UNOLD

אופה לחם EDEL, דגם: 68456

מדריך בטיחות, הפעלה ושימוש

Always On. Always Hot.

מוצרי חשמל באיכות על

אופה לחם גדול, דגם: 68456



1. להבי לישה (לשים)
2. מגש אפיה
3. לוח בקרה עם תצוגה
4. כוס מדידה
5. וו
6. כף מדידה

הסבר הסמלים



סמל זה מציין סכנה אפשרית שעלולה להתרחש ולגרום לפציעה או לנזק למכשיר.



הסמל הזה מעיד על סכנת כוויה פוטנציאלית. אנא היזהרו במיוחד בכל זמן נתון.

מידע בטיחות

אנא קראו את ההנחיות הבאות ושמרו עליהן בהישג יד לטובת התייחסות עתידית.

1. ילדים מגיל 8 ומעלה יכולים להשתמש במכשיר זה, כמו גם אנשים בעלי יכולות פיזיות, חושיות או מנטליות מופחתות, או אנשים חסרי ניסיון ו/או ידע, במידה ומשגיחים עליהם, הסבירו להם בנוגע לשימוש בטוח במכשיר ונראה שהם הבינו את הסכנות שעלולות להתרחש כתוצאה משימוש בכלי.
2. אין לאפשר לילדים לשחק עם המכשיר.
3. אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקה למכשיר, אלא אם הם מעל גיל 8 ותחת השגחת מבוגר.
4. שמרו על המכשיר ועל כבל החשמל הרחק מהישג ידם של ילדים מתחת לגיל 8 שנים.
5. זהירות - חלקים מסוימים של המכשיר הזה יכולים להתחמם מאוד במהלך השימוש ולגרום לכוויות! יש לשים לב במיוחד כאשר ילדים או אנשים בסיכון נוכחים.
6. חברו את המכשיר למקור כוח AC שמתאים למתח שצוין על פלטת הדירוג של המכשיר.
7. אל תפעילו מכשיר זה באמצעות טיימר חיצוני או מערכת שליטה מרחוק.
8. לעולם אל תטבלו את המכשיר או הכבל שלו במים או בנוזלים אחרים.
9. נתקו תמיד את תקע החשמל מן השקע כאשר המכשיר אינו בשימוש ובטרם הניקוי שלו.
10. אל תשתמשו באופה הלחם אם כבל החשמל שלו ניזוק, במקרה של ביצוע לא טוב, או אם אופה הלחם עצמו נפגע. רק מעבדת תיקונים מורשית יכולה לבדוק ולתקן את אופה הלחם הנ"ל. אל תנסו לתקן את אופה הלחם בעצמכם, שכן פעולה זו תייתר את האחריות שמצורפת למכשיר.
11. השימוש באביזרים זרים שלא אושרו על ידי היצרן עלולים להזיק לאופה הלחם. מותר להשתמש באופה הלחם אך ורק למטרה שלשמה הוא יוצר.
12. מכשיר זה נוצר לשימוש ביתי ודומה לו, כגון:
    - אזורי מטבח בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות;
    - ארגונים חקלאיים;
    - שימוש על ידי אורחים בבתי מלון, מוטלים ומוסדות הארחה אחרים;
    - צימרים ובתי הארחה.

13. מקמו את אופה הלחם על משטח בצורה כזו שהוא לא יכול להחליק, כפי שעלול לקרות כאשר לשים בצק קשה. יש לקחת דבר זה בחשבון כאשר מכוונים את המכשיר לדרגה מתקדמת וכאשר הוא פועל ללא השגחה של המפעיל. השתמשו במשטח גומי דק על משטח חלק כדי למנוע סכנת החלקה.
14. יש להפעיל את אופה הלחם במרחק של לפחות 10 סנטימטרים מפריטים אחרים. אין להשתמש באופה הלחם בתנאי חוץ!
15. ודאו שכבל החשמל לא בא במגע עם משטחים חמים, ואינו נתלה מעל דלפק, כך שילדים לא יוכלו למשוך אותו.
16. לעולם אין למקם את אופה הלחם על הגז או כיריים חשמליות, או לצד תנור אפיה.
17. יש לשאת בזהירות רבה את המכשיר אם הוא מכיל מרכיבים חמים.
18. לעולם אין להסיר את פח האפייה במהלך ההפעלה.
19. לעולם אין למלא את פח האפייה ביותר מהכמויות המצוינות, במיוחד בחומרים ללחם לבן. הלחם לא יאפה בצורה אחידה והבצק יגלוש על גדותיו! אנא עיינו בהוראות.
20. השגיחו על המכשיר כאשר מנסים מתכונים חדשים. בטרם אופים סוג לחם מסוים במהלך הלילה, יש לנסות תמיד את המתכון תחילה כדי לוודא את יחס הערבוב הנכון של המרכיבים האינדיבידואליים, שהלחם אינו קשה מדי או דק מדי, או שהכמויות לא מוגזמות והחומרים אינם גולשים החוצה.
21. לעולם אין לחמם את המכשיר ללא מיקום מגש האפייה ממולא בחומרים המתאימים.
22. לעולם אין לחבוט במגש האפייה על משטח העבודה כדי להוציא את הלחם ממנו. פעולה זו עלולה לגרום לנזק.
23. לעולם אין להשתמש בנייר אלומיניום או חומרים אחרים בתוך אופה הלחם, שכן אלה עלולים להגביר את הסיכון לאש או לקצר.
24. לעולם אין לכסות את אופה הלחם עם מגבת או כל חומר אחר. על החום והלחות להשתחרר בצורה חופשית. עלולה להתלקח אש אם אופה הלחם מכוסה או אם הוא בא במגע עם חומרים מתלקחים, כגון וילונות.
25. בטרם אופים במהלך הלילה סוג מסוים של לחם, תמיד יש לנסות את המתכון תחילה כדי לוודא את יחס הערבוב המתאים למרכיבים האינדיבידואליים, שהבצק אינו קשה מדי או דק מדי, או שהכמות לא גדולה מדי ואינה גולשת החוצה.
26. בדקו את המכשיר, את שקע החשמל ואת כבל החשמל באופן קבוע וודאו שאין בלאי או נזק. במקרה שכבל החשמל או חלקים אחרים פגומים, אנא שלחו את המכשיר או הבסיס שלו למרכז השירות המורשה לשם בדיקה ותיקון שלו. תיקונים לא מורשים עלולים להוות סיכון למשתמש ולייתר את האחריות של היצרן.



זהירות:
המכשיר מתחמם מאוד במהלך ההפעלה וממשיך לשמור על החום זמן מה לאחר הניתוק מן החשמל!



לעולם אין לפתוח את התושבת של המכשיר. פעולה זו עלולה להוביל להתחשמלות.

היצרן אינו אחראי לנזק שיגרם במהלך התקנה לא נכונה, שימוש לא ראוי או לא נכון במכשיר או אם גורם שלישי לא מורשה ביצע תיקונים במכשיר.

הכנת המכשיר לשימוש

1. הסירו את כל חומרי האריזה וכל מכשירי הבטיחות למטרות שינוע המכשיר. הרחיקו את חומרי האריזה מילדים, שכן ישנה סכנת חנק!
2. אנא בדקו אם כל החלקים והאביזרים שלמים ותקינים.
3. בטרם שימוש במכשיר בפעם הראשונה, הסירו את כל חומרי האריזה וחלקים משוחררים מפנים המכשיר. הרחיקו את חומרי האריזה מילדים, שכן ישנה סכנת חנק!
4. נגבו את מגשי האפייה של אופה הלחם באמצעות מים חמים ומעט חומר ניקוי עדין ונקו גם את להבי הלישה.
5. נגבו את החלק החיצוני של המכשיר באמצעות מטלית לחה. אל תטבלו את המכשיר במים.
6. יבשו את כל החלקים בצורה יסודית. מקמו את מגש הלחם בתוך המכשיר.
7. חברו את התקע אל תוך שקע החשמל. אופה הלחם מוכן כעת להפעלה וניתן לתכנת אותו.
8. במהלך מחזור ההפעלה הראשון, אדים ו/או מעט עשן יכולים להיווצר. אנחנו ממליצים להשתמש במכשיר בפעם הראשונה רק באמצעות הכנסת מגש הלחם (ללא הכנסת להבי הלישה או בצק) תחת התוכנית "אפיה" (Bake). לאחר מכן, אפשרו למכשיר להתקרר.
9. כעת אופה הלחם שלכם מוכן לאפיית הלחם הראשון.

מדריך התחלה מהיר - כיכר הלחם הראשונה

1. הכינו את המכשיר כפי שמתואר בחלק "הכנת המכשיר להפעלה".
2. פתחו את המכסה של אופה הלחם של Backmeister והסירו את מגש האפייה (סובבו אותו לשמאל כנגד כיוון השעון).
3. החדירו בנדיבות מרגרינה חסינת חום לחור של הלש כדי למנוע מהבצק להיאפות כאן במהלך האפייה.
4. מקמו את הלש על הינע הגל במגש האפייה. יש להתאים את הלש מצד ימין למעלה; אחרת ציפוי המגש עלול להינזק.

