



NAVODILA ZA UPORABO

Aparat za peko kruha Unold 8695

Kataloška št.: 82 70 34

KAZALO

1. TEHNIČNI PODATKI	3
2. POMEN SIMBOLOV	3
3. VARNOSTNI NAPOTKI	3
4. PRIPRAVA ZA DELOVANJE NAPRAVE	5
5. HITRI VODIČ – PRVI SPEČENI KRUH	6
6. RAZLAGA GUMBOV ZA UPRAVLJANJE	7
7. FUNKCIJE APARATA ZA PEKO KRUHA	10
8. POSTOPEK PEČENJA KRUHA	11
9. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.....	12
10. ČASOVNI OKVIR PROGRAMOV	13
11. VPRAŠANJA IN ODGOVORI O UPORABI APARATA ZA PEKO KRUHA.....	15
12. ODPRAVA NAPAK - NAPRAVA	17
13. ODPRAVA NAPAK - RECEPTI	18
14. OPOMBE O PEČENJU	20
15. RECEPTI ZA IZDELAVO KRUHA	22
16. KRUH ZA LJUDI Z ALERGIJAMI	26
17. MEŠANICE ZA PEKO KRUHA.....	27
18. RECEPTI ZA IZDELAVO PECIVA	28
19. PRIPRAVA TESTA	28
20. PRIPRAVA DŽEMA IN MARMELADE	30
21. OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE	31
GARANCIJSKI LIST	32

1. TEHNIČNI PODATKI

Ocene moči:	600W, 230V~, 50Hz
Dimenzije:	približno 35,5 x 28,5 x 29,7 cm (d/š/v)
Teža:	približno 5,40 kg
Pekač za kruh:	notranja dimenzija približno 13,5 x 13,3 x 14,8 (d/š/v)
Kapaciteta:	teža kruha 750-1.000 g
Napajalni kabel:	približno 100 cm, prilegajoč
Ohišje:	legirano jeklo in plastika, črni napisi
Pokrov:	pokrov z velikim oknom za nadzor peke
Lastnosti:	12 spominskih programov + 1 individualno nastavljen program, izbira gumba za dva nivoja teže, izbira gumba za tri stopnje zapečenosti skorje, časovni zamik do 13 ur vnaprej, samodejna faza ohranjanja toplote.
Dodatki:	Odstranljiv pekač za kruh s QUANTANIUM® premazom proti prijemanju, 1 rezilo za gnetenje, merilna posoda, merilna žlica, kavelj za odstranjevanje gnetilnika, navodila za uporabo z recepti

Lastnosti naprave, tehnologija, barva in zasnova so predmet sprememb brez predhodnega opozorila.

2. POMEN SIMBOLOV



Ta simbol opozarja na možnost tveganja, ki lahko povzroči telesne poškodbe ali škodo na napravi.



Ta simbol ponazarja možno tveganje opeklin. Prosimo, da ste tukaj ves čas zelo previdni.

3. VARNOSTNI NAPOTKI

Prosimo preberite naslednje napotke in jih imejte pri roki za poznejšo uporabo.

1. To napravo lahko uporabljajo otroci starejši od 8 let, kakor tudi posamezniki, ki imajo omejene fizične, senzorične ali mentalne sposobnosti in/ali nezadostno znanje in/ali izkušnje, če so med uporabo pod nadzorom ali so za varno uporabo prejeli napotke in razumejo tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Čiščenja in vzdrževanja otroci ne smejo izvajati brez nadzora.
2. Otroci mlajši od 3 let se lahko ob napravi nahajajo le ob stalnem nadzoru odraslih.
3. Otroci starejši od 3 in mlajši od 8 let lahko napravo le vklopijo/izklopijo, seveda če je naprava nameščena v normalen položaj za uporabo, če imajo pri tem nadzor odraslih ali so dobili točna navodila o varni uporabi naprave ter razumejo vse nevarnosti, do katerih lahko pride. Otroci starejši od 3 in mlajši od 8 let ne smejo

vstavljeni električnega vtikača v vtičnico, upravljati in čistite naprave ter izvajati vzdrževanja.

4. PREVIDNOST – Določeni deli te naprave lahko postanejo zelo vroči in povzročijo opekline. Še posebej je potrebno paziti v bližini otrok in ranljivih ljudi.
5. Otroke je potrebno nadzorovati in zagotoviti, da se z napravo ne igrajo.
6. Napravo hranite izven dosega otrok.
7. Napravi priklopite le v AC električno omrežje z napetostjo, ki je navedena na nalepki na napravi.
8. Naprave ne uporabljajte z zunanjim tajmerjem ali upravljanjem na daljavo.
9. Naprave ali napajalnega kabla nikoli ne potopite v vodo ali ostale tekočine.
10. Če naprave ne uporabljate ali pred čiščenjem vedno izklopite napravo in odklopite električni vtikač iz vtičnice.
11. Če je napajalni kabel naprave poškodovan, v primeru napačnega delovanja ali če je naprava kakorkoli poškodovana, je ni dovoljeno uporabiti. Aparat za pripravo kruha lahko pregleda in popravi le pooblaščen servis. Aparata za peko kruha ne poskušajte popravljati sami, ker je v takem primeru garancija neveljavna.
12. Uporaba drugih dodatkov, ki jih proizvajalec ni odobril, lahko poškoduje aparat za peko kruha, ki ga je potrebno uporabljati le v skladu z namenom uporabe.
13. Ta naprava je namenjena za zasebno uporabo in podobno, kot na primer:
 - v kuhinjskem prostoru za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
 - v kmečkih hišah.
 - za stranke v hotelih, motelih in ostalih bivalnih okoljih.
 - za ustanove nočitev z zajtrki in počitniške domove.
14. Aparat za peko kruha na površino postavite tako, da ne more zdrsniti, do česar lahko pride med gnetenjem testa. To je potrebno upoštevati pri naprednem programiranju, ko aparat deluje brez nadzora. Tanko gumijasto podlogo postavite na zdrsljivo podlago in tako preprečite nevarnost zdrsa naprave.
15. Aparat uporabljajte vsaj 10 cm stran od ostalih naprav. Ni ga dovoljeno uporabljati na prostem!
16. Poskrbite, da napajalni kabel ne pride v stik z vročimi površinami in ne visi s police, tako da ga otroci ne morejo doseči.
17. Aparata za peko kruha ne postavljajte na plinski štedilnik, električno ploščo ali ob rob vroče pečice.
18. Še posebej bodite previdni ko premikate aparat, v katerem se nahaja vroča tekočina (džem).
19. Med delovanjem nikoli ne odstranjajte pekača.
20. Pekača nikoli ne polnite s prekomerno količino testa, še posebej če gre za bel kruh. Kruh se ne bo spekel enakomerno, testo pa bo prekipelo! Prosimo glejte navodila.
21. Ob preizkušanju novih receptov imejte napravo vseskozi pod nadzorom. Predno določeno vrsto kruha pečete preko noči, vedno najprej preizkusite recept in tako potrdite pravilno razmerje mešanice posameznih sestavin, da testo ni pretrdo ali pretanki ali da količine ni preveč za ta pekač in testo ne more prekipeti.
22. Nikoli ne vklopite naprave, če pekač s sestavinami v njej ni pravilno postavljen.
23. S pekačem nikoli ne tolcite po pultu ali po robu, ker ga lahko poškodujete.

24. Kovinske folije ali drugih materialov ni dovoljeno vstavljati v aparat za peko kruha, saj s tem povečate tveganje ta nastanek požara ali kratkega stika.
25. Aparata za peko kruha nikoli ne prekrivajte z brisačo ali drugim materialom. Vročina in para morata prosto uhajati iz naprave. Če je aparat pokrit ali pride v stik z vnetljivim materialom (na primer z zavesami), lahko pride do požara.
26. Predno določeno vrsto kruha pečete preko noči, vedno najprej preizkusite recept in tako potrdite pravilno razmerje mešanice posameznih sestavin, da testo ni pretrdo ali pretanki ali da količine ni preveč za ta pekač in testo ne more prekipeti.
27. Redno preverjate napravo, stensko vtičnico in napajalni kabel, da na njih ni vidnih znakov poškodb ali obrabe. Če je napajalni kabel ali drug del naprave poškodovan, jo prosimo pošljite na pregled ali popravilo na pooblaščen servis. Nepooblaščen popravila lahko predstavljajo resno nevarnost za uporabnika in neveljavnost garancije.



PREVIDNOST:

Med uporabo postane naprava zelo vroča in toploto še nekaj časa zadržuje tudi po izklopu.



Nikoli ne odpirajte ohišja naprave. To lahko pripelje do električnega šoka.

Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru nepravilno sestavljene naprave, nepravilne ali napačne uporabe ali popravil s strani nepooblaščenih oseb.

4. PRIPRAVA ZA DELOVANJE NAPRAVE

1. Najprej preverite ali so vsi deli in dodatki popolni in brez napak.
2. Pred prvo uporabo naprave najprej odstranite vso embalažo in dele iz notranjosti.
3. Pekače sperite s toplo vodo in milnico in očistite rezila za gnetenje.
4. Zunanje ohišje obrišite z vlažno krpo. Naprave ne potopite v vodo.
5. Vse dele temeljito osušite. Pekač postavite v napravo.
6. Vtikač vstavite v električno vtičnico. Aparat je sedaj pripravljen za delovanje in ga lahko programirate.
7. Med prvim ciklom delovanja lahko nastane para. Za prvič vam priporočamo, da napravo le z vstavljenim pekačem (brez rezil za gnetenje, brez sestavin) vklopite na program "BAKING POWDER". Nato pustite, da se naprava ohladi.
8. Sedaj je vaš aparat pripravljen za peko prvega kruha.

