

Tefal®

 *Cake Factory*

fr
en
nl



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 |

Consignes de Sécurité

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Utilisation, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes 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'utilisateur 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 premières 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 !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

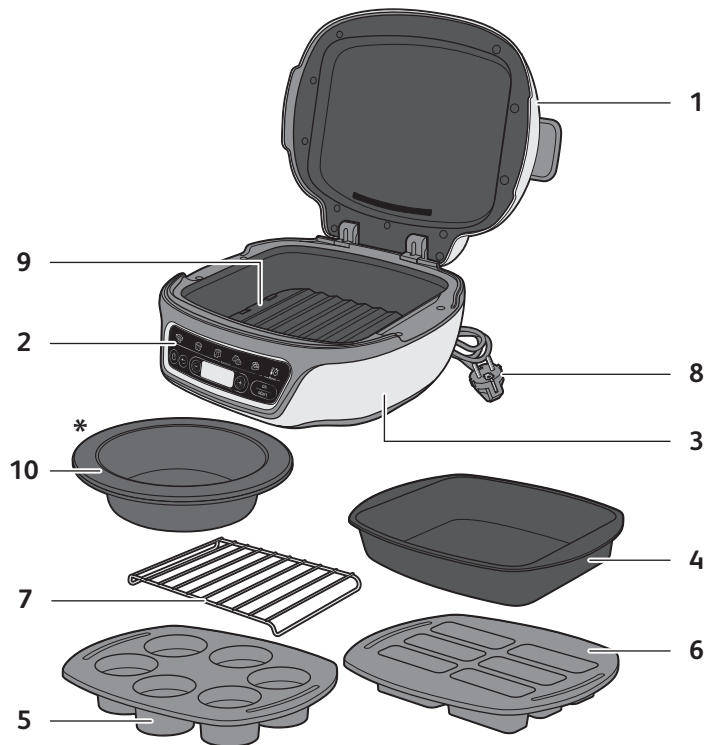


À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Description

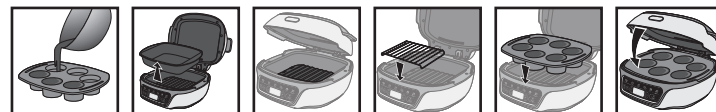
- 1 Couvercle
- 2 Tableau de bord
- 3 Base de l'appareil
- 4 Moule aluminium antiadhésif
- 5 Moule silicone PROflex 6 muffins
- 6 Moule silicone PROflex 6 mini cakes
- 7 Grille support pour certains moules PROflex et la fonte de chocolat
- 8 Cordon d'alimentation
- 9 Réflecteur noir
- *10 Moule silicone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

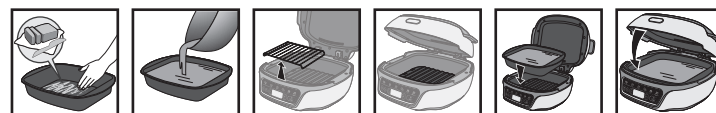
Le Cake Factory est uniquement compatible avec les moules de la gamme Tefal PROflex de dimensions 30 x 21 cm et les moules Tefal Crispy Bake indiqués compatibles.



- 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

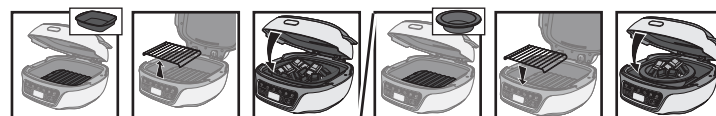
* Pour la cuisson des canelés ou pour toute utilisation d'un moule d'une hauteur supérieure à 4,5cm, déposer directement le moule PROflex dans le Cake Factory sans la grille support.

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

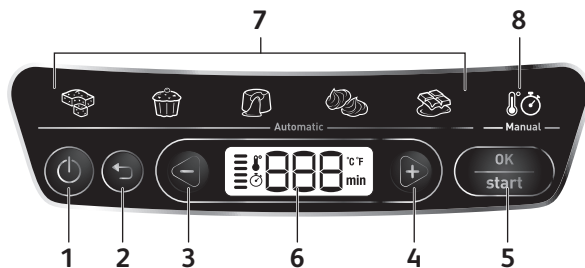
Fonte du chocolat



- 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



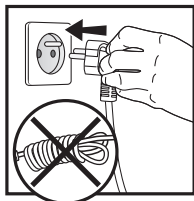
- | | | | |
|---|---------------------|---|-------------------------|
| 1 | Bouton Marche/Arrêt | 5 | Bouton OK / Start |
| 2 | Bouton Retour | 6 | Ecran de contrôle |
| 3 | Bouton Moins (-) | 7 | Programmes automatiques |
| 4 | Bouton Plus (+) | 8 | Programme manuel |

