Tefal®

Cake Factory

FR
EN
DE
NL
ES
RU
PL
PT

TABLE DES MATIÈRES

- Consignes de Sécurité 3
- Description 8
- Utilisation des moules 9
- Présentation du produit 10
- Préparation 10
- Installation et branchements 10
- Présentation des programmes 11
- A. Choix du programme de cuisson 12
- B. Utilisation d'un programme automatique 13
- C. Utilisation du programme manuel 14
- D. Fin d'un programme (automatique ou manuel) 15
- E. Prolonger un cycle de cuisson (automatique ou manuel) 15
- F. Relancer le même programme 16
- G. Relancer un programme différent 16
- Modification du temps et du programme en cours 17
- Entretien et Nettoyage 19
- Guide de cuisson 20
- Aide pour obtenir un résultat parfait 21
- Guide de dépannage 22

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Utilisation, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphe de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:

- dans les coins de cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans les fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans les environnements de type chambres d'hôtes.

Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne doivent pas jouer avec l'appareil et utiliser l'appareil comme un jouet.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

⚠ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Dérouler entièrement le cordon.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être de section équivalente et avec prise de terre incorporée. Prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrave dedans.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de

8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- ATTENTION: Ne pas faire chauffer ou préchauffer le produit sans les moules de cuisson à l'intérieur

A faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Toujours mettre l'appareil hors de portée des enfants.
- Lors de la première utilisation, laver le moule aluminium de cuisson, versez un peu d'huile dessus et l'essuyer avec un chiffon doux.
- Lors de la première utilisation, laver les moules silicones puis les essuyer avec un chiffon doux.
- Vérifier que les moules de cuisson soient bien nettoyés avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les moules de cuisson, utiliser celles-ci uniquement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (ex: ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique…).
- Veiller à ce que les moules de cuisson soient stables, bien positionnés sur la base de l'appareil.

N'utiliser que les moules de cuisson fournis ou acquis auprès du centre de service agréé.
- Pour préserver le revêtement des moules de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés à un centre de service autorisé. Ne pas les utiliser avec d'autres appareils.
- Utiliser uniquement les moules PROflex Tefal et Crispy Bake Tefal indiqués compatibles.
- Utiliser des maniques pour retirer les moules en fin de cuisson.
- Pour la fonte du chocolat, utiliser le moule aluminium antiadhésif Cake Factory ou le moule PROflex fonte de chocolat si inclus.

A ne pas faire

- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais transporter le produit lorsqu'il est chaud ou en fonctionnement.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
- Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes, ni laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).
- Ne jamais placer l'appareil sous un meuble fixé au mur ou une étagère ou à côté de matériaux inflammables comme des stores, des rideaux, des tentures.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (revêtement antiadhésif).
- Ne pas porter l'appareil par la poignée ou les fils métalliques.
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
- Ne pas poser les moules de cuisson chauds sous l'eau ou sur une surface fragile.
- Pour conserver les qualités antiadhésives du revêtement et du silicone, ne pas laisser chauffer à vide.
- Les moules de cuisson ne doivent jamais être manipulés à chaud.
- Ne pas faire de cuisson en papillote.
- Pour éviter d'abîmer votre appareil, ne jamais réaliser de recettes flambées sur celui-ci.
- Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre les moules de cuisson et les aliments à cuire ou entre les moules de cuisson et les résistances.
- Ne pas couper directement sur les moules de cuisson.
- Ne jamais faire chauffer l'appareil sans le réflecteur et un moule de cuisson à l'intérieur.
- Ne jamais faire chauffer ou faire des cuissons en position « appareil ouvert ».
- Pour conserver les qualités antiadhésives du silicone, il est recommandé de ne pas les laver au lave-vaisselle.
- Pour le bon fonctionnement de votre appareil, lors du remplissage des moules, ne pas dépasser les proportions indiquées.
- Ne pas huiler, beurrer, graisser les moules silicones.

Conseils/Informations

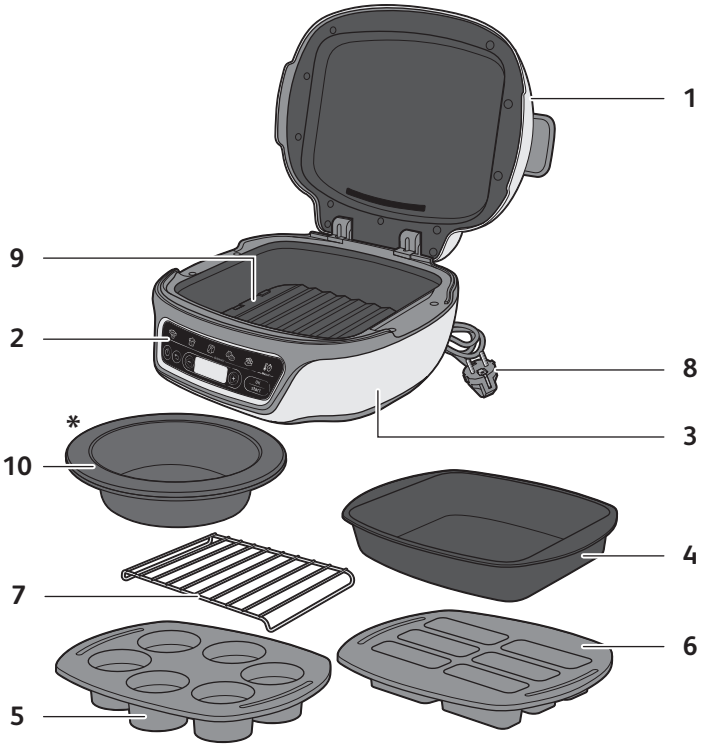
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).
- Merci d'avoir choisi cet appareil, destiné uniquement à un usage domestique.
- Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.
- A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les pre mières minutes.
- Tout aliment solide ou liquide entrant en contact avec les pièces marquées du logo ne peut être consommé.
- Pour nettoyer les moules de cuisson, utiliser une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

Environnement

Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



Description

1 Couvercle
2 Tableau de bord
3 Base de l'appareil
4 Moule aluminium antiadhésif
5 Moule silicone PROflex 6 muffins
6 Moule silicone PROflex 6 mini cakes
7 Grille support pour certains moules PROflex et la fonte de chocolat
8 Cordon d'alimentation
9 Réflecteur noir
*10 Moule silicone PROflex fonte de chocolat selon modèle

Utilisation des moules

Pour le bon fonctionnement de votre appareil, lors du remplissage des moules, ne pas dépasser les proportions indiquées.

Moules silicone PROflex

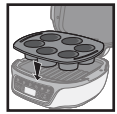
Le Cake Factory est uniquement compatible avec les moules de la gamme Tefal PROflex de dimensions 30 x 21 cm et les moules Tefal Crispy Bake indiqués compatibles.

Verser dans le moule

Retirer le moule aluminium

S'assurer que le réflecteur noir est correctement en place et fixé au fond de l'appareil

Déposer la grille sur le réflecteur*



Déposer le moule

Fermer

* Pour la cuisson des canelés ou pour toute utilisation d'un moule d'une hauteur supérieure à 4.5cm, déposer directement le moule PROflex dans le Cake Factory sans la grille support.

Moule aluminium anti-adhésif

Beurrer le moule

Remplir le moule

Retirer la grille

S'assurer que le réflecteur noir est correctement en place et fixé au fond de l'appareil

Insérer le moule

Fermer

Fonte du chocolat

Mettre le chocolat dans le moule aluminium

Retirer la grille

Fermer

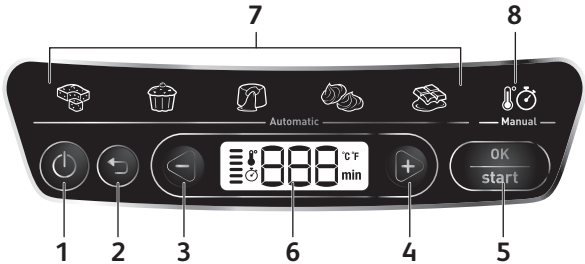
Mettre le chocolat dans un moule adapté

Déposer la grille sur le réflecteur

Fermer

Pour la fonte du chocolat, utiliser le moule aluminium antiadhésif Cake Factory ou le moule silicone PROflex fonte de chocolat si inclus.

Présentation du produit



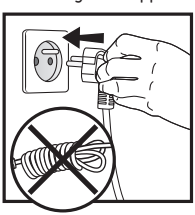
1 Bouton Marche/Arrêt
2 Bouton Retour
3 Bouton Moins (-)
4 Bouton Plus (+)
5 Bouton OK / Start
6 Ecran de contrôle
7 Programmes automatiques
8 Programme manuel

Préparation

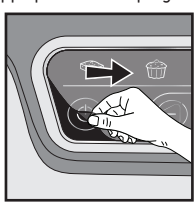
1. Enlever tous les emballages autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
2. Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les 3 différents moules avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

Installation et branchements

Le démarrage de l'appareil s'applique à tous les programmes



1



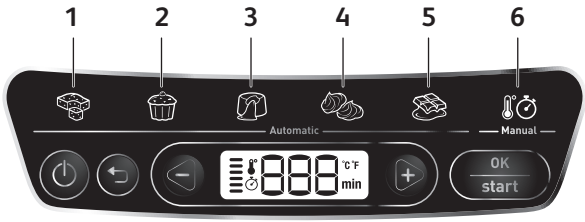
2

3

1. Branchez votre appareil.
3. Puis attendez quelques secondes avant d'appuyer sur le bouton Marche/Arrêt. Le premier programme clignote indiquant le mode «choix de programme».

Présentation des programmes

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser, reportez-vous au guide de cuisson page 20.



5 Programmes automatiques :

1 Programme Gâteaux à partager
2 Programme Gâteaux individuels
3 Programme Cœur coulant
4 Programme Meringues
5 Programme Fonte du Chocolat
6 Programme Manuel

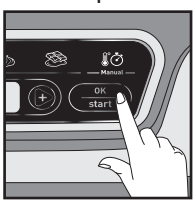
Astuce de cuisson : Il existe un programme adapté à chaque typologie de recette. Selon le programme choisi, un temps de cuisson est indiqué par défaut. Il existe plusieurs recettes par programme. De ce fait, il peut être nécessaire d'ajuster le temps en fonction de la recette choisie (voir liste des temps préconisés par recette). Il n'y a pas besoin de préchauffe, la cuisson démarre dès son lancement une fois l'appareil fermé et l'appui sur start.

Attention : Pour garantir le résultat, il est indispensable de suivre la recette et de respecter les proportions.

A. Choix du programme de cuisson

1

2



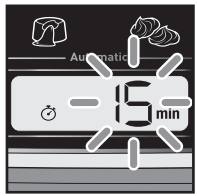
3

Une fois la préparation versée dans le moule et le couvercle fermé:

1. Faire défiler les programmes de cuisson à l'aide des boutons – et +.
2. Le pictogramme choisi clignote.
3. Appuyer sur OK pour valider.

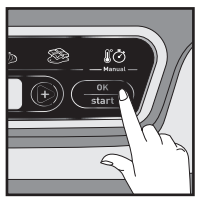
B. Utilisation d'un programme automatique

1

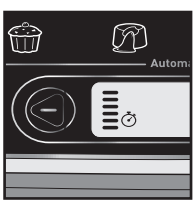


2

3



4



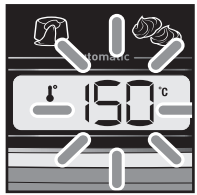
5

1. Suite au choix du programme de cuisson, le voyant sélectionné devient fixe.
2. Un temps de cuisson par défaut clignote.
3. Appuyer sur les touches + et – pour modifier le temps si besoin.
4. S'assurer que le couvercle est fermé. Appuyer sur la touche Start pour valider et démarrer la cuisson. L'affichage du temps devient fixe.
5. La cuisson a démarré. Le graphique sur la gauche de l'écran indique qu'un cycle de cuisson est en cours et que l'appareil est en chauffe. Le temps est décompté par minute puis par seconde pour la dernière minute.

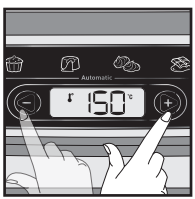
Remarque : Lors d'une prochaine utilisation, le temps par défaut pour chaque programme sera son dernier temps utilisé.

C. Utilisation du programme manuel

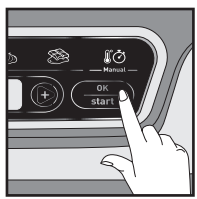
1



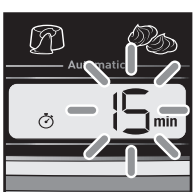
2



3

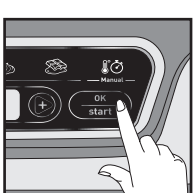


4

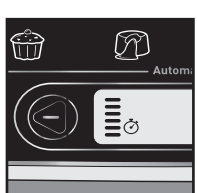


5

6



7

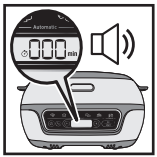


8

1. Suite au choix du programme de cuisson, le voyant sélectionné devient fixe.
2. Une température par défaut clignote.
3. Appuyer sur les touches + et – pour modifier la température si besoin.
4. Appuyer sur la touche OK pour valider.
5. Un temps de cuisson prédéfini clignote.
6. Appuyer sur les touches + et – pour modifier le temps si besoin.
7. Appuyer sur la touche Start pour valider et démarrer la cuisson, l'affichage du temps devient fixe.
8. La cuisson a démarré. Le graphique sur la gauche de l'écran indique qu'un cycle de cuisson est en cours et que l'appareil est en chauffe. Le temps est décompté par minute puis par seconde pour la dernière minute.

Remarque : Lors d'une prochaine utilisation, le dernier temps et la dernière température utilisés deviennent les valeurs par défaut.

D. Fin d'un programme (automatique ou manuel)



1

2

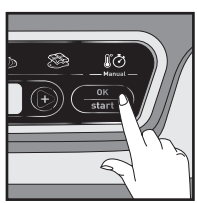
3

1. Le temps arrive à 000 et le produit sonne pour signaler la fin de cuisson.
2. Appuyer 1 fois sur OK pour mettre fin à la sonnerie, l'afficheur 000 clignote.
3. L'utilisation de protection (manique) pour ne pas se brûler en manipulant le plat ou moule chaud est nécessaire.

Attention : Il est important d'ouvrir l'appareil et de sortir les gâteaux rapidement pour qu'ils ne continuent pas de cuire.

E. Prolonger un cycle de cuisson (automatique ou manuel)

1



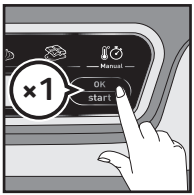
2

3

1. A la fin du programme, dans le cas où le gâteau ne serait pas assez cuit, il est possible de rajouter du temps de cuisson en appuyant directement sur les touches + et -. Refermer le couvercle.
2. Une fois le temps additionnel renseigné, appuyer sur Start pour continuer la cuisson.
3. L'affichage du temps devient fixe et le décompte par minute commence. La cuisson continue. Le graphique sur la gauche de l'écran indique qu'un cycle de cuisson est en cours et que l'appareil est en chauffe.

F. Relancer le même programme

Automatique et manuel

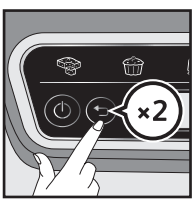


1

1. Après avoir éteint la sonnerie, appuyer une seconde fois sur le bouton OK pour afficher le temps. Le dernier temps de cuisson utilisé s'affiche en clignotant.
2. Appuyer sur OK pour démarrer le programme.

G. Relancer un programme différent

Suite à un programme automatique



1

1. Après avoir éteint la sonnerie, appuyer sur le bouton retour pour revenir à la sélection du programme.
2. Se reporter à la partie A pour choisir le programme.

Suite à un programme manuel

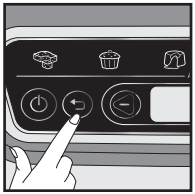
1

1. Après avoir éteint la sonnerie, appuyer sur le bouton retour pour revenir à la sélection du programme.
2. Se reporter à la partie C pour démarrer le programme.

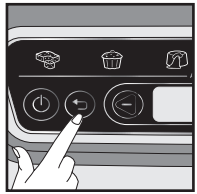
Modification du temps et du programme en cours

Attention : modifier le temps en cours de cuisson ne permet plus de garantir le résultat. Il est préférable de relancer le programme complet.

Possible uniquement si temps de cuisson écoulé <2min

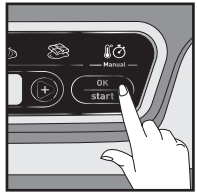


1



2

3



4

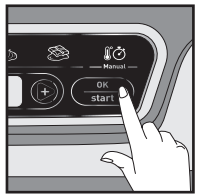
1. Appuyer sur la touche retour pour revenir à la sélection du temps. Le temps affiché clignote.
2. Si besoin, appuyer une seconde fois sur le bouton retour pour revenir à la sélection du programme.
3. Appuyer sur les touches + et - pour choisir à nouveau un programme et/ou modifier le temps .
4. Valider par Start pour redémarrer la cuisson.

Attention: les touches + et - ne sont pas actives tant que le temps est <2min.

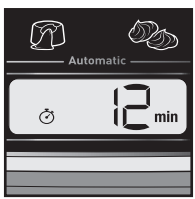
Possible uniquement si temps de cuisson écoulé >2min

Possibilité de modifier le temps.

1



2

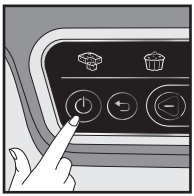


3

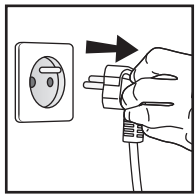
1. Après les 2 premières minutes de cuisson, la touche retour n'est plus active. Appuyer directement sur la touche + ou - pour modifier le temps. Le temps clignote.
2. Appuyer sur OK pour valider la nouvelle valeur.
3. Le temps est modifié et l'affichage redevient fixe, et la cuisson continue.

Attention : Si aucune validation n'est faite dans les 5 secondes, le temps revient à celui d'origine, sans modification du programme.
La touche retour n'est plus active après les deux premières minutes de cuisson.

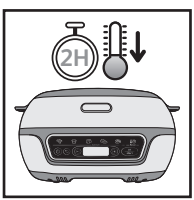
Entretien et Nettoyage



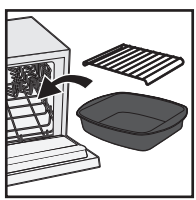
1



2

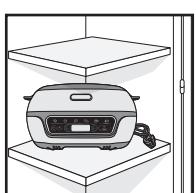


3

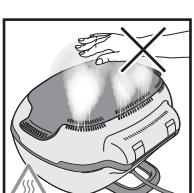


4

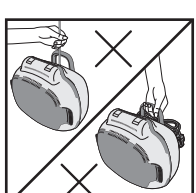
5



6



7



8

Attention: Toute réparation doit être effectuée par un centre de service agréé.

1. Appuyer sur le bouton ON/OFF pour éteindre l'appareil.
2. Débrancher l'appareil.
3. Laisser refroidir le Cake Factory pendant au moins 2 heures.
4. Les accessoires de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle. Il n'est pas recommandé de laver les moules silicones au lave-vaisselle. L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle, ni sous l'eau. Si vous ne voulez pas mettre les moules au lave-vaisselle, utiliser de l'eau chaude et du liquide vaisselle pour les laver, puis rincer abondement pour enlever tout résidu.
5. Les essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le moule anti adhésif. Utiliser uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques. Pour nettoyer le couvercle, passer une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyer avec un chiffon doux et sec.
   Ne jamais immerger l'appareil en partie ou dans sa totalité dans l'eau ou dans un autre liquide.
6. Toujours s'assurer que l'appareil est propre et sec avant de le ranger.
7. Précautions à prendre au niveau des ouïes arrière de ventilation: la vapeur dégagée par la cuisson est très chaude, ne pas s'approcher ou toucher cette zone pendant que votre appareil est en chauffe.
8. L'appareil ne doit pas être porté ou accroché par le pied arrière, ni par le cordon de l'appareil.
9. Nettoyer régulièrement l'extérieur de l'appareil.
   Suite aux utilisations, un changement de couleur peut apparaître. Ce dernier est normal et est lié aux températures nécessaires pour la cuisson des aliments. Le jaunissement n'est pas dangereux pour la santé et n'altère pas les qualités de fonctionnement de l'appareil.

Guide de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.

Programme dédiés	Recette	Temps	Accessoire
1. Gâteaux à partager	Génoise	25 min	
	Gâteau au yaourt	35 min	
2. Gâteaux individuels	Muffins myrtille	35 min	
	Cupcakes	35 min	
3. Cœurs Coulants	Chocolat	17 min	
4. Meringues	Meringues Suisses	105 min	
5. Fonte du chocolat	Chocolat blanc ou au lait	6 min / 9 min	
	Chocolat noir	7 min / 11 min	
	Chocolat+beurre	8 min	Moule aluminium antiadhésif

Retrouvez les recettes complètes sur notre application.

Aide pour obtenir un résultat parfait

Exemples	Conseils
Les cœurs coulants ne seront pas assez cuits s'il y a trop de beurre par rapport au grammage recommandé. Les cœurs coulants seront trop cuits s'il y a trop de farine par rapport au grammage recommandé.	Bien respecter les quantités d'ingrédients.
Les cœurs coulants ou le gâteau sera trop cuit s'il est laissé dans le Cake Factory après la sonnerie de fin de cuisson.	Bien enlever le moule dès la fin de la cuisson comme recommandé dans le guide.
Les cœurs coulants seront trop cuits si la pâte a été battue et non simplement remuée.	Bien respecter les gestes recommandés dans la recette.
Les muffins seront friables au démoulage si les ingrédients sont mélangés indifféremment.	Bien suivre l'ordre des étapes d'incorporation des ingrédients de la recette.
Mes gâteaux manquent de saveur et de texture.	Pour assurer un résultat optimal, bien vérifier que les ingrédients sont de bonne qualité et non périmés.
Le cœur coulant aux fruits rouges ne sera pas assez cuit dans le fond si le cœur de coulis de fruits n'est pas placé au congélateur 4 heures avant la fournée.	Bien respecter les temps de mise en place des ingrédients recommandé dans la recette.

Guide de dépannage

Problème	Solution
Er00 ou Er003	Défaillance de l'appareil: Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle ou un centre de réparation.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Débranchez l'appareil et attendez quelques minutes. Rebranchez ensuite votre appareil et mettez-le en marche. Si le problème persiste, contactez votre service clientèle ou un centre de réparation.
Le temps affiché clignote	Si le temps affiché est correct, appuyer sur OK pour valider.
La température affichée clignote	Si la température affichée est correcte, appuyer sur OK pour valider.
Le programme allumé clignote	Si le programme affiché est correct, appuyer sur OK pour valider.
L'appareil ne se ferme pas correctement	Ouvrir l'appareil, vérifier que la grille support n'a pas été laissée sous le moule de cuisson antiadhésif. Vérifier si vous utilisez un moule silicone d'une hauteur supérieure à 4.5cm. Si c'est le cas: retirer la grille support. Le moule utilisé n'est pas adapté dans cet appareil : utiliser un moule respectant les conditions d'usage de cet appareil.
Le temps est arrivé à 000 mais la cuisson n'est pas suffisante	En fin de cuisson, après avoir éteint le bip sonore en appuyant une fois sur OK, refermer l'appareil et ajouter du temps à l'aide des touches – et + puis valider par OK.
Pendant la cuisson, après avoir modifié le temps de cuisson, il revient automatiquement sur le temps initial	Après avoir modifié le temps, appuyer sur OK pour valider.
Après avoir lancé un programme de cuisson, il n'est pas possible de modifier le temps de cuisson	Attendre que 2 minutes se soient écoulées après le lancement du programme pour modifier le temps à l'aide de – et +.

TABLE OF CONTENTS

- Safety Instructions 24
- Description 28
- Using the Moulds 29
- Product Presentation 30
- Preparation 30
- Installation and Connection 30
- Presentation of the Programs 31
- A. Choosing the Cooking Program 32
- B. Using an Automatic Program 33
- C. Using the Manual Program 34
- D. End of a Program (Automatic or Manual) 35
- E. Extend a Cooking Cycle (Automatic or Manual) 35
- F. Relaunch the Same Program 36
- G. Relaunch a Different Program 36
- Modifying the Time and the Program Under Way 37
- Maintenance and Cleaning 39
- Cooking Guide 40
- Troubleshooting to achieve great results 41
- Troubleshooting Guide 42

IMPORTANT PRECAUTIONS

Product use, maintenance and installation: for your safety, please read through all the sections in these instructions or the corresponding pictograms.

This appliance is designed for indoor domestic household use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply. This appliance should not be used outdoors. This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

Remove all packaging, stickers and various accessories from both the inside and outside of the appliance.

This appliance is not intended to be used by those (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Supervise children to ensure they do not play with the appliance or use it as a toy.

Never leave the appliance unattended when in use.

⚠The temperature of accessible surfaces can be high when the appliance is in operation.

Do not touch hot surfaces of the appliance.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Unwind the power cord fully before use.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similary qualified persons in order to avoid a hazard.

Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance. Take all necessary precautions to ensure that no one trips over the cord.

Always plug the appliance into a socket outlet with an earth connection.

Check that your mains supply voltage matches that indicated on the appliance data plate.

Never immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.

This appliance can be used by children 8 years of age and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

User cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless they are over 8 years of age and under supervision.

Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 8 years old.

- If parts of the appliance should catch fire, never try to extinguish flames with water. Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.
- WARNING: Do not heat or preheat the product unless the cooking moulds are inside it.

Do

- Carefully read through these instructions and keep them to hand. They apply to all the different versions of this appliance, depending on the supplied accessories.
- In the event of an accident, immediately run cold water over the site of the burn and, if necessary, call a doctor.
- Position the power cord carefully to be free of working areas, whether an extension is used or not.
- Cooking smoke may be dangerous for animals with particularly sensitive respiratory systems, such as birds. We recommend that bird owners keep their birds away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of reach of children.
- Prior to first use, wash the aluminium cooking mould, pour a little oil on top and wipe it using a soft cloth.
- Prior to first use, wash the silicone moulds, then wipe them using a soft cloth.
- Check that the cooking moulds have been properly cleaned after use.
- To prevent damage to the cooking moulds, only use them with the equipment for which they were designed (e.g. do not place them in the oven, on the hob or on a hot plate).
- Ensure that the cooking moulds are stable and correctly positioned on the appliance base. Only use cooking moulds provided or acquired from the authorised service centre.
- To preserve the cooking mould coating, always use a plastic or wooden spatula.
- Only use the accessories provided with the appliance or those purchased from an authorised service centre. Do not use them with other appliances.
- Only use PROflex Tefal and Crispy Bake Tefal moulds indicated as being compatible.
- Use oven gloves to remove the moulds when cooking is completed.
- When melting chocolate, use the Cake Factory non-stick aluminium mould or the PROflex chocolate melting mould (if included).

Do not

- Do not use the appliance outdoors.
- Never transport the product when it is hot or while in operation.
- Never plug the appliance in when it is not in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never place your appliance directly on a fragile surface (e.g., glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or a surface such as a plastic tablecloth.
- Do not place the appliance on or near slippery or hot surfaces, nor let the cord hang above a heat source (e.g., cook top, gas stove, etc.)

