

עיימר ניבוי!



מהיר עד פי 4 מתנור!

The Original Multicake™+ Up to 10 in 1



חוברת
הוראות
מתכונים+



להורדת חוברות מתכונים בחינם היכנסו לאתר www.icake.co.il
היחידי בעולם עם עיימר ניבוי ועד 10 פלטות מתחלפות!

זהירות! משטח חם - עלול להתחמם תוך כדי שימוש.



המולטיקייק+ מבית icake מיועד לשימוש מסחרי או תעשייתי ולשימוש בחוץ.

הוראות בטיחות



זהירות! סכנת התחשמלות.



- חבר את המכשיר לשקע חשמל ראשי בעל מתח של $220V-240V \sim 50 \text{ Hz}/60\text{Hz}$.
 - צריכת חשמל: 900 וואט.
 - במקרה של כבלי חשמל ו/או תקעים פגומים, דאג שיוחלפו על-ידי טכנאי מוסמך.
 - וודא שכבל החשמל לא נחשף למים או רטיבות במהלך ההפעלה.
 - לעולם אל תכניס את גוף החימום וכבל החשמל למים, ואל תשטוף חלקים אלה במים זורמים.
 - אל תשתמש באביזרים שלא הומלצו על-ידי היצרן.
 - אביזרים כאלה יכולים לגרום לסכנה למשתמש ולנזק למכשיר.
 - אל תשתמש במכשיר אם הוא נפל או ניזוק. בדוק את המכשיר אצל טכנאי מוסמך ותקן במידת הצורך.
- זהירות!** סכנת פגיעה.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על-ידי אנשים או ילדים בעלי יכולות פיזיות, גופניות או שכליות מוגבלות או חסרי ניסיון ו/או ידע, אלא אם כן השימוש נעשה תחת פיקוחו של אדם האחראי לשלומם או בהנחייתו.
 - יש לפקח על ילדים על מנת לוודא שהם לא משחקים

במכשיר.

נתק את המכשיר מהחשמל כשהוא לא בשימוש.
אל תשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן השימוש.

שימוש במכשיר

- אל תשתמש במכשיר עם ידיים רטובות או לחות.
- לעולם אל תשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן השימוש.
- נתק את המכשיר מהחשמל כשהוא לא בשימוש או לפני הניקוי.
- אזהרה בנוגע למשטחים חמים: המכשיר פולט חום בזמן השימוש. יש לנקוט באמצעי זהירות על מנת למנוע סכנת כוויה, שריפה או נזק אחר לגוף או לרכוש.
- אפשר מעבר מספק של אוויר בצדי המכשיר. אל תאפשר למכשיר להיות במגע עם וילונות, ביגוד, מגבות או חומרים דליקים אחרים בזמן השימוש.

מיקום המכשיר

- דאג שהמכשיר יהיה ממוקם תמיד בחלק האחורי של דלפק המטבח עמיד בחום. אם אינך בטוח אם דלפק המטבח עמיד בחום, אנו מציעים להשתמש במשטח עמיד בחום מתחת למכשיר.
- אל תמקם את המכשיר ליד אזורים חמים, כמו כיריים או משטחי חימום חשמליים.

הכרת המכשיר

לפני השימוש הראשון

- הוצא את המולטיקייק+ מבית icake בזהירות מהקופסה והסר ממנו את כל האריזות.
- לפני השימוש במולטיקייק+ מבית icake בפעם הראשונה, נגב את תבניות האפיה עם מטלית לחה כדי להסיר אבק, ולאחר מכן יבש אותן. נגב משטחים אחרים עם מטלית או ספוג לחים מעט.
- כדי למנוע מעבר של סימנים מרגלי המכשיר לדלפק המטבח, הנח את המכשיר על משטח שטוח, נקי עמיד בחום, ובאופן אידיאלי על תחתית/משטח שאינם עשויים פלסטיק.

אזהרה:

דאג למנוע חדירה של מים לתוך המכשיר. לעולם אל תכניס את המולטיקייק+ מבית icake למים או לכל נוזל אחר!

כבל החשמל

- ודא שכבל החשמל אינו מגולגל ושהוא פרוס לכל אורכו.
- אל תאפשר לכבל החשמל להשתלשל מקצה השולחן/הדלפק, והרחק אותו מחפצים חמים ולהבה גלויה.
- הימנע מלמשוך את הכבל כשאתה מנתק את המכשיר מהחשמל. אחוז בתקע עצמו.
- כבל החשמל הקצר המגיע עם המכשיר נועד להפחית את הסיכון להסתבכות או היתקלות בכבל ארוך יותר.
- אל תשתמש בכבל מאריך עם המכשיר.

אזהרה:

למכשיר רגליים למניעת החלקה. כדי למנוע מעבר של סימנים מרגלי המכשיר לדלפק המטבח, הנח תחתית/משטח שאינם עשויים פלסטיק בין המכשיר לדלפק המטבח. אם לא תעשה זאת, עלולים להיגרם למשטח סימנים או כתמים לצמיתות.

אזהרה:

המכשיר מתחמם בזמן השימוש ושומר על החום זמן מה לאחר הכיבוי. תמיד השתמש בכפפות עמידות לחום במגע עם חפצים חמים, ואפשר לחלקי המתכת להתקרר לפני הניקוי. אל תניח דבר על המכשיר כשהוא מופעל או חם.

