

morphy richards

morphy richards

אופה לחם דיגיטלי
הוראות שימוש והפעלה



דגם 48290

שריג אלקטריק בע"מ יבוא, שיווק ושירות. אזור תעשייה נשר ת.ד. 841 רמלה 72100
מחלקת שרות לקוחות: טל. 08-9189199 פקס. 08-9189188
בקרו באתר האינטרנט שלנו: www.morphyrichards.co.il

11. מתכוני לחם סנדוויץ
כיכר סנדוויץ

גודל כיכר הלחם	680 גרם	907 גרם
מים	260 מיליליטר	11/2 כוסות
מרגרינה רכה או חמאה	11/2 כפות	2 כפות
מלח	1/2 כפית	1 כפיות
אבקת חלב / מלבין	11/2 כפות	2 כפות
סוכר	3 כפות	31/2 כפות
קמח לחם לבן	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	3/4 כפית	1 כפית
תוכנית אפייה	סנדוויץ - 11	סנדוויץ - 11

כיכר סנדוויץ מקמח לבן + גרעיני שיפון טחונים גס

גודל כיכר הלחם	680 גרם	907 גרם
מים	260 מיליליטר	11/3 כוסות
חמאה (מותכת)	11/2 כפות	2 כפות
מלח	1/2 כפית	1 כפיות
אבקת חלב / מלבין	11/2 כפות	2 כפות
סוכר	3 כפות	31/2 כפות
קמח לבן + גרעיני שיפון וחיטה טחונים גס	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	3/4 כפית	1 כפית
תוכנית אפייה	סנדוויץ - 11	סנדוויץ - 11

לקוחות נכבדים,

חברת שריג אלקטריק בע"מ מודה לכם על שרכשתם אופה לחם זה, מתוצרת **morphy richards**
אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו על מנת שתוכלו להפיק את מירב ההנאה ממכשיר זה תוך הקפדה על הוראות הבטיחות.
במידה ותתקלו בבעיות בהפעלה או שתתגלה תקלה במכשיר, אנא פנו למעבדת השירות הקרובה למקום מגוריהם.

קראו את הוראות ההפעלה בעיון לפני שימוש אופה הלחם והפעלתו.
שמרו על הוראות ההפעלה לעיון בעתיד.
יש להציג את חשבונית הרכישה ותעודת האחריות בכל פנייה לקבלת שירות במסגרת האחריות
ללא חשבונית קניה אין תוקף לתעודת האחריות.

הוראות זהירות ובטיחות

- 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 220V, 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 ולפני ניקוי.
- יש למקם את המכשיר על גבי משטח ישר ומאוזן.
- 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 ומצדדיו.
- יש לבדוק מדי פעם את תקינותו של כבל החשמל. אין להשתמש במכשיר במקרה שכבל החשמל ניזוק. תיקון או החלפה של כבל החשמל יבוצעו אך ורק במעבדת שרות מוסמכת.
- יש לנקוט אמצעי זהירות מוגברים 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 הלחם 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: קרינת שמש ישירה, תנורי חימום, מבערי גז וכדומה. הרחיקו את המכשיר ממים זורמים העלולים להתיז עליו. למניעת סכנת התהפכות ונפילת המכשיר, הרחיקו אותו מקצה משטח העבודה.

10. מתכונים לעוגות

תערובת רגילה לעוגה

קבוצת מרכיבים ראשונה	חמאה (מותכת)
3/4 כוס	1/4 כפית
תמצית וניל	3 בינוניות
ביצים (בחושות)	מיץ לימון
2 כפיות	קבוצת מרכיבים שניה
קמח פשוט	15/8 כוסות
אבקת אפייה	2 כפיות
אבקת סוכר	1 כוס
תוכנית אפייה	עוגה - 10

אופן ההכנה:

- ערבבו את מרכיבי הקבוצה הראשונה.
- בקערה נפרדת ערבבו את מרכיבי הקבוצה השניה.
- בחושו את 2 התערובות עד לקבלת תערובת חלקה ואחידה.
- שפכו את התערובת לתבנית האפייה.

תערובת רגילה פירות

קבוצת מרכיבים ראשונה	חמאה (מותכת)
3/4 כוס	1/4 כפית
תמצית וניל	3 בינוניות
ביצים (בחושות)	מיץ לימון
2 כפיות	תערובת פירות יבשים
5/8 כוס	קבוצת מרכיבים שניה
קמח פשוט	15/8 כוסות
אבקת אפייה	2 כפיות
סוכר	1 כוס
קינמון טחון	1/4 כפית
אגוז מוסקט טחון	1/4 כפית
תוכנית אפייה	עוגה - 10

אופן ההכנה:

ראו מתכון תערובת רגילה לעוגה.

9. מתכונים לריבות

מרמלדה

מיץ מתפוזים	3 תפוזים בינוניים
קליפה מגורדת מתפוזים	2
סוכר לשימורים	1 כוס
מים	1 כף
פקטין (חומר מקפא)	2 כפיות
תוכנית אפייה	ריבה - 9

הערות:

- * חממו את הצנצנות לפני מזיגת הריבה לתוכן.
- * הוסיפו זמן אפייה ככל שנדרש בהתאם למצב המרמלדה וגודל התפוזים.
- * הסירו את להב הלישה בעזרת מלקחיים לפני מזיגת המרמלדה לכלי האחסון.
- * אין לפתוח את מכסה המכשיר במהלך הערבוב.
- * כאשר משתמשים בתפוזים שונים ניתן להוסיף פקטין (מקפא) כדי להקשות מעט את המרמלדה.
- * מתכון זה נותן כ- 400 גרם מרמלדה.

ריבת פטל ותפוחים

פטל קפוא (לשקול לפני ההקפאה)	2 כוסות
תפוחי עץ קצוצים לאפייה (קלוף ומגולען)	1 כוס
סוכר לשימורים	1 כוס
מיץ לימון	3 כפות
תוכנית אפייה	ריבה - 9

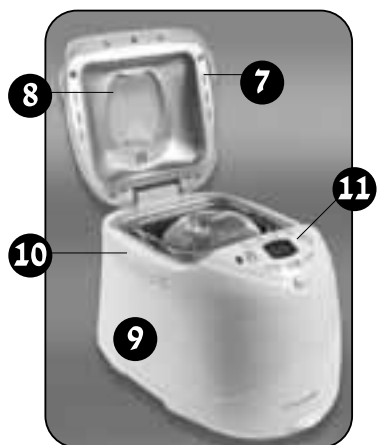
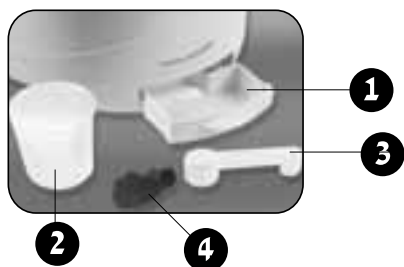
הערות:

- * חממו את הצנצנות לפני מזיגת הריבה לתוכן.
- * הסירו את להב הלישה בעזרת מלקחיים לפני מזיגת הריבה לכלי האחסון.
- * אין לפתוח את מכסה המכשיר במהלך הערבוב.

