

Tefal®



Cake Factory

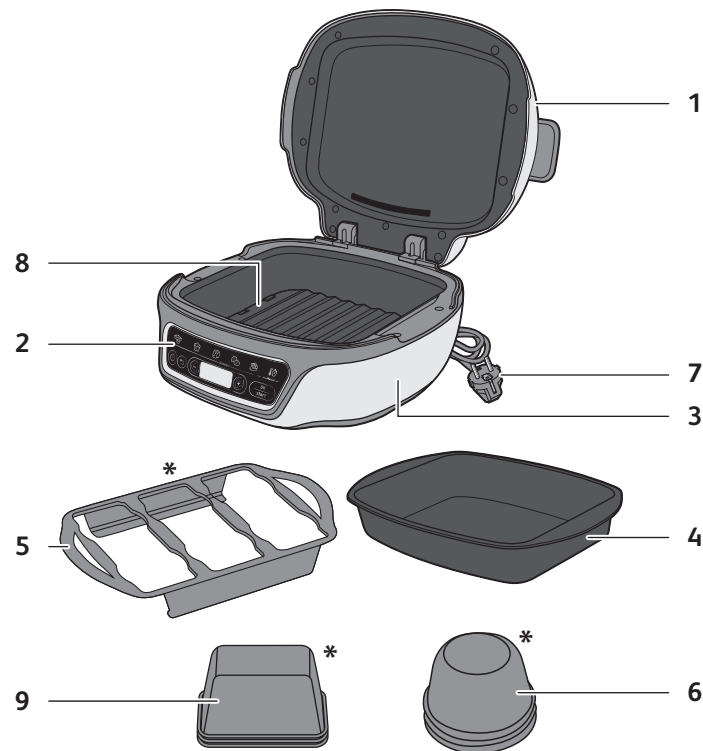
fr
en
nl



Veillez lire attentivement le livret “Consignes de sécurité et d’utilisation” avant la première utilisation.

TABLE DES MATIÈRES

• Description	3
• Utilisation des moules	4
• Présentation du produit	5
• Préparation	5
• Installation et branchements	6
• Présentation des programmes	6
• A. Choix du programme de cuisson	7
• B. Utilisation d’un programme automatique	8
• C. Utilisation du programme manuel	9
• D. Fin d’un programme (automatique ou manuel)	10
• E. Prolonger un cycle de cuisson (automatique ou manuel)	10
• F. Relancer le même programme	11
• G. Relancer un programme différent	11
• Modification du temps et du programme en cours	12
• Entretien et Nettoyage	14
• Guide de cuisson	15
• Aide pour obtenir un résultat parfait	16
• Guide de dépannage	17



Description

- 1 Couvercle
- 2 Tableau de bord
- 3 Base de l'appareil
- 4 Moule aluminium antiadhésif
- *5 Support 6 moules
- *6 Moules muffins en acier
- 7 Cordon d'alimentation
- 8 Réflecteur noir
- *9 Moules mini cake en acier

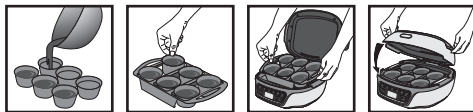
*Selon modèle

Utilisation des moules

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

Moules en acier*

Remplir les moules jusqu'au 3/4.



Verser dans les moules en acier

Mettre les moules dans le support

Mettre le support dans l'appareil

Fermer

Nous recommandons de ne pas mixer les formes de moule dans une même cuisson.

Après la cuisson



Retirer le support du cake factory avec des maniques

Poser le support sur une surface adaptée à la chaleur

Retirer les moules du support l'un après l'autre

Avant le démoulage laisser refroidir quelques minutes.

Moule aluminium anti-adhésif



Beurrer le moule

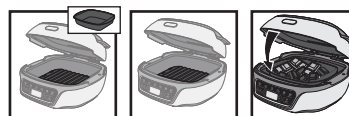
Remplir le moule

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

Insérer le moule

Fermer

Fonte du chocolat



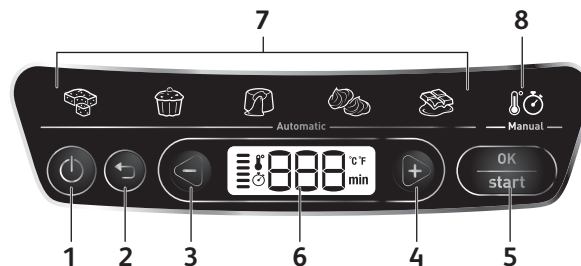
Mettre le chocolat dans le moule aluminium

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

Fermer

Pour la fonte du chocolat, utiliser le moule aluminium antiadhésif Cake Factory.