5. מקמו את המרכיבים במגש האפייה כפי שמתואר במתכון. לתוצאות אופטימליות כאשר אופים עם בצק כבד, הפכו את הסדר של המרכיבים, כלומר, קודם הוסיפו את המרכיבים היבשים ואז את הנוזל. עם זאת, כאשר משתמשים בפונקציית הטיימר, ודאו שהשמרים לא באים במגע עם הנוזלים מהר מדי.
6. הכניסו את מגש האפייה אל תוך המכשיר. מקמו את מגש האפייה במכשיר, סובבו אותו עם כיוון השעון עד שהוא ננעל במקומו.
7. סגרו את המכסה של אופה הלחם של Backmeister.
8. חברו את המכשיר לשקע החשמל.
9. בחרו את התוכנית הרצויה באמצעות כפתור ה"תפריט". לחצו על כפתור זה עד אשר מספר התוכנית הרצויה (כלומר 1 לתוכנית הבסיסית) יופיע על הצג. הנחיות לתוכניות האישיות מסופקות החל מעמוד 40. למשל, לחם שעשוי מתערובת לחם רגילה ייאפה היטב באמצעות תוכנית ה"בסיס".
10. בחרו את דרגת ההשחמה הרצויה באמצעות כפתור ה"השחמה" (Browning) (השחמה קלה – בינונית – כהה). אנא קחו לתשומת ליבכם שאין זה אפשרי לבחור את דרגת ההשחמה בכל התוכניות. למידע נוסף עיינו בעמוד 41.
11. בחרו את גודל הכיכר הרצוי באמצעות כפתור "גודל הכיכר" (Loaf Size). אנא קחו לתשומת ליבכם שאין זה אפשרי לבחור את גודל כיכר הלחם בכל התוכניות. למידע נוסף עיינו בעמוד 41.
12. ברגע שהגדרתם את כל ההגדרות הרצויות, לחצו על כפתור ההפעלה/ כיבוי. זהירות: אם אתם רוצים לבטל את התוכנית, אתם יכולים לעשות זאת דרך כפתור ההפעלה/ כיבוי. במקרה שכזה כפתור ההפעלה/ כיבוי מגיב באמצעות השהיית זמן מסיבות בטיחות. כתוצאה מכך, זהו דבר תקין אם המכשיר לא מגיב מיידית לאחר לחיצה על הכפתור, אלא לאחר מספר שניות. אנא המתינו עד אשר הפעלת הכפתור תאושר דרך השמעת אות (לאחר כ-3 שניות). אנא אל תלחצו על הכפתור יותר מפעם אחת.
13. כאשר הלחם שלכם סיים להיאפות, אופה הלחם של Backmeister יצפצף מספר פעמים כדי לסמן שניתן להוציא את הלחם. אם אתם רוצים להוציא את הלחם לפני סיום תוכנית השמירה על החום, לחצו על כפתור ההפעלה/ כיבוי והחזיקו אותו עד אשר נשמע צפצוף שמסמן שהתוכנית הופרעה.
14. הסירו את מגש האפייה בזהירות. כדי להימנע מכוויות, אנא השתמשו במחזיקי סירים מתאימים. הפכו את מגש האפייה ואפשרו ללחם להחליק החוצה אל רשת קירור לשם ההתקררות שלו. אם הלחם לא משתחרר ישר, סובבו את מנגנון הלישה בתחתית המגש קדימה ואחורה מספר פעמים עד אשר הלחם ישתחרר. קחו בחשבון שמנגנון הלישה עלול עדיין להיות חם. גם כאן כדאי להשתמש במחזיקי סירים מתאימים. לעולם על תחבטו במגש האפייה כנגד שולחן או משטח העבודה. פעולה זו עלולה לפגום וליצור שקעים במגש האפייה.
15. אם הלש נותר בתוך הלחם, אתם יכולים למשוך אותו החוצה באמצעות הוו המצורף. הכניסו אותו אל תחתית הכיכר החם, אל תוך הפתחים בלש ואפשרו

לו לתפוס את הקצה התחתון של הלש, עדיף בנקודה שבה הלהב של הלש ממוקם. כעת משכו בזהירות את הלש החוצה מן הלחם. בזמן שאתם מושכים, אתם תראו לאיזה כיוון להב הלש מצביע, כך שתוכלו להוציא אותו.

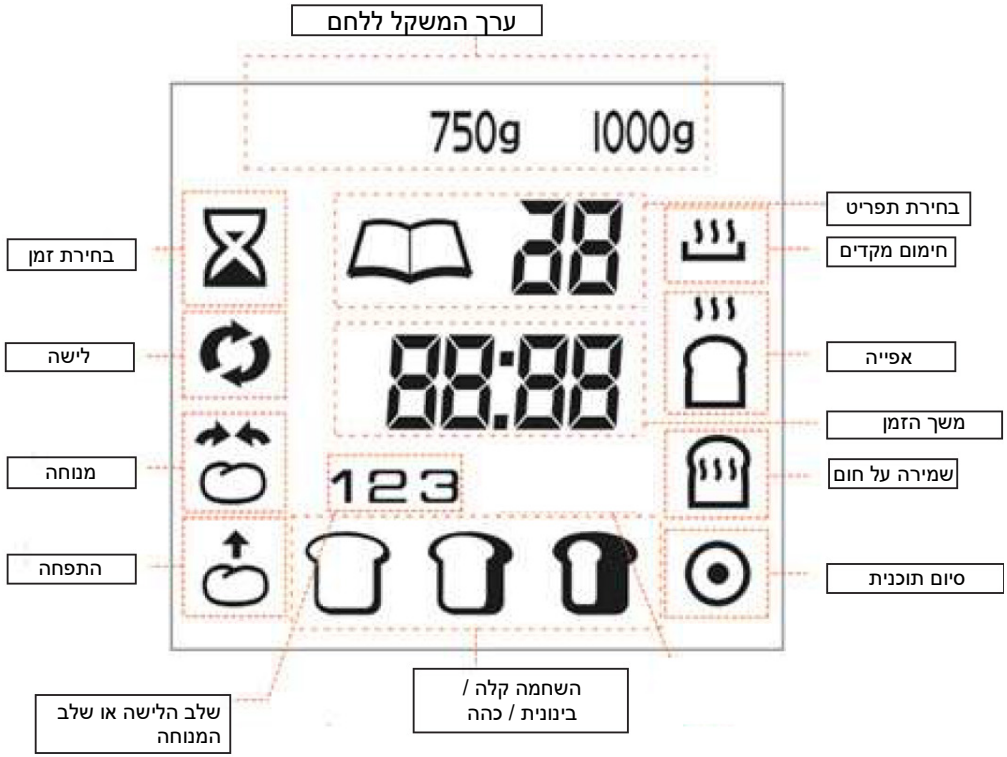
16. לאחר מכן, נקו את מגש האפייה כפי שמתואר בעמוד 44.





זהירות: המכשיר מתחמם מאוד

הסבר הסמלים שעל הצג





הגדרה בסיסית: ברגע שהמכשיר מחובר אל תוך שקע החשמל, הצג מראה 2:55 (הנקודותיים בין המספרים אינם מהבהבים). בתוכנית 1 (בסיס), רמת ההשחמה הבינונית ומשקל הלחם 750 הם שיוצגו על הצג. במהלך ההפעלה, סטטוס התוכנית מסומן הן על ידי הספירה לאחור של הזמן והן על ידי הסמלים על הצג.
משמעות המידע המוצג:

לישה (1+2) = מופיע כאשר המכשיר בשלב הלישה.

התפחה (1-3) = מסמן את שלבי ההתפחה השונים.

אפייה = הלחם נאפה.

שמירה על חום = הלחם יישאר חם לעוד שעה אחת.

המסרים הבאים על התצוגה מעידים על תקלה:
HHH: אם מסר זה מופיע לאחר לחיצה על כפתור ההפעלה/ כיבוי, המכשיר עדיין חם ממחזור האפייה האחרון. פתחו את המכסה ואפשרו למכשיר להתקרר למשך 10-20 דקות.
E E0 ו-E E1: מסר זה מעיד על תקלה בחיישן הטמפרטורה. אנא שלחו את המכשיר לבדיקה על ידי מרכז השירות של היצרן.

כפתורים

כפתור הפעלה / כיבוי
נעשה שימוש בכפתור זה כדי להפעילה ולכבות את התוכנית. על ידי לחיצה על כפתור ההפעלה/ כיבוי אתם יכולים לבטל את התוכנית בכל זמן. מסיבות בטיחות כפתור זה מגיב בהשהיית זמן מסוימת; לפיכך, שמרו על הכפתור לחוץ עד אשר תשמעו את הצפצוף. לאחר מכן, מיקום ההפעלה של תוכנית הבסיס יופיע. אם אתם רוצים להשתמש בתוכנית אחרת, בחרו את התוכנית המתאימה באמצעות כפתור התפריט.

תפריט
כפתור התפריט משמש לבחירת התוכניות האישיות, שמתוארות בפירוט בטבלת "רצף התוכנית". המספר שמתכתב עם התוכנית מופיע על הצג ומעיד על התוכנית שנבחרה. השתמשו בתוכנית כפי שמתואר למטה (טבלה בעמוד הבא):

מספר התוכנית	שם התוכנית	שימוש
1	בסיס (Basic)	התוכנית הסטנדרטית לכל הלחמים, כמו למשל לחם לבן ולחם רב דגנים
2	בסיס ללא גלוטן (Basic Gluten free)	התוכנית הסטנדרטית לכל הלחמים ללא גלוטן
3	דגן מלא (Whole Grain)	ללחמים מדגן מלא
4	דגן מלא אקסטרה (Whole Grain Extra)	ללחמים שעשויים מקמח שנטחן לבד
5	דגן מלא מהיר (Whole Grain Fast)	לאפייה מהירה יותר של לחמים מדגן מלא
6	בסיס מהיר (Basic Fast)	לאפייה מהירה של לחמים לבנים ולחמים מדגן מלא
7	בסיס סופר מהיר (Basic Super Fast)	הכנה מהירה מאוד של לחם, אנא עיינו בחלק המתכונים
8	בצק (Dough)	להכנת בצק ללא פונקציית האפייה
9	בצק מהיר (Dough Fast)	להכנה מהירה יותר של בצק, ללא פונקציית האפייה
10	בצק סופר מהיר (Dough Super Fast)	להכנת בצק מהירה מאוד, ללא פונקציית האפייה
11	בצק ללא גלוטן (Dough Gluten Free)	להכנת בצק ללא גלוטן, ללא פונקציית האפייה
12	בצק פסטה (Pasta Dough)	להכנת בצק פסטה
13	ריבה (Jam)	לבישול ריבות ומקפאים. אם אתם משתמשים באופה הלחם להכנת ריבה, אתם צריכים לרכוש מגש אפייה שני שנועד במיוחד למטרה זו
14	תוכנית משתמש 1 (User Program 1)	התאמה אישית של שלבי התוכנית
15	תוכנית משתמש 2 ללא גלוטן (User Program 2 Gluten Free)	התאמה אישית של שלבי התוכנית למזונות ללא גלוטן
16	אפייה (Bake)	לאפיית בצק שמרים שהוכן בנפרד (ידנית או בתוכנית הבצק). תוכנית זו לא מתאימה לבצק פאי או בצק מאפים וכדומה.

השחמה

עם הכפתור הזה אתם יכולים להגדיר את הרמה של ההשחמה קלה – בינונית – כהה. ההגדרה הנבחרת מוצגת על הצג.

ניתן לבחור באפשרות זו בתוכניות 1, 3, 4, 5, 6, 7, 14, 15 ו-16.

גודל הכיכר
כפתור זה משמש לבחירת גודל כיכר הלחם בתוכניות שונות:
רמה I = למשקל כיכר לחם בינוני.
רמה II: למשקל כיכר לחם גדול.
לתוכניות אלו המתכונים מפורטים לשני הגדלים של הכיכרות. ההגדרה הנבחרת מוצגת על הצד. אתם יכולים גם לאפות כיכרות לחם קטנים יותר על ידי הורדת הכמויות בחצי, למשל, כאשר משק הבית הוא קטן. במקרה שכזה, אנחנו ממליצים שתשתמשו תמיד בתוכנית הבסיס ועל רמת כיכר לחם I. אנא קחו בחשבון שכיכר הלחם יצא שטוח יחסית במקרה שכזה.

