

Tefal®



Cake Factory



FR
EN
DE
NL
ES
PL
PT
TR
ET
LV
LT
RO
BG
SL
HR

TABLE DES MATIÈRES

• Consignes de Sécurité	3
• Description	8
• Utilisation des moules	9
• Présentation du produit	11
• Préparation	11
• Installation et branchements	11
• Présentation des programmes	12
• A. Choix du programme de cuisson	13
• 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	18
• Guide de cuisson	19
• Aide pour obtenir un résultat parfait	20
• Guide de dépannage	21

Consignes de Sécurité

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.



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

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

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

Dérouler entièrement le cordon.

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

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

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

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

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités

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

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

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

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

A faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Toujours mettre l'appareil hors de portée des enfants.
- Lors de la première utilisation, laver le moule aluminium ou les moules en acier* et essuyer avec un chiffon doux.
- Si vous utilisez le moule aluminium ou les moules en acier*, beurrer/huiler vos moules avant de mettre la préparation à l'intérieur pour un meilleur démoulage.
- Lors de la première utilisation, laver les moules silicones* ou les moules en acier* puis les essuyer avec un chiffon doux.
- Vérifier que les moules de cuisson soient bien nettoyés avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les moules de cuisson, utiliser ceux-ci uniquement sur l'appareil pour lequel ils ont été conçus (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, Crispy Bake® Tefal et Crea Bake® Tefal indiqués compatibles.
- Utiliser des maniques pour retirer les moules et le support en fin de cuisson.
- Pour la fonte du chocolat, utiliser le moule aluminium antiadhésif Cake Factory ou le moule PROflex fonte de chocolat si inclus.

A ne pas faire

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

- Ne pas mettre les pots en verre au congélateur ou au freezer. Ne pas les passer au micro-onde. Ne pas utiliser de chalumeau.
- Ne pas verser de liquide à très haute température dans les pots en verre.

Conseils/Informations

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

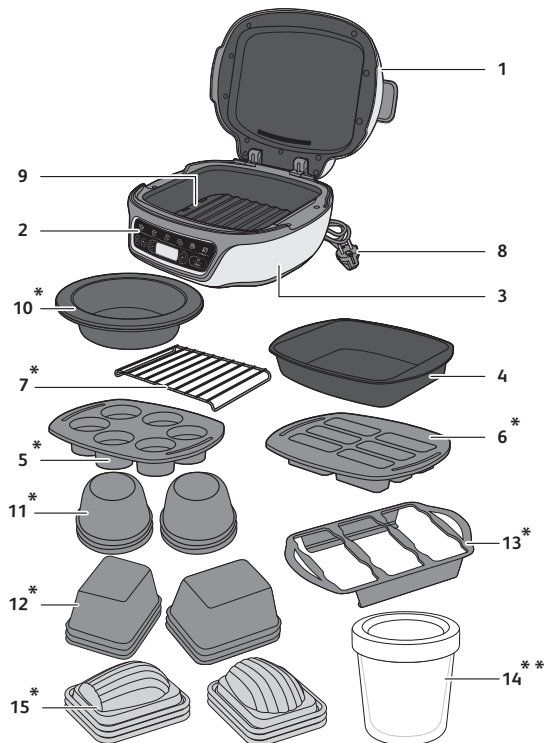
Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

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





Description

- | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------|
| 1 | Couvercle | 8 | Cordon d'alimentation |
| 2 | Tableau de bord | 9 | Réflecteur noir |
| 3 | Base de l'appareil | *10 | Moule silicone PROflex fonte de chocolat selon modèle |
| 4 | Moule aluminium antiadhésif | *11 | Moules muffins en acier |
| *5 | Moule silicone PROflex 6 muffins | *12 | Moules mini cake en acier |
| *6 | Moule silicone PROflex 6 mini cakes | *13 | Support 6 moules |
| *7 | Grille support pour certains moules PROflex et la fonte de chocolat* ou crème dessert* | **14 | Pots en verre + couvercles en plastique |
| | | *15 | Moules madeleines en acier |

*selon modèle

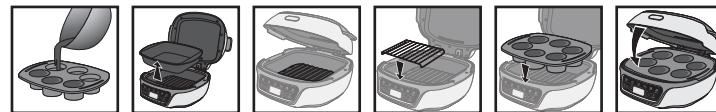
** Selon modèle, inclus ou vendus en accessoires supplémentaires (pack de 6 avec mention "Cake Factory").

Utilisation des moules

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

Moules silicone PROflex*

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



Verser dans le moule

Retirer le moule aluminium

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

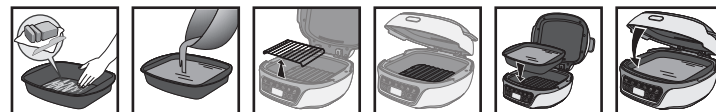
Déposer la grille sur le réflecteur*

Déposer le moule

Fermer

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

Moule aluminium anti-adhésif



Beurrer le moule

Remplir le moule

Retirer la grille*

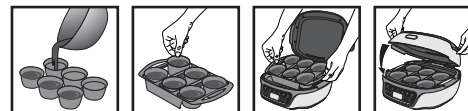
S'assurer que le réflecteur noir est correctement en place et fixé au fond de l'appareil

Insérer le moule

Fermer

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

Possibilité de mixer les différents moules en respectant la même recette et la même quantité dans chaque moule.

*selon modèle

Après la cuisson



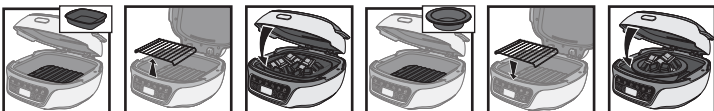
Retirer le support du cake factory avec des maniques

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.

Fonte du chocolat*



Mettre le chocolat dans le moule aluminium

Retirer la grille

Fermer

Mettre le chocolat dans un moule adapté

Déposer la grille sur le réflecteur

Fermer

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

Crèmes dessert individuelles**

Ne pas mettre les couvercles sur les verrines pendant la cuisson.



Verser dans les pots en verre

Mettre le moule en aluminium dans l'appareil

Mettre les pots en verre dans le moule en aluminium

Fermer

Une fois la cuisson terminée, retirer du Cake Factory le plat et les pots en verre, encore chaud, à l'aide de manique et laisser refroidir 10min avant de mettre le couvercle. Laisser refroidir 2 heures à température ambiante avant de mettre les pots au réfrigérateur.

Crèmes dessert à partager*



Verser dans le moule en aluminium

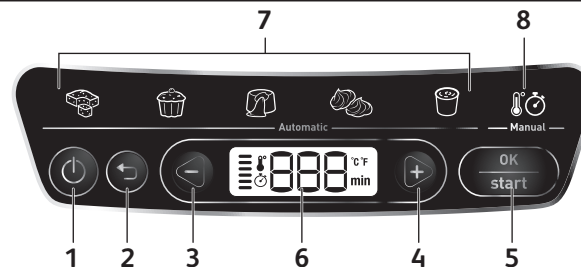
Mettre le moule en aluminium dans l'appareil

Fermer

*selon modèle

** Selon modèle, inclus ou vendus en accessoires supplémentaires (pack de 6 avec mention "Cake Factory").

Présentation du produit



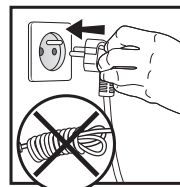
- | | | | |
|---|---------------------|---|-------------------------|
| 1 | Bouton Marche/Arrêt | 5 | Bouton OK / Start |
| 2 | Bouton Retour | 6 | Ecran de contrôle |
| 3 | Bouton Moins (-) | 7 | Programmes automatiques |
| 4 | Bouton Plus (+) | 8 | Programme manuel |

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, nettoyer soigneusement les différents moules avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincer et sécher soigneusement.

Installation et branchements

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



1



2

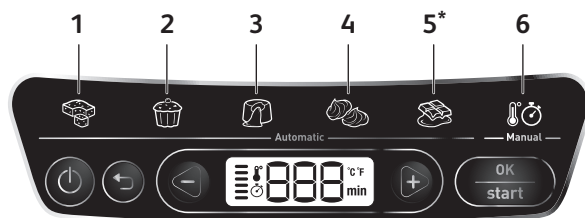
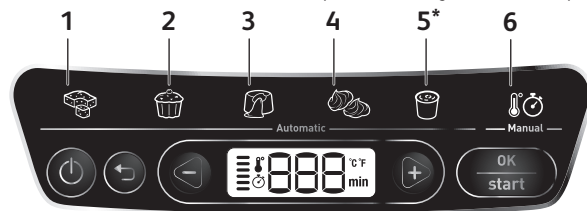


3

1. Brancher votre appareil.
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 19.



5 Programmes automatiques :

- 1 Programme Gâteaux à partager
- 2 Programme Gâteaux individuels
- 3 Programme Cœur coulant
- 4 Programme Meringues

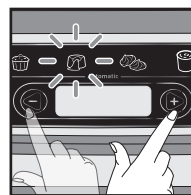
- * 5 Programme Fonte du Chocolat* ou Crème dessert*
- 6 Programme Manuel

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.

*selon modèle

A. Choix du programme de cuisson



1



2

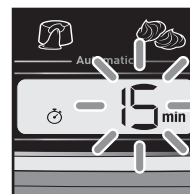
Une fois la préparation versée dans le moule et le couvercle fermé:

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

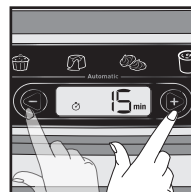
B. Utilisation d'un programme automatique



1



2

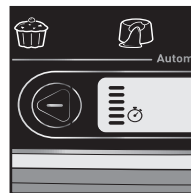


3



4

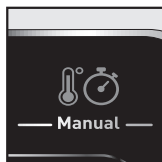
1. Suite au choix du programme de cuisson, le voyant sélectionné devient fixe.
2. Un temps de cuisson par défaut clignote.
3. Appuyer sur les touches + et - pour modifier le temps si besoin.
4. S'assurer que le couvercle est fermé. Appuyer sur la touche Start pour valider et démarrer la cuisson. L'affichage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



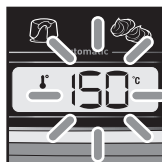
5

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

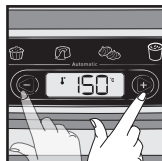
C. Utilisation du programme manuel



1



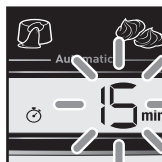
2



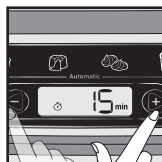
3



4



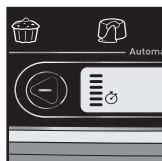
5



6



7



8

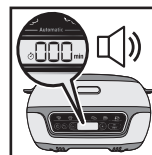


9

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.
9. A tout moment, si besoin d'ajuster le temps (tous modèles) et/ou la température (selon modèle), appuyer sur la touche "retour" ou les touches + et - (selon modèle).
10. Appuyer sur la touche OK pour valider.

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

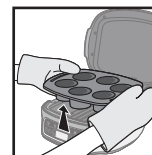
D. Fin d'un programme (automatique ou manuel)



1



2

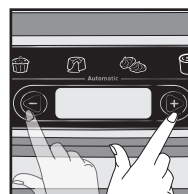


3

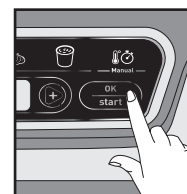
1. Le temps arrive à 000 et le produit sonne pour signaler la fin de cuisson.
2. Appuyer 1 fois sur OK pour mettre fin à la sonnerie, l'afficheur 000 clignote.
3. L'utilisation de protection (manique) pour ne pas se brûler en manipulant le plat ou moule chaud est nécessaire.

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

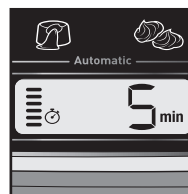
E. Prolonger un cycle de cuisson (automatique ou manuel)



1



2

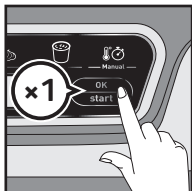


3

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

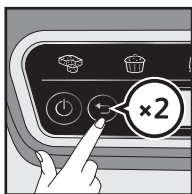


1

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



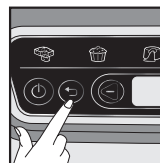
1

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.

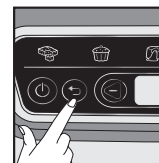
Modification du temps et du programme en cours

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



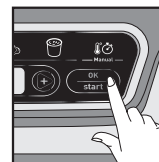
1



2



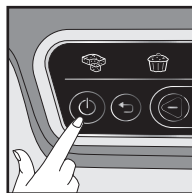
3



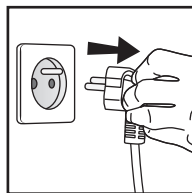
4

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.

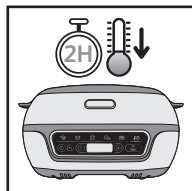
Entretien et Nettoyage



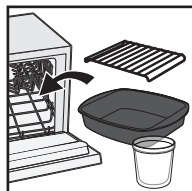
1



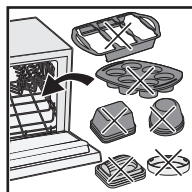
2



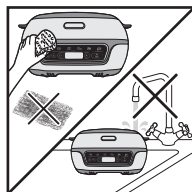
3



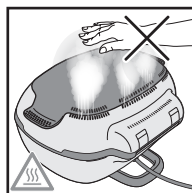
4



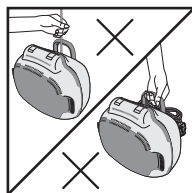
5



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 & 5. Les accessoires de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle. Il n'est pas recommandé de laver les moules silicones au lave-vaisselle.

Les moules acier et le support ne doivent pas être mis au lave-vaisselle. 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.

6. L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle, ni sous l'eau. 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.

Toujours s'assurer que l'appareil est propre et sec avant de le ranger.

7. Précautions à prendre au niveau des ouïes arrière de ventilation: la vapeur dégagée par la cuisson est très chaude, ne pas s'approcher ou toucher cette zone pendant que votre appareil est en chauffe.

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.


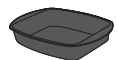

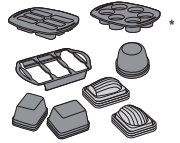

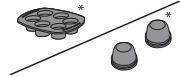

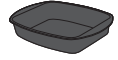

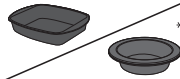

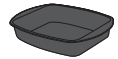

Suite aux utilisations, un changement de couleur peut apparaître. Ce dernier est normal et est lié aux températures nécessaires pour la cuisson des aliments.

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* Avec le programme manuel, choisissez 140° et respectez les mêmes temps de cuisson	Chocolat blanc ou au lait	6 min / 9 min	
	Chocolat noir	7 min / 11 min	
	Chocolat+beurre	8 min	
 5. Crèmes dessert*	Crème brûlée	100 min / 120 min	
	Crème au chocolat	100 min / 120 min	
			

Retrouvez les recettes complètes sur notre application.

*selon modèle

** Selon modèle, inclus ou vendus en accessoires supplémentaires (pack de 6 avec mention "Cake Factory").

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 +. Si vous utilisez les moules en aluminium, beurrer vos moules avant de mettre votre préparation à l'intérieur pour un meilleur démoulage

TABLE OF CONTENTS

• Safety Instructions	23
• Description	27
• Using the Moulds	28
• 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	32
• C. Using the Manual Program	33
• D. End of a Program (Automatic or Manual)	34
• E. Extend a Cooking Cycle (Automatic or Manual)	34
• F. Relaunch the Same Program	35
• G. Relaunch a Different Program	35
• Modifying the Time and the Program Under Way	36
• Maintenance and Cleaning	37
• Cooking Guide	38
• Troubleshooting to achieve great results	39
• Troubleshooting Guide	40

Safety Instructions

IMPORTANT PRECAUTIONS

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

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

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

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

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

Never leave the appliance unattended when in use.

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

Do not touch hot surfaces of the appliance.

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

Unwind the power cord fully before use.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Do

- Carefully read through these instructions and keep them to hand. They apply to all the different versions of this appliance, depending on the supplied accessories.
- In the event of an accident, immediately run cold water over the site of the burn and, if necessary, call a doctor.
- Position the power cord carefully to be free of working areas, whether an extension is used or not.
- Cooking smoke may be dangerous for animals with particularly sensitive respiratory systems, such as birds. We recommend that bird owners keep their birds away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of reach of children.
- Prior to first use, wash the aluminium cooking mould or the steel moulds and wipe it using a soft cloth.
- If you are using the aluminium mould or the steel moulds *, butter your moulds before putting the preparation inside for better release.
- Prior to first use, wash the silicone moulds* or the steel moulds*, then wipe them using a soft cloth.
- Check that the cooking moulds have been properly cleaned after use.
- To avoid damaging the baking molds, use them only on the device 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.
- Use only PROflex* Tefal, Crispy Bake* Tefal and CreaBake* Tefal molds indicated as compatible.
- Use oven gloves to remove the moulds and the support frame when cooking is completed.
- When melting chocolate, use the Cake Factory non-stick aluminium mould or the PROflex chocolate melting mould (if included).


Do not

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

beside flammable materials such as blinds, curtains or drapes.

- In order to prevent damage to the cooking surface (non-stick coating), never use a scouring pad or scouring powder.
- Do not carry the appliance by the handle or the metal wires.
- Never use the appliance when empty.
- Do not place hot cooking moulds under water or on a fragile surface.
- To preserve the non-stick qualities of the coating and the silicone, do not heat the appliance when empty.
- The cooking moulds should never be handled when hot without oven mitts.
- Do not cook food in bags or parcels ("en papillote").
- To avoid damage to your appliance, never flambé food on it.
- Never put aluminium foil or any other object between the cooking moulds and the food to be cooked or between the cooking moulds and the elements.
- Do not cut directly on the cooking moulds.
- Do not heat the appliance unless the reflector and a cooking mould are inside it.
- Never heat or cook while in the "appliance open" position.
- To preserve the silicone's non-stick qualities, we recommend refraining from washing it in the dishwasher.
- To ensure the proper operation of your appliance, when filling the moulds, do not exceed the proportions indicated.
- Do not oil, butter or grease the silicone moulds.
- In case of an incident resulting in the breaking of a glass jar during the making of a recipe, the food in preparation should not be consumed and should be thrown away.
- Glass jars should not be placed in the freezer. Do not put them in the microwave. Do not use a blowtorch.
- Do not pour liquid at very high temperatures into the glass jars.

Recommendations/Information

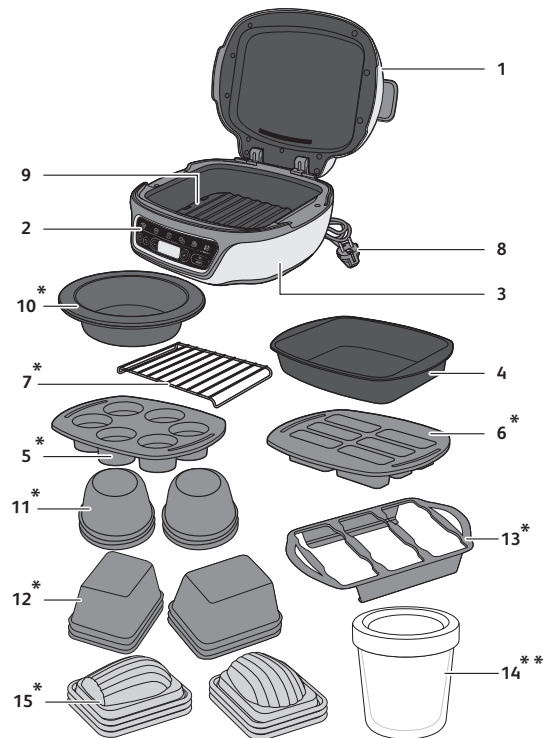
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations (directives regarding low voltage appliances, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, the environment, etc.).
- Thank you for choosing this appliance, designed for household use only.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

Environment



Take part in environmental protection!

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



Description

1	Lid	9	Black reflector
2	Control panel	* 10	PROflex silicone chocolate melting mould (depending on model)
3	Appliance base	* 11	Muffin moulds made of steel
4	Non-stick aluminum bowl	* 12	Mini cake moulds made of steel
* 5	Silicone PROflex 6-muffin mould	* 13	Six-mould holder
* 6	Silicone PROflex 6-mini-cake mould	** 14	Glass pot + plastic lids
* 7	Support grid for some PROflex moulds and for melting chocolate* or dairy desserts / mousses*	15	Madeleines moulds made of steel
8	Power cord		

*Depending on model

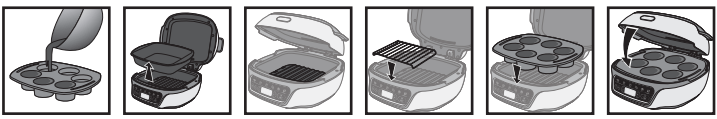
**Depending on model, included or sold as additional accessories (pack of 6 with name "Cake Factory").

Using the Moulds

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

Silicone PROflex Mould*

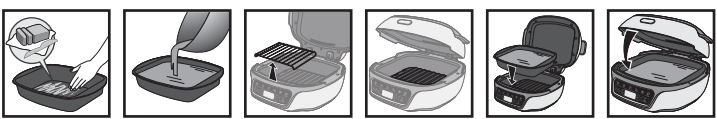
The Cake Factory is only compatible with moulds belonging to the Tefal PROflex range, dimensions 30 x 21 cm.



- 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.

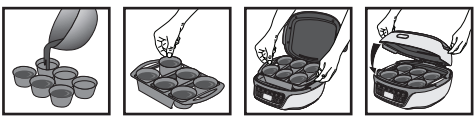
Non-stick aluminium bowl



- 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

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

Mould shapes can be mixed if each of them respects same recipe and same quantity.

*Depending on model

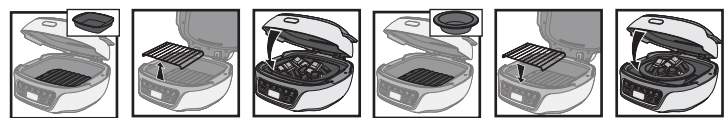
After cooking



- 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

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

Melting chocolate*

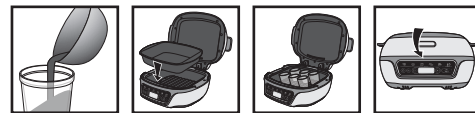


- Place the chocolate in the aluminium mould
- Remove the grid
- Close
- Put chocolate in a suitable container
- Place the grid on the reflector
- Close

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

Individual dairy desserts/mousses* **

Do not put the lids on the glass pots during cooking.



- Pour into the glass pots
- Put the aluminium mould into the device
- Put the glass pots in the aluminium mould
- Close

Once the baking process is finished, remove the dish and the glass pots from the Cake Factory, still hot, with the help of a potholder and leave to cool for 10 minutes before putting the lids on. Let the jars cool down for 2 hours at room temperature before putting them in the refrigerator.

Dairy desserts/mousses to share*

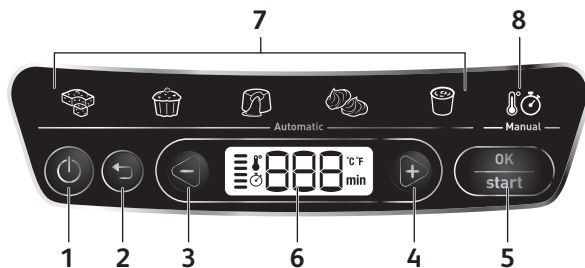


- Pour into the aluminium mould
- Put the aluminium mould into the device
- Close

*Depending on model

**Depending on model, included or sold separately (in a pack of 6, with mention "Cake Factory").

Product Presentation



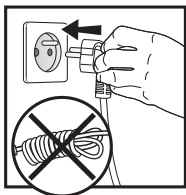
- | | |
|--------------------|----------------------|
| 1 On/Off button | 5 OK / Start button |
| 2 Back button | 6 Control panel |
| 3 Minus button (-) | 7 Automatic programs |
| 4 Plus button (+) | 8 Manual program |

Preparation

1. Remove all packaging, stickers and various accessories from both the inside and outside of the appliance.
2. Before first use, carefully clean the different molds 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

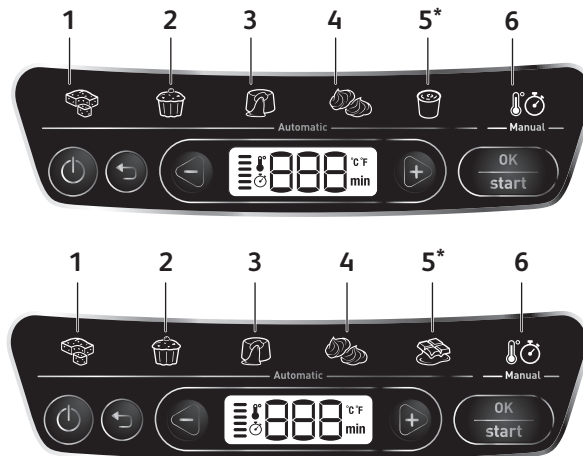


3

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 38.



5 Automatic Programs:

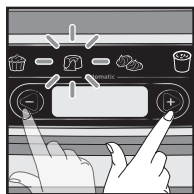
- | | |
|----------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1 Cakes to share program | 5 Chocolate melting* or dairy desserts/ mousses* programme |
| 2 Individual cakes program | 6 Manual program |
| 3 Lava cake program | |
| 4 Meringue program | |

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.

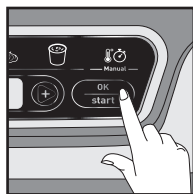
Caution: To ensure best results, it is essential to follow the recipe and to respect the proportions.

*Depending on model

A. Choosing the Cooking Program



1



2

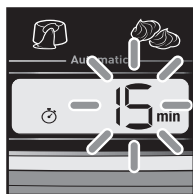
Once the preparation has been poured into the mould and the cover has been closed:

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

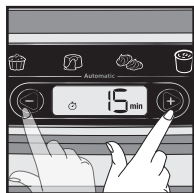
B. Using an Automatic Program



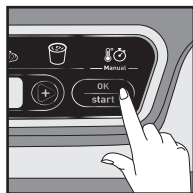
1



2



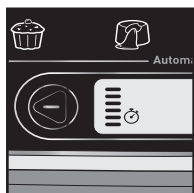
3



4

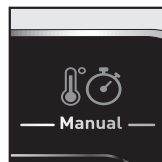
1. Once the cooking program is selected, the corresponding indicator light is solidly lit.
2. A default cooking time flashes.
3. Press the + and - buttons to modify the time, if required.
4. Ensure that the lid is closed. Press the Start button to confirm and start cooking. The time display stops flashing.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

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

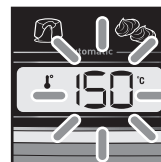


5

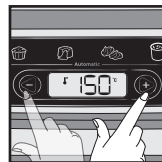
C. Using the Manual Program



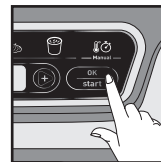
1



2



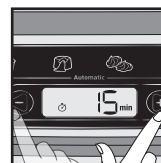
3



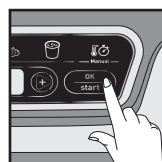
4



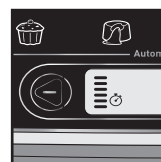
5



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.
9. At any time, if necessary to adjust the time and/or the temperature*, press the "back" key depending on model*
10. Press the OK button to confirm.

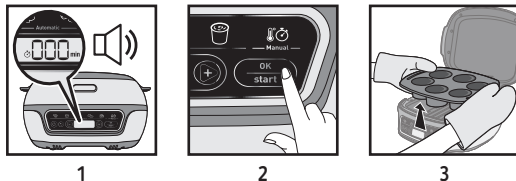
Note: Each subsequent time the appliance is used, the time and temperature displayed default to the previous time and temperature used.



9

*Depending on model

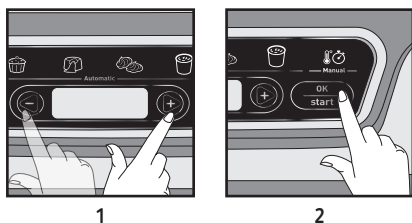
D. End of a Program (Automatic or Manual)



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)



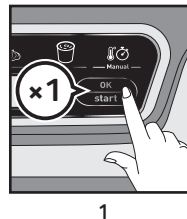
1. At the end of the program, in the event where the cake is undercooked, it is possible to increase the cooking time by directly pressing the + and - buttons. Close the cover again.
2. Once the additional time has been entered, press Start to continue cooking.
3. The time display stops flashing and 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.



3

F. Relaunch the Same Program

Automatic and Manual

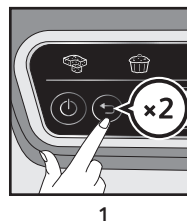


1. After having turned off the beep, press the OK button a second time to display the time. The last cooking time used is displayed and flashes.
2. Press OK to start the program.

1

G. Relaunch a Different Program

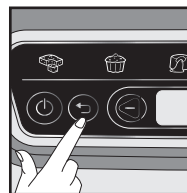
After an Automatic Program



1. 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.

1

After a Manual Program



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.

1

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



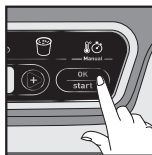
1



2



3



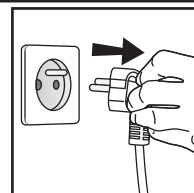
4

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.

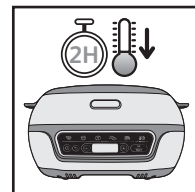
Maintenance and Cleaning



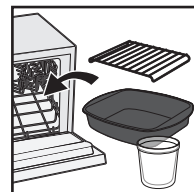
1



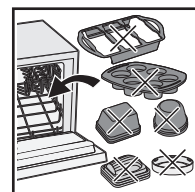
2



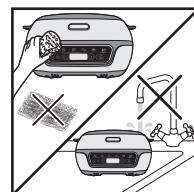
3



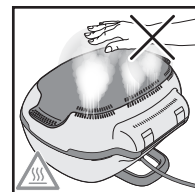
4



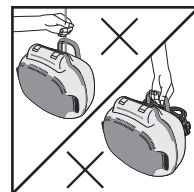
5



6



7




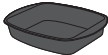

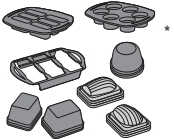

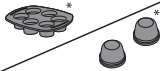

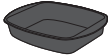

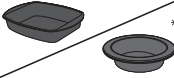

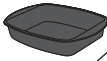
8

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&5. The cooking accessories are dishwasher safe. It is not recommended to wash silicone moulds in the dishwasher. The steel moulds and the support frame must not be put in the dishwasher. Wash the moulds in hot water and some washing-up liquid, then rinse thoroughly to remove all residue.
6. The appliance and its power cord must never be put in the dishwasher, nor under water. Dry them thoroughly. Do not use any metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaning products to clean the non-stick mould. Only use nylon or non-metallic cleaning pads. To clean the lid, use a sponge soaked in hot water and dry using a soft, dry cloth. Never immerse the appliance in water or in another liquid. 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. 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* With the manual program, choose 140 ° and respect the same cooking times	White or milk chocolate	6 min / 9 min	
	Dark chocolate	7 min / 11 min	
	Chocolate+butter	8min	
 5. Dairy desserts/ mousses*	Crème brûlée	100 min / 120 min	
	Chocolate mousse	100 min / 120 min	

Find complete recipes on our application.

*Depending on model

**Depending on model, included or sold separately (in a pack of 6, with mention "Cake Factory").

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.

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	42
• Beschreibung	47
• Benutzung der Formen	48
• Beschreibung des Produktes	50
• Vorbereitung	50
• Aufstellen und Anschließen	50
• Beschreibung der Programme	51
• A. Auswahl des Backprogramms	52
• B. Benutzung eines automatischen Programms	52
• C. Benutzung eines manuellen Programms	53
• D. Ende eines Programms (automatisch und manuell)	54
• E. Verlängern eines Backzyklus (automatisch oder manuell)	54
• F. Erneutes Starten des gleichen Programms	55
• G. Erneutes Starten eines anderen Programms	55
• Ändern der Zeit und des laufenden Programms	56
• Pflege und Reinigung	57
• Leitfaden zum Backen	58
• Hilfe für perfekte Ergebnisse	59
• Fehlerbehebung	60

Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Benutzung, Wartung, Reinigung und Aufstellen des Produktes: Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit alle Abschnitte dieser Bedienungsanleitung und beachten Sie sich 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.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aluminium-Backform oder die Metallformen und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
- Wenn Sie die Aluminiumform oder die Metallformen * verwenden, fetten Sie Ihre Formen mit Butter/ Öl ein, bevor Sie den Teig einfüllen, um ihr Ergebnis später besser zu entnehmen.

- Vor dem ersten Gebrauch die Silikon*- oder Metall*-Formen waschen und mit einem weichen Tuch trocknen.
- Prüfen Sie, ob die Backformen nach dem Gebrauch richtig gereinigt wurden.
- Um zu verhindern, dass die Backformen beschädigt werden, benutzen Sie die Formen nur für den Zweck mit dem Gerät, für den sie vorgesehen sind (z. B. Formen nicht in den Ofen, auf die Herdplatte oder eine elektrische Kochplatte stellen).
- Stellen Sie sicher, dass die Backformen fest und korrekt auf die Gerätebasis gestellt werden. Benutzen Sie nur die mitgelieferten Backformen oder Backformen, die bei einem autorisierten Kundendienstzentrum gekauft wurden.
- Benutzen Sie stets einen Kunststoff- oder Holzteigschaber, um die Beschichtung der Backformen zu schützen.
- Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte oder von einem autorisierten Kundendienstzentrum erworbene Zubehör. Verwenden Sie das Zubehör nicht mit anderen Geräten.
- Verwenden Sie nur die als kompatibel angegebenen PROflex* Tefal, Crispy Bake* Tefal und CreaBake* Tefal Formen
- Nutzen Sie Ofenhandschuhe für die Formen und den Stützrahmen wenn der Backvorgang abgeschlossen ist.
- Verwenden Sie zum Schmelzen von Schokolade die Cake Factory Antihaf-Aluminiumform oder die PROflex Form zum Schmelzen von Schokolade, sofern inbegriffen.

ZU VERMEIDEN

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Produkt niemals um, wenn es heiß oder in Betrieb ist.
- Verbinden Sie das Gerät niemals mit einer Steckdose, wenn es nicht benutzt wird.
- Um zu verhindern, dass das Gerät sich überhitzt, stellen Sie es nicht in eine Ecke oder an eine Wand.
- Stellen Sie Ihr Gerät niemals direkt auf eine empfindliche Fläche (z. B. Glastisch, Tischdecke, lackierte Möbel usw.) oder Oberfläche, wie zum Beispiel eine Plastiktischdecke.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe rutschiger oder heißer Flächen und lassen Sie das Kabel nicht über einer Hitzequelle hängen (z. B. Herd, Gasofen usw.).
- Stellen Sie das Gerät niemals unter ein an der Wand montiertes Möbelstück oder in die Nähe von entflammaren Stoffen, wie beispielsweise Jalousien, Vorhänge oder Gardinen.
- Um Beschädigungen der Backfläche (Antihafbeschichtung) 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.
- Die Kochformen sollten niemals ohne Ofenhandschuhe verwendet werden, wenn sie heiß sind.
- Garen Sie keine Lebensmittel in Beuteln oder in Päckchen („en papillote“).

*je nach Modell

- Flambieren Sie niemals Lebensmittel auf dem Gerät, um es nicht zu beschädigen.
- Legen Sie niemals Aluminiumfolie oder andere Objekte zwischen die Backformen und die zu garenden Lebensmittel oder zwischen die Backformen und die Elemente.
- Schneiden Sie nicht direkt auf den Backformen.
- Erhitzen Sie das Gerät nicht, wenn sich weder Reflektor noch eine Backform darin befinden.
- Erhitzen oder backen Sie niemals, wenn das Gerät geöffnet ist.
- Um die Antihafteigenschaft des Silikons zu erhalten, empfehlen wir, es nicht in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.
- Überschreiten Sie beim Füllen der Formen nicht die angegebenen Mengen, um den sachgemäßen Betrieb Ihres Gerätes zu gewährleisten.
- Fetten Sie die Silikonformen nicht mit Öl, Butter oder anderen Fetten ein.
- Sollte, aus welchen Gründen auch immer, das Glas während der Zubereitung zerbrechen oder splintern, entsorgen Sie die gesamte Zubereitung (Gefäß und Inhalt). Nichts davon sollte verzehrt werden.
- Gläser sollten nicht in den Gefrierschrank gestellt werden. Sie dürfen nicht in die Mikrowelle gestellt werden. Verwenden Sie keine Lötlampe, Schweißbrenner oder ähnliches.
- Gießen Sie keine sehr heiße Flüssigkeit in die Glasgefäße.

Empfehlungen/Informationen

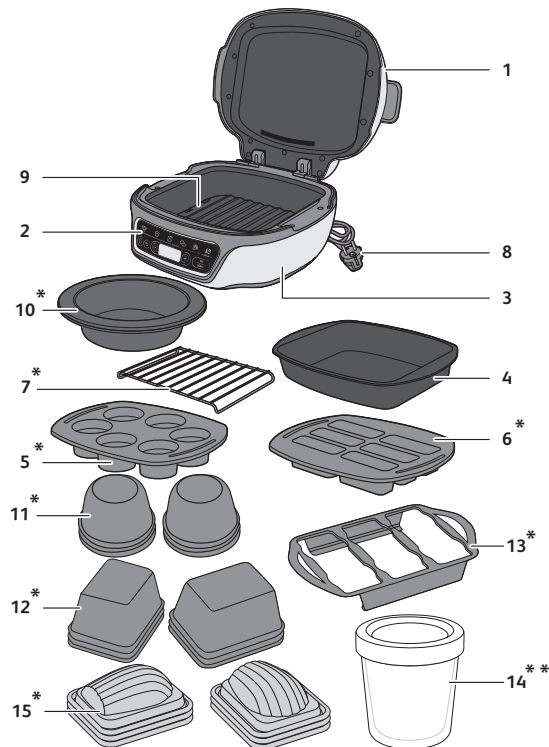
- Zu Ihrer Sicherheit erfüllt dieses Gerät die geltenden Normen und Vorschriften (Richtlinien über Niederspannungsgeräte; elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen; Umwelt usw.)
- Vielen Dank, dass Sie dieses Gerät ausgewählt haben, das nur für den privaten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

Umweltschutz



Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz!

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



Beschreibung

1	Deckel	8	Stromkabel
2	Bedienfeld	9	Schwarzer Reflektor
3	Gerätebasis	* 10	PROflex Silikonform zum Schmelzen von Schokolade, je nach Modell
4	Antihaft-Aluminiumform	* 11	Muffin-Formen aus Metall
* 5	PROflex Silikonform für 6 Muffins	* 12	Mini-Kuchenformen aus Metall
* 6	PROflex Silikonform für 6 Minikuchen	* 13	Halter für sechs Formen
* 7	Backrost für einige PROflex Formen und zum Schmelzen von Schokolade* oder Cremepudding*	** 14	Glasbehälter + Kunststoffdeckel
		* 15	Muffin-Formen aus Metall

*je nach Modell

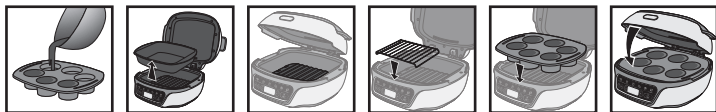
**Je nach Modell im Lieferumfang enthalten oder als zusätzliches Zubehör erhältlich (Packung mit 6 Stück mit dem Namen „Cake Factory“)

Benutzung der Formen

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

PROflex Silikonform*

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



Teig in die Form geben

Aluminiumform entfernen

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

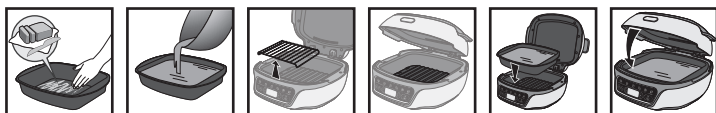
Backrost auf den Reflektor stellen*

Form einsetzen

Schließen

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

Antihhaftform aus Aluminium



Form einfetten

Form füllen

Entfernen Sie das Gitter*

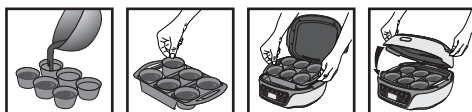
Der schwarze Reflektor muss korrekt platziert und am Boden des Gerätes befestigt sein.

Form einsetzen

Schließen

Metallform*

Füllen Sie die Formen nur etwa zu 3/4 voll.



In Metallform gießen

Setzen Sie die Formen in den Halter ein

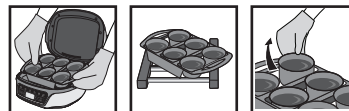
Setzen Sie den Halter in das Gerät ein

Schließen

Formen können gemischt werden, wenn jede Form dieselbe Rezeptur und gleiche Menge berücksichtigt.

*je nach Modell

Nach dem Backen



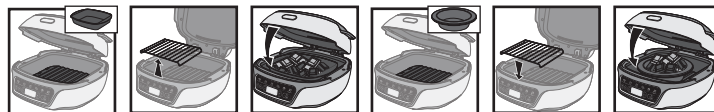
Entfernen Sie den Stützrahmen aus der Cake Factory nur mit Ofenhandschuhen

Legen Sie den Stützrahmen nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab

Entnehmen Sie die Formen vom Stützrahmen nacheinander

Vor der Entnahme aus der Form einige Minuten abkühlen lassen.

Schmelzen von Schokolade*



Schokolade in die Aluminiumform geben.

Entfernen Sie das Gitter

Schließen

Schokolade in eine geeignete Form geben

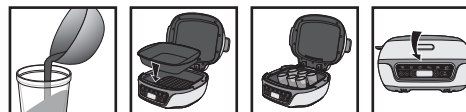
Backrost auf den Reflektor stellen

Schließen

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

Individuelle Cremepuddings**

Legen Sie die Deckel während des Backvorgangs nicht auf die Glasbehälter.



In die Glasbehälter gießen

Setzen Sie die Aluminiumform in das Gerät ein

Setzen Sie die Glasbehälter in die Aluminiumform ein

Schließen

Wenn das Backen beendet ist, entnehmen Sie die Form und die Gläser mit Hilfe eines Topflappens aus der noch heißen Cake Factory und lassen Sie sie 10 Minuten abkühlen, bevor Sie den Deckel aufsetzen. Lassen Sie die Behälter 2 Stunden lang bei Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen.

Cremepudding zum Teilen*



In die Aluminiumform gießen

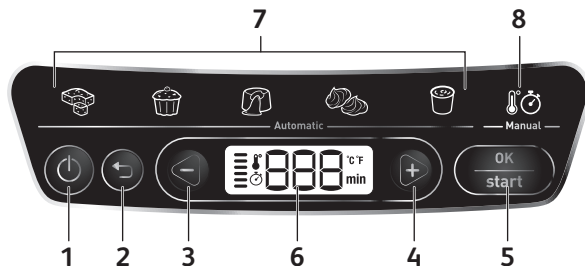
Setzen Sie die Aluminiumform in das Gerät ein

Schließen

*Je nach Modell im Lieferumfang enthalten oder als zusätzliches Zubehör erhältlich (Packung mit 6 Stück mit dem Namen „Cake Factory“)

**je nach Modell

Beschreibung des Produktes



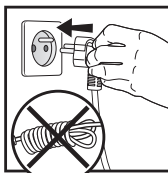
- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 1 Ein-/Aus-Taste | 5 OK/Start-Taste |
| 2 Zurück-Taste | 6 Bedienfeld |
| 3 Minus-Taste (-) | 7 Automatische Programme |
| 4 Plus-Taste (+) | 8 Manuelles Programm |

Vorbereitung

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und die verschiedenen Zubehörteile von der Innen- und Außenseite des Gerätes.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die 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

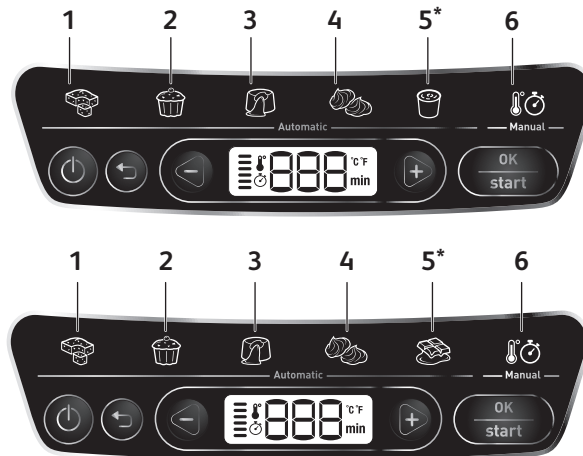


3

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

Beschreibung der Programme

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welches Programm Sie benutzen sollten, lesen Sie bitte den Leitfaden zum Backen auf Seite 58.



5 automatische Programme:

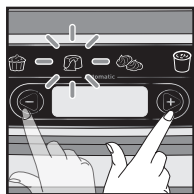
- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 1 Programm für große Kuchen | * 5 Schokolade schmelzen* oder Cremepudding*-Programm |
| 2 Programm für einzelne kleine Kuchen | 6 Manuelles Programm |
| 3 Programm für Lavakuchen | |
| 4 Programm für Müsliriegel/Baiser | |

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.

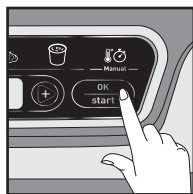
Achtung: Um die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es wichtig, dem Rezept zu folgen und die Mengenangaben zu beachten.

*je nach Modell

A. Auswahl des Backprogramms



1



2

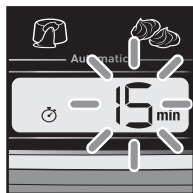
Sobald der Teig in die Form gegeben und der Deckel geschlossen wurde:

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



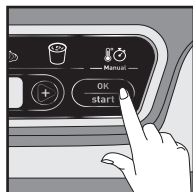
1



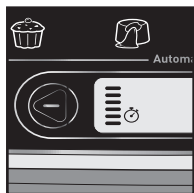
2



3



4

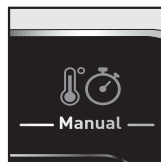


5

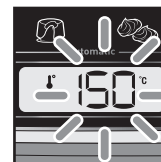
1. Sobald ein Backprogramm ausgewählt wurde, leuchtet die entsprechende Anzeige stetig.
2. Die voreingestellte Backzeit blinkt.
3. Drücken Sie die + und - Tasten, um die Zeit gegebenenfalls zu ändern.
4. Stellen Sie sicher, dass der Deckel geschlossen ist. Drücken Sie die Start-Taste, um zu bestätigen 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.

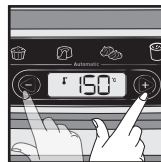
C. Benutzung eines manuellen Programms



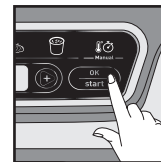
1



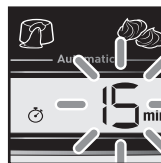
2



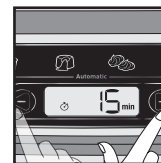
3



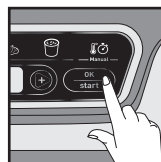
4



5



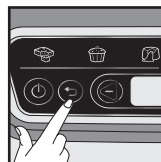
6



7



8



9

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.
9. Wann immer Sie die Zeit oder Temperatur anpassen möchten, drücken Sie den "Zurück" Knopf je nach Modell*
10. Drücken Sie die OK-Taste, um zu bestätigen.

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

*je nach Modell

D. Ende eines Programms (automatisch und manuell)

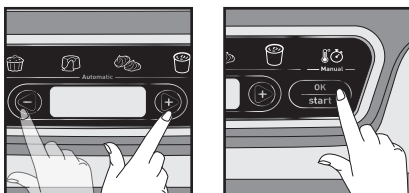


1 2 3

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

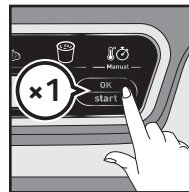


3

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

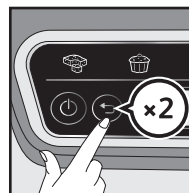


1

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

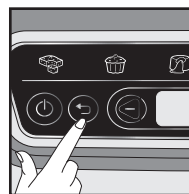
Nach einem automatischen Programm



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



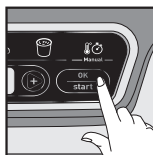
1



2



3



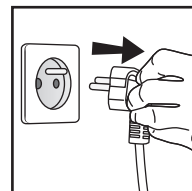
4

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.

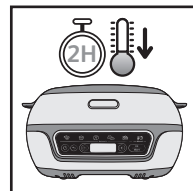
Pflege und Reinigung



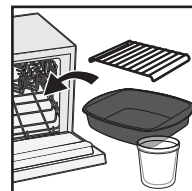
1



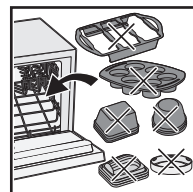
2



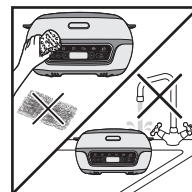
3



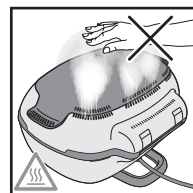
4



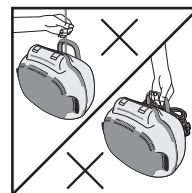
5



6



7






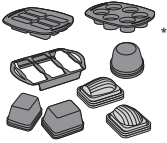

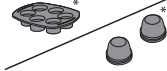


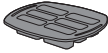




8

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 & 5. Das Backzubehör ist spulmaschinengeeignet. Wir empfehlen Ihnen nicht, die Silikonformen in der Spülmaschine zu reinigen. Die Metallformen und der Stutzrahmen sind nicht spulmaschinengeeignet. Wenn Sie die Formen nicht in die Geschirrspülmaschine stellen möchten, waschen Sie die Formen mit etwas heißem Wasser und Geschirrspulmittel ab. Spülen Sie die Formen dann gründlich ab, um alle Ablagerungen zu entfernen.
6. Das Gerät und sein Stromkabel dürfen weder in die Geschirrspülmaschine gestellt, noch unter laufendes Wasser gehalten werden. 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. 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. Reinigen Sie regelmäßig die Außenseite des Gerätes. Durch den Gebrauch kann sich die Farbe verändern. Dies ist normal und liegt an den zum Backen der Lebensmittel erforderlichen Temperaturen. Die Gelbfärbung ist nicht gesundheitsgefährdend und hat keinen Einfluss auf die Funktionsfähigkeit des Gerätes

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* Verwenden Sie das manuelle Programm, wählen Sie 140* und stellen Sie die gleichen Garzeiten ein	Weißer oder Milchschokolade	6 Min. / 9 Min.	 *
	Dunkle Schokolade	7 Min. / 11 Min.	
	Schokolade + Butter	8 Min.	Antihaft-Aluminiumform
 5. Cremepuddings*	Crème Brûlée	100 min / 120 min	
	Schokoladencreme	100 min / 120 min	

In unserer App finden Sie komplette Rezepte.

