

# HOFFEN



WYPIEKACZ DO CHLEBA | BREAD MAKER

INSTRUKCJA OBSŁUGI | INSTRUCTION MANUAL



MODEL: BM8903-AC



Specyfikacja i kolory mogą się nieznacznie różnić od produktu przedstawionego na ilustracjach.



## SPIS TREŚCI

1. WPROWADZENIE .....	3
2. UŻYCIĘ ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM .....	3
3. SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	3
4. ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA .....	3
5. OPIS PRODUKTU .....	4
6. INSTRUKCJA BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA.....	4
7. OPIS I UŻYTKOWANIE .....	8
8. OBSŁUGA AKCESORIÓW.....	14
9. INSTRUKCJA CZYSZCZENIA, PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU.....	15
10. PRZEPISY .....	16
11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	21
12. UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU .....	24
13. GWARANCJA.....	24
14. DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z NORMAMI EUROPEJSKIMI .....	24
15. WYJAŚNIANIE SYMBOLI.....	24
16. WYPRODUKOWANO DLA.....	25

## 1. WPROWADZENIE

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Wierzymy, że jego użytkowanie będzie dla Państwa przyjemnością. Proszę uważnie zapoznać się z instrukcją obsługi przed rozpoczęciem korzystania z produktu, a w szczególności z instrukcją bezpiecznego użytkowania oraz instrukcją czyszczenia i przechowywania.

Prosimy zachować tę instrukcję obsługi, aby móc korzystać z niej w czasie użytkowania produktu.

## 2. UŻYCIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

- Urządzenie służy do wypieku pieczywa i różnych rodzajów ciast, np. makaronowego.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie może być użyte do celów przemysłowych.
- Należy korzystać z urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem

## 3. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model: BM8903-AC

Nr partii: 161/17

Zasilanie: 220-240 V~, 50/60Hz

Moc: 850 W

Wymiary: 420x276x300mm

Materiał: PP, stal nierdzewna,  
aluminium, żelazo

Waga netto: 5,7 kg

Waga brutto: 6,07 kg

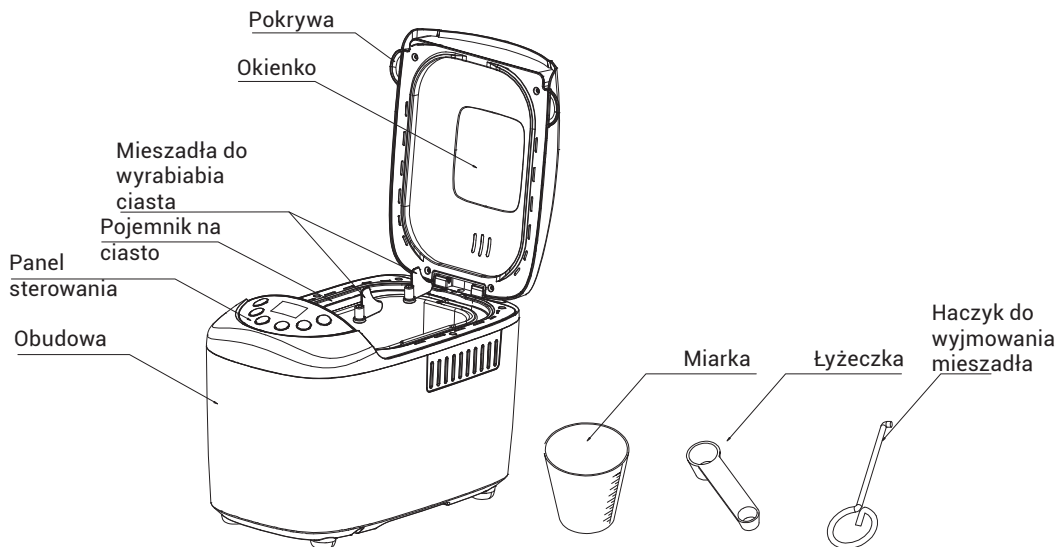
## 4. ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy wszystkie wymienione elementy znajdują się w opakowaniu. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy działa ono poprawnie. Zachowaj opakowanie lub zutylizuj zgodnie z lokalnymi przepisami.



1 x Wypiekacz do chleba, miarka,  
łyżeczka, 2 x mieszadło, haczyk do  
wyjmowania mieszadła

1 x instrukcja obsługi



## 6. INSTRUKCJA BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA



**Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi przed rozpoczęciem użytkowania. Podczas obsługi należy ściśle przestrzegać poleceń zawartych w niniejszej informacji. Proszę zachować opakowanie oraz instrukcję obsługi, gdyż zawiera ważne informacje.**

- Urządzenie może być używane przez dzieci starsze niż 8 lat i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia i wiedzy, jeśli pozostają one pod nadzorem lub korzystają z urządzenia bezpiecznie, zgodnie z instrukcją obsługi oraz rozumieją zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się

urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być wykonywana przez dzieci chyba, że ukończyły one 8 lat lub pozostają pod opieką osoby dorosłej.

- Trzymaj urządzenie jak i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Temperatura dostępnych powierzchni obudowy urządzenia może być wysoka podczas jego obsługi.
- Pokrywa i obudowa mogą nagrzewać się podczas pracy.
- Czyść pojemnik na ciasto i akcesoria zgodnie z opisem zawartym w sekcji **9. INSTRUKCJA CZYSZCZENIA, PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU**.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający czy nie jest uszkodzony. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia lub obrażenia.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego czasomierza lub systemu zdalnego sterowania.
- Nie należy przekraczać maksymalnych ilości drożdży i mąki podanych w dołączonych

przepisach.

- Ten sprzęt przeznaczony jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak:
  - wyposażenie jadalni w sklepie, biurze i innych środowiskach pracy
  - na farmach
  - w pokojach hotelowych, motelach i innych środowiskach tego typu
  - w pensjonatach.
  
- Należy sprawdzić urządzenie przed włączeniem. Urządzenia uszkodzonego lub z uszkodzonym przewodem zasilającym nigdy nie podłączać do gniazdka zasilającego.
- Należy chronić urządzenie i przewód zasilający przed ciepłem, bezpośrednim światłem słonecznym i wilgocią.
- Nigdy nie korzystać z urządzenia na zewnątrz lub w pobliżu źródeł ciepła bądź w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności.
- Nie ciągnąć za kabel w celu wyjęcia wtyczki z gniazda zasilającego. Podczas odłączania urządzenia trzymać za wtyczkę.
- Aby zapobiec uszkodzeniu przewodu zasilającego, po użyciu nigdy nie owijać przewodu wokół urządzenia. Przed przechowywaniem urządzenia należy upewnić się, że kabel nie jest wygięty.
- Nigdy nie umieszczać kabla w pozycji wiszącej nad krawędzią stołu lub szafki.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Nigdy nie dotykać wilgotnymi dłońmi. Jeżeli doszło do kontaktu urządzenia z wodą, należy niezwłocznie odłączyć je od gniazdka zasilającego.
- Natychmiast odłączyć od zasilania urządzenie, które wpadło do wody. W takim przypadku nigdy nie wkładać rąk do wody. Przed kolejnym użyciem oddać urządzenie do sprawdzenia wykwalifikowanemu specjalście.
- Podłączać tylko do źródeł prądu przemiennego. Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że zasilanie sieci jest zgodne z zasilaniem oznaczonym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Chronić urządzenie przed uderzeniami w ostre krawędzie.
- Odłączyć urządzenie po zakończeniu używania, podczas czyszczenia i w przypadku uszkodzenia.
- Nigdy nie używać dodatkowych akcesoriów lub części. Uszkodzenie urządzenia spowodowane użyciem dodatkowych akcesoriów lub części skutkuje utratą gwarancji.
- Nigdy nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Naprawy może dokonać wyłącznie wykwalifikowany specjalista serwisowy.
- Do naprawy należy używać wyłącznie oryginalnych części zastępczych.
- Producent nie jest odpowiedzialny za szkody odniesione w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z niniejszą instrukcją korzystania z urządzenia.

- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Należy upewnić się, że wokół urządzenia jest wystarczająca przestrzeń niezbędna do właściwego funkcjonowania. Urządzenie należy umieścić w odległości, co najmniej 15 cm od obiektów łatwopalnych, takich jak meble, zasłony itp.
- Urządzenie należy umieścić na suchej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, takiej jak stół lub szafka kuchenna w celu uniknięcia przewrócenia lub ześlizgnięcia się urządzenia.
- Nigdy nie należy instalować urządzenia na piecach, piekarnikach lub w pobliżu grzejników, nawet jeśli w pomieszczeniu znajduje się okap.
- Nigdy nie używać adapterów elektrycznych lub przedłużaczy.
- Nigdy nie blokować ani nie zakrywać otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.


### **Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa dla wypiekaczy do chleba**








- Należy upewnić się, że pojemnik na ciasto i mieszadła są właściwie przymocowane. Nigdy nie korzystać z urządzenia, jeśli górna pokrywa nie jest odpowiednio zamknięta.
- Podczas pracy urządzenia szybka, pojemnik na ciasto i mieszadła nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania mieszadeł z gorącego chleba. W celu uniknięcia poparzeń nigdy nie dotykać urządzenia podczas pracy i pozostawić je do ostygnięcia po zakończeniu pracy.
- Nigdy nie używać pojemnika na ciasto do przechowywania składników.
- Aby uniknąć przegrzania, nigdy nie włączać urządzenia bez składników umieszczonych w pojemniku na ciasto.
- Przed włożeniem składników do pojemnika na ciasto należy wyjąć pojemnik na ciasto z urządzenia. W ten sposób można uniknąć wylania się płynu lub innego składnika do komory urządzenia.
- Nie należy podnosić ani przenosić urządzenia, które jest podłączone do sieci lub gdy składniki są umieszczone w pojemniku na ciasto.
- Przed wyłączeniem urządzenia należy upewnić się, że jest ono w trybie czuwania, a żaden program nie jest włączony.
- Nigdy nie dotykać pojemnika na ciasto podczas pracy urządzenia. Należy używać specjalnych rękawic ochronnych przy wyjmowaniu pojemnika na ciasto.
- Nigdy nie pozostawiać w urządzeniu środków spożywczych lub wody na dłuższy czas.
- Aby umożliwić poprawną pracę urządzenia, należy utrzymać czystość jego wnętrza i pojemnika na ciasto.