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

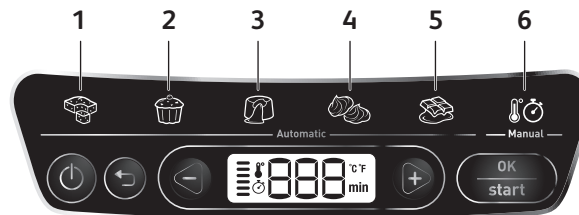
1. Branchez votre appareil.
3. Puis attendez quelques secondes avant d'appuyer sur le bouton Marche/Arrêt. Le premier programme clignote indiquant le mode «choix de programme».



3

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 | 4 | Programme Meringues |
| 2 | Programme Gâteaux individuels | 5 | Programme Fonte du Chocolat |
| 3 | Programme Cœur coulant | 6 | Programme Manuel |

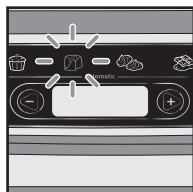
Astuce de cuisson : Il existe un programme adapté à chaque typologie de recette. Selon le programme choisi, un temps de cuisson est indiqué par défaut. Il existe plusieurs recettes par programme. De ce fait, il peut être nécessaire d'ajuster le temps en fonction de la recette choisie (voir liste des 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.

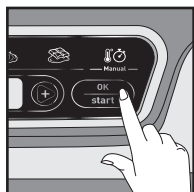
A. Choix du programme de cuisson



1



2



3

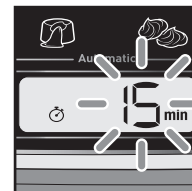
Une fois la préparation versée dans le moule et le couvercle fermé:

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

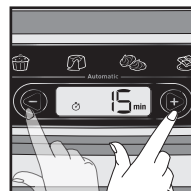
B. Utilisation d'un programme automatique



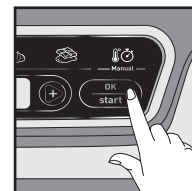
1



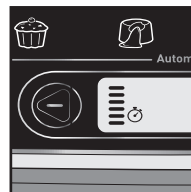
2



3



4

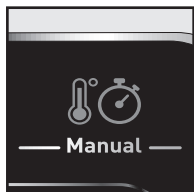


5

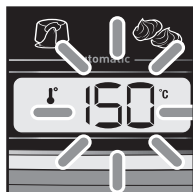
1. Suite au choix du programme de cuisson, le voyant sélectionné devient fixe.
2. Un temps de cuisson par défaut clignote.
3. Appuyer sur les touches + et - pour modifier le temps si besoin.
4. S'assurer que le couvercle est fermé. Appuyer sur la touche Start pour valider et démarrer la cuisson. L'affichage 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.

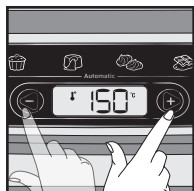
C. Utilisation du programme manuel



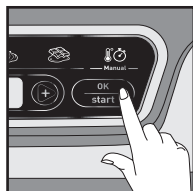
1



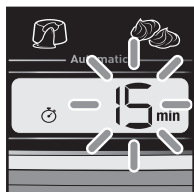
2



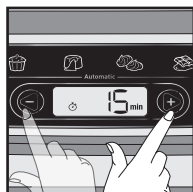
3



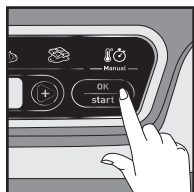
4



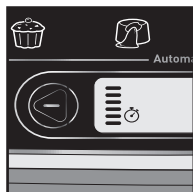
5



6



7

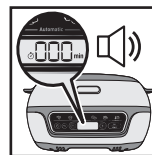


8

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.

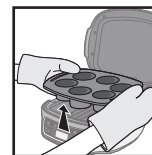
D. Fin d'un programme (automatique ou manuel)



1



2

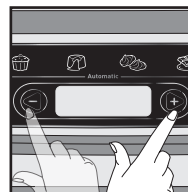


3

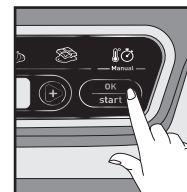
1. Le temps arrive à 000 et le produit sonne pour signaler la fin de cuisson.
2. Appuyer 1 fois sur OK pour mettre fin à la sonnerie, l'afficheur 000 clignote.
3. L'utilisation de protection (manique) pour ne pas se brûler en manipulant le plat ou moule chaud est nécessaire.

