y coloque otra capa de masa de milhojas. Para ideas de preparación consulte los consejos, las guías y las recetas.

3. Cierre la unidad con el seguro de cierre fijo sobre el asa. Según el relleno que use, el tipo de masa o de pan, y su preferencia en cuanto al dorado/tostado, deberá cocinar las empanadas de 4 a 15 minutos. Por lo general, las rebanadas de pan toman alrededor de 4 minutos. Casi toda masa de pastel toma de 6-7 minutos para cocinarse, y la masa de milhojas requiere de 12-15 minutos.
4. Mientras la plancha está en funcionamiento, la luz del control de temperatura se ilumina a intervalos para indicar que la temperatura se está manteniendo al nivel apropiado. Una vez hechas las empanadas, use un guante o un protector de cocina para abrir el seguro de cierre. Tenga cuidado al abrir la unidad ya que puede haber salpicaduras.
5. Si las empanadas se llegan a pegar, despréndalas con una cuchara de madera. No use utensilios de metal para no rayar ni dañar el acabado antiadherente.
6. La siguiente tanda de empanadas puede cocinarse de inmediato. No es necesario enfriar la unidad primero. Desconecte la unidad cuando termine de cocinar las empanadas.

### Cuidado y limpieza

1. Asegúrese que la unidad esté apagada y **COMPLETAMENTE FRÍA** antes de limpiarla.
2. Limpie el exterior y las superficies de cocina primero con una esponja o un paño humedecido ligeramente con jabón, y luego con una esponja o un paño humedecido con agua. Seque bien toda la unidad. **NO SUMERJA LA UNIDAD** ni deje correr agua directamente sobre las superficies de cocina.
3. Nunca rocíe ni aplique limpiadores directamente a la unidad. No use almohadillas de fibras metálicas ni ningún limpiador abrasivo ya que puede rayar o dañar las superficies.
4. Para remover los alimentos adheridos a la unidad, use un cepillo de cerdas plásticas o una almohadilla de poliéster o de nilón. Asegúrese de limpiar el interior del asa y el seguro de cierre después de cada uso. Si el seguro se desengancha, levántelo todo hacia arriba y con cuidado enganche las guías en la parte trasera del seguro en el eje del asa.
5. Con el tiempo, es normal que se descolore el acabado antiadherente, el seguro y el asa de la unidad.

### Consejos para hacer empanadas perfectas

1. Coloque un molde seco para galletas debajo de la plancha para evitar que gotee grasa o relleno sobre el mostrador.
2. Rocíe aceite de cocina o pase una brocha con aceite vegetal a las superficies de cocina para evitar que se peguen los alimentos.
3. Limpie con una esponja húmeda cualquier residuo de relleno antes de preparar otra tanda de empanadas. Mantenga limpias las superficies de cocina para que no se peguen los alimentos. Rocíe más aceite conforme sea necesario.
4. Cuando use masa de repostería, asegúrese que no esté congelada. La masa se puede descongelar en el ciclo apropiado del microondas. Siga las indicaciones del fabricante.
5. Algunas costras se expanden al cocinarse y eso puede dificultar abrir la plancha. Trate primero de oprimir las asas una contra la otra y luego suelte el seguro de cierre.
6. Caliente las rebanadas de pan en el microondas por 10 segundos o aplánelas con un rodillo para que no se quiebren al enrollarlas.
7. Cuando haga las empanadas, procure mantener el relleno adentro de la costra; de lo contrario el relleno se quema al gotear. Las empanadas ya cocinadas se ponen muy calientes. Use tenazas o una cuchara de madera para retirarlas de la unidad.
8. La masa de phyllo, galleta, pastel o pizza (ya preparada o hecha en casa) no se recomienda para usarse en esta plancha. La masa para muffins da muy buen resultado.