Instrukcja jest dostępna również w wersji elektronicznej pod adresem poczty elektronicznej: [info@joinco.com.pl](mailto:info@joinco.com.pl)

## INSTRUKCJA PANELU STEROWANIA:

OPIS FUNKCJI I PROGRAMÓW

Po podłączeniu wypiekacza do zasilania rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się napis „3:10” Dwukropek pomiędzy „3” i „10” nie pulsuje. Domyślny program to „1”. Strzałki wskazują na „0,9 kg” i „średnio wypieczony” , które są ustawieniami domyślnymi. Wyjaśnienie symboli znajdujących się wokół wyświetlacza:

	Zagniatanie 1
	Wyrastanie
	Zagniatanie 2
	Wyrastanie 2
	Wyrastanie 3
	Pieczenie
	Podgrzewanie

## START/PAUSE/STOP

Przycisk służy do uruchamiania i zatrzymywania wybranego programu wypieku.

Należy nacisnąć przycisk **START/PAUSE/STOP** jeden raz, by uruchomić program. Rozlegą się krótki sygnał dźwiękowy, dwukropek czasomierza zaczyna pulsować, a program się uruchamia. Po uruchomieniu programu wszystkie przyciski są nieaktywne z wyjątkiem przycisku **START/PAUSE/STOP**.

Aby wstrzymać program, należy krótko wcisnąć **START/PAUSE/STOP**. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu zacznie pulsować czas i dwukropek. Program zatrzyma się, a po 3 minutach bezczynności będzie kontynuowany.

Aby zatrzymać program, należy przytrzymać przycisk **START/PAUSE/STOP** przez około 3 sekundy. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu zarówno czas jak i dwukropek nie będą pulsowały, co oznacza, że program został wyłączony.

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu wyłączeniu programu.

## MENU

Przycisk **MENU** służy do wyboru programu wypieku. Każdorazowe naciśnięcie (któremu towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy) powoduje zmianę aktualnego programu. Po kolejnych naciśnięciach przycisku na wyświetlaczu LCD zostanie wyświetlone 15 programów. Należy wybrać żądany program. Poniżej opisano funkcje 15 programów.

### Program 1: Podstawowy

Dla chlebów jasnych i mieszanych, zawierających głównie mąkę pszenną lub żytnią. Chleb ten ma zbitą konsystencję. Przycisk **COLOR** służy do regulacji koloru wypieczenia chleba.

### Program 2: Francuski

Do lekkich chlebów z mąki drobno mielonej. Taki chleb jest puszysty i ma chrupiącą skórkę. Program nie nadaje się do przepisów wykorzystujących masło, margarynę lub mleko.

### Program 3: Pełnoziarnisty

Do chlebów zawierających ciężkie odmiany mąki, wymagające dłuższego wyrabiania i rozrostu (np. mąka pełnoziarnista i mąka żytnia). Chleb jest bardziej zbity i cięższy.

### Program 4: Słodki

Do chlebów zawierających dodatki, takie jak soki owocowe, wiórki kokosowe, rodzynki, suszone owoce, czekolada lub cukier. Dzięki dłuższemu rozrostowi chleb jest lekki i puszysty.

### Program 5: Z maślanką

Wyrabianie, rozrost i pieczenie bochenka chleba z maślanką.

### Program 6: Bezglutenowy

Wyrabianie, rozrost i pieczenie chleba BEZGLUTENOWEGO. Przeznaczony do: mąki bezglutenowej, mąki ryżowej, mąki ze słodkich ziemniaków, mąki kukurydzianej i mąki owsianej.

### Program 7: Superszybki

Wyrabianie, rozrost i pieczenie chleba w krótszym czasie niż program podstawowy. Chleb wypiekany w tym programie jest zwykle mniejszy i ma bardziej zbitą konsystencję.

### Program 8: Ciasto

Wyrabianie, rozrost i pieczenie. Do rozrostu służy soda oczyszczona lub proszek do pieczenia.

### Program 9: Ciasto zagniatane

Czas wyrabiania ustawiany przez użytkownika w zależności od ilości składników.

### Program 10: Ciasto na pizzę

Wyrabianie i rozrost bez pieczenia. Należy wyjąć ciasto i zrobić z niego bułki, pizzę, chleb na parze itp.

### Program 11: Makaron

Skuteczne mieszanie mąki i wody lub innych składników.

### Program 12: Jogurt

Program służy do fermentacji i wyrobu jogurtu.

### Program 13: Dżem

Do gotowania dżemu i marmolady.

### Program 14: Pieczenie

Służy do dodatkowego wypieku chlebów, które są zbyt jasne lub niedostatecznie wypieczone. Program nie obejmuje wyrabiania ani rozrostu.

### Program 15: Tryb niestandardowy





Pozwala samodzielnie określić parametry. Zmiana parametrów odbywa się przez naciśnięcie przycisku **LOAF SIZE**, zgodnie z poniższym schematem:

Liczba naciśnień	Faza
1	Zagniatanie 1
2	Wyrastanie 1
3	Zagniatanie 1
4	Wyrastanie 1
5	Zagniatanie 1
6	Wyrastanie 1
7	Zagniatanie 1
8	Zagniatanie 2
9	Zagniatanie 2
10	Zagniatanie 2
11	Wyrastanie 3
12	Pieczenie

Naciśnięcie przycisku **LOAF SIZE** po raz 13 jest fazą końcową ustawień – zostaje wyświetlony całościowy czas pracy.

Możliwe jest samodzielne ustalenie czasu w minutach dla każdej fazy: wyrabiania, rozrostu, pieczenia, podtrzymywania temperatury. Do tego celu należy użyć przycisków **TIMER** - lub **TIMER +**, aby zmniejszać, bądź zwiększać długość pracy danej fazy.

### KOLOR (COLOR):

Do wyboru: lekko (symbol ) , średnio (symbol ) lub dobrze wypieczona skórka (symbol ) i chleb szybki (symbol ) . Po naciśnięciu przycisku **COLOR** wyświetlacz kolejno wskazuje 4 tryby. Aktualny wybór jest oznaczony strzałką. Domyślny kolor skórki to średnio wypieczona. Brak możliwości wyboru koloru wypieczenia skórki w programach: 9, 10, 11, 12, 13.

### WIELKOŚĆ BOCHENKA (LOAF SIZE)

Do wyboru są 3 wielkości bochenka: mały (0,7 kg), średni (0,9 kg) i duży (1,15 kg). Po naciśnięciu przycisku **LOAF SIZE**. Wyświetlacz kolejno wskazuje 3 tryby. Aktualny wybór jest oznaczony strzałką. Domyślna wielkość bochenka to duża (0,9 kg). Brak możliwości wyboru koloru wypieczenia skórki w programach: 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, i 15.


### Funkcja opóźnienia startu (TIMER+/-)

Funkcja służy do opóźnienia uruchomienia wypiekacza do chleba. Maksymalnie opóźnienie uruchomienia wynosi 13 godzin i 10 minut. Najpierw należy wybrać program i kolor, następnie nacisnąć przycisk **TIMER** - lub **TIMER +**, by zmienić czas wskazywany na wyświetlaczu LCD. Każde naciśnięcie przycisku dodaje lub odejmuje 10 minut z czasu opóźnienia. Funkcja opóźnienia startu nie działa w programach 8, 9, 11, 12, 13 i 14. Przy wciśniętym przycisku **TIMER** - lub **TIMER +** czas opóźnienia będzie stałe wydłużany lub skracany. Nastawiony czas uwzględnia czas programu i czas opóźnienia.

Przykład: jest godzina 20:30, chcesz, by chleb był gotowy na 7 następnego ranka, tj. po 10 godzinach i 30 minutach. Wybierz program, kolor, wielkość bochenka i naciśnij **TIMER +** by dodawać czas, dopóki wyświetlacz nie pokaże 10:30. Następnie naciśnij przycisk **START/PAUSE/STOP**, by uruchomić program z opóźnionym startem. Kropka pulsuje, a wyświetlacz LCD odlicza pozostały czas. Świeży chleb będzie gotowy o 7:00 rano.

Uwaga: w programach z opóźnionym startem nie należy wykorzystywać łatwo psujących się składników, takich jak jajka, świeże mleko, owoce, cebula itp.

### Funkcja podtrzymywania temperatury

Temperatura chleba może być automatycznie podtrzymywana przez 1 godzinę po zakończeniu wypieku. Wyświetlacz LCD będzie wskazywał 0:00. W tym czasie symbol  wskazuje na **KEEP WARM** przez 60 minut do upływu czasu podtrzymywania temperatury.

### PAMIĘĆ

W przypadku przerwania zasilania w trakcie wypieku chleba proces wypieku będzie

automatycznie kontynuowany po 10–15 minutach bez konieczności naciskania przycisku **START/PAUSE/STOP**. Funkcja pamięci działa przez ok. 10–15 minut. Jeśli przerwa zasilania trwała dłużej, należy wyrzucić składniki z formy i na nowo dodać składniki do formy do wypieku, a wypiekacz uruchomić ponownie. Jeśli do awarii zasilania nie rozpoczęła się faza rozrostu, można po prostu nacisnąć przycisk **START/PAUSE/STOP**, by uruchomić program od początku.

### WYŚWIETLANE OSTRZEŻENIA

„H:HH” – Ostrzeżenie o zbyt wysokiej temperaturze w formie do wypieku chleba. Nacisnąć przycisk **START/PAUSE/STOP** (patrz rysunek 1 poniżej), by zatrzymać program, odłączyć przewód zasilający lub otworzyć pokrywę. Przed ponownym uruchomieniem odczekać 10–20 minut aż urządzenie całkowicie ostygnie.

„E:E0” – Ostrzeżenie o odłączonym czujniku temperatury. Nacisnąć przycisk **START/PAUSE/STOP** (patrz rysunek 2 poniżej), by zatrzymać program lub odłączyć przewód zasilający. Urządzenie należy przekazać do najbliższego autoryzowanego serwisu celem przeprowadzenia kontroli, naprawy lub regulacji elektrycznej/mechanicznej.



Rysunek 1



Rysunek 2

### INSTRUKCJE DOTYCZĄCE WYPIEKU CHLEBA

Przy pierwszym uruchomieniu z urządzenia może wydobywać się niewielka ilość dymu i/lub nieprzyjemnego zapachu. W procesie produkcyjnym konieczne jest delikatne nasmarowanie niektórych części urządzenia. Jest to całkowicie normalne.

