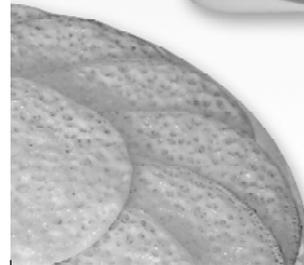


Look-In[®]

by LAMACOM

MANUEL D'UTILISATION
CREPIERE ELECTRIQUE
INSTRUCTION MANUAL
ELECTRIC PANCAKES MAKER



Intertek  CE

SCHEMA ET DESCRIPTION DE L'ARTICLE



1. Empreinte ant-adhésif Ø 13 cm
2. Poignée latérale
3. Louche doseuse en plastique
4. Spatule en plastique

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension / Puissance: 220-240 V -1500W

CONSIGNES DE SECURITE

- Lire attentivement toutes les instructions.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, toujours vérifier que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil, pour le manipuler, utiliser les poignées latérales.

PRICIPES

Recipe 1 : Beghrirs

Ingredients : 2 cups extra fine semolina - 1 cup flour - 4 cups warm water - salt - 1 teaspoon fresh yeast - 1 teaspoon sugar - 1 packet of baking powder.

Préparation : In mixer bowl pour 3 cups of warm water, add the semolina, pour over the flour and baking powder packet.

In the last cup of water remaining to put the fresh yeast and sugar spoon mix and pour into the robot.

Blend the mixture for 4 minutes until dough is smooth.

Put in a bowl. Cover and let rest 20 to 25 minutes.

Heat your electric pancakes maker. before first use, oil the four mold and pour a small ladleful of batter.

Cook beghrirs one side, until it dries to form the holes.

Set the beghrirs one after another on a cloth ...

Serve with a mixture of honey butter, Nutella ect ...

Recipe 2 : Pancakes

Ingredients : For 15 pancakes : 50g butter, 2 eggs, 2 teaspoons of sugar, salt, 250g flour and 1/2 liter of milk.

Préparation : Put all ingredients in a bowl except butter. Whisk together until the liquid paste without lumps.

Add 50g melted butter. For more flavor, add the orange blossom or rum ...

If possible, let sit, then spread a ladleful of batter into each mold previously greased hot.

Cook, then return with spatula to cook the other side.

After cooking spread the pancakes with honey and then add the grated fine, fold as a triangle or cigar according to choice and decorate with melted chocolate or caramel.

Bon appetit!

CARE AND CLEANING

1. Before you clean the appliance, disconnect the mains plug from the wall socket and leave to cool completely.
2. Do not clean with any abrasive sponge or steel wool as this will damage the finish..
2. Clean the non-stick cooking plate with a damp soft cloth.
3. Do not immerse cord, plug or appliance in water.

- this appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to make sure that they do not play with the appliance.
- This is not a toy! Keep away from children. The device should be used and stored out of the reach of children.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner.
- Repairs should only be carried out in a qualified workshop.
- Unplug from the mains outlet when not in use and before cleaning.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not let the cord hang over the edge of the worktop, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not operate this appliance for anything other than its intended use.
- This product is intended for household use only. Do not use outdoors.
- This product is providing with a short cord to prevent any risk of falls.

HOW TO USE ...

- 1/ Stand the appliance on a stable level surface.
- 2/ Before first use :
 - Wipe the cooking plate with damp cloth and dry with cloth.
 - Spread a teaspoon of vegetable oil over the plate with a soft cloth and wipe off any excess oil.
- 3/ Insert the mains plug into the wall socket.
- 4/ Leave to preheat for 5 to 8 minutes.

PS : during the first use, the appliance may give off a slight odour and smoke.
- 5/ Spread the batter using the measuring ladle in a circular movement.
- 6/ Leave to cook for about 1 min and serve on the plate using the spatula.

- Toujours débrancher l'appareil après utilisation ou pour nettoyage.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide même partiellement.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes handicapées ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance de l'appareil, ou des enfants, mais seulement sous surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais raccorder l'appareil au réseau électrique si le câble d'alimentation est endommagé.
- Ne jamais démonter l'appareil. Si l'appareil est endommagé, s'adresser au fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation et avant nettoyage.
- Pour éviter tout danger et ne pas risquer d'endommager l'appareil, n'utiliser pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Ne pas plier ou laisser le câble d'alimentation pendre sur le bord de la surface ou il repose.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur (radiateur, four, cheminée ...).
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui qui lui ai destiné.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Cet appareil est fourni avec un cordon court pour prévenir tout risque de chutes. Ne pas utiliser de rallonge.

