PROGRESS®

Est. 1931

DIGITAL BROODBAKMACHINE

Gebruiksaanwijzing

PROGRESS®
Est. 1931

Lees alle instructies zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

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 elektriciteitsnet voordat u het apparaat op het stopcontact 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 en schoonmaken, of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
Dit apparaat is geen speelgoed en kinderen mogen het niet gebruiken om mee te spelen.
Dit apparaat bevat geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen. Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect is of als het is gevallen of beschadigd, mag alleen een gekwalificeerde elektricien reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
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 kinderen.
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.
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.

Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
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 accessoires vervangt of monteert.
Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en zorg dat het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
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.

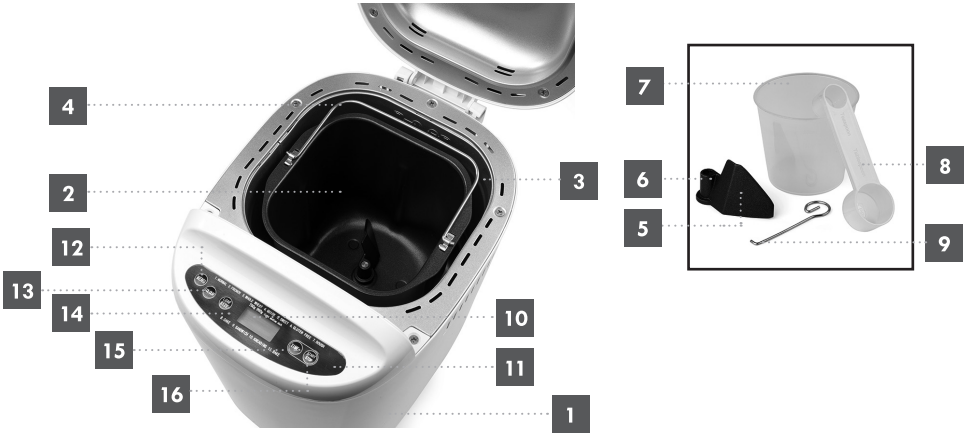
Let op: Heet oppervlak: raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.
Let erop dat u geen water op het verwarmingselement morst.
Waarschuwing: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

Verzorging en onderhoud

Haal de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.
Maak de broodbakmachine schoon met een zachte, vochtige doek en droog goed af.
Dompel de broodbakmachine niet onder in water of een andere vloeistof.
Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de broodbakmachine schoon te maken, omdat dit schade kan veroorzaken.
De broodbakmachine moet na elk gebruik worden schoongemaakt.
Gebruik geen messen of vorken, omdat de antiaanbaklaag hierdoor beschadigd raakt. Zorg ervoor dat de (ventilatie)openingen niet verstopt zijn.

PROGRESS®
Est. 1931

Beschrijving van onderdelen



1. Hoofdunit digitale broodbakmachine
2. Bakblik
3. Bakblikhouder
4. Handvat van bakblik
5. Kneedhaak
6. Koppeling van kneedhaak
7. Maatbeker
8. Maatlepel
9. Haak
10. LCD-display
11. Bedieningspaneel
12. Menu-knop
13. Knop voor kleur
14. Knop voor broodformaat
15. Knop Time+
16. Knop Start/stop

Gebruiksaanwijzing

Voor het eerste gebruik

Voordat u de broodbakmachine voor de eerste keer in gebruik neemt, moet u het bakblik schoonmaken in warm water met zeep en grondig drogen. Veeg het bakblik schoon met een zachte, vochtige doek en droog het grondig.

Opmerking: Wanneer u de broodbakmachine voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rondom de broodbakmachine tijdens gebruik.
Voor optimale resultaten moet u ervoor zorgen dat de broodbakmachine wordt gebruikt bij een kamertemperatuur van ten minste 18 °C.

De digitale broodbakmachine gebruiken

STAP 1: Verwijder het bakblik door het handvat van het bakblik linksom te draaien en het bakblik omhoog te tillen, uit de bakblikhouder. De kneedhaak moet passen als een sleutel; lijn de platte rand uit met de sleuf.
STAP 2: Weeg de ingrediënten af volgens de receptbeschrijving af met behulp van de meegeleverde maatbeker en lepel. Voeg de ingrediënten toe aan het bakblik, waarbij u ervoor zorgt dat alle vloeistof als eerste wordt toegevoegd en pas daarna de droge ingrediënten en ten slotte de gist. Zorg ervoor dat de vloeistof niet in contact komt met de gist voordat het programma wordt gestart om activering van de gist te voorkomen.
STAP 3: Plaats het bakblik terug in de bakblikhouder door het op het hulpstuk voor het bakblik te plaatsen en draai het blik vervolgens rechtsom totdat het vastzit.
STAP 4: Sluit het deksel.
STAP 5: Steek de stekker in het stopcontact en schakel de broodbakmachine in.