1. Wyczyścić wszystkie części zgodnie z rozdziałem **9. INSTRUKCJA CZYSZCZENIA, PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU**.
2. Ustawić wypiekacz w trybie wypieku i przez około 10 minut wypiekać na pusto. Ewentualnie wlać do formy 200 ml wody i wypiekać przez 10 minut. Czynność ta ma na celu usunięcie zapachu elementu grzewczego i formy do wypieku. Po ukończeniu rozlegnie się charakterystyczny sygnał dźwiękowy.
3. Odłączyć urządzenie, odczekać aż wystygnie i umyć ponownie wszystkie wyjmowane części. Upewnić się, że zapewniona jest odpowiednia wentylacja urządzenia.

### Instrukcja obsługi

1. Ustawić wypiekacz do chleba na równej i stabilnej powierzchni w pobliżu łatwo dostępnego gniazda zasilania.
2. Umieścić pojemnik na ciasto w wypiekaczu i docisnąć w dół. Założyć mieszadła do wyrabiania ciasta na wał, wsuwając w dół do oporu i upewnić się, że płaskie powierzchnie równo stykają się ze sobą.

UWAGA: zaleca się nasmarowanie mieszadeł olejem, by ciasto nie przyklejało się do niego. Ułatwia to również wyjęcie mieszadeł z upieczonego chleba.

3. Odmierzyć wszystkie składniki. Z zasady najpierw wlać wodę lub inną ciecz, następnie dodać cukier, sól i mąkę, a na koniec dodać drożdże. W przypadku zarabiania ciasta o dużej zawartości mąki pszennej zaleca się zmianę kolejności: najpierw włożyć drożdże i mąkę, następnie dodać cukier i sól, a na koniec dodać wodę lub inne płyny dla uzyskania lepszego efektu.

**UWAGA:** dodając mąkę, należy pamiętać, że powinna ona przykryć wodę. Palcem zrobić niewielkie zagłębienie na szczycie mąki, drożdże dodać do zagłębienia. Należy zwrócić uwagę, by drożdże nie stykały się z solą ani z płynami.

4. Zamknąć pokrywę i podłączyć wtyczkę do gniazda zasilania. Urządzenie włączy się automatycznie a na wyświetlaczu pojawi się domyślnie tryb 1.

5. Naciskać przycisk **MENU**, dopóki nie zostanie wyświetlony wybrany program.

6. Naciskać przycisk **COLOR**, by ustawić strzałkę w wybranej pozycji: lekko, średnio lub mocno wypieczona skórka.

7. Naciskać przycisk **LOAF SIZE**, by ustawić strzałkę na wybranej wadze.

8. W razie potrzeby przyciskiem **TIMER** - lub **TIMER +** ustawić czas opóźnienia uruchomienia. Naciskając przyciski **TIMER** - lub **TIMER +** można wydłużyć czas widoczny na wyświetlaczu LCD. Krok ten można pominąć, jeśli wypiek chleba ma rozpocząć się natychmiast.

9. Nacisnąć przycisk **START/PAUSE/STOP**, by uruchomić urządzenie. Symbol „▶” wskazuje postęp procesu, dwukropek zaczyna stale pulsować i rozpoczyna się odliczanie czasu. Program zostaje uruchomiony.

**UWAGA:** Program można wstrzymać poprzez krótkie wciśnięcie przycisku **START/PAUSE/STOP**. Ponowne wciśnięcie przycisku **START/PAUSE/STOP** spowoduje wznowienie programu. Aby przerwać program, wcisnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **START/PAUSE/STOP**.

10. W przypadku dodatków (owoce, orzechy, rodzynki) urządzenie wydaje dziesięć krótkich sygnałów dźwiękowych. Otworzyć pokrywę i włożyć dodatki. Zamknąć pokrywę. Działanie wypiekacza zostanie wznowione. Orzechów nie należy dodawać zbyt wcześnie, by nie straciły smaku.

**UWAGA:** funkcja dodawania składników dotyczy jedynie programów: podstawowy, słodki, francuski, pełnoziarnisty, bezglutenowy.

11. Program jest ukończony, kiedy wyświetlacz LCD wskazuje 0:00, a urządzenie wydało 12 sygnałów dźwiękowych. W celu wyłączenia trybu wcisnąć przycisk **START/PAUSE/STOP** przez 3 sekundy.

**UWAGA:** brak wciśnięcia przycisku **START/PAUSE/STOP** spowoduje automatyczne uruchomienie programu podtrzymywania temperatury przez 1 godzinę. Program podtrzymywania temperatury można wyłączyć, wciskając przycisk **START/PAUSE/STOP** przez 3 sekundy. Program jest wyłączony, kiedy na wyświetlaczu LCD widoczny jest ekran domyślny.

12. Otworzyć pokrywę i w rękawicach kuchennych silnie chwycić uchwyt pojemnika na ciasto i podnieść go do góry.

**UWAGA:** należy zachować szczególną ostrożność – pojemnik na ciasto i chleb są gorące.

13. W rękawicach kuchennych obrócić pojemnik na ciasto na drugą stronę (przy złożonym uchwycie formy) nad kratką do studzenia ciasta lub czystą powierzchnią, delikatnie ją wstrząsać aż chleb wypadnie. Szpatułką (wykonaną z materiału innego niż metal)

delikatnie wyskrobać ścianki pojemnika na ciasto.

**UWAGA:** jeśli mieszadło utknęło w chlebie, należy je delikatnie wyciągnąć haczykiem. Nie dotykać rękami – grozi poparzeniem.

## ŚRODOWISKO

Urządzenie należy użytkować w zalecanej temperaturze otoczenia od 15°C do 34°C. Zaczyn chlebowy kwaśnieje w zbyt wysokiej temperaturze, a zbyt niska temperatura negatywnie wpływa na rozrost chleba. W zależności od temperatury otoczenia wielkość chleba może ulegać zmianie.

## 8. OBSŁUGA AKCESORIÓW

### Kubek z miarką

W przepisie jednostka miary „KUBEK” oznacza pełny kubek o pojemności 240 ml, tak jak na poniższym obrazku.

1 Odmierzanie składników ciekłych: odmierzając składniki ciekłe, kubek należy ustawić na płaskiej powierzchni, a poziom napełnienia sprawdzać na poziomie wzroku (a nie pod kątem). Dodając jaja, mleko lub inne płyny, należy najpierw umieścić je w kubku, a następnie dodać wody do ilości podanej w przepisie (np. łączna objętość płynu będzie taka jak w przepisie, ale ilość wody zostanie zmniejszona).

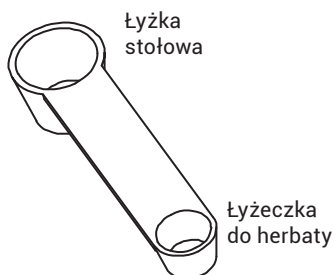
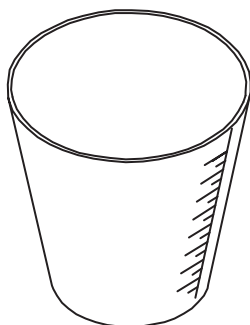
2 Odmierzanie składników sypkich: odmierzyć składniki ciekłe do kubka, a następnie delikatnie nim wstrząsnąć, by wyrównać poziom i odczytać ilość. Nie wolno mocno i długo wstrząsać kubkiem. W przeciwnym wypadku proszek będzie zbyt zbity i odmierzona ilość będzie większa niż w przepisie.

Łyżka do odmierzania: łyżka stołowa i łyżeczka do herbaty służące do odmierzania.

Łyżeczka do herbaty służy od odmierzania drożdży, soli.

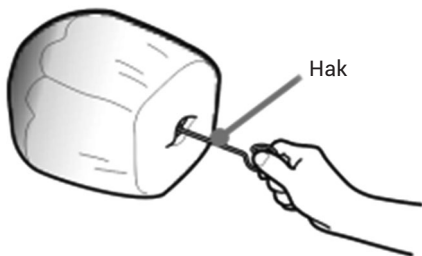
Łyżka stołowa służy do odmierzania cukru i oleju.

Hak: służy do wyjmowania mieszadła do wyrabiania ciasta z chleba.



## Hak

Czasem przy wyciąganiu chleba okazuje się, że mieszadło w nim utknęło. Należy je wyciągnąć, pociągając hakiem.



## 9. INSTRUKCJA CZYSZCZENIA, PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU

### CZYSZCZENIE:

1. Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać aż ostygnie.
2. Czyszczenie pojemnika na ciasto: wytrzeć pojemnik wewnątrz i na zewnątrz wilgotną ścierką. Nie używać ostrych przedmiotów ani środków ściernych, by nie uszkodzić powłoki zapobiegającej przywieraniu. Przed zamontowaniem pojemnik na ciasto musi być całkowicie suchy.
3. Jeśli trudno jest wyjąć mieszadło do wyrabiania ciasta z pojemnika, należy zalać je ciepłą wodą i moczyć przez 30 minut. Po odmoczeniu wyjęcie nie powinno stanowić problemu. Wyczyścić mieszadło mokrą ścierką.
4. Czyszczenie pokrywy: po użyciu odczekać aż urządzenie wystygnie. Wilgotną ścierką przetrzeć pokrywę i okienko od środka. Nie stosować środków czyszczących o działaniu ściernym – grozi zmatowieniem powierzchni wypolerowanej na wysoki połysk.

**Uwaga:** nie zaleca się demontażu pokrywy do czyszczenia.

5. Mokrą ścierką delikatnie wytrzeć obudowę z zewnątrz, a następnie wytrzeć suchą ścierką. Nie stosować benzyny ani innych cieczy. Nie zanurzać obudowy w wodzie w celu wyczyszczenia.
6. Przed odstawieniem i spakowaniem urządzenia należy upewnić się, że całkowicie wystygło, jest czyste i suche, a pokrywa zamknięta.

### PRZECHOWYWANIE

W przypadku nie używania produktu przez dłuższy czas, należy wyłączyć urządzenie z kontaktu i przechowywać je w oryginalnym opakowaniu. Produkt należy przechowywać w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.

### TRANSPORT

Nie należy narażać urządzenia na nadmierne wibracje i wstrząsy podczas transportu.

