



# תעודת אחריות

חברת "שריג" מודה לך על בחירתך במוצרי החברה, ומברכת אותך על הצטרפותך לחוג לקוחותינו הנהנים ממוצרי האיכות של החברות המובילות בעולם.

מכשיר זה הינו תוצר של תכנון קפדני, ידע טכנולוגי רב וחומרים משובחים אשר נועדו להבטיח את פעולתו התקינה לאורך זמן. אנו מאשרים כי מכשיר זה עומד בכל דרישות התקן הנדרשות על-פי חוק ואחראים לפעולתו התקינה. האחריות כתוקף רק בצירוף הוכחת הקניה. שירות תיקונים ייוטן במעבדות/מרכזי השירות בלבד. העברת המוצר אל מרכז השירות וממנו באחריות הלקוח, על חשבוננו ובאחריותנו.

## מעבדות/תחנות שירות

מוקד שירות ארצי: [www.sarig.com](http://www.sarig.com) | 1599-55-99-66

מרכזי שירות ארציים שריג:

02-6516166	טופ סטנדרט, כנפי נשרים 3, גבעת שאול	ירושלים
08-9189199	א.ת. נשר, הר הגלבוע 10	רמלה

מרכז

03-6820995	דני תיקונים, דרך שלמה (סלמה) 94	תל-אביב
03-5704806	טכנו מיקס, רח' חבקוק 25	בני ברק
03-5477745	מעבדות השרון, אוסישקין 31	רמת השרון
09-7674410	א.ב. שירותי חשמל, רח' רוטשילד 61	כפר סבא
03-5011055	דני תיקונים, שנקר 29	חולון
03-9666492	אלקטרו בוגדי, רח' יהודה לייב 4	ראשון לציון
08-9455383	חשמלית, רח' גיבורי ישראל 5	רחובות
03-7515112	אלקטרו ברק, רח' התקווה 25 פינת ז'בוטינסקי 89	רמת גן
09-8337733	בר מנחם, רח' רמז 15 (ליד משרד הפנים)	נתניה
03-9225123	המאיר, פרנקפורטר 2, פינת רוטשילד	פתח תקוה
02-6231891	שרות כל, רח' טרומפלדור 1 (הגידם)	ירושלים

צפון

04-8620162	שרות רם, רח' ביאליק 9	חיפה
04-8720642	שרות רם, שד' ההסתדרות 279	חיפה קריות
04-8227227	שרות רם, חת כהן 2, נוה שאנן	חיפה
04-6790469	תיקון כל טיבי, רח' בן זכאי 3	טבריה
04-9531444	שרות רם, הולנד 16, עפולה	עפולה
050-2077784	שרות רם, זיד 1	קרית טבעון

דרום

08-6232717	מיקרומיקס, רחוב החלוץ 102	באר שבע
08-8525104	חשמל קמי, מרכז מסחרי ב' 24	אשדוד
052-6700079	שרות איציק, רחוב העבודה פינת הנוטרים	אשקלון
08-6317204	דדורי אלקטרוניק, א.ת. 052 (ליד אוטוסטרט)	אילת

ייתכנו שינויים בכתובות של המעבדות - יש לוודא את הכתובת המדוייקת מול מוקד שירות הלקוחות לפני ההנעה

מס' ד / Serial No | תאריך קנייה | דגם | שם החנות | חתימה+חותמת

האחריות תהיה בתוקף רק כשהיא חתומה בחותמת וחתימת יד על-ידי מפיק מורשה ובצירוף הוכחת קניה, ולא תחול במקרה שסוג המוצר או מספרו הסידורי שונה, הוסרו, או טושטשו. "שריג" שומרת את הזכות לסרב להעניק שירותי אחריות חנים במקרה שלא ניתן להציג את המסמכים הנדרשים וללא חותמת בצירוף חתימת המשווק. אחריות זו אינה תקפה במקרה של נזק כתוצאה מכוח עליון, רשלנות, חבלה בודון לרבות שימוש בניגוד להוראות ובמקרה של טיפול או תיקון של גורם חיצוני מלבד תחנות השירות המורשות. האחריות אינה מכסה נקיון המכשיר ותחוקות. האחריות אינה כוללת צבע וחלקי נומי, פלסטיק, בקליט, פח, זכוכית ושבר. במכונות תספורת/נילוח - סכינים ורשתות. שריג מתחייבת למסור ללקוח לאחר התיקון אישור בכתב ובו פירוט על מהות התיקון ומהות החלקים שהוחלפו.



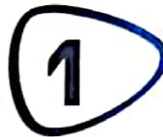
יותר מהיר, הכי יעיל!

# אישור תעודת אחריות באינטרנט!

חברת "שריג" שמחה לבשר לך כי במסגרת שיסור תנאי השירות ללקוחות מהיום, ניתן לאשר את תעודת האחריות למוצר שרכשת דרך אתר האינטרנט שלנו:

[www.sarig.com](http://www.sarig.com)

**נכנסים**  
לאתר החברה



**לוחצים**  
על כפתור  
"תעודת אחריות"



**ממלאים**  
את הפרטים ושולחים!



פרטי האחריות יועברו באופן ממוחשב למחלקת התמיכה על מנת להכטיח שירות מהיר, יעיל ומקצועי!

אנו שמחים שבחרת ממגוון המוצרים של חברת "שריג",  
נשמח להעניק לך שירות גם בעתיד תודה רבה!

בכל פניה למרכז השירות יש לצרף חשבונית קניה!



שיחת עם אחריות.

רשימת מעבדות השירות והחנויות, בנג תעודה זו!

היבואן "שריג" | טל': 08-9189199 | פקס: 08-9189188 | מרכז שירות ארצי: 1599-55-99-66 | [www.sarig.com](http://www.sarig.com)

Scanned by CamScanner

# morphy richards

## הוראות הפעלה

### אופה לחם דיגיטלי

דגם: 48292



## לקוחות נכבדים,

חברת שריג אלקטרוניק בע"מ מודה לכם על שרכשתם אופה לחם זה מתוצרת **morphy richards** אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו, כדי שתפיקו את מרב ההנאה והתועלת מהמוצר, תוך הקפדה על הוראות הבטיחות. במידה ונתגלו בעיות בהפעלה או תקלה במכשיר, יש לפנות למעבדת השירות הקרובה למקום מטריכם. יש להציג את חשבונית הרכישה ותעודת האחריות בכל פניה לקבלת שירות במסגרת האחריות. ללא חשבונית רכישה, אין תוקף לתעודת האחריות.

