BREAD MAKER · אופה לחם ביתי

אופה לחם UNOLD Backmeister Big

דגם UNOLD 68520

כיכר 1,000 / 1,250 / 1,500 גרם · 15 תוכניות · 850 וואט · טיימר עד 15 שעות



מדריך למשתמש בעברית

יבואן רשמי: הנקודה החמה בע"מ

TABLE OF CONTENTS

תוכן העניינים

3	INTRODUCTION	ברוכים הבאים
4	SAFETY INFORMATION	הוראות בטיחות
6	TECHNICAL SPECIFICATIONS	מפרט טכני
7	PARTS & ACCESSORIES	חלקי המכשיר ואביזרים
8	START-UP	הפעלה ראשונה
9	QUICK GUIDE - THE FIRST BREAD	מדריך מהיר – הלחם הראשון
10	THE BUTTON FUNCTIONS	לוח הבקרה ותפקודי המקשים
11	THE PROGRAMS	תוכניות האפייה
13	TIMER - DELAYED START	טיימר – השהיית הפעלה
13	USER PROGRAM	תוכנית אישית
15	FUNCTIONS OF THE BREADMAKER	פונקציות המכשיר
15	DOUBLE BAKING PAN	תבנית כפולה (אביזר אופציונלי)
16	THE PROGRAM PROCESS	מהלך התוכנית
17	CLEANING AND CARE	ניקוי ותחזוקה
18	TIMING OF THE PROGRAMS	טבלת זמני התוכניות
20	QUESTIONS AND ANSWERS	שאלות ותשובות
23	TROUBLESHOOTING - APPLIANCE	פתרון תקלות – המכשיר
24	TROUBLESHOOTING - RECIPES	פתרון תקלות – המתכונים
26	COMMENTS ON BAKING	הערות לאפייה
28	BREAD RECIPES	מתכוני לחם
32	BREAD MIXES & GLUTEN-FREE	תערובות מוכנות ולחם ללא גלוטן
33	PASTA DOUGH, YOGHURT & JAM	בצק פסטה, יוגורט וריבה
34	DISPOSAL & ENVIRONMENT	סילוק המכשיר ושמירה על הסביבה
35	WARRANTY & SERVICE	אחריות ושירות

INTRODUCTION

ברוכים הבאים

תודה שבחרתם באופה הלחם UNOLD Backmeister Big. המדריך יכיר לכם את כל התוכניות והפונקציות של המכשיר – מלחם יומיומי ועד לחם מלא, ללא גלוטן, עוגות, בצקים, יוגורט וריבה – ויעזור לכם להגיע לתוצאות טובות כבר מהכיכר הראשונה.

קראו את המדריך בעיון לפני השימוש הראשון ושמרו אותו לעיון בעתיד. ודאו שכל מי שמשתמש במכשיר, מנקה או מתחזק אותו קרא את ההוראות והבין אותן. אם אתם מעבירים את המכשיר לאחרים – צרפו אליו גם את המדריך.

בשאלות שאינן מקבלות מענה מלא במדריך, או בכל תקלה טכנית – פנו למחלקת השירות של היבואן הרשמי, הנקודה החמה בע"מ, בטלפון 04-6401100.

סמלים במדריך

אזהרה	מציין סכנה אפשרית העלולה לגרום לפציעה או לנזק למכשיר.
סכנת כווייה	מציין סכנת כווייה אפשרית. הקפידו על זהירות מיוחדת.

SAFETY INFORMATION

הוראות בטיחות

קראו את ההוראות הבאות ושמרו אותן לעיון בעתיד.

ילדים ומשתמשים

- ילדים מגיל 8 ומעלה, ואנשים בעלי יכולות גופניות, חושיות או שכליות מוגבלות או חסרי ניסיון וידע, רשאים להשתמש במכשיר רק בהשגחה, או לאחר שהודרכו בשימוש בטוח בו והבינו את הסכנות הכרוכות בכך.
- אסור לילדים לשחק במכשיר.
- ניקוי ותחזוקה שוטפת לא יבוצעו בידי ילדים, אלא אם הם מעל גיל 8 ונמצאים בהשגחה.
- הרחיקו את המכשיר ואת כבל החשמל מהישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8.
- זהירות – חלקים של המכשיר מתחממים מאוד ועלולים לגרום לכוויות. הקפידו על זהירות מיוחדת בנוכחות ילדים או אנשים הזקוקים להשגחה.

חשמל

- חברו את המכשיר לזרם חילופין במתח המצוין על תווית הדגם בלבד.
- אין להפעיל את המכשיר באמצעות שעון שבת/טיימר חיצוני או מערכת שלט רחוק.
- לעולם אין לטבול את המכשיר או את כבל החשמל במים או בכל נוזל אחר.
- נתקו את התקע מהשקע כשהמכשיר אינו בשימוש ולפני כל ניקוי.
- אין להשתמש במכשיר אם כבל החשמל פגום, אם המכשיר פועל באופן לקוי או אם הוא ניזוק. בדיקה ותיקון – במעבדת שירות מורשית בלבד. אל תנסו לתקן בעצמכם; תיקון עצמי מבטל את האחריות.
- בדקו מעת לעת את המכשיר, את השקע ואת כבל החשמל לאיתור בלאי או נזק. אם הכבל או חלק אחר נראים פגומים – העבירו את המכשיר לבדיקה ולתיקון במחלקת השירות. תיקון שאינו מורשה עלול לסכן את המשתמש ומבטל את האחריות.
- לעולם אין לפתוח את בית המכשיר – סכנת התחשמלות.
- אין לגעת במכשיר או בכבל בידיים רטובות. לניתוק – משכו את התקע עצמו, לא את הכבל, ואין לשאת את המכשיר בכבל.
- ודאו שכבל החשמל אינו נוגע במשטחים חמים ואינו משתלשל משולחן העבודה, כדי שילדים לא יוכלו למשוך בו.

הצבה ושימוש

- המכשיר מיועד לשימוש ביתי ולשימושים דומים, כגון: פינות מטבח לעובדים בחנויות, במשרדים ובסביבות עבודה אחרות; משקים חקלאיים; שימוש אורחים בבתי מלון, מוטלים ומקומות אירוח אחרים; וכן חדרי אירוח (B&B) ובתי נופש.
- השתמשו באביזרים שאושרו על ידי היצרן בלבד – אביזרים אחרים עלולים לגרום נזק. השתמשו במכשיר לייעודו בלבד.
- הציבו את המכשיר כך שלא יוכל להחליק – למשל בעת לישת בצק נוקשה. הקפידו על כך במיוחד בתכנות מראש, כשהמכשיר פועל ללא השגחה. על משטח חלק הניחו מתחתיו משטח גומי דק.
- בזמן הפעולה השאירו לפחות 10 ס״מ בין המכשיר לחפצים אחרים. השימוש בתוך מבנה בלבד – אין להשתמש במכשיר בחוץ.
- לעולם אין להציב את המכשיר על כיריים גז או חשמל או ליד תנור אפייה חם.
- הזיזו את המכשיר בזהירות רבה כשיש בו מרכיבים חמים.

- לעולם אין להוציא את התבנית במהלך הפעולה.
- אין לחמם את המכשיר ללא תבנית אפייה מוצבת כראוי ומלאה במרכיבים.
- אין למלא את התבנית מעבר לכמויות המפורטות, במיוחד בלחם לבן – הלחם לא ייאפה באופן אחיד והבצק יגלוש.
- כשאתם מנסים מתכון חדש – השגיחו מקרוב. לפני שאופים סוג לחם מסוים במהלך הלילה, נסו את המתכון תחילה כדי לוודא שיחס המרכיבים נכון, שהבצק אינו נוקשה או דליל מדי ושהכמות אינה גדולה מדי וגולשת.
- לעולם אין להקיש בתבנית על משטח עבודה או על קצה כדי לשחרר את הלחם – הדבר עלול לגרום נזק.
- אין להכניס למכשיר רדיד מתכת או חומרים אחרים – סכנת שריפה או קצר.
- לעולם אין לכסות את המכשיר במגבת או בכל חומר אחר; החום והאדים חייבים לצאת בחופשיות. מגע עם חומר דליק, כגון וילונות, עלול לגרום לשריפה.

זהירות

המכשיר מתחמם מאוד בזמן הפעולה ונשאר חם זמן מה לאחר הניתוק מהחשמל.

היצרן אינו אחראי לנזק שנגרם עקב הרכבה שגויה, שימוש לא נכון או לא תקין, או תיקון בידי גורם שאינו מורשה.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

מפרט טכני

דגם	UNOLD Backmeister Big 68520 (לבן)
הספק ומתח	850W · 220–240V~ · 50/60Hz
מידות (אורך × רוחב × גובה)	כ-26.9 × 40.9 × 30.0 ס״מ
משקל	כ-5.7 ק״ג
מידות פנים התבנית (אורך × רוחב × גובה)	כ-13.7 × 21.8 × 12.0 ס״מ
משקל כיכר	1,000 / 1,250 / 1,500 גרם
כבל חשמל	כ-100 ס״מ, קבוע
בית המכשיר	פלסטיק, לבן
מכסה	מכסה עם חלון צפייה
תכונות	מנוע AC חזק ועמיד · תבנית עם ציפוי קרמי נגד הדבקה · שני מלושים עם ציפוי קרמי נגד הדבקה · 15 תוכניות · 3 דרגות השחמה · שמירת חום · טיימר עד 15 שעות
אביזרים מצורפים	תבנית אפייה, 2 מלושים, כוס מדידה, כף מדידה, וו לשליפת המלושים, מדריך למשתמש עם מתכונים
אביזרים אופציונליים	תבנית כפולה לשתי כיכרות קטנות, מלושים לתבנית הכפולה

היצרן שומר לעצמו את הזכות לשנות מאפיינים, טכנולוגיה, צבעים ועיצוב ללא הודעה מוקדמת.