*je nach Modell

**Je nach Modell im Lieferumfang enthalten oder als zusätzliches Zubehör erhältlich (Packung mit 6 Stück mit dem Namen „Cake Factory“)

Hilfe für perfekte Ergebnisse

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

Fehlerbehebung

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

INHOUDSOPGAVE

• Veiligheidsinstructies	62
• Beschrijving	67
• De vormen gebruiken	68
• Productpresentatie	70
• Voorbereiding	70
• Installatie en aansluiten	70
• Presentatie van de programma's	71
• A. Het bakprogramma kiezen	72
• B. Een automatisch programma gebruiken	72
• C. Een manueel programma gebruiken	73
• D. Einde van het programma (automatisch of manueel)	74
• E. De bakcyclus verlengen (automatisch of manueel)	74
• F. Hetzelfde programma nogmaals starten	75
• G. Herstart een ander programma	75
• De tijd en het programma tijdens het gebruik aanpassen	76
• Onderhoud en reiniging	77
• Bakgids	78
• Adviezen voor een perfect resultaat	79
• Probleemoplossing	80

Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE

VOORZORGSMAATREGELEN

Gebruik, onderhoud, reiniging en installatie van het product: lees voor uw eigen veiligheid deze instructies volledig door en let goed op de bijbehorende pictogrammen.

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

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

Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en alle accessoires van de binnen- en buitenkant van het apparaat. Dit toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, behalve indien ze voldoende instructies hebben gekregen door of bijgestaan worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Houd toezicht op kinderen zodat ze niet met het apparaat spelen of het apparaat als speelgoed gebruiken.

Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.

 Tijdens het gebruik van het apparaat kan de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken oplopen.

Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.

Dit apparaat is niet ontworpen voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.

Wikkel de kabel volledig af.

Als de kabel is beschadigd, moet hij worden vervangen door de fabrikant, zijn after sales-afdeling of een soortgelijke vakbekwame technicus om elk gevaar te vermijden.

Als u een verlengkabel gebruikt, moet de doorsnede minstens gelijk aan de doorsnede van de stroomkabel zijn en dient hij een geïntegreerde aardedraad te bezitten. Neem alle noodzakelijke voorzorgsmaatregelen om ervoor te zorgen dat niemand over de kabel struikelt.

Sluit de stekker alleen aan op stopcontacten met een geïntegreerde aardedraad.

Controleer of de elektrische voeding geschikt is voor het vermogen en de spanning die op de onderkant van het apparaat staan vermeld.

Dit apparaat mag niet worden ondergedompeld. Dompel het apparaat of de kabel nooit onder in water.

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

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

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

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

Doen

- Lees deze instructies aandachtig door en bewaar deze voor later gebruik. Deze is van toepassing op alle verschillende versies van het apparaat, afhankelijk van het geleverde toebehoor.
- In geval van een ongeluk dient u direct koud water over de brandwond te laten lopen en indien nodig een arts te raadplegen.
- Zorg ervoor dat de kabel correct gepositioneerd is (met of zonder een verlengkabel) en neem alle nodige voorzorgsmaatregelen zodat de beweging van de gasten rond de eettafel niet wordt belemmert en niemand erover struikelt.
- Rook van het bakken kan gevaar opleveren voor dieren die een zeer gevoelig ademhalingsstelsel hebben, zoals vogels. We raden voegeleigenaars aan om hun vogels uit de buurt van het bakgebied te houden.
- Houd het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen.
- Was voor het eerste gebruik de aluminium bakvorm of de stalen bakvormpjes en veeg deze droog met een zachte doek.
- Als je de aluminium vorm of de stalen vorm * gebruikt, beboter / olie je vormen dan voordat je het apparaat erin legt voor een betere afgifte.
- Was voor het eerste gebruik de siliconen of aluminium bakvormen en maak ze vervolgens droog met een zachte doek.
- Controleer dat de bakvormen goed gereinigd zijn na elk gebruik.


- Om schade aan de bakvormen te vermijden, gebruik ze alleen met het apparaat waarvoor ze ontworpen zijn (plaats ze bijv. niet in een oven, op een bakplaat of een warmhoudplaat).
- Zorg ervoor dat de bakvormen stabiel en correct geplaatst zijn op de basis van het apparaat. Gebruik alleen de meegeleverde bakvormen of bakvormen, die u bij een geautoriseerd servicecenter hebt gekocht.
- Om de anti-aanbaklaag van de bakvorm te behouden, dient u altijd een plastic of houten spatel te gebruiken.
- Gebruik alleen de accessoires die met het apparaat zijn meegeleverd of in een geautoriseerd servicecenter zijn gekocht. Gebruik ze niet met andere apparaten.
- Gebruik alleen compatibele Tefal PROflex*, Tefal Crispy Bake* en Tefal CreaBake* vormen.
- Gebruik de ovenhandschoen om de bakvormen en de grill te verwijderen als het bakken klaar is.
- Om de chocolade te smelten, gebruik de Cake Factory aluminium vorm met anti-aanbaklaag of de geleverde PROflex vorm speciaal voor het smelten van chocolade.

Niet doen

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

- Om de anti-kleef kwaliteiten van het silicoon te behouden, raden wij af de producten in de vaatwasser te wassen.
- Om de juiste werking van het apparaat te waarborgen tijdens het vullen van de vormen mag u de aangegeven proporties niet overschrijden.
- Smeer de siliconen vormen niet met olie, boter of een ander vet.
- In het geval van een incident dat leidt tot het breken van een glazen pot tijdens het maken van een recept, mag de hele bereiding niet worden geconsumeerd en moet deze worden weggegooid.
- Glazen potten mogen niet in de vriezer worden geplaatst. Zet ze niet in de magnetron. Gebruik geen brander.
- Giet geen vloeistof bij zeer hoge temperaturen in de glazen potten.

Aanbevelingen/informatie

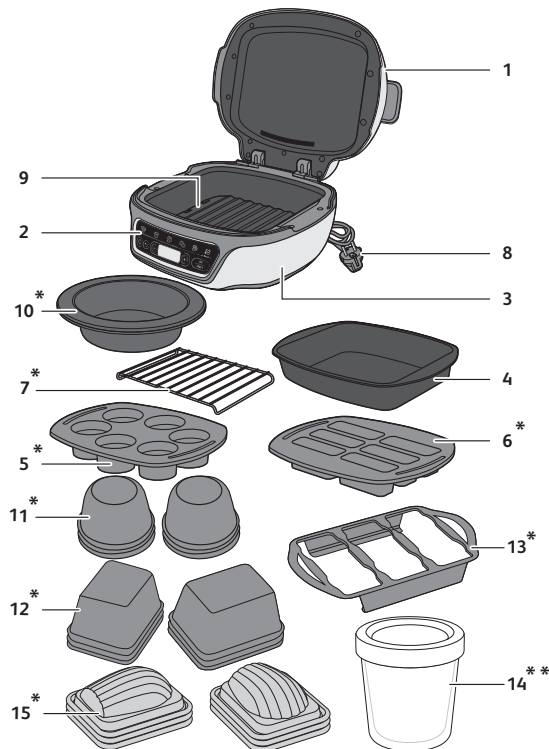
- Dit apparaat is voor uw veiligheid in overeenstemming met alle geldende normen en voorschriften (richtlijnen inzake apparaten op laagspanning, elektromagnetische compatibiliteit, materialen die met voeding in aanraking komen, het milieu, enz.).
- Hartelijk dank dat u voor dit apparaat heeft gekozen,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

Milieu



Neem deel aan de bescherming van het milieu!

- ① Uw apparaat bevat een aantal terug te winnen en recyclebare materialen.
- ➔ Breng het naar een inzameelpunt voor verdere verwerking.



Beschrijving

1	Deksel	8	Stroomkabel
2	Bedieningspaneel	9	Zwarte reflector
3	Basis van het apparaat	*10	Siliconen PROflex vorm speciaal voor het smelten van chocolade
4	Aluminium vorm met anti-aanbaklaag	*11	Stalen muffinvormpjes
*5	Siliconen PROflex 6-muffins vorm	*12	Stalen mini-cakevormpjes
*6	Siliconen PROflex 6-mini cakes vorm	*13	Houder voor zes vormpjes
7	Ondersteunend rooster voor verschillende PROflex vormen en voor het smelten van chocolade of roompudding*	**14	Glazen pot + kunststof deksels
		*15	Stalen madeleinevormen

*Afhankelijk van het model

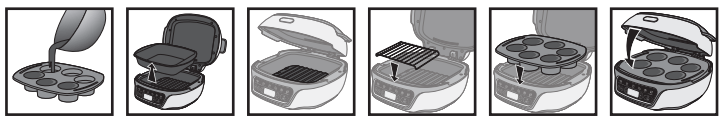
**Afhankelijk van het model, inbegrepen of verkocht als afzonderlijke accessoire (pak met 6 stuks genaamd 'Cake Factory')

De vormen gebruiken

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

Siliconen PROflex vorm*

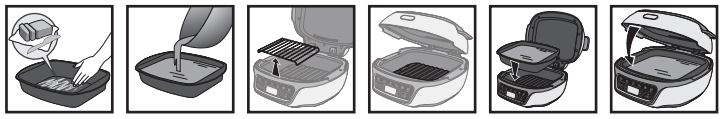
De Cake Factory is alleen geschikt met de vormen van het Tefal PROflex assortiment van 30 x 21 cm en de Tefal Crispy Bake vormen.



In de vorm gieten De aluminium vorm verwijderen Zorg ervoor dat de zwarte reflector correct is gemonteerd en bevestigd is aan de onderkant van het apparaat Plaats het rooster op de reflector* Plaats de vorm Sluiten

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

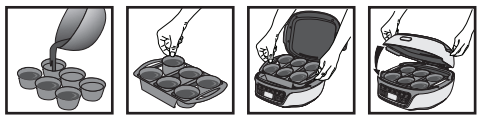
Aluminium vorm met anti-aanbaklaag



Vet de vorm in Vul de vorm Verwijder het rooster* Zorg ervoor dat de zwarte reflector correct is gemonteerd en bevestigd is aan de onderkant van het apparaat Plaats de vorm Sluiten

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

Bakvormen kunnen door elkaar worden gebruikt voor hetzelfde recept en dezelfde hoeveelheid

*Afhankelijk van het model

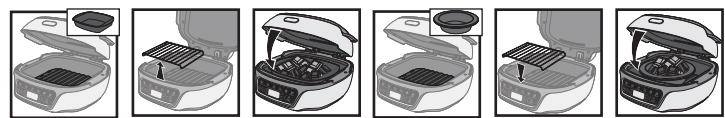
Na het bakken



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.

Smelten van chocolade*



Doe de chocolade in de aluminium vorm. Verwijder het rooster Sluiten Doe de chocolade in een geschikte vorm Plaats het rooster op de reflector Sluiten

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

Individuele roompuddings* **

Zet de deksels niet op de glaasjes tijdens het koken.



Giet in de glazen potten Plaats het aluminium vormpje in het apparaat Plaats de glazen potten in het aluminium vormpje Sluiten

Als het bakken klaar is, haalt u de schotel en de glaasjes uit de Cake Factory, let op dit is nog warm, met behulp van ovenhandschoenen en laat ze 10 minuten afkoelen voordat je het deksel erop doet. Laat de potten 2 uur afkoelen bij kamertemperatuur voordat u ze in de koelkast plaatst.

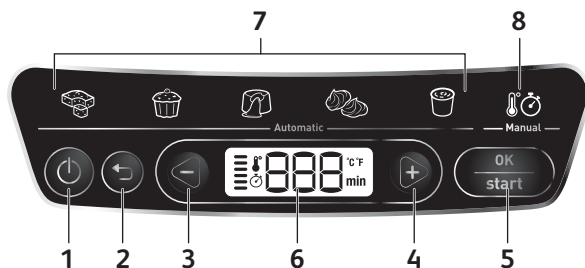
Roompudding om te delen*



Giet in het aluminium vormpje Plaats het aluminium vormpje in het apparaat Sluiten

*Afhankelijk van het model
**Afhankelijk van het model, inbegrepen of verkocht als afzonderlijke accessoire (pak met 6 stuks genaamd 'Cake Factory')

Productpresentatie



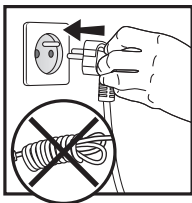
- | | | | |
|---|---------------|---|--------------------------|
| 1 | Aan/uit knop | 5 | OK/start-knop |
| 2 | Terug-knop | 6 | Bedieningspaneel |
| 3 | Min-knop (-) | 7 | Automatische programma's |
| 4 | Plus-knop (+) | 8 | Manueel programma |

Vorbereiding

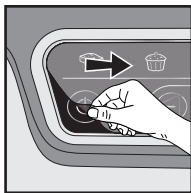
1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, alle stickers en alle accessoires van de binnen- en buitenkant van het apparaat.
2. Voor de eerste ingebruikname dient u de verschillende vormen te reinigen met een beetje heet water een afwasmiddel. Spoel ze daarna goed af en droog ze af.

Installatie en aansluiten

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



1



2

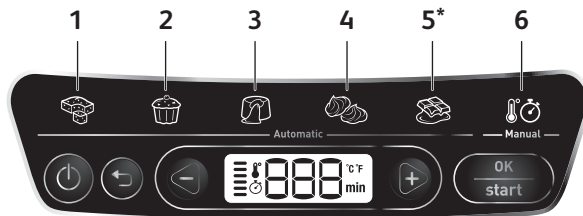
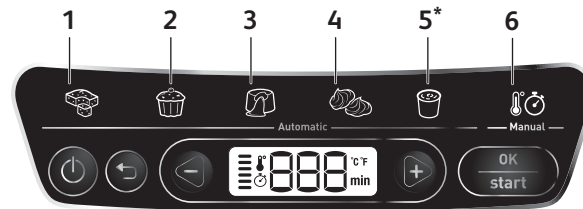
1. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Wacht vervolgens enkele seconden voordat u op de aan/uit knop drukt. Het eerste programma knippert, wat betekent dat het apparaat zich in de "Programmakeuze" modus bevindt.



3

Presentatie van de programma's

Als u niet zeker weet welke bakmodus u moet gebruiken, kunt u een kijkje nemen in de bakgids op pagina 78.



5 automatische programma's:

- 1 Programma cake om uit te delen
- 2 Programma individuele cakes
- 3 Programma lava cake
- 4 Schuimgebak programma

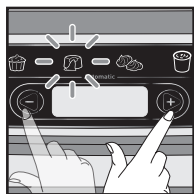
- | | |
|-----|---------------------------------------------------|
| * 5 | Programma voor chocolade smelten* of roompudding* |
| 6 | Manueel programma |

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

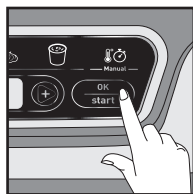
Let op: Om de beste resultaten te bereiken, raden wij aan het recept nauwkeurig te volgen en ook op de hoeveelheden te letten.

*Afhankelijk van het model

A. Het bakprogramma kiezen



1



2

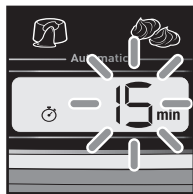
Zodra het voorbereide recept in de vorm is gegoten en de afdekking is gesloten:

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.

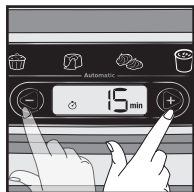
B. Een automatisch programma gebruiken



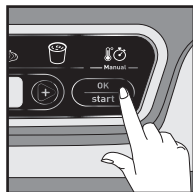
1



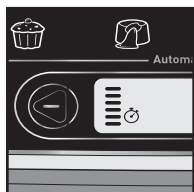
2



3



4

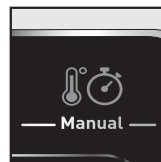


5

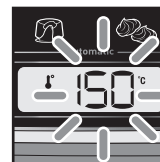
1. Zodra het bakprogramma werd geselecteerd, brandt het bijbehorende indicatielampje continu.
2. De standaard baktijd knippert.
3. Druk op de + en - knoppen om, indien nodig, de tijd aan te passen.
4. Zorg ervoor dat de deksel is gesloten. Druk op de startknop om te bevestigen en te starten met bakken.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

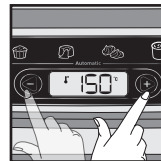
C. Een manueel programma gebruiken



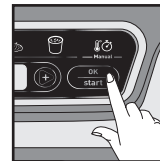
1



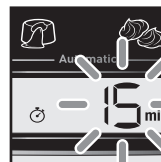
2



3



4



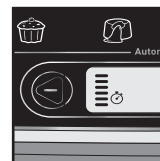
5



6



7



8



9

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.
9. U kunt op ieder moment de tijd en/of de temperatuur aanpassen door op de "terug" knop te drukken*, afhankelijk van het model.
10. Druk op de OK knop om te bevestigen.

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

*Afhankelijk van het model

D. Einde van het programma (automatisch of manueel)

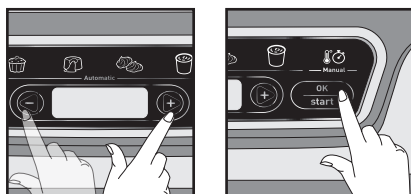


1 2 3

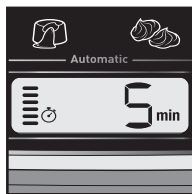
1. De tijd bereikt 000 en het product laat een geluidssignaal horen om het einde van het bakken mede te delen.
2. Druk één keer op OK om het geluidssignaal te stoppen, 000 knippert op het display.
3. Het gebruik van een handbescherming (ovenwanten) is nodig om brandwonden te voorkomen terwijl u omgaat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

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

E. De bakcyclus verlengen (automatisch of manueel)



1 2

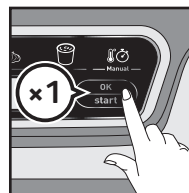


3

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

F. Hetzelfde programma nogmaals starten

Automatisch en manueel

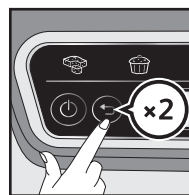


1

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

G. Herstart een ander programma

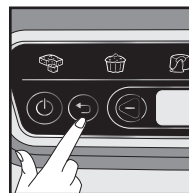
Na een automatisch programma



1

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

Na een manueel programma



1

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

De tijd en het programma tijdens het gebruik aanpassen

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

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



1



2



3



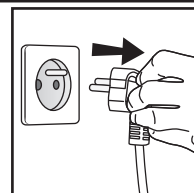
4

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

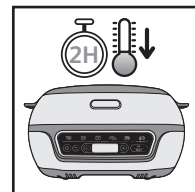
Onderhoud en reiniging



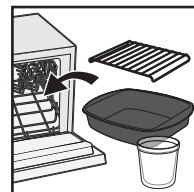
1



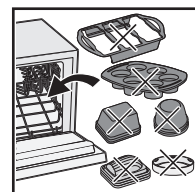
2



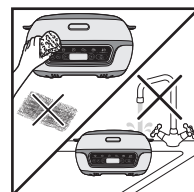
3



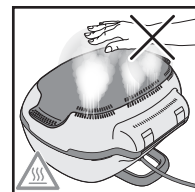
4



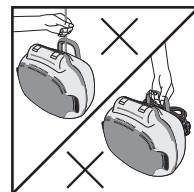
5



6



7




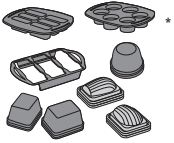

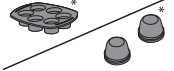





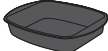

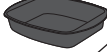



8

1. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Laat de Cake Factory minstens 2 uur afkoelen.
- 4 & 5. De kookaccessoires zijn vaatwasbestendig. Het is niet aan te raden om de siliconen bakvormen in de vaatwasser te wassen. De aluminium bakvormen en de grill zijn niet vaatwasserbestendig. Het apparaat en de stroomkabel mogen nooit in de vaatwasser worden geplaatst, noch onder water worden gehouden. Spoel ze vervolgens grondig af om de restjes te verwijderen.
6. Als u de vormen niet in de vaatwasser wilt plaatsen, kunt u warm water en een beetje afwasmiddel gebruiken om ze te wassen. Droog ze grondig af. Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of schurende reinigingsproducten om de vorm met antiaanbaklaag te reinigen. Gebruik alleen nylon of niet metalen reinigingssponsjes. Om de deksel te reinigen, houdt u een spons in heet water en droogt u hem af met een zachte, droge doek. Dompel het apparaat nooit in zijn geheel of gedeeltelijk onder water of een andere vloeistof. Zorg ervoor dat het apparaat schoon en droog is alvorens het op te bergen.
7. Te nemen voorzorgsmaatregelen voor wat betreft de ventilatieopeningen aan de achterkant: de kookdampen zijn zeer heet, kom niet in de buurt van of raak deze zone niet aan wanneer uw apparaat warm is.
8. Draag of neem het apparaat niet vast via het achterste voetje of het snoer. 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.

De baktijden zijn slechts informatief.

Speciale programma's	Recept	Tijd	Toebehoren	
 1. Cake om uit te delen	Biscuitgebak	25 min		
	Yoghurtcake	35 min		
 2. Individuele cakes	Bosbessen muffins	35 min		
	Cupcakes	35 min		
 3. Lava cakes	Chocolade	17 min		
 4. Schuimgebakjes	Zwitsers schuimgebak	105 min		
 5. Smelten van chocolade* Gebruik het handmatige programma, selecteer 140° en volg dezelfde kooktijden	Witte of melkchocolade	6 min		
		9 min		
	Donkere chocolade	7 min		
	Chocolade + boter	8 min	Aluminium vorm met anti-aanbaklaag 	
 5. Roompuddings*	Crème brûlée	100 min		
		120 min		
	Chocoladeroom	100 min		
		120 min		

Kijk voor de complete recepten in onze applicatie.

*Afhankelijk van het model

**Afhankelijk van het model, inbegrepen of verkocht als afzonderlijke accessoire (pak met 6 stuks genaamd 'Cake Factory')

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 melk 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 verstrekt.
De bodem van een cake met een vulling van rode vruchten wordt onvoldoende gebakken als de vruchtencoulis niet eerst 4 uur in de koelkast wordt gezet alvorens de cake te bakken.	Leef de tijden voor het aanbrengen van de ingrediënten die in het recept zijn aanbevolen na.

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

ÍNDICE

• Medidas de seguridad	82
• Descripción	87
• Utilización de los moldes	88
• Presentación del producto	90
• Preparación	90
• Instalación y conexiones	90
• Presentación de los programas	91
• A. Elección del programa de cocción	92
• B. Utilización de un programa automático	92
• C. Utilización del programa manual	93
• D. Fin de un programa (automático o manual)	94
• E. Prolongar un ciclo de cocción (automático o manual)	94
• F. Volver a iniciar el mismo programa	95
• G. Volver a iniciar con un programa diferente	95
• Modificación del tiempo y del programa en curso	96
• Limpieza y mantenimiento	97
• Guía de cocción:	98
• Ayuda para obtener un resultado perfecto	99
• Guía de resolución de problemas	100

Medidas de seguridad

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Uso, mantenimiento, limpieza e instalación del producto: por tu seguridad, lee todas las secciones de estas instrucciones y presta atención a los pictogramas correspondientes.

Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico. Este aparato no ha sido concebido para ser utilizado en los siguientes casos, que la garantía no cubre:


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

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

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

Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato ni lo utilizan como si fuera un juguete.

No utilice nunca el aparato sin vigilancia.

 La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

No tocar las superficies calientes del aparato.

Este aparato no está destinado a ser utilizado con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia aparte.

Desenrollar el cable por completo.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá reemplazarlo el fabricante, su servicio postventa o una persona con una cualificación similar, con el fin de evitar cualquier peligro.

Si utiliza un alargador eléctrico, este tiene que ser de sección al menos equivalente y debe llevar toma de tierra incorporada. Tomar todas las precauciones necesarias para que nadie tropiece.

Enchufe el aparato solo en una toma con conexión a tierra.

Comprobar que la instalación eléctrica sea compatible con la potencia y la tensión indicadas en la parte inferior del aparato.

No debe sumergir este aparato. No sumerja jamás el aparato ni el cable en agua.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años o personas con mermas físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia o los conocimientos

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

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

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

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

Lo que hay que hacer


- Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este manual, que son comunes a las diferentes versiones, según los accesorios que se incluyen con el aparato.
- En caso de accidente, pasar agua fría de inmediato sobre la quemadura y llamar a un médico si fuera necesario.
- Vigilar la colocación del cable, con o sin alargador, y tomar todas las precauciones necesarias para que este no impida la circulación de personas alrededor de la mesa y de modo que nadie tropiece con el mismo.
- Los humos de la cocción pueden ser peligrosos para los animales con un sistema de respiración especialmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los dueños de pájaros que los alejen del lugar donde se cocina.
- Dejar siempre el aparato fuera del alcance de los niños.
- Antes del primer uso, lave el molde de cocción de aluminio o los moldes de acero y límpielo con un paño suave.
- Si está utilizando el molde de aluminio o los moldes de acero *, engrase sus moldes antes de poner la preparación en el interior para un mejor desmoldeo.
- Antes del primer uso, lave los moldes de silicona* o los moldes de acero* y después límpielos con un paño suave.
- Comprobar que los moldes de cocción estén bien limpios antes de usar el aparato.
- Para evitar deteriorar los moldes de cocción, utilícelos solo en el aparato para el cual han sido concebidos (ej.: no colocarlos en un horno, encima del quemador de gas ni encima de una placa eléctrica...)
- Vigilar que los moldes de cocción queden estables y estén colocados correctamente sobre la base del aparato. Utilizar solo los moldes de cocción que se incluyen con el aparato u otros adquiridos en un centro de servicio autorizado.

- Para conservar el revestimiento de los moldes de cocción, utilizar siempre una espátula de plástico o de madera.
- Utilizar solo los accesorios que se incluyen con el aparato u otros adquiridos en un centro de servicio autorizado. No utilizar los accesorios con otros aparatos.
- Utilizar únicamente los moldes PROflex* Tefal, Crispy Bake* Tefal y CreaBake* Tefal indicados como compatibles.
- Use guantes de horno para quitar los moldes y el marco de soporte cuando termine de cocinar.
- Para fundir chocolate, utilice el molde de aluminio antiadherente Cake Factory o el molde PROflex específico para fundir chocolate, si está incluido.

Lo que no hay que hacer

- No utilizar el aparato en el exterior.
- No transportar jamás el producto cuando esté caliente o en funcionamiento.
- No enchufar jamás el aparato cuando no vaya a utilizarlo.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina ni contra una pared.
- No coloque jamás este aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de vidrio, mantel, mueble barnizado...) ni sobre un soporte tipo hule de mesa.
- No colocar el aparato encima ni cerca de superficies deslizantes o calientes, ni dejar el cable colgando encima de una fuente de calor (placas de cocción, cocina de gas...).
- No colocar jamás el aparato sobre un mueble fijado a la pared, sobre un estante ni al lado de materiales inflamables como persianas, cortinas, papel de pared...
- No utilizar jamás estropajo ni polvos abrasivos, para no dañar la superficie de cocción (revestimiento antiadherente).
- No transportar el aparato por el asa ni los alambres.
- No utilizar jamás el aparato vacío.
- No poner los moldes de cocción calientes bajo el agua ni bajo una superficie frágil.
- Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento y de la silicona, no dejar que se caliente en vacío
- Los moldes de cocina nunca deberían manipularse sin guantes para horno cuando están calientes.
- No cocinar en papillote.
- Para evitar dañar el aparato, no realice nunca recetas flambeadas sobre el mismo.
- No intercalar nunca papel de aluminio ni ningún otro objeto entre los moldes de cocción y los alimentos, ni entre los moldes de cocción y las resistencias.
- No cortar directamente sobre los moldes de cocción.
- No calentar nunca el aparato sin el reflector y un molde de cocción en su interior.
- No calentar nunca el aparato ni cocinar en posición "aparato abierto".
- Para conservar las cualidades antiadherentes de la silicona, se recomienda no lavar en el lavavajillas.
- Para un buen funcionamiento de este aparato, cuando llene los moldes no debe sobrepasar las proporciones indicadas.
- No untar de aceite ni de mantequilla ni de grasa los moldes de silicona.
- En caso de un incidente que provoque la rotura de un frasco de vidrio durante la elaboración de una receta, toda la preparación no debe ser consumida y se debe desechar.
- Los frascos de vidrio no deben colocarse en el congelador. No los ponga en el microondas. No use unoplete.
- No vierta líquido a temperaturas muy altas en los frascos de vidrio.


Consejos / información

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

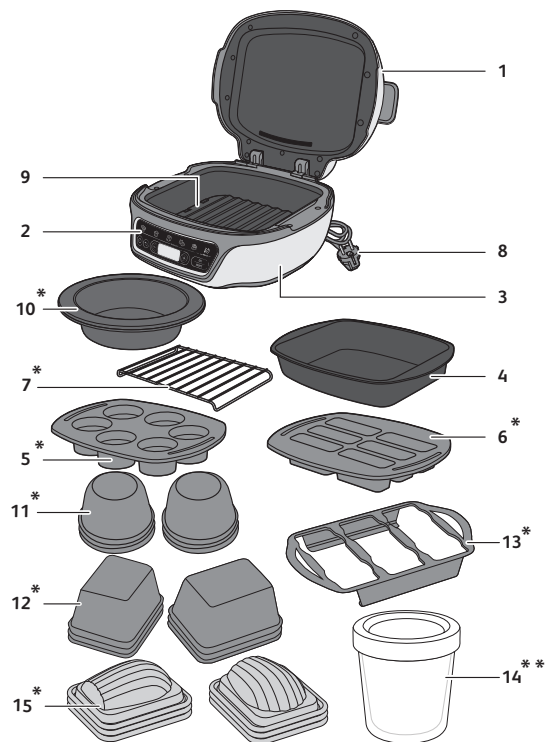
Medio ambiente



¡Juntos podemos contribuir a proteger el medio ambiente!

 Este aparato contiene numerosos materiales valorizables o reciclables.

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



Descripción

1	Tapa	8	Cable de alimentación eléctrica
2	Cuadro de control	9	Reflector negro
3	Base del aparato	*10	Molde de silicona PROflex para fundir chocolate según el modelo
4	Molde de aluminio antiadherente	*11	Moldes de acero para magdalenas
*5	Molde de silicona PROflex 6 muffins	*12	Moldes para de acero para pastelitos
*6	Molde de silicona PROflex 6 pastelitos	*13	Soporte para seis moldes
7	Rejilla de apoyo para determinados moldes PROflex y para el de fundir chocolate o pudín de crema*	*14	Recipiente de vidrio + tapas de plástico
		*15	Moldes de acero para magdalenas

*Según el modelo

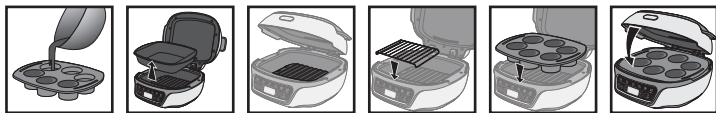
**En función del modelo, se incluyen o se venden como accesorios adicionales (paquete de 6 con el nombre "Cake Factory")

Utilización de los moldes

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

Molde de silicona PROflex*

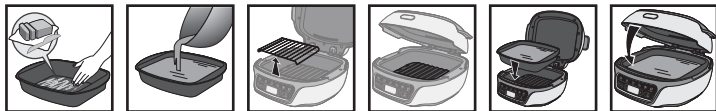
El Cake Factory solo es compatible con los moldes de la gama Tefal PROflex con unas dimensiones de 30 x 21 cm y los moldes Tefal Crispy Bake indicados compatibles.



- Verter en el molde Retirar el molde de aluminio Asegurarse de que el reflector negro está colocado correctamente y fijado al fondo del aparato Colocar la rejilla sobre el reflector* Colocar el molde Cerrar

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

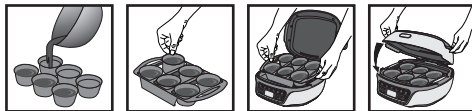
Molde de aluminio antiadherente



- Untar de mantequilla el molde Llenar el molde Retirar la rejilla* Asegurarse de que el reflector negro está colocado correctamente y fijado al fondo del aparato Llenar el molde Cerrar

Molde de acero*

Llene los moldes hasta 3/4.

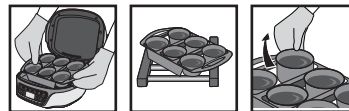


- Verter en los moldes de acero Colocar los moldes en el soporte Colocar el soporte en el robot de cocina Cerrar

Las formas de los moldes se pueden combinar si respetan la misma receta y la misma cantidad.

*Según el modelo

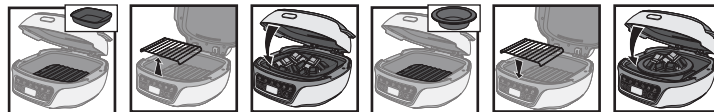
Después de cocinar



- Retire el marco de soporte de la fábrica de pasteles con guantes de horno. Coloque el marco de soporte sobre una superficie adecuada para el calor. Retire los moldes del marco de soporte uno a uno.

Antes de sacarlo del molde, déjelo enfriar durante unos minutos.

Para fundir chocolate*

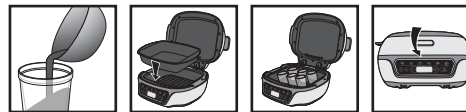


- Poner el chocolate en el molde de aluminio Retirar la rejilla Cerrar Poner el chocolate en un molde adaptado Colocar la rejilla sobre el reflector Cerrar

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

Púdines de crema**

No coloque las tapas en las vasitos durante la cocción.



- Verter en los recipientes de vidrio Colocar el molde de aluminio en el robot de cocina Colocar los recipientes de vidrio en el molde de aluminio Cerrar

Una vez terminada la cocción, retire la fuente y los vasitos de la CAKE factory, aún calientes, con la ayuda de un agarradera y deje enfriar durante 10 minutos antes de poner la tapa. Deja que los recipientes se enfríen durante 2 horas a temperatura ambiente antes de guardarlos en el frigorífico.

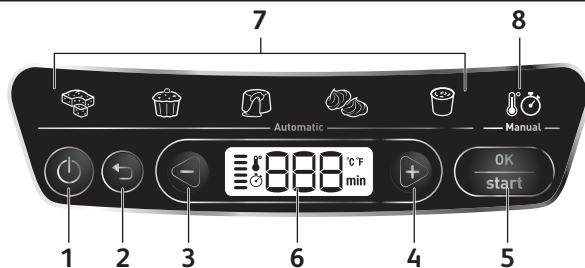
Púdines de crema para compartir*



- Verter en el molde de aluminio Colocar el molde de aluminio en el robot de cocina Cerrar

*Según el modelo
**En función del modelo, se incluyen o se venden como accesorios adicionales (paquete de 6 con el nombre "Cake Factory")

Presentación del producto



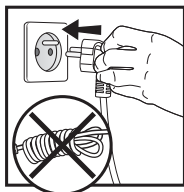
- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 Botón de encendido/apagado | 5 Botón OK / Start |
| 2 Botón de retorno | 6 Pantalla de control |
| 3 Botón menos (-) | 7 Programas automáticos |
| 4 Botón más (+) | 8 Programa manual |

Preparación

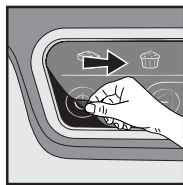
1. Retirar todo el material de embalaje, así como los adhesivos y elementos de protección presentes tanto en el interior como en el exterior del aparato.
2. Antes de usarlo por primera vez, limpiar cuidadosamente los moldes diferentes con agua caliente y líquido para vajillas, enjuagar y secar bien.

Instalación y conexiones

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



1



2

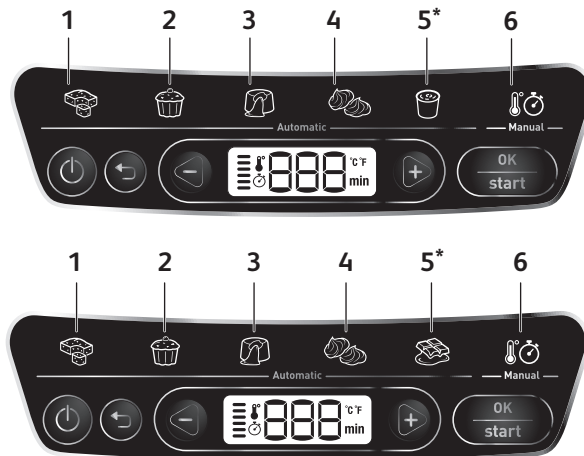


3

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

Presentación de los programas

En caso de duda sobre qué modo de cocción utilizar, consulte la guía de cocción de la página 98.



5 Programas automáticos:

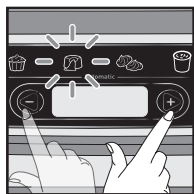
- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1 Programa Pasteles para compartir | * 5 Programa para fundir chocolate* o hacer pudin de crema* |
| 2 Programa Pasteles individuales | 6 Programa manual |
| 3 Programa Coulants | |
| 4 Programa Merengues | |

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

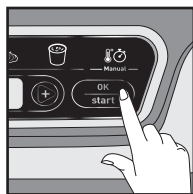
Atención: Para garantizar el resultado es indispensable seguir la receta y respetar las proporciones.

*Según el modelo

A. Elección del programa de cocción



1



2

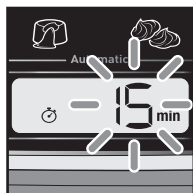
Una vez vertido el preparado en el molde y cerrada la tapa:

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

B. Utilización de un programa automático



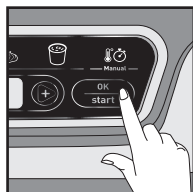
1



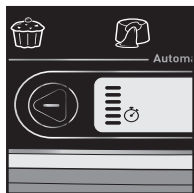
2



3



4

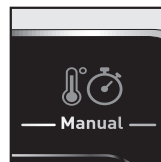


5

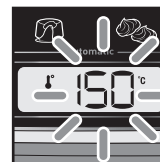
1. Después de elegir el programa de cocción, el indicador seleccionado deja de parpadear.
2. Un tiempo de cocción parpadea por defecto.
3. Pulsar las teclas + y - para modificar el tiempo si es necesario.
4. Asegurarse de que la tapa esté cerrada. Pulsar la tecla Start para validar e iniciar la cocción.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

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

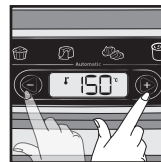
C. Utilización del programa manual



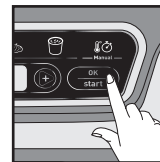
1



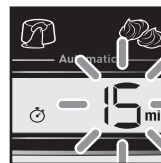
2



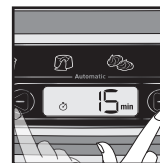
3



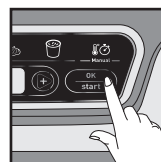
4



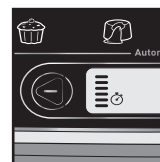
5



6



7



8



9

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

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

*Según el modelo

D. Fin de un programa (automático o manual)

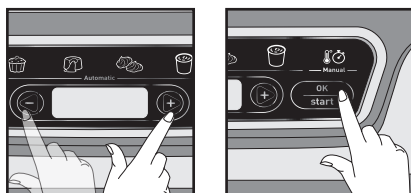


1 2 3

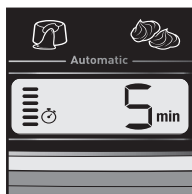
1. El tiempo llega a 000 y el producto suena para indicar el final de la cocción.
2. Pulsar 1 vez en OK para detener la alarma y 000 parpadeará en la pantalla.
3. Es necesario el uso de protección (guante de cocina) para no quemarse al manipular el plato o el molde calientes.

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

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



1 2

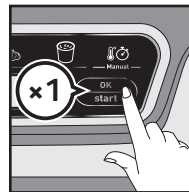


3

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

F. Volver a iniciar el mismo programa

Automático y manual

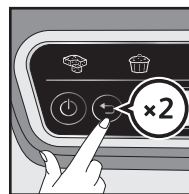


1

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

G. Volver a iniciar con un programa diferente

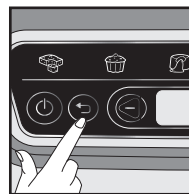
Después de un programa automático



1

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

Después de un programa manual



1

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

Modificación del tiempo y del programa en curso

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

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



1



2



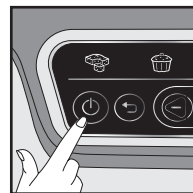
3



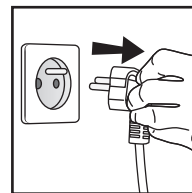
4

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

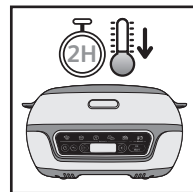
Limpeza y mantenimiento



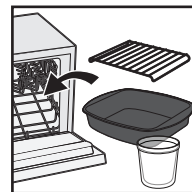
1



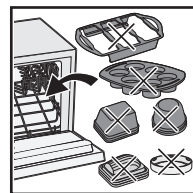
2



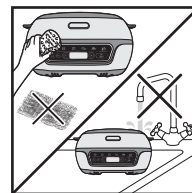
3



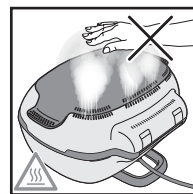
4



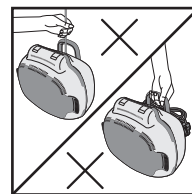
5



6



7




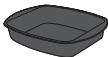

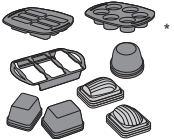

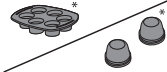

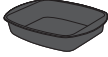

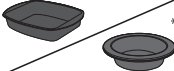
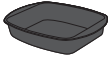

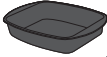
8

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

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

Guía de cocción:

Los tiempos de cocción se dan a título indicativo.

Programas específicos	Receta	Tiempo	Accesorio
 1. Pasteles para compartir	Bizcocho genovés	25 min	
	Pastel de yogur	35 min	
 2. Pasteles individuales	Muffins de arándanos	35 min	 *
	Cupcakes	35 min	
 3. Coulants	Chocolate	17 min	 *
 4. Merengues	Merengues suizos	105 min	
 5. Fundir el chocolate* Utiliza el programa manual, selecciona 140° y sigue los mismos tiempos de cocción	Chocolate blanco o con leche	6 min / 9 min	 *
	Chocolate negro	7 min / 11 min	
	Chocolate+mantequilla	8 min	Molde de aluminio antiadherente 
 5. Púdines de crema*	Crème brûlée	100 min / 120 min	
	Crema de chocolate	100 min / 120 min	

Volver a encontrar las recetas completas en nuestra aplicación.

*Según el modelo

**En función del modelo, se incluyen o se venden como accesorios adicionales (paquete de 6 con el nombre "Cake Factory")

Ayuda para obtener un resultado perfecto

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

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

SPIS TREŚCI

• Zalecenia bezpieczeństwa	102
• Opis	107
• Używanie form	108
• Wygląd produktu	110
• Przygotowanie	110
• Instalowanie i podłączenie	110
• Prezentacja programów	111
• A. Wybór programu pieczenia	112
• B. Używanie programu automatycznego	112
• C. Używanie programu ręcznego	113
• D. Kończenie programu (automatycznego lub ręcznego)	114
• E. Przedłużanie programu (automatycznego lub ręcznego)	114
• F. Ponowne włączanie tego samego programu	115
• G. Ponowne włączanie innego programu	115
• Zmianie czasu trwającego programu	116
• Czyszczenie i konserwacja	117
• Przewodnik pieczenia	118
• Jak uzyskać idealne wyniki – pomoc	119
• Rozwiązywanie problemów	120

Zalecenia bezpieczeństwa

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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


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

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

poinstruował je wcześniej na temat obsługi urządzenia.

Aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem i aby dzieci nie używały urządzenia jako zabawki, dzieci powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych.

Urządzenia nie należy nigdy używać bez nadzoru.

 Temperatura dostępnych powierzchni pracującego urządzenia może być wysoka.

Nie należy dotykać gorących powierzchni urządzenia.

Urządzenie nie powinno być włączane za pomocą zewnętrznego minutnika lub przez oddzielny system zdalnego sterowania.

Kabel należy rozwinąć na całą długość.

Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inna osoba o podobnych kwalifikacjach.

W przypadku stosowania przedłużacza, należy używać przedłużacz o przekroju żył dostosowanym do mocy urządzenia i wyposażony we wtyczkę z uziemieniem. Należy wprowadzić środki ostrożności niezbędne do tego, aby nikt się w niego nie zaplątał.

Urządzenie należy podłączać wyłącznie do kontaktu z uziemieniem.

Należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest kompatybilna z napięciem i natężeniem podanym na spodzie urządzenia.

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

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

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

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

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

Zalecenia

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


- Jeśli używasz foremek aluminiowych lub stalowych *, przed waniem ciasta do środka smaruj je masłem / olejem, aby uzyskać lepsze wyjmowanie wypieków z foremek.
- Przed pierwszym użyciem umyj silikonowe formy * lub stalowe *, a następnie wytrzyj je miękką szmatką.
- Przed użyciem należy się upewnić, czy formy do pieczenia są czyste.
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia form do pieczenia, należy ich używać wyłącznie w urządzeniu, do którego zostały one zaprojektowane (np. nie należy ich wkładać do piekarnika ani stawiać na gazie lub na płycie elektrycznej).
- Należy pilnować, aby formy do pieczenia były właściwie i stabilnie ustawione na podstawie urządzenia. Należy używać wyłącznie form do pieczenia dostarczonych przez producenta lub zakupionych w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Aby zachować trwałość powłoki form do pieczenia, należy zawsze używać łopatkę plastikową lub drewnianą.
- Należy używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem lub zakupionych w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie należy ich używać w innych urządzeniach.
- Należy używać wyłącznie form PROFlex* Tefal, Crispy Bake* Tefal oraz CreaBake* Tefal oznaczonych jako kompatybilne.
- Po zakończeniu pieczenia użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć formy i ramę wsporczą.
- Do topienia czekolady należy używać nieprzywierającej formy aluminiowej Cake Factory lub formy PROFlex do topienia czekolady, jeżeli znajduje się w zestawie.

Zakazy

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

- Nie należy używać papieru do pieczenia (zapiekać metodą en papillote).
- Aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia, nigdy nie należy przygotowywać w nim przepisów na płonące potrawy.
- Nigdy nie należy wkładać arkuszy folii aluminiowej ani żadnych innych przedmiotów między produkty spożywcze a formy do pieczenia lub między formy do pieczenia a grzałki.
- Nie należy kroić bezpośrednio na formach do pieczenia.
- Nigdy nie należy nagrzewać urządzenia bez reflektora i formy do pieczenia w środku.
- Nigdy nie należy podgrzewać lub piec czegokolwiek w pozycji „urządzenie otwarte”.
- Aby zachować właściwości nieprzywierające silikonu, zaleca się nie myć go w zmywarce.
- Aby urządzenie działało prawidłowo, podczas napełniania form nie należy przekraczać podanych proporcji.
- Form silikonowych nie należy smarować olejem, masłem ani innym tłuszczem.
- W przypadku wystąpienia zdarzenia powodującego stłuczenie szklanego słoika podczas sporządzania receptury, nie należy spożywać całego preparatu i wyrzucić go.
- Szklanych słoików nie należy umieszczać w zamrażarce. Nie należy ich umieszczać w kuchence mikrofalowej. Nie należy używać palnika.
- Do słoików szklanych nie wolno wlewać cieczy o bardzo wysokiej temperaturze.

Rady/Informacje

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

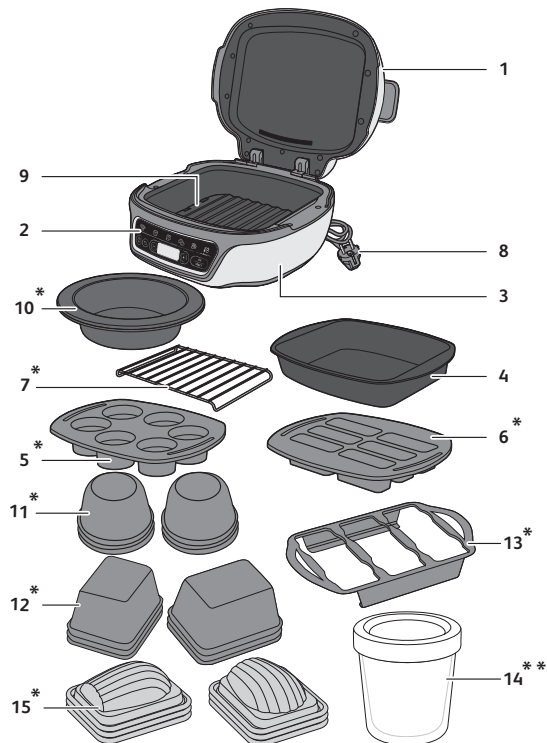
Ochrona środowiska



Bierzmy udział w ochronie środowiska!

① Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.

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



Opis

1	Pokrywa	8	Przewód zasilający
2	Panel sterowania	9	Czarny reflektor
3	Korpus urządzenia	* 10	Forma silikonowa PROflex do topienia czekolady
4	Nieprzywierająca forma aluminiowa	* 11	Stalowe formy do muffinów
5	Forma silikonowa PROflex na 6 muffinów	* 12	Stalowe formy do miniciasteczek
* 6	Forma silikonowa PROflex na 6 mini ciasteczek	* 13	Uchwyt na sześć form
* 7	Ruszt-podstawka do niektórych form PROflex i do topienia czekolady* lub Budyni śmietankowej*	* 14	Szklany pojemnik + plastikowe pokry
		* 15	Stalowe formy do magdalenek

* Zależnie od modelu

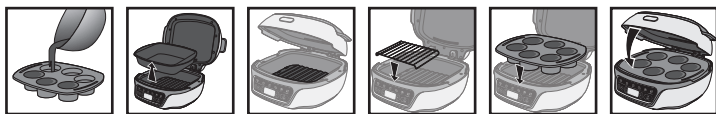
**W zależności od modelu dostarczane w zestawie lub sprzedawane jako akcesoria dodatkowe (sześciopak o nazwie „Fabryka ciast”)

Używanie form

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

Forma silikonowa PROFlex*

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



Wlej ciasto do formy

Wyjmij formę aluminiową

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

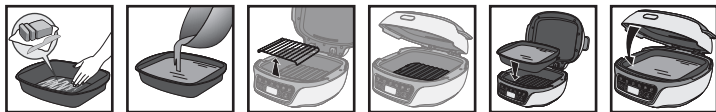
Postaw ruszt na reflektorze*

Ustaw formę

Zamknij

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

Nieprzywierająca forma aluminiowa



Nasmaruj formę masłem

Napełnij formę*

Usurń kratkę*

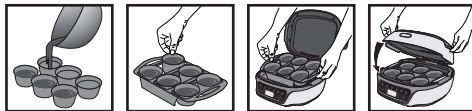
Upewnij się, że czarny reflektor jest prawidłowo włożony i zamocowany w urządzeniu

Włóż formę

Zamknij

Stalowa forma*

Wypełnij formy do 3/4.