5. HITRI VODIČ – PRVI SPEČENI KRUH

1. Pripravite napravo, kot je navedeno v prejšnjem poglavju.
2. Odprite pokrov na aparatu za pečenje kruha "Backmeister" in vzemite ven pekač za kruh.
3. Odprtino rezila za gnetenje namažite z margarino, ki je odporna na vročino in s tem preprečite, da bi vanj zašlo testo in se prijelo.
4. Rezilo za gnetenje namestite na vodilo v pekaču za kruh.
5. Kakor je navedeno v receptu, ki ga uporabljate, v pekač vstavite sestavine. Najboljši rezultat pri gostem testu dosežete s tem, da najprej vstavite vse sestavine in potem dodate tekočino. Kljub temu pa bodite pozorni, da pri uporabo funkcije časovnega zamika kvas ne pride v stik s tekočino.
6. Pekač za kruh vstavite nazaj v napravo in ga obrnite v smeri urinega kazalca, da se zatakne na svoje mesto.
7. Zaprite pokrov "Backmesiter" aparata za peko kruha.
8. Vtikač naprave vstavite v stensko vtičnico in napravo vklopite s stikalom "EIN/AUS" (I/O).
9. Izberite želeni program. Podrobnosti o različnih programih so navedene od strani 8 naprej. Pri običajni mešanici za kruh najboljši rezultat dosežete na primer z uporabo programa "Basis".
10. Izberite nastavitvev za želeno zapečenost kruhove skorje (Hell/malo – Mittel/srednje – Dark/temno zapečen). Upoštevajte tudi, da stopnje zapečenosti ni mogoče določiti pri vseh programih. Vse podrobnosti najdete na 8. strani.
11. Izberite želeno velikost kruha. Upoštevajte tudi, da velikosti kruha ni mogoče določiti pri vseh programih. Podrobnosti o tem so navedene na 9. strani.
12. Potem ko ste izbrali vse želene nastavitve, pritisnite gumb "Start/Stop".
13. Skladno z izbranim programom boste med drugim postopkom gnetenja zaslišali ponavljajoč pisk. Takrat lahko odprete pokrov in testu dodate še ostale zelene sestavine, kot so na primer oreščki. Zatem zaprite pokrov.
14. Aparat za peko kruha "Backmeister" ponavljajoče piska, ko je kruh pečen in ga lahko vzamete ven iz aparata. Če želite kruh vzeti ven pred iztekom vzdrževanja temperature, pritisnite in držite gumb "Start/Stop" dokler ne zaslišite piska za potrditev prekinitve programa.
15. Kruh previdno vzemite ven iz pekača. V izogib opeklinam uporabite ustrezne prijemalke. Pekač obrnite na glavo, da kruh pade ven na pladenj in se ohladi. Če kruh ne pade ven takoj, s spodnje strani rahlo premaknite vodilo gnetilnika iz ene strani na drugo, dokler kruh ne pade na podlago. Prosimo ne pozabite, da je vodilo gnetilnika še vedno lahko vroče, zato uporabite ustrezne prijemalke. S pekačem nikoli ne udarite ob rob delovne površine ali na samo površino, ker lahko s tem pekač ukrivite.
16. Če se je kruh prijel gnetilnik, le-tega lahko odstranite s pomočjo priloženega kavlja. Kavelj vstavite na spodnjo stran toplega kruha v odprtino vodila za gnetenje in ga zavrtite na spodnjem delu, kjer je gnetilnik. Nato s pomočjo kavlja previdno povlecite gnetilnik navzgor. Na ta način lahko vidite, kje v kruhu je rezilo gnetilnika in ga izvlečete.



17. Nato pekač za kruh očistite kot je navedeno na strani 12.

6. RAZLAGA GUMBOV ZA UPRAVLJANJE

Stikalo "ON/OFF" (I/O) – vklop/izklop

Uporablja se za vklop in izklop naprave. Kadar aparata za peko kruha ne uporabljate, mora biti stikalo v "OFF" položaju, vtikač pa iztaknjen iz električne vtičnice. Vse funkcije menija lahko aktivirate le takrat, ko je stikalo v "ON" položaju.

"START/STOP"

Uporablja se za začetek in zaključek programa. Z gumbom "Start/Stop" lahko na vsaki stopnji pečenja zaključite program. Držite gumb dokler ne zaslišite piska. Začetni položaj je prikazan na zaslonu. Če želite izbrati drug program, to storite z gumbom "Menu".

"ZEIT" – časovni zamik

Časovni zamik uporabite le za recepte, ki ste jih že preizkusili in pri tem nadzorovali potek peke. Teh receptov tudi ne spreminjajte, da kruh prekomerno ne zraste in ne pride do s tem povezanih težav.

PREVIDNOST: Če je preveč testa, lahko le to prekipi in se lahko zapeče na grelnik.

Večino programov, razen "Ultra Fast I in II" lahko zaženete s časovnim zamikom.

Primer:

Trenutno je ura 20.00 zvečer in ob 7.00 zjutraj želite imeti sveže pečen kruh. Sestavine v navedenem zaporedju postavite v pekač in nastavite napravo. Bodite posebej pozorni, da kvas ne pride v stik s tekočino. Z gumbom "Menu" izberite želeni program, po želji pa z gumbom "BRAUNUNG" določite še želeno zapečenost skorje.

V tem primeru izberete program 1 = "BASIS" (osnovni program). Za svež kruh ob 7.00 zjutraj, je potrebno prejšnji večer ob 20.00 z gumbom "ZEIT" nastaviti časovni zamik na 11 ur in vklopiti program. Program se zaključi ob 7.00, faza ohranjanja toplote pa se začne in konča natančno ob 7.00.

POZOR: pri časovnem zamiku pečenja ne uporabljajte pokvarljivih sestavin, kot so na primer mleko, jajca, sadje, jogurt ali čebula in podobno. Pri nočnem delovanju ni mogoče izklopiti piska za dodajanje sestavin in za dokončanje programa.

"MENU" – meni

Z gumbom "Menu" lahko nastavite različne programe pečenja, kot je navedeno v "Tabeli časovnega okvira programov".

Programne uporabljate za naslednje priprave:

“BASIS” – osnovni	To je najbolj uporabljeni program za bel in mešan kruh.
“WEISSBROT” – bel kruh	Za bolj mehek bel kruh z daljšim obdobjem vzhajanja.
“VOLLKORN” – polnozrnati kruh	Za kruh iz polnozrnate moke.
“SCHNELL” – hitri	Za hitro pripravo belega in mešanega kruha.
“HEFEKUCHEN” – sladki	Za pripravo sladkega kvašenega testa.
“ULTRA-SCHNELL I” – zelo hiter I	Za vse recepte velikosti I, ki se lahko pripravljajo s programi “BASIS”, “WEISSBROT”, “FAST” ali “TOAST”. Prosimo upoštevajte, da je faza vzhajanja pri zelo hitrem programu skrajšana, zato bo kruh manj mehek in bolj kompakten. Za ta program ni mogoče nastaviti časovne funkcije. Za pripravo kruha po tem programu vedno uporabite mlačne tekočine.
“ULTRA-SCHNELL II” – zelo hiter II	Za vse recepte velikosti II, ki se lahko pripravljajo s programi “BASIS”, “WEISSBROT”, “FAST” ali “TOAST”. Za več informacij glejte “ULTRA-SCHNELL I”.
“TEIG” – testo	Za pripravo kvašenega testa – na primer testo za pizzo, vendar brez funkcije pečenja.
“KONFIGURE” – marmelada	Za kuhanje džemov in marmelad. Priporočamo vam, da za kuhanje marmelad kupite in uporabljate ločen pekač, saj kemični proces med kuhanjem marmelade lahko vpliva na prevleko pekača. Kruh se tako lahko prime na pekač, če ga uporabljate tudi za kuhanje marmelade.
“BACKPULVER” – pecilni prašek	Za pečenje peciva s pecilnim praškom.
“TOASTBROT” – toast kruh	Za pripravo toast kruha.
“BACKEN” – pečenje	Za pečenje ločeno pripravljenega kvašenega testa ali testa za pecivo (ročna priprava ali na programu “TEIG”). Ta program ni primeren za posebno pripravo, kot je na primer paljeno in vlečeno testo.

Pri nekaterih programih (“BASIS”, “WEISSBROT”, “VOLLKORN”, “HEFEKUCHEN”, “TOASTBROT” in “BACKPULVER”) vas več piskov med drugo fazo gnetenja opomni, da je čas za dodajanje dodatnih sestavin, kot so oreščki, semena, suho sadje in podobno. Takrat samo odprite pokrov, dodajte te sestavine in pokrov zaprite nazaj.

“KRUSTE” – skorja

Za izbiro stopnje zapečenosti skorje: “HELL”/rahlo, “MITTEL”/srednje ali “DUNKEL”/močno zapečena skorja. Te stopnje so na voljo v programih “BASIS”, “WEISSBROT”, “VOLLKORN”, “SCHNELL”, “ULTRA-SCHNELL I in II”, “BACKEN” in “EIGENPROGRAMM”. Zelena nastavitev je na LCD zaslonu označena s puščico.

