

morphy richards

morphy richards

הוראות הפעלה לאופה לחם

דגם 48203



יצירה טכנולוגית

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

## 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, 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.

## אמצעי זהירות חשובים

לפני השימוש במכשיר אלקטרוני זה, יש לנקוט תמיד באמצעי הזהירות הבסיסיים הבאים:

1. קראו את כל ההוראות.
2. לפני השימוש בדקו כי המתח בשקע של הקיר תואם את המתח המוצג בלוח הידירוג.
3. אל תפעילו מכשיר כלשהו עם חוט או תקע פגומים, או לאחר שהמכשיר אינו מתפקד כשורה, או לאחר שהוא נופל או ניזוק בכל דרך. החזירו את המכשיר ליצרן או לסוכן השירות המורשה הקרוב אליכם לצורך בדיקה, תיקון או כוונן אלקטרוני או מכני.
4. אל תגעו במשטחים חמים. השתמשו בידיות או בכפתורים.
5. כדי להגן מפני הלם חשמלי, אל תטבלו את החוט, את התקעים, או את בית המכשיר במים או בנוזל אחר.
6. נתקו את המכשיר מהשקע כאשר אתם לא משתמשים בו, לפני שאתם מרכיבים או מוציאים חלקים, ולפני שאתם מנקים אותו.
7. אל תניחו לחוט להיות תלוי מעבר לקצה השולחן או משטח חם.
8. השימוש באביזרי עזר נלווים, שאינם מומלצים על ידי יצרן המכשיר, עלול לגרום לפגיעות.
9. מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) בעלי מגבלות פיזיות או נפשיות, או חוסר ניסיון וידע אלא אם הם קבלו הסבר והדרכה אודות אופן השימוש במוצר על ידי אדם אשר אחראי לבטיחותם.
10. פיקוח הדוק הכרחי כאשר נעשה שימוש במכשיר ליד ילדים או ליד אנשים בעלי מגבלות גופניות.
11. אין להניח את המכשיר או להשתמש בו ליד גז חם או מבער חשמלי, או בתנור מחומם.
12. בזמן האפייה אין לגעת בחלקים מסתובבים או נעים של המכשיר.
13. לעולם אל תדליקו את המכשיר מבלי שמיקמתם כראות את תבנית האפייה כשהיא מלאה בחומרים.
14. לעולם אל תהלמו בתבנית האפייה למעלה או בקצה כדי להוציא את התבנית, הדבר עלול להזיק לתבנית האפייה.
15. אסור להחזיר לאופה הלחם רידי מתכת או חומרים אחרים, זה עלול לגרום לשריפה או לקצר.
16. לעולם אל תכסו את אופה הלחם במגבת או בחומרים אחרים, חום ואדים חייבים להשתחרר בחופשיות. שריפה עלולה לפרוץ אם המכשיר מכוסה בחומרים דליקים או בא במגע עמם.
17. אין להשתמש במכשיר לתכלית כלשהי מלבד תכליתו המקורית.
18. אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית.
19. שמרו הוראות אלו.
20. אם פתיל הזינה ניזוק, כדי למנוע סיכון יש להחליפו רק במעבדת שירות המאושרת על ידי היבואן.
21. אם השקעים בביתכם אינם תואמים לתקעים שסופקו עם המכשיר, חובה להסיר את התקע ולהחליפו בתקע תואם.
22. יש להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד **morphy richards**.
23. שימוש בחלפים שאינם מומלצים על ידי היבואן עלולים לגרום לשריפה, להתחשמלות או לפגיעה.
24. כל תיקון במכשיר יעשה אך ורק על ידי תחנת שירות מורשית. תיקון על ידי אדם לא מורשה, עלול לגרום לפגיעה, יסיר את אחריות היבואן מהמוצר ויהיה באחריותו הבלעדית של המשתמש.

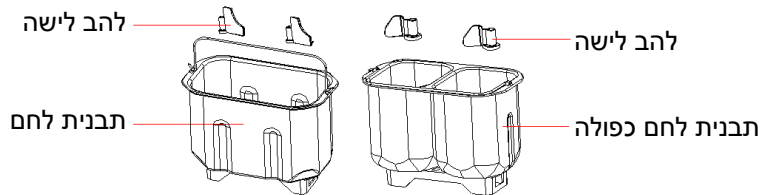
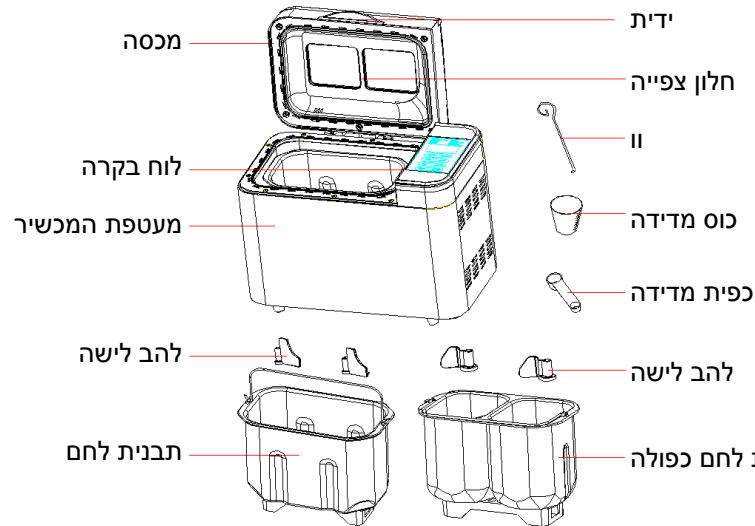
## לשימוש ביתי בלבד

**היפטרות ידידותית לסביבה**  
בהקפדה על נוהלי סילוק והשלכת מוצר זה כראוי, אתם תורמים למניעת תוצאות שליליות עבור הסביבה ובריאות הציבור, אשר עלולים להיגרם מטיפול וסילוק פסולת מוצר זה באופן בלתי ראוי. הסמל על גבי המוצר מצייין כי אין להשליך מוצר זה לאשפה הביתית ובמקום זאת יש להביאו לנקודת איסוף לצורך מחזור של מוצרים בהתאם לתקנות סילוק פסולת.  
פרטים נוספים בנושא ניתן לקבל ברשות המקומית.

