

PROGRESS®

Est. 1931

3 IN 1
CAKE-POP MAKER
Bedienungsanleitung

PROGRESS®

Est. 1931

Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.

Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in dessen sichere Verwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt werden kann, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder fallen gelassen oder beschädigt wurden, dürfen Reparaturen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.

Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Das Gerät muss sich auch, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.

Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.

Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.

Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.

Entfernen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie das Kabel abziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.

Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.

Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.

Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.

Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, oder die Heizkomponenten des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihafthfläche zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder anbringen.

Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer vom Stromnetz.

Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder

Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät wegräumen

Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.

Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.

PROGRESS®

Est. 1931

Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.

Die Außenfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.

 **VORSICHT:** Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Heizelement gelangt.

WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

Pflege und Wartung

Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie den Treat Maker vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob er vollständig abgekühlt ist.

SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse des Treat Makers mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 2: Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihafbeschichteten Kochplatten auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer.

Tauchen Sie den Treat Maker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungs- oder Topfkratzer, um den Treat Maker oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.

HINWEIS: Der Treat Maker sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Beschreibung der Teile



1. Gehäuse des 3-in-1-Cake-pop Maker
2. Betriebsanzeige
3. Kontrollleuchte
4. Verriegelung
5. Cool-Touch-Griffe
6. Plattenentriegelungstasten
7. Doughnut-Einsätze
8. Cake-Pop-Einsätze
9. Waffeleinsätze

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Schalten Sie den Treat Maker aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Treat Makers mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

Reinigen Sie die Einsätze in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.

Tauchen Sie den Treat Maker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung des Treat Makers, da dies zu Schäden führen kann.

HINWEIS: Wenn Sie den Treat Maker zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Treat Makers.

Einsetzen oder Wechseln der Einsätze

SCHRITT 1: Öffnen Sie den Treat Maker, indem Sie die Verriegelung lösen.

SCHRITT 2: Wählen Sie die erforderlichen Einsätze aus und prüfen Sie, ob beide Einsätze übereinstimmen.

SCHRITT 3: Positionieren Sie den unteren Einsatz im Treat Maker und richten Sie ihn am Heizelement aus. Drücken Sie vorsichtig, bis er einrastet. Wiederholen Sie den Vorgang für den oberen Einsatz.

HINWEIS: Die Antihafteinsätze passen nur in eine Richtung in den Treat Maker.

Verwendung des 3-in-1-Treat Makers

SCHRITT 1: Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die Einsätze auf und reiben Sie es mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert und das Anhaften der Lebensmittel verhindert.

SCHRITT 2: Bereiten Sie die zu backenden Zutaten vor.

SCHRITT 3: Setzen Sie die erforderlichen Einsätze gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Einsetzen und Wechseln der Einsätze“ ein.

SCHRITT 4: Schließen Sie den Treat Maker an die Stromversorgung an und heizen Sie ihn ca. 5 Minuten vor. Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt damit an, dass der Treat Maker vorgeheizt wird. Die Betriebsanzeige leuchtet auf, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde und der Treat Maker einsatzbereit ist.

SCHRITT 5: Lösen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen vorsichtig die Verriegelung und öffnen Sie den Deckel.

Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in die Mitte des unteren Einsatzes und schließen Sie den Deckel vorsichtig.

SCHRITT 6: Lassen Sie den Inhalt für die erforderliche Zeit grillen; prüfen Sie ihn regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Deckels.

SCHRITT 7: Öffnen Sie nach dem Backen vorsichtig den Deckel mit hitzebeständigen Handschuhen und entfernen Sie die Backwaren mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

SCHRITT 8: Schalten Sie den Treat Maker aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

SCHRITT 9: Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

HINWEIS: Heizen Sie die Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen.

Lassen Sie den Treat Maker immer ausreichend abkühlen, bevor Sie die anderen Einsätze verwenden.

Während des Gebrauchs schaltet sich die Betriebsanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass der Treat Maker die Temperatur hält.

Die Einsätze dürfen nicht überfüllt werden, da sich die Zutaten beim Backen ausdehnen können.

