

# Tefal®

 *Cake Factory*



FR  
EN  
DE  
NL  
DA  
FI  
NO  
SV  
RU

# 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'entraîne 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 les moules de cuisson, versez un peu d'huile dessus et 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.
- Utiliser des maniques pour retirer les moules en fin de cuisson.
- Pour la fonte du chocolat, utiliser le moule aluminium antiadhésif Cake Factory ou un moule adapté pour des cuissons au four jusqu'à 250°C, de dimensions maximales longueur 19cm x largeur 19cm x hauteur 6cm.

## **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.

## 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 ~~X~~ 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.

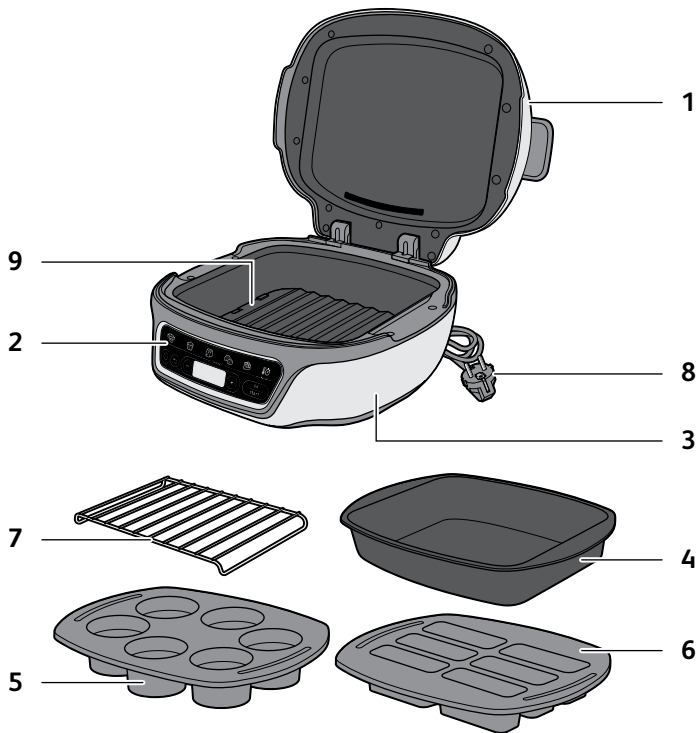
## Environnement



**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.





## 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

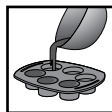


# Utilisation des moules

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

## Moule silicone PROflex

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



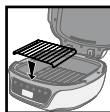
Verser dans le moule



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



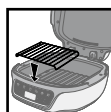
Retirer la grille



Fermer



Mettre le chocolat dans un moule adapté



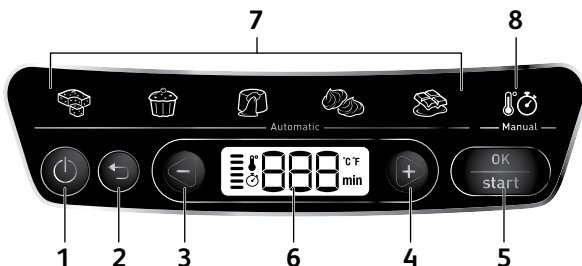
Déposer la grille sur le réflecteur



Fermer

Pour la fonte du chocolat, utiliser le moule aluminium antiadhésif Cake Factory ou un moule en céramique, en silicone ou en inox de dimensions maximum longueur 19cm x largeur 19cm x hauteur 6cm, compatible avec une cuisson au four jusqu'à 250°C.

