

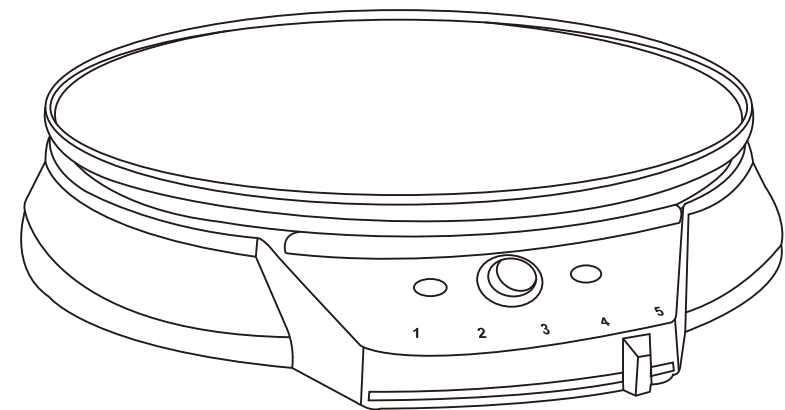
# AICOK

*Aicok Home Essentials Live Comfortable*

Aukey E-Business Co., Ltd.

Huanan City, Electronic Trading Building, P09 Room 102, Longgang District, Shenzhen, China

Website: [www.Aicok.cc](http://www.Aicok.cc)



**CP-06**

INSTRUCTIONS

## Table of Contents

Important Safeguards	2/3
First Use	3
Cooking	4
Cleaning	4
Recipes	5/7
Crepe Serving Hints	8
Create Your Own Fillings	8
Warranty	9

## Important Safeguards

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces, instead use the handles.
3. To protect against electrical shock, do not immerse power cord, plug or appliance in water or any other liquid.
4. If the power cord is damaged, the manufacturer (or a similarly qualified person) must replace it in order to avoid a hazard.
5. Do not use outdoors
6. Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
7. Avoid contact with moving parts
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.  
Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool completely before putting on or taking off parts. and before cleaning the appliance.
9. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool completely before putting on or taking off parts.
10. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer of its service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
11. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
12. Do not use the appliance for other than intended use.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. To disconnect, remove the plug from the wall outlet.
15. Do not clean the appliance with metal scouring pads. Pieces can break off from the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.

## Save These Instructions - Household Use Only

A short power-supply cord should be used to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long 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;

The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

### **NOTICE:**

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, Donot attempt to modify the plug in any way.

### **HOW TO USE YOUR ELECTRICAL CREPE MAKER**

Place the unit on a level surface, never against a wall or in a corner or against curtains. It should be free-standing and kept away from any flammable material.

The cooking surface can become extremely hot while the appliance is in use. Make sure that no one touches the hot parts of the unit during use and the cooling down period. Allow the unit to cool down before cleaning, transporting or storing.

Never cut the crepes on the baking plate! Use only heatproof plastic or wooden utensils so as not to scratch the non-stick coating on the baking plate.

## First Use

Remove the unit from box and properly dispose of packing materials. Wipe the unit with a damp cloth and let dry well.

Insert the plug into a wall outlet. Move the temperature selection switch fully to the right to level 5 and switch the crepe maker on using the On/Off switch. The red light lights us and the unit starts to heat.

Pre-heat the unit for 4 minutes (until the green indicator light comes on) at the highest temperature (5) and then turn it off and let it cool.

The first time the unit is used, a slight odor may develop. This is entirely harmless. Please make sure that there is adequate ventilation.

## Cooking

Set up the crepe maker as above and once it reaches cooking temperature (green light comes on) pour some crepe batter onto the baking plate, spreading it with a circular movement using the batter spreader. Moisten the batter spreader before use. This prevents the batter from sticking to it.

When you pour the batter onto the hot baking plate, you might hear some slight crackling noises caused by differences in temperature and voltage. This does not damage the appliance. The green light will go on and off repeatedly during use. This indicates when the unit is heating up in order to maintain the required temperature.

