

מספר חברה: 511280232
מספר עוסק מורשה: 557638699
סניף: 55

הזמנה /קבלה: 00362208_054 מקור

עמוד: עמוד 1 מתוך: 1
הזמנת מכירה: 00647967_049
יתרת לקוח: -277.00
חשבון לקוח: 1182652
תאריך: 02/01/2020

שם לקוח: מגן גבריאל
רחוב: קרית גת
עיר: קרית גת
טלפון נייד: 054-9968595
טלפון:
הערות משלוח

פריט	תיאור	תצורה	מחשן	סוכן	כמות	מע"מ	סכום
850966	אופה לחם מורפי ריצ'ארד 48292	רגיל	55	353	1.00	17.00	277.00
						סה"כ מע"מ:	236.75
						סה"כ מע"מ:	40.25
						סך הכל	277.00

פירוט התקבולים

תאריך מסמך	שיטת תשלום	אסמכתא לתשלום	מספר יומן	פרטי תנועה	סכום
02/01/2020	אשר-רגיל	323665	717903		277.00
					סך הכל: 277.00

נתוני עסקת אשראי

סכום: 277.00
0
מאושרת: 0010165 ת חברה
חתימה

שולם בכ"א שמסתיים ב: 1766
שם כרטיס: (מסטרקארד) Cal
סוג עסקה: עסקת חובה
סוג אשראי: אשראי רגיל
מספר שובר: 02186973
מטבע: ש"ח
אופן ביצוע: עסקה טלפונית

תודה מכל ה-❤

תיאום הובלות בימים א'-ה' 9:00-15:00, טל: 02-6479108/9

במקרה של ביטול עסקה כדין תוחזר
התמורה בניכוי דמי ביטול בשיעור 5% או
100 ש"ח לפי הנמוך בתוך 7 ימי עסקים

• במידה ויהיה צורך בפירוק דלתות בעת אספקת המקרר ישולם למוכיל 120-180 ש"ח
• ברכישת כיריים גז/תנור משולב חובת ההתקנה ע"י טכנאי גז מורשה בתוספת תשלום
• מעל קומה שלישית תוספת 45 ש"ח לקומה

מעלה אדומים, קניון אדומים, טל' 02-5905901
אשקלון, רח' אלי כהן 41, טל' 08-6724340
קרית גת, מתחם ישפרו סנטר, טל' 08-6888859

ירושלים, קניון פסגת זאב, טל' 02-6479136
בית שמש, מתחם ביג, טל' 02-9998959
מודיעין, איזור תעשייה שילת, טל' 08-9797738

משרד ראשי: טל' 02-6422284 פקס: 02-6422332
קניון מלחה, קומה עליונה, טל' 02-6793211/2
ירושלים, תלפיות, בית דוד, רח' פייר קניג 38, טל' 02-6480366

שירות לקוחות 9719*

נציג שירות לרכישה ומשלוחים
באתר האינטרנט

050-8844563



www.lior-electric.co.il



מייל מנכ"ל: eran@lior-electric.co.il

מייל שירות לקוחות: ashkelon@lior-electric.co.il

ליאור
מוצרי חשמל

חברה	ירושלים	מרכז	מודיעין	אשקלון
ברמאג LG לבנים/בקו LG מיקרוול ושואבי אבק קווד/גרץ/בראון/בייביליס/דלונגי קטנים SONY פנסוניק	*8404 02-6241741 02-6241741 09-9711700 1599-500-727	*8404 09-9711700 1599-500-727	*8404 09-9711700 1599-500-727	*8404 09-9711700 1599-500-727
מיניליין/סמליין אלקטרוניקס ממסונג AEG	*5-000-000 02-6460222	*5-000-000 03-9254848	*5-000-000 03-9254848	*5-000-000 08-9567505
אלקטרה אלקטרה מזגנים סאוסר/וויפול פיליפס טלוויזיות מילה/ליבהר פיליפס קטנים	1-700-50-4000 073-2625600 073-2625601 02-6252451	1-700-50-4000 073-2625600 073-2625601 073-2625600	1-700-50-4000 073-2625600 073-2625601 073-2625600	1-700-50-4000 073-2625600 073-2625601 073-2625600
ת.י. LG טלוויזיות gorenje/היינס	1-700-701-115 02-6403000	1-700-701-115	1-700-701-115	1-700-701-115
ראלקו שארפ/בלומברג/זנוסי	*9189	*9189	*9189	*9189
ניופאן באוקנס דלונגי לבנים/האיייר/אינדסיט מולינקס טפאל/מג'מיקס/KITCHEN AID	074-7221017 1-700-700-727 02-6231891	074-7221017 1-700-700-727 1-700-700-727	074-7221017 1-700-700-727 1-700-700-727	074-7221017 1-700-700-727 1-700-700-727
B.S.H. סימנס/בוש/קונסטרוקסה	*2220	*2220	*2220	*2220
BRANDT	08-9777260	08-9777260	08-9777260	08-9777260
הידור להקאזה/CANDY	074-7221019	074-7221019	074-7221019	074-7221019
S.G. Skyworth/TCL ימהה/שרווד	03-5265112	03-5265112	03-5265112	03-5265112
שאוליאן LOFRA/סול לבנים אופסה/סול קטנים	02-6403000 02-5814507	08-9777272 03-5609178	08-9777272 03-5609178	08-9777272
תדיראן תדיראן מזגנים קריסטל/אמקור	1-700-700-946 1-700-70-60-58	1-700-700-946 1-700-70-60-58	1-700-700-946 1-700-70-60-58	1-700-700-946 1-700-70-60-58
קלינטון TEKA/NORMANDE	09-9603000	09-9603000	09-9603000	09-9603000
טורנדו טורנדו/סאגה מזגנים	1-700-501-515	1-700-501-515	1-700-501-515	1-700-501-515
המילטון מידאה/המילטון	02-6403000	1-700-701-115	1-700-701-115	1-700-701-115
שריג מורפי ריצ'רד/רמינגטון נינה/ראסל הובס/Shark	02-6516166	1599-55-99-66	1599-55-99-66	052-6700079
דייסון/בג.ז.כ.	03-6762924	03-6762924	03-6762924	03-6762924
ברוכים	073-2102500			
חברות נוספות נספרסו Hurom/דבו/נובו/OIG קופר/קופר בוש FUJICOM מאזר SUM אירובוט ווסטינגהאוס/סמג מודן אלקטרוניקה/ILIFE/JBL ביקוונקט פמילי מזגנים גולדליין אמטל/MAG חשמל שלום	*2500 / 1-800-255-355 02-6241741 04-8410888 1-700-556-998 02-6241741 02-6503222 02-6729050/60 02-6252451 08-9418222 1-700-55-00-88 02-5382922 077-9714222 03-5030054	*2500 / 1-800-255-355 08-9327050 04-8410888 1-700-556-998 03-6872161 03-9341743 08-6222772 08-9418222 03-6820995 077-9714222	*2500 / 1-800-255-355 08-9327050 04-8410888 1-700-556-998 03-6872161 1-700-506001 02-6729050/60 08-6222772 08-9418222 08-6758914 077-9714222	*2500 / 1-800-255-355 08-9327050 04-8410888 1-700-556-998 04-8410888 1-700-506001 08-6564164 08-9418222 08-6758914 077-9714222

1. הזמנה זו כפופה לאישור הנהלת החברה. 2. מועד המסירה אינו מהווה תחייבות והחברה רשאית לשנות. 3. האחריות למכשירים כפופה לתנאי החברות והספקים. 4. כל עוד לא נפרעה התמורה במלואה, הבעלות על המוצרים הנה של חברת ליאור - בני דודק שיראוי - ממסרים אינם מהווים תשלום אלא לאחר פרעונם בפועל.



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 בתוקף רק בצירוף הוכחת הקניה. שירות תיקונים ייוטן במעבדות/מרכזי השירות בלבד. העברת המוצר אל מרכז השירות וממנו באחריות הלקוח, על חשבוננו ובאחריותו.