Wlej masę do stalowych form

Umieść formy w uchwycie

Włóż uchwyt do urządzenia

Zamknij

Można używać form o różnych kształtach, o ile każda z nich zawiera taką samą ilość ciasta przygotowanego według tego samego przepisu.

* Zależnie od modelu

Po pieczeniu



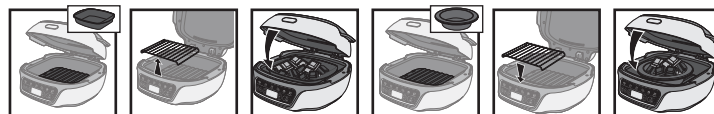
Zdejmij ramę wsporczą z Cake Factory za pomocą rękawic kuchennych

Umieść ramę wsporczą na powierzchni odpowiedniej do ciepła

Wyjmij formy z ramy wsporczej pojedynczo

Przed wyjęciem z formy pozostawij do ostygnięcia na kilka minut.

Topienie czekolady*



Nalóż czekoladę do formy aluminiowej

Usuń kratkę

Zamknij

Nalóż czekoladę do odpowiedniej formy

Postaw ruszt na reflektorze

Zamknij

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

Porcje budyniu śmietankowego** **

Podczas pieczenia nie kłaść nic na pokrywę.



Wlej masę do szklanego pojemnika

Włóż aluminiową formę do urządzenia

Włóż szklane pojemniki do aluminiowej formy

Zamknij

Po zakończeniu pieczenia wyjąć naczynie z ciastkarni jeszcze gorące, za pomocą uchwytu i pozostawić do ostygnięcia na 10 minut przed założeniem pokrywy. Przed umieszczeniem pojemników w lodówce odstawić je na 2 godziny, aby ostygły w temperaturze pokojowej.

Budyń śmietankowy do podziału na porcje*



Wlej masę do aluminiowej formy

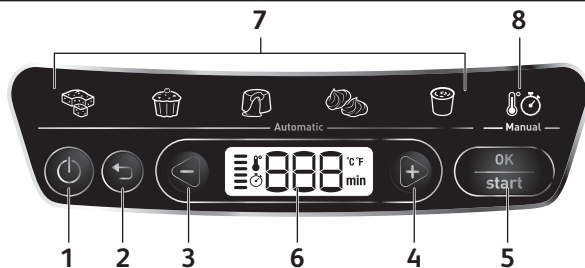
Włóż aluminiową formę do urządzenia

Zamknij

* Zależnie od modelu

**W zależności od modelu dostarczane w zestawie lub sprzedawane jako akcesoria dodatkowe (sześciopak o nazwie „Fabryka ciast”)

Wygląd produktu



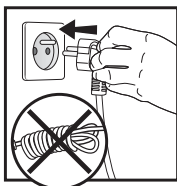
- | | | | |
|---|---------------------|---|-------------------------------|
| 1 | Włącznik | 5 | Przycisk OK/Start |
| 2 | Przycisk Cofnij | 6 | Wyświetlacz panelu sterowania |
| 3 | Przycisk Mniej (-) | 7 | Programy automatyczne |
| 4 | Przycisk Więcej (+) | 8 | Program ręczny |

Przygotowanie

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

Instalowanie i podłączenie

Uruchomienie urządzenia dotyczy wszystkich programów.



1



2

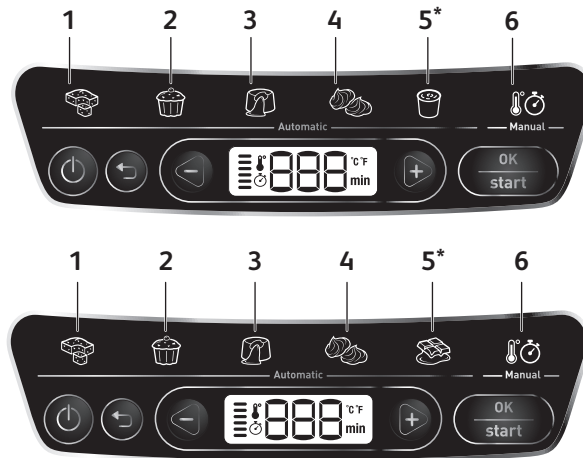


3

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

Prezentacja programów

W razie wątpliwości odnośnie do tego, jakiego programu użyć, należy skorzystać z przewodnika nt. pieczenia na stronie 138.



5 Programy automatyczne:

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

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

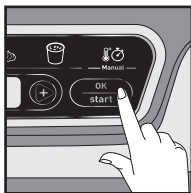
Uwaga: Aby mieć gwarancję uzyskania odpowiednich wyników, należy koniecznie trzymać się przepisu i przestrzegać podanych proporcji.

* Zależnie od modelu

A. Wybór programu pieczenia



1



2

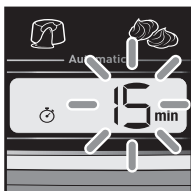
Po waniu ciasta do formy i zamknięciu pokrywy należy:

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

B. Używanie programu automatycznego



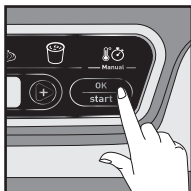
1



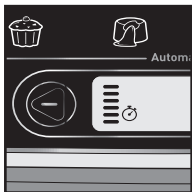
2



3



4



5

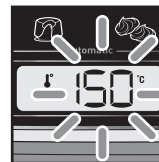
1. Po wybraniu programu pieczenia, wybrana kontrolka zaczyna świecić światłem ciągłym.
2. Miga domyślny czas pieczenia.
3. W razie potrzeby, czas można zmienić przyciskami + i -.
4. Upewnić się, że pokrywa jest zamknięta. Nacisnąć przycisk Start, aby zatwierdzić pieczenie. Wyświetlacz czasu przestanie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

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

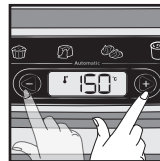
C. Używanie programu ręcznego



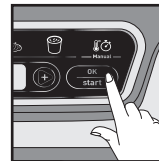
1



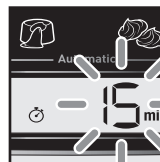
2



3



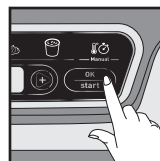
4



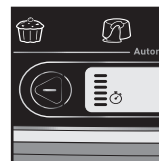
5



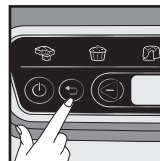
6



7



8



9

1. Po wybraniu programu pieczenia, wybrana kontrolka zaczyna świecić światłem ciągłym.
2. Miga domyślna temperatura.
3. W razie potrzeby, temperaturę można zmienić przyciskami + i -.
4. Nacisnąć przycisk OK, aby zatwierdzić.
5. Zacznie migać predefiniowany czas pieczenia.
6. W razie potrzeby, czas można zmienić przyciskami + i -.
7. Nacisnąć przycisk Start, aby zatwierdzić i rozpocząć pieczenie; wyświetlacz czasu przestanie migać.
8. Rozpoczyna się pieczenie. Ikona w lewej części wyświetlacza oznacza, że trwa cykl pieczenia i że urządzenie jest gorące. Czas jest odliczany najpierw w minutach, a przez ostatnią minutę w sekundach.
9. W dowolnym momencie, jeśli to konieczne, aby dostosować czas i / lub temperaturę*, naciśnij przycisk "wstecz" w zależności od modelu*.
10. Nacisnąć przycisk OK, aby zatwierdzić.

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

* Zależnie od modelu

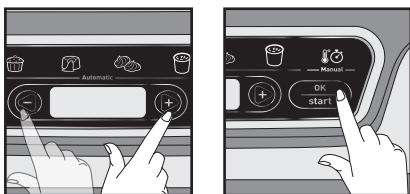
D. Kończenie programu (automatycznego lub ręcznego)



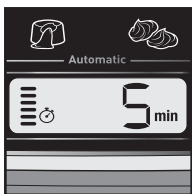
1. Gdy odliczany czas dojdzie do 000, urządzenie zasygnalizuje koniec pieczenia sygnałem dźwiękowym.
2. Nacisnąć 1 raz przycisk OK, aby wyłączyć dzwonek, wyświetlany czas 000 będzie migać.
3. Aby nie sparzyć się podczas manipulowania blachą lub formą, konieczne jest użycie odpowiednich środków ochrony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

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

E. Przedłużanie programu (automatycznego lub ręcznego)



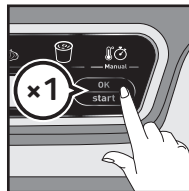
1. Po zakończeniu programu, jeśli okaże się, że ciasto jest niedopieczone, można dodać dodatkowy czas pieczenia bezpośrednio przyciskami + i -. Zamknąć pokrywę.
2. Po wprowadzeniu dodatkowego czasu, należy nacisnąć przycisk Start, aby kontynuować pieczenie.
3. Wyświetlacz czasu przestanie migać i rozpocznie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



3

F. Ponowne włączanie tego samego programu

Program automatyczny i ręczny

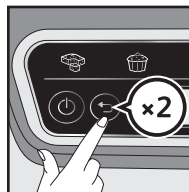


1

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

G. Ponowne włączanie innego programu

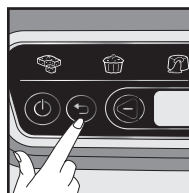
Po użyciu programu automatycznego



1

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

Po użyciu programu ręcznego



1

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

Zmianianie czasu trwającego programu

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

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



1



2



3



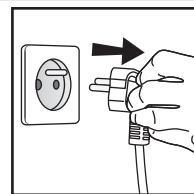
4

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

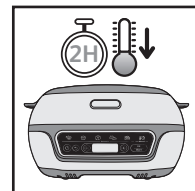
Czyszczenie i konserwacja



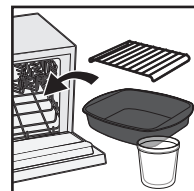
1



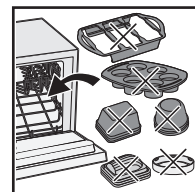
2



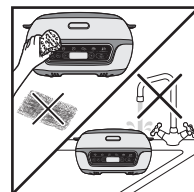
3



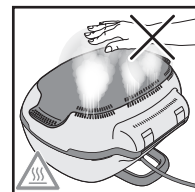
4



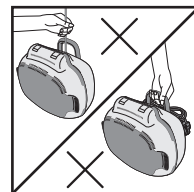
5



6



7




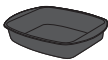

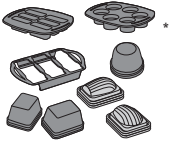

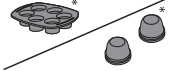


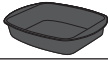

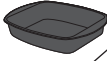
8

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

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

Przewodnik pieczenia

Czas pieczenia podane są tylko orientacyjnie.

Program dedykowany	Przepis	Czas	Aksesoria
 1. Ciasta	Biszkopt	25 min	
	Ciasto jogurtowe	35 min	
 2. Ciastka i muffinki	Muffiny jagodowe	35 min	 *
	Ciasteczka cupcake	35 min	
 3. Czekoladowe babeczki z płynnym wnętrzem	Czekolada	17 min	 *
		4. Bezy	
 5. Topienie czekolady* Użyj programu ręcznego, wybierz ustawienie 140° i zastosuj te same czasy pieczenia	Czekolada biała lub mleczna	6 min / 9 min	 *
	Czekolada czarna	7 min / 11 min	
	Czekolada + masło	8 min	
 5. Budyniu śmietankowego*	Krem brulee	100 min / 120 min	
	Krem czekoladowy	100 min / 120 min	

Pełne przepisy znaleźć można w naszej aplikacji.

* Zależnie od modelu

**W zależności od modelu dostarczane w zestawie lub sprzedawane jako akcesoria dodatkowe (sześciopak o nazwie „Fabryka ciast”)

Jak uzyskać idealne wyniki – pomoc

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

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

• Instruções de segurança	122
• Descrição	127
• Utilização das formas	128
• Apresentação do produto	130
• Preparação	130
• Instalação e ligações	130
• Apresentação dos programas	131
• A. Escolha do programa de confeção	132
• B. Utilização de um programa automático	132
• C. Utilização do programa manual	133
• D. Fim de um programa (automático ou manual)	134
• E. Prolongar um ciclo de confeção (automático ou manual)	134
• F. Reiniciar o mesmo programa	135
• G. Reiniciar um programa diferente	135
• Modificação do tempo e do programa em curso	136
• Limpeza e manutenção	137
• Guia de confeção	138
• Ajuda para obter um resultado perfeito	139
• Resolução de problemas	140

Instruções de segurança

AVISOS IMPORTANTES

Utilização, manutenção, limpeza e instalação do produto: para sua segurança, leia todas as secções destas instruções e preste atenção às imagens correspondentes.

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

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

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

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

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

Nunca utilize o aparelho sem supervisão.



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

Não toque nas superfícies quentes do aparelho.

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

Desenrole o cabo de alimentação por completo.

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

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

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

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

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

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

ensinadas a usar o aparelho com toda a segurança e que compreendam os perigos envolvidos.

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

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

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

O que deve fazer


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

- Utilize apenas as formas PROflex* Tefal, Crispy Bake* Tefal e CreaBake* Tefal indicadas como compatíveis.
- Utilize luvas de cozinha para retirar as formas e o suporte no final da cozedura
- Para derreter chocolate, utilize a forma de alumínio antiaderente Cake Factory ou a forma PROflex para derreter chocolate, se incluída.

O que não deve fazer

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

Conselhos / Informações

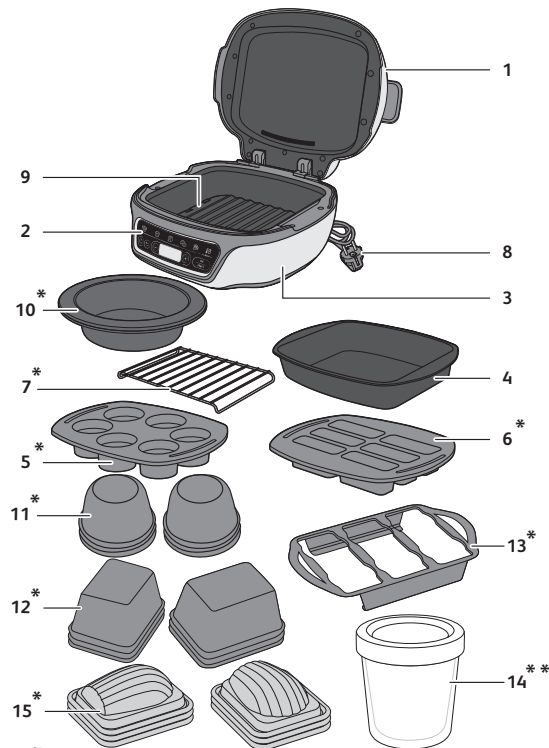
- Para sua segurança, este aparelho encontra-se em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (diretivas da baixa tensão, compatibilidade eletromagnética, materiais em contacto com os alimentos, ambiente...).
- Agradecemos a sua preferência por este aparelho, destinado apenas a uma utilização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

Ambiente



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém vários materiais valorizáveis ou recicláveis.
- ➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



Descrição

1	Tampa	8	Cabo de alimentação
2	Painel de comandos	9	Refletor preto
3	Base do aparelho	*10	Forma de silicone PROflex para derreter chocolate, consoante o modelo
4	Forma de alumínio antiaderente	*11	Formas de aço para muffins
*5	Forma em silicone PROflex para 6 muffins	*12	Formas de aço para miniqueques
*6	Forma em silicone PROflex para 6 mini queques	*13	Suporte para 6 formas
7	Grelha de suporte para algumas formas PROflex e para derreter chocolate ou Pudim*	*14	Recipiente de vidro + tampas de plástico
		*15	Formas de aço para madalenas

*Consoante o modelo

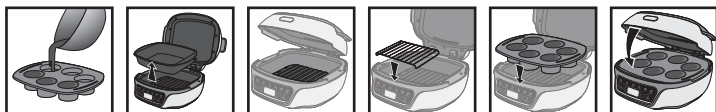
**Dependendo do modelo, incluído ou vendido como acessórios adicionais (embalagem de 6 com o nome "Cake Factory") 127

Utilização das formas

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

Forma em silicone PROflex*

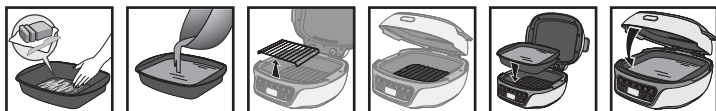
O Cake Factory é compatível apenas com formas da gama Tefal PROflex com dimensões 30 x 21 cm, e formas Tefal Crispy Bake indicadas como sendo compatíveis.



Verta para a forma Retire a forma de alumínio Certifique-se de que o refletor preto está devidamente colocado e fixado no fundo do aparelho Coloque a grelha sobre o refletor* Coloque a forma Feche

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

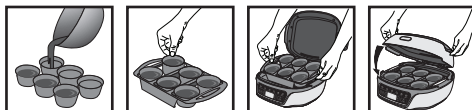
Forma de alumínio antiaderente



Unte a forma Encha a forma Retire a grelha* Certifique-se de que o refletor preto está devidamente colocado e fixado no fundo do aparelho Insira a forma Feche

Forma de aço*

Encha as formas até 3/4.



Verta para as formas de aço Coloque as formas no suporte Coloque o suporte no aparelho Feche

As formas podem ser combinadas se cada uma delas respeitar a mesma receita e a mesma quantidade.

*Consoante o modelo

Após a cozedura



Retire o suporte do Cake Factory utilizando luvas de cozinha Coloque o suporte numa superfície resistente ao calor Retire as formas do suporte uma de cada vez

Antes de desformatar, deixe arrefecer durante alguns minutos.

Derreta chocolate*

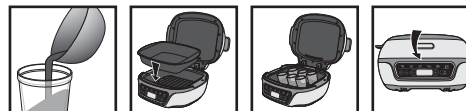


Coloque o chocolate na forma de alumínio Retire a grelha Feche Coloque o chocolate numa forma adaptada Coloque a grelha sobre o refletor Feche

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

Pudins individuais* **

Não coloque as tampas nas tacinhas durante a cozedura.



Verta para os recipientes de vidro Coloque a forma de alumínio no aparelho Coloque os recipientes de vidro na forma de alumínio Feche

Uma vez terminada a cozedura, retire o prato e as tacinhas do Cake Factory, ainda quentes, com a ajuda de uma pega e deixe arrefecer durante 10 minutos antes de colocar a tampa. Deixe os frascos arrefecerem durante 2 horas à temperatura ambiente antes de os colocar no frigorífico.

Pudim para partilhar*

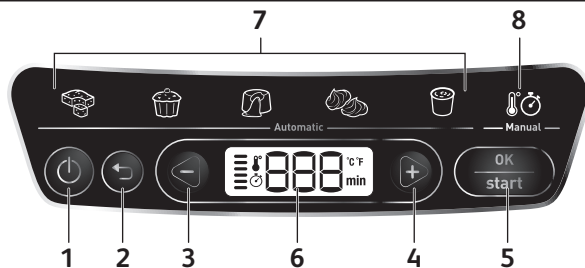


Verta para a forma de alumínio Coloque a forma de alumínio no aparelho Feche

*Consoante o modelo

**Dependendo do modelo, incluído ou vendido como acessórios adicionais (embalagem de 6 com o nome "Cake Factory")

Apresentação do produto



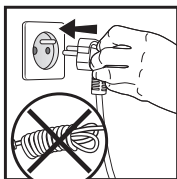
- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1 Botão de ligar/desligar | 5 Botão OK / Start (Iniciar) |
| 2 Botão de retroceder | 6 Ecrã de controle |
| 3 Botão Menos (-) | 7 Programas automáticos |
| 4 Botão Mais (+) | 8 Programa manual |

Preparação

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

Instalação e ligações

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



1



2

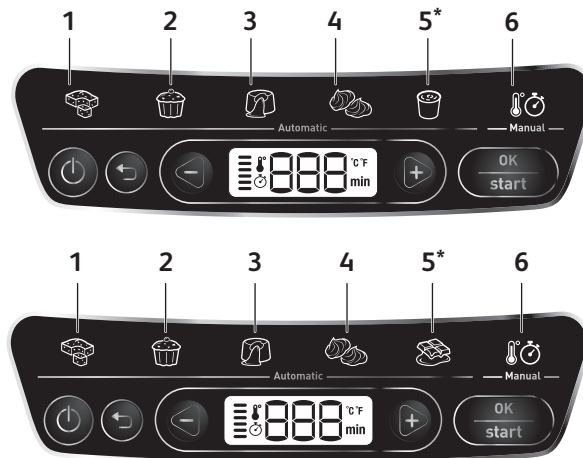


3

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

Apresentação dos programas

No caso de dúvidas acerca do modo de confeção a utilizar, consulte o guia de confeção na página 158.



5 programas automáticos:

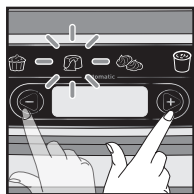
- 1 Programa Bolos para partilhar
- 2 Programa Bolos individuais
- 3 Programa Petit-gateau
- 4 Programa Merengues

- * 5 Programa Derreter chocolate* ou Pudim*
- 6 Programa Manual

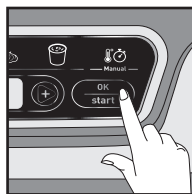
Dicas de confeção: Existe um programa adaptado a cada tipo de receita. De acordo com o programa escolhido, é indicado um tempo de confeção predefinido. Existem várias receitas por programa. Assim, pode ser necessário ajustar o tempo de acordo com a receita escolhida (consulte os tempos recomendados por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

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

A. Escolha do programa de confeção



1



2

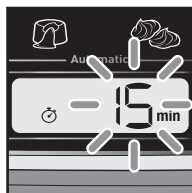
Depois de verter a preparação para a forma e fechar a tampa:

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

B. Utilização de um programa automático



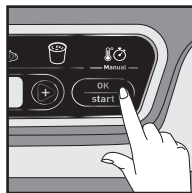
1



2



3



4

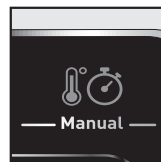


5

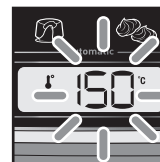
1. Após a escolha do programa de confeção, o indicador luminoso selecionado fica fixo.
2. Um tempo de confeção predefinido pisca.
3. Prima os botões - e + para modificar o tempo, se necessário.
4. Certifique-se de que a tampa está fechada. Prima o botão Start para validar e iniciar a confeção. O tempo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

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

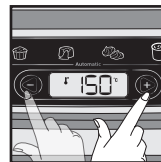
C. Utilização do programa manual



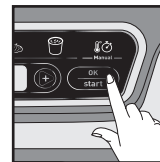
1



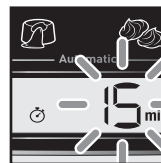
2



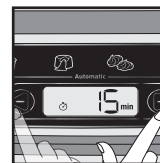
3



4



5



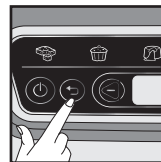
6



7



8



9

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

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

D. Fim de um programa (automático ou manual)

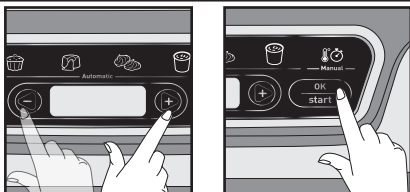


1 2 3

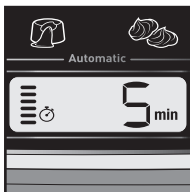
1. Quando o tempo chegar a 000, o produto emite um aviso sonoro para assinalar o final da confeitação.
2. Prima OK para desligar o aviso sonoro. O visor 000 pisca.
3. É necessário utilizar luvas de cozinha para não se queimar ao manusear pratos quentes ou formas.

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

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



1 2

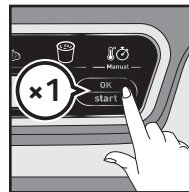


3

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

F. Reiniciar o mesmo programa

Automático e manual

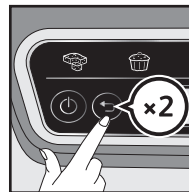


1

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

G. Reiniciar um programa diferente

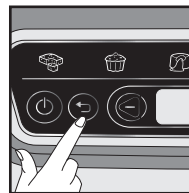
Após um programa automático



1

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

Após um programa manual



1

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

Modificação do tempo e do programa em curso

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

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



1



2



3



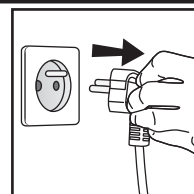
4

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

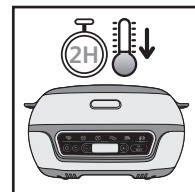
Limpeza e manutenção



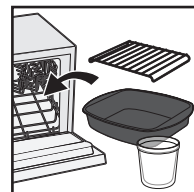
1



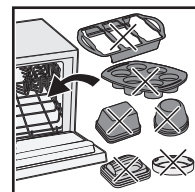
2



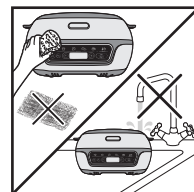
3



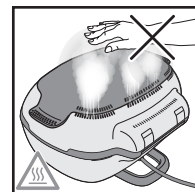
4



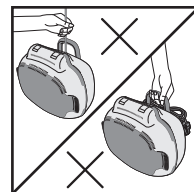
5



6



7




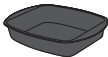

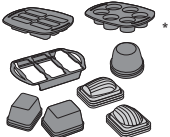

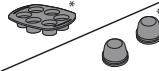

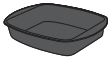

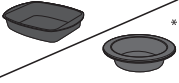
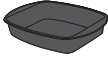

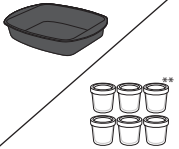
8

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

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

Guia de confeção

Os tempos de confeção são dados a título indicativo.

Programas	Receita	Tempo	Acessório
 1. Bolos para partilhar	Pão-de-ló	25 min	
	Bolo de iogurte	35 min	
 2. Bolos individuais	Muffins de mirtilo	35 min	
	Queques	35 min	
 3. Petit-Gâteau	Chocolate	17 min	
 4. Merengues	Merengues suíços	105 min	
 5. Derreter chocolate* Utilize o programa manual, seleccione 140° e siga os mesmos tempos de preparação	Chocolate branco ou de leite	6 min / 9 min	
	Chocolate preto	7 min / 11 min	
	Chocolate + manteiga	8 min	Forma de alumínio antiaderente 
 5. Pudins*	Leite creme	100 min / 120 min	
	Creme de chocolate	100 min / 120 min	

Encontre as receitas completas na nossa aplicação.

*Consoante o modelo

**Dependendo do modelo, incluído ou vendido como acessórios adicionais (embalagem de 6 com o nome "Cake Factory")

Ajuda para obter um resultado perfeito

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

Resolução de problemas

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

İÇİNDEKİLER

• Güvenlik Talimatları	142
• Açıklama	146
• Kalıpların Kullanımı	147
• Ürün Sunumu	149
• Hazırlık	149
• Kurulum ve Bağlantı	149
• Programların Sunumu	150
• A. Pişirme Programını Seçme	151
• B. Otomatik Program Kullanma	151
• C. Manuel Programı Kullanma	152
• D. Program Sonu (Otomatik veya Manuel)	153
• E. Pişirme Döngüsünü Uzatma (Otomatik veya Manuel)	153
• F. Aynı Programı Yeniden Başlatma	154
• G. Farklı Bir Programla Yeniden Başlatma	154
• Çalışma Sırasında Süreyi ve Programı Değiştirme	155
• Bakım ve Temizlik	156
• Pişirme Kılavuzu	157
• Mükemmel sonuçlar elde etmek için sorun giderme	158
• Sorun Giderme Kılavuzu	159

Güvenlik Talimatları

ÖNEMLİ ÖNLEMLER

Ürünün kullanımı, bakımı, temizliği ve kurulumu: Güvenliğiniz için lütfen bu talimatlardaki tüm bölümleri okuyun ve ilgili piktogramları dikkate alın.

Bu cihaz sadece kapalı yerlerde evsel kullanım için tasarlanmıştır. Herhangi bir profesyonel kullanım, uygunsuz kullanım veya talimatlara uyulmaması durumunda üretici hiçbir sorumluluk üstlenmez ve garanti geçerli olmayacaktır. Bu cihaz dış mekanda kullanılmamalıdır. Bu cihaz sadece evsel kullanım için tasarlanmıştır. Cihazınız garanti kapsamı dışında kalan, aşağıdaki uygulamalarda kullanım için tasarlanmamıştır:


- Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma alanlarındaki personel mutfak alanları;
- Çiftlik evleri;
- Otel, motel ve diğer konut tipi ortamlarda müşteriler tarafından;
- Oda ve kahvaltılık türü hizmet verilen yerler.

Cihazın iç ve dış kısımlarındaki tüm ambalajları, etiketleri ve çeşitli aksesuarları çıkarın.

Bu cihaz, gözetim altında olmadıkları veya güvenliklerinden sorumlu bir yetişkin tarafından cihazın kullanımı ile ilgili talimat almadıkları sürece fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri zayıf veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Çocuklar, cihazla oynamalarının veya cihazı bir oyuncak gibi

kullanmalarının önlenmesi için gözetim altında tutulmalıdır. Cihazı kullanılmadığı zaman asla gözetimsiz halde bırakmayın.

 Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.

Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.

Bu cihaz, bir dış zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

Güç kablosunu kullanmadan önce tamamen açın.

Elektrik kablosu hasarlı ise tehlike oluşmasını önlemek için üretici, servis temsilcisi veya benzer yetkiye sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Uzatma kablosu kullanmayın. Sorumluluğunu kabul ediyorsanız sadece iyi durumda olan, toprak bağlantısı olan ve cihazın güç değerine uygun olan bir uzatma kablosu kullanın. Kabloya kimsenin takılmamasını sağlamak için gerekli tüm önlemleri alın.

Cihazı mutlaka topraklanmış bir elektrik prizine takın.

Şebeke besleme geriliminizin, cihazın veri plakasında belirtilen gerilimle eşleştiğinden emin olun.

Cihazı veya güç kablosunu asla suya ya da başka bir sıvıya daldırmayın.

Bu cihaz ancak gözetim altında olduklarında veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili talimat aldıklarında fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri zayıf veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler ve 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir.

Kullanıcı tarafından gerçekleştirilecek temizlik ve bakımın, gözetim altında ve 8 yaşından büyük olmadıkları müddetçe çocuklar tarafından gerçekleştirilmemesi gerekir.

Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.

Cihazın herhangi bir parçası tutuşursa asla su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazın bağlantısını kesin ve nemli bir bez kullanarak alevlerin üzerini kapatın.

UYARI: İçinde pişirme kalıpları olmadan ürünü ısıtmayın veya önceden ısıtmayın.

Yapılması gerekenler

- Bu talimatları dikkatlice okuyun ve ulaşabileceğiniz bir yerde saklayın. Bunlar, birlikte verilen aksesuarlara bağlı olarak bu cihazın tüm farklı modelleri için geçerlidir.
- Kaza durumunda yanan bölgeye hemen soğuk su dökün ve gerekirse doktor çağırın.
- Uzatma kablosu kullanımından bağımsız olarak güç kablosunu, çalışma alanlarından geçmeyecek şekilde dikkatlice yerleştirin.
- Pişirme sırasında çıkan dumanlar, kuşlar gibi özellikle hassas solunum sistemine sahip hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerinin onları pişirme alanından uzak tutmalarını öneririz.
- Cihazı her zaman çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutun.
- İlk kullanımdan önce alüminyum pişirme kalıbını veya çelik kalıpları yıkayın ve yumuşak bir bezle silin.
- Alüminyum kalıp veya çelik kalıplar * kullanıyorsanız, daha iyi salınması için hazırlığı içine koymadan önce kalıplarınızı yağlayın.
- Kullanmadan önce silikon yada çelik kalıbı su ile yıkayıp yumuşak bir bezle siliniz.
- Kullanımdan sonra pişirme kalıplarının doğru şekilde temizlenip temizlenmediğini kontrol edin.
- Pişirme kalıplarının hasar görmesini önlemek için bunları sadece tasarlandıkları ekipmanla kullanın (ör. fırına, gaz ocağına veya elektrikli ocağa koymayın).
- Pişirme kalıplarının sabit olduğundan ve cihazın tabanına doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Yalnızca yetkili servis merkezinden sağlanan veya alınan pişirme kalıplarını kullanın.
- Pişirme kalıbının kaplamasını korumak için her zaman plastik veya ahşap bir spatula kullanın.
- Sadece yetkili servis merkezinden satın alınan veya cihazla birlikte verilen aksesuarları kullanın. Bunları başka cihazlarla kullanmayın.
- Yalnızca uyumlu olduğu belirtilen PROflex* Tefal, Crispy Bake* Tefal ve CreaBake* Tefal kalıpları kullanın.
- Pişirme işlemi bittikten sonra kalıpları ve alt izgaraya çerçevesini mutlaka alt izgarayı eldiveni kullanarak çıkarınız.
- Çikolata eritirken Cake Factory yapışmaz alüminyum kalıbı veya PROflex çikolata eritme kalıbını (varsa) kullanın.

Yapılmaması gerekenler

- Cihazı dış mekanlarda kullanmayın.
- Ürünü asla sıcak ya da çalışır haldeyken taşımayın.
- Cihazı kullanılmadığı zamanlarda asla prize takmayın.
- Aşırı ısınmasını önlemek amacıyla cihazı köşeye yerleştirmeyin veya duvara yaslamayın.
- Cihazınızı asla hassas bir yüzeye (ör. cam masa, masa örtüsü, cilalı mobilya vb.) veya muşamba gibi bir yüzeye koymayın.

- Cihazı kaygan ya da sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayın. Ayrıca kablounun bir isı kaynağının (ör. set üstü ocak, gazlı ocak) üzerine sarkmasını önleyin
- Cihazı asla duvara sabitlenmiş bir mobilyanın altına, rafa ya da panjur, jaluzi veya perde gibi yanıcı malzemelerin yakınına koymayın.
- Pişirme yüzeyinin (yapışmaz kaplama) zarar görmesini önlemek için asla bulaşık teli veya ovma tozu kullanmayın.
- Cihazı tutma kolundan veya metal tellerinden tutarak taşımayın.
- Cihazı boşken asla kullanmayın.
- Sıcak pişirme kalıplarını suya veya hassas bir yüzey üzerine koymayın.
- Kaplamasının ve silikonun yapışmazlık özelliğini korumak için cihazın boşken ısınmasını önleyin.
- Pişirme kalıpları sıcakken asla fırın eldiveni olmadan tutulmamalıdır.
- Torbada veya kağıda sarılı şekilde ("en papillote") yemek pişirmeyin.
- Cihazınızın zarar görmesini önlemek için üzerindeki yiyeceklerle asla alkol ekleyip yakmayın (flambé).
- Pişirme kalıpları ile pişirilen yiyeceklerin veya pişirme kalıpları ile parçaların arasına asla alüminyum folyo ya da başka bir nesne koymayın.
- Doğrudan pişirme kalıplarının üzerinde yiyecek kesmeyin.
- Reflektör ve pişirme kalıbı içinde olmadan cihazı ısıtmayın.
- "Cihaz açık" konumundayken asla cihazı ısıtmayın veya içinde yiyecek pişirmeyin.
- Silikonun yapışmazlık özelliğini korumak için bulaşık makinesinde yıkamamanızı öneririz.
- Cihazınızın doğru şekilde çalışmasını sağlamak için kalıpları doldururken belirtilen oranları aşmayın.
- Silikon kalıplara sıvı yağ, tereyağı veya iç yağı sürmeyin.
- Tarif yapılırken cam kavanozun kırılmasıyla sonuçlanan bir kaza olması durumunda, hazırlığın tamamı tüketilmemeli ve çöpe atılmalıdır.
- Dondurucuya cam kavanozlar yerleştirilmemelidir. Mikrodalgaya koymayın. Kaynak makinesi kullanmayın.
- Cam kavanozlara çok yüksek sıcaklıklarda sıvı dökmeyin.

Tavsiyeler/Bilgiler

- Bu cihaz, güvenliğiniz dikkate alınarak ilgili standartlar ve düzenlemelere (düşük gerilimli cihazlarla ilgili direktifler, elektromanyetik uyumluluk, besinlerle temas halinde bulunan malzemeler, çevreye duyarlılık vb.) uygun olarak üretilmiştir.
- Sadece evde kullanım için tasarlanmış olan bu cihazı seçtiğiniz için teşekkür ederiz.
- Şirketimiz tüketicinin çıkarlarına uygun şekilde, herhangi bir zamanda ürünlerinin özelliklerini veya bileşenlerini değiştirme hakkını saklı tutar.
- Cihaz ilk kez kullanılırken, kullanımı ilk dakikalarında hafif bir koku ve/veya duman çıkabilir.
- ✗ logolu parçalar ile temas eden katı veya sıvı yiyecekler tüketilmemelidir.
- Pişirme kalıplarını temizlemek için bir sünger, biraz sıcak su ve bulaşık deterjanı kullanın.
- Gövde yıkanmamalıdır. Çok kirliyse tamamen soğumasını bekleyin ve kuru bir bezle ovalayın.

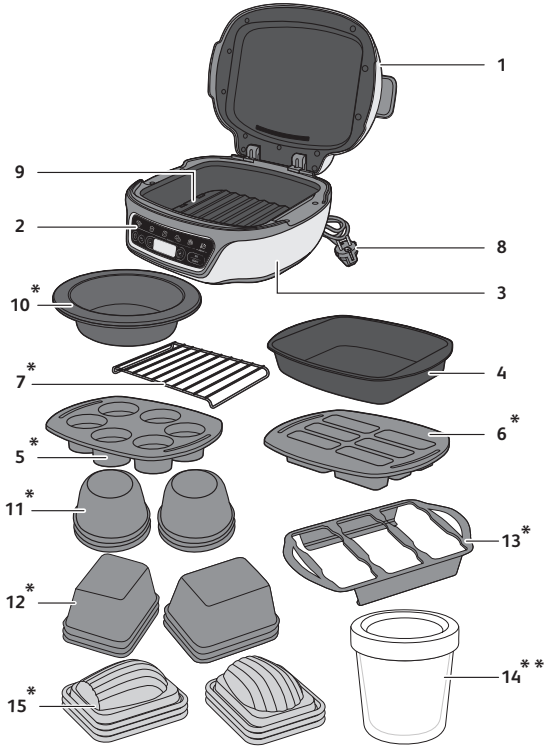
Çevre



Çevrenin korumasına katkıda bulunun!

- ① Cihazınızın birçok geri kazanılabilir veya geri dönüştürülebilir malzeme içerir.
- ♻ İşlenmeleri için toplama noktasına bırakın.





Açıklama

- | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------|
| 1 | Kapak | 9 | Siyah reflektör |
| 2 | Kontrol paneli | *10 | PROflex silikon çikolata eritme kalıbı (modele bağlı olarak) |
| 3 | Cihaz gövdesi | *11 | Çelikten yapılmış muffin kalıpları |
| 4 | Yapışmaz alüminyum kap | *12 | Çelikten yapılmış mini kek kalıpları |
| *5 | Silikon PROflex 6'lı muffin kalıbı | *13 | Altılı kalıp tutucu |
| *6 | Silikon PROflex 6'lı mini kek kalıbı | *14 | Cam kap + plastik kapaklar |
| *7 | Bazı PROflex kalıplar ve çikolata eritme işlemi için destek ızgarası* veya puding* Güç kablosu | *15 | Çelikten yapılmış tatlı çörek kalıpları |

*Modele bağlı olarak

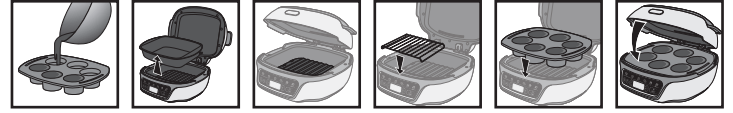
**Modele bağlı olarak ürüne dahil olan veya ayrı satılan aksesuarlar ("Cake Factory" adıyla 6 aksesuarlı paket)

Kalıpların Kullanımı

Cihazınızın doğru şekilde çalışmasını sağlamak için kalıpları doldururken belirtilen oranları aşmayın.

Silikon PROflex Kalıp*

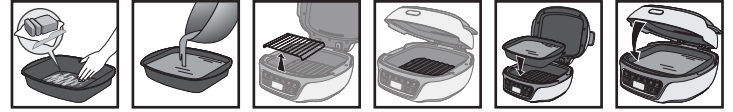
Cake Factory yalnızca Tefal PROflex serisindeki, 30 x 21 cm boyutunda kalıplarla uyumludur.



- | | | | | | |
|---------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|---------|
| Kalıbın içine dökün | Alüminyum kabı çıkarın | Siyah reflektörün yerine doğru şekilde oturduğundan ve cihazın alt kısmına takılı olduğundan emin olun | Izgarayı reflektörün üzerine yerleştirin* | Kalıbı yerleştirin | Kapatın |
|---------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------|---------|

* Canelé pişirmek ya da 4,5 cm'den uzun herhangi bir kalıp kullanmak için PROflex kalıbı, destek ızgarası olmadan Cake Factory'ye doğrudan yerleştirin.

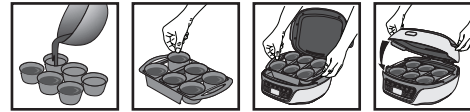
Yapışmaz alüminyum kap



- | | | | | | |
|---------------|---------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------|
| Kabı yağlayın | Kabı doldurun | Izgarayı Çıkarınız* | Siyah reflektörün yerine doğru şekilde oturduğundan ve cihazın alt kısmına takılı olduğundan emin olun | Kabı yerleştirin | Kapatın |
|---------------|---------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------|

Çelik kalıp*

Kalıpları 3 / 4'e kadar doldurun.



- | | | | |
|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------|---------|
| Çelik kalıpları içine dökün | Kalıpları tutucuya yerleştirin | Tutucuyu cihaza takın | Kapatın |
|-----------------------------|--------------------------------|-----------------------|---------|

Her bir kalıp aynı tarife ve kullanılan miktara uygunsa kalıp şekilleri karıştırılarak kullanılabilir.

*Modele bağlı olarak

Piřirdikten Sonra



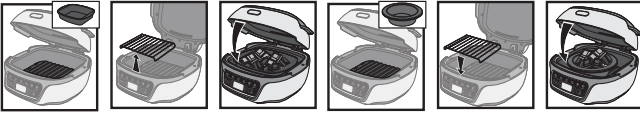
Alt ızgara çerçevesini çıkarırken mutlaka fırın eldiveni takınız.

Alt ızgara çerçevesini çıkardıktan sonra ısıya dayanıklı bir yüzeye koyunuz.

Kalpları alt ızgara çerçevesi üzerinden tek tek çıkartmanız önerilir.

Kalıptan çıkarmadan önce birkaç dakika soğumaya bırakın.

Çikolata eritme*



Çikolatayı alüminyum kalıba koyun

İzgarayı çıkarınız

Kapatın

Çikolatayı uygun bir kaba koyun

İzgarayı reflektörün üzerine yerleştirin

Kapatın

Çikolata eritmek için Cake Factory yapışmaz alüminyum kalıbı veya PROflex silikon çikolata eritme kalıbını (varsa) kullanın.

Tek ki ilik pudingler* **

Piřirme sırasında kapakları tepislerin üzerine koymayın.



Cam kaplara boşaltın

Alüminyum kalıbı cihaza yerleştirin

Cam kapları alüminyum kalıba yerleştirin

Kapatın

Piřirme işlemi bittikten sonra, tencere tutacağı yardımı ile hala sıcakken, tabağı ve sosları Kek Fabrikasından çıkarın ve kapakları takmadan önce 10 dakika soğumaya bırakın. Kaseleri buz dolabına koymadan önce oda sıcaklığına düşmeleri için 2 saat boyunca bekleyin.

Büyük porsiyonlu puding*



Alüminyum kalıba boşaltın

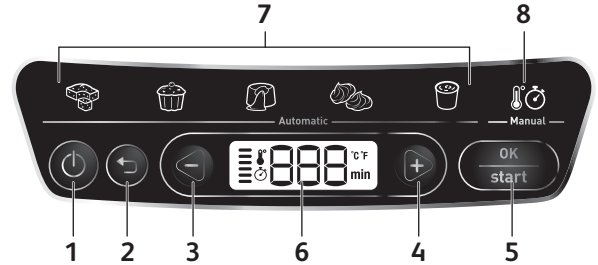
Alüminyum kalıbı cihaza yerleştirin

Kapatın

*Modele bağılı olarak

**Modele bağılı olarak ürüne dahil olan veya ayrı satılan aksesuarlar ("Cake Factory" adıyla 6 aksesuarlı paket)

Ürün Sunumu



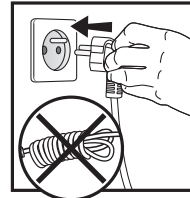
- | | | | |
|---|----------------------|---|---------------------|
| 1 | Açma/Kapatma düğmesi | 5 | OK/Start düğmesi |
| 2 | Geri düğmesi | 6 | Kontrol paneli |
| 3 | Eksi düğmesi (-) | 7 | Otomatik programlar |
| 4 | Artı düğmesi (+) | 8 | Manuel program |

Hazırlık

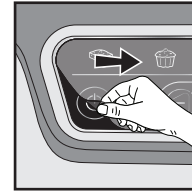
- Cihazın iç ve dış kısımlarındaki tüm ambalajları, etiketleri ve çeşitli aksesuarları çıkarın.
- İlk kullanımdan önce farklı kalıbı biraz sıcak su ve bulaşık deterjanı kullanarak iyice temizleyin, dikkatlice durulayın ve kurutun.

Kurulum ve Bakım

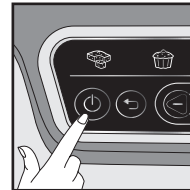
Cihaz çalıştırma işlemi tüm programlar için geçerlidir



1



2

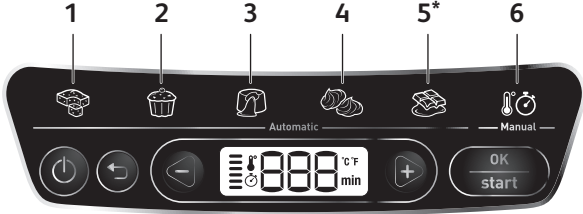
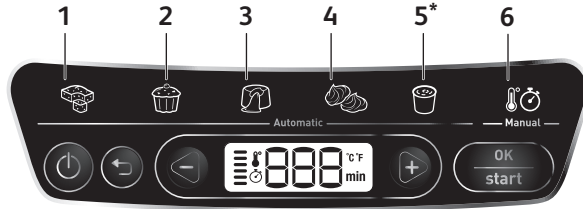


3

- Cihazınızı prize takın.
- Ardından Açma/Kapatma düğmesine basmadan önce birkaç saniye bekleyin. İlk program yanıp sönerek "Program Seçimi" modunu belirtir.

Programların Sunumu

Hangi pişirme modunun kullanılacağından emin değilseniz lütfen 177. sayfadaki Pişirme Kılavuzuna bakın.



5 Otomatik Program:

- 1 Dilimlenen kekler programı
- 2 Tekli kekler programı
- 3 Akışkan kek programı
- 4 Beze programı

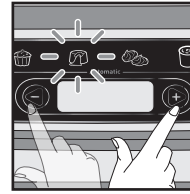
- * 5 Çikolata eritme* veya puding yapma* programı
- 6 Manuel program

Pişirme İpucu: Her tarif türüne uygun bir program vardır. Seçilen programa bağlı olarak varsayılan bir pişirme süresi gösterilir. Program başına birkaç tarif bulunur. Bu nedenle seçilen tarife göre süreyi ayarlamamız gerekebilir (her tarif için önerilen süreler listesine bakın). Ön ısıtma gerekmez ve program başlatıldığında, cihaz kapatıldıktan ve başlat düğmesine basıldıktan sonra pişirme işlemi başlar.

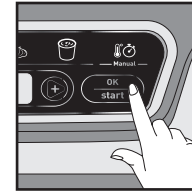
Dikkat: En iyi sonuçları elde etmek için tarife uymak ve oranları korumak önemlidir.

*Modele bağlı olarak

A. Pişirme Programını Seçme



1

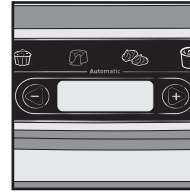


2

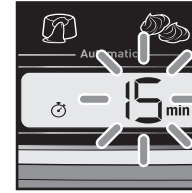
Hazırladığınız karışım kalıba döküldükten ve kapak kapatıldıktan sonra:

1. - ve + düğmelerini kullanarak pişirme programları arasında gezinir.
2. Seçilen piktogram yanıp söner.
3. Onaylamak için OK düğmesine basılır.

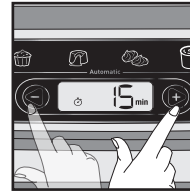
B. Otomatik Program Kullanma



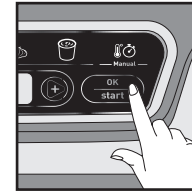
1



2



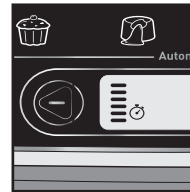
3



4

1. Pişirme programı seçildikten sonra ilgili göstergeler sabit şekilde yanar.
2. Varsayılan pişirme süresi yanıp söner.
3. Gerekirse süreyi değiştirmek için + ve - düğmelerine basılır.
4. Kapağın kapalı olduğundan emin olun. Onaylamak ve pişirmeyi başlatmak için Start düğmesine basılır. Süre ekranının yanıp sönmesi durur.
5. Pişirme işlemi başlar. Ekranın solundaki grafik, pişirme döngüsünün devam ettiğini ve cihazın ısıtılmakta olduğunu gösterir. Süre, dakikalık olarak ve son dakikaya geldiğinde saniyelik olarak geri sayılır.

Not: Cihaz her kullanıldığında görüntülenen süre, varsayılan olarak kullanılan önceki süreye ayarlanır.

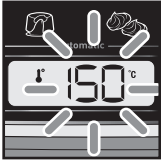


5

C. Manuel Programı Kullanma



1



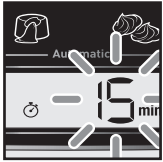
2



3



4



5



6



7



8



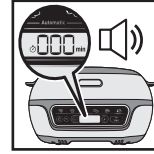
9

1. Pişirme programı seçildikten sonra ilgili gösterge lambası sabit şekilde yanar.
2. Varsayılan sıcaklık yanıp söner.
3. Gerekirse sıcaklığı değiştirmek için + ve - düğmelerine basın.
4. Onaylamak için OK düğmesine basın.
5. Önceden belirlenmiş pişirme süresi yanıp söner.
6. Gerekirse süreyi değiştirmek için + ve - düğmelerine basın.
7. Onaylamak ve pişirme işlemini başlatmak için Start düğmesine basın. Süre ekranının yanıp sönmesi durur.
8. Pişirme işlemi başlar. Ekranın solundaki grafik, pişirme döngüsünün devam ettiğini ve cihazın ısıtılmakta olduğu gösterir. Süre, dakikalık olarak ve son dakikaya gelindiğinde saniyelik olarak geri sayılır.
9. Isıyı* ve zamanı ayarlamak isterseniz "back" tuşuna basabilirsiniz. (*Modele göre değişkenlik gösterebilir)
10. Onaylamak için OK düğmesine basın.