“STUFFE” – velikost

S tem gumbom lahko v različnih programih nastavite naslednje velikosti: “ST. I” /velikost I = za majhen kruh s težo približno 500 – 750g.

“ST. II“ /velikost II = za večji kruh s težo približno 750 – 1.000g.

Prosimo upoštevajte, da je ta možnost izbire na voljo samo pri programih “BASIS“, “WEISSBROT“, “VOLLKORN“, “HEFEKUCHEN“, “TOASTBROT“. Zelena nastavitvev je na LCD zaslonu označena s puščico. Upoštevajte pa tudi naša priporočila v receptih.

“EIGENPROGRAMM“ – program uporabnika

Poleg številnih pripravljenih programov, lahko nastavite tudi svoj “uporabniški program“. Spremenite lahko osnovni čas in nastavitve faz programa, ki so programirane v tovarni ali pa iz postopka pečenja posamezno fazo izpustite. Na ta način lahko razvijete lasten program za pečenje kruha ali pripravo testa. Spodaj je naveden vzorčni recept.

Najprej se seznanite z naslednjimi informacijami in uporabo “programa uporabnika“.

“EIGENPROGRAMM“

program ima naslednje možnosti:

Stopnja zapečenosti	programiranje je možno
Časovni zamik	programiranje je možno
Velikost kruha I in II	programiranje ni možno

Privzeta nastavitvev programa je enaka kot pri “BASIS“ programu.

Faza pečenja	Programiran čas	Časovni okvir za lastno programiranje
Skupni čas pečenja	3:10 ure	
Gnetenje 1	12 minut	0-14 minut
Vzhajanje 1	18 minut	0-100 minut
Gnetenje 2	15 minut	0-15 minut
Vzhajanje 2	85 minut	0-100 minut
Vzhajanje 3	“OFF“ – izklopljeno	0-120 minut
Pečenje	60 minut	0-70 minut
Ohranjanje temperature	60 minut	“OFF“(izklop)/60 minut

Čas lahko programirate kot je prikazano v tabeli.

Sledite naslednjim korakom:

Z gumbom “MENU“ izberite “EIGENPROGRAMM“.

Z gumbom “ABSCHNITT“ izberite zeleno fazo.

Na zaslonu se izpiše “KNETEN 1“ in programiran čas 0:12 za to fazo. Ta čas lahko spremenite z gumbom “ZEITWAHL“. Večkrat pritisnite gumb, da se na zaslonu izpiše zeleni čas (po potrebi preskočite “OFF“ –izklop).

Z gumbom “ABSCHNITT“ potrdite spremembo. Ponovno pritisnite ta gumb in na zaslonu se izpiše programiran čas za vzhajanje 1 = 0:18.

Če najdaljši čas faze s pritiskom na gumb “ZEITWAHL“ preskočite, se na zaslonu izpiše 0, če je to skladno z zgornjo tabelo mogoče. V tem primeru se ta faza v programu ne izvaja.

Vsako programirano nastavitvev je potrebno potrditi s pritiskom na gumb “ABSCHNITT“, šele potem lahko nadaljujete s programiranjem naslednje faze.

Potem ko po svojih željah dokončate s programiranjem vseh faz, programiranje zaključite s pritiskom na gumb "ABSCHNITT" in "START/STOP". Programiran čas vašega programa se izpiše na zaslonu. Program se lahko začne izvajati takoj ali pa po izteku časa, ki ste ga nastavili v časovni funkciji.

7. FUNKCIJE APARATA ZA PEKO KRUHA

Funkcija alarma

Alarm se oglasi:

- Kadarkoli pritisnete na aktivni gumb.
- Med drugo fazo gnetenja, da vas opomni na dodajanje semen, sadja, oreščkov ali ostalih sestavin. Prosimo upoštevajte, da te funkcije ni mogoče izklopiti, na primer pri časovnem zamiku pečenja.
- Na koncu postopka pečenja naprava pogosto zapiska med fazo ohranjanja temperature.
- Po zaključeni fazi ohranjanja temperature vas 10 piskov opomni, da je naprava izklopljena in da je kruh potrebno vzeti iz pekača. Prosimo upoštevajte, da te funkcije ni mogoče izklopiti, na primer pri časovnem zamiku pečenja.

Funkcija ponovitve po izpadu energije

Če bi med delovanjem aparata za peko kruha prišlo do izpada elektrike, se naprava ob ponovnem napajanju samodejno zažene od točke, kjer je prišlo do prekinitve delovanja, če čas prekinitve ni daljši od 2 minut. Če izpad energije traja dlje kot 2 minuti in so na zaslonu prikazane osnovne nastavitve, je potrebno aparat za peko kruha ponovno zagnati. To pa je praktično samo v primeru, če je testo ob izpadu energije še v fazi gnetenja. Če pa je program med daljšim izpadom energije že v zadnji fazi vzhajanja, testa ni mogoče rešiti in je program potrebno zagnati od začetka.

Varnostne funkcije

Ko se program začne izvajati, pokrova ni dovoljeno odpirati, razen v drugi fazi gnetenja za dodajanje sestavin. Med fazo vzhajanja in pečenja pokrova nikoli ni dovoljeno odpirati, saj lahko kruh pade dol.

Če je temperatura v napravi zaradi predhodne uporabe previsoka (nad 40°) za naslednji izbrani program, se ob poskusu zagona programa na zaslonu izpiše H:HH, oglasi pa se tudi alarm. Če pride do tega, iz naprave odstranite pekač in počakajte, da se naprava ohladi in prestavi na začetek originalno izbranega programa.

Prosimo upoštevajte, da iz varnostnih razlogov aparat za peko kruha nima zgornjega gretja, zato bo skorja kruha na vrhu svetlejša, ob straneh in na dnu pa temnejša. Iz varnostnih razlogov dodatno zgornje gretje ni dovoljeno.

Če se po pritisku na gumb "START/STOP" na zaslonu izpiše E:EE, je okvarjen nadzor temperature. V tem primeru napravo odnesite na servis.

8. POSTOPEK PEČENJA KRUHA

1. Vstavljanje pekača za kruh

Z obema rokama primite pekač za kruh in ga pod rahlim kotom vstavite na podstavek znotraj prostora za pečenje. Pekač obrnite v smeri urinega kazalca, da se zaskoči na svoje mesto. Odprtine rezila za gnetenje zapolnite z margarino ki je odporna na temperaturo in šele nato gnetilko namestite v pekač. Na ta način preprečite dostop in peko testa v rezilo za gnetenje.

2. Vnos sestavin

Sestavine je potrebno v pekač dodati v zaporedju, ki je naveden v receptu.

Če je testo zelo težko, kot na primer zelo rženo testo, vam za boljši rezultat priporočamo, da v pekač najprej vlijete tekočino, nato moko in ostale sestavine in na koncu kvas. Če uporabljate funkcijo časovnega zamika je potrebno zagotoviti, da pred začetkom programa voda in kvas ne prideta v stik.

3. Izbira programa pečenja

Z gumbom "MENU" izberite želeni program. Izberite zeleno stopnjo zapečenosti skorje. Z gumbom časovnega zamika lahko nastavite zamik vklopa. Pritisnite gumb "START". Po pritisku na gumb "START" popravki pečenja niso več mogoči.

4. Mešanje in gnetenje testa

Aparat za peko kruha samodejno meša in gnete testo tako dolgo, da doseže pravilno konsistenco.

5. Premor

Po vsaki fazi gnetenja je premor, ki tekočini omogoči, da počasi pride do kvasa in moke.

6. Vzhajanje testa

Po vsaki fazi gnetenja aparat za peko kruha doseže optimalno temperaturo za vzhajanje testa.

7. Pečenje

Pri pečenju kruha naprava samodejno regulira temperaturo in čas pečenja.

8. Ohranjanje temperature

Ko je pečenje zaključeno, pisk opozori da kruh lahko vzamete iz aparata. Hkrati pa se začne tudi enourna faza ohranjanja temperature. Če želite kruh vzeti iz aparata pred iztekom te faze, samo pritisnite na gumb "STOP" in kruh vzemite iz aparata.

9. Konec programa pečenja

18. Po koncu programa pečenja s pomočjo prijemalk iz aparata vzemite pekač tako, da ga obrnete v obratni smeri urinega kazalca. Obrnite ga okoli in če kruh ne pade takoj ven na podlago za hlajenje, vodilo gnetilke od spodaj premikajte levo-desno,

dokler kruh ne pade ven. S pekačem nikoli ne udarite ob rob delovne površine ali na samo površino, ker lahko s tem pekač ukrivite.



9. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE



Pred čiščenjem in shranjevanjem aparat za peko kruha vedno najprej pustite, da se ohladi.

Pred čiščenjem napravo vedno izklopite, iz vtičnice izvlecite vtikač in pustite, da se naprava ohladi.