## הוראות שימוש חשובות

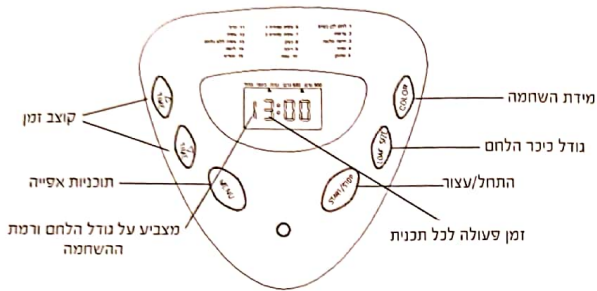
- יש לקרוא בעיון את הוראות ההפעלה לפני התחלת השימוש באופה הלחם.
- הוראות ההפעלה מכילות מידע חיוני שאפשר לכם להפיק את מירב התועלת מהמכשיר.
- יש לשמור את הוראות ההפעלה במקום בטוח, לצורך עיון חוזר בעתיד.
- יש לוודא שמתח רשת החשמל בבית הוא 230V, זרם חילופין (AC).
- יש לוודא שהמכשיר מחובר לשקע חשמל בעל חיבור הארקה תקין.
- יש לנתק את תקע המכשיר משקע החשמל כאשר אינו בשימוש לפני התקנת החלקים ולפני ניקוי.
- יש לאפשר למכשיר להתקרר לפני פרוק חלקים לפני ניקוי.
- יש למקם את המכשיר על גבי משטח ישר מאוזן.
- יש לוודא שכבל החשמל מונח במקום בטוח ולא קיימת אפשרות שהוא יימשך באקראי ויגרום להתהפכות או נפילת המכשיר.
- הקפידו שכבל החשמל לא מעוות או מפותל בין התקע לחיבור למכשיר.
- יש לעמור על כבל החשמל מפני חיכוך בחפצים חדים או חמים העלולים לגרום לו נזק ולסכנת התחשמלות.
- יש להשתמש בכפפות מוגנות חום להוצאת התבנית מהמכשיר.
- יש לאפשר זרימת אוויר חופשית מעל המכשיר מצדדיו.
- אם פתיל הזינה ניזוק, כדי למנוע סיכון יש להחליפו רק במעבדת שירות מורשית על ידי היצרן / יבואן.
- יש לנקות אמצעי הזינה מונברים ותשומת לב מיוחדת בעת הזזת מכשיר המכיל מרכיבים חמים.
- בכדי להכניס את המרכיבים לתבנית, יש להרים את התבנית ולהכניסה למכשיר.
- תבנית האפייה חייבת להיות ממוקמת במכשיר לפני ההפעלה.
- יש להרחיק את אופה הלחם מהישג ידם של ילדים קטנים.
- יש להניח השנחה צמודה בעת השימוש באופה לחם בקרבנות ילדים. אין לאפשר לילדים להשתמש באופה הלחם ללא פיקוח של אדם בוגר ומיומן בהפעלת המכשיר.
- אין למקם את אופה הלחם ליד מקורות חום כמו: קרנית שמש ישירה, תנורי חימום, מבערי גז וכדומה. הרחיקו את המכשיר, ממים זורמים העלולים להתיז עליו. למנועת סכנת התהפכות ונפילת המכשיר, הרחיקו אותו מקצה אותו מקצה אותו מקצה משטח העבודה.
- אין לחסום את פתחי האוורור של המכשיר.
- למניעת התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל והתקע במים או כל נוזל אחר.
- אין לנעת במשטחים חמים.
- אין לנעת במחלקים המסתובבים של המכשיר.
- אין להשתמש במכשיר לצורך אחסון או להכניס למכשיר חפצים כלשהם, הם עלולים לגרום לסכנת התחשמלות ופריצת שריפה.
- אין לנעת במכשיר בידיים לחות או רטובות.
- אין לטבול את המכשיר במים או כל נוזל אחר.
- אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית.
- אין להשתמש במידה שהוא ניזוק, באימנע עם מים, המכשיר משמיע רעש שלא כרגיל או שתפקודו לקוי בצורה כלשהי. במקרים אלו יש למסור את המכשיר לבדיקה באחת מתחנות השרות המוסמכות. תיקונים שבוצעו בלא במיומנות הנדרשת לכן עלולים לסכן את המשתמש ולגרום לפגיעת תוקף האחריות. את אחריות היבואן מהמוצר ויהיה באחריותו הבלעדית של המשתמש.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולותיהם הפיזיות, החושיות או מנטליות מופחתות, או העדר הניסיון והידע. אלא אם קיבלו הנחיות לשימוש במכשיר ופיקוח על ידי האדם האחראי לבטיחותם. המונע מהם שימוש במכשיר בצורה בטוחה ללא פיקוח או הדרכה, וכן ילדים צריכים להיות תחת השנחה, כדי להבטיח, שהם משחקים עם המכשיר.
- הפעלת המכשיר בניגוד להוראות היצרן, עלולה לחשוף את המשתמש לסיכונים.

## הערה

\* יש למדוד בדיוקנות את כמויות המצרכים, שינוי קטן ביותר בכמויות, עלול להשפיע על איכות כיכר הלחם.  
\* אם הלחם "עולה" נכוה מידי ולאחר מכן מכן "נופל", וודאו שהמצרכים נמדדו במדויק, אם הדבר חוזר על עצמו, הקטינו את כמות השמרים בחצי כפית.

- אין להשתמש במכשיר למטרות שאינן נועד להן.
- אין למשוך בכבל החשמל לצורך ניתוק המכשיר מודם החשמל. יש לאחוז את התקע ולשלוף אותו מהשקע בקיד.
- אין להשתמש בעוורים שאינם מומלצים על ידי היצרן.
- אין למקם את תבנית האפייה או כל חפץ אחר על גבי המכשיר.
- אין לרוחץ את התבנית האפייה, להבי הלישה כוס המידה והכף במדיח כלים או להשתמש בכריות ניקוי נסות לצורך הניקוי.
- יש להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד של חברת Morphy Richards.
- שימוש בחלפים שאינם מומלצים על ידי היבואן עלולים לגרום לשריפה, להתחשמלות או לפגיעה.
- כל תיקון במכשיר יעשה אך ורק על ידי תחנת שירות מורשית. תיקון על ידי אדם לא מורשה, עלול לגרום לפגיעה, יסוד את האחריות היבואן מהמוצר ויהיה באחריותו הבלעדית של המשתמש.

## לוח בקרה



### צג

מציג את מידת ההשחמה והמשקל שנבחרו, את מספר התוכניות, את זמן האפייה הנותר לדוגמא: 3:20 מביע שלוש שעות ועשרים דקות, 0:20 מביע עשרים דקות.

### מקש "COLOR"

משמש לבחירת מידת ההשחמה של ציפוי הלחם.

האפשרויות הן:

- כהה
- בינוני
- בהיר

### מקש "MENU"

משמש לבחירת תכנית אפייה (מתוך 15 האפשרויות).

### מקש "LOAF SIZE"

משמש לבחירת גודל נודל כיכר הלחם הנאפה. קטן (680 גרם) או גדול (907 גרם). (בתוכניות מסוימות בלבד). לחצן זה ישים עבור התכנית הבאות: בסיסי, צרפתי, חיטה מלאה, מתוק וכריך.

### מקש "TIME"

משמש להזנת זמן שהיה לפני תחילת תהליך האפייה, ובכל התוכניות מלבד "אפייה מהירה".

### מקש "START/STOP"

לחצו במשך כשניה כדי להתחיל את פעולת האפייה, ישמע צפצוף והסימן "!" יבהבה. עצור- להפסקת פעולת האפייה לחצו במשך כשתי שניות, ישמע צפצוף.

## מבט על המכשיר

1. מכסה
2. מנש אפייה
3. נוף המכשיר
4. לוח בקרה
5. חלון צפייה
6. להב לישה
7. כוס מדידה
8. כפית מדידה
9. להוצאת להב לישה מהלחם



## לפני שימוש ראשוני

- הוציאו בזריזות את המכשיר מהארזיה. וודאו שכל חלקי הארזיה הוסרו מהמכשיר.
- הסירו אבק שהצטבר במהלך ארזיות המכשיר.
- נגבו בעזרת מטלית לחה את תבנית האפייה, להב הלישה ואת הדפנות החיצוניות של המכשיר.
- תבנית האפייה מצופה בחומר נגד הידבקות, אין להשתמש בכריות ניקוי נסות או חומרי ניקוי שוחקים לניקוי החלקים השונים של אופה לחם.
- לפני תחילת השימוש השוטף, מרחו את התבנית האפייה בשמן, חמאה או מרגרינה והפעילו מחזור אפייה בן 10 דקות.
- בסיום האפייה נקו שוב את התבנית. מקמו את להב האפייה על הציר בתוך תבנית האפייה.
- מקמו את הלהב האפייה על הציר בתוך תבנית האפייה.

## הערה

\* בעת הייצור יש צורך לשמן מספר חלקים במכשיר. דבר זה עלול לגרום לריח לא נעים במהלך השימוש הראשון ואינו מעיד על תקלה.

## תוכניות

### תוכנית 1: לחם לבן בסיסי

להכנת לחם לבן ולחם שחור. וכן לחממים מתובלים, עם תוספת עשבי תיבול צימוקים ועוד.

