

LIMITED WARRANTY YEAR 1 AÑO GARANTIA LIMITADA

Please save this manual. You will need it while requesting for service within the warranty period. Please call Chef Pro® for RMA (Return Merchandise Authorization) number. Please write the RMA number on the address label. All returns must be carefully packed and made transportation prepaid with a description of the claimed defect, complete model number, your name, street address (No P. O. Box numbers, please), phone number and original dated sales receipt, to address below:

Chef Pro®

Premium Plus

RMA No.

Mercantile International NA
1130 Somerset Street, Unit 104, New Brunswick, NJ 08901.
Toll free: 855 Chef Pro

Chef Pro®

Premium Plus

Electric Tortilla Maker & Multi Purpose Griddle Kit

Owner's Manual & Recipe Booklet



LIMITED WARRANTY YEAR 1 AÑO GARANTIA LIMITADA

FBM 148

Congratulations on the purchase of your new Chef Pro® electric Tortilla/Flat bread Maker and welcome to the world of healthy, hearty, homemade tortillas, wraps and flat breads. Use this easy guide to make all kinds of delicious wraps and tortillas with your own choice of seasonings, spices. You can now surprise your friends and family by making different kinds of tortillas wraps by using multi-purpose flour, corn flour, wheat flour or even gluten free flour.

This will definitely become one of the most used appliances in your kitchen. You will soon find out how easy and quickly you can make tortillas and wraps using Chef Pro® electric Tortilla Maker / Flat Bread Maker.

We have provided instructions on use of Chef Pro® electric Tortilla Maker/Flat Bread Maker. Making Tortilla or wraps will no longer be a task with Chef Pro® electric Tortilla Flat Bread Maker.

Bon Appetit.



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electrical shock and injury to persons, do not immerse or partially immerse cord, plug, or appliance in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Please check the electricity voltage is same as required by the specification on the sticker on the bottom of the appliance base.
12. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
13. Use the appliance on flat and firm surface only.
14. Do not use outdoors.
15. Always unplug the appliance, when appliance is not in use. You can clean the appliance only after the appliance has cooled.
16. To disconnect, remove the cord from the wall socket or outlet by gripping the plug.
17. Do not use appliance for other than its use intended by the manufacturer.
18. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
19. Warning: To reduce the risk of fire or electric shock, repair should be done only by Chef Pro®. Do not remove the base panel or open the appliance. No user serviceable parts are inside.
20. This appliance is only to be operated in the closed position and is for INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Carefully wipe the non stick surface of cooking plates with damp towel before first use.

Use with AC outlet. Do not use with DC outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OPERATING INSTRUCTIONS

STEP 1 - UNPACKING

a. Remove the contents from the box. Make sure no parts are missing.

b. Save the box and packing materials. You may want to use it later.

STEP 2 - OPERATING INSTRUCTIONS

a. Plug the Chef Pro Tortilla Maker / Flat Bread Maker in to an electrical outlet. The indicator light will come on. Please make sure the electric outlet voltage is same as voltage stated on the rating label on the bottom of appliance.

b. Set the desired temperature on thermostat. Medium setting is recommended for tortillas and wraps.

c. Lift the handle and raise the top cooking plate. Do not leave the appliance in closed position while preheating.

d. Please wait few minutes for the appliance to heat up.

e. The ready light will come on when the appliance is ready for baking.

f. This appliance may smoke when it is new. This is perfectly normal with many heating appliances and will not recur. Discard the first couple of flat breads from your new tortilla/flat bread maker.

g. Make dough balls of about 1 to 2 inches in diameter. Dust the dough ball with flour and pat and flatten the ball slightly using your hands and place on the bottom cooking plate slightly towards the hinge of cooking plates, so that there is room for the dough ball to roll out.

h. Close the upper cooking plate and press the handle down quickly for a couple of seconds. Keeping the handle pressed for longer time will restrict the steam from escaping and will cause lacing. Open the lid and rotate the dough about ½ of a circle, close the lid and press it quickly one more time for 1-2 seconds. You may open and close the top cooking plate again to acquire the desired size of tortilla.

i. Do not press the top handle too hard, IF pressed too hard, steam will get trapped in the dough and can blow apart the flatbread.

j. When making tortilla from corn flour, press handle only once and continue as directed. Pressure on the handle should always be moderate and should not exceed 2-3 seconds.

k. Please let the tortilla cook for about 20-30 seconds with the top cooking plate open.

l. Flip the tortilla with nylon or wooden turner. Close the top cooking plate and hold it to touch the tortilla slightly. Do not press or leave it down. Hold the top cooking plate for about 20-30 seconds. Tortilla will be ready now.

m. You can brown the tortilla wrap to your desired color and texture. The tortilla or wrap could become crisp with too much browning.

n. You can apply a little oil or butter on each side of flatbread during baking to get quicker browning of flatbread.

o. Raise the top cooking plate and remove the cooked tortilla.

p. Unplug the Chef Pro® Tortilla/Flat Bread Maker from the electric outlet, when you have finished making tortillas or wraps. Keep the top cooking plate open allowing the appliance to cool down. Do not clean the appliance until it has cooled completely.

q. Above instructions are general. You can use the above guidelines and make adjustments to suit your personal taste and desire to make tortillas or wraps. Please note that the making tortillas or wraps to your individual taste and liking will depend upon the type of flour, amount of oil and water in dough, size of dough ball and the amount of pressure during pressing the dough ball. You may adjust all the variables to make perfect tortillas or wraps to suit your individual liking.

r. Do not press the top cooking plate or close the appliance, when using silicone rings to cook food from loose batter.

INDICATOR LIGHTS

a. The power light indicates that the appliance is on. It will glow once the appliance is plugged in and will remain on until the appliance is plugged in to an electric outlet.

b. The ready light indicates that the cooking temperature is reached and you can start making tortillas or wraps. However it will keep going on and off periodically while this appliance is in use. This does not indicate when to start or stop baking, but it means that the ideal temperature is being maintained for baking.

STEP 3 - CLEANING INSTRUCTIONS

a. If the tortillas stick to the cooking plate, then apply very little oil to the hot cooking plates and clean with wooden or nylon turner and wipe with paper towel after the cooking plates have cooled completely.

b. Allow the appliance to cool down before cleaning.

c. The cooking surface can be wiped with a clean damp cloth. Make sure unit is completely dry before storing or using again.

d. Do not put the appliance in the water or any other liquid or dishwasher.

e. Do not use abrasive cleaning pads or detergents.

f. Do not pour water or other cleaners on the interior or exterior of the appliance.

g. Do not disassemble the appliance.

HOW TO MAKE PERFECT TORTILLAS & BAKING TIPS

a. Use fine flour to make the dough, Sieve the flour, if necessary.

b. Keeping the dough extra moist, yet firm, will result in smoother and lighter tortillas, wraps or flat breads. Dough dries quickly; therefore it is important to keep it covered all the time. It may be necessary to add small amount of water and/or oil to keep it moist before baking. Make sure that the dough is very soft, pliable and flexible.

c. It is important to give the mixed dough at least 30 minutes or a little longer resting time before shaping it in to balls. Keep the dough covered while it rests.

d. Dough can be kept at room temperature for several hours and can be refrigerated for 36 hours, after which it acquires the salty taste of yeast. When baked this dough will have a better texture but an altered taste.

e. It is preferable to use unbleached flour for flour tortilla. Flat tortilla is made from dehydrated masa flour and not corn meal.

f. Using Canola oil, vegetable oil or Olive oil will result in healthier flat bread.

g. Do not over bake the flat bread. Do not keep the flat bread on the heated cooking plate too long without flipping. This will result in dried, crisp flat bread.

h. To keep the baked flat bread moist and warm, wrap them in slightly damp, cotton towel and then in a foil wrap. To keep them warm for longer time, place the wrapped flat breads in the oven at 200° Fahrenheit. The flat bread can be kept warm for an hour this way. Serve bread in a basket.

i. Baked flat breads can be stored in the freezer. Stack the flat bread with wax paper or foil wrap in between each flat bread. Seal the stack properly in an airtight bag and store in the freezer. Frozen flat bread can be re-heated on the flat bread maker. Take the stack of frozen flat breads and let it defrost for 30 minutes or so. Corn tortillas will take longer about an hour to defrost. Place the cold flat bread on the bottom cooking plate of the preheated appliance. Do not close the upper cooking plate and do not press handle. Turn the flat bread a few times until it becomes hot. Corn tortillas are best re-heated by way of steaming. Frozen bread can also be thawed in the microwave oven.

j. Please note that the making tortillas or wraps to your individual taste and liking will depend upon the type of flour, amount of oil and water in dough, size of dough ball and the amount of pressure during pressing the dough ball. You may adjust all the variables to make perfect tortillas or wraps to suit your individual liking.

k. Do not press the top cooking plate or close the appliance, when using silicone rings to cook food from loose batter.

1. Plug the Chef Pro Tortilla maker / Flat bread maker in to electrical outlet. Set the desired temperature. We recommend Medium or higher. Lift handle, raise the top plate. Wait for 4-6 minutes until the ready light come on.



2. Place the dough ball on the bottom cooking plate slightly off center, towards the hinge as shown in the picture.



3. Close the upper plate, press the handle down quickly and lightly for 2-3 seconds. Wait for 15 seconds, Open the top plate, turn and rotate the tortilla 1/2 a circle, close the top plate and press the handle for 2-3 seconds. Wait for 20-30 seconds. Keeping the handle or top plate pressed for too long will stop the steam from escaping and cause the tortilla to blow apart.





3a. Keeping the lid depressed continuously will restrict escaping steam and create lacing.



3b. Cracked edges indicate dry dough. Add small amounts of water until dough is moist and easier to work with. Keep dough covered at all times to retain moisture.



3c. Tortilla is too thick: Depress lid several times for desired thickness. Make sure dough balls are not too large.

4. Open the top plate, turn the tortilla with a nylon wooden turner. Close the top late and let it cook for 20-30 seconds. Open the top plate, remove the tortilla and serve hot.