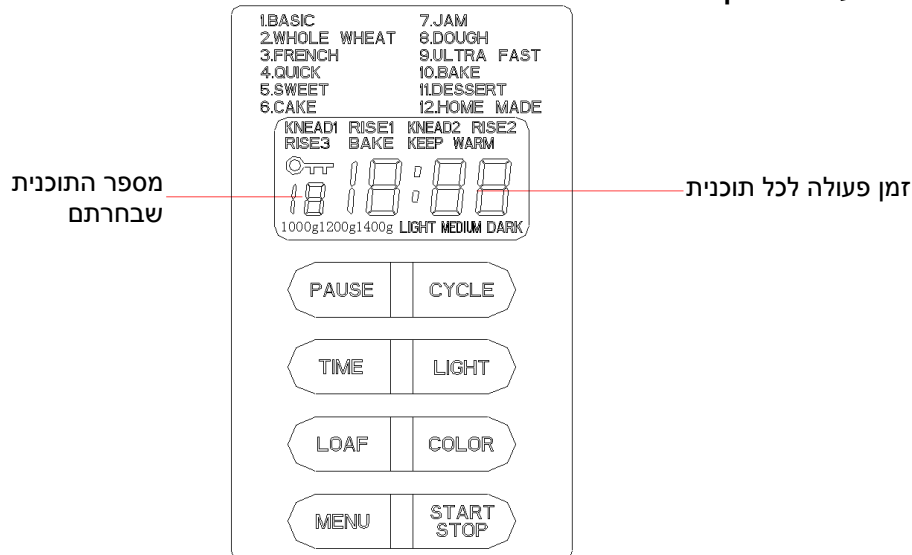


יש לבדוק מדי פעם את תקינותו של כבל החשמל והתקע. אין להשתמש במכשיר במקרה שכבל החשמל ו/או התקע ניזוקו. תיקון או החלפה של כבל החשמל יבוצעו אך ורק במעבדת שירות מוסמכת. ראו רשימת מעבדות שירות בסוף החוברת.

## הכירו את אופה הלחם שלכם:



## היכרות עם לוח המקשים



## 9. מהיר מאד

גודל כיכר	550 גרם	1000 גרם	1200 גרם	1400 גרם
מרכיבים				
מים (48°C)	160 מ"ל	350 מ"ל	370 מ"ל	440 מ"ל
ביצים	1	1	1	1
מרגרינה או חמאה	1 כף	3 כפות	3 כפות	3 כפות
מלח	1 כפית	1 1/2 כפיות	1 1/2 כפיות	1 1/2 כפיות
סוכר	2 כפות	4 כפות	4 כפות	5 כפות
קמח לבן	2 1/4 כוסות	4 1/3 כוסות	4 2/3 כוסות	5 1/2 כוסות
שמרים יבשים	2 כפיות	3 כפיות	3 1/2 כפיות	3 1/2 כפיות

## תוכנית: ULTRA-FAST

## 10. קינוח

### 10.1 מאפה תפוחים

6	תפוחים בינוניים מבושלים
1 כפית	מיץ לימון
1/2 כוס	סוכר חום דחוס
1/2 כוס	קמח לבן
1/3 כוס	שיבולת שועל
6 כפות	חמאה או מרגרינה רכה

## תוכנית: DESSERT

### 10.2 פודינג אורז

3	ביצים טרופות קמעה
1 3/4 כוסות	חלב
1 1/2 כוסות	אורז מבושל
1/2 כוס	סוכר
1/2 כוס	צימוקים (אופציונאלי)
1 כפית	וניל
1 כפית	קינמון

## תוכנית: DESSERT

### 6.3 עוגת ביצים ספוגית

מרכיבים	גודל כיכר	1400 גרם	550 גרם
ביצים	6 (גדולות) / 7 (קטנות)	3 (גדולות) / 4 (קטנות)	
סוכר	250 גרם	120 גרם	
קמח תופח מאליו	250 גרם	120 גרם	
שמנת	60 גרם	30 גרם	
אבקת פודינג	1 כפית	1/2 כפית	
שמן קנולה	30 גרם	15 גרם	
1. הוסיפו לקערה ביצים וסוכר וערבבו את התערובת ביד כדי ליצור קצף, אז הוסיפו שמן קנולה לתערובת והמשיכו לבחוש במהירות גבוהה. 2. הוסיפו קמח תופח ואבקת פודינג לתערובת ובחשו היטב. 3. הוסיפו שמנת לתוך התערובת ובחשו היטב. 4. שפכו את התערובת לתבנית לחם משומנת, בחרו בתוכנית: CAKE והפעילו את המכשיר			

תוכנית: **CAKE**

### 7. ריבה

מרכיבים	גודל כיכר	1400 גרם	550 גרם
תותים מגוררים/אננס מגורר	4 כוסות	1 1/2 כוסות	
סוכר	10 כפות	6 כפות	
מיץ לימון	4 כפות	2 כפות	
אבקת פודינג	3/4 כוס	1/4 כוס	

תוכנית: **JAM**

### 8. בצק

מרכיבים	גודל כיכר	1400 גרם	1200 גרם	1000 גרם	550 גרם
מים	460 מ"ל	400 מ"ל	350 מ"ל	190 מ"ל	
מרגרינה או חמאה	4 כפות	3 כפות	3 כפות	2 כפות	
מלח	2 כפיות	1 1/4 כפיות	1 כפית	3/4 כפית	
קמח לבן	5 1/2 כוסות	4 2/3 כוסות	4 כוסות	2 1/4 כוסות	
סוכר	3 כפות	2 1/2 כפות	2 1/2 כפות	1 כף	
שמרים יבשים	2 כפיות	1 1/3 כפיות	1 כפית	1 כפית	

תוכנית: **DOUGH**

### לאחר ההפעלה

מיד עם חיבור אופה-הלחם לאספקת החשמל יישמע צפצוף ו- "**1 2:55, 1200g, MOYEN**" יופיע על חלון התצוגה. הנקודתיים שבין ה- "**2**" ל- "**55**" לא יבהבו בקביעות. "**1**" מסמל תוכנית ברירת מחדל. "**1200g**" ו- "**MEDIUM**" הינם הגדרות מצב ברירת המחדל.