PARTS & ACCESSORIES

חלקי המכשיר ואביזרים



חלקי אופה הלחם והאביזרים המצורפים

1	מלושים (2 יח׳)
2	תבנית אפייה
3	מכסה עם חלון צפייה
4	לוח בקרה עם תצוגה
5	וו לשליפת המלוש
6	כף מדידה
7	כוס מדידה

START-UP

הפעלה ראשונה

1. הוציאו את כל חומרי האריזה ואת אמצעי הקיבוע להובלה, כולל חלקים רופפים מתוך תא האפייה. הרחיקו את חומרי האריזה מילדים – סכנת חנק!
2. ודאו שכל החלקים והאביזרים קיימים ותקינים.
3. שטפו את תבנית האפייה במים חמימים ובסבון כלים עדין, ונקו את המלושים.
4. נגבו את חלקו החיצוני של המכשיר במטלית לחה. אין לטבול את המכשיר במים.
5. יבשו היטב את כל החלקים והכניסו את התבנית למכשיר.
6. חברו את התקע לשקע. המכשיר מוכן לפעולה ולתכנות.
7. בהפעלה הראשונה עלולים להיפלט אדים או עשן. מומלץ להפעיל את המכשיר בפעם הראשונה עם התבנית בלבד (ללא מלושים וללא מרכיבים) בתוכנית 8 – עוגה/דל פחמימות (KUCHEN/LOW CARB), ולאחר מכן לתת לו להתקרר.
8. כעת המכשיר מוכן לאפיית הלחם הראשון.

QUICK GUIDE - THE FIRST BREAD

מדריך מהיר – הלחם הראשון

1. הכינו את המכשיר כמתואר בפרק "הפעלה ראשונה".
2. פתחו את המכסה והוציאו את תבנית האפייה.
3. מלאו את החור שבמלושים במרגרינה עמידה בחום, כדי שהבצק לא ייכנס לחלל ויידבק בו.
4. הרכיבו את המלושים על צירי ההנעה שבתבנית.
5. הכניסו לתבנית את המרכיבים לפי המתכון. בבצק כבד מתקבלת התוצאה הטובה ביותר כשמשנים את הסדר – קודם המרכיבים היבשים ואחר כך הנוזלים. בשימוש בטיימר הקפידו שהשמרים לא יבואו במגע עם הנוזל.
6. החזירו את התבנית למכשיר וסגרו את המכסה.
7. חברו את התקע לשקע.
8. בחרו תוכנית (פירוט התוכניות – בפרק "תוכניות האפייה"). לתערובת לחם רגילה מתקבלות תוצאות טובות, למשל, בתוכנית 1 – בסיסי (BASIS).
9. בחרו דרגת השחמה – בהירה, בינונית או כהה. שימו לב: לא בכל התוכניות ניתן לבחור השחמה.
10. בחרו את גודל הכיכר. שימו לב: לא בכל התוכניות ניתן לבחור גודל.
11. לאחר שבחרתם את כל ההגדרות – לחצו על START/STOP.
12. בחלק מהתוכניות יישמע צפצוף חוזר במהלך הלישה השנייה. בשלב זה אפשר לפתוח את המכסה ולהוסיף מרכיבים כמו אגוזים. סגרו את המכסה מיד לאחר מכן.
13. כשהלחם מוכן להוצאה המכשיר משמיע צפצוף חוזר. כדי להוציא את הלחם לפני תום זמן שמירת החום – לחצו על START/STOP והחזיקו לחוץ עד שצפצוף יאשר את עצירת התוכנית.
14. הוציאו את התבנית בזהירות ותנו לה להתקרר מעט, תוך שימוש בכפפות/מטפחות סיר מתאימות למניעת כוויות. הפכו את התבנית והניחו ללחם להחליק אל רשת צינון. אם הלחם אינו יוצא מיד – הזיזו מעט את מנגנון ההנעה מתחתית התבנית מצד לצד עד שהלחם ישתחרר (זהירות – המנגנון עשוי להיות חם). לעולם אין להקיש בתבנית על קצה או על משטח – היא עלולה להתעוות.
15. אם המלושים נשארו תקועים בלחם – שחררו אותם בעזרת הוו המצורף: הכניסו את הוו מתחתית הלחם החם אל פתח המלוש, אחזו בו בשפה התחתונה של המלוש, רצוי במקום שבו נמצא הלהב, ומשכו בעדינות כלפי מעלה. כך תראו היכן נמצא להב המלוש בתוך הלחם ותוכלו לשלוף אותו.
16. נקו את התבנית כמתואר בפרק "ניקוי ותחזוקה".

זהירות

המכשיר מתחמם מאוד בזמן הפעולה.

THE BUTTON FUNCTIONS

לוח הבקרה ותפקודי המקשים



לוח הבקרה. שמות המקשים על המכשיר מודפסים בגרמנית – ראו הטבלה.

#	מקש	תפקיד
1	MENÜ	תפריט – בחירת התוכנית. מספר התוכנית שנבחרה מוצג בתצוגה.
2	GEWICHT	משקל – בחירת גודל הכיכר (דרגה III / II / I). בתוכנית האישית – מעבר בין שלבי התוכנית ואישור.
3	ZEIT -	זמן – הפחתה: קיצור זמן הטיימר, או קיצור זמן השלב בתוכנית האישית.
4	ZEIT +	זמן – הוספה: הארכת זמן הטיימר (השהיית הפעלה), או הארכת זמן השלב בתוכנית האישית.
5	BRÄUNUNG	השחמה – בהירה / בינונית / כהה. לחיצות חוזרות עד שהחץ מצביע על SCHNELL מפעילות אפייה מהירה.
6	START/STOP	הפעלה ועצירה של התוכנית (פירוט בהמשך).
7	תצוגה	זמן שנותר, מספר התוכנית, וחצים המציינים גודל כיכר, השחמה ושלב התוכנית.

מצב בסיס

עם חיבור המכשיר לחשמל מוצג בתצוגה הזמן 3:05 (הנקודתיים בין הספרות אינן מהבהבות). מוצגת תוכנית 1 (בסיסי), והחצים מצביעים על 1,250 גרם (דרגה II) ועל השחמה בינונית. המכשיר מוכן לפעולה. במהלך הפעולה ניתן לעקוב אחר מצב התוכנית לפי הספירה לאחור ולפי החץ שבתצוגה.

START/STOP – הפעלה ועצירה

- **הפעלה:** לחיצה קצרה מפעילה את התוכנית שנבחרה – נשמע צפצוף, התצוגה נדלקת והתוכנית מתחילה. מרגע זה שאר המקשים מושבתים.
- **השהיה קצרה:** לחיצה קצרה נוספת עוצרת את התוכנית זמנית; לחיצה קצרה נוספת ממשיכה אותה. אם לא תבצעו שינוי, התוכנית תמשיך מעצמה לאחר 15 דקות.

- **עצירה:** לחיצה ממושכת של 3 שניות עוצרת את התוכנית. צפצוף מאשר את העצירה והתצוגה חוזרת למצב ההתחלה של תוכנית בסיסי. לבחירת תוכנית אחרת – השתמשו במקש MENÜ.

אפייה מהירה (SCHNELL)

בחלק מהתוכניות ניתן להפעיל אפייה מהירה, המקצרת את זמן ההכנה והאפייה. לחצו שוב ושוב על BRÄUNUNG עד שהחץ בתצוגה יצביע על "SCHNELL". התוכניות שבהן הדבר אפשרי מסומנות בטבלת התוכניות.

השחמה (BRÄUNUNG)

קביעת דרגת ההשחמה של הקרום: בהירה (HELL) – בינונית (MITTEL) – כהה (DUNKEL). ההגדרה שנבחרה מסומנת בחץ בתצוגה.

גודל כיכר (GEWICHT)

- 1,000 גרם (דרגה I) – כיכר קטנה
- 1,250 גרם (דרגה II) – כיכר בינונית
- 1,500 גרם (דרגה III) – כיכר גדולה

ההגדרה שנבחרה מסומנת בחץ בתצוגה. התוכניות שבהן ניתן לבחור גודל מסומנות בטבלת התוכניות.

THE PROGRAMS

תוכניות האפייה

בחירת התוכנית נעשית במקש MENÜ. לצד שם כל תוכנית מופיע שמה המקורי (בגרמנית), כפי שהוא מודפס בטבלאות היצרן. משך התוכנית בשעות:דקות.