Het bedieningspaneel gebruiken

STAP 1: Selecteer het gewenste programma met de Menu-knop. Om alle 11 voorgeprogrammeerde instellingen te doorlopen, blijft u op de Menu-knop drukken.

	Voorgeprogrammeerde functies	**Tijd (u:m)**
1.	Normaal	2:53
2.	Frans	3:40
3.	Volkoren	3:32
4.	Snel	2:10
5.	Zoet	2:50
6.	Glutenvrij	2:50
7.	Deeg	1:30
8.	Cake	1:50
9.	Sandwich	2:55
10.	Kneden	1:38
11.	Bakken	1:00

STAP 2: Druk op de knop 'Kleur' om de gewenste bruiningsgraad te selecteren: licht, medium of donker. Selecteer het formaat van het brood door op de knop ‘Broodformaat’ te drukken. Gebruik de pijlen op het LCD-scherm om te selecteren.
STAP 3: Druk op de knop 'Start/stop' om het geselecteerde programma te starten. De broodbakmachine doorloopt automatisch alle fasen van het proces totdat het geselecteerde programma is voltooid. De resterende bereidingstijd wordt weergegeven op het LCD-scherm.

STAP 4: Als het programma is beëindigd, drukt u op de knop 'Start/stop' om de broodbakmachine terug te zetten naar het vooraf ingestelde programma.
STAP 5: Om de broodbakmachine uit te schakelen, zet u deze uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
STAP 6: Open het deksel voorzichtig en draag hierbij ovenwanten.
STAP 7: Pak met de ovenwanten het handvat van het bakblik vast, draai het blik linksom en trek het vervolgens omhoog om het uit de bakblikhouder te verwijderen. Laat het bakblik op een bakplaat of rek staan om af te koelen.

Opmerking: De broodbakmachine piept wanneer hij wordt aangesloten op het stopcontact, tussen elke fase van het broodbakproces en wanneer het geselecteerde programma is voltooid. Tijdens het bakken wijst een pijl de huidige fase van het broodbakproces aan.
Wanneer u de kneedhaak gebruikt, komt deze mogelijk vast te zitten in de onderkant van het brood. Verwijder hem altijd als het brood voldoende is afgekoeld. Hiervoor steekt u de haak in de opening aan de onderkant van de kneedhaak en trekt u voorzichtig om hem los te maken.
De vooraf ingestelde bereidingstijd wordt verlengd bij de instelling voor het broodformaat van 900 g. Opties om de kleur en het formaat van het brood te wijzigen zijn niet beschikbaar tijdens bepaalde vooraf ingestelde bakprogramma's.
Waarschuwing: Zorg ervoor dat het deksel goed gesloten is tijdens het gebruik, tenzij er meer ingrediënten moeten worden toegevoegd.

Functie uitgestelde timer

Met de knop 'Time+' kunt u de functie uitgestelde timer instellen, waardoor de broodbakmachine niet onmiddellijk begint aan het bakproces. Deze functie is handig als u de broodbakmachine zo wilt instellen dat deze op een later tijdstip begint met bakken voor vers brood. Als u de voltooiingstijd van het vooraf ingestelde bakprogramma wilt uitstellen, selecteert u de gewenste voorinstelling en drukt u op de knop 'Time+'. Met elke druk op de knop stelt u de voltooiingstijd die op het LCD-scherm wordt weergegeven met 10 minuten uit. U kunt het proces maximaal 13 uur uitstellen.
Als de gewenste uitsteltijd is bereikt, drukt u op de knop 'Start/stop' om te beginnen.

Opmerking: De uitsteltimer heeft ook invloed op de baktijd van een programma. Voordat u de timer uitstelt, moeten het formaat van het brood en de bruiningsgraad worden geselecteerd. Timeruitstel is niet beschikbaar voor de voorinstelling voor kneden. Met de knop 'Time+' wordt de baktijd steeds met 1 minuut uitgesteld als de voorinstelling voor bakken is ingeschakeld.
Waarschuwing: Gebruik de functie uitgestelde timer niet wanneer u met ingrediënten zoals eieren, melk, room of kaas bakt.

Warmhoudfunctie (alleen brood)

De broodbakmachine houdt het brood na het bakken automatisch 60 minuten warm. Als deze functie niet nodig is en u het brood onmiddellijk uit de broodbakmachine wilt halen, drukt u op de knop 'Start/stop'.