# Présentation du produit



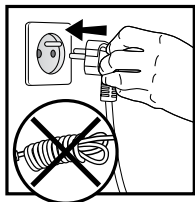
- |   |                     |   |                         |
|---|---------------------|---|-------------------------|
| 1 | Bouton Marche/Arrêt | 5 | Bouton OK / Start       |
| 2 | Bouton Retour       | 6 | Ecran de contrôle       |
| 3 | Bouton Moins (-)    | 7 | Programmes automatiques |
| 4 | Bouton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

## Préparation

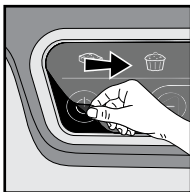
1. Enlever tous les emballages autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
2. Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les 3 différents moules avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

## Installation et branchements

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



1



2

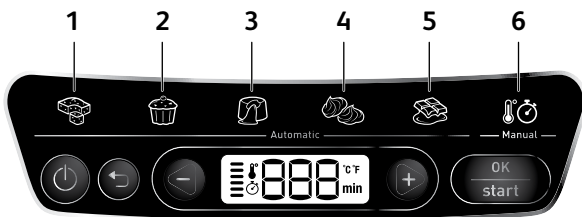


3

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

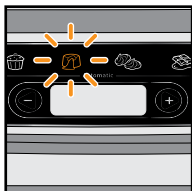
**Astuce de cuisson :** Il existe un programme adapté à chaque typologie de recette. Selon le programme choisi, un temps de cuisson est indiqué par défaut. Il existe plusieurs recettes par programme. De ce fait, il peut être nécessaire d'ajuster le temps en fonction de la recette choisie (voir liste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

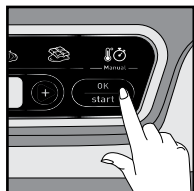
## A. Choix du programme de cuisson



1



2



3

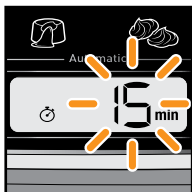
Une fois la préparation versée dans le moule et le couvercle fermé:

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



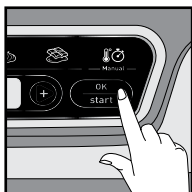
1



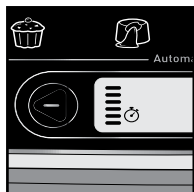
2



3



4

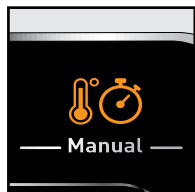


5

1. Suite au choix du programme de cuisson, le voyant sélectionné devient fixe.
2. Un temps de cuisson par défaut s'affiche.
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.

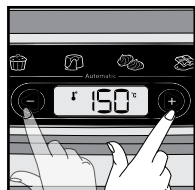
## C. Utilisation du programme manuel



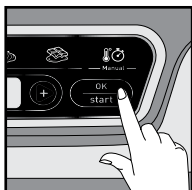
1



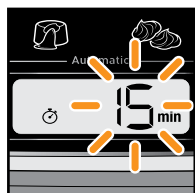
2



3



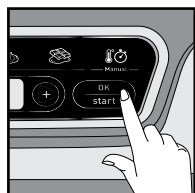
4



5



6



7

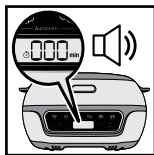


8

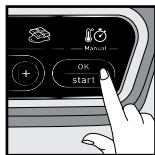
1. Suite au choix du programme de cuisson, le voyant sélectionné devient fixe.
2. Une température par défaut clignote.
3. Appuyer sur les touches + et - pour modifier la température si besoin.
4. Appuyer sur la touche OK pour valider.
5. Un temps de cuisson prédéfini clignote.
6. Appuyer sur les touches + 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

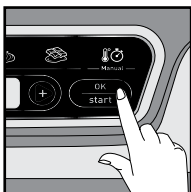
1. Le temps arrive à 000 et le produit sonne pour signaler la fin de cuisson.
2. Appuyer 1 fois sur OK pour mettre fin à la sonnerie, l'afficheur 000 clignote.
3. L'utilisation de protection (manique) pour ne pas se brûler en manipulant le plat ou moule chaud est nécessaire.

**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



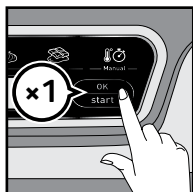
3

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



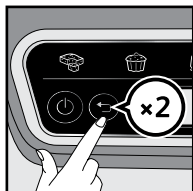
1

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



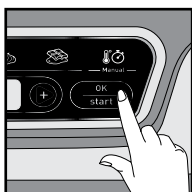
1



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

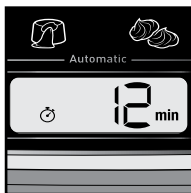
Possibilité de modifier le temps.