## 10. PRZEPISY

Program		<b>Składnik</b>	<b>Objętość</b>	<b>Objętość</b>	<b>Objętość</b>	<b>Uwagi</b>
<b>1 Chleb podstawowy</b>		ciężar chleba	0,7 kg	0,9 kg	1,15 kg	
	[1]	woda	220 ml	290 ml	350 ml	
	[2]	sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	wsypać do rogu
	[3]	cukier	2 łyżki stołowe	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	wsypać do rogu
	[4]	olej	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	5 łyżek stołowych	
	[5]	mąka wysokoglutenuowa	2,8 kubka/ 400 g	3,5 kubka/ 530 g	4,5 kubka/ 660 g	
	[6]	drożdże instant	1 łyżeczka	1,2 łyżeczki	1,5 łyżeczki	wsypać na suchą mąkę, nie mogą stykać się z płynem
<b>2 Chleb francuski</b>		ciężar chleba	0,7 kg	0,9 kg	1,15 kg	
	[1]	woda	220 ml	290 ml	350 ml	
	[2]	sól	2 łyżeczki	3 łyżeczki	4 łyżeczki	wsypać do rogu
	[3]	cukier	1,5 łyżki stołowej	1,5 łyżki stołowej	2,5 łyżki stołowej	wsypać do rogu
	[4]	olej	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe	5 łyżek stołowych	
	[5]	mąka wysokoglutenuowa	2,8 kubka/ 400 g	3,5 kubka/ 530 g	4,5 kubka/ 660 g	
	[6]	drożdże instant	1 łyżeczka	1,2 łyżeczki	1,5 łyżeczki	wsypać na suchą mąkę, nie mogą stykać się z płynem

3 Chleb pełnoziarnisty		ciężar chle- ba	0,7 kg	0,9 kg	1,15 kg	
	[1]	woda	220 ml	290 ml	350 ml	
	[2]	sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	wsypać do rogu
	[3]	cukier	2 łyżki stołowe	2 łyżki sto- łowe	3 łyżki stołowe	wsypać do rogu
	[4]	olej	2 łyżki stołowe	3 łyżki sto- łowe	5 łyżek stołowych	
	[5]	mąka wysoko- glutenowa	1,4 kubka/ 200 g	1,75 kubka/ 265 g	2,25 kubka/ 330 g	
	[6]	mąka pełnoziar- nista	1,4 kubka/ 200 g	1,75 kubka/ 265 g	2,25 kubka/ 330 g	
	[7]	drożdże instant	1,5 łyżeczki	1,8 łyżeczki	2 łyżeczki	wsypać na suchą mąkę, nie mogą sty- kać się z płynem
4 Chleb słodki		ciężar chleba	0,7 kg	0,9 kg	1,15 kg	
	[1]	woda	200 ml	270 ml	330 ml	
	[2]	sól	0,5 łyżeczki	1 łyżeczka	2 łyżeczki	wsypać do rogu
	[3]	cukier	4 łyżki stołowe	6 łyżek stołowych	8 łyżek stołowych	wsypać do rogu
	[4]	olej	2 łyżki stołowe	3 łyżki sto- łowe	5 łyżek stołowych	
	[5]	mąka wy- sokoglu- tenowa	2,8 kubka/ 400 g	3,5 kubka/ 530 g	4,5 kubka/ 660 g	
	[7]	drożdże instant	0,75 łyżeczki	1 łyżeczka	1,25 łyżeczki	wsypać na suchą mąkę, nie mogą sty- kać się z płynem

5 Chleb z maślanką		ciężar chleba	0,7 kg	0,9 kg	1,15 kg	
	[1]	Mleko	220 ml	290 ml	350 ml	
	[2]	Olej maślany	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	
	[3]	sól	2 łyżki stołowe	2 łyżki sto- łowe	3 łyżki stołowe	wsypać do rogu
	[4]	cukier	2 łyżki stołowe	3 łyżki sto- łowe	5 łyżek stołowych	wsypać do rogu
	[5]	mąka wy- sokoglu- tenowa	2,8 kubka/ 400 g	3,5 kubka/ 530 g	4,5 kubka/ 660 g	
	[6]	drożdże instant	1 łyżeczka	1,2 łyżeczki	1,5 łyżeczki	wsypać na suchą mąkę, nie mogą sty- kać się z płynem
6 Chleb bezglutenowy		ciężar chleba	0,7 kg	0,9 kg	1,15 kg	
	[1]	woda	220 ml	290 ml	350 ml	
	[2]	sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	wsypać do rogu
	[3]	cukier	3 łyżki stołowe	4 łyżki sto- łowe	5 łyżek stołowych	wsypać do rogu
	[4]	olej	2 łyżki stołowe	3 łyżki sto- łowe	5 łyżek stołowych	
	[5]	mąka bezglute- nowa	1,4 kubka/ 200 g	1,75 kubka/ 265 g	2,25 kubka/ 330 g	
	[6]	mąka ku- kurydzia- na	1,4 kubka/ 200 g	1,75 kubka/ 265 g	2,25 kubka/ 330 g	można zastąpić mąką owsianą
	[7]	drożdże instant	1,5 łyżeczki	1,8 łyżeczki	2 łyżeczki	wsypać na suchą mąkę, nie mogą sty- kać się z płynem

7 Chleb szybki		ciężar chleba	0,7 kg	0,9 kg	1,15 kg	
	[1]	woda	240 ml	310 ml	370 ml	temperatura wody 40–50°C
	[2]	sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki	3 łyżeczki	wsypać do rogu
	[3]	cukier	3 łyżki stołowe	3,5 łyżki stołowej	4 łyżki stołowe	wsypać do rogu
	[4]	olej	3 łyżki stołowe	4 łyżki stołowe	5 łyżek stołowych	
	[5]	mąka wysokoglutynowa	2,6 kubka/ 380 g	3,3 kubka/ 510 g	4,3 kubka/ 640 g	
	[6]	drożdże instant	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki	3 łyżeczki	wsypać na suchą mąkę, nie mogą stykać się z płynem
8 Ciasto	[1]	woda	30 ml			Rozpuścić cukier w jajach i wodzie, dobrze wymieszać trzepaczką elektryczną do ubicia, dodać pozostałe składniki do formy do wypieku chleba, a następnie uruchomić ten program.
	[2]	jaja	8 szt.			
	[3]	cukier	1 kubek			
	[4]	masło	2 łyżki stołowe			
	[5]	mąka samorośnąca	4 kubki/ 560 g			
	[6]	drożdże instant	1 łyżeczka			

9 Ciasto zagniatane	[1]	woda	330 ml			
	[2]	sól	1 łyżeczka			wsypać do rogu
	[3]	olej	3 łyżki stołowe			
	[4]	mąka wy- sokoglu- tenowa	4 kubki/ 560 g			
10 Ciasto na pizzę	[1]	woda	610 ml			
	[2]	sól	3 łyżeczki			wsypać do rogu
	[3]	olej	5 łyżek stołowych			
	[4]	mąka wy- sokoglu- tenowa	7 kubków/ 890 g			
	[5]	drożdże instant	2 łyżeczki			wsypać na suchą mąkę, nie mogą sty- kać się z płynem
11 Makaron	[1]	woda	620 ml			
	[2]	sól	1 łyżeczka			
	[3]	olej	3 łyżki stołowe			
	[4]	mąka wy- sokoglu- tenowa	8 kubków			
12 Jogurt	[1]	mleko	1800 ml			
	[2]	bakterie kwasu mlekowe- go	180 ml			

13 Dżem	[1]	miąsz	5 kubków			wymieszać, by był mokry, ewentualnie dodać wody
	[2]	skrobia	1 kubek			
	[3]	cukier	1 kubek			do smaku
14 Pieczenie	[1]	temperaturę pieczenia ustawić przyciskiem koloru skórki: 100°C (jasna); 150°C (średnia); 200°C (ciemna); domyślnie: 150°C				
15 Tryb niestandardowy	[1]	Po naciśnięciu tego przycisku wybrany zostanie program trybu niestandardowego. W tym programie użytkownik może ustawić czas każdego etapu: wyrabiania, fermentacji i pieczenia. Odpowiedni do chlebów autorskich				

## 11. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli w trakcie użytkowania zostaną wykryte jakiegokolwiek nieprawidłowości w pracy urządzenia, należy zapoznać się z poniższą tabelą w celu rozpoznania przyczyny i rozwiązania danego problemu.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
W trakcie wypieku z kratki wentylacyjnej wydobywa się dym.	Niektóre składniki przywierają do elementu grzewczego lub w jego sąsiedztwie. Jeśli problem występuje przy pierwszym uruchomieniu, oznacza to, że na powierzchni elementu grzewczego znajdują się pozostałości oleju.	Odłączyć wypiekacz do chleba i wyczyścić element grzewczy, zachowując ostrożność, by się nie oparzyć. Przy pierwszym użyciu wysuszyć i otworzyć pokrywę.
Spodnia skórka chleba jest zbyt gruba.	Chleb był zbyt długo ciepły i zbyt długo pozostawał w formie, tracąc zbyt wiele wody.	Szybko wyjąć chleb z formy bez utrzymywania temperatury.
Bardzo trudno wyjąć chleb z formy.	Mieszadło mocno przylega do wału w formie do wypieku.	Po wyjęciu chleba formę zalać gorącą wodą i zanurzyć mieszadło na 10 minut, następnie wyjąć i wyczyścić.