- 18. אין לחסום את פתחי האוורור של המכשיר.
- 19. למניעת סכנת התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל והתקע במים או כל נוזל אחר.
- 20. אין לגעת במשטחים חמים.
- 21. אין לגעת בחלקים המסתובבים של המכשיר.
- 22. אין להשתמש במכשיר לצורך אחסון או להכניס למכשיר חפצים כלשהם, הם עלולים לגרום לסכנת התחשמלות ופריצת שריפה.
- 23. אין לגעת במכשיר בידים לחות או רטובות.
- 24. אין לטבול את המכשיר במים או כל נוזל אחר.
- 25. אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית.
- 26. אין להשתמש במכשיר 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 המיומנות הנדרשת לכך עלולים לסכן את המשתמש ולגרום לפקיעת תוקף האחריות.
- 27. אין להשתמש במכשיר למטרות שאינו נועד להן.
- 28. אין למשוך בכבל החשמל לצורך ניתוק המכשיר מזרם החשמל. יש לאחוז את התקע ולשלוח אותו מהשקע בקיר.
- 29. אין להשתמש בעזרים שאינם מומלצים על ידי היצרן.
- 30. אין למקם את תבנית האפייה או כל חפץ אחר על גבי המכשיר.
- 31. אין לרחוץ את תבנית האפייה, להבי הלישה כוס המידה והכף במדיח כלים או להשתמש בכריות ניקוי גסות לצורך הניקוי.
- 32. יש להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד של חברת **morphy richards**.
- 33. שימוש בחלפים שאינם מומלצים על ידי היבואן עלולים לגרום לשריפה, להתחשמלות או לפציעה.
- 34. כל תיקון במכשיר יעשה אך ורק על ידי תחנת שירות מורשית. תיקון על ידי אדם לא מורשה, עלול לגרום לפציעה, יסיר את אחריות היבואן מהמוצר ויהיה באחריותו הבלעדית של המשתמש.

יש למדוד בדייקנות את כמויות המצרכים, שינוי קטן ביותר בכמויות, עלול להשפיע על איכות ככר הלחם.

אם ככר הלחם "עולה" גבוה מידי ולאחר מכן "נופל", וודאו שמצרכים נמדדו במדויק, אם הדבר חוזר על עצמו, הקטינו את כמות השמרים בחצי כפית.



חלקי המכשיר

1. מגירת אחסון.
2. כוס מדידה.
3. כפית/כף מדידה.
4. להב לישה.
5. ידית אחיזה.
6. מגש אפייה.
7. מכסה.
8. חלון צפייה.
9. גוף המכשיר.
10. פתחי איורור.
11. (בשני צידי המכשיר).
12. לוח בקרה.

לפני השימוש הראשוני

- * הוציאו בזהירות את המכשיר מהאריזה. וודאו שכל חלקי האריזה 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 גסות או חומרי ניקוי שוחקים לניקוי החלקים השונים של אופה הלחם.
- * לפני תחילת השימוש השוטף, מרחו את תבנית 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.
- * הערה: בעת הייצור יש צורך לשמן מספר חלקים במכשיר. דבר זה עלול לגרום לריח לא נעים במהלך השימוש הראשון ואינו מעיד על תקלה.

לחמניות מתוקות קלועות

מים	1 כוס
חמאה מותכת	1/4 כוס
סוכר	1/4 כוס
ביצה בחושה	1
מלח	1 כפית
קמח לחם לבן	3 3/4 כוסות
קינמון	1 כפית
אגוז מוסקט	1/4 כפית
צימוקים	1 כוס
תוכנית אפייה	בצק - 8

אופן ההכנה:

1. חלקו את הבצק ל- 12-8 חתיכות, שטחו ועצבו בעדינות.
2. הברישו בתערובת ביצה וחלב.
3. כסו והניחו לתפוח במשך 30 דקות.
4. אפו בתנור במשך 16-18 דקות בטמפרטורה של 190°C צלזיוס.

בצק לפיצה

מים	1 כוס
חמאה מותכת	1 כף
סוכר	2 כפות
מלח	1 כפית
קמח לחם לבן	2 3/4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 כפית
תוכנית אפייה	בצק - 8

אופן ההכנה:

1. חממו מראש את התנור.
2. עצבו למשטח בצק עגול ושטחו. הניחו על תבנית אפייה משומנת, הברישו קלות בשמן.
3. כסו והניחו לתפוח במשך 15 דקות.
4. הוסיפו את התוספים הרצויים (גבינה צהובה, רוטב, זיתים, פטריות, בצל וכו').
5. אפו בתנור במשך בטמפרטורה של 200°C צלזיוס עד לקבלת גוון חום מזהב.

8. מתכונים לבצק

לחמניות לחם לבן

מים	11/4 כוסות
אבקת חלב מלבין	1 כף
חמאה מותכת	2 כפות
סוכר	2 כפות
מלח	11/2 כוסות
קמח לחם לבן	31/4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	11/2 כפיות
תוכנית אפייה	בצק - 8

אופן ההכנה:

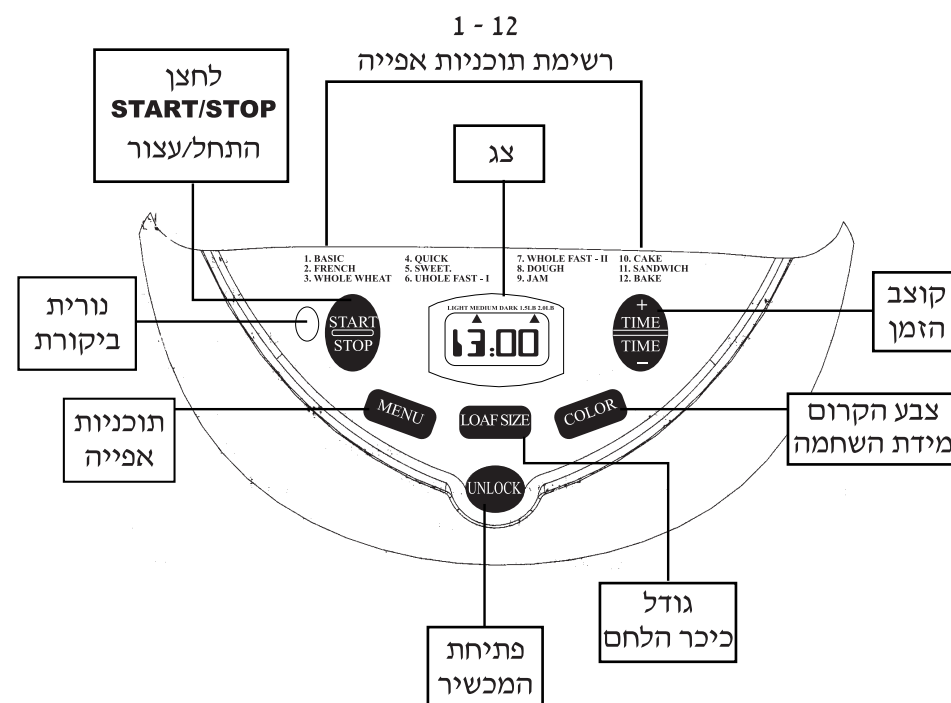
1. לוושו ועצבו את צורת הבצק ל- 6 לחמניות.
2. הניחו על מגש אפייה משומן.
3. הברישו קלות עם חמאה מותכת.
4. כסו והניחו לתפוח במשך 52-02 דקות.
5. אפשרו תפיחה עד להגדלה פי שתיים מגודלם הראשוני.
6. אפו במשך 15-20 דקות בטמפרטורה של 190°C.

לחמניות מחיטה מלאה

מים	11/4 כוסות
אבקת חלב מלבין	2 כפות
חמאה מותכת	2 כפות
דבש	2 כפות
סוכר	1 כף
מלח	11/2 כפיות
קמח לחם לבן	31/4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	11/2 כפיות
תוכנית אפייה	בצק - 8

אופן ההכנה:

ראו מתכון לחמניות לחם לבן.



צג

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

מקש "מידת השחמה" (COLOUR)

משמש לבחירת מידת ההשחמה של קרום הלחם.

האפשרויות הן:

"כהה" (DARK).

"בינוני" (MEDIUM).

"בהיר" (LIGHT).

(בתוכניות מסוימות בלבד).

מקש "תוכניות" MENU

משמש לבחירת תוכנית אפייה (מתוך 21 האפשרויות).

מקש "גודל כיכר הלחם" LOAF SIZE משמש לבחירת גודל כיכר הלחם הנאפה. קטן (680 גרם) או גדול (907 גרם). (בתוכניות מסויימות בלבד).