CLASSIC TORTILLA-FLATBREAD-WRAP RECIPES

MIXING THE DOUGH

Place the Sieved flour or corn flour in a counter with rounded edges for easy mixing. A little more than a large handful will make one medium sized flat bread. Add salt and other dry spices of your choice and mix the dough with dry spices. Add oil or butter to the dough and knead the dough until dough forms large crumbs. Now add water and knead the dough to a soft moldable state. You may need to add water in small quantities in between kneading process until the dough is soft, flexible and moldable. Cover the dough well and let it rest for at least 30-60 minutes.

Please note that you can make adjustments to quantities and the process of dough making to suit your individual taste and liking. Different types of flour will need different amount of oil and water to make suitable dough for perfect tortillas or wraps.

BASIC FLOUR TORTILLA

2 Cups Unbleached (or all-purpose) flour
½ Teaspoon salt or to taste
¼ Cup Canola or Vegetable oil
1 Cup warm water

Mix though dough as mentioned above.

Divide the dough in to 12 to 15 equal pieces, roll in to balls, cover with plastic wrap and let it rest for 30-60 minutes before baking.

Sweet Tortillas:
Add 2 tablespoons sugar and ½ teaspoon cinnamon to flour.
Serve with fruit and powdered sugar, top with honey and serve warm or serve with ice cream and your favorite topping. You may crisp fry the sweet tortillas for special touch.

FLOUR TORTILLA

1 ¾ Cup unbleached (or all-purpose) flour
5 Tablespoons lard or vegetable shortening
Or a mixture of the two
¾ Teaspoon salt
¾ Cup warm water

Mix the salt in to the flour and then knead the dough with lard or shortening until it is completely mixed. Add small quantity of water in the dough, while kneading it. Continue kneading and adding water until the dough reaches the state of homogenous mass of smooth, soft and pliable dough.

Divide the dough in to 12-15 equal pieces, roll in to balls, cover with plastic wrap and let it rest for 30-60 minutes before baking.

Note: Flour tortillas made from all vegetable shortening tend to be bland, but those made with all lard are a little crumbly and heavy. Tortillas made with 2 ½ spoons of each are more balanced.

CORN TORTILLAS

2 Cups Masa Harina
½ Teaspoon salt
1 Cup warm water

Place flour and salt in a bowl or processor. Add water slowly, while machine running or kneading. Continue the motor running or kneading until dough forms in to soft and pliable ball.

Divide the dough in to 12-15 equal pieces, roll in to balls, cover with plastic wrap and let it rest for 30-60 minutes before baking.

CRISP CORN TORTILLAS

2 Cups Masa Harina
½ Teaspoon Salt
¼ Cup Canola or vegetable oil
1 Cup warm water

See mixing/kneading notes above.
Divide the dough in to 12-15 equal pieces, roll in to balls, cover with plastic wrap and let it rest for 30-60 minutes before baking.

After baking tortillas, cut in to strips about 1 inch wide by 2 inches long. Quickly fry in oil until crisp. Remove from fry pan, and let drain on paper towels. Serve with your favorite dip, or store in an air tight container. They shall stay fresh for several days.

WHOLE WHEAT TORTILLAS

1 ½ Cup whole wheat flour
1 ½ Cup unbleached (or all-purpose) flour
1 Teaspoon salt
1/3 Cup canola or vegetable oil
1 Cup warm water

See mixing/kneading notes above.
Divide the dough in to 12-15 equal pieces, roll in to balls, cover with plastic wrap and let it rest for 30-60 minutes before baking.

FLOUR BLACK BEAN TORTILLAS

3 Cups unbleached (or all-purpose) flour
½ Teaspoon salt
1 Cup canned black beans, drained
1/3 Cup canola or vegetable oil
2/3 Cup warm water

Place flour, salt, black beans and oil in processor bowl. Process and knead the dough for a few second. Add water slowly until the dough forms in to a soft ball.
Divide the dough in to 12-15 equal pieces, roll in to balls, cover with plastic wrap and let it rest for 30-60 minutes before baking.

MASA HARINA BLACK BEAN TORTILLAS

2 Cups masa harina
½ Teaspoon salt
1 Cup canned black beans, drained
¼ Cup canola or vegetable oil
1 Cup warm water

Place masa harina, salt, black beans and oil in processor bowl. Process and knead the dough for a few second. Add water slowly until the dough forms in to a soft ball. Add more water if the dough is firm or dry.
Divide the dough in to 12-15 equal pieces, roll in to balls, cover with plastic wrap and let it rest for 30-60 minutes before baking.

CHILI-CHEESE FLOUR WRAPS

3 Cups unbleached (or all-purpose) flour
½ Teaspoon salt
1 Teaspoon chili powder
2 Tablespoons parmesan cheese
½ Cup vegetable shortening
½ Cup warm water

Place flour, salt, chili powder, parmesan cheese and shortening in processor bowl. Process and knead the dough for a few second. Add water slowly until the dough forms in to a soft ball.

Divide the dough in to 12-15 equal pieces, roll in to balls, cover with plastic wrap and let it rest for 30-60 minutes before baking.

CORNY TORTILLA STRIPS

1 Cup Hominy, drained
1 Cup masa harina
¼ Teaspoon salt
½ Cup hot water

Puree hominy in food processor. Add masa harina and salt. Slowly pour in hot water until dough forms in to a soft and pliable ball.
Divide the dough in to 12-15 equal pieces, roll in to balls, cover with plastic wrap and let it rest for 30-60 minutes before baking.

After making tortillas, stack and cut them in to strips. Place strips on baking sheet and bake in 400° Fahrenheit oven for 7 minutes or until crisp. Serve with fresh tomato salsa.

FRESH TOMATO SALSA

2 Medium sized tomatoes cut in to quarters
¼ Onion
¼ to 1/2 Jalapeno pepper or to taste
2 Cloves garlic
2 Table spoons cilantro
¼ Teaspoon Salt or to taste
1 Table spoon lemon juice

Place all ingredients in to a food chopper. Process the chopper for a few seconds until all ingredients are chopped to your desire.

BREAKFAST BURRITOS

1 Medium-sized potato
1 lb bulk sausage
1 Small onion chopped
1 Teaspoon chili powder
Dash cayenne pepper
2 eggs
6 Flour tortillas
1 Cup shredded Monterey Jack cheese
Tomato salsa
Sour cream
Cook potato in boiling water, or until tender. When cool, peel and cut in to cubes. Brown sausage in frying pan; add chopped onion, chili powder and cayenne pepper. Cook for 10 minutes, stirring often. Drain and discard fat. Add cubed cooked potato. Beat eggs and add to pan. Stir until eggs are set. Spoon mixture in to center of warm tortilla, top with shredded cheese and roll up tortilla to enclose mixture. For an authentic Mexican touch, serve topped with sour cream and salsa. Makes 6 servings.

EASY FAJITAS

1 lb Skinless, boneless chicken breast, cut in thin strips
1 medium onion thinly sliced
1 medium bell pepper, cored, seeded and sliced in to thin strips
2 Tablespoons Olive or vegetable oil
2 Tablespoons lime juice
1 Teaspoon crushed oregano leaves
2 Teaspoons Chili powder
½ Teaspoon garlic powder or 1 clove, finely minced
1 Teaspoon soy sauce

In large skillet, brown chicken in 2 tablespoons oil; add onion and bell pepper and cook for 5 minutes or until chicken is no longer pink. Mix together lime juice, oregano, chili powder and soy sauce. Add salt and pepper to taste. Stir well and add to chicken. Cook for about 5 minutes. Place ¼ of the mixture on center of warm tortilla. Top with salsa and sour cream and roll up. Makes 4 servings.

Variation: Use strips of beef sirloin, or chicken and beef combination.

QUESADILLAS

1 Can (7oz) green chilies, seeds and stem removed
1 lb Monterey Jack cheese
12 Corn or Flour tortillas
Butter, lard or vegetable oil for frying (optional)

To make each quesadilla, place about half a Chile and a thick slice of cheese in center of tortilla. Fold tortilla over cheese and pin shut with a small wooden skewer. Place the folded tortilla on bottom cooking plate of the tortilla maker and close the lid, turn every few 15-20 seconds until cheese has melted.

For fried Quesadillas: Fry in butter, lard or vegetable oil in shallow pan, turning occasionally, until crisp and cheese has melted. Drain on paper towels.

PIADINE CON BROCCOLI DI RABE

2 lbs Broccoli, washed & trimmed of any tough stems
3 Tablespoons extra virgin olive oil
3 Cloves garlic, peeled and sliced very thin
1/8 Teaspoon of crushed red pepper flakes
Coarse salt to taste

Cut the broccoli in to 2 inch pieces and blanch in a large pot of boiling salted water for 4 minutes or until tender. Drain well in a colander. Place the olive oil in a skillet over medium-high and sauté the garlic until golden. Add broccoli, red pepper flakes and salt to taste and sauté for another 4-5 minutes. Remove all ingredients from the pan and allow it to come to room temperature. Place ingredients in to a flat bread. Fold flatbread and grill in hot skillet with olive oil. Enjoy.

ITALIAN ONION FLATBREAD

1 Cup minced onion
¾ oz Olive oil
1 Teaspoon poppy seed or sesame seed

Lightly sauté the onion in olive oil. Remove and let it cool. Blend onion mixture with basic tortilla dough, while kneading. Rest the dough for 30-60 minutes. Separate in to small balls, then press and bake in your tortilla/flatbread maker. Sprinkle flatbreads with water and poppy or sesame seeds.