Składniki są niedokładnie mieszane, a wypiek jest kiepskiej jakości.	Wybrano niewłaściwy program wypieku.	Wybrać właściwy program wypieku.
	Po użyciu i kilkukrotnym otwarciu pokrywy chleb jest suchy, a skórka nie ma brązowego koloru.	Nie otwierać pokrywy podczas ostatniej fazy rozrostu.
	Opór przy mieszaniu jest zbyt duży, przez co mieszadło praktycznie nie obraca się i nie miesza dokładnie.	Sprawdzić otwór mieszadła, następnie wyjąć formę i uruchomić bez obciążenia. W razie niepoprawnej pracy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
Wyświetlacz wskazuje „H:HH” po naciśnięciu przycisku START/PAUSE/STOP.	Temperatura w wypiekaczu jest zbyt wysoka do wypieku chleba.	Nacisnąć przycisk START/PAUSE/STOP i odłączyć wypiekacz. Następnie wyjąć formę do wypieku chleba i otworzyć pokrywę celem wystudzenia urządzenia.
Słychać pracę silnika, ale ciasto nie jest wymieszane.	Forma do wypieku ciasta jest nieprawidłowo zamontowana lub ciasto jest zbyt duże do mieszania.	Sprawdzić, czy forma jest zamontowana poprawnie, a ciasto jest przygotowane zgodnie z przepisem i składniki są dokładnie odmierzone.
Chleb jest tak duży, że naciska na pokrywę.	Zbyt dużo drożdży, mąki lub wody albo zbyt wysoka temperatura otoczenia.	Sprawdzić podane czynniki, odpowiednio zmniejszyć ilość.
Chleb jest zbyt mały lub niewyrośnięty.	Brak drożdży lub niewystarczająca ilość. Ponadto drożdże mogą być mało aktywne z powodu zbyt wysokiej temperatury lub zostały zmieszane z solą lub temperatura otoczenia jest za niska.	Sprawdzić ilość i zachowanie drożdży, odpowiednio podnieść temperaturę otoczenia.
Ciasto jest zbyt duże i wypływa z formy.	Zbyt duża ilość płynów, które zmiękczejają ciasto, i zbyt duża ilość drożdży.	Ograniczyć ilość płynów i poprawić konsystencję ciasta.

W trakcie wypieku chleb zapada się w środku	Użyta mąka lub proszek są za słabe i uniemożliwiają rozrost ciasta.	Użyć mąki chlebowej lub silnego proszku.
	Fermentacja drożdżowa przebiega zbyt szybko lub temperatura drożdży jest zbyt wysoka.	Używać drożdży w temperaturze pokojowej.
	Nadmiar wody sprawia, że ciasto jest zbyt mokre i miękkie.	Odpowiednio do możliwości wchłaniania wody zmniejszyć ilość wody w przepisie.
Chleb jest zbyt ciężki, a jego konsystencja zbyt zbita.	Zbyt dużo mąki lub za mało wody.	Ograniczyć ilość mąki lub dodać wody.
	Dodano za dużo owoców lub mąki pełnoziarnistej.	Ograniczyć ilość wskazanych składników i dodać drożdży.
Po przecięciu środek chleba jest pusty.	Nadmiar wody lub drożdży lub brak soli.	Odpowiednio zmniejszyć ilość wody lub drożdży, sprawdzić ilość soli.
	Zbyt wysoka temperatura wody.	Sprawdzić temperaturę wody.
Do powierzchni chleba przyklejony jest suchy proszek.	W chlebie znajdują się składniki silnie zbrylające się, takie jak masło, banany itp.	Nie dodawać do chleba składników silnie zbrylających się.
	Składniki nie zostały dokładnie wymieszane z powodu zbyt małej ilości wody.	Sprawdzić ilość wody i sprawność mechaniczną wypiekacza.
Przy wypieku ciast lub produktów o nadmiernej ilości cukru skórka jest zbyt gruba, a kolor wypieku jest zbyt ciemny.	Różne przepisy lub składniki mają ogromny wpływ na wypiek chleba. Chleb ma bardzo ciemny kolor z powodu dużej ilości cukru.	Jeśli kolor wypieku jest zbyt ciemny, w przepisach z dużą ilością cukru należy nacisnąć przycisk START/ PAUSE/STOP, by przerwać program na 5–10 minut przed jego ustawionym końcem. Przed wyjęciem chleba lub ciasta należy pozostawić w formie na około 20 minut przy zamkniętej pokrywie.

## 12. UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU



Zużyte urządzenia elektryczne są surowcami wtórnymi – nie wolno wyrzucać ich do pojemników na odpady domowe, ponieważ mogą zawierać substancje niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego i środowiska! Prosimy o aktywną pomoc w oszczędnym gospodarowaniu zasobami naturalnymi i ochronie środowiska naturalnego przez przekazanie zużytego urządzenia do punktu składowania surowców wtórnych - zużytych urządzeń elektrycznych. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.

## 13. GWARANCJA

Produkt posiada 3 lata gwarancji. W wypadku usterki produkt należy zwrócić do sklepu, w którym został zakupiony, pamiętając o konieczności okazania dowodu zakupu. Produkt powinien być kompletny i w oryginalnym opakowaniu.

## 14. DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej EMC i niskonapięciowej LVD, dlatego został na nie naniesiony znak CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności z normami europejskimi.



## 15. WYJAŚNIANIE SYMBOLI



Symbol oznacza, że w opakowaniu znajduje się instrukcja obsługi, z którą należy się zapoznać przed rozpoczęciem użytkowania.



Znak towarowy „Zielony Punkt” umieszczony na opakowaniu oznacza, że importer wniósł wkład finansowy w budowę i funkcjonowanie krajowego systemu odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych zgodnie z zasadami wynikającymi z przepisów prawa polskiego i Unii Europejskiej w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych.



Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością.



Oznaczenie materiału, z którego wykonane jest opakowanie – papier.



Jeśli produkt nie spełnia już dłużej Twoich oczekiwań lub okres jego użytkowania się zakończył, wówczas należy umieścić produkt i jego akcesoria we właściwym punkcie recyklingu. Wyrzucając opakowanie i plastikowe elementy, rób to w miejscach do tego przeznaczonych, mając na uwadze dobro środowiska.



Niniejszy produkt spełnia wymagania dyrektywy 2011/65/EU – zwanej dyrektywą RoHS. Celem tej dyrektywy jest zbliżenie ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących ograniczenia stosowania substancji niebezpiecznych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz przyczynienie się do ochrony zdrowia ludzi i przyjaznego dla środowiska odzysku i usuwania odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Dyrektywa RoHS obowiązuje od dnia 3 stycznia 2013 roku. Nowy sprzęt elektryczny i elektroniczny wprowadzony do obrotu nie zawiera ołowiu, rtęci, kadmu, sześciowartościowego chromu, polibromowego difenyłu lub polibromowego eteru fenylowego.

## 16. WYPRODUKOWANO DLA

JOINCO POLSKA SP. Z O.O.  
ul. Cybernetyki 9  
02-677 Warszawa, Polska  
[www.joinco.pt](http://www.joinco.pt)  
Wyprodukowano w Chinach  
Nr Partii: 161/17



MODEL: BM8903-AC



Specifications and colours may differ slightly from the product shown in the illustrations.



## TABLE OF CONTENTS

1. INTRODUCTION .....	27
2. INTENDED USE .....	27
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	27
4. CONTENTS OF PACKAGING .....	27
5. PRODUCT DESCRIPTION .....	28
6. SAFETY OPERATION MANUAL .....	28
7. DESCRIPTION AND USE .....	31
8. HANDLING OF ACCESSORIES .....	37
9. CLEANING, STORAGE AND TRANSPORT INSTRUCTIONS .....	38
10. RECIPES .....	38
11. TROUBLE SHOOTING .....	43
12. DISPOSAL OF WASTE EQUIPMENT .....	45
13. GUARANTEE .....	45
14. DECLARATION OF CONFORMITY WITH EUROPEAN STANDARDS .....	45
15. SYMBOLS .....	46
16. MANUFACTURED FOR .....	46

## 1. INTRODUCTION

Thank you for choosing our product. We believe that using it will be a pleasure for you. Please read this user manual carefully before using the product, in particular the safety instructions and the cleaning and storage instructions.

Please keep this manual for reference when using this product.

## 2. INTENDED USE

- The appliance is used for baking bread and various types of dough, e.g. pasta.
- The appliance is intended for home use only and cannot be used for industrial purposes.
- The appliance must only be used for the designated use.

## 3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: BM8903-AC

Lot No: 161/17

Power supply voltage: 220-240 V~,  
50/60 Hz

Power: 850 W

Dimensions: 420x276x300 mm

Material: PP, stainless steel, aluminum, iron

Net weight: 5.7 kg

Gross weight: 6.07 kg

## 4. CONTENTS OF PACKAGING

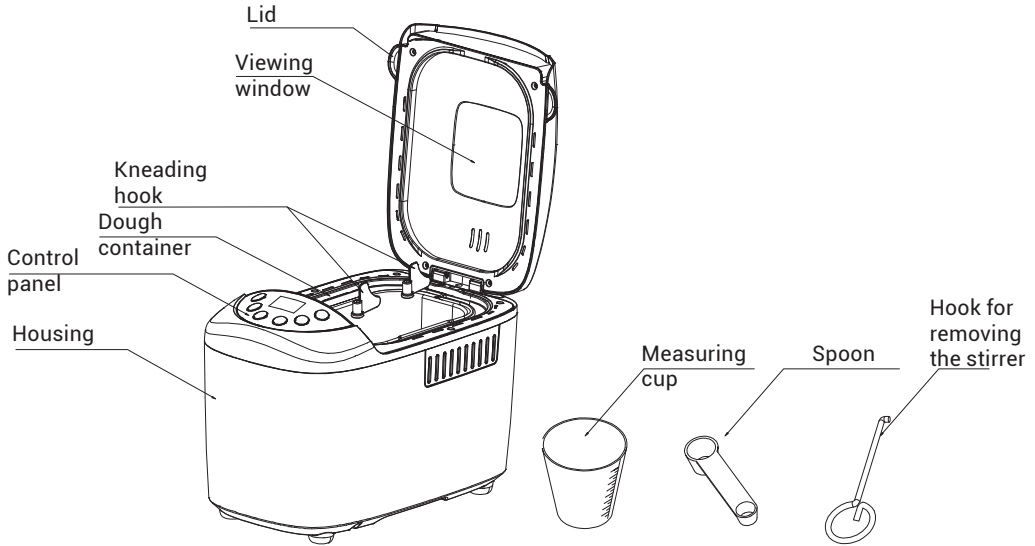
After unpacking, make sure all of the listed items are present in the packaging. After unpacking the appliance, make sure that it works properly. Keep the packaging or recycle it according to local regulations.