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

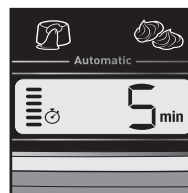
E. Prolonger un cycle de cuisson (automatique ou manuel)



1



2

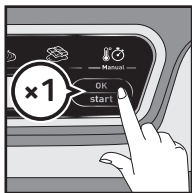


3

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

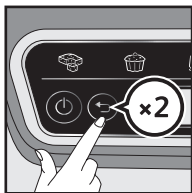


1

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.

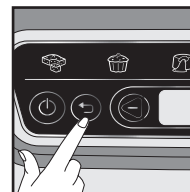
Modification du temps et du programme en cours

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



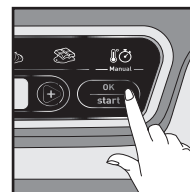
1



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.

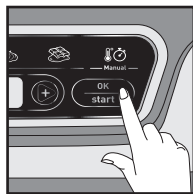
Attention: les touches + et - ne sont pas actives tant que le temps est < 2min.

Possible uniquement si temps de cuisson écoulé > 2min

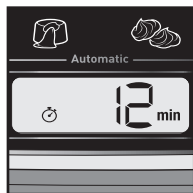
Possibilité de modifier le temps.



1



2



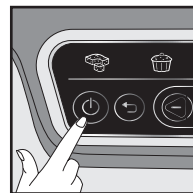
3

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.

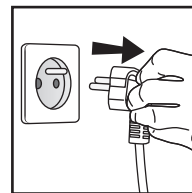
Attention : Si aucune validation n'est faite dans les 5 secondes, le temps revient à celui d'origine, sans modification du programme.

La touche retour n'est plus active après les deux premières minutes de cuisson.

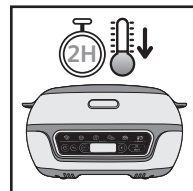
Entretien et Nettoyage



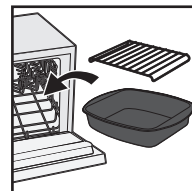
1



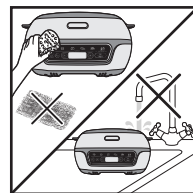
2



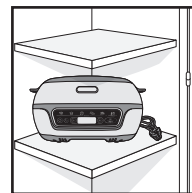
3



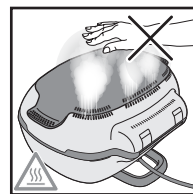
4



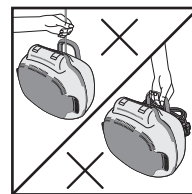
5



6



7




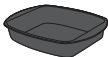






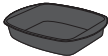



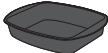
8

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 abondamment 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.

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

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 | |
| | Chocolat+beurre | 8 min | Moule aluminium antiadhésif  |

Retrouvez les recettes complètes sur notre application.

Aide pour obtenir un résultat parfait

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

| Problème | Solution |
|--|--|
| Er00 ou Er03 | 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 +. |

| | |
|---|----|
| • 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 |

Safety Instructions

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 similar 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

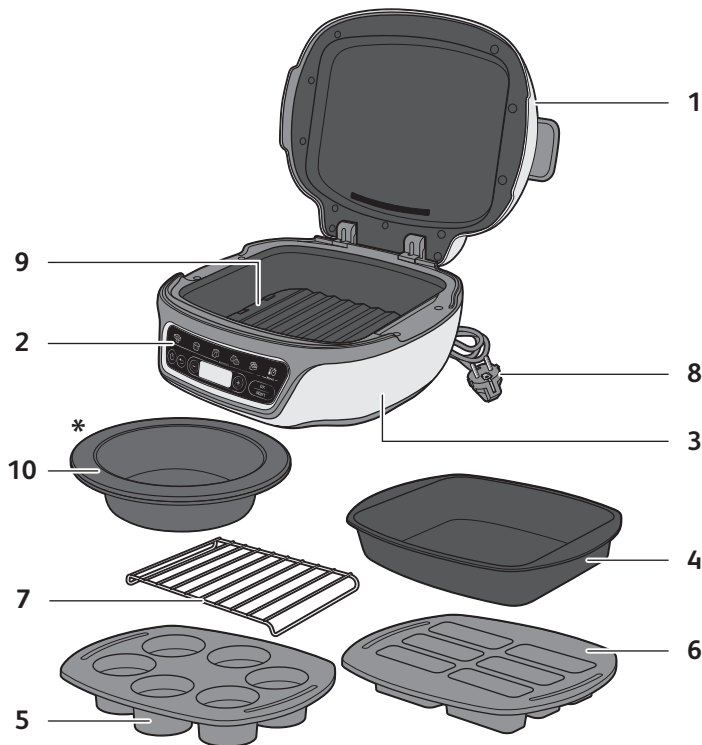
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations (directives regarding low voltage appliances, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, the environment, etc.).
- Thank you for choosing this appliance, designed for household use only.
- 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



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.