1



2



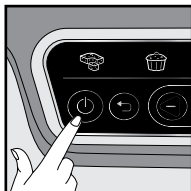
3

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.

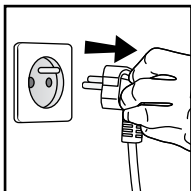
Attention : Si aucune validation n'est faite dans les 5 secondes, le temps revient à celui d'origine, sans modification du programme.

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

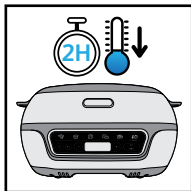
# Entretien et Nettoyage



1



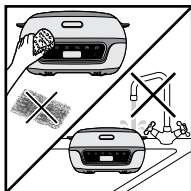
2



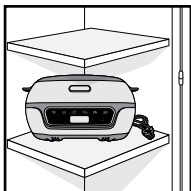
3



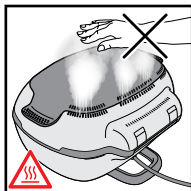
4



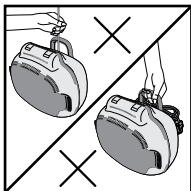
5



6



7










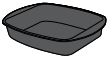

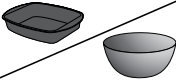
8

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: les fumées de cuisson sont très chaudes, 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.

**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, au lait ou beurre	9 min	 Récipient en céramique, en silicone ou en inox de dimensions maximum longueur 19cm x largeur 19cm x hauteur 6cm , compatible avec une cuisson au four jusqu'à 250°C.
	Chocolat noir	11 min	
	Chocolat+beurre	13min	

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 perfect 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.
- When first using, clean the cooking moulds, pour some oil on top and wipe 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 moulds.
- Use oven gloves to remove the moulds when cooking is completed.
- To melt chocolate, use the Cake Factory non-stick aluminium mould or a mould suitable for baking at temperatures up to 250°C, of maximum dimensions: 19 cm long, 19 cm wide, 6 cm high.

## **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.

## **Recommendations/Information**

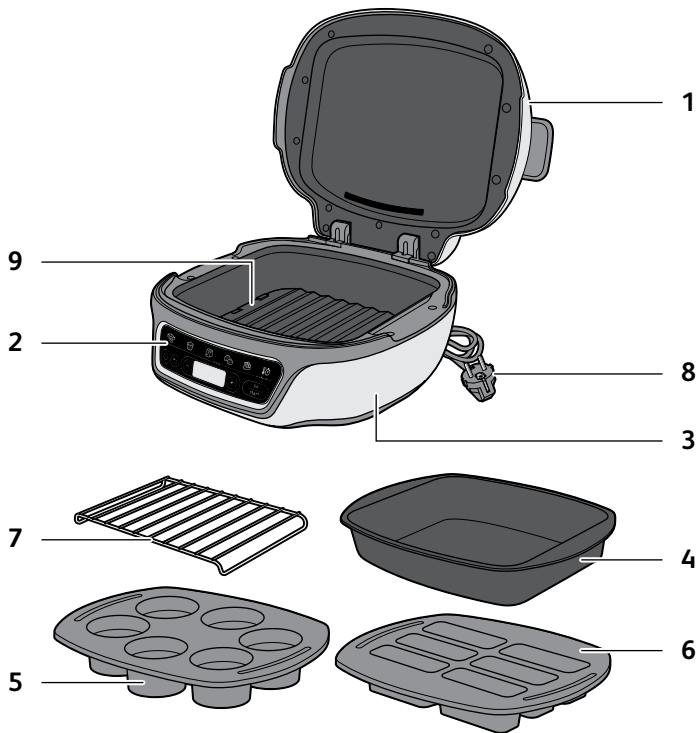
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations (directives regarding low voltage appliances, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, the environment, etc.).
- Thank you for choosing this appliance, designed for household use only.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

- ① Your appliance contains a number of recoverable or recyclable materials.
- ➡ Leave it at a collection point for processing.