GRILLED FLATBREAD WITH RICOTTA CHESE, FRESH TOMATOES, OREGANO & ROASTED GARLIC OIL

1 Flatbread
1/8 OZ Ricotta cheese drained
3 Plum tomatoes diced
2 Tablespoons Basil chiffonade
Shaved parmesan
½ Cup olive oil
6 Cloves roasted garlic

Place oil and garlic in a blender and blend until smooth. Strain the oil and set aside. Brush flatbread liberally with olive oil and place on hot grill. Grill both sides and spread with ricotta, tomatoes and basil. Remove and top with parmesan cheese and drizzle with garlic oil.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

a. This one year limited warranty for consumers only, from the date of original purchase. You are a consumer if you have bought the Chef Pro® Tortilla/Flat Bread Maker for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable state law, this warranty is not available to retailers, other commercial buyers or owners, who have bought a used unit.

b. Chef Pro® warrants this product to be free of defects in material or workmanship during normal household use for one year from the date of original purchase.

c. This warranty does not apply to damage resulting from misuse, abuse, accidents or alterations to the product, or to damages incurred in transit, other than ordinary household use. This warranty does not apply to cords or plugs.

d. Your Chef Pro® Tortilla/Flat Bread Maker has been manufactured to strict specifications and been designed for use with approved Chef Pro® accessories only. This warranty expressly excludes any defects and damages caused by accessories or repair service other than those that have been authorized by Chef Pro®.

e. In the unlikely event, if your Chef Pro® Tortilla/Flat Bread Maker proves to be defective in material or workmanship, we will repair free of charge.

Chef Pro® will pay for:
Replacement parts and repair labor costs to correct defect in materials workmanship. Service must be provided by an authorized Chef Pro® service center.

Chef Pro® will not pay for:
1. Repairs when the product is used in other than normal and household use.
2. Damage resulting from abuse, misuse, accidents or alterations.
3. Any shipping or handling costs to ship your product to an authorizedservice center.
4. Replacement parts or repair labor costs for product operated outside 48 contiguous United States.

Authorized service centre will levy a charge for parts and labour for products out of warranty period.

Warranty Service:

Please save this manual. You will need it while requesting for service within the warranty period. Please call Chef Pro® for RMA (Return Merchandise Authorization) number. Please write the RMA number on the address label. All returns must be carefully packed and made transportation prepaid with a description of the claimed defect, complete model number, your name, street address (No P. O. Box numbers, please), phone number and original dated sales receipt, to address below:

RMA No:
Mercantile International NA.
1130 Somerset Street,
Route 27, Unit 104,
New Brunswick, NJ 08901
Tel: 855 Chef Pro
www.chefprousa.com

© Mercantile International NA.

All rights reserved.

No part of this booklet may be reproduced without the written consent of Mercantile International NA.

Chef Pro® is a registered trademark of Mercantile International NA.

Chef Pro® Electric Tortilla Maker / Flat Bread Maker

Owner's Manual & Recipe booklet for models FBM 108/FBM 208 **(Spanish)**

Felicitaciones por la compra de su nuevo fabricante de pan de Chef Pro ® Tortilla plana / y dar la bienvenida al mundo de los sanos, tortillas caseras, abundantes, envolturas y panes planos. Use esta guía fácil de hacer todo tipo de envoltorios y deliciosas tortillas con su propia selección de condimentos, especias. Ahora puedes sorprender a tus amigos y familiares gracias a los diferentes tipos de tortillas se ajusta mediante el uso de varios de harina de trigo, harina de maíz, harina de trigo o la harina, incluso sin gluten. Esto sin duda se convertirá en uno de los aparatos más utilizados en su cocina. Usted pronto descubrirá lo fácil y rápido que puede hacer las tortillas y los abrigos con Chef Pro ® Tortilla Hacedor / Creador de pan sin levadura. Hemos proporcionado instrucciones sobre el uso de Chef Pro ® Tortilla Hacedor / Creador de pan sin levadura. Hacer la tortilla o el secreto ya no será una tarea con el Chef Maker Pro ® eléctrica Pan Tortilla Flat.

Bon Appetit.



SAFEGUARDS IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad siempre se deben seguir incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
3. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones a las personas, no sumerja el cable ni la sumerja parcialmente, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
4. La supervisión cercana es necesaria cuando el aparato es utilizado por o cerca de niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas, y antes de limpiarlo.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento o si ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al distribuidor autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un gas caliente, calentador eléctrico, o en un horno caliente.
11. Por favor, compruebe el voltaje de la electricidad es la misma que requiere la especificación en la etiqueta en la parte inferior de la base del aparato.
12. Un cable de alimentación corto se va a proporcionar para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable más largo. Un cable de extensión está disponible y se puede utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si un cable de extensión se utiliza, la capacidad nominal eléctrica del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato. Si el aparato es del tipo de tierra, el cable de extensión debe ser una tierra de 3 conductores del cordón umbilical. El cable de extensión debe ser colocado de manera que no cuelgue del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o tropezarse con él accidentalmente.
13. Use el aparato sobre una superficie plana y firme solamente.
14. No use al aire libre.
15. Desenchufe siempre el aparato, cuando el aparato no esté en uso. Usted puede limpiar el aparato sólo después de que el aparato se haya enfriado.
16. Para desconectar, retire el cable del enchufe de pared o de salida, sujetando el enchufe.
17. No use el aparato para que no sea el uso previsto por el fabricante.
18. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
19. Advertencia: Para reducir el riesgo de incendios o descargas eléctricas, la reparación debe hacerse sólo por el Chef Pro ®. No retire el panel de la base o abrir el aparato. No hay piezas en el interior.
20. Este aparato es sólo para ser operado en la posición cerrada y es para uso interior solamente HOGAR.
    Limpie cuidadosamente la superficie antiadherente de las placas de cocción con un paño húmedo antes del primer uso.

Usar con la toma de CA. No lo use con toma de

CC.GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE USO

Paso 1 - Desembalaje

a. Retire el contenido de la caja. Asegúrese de que no le faltan piezas.

b. Guarde la caja y los materiales de embalaje. Es posible que desee utilizar más tarde.

PASO 2 - INSTRUCCIONES DE USO

a. Enchufe el Chef Pro ® tortilla / apartamento en la máquina de hacer pan a 120 voltios de corriente alterna. La luz indicadora de encendido se encenderá.

b. Ajuste la temperatura deseada en el termostato. Configuración Media se recomienda para las tortillas y los abrigos.

c. Levante la palanca y levantar la placa de arriba. No deje el aparato en posición de cierre, mientras que el precalentamiento.

d. Por favor, espere unos 4-6 minutos para que el aparato se caliente.

e. La luz de preparado se enciende cuando el aparato está listo para hornear.

f. Este aparato se puede fumar cuando es nuevo. Esto es perfectamente normal, con muchos aparatos de calefacción y no se repetirá. Deseche el primer par de panes planos de su tortilla de nuevo / máquina para hacer pan plano.

g. Hacer bolas de masa de aproximadamente 1 a 2 pulgadas de diámetro. Saque el polvo de la bola de masa con la harina y la palmadita y aplanar ligeramente el balón con las manos y el lugar en la placa de cocción inferior ligeramente hacia la bisagra de placas de cocción, de modo que hay espacio para la bola de masa para lanzar.

h. Cierre la placa de cocción superior y presione la palanca hacia abajo rápidamente para un par de segundos. Mantener el mango presionado por más tiempo restringir el vapor escape y hará cordón. Abra la tapa y girar la masa de aproximadamente la mitad de un círculo, cierre la tapa y presione con rapidez una vez más durante 1-2 segundos. Usted puede abrir y cerrar la placa de arriba de nuevo para adquirir el tamaño deseado de la tortilla.

i. No presione el asa superior muy difícil, si se presiona demasiado duro, el vapor se quedan atrapados en la masa y puede volar fuera del pan sin levadura.

j. Cuando se hace la tortilla de harina de maíz, pulse manejar una sola vez y continuar como se indica. La presión sobre el mango debe ser siempre moderada y no debe exceder de 2-3 segundos.

k. Por favor, deje que el cocinero de tortillas de unos 20-30 segundos con la placa de cocción superior cerrada.

l. Voltear la tortilla con nylon o un tornero de madera. Cierre la placa de cocción superior y manténgalo a tocar la tortilla ligeramente. No presione ni lo deje abajo. Sujete la placa de cocción superior durante unos 20-30 segundos. Tortilla estará listo ahora.

m. Se puede dorar la envoltura de tortilla a su color y la textura deseada. La tortilla o una envoltura podría convertirse en crujiente con mucho dorado.

n. Puede aplicar un poco de aceite o mantequilla a cada lado del pan sin levadura durante la cocción para conseguir un moreno más rápido del pan sin levadura.

o. Levante la placa de arriba y quitar la tortilla cocida.

p. Desenchufe el Chef Pro ® Tortilla / Hacer Pan plano de la toma eléctrica, cuando haya terminado de hacer las tortillas o los abrigos. Mantenga la placa de arriba abre permitiendo que el aparato se enfríe. No limpie el aparato hasta que se haya enfriado por completo.

q. Instrucciones de arriba son de carácter general. Puede utilizar las pautas anteriores y hacer los ajustes para adaptarse a su gusto personal y el deseo de hacer las tortillas o los abrigos. Por favor, tenga en cuenta que las tortillas que hacen o se ajusta a su gusto y afición dependerá del tipo de harina, la cantidad de aceite y el agua en la masa, el tamaño de la bola de masa y la cantidad de presión durante el prensado de la bola de masa. Usted puede ajustar todas las variables para hacer las tortillas o los abrigos perfectos para adaptarse a su gusto individual.

r. No presione la placa de cocción superior o cerrar el aparato, al usar anillos de silicona para cocinar los alimentos de masa suelta.

LUCES INDICADORAS

a. La luz de encendido indica que el aparato está encendido. No se encenderá una vez que el aparato está conectado y permanecerá encendida hasta que el aparato está conectado a una toma de corriente eléctrica.

b. La luz de preparado indica que la temperatura de cocción se alcanza y se puede empezar a hacer las tortillas o los abrigos. Sin embargo, a seguir adelante y bajar periódicamente mientras el aparato está en uso. Esto no indica cuándo iniciar o detener la cocción, sino que significa que la temperatura ideal se mantiene para la cocción.