תוכנית	שימוש מומלץ	1,000 ג'	1,250 ג'	1,500 ג'	אפייה מהירה	בחירת משקל	השחמה (בהירה/בינונית/כהה)
1 · בסיסי BASIS	התוכנית הרגילה לכל סוגי הלחם, כגון לחם לבן ולחם מקמח מעורב; עד 1 ק"ג קמח	3:00	3:05	3:15	2:20	✓	✓ ✓ ✓
2 · לחם לבן WEISSBROT	ללחם בהיר מקמח לבן עדין	3:10	3:15	3:25	2:30	✓	✓ ✓ ✓
3 · מלא VOLLKORN	ללחם מלא מבצק כבד; עד 1 ק"ג קמח	3:20	3:25	3:35	2:35	✓	✓ ✓ ✓
4 · עוגת שמרים HEFEKUCHEN	ללחם עם מרכיבים כמו מיץ פירות, צימוקים, פירות יבשים או שוקולד. שלב תפיחה ארוך יותר	2:55	3:00	3:10	2:20	✓	✓ ✓ ✓
5 · חלב חמוץ (בטרמילק) BUTTERMILCH	ללחם עם בטרמילק	3:15	3:20	3:30	–	✓	✓ ✓ ✓
6 · ללא גלוטן GLUTENFREI	ללחם ללא גלוטן; מומלץ עד 500 גרם קמח	3:40	3:45	3:55	–	✓	✓ ✓ ✓

תוכנית	שימוש מומלץ	1,000 ג׳	1,250 ג׳	1,500 ג׳	אפייה מהירה	בחירת משקל	השחמה (בהירה/בינונית/כהה)
7 · מהיר במיוחד SUPERSCHNELL	לאפייה מהירה של לחם לבן ולחם מקמח מעורב. בתוכנית זו השתמשו בשמרים מהירים בלבד. מומלץ 500–750 גרם קמח	1:15	1:28	1:30	–	✓	✓ ✓ ✓
8 · עוגה / דל פחמימות KUCHEN/LOW CARB	לעוגות עם אבקת אפייה וללחם דל פחמימות	1:30	1:35	1:40	–	✓	✓ ✓ ✓
9 · לישה KNETEN	ללישת בצקים קלים, ללא אפייה; מתאים לבצק פיצה או לפלאמקוכן (טארט פלמבה)	0:10	–	–	–	–	–
10 · בצק שמרים TEIG	ללישת בצקים כבדים יותר, כגון בצק שמרים, ללא אפייה	1:40	–	–	–	–	–
11 · בצק פסטה NUDELTEIG	להכנת בצק לפסטה; 15 דקות ל-500 גרם קמח ו-5 ביצים	0:15	–	–	–	–	–
12 · יוגורט JOGHURT	להכנת יוגורט	8:00	–	–	–	–	–
13 · ריבה KONFITÜRE	לבישול ריבות וג׳לי. מומלץ לרכוש תבנית נוספת המשמשת לריבה בלבד	1:20	–	–	–	–	–
14 · אפייה BACKEN	לאפיית בצק שמרים או בלילה שהוכנו בנפרד (ביד או בתוכנית 9/10), ולהשלמת אפייה של לחם מתוכניות אחרות. לא מתאים לבצק פריך, בצק רבוך (פחזניות) וכדומה	1:00	–	–	–	–	✓ ✓ ✓
15 · תוכנית אישית EIGENPROGRAMM	לקביעה אישית של זמני הלישה, התפיחה והאפייה	3:05					

הערות: בתוכניות 9–14 משך התוכנית קבוע ואין בחירת דרגה. זמן האפייה המהירה המופיע בטבלה הוא כפי שמופיע בטבלת התוכניות של היצרן; הזמן המדויק לכל משקל – בפרק "טבלת זמני התוכניות". בתוכנית 15 ניתן לקבוע השחמה וטיימר, אך לא משקל.

TIMER - DELAYED START

טיימר – השהיית הפעלה

השתמשו בטיימר רק עם מתכונים שכבר ניסיתם בהשגחה, ואל תשנו אותם לאחר מכן.

זהירות

כשיש בתבנית יותר מדי בצק, הוא עלול לגלוש ולהישרף על גוף החימום.

ניתן להשהות את הפעלת כל התוכניות, למעט תוכניות 9, 11, 12 ו-13. זמן ההשהיה המרבי – 15 שעות.

1. הכניסו את המרכיבים לתבנית בסדר המפורט במתכון והכניסו את התבנית למכשיר. ודאו שהשמרים אינם באים במגע עם המים/הנוזלים.
2. בחרו תוכנית (MENÜ), השחמה (BRÄUNUNG) וגודל (GEWICHT) לפי הצורך.
3. בעזרת ZEIT + ו-ZEIT - קבעו בעוד כמה שעות הלחם צריך להיות מוכן.
4. לחצו על START/STOP כדי להפעיל את תוכנית האפייה המושהית.

דוגמה

השעה 20:00 ואתם רוצים לחם לבן טרי בשעה 07:00 למחרת. הכניסו את המרכיבים בסדר הנכון (בלי מגע בין השמרים לנוזל), בחרו תוכנית 1 (בסיסי), השחמה וגודל. התוכנית צריכה להסתיים ב-07:00, ולאחר מכן הלחם יישמר חם במשך שעה (לחיצה על START/STOP מפסיקה את שמירת החום). לכן, בשעה 20:00 לחצו שוב ושוב על ZEIT + עד שזמן התוכנית יעמוד על 11 שעות, ואז לחצו על START/STOP.

שימו לב

בהפעלה מושהית אין להשתמש במרכיבים מתכלים כגון חלב, ביצים, פירות, יוגורט, בצל וכדומה.

בלחם ללא גלוטן אין להשתמש בטיימר – יש להפעיל את התוכנית מיד.

USER PROGRAM

תוכנית אישית

תוכנית 15 (EIGENPROGRAMM) מאפשרת לתכנת בעצמכם את זמני השלבים: לשנות את זמני ברירת המחדל שנקבעו במפעל, או לדלג על שלבים שלמים – וכך לפתח תוכנית משלכם לאפיית לחם או להכנת בצק.

דרגת השחמה	ניתנת לתכנות
טיימר	ניתן לתכנות
משקל	אינו ניתן לתכנות

תכנות התוכנית

1. בחרו את תוכנית 15 בעזרת MENÜ.
2. לחצו על GEWICHT לבחירת השלב. בתצוגה יופיעו "Kneten 1" (לישה 1) והזמן המתוכנת לשלב זה, "0:13".
3. שנו את הזמן בעזרת ZEIT + ו-ZEIT -; לחצו שוב ושוב עד שיוצג הזמן הרצוי.
4. לחצו על GEWICHT לאישור. יוצג השלב הבא וזמנו: "Gehen 1" (תפיחה 1) ו-"0:25". המשיכו כך בכל השלבים.

5. אם חורגים מהזמן המרבי של שלב בעזרת ZEIT + או ZEIT -, יוצג בתצוגה "0" – והשלב ידולג בזמן התוכנית.
6. בסיום לחצו על START/STOP. בתצוגה יוצג הזמן הכולל של התוכנית, והיא תתחיל מיד או בתום זמן הטיימר שנקבע.

לחיצה על MENÜ במהלך התכנות מבטלת אותו, וההגדרות שהוזנו לא יישמרו.

שלב	ברירת מחדל	טווח לתכנות
לישה 1	13 דקות	0–30 דקות
תפיחה 1	25 דקות	0–30 דקות
לישה 2	12 דקות	0–30 דקות
תפיחה 2	40 דקות	0–60 דקות
תפיחה 3	35 דקות	0–60 דקות
אפייה	60 דקות	0–90 דקות
שמירת חום	60 דקות	0–60 דקות
זמן כולל	3:05 שעות	

FUNCTIONS OF THE BREADMAKER

פונקציות המכשיר

התראות קוליות

- בכל לחיצה על מקש פעיל.
- במהלך הלישה השנייה – תזכורת להוספת גרעינים, פירות, אגוזים או מרכיבים אחרים. לא ניתן לבטל התראה זו, גם בשימוש בטיימר.
- בסיום האפייה – 10 צפצופים, בתחילת שלב שמירת החום.
- בסיום שמירת החום – צפצוף אחד: המכשיר כבה ויש להוציא את הלחם מהתבנית. לא ניתן לבטל התראה זו, גם בשימוש בטיימר.

המשך פעולה לאחר הפסקת חשמל

אם החשמל נקטע במהלך הפעולה, המכשיר ימשיך אוטומטית מהנקודה שבה נעצר, בתנאי שההפסקה לא נמשכה יותר מ-11 דקות. אם ההפסקה נמשכה יותר מ-15 דקות והתצוגה חזרה למצב הבסיס – יש להפעיל את המכשיר מחדש. הדבר מעשי רק אם הבצק לא עבר את שלב הלישה בעת ההפסקה. אם התוכנית כבר הייתה בשלב התפיחה האחרון וההפסקה ארוכה – לא ניתן להציל את הבצק, ויש להתחיל מחדש.

פונקציות בטיחות והודעות בתצוגה

לאחר הפעלת התוכנית אין לפתוח את המכסה, למעט בלישה השנייה לצורך הוספת מרכיבים. לעולם אין לפתוח את המכסה בשלבי התפיחה והאפייה – הלחם עלול לשקוע.

תצוגה	משמעות ופעולה
H HH	הטמפרטורה במכשיר, משימוש קודם, גבוהה מדי לתוכנית החדשה (מלווה בצפצוף). הוציאו את התבנית והמתינו כ-10–20 דקות עד שהמכשיר יתקרר ויחזור לתחילת התוכנית שנבחרה. זהירות – המכשיר חם מאוד!
EE0	מוצג לאחר לחיצה על START/STOP: תקלה בבקרת הטמפרטורה. העבירו את המכשיר למחלקת השירות.