### תוכנית 2: צרפתי

להכנת לחם צרפתי לבן. הלחם מתאפיין בקרום פריך ומרקם פנימי קל.

### תוכנית 3: חיטה מלאה

להכנת לחם המכיל כמות גדולה של חיטה מלאה. בתוכנית זו החימום המוקדם ארוך יותר כדי לאפשר לחיטה לספוג את המים. לא מומלץ להשתמש בתוכנית זו בהשתיית זמן התחלה. הדבר יגרום לקבלת תוצאות נחותות.

### תוכנית 4: מהיר

להכנת לחם לבן בזמן קצר. לחם שנאפה בתוכנית זו הינו בדרך כלל קטן יותר בעל מרקם צפוף.

### תוכנית 5: מתוק

להכנת לחמים עם תוספות כגון מיצי פירות, קוקוס, צימוקים, פירות יבשים, שוקולד או סוכר בעלי קרום פריך יותר מאשר זה שנוצר בתוכנית בסיסית. הקרום הפריך המיוחד נוצר בעקבות "שריפת" הסוכר.

### תוכנית 6: אפיה מהירה

להכנת כיכר לחם לבן במשקל 680 גרם בזמן קצר. כיכרות הלחם שנאפים בתוכנית זו יהיו בעלי נפח קטן יותר ובעלי מרקם לח יותר.

### תוכנית 7: אפיה מהירה 2

להכנת כיכר לחם לבן במשקל 907 גרם במשך זמן קצר. כיכרות הלחם שנאפים בתוכנית זו יהיו בעלי נפח קטן יותר ובעלי מרקם לח יותר.

### תוכנית 8: בצק

תוכנית זו מיועדת להכנת הבצק ללא האפיה. בתום הלישה הוציאו את הבצק ועצבו אותו כרצונכם לגלילים, פיצה וכדומה. ניתן להכין בתוכנית זו כל סוג בצק. בתוכנית זו אין להכניס מעל ל-1 ק"ג מצרכים.

### תוכנית 9: ריבה

להכנת ריבות מפירות שריום. אין לאפשר למרכיבים לרתוח לנוש מעבר לתבנית האפיה. במידה ומצב זה מתרחש יש לעצור את פעולת המכשיר מידית. הוציאו את התבנית בהירות, אפשרו למכשיר להתקרר ונקו ביסודיות.

### תוכנית 10: עונה

בתוכנית זו המכשיר יערבב את המצרכים ויאפה אותם למשך זמן שנקבע מראש. הדבר דורש ערבוב של 2 קבוצות של מצרכים בקערות נפרדות לפני הוספתם לאופה הלחם.

### תוכנית 11: כריך

לאפיית לחם בעל מרקם קל וקרום רך ועבה.

### תוכנית 12: אפיה

תוכנית זו מאפשרת אפיה בלבד ומשמשת להגדלת זמן האפיה למשך זמן נתון. התוכנית שימושית במיוחד כדי לעזור לריבות "להיקלט".

### תוכנית 13: אפיה ללא גלוטן

המרכיבים הדרושים להכנת לחמים ללא גלוטן הינם ייחודיים. הבצק בדרך כלל רטוב ודומה יותר לחמאה.

### תוכנית 14: לישה

רק לישה, ללא אפיה ותפיחה. חשוב גם לא לערבב או ללוש יותר על המידה בצק ללא גלוטן. ישנה רק תפיחה אחת והודות ללחות הנבונה, משך האפיה מתארך. יש להוסיף את המרכיבים שרוצים להוסיף, יחד עם המרכיבים הבסיסיים כבר בתחילת מחזור ההכנה.

### תוכנית 15: יוגורט

ניתן לבחור בין 2 תזמונים של 6 שעות ושל 8 שעות, באמצעות לחיצה על לחצן הזמן.

## קוצב זמן

השתמשו במקשי קוצב הזמן להשתיית סיום האפיה. מקשים מאפשרים מקסימום 13 שעות השתייה. אין להשתמש ביישום זה כאשר המתכון מכיל מצרכים הנוטים להתקלקל, כמו: ביצים, חלב טרי, שמנת חמוצה או גבינה.

1. החליטו מתי ברצונכם שהלחם יהיה מוכן וחשבו את הפרש הזמן.  
דוגמא: הנכם מעוניינים שהלחם יהיה מוכן בשעה 08:00 בבוקר והשעה היא עכשיו 7:30 בערב. הפרש הוא 12.5 שעות.

2. הזינו זמן זה על ידי לחיצה על מקשי קוצב הזמן "▲" או "▼". המקשים ינדילוקטינו את הזמן במרווחים של 10 דקות. בתום הזנת הזמן לחצו מקש "START/STOP". סימן הנקודתיים (:) יבהבה. אם טעיתם בהזנת הזמן, לחצו מקש "התחל/עצור" במשך 2 שניות. קוצב הזמן ישוב להציג את הזמן נסו של התוכנית, כעת בצעו שוב שלבים 1 ו-2.

3. זמן ההשהיה המקסימלי הוא 13 שעות. זהו הזמן בו הלחם יהיה מוכן להוצאה מהתנור.

## טמפרטורת המצרכים

כל המצרכים כולל המכשיר ותבנית האפיה, במיוחד הנוזלים (מים או חלב) צריכים להיות בטמפרטורת החדר (21 מעלות). אם מצרכים קרים מדי, מתחת ל-10 מעלות הם לא יפעילו את השמרים. נוזלים חמים מדי מעל 40 מעלות עלולים "להרוג" את השמרים. בעזרת אופה הלחם, גם האופה הבלתי מנוסה ביותר יכול להשיג תוצאות מספקות.

## אופן השימוש באופה בלחם

1. הוציאו את התבנית פתחו את המכסה, הסירו את התבנית האפיה באמצעות הרמת הידית וסיבוב נגד כיוון השעון ואז הוציאו החוצה. הניחו את תבנית האפיה של משטח העבודה. חשוב מאוד להכניס את המצרכים לתבנית כשהיא מחוץ לתא האפיה של המכשיר. כך, מצרכים שישפכו בטעות מחוץ לתבנית לא יפילו על גופי החימום ויזונו במהלך האפיה.
2. חברו את הלהבים חברו את הלהב הלישה לציר באמצעות דחיפתו על ציר הסיבוב.
3. מדדו את כמויות המצרכים מדדו ושקלו את המצרכים הנדרשים והוסיפו אותם לתוך התבנית בסדר הרשום במתכון. בעת הוספת השמרים לתבנית האפיה, הקפידו שהשמרים לא יבואו במגע עם המים או כל נוזל אחר. מנע עם מים יגרום לשמרים להתחיל לפעול מיד. השתמשו במי ברז בטמפרטורה 21-28 מעלות.
4. הכניסו את התבנית למכשיר השתמשו בידית למיקום תבנית האפיה בתוך אופה לחם. סובבו אותה בכיוון השעון כדי לנועל אותה במקומה. סגרו את המכסה.
5. חברו את התקע לשקע החשמל. חברו את אופה הלחם לזרם החשמל. אופה הלחם מוצב אוטומטית בתוכנית 1 - לחם לבן בסיסי. בכל פעם שתלחצו על מקש, יושמע צליל "ביפ" לאישור.
6. בחרו תוכנית בחרו את התוכנית הרצויה על ידי לחיצה על מקש "MENU".
7. בחרו משקל לחצו מקש "LOAF SIZE" לבחירת לחם קטן או גדול.
8. בחרו מידת השחמה בחרו את מידת השחמה באמצעות מקש "COLOR".
9. הזינו זמן השהיה במידת הצורך הזינו זמן השהיה לתחילת ביצוע התוכנית (ראו פרק "השימוש בקובץ הזמן").
10. התחל לחצו מקש "START/STOP" להפעלת אופה הלחם. הסיפורה לאחור מתחילה והזמן שנותר עד לסיום מוצג בצג המכשיר.
11. התקדמות התהליך אופה הלחם יעבור משלב לשלב באופן אוטומטי. כאשר נבחרה תוכנית בעלת תהליך לישה נוסף לאחר הוספת מצרכים, יושמע צליל "ביפ" בעת הצורך להוסיף את הסיפורה או אנונים. במהלך האפיה יתכן שישעלו אדים מפתחי האוורור, זהו מצב נורמלי.
12. סיום משהושלמה תוכנית האפיה, הלחם מוכן. הצג יראה 0:00 ויושמע צליל "ביפ".
13. שמירת חום יישום "שמירת החום" מזרים אוויר חם על התבנית במשך 60 דקות נוספות מתום התוכנית, זמין במרבית התוכניות (ראו פרק "חוזר זמני האפיה"). לקבלת התוצאות הטובות ביותר, מומלץ להוציא את התבנית האפיה במהלך זמן זה או מיד בסיום תוכנית האפיה. 10 "ביפים יושמעו בתום מחזור "שמירת החום".