1 x bread maker, measuring cup, spoon,  
2 x stirrer, hook for removing the stirrer

1 x user manual

## 5. PRODUCT DESCRIPTION



## 6. SAFETY OPERATION MANUAL



**Read the operating instructions carefully before use. Please strictly observe the instructions contained in this manual. Please keep the packaging and user manual as it contains important information.**

- The appliance may be used by children above 8 years old and persons with limited physical, sensory or mental abilities or persons with no experience and knowledge, if remaining under supervision or use the appliance safely in accordance with the user manual as well as understand the hazards. Children may not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance cannot be performed by children unless they are aged from 8 years and above and

supervised by an adult.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Temperature of the accessible surfaces of the appliance housing may be high during its operation.
- The lid and the housing may get hot during operation.
- Clean the dough container and accessories in accordance with the description included in section **9. CLEANING, STORAGE AND TRANSPORT INSTRUCTIONS.**
- Regularly check the power supply cord in terms of damage. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service or a qualified person in order to avoid hazard or injuries.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a remote control system.
- Do not exceed the maximum amount of yeast and flour specified in the attached recipes.
- This equipment is intended for home use and similar applications, such as:
  - equipment of a dining room in a store, an office or other work environments
  - on farms

- in hotel rooms, motels and other similar environments
- in pensions.

- Check the appliance before switching it on. Damaged appliance or an appliance with a damaged power supply cord must never be connected to the power socket.
- Protect the appliance and the power supply cord against heat, direct sun and humidity.
- Never use the appliance outdoors or near heat sources or in highly-humid rooms.
- Do not pull the cord in order to remove the plug from power socket. Hold the plug when removing the appliance from power socket.
- To prevent damage of the power cord, never wrap the cord around the appliance after use. Before storing the appliance, make sure that the power cord is not bent.
- Never place the cord hanging above the edge of a table or a cabinet.
- Never immerse the appliance in water or other liquids. Never touch the appliance with damp hands. In case of contact of the appliance with water, immediately disconnect it from the power socket.
- If the appliance dropped into water, immediately disconnect it from power supply. In such a case, never put your hands in the water. Before the next use, have the appliance verified by a qualified specialist.
- Connect the appliance only to sources of alternative current. Before switching the appliance on, make sure that the network voltage conforms to the voltage marked on the rating plate of the appliance.
- Protect your appliance against hitting sharp edges.
- Disconnect the appliance when not in use, during cleaning and in the case of damage.
- Never use additional accessories or parts. Damage to the appliance caused by use of additional accessories or parts will void the guarantee.
- Do not attempt to repair the appliance on your own. Repairs may be conducted only by a qualified service technician.
- Only original parts may be used for repairs.
- The manufacturer is not liable for damage incurred as a result of improper use or use inconsistent with the operating instructions.
- Do not leave the appliance unattended.
- Make sure sufficient space is available around the appliance for proper operation. The appliance should be placed at the distance of at least 15 cm from flammable objects, such as furniture, curtains etc.
- The appliance should be placed on a dry, stable and heat-resistance surface, such as table or kitchen cabinet in order to avoid tripping or slipping of the appliance.
- Never install the appliance on stoves, ovens or near heaters, even if the room is fitted with a ventilation hood.
- Never use electrical adapters or extension cords.
- Never block or cover ventilation openings during the appliance's operation.

## Additional safety guidelines for bread makers

- Make sure that the dough container and the stirrers are properly fixed. Never use the appliance if the upper lid is not properly closed.
- During operation of the appliance, the glass, dough container and stirrers heat up to high temperature. Specific precautions have to be taken when removing stirrers from hot bread. In order to avoid burning, never touch the appliance during operation and leave it to cool after operation.
- Never use the dough container to store the ingredients.
- To avoid overheating, never switch the appliance on without ingredients placed in the dough container.
- Before putting the ingredients in the dough container, remove the dough container from the appliance. This way it is possible to avoid spilling of the liquid or other ingredient to the appliance's chamber.
- Do not lift or move the appliance connected to the network or when the ingredients are placed in the dough container.
- Before switching the appliance on, make sure it is in stand-by and no programme is on.
- Never touch the dough container during operation of the appliance. Remove the dough container wearing special protective gloves.
- Never leave food articles or water inside the appliance for a longer period.
- To allow for proper operation of the appliance, keep its inside and the dough container clean.


The manual is also available in electronic version at [info@joinco.com.pl](mailto:info@joinco.com.pl).

## 7. DESCRIPTION AND USE








### INSTRUCTIONS OF THE CONTROL PANEL:



### DESCRIPTION OF FUNCTIONS AND PROGRAMMES

After connecting the bread maker to power supply, a sound signal can be heard and signs "3:10" appear on the display. The colon between "3" and "10" does not pulsate. The default programme is "1". The arrows indicate default settings of "0.9 kg" and "medium" .

Explanations of symbols around the display:

	Kneading 1
	Rising
	Kneading 2
	Rising 2
	Rising 3
	Baking
	Preheating

## START/PAUSE/STOP

The button is used for starting and stopping the selected baking programme.

Press the **START/PAUSE/STOP** button once to start the programme. A short sound signal is heard, the timer's colon starts pulsating and the programme starts. After starting the programme, all buttons are inactive, except for the **START/PAUSE/STOP** button.

To stop the programme, briefly press the **START/PAUSE/STOP** button. A sound signal is heard and time and colon starts pulsating on the display. The programme stops and will continue after 3 minutes of inactivity.

To stop the programme, hold the **START/PAUSE/STOP** button for about 3 seconds. A sound signal is heard and both time and the colon are not pulsating, which means that the programme has been stopped.

This function prevents random start of the programme.

## MENU

The **MENU** button is used for selection of the baking programme. Each press of the button (accompanied by a short sound signal) causes change of the current programme. After subsequent presses of the button, the LCD will display 15 programmes. The required programme must be selected. Below functions of 15 programmes are described.

### **Programme 1: Basic**

For light and mixed breads containing mainly wheat or rye flour. This bread has compact consistency. The **COLOR** button is used for adjustment of bread baking colour.

### **Programme 2: French**

For light breads from fine-ground flour. Such a bread is fluffy and has a crispy crust. The programme is not suitable for recipes using butter, margarine or milk.

### **Programme 3: Whole grain**

For breads containing heavy types of flour, requiring longer kneading and rising (e.g. whole wheat flour and rye flour). Bread is more compact and heavier.

### **Programme 4: Sweet**

For breads containing additions such as fruit juices, coconut chips, raisins, dried fruit, chocolate or sugar. Due to longer rising, the bread is light and fluffy.

### **Programme 5: With buttermilk**

Kneading, rising and baking of a loaf of bread with buttermilk.

### **Programme 6: Gluten free**

Kneading, rising and baking of GLUTEN FREE bread. Suitable for: gluten free flour, rice flour, flour from sweet potatoes, corn flour and oat flour.

### **Programme 7: Super quick**

Kneading, rising and baking of bread in a shorter time than the basic programme. Bread baked in this programme is usually smaller and has a more compact consistency.

### **Programme 8: Dough**

Kneading, rising and baking. Rising takes place using baking soda or baking powder.

### **Programme 9: Kneaded dough**

The time of kneading set by the user depending on the number of ingredients.

### **Programme 10: Pizza dough**

Kneading and rising without baking. It is necessary to take out dough and make rolls, pizza, steamed bread etc.

### **Programme 11: Pasta**

Efficient stirring of flour and water or other ingredients.

### **Program 12: Yogurt**

This programme is used for fermentation and production of yogurt.

### **Programme 13: Jam**

For cooking jam and marmalade.

### **Programme 14: Baking**





Used for additional baking of breads which are too light or insufficiently baked. The programme does not include kneading or rising.

## Programme 15: Custom mode

In this programme users can select the parameters on their own.

It is possible to set the time in minutes for each stage: kneading, rising, baking, sustaining the temperature. For that purpose **TIMER -** or **TIMER +** buttons may be used to decrease or increase the length of the programme.

### COLOR:

For selection of: light (symbol ) , average (symbol ) or well-baked crust (symbol ) and quick bread (symbol ) . After pressing the **COLOR** button, the display indicates 4 modes in turn. The current selection is marked with an arrow. The standard crust colour is medium. It is not possible to select the colour of the crust in programmes 9, 10, 11, 12, 13.

### LOAF SIZE

It is possible to select 3 loaf sizes: small (0.7 kg), average (0.9 kg) and large (1.15 kg). After pressing the **LOAF SIZE** button, the display indicates 3 modes in turn. The current selection is marked with an arrow. The default loaf size is large (0.9 kg). It is not possible to select the colour of the crust in programmes 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 and 15.

### Start delay function (TIMER +/-)

This function is used for delaying start of the bread maker. The maximum start delay is 13 hours and 10 minutes.

First, it is necessary to select the programme and colour and then press the **TIMER -** or **TIMER +** button to change the time indicated on the LCD display. Each press of the button adds or subtracts 10 minutes from the delay time. The start delay function does not work in programmes 8, 9, 11, 12, 13 and 14. When **TIMER -** or **TIMER +** is pressed, time delay will be constantly extended or shortened. The set time takes into account the time of the programme and the time of delay.

Example: it is 8:30 p.m., you want the bread to be ready at 7:00 the next morning, i.e. after 10 hours and 30 minutes. Select the programme, the colour, loaf size and press the **TIMER +** button to add time until the display shows 10:30. Then press the **START/PAUSE/STOP** button to start the programme with delayed start. The dot pulsates and the LCD display counts down the remaining time. The fresh bread will be ready at 7:00 a.m.

Note: the programmes with delayed start should not use easily spoiling ingredients such as eggs, fresh milk, fruit, onion etc.

### Temperature sustaining function

The temperature of the bread may be automatically sustained for 1 hour after the baking is complete. The LCD display will indicate 0:00. During this time, the „▶" symbol indicates **KEEP WARM** message for 60 minutes until the temperature sustaining time has elapsed.

### MEMORY

In the case of interruption of power supply during baking of bread, the baking process will be automatically continued after 10–15 minutes without the necessity to press the **START/PAUSE/STOP** button. The memory function is active for about 10–15 minutes.

If the interruption of power supply lasts longer, ingredients must be taken out from the mould and again added to the baking mould and the bread maker must be re-started. If the rising stage had not started until the power supply failure, simply press the **START/PAUSE/STOP** button to re-start the programme.

### DISPLAYED WARNINGS

**"H:HH"** – Warning of too high temperature in the bread baking mould. Press the **START/PAUSE/STOP** button (see Figure 1 below) to stop the programme, disconnect the power supply cord or open the lid. Before restart, wait 10–20 minutes until the appliance completely cools down.

