

Tefal®



Cake Factory
INFINITY

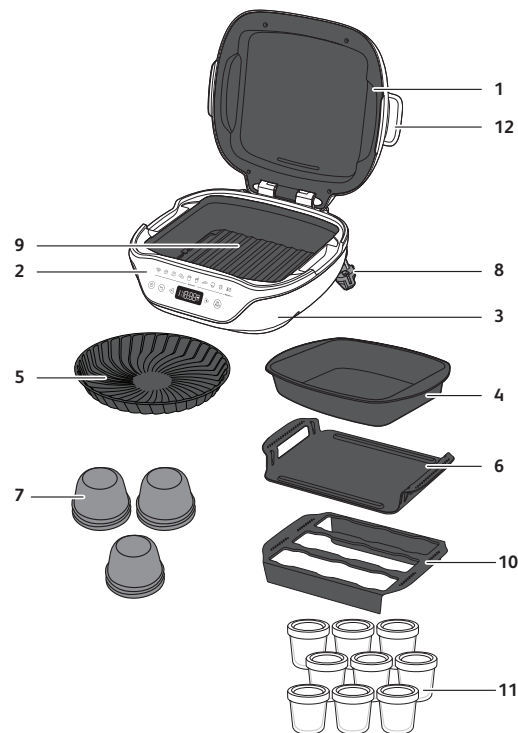


fr
en
de
nl
es
it
bg
et
hr
lt
lv
pl
ro
sl

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

TABLE DES MATIÈRES

• Description	3
• Utilisation des moules & accessoires	4
• Présentation du produit	6
• Préparation	6
• Installation et branchements	6
• Présentation des programmes	7
• A. Choix du programme de cuisson	8
• B. Utilisation d’un programme automatique	8
• C. Utilisation du programme manuel	9
• D. Fin d’un programme (automatique ou manuel)	10
• E. Prolonger un cycle de cuisson (automatique ou manuel)	10
• F. Relancer le même programme	11
• G. Relancer un programme différent	11
• Modification du temps et du programme en cours	12
• Entretien et Nettoyage	13
• Guide de cuisson	14
• Aide pour obtenir un résultat parfait	15
• Guide de dépannage	16



Description

1	Couvercle	8	Cordon d'alimentation
2	Tableau de bord	9	Réflecteur noir
3	Base de l'appareil	10	Support 9 moules individuels
4	Moule aluminium antiadhésif	11	Pots en verre + couvercles en plastique (x9)
5	Moule à tarte	12	Poignées d'ouverture / fermeture du couvercle
6	Support de cuisson		
7	Moules muffins en acier antiadhésif (x9)		

Utilisation des moules et accessoires

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

Moule aluminium antiadhésif

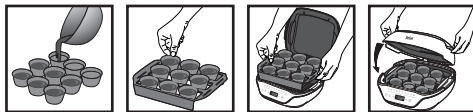


Beurrer le moule Remplir le moule S'assurer que le réflecteur noir est correctement en place et fixé au fond de l'appareil Insérer le moule Fermer

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

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

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.

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

Pots en verre

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 moule et les pots en verre, encore chauds, à l'aide des maniques et laisser refroidir 10 min avant de mettre le couvercle. Laisser refroidir 2 heures à température ambiante avant de mettre les pots au réfrigérateur.

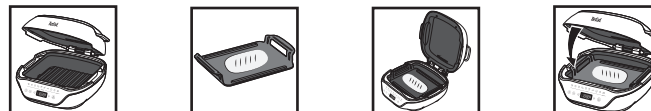
Moule à tarte avec support de cuisson



S'assurer que le réflecteur noir est correctement en place et fixé au fond de l'appareil Mettre le support de cuisson dans l'appareil Beurrer le moule à tarte puis préparer la tarte dans le moule Poser le plat sur le support de cuisson : veiller à bien le centrer Fermer

Cuisson pour les pains/brioche

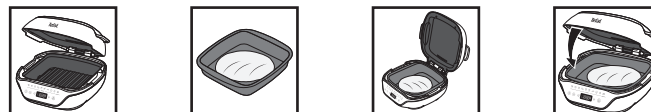
1. Support de cuisson pour les pâtes à pain ou à brioche de 500g maxi.