מקש "התחל/עצור" START/STOP התחל - לחצו במשך כשניה כדי להתחיל את פעולת האפייה, ישמע צליל "ביפ" והסימן " " יבהב. עצור - להפסקת פעולת האפייה לחצו במשך כשתי שניות, ישמע צליל "ביפ".

מקשי "קוצב הזמן" TIME

משמשים להזנת זמן השהייה לפני תחילת תהליך האפייה, (בכל התוכניות מלבד "אפייה מהירה").

אפשרויות האפייה

תוכנית 1 - לחם לבן בסיסי BASIC (3:00 או 2:53)

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

תוכנית 2 - צרפתי FRENC (3:50 או 3:40)

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

תוכנית 3 - חיטה מלאה WHOLE WHET (3:40 או 3:32)

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

תוכנית 4 - מהיר QUICK (1:40)

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

תוכנית 5 - מתוק SWEET (2:55 או 2:50)

לאפיית לחמים מתוקים בעלי כרום פריך יותר מאשר זה הנוצר בתוכנית הבסיסית. הקרום הפריך המיוחד נוצר בעקבות "שרפת" הסוכר.

6. מתכונים לאפייה מהירה I

לחם לבן קטן באפייה מהירה

מים	270 מיליליטר
קמח לחם לבן	3 כוסות
אבקת חלב רזה	2 כפות
מלח	1 כפית
סוכר	4 כפית
שמן חמניות	4 כפות
שמרים מהירי פעולה	3 כפיות
תוכנית אפייה	אפייה מהירה I - 6

7. מתכונים לאפייה מהירה II

לחם לבן גדול באפייה מהירה

מים	360 מיליליטר
קמח לחם לבן	4 כוסות
אבקת חלב מלבין	3 כפות
מלח	1/2 כפית
סוכר	5 כפיות
שמן חמניות	5 כפות
שמרים מהירי פעולה	3 1/2 כפיות
תוכנית אפייה	אפייה מהירה II - 7

5. מתוקים

לחם תערובת פירות

גודל כיכר הלחם	450 גרם*	680 גרם	907 גרם
מים	3/4 כוס	11/8 כוסות	11/3 כוסות
אבקת חלב מלבין	2 כפות	2 1/2 כפות	3 כפות
שמן חמניות	2 כפות	2 1/2 כפות	3 כפות
סוכר	5 כפות	1/4 כוס	1/3 כוס
מלח	1 כפית	1 1/4 כפיות	1 1/2 כפיות
קמח לבן	2 כוסות	3 כוסות	4 כוסות
אגוז מוסקט	1/2 כפית	3/4 כפית	1 כפית
שמרים מהירי פעולה	1 כפית	1 1/4 כפיות	1 1/2 כפיות
תערובת פירות יבשים**	1/4 כוס	1/2 כוס	2/3 כוס
תוכנית אפייה	מתוק - 5	מתוק - 5	מתוק - 5

* **הערה!** השתמשו בהגדרות של כיכר לחם גדול לקבלת כיכר לחם בן 450 גרם.

* **הערה!** הוסיפו את הפירות כאשר מושמעים צלילי ה"ביפ".

לחם שוקולד

גודל כיכר הלחם	680 גרם	907 גרם
מים	1 כוס	1 1/2 כוסות
ביצה בחושה	1 בינונית	1 בינונית
אבקת חלב מלבין	1 כף	1 1/2 כפות
שמן חמניות	1 כף	1 1/2 כפות
סוכר	1/2 כפית	3/4 כפית
מלח	1/2 כפית	1 כפית
אגוזי מלך קצוצים*	1/4 כוס	---
קמח לבן	2 1/8 כוסות	3 כוסות
אבקת קקאו	1/2 כפית	3/4 כפית
שמרים מהירי פעולה	1 כפית	1 1/2 כפיות
תוכנית אפייה	מתוק - 5	מתוק - 5

* **הערה!** הוסיפו את אגוזי המלך הקצוצים כאשר מושמעים צלילי ה"ביפ".

תוכנית 6 - אפייה מהירה I ULTRA FAST I (0:58)

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

תוכנית 7 - אפייה מהירה II ULTRA FAST II (0:58)

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 DOUGH (1:30)

תוכנית זו מיועדת להכנת הבצק ללא האפייה. 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 JAM (1:20)

השתמשו בתוכנית זו להכנת ריבות מפירות טריים. אין לאפשר למרכיבים לרתוח ולגלוש מעבר לתבנית האפייה. במידה ומצב זה מתרחש יש לעצור את פעולת המכשיר מידית. הוציאו את התבנית בזהירות, אפשרו למכשיר להתקרר ונקו ביסודיות.

תוכנית 10 - עוגה CAKE (2:50)

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 SANDWICH (2:55 או 3:00)

לאפיית לחם בעל מרקם קל וקרום רך ועבה.

תוכנית 12 - אפייה BAKE (1:00)

תוכנית זו מאפשרת אפייה בלבד ומשמשת להגדלת זמן האפייה למשך זמן נתון.

התוכנית שימושית במיוחד כדי לעזור לריבות "להיקלט".

כאשר מתחילים, ברירת המחדל היא שעה אחת (1:00) מינימום והספירה לאחור היא במרווחים של 10 דקות. להפסקת התהליך יש ללחוץ ידנית על מקש "התחל/עצור" (START/STOP) בסיום תהליך האפייה המשלימה. מומלץ לבדוק את המצב הלחם או הריבה לאחר 10 דקות ובמרווחי זמן של 10 דקות. לחיצה על כפתור "הזנת הזמן" תיגרום

"▲" להגדלת זמן האפייה במדרגות של 10 דקות.

4. מתכונות מהירים

לחם בננה ואגוזים

קבוצת מרכיבים ראשונה	
חמאה (מותכת)	2 כפות
חלב	1 כפת
בננה מרוסקת	1 כוס
ביצה	1
אגוזי מלך	1/2 כוס
קליפת לימון מגורדת	1 כפית
קבוצת מרכיבים שנייה	
קמח	11/2 כוסות
סודה לשתייה	1/2 כפית
אבקת אפייה	1/4 כפית
סוכר	1/2 כפית
מלח	1/4 כפית
תוכנית אפייה	מהיר - 4

אופן ההכנה:

1. בקערה נפרדת, ערבבו את מרכיבי הקבוצה הראשונה.
2. בקערה שניה ערבבו את מרכיבי הקבוצה השנייה.
3. שפכו את התערובת לתבנית האפייה.

לחם שיבולת שועל

חלב	1 כוס
ביצה בחושה	2
שמן חמניות	1/2 כפית
סירופ תחליף דבש	2 כפות
סוכר	1/4 כוס
מלח	1 כפית
קמח	2 כוסות
שיבולת שועל (לדייסה)	1 כוס
אבקת אפייה	1/2 כפית
סודה לשתייה	1/2 כפית
תוכנית אפייה	מהיר - 4

כאשר משתמשים בתוכנית "אפייה מיוחדת" מיד בסיום תוכנית אחרת, במידה ומופיעה הודעה H: HH, פתחו את המכסה, הסירו את תבנית האפייה ואפשרו למכשיר להתקרר במשך 10 דקות. לאחר התקררות, החזירו את התבנית ואת תכולתה, כווננו את התוכנית ולחצו על מקש "התחל/עצור" (START/STOP).

אופן השימוש באופה הלחם

1. הוציאו את התבנית

פתחו את המכסה, הסירו את תבנית האפייה באמצעות הרמת הידית וסיבוב נגד כוון השעון ואז הוציאו החוצה. הניחו את תבנית האפייה על משטח העבודה. חשוב מאד להכניס את המצרכים לתבנית כשהיא מחוץ לתא האפייה של המכשיר. כך, מצרכים שישפכו בטעות מחוץ לתבנית לא יפלו על גופי החימום ויוצתו במהלך האפייה.

2. חברו את הלהבים

חברו את להב הלישה לציר באמצעות דחיפתו על ציר הסיבוב.