Wenn Sie mehrere Portionen zubereiten, schließen Sie den Deckel nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren.

VORSICHT: Seien Sie beim Backen vorsichtig, da das Gerät Dampf abgibt.

WARNUNG: Das Gerät und die Einsätze werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Entfernen der Einsätze

SCHRITT 1: Lassen Sie den Treat Maker vollständig abkühlen, bevor Sie die Einsätze entfernen.

SCHRITT 2: Drücken Sie beide Entriegelungstaste an der Vorderseite des Treat Makers gleichzeitig. Die Einsätze werden leicht angehoben, sodass sie leichter abgenommen werden können.

SCHRITT 3: Entnehmen Sie den jeweiligen Einsatz, indem Sie ihn mit zwei Händen festhalten. Schieben und heben Sie ihn dann aus dem Treat Maker heraus.

VORSICHT: Lassen Sie die Einsätze stets vollständig abkühlen, bevor Sie sie aus dem Treat Maker entfernen. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.

Verwendung der Cake-Pop-Einsätze

SCHRITT 1: Sobald die Betriebsanzeige aufleuchtet, gießen Sie den vorbereiteten Teig in die Mitte jeder Vertiefung im unteren Cake-Pop-Einsatz und schließen Sie dann den Deckel.

SCHRITT 2: Backen Sie den Teig ca. 6 Minuten oder bis die Cake-Pops goldbraun und weich sind. Überprüfen Sie den Backvorgang regelmäßig, indem Sie den Deckel vorsichtig öffnen.

SCHRITT 3: Sobald der Backvorgang beendet ist, schalten Sie den Treat Maker aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

SCHRITT 4: Entfernen Sie die Cake-Pops vorsichtig, indem Sie die Ränder langsam mit

PROGRESS®

Est. 1931

einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder aus Holz vom Cake-Pop-Einsatz lösen.

SCHRITT 5: Nach dem Abkühlen können die Cake-Pop-Einsätze entfernt, in warmem Seifenwasser gewaschen und gründlich getrocknet werden.

HINWEIS: Füllen Sie nicht zu viel Cake-Pop-Teig ein, da er sich beim Backen ausdehnt. Füllen Sie jede Vertiefung bis ca. $\frac{2}{3}$ ihrer Kapazität.

WARNUNG: Gehen Sie bei der Verwendung des Treat Makers vorsichtig vor, um Kontakt mit austretender Hitze und Dampf zu vermeiden.

Verwendung der Doughnut-Einsätze

SCHRITT 1: Sobald die Betriebsanzeige aufleuchtet, gießen Sie den vorbereiteten Teig in die Mitte jeder Vertiefung im unteren Doughnut-Einsatz und schließen Sie dann den Deckel.

SCHRITT 2: Backen Sie den Teig ca. 8 Minuten oder bis die Doughnuts goldbraun und weich sind. Überprüfen Sie den Backvorgang regelmäßig, indem Sie den Deckel vorsichtig öffnen.

SCHRITT 3: Wenn der Backvorgang beendet wurde, schalten Sie den Treat Maker aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

SCHRITT 4: Entfernen Sie die Doughnuts vorsichtig, indem Sie die Ränder langsam mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder aus Holz vom Doughnut-Einsatz lösen.

SCHRITT 5: Nach dem Abkühlen können die Doughnut-Einsätze entfernt, in warmem Seifenwasser gewaschen und gründlich getrocknet werden.

HINWEIS: Füllen Sie nicht zu viel Doughnut-Teig ein, da er sich beim Backen ausdehnt. Füllen Sie jede Vertiefung bis ca. $\frac{2}{3}$ ihrer Kapazität.

WARNUNG: Gehen Sie bei der Verwendung des Treat Makers vorsichtig vor, um Kontakt mit austretender Hitze und Dampf zu vermeiden.

Verwendung der Waffeleinsätze

SCHRITT 1: Wenn die Betriebsanzeige leuchtet, gießen Sie den vorbereiteten Teig jeweils in die Mitte der Formen auf dem unteren Waffeleinsatz. Verteilen Sie den Teig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz und schließen Sie den Deckel.

SCHRITT 2: Backen Sie den Teig ca. 6 Minuten oder bis die Waffeln goldbraun und weich sind. Überprüfen Sie den Backvorgang regelmäßig, indem Sie den Deckel vorsichtig öffnen.

SCHRITT 3: Wenn der Backvorgang beendet wurde, schalten Sie den Treat Maker aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

SCHRITT 4: Entfernen Sie die Waffeln vorsichtig, indem Sie die Ränder langsam mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder aus Holz vom Waffeleinsatz lösen.

SCHRITT 5: Nach dem Abkühlen können die Waffeleinsätze entfernt, in warmem Seifenwasser gewaschen und gründlich getrocknet werden.

HINWEIS: Füllen Sie nicht zu viel Waffelteig ein, da er sich beim Backen ausdehnt. Füllen Sie jede Form bis ca. $\frac{2}{3}$ ihrer Kapazität.

WARNUNG: Gehen Sie bei der Verwendung des Treat Makers vorsichtig vor, um Kontakt mit austretender Hitze und Dampf zu vermeiden.

Tipps und Tricks

1. Achten Sie darauf, den Cake-Pop-, Doughnut- oder Waffelteig nicht zu sehr zu mischen, da dies die Textur des Gebäcks beeinflussen kann.
2. Das Sieben trockener Zutaten wie Mehl sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpen.
3. Verwenden Sie zum Vorbereiten der Heizplatten immer Butter oder Speiseöl. Dies trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei und erleichtert das Entfernen der fertigen Snacks.
4. Warten Sie, bis sich der Teig gleichmäßig verteilt hat, um ein Überlaufen zu vermeiden.
5. Öffnen Sie den Treat Maker nicht während der ersten Minuten des Backvorgangs, da Wärme entweichen kann.
6. Die Verwendung von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzbesteck trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei.
7. Bei Zeitmangel bereiten Sie die Zutaten im Voraus vor, damit Sie die Zutaten nur noch backen müssen.
8. Wenn Doughnuts mit Zucker beschichtet werden, sollte dies am besten geschehen, solange sie noch warm sind.

Aufbewahrung

Stellen Sie vor der Einlagerung an einem kühlen, trockenen Ort sicher, dass der Treat Maker abgekühlt, sauber und trocken ist.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Treat Maker, sondern lose, um Schäden zu vermeiden.

PROGRESS®

Est. 1931

Fehlerbehebung

Symptom	Mögliche Ursache	Korrekturmaßnahme
Die Einsätze lassen sich nicht in den Treat Maker setzen.	Die Einsätze wurden nicht richtig ausgerichtet.	Stellen Sie sicher, dass die Einsätze korrekt ausgerichtet und in dieser Position eingerastet sind. Stellen Sie sicher, dass die Einsätze ausreichend abgekühlt sind, da sich bestimmte Materialien durch Wärme ausdehnen können.

Technische Daten

Produktcode: EK4943BYPPMDIR

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Leistung: 650W

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Wenn dieses Produkt nicht in einem akzeptablen Zustand angeliefert wird, wenden Sie sich bitte via einer der folgenden Kontaktmöglichkeiten an unseren Kundendienst:

Telefon: ++800 56788756

E-Mail: <mailto:progress-de@teknihall.de>

Bitte haben Sie Ihren Lieferschein parat, da Angaben dazu abgefragt werden.

Falls Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte gemeinsam mit der Quittung an den Händler zurück, bei dem Sie das Produkt erworben haben (AGB des Händlers berücksichtigen).

Das durchgestrichene Mülltonnensymbol auf diesem Bauteil zeigt an, dass dieses Gerät umweltgerecht entsorgt werden muss, wenn es nicht mehr verwendet wird oder abgenutzt ist. Wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde, um zu erfahren, wo Sie das Produkt umweltgerecht entsorgen können.



PROGRESS®

Est. 1931

Hergestellt von:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

Hergestellt in China.

CD061021/MD000000/V1

