

morphy richards

הוראות הפעלה

אופה לחם דיגיטלי

דגם: 48291



שירות עם אחריות

אזור תעשייה נשר ת.ד. 841 רמלה 72100, מחלקת שרות לקוחות: טלפון 08-9189199, פקס 08-9189188

morphy richards

לקוחות נכבדים,

חברת שריג אלקטריק בע"מ מודה לכם על שרכשתם אופה לחם זה מתוצרת **morphy richards** אנא קראו בעיון את הוראות הפעלה 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 האחראיות בכל פניה לקבלת שירות במסגרת האחראיות. ללא חשבונית רכישה, אין תוקף לתעודת האחראיות.

הוראות שימוש חשובות

- יש לקרוא בעיון את הוראות הפעלה לפני התחלת השימוש באופה הלחם.
- הוראות הפעלה מכילות מידע חיוני שיאפשר לכם להפיק את מירב התועלת מהמכשיר.
- יש לשמור את הוראות הפעלה במקום בטוח, לצורך עיון חוזר בעתיד.
- יש לוודא שמתח רשת החשמל בבית הוא 230V, זרם חילופין (AC).
- יש לוודא שהמכשיר מחובר לשקע חשמל בעל חיבור הארקה תקין.
- יש לנתק את תקע המכשיר משקע החשמל כאשר אינו בשימוש לפני התקנת החלקים ולפני ניקוי.
- יש לאפשר למכשיר להתקרר לפני פרוק חלקים לפני ניקוי.
- יש למקם את המכשיר על גבי משטח ישר מאוזן.
- יש לוודא שכבל החשמל מונח במקום בטוח ולא קיימת אפשרות שהוא יימשך באקראי ויגרום להתהפכות או נפילת המכשיר.
- הקפידו שכבל החשמל לא מעוות או מפותל בין התקע לחיבור למכשיר.
- יש לשמור על כבל החשמל מפני חיכוך בחפצים חדים או חמים העלולים לגרום לו נזק ולסכנת התחשמלות.
- יש להשתמש בכפפות מוגנות חום להוצאת התבנית מהמכשיר.
- יש לאפשר זרימת אוויר חופשית מעל המכשיר מצדדיו.
- אם פתיל הזינה ניזוק, כדי למנוע סיכון יש להחליפו רק במעבדת שירות מורשית על ידי היצרן / יבואן.
- יש לנקוט אמצעי זהירות מוגברים ותשומת לב מיוחדת בעת הזזת מכשיר המכיל מרכיבים חמים.
- בכדי להכניס את המרכיבים לתבנית, יש להרים את התבנית ולהכניסה למכשיר.
- תבנית האפייה חייבת להיות ממוקמת במכשיר לפני הפעלה.
- יש להרחיק את אופה הלחם מהישיג ידם של ילדים קטנים.
- יש להשגיח השגחה צמודה בעת השימוש באופה לחם בקרבת ילדים. אין לאפשר לילדים להשתמש באופה הלחם ללא פיקוח של אדם בוגר ומיומן בהפעלת המכשיר.
- אין למקם את אופה הלחם ליד מקורות חום כמו: קרינת שמש ישירה, תנורי חימום, מבערי גז וכדומה. הרחיקו את המכשיר, ממים זורמים העלולים להתיז עליו. למניעת סכנת התהפכות ונפילת המכשיר, הרחיקו אותו מקצה אותו מקצה הוראות שימוש.
- אין לחסום את פתחי האוורור של המכשיר.
- למניעת התחשמלות, אין לטבול את כבל החשמל והתקע במים או כל נוזל אחר.
- אין לנגע במשטחים חמים.
- אין לנגע במחלקים המסתובבים של המכשיר.
- אין להשתמש במכשיר לצורך אחסון או להכניס למכשיר חפצים כלשהם, הם עלולים לגרום לסכנת התחשמלות ופריצת שריפה.
- אין לנגע במכשיר בידיים לחות או רטובות.
- אין לטבול את המכשיר במים או כל נוזל אחר.
- אין להשתמש במכשיר מחוץ לבית.
- אין להשתמש במידה שהוא ניזוק, בא מגע עם מים, המכשיר משמיע רעש שלא כרגיל או שתפקודו לקוי בצורה כלשהי. במקרים אלו יש למסור את המכשיר לבדיקה באחת מתחנות השירות המוסמכות. תיקונים שבוצעו בלא במיומנות הנדרשת לכך עלולים לסכן את המשתמש ולגרום לפגיעות תוקף האחראיות. את אחראיות היבואן מהמוצר ויהיה באחריותו הבלעדית של המשתמש.

morphy richards

- אין להשתמש במכשיר למטרות שאינו נועד להן.
- אין למשוך בכבל החשמל לצורך ניתוק המכשיר מזרם החשמל. יש לאחוז את התקע ולשלוף אותו מהשקע בקיר.
- אין להשתמש בעזרים שאינם מומלצים על ידי היצרן.
- אין למקם את תבנית האפייה או כל חפץ אחר על גבי המכשיר.
- אין לרחוץ את התבנית האפייה, להבי הלישה כוס המידה והכף במדיח כלים או להשתמש בכריות ניקוי גסות לצורך הניקוי.
- יש להשתמש בחלקי חילוף מקוריים בלבד של חברת Morphy Richards.
- שימוש בחלפים שאינם מומלצים על ידי היבואן עלולים לגרום לשריפה, להתחשמלות או לפגיעה.
- כל תיקון במכשיר יעשה אך ורק על ידי תחנת שירות מורשית. תיקון על ידי אדם לא מורשה, עלול לגרום לפגיעה, יסיר את האחריות היבואן מהמוצר ויהיה באחריותו הבלעדית של המשתמש.

הערה

- * יש למדוד בדיוקנות את כמויות המצרכים, שינוי קטן ביותר בכמויות, עלול להשפיע על איכות כיכר הלחם.
- * אם הלחם "עולה" גבוה מידי ולאחר מכן מכן "נופל", וודאו שהמצרכים נמדדו במדויק, אם הדבר חוזר על עצמו, הקטינו את כמות השמרים בחצי כפית.

morphy richards

מבט על המכשיר



1. מכסה
2. מגש אפיה
3. גוף המכשיר
4. לוח בקרה
5. חלון צפייה
6. להב לישה
7. כוס מדידה
8. כפית מדידה
9. להב הוצאת להב לישה מהלחם

לפני שימוש ראשוני

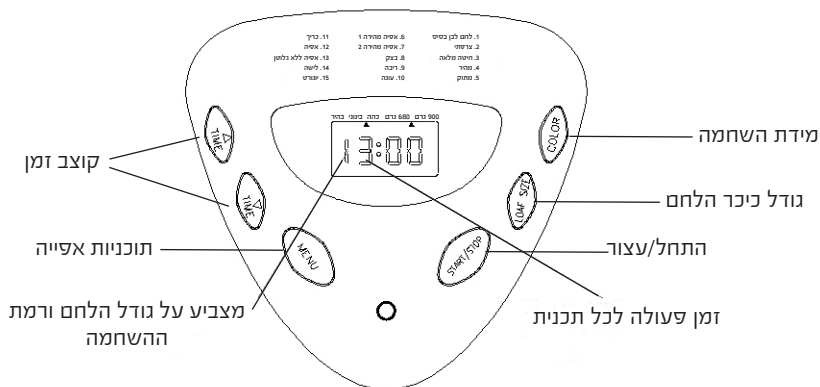
- הוציאו בזהירות את המכשיר מהאריזה. וודאו שכל חלקי האריזה הוסרו מהמכשיר.
- הסירו אבק שהצטבר במהלך אריזת המכשיר.
- נגבו בעזרת מטלית לחה את תבנית האפייה, להב הלישה ואת הדפנות החיצוניות של המכשיר.
- תבנית האפייה מצופה בחומר נגד הידבקות, אין להשתמש בכריות ניקוי גסות או חומרי ניקוי שוחקים לניקוי החלקים השונים של אופה לחם.
- לפני תחילת השימוש השוטף, מרחו את התבנית האפייה בשמן, חמאה או מרגרינה והפעילו מחזור אפייה בן 10 דקות.
- בסיום האפייה נקו שוב את התבנית. מקמו את להב האפייה על הציר בתוך תבנית האפייה.
- מקמו את הלהב האפייה על הציר בתוך תבנית האפייה.