3. מדדו את כמויות המצרכים

מדדו ושקלו את המצרכים הדרושים והוסיפו אותם לתוך התבנית בסדר הרשום במרשם. * בעת הוספת השמרים לתבנית האפייה, הקפידו שהשמרים לא יבואו במגע עם המים או כל נוזל אחר, מגע עם מים יגרום לשמרים להתחיל לפעול מיד. * השתמשו במי ברז בטמפרטורה של 21°C-28°C.

4. הכניסו את התבנית למכשיר

השתמשו בידית למיקום תבנית האפייה בתוך אופה הלחם. סובבו אותה בכוון השעון כדי לנעול 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 BASIC (3 שעות). * בכל פעם שתלחצו על מקש, יושמע צליל "ביפ" לאישור.

6. בחרו תוכנית

בחרו את התוכנית הרצויה על ידי לחיצה על מקש "תוכניות האפייה" MENU

7. בחרו משקל

לחצו מקש "גודל ככר הלחם" LOAF SIZE לבחירת לחם קטן או גדול.

8. בחרו מידת השחמה

בחרו את מידת ההשחמה באמצעות מקש "מידת השחמה" COLOUR.

3. מתכוני לחמים מחיטה מלאה

לחם חיטה מלאה

גודל כיכר הלחם	450 גרם*	680 גרם	907 גרם
מים	3/4 כוס	1 1/8 כוסות	1 5/8 כוסות
אבקת חלב מלבין	1 כוס	1 1/2 כפות	3 כפות
שמן חמניות	1 1/2 כפות	2 כפות	3 כפות
סוכר חום	2 כפות	2 1/2 כפות	3 1/2 כפות
מלח	1 כפית	1 1/4 כפיות	1 1/2 כפיות
קמח חיטה מלאה ללחם	2 כוסות	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 כפית	1 1/4 כפיות	1 1/2 כפיות
תוכנית אפייה	חיטה מלאה - 3	חיטה מלאה - 3	חיטה מלאה - 3

* הערה! השתמשו בהגדרות של כיכר לחם גדול לקבלת כיכר לחם בן 450 גרם.

כיכר דגנים

גודל כיכר הלחם	680 גרם	907 גרם
מים	1 1/8 כוסות	1 5/8 כוסות
אבקת חלב מלבין	2 כפות	3 כפות
שמן חמניות	2 כפות	3 כפות
סוכר חום	2 1/2 כפות	5 כפות
מלח	1 1/4 כפיות	2 כפיות
קמח דגני לתת חום ללחם	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 1/4 כפיות	1 כפית
תבלין ויטמין C	- - - -	100 X 1 מ"ג
תוכנית אפייה	חיטה מלאה - 3	חיטה מלאה - 3

9. הזינו זמן השהייה

במידת הצורך הזינו זמן השהייה לתחילת ביצוע התוכנית (ראו פרק "השימוש בקוצב הזמן")

10. התחל

לחצו מקש "התחל/עצור" (START/STOP) להפעלת אופה הלחם. הספירה לאחר 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, כדי להודיע על הצורך להוסיף את הפירות או האגוזים.
* במהלך האפייה יתכן שיעלו אדים מפתחי האוורור, זהו מצב נורמלי.

12. סיום

משהושלמה תוכנית האפייה, הלחם מוכן, הצג יראה 0:00 ויושמעו 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 האפייה"). לקבלת התוצאות הטובות ביותר, מומלץ להוציא את תבנית האפייה במהלך זמן זה או מיד בסיום תוכנית האפייה. 10 "ביפים" יושמעו בתום מחזור "שמירת החום".

14. הוצאת התבנית

לחצו מקש "התחל/עצור" (START/STOP) ופתחו את המכסה.
אזהרה: יש להשתמש בכפפות מוגנות חום להוצאת תבנית האפייה (שימו לב, תבנית האפייה חמה מאוד).

15. הוצאת הלחם מהתבנית

אפשרו ללחם להתקרר במשך 15 דקות. הפכו את התבנית כשפתחה כלפי מטה וטיפחו 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 להב הלישה מתוכו בעזרת כלי עץ או פלסטיק למניעת גרימת נזק לציפוי להב הלישה.

כבר לתת (שעורים)

גודל כיכר הלחם	680 גרם	907 גרם
מים	1 כוס	1 1/4 כוסות
מלח	1 כפית	1 כפית
שמן חמניות	2 כפיות	3 כפות
אבקת חלב מלבין	2 1/2 כפיות	3 כפיות
דבשה שחורה	1 1/2 כפות	2 1/2 כפות
תמצית לתת	2 כפות	3 כפות
קמח	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 כפית	1 1/4 כפיות
צמוקי סולטנה*	1/2 כוס	3/4 כוס
תוכנית אפייה	בסיסי - 1	בסיסי - 1

* הערה! הוסיפו את הפירות כאשר מושמעים צלילי "הביץ".

2. מתכוני לחם צרפתי

לחם צרפתי

גודל כיכר הלחם	450 גרם*	680 גרם	907 גרם
מים	3/4 כוס	1 כוס	1 1/4 כוסות
אבקת חלב מלבין	1 1/2 כפות	2 כפות	2 1/2 כפות
סוכר	3/4 כף	1 כף	1 1/4 כפות
מלח	1 כפית	1 כפית	1 1/4 כפיות
שמן חמניות	1 כף	1 כף	1 1/2 כפות
קמח לבן	2 כוסות	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 כפית	1 כפית	1 1/4 כפיות
תוכנית אפייה	צרפתי - 2	צרפתי - 2	צרפתי - 2

* הערה! השתמשו בהגדרות של כיכר לחם גדול לקבלת כיכר לחם בן 450 גרם.

אזהרות:

* הקפידו לנתק את התקע משקע החשמל בתום השימוש במכשיר.

* אין לפתוח את המכסה במהלך פעולת המכשיר, הדבר ישפיע על איכות הלחם, במיוחד ביכולתו לטפוח.

* פתחו את המכסה רק כאשר יש צורך להוסיף מצרכים בתוכניות אפייה מסוימות.

השפעת טמפרטורת החדר:

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

השימוש בקוצב הזמן

השתמשו במקשי קוצב הזמן להשהיית סיום האפייה. המקשים מאפשרים מקסימום 13 שעות השהייה. בדקו באם האפשרות זמינה בפרק "מחזור זמני האפייה". 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 8 בבוקר והשעה היא עכשיו 7:30 בערב. ההפרש הוא 12.5 שעות.

2. הזינו זמן זה על ידי לחיצה על מקשי קוצב הזמן "▼" או "▲". המקשים יגדילו/יקטינו את הזמן במרווחים של 10 דקות. בתום הזנת הזמן לחצו מקש "התחל/עצור" (START/STOP). סימן הנקודתיים (:) יבהב.

* אם טעיתם בהזנת הזמן, לחצו מקש "התחל/עצור" (START/STOP) במשך 2 שניות, קוצב הזמן ישוב להציג את הזמן נטו של התוכנית, כעת בצעו שוב שלבים 1 ו-2.

3. זמן ההשהייה המקסימלי הוא 13 שעות. זהו הזמן בו הלחם יהיה מוכן להוצאה מהתנור. (ראו סעיף "הוצאת הלחם").

הביכר

הביכר משמיע קולות:

* כאשר לוחצים על מקש כלשהו.

* לציון הצורך בהוספת הדגנים, הפירות האגוזים וכדומה, בתוכניות אפייה הדורשות זאת.

* לציון סיום התוכנית.

* בסיום פעולת "שמירת החום".

הפסקת זרם

לאחר הפסקת זרם קצרה

* אם התוכנית לא הגיע עדיין למצב "תפיחה 1" (RISE 1) לחצו מקש "התחל/עזור" □
(START/STOP) והתוכנית תמשיך תוך שימוש ביישום האוטומטי "חזור עלי".

* אם בזמן הפסקת החשמל התוכנית כבר עברה את מצב "תפיחה 1" (RASE 1), יש להתחיל את התהליך מההתחלה. יש להוציא את המצרכים ולהתחיל מחדש עם מצרכים טריים.