### Start/Stop (הפעלה/כיבוי)

באמצעות כפתור זה ניתן להתחיל ולסיים את תוכנית האפייה הרצויה. בכדי להפעיל את התוכנית, לחצו על כפתור Start/Stop למשך 1.5 שניות בקירוב. צפצוף קצר ישמע, שתי הנקודות בצג הזמן יחלו להבהב והתוכנית תחל לפעול. כל הכפתורים, להוציא כפתורי ההפעלה, נורית האור וההשהיה, מנוטרלים לאחר שהתוכנית החלה לפעול. בכדי לסיים את התוכנית, לחצו על הכפתור למשך 1.5 שניות בקירוב. צפצוף קצר יאשר שהתוכנית הופסקה. אפשרות זו מסייעת במניעת שיבושים המפריעים לפעילות התוכנית.

### Menu (תפריט)

כפתור זה משמש לצורך הפעלת תוכניות שונות. התוכנית תשתנה בכל פעם שלוחצים על כפתור Menu (ילוה בצפצוף קצר). לחצו על הכפתור באופן לא רציף, שניים עשר התפריטים יוצגו בזה אחר זה באופן מעגלי על הצג. בחרו את התוכנית הרצויה. הפונקציות של שניים עשר התפריטים יוסברו להלן.

1. **Basic (בסיסי):** לישה, התפחה ואפייה של לחם רגיל. ניתן להוסיף מרכיבים להעשרת הטעם.

2. **Whole Wheat (חיטה מלאה):** לישה, התפחה ואפייה של לחם מחיטה מלאה. לא מומלץ להשתמש בפונקציות ההשהיה בתוכנית זו, הדבר עלול לפגוע בתוצאה הסופית.

3. **French (צרפתי):** לישה, התפחה ואפייה עם זמן התפחה ממושך יותר. הלחם בתפריט זה בעל קרום פריך ומרקם קליל.

4. **Quick (מהיר):** לישה, התפחה ואפייה בתוך זמן קצר מזה של הלחם הבסיסי. הלחם בתפריט זה קטן יותר ובעל מרקם צפוף.

5. **Sweet (מתוק):** לישה, התפחה ואפייה של לחם מתוק. ניתן להוסיף מרכיבים להעשרת הטעם.

6. **Cake (עוגה):** לישה, התפחה ואפייה. התפחה בעזרת סודה לשתיה או אבקת אפייה.

7. **Jam (ריבה):** הרחתת ריבות ומרמלאדות. יש לקצוץ פירות או ירקות לפני הכנסתם לתבנית.

8. **DOUGH (בצק):** לישה והתפחה, ללא אפייה. להכנת לחמניות, פיצה, לחם מאודה וכיו"ב.

**9. Ultra Fast (מהיר ביותר):** לישה, התפחה ואפייה בזמן קצר. הלחם בתפריט זה בעל מרקם צפוף.

**10. Bake (אפייה):** אפייה בלבד, ללא לישה והתפחה. משמש גם להארכת זמן האפייה במצבים מסוימים.

**11. Dessert (קינוח):** לישה, התפחה ואפייה של קינוחים.

**12. Home made (תוצרת בית):** להכנה עצמאית על ידי הגדרת זמן הלישה, ההתפחה, האפייה והחימום. להלן טווח הזמנים של כל תוכנית:

KNEED1 (מצב לישה 1)	: 6-14 דקות
RISE1 (מצב התפחה 1)	: 20-60 דקות
KNEAD2 (מצב לישה 2)	: 5-20 דקות
RISE2 (מצב התפחה 2)	: 2-120 דקות
KNEAD3 (מצב התפחה 3)	: 0-120 דקות
BAKE (מצב אפיה)	: 0-80 דקות
KEEP WARM (משמר חימום)	: 0-60 דקות

מתחת לתפריט "Home Made":

1. לחצו על כפתור CYCLE פעם אחת, על הצג יופיע KNEED1. לחצו על כפתור TIME כדי לכוון את מספר הדקות ואז לחצו על כפתור CYCLE בכדי לאשר את הזמן.

2. לחצו על כפתור CYCLE בכדי להכניס את השלב הבא, על הצג יופיע RISE1. לחצו על כפתור TIME בכדי לכוון את מספר הדקות, המספר יעלה במהירות אם לוחצים על כפתור TIME לחיצה ממושכת.

3. באותו אופן קבעו את יתר השלבים. בסיום הגדרתם, לחצו על כפתור Start/Stop בכדי לצאת מהתוכנית.

4. לחצו על כפתור Start/Stop בכדי להפעיל את המכשיר. הערה: ניתן לשמור את ההגדרות ולהשתמש בהם להפעלה הבאה.

### Color (צבע)

בעזרת כפתור זה ניתן לבחור בצפוי בהיר (Light), בינוני (Medium) או כהה (Dark).

### Loaf (גודל כיכר)

לחצו על כפתור זה בכדי לקבוע את גודל כיכר הלחם: 1000 גרם, 1200 גרם, 1400 גרם, עם הבחירה, יופיע על הצג הגודל הרצוי. שימו לב שזמן ההפעלה הכללי עשוי להשתנות בהתאם לגדלים השונים של הכיכרות. כפתור זה ניתן להפעלה רק בתוכניות הבאות: BASIC, WHOLE WHEAT, FRENCH, SWEET, ULTRA FAST.

הערה: 1000 גרם, 1200 גרם ו-1400 גרם מתאימים לתבנית אפייה רגילה בלבד.