- Never place the appliance underneath a piece of furniture attached to a wall or a shelf or beside flammable materials such as blinds, curtains or drapes.
- In order to prevent damage to the cooking surface (non-stick coating), never use a scouring pad or scouring powder.
- Do not carry the appliance by the handle or the metal wires.
- Never use the appliance when empty.
- Do not place hot cooking moulds under water or on a fragile surface.
- To preserve the non-stick qualities of the coating and the silicone, do not heat the appliance when empty.
- The cooking moulds should never be handled when hot.
- Do not cook food in bags or parcels ("en papillote").
- To avoid damage to your appliance, never flambé food on it.
- Never put aluminium foil or any other object between the cooking moulds and the food to be cooked or between the cooking moulds and the elements.
- Do not cut directly on the cooking moulds.
- Do not heat the appliance unless the reflector and a cooking mould are inside it.
- Never heat or cook while in the "appliance open" position.
- To preserve the silicone's non-stick qualities, we recommend refraining from washing it in the dishwasher.
- To ensure the proper operation of your appliance, when filling the moulds, do not exceed the proportions indicated.
- Do not oil, butter or grease the silicone moulds.

Recommendations/Information

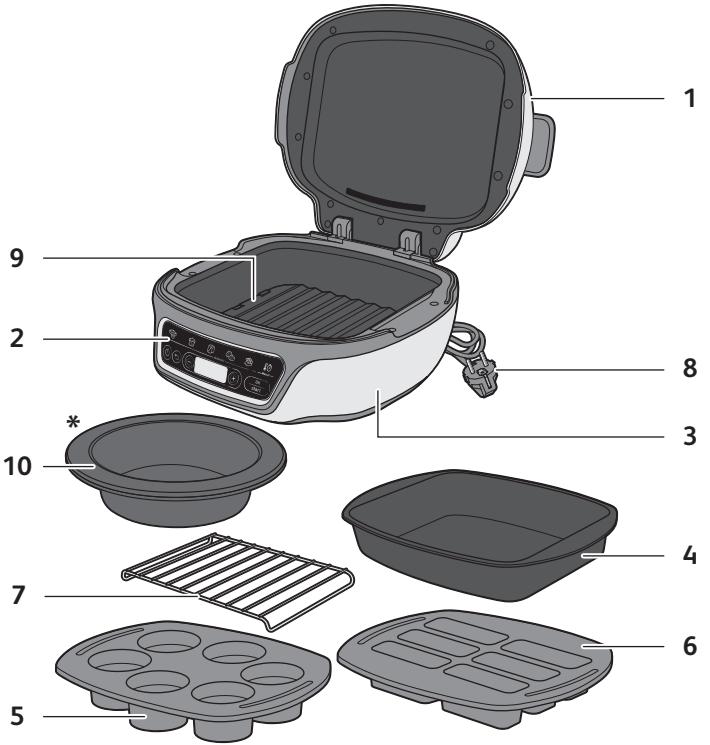
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations (directives regarding low voltage appliances, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, the environment, etc.).
- Thank you for choosing this appliance, designed for household use only.
- Our company reserves the right to change the characteristics or components of its products at any time, in the consumer's interest.
- When using the appliance for the first time, a slight odour and/or smoke may be emitted during the first minutes of use.
- Any solid or liquid foods that come into contact with parts marked with the logo must not be consumed.
- To clean the cooking moulds, use a sponge, some hot water and some washing-up liquid.
- The element must not be washed. If it is really dirty, wait for it to cool completely and rub with a dry cloth.

Environment

Take part in environmental protection!

Your appliance contains a number of recoverable or recyclable materials.

Leave it at a collection point for processing.



Description

1 lid
2 Control panel
3 Appliance base
4 Non-stick aluminum bowl
5 Silicone PROflex 6-muffin mould
6 Silicone PROflex 6-mini-cake mould
7 Support grid for some PROflex moulds and for melting chocolate
8 Power cord
9 Black reflector
*10 PROflex silicone chocolate melting mould (depending on model)

Using the Moulds

To ensure the proper operation of your appliance, when filling the moulds, do not exceed the proportions indicated.

Silicone PROflex Mould

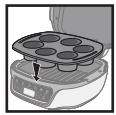
The Cake Factory is only compatible with moulds belonging to the Tefal PROflex range, dimensions 30 x 21 cm.

Pour into the mould

Remove the aluminium bowl

Ensure that the black reflector is properly in place and attached to the bottom of the appliance

Place the grid on the reflector*



Place the mould

Close

* To cook canelés or for any use of a mould taller than 4.5 cm, directly place the PROflex mould in the Cake Factory without the support grid.

Non-stick aluminium bowl

Grease the bowl

Fill the bowl

Remove the grid

Ensure that the black reflector is properly in place and attached to the bottom of the appliance

Insert the bowl

Close

Melting chocolate

Place the chocolate in the aluminium mould

Remove the grid

Close

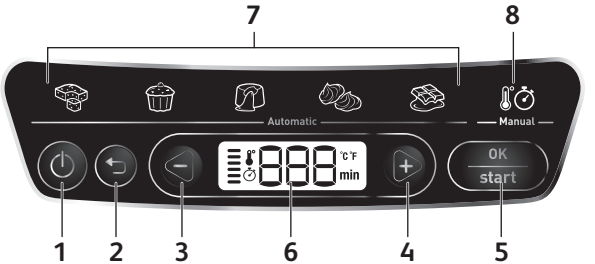
Put chocolate in a suitable container

Place the grid on the reflector

Close

To melt chocolate, use the Cake Factory non-stick aluminium mould or the PROflex chocolate melting silicone mould (if included).

Product Presentation



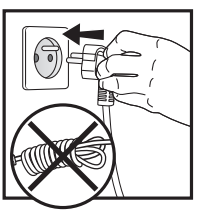
1 On/Off button
2 Back button
3 Minus button (-)
4 Plus button (+)
5 OK / Start button
6 Control panel
7 Automatic programs
8 Manual program

Preparation

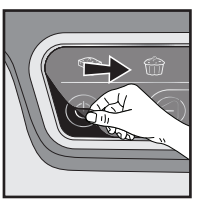
1. Remove all packaging, stickers and various accessories from both the inside and outside of the appliance.
2. Prior to first use, thoroughly clean the 3 different moulds using some hot water and some washing-up liquid, carefully rinse and dry.

Installation and Connection

Appliance start-up applies to all programs



1



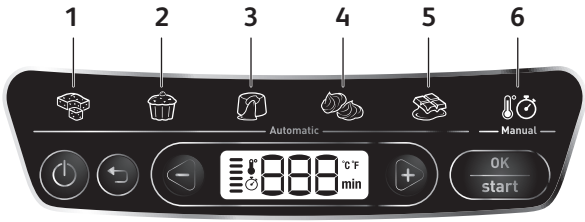
2

3

1. Plug in your appliance.
3. Next, wait a few seconds before pressing the On/Off button. The first program flashes, indicating the “Program Selection” mode.

Presentation of the Programs

If you are unsure of which cooking mode to use, please refer to the Cooking Guide, page 40.



5 Automatic Programs:

1 Cakes to share program
2 Individual cakes program
3 Lava cake program
4 Meringue program
5 Melting chocolate program
6 Manual program

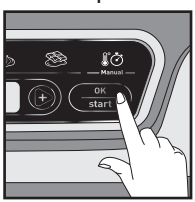
Cooking Tip: There is a program suited for each recipe type. Depending on the selected program, a default cooking time is indicated. There are several recipes per program. For this reason, it may be necessary to adjust the time based on the chosen recipe (see the list of recommended times per recipe). Preheating is not required, and cooking starts when the program is launched, once the appliance is closed and start has been pressed.

Caution: To ensure best results, it is essential to follow the recipe and to respect the proportions.

A. Choosing the Cooking Program

1

2



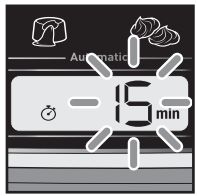
3

Once the preparation has been poured into the mould and the cover has been closed:

1. Scroll through the cooking programs using the – and + buttons.
2. The chosen pictogram flashes.
3. Press the OK button to confirm.

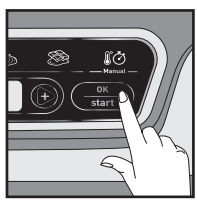
B. Using an Automatic Program

1



2

3



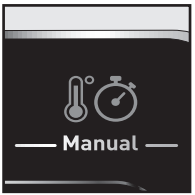
4

5

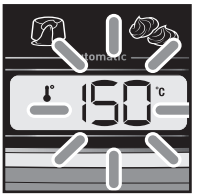
1. Once the cooking program is selected, the corresponding indicator light is solidly lit.
2. A default cooking time flashes.
3. Press the + and – buttons to modify the time, if required.
4. Ensure that the lid is closed. Press the Start button to confirm and start cooking. The time display stops flashing.
5. Cooking has started. The graphic on the screen's left indicates that a cooking cycle is under way and that the appliance is heating. The time counts down by the minute, and then by the second during the last minute.

Note: Each subsequent time the appliance is used, the time displayed defaults to the previous time used.

C. Using the Manual Program

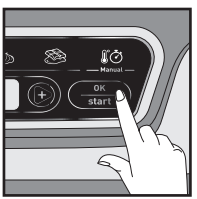


1

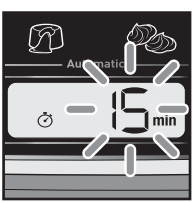


2

3

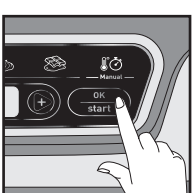


4



5

6



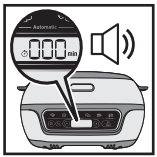
7

8

1. Once the cooking program is selected, the corresponding indicator light is solidly lit.
2. A default temperature flashes.
3. Press the + and – buttons to modify the temperature, if required.
4. Press the OK button to confirm.
5. A predefined cooking time flashes.
6. Press the + and – buttons to modify the time, if required.
7. Press the Start button to confirm and start cooking, and the time display will stop flashing.
8. Cooking has started. The graphic on the screen's left indicates that a cooking cycle is underway and that the appliance is heating. The time counts down by the minute, and then by the second during the last minute.

Note: Each subsequent time the appliance is used, the time and temperature displayed default to the previous time and temperature used.

D. End of a Program (Automatic or Manual)



1

2

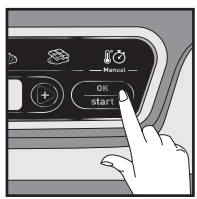
3

1. The time reaches 000 and the appliance beeps to signal the end of cooking.
2. Press OK once to stop the ring, the display 000 flashes.
3. The use of hand protection (oven glove) to prevent burns when handling hot dishes or moulds is necessary.

Caution: It is important to open the appliance and to quickly remove the cakes so that they do not continue to cook.

E. Extend a Cooking Cycle (Automatic or Manual)

1



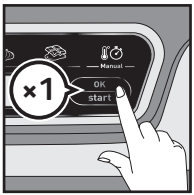
2

3

1. At the end of the program, in the event where the cake is undercooked, it is possible to increase the cooking time by directly pressing the + and - buttons. Close the cover again.
2. Once the additional time has been entered, press Start to continue cooking.
3. The time display stops flashing and the minute-by-minute countdown starts. Cooking continues. The graphic on the screen's left indicates that a cooking cycle is under way and that the appliance is heating.

F. Relaunch the Same Program

Automatic and Manual

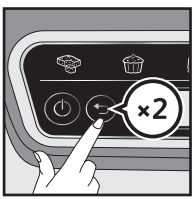


1

1. After having turned off the beep, press the OK button a second time to display the time. The last cooking time used is displayed and flashes.
2. Press OK to start the program.

G. Relaunch a Different Program

After an Automatic Program



1

1. After having turned off the beep, press the Back button to return to the program selection screen.
2. Please refer to Part A to choose the program.

After a Manual Program

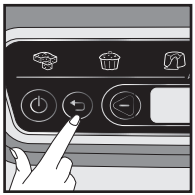
1

1. After having turned off the beep, press the Back button to return to the program selection screen.
2. Please refer to Part C to start the program.

Modifying the Time and the Program Under Way

Caution: when the time is modified during cooking, the results can no longer be guaranteed. It is preferable to relaunch the full program.

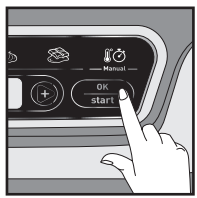
Only possible if the elapsed cooking time <2min



1

2

3



4

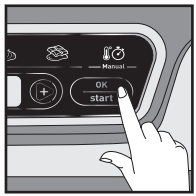
1. Press the Back button to return to the time selection screen. The displayed time flashes.
2. If required, press the Back button a second time to return to the program selection screen.
3. Press the + and - buttons to choose a program again and/or to modify the time.
4. Confirm by pressing Start to restart cooking.

Caution: the + and - buttons are inactive as long as the time is <2min.

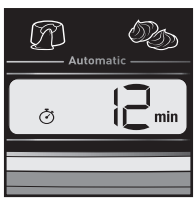
Only possible if the elapsed cooking time >2min

Ability to modify the time.

1



2

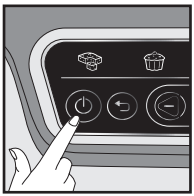


3

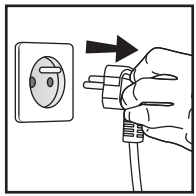
1. After the first two minutes of cooking, the Back button is no longer active. Press the + or - button directly to modify the time. The time flashes.
2. Press OK to confirm the new value.
3. The time is modified and the display stops flashing again, and cooking continues.

Caution: If no confirmation occurs within 5 seconds, the time returns to the original time, without modifying the program.
The Back button is no longer active after the first two minutes of cooking.

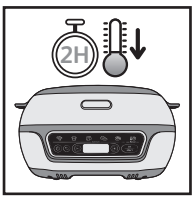
Maintenance and Cleaning



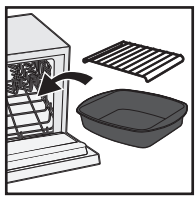
1



2

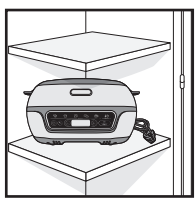


3



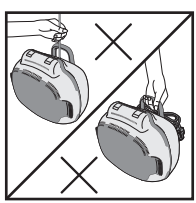
4

5



6

7



8

Caution: All repairs must be done by an authorised service centre.

1. Press the ON/OFF button to turn off the appliance.
2. Unplug the device.
3. Let the Cake Factory cool for at least 2 hours.
4. The cooking accessories are dishwasher-safe. Putting the silicone moulds in the dishwasher is not recommended. The appliance and its power cord must never be put in the dishwasher, nor under water. Wash the moulds in hot water and some washing-up liquid, then rinse thoroughly to remove all residue.
5. Dry them thoroughly. Do not use any metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaning products to clean the non-stick mould. Only use nylon or non-metallic cleaning pads. To clean the lid, use a sponge soaked in hot water and dry using a soft, dry cloth. Never immerse the appliance in water or in another liquid.
6. Always ensure that the appliance is clean and dry prior to storage.
7. Do not touch the hot parts of the appliance when in use. Please keep hands and face away from steam releasing from the back of the appliance.
8. Do not carry or hang the appliance by it base or power cord. Be careful when moving the appliance.
9. Regularly clean the outside of the appliance.
   After use, there may be a change in colour. This phenomenon is normal and linked to the temperatures required to cook food. Any yellowing is not a health hazard and does not change the appliance's operating qualities.

Cooking Guide

The cooking times are provided for information only.

Dedicated Programs	Recipe	Time	Accessory
1. Cakes to share	Sponge cake	25 min	
	Yoghurt cake	35 min	
2. Individual cakes	Blueberry muffins	34 min	
	Cupcakes	35 min	
3. Lava cakes	Chocolate	17 min	
4. Meringues	Swiss meringue	105 min	
5. Melting chocolate	White or milk chocolate	6 min / 9 min	
	Dark chocolate	7 min / 11 min	
	Chocolate+butter	8min	Non-stick aluminium mould

Find complete recipes on our application.

Troubleshooting to achieve great results

Examples	Tips
Lava cakes will be undercooked if there is too much butter with respect to the recommended ingredient weight. Lava cakes will be overcooked if there is too much flour with respect to the recommended ingredient weight.	Carefully observe ingredient quantities.
Lava cakes or cakes will be overcooked if left in the Cake Factory after the ringing signal is produced at the end of cooking.	Carefully remove the mould at the end of cooking, as recommended in the guide.
Lava cakes will be overcooked if the batter has been beaten rather than simply stirred.	Carefully follow the actions recommended in the recipe.
Muffins will be crumbly when turned out if the ingredients are mixed indiscriminately.	Carefully follow the order of the steps for incorporating the recipe's ingredients.
The flavour and texture of my cakes are lacking.	To ensure optimal results, take care to check that the ingredients are of good quality and unexpired.
The bottom of the red berry lava cake will be undercooked if the fruit coulis centre is not placed in the freezer for 4 hours prior to baking.	Carefully observe the ingredient set-up times recommended in the recipe.

Troubleshooting Guide

Problem	Solution
Er00 or Er003	Appliance failure: Unplug the appliance and contact your customer service or a repair centre.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Unplug the appliance and wait a few minutes. Then plug in your appliance again and turn it on. If the problem persists, contact your customer service or a repair centre.
The displayed time flashes	If the displayed time is correct, press OK to confirm.
The displayed temperature flashes	If the displayed temperature is correct, press OK to confirm.
The illuminated program flashes	If the displayed program is correct, press OK to confirm.
The appliance does not close properly	Open the appliance, check that the support grid has not been left under the non-stick cooking mould. Check whether you are using a silicone mould taller than 4.5 cm. If this is the case: remove the support grating. The mould used is not suitable for this appliance: use a mould that conforms with this appliance's conditions for use.
The time has reached 000, but the level of cooking is insufficient	At the end of cooking, after having turned off the beep sound by pressing OK once, close the appliance again and add some time using the – and + buttons, then confirm by pressing OK.
During cooking, after a modification to the cooking time, the cooking time automatically returns to the initial time	After having modified the time, press OK to confirm.
After a cooking program has been launched, it is not possible to modify the cooking time	Wait for 2 minutes to elapse after the launch of the program to modify the time using the – and + buttons.

INHALT

- Sicherheitshinweise 44
- Beschreibung 49
- Benutzung der Formen 50
- Beschreibung des Produktes 51
- Vorbereitung 51
- Aufstellen und Anschließen 51
- Beschreibung der Programme 52
- A. Auswahl des Backprogramms 53
- B. Benutzung eines automatischen Programms 54
- C. Benutzung eines manuellen Programms 55
- D. Ende eines Programms (automatisch und manuell) 56
- E. Verlängern eines Backzyklus (automatisch oder manuell) 56
- F. Erneutes Starten des gleichen Programms 57
- G. Erneutes Starten eines anderen Programms 57
- Ändern der Zeit und des laufenden Programms 58
- Pflege und Reinigung 60
- Leitfaden zum Backen 61
- Hilfe für perfekte Ergebnisse 62
- Fehlerbehebung 63

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Benutzung, Wartung und Aufstellen des Produktes: Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit alle Abschnitte dieser Bedienungsanleitung oder beachten Sie die entsprechenden Symbole.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch entwickelt. Dieses Gerät wurde nicht entwickelt, um in folgenden, nicht von der Garantie abgedeckten Fällen, verwendet zu werden:

- in Pausenräumen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- in pensionsähnlichen Umgebungen.

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und die verschiedenen Zubehörteile von der Innen- und Außenseite des Gerätes.

Dieses Gerät ist nicht dazu vorgesehen, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt zu werden; es sei denn, sie wurden zuvor in den sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen oder werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es als Spielzeug verwenden.
Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
⚠Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
Berühren Sie die heißen Oberflächen des Gerätes nicht.
Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem eingeschaltet zu werden.
Das Kabel muss vollständig abgewickelt werden.
Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
Wenn ein Verlängerungskabel benutzt wird, muss seine Querschnittsfläche mindestens der des Stromkabels entsprechen und es muss einen integrierten Erdanschluss besitzen. Treffen Sie alle notwendigen Vorkehrungen, um sicherzustellen, dass niemand über das Kabel stolpern kann.
Verbinden Sie das Gerät nur mit Steckdosen mit einem integrierten Erdanschluss.
Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung mit der an der Unterseite des Geräts angegebenen Nennleistung und Spannung kompatibel ist.
Dieses Gerät darf nicht in Flüssigkeiten getaucht werden.

Tauchen Sie das Gerät oder sein Stromkabel niemals in Wasser.

Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und Netzkabel fern.

- ACHTUNG: Erhitzen oder heizen Sie das Produkt nur vor, wenn die Backformen sich darin befinden.

ZU BEACHTEN

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch und halten Sie sie griffbereit. Sie bezieht sich auf alle verschiedenen Versionen dieses Gerätes, je nach mitgeliefertem Zubehör.
- Lassen Sie im Falle eines Unfalls sofort kaltes Wasser über die verbrannte Stelle laufen und suchen Sie gegebenenfalls einen Arzt auf.
- Achten Sie darauf, das Stromkabel ordnungsgemäß zu legen (mit oder ohne Verlängerungskabel) und treffen Sie alle notwendigen Vorkehrungen, um die Bewegungsfreiheit von Gästen am Esstisch nicht zu behindern und um sicherzustellen, dass niemand stolpert.
- Rauch von Kochstellen kann für Tiere mit besonders empfindlichem Atmungssystem, wie beispielsweise Vögel, gefährlich sein. Wir empfehlen Vogelbesitzern, ihre Vögel vom Kochbereich fernzuhalten.
- Achten Sie darauf, dass sich das Gerät jederzeit außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Waschen Sie die Aluminiumform vor dem ersten Gebrauch ab, geben Sie etwas Öl darauf und wischen Sie es mit einem weichen Tuch ab.

- Waschen Sie die Silikonformen vor dem ersten Gebrauch ab, wischen Sie diese dann mit einem weichen Tuch trocken.
- Prüfen Sie, ob die Backformen nach dem Gebrauch richtig gereinigt wurden.
- Um zu verhindern, dass die Backformen beschädigt werden, benutzen Sie die Formen nur für den Zweck mit dem Gerät, für den sie vorgesehen sind (z. B. Formen nicht in den Ofen, auf die Herdplatte oder eine elektrische Kochplatte stellen).
- Stellen Sie sicher, dass die Backformen fest und korrekt auf die Gerätebasis gestellt werden. Benutzen Sie nur die mitgelieferten Backformen oder Backformen, die bei einem autorisierten Kundendienstzentrum gekauft wurden.
- Benutzen Sie stets einen Kunststoff- oder Holzteigschaber, um die Beschichtung der Backformen zu schützen.
- Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte oder von einem autorisierten Kundendienstzentrum erworbene Zubehör. Verwenden Sie das Zubehör nicht mit anderen Geräten.
- Verwenden Sie nur die als kompatibel angegebenen PROflex Tefal und Crispy Bake Tefal Formen.
- Benutzen Sie zum Entfernen der Formen nach dem Backen Handschuhe.
- Verwenden Sie zum Schmelzen von Schokolade die Cake Factory Antihaft-Aluminiumform oder die PROflex Form zum Schmelzen von Schokolade, sofern inbegriffen.

ZU VERMEIDEN

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Produkt niemals um, wenn es heiß oder in Betrieb ist.
- Verbinden Sie das Gerät niemals mit einer Steckdose, wenn es nicht benutzt wird.
- Um zu verhindern, dass das Gerät sich überhitzt, stellen Sie es nicht in eine Ecke oder an eine Wand.
- Stellen Sie Ihr Gerät niemals direkt auf eine empfindliche Fläche (z. B. Glastisch, Tischdecke, lackierte Möbel usw.) oder Oberfläche, wie zum Beispiel eine Plastiktischdecke.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe rutschiger oder heißer Flächen und lassen Sie das Kabel nicht über einer Hitzequelle hängen (z. B. Herd, Gasofen usw.).
- Stellen Sie das Gerät niemals unter ein an der Wand montiertes Möbelstück oder in die Nähe von entflammbaren Stoffen, wie beispielsweise Jalousien, Vorhänge oder Gardinen.
- Um Beschädigungen der Backfläche (Antihaftbeschichtung) zu verhindern, benutzen Sie niemals einen Scheuerschwamm oder Scheuerpulver.
- Tragen Sie das Gerät niemals am Griff oder den Metalldrähten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.
- Halten Sie die heißen Backformen nicht unter laufendes Wasser oder legen Sie sie auf eine empfindliche Fläche.
- Erhitzen Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist, um die Antihafteigenschaft der Beschichtung zu erhalten.
- Hantieren Sie auf keinen Fall mit den Backformen, wenn diese heiß sind.
- Garen Sie keine Lebensmittel in Beuteln oder in Päckchen („en papillote“).
- Flambieren Sie niemals Lebensmittel auf dem Gerät, um es nicht zu beschädigen.

- Legen Sie niemals Aluminiumfolie oder andere Objekte zwischen die Backformen und die zu garenden Lebensmittel oder zwischen die Backformen und die Elemente.
- Schneiden Sie nicht direkt auf den Backformen.
- Erhitzen Sie das Gerät nicht, wenn sich weder Reflektor noch eine Backform darin befinden.
- Erhitzen oder backen Sie niemals, wenn das Gerät geöffnet ist.
- Um die Antihafteigenschaft des Silikons zu erhalten, empfehlen wir, es nicht in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.
- Überschreiten Sie beim Füllen der Formen nicht die angegebenen Mengen, um den sachgemäßen Betrieb Ihres Gerätes zu gewährleisten.
- Fetten Sie die Silikonformen nicht mit Öl, Butter oder anderen Fetten ein.