## Description

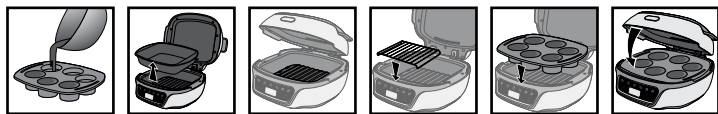
- 1 lid
- 2 Control panel
- 3 Appliance base
- 4 Non-stick aluminum bowl
- 5 Silicone PROflex 6-muffin mould
- 6 Silicone PROflex 6-mini-cake mould
- 7 Support grid for some PROflex moulds and for melting chocolate
- 8 Power cord
- 9 Black reflector

## 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

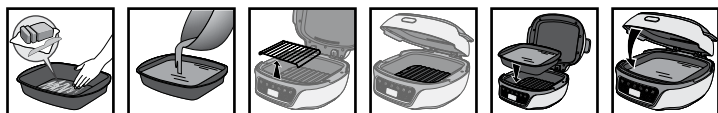
Place the grid on the reflector\*

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

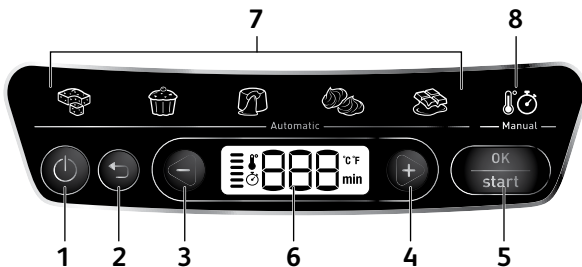
Put chocolate in a suitable container

Place the grid on the reflector

Close

To melt chocolate, use the Cake Factory non-stick aluminium mould or a ceramic, silicone or stainless steel mould of maximum dimensions: 19 cm long, 19 cm wide, 6 cm high, which is suitable for baking at temperatures up to 250°C.

# Product Presentation



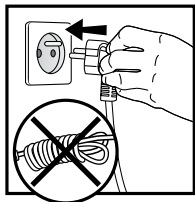
- |   |                  |   |                    |
|---|------------------|---|--------------------|
| 1 | On/Off button    | 5 | OK / Start button  |
| 2 | Back button      | 6 | Control panel      |
| 3 | Minus button (-) | 7 | Automatic programs |
| 4 | Plus button (+)  | 8 | Manual program     |

## Preparation

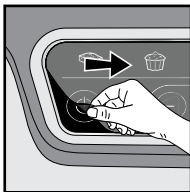
1. Remove all packaging, stickers and various accessories from both the inside and outside of the appliance.
2. Prior to first use, thoroughly clean the 3 different moulds using some hot water and some washing-up liquid, carefully rinse and dry.

## Installation and Connection

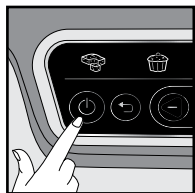
Appliance start-up applies to all programs



1



2

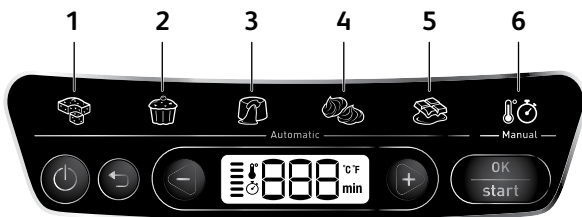


3

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   | 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.

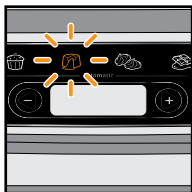
**Caution:** To ensure best results, it is essential to follow the recipe and to respect the proportions.

## A. Choosing the Cooking Program

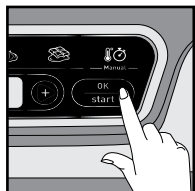
---



1



2



3

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

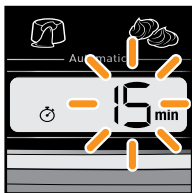
1. Scroll through the cooking programs using the - and + buttons.
2. The chosen pictogram flashes.
3. Press the OK button to confirm.