CONSEILS DE MISE EN MARCHÉ ET D'UTILISATION

1. Placer l'appareil sur une surface plane et dure.
2. Avant la première utilisation :
 - nettoyer les différentes parties de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
 - Enduire les empreintes anti-adhésives avec un peu d'huile et essuyer avec un essuie-tout.
3. Brancher l'appareil est laisser chauffer pendant environ 8 à 10 minutes.

NB : Lors de la première utilisation, l'appareil peut émettre une légère odeur ou de la fumée. Cela n'a pas de conséquence et ne dure qu'un court instant. Veiller à ce que l'appareil soit bien ventilé.
4. Verser une louche de pâte à crêpe d'un mouvement circulaire dans chaque empreinte.
5. Laisser cuire pendant environ 1 minute.
6. Utiliser la spatule en plastique donnée en gratuité pour retirer vos beghrirs.

RECETTES

Recette 1 : Beghrirs

Ingrédients : 2 verres de semoule extra fine - 1 verre de farine fluide - 4 verres d'eau tiède - 1 pincée de sel - 1 cuillère à café de levure fraîche - 1 cuillère à café de sucre - 1 paquet de levure chimique.

Préparation : Dans le bol du robot verser 3 verres d'eau tiède, rajouter les 2 verres de semoule, verser par dessus la farine et le paquet de levure chimique. Dans le dernier verre d'eau qui reste mettre la levure fraîche et la cuillère de sucre mélanger et verser dans le robot.

Mixez la préparation pendant 4 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Mettre dans un saladier. Couvrir et laissez reposer 20 à 25 minutes.

Faire chauffer votre crêpière électrique. avant la première utilisation, huiler les 4 empreintes et versez une petite louche de pâte.

Faites cuire la beghrirs d'un seul côté, jusqu'à ce qu'elle soit sèche et forme ses trous.

Poser les beghrirs l'une après l'autre sur un torchon, les espacer ...

Servir avec un mélange de miel beurre, du Nutella ect ...

Recette 2 : Les Crêpes

Ingrédients : Pour 15 crêpes: 50g de beurre, 2 oeufs, 2 cuillères à café de sucre, 1 pincée de sel, 250g de farine et 1/2 litre de lait

Préparation : Mettre l'ensemble des ingrédients dans un récipient sauf le beurre. Mélanger avec un fouet jusqu'à obtenir de la pâte liquide et sans grumeaux.

Ajouter les 50g de beurre fondu. Pour plus de goût, ajouter de la fleur d'oranger ou du rhum ...

Si possible, laisser reposer, puis étaler une louche de pâte dans chaque empreinte chaude préalablement graissée. Laisser cuire, puis retourner à l'aide de la spatule pour laisser cuire l'autre côté.

Après cuisson étaler les crêpes avec du miel puis ajouter l'amande râpé, plier sous forme de triangle ou de cigare selon choix puis décorer avec du caramel ou du chocolat fondu. Bon appétit !

CONSEILS D'ENTRETIEN

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant tout nettoyage.
2. Ne pas utiliser des ustensiles tranchants ni d'éponge abrasive pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif des empreintes.
2. Nettoyer l'appareil avec un chiffon propre, doux et humide.
3. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
4. Ne jamais faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil.
6. Bien sécher l'appareil avant de le ranger.

PRODUCT DESCRIPTION AND SKETCH



1. Non-stick cooking mold \varnothing 13 cm
2. Thermoplastic handle
3. Plastic measuring ladle
4. Plastic spatula

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Tension / Puissance: 220-240 V -1500W

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions.
- Make sure that the power supply meets the voltage marked on the label before power on the appliance.
- Avoid contact with hot surfaces during or after use, use side handles.
- Disconnect the appliance after use and before cleaning.
- Do not immerse the appliance, cord or the plug in water or other liquid.