

Pekárna chleba • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 4-18

Pekáreň chleba • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 19-33

Bread maker • USER MANUAL **GB** 34-46

Kenyérsütő gép • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 47-60

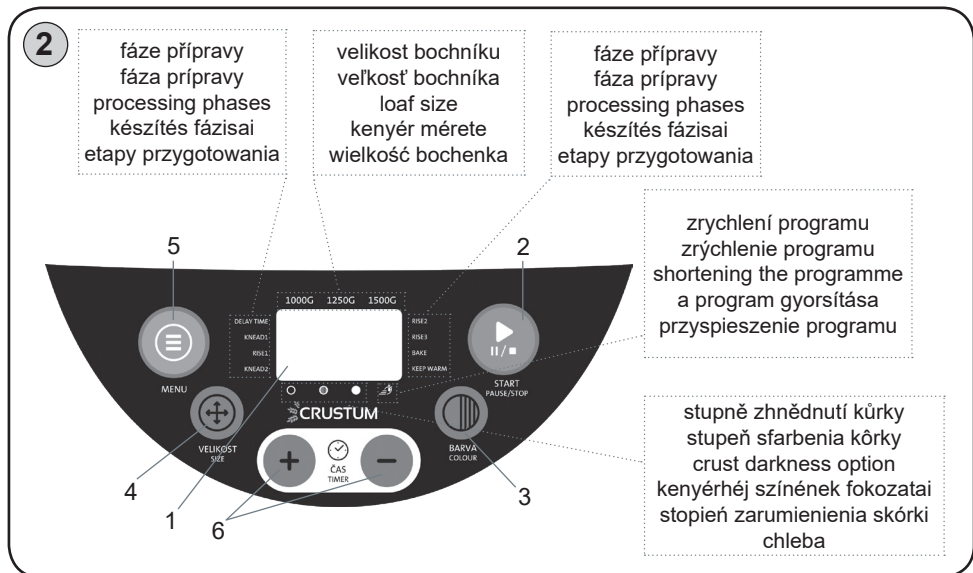
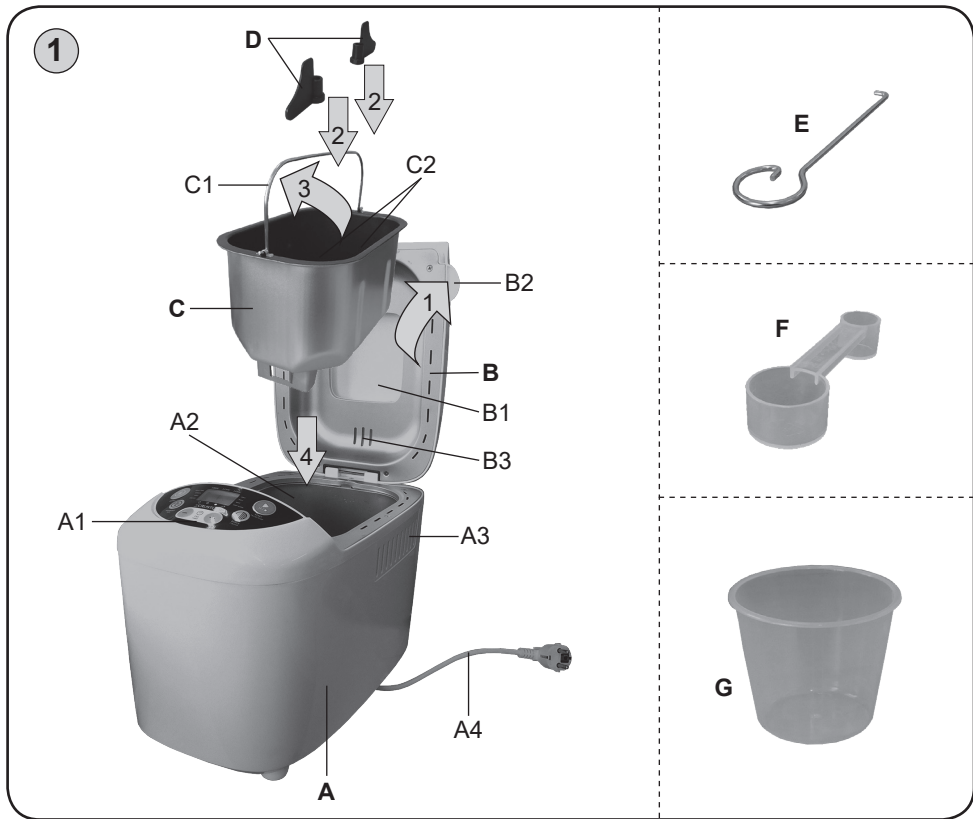
Urządzenie do wypieku chleba • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 61-74