Présentation du produit



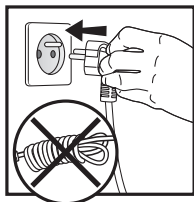
- | | | | |
|---|---------------------|---|-------------------------|
| 1 | Bouton Marche/Arrêt | 5 | Bouton OK / Start |
| 2 | Bouton Retour | 6 | Ecran de contrôle |
| 3 | Bouton Moins (-) | 7 | Programmes automatiques |
| 4 | Bouton Plus (+) | 8 | Programme manuel |

Préparation

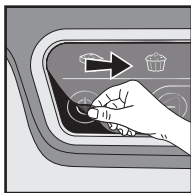
1. Enlever tous les emballages autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
2. Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les différents moules avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

Installation et branchements

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



1



2

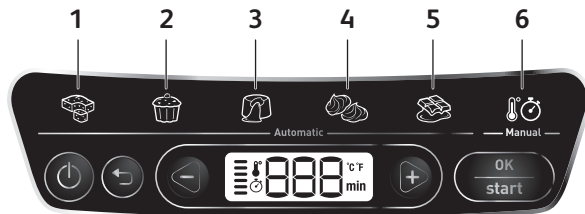


3

1. Brancher votre appareil.
2. Retirer le film protecteur (selon modèle)
3. Puis attendre 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.



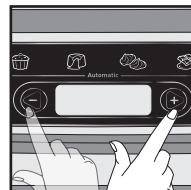
5 Programmes automatiques :

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

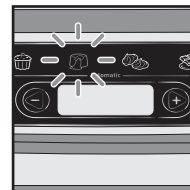
Astuce de cuisson : Il existe un programme adapté à chaque typologie de recette. Selon le programme choisi, un temps de cuisson est indiqué par défaut. Il existe plusieurs recettes par programme. De ce fait, il peut être nécessaire d'ajuster le temps en fonction de la recette choisie (voir liste des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



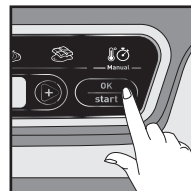
1



2

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.

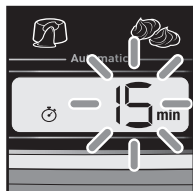


3

B. Utilisation d'un programme automatique



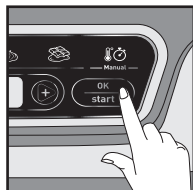
1



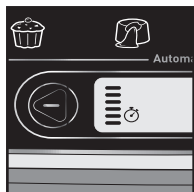
2



3



4

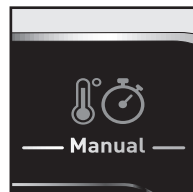


5

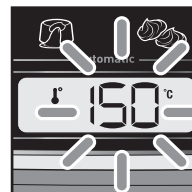
1. Suite au choix du programme de cuisson, le voyant sélectionné devient fixe.
2. Un temps de cuisson par défaut clignote.
3. Appuyer sur les touches + et - pour modifier le temps si besoin.
4. S'assurer que le couvercle est fermé. Appuyer sur la touche Start pour valider et démarrer la cuisson. L'affichage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

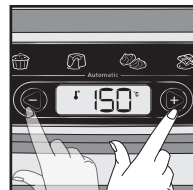
C. Utilisation du programme manuel



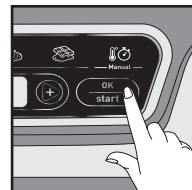
1



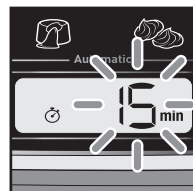
2



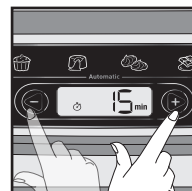
3



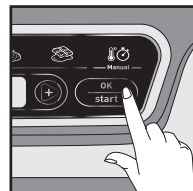
4



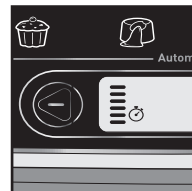
5



6



7

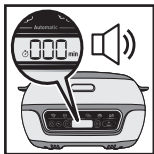


8

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

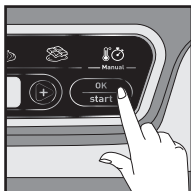
1. Le temps arrive à 000 et le produit sonne pour signaler la fin de cuisson.
2. Appuyer 1 fois sur OK pour mettre fin à la sonnerie, l'afficheur 000 clignote.
3. L'utilisation de protection (manique) pour ne pas se brûler en manipulant le plat ou moule chaud est nécessaire.

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

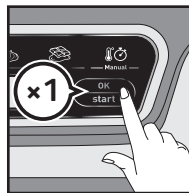


3

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

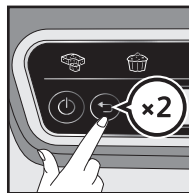


1

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

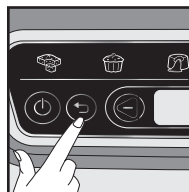
Suite à un programme automatique



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



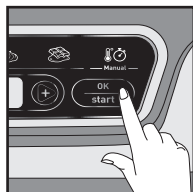
1



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.