הערה

* בעת הייצור יש צורך לשמן מספר חלקים במכשיר. דבר זה עלול לגרום לריח לא נעים במהלך השימוש הראשון ואינו מעיד על תקלה.

morphy richards

לוח בקרה



צג

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

מקש "COLOR"

משמש לבחירת מידת ההשחמה של ציפוי הלחם.
האפשרויות הן:

- כהה
- בינוני
- בהיר

מקש "MENU"

משמש לבחירת תכנית אפייה (מתוך 15 האפשרויות).

מקש "LOAF SIZE"

משמש לבחירת גודל גודל כיכר הלחם הנאפה. קטן (680 גרם) או גדול (907 גרם). (בתוכניות מסיימות בלבד). לחצן זה ישים עבור התכניות הבאות: בסיסי, צרפתי, חיטה מלאה, מתוק וכריך.

מקש "TIME"

משמש להזנת זמן שהיה לפני תחילת תהליך האפייה, ובכל התוכניות מלבד "אפייה מהירה".

מקש "START/STOP"

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

תוכנית 1: לחם לבן בסיסי

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

תוכנית 2: צרפתי

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

תוכנית 3: חיטה מלאה

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

תוכנית 4: מהיר

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

תוכנית 5: מתוק

להכנת לחמים עם תוספות כגון מיצי פירות, קוקוס, צימוקים, פירות יבשים, שוקולד או סוכר בעלי קרום פריך יותר מאשר זה שנוצר בתוכנית בסיסית. הקרום הפריך המיוחד נוצר בעקבות "שריפת" הסוכר.

תוכנית 6: אפיה מהירה

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

תוכנית 7: אפיה מהירה 2

להכנת כיכר לחם לבן במשקל 907 גרם במשך זמן קצר. כיכרות הלחם שנאפים בתוכנית זו יהיו בעלי נפח קטן יותר ובעלי מרקם לח יותר.

תוכנית 8: בצק

תוכנית זו מיועדת להכנת הבצק ללא האפיה. בתום הלישה הוציאו את הבצק ועצבו אותו כרצונכם לגלילים, פיצה וכדומה. ניתן להכין בתוכנית זו כל סוג בצק. בתוכנית זו אין להכניס מעל ל-1 ק"ג מצרכים.

תוכנית 9: ריבה

להכנת ריבות מפירות טריים. אין לאפשר למרכיבים לרתוח לגלוש מעבר לתבנית האפיה. במידה ומצב זה מתרחש יש לעצור את פעולת המכשיר מיידית. הוציאו את התבנית בזהירות, אפשרו למכשיר להתקרר ונקו ביסודיות.

תוכנית 10: עוגה

בתוכנית זו המכשיר יערבב את המצרכים ויאפה אותם למשך זמן שנקבע מראש. הדבר דורש ערבוב של 2 קבוצות של מצרכים בקערות נפרדות לפני הוספתם לאופה הלחם.

תוכנית 11: כריך

לאפיית לחם בעל מרקם קל וקרום רך ועבה.

morphy richards

תוכנית 12: אפיה

תוכנית זו מאפשרת אפיה בלבד ומשמשת להגדלת זמן האפיה למשך זמן נתון. התוכנית שימושית במיוחד כדי לעזור לריבות "להיקלט".

תוכנית 13: אפיה ללא גלוטן

המרכיבים הדרושים להכנת לחמים ללא גלוטן הינם ייחודיים. הבצק בדרך כלל רטוב ודומה יותר לחמאה.

תוכנית 14: לישה

רק לישה, ללא אפיה ותפיחה. חשוב גם לא לערבב או ללוש יתר על המידה - בצק ללא גלוטן. ישנה רק תפיחה אחת והודות ללחות הגבוהה, משך האפיה מתארך. יש להוסיף את המרכיבים שרוצים להוסיף, יחד עם המרכיבים הבסיסיים כבר בתחילת מחזור ההכנה.

תוכנית 15: יוגורט

רק תפיחה, וניתן לבחור בין 2 תזמונים של 6 שעות ושל 8 שעות, באמצעות לחיצה על לחצן הזמן.

קוצב זמן

השתמשו במקשי קוצב הזמן להשהיית סיום האפיה. מקשים מאפשרים מקסימום 13 שעות השהייה. אין להשתמש ביישום זה כאשר המתכון מכיל מצרכים הנוטים להתקלקל, כמו: ביצים, חלב טרי, שמנת חמוצה או גבינה.

1. החליטו מתי ברצונכם שהלחם יהיה מוכן וחשבו את הפרש הזמן.

דוגמא: הנכם מעוניינים שהלחם יהיה מוכן בשעה 08:00 בבוקר והשעה היא עכשיו 7:30 בערב. הפרש הוא 12.5 שעות.

2. הזינו זמן זה על ידי לחיצה על מקשי קוצב הזמן "▼" או "▲". המקשים ינדילוקסטינו את הזמן במרווחים של 10 דקות. בתום הזנת הזמן לחצו מקש "START/STOP". סימן הנקודתיים (:) יבהב. אם טעיתם בהזנת הזמן, לחצו מקש "התחל/עצור" במשך 2 שניות, קוצב הזמן ישוב להציג את הזמן נטו של התוכנית, כעת בצעו שוב שלבים 1 ו-2.

3. זמן ההשהיה המקסימלי הוא 13 שעות. זהו הזמן בו הלחם יהיה מוכן להוצאה מהתנור.

טמפרטורת המצרכים

כל המצרכים כולל המכשיר ותבנית האפיה, במיוחד הנוזלים (מים או חלב) צריכים להיות בטמפרטורת החדר (21 מעלות). אם מצרכים קרים מידי, מתחת ל-10 מעלות הם לא יפעילו את השמרים. נוזלים חמים מדי מעל 40 מעלות עלולים "להרוג" את השמרים. בעזרת אופה הלחם, גם האופה הבלתי מנוסה ביותר יכול להשיג תוצאות מספקות.

morphy richards

אופן השימוש באופה בלחם

1. הוציאו את התבנית

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

2. חברו את הלהבים

חברו את הלהב הלישה לציר באמצעות דחיסתו על ציר הסיבוב.

3. מדדו את כמויות המצרכים

מדדו ושקלו את המצרכים הנדרשים והוסיפו אותם לתוך התבנית בסדר הרשום במתכון. בעת הוספת השמרים לתבנית האפייה, הקפידו שהשמרים לא יבואו במגע עם המים או כל נוזל אחר. מנע עם מים יגרום לשמרים להתחיל לפעול מיד. השתמשו במי ברז בטמפרטורה 21-28 מעלות.