## B. Using an Automatic Program



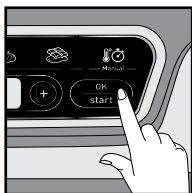
1



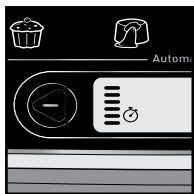
2



3



4

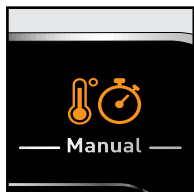


5

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



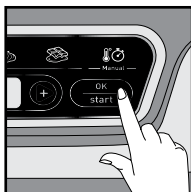
1



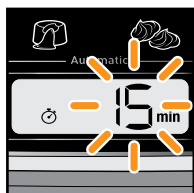
2



3



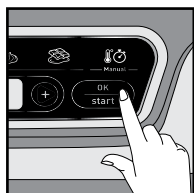
4



5



6



7

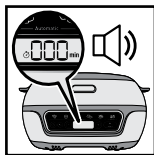


8

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

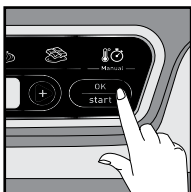
1. The time reaches 000 and the product rings to signal the end of cooking.
2. Press OK once to stop the ring, the display 000 flashes.
3. The use of hand protection (oven glove) to prevent burns when handling hot dishes or moulds is necessary.

**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



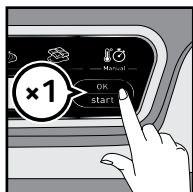
3

1. At the end of the program, in the event where the cake is undercooked, it is possible to add some 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



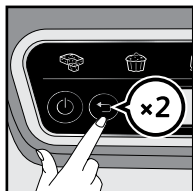
1

1. After having turned off the bell, 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 ring, 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



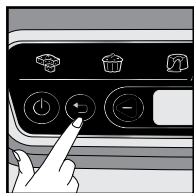
1

1. After having turned off the ring, 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.

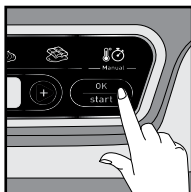
Caution: the + and - buttons are inactive as long as the time is < 2min.

## Only possible if the elapsed cooking time > 2min

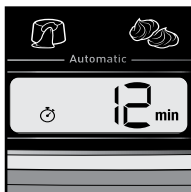
Ability to modify the time.



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.

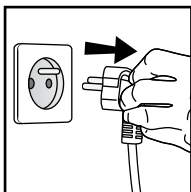
Caution: If no confirmation occurs within 5 seconds, the time returns to the original time, without modifying the program.

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

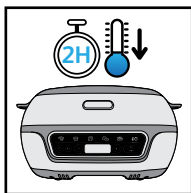
# Maintenance and Cleaning



1



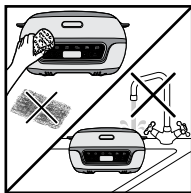
2



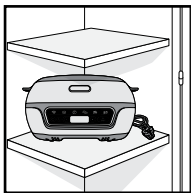
3



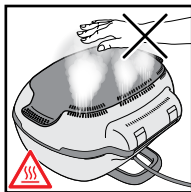
4



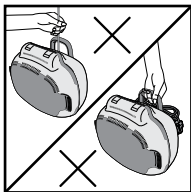
5



6



7










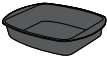

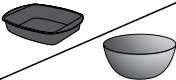
8

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, run a sponge soaked in hot water and dry using a soft, dry cloth. Never immerse the appliance in whole or in part 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.

**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 chocolate, with milk or butter	9 min	 <p>Ceramic, silicone or stainless steel container (maximum dimensions: length 19 cm x width 19 cm x height 6 cm), compatible with oven cooking temperatures of up to 250°C.</p>
	Dark chocolate	11 min	
	Chocolate+butter	13min	

Find complete recipes on our application.