Description

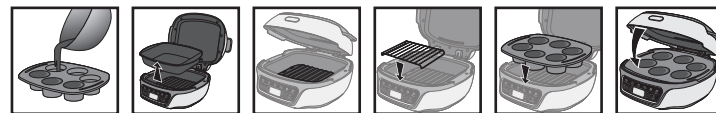
- 1 lid
- 2 Control panel
- 3 Appliance base
- 4 Non-stick aluminium bowl
- 5 Silicone PROflex 6-muffin mould
- 6 Silicone PROflex 6-mini-cake mould
- 7 Support grid for some PROflex moulds and for melting chocolate
- 8 Power cord
- 9 Black reflector
- *10 PROflex silicone chocolate melting mould (depending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

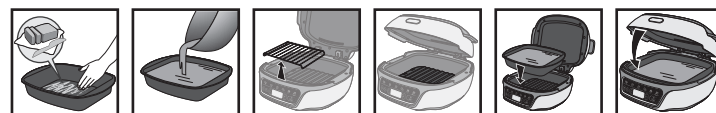
Place the grid on the reflector*

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

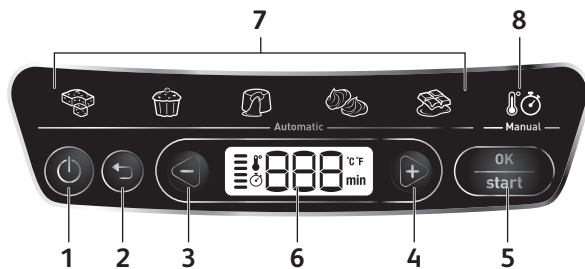
Put chocolate in a suitable container

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



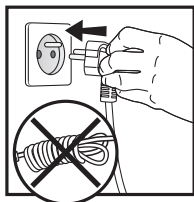
- | | |
|--------------------|----------------------|
| 1 On/Off button | 5 OK / Start button |
| 2 Back button | 6 Control panel |
| 3 Minus button (-) | 7 Automatic programs |
| 4 Plus button (+) | 8 Manual program |

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

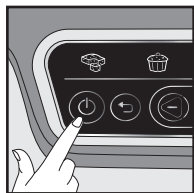


1



2

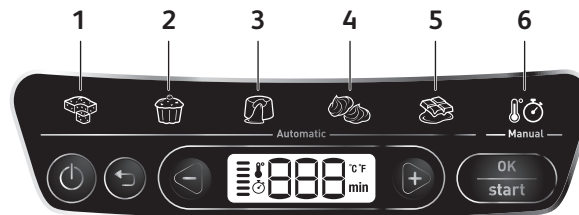
1. Plug in your appliance.
3. Next, wait a few seconds before pressing the On/Off button. The first program flashes, indicating the "Program Selection" mode.



3

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 | 4 Meringue program |
| 2 Individual cakes program | 5 Melting chocolate program |
| 3 Lava cake program | 6 Manual program |

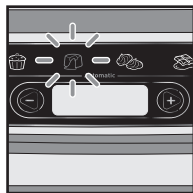
Cooking Tip: There is a program suited for each recipe type. Depending on the selected program, a default cooking time is indicated. There are several recipes per program. For this reason, it may be necessary to adjust the time based on the chosen recipe (see the list of recommended times per recipe). 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.

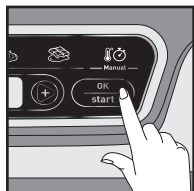
A. Choosing the Cooking Program



1



2



3

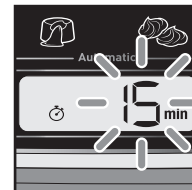
Once the preparation has been poured into the mould and the cover has been closed:

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

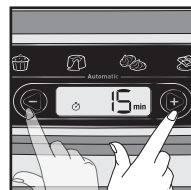
B. Using an Automatic Program



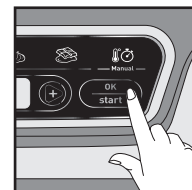
1



2

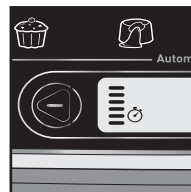


3



4

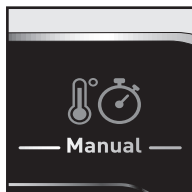
1. Once the cooking program is selected, the corresponding indicator light is solidly lit.
2. A default cooking time flashes.
3. Press the + and – buttons to modify the time, if required.
4. Ensure that the lid is closed. Press the Start button to confirm and start cooking. The time display stops flashing.
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.