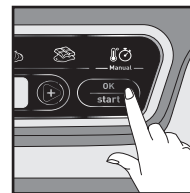
Attention: les touches + et - ne sont pas actives tant que le temps est < 2min.

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.

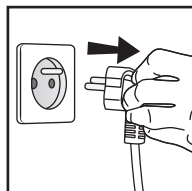
Attention : Si aucune validation n'est faite dans les 5 secondes, le temps revient à celui d'origine, sans modification du programme.

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

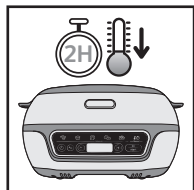
Entretien et Nettoyage



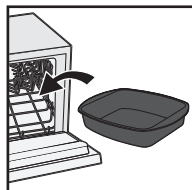
1



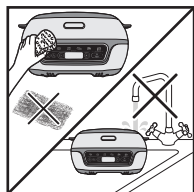
2



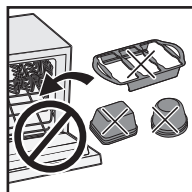
3



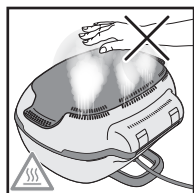
4



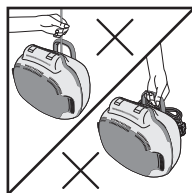
5



6



7



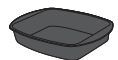
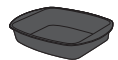
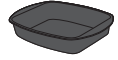
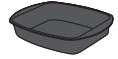
8

- Appuyer sur le bouton ON/OFF pour éteindre l'appareil.
- Débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir le Cake Factory pendant au moins 2 heures.
- Certains accessoires de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle.
- L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle, ni sous l'eau. Ne jamais immerger l'appareil en partie ou dans sa totalité dans l'eau ou dans un autre liquide. 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. Toujours s'assurer que l'appareil est propre et sec avant de le ranger.
- Les moules acier et le support ne doivent pas être mis au lave-vaisselle, utiliser de l'eau chaude et du liquide vaisselle pour les laver, puis rincer abondamment pour enlever tout résidu. 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.
- 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.
- L'appareil ne doit pas être porté ou accroché par le pied arrière, ni par le cordon de l'appareil.
- 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	
	Chocolat noir	7 min	
	Chocolat+beurre	8 min	Moule aluminium antiadhésif 

Retrouvez les recettes complètes sur notre application.

*Selon modèle

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.

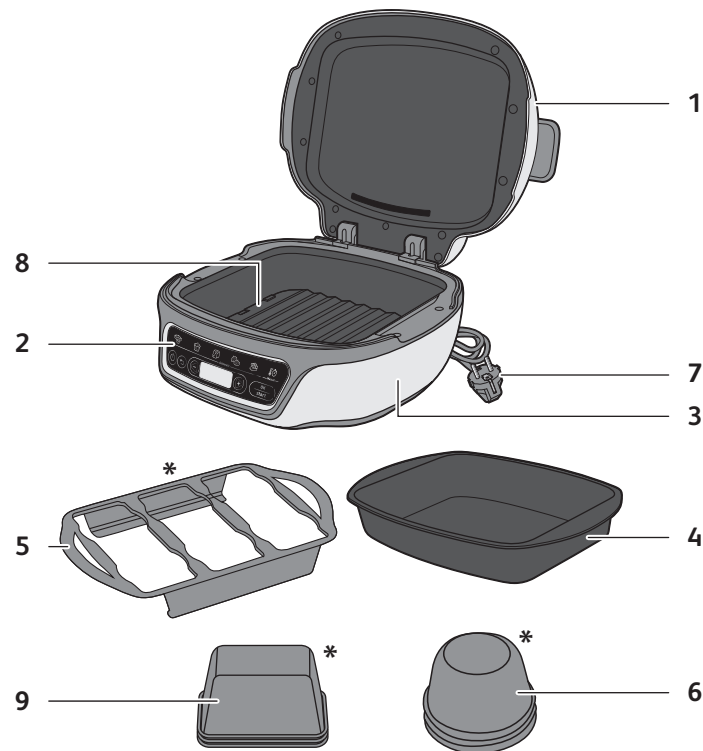
Guide de dépannage

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	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 +.

Please read the “Use & Safety instructions” booklet carefully before first use.

