

INSTRUCTIONS FOR USE MODELS PE10-G Y PE-G

- 1.- Before using your Electric Press wipe both discs with an oily cloth.
- 2.- Plug in. In 10 minutes you'll have the desired temperature (while in use do not unplug). Remember that before beginning all flour balls should be ready. For flour tortillas use the ready-mix flour sold in stores or prepare your own recipe.
- 3.- Now we are ready. Place the flour ball slightly into the inner part. (Off center).
- 4.- Turn the flap down and press the handle gently for 3 seconds. If you intend to store them, just let them cool down before putting them into the refrigerator (not the freezer). No special packing needed. They don't stick together.
- 5.- Now the tortilla is precooked. If you intend to store them let them cool down. Unplug your Electric Press and let it open so it will cool down slowly. Clean both discs with a soft cloth.
- 6.- For cooking the tortilla, place on the grill (pre-heated); wait until small bubbles appear in the surface and turn it upside down until the tortilla begins to inflate.
- 7.- If you are going to prepare buñuelos put the tortilla into a hot oil pan. Cook for 15 seconds, turning constantly your buñuelos into the oil for an even cooking. Later finish your buñuelos with a sugar and cinnamon dusting.
- 8.- Empanadas are delicious. Have your filling ready (see recipes). Place the filling on the precooked tortilla and close it by folding it over. Meat filled empanadas are cooked in hot oil. Sugar empanadas should be put into the oven in a pan for 25 minutes at normal heat.

INSTRUCTIVO DE USO MODELOS PE10-G Y PE-G

- 1.- Antes de usar su Prensa Eléctrica limpie los dos discos con una servilleta con aceite de cocina
- 2.- Conéctela. En 10 minutos se tiene la temperatura deseada (mientras la esté usando no la desconecte). Recuerde que antes de comenzar a elaborar las tortillas, todos los testales (o bolitas) deben estar listas.
- 3.- Ahora estamos listos. Coloque la bolita ligeramente hacia la parte interior.
- 4.- Baje la tapa y presione la manivela suavemente por 3 segundos aproximadamente.
- 5.- La tortilla está extendida y precocida. Si usted piensa almacenar, extiéndalas sobre la mesa de trabajo para que se enfríen. Al terminar desconecte su Prensa Eléctrica y déjela abierta para que se enfríe. Antes de guardarla limpie perfectamente los discos.
- 6.- Para terminar de cocer las tortillas, póngalas sobre el comal (ya que debe estar caliente) déjela cocer hasta que aparezcan las primeras burbujas en la superficie y luego voltee la dejando que se empiece a inflar.
- 7.- Para preparar buñuelos, ponga la tortilla precocida en un sartén con aceite caliente. Espere unos 15 segundos sumergiéndolo constantemente en el aceite para que el cocimiento sea parejo. Retírelos y espolvóreelos con azúcar y canela.
- 8.- Las empanadas son deliciosas. Tenga listo el relleno (ver recetas). Ponga el relleno sobre la tortilla precocida y ciérrela sobre sí mismo haciéndole un doblez. Las empanadas de carne se ponen en un sartén con aceite. Las de dulce se ponen en una charola protegida con harina en el horno de temperatura media por 25 minutos.

NOTAS IMPORTANTES:

- 1.- Nunca sumerja el aparato en agua. ni siquiera use agua para limpiar su Prensa Eléctrica basta una servilleta. seca o con aceite.
- 2.- Nunca use un aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están dañados. Puede causar un corto circuito.
- 3.- Al usar su Prensa Eléctrica desenrolle el cable y manéjelo lo más libre posible para evitar que el cable se sobrecaliente.
- 4.- Si sobreviene un cambio en el voltaje mientras su Prensa Eléctrica esta en uso, desconéctela hasta que el suministro se normalice.
- 5.- Prensa Eléctrica está fabricada en aluminio y es ligera y altamente resistente.
- 6.- Su tortilladora tiene garantía contra defectos de fabricación por 12 largos meses. Cuide de no incurrir en descuidos que lo hagan perder la garantía.
- 7.- Adicionalmente. el consumo de electricidad es muy bajo (225 watts). Disfrute su tortilladora por muchos años.

IMPORTANT REMARKS:

- 1.- Do not use any abrasive.
- 2.- Never immerse your Electric Press in water; not even use water for cleaning it. Clean with soft towel or paper towel. To keep moisture out, place paper towel with shortening or oil between both plates.
- 3.- When using your Electric Press unroll the cable and keep it as free as possible, so it does not overheat.
- 4.- Never use an electric appliance if cable or plug are not in good condition it may cause short-circuit.
- 5.- If voltage change may occur. unplug your Electric Press until electric supply is back to normal.
- 6.- Electric Press is manufactured in aluminium lightweight and highly resistant.
- 7.- Your Electric Press is fully guaranteed for 12 months. Beware of misoperating your Tortilla maker for keeping its Warranty Certificate valid.
- 8.- Additionally, electric consume is as low as 225 watts. Enjoy your tortilla maker for many years.

DATOS TECNICOS

CONSUMO 225 WATTS
TENSION 120V
AMPERES 1.8A

TECHNICAL DATA

CONSUMPTION 225 WATTS
VOLTAGE 120V
AMPERES 1.8A

RECETA PARA SUS TORTILLAS DE HARINA

INGREDIENTES:

- 1 Kg. = Harina de Trigo
- 1 ½ = Cucharada de sal
- Al gusto = Polvo para hornear
- ¼ kg. = Manteca vegetal
- 2 ½ Tazas = Agua tibia (no caliente)

INSTRUCCIONES:

- A) Vacie la harina en un recipiente; agregue la sal y mézclela. Agregue el polvo para hornear y mezclelo uniformemente.
- B) Hecha esta mezcla agregue la manteca (la medida exacta es una taza de café normal llena hasta el filo). Amásela suavemente hasta que la manteca se mezcle perfectamente con la harina y se obtenga una mezcla suave.
- C) Ahora añadimos las 2 ½ tazas de agua tibia (no caliente) (el agua caliente inicia prematuramente el proceso de cocimiento y sus tortillas no tendrán toda la suavidad que usted espera).
- D) Añadida el agua, amase continuamente hasta obtener uniformidad, tersura y suavidad en la masa.
- E) Con la masa hecha déjela reposar por 10 minutos y proceda a formar las bolitas.
- F) Use su tortilladora según las instrucciones
- G) Extiende todas las tortillas en su TI-I-10. Para mejores resultados use las que vaya necesitando para que las disfrute recién cocidas. Las demás guárdelas en el refrigerador. No se pegan ni necesitan empaque especial.
- H) Use un comal común. Calientelo previamente. Ponga la tortilla sobre el comal y espere a que se formen los primeros globitos. Volteeo y espere a que se formen nuevos globitos. Una vuelta más y su tortilla quedará deliciosamente rica.
- I) Recuerde que se pueden preparar muy variados bocados con base en la tortilla de harina; tacos. quesadillas, burritos, sopapillas. etc.