food appeal®

חוברת הפעלה מכשיר אפייה דגם ICK-770

נא לשמור לשימוש עתידי



AnyBake

MULTI BAKER

אמצעי הגנה חשובים

זהירות! סכנת התחשמלות

1. חבר את המכשיר לשקע חשמל ראשי בעל מתח של 220V-240V ~ 50 Hz/60Hz.
2. צריכת חשמל: 1000 וואט.
3. במקרה של כבלי חשמל ו/או תקעים פגומים, דאג שיוחלפו על-ידי טכנאי מוסמך.
4. וודא שכבל החשמל לא נחשף למים או רטיבות במהלך ההפעלה.
5. לעולם אל תכניס את גוף החימום וכבל החשמל למים, ואל תשטוף חלקים אלה במים זורמים.
6. אל תשתמש באביזרים שלא הומלצו על-ידי היצרן. אביזרים כאלה יכולים לגרום לסכנה למשתמש ולנזק למכשיר.
7. אל תשתמש במכשיר אם הוא נפל או ניזוק. בדוק את המכשיר אצל טכנאי מוסמך ותקן במידת הצורך.

זהירות! סכנת פגיעה

1. מכשיר זה אינו מיודע 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.
2. יש לפקח על ילדים על מנת לוודא שהם לא משחקים במכשיר.
3. נתק את המכשיר מהחשמל כשהוא לא בשימוש.
4. אל תשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן השימוש.
5. נתק את המכשיר מהחשמל כשהוא לא בשימוש.
6. אל תשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן השימוש.

שימוש במכשיר

1. אל תשתמש במכשיר עם ידיים רטובות או לחות.
2. לעולם אל תשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן השימוש.
3. נתק את המכשיר מהחשמל כשהוא לא בשימוש או לפני הניקוי.
4. 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.
5. אפשר מעבר מספק של אוויר בצדי המכשיר. אל תאפשר למכשיר להיות במגע עם וילונות, ביגוד, מגבות או חומרים דליקים אחרים בזמן השימוש.

מיקום המכשיר

1. 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.
2. אל תמקם את המכשיר ליד אזורים חמים, כמו כיריים או משטחי חימום חשמליים.

כבל החשמל

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

אזהרה

1. 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.
2. המכשיר מתחמם בזמן השימוש ושומר על החום זמן מה לאחר הכיבוי.
3. תמיד השתמש בכפפות עמידות לחום במגע עם חפצים חמים, ואפשר לחלקי המתכת להתקרר לפני הניקוי.
4. אל תניח דבר על המכשיר כשהוא מופעל או חם.

הכרת המכשיר

1. לפני השימוש הראשון הוצא את המכשיר בזהירות מהקופסה והסר ממנו את כל האריזות.
2. לפני השימוש במכשיר 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.
3. 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.
4. אזהרה: דאג למנוע חדירה של מים לתוך המכשיר. לעולם אל תכניס את המכשיר למים או לכל נוזל אחר!

