

CARE AND CLEANING

- After use and before cleaning, remove the mains plug from the wall socket. Let the top cover in open position.
- Never immerse the appliance in water. You may wipe it clean with a damp cloth or sponge and then dry it with a clean towel.
- Should any filling be difficult to remove, pour a little cooking oil onto the cooking cavities and wipe off after 5 minutes when the filling is softened.
- Do not remove any remaining burnt particles with a hard (metal) object, as this would damage the non-stick coating.
- Do not clean with any abrasive sponge or steel wool as this will damage the finish.

Look-In[®]
by LAMACOM

MANUEL D'UTILISATION
PREPARATEUR DE BEIGNET
ELECTRIQUE

+ Recettes

INSTRUCTION MANUAL
ELECTRICAL DONUT MAKER

+ Recipes



SCHEMA ET DESCRIPTION DE L'ARTICLE



1. Voyants lumineux de contrôle
2. Moules chauffants anti-adhérents
3. Poignée d'ouverture et de fermeture
4. Câble d'alimentation

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension / Puissance : 220-240V ~ 1400W

CONSIGNES DE SECURITE

- Lire attentivement toutes les instructions.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que le voltage de la source d'alimentation correspond bien à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant et après utilisation, le manipuler par la poignée.
- Ne pas plonger l'appareil, la fiche ou le câble dans l'eau ou tout autre liquide, et ce, par protection contre les décharges électriques.
- 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.

7. Pick up the baked donut at the side, and remove it using a wooden spatula, do not use metal utensils as this may damage the non-stick coating baking plates.
PS : The ideal baking time is about 4 to 5 minutes depending on the type and thickness of your batter. If the baked donut take more or less brown, increase or reduce the baking time for the next batter.
- 8- Repeat the same operation for the rest of the batter.
- 9- After use, remove the mains plug from the wall socket to disconnect.

Recipe 1

Ingredients :

250 g of flour, 3 eggs, 250 g of sugar, 1 baking powder, 1 yogurt, 1 tea cup oil.

Préparation :

1. In a bowl, beat eggs and sugar with a mixer until a cream.
2. Add yogurt, vegetable oil and mix well ;
3. Gradually add the sifted flour and baking powder, mix until a smooth paste.
4. Plug then the unit into the power outlet, the red power light will illuminate indicating the unit is connected. Allow the unit to preheat for 4 to 5 minutes until the green ready light illuminates, which means the operating temperature is reached. The unit is ready for baking.
5. fill in each cavity beforehand oiled, with 1 table spoon of batter, close the top cover and let cook for 4 to 5 min.
PS : do not overfill and pour the batter too quickly on each cavity.
6. Open carefully the top cover to take the donuts using a silicone or wooden utensils. If the baked donuts take more or less brown, increase or reduce the baking time for the rest of batter.
7. Same operation for the remainder of batter.

Recipe 2

Ingredients :

2 eggs ; 1 cup sugar ; 1 1/4 cups milk ; 5 tablespoons vegetable oil ; 1/4 teaspoon vanilla ; 2 cups all-purpose flour ; 4 teaspoons double acting baking powder ; 1/2 teaspoon salt ; 1/4 teaspoon nutmeg.

Préparation :

Beat eggs ; slowly add sugar ; Stir in milk and mix thoroughly.
Add oil and vanilla to mixture ; Sift all dry ingredients together and blend into egg mixture. Beat slowly for 30 seconds or until batter is smooth.
If batter thickens, add 2 to 4 tablespoons of milk ; Batter should always pour easily.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separated remote-control system.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- The use of accessory attachments not recommended may cause fire, electric shock or injury.
- Do not expose the appliance with the atmospheric agents (rain, sun...)
- Do not let the cord hang on the edge of surface where it rests.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not attempt to dislodge food when donut maker is in operation.
- To disconnect, remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Any connection mistake of the appliance cancels the warranty.

HOW TO USE ...

1. Before using the unit, clean the baking plates with a damp cloth.
2. Oil the cavities with oil, butter, margarine or cooking fat.
3. Plug then the unit into the power outlet, the red power light will illuminate indicating the unit is connected. Allow the unit to preheat for 4 to 5 minutes until the green ready light illuminates, which means the operating temperature is reached. The unit is ready for baking.
4. Open the top cover, and quickly fill in the cavities.
5. Close the top cover again, the green ready light comes back off again after a short time, it indicates the unit is heating up.
6. Wait until the ready light goes on, then slowly open the cover to check the degree of baking until the donuts become golden brown.

PS : - Carefully close the top cover.