**"E:E0"** – Warning of disconnected temperature sensor. Press the **START/PAUSE/STOP** button (see Figure 2 below) to stop the programme or disconnect the power supply cord. The appliance should be transferred to the nearest authorised service shop to conduct an inspection, repair or electrical/mechanical adjustment.



Figure 1



Figure 2

### INSTRUCTIONS FOR BREAD BAKING

During the first start of the appliance, a small amount of smoke and/or unpleasant smell may be released. In the manufacturing process, it is necessary to gently lubricate some parts of the appliance. This is completely normal.

1. Clean all parts in accordance with Section 9. **CLEANING, STORAGE AND TRANSPORT INSTRUCTIONS.**
2. Set the bread maker in the baking mode and bake dry for about 10 minutes. You may also pour 200 ml of water and bake for 10 minutes. This aims at removing smell of the heating element and the baking mould. When the operation is complete, a characteristic sound signal will be heard.
3. Disconnect the appliance, wait until it cools down and again wash all the removed parts. Make sure that the appliance is properly vented.

### **Instruction manual**

1. Set the bread maker on an equal and stable surface close to an easily accessible power socket.
2. Place the dough container in the bread maker and press it down. Put the kneading hook on the shaft by inserting it all the way down and make sure that flat surfaces equally evenly contact each other.

NOTE: it is recommended to lubricate the stirrers with oil, so that dough did not stick. This also helps removing the stirrers from the baked bread.

3. Measure out all ingredients. As a general rule, first pour in water or other liquid, then add sugar, salt and flour and finally add yeast. In the case of kneading dough with high content

of wheat flour, it is recommended to change the sequence: first put yeast and flour, then add sugar and salt and finally add water or other liquids to obtain a better effect.

**NOTE:** by adding flour, remember that it needs to cover the water. Make a small hollow at the top of flour, add yeast to the hollow. Note that yeast cannot contact salt or liquids.

4. Close the lid and connect the plug to the power socket. The appliance will turn on automatically and mode 1 will appear on the display.

5. Press the **MENU** button until the selected programme is displayed.

6. Press the **COLOR** button to set the arrow in the selected position: light, medium or well-baked crust.

7. Press the **LOAF SIZE** button to set the arrow on the selected weight.

8. If necessary, using the **TIMER -** or **TIMER +** set the start delay time. By pressing the **TIMER -** or **TIMER +** button, it is possible to extend the time visible on the LCD display. This step may be omitted if baking of the bread should start immediately.

9. Press the **START/PAUSE/STOP** button to start the appliance. The „▶“ symbol indicates the process progress, the colon starts constantly pulsating and the timer starts to count down. The programme is started.

**NOTE:** The programme may be suspended by shortly pressing the **START/PAUSE/STOP** button. Pressing the **START/PAUSE/STOP** button again will re-start the programme. To stop the programme, press and hold the **START/PAUSE/STOP** button for 3 seconds.

10. In the case of additions (fruit, nuts, raisins), the appliance emits ten short sound signals. Open the lid and put the additions. Close the lid. Operation of the bread maker will be resumed. Nuts should not be added too early, because otherwise they will lose flavour.

**NOTE:** the function of adding the ingredients applies only to the following programmes: basic, sweet, French, whole grain, gluten free.

11. The programme is finished when the LCD display indicates 0:00 and the appliance emitted 10 sound signals. In order to disable the mode, press the **START/PAUSE/STOP** for 3 seconds.

**NOTE:** if the **START/PAUSE/STOP** button is not pressed, temperature will be automatically sustained for 1 hour. The temperature sustaining programme may be disabled by pressing and holding the **START/PAUSE/STOP** for 3 seconds. The programme is disabled when default screen is visible on the LCD display.

12. Open the lid and firmly grab the dough container in kitchen gloves and lift it upwards.

**NOTE:** take special care – the dough container and the bread are hot.

13. Turn the dough container upside down in kitchen gloves (with the mould holder folded) above the dough cooling grate or a clean surface. Shake it gently until the bread drops out. Using a spatula (made of material other than metal) gently scrape the dough container walls.

**NOTE:** if the stirrer is stuck in bread, gently pull it out with a hook. Do not touch it with hands – burn hazard.

## ENVIRONMENT

The appliance should be used in the recommended ambient temperature from 15°C to 34°C. The bread leaven becomes sour in too high temperature and too low temperature has negative impact on rising of the bread. Bread size may change depending on ambient temperature.

## 8. HANDLING OF ACCESSORIES

### Measuring cup

The "CUP" unit of measure mentioned in the recipe means a full 240 ml cup, as shown in the picture below.

1. Measuring of liquid ingredients: when measuring liquid ingredients out, the cup should be placed on a flat surface and the filling level checked at the sight level (not under an angle). When adding eggs, milk or other liquids, first place them in the cup and then add water in the amount specified in the recipe (e.g. total volume of liquid should be the same as in the recipe, but the amount of water will be decreased).

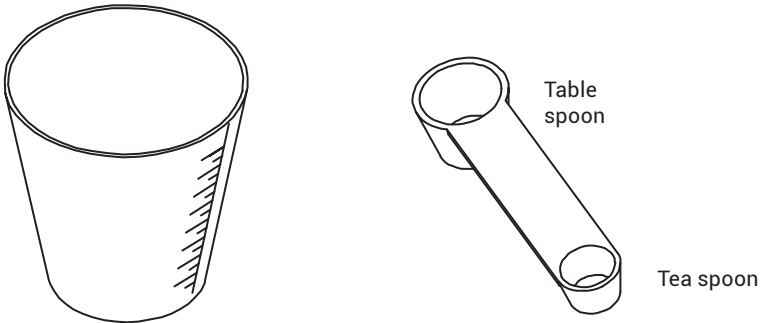
2. Measuring of loose ingredients: measure liquid ingredients in the cup and gently shake it to level the ingredients and read the amount. Do not shake the cup too strongly and too long. Otherwise the powder will be too compact and the measured amount will be greater than in the recipe.

Measuring spoon: a table spoon and a tea spoon used for measuring.

The tea spoon is used for measuring yeast and salt.

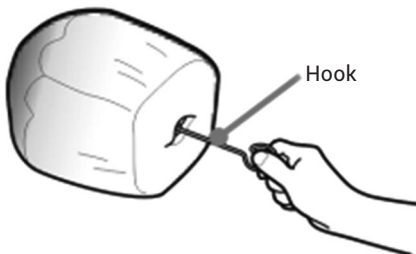
The table spoon is used for measuring sugar and oil.

Hook: used for removing the kneading hook from bread.



### Hook

Sometimes when removing the bread, the stirrer may be stuck inside. It should be removed by pulling it with the hook.



## 9. CLEANING, STORAGE AND TRANSPORT INSTRUCTIONS

### CLEANING:

1. Before cleaning, disconnect the appliance from power supply and wait until it cools down.
2. Cleaning of the dough container: wipe the container inside and outside with a damp cloth. Do not use sharp objects or abrasives to avoid damage of the anti-stick coating. Before installation, the dough container must be completely dry.
3. If difficult to remove the kneading hook from the container, pour it with warm water and soak for 30 minutes. After soaking, removing of the hook should be easy. Clean the hook with a wet cloth.
4. Cleaning of the lid: after use, wait until the appliance cools down. Using a damp cloth, clean the lid and the viewing window from the inside. Do not use abrasive cleaning agents – the high gloss surface may become mat.

**Note:** disassembly of the lid is not recommended for cleaning.

5. Using a damp cloth, clean the housing from the outside and then wipe it with a dry cloth. Do not use petrol or other liquids. Do not immerse the housing in the water to clean it.
6. Before shutting the appliance down and packing, make sure it completely cooled down, it is clean and dry and the lid is closed.

### STORAGE

If the product is not used for a longer time, unplug the appliance and store it in its original packaging. Store the product in a dry and ventilated location

### TRANSPORT

Do not expose the appliance to excessive vibrations and shocks in transport.

## 10. RECIPES

Pro-gramme		Ingredient	Volume	Volume	Volume	Comments
1 Basic bread		bread weight	0.7 kg	0.9 kg	1.15 kg	
	[1]	water	220 ml	290 ml	350 ml	
	[2]	salt	1 tea spoon	2 tea spoons	3 tea spoons	pour in the corner
	[3]	sugar	2 table spoons	2 table spoons	3 table spoons	pour in the corner
	[4]	oil	2 table spoons	3 table spoons	5 table spoons	
	[5]	high gluten flour	2.8 cups/ 400 g	3.5 cups/ 530 g	4.5 cups/ 660 g	
	[6]	instant yeast	1 tea spoon	1.2 tea spoons	1.5 tea spoons	pour in dry flour; cannot contact the liquid

<b>2 French bread</b>		bread weight	0.7 kg	0.9 kg	1.15 kg	
	[1]	water	220 ml	290 ml	350 ml	
	[2]	salt	2 tea spoons	3 tea spoons	4 tea spoons	pour in the corner
	[3]	sugar	1.5 table spoons	1.5 table spoons	2.5 table spoons	pour in the corner
	[4]	oil	2 table spoons	3 table spoons	5 table spoons	
	[5]	high gluten flour	2.8 cups/ 400 g	3.5 cups/ 530 g	4.5 cups/ 660 g	
	[6]	instant yeast	1 tea spoon	1.2 tea spoons	1.5 tea spoons	pour in dry flour; cannot contact the liquid
<b>3 Whole grain bread</b>		bread weight	0.7 kg	0.9 kg	1.15 kg	
	[1]	water	220 ml	290 ml	350 ml	
	[2]	salt	1 tea spoon	2 tea spoons	3 tea spoons	pour in the corner
	[3]	sugar	2 table spoons	2 table spoons	3 table spoons	pour in the corner
	[4]	oil	2 table spoons	3 table spoons	5 table spoons	
	[5]	high gluten flour	1.4 cups/ 200 g	1.75 cups/ 265 g	2.25 cups/ 330 g	
	[6]	whole wheat flour	1.4 cups/ 200 g	1.75 cups/ 265 g	2.25 cups/ 330 g	
	[7]	instant yeast	1.5 tea spoons	1.8 tea spoons	2 tea spoons	pour in dry flour; cannot contact the liquid