## Troubleshooting to achieve perfect results

Examples	Tips
<p>Lava cakes will be undercooked if there is too much butter with respect to the recommended ingredient weight.</p> <p>Lava cakes will be overcooked if there is too much flour with respect to the recommended ingredient weight.</p>	<p>Carefully observe ingredient quantities.</p>
<p>Lava cakes or cakes will be overcooked if left in the Cake Factory after the ringing signal is produced at the end of cooking.</p>	<p>Carefully remove the mould at the end of cooking, as recommended in the guide.</p>
<p>Lava cakes will be overcooked if the batter has been beaten rather than simply stirred.</p>	<p>Carefully follow the actions recommended in the recipe.</p>
<p>Muffins will be crumbly when turned out if the ingredients are mixed indiscriminately.</p>	<p>Carefully follow the order of the steps for incorporating the recipe's ingredients.</p>
<p>The flavour and texture of my cakes are lacking.</p>	<p>To ensure optimal results, take care to check that the ingredients are of good quality and unexpired.</p>
<p>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.</p>	<p>Carefully observe the ingredient set-up times recommended in the recipe.</p>

# 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.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Backformen, geben Sie etwas Öl darauf und wischen Sie die Formen mit einem weichen Tuch aus.


- 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 PROflex Formen von Tefal.
- Benutzen Sie zum Entfernen der Formen nach dem Backen Handschuhe.
- Zum Schmelzen der Schokolade die Cake Factory Antihaft-Aluminiumform verwenden oder eine Form, die bis zu 250°C ofenfest ist (maximal 19 cm Länge x 19 cm Breite x 6 cm Höhe).

## **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 entflammaren 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.

## **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.
- Feste oder flüssige Lebensmittel, die mit den mit dem  Logo gekennzeichneten Teilen in Berührung kommen, sollten nicht verzehrt werden.
- 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**

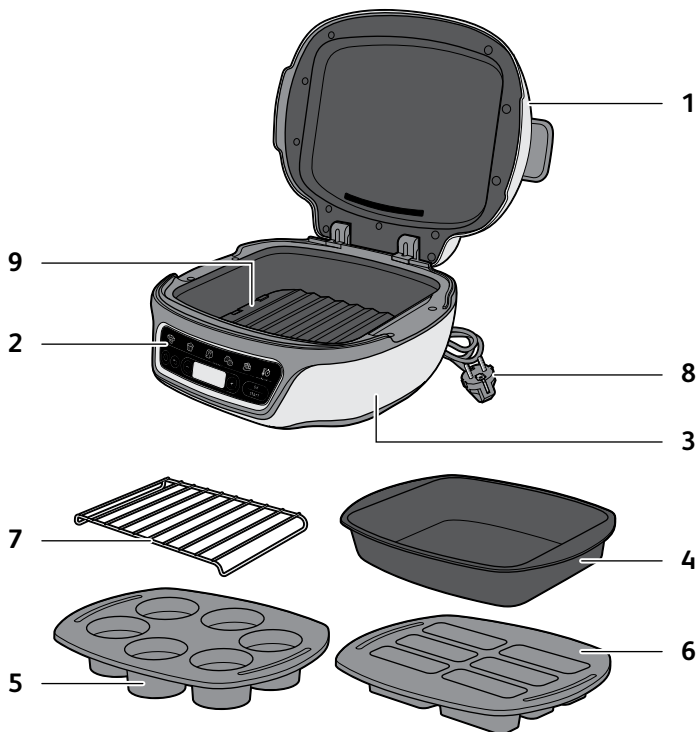


**Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz!**

- ① Ihr Gerät enthält viele wiederverwertbare oder recycelbare Rohstoffe.
- ➡ Bringen Sie es zwecks Entsorgung zu einer Sammelstelle.