4. הכניסו את התבנית למכשיר

השתמשו בידיה למיקום תבנית האפייה בתוך אופה לחם. סובבו אותה בכיוון השעון כדי לנועל אותה במקומה. סגרו את המכסה.

5. חברו את התקע לשקע החשמל.

חברו את אופה הלחם לזרם החשמל. אופה הלחם מוצב אוטומטית בתוכנית 1 - לחם לבן בסיסי. בכל פעם שתלחצו על מקש, יושמע צליל "ביפ" לאישור.

6. בחרו תוכנית

בחרו את התוכנית הרצויה על ידי לחיצה על מקש "MENU".

7. בחרו משקל

לחצו מקש "LOAF SIZE" לבחירת לחם קטן או גדול.

8. בחרו מידת השחמה

בחרו את מידת השחמה באמצעות מקש "COLOR".

9. הזינו זמן השהייה

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

10. התחל

לחצו מקש "START/STOP" להפעלת אופה הלחם. הספירה לאחור מתחילה והזמן שנותר עד לסיום מוצג בצג המכשיר.

11. התקדמות התהליך

אופה הלחם יעבור משלב לשלב באופן אוטומטי. כאשר נבחרה תוכנית בעלת תהליך לישה נוסף לאחר הוספת מצרכים, יושמע צליל "ביפ" בעת הצורך להוסיף את הסירות או אגוזים. במהלך האפייה יתכן שיעלו אדים מפתחי האורז, זהו מצב נורמלי.

12. סיום

משהושלמה תוכנית האפייה, הלחם מוכן, הצג יראה 0:00 ויושמע צליל "ביפ".

13. שמירת חום

ישום "שמירת החום" מזרים אוויר חם על התבנית במשך 60 דקות נוספות מתום התוכנית, זמין במרבית התוכניות (ראו פרק "מחזור זמני האפייה"). לקבלת התוצאות הטובות ביותר, מומלץ להוציא את התבנית האפייה במהלך זמן זה או מיד בסיום תוכנית האפייה. 10 "ביפים" יושמעו בתום מחזור "שמירת החום".

morphy richards

13. שמירת חום

ישום "שמירת החום" מזרים אוויר חם על התבנית במשך 60 דקות נוספות מתום התוכנית, זמין במרבית התוכניות לקבלת התוצאות הטובות ביותר, מומלץ להוציא את התבנית האפייה במהלך זמן זה או מיד בסיום תוכנית האפייה. 10 "ביצים יושמעו בתום מחזור "שמירת החום".

14. הוצאת התבנית

לחצו מקש "START/STOP" ופתחו את המכסה.

אזהרה

יש להשתמש בכפפות מוגנות חום להוצאת תבנית האפייה (שימו לב, תבנית האפייה חמה מאוד).

15. הוצאת הלחם מהתבנית

אפשרו לחם להתקרר במשך 15 דקות. הפכו את התבנית כשפתחה כלפי מטה וסיפחו עליה קלות לשחרור הלחם על גבי כלי חסין חום לשם המשך התקררות. למניעת הידבקות להב הלישה לצידו, יש למלא את התבנית במים מיד לאחר הוצאת הלחם מתוכה.

• לפעמים יתכן שלהב הלישה ישאר תקוע בלחם. המתינו עד להתקררות כיכר הלחם והוציאו את הלהב הלישה מתוכו בעזרת כלי עץ פלסטיק למניעת גרימת נזק לציפוי להב הלישה.

השפעת טמפרטורת החדר:

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

אזהרה

- הקפידו לנתק את התקע משקע החשמל בתום השימוש במכשיר.
- אין לפתוח את המכסה במהלך פעולת המכשיר, הדבר ישפיע על איכות הלחם, במיוחד ביכולתו לתפוח.
- פתחו את המכסה רק כאשר יש צורך להוסיף מצרכים בתוכנית אפייה מסוימת.

הביסר:

הביסר משמיע קולות:

- כאשר לוחצים על מקש כלשהו.
- לציון הצורך בהוספת הדגנים, הפירות האגוזים וכדומה, בתוכניות אפייה הדורשות זאת.
- לציון סיום התוכנית.
- בסיום פעולת "שמירת החום".

הפסקת זרם:

לאחר הפסקת זרם קצרה.

- אם התוכנית לא הגיע עדיין למצב "תפיחה 1", לחצו מקש "START/STOP" והתוכנית תמשיך תוך שימוש האוטומטי "חזור עלי".
- אם בזמן הפסקת החשמל התוכנית כבר עברה את מצב "תפיחה 1", יש להתחיל את התהליך מהתחלה. יש להוציא את המצרכים ולהתחיל מחדש עם מצרכים שריים.

morphy richards

פריסה ואחסון

- לקבלת התוצאות הטובות ביותר, הניחוי לכיכר הלחם להתקרר במשך 15-30 דקות כשהוא מונח על מדף רשת, לפני שתפרסו אותה.
- ניתן להשתמש בסכין חשמלי לחיתוך פרוסות שוות או בסכין חד משונן לפריסת כיכר הלחם.
- ניתן לאחסן לחם עטוף היטב בשקית ניילון בטמפרטורת החדר למשך 3 ימים. אם מזג האוויר חם ולא, אחסנו את הלחם במקפיא לשמך הלילה.
- לאחסון ארוך יותר (עד כחודש), הניחו את הלחם בכלי סגור יטב או עטפו אותו בעטיפה הדוקה והכניסו למקפיא.
- אם מאחסנים לחם במקרר, יש להוציא אותו לפני השימוש ולאפשר לו להגיע לטמפרטורת החדר לפני הגשתו.
- לחם שנאפה באופה לחם אינו מכיל חומרי שימור ולכן הוא נוטה להתייבש ולהתקלקל מהר יותר מלחם שנאפה בתהליך מסחרי.
- שאריות לחם שהתקשו ניתן לחתוך לקוביות בגודל של כ-1.3-2.5 סנטימטר ולהשתמש בהם במתכונים החביבים עליכם כמו: הכנת קרוטונים, פודינג-לחם או כתוספת למילוי.