S'assurer que le réflecteur noir est correctement en place et fixé au fond de l'appareil Poser la préparation sur le support de cuisson en la centrant Mettre le support de cuisson dans l'appareil Fermer

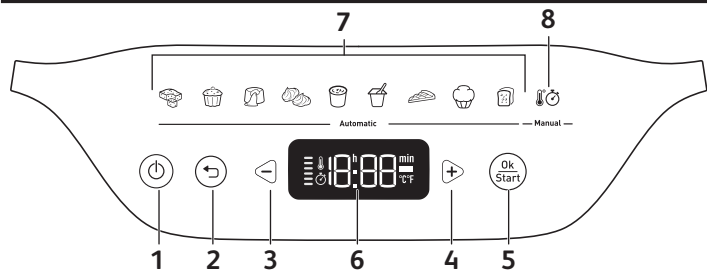
2. Moule aluminium antiadhésif pour les pâtes à pain ou à brioche au delà de 500g.

- brioche de 1000g maxi
- pain de 800g maxi



S'assurer que le réflecteur noir est correctement en place et fixé au fond de l'appareil Poser la préparation dans le moule en aluminium antiadhésif en la centrant. Mettre le moule antiadhésif en aluminium dans l'appareil Fermer

Présentation du produit



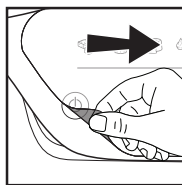
- | | | | |
|---|---------------------|---|-------------------------|
| 1 | Bouton Marche/Arrêt | 5 | Bouton Ok / Start |
| 2 | Bouton Retour | 6 | Ecran de contrôle |
| 3 | Bouton Moins (-) | 7 | Programmes automatiques |
| 4 | Bouton Plus (+) | 8 | Programme manuel |

Préparation

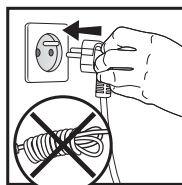
1. Enlever tous les emballages autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
2. Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement les différents moules avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincer et sécher soigneusement.

Installation et branchements

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

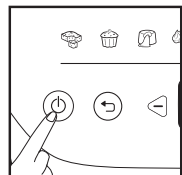


1



2

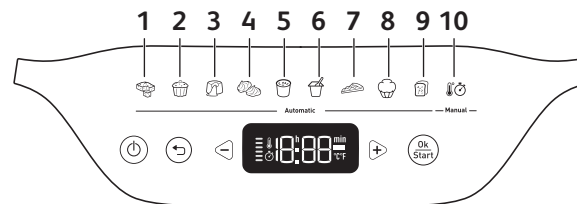
1. Retirer le film de protection adhésif de l'interface.
2. Brancher l'appareil.
3. Puis attendre quelques secondes avant d'appuyer sur le bouton Marche/Arrêt. Le premier programme clignote indiquant le mode « choix du programmes »



3

Présentation des programmes

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser, reportez-vous au guide de cuisson page 14.



9 Programmes automatiques :

- | | | | |
|---|-------------------------------|----|--------------------|
| 1 | Programme Gâteau à partager | 6 | Programme Yaourts |
| 2 | Programme Gâteaux individuels | 7 | Programme Tarte |
| 3 | Programme Cœurs coulants | 8 | Programme Brioches |
| 4 | Programme Meringues | 9 | Programme Pains |
| 5 | Programme Crèmes dessert | 10 | Programme Manuel |

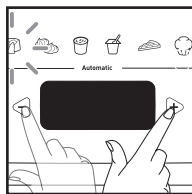
Astuce de cuisson : Il existe un programme adapté à chaque typologie de recette. Selon le programme choisi, un temps de cuisson est indiqué par défaut. Il existe plusieurs recettes par programme. De ce fait, il peut être nécessaire d'ajuster le temps en fonction de la recette choisie (utiliser le temps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

Le temps s'affiche en minutes jusqu'à 59 minutes. Au delà, il s'affiche en heure/minutes.

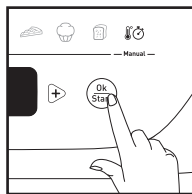
Un appui long des boutons de sélection - ou + permet un défilement plus rapide des valeurs.

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

A. Choix du programme de cuisson



1

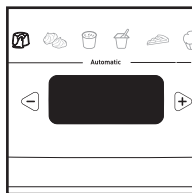


2

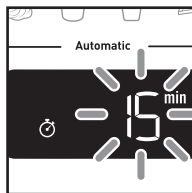
Une fois la préparation versée dans le moule et le couvercle fermé:

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

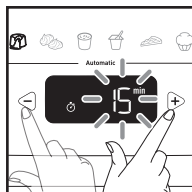
B. Utilisation d'un programme automatique