1. Aparat za peko kruha potrebuje približno 30 minut za ohlajanje. Šele po tem času ga lahko ponovno uporabite za pripravo testa in pečenje.
2. Pred prvo uporabo aparata za peko kruha, s toplo vodo in blagim tekočim detergentom očistite pekač in gnetilko.
3. Vedno uporabljajte blag tekoči detergent. Nikoli ne uporabljajte kemičnih čistil, benzena, čistil za pečico in drugih čistilnih sredstev.
4. Z vlažno krpo s pokrova, ohišja in notranjosti aparata odstranite vse sestavine in drobtine. Aparata za peko kruha nikoli ne potopite v vodo in ga nikoli ne napolnite z vodo. Za lažje čiščenje lahko pokrov odstranite tako, da odstranite pokrov tečajev in nato pokrov aparata povlečete stran.
5. Pekač obrišite z vlažno krpo. Notranjost pekača lahko sperete s toplo vodo in tekočim detergentom. Pekača ne namakajte v vodi daljši čas.
6. Tako gnetilko, kot vodilo zanjo je potrebno očistiti takoj po pečenju. Če gnetilka ostane v pekaču jo je kasneje težko odstraniti. V takem primeru pekač napolnite s toplo vodo in pustite namakati približno 30 minut. Gnetilko potem lažje odstranite in očistite.
7. Pekač je prevlečen z visoko kvalitetnim premazom QUANTANIUM®. Za čiščenje površine proti prijemanju nikoli ne uporabljajte kovinskih predmetov ali gobic. Povsem normalno je, da se sčasoma spremeni barva premaza proti prijemanju, kar pa ne vpliva na funkcijo proti prijemanju.
8. Parni kondenz se med pečenjem nabere med notranjim in zunanjim pokrovom in po zaključku pečenja steče s pokrova. To je popolnoma normalno. Kakršnokoli obarvanje pokrova nima posledic, lahko pa ga očistite z ustreznim čistilom.
9. Pred shranjevanjem aparata za peko se prepričajte, da se je popolnoma ohladil, da je čist in suh in da ste zaprli pokrov.

10. ČASOVNI OKVIR PROGRAMOV

	1		2		3		4	5		
	"BASIS"		"WEISSBROT"		"VOLLKORN"		"SCHNELL"	"HEFEKUCHEN"		
	Osnovni		Bel kruh		Polnozrnat kruh		Hiter	Sladek		
Velikost	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II		ST. I	ST. II	
Časovna nastavitvev	*	*	*	*	*	*				
Izbira zapečenosti	*	*	*	*	*	*	*			
Signal za dodajanje sestavin	*	*	*	*	*	*				
	Skupni čas	2:53	3:00	3:40	3:50	3:32	3:40	1:40	2:50	2:55
Prvo gnetenje (gretje izklopljeno)	Motor "ON/OFF"	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Motor "ON/OFF"	4	4	4	4	4	4		4	4
	Gnetenje brez intervalov	3	4	10	12	3	4	5	4	4
Prvo vzhajanje	Gretje "ON/OFF"	20	20	40	40	25	25	5	5	5
	Ni gnetenja									
Drugo gnetenje	Motor "ON/OFF"	5	5	2	2	5 dod. sestavi.	5 dod. sestavi.			
	Gnetenje brez intervalov	4 dod. sestavi.	5 dod. sesta.	12 dod. sesta.	15 dod. sesta.	8	10	8	10 dod. sestav.	10 dod. sest.
	Motor "ON/OFF"	5	5	5	5	5	5		10	10
Drugo vzhajanje	Gretje "ON/OFF"	20	20	20	20	20	20		20	20
	Glajenje testa "ON/OFF"	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5		0,5	0,5
	Gretje "ON/OFF"	4,5	4,5							
Tretje vzhajanje	Gretje "ON/OFF"	45	45	50	50	70	70		55	55
	Ni gnetenja									
Pečenje	Gretje "ON/OFF"	60	65	65	70	55	60	80	50	55

Ohranjanje temperature	Gretje "ON/OFF"	60	60	60	60	60	60	60	60	60
------------------------	-----------------	----	----	----	----	----	----	----	----	----

	6	7	8	9	10	11	12
	ULTRA-SCHNELL I	ULTRA-SCHNELL II	TEIG	KONFIGURATION	BACK-PULVER	TOASTBROT	BACKEN
	Zelo hitro I	Zelo hitro II	Testo	Džem	Pecilni p.	Kruh za toast	Pečenje
Velikost	ST. I	ST. II				ST. I	ST. II
Časovna nastavitvev			*		*	*	*
Izbira zapečenosti	*	*			*	*	*
Signal za dodajanje sestavin					*	*	*

	Skupni čas	0:58	0:58	1:30	1:20	2:50	2:55	3:00	1:00
Prvo gnetenje (gretje izklopljeno)	Motor "ON/OFF"	2	1	2		2	3	3	
	Motor "ON/OFF"	4	3	4		4	2	2	
	Gnetenje brez intervalov	6	5	14		4	10	10	
Prvo vzhajanje	Gretje "ON/OFF"				15 Gretje "ON/OFF"	5	40	40	
	Ni gnetenja								
Drugo gnetenje	Motor "ON/OFF"					5 dod. sestavine	5 dod. sest.	5 dod. sest.	
	Gnetenje brez intervalov					15	2	2	
	Motor "ON/OFF"						2	2	
	Gretje "ON/OFF"								
Drugo vzhajanje	Gretje "ON/OFF"	11	9	20		29	24	24	
	Glajenje testa "ON/OFF"			0,5		0,5	0,5	0,5	
	Gretje "ON/OFF"			9,5		0,5	0,5	0,5	
Tretje vzhajanje	Gretje "ON/OFF"	35	9	40	45 Gnetenje "ON/OFF"	35	40	40	
	Ni gnetenja				Gretje "ON/OFF"				

Pečenje	Gretje "ON/OFF"	35	40			70	50	55	60
Ohranjanje temperature	Gretje "ON/OFF"	60	60		60	60	REST 20	60	60

11. VPRAŠANJA IN ODGOVORI O UPORABI APARATA ZA PEKO KRUHA

Po pečenju se kruh prime na pekač.

Kruh približno 10 minut pustite, da se ohladi. Pekač obrnite na glavo – če je potrebno rahlo zanihajte rezilo (na priklopu gnetilnika) na spodnji strani pekača. Predno vstavite rezilo gnetilnika, odprtino zapolnite z margarino odporno na vročino in se tako izognite, da testo pride med rezilo za gnetenje in vodilo in se tam zapeče. Pred začetkom pečenja na gnetilko nanesite malo olja.

Če nameravate v pekaču delati džem, vam priporočamo nakup še enega pekača in ga uporabljate samo za izdelovanje džema. Če v pekaču pripravljate džem in nato isti pekač uporabite še za peko kruha, se lahko kruh prime na pekač.

Kako se lahko izognemo luknji od gnetilke v kruhu?

Pred zadnjo fazo vzhajanja, lahko gnetilko s pomokanimi prsti odstranite (na zaslonu spremljajte časovni postopek pečenja).

Če tega ne želite storiti, po pečenju uporabite nabodalo s kavljem. Če ste previdni, se lahko izognete nastanku večjih lukenj.

Testo prekipi preko pekača.

Do tega lahko pride če uporabljate pšenično moko, ker vsebuje več glutena in zato bolj vzhaja. V takem primeru zmanjšajte količino moke in prilagodite ostale količine. Kruh bo imel še vedno želeni volumen. Dodajte 1 jedilno žlico tekočega masla ali margarine.

Kruh vzhaja, vendar pade v fazi pečenja.

Če v kruhu nastane "kanal" v obliki črke "V", v moki manjka gluten, kar pomeni da moka vsebuje premalo beljakovin (do tega pride v deževnem poletju) ali pa je moka vlažna.

Pomoč:

- Na vsakih 500 g moke, le-tej dodajte 1 jedilno žlico pšeničnega glutena.
- Uporabite krajši program – na primer "SCHNELL" ali "ULTRA-SCHNELL".

Če kruh na sredini potone kot lijak, je mogoče:

- da je temperatura vode previsoka,
- da ste uporabili preveč vode,
- da moki manjka gluten.

Kdaj lahko med postopkom pečenja odpremo pokrov aparata za kruh?

Kadarkoli med fazo gnetenja. V tem času lahko po potrebi tudi dodate manjšo količino moke ali tekočine.

Če mora imeti kruh po pečenju določen izgled, sledite naslednjim korakom: pred zadnjim vzhajanjem previdno in na kratko odprite pokrov (glejte tabelo "Časovni okvir programov"), v skorjo z ostrim toplim nožem naredite zarezo, po površini potresite pšenico ali mešanico krompirjeve moke in vode, zato da je skorja po pečenju bolj svetleča. To je zadnja faza pečenja, ko še lahko odprete pokrov aparata za peko kruha, v vseh naslednjih fazah pa bo kruh v pekaču potonil.

Kaj je polnozrnata moka?

Polnozrnata moka je lahko narejena iz vseh vrst zrn, tudi iz pšenice. Oznaka polnozrnat po meni, da je moka mleta iz celih zrn in ima zato več vlaknin. Zato je tudi polnozrnata pšenična moka temnejša. Vendar pa polnozrnati kruh ni nujno temnejši, kot se pogosto predvideva.

Kaj je potrebno upoštevati pri uporabi ržene moke?

Ržena moka ne vsebuje nobenih vezivnih sestavin, zato tak kruh ne zraste visoko. Da je bolj užiten, je potrebno RŽEN POLNOZRNAT KRUH narediti s kvašenim testom.

Testo vzhaja le če uporabite rženo moko, ki ne vsebuje glutena in jo najmanj $\frac{1}{4}$ nadomestite s pšenično moko tipa 550.

Kaj so vezivne sestavine v moki?