## Sugerencias para costras y rellenos

Costra	Rellenos	Sugerencias
Rebanadas de pan suave Pan de papa Pan de sandwich Pan blanco campestre	Mantequilla y coronamiento de azúcar/canela Mantequilla de maní y jalea Jamón y queso Rebanadas de carne asada con rábano picante Rebanadas a su gusto del delicatessen	Caliente el pan o aplánelo con un rodillo antes de untarle el relleno. Enrolle las rebanadas de pan. Cocine unos 4 minutos.
Masa de pan de media luna refrigerada	Rebanadas a su gusto del delicatessen, apropiadas en tamaño. Relleno de pizza, atún o ensalada de pollo Vegetales o cacerola sobrante Relleno de pastel de cerezas	Abra y desenrolle para formar 4 rectángulos (2 panes rectangulares). Aplaste o pinche las juntas para que no goteen. Agregue a un lado de cada uno 1-2 cucharaditas de relleno. Doble la masa y rice los bordes. Cocine de 6-7 minutos.
Masa de pan de leche cortada	Rebanadas a su gusto del delicatessen, apropiadas en tamaño. Relleno de pizza, salchichas calientes cortadas por mitad Chorizo cocinado, relleno para sandwich Relleno de pastel de cerezas	Aplane 4 panes hasta quedar del tamaño de una rebanada de pan. Agregue a la mitad de cada una 1-2 cucharaditas de relleno. Doble la otra mitad sobre el relleno. Pinche los bordes para juntarlos. Cocine de 6-7 minutos.
Tortillas de harina de 15cm (6 pulgadas)	Arroz y frijoles Huevos revueltos y queso Jamón y rebanadas de queso Frijoles fritos	Caliente las tortillas. Agregue al borde de cada una 2 cucharadas del relleno. Doble ese borde hacia el centro. Luego doble los 2 costados 1.27 cm (½ pulgada) hacia adentro. Enróllelas y colóquelas en la unidad. Cocine 7 minutos.
Masa de milhojas congelada	Crema de pollo y guisantes Brócoli y queso Sobrantes de cacerola Relleno de pastel de cereza Relleno picado de pastel de manzana	Descongele la hoja de masa. Corte en 4 cuadros. Agregue 1 cucharada de relleno a uno de los costados. Doble la masa y pinche los bordes. Coloque en la unidad. Cocine de 12-15 minutos.
Mezcla de muffins de caja Mezcla de muffins de maíz, banano, arándano Mezcla de pan de leche cortada	Salchichas calentadas, 1 por empanada Rebanadas de banano fresco, 3-4 rebanadas por empanada Arándanos frescos de 8-10 por empanada Salchichas calientes, 2 salchichas por empanada	Prepare la mezcla según el paquete. Agregue 2 cucharadas de la mezcla al fondo de cada empanada. Agregue el relleno. Distribuya 1 cucharada de la mezcla por encima. Cocine unos 5 minutos.

## Recetas

### Desayuno para el camino

- Huevos revueltos calientes (mezcla de 2 huevos)* 2 *tiras de tocino desecho*  
4 *tortillas de harina calientes de 15 cm (6 pulgadas)* 4 *cucharadas de queso Cheddar rallado*

1. Agregue 2 cucharadas del huevo picado al borde de cada tortilla.
  2. Cubra los huevos con ¼ del tocino desecho y 1 cucharada de queso.
  3. Doble ese borde hacia el centro. Luego doble ambos costados 1.27 cm (½ pulgada) hacia adentro y enrolle la tortilla.
  4. Una vez caliente la plancha cocine las tortillas unos 7 minutos.
- Da: 4 empanadas para el desayuno.

### Enrollados de frijoles negros

- 8 *cucharadas de frijoles negros escurridos* 4 *rebanadas (4-cuadros de 4") queso Munster, cada cuadro cortado por mitad*  
4 *tortillas de harina calientes de 15 cm (6 pulgadas)* 2 *cebollinos verdes picados*  
*salsa a su gusto*

1. Agregue 2 cucharadas de frijoles negros a uno de los bordes de cada tortilla.
  2. Cubra cada tortilla con 1½ cucharada de salsa, 2 pedazos de queso, y ¼ de los cebollinos verdes picados.
  3. Doble ese borde hacia el centro. Luego doble ambos costados 1.27 cm (½ pulgada) hacia adentro y enrolle la tortilla.
  4. Una vez caliente la plancha cocine las tortillas unos 7 minutos.
- Da: 4 empanadas de frijoles.

### Calzones

- 1 *paquete de 227g (8 onzas) de pan de media luna refrigerado* 4 *cucharadas de queso Mozzarella desmenuzado*  
4 *cucharadas de salsa de Marinara o pizza*  
4 *rebanadas grandes (o 12 pequeñas) de pepperoni*

1. Desenrolle la masa del pan de media luna y sepárela en 4 triángulos (cada rectángulo está formado por 2 panes de media luna).
  2. Unte 1 cucharada de salsa a uno de los lados de cada rectángulo.
  3. Cubra la salsa con el pepperoni, espolvoree con 1 cucharada de queso.
  4. Doble la masa sobre el relleno y junte los bordes.
  5. Precaliente la plancha y luego coloque las empanadas (quizás sea necesario darles forma para acomodar la masa en la empanada) cocine unos 7 minutos.
- Da: 4 mini calzones.

### Empanadas de milhojas rellenas de cereza

- 1 *caja de 482g (17.3 oz) de milhojas descongeladas* 1 *lata de 595g (21 oz) de cerezas escurridas para rellenar pastel*  
½ *cucharadita de extracto de almendra* *azúcar en polvo*

1. Desenrolle la masa y corte en 4 partes iguales.
  2. Revuelva el extracto de almendra con las cerezas.
  3. Coloque 1 cucharada (unas 7 cerezas) en uno de los lados de cada triángulo.
  4. Doble la masa sobre las cerezas y pinche los bordes para juntarlos.
  5. Precaliente la plancha y cocine las empanadas de 12-15 minutos.
  6. Retire las empanadas de la plancha y espolvoree con el azúcar en polvo.
- Da: 4 empanadas de cereza.