TABLE OF CONTENTS

• Description	19
• Using the Moulds	20
• Product Presentation	21
• Preparation	21
• Installation and Connection	22
• Presentation of the Programs	22
• A. Choosing the Cooking Program	23
• B. Using an Automatic Program	24
• C. Using the Manual Program	25
• D. End of a Program (Automatic or Manual)	26
• E. Extend a Cooking Cycle (Automatic or Manual)	26
• F. Relaunch the Same Program	27
• G. Relaunch a Different Program	27
• Modifying the Time and the Program Under Way	28
• Maintenance and Cleaning	30
• Cooking Guide	31
• Troubleshooting to achieve great results	32
• Troubleshooting Guide	33



Description

1	lid
2	Control panel
3	Appliance base
4	Non-stick aluminum bowl
*5	Six-mould holder
*6	Muffin moulds made of steel
7	Power cord
8	Black reflector
*9	Mini cake moulds made of steel

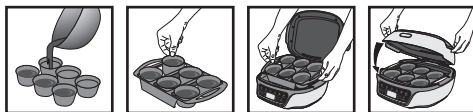
*Depending on model

Using the Moulds

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

Steel moulds*

Fill the moulds up to 3/4.



Pour into
steel moulds

Place the moulds
into the holder

Put the holder
into the device

Close

We recommend not to mix the mould shapes in the same baking process.

After cooking



Allow to cool for a
few minutes before
removing from the
mould.

Remove the support
frame from the
cake factory with
oven gloves

Place the support
frame on a surface
suitable for heat

Remove the moulds
from the support
frame one by one

Non-stick aluminium bowl



Grease the bowl

Fill the bowl

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

Insert the bowl

Close

Melting chocolate



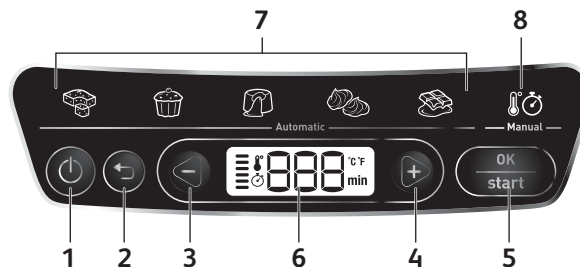
Place the chocolate
in the aluminium
mould

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

Close

To melt chocolate, use the Cake Factory non-stick aluminium mould.

Product Presentation



- 1 On/Off button
- 2 Back button
- 3 Minus button (-)
- 4 Plus button (+)

- 5 OK / Start button
- 6 Control panel
- 7 Automatic programs
- 8 Manual program

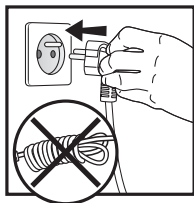
Preparation

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

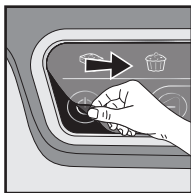
*Depending on model

Installation and Connection

Appliance start-up applies to all programs



1



2

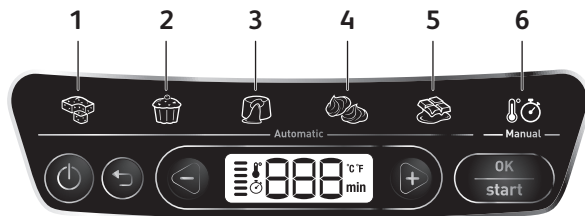


3

1. Plug in your appliance.
2. Remove the protective film (according to the model).
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.



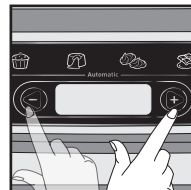
5 Automatic Programs:

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

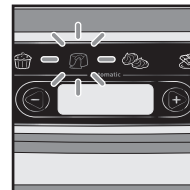
Cooking Tip: There is a program suited for each recipe type. Depending on the selected program, a default cooking time is indicated. There are several recipes per program. For this reason, it may be necessary to adjust the time based on the chosen recipe (see the list of recommended times per recipe).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

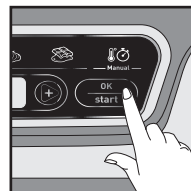
A. Choosing the Cooking Program



1



2



3

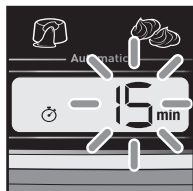
Once the preparation has been poured into the mould and the cover has been closed:

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



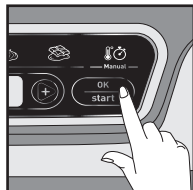
1



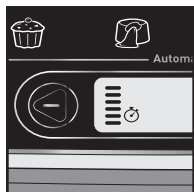
2



3



4

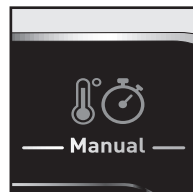


5

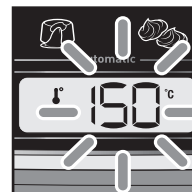
1. Once the cooking program is selected, the corresponding indicator light is solidly lit.
2. A default cooking time flashes.
3. Press the + and - buttons to modify the time, if required.
4. Ensure that the lid is closed. Press the Start button to confirm and start cooking. The time display stops flashing.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