טיימר
כל התוכניות פרט לאפייה. אינו מתאים ללחם ללא גלוטן, מכיוון שיש לגרד בתדירות גבוהה את שאריות הקמח מקצוות מגש האפייה ואל תוך הבצק. השתמשו בפונקציית הטיימר רק במתכונים שכבר ניסיתם תחת השגחה; אל תשנו את המתכון.
זהירות: אם יש יותר מדי בצק במגש האפייה, הבצק עלול לגלוש ולהיאפות אל תוך גוף החימום. אפשר להפעיל את התוכניות באמצעות השהיית זמן. לזמן שמפורט בתוכנית האמורה, עליכם להוסיף גם את השעות והדקות שלאחריהן יש להפעיל את זמן ההכנה.
הוסיפו את המרכיבים למגש האפייה ברצף שמפורט ואז הכניסו את המגש אל תוך המכשיר. בעשותכם כן, ודאו שהשמרים לא באים במגע עם הנוזלים.
דוגמה:
השעה היא 20:30 בערב ואתם רוצים לאפות לחם לבן טרי ב- 07:00 בבוקר שלמחרת. כלומר, בעוד 10 וחצי שעות מעכשיו. חברו את המכשיר לשקע החשמל. בחרו את התוכנית הרצויה באמצעות לחיצה על כפתור התפריט ואת רמת ההשחמה הרצויה באמצעות כפתור ההשחמה. בדוגמה זו נשתמש בתוכנית 1 = בסיס. התוכנית מסתיימת ב- 07:00 בבוקר. אז הלחם יישמר חם למשך עוד כשעה אחת. לפיכך, על מנת להוציא לחם טרי וחם בשעה 07:00 בבוקר, בסביבות 20:30 בערב שלפני כן עליכם להגביר את זמן התוכנית ל- 10 שעות ו- 30 דקות על ידי לחיצה חוזרת ונשנית על כפתור הזמן. כדי לעשות כן, לחצו על כפתור ה"זמן+" ו- "זמן-". זמן הבחירה המקדים המקסימלי הוא 15 שעות. לאחר שהטיימר הוגדר, לחצו על כפתור ההפעלה/ כיבוי כדי להתחיל את תוכנית האפייה המושהית בזמן. סמל הזמן יהבהב עד אשר התוכנית תתחיל. הזמן שעוד נותר יוצג על הצג.
כדי להפריע לזמן שנבחר מראש, לחצו על כפתור ההפעלה/ כיבוי למשך לפחות 3 שניות. אז תוכלו לשנות את הזמן שנבחר מראש לפי הצורך שלכם, או להפעיל באופן מידי את אופה הלחם.
אנא קחו לתשומת ליבכם:
כאשר משתמשים בפונקציית השהיית הזמן, אל תאפו עם מצרכים מתכלים כמו חלב, ביצים, פירות, יוגורט, בצלים וכדומה.

עצירה
אפשר להשתמש בכפתור העצירה כדי להפריע לתוכנית, למשל, בכדי להסיר את הלש מהבצק או כדי להבריש את המשטח של הלחם באמצעות מים או חלב. לחצו על כפתור העצירה כדי להפריע לתוכנית הפועלת. כל עוד צג הזמן מהבהב, התוכנית היא בפונקציית העצירה. עכשיו, למשל, תוכלו להסיר את הלש או להבריש את משטח הלחם לפי הצורך. אז סגרו את המכסה. כדי לסיים את העצירה, לחצו שוב על כפתור העצירה. תצוגת הזמן תפסיק להבהב והתוכנית תמשיך. זהירות: הפריעו לתוכנית אך ורק לזמן קצר ולא יותר מאשר לכ- 5 דקות. הפרעות ארוכות יותר עלולים להשפיע על התפחת הבצק ולהרוס את הלחם.

תוכניות משתמש
בנוסף למגוון התוכניות האחרות שמסופקות על ידי אופה הלחם של Backmeister, ישנן שתי תוכניות נוספות שאנחנו קוראים להם תוכנית משתמש ותוכנית משתמש ללא גלוטן, מכיוון שאתם יכולים לתכנת אותן בעצמכם. אתם יכולים לשנות את הזמן הבסיסי ואת הגדרות שלב התוכנית כפי שאלה תוכנתו על ידי היצרן או לוותר על חלק משלבי התוכניות. דבר זה מאפשר לכם לפתח את התוכנית האישית שלכם לאפיית לחם או להכנת בצק. ראשית עליכם להכיר את המידע הבא על תכנות בסיסי והשימוש בתוכנית המשתמש.

תכנות על ידי המשתמש
בשתי התוכניות יש את אפשרויות התכנות הבאות:
השחמה – ניתנת לתכנות
טיימר – ניתן לתכנות
רמה I ורמה II – לא ניתנות לתכנות
רצף התוכנית המקדימה הוא אותו הדבר כמו תוכנית הבסיס. הזמנים המתוכנתים של הרצף הם כפי שצוין – ניתנים לתכנות.
סטנדרט תוכנית המשתמש (תוכנית משתמש 1)

שלב	הגדרה מקדימה	מסגרת זמן ניתנת להתאמה
זמן כולל	3:01 שעות	
לישה ראשונה	10 דקות	6-14 דקות
התפחה ראשונה	20 דקות	20-60 דקות
לישה שנייה	15 דקות	5-20 דקות
התפחה שנייה	25 דקות	5-120 דקות
התפחה שלישית	45 דקות	0-120 דקות
אפייה	65 דקות	10-80 דקות
שמירה על חום	60 דקות	0-60 דקות

תוכנית משתמש ללא גלוטן (תוכנית משתמש 2)

שלב	הגדרה מקדימה	מסגרת זמן ניתנת להתאמה
זמן כולל	3:00 שעות	
לישה ראשונה	10 דקות	0-45 דקות
התפחה ראשונה	20 דקות	20-60 דקות
לישה שנייה	15 דקות	5-20 דקות
התפחה שנייה	25 דקות	5-120 דקות
התפחה שלישית	45 דקות	0-120 דקות
אפייה	65 דקות	10-100 דקות
שמירה על חום	60 דקות	0-60 דקות

המשיכו כפי שמתואר להלן:
בחרו את תוכנית המשתמש הרצויה באמצעות הכפתור המתאים. בחרו את השלב הרצוי בתוכנית המשתמש 1 או 2 באמצעות הכפתור. הסמל ללישה 1 והזמן המתוכנת 0:10 לשלב זה 0:10 מופיע על הצג. אפשר לשנות את הזמנים דרך כפתורי ה- "זמן+" ו- "זמן-". לחצו על הכפתור באופן חוזר ונשנה עד אשר הזמן הרצוי מופיע על הצג (מעבר ל- 0, במידת הצורך).
שמרו את השינוי באמצעות הכפתור תוכנית משתמש 1 או 2. לחצו על כפתור זה שוב והשלב הבא של התוכנית והזמן המתוכנת יופיע על הצג: (התפחה 1 ו- 0:20).
אם זמן התכנות המקסימלי לשלב התוכנית האמורה עובר בזמן הלחיצה שלכם על כפתורי ה- "זמן+" ו- "זמן-" יופיעו על הצג אם זה אפשרי לפי הטבלה שלעיל. אז התוכנית מדלגת על שלב זה.
יש לשמור כל תכנות (התאמה) על ידי לחיצה על כפתורי תוכנית המשתמש 1 או 2, כך שתוכלו לתכנת את שלב התוכנית הבא. ברגע שתכנתם את כל השלבים לפי ההעדפות שלכם, סיימו את התכנות על לחיצה על כפתור ההפעלה/ כיבוי. זמן התוכנית של תוכנית המשתמש יופיע על הצג. התוכנית אז תתחיל באופן מידי או לאחר הזמן שהגדרתם דרך פונקציית הטיימר.

זהירות: המכשיר מתחמם מאוד במהלך ההפעלה ושומר על חום במהלך זמן מה לאחר הניתוק שלו!

הפונקציות של אופה הלחם

פונקציית ההתראה

נשמעת התראה:

- כאשר לחצתם על כפתורי התפריט (Menu) או ה-Zeit.
- כאשר לוחצים על כפתורי התכנות לאישור כל שלב.
- לאחר שלב הלישה השני, כדי להזכיר לכם להוסיף זרעים, פירות, אגוזים או מרכיבים אחרים. אנא קחו בחשבון שלא ניתן לבטל תוכנית זו, כלומר, בפונקציית הגדרת הזמן המקדים.

- בסוף תהליך האפייה, המכשיר מצפצף לעתים קרובות במהלך שלב השמירה על החום.
- בסוף שלב השמירה על החום מספר צפצופים מזכירים לכם שהמכשיר כעת מכובה ושיש להוציא את הלחם מן מגש הלחם. קחו בחשבון שלא ניתן לבטל פונקציה זו, כלומר, בפונקציית הגדרת הזמן המקדים.
לא ניתן לבטל את הפונקציה של ההתראה.

פונקציית החזרה לאחר הפסקת חשמל
אם החשמל הופסק במהלך אפיית הלחם, המכשיר יפעל מחדש עם חזרה מחודשת של החשמל, באופן אוטומטי מהנקודה שבה התוכנית הפסיקה כשהתרחשה הפסקת החשמל, כל עוד הפסקת החשמל לא ארכה יותר מ- 2 דקות. אם ההפרעה באספקת החשמל ארכה יותר מ- 2 דקות והצג מראה את התוכנית הבסיסית, יש להפעיל מחדש את אופה הלחם. דבר זה הוא פרקטי אם הבצק היה בשלבי הלישה ולא בשלב מאוחר יותר, כאשר התרחשה הפסקת החשמל. אם התוכנית הייתה כבר במחזור ההתפחה האחרון כאשר החשמל הופסק והוא הופסק לזמן ארוך יחסית, לא ניתן להציל את הבצק ויש להפעיל מחדש את התוכנית.

פונקציות בטיחות
יש לפתוח את המכסה לאחר שהתוכנית הופעלה, פרט למהלך שלב הלישה השני לשם הוספת המרכיבים. במהלך שלב ההתפחה והאפייה, אין לפתוח כלל את המכסה, שכן הלחם עלול לשקוע.
אם הטמפרטורה במכשיר, כתוצאה משימוש קודם, היא גבוהה מדי (מעל 40 מעלות צלזיוס) לתוכנית החדשה שבחרתם, כאשר ייעשה ניסיון להפעיל מחדש את המכשיר, הצג יראה H:HH ותישמע התראה. כשזה קורה, הסירו את המגש והמתינו עד אשר המכשיר יתקרר ויחזור להתחלה של התוכנית המקורית שנבחרה.
אנא קחו בחשבון שלאופה הלחם אין גוף חימום עליון מסיבות בטיחות, כך שהקרום יהיה בהיר יותר בחלק העליון וכהה יותר מהצדדים ומתחתית הלחם. מסיבות בטיחות לא ניתן להוסיף גוף חימום עליון נוסף.
אם לאחר שלחצתם על כפתור ההפעלה / כיבוי ומוצג על הצג E:EE, בקרת הטמפרטורה תקולה. במקרה שכזה יש לשלוח את המכשיר למרכז השירות שלנו לשם תיקונו.