## 13. שמירת חום

יישום "שמירת החום" מזרים אוויר חם על התבנית במשך 60 דקות נוספות מתום התוכנית, זמין במרבית התוכניות לקבלת התוצאות הטובות ביותר, מומלץ להוציא את התבנית האפיה במהלך זמן זה או מיד בסיום תוכנית האפיה. 10 "ביפים יושמעו בתום מחזור "שמירת החום".

## 14. הוצאת התבנית

לחצו מקש "START/STOP" ופתחו את המכסה.

## אזהרה

יש להשתמש בכפפות מוגנות חום להוצאת תבנית האפיה (שימו לב, תבנית האפיה חמה מאוד).

## 15. הוצאת הלחם מהתבנית

אפשרו ללחם להתקרר במשך 15 דקות. הפכו את התבנית כשפתחה כלפי מטה וסיפחו עליה קלות לשחרור הלחם על גבי כלי חסין חום לשם המשך התקררות. למניעת הידבקות להב הלישה לציר, יש למלא את התבנית במים מיד לאחר הוצאת הלחם מתוכה.

- לפעמים יתכן שלהב הלישה יישאר תקוע בלחם. המתינו עד להתקררות כיכר הלחם והוציאו את הלהב הלישה מתוכו בעזרת כלי עץ פלסטיק למניעת גרימת נזק לציפוי להב הלישה.

## השפעת טמפרטורת החדר:

אופה לחם יפעל כראוי בטווח של טמפרטורות. אולם, יתכנו שינויים בגודל כיכר הלחם בין חדרים חמים לחדרים קרים. אופה הלחם מותאם לטמפרטורת חדר בין 15 מעלות ל-34 מעלות.

## אזהרה

- הקפידו לנתק את התקע משקע החשמל בתום השימוש במכשיר.
- אין לפתוח את המכסה במהלך פעולת המכשיר, הדבר ישפיע על איכות הלחם, במיוחד ביכולתו לתפוח.
- פתחו את המכסה רק כאשר יש צורך להוסיף מצרכים בתוכנית אפיה מסוימת.

## הביסר:

- הביסר משמיע קולות:
- כאשר לוחצים על מקש כלשהו.
  - לציון הצורך בהוספת הדגנים, הפירות האנונים וכדומה, בתוכניות אפיה הדורשות זאת.
  - לציון סיום התוכנית.
  - בסיום פעולת "שמירת החום".

## הפסקת זרם:

- לאחר הפסקת זרם קצרה.
- אם התוכנית לא הניע עדיין למצב "תפוחה 1", לחצו מקש "START/STOP" והתוכנית תמשיך תוך שימוש האוטומטי "חוזר עלי".
  - אם בזמן הפסקת החשמל התוכנית כבר עברה את מצב "תפוחה 1", יש להתחיל את התהליך מהתחלה. יש להוציא את המצרכים ולהתחיל מחדש עם מצרכים טריים.

## פריסה ואחסון

- לקבלת התוצאות הטובות ביותר, הניחו לכיכר הלחם להתקרר במשך 15-30 דקות כשהוא מונח על מדף רשת, לפני שתפרסו אותה.
- ניתן להשתמש בסכין חשמלי לחיתוך פרוטות שוות או בסכין חד משונן לפריסת כיכר הלחם.
- ניתן לאחסן לחם עסוף היטב בשקית נילון בסמפרטורת החדר למשך 3 ימים. אם מזג האוויר חם ולא, אחסנו את הלחם במקפיא לשמך הלילה.
- לאחסן ארוך יותר (עד כחודש), הניחו את הלחם בכלי סגור יטב או עטפו אותו בעטיפה הדוקה והכניסו למקפיא.
- אם מאחסנים לחם במקרר, יש להוציא אותו לפני השימוש ולאפשר לו להגיע לטמפרטורת החדר לפני הנשנו, לחם שנאפה באופה לחם אינו מכיל חומרי שימור ולכן הוא נוטה להתייבש ולהתקלקל מהר יותר מלחם שנאפה בתהליך מסחרי.
- שאריות לחם שהתקשו ניתן לחתוך לקוביות בגודל של כ-1.3-2.5 סנטימטר ולהשתמש בהם במתכונים החביבים עליכם כמו: הכנת קרטונים, פודינג לחם או כתוספת למילוי.

## ניקוי ותחזוקה

1. למניעת סכנת התחשמלות או כוויות, יש לנתק את התקע אופה הלחם משקע החשמל לפני ביצוע פעולות הניקוי.
  2. המתניו להתקררות המכשיר.
- חשוב: אסור לטבול או להתיז מים או כל נוזל אחר על מארז המכשיר או מכסה. הדבר עלול לגרום נזק ו/או התחשמלות.
  - דפנות המארז החיצוניות: השתמשו במטלית לחה או ספוג לניגוב דפנות המארז החיצוניות (כולל הדלת) של אופה הלחם.
  - פנים אופה לחם: השתמשו במטלית לחה או ספוג לניגוב הדפנות הפנימיות (כולל הדלת) של אופה הלחם.
  - תבנית האפייה: נקו את תבנית האפייה במים חמים. הימנעו מלשוש את הציפוי מונע ההידבקות של התבנית. נגבו אותה היטב לפני החזרת התבנית לתא האפייה.
  - אין לרוחץ במדיח כלים את תבנית האפייה, כוס המידה, מזלג או להב הלישה.
  - אין להשרות את תבנית האפייה למשך זמן רב. הדבר עלול לפגוע בפעולת ציר הסיבוב.
  - אם להב הלישה נשאר תקוע בתבנית האפייה, צקו עליו מים חמים, לאחר השרייה של כ-30 דקות יתאפשר לכם להסיר את הלהב הלישה בקלות.
  - וודאו שהמכשיר קר לפני האחסון.
  - אין להשתמש בחומרים הבאים לצורך ניקוי אופה לחם:
    - מדלל צבע-טינר, טרפנטין
    - בניון
    - צמר פלדה, כריות ניקוי נסות
    - אבקת ליטוש
    - מטליות ספוגות בחומרים כימיים לניקוי
- אמצעי זהירות מיוחדים לטיפול בציפוי מונע הידבקות:
- מנעו פגיעה בציפוי. אין להשתמש בכלי מתכת כמו מרית, סכינים או מזלג להסרת לכלוך מתבנית האפייה.
  - צבע הציפוי יכול להשתנות במהלך שימוש ממושך. הדבר מתרחש בהשפעת הלחות והאדים.
  - שינוי צבע זה לא פוגע ביעילות החומר אינו פוגע באיכות הלחם.
  - יש לנקות את החור שבמרכז להב הלישה. טפספו מעט שמן אפייה לתוך הציר בתבנית האפייה. הדבר ימנע את הידבקות להב הלישה לציר.
  - אין לחסום את פתחי האוויר המתוקנים במכשיר, נקו את האבק המצטבר מעליהם

## הכרת מצרכים להכנת לחם

אומרים לעיתים שבישול תלוי ביצירתיות של השף בעוד שבאסיית לחם יש יותר נון הנודע. באמריה נתכוננים לכך שהתהליך של צרוף קמח, ניס ושמרים יוצר תוכה שתוצאתה יצור לחם. יש לדעת שכאשר המצרכים מתערבבים ומתאחדים יחד הם מייצרים תוצאה מסוימת. קראו את הנודע הבא בעיון, כדי להשיג הבנה טובה על חשיבותו של כל מרכיב במצרכים ועל תפקידו בתהליך הכנת הלחם.