Empfehlungen/Informationen

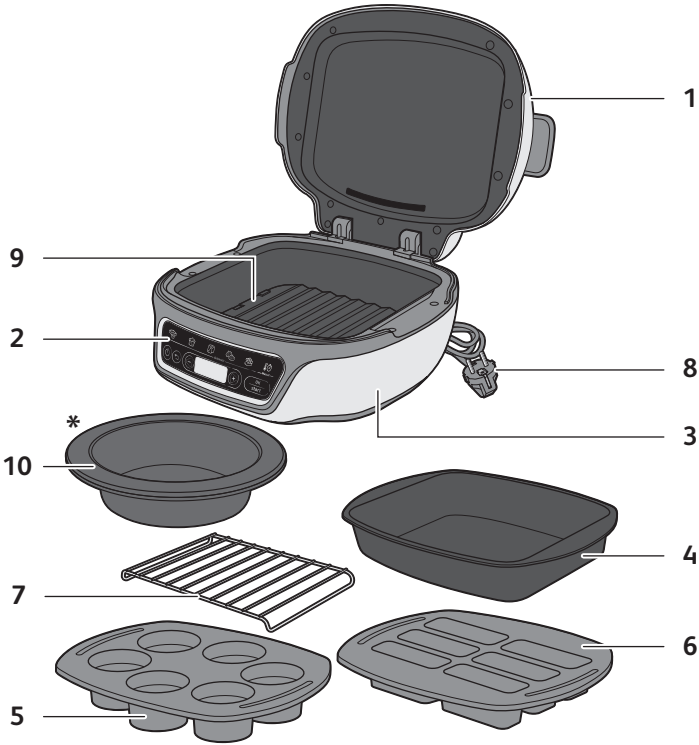
- Zu Ihrer Sicherheit erfüllt dieses Gerät die geltenden Normen und Vorschriften (Richtlinien über Niederspannungsgeräte; elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen; Umwelt usw.)
- Vielen Dank, dass Sie dieses Gerät ausgewählt haben, das nur für den privaten Gebrauch vorgesehen ist.
- Unser Unternehmen behält sich im Interesse des Verbrauchers das Recht vor, die Eigenschaften oder Bestandteile des Produktes jederzeit zu verändern.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann sich ein leichter Geruch und/oder Rauch während der ersten Minuten des Betriebs entwickeln.
- Reinigen Sie die Backformen mit einem Schwamm, etwas heißem Wasser und Geschirrspülmittel.
- Das Heizelement darf nicht abgewaschen werden. Wenn es sehr verschmutzt ist, warten Sie, bis es komplett abgekühlt ist, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.

Umweltschutz

Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz!

ⓘ Ihr Gerät enthält viele wiederverwertbare oder recycelbare Rohstoffe.

➲ Bringen Sie es zwecks Entsorgung zu einer Sammelstelle.



Beschreibung

1 Deckel
2 Bedienfeld
3 Gerätebasis
4 Antihaft-Aluminiumform
5 PROflex Silikonform für 6 Muffins
6 PROflex Silikonform für 6 Minikuchen
7 Backrost für einige PROflex Formen und zum Schmelzen von Schokolade
8 Stromkabel
9 Schwarzer Reflektor
*10 PROflex Silikonform zum Schmelzen von Schokolade, je nach Modell

Benutzung der Formen

Überschreiten Sie beim Füllen der Formen nicht die angegebenen Mengen, um den sachgemäßen Betrieb Ihres Gerätes zu gewährleisten.

PROflex Silikonform

Die Cake Factory ist nur kompatibel mit den Formen der Tefal PROflex Produktserie mit den Maßen 30 x 21 cm und Tefal Crispy Bake Formen, die als kompatibel gekennzeichnet sind.

Teig in die Form geben

Aluminiumform entfernen

Der schwarze Reflektor muss korrekt platziert und am Boden des Gerätes befestigt sein.

Backrost auf den Reflektor stellen*

Form einsetzen

Schließen

* Zum Backen von Canelés oder für die Benutzung einer Form höher als 4,5 cm die PROflex Form direkt ohne das Backrost in die Cake Factory stellen.

Antihaftform aus Aluminium

Form einfetten

Form füllen

Backrost entfernen

Der schwarze Reflektor muss korrekt platziert und am Boden des Gerätes befestigt sein.

Form einsetzen

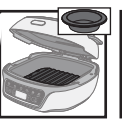
Schließen

Schmelzen von Schokolade

Schokolade in die Aluminiumform geben.

Backrost entfernen

Schließen



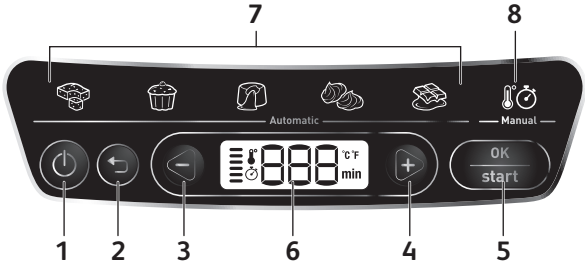
Schokolade in eine geeignete Form geben

Backrost auf den Reflektor stellen

Schließen

Verwenden Sie zum Schmelzen von Schokolade die Cake Factory Antihaft-Aluminiumform oder die PROflex Silikonform speziell zum Schmelzen von Schokolade, sofern inbegriffen.

Beschreibung des Produktes



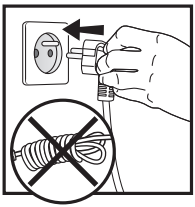
1 Ein-/Aus-Taste
2 Zurück-Taste
3 Minus-Taste (-)
4 Plus-Taste (+)
5 OK/Start-Taste
6 Bedienfeld
7 Automatische Programme
8 Manuelles Programm

Vorbereitung

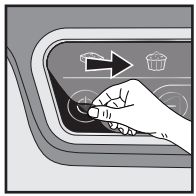
1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und die verschiedenen Zubehörteile von der Innen- und Außenseite des Gerätes.
2. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die drei verschiedenen Formen gründlich mit etwas heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Spülen Sie die Formen sorgfältig und trocknen Sie sie ab.

Aufstellen und Anschließen

Die Inbetriebnahme des Gerätes ist auf alle Programme anwendbar.



1



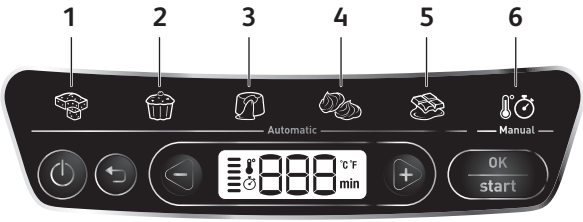
2

1. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einer Steckdose.
3. Warten Sie anschließend einige Sekunden, bevor Sie die Ein-/Aus-Taste drücken. Das erste Programm blinkt und signalisiert den „Programmauswahl"-Modus.

3

Beschreibung der Programme

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welches Programm Sie benutzen sollten, lesen Sie bitte den Leitfaden zum Backen auf Seite 61.



5 automatische Programme:

1 Programm für große Kuchen
2 Programm für einzelne kleine Kuchen
3 Programm für Lavakuchen
4 Programm für Müsliriegel/Baiser
5 Programm zum Schmelzen von Schokolade
6 Manuelles Programm

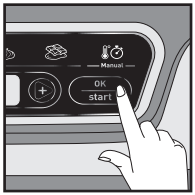
Tipp: Es ist ein Programm für jede Art von Rezept verfügbar. Je nach ausgewähltem Programm wird eine voreingestellte Backzeit angezeigt. Pro Programm gibt es mehrere Rezepte. Aus diesem Grund ist es möglicherweise erforderlich, die Zeit je nach ausgewähltem Rezept anzupassen (siehe Liste der empfohlenen Backzeiten für jedes Rezept). Vorheizen ist nicht notwendig und der Backvorgang beginnt mit Aktivierung des Programms, sobald das Gerät geschlossen ist und „Start“ gedrückt wurde.

Achtung: Um die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es wichtig, dem Rezept zu folgen und die Mengenangaben zu beachten.

A. Auswahl des Backprogramms

1

2



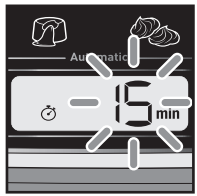
3

Sobald der Teig in die Form gegeben und der Deckel geschlossen wurde:

1. Schalten Sie mithilfe der – und + Tasten durch die Backprogramme.
2. Das gewählte Symbol blinkt.
3. Drücken Sie die OK-Taste, um zu bestätigen.

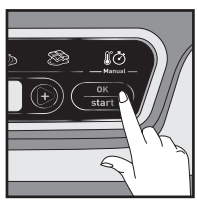
B. Benutzung eines automatischen Programms

1



2

3



4

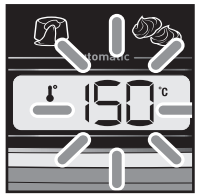
5

1. Sobald ein Backprogramm ausgewählt wurde, leuchtet die entsprechende Anzeige stetig.
2. Die voreingestellte Backzeit blinkt.
3. Drücken Sie die + und – Tasten, um die Zeit gegebenenfalls zu ändern.
4. Stellen Sie sicher, dass der Deckel geschlossen ist. Drücken Sie die Start-Taste, um zu bestätigen und den Backvorgang zu starten. Die Zeitanzeige hört auf zu blinken.
5. Der Backvorgang hat begonnen. Die Grafik auf der linken Seite des Displays zeigt an, dass ein Backzyklus läuft und dass sich das Gerät aufheizt. Die Zeit läuft im Minutentakt rückwärts und dann während der letzten Minute im Sekundentakt.

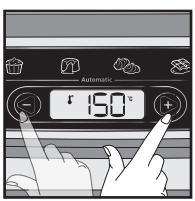
Hinweis: Bei jeder anschließenden Benutzung des Gerätes stellt sich die angezeigte Zeit automatisch auf die zuvor genutzte Zeit ein.

C. Benutzung eines manuellen Programms

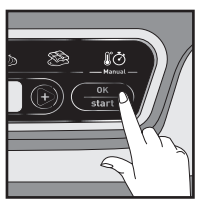
1



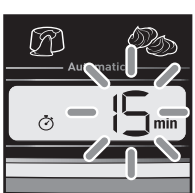
2



3

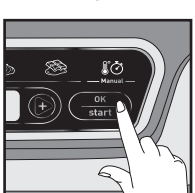


4



5

6



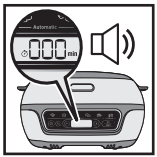
7

8

1. Sobald ein Backprogramm ausgewählt wurde, leuchtet die entsprechende Anzeige stetig.
2. Die voreingestellte Temperatur blinkt.
3. Drücken Sie die + und – Tasten, um die Temperatur gegebenenfalls zu ändern.
4. Drücken Sie die OK-Taste, um zu bestätigen.
5. Die voreingestellte Backzeit blinkt.
6. Drücken Sie die + und – Tasten, um die Zeit gegebenenfalls zu ändern.
7. Drücken Sie die Start-Taste, um zu bestätigen und den Backvorgang zu starten. Die Zeitanzeige hört daraufhin auf zu blinken.
8. Der Backvorgang hat begonnen. Die Grafik auf der linken Seite des Displays zeigt an, dass ein Backzyklus läuft und dass sich das Gerät aufheizt. Die Zeit läuft im Minutentakt rückwärts und dann während der letzten Minute im Sekundentakt.

Hinweis: Bei jeder anschließenden Benutzung des Gerätes stellt sich die angezeigte Zeit und Temperatur automatisch auf die zuvor genutzte Zeit und Temperatur ein.

D. Ende eines Programms (automatisch und manuell)



1

2

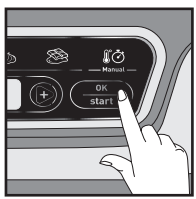
3

1. Die Zeit erreicht 000 und das Gerät erzeugt einen Klingelton, um das Ende des Backvorgangs zu signalisieren.
2. Drücken Sie einmal OK, um den Klingelton auszuschalten. Auf dem Display blinkt 000.
3. Es ist notwendig, die Hände zu schützen (Ofenhandschuh), um Verbrennungen beim Hantieren mit heißen Schalen oder Formen zu vermeiden.

Achtung: Es ist wichtig, das Gerät zu öffnen und die Kuchen schnell zu entnehmen, damit sie nicht weiter gebacken werden.

E. Verlängern eines Backzyklus (automatisch oder manuell)

1



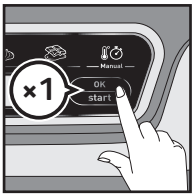
2

3

1. Wenn der Kuchen am Ende des Programms nicht ganz durchgebacken ist, kann die Backzeit direkt durch Drücken der + und - Tasten verlängert werden. Schließen Sie den Deckel wieder.
2. Drücken Sie nach Eingabe der zusätzlichen Zeit Start, um den Backvorgang fortzusetzen.
3. Die Zeitanzeige hört auf zu blinken und der Minuten-Countdown beginnt. Der Backvorgang wird fortgesetzt. Die Grafik auf der linken Seite des Displays zeigt an, dass ein Backzyklus läuft und dass sich das Gerät aufheizt.

F. Erneutes Starten des gleichen Programms

Automatisch und manuell

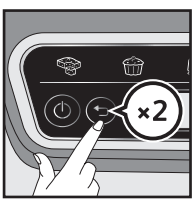


1

1. Drücken Sie nach dem Ausschalten des Klingeltons die OK-Taste ein zweites Mal, um die Zeit anzuzeigen. Die zuletzt verwendete Backzeit wird angezeigt und blinkt.
2. OK drücken, um das Programm zu starten.

G. Erneutes Starten eines anderen Programms

Nach einem automatischen Programm



1

1. Nach dem Ausschalten des Rings die Zurück-Taste drücken, um zur Programm-Auswahlanzeige zurückzukehren.
2. Bitte lesen Sie Teil A, um das Programm auszuwählen.

Nach einem manuellen Programm

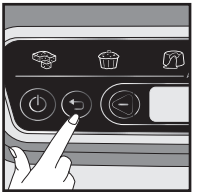
1

1. Nach dem Ausschalten des Rings die Zurück-Taste drücken, um zur Programm-Auswahlanzeige zurückzukehren.
2. Bitte lesen Sie Teil C, um das Programm zu starten.

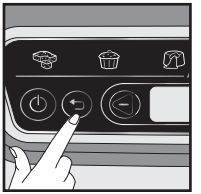
Ändern der Zeit und des laufenden Programms

Achtung: Wenn die Zeit während des Backvorgangs geändert wird, können die Ergebnisse nicht mehr garantiert werden. Es ist besser, das komplette Programm neu zu starten.

Nur möglich, wenn die abgelaufene Backzeit < 2 min

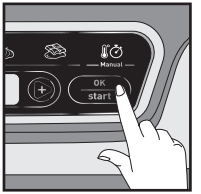


1



2

3



4

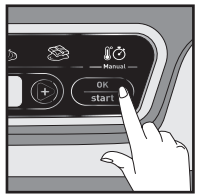
1. Drücken Sie die Zurück-Taste, um zur Zeitauswahl-Anzeige zurückzukehren. Die angezeigte Zeit blinkt.
2. Falls notwendig, drücken Sie die Zurück-Taste ein zweites Mal, um zur Programmauswahl-Anzeige zurückzukehren.
3. Drücken Sie die + und - Tasten, um wieder ein Programm auszuwählen und/oder die Zeit zu ändern.
4. Bestätigen Sie durch Drücken der Start-Taste, um den Backvorgang erneut zu starten.

Achtung: Die + und - Tasten sind deaktiviert, solange die Zeit < 2 min beträgt.

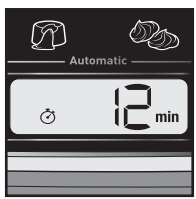
Nur möglich, wenn die abgelaufene Backzeit > 2 min

Zeit kann geändert werden.

1



2

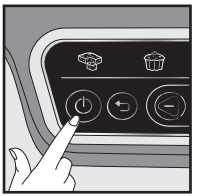


3

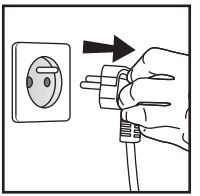
1. Nach Ablauf der ersten 2 Minuten des Backvorgangs ist die Zurück-Taste nicht länger aktiviert. Drücken Sie die + oder - Taste direkt, um die Zeit zu ändern. Die Zeit blinkt.
2. Drücken Sie OK, um den neuen Wert zu bestätigen.
3. Die Zeit ist abgeändert und das Display hört wieder auf zu blinken. Der Backvorgang wird nun fortgesetzt.

Achtung: Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Bestätigung erfolgt, stellt sich die Zeit auf die ursprüngliche Zeit zurück, ohne das Programm zu ändern.
Die Zurück-Taste ist nach den ersten 2 Minuten des Backvorgangs nicht länger aktiviert.

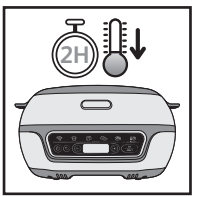
Pflege und Reinigung



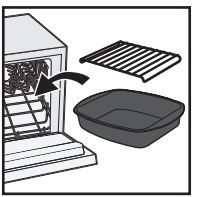
1



2

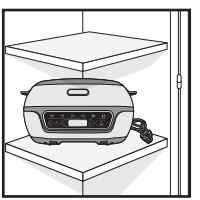


3



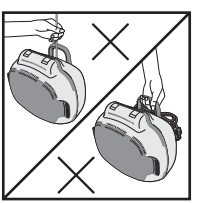
4

5



6

7



8

Achtung: Alle Reparaturen müssen von einem autorisierten Kundendienstzentrum durchgeführt werden.

1. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät auszuschalten.
2. Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
3. Lassen Sie die Cake Factory mindestens 2 Stunden lang abkühlen.
4. Das Backzubehör ist geschirrspülmaschinenfest. Es wird nicht empfohlen, die Silikonformen in die Geschirrspülmaschine zu stellen. Das Gerät und sein Stromkabel dürfen weder in die Geschirrspülmaschine gestellt, noch unter laufendes Wasser gehalten werden. Wenn Sie die Formen nicht in die Geschirrspülmaschine stellen möchten, waschen Sie die Formen mit etwas heißem Wasser und Geschirrspülmittel ab. Spülen Sie die Formen dann gründlich ab, um alle Ablagerungen zu entfernen.
5. Trocknen Sie die Formen gründlich ab. Benutzen Sie keine Scheuerschwämme aus Metall, Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsprodukte zum Reinigen der Antihaftform. Verwenden Sie nur nicht metallische Reinigungspads oder Reinigungspads aus Nylon. Wischen Sie den Deckel mit einem mit heißem Wasser angefeuchteten Schwamm sauber und trocknen Sie ihn mit einem weichen, trockenen Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät niemals ganz oder teilweise in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
6. Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät sauber und trocken ist, bevor Sie es wegstellen.
7. Vorsicht an den hinteren Kühlrippen der Ventilation: Kochdämpfe sind sehr heiß, diesem Bereich nicht nahekommen oder berühren, während Ihr Gerät aufheizt.
8. Das Gerät darf weder an den hinteren Standfüßen noch am Kabel des Gerätes getragen oder angehängt werden.
9. Reinigen Sie regelmäßig die Außenseite des Geräts.
   Durch den Gebrauch kann sich die Farbe verändern. Dies ist normal und liegt an den zum Backen der Lebensmittel erforderlichen Temperaturen. Die Gelbfärbung ist nicht gesundheitsgefährdend und hat keinen Einfluss auf die Funktionsfähigkeit des Gerätes.

Leitfaden zum Backen

Die angegebenen Backzeiten dienen nur als Orientierungshilfe.

Dedizierte Programme	Rezept	Zeit	Zubehör
1. Große Kuchen	Biskuitkuchen	25 Min.	
	Joghurtkuchen	35 Min.	
2. Einzelne kleine Kuchen	Blaubeer-Muffins	35 Min.	
	Cupcakes	35 Min.	
3. Lavakuchen	Schokolade	17 Min.	
4. Müsliriegel/Baiser	Schweizer Meringue	105 Min.	
	Müsliriegel	30 Min.	
5. Schokolade schmelzen	Weiße oder Milchschokolade	6 Min. / 9 Min.	
	Dunkle Schokolade	7 Min. / 11 Min.	
	Schokolade + Butter	8 Min.	Antihaft-Aluminiumform

In unserer App finden Sie komplette Rezepte.

Hilfe für perfekte Ergebnisse

Beispiele	Tipps
Der flüssige Kern wird nicht ganz gar, wenn zu viel Butter im Vergleich zum empfohlenen Grammgewicht verwendet wird. Der flüssige Kern wird zu fest, wenn zu viel Mehl im Vergleich zum empfohlenen Grammgewicht verwendet wird.	Halten Sie sich genau an die Mengenangaben für die Zutaten.
Der flüssige Kern oder der Kuchen ist zu fest, wenn sie nach dem akustischen Signal noch in der Cake Factory gelassen werden.	Nehmen Sie nach dem Backen die Form aus dem Gerät, wie in der Anleitung empfohlen.
Der flüssige Kern wird zu fest, wenn der Teig geschlagen anstatt einfach nur gerührt wird.	Halten Sie sich genau an die im Rezept empfohlenen Verarbeitungsmethoden.
Die Muffins sind beim Entfernen aus den Formen mürbe, wenn die Zutaten nach Belieben vermischt werden.	Halten Sie sich genau an die Reihenfolge, in der die Zutaten des Rezeptes dazugegeben werden.
Meinem Kuchen fehlt es an Geschmack und Konsistenz.	Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, achten Sie darauf, dass die Zutaten von hoher Qualität und nicht abgelaufen sind.
Der flüssige Kern aus roten Beeren im Inneren des Kuchens ist nicht ausreichend gar, wenn der Fruchtcoulis-Kern nicht 4 Stunden vor dem Backen in das Gefrierfach gestellt wird.	Halten Sie sich genau an die im Rezept angegebenen Vorbereitungszeiten der Zutaten.

Fehlerbehebung

Problem	Lösung
Er00 oder Er003	Geräteausfall: Ziehen Sie den Stecker des Gerätes und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst oder eine Reparaturwerkstatt.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Ziehen Sie den Stecker des Gerätes und warten Sie einige Minuten. Verbinden Sie Ihr Gerät wieder mit der Steckdose und schalten Sie es ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst oder eine Reparaturwerkstatt.
Die angezeigte Zeit blinkt.	Wenn die angezeigte Zeit richtig ist, drücken Sie OK zur Bestätigung.
Die angezeigte Temperatur blinkt.	Wenn die angezeigte Temperatur richtig ist, drücken Sie OK zur Bestätigung.
Das aufleuchtende Programm blinkt.	Wenn das angezeigte Programm richtig ist, drücken Sie OK zur Bestätigung.
Das Gerät lässt sich nicht ordnungsgemäß schließen.	Öffnen Sie das Gerät und prüfen Sie, ob der Backrost möglicherweise unter der Antihaft-Backform vergessen wurde. Prüfen Sie, ob Sie eine Silikonform benutzen, die höher als 4,5 cm ist. Entfernen Sie in diesem Fall den Backrost. Die verwendete Form ist nicht für dieses Gerät geeignet: Benutzen Sie eine Form, die mit den Benutzungsbedingungen dieses Gerätes übereinstimmt.
Die Zeit hat 000 erreicht, aber das Backergebnis ist nicht zufriedenstellend.	Schließen Sie am Ende des Backvorgangs, nachdem Sie den Klingelton durch einmaliges Drücken von OK ausgeschaltet haben, das Gerät wieder und verlängern Sie die Zeit mithilfe der - und + Tasten. Bestätigen Sie dann durch Drücken von OK.
Nach dem Ändern der Backzeit stellt sich die Backzeit während des Backvorgangs automatisch auf die ursprüngliche Zeit zurück.	Drücken Sie nach dem Ändern der Zeit OK zur Bestätigung.
Nach dem Starten eines Backprogramms ist es nicht möglich, die Backzeit zu ändern.	Warten Sie, bis 2 Minuten nach dem Start des Programms abgelaufen sind, bevor Sie die Zeit mithilfe der - und + Tasten ändern.

INHOUDSOPGAVE

- Veiligheidsinstructies 65
- Beschrijving 70
- De vormen gebruiken 71
- Productpresentatie 72
- Voorbereiding 72
- Installatie en aansluiten 72
- Presentatie van de programma's 73
- A. Het bakprogramma kiezen 74
- B. Een automatisch programma gebruiken 75
- C. Een manueel programma gebruiken 76
- D. Einde van het programma (automatisch of manueel) 77
- E. De bakcyclus verlengen (automatisch of manueel) 77
- F. Hetzelfde programma nogmaals starten 78
- G. Herstart een ander programma 78
- De tijd en het programma tijdens het gebruik aanpassen 79
- Onderhoud en reiniging 81
- Bakgids 82
- Adviezen voor een perfect resultaat 83
- Probleemoplossing 84

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Het gebruik, het onderhoud en de installatie van het product: voor uw eigen veiligheid dient u alle onderdelen van deze handleiding of de bijbehorende pictogrammen te lezen.

Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Dit apparaat is niet ontworpen om gebruikt te worden in de volgende gevallen die niet door de garantie worden gedekt:

- in personeelskeukens in winkels, kantoren of andere professionele omgevingen;
- op boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting;
- in bed & breakfasts en vergelijkbare instellingen.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en alle accessoires van de binnen- en buitenkant van het apparaat.

Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, behalve indien ze voldoende instructies hebben gekregen door of bijgestaan worden door een

persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
Houd toezicht op kinderen zodat ze niet met het apparaat spelen of het apparaat als speelgoed gebruiken.
Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
⚠ Tijdens het gebruik van het apparaat kan de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken oplopen.
Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.
Dit apparaat is niet ontworpen voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
Wikkel de kabel volledig af.
Als de kabel is beschadigd, moet hij worden vervangen door de fabrikant, zijn after sales-afdeling of een soortgelijke vakbekwame technicus om elk gevaar te vermijden.
Als u een verlengkabel gebruikt, moet de doorsnede minstens gelijk aan de doorsnede van de stroomkabel zijn en dient hij een geïntegreerde aardedraad te bezitten. Neem alle noodzakelijke voorzorgsmaatregelen om ervoor te zorgen dat niemand over de kabel struikelt.
Sluit de stekker alleen aan op stopcontacten met een geïntegreerde aardedraad.
Controleer of de elektrische voeding geschikt is voor het vermogen en de spanning die op de onderkant van het apparaat staan vermeld.
Dit apparaat mag niet worden ondergedompeld. Dompel

het apparaat of de kabel nooit onder in water.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysische, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt begrijpen.

Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- WAARSCHUWING: Verwarm het product niet tenzij de bakvormen geplaatst zijn.

Doen

- Lees deze instructies aandachtig door en bewaar deze voor later gebruik. Deze is van toepassing op alle verschillende versies van het apparaat, afhankelijk van het geleverde toebehoor.
- In geval van een ongeluk dient u direct koud water over de brandwond te laten lopen en indien nodig een arts te raadplegen.
- Zorg ervoor dat de kabel correct gepositioneerd is (met of zonder een verlengkabel) en neem alle nodige voorzorgsmaatregelen zodat de beweging van de gasten rond de eettafel niet wordt belemmert en niemand erover struikelt.
- Rook van het bakken kan gevaar opleveren voor dieren die een zeer gevoelig ademhalingsstelsel hebben, zoals vogels. We raden vogeleigenaars aan om hun vogels uit de buurt van het bakgebied te houden.
- Houd het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen.
- Bij ingebruikname, was de aluminium vorm af, giet een beetje olie erin en wrijf het uit met een zachte doek.
- Bij ingebruikname, was de siliconen vormen af en veeg ze droog met een zachte doek.
- Controleer dat de bakvormen goed gereinigd zijn na elk gebruik.
- Om schade aan de bakvormen te vermijden, gebruik ze alleen met het apparaat waarvoor ze ontworpen zijn (plaats ze bijv. niet in een oven, op een bakplaat of een warmhoudplaat).