## Beschreibung

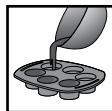
- 1 Deckel
- 2 Bedienfeld
- 3 Gerätebasis
- 4 Antihaft-Aluminiumform
- 5 PROflex Silikonform für 6 Muffins
- 6 PROflex Silikonform für 6 Minikuchen
- 7 Backrost für einige PROflex Formen und zum Schmelzen von Schokolade
- 8 Stromkabel
- 9 Schwarzer Reflektor

## 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 mit Formen aus der Tefal PROflex Produktserie mit den Maßen 30 x 21 cm kompatibel.



Teig in die Form geben



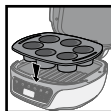
Aluminiumform entfernen



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.

### Antihafform 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



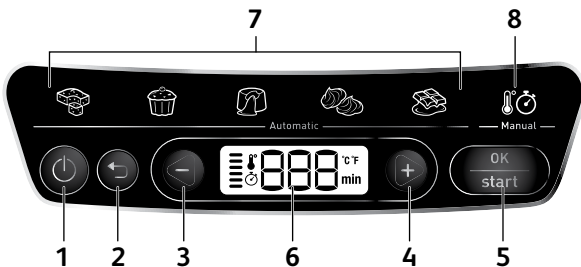
Backrost auf den Reflektor stellen



Schließen

Zum Schmelzen der Schokolade die Cake Factory Antihaff- Aluminiumform verwenden oder eine Form aus Keramik, Silikon oder Edelstahl (maximal 19 cm Länge x 19 cm Breite x 6 cm Höhe), die bis zu 250°C ofenfest ist.

# Beschreibung des Produktes



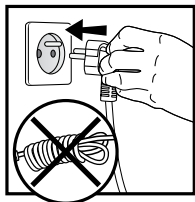
- |                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| 1 Ein-/Aus-Taste  | 5 OK/Start-Taste         |
| 2 Zurück-Taste    | 6 Bedienfeld             |
| 3 Minus-Taste (-) | 7 Automatische Programme |
| 4 Plus-Taste (+)  | 8 Manuelles Programm     |

## Vorbereitung

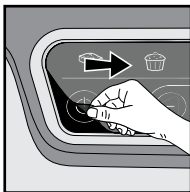
1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und die verschiedenen Zubehörteile von der Innen- und Außenseite des Gerätes.
2. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die drei verschiedenen Formen gründlich mit etwas heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Spülen Sie die Formen sorgfältig und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

## Aufstellen und Anschließen

Die Inbetriebnahme des Gerätes ist auf alle Programme anwendbar.



1



2

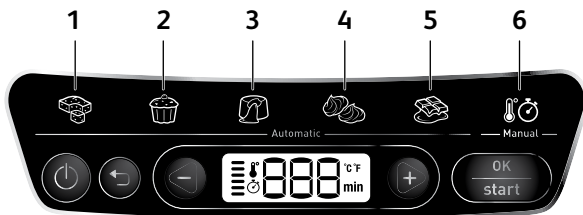


3

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.

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

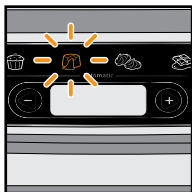
**Tipp:** Es ist ein Programm für jede Art von Rezept verfügbar. Je nach ausgewähltem Programm wird eine voreingestellte Backzeit angezeigt. Pro Programm gibt es mehrere Rezepte. Aus diesem Grund ist es möglicherweise erforderlich, die Zeit je nach ausgewähltem Rezept anzupassen (siehe Liste der empfohlenen 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.

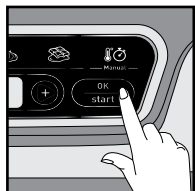
## A. Auswahl des Backprogramms



1



2



3

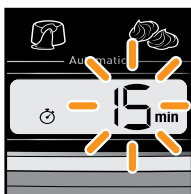
Sobald der Teig in die Form gegeben und der Deckel geschlossen wurde:

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



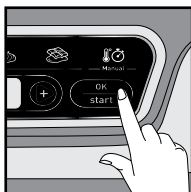
1



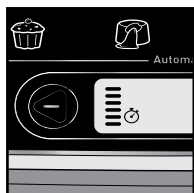
2



3



4

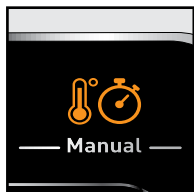


5

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



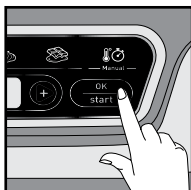
1



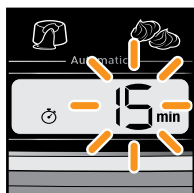
2



3



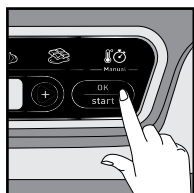
4



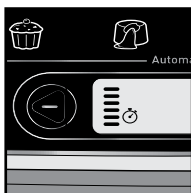
5



6



7

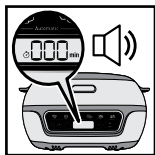


8

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

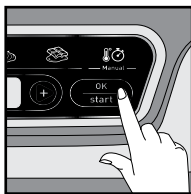
1. Die Zeit erreicht 000 und das Gerät erzeugt einen Klingelton, um das Ende des Backvorgangs zu signalisieren.
2. Drücken Sie einmal OK, um den Klingelton auszuschalten. Auf dem Display blinkt 000.
3. Es ist notwendig, die Hände zu schützen (Ofenhandschuh), um Verbrennungen beim Hantieren mit heißen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



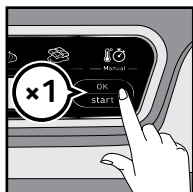
3

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**

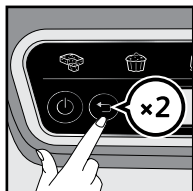


1

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



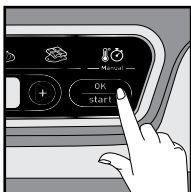
1



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

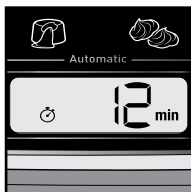
Zeit kann geändert werden.



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.

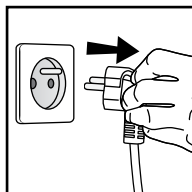
**Achtung:** Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Bestätigung erfolgt, stellt sich die Zeit auf die ursprüngliche Zeit zurück, ohne das Programm zu ändern.

Die Zurück-Taste ist nach den ersten 2 Minuten des Backvorgangs nicht länger aktiviert.

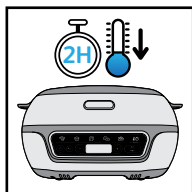
# Pflege und Reinigung



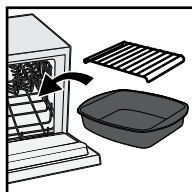
1



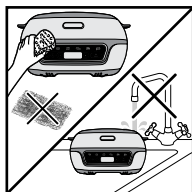
2



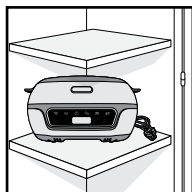
3



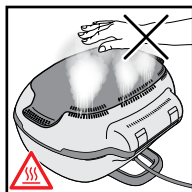
4



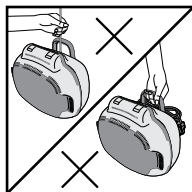
5



6



7
















8

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 Antihafthorm. 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.

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

# 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	Weißer Schokolade, mit Milch oder Butter	9 Min.	  Keramik-, Silikon- oder Edelstahlbehälter (maximale Größe: 19 cm lang x 19 breit x 6 cm hoch), der mit Backofentemperaturen von bis zu 250 °C kompatibel ist.
	Dunkle Schokolade	11 Min.	
	Schokolade + Butter	13 Min.	

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.

<b>FR</b>	<b>2 - 22</b>
<b>EN</b>	<b>23 - 42</b>
<b>DE</b>	<b>43 - 63</b>
<b>NL</b>	<b>64 - 84</b>
<b>DA</b>	<b>85 - 104</b>
<b>FI</b>	<b>105 - 124</b>
<b>NO</b>	<b>125 - 144</b>
<b>SV</b>	<b>145 - 164</b>
<b>RU</b>	<b>165 - 185</b>