מטעמי בטיחות אין במכשיר גוף חימום עליון, ולכן הקרום בחלקו העליון של הלחם בהיר יותר, ובצדדים ובתחתית – כהה יותר. מטעמי בטיחות לא ניתן להוסיף חימום עליון.

DOUBLE BAKING PAN

תבנית כפולה (אביזר אופציונלי)

1. למכשיר זה קיימת תבנית כפולה (אביזר אופציונלי), המאפשרת לאפות שתי כיכרות בו-זמנית.
2. בעבודה עם התבנית הכפולה בחרו תמיד 1,000 גרם (דרגה I).
3. לכל היותר 2 × 350 גרם קמח – לשתי כיכרות קטנות של כ-400–500 גרם כל אחת.
4. בתבנית הכפולה יש לאפות תמיד שתי כיכרות – מאותו סוג או משני סוגים שונים.
5. לכן השתמשו תמיד במתכונים המתאימים לאותה תוכנית.

אזהרה

לעולם אין לאפות כיכר אחת בלבד בתבנית הכפולה – חלוקת החום הלא אחידה עלולה לגרום נזק לתבנית ולמכשיר.

THE PROGRAM PROCESS

מהלך התוכנית

1. **הכנסת התבנית –** אחזו את התבנית בשתי ידיים, החליקו אותה בהטיה קלה על הבסיס שבתא האפייה וסובבו בכיוון השעון עד שתינעל במקומה. מלאו את החור שבמלושים במרגרינה עמידה בחום לפני הרכבתם, כדי שבצק לא ייכנס וייאפה בתוכם.
2. **הכנסת המרכיבים –** בסדר המפורט במתכון. בבצק כבד מאוד, למשל עם שיעור גבוה של שיפון, מומלץ להכניס קודם את הנוזל, אחר כך את הקמח ושאר המרכיבים ולבסוף את השמרים. בשימוש בטיימר – ודאו שאין מגע בין המים לשמרים לפני תחילת התוכנית.
3. **בחירת התוכנית –** בחרו תוכנית (MENÜ), דרגה מתאימה, השחמה, ואם רוצים – השהיה בעזרת מקשי הזמן. לחצו START. לאחר מכן לא ניתן עוד לשנות הגדרות.
4. **ערבוב ולישה –** המכשיר מערבב ולש את הבצק אוטומטית, כל עוד נדרש להגיע לעקביות הנכונה.
5. **מנוחה –** אחרי כל לישה יש הפסקה, שבה הנוזל חודר לאט לשמרים ולקמח.
6. **תפיחה –** אחרי כל שלב לישה המכשיר יוצר את הטמפרטורה האופטימלית לתפיחת הבצק.
7. **אפייה –** המכשיר מווסת אוטומטית את טמפרטורת האפייה ואת משכה.
8. **שמירת חום –** בסיום האפייה 10 צפצופים מסמנים שאפשר להוציא את הלחם, ובמקביל מתחיל שלב שמירת חום של שעה. להוצאה מוקדמת – לחצו על STOP והוציאו את הלחם.
9. **סיום –** הוציאו את התבנית בעזרת מטפחות סיר, בסיבוב נגד כיוון השעון. הפכו אותה, ואם הלחם אינו נופל מיד על רשת הצינון – נענעו את מנגנון הלישה מלמטה עד שיצא. אל תקישו בתבנית על קצה או שולחן – התבנית החמה עלולה להתעוות. מלוש שנתקע בלחם – שלפו בעזרת הוו כמתואר ב"מדריך המהיר".

CLEANING AND CARE

ניקוי ותחזוקה

לפני הניקוי

כבו את המכשיר, נתקו את התקע מהשקע ותנו למכשיר להתקרר לפני הניקוי והאחסון. ההתקררות נמשכת כ-30 דקות, וזה גם הזמן הנדרש לפני שימוש חוזר לאפייה או להכנת בצק.

השתמשו תמיד בסבון כלים עדין. לעולם אין להשתמש בחומרי ניקוי כימיים, בנזין, תכשירי ניקוי לתנורים או חומרים שוחקים.

1. לפני השימוש הראשון שטפו את התבנית והמלושים במים חמימים ובסבון כלים עדין.
2. הסירו שאריות מרכיבים ופירורים מהמכסה, מבית המכשיר ומתא האפייה במטלית לחה. לעולם אין לטבול את המכשיר במים ואין למלא מים בתא האפייה.
3. נגבו את התבנית מבחוץ במטלית לחה. את פנים התבנית אפשר לשטוף במים חמימים ובסבון כלים. אין להשרות את התבנית במים לזמן ממושך.
4. נקו את המלושים ואת ציר ההנעה מיד לאחר השימוש. אם המלוש נשאר בתבנית ויקשה להוציאו – מלאו את התבנית במים חמימים והשרו כ-30 דקות; לאחר מכן הוא ישתחרר בקלות לניקוי.
5. לתבנית ציפוי איכותי נגד הדבקה. לעולם אין להשתמש בחפצי מתכת או בכריות קרצוף לניקויה. שינוי צבע הציפוי עם הזמן הוא תקין ואינו פוגע בתכונת אי-ההידבקות.
6. במהלך האפייה מתעבים אדים בין הדופן הפנימית לחיצונית של המכסה וזורמים ממנו בסיום – זו תופעה תקינה. שינוי צבע של המכסה אינו משמעותי, וניתן להסירו בחומר ניקוי מתאים.
7. לפני אחסון ודאו שהמכשיר התקרר לחלוטין, נקי ויבש, ושהמכסה סגור.

שימו לב

אין לנקות את המכשיר, את התבנית או את המלושים במדיח כלים.

התבנית והמלושים נשחקים עם שימוש תכוף, בעיקר בלישת בצק מלא או בצק עשיר בגרעינים, וייתכן שיהיה צורך להחליפם מעת לעת. חלקי חילוף – דרך מחלקת השירות.

TIMING OF THE PROGRAMS

טבלת זמני התוכניות

הטבלה מציגה את משך כל תוכנית לפי משקל הכיכר (דרגה I = 1,000 ג׳, II = 1,250 ג׳, III = 1,500 ג׳) ואת הזמן שיוצג בתצוגה כשמגיע מועד הוספת התוספות (גרעינים, פירות, אגוזים). שתי העמודות האחרונות מתייחסות לאפייה מהירה (SCHNELL), בתוכניות שבהן היא אפשרית.

תוכנית	דרגה	זמן כולל	הוספת תוספות כשמוצג	זמן כולל – מהיר	הוספת תוספות – מהיר
1 · בסיסי	III	3:15	2:30	2:25	1:58
	II	3:05	2:25	2:20	1:53
	I	3:00	2:20	2:15	1:48
2 · לחם לבן	III	3:25	2:46	2:30	2:03
	II	3:15	2:41	2:25	1:58
	I	3:10	2:36	2:20	1:53
3 · מלא	III	3:35	2:46	2:35	2:08
	II	3:25	2:41	2:30	2:03
	I	3:20	2:36	2:25	1:58
4 · עוגת שמרים	III	3:10	2:21	2:20	1:54
	II	3:00	2:16	2:15	1:49
	I	2:55	2:11	2:10	1:44
5 · בטרמילק	III	3:30	2:33	–	–
	II	3:20	2:28	–	–
	I	3:15	2:23	–	–
6 · ללא גלוטן	III	3:55	2:58	–	–
	II	3:45	2:53	–	–
	I	3:40	2:48	–	–
7 · מהיר במיוחד	III	1:30	–	–	–
	II	1:28	–	–	–
	I	1:15	–	–	–
8 · עוגה / דל פחמימות	III	1:40	–	–	–
	II	1:35	–	–	–
	I	1:30	–	–	–
9 · לישה	–	0:10	–	–	–

תוכנית	דרגה	זמן כולל	הוספת תוספות כשמוצג	זמן כולל – מהיר	הוספת תוספות – מהיר
10 · בצק שמרים	–	1:40	1:15	–	–
11 · בצק פסטה	–	0:15	–	–	–
12 · יוגורט	–	8:00	–	–	–
13 · ריבה	–	1:20	–	–	–
14 · אפייה	–	1:00	–	–	–
15 · תוכנית אישית	–	3:05	2:05	–	–

שמירת חום וטמפרטורות אפייה

- שמירת חום של 60 דקות בסיום התוכנית: בתוכניות 1–8, 14 ו-15 (בתוכנית 15 – ניתן לתכנות 0–60 דקות).
- טמפרטורת אפייה מרבית: בהירה 110°C · בינונית 120°C · כהה 130°C (תוכניות 1–8); באפייה מהירה – 123°C; בתוכנית 14 – 100 / 110 / 120°C; בתוכנית 15 – 120 / 130 / 140°C.
- תוכנית 9 (לישה): ברירת מחדל 0:10; ניתנת לכוונון בין 0:10 ל-0:45 בקפיצות של 5 דקות.
- תוכנית 12 (יוגורט): ברירת מחדל 8 שעות; ניתנת לכוונון בקפיצות של 5 דקות, מ-0:05 ועד 12 שעות. טמפרטורה קבועה של 36°C; בסיום – 10 צפצופים.
- תוכנית 13 (ריבה): 15 דקות חימום ל-96°C, 45 דקות בישול ב-96°C עם ערבוב לסירוגין, ולאחר מכן 20 דקות מנוחה.
- בפרק המתכונים מציין היצרן שבתוכנית 7 (מהיר במיוחד) ניתן לבחור רק את הדרגה הנמוכה, 1,000 גרם.