הוראות הפעלה

- כפית אחת מלאה של בלילה. ככל שהבלילה נזלתית יותר, כך יש צורך להשתמש ביותר בלילה. במידה ואתה משתמש במנדטים, שמן ומלא אותם בבלילה והגה אותם בתבנית התחתונה של המכשיר כשהיא חמה.
- **שים לב:** אל תמלא את התבנית יתר על המידה, הבלילה תופחת בזמן האפיה.
- סגור את המכסה העליון בעזרת הידית.
- סגור את המולטיקייק+ מבית **icake** והמתן 5-8 דקות לאפיה או עד לסיום (תלוי במתכון בו אתה משתמש).
- במידת הצורך, סגור את המכשיר והמשך באפיה, מספר שניות בכל פעם, עד שהעוגות זהובות ואפיות מספיק לטעמך.
- בעזרת כפפות עמידות לחום, נקה את החלק החיצוני של המכשיר עם מגבת נייר או מטלית ניקוי לפי הצורך.
- בסוף האפיה, השתמש בידייך כדי לפתוח את המכסה בעזרת כפפות עמידות לחום, הוצא את העוגות מתבנית האפיה בעזרת כלי מטבח שאינו עשוי מתכת.
- כפית קטנה מפלסטיק תסייע בהוצאת העוגות.
- **שים לב:** בדוק אם העוגות מוכנות על-ידי נעיצת קיסם עץ במרכז העוגה. אם הקיסם יוצא יבש, העוגות מוכנות.
- **שים לב:** אם ברצונך לאפות עוגות נוספות, סגור את המכשיר כדי לשמור על החום.
- **שים לב:** עוגות שייאפו לאחר האפיה הראשונה עשויות להיאפות מהר יותר מכיוון שכמות גדולה יותר של חום הצטברה במכשיר. ייתכן שיהיה צורך בקיצור זמן האפיה בהתאם.

- השתמש בידייך המכסה כדי לפתוח את המכסה העליון של המכשיר.
- לפני אפיית העוגות הראשונה לאתו יום, מזוג כפית של שמן צמחי על המשטח העליון והתחתון של תבניות המכשיר. מרח את השמן בעזרת מגבת סופגת ונגב שאריות של שמן מיותר.
- חבר את התקע לחשמל. נורית המכשיר דלוקה כל זמן שהמכשיר פועל.
- **שים לב:** בשימוש הראשון במולטיקייק+ מבית **icake**, עלול להיפלט ממנו מעט עשן או ריח. זה דבר רגיל ואמור להיפסק לאחר שימוש אחד או שניים במכשיר. הדבר לא משפיע על בטיחות המכשיר. אולם, הוא עלול להשפיע על הטעם של העוגות הראשונות שמכינים במולטיקייק+ מבית **icake**, ולכן מומלץ להשליך אותן.
- בזמן שהמכשיר מתחמם, הכן את בלילת העוגות. לאחר 3-4 דקות, המכשיר חם ומוכן לשימוש.
- לקבלת תוצאות הטובות ביותר, אם אתה לא משתמש במנדטים לעוגות, השתמש בתרסיס שמן לאפיה כדי לצפות את תבניות המכשיר לפני האפיה. הדבר יסייע בהוצאת העוגות מהמכשיר לאחר האפיה.
- **שים לב:** שימוש במכשיר ללא מנדטים לעוגות יתן לעוגות ציפוי חיצוני פריך וזהוב יותר.
- זמני האפיה עשויים להשתנות בין המתכונים השונים; בלילה עם יותר סוכר תזהיב מהר יותר באפיה. רשום את זמני האפיה המוצלחים ביותר לכל מתכון של בלילה לשימוש עתידי.
- לאחר שהמולטיקייק+ מבית **icake** התחמם ולאחר הכנת המתכון, מלא כל אחד מהשקעים שבתבנית התחתונה של המכשיר ב-2/3 כפית ועד כפית אחת

חשוב! מומלץ להעביר את המתג למצב כיבוי רק לאחר סיום פעולת הטיימר ולא באמצע פעולתו.

כיצד מחליפים פלטות?



כשהמכשיר אינו מחובר לחשמל וקר לחלוטין יש לגשת לפלטת, להזיז את הכפתור הידני ותוך כדי למשוך את הפלטה לכיווןך. כדי לשים חזרה פלטה יש לחבר ראשית את 2 הפינים של הפלטה מלמעלה למטה ואז להוריד את הפלטה עד לשמיעת ה"קליק".

- בסיום האפיה, נתק את הכבל מהחשמל. פתח את המכסה ותן למכשיר להתקרר.
- הוצא את העוגות האפיות.
- אל תנקה את המכשיר לפני שהוא התקרר לחלוטין.

הצעות למתכונים



מבחר מתכונים למגוון הפלטות של המולטיקייק+ מבית **ecake** - בעמודים הבאים.

חשוב! השחמה אינה מעידה על מידת אפיה: שימו לב! לעיתים במתכונים מסוימים המאפה לא ישחים בחלקו העליון, דבר זה מעיד על כך שהמאפה לא נגע מספיק זמן בפלטה העליונה. יש לבדוק האם שמת מספיק אבקת אפיה. בנוסף, למעוניינים בהשחמה ניתן להשתמש בסודה לשתייה.