- Zorg ervoor dat de bakvormen stabiel en correct geplaatst zijn op de basis van het apparaat. Gebruik alleen de meegeleverde bakvormen of bakvormen, die u bij een geautoriseerd servicecenter hebt gekocht.
- Om de anti-aanbaklaag van de bakvorm te behouden, dient u altijd een plastic of houten spatel te gebruiken.
- Gebruik alleen de accessoires die met het apparaat zijn meegeleverd of in een geautoriseerd servicecenter zijn gekocht. Gebruik ze niet met andere apparaten.
- Gebruik alleen compatibele Tefal PROflex en Tefal Crispy Bake vormen.
- Gebruik ovenwanten om de vormen te verwijderen als u klaar bent met bakken.
- Om de chocolade te smelten, gebruik de Cake Factory aluminium vorm met anti-aanbaklaag of de geleverde PROflex vorm speciaal voor het smelten van chocolade.

Niet doen

- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Transporteer het product nooit als het heet is of als het in gebruik is.
- Laat de stekker van het apparaat nooit in het stopcontact zitten als het apparaat niet in gebruik is.
- Om oververhitting van het apparaat te vermijden, plaats het niet in een hoek of tegen een wand.
- Plaats uw apparaat nooit rechtstreeks op een gevoelig oppervlak (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubilair, etc.) of op een oppervlak zoals een kunststof tafelkleed.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of hete oppervlakken en laat de kabel niet boven een hittebron (bijv. fornuis, gashaard, etc.) hangen.
- Plaats het apparaat nooit onder een meubelstuk dat aan de muur is bevestigd of een legplank of naast brandbare materialen zoals een jaloezie, glasgordijn of gordijn.
- Om schade aan het bakoppervlak te voorkomen (anti-aanbaklaag), mag u nooit een schuurspons of schuurmiddel gebruiken.
- Draag het apparaat niet bij de handgreep of de metalen draden.
- Gebruik het apparaat nooit als het leeg is.
- Plaats hete bakvormen niet in water of op een gevoelig oppervlak.
- Om de eigenschappen van de anti-aanbaklaag en het silicoon te behouden, mag u het apparaat niet opwarmen als het leeg is.
- De bakvormen mogen nooit worden aangeraakt wanneer ze heet zijn.
- Bak geen eten in zakjes of in perkamentpapier, bakpapier of aluminiumfolie.
- Om beschadigingen aan het apparaat te voorkomen, mag u het eten erin niet flamberen.
- Doe geen aluminiumfolie of andere voorwerpen tussen de bakvormen en het te bakken eten of tussen de bakvormen en de verwarmingselementen.
- Snijd niet direct in de bakvormen.
- Verwarm het apparaat niet tenzij de reflector en bakvormen geplaatst zijn.
- Nooit verwarmen of bakken in de “apparaat open” positie.
- Om de anti-kleef kwaliteiten van het silicoon te behouden, raden wij af de producten in de vaatwasser te wassen.

- Om de juiste werking van het apparaat te waarborgen tijdens het vullen van de vormen mag u de aangegeven proporties niet overschrijden.
- Smeer de siliconen vormen niet met olie, boter of een ander vet.

Aanbevelingen/informatie

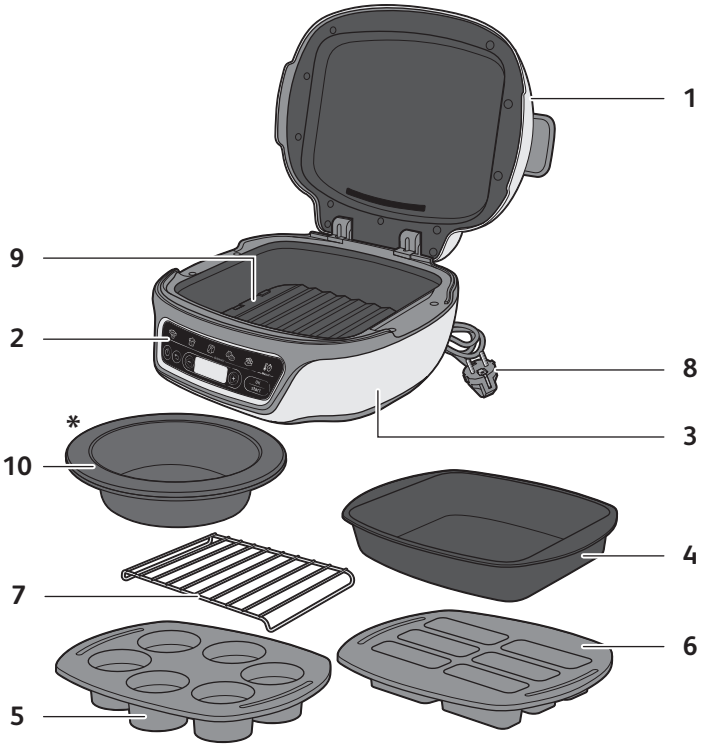
- Dit apparaat is voor uw veiligheid in overeenstemming met alle geldende normen en voorschriften (richtlijnen inzake apparaten op laagspanning, elektromagnetische compatibiliteit, materialen die met voeding in aanraking komen, het milieu, enz.)..
- Hartelijk dank dat u voor dit apparaat heeft gekozen, dat uitsluitend is ontwikkeld voor huishoudelijk gebruik.
- Ons bedrijf behoudt zich het recht voor om op elk moment de eigenschappen of onderdelen van zijn producten te wijzigen, in het belang van de consument.
- Als u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan er een lichte geur en/of rook ontstaan tijdens de eerste gebruiksminuten.
- Elk vast of vloeibaar levensmiddel dat met de delen, die met het logo zijn gemarkeerd, in aanraking komen mogen niet worden geconsumeerd.
- Om de bakvormen te reinigen gebruikt u een spons, heet water en een beetje afwasmiddel.
- Het element hoeft niet te worden gewassen. Als het echter zeer verontreinigd is, wacht u totdat het is afgekoeld en veegt u het schoon met een droge doek.

Milieu

Neem deel aan de bescherming van het milieu!

ⓘ Uw apparaat bevat een aantal terug te winnen en recyclebare materialen.

➲ Breng het naar een inzamelpunt voor verdere verwerking.



Beschrijving

1 Deksel
2 Bedieningspaneel
3 Basis van het apparaat
4 Aluminium vorm met anti-aanbaklaag
5 Siliconen PROflex 6-muffins vorm
6 Siliconen PROflex 6-mini cakes vorm
7 Ondersteunend rooster voor verschillende PROflex vormen en voor het smelten van chocolade.
8 Stroomkabel
9 Zwarte reflector
*10 Siliconen PROflex vorm speciaal voor het smelten van chocolade

De vormen gebruiken

Om de juiste werking van het apparaat te waarborgen tijdens het vullen van de vormen mag u de aangegeven proporties niet overschrijden.

Siliconen PROflex vorm

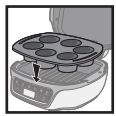
De Cake Factory is alleen geschikt met de vormen van het Tefal PROflex assortiment van 30 x 21 cm en de Tefal Crispy Bake vormen.

In de vorm gieten

De aluminium vorm verwijderen

Zorg ervoor dat de zwarte reflector correct is gemonteerd en bevestigd is aan de onderkant van het apparaat

Plaats het rooster op de reflector*



Plaats de vorm

Sluiten

* Canelés maken of voor het gebruik van een vorm die groter is dan 4,5 cm, plaatst u de PROflex vorm direct in de Cake Factory zonder ondersteunend rooster.

Aluminium vorm met anti-aanbaklaag

Vet de vorm in

Vul de vorm

Verwijder het rooster

Zorg ervoor dat de zwarte reflector correct is gemonteerd en bevestigd is aan de onderkant van het apparaat

Plaats de vorm

Sluiten

Smelten van chocolade

Doe de chocolade in de aluminium vorm.

Verwijder het rooster

Sluiten

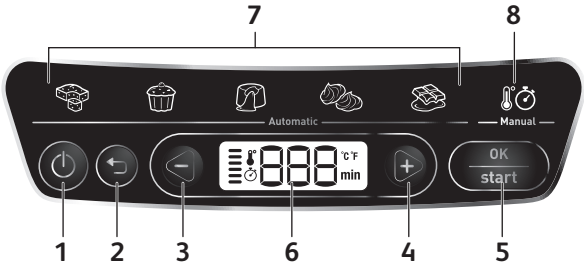
Doe de chocolade in een geschikte vorm

Plaats het rooster op de reflector

Sluiten

Om de chocolade te smelten, gebruik de Cake Factory aluminium vorm met anti-aanbaklaag of de geleverde siliconen PROflex vorm speciaal voor het smelten van chocolade.

Productpresentatie



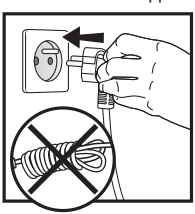
1 Aan/uit knop
2 Terug-knop
3 Min-knop (-)
4 Plus-knop (+)
5 OK/start-knop
6 Bedieningspaneel
7 Automatische programma's
8 Manueel programma

Voorbereiding

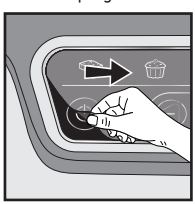
1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, alle stickers en alle accessoires van de binnen- en buitenkant van het apparaat.
2. Voor de eerste ingebruikname dient u de 3 verschillende vormen te reinigen met een beetje heet water een afwasmiddel. Spoel ze daarna goed af en droog ze af.

Installatie en aansluiten

Het starten van het apparaat is voor alle programma's hetzelfde



1



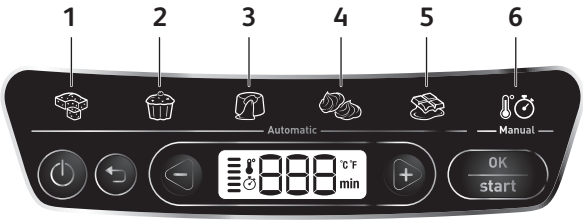
2

3

1. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Wacht vervolgens enkele seconden voordat u op de aan/uit knop drukt. Het eerste programma knippert, wat betekent dat het apparaat zich in de "Programmakeuze" modus bevindt.

Presentatie van de programma's

Als u niet zeker weet welke bakmodus u moet gebruiken, kunt u een kijkje nemen in de bakgids op pagina 82.



5 automatische programma's:

1 Programma cake om uit te delen
2 Programma individuele cakes
3 Programma lava cake
4 Schuimgebak programma
5 Programma voor het smelten van chocolade
6 Manueel programma

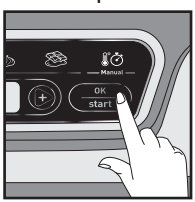
Baktip: Er is een geschikt programma voor elk soort recept. Afhankelijk van het gekozen programma wordt er een standaard baktijd aangegeven. Er zijn verschillende recepten per programma. Daarom kan het nodig zijn de tijd aan te passen op basis van het gekozen recept (zie de lijst met aanbevolen tijden per recept). Voorverwarmen is niet nodig en het bakken start als het programma wordt gestart, zodra het apparaat is gesloten en er op start wordt gedrukt.

Let op: Om de beste resultaten te bereiken, raden wij aan het recept nauwkeurig te volgen en ook op de hoeveelheden te letten.

A. Het bakprogramma kiezen

1

2



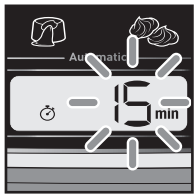
3

Zodra het voorbereide recept in de vorm is gegoten en de afdekking is gesloten:

1. Scroll met behulp van de + en - knoppen door de bakprogramma's.
2. Het gekozen symbool knippert.
3. Druk op de OK knop om te bevestigen.

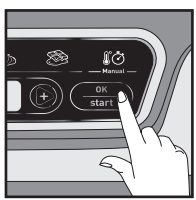
B. Een automatisch programma gebruiken

1



2

3



4

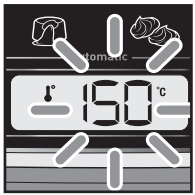
5

1. Zodra het bakprogramma werd geselecteerd, brandt het bijbehorende indicatielampje continu.
2. De standaard baktijd knippert.
3. Druk op de + en - knoppen om, indien nodig, de tijd aan te passen.
4. Zorg ervoor dat de deksel is gesloten. Druk op de startknop om te bevestigen en te starten met bakken. De weergegeven tijd stopt met knipperen.
5. Het bakken is gestart. De grafiek aan de linkerkant van het scherm geeft aan dat het bakproces bezig is en het apparaat wordt verwarmd. De tijd telt per minuut af en tijdens de laatste minuut per seconde.

Opmerking: Elke volgende keer dat het apparaat wordt gebruikt, toont het apparaat standaard de vorige gebruikte tijd.

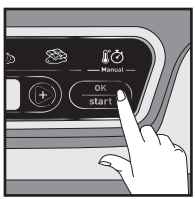
C. Een manueel programma gebruiken

1

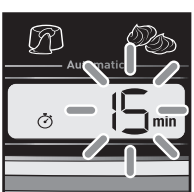


2

3

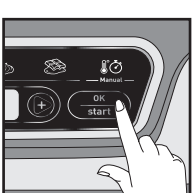


4



5

6



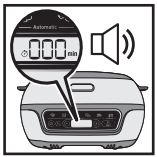
7

8

1. Zodra het bakprogramma is geselecteerd, brandt het bijbehorende indicatielampje continu.
2. Een standaard temperatuur knippert.
3. Druk op de + en - knoppen om, indien nodig, de temperatuur aan te passen.
4. Druk op de OK knop om te bevestigen.
5. Een vooraf ingestelde baktijd knippert.
6. Druk op de + en - knoppen om, indien nodig, de tijd aan te passen.
7. Druk op de startknop om te bevestigen en te starten met bakken, waarna de getoonde tijd stopt met knipperen.
8. Het bakken is gestart. De grafiek aan de linkerkant van het scherm geeft aan dat het bakproces bezig is en het apparaat wordt verwarmd. De tijd telt per minuut af en tijdens de laatste minuut per seconde.

Opmerking: Elke volgende keer dat het apparaat wordt gebruikt, toont het apparaat standaard de vorige gebruikte tijd en temperatuur.

D. Einde van het programma (automatisch of manueel)



1

2

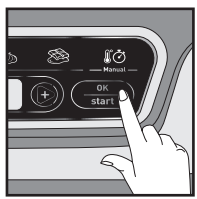
3

1. De tijd bereikt 000 en het product laat een geluids signaal horen om het einde van het bakken mede te delen.
2. Druk één keer op OK om het geluidssignaal te stoppen, 000 knippert op het display.
3. Het gebruik van een handbescherming (ovenwanten) is nodig om brandwonden te voorkomen terwijl u omgaat met hete schotels of vormen.

Let op: Het is belangrijk het apparaat te openen en de cakes zo snel mogelijk te verwijderen zodat ze niet verder bakken.

E. De bakcyclus verlengen (automatisch of manueel)

1



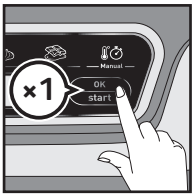
2

3

1. Aan het einde van het programma, voor het geval dat de cake nog niet afgebakken is, is het mogelijk nog een beetje baktijd toe te voegen door direct de + en - knoppen te drukken. Sluit de deksel weer.
2. Zodra de extra tijd is ingesteld, drukt u op start om verder te gaan met bakken.
3. De weergegeven tijd stopt met knipperen en de countdown per minuut begint. Het bakken gaat verder. De grafiek aan de linkerkant van het scherm geeft aan dat het bakproces bezig is en het apparaat wordt verwarmd.

F. Hetzelfde programma nogmaals starten

Automatisch en manueel

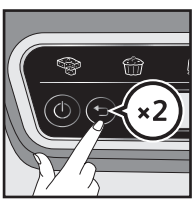


1

1. Nadat u het geluidssignaal heeft uitgezet, drukt u nogmaals op de OK knop waarna de tijd wordt weergegeven. De laatst gebruikte baktijd wordt weergegeven en knippert.
2. Druk op OK om het programma te start.

G. Herstart een ander programma

Na een automatisch programma



1

1. Nadat u het geluidssignaal heeft uitgezet, drukt u op de terug-knop om terug te gaan naar het scherm met de programmaselectie.
2. Zie deel A hoe u het programma kunt kiezen.

Na een manueel programma

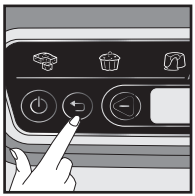
1

1. Nadat u het geluidssignaal heeft uitgezet, drukt u op de terug-knop om terug te gaan naar het scherm met de programmaselectie.
2. Zie deel C hoe u het programma kunt starten.

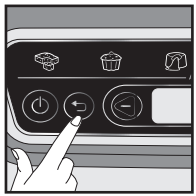
De tijd en het programma tijdens het gebruik aanpassen

Opgelet: als de tijd tijdens het bakken wordt aangepast, kan het resultaat niet meer worden gegarandeerd. Het geniet de voorkeur het volledige programma te herstarten.

Dat is alleen mogelijk als de verstreken baktijd minder dan 2 minuten bedraagt

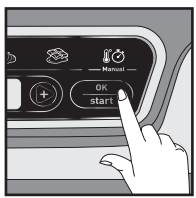


1



2

3



4

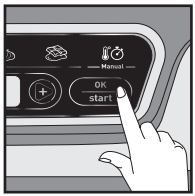
1. Druk op de terug-knop om terug te gaan naar het scherm voor de tijdkeuze. De weergegeven tijd knippert.
2. Indien nodig drukt u nogmaals op de terug-knop om terug te gaan naar het scherm voor de programmakeuze.
3. Druk op de + en - knoppen om opnieuw een programma te kiezen en/of de tijd aan te passen.
4. Bevestig door op start te drukken en het bakken opnieuw te starten.

Let op: de + en - knoppen zijn niet meer actief als de tijd minder dan 2 minuten bedraagt.

Alleen mogelijk als de verstreken kooktijd >2min

Mogelijkheid de tijd aan te passen.

1



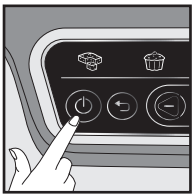
2

3

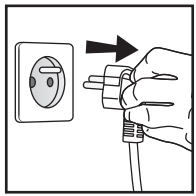
1. Nadat de eerste twee minuten van het bakken zijn verstreken, is de terug-knop niet meer actief. Druk direct op de + en - knoppen om de tijd aan te passen. De tijd knippert.
2. Druk op OK om de nieuwe waarde te bevestigen.
3. De tijd is aangepast en het display stopt weer met knipperen; het bakken gaat door.

Let op: Als er geen bevestiging plaats vindt binnen 5 seconden, gaat de tijd weer terug naar de originele tijd zonder het programma aan te passen.
De terug-knop is niet meer actief nadat de eerste twee minuten van het bakken zijn verstreken.

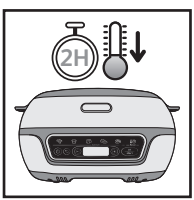
Onderhoud en reiniging



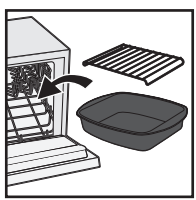
1



2

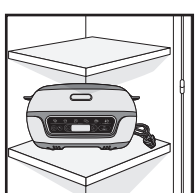


3

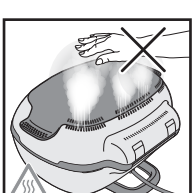


4

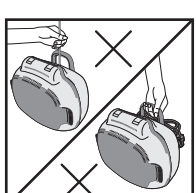
5



6



7



8

Let op: Alle reparaties dienen te worden uitgevoerd door een geautoriseerd servicecenter.

1. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Laat de Cake Factory minstens 2 uur afkoelen.
4. De bakaccessoires zijn geschikt voor de vaatwasser. Wij raden echter af de siliconen vormen in de vaatwasser te plaatsen. Het apparaat en de stroomkabel mogen nooit in de vaatwasser worden geplaatst, noch onder water worden gehouden. Als u de vormen niet in de vaatwasser wilt plaatsen, kunt u warm water en een beetje afwasmiddel gebruiken om ze te wassen. Spoel ze vervolgens grondig af om de restjes te verwijderen.
5. Droog ze grondig af. Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of schurende reinigingsproducten om de vorm met anti-aanbaklaag te reinigen. Gebruik alleen nylon of niet metalen reinigingssponsjes. Om de deksel te reinigen, houdt u een spons in heet water en droogt u hem af met een zachte, droge doek. Dompel het apparaat nooit in zijn geheel of gedeeltelijk onder water of een andere vloeistof.
6. Zorg ervoor dat het apparaat schoon en droog is alvorens het op te bergen.
7. Te nemen voorzorgsmaatregelen voor wat betreft de ventilatieopeningen aan de achterkant: de kookdampen zijn zeer heet, kom niet in de buurt van of raak deze zone niet aan wanneer uw apparaat warm is.
8. Draag of neem het apparaat niet vast via het achterste voetje of het snoer.
9. Maak de buitenkant van het apparaat regelmatig schoon.
   De kleur kan na verloop van tijd veranderen. Dit is normaal en is te wijten aan de temperatuur nodig voor het bereiden van de levensmiddelen. De gele verkleuring is niet schadelijk voor de gezondheid en wijzigt de prestaties van het apparaat niet.

Bakgids

De baktijden zijn slechts informatief.

Speciale programma's	Recept	Tijd	Toebehoor
1. Cake om uit te delen	Biscuitgebak	25 min	
	Yoghurtcake	35 min	
2. Individuele cakes	Bosbessen muffins	35 min	
	Cupcakes	35 min	
3. Lava cakes	Chocolade	17 min	
4. Schuimgebakjes	Zwitsers schuimgebak	105 min	
5. Smelten van chocolade	Witte of melkchocolade	6 min / 9 min	
	Donkere chocolade	7 min / 11 min	
	Chocolade + boter	8 min	Aluminium vorm met anti-aanbaklaag

Kijk voor de complete recepten in onze applicatie.

Adviezen voor een perfect resultaat

Voorbeelden	Tips
Cakes met een zachte vulling worden onvoldoende gebakken wanneer er meer boter dan in het recept is aangegeven wordt gebruikt. Cakes met een zachte vulling worden te veel gebakken wanneer er meer meel dan in het recept is aangegeven wordt gebruikt.	Leef de aangegeven hoeveelheden van de ingrediënten na.
Cakes met een zachte vulling of gebak worden te veel gebakken wanneer ze aan het einde van het bakproces in de Cake Factory worden gelaten.	Verwijder de vorm aan het einde van het kookproces zoals aanbevolen in de handleiding.
Cakes met een zachte vulling worden te veel gebakken wanneer het beslag werd opgeklopt in plaats van enkel geroerd.	Leef de handelingen die in het recept zijn aanbevolen na.
Muffins zijn brokkelig wanneer ze uit de vorm worden gehaald, als de ingrediënten op willekeurige wijze worden gemengd.	Volg de stappen voor het toevoegen van de ingrediënten die in het recept zijn vermeld juist op.
Mijn gebak mist smaak en textuur.	Voor het beste resultaat, gebruik alleen hoogwaardige ingrediënten waarvan de houdbaarheid niet is verstreken.
De bodem van een cake met een vulling van rode vruchten wordt onvoldoende gebakken als de vruchtencoulis niet eerst 4 uur in de koelkast wordt gezet alvorens de cake te bakken.	Leef de tijden voor het aanbrengen van de ingrediënten die in het recept zijn aanbevolen na.

Probleemoplossing

Probleem	Oplossing
Er00 of Er003	Defect van het apparaat: Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw klantenservice of een reparatiecentrum.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Trek de stekker uit het stopcontact en wacht een paar minuten. Steek de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat aan. Als het probleem blijft bestaan, neemt u contact op met uw klantenservice of een reparatiecentrum.
De weergegeven tijd knippert	Als de weergegeven tijd correct is, drukt u op OK om te bevestigen.
De weergegeven temperatuur knippert	Als de weergegeven temperatuur correct is, drukt u op OK om te bevestigen.
Het verlichte programma knippert	Als het weergegeven programma correct is, drukt u op OK om te bevestigen.
Het apparaat kan niet correct worden gesloten	Open het apparaat, controleer of het ondersteunende rooster niet onder de bakvorm met anti-aanbaklaag is geplaatst. Controleer of u een siliconen vorm gebruikt die hoger is dan 4,5 cm. Als dat het geval is, dient u het ondersteunende rooster te verwijderen. De vorm is niet geschikt voor dit apparaat: gebruik een vorm die voldoet aan de gebruiksvoorwaarden voor dit apparaat.
De tijd heeft 000 bereikt, maar het bakresultaat is onvoldoende	Aan het einde van het bakproces, nadat u het geluidssignaal heeft uitgeschakeld door één keer op OK te drukken, sluit u het apparaat weer en stelt u nog wat extra tijd in met behulp van de + en - knoppen. Bevestig dit vervolgens door op OK te drukken.
Tijdens het bakken, na een aanpassing van de baktijd, keert de baktijd automatisch terug naar de initiële tijd	Nadat de tijd is aangepast, drukt u op OK om te bevestigen.
Nadat een bakprogramma is gestart, is het niet mogelijk de baktijd aan te passen	Wacht 2 minuten nadat het programma is gestart om de tijd met behulp van de + en - knoppen aan te passen.

ÍNDICE

- Medidas de seguridad 86
- Descripción 91
- Utilización de los moldes 92
- Presentación del producto 93
- Preparación 93
- Instalación y conexiones 93
- Presentación de los programas 94
- A. Elección del programa de cocción 95
- B. Utilización de un programa automático 96
- C. Utilización del programa manual 97
- D. Fin de un programa (automático o manual) 98
- E. Prolongar un ciclo de cocción (automático o manual) 98
- F. Volver a iniciar el mismo programa 99
- G. Volver a iniciar con un programa diferente 99
- Modificación del tiempo y del programa en curso 100
- Limpieza y mantenimiento 102
- Guía de cocción: 103
- Ayuda para obtener un resultado perfecto 104
- Guía de resolución de problemas 105

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Uso, mantenimiento e instalación del producto: por su seguridad, consulte los diferentes párrafos de estas instrucciones o las imágenes correspondientes.

Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico.

Este aparato no ha sido concebido para ser utilizado en los siguientes casos, que la garantía no cubre:

- en los espacios de cocina destinados al personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales,
- en casas rurales,
- uso por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial,
- en entornos tipo casas de huéspedes.

Retirar todo el material de embalaje, así como los adhesivos y elementos de protección presentes tanto en el interior como en el exterior del aparato.

No se ha previsto el uso de este aparato por parte de personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, ni personas que no tengan la experiencia y el conocimiento necesarios, salvo si estas personas reciben, a través de una persona responsable de su seguridad, vigilancia o instrucciones previas sobre el uso seguro del aparato.

Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan

con el aparato ni lo utilizan como si fuera un juguete.
No utilice nunca el aparato sin vigilancia.
⚠ La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
No tocar las superficies calientes del aparato.
Este aparato no está destinado a ser utilizado con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia aparte.
Desenrollar el cable por completo.
Si el cable de alimentación está dañado, deberá reemplazarlo el fabricante, su servicio postventa o una persona con una cualificación similar, con el fin de evitar cualquier peligro.
Si utiliza un alargador eléctrico, este tiene que ser de sección al menos equivalente y debe llevar toma de tierra incorporada. Tomar todas las precauciones necesarias para que nadie tropiece.
Enchufe el aparato solo en una toma con conexión a tierra.
Comprobar que la instalación eléctrica sea compatible con la potencia y la tensión indicadas en la parte inferior del aparato.
No debe sumergir este aparato. No sumerja jamás el aparato ni el cable en agua.
Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años o personas con mermas físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia o los conocimientos

necesarios, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que acarrea.