לחם גבינה ושום

גודל כיכר הלחם	680 גרם	907 גרם
מים	1 כוס	1 1/4 כוסות
אבקת חלב מלבין	2 כפות	2 1/2 כפות
סוכר	1 כף	2 כפות
מלח	1/2 כפית	1 כפית
גרגירי שום	1 1/4 כפות	2 כפות
גבינת צ'דאר בשלה, מגוררת	1 כוס	1 1/2 כוסות
קמח לבן	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 1/2 כפיות	1 3/4 כפיות
תוכנית אפייה	בסיסי - 1	בסיסי - 1

לחם צימוקים

גודל כיכר הלחם	680 גרם	907 גרם
מים	1 1/4 כוסות	1 1/2 כוסות
אבקת חלב מלבין	3 כפות	4 כפות
שמן חמניות	3 כפות	4 כפות
סוכר	2 כפות	3 כפות
מלח	1/2 כפיות	2 כפיות
תבלין קינמון	3/4 כפית	1 כפית
קמח לבן	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 1/2 כפיות	2 כפיות
צימוקים*	5/8 כוס	3/4 כוס
תוכנית אפייה	בסיסי - 1	בסיסי - 1

* הערה! הוסיפו את הפירות כאשר מושמעים צלילי "הביפ".

לחם עגבניות מיובשות

גודל כיכר הלחם	680 גרם	907 גרם
מים	1 כוס	1 1/3 כוסות
אבקת חלב מלבין	2 1/2 כפות	3 כפות
שמן חמניות	2 1/4 כפיות	3 כפות
מלח	1 1/4 כפיות	1 1/2 כפיות
תערובת עשבי תיבול יבשים	1 1/2 כפיות	2 כפיות
קמח לבן	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 1/4 כפיות	1 1/2 כפיות
עגבניות מיובשות	5/8 כוס	1/2 כוס
תוכנית אפייה	בסיסי - 1	בסיסי - 1

פריסה ואחסון לחם

* לקבלת התוצאות הטובות ביותר, הניחו לכיכר הלחם להתקרר במשך 30 - 15 דקות כשהוא מונח על מדף רשת, לפני שתפרסו אותה. □

* ניתן להשתמש בסכין חשמלי לחיתוך פרוסות שוות או בסכין חד משונן לפריסת כיכר הלחם.

* ניתן לאחסן לחם עטוף היטב בשקית ניילון בטמפרטורת החדר למשך 3 ימים. אם מזג האוויר חם ולח, אחסנו את הלחם במקפיא למשך הלילה. □

* לאחסון ארוך יותר (עד כחודש), הניחו את הלחם בכלי סגור היטב או עטפו אותו בעטיפה הדוקה והכניסו למקפיא (פריזר).

* אם מאחסנים לחם במקרר, יש להוציא אותו לפני השימוש ולאפשר לו להגיע לטמפרטורת החדר לפני הגשתו.

* לחם שנאפה באופה הלחם אינו מכיל חומרי שימור ולכן הוא נוטה להתייבש ולהתקלקל מהר יותר מלחם שנאפה בתהליך מסחרי.

* שאריות לחם שהתקשו ניתן לחתוך לקוביות בגודל של כ- 2.5 - 1.3 סנטימטר ולהשתמש בהם במתכונים החביבים עליכם כמו: הכנת קרוטונים, פודינג-לחם או כתוספת למילוי.

ניקיון ואחזקה

אזהרות:

- 1. למניעת סכנת התחשמלות או כוויות, יש לנתק את תקע אופה הלחם משקע החשמל לפני ביצוע פעולות הניקוי.
 - 2. המתינו להתקררות המכשיר.
 - * חשוב: אסור לטבול או להתיז מים או כל נוזל אחר על מארז המכשיר או המכסה. 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 הלחם: השתמשו במטלית לחה או ספוג לניגוב הדפנות הפנימיות (כולל הדלת) של אופה הלחם.
 - * תבנית האפייה: נקו את תבנית האפייה במים חמים. הימנעו מלשרוט את הציפוי מונע ההידבקות של התבנית. נגבו אותה היטב לפני החזרת התבנית לתא האפייה.
 - * אין לרחוץ במדיח כלים את תבנית האפייה, כוס המידה, המזלג 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 להב הלישה בקלות.
 - * וודאו שהמכשיר קר לחלוטין לפני האחסון.
- אין להשתמש בחומרים הבאים לצורך ניקוי אופה הלחם:**
- * מדללי צבע - טינר, טרמפנטין.
 - * בנזין.
 - * צמר פלדה, כריות ניקוי גסות.
 - * 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 ואינו פוגע באיכות הלחם.
- * יש לנקות את החור שבמרכז להב הלישה. טפטפו מעט שמן אפייה לתוך הציר בתבנית האפייה. הדבר ימנע את הידבקות להב הלישה לציר.
- * אין לחסום את פתחי האוורור המותקנים במכשיר, נקו את האבק המצטבר מעליהם

מקמח לבן + גרעיני שיפון וחיטה טחונים גס (softgrain)

גודל כיכר הלחם	680 גרם	907 גרם
מים	11/8 כוסות	11/2 כוסות
אבקת חלב מלבין	21/2 כפות	4 כפות
שמן חמניות	21/2 כפות	4 כפות
סוכר	21/4 כפות	3 כפות
מלח	1/4 כפית	2 כפיות
קמח לבן + גרעיני שיפון וחיטה טחונים גס	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	11/4 כפיות	11/4 כפיות
תוכנית אפייה	בסיסי - 1	בסיסי - 1

כיכר לחם חום

גודל כיכר הלחם	450 גרם*	680 גרם	907 גרם
מים	3/4 כוס	1 כוס	11/2 כוסות
אבקת חלב מלבין	11/2 כפות	2 כפות	3 כפות
שמן חמניות	11/2 כפות	2 כפות	3 כפות
סוכר	21/4 כפות	21/2 כפות	4 כפות
מלח	1 כפית	11/4 כפיות	2 כפיות
קמח חום	2 כוסות	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 כפית	1 1/4 כפיות	11/2 כפיות
תוכנית אפייה	בסיסי - 1	בסיסי - 1	בסיסי - 1

* הערה! השתמשו בהגדרות של כיכר לחם גדול לקבלת כיכר לחם בן 450 גרם.

לחם איטלקי עם עשבי טיבול

גודל כיכר הלחם	680 גרם	907 גרם
מים	11/8 כוסות	11/2 כוסות
אבקת חלב מלבין	21/2 כפות	3 כפות
שמן חמניות	21/2 כפות	3 כפות
סוכר	21/4 כפות	21/2 כפות
מלח	11/4 כפית	2 כפיות
קמח לבן	3 כוסות	2 כפיות
אזובית יבשה	11/2 כפיות	2 כפיות
בזיליקום (ריחן) יבש	11/2 כפיות	2 כפיות
קורנית יבשה	11/2 כפיות	2 כפיות
שמרים מהירי פעולה	11/4 כפיות	11/4 כפיות
תוכנית אפייה	בסיסי - 1	בסיסי - 1

מתכונים

כל המתכונים הבאים מאופיינים באותה שיטת עבודה:

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

* מתכונים אלו פותחו תוך שימוש ב"קמח אליסון" ו"שמרים לאפייה קלה" מתוצרת "אליסון".

1. מתכוני לחם בסיסי

לחם לבן בסיסי:

גודל כיכר הלחם	450 גרם*	680 גרם	907 גרם
מים	3/4 כוס	11/8 כוסות	11/2 כוסות
אבקת חלב מלבין	2 כפות	2 1/2 כפות	4 כפות
שמן חמניות	2 כפות	2 1/2 כפות	4 כפות
סוכר	1 1/4 כפות	2 1/4 כפות	3 כפות
מלח	1 כפית	1 1/4 כפיות	2 כפיות
קמח לבן	2 כוסות	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 כפית	1 1/4 כפיות	1 1/4 כפיות
תוכנית אפייה	בסיסי - 1	בסיסי - 1	בסיסי - 1

* **הערה!** השתמשו בהגדרות של כיכר לחם גדול לקבלת כיכר לחם בן 450 גרם.