הפעלת המכשיר



חשוב! יש לפני כל אפיה ראשונית במכשיר להדליק את המתג ולכוון את הטיימר ל3 דקות חימום מקדים לפני קביעת זמן החימום של המתכון עצמו! לאחר שהטיימר סיים את פעולתו גופי החימום יכבו, מומלץ להעביר גם את המתג למצב כיבוי רק לאחר סיום פעולת הטיימר.

הכרת טיימר הכיבוי והמתג



לקוחות יקרים, במכשיר המולטיקייק+ התווספו 2 אפשרויות שמהוות שיפור משמעותי ביכולות האפיה שלכם. מעתה והלאה תוכלו למזוג את הבליטה ולכוון טיימר שיכבה את המכשיר בגמר האפיה.

יתרון חשוב: אין צורך לשלוף את הכבל מהחשמל. דבר ששומר על המכשיר מפני קצר ופגיעה בגופי החימום לשנים ארוכות.

לרכישת פלטה זו פנו לחנויות הנבחרות או צלצלו 03-6030200



דונאטס לוטוס במולטיקייק+

כמות:

כ- 16 יחידות

מצרכים:

1 ביצה

1/4 כוס חלב

50 גר' חמאה מומסת

1 סוכר וניל

1/4 כוס סוכר

1 כוס קמח תופח

1/2 כפית סודה לשתיה

2 כפות גדושות ממרח לוטוס

קורט מלח

ציפוי:

אבקת סוכר

שתי כפות ממרח לוטוס

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+

מבית icake לכ-3 דקות.

יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב.
מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע
במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה
ממלאים בעזרת שקית זילוף את השקעים סוגרים את
המכסה ואופים במשך כ-5 דקות עד שמשחים.
מוציאים בזהירות ומקררים.
מפזרים אבקת סוכר ומזלפים עם כף ממרח לוטוס
שחוםם במיקרו ל-20 שניות.

טיפ:

אין לפתוח את המכשיר באמצע האפייה!



בתאבון ובהצלחה!

לרכישת פלטה זו פנו לחנויות הנבחרות או צלצלו 03-6030200



דונאטס תפוזים במולטיקייק+

כמות:

כ-16 יחידות

מצרכים:

- 1 ביצה
- 1 שקית סוכר וניל
- 1/3 כוס סוכר
- 1/4 כוס שמן
- 1/3 כוס מיץ תפוזים
- 3/4 כוס קמח תופח
- 1/2 כפית סודה לשתיה
- קורט מלח

ציפוי:

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+ מבית icake לכ-3 דקות.

יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב.
מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה ממלאים בעזרת שקית זילוף את השקעים סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-5 דקות עד שמשחים. מוציאים בזהירות ומקררים.
מפזרים אבקת סוכר מעל.

טיפ:

אין לפתוח את המכשיר באמצע האפיה!



בתאבון ובהצלחה!

לרכישת פלטה זו פנו לחנויות הנבחרות או צלצלו 03-6030200



דונאטס בטעם תות בנה במולטיקייק+

כמות:

כ- 16 יחידות

מצרכים:

- 1 ביצה
- 1 שקית סוכר וניל
- 1/3 כוס סוכר
- 1/4 כוס שמן
- 1/3 כוס חלב (מומלץ בטעם בנה)
- 1 בנה מעוכה
- 2 כפות ריבת תות
- 3/4 כוס קמח תופח
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- קורט מלח

ציפוי:

אבקת סוכר
סירופ תות

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+
מבית icake לכ-3 דקות.

יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב.
מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע
במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה
ממלאים בעזרת שקית זילוף את השקעים סוגרים את
המכסה ואופים במשך כ-5 דקות עד שמשחים.
מוציאים בזהירות ומקררים.
מפזרים אבקת סוכר מעל וסירופ בטעם תות

טיפ:

אין לפתוח את המכשיר באמצע האפיה!



בתאבון ובהצלחה!

לרכישת פלטה זו פנו לחנויות הנבחרות או צלצלו 03-6030200



קאפקייקס תמרים ואגוזים במולטיקייק+

כמות:

כ-35 יחידות

מצרכים:

2 ביצים

1/2 כוס שמן

1/2 כוס סוכר חום

200 גר' ממרח תמרים

חצי כפית קינמון

1 כוס מים רותחים

1 3/4 כוס קמח מלא תופח

1/2 כפית אבקת סודה לשתייה

שקית סוכר וניל

קורט מלח

1/2 כפית קליפת תפוז מגורדת

כוס אגוזי מלך קצוצים גס

ציפוי:

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+

מבית icake לכ-3 דקות.

מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה מרפדים את תבניות השקעים המתאימות לקאפקייקס בעטרות נייר, לשמן בספריי שמן את השקעים בחלק העליון ולמלא בבלילה כמה שיותר, סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-7 דקות עד שמשחים. מוציאים בזהירות ומקררים. מפזרים אבקת סוכר מעל.

טיפ:

אין לפתוח את המכשיר באמצע האפיה!



בתאבון ובהצלחה!

לרכישת פלטה זו פנו לחנויות הנבחרות או צלצלו 03-6030200



קאפקייקס שוקולד במולטיקייק+

מצרכים:

- 1 כוס שמן
- 3 ביצים
- 2 גביעי יוגורט ביו מעודן
- 1 כוס סוכר חום
- 1 שקית סוכר וניל
- 1 כוס שוקולית
- 1 כף גדושה קקאו
- 1 1/4 כוסות קמח תופח
- 1/4 כפית סודה לשתיה

ציפוי:

- סירופ שוקולד
- סוכריות צבעוניות

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+ מבית icake לכ-3 דקות.