Not: Cihaz her kullanıldığında görüntülenen süre ve sıcaklık, varsayılan olarak kullanılan önceki süreye ve sıcaklığa ayarlanır.

*Modele bağlı olarak

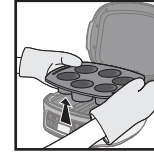
D. Program Sonu (Otomatik veya Manuel)



1



2

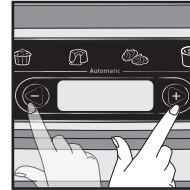


3

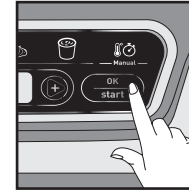
1. Süre 000 olur ve cihaz pişirmenin tamamlandığını belirtmek için bip sesi çıkarır.
2. Sesi durdurmak için OK düğmesine bir kez basın. Ekranda 000 yanıp söner.
3. Sıcak yemekleri veya kalıpları taşıırken yanıkları önlemek için el koruması (fırın eldiveni) kullanılması gerekir.

Dikkat: Pişirme işleminin devam etmemesi için cihazı açmanız ve kekleri hızlı bir şekilde çıkarmanız önemlidir.

E. Pişirme Döngüsünü Uzatma (Otomatik veya Manuel)



1



2

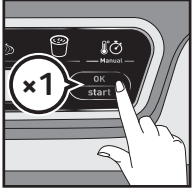


3

1. Programın sonunda kekin az pişmesi durumunda doğrudan + ve - düğmelerine basarak pişirme süresini artırmak mümkündür. Kapağı tekrar kapatın.
2. Ek süreyi girdikten sonra pişirmeye devam etmek için Start düğmesine basın.
3. Süre ekranının yanıp sönmesi durur ve dakika bazında geri sayım başlar. Pişirme devam eder. Ekranın solundaki grafik, pişirme döngüsünün devam ettiğini ve cihazın ısıtılmakta olduğu gösterir.

F. Aynı Programı Yeniden Başlatma

Otomatik ve Manuel

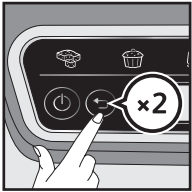


1

1. Bip sesini durdurduktan sonra süreyi görüntülemek için OK düğmesine ikinci kez basın. Kullanılan son pişirme süresi görüntülenir ve yanıp söner.
2. Programı başlatmak için OK düğmesine basın.

G. Farklı Bir Programla Yeniden Başlatma

Otomatik Programdan Sonra



1

1. Bip sesini durdurduktan sonra program seçim ekranına dönmek için Geri düğmesine basın.
2. Program seçmek için lütfen Bölüm A'ya bakın.

Manuel Programdan Sonra



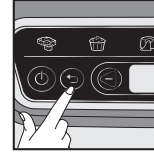
1

1. Bip sesini durdurduktan sonra program seçim ekranına dönmek için Geri düğmesine basın.
2. Programı başlatmak için lütfen Bölüm C'ye bakın.

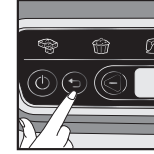
Çalışma Sırasında Süreyi ve Programı Değiştirme

Dikkat: Pişirme işlemi sırasında süre değiştirildiğinde sonucun iyi olacağı garanti edilemez. Programın tamamının yeniden başlatılması tercih edilir.

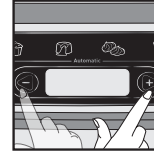
Yalnızca geçen pişirme süresi 2 dakikadan azsa kullanılabilir



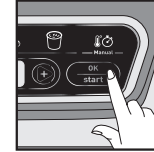
1



2



3



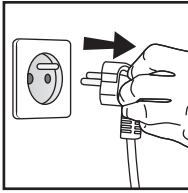
4

1. Süre seçim ekranına dönmek için Geri düğmesine basın. Görüntülenen süre yanıp söner.
2. Gerekirse program seçim ekranına dönmek için ikinci kez Geri düğmesine basın.
3. Tekrar program seçmek ve/veya süreyi değiştirmek için + ve - düğmelerine basın.
4. Pişirmeyi yeniden başlatmak için Start düğmesine basarak seçimi onaylayın.

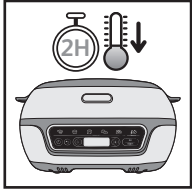
Bakım ve Temizlik



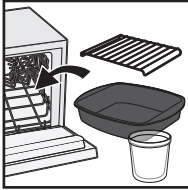
1



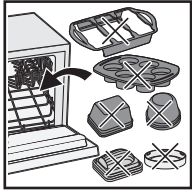
2



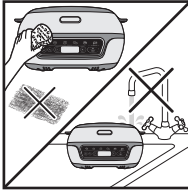
3



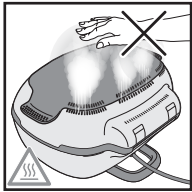
4



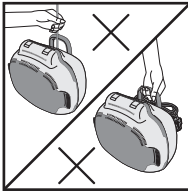
5



6



7


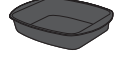

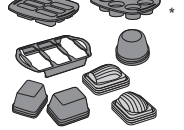

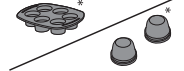

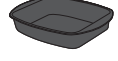


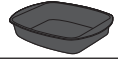

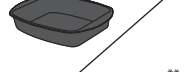



8

- Cihazı kapatmak için AÇMA/KAPATMA düğmesine basın.
- Cihazı fişten çekin.
- Cake Factory'yi en az 2 saat soğumaya bırakın.
5. Pişirme aksesuarları bulaşık makinesinde yıkanabilir. Silikon kalıpların bulaşık makinesinde yıkanması önerilmez. Çelik kalıplar ve alt ızgara çerçevesi kesinlikle makinesine koyulmamalı veya su altında tutulmamalıdır. Kalıpları sıcak su ve bir miktar bulaşık deterjanıyla yıkayın ve ardından tüm kalıntıları temizlemek için iyice durulayın.
- İyice kurulayın. Yapışmaz kalıbı temizlemek için metal bulaşık teli, çelik yünü veya aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmayın. Yalnızca naylon veya metal olmayan temizleme süngerleri kullanın. Kapağı temizlemek için sıcak suya batırılmış bir sünger kullanın ve yumuşak, kuru bir bezle kurulayın. Cihazı suya veya başka bir sıvıya asla daldırmayın. Saklamadan önce mutlaka cihazın temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Kullanım sırasında cihazın sıcak yerlerine dokunmayın. Lütfen ellerinizi ve yüzünüzü cihazın arkasından çıkan buhardan uzak tutun.
- Cihazı tabanından veya güç kablosundan taşımayın ya da asmayın. Cihazı taşıırken dikkatli olun. Cihazın dış kısmını düzenli olarak temizleyin. Kullanımdan sonra renk değişikliği olabilir. Bu durum normaldir ve yiyecekleri pişirmek için gereken sıcaklıklarla ilgilidir. Sarmalar sağlığa zarar vermez ve cihazın çalışma özelliklerini değiştirmez.

Pişirme Kılavuzu

Pişirme süreleri yalnızca bilgi amaçlıdır.

İlgili Programlar	Tarif	Süre	Aksesuar
	1. Dilimlenen kekler	Pandispanya 25 dk	
		Yoğurtlu kek 35 dk	
	2. Tekli kekler	Yaban mersinli muffin 34 dk	
		Cupcake 35 dk	
	3. Akışkan kekler	Çikolata 17 dk	
	4. Beze	İsviçre bezesi 105 dk	
	5. Çikolata eritme* Manuel programı kullanın, 140° seçin ve aynı pişirme sürelerini uygulayın	Beyaz veya sütlü çikolata 6 dk	
		Bitter çikolata 7 dk	
		11 dk	
	Çikolata+tereyağı 8 dk	Yapışmaz alüminyum kalıp	
	5. Puding*	Krem brule (Crème brûlée) 100 dk	
		120 dk	
		Çikolatalı krema 100 dk	
	120 dk		

Dikkat: Tüm onarımlar yetkili servis merkezi tarafından yapılmalıdır.

*Modele bağlı olarak

**Modele bağlı olarak ürüne dahil olan veya ayrı satılan aksesuarlar ("Cake Factory" adıyla 6 aksesuarlı paket)

Mükemmel sonuçlar elde etmek için sorun giderme

Örnekler	İpuçları
Önerilen malzeme ağırlığına oranla çok fazla tereyağı varsa akışkan kekler az pişer. Önerilen malzeme ağırlığına oranla çok fazla un varsa akışkan kekler fazla pişer.	Malzeme miktarlarına dikkatli bir şekilde uyun.
Pişirme işleminin sonundaki sesli sinyalden sonra Cake Factory'nin içinde bırakılan akışkan kekler veya kekler fazla pişer.	Pişirme işleminin sonunda kalıbı, kılavuzda önerilen şekilde dikkatlice çıkartın.
Akışkan kekin hamuru sadece karıştırılmak yerine çırpıldıysa akışkan kekler fazla pişer.	Tarifte önerilen işlemleri dikkatli bir şekilde uygulayın.
Malzemeler sırasına dikkat edilmeden karıştırıldıysa muffin'ler parçalanır.	Tarifteki malzemeleri karıştırırken adımların sırasına dikkatli bir şekilde uyun.
Keklerimin tadı ve dokusu yeterince iyi değil.	En iyi sonuçları elde etmek için malzemelerin iyi kalitede olduğundan ve son kullanma tarihlerinin geçmemiş olduğundan emin olun.
Akışkan kekin meyve püresinden oluşan iç kısmı, pişirilmeden önce 4 saat buzlukta tutulmazsa kırmızı meyve pürelili akışkan kekin alt kısmı az pişer.	Tarifte önerilen malzeme hazırlama sürelerine dikkatli bir şekilde uyun.

Sorun Giderme Kılavuzu

Sorun	Çözüm
Er00 veya Er003	Cihaz arızası: Cihazın fişini prizden çekin ve müşteri hizmetlerinize ya da onarım merkezine başvurun.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Cihazın fişini prizden çekin ve birkaç dakika bekleyin. Ardından cihazınızı tekrar prize takın ve açın. Sorun devam ederse müşteri hizmetlerinize ya da onarım merkezine başvurun.
Görüntülenen süre yanıp sönüyor	Görüntülenen süre doğruysa onaylamak için OK düğmesine basın.
Görüntülenen sıcaklık yanıp sönüyor	Görüntülenen sıcaklık doğruysa onaylamak için OK düğmesine basın.
Vurgulanan program yanıp sönüyor	Görüntülenen program doğruysa onaylamak için OK düğmesine basın.
Cihaz düzgün şekilde kapanmıyor	Cihazı açıp destek izgarasının yapışmaz pişirme kalıbının altında bırakılmadığından emin olun. 4,5 cm'den daha uzun bir silikon kalıp kullanıp kullanmadığınızı kontrol edin. Böyle bir kalıp kullanıyorsanız destek izgarasını çıkarın. Kullanılan kalıp bu cihaz için uygun değildir: Bu cihazın kullanım koşullarına uygun bir kalıp kullanın.
Süre 000 oldu ancak pişirme seviyesi yetersiz	Pişirme işleminin sonunda, OK düğmesine bir kez basarak bip sesini durdurduktan sonra cihazın kapağını tekrar kapatın. - ve + düğmelerini kullanarak biraz süre ekleyin ve ardından OK düğmesine basarak onaylayın.
Pişirme süresi pişirme sırasında değiştirildikten sonra süre otomatik olarak ilk süreye döner	Süreyi değiştirdikten sonra onaylamak için OK düğmesine basın.
Bir pişirme programı başlatıldıktan sonra pişirme süresinin değiştirilmesi mümkün değildir	- ve + düğmelerini kullanarak süreyi değiştirmek için programı başlattıktan sonra 2 dakika geçmesini bekleyin.

SISUKORD

• Ohutusjuhised	161
• Kirjeldus	165
• Vormide kasutamine	166
• Toote joonis	168
• Ettevalmistamine	168
• Paigaldamine ja ühendamine	168
• Programmide kirjeldus	169
• A. Küpsetusprogrammi valimine	170
• B. Automaatprogrammi kasutamine	170
• C. Käsitsi valitud programmi kasutamine	171
• D. Programmi lõpp (automaatne või käsitsi valitud)	172
• E. Prolonger un cycle de cuisson (automatique ou manuel)	172
• F. Sama programmi taaskäivitamine	173
• G. Muu programmi taaskäivitamine	173
• Aja ja käimasoleva programmi muutmine	174
• Hooldus ja puhastamine	175
• Küpsetamisjuhised	176
• Nõuanded täiuslike tulemuste saamiseks	177
• Tõrkeotsingu juhised	178

Ohutusjuhised

OLULISED ETTEVAATUSABINÕUD


Toote kasutamine, puhastamine, hooldus ja paigaldamine: **enda ohutuse tagamiseks lugege läbi kasutusjuhendi kõik jaotised ja pöörake tähelepanu vastavatele piktogrammidele.** Käesolev seade on ette nähtud ainult kodukasutuseks siseruumides. Äriline kasutamine, ebaõige kasutamine või kasutusjuhendi nõuete eiramise korral ei vastuta tootja ja garantii kaotab kehtivuse. Seadet ei tohi kasutada välistingimustes. Käesolev seade on ette nähtud ainult kodukasutuseks. Seade pole ette nähtud kasutamiseks ja garantii ei kehti järgmistes rakendustes:

- töötajate köögid kaupluses, kontorivõi muustöökeskkonnas;
- talumajad;
- kasutamine klientide poolt hotellides, motellides ja muudes majutuskeskkondades;
- kodumajutuse keskkonnad.

Eemaldage seadme seest ja väljast kõik pakkematerjal, kleebid ja eri lisatarvikud.

Käesolev seade ei ole mõeldud kasutamiseks sellistele isikutele (sh lastele), kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on vähenenud või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui neid valvab või juhendab seadme kasutamisel nende ohutuse eest vastutav täiskasvanu. Lastel ei tohi lubada seadmega mängida ega kasutada seda mänguasjana.

Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.

 Töötava seadme ligipääsetavate pindade temperatuur võib olla kõrge.

Ärge katsuge seadme kuumasid pindasid.

Seda seadet ei tohi kasutada välise taimeri või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.

Enne kasutamist kerige toitejuhe täielikult lahti.

Kui toitejuhe on saanud kahju, tuleb see lasta ohu ennetamiseks vahetada välja tootjal, tema hooldusesinduses või muul sarnasel pädeval isikul.

Ärge kasutage pikendusjuhet. Omalvastutusel võite kasutada pikendusjuhet, mis on heas korras, millel on maandatud pistikupesa ja mis vastab seadme võimsustarbele. Võtke vajalikud ettevaatusabinõud juhtme taha komistamise ennetamiseks.

Ühendage seade alati maandatud pistikupessa.

Veenduge, et võrgupinge vastab seadme andmesildil näidatud pingele.

Ärge kunagi pange seadet või selle toitejuhet vette või mõnda muusse vedelikku.

Seda seadet tohivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ja isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on vähenenud või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad tunnevad sellega seotud ohtusid.

Kasutajapoolset puhastamist ja hooldust tohivad teha 8 aastased või vanemad lapsed ja ainult järelevalve all.

Hoidke seadet ja juhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

- Kui mõni seadme osa läheb põlema, siis ärge kasutage kustutamiseks vett. Eemaldage seade vooluvõrgust ja summutage leegid niiske lapiga.
- HOIATUS! Seadet ei tohi kuumutada ega eelkuumutada, kui küpsetusvormid pole sisse pandud.

Tehke järgmist


- Lugege see kasutusjuhend tähelepanelikult läbi ja hoidke see käepärast. Juhised kehtivad kõikidele selle seadme eri mudelitele olenevalt kaasas olevatest lisatarvikutest.
- Kui on juhtunud õnnetus, hoidke põletuskohta kohe voolava külma vee all ja vajaduse korral pöörduge arsti poole.
- Olenemata sellest, kas kasutate pikendusjuhet või mitte, paigutage toitejuhe hoolikalt nii, et see ei jääks tööalade ette.
- Küpsetussuits võib olla ohtlik väga tundlike hingamiseliinidega loomadele, näiteks lindudele. Soovitage linnuomanikel hoida linde küpsetamisalast eemal.
- Hoidke seadet alati lastele kättesaamatus kohas.
- Enne esmakordset kasutamist peske alumiiniumist küpsetusvorm või terasvormid ja pühkige pehme lapiga.
- Kui kasutate alumiiniumvormi või / õli terasvorme *, siis kandke sisu paremaks eemaldamiseks vormidele eelnevalt völd.
- Enne esmakordset kasutamist peske silikoonvormid* või terasvormid* ja seejärel kuivatage need pehme lapiga.
- Pärast kasutamist kontrollige, et küpsetusvormid oleks korralikult puhastatud.
- Küpsetusvormide kahjustamise ennetamiseks kasutage neid ainult seadmes, mille jaoks need on ette nähtud (nt ärge pange neid ahju, gaasipliidile või pliidirauale).
- Veenduge, et küpsetusvormid oleks stabiilselt ja korralikult paigutatud seadme korpusesse. Kasutage ainult volitatud teeninduskeskuse tarnitud või sealt hangitud küpsetusvorme.
- Küpsetusvormi pinnakatte kaitsmiseks kasutage ainult plastikut või puidust spaatleid.
- Kasutage ainult seadme komplekti kuuluvaid või volitatud teeninduskeskusest ostetud lisatarvikuid. Ärge kasutage neid muude seadmetega.
- Kasutage ainult seadmega ühilduvaid Tefal PROflex*, Tefal Crispy Bake* ja Tefal CreaBake* küpsetusvorme.
- Kasutage küpsetamise lõppedes vormide ja tugiraami eemaldamiseks ahjukindaid.
- Šokolaadi sulatamiseks kasutage koogivabriku mittenakkuva kattega alumiiniumvormi või PROflex šokolaadisulatamisvormi (kui see kuulub komplekti).

Ärge tehke järgmist

- Ärge kasutage seadet välistingimustes.
- Ärge kunagi transportige seadet, kui see on kuum või kui see töötab.
- Ärge jätke seadet vooluvõrku ühendatuks, kui te seda ei kasuta.
- Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge pange seda nurka või vastu seinu.

- Ärge kunagi asetage seadet vahetult kergestipurunevale pinnale (nt klaasist lauale, laudlinale, lakitud mööblile jne) või plastikust laudlinale.
- Ärge asetage seadet libedate või kuumade pindade peale või lähedale ega jätke juhet kuumaaallika kohale (nt pliit, gaasipliit jne).
- Ärge asetage seadet seinale kinnitatud mööblieseme või riuli alla või kergestisüttiva materjali lähedale, nt rulood, kardinaid või eesriided.
- Küpsetuspinna (mittenakkuva pinnakatte) kahjustuste ennetamiseks ärge kunagi kasutage küürimisvanni või küürimispulbrit.
- Ärge kandke seadet käepidemest või metalltraatidest.
- Ärge laske seadmel tühjalt töötada.
- Ärge pange kuumi küpsetusvorme vee alla või kergestipurunevale pinnale.
- Pinnakatte mitterakkuvate omaduste ja silikooni omaduste säilitamiseks ärge kuumutage tühja seadet.
- Kuumi küpsetusvorme ei tohiks kunagi ilma pajakinnasteta katsuda.
- Ärge küpsetage toitu kottides või pakendis („en papillote”).
- Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kunagi flambeerige selles toitu.
- Ärge kunagi pange alumiiniumfooliumi või muid esemeid küpsetusvormide ja küpsetatava toidu või küpsetusvormide ja kuumutuselementide vahele.
- Ärge lõigake toitu vahetult küpsetusvormide peal.
- Ärge kuumutage seadet, kui selles pole reflektorit ja küpsetusvorni.
- Ärge kunagi kuumutage või küpsetage nii, et seade on avatud asendis.
- Silikooni mitterakkuvate omaduste säilitamiseks soovitame seda mitte pesta nõudepesumasinas.
- Et seade töötaks õigesti, ärge ületage vorme täites ettenähtud portsjoneid.
- Ärge määrige silikoonvorme õli, või ega rasvaga.
- Juhul, kui retsepti valmistamise ajal puruneb klaaspurk, ei tohiks kogu preparaati tarbida ja see tuleks ära visata.
- Klaaspurke ei tohiks sügavkülma panna. Ärge pange neid mikrolaineahju. Ärge kasutage põletit.
- Ärge valage klaaspurkidesse vedelikku väga kõrgel temperatuuril.

Soovitused/teave

- Teie ohutuse tagamiseks vastab seade kehtivatele standarditele ja eeskirjadele (madalpingeseadmeid, elektromagnetilist ühilduvust, toiduga kokkupuutuvaid materjale, keskkonda jms puudutavad direktiivid).
- Suur tänu, et valisite selle seadme, mis on ette nähtud ainult kodukasutuseks.
- Meie ettevõtte jätab endale õiguse muuta tarbija huvides iga aeg ettevõtte toodete omadusi ja osasid.
- Seadme esmakordsel kasutusel võib sellest tulla esimese paari minuti jooksul veidi lõhna ja/või suitsu.
- Tahkeid või vedelaid toiduaineid, mis puutuvad kokku sümboliga  märgistatud osadega, ei tohi enam tarbida.
- Kasutage küpsetusvormide puhastamiseks nuustikut, kuumu vett ja veidi nõudepesuvahendit.
- Kuumutuselemente ei tohi pesta. Kui need on väga määrdunud, laske neil jahtuda ja pühkige kuiva lapiga.

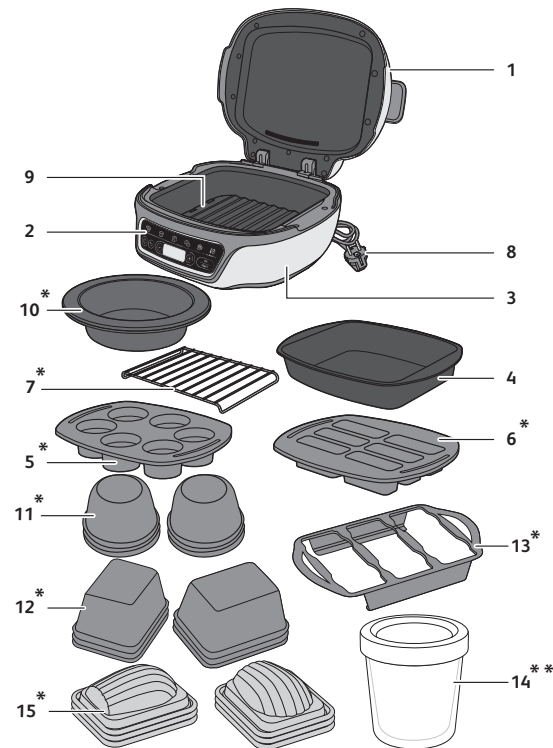
Keskkond



Kaitske keskkonda!

① See seade sisaldab taaskasutatavaid või ringlussevõetavaid materjale.

② Viige see töötlemiseks vastavasse kogumispunkti.



Kirjeldus

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1 Kaas | 8 Toitejuhe |
| 2 Juhtpaneel | 9 Must reflektor |
| 3 Seadme korpus | *10 Silikoonist PROflex |
| 4 Mittenakkuva kattega alumiiniumist vorm | šokolaadisulatamisvorm (olenevalt mudelist) |
| *5 Silikoonist PROflex 6-kohaline muffinivorm | *11 Terasest muffinivorm |
| *6 Silikoonist PROflex 6-kohaline minikoogivorm | *12 Terasest väikeste koogikeste vorm |
| *7 Küpsetusrest teatud PROflex vormide jaoks ja šokolaadi sulatamiseks* või koorepudingu* | *13 Kuu vormi hoidik |
| | *14 Klaaspott + plastkaaned |
| | *15 Terasest Madeleine'i küpsise vormid |

*Olenevalt mudelist

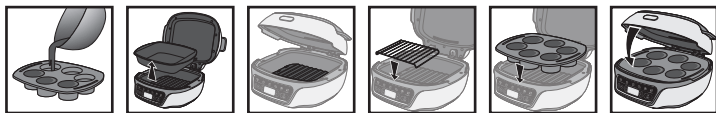
**Olenevalt mudelist on komplektis või müüakse lisatarvikutena (6 tk pakis, nimetusega „Cake Factory“)

Vormide kasutamine

Et seade töötaks õigesti, ärge ületage vorme täites ettenähtud portsjoneid.

Silikonist PROFlex vorm*

Koogivabrik ühildub ainult Tefal PROFlex sarja vormidega, mõõtmed 30 x 21 cm.



Valage vormi

Eemaldage alumiiniumist vorm

Veenduge, et must reflektor oleks õigesti paigaldatud ja kinnitatud seadme põhja.

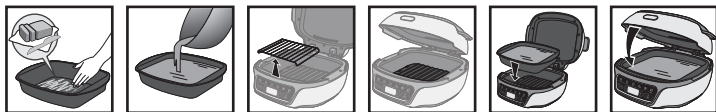
Asetage reflektorile rest*

Asetage vorm sisse

Sulgege

* Cannelé koogikeste küpsetamiseks või üle 4,5 cm kõrguse vormi kasutamiseks asetage PROFlex vorm otse koogivabrikusse ilma restita.

Mittenakkuva kattega alumiiniumist vorm



Määrige vorm

Täitke vorm

Eemaldage võre*

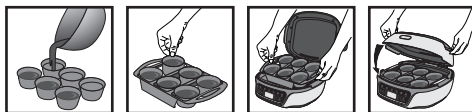
Veenduge, et must reflektor oleks õigesti paigaldatud ja kinnitatud seadme põhja.

Pange vorm sisse

Sulgege

Terasest vorm*

Täitke vormid kuni 3/4.



Valage terasest vormidesse

Asetage vormid hoidikusse

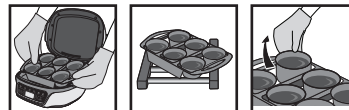
Asetage hoidik seadmesse

Sulgege

Kasutada võib eri küpsetusvorme, kui igapähe neist järgitakse sama retsepti ja samu koguseid.

*Olenevalt mudelist

Pärast küpsetamist



Eemaldage tugiraam seadmest, kasutades ahjukindaid

Asetage tugiraam kuumuskindlale pinnale

Eemaldage vormid tugiraamilt ükshaaval

Enne vormist eemaldamist laske sellel mõni minut jahtuda.

Šokolaadi sulatamine*



Asetage šokolaad alumiiniumist vormi

Eemaldage võre

Sulgege

Pange šokolaad sobivasse mahutisse

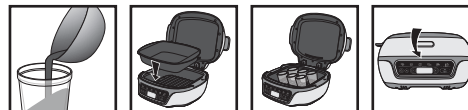
Asetage reflektorile rest

Sulgege

Šokolaadi sulatamiseks kasutage koogivabriku mittenakkuva kattega alumiiniumvormi või silikoonist PROFlex šokolaadisulatamisvormi (kui see kuulub komplekti).

Üksikud koorepudingud **

Ärge pange küpsetamise ajal veriindele kaane.



Valage klaaspottidesse

Asetage alumiiniumvorm seadmesse

Asetage klaaspotid alumiiniumvormi

Sulgege

Kui küpsetusprotsess on lõppenud, eemaldage nõud ja koogikombinaadist veriinid veel kuumalt potikannu abil ja laske enne kaaned panemist 10 minutit jahtuda. Lask purkidel enne külmikusse asetamist kaks tundi toatemperatuuril maha jahtuda.

Koorepuding jagamiseks*



Valage alumiiniumvormi

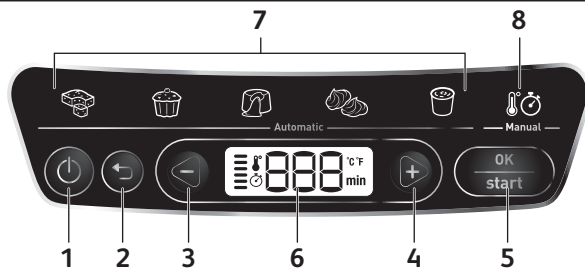
Asetage alumiiniumvorm seadmesse

Sulgege

*Olenevalt mudelist

**Olenevalt mudelist on komplektis või müüakse lisatarvikutena (6 tk pakis, nimetusega „Cake Factory“)

Toote joonis



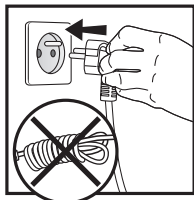
- | | | | |
|---|----------------------|---|--------------------------|
| 1 | Toitenupp | 5 | Nupp OK / Start |
| 2 | Tagasiliikumise nupp | 6 | Juhtpaneel |
| 3 | Miinusnupp (-) | 7 | Automaatprogrammid |
| 4 | Plussnupp (+) | 8 | Käsitsi valitav programm |

Ettevalmistamine

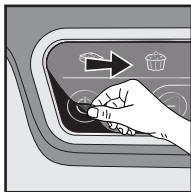
1. Eemaldage seadme seest ja väljast kõik pakkematerjal, kleebised ja eri lisatarvikud.
2. Enne esmakordset kasutust puhastage eri vormi põhjalikult kuuma vee ja natukeses nõudepesuvahendiga, loputage ettevaatlikult ja kuivatage.

Paigaldamine ja ühendamine

Seadme käivitamine on kõikide programmide puhul sama



1



2

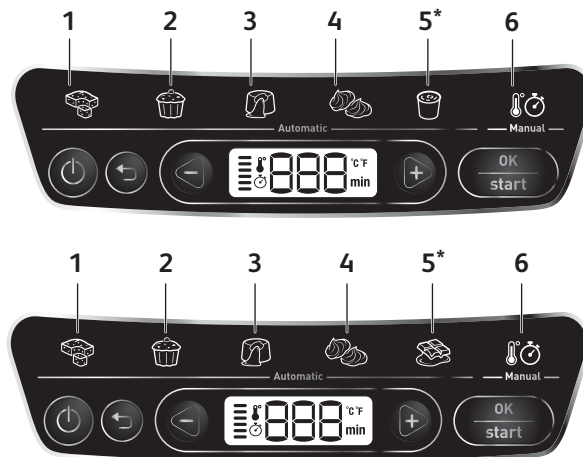


3

1. Ühendage seade vooluvõrku.
3. Oodake paar sekundit ja seejärel vajutage toitenuppu. Esimene programm hakkab vilkuma, mis tähistab programmi valimise režiimi.

Programmide kirjeldus

Kui te pole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada, lugege küpsetamisjuhiseid, lk 196.



5 automaatprogrammi

- 1 Suurte kookide programm
- 2 Üksikute väikeste kookide programm
- 3 Laavakoogi programm
- 4 Beseeprogramm

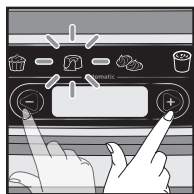
- * 5 Šokolaadi sulatamise* või koorepudingu* programm
- 6 Käsitsi valitav programm

Küpsetamissoovitus: iga retsepti tüübi jaoks on sobiv programm. Olenevalt valitud programmist näidatakse eelseadistatud küpsetusaega. Igas programmis on mitu retsepti. Seetõttu võib olla vajalik reguleerida aega vastavalt valitud retseptile (vt iga retsepti jaoks soovitatud küpsetusaegade loendit). Eelkuumutamine pole vajalik ja küpsetamine algab, kui programm on käivitatud, seade on suletud ja on vajutatud nuppu „Start”.

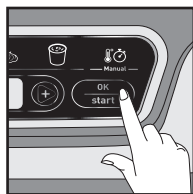
Ettevaatus! Parimate tulemuste saamiseks järgige retsepti ja pidage kinni portsjonitest.

*Olenevalt mudelist

A. Küpsetusprogrammi valimine



1



3

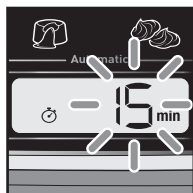
Kui tainas on valatud vormi ja kaas on suletud, tehke järgmist.

1. Valige küpsetusprogramm nuppudega – ja +.
2. Valitud sümbol hakkab vilkuma.
3. Kinnitamiseks vajutage nuppu OK.

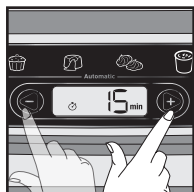
B. Automaatprogrammi kasutamine



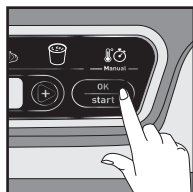
1



2

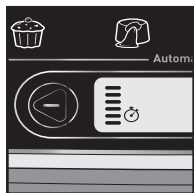


3



4

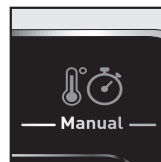
1. Kui küpsetusprogramm on valitud, jääb vastav märgutuli püsivalt põlema.
2. Eelseadistatud küpsetusaeg hakkab vilkuma.
3. Soovi korral kasutage aja muutmiseks nuppe + ja –.
4. Veenduge, et kaas oleks suletud. Kinnitamiseks ja küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu „Start“. Ajanäidik lõpetab vilkumise.
5. Küpsetamine algab. Graafik näidiku vasakus servas näitab, et küpsetustsüklil on käimas ja et seade kuumeneb. Aeg loeb alla minuteid ja viimase minuti jooksul sekundeid.



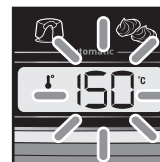
5

Märkus. Igal järgneval seadme kasutamise korral kuvab näidikul vaikumisi viimati kasutatud aeg.

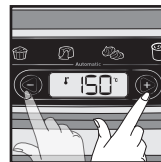
C. Käsitsi valitud programmi kasutamine



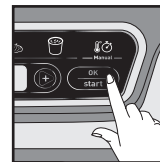
1



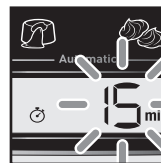
2



3



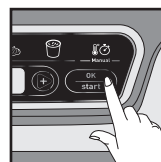
4



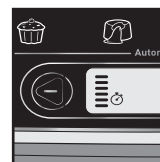
5



6



7



8



9

1. Kui küpsetusprogramm on valitud, jääb vastav märgutuli püsivalt põlema.
2. Eelseadistatud temperatuur hakkab vilkuma.
3. Soovi korral kasutage temperatuuri muutmiseks nuppe + ja –.
4. Kinnitamiseks vajutage nuppu OK.
5. Eelseadistatud küpsetusaeg hakkab vilkuma.
6. Soovi korral kasutage aja muutmiseks nuppe + ja –.
7. Kinnitamiseks ja küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu „Start“. Ajanäidik lõpetab vilkumise.
8. Küpsetamine algab. Graafik näidiku vasakus servas näitab, et küpsetustsüklil on käimas ja et seade kuumeneb. Aeg loeb alla minuteid ja viimase minuti jooksul sekundeid.
9. Kellaega ja temperatuuri* on võimalik igal hetkel muuta, vajutades sõltuvalt mudelist* nuppu „tagasi“.
10. Kinnitamiseks vajutage nuppu OK.

Märkus. Igal järgneval seadme kasutamise korral kuvab näidikul vaikumisi viimati kasutatud aeg ja temperatuur.

*Olenevalt mudelist

D. Programmi lõpp (automaatne või käsitsi valitud)

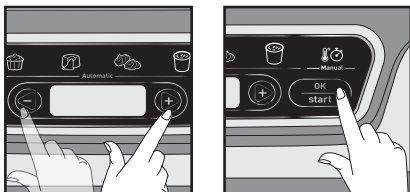


1 2 3

1. Kui küpsetamine on lõppenud näitab ajanäidik 000 ja seade piiksüb.
2. Vajutage helisignaali peatamiseks korraks nuppu OK, näidikul vilgub näit 000.
3. Kuumade nõude või vormide käsitlemisel tuleb põletuste vältimiseks kaitsta käsi (pajakindad).

Ettevaatust! Avage seade ja eemaldage koogid kohe, et need enam edasi ei küpseks.

E. Küpsetusükli pikendamine (automaatne või käsitsi valitud)



1 2

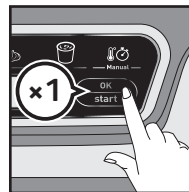
1. Kui programmi lõpus ei ole kook veel lõpuni küpsenud, saate pikendada küpsetusaega nuppudega + või -. Sulgege kaas uuesti.
2. Kui lisa-aeg on sisestatud, vajutage küpsetamise jätkamiseks nuppu „Start“.
3. Ajanäidik lõpetab vilkumise ja minutite mahalugemine algab. Küpsetamine jätkub. Graafik näidiku vasakus servas näitab, et küpsetusükel on käimas ja et seade kuumeneb.



3

F. Sama programmi taaskäivitamine

Automaatne ja käsitsi valimine

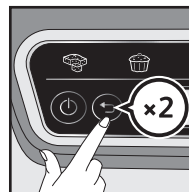


1

1. Kui olete helisignaali välja lülitanud, vajutage nuppu OK teist korda, et kuvada aeg. Viimati kasutatud küpsetusaeg kuvab ja vilgub.
2. Programmi käivitamiseks vajutage nuppu OK.

G. Muu programmi taaskäivitamine

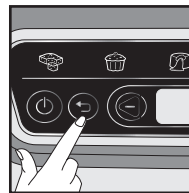
Pärast automaatprogrammi



1

1. Kui olete helisignaali välja lülitanud, vajutage programmi valimise kuvale naasmiseks tagasilükkumise nuppu.
2. Lugege osast A, kuidas programm valida.

Pärast käsitsi valitud programmi



1

1. Kui olete helisignaali välja lülitanud, vajutage programmi valimise kuvale naasmiseks tagasilükkumise nuppu.
2. Lugege osast C, kuidas programm käivitada.

Aja ja käimasoleva programmi muutmine

Ettevaatust! Kui aega muudetakse küpsetamise ajal, ei ole tulemused enam tagatud. Soovitav on täisprogramm uuesti käivitada.

Võimalik ainult siis, kui möödunud küpsetusaeg on < 2 min



1



2



3



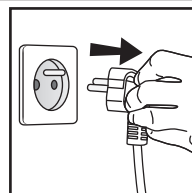
4

1. Vajutage aja valimise kuvale naasmiseks tagasilikumise nuppu. Kuvatav aeg vilgub.
2. Vajaduse korral vajutage programmi valimise kuvale naasmiseks tagasilikumise nuppu teist korda.
3. Kasutage uue programmi valimiseks või aja muutmiseks nuppe + ja -.
4. Kinnitamiseks ja küpsetamise taasalustamiseks vajutage nuppu „Start“.

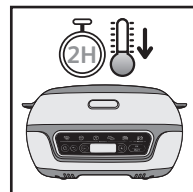
Hooldus ja puhastamine



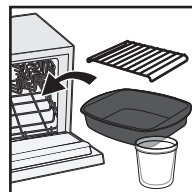
1



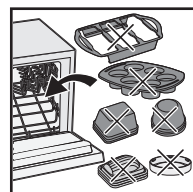
2



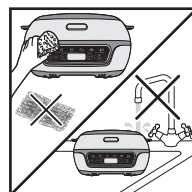
3



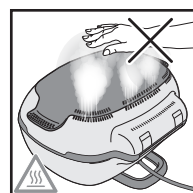
4



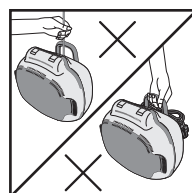
5



6



7






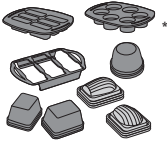

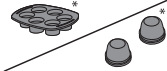



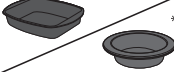

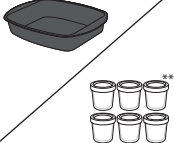
8

1. Vajutage seadme väljalülitamiseks toitenuppu.
2. Uhendage seade vooluvorgust lahti.
3. Laske koogivabrikul vahemalt 2 tundi jahtuda.
- 4 & 5. Küpsetustarvikuid võib pesta nõudepesumasinas. Silikoonvorme ei ole soovitatav pesta nõudepesumasinas. Terasvorme ja tugiraami ei tohi pesta nõudepesumasinas. Peske vorme kuuma vee ja natukese nõudepesuvahendiga, seejärel loputage põhjalikult, et eemaldada kõik jaagid.
6. Seadet ja selle toitejuhet ei tohi mitte mingil juhul panna nõudepesumasinasse või vee alla. Kuivatage korralikult. Arge kasutage mittenakkuva katttega vormi puhastamiseks metallist kuurimissvamme, terasvorme või abrasiivseid puhastusvahendeid. Kasutage ainult nailonist või mittemetalseid puhastussvamme. Kaane puhastamiseks kasutage kuuma veega niisutatud nuustikut ja kuivatage pehme, kuiva lapiga. Arge kunagi pange seadet vette või monda muusse vedelikku. Enne hoiustamist tuleb seade alati puhastada ja kuivatada.
7. Arge puudutage tootava seadme kuumi osasid. Hoidke kaed ja nagu eemal seadme tagant valjuvast aurust.
8. Arge kandke ega riputage seadet ules seadme korpusest või toitejuhtmest. Olge seadet liigutades ettevaatlik. Puhastage seadet vajastpoolt regulaarselt. Parast kasutamist võib varv muutuda. See on tavaline nahtus, mida põhjustab toidu küpsetamiseks vajalik temperatuur. Kollaseks lainud kohad ei ole tervisele ohtlikud ja ei mõjuta seadme toomadusi.

Ettevaatust! Kõik remonditööd tuleb lasta teha volitatud teeninduskeskuses.

Küpsetamisjuhised

Küpsetusajad on ainult teabeks.

Spetsiaalsed programmid	Retsept	Aeg	Lisatarvik
 1. Suured koogid	Biskviitkook	25 min	
	Jogurtikook	35 min	
 2. Üksikud väikesed koogid	Mustikamuffinid	34 min	
	Keeksid	35 min	
 3. Laavakoogid	Šokolaad	17 min	
 4. Besee	Šveitsi besee	105 min	
 5. Šokolaadi sulatamine* Kasutage manuaalprogrammi, valige 140° ja järgige samu küpsetusaegu	Valge- või piimašokolaad	6 min / 9 min	
	Tume šokolaad	7 min / 11 min	
	Šokolaad + või	8 min	
 5. Koorepudingud*	Brüleekeem	100 min / 120 min	
	Šokolaadikreem	100 min / 120 min	

Meie rakendusest leiate täielikud retseptid.

*Olenevalt mudelist

**Olenevalt mudelist on komplektis või müüakse lisatarvikutena (6 tk pakis, nimetusega „Cake Factory“)

Nõuanded täiuslike tulemuste saamiseks

Näited	Nõuanded
Laavakoogid küpsevad liiga vähe, kui soovitatud koostisainete kaalu suhtes on liiga palju võid. Laavakoogid küpsevad üle, kui soovitatud koostisainete kaalu suhtes on liiga palju jahu.	Järgige täpselt koostisainete koguseid.
Laavakoogid või koogid küpsevad üle, kui need jäävad koogivabrikusse pärast helisignaali kostmist küpsetamise lõpus.	Kui küpsetamine on lõppenud, eemaldage vorm ettevaatlikult, nagu on selles juhendis soovitatud.
Laavakoogid küpsevad üle, kui tainast on klopitud, mitte lihtsalt segatud.	Järgige hoolikalt retseptis olevaid juhiseid.
Muffinid pudenevad vormist väljavõttes tükideks, kui koostisained on juhuslikus järjekorras kokku segatud.	Järgige hoolikalt retseptis olevat koostisainete lisamise järjekorda.
Mu kookide maitse ja konsistents pole õige.	Optimaalsete tulemuste tagamiseks kasutage alati kvaliteetseid ja mitteägunud koostisaineid.
Punaste marjadega laavakoogi põhi küpseb liiga vähe, kui koogi keskel olevat püreekastet pole hoitud enne küpsetamist 4 tundi sügavkülmikus.	Järgige täpselt retseptis olevaid koostisainete ettevalmistamisaegu.

Probleem	Lahendus
Er00 või Er003	Seadme tõrge. Eemaldage seade vooluvõrgust ja pöörduge klienditeeninduse või remondikeskuse poole.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Eemaldage seade vooluvõrgust ja oodake paar minutit. Seejärel ühendage seade uuesti vooluvõrku ja lülitage uuesti sisse. Kui probleem jääb püsima, pöörduge klienditeeninduse või remondikeskuse poole.
Kuvatav aeg vilgub	Kui kuvatav aeg on õige, vajutage kinnitamiseks nuppu OK.
Kuvatav temperatuur vilgub	Kui kuvatav temperatuur on õige, vajutage kinnitamiseks nuppu OK.
Põlev programmisümbol vilgub	Kui kuvatav programm on õige, vajutage kinnitamiseks nuppu OK.
Seade ei lülitu korralikult välja	Avage seade, kontrollige, et küpsetusrest poleks jäänud mittenakkuva kattega küpsetusvormi alla. Kontrollige, kas kasutate silikoonvormi, mis on kõrgem kui 4,5 cm. Kui jah, siis eemaldage küpsetusrest. Kasutatav vorm ei sobi selle seadme jaoks: kasutage vormi, mis vastab selle seadme kasutustingimustele.
Aeg näitab 000, aga küpsetustulemus pole piisav	Kui küpsetamine on lõppenud, vajutage nuppu OK helisignaali peatamiseks, sulgege seade uuesti ja lisage aega nuppudega – ja + ning kinnitamiseks vajutage nuppu OK.
Pärast küpsetusaja muutmist küpsetamise ajal lülitub küpsetusaeg automaatselt tagasi algsele ajale	Pärast aja muutmist vajutage kinnitamiseks nuppu OK.
Pärast küpsetusprogrammi käivitamist ei saa küpsetusaega enam muuta	Pärast küpsetusprogrammi käivitamist oodake 2 minutit enne, kui muudate aega nuppudega – ja +.

SATURA RÄDITÄJS

- Drošības instrukcijas 180
- Apraksts 184
- Veidņu izmantošana 185
- Izstrādājuma pārskats 187
- Sagatavošana 187
- Uzstādīšana un savienošana 187
- Programmu pārskats 188
- A. Gatavošanas programmas izvēle 189
- B. Automātiskas programmas izmantošana 189
- C. Manuālās programmas izmantošana 190
- D. Programmas (automātiskās vai manuālās) beigas 191
- E. Gatavošanas cikla (automātiskā vai manuālā) pagarināšana 191
- F. Tās pašas programmas atkārtota palaišana 192
- G. Atkārtota palaišana ar citu programmu 192
- Laika un esošās programmas mainīšana 193
- Apkope un tīrīšana 194
- Gatavošanas instrukcija 295
- Problēmu novēršana, lai sasniegtu lieliskus rezultātus 196
- Problēmu novēršanas instrukcija 197

Drošības instrukcijas

SVARĪGI NORĀDĪJUMI

Izstrādājuma lietošana, apkope un uzstādīšana: savas drošības labad, lūdzu, izlasiet visas šo instrukciju sadaļas un pievērsiet uzmanību atbilstīgajām pictogrammām.

Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai telpās mājāsaimniecības vajadzībām. Ražotājs neuzņemas atbildību profesionālas izmantošanas, neatbilstošas lietošanas vai instrukciju neievērošanas gadījumā, un garantija netiks piemērota. Ierīci nedrīkst lietot ārā. Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecības vajadzībām. To nav paredzēts lietot šādos procesos, un tai netiks piemērota garantija:

- personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
- dzīvojamās ēkās lauku saimniecībā;
- klientu izmantošanai viesnīcās, moteļos un citā dzīvojamai pielīdzināmā vidē;
- pansijām pielīdzināmā vidē.

Neņemiet visu iepakojumu, uzlīmes un dažādos piederumus ierīces iekšpusē un ārpusē.

Ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, bez iepriekšējas pieredzes un zināšanām, kā rīkoties ar ierīci, izņemot gadījumus, kad tās uzrauga vai apmāca pieaugušais, kurš atbild par viņu drošību.

Uzraugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka viņi nerotaļājas ar ierīci un nelieto to kā rotaļlietu.

Lietošanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības.



Ierīces darbības laikā pieejamo virsmu temperatūra var būt augsta.

Neaizskariet ierīces karstās virsmas.

Šo ierīci nav paredzēts lietot ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

Pirms lietošanas pilnībā attīniet barošanas vadu.

Ja strāvas vads ir bojāts, lai izvairītos no apdraudējuma, tas ir jānomaina ražotājam, ražotāja servisa pārstāvim vai līdzīgas kvalifikācijas personām.

Nelietojiet pagarinātājvadu. Ja uzņematies atbildību un to lietojat, tad izvēlieties pagarinātājvadu, kas ir labā stāvoklī, kuram ir spraudnis ar zemējuma savienojumu un kas ir piemērots ierīces jaudas nominālam. Veiciet visus nepieciešamos piesardzības pasākumus, lai nodrošinātu, ka aiz vada neviens neaizķeras un nepakļūp.

Ierīci vienmēr pieslēdziet kontaktligzdai ar zemējuma savienojumu.

Pārbaudiet, vai strāvas spriegums tiklā atbilst ierīces datu plāksnītē norādītajam.

Nekad neiegremdējiet ierīci vai tās barošanas vadu ūdenī vai citā šķidrumā.

Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un gados vecāki cilvēki vai personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja tiek uzraudzītas vai viņiem tiek sniegtas instrukcijas par ierīces drošu lietošanu un viņi saprot ar to saistītos apdraudējumus. Tīrīšanu un apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja viņi ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.

Ierīci un tās vadu glabājiet bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

- Ja ierīces daļas aizdegas, nekad nemēģiniet dzēst liesmas ar ūdeni. Atvienojiet ierīci un noslāpējiet liesmas ar mitru drānu.
- **BRĪDINĀJUMS:** nesildiet un iepriekš neuzsildiet izstrādājumu, ja tajā nav ievietotas gatavošanas veidnes.