תהליך התכנות של אופה הלחם

1. הכנסת מגש הלחם
אחזו את מגש הלחם הנון סטיק באמצעות שתי הידיים והחליקו אותו מוטה מעט אל תוך תא האפייה. סובבו את מגש הלחם עם כיוון השעון עד אשר הוא משמיע קליק כשהוא נכנס למקום הנכון שלו. מלאו את החורים של להבי הלישה במרגרינה חסינה לחום בטרם הכנסתם אל תוך מגש הלחם. פעולה זו מונעת מהבצק לחזור ולהיאפות אל תוך להבי הלישה.

2. הוספת המרכיבים

יש להוסיף את המרכיבים אל תוך המגש לפי הסדר שתואר במתכון.
במקרה של בצק כבד מאוד, כמו למשל עם תכולת שיפון גבוהה, אנחנו ממליצים למלא תחילה את הנוזלים, אז את הקמח ואת יתרת המרכיבים ולבסוף את השמרים כדי להבטיח תוצאות לישה טובות יותר. כאשר משתמשים בפונקציית הזמן המקדים, יש לדאוג שהנוזלים והשמרים לא יבואו במגע זה עם זה לפני שהתוכנית הופעלה.

3. בחירת תהליך התוכנית

בחרו את תהליך התוכנית הרצוי באמצעות כפתור התפריט. בחרו את השלב המתאים לתוכנית. בחרו את ההשחמה הרצויה. אתם יכולים להגדיר את ההשהיה באמצעות כפתור התזמון. לחצו על כפתור ההפעלה. לאחר לחיצה על התחלה לא ניתן לבצע תיקונים נוספים.

4. ערבוב ולישת הבצק

אופה הלחם מערבב ולש את הבצק באופן אוטומטי לפי הצורך כדי להגיע למרקם הרצוי.

5. עצירה.

לאחר כל תהליך הלישה ישנה עצירה שמאפשרת לנוזלים לחדור באיטיות לשמרים ולקמח.

6. התפחת הבצק.

לאחר כל שלב לישה אופה הלחם מייצר טמפרטורה אופטימלית להתפחת הבצק.

7. אפייה

אופה הלחם מווסת אוטומטית את טמפרטורת האפייה ואת התזמון.

8. שמירה על חום

כאשר האפייה מסתיימת, ישמע צפצוף שמעיד שניתן להוציא את הלחם או המזון. באותו הזמן מתחיל זמן של שמירה על החום שיימשך כשעה. אם אתם רוצים להסיר את הלחם לפני שהסתיים שלב השמירה על החום, פשוט לחצו על כפתור הכיבוי והוציאו את הלחם.

9. תהליך סיום התוכנית

לאחר סיום תהליך התוכנית, הוציאו החוצה את המגש בסיוע של מגבת או כפפות לתנור על ידי סיבובו כנגד כיוון השעון. העמידו אותו בקצה, ואם הלחם לא נופל ישירות אל תוך רשת הקירור, נענעו את הינע הלישה מלמטה עד אשר הלחם משתחרר ונופל. אל תחבטו במגש הלחם בשולחן או במשטח העבודה, שכן המגש החם עלול להתעוות.





אם הלש נדבק ללחם, השתמשו בוו כדי להסיר אותו. דחפו אותו תחת הלחם החם בפתיחה (הכמעט) עגולה של הלש וקפלו אותו אל תוך הקצה התחתון של הלש, באופן

אידיאלי בנקודה שבה להב הלש נמצא בה. אז משכו את הלש כלפי מעלה באמצעות שיפוד הוו. אז תוכלו לראות איפה הלהב נמצא בתוך הלחם.

ניקוי ותחזוקה



אפשרו תמיד לאופה הלחם להתקרר בטרם אתם מנקים ומאחסנים אותו. כבו תמיד את המכשיר, נתקו אותו ממקור החשמל ואפשרו לו להתקרר בטרם הניקוי שלו.

1. לאופה הלחם לוקח כ- 30 דקות להתקרר בטרם ניתן להשתמש בו שוב לאפייה או להכנת בצק.
2. בטרם משתמשים באופה הלחם של Backmeister בפעם הראשונה, שטפו את מיכל האפייה והלש באמצעות מים חמים ומעט חומר ניקוי עדין.
3. השתמשו תמיד בחומר ניקוי עדין ולעולם לא בחומרי ניקוי כימיים דוגמת בנזין, חומרי ניקוי לתנורים ומקרצפים למיניהם.
4. הסירו את כל הפירורים של המרכיבים מן המכסה, הכיסוי ותא האפייה באמצעות מטלית לחה. לעולם אל תטבלו את אופה הלחם במים ולעולם אל תמלאו את תא האפייה במים.
5. נגבו את פח האפייה באמצעות מטלית לחה. ניתן לשטוף את פנים הפח באמצעות מים חמים ומעט חומר ניקוי עדין. אל תשרו את הפח במים לזמן ממושך.
6. יש לנקות הן את הלש והן את הינע הגל מיד לאחר השימוש. יתכן שיהיה קשה להסיר את הלש אם הוא נותר בפח האפייה. במקרה שכזה, מלאו את המיכל במים חמים והשרו במשך כשלושים דקות. הלש אז יוסר בקלות ותוכלו לנקות אותו.
7. מגש הלחם מצויד בציפוי איכותי של Whitford. לעולם אל תשתמשו בפריטי מתכת או מקרצפים כדי לנקות את משטח הנון סטיק של המיכל. זהו תקין שהצבע של משטח הנון סטיק ישתנה במהלך הזמן. אין זה משפיע על תפקוד הנון סטיק.
8. מתרחש עיבוי מההצטברות של האדים בין פנים וחוץ המכסה במהלך האפייה והוא יוצא מן המכסה עם סיום האפייה. זהו דבר תקין. שינוי הצבע של המכסה הוא תקין אך ניתן לנקות אותו באמצעות חומר ניקוי מתאים.
9. בטרם אתם מאחסנים את המכשיר, ודאו שהוא התקרר לחלוטין, נקי ויבש ושהמכסה שלו סגור.

מספר תוכנית		1		2	3		4	5
שם התוכנית		בסיס		בסיס ללא גלוטן	דגן מלא		דגן מלא אקסטרה	דגן מלא מהיר
משקל כיכר הלחם		רמה I	רמה II		רמה I	רמה II		
טיימר		*	*		*	*	*	*
השחמה		*	*		*	*	*	*
אות הוספת המרכיבים		*	*		*	*	*	*
משך		2:55	3:00	2:55	3:32	3:40	3:59	2:08
שעה ראשונה (בד"כ/אזעקה ומנוע)	מנוע פועל / כבוי	2	2	2	2	2	2	2
	מנוע פועל / כבוי 29 שניות / 1 שניות	4	4	4	4	4	4	3
	לישה ללא הפסקה	4	4	4	3	4	15	5
שעה ראשונה והמשך	חימום פועל / כבוי 5 שניות / 25 שניות ללא לישה	20	20	20	25	25	25	5
יציר שעה שניה	מנוע פועל / כבוי 29 שניות / 1 שניות	5	5	5	3	5	3	10 הוסיפו מרכיבים כשהצג מראה 1:43
	לישה ללא הפסקה	5 הוסיפו מרכיבים כשהצג מראה 2:15	5 הוסיפו מרכיבים כשהצג מראה 2:20	5 הוסיפו מרכיבים כשהצג מראה 2:15	5 הוסיפו מרכיבים כשהצג מראה 2:50	5 הוסיפו מרכיבים כשהצג מראה 2:55	5 הוסיפו מרכיבים כשהצג מראה 2:50	5
	מנוע פועל / כבוי 29 שניות / 1 שניות	5	5	5	10	10	10	
	(חימום פועל / כבוי)							
המשך שעה שניה	חימום פועל / כבוי 5 שניות / 25 שניות	20	20	20	20	20	20	8
	בצק חלק פועל / כבוי 0.5 שניות / 4.5 שניות	0.5	0.5	---	0.5	0.5	0.5	
	חימום פועל / כבוי 5 שניות / 25 שניות	4.5	4.5	*	14.5	14.5	14.5	
הסרת הלש (במידת הצורך)		צג 1:45	צג 1:50	צג 1:45	צג 2:05	צג 2:10	צג 2:05	צג 1:30
המשך שעה שלישית	חימום פועל / כבוי 5 שניות / 2 שניות ללא לישה	45	45	45	65	65	65	35
יציר	חימום פועל / כבוי 5 שניות / 25 שניות	60	65	65	60	65	75	55
סוף עיבוד	ב- 72 מעלות צלזיוס חימום פועל / כבוי	60	60	60	60	60	60	60

מספר התוכנית		6	7	8	9	10	11	1
שם התוכנית		בסיס מהיר	בסיס סופר מהיר	בצק	בצק מהיר	בצק סופר מהיר	בצק ללא גלוטן	בצק פסטה
משקל כיכר הלחם								
טיימר		*	*	*	*	*	*	*
השחמה		*	*					
אות הוספת המרכיבים		*	*					
	משך	2:10	1:30	1:30	0:45	0:20	1:10	0:15
לישה ראשונה (חימום פועל / כבוי)	מנוע פועל / כבוי	2	2	2	2			
	מנוע פועל / כבוי 29 שניות/ 1 שניות	3	2	4	3		8	4
	לישה ללא הפסקה	5	2	14	3	5	12	1
התפחה ראשונה	חימום פועל / כבוי 5 שניות/ 25 שניות ללא לישה	10	15		8	15	50	
לישה שניה	מנוע פועל / כבוי 29 שניות/ 1 שניות				4			
	לישה ללא הפסקה	5 הוסיפו מרכיבים כשהצג מראה 1:45			10			
	מנוע פועל / כבוי 29 שניות/ 1 שניות	5						
	חימום פועל / כבוי							
התפחה שניה	חימום פועל / כבוי 5 שניות / 25 שניות			20	15			
	בצק חלק פועל / כבוי 0.5 שניות / 4.5 שניות			0.5				
	חימום פועל / כבוי 5 שניות / 25 שניות			9.5				
הסרת הלש (במידת הצורך)		צג 1:40						
התפחה שלישית	חימום פועל / כבוי 5 שניות / 25 שניות ללא לישה	30		40				
אפייה	חימום פועל / כבוי 5 שניות / 25 שניות	70	60					
חימום חום על / כבוי / שמירה על חום 72 מעלות צלזיוס	ב- 72 מעלות צלזיוס חימום פועל / כבוי	60	60					