מערבבים את כל החומרים בקערה לתערובת אחידה ממלאים בשקעים עטרות נייר וממלאים בעזרת שקית זילוף עד לגובה המכסימלי של השקע בתבנית התחתונה.
אופים כ-7 דקות מוציאים מקררים ומקשטים עם סירופ שוקולד וסוכריות צבעוניות.

טיפ:

אין לפתוח את המכשיר באמצע האפיה!



בתאבון ובהצלחה!

לרכישת פלטה זו פנו לחנויות הנבחרות או צלצלו 03-6030200



פאי פקאן במולטיקייק+

מצרכים:

- 1 3/4 כוסות קמח תופח
- קורט מלח
- 100 גר' אבקת סוכר
- שקית סוכר וניל
- 180 גר' חמאה קרה
- 1 ביצה טרופה

מילוי:

- 100 גר' חמאה
- 1/4 כוס סוכר חום
- 1/4 כוס דבש
- 1/4 כוס שמנת מתוקה
- 1 כוס אגוזי פקאן שלמים

אופן ההכנה:

במעבד מזון עם להב פלדה יש לערבב את הקמח, אבקת האפייה, סוכר וניל, מלח וחמאה לתערובת פיזרית, מוסיפים את הביצה וממשיכים לעבד עד שמתקבל בצק רך אחיד ולא דביק. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר לחצי שעה.

מרדדים את הבצק לאחר שהתקרר בין שני דפי נייר אפייה מקומחים קלות לעלה דק בעובי 3-4 מ"מ וקורצים עיגולים. העיגולים צריכים להיות מעט יותר

גדולים מדופן התבניות פאי. מכניסים למקפיא לעשר דקות את עיגולי הבצק.

הכנת המלית:

ממיסים על אש קטנה את החמאה הסוכר הדבש והשמנת מתוקה עד שהסוכר נמס. מכבים את האש מצננים ומוסיפים את אגוזי הפקאן, מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+ מבית icake לכ-3 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. שמים בכל שקע של תבניות הפאי עיגול בצק, ממלאים עם כף מהמלית והאגוזים ואופים כ-10 דקות עד שמזהיב. דהירות כשמוציאים מהתבנית הקרמל רותח. מקררים ומגישים בטמפרטורת החדר.



בתאבון ובהצלחה!

לרכישת פלטה זו פנו לחנויות הנבחרות או צלצלו 03-6030200



טארטלט שקדים במילוי קרם ווניל במולטיקייק+

מצרכים:

- 1-2 כוסות קמח
- קורט מלח
- 2 שקיות סוכר וניל
- 2/3 כוס אבקת סוכר
- 1/3 כוס שקדים טחונים דק
- 150 גר' חמאה קרה חתוכה לקוביות
- ביצה אחת

למלית:

- 1 קופסת שמנת מתוקה
- 1 קופסת אבקת פודינג וניל
- 1 כוס חלב בטעם וניל
- לקישוט - דובדבנים

אופן ההכנה:

במעבד מזון עם להב פלדה יש לערבב את הקמח, אבקת סוכר, סוכר וניל, מלח, שקדים טחונים והחמאה לתערובת פירורית, מוסיפים את הביצה וממשיכים לעבד עד שמתקבל בצק רך אחיד ולא דביק. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר לחצי שעה. מרדדים את הבצק לאחר שהתקרר בין שני דפי נייר אפיייה מקומחים קלות לעלה דק בעובי 3-4 מ"מ וקורצים עיגולים. העיגולים צריכים להיות מעט יותר גדולים מדופן התבניות פאי.

מכניסים למקפיא לעשר דקות את עיגולי הבצק. מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+ מבית icake לכ-3 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. שמים בכל שקע של תבניות הפאי עיגול בצק, מחוררים את הבצק במזלג ואופים כ-10 דקות עד שהבצק מזהיב. בזהירות כשמוציאים מהתבנית ומצננים.

הכנת המלית ווניל:

מקציפים במיקסר את המנת מתוקה, חלב ואינסטנט פודינג ווניל לקצף קשה וממלאים את הטארטלטים במלית ווניל ניתן לקשט עם דובדבנים.

טיפ:

אין לפתוח את המכשיר באמצע האפיה!



בתאבון ובהצלחה!

לרכישת פלטה זו פנו לחנויות הנבחרות או צלצלו 03-6030200



קיש עגבניות וגבינת עיזים במולטיקייק+

מצרכים:

- 2 כוסות קמח תופח
- 1 חלמון
- 1/4 כוס מים
- 2 כפות חומץ
- 150 גר' חמאה
- קורט מלח

מילוי:

- 2 ביצים
- קופסת שמנת לבישול
- 100 גר' גבינה בולגרית
- 1 כף קמח
- מלח
- פלפל
- 1 כף ממרח עגבניות מיובשות

לקישוט:

- חצאי עגבניות שרי מוברשות בשמן זית
- 1/2 חבילת גבינת עיזים פרוסה לפרוסות.

אופן ההכנה:

במעבד מזון עם להב פלדה יש לערבב את החמאה הקמח והמלח לתערובת פיזורית, מוסיפים את החלמון המים והחומץ ומשיכים לעבד עד שמתקבל בצק אחיד.

עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר לחצי שעה. מרדדים את הבצק לאחר שהתקרר בין שני דפי נייר אפייה לעלה דק בעובי 3-4 מ"ס וקורצים עיגולים. העיגולים צריכים להיות מעט יותר גדולים מדופן התבניות פאי.

מכניסים למקפאע לעשר דקות את עיגולי הבצק. מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+ מבית icake לכ-3 דקות.

שמים בכל שקע של תבניות הפאי עיגול בצק, עם שיפוד נועצים חורים בתחתית הבצק ואופים כ-5 דקות.

הכנת המלית:

מערבבים בקערה את מצרכי המילוי לתערובת אחידה. לאחר 5 דקות אפיה שמים עם כף מעל כל תחתית קיש מהמילוי ומעל עיגול גבינת עיזים וחצאי עגבניות שרי לקישוט. ממשיכים לאפות עוד כ-4 דקות עד להשחמה.



בתאבון ובהצלחה!

לרכישת פלטה זו פנו לחנויות הנבחרות או צלצלו 03-6030200

חיני לחמניות שום ושוםשום במולטיקייק+



מצרכים:

- 1-2 שיני שום כתושים
- 1/2 קופסת שמנת של פעם
- 1/2 קופסת קוטג'
- 1 1/4 כוסות קמח תופח
- 1/4 כפית סודה לשתייח
- ביצה אחת
- מלח
- פלפל שחור
- 1/4 כוס חלב
- 100 גרם חמאה מומסת
- שוםשום לציפוי

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+ מבית icake לכ-3 דקות . יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים את כל החומרים למעט השוםשום ומתבלים לפי הטעם במלח ופלפל. ממלאים את השקעים בתבנית הבראוניז, מפזרים שוםשום מעל, סוגרים את המכסה העליון ואופים במשך כ-8 דקות עד שמזהיב. מוציאים בזהירות ומגישים חם.



בתאבון ובהצלחה!

לרכישת פלטה זו פנו לחנויות הנבחרות או צלצלו 03-6030200



עוגות שוקולד אישיות לאירוח במולטיקייק+

ממלאים את השקעים בתבנית הבראונז סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-6 דקות. מוציאים בזהירות ומקררים.

הכנת הציפוי:

ממיסים בקערה במיקרו את השמנת מתוקה עם השוקולד מריר מערבבים היטב ומצפים את עוגות השוקולד. ניתן לקשט עם סוכריות צבעוניות.



בתאבון ובהצלחה!

כמות:

כ- 16 יחידות

מצרכים:

1/2 כוס שמן
2 ביצים
1/2 כוס מים
1/2 כפית נס קפה
1 שקית סוכר וניל
1/2 כוס סוכר
1/2 כוס אבקת שוקולית
1/2 כוס קמח תופח
גרידת תפוז

ציפוי:

1/2 כוס שמנת מתוקה
1 חפיסת שוקולד מריר
סוכריות צבעוניות- לא חייב

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+ מבית icake לכ-3 דקות.

יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב.

מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה.

לרכישת פלטה זו פנו לחנויות הנבחרות או צלצלו 03-6030200



בראוניז שוקולד ואגוזים במולטיקייק+

כמות:

כ- 14 יחידות

מצרכים:

125 גרם שוקולד מריר

100 גרם חמאה

קורט מלח

2 שקיות סוכר וניל

3/4 כוס סוכר

2/3 כוס קמח תופח

1 כפית תמצית בטעם קפה

1 כוס אגוזי מלך

2 ביצים

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+

מבית icake לכ-3 דקות.

יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב.

ממיסים בבן מארי את השוקולד והחמאה מערבבים

היטב מורידים מהאש ומוסיפים את הסוכר, מלח, וניל

ותמצית קפה.

מוסיפים את הביצים אחת אחר השנייה תוך כדי ערבוב עד שמתקבלת בלילה אחידה ומוסיפים את הקמח תופח בתנועות (יש להימנע מערבוב יתר).

ממלאים את השקעים בתבנית הבראוניז מפזרים מעל את האגוזים סוגרים את המכסה ואופים במשך 6-8

דקות

מוציאים בזהירות ומצננים.

טיפ:

אין לפתוח את המכשיר באמצע האפיה!



בתאבון ובהצלחה!

לרכישת פלטה זו פנו לחנויות הנבחרות או צלצלו 03-6030200



פיצה אישית מבצק שמרים במולטיקייק+

יש להתפיח את הבצק עד שיכפיל את עצמו וללוש שוב. כך שלוש פעמים.
מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+ מבית icake לכ-3 דקות, יש לשמן את התבניות בכל סיבוב. מחלקים את הבצק לשמונה חלקים שווים. מרדדים לעיגול ושמים בפלטה התחתונה, שמים רסק עגבניות, גבינות ותוספות לפי הטעם, סוגרים ואופים כעשר דקות עד להשחמה.

טיפ:

אין לפתוח את המכשיר באמצע האפיה!



בתאבון ובהצלחה!

כמות:

8 יחידות

מצרכים:

2 כוסות קמח מנופה

1 כף שמרים יבשים

כפית סוכר

1/3 כוס שמן

3/4 כוס מים פושרים

1/2 כפית מלח

תוספות:

רסק עגבניות מוכן לפיזה

תירס גרעינים, טבעות זיתים, גמבה

300 גר' גבינת מוצרלה/צהובה מגוררת

אורגנו

אופן ההכנה:

יש לשים בקערה את כל החמרים היבשים למעט

המלח ולערבב.