### 6. עוגות

6.1 עוגת דבש

מרכיבים	גודל כיכר	1400 גרם	550 גרם
ביצים	6 (גדולות) / 7 (קטנות)	3 (גדולות) / 4 (קטנות)	
סוכר	250 גרם	120 גרם	
מלח	1 כפית	1/3 כפית	
דבש	6 כפות	3 כפות	
חלב	4 כפות	2 כפות	
קמח תופח מאליו	250 גרם	120 גרם	
שמן צמחי	90 גרם	45 גרם	
אבקת פודינג	1 כף	1/2 כף	

- הקציפו במערבל ידני ביצים, סוכר ומלח בקערה והקציפו את התערובת עד לקבלת קצף.
- הוסיפו קמח תופח מאליו לתערובת ובחשו באחידות.
- מזגו חלב ובחשו ביד.
- שפכו את התערובת לתבנית משומנת, בחרו בתוכנית: CAKE והפעילו את המכשיר.

תוכנית: **CAK**

6.2 עוגת ספוג

מרכיבים	גודל כיכר	1400 גרם	550 גרם
A	ביצים	6 (גדולות) / 7 (קטנות)	3 (גדולות) / 4 (קטנות)
A	שמן צמחי	60 גרם	30 גרם
	סוכר	250	120 גרם
	שמן קנולה	30 גרם	15 גרם
B	קמח תופח מאליו	250 גרם	120 גרם
	שמן צמחי	60 גרם	30 גרם
	אבקת פודינג	1 כפית	1/2 כפית
	אבקת אפיה	1/2 כפית	1/3 כפית

- הקציפו במערבל ידני את המרכיבים: ביצים, שמן צמחי וסוכר מקבוצה A עד שהסוכר ימס, אז הוסיפו שמן קנולה והמשיכו לבחוש.
- הוסיפו את המרכיבים מקבוצה B לתערובת ובחשו במהירות במשך 4 דקות עד לקבלת קצף. שפכו את התערובת לתבנית משומנת, בחרו בתוכנית: CAKE והפעילו את המכשיר.

תוכנית: **CAKE**

### 3. צרפתי

מרכיבים	גודל כיכר	1400 גרם	1200 גרם	1000 גרם	550 גרם
מים		450 מ"ל	390 מ"ל	330 מ"ל	190 מ"ל
סוכר		2 כפות	1 1/2 כפות	1 1/4 כפות	1 כף
מלח		2 כפיות	1 1/2 כפיות	1 1/4 כפיות	1 כפית
קמח לבן		5 1/2 כוסות	4 2/3 כוסות	4 כוסות	2 1/4 כוסות
מרגרינה או חמאה		4 כפיות	3 כפיות	3 כפיות	1 כף
שמרים יבשים		1 3/4 כפיות	1 3/4 כפיות	1 1/3 כפיות	1 כפית

תוכנית: FRENCH

### 4. מהיר

מרכיבים	גודל כיכר	1400 גרם	1200 גרם	1000 גרם	550 גרם
חלב		260 מ"ל	250 מ"ל	230 מ"ל	130 מ"ל
מרגרינה או חמאה		3 כפות	2 1/2 כפות	2 כפות	2 כפות
ביצים		4	3	3	1
קמח לבן		3 1/2 כוסות	3 כוסות	2 1/3 כוסות	1 1/4 כוסות
קמח תירס		1 1/2 כוסות	1 1/4 כוסות	1 כוס	1 1/4 כוסות
סוכר		1/3 כוס	1/4 כוס	1/4 כוס	4 כפות
מלח		2 כפיות	1 1/2 כפיות	1 1/2 כפיות	1 כפית
אבקת אפיה		8 כפיות	6 כפיות	5 כפיות	3 כפיות

תוכנית: QUICK

### 5. מתוק

מרכיבים	גודל כיכר	1400 גרם	1200 גרם	1000 גרם	550 גרם
מים		440 מ"ל	380 מ"ל	280 מ"ל	160 מ"ל
מרגרינה או חמאה		4 כפות	4 כפות	3 כפות	2 כפות
מלח		1 3/4 כפיות	1 1/2 כפיות	1 כפית	1/2 כפית
קמח לבן		5 1/2 כוסות	4 1/2 כוסות	4 כוסות	2 1/4 כוסות
סוכר		8 כפות	8 כפות	4 כפות	3 כפות
שמרים יבשים		1 1/4 כפות	1 1/4 כפות	1 כפית	1 כפית
אבקת חלב		3 כפות	2 1/2 כפות	2 כפות	1 כף
ביצים		1	1	1	1

תוכנית: SWEET

### Time (זמן)

- אם אינכם רוצים שהמכשיר יפעל באופן מיידי, ניתן להשתמש בכפתור זה בכדי לכוון את זמן ההשהיה. להלן הצעדים הדרושים להשהיית הפעולה:
1. בחרו בתפריט, מידת ההשחמה וגודל כיכר.
  2. כוונו את השעה על ידי לחיצה על כפתור Time. השעה היא שעת סיום התוכנית של תפריט מסוים. לדוגמא, נניח כי כעת 20:30 בערב, והנכם רוצים להגיש את הלחם ב-7 בבוקר שלמחרת היום. כך שזמן ההשהיה הוא 10 שעות ו-30 דקות. לחצו על כפתור Time באופן רציף עד אשר הזמן 10:30 יופיע על הצג. כל לחיצה מקפיצה את הזמן ב-10 דקות.
  3. לחצו על כפתור Start/Stop בכדי להפעיל תוכנית השהיה זו. ניתן לראות נקודה מהבהבת והצג יחל לספור לאחור את הזמן הנותר.
- שימו לב כי זמן ההשהיה המקסימאלי הנו 13 שעות. הימנעו משימוש במרכיבים המתקלקלים בקלות, כגון ביצים, חלב טרי, פירות ובצלים בתפריט ההשהיה.

### Light (נורית)

לחצו על כפתור זה פעם אחת, הנורית תדלק. הנורית תיכבה אוטומטית תוך דקה אחת.

### Pause (הפסקה)

לאחר ההפעלה, ניתן ללחוץ על כפתור ההפסקה בכדי להשהות את הפעולה. התוכנית תישמר בזיכרון. בזמן זה הצג יבהב. לחיצה נוספת על כפתור Pause יחזיר את התוכנית לפעולה.

### שמירת הלחם חם

ניתן לשמור את הלחם חם באופן אוטומטי למשך שעה אחת לאחר סיום האפייה. במהלך זמן זה, אם תרצו להוציא את הלחם כבו את התוכנית על ידי לחיצה על כפתור Start/Stop.