QUESTIONS AND ANSWERS

שאלות ותשובות

הלחם נדבק לתבנית אחרי האפייה

הניחו ללחם להתקרר כ-10 דקות. הפכו את התבנית, ואם צריך – נענעו קלות את מחבר המלוש בתחתית התבנית. לפני הרכבת המלוש מלאו את החור שבו במרגרינה עמידה בחום (מלאה בשומן), כדי שבצק לא ייכנס בין המלוש לציר וייאפה שם. לפני תחילת האפייה מרחו מעט שמן על המלושים.

אם אתם מתכוונים להכין ריבה במכשיר, מומלץ לרכוש תבנית נוספת לריבה בלבד – לחם עלול להידבק בתבנית ששימשה קודם לריבה.

איך נמנעים מהחורים שמשאירים המלושים בלחם?

לפני שלב התפיחה האחרון אפשר להוציא את המלושים באצבעות מקומחות (את התזמון תוכלו לזהות לפי התצוגה וטבלת זמני התוכניות). אם אינכם רוצים לעשות זאת – השתמשו בוו לאחר האפייה; בזהירות אפשר להימנע מחורים גדולים.

הבצק גולש מהתבנית

זה עשוי לקרות בשימוש בקמח חיטה, שמכיל יותר גלוטן ולכן תופח יותר. במקרה כזה הפחיתו את כמות הקמח והתאימו את שאר המרכיבים; הלחם עדיין יגיע לנפח הרצוי. ניתן גם להוסיף כף חמאה מומסת או מרגרינה.

הלחם תופח אך שוקע בזמן האפייה

אם נוצרת בלחם תעלה בצורת V – חסר גלוטן בקמח: הקמח דל בחלבון או לח.

- הוסיפו כף אחת של גלוטן חיטה לכל 500 גרם קמח.
- השתמשו בתוכנית קצרה יותר, כמו אפייה מהירה או מהירה במיוחד.

אם הלחם שוקע במרכזו בצורת משפך, ייתכן ש:

- טמפרטורת המים הייתה גבוהה מדי;
- נעשה שימוש ביותר מדי מים;
- חסר גלוטן בקמח.

מתי מותר לפתוח את המכסה במהלך התוכנית?

באופן עקרוני – תמיד בזמן הלישה. בשלב זה אפשר להוסיף כמויות קטנות של קמח או נוזל לפי הצורך.

כדי לתת ללחם מראה מיוחד: לפני התפיחה האחרונה (ראו טבלת זמני התוכניות) פתחו את המכסה בזהירות ולזמן קצר, חרצו את פני הבצק בסכין חדה שחוממה מראש, פזרו גרעינים, או מרחו תערובת של קמח תפוחי אדמה ומים לקבלת ברק. זהו השלב האחרון שבו מותר לפתוח את המכסה – אחרת הלחם ישקע.

מהו קמח מלא?

קמח מלא יכול להיות מכל סוג דגן, גם מחיטה. המשמעות היא שהקמח נטחן מהגרגר השלם ולכן עשיר יותר בסיבים; קמח חיטה מלא כהה יותר. לחם מלא אינו בהכרח כהה יותר, כפי שנהוג לחשוב.

על מה להקפיד בעבודה עם קמח שיפון?

בקמח שיפון אין חומרים מקשרים, ולכן לחם ממנו אינו תופח הרבה. לחם שיפון מלא יש להכין עם מחמצת. הבצק יתפח רק אם לפחות רבע מכמות קמח השיפון תוחלף בקמח חיטה Type 550.

מה המשמעות של מספר הסוג (Type) בקמח?

ככל שהמספר נמוך יותר, הקמח מכיל פחות סיבים, בהיר יותר ותופח יותר, כי שיעור הגלוטן בו גבוה יותר. קמחים עם מספר סוג גבוה תופחים פחות. השיעור הגבוה ביותר של חומרים מקשרים – בקמח חיטה Type 550. המתכונים במדריך מתייחסים לסוגי הקמח הגרמניים:

סוג	תיאור	מספר סוג (גרמניה)
קמח חיטה	עדין מאוד, לבן, לעוגות	405
	קמח לבן ללחם	550
	קמח בינוני	1050
	קמח מלא, גס	1600
קמח שיפון	עדין מאוד	815
	עדין	997
	בינוני	1150
	מלא, גס	1740

אילו סוגי קמח קיימים ולמה הם משמשים?

- **קמח תירס, אורז ותפוחי אדמה –** מתאימים לסובלים מאלרגיה לגלוטן או מצליאק.
- **קמח כוסמין –** יקר יחסית, אך הכוסמין גדל בקרקע דלה ואינו סובל דשנים. כל המתכונים לקמח מסוג 405, 550 ו-1050 ניתנים להכנה גם בקמח כוסמין.
- **קמח חיטה קשה (דורום/סולת) –** מתאים בזכות מרקמו לבגט צרפתי; ניתן להחליפו בסולת מחיטה קשה.

איך שומרים על הלחם הטרי רך ונעים לאכילה?

הוספת תפוח אדמה מבושל ומעוך לבצק משפרת את מרקם הלחם הטרי.

באיזה יחס להשתמש בחומרי התפחה?

פעלו לפי הוראות היצרן שעל האריזה, והתאימו את הכמות לכמות הקמח – הן בשמרים והן במחמצת. כושר התפיחה של השמרים תלוי בטריותם ובאיכות המים: במים רכים מאוד השמרים תופחים הרבה יותר, וייתכן שיהיה צורך להפחית את כמות השמרים עד 25%.

ללחם יש טעם של שמרים

- אם יש סוכר במתכון – השמיטו אותו (הלחם יהיה פחות שחום).
- הוסיפו למים חומץ: כף אחת לכיכר קטנה, כף וחצי לכיכר גדולה.
- החליפו את המים בבטרמילק או בקפיר – אפשרי בכל המתכונים ומומלץ לטריות הלחם.

למה לטעם הלחם מהמכשיר שונה מלחם מהתנור?

בשל הבדלי הלחות: בתנור, בגלל החלל הגדול, הלחם מתייבש יותר; באופה הלחם הוא נשאר לח יותר.

TROUBLESHOOTING - APPLIANCE

פתרון תקלות – המכשיר

תקלה	סיבה	פתרון
עשן יוצא מתא האפייה או מפתחי האוורור	מרכיבים נדבקו לתא האפייה או לדופן החיצונית של התבנית	כבו את המכשיר ונתקו מהחשמל; המתינו להתקררות ונקו את תא האפייה ואת התבנית.
הלחם שקע בחלקו ותחתיתו לחה	הלחם נשאר בתבנית זמן רב מדי אחרי שמירת החום	הוציאו את הלחם לכל המאוחר בסיום שמירת החום, כדי לאפשר לאדים לצאת.
קשה להוציא את הלחם מהתבנית	הכיכר נדבקה למלוש	לפני הלחם הבא נקו את המלוש ואת הציר. אם צריך – מלאו את התבנית במים חמימים והשרו 30 דקות; לאחר מכן המלוש ישתחרר בקלות.
המרכיבים לא התערבבו כראוי או שהלחם לא נאפה כהלכה	נבחרה תוכנית שגויה	בדקו את התוכנית שנבחרה ובחרו תוכנית אחרת.
	נלחץ START/STOP במהלך הפעולה	השליכו את המרכיבים והתחילו מחדש.
	המכסה נפתח פעמים רבות במהלך הפעולה	פתחו את המכסה רק כשבתצוגה מוצג זמן של יותר מ-1:30, וודאו שהוא נסגר היטב לאחר מכן.
	הפסקת חשמל ממושכת במהלך הפעולה	השליכו את המרכיבים והתחילו מחדש.
	סיבוב המלוש חסום	בדקו אם גרעינים חוסמים את המלוש. הוציאו את התבנית ובדקו אם המצמד מסתובב; אם לא – העבירו את המכשיר לתיקון.

TROUBLESHOOTING - RECIPES

פתרון תקלות – המתכונים

האותיות בעמודה "פתרון" מפנות לפתרונות המפורטים בטבלה שבהמשך.