ניקוי ותחזוקה

1. למניעת שכנת התחשמלות או כוויות, יש לנתק את התקע אופה הלחם משקע החשמל לפני ביצוע פעולות הניקוי.
 2. המתינו להתקררות המכשיר.
- **חשוב: אסור לטבול או להזיז מים או כל נוזל אחר על מארז המכשיר או מכסה. הדבר עלול לגרום נזק ו/או התחשמלות.**
 - דפנות המארז החיצוניות: השתמשו במטלית לחה או ספוג לניגוב דפנות המארז החיצוניות (כולל הדלת) של אופה הלחם.
 - פנים אופה לחם: השתמשו במטלית לחה או ספוג לניגוב הדפנות הפנימיות (כולל הדלת) של אופה הלחם.
 - תבנית האפייה: נקו את תבנית האפייה במים חמים. הימנעו מלשוט את הציפוי מונע ההידבקות של התבנית. נגבו אותה היטב לפני החזרת התבנית לתא האפייה.
 - אין לרוחץ במדיחי כלים את תבנית האפייה, כוס המידה, מזלג או להב הלישה.
 - אין להשרות את תבנית האפייה למשך זמן רב. הדבר עלול לפגוע בפעולת ציר הסיבוב.
 - אם להב הלישה נשאר תקוע בתבנית האפייה, צקו עליו מים חמים, לאחר השרייה של כ-30 דקות יתאפשר לכם להסיר את הלהב הלישה בקלות.
 - וודאו שהמכשיר קר לפני האחסון.
 - אין להשתמש בחומרים הבאים לצורך ניקוי אופה לחם:
 - מדלל צבע-טינר, סרפנטין
 - בניזין
 - צמר פלדה, כריות ניקוי גסות
 - אבקת ליטוש
 - מטליות ספוגות בחומרים כימיים לניקוי
 - **אמצעי זהירות מיוחדים לטיפול בציפוי מונע הידבקות:**
 - מנעו פגיעה בציפוי. אין להשתמש בכלי מתכת כמו מרית, סכינים או מזלג להסרת כלוך מתבנית האפייה.
 - צבע הציפוי יכול להשתנות במהלך שימוש ממושך. הדבר מתרחש בהשפעת הלחות והאדים.
 - שינוי צבע זה לא פוגע ביעילות החומר אינו פוגע באיכות הלחם.
 - יש לנקות את החור שבמרכז להב הלישה. טפטפו מעט שמן אפייה לתוך הציור בתבנית האפייה. הדבר ימנע את הידבקות להב הלישה לציר.
 - אין לחסום את פתחי האורור המותקנים במכשיר, נקו את האבק המצטבר מעליהם

morphy richards

הכרת מצרכים להכנת לחם

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

הערות חשובות על קמח:

סוגי הקמח השונים, על אף שחזותית כולם נראים דומים, יכול להיות שונה באופן בו גדל, נשון, אחסון וכד'. אתם עשויים לגלות שעליכם לבצע ניסיונות עם סוגי קמח שונים כדי להכין את ככר הלחם המתאימה לכם ביותר. אופן אחסון הקמח הוא חשוב ביותר, יש לאחסן קמח במיכל אטום.

קמח רב שימושי:

קמח רב שימושי: קמח רב שימושי הנו תערובת של קמח סהור קשה וקמח חיטה רכה המתאים במיוחד להכנת עוגות. יש להשתמש בסוג זה של קמח להכנת מתוכני הלחם בפרק עוגה/מהיר.

קמח/לחם לבן קשה

קמח ללחם הנו קמח המכיל כמות רבה של גלוטן/חלבון, אשר מקנים למצק תאימות גדולה ללישה. קמח לחם מאופיין בתכולה גלוטן גבוהה יותר מהקמח הרב שימושי. בכל אופן, הדבר עלול להשתנות בהתאם לתהליכי הסחינה השונים. קמח חזק פשוט או קמח לחם מומלצים לשימוש במכין לחם זה.

קמח-חיטה מלאה/קמח מלא

קמח חיטה מלאה/קמח מלאה נשון מהגרעין השלם של החיטה אשר מכיל את הסובין והנבט אשר עושים אותו כבד ועשיר יותר בחומרים מזינים, מאשר קמח לבן. לחמים העשויים מקמח זה הנם סדרך כלל קטנים יותר וכבדים יותר מכיכר הלחם הלבן. כדי להתגבר על תכונה זו של הקמח - חיטה מלאה/קמח מלא ניתן לערבב אותו עם קמח לחם או קמח קשה פשוט כדי להכין לחם בעל מרקם קל יותר.

קמח תופח מאליו

קמח תופח מאליו מכיל חומרים מתסיסים (חומר החמצה) אשר יפריעו בהכנת העוגות והלחם. לא מומלץ להשתמש בקמח תופח מאליו במכשיר להכנת לחם.

סובין (לא מעובד)

סובין (לא מעובד) ונבטי חיטה הנם החלק הגס החיצוני של החיטה או גרגרי השיפון שהופרדו מהקמח באמצעות ניפוי, הם מוספים לעיתים ללחם בכמות קטנה להעשרת הערך התזונתי, הבריאותי והטעם. הם משמשים וגם לשיפור מרקם הלחם.

קמח שיבולת שועל

קמח שיבולת שועל מיוצר על ידי ערגול או חיתוך של שיבולת שועל. הוא משמש בעיקר לשיפור הטעם והמרקם של הלחם.

מצרכים אחרים

שמרים (שמרים יבשים פעילים):

השמרים באמצעות תהליך תסיסה מייצרים גז (דו תחמוצת הפחמן) החיוני לתפיחת הלחם. השמרים צריכים להיות מוזנים בסוכר ובאמצעות תהליך תסיסה פחמימת הקמח כדי לייצר את הגז האמור. בכל המתכונים הדורשים תוספת שמרים, הכוונה היא לגרגרי שמרים מהירי פעולה. קיימים בעיקר שלושה סוגי שמרים: טריים, יבשים ושמרים מהירי פעולה.

מומלץ להשתמש בשמרים מהירי פעולה. שמרים טריים או שמרי עוגה דחוסים לא מולצים לשימוש יווה והם יתנו תוצאות לא מספקות. אחסנו את השמרים בהתאם להוראות היצרן. וודאו שהשמרים טריים על ידי בדיקת תאריך התפוגה שלהם. שאריות שמרים שנותרו מהאריזה, יש לאסוף מיד ולהכניס למקרר מהר ככל האפשר, לצורך שימוש בעתיד. לפעמים שהלחם או הבצק לא תופחים הסיבה היא שימוש בשמרים מקולקלים ולא פעילים. ניתן לבצע את הבדיקה הבאה כדי לוודא באם השמרים מקולקלים או לא פעילים.

morphy richards

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

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

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

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

ביצים: ביצים מעשירות ויוצרות מרקם קטיפתי לבצק הלחם והעוגות.

שמן חמניות: שמן חמניות "מקצר" ומעדן את מרקם לחם השמרים. ניתן להשתמש בחמאה/מרגרינה כתחליף.

אם משתמשים בחמאה/מרגרינה ישירות מהמקרר, יש לרכך אותם כדי להקל אל התמוזות המצרכים במחזור הערבוב. אבקת אפייה: אבקת אפייה משמשת כעוזר תפיחה בעוגות. סוג זה של עזר תפיחה אינו דורש זמן תפיחה לפני האפייה היות והתגובה הכימית פועלת בעת שמוסיפים מצרכים נוזליים.

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

הקפדה על כמויות המצרכים

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

מדידת כמות מרכיבים הנוזליים:

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

מדידת כמות מרכיבים יבשים:

מרכיבים יבשים במיוחד קמח יש לבצע בעזרת כוס המידה המצורפת. סרגל המידה שעל הכוס מבוסס על שיטת המדידה האמריקאית כוס נוזלים של 8oz (28.35=1oz גרם).

כוס מידה בריטית הינה בת 10 oz נוזלים. מדידת כמות של המרכיבים יבשים יש לבצע בעדינות. שפכו את המוצר לתוך כוס המידה, כשהכוס מלאה החליקו את פני הכוס בעזרת סכין. מילוי הכף באמצעות גריפת מרכיב המזון או תפיחה על הכף, יגרום לדחיסת המזון ולקבלת כמות גדולה מהמבוקש. כמות עודפת זו יכולה להשפיע על איזון המתכון. אין לדחוס את הקמח, אלה אם התבקשתם לעשות כן. בעת מדידת כמויות קטנות של מרכיבים יבשים או נוזלים (שמרים, סוכר, מלח, אבקת חלב, דבש, דובשה-מולסה).