מעבדות/תחנות שירות

מוקד שירות ארצי: 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 השחון, אוסישקין 31	רמת השחון
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 המדויקת מול מוקד שירות הלקוחות לפני ההגעה

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

האחריות תהיה בתוקף רק כשהיא חתומה בחותמת וחתומת יד על-ידי מפיץ מורשה ובצירוף הוכחת קניה. ולא תחול במקרה שסוג המוצר או מספרו הסידורי שונה, הוסרו, או שושטשו. "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 נזקין 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.

morphy richards REMINGTON | Shark NINJA Russell Hobbs Dimplex KitchenCher monster smart

ייבוא ושיווק "שריג" | תחנות שירות ברחבי הארץ | אחריות על כל המוצרים | ש.ל.ח.

האחריות בתוקף בצירוף חשבונית קנייה

Scanned by CamScanner



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 

נכנסים
לאתר החברה

1

לוחצים
על כפתור
"תעודת אחריות"

2

ממלאים
את הפרטים ושולחים!

3



פרטי האחריות יועברו באופן ממוחשב למחלקת התמיכה על מנת להבטיח 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, בנב תעודה זו!

היבואן "שריג" | טל': 08-9189199 | פקס: 08-9189188 | מרכז שירות ארצי: 1599-55-99-66 | 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 שבחבורת 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 מגוריכם. 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 שיאפשר 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 לשמור 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 זהירות 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 להשגיח השגחה צמודה בעת השימוש באופה לחם בקרבת 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, מכערי גז וכדומה. הרחיקו את המכשיר, ממים זורמים העלולים להתזע עליו. למניעת סכנת התהפכות ונפילת המכשיר, הרחיקו אותו מקצה אותו מקצה אותו משטח העבודה.
- אין לחסום את פתחי האוורור של המכשיר.
- למניעת התחשמלות, אין לסבול 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 בידים לחות או רטובות.
- אין לסבול את המכשיר במים או כל נוזל אחר.
- אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית.
- אין להשתמש במידה שהוא ניזוק, בא במגע 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 לפקיעת תוקף האחריות. את אחריות היבואן מהמוצר ויהיה באחריות 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 השגחה, 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, הקשינו את כמות השמרים בחצי נפית.

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



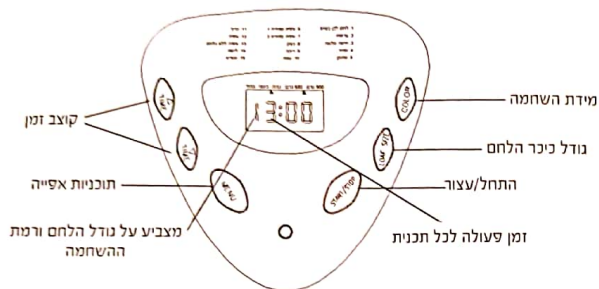
לפני שימוש ראשוני

- הוציאו בזריזות את המכשיר מהארזיה. וודאו שכל חלקי הארזיה הוסרו מהמכשיר.
- הסירו אבק שהצטבר במהלך אריזת 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.

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 השהיה לפני תחילת תהליך האפייה, ובכל התוכניות מלבד "אפייה מהירה".

מקש "START/STOP"

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

תוכניות

תוכנית 1: לחם לבן בסיסי

להכנת לחם לבן ולחם שחור. וכן ללחמים 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 בהשחיית 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 תוספת כנון 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 1

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 להניס מעל ל-1 ק"ג מצרכים.

תוכנית 9: ריבה

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

תוכנית 10: עוגה

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 הרכיבים שרוצים להוסיף, יחד עם המרכיבים הבסיסים 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 להשחיית סיום האפיה. מקשים מאפשרים מקסימום 13 שעות השחייה. 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 ינדילוק/קטינו 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 בסעות מחוץ לתבנית לא יפילו על גופי החימום ויוצרו 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 ההוספת השמרים לתבנית האפיה, הקפידו שהשמרים לא יבואו במגע עם המים או כל נוזל אחר. מנע עם מים יגרום לשמרים להתחיל לפעול מיד. השתמשו במיד ברז בסמפרטורה 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, וישמע 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 ההשחמה באמצעות מקש "COLOR".
9. הזינו זמן השהייה
במידת הצורך הזינו זמן השהייה לתחילת ביצוע התוכנית (ראו פרק "השימוש בקוצב הזמן").
10. התחל
לחצו מקש "START/STOP" להפעלת אופה הלחם. הספירה 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, וישמע צליל "ביפ" בעת הצורך להוסיף את הפירות או אגוזים. במהלך האפיה יתכן שיעלו אדים מפתחי האוורור, זהו מצב נורמלי.
12. סיום
משהושלמה תוכנית האפיה, הלחם מוכן. הצג יראה 0:00 וישמע צליל "ביפ".
13. שמירת חום
יישום "שמירת החום" מזרים אוויר חם על התבנית במשך 60 דקות נוספות מתום התוכנית, זמין במרבית התוכניות (ראו פרק "מחזור 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 מוננות 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 שלחם 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 האגוזים 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 "חזור על".
- 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 עטוף היטב בשקית נילון בשמפרטורת החדר למשך 3 ימים. אם מזג האוויר חם ולח, 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: הננת קרוטונים, 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. המתינו להתקררות המכשיר.
- חשוב: אסור לטבול או להניח מים או כל נוזל אחר על מארז המכשיר או מכסה. הדבר עלול לגרום נזק ו/או התחשמלות.
 - דפנות המארז החיצוניות: השתמשו במסלית לחה או ספוג לניגוב דפנות המארז החיצוניות (כולל הדלת) של אופה הלחם.
 - פנים אופה לחם: השתמשו במסלית 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 לגרום 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-סינר, טרפנטין
 - בנוין
 - צמר פלדה, כריות ניקוי נטות
 - אבקת ליטוש
 - מטליות ספוגות בחומרים כימיים לניקוי
 - אמצעי זהירות מיוחדים לטיפול בציפוי מונע ההידבקות:
 - 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 ההדבקות להב הלישה לציר.
 - אין לחסום את פתחי האוויר המותקנים במכשיר, נקו את האבק המצטבר מעליהם

הכרת מצרכים להכנת לחם

אומרים לעיתים שבישול תלוי ביצירתיות של השף בעוד שבאסיית לחם יש יותר מן המדע. באמריה נותכונים לכך שהתהליך של צורך קמח, מים ושומרים יוצר תוכנה שתוצאתה יצור לחם. יש לדעת שכאשר המצרכים נותכונים ומתאחדים יחד הם מייצרים תוצאה מסוימת. קראו את המידע 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 שחוויתיות כולם נראים דומים, יכול להיות שונה באופן בו גודל, נטחן, אוחסן וכד'. אתם עשויים ללול ששליכם לבצע ניסיונות עם סוגי קמח שונים כדי להכין את ככר הלחם המתאימה לכם ביותר. אוסף 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 נאופיין בתכולה גלוטן נבונה יותר מהקמח הרב שימושי. בכל אופן, הדבר עלול להשתנות בהתאם לתהליכי הסחינה השונים. קמח חזק פשוט או קמח לחם מומלצים לשימוש במיני לחם זה.

קמח-חיטה מלאה/קמח מלא

קמח חיטה מלאה/קמח מלאה נטחן מהגרעין השלם של החיטה אשר מכיל את הסובין והנבש 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) ונבשי חיטה הנם החלק הנס החיצוני של החיטה או גרגרי 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 ערנול 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 מונוים בסוכר ובאמצעות תהליך תסיסה פחממית הקמח כדי לייצר את הגז האמור. בכל המתכונים הדורשים תוספת שמרים, הכוונה היא לגרגרי 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 מקולקים 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 טריים ופעילים 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 התנובה המתאימה הנדרשת יחד עם השמרים.

מלח: המלח חיוני לאיזון הטעם של הלחם והטענות כמו גם לטון ההשחמה של הקרום הנוצר על הלחם בתהליך האפייה. מלח גם מניב 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 ויורכ את הקרום שעוטף את הלחם. בה בעת שמים בלבד יצרו קרום פריך יותר. במקרים מסוימים נדרש להוסיף מיצים (תפוז, תפוח וכו') כדי להוסיף טעם ספציפי ללחם. מומלץ להשתמש במרבית המתכונים באבקת חלב דל שומן.