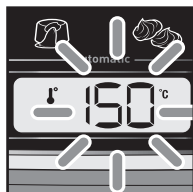
5

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

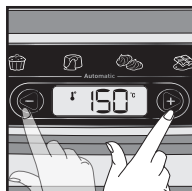
C. Using the Manual Program



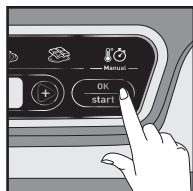
1



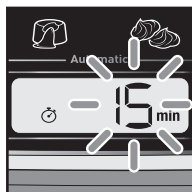
2



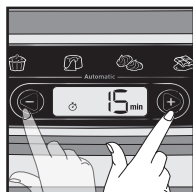
3



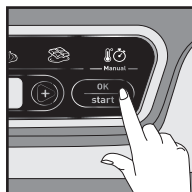
4



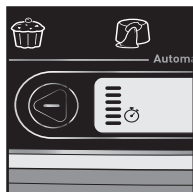
5



6



7

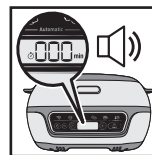


8

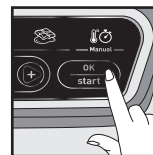
- Once the cooking program is selected, the corresponding indicator light is solidly lit.
- A default temperature flashes.
- Press the + and - buttons to modify the temperature, if required.
- Press the OK button to confirm.
- A predefined cooking time flashes.
- Press the + and - buttons to modify the time, if required.
- Press the Start button to confirm and start cooking, and the time display will stop flashing.
- 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.

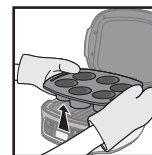
D. End of a Program (Automatic or Manual)



1



2

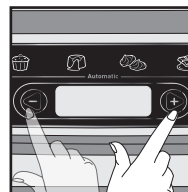


3

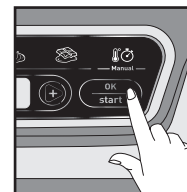
- The time reaches 000 and the appliance beeps to signal the end of cooking.
- Press OK once to stop the ring, the display 000 flashes.
- The use of hand protection (oven glove) to prevent burns when handling hot dishes or moulds is necessary.

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

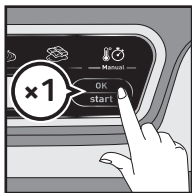


3

- 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.
- Once the additional time has been entered, press Start to continue cooking.
- 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 underway and that the appliance is heating.

F. Relaunch the Same Program

Automatic and Manual

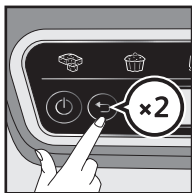


1

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.

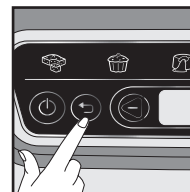
Modifying the Time and the Program Under Way

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.

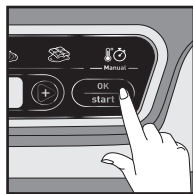
Caution: the + and - buttons are inactive as long as the time is < 2min.

Only possible if the elapsed cooking time >2min

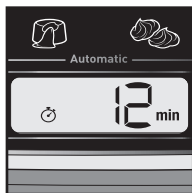
Ability to modify the time.



1



2



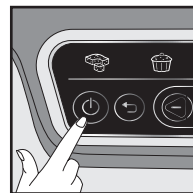
3

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.

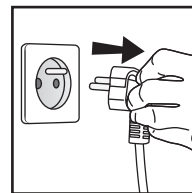
Caution: If no confirmation occurs within 5 seconds, the time returns to the original time, without modifying the program.

The Back button is no longer active after the first two minutes of cooking.

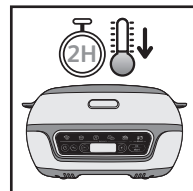
Maintenance and Cleaning



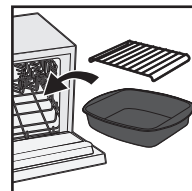
1



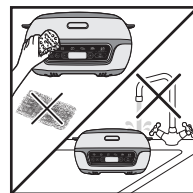
2



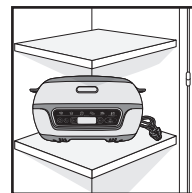
3



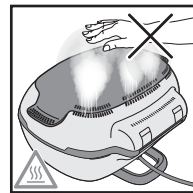
4



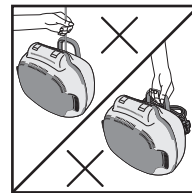
5



6



7



8


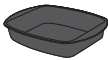


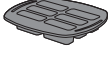

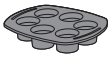

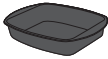



1. Press the ON/OFF button to turn off the appliance.
2. Unplug the device.
3. Let the Cake Factory cool for at least 2 hours.
4. The cooking accessories are dishwasher-safe. Putting the silicone moulds in the dishwasher is not recommended. The appliance and its power cord must never be put in the dishwasher, 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 its 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.