מוסיפים את השמן והמים ולשים לבצק אחיד.

מוסיפים את המלח בסוף ולשים לבצק אחיד.

במידה והבצק דביק יש להוסיף קמח ובמידה והבצק

קשה יש להוסיף מעט מים וללוש עד לקבלת בצק

אחיד ורך.

לרכישת פלטה זו פנו לחנויות הנבחרות או צלצלו 03-6030200

פיצה גבינת וזיתים ללא התפחה במולטיקייק+



יש לשמן את התבניות בכל סיבוב לוקחים חצי מכמות הבצק, משטחים את הבצק בפלטה התחתונה, מפזרים מעל גבינת וזיתים סוגרים ואופים כעשר דקות עד להשחמה.



כמות:

כ- 2 יחידות

מצרכים:

- 1 כוס קמח לבן תופח מנופה
- 1/2 כפית סוכר
- 1 כף שמן
- 1/2 כוס ריווין
- 3/4 כוס מים פושרים
- קורט מלח
- 1 כף שומשום

תוספות:

גבינת מוצרלה/בולגרית/פטת זיתים

אופן ההכנה:

יש לערבב את כל החומרים יחד בקערה לבצק אחיד. ניתן לשמן את הידיים במידה והבצק דביק. מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+ מבית icake לכ-3 דקות.



בתאבון ובהצלחה!



פאי ברוקולי וגבינות במולטיקייק+

מצרכים:

- 2 עלי מלאווח קפואים
- 200 גרם ברוקולי שטוף
- 1/2 קופסת שמנת של פעם
- ביצה אחת
- מלח
- פלפל שחור
- 1 כף קמח
- 1/2 כוס גבינת פטה מגוררת
- 1/2 כוס גבינה בולגרית מגוררת
- 1/2 כוס גבינה צהובה מגוררת

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+ מבית icake לכ-3 דקות.
משמנים את התבניות של הפיצה העליונה והתחתונה מערבבים בקערה את הברוקולי, השמנת ביצה, קמח, והגבינות.
מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם.
מניחים עלה מלאווח על התבנית התחתונה ושמים חצי מהתערובת מעל.
סוגרים ואופים כ-10 דקות עד להשחמה.



בתאבון ובהצלחה!

לרכישת פלטה זו פנו לחנויות הנבחרות או צלצלו 03-6030200

קייק פופס גביניות מחיטה מלאה במולטיקייק+



ממלאים בעזרת שקית זילוף את השקעים סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-5 דקות עד שמשחים. מוציאים בזהירות מקררים ומפזרים מעל אבקת סוכר.

טיפ:

אין לפתוח את המכשיר באמצע האפיה!

כמות:

כ-35 יחידות

מצרכים:

250 גר' גבינה לבנה

2 ביצים

1 שקית סוכר וניל

1/4 כוס סוכר חום

4 כפות שמן

1 1/2 כוסות קמח חיטה מלאה תופח

1/2 כפית סודה לשתייה

קורט מלח

ציפוי:

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+

מבית icake לכ-3 דקות.

יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב.

מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע

במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה



בתאבון ובהצלחה!



וופל בלגי ווניל עם פצפוצי שוקולד חום במולטיקייק+

מוציאים בזהירות ומקררים.
שמים סירופ מייפל מעל.

טיפ:

אין לפתוח את המכשיר באמצע האפיה!



בתאבון ובהצלחה!

כמות:

כ-6 יחידות

מצרכים:

- 1 ביצה
- 1 שקית סוכר וניל
- 1/3 כוס סוכר
- 50 גר' חמאה מומסת
- 1/3 כוס חלב (מומלץ בטעם ווניל)
- 3/4 כוס קמח תופח
- קורט מלח
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- 1/2 כוס שוקולד צ'יפס חום

ציפוי:

סירופ מייפל

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק+
מבית icake לכ-3 דקות.
יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב.
מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע
במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה
ממלאים את השקעים סוגרים את המכסה ואופים
במשך כ-5 דקות עד שמשחים.
יש למלא עד 80% מהפלטה של הוופל,



טיפים לאפיית העוגות

חשוב!

פתיחת המכשיר לפני שזמן האפייה הושלם עלולה לגרום להידבקות המזון.

חשוב!

אין להשתמש בפלטות ללא שמן, מומלץ לרסס שמן בסיבוב הראשון של האפייה.

חשוב!