Obligātās darbības


- Uzmanīgi izlasiet šīs instrukcijas un glabājiet tās viegli pieejamā vietā. Tās attiecas uz visām šīs ierīces dažādajām versijām atkarībā no komplektācijā iekļautajiem piederumiem.
- Ja ir noticis negadījums, nekavējoties palieciet apdeguma vietu zem auksta tekoša ūdens un nepieciešamības gadījumā izsauciet ārstu.
- Uzmanīgi novietojiet barošanas vadu, lai tas nebūtu darba zonā, neatkarīgi no tā, vai tiek izmantots pagarinātājs.
- Gatavošanas dūmi var būt bīstami dzīvniekiem ar īpaši jutīgu elpošanas sistēmu, piemēram, putniem. Putnu īpašniekiem iesakām turēt putnus pietiekamā atstatumā no gatavošanas vietas.
- Ierīci vienmēr glabājiet bērniem nepieejamā vietā.
- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet alumīnija gatavošanas veidni, uzlejiet nedaudz eļļas un noslaukiet ar mikstu drānu.
- Pirms pirmās lietošanas mazgājiet alumīnija veidni vai tērauda veidnes un noslaukiet tās ar mikstu drānu.
- Ja izmantojāt alumīnija veidni vai tērauda veidnes *, pirms sagataves ievietošanas, ieeļļojiet vai iesmērējiet tās, lai produkts labāk tiktu pagatavots.
- Pārbaudiet, vai gatavošanas veidnes pēc lietošanas ir pienācīgi notīrītas.
- Lai nesabojātu gatavošanas veidnes, izmantojiet tās tikai kopā ar ierīcēm, kurām tās ir paredzētas (piemēram, nelieciet cepeškrāsnī, uz plīts vai elektriskās plītiņas).
- Pārļiecinieties, vai gatavošanas veidnes ir stabilas un pareizi novietotas uz ierīces pamatnes. Lietojiet tikai komplektā iekļautās vai pilnvarotajā servisa centrā iegādātās gatavošanas veidnes.
- Lai saglabātu gatavošanas veidņu pārklājumu, vienmēr izmantojiet plastmasas vai koka lāpstiņu.
- Izmantojiet tikai kopā ar ierīci piegādātos vai pilnvarotā servisa centrā iegādātus piederumus. Nelietojiet tos kopā ar citām ierīcēm.
- Izmantojiet tikai PROflex* Tefal, Crispy Bake* Tefal un CreaBake* Tefal veidnes, kas ir norādītas kā saderīgas.
- Izmantojiet cepeškrāsnis cimdus, lai izņemt veidnes un atbalsta rāmi pēc gatavošanas.
- Šokolādes kausēšanai izmantojiet Cake Factory nepielipošo alumīnija veidni vai PROflex šokolādes kausēšanas veidni (ja iekļauta komplektā).

Nepieļaujamās darbības

- Nelietojiet ierīci ārā.
- Nekad nepārvadājiet izstrādājumu, kad tas ir karsts vai darbojas.
- Nekad nepieslēdziet ierīci barošanas avotam, kad tā netiek lietota.
- Lai novērstu ierīces pārkaršanu, nenovietojiet to stūrī vai pie sienas.
- Nekad nenovietojiet ierīci tieši uz trauklas virsmas (piemēram, stikla galda, galdauta, lakotas mēbeles) vai uz plastmasas galdauta.

- Nenovietojiet ierīci uz slidenas vai karstas virsmas vai to tuvumā, kā arī nelaujiet vadam nokarāties virs karstuma avota (piemēram, plīts virsmas, gāzes plīts)
- Nekad nenovietojiet ierīci zem mēbeles, kas piestiprināta pie sienas, vai zem plaukta, vai blakus viegli uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, žalūzijām, aizkariem vai drapērijas.
- Nekad nelietojiet berzamo sūkli vai tīrīšanas pulveri, lai nesabojātu gatavošanas virsmu (nepielipošo pārklājumu).
- Nenesiet ierīci, turot aiz rokura vai metāla stieplēm.
- Nekad nelietojiet tukšu ierīci.
- Nelieciet karstās gatavošanas veidnes ūdenī vai uz trauklas virsmas.
- Lai saglabātu pārklājuma un silikona nepielipšanas īpašības, nesildiet tukšu ierīci.
- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, pārvietojot karstas gatavošanas veidnes.
- Negatavojiet ēdienu maisīnos vai pakās (en papillote).
- Lai nesabojātu ierīci, nekad neaizdedziniet uz tās ēdienu.
- Nekad nelieciet alumīnija foliju vai citu priekšmetu starp gatavošanas veidnēm un gatavojamo ēdienu vai starp gatavošanas veidnēm un elementiem.
- Negrieziet tieši uz gatavošanas veidnēm.
- Nesildiet ierīci, ja tajā nav reflektora un gatavošanas veidnes.
- Nekad nesildiet un negatavojiet ēdienu, ja ierīce ir atvērta stāvoklī.
- Lai saglabātu silikona nepielipšanas īpašības, ieteicams to nemazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Lai ierīce darbotos pareizi, piepildot veidnes, nepārsniedziet norādītās proporcijas.
- Neietaukojiet silikona veidnes ar eļļu, sviestu vai taukiem.
- Gadījumā, ja receptes pagatavošanas laikā stikla trauks saplīst, visu preparātu nevajadzētu patērēt, un tas ir jāizmet.
- Stikla burkas nedrīkst ievietot saldētavā. Nelieciet tos mikroviļņu krāsnī. Nelietojiet degli.
- Stikla burkās neliet šķidrumu ļoti augstā temperatūrā.

Ieteikumi/informācija

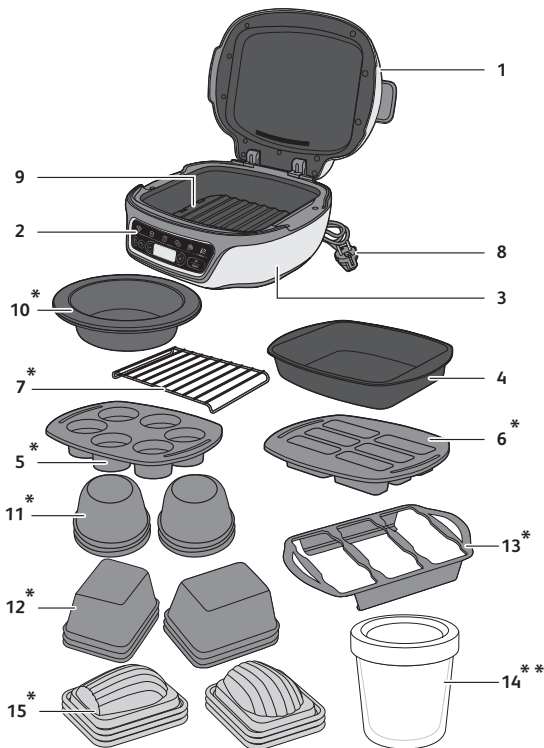
- Jūsu drošības nolūkos šī ierīce atbilst piemērojamiem standartiem un noteikumiem (direktīvām, kas attiecas uz zemsprieguma ierīcēm, elektromagnētisko savietojamību, materiāliem, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, vidi).
- Paldies, ka izvēlējāties šo ierīci, kas ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecības vajadzībām!
- Mūsu uzņēmums patur tiesības jebkurā laikā mainīt savu produktu īpašības vai komponentus patērētāja interesēs.
- Lietojot ierīci pirmoreiz, pirmajās lietošanas minūtēs var izdalīties vājš aromāts un/vai dūmi.
- Nedrīkst lietot pārtikā nekādus cietus vai šķidrums produktus, kas nonāk saskarē ar daļām, kuras ir apzīmētas ar  logotipu.
- Gatavošanas veidņu tīrīšanai izmantojiet sūkli, karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli.
- Elementu nedrīkst mazgāt. Ja tas ir ļoti netīrs, pagaidiet, līdz tas pilnībā atdziest, un noberziet ar sausu drānu.

Vide



Iesaistieties vides aizsardzībā!

- ① Jūsu ierīcē ir vairāki atjaunojami vai pārstrādājami materiāli.
- ➡ Nododiet to savākšanas punktā apstrādei.



Apraksts

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1 Vāks | 9 Melns reflektors |
| 2 Vadības panelis | *10 PROFlex silikona veidne šokolādes kausēšanai (atkarībā no modeļa) |
| 3 Ierīces pamatne | *11 Mufiņu veidnes, izgatavotas no tērauda |
| 4 Nepielipošs alumīnija trauks | *12 Kūciņu veidnes, izgatavotas no tērauda |
| *5 Silikona PROFlex 6 mafīņu veidne | *13 Sešu veidņu turētājs |
| *6 Silikona PROFlex 6 mini kūciņu veidne | *14 Stikla trauks + plastmasas vāki |
| *7 Atbalsta režģis dažām PROFlex veidnēm un šokolādes kausēšanai* vai krēma pudīņai* | *15 Madlēnu veidnes ir izgatavotas no tērauda |
| 8 Barošanas vads | |

*Atkarībā no modeļa

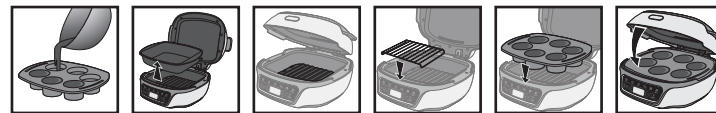
**Atkarībā no modeļa, iekļauti komplektā vai tiek pārdoti kā papildu piederumi (iepakojumā 6 gab. ar nosaukumu "Cake Factory")

Veidņu izmantošana

Lai ierīce darbotos pareizi, piepildot veidnes, nepārsniedziet norādītās proporcijas.

Silikona PROFlex veidne*

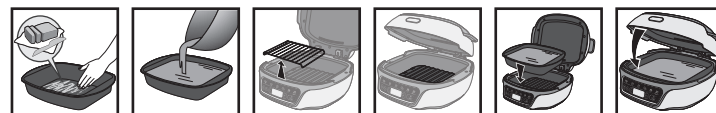
Cake Factory sader tikai ar Tefal PROFlex klāsta veidnēm (izmēri 30 x 21 cm).



- Piepildiet veidni Izņemiet alumīnija trauku Pārļiecinieties, vai melnais reflektors ir pareizi uzstādīts un piestiprināts ierīces apakšā Novietojiet režģi uz reflektora* Novietojiet veidni Aizveriet vāku

* Lai pagatavotu kanelē vai izmantotu citu par 4,5 cm augstāku veidni, ievietojiet PROFlex veidni tieši Cake Factory bez atbalsta režģa.

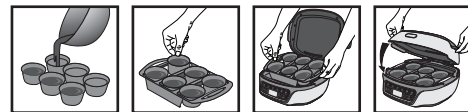
Nepielipošs alumīnija trauks



- Ietaukojiet trauku Piepildiet trauku Noņemiet režģi* Pārļiecinieties, vai melnais reflektors ir pareizi uzstādīts un piestiprināts ierīces apakšā Ievietojiet trauku Aizveriet vāku

Tērauda veidne*

Piepildiet veidnes līdz 3/4.



- Ielejiet tērauda veidnēs Veidnes ievietojiet turētājā Turētāju ievietojiet ierīcē Aizveriet

Var izmantot dažādas veidņu formas, ja katrā no tām tiek ievērotas vienas un tās pašas receptes un proporcijas.

*Atkarībā no modeļa

Pēc gataošanas



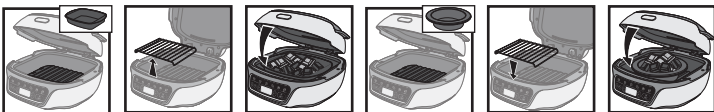
Pirms izņemšanas no formas, ļaujiet dažas minūtes atdzist.

Noņemiet atbalsta rāmi no iekārtas ar cepeškrāns cimdziem

Novietojiet atbalsta rāmi uz karstūmam piemērotas virsmas

Pa vienam noņemiet veidnes no atbalsta rāmja

Šokolādes kausēšana*



Ievietojiet šokolādi alumīnija veidnē

Noņemiet režģi

Aizveriet vāku

Ielieciet šokolādi piemērotā traukā

Novietojiet režģi uz reflektora

Aizveriet vāku

Šokolādes kausēšanai izmantojiet Cake Factory nepielipšo alumīnija veidni vai PROflex šokolādes kausēšanas silikona veidni (ja iekļauta komplektā).

Atveišķi krēma pudīņi* **

Gatavošanas laikā nelieciet vākus uz verras.



Ielejiet stikla traukos

Alumīnija veidni ievietojiet ierīcē

Stikla traukus ielieciet alumīnija veidnē

Aizveriet

Kad cepšanas process ir pabeigts, izņemiet trauku un vernas no Kūku fabrikas, vēl karstas, ar bļodiņas palīdzību un pirms vāka uzlikšanas atstājiet 10 minūtes atdzist. Pirms ievietošanas ledusskapī, ļaujiet burciņām 2 stundas atdzist istabas temperatūrā.

Krēma pudīņš dališanai porcijās*



Ielejiet alumīnija veidnē

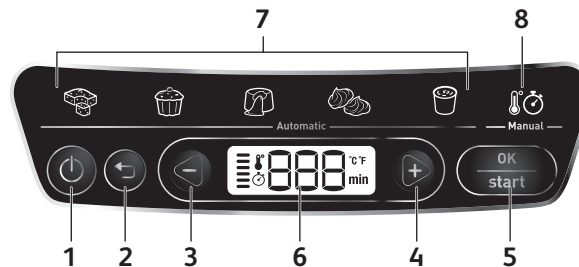
Alumīnija veidni ievietojiet ierīcē

Aizveriet

*Atkarībā no modeļa

**Atkarībā no modeļa, iekļauti komplektā vai tiek pārdoti kā papildu piederumi (iepakojumā 6 gab. ar nosaukumu "Cake Factory")

Izstrādājuma pārskats



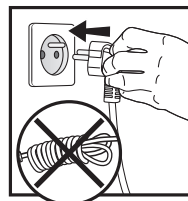
- | | | | |
|---|------------------------------|---|---------------------------|
| 1 | Ieslēgšanas/izslēgšanas poga | 5 | Poga OK/Start (Labi/Sākt) |
| 2 | Poga Back (Atpakaļ) | 6 | Vadības panelis |
| 3 | Mīnusa poga (-) | 7 | Automātiskās programmas |
| 4 | Plusa poga (+) | 8 | Manuālā programma |

Sagatavošana

1. Noņemiet visu iepakojumu, uzlīmes un dažādos piederumus ierīces iekšpusē un ārpusē.
2. Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi iztīriet dažādās veidnes, izmantojot karstu ūdeni un nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa, rūpīgi noskalojiet un nožāvējiet.

Uzstādīšana un savienošana

Ierīces palaide attiecas uz visām programmām



1



2

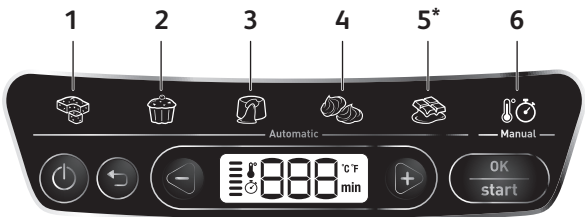
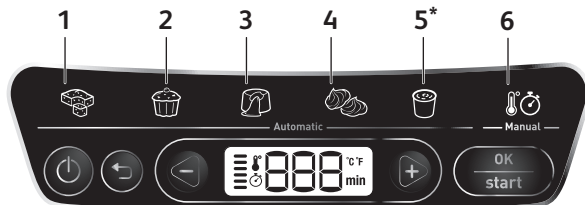


3

1. Pieslēdziet ierīci elektrotīklam.
3. Pēc tam uzgaidiet dažas sekundes, tad nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Mirgo pirmā programma, norādot režīmu "Programmas izvēle".

Programmu pārskats

Ja neesat pārliecināts, kuru gatavošanas režīmu izmantot, skatiet Gatavošanas instrukciju (215. lpp.).



5 automātiskās programmas:

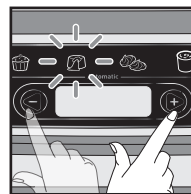
- | | |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 1 Programma Cakes to share (Griežamās kūkas) | 4 Programma Meringue (Bezē) |
| 2 Programma Individual cakes (Atsevišķās kūkas) | * 5 Šokolādes kausēšanas* vai krēma pudīņa* programma |
| 3 Programma Lava cake (Lavas kūciņas) | 6 Manuālā programma |

Ieteikums par ēdiena gatavošanu: Katram receptes veidam ir piemērota programma. Atkarībā no izvēlētas programmas tiek norādīts iepriekš iestatīts gatavošanas laiks. Katrai programmai ir vairākas receptes. Šī iemesla dēļ laiks var būt jāpielāgo, pamatojoties uz izvēlēto recepti (skatiet katras receptes pagatavošanai ieteicamo laiku sarakstu). Uzsildīšana nav nepieciešama, un ēdiena gatavošana sākas pēc programmas palaišanas, kad ierīce ir aizvērta un nospiesta palaišanas poga.

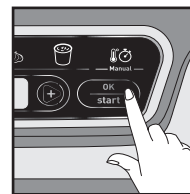
Uzmanību! Lai nodrošinātu optimālus rezultātus, ir svarīgi ievērot recepti un proporcijas.

*Atkarībā no modeļa

A. Gatavošanas programmas izvēle



1

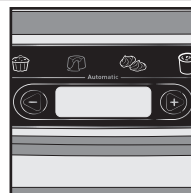


2

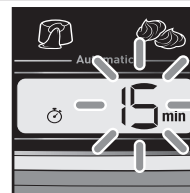
Kad sagatavotā masa ir ielieta veidnē un vāks aizvērts:

1. Ritiniet gatavošanas programmas, izmantojot pogas – un +.
2. Mirgo izvēlētā piktogramma.
3. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu OK (Labi).

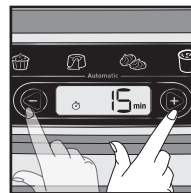
B. Automātiskās programmas izmantošana



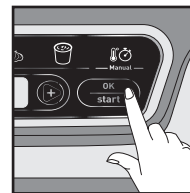
1



2

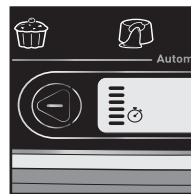


3



4

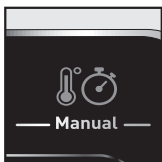
1. Kad ir izvēlēta gatavošanas programma, deg atbilstošā indikatora gaismiņa.
2. Mirgo iepriekš iestatīts gatavošanas laiks.
3. Ja laiks ir jāmaina, nospiediet pogas + un –.
4. Pārliecinieties, vai vāks ir aizvērts. Nospiediet pogu Start (Sākt), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu. Laika indikators pārstāj mirgot.
5. Gatavošanas process ir sācies. Grafiskajā joslā ekrāna kreisajā pusē ir redzams, ka notiek gatavošanas cikls un ka ierīce silst. Laika atpakaļskaitīšana notiek pa minūtēm, bet pēdējās minūtes laikā — pa sekundēm.



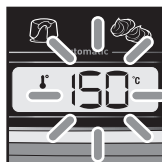
5

Piezīme. Katrā nākamajā ierīces lietošanas reizē laika indikators rāda iepriekš izmantoto laiku.

C. Manuālās programmas izmantošana



1



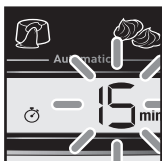
2



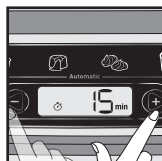
3



4



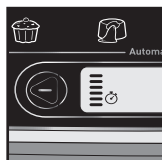
5



6



7



8



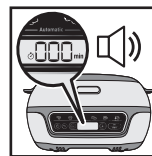
9

1. Kad ir izvēlēta gatavošanas programma, deg atbilstošā indikatora gaismiņa.
2. Mirgo iepriekš iestatīta temperatūra.
3. Ja temperatūra ir jāmaina, nospiediet pogas + un -.
4. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu OK (Labi).
5. Mirgo iepriekš iestatīts gatavošanas laiks.
6. Ja laiks ir jāmaina, nospiediet pogas + un -.
7. Nospiediet pogu Start (Sākt), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu; laika indikators pārstās mirgot.
8. Gatavošanas process ir sācies. Grafiskajā joslā ekrāna kreisajā pusē ir redzams, ka notiek gatavošanas cikls un ka ierīce silst. Laika atpakaļskaitīšana notiek pa minūtēm, bet pēdējās minūtes laikā — pa sekundēm.
9. Jebkurā laikā, ja nepieciešams, lai pielāgotu laiku un / vai temperatūru*, nospiediet taustiņu "atpakaļ" atkarībā no modeļa*.
10. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu OK (Labi).

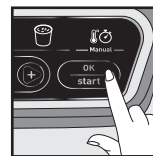
Piezīme. Katrā nākamajā ierīces lietošanas reizē laika indikators rāda iepriekš izmantoto laiku un temperatūru.

*Atkarībā no modeļa

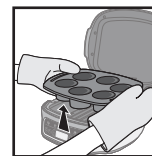
D. Programmas (automātiskās vai manuālās) beigas



1



2

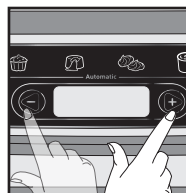


3

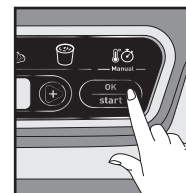
1. Laika rādījums ir 000, un atskan gatavošanas beigu signāls.
2. Vienreiz nospiediet OK (Labi), lai apturētu signālu; displejā mirgo 000.
3. Rīkojoties ar karstajiem traukiem vai veidnēm, jāizmanto roku aizsarglīdzekļi (virtuves cimdi), lai neapdedzinātos.

Uzmanību! Ir svarīgi atvērt ierīci un ātri izņemt pagatavoto produktu, lai gatavošana neturpinātos.

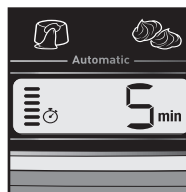
E. Gatavošanas cikla (automātiskā vai manuālā) pagarināšana



1



2

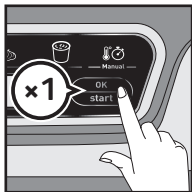


3

1. Ja programmas beigās produkts nav gatavs, gatavošanas laiku var paildzināt, tieši nospiežot pogas + un -. Atkal aizveriet vāku.
2. Pēc papildu laika ievadīšanas nospiediet pogu Start (Sākt), lai turpinātu gatavošanu.
3. Laika indikators pārstāj mirgot, un sākas atpakaļskaitīšana pa minūtēm. Gatavošana turpinās. Grafiskajā joslā ekrāna kreisajā pusē ir redzams, ka notiek gatavošanas cikls un ka ierīce silst.

F. Tās pašas programmas atkārtota palaišana

Automātiski un manuāli



1

1. Pēc skaņas signāla izslēgšanas otrreiz nospiediet pogu OK (Labi), lai parādītu laiku. Tiek parādīts un mirgo pēdējais izmantotais gatavošanas laiks.
2. Nospiediet OK (Labi), lai sāktu programmu.

G. Atkārtota palaišana ar citu programmu

Pēc automātiskas programmas



1

1. Pēc skaņas signāla izslēgšanas nospiediet pogu Back (Atpakaļ), lai atgrieztos programmas izvēles ekrānā.
2. Par programmas izvēli skatiet A daļu.

Pēc manuālas programmas



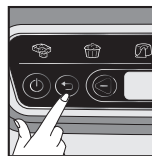
1

1. Pēc skaņas signāla izslēgšanas nospiediet pogu Back (Atpakaļ), lai atgrieztos programmas izvēles ekrānā.
2. Par programmas sākšanu skatiet C daļu.

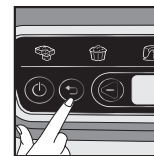
Laika un esošās programmas maiņšana

Uzmanību! Ja gatavošanas laikā tiek mainīts laiks, rezultātus vairs nevar garantēt. Vēlams atkārtoti palaist pilnu programmu.

Iespējams tikai tad, ja pagājušais gatavošanas laiks ir < 2 min.



1



2



3



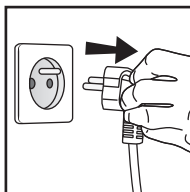
4

1. Nospiediet pogu Back (Atpakaļ), lai atgrieztos laika izvēles ekrānā. Laika indikators mirgo.
2. Ja nepieciešams, otrreiz nospiediet pogu Back (Atpakaļ), lai atgrieztos programmas izvēles ekrānā.
3. Nospiediet pogas + un -, lai vēlreiz izvēlētos programmu un/vai mainītu laiku.
4. Apstipriniet, nospiežot Start (Sākt), lai atsāktu gatavošanu.

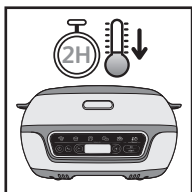
Apkope un tīrīšana



1



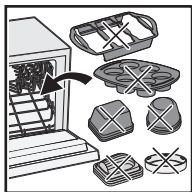
2



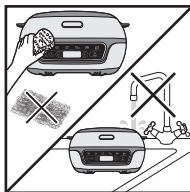
3



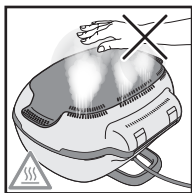
4



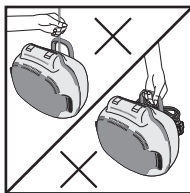
5



6



7



8

1. Lai izslēgtu ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

2. Atslēdziet ierīci no barošanas avota.

3. Ļaujiet Cake Factory atdzīst vismaz 2 stundas.

4 & 5. Gatavošanas piederumi ir droši mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā. Tērauda veidnes un atbalsta rāmi nedrīkst ievietot trauku mazgājamajā mašīnā. Trauku mazgājamā mašīnā nav ieteicams mazgāt silikona veidnes. Veidnes mazgājiet karstā ūdenī, izmantojot nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa, pēc tam kārtīgi noskalojiet, lai noņemtu visus atlikumus.

6. Ierīci un tās barošanas vadu nekad nedrīkst ievietot trauku mazgājamā mašīnā vai zem ūdens. Rūpīgi nožāvējiet. Nepieliposās veidnes tīrīšanai nelietojiet metāla beržamos sūkļus, tērauda vati vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Izmantojiet tikai neilona vai nemetāla tīrīšanas sūkļus. Vāka tīrīšanai izmantojiet karstā ūdenī samērcētu sūkli un nosusiniet ar mikstu, sausu drānu. Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

Pirms uzglabāšanas vienmēr pārlicinieties, vai ierīce ir tīra un sausa.

7. Lietošanas laikā neaizskariet ierīces karstās daļas. Rokas un seju netuviniet tvaika izlaišanas vietai ierīces aizmugurē.

8. Nenesiet un nekariniet ierīci aiz pamatnes vai barošanas vada. Pārvietojot ierīci, rīkojieties piesardzīgi. Regulāri tīriet ierīces ārpusi.


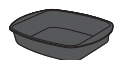

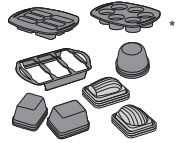



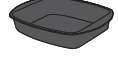

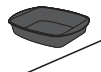
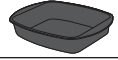

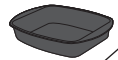
Pēc lietošanas var mainīties krāsa. Šī parādība ir normāla un saistīta ar ēdiena gatavošanai nepieciešamo temperatūru.

Dzelzēšana neapdraud veselību un nemaina ierīces darbības īpašības.

Uzmanību! Visi remontdarbi jāveic pilnvarota servisa centra darbiniekiem.

Gatavošanas instrukcija

Gatavošanas laiki ir norādīti tikai informācijai.

Paredzētās programmas	Recepte	Laiks	Piederums
 1. Griežamās kūkas	Biskvītkūka	25 min	
	Jogurta kūka	35 min	
 2. Atsevišķās kūkas	Melleņu mafini	34 min	
	Kēksiņi	35 min	
 3. Lavas kūciņas	Šokolāde	17 min	
 4. Bezē	Šveices bezē	105 min	
 5. Šokolādes kausēšana* Izmantojiet manuālo programmu, atlasiet 140° un ievērojiet tos pašus gatavošanas laikus	Baltā vai piena šokolāde	6 min / 9 min	
	Tumšā šokolāde	7 min / 11 min	
	Šokolāde + sviests	8 min	Nepieliposa alumīnija veidne 
 5. Krēma pudīņi*	Crème brûlée	100 min / 120 min	
	Šokolādes krēms	100 min / 120 min	
		100 min / 120 min	

Pilnas receptes skatiet mūsu lietotnē.

*Atkarībā no modeļa
 **Atkarībā no modeļa, iekļauti komplektā vai tiek pārdoti kā papildu piederumi (iepakojumā 6 gab. ar nosaukumu "Cake Factory")

Problēmu novēršana, lai sasniegtu lieliskus rezultātus

Piemēri	Padomi
Lavas kūciņas neizcepsies, ja tiks izmantots pārāk daudz sviesta salīdzinājumā ar ieteikto sastāvdaļas svaru. Lavas kūciņas būs pārceptas, ja tiks izmantots pārāk daudz miltu salīdzinājumā ar ieteikto sastāvdaļas svaru.	Rūpīgi ievērojiet sastāvdaļu daudzumu.
Lavas kūciņas vai kūkas tiks pārceptas, ja tās tiks atstātas Cake Factory pēc zvana signāla ēdiena gatavošanas beigās.	Gatavošanas beigās uzmanīgi izņemiet veidni, kā ieteikts instrukcijā.
Lavas kūciņas tiks pārceptas, ja mikla tiks sakulta, nevis vienkārši samaisīta.	Rūpīgi ievērojiet receptē ieteiktās darbības.
Mafini drups, ja sastāvdaļas tiks samaisītas nepareizā secībā.	Rūpīgi ievērojiet receptes sastāvdaļu pievienošanas soli secību.
Kūkām trūkst garšas un tekstūras.	Lai nodrošinātu optimālu rezultātu, pārļiecinieties, vai sastāvdaļas ir kvalitatīvas un nav beidzies to derīguma termiņš.
Sarkano ogu lavas kūciņas apakšdaļa neizcepas, ja augļu mērces coulis centrālā daļa netiek ievietota saldētavā 4 stundas pirms cepšanas.	Rūpīgi ievērojiet receptē ieteiktos sastāvdaļu pievienošanas laikus.

Problēmu novēršanas instrukcija

Problēma	Risinājums
Er00 vai Er003	Ierīces kļūme: Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un sazinieties ar klientu apkalpošanas servisu vai remonta centru.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pagaidiet dažas minūtes. Pēc tam atkal pievienojiet un ieslēdziet ierīci. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar klientu apkalpošanas servisu vai remonta centru.
Parādītais laiks mirgo	Ja parādītais laiks ir pareizs, nospiediet OK (Labi), lai apstiprinātu.
Parādītā temperatūra mirgo	Ja parādītā temperatūra ir pareiza, nospiediet OK (Labi), lai apstiprinātu.
Izgaismotā programma mirgo	Ja parādītā programma ir pareiza, nospiediet OK (Labi), lai apstiprinātu.
Ierīce neaizveras pareizi	Atveriet ierīci un pārbaudiet, vai atbalsta režģis nav palicis zem nepielīpošās gatavošanas veidnes. Pārļiecinieties, vai izmantojat silikona veidni, kuras augstums pārsniedz 4,5 cm. Ja tā ir, izņemiet atbalsta režģi. Izmantotā veidne šai ierīcei nav piemērota: izmantojiet veidni, kas atbilst šīs ierīces lietošanas noteikumiem.
Laiks rāda 000, bet produkta gatavošanas līmenis nav pietiekams	Gatavošanas beigās pēc skaņas signāla izslēgšanas, vienreiz nospiežot OK (Labi), atkal aizveriet ierīci un pievienojiet laiku, izmantojot pogas – un +, pēc tam apstipriniet, nospiežot OK (Labi).
Gatavošanas laikā pēc gatavošanas laika maiņiņas tas automātiski atgriežas uz sākotnējo	Pēc laika maiņiņas nospiediet OK (Labi), lai apstiprinātu.
Pēc gatavošanas programmas palaišanas gatavošanas laiku nevar mainīt	Pēc programmas palaišanas uzgaidiet 2 minūtes, lai mainītu laiku, izmantojot pogas – un +.

TURINYS

• Saugos instrukcijos	199
• Apibūdinimas	203
• Formų naudojimas	204
• Gaminio pristatymas	206
• Paruošimas	206
• Įrengimas ir prijungimas	206
• Programų pristatymas	207
• A. Kaip pasirinkti kepimo programą	208
• B. Kaip naudoti automatinę programą	208
• C. Kaip naudoti neautomatinę programą	209
• D. Kaip pabaigti programą (automatinę arba neautomatinę)	210
• E. Kaip pailginti kepimo ciklą (automatinį arba neautomatinį)	210
• F. Kaip paleisti tą pačią programą	211
• G. Kaip iš naujo paleisti kitą programą	211
• Kaip keisti taikomą laiką ir vykdomą programą	212
• Priežiūra ir valymas	213
• Kepimo vadovas	214
• Trikčių nustatymas ir šalinimas norint pasiekti puikių rezultatų	215
• Trikčių nustatymo ir šalinimo vadovas	216

Saugos instrukcijos

SVARBIOS ATSARGUMO PRIEMONĖS

Gaminio naudojimas, techninė priežiūra, valymas ir montavimas: dėl savo saugos perskaitykite visas šios instrukcijos dalis ir atkreipkite dėmesį į atitinkamas piktogramas.

Šis buitinis prietaisas yra skirtas naudoti tik vidaus patalpų buityje. Jei gaminys naudojamas profesionaliai veiklai, naudojamas netinkamai arba nesilaikant instrukcijų, gamintojas neprisiima jokios atsakomybės ir garantija nebus taikoma. Šio buitinio prietaiso negalima naudoti lauke. Šis buitinis prietaisas yra skirtas naudoti tik patalpų buityje. Jis nėra skirtas naudoti toliau nurodytoms paskirtims ir garantija nebus taikoma:


- jis bus naudojamas parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų virtuvėse;
- jis bus naudojamas ūkio namuose;
- jį naudos klientai viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamojo tipo vietose;
- jis bus naudojamas nakvynės ir pusryčių tipo aplinkoje.

Nuimkite visas pakuotes, lipdukus ir įvairius priedus iš buitinio prietaiso vidaus ir išorės.

Šis buitinis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurie turi fizinę, jutiminę arba protinę negalią, neturi patirties ir žinių, nebent už jų saugumą atsakingas suaugęs asmuo juos prižiūri arba išmokė naudotis buitiniu prietaisu.

Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su buitiniu prietaisu ar nenaudotų jo kaip žaislo.

Niekada naudodami nepalikite buitinio prietaiso be priežiūros.

 Kai buitinis prietaisas veikia, prieinamų paviršių temperatūra gali būti aukšta.

Nelieskite karštų buitinio prietaiso paviršių.

Šis buitinis prietaisas nėra skirtas naudoti naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

Prieš naudodami visiškai išvyniokite maitinimo laidą.

Jei maitinimo laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros specialistas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.

Nenaudokite ilgintuvo. Jei prisiimate atsakomybę dėl ilgintuvo naudojimo, naudokite tik geros būklės ilginimo laidą, turintį kištuką su žeminimo jungtimi ir tinkantį pagal buitinio prietaiso galią. Imkitės visų būtinų atsargumo priemonių, kad niekas neužkliūtų už laido.

Visada prijunkite būtiną prietaisą prie lizdo su žžeminimu.

Patikrinkite, ar jūsų tinklo maitinimo įtampa atitinka įtampą, nurodytą buitinio prietaiso duomenų plokštelėje.

Niekada napanardinkite buitinio prietaiso ar jo maitinimo laido į vandenį ar kitą skystį.

Šį būtiną prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, turintys fizinę, jutiminę arba protinę negalią, stokojantys patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba išmokomi saugiai naudotis buitiniu prietaisu ir jie supranta susijusius pavojus.

Naudotojo atliekamos valymo ir techninės priežiūros negali atlikti vaikai, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi. Laikykite būtiną prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Jei buitinio prietaiso dalys užsidegtų, niekada nemėginkite gesinti liepsnos vandeniu. Atjunkite būtiną prietaisą ir uždenkite liepsną drėgnu audiniu.

- ĮSPĖJIMAS. Nešildykite ir neįšildykite gaminio, jei jo viduje nėra kepimo formų.

Atlikite šiuos veiksmus

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir laikykite ją netoliese. Ji taikoma visoms skirtingoms šio buitinio prietaiso versijoms, atsižvelgiant į pridedamus priedus.
- Nelaimingo atsitikimo atveju iškart liekite šaltą vandenį ant nudegimo vietos ir, jei reikia, paskambinkite gydytojui.
- Rūpestingai išdėstykite maitinimo laidą, kad jo nebūtų darbo zonoje, nesvarbu, ar naudojamas ilgintuvas, ar ne.
- Kepimo metu susidarantys dūmai gali būti pavojingi gyvūnams, turintiems ypač jautrią kvėpavimo sistemą, pavyzdžiui, paukščiams. Paukščių savininkams rekomenduojame paukščius laikyti atokiau nuo kepimo vietos.
- Visada laikykite šį būtiną prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prieš pradėdami naudoti, išplaukite aliuminio kepimo formą arba plieno formas ir nuvalykite jas švelnia šluoste.
- Jei naudojate aliuminio formą arba plieno formas *, prieš įdėdami paruoštą turinį į vidų, iššepkite formas sviestu, geresniam atsiskyrimui.
- Prieš pirmąjį naudojimą, išplaukite silikonines formules* ar plienines formules* ir nusauskite švelnia šluoste.
- Patikrinkite, ar kepimo formos buvo tinkamai išvalytos po naudojimo.
- Siekdami nepažeisti kepimo formų, naudokite jas tik su įranga, kuriai jos buvo skirtos (pvz., nedėkite jų į orkaitę, ant viryklės ar kaitvietės).
- Įsitinkite, kad kepimo formos yra stabilios ir tinkamai išdėstytos ant buitinio prietaiso pagrindo. Naudokite tik tas kepimo formas, kurios yra tiekiamos ar įsigytos iš įgalioto aptarnavimo centro.
- Siekdami apsaugoti kepimo formas dangę, visada naudokite plastikinę arba medinę mentele.
- Naudokite tik tuos priedus, kurie buvo gauti kartu su buitiniu prietaisu arba įsigyti iš įgalioto aptarnavimo centro. Nenaudokite jų kartu su kitais buitinių prietaisais.
- Naudokite tik „PROflex“ Tefal“, „Crispy Bake“ Tefal“ ir „CreaBake“ Tefal“ formas, kurios yra nurodytos kaip suderinamos.
- Norėdami išimti formules ir atraminį rėmą kepimui pasibaigus, naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis.
- Lydydami šokoladą naudokite „Cake Factory“ nelipnią aliuminio formą arba „PROflex“ šokolado lydymo formą (jei pridedama).


Draudžiami veiksmai

- Nenaudokite buitinio prietaiso lauke.
- Niekada negabenkite gaminio, kai jis yra karštas arba veikia.
- Niekada neprijunkite šio buitinio prietaiso prie elektros tinklo, kai jis nenaudojamas.
- Siekdami, kad šis buitinis prietaisas neperkaistų, nestatykite jo į kampą ar prie sienos.
- Niekada nestatykite šio buitinio prietaiso tiesiai ant trapių paviršių (pvz., ant stiklinio stalo, staltiesės, lakuotų baldų ir kt.) arba tokio paviršiaus, kaip, pvz., plastikinės staltiesės.
- Nestatykite šio buitinio prietaiso ant slidžių ar karštų paviršių ar šalia jų, taip pat neįdėdykite laido

taip, kad jis kabotų virš šilumos šaltinio (pvz., viryklės, dujinės viryklės ir kt.)

- Niekada nestatykite šio butinio prietaiso po baldų, pritvirtintu prie sienos, arba po lentyna, arba šalia degios medžiagos, tokios kaip žaliuzės, užuolaidos ar portjerės.
- Niekada nenaudokite šveitimo pagalvėlės ar šveitimo miltelių, kad nepažeistumėte kepimo paviršiaus (nelipnios dangos).
- Neneškite prietaiso laikydami už rankenos ar metalinių laidų.
- Niekada nenaudokite šio butinio prietaiso, kai jis yra tuščias.
- Įkaitusių kepimo formų nemerkite į vandenį ir nedėkite ant trapių paviršių.
- Siekdami išsaugoti dangos ir silikono nelipnumo savybes, nekaitinkite šio butinio prietaiso, kai jis yra tuščias.
- Niekada negalima dirbti su kepimo formomis, kai jos yra karštos, be kepimo pirštinių.
- Nekepkite maisto maišeliuose ar pakučiuose („papirotėje“).
- Kad nesugadintumėte šio butinio prietaiso, niekada neruoškite ant jo maisto apipildami jį spiritu ir uždegdami.
- Niekada nedėkite aliuminio folijos ar kokio nors kito daikto tarp kepimo formų ir kepamo maisto ar tarp kepimo formų ir elementų.
- Negalima pjaustyti tiesiai ant kepimo formų.
- Nekaitinkite šio butinio prietaiso, jei jo viduje nėra atšvaito ir kepimo formos.
- Niekada nekaitinkite ir nekepkite, kai šis butinis prietaisas yra „atidarytoje“ padėtyje.
- Siekiant išsaugoti silikono nelipnumo savybes, rekomenduojame jį neplauti indaplovėje.
- Siekdami užtikrinti tinkamą jūsų butinio prietaiso veikimą, pripildydami formas neviršykite nurodytų proporcijų.
- Negalima sutepti silikoninių formų aliejumi, sviestu ar riebalais.
- Įvykio atveju, kai ruošiant receptą sulaužomas stiklinis indas, visas preparatas neturėtų būti vartojamas ir jį reikia išmesti.
- Stiklinių indelių negalima dėti į šaldiklį. Nedėkite jų į mikrobangų krosnelę. Nenaudokite degiklio.
- Nepilkite skysčio labai aukštoje temperatūroje į stiklinius indelius.

Rekomendacijos / informacija

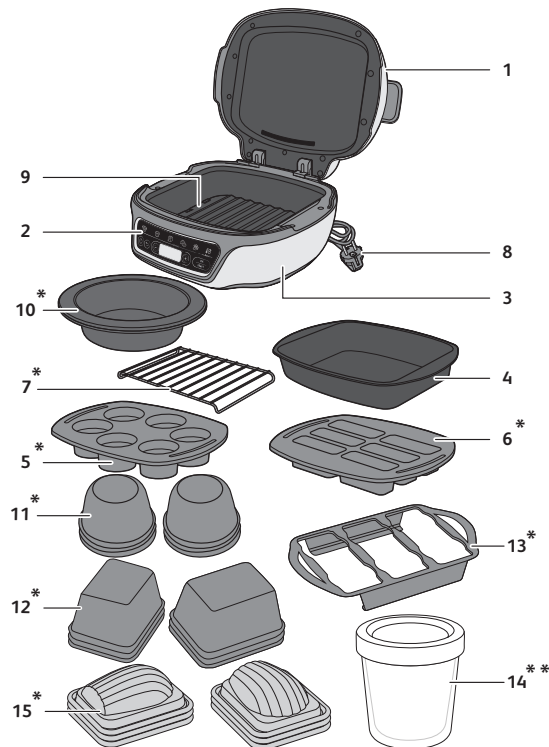
- Jūsų saugai užtikrinti šis butinis prietaisas atitinka galiojančius standartus ir reglamentus (direktyvas dėl žemos įtampos butinių prietaisų, elektromagnetinio suderinamumo, medžiagų, besiliečiančių su maisto produktais, aplinkos ir kt.).
- Dėkojame, kad pasirinkote šį butinį prietaisą, skirtą naudoti tik buitijei.
- Mūsų įmonė pasilieka teisę bet kuriuo metu pakeisti savo gaminių savybes ar komponentus, atsižvelgdama į vartotojo interesus.
- Kai šis butinis prietaisas naudojamas pirmą kartą, per pirmąsias naudojimo minutes gali skliti silpnas kvapas ir (arba) dūmai.
- Negalima vartoti jokio kieto ar skysto maisto, kuris liečiasi su dalimis, pažymėtomis  logotipu.
- Kepimo formas valykite kempine, karštu vandeniu ir plovimo skysčiu.
- Elemento plauti negalima. Jei jis tampa tikrai nešvarus, palaukite, kol jis visiškai atvės, ir patrinkite sausa šluoste.

Aplinka



Prisidėkite prie aplinkos apsaugos!

- ➊ Jūsų buitiniame prietaise yra daug atkuriamų ar perdirbamų medžiagų.
- ➋ Palikite jį surinkimo punkte perdirbti.



Apibūdinimas

- | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------|
| 1 | dangtis | 9 | Juodas atšvaitas |
| 2 | Valdymo pultas | *10 | „PROflex“ silikoninė šokolado lydymo forma (priklausomai nuo modelio) |
| 3 | Buitinio prietaiso bazė | *11 | Apskritų aktytų bandelių formos iš plieno |
| *4 | Nelipnus aliuminio dubuo | *12 | Pyragėlių formos iš plieno |
| *5 | Silikoninė „PROflex“ 6 bandelių forma | *13 | Šešių formų laikiklis |
| *6 | Silikoninė „PROflex“ 6 pyragėlių forma | *14 | Stiklinis puodelis + plastikiniai dangteliai |
| *7 | Kai kurioms „PROflex“ formoms ir šokolado lydymui skirtos atraminės grotelės* arba grietinėlės pudingo* | *15 | Prancūziškų pirštelių formos iš plieno |
| 8 | Maitinimo laidas | | |

*Priklausomai nuo modelio

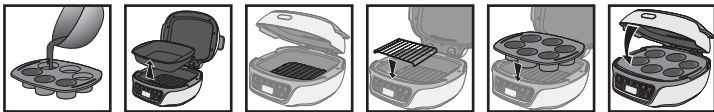
**Priklausomai nuo modelio, įeina prie gaminio arba yra parduodamas kaip atskiras priedas (6 vienetų pakuotė pavadinimu „Cake Factory“)

Formų naudojimas

Siekdami užtikrinti tinkamą jūsų buitinio prietaiso veikimą, pripildydami formas neviršykite nurodytų proporcijų.

Silikoninė „PROflex“ forma*

„Cake Factory“ yra suderinama tik su formomis, priklausančiomis „Tefal PROflex“ asortimentui, matmenys 30 x 21 cm.



Supilkite į formą

Nuimkite aliuminio dubenį

Įsitinkinkite, kad juodas atsvaitas yra tinkamoje padėtyje ir yra pritvirtintas prie buitinio prietaiso dugno

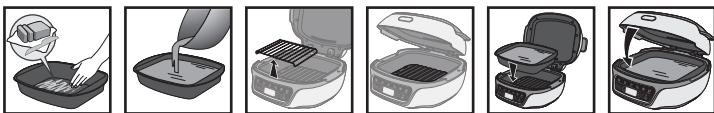
Įdėkite grotelės ant atsvaito*

Įdėkite formą

Uždarykite

* Norėdami kepti kaneles ar naudoti bet kokią aukštesnę nei 4,5 cm formą, įdėkite „PROflex“ formą tiesiai į „Cake Factory“ be atraminio grotelių.

Nelipnus aliuminio dubuo



Sutepkite dubenį

Pripildykite dubenį

Įsimkite grotelės*

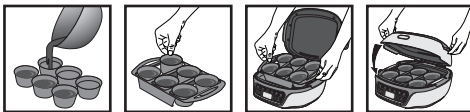
Įsitinkinkite, kad juodas atsvaitas yra tinkamoje padėtyje ir yra pritvirtintas prie buitinio prietaiso dugno

Įdėkite dubenį

Uždarykite

Plieninė forma*

Užpildykite formas iki 3/4.



Supilkite į plienines formas

Įdėkite formas į laikiklį

Įdėkite laikiklį į įrenginį

Uždarykite

Keptimo formas gali maišyti, jei jos tinka tam pačiam receptui ir tam pačiam kiekiui.

*Priklausomai nuo modelio

Po kepimo



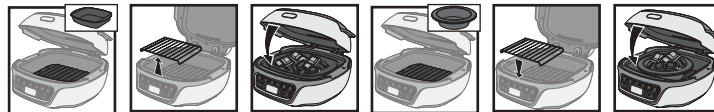
Naudodamiesi virtuvinėmis pirštinėmis, išimkite atraminį rėmą iš prietaiso

Atraminį rėmą padėkite ant karščiai atsparaus paviršiaus

Viena po kitos, išimkite formules iš atraminio rėmo

Prieš išimdami iš formos, palikite keletą minučių atvėsti.

Šokolado lydymas*



Įdėkite šokoladą į aliuminio formą

Įsimkite grotelės

Uždarykite

Įdėkite šokoladą į tinkamą indą

Įdėkite grotelės ant atsvaito

Uždarykite

Nordami lydyti šokoladą naudokite „Cake Factory“ nelipnią aliuminio formą arba „PROflex“ šokolado lydymo silikoninę formą (jei pridėdama).

Atskiri grietinėlės pudingai**

Keptimo metu, neuždėkite dangtelių and indų.



Supilkite į stiklinius puodelius

Įdėkite aliuminio formą į įrenginį

dėkite stiklinius puodelius į aliuminio formą

Uždarykite

Baigę kepti, patiekalą ir indus iš keptimo aparato išimkite dar karštus, naudodami specialų laikiklį, ir palikite atvėsti 10 minučių, prieš uždedant dangtelius. Leiskite stiklainiams atvėsti 2 valandas kambario temperatūroje, prieš pastatydami juos į šaldytuvą.

Pjaustomas grietinėlės pudingas*



Supilkite į aliuminio formą

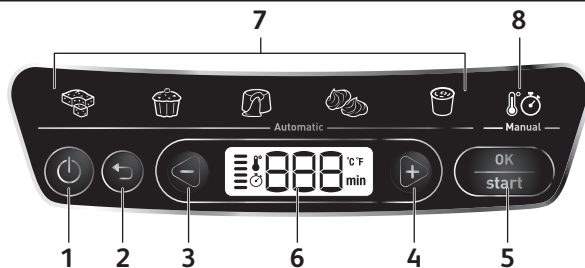
Įdėkite aliuminio formą į įrenginį

Uždarykite

*Priklausomai nuo modelio

**Priklausomai nuo modelio, įeina prie gaminio arba yra parduodamos kaip atskiras priedas (6 vienetų pakuotė pavadinimu „Cake Factory“) 205

Gaminio pristatymas



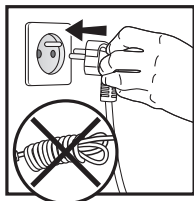
- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------------|
| 1 Įjungimo / išjungimo mygtukas | 5 Mygtukas „OK“ (Gerai) / „Start“ (Pradėti) |
| 2 Grįžimo mygtukas | 6 Valdymo pultas |
| 3 Minuso mygtukas (-) | 7 Automatinės programos |
| 4 Pliuso mygtukas (+) | 8 Neautomatinė programa |

Paruošimas

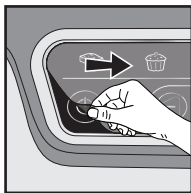
1. Nuimkite visas pakuotes, lipdukus ir įvairius priedus iš buitinio prietaiso vidaus ir išorės.
2. Prieš naudodami pirmą kartą, kruopščiai nuplaukite skirtingas formas karštu vandeniu ir plovimo skysčiu, rūpestingai nuskalaukite ir nusausinkite.