La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser efectuados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.

Mantener el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- ATENCIÓN: No calentar, ni precalentar el producto sin los moldes de cocción en su interior

Lo que hay que hacer

- Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este manual, que son comunes a las diferentes versiones, según los accesorios que se incluyen con el aparato.
- En caso de accidente, pasar agua fría de inmediato sobre la quemadura y llamar a un médico si fuera necesario.
- Vigilar la colocación del cable, con o sin alargador, y tomar todas las precauciones necesarias para que este no impida la circulación de personas alrededor de la mesa y de modo que nadie tropiece con el mismo.
- Los humos de la cocción pueden ser peligrosos para los animales con un sistema de respiración especialmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los dueños de pájaros que los alejen del lugar donde se cocina.
- Dejar siempre el aparato fuera del alcance de los niños.
- Antes de usar el aparato por primera vez, lavar el molde de aluminio para cocinar, verter encima del mismo un poco de aceite y secarlo con un paño suave.
- Antes de usar el aparato por primera vez, lavar los moldes de silicona y luego secarlos con un paño suave.
- Comprobar que los moldes de cocción estén bien limpios antes de usar el aparato.
- Para evitar deteriorar los moldes de cocción, utilícelos solo en el aparato para el cual han sido concebidos (ej.: no colocarlos en un horno, encima del quemador de gas ni encima de una placa eléctrica...)
- Vigilar que los moldes de cocción queden estables y estén colocados correctamente sobre la base del aparato. Utilizar solo los moldes de cocción que se incluyen con el aparato u otros adquiridos en un centro de servicio autorizado.
- Para conservar el revestimiento de los moldes de cocción, utilizar siempre una espátula de plástico o de madera.

- Utilizar solo los accesorios que se incluyen con el aparato u otros adquiridos en un centro de servicio autorizado No utilizar los accesorios con otros aparatos.
- Utilizar únicamente los moldes PROflex Tefal y Crispy Bake Tefal indicados como compatibles.
- Utilizar guantes de cocina para retirar los moldes al final de la cocción.
- Para fundir chocolate, utilice el molde de aluminio antiadherente Cake Factory o el molde PROflex específico para fundir chocolate, si está incluido.

Lo que no hay que hacer

- No utilizar el aparato en el exterior.
- No transportar jamás el producto cuando esté caliente o en funcionamiento.
- No enchufar jamás el aparato cuando no vaya a utilizarlo.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina ni contra una pared.
- No coloque jamás este aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de vidrio, mantel, mueble barnizado...) ni sobre un soporte tipo hule de mesa.
- No colocar el aparato encima ni cerca de superficies deslizantes o calientes, ni dejar el cable colgando encima de una fuente de calor (placas de cocción, cocina de gas...).
- No colocar jamás el aparato sobre un mueble fijado a la pared, sobre un estante ni al lado de materiales inflamables como persianas, cortinas, papel de pared...
- No utilizar jamás estropajo ni polvos abrasivos, para no dañar la superficie de cocción (revestimiento antiadherente).
- No transportar el aparato por el asa ni los alambres.
- No utilizar jamás el aparato vacío.
- No poner los moldes de cocción calientes bajo el agua ni bajo una superficie frágil.
- Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento y de la silicona, no dejar que se caliente en vacío
- No hay que manipular nunca en caliente los moldes de cocción.
- No cocinar en papillote.
- Para evitar dañar el aparato, no realice nunca recetas flambeadas sobre el mismo.
- No intercalar nunca papel de aluminio ni ningún otro objeto entre los moldes de cocción y los alimentos, ni entre los moldes de cocción y las resistencias.
- No cortar directamente sobre los moldes de cocción.
- No calentar nunca el aparato sin el reflector y un molde de cocción en su interior.
- No calentar nunca el aparato ni cocinar en posición "aparato abierto".
- Para conservar las cualidades antiadherentes de la silicona, se recomienda no lavar en el lavavajillas.
- Para un buen funcionamiento de este aparato, cuando llene los moldes no debe sobrepasar las proporciones indicadas.
- No untar de aceite ni de mantequilla ni de grasa los moldes de silicona.

Consejos / información

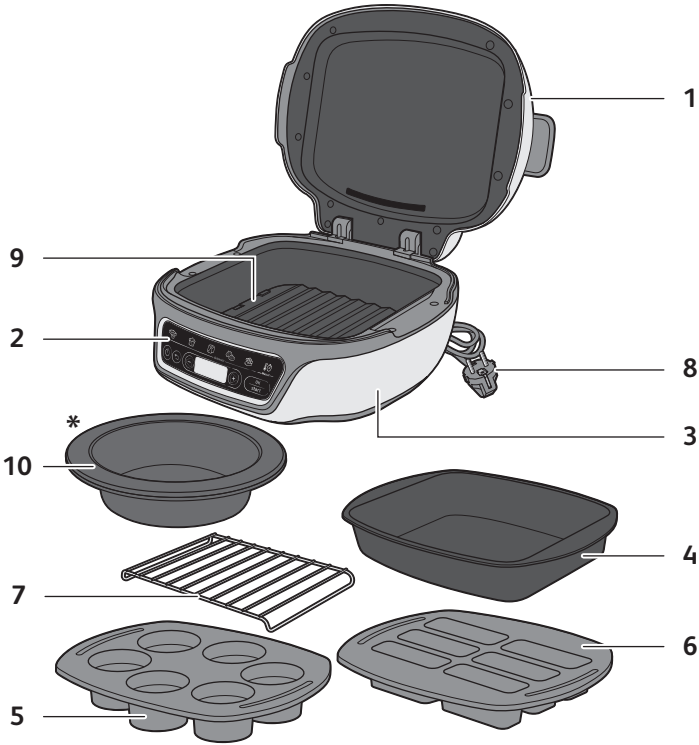
- Por su seguridad, este aparato tiene conformidad con las normativas y reglamentos aplicables (Directivas de Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio ambiente...).
- Gracias por haber elegido este aparato, destinado únicamente a un uso doméstico.
- Nuestra empresa se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, las características o las piezas de sus productos.
- Al utilizar el aparato por primera vez, este puede desprender un poco de humo y un ligero olor durante los primeros minutos.
- Si un alimento, ya sea sólido o líquido, entra en contacto con las piezas que van marcadas con el logo este alimento ya no puede ser consumido.
- Para limpiar los moldes de cocción, utilizar una esponja, agua caliente y líquido para vajillas.
- La resistencia no se limpia. Si estuviera muy sucia, hay que esperar a que se enfríe por completo y luego frotarla con un paño seco.

Medio ambiente

¡Juntos podemos contribuir a proteger el medio ambiente!

Este aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.

Llévelo a un centro de recogida selectiva para que sea tratado adecuadamente.



Descripción

1 Tapa
2 Cuadro de control
3 Base del aparato
4 Molde de aluminio antiadherente
5 Molde de silicona PROflex 6 muffins
6 Molde de silicona PROflex 6 pastelitos
7 Rejilla de apoyo para determinados moldes PROflex y para el de fundir chocolate
8 Cable de alimentación eléctrica
9 Reflector negro
*10 Molde de silicona PROflex para fundir chocolate según el modelo

Utilización de los moldes

Para un buen funcionamiento de este aparato, cuando llene los moldes no debe sobrepasar las proporciones indicadas.

Molde de silicona PROflex

El Cake Factory solo es compatible con los moldes de la gama Tefal PROflex con unas dimensiones de 30 x 21 cm y los moldes Tefal Crispy Bake indicados compatibles.

Verter en el molde

Retirar el molde de aluminio

Asegurarse de que el reflector negro está colocado correctamente y fijado al fondo del aparato

Colocar la rejilla sobre el reflector*

Colocar el molde

Cerrar

* Para hacer canelés o para otros usos de un molde de altura superior a 4,5cm, colocar directamente el molde PROflex en el Cake Factory sin la rejilla de apoyo.

Molde de aluminio antiadherente

Untar de mantequilla el molde

Llenar el molde

Retirar la rejilla

Asegurarse de que el reflector negro está colocado correctamente y fijado al fondo del aparato

Llenar el molde

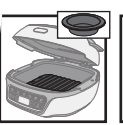
Cerrar

Para fundir chocolate

Poner el chocolate en el molde de aluminio

Retirar la rejilla

Cerrar



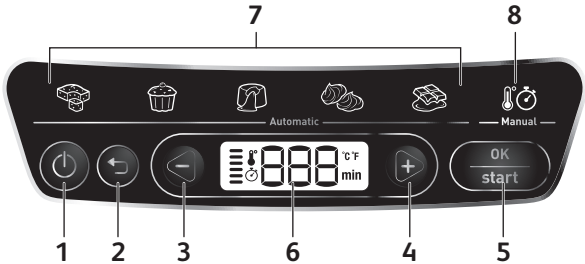
Poner el chocolate en un molde adaptado

Colocar la rejilla sobre el reflector

Cerrar

Para fundir chocolate, utilice el molde de aluminio antiadherente Cake Factory o el molde de silicona PROflex específico para fundir chocolate, si está incluido.

Presentación del producto



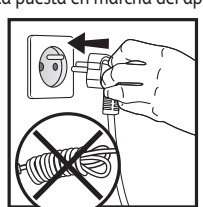
1 Botón de encendido/apagado
2 Botón de retorno
3 Botón menos (-)
4 Botón más (+)
5 Botón OK / Start
6 Pantalla de control
7 Programas automáticos
8 Programa manual

Preparación

1. Retirar todo el material de embalaje, así como los adhesivos y elementos de protección presentes tanto en el interior como en el exterior del aparato.
2. Antes de usarlo por primera vez, limpiar cuidadosamente los 3 moldes diferentes con agua caliente y líquido para vajillas, enjuagar y secar bien.

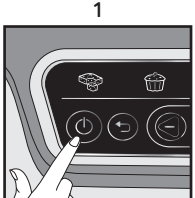
Instalación y conexiones

La puesta en marcha del aparato es igual para todos los programas



1

2

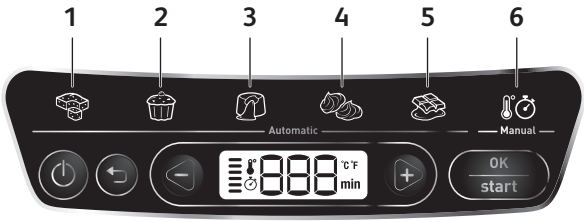


3

1. Desenchufe el aparato.
3. Luego espere unos segundos antes de pulsar el botón de encendido/apagado. El primer programa parpadea indicando el modo "elegir programa".

Presentación de los programas

En caso de duda sobre qué modo de cocción utilizar, consulte la guía de cocción de la página 103.



5 Programas automáticos:

1 Programa Pasteles para compartir
2 Programa Pasteles individuales
3 Programa Coulants
4 Programa Merengues
5 Programa Fundir chocolate
6 Programa manual

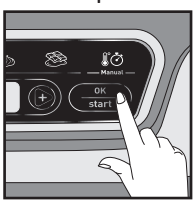
Trucos de cocción: Hay un programa adaptado a cada tipo de receta. Según el programa elegido, se indica por defecto un tiempo de cocción determinado. Hay varias recetas por programa. Debido a esto, puede ser necesario ajustar el tiempo en función de la receta elegida (ver la lista de tiempos recomendados por receta). No hace falta precalentar el aparato, la cocción empieza desde la puesta en marcha, cuando el aparato está cerrado y se pulsa Start.

Atención: Para garantizar el resultado es indispensable seguir la receta y respetar las proporciones.

A. Elección del programa de cocción

1

2



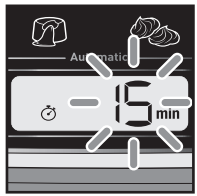
3

Una vez vertido el preparado en el molde y cerrada la tapa:

1. Recorrer los programas de cocción con los botones – y +.
2. El símbolo elegido parpadea.
3. Pulsar "OK" para validar.

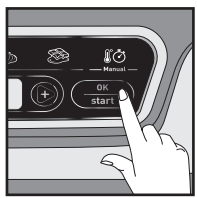
B. Utilización de un programa automático

1

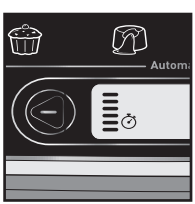


2

3



4



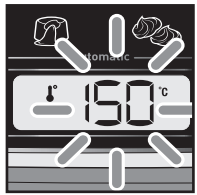
5

1. Después de elegir el programa de cocción, el indicador seleccionado deja de parpadear.
2. Un tiempo de cocción parpadea por defecto.
3. Pulsar las teclas + y – para modificar el tiempo si es necesario.
4. Asegurarse de que la tapa esté cerrada. Pulsar la tecla Start para validar e iniciar la cocción El indicador de tiempo deja de parpadear y queda fijo.
5. Se inicia la cocción. El gráfico a la izquierda de la pantalla indica que hay un ciclo de cocción en curso y que el aparato está caliente. El tiempo va disminuyendo por minutos y luego por segundos durante el último minuto.

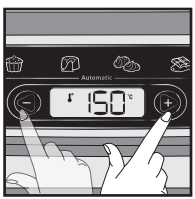
Observación: Lá próxima vez que lo utilice, el tiempo por defecto de cada programa será el último que se haya usado.

C. Utilización del programa manual

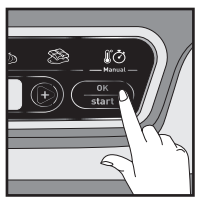
1



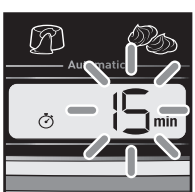
2



3

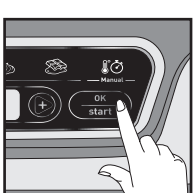


4

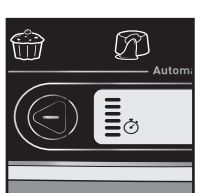


5

6



7

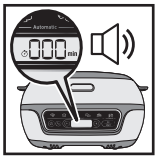


8

1. Después de elegir el programa de cocción, el indicador seleccionado deja de parpadear.
2. Una temperatura por defecto parpadea.
3. Pulsar las teclas + y – para modificar la temperatura si es necesario.
4. Pulsar la tecla "OK" para validar.
5. Un tiempo de cocción predefinido parpadea.
6. Pulsar las teclas + y – para modificar el tiempo si es necesario.
7. Pulsar Start para validar e iniciar la cocción y el indicador del tiempo dejará de parpadear.
8. Se inicia la cocción. El gráfico a la izquierda de la pantalla indica que hay un ciclo de cocción en curso y que el aparato se está calentando. El tiempo va disminuyendo por minutos y luego por segundos durante el último minuto.

Observación: La próxima vez que utilice el programa, los valores por defecto de tiempo y temperatura corresponderán a los últimos utilizados.

D. Fin de un programa (automático o manual)



1

2

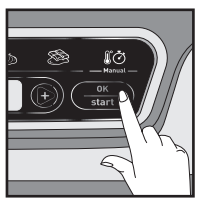
3

1. El tiempo llega a 000 y el producto suena para indicar el final de la cocción.
2. Pulsar 1 vez en OK para detener la alarma y 000 parpadeará en la pantalla.
3. Es necesario el uso de protección (guante de cocina) para no quemarse al manipular el plato o el molde calientes.

Atención : Es importante abrir el aparato y retirar los pasteles rápidamente para que no continúen cocinándose.

E. Prolongar un ciclo de cocción (automático o manual)

1



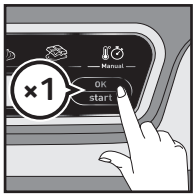
2

3

1. Al final del programa, en caso en que el pastel no se haya cocinado lo suficiente, se puede añadir tiempo de cocción pulsando directamente las teclas + y -. Volver a cerrar la tapa.
2. Cuando el tiempo adicional esté programado, pulsar Start para continuar con la cocción. El tiempo deja de parpadear y la cuenta atrás por minutos empieza. La cocción continúa. El gráfico a la izquierda de la pantalla indica que hay un ciclo de cocción en curso y que el aparato se está calentando.

F. Volver a iniciar el mismo programa

Automático y manual

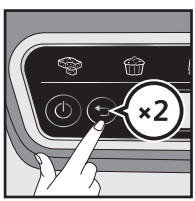


1

1. Después de apagar la alarma, pulsar un segundo en el botón OK para que se muestre el tiempo. El último tiempo de cocción utilizado se muestra parpadeando.
2. Pulsar OK para iniciar el programa.

G. Volver a iniciar con un programa diferente

Después de un programa automático



1

1. Una vez apagada la alarma, pulsar el botón de retorno para volver al modo de selección de programas.
2. Consultar la parte A para elegir el programa.

Después de un programa manual

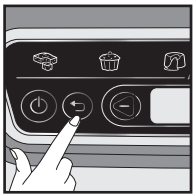
1

1. Una vez apagada la alarma, pulsar el botón de retorno para volver al modo de selección de programas.
2. Consultar la parte C para iniciar el programa.

Modificación del tiempo y del programa en curso

Atención: el hecho de modificar el tiempo con la cocción en curso impide garantizar el resultado Es preferible volver a iniciar el programa completo.

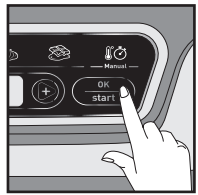
Solo es posible hacerlo si el tiempo de cocción que ha pasado es <2min.



1

2

3



4

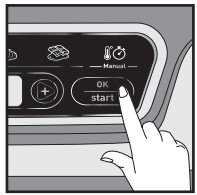
1. Pulsar la tecla de retorno para volver a la selección del tiempo. El tiempo en pantalla parpadea.
2. Si es necesario, pulsar el botón de retorno una segunda vez para volver al modo de selección de programas.
3. Pulsar las teclas + y - para elegir de nuevo un programa y/o modificar el tiempo.
4. Validar mediante la tecla Start para volver a iniciar la cocción.

Atención: las teclas + y - no están activas mientras el tiempo es <2min.

Solo es posible hacerlo si el tiempo de cocción que ha pasado es >2min.

Posibilidad de modificar el tiempo.

1



2

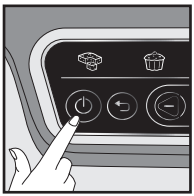
3

1. Después de los 2 primeros minutos de cocción, la tecla retorno deja de estar activa. Pulsar directamente la tecla + o - para modificar el tiempo. El tiempo parpadea.
2. Pulsar OK para validar el nuevo valor.
3. El tiempo se ha modificado y deja de parpadear, y la cocción continúa.

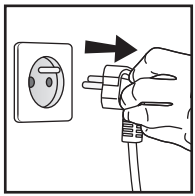
Atención: Si no se realiza la validación en 5 segundos, el tiempo vuelve a ser el original, sin modificar el programa.

La tecla de retorno ya no está activa al cabo de los dos primeros minutos de cocción.

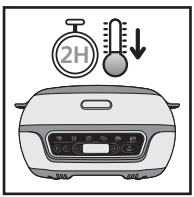
Limpieza y mantenimiento



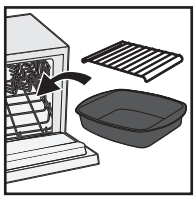
1



2

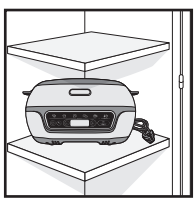


3



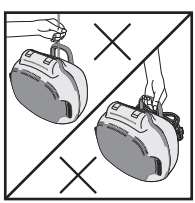
4

5



6

7



8

Atención: Las eventuales reparaciones deben ser realizadas por un centro de servicio autorizado.

1. Pulsar el botón ON/OFF para apagar el aparato.
2. Desenchufar el aparato.
3. Dejar que el Cake Factory se enfríe durante al menos 2 horas.
4. Los accesorios de cocción pueden ir al lavavajillas. No se recomienda lavar los moldes de silicona en el lavavajillas. Nunca deben ponerse el aparato ni el cable en el lavavajillas ni bajo el agua. Si no quiere poner los moldes en el lavavajillas, use agua caliente y líquido para vajillas para lavarlos, luego aclare con agua abundante para eliminar todos los residuos.
5. Secarlos cuidadosamente. No utilizar estropajos metálicos, lana de acero ni productos de limpieza abrasivos para limpiar el molde antiadherente. Utilizar únicamente estropajos de nylon o no metálicos. Para limpiar la tapa, pasar una esponja impregnada de agua caliente y secar con un paño suave y seco.
   No sumergir nunca el aparato ni total ni parcialmente en agua ni en ningún otro líquido.
6. Asegurarse siempre de que el aparato está limpio y seco antes de guardarlo.
7. Precauciones a tomar con los orificios de ventilación de la parte posterior: los humos de la cocción están muy calientes, no acercarse ni tocar esa zona cuando el aparato esté caliente.
8. No hay que transportar ni colgar el aparato por el pie trasero ni por el cable del aparato.
9. Limpiar regularmente la parte externa del aparato.
   Después de usar el aparato puede darse un cambio de color. Esto es normal y está relacionado con las temperaturas necesarias para la cocción de los alimentos. El hecho de que amarillee no resulta peligroso para la salud y no altera las cualidades de funcionamiento del aparato.

Guía de cocción:

Los tiempos de cocción se dan a título indicativo.

Programas específicos	Receta	Tiempo	Accesorio
1. Pasteles para compartir	Bizcocho genovés	25 min	
	Pastel de yogur	35 min	
2. Pasteles individuales	Muffins de arándanos	35 min	
	Cupcakes	35 min	
3. Coulants	Chocolate	17 min	
4. Merengues	Merengues suizos	105 min	
5. Fundir el chocolate	Chocolate blanco o con leche	6 min / 9 min	
	Chocolate negro	7 min / 11 min	
	Chocolate+mantequilla	8 min	Molde de aluminio antiadherente

Volver a encontrar las recetas completas en nuestra aplicación.

Ayuda para obtener un resultado perfecto

Ejemplos	Consejos
Los coulants no quedarán bien cocidos si hay más gramos de mantequilla de los recomendados. Los coulants no quedarán bien cocidos si hay más gramos de harina de los recomendados.	Respetar las cantidades de los ingredientes.
Los coulants o el pastel quedarán demasiado cocidos si se quedan en el Cake Factory después de que suene la alarma de fin de cocción.	Retirar de inmediato el molde cuando la cocción acabe, como se recomienda en la guía.
Los coulants quedarán demasiado cocidos si se bate la pasta en vez de simplemente removerla.	Es necesario respetar los movimientos indicados en la receta.
Los muffins quedarán quebradizos al sacarlos del molde si se mezclan indiferentemente los ingredientes.	Es necesario seguir el orden de las etapas de incorporación de los ingredientes de la receta.
A mis pasteles les falta sabor y textura.	Para garantizar un resultado óptimo, comprobar que los ingredientes sean de buena calidad y no estén caducados.
El coulant de frutos rojos no quedará bien cocido por la parte del fondo si el corazón de coulis de los frutos no se coloca en el congelador 4 horas antes de hornear.	Es necesario respetar los tiempos de preparación de los ingredientes que se recomiendan en la receta.

Guía de resolución de problemas

Problema	Solución
Er00 o Er003	Avería del aparato: Desenchufe el aparato y entre en contacto con el servicio de atención al cliente o con un centro de reparaciones.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Desenchufe el aparato y espere unos minutos. A continuación vuelva a enchufarlo y póngalo en marcha. Si el problema persiste, entre en contacto con el servicio de atención al cliente o con un centro de reparaciones.
El tiempo en pantalla parpadea.	Si el tiempo que aparece en pantalla es correcto, pulsar OK para validar.
La temperatura en pantalla parpadea	Si la temperatura que aparece en pantalla es correcta, pulsar OK para validar.
El programa que aparece en pantalla parpadea	Si el programa que aparece en pantalla es correcto, pulsar OK para validar.
El aparato no se cierra correctamente.	Abrir el aparato, comprobar que no se ha dejado la rejilla de apoyo bajo el molde de cocción antiadherente. Comprobar si está utilizando un molde de silicona con una altura de más de 4,5cm. Si este fuera el caso, debe retirar la rejilla de apoyo. El molde utilizado no se adapta a este aparato: utilice un molde que respete las condiciones de uso de este aparato.
El tiempo ha llegado a 000 pero la cocción es insuficiente.	Al final de la cocción, después de apagar el bip sonoro pulsando una vez OK, vuelva a cerrar el aparato y añada tiempo con las teclas – y + y luego valide pulsando OK.
Durante la cocción, después de haber modificado el tiempo de cocción, este vuelve automáticamente al tiempo inicial.	Después de modificar el tiempo debe pulsar OK para validar.
Una vez iniciado un programa de cocción, ya no se puede modificar el tiempo de cocción.	Esperar a que pasen 2 minutos después de iniciar el programa, para modificar el tiempo con la ayuda de – et +.

СОДЕРЖАНИЕ

- Инструкции по технике безопасности 107
- Описание 112
- Применение форм 113
- Внешний вид изделия 114
- Подготовка 114
- Инструкция по установке и подключению 114
- Описание программ 115
- A. Выбор программы приготовления 116
- B. Работа по автоматической программе 117
- C. Работа по ручной программе 118
- D. Окончание программы (автоматической или ручной) 119
- E. Увеличение цикла приготовления (автоматическая или ручная программа) 119
- F. Повторный запуск программы 120
- G. Запуск другой программы 120
- Изменение времени и программы в процессе приготовления 121
- Обслуживание и очистка 123
- Инструкция по приготовлению 124
- Помощь в получении превосходных результатов 125
- Инструкции по устранению неполадок 126

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Эксплуатация, обслуживание и установка устройства: в целях обеспечения безопасности изучите все разделы данного руководства, включая рисунки.

Устройство предназначено только для бытового использования. Устройство не предназначено для использования в нижеприведенных случаях, гарантия на которые не распространяется.

- В кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазинов, в офисах и в других рабочих помещениях.
- На фермах.
- Использование клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях такого типа.
- В мини-гостиницах.

Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности изнутри и снаружи устройства.

Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц,

отвечающих за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Не оставляйте устройство без присмотра.

Во время работы устройства открытые поверхности могут сильно нагреваться.

Не прикасайтесь к горячим поверхностям.

Устройство не предназначено для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Полностью размотайте шнур.

Если электрический шнур поврежден, во избежание несчастных случаев он должен быть заменен производителем, его гарантийной службой или специалистом аналогичной квалификации.

В случае использования удлинительного шнура сечение его проводов не должно быть меньше, чем у шнура питания, а также удлинитель должен оснащаться заземляющим проводом. Примите меры предосторожности, чтобы никто не мог споткнуться о шнур.

Подключайте устройство только к электрическим розеткам с заземлением.

Убедитесь, что источник электропитания соответствует номинальной мощности и напряжению, указанным на нижней части устройства.

Не погружайте устройство в какую-либо жидкость. Не погружайте устройство или его шнур питания в воду.

Допускается использование прибора детьми 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами, не имеющими опыта и знания, необходимых при обращении с такими изделиями, при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы на предмет безопасного использования устройства и понимают риски, возникающие в ходе его эксплуатации.

Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми старше 8 лет при условии, что они находятся под присмотром взрослых.

Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не готовьте и не разогревайте пищевые продукты в устройстве без установленной внутри него формы.

Обязательно

- Внимательно прочитайте эти инструкции и сохраните их для использования в будущем. Они могут применяться к различным версиям устройства в зависимости от входящих в комплект принадлежностей.
- В случае получения ожога незамедлительно поместите пораженный участок под струю воды и при необходимости обратитесь к врачу.
- Убедитесь, что шнур питания размещен правильно (с удлинителем или без него), и примите все необходимые меры предосторожности, чтобы не мешать движению гостей вокруг стола, и чтобы никто не спотыкался о шнур.
- Дым может быть опасен для животных, которые обладают особо чувствительным обонянием, например птиц. Мы рекомендуем владельцам птиц держать их подальше от зоны приготовления пищи.

- Храните устройство в недоступном для детей месте.
- Перед первым применением вымойте алюминиевую форму, нанесите на ее поверхность небольшое количество масла и протрите мягкой тканью.
- Перед первым применением вымойте силиконовые формы, нанесите на их поверхность небольшое количество масла и протрите мягкой тканью.
- Тщательно прочищайте формы после завершения приготовления пищи.
- Чтобы предотвратить повреждение форм, используйте их только с тем оборудованием, для которого они предназначены (например, не ставьте их в печь, на варочные панели или горячие поверхности).
- Убедитесь, что кулинарные формы правильно и устойчиво размещены в основании устройства. Используйте только формы, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре.
- Чтобы не повредить поверхность форм, используйте пластиковые или деревянные лопатки.
- Используйте только принадлежности, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре. Не используйте их вместе с другими изделиями.
- Используйте только формы PROflex Tefal или рекомендованные совместимые формы Crispy Bake Tefal.
- Для извлечения форм после завершения приготовления пользуйтесь прихватками.
- Чтобы растопить шоколад, используйте антипригарную алюминиевую форму Cake Factory или имеющуюся в комплекте форму PROflex для растапливания шоколада.

Никогда

- Не используйте устройство вне помещений.
- Не перемещайте работающее или горячее устройство.
- Если устройство не используется, не подключайте его к электросети.
- Чтобы избежать перегрева, не ставьте устройство в угол или рядом со стенами.
- Не ставьте устройство непосредственно на хрупкие поверхности (стеклянный стол, скатерть, лакированную мебель и др.) или пластиковые подставки под посуду.
- Не устанавливайте устройство на горячие или скользкие поверхности или рядом с ними и не оставляйте кабель питания над источником тепла (варочными поверхностями, газовой горелкой и т. д.).
- Не ставьте устройство под настенный шкаф, полку или рядом с горючими материалами, такими как жалюзи, шторы или занавески.
- Во избежание повреждения поверхности (антипригарное покрытие) не чистите ее с помощью металлической губки или чистящего порошка.
- Не поднимайте устройство за рукоятку или металлические провода.
- Не включайте устройство без пищевых продуктов внутри него.
- Не помещайте горячие формы под воду или на хрупкие поверхности.
- В целях сохранения антипригарных свойств покрытия и силиконовых поверхностей не

следует нагревать пустое устройство.

- Не переносите горячие формы.
- Не готовьте блюда в пакете или обертке (в пергаменте).
- Во избежание повреждения устройства не используйте его для приготовления блюд способом «фламбе».
- Не помещайте алюминиевую фольгу между формой и продуктами либо между формой и элементами устройства.
- Не нарезайте пищевые продукты непосредственно в форме.
- Не готовьте и не разогревайте пищевые продукты в устройстве без установленных внутри него отражателя и формы.
- Не нагревайте устройство и не готовьте, когда оно находится в открытом положении.
- В целях сохранения антипригарных свойств силикона не рекомендуется мыть силиконовые элементы в посудомоечной машине.
- При наполнении форм соблюдайте указанные пропорции для обеспечения правильной работы устройства.
- Силиконовые формы не нужно смазывать растительным/сливочным маслом или жиром.

Рекомендации / Информация

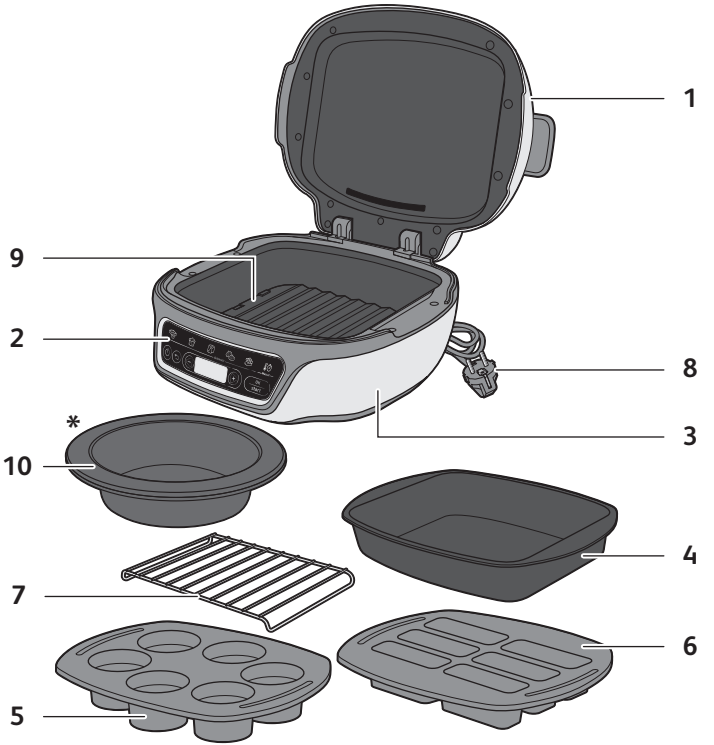
- Для вашей безопасности данный прибор соответствует необходимым стандартам и нормативам (директивы по низкому напряжению, электромагнитной совместимости, материалам для контакта с пищевыми продуктами, окружающей среде и т.д.)
- Благодарим вас за выбор нашей продукции. Устройство предназначено исключительно для домашнего применения.
- Компания оставляет за собой право в любой момент изменять характеристики или компоненты своих изделий в интересах потребителя.
- При первом использовании устройства в первые минуты работы может появиться незначительный запах и/или дым.
- Не следует употреблять в пищу любые твердые или жидкие продукты, которые вступили в контакт с частями устройства, обозначенными логотипом .
- Для чистки форм используйте губку с небольшим количеством горячей воды и моющего средства.
- Не следует мыть элементы устройства. Если они очень грязные, дождитесь, когда они полностью остынут, и протрите их сухой тканью.

Окружающая среда

Вносите свой вклад в защиту окружающей среды!

ⓘ Изделие содержит материалы, которые могут быть восстановлены или использованы повторно.

➲ Передайте устройство в пункт сбора для переработки.



Описание

1 Крышка
2 Панель управления
3 Основание устройства
4 Алюминиевая форма с антипригарным покрытием
5 Силиконовая форма PROflex для 6 маффинов
6 Силиконовая форма PROflex для 6 мини-кексов
7 Решетка для некоторых форм PROflex и растапливания шоколада
8 Шнур питания
9 Черный отражатель
***10** Силиконовая форма PROflex для растапливания шоколада (зависимости от модели)

Применение форм

При наполнении форм соблюдайте указанные пропорции для обеспечения правильной работы устройства.

Силиконовая форма PROflex

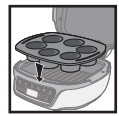
Прибор Cake Factory совместим только с формами линейки Tefal PROflex размером 30 x 21 см и рекомендованными совместимыми формами Tefal Crispy Bake.

Налейте массу в форму

Извлеките алюминиевую форму

Убедитесь, что черный отражатель правильно размещен на своем месте и прикреплен к основанию устройства

Разместите решетку на отражателе*



Установите форму

Закройте

* Для приготовления канеле и других блюд высотой более 4,5 см устанавливайте форму PROflex в устройство Cake Factory без опорной решетки.

Алюминиевая форма с антипригарным покрытием

Смажьте форму

Наполните форму продуктом

Извлеките решетку

Убедитесь, что черный отражатель правильно размещен на своем месте и прикреплен к основанию устройства

Вставьте форму

Закройте

Растапливание шоколада

Поместите шоколад в алюминиевую форму

Извлеките решетку

Закройте

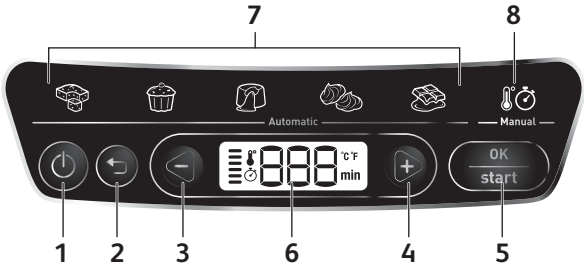
Поместите шоколад в форму соответствующего размера

Разместите решетку на отражателе

Закройте

Чтобы растопить шоколад, используйте антипригарную алюминиевую форму Cake Factory или имеющуюся в комплекте силиконовую форму PROflex для растапливания шоколада.

Внешний вид изделия



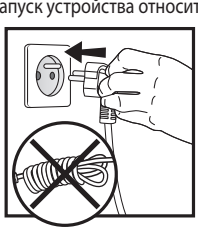
1 Кнопка включения/выключения
2 Кнопка «Назад»
3 Кнопка «–»
4 Кнопка «+»
5 Кнопка «OK / Запуск»
6 Дисплей
7 Автоматические программы
8 Ручная программа

Подготовка

1. Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности изнутри и снаружи устройства.
2. Перед первым применением тщательно очистите все 3 формы с помощью небольшого количества горячей воды и моющего средства, тщательно прополощите и просушите.

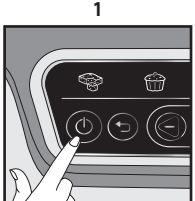
Инструкция по установке и подключению

Запуск устройства относится ко всем программам



1

2

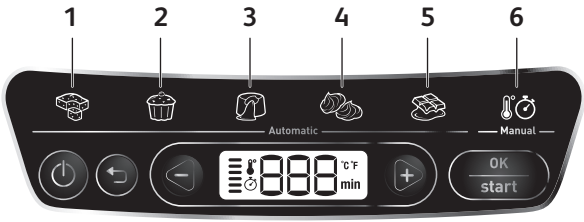


3

1. Подключите устройство к электросети.
3. Подождите несколько секунд перед нажатием кнопки включения. Замигает первая программа, указывая на режим «Выбор программы».

Описание программ

Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать, см. руководство на стр. 124.



5 автоматических программ:

1 Программа приготовления большого бисквита
2 Программа приготовления порционных бисквитов
3 Программа для выпечки с жидким центром
4 Программа приготовления меренг
5 Программа растапливания шоколада
6 Ручная режим

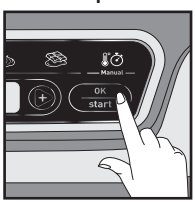
Советы по приготовлению: Для каждого типа рецепта существует отдельная программа. В зависимости от выбранной программы будет отображено время приготовления по умолчанию. На каждой программе можно приготовить несколько рецептов. По этой причине может потребоваться регулировка времени приготовления по выбранному рецепту (см. таблицу рекомендуемого времени для отдельных рецептов). Разогрев устройства не требуется. Приготовление начинается после запуска программы, закрытия устройства и нажатия кнопки старта.

Внимание! Для достижения наилучших результатов важно следовать указаниям рецепта и соблюдать пропорции.

A. Выбор программы приготовления

1

2



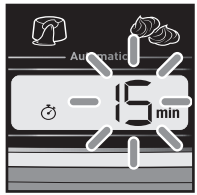
3

После наливания смеси в форму и закрытия крышки:

1. Переключайте программы приготовления с помощью кнопок «–» и «+».
2. Замигает значок выбранной программы.
3. Нажмите кнопку «ОК» для подтверждения.

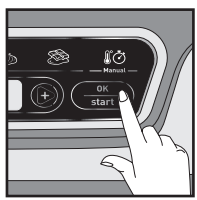
B. Работа в автоматической программе

1



2

3



4

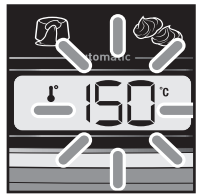
5

1. После выбора программы приготовления загорится соответствующий значок.
2. Замигает время приготовления по умолчанию.
3. При необходимости измените время с помощью кнопок «+» и «–».
4. Убедитесь, что крышка закрыта. Нажмите кнопку «Пуск» для подтверждения и начала приготовления. Время приготовления перестанет мигать.
5. Начнется процесс приготовления. Значок в левой части дисплея показывает, что выполняется приготовление, устройство нагревается. Отсчет времени идет по минутам, а в последнюю минуту — по секундам.

Примечание: При каждом последующем применении устройства по умолчанию отображается последнее использованное время.

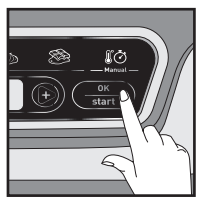
C. Работа в ручном режиме

1

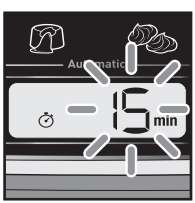


2

3

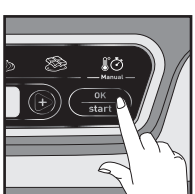


4



5

6



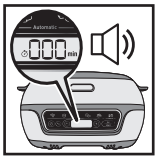
7

8

1. После выбора программы приготовления загорится соответствующий значок.
2. Замигает температура по умолчанию.
3. При необходимости измените температуру с помощью кнопок «+» и «–».
4. Нажмите кнопку «OK» для подтверждения.
5. Замигает предварительно установленное время приготовления.
6. При необходимости измените время с помощью кнопок «+» и «–».
7. Нажмите кнопку «Пуск» для подтверждения и начала приготовления. Дисплей с отображением времени перестанет мигать.
8. Начнется процесс приготовления. Значок в левой части дисплея показывает, что выполняется приготовление, устройство нагревается. Отсчет времени идет по минутам, а в последнюю минуту — по секундам.

Примечание: При каждом последующем применении устройства по умолчанию отображаются последние использованные параметры времени и температуры.

D. Окончание программы (автоматической или ручной)



1

2

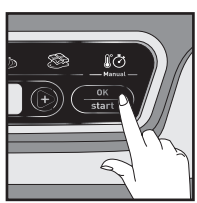
3

1. Время достигает значения «000», а устройство издает сигнал об окончании приготовления.
2. Нажмите кнопку «OK» для прекращения сигнала. Замигает дисплей с надписью «000».
3. При перемещении горячей посуды или форм во избежание получения ожогов обязательно используйте прихватки.

Осторожно! Важно сразу же открыть устройство и вынуть выпечку, чтобы она не продолжала готовиться.

E. Увеличение цикла приготовления (автоматическая или ручная программа)

1



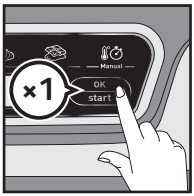
2

3

1. По окончании программы, в случае если выпечка не успела приготовиться, можно добавить время приготовления с помощью кнопок «+» и «–». Снова закройте крышку.
2. После ввода дополнительного времени нажмите «Пуск» для продолжения приготовления.
3. Дисплей с временем перестанет мигать, и начнется поминутный отсчет времени. Процесс приготовления продолжится. Значок в левой части дисплея показывает, что выполняется приготовление, устройство нагревается.

F. Повторный запуск программы

Автоматическая и ручная программа

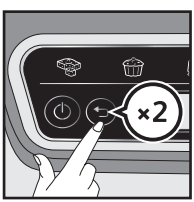


1

1. После отключения сигнала нажмите кнопку «OK» еще раз для отображения времени. На дисплее отобразится и замигает последнее использованное время приготовления.
2. Нажмите OK для запуска программы

G. Запуск другой программы

После выполнения автоматической программы



1

1. После отключения сигнала нажмите кнопку «Назад» для возврата на экран выбора программы.
2. Информацию по выбору программы см. разделе A.

После выполнения ручной программы

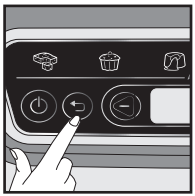
1

1. После отключения сигнала нажмите кнопку «Назад» для возврата на экран выбора программы.
2. Информацию по запуску программы см. разделе C.

Изменение времени и программы в процессе приготовления

Внимание: при изменении времени в ходе приготовления запланированный результат процесса не может быть гарантирован. Желательно полностью перезапустить программу.

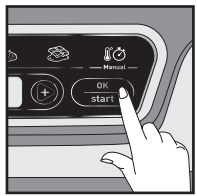
Это возможно, только если с начала процесса прошло не более 2 минут



1

2

3



4

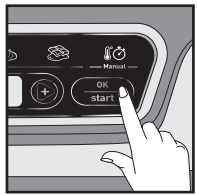
1. Нажмите кнопку «Назад» для возврата к экрану выбора времени. Отображаемое время будет мигать.
2. При необходимости нажмите кнопку «Назад» еще раз для возврата к экрану выбора программы.
3. С помощью кнопок «+» и «–» заново выберите программу и/или измените время.
4. Нажмите кнопку «Пуск» для подтверждения перезапуска процесса приготовления.

Внимание: функции кнопок «+» и «–» включаются по истечении 2 минут с начала процесса.

Возможно только, если прошло >2 мин с момента начала приготовления

Возможность изменять время.

1



2

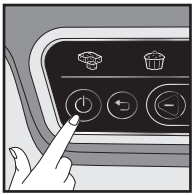
3

1. Функция кнопки «Назад» отключается по истечении первых двух минут процесса приготовления. Измените время с помощью кнопок «+» или «–». Время на дисплее будет мигать.
2. Нажмите «ОК» для подтверждения нового значения.
3. После изменения времени дисплей перестанет мигать, а процесс приготовления продолжится.

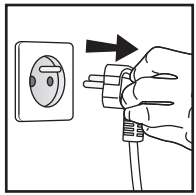
Внимание! Если в течение 5 секунд не происходит подтверждение, время возвращается к исходному значению с сохранением используемой программы.

Функция кнопки «Назад» отключается по истечении первых двух минут процесса приготовления.

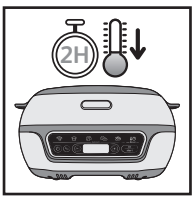
Обслуживание и очистка



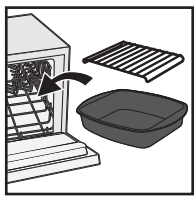
1



2

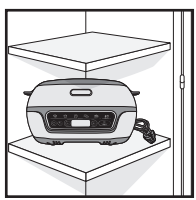


3



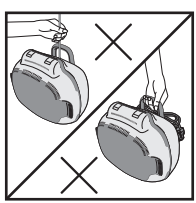
4

5



6

7



8

Осторожно! Все ремонтные работы должны выполняться в авторизованном сервисном центре.

1. Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.
2. Отключите устройство от электросети.
3. Дайте устройству Cake Factory остыть не менее 2 часов.
4. Кулинарные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. Не рекомендуется помещать силиконовые формы в посудомоечную машину. Ни при каких обстоятельствах не следует помещать устройство и его шнур питания в посудомоечную машину или под струю воды. Если вы не хотите помещать формы в посудомоечную машину, промойте их в небольшом количестве горячей воды с моющим средством, после чего тщательно сполосните для удаления всех остатков загрязнений.
5. Тщательно просушите формы. Не используйте металлическую губку, стальной ершик или абразивные чистящие средства для чистки антипригарных форм. Пользуйтесь исключительно нейлоновыми или неметаллическими губками. Протрите крышку смоченной в горячей воде губкой, а затем насухо мягкой тканью. Не погружайте устройство полностью или частично в воду или другую жидкость.
6. Следите за тем, чтобы перед постановкой на хранение устройство было чистым и сухим.
7. Меры предосторожности в отношении вентиляции на задней стенки прибора: пар, выходящий в ходе приготовления, очень горячий, поэтому не следует приближаться к задней стенке прибора или касаться этой зоны, когда устройство нагревается.
8. Не допускается переносить или подвешивать устройство за заднюю стенку или шнур питания.
9. Регулярно очищайте корпус прибора.

   В процессе использования цвет покрытия может измениться. Это нормально и связано с высокой температурой при приготовлении блюд. Пожелтение не опасно для здоровья и никак не влияет на работу прибора.

Инструкция по приготовлению

Все значения времени приготовления указаны исключительно для справки.

Специальные программы	Рецепт	Время	Принадлежность
1. Большой бисквит	Бисквит	25 мин.	
	Йогуртовый кекс	35 мин.	
2. Порционные бисквиты	Черничные маффины	35 мин.	
	Капкейки	35 мин.	
3. Выпечка с жидким центром	Шоколадный фондан	17 мин.	
4. Меренги	Швейцарская меренга	105 мин.	
5. Растапливание шоколада	Белый или молочный шоколад	6 мин. / 9 мин.	
	Темный шоколад	7 мин. / 11 мин.	
	Шоколад + сливочное масло	8 мин.	Антипригарная алюминиевая форма

Смотрите полные рецепты в нашем приложении.

Помощь в получении превосходных результатов

Примеры	Рекомендации
Жидкая начинка не пропечется надлежащим образом, если положить слишком много сливочного масла, не соответствующего рекомендуемому количеству. Жидкая начинка пропечется слишком сильно, если положить слишком много муки, не соответствующей рекомендуемому количеству.	Тщательно отмеряйте количество ингредиентов.
Жидкая начинка или пирог пропекутся слишком сильно, если оставить его в Cake Factory после того, как прозвучит сигнал об окончании приготовления.	Извлеките форму по окончании приготовления, как рекомендовано в руководстве.
Жидкая начинка пропечется слишком сильно, если тесто было взбито, а не перемешано.	Соблюдайте действия, указанные в рецепте.
Маффины будут крошиться при извлечении из формы, если все ингредиенты перемешиваются одновременно.	Соблюдайте указанный в рецепте порядок добавления ингредиентов.
Мои пироги не такие вкусные, как хотелось бы, и мне не нравится их текстура.	Для получения оптимальных результатов убедитесь в том, что все ингредиенты хорошего качества и не просрочены.
Жидкая начинка из лесных ягод не пропечется в центре надлежащим образом, если не поместить соус из лесных ягод в холодильник за 4 часа до выпечки.	Соблюдайте время подготовки ингредиентов, рекомендованное в рецепте.

Инструкции по устранению неполадок

Проблема	Решение
Er00 или Er003	Неполадки с устройством. Отключите устройство от сети и обратитесь в службу поддержки или к специалисту по ремонту.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Отключите устройство от электросети и подождите несколько минут. Снова подключите устройство к сети и включите его. Если проблема не исчезла, обратитесь в службу поддержки или к специалисту по ремонту.
Отображаемое время мигает.	Если отображаемое время верно, нажмите «OK» для подтверждения.
Отображаемая температура мигает.	Если отображаемая температура верна, нажмите «OK» для подтверждения.
Выбранная программа мигает.	Если отображаемая программа верна, нажмите «OK» для подтверждения.
Устройство не закрывается должным образом.	Откройте устройство и проверьте, не осталась ли опорная решетка под антипригарной формой. Убедитесь, что используемая форма имеет высоту не более 4,5 см. В противном случае необходимо вынуть решетку. Форма не подходит для данного устройства. Используйте форму, предназначенную для применения с этим устройством.
Время достигло значения «000», но выпечка не готова.	По завершении процесса приготовления и отключения сигнала однократным нажатием на кнопку «OK» снова закройте устройство, добавьте необходимое время с помощью кнопок «–» и «+» и подтвердите это значение нажатием на кнопку «OK».
Во время приготовления при изменении времени приготовления оно автоматически вернется к исходному значению.	Изменив время, нажмите «OK» для подтверждения.
Невозможно изменить время приготовления после запуска программы приготовления.	Дождитесь, пока пройдет 2 минуты после запуска программы, чтобы изменить время с помощью кнопок «–» и «+».

SPIS TREŚCI

- Zalecenia bezpieczeństwa 128
- Opis 133
- Używanie form 134
- Wygląd produktu 135
- Przygotowanie 135
- Instalowanie i podłączenie 135
- Prezentacja programów 136
- A. Wybór programu pieczenia 137
- B. Używanie programu automatycznego 138
- C. Używanie programu ręcznego 139
- D. Kończenie programu (automatycznego lub ręcznego) 140
- E. Przedłużanie programu (automatycznego lub ręcznego) 140
- F. Ponowne włączanie tego samego programu 141
- G. Ponowne włączanie innego programu 141
- Zmienianie czasu trwającego programu 142
- Czyszczenie i konserwacja 144
- Przewodnik pieczenia 145
- Jak uzyskać idealne wyniki – pomoc 146
- Rozwiązywanie problemów 147

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Używanie, konserwacja i instalacja urządzenia: dla własnego bezpieczeństwa należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w różnych ustępach niniejszej instrukcji lub zgodnie z odpowiadającymi im piktogramami.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do używania w następujących przypadkach, które nie są objęte gwarancją:

- w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych,
- w gospodarstwach rolnych,
- przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze mieszkalnym,
- w obiektach typu „pokoje gościnne".

Wszystkie elementy opakowania, naklejki i dodatkowe akcesoria znajdujące się zarówno na zewnątrz jak i wewnątrz urządzenia należy usunąć.

Urządzenia nie powinny używać osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że opiekun odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub

poinstruował je wcześniej na temat obsługi urządzenia.
Aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem i aby dzieci nie używały urządzenia jako zabawki, dzieci powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych.
Urządzenia nie należy nigdy używać bez nadzoru.
Temperatura dostępnych powierzchni pracującego urządzenia może być wysoka.
Nie należy dotykać gorących powierzchni urządzenia.
Urządzenie nie powinno być włączane za pomocą zewnętrznego minutnika lub przez oddzielny system zdalnego sterowania.
Kabel należy rozwinąć na całą długość.
Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inna osoba o podobnych kwalifikacjach.
W przypadku stosowania przedłużacza, należy używać przedłużacz o przekroju żył dostosowanym do mocy urządzenia i wyposażony we wtyczkę z uziemieniem. Należy wprowadzić środki ostrożności niezbędne do tego, aby nikt się w niego nie zaplątał.
Urządzenie należy podłączać wyłącznie do kontaktu z uziemieniem.
Należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest kompatybilna z napięciem i natężeniem podanym na spodzie urządzenia.

Urządzenia nie wolno zanurzać w żadnej cieczy. Urządzenia i kabla nie należy nigdy zanurzać w wodzie.

Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru lub wcześniejszego pouczenia na temat bezpiecznej obsługi urządzenia i dopilnowania zrozumienia istniejących zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.

Czyszczenie urządzenia przez dzieci i wykonywanie przez nie czynności związanych z jego utrzymaniem dopuszcza się wyłącznie w przypadku dzieci w wieku od 8 lat wzwyż i tylko pod nadzorem dorosłych.

Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku do 8 lat.

- UWAGA: Urządzenia nie wolno nagrzewać ani rozgrzewać bez włożenia do środka form do pieczenia.