### זיכרון

אם אספקת זרם החשמל נקטעה במהלך הכנת הלחם, תהליך ההכנה ימשך באופן אוטומטי במשך 10 דקות, גם מבלי ללחוץ על כפתור ההפעלה. אם הפסקת החשמל עולה על זמן זה, הזיכרון לא יעבוד ויש להשליך את המרכיבים מהתבנית, להכניס חדשים ולהפעיל את המכשיר שנית. אך אם הבצק עדיין לא הגיע לשלב ההתפחה בזמן הפסקת החשמל ניתן להפעיל מחדש את המכשיר על ידי לחיצה על כפתור ההפעלה Start/Stop.

### פונקצית נעילת לוח הבקרה

ניתן לנעול את לוח הבקרה על ידי לחיצה על כפתור CYCLE תחילה ואז לחיצה על COLOR. ברגע שלוח הבקרה נעול, כל לחצני הבקרה מלבד COLOR ו-CYCLE מנוטרלים. אפשרות זו מסייעת במניעת שיבושים בהפעלת תוכנית או הפעלה של אופה הלחם על ידי ילדים ללא השגחת מבוגר. ניתן לבטל את פונקצית הנעילה על ידי לחיצה על כפתור CYCLE תחילה ואז לחיצה על COLOR. אם פונקצית נעילת לוח הבקרה אינה מכוונת, כפתורי הנעילה ינעלו כאשר התוכנית תחל לפעול למשך 5 דקות. יש לבטל את הנעילה טרם הפעלת המכשיר.

## סביבה

המכשיר יכול לעבוד היטב בטווח רחב של טמפרטורות, אך יכול להיות הבדל בגודל הכיור בין אפייה בחדר חם מאד לעומת אפייה בחדר קר מאד. אנו ממליצים שטמפרטורת החדר תהיה בטווח של 15 עד 34 מעלות צלזיוס.

## תצוגת אזהרה:

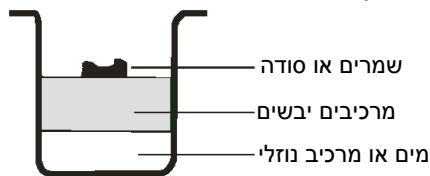
1. אם התצוגה מראה "H HH" אחרי שהתוכנית החלה, הטמפרטורה בפנים עדיין גבוהה מידי. במקרה כזה יש להפסיק את התוכנית. פתחו את המכסה ותנו למכשיר להתקרר במשך 10-20 דקות.
2. אם התצוגה מראה "E E0" או "E E1" לאחר לחיצה על כפתור Start/Stop, חיישן הטמפרטורה לקוי. בדקו אותו בקפידה במרכז השירות המורשה מטעם היבואן.

## לפני השימוש הראשון

1. אנא בדקו כי כל החלקים ואביזרי העזר הנלווים שלמים ואינם פגומים.
2. נקו את כל החלקים בהתאם להוראות שבחלק "ניקוי ותחזוקה" המופיע בהמשך.
3. הפעילו את אופה הלחם כשהוא ריק ועל מצב BACK כעשר דקות. קררו את המכשיר ונקו את החלקים שוב.
4. יבשו את החלקים ביסודיות והרכיבו אותם. המכשיר מוכן כעת לשימוש.

## כיצד להכין לחם

1. הניחו את התבנית במקום, לחצו כלפי מטה עד שתתחבר למקום הנכון. קבעו את להב הלישה על גבי ציר ההינע. מומלץ למלא חורים במרגרינה עמידה לחום לפני הנחת להב הלישה בכדי למנוע מהבצק להידבק ללהב. כמו כן, ניתן יהיה להוציא את הלהב מהלחם בקלות.
2. הניחו את המרכיבים בתבנית. שמרו על הסדר המצוין במתכון. לרוב יש לשים את המים או המרכיב הנוזלי תחילה ואז להוסיף סוכר, מלח וקמח. הוסיפו את אבקת האפייה או השמרים תמיד כמרכיב האחרון.



3. צרו גומחה קטנה בקמח בעזרת האצבע, הוסיפו לגומחה שמרים. וודאו כי השמרים אינם באים במגע עם הנוזל או המלח.
4. סגרו את המכסה בעדינות וחברו את המכשיר לחשמל.
5. לחצו על כפתור Menu (תפריט) עד הופעת התוכנית הרצויה.

## חוברת הוראות הכנה למכשיר אופה לחם

1400 גרם - מתאים לתבנית רגילה	250 מ"ל =	1 כוס
1200 גרם - מתאים לתבנית רגילה	15 מ"ל =	1 כף
1000 גרם - מתאים לתבנית רגילה	5 מ"ל =	1 כפית
550 גרם - מתאים לתבנית כפולה	3 כפיות =	1 כף

## מתכוני לחם

### 1. בסיסי

מרכיבים	גודל כיור	1400 גרם	1200 גרם	1000 גרם	550 גרם
מים		460 מ"ל	400 מ"ל	350 מ"ל	190 מ"ל
מרגרינה או חמאה		4 כפות	2 1/2 כפות	2 1/4 כפות	1 כף
מלח		2 כפיות	1 1/3 כפיות	1 1/4 כפיות	1 כפית
קמח לבן		5 1/2 כוסות	4 2/3 כוסות	4 1/3 כוסות	2 1/4 כוסות
סוכר		3 כפות	1 1/3 כפות	1 1/4 כפות	1 כף
אבקת חלב		4 כפות	2 1/2 כפות	2 1/3 כפות	1 כף
שמרים יבשים		1 3/4 כפיות	1 3/4 כפיות	1 1/4 כפיות	1 כפית

### תוכנית: BASIC

### 2. חיטה מלאה

מרכיבים	גודל כיור	1400 גרם	1200 גרם	1000 גרם	550 גרם
מים		460 מ"ל	400 מ"ל	330 מ"ל	190 מ"ל
מרגרינה או חמאה		4 כפות	4 כפות	3 כפות	2 כפות
מלח		2 1/2 כפיות	2 כפיות	2 כפיות	1 כפית
חיטה מלאה		3 1/3 כוסות	3 1/3 כוסות	2 כוסות	1 כוס
קמח לבן		2 1/3 כוסות	1 1/3 כוסות	1 כוס	1 1/4 כוסות
סוכר אדום		3 כפות	3 כפות	2 1/2 כפות	1 כף
אבקת חלב		4 כפות	4 כפות	3 כפות	
שמרים יבשים		2 כפיות	2 כפיות	1 1/2 כפיות	1 1/2 כפיות

