

Pekárna chleba • NÁVOD K OBSLUZE **CZ** 4-15

Pekáreň chleba • NÁVOD NA OBSLUHU **SK** 16-27

Bread maker • USER MANUAL **GB** 28-37

Kenyérsütő gép • HASZNÁLATI UTASÍTÁS **H** 38-48

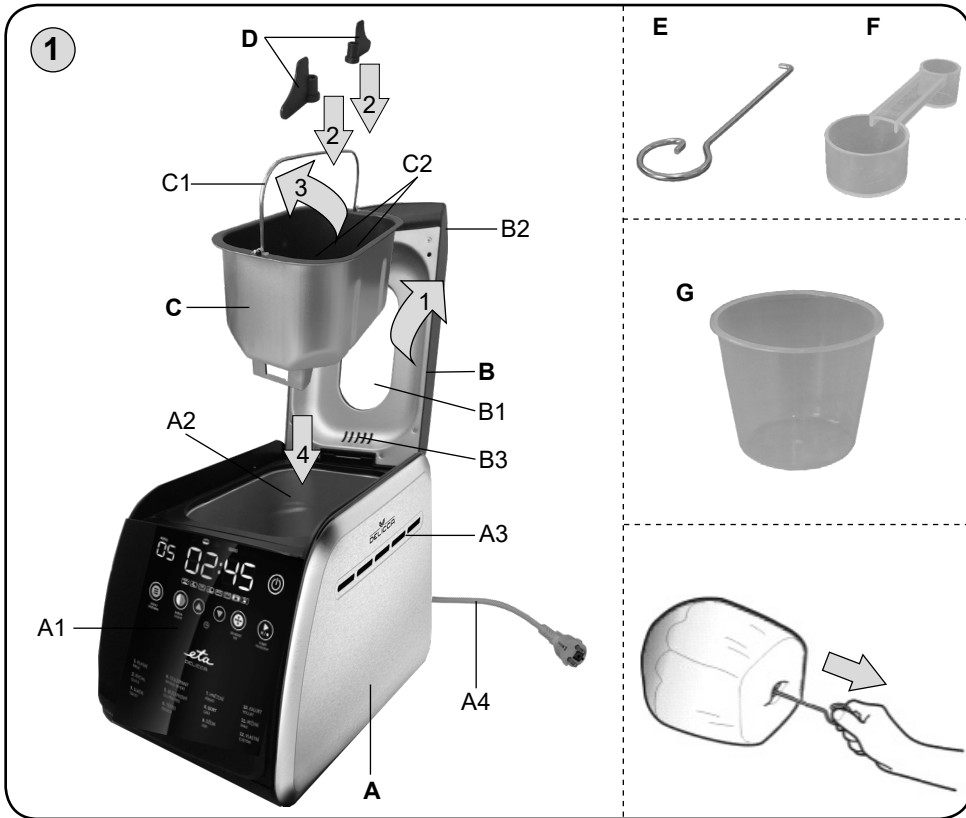
Urządzenie do wypieku chleba • INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** 49-59


DELICCA



24/6/2019

eta

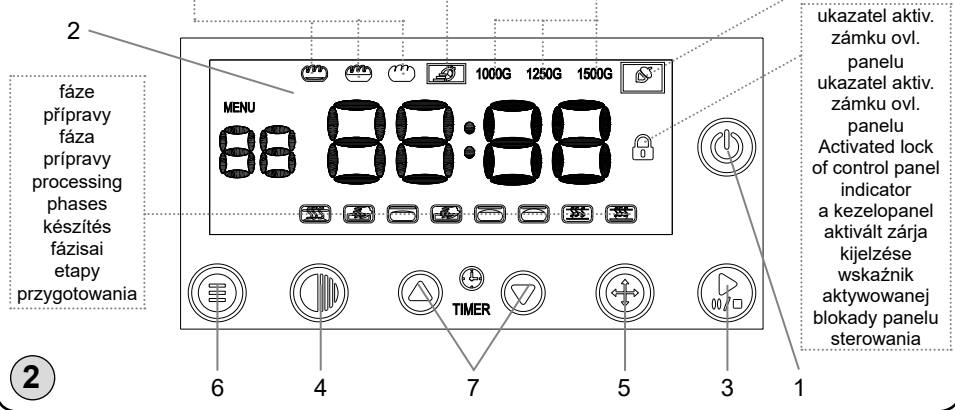


stupně zhnědnutí kůrky
stupeň sfarbenia kórky
crust darkness option
kenyérháj színének fokozatai
stopień zarumienienia skórki