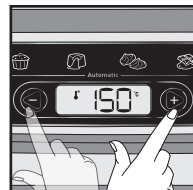
C. Using the Manual Program



1



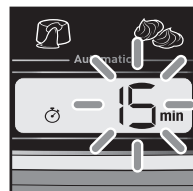
2



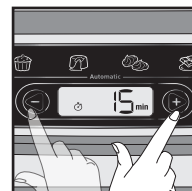
3



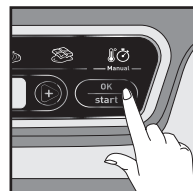
4



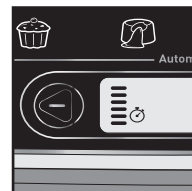
5



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.

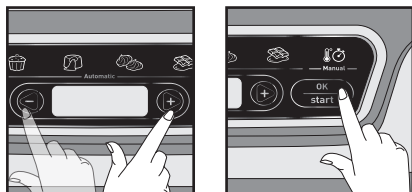
D. End of a Program (Automatic or Manual)



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

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

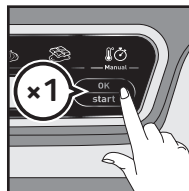
E. Extend a Cooking Cycle (Automatic or Manual)



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

F. Relaunch the Same Program

Automatic and Manual

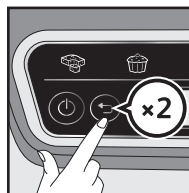


1. After having turned off the beep, press the OK button a second time to display the time. The last cooking time used is displayed and flashes.
2. Press OK to start the program.

1

G. Relaunch a Different Program

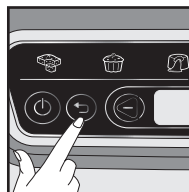
After an Automatic Program



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



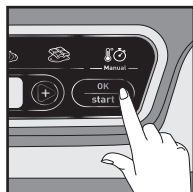
1



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.

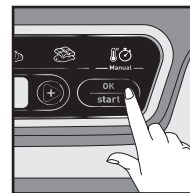
Caution: the + and - buttons are inactive as long as the time is <2min.

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.

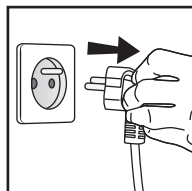
Caution: If no confirmation occurs within 5 seconds, the time returns to the original time, without modifying the program.

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

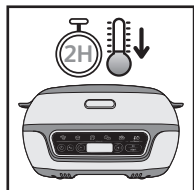
Maintenance and Cleaning



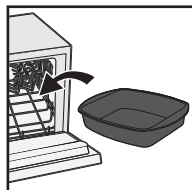
1



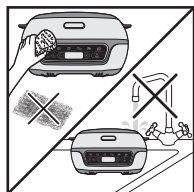
2



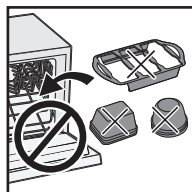
3



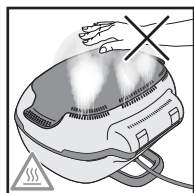
4



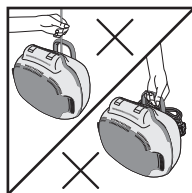
5



6



7



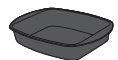
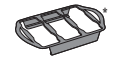
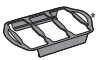
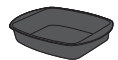
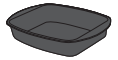
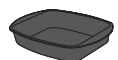
8

- Press the ON/OFF button to turn off the appliance.
- Unplug the device.
- Let the Cake Factory cool for at least 2 hours.
- Some cooking accessories can go in the dishwasher.
- The device and its cord should never be put in the dishwasher or under water. Do not immerse the device in part or in whole in water or any other liquid. Use only non-metallic nylon cleaning pads. To clean the lid, use a sponge soaked in hot water and wipe with a soft, dry cloth. Always make sure the device is clean and dry before storing.
- The steel molds and the support should not be put in the dishwasher. Use hot water and dish soap to wash them, then rinse them thoroughly to remove any residue. Dry them thoroughly. Do not use metallic scouring pads, steel wool, or abrasive cleaning products to clean the non-stick mold.
- 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.
- Do not carry or hang the appliance by its base or power cord. Be careful when moving the appliance.
- 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	
	Dark chocolate	7 min	
	Chocolate+butter	8min	 Non-stick aluminium mould

Find complete recipes on our application.

*Depending on model

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.