הוראות הפעלה

1. השתמש בידית המכסה כדי לפתוח את המכסה העליון של המכשיר.
2. לפני אפיית העוגות הראשונה לאותו יום, מזוג כפית של שמן צמחי על המשטח העליון והתחתון של תבניות המכשיר. מרח את השמן בעזרת מגבת סופגת ונגב שאריות של שמן מיותר.
3. חבר את התקע לחשמל. נורית המכשיר דלוקה כל זמן שהמכשיר פועל.
4. שים לב: בשימוש הראשון במכשיר, 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 במכשיר, ולכן מומלץ להשליך אותן.
5. בזמן שהמכשיר מתחמם, הכן את בלילת העוגות.
6. לאחר 3-4 דקות, המכשיר חם ומוכן לשימוש.
7. לקבלת תוצאות הטובות ביותר, אם אתה לא משתמש במנז'טים לעוגות, השתמש בתרסיס שמן לאפיה כדי לצפות את תבניות המכשיר לפני האפיה. הדבר יסייע בהוצאת העוגות מהמכשיר לאחר האפיה.
8. שים לב: שימוש במכשיר ללא מנז'טים לעוגות יתן לעוגות ציפוי חיצוני פריך וזהוב יותר.
9. 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.
10. לאחר שהמכשיר התחמם ולאחר הכנת המתכון, מלא כל אחד מהשקעים שבתבנית התחתונה של המכשיר ב-2/3 כפית ועד כפית אחת מלאה של בלילה. ככל שהבלילה נוזלית יותר, כך יש צורך להשתמש ביותר בלילה. במידה ואתה משתמש במנז'טים, שמן ומלא אותם בבלילה והנח אותם בתבנית התחתונה של המכשיר כשהיא חמה.
11. שים לב: אל תמלא את התבנית יתר על המידה, הבלילה תופחת בזמן האפיה.
12. סגור את המכסה העליון בעזרת הידית.
13. סגור את המכשיר והמתן 5-8 דקות לאפיה או עד לסיום (תלוי במתכון בו אתה משתמש).
14. במידת הצורך, סגור את המכשיר והמשך באפיה, מספר שניות בכל פעם, עד שהעוגות זהובות ואפויות מספיק לטעמך.
15. בעזרת כפפות עמידות לחום, נקה את החלק החיצוני של המכשיר עם מגבת נייר או מטלית ניקוי לפי הצורך.
16. בסוף האפיה, השתמש בידית כדי לפתוח את המכסה.
17. בעזרת כפפות עמידות לחום, הוצא את העוגות מתבנית האפיה בעזרת כלי מטבח שאינו עשוי מתכת. כפית קטנה מפלסטיק תסייע בהוצאת העוגות.
18. שים לב: בדוק אם העוגות מוכנות על-ידי נעיצת קיסם עץ במרכז העוגה. אם הקיסם יוצא יבש, העוגות מוכנות.
19. שים לב: אם ברצונך לאפות עוגות נוספות, סגור את המכשיר כדי לשמור על החום.
20. 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.

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.

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

תוכלו למזוג את הבלילה 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.
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 לכיוונך. 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 האפויות.
אל תנקה את המכשיר לפני שהוא התקרר לחלוטין.

הוראות ניקוי

אזהרה: נתק את המכשיר מהחשמל ותן לו להתקרר לחלוטין לפני הניקוי.
1. המכשיר לא מתפרק לצורך ניקוי.
2. לעולם אל תכניס את המכשיר למים או לנוזלים אחרים. לעולם אל תכניס את המכשיר 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.
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 המכשיר 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 למחזר את המכשיר במתקן מחזור. למידע נוסף על מחזור פנה לרשויות באיזורך.

דונאטס לוטוס



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 לשתייה
2 כפות גדושות ממרח לוטוס
קורט מלח

ציפוי:
אבקת סוכר
שתי כפות ממרח לוטוס

אופן ההכנה:
מחממים מראש את המכשיר 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 שחומם במיקרו ל-20 שניות.

טיפ:
אין לפתוח את המכשיר באמצע האפיה!



דונאטס תפוזים



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 לשתייה
קורט מלח

ציפוי:
אבקת סוכר

אופן ההכנה:
מחממים מראש את המכשיר 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!



קאפקייקס שוקולד

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 לשתייה

ציפוי:
סירופ שוקולד
סוכריות צבעוניות



אופן ההכנה:
מחממים מראש את המכשיר 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!





קאפקייקס תמרים ואגוזים

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 המכשיר 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!





קייקפופס בציפוי שוקולד וסוכריות

מצרכים:
3 ביצים
חצי כוס סוכר + שתי כפות
שקית וחצי סוכר וניל
חצי כוס שמן
125 מל שמנת מתוקה
40 גרם אינסטנט פודינג וניל
כוס קמח תופח

ציפוי:
300 גרם שוקולד חלב
150 מל שמנת
סוכריות לקישוט

אופן ההכנה:
מחממים מראש את המכשיר לכ-3 דקות .