PASO 3 - INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

a. Si las tortillas se pegan a la placa de cocción, a continuación, aplicar el aceite muy pequeño para las placas de cocción calientes y limpios con turner de madera o de nylon y limpie con una toalla de papel después de las placas de cocción se hayan enfriado por complete.

b. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

c. La superficie de cocción se puede limpiar con un paño limpio y húmedo. Asegúrese de que la unidad esté completamente seco antes de guardarlo o usarlo de nuevo.

d. No ponga el aparato en el agua o cualquier otro líquido o en el lavaplatos.

e. No utilice almohadillas de limpieza abrasivos o detergentes.

f. No vierta agua ni otros productos de limpieza en el interior o exterior del aparato.

g. No desmonte el aparato.

CÓMO HACER TORTILLAS DE PERFECTOS Y CONSEJOS DE PANADERÍA

a. Utilice harina para hacer la masa, Tamizar la harina, si es necesario.

b. Mantener la humedad de la masa extra, pero firme, se traducirá en tortillas suaves y ligeros, envolturas o panes planos. Masa seca rápidamente, por lo tanto, es importante mantenerlo cubierto todo el tiempo. Puede ser necesario añadir una pequeña cantidad de agua y / o aceite para mantenerlo húmedo antes de hornear.

c. Es importante para dar la masa mezclada al menos 30 minutos o un poco más de tiempo de reposo antes de darle forma en que las bolas. Mantener la masa tapada mientras se descansa.

d. La masa puede mantenerse a temperatura ambiente durante varias horas y puede ser refrigerado durante 36 horas, después de lo cual adquiere el sabor salado de la levadura. Cuando esta masa al horno tendrá una textura mejor, pero una alteración del gusto.

e. Es preferible utilizar harina sin blanquear para tortilla de harina. Piso de tortilla está hecha de harina de masa deshidratada y no harina de maíz.

f. Usar aceite de canola, aceite vegetal o aceite de oliva se traducirá en más saludable pan plano.

g. No más de hornear el pan. No guarde el pan plano en la placa de cocción caliente demasiado tiempo sin mover de un tirón. Esto resultará en pan seco, plana crujiente.

h. Para mantener el pan sin levadura al horno húmedo y cálido, los envuelven en un poco húmedo, toalla de algodón y luego en una envoltura de papel de aluminio. Para mantener el calor durante más tiempo, colocar los panes envueltos planos en el horno a 200 ° Fahrenheit. El pan sin levadura se puede mantener caliente durante una hora, de esta manera. Sirva el pan en una cesta.

i. Horneados panes planos se pueden almacenar en el congelador. Apilar el pan plano con papel encerado o papel de aluminio entre cada pan plano. Selle adecuadamente la pila en una bolsa hermética y guardar en el congelador. Pan plano congelado se puede volver a calentar la máquina de hacer pan. Tome la pila de panes planos congelados y dejar descongelar durante 30 minutos o menos. Las tortillas de maíz tardará más de una hora para la descongelación. Coloque el pan frío plana sobre la placa de cocción inferior del aparato precalentado. No cierre la placa de cocción superior y no presione el mango. Gire el pan plano varias veces hasta que se calienta. Las tortillas de maíz son los más re-calentado por medio de vapor. Pan congelado también se puede descongelar en el horno de microondas.

j. Por favor, tenga en cuenta que las tortillas que hacen o se ajusta a su gusto y afición dependerá del tipo de harina, la cantidad de aceite y el agua en la masa, el tamaño de la bola de masa y la cantidad de presión durante el prensado de la bola de masa. Usted puede ajustar todas las variables para hacer las tortillas o los abrigos perfectos para adaptarse a su gusto individual.

k. No presione la placa de cocción superior o cerrar el aparato, al usar anillos de silicona para cocinar los alimentos de masa suelta.

1. Enchufe el Chef Pro Tortilla Maker / Piso Hacer Pan para una toma de corriente. Ajuste la temperatura deseada. Le recomendamos Medio o Máximo. Levante la manija, levante la placa superior. Espere unos minutos hasta que la luz se enciende.



2. Colocar la bola de masa en la placa de cocción inferior ligeramente fuera del centro, hacia la bisagra, como se muestra en la imagen.



3. Cierre la placa superior, coloque el mango hacia abajo y presione de forma rápida y suavemente durante 2-3 segundos. Espere 15 segundos, abra la placa superior, tuen y girar la tortilla medio de un círculo, cierre la tapa superior y presione la palanca para el 2-3 seconds.Wait durante 20-30 segundos. Mantener el mango o la placa superior presionado durante demasiado tiempo se detendrá el vapor se escape y hará que la tortilla para estallar.





3a. Mantener la tapa presiona continuamente restringirá el vapor que se escapa y cordones causa.



3b. Bordes agrietados indica la masa seca. Añadir pequeñas cantidades de agua hasta que lamasa se vuelve húmedo, suave, flexible y plegable. Mantenga la masa cubierta en todo momento para que retienen la humedad.



3c. Tortilla ia demasiado espesa. Presione la tapa y manejar pocas veces, por el espesor deseado. Asegúrese de que las bolas de masa no son demasiado grandes.

4. Abra la tapa superior, gire la tortilla con una madera o nylon Turner. Cierre la tapa superior y dejar cocer durante 20-30 segundos. Abra la tapa superior y retire la tortilla y servir caliente.



Mezcla de la masa

Coloque la harina o harina de maíz en un mostrador con bordes redondeados para facilitar la mezcla. Un poco más que un puñado de gran tamaño será un medio pan plano de tamaño. Agregue la sal y otras especias secas de su elección y mezclar la masa con las especias secas. Agregar aceite o mantequilla para la masa y amasar la masa hasta que la masa forme migas grandes. Ahora agregue el agua y amasar la masa moldeable a un estado suave. Puede que tenga que añadir agua en pequeñas cantidades en proceso de amasado entre hasta obtener una masa suave, flexible y moldeable. Cubra la masa y déjela reposar por lo menos 30-60 minutos.

Tenga en cuenta que usted puede hacer ajustes a las cantidades y el proceso de toma de masa para satisfacer su gusto individual y gusto. Los diferentes tipos de harina se necesitan diferentes cantidades de aceite y el agua para hacer la pasta adecuada para las tortillas o los abrigos perfectos.

Tortilla de Harina BÁSICA

2 Copas de crudos (o para todo uso) de harina
½ cucharadita de sal o al gusto
¼ taza de canola o aceite vegetal
1 taza de agua tibia

Mezclar bien la masa como se mencionó anteriormente.

Divida la masa en 12 a 15 partes iguales, rollo en el que las bolas, cubra con papel plástico y dejar reposar durante 30-60 minutos antes de hornear.

Las tortillas dulces:
Añadir 2 cucharadas de azúcar y ½ cucharadita de canela a la harina.
Servir con la fruta y el azúcar en polvo, cubra con miel y servir caliente o servir con helado y su favorito de la cobertura. Usted puede freír las tortillas crujientes dulces para un toque especial.

Tortillas de Harina

1 ¾ de taza de crudo (o para todo uso) de harina
5 cucharadas de manteca de cerdo o manteca vegetal
O una mezcla de los dos
¾ de cucharadita de sal
¾ de taza de agua tibia

Mezclar la sal en la harina y amasar la masa con la manteca de cerdo o manteca hasta que esté completamente mezclado. Añadir pequeña cantidad de agua en la masa, mientras que amasado. Continuar amasando y añadiendo agua hasta que la masa alcanza el estado de la masa homogénea de masa lisa, suave y flexible.

Divida la masa en partes iguales a 12-15, rollo en el que las bolas, cubra con papel plástico y dejar reposar durante 30-60 minutos antes de hornear.

Nota: Las tortillas de harina hechas con toda la manteca vegetal tienden a ser más suave, pero los hechos con toda la manteca de cerdo son un poco quebradizo y pesado. Las tortillas hechas con 2 cucharadas y media de cada uno son más equilibrada.

TORTILLAS DE MAÍZ

2 tazas de masa de harina

½ cucharadita de sal

1 taza de agua tibia

Coloque la harina y la sal en un tazón de fuente o el procesador. Agregue el agua poco a poco, mientras la máquina en marcha o amasado. Continuar con el motor en funcionamiento o amasando hasta que se forme una masa suave y en el de bola flexible.

Divida la masa en partes iguales a 12-15, rollo en el que las bolas, cubra con papel plástico y dejar reposar durante 30-60 minutos antes de hornear.

Tortillas crujientes MAÍZ

2 tazas de masa de harina½ cucharadita de sal

¼ taza de canola o aceite vegetal

1 taza de agua tibia

Véase mezclado / amasado notas anteriores.

Divida la masa en partes iguales a 12-15, rollo en el que las bolas, cubra con papel plástico y dejar reposar durante 30-60 minutos antes de hornear.

Después de cocer las tortillas, cortado en tiras de aproximadamente 1 pulgada de ancho por 2 pulgadas de largo. Rápidamente se fríen en aceite hasta que estén crujientes. Eliminar de la sartén, y dejar escurrir sobre toallas de papel. Sirva con su salsa favorita, o guardar en un recipiente hermético de aire. Ellos se mantienen frescos durante varios días.

Tortillas de trigo integral

1 ½ taza de harina integral
1 ½ taza de crudo (o para todo uso) de harina
1 cucharadita de sal
1/3 taza aceite de canola o aceite vegetal
1 taza de agua tibia

Véase mezclado / amasado notas anteriores.
Divida la masa en partes iguales a 12-15, rollo en el que las bolas, cubra con papel plástico y dejar reposar durante 30-60 minutos antes de hornear.

TORTILLAS DE HARINA DE FRIJOL NEGRO

3 Copas del crudo (o para todo uso) de harina
½ cucharadita de sal
1 taza de frijoles negros enlatados, escurridos
1/3 taza aceite de canola o aceite vegetal
2/3 taza de agua caliente

Ponga la harina, sal, frijoles negros y el aceite en un tazón del procesador. Proceso y amasar la masa durante algunos segundos. Agregue el agua poco a poco hasta que la masa se forma en una bola suave.

Divida la masa en partes iguales a 12-15, rollo en el que las bolas, cubra con papel plástico y dejar reposar durante 30-60 minutos antes de hornear.