Allow the crepe to cook until the surface is no longer liquid and the crepe can be moved slightly. Insert a spatula under a third of the crepe, lift the crepe and turn it over.

Leave the crepe to cook briefly until done. Lift it slightly with the spatula to check. The crepe should be visibly cooked through but not yet brown. Cooked this way, it can be easily folded or rolled.

Remove the crepe from baking plate.

If you wish to cook another crepe and the last crepe was too dark, move the temperature selection switch down slightly.

When finished, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool.

Spread or fill the crepe according to taste and fold it or roll it.

## Cleaning

Remove the plug from the wall socket and allow the crepe baker to cool. Take a damp cloth and clean the surface, and edges.

The batter spreader can be washed, but do not allow it to soak in water.

Once dry, store in a safe place.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## Recipes

### Basic Crepe Batter

Yields about 22 six inch crepes

4 Large eggs

1 ½ Cups milk; more as needed

1 ½ Cups all-purpose flour

1/4th Teaspoon salt

2-3 Tablespoons butter, for basting the crepe maker cooking surface

Combine the eggs and milk in a bowl, add the flour and salt and whisk until smooth.

Separately, combine the flour and salt in a large bowl. Push the flour aside to make a well in the center. Break the eggs into the center and pour in ¾ Cup of the milk mixture.

Whisking constantly, gradually draw the flour until you have a thick mixture.

Add another ¾ Cup of the milk mixture. Whisk until the mixture forms a smooth batter.

Strain the batter, to remove any lumps, into a quart size measuring cup with a spout and let the batter rest at room temperature for 30 minutes.

Melt the butter and use a pastry brush to put a coating to the cooking plate before pouring and cooking. Transfer the crepe to a cooling rack. Proceed with the remaining batter. Once cool, stack the crepes between sheets of waxed paper.

### Keeping Crepes Warm

If you want to serve crepes, warm without baking, broiling or frying them, cover the stack of crepes as they are made using a cover made of foil.

## Freeze Or Refrigerate Your Crepes

Crepes will keep up to a month in the freezer, a week in the refrigerator. Stack a batch on a sheet or foil or waxed paper, then insert into a large plastic food storage bag and twist and fasten opening, pressing out as much air as possible. To use the crepes, allow the crepes to warm up to room temperature. They will peel apart with a gentle pull. If you are in a hurry, the stack can be warmed by covering them with foil in a flat pan in a low oven.

## Fresh Mushroom Crepes

- 1 Batch crepes (about 16)
- 1 Pound fresh mushrooms
- ¼ Cup butter
- ½ Teaspoon salt
- ¼ Teaspoon pepper
- ½ Teaspoon seasoned salt
- 2 Cubes beef bouillon
- 4 Tablespoons dry white wine
- 1 Cup sour cream
- 2 Tablespoons minced chives

Slice mushrooms and sauté in melted butter in a skillet for about 4 minutes. Add salt, pepper, seasoned salt, bouillon and wine. Cook over medium heat several minutes. Stir in sour cream and chives. Heat, but do not boil. Spoon about 4 tablespoons mushrooms and sauce onto center of crepes, browned side out and fold over.

## Crepe Serving Hints

Starting with a pile of flat crepes, you can use them in a number of ways, depending on whether you want a simple crepe or a fancy filled crepe. They can be served cold, warm or hot, baked, broiled or crisp-fried in oil.

Here are some ideas on handling crepes:

**FOLD IN QUARTERS:** When served plain (or spread with a thin filling) and served in sauce, or used hot off the pan for dipping in an appetizer dip.

**ROLLED:** When filled with a few spoonfuls of an entrée or dessert mixture and quickly baked or broiled, or filled with cold mousse, ice cream or whipped cream.