תקלה	סיבה	פתרון
הלחם תופח יותר מדי	יותר מדי שמרים, יותר מדי קמח, מעט מדי מלח – או שילוב שלהם	a / b
הלחם אינו תופח, או תופח מעט	אין שמרים או שאין מספיק	a / b
	שמרים ישנים	e
	נוזל חם מדי	c
	השמרים באו במגע עם הנוזל	d
	קמח לא מתאים או ישן	e
	יותר מדי נוזל או מעט מדי	a / b / g
	מעט מדי סוכר	a / b
הבצק תופח וגולש מהתבנית	מים רכים מאוד – התסיסה חזקה יותר	f / k
	יותר מדי חלב השפיע על התסיסה	c
הלחם קרס	נפח הלחם גדול מהתבנית ולכן קרס	a / f
	תסיסה מוקדמת או מהירה מדי בגלל מים חמים, תא אפייה חם או לחות גבוהה	c / h / i
הלחם שקוע אחרי האפייה	מעט מדי גלוטן בקמח	l
	יותר מדי נוזל	a / b / h
מרקם דחוס וגושי	יותר מדי קמח או מעט מדי נוזל	a / b / g
	מעט מדי שמרים או סוכר	a / b
	יותר מדי פירות, קמח מלא או מרכיבים אחרים	b
	קמח ישן או באיכות ירודה	e
המרכז לא נאפה	יותר מדי נוזל או מעט מדי	a / b / g
	לחות גבוהה	h
	מתכון עם מרכיבים לחים, כמו יוגורט	g
מרקם פתוח, גס או מלא חורים	יותר מדי מים	g
	אין מלח	b
	לחות גבוהה; המים היו חמים מדי	h / i
	הנוזל היה חם מדי	c
חלק עליון בצורת פטרייה שלא נאפה כראוי	נפח הלחם גדול מהתבנית	a / f

תקלה	סיבה	פתרון
	יותר מדי קמח, במיוחד בלחם לבן	f
	יותר מדי שמרים או מעט מדי מלח	a / b
	יותר מדי סוכר	a / b
	מרכיבים מתוקים בנוסף לסוכר	b
פרוסות לא אחידות או לחם גושי	הלחם לא התקרר מספיק	j
	הקמח לא נלוש היטב בצדדים	g / l

פתרונות

a	מדדו את המרכיבים במדויק.
b	התאימו את כמויות המרכיבים ובדקו אם נשכח מרכיב.
c	השתמשו בנוזל אחר או הניחו לו להתקרר לטמפרטורת החדר.
d	הכניסו את המרכיבים בסדר המפורט במתכון. צרו גומה קטנה במרכז הקמח והכניסו אליה מיד את השמרים המפוררים או היבשים. הימנעו ממגע ישיר בין השמרים לנוזל.
e	השתמשו רק במרכיבים טריים ומאוחסנים כראוי.
f	הפחיתו את הכמות הכוללת; אל תשתמשו ביותר קמח מהכמות המפורטת. הפחיתו את כל המרכיבים בשליש.
g	תקנו את כמות הנוזל. כשמשתמשים במרכיבים לחים – יש להפחית את כמות הנוזל.
h	במזג אוויר לח השתמשו ב-1–2 כפות נוזל פחות.
i	במזג אוויר חם אל תשתמשו בטיימר; השתמשו בנוזלים קרים. השתמשו באפייה מהירה או בתוכנית המהירה במיוחד כדי לקצר את שלבי התפיחה.
j	הוציאו את הלחם מהתבנית מיד בתום האפייה והניחו לו להתקרר על רשת לפחות 15 דקות לפני הפריסה.
k	הפחיתו את השמרים, או את כל המרכיבים, ברבע מהכמות המפורטת.
l	הוסיפו לבצק כף אחת של גלוטן חיטה.

COMMENTS ON BAKING

הערות לאפייה

1. המרכיבים

לכל מרכיב תפקיד בהצלחת הלחם, ולכן המדידה חשובה בדיוק כמו סדר ההוספה. המרכיבים העיקריים – נוזל, קמח, מלח, סוכר ושמרים (אפשר להשתמש בשמרים יבשים או טריים) – קובעים את התוצאה; הקפידו תמיד על הכמויות הנכונות וביחס הנכון ביניהן.

- כשמתחילים לאפות מיד – השתמשו במרכיבים פושרים. בשימוש בטיימר המרכיבים צריכים להיות קרים, כדי שהשמרים לא יתחילו לתסוס מוקדם מדי.
- מרגרינה, חמאה וחלב משפיעים על הטעם בלבד.
- אפשר להפחית את הסוכר ב-20% לקבלת קרום בהיר ודק יותר, בלי לפגוע בתוצאה. לקרום רך ובהיר יותר אפשר להחליף את הסוכר בדבש.
- הגלוטן, הנוצר בלישה, בונה את מבנה הלחם. תערובת הקמח האידיאלית: 40% קמח מלא ו-60% קמח לבן.
- גרעינים שלמים – השרו מראש במשך לילה, והפחיתו בהתאם את כמות הקמח והנוזל (עד חמישית פחות).
- מחמצת היא מרכיב הכרחי בלחם שיפון: היא מכילה חיידקי חומצה לקטית ואצטית שהופכים את הלחם לאווירי וחמצמץ מעט. הכנתה בבית אורכת זמן, ולכן המתכונים משתמשים באבקת מחמצת מרוכזת בשקיות של 15 גרם (לק"ג קמח). הקפידו על הכמויות שבמתכון (½, ¾ או שקית שלמה), כדי שהלחם לא יתפורר. אם משתמשים באבקת מחמצת בריכוז אחר (שקית של 100 גרם לק"ג קמח) – יש להפחית 80 גרם מכל ק"ג קמח, או בהתאם למתכון.
- מחמצת נוזלית בשקיות מתאימה גם היא; התאימו את הכמות להוראות שעל האריזה. מזגו את המחמצת לכוס מדידה והשלימו בנוזל לכמות שבמתכון.
- מחמצת חיטה, הנמכרת גם מיובשת, משפרת את איכות הבצק, את הטריות ואת הטעם, ועדינה יותר ממחמצת שיפון.
- לחם מחמצת – אפו בתוכנית 1 (בסיסי) או 3 (מלא), כדי שיתפח וייאפה כראוי.
- סובין חיטה – ללחם עשיר במיוחד בסיבים ואווירי: כף אחת ל-500 גרם קמח, והגדילו את הנוזל בחצי כף.
- נבט חיטה – עוזר טבעי מחלבון הדגן: הלחם אווירי יותר, נפחו גדול יותר והוא שוקע פחות, במיוחד בלחם מלא ובקמח טחון בבית.
- לתת צבע (לתת שעורה קלוי כהה) – לקבלת פירורית וקרום כהים יותר. לתת שיפון בהיר ממנו.
- תבלין לחם – אפשר להוסיף לכל לחם מקמח מעורב, לפי הטעם והוראות היצרן.
- אבקת לציטין טהורה – מתחלב טבעי שמגדיל את נפח האפייה, מרכך את הפירורית ומאריך את הטריות.

2. התאמת המרכיבים

כשמגדילים או מקטינים מרכיב כלשהו – שמרו על היחסים שבמתכון המקורי. כללי יסוד:

- **נוזל/קמח:** הבצק צריך להיות רך (לא רך מדי), דביק מעט ולא נמתח בחוטים. בצק קל יוצר כדור; בבצק כבד, כמו שיפון מלא או לחם מלא אחר, אין זה כך. בדקו את הבצק 5 דקות אחרי תחילת הלישה הראשונה: אם הוא לח מדי – הוסיפו קמח עד לעקביות הנכונה; אם הוא יבש מדי – הוסיפו מים בכפות, כף אחר כף.
- **החלפת נוזלים:** כשמחליפים מרכיבים המכילים נוזל (גבינת שמנת, יוגורט וכו') – התאימו את כמות הנוזל. בשימוש בביצים – שברו אותן לכוס המדידה והשלימו בנוזל לכמות הנדרשת.

- **גובה רב:** מעל 2,500 רגל (כ-760 מ׳) הבצק תופח מהר יותר; הפחיתו את השמרים ב-¼ עד ½ כפית. כך גם באזורים עם מים רכים.

3. הוספה ומדידה של המרכיבים

הכניסו תמיד קודם את הנוזל ואחריו את השמרים. רק בבצק כבד מאוד, כמו לחם שיפון, מומלץ להכניס קודם את הקמח והשמרים היבשים ולמזוג את הנוזל מעליהם, ללישה טובה. בשילוב עם הטיימר – הקפידו שלא יהיה מגע בין השמרים לנוזל עד תחילת התוכנית, כדי שהתסיסה לא תתחיל מוקדם מדי.

מדדו תמיד באותן יחידות: בכפות ובכפיות – השתמשו בכף המדידה המצורפת או בכפות ביתיות רגילות. שקילה בגרמים מדויקת יותר. כוס המדידה המצורפת מתאימה למדידה במיליליטרים.

קיצור	משמעות
כף	כף (או צד גדול של כף המדידה)
כפית	כפית שטוחה (או צד קטן של כף המדידה)
ג׳	גרם
מ״ל	מיליליטר
שקית שמרים	שקית שמרים יבשים של 7 גרם ל-500 גרם קמח – שווה ערך ל-20 גרם שמרים טריים

4. הוספת פירות, אגוזים או גרעינים

אפשר להוסיף מרכיבים נוספים בכל התוכניות (למעט אפייה מהירה, מהיר במיוחד, ריבה, בצק, עוגה ואפייה) ברגע שנשמע הצפצוף. מרכיבים שנוספו מוקדם מדי עלולים להיטחן על ידי המלוש. מועדי ההוספה המדויקים – בטבלת זמני התוכניות.

כשבמתכון לא מופיעים גדלים, כי התוכנית אינה מאפשרת בחירת גודל – גם הכמות הקטנה וגם הגדולה יצליחו בתוכנית שצוינה; התוכניות ללא בחירת גודל מתוכנתות בהתאם.