מספר תוכנית		13	14	15	16
שם התוכנית		ריבה	תוכנית משתמש 1	תוכנית משתמש 2 ללא גלוטן	אפייה
משקל כיכר הלחם					
טיימר		*	*	*	*
השחמה			*	*	*
אות הוספת המרכיבים					
	משך	1:20	3:01	3:00	0:30
לישה ראשונה (חימום פועל / כבוי)	מנוע דולק / כבוי		6:14	0-45 לישה ללא הפסקה	
	מנוע דולק/ כבוי 29 שניות / 1 שנייה				
	לישה ללא הפסקה				
התפחה ראשונה	חימום דולק / כבוי 5 שניות / 25 שניות ללא לישה	15	20-60	20-60	
לישה שנייה	מנוע פועל / כבוי 29 שניות/ 1 שניות		5-20	5-20	
	לישה ללא הפסקה				
	מנוע פועל / כבוי 29 שניות/ 1 שניות				
	(חימום פועל / כבוי)				
התפחה שנייה	חימום פועל / כבוי 5 שניות / 25 שניות		5-120	5-120 ללא החלקה	
	בצק חלק פועל / כבוי 0.5 שניות / 4.5 שניות				
	חימום פועל / כבוי 5 שניות / 25 שניות				
הסרת הלש (במידת הצורך)					
התפחה שלישית	חימום פועל / כבוי 5 שניות / 25 שניות ללא לישה	90 ערבוב פועל / כבוי חימום פועל / כבוי 25 שניות / 5 שניות	0-120	0-120	
אפייה	חימום פועל / כבוי 5 שניות / 25 שניות	20 ערבוב	10-80	10-100	10-120 דקות בעליה של 10
שמירה על חום	ב- 72 מעלות צלזיוס חימום פועל / כבוי		0-60	0-60	

שאלות ותשובות בנוגע לשימוש באופה הלחם

הלחם נדבק למגש לאחר האפייה

אפשרו ללחם להתקרר למשך כעשר דקות. העמידו את הלחם על הראש - אם אפשרי, נענעו בעדינות את הלהב (חיבור הלישה) בצד התחתון של מגש הלחם. בטרם מיקום להב הלישה, מלאו את החור שבו באמצעות מרגרינה חסינה לחום (מרגרינה בעלת אחוזי שומן גבוהים). פעולה זו מונעת מהבצק לחדור בין להב הלישה והחריץ ולהיאפות שם. בטרם התחלת האפייה, מרחו מעט שמן על הלשים. אם אתם מתכוונים להכין ריבה באופה הלחם, אנחנו ממליצים לקנות מגש לחם שני שנועד במיוחד להכנת ריבה, שכן לחם עלול להידבק למגש הריבה אם נאפה בו כבר

לחם בעבר. בטרם הכנת לחם: מעכו את המזון או המוצר כמו פירות, אגוזים וכדומה, והניחו אותם בתוך מגש הלחם, אז הפעילו את אופה הלחם.

איך אפשר להימנע מחורים בלחם כתוצאה מהלשים?
בטרם שלב ההתפחה האחרון, אתם יכולים להסיר את הלש באמצעות ידיים מצופות בקמח (ראו את התזמון של תהליך התוכנית על הצג).
אם אינכם רוצים לעשות את זה, לאחר האפייה השתמשו בשיפוד הווי. ניתן להימנע מחורים גדולים אם עושים זאת בזהירות.

הבצק גולש מעבר למגש הלחם
דבר זה עלול לקרות כאשר משתמשים בקמח חיטה, שכן חיטה מכילה יותר גלוטן ולכן תופחת יותר. במצב שכזה יש להפחית את כמות הקמח ולהשתמש במרכיבים אחרים. בכל מקרה ללחם יהיה את הנפח הרצוי. הוסיפו כפית אחת של חמאה או של מרגרינה.

הלחם תופח אבל שוקע בשלב האפייה
אם נוצר שקע בצורת V בלחם, המשמעות היא שחסר קמח עם גלוטן ושהקמח בו אתם משתמשים מכיל כמות קטנה מדי של חלבון (מתרחש בקיצים גשומים) או שהקמח רטוב.
עזרה:
- הוסיפו לקמח כפית אחת של גלוטן חיטה לכל 500 גרם קמח.
- השתמשו בתוכנית קצרה יותר, למשל Schnell או Ultra Schnell.

אם הלחם שוקע כמו משפך באמצע, יתכן ש:
- טמפרטורת המים הייתה גבוהה מדי.
- נעשה שימוש ביותר מדי מים.
- חסר גלוטן קמח.

מתי אפשר לפתוח את מכסה אופה הלחם במהלך תהליך האפייה?
ברמת העקרון תמיד אפשרי לפתוח את המכסה בתהליך הלישה. בזמן זה, אפשר להוסיף כמויות קטנות של קמח או נוזלים במידת הצורך.
אם ללחם צריך להיות מראה מסוים לאחר האפייה, עקבו אחר הצעדים הבאים: בטרם ההתפחה האחרונה, פתחו בזהירות ולזמן קצר בלבד את המכסה (ראו את טבלת תהליך התוכנית), בצעו חתך בקרום של הלחם באמצעות סכין שחוממה מראש, גרגרי תירס על המשטח או מרחו תערובת של קמח תפוחי אדמה ומים על הקרום כך שהוא יבריק לאחר האפייה. זהו השלב האחרון שבו ניתן לפתוח את מכסה אופה הלחם, אחרת הלחם ישקע.

מה זה קמח מלא?
קמח מלא יכול להיות מוכן מכל מיני סוגים של דגנים, אפילו חיטה. קמח מלא משמעו שהקמח נטחן מהדגן המלא ולכן הוא יותר גס והצבע שלו כהה יותר. לחם מקמח מלא לא תמיד כהה יותר, בניגוד למה שחושבים.

מה יש לקחת בחשבון כאשר משתמשים בקמח שיפון?
קמח שיפון לא מכיל חומר מקשר, ולכן הוא לא נוטה לתפוח יותר מדי. כדי להפוך אותו לאכיל, על לחם שיפון מלא להיעשות מבצק מחמצת.
הבצק יפתח רק כאשר משתמשים בקמח שיפון שאינו מכיל גלוטן, אם לפחות רבע מהכמות מוחלפת בקמח חיטה מסוג 550.

מה הכוונה לאחד חומרים בקמח?
ככל שהסוג בלוח שלעיל גבוה יותר, כך החומרים המאחדים בקמח נמוכים יותר. זה אומר שקמחים שכאלה נוטים פחות להתרומם ולתפוח כמו קמחים מסוגים נמוכים יותר בלוח. הקמח עם כמות החומר המאחד הגבוהה ביותר הוא קמח חיטה מסוג 550.

מהם סוגים הקמחים השונים ואיך משתמשים בהם?
קמח תירס, קמח אורז וקמח תפוחי אדמה:

- הם אידיאליים לאנשים שסובלים מרגישות לגלוטן או צליאק. בחוברת זו תמצאו מתכונים.

קמח כוסמין:

- קמח כוסמין הוא די יקר, אבל נקי משאריות כימיקלים, שכן הוא צומח רק באדמה דלה ללא מדשנים. פרח הנבט הוא אידיאלי לאנשים שסובלים מאלרגיות. כל המתכונים לסוגי הקמח 405 - 550 - 1050 יכולים להיות מוכנים באמצעות קמח כוסמין.

קמח חיטה קשה (דורום / סולת):

- הוא אידיאלי לבגט צרפתי בגלל הקשירות שלו, אבל ניתן להחליף אותו בסולת חיטה קשה.

איך לחם טרי יכול להיות אכיל יותר?
אם תפוח אדמה מבושל ומעורך מוסף לבצק, הלחם הטרי יהיה אכיל יותר.

באיזה יחס יש להשתמש בחומרי התפחה?
אפשר לקנות חומרי התפחה בכמויות שונות, אך יש לעקוב אחר הוראות ההכנה של היצרן על החבילה בנוגע לכמויות הקמח שיש להשתמש בהם לעומת כמות השמרים ובצק המחמצת. יכולת ההתפחה של השמרים תלויה בטריות שלהם כמו גם באיכות המים. אם המים רכים מאוד, השמרים יתפחו הרבה יותר, אז יתכן שתצטרכו לצמצם את הכמות שלהם ב- 25% אם אתם גרים באזור עם מים רכים.

טעמי השמרים בלחם
אם תורידו את הסוכר מן המתכון - הלחם לא יהיה כל כך חום.
הוסיפו למים כמות מה של חומץ. לכיכר לחם קטנה הוסיפו כפית אחת ולכיכר לחם גדולה הוסיפו כפית וחצי של חומץ.
החליפו את המים ברוויון או קפיר, מה שאפשרי לעשות בכל המתכונים ואפילו מומלץ לאור הטריות של הלחם.

מדוע ללחם מהמאפייה יש טעם שונה מזה שנאפה באופה הלחם?
הטעמים שונים כתוצאה מהלחות השונה. בתנור, הלחם הופך להיות יבש יותר מכיוון שיש יותר מקום ואילו באופה הלחם, הלחם נותר לח יותר.

מה המשמעות של מספרי הסוגים ביחד עם קמח?
ככל שמספר הסוג נמוך יותר, כך הקמח פחות גס ויותר אווירי, לכן הוא גם יתפח יותר מכיוון שהוא מכיל כמות גלוטן גבוהה יותר.
אנא עיינו בעמוד הבא כדי לצפות בסוגים השונים בגרמניה, אוסטריה ושווייץ, כמו גם הסברים קצרים שונים.