zrychlení programu
zrychlenie programu
shortening the programme
a program gyorsítása
przyspieszenie programu

velikost bochníku
veľkosť bochníka
loaf size
kenyér mérete
wielkość bochenka

symbol pro přidání ingrediencí
symbol pre pridanie ingrediencií
symbol for adding ingredients
hozzávalók hozzáadásának
szimbóluma
symbol dodawania składników



2
fáze přípravy
fáza prípravy
processing phases
fázisai készítés
fázisai etapy
przygotowania

1
ukazatel aktiv.
zámku ovl.
panelu
ukazatel aktiv.
zámku ovl.
panelu
Activated lock
of control panel
indicator
a kezelopanel
aktivált zárja
kijelzése
wskaźnik
aktywowanej
blokadą panelu
sterowania

CZ	I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ	4
	II. POPIS SPOTŘEBIČE A PŘÍSLUŠENSTVÍ (obr. 1)	6
	III. OVLÁDACÍ PANEL (popis tlačítek a prvků z obr. 2)	6
	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	16
	II. OPIS SPOTREBIČA A PRÍSLUŠENSTVA (obr. 1)	18
	III. OVLÁDACÍ PANEL (popis tlačidiel a prvkov z obr. 2)	18
	IV. ZOZNAM PROGRAMOV	21
	V. PRÍPRAVA NA POUŽITIE A POSTUP PEČENIA CHLEBA	22
	VI. ČISTENIE A ÚDRŽBA	23
	VII. RIEŠENIE PROBLÉMOV	24
	VIII. EKOLÓGIA	25
	IX. TECHNICKÉ ÚDAJE	25
	X. RECEPTY	26
	XI. TABULKA ČASOVANIA PROGRAMOVANOU FÁZOU	27
GB	I. SAFETY PRECAUTIONS	28
	II. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ACCESSORIES (Fig. 1)	29
	III. CONTROL PANEL (Fig. 2)	30
	IV. LIST OF PROGRAMMES	32
	V. PREPARATION FOR USE AND BREAD-MAKING PROCESS	33
	VI. CLEANING AND MAINTENANCE	34
	VII. TROUBLESHOOTING	34
	VIII. ENVIRONMENT	35
	IX. TECHNICAL DATA	35
	X. RECIPES	36
	XI. TIMING OF THE PROGRAMME PHASES	37
HU	I. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	38
	II. A KÉSZÜLÉK ÉS TARTOZÉKAI LEÍRÁSA (1.ábra)	40
	III. KEZELŐPANEL (2.ábra)	40
	IV. A PROGRAMJEGYZÉK	42
	V. A HASZNÁLAT ELŐKÉSZÍTÉSE ÉS A KENYÉRSÜTÉS MENETE	44
	VI. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	45
	VII. A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSAI	45
	VIII. KÖRNYEZETVÉDELEM	46
	IX. MŰSZAKI ADATOK	46
	X. RECEPTEK	47
	XI. A PROGRAMFÁZISOK IDŐZÍTÉSI TÁBLÁZATA	48
PL	I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	49
	II. OPIS URZĄDZENIA I AKCESORIÓW (rys. 1)	51
	III. PANEL STERUJĄCY (rys. 2)	51
	IV. LISTA PROGRAMÓW	53
	V. PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA I SPOSÓB PIECZENIA CHLEBA	55
	VI. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	56
	VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	56
	VIII. EKOLOGIA	56
	IX. DANE TECHNICZNE	57
	X. PRZEPISY	58
	XI. TABELA PRZEBIEGU PROGRAMU	59

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!