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

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 |   Non-stick aluminium mould |
| | Dark chocolate | 7 min / 11 min | |
| | Chocolate+butter | 8min | |

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. |

INHOUDSOPGAVE

| | |
|--|----|
| • Veiligheidsinstructies | 44 |
| • Beschrijving | 49 |
| • De vormen gebruiken | 50 |
| • Productpresentatie | 51 |
| • Voorbereiding | 51 |
| • Installatie en aansluiten | 51 |
| • Presentatie van de programma's | 52 |
| • A. Het bakprogramma kiezen | 53 |
| • B. Een automatisch programma gebruiken | 54 |
| • C. Een manueel programma gebruiken | 55 |
| • D. Einde van het programma (automatisch of manueel) | 56 |
| • E. De bakcyclus verlengen (automatisch of manueel) | 56 |
| • F. Hetzelfde programma nogmaals starten | 57 |
| • G. Herstart een ander programma | 57 |
| • De tijd en het programma tijdens het gebruik aanpassen | 58 |
| • Onderhoud en reiniging | 60 |
| • Bakgids | 61 |
| • Adviezen voor een perfect resultaat | 62 |
| • Probleemoplossing | 63 |

Veiligheidsinstructies

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 fysieke, 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 voegeigenaars 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 gladdere 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 schuurspoon 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-klief 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

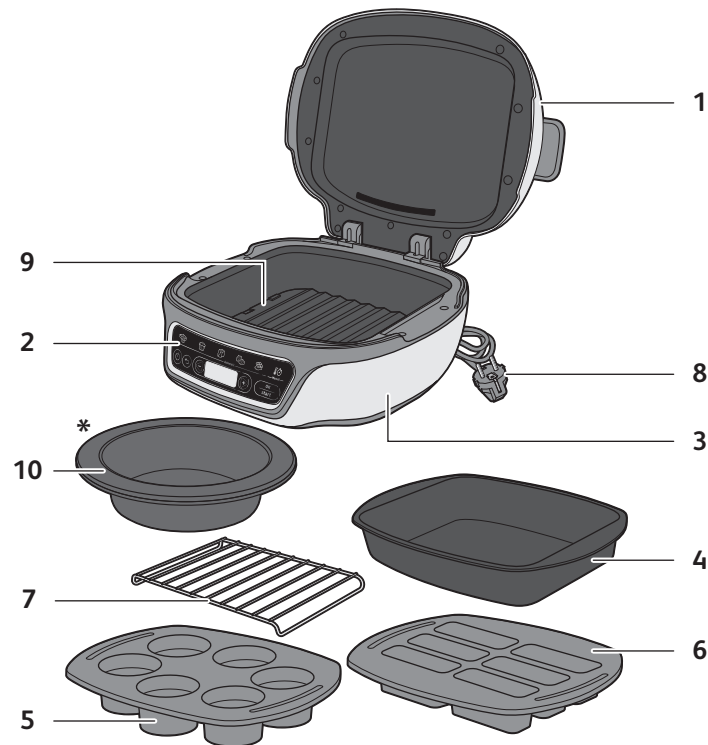
- Dit apparaat is voor uw veiligheid in overeenstemming met alle geldende normen en voorschriften (richtlijnen inzake apparaten op laagspanning, elektromagnetische compatibiliteit, materialen die met voeding in aanraking komen, het milieu, enz.).
- Hartelijk dank dat u voor dit apparaat heeft gekozen, 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



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ↻ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



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

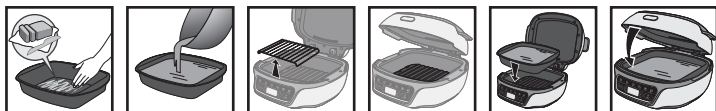
De Cake Factory is alleen geschikt met de vormen van het Tefal PROFlex assortiment van 30 x 21 cm en de Tefal Crispy Bake vormen.



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

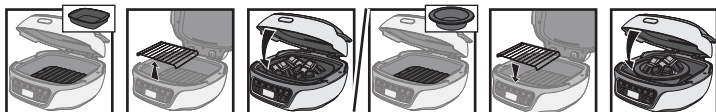
* Canelés maken of voor het gebruik van een vorm die groter is dan 4,5 cm, plaatst u de PROFlex vorm direct in de Cake Factory zonder ondersteunend rooster.