### תוכנית: WHOLE WHEAT

8	גודל הלחם קטן מדי או הלחם אינו תופח	היעדר שמרים או שכמות השמרים אינה מספקת. יתרה מכך, לשמרים עלולה להיות רמת פעילות נמוכה כאשר טמפרטורת המים גבוהה מדי, או כאשר השמרים מעורבבים עם מלח	בדקו את הכמות ואת רמת הפעילות של השמרים
9	הבצק גדול במידה שהוא מציף את תבנית הלחם	כמות הנוזלים כה מרובה, עד שהבצק רך, וגם יותר מדי שמרים	הפחיתו את כמות הנוזלים ושפרו את מידת הסמיכות של הבצק
10	הלחם נופל בחלקים האמצעיים בעת אפיית הבצק	1. הקמח בו נעשה שימוש אינו אבקה חזקה ואינו יכול לגרום לבצק לתפוח	השתמשו בקמח-לחם או באבקה חזקה
		2. קצב השמרים מהיר מדי או טמפרטורת השמרים גבוהה מדי	השתמשו במרכיבים בטמפרטורת החדר
		3. כמות מים עודפת הופכת את הבצק לרטוב ורך מדי	בהתאם ליכולת ספיגת המים, התאימו את המים במתכון
11	משקל הלחם גבוה מדי היות וצירוף החומרים יצר צפיפות גבוהה מדי	1. יותר מדי קמח או פחות מעט מים	הפחיתו קמח או הוסיפו מים
		2. יותר מדי מרכיבי פירות או יותר מדי קמח חיטה מלאה	הפחיתו את כמות המרכיבים המתאימים והוסיפו שמרים
12	החלקים האמצעיים חלולים לאחר שחותכים את הלחם	1. יותר מדי מים או היעדר מלח	הפחיתו את כמות המים בהתאם לצורך ובדקו את המלח
		2. טמפרטורת המים גבוהה מדי	בדקו את טמפרטורת המים
13	שטח הלחם נדבק לאבקה יבשה	1. יש מרכיבים בעלי רמת גלוטן גבוהה בלחם, כגון חמאה, בננות וכו'.	נקו את הבצק ביד לפני הבחישה
		2. טמפרטורת המים גבוהה מדי	בדקו את המים ואת הצירוף המכאני של אופה הלחם
14	הציפוי עבה מדי וצבע האפייה כהה מדי כאשר אופים עוגות או מאכלים עם הרבה סוכר	מתכונים או מרכיבים שונים הנם בעלי השפעה רבה על תהליך אפיית הלחם, צבע האפייה יעשה כהה מאוד בגלל הרבה סוכר	אם צבע האפייה כהה מדי ביחס לצבע המצוין במתכון שבו יש סוכר רב, לחצו על כפתור START/STOP כדי לכבות את המכשיר 5-10 דקות לפני הזמן, והוציאו את הלחם החוצה לאחר שמירתם אותו חם במשך 20 דקות מבלי לפתוח את המכסה.

6. לחצו על כפתור COLOR (צבע) בכדי לבחור את מידת ההשחמה הרצויה.
  7. לחץ על כפתור LOAF (כיכר) בכדי לבחור את גודל הכיכר הרצוי.
  8. כווננו את זמן ההשהיה על ידי לחיצה על כפתור Time. ניתן לדלג על שלב זה אם רוצים שהלחם ייאפה מיד.
  9. לחץ על כפתור **Start/Stop** במשך 1.5 שניות בכדי שהמכשיר יתחיל לעבוד.
  10. בתוכניות BASIC (בסיסי), WHOLE WHEAT (חיטה מלאה), FRENCH (צרפתי), QUICK (מהיר), SWEET (מתוק), CACK (עוגה), ULTRA FAST (מהיר), HOME MADE (שימוש עצמי) יישמע צפצוף במהלך ההפעלה. הדבר נועד להנחות אתכם להוסיף מרכיבים. פתחו את המכסה והוסיפו את המרכיבים. יכול להיות שאדים ישתחררו דרך פתחי אוורור במכסה במהלך האפייה. הדבר נורמאלי.
  11. כשהתהליך הושלם, ישמע צפצוף יחיד. ניתן ללחוץ על כפתור **Start/Stop** למשך 1.5 שניות בכדי לעצור את התהליך ולהוציא את הלחם. פתחו את המכסה ובעזרת כפתור תנור משכו את התבנית.
  12. זהירות: תבנית הלחם והלחם עלולים להיות חמים ביותר! היו זהירים תמיד.
  13. הניחו לתבנית להתקרר לפני הוצאת הלחם. השתמשו במרית כדי לשחרר בעדינות את קצוות הלחם מהתבנית.
  14. הפכו את התבנית על משטח בישול נקי ובעדינות נערו עד שהלחם ייפול.
  15. הניחו ללחם להצטנן כעשרים דקות לפני פריסתו. מומלץ לפרוס אותו בעזרת סכין חשמלי או סכין עדין, ולא עם סכין מטבח או סכין פירות, העלולים לפגום בצורתו של הלחם.
  16. אם לא הייתם נוכחים בחדר או לא לחצתם על כפתור **Start/Stop** בסיום הפעולה, הלחם ישמר חם במשך שעה אחת, ובתום השעה יישמעו עשרה צפצופים.
  17. נתקו את המכשיר מהחשמל כאשר המכשיר אינו בשימוש או בסיום הפעולה.
- הערות:
- x לפני פריסת הלחם, בעדינות הוציאו את להב הלישה הנסתר בתחתית הלחם. הלחם חם מאד, לעולם אל תשתמשו בידכם כשאתם מוציאים את להב הלישה.
  - x אם הלחם לא נאכל בשלמותו, אנו ממליצים לאחסן את השארית בשקית פלסטיק סגורה או בכלי סגור. ניתן לאחסן לחם כשלושה ימים בטמפרטורת החדר. לאחסון ממושך יותר ניתן לשים את הלחם בשקית פלסטיק סגורה במקרר למשך עשרה ימים לכל היותר. כיוון שהלחם הוכן על ידינו והוא ללא חומרים משמרים, זמן האחסון שלו אינו יכול לעלות על זה של לחם שנקנה בחנות.