בקערת מיקסר מקציפים ביצים עם סוכר וסוכר וניל כשלוש דקות עד שהמרקם נוזלי ואווריר.
מוסיפים בהדרגה את השמן והשמנת ולבסוף את הפודינג והקמח לערבוב קצר רק עד לאיחוד.
מעבירים את הבלילה אל מכשיר המולטיקייק כאשר הוא כבר חם ומשומן לחמש דקות אפייה .
*משמנים את התבנית כל פעם מחדש לפני כל סיבוב.
ממיסים את שוקולד החלב והשמנת ומערבבים לגנאש מבריק.
תוקעים מקל אחד בכל קייקפופס וטובלים בגנאש השוקולד, מקשטים לבסוף בסוכריות.

טיפ:
אין לפתוח את המכשיר באמצע האפיה!





קייק פופס גביניות מחיטה מלאה

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 המכשיר 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 מקררים ומפזרים מעל אבקת סוכר.

טיפ:
אין לפתוח את המכשיר באמצע האפיה!





וופל בלגי וניל עם פצפוצי שוקולד חום

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 וניל)
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 המכשיר 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, מוציאים בזהירות ומקררים. שמים סירופ מייפל מעל .

טיפ:
אין לפתוח את המכשיר באמצע האפיה!





וופל בלגי מלוח

כמות:
כ-6 יחידות

מצרכים:
1 כוס קמח
1/2 כפית מלח
1/2 כפית אבקת אפייה
1 ביצה
3/4 כוס חלב
2 כפות שמן קנולה / חמאה מומסת
1/2 כוס גבינה צהובה מגוררת (מוצרלה/עמק/גאודה - מה שאוהבים)
תוספות אופציונליות:
2 כפות בצל ירוק קצוץ
3-4 פרוסות גבינה צהובה/קוביות פטה
2-3 כפות תירס
קוביות קטנות של זיתים
קצת צ'ילי גרוס / פפריקה
מעט שום גבישי

אופן ההכנה:
מחממים מראש את המכשיר לכ-3 דקות .
בקערה מערבבים את כל החומרים היבשים: קמח, מלח ואבקת אפייה.
בקערה אחרת טורפים ביצה, חלב ושמן/חמאה.
מאחדים בין התערובות ומערבבים רק עד שהבלילה אחידה.
מוסיפים את הגבינה המגוררת ושאר התוספות שבחרתם ומערבבים קלות.
יוצקים כף־שתיים מהבלילה לתבניות הוופל.
אופים 5-7 דקות עד שהוופל זהוב ויציב.
מוציאים בעזרת מרית סיליקון ומניחים על רשת לשמירת הקריספיות.

הגשה מומלצת
עם שמנת חמוצה ובצל ירוק
לצד סלט טרי
עם גבינה לבנה/לבנה מתובלת
עם סלמון מעושן ושמיר
או עם ביצת עין

טיפ:
אין לפתוח את המכשיר באמצע האפיה!



food appeal®
electric

תעודת אחריות מכשיר אפייה דגם ICK-770

היבואן: ביאפאל סחר בע"מ
דגם המכשיר: ICK-770

תודה שרכשת מוצר איכותי מבית פוד אפיל אלקטריק.
המוצרים שלנו מיוצרים מהחומרים האיכותיים ביותר ונועדו לעמוד בסטנדרטים הגבוהים על פי התקנים המחמירים ביותר.
יש לקרא את הוראות ההפעלה והבטיחות לפני שימוש במוצר.

תנאי האחריות:

1. האחריות תקפה רק למוצרים שיובאו לישראל ע"י חברת פוד אפיל אלקטריק ושווקו על ידה.
2. האחריות הינה לתקופה של 12 חודשים מיום רכישת מוצר.
3. האחריות הינה עבור פגם בייצור, או תקלה במוצר שלא במסגרת הפירוט בתעודת האחריות מטה.
4. יש לצרף את תעודת האחריות למכשיר המובא לתיקון.

האחריות לא תחול במקרים הבאים:

1. שברים, בלאי של חלקי גומי, פילטרים, גומיות פלסטיקה , או צבע דהוי לאחר חשיפה לשמש
2. שימוש מנוגד להוראות היצרן המפורטים בהוראות ההפעלה של המוצר.
3. המכשיר תוקן או בוצע ניסיון לתקנו ע"י מעבדת שירות שאינה מורשת.

וואטסאפ מוקד שירות לקוחות: 050-4477437