Masa de harina frijoles negros TORTILLAS

2 tazas de masa harina
½ cucharadita de sal
1 taza de frijoles negros enlatados, escurridos
¼ taza aceite de canola o aceite vegetal
1 taza de agua tibia

Coloque la masa harina, sal, frijoles negros y el aceite en un tazón del procesador. Proceso y amasar la masa durante algunos segundos. Agregue el agua poco a poco hasta que la masa se forma en una bola suave. Añadir más agua si la masa esté firme o seco.

Divida la masa en partes iguales a 12-15, rollo en el que las bolas, cubra con papel plástico y dejar reposar durante 30-60 minutos antes de hornear.

CHILE-QUESO DE HARINA CONCLUYE

3 Copas del crudo (o para todo uso) de harina
½ cucharadita de sal
1 cucharadita de chile en polvo
2 cucharadas de queso parmesano
½ taza de manteca vegetal
½ taza de agua tibia

Ponga la harina, la sal, el chile en polvo, queso parmesano y la mantequilla en un tazón del procesador. Proceso y amasar la masa durante algunos segundos. Agregue el agua poco a poco hasta que la masa se forma en una bola suave.

Divida la masa en partes iguales a 12-15, rollo en el que las bolas, cubra con papel plástico y dejar reposar durante 30-60 minutos antes de hornear.

Corny tiras de tortilla

1 taza de sémola de maíz, escurridos
1 taza de masa de harina
¼ cucharadita de sal
½ taza de agua caliente

Puré de sémola de maíz en el procesador de alimentos. Añadir masa de harina y la sal. Vierta lentamente en el agua caliente hasta que se forme la masa en una bola suave y flexible. Divida la masa en partes iguales a 12-15, rollo en el que las bolas, cubra con papel plástico y dejar reposar durante 30-60 minutos antes de hornear.

Después de hacer las tortillas, apilar y cortarlos en tiras de. Coloque las tiras en una bandeja para hornear y hornee en horno de 400 ° Fahrenheit durante 7 minutos o hasta que estén crujientes. Sirva con la salsa de tomate fresco.

Salsa de tomate

2 tomates de tamaño mediano cortado en cuartos
¼ de cebolla
¼ de pimienta 1/2 jalapeño o al gusto
2 dientes de ajo
2 cucharadas soperas de cilantro
¼ cucharadita de sal o al gusto
1 cucharada sopera de jugo de limón

Coloque todos los ingredientes en una máquina de picar alimentos. Procesar el helicóptero durante unos segundos hasta que los ingredientes se cortan a su deseo.

Burritos de desayuno

Una papa de tamaño mediano
1 libra de salchicha a granel
1 cebolla pequeña picada
1 cucharadita de chile en polvo
Dash pimienta de cayena
2 huevos
6 tortillas de harina
1 taza de queso Monterey Jack rallado
salsa de tomate
crema agria

Cocer la patata en agua hirviendo, o hasta que estén tiernos. Cuando la cáscara fresca, y corte en cubos de. Brown salchichas en una sartén, agregar la cebolla picada, el chile en polvo y pimienta de cayena. Cocine durante 10 minutos, revolviendo con frecuencia. Escurrir y tirar la grasa. Añadir las papas en cubos cocida. Batir los huevos y agregar a la sartén. Revuelva hasta que los huevos estén listos. Vierta la mezcla en el centro de la tortilla caliente, cubra con el queso rallado y enrollar la tortilla para encerrar mezcla. Para dar un toque auténtico mexicano, el plato con la crema agria y la salsa. Rinde 6 porciones.

FAJITAS EASY

1 libra sin piel, pechuga de pollo sin hueso, cortado en tiras finas
1 cebolla mediana cortada en rodajas finas
1 pimiento mediano, sin semillas, sin semillas y cortado en tiras delgadas de
2 cucharadas de oliva o aceite vegetal
2 cucharadas de jugo de limón
1 cucharadita de orégano molido deja
2 cucharaditas de polvo de chile
½ cucharadita de ajo en polvo o 1 clavo de olor, finamente picada
1 cucharadita de salsa de soja

En una sartén grande, dore el pollo en 2 cucharadas de aceite, añadir la cebolla y el pimiento y cocine por 5 minutos o hasta que el pollo ya no esté rosado. Mezcle el jugo de limón, el orégano, el chile en polvo y salsa de soja. Añadir sal y pimienta al gusto. Mezclar bien y añadir al pollo. Cocine durante unos 5 minutos. Ponga ¼ de la mezcla en el centro de la tortilla caliente. Cubra con salsa y crema agria y el roll-up. Rinde 4 porciones.

Variación: Use las tiras de solomillo de buey, o una combinación de pollo y carne.

QUESADILLAS

1 lata de 7 oz) de chiles verdes, las semillas y el tallo eliminado
1 libra de queso Monterrey Jack
12 tortillas de maíz o harina
La mantequilla, la manteca o aceite vegetal para freír (opcional)

Para hacer que cada lugar quesadilla, alrededor de la mitad de un Chile y una gruesa rebanada de queso en el centro de la tortilla. Doble la tortilla sobre el queso y el pasador se cerró con un pincho de madera. Coloque la tortilla doblada sobre la placa de cocción inferior de la fabricante de tortillas y cierre la tapa, vuelta cada 15-20 segundos más hasta que el queso se haya derretido.

Para quesadillas fritas: Freír en el aceite de mantequilla, la manteca de cerdo o vegetal en una olla poco profunda, revolviendo ocasionalmente, hasta que esté crujiente y el queso se haya derretido. Escurrir sobre papel de cocina.

Piadine CON BRÓCOLI DI RABE

2 libras brócoli, lavado y cortado de los tallos duros
3 cucharadas de aceite extra virgen de oliva
3 dientes de ajo, pelados y en rebanadas muy delgadas
1/8 cucharadita de hojuelas de pimiento rojo picado
Sal gruesa al gusto

Corte el brócoli en pedazos de 2 pulgadas con y escaldar en una olla grande con agua hirviendo con sal durante 4 minutos o hasta que estén tiernos. Escurrir bien en un colador. Coloque el aceite de oliva en una sartén a fuego medio-alto y sofría el ajo hasta que estén doradas. Agregue el brócoli, pimiento rojo y sal al gusto y saltee durante otros 4-5 minutos. Retire todos los ingredientes de la sartén y dejar que se adapte a la temperatura ambiente. Coloque los ingredientes en un pan plano. Doble pan plano y la parrilla en una sartén caliente con aceite de oliva. Disfrute.

ITALIANO Flatbread CEBOLLA

1 taza de cebolla picada
¾ oz de aceite de oliva
1 cucharadita de semilla de amapola o de semillas de sésamo

Sofría ligeramente la cebolla en aceite de oliva. Retirar y dejar enfriar. Licuar la mezcla de cebolla con masa de tortilla básica, mientras que amasar. Coloque la masa durante 30-60 minutos. Separar a las bolitas, a continuación, presione y hornear en su tortilla / fabricante de pan sin levadura. Rociar con agua y tortas de amapola o sésamo.

Flatbread A LA PARRILLA CON RICOTTA chese, tomates frescos, orégano y ajo asado ACEITE

1 Flatbread
1/8 oz de queso ricotta drenado
3 tomates ciruela picada
2 cucharadas de albahaca chiffonade
queso parmesano rallado
½ taza de aceite de oliva
6 dientes de ajo asados

Ponga el aceite y el ajo en una licuadora y mezcle hasta que esté suave. Colar el aceite y reservar. Cepillo de pan sin levadura generosamente con aceite de oliva y colocar sobre la parrilla caliente. Grill ambos lados y se extendió con ricota, tomate y albahaca. Retire y cubra con queso parmesano y rociar con aceite de ajo.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

a. una. Esta limitada de un año de garantía para los consumidores solamente, a partir de la fecha de compra original. Usted es un consumidor si usted ha comprado el Chef Pro ® Tortilla / Hacer Pan plano para su uso personal, familiar o del hogar. Con excepción de lo exigido por la legislación estatal aplicable, esta garantía no está disponible para los minoristas, los otros compradores comerciales o propietarios.

b. Chef Pro ® garantiza que este producto está libre de defectos de material o mano de obra durante el uso normal del hogar por un año desde la fecha de compra original.

c. Esta garantía no se aplica a los daños resultantes del mal uso, abuso, accidentes o alteraciones en el producto, o los daños sufridos durante el transporte, que no sean para uso doméstico normal. Esta garantía no se aplica a los cables o enchufes.

d. Su Chef Pro ® Tortilla plana / Hacer Pan ha sido fabricado según las especificaciones estrictas y ha sido diseñado para su uso con aprobación Chef Pro ® sólo los accesorios. Esta garantía excluye expresamente los defectos y daños causados por accesorios o servicios de reparación que no sean los que hayan sido autorizadas por el Chef Pro ®.

e. En el improbable caso, si su Chef Pro ® Tortilla / Hacer Pan plano resulta ser defectuosa en material o mano de obra, se compromete a reparar de forma gratuita.

Chef Pro ® se hará cargo de:
Las piezas de repuesto y mano de obra de reparación los costos para corregir defectos en los materiales mano de obra. El servicio debe ser. proporcionado por un profesional autorizado Chef ® centro de servicio.

Chef Pro ® no pagará por:
1. Las reparaciones cuando el producto se utiliza en otros de lo normal y uso doméstico.
2. Daños causados por el abuso, mal uso, accidentes o alteraciones.
3. Los costos de embarque o manejo para enviar su producto a un centro de servicio autorizado.
4. Las piezas de repuesto o mano de obra los costos para el producto funciona fuera 48 estados contiguos de Estados Unidos.

Centro de servicio autorizado cobrará un cargo por las piezas y mano de obra para los productos fuera del período de garantía.