אחסון אופה הלחם

- * לפני אחסון אופה הלחם, וודאו שהמכשיר קר לחלוטין.
- * וודאו שכל החלקים יבשים.
- * נגבו לחות מחלון הצפייה.
- * סגרו את המכסה ואל תניחו חפצים כלשהם על גבי המכסה.

הכרת המצרכים

הבנת תהליך האפייה:

אומרים לעיתים שבישול תלוי ביצירתיות של השף בעוד שבאפיית לחם יש יותר מן המדע. באמירה מתכוונים לכך שהתהליך של צרוף קמח, מים ושמרים יוצר תגובה שתוצאתה יצור לחם. יש לדעת שכאשר המצרכים מתערבבים ומתאחדים יחד הם מיצרים תוצאה מסוימת. קראו את המידע הבא בעיון, כדי להשיג הבנה טובה יותר על חשיבותו של כל מרכיב במצרכים ועל תפקידו בתהליך הכנת הלחם.

הערות חשובות על קמח: סוגי הקמח השונים, על אף שחזותית כולם נראים דומים, יכול להיות שונה באופן בו גודל, נטחן, אוחסן וכד'. אתם עשויים לגלות 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 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 לבצק תאימות גדולה ללישה. קמח לחם מאופיין בתכולת גלוטן גבוהה יותר מהקמח הרב שימושי. בכל אופן, הדבר עלול להשתנות בהתאם לתהליכי הטחינה השונים. קמח חזק פשוט או קמח לחם מומלצים לשימוש במכין לחם זה.

קמח - חיטה מלאה/קמח מלא: קמח חיטה מלאה/קמח מלא נטחן מהגרעין השלם של החיטה אשר מכיל את הסובין והנבט אשר עושים אותו כבד יותר ועשיר יותר בחומרים מזינים, מאשר קמח לבן. לחמים העשויים מקמח זה הנם בדרך 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 הגס החיצוני של החיטה או גרגרי השיפון שהופרדו מהקמח באמצעות ניפוי, הם מוספים לעיתים ללחם בכמות קטנה להעשרת הערך התזונתי, הבריאותי והטעם. הם משמשים גם 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 מיצרים גז (דו תחמוצת הפחמן) החיוני לתפיחת הלחם.

השמרים צריכים להיות מוזנים בסוכר ובאמצעות תהליך תסיסה פחמימת הקמח כדי לייצר את הגז האמור.

בכל המתכונים הדורשים תוספת שמרים, הכוונה היא לגרגרי שמרים מהירי פעולה. קיימים בעיקר שלושה סוגי שמרים: טריים, יבשים ושמרים מהירי פעולה.

מומלץ להשתמש בשמרים מהירי פעולה. שמרים טריים או שמרי עוגה דחוסים לא מומלצים לשימוש היות והם יתנו תוצאות לא מספקות. אחסנו את השמרים בהתאם להוראות היצרן. וודאו שהשמרים טריים על ידי בדיקת תאריך התפוגה שלהם. שאריות שמרים שנותרו מהאריזה, יש לאטום מיד ולהכניס למקרר מהר ככל האפשר, לצורך שימוש בעתיד. לפעמים כשהלחם או הבצק לא תופחים הסיבה היא שימוש בשמרים מקולקלים ולא פעילים.

ניתן לבצע את הבדיקה הבאה כדי לוודא באם השמרים מקולקלים או לא פעילים.

- הוסיפו חצי כוס מים פושרים לתוך קערה קטנה.
- בחושו כפית סוכר לתוך המים ובזקו 2 כפיות שמרים על פני המים.
- הניחו את הקערה במקום חם למשך 10 דקות.
- אם השמרים טריים ופעילים התערובת תוקצף ותפלוט ניחוח חזק של שמרים.

סוכר: הסוכר חשוב מאד לצבע ולטעם הלחם. הוא משמש גם מזון לשמרים, היות והוא חלק מתהליך התסיסה. אין להשתמש בממתקים מלאכותיים כתחליף לסוכר, מכיון שהם לא ייצרו את התגובה המתאימה הנדרשת יחד עם השמרים.

הלחם בעל חורים גדולים	
המים היו חמים מידי והרגו את השמרים.	השתמשו בנוזלים בטמפרטורה בין 21-27 מעלות צלזיוס.
יותר מדי נוזלים.	הקפידו על כמות מדויקת של המצרכים.
יותר מדי שמרים.	הקפידו על כמות מדויקת של המצרכים.
לחות גבוהה וטמפרטורת סביבה גבוהה הגדילו את פעילות השמרים.	אפו בשעות הקרירות יותר של היום.
שטח פני הלחם דביקים	
הלחם הושאר באופה זמן ארוך מידי, לחות הצטברה על תבנית האפייה. יחס המצרכים היבשים/לחים אינו נכון.	הוציאו את הלחם מתבנית האפייה והניחו לו להתקרר על הרשת. הקפידו על כמות מדויקת של המצרכים.
הודעת H:HH מופיע בצג:	
החום בתוך אופה הלחם גדול מידי .	לחצו מקש "התחל/עצור". הוציאו את תבנית האפייה, השאירו את הדלת פתוחה ואפשרו למכשיר להתקרר. לאחר שהתקרר, החזירו את התבנית למקומה, בחרו את התוכנית והתחילו את הפעולה שוב. הסירו את תבנית האפייה והמתינו להתקררות אופה הלחם. השאירו את המכסה פתוח.
הודעת E:EE מופיע בצג:	
חיישן הטמפרטורה מנותק.	פנו לתחנת שרות הקרובה.
יש קושי להסיר את הלחם מהתבנית:	
הלחם נדבק לתבנית האפייה.	יש לשמן את תבנית האפייה לפני כל שימוש. רחצו את התבנית במי סבון שטפו ויבשו היטב. מרחו את פנים התבנית בכמות נדיבה של שמן, חמאה או מרגרינה. עקבו אחר ההוראות בפרק "אופן השימוש באופה הלחם". כאשר התבנית מוסרת מהמכשיר בתום האפייה, אפשרו ללחם להתקרר בתבנית במשך 15 דקות לפני שתהפכו את התבנית. פרסו את הלחם רק לאחר שהוא יתקרר לגמרי (לאחר 20-40 דקות).

מלח: המלח חיוני לאיזון הטעם של הלחם והעוגות כמו גם לגוון ההשחמה של הקרום הנוצר על הלחם בתהליך האפייה. מלח גם מגביל את גדילת השמרים כך שהכמות המופיעה במתכון לא תגדל. מסיבות דיאטטיות ניתן להפחית את כמות המלח, אולם הדבר יפגע באפייה.

נוזלים/חלב: נוזלים כמו חלב אן שילוב של אבקת חלב ומים, ניתנים לשימוש להכנת לחם. חלב ישפר את הטעם, יספק מרקם קטיפתי וירכך את הקרום שעוטף את הלחם, בה בעת שמים בלבד יצרו קרום פריך יותר. במקרים מסוימים נדרש להוסיף מיצים (תפוז, תפוח וכד') כדי להוסיף טעם ספציפי ללחם. מומלץ להשתמש במרבית המתכונים באבקת חלב דל שומן.

ביצים: ביצים מעשירות ויוצרות מרקם קטיפתי לבצק הלחם והעוגות.

שמן חמניות: שמן חמניות "מקצר" ומעדן את מרקם לחם השמרים. ניתן להשתמש בחמאה/מרגרינה כתחליף. אם משתמשים בחמאה/מרגרינה ישירות מהמקרר, יש לרכך אותם כדי להקל על התמזגות המצרכים במחזור הערבוב.