	תיאור	מספר הסוג בגרמניה	מספר הסוג באוסטריה	מספר הסוג בשוויץ
קמח חיטה	דק מאוד, לבן, מתאים לעוגה	405	480	400
	קמח לבן ללחם	550	780	550
	קמח בינוני	1050	1600	1100
	קמח מלא, גס	1600	1700	1900
קמח שיפון	דק מאוד	815	500	720
	דק	997	960	1100
	בינוני	1150	960	1100
	קמח מלא, גס	1740	2500	1900

פתרון בעיות במכשיר

בעיה	סיבה	פתרון
עשן יוצא מתא האפייה או מפתחי האוורור	המרכיבים נדבקו לתא האפייה או לחלק החיצוני של פח האפייה	כבו את המכונה, נתקו את התקע משקע החשמל; המתינו עד התקררות, אז נקו את תא האפייה ואת הפח
הלחם שקע בחלקו והוא לח בתחתית	הלחם נותר זמן רב מדי בתוך הפח לאחר סיום תוכנית השמירה על החום	הסירו את הלחם לכל היותר בתום תוכנית שמירה על החום ואפשרו לאדים לצאת
לא ניתן להסיר את הלחם בקלות מהפח	הלחם נדבק לסכין הלישה	בטרם אפיית הלחם הבא, נקו את סכין הלישה ואת החריץ לאחר מכן. בעת הצורך מלאו את הפח במים חמים והשרו למשך 30 דקות. לאחר מכן יהיה ניתן להסיר את סכין הלישה בקלות
המרכיבים לא עורבבו היטב והלחם לא נאפה כראוי	תוכנית לא נכונה	בדקו את התפריט הנבחר; הגדירו תוכנית אחרת
	כפתור ההפעלה / כיבוי נלחץ בזמן שאופה הלחם פעל	היפטרו מן המרכיבים הקודמים והתחילו מחדש
	המכסה נפתח מספר פעמים במהלך ההפעלה	יש לפתוח את המכסה רק כאשר הצג מראה יותר מ- 1:30. ודאו שהמכסה נסגר כראוי לאחר שפתחתם אותו
	הפסקת חשמל ארוכה במהלך ההפעלה	היפטרו מן המרכיבים הקודמים והתחילו מחדש
	סיבוב הלשים נחסם	בדקו האם הלש נחסם על ידי גרגרים. הסירו את הפח ובדקו האם התופסן מסתובב. אם לא, שלחו את אופה הלחם לתיקון

פתרון בעיות - מתכונים

טעות	סיבה	פתרון
הלחם תופח יותר מדי	יותר מדי שמרים. יותר מדי קמח. פחות מדי מלח או שילוב של הסיבות הללו	a/b
הלחם לא תופח או אינו תופח מספיק	אין שמרים או כמות שמרים לא מספקת. שמרים ישנים. הנוזל חם מדי. השמרים באו במגע עם הנוזל. סוג קמח לא נכון או ישן. יותר מדי נוזלים או לא מספיק נוזלים. לא מספיק סוכר.	a/b e c d e a/b/g a/b
הבצק תופח וגולש מעבר לפח האפייה	מים רכים מאוד כך שהתססת השמרים חזקה יותר. יותר מדי חלב, שהשפיע על התססת השמרים.	f/k c
הלחם התמוטט	נפח הלחם גדול יותר ממגש הלחם, מה שגורם לו להתמוטט. התססת שמרים מוקדמת או מהירה מדי כתוצאה ממים חמים. תא אפייה חם או רמת לחות גבוהה.	a/f c/h/i
הלחם שקע לאחר האפייה	לא מספיק גלוטן בקמח. יותר מדי נוזלים.	L a/b/h
מרקם קשה וגושי	יותר מדי קמח או כמות נוזלים לא מספקת. לא מספיק שמרים או סוכר. יותר מדי פרי, קמח מלא או מרכיבים אחרים. קמח ישן או מאיכות נמוכה.	a/b/g a/b b e
לא נאפה באמצע	יותר מדי או לא מספיק נוזלים. כמות גבוהה של לחות. מתכון עם מרכיב לח, למשל, יוגורט.	a/b/g h g
מרקם פתוח ומלא חורים	יותר מדי מים. אין מלח. כמות גבוהה של לחות; המים היו חמים מדי. הנוזלים היו חמים מדי.	G B h/i c
משטח דמוי פטריה שלא נאפה כראוי	נפח הלחם גדול מפח האפייה. יותר מדי קמח, במיוחד עם לחם לבן. יותר מדי שמרים או לא מספיק מלח. יותר מדי סוכר. מרכיבים מתוקים בנוסף לסוכר.	a/f f a/b a/b b
לחם שנחתך בצורה לא אחידה או גושי	הלחם לא התקרר מספיק. לישת הקמח לא התבצעה כראוי בצדדים.	J g/l

תיקון הטעויות

a. מדדו את המרכיבים בצורה מדויקת.
b. התאימו את כמות המרכיבים בהתאם ובדקו האם שכחתם מרכיב מסוים.
c. השתמשו בעוד נוזל או אפשרו לו להתקרר לטמפרטורת החדר.
d. הוסיפו את המרכיבים לפי הסדר שמופיע במתכון. צרו חור קטן במרכז והוסיפו מיד את השמרים המפוררים או היבשים. הימנעו ממגע ישיר בין השמרים לנוזל.
e. השתמשו אך ורק במרכיבים טריים שאוחסנו כראוי.
f. הפחיתו את הכמות הכללית; אל תשתמשו יותר מכמות הקמח המצוינת. הפחיתו את המרכיבים בשליש.
g. תקנו את כמות הנוזלים. אם משתמשים במרכיבים לחים, אז יש להפחית בכמות הנוזל.
h. השתמשו ב- 2-1 כפות פחות במהלך מזג אוויר רטוב.
i. אל תשתמשו בתוכנית התזמון כאשר מזג האוויר הוא חם. השתמשו בנוזלים קרים. השתמשו בתוכנית Schnell או ultra schnell לקצר את שלבי ההתפחה.
j. הסירו באופן מידי את הלחם מפח האפייה לאחר האפייה ואפשרו לו להתקרר על רשת קירור במשך 15 דקות בטרם אתם חותכים אותו.
k. הפחיתו את כמות השמרים או כלל המרכיבים ברבע מהכמות המצוינת.
l. הוסיפו כף אחת של קמח חיטה לבצק.

הערות על אפייה

1. מרכיבים

לכל מרכיב יש תפקיד ספציפי בהצלחת הכנת הלחם. המדידה היא חשובה, כמו גם סדר הוספת המרכיבים.
המרכיבים החשובים, כמו הנוזלים, הקמח, מלח, סוכר ושמרים (ניתן להשתמש הן בשמרים יבשים והן בטריים) משפיעים על התוצאות המוצלחות בהכנת הלחם והבצק. לפיכך תמיד השתמשו בכמויות המתאימות וביחס הנכון של כל המרכיבים אחד לשני.
השתמשו במרכיבים חמים אם אתם מתחילים לאפות באופן מיידי. אם אתם משתמשים בתוכנית התזמון, על המרכיבים להיות קרים כך שהשמרים לא יתססו מהר מדי.

מרגרינה, חמאה וחלב רק משפיעים על הטעם של הלחם.
ניתן להפחית 20% מה**סוכר** כך שהקרום יהיה דק יותר ומבלי שתוצאת האפייה תושפע מעבר לכך. אם אתם מעדיפים קרום רך ודק יותר, אתם יכולים להחליף את הסוכר בדבש.

ה**גלוטן** שנוצר דרך הלישה, מספק את המבנה של הלחם. תערובת הקמח האידיאלית מכילה 40% קמח מלאה ו- 60% קמח לבן.
אם אתם רוצים להוסיף **דגנים מלאים**, רככו אותם במהלך הלילה. יש להפחית בהתאם את כמות הקמח והנוזלים (עד לחמישית פחות).

מחמצת היא הכרחית להכנת לחם שיפון. הוא מכיל חלב ובקטריית חומץ שגורמים ללחם להיות אווירי ומעט חמצמץ. להכין אחד כזה לבד לוקח זמן, לכן אנחנו משתמשים במתכון הבא באבקת בצק מחמצת מרוכזת שמגיעה בחבילות של 15 גרם (לקילו אחד של קמח). יש להיצמד לכמויות במתכון (1/2 - 3/4 - שקית אחת) כדי לצמצם בפרורי הלחם.
אם משתמשים באבקת בצק מחמצת בריכוזים אחרים (חבילות של 100 גרם ל- 1 ק"ג קמח), יש לצמצם את ק"ג הקמח ב- 80 גרם או כמה שצריך כדי להתאים למתכון.

בצק מחמצת נוזלי ניתן למצוא ארוז בשקיות וניתן להשתמש בו גם כן. בנוגע לכמויות - התאימו אותם לפי המצוין על האריזה. מלאו את בצק המחמצת אל תוך קערת מדידה והוסיפו את הכמות המתאימה של הנוזל שמצוין במתכון.
בצק מחמצת מחיטה, אותו גם ניתן לקנות יבש, מספק את איכות הבצק, את הטריות שלו ואת הטעם. הוא עדין יותר מבצק המחמצת העשוי משיפון.
אפו לחם מחמצת בתוכנית הבסיס או ה- Vollkorn, כך שהוא יתפח וייאפה כראוי.
יש להוסיף סובין חיטה לבצק אם אתם רוצים לחם מלא ואווירי. השתמשו ב- ES 1 ל- 500 גרם של קמח והגדילו את הכמות של הנוזלים ב- ES 1/2.

נבט חיטה הוא מסייע טבעי שעשוי מחלבון חיטה. הוא הופך את הלחם לאווירי יותר, נותן לו נפח טוב יותר, גורם לו לשקוע פחות ולהיות בריא יותר. זה נכון במיוחד ללחמים מקמח מלא ומאפים ואלה שעשויים מקמח שנטחן לבד.

צבע לתת (מאלט), בו אנחנו משתמשים בכמה מתכונים, הוא מאלט שעורה כהה קלוי. משתמשים בו כדי להשיג צבע לחם וקרום כהים יותר (כמו בלחם שחור).
מאלט שיפון גם כן זמין והוא פחות כהה. מאלטים שכאלה הם זמינים בחנויות טבע.

תיבול ללחם יכול להיות מוסף לכל תערובות הלחמים. הכמויות בהן משתמשים תלויות בטעם ובמידע שמסופק על ידי היצרן.

אבקת לציטין טהור היא אמולסיה טבעית שמגדילה את נפח הלחם, הופכת אותו לרך ועדין יותר ומאריכה את הטריות שלו.
כל המרכיבים שצוינו למעלה בהדגשה ניתנים לרכישה בחנויות טבע ומחלקות טבע בסופרמרקטים או ישירות מטחנות קמח.

2. התאמת המרכיבים

במקרים שבהם מגדילים את הכמות של מרכיבים מסוימים או מצמצמים אותה, ודאו שהיחס של המתכון המקורי נשמר. על מנת להשיג תוצאה מושלמת, התייחסו לחוקים הבסיסיים הבאים והתאימו את המרכיבים:

נוזל / קמח: על הבצק להיות רך (לא רך מדי), מעט דביק ולא חוטי. בצק קל הוא בצורת כדור, בעוד שעם בצקים כבדים יותר, כמו בצק שיפון מלא או בצקים מלאים אחרים, זהו לא המקרה. בדקו את הבצק 5 דקות לאחר הלישה הראשונה. אם הוא

לח מדי, הוסיפו יותר קמח עד שאתם משיגים את המרקם הרצוי. אם הבצק יבש מדי, לושו אותו בהדרגה תוך הוספת כפית מים בכל פעם.

החלפת נוזלים: אם אתם מחליפים מרכיבים במתכונים שמכילים נוזלים (כמו גבינת קרם, יוגורט וכדומה), יש להתאים את כמות הנוזלים. כאשר משתמשים בביצים, שברו אותן אל תוך קערת המדידה והוסיפו את הנוזלים עד הרמה הרצויה. אם אתם חיים באזור גבוה (מעל 75 מטר), הבצק יתפח מהר יותר. באזורים שכאלה אפשר להפחית בכמות השמרים ברבע עד חצי כדי למנוע התפחה מוגזמת. אותו הדבר באזורים בהם המים רכים.