Servicio de garantía:

Por favor, guarde este manual. Va a necesitar tiempo que solicitó que para el servicio dentro del período de garantía. Por favor llame al Chef Pro ® para RMA (Return Merchandise Authorization) número. Por favor, escriba el número RMA en la etiqueta de dirección. Todas las devoluciones deben ser cuidadosamente embalado y se porte pagado, con una descripción de la falla, el número de modelo completo, su nombre, dirección (no números de casillas postales, por favor), número de teléfono y recibo de compra original, para abordar a continuación:

No RMA:
RMA No:
Mercantile International NA.
1130 Somerset Street,
Route 27, Unit 104,
New Brunswick, NJ 08901
Tel: 855 Chef Pro
www.chefprousa.com

© Mercantile International NA.

Todos los derechos reservados.

Ninguna parte de este libro puede ser reproducido sin el consentimiento por escrito de Mercantil Internacional NA.

Chef Pro ® es una marca registrada de Mercantil Internacional NA.

Chef Pro® Electric Tortilla Maker / Flat Bread Maker

Owner's Manual & Recipe booklet for models FBM 108/FBM 208 **(French)**

Félicitations pour l'achat de votre nouveau chef Maker Pro ® pain électrique Tortilla / plat et bienvenue dans le monde de la santé, robustes, tortillas, wraps et pains plats. Utilisez ce guide facile à faire toutes sortes de délicieux roulés et des tortillas avec votre propre choix de condiments, d'épices. Vous pouvez maintenant surprendre vos amis et votre famille en faisant différentes sortes de tortillas enveloppe à l'aide multi-usage de la farine, la farine de maïs, farine de blé ou de farine, même sans gluten. Ce sera certainement devenu l'un des appareils les plus utilisés dans votre cuisine. Vous allez bientôt savoir comment facilement et rapidement vous pouvez faire des tortillas et des enveloppements à l'aide du chef Pro ® electric Tortilla Maker / Machine à pain plat. Nous avons fourni des instructions sur l'utilisation de Chef Pro ® electric Tortilla Maker / Machine à pain plat. Faire Tortilla wraps ou ne sera plus une tâche avec le Chef Pro ® Maker électrique Tortilla Flat Bread.

Bon Appétit.



SAFEGUARDS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être suivies, y compris ce qui suit:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger contre le feu, choc électrique et de blessures, ne pas immerger le cordon ou partiellement, la fiche, ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après un disfonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Renvoyer l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, ou dans un four chauffé.
11. S'il vous plaît vérifier la tension de l'électricité est la même que requis par la spécification sur l'autocollant sur le fond de la base de l'appareil.
12. Un cordon d'alimentation court doit être fournie pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long. Une rallonge est disponible et peut être utilisé avec prudence dans leur utilisation. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil. Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un échouement 3-fils du cordon. La rallonge doit être disposée de manière qu'il ne sera pas étalé sur le comptoir ou la table où il peut être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
13. Utilisez l'appareil sur une surface plane et ferme seulement.
14. Ne pas utiliser à l'extérieur.
15. Toujours débrancher l'appareil, lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Vous pouvez nettoyer l'appareil uniquement après que l'appareil a refroidi.
16. Pour déconnecter, retirez le cordon de la prise murale ou une prise en saisissant la fiche.
17. Ne pas utiliser cet appareil que pour son usage prévu par le fabricant.
18. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon.
19. Avertissement: Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, la réparation doit être effectué uniquement par le chef Pro ®. Ne retirez pas le panneau de base ou d'ouvrir l'appareil. Aucune pièce réparable à l'intérieur.
20. Cet appareil ne doit être utilisé en position fermée et est pour MÉNAGE utilisation en intérieur uniquement.

Essuyez soigneusement la surface antiadhésive des plaques de cuisson avec une serviette humide avant la première utilisation.

Utiliser avec la prise secteur. Ne pas utiliser avec une prise

CC.CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MODE D'EMPLOI

ETAPE 1 - DÉBALLAGE

a. Supprimez le contenu de la boîte. Assurez-vous qu'aucune pièce ne manque.

b. Conservez la boîte et les matériaux d'emballage. Vous voudrez peut-être l'utiliser plus tard

ETAPE 2 - MODE D'EMPLOI

a. Branchez la machine à pain ® Pro chef tortilla / plat pour 120 volts CA. Le voyant d'alimentation s'allume.

b. Régler la température désirée sur le thermostat. Réglage moyen est recommandé pour les tortillas et les enveloppements.

c. Soulevez la poignée et soulever la plaque de cuisson supérieure. Ne laissez pas l'appareil en position fermée lors du préchauffage.

d. S'il vous plaît patienter pendant environ 4-6 minutes pour l'appareil à chauffer.

e. La lumière prête s'allume lorsque l'appareil est prêt pour la cuisson.

f. Cet appareil peut fumer quand il est neuf. Ceci est parfaitement normal avec de nombreux appareils de chauffage et ne se reproduira. Jeter le premier couple de pains plats à partir de votre tortilla nouvelle / machine à pain plat.

g. Faire des boules de pâte d'environ 1 à 2 pouces de diamètre. Saupoudrez la boule de pâte avec la farine et tapotez et aplatir le ballon légèrement en utilisant vos mains et les placer sur la plaque de cuisson inférieure légèrement vers la charnière des plaques de cuisson, de sorte qu'il n'y a de place pour la boule de pâte à étaler.

h. Refermez la plaque de cuisson supérieure et appuyez sur la poignée vers le bas rapidement pour un couple de secondes. Garder la poignée enfoncée pendant plus de temps va restreindre la vapeur de s'échapper et provoquer de laçage. Ouvrez le couvercle et tournez la pâte d'environ ½ d'un cercle, fermer le couvercle et appuyez rapidement une fois de plus pendant 1-2 secondes. Vous pouvez ouvrir et fermer la plaque de cuisson supérieure à nouveau d'acquérir la taille désirée de la tortilla.

i. Ne pas appuyer sur la poignée supérieure trop dur, trop pressé SI, de la vapeur se retrouvent piégés dans la pâte et peut souffler dehors de la galette.

j. Lors de tortilla de farine de maïs, appuyer sur la poignée seule fois et continuer comme indiqué. La pression sur la poignée doit toujours être modérée et ne devrait pas dépasser 2-3 secondes.

k. S'il vous plaît laissez le cuisinier tortilla pendant environ 20-30 secondes avec la plaque de cuisson couvercle fermé.

l. Retournez la tortilla avec du nylon ou un tourneur de bois. Fermez la plaque de cuisson haut et maintenez-le toucher légèrement la tortilla. N'appuyez pas sur ou à laisser en bas. Tenir la plaque de cuisson supérieure pendant environ 20-30 secondes. Tortilla sera prêt maintenant.

m. Vous pouvez dorer la tortilla dans la couleur désirée et la texture. La tortilla ou un film pourrait devenir croustillant avec trop de brunissement.

n. Vous pouvez appliquer un peu d'huile ou de beurre sur chaque côté de la galette pendant la cuisson pour obtenir un bronzage plus rapide de la galette.

o. Soulevez la plaque de cuisson en haut et en retirer la tortilla cuit.

p. Débranchez le chef Pro ® Tortilla / Machine à pain plat de la prise électrique, lorsque vous avez fini de faire des tortillas ou des enveloppements. Conservez la plaque de cuisson supérieure s'ouvrira, l'appareil se refroidir. Ne pas nettoyer l'appareil jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.

q. Instructions ci-dessus sont d'ordre général. Vous pouvez utiliser les lignes directrices ci-dessus et faire les ajustements en fonction de votre goût personnel et le désir de faire des tortillas ou des enveloppements. S'il vous plaît noter que les tortillas lucratif ou enveloppements à votre goût individuel et le goût dépend du type de farine, la quantité d'huile et d'eau dans la pâte, la taille de la boule de pâte et la quantité de pression lors du pressage de la boule de pâte. Vous pouvez régler toutes les variables pour faire des tortillas ou des enveloppements parfaits pour convenir à votre goût individuel.

r. Ne pas appuyer sur la plaque de cuisson supérieure ou fermer l'appareil, lors de l'utilisation des anneaux en silicone pour cuire les aliments de pâte lâche.

VOYANTS

a. Le voyant d'alimentation indique que l'appareil est allumé. Il s'allume lorsque l 'appareil est branché et reste allumé jusqu'à l'appareil est branché à une prise électrique.

b. Le voyant Prêt indique que la température de cuisson est atteinte et que vous pouvez commencer à faire des tortillas ou des enveloppements. Toutefois, il continuera à aller sur et en dehors périodiquement pendant cet appareil est en cours d'utilisation. Cela ne veut pas indiquer le moment où pour démarrer ou arrêter la cuisson, mais cela signifie que la température idéale est maintenue pour la cuisson.

ETAPE 3 - INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

a. Si les tortillas collent à la plaque de cuisson, puis appliquer très peu d'huile pour les plaques de cuisson chaudes et propre avec tourneur en bois ou en nylon et essuyer avec une serviette en papier après les plaques de cuisson sont bien refroidis.

b. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

c. La surface de cuisson peut être essuyé avec un chiffon propre et humide. Assurez-vous que l'unité est complètement sec avant de le ranger ou d'utiliser à nouveau.

d. Ne mettez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide ou lave-vaisselle.

e. Ne pas utiliser de tampons abrasifs ou de détergents.

f. Ne versez pas d'eau ou d'autres nettoyants à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.

g. Ne démontez pas l'appareil.