ביצים: ביצים מעשירות ויוצרות מרקם קטיפתי לבצק הלחם והטענות. שמן חמניות "מקצר" ומערך את מרקם לחם השמרים. ניתן להשתמש בחמאה/מרנרינה כתחליף. אם משתמשים בחמאה/מרנרינה ישירות מהמקרר, יש לרכך אותם כדי להקל אל התמונות המצרכים במחזור הערבוב. אבקת אפייה משמשת כעוזר תפיחה בעונות סוג זה של עזר תפיחה אינו נדרש זמן תפיחה לפני האפייה היות והתנובה 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 והתנובה הנימית פועלת במהלך תהליך האפייה.

הקפדה על כמויות המצרכים

המפתח והדבר החשוב ביותר בשימוש נכון במשכר להכנת הלחם היות הקפדה על כמויות המצרכים המופיעות במתכונים השונים. חשוב ביותר למדוד במדויק כל נוזל או מרכיב יבש ולא הדבר עלול לנרם 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 הנוזליים:

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

מדידת כמות מרכיבים יבשים:

מרכיבים יבשים במיוחד קמח יש לבצע בעזרת כוס המידה המצורפת. סרגל המידה שעל הכוס מבוסס על שיטת המדידה האמריקאית כוס נוזלים של 8oz (28.35=102 גרם).

כוס מידה בריטית הנה בע 10 נוזלים. מדידת כמות של המרכיבים יבשים יש לבצע בעדינות. שפכו את המוצר לתוך כוס המידה. כשהנוס מלאה החליקו את פני הכוס בעזרת סכין. מילוי הכף באמצעות גריפת מרכיב המזון או טפיחה על הכף. ניהם לדחיסת המזון ולקבלת כמות גדולה מהמבוקש. כמות עודפת זו יכולה להשפיע על איזון הנוזלים (שמרים, סוכר, מלח, אבקת חלב, דבש, דובשה-מולסה). יש להשתמש בכף המידה מצורפת. אין להערים את הכף. יש להחליק את הפני שטח הכף, כמות עודפת זו יכולה להשפיע על איזון המתכון.

אופה הלחם מספק מוצרי טעימים וערבים לחך. נדרש להקפיד על כמויות במפורטות במתכונים. בבישול בכיסוי רגיל קמח צף, 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 הבדלי מנוסה ביותר יכול להשיג תוצאות מספקות של אפיית כיכר לחם. כל המסתורין והעבודה הקשה חלפה עברה. בתוך מכונה 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 המצורפים "תפירים" עבור אופה לחם. כל מתכון מאופייין במצרכים אשר מתאימים לכיכר לחם מסוים. כל מתכון נוסח באופה הלחם. חשוב ביותר לא לעלות על כמות הקמח המצוינת בכל מתכון. אחרת הדבר עלול לנרם לתוצאות לא מספקות. בעת הכנת לחם שמרים. או אפיית מתכון ישן החביב עליכם במיוחד, השתמשו במתכונים שבספר המתכונים שביספר ההתכונים הזה כמדריך להמרת כמויות מהמתכון שלכם לזה של אופה הלחם.

ציפוי מיוחד (זיגוג) ללחמי שמרים

- העניקו ללחם הפשוט שלכם גימור 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 1-2 כפית חלב, ליצירת זיגוג סמיך. טפטפו את התערובת על לחם צימוקם או לחם מתוק אחר.

פרג/שומשום/זרעי קמל/שיבולת 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 עתה יש למרוח את הבצק בשכבה דקה של שמן, להניח עליו נייר פרנמנט ולכסות את הכל במגבת יבשה.
- הניחו את הבצק המכוסה במקום חמים ללא רוח.
- לחות עושה את הבצק רטוב. במקומות בהן הלחות נבונה מאוד מומלץ להוסיף עוד כפית קמח לעיסה. במקומות נבונים מומלץ להקטין את כמות השמרים ברבע כפית, הקטינו את כמות הסוכר ו/או המים או חלב.
- תוכנית מס' 8-בצק מעולה לערבוב, לישא והתפחות בצק עשיר כמו בצק לקרואסונים. השתמשו באופה הלחם להכנת בצק זה וכל מה שיישאר לכם לעשות הוא לעצב את צורת הקרואסון 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 לאחר, כסו אותו והשאירו אותו במנוחה במשך מספר דקות, לפני המשך הלישה.
- ניתן לעטוף את הבצק בפלסטיק נצמד 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 דגור עגול בעל מרקם רך וחלק. אם בצק יבש מדי, 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. כוהירות שלא להיכנות. בעת השימוש הראשוני ליבש ולפתוח את המכסה.
2	הציפוי התחתון 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 בחוזקה למוש בתבנית הלחם.	לאחר הוצאת הלחם, יש להוסיף מים חמים לתבנית הלחם ולטבול את המערך ל-10 דקות. ואז להוציא החוצה ולנקות.
4	ערכוב המצרכים אינו אחיד והאפייה לא שווה.	1. בחירת התבנית מהתפריט אינה נכונה. 2. לאחר ההפעלה, בעת פתיחת המכסה מספר פעמים הלחם יכש ואז צבע חום לציפוי. 3. התנגדות לערכוב כה גבוהה שהמערך מתקשה להסתובב ולערבב כראוי.	1. יש לבחור את התבנית המתאימה. 2. אין לפתוח את המכסה בתפירה האחרונה. 3. יש לבדוק את פתח המערך ואז להוציא את תבנית האפייה החוצה ולהפעיל. אם הפעולה אינה נורמלית, יש ליצור קשר עם הגורם המוסמך.
5	התצוגה מראה "H-HH" לאחר לחיצה על לחצן התחל/עצור.	המפרטורה 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 שנמות הבצק גדולה מידי.	יש לוודא שהתבנית מונחת כיאות ולבדוק שהבצק נעשה על פי הכמויות המדויקות של המתכון.
7	גודל הלחם כה גדול שהוא דוחף את המכסה.	יותר מידי שמרים. קמח או מים, או שהמפרטורה בסביבה נבונה מידי.	יש לבדוק את הנורמים שהוודאו ולהפחית את כמות הנורם האמיתי בהתאם.
8	גודל הלחם קטן מידי או שלא תפח	אין שמרים או שנמותם קטנה מידי. יתר על כן, ייתכן שהשמרים בעלי פעילות נמוכה כיוון שהמפרטורה 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 הגזלים גדולה מידי ולכן הבצק רך מידי.	יש להפחית את כמות הגזלים ולשפר את יציבות הבצק.
10	הלחם נוטל בחלקים האמצעיים בעת אפיית הבצק	1. הקמח אינו חזק מספיק ולא מסוגל להתפוח את הבצק. 2. קצב השמרים נבנה מידי או שטמפרטורת השמרים נבונה מידי. 3. כמות עורפת של מים נורמלית 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 הבצקיים ולהגדיל את כמות השמרים.
12	החלקים האמצעיים בלחם חלולים לאחר פריסת הלחם.	1. עודף מים או שמרים, או שאין מלח. 2. טמפרטורת מים גבוהה 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 בכיים.	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 מכינים עוגות 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 התחל/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 זוג 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 בפניות תבנית האפייה. כזה מתרחש ניתן לאכול את השאריות 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 בהשהיה כשאופים מרשם המכיל חלב סרוי?
החלב יחמיץ אם יושאר בתוך האופה לזמן ממושך מידי. מרשם לחם המכיל מצרכים סריים כמו ביצים וחלב, אין להשהות.
- 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 למניעת ערבוב השמרים עם נוזלים בטרם נוצר בצק.
- שאלה 7:** בעת קביעת זמן השהיה מהעבר לבוקר, מדוע האופה משמיע קולות כלילה?
אופה הלחם מתחיל את פעולתו מספר שעות לפני השעה היעודה בה הנכם 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 במדיח כלים?
לא! יש לרוחץ את תבנית האפייה ולהב הלישה ביד בלבד.