השחמה אינה מעידה על מידת אפיה: שימו לב! לעיתים במתכונים מסוימים המאפה לא ישחים בחלקו העליון. דבר זה מעיד על כך שהמאפה לא נגע מספיק זמן בפלטה העליונה. יש לבדוק האם שמת מספיק אבקת אפיה. בנוסף, למעוניינים בהשחמה ניתן להשתמש בסודה לשתיה

- ניתן להכין רק חצי מכמות הבליילה או כמות כפולה.
- נפה את כל המרכיבים היבשים יחד. אין צורך לערבב את חלמוני הביצים והחלב בנפרד. פשוט הוסף אותם לתערובת הקמח והשתמש במקציף או מיקסר כדי לערבב את כל המרכיבים היטב.
- אל תפתח את המולטיקייק+ מבית **icake** במהלך האפיה כיוון שהדבר עלול לגרום לשינוי בזמן האפייה.
- אפה את העוגות לחלוטין לפני שאתה מוציא אותן מהמכשיר.
- בהכנת הבליילה לעוגות, אל תערבב את המרכיבים יתר

- על המידה אחרת העוגות יצאו דחוסות. ערבב את הבליילה רק עד שכל הגושים של החומרים היבשים יעלמו בתערובת.
 - הכמות האופטימלית של בליילה להכנת עוגות בצורה מושלמת וללא זליגה מהצדדים משתנה בהתאם לסוג הבליילה.
 - ניתן להשתמש במנדטים לעוגות כדי להקל על הניקוי ולצורך אפיית עוגות שגראות מקצועיות יותר. במידה ומשתמשים במנדטים כאלה, יש לשים 7 מנדטים בתבנית. רסס את כל המנדטים בתרסיס שמן לפני שתמלא אותם בבליילה.
 - ניתן להקפיא את העוגות. יש לצנן אותן לחלוטין על רשת ולאחסן בשקית ניילון או בקופסה להקפאה.
 - הפשר עוגות קפואות על-ידי חימום בטוסטר אובן עד שהן חמות ופריכות, או על-ידי חימום במיקרוגל במשך כ-20 שניות. אל תחמם יתר על המידה. ניתן לצפות או לזג את העוגות המופשרות לאחר שהתקררו.
- לעוגות מופחתות שומן וכולסטרול:** השתמש בחלב רזה והוצא את חלמוני הביצים מהמתכון. השתמש תמיד בשמן צמחי נוזלי כמו שמן קנולה, תירס או חמניות במקום חמאה.
- לעוגות עם יותר סיבים תזונתיים:** החלף 1/2 כוס או יותר של קמח לבן בקמח מלא. החלף 1/4 כוס של

8. חשוב! יש לנקות את השומנים שהצטברו על הפלטות זמן קצר לאחר השימוש (אחרי שהתקררו מעט) ולא להשאיר אותם להצטבר. הצטברות זו עלולה לגרום להידבקות המזון!

הנחיות לאחסון

1. ודא שהמכשיר מנותק מהחשמל וקר לחלוטין.
2. סגור את המכסה.
- אזהרה:** לעולם אל תאחסן את המולטיקייק + מבית icake כשהוא חם או מחובר לחשמל.
3. גלגל את כבל החשמל סביב המקום המיועד לו בתחתית המכשיר.
4. אל תפעיל לחץ על האיזור שבו הכבל מתחבר למכשיר. הדבר עלול לגרום לכבל להישחק או להיקרע.

מידע על פינוי אשפה

אין להשליך מוצרי חשמל לפח הרגיל. דאג למחזור את המכשיר במתקן מחזור. למידע נוסף על מחזור פנה לרשויות באיזורך.

הוראות ניקוי

אזהרה:

נתק את המכשיר מהחשמל ותן לו להתקרר לחלוטין לפני הניקוי.

1. המולטיקייק+ מבית icake לא מתפרק לצורך ניקוי.
2. לעולם אל תכניס את המכשיר למים או לנוזלים אחרים. לעולם אל תכניס את המולטיקייק+ מבית icake למדיח.
3. במידה ולא משתמשים במנז'טים, יש לנקות ולשמן את התבנית לפני כל חימום.
4. נקה את תבנית האפיה בעזרת מברשת אפיה או מטלית נקיה ורכה. לשימון התבנית, מרח עליה מעט שמן צמחי. בצע בקפידה את נוהל הניקוי הרשום מטה. לאחר זמן מה של שימוש, אם העוגות מתחילות להידבק, ניתן לשמן את התבנית שוב לפי הצורך.
5. על מנת להגן על המשטחים המונעים הדבקה, השתמש אך ורק בכלים העשויים פלסטיק או עץ.
6. כדי להסיר בלילה שנאפתה והתייבשה על התבנית, מרח עליה מעט שמן. המתן 5 דקות ונגב את הבלילה שהתרככה בעזרת מגבת נייר או מטלית רכה. הסר כתמים קשים יותר בעזרת ספוג פלסטיק. מברשת ניקוי או מברשת שיניים נקיות יסירו בלילה משקעי התבנית. לתוצאות הטובות ביותר, השתמש אך ורק במוצרים המתאימים לניקוי משטחים המונעים הדבקה.
7. אל תשתמש בצמר פלדה או כריות קרצוף גסות. את החלק החיצוני יש לנקות באמצעות חומר ניקוי שאינו שוחק ומטלית רכה ולחה. יבש את המכשיר היטב לאחר הניקוי.