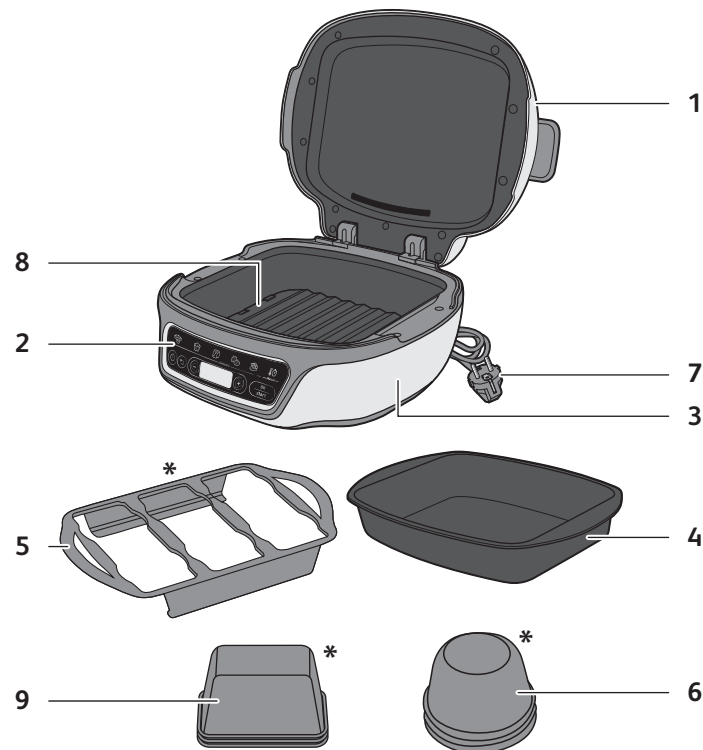
Troubleshooting Guide

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	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.

Neem vóór het eerste gebruik het boekje met de veiligheids- en gebruiksinstructies aandachtig door.

INHOUDSOPGAVE

• Beschrijving	35
• De vormen gebruiken	36
• Productpresentatie	37
• Voorbereiding	37
• Installatie en aansluiten	38
• Presentatie van de programma's	38
• A. Het bakprogramma kiezen	39
• B. Een automatisch programma gebruiken	40
• C. Een manueel programma gebruiken	41
• D. Einde van het programma (automatisch of manueel)	42
• E. De bakcyclus verlengen (automatisch of manueel)	42
• F. Hetzelfde programma nogmaals starten	43
• G. Herstart een ander programma	43
• De tijd en het programma tijdens het gebruik aanpassen	44
• Onderhoud en reiniging	46
• Bakgids	47
• Adviezen voor een perfect resultaat	48
• Probleemoplossing	49



Beschrijving

- 1 Deksel
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Basis van het apparaat
- 4 Aluminium vorm met anti-aanbaklaag
- *5 Houder voor zes vormpjes
- *6 Stalen muffinvormpjes
- 7 Stroomkabel
- 8 Zwarte reflector
- *9 Stalen mini-cakevormpjes

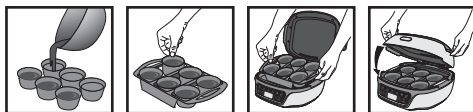
*Afhankelijk van het model

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.

Stalen vormpje*

Vul de vormpjes tot 3/4.



Giet in
stalen vormpjes

Plaats de vormpjes
in de houder

Plaats de houder
in het apparaat

Sluiten

We raden aan om de mosselvormen niet in hetzelfde bakproces te mengen.

Na het bakken



Gebruik
ovenhandschoenen
om de grill uit de
Cake Factory te halen

Leg de grill op een
hittebestendig
oppervlak

Haal de bakvormen
een voor een van
de grill

Laat enkele minuten
afkoelen voordat u de
bakvorm uit de mal haalt.

Aluminium vorm met anti-aanbaklaag



Vet de vorm in

Vul de vorm

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



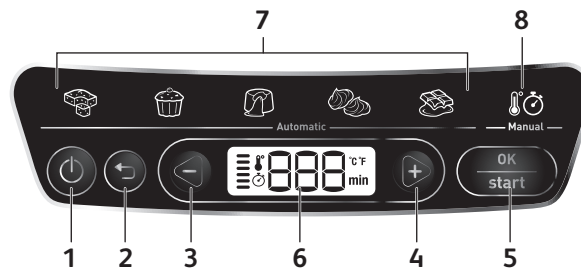
Doe de chocolade
in de aluminium
vorm.

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

Sluiten

Om de chocolade te smelten, gebruik de Cake Factory aluminium vorm met anti-aanbaklaag.