Įrengimas ir prijungimas

Buitinio prietaiso paleidimas taikomas visoms programoms

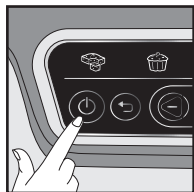


1



2

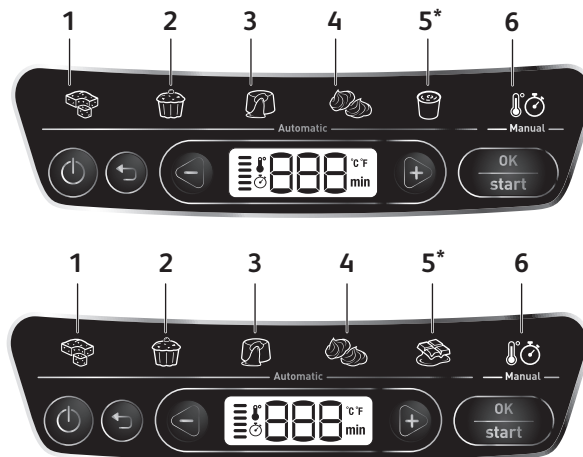
1. Prijunkite buitinį prietaisą prie tinklo.
3. Tada palaukite keletą sekundžių ir paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką. Mirksi pirmoji programa, taip rodomas „Programos pasirinkimo“ režimas.



3

Programų pristatymas

Jei nesate tikri, kurį kepimo režimą naudoti, skaitykite Kepimo vadovą, 234 p.



5 automatinės programos:

- 1 Pjaustomų pyragų programa
- 2 Atskirų pyragėlių programa
- 3 Lavos pyragėlių programa
- 4 Morengų programa

- * 5 šokolado lydymo* arba grietinėlės pudingo* programa
- 6 Neautomatinė programa

Kepimo patarimas. Yra kiekvienam recepto tipui tinkama programa. Priklausomai nuo pasirinktos programos, nurodomas numatytasis kepimo laikas. Vienoje programoje yra keli receptai. Dėl to gali reikėti koreguoti laiką pagal pasirinktą receptą (žr. rekomenduojamo laiko pagal receptą sąrašą). Iš anksto įšildyti nereikia ir kepimas pradamas paleidus programą, kai buitinis prietaisas uždarytas ir paspaudžiama paleisti.

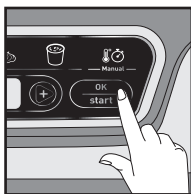
Atsargiai. Norint užtikrinti geriausius rezultatus, būtina vadovautis receptu ir laikytis proporcijų.

*Priklausomai nuo modelio

A. Kaip pasirinkti kepimo programą



1



2

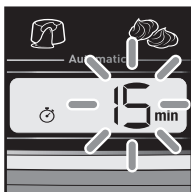
Kai paruoštas mišinys supilamas į formą ir uždaromas dangtis:

1. Perekite per kepimo programas naudodami mygtukus - ir +.
2. Mirksi pasirinkta piktograma.
3. Paspauskite mygtuką „OK“ (Gerai), kad patvirtintumėte.

B. Kaip naudoti automatinę programą



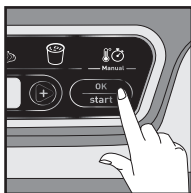
1



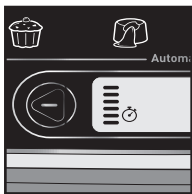
2



3



4

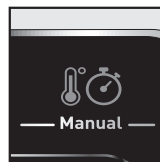


5

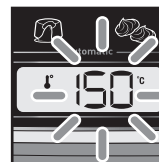
1. Pasirinkus kepimo programą, atitinkama indikatorius lemputė dega nuolat.
2. Mirksi numatytasis kepimo laikas.
3. Norėdami pakeisti laiką, paspauskite + ir - mygtukus.
4. Įsitinkinkite, kad dangtis uždarytas. Paspauskite mygtuką „Start“ (Pradėti), kad patvirtintumėte ir pradėtumėte kepti. Laiko rodinys nustoja mirksėti.
5. Pradedama kepti. Kai rėje ekrano pusėje esančiame grafiniame rodyne rodoma, kad vyksta kepimo ciklas ir kad buitinis prietaisas kaitinamas. Laikas skaičiuojamas minutėmis, o vėliau – sekundėmis per paskutinę minutę.

Pastaba. Vėliau kiekvieną kartą naudojant šį buitinį prietaisą, rodomas laikas automatiškai atitinka anksčiau naudotą laiką.

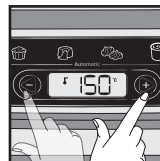
C. Kaip naudoti neautomatinę programą



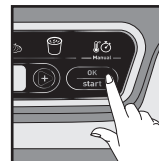
1



2



3



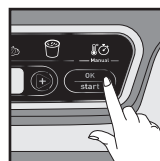
4



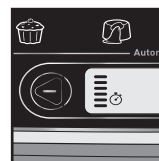
5



6



7



8



9

1. Pasirinkus kepimo programą, atitinkama indikatorius lemputė dega nuolat.
2. Mirksi numatytoji temperatūra.
3. Norėdami pakeisti temperatūrą, paspauskite + ir - mygtukus.
4. Paspauskite mygtuką „OK“ (Gerai), kad patvirtintumėte.
5. Mirksi iš anksto nustatytas kepimo laikas.
6. Norėdami pakeisti laiką, paspauskite + ir - mygtukus.
7. Paspauskite mygtuką „Start“ (Pradėti), kad patvirtintumėte ir pradėtumėte kepti maistą. Laiko ekranas nustos mirksėti.
8. Pradedama kepti. Kai rėje ekrano pusėje esančiame grafiniame rodyne rodoma, kad vyksta kepimo ciklas ir kad buitinis prietaisas kaitinamas. Laikas skaičiuojamas minutėmis, o vėliau – sekundėmis per paskutinę minutę.
9. Bet kuriuo metu, jei reikalinga pakeisti laiką ir / ar temperatūrą*, spauskite „atgal“ mygtuką priklausomai nuo modelio*.
10. Paspauskite mygtuką „OK“ (Gerai), kad patvirtintumėte.

Pastaba. Vėliau kiekvieną kartą naudojant šį buitinį prietaisą, rodomas laikas ir temperatūra automatiškai atitinka anksčiau naudotą laiką ir temperatūrą.

*Priklausomai nuo modelio

D. Kaip pabaigti programą (automatinę arba neautomatinę)

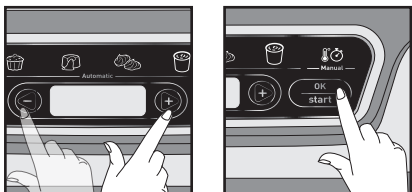


1 2 3

1. Laikas pasiekia 000 ir buitinis prietaisas pypteli signalizuodamas, kad baigtas maisto kepimas.
2. Vieną kartą paspauskite mygtuką „OK“ (Gerai), kad sustabdytumėte skambėjimą, o 000 ima mirksėti.
3. Tvarkant karštus indus ar formas būtina naudoti rankų apsaugą (orkaitės pirštines), kad būtų išvengta nudegimų.

Atsargiai. Svarbu atidaryti buitinį prietaisą ir greitai išimti pyragėlius, kad jie toliau nekeptų.

E. Kaip pailginti kepimo ciklą (automatinį arba neautomatinį)



1 2

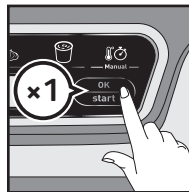


3

1. Pasibaigus programai, tuo atveju, kai pyragas yra nepakankamai iškeptas, galima pailginti kepimo laiką tiesiogiai paspaudžiant mygtukus + ir -. Vėl uždarykite dangtį.
2. Įvedę papildomą laiką, paspauskite „Start“ (Pradėti), kad galėtumėte toliau kepti.
3. Laiko rodis nustos mirksėti ir prasidės atgalinis minučių skaičiavimas. Kepimas tęsiasi. Kairėje ekrano pusėje esančiame grafiniame rodyje rodoma, kad vyksta kepimo ciklas ir kad buitinis prietaisas kaitinamas.

F. Kaip paleisti tą pačią programą

Automatinė ir neautomatinė

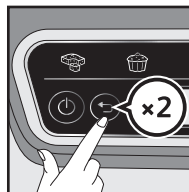


1

1. Išjungę pypsėjimą, antrą kartą paspauskite mygtuką „OK“ (Gerai), kad būtų rodomas laikas. Rodomas paskutinį kartą naudotas kepimo laikas ir rodinys mirksi.
2. Paspauskite „OK“ (Gerai), kad paleistumėte programą.

G. Kaip iš naujo paleisti kitą programą

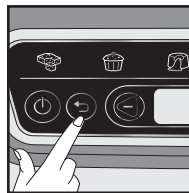
Po automatinės programos



1

1. Išjungę pypsėjimą, paspauskite grįžimo mygtuką, kad grįžtumėte į programos pasirinkimo ekraną.
2. Norėdami pasirinkti programą, žiūrėkite A dalį.

Po neautomatinės programos



1

1. Išjungę pypsėjimą, paspauskite grįžimo mygtuką, kad grįžtumėte į programos pasirinkimo ekraną.
2. Norėdami paleisti programą, žiūrėkite C dalį.

Kaip keisti taikomą laiką ir vykdomą programą

Dėmesio: pakeitus laiką kepimo metu, rezultatai nebus garantuoti. Pageidautina iš naujo paleisti visą programą.

Galima tik tuo atveju, jei praėjęs kepimo laikas < 2 min.



1



2



3



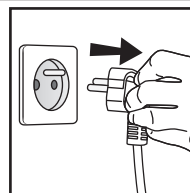
4

1. Norėdami grįžti į laiko pasirinkimo ekraną, paspauskite grįžimo mygtuką. Rodomas laikas mirksi.
2. Jei reikia, antrą kartą paspauskite grįžimo mygtuką, kad grįžtumėte į programos pasirinkimo ekraną.
3. Paspauskite + ir - mygtukus, kad vėl pasirinktumėte programą ir (arba) pakeistumėte laiką.
4. Patvirtinkite paspausdami „Start“ (Pradėti), kad vėl būtų pradėtas kepimas.

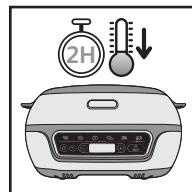
Priežiūra ir valymas



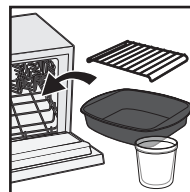
1



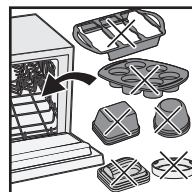
2



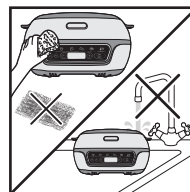
3



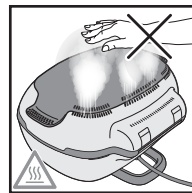
4



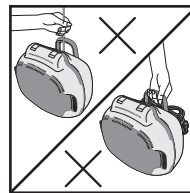
5



6



7






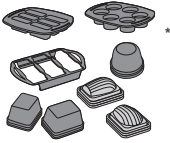

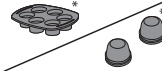






8

1. Norėdami išjungti buitinį prietaisą, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
2. Atjunkite buitinį prietaisą nuo tinklo.
3. Leiskite „Cake Factory“ atvėsti mažiausiai 2 valandas.
- 4 & 5. Kepimo reikmenis galima plauti indaplovėje. Silikoninių formelių nerekomenduojama plauti indaplovėje. Plieninių formelių ir atraminio rėmo plauti indaplovėje negalima. Nuplaukite formas karštu vandeniu ir šiek tiek plovimo skysčio, tada gerai praskalaukite, kad pašalintumėte visus likučius.
6. Buitinio prietaiso ir jo maitinimo laido niekada negalima dėti į indaplovę ar laikyti po vandeniu. Gerai išdžiovinkite. Valydami nelipnią formą, nenaudokite metalinių šveitimo pagalvėlių, plieninės vatės ar abrazyvinių valymo priemonių. Naudokite tik nailono ar nemetališkus valymo tamponus. Norėdami išvalyti dangtį, naudokite kempinę, mirkytą karštame vandenyje, ir nususinkite minkšta, sausa šluoste. Niekada nemerkite buitinio prietaiso į vandenį ar kitą skystį. Prieš sandėliuodami įsitinkinkite, kad buitinis prietaisas yra švarus ir sausas.
7. Neliaskite karštų buitinio prietaiso dalių, kai jis naudojamas. Laikykite rankas ir veidą atokiai nuo garų, kurie veržiasi pro buitinio prietaiso galinę dalį.
8. Neneškite ir nekabinkite buitinio prietaiso už jo pagrindo ar maitinimo laido. Perkeldami buitinį prietaisą būkite atsargūs. Reguliariai valykite buitinio prietaiso išorę. Po naudojimo gali pasikeisti spalva. Šis reiškinys yra normalus ir susijęs su temperatūra, reikalinga maistui kepti. Bet koks pageltimas nekelia pavojaus sveikatai ir nekeičia buitinio prietaiso eksploatacinių savybių.

Atsargiai. Visus remontus turi atlikti įgaliotas techninės priežiūros centras.

Kepimo vadovas

Kepimo laikas pateikiamas tik kaip informacija.

Specialiosios programos	Receptas	Laikas	Priedas
 1. Pjaustomas pyragas	Biskvitinis pyragas	25 min.	
	Jogurto pyragas	35 min.	
 2. Atskiri pyragėliai	Mėlynių bandelės	34 min.	
	Keksiukai	35 min.	
 3. Lavos pyragėliai	Šokoladas	17 min.	
 4. Moringai	Šveicariški moringai	105 min.	
 5. Šokolado lydymas* Naudodami rankinę programą, pasirinkite 140° ir laikykitės tokių pačių kepimo trukmių	Baltasis arba pieno šokoladas	6 min. 9 min.	
	Juodasis šokoladas	7 min. 11 min.	
	Šokoladas + sviestas	8 min.	
 5. Grietinėlės pudingai*	Krembriulė	100 min 120 min	
	Šokoladinis kremas	100 min 120 min	

Raskite išsamius receptus mūsų programoje.

*Priklausomai nuo modelio

**Priklausomai nuo modelio, įeina prie gaminio arba yra parduodamas kaip atskiras priedas (6 vienetų pakuotė pavadinimu „Cake Factory“)

Trikčių nustatymas ir šalinimas norint pasiekti puikių rezultatų

Pavyzdžiai	Patarimai
Lavos pyragėliai bus nepakankamai iškepti, jei sviesto bus per daug, palyginti su rekomenduojamu sudedamųjų dalių svoriu. Lavos pyragėliai bus perkepti, jei bus per daug miltų, palyginti su rekomenduojamu sudedamųjų dalių svoriu.	Atidžiai sekite sudedamųjų dalių kieki.
Lavos pyragėliai ar pyragai bus perkepti, jei paliksite „Cake Factory“ įrenginyje po to, kai kepimo pabaigoje pasigirs skambėjimo signalas.	Baigę kepti atsargiai išimkite formą, kaip rekomenduojama vadove.
Lavos pyragėliai bus perkepti, jei tešla buvo plakama, o ne tiesiog maišoma.	Atidžiai atlikite recepte rekomenduojamus veiksmus.
Bandelės bus trapios jas išvertus, kad sudedamosios dalys buvo maišomos jų neatskiriant.	Atidžiai vykdykite recepto sudedamųjų dalių įtraukimo veiksmų seką.
Mano pyragų skonis ir tekstūra nėra geri.	Norėdami užtikrinti optimalius rezultatus, atidžiai patikrinkite, ar sudedamosios dalys yra geros kokybės ir ar nesibaigė jų galiojimo laikas.
Bruknių lavos pyragėlio apačia bus nepakankamai iškepusi, jei uogų tyrės centras prieš kepimą nebus dedamas į šaldiklį 4 valandoms.	Atidžiai laikykitės recepte rekomenduojamų sudedamųjų dalių parengimo laikų.

Problema	Sprendimas
Er00 arba Er003	Buitinio prietaiso gedimas: Atjunkite buitinių prietaisų nuo elektros tinklo ir susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba arba remonto centru.
Er01 / Er02 / Er04 / Er05 / Er06	Atjunkite buitinių prietaisų nuo elektros tinklo ir palaukite kelias minutes. Tada vėl prijunkite buitinių prietaisų ir jį įjunkite. Jei problema nedingsta, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba arba remonto centru.
Rodomas laikas mirksi	Jei rodomas laikas teisingas, paspauskite „OK“ (Gerai), kad patvirtintumėte.
Rodoma temperatūra mirksi	Jei rodoma temperatūra yra teisinga, paspauskite „OK“ (Gerai), kad patvirtintumėte.
Apšviesta programa mirksi	Jei rodoma programa teisinga, paspauskite „OK“ (Gerai), kad patvirtintumėte.
Buitinis prietaisas netinkamai užsidaro	Atidarykite buitinių prietaisų ir patikrinkite, ar atraminės grotelės nebuvo paliktos po nepilnia kepmo forma. Patikrinkite, ar naudojate aukštesnę nei 4,5 cm silikoninę formą. Tokiu atveju nuimkite atramines groteles. Naudojama forma netinka šiam buitiniam prietaisui: naudokite formą, kuri atitinka šio buitinio prietaiso naudojimo sąlygas.
Laikas pasiekė 000, tačiau maisto iškepmo lygis yra nepakankamas	Baigus kepti, išjungę pyptelėjimo garsą vieną kartą paspausdami „OK“ (Gerai), vėl uždarykite buitinių prietaisų ir pridėkite laiko mygtukais - ir +, tada patvirtinkite paspausdami „OK“ (Gerai).
Kepimo metu pakeitus kepmo laiką, kepmo laikas automatiškai grįžta į pradinį laiką	Pakeitę laiką, paspauskite „OK“ (Gerai), kad patvirtintumėte.
Paleidus kepmo programą, neįmanoma pakeisti kepmo laiko	Paleidę programą, palaukite 2 minutes, kad galėtumėte pakeisti laiką mygtukais - ir +.

• Instrucțiuni de siguranță	218
• Descriere	222
• Utilizarea formelor	223
• Prezentarea produsului	225
• Pregătirea	225
• Instalare și conectare	225
• Prezentarea programelor	226
• Alegerea programului de gătire	227
• Utilizarea unui program automat	227
• Utilizarea programului manual	228
• Finalizarea unui program (automat sau manual)	229
• Prelungirea unui ciclu de gătire (automat sau manual)	229
• Repornirea gătirii cu același program	230
• Repornirea gătirii cu un alt program	230
• Modificarea duratei și a programului în curs	231
• Întreținere și curățare	232
• Ghid de gătire	233
• Depanare pentru a obține cele mai bune rezultate	234
• Ghid de depanare	235

Instrucțiuni de siguranță

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE

Utilizarea, întreținerea, curățarea și instalarea produsului: pentru siguranța dvs., vă rugăm să citiți toate secțiunile din aceste instrucțiuni și să acordați atenție pictogramelor asociate.

Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic, la interior. În caz de utilizare profesională, utilizare inadecvată sau de nerespectare a instrucțiunilor, producătorul nu își asumă niciun fel de responsabilitate, iar garanția nu se va aplica. Acest aparat nu trebuie utilizat în exterior. Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Nu este destinat să fie utilizat în următoarele situații, iar garanția nu se va aplica pentru:

- Spații dedicate personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
- Ferme;
- Utilizare de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
- Locații de tip pensiune.

Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele și accesoriile din interiorul și exteriorul aparatului.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite în prealabil cu privire la utilizarea aparatului de către un adult responsabil de securitatea lor.

Supravegheați copiii, pentru a vă asigurați că nu se joacă cu aparatul sau nu îl folosesc ca pe o jucărie.

Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.



Temperatura de pe suprafețele accesibile poate fi ridicată în timpul funcționării aparatului.

Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului.

Aparatul nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.

Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de utilizare.

Dacă este deteriorat, cablul de alimentare trebuie înlocuit de către producător, agentul său de service sau persoane cu calificare similară, pentru evitarea pericolelor.

Nu utilizați un cablu prelungitor. Dacă vă asumați această răspundere, utilizați doar un prelungitor în stare bună, care are ștecăr cu împământare și este adecvat puterii aparatului. Luați toate măsurile de precauție necesare pentru a vă asigura că nu există riscul de împiedicare din cauza cablului.

Conectați întotdeauna aparatul la o priză cu împământare.

Verificați ca tensiunea sursei de electricitate să corespundă cu cea indicată pe plăcuța cu datele tehnice a aparatului.

Nu scufundați niciodată aparatul sau cablul de alimentare în apă sau în orice alt lichid.

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse ori lipsite de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheate sau instruite în prealabil cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele pe care le presupune acesta.

Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de copii, decât dacă au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.

Aparatul și cablul său nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

- În cazul în care aparatul ia foc, nu încercați să stingeți flăcările cu apă. Scoateți aparatul din priză și înăbușiți flăcările cu o lavetă umedă.
- **AVERTISMENT:** Nu încălziți sau preîncălziți produsul decât dacă formele de copt se află în interior.

Ce este indicat

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le la îndemână. Acestea sunt valabile pentru toate versiunile aparatului electrocasnic, în funcție de accesoriile furnizate.
- În caz de accident, țineți zona unde s-a produs arsura sub jet de apă rece și, dacă este necesar, solicitați ajutorul unui medic.
- Așezați cablul de alimentare cu atenție, fără a bloca zonele de lucru, indiferent dacă folosiți sau nu un prelungitor.
- Fumul degajat în timpul gătirii poate fi periculos pentru animalele cu sisteme respiratorii sensibile, cum sunt păsările. Recomandăm ca proprietarii de păsări să le țină pe acestea departe de zona unde se gătește.
- Nu lăsați niciodată aparatul la îndemâna copiilor.
- Înainte de prima utilizare, spălați forma de gătit din aluminiu sau metalică și ștergeți-o cu o lavetă moale.
- Înainte de prima utilizare spălați formele din silikon* sau formele metalice* și ștergeți-le cu o lavetă moale.
- Dacă utilizați forma din aluminiu sau formele metalice*, ungeți-le înainte de a introduce preparatul în interior pentru o mai bună eliberare.
- Asigurați-vă că formele pentru gătit au fost bine curățate după utilizare.
- Pentru a evita deteriorarea formelor pentru copt folosiți-le doar împreună cu dispozitivul pentru care sunt destinate (spre exemplu nu le puneți în cuptor, pe plită sau pe o altă suprafață fierbinte).
- Asigurați-vă că formele pentru gătit sunt așezate stabil și poziționate corect pe baza aparatului. Utilizați doar formele pentru gătit furnizate sau forme achiziționate de la centrul de service autorizat.
- Pentru a menține intact învelișul formelor pentru gătit folosiți întotdeauna o spatulă de plastic sau de lemn.
- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul sau accesorii cumpărate de la un centru de service autorizat. Nu utilizați aceste accesorii cu alte aparate.
- Utilizați doar formele PROFlex și Crispy Bake de la Tefal indicate ca fiind compatibile.
- Utilizați mănuși de bucătărie pentru a scoate formele și suportul după finalizarea procesului de gătire.
- Atunci când topiți ciocolată, utilizați forma neaderentă din aluminiu Cake Factory sau forma PROFlex pentru topit ciocolată (dacă este inclusă).


Ce nu este indicat

- Nu utilizați aparatul în exterior.
- Nu transportați produsul în timpul funcționării sau cât timp este fierbinte.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat la priză atunci când nu funcționează.
- Pentru a preveni supraîncălzirea aparatului, nu îl poziționați într-un colț sau lipit de un perete.
- Nu așezați niciodată aparatul direct pe o suprafață fragilă (spre exemplu, masă de sticlă, față de masă, mobilă lăcuită) sau pe o suprafață cum este mușamaua.
- Nu așezați aparatul pe sau în apropiere de suprafețe alunecoase sau fierbinți și nu lăsați cablul de

alimentare să atârne deasupra unei surse de încălzire (spre exemplu, plită, aragaz, etc.)

- Nu așezați niciodată aparatul sub un corp de mobilă prins pe perete sau sub un raft, și nici în apropiere de materiale inflamabile cum ar fi jaluzele, perdele sau draperii.
- Pentru a preveni deteriorarea suprafeței de gătit (înveliș antiaderent), nu utilizați niciodată un burete abraziv sau pudră abrazivă.
- Nu transportați aparatul ținându-l de mâner sau de firele de metal.
- Nu utilizați niciodată aparatul cât timp este gol.
- Nu așezați formele pentru gătit în apă sau pe o suprafață fragilă atunci când sunt fierbinți.
- Pentru a menține calitățile neaderente ale învelișului și siliconului, nu încălziți aparatul cât timp este gol.
- Nu manevrați niciodată formele pentru gătit cât timp sunt fierbinți fără mănuși de bucătărie.
- Nu gătiți în pungă sau în pachetele (tehnica „en papillote”).
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu îl folosiți niciodată pentru a flamba alimente.
- Nu puneți niciodată folie de aluminiu sau alte obiecte între formele pentru gătit și preparatele ce urmează a fi realizate sau între formele pentru gătit și carcasa.
- Nu tăiați niciodată alimente direct pe formele pentru gătit.
- Nu încălziți aparatul decât dacă în interior se află reflectorul și o formă pentru gătit.
- Nu gătiți aparatul și nu gătiți niciun preparat cât timp aparatul se află în poziția deschis.
- Pentru a menține calitățile neaderente ale siliconului, vă recomandăm să nu curățați elementele din silicon în mașina de spălat vase.
- Pentru a asigura funcționarea corectă a aparatului dumneavoastră, nu depășiți proporțiile indicate atunci când umpleți formele.
- Nu ungeți formele din silicon cu ulei, unt sau grăsime.
- În cazul unui incident care are ca rezultat spargerea unui borcan din sticlă în timpul realizării unei rețete, întregul preparat nu trebuie consumat și trebuie aruncat.
- Borcanele din sticlă nu trebuie așezate în congelator. Nu le introduceți în cuptorul cu microunde. Nu folosiți un arzător pentru creme.
- Nu turnați lichid la temperaturi foarte ridicate în borcanele din sticlă.

Recomandări / informații

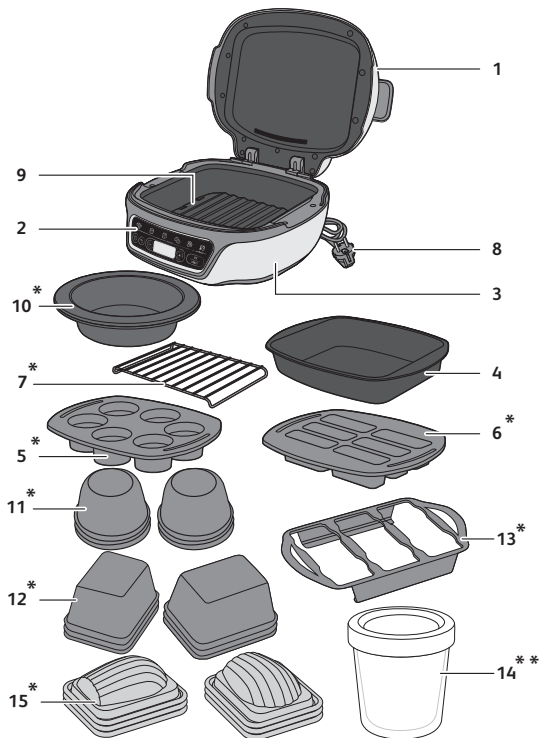
- Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat respectă toate standardele și reglementările aplicabile (directivele referitoare la joasă tensiune, compatibilitatea electromagnetică, regulile aplicabile materialelor cu care intră în contact mâncarea, mediul, etc.).
- Vă mulțumim că ați ales acest aparat, care este destinat doar pentru uz casnic.
- Compania noastră își rezervă dreptul de a schimba caracteristicile sau componentele produselor sale în orice moment, în interesul consumatorului.
- Atunci când utilizați aparatul prima dată, este posibil să se degaje un ușor miros și/sau fum în timpul primelor minute de utilizare.
- Alimentele solide sau lichide care intră în contact cu părțile marcate cu logoul  nu trebuie să fie consumate.
- Curățați formele pentru gătit cu un burete, apă caldă și puțin detergent de vase.
- Carcasa nu trebuie spălată. Dacă este foarte murdară, așteptați până se răcește complet și apoi ștergeți bine cu o lavetă uscată.

Mediul înconjurător



Participați la protejarea mediului înconjurător!

- ① Aparatul dumneavoastră conține multe materiale recuperabile sau reciclabile.
- ➔ Predați-l la un centru local de colectare a deșeurilor pentru a fi prelucrat.



Descriere

- | | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Capac | 8 | Cablul de alimentare |
| 2 | Panou de comandă | 9 | Reflector negru |
| 3 | Baza aparatului | *10 | Formă PROflex din silicon pentru topirea ciocolatei (în funcție de model) |
| | Bol din aluminiu antiaderent | *11 | Forme metalice pentru brișe |
| *5 | Formă PROflex din silicon pentru 6 brișe | *12 | Forme metalice pentru mini-prăjituri |
| *6 | Formă PROflex din silicon pentru 6 mini-prăjituri | *13 | Suport pentru șase forme |
| *7 | Grătar de susținere pentru unele forme PROflex și pentru topirea ciocolatei* sau pentru budinci cremoase* | *14 | Recipient din sticlă + capace din plastic |
| | | *15 | Formele Madeleines sunt fabricate din oțel |

*În funcție de model

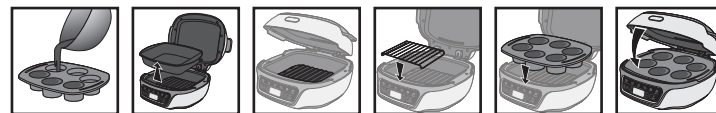
**În funcție de model, sunt incluse sau vândute ca accesorii suplimentare (pachet de 6 cu denumirea „Cake Factory”)

Utilizarea formelor

Pentru a asigura funcționarea corectă a aparatului dumneavoastră, nu depășiți proporțiile indicate atunci când umpleți formele.

Formă PROflex din silicon*

Aparatul Cake Factory este compatibil doar cu formele din gama Tefal PROflex, cu dimensiunile de 30 x 21 cm.



Turnați în formă

Scoateți bolul din aluminiu

Asigurați-vă că reflectorul negru este poziționat corect și este așezat pe fundul aparatului.

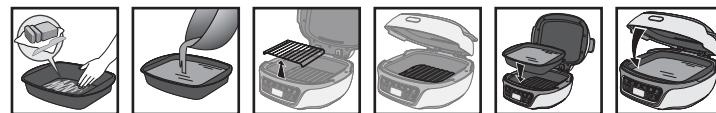
Așezați grătarul pe reflector*

Așezați forma

Închideți

* Pentru a găti prăjituri canelés sau pentru preparate ce necesită forme mai înalte de 4,5 cm, așezați forma PROflex direct în aparatul Cake Factory, fără să mai utilizați grătarul.

Bol din aluminiu antiaderent



Ungeți bolul

Umpleți bolul

Scoateți grătarul*

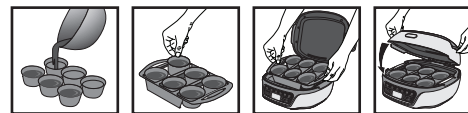
Asigurați-vă că reflectorul negru este poziționat corect și este așezat pe fundul aparatului.

Introduceți bolul

Închideți

Forme metalice*

Umpleți formele până la 3/4.



Turnați în formele metalice

Așezați formele în suport

Puneți suportul în aparat

Închideți

Există posibilitatea de a amesteca diferite forme dacă acestea respectă aceeași rețetă și aceeași cantitate.

*În funcție de model

După gătit



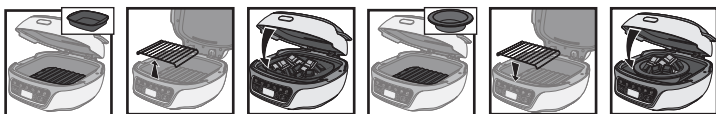
Se lasă să se răcească câteva minute înainte de a se scoate din formă.

Scoateți suportul din aparatul de făcut prăjituri folosind mânuși de bucătărie.

Așezați suportul pe o suprafață rezistentă la căldură.

Scoateți formele din suport una câte una.

Topirea ciocolatei*



Așezați ciocolata în forma din aluminiu.

Scoateți grătarul.

Închideți.

Puneți ciocolata într-un recipient potrivit.

Așezați grătarul pe reflector.

Închideți.

Pentru a topi ciocolată, utilizați forma antiaderentă din aluminiu Cake Factory sau forma PROFlex din silicon (dacă este inclusă).

Porții de budinci cremoase* **

Nu puneți capacele pe verrine în timpul gătitului.



Turnați în recipientele din sticlă.

Puneți forma din aluminiu în aparat.

Așezați recipientele din sticlă în forma din aluminiu.

Închideți.

Odată ce procesul de coacere s-a terminat, scoateți vasul și verrinele încă fierbinți din Cake Factory cu ajutorul unei mânuși de bucătărie și lăsați să se răcească timp de 10 minute înainte de a pune capacele. Lăsați recipientele din sticlă să se răcească 2 ore la temperatura camerei înainte de a le pune în frigider.

Budincă neporționată*



Turnați în forma din aluminiu.

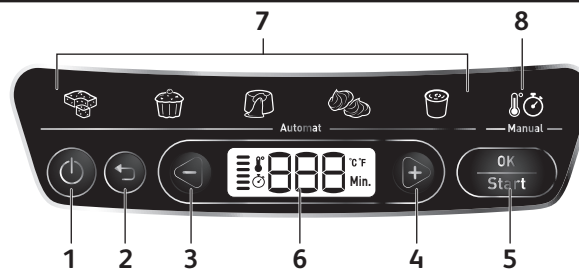
Așezați forma din aluminiu în aparat.

Închideți.

*În funcție de model

**În funcție de model, sunt incluse sau vândute ca accesorii suplimentare (pachet de 6 cu denumirea „Cake Factory”)

Prezentarea produsului



- 1 Buton Pornit/Oprit
- 2 Buton Înapoi
- 3 Buton minus (-)
- 4 Buton plus (+)

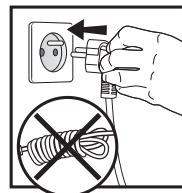
- 5 Buton OK / Start
- 6 Panou de comandă
- 7 Programe automate
- 8 Program manual

Pregătirea

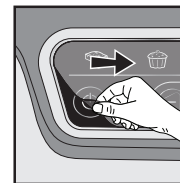
1. Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele și accesoriile din interiorul și exteriorul aparatului.
2. Înainte de prima utilizare, curățați cu atenție diferitele forme furnizate, folosind apă fierbinte și detergent de vase, clătiți și uscați.

Instalare și conectare

Procedul pentru pornirea aparatului este valabil pentru toate programele



1



2

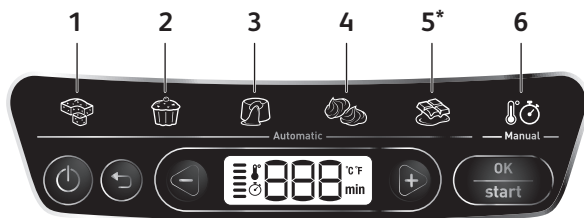
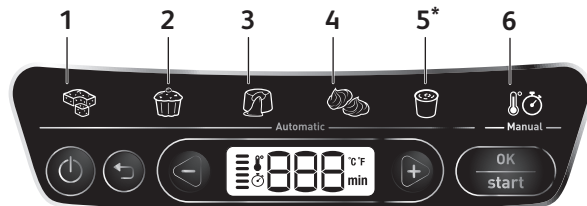


3

1. Conectați aparatul la priză.
3. Așteptați câteva secunde înainte de a apăsa butonul pornit / oprit. Primul program luminează intermitent, indicând modul „Selectare program”.

Prezentarea programelor

Dacă nu sunteți sigur ce mod de gătire să folosiți, vă rugăm să consultați Ghidul pentru gătit, la pagina 253.



5 programe automate:

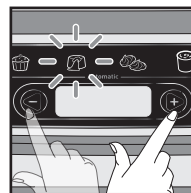
- | | |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1 Program pentru prăjituri neporționate | 5 Program pentru topirea ciocolatei* sau pentru budinci cremoase* |
| 2 Program pentru prăjituri individuale | 6 Program manual |
| 3 Program pentru lava cake | |
| 4 Program pentru bezele | |

Sugestie de gătire: Există un program potrivit pentru fiecare tip de rețetă. În funcție de programul selectat, aparatul va indica un timp de gătire standard. Există mai multe rețete pentru fiecare program. Din acest motiv, este posibil să fie nevoie să modificați timpul de gătire, în funcție de rețeta aleasă (consultați lista cu durata de gătire recomandată pentru fiecare rețetă). Nu este nevoie de preîncălzire, iar gătitul începe imediat ce este pornit programul, după ce aparatul este închis și se apasă butonul de pornire.

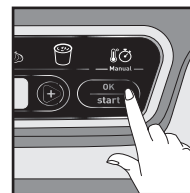
Atenție: Pentru cele mai bune rezultate este esențial să urmați rețeta și să respectați proporțiile.

*În funcție de model

Alegerea programului de gătire



1



2

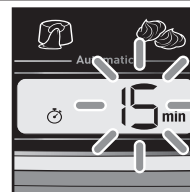
După ce amestecul de ingrediente a fost turnat în forme și capacul închis:

1. Derulați prin programele de gătire folosind butoanele „-” și „+”.
2. Pictograma aleasă luminează intermitent.
3. Apăsați butonul OK pentru a confirma.

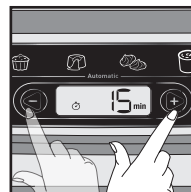
B. Utilizarea unui program automat



1



2

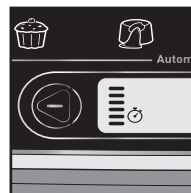


3



4

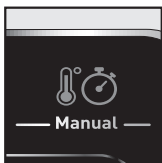
1. Odată ce programul de gătire este selectat, indicatorul luminos corespunzător se aprinde complet.
2. Un mesaj cu un timp de gătire standard luminează intermitent.
3. Apăsați butoanele „+” și „-” pentru a modifica durata, dacă este nevoie.
4. Asigurați-vă că ați închis capacul. Apăsați butonul Start pentru a confirma selecția și începeți gătitul. Afișajul duratei de gătire nu mai luminează intermitent.
5. Procesul de gătire a început. Elementul grafic din partea stângă a ecranului indică faptul că un ciclu de gătire este în desfășurare și că aparatul se încălzește. Cronometrul indică trecerea minutelor, iar în ultimul minut sunt afișate secunde rămase până la finalizarea gătitului.



5

Notă: De fiecare dată când aparatul este folosit, durata afișată va fi cea folosită la ciclul anterior de gătire.

C. Utilizarea programului manual



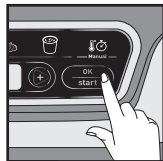
1



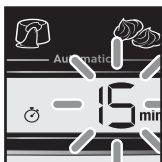
2



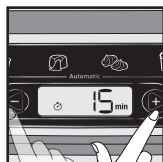
3



4



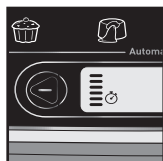
5



6



7



8



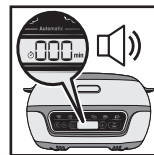
9

- Odată ce programul de gătire este selectat, indicatorul luminos corespunzător se aprinde complet.
- Un mesaj cu o temperatură standard luminează intermitent.
- Apăsăți butoanele „+” și „-” pentru a modifica temperatura, dacă este nevoie.
- Apăsăți butonul OK pentru a confirma.
- Un mesaj cu un timp de gătire predefinit va lumina intermitent.
- Apăsăți butoanele „+” și „-” pentru a modifica durata, dacă este nevoie.
- Apăsăți butonul Start pentru a confirma selecția și începeți gătitul, iar mesajul ce afișează durata va înceta să lumineze intermitent.
- Procesul de gătire a început. Elementul grafic din partea stângă a ecranului indică faptul că un ciclu de gătire este în desfășurare și că aparatul se încălzește. Cronometrul indică trecerea minutelor, iar în ultimul minut sunt afișate secunde rămase până la finalizarea gătirii.
- În orice moment, dacă este nevoie să modificați timpul și/ sau temperatura*, apăsați butonul „Înapoi”*in funcție de model.
- Apăsăți butonul OK pentru a confirma.

Notă: De fiecare dată când aparatul este folosit, durata și temperatura afișate vor fi cele folosite la ciclul anterior de gătire.

*În funcție de model

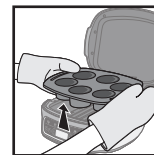
D. Finalizarea unui program (automat sau manual)



1



2

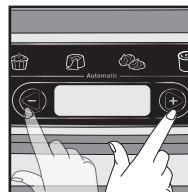


3

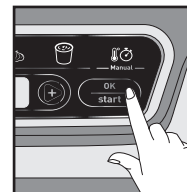
- Timpul ajunge la 000, iar aparatul emite un semnal sonor, pentru a anunța sfârșitul procesului de gătire.
- Apăsăți butonul OK o dată pentru a opri sunetul, iar mesajul ce afișează 000 va lumina intermitent.
- Este necesar să utilizați elemente pentru protecția mâinilor (mănușă de bucătărie) pentru a preveni producerea arsurilor atunci când manevrați preparate sau forme fierbinți.

Atenție: Este important să deschideți aparatul și să scoateți rapid prăjiturile, pentru ca acestea să nu se coacă în continuare.

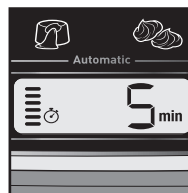
E. Prelungirea unui ciclu de gătire (automat sau manual)



1



2

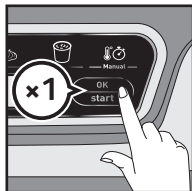


3

- La finalul programului, în cazul în care prăjitura nu este coaptă, este posibil să creșteți timpul de gătire, apăsând direct butoanele „-” și „+”. Închideți capacul din nou.
- După ce ați selectat durata suplimentară necesară, apăsați butonul Start pentru a continua coacerea.
- Afișajul duratei de gătire nu mai luminează intermitent și începe numărarea inversă a minutelor. Coacerea continuă. Elementul grafic din partea stângă a ecranului indică faptul că un ciclu de gătire este în desfășurare și că aparatul se încălzește.

F. Repornirea gătirii cu același program

Automat și manual

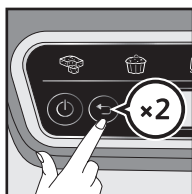


1

1. După ce ați oprit semnalul sonor, apăsați butonul OK a doua oară pentru a afișa timpul. Ultima durată de gătire folosită este afișată și mesajul luminează intermitent.
2. Apăsați butonul OK pentru a începe programul.

G. Repornirea gătirii cu un alt program

După un program automat



1

1. După ce ați oprit semnalul sonor, apăsați butonul Înapoi pentru a reveni la ecranul de selectare a programului.
2. Vă rugăm să consultați Partea A pentru a alege programul.

După un program manual



1

1. După ce ați oprit semnalul sonor, apăsați butonul Înapoi pentru a reveni la ecranul de selectare a programului.
2. Vă rugăm să consultați Partea C pentru a porni programul.

Modificarea duratei și a programului în curs

Atenție: Atunci când modificați durata în timpul gătirii, rezultatele nu mai pot fi garantate. Este de preferat să relansați programul complet.

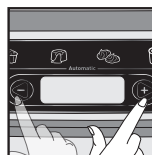
Acest lucru este posibil doar dacă timpul de gătire rămas este mai mic de 2 minute.



1



2



3



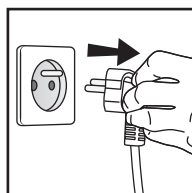
4

1. Apăsați butonul Înapoi pentru a reveni la ecranul de selectare a timpului de gătire. Timpul afișat luminează intermitent.
2. Dacă este necesar, apăsați butonul Înapoi a doua oară, pentru a reveni la ecranul de selectare a programului.
3. Apăsați butoanele „+” și „-” pentru a alege din nou un program și/sau pentru a modifica timpul de gătire.
4. Confirmați selecția apăsând butonul Start pentru a reîncepe procesul de gătire.

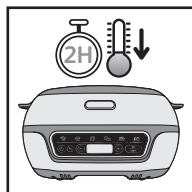
Întreținere și curățare



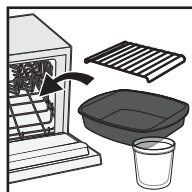
1



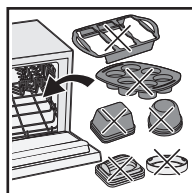
2



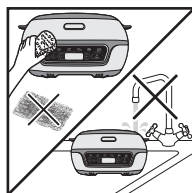
3



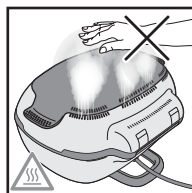
4



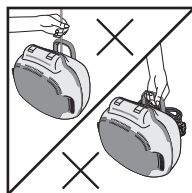
5



6



7




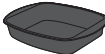

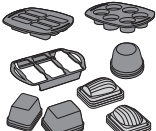

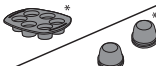

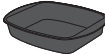



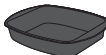

8

- Apăsăți butonul pornire/oprire pentru a opri aparatul.
- Scoateți aparatul din priză.
- Lăsați aparatul Cake Factory să se răcească timp de cel puțin 2 ore.
- 4 & 5. Accesoriile pentru gătit se pot curăța în mașina de spălat vase. Nu este recomandat să curățați formele din silicon în mașina de spălat vase. Formele metalice și cadrul de susținere nu trebuie curățate în mașina de spălat vase. Spălați formele în apă fierbinte cu puțin detergent de vase, apoi clătiți-le bine pentru a îndepărta toate reziduurile.
- Aparatul și cablul său de alimentare nu trebuie puse niciodată în mașina de spălat vase și nici scufundate în apă. Uscați-le complet. Nu folosiți bureți abrazivi din metal sau sârmă și nici produse de curățat abrazive pentru a curăța forma antiaderentă. Utilizați doar bureți din metal sau nemetalici. Pentru a curăța capacul, folosiți un burete înmuiat în apă caldă, apoi uscați-l cu ajutorul unei lavete moi și uscate. Nu scufundați niciodată aparatul în apă și sau în orice alt lichid. Asigurați-vă întotdeauna că aparatul este curat înainte de a-l depozita.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului în timpul funcționării. Vă rugăm să vă feriți mâinile și fața de aburul eliberat în partea din spate a aparatului.
- Nu transportați sau atârnați aparatul de bază sau de cablul de alimentare. Aveți grijă când mutați aparatul. Curățați periodic exteriorul aparatului. Este posibil ca după utilizare să apară o modificare a culorii aparatului. Acesta este un fenomen normal, care are legătură cu expunerea la temperaturile necesare pentru gătire. Îngălbenirea aparatului nu reprezintă un pericol pentru sănătate și nu schimbă calitățile de funcționare ale aparatului.

Atenție: Toate reparațiile trebuie realizate de către un centru de service autorizat.

Ghid de gătire

Timpul de gătire sunt prezentați doar cu titlu informativ.

Programe dedicate	Rețetă	Timp	Accesoriu
 1. Prăjituri neporționate	Chec	25 min	
	Prăjitură cu iaurt	35 min	
 2. Prăjituri individuale	Brioșe cu afine	34 min	
	Brioșe	35 min	
 3. Lava cake	Ciocolată	17 min	
 4. Bezele	Bezele elvețiană	105 min	
 5. Topirea ciocolatei* Cu programul manual, selectați temperatura de 140° și respectați timpul de gătire	Ciocolată albă sau cu lapte	6 min / 9 min	
	Ciocolată neagră	7 min / 11 min	
	Ciocolată + unt	8 min	
 5. Budincă neporționată (cu vas de aluminiu sau șase recipiente din sticlă)	Cremă de ou	100 min / 120 min	 
	Cremă de ciocolată	100 min / 120 min	

Găsiți rețete complete în aplicația noastră.

*În funcție de model

**În funcție de model, sunt incluse sau vândute ca accesorii suplimentare (pachet de 6 cu denumirea „Cake Factory”)

Depanare pentru a obține cele mai bune rezultate

Exemple	Sugestii
Prăjiturile de tip lava cake nu vor fi coapte suficient dacă este prea mult unt în raport cu masa recomandată a ingredientelor. Prăjiturile de tip lava cake vor fi prea coapte dacă este prea multă făină în raport cu masa recomandată a ingredientelor.	Respectați cu grijă cantitățile de ingrediente.
Prăjiturile de tip lava cake sau alte tipuri de prăjituri vor fi prea coapte dacă sunt lăsate în aparatul Cake Factory după semnalul sonor emis la sfârșitul procesului de gătire.	Scoateți cu atenție forma la finalul procesului de gătire, potrivit recomandărilor din ghid.
Prăjiturile de tip lava cake vor fi prea coapte în cazul în care compoziția a fost bătută, nu doar amestecată.	Respectați cu grijă acțiunile recomandate în rețete.
Brioșele vor fi sfărâncioase când sunt răsturnate dacă ingredientele nu sunt amestecate separat.	Respectați cu grijă pașii recomandați pentru încorporarea ingredientelor necesare rețetei.
Prăjiturile mele nu au gustul și textură potrivite.	Pentru a obține rezultate optime, asigurați-vă și verificați ca ingredientele să fie de bună calitate și să nu fie expirate.
Partea de jos a prăjiturilor lava cake cu fructe de pădure nu va fi coaptă suficient dacă nu lăsați compoziția pentru inima de fructe în congelator timp de 4 ore înainte de coacere.	Respectați cu grijă timpul de pregătire a ingredientelor recomandat în rețetă.

Ghid de depanare

Problema	Soluția
Er00 sau Er003	Defecțiune a aparatului: Scoateți aparatul din priză și contactați serviciul clienți sau un centru de reparații.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Scoateți aparatul din priză și așteptați câteva minute. Apoi conectați din nou aparatul la priză și porniți-l. Dacă problema persistă, contactați serviciul clienți sau un centru de reparații.
Timpul afișat luminează intermitent	Dacă timpul afișat este corect, apăsați butonul OK pentru a confirma selecția.
Temperatura afișată luminează intermitent	Dacă temperatura afișată este corectă, apăsați butonul OK pentru a confirma selecția.
Programul afișat luminează intermitent	Dacă programul afișat este corect, apăsați butonul OK pentru a confirma selecția.
Aparatul nu se închide corespunzător	Deschideți aparatul și verificați ca grătarul de susținere să nu fie așezat sub forma neaderentă pentru gătit. Verificați dacă folosiți o formă din silicon mai înaltă de 4,5 cm. Dacă da, scoateți grătarul de susținere. Forma folosită nu este compatibilă cu acest aparat electrocasnic: folosiți o formă care respectă condițiile de funcționare pentru acest aparat.
Cronometrul a ajuns la 000, dar preparatul este gătit insuficient	La finalul procesului de gătire, după ce ați oprit semnalul sonor prin apăsarea butonului OK o dată, închideți aparatul din nou și adăugați mai mult timp, folosind butoanele „-” și „+”, apoi confirmați selecția apăsând butonul OK.
În timpul procesului de gătire, după ce se face o modificare a timpului de gătire, acesta va reveni automat la timpul inițial	După ce ați modificat timpul, apăsați butonul OK pentru a confirma selecția.
În momentul în care un program de gătire începe, timpul de gătire nu mai poate fi modificat.	Așteptați 2 minute după începerea programului pentru a modifica timpul, puteți face acest lucru folosind butoanele „-” și „+”.