3. הוספת ומדידת המרכיבים והכמויות

תמיד הוסיפו תחילה את הנוזלים ואז את השמרים. רק במקרה של בצק כבד מאוד כמו לחם שיפון, אנחנו ממליצים למלא תחילה את הקמח ואת השמרים היבשים ולשפוך את הנוזלים מעל כדי לוודא לישה טובה. עם זאת, אם משלבים פעולה זו עם פונקציית התזמון, ודאו שאין מגע בין השמרים לנוזלים עד שהתוכנית מתחילה.
כדי למנוע מהשמרים לתסוס מוקדם מדי (במיוחד בשימוש בהשהיית הזמן), יש להימנע ממגע בין השמרים לנוזלים.
השתמשו תמיד באותן היחידות במדידה, מה שאומר שכאשר מצוין במתכון שימוש בכף או בכפית, השתמשו בכפות/כפיות מדידה או בכפות/כפיות איתן אתם משתמשים באופן רגיל בבית.
משקל בגרמים הוא עדיף בגלל הדיוק שלו. קערת המדידה המצורפת ניתנת לשימוש לשם מדידה במילימטרים.
משמעות הקיצורים במתכונים:

.Tbsp	=	כף (או כף מדידה גדולה)
Tsp	=	כפית קטנה (או כפית מדידה קטנה)
G	=	גרמים
Ml	=	מיליליטרים
Bag	=	שקית של שמרים יבשים שמכילה 7 גרם שמרים ל- 500 גרם קמח - שוות ערך ל- 20 גרם של שמרים טריים

4. הוספת פירות, אגוזים או תירס

אם אתם רוצים להוסיף עוד מרכיבים, אפשר לעשות כן בכל התוכניות (חוץ מתוכניות ה- Schnell, ה- ultra, ריבה, בצק, עוגה, אפייה) ברגע שנשמע הצפצוף. אם המרכיבים מוספים מוקדם מדי, הלש יכול לחתוך אותם.
אם לא מצוין הגודל במתכון מכיוון שהמרכיבים הללו לא מצוינים בו, אז הכמויות הקטנות כמו גם הגדולות יהיו מוצלחות לסוג המתאים של התוכנית שצוינה. התוכניות ללא בחירת הגודל מתוכנתות בהתאם.

5. משקלי הלחם והנפחים שלו

במתכונים הבאים תמצאו פרטים מדויקים של הלחם: עם זאת, אתם תראו שהמשקלים ללחם לבן טהור הם פחות מאשר אלה של לחם מלא. זאת מכיוון

שלחם לבן תופח יותר ולכן הוא מוגבל במידה מסוימת. למרות פרטי המשקל המדויקים הללו, יתכנו הבדלים מסוימים. משקל הלחם הממשי תלוי בעיקרו בלחות האוויר בעת ההכנה. כל הלחמים שמכילים כמות גבוהה של חיטה ישיגו נפח גדול יותר ובדרגת המשקל הגבוהה יותר יתפחו מעל קצה המגש לאחר ההתפחה האחרונה. החלק של הלחם שבלט מעל לקצה המגש יהיה בהיר יותר מאשר הלחם במגש. מומלץ להשתמש בתוכנית המהירה ללחמים מתוקים, או בתוכנית ה-Hefekuchen (עוגת שמרים); כך הלחם יהיה אווירי יותר. אל תשתמשו בכמויות גדולות יותר מאשר מצוינות בצעד 1 בתוכנית זו.

6. תוצאות האפייה

תוצאות האפייה תלויות במיוחד במצב המקומי (מים רכים, לחות גבוהה, מצב גובה המרכיבים וכיוצא באלה). מסיבה זו, המספרים במתכונים הם רק המלצה ויש לשנות אותם בהתאם. אם אחד או יותר מהמתכונים אינו יוצא מוצלח, אל תתייאשו ונסו למצוא את הסיבה לכך ונסו בשנית, למשל עם יחסי כמויות שונים. בטרם אתם אופים לחם כל הלילה עם השהיית טיימר, אנחנו ממליצים שתנסו לעשות אפיית ניסיון כך שבמקרים מסוימים כבר תדעו כיצד לשנות את המתכון.

מתכוני לחמים

תוכנית 1, בסיס

תוכנית זו מתאימה לכמעט כל סוגי תערובות הלחמים. אם אתם לא בטוחים, השתמשו בתוכנית הבסיס כאשר אתם מנסים מתכונים חדשים מהאינטרנט או מהעיתון, למשל. כדי להבטיח שהבצק לא יגלוש, אל תעבדו יותר מ- 500 גרם קמח. בנוסף, התוכנית מתאימה לתערובות אפייה מקמח מלא, אף על פי כן היא אינה מתאימה לתערובות אפייה ללא גלוטן.
עד נקודה זו לא הסברנו את השימוש בתערובות אפייה בפירוט, מכיוון שאתם צריכים תמיד לעקוב אחר ההוראות שמודפסות על אריזת התערובת.

לחם שיפון גס, קל		
מרכיבים	כיכר קטנה	כיכר גדולה
חלב או מים	190 מ"ל	280 מ"ל
חמאה רכה	20 גרם	30 גרם
סוכר	3/4 כפית (7 גרם)	1 כפית (10 גרם)
קמח חיטה, סוג 1050	340 גרם	500 גרם
שמרים יבשים	3/4 חבילה (5 גרם)	1 חבילה (7 גרם)
מלח	3/4 כפית (7 גרם)	1 כפית (10 גרם)

אתם יכולים לשנות את המתכון הבסיסי ולהוסיף קימל או תערובת לחם.

תוכנית 2, בסיס - ללא גלוטן

הערה: לקמחים ללא גלוטן עליכם לגרד את שאריות הקמח מהצדדים של מגש האפייה ואל תוך הבצק באמצעות מגרד בצק מסיליקון.
כשצג המכשיר מראה שהזמן שנותר הוא 1:15, אתם יכולים להבריש את הלחם בתערובת של חלמון ביצה אחד וכפית אחת של שמנת. אז הלחם יהיה כהה גם בחלקו העליון. אפשר גם להבריש בשמן או לצפות את הלחם בזרעים ובעשבי תיבול.
אין אפשרות לבחור את הגודל של כיכר הלחם בתוכנית זו. אף על פי כן, בהתאם לכמות המרכיבים בה אתם משתמשים, אתם יכולים לאפות כיכרות גדולים או קטנים.

כיכר סנדוויץ' כהה Schar

Zutaten	כיכר לחם קטן	כיכר לחם גדול
תערובת לחם כהה	375 גרם	500 גרם
שמן צמחי	4 גרם	6 גרם
שמרים יבשים	1 חבילה (7 גרם)	10 גרם
מים חמימים	470 מ"ל	630 מ"ל
מלח	3/4 כפית	1 כפית

אתם יכולים להוסיף את התערובות הבאות, לפי רצונכם:

קימל	2 כפיות	3 כפיות
אגוזים	50 גרם	75 גרם
בצלים קלויים	50 גרם	75 גרם
חתיכות פסטרמה	50 גרם	75 גרם
זרעי פשתן	1 כף	1.5 כפיות

תוכנית 3, דגן מלא

מתכון בסיסי – דגן מלא

מרכיבים	כיכר לחם קטן	כיכר לחם גדול
מים חמימים	220 מ"ל	330 מ"ל
קמח חיטה מלא	340 גרם	500 גרם
חומץ (חומץ ברנדי)	2 כפיות	1 כף
שמרים יבשים	5 גרם (= 2 כפיות)	1 חבילה (7 גרם)
מלח	1 כפית	2 כפיות

אם אתם מעדיפים להשתמש בקמח כוסמין במקום בקמח חיטה מלא, לכיכר הלחם הקטן השתמשו ב- 4 גרם שמרים יבשים ובעבור כיכר הלחם הגדול השתמשו ב- 5 גרם שמרים יבשים.

תוכנית 4, דגן מלא אקסטרה
כדאי לכם להשתמש בתוכנית זו אם אתם טוחנים קמח בעצמכם. השתמשו תמיד בנוזל קר לקמח טרי שנטחן זה עתה, מכיוון שהקמח או הדגן כבר חמים.

תוכנית 5, דגן מלא, מהיר
באמצעות תוכנית זו כיכרות הלחם לא תופחים כמו בתוכנית 3 דגן מלא. לכיכרות הלחם יש זמן התפחה נמוך משמעותית, לפיכך אל תשתמשו בתוכנית זו כדי להכין לחם מחמצת.

לחם טוסט כוסמין מלא

מרכיבים	
חלב	280 מ"ל
קמח כוסמין מלא	200 גרם
קמח כוסמין (סוג 630)	200 גרם
חמאה רכה	50 גרם
שמרים יבשים	5 גרם (= 2 כפיות)
מלח	3/4 כפית (= 7 גרם)

עצה: במקום חמאה אתם יכולים להשתמש בשמן מתובל, כמו למשל שמן צ'ילי או שמן עשבי תיבול.

תוכנית 7, בסיס, סופר מהיר
בתוכנית זו אתם יכולים לעבוד עם תערובת של אבקת אפייה ושמרים שנמכרת בסופרים. תוכנית זו לא מתאימה ללחמים עם שיפון, דגן או לחמים כבדים באופן כללי. כמו כן לא ניתן להשתמש בתוכנית זו בתערובות אפייה שכבר מכילות שמרים יבשים.

לחם צימוקים ללא גלוטן

מרכיבים	
תערובת לחם	350 גרם
תערובת אבקת אפייה ושמרים	1 חבילה
סוכר	60 גרם
ביצים	2
רוויון	250 מ"ל
צימוקים	100 גרם

תוכנית 8, בצק
בתוכנית זו מכינים רק את הבצק והלחם עצמו נאפה בתנור.

בצק בסיסי לעוגה בתבנית

מרכיבים	
קמח חיטה	300 גרם

ביצה	1
חלב	60 מ"ל
שמרים יבשים	1 חבילה (7 גרם)
סוכר	80 גרם
חמאה רכה	80 גרם

העבירו בצק זה לתבנית עוגה משומנת וכסו בפירות (למשל בשזיפים, תפוחים וכיוצא באלה).
עצה: במידה ואתם רוצים, אפשר לפזר מעל העוגה קראמבל. את הבצק אפשר גם לאפות בתבנית קפיצית (28 מ"מ).