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 |

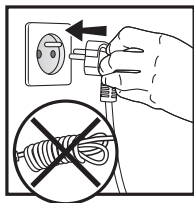
Voorbereiding

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

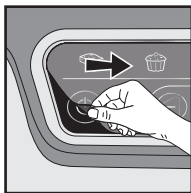
*Afhankelijk van het model

Installatie en aansluiten

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



1



2

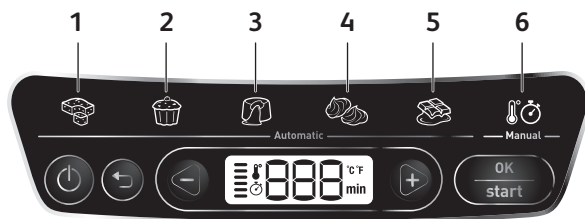


3

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Verwijder de beschermende folie (afhankelijk van het model).
3. Wacht vervolgens enkele seconden voordat u op de aan/uit knop drukt. Het eerste programma knippert, wat betekent dat het apparaat zich in de "Programmakeuze" modus bevindt.

Presentatie van de programma's

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



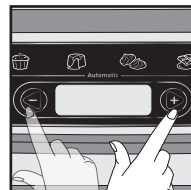
5 automatische programma's:

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

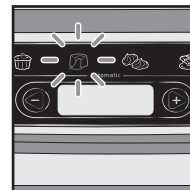
Baktip: Er is een geschikt programma voor elk soort recept. Afhankelijk van het gekozen programma wordt er een standaard baktijd aangegeven. Er zijn verschillende recepten per programma. Daarom kan het nodig zijn de tijd aan te passen op basis van het gekozen recept (zie de lijst met aanbevolen tijden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

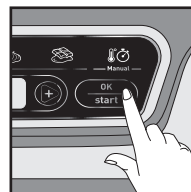
A. Het bakprogramma kiezen



1



2



3

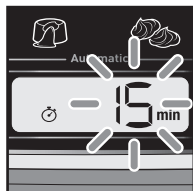
Zodra het voorbereide recept in de vorm is gegoten en de afdekking is gesloten:

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



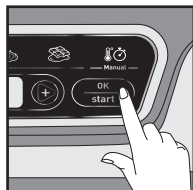
1



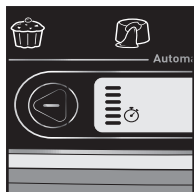
2



3



4

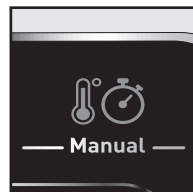


5

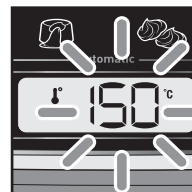
1. Zodra het bakprogramma werd geselecteerd, brandt het bijbehorende indicatielampje continu.
2. De standaard baktijd knippert.
3. Druk op de + en - knoppen om, indien nodig, de tijd aan te passen.
4. Zorg ervoor dat de deksel is gesloten. Druk op de startknop om te bevestigen en te starten met bakken.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

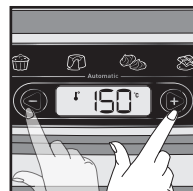
C. Een manueel programma gebruiken



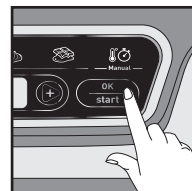
1



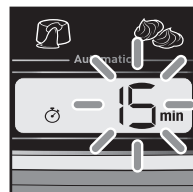
2



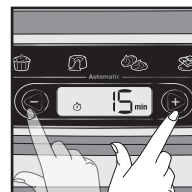
3



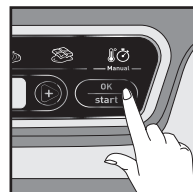
4



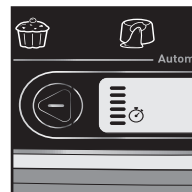
5



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.

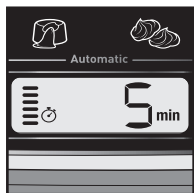
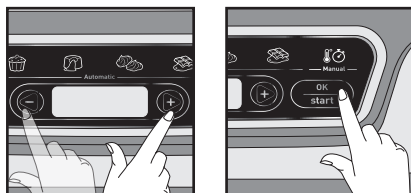
D. Einde van het programma (automatisch of manueel)



1. 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.

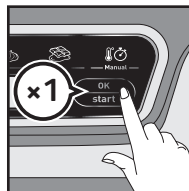
E. De bakcyclus verlengen (automatisch of manueel)



1. 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

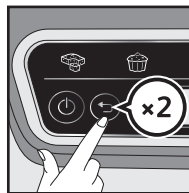


1. Nadat u het geluidssignaal heeft uitgezet, drukt u nogmaals op de OK knop waarna de tijd wordt weergegeven. De laatst gebruikte baktijd wordt weergegeven en knippert.
2. Druk op OK om het programma te start.

1

G. Herstart een ander programma

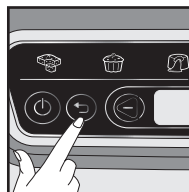
Na een automatisch programma



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



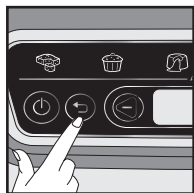
1

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.