שאלה 10: מה יקרה אם נשאיר את הלחם המוכן בתוך תבנית האפייה?
במשך השעה הראשונה מתום האפייה הלחם נשאר בתוך האופה תחת יישום "שמירת חום", כדי למנוע מלחות להיספג בלחם. השארת הלחם מעבר לזמן הזה יגרום ללחות לפגוע במרקם הלחם. הוציאו את הלחם מתבנית האפייה והניחו אותו על רשת לשם התקררות.

שאלה 10: מה יקרה אם נשאיר את הלחם המוכן בתוך תבנית האפייה?
יתכן שהבליטה 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 המוכן בתוך תבנית האפייה?
יתכן שהשמרים מקולקלים, פני תופק תאריך השימוש שלהם, או לא הוספו שמרים כלל. (השימוש במקמ לא נלוטן 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 האפייה של תוכנית מספר 1 (בסיס, 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, שמרסורה 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 בוטות 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 האפיה 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 החיטה המלאה קצרים יותר. האם אני עושה פעולה שגויה?
לא, זהו מצב נורמלי. לחמי החיטה 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 לגבי לחמים המכילים פירות, אגוזים וסוכין.

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

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

מתכונים

כל המתכונים הבאים מאופיינים באותה שיטת עבודה:

1. הכניסו את המצרכים המדוּדִים לתוך תבנית האפייה.
 2. השתמשו במי ברז בטמפרטורה של 21-28 C
 3. הכניסו כראוי 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).
- אפשרו 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 "אלסון".

יוגורט

חשוב להשתמש בחלב מפוסטר (משוק בדרך כלל בשקיות) ולא בחלב מפוסטר על, המשוק באריזות קרשן. 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 ששך 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 וחמצות, 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



חוברת מתכונים

אופה לחם

דגם: 48292

morphy richards

המכשיר שלפניך גאוני!

על מנת לקבל תוצר מושלם אין צורך בהכנת תהליכי הכנת הלחם (לישה, התפחה, אפייה). כל שעליכם לעשות הוא להכניס את המוצרים לתבנית האפייה, לבחור את התוכנה המתאימה, את גודל וצבע הכיכר שמתאימים, ואת מועד התחלת הפעולה. כך, ניתן לכוון את המכשיר בלילה, ולהתעורר לניחוח לחם טרי בחלל הבית...

בחוברת שלפניכם ריכזנו כ- 30 מתכונים אפייה, בעיקר של לחמי שמרים אך גם של ריבות, יוגורט, ועוגות בחושות- אשר גם אותן יודע אופה הלחם להכין. המתכונים מסודרים לפי שם התוכנית כפי שמופיע על גבי אופה הלחם. (לחם צרפתי, לחם בהכנה מהירה, לחם מתוק וכו')

לפני שאתם עוברים לבחור עם איזה כיכר תרצו להתחיל, טוב יהיה לקרוא את ההקדמה הקצרה, הכוללת מעט הבנות לגבי תהליך האפייה, מידות ומשקלים סטנדרטיים, המלצות כלליות לשימוש במכשיר, שדרוגים אפשריים הן למתכונים השונים והן לתהליך האפייה עצמו.

morphy richards

הקדמה

ממה מכינים לחם? קמח, מים/נוזלים, שמרים, סוכר ומלח - מוצרי בסיס הכרחיים. חמאה/שמן, ביצים, תבלינים, תוספות תמציות ועוד - שדרוגים אפשריים.

קמח

ישנם סוגי קמחים רבים ושונים בשוק. להכנת לחם מומלץ לבחור קמח בעל לפחות 11% חלבון (גלוטן). תפקידו של הגלוטן כפול: 1. יצירת רשת חלבנית אשר יוצרת את מבנה הלחם. 2. לכידת בועיות האוויר שייצרו השמרים בצורה הומוגנית בתוך כיכר הלחם.

בעזרת לישה ארוכה וטובה, זמן מנוחה מספיק, מעודדים החלבונים להיקשר זה לזה לשם יצירת המבנה, אשר "מתנפח" יחד עם עבודת השמרים. (זו היא בעצם התפיחה).

"קמח מלא" הינו קמח בו טחונים פרט לגוף גרעין החיטה, גם הקליפה והנבט. קמח מלא נותן מוצר "כבד" יותר, דורש זמני התפחה ארוכים יותר ונחשב לבריא יותר בשל כמות התאית (אשר מקורה בקליפת גרעין החיטה) שעוזרת לניקיון מערכת הקיבה, ולתחושת שובע ארוכה יותר מאשר במאפים שעשויים מ"קמח לבן" (קמח שנטחן ללא הקליפה).

ניתן בהחלט לערבב סוגי קמחים שונים (שיפון, כפרי, מלא, לבן) לקבלת מרקמים וטעמים שונים של לחמים. כדאי להימנע מלחמים "ידחוסים וכבדים מדי". מומלץ, גם בלחמים מקמח מלא, לוודא כי ישנם לפחות 25% של קמח לבן מכלל כמות הקמח שבמתכון.

קמח חיטה יודע לספוג בין 50-60% נוזלים ולהפוך מאבקה לבצק.

נוזלים

בד"כ הכוונה היא למים (תמיד הנוזלים ישולבו בתהליך כשהם בטמפרטורת החדר), אך גם פה ניתן לגוון להוסיף חומרי גלם נוזליים נוספים כמו: חלב, שמנת, ריווין, שמן, ביצים, מיצי פירות ועוד. הנוזלים ישפיעו על אופיו הסופי של המאפה ברמת הטקסטורה (לדוגמא חלב מפריע לקשרי החלבון ויוצר מאפה "פירורי" ופחות אלסטי, כמו בעוגות בחושות למשל), הצבע, וכמובן הריח והטעם של המאפה.

שמרים

השמרים צריכים סביבה נוזלית, מזון וחום, ידוע שהטמפרטורה הטובה לעבודת השמרים היא בסביבות ה-26-36 מעלות ולכן רוב המתכונים מדברים על מים בטמפרטורת החדר. ישנם בארץ מספר סוגי שמרים: טריים: שמרים טריים ישמרו זמן קצר כשבוע בלי בעיה ובפריזר כחודש אם ארוזים היטב. שימרים בגרגירים: מוצר שנותן תוצאות טובות ועם הם מעט תופעות לוואי. הוא מורכב מתוספים ומשפרי אפיה שונים בתוך התערובת, מכיוון שהנוסחאות משתנות מפעם לפעם יש לראות את היחס המתאים על גבי האריזה לפני השימוש. שמרים יבשים: שמרים יבשים נמכרים בעיקר באריזות ווקום. יש להם חיי מדף ארוכים ואחר כך אפשר להשאירם בפריזר.

שימוש בשמרים יבשים יעשה ביחס של שליש כמות ממתכון של

שמרים טריים, וטמפרטורת הפעלה שלהם מעט חמה יותר משל שמרים טריים.

חשוב לזכור - חשיפה לחום גבוה של יותר מ-50%, חומציות/מלחיות גבוהים, ורמות שומן גבוהות, מעקבות, או מונעות את פעילות השמרים. מומלץ להימנע מכך לקבלת מאפים אווריריים.

מלח

למלח שלושה תפקידים עיקריים:

טעם - ללא מלח הבצק יהיה תפל וללא שום טעם.
גלוטן - מלח מעודד את התפתחות הגלוטן בבצק.
שמרים - המלח הוא סוג של מנגנון בקרה על השמרים, קצב הגדילה, והנפח הסופי.

סוכר

כמות קטנה של סוכר המוספת לשמרים מעודדת את תחילת עבודתם. בלחמים מתוקים הסוכר משמש להמתקה. ניתן גם פה לבחור בין סוגי סוכרים שונים: לבן, חום, דמררה, סילאן, דבש, סוכר קנה ועוד. כולם ישפיעו לטובה על עבודת השמרים, וגם כמובן על צבע וטעם הלחם. אין להשתמש בממתיקים מלאכותיים.