Opmerking: Deze functie is niet beschikbaar voor de voorinstellingen deeg en kneden.

Snel bakken gebruiken

Met Snel bakken kan de vooraf ingestelde tijd worden ingekort. Het brooddeeg zal compacter zijn met deze stand dan wanneer het volgens de normale voorinstelling zou worden bereid.

De voorinstelling Cake gebruiken

Wanneer u de voorinstelling Cake gebruikt, scheidt u de vloeibare en droge ingrediënten in twee bakken. Voeg eerst de droge ingrediënten toe en voeg vervolgens de vloeibare toe bovenop de droge ingrediënten. Stel de voorinstelling voor cake in en druk vervolgens op de knop 'Start/stop' om te beginnen.

Waarschuwingsdisplay

Als op het LCD-display 'HHH' wordt weergegeven nadat een vooraf ingesteld programma is gestart, is de temperatuur in de broodmachine nog te hoog. Stop het huidige programma, open het deksel en laat de broodmachine 10 tot 20 minuten afkoelen.
Als op het LCD-display 'LLL' wordt weergegeven nadat u op de knop 'Start/stop' hebt gedrukt, betekent dit dat de temperatuur in de broodmachine te laag is. Stop het huidige programma door op de knop 'Start/stop' te drukken, open het deksel en laat de broodmachine 10 tot 20 minuten staan, totdat deze is afgekoeld tot kamertemperatuur.
Als op het LCD-display 'EE0' wordt weergegeven nadat een programma is gestart, is de temperatuursensor losgekoppeld. Laat de sensor controleren door een geautoriseerde expert.

PROGRESS®
Est. 1931

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er komt rook uit de bakblikhouder of de ventilatieopeningen.	De ingrediënten zijn vastgekoekt aan de bakblikhouder of aan de buitenkant van het bakblik.	Schakel de broodbakmachine uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat de machine volledig afkoelen en maak vervolgens de buitenkant van het bakblik of de bakblikhouder schoon volgens de richtlijnen in het gedeelte 'Verzorging en onderhoud'.
Het brood zakt in het midden in en is vochtig aan de onderkant.	Het brood is te lang in de broodmachine gebleven.	Druk op de knop 'Start/stop' om de voorinstelling Warmhouden te annuleren en het brood uit de machine te halen.
Het is lastig om het brood uit het bakblik te krijgen.	De onderkant van het brood zit vast aan de kneedhaak.	Wanneer u de kneedhaak gebruikt, komt deze mogelijk vast te zitten in de onderkant van het brood. Verwijder hem altijd als het brood voldoende is afgekoeld. Hiervoor steekt u de haak in de opening aan de onderkant van de kneedhaak en trekt u voorzichtig om hem los te maken.
De ingrediënten worden niet gemengd of het brood is niet goed gebakken.	De verkeerde programma-instelling is geselecteerd voor de ingrediënten.	Controleer het geselecteerde menu en de andere instellingen.

	De knop ‘Start/stop’ is ingedrukt tijdens het bakproces.	Start het bakproces opnieuw. Gebruik de vorige ingrediënten niet opnieuw.
	Het deksel werd meerdere malen geopend terwijl de broodbakmachine in werking was.	Het deksel mag tijdens het gebruik niet worden geopend, behalve voor het toevoegen van ingrediënten. Zorg ervoor dat het deksel goed is gesloten terwijl de broodmachine in werking is.
	De rotatie van de kneedhaak is geblokkeerd.	Verwijder de kneedhaak en de bakblikhouder en controleer of de koppeling van de kneedhaak draait. Neem contact op met de klantenservice als de koppeling van de kneedhaak niet draait.
	De broodbakmachine is nog heet van de vorige bakcyclus.	Schakel de broodbakmachine uit, haal de stekker uit het stopcontact, laat de broodbakmachine goed afkoelen en verwijder vervolgens de bakblikhouder. Laat de bakblikhouder afkoelen op kamertemperatuur en plaats hem vervolgens weer terug in de machine. Steek de stekker in het stopcontact en schakel de broodbakmachine in om verder te gaan met bakken.

PROGRESS®
Est. 1931

Opbergen

Controleer of de broodbakmachine koel, schoon en droog is voordat u hem op een koele, droge plaats opbergt.
Wikkel het snoer nooit strak om de broodbakmachine, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK4219PVDEEU7
Invoer: 220–240 V ~ 50 Hz
Uitvoer: 550 W



PROGRESS®
Est. 1931



HARTVERWARMEND HUISGEMAAKT BROOD

Met 11 digitale programma's!