Višja je številka pri tipu moke v spodnji tabeli, manj vezivnih sestavin vsebuje. To na splošno pomeni, da moka z visoko številko tipa ne vzhajajo toliko kot moka z nizko številko tipa. Moka z največjim deležem vezivnih sestavin je pšenična moka tipa 550.

Katere so različne vrste moke in kako se uporabljajo?

Koruzna, riževa, krompirjeva moka:

- je idealna za osebe, ki so alergične na gluten ali imajo celiakijo. V nadaljevanju boste našli recepte in tudi naslove proizvajalcev izdelkov za posebne alergije.

Pirina moka:

- Je precej dražja, vendar ne vsebuje kemičnih sredstev, saj pira raste na revnih tleh in ne dopušča nobenih gnojil. Pirina moka je idealna za osebe ki imajo alergije. Vse recepte z moko tipa 405 – 550 – 1050, lahko pripravite tudi s pirino moko.

Trda pšenična moka (durum/semolina):

- je zaradi konsistentnosti idealna za francoske bagete, vendar jo lahko nadomestite tudi težkim pšeničnim škrobom.

Kako je lahko svež kruh bolj užiten?

Če testu dodate kuhan pretlačen krompir, je svež kruh bolj užiten.

V kakšnem razmerju se uporabljajo sestavine za vzhajanje?

Kupite jih lahko v različnih količinah, zato je potrebno slediti navodilom proizvajalca na pakiranju in količino prilagoditi količini uporabljene moke s kvasom. Zmožnost vzhajanja kvasa je odvisna od tega, kako svež je kvas in tudi od količine vode. Če je

uporabljena voda zelo mehka, bo kvas bolj vzhajal in je tako na območjih z mehko vodo potrebno zmanjšati količino kvasa tudi do 25%.

Kruh ima okus po kvasu.

Če uporabljate sladkor, ga izpusite, vendar pa kruh ne bo tako rjav.

Vodi dodajte alkoholni kis – za manjšo štruco 1 jedilno žlico, za večjo štruco 1,5 jedilne žlice.

Vodo nadomestite s pinjencem ali kefirjem, kar lahko storite pri vseh receptih in se priporoča za daljšo svežino kruha.

Zakaj ima kruh pripravljen v aparatu za peko kruha drugačen okus kot kruh pripravljen v pečici?

To je zaradi drugačne vlažnosti. V pečici se kruh zaradi večjega prostora bolj izsuši, v aparatu za peko kruha pa kruh ostane bolj vlažen.

Kaj pomeni številka pri oznaki tip moke?

Nižja kot je številka, manj vlaknin vsebuje moka in je zato lažja in vzhaja bolj, saj vsebuje večji delež glutena.

V spodnji tabeli so navedeni različni tipi moke, ki jih lahko najdete v Nemčiji, Avstriji in Švici. Dodani pa so še nekateri drugi podatki.

	Opis uporabe	Nemčija Tip št.	Avstrija Tip št.	Švica Tip št.
Pšenična moka	Zelo fina, bela, za pecivo	405	480	444
	Bela moka za kruh	550	780	550
	Srednja moka	1050	1600	1100
	Polnozrnata moka, groba	1600	1700	1900
Ržena moka	Zelo fina	815	500	720
	Fina	997	960	1100
	Srednja	1150	960	1100
	Polnozrnata, groba	1740	2500	1900

12. ODPRAVA NAPAK - NAPRAVA

Težava	Vzrok	Rešitev
Iz odprtih za prezračevanje ali notranjosti aparata prihaja dim.	Sestavine so se prilepile na notranjost prostora za peko ali zunanji del pekača.	Izklopite napravo, izvlecite električni vtikač; počakajte da se naprava ohladi in nato očistite prostor za peko in pekač.
Kruh se je delno sesedel in je na spodnji strani vlažen.	Po ohranjanju temperature je kruh predolgo ostal v pekaču.	Kruh iz aparata vzemite najkasneje po izteku faze ohranjanja temperature in s tem omogočite izhod pare.

Kruha ni mogoče enostavno vzeti iz pekača.	Štruca se drži rezila za gnetenje.	Pred pečenjem naslednjega kruha očistite rezilo za gnetenje in vodilo. Po potrebi pekač napolnite s toplo vodo za 30 minut. Tako lahko rezilo lažje odstranite.
Sestavine niso pravilno zmešane ali pa kruh ni pravilno spečen.	Nepravilno izbran program.	Preverite izbrani meni; nastavite drugačen program.
	Med delovanjem aparata je bil pritisnjen gumb "Start/Stop".	Sestavine vrzite stran in začnite znova.
	Med delovanjem je bil prevečkrat odprt pokrov.	Pokrov lahko odprete šele ko je na zaslonu 1:30. Poskrbite, da je pokrov po odpiranju pravilno zaprt.
	Daljši izpad elektrike med delovanjem.	Sestavine vrzite stran in začnite znova.
	Vrtenje gnetilnika je blokirano.	Preverite ali zrna blokirajo gnetenje. Odstranite pekač in preberite ali se vodilo vrti. Če se ne, aparat pošljite na popravilo.

13. ODPRAVA NAPAK - RECEPTI

Napaka	Vzrok	Rešitev
Kruh preveč vzhaja.	Preveč kvasa, preveč moke, premalo soli ali kombinacija vsega.	a/b
Kruh ne vzhaja ali ne vzhaja dovolj.	Ni kvasa ali ga je premalo.	a/b
	Star kvas.	e
	Prevroča tekočina.	c
	Kvas je prišel v stik s tekočino.	d
	Napačna ali stara moka.	e
	Preveč ali premalo tekočine.	a/b/g
	Premalo sladkorja.	a/b
Testo vzhaja in gre preko pekača.	Zelo mehka voda zato je vretje kvasa močnejše.	f/k
	Preveč mleka je vplivalo na vretje kvasa.	c
Kruh se je sesedel.	Volumen kruha je večji od pekača, zato se sesede.	a/f
	Prezgodnje ali prehitro vretje kvasa zaradi pretople vode, pretople notranjosti posode za pečenje ali visoke stopnje vlage.	c/h/i

Kruh je po pečenju udrt.	V moki ni dovolj glutena.	l
	Preveč tekočine.	a/b/h
Trd, grudičasta struktura	Preveč moke ali premalo tekočine.	a/b/g
	Premalo kvasa ali sladkorja.	a/b
	Preveč sadja, polnozrnate moke ali ostalih sestavin.	b
	Stara ali nekvalitetna moka.	e
Sredica ni pečena.	Preveč ali premalo tekočine.	a/b/g
	Preveč vlage.	h
	Recept z mokrimi sestavinami, na primer z jogurtom.	g
Odprta skorja, groba tekstura ali veliko lukenj.	Preveč vode.	g
	Ni soli.	b
	Veliko vlage; voda je bila pretopla.	h/i
	Tekočine je bila prevroča.	c
Nagubana skorja, kot da ni pravilno pečena.	Količina kruha je večja od pekača.	a/f
	Preveč moke, še posebej pri belem kruhu.	f
	Preveč kvasa ali premalo soli.	a/b
	Preveč sladkorja.	a/b
	Sladke sestavine poleg sladkorja.	b
Neenakomerne rezine ali grudičast kruh.	Kruh se ni dovolj ohladil.	j
	Moka ob straneh ni pravilno zgnetena v testo.	g/l

Odprava napak

- a Pravilno stehtajte količine.
- b Količine sestavin se morajo ustrezno ujemati, preverite ali ste vstavili vse sestavine.
- c Uporabite drugačno tekočino ali pa pustite da se ohladi na sobno temperaturo.
- d Sestavine dodajte v zaporedju ki je naveden v receptu. V sredini naredite majhno jamico in takoj dodajte zdrobljen ali suh kvas. Izogibajte se neposrednemu stiku kvasa in tekočine.
- e Uporabite le sveže in pravilno shranjene sestavine.
- f Zmanjšajte celoto količino; ne uporabljajte več moke kot je navedeno v receptu. Vse sestavine zmanjšajte za eno tretjino.
- g Popravite količino tekočine. Če uporabljate vlažne sestavine, je potrebno zmanjšati količino tekočine.
- h V vlažnem vremenu uporabite 1-2 jedilne žlice manj.
- i V vročem vremenu ne uporabljajte časovnega zamika. Uporabite mrzle tekočine. Za skrajšanje faze vzhajanja izberite program "SCHNELL" ali "ULTRA-SCHNELL".
- j Po končanem pečenju kruh takoj vzemite iz pekača in ga najmanj 15 minut pustite na rešetki, da se ohladi. Šele potem ga razrežite.
- k Zmanjšajte količino kvasa ali vseh sestavin za eno četrtno navedenih količin.
- l Testu dodajte eno jedilno žlico pšeničnega glutena.

14. OPOMBE O PEČENJU

1. Sestavine

Ker ima vsaka sestavina svojo vlogo pri uspešni izdelavi kruha, je merjenje sestavin tako pomembno kot pravilno zaporedje njihovega dodajanja.

Pomembne sestavine kot so tekočina, moka, sol, sladkor in kvas (uporabite lahko svež ali suh kvas) vplivajo na uspeh rezultata pri pripravi kruha in testa. Zato vedno uporabite prave količine v pravilnih razmerjih.

Če želite s pečenjem nadaljevati takoj, uporabljajte mlačne sestavine. Če pa uporabljate časovni zamik, morajo biti sestavine hladne, da kvas ne začne prehitro vreti.