5. משקל ונפח הכיכר

במתכונים מפורט משקל הכיכר. משקל לחם לבן נמוך ממשקל לחם מלא, כי קמח לבן תופח יותר ולכן כמותו מוגבלת. ייתכנו הבדלים – המשקל בפועל תלוי מאוד בלחות האוויר בזמן ההכנה. לחם עשיר בחיטה יגיע לנפח גדול, ובדרגת המשקל הגבוהה יתפח מעל שפת התבנית לאחר התפיחה האחרונה – אך לא יגלוש; החלק שמעל השפה יהיה שחום פחות. ללחם מתוק מומלצת אפייה מהירה או תוכנית 4 (עוגת שמרים), כך שהלחם יהיה בהיר יותר; בתוכנית זו אל תשתמשו ביותר מהכמויות של דרגה I.

6. תוצאות האפייה

התוצאה תלויה במיוחד בתנאים המקומיים – מים רכים, לחות גבוהה, גובה רב, מצב המרכיבים וכו׳. לכן הכמויות במתכונים הן הנחיה בלבד ויש להתאימן. אם מתכון לא הצליח – אל תוותרו: נסו לזהות את הסיבה ונסו שוב, למשל ביחסי כמויות אחרים. לפני אפייה במהלך הלילה עם טיימר מומלץ לאפות כיכר ניסיון, כדי שתוכלו להתאים את המתכון במידת הצורך.

BREAD RECIPES

מתכוני לחם

הכמויות כפי שהן במקור. סוגי הקמח מצוינים לפי השיטה הגרמנית (Type) – ראו טבלת סוגי הקמח בפרק "שאלות ותשובות".
העמודה "תבנית כפולה" מתייחסת לכמות לכל תא בתבנית הכפולה (אביזר אופציונלי).

לחם הבית

מרכיב	תבנית כפולה (לכל תא)	1,000 ג׳	1,250 ג׳
קמח שיפון Type 1150	125 ג׳	200 ג׳	250 ג׳
קמח חיטה Type 1050	210 ג׳	330 ג׳	420 ג׳
מלח	7 ג׳	11 ג׳	13 ג׳
שמרים טריים	18 ג׳	20 ג׳	36 ג׳
מים	200 ג׳	350 ג׳	450 ג׳
תמצית מחמצת	7 ג׳	12 ג׳	15 ג׳
חומץ	1 כפית	1 כף	3 כפיות
גרעיני חמנייה	80 ג׳	130 ג׳	160 ג׳
תבלין לחם	8 ג׳	13 ג׳	16 ג׳

תוכנית 1 – בסיסי · השחמה: כהה

לחם לבן

מרכיב	תבנית כפולה (לכל תא)	1,000 ג׳	1,250 ג׳
מים	175 ג׳	325 ג׳	400 ג׳
קמח חיטה Type 550	275 ג׳	600 ג׳	750 ג׳
שמרים יבשים	3 ג׳	7 ג׳	10 ג׳
מלח	5 ג׳	10 ג׳	15 ג׳
דבש	10 ג׳	20 ג׳	30 ג׳
שמן צמחי	14 ג׳	20 ג׳	30 ג׳

תוכנית 2 – לחם לבן · השחמה: בינונית

לחם כוסמין מלא

מרכיב	תבנית כפולה (לכל תא)	1,000 ג׳	1,250 ג׳
מים	190 ג׳	375 ג׳	470 ג׳
קמח כוסמין מלא	300 ג׳	600 ג׳	750 ג׳
חומץ	14 ג׳	27 ג׳	33 ג׳
שמן צמחי	8 ג׳	16 ג׳	20 ג׳
שמרים טריים	15 ג׳	29 ג׳	36 ג׳
מלח	6 ג׳	11 ג׳	13 ג׳

תוכנית 3 – מלא · השחמה: כהה

לחם מתוק

מרכיב	כמות
חלב	250 ג׳
ביצה	1
חמאה מומסת (לא חמה)	120 ג׳
סוכר	100 ג׳
מלח	5 ג׳
קמח חיטה Type 405	500 ג׳
שמרים טריים	22 ג׳

תוכנית 4 – עוגת שמרים · דרגה II (1,250 ג׳) · השחמה: בינונית

לחם בטרמילק

מרכיב	תבנית כפולה (לכל תא)	1,000 ג׳	1,250 ג׳
בטרמילק	200 ג׳	400 ג׳	500 ג׳
שמן צמחי	12 ג׳	25 ג׳	30 ג׳
קמח חיטה Type 550	200 ג׳	400 ג׳	500 ג׳
קמח חיטה Type 1050	100 ג׳	200 ג׳	250 ג׳
מלח	6 ג׳	12 ג׳	15 ג׳
שמרים יבשים	4 ג׳	7 ג׳	10 ג׳

תוכנית 5 – בטרמילק · השחמה: בינונית

לחם חיטה ללא גלוטן (לחם טוסט)

מרכיב	כמות
תערובת קמח ללא גלוטן „Schär Mix it" Universal	500 ג׳
שמרים יבשים	8 ג׳
מלח	7 ג׳
מים	400 ג׳
שמן צמחי	30 ג׳

תוכנית 6 – ללא גלוטן

בדיקת קיסם: בתום התוכנית השאירו את הלחם בתבנית ותקעו בו קיסם עץ נקי. אם לא נדבק לקיסם בצק – הלחם מוכן. אחרת, אפו עוד כמה דקות בתוכנית 14 (אפייה).

בהיעדר חימום עליון, החלק העליון של הכיכר לעולם לא יהיה כהה כמו הצדדים. טיפ: הניחו את הכיכר עם הצד הבהיר כלפי מטה על מתקן הלחמניות של הטוסטר וקלו פעם אחת – זה מספיק כדי להשחים יפה את החלק העליון.

תוכנית מהירה במיוחד

ללחם בתוכנית 7 (מהיר במיוחד) ניתן לבחור רק את הדרגה הנמוכה – 1,000 גרם. זמן התפיחה הקצר יוצר לחם דחוס יותר; לחם בתוכנית 2 גדול בהרבה. בתוכנית זו השתמשו רק בשמרים מהירים (אינסטנט) – שמרים המעורבבים עם אבקת אפייה וזקוקים לזמן תפיחה קצר.

חשוב

תוכנית זו אינה מתאימה ללחם מתערובות אפייה שכבר מכילות שמרים.

לחם שיבולת שועל מתובל (כיכר גדולה למשפחה)

מרכיב	כמות
גבינה לבנה (קוורק) דלת שומן	750 ג׳
ביצים	10
אבקת אפייה	2 שקיות
פתיתי שיבולת שועל מלאה	375 ג׳
סובין חיטה	75 ג׳
מלח	18 ג׳
גרעיני דלעת	75 ג׳
זרעי פשתן	60 ג׳
קימל (כרוויה)	1 כפית
תבלין לחם, טחון	2 כפיות

תוכנית 8 – עוגה/דל פחמימות · דרגה III (1,500 ג׳) · השחמה: כהה

בסיום יש להמשיך לאפות את הלחם כ-30 דקות נוספות בתוכנית 14 (אפייה).

בצק שמרים מתוק

מרכיב	כמות
חלב מלא	250 ג׳
קמח חיטה Type 550	500 ג׳
סוכר	80 ג׳
חמאה רכה מאוד	80 ג׳
ביצה	1
מלח	קורט
שמרים יבשים – או: שמרים טריים	7 ג׳ – או: 21 ג׳

תוכנית 10 – בצק שמרים

BREAD MIXES & GLUTEN-FREE

תערובות מוכנות ולחם ללא גלוטן

לחם מתערובות אפייה מוכנות

ניתן להשתמש בכל תערובת לחם מוכנה הנמכרת בארץ. שימו לב שחלק מהתערובות כבר מכילות את כמות השמרים היבשים הנדרשת. פעלו לפי הוראות יצרן התערובת, במיוחד ביחס בין הקמח למים, אך אל תחרגו מהכמות המרבית: 500 גרם תערובת וכ-350 מ"ל נוזל.

לחם לסובלים מאלרגיות / ללא גלוטן

- קמח ללא גלוטן זקוק ליותר נוזל מקמח עם גלוטן: 400–500 מ"ל נוזל פושר ל-500 גרם קמח.
- קמחים ללא גלוטן זקוקים למעט שמן או שומן להצלחת האפייה – שמן צמחי, חמאה או מרגרינה (10–20 גרם).
- בלחם מקמח ללא גלוטן אין להשתמש בטיימר – יש להפעיל את התוכנית מיד.
- לחם ללא גלוטן מהמכשיר זקוק לפחות שמרים מלחם מהתנור: כ-3.5–5 גרם שמרים יבשים לכיכר רגילה.
- אם הלחם שוקע במרכזו באפייה – הפחיתו את השמרים בכ-1 גרם. אם עדיין שוקע – שברו ביצה לכוס המדידה והשלימו בנוזל לכמות שבמתכון. חשוב: אין להוסיף את הביצה מעבר לכמות הנוזל!
- קרום הלחם ללא גלוטן משחים פחות מלחם עם גלוטן, ומטעמי בטיחות אין באופה הלחם חימום עליון. לצבע יפה יותר – טרפו חלמון עם כפית שמנת מתוקה ומרחו על הלחם כשבתצוגה נותרו 1:15.
- אחרי כ-8 דקות לישה שחררו את הקמח או הבצק משולי התבנית בעזרת מרית סיליקון. לתוצאה טובה יותר – שחררו שוב את שולי הבצק כשהזמן הנותר הוא 1:15.