אבקת אפייה: אבקת אפייה משמשת כעזר תפיחה בעוגות. סוג זה של עזר תפיחה אינו דורש זמן תפיחה לפני האפייה היות והתגובה הכימית פועלת בעת שמוסיפים מצרכים נוזליים.

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

הקפדה על כמויות המצרכים

המפתח והדבר החשוב ביותר בשימוש נכון במכשיר להכנת הלחם הינו הקפדה על כמויות המצרכים המופיעות במתכונים השונים. חשוב ביותר למדוד במדויק כל נוזל או מרכיב יבש ולא הדבר עלול לגרום לתוצאות אפייה בלתי צפויות ובלתי מספקות. יש להוסיף את המצרכים לתבנית האפייה בסדר המופיע במתכון. מדידה של מצרכים נוזליים ויבשים מתבצעת בצורה שונה. בצעו את המדידה באופן המתואר להלן:

הלחם לא "עלה" מספיק:	
לא הוספו מספיק שמרים.	הקפידו על כמות מדויקת של המצרכים.
פג תוקף תאריך השימוש בשמרים.	השתמשו בשמרים טריים.
השמרים לא פעילים.	אחסנו את השמרים במקום קריר ואפל.
הוסף מעט מידי סוכר.	הקפידו על כמות מדויקת של המצרכים.
הוסף יותר מידי מלח (מקטין את פעילות השמרים).	הקפידו על כמות מדויקת של המצרכים.
המים היו חמים מדי (הרגו את השמרים).	השתמשו בנוזלים בטמפרטורה בין 21-27 מעלות צלזיוס.
פעולת השמרים החלה לפני תחילת תוכנית האפייה.	הקפידו שהשמרים לא יבואו במגע עם הנוזלים לפני תחילת ביצוע התוכנית.
הלחם תפח יותר מידי:	
לחות גבוהה וטמפרטורת סביבה גבוהה.	אפו בשעות הקרירות יותר של היום. נסו להקטין את כמות השמרים ב-1/4 כפית. השתמשו בנוזלים הישר מהמקרר. אל תשתמשו ביישום קוצב הזמן.
הוספו יותר מדי שמרים.	הקפידו על כמות מדויקת של המצרכים.
הוספו יותר מדי נוזלים.	הקפידו על כמות מדויקת של המצרכים.
חום הנוזלים זרז את פעולת השמרים.	השתמשו בנוזלים בטמפרטורה בין 21-27 מעלות צלזיוס.
יותר מידי קמח.	הקפידו על כמות מדויקת של המצרכים.
יש פחות מדי מלח.	הקפידו על כמות מדויקת של המצרכים.
הלחם יבש בעל מרקם צפוף:	
לא הוספו מספיק נוזלים.	הקפידו על כמות מדויקת של המצרכים.
פג תוקף תאריך השימוש בקמח.	השתמשו במצרכים טריים.
יחס נוזלים קמח לא מתאים.	הגדילו את כמות הנוזלים בכף אחת כל פעם.
מרכז הלחם לח מדי, רטוב:	
יותר מידי נוזלים מפירות טריים או שימורים.	יש לסנן היטב נוזלים כאמור במרשם.
כמות גדולה מידי של מצרכים כמו: אגוזים, חמאה, פירות יבשים, סירופ ודגנים, הופכים את הבצק "לכבד", מאיטים את התפיחה ומונע מהלחם לאפות בתוך תוכו.	הקפידו על כמות מדויקת של המצרכים אין להגדיל את הכמויות המופיעות במרשם.
הלחם כהה מידי:	
יותר מידי סוכר.	הקפידו על כמות מדויקת של המצרכים.
נבחרה מידת ההשחמה גבוהה.	בחרו מידת השחמה נמוכה יותר.

מדידת כמות מרכיבים נוזליים:

השתמשו בכוס המידה המצורפת. בעת קריאת הכמות יש להציב את כוס המידה על משטח אופקי שטוח. בדקו את גובה הנוזל כשהעיניים בגובה הכוס ולא במבט מזווית. פני שטח הנוזל חייב להיות חופף לסימן הקו שבכוס המידה. ניהוש 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 (1oz = 28.35 גרם) - כוס מידה בריטית הינה בת 10oz נוזלים. מדידת כמות של מרכיבים יבשים יש לבצע בעדינות. שפכו את המוצר לתוך כוס המידה, כשהכוס מלאה החליקו את פני הכוס בעזרת סכין. מילוי הכף באמצעות גריפת מרכיב המזון או טפיחה על הכף, יגרום לדחיסת המזון ולקבלת כמות גדולה מהמבוקש. כמות עודפת זו יכולה להשפיע על איזון המתכון. אין לדחוס את הקמח, אלה אם כן התבקשתם לעשות כן. בעת מדידת כמויות קטנות של מרכיבים יבשים או נוזלים (שמרים, סוכר, מלח, אבקת חלב, דבש, דובשה-מולסה) יש להשתמש בכף המידה המצורפת. אין להערים את הכף, יש להחליק את פני שטח הכף, כמות עודפת זו יכולה להשפיע על איזון המתכון.

אופה הלחם מספק, מוצרי מאפה טעימים וערבים לחד. נדרש להקפיד על הכמויות במפורטות במתכונים. בבישול בסיסי רגיל קמח פה, קורטוב שם, זה בסדר. אולם, לא עבור אופה הלחם. שימוש באופה לחם אוטומטי דורש מכם למדוד במדויק כל מרכיב ומרכיב במתכון לקבלת תוצאות משופרות.

טמפרטורת המצרכים

כל המצרכים כולל המכשיר ותבנית האפייה, במיוחד הנוזלים (מים או חלב) צריכים להיות בטמפרטורת החדר (21°C צלזיוס).

אם המצרכים קרים מידי, מתחת ל-10°C הם לא יפעילו את השמרים. נוזלים חמים מידי מעל 40°C, עלולים "להרוג" את השמרים.

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

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 וסובין.

שאלה 21 - האם ניתן לערבב את השמרים במים? לא, השמרים חייבים להיות יבשים. יש להכניס את השמרים לתבנית בסוף, מעל הקמח. הדבר חשוב במיוחד 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 התמקם בסוף מחזור הלישה השני לצד להב הלישה. זהו מצב נורמלי במכשירים לאפיית לחם. יש למקם את הבצק באופן שווה בבסיס התבנית.

איתור תקלות

הבעיה / סיבה אפשרית	פתרון
הלחם שוקע במרכז:	
יותר מדי נוזלים או נוזלים חמים מידי. נוזלים חמים מידי.	הקפידו על כמות מדויקת של המצרכים. השתמשו בנוזלים בטמפרטורה בין 21-27 מעלות צלזיוס.
לא הוסף מלח. הלחם תפח יותר מידי ושקע.	הקפידו להוסיף את כל המצרכים.
הוספו יותר מידי שמרים.	הקפידו על כמות מדויקת של המצרכים.
לחות גבוהה וטמפרטורת סביבה גבוהה.	אפו בשעות הקרירות יותר של היום. נסו להקטין את כמות השמרים ב-1/4 כפית. השתמשו בנוזלים הישר מהמקרר. אל תשתמשו ביישום קוצב הזמן.
התפיחה הייתה גבוהה מידי. המכסה היה פתוח במהלך האפייה.	נסו להקטין את כמות השמרים ב-1/4 כפית. אל תפתחו את המכסה במהלך האפייה.

הכנת לחמי השמרים שלכם:

בעזרת אופה הלחם, גם האופה הבלתי 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 ונאפה ללא נוכחותכם. אופה הלחם האוטומטי יכול גם להכין את הבצק, כאשר הוא מוכן ישנה אפשרות לעצב אותו, לאפשר לו לתפוח ולאפות אותו בתנור אפייה רגיל. המתכונים הבאים "תפורים" עבור אופה הלחם. כל מתכון מאופייין במצרכים אשר מתאימים לכיכר לחם מסוים, כל מתכון נוסה באופה הלחם. חשוב ביותר לא לעלות על כמות הקמח המצוינת בכל מתכון, אחרת הדבר עלול לגרום לתוצאות לא מספקות. בעת הכנת לחם שמרים, או אפיית מתכון ישן החביב עליכם במיוחד, השתמשו במתכונים שבספר המתכונים 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 של הקרום, הברישו את קרום הלחם שזה עתה נאפה בחלב או שמנת.