Margarina, maslo ali mleko vplivajo le na okus kruha.

Sladkor lahko zmanjšate za 20%, skorja bo mehkejša in tanjša, drugih vplivov na pečenje pa ne bo. Če imate rajši mehkejšo in tanjšo skorjo, lahko sladkor zamenjate z medom.

Gluten, ki se oblikuje pri gnetenju, zagotavlja strukturo kruha. Idealna mešanica moke vsebuje 40% polnozrnate in 60% bele moke.

Če želite dodati **cel zrna**, jih preko noči zmehčajte. Temu ustrezno zmanjšajte količino moke in tekočine (do največ 1/5 manj).

Kvas je nepogrešljiv pri izdelavi kruha iz ržene moke. Vsebuje mleko in kis kislinke bakterije, ki povzročita da je kruh lahek in rahlo kiselkast. Če ga želite narediti sami, bo trajalo kar nekaj časa. Zato v spodnjih receptih uporabite koncentriran kvas v prahu za testo, ki ga dobite v paketih po 15 g (za 1 kg moke). Količine v spodnjih receptih (½ – ¾ - 1 vrečka) je potrebno spoštovati, da zmanjšate drobljenje kruha.

Če uporabljate kvas v drugačnih koncentracijah (pakiranje 100g za 1 kg moke), je potrebno 1 kg moke zmanjšati za 80 g ali kot je potrebno da ustreza receptu.

Uporabite lahko tudi **tekoče kvašeno testo**, ki je pakirano v vrečkah. Količine prilagodite skladno z navodili na embalaži. Tekoče kvašeno testo nalijte v merilno posodo in dodajte ustrezno količino tekočine, ki je navedena v receptu.

Pšenično kvašeno testo, ki ga lahko kupite v suhem stanju, izboljša kvaliteto testa, njegovo svežino in okus. Je milejši od rženega kvašenega testa.

Kvašeno testo pecite na "BASIS" ali "VOLLKORN" programu, zato da vzhaja in se pravilno speče.

Če uporabljate sestavine z zelo veliko vlakninami in želite speči lahek kruh, je testu potrebno dodati pšenične otrobe. Na 500 g moke uporabite 1 jedilno žlico in količino vode povečajte za ½ jedilne žlice.

Pšenični kalčki so naravni pomočnik iz žitnih beljakovin. Kruh naredijo mehkejši, mu dajo boljši volumen, manjkrat se sesede in je bolj zdrav. Še posebej to velja pri polnozrnatem kruhu in sladica in vsemu kar je izdelano iz lastno-zmlete moke.

Barvni slad, ki je naveden v nekaterih receptih, je temno-pražen ječmenov slad. Z njegovo uporabo dosežete temnejše drobtine in skorjo (kot pri črnem kruhu). Na voljo je tudi rženi slad, ki ni tako temen. Ti sladi so na voljo v trgovinah z zdravo prehrano.

Krušne začimbe lahko dodate v vse mešanice za kruh. Uporabljena količina je odvisna od okusa in napotkov proizvajalca.

Čisti lecitin v prahu je naravna emulzija ki povzroči povečanje volumna pečenja, zmehča skorjo in podaljšuje svežino.

Vse zgoraj odebeljeno navedene sestavine za pečenje in ostale sestavine so na voljo v trgovinah z zdravo prehrano, na oddelkih z zdravo prehrano velikih trgovin ali v mlinih.

2. Prilagoditev sestavin

V primerih kjer povečujete ali zmanjšujete količine določenih sestavin poskrbite, da še vedno ohranjate razmerje iz originalnega recepta. Za doseganje odličnega rezultata upoštevajte naslednja osnovna pravila pri prilagajanju sestavin:

Tekočina/moka: testo mora biti mehko (ne premehko), rahlo lepljivo in ne vlaknasto. Iz rahlega testa nastane kepa, pri gostejšem testu, kot je na primer polnozrnat ržen kruh ali drug polnozrnat kruh, pa kepe ni. Testo preverite 5 minut po prvem gnetenju. Če je premoker dodajte več moke, da dosežete konsistentnost. Če je testo presuho, vgnetite žlico za žlico vode.

Nadomeščanje tekočin: če sestavine v receptih, ki vsebujejo tekočine (kot na primer sveži sir, jogurt in podobno) nadomeščate, je tekočine potrebno temu ustrezno prilagoditi. Če uporabljate jajca, jih razbijte v merilno posodo in tekočino dopolnite do ustrezne oznake.

Če živite na visoki nadmorski višini (nad 750 metri), testo vzhaja hitreje. Na takih območjih lahko količino kvasa zmanjšate za $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ čajne žličke in se tako izognete prekomernemu vzhajanju. Enako velja na območjih z zelo mehko vodo.

3. Dodajanje in merjenje sestavin in količin

Vedno najprej dodajte tekočino in nato kvas. Le v primeru zelo težkega testa, kot je na primer rženi kruh, vam priporočamo da najprej vstavite moko in suh kvas in tekočino zlijete na vse skupaj ter tako zagotovite pravilno gnetenje. Če pa pri tem uporabite funkcijo časovnega zamika, zagotovite da tekočina in kvas ne prideta v stik pred začetkom delovanja. V izogib prezgodnjemu vrenju kvasa (še posebej pri časovnem zamiku), se je potrebno izogniti stiku tekočine in kvasa.

Pri merjenju vedno uporabljajte enake enote, kar pomeni da pri navedbi jedilne ali čajne žlice uporabite za to namenjeno merilno žlico ali pa normalni jedilni pribor.

Zaradi natančnosti je priporočljivo tehtanje v gramih.

Priloženo merilno posodo lahko uporabljate za merjenje mililitrov.

Okrajšave v receptih imajo naslednji pomen:

JŽ = jedilna žlica (ali velika merilna žlica)

ČŽ = čajna žlička (ali mala merilna žlička)

g = gram

ml = mililiter

vrečka = pakirana vrečka suhega kvasa z vsebino 7g za 500g moke – ustreza 20 g svežega kvasa.

4. Dodajanje sadja, oreškov ali semen

Če želite dodati še več sestavin, lahko to storite pri vseh programih (razen pri kuhanju marmelade) takoj, ko zaslišite pisk. Če sestavine dodate prehitro, jih lahko gnetilka zmelje.

Če v receptih ni navedena velikost, ker v programu ni določena, so primerne tako količine za manjši kruh, kot količine za večji kruh. Programi brez možnosti izbire velikosti kruha, so temu ustrezno programirani.

5. Teža in volumen kruha

V spodnjih receptih so navedeni točni podatki o kruhu. Kljub temu lahko opazite da so količine čisto belega kruha manjše od količin polnozrnatega kruha. To pa zato, ker bela moka bolj vzhaja in jo je potrebno omejiti. Kljub natančno določenim težam, lahko pride do določenih odstopanj. Dejanska teža kruha je zelo odvisna od vlažnosti v zraku v času priprave. Vse vrste kruha, ki imajo velik delež pšenice dosežejo večji volumen, večji kruh pa se bo po zadnjem vzhajanju dvignil preko roba pekača. Kljub temu pa ne gredo preko roba. Kruh ki je spečen izven pekača bo imel svetlejšo skorjo od tiste, ki se nahaja v pekaču. Za sladek kruh je priporočljivo uporabiti hitre programe pečenja ali "HEFEKUCHEN", ker bo na ta način kruh mehkejši. Pri temu programu ne uporabite večjih količin kot so navedene za težo I.

6. Rezultat pečenja

Rezultat pečenja je v veliki meri odvisen od lokalnih pogojev (mehka voda, visoka vlaga, nadmorska višina, stanje sestavin in podobno). Zato so vrednosti navedene v receptu le vodilo in jih je potrebno temu prilagoditi. Če en ali drug recept ni uspešen, ne obupajte ampak poskusite najti vzrok težave in poskusite znova – na primer z drugačnimi količinami. Predno se odločite kruh s časovnim zamikom peči ponoči, vam priporočamo da recept prej preizkusite in ga v spremenjenih okoliščinah temu prilagodite.

15. RECEPTI ZA IZDELAVO KRUHA

Klasičen bel kruh		
	Teža I	Teža II
Približna količina kruha	500 g	750 g
Voda	230 ml	350 ml
Sol	¾ ČŽ	1 ČŽ
Sladkor	¾ ČŽ	1 ČŽ
Škrob	100 g	150 g
Moka, tip 550	230 g	350 g
Suh kvas	½ vrečke	¾ vrečke
Program:	"SCHNELL" (hiter)	
Če vodo nadomestite z mlekom, dobite kruh za toast.		