תוכנית 9, בצק, מהיר

בצק פיצה לתבנית אפייה 1

מרכיבים	
קמח חיטה	300 גרם
שמרים יבשים	1 חבילה (7 גרם)
מלח	1/2 כפית
מים חמימים	120 מ"ל
שמן צמחי	30 מ"ל

הכינו את הבצק. מקמו את הבצק על תבנית אפייה משומנת, משכו או גלגלו אותו. עטפו אותו במגבת לחה, תנו לו לתפוח כ- 40 דקות. לאחר מכן פזרו מעליו את המרכיבים הרצויים. בתנור אפו אותו על 220 מעלות צלזיוס למשך 40-35 דקות (זמן האפייה המדויק תלוי במרכיבים שהנחתם מעל).

תוכנית 10, בצק סופר מהיר
לחם עגבניות ופלפל

מרכיבים	
מים חמימים	150 מ"ל
שמן צמחי	35 מ"ל
קמח חיטה סוג 550	350 גרם
עגבניות מיובשות בשמן, חתוכות לרצועות דקות	70 גרם
בצלים קלויים (אפשר למצוא מוצר מוכן בחנויות)	1 כף
שיני שום קצוצות דק	1
אורגנו	1 כפית
מלח	כפית שטוחה אחת (7 גרם)
סוכר	1 כפית (10 גרם)
תערובת אבקת אפייה ושמרים	1 חבילה
פלפל ירוק משומר	1 כפית

עצה: במקום שמן, אתם יכולים להשתמש ב- 50 מ"ל של פסטו.

תוכנית 11, בצק ללא גלוטן

לחמניות מהתבנית

מרכיבים	
תערובת ללחם	300 גרם
שמרים יבשים	10 גרם
שמן צמחי	1 כף
מים חמימים	200 מ"ל
מלח	קמצוץ

הכינו את הבצק בתוכנית הבצק, הוציאו אותו ממגש האפייה. באמצעות ידיים מקומחות עצבו 8-6 לחמניות, בתהליך זה לושו מעט באמצעות קמח, לפי הצורך. הניחו נייר אפייה על תבנית אפייה, הניחו עליו את הלחמניות וכסו באמצעות מטלית לחה. תנו ללחמניות לתפוח עד אשר הן מכפילות את נפחן. חממו מראש תנור ל- 200 מעלות צלזיוס (חימום מלמעלה ומלמטה), אפו את הלחמניות למשך כ- 25 דקות.

תוכנית 12, בצק פסטה

הוסיפו את המרכיבים למגש האפייה והתחילו תוכנית 12. אפשר לגרד את כל שאריות הקמח מהקצה של מגש האפייה באמצעות מגרד סיליקון.
אם אתם אוהבים פסטה, אנחנו ממליצים שתרכשו מכונה להכנת פסטה, שבתוכה הבצק יכול להתגלגל החוצה ולהיחתך לפסים. לפעמים הראשונות, מערוך טוב יכול להספיק.
חתכו את הבצק ל- 4 או 5 חתיכות ועטפו כל חתיכה בניילון נצמד כך שהבצק לא יתייבש. פזרו קמח על קרש חיתוך גדול, כמו גם פזרו קמח על המערוך עצמו. כאשר הבצק הוא רך מאוד, לושו פנימה מעט מהקמח שעשיתם בו שימוש לבצק. עם הידיים שלכם צרו עוגת בצק שטוחה ופזרו עליה מעט קמח. עכשיו השתמשו במערוך כדי להשטיח את הבצק מכל הצדדים עד אשר הוא מגיע לעובי הרצוי לכם. עקבו אחר הוראות אלו לכל מנה של בצק. כאשר משטחים את הבצק, פזרו קמח מדי פעם וקפלו פנימה כדי שלא יידבק אליו דבר. אם הבצק עדיין דביק, תנו לו להתייבש מעט, אבל לא לזמן רב מדי, אחרת הבצק עלול להישבר. חתכו את עוגת הבצק לרצועות: אתם אלה שמחליטים על הרוחב שלכם. לפפו את האטריות החתוכות והרתיחו אותם בהרבה מים עם מלח. זהירות: האטריות מתבשלות מהר, תלוי בסוג שלהן. לרוב בין 2 ל- 5 דקות. ככל שהאטריות דקות יותר, כך הן מתבשלות מהר יותר.
אם אתם עובדים עם מכונת פסטה, עבדו את הבצק כפי שמפורט על ידי היצרן. אתם יכולים לערבל את הבצק החוצה בצורה של גיליונות כדי להשתמש בהם להכנת לזניה, טורטליני, רביולי, וונטון וכיוצא באלה.

מתכוני בצק לבצק פסטה

הערה: במתכונים הללו נעשה שימוש בביצים בגודל L (חלבון וחלמון הביצה שוקלים כ-58 גרם פר ביצה). אם אתם משתמשים בביצים קטנות או גדולות יותר, שקלו את הביצים ללא הקליפה. יתכן שלקמח מלא תצטרכו להגדיל במעט את כמות הנוזלים.

אטריות ביצים (4 מנות)

מרכיבים	
קמח חיטה	400 גרם
אנחנו ממליצים להשתמש בקמח דורום מכיוון שאטריות שנעשות באמצעות קמח זה לא מתבשלות יתר על המידה מהר מדי	400 גרם
ביצים	4
שמן צמחי	1 כף
מים	כ-2 כפות

נודלס מקמח דורום ללא ביצים (4 מנות)

מרכיבים	
קמח דורום סמולינה	400 גרם
מים	180 מ"ל

תוכנית 13, ריבה

ריבת פירות יער

מרכיבים	
פירות יער כרצונכם*	800 גרם
סוכר לריבה סוג 2:1	500 גרם
מיץ לימון	2 כפות

- אתם יכולים להשתמש בתותים (במקרה זה השתמשו רק ב- 700 גרם מכיוון שהריבה הזו מוציאה קצף במידת מה), פטל, אוכמניות, תותי עץ, דומדמניות וכדומה. דובדבנים אינם מתאימים.

ערבבו היטב את הפירות, סוכר הריבה ומיץ הלימון ושפכו את התערבות אל תוך מגש האפייה עם הלשים. התחילו תוכנית 13. בתום התוכנית שפכו את הריבה אל תוך צנצנות שהכנתם מראש בעלי ראש מתברג. שימו לב: הריבה תהיה חמה מאוד וישנה סכנת כוויה. אטמו היטב את הצנצנות עם המכסה, הפכו אותן על ראשן ותנו להן להתקרר.

תוכנית 14, תוכנית משתמש 1

תוכנית המשתמש מאפשרת לכם להתאים באופן אישי את הלישה, ההתפחה או זמן האפייה. אתם יכולים להשתמש במתכון הבא באמצעות הגדרות הבסיס של תוכנית המשתמש.

לחם "רב דגנים" מלא

מרכיבים	כיכר לחם קטן	כיכר לחם גדול
מים	240 מ"ל	360 מ"ל
קמח שיפון מלא	140 גרם	200 גרם
קמח כוסמין מלא	140 גרם	200 גרם
קמח כוסמין	70 גרם	100 גרם
דבש	3/4 כף (= 7 גרם)	1 כף (= 10 גרם)
מלח	3/4 כפית (= 7 גרם)	1 כפית (= 10 גרם)
בצק מחמצת	50 גרם	75 גרם (1 חבילה)
שמרים יבשים	5 גרם	1 חבילה (7 גרם)
גרעיני חמנייה	60 גרם	90 גרם

תוכנית משתמש 15, ללא גלוטן בהגדרת הבסיס

אין אפשרות לבחור את גודל כיכר הלחם בתוכנית זו. אף על פי כן, בהתאם לכמות המרכיבים שבה אתם משתמשים, אתם יכולים לאפות כיכר לחם גדול או כיכר לחם קטן.

לחם מחמצת, ללא גלוטן

מרכיבים	
תערובת לחם ללחם מחמצת	500 גרם
שמרים יבשים	10 גרם
סוכר	1 כפית
מים חמימים	מים חמימים 400 מ"ל

תוכנית 16, אפייה

אתם יכולים להשתמש בתוכנית האפייה כדי לאפות את הלחמים לזמן ארוך יותר, בהתאם לצורך שלכם.

הוראות בטיחות כלליות למכשירי חשמל ביתיים

מיקום:
- אין להשתמש במכשיר זה בקרבת מים או נוזל אחר.
- אם פתיל הזינה של המכשיר ניזוק, כדי להימנע מסכנה, החלפתו תיעשה על ידי היצרן, ע"י סוכן השירות שלו או על ידי אדם מוסמך אחר.
- יש למקם את המוצר במקום יבש הרחק ממקורות מים או מקום לח.
- יש למקם את המכשיר הרחק ממקורות חום (תנורי חימום, רדיאטורים וכו').
- יש להציב את המכשיר על משטח מאוזן.
- יש לאפשר מרווח מספיק לצורך אוורור המכשיר - אין לכסות את פתחי האוורור.

מתח החשמל:
- יש לוודא שמתח הרשת (230 וולט) מתאים למתח ההפעלה שמצוין על גבי המכשיר.

זהירות:
- המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד, לא לשימוש ציבורי וכו'.
- אין למשוך את התקע מהשקע ע"י משיכה בחוט החשמל.
- יש לוודא שכבל החשמל והתקע שלמים ותקינים. לתיקון פגמים יש לפנות לחשמלאי מוסמך.
- אין לאפשר לילדים להשתמש במוצר ללא פיקוח.
- יש לחבר את המכשיר אל שקע תקני בו קיים חיבור הארקה תקני.
- יש לאפשר גישה נוחה לניתוק כבל הזינה משקע החשמל בקיר.
- כאשר לא מתכוונים להשתמש במכשיר לפרק זמן ארוך יש לנתקו מרשת החשמל.
- אין לפתוח את מכסה המכשיר, אם ישנה בעיה בפעולתו התקינה של המכשיר יש לפנות למעבדת השירות.
- אין להניח על המכשיר כל כלי שמכיל מים או נוזלים אחרים. במקרה של חדירת מים למכשיר יש להפסיק את זרם החשמל לשקע (הורדת הנתיך מארון החשמל), לנתקו מרשת החשמל ולהביאו אל תחנת השירות הקרובה למקום מגוריכם.
- אין להחדיר למכשיר חפצים כלשהם, כניסה של חפצים זרים עלולה לגרום להתחשמלות.
- במקרה של חדירת חפץ כלשהו יש לנתק את המכשיר מרשת החשמל ולהביאו אל תחנת השירות הקרובה למקום מגוריכם.

תופעות חריגות:
במקרה של ריח או רעשים שמגיעים מהמכשיר, יש לנתק את המכשיר מרשת החשמל ולפנות למחלקת השירות.

ניקוי:
לפני ניקוי המכשיר יש לנתק אותו מרשת החשמל. אין להשתמש בחומרים נדיפים כמו אלכוהול או בנזין.
ניקוי המכשיר יעשה על ידי מטלית יבשה בלבד.

תיקונים ושירות:
יתבצעו על ידי מעבדת שירות מוסמכת.




HOT
POINT
Always On. Always Hot.
מוצרי חשמל באיכות על