יש להשתמש בכף המידה מצורפת, אין להערים את הכף, יש להחליק את הפני שטח הכף, כמות עודפת זו יכולה להשפיע על איזון המתכון.

אופה הלחם מספק מוצרי מאפה טעימים וערבים לחך. נדרש להקפיד על כמויות במפורטות במתכונים. בכיול בסיסי רגיל קמצוץ פח, קורטוב שם, זה בסדר. אולם, לא עבור אופה לחם אוטומטית דורש מכם למדוד במדויק כל מרכיב ומרכיב במתכון לקבלת תוצאות משופרות.

morphy richards

הכנת לחמי השמרים שלכם

בעזרת אופה הלחם, גם האופה הבלתי מנוסה ביותר יכול להשיג תוצאות מספקות של אפיית כיכר לחם. כל המסתורין והעבודה הקשה חלפה עברה. בתוך מכונה מוכשרת זו בעלת המוח האלקטרוני, הבצק מעורבב, נילוש תופח ונאפה ללא נוכחותכם. אופה הלחם יכול גם להכין את הבצק, כאשר הוא מוכן ישנה אפשרות לעצב אותו, לאפשר לו לתפוח ולאפות אותו בתנור אפייה רגיל. המתכונים המצורפים "תפורים" עבור אופה לחם. כל מתכון מאופיין במצרכים אשר מתאימים לכיכר לחם מסויים, כל מתכון נוסח באופה הלחם. חשוב ביותר לא לעלות על כמות הקמח המצוינת בכל מתכון, אחרת הדבר עלול לגרום לתוצאות לא מספקות. בעת הכנת לחם שמרים, או אפיית מתכון ישן החביב עליכם במיוחד, השתמשו במתכונים שבספר המתכונים שבספר ההתכונים הזה כמדריך להמרת כמויות מהמתכון שלכם לזה של אופה הלחם.

ציפוי מיוחד (זיגוג) ללחמי שמרים

- העניקו ללחם הפשוט שלכם שלכם גימור מקצועי.
- בחרו אחד מהציפויים המיוחדים המפורטים להלן כדי לשפר את הלחם שלכם.
- **ציפוי בציים:** הכינו בלילה מביצה גדולה אחת וכפית מים, הברישו בעדינות את הבצק לפני שלב האפייה.
- **ציפוי חמאה מותכת:** הברישו חמאה מותכת על פני שטח הלחם שזה עתה נאפה, לריכוך ועידון הקרום.
- **ציפוי חלב:** לריכוך והברקה על הקרום, הברישו את הקרום הלחם שזה עתה נאפה בחלב או שמנת.
- **ציפוי זיגוג מתוק:** ערבבו 1 כוס אבקת סוכר עם 2-1 כפית חלב, ליצירת זיגוג סמיך. טפספו את התערובת על לחם צימוקים או לחם מתוק אחר.
- **פרנ/שומשום/זרעי קימל/שיבולת שועל:** פזרו את הבחירתכם מהמבחר הנ"ל על ציפוי הזיגוג שזה עתה הושם.

טיפים לתוצאות משופרות בהכנת בצק

- כניסו את כל מצרכי המרשם לתוך תבנית האפייה רק שהשמרים לא יבואו במגע עם הנוזלים.
- בתום תהליך הכנת הבצק בתוך אופה הלחם, באותו אופן שמאפשר לבצק לתפוח מחוץ לאופה הלחם, אפשרו לבצק לתפוח במשך 30 דקות או עד להכפלת נפח הבצק.
- עתה יש למרוח את הבצק בשכבה דקה של שמן, להניח עליו נייר פרגמנט ולכסות את הכל במגבת יבשה. הניחו את הבצק המכוסה במקום חמים ללא רוח.
- לחות עושה את הבצק רטוב, במקומות בהן הלחות גבוהה מאוד מומלץ להוסיף עוד כפית קמח לעיסה. במקומות גבוהים מומלץ להקטין את כמות השמרים ברבע כפית, הקטינו את כמות הסוכר ו/או המים או חלב.
- תוכנית מס' 8-בצק מעולה לערבוב, לישה והתפחת בצק עשיר כמו בצק לקרואסונים. השתמשו באופה הלחם להכנת בצק זה וכל מה שישאר לכם לעשות הוא לעצב את צורת הקרואסון ולאפות אותו בהתאם למרשם.
- כאשר במתכון מצויין לבזוק קמח על לפני האפייה, השתמשו בכפית או שתיים של קמח כדי לבזוק על פני שטח הבצק. מומלץ לקמח את האצבעות ואת המערוך כדי למנוע הידבקות הבצק ולאפשר עיבוד קל.
- כאשר הנכם מניחים את הבצק לתפיחה בהתאם להוראות המתכון, הניחו לבצק לתפוח במקום חמים ללא רוח. אם הבצק אינו מכפיל את נפחו המוצר הסופי עלול להיות גס במקצת. הבצק מוכן כשנוגעים בו נשאר סימן.
- אם הבצק שאתם לשים במערוך נסוג לאחור, כסו אותו והשאירו אותו במנוחה במשך מספר דקות, לפני המשך הלישה.
- ניתן לעטוף את הבצק בפלסטיק נצמד ולאחסן אותו במקפיא לשימוש מאוחר יותר. להמשך השימוש בבצק שהיה במקפיא, הוציאו אותו והניחו לו להגיע לטמפרטורת החדר.
- לאחר 5 דקות לישה באופה הלחם, פתחו את המכסה ובדקו את הבצק. צורת הבצק צריכה להיות גדור עגול בעל מרקם רך וחלק. אם בצק יבש מידי, הוסיפו נוזלים, אם הוא רטוב הוסיפו קמח (חצי כפית עד כפית קמח בכל פעם).