**STACKED:** To make a cake (gateau) or in a casserole dish, with appropriate fillings and toppings, served hot or cold.

## Create Your Own Fillings

Crepes welcome many kinds of fillings. Try them hot off the griddle brushed with unsalted butter and jam, make up your own filling or try some of these suggestions.

Fill with hunks of cooked crabmeat and ripe avocado.

Line with a shaved piece of ham and sprinkle with grated cheese. Fold in half and heat until the cheese melts.

Spread with cream cheese mixed with dill & chives. Layer some thinly sliced smoked salmon. Roll and cut into slices.

## Warranty

This product is warranted against defect in materials and manufacturing for one (1) year from the date of original purchase. If the product proves to be defective during this period, it will be repaired or replaced free of charge.

This warranty does not apply to damage resulting from misuse, accidents or alterations to the product or to damage incurred in transit.

## Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen	11/12
Erste Anwendung	13
Kochen	13
Reinigung	14/17
Rezepte	14/17
Krepp Serving Hinweise	17
Erstellen Sie Ihre eigenen Füllungen	18
Garantie	18

## Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

### Bei der Verwendung von elektrischen Geräten, sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen immer eingehalten werden, einschließlich:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, sondern verwenden Sie die Griffe.
3. Zum Schutz gegen elektrischen Schlag dürfen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss der Hersteller (oder eine ähnlich qualifizierte Person) es ersetzen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
5. Nicht im Freien benutzen
6. Schließen die Überwachung ist notwendig, wenn jedes Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
7. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
8. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zur Verletzungen führen.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen. Und vor dem Reinigen des Gerätes.
10. Stecken Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
11. Betätigen Sie kein Gerät mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker oder nachdem das Gerät gestört oder fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Justierung an den Hersteller seines Kundendienstes zurück.
12. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder den Tisch fallen und berühren Sie keine heiße Fläche.
13. Das Gerät kann man nicht für andere als den vorgesehenen Gebrauch verwenden.
14. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Heißgas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
15. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose ab.
16. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Metallscheiben. Pieces können brechen aus dem Pad elektrische und elektrische Teile, wodurch die Gefahr eines elektrischen Schlags.

### Speichern Diese Anleitung - Nur für den Hausgebrauch

Ein kurzes Netzkabel sollte verwendet werden, um die Risiken zu reduzieren, die sich daraus ergeben, dass Sie sich über ein längeres Kabel verwickeln oder darüber stolpern. Längere Verlängerungsschnüre sind vorhanden und können verwendet werden, wenn Sorgfalt in ihrem Gebrauch ausgeübt wird. Wenn ein langes Verlängerungskabel verwendet wird:

Die Kennzeichnung des Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Gerätes;

Das längere Kabel sollte so angeordnet werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte drapieren kann, wo es von Kindern gezogen oder überfahren werden kann.

### Hinweis:

Dieses Gerät hat einen gepolten Stecker (eine Klinge ist breiter als die andere). Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu verringern, sollte dieser Stecker in eine Steckdose passen

Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, stecken Sie den Stecker um, Falls er noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.

### Anwendung Ihres Elektrischen Crepe Herstellers

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, niemals gegen eine Wand oder in eine Ecke oder gegen Vorhänge. Er sollte frei stehen und von brennbaren Materialien fern gehalten werden.

Die Kochfläche kann extrem heiß werden, während das Gerät in Betrieb ist. Achten Sie darauf, dass niemand die heißen Teile des Geräts während des Gebrauchs und die Abkühlphase berührt. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren oder lagern.

Niemals die Crepes auf die Backplatte schneiden! Verwenden Sie nur hitzebeständige Plastik- oder Holzwerkzeuge, um die Antihafbeschichtung nicht auf der Backplatte zu verkratzen.

## Die Erste Anwendung

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie es gut trocknen. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Bewegen Sie den Temperaturwahlschalter ganz nach rechts auf Stufe 5 und schalten Sie den Bratpfannem mit dem Ein- / Ausschalter ein. Das rote Licht leuchtet auf und das Gerät beginnt zu heizen.