- Avoid the contact of the hands with the vapour which is released from the appliance at the cooking time .
- During the operating of cooking, the green indicator ignites and dies out to let the thermostat keep the grids at the right temperature.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec minuteur ou appareil de contrôle à distance.
- Avant de procéder au nettoyage, débrancher l'appareil du réseau et le laisser refroidir.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble est endommagé.
- Ne pas utiliser d'accessoires ou d'ustensiles pouvant causer des dommages électriques ou autres.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil,...)
- Ne pas laisser le câble pendre sur le bord de la surface où il repose.
- Ne pas placer l'appareil sur aucune surface chaude (plaque de cuisine, four...).
- Ne pas tenter de déloger les beignets lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Pour éteindre l'appareil débrancher le câble d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui qui lui est destiné.
- Toute erreur de branchement ou de manipulation annule la garantie.

CONSEILS DE MISE EN MARCHÉ ET D'UTILISATION

1. Avant la première utilisation, nettoyer les moules à l'aide d'un chiffon doux et humide.
2. Huiler les moules avec du beurre, d'huile, de la margarine ou autre corps gras.
3. Brancher le câble d'alimentation, le voyant lumineux rouge s'allume indiquant que l'appareil est en connexion, laisser préchauffer pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que le voyant lumineux vert s'allume, indiquant que l'appareil est prêt à l'utilisation.
4. Ouvrir le couvercle et verser rapidement la pâte dans les moules préalablement huilés.
5. Fermer le couvercle.
6. Attendre jusqu'à ce que la lumière verte s'allume, puis ouvrir soigneusement le couvercle pour vérifier si les beignets sont devenus bruns.
NB : - Ne pas forcer sur l'appareil lors de sa fermeture.
- Éviter le contact des mains avec la vapeur qui se dégage de l'appareil lors des opérations de cuisson.
- Durant l'opération de cuisson, le voyant vert s'allume et s'éteint afin que le thermostat puisse garder les moules à la bonne température.
7. Après cuisson, ouvrir le couvercle et Démouler les beignets avec le bout d'une spatule en silicone ou en bois adaptée aux moules anti-adhérents.
NB : Le temps idéal de cuisson est de 4 à 5 minutes environ selon le type et l'épaisseur de la pâte. Si les beignets sont plus ou moins cuits, augmenter ou diminuer le temps de cuisson pour le reste de la pâte.
8. Répéter l'opération pour le reste de la pâte.
9. Après utilisation débrancher l'appareil.

Recette 1 de beignets

Ingrédients :

250 g de farine, 3 œufs, 250 g de sucre semoule, 1 sachet levure, 1 yaourt, 1 verre a thé d'huile de table.

Préparation :

1. Dans un récipient, battre les oeufs et le sucre à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'une crème;
2. Ajouter le yaourt, huile de table et bien mélanger ;
3. Ajouter peu à peu la farine tamisée et la levure, bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
4. Brancher le câble d'alimentation, le voyant lumineux rouge s'allume indiquant que l'appareil est en connexion, laisser préchauffer pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que le voyant lumineux vert s'allume, indiquant que l'appareil est prêt à l'utilisation.
5. Verser la préparation obtenue et remplir les moules préalablement huilés, fermer le couvercle de l'appareil et laisser cuire pendant 4 à 5 minutes.
6. Ouvrir soigneusement le couvercle et démouler les beignets avec le bout d'une spatule en silicone ou en bois. Si les beignets sont plus au moins cuits, augmenter ou diminuer le temps de cuisson pour le reste de la pâte.
7. Refaire la même opération pour le reste de la pâte.

Recette 2 de beignets

Ingrédients :

2 oeufs, 1 tasse de sucre, 1 et 1/4 tasse de lait, 5 cuillères à soupe d'huile végétal, 1/4 cuillère à thé de levure, 2 verres a thé de farine, 1/2 cuillère à café de sel, 1/4 cuillère à thé muscade.

Préparation :

Battre les oeufs lentement, ajouter le sucre, incorporer le lait et mélanger soigneusement. Ajouter l'huile et la vanille au mélange, tamiser les ingrédients secs et se fondre dans le mélange d'oeufs. Battre lentement pendant 30 secondes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Si la pâte épaissit, ajouter 2 à 4 cuillères à soupe de lait, la pâte doit être toujours versée facilement.

CONSEILS D'ENTRETIEN

- Après utilisation et avant nettoyage débrancher l'appareil. Conserver l'appareil en position ouverte.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Nettoyer à l'aide d'une éponge humide savonnée et essuyer avec une serviette propre.
- Pour les taches difficiles, bien huiler les moules et nettoyer après 5 minutes.
- Ne jamais gratter les particules brûlées avec un ustensile métallique pour ne pas endommager les moules anti-adhérents.
- Ne jamais nettoyer avec une éponge abrasive pour ne pas endommager l'appareil.

PRODUCT DESCRIPTION AND SKETCH



1. Control indicator lights
2. Non-stick coated moulds
3. Handle for opening and closing
4. Power cable storage

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Tension / Power : 220-240V ~ 1400W

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions carefully.
- Make sure that the power supply meets the voltage marked on the label before power on the appliance.
- Do not touch hot surfaces during and after use. The appliance must be held by the handle.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance in water or other liquid.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.