Podeželski kruh		
	Teža I	Teža II
Približna količina kruha	500 g	750 g
Mleko	180 ml	275 ml
Margarina/maslo	15 g	25 g
Sol	1/3 ČŽ	1 ČŽ
Sladkor	1/3 ČŽ	1 ČŽ
Moka, tip 1050	330 g	500 g
Suh kvas	½ vrečke	¾ vrečke
Program:	"BASIS" ali "WEISSBROT"	

Sladki kruh z rozinami		
	Teža I	Teža II
Približna količina kruha	560 g	850 g
Voda	180 ml	275 ml
Margarina/maslo	20 g	30 g
Sol	1/3 ČŽ	1 ČŽ
Med	2/3 JŽ	1 JŽ
Moka, tip 405	330 g	500 g
Cimet	½ ČŽ	¾ ČŽ
Suh kvas	½ vrečke	¾ vrečke
Rozine (ali suho sadje)	50 g	75 g
Program:	"SCHNELL" ali "HEFEKUCHEN "	

Polnozrnati kruh		
	Teža I	Teža II
Približna količina kruha	570 g	860 g
Voda	230 ml	350 ml
Margarina/maslo	15 g	25 g
Sol	2/3 ČŽ	1 ČŽ
Sladkor	1/3 ČŽ	1 ČŽ
Moka, tip 1050	180 g	270 g
Polnozrnata moka	180 g	270 g
Suh kvas	½ vrečke	¾ vrečke
Program:	"SCHNELL" ali "VOLLKORN "	

Polnozrnati kruh		
	Teža I	Teža II
Približna količina kruha	570 g	860 g
Voda	230 ml	350 ml
Sol	2/3 ČŽ	1 ČŽ
Rastlinsko olje	2/3 JŽ	1 JŽ
Med	½ ČŽ	¾ ČŽ
Sirup pese	½ ČŽ	¾ ČŽ
Polnozrnata moka	330 g	500 g

Vitalni pšenični gluten	½ JŽ	¾ JŽ
Suh kvas	½ vrečke	¾ vrečke
Program:	"VOLLKORN"	

Kvašeni kruh		
	Teža I	Teža II
Približna količina kruha	740 g	1050 g
Suh kvas	½ vrečke	¾ vrečke
Voda	350 ml	450 ml
Začimbe za kruh	½ ČŽ	¾ ČŽ
Sol	1 ČŽ	1 ½ ČŽ
Ržena moka	250 g	340 g
Moka, tip 1050	250 g	340 g
Suh kvas	1 vrečka	1 ½ vrečka
Program:	"BASIS"	

Kmečki kruh		
	Teža I	Teža II
Približna količina kruha	520 g	780 g
Voda	200 ml	300 ml
Sol	2/3 ČŽ	1 ČŽ
Suh pšenični kvas (ne koncentrat)	15 g	25 g
Moka, tip 1050	330 g	500 g
Sladkor	2/3 ČŽ	1 ČŽ
Suh kvas	½ vrečke	¾ vrečke
Program:	"BASIS"	

100% polnozrnati kruh		
	Teža I	Teža II
Približna količina kruha	560 g	850 g
Voda	230 ml	350 ml
Sol	2/3 ČŽ	1 ČŽ
Med	1/3 ČŽ	1 ČŽ
Polnozrnata moka	360 g	540 g
Suh kvas	½ vrečke	¾ vrečke
Program:	"VOLLKORN"	

Kruh s figami in orehi		
	Teža I	Teža II
Približna količina kruha	600 g	900 g
Voda	230 ml	350 ml
Pšenična moka, tip 1050	170 g	260 g
Ržena moka	260 g	400 g
Sol	2/3 ČŽ	1 ČŽ

Fino narezane fige	30 g	50 g
Narezani orehi	30 g	50 g
Med	1 ČŽ	1 ½ ČŽ
Suh kvas	½ vrečke	¾ vrečke
Suh kvas	½ vrečke	¾ vrečke
Program:	"BASIS"	

Jajčni kruh		
	Teža I	Teža II
Približna količina kruha	480 g	730 g
Jajca	1	2
Dopolnite z vodo ali mlekom, da dobite količino	180 ml	275 ml
Margarina/maslo	15 g	25 g
Sol	2/3 ČŽ	1 ČŽ
Sladkor	2/3 ČŽ	1 ČŽ
Moka, tip 550	330 g	500 g
Suh kvas	½ vrečke	¾ vrečke
Program:	"BASIS"	
Specite takoj in ne shranjujte v aparatu.		

Francoski zeliščni kruh		
	Teža I	Teža II
Približna količina kruha	560 g	850 g
Voda	230 ml	350 ml
Pšenična moka, tip 550	350 g	525 g
Pšenična moka durum	50 g	75 g
Sladkor	2/3 ČŽ	1 ČŽ
Sol	1/3 ČŽ	1 ČŽ
Narezan peteršilj, koper in ostalo	1 JŽ	1 ½ JŽ
Strok česna, stisnjen	1 kos	2 kosa
Maslo	10 g	15 g
Suh kvas	½ vrečke	¾ vrečke
Program:	"BASIS" / "SCHNELL"	

Skutni kruh		
	Teža I	Teža II
Približna količina kruha	530 g	800 g
Voda ali mleko	130 ml	200 ml
Margarina/maslo	20 g	30 g
Celo jajce	1 majhno	1
Sol	2/3 ČŽ	1 ČŽ
Sladkor	2/3 JŽ	1 JŽ
Skuta	80 g	125 g

Moka, tip 550	330 g	500 g
Suh kvas	½ vrečke	¾ vrečke
Program:	"SCHNELL"	

16. KRUH ZA LJUDI Z ALERGIJAMI

Pri pripravi kruha brez glutena upoštevajte sledeče napotke:

- Moka brez glutena potrebuje več tekočine kot moka, ki vsebuje gluten (400-500ml mlačne tekočine na 500 g moka).
- Za uspešno pečenje potrebuje moka brez glutena malo olja ali maščobe. Uporabite lahko rastlinsko olje, maslo ali margarino (10 do 20 g).
- Ko pečete kruh iz brez-glutenske moka, ne morete uporabiti funkcije časovnega zamika. Program pečenja je potrebno vklopiti takoj.
- Kruh brez glutena narejen v aparatu za peko kruha potrebuje manj kvasa kot kruh pečen v pečici. Za standardno velikost štruce uporabite približno 3,5 do 5 g suhega kvasa.
- Če se med pečenjem kruh sesede na sredini, količino kvasa naslednjič zmanjšajte za 1 g. Če se kruh ponovno sesede, v merilno posodo razbijte jajce in nato dolijte tekočino do količine navedene v receptu. Pomembno: jajca ne dodajte v končno količino tekočine!
- Skorja kruha brez glutena ne porjavi toliko kot pri kruhu, ki vsebuje gluten. Iz varnostnih razlogov aparati za peko kruha nimajo zgornjega gretja, zato je zgornja skorja kruha svetlejša. Če želite imeti na kruhu boljše barvo skorje, lahko en jajčni rumenjaki zmešate z 1 čajno žličko sladke smetane in s čopičem premažete kruh ko je na zaslonu naveden preostanek časa pečenja 1:15.
- Po približno 8 minutah gnetenja, s silikonsko lopatko s sten pekača postrgajte moko ali testo. Ponovno lahko za boljši rezultat z roba pekača testo odmaknete ko je do konca pečenja še 1:15.

Za ljudi ki so alergični na žito ali tiste, ki imajo stroge diete, smo uspešno preizkusili različne mešanice moka iz koruznega škroba, riževega ali krompirjevega škroba. Če uporabljate mešanice za pečenje, upoštevajte navodila na embalaži.

Dobre rezultate smo dosegli z izdelki podjetja Schaer in Hammermuehle Diaet GmbH. Če imate vprašanja o izdelkih brez glutena ali netoleranci, se lahko obrnete neposredno nanje.

Potrebne sestavine lahko kupite v trgovinah z zdravo prehrano. Vse navedene vrste moka so primerne za pecivo in kruh ob posebnih dietah potrebnih zaradi prizadetosti črevesja. Kruh spečen v "Backmeister" aparatu za peko kruha je relativno trden, tudi če povečate količino kvasa ali vinskega kamna.

Sestavine stresite v pekač. Izbirate lahko med naslednjimi programi:

- "BASIS" program za temnejšo skorjo, "SCHNELL" program za svetlejšo skorjo.

- Za pripravo testa, ki se ne peče v aparatu za peko kruha, uporabite program "TEIG".
- Za pripravo kruha s pecilnim praškom ali vinskim kamnom kot sredstvom vzhajanja, uporabite program "BAKEPULVER".

Bel kruh	
	Teža l
Mlačna voda	400 ml
Maslo	20 g
Mešanica za bel kruh	500 g
Suh kvas	4 g
Program:	"BASIS"
<p>Nasvet: s programom za testo, lahko iz mešanice za bel kruh naredite tudi testo za pizzo. Namesto masla uporabite 40g rastlinskega olja in 380 ml vode. Obloženo pizzo nato pecite približno 20 minut na 200°C.</p> <p>Tudi testo za zvitke lahko naredite iz mešanice za bel kruh. Testo enostavno položite v nameščen pekač za mafine. Skorjo premažite s stopljenim maslom in pustite vzhajati še 20 minut. Pečico ogrejte na 200°C in zvitke pecite približno 20 minut.</p>	

Kruh z oreščki	
	Teža l
Mlačna voda	480 ml
Rastlinsko olje	10 g
Mešanica za kruh z oreščki	500 g
Suh kvas	4 g
Program:	"BASIS"
<p>Nasvet: Skozi odprtino v pokrovu aparata za peko kruha dodajte oljna semena ali narezane oreščke. Na ta način bo kruh še bolj hranljiv in zdrav.</p>	

Kostanjev kruh	
	Teža l
Mlačna voda	450 ml
Rastlinsko olje	20 g
Mešanica za kostanjev kruh	500 g
Suh kvas	5 g
Program:	"BASIS"

17. MEŠANICE ZA PEKO KRUHA

Ker ti recepti temeljijo na izdelkih, ki so na voljo le na nemškem tržišču, recepti niso navedeni, dali pa vam bomo nekaj splošnih smernic.