### הערות חשובות על קמח:

סוגי הקמח השונים, על אף שחווית כולם נראים דומים, יכול להיות שונה באופן בו גדל, נטחן, אוחסן וכד'. אתם עשויים לנלות שעליכם לבצע ניסיונות עם סוגי קמח שונים כדי להכין את ככר הלחם המתאימה לכם ביותר. אופן אחסון הקמח הוא חשוב ביותר, יש לאחסן קמח במיכל אטום.

### קמח רב שימושי:

קמח רב שימושי: קמח רב שימושי הנו תערובת של קמח טהור קשה וקמח חיטה רכה המתאים במיוחד להכנת עוגות. יש להשתמש בסוג זה של קמח להכנת מתכונים הלחם בפרק עוגה/מהיר.

### קמח/לחם לבן קשה

קמח ללחם הנו קמח המכיל כמות רבה של גלוטן/חלבון, אשר מקנים למוצק תאימות גדולה ללישה. קמח לחם נואפיין בתכולה גבוהה יותר מהקמח הרב שימושי. בכל אופן, הדבר עלול להשתנות בהתאם לתהליכי הסחינה השונים. קמח חזק פשוט או קמח לחם מומלצים לשימוש במכין לחם זה.

### קמח-חיטה מלאה/קמח מלא

קמח חיטה מלאה/קמח מלאה נטחן מהגרעין השלם של החיטה אשר מכיל את הסובין והנבט אשר עושים אותו כבד ועשיר יותר בחומרים מזינים, מאשר קמח לבן. לחמים העשויים מקמח זה הנם סדרך כלל קטנים יותר וכבדים יותר מכיכר הלחם הלבן. כדי להתגבר על תכונה זו של הקמח - חיטה מלאה/קמח מלא ניתן לערבב אותו עם קמח לחם או קמח קשה פשוט כדי להכין לחם בעל מרקם קל יותר.

### קמח תופח מאליו

קמח תופח מאליו מכיל חומרים מתסיסים (חומר החמצה) אשר יפריעו בהכנת העוגות והלחם. לא מומלץ להשתמש בקמח תופח מאליו במכשיר להכנת לחם.

### סובין (לא מעובד)

סובין (לא מעובד) ונבטי חיטה הנם החלק הנס החיצוני של החיטה או נגרני השיפון שהופרדו מהקמח באמצעות ניפוי. הם מוספים לעיתים ללחם בכמות קטנה להעשרת הערך התזונתי, הכריאותי והטעם. הם משמשים וגם לשיפור מרקם הלחם.

### קמח שיבולת שועל

קמח שיבולת שועל מיוצר על ידי ערגול או חיתוך של שיבולת שועל. הוא משמש בעיקר לשיפור הטעם והמרקם של הלחם.

## מצרכים אחרים

### שמרים (שמרים יבשים פעילים):

השמרים באמצעות תהליך תסיסה מייצרים גז (דו תחמוצת הפחמן) החיוני לתפיחת הלחם. השמרים צריכים להיות מוזנים בסוכר ובאמצעות תהליך תסיסה פחממת הקמח כדי לייצר את הגז האמור. בכל המתכונים הדורשים תוספת שמרים, הכוונה היא לנגרני שמרים מהירי פעולה. קיימים בעיקר שלושה סוגי שמרים: שריים, יבשים ושמרים מהירי פעולה.

מומלץ להשתמש בשמרים מהירי פעולה. שמרים שריים או שמרי עונה דחוסים לא מולצים לשימוש היות והם יתנו תוצאות לא מספקות. אחסנו את השמרים בהתאם להוראות היצרן. וודאו שהשמרים שריים על ידי בדיקת תאריך התפוגה שלהם. שאריות שמרים שנותרו מהאריזה, יש לאטום מיד ולהכניס למקרר מהר ככל האפשר, לצורך שימוש בעתיד. לפעמים שהלחם או הבצק לא תופחים הסיבה היא שימוש בשמרים מקולקלים ולא פעילים. ניתן לבצע את הבדיקה הבאה כדי לוודא באם השמרים מקולקלים או לא פעילים.



1. הוסיפו חצי כוס מים פושרים לתוך קערה קטנה.
2. בחשו כפית סוכר לתוך המים ובזקו 2 כפיות שמרים על פני המים.
3. הניחו את הקערה במקום חם למשך 10 דקות.
4. אם השמרים שריים ופועלים התערובת תוקצף ותפולט ניחוח חזק של שמרים.

**סוכר:** הסוכר חשוב מאד לצבט ולטעם הלחם. הוא משמש גם מזון לשמרים. היות והוא חלק מתהליך התסיסה. אין לנשתמש בממתקים מלאכותיים כתחליף לסוכר. מכון שהם לא ייצרו את התבונה המתאימה הנדרשת יחד עם השמרים.

**מלח:** המלח חיוני לאיזון הטעם של הלחם והעונות כמו גם לניגון ההשחמה של הקרום הנוצר על הלחם בתהליך האפייה. מלח גם מנביל את נדילת השמרים כך שהנמות המופיעה במתכון לא תגדל. מסיבות דיאטטיות ניתן להפחית את כמות המלח. אולם הדבר יפגע באפייה.

**נוזלים/חלב:** נוזלים כמו חלב או שילוב של אבקת חלב ומים, ניתנים להכנת לחם. חלב ישפר את הטעם, יספק מרקם קטיפתי ויורך את הקרום שנושף את הלחם. בה בעת שמים בלבד יצרו קרום פריך יותר. במקרים מסוימים נדרש להוסיף מים (תפוז, תפוז וכו') כדי להוסיף טעם ספציפי ללחם. מומלץ להשתמש במרבית המתכונים באבקת חלב דל שומן.

**ביצים:** ביצים מעשירות ויוצרות מרקם קטיפתי לבצק הלחם והעונות. שמן חמניות: שמן חמניות "מקצר" ומערך את מרקם לחם השמרים. ניתן להשתמש בחמאה/מרגרינה כתחליף. אם משתמשים בחמאה/מרגרינה ישירות מהמקרר, יש לרכך אותם כדי להקל אל התמונות המצרכים במחזור הערבוב. אבקת אפייה: אבקת אפייה משמשת כעודד תפיחה בעונות. סוג זה של עודד תפיחה אינו דורש זמן תפיחה לפני האפייה היות והתבונה הנימית פועלת בעת שמוסיפים מצרכים נוזליים.

**אבקת סודה לשתייה:** אבקת סודה לשתייה אינה אמצעי תפיחה נוסף (אין להתבלבל או להחליף אותה באבקת אפייה). גם לאבקת סודה לשתייה לא נדרש זמן תפיחה לפני האפייה היות והתבונה הנימית פועלת במהלך תהליך האפייה.

### הקפדה על כמיות המצרכים

המפתח והדבר החשוב ביותר בשימוש נכון במכשר להכנת הלחם היוו הקפדה על כמיות המצרכים המופיעות במתכונים השונים. חשוב ביותר למדוד במדויק כל נוזל או מרכיב יבש ולא הדבר עלול לנרוע לתוצאות אפיה בלתי צפויות ובלתי מספקות. יש להוסיף את המצרכים לתבנית האפייה בסדר המופיע במתכון. מדידה של מצרכים נוזליים יבשים מתבצע בצורה שונה. בצעו את המדידה באופן המתואר להלן:

#### מדידת כמות מרכיבים נוזליים:

השתמשו בכוס המידה המוצרפת. בעת קריאת הכמות יש להציב את הכוס המידה על משטח אופקי שטוח. בדקו את הגובה הנוזל כשעיניים בגובה הכוס ולא במבט מזווית. פני שטח הנוזל חייב להיות חופף לסימן הקו שבכוס המידה. ניחוש אינו טוב מספיק. הוא עלול להפך את האיזון העדין של מרכיבי המתכון.