COMMENT FAIRE TORTILLAS PERFECT & CONSEILS DE CUISSON

a. Utilisez la fleur de farine pour faire la pâte, Tamiser la farine, le cas échéant.

b. Garder la pâte humide supplémentaire, mais ferme, se traduira dans les tortillas lisses et plus léger, enveloppements ou pains plats. Sèche pâte rapidement, c'est pourquoi il est important de le garder couvert tout le temps. Il peut être nécessaire d'ajouter petite quantité d'eau et / ou de l'huile pour le garder humide avant la cuisson.

c. Il est important de donner à la pâte mélangée au moins 30 minutes ou un peu plus de temps de repos avant de le façonner en boules à. Conserver la pâte couverte pendant qu'il se repose.

d. Pâte peut être conservé à température ambiante pendant plusieurs heures et peut être réfrigérée pendant 36 heures, après quoi il acquiert le goût salé de la levure. Lorsque cette pâte cuite aura une meilleure texture, mais une altération du goût.

e. Il est préférable d'utiliser de la farine non blanchie pour tortilla de farine. Appartement tortilla est fabriqué à partir de farine de masa déshydraté et la farine de maïs non.

f. Utilisation de l'huile de canola, l'huile végétale ou d'huile d'olive se traduira dans le pain plat sain.

g. Ne pas trop cuire le pain plat. Ne pas conserver le pain plat sur la plaque de cuisson chauffée trop longtemps sans retournement. Cela se traduira par séchée, pain plat croustillant.

h. Pour garder le pain plat humide et chaud, enveloppez-les dans un peu humide, serviette de coton, puis dans un papier d'aluminium. Pour les garder au chaud pendant plus longtemps, placez les pains enveloppés plats dans le four à 200 ° Fahrenheit. Le pain plat peut être maintenu au chaud pendant une heure de cette façon. Servir le pain dans un panier.

i. Pains plats au four peuvent être stockés dans le congélateur. Empilez le pain plat avec du papier ciré ou de papier d'aluminium entre chaque pain plat. Sceller la pile correctement dans un sac hermétique et entreposer au congélateur. Frozen pain plat peut être réchauffé sur la machine à pain plat. Prenez la pile de pains plats surgelés et laissez-le décongeler pendant 30 minutes environ. Les tortillas de maïs aura plus environ une heure pour le dégivrage. Placez le pain froid à plat sur la plaque de cuisson en bas de l'appareil préchauffé. Ne fermez pas la plaque de cuisson supérieure et ne pas appuyer sur la poignée. Tournez le pain plat à quelques reprises jusqu'à ce qu'il devienne chaude. Les tortillas de maïs sont les mieux réchauffé par voie de cuisson à la vapeur. Du pain congelé peut également être décongelé dans le four à micro-ondes.

j. S'il vous plaît noter que les tortillas lucratif ou enveloppements à votre goût individuel et le goût dépend du type de farine, la quantité d'huile et d'eau dans la pâte, la taille de la boule de pâte et la quantité de pression lors du pressage de la boule de pâte. Vous pouvez régler toutes les variables pour faire des tortillas ou des enveloppements parfaits pour convenir à votre goût individuel.

k. Ne pas appuyer sur la plaque de cuisson supérieure ou fermer l'appareil, lors de l'utilisation des anneaux en silicone pour cuire les aliments de pâte lâche.

1. Branchez le Chef Pro Tortilla Maker / Flat Bread Maker appartement dans une prise électrique. Régler la température désirée. Nous recommandons Médium ou Maximum. Soulever la poignée, soulever la plaque supérieure. Patientez quelques minutes jusqu'à ce que le voyant Prêt s'allume.



2. Placer la boule de pâte sur la plaque de cuisson inférieure légèrement décentrée, vers la charnière comme indiqué dans l'image.



3. Fermez la plaque supérieure, placez la poignée vers le bas et appuyez rapidement et légèrement pendant 2-3 secondes. Attendez 15 secondes, ouvrez la plaque supérieure, Tuen et faire tourner la tortilla 1/2 cercle, fermer la plaque supérieure et appuyez sur la poignée pour 2-3 seconds.Wait pendant 20-30 secondes. Garder la poignée ou la plaque supérieure enfoncée pendant trop longtemps arrêter la vapeur de s'échapper et provoquer la tortilla de faire sauter en dehors.





3a. Garder le couvercle enfoncé en permanence va restreindre la vapeur qui s'échappe et laçage cause.



3b. Bords fissurés indique la pâte sèche. Ajouter de petites quantités d'eau jusqu'à ce que la pâte devient humide, mou, souple et flexible. Gardez la pâte couvertes en tout temps pour elle de conserver l'humidité.



3c. Tortilla ia trop épais. Appuyez sur le couvercle et poignée quelques fois, pour l'épaisseur désirée. Assurez-vous que les boules de pâte ne sont pas trop grande.

4. Ouvrez la plaque supérieure, tournez la tortilla avec un bois ou en nylon Turner. Fermez la plaque supérieure et laisser cuire pendant 20-30 secondes. Ouvrez la plaque supérieure et retirez la tortilla et servir chaud.



CLASSIC TORTILLA-GALETTE DE RECETTES-WRAP

Mélange de la pâte

Placer la farine ou de farine de maïs dans un compteur avec des bords arrondis pour faciliter le mélange. Un peu plus d'un grosse poignée fera un milieu pain de taille à plat. Ajouter le sel et autres épices sèches de votre choix et mélanger la pâte avec des épices sèches. Ajouter l'huile ou du beurre à la pâte et pétrir la pâte jusqu'à obtenir une pâte forme grosses miettes. Maintenant, ajoutez de l'eau et pétrir la pâte à un état mou moulable. Vous devrez peut-être ajouter de l'eau en petites quantités entre les deux processus de pétrir jusqu'à ce que la pâte est douce, souple et malléable. Couvrir la pâte bien et laissez reposer pendant au moins 30-60 minutes.
S'il vous plaît noter que vous pouvez faire des ajustements à des quantités et le processus de fabrication de la pâte à votre goût individuel et goût. Différents types de farine devra montant différent de l'huile et l'eau pour faire une pâte appropriée pour les tortillas parfaits ou des enveloppements.

Tortilla de farine BASE

2 Coupes écrus (ou tout usage) de farine
À thé de sel ½ ou au goût
¼ tasse de canola ou d'huile végétale
1 tasse d'eau chaude

Mélanger la pâte bien que mentionné ci-dessus.

Diviser la pâte en 12 à 15 morceaux égaux, les rouler dans les bals, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 30-60 minutes avant la cuisson.

Tortillas douces:
Ajouter 2 cuillères à soupe de sucre et ½ cuillère à café de cannelle à la farine. Servir avec des fruits et le sucre en poudre, en haut avec du miel et servir tiède ou servir avec de la crème glacée et votre garniture préférée. Vous pouvez faire frire les tortillas croustillantes douces pour touche spéciale.

tortilla de farine

1 ¾ tasse non blanchie (ou tout usage) de farine
5 cuillères à soupe de saindoux ou de shortening végétal
Ou un mélange des deux
À thé de sel ¾
¾ tasse d'eau chaude

Mélanger le sel dans la farine, puis pétrir la pâte avec du saindoux ou de shortening jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. Ajouter petite quantité d'eau dans la pâte, tout en le malaxant. Continuez à pétrir et ajouter de l'eau jusqu'à ce que la pâte atteint l'état de la masse homogène de la pâte lisse, douce et souple.

Diviser la pâte en morceaux égaux à 12-15, les rouler dans les bals, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 30-60 minutes avant la cuisson.

Remarque: tortillas à la farine à base de graisse végétale tous ont tendance à être fade, mais celles réalisées avec tous les saindoux sont un peu friable et lourde. Les tortillas préparées avec 2 cuillères à soupe ½ de chaque sont plus équilibrés.

Les tortillas de maïs

2 Coupes du Masa harina
À thé de sel ½
1 tasse d'eau chaude

Placer la farine et le sel dans un bol ou au robot. Ajouter lentement de l'eau, pendant que la machine en cours d'exécution ou de malaxage. Continuer le moteur en marche ou à pétrir jusqu'à obtention d'une pâte molle et à en boule malléable.

Diviser la pâte en morceaux égaux à 12-15, les rouler dans les bals, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 30-60 minutes avant la cuisson.

Les tortillas de maïs CRISP

2 Coupes du Masa harina
À thé de sel ½
¼ tasse de canola ou d'huile végétale
1 tasse d'eau chaude
Voir à mélanger / pétrir notes ci-dessus.

Diviser la pâte en morceaux égaux à 12-15, les rouler dans les bals, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 30-60 minutes avant la cuisson.

Après cuisson des tortillas, coupées en lanières d'environ 1 à pouces de large par 2 pouces de long. Rapidement frire dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient. Retirer de la poêle, et laisser égoutter sur du papier absorbant. Servir avec votre trempette préférée, ou entreposer dans un contenant hermétique. Ils garderont leur fraîcheur pendant plusieurs jours.

Tortillas au blé entier

1 ½ tasse de farine de blé entier
1 ½ tasse non blanchie (ou tout usage) de farine
1 cc de sel
1/3 de la Coupe de canola ou d'huile végétale
1 tasse d'eau chaude

Voir à mélanger / pétrir notes ci-dessus.
Diviser la pâte en morceaux égaux à 12-15, les rouler dans les bals, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 30-60 minutes avant la cuisson.

Tortillas de farine Black Bean

3 Coupes écrus (ou tout usage) de farine
À thé de sel ½
1 Coupe haricots noirs en conserve, égoutté
1/3 de la Coupe de canola ou d'huile végétale
2/3 tasse d'eau chaude

Placer la farine, le sel, les haricots noirs et de l'huile dans le bol du robot. Processus et pétrir la pâte pendant quelques secondes. Ajouter de l'eau lentement jusqu'à ce que la pâte forme pour une balle molle.

Diviser la pâte en morceaux égaux à 12-15, les rouler dans les bals, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 30-60 minutes avant la cuisson.

MASA harina BLACK BEAN TORTILLAS

2 Coupes du masa harina
À thé de sel ½
1 Coupe haricots noirs en conserve, égoutté
¼ tasse de canola ou d'huile végétale
1 tasse d'eau chaude

Placez masa harina, le sel, les haricots noirs et de l'huile dans le bol du robot. Processus et pétrir la pâte pendant quelques secondes. Ajouter de l'eau lentement jusqu'à ce que la pâte forme pour une balle molle. Ajouter plus d'eau si la pâte est ferme ou à sec. Diviser la pâte en morceaux égaux à 12-15, les rouler dans les bals, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 30-60 minutes avant la cuisson.