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

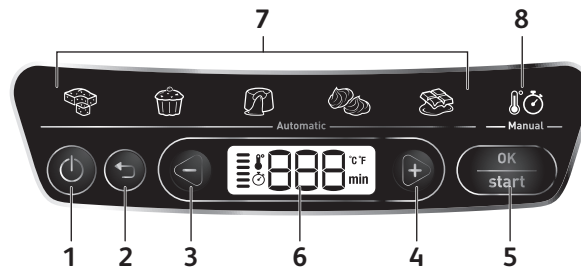
Smelten van chocolade



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



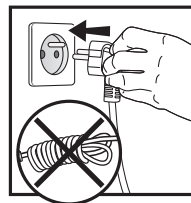
- | | | | |
|---|---------------|---|--------------------------|
| 1 | Aan/uit knop | 5 | OK/start-knop |
| 2 | Terug-knop | 6 | Bedieningspaneel |
| 3 | Min-knop (-) | 7 | Automatische programma's |
| 4 | Plus-knop (+) | 8 | Manueel programma |

Vorbereiding

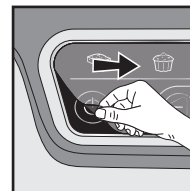
1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, alle stickers en alle accessoires van de binnen- en buitenkant van het apparaat.
2. Voor de eerste ingebruikname dient u de 3 verschillende vormen te reinigen met een beetje heet water een afwasmiddel. Spoel ze daarna goed af en droog ze af.

Installatie en aansluiten

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



1



2

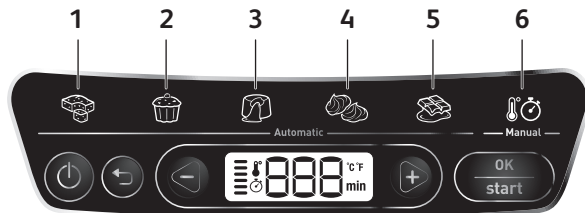
1. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Wacht vervolgens enkele seconden voordat u op de aan/uit knop drukt. Het eerste programma knippert, wat betekent dat het apparaat zich in de "Programmakeuze" modus bevindt.



3

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.



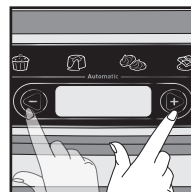
5 automatische programma's:

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

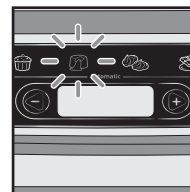
Baktip: Er is een geschikt programma voor elk soort recept. Afhankelijk van het gekozen programma wordt er een standaard baktijd aangegeven. Er zijn verschillende recepten per programma. Daarom kan het nodig zijn de tijd aan te passen op basis van het gekozen recept (zie de lijst met aanbevolen tijden 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.

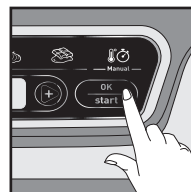
A. Het bakprogramma kiezen



1



2



3

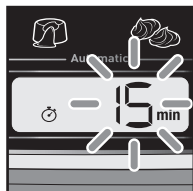
Zodra het voorbereide recept in de vorm is gegoten en de afdekking is gesloten:

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



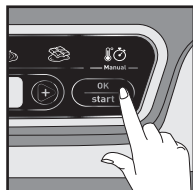
1



2



3



4

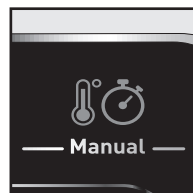


5

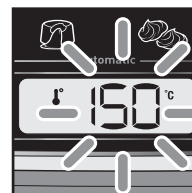
1. Zodra het bakprogramma werd geselecteerd, brandt het bijbehorende indicatielampje continu.
2. De standaard baktijd knippert.
3. Druk op de + en - knoppen om, indien nodig, de tijd aan te passen.
4. Zorg ervoor dat de deksel is gesloten. Druk op de startknop om te bevestigen en te starten met bakken. 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.