#### מדידת כמות מרכיבים יבשים:

מרכיבים יבשים במיוחד קמח יש לבצע בעזרת כוס המידה המוצרפת. סרגל המידה שעל הכוס מבוסס על שיטת המדידה האמריקאית כוס נוזלים של 8oz (28.35=1oz) נרם).

כוס מידה בריטית הנה בח 10 נוזלים. מדידת כמות של המרכיבים יבשים יש לבצע בעדינות. שפכו את המוצר לתוך כוס המידה. כשהנוזל מלא החליקו את פני הכוס בעזרת סכין. מילוי הכף באמצעות נריפת מרכיב המזון או טפיחה על הכף. ניהום לדחיסת המזון ולקבלת כמות גדולה מהמבוקש. כמות עודפת זו יכולה להשפיע על איזון המתכון. אין לדחוס את הקמח. אלה אם התבקשתם לעשות כן. בעת מדידת כמיות קטנות של מרכיבים יבשים או נוזלים (שמרים, סוכר, מלח, אבקת חלב, דבש, דובשה-מולסה). יש להחליק את הכף, יש להחליק את הפני שטח הכף, כמות עודפת זו יכולה להשפיע על איזון המתכון.

אופה הלחם מספק מוצרי מאפה טעימים וערבים לחך. נדרש להקפיד על כמיות במפורטות במתכונים. בבישול בכיסי רגיל קמח צה, קורטוב שם, זה בסדר. אולם, לא עבור אופה לחם אוטומטית דורש מכם למדוד במדויק כל מרכיב ומרכיב במתכון לקבלת תוצאות משופרות.

### הכנת לחמי השמרים שלכם

בעזרת אופה הלחם. גם האופה הבדלתי מנוסה ביותר יכול להשיג תוצאות מספקות של אפיית כיכר לחם. כל הניסיונות והעבודה הקשה חלפה עברה. בתוך מכוה מוכשרת זו בעלת המוח האלקטרוני, הבצק מעורבב. נילוש תופח וגאפה ללא נוכחותכם. אופה הלחם יכול גם להכין את הבצק, כאשר הוא מוכן ישנה אפשרות לעצב אותו. לאפשר לו לתפוח ולאפות אותו בתנור אפייה רגיל. המתכונים המוצרפים "תפורים" עבור אופה לחם. כל מתכון מאופייני במצרכים אשר מתאימים לכיכר לחם מסויים, כל מתכון נוסח באופה הלחם. חשוב ביותר לא לעלות על כמות הקמח המצוינת בכל מתכון. אחרת הדבר עלול לנרוע לתוצאות לא מספקות. בעת הכנת לחם שמרים, או אפיית מתכון ישן החביב עליכם במיוחד, השתמשו במתכונים שבספר המתכונים שביספר ההתכונים הזה כמדריך להמרת כמיות מהמתכון שלכם לזה של אופה הלחם.

### ציפוי מיוחד (זיגוג) ללחמי שמרים

- העניקו ללחם הפשוט שלכם שלכם נימור מקצועי.
- בחרו אחד מהציפויים המיוחדים המפורטים להלן כדי לשפר את הלחם שלכם.

**ציפוי ביצים:** הכינו בלילה מביצה גדולה אחת וכפית מים, הברישו בעדינות את הבצק לפני שלב האפייה.

**ציפוי חמאה מותכת:** הברישו חמאה מותכת על פני שטח הלחם שזה עתה נאפה. לריכוך ועידון הקרום.

**ציפוי חלב:** לריכוך והברקה על הקרום, הברישו את הקרום הלחם שזה עתה נאפה בחלב או שמנת.

**ציפוי זיגוג מתוק:** ערבבו 1 כוס אבקת סוכר עם 2-1 כפית חלב, ליצירת זיגוג סמיך. טספספו את התערובת על לחם צימוקם או לחם מתוק אחר.

**פרג/שומשום/זרעי קמל/שילובת שועל:** פזרו את הבחירתכם מהמבחר הנ"ל על ציפוי הזיגוג שזה עתה הושם.

### טיפים לתוצאות משופרות בהכנת בצק

- כניסו את כל מצרכי המרשם לתוך תבנית האפייה רק שהשמרים לא יבואו במגע עם הנוזלים.
- בתום תהליך הכנת הבצק בתוך אופה הלחם, באותו אופן שמאפשר לבצק לתפוח מחוץ לאופה הלחם, אפשרו לבצק לתפוח במשך 30 דקות או עד להכפלת נפח הבצק.
- עתה יש למרוח את הבצק בשכבה דקה של שמן, להניח עליו נייר פרנמנט ולנסות את הכל במנבת יבשה. הניחו את הבצק המוכסה במקום חמים ללא רוח.
- לחות עושה את הבצק רטוב. במקומות בהן הלחות גבוהה מאוד מומלץ להוסיף עוד כפית קמח לעיסה. במקומות גבוהים מומלץ להקטין את כמות השמרים ברבע כפית, הקטינו את כמות הסוכר ו/או המים או חלב.
- תזניית מס' 8-בצק מעולה לערבוב, לישא והתפחת צבק עשיר כמו בצק לקראוסינס. השתמשו באופה הלחם להכנת בצק זה וכל מה שיישאר לכם לעשות הוא לעצב את צורת הקראוסון ולאפות אותו בהתאם למרשם.
- כאשר במתכון מצויין לבזוק קמח על לפני האפייה, השתמשו בכפית או שתים של קמח כדי לבזוק על פני שטח הבצק. מומלץ לקמח את האצבעות ואת המערוך כדי למנוע הידבקות הבצק ולאפשר עיבוד קל.
- כאשר הנכם מניחים את הבצק לתפיחה בהתאם להוראות המתכון, הניחו לבצק לתפוח במקום חמים ללא רוח. אם הבצק אינו מכפיל את נפחו המוצר הסופי עלול להיות נס במקצת. הבצק מוכן כשנוגעים בו נשאר סימן.
- אם הבצק שאתם לשים במערוך נסוג לאחור, כשו אותו והשאירו אותו במנוחה במשך מספר דקות, לפני המשך הלישה.
- ניתן לעטוף את הבצק בפלסטיק צמוד ולאחסן אותו במקפיא לשימוש מאוחר יותר. להמשך השימוש בבצק שהיה במקפיא, הוציאו אותו והניחו לו להגיע לטמפרטורת החדר.
- לאחר 5 דקות לישא באופה הלחם, פתחו את המכסה ובדקו את הבצק. צורת הבצק צריכה להיות נדור עגול בעל מרקם רך וחלק. אם בצק יבש מידי, הוסיפו נוזלים, אם הוא רטוב הוסיפו קמח (חצי כפית עד כפית קמח בכל פעם).