מס'	בעיה	סיבה	פתרון
1	עשן יוצא מפתח האוורור בעת האפייה	כמה מהמצרכים נצמדו לרכיב החימום, בשימוש הראשון. שמן שנתר על המשטח של רכיב החימום.	יש לנתק את אופה הלחם ולנקות את רכיב החימום, בזוויות שלא להיכוות. בעת השימוש הראשוני ליבש ולפתוח את המכסה.
2	הציפוי התחתון של הלחם עבה מידי	השארית הלחם חם בתוך תבנית האפייה לזמן רב כך שנוצר איבוד רב של מים.	יש להוציא את הלחם מוקדם מבלי להשאירו בחימום
3	קשה להוציא את הלחם	המערוך נדבק בחוזקה למוט בתבנית הלחם.	לאחר הוצאת הלחם, יש להוסיף מים חמים לתבנית הלחם ולטבול את המערוך 10-15 דקות, ואז להוציא החוצה ולנקות.
4	ערבוב המצרכים אינו אחיד והאפייה לא טובה.	1. בחירת התכנית מהתפריט אינה נכונה. 2. לאחר ההפעלה, בעת פתיחת המכסה מספר פעמים הלחם יבש ואין צבע חום לציפוי. 3. התנגדות לערבוב כה גבוהה שהמערוך מתקשה להסתובב ולערבב כיאות.	1. יש לבחור את התכנית המתאימה. 2. אין לפתוח את המכסה בתפיחה האחרונה. 3. יש לבדוק את פתח המערוך ואז להוציא את תבנית האפייה החוצה ולהפעיל. אם הפעולה אינה נורמלית, יש ליצור קשר עם הגורם המוסמך.
5	התצוגה מראה "H:HH" לאחר לחיצה על לחצן התחיל/עצור.	הטמפרטורה בתוך אופה הלחם גבוהה מידי להכנת הלחם.	יש לחוץ על לחצן הפעל/הפסק ולנתק את המכשיר מהחשמל. יש להוציא את תבנית הלחם, לפתוח את מכסה אופה הלחם ועד שמכשיר יתקרר.
6	למרות שהמונע משמיע רעש לא נעשית בחישה של הבצק.	תבנית הלחם אינה מותקנת נכון או שכמות הבצק גדולה מידי.	יש לוודא שהתבנית מונחת כיאות ולבדוק שהבצק נעשה על פי הכמויות המדויקות של המתכון.
7	גודל הלחם כה גדול שהוא דוחף את המכסה.	יותר מידי שמרים, קמח או מים, או שהטמפרטורה בסביבה גבוהה מידי.	יש לבדוק את הגורמים שהוזכרו ולהפחית את כמות הגורם האמיתי בהתאם.
8	גודל הלחם קטן מידי או שלא תפח	אין שמרים או שכמותם קטנה מידי. יתר על כן, ייתכן שהשמרים בעלי פעילות נמוכה כיון שטמפרטורת המים גבוהה מידי או שהשמרים התערבבו עם מלח, או שטמפרטורת הסביבה גבוהה מידי.	יש לבדוק את הכמות והביצועים של השמרים, ולהפחית את הטמפרטורה בסביבה בהתאם.
9	הבצק גדול מידי וגולש מעבר לתבנית הלחם.	כמות הנוזלים גדולה מידי ולכן הבצק רך מידי ויש כמות גדולה מידי של שמרים.	יש להפחית את כמות הנוזלים ולשפר את יציבות הבצק.
10	הלחם נופל בחלקים האמצעיים בעת אפיית הבצק.	1. הקמח אינו חזק מספיק ולא מסוגל להתפיח את הבצק. 2. קצב השמרים גבוה מידי או שטמפרטורת השמרים גבוהה מידי. 3. כמות עודפת של מים גורמת לבצק להיות רטוב ורך מידי.	1. יש להשתמש בקמח לחם או באבקה חזקה. 2. להשתמש בשמרים בטמפרטורת החדר. 3. להתאים את כמות המים במתכון ע"פ היכולת לספוג מים.

morphy richards

מס'	בעיה	סיבה	פתרון
11	משקל הלחם גבוה מידי ומבנה הלחם דחוס מידי.	1. יותר מידי קמח או פחות מידי מים. 2. יותר מידי מרכיבי פירות או קמח חיטה מלאה.	1. יש להפחית את כמות הקמח או להגדיל את כמות המים. 2. יש להפחית את כמות הרכיבים הבעייתיים ולהגדיל את כמות השמרים.
12	החלקים האמצעיים בלחם חלולים לאחר פריסת הלחם.	1. עודף מים או שמרים, או שאין מלח. 2. טמפרטורת מים גבוהה מידי.	1. יש להפחית בהתאמה מים או שמרים, ולבדוק מלח. 2. יש לבדוק את טמפרטורת המים.
13	שטח הלחם מצופה באבקה יבשה.	1. יש מצרכים דביקים מאוד בלחם כגון חמאה, בננה וכו'. 2. הערבוב לא נעשה כראוי בשל חוסר במים.	1. אין להוסיף מצרכים דביקים ללחם. 2. יש לבדוק את המים ואת המבנה המכני של אופה הלחם.
14	הצפייה עבה מידי וצבעו כהה מידי כאשר מכינים עוגות או מאפים עם כמות גדולה של סוכר.	למתכונים שונים ומצרכים שונים השפעה רבה על אפיית הלחם. צבע המאפה יהפוך כהה מאוד בשל כמות רבה של סוכר.	אם צבע האפייה כהה מידי עבור המתכון עם עודף סוכר, יש ללחות על לחצן התחל/עצור כדי לקדם את התכנית 5-10 דקות קדימה. לפני הוצאת הלחם יש לשמור את הלחם או העוגה למשך 20 דקות בתוך תבנית הלחם עם המכסה סגור.

שאלות ותשובות בנושא הפעלה וביצועים כלליים

שאלה 1: מה לעשות כשלהב הלישה יוצא יחד עם הלחם?
הסירו אותו בעזרת זוג מלקחי פלסטיק לפני פריסת הלחם. היות וניתן להסיר את להב הלישה מתבנית האפייה, הדבר אינו מהווה תקלה.

שאלה 2: מדוע יש שאריות קמח בצידי הקרום בתום האפייה?
במקרים מסוימים, יכולה להישאר תערובת קמח בפינות תבנית האפייה. כזה מתרחש ניתן לאכול את השאריות ללא חשש, או פשוט להסיר את פיסת הקרום באמצעות סכין חד.

שאלה 3: מדוע על אף ששומעים את המנוע מסתובב, הבצק אינו מתערבב?
יתכן שלהב הלישה או תבנית האפייה לא ממוקמים כראוי במקומם. וודאו שתבנית האפייה פונה לצד הנכון ושהיא ממוקמת היטב בתחתית אופה הלחם.

שאלה 4: כמה זמן לוקח להכין לחם?
זמן הכנת הלחם משתנה מסוג אחד למשנהו. ראו "טבלת מחזורי זמן אפייה" לזמני ההכנה של כל סוג לחם.

שאלה 5: מדוע אי אפשר להשתמש בהשיה כשאופים מרשם המכיל חלב טרי?
החלב יחמיץ אם יושאר בתוך האופה לזמן ממושך מידי. מרשם לחם המכיל מצרכים טריים כמו ביצים וחלב, אין להשהות.

שאלה 6: מדוע חייבים להוסיף את המצרכים בהתאם לסדר המופיע במרשם?
הדבר מאפשר לאופה הלחם לערבב את המצרכים בדרך היעילה ביותר האפשרית. הדבר גם חיוני למניעת ערבוב השמרים עם נוזלים בטרם נוצר בצק.

שאלה 7: בעת קביעת זמן השהייה מהערב לבוקר, מדוע האופה משמיע קולות בלילה?
אופה הלחם מתחיל את פעולתו מספר שעות לפני השעה היעודה בה הנכם רוצים את הלחם מוכן. בהתאם לזמן הדרוש להכנת הלחם. הקולות הנשמעים הם קולות הלישה והאפייה של אופה הלחם.

morphy richards

שאלה 8: בתום האפייה, להב הלישה תקוע בתוך תבנית הלחם, כיצד להוציא אותו? יתכן שלהב הלישה נשאר תקוע במקומו בתום האפייה. שיפכו מים פושרים או חמים על להב הלישה. הוא ישתחרר מעט וניתן יהיה להסירו. אם הדבר אינו עוזר, הניחו להם לשרות במים במשך כ-30 דקות ואז הלהב ישתחרר.

שאלה 9: האם ניתן לרחוץ את תבנית האפייה במדיח כלים? לא! יש לרחוץ את תבנית האפייה ולהב הלישה ביד בלבד.