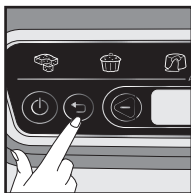
De tijd en het programma tijdens het gebruik aanpassen

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



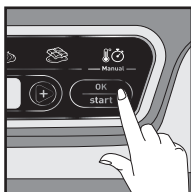
1



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.

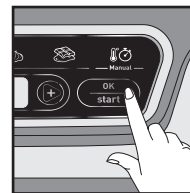
Let op: de + en - knoppen zijn niet meer actief als de tijd minder dan 2 minuten bedraagt.

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.

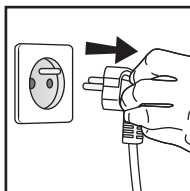
Let op: Als er geen bevestiging plaats vindt binnen 5 seconden, gaat de tijd weer terug naar de originele tijd zonder het programma aan te passen.

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

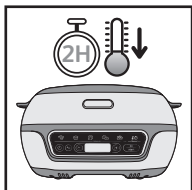
Onderhoud en reiniging



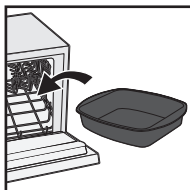
1



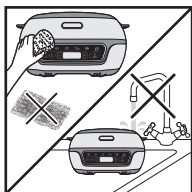
2



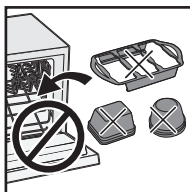
3



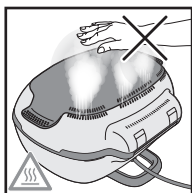
4



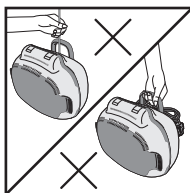
5



6



7



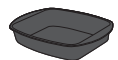
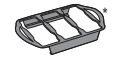
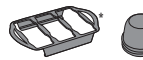
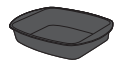
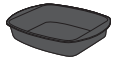
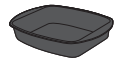
8

- 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.
- Sommige kookaccessoires kunnen in de vaatwasser.
- Het apparaat en de kabel mogen nooit in de vaatwasser worden geplaatst, noch onder water worden gehouden. Dompel het apparaat nooit gedeeltelijk of geheel onder in water of ander vloeistof. Gebruik alleen nylon of niet-metalen reinigingsdoeken. Om de deksel schoon te maken, veegt u deze schoon met een spons gedrenkt in warm water en droogt u deze af met een zachte doek. Zorg er altijd voor dat het apparaat schoon en droog is voordat u het opbergt.
- Stalen vormen en ondersteuningën mogen niet in de vaatwasser worden geplaatst. Gebruik warm water en afwasmiddel om ze schoon te maken en spoel ze grondig af om alle resten te verwijderen. Droog ze zorgvuldig af. Gebruik geen metalen schuurpads, staalwol of schuurmiddelen om de anti-aanbakvorm schoon te maken.
- 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 wijzigt 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	Toebehoor
 1. Cake om uit te delen	Biscuitgebak	25 min	
	Yoghurtcake	35 min	
 2. Individuele cakes	Bosbessen muffins	35 min	 
	Cupcakes	35 min	
 3. Lava cakes	Chocolade	17 min	 
 4. Schuimgebakjes	Zwitsers schuimgebak	105 min	
 5. Smelten van chocolade	Witte of melkchocolade	6 min	
	Donkere chocolade	7 min	
	Chocolade + boter	8 min	Aluminium vorm met anti-aanbaklaag 

Kijk voor de complete recepten in onze applicatie.

*Afhankelijk van het model

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 vruchtcouillis niet eerst 4 uur in de koelkast wordt gezet alvorens de cake te bakken.	Leef de tijden voor het aanbrengen van de ingrediënten die in het recept zijn aanbevolen na.

Probleemoplossing

Probleem	Oplossing
Er00 of Er003	Defect van het apparaat: Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw klantenservice of een reparatiecentrum.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Trek de stekker uit het stopcontact en wacht een paar minuten. Steek de stekker weer in het stopcontact en schakel het apparaat aan. Als het probleem blijft bestaan, neemt u contact op met uw klantenservice of een reparatiecentrum.
De weergegeven tijd knippert	Als de weergegeven tijd correct is, drukt u op OK om te bevestigen.
De weergegeven temperatuur knippert	Als de weergegeven temperatuur correct is, drukt u op OK om te bevestigen.
Het verlichte programma knippert	Als het weergegeven programma correct is, drukt u op OK om te bevestigen.
Het apparaat kan niet correct worden gesloten	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 - 17
en	18 - 33
nl	34 - 49