<b>4 Sweet bread</b>		bread weight	0.7 kg	0.9 kg	1.15 kg	
	[1]	water	200 ml	270 ml	330 ml	
	[2]	salt	0.5 tea spoon	1 tea spoon	2 tea spoons	pour in the corner
	[3]	sugar	4 table spoons	6 table spoons	8 table spoons	pour in the corner
	[4]	oil	2 table spoons	3 table spoons	5 table spoons	
	[5]	high gluten flour	2.8 cups/ 400 g	3.5 cups/ 530 g	4.5 cups/ 660 g	
	[7]	instant yeast	0.75 tea spoon	1 tea spoon	1.25 tea spoons	pour in dry flour; cannot contact the liquid
<b>5 Bread with but- termilk</b>		bread weight	0.7 kg	0.9 kg	1.15 kg	
	[1]	Milk	220 ml	290 ml	350 ml	
	[2]	Butter oil	1 tea spoon	2 tea spoons	3 tea spoons	
	[3]	salt	2 table spoons	2 table spoons	3 table spoons	pour in the corner
	[4]	sugar	2 table spoons	3 table spoons	5 table spoons	pour in the corner
	[5]	high gluten flour	2.8 cups/ 400 g	3.5 cups/ 530 g	4.5 cups/ 660 g	
	[6]	instant yeast	1 tea spoon	1.2 tea spoons	1.5 tea spoons	pour in dry flour; cannot contact the liquid

6 Gluten free bread		bread weight	0.7 kg	0.9 kg	1.15 kg	
	[1]	water	220 ml	290 ml	350 ml	
	[2]	salt	1 tea spoon	2 tea spoons	3 tea spoons	pour in the corner
	[3]	sugar	3 table spoons	4 table spoons	5 table spoons	pour in the corner
	[4]	oil	2 table spoons	3 table spoons	5 table spoons	
	[5]	gluten free flour	1.4 cups/ 200 g	1.75 cups/ 265 g	2.25 cups/ 330 g	
	[6]	corn flour	1.4 cups/ 200 g	1.75 cups/ 265 g	2.25 cups/ 330 g	oat flour may be used instead
	[7]	instant yeast	1.5 tea spoons	1.8 tea spoons	2 tea spoons	pour in dry flour; cannot contact the liquid
7 Quick bread		bread weight	0.7 kg	0.9 kg	1.15 kg	
	[1]	water	240 ml	310 ml	370 ml	water temperature: 40–50°C
	[2]	salt	1 tea spoon	2 tea spoons	3 tea spoons	pour in the corner
	[3]	sugar	3 table spoons	3.5 table spoons	4 table spoons	pour in the corner
	[4]	oil	3 table spoons	4 table spoons	5 table spoons	
	[5]	high gluten flour	2.6 cups/ 380 g	3.3 cups/ 510 g	4.3 cups/ 640 g	
	[6]	instant yeast	2 tea spoons	2.5 tea spoons	3 tea spoons	pour in dry flour; cannot contact the liquid

8 Dough	[1]	water	30 ml			Melt sugar in eggs and water, stir well with an electric whisk, add other ingredients in the bread baking mould and then start this programme.
	[2]	eggs	8 pcs			
	[3]	sugar	1 cup			
	[4]	butter	2 table spoons			
	[5]	self-rising flour	4 cups/ 560 g			
	[6]	instant yeast	1 tea spoon			
9 Kneaded dough	[1]	water	330 ml			pour in the corner
	[2]	salt	1 tea spoon			
	[3]	oil	3 table spoons			
	[4]	high gluten flour	4 cups/ 560 g			
10 Pizza dough	[1]	water	610 ml			pour in the corner
	[2]	salt	3 tea spoons			
	[3]	oil	5 table spoons			
	[4]	high gluten flour	7 cups/ 890 g			
	[5]	instant yeast	2 tea spoons			pour in dry flour; cannot contact the liquid
11 Pasta	[1]	water	620 ml			
	[2]	salt	1 tea spoon			
	[3]	oil	3 table spoons			
	[4]	high gluten flour	8 cups			

12 Yogurt	[1]	milk	1,800 ml			
	[2]	lactic acid bacteria	180 ml			
13 Jam	[1]	pulp	5 cups			stir to make it wet, if necessary, add water
	[2]	starch	1 cup			
	[3]	sugar	1 cup			for flavour
14 Baking	[1]	set the baking temperature using the crust colour button: 100°C (light); 150°C (average); 200°C (dark); by default: 150°C				
15 Custom mode	[1]	After pressing this button, the custom mode programme will be selected. In this programme, the user may set the time for each stage: kneading, fermentation and baking. Suitable for original-recipe breads				

## 11. TROUBLE SHOOTING

If any irregularities are found during operation of the appliance, read the table below to identify the cause and to find a solution to the problems.

Problem	Cause	Solution
During baking, smoke is emitted from the vent grate.	Some ingredients stick to the heating elements or its surroundings. If this problem occurs at first start-up, this means that oil residues are present on the surface of the heating element.	Disconnect the bread maker and clean the heating element, taking care not to burn. After first use, dry and open the lid.
The bottom crust is too thick.	The bread was hot and remained in the mould for too long, losing too much water.	Quickly remove bread from the mould without sustaining temperature.
It is very difficult to remove bread from the mould.	The stirrer sticks to the shaft in the baking mould.	After removing bread, pour hot water in the mould and immerse the stirrer for 10 minutes and then remove and clean it.

The ingredients are not properly mixed and the quality of the baked products is bad.	Incorrect baking programme selected.	Select the correct baking programme.
	After using and opening the lid several times, the bread is dry and the crust is not brown.	Never open the lid during the last rising stage.
	Resistance during stirring is too big, which almost prevents the stirrer from turning and does not stir properly.	Check the stirrer's opening and remove the mould and start it unloaded. If the appliance does not operate properly, contact an authorised service shop.
After pressing the START/PAUSE/STOP button, the display indicates "H:HH".	Temperature in the bread maker is too high for baking the bread.	Press the START/PAUSE/STOP button and disconnect the bread maker. Then remove the bread maker and open the lid to let it cool down.
Motor can be heard, but dough is not being stirred.	The dough baking mould is incorrectly installed or the dough is too big for stirring.	Check if the mould is correctly installed and the dough is prepared according to the recipe and the ingredients are properly measured.
Bread is so large that it presses the lid.	Too much yeast, flour or water or too high ambient temperature.	Check the specified parameters and decrease the amount of water accordingly.
Bread is too small or has not risen.	No yeast or insufficient amount of yeast. Moreover, yeast may be little active due to high temperature or was mixed with salt or ambient temperature is too low.	Check the amount and behaviour of yeast, raise the ambient temperature accordingly.
The dough is too big and escapes from the mould.	Too much liquids that soften the dough and too much yeast.	Limit the amount of liquids and correct the dough's consistency.
During baking the bread sinks inside.	The used flour or powder are too weak and prevent growing of the dough.	Use bread flour or a strong powder.
	Yeast fermentation is too fast or yeast temperature is too high.	Use yeast in room temperature.
	Excess of water makes the dough too wet and soft.	Decrease the amount of water in the recipe according to the water absorption capabilities.
Bread is too heavy and its consistency is too compact.	Too much yeast or too little water.	Limit the amount of flour or add water.
	Too much fruit or whole wheat flour.	Limit the amount of ingredients and add yeast.

After cutting, the middle of the bread is empty.	Too much water or yeast or no salt.	Decrease the amount of water or yeast accordingly and check the amount of salt.
	Too high water temperature.	Check water temperature.
Dry powder is stuck to bread surface.	Bread contains too strongly caking ingredients, such as butter, bananas, etc.	Do not add strongly caking ingredients to the bread.
	The ingredients are not properly stirred due to too little water.	Check the amount of water and mechanical efficiency of the bread maker.
When baking dough or products containing too much sugar, the crust becomes too thick and the baked product is too dark.	Different recipes or ingredients have large impact on baking of bread. The bread is very dark due to large amount of sugar.	If the colour is too dark, in the case of recipes specifying large amount of sugar press the START/PAUSE/STOP button to interrupt the programme for 5–10 minutes before its set end. Before removing, bread or dough should be left in the mould for about 20 minutes with the lid closed.

## 12. DISPOSAL OF WASTE EQUIPMENT



Waste electrical appliances are recyclable waste – it is forbidden to dispose of them to household waste bins, since they may contain substances hazardous to human health and the environment! The user is requested to actively help us in economical management of natural resources and protect natural environment by handing over the waste appliance to a recyclable waste (waste electrical appliances) storage location. Information on the relevant waste electrical and electronic equipment disposal locations can be found through local commune office or seller of the appliance.

## 13. GUARANTEE

The product is covered with a 3-year guarantee. In a case of a fault, return the appliance to store where it was purchased and remember to present the proof of purchase. The product should be complete and in its original packaging.

## 14. DECLARATION OF CONFORMITY WITH EUROPEAN STANDARDS

This appliance complies with the requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive (EMC) and the Low Voltage Directive (LVD), therefore it was marked with the CE label and provided with a declaration of conformity with European standards



## 15. SYMBOLS



This symbol indicates that the user manual is included in the product packaging and must be read before use.



The "Green Dot" trademark located on the packaging means that the importer made financial contributions in construction and operation of the national recovery and recycling system for packaging waste in accordance with the principles resulting from the laws of Poland and the European Union concerning packaging and packaging waste.



Food contact material.



Designation of the material from which the packaging is made – paper.



If the product no longer meets your expectations or its lifetime has expired, place the product and its accessories in the relevant recycling facility. Dispose of the packaging and plastic parts in locations designated for that purpose, bearing the environment in mind.



This product meets the requirements of Directive 2011/65/EU, also referred to as RoHS. The purpose of this directive is approximation of the Member States Laws on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (EEE) with a view to contributing to the protection of human health and the environment, including the environmentally sound recovery and disposal of waste EEE.

The RoHS Directive is applicable from 3 January 2013. New electrical and electronic equipment placed on the market does not contain lead, mercury, cadmium, hexavalent chromium, polybrominated biphenyls or polybrominated diphenyl ethers.

## 16. MANUFACTURED FOR

JOINCO POLSKA SP. Z O.O.  
ul. Cybernetyki 9  
02-677 Warsaw, Poland  
[www.joinco.pt](http://www.joinco.pt)  
Manufactured in the P.R.  
Lot No: 161/17



HOFFEN