Zalecenia

- Prosimy uważnie przeczytać instrukcje wspólne dla różnych wersji urządzenia, sprzedawanych z różnymi akcesoriami dostarczonymi z urządzeniem. Następnie instrukcje ten należy przechowywać w łatwo dostępnym miejscu.
- W razie wypadku, oparzone miejsce należy natychmiast włożyć pod bieżącą wodę. W razie potrzeby należy też wezwać lekarza.
- Należy zwrócić uwagę na ułożenie kabla (z przedłużaczem (lub bez) i zachować wszelkie niezbędne środki ostrożności, aby nie utrudniać poruszania się współbiesiadników wokół stołu, tak by żadna osoba nie zaplątała się w kabel.
- Dym z pieczenia może być niebezpieczny dla zwierząt mających szczególnie wrażliwy układ oddechowy, np. dla ptaków. Właścicielom ptaków zalecamy trzymanie ich z dala od miejsca pieczenia potrawy.
- Urządzenie należy zawsze ustawiać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Przed pierwszym użyciem należy umyć aluminiową formę do pieczenia, wlać do niej odrobinę oleju, po czym wytrzeć go ściereczką.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć formy silikonowe.
- Przed użyciem należy się upewnić, czy formy do pieczenia są czyste.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia form do pieczenia, należy ich używać wyłącznie w urządzeniu, do którego zostały one zaprojektowane (np. nie należy ich wkładać do piekarnika an stawiać na gazie lub na płycie elektrycznej).
- Należy pilnować, aby formy do pieczenia były właściwie i stabilnie ustawione na podstawie urządzenia. Należy używać wyłącznie form do pieczenia dostarczonych przez producenta lub zakupionych w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Aby zachować trwałość powłoki form do pieczenia, należy zawsze używać łopatki plastikowej lub drewnianej.
- Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie należy ich używać w innych urządzeniach.
- Należy używać wyłącznie form PROflex Tefal oraz Crispy Bake Tefal oznaczonych jako kompatybilne.
- Aby wyjąć formy po zakończeniu pieczenia, należy używać rękawic kuchennych.
- Do topienia czekolady należy używać nieprzywierającej formy aluminiowej Cake Factory lub formy PROflex do topienia czekolady, jeżeli znajduje się w zestawie.

Zakazy

- Urządzenia nie należy używać na dworze.
- Nigdy nie należy przenosić pracującego lub gorącego urządzenia.
- Nigdy nie należy podłączać urządzenia do prądu, gdy nie jest on używane.
- Aby nie dopuścić do przegrzania się urządzenia, nie należy ustawiać go w rogu ani przy ścianie.
- Nigdy nie należy ustawiać urządzenia bezpośrednio na delikatnej podstawie (szklany stół, obrus, meble lakierowane itp.) lub na podstawie pokrytej ceratą, obrusem plastikowym itp.
- Nie należy ustawiać urządzenia na powierzchniach śliskich, gorących lub w ich pobliżu; nie dopuszczać, aby przewód zwisał nad źródłem ciepła (płyta grzewcza, kuchenka gazowa itp.).
- Nigdy nie należy umieszczać urządzenia na meblu zamocowanym do ściany lub na półce, bądź też w pobliżu materiałów łatwopalnych takich jak zasłony, firanki lub tkaniny obiciowe.
- Aby nie uszkodzić powierzchni podgrzewających (z powłoką zapobiegającą przywieraniu), nie należy stosować metalowych druciaków ani proszku do szorowania.
- Nie należy przenosić urządzenia za uchwyt lub kabel.
- Nigdy nie należy używać pustego urządzenia.
- Gorących form do pieczenia nie należy wkładać pod bieżącą wodę ani odkładać na delikatnych powierzchniach.
- Aby zachować właściwości nieprzywierające powłoki i silikonu, nie należy dopuszczać do zbyt długiego nagrzewania się pustego urządzenia.
- Nigdy nie należy manipulować gorącymi formami do pieczenia.
- Nie należy używać papieru do pieczenia (zapiekać metodą en papillote).

- Aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia, nigdy nie należy przygotowywać w nim przepisów na płonące potrawy.
- Nigdy nie należy wkładać arkuszy folii aluminiowej ani żadnych innych przedmiotów między produkty spożywcze a formy do pieczenia lub między formy do pieczenia a grzałki.
- Nie należy kroić bezpośrednio na formach do pieczenia.
- Nigdy nie należy nagrzewać urządzenia bez reflektora i formy do pieczenia w środku.
- Nigdy nie należy podgrzewać lub piec czegokolwiek w pozycji „urządzenie otwarte".
- Aby zachować właściwości nieprzywierające silikonu, zaleca się nie myć go w zmywarce.
- Aby urządzenie działało prawidłowo, podczas napełniania form nie należy przekraczać podanych proporcji.
- Form silikonowych nie należy smarować olejem, masłem ani innym tłuszczem.

Rady/Informacje

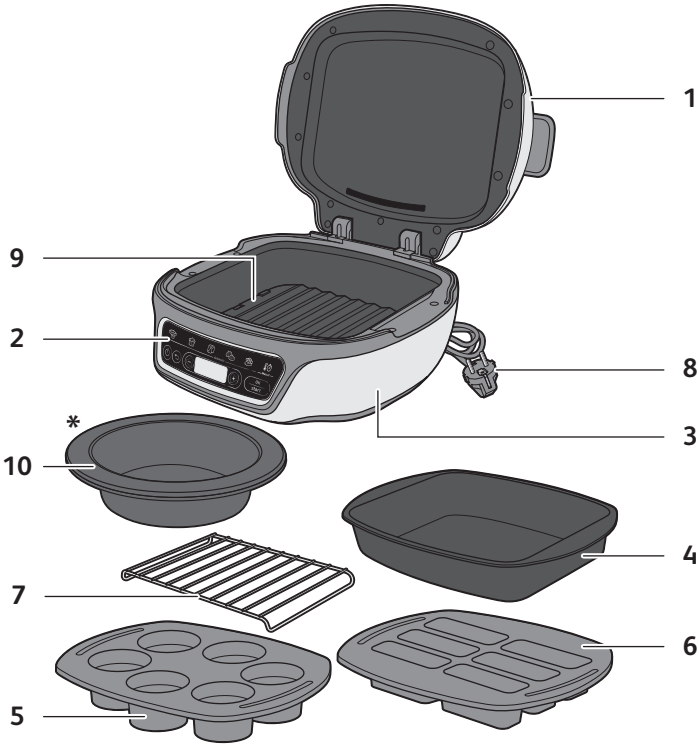
- Dla Państwa bezpieczeństwa, urządzenie spełnia wymogi obowiązujących norm i przepisów (Dyrektywa niskonapięciowa, Dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej, Dyrektywa w sprawie materiałów mających kontakt z żywnością, Dyrektywa środowiskowa itp.).
- Dziękujemy za wybranie naszego urządzenia. Jest ono przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nasza firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian, w interesie konsumenta, w zakresie parametrów lub podzespołów naszych urządzeń.
- Przy pierwszym użyciu, w ciągu pierwszych kilku minut użytkowania z urządzenia może wydzielać się delikatny zapach i dym.
- Stałe lub płynne produkty spożywcze, które zetkną się z częściami oznaczonymi logo , nie nadają się do spożycia.
- Formy do pieczenia należy myć gąbką, gorącą wodą i płynem do mycia naczyń.
- Grzałki nie myje się. Gdy naprawdę się zabrudzi, należy odczekać, aż całkowicie ostygnie i oczyścić ją suchą ściereczką.

Ochrona środowiska

Bierzmy udział w ochronie środowiska!

ⓘ Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.

➲ W celu ich przetworzenia urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów.



Opis

1 Pokrywa
2 Panel sterowania
3 Korpus urządzenia
4 Nieprzywierająca forma aluminiowa
5 Forma silikonowa PROflex na 6 muffinów
6 Forma silikonowa PROflex na 6 mini ciasteczek
7 Ruszt-podstawka do niektórych form PROflex i do topienia czekolady
8 Przewód zasilający
9 Czarny reflektor
***10** Forma silikonowa PROflex do topienia czekolady

Używanie form

Aby urządzenie działało prawidłowo, podczas napełniania form nie należy przekraczać podanych proporcji.

Forma silikonowa PROflex

Urządzenie Cake Factory jest kompatybilne wyłącznie z formami z rodziny Tefal PROflex o wymiarach 30 x 21 cm oraz z formami Tefal Crispy Bake oznakowanymi jako kompatybilne.

Wlej ciasto do formy

Wyjmij formę aluminiową

Upewnij się, że czarny reflektor jest prawidłowo włożony i zamocowany w urządzeniu

Postaw ruszt na reflektorze*

Ustaw formę

Zamknij

* Do pieczenia babeczek canelé lub do innych zastosowań z użyciem formy o wysokości przekraczającej 4,5 cm formę PROflex należy włożyć do urządzenia Cake Factory bez rusztu-podstawki.

Nieprzywierająca forma aluminiowa

Nasmaruj formę masłem

Napełnij formę

Wyjmij ruszt

Upewnij się, że czarny reflektor jest prawidłowo włożony i zamocowany w urządzeniu

Włóż formę

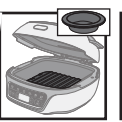
Zamknij

Topienie czekolady

Nałóż czekoladę do formy aluminiowej

Wyjmij ruszt

Zamknij



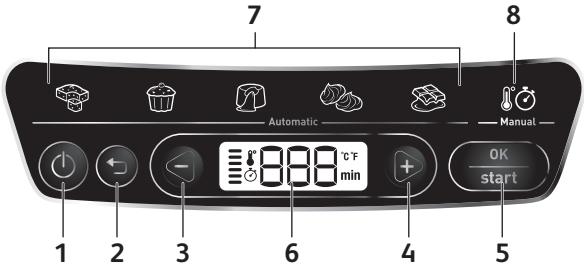
Nałóż czekoladę do odpowiedniej formy

Postaw ruszt na reflektorze

Zamknij

Do topienia czekolady należy używać nieprzywierającej formy aluminiowej Cake Factory lub formy silikonowej PROflex do topienia czekolady, jeżeli znajduje się w zestawie.

Wygląd produktu



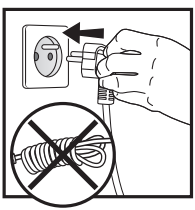
1 Włącznik
2 Przycisk Cofnij
3 Przycisk Mniej (-)
4 Przycisk Więcej (+)
5 Przycisk OK/Start
6 Wyświetlacz panelu sterowania
7 Programy automatyczne
8 Program ręczny

Przygotowanie

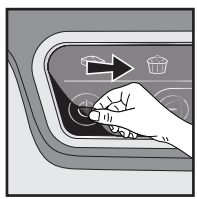
1. Wszystkie elementy opakowania, naklejki i dodatkowe akcesoria znajdujące się zarówno na zewnątrz jak i wewnątrz urządzenia należy usunąć.
2. Przed pierwszym użyciem, wszystkie 3 różne formy należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Należy je opłukać i dokładnie wysuszyć.

Instalowanie i podłączenie

Uruchomienie urządzenia dotyczy wszystkich programów.



1



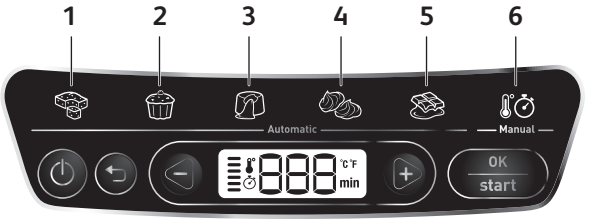
2

3

1. Podłączyć urządzenie.
3. Przed wciśnięciem włącznika odczekać kilka sekund. Pierwszy program miga, sygnalizując tryb wybierania programu.

Prezentacja programów

W razie wątpliwości odnośnie do tego, jakiego programu użyć, należy skorzystać z przewodnika nt. pieczenia na stronie 145.



5 Programy automatyczne:

1 Program Ciasta
2 Program Ciastka i muffinki
3 Program Lawa Cake (czekoladowe babeczki z płynnym wnętrzem)
4 Program Bezy
5 Program Topienie czekolady
6 Program Ręczny

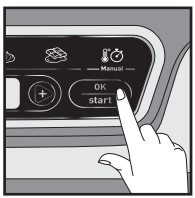
Rada na temat pieczenia: Do każdego przepisu istnieje odpowiedni program. Odpowiednio do wybranego programu wyświetlany jest domyślny czas pieczenia. Do każdego programu istnieje wiele przepisów. Stąd też, w zależności od przepisu, może być konieczne skorygowanie czasu (patrz lista czasów zalecanych w poszczególnych przepisach). Wstępne nagrzewanie nie jest potrzebne, pieczenie rozpoczyna się z chwilą zamknięcia urządzenia i wciśnięcia przycisku Start.

Uwaga: Aby mieć gwarancję uzyskania odpowiednich wyników, należy koniecznie trzymać się przepisu i przestrzegać podanych proporcji.

A. Wybór programu pieczenia

1

2



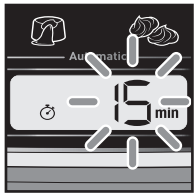
3

Po wlaniu ciasta do formy i zamknięciu pokrywy należy:

1. Przewinąć programy pieczenia przyciskami – i +.
2. Wybrany piktogram miga.
3. Nacisnąć przycisk OK, aby zatwierdzić.

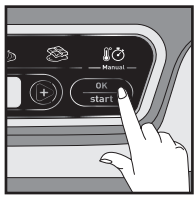
B. Używanie programu automatycznego

1

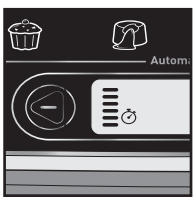


2

3



4



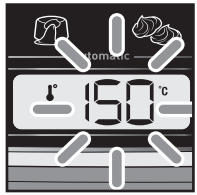
5

1. Po wybraniu programu pieczenia, wybrana kontrolka zaczyna świecić światłem ciągłym.
2. Miga domyślny czas pieczenia.
3. W razie potrzeby, czas można zmienić przyciskami + i –.
4. Upewnić się, że pokrywa jest zamknięta. Nacisnąć przycisk Start, aby zatwierdzić pieczenie. Wyświetlacz czasu przestanie migać.
5. Rozpoczyna się pieczenie. Ikona w lewej części wyświetlacza oznacza, że trwa cykl pieczenia i że urządzenie jest gorące. Czas jest odliczany najpierw w minutach, a przez ostatnią minutę w sekundach.

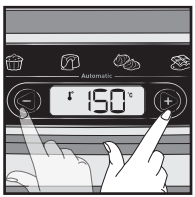
Uwaga: W każdym programie, czas ostatnio użyty w tym programie stanie się przy kolejnym użyciu czasem domyślnym.

C. Używanie programu ręcznego

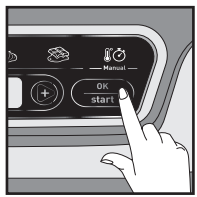
1



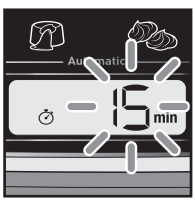
2



3

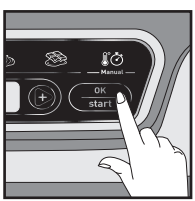


4

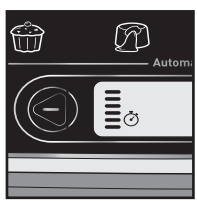


5

6



7

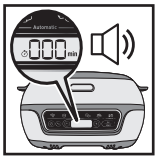


8

1. Po wybraniu programu pieczenia, wybrana kontrolka zaczyna świecić światłem ciągłym.
2. Miga domyślna temperatura.
3. W razie potrzeby, temperaturę można zmienić przyciskami + i –.
4. Nacisnąć przycisk OK, aby zatwierdzić.
5. Zacznie migać predefiniowany czas pieczenia.
6. W razie potrzeby, czas można zmienić przyciskami + i –.
7. Nacisnąć przycisk Start, aby zatwierdzić i rozpocząć pieczenie; wyświetlacz czasu przestanie migać.
8. Rozpoczyna się pieczenie. Ikona w lewej części wyświetlacza oznacza, że trwa cykl pieczenia i że urządzenie jest gorące. Czas jest odliczany najpierw w minutach, a przez ostatnią minutę w sekundach.

Uwaga: W każdym programie, czas i temperatura ostatnio użyte w tym programie staną się przy kolejnym użyciu wartościami domyślnymi.

D. Kończenie programu (automatycznego lub ręcznego)



1

2

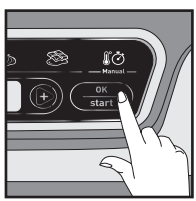
3

1. Gdy odliczany czas dojdzie do 000, urządzenie zasygnalizuje koniec pieczenia sygnałem dźwiękowym.
2. Nacisnąć 1 raz przycisk OK, aby wyłączyć dzwonek, wyświetlany czas 000 będzie migać.
3. Aby nie sparzyć się podczas manipulowania blachą lub formą, konieczne jest użycie odpowiednich środków ochrony (rękawicy kuchennej).

Uwaga : Ważne jest, aby szybko otworzyć urządzenie i wyjąć z niego ciasta, aby nie piekły się dłużej.

E. Przedłużanie programu (automatycznego lub ręcznego)

1



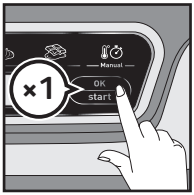
2

3

1. Po zakończeniu programu, jeśli okaże się, że ciasto jest niedopieczone, można dodać dodatkowy czas pieczenia bezpośrednio przyciskami + i -. Zamknąć pokrywę.
2. Po wprowadzeniu dodatkowego czasu, należy nacisnąć przycisk Start, aby kontynuować pieczenie.
3. Wyświetlacz czasu przestanie migać i rozpocznie się odliczanie minut. Pieczenie będzie kontynuowane. Ikona w lewej części wyświetlacza oznacza, że trwa cykl pieczenia i że urządzenie jest gorące.

F. Ponowne włączanie tego samego programu

Program automatyczny i ręczny

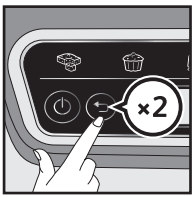


1

1. Po wyłączeniu dzwonka, należy po raz drugi nacisnąć przycisk OK, aby wyświetlić czas. Wyświetlony zostanie i będzie migać ostatni używany czas pieczenia.
2. Aby włączyć program, należy nacisnąć przycisk OK.

G. Ponowne włączanie innego programu

Po użyciu programu automatycznego



1

1. Po wyłączeniu dzwonka, należy nacisnąć przycisk Cofnij, aby wrócić do poziomu wybierania programu.
2. Informacje nt. wybierania programu podano w części A.

Po użyciu programu ręcznego

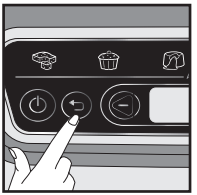
1

1. Po wyłączeniu dzwonka, należy nacisnąć przycisk Cofnij, aby wrócić do poziomu wybierania programu.
2. Informacje nt. włączania programu podano w części C.

Zmienianie czasu trwającego programu

Uwaga: Zmiana czasu trwającego programu pieczenia powoduje, że nie ma gwarancji tego, jaki będzie tego efekt. Lepiej jest ponownie włączyć pełny program.

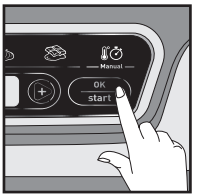
Jest to możliwe tylko jeśli czas pieczenia, jaki upłynął < 2 min.



1

2

3



4

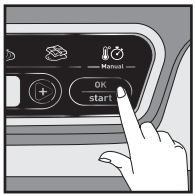
1. Nacisnąć przycisk Cofnij, aby wrócić do poziomu wybierania czasu. Wyświetlany czas będzie migać.
2. W razie potrzeby, należy nacisnąć przycisk Cofnij po raz drugi, aby wrócić do poziomu wybierania programu.
3. Przyciskami + i - wybrać nowy program i/lub zmienić czas.
4. Zatwierdzić i ponownie rozpocząć pieczenie przyciskiem Start.

Uwaga: Jeśli czas pieczenia, jaki upłynął < 2 min, przyciski + i - nie są aktywne.

Ich użycie jest możliwe tylko jeśli czas pieczenia, jaki upłynął > 2 min.

Istnieje możliwość zmiany czasu.

1



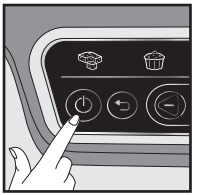
2

3

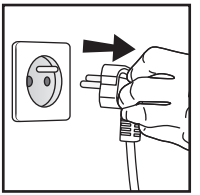
1. Po 2 pierwszych minutach pieczenia przycisk Cofnij przestaje być aktywny. Czas można zmienić bezpośrednio przyciskami + i -. Czas będzie migać.
2. Nacisnąć przycisk OK, aby zatwierdzić nową wartość.
3. Czas został zmieniony, wyświetlacz już nie miga, a pieczenie jest kontynuowane.

Uwaga: Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie nic zatwierdzone, czas wróci do pierwotnej wartości, bez modyfikowania programu.
Po dwóch pierwszych minutach pieczenia przycisk Cofnij przestaje być aktywny.

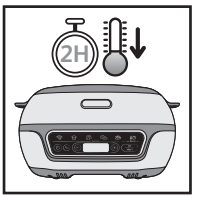
Czyszczenie i konserwacja



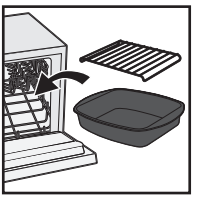
1



2

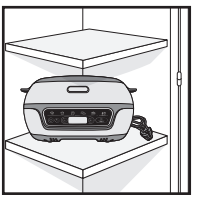


3



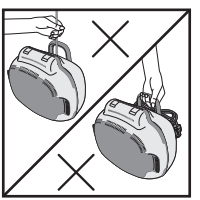
4

5



6

7



8

Uwaga: Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez profesjonalne punkty serwisowe.

1. Nacisnąć włącznik, aby wyłączyć urządzenie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilana.
3. Pozwolić aby urządzenie Cake Factory ostygło przez co najmniej 2 godziny.
4. Akcesoria do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń. Nie zaleca się mycia w zmywarce form silikonowych. Urządzenia i jego kabla nie wolno nigdy wkładać do zmywarki ani zanurzać w wodzie. Jeśli użytkownik nie chce myć form w zmywarce, można je umyć w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie wypłukać dużą ilością wody, aby usunąć jakiekolwiek osady.
5. Starannie wytrzeć. Do mycia formy z powłoką nieprzywierającą nie wolno używać metalowych druciaków, wełny stalowej ani ścierających produktów czyszczących. Należy używać myjek nylonowych lub niemetalowych. W celu wyczyszczenia pokrywy należy przetrzeć ją gąbką zwilżoną ciepłą wodą i wytrzeć miękką i suchą ściereczką.
   Nie wolno zanurzać urządzenia, w całości lub tylko częściowo, w wodzie lub w innej cieczy.
6. Przed schowaniem należy się upewnić, że urządzenie jest czyste i suche.
7. Środki ostrożności dotyczące otworów wentylacyjnych dym powstający podczas pieczenia jest bardzo gorący, nie należy się zbliżać do miejsc, przez które wylatuje ani dotykać tej strefy w czasie, gdy urządzenie pracuje i jest gorące.
8. Urządzenie nie powinno być przenoszone ani zaczepiane za tylną nogę, ani za przewód zasilający.
9. Urządzenie należy regularnie czyścić od zewnątrz.
   W wyniku użytkowania może dojść do przebarwień. Jest to normalne i związane z temperaturami koniecznymi do zapiekania produktów spożywczych. Żółknięcie nie jest niebezpieczne dla zdrowia i nie zmienia jakości działania urządzenia.

Przewodnik pieczenia

Czasy pieczenia podane są tylko orientacyjnie.

Program dedykowany	Przepis	Czas	Akcesoria
1. Ciasta	Biszkopt	25 min	
	Ciasto jogurtowe	35 min	
2. Ciastka i muffinki	Muffiny jagodowe	35 min	
	Ciasteczka cupcake	35 min	
3. Czekoladowe babeczki z płynnym wnętrzem	Czekolada	17 min	
4. Bezy	Bezy szwajcarskie	105 min	
5. Topienie czekolady	Czekolada biała lub mleczna	6 min / 9 min	
	Czekolada czarna	7 min / 11 min	
	Czekolada + masło	8 min	Nieprzywierająca forma aluminiowa

Pełne przepisy znaleźć można w naszej aplikacji.

Jak uzyskać idealne wyniki – pomoc

Przykłady	Rady
Babeczki w stylu lava cake dopieką się, jeśli użyje się w nich zbyt dużej ilości masła w porównaniu do zalecanej ilości w gramach. Babeczki w stylu lava cake nie dopieką się, jeśli użyje się w nich zbyt dużej ilości mąki w porównaniu do zalecanej ilości w gramach.	Należy ściśle trzymać się podanych ilości składników.
Babeczki w stylu lava cake lub ciasto przypalą się, jeśli zostawi się je w urządzeniu po dzwonku oznaczającym koniec pieczenia.	Formę należy wyjąć tak, jak jest to zalecane w przewodniku, gdy tylko zakończy się pieczenie.
Jeśli ciasto było ubijane, a nie zwyczajnie miksowane, babeczki w stylu lava cake przypalą się.	Należy ściśle wykonywać czynności takie jak podano w przepisie.
Jeśli składniki nie zostaną równomiernie wymieszane, podczas wyjmowania z formy, muffiny będą się kruszyć.	Należy ściśle trzymać się kolejności dodawania składników w przepisie.
Moje ciasta są mdłe i nie mają odpowiedniej struktury.	Aby zapewnić sobie optymalny efekt, należy rygorystycznie sprawdzić, czy składniki są dobrej jakości i czy nie są przeterminowane.
Babeczka z czerwonymi owocami nie będzie wystarczająco dopieczona od spodu, jeśli polewa owocowa nie zostanie włożona do zamrażalnika na 4 godziny przed pieczeniem.	Należy ściśle trzymać się czasów dodawania składników zalecanych w przepisie.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Er00 lub Er003	Usterka urządzenia: Odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z obsługą klienta lub oddać urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać kilka minut. Z powrotem podłączyć urządzenie do kontaktu i włączyć. Odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z obsługą klienta lub z punktem serwisowym.
Wyświetlany czas miga	Jeśli wyświetlany czas jest prawidłowy, nacisnąć przycisk OK, aby zatwierdzić.
Wyświetlana temperatura miga	Jeśli wyświetlana temperatura jest prawidłowa, nacisnąć przycisk OK, aby zatwierdzić.
Włączony program miga	Jeśli wyświetlany program jest prawidłowy, nacisnąć przycisk OK, aby zatwierdzić.
Urządzenie nie zamyka się prawidłowo	Otworzyć urządzenie, sprawdzić, czy ruszt-podpórka nie został pod nieprzywierającą formą do pieczenia. Sprawdzić, czy używana jest silikonowa forma do pieczenia o wysokości ponad 4,5 cm. Jeżeli tak jest: wyjąć ruszt-podpórkę. Jeżeli używana forma nie pasuje do urządzenia, należy użyć innej formy, która będzie pasowała do urządzenia.
Czas doszedł do 000, ale wypiek nie jest wystarczająco wypieczony	Pod koniec pieczenia, po wyłączeniu sygnału dźwiękowego przyciskiem OK, należy zamknąć urządzenie i dodać czas przyciskami – i +, a potem zatwierdzić przyciskiem OK.
Podczas pieczenia, po zmodyfikowaniu czasu pieczenia, czas automatycznie przełącza się na czas początkowy	Po zmianie czasu należy nacisnąć przycisk OK, aby zatwierdzić.
Po włączeniu programu pieczenia zmiana czasu pieczenia nie jest już możliwa	Odczekać 2 minuty od włączenia programu i zmienić czas przyciskami – i +.