הבנת תהליך האפייה, דרך ניסוי וטעם של מתכונים שונים, יוכל לעזור לכם לקבל מוצר סופי אפילו טוב יותר, וכמובן את החופש להתנסות בסוגים שונים של לחמים ולהגיע לתוצאות מוצלחות.

באופו כללי, ככול שהלחם יקבל זמן לישה ומנוחה ארוכים יותר, ייתקבל מוצר עם יותר אלסטיות, "מבנה" לא מתפורר ויותר אווריריות. התוכנות המהירות מפקות לחמים יותר "פירוריים" ופחות אלסטיים.

כמויות והמרת מידות

מעבר לריכוז המתכונים שלנו, ישנם כמובן אינסוף אפשרויות ומתכונים נוספים. על מנת להקל, צרפנו לאופה הלחם כוס מידה סטנדרטית (250 מל), כך מידה וכפית מידה. עדיין, תמצאו לא מעט מתכונים שמשלבים נתונים בגרמים, מיליליטרים, כוסות, כפות וכפיות. מקובל למדוד חומרי גלם יבשים בגרמים וחומרי גלם רטובים בנפח מיליליטר. מומלץ להחזיק במטבח משקל דיגיטלי בסיסי, שיכול לעזור בדיוק ובהצלחת המתכון. טוב לשמור על טבלת הנתונים הבסיסית המצורפת ולבצע המרת כמויות בהתאם לצורך.

כוס מים/חלב	250 מל' / 250 גר'
כוס קמח לבן	140 גר'
כוס קמח שיפון	120 גר'
כוס קמח מלא	110 גר'
כוס סוכר לבן	250 גר'
כוס שמן	225 גר' / 250 מל'
ביצה בינונית/גדולה	55/65 גר' / 50/60 מל'

המלצות כלליות

במתכונים "רטובים" בהם יחס הנוזלים גדול מ 75% (יחס נוזלים/ יבשים במתכון) מומלץ להניח בכלי האפייה את הנוזלים בתחתית הכלי ומעליהם את חומרי הגלם היבשים.

מומלץ לנסות למנוע מגע ישיר בין השמרים והגורמים המלווים/ חמוצים/שומניים במתכון. הדגש אפילו חזק יותר כשיש זמן השהיה ארוך לפני תחילת העבודה. במתכונים של יותר מ- 60% קמח מלא/שיפון, אפשר להוציא את הבצק שהפיקה המכונה, וללוש ידנית עוד מספר דקות.

מומלץ להניח ללחם למלוא משך זמן הצינון, כך תמנע בוודאות צבירת לחות והקרום של הלחם יישאר "קריספי" למשך זמן ארוך יותר.

ניתן להקפיא את הלחם משהגיע לטמפרטורת החדר (מומלץ לאחר פריסה- לנוחיות עתידית). מומלצת הפשרה איטית בטמפרטורת החדר- בשקית ניילון.

והעיקר- מומלץ מאוד לאלתר!!

לגוון, לחדש, לנסות עוד סוגי תוספות, קמחים שונים, סוכרים, שמנים, ונוזלים שונים כל עוד אתם שומרי על היחס הנכון בין היבשים לרטובים, תקבלו מוצר סופי טוב!

לחם לבן

תוכנית: בסיסי

בתוכנה זו יש לישה ומנוחה להתפחה של שעה ויותר, ואפייה של שעה. תוכנה זו יוצרת את כיכר הלחם הלבן הבסיסי - ומעולה לכל המתכונים המכילים לפחות קמח לבן 50%.

החומרים	לחם 680 גרם	לחם 900 גרם
מים	270 מ"ל	330 מ"ל
שמן זית/קנולה	2 כפות מידה (24 גר')	3 כפות מידה (36 מ"ל)
סוכר	2 כפות מידה (24 גר')	3 כפות מידה (36 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')	1.5 כפית (10.5 גר')
קמח לבן	3 כוסות מידה (420 גר')	4 כוסות מידה (560 גר')
שמרים יבשים	1 כפית מידה (3 גר')	1 כפית מידה (3 גר')

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.

לחם פסטו ועגבניות שרי

תוכנית: בסיסי

החומרים	לחם 680 גרם	לחם 900 גרם
מים	240 מ"ל	300 מ"ל
סוכר	1.5 כפות מידה (18 גר')	2 כפות מידה (24 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')	1.5 כפית (15 גר')
קמח לבן	3 כוסות מידה (420 גר')	4 כוסות מידה (560 גר')
שמרים יבשים	1.5 כפית מידה (10.5 גר')	1.5 כפית מידה (10.5 גר')
פסטו טרי	4 כפות מידה (48 גר')	5 כפות מידה (60 גר')

8-10 עגבניות שרי קצוצות גס, ומסוננות לחלוטין מנוזלים - אפילו מעט "סחוטות"

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.



לחם זיתים ושמן זית

תוכנית: בסיסי

החומרים	לחם 680 גרם	לחם 900 גרם
מים	240 מ"ל	280 מ"ל
שמן זית/קנולה	30 מ"ל	50 מ"ל
סוכר	1 כפות מידה (12 גר')	2 כפות מידה (24 גר')
קמח לבן	2.5 כוסות מידה (380 גר')	3 כוסות מידה (420 גר')
קמח מלא	1/2 כוס מידה (55 גר')	1 כוס מידה (110 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')	1.5 כפית (10.5 גר')
זיתים ירוקים קצוצים גס	1/2 כוס דחוסה	3/4 כוס דחוסה
טימין יבש	1/4 כפית	1/4 כפית
שמרים יבשים	כפית מידה (3 גר')	כפית מידה (3 גר')

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.

לחם אגוזים וזרעי חמניה ודלעת

תוכנית: בסיסי

החומרים	לחם 680 גרם	לחם 900 גרם
מים	270 מ"ל	330 מ"ל
סוכר	1 כפות מידה (12 גר')	2 כפות מידה (24 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')	1.5 כפית (10.5 גר')
קמח לבן	2.5 כוסות מידה (350 גר')	3 כוסות מידה (420 גר')
קמח מלא	1/2 כוס מידה (55 גר')	1 כוס מידה (110 גר')
שמרים יבשים	כפית מידה (3 גר')	1 כפית מידה (3 גר')
"מיקס" של אגוזים וזרעים	1/2 כוס	3/4 כוס

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.



ללחם אוורירי ולתוצאות טובות יותר, ניתן להפעיל את התוכנית "לחם בסיס".

לחם לבן מהיר הכנה

תוכנית: מהיר

כשמוזן הוא - מהיר הכנה! תוכנית הלחם המהיר מקצרות את זמני ההתפחה בעזרת שימוש במים חמים במתכון וחיסום כלי הקיבול תוך כדי ההתפחה. בד"כ לחם פירורי עדיף לאכול באותו היום...

החומרים	לחם 680 גרם
מים	250 מ"ל (חמימים) - בטמפרטורה של 40-45 מעלות
שמן זית/קנולה	2 כפות מידה (24 מ"ל)
סוכר	2 כפות מידה (24 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')
קמח לבן	3 כוסות מידה (420 גר')
שמרים יבשים	1.5 כפית מידה (4.5 גר')

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.

לחם פטרוזיליה ושום מהיר הכנה

תוכנית: מהיר

החומרים	לחם 680 גרם
מים	250 מ"ל (חמימים) בטמפרטורה של 40-43 מעלות
שמן זית	2 כפות מידה (24 גר')
סוכר	2 כפות מידה (24 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')
קמח לבן	3 כוסות מידה (420 גר')
שמרים יבשים	1.5 כפית מידה (4.5 גר')
1/4 חב' פטרוזיליה ו-2 שיני שום קצוצים דק דק יחד	

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.



לחם צרפתי

תוכנית: צרפתי

לחם זה מקבל יותר מנוחה ואפייה ולכן יוצא אוורירי יותר ובעל קרום קשה יותר מאשר הלחם הלבן ה"רגיל"

החומרים	לחם 680 גרם	לחם 900 גרם
מים	270 מ"ל	330 מ"ל
שמן זית/קנולה	2 כפות מידה (24 מ"ל)	3 כפות מידה (36 מ"ל)
סוכר	2 כפות מידה (24 מ"ל)	3 כפות מידה (36 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')	1.5 כפית (7.5 גר')
קמח לבן	3 כוסות מידה (420 גר')	4 כוסות מידה (560 גר')
שמרים יבשים	2 כפיות מידה (3 גר')	כפית מידה (3 גר')

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכונ בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.