СЪДЪРЖАНИЕ

• Инструкции за безопасност	237
• Описание	241
• Използване на формите	242
• Презентация на продукта	244
• Подготовка	244
• Монтиране и свързване	244
• Презентация на програмите	245
• Избор на програма за готвене	246
• Използване на автоматична програма	246
• Използване на програма с ръчни настройки	247
• Край на програма (автоматично или с ръчни настройки)	248
• Удължаване на цикъл на готвене (автоматично или с ръчни настройки)	248
• Повторно стартиране на същата програма	249
• Повторно стартиране на друга програма	249
• Промяна на времето и програмата в ход на работа	250
• Поддръжка и почистване	251
• Ръководство за готвене	252
• Отстраняване на неизправности за постигане на страхотни резултати	253
• Ръководство за отстраняване на неизправности	254

Инструкции за безопасност

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Работа, поддръжка, почистване и инсталация на продукта: за осигуряване на Вашата безопасност, моля, прочетете всички параграфи в тези инструкции и обърнете внимание на съответните икони.

Този уред е предназначен само за домашна употреба на закрито. При всякаква употреба за търговски цели, неподходяща употреба или неспазване на инструкциите производителят не поема отговорност и гаранцията няма да важи. Този уред не трябва да се използва на открито. Този уред е предназначен само за домашна употреба. Той не е предназначен за използване за следните цели и гаранцията няма да важи при използване в/от:


- кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
- ферми;
- клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип;
- настаняване от тип „нощувка със закуска“.

Отстранете всички опаковки, лепенки и различни аксесоари от вътрешната и външната страна на уреда.

Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и знания, освен ако те не получат наблюдение или инструкции относно употребата на уреда от възрастно лице, отговорно за тяхната безопасност.

Децата трябва да се наблюдават, за да се гарантира, че не си играят с уреда и не го използват като играчка.

Никога не оставяйте уреда без надзор, когато се използва.

 Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи.

Не докосвайте горещите повърхности на уреда.

Този уред не е предназначен за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

Развивайте напълно захранващия кабел преди употреба.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да бъде избегната опасност.

Не използвайте удължителен кабел. Ако приемате отговорността за това, можете да използвате удължителен кабел, но само ако е в изправно състояние, има щепсел със заземена връзка и отговаря на мощността на уреда. Вземете всички необходими предпазни мерки, за да гарантирате, че никой няма да се спъне в кабела.

Винаги включвайте уреда в гнездо на контакт със заземена връзка.

Проверете дали напрежението на захранващата мрежа съответства на напрежението, посочено на табелката с данни на уреда.

Никога не потапяйте уреда или захранващия му кабел във вода или друга течност.

Този уред може да се използва от деца на възраст 8 и повече години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, ако получат наблюдение или инструкции относно употребата на уреда по безопасен начин и разберат свързаните с уреда рискове.

Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст от над 8 години и го правят под наблюдение.

Дръжте уреда и кабела му извън обсега на деца под 8-годишна възраст.

- Ако части от уреда се запалят, никога не се опитвайте да гасите пламъците с вода. Разкачете уреда от контакта и изгасете пламъците с влажна кърпа.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не загревайте и не загревайте предварително продукта, освен ако в него не са поставени формите за готвене.

Какво да правите


- Внимателно прочетете тези инструкции и ги дръжте под ръка. Те важат за различните версии на този уред в зависимост от доставените аксесоари.
- В случай на инцидент незабавно облейте изгореното място със студена вода и ако е необходимо, повикайте лекар.
- Поставете захранващия кабел внимателно, за да бъде далеч от зоните на работа, независимо дали използвате удължител, или не.
- Димът от готвенето може да бъде опасен за животни с особено чувствителни дихателни системи, като например птици. Препоръчваме на собствениците на птици да държат птиците си далеч от зоната на готвене.
- Винаги дръжте уреда извън обсега на деца.
- Измийте алуминиевата или стоманена форма преди първа употреба и я подсушете с мека кърпа.
- Преди първа употреба измийте силиконовите* или стоманените* форми, а след това ги избършете с мека кърпа.
- Ако използвате алуминиеви или стоманени форми*, намазнете ги преди да сложите сместа в тях, за да извадите готовите печива лесно.
- Проверявайте дали формите за готвене са изчистени добре след употреба.
- За да се избегне повреда на формите за готвене, използвайте ги само върху устройството, за което са предназначени (напр. не ги поставяйте във фурната, на котлона или върху гореща плоча).
- Уверете се, че формите за готвене са стабилни и са правилно позиционирани върху основата на уреда. Използвайте само форми за готвене, предоставени или закупени от оторизирания сервизен център.
- За да запазите покритието на формите за готвене, винаги използвайте пластмасова или дървена шпатула.
- Използвайте само аксесоарите, предоставени с уреда или закупени от оторизиран сервизен център. Не ги използвайте с други уреди.
- Използвайте само форми PROflex и Crispy Bake на Tefal, посочени като съвместими.
- Използвайте ръкавици за фурна, за да отстраните формите и държача, когато готвенето е приключило.
- Когато разтопявате шоколад, използвайте алуминиевата форма с незалепващо покритие на Cake Factory или формата за топене на шоколад PROflex (ако е включена).

Какво да не правите

- Не използвайте уреда на открито.
- Никога не местете продукта, когато е горещ или докато работи.
- Никога не включвайте уреда в контакта, когато не се използва.
- За да предотвратите прегряването на уреда, не го поставяйте в ъгъл и не го опирайте на стена.
- Никога не поставяйте уреда директно върху крехка повърхност (напр. стъклена маса, покривка за маса, лакирани мебели и т.н.) или върху повърхност, като например покривка за маса от синтетични материали.

- Не поставяйте уреда върху или в близост до хлъзгави или горещи повърхности, нито пък оставайте кабела да вис над източник на топлина (напр. вградена електрическа печка, газова печка и т.н.)
- Никога не поставяйте уреда под мебели, закрепени за стена или рафт, или до леснозапалими материали, като например щори, завеси или пердета.
- За да предотвратите повреда на повърхността за готвене (незалепващото покритие), никога не използвайте абразивна гъба или абразивен прахообразен почистващ препарат.
- Не носете уреда за држката или за металните жици.
- Никога не използвайте уреда, когато е празен.
- Не поставяйте горещите форми за готвене под вода или върху крехка повърхност.
- За да запазите незалепващите свойства на покритието и силикона, не загревайте уреда, когато е празен.
- Формите за готвене никога не трябва да се използват, когато са горещи, без да се носят кухненски ръкавици.
- Не приготвяйте храна в пликве или пакети.
- За да избегнете повреда на уреда, никога не фламбирайте храна върху него.
- Никога не поставяйте алуминиево фолио или какъвто и да било друг обект между формите за готвене и храната за приготвяне или между формите за готвене и елементите.
- Не режете директно върху формите за готвене.
- Не загревайте уреда, освен ако в него не са поставени рефлекторът и форма за готвене.
- Никога не загревайте или гответе, докато уредът е в „отворено“ положение.
- За да запазите незалепващите свойства на силиконовата форма, препоръчваме да не я миете в съдомиялна машина.
- За да гарантирате правилната работа на уреда, не надвишавайте означените пропорции, когато пълните формите.
- Не мажете силиконовите форми с олио, масло или мазнина.
- В случай на инцидент, довел до счупване на стъклен буркан по време на приготвянето на рецепта, цялото ястие трябва да се консумира и трябва да се изхвърли.
- Стъклените буркани не трябва да се поставят във фризера. Не ги поставяйте в микровълновата печка. Не използвайте горелка.
- Не наливайте течност с много висока температура в стъклените буркани.

Препоръки/информация

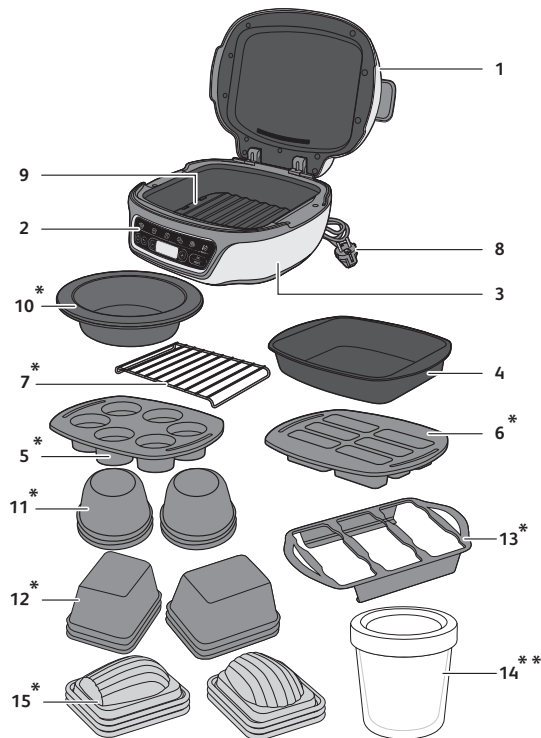
- В името на Вашата безопасност този уред отговаря на приложимите стандарти и регламенти (директиви за уреди с ниско напрежение, електромагнитна съвместимост, материали в контакт с хранителни продукти, екологични и др.).
- Благодарим Ви, че избрахте този уред, предназначен само за домашна употреба.
- Компанията ни запазва правото си, в интерес на потребителя, да променя по всяко време техническите характеристики или частите на своите продукти.
- Когато използвате уреда за пръв път, може да се отдели лек мирис и/или дим по време на първите минути на употреба. Твърди или течни храни, които са влезли в контакт с части, маркирани с логото , не трябва да се консумират.
- За да почистите формите за готвене, използвайте гъба, гореща вода и малко препарат за съдове.
- Елементът не трябва да се мие. Ако е много замърсен, изчакайте да се охлади напълно и го изтъркайте със суха кърпа.

Околна среда



Включете се в защитата на околната среда!

- 1 Вашият уред съдържа много материали, които могат да се възстановят или да се рециклират.
- 2 Оставете го в пункт за събиране на отпадъци за обработка.



Описание

1	Капак	8	Захранващ кабел
2	Контролен панел	9	Черен рефлектор
3	Основа на уреда	*10	Силиконова форма за топене на шоколад PROflex (в зависимост от модела)
4	Алуминиев съд за готвене с незалепващо покритие	*11	Форми за мъфини, изработени от стомана
*5	Силиконова форма за 6 мъфина PROflex	*12	Форми за миникексчета, изработени от стомана
*6	Силиконова форма за 6 миникексчета PROflex	*13	Държач за шест форми
7	Опорна решетка за някои форми PROflex и за топене на шоколад или за пудинг от крем*	*14	Стъклен съд + пластмасови капаци
		*15	Форми за маглени, изработени от стомана

*В зависимост от модела

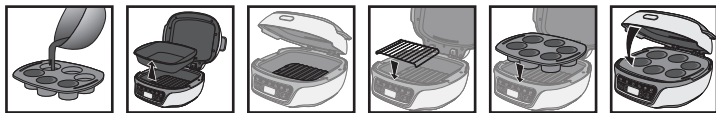
**Включени в комплекта или се продават като допълнителни аксесоари в зависимост от модела (по б в пакет с име "Cake Factory")

Използване на формите

За да гарантирате правилната работа на уреда, не надвишавайте означените пропорции, когато пълните формите.

Силиконова форма PROflex*

Cake Factory е съвместима само с форми, които са част от гамата на Tefal PROflex, с размери 30 x 21 cm.



Изсипете във формата

Извадете алуминиевия съд за готвене

Уверете се, че черният рефлектор е поставен

правилно на място и е прикрепен за дъното на уреда

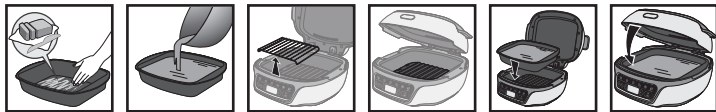
Поставете решетката върху рефлектора*

Поставете формата

Затворете

*За приготвяне на канелени или за всяка друга употреба на форма, по-висока от 4,5 cm, директно поставете формата PROflex в Cake Factory без опорната решетка.

Алуминиев съд за готвене с незалепващо покритие



Намажете съда за готвене

Напълнете съда за готвене

Отстранете решетката*

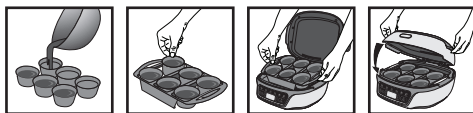
Уверете се, че черният рефлектор е поставен правилно на място и е прикрепен за дъното на уреда

Поставете съда за готвене

Затворете

Стоманени форми*

Напълнете формичките до 3/4.



Изсипете в стоманените форми

Поставете формите в държача

Поставете държача в устройството

Затворете

Видовете форми могат да се смесват, ако всяка от тях спазва една и съща рецепта и същото количество.

*В зависимост от модела

След готвенето



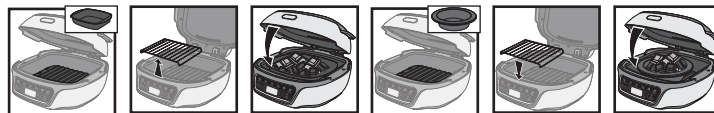
Отстранете държача от Cake Factory, като използвате ръкавици за фурна

Поставете държача върху топлоустойчива повърхност

Отстранете формите от държача една по една

Оставете да се охлади за няколко минути преди да извадите от формата.

Разтапяне на шоколад*



Поставете шоколада в алуминиевата форма

Отстранете решетката

Затворете

Поставете шоколада в подходящ съд

Поставете решетката върху рефлектора

Затворете

За да разтопите шоколад, използвайте алуминиевата форма с незалепващо покритие на Cake Factory или силиконовата форма за топене на шоколад PROflex (ако е включена).

Единични пудинги от крем**

Не слагайте капаци на повечетата по време на готвене.



Изсипете в стъклените съдове

Поставете алуминиевата форма в устройството

Поставете стъклените съдове в алуминиевата форма

Затворете

Веднъж след като процесът на готвене е приключил, извадете ястието и формичките от Cake Factory още горещи с помощта на ръкохватка и оставете да се охлаждат за 10тина мин. Едва след това сложете капачице. Оставете бурканите да се охлаждат за 2 часа на стайна температура, преди да ги поставите в хладилника.

Пудинг от крем в съд за споделяне*



Изсипете в алуминиевата форма

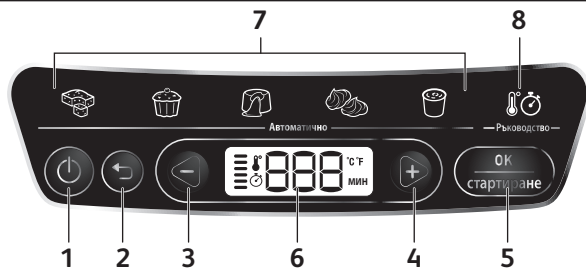
Поставете алуминиевата форма в устройството

Затворете

*В зависимост от модела

**Включени в комплекта или се продават като допълнителни аксесоари в зависимост от модела (по 6 в пакет с име "Cake Factory") 243

Презентация на продукта



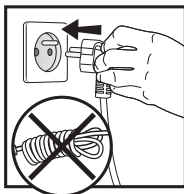
- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1 Бутон за вкл./изкл. | 5 Бутон ОК/за старт |
| 2 Бутон за връщане | 6 Контролен панел |
| 3 Бутон „минус“ (-) | 7 Автоматични програми |
| 4 Бутон „плюс“ (+) | 8 Програма с ръчни настройки |

Подготовка

- Отстранете всички опаковки, лепенки и различни аксесоари от вътрешната и външната страна на уреда.
- Преди първа употреба внимателно почистете отделните форми, като използвате гореща вода и малко препарат за съдове, внимателно ги изплакнете и подсушете.

Монтиране и свързване

Стартирането на уреда важи за всички програми



1



2

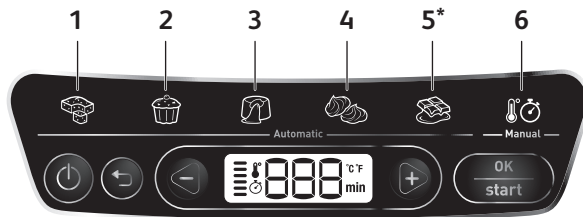
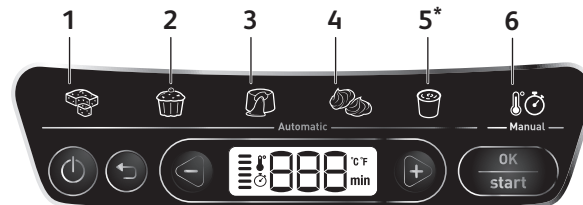


3

- Включете уреда в контакта.
- След това изчакайте няколко секунди, преди да натиснете бутона за вкл./изкл. Първата програма премигва, за да означа режима на „Избор на програма“.

Презентация на програмите

Ако не сте сигурни кой режим на готвене да използвате, моля, направете справка със страница 272 от ръководството за готвене.



5 автоматични програми:

- | | |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1 Програма за кексчета в съд за споделяне | 4 Програма за целувки |
| 2 Програма за единични кексчета | 5 Програма за топене на шоколад* или за пудинг от крем* |
| 3 Програма за лава кейкове | 6 Програма с ръчни настройки |

Съвет за готвене: има подходяща програма за всеки тип рецепта. В зависимост от избраната програма се показва време за готвене по подразбиране. Има по няколко рецепти на програма. Поради тази причина може да е необходимо да се регулира времето в зависимост от избраната рецепта (вижте списъка с препоръчани времена на рецепта). Не е необходимо предварително загряване и готвенето започва, когато програмата стартира, след като уредът е затворен и е натиснат бутонът за старт.

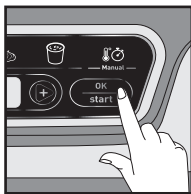
Внимание: За да се гарантират най-добри резултати, е особено важно да се следва рецептата и да се спазват пропорциите.

*В зависимост от модела

A. Избор на програма за готвене



1



2

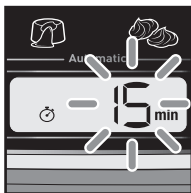
След като приготвената смес е изсипана във формата и капакът е затворен:

1. Преминете през програмите за готвене, като използвате бутоните – и +.
2. Избраната пиктограма премигва.
3. Натиснете бутона ОК, за да потвърдите.

B. Използване на автоматична програма



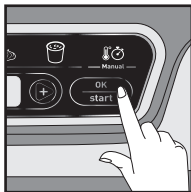
1



2



3



4

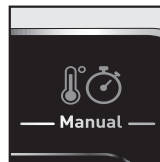


5

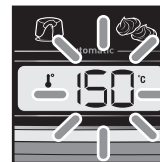
1. След като бъде избрана програмата за готвене, съответната индикаторна лампичка свети непрекъснато.
2. Премигва време за готвене по подразбиране.
3. Натиснете бутоните + и – , за да промените времето, ако е необходимо.
4. Уверете се, че капакът е затворен. Натиснете бутона за старт, за да потвърдите и да стартирате готвенето. Дисплеят за времето спира да мига.
5. Процесът на готвене е стартирал. Графиката в лявата част на екрана показва, че е започнал цикъл на готвене и че уредът загрева. Времето се отброява в минути, а след това в секунди по време на последната минута.

Забележка: при всяко следващо използване на уреда показваното време се връща по подразбиране до предишното използвано време.

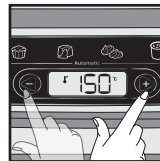
C. Използване на програмата с ръчни настройки



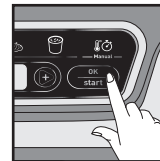
1



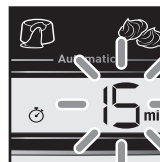
2



3



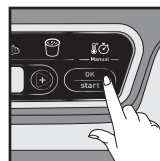
4



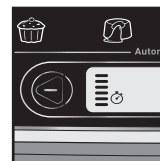
5



6



7



8



9

1. След като бъде избрана програмата за готвене, съответната индикаторна лампичка свети непрекъснато.
2. Премигва температура по подразбиране.
3. Натиснете бутоните + и – , за да промените температурата, ако е необходимо.
4. Натиснете бутона ОК, за да потвърдите.
5. Премигва предварително зададено време за готвене.
6. Натиснете бутоните + и – , за да промените времето, ако е необходимо.
7. Натиснете бутона за старт, за да потвърдите и да стартирате готвенето, при което дисплеят за времето ще спре да мига.
8. Процесът на готвене е стартирал. Графиката в лявата част на екрана показва, че е започнал цикъл на готвене и че уредът загрева. Времето се отброява в минути, а след това в секунди по време на последната минута.
9. Ако в даден момент се наложи да регулирате времето и/или температурата*, натиснете бутона за „назад“* в зависимост от модела.
10. Натиснете бутона ОК, за да потвърдите.

Забележка: при всяко следващо използване на уреда показваното време и температура се връщат по подразбиране до предишното използвано време и температура.

*В зависимост от модела

D. Край на програмата (автоматично или с ръчни настройки)



1 2 3

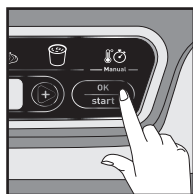
1. Таймерът достига 000 и уредът издава звуков сигнал, за да обяви края на готвенето.
2. Натиснете OK веднъж, за да спрете сигналния звън, дисплеят с 000 премигва.
3. Необходимо е използването на защита за ръцете (ръкавици за фурна) за предотвратяване на изгаряния по време на работа с горещи съдове или форми.

Внимание: важно е да отворите уреда и бързо да извадите кексчетата, за да не продължават да се пекат.

E. Удължаване на цикъл на готвене (автоматично или с ръчни настройки)



1



2

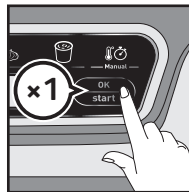


3

1. Когато настъпи краят на програмата, в случай че кексчето е сурово, е възможно да се увеличи времето за готвене директно чрез натискането на бутоните + и -. Затворете отново капака.
2. След като сте въвели допълнителното време, натиснете бутона за старт, за да продължи готвенето.
3. Дисплеят за времето спира да мига и започва отброяването минута по минута. Готвенето продължава. Графиката в лявата част на екрана показва, че е започнал цикъл на готвене и че уредът загрева.

F. Повторно стартиране на същата програма

Автоматично и с ръчни настройки

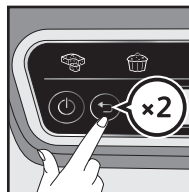


1

1. След като сте изключили звуковия сигнал, натиснете бутона OK втори път, за да се покаже времето. Показва се последното използвано време за готвене, което премигва.
2. Натиснете OK, за да стартирате програмата.

G. Повторно стартиране на друга програма

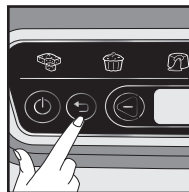
След използване на автоматична програма



1

1. След като сте изключили звуковия сигнал, натиснете бутона за връщане втори път, за да се върнете на екрана за избор на програма.
2. Моля, направете справка с Част А, за да изберете програма.

След използване на програма с ръчни настройки



1

1. След като сте изключили звуковия сигнал, натиснете бутона за връщане втори път, за да се върнете на екрана за избор на програма.
2. Моля, направете справка с Част С, за да стартирате програмата.

Промяна на времето и програмата в ход на работа

Внимание: ако времето бъде променено по време на готвене, крайният резултат вече не може да бъде гарантиран. За предпочитане е цялата програма да бъде стартирана повторно.

Възможно само ако изминалото време на готвене е <2 мин



1



2



3



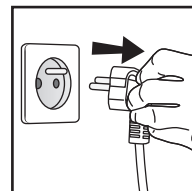
4

1. Натиснете бутона за връщане, за да се върнете на екрана за избор на време. Показаното време премигва.
2. Ако е необходимо, натиснете бутона за връщане втори път, за да се върнете на екрана за избор на програма.
3. Натиснете бутоните + и -, за да изберете отново програма и/или да промените времето.
4. Потвърдете чрез натискане на бутона за старт за повторно стартиране на готвенето.

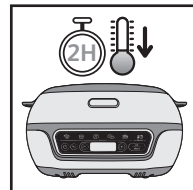
Поддръжка и почистване



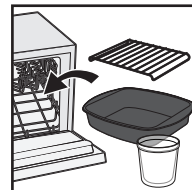
1



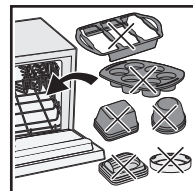
2



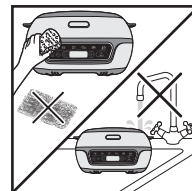
3



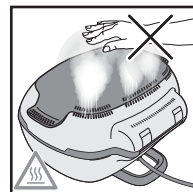
4



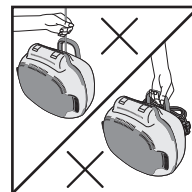
5



6



7




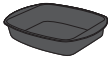

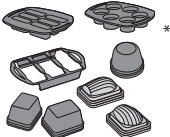

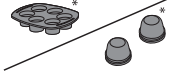

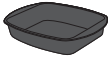

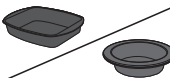

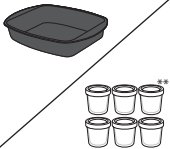
8

1. Натиснете бутона за ВКЛ./ИЗКЛ., за да изключите уреда.
2. Изключете устройството от контакта.
3. Оставете Cake Factory да се охлади поне за 2 часа.
- 4 & 5. Аксесоарите за готвене могат да се мият в съдомиялна машина. Не се препоръчва да миете силиконовите форми в съдомиялна машина. Стомените форми и опорната рамка не трябва да се поставят в съдомиялна машина. Измийте формите в гореща вода с малко преперат за съдове, а след това ги изплакнете добре, за да премахнете всички остатъци.
6. Уредът и захранващият му кабел никога не трябва да се поставят в съдомиялна машина, нито пък под вода. Подсушете ги добре. Не използвайте метални абразивни гъби, телени гъби или абразивни почистващи продукти, за да почистите формата с незалепащо покритие. Използвайте само найлонови или неметални гъби за почистване. За да почистите капака, използвайте гъба, напоена с гореща вода, и подсушете с мека суха кърпа. Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност. Винаги се уверявайте, че уредът е чист и сух преди съхранение.
7. Не докосвайте горещите части на уреда, когато се използва. Моля, дръжте ръцете и лицето си далеч от парата, излизаща от задната част на уреда.
8. Не носете и не закачвайте уреда за основата или за захранващия кабел. Бъдете внимателни, когато местите уреда. Редовно почиствайте външната част на уреда. След използване може да настъпи промяна в цвета. Това явление е нормално и се дължи на температурите, необходими за приготвяне на храна. Пожълтяването не представлява опасност за здравето и не променя работните характеристики на уреда.

Внимание: всички ремонти трябва да се извършват от оторизиран сервизен център.

Ръководство за готвене

Времената за готвене са предоставени само с информационна цел.

Специфични програми	Рецепта	Време	Акcesoар
 1. Кексчета в съд за споделяне	Пандишпан	25 мин	
	Кекс с йогурт	35 мин	
 2. Единични кексчета	Мъфини с боровинки	34 мин	
	Къпкейкове	35 мин	
 3. Лава кейкове	Шоколад	17 мин	
 4. Целувки (меренг)	Швейцарски меренг	105 мин	
 5. Разтапяне на шоколад* Изберете 140° с програмата с ръчни настройки и спазвайте същите времена за готвене	Бял или млечен шоколад	6 мин / 9 мин	
	Натурален шоколад	7 мин / 11 мин	
	Шоколад + масло	8 мин	
 5. Пудинг в съд за споделяне (с алуминиев съд или шест стъклени съда)	Яйчен крем	100 мин / 120 мин	
	Шоколадов крем	100 мин / 120 мин	

Пълните рецепти можете да намерите на нашето приложение.

*В зависимост от модела

**Включени в комплекта или се продават като допълнителни акcesoари в зависимост от модела (по 6 в пакет с име "Cake Factory")

Отстраняване на неизправности за постигане на страхотни резултати

Примери	Съвети
Лава кейковете ще останат сурови, ако има прекалено много масло спрямо препоръчаното количество на съставките. Лава кейковете ще се препекат, ако има прекалено много брашно спрямо препоръчаното тегло на съставките.	Следете внимателно за количеството на съставките.
Лава кейковете или кексчетата ще се препекат, ако бъдат оставени в Cake Factory, след като прозвучи сигнален звън в края на готвенето.	Внимателно отстранете формата в края на готвенето, както е препоръчано в ръководството.
Лава кейковете ще се препекат, ако сместа е била разбита, вместо просто да бъде разбъркана.	Внимателно следвайте действията, препоръчани в рецептата.
Мъфините ще са ронливи при обръщане, ако съставките са смесени непоследователно.	Внимателно следвайте последователността от стъпки за добавяне на съставките на рецептата.
Кексчетата ми не са достатъчно ароматни и с достатъчно добра консистенция.	За да гарантирате оптимални резултати, проверете дали съставките са с добро качество и не са с изтекъл срок на годност.
Долната част на лава кейка с малини ще остане сурова, ако центърът с плодов сок не бъде поставен във фризер за 4 часа преди печенето.	Внимателно следвайте времената за подготовка на съставки, препоръчани в рецептата.

Проблем	Решение
Er00 или Er003	Неизправност на уреда: Изключете уреда от контакта и се свържете с Вашия отдел за обслужване на клиенти или с ремонтен център.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Изключете уреда от контакта и изчакайте няколко минути. След това отново включете уреда в контакта и го включете. Ако проблемът не е разрешен, свържете се с Вашия отдел за обслужване на клиенти или с ремонтен център.
Показаното време премигва	Ако показаното време е правилно, натиснете ОК, за да потвърдите.
Показаната температура премигва	Ако показаната температура е правилна, натиснете ОК, за да потвърдите.
Светещата програма премигва	Ако показаната програма е правилна, натиснете ОК, за да потвърдите.
Уредът не се затваря правилно	Отворете уреда и проверете дали опорната решетка не е оставена под формата за готвене с незалепващо покритие. Проверете дали използвате силиконова форма, по-висока от 4,5 cm. Ако е така: отстранете опорната решетка. Използваната форма не е подходяща за този уред: използвайте форма, която съответства на условията за употреба на уреда.
Таймерът е достигнал 000, но нивото на изпичане не е достатъчно	В края на готвенето, след като сте изключили звуковия сигнал чрез еднократно натискане на ОК, затворете уреда отново и увеличете малко времето, като използвате бутоните – и +, след което потвърдете чрез натискане на ОК.
По време на готвене след промяна на времето за готвене то автоматично се връща до първоначално зададеното време	След промяна на времето натиснете ОК, за да потвърдите.
След стартирането на програма за готвене не е възможно да се промени времето за готвене	Изчакайте да минат 2 минути след стартирането на програмата, за да промените времето, като използвате бутоните – и +.

• Varnostna navodila	256
• Opis	260
• Uporaba modelov	261
• Predstavitev izdelka	263
• Priprava	263
• Sestavljanje in priključitev	263
• Predstavitev programov	264
• Izbira programa za pečenje	265
• Uporaba samodejnega programa	265
• Uporaba ročnega programa	266
• Zaključek programa (samodejnega ali ročnega)	267
• Podaljšanje cikla pečenja (samodejnega ali ročnega)	267
• Ponovni zagon istega programa	268
• Ponovni zagon drugega programa	268
• Spreminjanje časa in trenutnega programa	269
• Vzdrževanje in čiščenje	270
• Vodič za pečenje	271
• Odpravljanje napak za doseganje odličnih rezultatov	272
• Vodič za odpravljanje napak	273

Varnostna navodila

POMEMBNI PREVENTIVNI UKREPI

Smernice za uporabo, vzdrževanje, čiščenje in sestavljanje izdelka: Za svojo varnost preberite vse razdelke v pričujočih navodilih in si oglejte povezane slike.

Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu v zaprtem prostoru. V primeru profesionalne ali neustrezne uporabe oziroma neupoštevanja navodil, proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, prav tako pa ni mogoče uveljavljati garancije. Te naprave ne smete uporabljati na prostem. Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni namenjena za uporabo v naslednjih okoljih (uporabe v teh okoljih tudi ne krije garancija):

- v kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
- na kmetijah;
- za goste v hotelih, motelih in ostalih vrstah prenočišč;
- v objektih, ki nudijo prenočišče in zajtrk.

Odstranite vso embalažo, nalepke in razne dodatke, tako iz notranjosti naprave kot z njene zunanosti.

Naprava ni namenjena osebam (vključno z otroki), ki imajo omejene telesne, čutne ali duševne sposobnosti ali nimajo izkušenj in znanja, razen če to počnejo pod nadzorom odrasle osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, ali po navodilih, ki jih dobijo od te osebe.

Otroke nadzorujte in jim prepričajte, da bi se igrali z napravo ali jo uporabljali kot igračo.

Naprave med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora.



Med delovanjem naprave se dostopne površine lahko zelo segrejejo.

Ne dotikajte se vročih površin na napravi.

Ta naprava ni namenjena uporabi z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

Pred uporabo vedno v celoti odvijte napajalni kabel.

Če je napajalni kabel poškodovan, naj ga zamenja proizvajalec, pooblaščen servisier ali podobno strokovno usposobljena oseba, da preprečite povzročitev nevarnosti.

Ne uporabljajte kabskega podaljška. Če prevzamete odgovornost za to, uporabite samo kabelski podaljšek v dobrem stanju z vtičem z ozemljitvijo in nazivno močjo, ki ustreza napravi. Upoštevajte vse potrebne previdnostne ukrepe, da preprečite spotikanje ob kabel.

Napravo vedno priključite v vtičnico z ozemljitvijo.

Preverite, ali napetost električnega omrežja ustreza napetosti, ki je navedena na ploščici s podatki na napravi.

Naprave ali njenega napajalnega kabla nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.

To napravo lahko uporabljajo otroci starosti vsaj 8 let ter osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, oziroma osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom druge osebe ali so prejele navodila za varno uporabo naprave in razumejo nevarnosti, povezane z napravo. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, če niso starejši od 8 let in jih pri tem ne nadzira odrasla oseba.

Napravo in njen kabel shranjujte zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.

- Če se posamezni deli aparata vnamejo, plamenov nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izključite napravo iz napajanja in zadušite plamene z vlažno krpo.

- **OPOZORILO:** Ne segrevajte ali ogrevajte izdelka, če v njem ni modelov za peko.

Ravnajte tako


- Pozorno preberite ta navodila in jih imejte pri roki. Navodila veljajo za vse različice naprave, odvisno od priloženih dodatkov.
- V primeru nezgode mesto opeklina takoj postavite pod tekočo mrzlo vodo in po potrebi pokličite zdravnika.
- Napajalni kabel napeljite tako, da ne bo v napoto na delovnih površinah, ne glede na to, ali uporabljate podaljšek ali ne.
- Dim, ki nastane med pripravo jedi, je lahko nevaren za živali, ki imajo posebno občutljiv dihalni sistem, na primer ptice. Lastnikom ptic svetujemo, da se ptice ne zadržujejo v kuhinji.
- Naprave ne puščajte v dosegu otrok.
- Pred prvo uporabo operite aluminijasti model za kuhanje ali jeklene modele in jih obrišite z mehko krpo.
- Pred prvo uporabo očistite silikonske modele* ali jeklene modele*, nato pa jih obrišite z mehko krpo.
- Če uporabljate aluminijasti model ali jeklene modele *, pred nalaganjem pripravka namažite kalupe za lažje odstranjevanje iz modela.
- Preverite, ali ste po uporabi modele za peko ustrezno očistili.
- Modele za peko uporabljajte samo v napravi, za katero so namenjeni, da jih ne poškodujete (ne postavljajte jih na primer v pečico, na plinski gorilnik ali električno kuhalno ploščo).
- Modeli za peko morajo biti stabilno in pravilno nameščeni v ohišju naprave. Uporabljajte samo modele za peko, ki so priloženi napravi ali ste jih dobili v pooblaščenem servisnem centru.
- Uporabljajte samo plastično ali leseno lopatico, da ne odstranite premaza na modelih za peko.
- Uporabljajte samo dodatke, ki so priloženi napravi ali ste jih kupili v pooblaščenem servisnem centru. Ne uporabljajte jih z drugimi napravami.
- Uporabljajte samo modele PROflex Tefal in Crispy Bake Tefal, ki so združljivi.
- Po končani peki odstranite modele in držalo s prijemalkami za pečico.
- Za topljenje čokolade uporabite aluminijast model z neoprijemljivo oblogo, ki je priložen "tovarni tort", ali model za topljenje čokolade PROflex (če je priložen).

Ne ravnajte tako

- Naprave ne uporabljajte na prostem.
- Naprave nikoli ne prenašajte, ko je vroča ali ko deluje.
- Naprava naj ne bo priključena na napajanje, ko ni v uporabi.
- Da preprečite pregrevanje naprave, je ne postavljajte v kot ali ob steno.
- Naprave ne postavljajte neposredno na občutljive površine (na primer na stekleno mizo, namizni prt, lakirano pohištvo itd.) ali na površino, kot je na primer namizni prt iz polivinila.
- Naprave ne postavljajte na vroče ali drseče površine ali v njihovo bližino; kabla nikoli ne puščajte nad virom toplote (kot so na primer kuhalna plošča, plinski štedilnik ipd.)
- Naprave ne postavljajte pod kose pohištva, ki so pritrjeni na steno ali polico ali so v bližini vnetljivih materialov, kot so rolete ali zavese.

- Ne uporabljajte žicnate gobice ali praška za drgnjenje, da ne poškodujete kuhalne površine (neoprijemljive obloge).
- Naprave med prenašanjem ne držite za ročaj ali kovinske žice.
- Ne uporabljate prazne naprave.
- Vročih modelov za peko ne postavljajte pod vodo ali na občutljive površine.
- Ne segrevajte prazne naprave, da zaščitite neoprijemljive lastnosti obloge in silikona.
- Vročih modelov za peko se ne dotikajte brez rokavic za pečico.
- Hrane ne kuhajte v vrečkah ali v zavojčkih iz aluminijaste folije ("en papillote").
- Da se izognete poškodbam naprave, je ne uporabljajte za flambiranje.
- Med modele za peko in živila, ki jih pripravljate, ali med modele za peko in grelne elemente ne postavljajte aluminijaste folije ali drugih predmetov.
- Hrane ne režite neposredno v modelih za peko.
- Ne segrevajte naprave, če v njem ni odbojnika in modela za peko.
- Ne segrevajte ali pecite v položaju "odprite naprave".
- Odsvetujemo vam pranje v pomivalnem stroju, da zaščitite neoprijemljive lastnosti silikona.
- Modelov ne polnite prekomerno, če želite, da naprava pravilno deluje.
- Silikonskih modelov ne namastite z oljem, maslom ali mastjo.
- V primeru nezgode, ki bi povzročila razbitje steklenega kozarca med pripravo recepta, celotnega pripravka ne smete zaužiti in ga zavreči.
- Steklenih kozarcev ne smete postavljati v zamrzovalnik. Ne dajate jih v mikrovalovno pečico. Ne uporabljajte dušilke.
- Tokočine pri zelo visokih temperaturah ne vlivajte v steklene kozarce.

Priporočila/informacije

- Za zagotavljanje vaše varnosti naprava izpolnjuje ustrezne standarde in predpise (direktive o napravah z nizko napetostjo, elektromagnetni združljivosti, snoveh v stiku s prehrabnenimi izdelki, okolju itd.).
- Zahvaljujemo se vam, ker ste se odločili za napravo, ki je namenjena samo gospodinjski uporabi.
- Naše podjetje si v interesu potrošnika pridržuje pravico kadar koli spremeniti lastnosti ali sestavne dele izdelkov.
- V prvih minutah prve uporabe naprave lahko zaznate rahel vonj in/ali dim.
- Če jedi v trdnem ali tekočem stanju pridejo v stik z deli, ki so označeni z logotipom , jih ne smete zaužiti.
- Modele za peko očistite z gobico, vročo vodo in tekočim detergentom.
- Grelnega elementa ne smete čistiti. Če je zelo umazan, počakajte, da se popolnoma ohladi, nato pa ga obrišite s suho krpo.

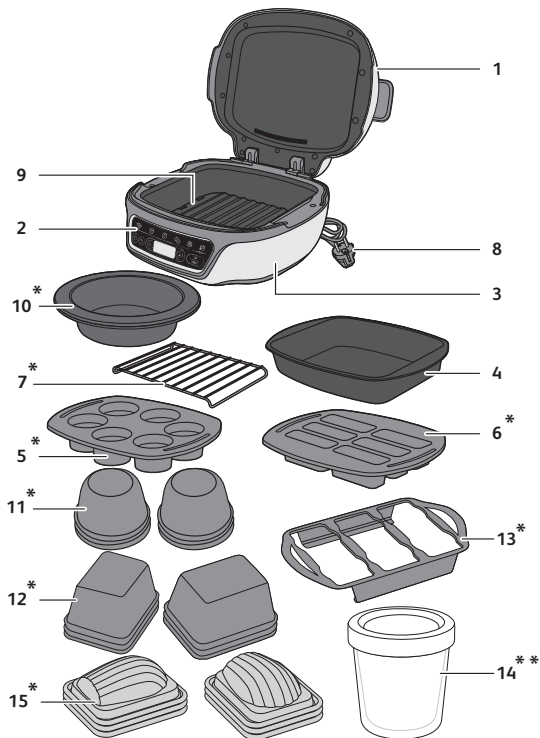
Okolje



Sodelujte pri varovanju okolja!

- ① Naprava je iz različnih materialov, ki jih je mogoče obnoviti ali reciklirati.
- ➔ Napravo oddajte na zbirnem mestu za ločeno zbiranje odpadkov.





Opis

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1 pokrov | 8 Napajalni kabel |
| 2 Nadzorna plošča | 9 Črni odbojnik |
| 3 Ohišje naprave | *10 Silikonski model PROflex za topljenje čokolade (odvisno od modela) |
| 4 Aluminijasta posoda z neoprijemljivo oblogo | *11 Jekleni modeli za kolačke |
| *5 Silikonski model PROflex za 6 kolačkov | *12 Jekleni modeli za tortice |
| *6 Silikonski model PROflex za 6 tortic | *13 Držalo za šest modelov |
| *7 Podporna rešetka za nekatere modele PROflex in za topljenje čokolade* ali kremni pudung* | *14 Stekleni lonček + пластикові кришки |
| | *15 Jekleni modeli za magdalenke |

*Odvisno od modela

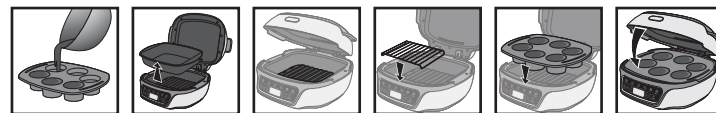
**Odvisno od modela: priloženo izdelku ali se prodaja kot dodatek (v paketu po 6 z imenom "Cake Factory").

Uporaba modelov

Modelov ne polnite prekomerno, če želite, da naprava pravilno deluje.

Silikonski model PROflex*

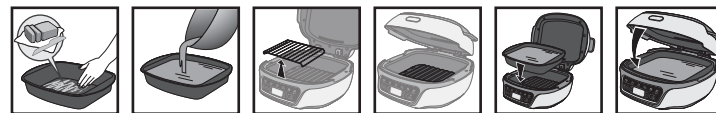
"Tovarna tort" je združljiva samo z modeli serije Tefal PROflex, ki merijo 30 x 21 cm.



- | | | | | | |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------|--------|
| Vlijte maso v model | Odstranite aluminijasto posodo | Črni odbojnik mora biti ustrezno nameščen in pritrjen na dno naprave. | Rešetko postavite na odbojnik* | Vstavite model | Zaprte |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------|--------|

* Pri peki pokončnega peciva cannellé ali uporabi modela, ki je višji od 4,5 cm, postavite model PROflex neposredno v tovarno tort brez podporne rešetke.

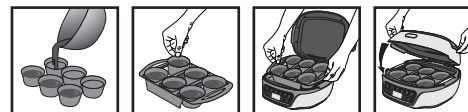
Aluminijasta posoda z neoprijemljivo oblogo



- | | | | | | |
|------------------|------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|
| Namastite posodo | Napolnite posodo | Odstranite rešetko* | Črni odbojnik mora biti ustrezno nameščen in pritrjen na dno naprave. | Vstavite posodo | Zaprte |
|------------------|------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|

Jekleni modeli*

Modele napolnite do 3/4.



- | | | | |
|------------------------------|--------------------------|----------------------------|--------|
| Vlijte maso v jeklene modele | Vstavite modele v držalo | Postavite držalo v napravo | Zaprte |
|------------------------------|--------------------------|----------------------------|--------|

Oblike modelov je mogoče kombinirati v skladu z receptom in količinami.

*Odvisno od modela

Po peki



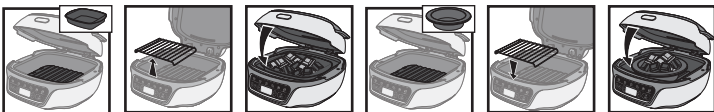
Odstranite držalo iz "tovarne torte" s prijemalkami za pečico

Odložite držalo na površino, ki je odporna na toploto

Odstranite modele iz držala, enega za drugim

Preden odstranite iz modela, pustite, da se za nekaj minut ohladi.

Topljenje čokolade*



Postavite čokolado v aluminijast model

Odstranite rešetko

Zaprte

Čokolado postavite v ustrezno posodo

Rešetko postavite na odbojnik

Zaprte

Za topljenje čokolade uporabite aluminijast model z neoprijemljivo oblogo, ki je priložen "tovarni tort", ali silikonski model za topljenje čokolade PROFlex (če je priložen).

Posamezni kremni pudingi* **

Med kuhanjem ne prekrivajte s pokrovom.



Vlijte maso v steklene lončke

Vstavite aluminijasti model v napravo

Postavite steklene lončke v aluminijast model

Zaprte

Ko je postopek peke končan, s pomočjo posebnih držal odstranite še vročo posodo in kozarčke, ter pustite 10 minut, da se ohladijo, preden položite pokrove. Preden kozarce pospravite v hladilnik, jih 2 uri hladite na sobni temperaturi.

Kremni pudingi v eni posodi*



Vlijte maso v aluminijast model

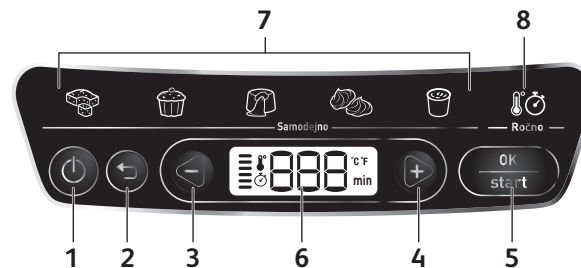
Postavite aluminijast model v napravo

Zaprte

*Ovisno od modela

**Ovisno od modela: priloženo izdelku ali se prodaja kot dodatek (v paketu po 6 z imenom "Cake Factory").

Predstavitve izdelka



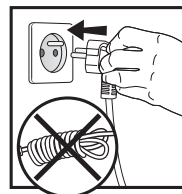
- | | | | |
|---|-----------------------|---|--------------------|
| 1 | Gumb za vklop/izklop | 5 | Gumb OK/Start |
| 2 | Gumb za vrnitev nazaj | 6 | Nadzorna plošča |
| 3 | Gumb minus (-) | 7 | Samodejni programi |
| 4 | Gumb plus (+) | 8 | Ročni program |

Priprava

1. Odstranite vso embalažo, nalepke in razne dodatke, tako iz notranjosti naprave kot z njene zunanosti.
2. Pred prvo uporabo previdno očistite različne modele z vročo vodo in tekočim detergentom, nato pa jih previdno izperite in posušite.

Sestavljanje in priključitev

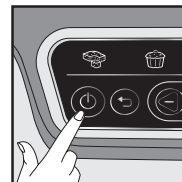
Zagon naprave velja za vse programe



1



2

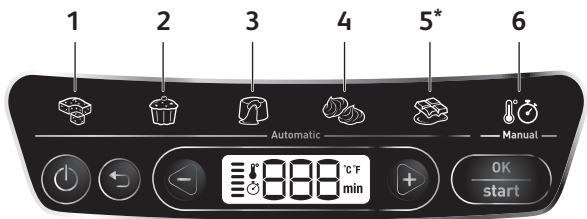
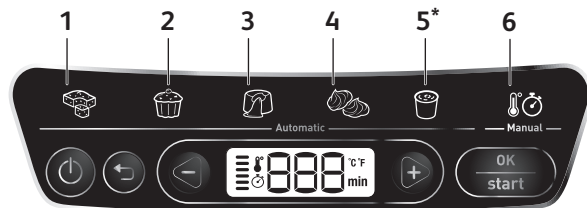


3

1. Priključite napravo na napajanje.
3. Nato počakajte nekaj sekund, preden pritisnete gumb za vklop/izklop. Prvi program začne utripati, kar pomeni, da ste v načinu za "izbiro programa".

Predstavitev programov

Če niste prepričani, kateri način peke morate uporabiti, glejte stran 291 v vodiču za pečenje.



5 samodejnih programov:

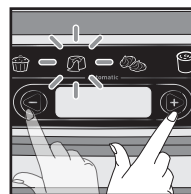
- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1 Program za torto za več oseb | 5 Program za topljenje čokolade* ali kremni puding* |
| 2 Program za posamezne torte | 6 Ročni program |
| 3 Program za lava kolačke | |
| 4 Program za španske vetrce | |

Nasvet za pečenje: Za vsako vrsto recepta obstaja program. Naveden je privzeti čas pečenja za vsak izbrani program. Za vsak program je na voljo več receptov. Zato bo morda treba prilagoditi čas izbranemu receptu (glejte seznam priporočenih časov na recept). Predogrevanje naprave ni potrebno in pečenje se začne, ko zaženete program, ko zaprete napravo in pritisnete gumb za začetek.

Pozor: Za najboljše rezultate je ključnega pomena, da sledite receptu in upoštevate količine.

*Ovisno od modela

A. Izbira programa za pečenje



1



2

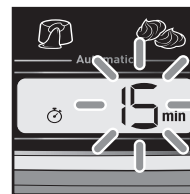
Ko maso vlijete v model in zaprete pokrov:

1. Pomikajte se po programih za peko z gumboma – in +.
2. Izbrana sličica utripa.
3. Pritisnite gumb OK, da potrdite.

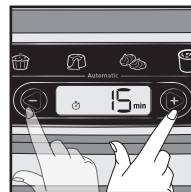
B. Uporaba samodejnega programa



1



2



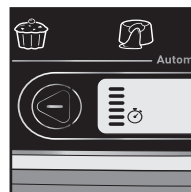
3



4

1. Ko izberete program za peko, bo zasvetila ustrezna indikatorska lučka.
2. Utripal bo privzeti čas pečenja.
3. Po potrebi z gumboma – in + spremenite čas.
4. Prepričajte se, da je pokrov zaprt. Pritisnite gumb Start, da potrdite začetek peke. Prikazani čas preneha utripati.
5. Pečenje se je začelo. Grafični prikaz na levi strani zaslona prikazuje, da je cikel pečenja v teku in da se naprava segreva. Čas se odšteva v minutah, med zadnjo minuto pa v sekundah.