Es kann innerhalb 4 Minuten vorheizen (bis die grüne Kontrolllampe leuchtet) bei der höchsten Temperatur (5) und dann ausschalten und abkühlen lassen.

Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch entstehen. Das ist völlig harmlos. Achten Sie auf ausreichende Belüftung.

## Kochen

Stellen Sie den Bratpfanne wie oben auf, und sobald er die Kochtemperatur erreicht hat (grüne LED leuchtet auf) gießen Sie etwas Kreppteig auf die Backplatte und breiten Sie es mit einer kreisförmigen Bewegung mit dem Teigstreuer aus. Befeuchten Sie den Teigverteiler vor dem Gebrauch. Dadurch wird verhindert, dass der Teig daran haftet.

Wenn Sie den Teig auf die heiße Backplatte gießen, können Sie hören, einige leichte Knistern Geräusche durch Unterschiede in Temperatur und Spannung verursacht. Dadurch wird das Gerät nicht beschädigt. Das grüne Licht wird während des Gebrauchs wiederholt ein- und ausgeschaltet. Dies zeigt an, wenn das Gerät aufgewärmt wird, um die gewünschte Temperatur zu erhalten.

Lassen Sie die Crepe zu kochen, bis die Oberfläche nicht mehr flüssig ist und das Krepp kann leicht bewegt werden. Legen Sie einen Spatel unter ein Drittel des Kreppes, heben Sie das Krepp an und drehen Sie es um.

Lassen Sie das Crepe kurz kochen, bis es fertig ist. Heben Sie es leicht mit dem Spatel zu überprüfen. Die Crepe sollte sichtbar gekocht werden, aber noch nicht braun. So gekocht, kann es leicht gefaltet oder gerollt werden.

Krepp vom Backblech nehmen.

Wenn Sie ein anderes Crepe kochen möchten und das letzte Krepp zu dunkel war, bewegen Sie den Temperaturwahlschalter etwas nach unten.

Wenn Sie fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Die Krepps nach Geschmack verteilen oder füllen oder zusammenrollen oder rollen.

## Reinigung

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Kreppbäcker abkühlen. Nehmen Sie ein feuchtes Tuch und reinigen Sie die Oberfläche und Kanten. Der Teigverteiler kann gewaschen werden, darf aber nicht in Wasser einweichen. Nach dem Trocknen an einem sicheren Ort aufbewahren. Jede andere Wartung sollte von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

## Rezepte und Kochen

Übertragen Sie die Crepe auf ein Kühlregal. Setzen Sie es mit dem restlichen Teig fort.



## Grund Pfannkuchenteig

Ergibt etwa 22 sechs Zoll Pfannkuchen

4 Große Eier

1 ½ Tasse Milch; Mehr nach Bedarf

1 ½ Tassen Allzweck-Mehl 1/4 Teelöffel Salz

2-3 Esslöffel Butter, zum Bastieren der Crepe Maker Kochfläche

Kombinieren Sie die Eier und Milch in einer Schüssel, fügen Sie das Mehl und Salz und Schneebesen, bis glatt. Getrennt, kombinieren Sie das Mehl und Salz in einer großen Schüssel. Drücken Sie das Mehl beiseite, um einen Brunnen in der Mitte zu machen. Bringen Sie die Eier in die Mitte und gießen Sie ¾ Tasse der Milchmischung. Whisking ständig, allmählich ziehen das Mehl, bis Sie eine dicke Mischung haben.

Fügen Sie weitere ¾ Tasse Milchmischung hinzu. Schneebesen, bis die Mischung einen glatten Teig bildet. Senken Sie den Teig, um alle Klumpen zu entfernen, in ein quart Größe Messbecher mit einem Ausguss und lassen Sie den Teig bei Raumtemperatur für 30 Minuten.