לחם מהיר 1

תוכנית: מהיר 1

החומרים	לחם 680 גרם
מים	270 מ"ל (חמימים - בטמפרטורה של 40-45 מעלות)
שמן זית/קנולה	2 כפות מידה (24 מ"ל)
סוכר	2 כפות מידה (24 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')
קמח לבן	3 כוסות מידה (420 גר')
שמרים יבשים	2 כפיות (6 גר')
1/4 כפית של: זרעי כוסברה, קינמון, ופלפל שחור גרוס	

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכונ בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.



לחם בצל מטוגן וקארי

תוכנית: צרפתי

החומרים	לחם 680 גרם	לחם 900 גרם
מים	270 מ"ל	330 מ"ל
סוכר	2 כפות מידה (24 גר')	3 כפות מידה (36 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')	1.5 כפית (10.5 גר')
קמח לבן	3 כוסות מידה (480 גר')	4 כוסות מידה (560 גר')
שמרים יבשים	1 כפית מידה (3 גר')	1.5 כפית מידה (4.5 גר')
2 בצל קצוץ דק/בינוני וכפית קארי		

הוראות הכנה

קוצצים דק/בינוני 2 בצל לבן. מטגנים את הבצל עד השחמה קלה, ומוסיפים כפית תבלין קארי ו 2 כפות מים. מסירים מהאש ובוחרים היטב. מצננים היטב לפני ההוספה לכלי הקיבול.

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.

לחם שיפון ופקאן

תוכנית: צרפתי

החומרים	לחם 680 גרם	לחם 900 גרם
מים	250 מ"ל	300 מ"ל
שמן זית/קנולה	2 כפות מידה (24 מ"ל)	3 כפות מידה (36 מ"ל)
סוכר חום	2 כפות מידה (24 גר')	2.5 כפות מידה (30 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')	2 כפיות מידה (14 גר')
פקאן קצוץ דק	1/2 כוס	3/4 כוס
קמח לבן	2 כוסות מידה (280 גר')	2.5 כוסות מידה (350 גר')
קמח שיפון	1 כוס מידה (110 גר')	1.5 כוס מידה (165 גר')
שמרים יבשים	1.5 כפית מידה (4.5 גר')	1.5 כפית מידה (4.5 גר')

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.



לחם מקמח מלא

תוכנית: חיטה מלאה

תוכנת אפייה זו מספקת את זמוני הלישה, מנוחה, ואפייה הארוכים ביותר, ולכן תתאים ללחמים בעלי אחוז גבוה של קמח מלא/שיפון/כפרי וגם למתכונים רוויי שומן/ביצים שמעקבים את פעולת התפיחה.

החומרים	לחם 680 גרם	לחם 900 גרם
מים	270 מ"ל	330 מ"ל
שמן זית/קנולה	2 כפות מידה (24 גר')	3 כפות מידה (36 גר')
סוכר חום	2 כפות מידה (24 גר')	2.5 כפות מידה (30 גר')
מלח דק	1 כפית מידה (7 גר')	2 כפית מידה (14 גר')
קמח לבן	2 כוסות מידה (280 גר')	2 כוסות מידה (280 גר')
קמח מלא	1 כוסות מידה (110 גר')	2 כוסות מידה (220 גר')
שמרים יבשים	1 כפית מידה (3 גר')	1.5 כפית מידה (4.5 גר')

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.

לחם עגבניות מיובשות

תוכנית: חיטה מלאה

החומרים	לחם 680 גרם	לחם 900 גרם
מים	260 מ"ל	320 מ"ל
שמן זית	2 כפות מידה (24 גר')	3 כפות מידה (36 גר')
סוכר חום	3 כפות מידה (36 גר')	4 כפות מידה (48 גר')
מלח דק	1 כפית מידה (7 גר')	2 כפית מידה (14 גר')
שמן שמשום	1 כף מידה (12 גר')	1.5 כף מידה (18 גר')
עגבניות לחות-קצוצות	1/3 כוס	1/2 כוס
קמח לבן	2 כוסות מידה (280 גר')	2 כוסות מידה (280 גר')
קמח מלא	1 כוס מידה (110 גר')	2 כוסות מידה (220 גר')
שמרים יבשים	1.5 כפית מידה (4.5 גר')	1.5 כפית מידה (4.5 גר')

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.



לחם עם סלט סלק - מדהים!

תוכנית: חיטה מלאה

החומרים	לחם 680 גרם	לחם 900 גרם
מים	240 מ"ל	310 מ"ל
שמן זית	2 כפות מידה (24 מ"ל)	4 כפות מידה (48 גר')
סוכר	2 כפות מידה (24 גר')	2.5 כפות מידה (30 גר')
מלח דק	1 כפית מידה (7 גר')	2 כפית מידה (14 גר')
סלק	1 יחידה בינונית	1 יחידה בינונית
קמח לבן	1.5 כוסות מידה (210 גר')	2 כוסות מידה (280 גר')
קמח מלא	1 כוס מידה (110 גר')	1 כוס מידה (110 גר')
קמח שיפון	1/2 כוס מידה (65 גר')	1 כוס מידה (110 גר')
שמרים יבשים	1 כפית מידה (3 גר')	1 כפית מידה (3 גר')

הוראות הכנה

מבשלים סלק בינוני כחצי שעה, עד תחילת ריכוך. מצננים, וחוטכים לקוביות של 1 סמ'. מטבלים ב 3 כפות שמן זית, מיץ מחצי לימון, מלח ופלפל שחור גרוס לפי טעמכם. נותנים לסלט "לשבת" לפחות 3-4 שעות לספיגת הטעמים- לפני הכנת הלחם. הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.

בריוש עם נטיפי שוקולד

תוכנית: עוגה

החומרים	לחם 680 גרם	לחם 900 גרם
חלב פושר	125 מ"ל	170 מ"ל
ביצה בינונית	3 יח' טרופות	4 יח' טרופות
חמאה רכה	150 גר'	200 גר'
סוכר	4 כפות מידה (48 גר')	5 כפות מידה (60 גר')
מלח דק	1 כפית מידה (7 גר')	1.5 כפית מידה (10.5 גר')
קמח לבן	3 כוסות מידה (420 גר')	4 כוסות מידה (560 גר')
שמרים יבשים	1 כפית מידה (3 גר')	1 כפית מידה (3 גר')
שוקולד צ'פס (קפואים)	100 גר'	150 גר'

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.



לחם גרנולה וסילאן

תוכנית: עוגה

החומרים	לחם 680 גרם	לחם 900 גרם
מים	220 מ"ל	280 מ"ל
ביצה	גודל בינוני	גודל גדול
סילאן	3 כפות מידה (36 מ"ל)	4 כפות מידה (48 מ"ל)
חמאה	50 גר'	80 גר'
מלח דק	1 כפית (7 גר')	1.5 כפית מידה (10.5 גר')
סוכר	2 כפות מידה (24 גר')	3 כפות מידה (36 גר')
קמח לבן	2 כוסות מידה (280 גר')	2.5 כוסות מידה (350 גר')
קמח מלא	1 כוס מידה (110 גר')	1.5 כוס מידה (165 גר')
שמרים יבשים	3/4 כפית מידה (2.5 גר')	3/4 כפית מידה (2.5 גר')
גרנולה	1/2 כוס (2.25 גר')	3/4 כוס (2.25 גר')

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.

לחם מתוק

תוכנית: עוגה

החומרים	לחם 680 גרם	לחם 900 גרם
מים	250 מ"ל	300 מ"ל
שמן קנולה	2 כפות מידה (24 גר')	3 כפות מידה (36 מ"ל)
סוכר	4 כפות מידה (48 גר')	5 כפות מידה (60 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')	1.5 כפית מידה (10.5 גר')
קמח לבן	3 כוסות מידה (480 גר')	4 כוסות מידה (560 גר')
שמרים יבשים	3/4 כפית מידה (2.5 גר')	3/4 כפית מידה (2.5 גר')

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.