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

שאלה 10: מה יקרה אם נשאיר את הלחם המוכן בתוך תבנית האפייה? יתכן שהבלילה הייתה סמיכה מידי או יבשה מידי, תבנית האפייה ולהב הלישה לא מוקמו כראוי במקומם או שהמצרכים לא הוספו לאופה בסדר הדברים הנכון.

שאלה 10: מה יקרה אם נשאיר את הלחם המוכן בתוך תבנית האפייה? יתכן שהשמרים מקולקלים, פג תוקף תאריך השימוש שלהם, או לא הוספו שמרים כלל. (השימוש בקמח ללא גלוטן עלול לפגוע "בעליית" הלחם).

שאלה 13: מדוע אין אפשרות להשהות את זמן תחילת ביצוע התוכנית מעבר ל-13 שעות? מהו הזמן המינימלי האפשרי להשהיית מחזור אפייה? לדוגמא: זמן האפייה של תוכנית מספר 1 (בסיסי, קטן) הוא 3:20 שעות, כך שזמן ההשהייה המקסימלי לתחילת ביצוע תוכנית האפייה הוא 9:40 שעות. זמן ההשהייה הקטן ביותר הוא 10 דקות.

שאלה 14: איך אדע מתי להוסיף את הצימוקים, האגוזים וכדומה? במהלך הלישה השנייה, אופה הלחם יפסיק את פעולתו וה"ביפר" ישמיע צלילים להזכירכם להוסיף את התוספים ראו "טבלת מחזורי זמן אפייה". במקרים מסוימים המצרכים הנוספים עלולים להיסחן במהלך תהליך הלישה הראשוני. בכל מתכון מצוין מתי להוסיף את המצרכים הנוספים.

שאלה 15: מדוע מתקבל לחם בעל מרקם נוזלי? לחות פוגמת בבצק. הוסיפו כפית מדידה נוספת של קמח. בנוסף, טמפרטורה גבוהה עלולה לגרום לתוצאה זו. הפחיתו את כמות השמרים ב-1/4 כפית מדידה והורידו את כמות הסוכר ו/או מים ו/או חלב בהדרגה.

שאלה 16: מדוע מתקבלות בועות אוויר בחלקו העליון של הלחם? יתכן והשתמשתם בכמות גדולה של שמרים.

שאלה 17: מדוע הלחם "עולה" ולאחר מכן "נופל"? יתכן והלחם עולה יתר על המידה. הפחיתו בכמות המים ו/או הגדילו את כמות המלח ו/או הפחיתו בכמות השמרים.

שאלה 18: האם ניתן להשתמש במתכונים רגילים, להכנת לחם במכשיר להכנת לחם? כן, אך יש להתאים את הכמויות למכשיר לאפיית לחם ולבצע מספר ניסיונות עד לקבלת התוצאה הטובה ביותר. מומלץ לאפות מספר לחמים בעזרת המתכונים המצורפים, כדי ללמוד את פעולת אופה הלחם ולהכיר את השפעת יחסי כמויות המצרכים היבשים והנוזלים על איכות הלחם. השתמשו תחילה בתוכנית הבסיסית להכנת לחם ממרשמים עצמיים ולאחר מכן עברו לתוכניות האפייה האחרות.

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

שאלה 20: מדוע כיכרות הלחם המתקבלות שונות במידת התפיחה ובמשקל? לחמי החיטה המלאה קצרים יותר. האם אני עושה פעולה שגויה? לא, זהו מצב נורמלי, לחמי החיטה המלאה קצרים יותר ודחוסים יותר מהלחם המתקבל בתוכנית הבסיסית או הלחם הצרפתי. קמח חיטה מלאה "כבד" יותר קמח הלחם הלבן, לכן הם אינם תופחים הרבה בתהליך הכנת הלחם. מצב זה דומה גם לגבי לחמים המכילים פירות, אגוזים וסובין.

morphy richards

שאלה 21: האם ניתן לערבב את השמרים במים?

לא, השמרים חייבים להיות יבשים. יש להכניס את השמרים לתבנית בסוף, מעל הקמח. הדבר החשוב במיוחד בעת הוספת השהייה לתוכנית האפייה.

שאלה 22: מדוע יש חור גדול בתחתית הלחם?

החור נוצר על ידי להב הלישה. לפעמים החור גדול יותר מהרגיל. הדבר קורה בגלל שהבצק המתמקם בסוף מחזור הלישה השני לצד להב הלישה. זהו מצב נורמלי במכשירים לאפיית לחם. יש למקם את הבצק באופן שווה בבסיס התבנית.

מתכונים

כל המתכונים הבאים מאופיינים באותה שיטת עבודה:

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

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

לחם בסיסי

גודל כיכר הלחם	450 גרם*	680 גרם	900 גרם
מים	4/3 כוס	1 1/8 כוס	1 1/2 כוסות
אבקת חלב מלבין	2 כפיות	1 1/2 כפיות	4 כפיות
שמן חמניות	2 כפיות	2 1/2 כפיות	4 כפיות
סוכר	1 1/4 כפיות	2 1/4 כפיות	3 כפיות
מלח	1 כפית	1 1/4 כפיות	2 כפיות
קמח לבן	2 כוסות	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 כפית	1 1/4 כפיות	1 1/4 כפיות
תוכנית אפייה	בסיסי 1	בסיסי 1	בסיסי 1

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

morphy richards

מרמלדה

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

אופן ההכנה:

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

לחמניות מחיטה מלאה

מרכיבים	כמויות
מים	1/4 כוסות
אבקת חלב מלבין	1 כף
חמאה מותכת	2 כפות
דבש	2 כפות
סוכר	1/2 כוסות
מלח	1/4 כוסות
קמח לחם לבן	1/2 כפות
שמרים מהירי פעולה	1/2 כפות
תוכנית אפיה	בצק - 8

אופן ההכנה:

ראו מתכון לחמניות לחם לבן.

לחמניות לחם לבן

מרכיבים	כמויות
מים	1/4 כוסות
אבקת חלב מלבין	1 כף
חמאה מותכת	2 כפות
סוכר	2 כפות
מלח	1/2 כוסות
קמח לחם לבן	3/4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1/2 כפות
תוכנית אפיה	בצק - 8

אופן ההכנה:

1. לוושו ועצבו את צורת הבצק ל-6 לחמניות.
2. הניחו על מגש אפיה משומן.
3. הברישו קלות עם חמאה מותכת.
4. כסו והניחו לתפוח במשך 20-25 דקות.
5. אפשרו תפיחה עד להגדלה פי שתיים מגודלם הראשוני.
6. אפו במשך 15-20 דקות בסמפרטורה של 190 מעלות.

morphy richards

מתכונים מהירים

לחם שיבולת שועל

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

לחם בננה ואגוזים

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

אופן ההכנה:

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

מתכונים לאפייה מהירה לחם לבן גדול באפייה מהירה

מרכיבים	כמויות
מים	360 מ"ל
קמח לחם לבן	4 כוסות
אבקת חלב רזה	3 כפות
מלח	1/2 כפית
סוכר	5 כפיות
שמן חמניות	5 כפות
שמרים מהירי פעולה	1/2 3 כפיות
תוכנית אפייה	אפייה מהירה 2-6