**מדריך לאיתור תקלות**

מס'	בעיה	סיבה	פתרון
1	עשן יוצא מפתח האוורור בעת האפייה של רכיב החימום	כמה מהמזכרים נצמדו לרכיב החימום. בשימוש הראשון. שמן שנותר על המשטח של רכיב החימום.	יש לנתק את אופה הלחם ולנקות את רכיב החימום. בהירות שלא להיכנות. בעת השימוש הראשוני לביש ולפתוח את המכסה.
2	הציפוי התחנן של הלחם עבה מידי	השארית הלחם חם בתוך תבנית האפייה לזמן רב כך שנוצר איבוד רב של מים.	יש להוציא את הלחם מוקדם מבלי להשאירו בחימום.
3	קשה להוציא את הלחם	המערך נדבק בחווקה למוש בתבנית הלחם.	לאחר הוצאת הלחם, יש להוסיף מים חמים לתבנית הלחם ולטבול את המערך 10-15 דקות. ואז להוציא החווקה ולנקות.
4	ערכוב המצרכים אינו אחיד והאפייה לא שווה.	1. בחירת התבנית מהתפרש אינה נכונה. 2. לאחר הפעלה, בעת פתיחת המכסה מספר פעמים הלחם יבש ואין צבע חום לציפוי. 3. התנגדות לערכוב כה נבונה שהמערך מתקשה להסתובב ולערכוב כראוי.	1. לבחור את התבנית המתאימה. 2. אין לפתוח את המכסה בתפילה האחרונה. 3. לבדוק את פתח המערך ואז להוציא את תבנית האפייה החוצה ולהפעיל, אם הפעולה אינה נורמלית, יש ליצור קשר עם הגורם המוסמך.
5	הצגנה מראה רעש לא נעשית בחישה על לחצן התחלה/עצור.	המפריטורה בתוך אופה הלחם נבונה מידי להכנת הלחם.	יש ללחוץ על לחצן הפעלה/הפסק ולנתק את המכשיר מהחשמל. יש להוציא את תבנית הלחם לפתוח את מכסה אופה הלחם ועד שמכשיר יתקרר.
6	למרות שהמונע משמיע רעש לא נעשית בחישה של הבצק.	תבנית הלחם אינה מותקנת נכון או שכמות הבצק גדולה מידי.	יש לוודא שהתבנית מונחת כראוי ולבדוק שהבצק נעשה על פי הכמויות המדויקות של המתכון.
7	גודל הלחם נה גדול שהוא דוחף את המכסה.	יותר מידי שמרים. קמח או מים. או שהמפריטורה בסביבה נבונה מידי.	יש לבדוק את הנורמים שהוגדרו ולהפחית את כמות הגורם האמיתי בהתאם.
8	גודל הלחם קטן מידי או שלא תפח	אין שמרים או שמנתם קטנה מידי. יתר על כן, ייתכן שהשמרים בעלי פעילות נמוכה כיוון שהמפריטורה המים נבונה מידי או שהשמרים התערבבו עם מלח, או שטמפרטורת הסביבה נבונה מידי.	יש לבדוק את הכמות והביצועים של השמרים, ולהפחית את הטמפרטורה בסביבה בהתאם.
9	הבצק גדול מידי ונוול מעבר לתבנית הלחם.	כמות הגוולים גדולה מידי ולכן הבצק רך מידי ויש כמות גדולה מידי של שמרים.	יש להפחית את כמות הגוולים ולשפר את יציבות הבצק.
10	הלחם נפיל בחלקים האמצעיים בעת אפיית הבצק	1. הקמח אינו חזק מספיק ולא מסוגל להתפוח את הבצק. 2. קצב השמרים נבנה מידי או שמפריטורת השמרים נבונה מידי. 3. כמות עורפת של מים נורמת לבצק להיות רטוב ורך מידי.	1. יש להשתמש בקמח לחם או באבקה חזקה. 2. להשתמש בשמרים בטמפרטורת החדר. 3. להתאים את כמות המים במתכון ע"פ היכולת לספוג מים.

מס'	בעיה	סיבה	פתרון
11	משקל הלחם נבנה מידי ומכנה הלחם דחוס מידי.	1. יותר מידי קמח או פחות מידי מים. 2. יותר מידי מרכיבי פירות או קמח חיטה מלאה.	1. יש להפחית את כמות הקמח או להגדיל את כמות המים. 2. יש להפחית את כמות הרכיבים הבעייתיים ולהגדיל את כמות השמרים.
12	החלקים האמצעיים נבלים חלולים לאחר פריסת הלחם.	1. עודף מים או שמרים. או שאין מלח. 2. טמפרטורת מים נבונה מידי.	1. יש להפחית בהתאמה מים או שמרים. ולבדוק מלח. 2. יש לבדוק את טמפרטורת המים.
13	שטח הלחם מצופה באבקה יבשה.	1. יש מצרכים דביקים מאוד בלחם כגון חמאה, בננה וכו'. 2. הערבוב לא נעשה כראוי בשל חוסר במים.	1. אין להוסיף מצרכים דביקים ללחם. 2. יש לכרוך את המים ואת המבנה המכני של אופה הלחם.
14	הציפוי עבה מידי וצבעו כהה מידי כאשר מנינים עומות או מאפים עם כמות גדולה של סוכר.	למתכונים שונים ומצרכים שונים השפעה רבה על אפיית הלחם. צבע המאפה יהפוך כהה מאוד בשל כמות רבה של סוכר.	אם צבע האפייה כהה מידי עבור המתכון עם עודף סוכר, יש ללחות על לחצן התחלה/עצור כדי לקדם את התבנית 5-10 דקות קדימה. לפני הוצאת הלחם יש לשמור את הלחם או העונה למשך 20 דקות בתוך תבנית הלחם עם המכסה סגור.

**שאלות ותשובות בנושא הפעלה וביצועים כלליים**

- שאלה 1:** מה לעשות כשלהב הלישה יוצא יחד עם הלחם?  
 הסירו אותו בעזרת זון מלקחי פלסטיק לפני פריסת הלחם. היות וניתן להסיר את להב הלישה מתבנית האפייה, הדבר אינו מהווה תקלה.
- שאלה 2:** מדוע יש שאריות קמח בצידי הקרום בתום האפייה?  
 במקרים מסוימים, יכולה להישאר תערובת קמח בפינות תבנית האפייה. כזה מתרחש ניתן לאכול את שאריות ללא חשש, או פשוט להסיר את פיסת הקרום באמצעות סכין חד.
- שאלה 3:** מדוע על אף ששומעים את המנוע מסתובב, הבצק אינו מתערבב?  
 יתכן שלהב הלישה או תבנית האפייה לא ממוקמים כראוי במקומם. וודאו שתבנית האפייה פונה לצד הנכון ושהיא ממוקמת היטב בתחתית אופה הלחם.
- שאלה 4:** כמה זמן לוקח להכין לחם?  
 זמן הכנת הלחם משתנה מסוג אחד למשנהו. ראו "טבלת מחזורי זמן אפייה" לזמני ההכנה של כל סוג לחם.
- שאלה 5:** מדוע אי אפשר להשתמש בהשיה כשאופים מרשם המכיל חלב סרוי?  
 החלב יחמיץ אם יושאר בתוך האופה לזמן ממושך מידי. מרשם לחם המכיל מצרכים סריים כמו ביצים וחלב, אין להשתות.
- שאלה 6:** מדוע חייבים להוסיף את המצרכים בהתאם לסדר המופיע במרשם?  
 הדבר מאפשר לאופה הלחם לערבב את המצרכים בדרך היעילה ביותר האפשרית. הדבר גם חיוני למנועת ערבוב השמרים עם נוזלים כשרם נוצר בצק.
- שאלה 7:** בעת קביעת זמן השהיה מהערב לבוקר, מדוע האופה משמיע קולות בלילה?  
 אופה הלחם מתחיל את פעולתו מספר שעות לפני השעה היעודה בה הנכנס רוצים את הלחם מוכן. בהתאם לזמן הדרוש להכנת הלחם. הקולות הנשמעים הם קולות הלישה והאפייה של אופה הלחם.

**שאלה 8:** בתום האפייה, להב הלישה תקוע בתוך תבנית הלחם, כיצד להוציא אותו?  
יתכן שלהב הלישה נשאר תקוע במקומו בתום האפייה, שיפכו מים פושרים או חמים על להב הלישה. הוא ישתחרר מעט וניתן יהיה להסירו. אם הדבר אינו עוזר, הניחו להם לשרות במים במשך כ-30 דקות ואז הלהב ישתחרר.