CHILI-FROMAGE DE FARINE ENVELOPPEMENTS

3 Coupes écrus (ou tout usage) de farine
À thé de sel ½
1 cuillère à café de poudre de chili
2 cuillères à soupe de parmesan
½ shortening végétal Coupe
½ tasse d'eau chaude

Placer la farine, le sel, la poudre de chili, fromage parmesan et le shortening dans le bol du robot. Processus et pétrir la pâte pendant quelques secondes. Ajouter de l'eau lentement jusqu'à ce que la pâte forme pour une balle molle.

Diviser la pâte en morceaux égaux à 12-15, les rouler dans les bals, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 30-60 minutes avant la cuisson.

Corny lanières de tortilla

1 tasse Hominy, égoutté
1 tasse masa harina
À thé de sel ¼
½ tasse d'eau chaude

Hominy Réduire en purée au robot culinaire. Ajouter masa harina et le sel. Verser lentement dans l'eau chaude jusqu'à ce que la pâte forme une boule pour souple et malléable. Diviser la pâte en morceaux égaux à 12-15, les rouler dans les bals, couvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer pendant 30-60 minutes avant la cuisson.

Après la fabrication de tortillas, empiler et les couper en lanières. Placer les bandes sur une plaque à pâtisserie et cuire au four à 400 ° Fahrenheit four pendant 7 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient. Servir avec la salsa de tomates fraîches.

Salsa de tomates fraîches

2 tomates moyennes coupées en quarts à
¼ d'oignon
¼ à 1/2 poivron jalapeño ou au goût
2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de coriandre
À thé de sel ¼ ou au goût
1 jus de citron cuillère à soupe

Placez tous les ingrédients dans un hachoir à aliments. Traiter le chopper pendant quelques secondes jusqu'à ce que tous les ingrédients sont hachés à votre désir.

Burritos

1 pomme de terre de taille moyenne
1 saucisse en vrac lb
1 petit oignon haché
1 cuillère à café de poudre de chili
Dash poivre de cayenne
2 oeufs
6 tortillas à la farine
Cup 1 râpé de fromage Monterey Jack
salsa de tomates
crème

Cuire la pomme de terre dans l'eau bouillante, ou jusqu'à tendreté. Une fois refroidi, peler et couper en cubes d'. Saucisses Brown dans une poêle, ajouter l'oignon haché, la poudre de chili et le poivre de Cayenne. Cuire pendant 10 minutes, en remuant souvent. Égoutter et jeter le gras. Ajouter cubes de pommes de terre cuites. Battre les oeufs et ajouter à la casserole. Remuer jusqu'à ce que les œufs soient pris. Verser le mélange dans au centre de la tortilla chaude, garnir de fromage râpé et rouler la tortilla pour enfermer le mélange. Pour une touche mexicaine authentique, Servir avec la crème sure et salsa. Donne 6 portions.

FAJITAS FACILE

£ 1 sans peau, poitrine de poulet désossé, coupé en fines lanières
1 oignon moyen émincé
1 moyen poivron, épépiné et coupé en fines lanières à
Olive 2 cuillères à soupe d'huile végétale ou
2 cuillères à soupe de jus de lime
1 cuillère à café d'origan concassé laisse
2 cuillères à café de poudre de chili
½ cuillère à café de poudre d'ail ou 1 clou de girofle, haché finement
1 cuillère à café de sauce de soja

Dans une grande poêle, faire dorer le poulet dans 2 cuillères à soupe d'huile, ajouter l'oignon et le poivron et faire cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le poulet ne soit plus rose. Mélanger le jus de lime, l'origan, la poudre de chili et la sauce soya. Ajouter le sel et le poivre au goût. Bien mélanger et ajouter le poulet. Cuire pendant environ 5 minutes. ¼ la place du mélange au centre de la tortilla chaude. Garnir de crème sure et de salsa et de rouler. Donne 4 portions.

Variante: Utiliser des bandes de surlonge de bœuf, ou une combinaison de poulet et de boeuf.

QUESADILLAS

1 Peut (7 oz) de piments verts, les graines et les tiges enlevés
£ 1 fromage Monterey Jack
12 de maïs ou de tortillas de farine
L'huile de beurre, saindoux ou végétale pour la friture (facultatif)

Pour chaque quesadilla, lieu environ une demi-Chili et une épaisse tranche de fromage au centre de la tortilla. Tortilla Fold sur le fromage et broches fermée avec une petite brochette en bois. Placez la tortilla pliée sur la plaque de cuisson inférieure de la machine à tortilla et fermer le couvercle, tournez toutes les quelques secondes jusqu'à ce que 15-20 fromage soit fondu.

Pour Quesadillas frits: frire dans l'huile de beurre, le saindoux ou de légumes dans une casserole peu profonde, en tournant de temps, jusqu'à ce que croustillant et le fromage soit fondu. Égoutter sur du papier absorbant.

Piadine CON BROCOLI DI RABE

2 lb de brocoli, lavé et coupé de tout les tiges dures
3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
3 gousses d'ail, pelées et tranchées très mince
1/8 cuillère à café de flocons de piment rouge broyé
Gros sel au goût

Couper le brocoli en morceaux de 2 pouces pour blanchir et dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 4 minutes ou jusqu'à tendreté. Bien égoutter dans une passoire. Mettez l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen-élevé et faire sauter l'ail jusqu'à ce que doré. Ajouter le brocoli, les flocons de piment et le sel au goût et faire sauter pendant 4-5 minutes. Retirez tous les ingrédients de la poêle et laisser revenir à température ambiante. Placez les ingrédients dans un pain plat. Galette Fold et faire griller dans une poêle chaude avec l'huile d'olive. Profitez.

ITALIEN OIGNON GALETTE

1 tasse d'oignon émincé
¾ oz d'huile d'olive
1 cuillère à café de graines de pavot ou de graines de sésame

Faire revenir légèrement l'oignon dans l'huile d'olive. Retirer et laisser refroidir. Mélanger le mélange d'oignon avec de la pâte tortilla de base, tout en pétrissant. Reposer la pâte pendant 30-60 minutes. Séparer pour des petites boules, puis appuyez sur et faites cuire dans votre tortilla / galette fabricant. Saupoudrer pains avec de l'eau et de pavot ou de graines de sésame.

GALETTE DE GRILLÉ AVEC RICOTTA Chese, tomates fraîches, ORIGAN HUILE ET AIL RÔTI

1 Flatbread
1/8 OZ ricotta drainés
3 tomates coupées en dés Plum
2 cuillères à soupe de basilic en chiffonnade
copeaux de parmesan
½ tasse d'huile d'olive
6 gousses d'ail rôti

Mettre l'huile et l'ail dans un mélangeur et mélanger jusqu'à consistance lisse. Filtrer l'huile et mettre de côté. Brosse galette généreusement d'huile d'olive et placer sur le gril chaud. Grill deux côtés et la propagation à la ricotta, les tomates et le basilic. Retirer et saupoudrer de fromage parmesan et un filet d'huile d'ail.

GARANTIE D'UN AN LIMITÉE

a. une. Cette garantie limitée d'un an pour les consommateurs seulement, à partir de la date d'achat originale. Vous êtes un consommateur, si vous avez acheté le Chef Pro ® Tortilla / Machine à pain plat pour une utilisation personnelle, familiale ou le ménage. Sauf disposition contraire en vertu du droit applicable de l'État, cette garantie n'est pas disponible pour les détaillants, les autres acheteurs ou propriétaires commerciaux.

b. CHEF PRO ® garantit que ce produit est exempt de défauts de matière ou de fabrication lors de l'utilisation domestique normale pendant un an après la date d'achat originale.

c. Cette garantie ne s'applique pas aux dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'abus, d'accidents ou altérations du produit, ou pour les dommages subis durant le transport, autres que l'utilisation domestique ordinaire. Cette garantie ne s'applique pas aux cordons ou des bouchons.

d. Votre chef Maker Pro Pain ® Tortilla / plat a été fabriqué selon les spécifications strictes et a été conçu pour être utilisé avec le chef approuvé Pro ® uniquement les accessoires. Cette garantie exclut expressément les défauts et les dommages causés par des accessoires ou le service de réparation autres que celles qui ont été autorisés par le Chef Pro ®.

e. Dans le cas peu probable, si votre chef Pro ® Tortilla / Machine à pain plat s'avère défectueux dans le matériel ou de fabrication, nous réparerons gratuitement.

Le chef Pro ® paiera pour:
Les pièces de rechange et coûts pour remédier aux défectuosités dans les matériaux. dans l'autre que la normale et de fabrication. Le service doit être fournie par un Pro autorisé Chef ® centre de service.

Chef Pro ® ne paiera pas pour:
1. Travail de réparation. Les réparations lorsque le produit est utilisé dans l'autre que la normale et usage domestique.
2. Les dommages résultant d'abus, abus, d'accidents ou de modifications.
3. Les frais d'expédition et de manutention pour expédier votre produit à un centre de service autorisé.
4. Les pièces de rechange ou de réparation de main-d'œuvreles coûts pour le produit utilisé à l'extérieur 48 États américains contigus.

Centre de service autorisé, percevoir une redevance pour les pièces et main d'oeuvre pour les produits hors de la période de garantie.

Service de garantie:

S'il vous plaît garder ce manuel. Vous en aurez besoin, tout en demandant pour le service au sein de la période de garantie. S'il vous plaît appelez le Chef Pro ® pour RMA (Return Merchandise Authorization) nombre. S'il vous plaît écrivez le numéro RMA sur l'étiquette d'adresse. Tous les retours doivent être soigneusement emballés et a rendu le transport payé, avec une description du défaut allégué, le numéro de modèle complet, votre nom, votre adresse postale (Pas de boîte postale, s'il vous plaît), le numéro de téléphone et l'original du reçu de vente daté, à l'adresse ci-dessous:

RMA No:
Mercantile International NA.
1130 Somerset Street,
Route 27, Unit 104,
New Brunswick, NJ 08901
Tel: 855 Chef Pro
www.chefprousa.com

© Mercantile International NA.

Tous droits réservés.

Aucune partie de cette brochure ne peut être reproduite sans le consentement écrit de Mercantile international NA.

Le chef Pro ® est une marque déposée de Mercantile international NA.

Notes: