

PROGRESS®

Est. 1931

3-IN-1

LEKKERNIJENMAKER

Gebruiksaanwijzing

Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

Veiligheidsinstructies

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.

Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.

Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.

Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren.

Dit apparaat is geen speelgoed.

Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.

Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.

Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.

Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.

Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik het apparaat niet met natte handen.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.

Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.

Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.

Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.

Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.

Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.

Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.

Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

Raak de verwarmingsonderdelen of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden niet aan, omdat dit tot verwondingen kan leiden.

Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen op dit apparaat.

Gebruik alleen hittebestendige kunststof of houten spatels om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken of onderhouden.

Zorg altijd dat het apparaat na gebruik volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.

Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.

PROGRESS®

Est. 1931

Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.

De buitenkant van het apparaat kan heet worden tijdens gebruik.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.

Let erop dat u geen water op het verwarmingselement morst.

WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

Verzorging en onderhoud

Haal de stekker van de lekkernijenmaker uit het stopcontact en controleer of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

STAP 1: Veeg de behuizing van de lekkernijenmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog de behuizing grondig af.

STAP 2: Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen.

STAP 3: Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn.

Dompel de lekkernijenmaker niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de lekkernijenmaker of de accessoires schoon te maken, omdat u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.

OPMERKING: De lekkernijenmaker moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Beschrijving van onderdelen



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Behuizing van 3-in-1 lekkernijenmaker | 6. Ontgrendelknoppen voor bakplaten |
| 2. Groen lampje voor gebruiksklaarheid | 7. Bakplaten voor donuts |
| 3. Rood voedingslampje | 8. Bakplaten voor cakepops |
| 4. Vergrendelingslipje | 9. Bakplaten voor wafels |
| 5. Cool touch-handgrepen | |

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

STAP 1: Schakel de lekkernijenmaker uit en haal de stekker uit het stopcontact.

STAP 2: Veeg de behuizing van de lekkernijenmaker schoon met een zachte, vochtige doek en droog de behuizing grondig af.

Maak de bakplaten schoon in een warm sopje, spoel ze goed schoon en droog ze grondig af.

Dompel de lekkernijenmaker niet onder in water of een andere vloeistof. Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de lekkernijenmaker schoon te maken, omdat dit schade kan veroorzaken.

OPMERKING: Wanneer u de lekkernijenmaker voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en

zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de lekkernijenmaker.

De bakplaten plaatsen of vervangen

STAP 1: Open de lekkernijenmaker door het vergrendelingslipje los te maken.

STAP 2: Kies de benodigde bakplaten en controleer daarbij of beide platen bij elkaar horen.

STAP 3: Plaats de onderste bakplaat in de lekkernijenmaker en lijn deze uit met het verwarmingselement. Druk voorzichtig tot de bakplaat vastklikt. Herhaal dit voor de bovenste bakplaat.

OPMERKING: De bakplaten met antiaanbaklaag passen maar op één manier in de lekkernijenmaker.

De 3-in-1 lekkernijenmaker gebruiken

STAP 1: Breng vóór elk gebruik voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag en voorkomt dat voedsel blijft plakken.}

STAP 2: Bereid de ingrediënten die u wilt bakken.

STAP 3: Breng de benodigde bakplaten aan volgens de instructies in het gedeelte 'De bakplaten met antiaanbaklaag plaatsen of vervangen'.

STAP 4: Steek de stekker van de lekkernijenmaker in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Verwarm het apparaat ongeveer 5 minuten voor. Het rode voedingslampje en het groene lampje voor gebruiksklaarheid gaat branden om aan te geven dat de lekkernijenmaker aan het voorverwarmen is. Het groene lampje voor gebruiksklaarheid gaat branden zodra de gewenste temperatuur is bereikt en de lekkernijenmaker klaar is voor gebruik.

STAP 5: Gebruik hittebestendige handschoenen om het vergrendelingslipje voorzichtig los te maken en het deksel te openen.

Plaats de voorbereide ingrediënten op de onderste bakplaat en sluit voorzichtig het deksel.

STAP 6: Bak gedurende de vereiste tijd. Controleer de lekkernijen regelmatig door het deksel voorzichtig te openen.

STAP 7: Als het bakproces klaar is, opent u het deksel voorzichtig met hittebestendige handschoenen en verwijdt u de lekkernijen met een hittebestendige plastic of houten spatel.

STAP 8: Schakel de lekkernijenmaker uit en haal de stekker uit het stopcontact.

STAP 9: Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

OPMERKING: Verwarm de bakplaten vóór het bakken altijd voor. Laat de lekkernijenmaker geruime tijd afkoelen voordat u de andere bakplaten plaatst.

Tijdens het gebruik gaat het groene lampje voor gebruiksklaarheid aan en uit om aan te geven dat de lekkernijenmaker de optimale temperatuur in stand houdt.

Overvul de bakplaten niet, want de ingrediënten kunnen tijdens het bakken uitzetten.

Wanneer u meerdere porties lekkernijen bakt, sluit u het deksel na het verwijderen van elke portie om de warmte te behouden.

LET OP: Wees voorzichtig tijdens het bakken, want de lekkernijenmaker zal stoom afgeven.

WAARSCHUWING: De lekkernijenmaker en de bakplaten worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

De bakplaten verwijderen

STAP 1: Laat de lekkernijenmaker volledig afkoelen voordat u de bakplaten verwijderd.

STAP 2: Druk tegelijkertijd op de ontgrendelknoppen voor bakplaten aan de voorzijde van de lekkernijenmaker. De bakplaten komen iets omhoog, waardoor ze gemakkelijker uit het apparaat kunnen worden getild.

STAP 3: Verwijder elke bakplaat door deze stevig met twee handen vast te houden en uit de lekkernijenmaker te schuiven en te tillen.

LET OP: Laat de bakplaten altijd volledig afkoelen voordat u ze uit de lekkernijenmaker haalt. Als u dit niet doet, kan dit letsel veroorzaken.

De bakplaten voor cakepops gebruiken

STAP 1: Zodra het indicatielampje voor gebruiksklaarheid brandt, giet u het voorbereide beslag in het midden van elk vormpje van de onderste bakplaat voor cakepops en sluit u het deksel.

STAP 2: Bak ongeveer 6 minuten of totdat de cakepops goudbruin zijn en zacht aanvoelen. Controleer het bakproces regelmatig door het deksel voorzichtig te openen.

STAP 3: Schakel de lekkernijenmaker uit en haal de stekker uit het stopcontact zodra u klaar bent met bakken. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

STAP 4: Verwijder de cakepops voorzichtig door de randen met een hittebestendige

plastic of houten spatel voorzichtig los te maken van de bakplaat voor cakepops.

STAP 5: Verwijder de bakplaten voor cakepops nadat ze zijn afgekoeld, maak ze in een warm sopje schoon en droog ze grondig af.

OPMERKING: Overvul de vormpjes niet, want het cakepopbeslag zet uit tijdens het bakken. Vul elk kuiltje voor ongeveer $\frac{2}{3}$.

WAARSCHUWING: Wees voorzichtig bij het gebruik van de lekkernijenmaker en voorkom contact met ontsnappende hitte en stoom.

De bakplaten voor donuts gebruiken

STAP 1: Zodra het indicatielampje voor gebruiksklaarheid brandt, giet u het voorbereide beslag in het midden van elk vormpje van de onderste bakplaat voor donuts en sluit u het deksel.

STAP 2: Bak ongeveer 8 minuten of totdat de donuts goudbruin zijn en zacht aanvoelen. Controleer het bakproces regelmatig door het deksel voorzichtig te openen.

STAP 3: Zodra u klaar bent met bakken, haalt u de stekker van de lekkernijenmaker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

STAP 4: Verwijder de donuts voorzichtig door de randen met een hittebestendige plastic of houten spatel voorzichtig los te maken van de bakplaat voor donuts.

STAP 5: Verwijder de bakplaten voor donuts nadat ze zijn afgekoeld, maak ze in een warm sopje schoon en droog ze grondig af.

OPMERKING: Overvul de vormpjes niet, want het donutbeslag zet uit tijdens het bakken. Vul elk kuiltje voor ongeveer $\frac{2}{3}$.

WAARSCHUWING: Wees voorzichtig bij het gebruik van de lekkernijenmaker en voorkom contact met ontsnappende hitte en stoom.

De wafelbakplaten gebruiken

STAP 1: Zodra het indicatielampje voor gebruiksklaarheid brandt, giet u het voorbereide wafelbeslag in het midden van elke vorm op de onderste wafelbakplaat. Spreid het beslag uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en sluit het deksel.

STAP 2: Bak ongeveer 6 minuten of totdat de wafels goudbruin zijn en zacht aanvoelen. Controleer het bakproces regelmatig door het deksel voorzichtig te openen.

STAP 3: Zodra u klaar bent met bakken, haalt u de stekker van de lekkernijenmaker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

STAP 4: Verwijder de wafels voorzichtig door de randen met een hittebestendige plastic of houten spatel voorzichtig los te maken van de wafelbakplaat.

STAP 5: Verwijder de wafelbakplaten nadat ze zijn afgekoeld, maak ze in een warm sopje schoon en droog ze grondig af.

OPMERKING: Overvul de vormen niet, want het wafelbeslag zet uit tijdens het bakken. Vul elk kuiltje voor ongeveer $\frac{2}{3}$.

WAARSCHUWING: Wees voorzichtig bij het gebruik van de lekkernijenmaker en voorkom contact met ontsnappende hitte en stoom.

Hints en tips

1. Zorg ervoor dat u het cakepop-, donut- of wafelbeslag niet te lang mengt, omdat dit de structuur van de lekkernijen kan beïnvloeden.
2. Door droge ingrediënten zoals bloem te zeven, zorgt u voor een gladde consistentie zonder klonten.
3. Smeer de antiaanbakplaten altijd van te voren in met boter of bakspray. Dit helpt de antiaanbaklaag te beschermen en maakt het gemakkelijker om de bereide snacks eruit te halen.
4. Wacht tot het beslag gelijkmatig is verdeeld. Zo voorkomt u dat de bakplaat overvult.
5. Open de lekkernijenmaker niet tijdens de eerste paar minuten van het bakken, omdat hierdoor warmte kan ontsnappen.
6. Het gebruik van hittebestendig kunststof of houten keukengerei helpt de antiaanbaklaag te beschermen.
7. Om tijd te besparen bij het gebruik van de lekkernijenmaker, kunt u de ingrediënten en het beslag ruim van tevoren voorbereiden.
8. Als u de donuts met suiker bestrooit, kunt u dit het best doen als ze nog warm zijn.

Opbergen

Controleer of de lekkernijenmaker afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de lekkernijenmaker, maar losjes, om schade te voorkomen.

Problemen oplossen

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De bakplaten passen niet in de lekkernijenmaker.	De bakplaten zijn niet goed uitgelijnd.	Zorg dat de bakplaten zijn uitgelijnd en goed op hun plek zitten. Controleer of de bakplaten voldoende zijn afgekoeld, aangezien door hitte bepaalde materialen kunnen uitzetten.

Specificaties

Productcode: EK4943P

Ingangsspanning: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Uitvoer: 650 W

PROGRESS®

Est. 1931



MODERN STIJLVOL DESIGN

Receptideën



Recepten

Het gebruik van een keukenmachine wordt aanbevolen, maar de ingrediënten kunnen ook met de hand worden gemengd.

Vanillecakepops

Voor circa 24 cakepops

Ingrediënten

100 g zelfrijzend meel	2 middelgrote eieren	½ theelepel bakpoeder
100 g fijne kristalsuiker	½ theelepel vanille-extract	
100 g margarine		

Bereiding

Meng de margarine en de suiker romig met een keukenmachine tot een licht en luchtig mengsel.

Voeg de eieren een voor een toe, plus het vanille-extract en het bakpoeder, met telkens een beetje bakmeel, tot het mengsel goed is gemengd.

Mix op gemiddelde snelheid en voeg het resterende bakmeel beetje bij beetje toe tot de ingrediënten gemengd zijn.

Verwarm de lekkernijenmaker voor en vul elk cakepopkuiltje voorzichtig met het beslag.

Vul elk vormpje voor $\frac{2}{3}$. Sluit de lekkernijenmaker en wacht ongeveer 4–6 minuten of tot de lekkernijen goudbruin zijn gebakken.

OPMERKING: De baktijd kan worden verlengd of verkort, afhankelijk van uw persoonlijke smaak.

Versieren

Er zijn verschillende ingrediënten verkrijgbaar voor decoratie. Ook zijn er veel websites die gespecialiseerd zijn in dergelijke creaties.

Cakepops kunnen heel simpel in gesmolten chocolade, fijngehakte noten, glitter of andere soorten strooisels worden gedoopt. Meer ervaren cakemakers kunnen poedersuiker en marsepein gebruiken voor cakepop-creaties.

De stokjes voor cakepops zijn verkrijgbaar in gespecialiseerde bakwinkels en online.

Minidonuts

Ingrediënten

225 g bloem	225 ml melk	½ theelepel vanille-extract
112 g suiker	4 eetlepels bakolie	
1 ei	1 eetlepel bakpoeder	

Bereiding

Doe de bloem, de suiker en het bakpoeder samen in een kom.

Maak een kuil in het midden van de ingrediënten en doe hier de melk, het ei, de vanille en de olie in.

Meng de ingrediënten grondig met een mixer tot een glad beslag.

Verwarm de lekkernijmaker voor en vul elk donutkuiltje voorzichtig met beslag. Vul elk vormpje voor $\frac{2}{3}$. Sluit de lekkernijmaker en wacht ongeveer 6–8 minuten of tot de lekkernijen goudbruin zijn gebakken.

Controleer de minidonuts met een tandenstoker. Als deze er schoon uitkomt, zijn de minidonuts klaar.

Haal de minidonuts er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel. Laat ze afkoelen op een rooster of serveer ze warm.

Gewone wafels

Ingrediënten

150 g bloem	2 eetlepels plantaardige olie	Een snufje zout
1 ei	1 eetlepel suiker	
300 ml melk	2 theelepels bakpoeder	

Bereiding

Zeef de bloem en het bakpoeder boven een grote kom en roer de suiker en het zout erdoor.

Maak een kuil in het midden van het mengsel.

Klop in een andere kom het ei, de melk en de olie samen en giet het mengsel in de kuil die u zojuist in de andere kom hebt gemaakt.

Meng alle ingrediënten tot een glad, dik beslag.

Verwarm de lekkernijmaker voor en vul elke wafelvorm voorzichtig met beslag. Vul elk vormpje voor $\frac{2}{3}$. Sluit de lekkernijmaker en wacht ongeveer 4–6 minuten of tot de lekkernijen goudbruin zijn gebakken.

Haal de wafels er voorzichtig uit met een hittebestendige plastic of houten spatel en laat ze afkoelen op een rooster.

PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straße 5, 1149 Köln. Germany.**

Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze klantenservice via **www.progresscookshop.com**.

Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig. Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel).

Garantie

Alle producten die nieuw zijn gekocht, hebben een fabrieksgarantie. De duur van de garantieperiode verschilt per product. Als er een redelijk aankoopbewijs kan worden geleverd, biedt Progress 12 maanden garantie bij de verkoper vanaf de aankoopdatum. Dit geldt alleen als producten volgens de instructies zijn gebruikt, voor het beoogde huishoudelijke gebruik. De garantie vervalt bij verkeerd gebruik of demontage van producten.

Onder de garantie repareren of vervangen we kosteloos onderdelen die defectief blijken. Als we geen exacte vervanging kunnen leveren, bieden we een vergelijkbaar product of een terugbetaling. Schade door dagelijks gebruik valt niet onder deze garantie. Ook verbruiksartikelen zoals stekkers en stoppen vallen niet onder de garantie.

Bovenstaande voorwaarden kunnen van tijd tot tijd worden gewijzigd. Daarom adviseren we u deze te raadplegen bij ieder nieuw bezoek aan de website.

Niets in deze garantie of in de instructies voor het product vormt een uitzondering op, een beperking van of een andere wijziging in uw wettelijke rechten.

Weggoaien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur



Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het  recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugbrengdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalstoffendienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

PROGRESS®

Est. 1931

Geproduceerd door:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Edmund-Rumpler Straße 5, 1149 Köln. **Germany.**

GEMAAKT IN CHINA.
www.progresscookshop.com



Handelsmerk ©Progress. Alle rechten voorbehouden.

CD0061021/MD261022/V4