**שאלה 9:** האם ניתן לרוחץ את תבנית האפייה במזיח כלים?  
לא! יש לרוחץ את תבנית האפייה ולהב הלישה ביד בלבד.

**שאלה 10:** מה יקרה אם נשאיר את הלחם המונח בתוך תבנית האפייה?  
במשך השעה הראשונה מתום האפייה הלחם נשאר בתוך האופה תחת ייבוש "שמירת חום", כדי למנוע מלחות יתכן שהבלילה הייתה סמיכה מידי או יבשה מידי, תבנית האפייה ולהב הלישה לא מוקמו נראוי במקומם או שהמצרכים לא הוספו לאופה בסדר הדברים הנכון.

**שאלה 10:** מה יקרה אם נשאיר את הלחם המונח בתוך תבנית האפייה?  
יתכן שהשמרים מקולקלים, פני תוקף תאריך השימוש שלהם, או לא הוספו שמרים כלל. (השימוש במקמח ללא גלוטן עלול לפגוע "בעליית" הלחם).

**שאלה 13:** מדוע אין אפשרות להשהות את זמן תחילת ביצוע התוכנית מעבר ל-13 שעות?  
מהו הזמן המינימלי האפשרי להשהיית מחזור אפייה?  
לדוגמא: זמן תוכנית מספר 1 (בסיסי, קטן) הוא 3:20 שעות, כך שזמן ההשהייה המקסימלי לתחילת ביצוע תוכנית האפייה הוא 9:40 שעות. זמן ההשהייה הקטן ביותר הוא 10 דקות.

**שאלה 14:** איך אדע מתי להוסיף את הצימוקים, האגוזים וכדומה?  
במהלך הלישה השנייה, אופה הלחם יפסיק את פעולתו וה"ביסר" ישמיע צלילים להזכירכם להוסיף את התוספים ראו "טבלת מחזורי זמן אפייה". במקרים מסוימים המצרכים הנוספים עלולים להיטחן במהלך תהליך הלישה הראשוני. בכל מתכון מצוין מתי להוסיף את המצרכים הנוספים.

**שאלה 15:** מדוע מתקבל לחם בעל מרקם נוזלי?  
לחות פוגמת בבצק. הוסיפו כפית מדידה נוספת של קמח. בנוסף, שמפוטורה גבוהה עלולה לגרום לתוצאה זו. הפחיתו את כמות השמרים ב-1/4 כפית מדידה והורידו את כמות הסוכר ו/או מים ו/או חלב בהדרגה.

**שאלה 16:** מדוע מתקבלות בועות אוויר בחלקו העליון של הלחם?  
יתכן והשתמשתם בכמות גדולה של שמרים.

**שאלה 17:** מדוע הלחם "עולה" ולאחר מכן "נופל"?  
יתכן והלחם עולה יתר על המידה. הפחיתו בכמות המים ו/או הגדילו את כמות המלח ו/או הפחיתו בכמות השמרים.

**שאלה 18:** האם ניתן להשתמש במתכונים רגילים, להכנת לחם במכשיר להכנת לחם?  
כן, אך יש להתאים את הכמויות למכשיר לאפיית לחם ולבצע מספר ניסיונות עד לקבלת התוצאה הטובה ביותר. מומלץ לאפות מספר לחמים בעזרת המתכונים המצורפים, כדי ללמוד את פעולת אופה הלחם ולהכיר את השפעת יחסי כמויות המצרכים היבשים והנוזלים על איכות הלחם. השתמשו בתחילה בתוכנית הבסיסית להכנת לחם ממרשמים עצמיים ולאחר מכן עברו לתוכניות האפייה האחרות.

**שאלה 19:** האם חשוב שהמצרכים יהיו בטמפרטורת החדר לפני הוספתם לתבנית האפייה?  
כן, גם כאשר משתמשים בהשהייה. (המים חייבים להיות בטמפרטורה של 21-28 צלזיוס).

**שאלה 20:** מדוע כיכרות הלחם המתקבלות שונות במידת התפיחה ובמשקל?  
לחמי חיטה המלאה קצרים יותר. האם אני עושה פעולה שגויה?  
לא. זהו מצב נורמלי, לחמי חיטה המלאה קצרים יותר ודחוסים יותר מהלחם המתקבל בתוכנית הבסיסית או הלחם הצרפתי. קמח חיטה מלאה "כבד" יותר קמח הלחם הלבן, לכן הם אינם תופחים הרבה בתהליך הכנת הלחם. מצב זה דומה גם לנבי לחמים המכילים פירות, אגוזים וטובין.

**שאלה 21:** האם ניתן לערבב את השמרים בנוסף?  
לא, השמרים חייבים להיות יבשים. יש להכניס את השמרים לתבנית בסוף, מעל הקמח. הדבר החשוב בנייחוד בעת הוספת השהייה לתוכנית האפייה.

**שאלה 22:** מדוע יש חור גדול בתחתית הלחם?  
החור נוצר על ידי להב הלישה. לפעמים החור גדול יותר מרגילי. הדבר קורה בגלל שהבצק המתמקם בסוף מחזור הלישה השני לצד להב הלישה. זהו מצב נורמלי במכשירים לאפיית לחם. יש לניקם את הבצק באופן שווה בבסיס התבנית.

### מתכונים

כל המתכונים הבאים מאופיינים באותה שיטת עבודה:

1. הכניסו את המצרכים המדודים לתוך תבנית האפייה.
  2. השתמשו במי ברז בטמפרטורה של 21-28 C
  3. הכניסו נראוי את תבנית האפייה לתוך המכשיר, סגרו את המכסה.
  4. בחרו את תוכנית הפעלה המתאימה.
  5. לחצו כפתור " " .
  6. כאשר הלחם מוכן, הסירו את התבנית האפייה מהמכשיר, השתמשו בכפפות מוננות בפני חום.
  7. הוציאו את הלחם מהתבנית האפייה (ואת להב הלישה מהלחם במקרה הצורך).
- אלשרו ללחם להתקרר לפני הפריסה (הוראה זו משתנה במתכונים מסוימים שבהם ניתן לפרוס את הלחם מיד לאחר הוצאתו).

מצבונים אלו פותחו תוך שימוש ב"קמח אלסון" ו"שמרים לאפייה קלה" מתוצרת "אליסון".

### יוגורט

חשוב להשתמש בחלב מפוסטר (משוק בדרך כלל בשקיות) ולא בחלב מפוסטר על, המשוק באריזות קרטון. יש להשתמש ביוגורט הפשוט והבסיסי 4.5% שומן, שבו מצוי החיידק הטוב ביותר שיש ביוגורט. אין להשתמש ביוגורט בו לסוגיו.

1. יוצק חלב טרי ויוגורט לתוך תבנית לחם לפי היחס של 1:10, להחזיר את התבנית למקומו. שימו לב שסך הנוזלים לא עולה על 1 ליטר.
2. לאחר חיבור לאספקת חשמל, לחצו על כפתור "תפריט" כדי לבחור את התכנית של יוגורט, אשר מוצגת "15" על ה-LCD. זמן המוגדר כברירת מחדל הוא 8 שעות.
3. לחצו על כפתור "זמן" כדי להתאים את זמן הפעולה, הזמן יכול להיות מוגדר 6 שעות או 8 שעות. זמן הפעולה הארוך יותר יוצר יוגורט סמיך יותר. באופן כללי, מומלץ שזמן פעולה יהיה 6 שעות.

### הערה

פונקציית ההשהייה אינה ישימה להכנת יוגורט.

4. לחץ על "START/STOP" כדי להתחלת העבודה, לאחר סיום הפעולה, בדוק את תכונת היוגורט כגון צפיפות וחמיצות, אם יוגורט עונה על הדרישה הצפויה שלך, אתה צריך לאחסן אותו במקרר, או לשמור לזמן קצר בטמפרטורה נורמלית.



קונים חכם. ממחזרים ישן

עמדות לאיסוף מוצרי חשמל ישנים ניתן למצוא ברשתות החשמל ובחנויות נבחרות.



אזור תעשייה נשר ת.ד. 841 רמלה 72100, מחלקת שרות לקוחות: טלפון 08-9189199, פקס 08-9189188