## היכרות עם פונקציות ורכיבים מיוחדים

1. **הכנת לחמים מהירים**  
 כיכרות לחם בהכנה מהירה מכינים עם אבקת אפייה או סודה לשתייה הפועלות באמצעות לחות וחום. לקבלת לחמים מהירים ומושלמים, מומלץ לשים את כל הנוזלים בתחתית התבנית, ואת המרכיבים היבשים מעליהם. במהלך הערבוב הראשוני של הלחם המהיר, המרכיבים היבשים עשויים להצטבר בפינות התבנית. ולכן יש צורך לסייע לערבוב המכונה כדי להימנע מגושי בצק.

## 2. אודות תוכניות מהירות (Ultra Fast)

המכשיר יכול לאפות לחם בשעה אחת ושלושים ושמונה דקות במסגרת התוכנית המהירה. אנא שימו לב שרכיב המים צריך להיות בטווח הטמפרטורות שבין 48-50 מעלות צלזיוס. יש להשתמש במדחום מטבח בכדי למדוד את הטמפרטורה. טמפרטורת המים היא גורם קריטי באיכות האפייה. אם טמפרטורת המים נמוכה מידי, הלחם לא יתפח לגודל הרצוי, ואם היא גבוהה מידי השמרים לא ישרדו את שלב ההתפחה, דבר המשפיע גם כן על איכות האפייה.

## 3. אודות התבנית הכפולה

ניתן להשתמש בתבנית הכפולה בשלוש דרכים:

שימו לב שהקיבולת של כל תבנית היא 500 גרם. הגדירו את גודל הכיכר: 1000 גרם.

1. הכנת לחם בכל אחת מהתוכניות על ידי שימוש בצד אחד של התבנית הכפולה.
2. הכנת שני לחמים בכל אחת מהתוכניות בו זמנית.
3. הכנת שני לחמים בעלי טעם שונה.

## ניקוי ותחזוקת המכשיר

נתקו את המכשיר ממקור החשמל והניחו לו להתקרר לפני הניקוי.

1. התבנית והתבנית הכפולה: הוציאו את התבנית על ידי משיכה ידנית, נגבו מבפנים ומבחוץ בעזרת מטלית לחה. הימנעו משימוש בחומרים חדים או מחוספסים בכדי לא לפגוע בציפוי של התבנית. יש לייבש את התבנית לפני הרכבתה. שימו לב: הכניסו את התבנית ולחצו עד שתתמקם במיקום הנכון. אם אתם מתקשים בהכנסתה, נסו שוב למקם אותה באופן המתאים ואז לחצו כלפי מטה.
2. להב הלישה: אם אתם מתקשים להוציא את להב הלישה מהלחם, השתמשו בקרס. נקו אותו בזירות בעזרת מטלית כותנה לחה. הן התבנית והן להב הלישה ניתנים לניקוי בטוח במדיח הכלים.
3. חלקים חיצוניים: נקו בעדינות את המשטח החיצוני של המכשיר בעזרת מטלית לחה. אל תשמשו בחומרים שוחקים לניקוי, בכדי לא לפגוע בפוליש האיכותי של המשטח. לעולם אין לטבול את המכשיר במים.
4. שימו לב: מומלץ לא לפרק את המכסה לצורך ניקוי. לפני אחסון המכשיר, וודאו כי הוא התקרר לגמרי, שהוא נקי ויבש ושהמכסה סגור.

## היכרות עם מרכיבי הלחם

### 1. קמח לבן

קמח לבן הוא בעל תכולה גבוהה של גלוטן (לכן ניתן לכוות אותו גם כקמח עשיר בחלבונים), הוא בעל רמת אלסטיות גבוהה והוא מונע מהלחם לשקוע אחרי ההתפחה. כיוון שכמות הגלוטן בקמח לבן גבוהה מזו שבקמח הרגיל, קמח הלחם מתאים לאפיית לחם גדול יותר ובעל סיבים פנימיים טובים יותר. קמח לבן הוא המרכיב החשוב ביותר באפיית לחם.

### 2. קמח פשוט

קמח פשוט אינו מכיל אבקת אפייה, הוא מתאים לאפיית לחמים מהירים.

## מדריך לפתרון בעיות

מס'	בעיה	סיבה	פיתרון
1	עשן מחור האוורור בעת האפייה	כמה רכיבים נדבקו לגוף החימום או בסמוך אליו, בשימוש הראשון גוף החימום מרוח בשמן על פני השטח	נתקו את אופה הלחם ונקו את גוף החימום, אך היזהרו שלא להיכוות
2	הלחם נפול בחלקים האמצעיים והציפוי התחתון עבה מדי	הלחם נשמר חם והושאר בתבנית הלחם זמן רב, כך שיותר מדי מים מתאדים	הוציאו את הלחם החוצה מיד מבלי לשמור אותו בחימום
3	קשה מאוד להוציא את הלחם החוצה	המערבל נדבק בחוזקה לפיר בתבנית הלחם	לאחר הוצאת הלחם, שימו מים חמים בתבנית הלחם והשרו את המערבל במשך 10 דקות. לאחר מכן הוציאו אותו החוצה ונקו אותו.
4	מערבב את המרכיבים באופן לא אחיד ואינו אופה היטב	1. התהליך הנבחר אינו מתאים	בחרו בתהליך הנכון.
		2. לאחר ההפעלה המכסה נפתח מס' פעמים והלחם יבש, הציפוי אינו חום	אל תפתחו את המכסה במהלך התפיחה האחרונה
		3. ההתנגדות לבחישה גבוהה מדי, עד שהמערבל כמעט ואינו יכול להסתובב ולערבל כהלכה	בדקו את חור המערבל, ואז הוציאו את תבנית הלחם החוצה והפעילו ללא עומס. אם הפעילות אינה תקינה ורגילה, צרו קשר עם השירות
5	מציג: "H:HH" אחרי שלוחצים על כפתור ה-START/STOP	הטמפרטורה באופה הלחם גבוהה מכדי לאפות לחם	לחצו על כפתור ה-START/STOP ונתקו את אופה הלחם מהחשמל, לאחר מכן הוציאו החוצה את תבנית הלחם ופתחו את המכסה עד שהאופה יתקרר.
6	שומעים את רחשי המנוע אך הבצק עדיין אינו מעורבל	תבנית הלחם מורכבת באופן לא נכון או שכמות הבצק גדולה מכדי לערבל אותו	בדקו האם תבנית הלחם מונחת ומקובעת למקומה כהלכה, והאם הבצק הוכן בהתאם למתכון והמרכיבים נשקלו באופן מדויק
7	הלחם כה גדול עד שהוא דוחף את המכסה	יותר מדי שמרים או קמח, או יותר מדי מים, או טמפרטורת סביבה גבוהה מדי	בדקו את הגורמים הנזכרים לעיל, הפחיתו את הכמות לפי מידת הצורך ובהתאם לסיבות האמיתיות