עוגת שמרים ושוקולד

תוכנית: עוגה

החומרים	
חלב פושר	125 מ"ל
ביצה בינונית	2 יח' טרופות
חמאה רכה	70 גר'
שוקולד מריר	60 גר'
סוכר	1/2 כוס מידה (125 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')
קמח לבן	3 כוסות מידה (420 גר')
שמרים יבשים	1 כף מידה (12 גר')
צימוקים לבנים מושרים בברנדי	1/2 כוס

הוראות הכנה

ממיסים יחד את החלב, החמאה ושוקולד. מצננים תוך כדי בחישה עד שהתערובת מגיעה לטמפר' הגוף או החדר. יש להקפיד מאוד שהתערובת לא תהיה חמה יותר מכך, כדי שהשמרים לא ימותו. הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע העוגה שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". עוגה שלכם כבר בדרך.

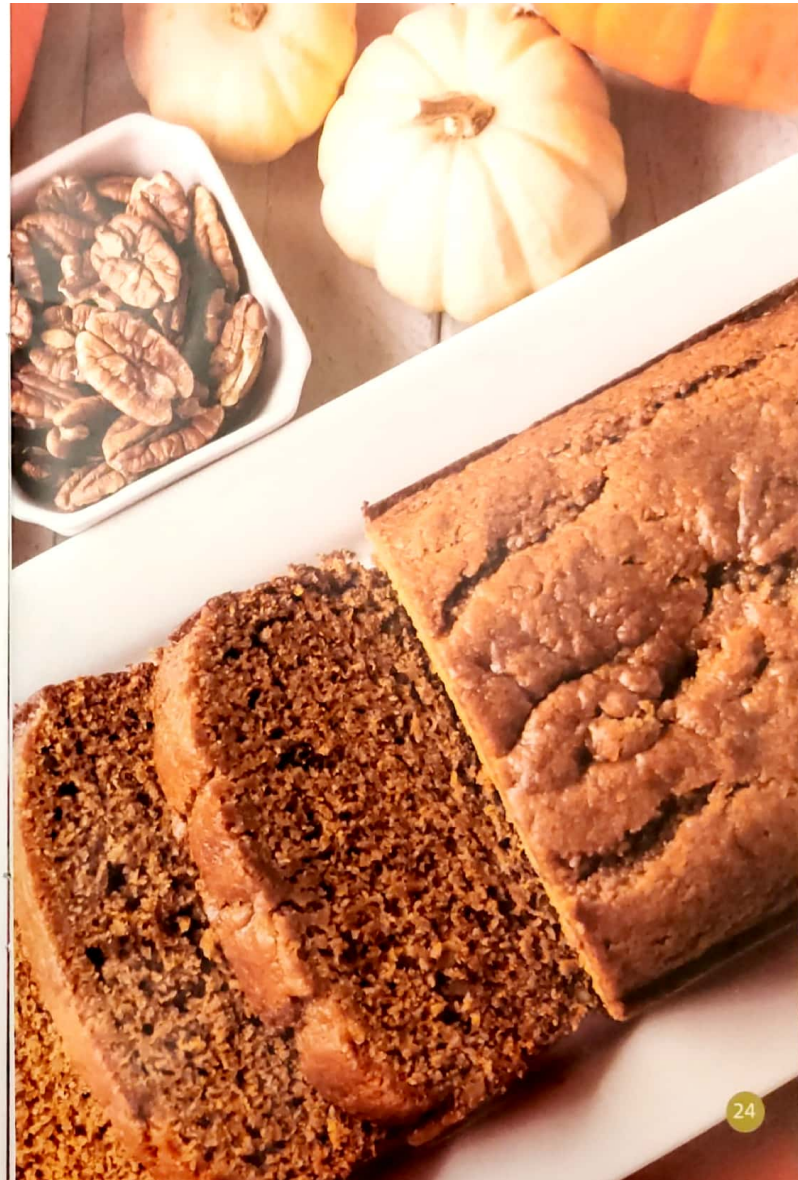
עוגת קוגלהוף

תוכנית: עוגה

החומרים	
חלב פושר	125 מ"ל
ביצה בינונית	2 יח' טרופות
חמאה רכה	120 גר'
סוכר	3/4 כוס מידה (190 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')
קמח לבן	3 כוסות מידה (420 גר')
שמרים יבשים	1.5 כפית מידה (4.5 גר')
צימוקים לבנים מושרים בברנדי	1/5 כוס

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע העוגה שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". עוגה שלכם כבר בדרך.



חלה מתוקה

תוכנית: עוגה

החומרים	לחם 680 גרם	לחם 900 גרם
חלב פושר	80 מ"ל	100 מ"ל
מים	70 מ"ל	80 מ"ל
ביצה בינונית	2 יח' טרופות	3 יח' טרופות
חמאה רכה	100 ג'	150 גר'
סוכר	4 כפות מידה (48 גר')	5 כפות מידה (60 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')	1.5 כפית מידה (10.5 גר')
קמח לבן	3 כוסות מידה (420 גר')	4 כוסות מידה (560 גר')
שמרים יבשים	1 כפית מידה (3 גר')	1 כפית מידה (3 גר')

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". חלה שלכם כבר בדרך.

לחם מהיר 2

תוכנית: מהיר 2

החומרים	לחם 900 גרם
מים חמימים (בטמפ' 40-45 מעלות)	330 מ"ל
שמן זית	3 כפות מידה (36 מ"ל)
סוכר	4 כפות מידה (48 גר')
מלח דק	1 כפית מידה (7 גר')
קמח לבן	3.5 כוסות מידה (490 גר')
שמרים יבשים	2 כפית מידה (6 גר')

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.



ריבה תותים

תוכנית: ריבה

החומרים	ריבה 680 גרם
תותים קצוצים/מעוכים	3 כוסות
סוכר	3/4 כוס מידה (190 גר')
אבקת פודינג	1/3 כוס מידה (85 גר')

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם בכלי הקיבול. בחרו את מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". הריבה שלכם כבר בדרך.

קונפיטורת תפוחים וקינמון

תוכנית: ריבה

החומרים	ריבה 680 גרם
פלחי תפוחי עץ קלופים	360 ג' - כ 3 תפוחים
סוכר	1/2 כוס מידה (125 גר')
מקל קינמון, קליפת לימון	אפשר להוסיף גם שורש עשב לימון

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם בכלי הקיבול. בחרו את מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". הריבה שלכם כבר בדרך.

קונפיטורת אגסים וניל וכוכב אניס

תוכנית: ריבה

החומרים	ריבה 680 גרם
פלחי אגס	360 ג' - כ 4 אגסים
סוכר	1/2 כוס מידה (125 גר')
1/2 תרמיל וניל או כפית תמצית וניל איכותי , 1/2 כוכב אניס	

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם בכלי הקיבול. בחרו את מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". הריבה שלכם כבר בדרך.