Schmelzen Sie die Butter und verwenden Sie eine Gebäckbürste, um eine Beschichtung auf die Kochplatte vor dem Gießen setzen

Nach dem Abkühlen stapeln die Crepes zwischen den Blättern von Wachspapier.

## Halten das Pfannkuchen warm

Wenn Sie Pfannkuchen ohne Backen, Braten oder Braten warm halten wollen, decken Sie den Stapel vom Pfannkuchen, wie sie mit einer Abdeckung aus Folie hergestellt werden.

## Einzufrieren oder Refrigerate

Crepes wird bis zu einem Monat eine Woche im Kühlschrank gehalten. Stapel einen Stapel auf ein Blatt oder Folie oder Wachspapier, dann in eine große Kunststoff-Lebensmittel-Aufbewahrungstasche und drehen und befestigen Öffnung, drückt so viel Luft wie möglich. Um die Crepes zu verwenden, lassen Sie die Crepes auf Raumtemperatur aufwärmen. Sie schälen sich mit einem sanften Zug auseinander. Wenn Sie in Eile sind, kann der Stapel erwärmt werden, indem man sie mit Folie in einer flachen Pfanne in einem niedrigen Ofen abdeckt.

## FrISChe Pilz-Crepes

1 Batch-Crepes (ca. 16)  
1 Pfund frISChe Pilze  
¼KohlbutteR  
½ TeelöfFel Salz  
¼TeelöfFel Pfeffer  
½ TeelöfFel gewürzteS Salz 2 Cubes Rinderbrühe  
4 EsSlöfFel trockener Weißwein  
1 Tasse Sauerrahm

Speicherhinweise des Crepes

Beginnen Sie mit einem Haufen von flachen Crepes, können Sie sie in einer Reihe von Möglichkeiten, je nachdem, ob Sie wollen eine einfache Krepp oder eine ausgelassene Krepp. Sie können kalt serviert werden, warm oder heiß, gebacken, gebraten Oder knusprig gebraten in Öl.

Hier sind einige Ideen zum Umgang mit Crepes:

**FOLD IN QUARTERS:** Wenn serviert einfach (oder verbreitet mit einer dünnen Füllung) und serviert in Sauce, oder Verwendet heiß von der Pfanne zum Eintauchen in eine Vorspeise dip.

**GEWALZT:** Wenn mit ein paar Löffeln ein Entrée oder Dessert Mischung gefüllt und schnell gebacken oder Gebraten oder mit kalter Mousse, Eiscreme oder Schlagsahne gefüllt.

**STAPEL:** Um einen Kuchen (Torte) oder in eine Auflaufform, mit entsprechenden Füllungen und Belägen, Heiß oder kalt serviert.

## Machen Sie Ihre eigenen Füllungen

Crepes hat viele Arten von Füllungen. Probieren Sie sie heiß aus der Bratpfanne gebürstet mit ungesalzene Butter und Marmelade, machen Sie Ihre eigene Füllung oder versuchen Sie einige dieser Vorschläge. Füllen Sie mit hunks von gekochtem Krabbenfleisch und reifer Avocado.

Mit einem rasierten Stück Schinken bestreuen und mit geriebenem Käse bestreuen. Falten Sie in der Hälfte und Hitze, bis der Käse schmilzt wird.

Mit Frischkäse gemischt mit Dill und Schnittlauch bestreichen. Layer einige dünn geschnittenen geräucherten Lachs. Rollen und in Scheiben schneiden.

Verbreiten Sie mit Frischkäse mit Dill gemischt und Schnittlauch. Schicht etwas dünn geschnitten geräucherter Lachs. Rollen und in Scheiben schneiden.

## Garantie

Dieses Produkt ist für einen (1) Jahr ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs auf Material- und Herstellungsfehler angewiesen. Falls das Produkt während dieser Zeit defekt ist, wird es kostenlos repariert oder ersetzt.

Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch Missbrauch, Unfälle oder Änderungen oder durch Transportschäden entstehen.