Crustum II



16/8/2018

eta



| | | |
|-----------|---|----|
| CZ | I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ | 4 |
| | II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1) | 6 |
| | III. OVLÁDACÍ PANEL (popis tlačítek a prvků z obr. 2) | 7 |
| | IV. SEZNAM PROGRAMŮ | 9 |
| | V. PŘÍPRAVA K POUŽITÍ A POSTUP PEČENÍ CHLEBA | 10 |
| | VI. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA | 11 |
| | VII. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ | 12 |
| | VIII. EKOLOGIE | 13 |
| | IX. TECHNICKÁ DATA | 13 |
| | X. RECEPTY | 14 |
| | XI. TABULKA ČASOVÁNÍ PROGRAMOVÝ FÁZÍ | 15 |
| SK | I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA | 19 |
| | II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1) | 21 |
| | III. OVLÁDACÍ PANEL (popis tlačidiel a prvkov z obr. 2) | 22 |
| | IV. ZOZNAM PROGRAMOV | 24 |
| | V. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POSTUP PEČENIA CHLEBA | 25 |
| | VI. ČISTENIE A ÚDRŽBA | 26 |
| | VII. RIEŠENIE PROBLÉMOV | 27 |
| | VIII. EKOLÓGIA | 28 |
| | IX. TECHNICKÉ ÚDAJE | 28 |
| | X. RECEPTY | 29 |
| | XI. TABULKA ČASOVANIA PROGRAMOVANOU FÁZOU | 30 |
| GB | I. SAFETY PRECAUTIONS | 34 |
| | II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES (Fig. 1) | 35 |
| | III. CONTROL PANEL (Fig. 2) | 36 |
| | IV. LIST OF PROGRAMMES | 38 |
| | V. PREPARATION FOR USE AND BREAD-MAKING PROCESS | 39 |
| | VI. CLEANING AND MAINTENANCE | 40 |
| | VII. TROUBLESHOOTING | 40 |
| | VIII. ENVIRONMENT | 40 |
| | IX. TECHNICAL DATA | 40 |
| | X. RECIPES | 42 |
| | XI. TIMING OF THE PROGRAMME PHASES | 43 |
| HU | I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK | 47 |
| | II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1.ábra) | 49 |
| | III. KEZELŐPANEL (2.ábra) | 49 |
| | IV. A PROGRAMJEGYZÉK | 51 |
| | V. A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS A KENYÉRSÜTÉS MENETE | 53 |
| | VI. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS | 53 |
| | VII. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI | 54 |
| | VIII. KÖRNYEZETVÉDELLEM | 54 |
| | IX. MŰSZAKI ADATOK | 54 |
| | X. RECEPTEK | 56 |
| | XI. A PROGRAMFÁZISOK IDŐZÍTÉSI TÁBLÁZATA | 57 |
| PL | I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA | 61 |
| | II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1) | 63 |
| | III. PANEL STERUJĄCY (rys. 2) | 63 |
| | IV. LISTA PROGRAMÓW | 65 |
| | V. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB PIECZENIA CHLEBA | 67 |
| | VI. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA | 67 |
| | VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW | 68 |
| | VIII. EKOLOGIA | 68 |
| | IX. DANE TECHNICZNE | 68 |
| | X. PRZEPISY | 70 |
| | XI. TABELA PRZEBIEGU PROGRAMU | 71 |

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!