ÍNDICE

- Instruções de segurança 149
- Descrição 154
- Utilização das formas 155
- Apresentação do produto 156
- Preparação 156
- Instalação e ligações 156
- Apresentação dos programas 157
- A. Escolha do programa de confeção 158
- B. Utilização de um programa automático 159
- C. Utilização do programa manual 160
- D. Fim de um programa (automático ou manual) 161
- E. Prolongar um ciclo de confeção (automático ou manual) 161
- F. Reiniciar o mesmo programa 162
- G. Reiniciar um programa diferente 162
- Modificação do tempo e do programa em curso 163
- Limpeza e manutenção 165
- Guia de confeção 166
- Ajuda para obter um resultado perfeito 167
- Resolução de problemas 168

AVISOS IMPORTANTES

Utilização, manutenção e instalação do produto: Para sua segurança, por favor consulte as diferentes informações deste manual e as respetivas imagens.

Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico. Não foi criado para ser utilizado nos seguintes casos, que não estão abrangidos pela garantia:

- Espaços de refeição reservados aos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais.
- Em quintas.
- Por clientes de hotéis, pensões e outros ambientes com caráter residencial.
- Ambientes do tipo quartos de hóspedes.

Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto do interior como do exterior do aparelho.

Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, exceto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho.

Convém supervisionar as crianças para se certificar de que não brincam com o aparelho e que não o usam como se fosse um brinquedo.

Nunca utilize o aparelho sem supervisão.

⚠ A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.

Não toque nas superfícies quentes do aparelho.

Este aparelho não se destina a ser ligado através de um temporizador exterior ou sistema de controlo à distância em separado.

Desenrole o cabo de alimentação por completo.

Se o cabo de alimentação da alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, por um serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos para o utilizador.

Se for utilizada uma extensão, esta deve ter uma capacidade equivalente e ter ligação à terra incorporada. Tome todas as precauções necessárias para que não haja obstruções.

Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.

Certifique-se de que a instalação elétrica é compatível com a potência e tensão indicadas no aparelho.

Este aparelho não deve ser mergulhado em líquidos. Nunca coloque o aparelho nem o cabo dentro de água.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou ensinadas a usar o aparelho com toda a segurança e que

compreendam os perigos envolvidos.

A limpeza e manutenção do seu aparelho não devem ser feitas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças com idade inferior a 8 anos.

- ATENÇÃO: Não aqueça nem pré-aqueça o produto sem as formas de confeção no interior.

O que deve fazer

- Leia com atenção e mantenha por perto as instruções deste manual, comuns às diferentes versões, tendo em conta os acessórios entregues com o seu aparelho.
- Se ocorrer um acidente, passe imediatamente água fria sobre a queimadura e, se necessário, contate um médico.
- Coloque o cabo de forma a ficar afastado das zonas de trabalho. Tome todas as precauções necessárias, de modo a não perturbar a circulação de terceiros em redor da mesa nem a criar obstruções.
- Os fumos da confeção podem ser perigosos para os animais que tenham um sistema de respiração particularmente sensível, como as aves. Aconselhamos os proprietários de aves a afastarem os animais do local da confeção.
- Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças.
- Aquando da primeira utilização, lave a forma de alumínio, verta um pouco de óleo e passe com um pano suave.
- Aquando da primeira utilização, lave as formas em silicone, depois seque-as com um pano suave.
- Certifique-se de que as formas de confeção ficam bem lavadas antes da utilização.
- Para evitar deteriorar as formas de confeção, utilize-as apenas no aparelho para os quais foram criadas (ex: Não as coloque num forno, fogão ou placa elétrica...).
- Certifique-se de que as formas de confeção ficam estáveis, bem posicionadas na base do aparelho. Utilize apenas as formas de confeção fornecidas ou adquiridas no Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Para preservar o revestimento das formas de confeção, utilize sempre uma espátula de plástico ou de madeira.
- Utilize apenas acessórios fornecidos com o aparelho ou comprados num Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não os utilize com outros aparelhos.
- Utilize apenas as formas PROflex Tefal e Crispy Bake Tefal indicadas como compatíveis.

- Utilize pegas para retirar as formas no final da confeção.
- Para derreter chocolate, utilize a forma de alumínio antiaderente Cake Factory ou a forma PROflex para derreter chocolate, se incluída.

O que não deve fazer

- Não utilize o aparelho no exterior.
- Nunca transporte o produto enquanto estiver quente ou em funcionamento.
- Nunca ligue o aparelho quando não for utilizado.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o coloque num canto ou contra uma parede.
- Nunca coloque o seu aparelho diretamente num suporte frágil (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado…) ou num suporte como uma toalha de plástico.
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de superfícies deslizantes ou quentes, nem deixe o cabo em cima de uma fonte de calor (placas de aquecimento, fogões a gás...).
- Nunca coloque o aparelho num móvel fixado na parede ou prateleira, ou ao lado de materiais inflamáveis, como toldos, cortinas ou cortinados.
- Nunca utilize esponjas metálicas nem pós de limpeza, para não danificar a superfície de confeção (revestimento antiaderente).
- Não transporte o aparelho pela pega ou pelos cabos metálicos.
- Nunca utilize o aparelho vazio.
- Não coloque as formas de confeção quentes dentro de água ou em cima de uma superfície frágil.
- Para preservar as qualidades antiaderentes do revestimento e do silicone, não deixe o aparelho aquecer vazio.
- As formas de confeção nunca devem ser manuseadas quentes.
- Não cozinhe em papel de alumínio.
- Para evitar danificar o seu aparelho, nunca efetue receitas flameadas sobre ele.
- Nunca coloque folha de alumínio ou qualquer outro objeto entre as formas de confeção e os alimentos a serem cozinhados, ou entre as formas de confeção e as resistências.
- Não corte diretamente em cima das formas de confeção.
- Nunca deixe o aparelho aquecer sem refletor e uma forma de confeção no interior.
- Nunca aqueça nem cozinhe na posição de “aparelho aberto”.
- Para conservar as qualidades antiaderentes do silicone, recomendamos que não o lave na máquina de lavar loiça.
- Para um bom funcionamento do seu aparelho, ao encher as formas, não ultrapasse as proporções indicadas.
- Não unte as formas de silicone com óleo, manteiga nem gordura.

Conselhos / Informações

- Para sua segurança, este aparelho encontra-se em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (diretivas da baixa tensão, compatibilidade eletromagnética, materiais em contacto com os alimentos, ambiente...).

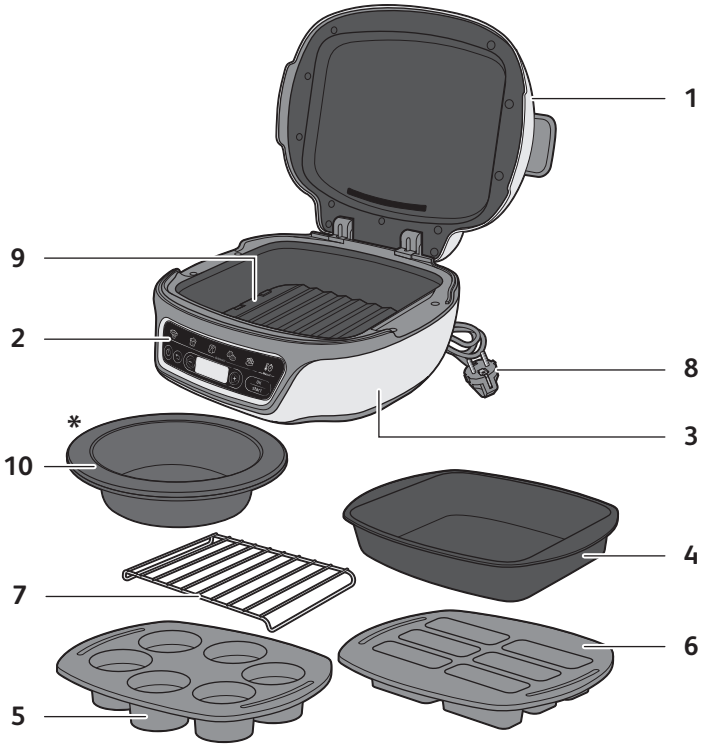
- Agradecemos a sua preferência por este aparelho, destinado apenas a uma utilização doméstica.
- A nossa empresa reserva o direito de modificar a qualquer momento, no interesse do consumidor, as características ou componentes dos seus produtos.
- Durante a primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de odor ou de fumo nos primeiros minutos.
- Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contacto com as peças assinaladas com o símbolo não pode ser consumido.
- Para lavar as formas de confeção, utilize uma esponja, água quente e detergente para a loiça.
- A resistência não pode ser lavada. Se estiver realmente suja, espere que arrefeça por completo e limpe-a com um pano seco.

Ambiente

Proteção do ambiente em primeiro lugar!

O seu aparelho contém vários materiais valorizáveis ou recicláveis.

Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



Descrição

1 Tampa
2 Painel de comandos
3 Base do aparelho
4 Forma de alumínio antiaderente
5 Forma em silicone PROflex para 6 muffins
6 Forma em silicone PROflex para 6 mini queques
7 Grelha de suporte para algumas formas PROflex e para derreter chocolate
8 Cabo de alimentação
9 Refletor preto
*10 Forma de silicone PROflex para derreter chocolate, consoante o modelo

Utilização das formas

Para um bom funcionamento do seu aparelho, ao encher as formas, não ultrapasse as proporções indicadas.

Forma em silicone PROflex

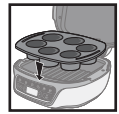
O Cake Factory é compatível apenas com formas da gama Tefal PROflex com dimensões 30 x 21 cm, e formas Tefal Crispy Bake indicadas como sendo compatíveis.

Verta para a forma

Retire a forma de alumínio

Certifique-se de que o refletor preto está devidamente colocado e fixado no fundo do aparelho

Coloque a grelha sobre o refletor*



Coloque a forma

Feche

* Para a confeção de canelés ou qualquer utilização de uma forma com uma altura superior a 4,5 cm, coloque a forma PROflex diretamente no Cake Factory sem a grelha de suporte.

Forma de alumínio antiaderente

Unte a forma

Encha a forma

Retire a grelha

Certifique-se de que o refletor preto está devidamente colocado e fixado no fundo do aparelho

Insira a forma

Feche

Derreta chocolate

Coloque o chocolate na forma de alumínio

Retire a grelha

Feche

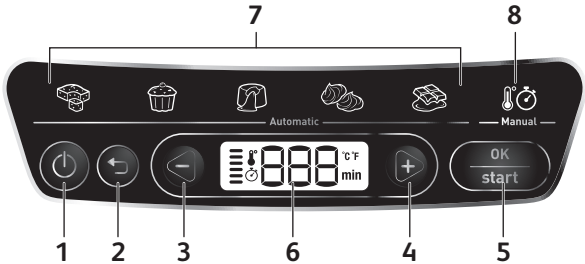
Coloque o chocolate numa forma adaptada

Coloque a grelha sobre o refletor

Feche

Para derreter chocolate, utilize a forma de alumínio antiaderente Cake Factory ou a forma de silicone PROflex para derreter chocolate, se incluída.

Apresentação do produto



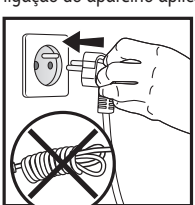
1 Botão de ligar/desligar
2 Botão de retroceder
3 Botão Menos (-)
4 Botão Mais (+)
5 Botão OK / Start (Iniciar)
6 Ecrã de controlo
7 Programas automáticos
8 Programa manual

Preparação

1. Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto do interior como do exterior do aparelho.
2. Antes da primeira utilização, lave cuidadosamente as 3 diferentes formas com água quente e detergente para a loiça, passe por água e seque cuidadosamente.

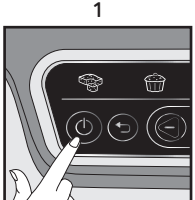
Instalação e ligações

A ligação do aparelho aplica-se a todos os programas.



1

2

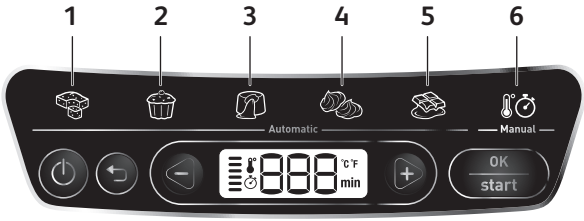


3

1. Ligue o seu aparelho.
3. A seguir, espere alguns segundos antes de premir o botão de ligar/desligar. O primeiro programa pisca a indicar o modo “escolha do programa”.

Apresentação dos programas

No caso de dúvidas acerca do modo de confeção a utilizar, consulte o guia de confeção na página 166.



5 programas automáticos:

1 Programa Bolos para partilhar
2 Programa Bolos individuais
3 Programa Petit-gateau
4 Programa Merengues
5 Programa Derreter chocolate
6 Programa Manual

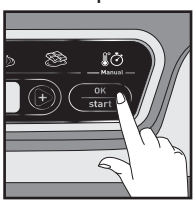
Dicas de confeção: Existe um programa adaptado a cada tipo de receita. De acordo com o programa escolhido, é indicado um tempo de confeção predefinido. Existem várias receitas por programa. Assim, pode ser necessário ajustar o tempo de acordo com a receita escolhida (consulte os tempos recomendados por receita). Não é necessário pré-aquecimento. A confeção começa quando o aparelho for fechado e premir o botão Start.

Atenção: Para garantir o resultado, é indispensável seguir a receita e respeitar as proporções.

A. Escolha do programa de confeção

1

2



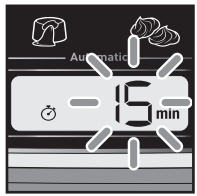
3

Depois de verter a preparação para a forma e fechar a tampa:

1. Faça desfilar os programas de confeção com os botões - e +.
2. A imagem escolhida começa a piscar.
3. Prima OK para validar.

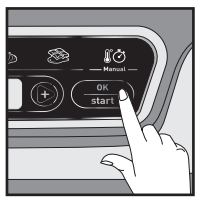
B. Utilização de um programa automático

1

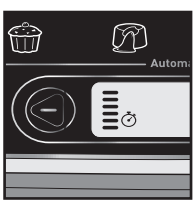


2

3



4



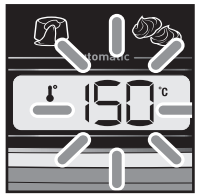
5

1. Após a escolha do programa de confeção, o indicador luminoso selecionado fica fixo.
2. Um tempo de confeção predefinido pisca.
3. Prima os botões - e + para modificar o tempo, se necessário.
4. Certifique-se de que a tampa está fechada. Prima o botão Start para validar e iniciar a confeção. O tempo apresentado permanece fixo.
5. A confeção começa. O gráfico à esquerda do ecrã indica que um ciclo de confeção está em curso e que o aparelho está a aquecer. O tempo é descontado em minutos e depois em segundos no último minuto.

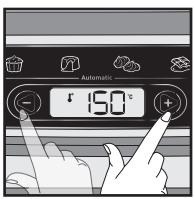
Observação: Numa próxima utilização, o tempo predefinido para cada programa será o último tempo utilizado.

C. Utilização do programa manual

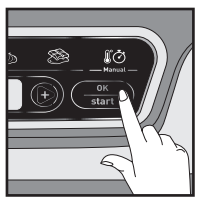
1



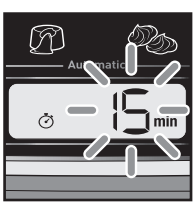
2



3

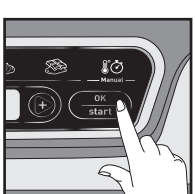


4



5

6



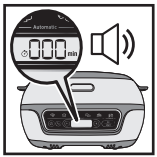
7

8

1. Após a escolha do programa de confeção, o indicador luminoso selecionado fica fixo.
2. Uma temperatura predefinida começa a piscar.
3. Prima os botões - e + para modificar a temperatura, se necessário.
4. Prima o botão OK para validar.
5. Um tempo de confeção predefinido pisca.
6. Prima os botões - e + para modificar o tempo, se necessário.
7. Prima o botão Start para validar e iniciar a confeção. A apresentação do tempo permanece fixa.
8. A confeção começa. O gráfico à esquerda do ecrã indica que um ciclo de confeção está em curso e que o aparelho está a aquecer. O tempo é descontado em minutos e depois em segundos no último minuto.

Observação: Numa próxima utilização, o tempo e temperatura predefenidos serão os últimos utilizados.

D. Fim de um programa (automático ou manual)



1

2

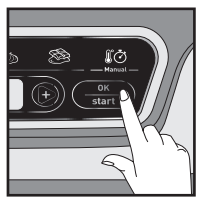
3

1. Quando o tempo chegar a 000, o produto emite um aviso sonoro para assinalar o final da confeção.
2. Prima OK para desligar o aviso sonoro. O visor 000 pisca.
3. É necessário utilizar luvas de cozinha para não se queimar ao manusear pratos quentes ou formas.

Atenção: É importante abrir o aparelho e retirar rapidamente os bolos para que não continuem a cozer.

E. Prolongar um ciclo de confeção (automático ou manual)

1



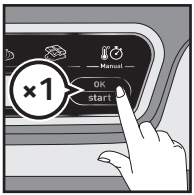
2

3

1. No final do programa, caso o bolo ainda não esteja suficientemente cozido, pode adicionar tempo de confeção premindo diretamente os botões + e -. Volte a fechar a tampa.
2. Quando tiver introduzido o tempo adicional, prima Start para continuar a confeção.
3. A apresentação do tempo permanece fixa e começa a contagem decrescente minuto a minuto. A confeção continua. O gráfico à esquerda do ecrã indica que um ciclo de confeção está em curso e que o aparelho está a aquecer.

F. Reiniciar o mesmo programa

Automático e manual

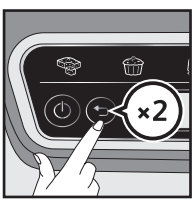


1

1. Após ter desligado o aviso sonoro, prima uma segunda vez o botão OK para visualizar o tempo. O último tempo de confeção utilizado aparece a piscar.
2. Prima OK para iniciar o programa.

G. Reiniciar um programa diferente

Após um programa automático



1

1. Após ter desligado o aviso sonoro, prima o botão de retroceder para voltar à seleção do programa.
2. Consulte a parte A para escolher o programa.

Após um programa manual

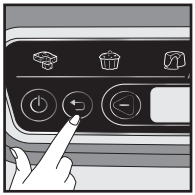
1

1. Após ter desligado o aviso sonoro, prima o botão de retroceder para voltar à seleção do programa.
2. Consulte a parte C para escolher o programa.

Modificação do tempo e do programa em curso

Atenção: Modificar o tempo de confeção em curso deixa de garantir os resultados. É preferível reiniciar o programa completo.

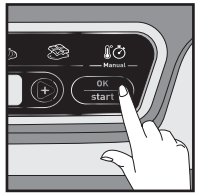
Possível apenas se o tempo de confeção decorrido for inferior a 2 minutos



1

2

3



4

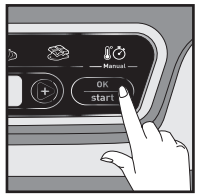
1. Prima o botão de retroceder para voltar à seleção do tempo. O tempo apresentado começa a piscar.
2. Se for necessário, prima uma segunda vez o botão de retroceder para voltar à seleção do programa.
3. Prima os botões + e - para escolher novamente um programa e/ou modificar o tempo.
4. Valide premindo Start para reiniciar a confeção.

Atenção: Os botões + e - não estão ativos quando o tempo for inferior a 2 minutos.

Possível apenas se o tempo de confeção decorrido for superior a 2 minutos

Possibilidade de modificar o tempo.

1



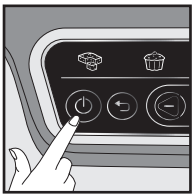
2

3

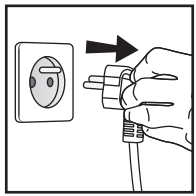
1. Após os 2 primeiros minutos de confeção, o botão de retroceder deixa de estar ativo. Prima diretamente o botão + ou - para modificar o tempo. O tempo começa a piscar.
2. Prima OK para validar o novo valor.
3. O tempo é modificado e a apresentação permanece fixa. A confeção continua.

Atenção: Se não for feita qualquer validação no espaço de 5 segundos, o tempo volta ao original, sem modificação do programa.
O botão de retroceder deixa de ficar ativo após os dois primeiros minutos de confeção.

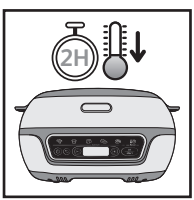
Limpeza e manutenção



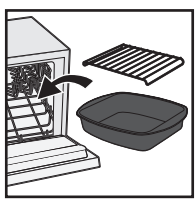
1



2

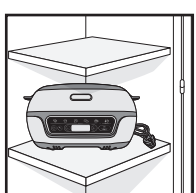


3

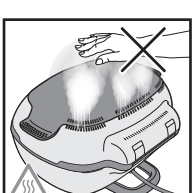


4

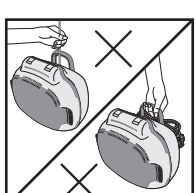
5



6



7



8

Atenção: Qualquer reparação deve ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

1. Prima o botão de ligar/desligar para desligar o aparelho.
2. Retire a ficha da tomada.
3. Deixe o Cake Factory arrefecer durante, pelo menos, 2 horas.
4. Os acessórios de confeção podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Não recomendamos que lave as formas de silicone na máquina de lavar loiça. O aparelho e o cabo nunca devem ir à máquina de lavar loiça nem ser colocados dentro de água. Lave as formas com água quente detergente para a loiça, depois passe-as por água abundante para eliminar quaisquer resíduos.
5. Seque-as bem. Não utilize esfregões de aço, lã de aço nem produtos de limpeza abrasivos para lavar a forma antiaderente. Utilize apenas esponjas de nylon ou que não tenham partes metálicas. Para lavar a tampa, passe uma esponja embebida em água quente e seque com um pano suave e seco.
   Nunca coloque o aparelho dentro de água ou qualquer outro líquido.
6. Certifique-se sempre de que o aparelho está limpo e seco antes de o guardar.
7. Não toque nas partes quentes do aparelho quando estiver a ser utilizado. Mantenha as mãos e a cara afastados do vapor proveniente da parte de trás do aparelho.
8. O aparelho não deve ser transportado nem segurado pela base nem pelo cabo de alimentação.
9. Limpe regularmente o corpo do aparelho. Após a utilização, pode ocorrer uma mudança de cor. Isto é normal e está ligado às temperaturas necessárias para a confeção dos alimentos. O facto de ficar amarelo não é prejudicial para a saúde e não altera as qualidades de funcionamento do aparelho.

Guia de confeção

Os tempos de confeção são dados a título indicativo.

Programas	Receita	Tempo	Acessório
1. Bolos para partilhar	Pão-de-ló	25 min	
	Bolo de iogurte	35 min	
2. Bolos individuais	Muffins de mirtilo	35 min	
	Queques	35 min	
3. Petit-Gâteau	Chocolate	17 min	
4. Merengues	Merengues suíços	105 min	
5. Derreter chocolate	Chocolate branco ou de leite	6 min / 9 min	
	Chocolate preto	7 min / 11 min	
	Chocolate + manteiga	8 min	Forma de alumínio antiaderente

Encontre as receitas completas na nossa aplicação.

Ajuda para obter um resultado perfeito

Exemplos	Conselhos
Os petit-gâteau não ficarão suficientemente cozidos se houver demasiada manteiga em relação aos pesos recomendados. Os petit-gâteau ficarão demasiado cozidos se tiverem demasiada farinha em relação aos pesos recomendados.	Respeite as quantidades dos ingredientes.
Os petit-gâteau ou os bolos ficam demasiado cozidos se forem deixados dentro do Cake Factory após o aviso sonoro de final de confeção.	Retire a forma no final da confeção, conforme recomendado no guia.
Os cœurs coulants ficarão demasiado cozidos se a massa for batida e não simplesmente mexida.	Respeite as indicações recomendados na receita.
Os muffins ficam quebradiços ao retirar da forma, caso os ingredientes sejam misturados indiferentemente.	Siga a ordem dos passos de adição dos ingredientes da receita.
Os meus bolos não têm sabor nem textura.	Para garantir um resultado ótimo, certifique-se de que os ingredientes são de boa qualidade e estão dentro da validade.
Os petit-gâteau com frutos silvestres não ficam suficientemente cozidos no fundo se a calda de frutos não for colocada no congelador 4 horas antes de ir ao forno.	Respeite o tempo de colocação dos ingredientes recomendado na receita.

Resolução de problemas

Problema	Solução
Er00 ou Er003	Falha do aparelho: Desligue o o aparelho e retire a ficha da tomada. Contate o Centro de contato do consumidor ou um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Desligue o aparelho da corrente e espere alguns minutos. A seguir, volte a ligar o aparelho e coloque-o em funcionamento. Se o problema persistir, contate o Centro de contato do consumidor ou um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
O tempo apresentado começa a piscar.	Se o tempo apresentado estiver correto, prima OK para validar.
A temperatura apresentada começa a piscar.	Se a temperatura apresentada estiver correta, prima OK para validar.
O programa ativado começa a piscar.	Se o programa apresentado estiver correto, prima OK para validar.
O aparelho não fecha corretamente.	Abra o aparelho, certifique-se de que o suporte da grelha não foi deixado por baixo da forma de confeção antiaderente. Certifique-se se está a usar uma forma de silicone com uma altura superior a 4,5 cm. Se for o caso: Retire a grelha de suporte. A forma utilizada não é adaptada para este aparelho: Utilize uma forma que respeite as condições de utilização deste aparelho.
O tempo chegou a 000, mas a confeção não é a suficiente.	No final da confeção, após ter desligado o aviso sonoro premindo o botão OK, volte a fechar o aparelho e adicione tempo com os botões + e - e depois valide com o botão OK.
Durante a confeção, após ter modificado o tempo de confeção, este volta automaticamente ao tempo inicial.	Após ter modificado o tempo, prima OK para validar.
Após ter iniciado um programa de confeção, não é possível modificar o tempo de confeção.	Espere que tenham decorrido 2 minutos após o início do programa para modificar o tempo com os botões + e -.

FR	2 - 22
EN	23 - 42
DE	43 - 63
NL	64 - 84
ES	85 - 105
RU	106 - 126
PL	127 - 147
PT	148 - 168

2100111862-02