Uporabite lahko katerokoli mešanico za pečenje kruha v aparatu za peko, ki je na voljo na tržišču. Upoštevajte, da nekatere mešanice že vsebujejo potrebno količino suhega kvasa. Sledite napotkov proizvajalca, še posebej glede povezave med vodo in moko, pri vsem pa ne presežite največje količine 500g mešanice moke in približno 350 ml tekočine.

18. RECEPTI ZA IZDELAVO PECIVA

V aparatu "Backmeister" lahko pripravljate tudi pecivo. Ker je opremljen z rezili za gnetenje, pecivo ne bo tako lahko kot ponavadi, bo pa zelo okusno. Programa za pecivo ni mogoče programirati. Osnovnemu receptu lahko dodate različne sestavine. Kljub temu pa za dober rezultat ne presegajte spodaj navedenih količin. Po koncu pečenja pekač vzemite iz naprave in ga položite na mokro brisačo. Pecivo pustite približno 15 minut v modelu, da se ohladi in šele potem pekač obrnite na glavo, da dobite ven pecivo.

Sestavine za težo 700g	
Jajce	3
Mehko maslo	100 g
Sladkor	100 g
Vanili sladkor	1 vrečka
Moka tipa 405	300 g
Pecilni prašek	1 vrečka
Dodatne sestavine:	
Zmleti oreščki	50 g
ali: zmleta čokolada	50 g
ali: kokosova moka	50 g
ali: olupljena in na kocke narezana jabolka	50 g
Program:	"BACKPULVER"

19. PRIPRAVA TESTA

"Backmeister" aparat lahko uporabite za pripravo testa, ki ga nato oblikujete in pečete v pečici. Izberite program "TEIG" (testo). Sestavine lahko dodate po pisku med drugim gnetenjem. Pri programu "TEIG" niso na voljo različne količine/velikosti. Kljub temu pa vam ponujamo količine za različne velikosti peciva:

Božični kolač (nemška posebnost)	
Teža	750 g
Mleko	100 ml
Mehko maslo	100 g
Jajce	1
Rum	2 JŽ
Moka tipa 405	375 g

Sladkor	75 g
Kandirana limonina lupina	40 g
Kandirana pomarančna lupina	20 g
Vanili sladkor	1 vrečka
Pecilni prašek	1 vrečka
Mleti mandlji	750 g
Suh kvas	1,5 vrečke
Testo vzemite iz posode, položite v dolg pekač (posebna nemška oblika) in pri 180°C pecite 1 uro do 1 uro 15 minut.	
Program:	“TEIG“

Preste	
Količina za 9-10 kosov	
Voda	200 ml
Sol	¼ ČŽ
Moka tipa 405	360 g
Sladkor	½ ČŽ
Suh kvas	½ vrečke
Jajce (stepeno) za premaz površine	1
Groba sol za posip	
V posodo vstavite vse sestavine razen jajca in grobe soli. Izberite program “TEIG“ (testo). Ko se oglasi signal in je na zaslonu “0:00“, pritisnite gumb “Stop“. Pečico ogrejte na 230°C: testo razdelite na dele in oblikujte tanke zvitke. Oblikujte preste in jih položite na namaščeno podlago za pečenje. Preste premažite s stepenim jajcem in jih posujte z grobo soljo. V ogreti pečici preste pecite na 200°C 12-15 minut.	
Program:	“TEIG“

Čajni kolač	
Sestavine za pekač Ø 22 cm	
Mleko	170 ml
Sol	¼ ČŽ
Jajčni rumenjaki	1
Maslo/ margarina	10 g
Moka tipa 405	350 g
Sladkor	35 g
Suh kvas	½ vrečke
Program:	“TEIG“
Testo vzemite iz naprave, ga ponovno pregnetite in zvijte. Položite ga v model in nanj položite naslednje sestavine:	
Topljeno maslo	2 JŽ
Sladkor	75 g
Cimet	1 ČŽ

Narezani oreščki	60 g
Sladkor v prahu za posip	
Testo premažite z maslom. Zmešajte sladkor, cimet in oreščke in vse skupaj položite na masleno testo. Pustite počivati 30 minut in nato specite.	

Polnozrnata pizza	
Sestavine za 2 pizzi	
Voda	150 ml
Sol	½ ČŽ
Olivno olje	2 JŽ
Polnozrnata moka	300 g
Pšenični kalčki	1 JŽ
Suh kvas	½ vrečke
Zvijte testo, ga položite na pladenj za pečenje in ga pustite stati 10 minut. Na testo nanosite omako za pizzo in zeleni nadev. Pecite približno 20 minut.	
Program:	“TEIG“

20. PRIPRAVA DŽEMA IN MARMELADE

V aparatu “Backmeister“ lahko hitro in enostavno pripravite džem in marmelado. Tudi če tega še niste delali, poskusite sedaj, saj boste dobili odličen džem. Samo sledite naslednjim navodilom:

1. Operite sveže sadje. Olupite jabolka, breskve, hruške in ostalo sadje s trdo kožo. Nikoli v aparat ne vstavljajte večjih količin kot so navedene spodaj. V nasprotnem primeru se sadje prehitro in preveč skuha. Stehtajte sadje, ga narežite na manjše koščke (največ 1 cm) ali pa ga najprej pretlačite z ročnim mešalnikom in nato vstavite v aparat.
2. Dodajte navedeno količino želirnega sladkorja “2:1“. Nikoli ne uporabljajte navadnega sladkorja ali želirnega sladkorja “1:1“, ker bo džem ostal tekoč. Zmešajte sadje in sladkor in zaženite program, ki deluje samodejno.
3. Po 1:20 ure aparat zapiska in džem lahko napolnite v kozarce in jih zaprete.

Jagodni džem	
Sveže jagode, oprane, narezane ali pretlačene	600 g
Želirni sladkor “2:1“	400 g
Limonin sok	1-2 ČŽ
V posodi zmešajte vse sestavine z gumijasto lopatko. Izberite program “KONFIGURE“ (džem) in pritisnite “Start“. Z gumirano lopatko s sten odstranite ostanke sladkorja. Po pisku pekač odstranite iz naprave – pozor: VROČE! Džem napolnite v kozarce in jih previdno zaprite.	
Program:	“KONFIGURE“

Pomarančna marmelada	
Olupljene in narezane pomaranče	600 g
Olupljene in narezane limone	50 g
Želirni sladkor "2:1"	400 g
<p>Olupite pomaranče in limone in jih narežite na majhne koščke. Dodajte sladkor in sestavine premešajte. Vključite program "KONFITURE".</p> <p>Z gumirano lopatko s sten odstranite ostanke sladkorja.</p> <p>Po pisku pekač odstranite iz naprave – pozor: VROČE!</p> <p>Džem napolnite v kozarce in jih previdno zaprite.</p>	
Program:	"KONFITURE"

Avtorji so temeljito preučili in preizkusili recepte navedene v teh navodilih za uporabo. Kljub temu, garancija ni mogoča. Avtorji, oziroma UNOLD AG in njihovi pooblaščenici ne odgovarjajo za telesne poškodbe, materialno škodo in finančno izgubo.

21. OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE

Naši izdelki so izdelani na visoki stopnji kvalitete in za dolgo življenjsko dobo. Redno vzdrževanje in strokovna popravila naše poprodajne službe lahko podaljšajo življenjsko dobo aparata. Če je aparat pokvarjen in popravilo ni mogoče, vas prosimo, da sledite naslednjim navodilom za odstranjevanje.



Aparata ne odlagajte med splošne gospodinjske odpadke. Prosimo odnesite ga na odobreno zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih izdelkov.

Z ločenim zbiranjem in odstranjevanjem odpadnih produktov pomagajte varovati naravne vire in zagotovite, da je izdelek odstranjen na ustrezen način za varovanje zdravja in okolja.



GARANCIJSKI LIST

Conrad Electronic d.o.o. k.d.
Ljubljanska c. 66, 1290 Grosuplje
Fax: 01/78 11 250, Tel: 01/78 11 248
www.conrad.si, info@conrad.si

Izdelek: **Aparat za peko kruha Unold 8695**
Kat. št.: **82 70 34**

Garancijska izjava:

Proizvajalec jamči za kakovost oziroma brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga potrošniku. **Garancija velja na območju Republike Slovenije. Garancija za izdelek je 1 leto.**

Izdelek, ki bo poslan v reklamacijo, vam bomo najkasneje v skupnem roku 45 dni vrnili popravljenega ali ga zamenjali z enakim novim in brezhibnim izdelkom. Okvare zaradi neupoštevanja priloženih navodil, nepravilne uporabe, malomarnega ravnanja z izdelkom in mehanske poškodbe so izvzete iz garancijskih pogojev. **Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.**

Vzdrževanje, nadomestne dele in priklopne aparate proizvajalec zagotavlja še 3 leta po preteku garancije.

Servisiranje izvaja proizvajalec sam na sedežu firme CONRAD ELECTRONIC SE, Klaus-Conrad-Strasse 1, Nemčija.

Pokvarjen izdelek pošljete na naslov: Conrad Electronic d.o.o. k.d., Ljubljanska cesta 66, 1290 Grosuplje, skupaj z izpolnjenim garancijskim listom.

Prodajalec: _____

Datum izročitve blaga in žig prodajalca:

Garancija velja od dneva izročitve izdelka, kar kupec dokaže s priloženim, pravilno izpolnjenim garancijskim listom.