Opomba: Ob vsaki naslednji uporabi naprave se privzeto prikaže nazadnje uporabljeni čas.



5

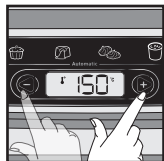
C. Uporaba ročnega programa



1



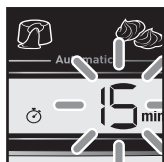
2



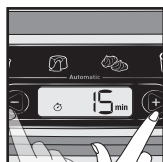
3



4



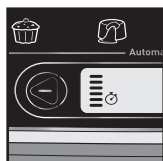
5



6



7



8



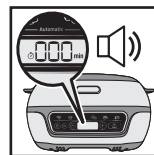
9

1. Ko izberete program za peko, bo zasvetila ustrezna indikatorska lučka.
2. Utripala bo privzeta temperatura.
3. Po potrebi z gumboma – in + spremenite temperaturo.
4. Pritisnite gumb OK, da potrdite.
5. Utripal bo predhodno nastavljen čas pečenja.
6. Po potrebi z gumboma – in + spremenite čas.
7. Pritisnite gumb Start, da potrdite začetek peke, in prikazani čas bo prenehal utripati.
8. Pečenje se je začelo. Grafični prikaz na levi strani zaslona prikazuje, da je cikel pečenja v teku in da se naprava segreva. Čas se odšteva v minutah, med zadnjo minuto pa v sekundah.
9. Če morate kadar koli med peko prilagoditi čas in/ali temperaturo*, pritisnite tipko za vrnitev "nazaj", *odvisno od modela.
10. Pritisnite gumb OK, da potrdite.

Opomba: Ob vsaki naslednji uporabi naprave se privzeto prikažeta nazadnje uporabljena čas in temperatura.

*Odvisno od modela

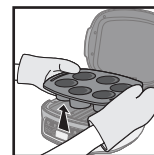
D. Zaključek programa (samodejnega ali ročnega)



1



2

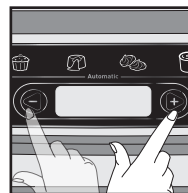


3

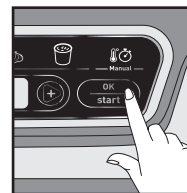
1. Čas se je iztekel do vrednosti 000 in zvočni signal naznani zaključek peke.
2. Enkrat pritisnite OK, da ustavite zvočni signal. Na zaslonu utripa vrednost 000.
3. Poskrbite za zaščito rok (s prijemalkami za pečico), da se izognete opeklanam med prijemanjem vročih posod ali modelov.

Pozor: Pomembno je, da odprete napravo in hitro odstranite pečivo, da se ne peče dalje.

E. Podaljšanje cikla pečenja (samodejnega ali ročnega)



1



2

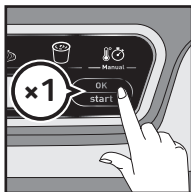


3

1. Če po koncu programa pečivo ni dovolj pečeno, lahko podaljšate čas pečenja z gumboma + in -. Znova zaprite pokrov.
2. Ko vnesete dodatni čas, pritisnite Start, da nadaljujete s peko.
3. Prikazani čas preneha utripati in začne se odštevanje po minutah. Pečenje se nadaljuje. Grafični prikaz na levi strani zaslona prikazuje, da je cikel pečenja v teku in da se naprava segreva.

F. Ponovni zagon istega programa

Samodejno in ročno

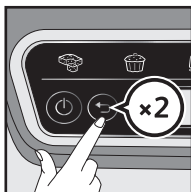


1

1. Ko izklopite zvočni signal, še drugič pritisnite gumb OK, da se prikaže čas. Prikaže se nazadnje uporabljeni čas pečenja in začne utripati.
2. Pritisnite gumb OK za začetek programa.

G. Ponovni zagon drugega programa

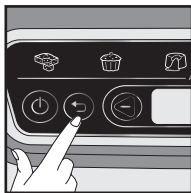
Po samodejnem programu



1

1. Ko izklopite zvočni signal, pritisnite gumb za vrnitev nazaj (Back), da se prikaže zaslon za izbiro programa.
2. Za izbiro programa glejte del A.

Po ročnem programu



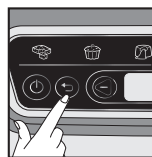
1

1. Ko izklopite zvočni signal, pritisnite gumb za vrnitev nazaj (Back), da se prikaže zaslon za izbiro programa.
2. Za začetek programa glejte del C.

Spreminjanje časa in trenutnega programa

Pozor: če med pečenjem spremenite čas, ne jamčimo za rezultate. Bolje je, da znova zaženete celoten program.

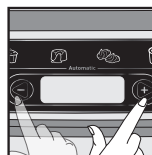
To je mogoče, samo če je preteklo manj kot 2 minuti časa pečenja.



1



2



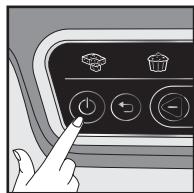
3



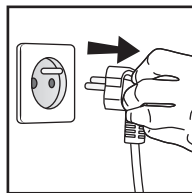
4

1. Pritisnite gumb za vrnitev nazaj (Back), da se prikaže zaslon za izbiro časa. Prikazani čas utripa.
2. Po potrebi še drugič pritisnite gumb za vrnitev nazaj (Back), da se prikaže zaslon za izbiro programa.
3. Z gumboma + in - znova izberite program in/ali spremenite čas.
4. Pritisnite gumb Start, da potrdite ponovni začetek pečenja.

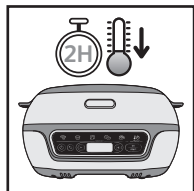
Vzdrževanje in čiščenje



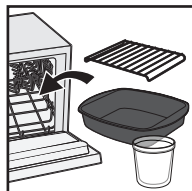
1



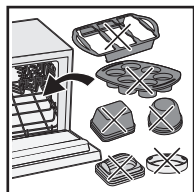
2



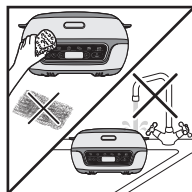
3



4



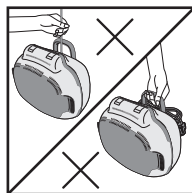
5



6



7




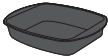

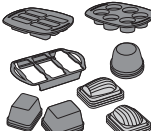

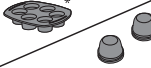

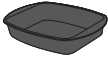

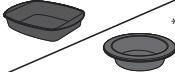

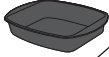

8

1. Pritisnite gumb za vklop/izklop (ON/OFF), da izklopite napravo.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Počakajte vsaj 2 uri, da se tovarna tort ohladi.
- 4 & 5. Dodatki za peko so pralni v pomivalnem stroju. Pranje silikonskih modelov v pomivalnem stroju odsvetujemo. Jeklenih modelov in podpornega ogrodja ne perite v pomivalnem stroju. Modele očistite z vročo vodo in tekočim detergentom, nato pa jih z temeljito izperite, da odstranite vse ostanke.
6. Naprave in njenega napajalnega kabla ne smete prati v pomivalnem stroju ali pod vodo. Temeljito jih posušite. Za čiščenje modelov z neoprijemljivo oblogo ne uporabljate žičnatih gobic, steklene volne ali abrazivnih čistilnih sredstev. Uporabljajte samo najlonske, nekovinske čistilne gobice. Pokrov očistite z gobico in vročo vodo, posušite pa ga z mehko suho krpo. Naprave nikoli ne potopite v vodo ali drugo tekočino. Preden jo pospravite, se prepričajte, da je naprava čista in suha.
7. Med uporabo se ne dotikajte vročih delov naprave. Rok in obraza ne izpostavljajte pari, ki prihaja iz hrbtnega dela naprave.
8. Naprave med prenašanjem ne držite in je ne obečajte za ohišje ali napajalni kabel. Pri premikanju naprave bodite previdni. Redno čistite zunanost naprave. Po uporabi lahko pride do spremembe barve. To je običajen pojav, ki je povezan s temperaturami, pri katerih se pripravljajo jedi. Rumena obarvanost ne predstavlja nevarnosti za zdravje in ne spremeni lastnosti delovanja naprave.

Pozor: Vsa popravila mora izvesti pooblaščen servisni center.

Vodič za pripremu hrane

Časi pečenja so navedeni samo v informativne namene.

Namenski programi	Recept	Čas	Dodatek	
 1. Torte za več oseb	Biskvit	25 minut		
	Jogurtna torta	35 minut		
 2. Posamezne torte	Borovničeve tortice	34 minut		
	Kolački	35 minut		
 3. Lava kolački	Čokolada	17 minut		
 4. Španski vetrci	Švicarski vetrci	105 minut		
 5. Topljenje čokolade* Pri ročnem programu izberite 140 °C in enak čas pečenja	Bela ali mlečna čokolada	6 minut 9 minut		
	Temna čokolada	7 minut 11 minut		
	Čokolada in maslo	8 minut	Aluminijasta posoda z neoprijemljivo oblogo	
 5. Puding*	Jajčna krema	100 minut 120 minut		
	Čokoladna krema	100 minut		
		120 minut		

Celotne recepte lahko najdete v naši aplikaciji.

*Ovisno od modela

**Ovisno od modela; priloženo izdelku ali se prodaja kot dodatek (v paketu po 6 z imenom "Cake Factory").

Odpravljanje napak za doseganje odličnih rezultatov

Primeri	Nasveti
Lava kolački ne bodo dovolj pečeni, če bodo vsebovali preveč masla glede na priporočeno težo sestavin. Lava kolački bodo preveč zapečeni, če bodo vsebovali preveč moke glede na priporočeno težo sestavin.	Pozorno upoštevajte količine sestavin.
Lava kolački ali tortice bodo preveč zapečeni, če jih pustite v tovarni tort po zvočnem signalu ob koncu pečenja.	Previdno odstranite model po zaključku pečenja, kot je to priporočeno v vodiču.
Lava kolački bodo preveč zapečeni, če testo stepate, namesto da bi ga preprosto premešali.	Pozorno upoštevajte priporočila v receptu.
Kolački se bodo drobili, ko jih vzamete iz modela, če ste sestavine premešali vsevprek.	Pozorno upoštevajte vrstni red posameznih korakov pri dodajanju sestavine iz recepta.
Maji kolački nimajo pravega okusa in teksture.	Če želite doseči optimalne rezultate, uporabljajte kakovostne sestavine, ki jim ni pretekel rok uporabnosti.
Lava kolački z rdečimi jagodami na dnu ne bodo dovolj zapečeni, če sadnega polnila pred pečenjem ne postavite v zamrzovalnik za 4 ure.	Pozorno upoštevajte čas priprave sestavin, ki je priporočen v receptu.

Vodič za odpravljanje napak

Težava	Rešitev
Er00 ali Er003	Napaka naprave: Izključite napravo iz napajanja in se obrnite na službo za pomoč strankam ali na servis za popravila.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Izključite napravo iz napajanja in počakajte nekaj minut. Nato znova priključite napravo in jo vključite. Če težave s tem niste odpravili, se obrnite na službo za pomoč strankam ali na servis za popravila.
Prikazan čas utripa	Če je prikazan čas ustrezen, pritisnite OK, da potrdite.
Prikazana temperatura utripa	Če je prikazani program ustrezen, pritisnite OK, da potrdite.
Osvetljeni program utripa	Če je prikazan čas ustrezen, pritisnite OK, da potrdite.
Naprava se ne zapre pravilno.	Odprite napravo, preverite, da niste pustili podporne rešetke pod modelom z neoprijemljivo oblogo. Preverite, ali uporabljate silikonski model, ki je višji od 4,5 cm. V tem primeru morate odstraniti podporno rešetko. Uporabljeni model ni primeren za to napravo: uporabite model, ki je skladen s pogoji za uporabo naprave.
Čas se je iztekel do vrednosti 000, toda jed ni dovolj pečena.	Ko po koncu priprave jedi enkrat pritisnete OK, da izklopite zvočni signal, znova zaprite napravo in dodajte nekaj časa z gumboma – in +, nato pa pritisnite OK, da potrdite.
Ko med pripravo jedi spremenite čas pečenja, se ta samodejno vrne na prvotni čas.	Po spremembi časa pritisnite OK, da potrdite.
Po zagonu programa ne morete spreminjati časa pečenja.	Počakajte, da mineta 2 minuti po zagonu programa, če želite spreminiti čas z gumboma – in +.

SADRŽAJ

• Sigurnosne upute	275
• Opis	279
• Uporaba kalupa	280
• Prezentacija proizvoda	282
• Priprema	282
• Instalacija i spajanje	282
• Prezentacija programa	283
• Odabir programa pripreme hrane	284
• Uporaba automatskog programa	284
• Uporaba ručnog programa	285
• Završetak programa (Automatski ili ručno)	286
• Produživanje ciklusa pripreme hrane (Automatski ili ručno)	286
• Ponovno pokretanje istog programa	287
• Ponovno pokretanje drugog programa	287
• Izmjena vremena i programa u tijeku	288
• Održavanje i čišćenje	289
• Vodič za pripremu hrane	290
• Rješavanje problema za postizanje odličnih rezultata	291
• Vodič za rješavanje problema	292

Sigurnosne upute

VAŽNE MJERE OPREZA

Uporaba, održavanje, čišćenje i postavljanje proizvoda: radi vlastite sigurnosti pročitajte sve odjeljke ovih uputa i obratite pozornost na priložene piktograme.

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u zatvorenim prostorima. Proizvođač neće snositi odgovornost za kvarove uzrokovane profesionalnom uporabom, nepravilnom uporabom ili nepridržavanjem uputa i jamstvo će biti poništeno. Ovaj se uređaj ne bi smio rabiti na otvorenom. Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu. Nije namijenjen za sljedeće načine uporabe te se jamstvo na njih neće odnositi:


- u kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
- u poljoprivrednim gospodarstvima;
- od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa;
- u ugostiteljskim objektima koji nude noćenje i doručak.

Uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor s unutarnje i vanjske strane uređaja.

Nije predviđeno da ovim uređajem rukuju osobe (uključujući djecu) ograničenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire odrasla osoba odgovorna za njihovu sigurnost koja im daje upute o načinu uporabe uređaja.

Djecu je potrebno nadzirati kako biste se uvjerali da se ne igraju uređajem te da ga ne rabe kao igračku.

Uređaj tijekom uporabe nikad nemojte ostavljati bez nadzora.

 Temperatura pristupačnih površina može biti visoka kad uređaj radi.

Nemojte dirati vruće površine uređaja.

Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi putem vanjskog timera ni zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.

Prije uporabe potpuno odmotajte strujni kabel.

Ako je strujni kabel uređaja oštećen, moraju ga zamijeniti proizvođač, serviser ili osobe sa sličnim kvalifikacijama kako bi se izbjegle opasnosti.

Nemojte rabiti produžni kabel. Ako ipak preuzmete odgovornost za to, rabite samo produžni kabel koji je u dobrom stanju, ima uzemljenu utičnicu i koji odgovara nazivnoj snazi uređaja. Poduzmite sve potrebne mjere opreza kako biste osigurali da se nitko ne spotakne o produžni kabel.

Uređaj uvijek priključujte na uzemljenu utičnicu.

Provjerite da napon vaše električne mreže odgovara naponu navedenom na deklaraciji uređaja.

Uređaj ili njegov strujni kabel nikad nemojte uranjati u vodu ni u bilo kakvu drugu tekućinu.

Ovaj uređaj mogu rabiti djeca starija od 8 godina i starije osobe ograničenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu sigurnost koja im daje upute o načinu sigurne uporabe uređaja i koja razumije opasnosti koje mogu nastati. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Držite uređaj i pripadajući kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

• Ako se dijelovi aparata zapale, plamen nikada ne pokušavajte

gasiti vodom. Odspojite uređaj i ugasite plamen s pomoću vlažne krpe.

- **UPOZORENJE:** Nemojte zagrijavati ili pregrijavati proizvod osim ako se u njemu ne nalaze kalupi za pripremu hrane.

Uinite sljede e


- Pažljivo pročitajte ove upute i sačuvajte ih na dohvata ruke. Primjenjuju se za sve različite različite verzije ovisno o dodatnoj opremi isporučenoj s uređajem.
- Ako se dogodi nezgoda, opeklinu odmah stavite pod hladnu vodu i pozovite pomoć liječnika ako je potrebno.
- Pažljivo smjestite kabel za napajanje da se ne nalazi na radnim površinama, bez obzira na to rabite li produžni kabel ili ne.
- Para od kuhanja može biti opasna za životinje koje imaju osobito osjetljiv dišni sustav, primjerice za ptice. Vlasnicima ptica preporučujemo da svoje ptice drže dalje od prostora u kojem se priprema hrana.
- Uređaj uvijek držite izvan dohvata djece.
- Prije prve uporabe operite aluminijski kalup za kuhanje ili čelične kalupe i obrišite ih mekom krpom.
- Ako koristite aluminijski kalup ili čelične kalupe *, premažite kalupe prije stavljanja pripravka unutra radi boljeg otpuštanja.
- Prije prve uporabe, operite silikonske kalupe* ili čelične kalupe* i prebrišite ih mekom krpom.
- Nakon svake uporabe provjerite jesu li kalupi za pripremu hrane propisno očišćeni.
- Kako biste izbjegli oštećenje kalupa za pečenje, rabite ih samo s uređajem za koji su namijenjeni (npr. nemojte ih stavljati u pećnicu, na ploču za kuhanje ili grijaću ploču).
- Provjerite jesu li kalupi za pripremu hrane stabilni i propisno stavljeni na postolje uređaja. Rabite samo one kalupe za pripremu hrane koje ste dobili s uređajem ili nabavljene od ovlaštenog servisnog centra.
- Kako biste osušili oblogu kalupa za pripremu hrane, uvijek rabite plastičnu ili drvenu špatulu.
- Rabite samo dodatke koje ste dobili s uređajem ili one nabavljene od ovlaštenog servisnog centra. Nemojte ih rabiti s drugim uređajima.
- Rabite samo kompatibilne PROflex Tefal i Bake Tefal kalupe.
- Rabite rukavice za pećnicu za skidanje kalupa i držača nakon završetka pripreme hrane.
- Kad otapate čokoladu, rabite aluminijski kalup s neprijanjajućom oblogom Cake Factory ili PROflex kalup za otapanje čokolade (ako je uključen).

Nemojte raditi sljede e

- Uređaj nemojte rabiti na otvorenom.
- Nemojte prenositi uređaj kad je vruć ili dok radi.
- Nikad nemojte uključivati uređaj kad nije u uporabi.
- Kako se uređaj ne bi pregrijao, nemojte ga stavljati u kut niti uz zid.
- Uređaj nikad nemojte izravno stavljati na krhku površinu (npr. stakleni stol, stolnjak, lakirani namještaj itd.) niti na površinu kao što je plastični stolnjak.
- Uređaj nemojte stavljati na skliske ili vruće površine niti blizu njih, kabel nikad ne smije visjeti preko izvora topline (npr. grijaće ploče, plinski štednjak itd.).
- Nikad nemojte stavljati uređaj ispod komada namještaja pričvršćenog na zid ili na policu ili pokraj zapaljivih materijala poput roleta ili zavjesa.

- Nikad nemojte rabiti spužvu s metalnim dijelovima niti prašak za ribanje kako ne biste oštetili površinu za pripremu hrane (neprijanjajuću oblogu).
- Ne nosite uređaj za ručku ili metalne žice.
- Uređaj nikad nemojte rabiti kad je prazan.
- Vruće kalupe za pripremu hrane ne stavljajte pod vodu ili na krhku površinu.
- Ne zagrijavajte uređaj kad je prazan kako biste očuvali kvalitetu neprijanjajuće obloge i silikona.
- Vrućim kalupima za pripremu hrane uvijek treba rukovati s kuhinjskim rukavicama.
- Hranu nemojte pripremati u folijama, vrećicama ili omotima („en papillote“).
- Radi izbjegavanja oštećenja aparata, na aparatu nikad ne pripremajte hranu koja zahtijeva flambiranje.
- Nikad nemojte stavljati aluminijsku foliju ili bilo koji drugi predmet između kalupa za pripremu hrane i hrane koju planirate pripremiti ili između kalupa za pripremu hrane i elemenata.
- Ne režite izravno na kalupima za pripremu hrane.
- Nemojte zagrijavati uređaj ako se u njemu ne nalaze reflektor topline i kalup za kuhanje.
- Nikad nemojte zagrijavati ili kuhati kad je uređaj u položaju „uređaj otvoren“.
- Preporučujemo vam da se suzdržite od pranja silikona u perilici posuđa kako biste sačuvali njegove karakteristike neprijanjaja.
- Kako biste osigurali pravilan rad uređaja, tijekom punjenja kalupa nemojte premašiti naznačene omjere.
- Silikonske kalupe nemojte premazivati uljem, maslacem ili masnoćom.
- U slučaju da dođe do puknuća staklene posude tijekom pripreme recepta, pripravak nije za konzumaciju i potrebno ga je baciti.
- Staklene posude ne odlažite u zamrzivač. Ne stavljajte u mikrovalnu pećnicu. Ne rabite na plamenu.
- Tekućine visokih temperatura ne ulijevajte u staklene posude.

Preporuke/informacije

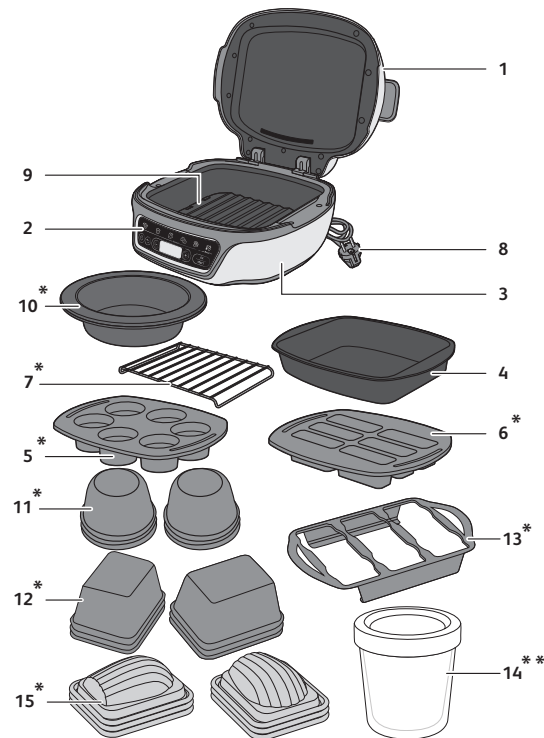
- Radi vaše sigurnosti ovaj uređaj zadovoljava sve primjenjive standarde i propise (direktive o uređajima niskog napona, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima u kontaktu s prehrambenim proizvodima, očuvanju okoliša itd.).
- Hvala vam što ste izabrali ovaj uređaj namijenjen isključivo uporabi u kućanstvu.
- Naša tvrtka zadržava pravo promjene karakteristika ili komponenti svojih proizvoda u bilo kojem trenutku, kad je to u interesu potrošača.
- Tijekom prve uporabe uređaja, moguće je otpuštanje blagog neugodnog mirisa i/ili dima u prvim minutama uporabe.
- Bilo koja kruta ili tekuća hrana koja dođe u kontakt s dijelovima označenima kao  ne smije se konzumirati.
- Za čišćenje kalupa za pripremu hrane upotrijebite spužvu, malo tople vode i deterdženta.
- Element se ne smije prati. Ako je stvarno jako prljav, pričekajte da se u potpunosti ohladi pa ga protrljajte suhom krpicom.

Okoliš



Sudjelujte u zaštiti okoliša!

- 1 Vaš uređaj sadrži niz vrijednih materijala koji se mogu oporabiti ili reciklirati.
- 2 Ostavite ga u sabirnom centru na daljnju obradu.



Opis

- | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------|
| 1 | poklopac | 8 | Kabel za napajanje |
| 2 | Upravljačka ploča | 9 | Crni reflektor topline |
| 3 | Postolje uređaja | *10 | Silikonski kalup PROflex za otapanje čokolade (ovisno o modelu) |
| 4 | Aluminijska posuda s neprijanjajućom oblogom | *11 | Čelični kalupi za muffine |
| *5 | Silikonski PROflex kalup za 6 muffina | *12 | Čelični kalupi za mini tortice |
| *6 | Silikonski PROflex kalup za 6 mini tortica | *13 | Držač za šest kalupa |
| *7 | Potporna rešetka za određene PROflex kalupe i otapanje čokolade* li kremaste pudinge* | *14 | Staklena posuda + müanyag fedelek |
| | | *15 | Čelični kalupi za madeleine kolačiće |

*Ovisno o modelu

**Ovisno o modelu, isporučuju se u paketu ili se prodaju kao dodatni pribor (paket od 6 komada pod nazivom „Cake Factory“)

Uporaba kalupa

Kako biste osigurali propisan rad uređaja, tijekom punjenja kalupa nemojte premašiti naznačene omjere.

Silikonski PROflex kalup*

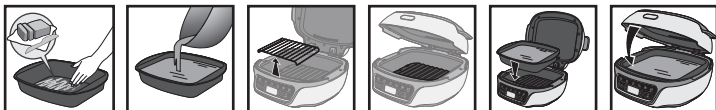
Uređaj Cake Factory kompatibilan je samo s kalupima iz asortimana Tefal PROflex, dimenzija 30 x 21 cm.



Ulijte u kalup Izvadite aluminijsku posudu Provjerite je li cm reflektor topline propisno umetnut i pričvršćen na dno uređaja. Stavite rešetku na reflektor topline* Stavite kalup Zatvorite

* Za pripremu deserta canelés ili ako za bilo što drugo rabite kalupe više od 4,5 cm, izravno stavite PROflex kalup u uređaj Cake Factory bez potporne rešetke.

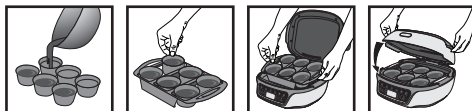
Aluminijska posuda s neprijanjajućom oblogom



Namastite posudu Napunite posudu Izvadite rešetku Provjerite je li cm reflektor topline propisno umetnut i pričvršćen na dno uređaja. Umetnite posudu Zatvorite

Čelični kalupi*

Kalupe napunite do 3/4.



Ulijte u čelične kalupe Stavite kalupe u držač Stavite držač u uređaj Zatvorite

Kalupi se mogu kombinirati ako odgovaraju receptu i količini.

Nakon pripreme hrane

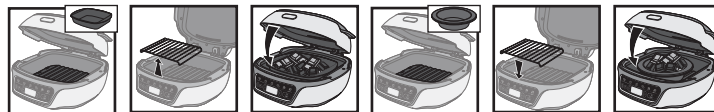


Izvadite držač kalupa iz uređaja Cake Factory s pomoću rukavica za pećnicu Stavite držač na površinu otpornu na toplinu Izvadite kalupe iz držača jedan po jedan

Ostavite da se ohladi nekoliko minuta prije vođenja iz kalupa.

*Ovisno o modelu

Otapanje čokolade*

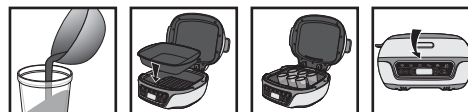


Stavite čokoladu u aluminijski kalup Izvadite rešetku Zatvorite Stavite čokoladu u odgovarajući spremnik Stavite rešetku na reflektor topline Zatvorite

Za otapanje čokolade rabite aluminijski kalup s neprijanjajućom oblogom Cake Factory ili PROflex silikonski kalup (ako je uključen).

Pojedinačni kremasti pudinzi* **

Tijekom kuhanja ne stavljajte poklopce.



Ulijte u staklene posude Stavite aluminijski kalup u uređaj Stavite staklene posude u aluminijski kalup Zatvorite

Kad je postupak pečenja gotov, uz pomoć držača posude izvadite posudu i verrine, još vruće, i ostavite da se hladi 10 minuta prije stavljanja poklopaca. Ostavite da se staklenke hlade 2 sata na sobnoj temperaturi, a potom ih stavite u hladnjak.

Kremasti pudinzi za više osoba*

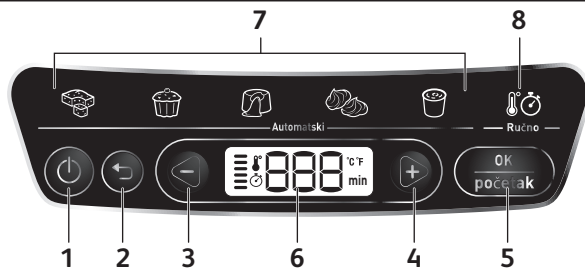


Ulijte u aluminijski kalup Stavite aluminijski kalup u uređaj Zatvorite

*Ovisno o modelu

**Ovisno o modelu, isporučuju se u paketu ili se prodaju kao dodatni pribor (paket od 6 komada pod nazivom „Cake Factory“)

Prezentacija proizvoda



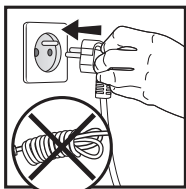
- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1 Tipka za uključivanje/isključivanje | 5 Tipka OK / Start (Početak) |
| 2 Tipka za natrag | 6 Upravljačka ploča |
| 3 Tipka minus (-) | 7 Automatski program |
| 4 Tipka plus (+) | 8 Ručni program |

Priprema

- Uklonite svu ambalazu, najepnice i pribor s unutarnje i vanjske strane uređaja.
- Prije prve uporabe pažljivo očistite različite kalupe vrućom vodom i deterdžentom, pažljivo isperite i osušite.

Instalacija i spajanje

Pokretanje uređaja primjenjuje se na sve programe



1.



2.

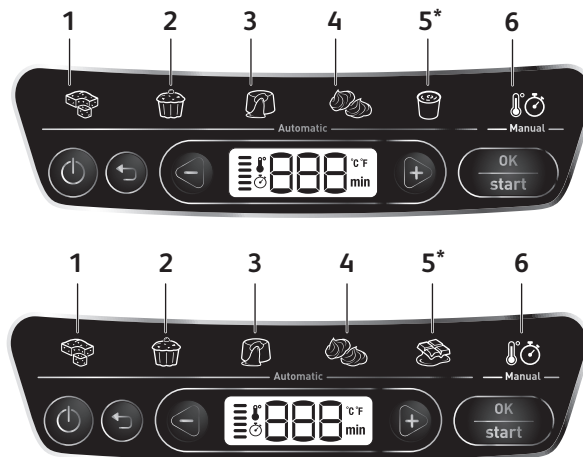


3.

- Uključite uređaj.
- Pričekajte nekoliko sekundi prije pritiskanja tipke za uključivanje/isključivanje. Prvi program treperi, označavajući način rada za odabir programa.

Prezentacija programa

Ako niste sigurni koji način pripreme hrane rabiti, pogledajte Vodič za pripremu hrane na 309. stranici.



5. Automatski programi:

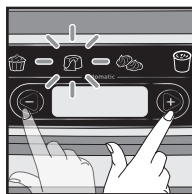
- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 1 Program za torte za više osoba | 5 Program za otapanje čokolade* ili kremaste pudinge* |
| 2 Program za pojedinačne torte | 6 Ručni program |
| 3 Program za lava kolač | |
| 4 Program za meringe | |

Savjeti za pripremu hrane: Za svaku vrstu recepta postoji odgovarajući program. Ovisno o odabranom programu, prikazuje se zadano vrijeme pripreme. Nekoliko je recepata za svaki program. Iz tog će razloga možda biti potrebno namjestiti vrijeme na temelju odabranog recepta (pogledajte popis preporučenog vremena pripreme za svaki recept). Nije potrebno prethodno zagrijavanje i priprema započinje nakon pokretanja programa, kad je uređaj zatvoren i nakon pritiska tipke Start (Početak).

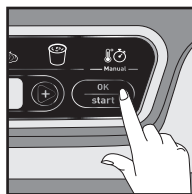
Oprez: Kako biste osigurali najbolje rezultate, potrebno je slijediti recept i poštovati omjere.

*Ovisno o modelu

A. Odabir programa pripreme hrane



1.

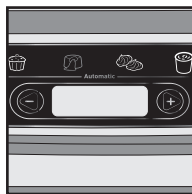


2.

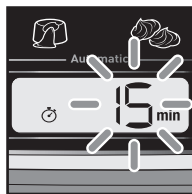
Nakon ulijevanja pripremljene smjese u kalup i zatvaranja poklopca:

1. Povlačite prema dolje kroz programe za pripremu hrane s pomoću tipki - i +.
2. Odabrani piktogram treperi.
3. Pritisnite tipku OK za potvrdu.

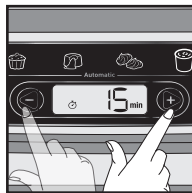
B. Uporaba automatskog programa



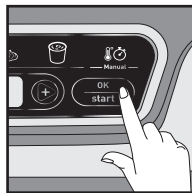
1.



2.

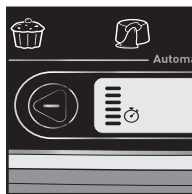


3.



4.

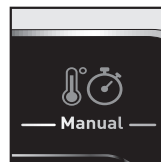
1. Nakon odabira programa za pripremu hrane svijetli odgovarajući indikator.
2. Zadano vrijeme pripreme hrane treperi.
3. Pritisnite tipke + i - za promjenu vremena, ako je potrebno.
4. Provjerite je li poklopac zatvoren. Pritisnite tipku Start (Početak) za potvrdu i početak pripreme hrane. Zaslom s prikazom vremena prestaje treperiti.
5. Započela je priprema hrane. Grafički prikaz na lijevoj strani zaslona prikazuje da je u tijeku ciklus pripreme hrane i da se uređaj zagrijava. Vrijeme je prikazano u minutama, a u zadnjoj minuti prikazuje se u sekundama.



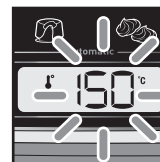
5.

Napomena: Pri svakoj naknadnoj uporabi uređaja prikazano vrijeme vraća se na vrijeme koje je prethodno rabljeno.

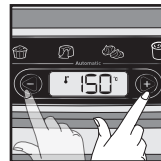
C. Uporaba ru nog programa



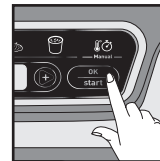
1.



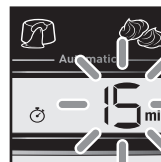
2.



3.



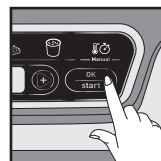
4.



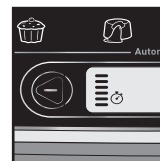
5.



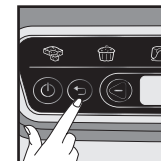
6.



7.



8.



9.

1. Nakon odabira programa za pripremu hrane svijetli odgovarajući indikator.
2. Zadana temperatura treperi.
3. Pritisnite tipke + i - za promjenu temperature, ako je potrebno.
4. Pritisnite tipku OK za potvrdu.
5. Unaprijed definirano vrijeme pripreme hrane treperi.
6. Pritisnite tipke + i - za promjenu vremena, ako je potrebno.
7. Pritisnite tipku Start (Početak) za potvrdu i početak pripreme hrane, a prikaz vremena prestat će treperiti.
8. Započela je priprema hrane. Grafički prikaz na lijevoj strani zaslona prikazuje da je u tijeku ciklus pripreme hrane i da se uređaj zagrijava. Vrijeme je prikazano u minutama, a u zadnjoj minuti prikazuje se u sekundama.
9. Ako u bilo kojem trenutku trebate promijeniti vrijeme i/ili temperaturu*, pritisnite tipku za natrag* ovisno o modelu.
10. Pritisnite tipku OK za potvrdu.

Napomena: Pri svakoj naknadnoj uporabi uređaja, prikazano vrijeme i temperatura vraćaju se na vrijeme i temperaturu koji su prethodno rabljeni.

*Ovisno o modelu

D. Završetak programa (Automatski ili ručno)

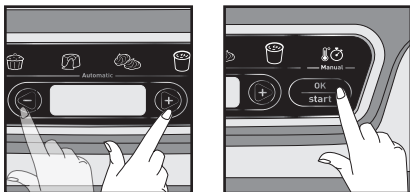


1. 2. 3.

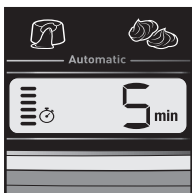
1. Vrijeme dolazi na 000 i uređaj se oglašava kako bi označio kraj pripreme hrane.
2. Jedanput pritisnite tipku OK da zaustavite zvučni signal, a prikazano vrijeme 000 treperi.
3. Potrebno je rabiti zaštitu za ruke (rukavica za pečnicu) kako bi se spriječio nastanak opeklina tijekom rukovanja vrućim posuđem ili kalupima.

Oprez: Važno je otvoriti uređaj i brzo izvaditi kolače kako se ne bi nastavili peći.

E. Produživanje ciklusa pripreme hrane (Automatski ili ručno)



1. 2.

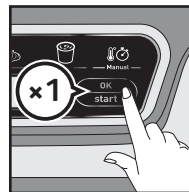


3.

1. Na kraju programa, u slučaju da je torta nedovoljno pečena, moguće je produžiti vrijeme pripreme izravnim pritiskanjem tipki + i -. Ponovno zatvorite poklopac.
2. Nakon unošenja dodatnog vremena, pritisnite tipku Start (Početak) za nastavak pripreme hrane.
3. Prikaz vremena prestaje treperiti i počinje odbrojavanje minutu po minutu. Priprema hrane se nastavlja. Grafički prikaz na lijevoj strani zaslona prikazuje da je u tijeku ciklus pripreme hrane i da se uređaj zagrijava.

F. Ponovno pokretanje istog programa

Automatski i ručno

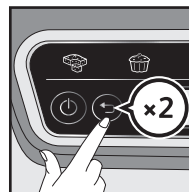


1.

1. Nakon isključivanja zvučnog signala pritisnite tipku OK drugi put za prikaz vremena. Prikazuje se zadnje vrijeme pripreme hrane i treperi.
2. Pritisnite tipku OK za pokretanje programa.

G. Ponovno pokretanje drugog programa

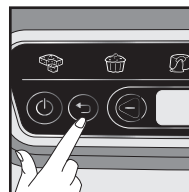
Nakon automatskog programa



1.

1. Nakon isključivanja zvučnog signala pritisnite tipku za natrag da se vratite na zaslon za odabir programa.
2. Pogledajte Dio A. za odabir programa.

Nakon ručnog programa



1.

1. Nakon isključivanja zvučnog signala pritisnite tipku za natrag da se vratite na zaslon za odabir programa.
2. Pogledajte Dio C. za pokretanje programa.

Izmjena vremena i programa u tijeku

Oprez: ako se vrijeme izmijeni tijekom pripreme hrane, više ne možemo jamčiti rezultate. Preporučuje se ponovno pokretanje cijelog programa.

Jedino moguće ako je isteklo vrijeme kuhanja <2min



1.



2.



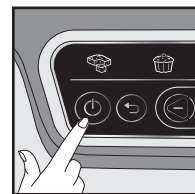
3.



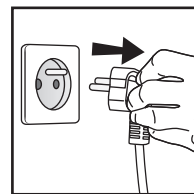
4.

1. Pritisnite tipku za natrag da se vratite na zaslon za odabir vremena. Prikazano vrijeme treperi.
2. Ako je potrebno, pritisnite tipku za natrag drugi put za povratak na zaslon za odabir programa.
3. Pritisnite tipke + i - za ponovni odabir programa i/ili izmjenu vremena.
4. Potvrdite pritiskom tipke Start (Početak) za ponovno pokretanje pripreme hrane.

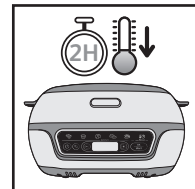
Održavanje i čišćenje



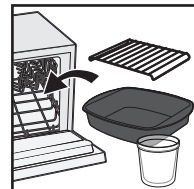
1.



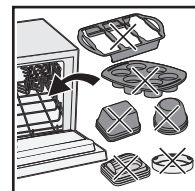
2.



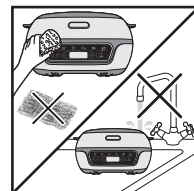
3.



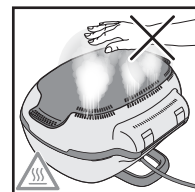
4.



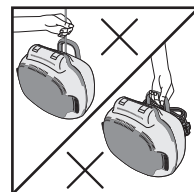
5.



6.



7.






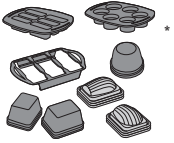

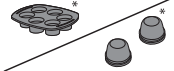




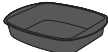



8.

1. Za isključivanje uređaja pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje.
2. Iskopčajte uređaj.
3. Pustite da se uređaj Cake Factory hladi barem 2 sata.
4. Dodaci za pripremu hrane mogu se prati u perilici posuđa. Ne preporučujemo pranje silikonskih kalupa u perilici posuđa. Čelični kalupi i potporni okvir ne smiju se prati u perilici posuđa. Nikad ne smijete u perilicu posuđa ili pod vodu stavljati uređaj ili kabel za napajanje. Kalupe perite u toploj vodi s malo deterdženta i zatim ih temeljito isperite da uklonite ostatke hrane.
5. Temeljito ih osušite. Nemojte rabiti spužve s metalnim dijelovima, čeličnu vunu ili abrazivne preparate za čišćenje kalupa s neprijanjajućom oblogom. Rabite samo obične kuhinjske spužve ili spužve za čišćenje bez metalnih dijelova. Za čišćenje poklopca rabite spužvu umočenu u vruću vodu i osušite ga mekom, suhom krpicom. Nikada nemojte uranjati uređaj u vodu ili bilo kakvu drugu tekućinu.
6. Prije spremanja uvijek provjerite je li uređaj čist i suh.
7. Nemojte dirati vruće dijelove uređaja dok radi. Držite ruke i lice dalje od pare koja se otpušta na stražnjoj strani uređaja.
8. Ne nosite uređaj držeći ga za postolje ili kabel za napajanje. Budite pažljivi kad pomičete uređaj. Redovite čistite vanjski dio uređaja. Nakon uporabe možda doći do promjene boje. Ta je pojava normalna i povezana je s temperaturama potrebnima za pripremu hrane. Bilo koja pojava žute boje nije znak opasnosti za zdravlje i ne mijenja kvalitetu rada uređaja.

Oprez: Sve popravke mora obavljati ovlašteni servisni centar.

Vodi za pripremu hrane

Vrijeme potrebno za pripremu hrane samo je informativne prirode.

Programi	Recept	Vrijeme	Dodatak	
 1. Torte za više ljudi	Biskvit torta	25 min		
	Torta od jogurta	35 min		
 2. Pojedinačne torte	Muffini od borovnica	34 min		
	Tortice	35 min		
 3. Lava kolač	Čokolada	17 min		
 4. Meringa	Švicarska meringa	105 min		
 5. Otapanje čokolade* S pomoću ručnog programa odaberite 140° i slijedite isto vrijeme kuhanja	Bijela ili mliječna čokolada	6 min / 9 min		
	Tamna čokolada	7 min / 11 min		
	Čokolada + maslac	8 min	Aluminijски kalup s neprijanjajućom oblogom 	
 5. Puding*	Krema od jaja	100 min		
		120 min		
	Čokoladna krema	100 min		
		120 min		

U našoj aplikaciji potražite cijele recepte.

*Ovisno o modelu

**Ovisno o modelu, isporučuju se u paketu ili se prodaju kao dodatni pribor (paket od 6 komada pod nazivom „Cake Factory“)

Rješavanje problema za postizanje odličnih rezultata

Primjeri	Savjeti
Lava kolači bit će nedovoljno pečeni ako u njima ima previše maslaca u odnosu na preporučenu količinu sastojaka. Lava kolači bit će prepečeni ako u njima ima previše brašna u odnosu na preporučenu količinu sastojaka.	Pažljivo provjerite količine određenih sastojaka.
Lava kolači ili torte bit će prepečeni ako nakon zvučnog signala za kraj pripreme ostanu u uređaju Cake Factory.	Pažljivo izvadite kalup na kraju pripreme hrane, kako je navedeno u vodiču.
Lava kolači bit će prepečeni ako je tijesto previše istučeno, umjesto samo umiješano.	Pažljivo slijedite korake navedene u receptu.
Muffini će se mrviti ako sastojci nisu ispravno umiješani.	Pažljivo slijedite redoslijed miješanja sastojaka u receptu.
Moje su torte bez okusa i teksture.	Kako biste zajamčili optimalne rezultate, provjerite da su sastojci dobre kvalitete i da im nije istekao rok trajanja.
Dno lava kolača s crvenim bobičastim voćem bit će nedovoljno pečeno ako voćni coulis u sredini kolača nije prethodno bio u zamrzivaču 4 sata.	Pažljivo pročitajte upute o vremenu za pripremu sastojaka u receptu.

Vodič za rješavanje problema

Problem	Rješenje
Er00 ili Er003	Kvar uređaja: Isključite uređaj i obratite se korisničkoj službi ili centru za popravku.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Isključite uređaj i pričekajte nekoliko minuta. Zatim ponovno ukopčajte uređaj i uključite ga. Ako se problem nastavi, obratite se službi za korisnike ili centru za popravku.
Prikazano vrijeme treperi	Ako je prikazano vrijeme točno, pritisnite tipku OK za potvrdu.
Prikazana temperatura treperi.	Ako je prikazana temperatura točna, pritisnite tipku OK za potvrdu.
Osvjetljeni program treperi	Ako je prikazani program točan, pritisnite tipku OK za potvrdu.
Uređaj se ne zatvara ispravno	Otvorite uređaj, provjerite da potporna rešetka nije ostala ispod kalupa za pripremu hrane s neprijanjajućom oblogom. Provjerite rabeite li silikonski kalup viši od 4,5 cm. Ako je to slučaj: izvadite potporna rešetku. Kalup nije prikladan za ovaj uređaj; rabeite kalup koji je kompatibilan s uvjetima uporabe za ovaj uređaj.
Vrijeme je došlo do 000, ali pripreme hrane nije dovršena	Na kraju pripreme hrane, nakon isključivanja zvučnog signala pritiskom tipke OK jedanput, ponovno zatvorite uređaj i dodajte još malo vremena s pomoću tipki - i + i zatim potvrdite pritiskom tipke OK.
Tijekom pripreme hrane, nakon izmjene vremena za pripremu hrane, vrijeme pripreme automatski se vraća na početno vrijeme.	Nakon izmjene vremena pritisnite tipku OK za potvrdu.
Nakon pokretanja programa za pripremu hrane nije moguće promijeniti vrijeme pripreme.	Pričekajte 2 minute nakon pokretanja programa kako biste promijenili vrijeme s pomoću tipki - i +.

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES www.tefal.com

AE	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	FR	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Reunion, St-Martin	09 74 50 47 74	NL	NETERLAND The Netherlands	0316 58 24 24
AM	ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	011 900 800	GR	ELLADA GREECE	2106371251	NO	NORGE NORWAY	22 96 39 30
AR	ARGENTINA	0800-122-2732	HK	香港 HONG KONG	8130 8998	NZ	NEW ZEALAND	0800 700 711
AT	ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	HR	HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	OM	سلطنة عُمان OMAN	24703471
AU	AUSTRALIA	1300307824	HU	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	PL	POLSKA POLAND	801 300 420 kosz jak za połączenie lokalne
BA	BOSNA I HERCEGOVINA	Info-trojje za potroba@h 033 207 781	ID	INDONESIA	+62 21 6220 2288	PT	PORTUGAL	808 284 735
BE	BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	IE	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	QA	قطر QATAR	44485555
BG	БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	IN	INDIA	8860555777	RO	ROMANIA	0 21 316 87 84
BH	البحرين BAHRAIN	17716666	IT	ITALIA ITALY	1 99 207 354	RS	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
BR	BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	JO	الأردن JORDAN	5665505	RU	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30
BY	БЕЛАРУСЬ BELARUS	37529 1597875	JP	日本 JAPAN	0570-077772	SA	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701
CA	CANADA	1-800-418-3325	KR	한국 KOREA	080-733-7878	SE	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
CH	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	KW	الكويت KUWAIT	1807777 Ext.:2104	SG	SINGAPORE	6550 8900
CL	CHILE	02 2 884 46 06	KZ	КАЗАХСТАН KAZAKHSTAN	727 397575	SI	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
CO	COLOMBIA	018000520022	LB	لبنان LEBANON	4414727	SK	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930
CZ	ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	LT	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	TH	ประเทศไทย THAILAND	02 785 6565
DE	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	LU	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	TR	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
DK	DANMARK DENMARK	43 350 350	LV	LATVIA LATVIA	6 616 3403	UA	Україна UKRAINE	0800 308 083
EE	EESTI ESTONIA	668 1286	MD	MOLDOVA	22 224035	UK	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
EG	مصر EGYPT	16622	MK	СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА NORTH MACEDONIA	(02) 20 50 319	US	U.S.A.	800-395-8325
ES	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	MX	MEXICO	(55) 52839354	VN	VIETNAM	1800-555521
FI	SUOMI FINLAND	09 8946 150	MY	MALAYSIA	603 7802 3000			2021-07-01

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostoptäva / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostakupäev / Perkama datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izvožne blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупката / Дата продажы / Часы продажы / Дата продажи / Салтанат күні / 購入日 / 入庫日 / 구입일차 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferenz / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referența produsului / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készletkód típusa / Cod produs / Модель / Модель / Умодел / Модел / Yarıcı / 製品リファレンス番号 / 参考番号 / 参考番号 / Показатель на производела :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Åkerförsäljarens namn och adress / Můjka kupnja ja adresa / Veikala nosaukums un adrese / Pārdošanas pavadināms ir adrese / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Névadó-ji adresa vianostovitel / Търговски обект / Назва на адреса продавца / Магазин/фирма/продавец/адрес/адрес/адрес / Названия и адрес продавца / Сатынамман атыраы мен сексен-жаны / 販売店名、住所 / 販売店名住所 / 소매점 이름과 주소 / Имя и адреса на продавца :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Åkerförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Piecziņš / sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Stampilă vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавца / Удѣл / Печать продавца / Сатынамман мөрі / 販売店印 / 販売店印 / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

FR	2 - 21
EN	22 - 40
DE	41 - 60
NL	61 - 80
ES	81 - 100
PL	101 - 120
PT	121 - 140
TR	141 - 159
ET	160 - 178
LV	179 - 197
LT	198 - 216
RO	217 - 235
BG	236 - 254
SL	255 - 273
HR	274 - 292