לסובלים מאלרגיה לדגנים או למי שנדרשים לתזונה מיוחדת: היצרן בדק במכשיר תערובות קמח שונות על בסיס עמילן תירס, עמילן אורז או עמילן תפוחי אדמה, עם תוצאות טובות מאוד. בשימוש בתערובות אפייה – פעלו לפי ההוראות שעל האריזה. לחם ללא גלוטן מהמכשיר נשאר דחוס יחסית גם כשמגדילים את כמות השמרים או אבקת האבנית.

הכניסו את המרכיבים לתבנית ובחרו את התוכנית:

- לחם ללא גלוטן – תוכנית 6 (GLUTENFREI).
- בצק שלא ייאפה במכשיר – תוכנית 10 (TEIG).
- לחם עם אבקת אפייה או אבנית כחומר התפחה – תוכנית 8 (עוגה/דל פחמימות).

PASTA DOUGH, YOGHURT & JAM

בצק פסטה, יוגורט וריבה

בצק פסטה

הכניסו את המרכיבים לתבנית והפעילו את תוכנית 11. שאריות קמח בשולי התבנית אפשר לגרד בעזרת מרית סיליקון. לאוהבי פסטה מומלצת מכונת פסטה, שבה קל לרדד את הבצק ולחתוך אותו לרצועות; לניסיונות הראשונים מספיק גם מערוך טוב.

1. חלקו את הבצק המוכן ל-4–5 מנות ועטפו כל מנה בניילון נצמד, כדי שלא תתייבש.
2. פזרו קמח על קרש חיתוך גדול וגלגלו גם את המערוך בקמח. אם הבצק רך מאוד – לושו לתוכו מעט מהקמח של הבצק.
3. שטחו בידיים דסקית בצק ופזרו עליה קמח. רדדו לכל הכיוונים עד לעובי הרצוי, וחזרו על כך בכל מנה. במהלך הרידוד פזרו שוב קמח והפכו את הבצק מדי פעם, כדי שלא יידבק.
4. גלגלו כל דסקית מרודדת. אם היא עדיין דביקה – הניחו לה להתייבש מעט, אך לא יותר מדי, אחרת הבצק יישבר.
5. חתכו לרצועות ברוחב הרצוי, פזרו את האטריות ובשלו במים מומלחים בשפע.

שימו לב

האטריות מתבשלות מהר – 2 עד 5 דקות לפי הסוג. ככל שהן דקות יותר, הן מוכנות מהר יותר.

במכונת פסטה – עבדו את הבצק לפי הוראות היצרן. ניתן גם לרדד את הבצק ליריעות ללזניה, טורטליני, רביולי, וונטונים וכו'.

אטריות ביצים (4 מנות; יריעות לזניה, רביולי ועוד)

מרכיב	כמות
קמח חיטה רב-תכליתי (גס מעט מקמח לעוגות)	400 ג׳
ביצים גדולות (L)	4
שמן צמחי	15 ג׳
מים	לפי הצורך

תוכנית 11 – בצק פסטה

אפשר להחליף את קמח החיטה בקמח כוסמין.

הערה: נעשה שימוש בביצים בגודל L (חלבון וחלמון במשקל 58 גרם לביצה). בביצים קטנות או גדולות יותר – שקלו אותן ללא הקליפה. בקמח מלא ייתכן שיידרש מעט יותר נוזל.

יוגורט

להכנת יוגורט טבעי ביתי לא נדרשים מרכיבים רבים. אפשר להשתמש גם בחלב נטול לקטוז או בחלב עזים. ככל שאחוז השומן בחלב גבוה יותר, היוגורט קרמי יותר. הקפידו שלחלב וליוגורט יהיה אותו אחוז שומן – כך מתקבלת התוצאה הטובה ביותר. אין צורך לקנות יוגורט חדש בכל פעם: לכל מנה חדשה אפשר להשתמש ביוגורט שהכנתם.

1. לכל ליטר חלב נדרשים 200 מ״ל יוגורט פרוביוטי, או 6 כמוסות פרוביוטיות המעורבבות בחלב.
2. ערבבו היטב את החלב עם היוגורט או הכמוסות ומזגו לתבנית (המלושים חייבים להיות מורכבים!). בחרו בתוכנית 12.
3. בסיום מזגו בזהירות את היוגורט לצנצנות קטנות או לצנצנת גדולה, סגרו וקררו במקרר 12 שעות.
4. שמרו תמיד 200 מ״ל מהיוגורט להכנת המנה הבאה.

ריבת פירות יער

מרכיב	כמות
פירות יער לבחירתכם*	800 ג׳
סוכר לריבה (ג׳לי) ביחס 2:1	500 ג׳
מיץ לימון	2 כפות

תוכנית 13 – ריבה

* אפשר להשתמש בתותים (במקרה זה רק 700 גרם, כי ריבת תותים מקציפה מעט), פטל, אוכמניות, פטל שחור או דומדמניות אדומות. דובדבנים מתאימים פחות.

ערבבו היטב את הפירות, הסוכר ומיץ הלימון ומזגו לתבנית עם המלוש מורכב. הפעילו את תוכנית 13. בסיום מזגו את הריבה מהתבנית לצנצנות עם מכסה הברגה שהוכנו מראש, סגרו היטב, הפכו אותן והניחו להתקרר.

זהירות – סכנת כוויה

הריבה חמה מאוד בסיום התוכנית.

המתכונים נבדקו בקפידה, אך אין באפשרותנו להבטיח את תוצאותיהם.

DISPOSAL & ENVIRONMENT

סילוק המכשיר ושמירה על הסביבה

המכשיר מיוצר ברמת איכות גבוהה לחיים ארוכים. תחזוקה סדירה ותיקונים מקצועיים במחלקת השירות מאריכים את חיי המכשיר. אם המכשיר אינו תקין ואין אפשרות לתקנו – אין להשליכו לפסולת הביתית הרגילה. מסרו אותו לנקודת איסוף מאושרת למיחזור מוצרי חשמל ואלקטרוניקה. איסוף וסילוק נפרדים של פסולת אלקטרונית מסייעים לשמירה על משאבי הטבע ומבטיחים טיפול המגן על הבריאות ועל הסביבה.

WARRANTY & SERVICE

אחריות ושירות

חברת הנקודה החמה בע"מ, ח.פ. 511680779 (להלן: "היבואן"), היבואנית הרשמית ומשווקת מוצרי UNOLD בישראל, מעניקה למוצר זה אחריות לתקופה של 12 חודשים ממועד הרכישה, בכפוף להצגת חשבונית רכישה, קבלה או אסמכתא אחרת המעידה על מועד הרכישה, ובהתאם לתקנות הגנת הצרכן (אחריות ושירות לאחר מכירה), התשס"ו-2006, ככל שהוראות התקנות חלות על סוג המוצר.

היקף האחריות

האחריות חלה על קלקול או פגם שמקורו בייצור, בחומרים או בהרכבת המוצר, בתנאי שימוש תקין ובהתאם להוראות ההפעלה והשימוש שבמדריך זה. במהלך תקופת האחריות יבוצעו התיקון, החלפת החלקים והעבודה הנדרשים ללא תמורה, בידי היבואן או מי מטעמו. אם לא ניתן לתקן את המוצר, יפעל היבואן בהתאם להוראות הדין.

האחריות אינה חלה במקרים הבאים

- שימוש בניגוד להוראות ההפעלה והשימוש.
- רשלנות, הזנחה, שימוש בלתי סביר או נזק מכוון.
- נזק שנגרם מנפילה, מכה, שריפה, הצפה, חדירת נוזלים, מתח חשמלי בלתי תקין או כוח עליון.
- פתיחה, פירוק, שינוי או תיקון בידי גורם שאינו מורשה מטעם היבואן.
- בלאי סביר של חלקים מתכלים ורכיבים הנתונים לשחיקה במהלך שימוש רגיל (כגון ציפוי התבנית והמלושים).
- נזק שנגרם עקב עומס עבודה חריג, שימוש רציף מעבר למפרט היצרן או הפעלה שלא בהתאם לייעוד המוצר.

מימוש האחריות

לקבלת שירות יש לפנות למחלקת השירות של היבואן בטלפון 04-6401100 ולהציג חשבונית רכישה, קבלה או אסמכתא אחרת המעידה על מועד הרכישה. השירות יינתן בהתאם להוראות הדין החל ולנהלי השירות של היבואן.

הגבלת אחריות

האחריות מוגבלת לתיקון או החלפת המוצר או חלק ממנו בלבד, ואינה כוללת פיצוי בגין נזק עקיף, אובדן הכנסות, אובדן מזון, אובדן רווחים או כל נזק תוצאתי אחר, בכפוף להוראות כל דין. אחריות זו אינה גורעת מזכויות הצרכן על פי כל דין.

פרטי היבואן

יבואן רשמי	הנקודה החמה בע"מ · ח.פ. 511680779
כתובת	אזור התעשייה אלון תבור, עמק יזרעאל
שירות לקוחות	04-6401100
אתר	www.chefpoint.co.il
מוצר	אופה לחם UNOLD Backmeister Big, דגם 68520
תאריך רכישה / מס' חשבונית	_____

בתיאבון – ותיהנו מלחם טרי מהבית!

UNOLD®

אופה לחם Backmeister Big · דגם 68520

יבואן רשמי בישראל

HOTPOINT

הנקודה החמה בע"מ

א.ת. אלון תבור, עמק יזרעאל · 04-6401100 · www.chefpoint.co.il