ציפוי זיגוג מתוק: ערבבו 1 כוס אבקת סוכר עם 1–2 כפיות חלב, ליצירת זיגוג סמיך. טפטפו את התערובת על לחם צימוקים או לחם מתוק אחר.

פרג/שומשום/זרעי קימל/שיבולת שועל: פזרו את בחירתכם מהמבחר הנ"ל על ציפוי הזיגוג שזה עתה הושם.

שאלה 13 - מדוע אין אפשרות להשהות את זמן תחילת ביצוע התוכנית מעבר ל- 13 שעות?

מהו הזמן המינימלי האפשרי להשהיית מחזור אפייה?

זמן ההשהיה המקסימלי לקבלת לחם מוכן הוא 13 שעות כולל זמן ביצוע התוכנית המסוימת. לדוגמא: זמן האפייה של תוכנית מספר 1 (בסיסי, קטן) הוא 3:20 שעות, כך שזמן ההשהיה המקסימלי לתחילת ביצוע תוכנית האפייה הוא 9:40 שעות. זמן ההשהיה הקטן ביותר הוא 10 דקות.

שאלה 14 - איך אדע מתי להוסיף את הצימוקים, האגוזים וכדומה. במהלך הלישה השנייה, אופה הלחם יפסיק את פעולתו וה"ביפר" 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, טמפרטורה גבוהה עלולה לגרום לתוצאה זו. הפחיתו את כמות השמרים ב-1/4 כפית מדידה והורידו את כמות הסוכר ו/או מים/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 תחילה בתוכנית הבסיסית להכנת לחם ממרשמים עצמיים ולאחר מכן עברו לתוכניות האפייה האחרות.

טיפים לתוצאות משופרות בהכנת בצק

- * הכניסו את כל מצרכי המרשם לתוך תבנית האפייה רק שהשמרים לא יבואו במגע עם הנוזלים.
- * בתום תהליך הכנת הבצק בתוך אופה הלחם, באותו אופן שמאפשרים 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 פרגמנט ולכסות את הכל במגבת יבשה.
- הניחו את הבצק המכוסה במקום חמים ללא רוח.
- * לחות עושה את הבצק רטוב, במקומות בהן הלחות גבוהה מאד מומלץ להוסיף עוד כפית קמח לעיסה. במקומות גבוהים מומלץ להקטין את כמות השמרים ברבע כפית, הקטינו את כמות הסוכר ו/או המים או החלב.
- * תוכנית מס' 8 - בצק (Dough) מעולה לערבוב, לישא והתפחת בצק עשיר כמו בצק לקראסונים. השתמשו באופה הלחם להכנת בצק זה וכל מה שיישאר לכם לעשות הוא לעצב את צורת הקראסון ולאפות אותו בהתאם למרשם.
- * כאשר המרשם מבקש לבזוק קמח על הבצק לפני האפייה, השתמשו בכפית או שתיים 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 המרשם, הניחו לבצק לתפוח במקום חמים ללא רוח. אם הבצק אינו מכפיל את נפחו המוצר הסופי עלול להיות גס במקצת. הבצק מוכן כאשר כשנוגעים בו נשאר סימן.
- * אם הבצק שאתם לשים במערוך נסוג לאחור, 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 כדור עגול בעל מרקם רך וחלק.
- אם הבצק יבש מידי, הוסיפו נוזלים, אם הוא רטוב הוסיפו קמח (חצי כפית עד כפית קמח בכל פעם).

- שאלה 5** - מדוע אי אפשר להשתמש בהשהיה כשאופים מרשם המכיל חלב טרי? החלב יחמיץ אם יושאר בתוך האופה לזמן ממושך מידי. מרשם לחם המכיל מצרכים טריים 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 מהערב לבוקר, מדוע האופה משמיע קולות בלילה? 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 לרחוץ את תבנית האפייה במדיח כלים? לא! יש לרחוץ 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 11** - מדוע הבצק התערבב רק בחלקו? מדוע הבצק לא התערבב כולו? יתכן שהבלילה הייתה סמיכה מידי או יבשה מידי, תבנית האפייה ולהב הלישה לא מוקמו כראוי במקומם או שהמצרכים לא הוספו לאופה בסדר הדברים הנכון.
- שאלה 12** - מדוע הלחם אינו תופח? יתכן שהשמרים מקולקלים, פג תוקף תאריך השימוש שלהם, או לא הוספו שמרים כלל. (השימוש בקמח ללא גלוטן עלול לפגוע "בעליית" הלחם).

טבלת מחזורי זמן אפיה

תוכנית מס' סוג הלחם וגודל	לישה 1	תפיחה 1	לישה 2*	תפיחה 2	תפיחה 3	אפייה	זמן כללי (שעות:דקות)	שמיירת חום
בסיסי, קטן	9	20	14*	25	45	60	2: 53	60
בסיסי, גדול	10	20	15*	25	45	65	3: 00	60
צרפתי, קטן	16	40	19*	30	50	70	3: 40	60
צרפתי, גדול	18	40	22*	30	50	55	3: 50	60
חיטה מלאה, קטן	9	25	18*	35	70	60	3: 32	60
חיטה מלאה, גדול	10	25	20*	35	70	80	3: 40	60
מהיר	7	5	8			50	1: 40	60
מתוק, קטן	10	5	20*	30	55	55	2: 50	60
מתוק, גדול	10	5	20*	30	55	35	2: 55	60
אפייה מהירה, קטן	12				11	40	0: 58	60
אפייה מהירה, גדול	9				9	40	0: 58	60
בצק	20			30	40		1: 30	
ריבה		15	45**			20	1: 20	60
עוגה	10	5	20	30	35	70	2: 50	60
כריך, קטן	15	40	5*	25	40	50	2: 55	60
כריך, גדול	15	40	5*	25	40	55	3: 00	60
אפייה מיוחדת						60	1: 00	60

לישה 1 - מנוע המכשיר מופעל ומופסק בהתאם לקצב ההתקדמות.

תפיחה 1 - החימום מופעל/כבה במחזוריים להשגת טמפרטורה של 25°C.

לישה 2 - מושמעים 10 צלילי "ביפ" להוספת מצרכים. המנוע מופעל/כבה ופועל ברציפות וכך גם החימום כדי להשיג 30°C.

תפיחה 2 - החימום מתבצע במחזוריות מופעל/כבה להשגת 32°C.

תפיחה 3 - החימום מתבצע במחזוריות מופעל/כבה להשגת 32°C.

אפייה - החימום מתבצע במחזוריות מופעל/כבה להשגת 121°C.

יישום הוספת זמן להשהיית האפייה זמין בכל התוכניות פרט לתוכנית מס' 6 ו-7 (אפייה מהירה). זמן ההשהיה המקסימלי האפשרי הוא 13 שעות.

* מושמעים 10 צפצופים לציון הצורך בהוספת מצרכים.

* החימום מופעל רק כאשר טמפרטורת החדר נמוכה מהטמפרטורה הדרושה לביצוע הפעולה על ידי המכשיר.

* החימום יפעל ויתנתק רק אם טמפרטורת החדר נמוכה מ-120°C.

* הערה! הזמנים המצויינים בטבלה מתייחסים לדקות.

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 ניתן להסיר את להב הלישה מתבנית האפייה, הדבר אינו מהווה תקלה.

שאלה 2 - מדוע יש שאריות קמח בצדי קרום הלחם בתום האפייה? במקרים מסוימים, יכולה להישאר תערובת קמח בפינות תבנית האפייה. כשזה מתרחש ניתן לאכול את זה בלי חשש, או פשוט להסיר את פיסת הקרום הזו 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.