מתכונים לאפייה מהירה לחם לבן קטן באפייה מהירה

מרכיבים	כמויות
מים	270 מ"ל
קמח לחם לבן	3 כוסות
אבקת חלב רזה	2 כפות
מלח	1 כפית
סוכר	4 כפיות
שמן חמניות	4 כפות
שמרים מהירי פעולה	1/4 כפית
תוכנית אפייה	אפייה מהירה 1-6

morphy richards

לחמניות מתוקות קלועות

מרכיבים	כמויות
מים	1 כוס
חמאה מותכת	1/4 כוס
סוכר	1/4 כוס
ביצה בחושה	1
מלח	1 כפית
קמח לחם לבן	3 3/4 כפיות
קינמון	1 כפית
אגוז מוסקט	2 1/4 כפיות
צימוקים	1 כוס
תוכנית אפייה	בצק - 8

אופן ההכנה:

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

לחם גבינה ושום

גודל כיכר הלחם	680 גרם	900 גרם
מים	1 כוס	1 1/4 כוסות
אבקת חלב מלבין	2 כפות	2 1/2 כפית
סוכר	1 כף	2 כפות
מלח	1 1/2 כפית	1 כפית
גרגירי שום	1 1/4 כפות	2 כפות
גבינת צ'אדר בשלה, מגוררת	1 כוס	1 1/2 כוסות
קמח לבן	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 1/2 כפית	3 3/4 כפיות
תוכנית אפייה	בסיסי 1	בסיסי 1

morphy richards

כיכר לחם חום

גודל כיכר הלחם	450 גרם	680 גרם	900 גרם
מים	3/4 כוס	1 כוס	1 1/2 כוסות
אבקת חלב מלבין	1 1/2 כפות	2 כפות	3 כפות
שמן חמניות	1 1/2 כפות	2 כפות	3 כפות
סוכר	2 1/4 כפות	2 1/2 כפות	4 כפות
מלח	1 כפית	1 1/4 כפיות	2 כפיות
קמח חום	2 כוסות	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 כפית	1 1/4 כפיות	1 1/2 כפיות
תוכנית אפייה	בסיסי 1	בסיסי 1	בסיסי 1

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

לחם מקמח לבן + גרעיני שיפון וחיטה שחונים גס

גודל כיכר הלחם	450 גרם	900 גרם
מים	1 1/8 כוסות	1 1/2 כוסות
אבקת חלב מלבין	2 1/2 כפות	4 כפות
שמן חמניות	2 כפות	4 כפות
סוכר	2 1/2 כפות	4 כפות
מלח	1/4 כפית	2 כפיות
קמח לבן + גרעיני שיפון וחיטה שחונים גס	1 1/4 כפות	1 1/4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 כפית	1 1/4 כפיות
תוכנית אפייה	בסיסי 1	בסיסי 1

morphy richards

לחם עגבניות מיובשות

גודל כיכר הלחם	680 גרם	900 גרם
מים	1 כוס	1 1/3 כוסות
אבקת חלב מלבין	2 1/2 כפות	2 1/2 כפות
שמן חמניות	2 1/4 כף	3 כפות
מלח	1 1/4 כפית	1 1/2 כפית
תערובת עשבי תיבול יבשים	1 1/4 כפות	2 כפיות
קמח לבן	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 1/4 כפית	1 1/2 כפית
עגבניות מיובשות	5/8 כוס	1/2 כוס
תוכנית אפייה	בסיסי 1	בסיסי 1

תערובת רגילה לעוגת פירות

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

ראו מתכון תערובת רגילה לעוגה

תערובת רגילה לעוגה

קבוצת מרכיבים ראשונה	כמויות
חמאה מותכת	3/4 כוס
תמצית וניל	1/4 כפית
ביצים (בחושות)	3 בינוניות
מיץ לימון	2 כפיות
קבוצת מרכיבים שניה	
קמח פשוט	1 5/8 כוסות
אבקת אפייה	2 כפיות
אבקת סוכר	1 כוס
תוכנית אפייה	עוגה - 10

אופן ההכנה:

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

morphy richards

לחם צרפתי

גודל כיכר הלחם	450 גרם*	680 גרם	900 גרם
מים	3/4 כוס	1 כוס	1 1/4 כוסות
אבקת חלב מלבין	1 1/2 כפות	2 כפות	2 1/2 כפות
שמן חמניות	1 כף	1 כף	1 1/2 כפות
סוכר	3/4	1 כפות	1 1/4 כפות
מלח	1 כפית	1 כפיות	1 1/4 כפיות
קמח לבן	2 כוסות	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 כפית	1 כפית	1 1/4 כפיות
תוכנית אפייה	צרפתי 2	צרפתי 2	צרפתי 2

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

כיכר סנדוויץ' מקמח לבן + גרעיני שיפון שחונים גס

גודל כיכר הלחם	680 גרם	900 גרם
מים	260 מיליליטר	1 1/2 כוסות
מרגרינה רכה או חמאה	1 1/2 כפות	2 כפות
מלח	1/2 כפית	1 כפיות
אבקת חלב	1 1/2 כפות	2 כפות
סוכר	3 כפות	3 1/2 כפות
קמח לבן + גרעיני שיפון וחויסה שחונה גס	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	3/4 כפית	1 כפית
תוכנית אפייה	כריך 11	כריך 11

morphy richards

לחם דגנים

גודל כיכר הלחם	680 גרם	900 גרם
מים	1 1/8 כוסות	1 5/8 כוסות
אבקת חלב מלבין	2 כפות	3 כפות
שמן צמניות	2 כפות	3 כפות
סוכר חום	2 1/2 כפיות	5 כפות
מלח	1 1/4 כפיות	2 כפיות
קמח דגני לתת חום	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	1 1/4 כפיות	1 כפיות
תבלין וישמין C	-----	1x100 מ"ג
תוכנית אפייה	חיטה מלאה 3	חיטה מלאה 3

כיכר סנדוויץ

גודל כיכר הלחם	680 גרם	900 גרם
מים	260 מיליליטר	1 1/2 כוסות
מרגרינה רכה או חמאה	1 1/2 כפות	2 כפות
מלח	2/1 כפיות	1 כפיות
אבקת חלב	1 1/2 כפות	2 כפות
סוכר	3 כפות	3 1/2 כפות
קמח לבן	3 כוסות	4 כוסות
שמרים מהירי פעולה	3/4 כפיות	1 כפיות
תוכנית אפייה	כריך 11	כריך 11

יוגורט

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

1. יוצק חלב טרי ויוגורט לתוך תבנית לחם לפי היחס של 1:10, להחזיר את התבנית למקומו. שימו לב שסך הנוזלים לא עולה על 1 ליטר.
2. לאחר חיבור לאספקת חשמל, לחצו על כפתור "תפריט" כדי לבחור את התכנית של יוגורט, אשר מוצגת "15" על ה-LCD. זמן המונדר כברירת מחדל הוא 8 שעות.
3. לחצו על כפתור "זמן" כדי להתאים את זמן הפעולה, הזמן יכול להיות מוגדר 6 שעות או 8 שעות. זמן הפעולה הארוך יותר יוצר יוגורט סמיך יותר. באופן כללי, מומלץ שזמן פעולה יהיה 6 שעות.

הערה

פונקציית ההשהיה אינה ישימה להכנת יוגורט.

4. לחץ על "START/STOP" כדי להתחלת העבודה, לאחר סיום הפעולה, בדוק את תכונת היוגורט כגון צפיפות וחמיצות, אם יוגורט עונה על הדרישה הצפויה שלך, אתה צריך לאחסן אותו במקרר, או לשמור לזמן קצר בטמפרטורה נורמלית.



שריג
שירות עם אחריות