PROGRESS®
Est. 1931

Recepten

Witbrood

Ingrediënten	Voor een brood van 700 g	Voor een brood van 900 g
Bloem	420 g	490 g
Water	280 ml	340 ml
Olie	2 eetlepels	3 eetlepels
Suiker	2 eetlepels	3 eetlepels
Zout	1 theelepel	1 theelepel
Gist	1 theelepel	1 theelepel

Baguette

Ingrediënten	Voor een brood van 700 g	Voor een brood van 900 g
Bloem	420 g	490 g
Water	280 ml	340 ml
Olie	2 eetlepels	3 eetlepels
Suiker	1,5 eetlepel	2 eetlepels
Zout	1,5 theelepel	2 theelepels
Gist	1 theelepel	1 theelepel

Volkorenbrood

Ingrediënten	Voor een brood van 700 g	Voor een brood van 900 g
Bloem	280 g	280 g
Water	260 ml	340 ml
Volkorenbloem	110 g	220 g
Olie	2 eetlepels	3 eetlepels
Bruine suiker	2 eetlepels	2,5 eetlepel
Melkpoeder	2 eetlepels	3 eetlepels
Zout	4 theelepels	2 theelepels
Gist	1 theelepel	1 theelepel

Snel brood

Ingrediënten	Voor een brood van 900 g
Bloem	490 g
Water	320 ml
Olie	2 eetlepels
Suiker	2 eetlepels
Zout	1,5 theelepel
Gist	1 theelepel

Zoet brood

Ingrediënten	Voor een brood van 700 g	Voor een brood van 900 g
Bloem	420 g	490 g
Water	280 ml	340 ml
Suiker	3 eetlepels	4 eetlepels
Plantaardige olie	2 eetlepels	3 eetlepels
Melkpoeder	2 eetlepels	2 eetlepels
Zout	1,5 theelepel	2 theelepels
Gist	1 theelepel	1 theelepel

Glutenvrij brood

Ingrediënten	Voor een brood van 700 g	Voor een brood van 900 g
Glutenvrije bloem	420 g	560 g
Water	280 ml	340 ml
Suiker	2 eetlepels	2 eetlepels
Olie	2 eetlepels	3 eetlepels
Zout	theelepel	1,5 theelepel
Gist	1,5 theelepel	1,5 theelepel

PROGRESS®
Est. 1931

Deeg

Ingrediënten	Hoeveelheid
Geraffineerde bloem	560 g
Water	360 ml
Olie	2 eetlepels
Suiker	2 eetlepels
Zout	1,5 theelepel
Gist	0,5 theelepel

Cake

Ingrediënten	Hoeveelheid
Eieren	6
Zelfrijzend bakmeel	250 g
Suiker	8 eetlepels
Plantaardige olie	2 eetlepels
Citroensap	1,3 eetlepel
Geconcentreerde smaakstof	1 theelepel
Gist	1 theelepel

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. VK.

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.

Het doorgekruiste afvalcontainersymbool op dit artikel geeft aan dat het apparaat op een milieuvriendelijke manier moet worden afgevoerd wanneer het geen gebruiksfunctie meer heeft of versleten is. Neem contact op met uw lokale instantie voor meer informatie over de juiste recyclinglocatie voor het artikel.

PROGRESS®

Est. 1931

Geproduceerd door:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD. VK.
Gemaakt in China.
CD160920/MD081020/V2

ULTIMATE PRODUCTS
HOME OF BRANDS

Manchester
OL9 0DD
United Kingdom
www.upgs.com

t: +44 (0) 161 627 1400
f: +44 (0) 161 628 2126

hk: +852 6681 9752

cn: +86 1 3417586804

Artworker:	SCARLETT CHESTER-ROBERTS
Date:	08/10/2020
Project Name:	EEK200746NL UPG EK4219PVDEEU7 IM
Type of Artwork:	Instruction Manual
Size:	A5 16 PP Instruction Manual
Software Used:	Indesign CC20
Typefaces:	TW Cen MT

- ☐ Cyan
- ☐ Magenta
- ☐ Yellow
- ☒ Black
- ☐ PMS
- ☐ PMS
- ☐ PMS
- ☐ PMS

Artwork Version 2

Artwork Scale 1:1

©2020 UP Global Sourcing. All designs, images and artwork are the copyright of UP Global Sourcing. No copying, alterations or amendments to the artwork, design can be undertaken without prior written permission of UP Global Sourcing. Any costs incurred as a result of unauthorised amendments will be recovered from the supplier responsible.

DO NOT PRINT THIS PAGE
ARTWORK REFERENCE ONLY