תעודת אחריות



האחריות תמומש מול מעבדות השירות הבאות:

רמת השרון:

מעבדת השרון: אוסישקין 31
טלפון לתיאום הגעה: 03-5477745

תל אביב:

מעבדת דני תיקונים: סלמה 94
טלפון לתיאום הגעה: 03-6820995

חולון:

מעבדת דני תיקונים: שנקר 29
טלפון לתיאום הגעה: 03-5011055

נתניה:

מעבדת כל אלקטריק: ויצמן 7
טלפון לתיאום הגעה: 09-8336145

באר שבע:

מעבדת מיקרומיקס: החלוץ 102
טלפון לתיאום הגעה: 08-6282691

חיפה:

מעבדת שירות רם: ביאליק 9
טלפון לתיאום הגעה: 04-8620162

עפולה:

מעבדת שירות רם: הולנד 16
טלפון לתיאום הגעה: 04-9531444

קרית שמונה:

מעבדת שירות רם: רסקו 44
טלפון לתיאום הגעה: 04-6903674

האחריות תקפה למשך שנה (12 חודשים) בהתאם לתנאים:

1. הרוכש הציג בפני היבואן (לייף פרוג'קט ישראל בע"מ, 03-6030200) או המעבדה חשבונית מס המציינת את שם הפריט במפורש, מיקום קנייתו, סכום הרכישה, מס' סידורי של דגם המכשיר ותאריך קניה שלא עולה על 12 חודשים לאחור.
2. האחריות אינה תקפה על שימוש מסחרי שנעשה במכשיר, אלא על שימוש ביתי וסביר.
3. אין אחריות על שריטות שנוצרו על הפלטות או על בלאי.
4. האחריות אינה תקפה על נסיבות כגון נפילת המכשיר, שבר, הזנחה, שימוש שלא בהתאם להוראות השימוש המוצרפות למעלה, פתיחת התקע ושינוי או כל שינוי שנעשה במכשיר ללא הרשאה מפורשת של המעבדה המורשית של היבואן.
5. האחריות אינה מכסה תיקון מכשיר שחובר למתח חשמל לא נכון (בהתאם למפורט למעלה בהוראות), החלפה של כבלים, חלקים שאינם ניתנים להחלפה, חלקים פריקים ו/או חלקי שלא ניתן לתקנם.
6. האחריות אינה מכסה שימוש שאינו בהתאם להוראות השימוש הנ"ל בחוברת זו.

להורדת חוברות מתכונים בחינם:
www.icake.co.il

מועדון הטבות בלעדיות!
לקבלת חוברות מתכונים דיגיטליים חינם,
מבצעים וקופונים הצטרפו למועדון החברים!

כיצד מצטרפים? היכנסו לכתובת www.icake.co.il והזינו כתובת מייל בתחתית האתר!

חדש!

מבחן חקר דקתנו | קמח ישראל | **iCake** | פלטה

מחולקת רב שימושית

למתוקים... וגם לנלוים!

פיתוח ייחודי - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

שימו לב! פלטה זו מתאימה אך ורק למתוקים ולנלוים המוקרו מבית iCake.

חדש!

מבחן חקר דקתנו | קמח ייחודי | **iCake** | פלטה להכנת

מאפים משולשים

למתוקים... וגם לנלוים!

פיתוח ייחודי - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

מבחן פלטה נוספת במיתוח ישראל לרכישה בנפרד!

חדש!

מבחן חקר דקתנו | קמח ישראל | **iCake** | פלטה

צלייה וטוסט

פיתוח ייחודי - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

שימו לב! פלטה זו מתאימה אך ורק למתוקים ולנלוים המוקרו מבית iCake.

מבחן חקר דקתנו | קמח חוק בטיחה | **iCake** | פלטה להכנת

מיני טרטל, קיש ופאי

למתוקים... וגם לנלוים!

פיתוח ייחודי - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

עוד סדרה... פלטה לנבב ברכיזי חנות (פלטה לנבב פיתוח אקסטר המפח)

מבחן חקר דקתנו | קמח חוק בטיחה | **iCake** | פלטה מולטיקייק להכנת

מאפינס ופשטידות

למתוקים... וגם לנלוים!

פיתוח ייחודי - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

אמירה - פלטה למתוקים ונלוים

מבחן פלטה מולטיקייק נוספת בסדרה לרכישה בנפרד!

מכון תער דקדוקי iCake

פלטה מולטיקוקה להכנת **וופל בלגי**
למתוקים... וגם למלוחים!

מגוון פלטות מולטיקוקה נוספות בסדרה לרכישה בנפרד!

מיוצר בישראל
מיוצר בישראל
מיוצר בישראל

מכון תער דקדוקי iCake

פלטה מולטיקוקה להכנת **דונאטס ובייגלס**
למתוקים... וגם למלוחים!

מגוון פלטות מולטיקוקה נוספות בסדרה לרכישה בנפרד!

מיוצר בישראל
מיוצר בישראל
מיוצר בישראל

מכון תער דקדוקי iCake

פלטה להכנת **פיצות אישיות ומאפים**
למתוקים... וגם למלוחים!

מגוון פלטות מולטיקוקה נוספות בסדרה לרכישה בנפרד!

מיוצר בישראל
מיוצר בישראל
מיוצר בישראל

מכון תער דקדוקי iCake

פלטה להכנת **בראוניז ועוגות**
למתוקים... וגם למלוחים!

מגוון פלטות מולטיקוקה נוספות בסדרה לרכישה בנפרד!

מיוצר בישראל
מיוצר בישראל
מיוצר בישראל

מכון תער דקדוקי iCake

פלטה מולטיקוקה להכנת **קייקפופס ומאפים עגולים**
למתוקים... וגם למלוחים!

מגוון פלטות מולטיקוקה נוספות בסדרה לרכישה בנפרד!

מיוצר בישראל
מיוצר בישראל
מיוצר בישראל



The Original MulticakeTM + Up to 10 in 1



להורדת חוברות מתכונים בחינם היכנסו לאתר www.icake.co.il