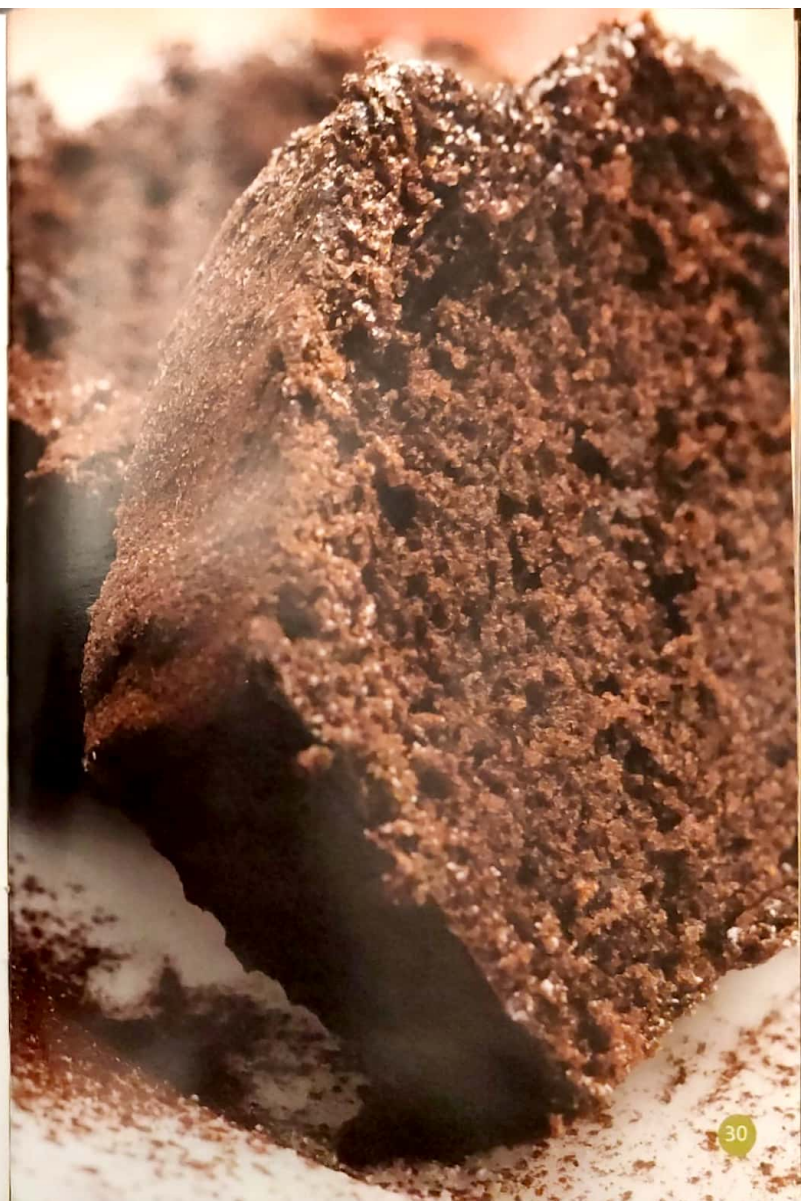
עוגת שוקולד

תוכנית: לישה, וא"כ תוכנית: אפיה

החומרים	עוגה 680 גרם
חלב פושר	125 מ"ל
ביצה בינונית	2 יח' טרופות
מיץ לימון טרי	2 כפות מידה (24 מ"ל)
שמן קנולה	90 מ"ל
בננות בשלות מעוכות גס	180 גר' - כ 3 בננות
סוכר חום	3/4 כוס מידה (150 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')
קמח לבן	1 כוס מידה (140 גר')
אבקת אפיה	3/4 כפית מידה (5.5 גר')
אבקת סודה לשתיה	1/3 כפית (3 גר')

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול.
בחרו בתוכנית "לישה". בסיום הפעולה בחרו בתוכנית "אפיה" למשך 60 דקות.
עוגה שלכם כבר בדרך.





עוגת בננות

תוכנית: לישה, וא"כ תוכנית: אפיה

החומרים	עוגה 680 גרם
חלב פושר	125 מ"ל
ביצה בינונית	2 יח' טרופות
מיץ לימון טרי	2 כפות מידה (24 מ"ל)
שמן קנולה	90 מ"ל
סוכר חום	3/4 כוס מידה (150 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')
קמח לבן	1 כוס מידה (140 גר')
אבקת אפיה	0.75 כפית מידה (5.5 גר')
אבקת סודה לשתייה	3/4 כפית (3 גר')
בננות בשלות מעוכות גס	180 גר' - כ 3 בננות

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו בתוכנית "לישה". בסיום הפעולה בחרו בתוכנית "אפייה" למשך 60 דקות. עוגה שלכם כבר בדרך.

32

עוגת גזר

תוכנית: לישה, וא"כ תוכנית: אפיה

החומרים	עוגה 680 גרם
חלב/חלב סויה פושר	125 מ"ל
ביצה בינונית	2 יח' טרופות
שמן קנולה	90 מ"ל
סוכר	כוס מידה (250 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')
צימוקים לבנים	1/3 כוס
אגוזי מלך	1/3 כוס
גזר מגורד על פומפיה גסה	1.5 כוס מידה (375 גר')
קמח לבן	1 כוס מידה (140 גר')
אבקת אפיה	3/4 כפית מידה (5.5 גר')
אבקת סודה לשתייה	1/3 כפית (3 גר')
1/2 כפית קינמון טחון + 1/4 כפית אגוז מוסקט טחון	

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו בתוכנית "לישה". בסיום הפעולה בחרו בתוכנית "אפייה" למשך 60 דקות. עוגה שלכם כבר בדרך.

33

עוגת דבש וקפה

תוכנית: ליש, וא"כ תוכנית: אפיה

החומרים	עוגה 700 גרם
ביצה בינונית	2 יח' טרופות
חמאה	100 גר'
דבש	1/3 כוס מידה (85 מ"ל)
סוכר	1/2 כוס מידה (125 גר')
מלח דק	1 כפית (7 גר')
קפה שחור שצונן וסונן	200 מ"ל
קמח לבן	2 כוס מידה (280 גר')
אבקת אפיה	0.75 כפית מידה (5.5 גר')
אבקת סודה לשתייה	1/3 כפית (3 גר')

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע העוגה שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". עוגה שלכם כבר בדרך.

לחם סנדוויץ

תוכנית: כריך

החומרים	לחם 680 גרם	לחם 900 גרם
מים	270 מ"ל	360 מ"ל
חמאה רכה/מרגרינה	1.5 כפות מידה (18 גר')	2 כפות מידה (24 גר')
סוכר	1.5 כפות מידה (18 גר')	2 כפות מידה (24 גר')
מלח דק	1.5 כפית מידה (10.5 גר')	2 כפית מידה (14 גר')
קמח לבן	3 כוסות מידה (420 גר')	4 כוסות מידה (560 גר')
שמרים יבשים	1 כפית מידה (3 גר')	1 כפית מידה (3 גר')
אבקת חלב	1.5 כפות (18 גר')	2 כפות (24 גר')

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.





לחם ללא גלוטן

תוכנית: ללא גלוטן

לחם 900 גרם	החומרים
1 1/4 כוס מידה (310 מ"ל)	מים
1 1/2 כפות מידה (18 מ"ל)	שמן זית/קנולה
1 כף (12 מ"ל)	חומץ תפוחים
2 יחידות טרופות	ביצה ביונית
1 כפית (7 גרם)	מלח
1 1/2 כפית מידה (18 גר')	סוכר
1 1/3 כוסות מידה (460 גר')	קמח לבן ללא גלוטן (מרמולייט)
1 1/2 כף מידה (5 גר')	שמרים יבשים
1 כפית (7 גר')	קסנטן גאם
2 כפות+1/4 כוס מים (24 גרם+65 מ"ל מים)	סיבי פייברקס דקים
אופציונאלי: תוספת עד 1/2 כוס שומשום, גרעיני חמניה, צנוברים, אגוזים ללא גלוטן	

הוראות הכנה

הניחו את כל חומרי הגלם לפי הסדר במתכון בכלי הקיבול. בחרו את משקל וצבע הלחם שאתם מכינים, ואת מועד תחילת העבודה, ולחצו "הפעל". כיכר הלחם שלכם כבר בדרך.



יוגורט

תוכנית: יוגורט

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

הוראות הכנה

1. יוצקים חלב טרי ויוגורט לתוך תבנית לחם לפי היחס של 1:10, מחזירים את התבנית למקומה. 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 הפעולה יהיה 6 שעות.
4. לחצו על "START/STOP" להתחלת הפעלה, לאחר סיום הפעולה, בדקו את תכונת היוגורט כגון צפיפות וחמיצות, אם יוגורט עונה על הדרישה הצפויה שלך, יש לאחסן במקרר, או לשמור לזמן קצר בטמפרטורה החדר.

הערה: פוקציית ההשהיה אינה ישימה להכנת יוגורט.



שירות עם אחריות.

מוקד שירות לקוחות ארצי:
www.sarig.com | 1599-55-99-66