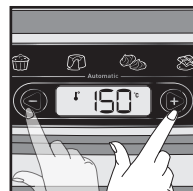
C. Een manueel programma gebruiken



1



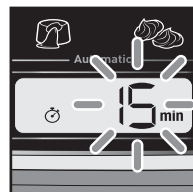
2



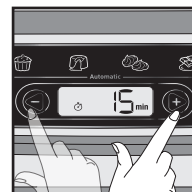
3



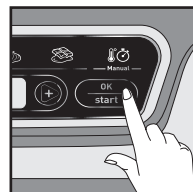
4



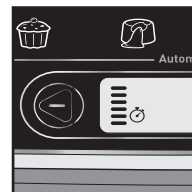
5



6



7

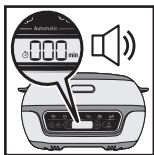


8

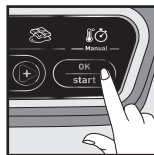
1. Zodra het bakprogramma is geselecteerd, brandt het bijbehorende indicatielampje continu.
2. Een standaard temperatuur knippert.
3. Druk op de + en - knoppen om, indien nodig, de temperatuur aan te passen.
4. Druk op de OK knop om te bevestigen.
5. Een vooraf ingestelde baktijd knippert.
6. Druk op 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.

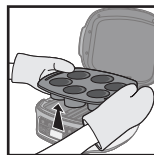
D. Einde van het programma (automatisch of manueel)



1



2



3

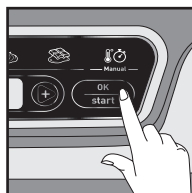
1. De tijd bereikt 000 en het product laat een geluids signaal horen om het einde van het bakken mede te delen.
2. Druk één keer op OK om het geluidssignaal te stoppen, 000 knippert op het display.
3. Het gebruik van een handbescherming (ovenwanten) is nodig om brandwonden te voorkomen terwijl u omgaat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

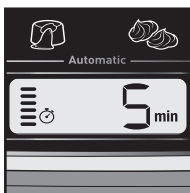
E. De bakcyclus verlengen (automatisch of manueel)



1



2

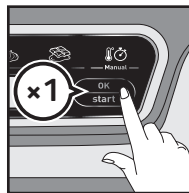


3

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

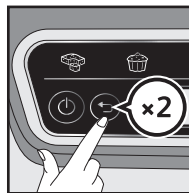


1

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

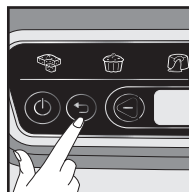
Na een automatisch programma



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



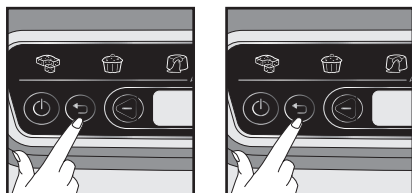
1

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

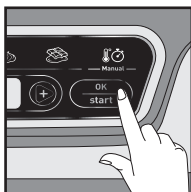


1

2



3



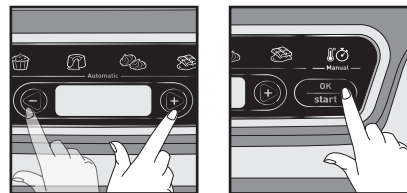
4

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



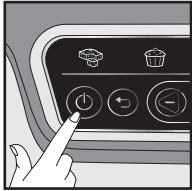
3

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.

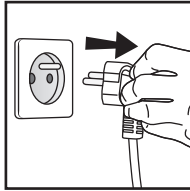
Let op: Als er geen bevestiging plaats vindt binnen 5 seconden, gaat de tijd weer terug naar de originele tijd zonder het programma aan te passen.

De terug-knop is niet meer actief nadat de eerste twee minuten van het bakken zijn verstreken.

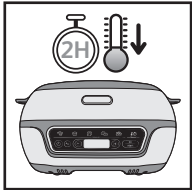
Onderhoud en reiniging



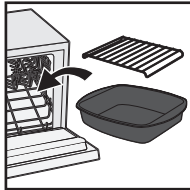
1



2



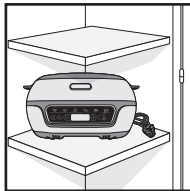
3



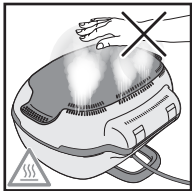
4



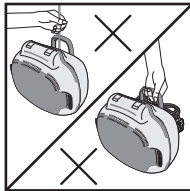
5



6



7



8

- Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat de Cake Factory minstens 2 uur afkoelen.
- 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.
- 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 reinigungsponsjes. 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.
- Zorg ervoor dat het apparaat schoon en droog is alvorens het op te bergen.
- 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.
- Draag of neem het apparaat niet vast via het achterste voetje of het snoer.
- 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 wijzigd de prestaties van het apparaat niet.

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

Bakgids

De baktijden zijn slechts informatief.

| Speciale programma's | Recept | Tijd | Toebehoren |
|--------------------------|------------------------|----------------|--|
| 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 aanbrenen 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. |

| | |
|-----------|----------------|
| fr | 2 - 22 |
| en | 23 - 42 |
| nl | 43 - 63 |