## 3. קמח מחיטה מלאה

קמח מחיטה מלאה נוצר מגרגירי חיטה. הוא מכיל קליפת גרגירי חיטה וגלוטן. קמח מחיטה מלאה כבד יותר ומזין יותר מהקמח הרגיל. הלחם שנעשה מחיטה מלאה לרוב קטן יותר. לכן בדרך כלל במתכונים רבים משלבים בין קמח זה לקמח לבן, להשגת תוצאות טובות יותר.

## 4. קמח חיטה שחורה

קמח חיטה שחורה, המכונה גם "קמח גס", הוא סוג קמח העשיר בסיבים, והוא דומה לקמח חיטה מלאה. בכדי לשמר את גודל הכיכר, יש לשלב אחוז גבוה של קמח לבן.

## 5. קמח תופח מאליו

סוג קמח המכיל אבקת אפייה, מתאים בייחוד להכנת עוגות.

## 6. קמח תירס ושיבולת שועל

קמחים אלו נוצרים מתירס ומשיבולת שועל בנפרד. שניהם מהווים מרכיבים נוספים בהכנת לחם גס, לשם העשרת הטעם והמרקם.

## 7. סוכר

סוכר הנו מרכיב חשוב ביותר, המוסיף את הטעם המתוק והצבע ללחם. הוא נחשב גם כחומר הזנה לשמרים. השימוש בסוכר לבן נפוץ יותר. לעיתים ניתן להשתמש בסוכר חום, אבקת סוכר או סוכר המופק מכותנה.

## 8. שמרים

לאחר תהליך התסיסה, השמרים מפיקים פחמן דו חמצני, אשר מתפיח את הלחם ומרכך את הסיבים הפנימיים שלו. עם זאת, ההתרבות המהירה של השמרים זקוקה לפחמימות שבסוכר ובקמח להזנה.

1 כפית שמרים יבשים אקטיביים =  $3/4$  כפית שמרי אינסטנט

1.5 כפיות שמרים יבשים אקטיביים = 1 כפית שמרי אינסטנט

2 כפיות שמרים יבשים אקטיביים = 1.5 כפיות שמרי אינסטנט.

יש לאחסן את השמרים במקרר, כיוון שהפטרויות שבהם לא ישרדו טמפרטורה גבוהה, לפני השימוש יש לבדוק את התוקף ואת ואורך חיי המדף של השמרים. החזירו אותם למקרר מיד לאחר כל שימוש.

כישלון בהכנת לחם נובע לעיתים קרובות משימוש בשמרים מקולקלים.

הדרכים המתוארות להלן יסייעו בבדיקה האם השמרים טובים וטריים:

1. מזגו  $1/2$  כוס מים חמים (45-50 מעלות צלזיוס) לכוס מדידה.

2. שפכו כפית סוכר לבן לתוך הכוס ובחשו, אחר כך בזקו 2 כפיות שמרים מעל המים.

3. הניחו את כוס המדידה במקום חם לעשר דקות. אל תערבבו את המים.

4. הקצף אמור לעלות ולמלא כוס אחת. אם לא, השמרים מתים או לא פעילים.

## 9. מלח

המלח חיוני להעשרת טעם הלחם וצבע הציפוי. עם זאת, המלח גם עלול לעצור את תפיחת השמרים. לעולם אל תשמשו בכמות רבה מידי של מלח במתכון. הלחם יהיה גדול יותר ללא מלח.

## 10. ביצים

ביצים משפרות את מרקם הלחם, והופכים אותו למזין וגדול יותר. יש לקלף את קליפת הביצים ולערבב בצורה אחידה.

## 11. שומן, חמאה ושמן צמחי שומן

שומן מרכך את הלחם ומאריך את חיי המדף שלו. חמאה יש להמיס או לקצוץ לחתיכות קטנות לפני השימוש.

## 12. אבקת אפייה

השימוש באבקת אפייה הוא לצורך התפחת הלחם שנאפה בתוכנית Cake Ultra Fast. כיוון שהוא אינו זקוק לזמן התפחה הוא מייצר אוויר, אשר יוצר בועות המרככות את מרקם הלחם, על פי עיקרון כימי.

## 13. סודה

הסודה דומה לאבקת האפייה ואפשר להשתמש בה בשילוב עם אבקת אפייה.

## 14. מים או מרכיב נוזלי אחר

המים הם מרכיב חיוני להכנת לחם. באופן כללי, טמפרטורת המים המתאימה ביותר להכנת לחם נעה בין 20 ל 25 מעלות צלזיוס. ניתן להמיר את המים בחלב טרי או מים מהולים באבקת חלב 2 אחוז, אשר מעשירים את טעם הלחם ומשפרים את צבע ציפוי. מתכונים מסוימים ממליצים על שימוש במיץ להעשרת הטעם כגון, מיץ תפוחים, תפוזים, לימון וכד'.