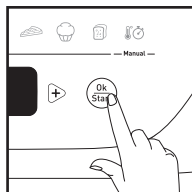
1



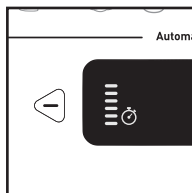
2



3



4

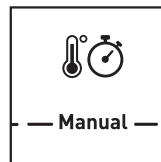


5

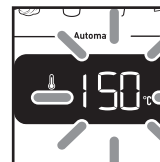
1. Suite au choix du programme de cuisson, le voyant sélectionné devient fixe.
2. Un temps de cuisson par défaut clignote.
3. Appuyer sur les touches - et + pour modifier le temps si besoin. Pour tous les programmes, la sélection du temps se fait par minute sauf pour le programme Yaourts pour lequel l'incréméntation se fait par palier de 30 minutes.
4. S'assurer que le couvercle est fermé. Appuyer sur la touche Start pour valider et démarrer la cuisson. L'affichage du temps devient fixe.
5. La cuisson a démarré. Le graphique sur la gauche de l'écran indique qu'un cycle de cuisson est en cours et que l'appareil est en chauffe. Le temps est décompté par minute puis par seconde pour la dernière minute.

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

C. Utilisation du programme manuel



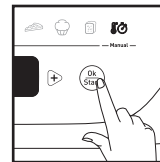
1



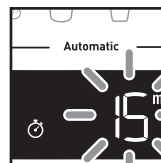
2



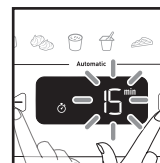
3



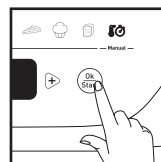
4



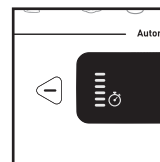
5



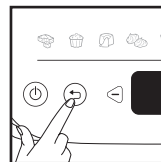
6



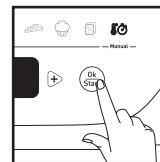
7



8



9



10

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 et/ou la température appuyer sur la touche "retour" ou les touches - et +.
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.

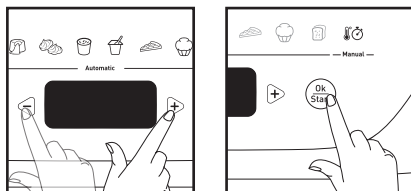
D. Fin d'un programme (automatique ou manuel)



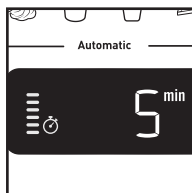
1. Le temps arrive à 000 et le produit sonne pour signaler la fin de cuisson.
2. Appuyer 1 fois sur OK pour mettre fin à la sonnerie, l'afficheur 000 clignote.
3. L'utilisation de protection (maniques) pour ne pas se brûler en manipulant les moules et les accessoires chauds est nécessaire.

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. 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.



3

F. Relancer le même programme

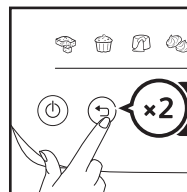
Automatique et manuel



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 Start pour démarrer le programme.

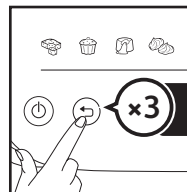
G. Relancer un programme différent

Suite à un programme automatique



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

Suite à un programme manuel

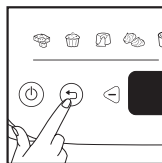


1. Après avoir éteint la sonnerie, appuyer sur le bouton Retour pour revenir à la sélection du programme.
2. Se reporter à la partie C pour démarrer le programme.

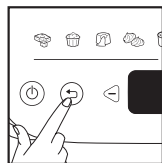
Modification du temps et du programme en cours

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



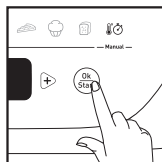
1



2



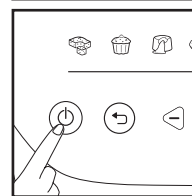
3



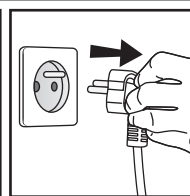
4

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.

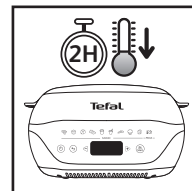
Entretien et Nettoyage



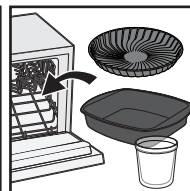
1



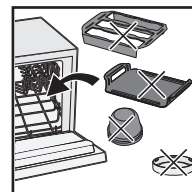
2



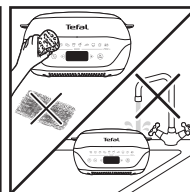
3



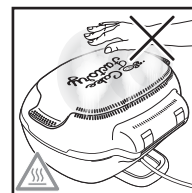
4



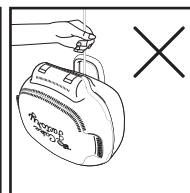
5



6



7




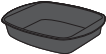

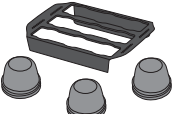

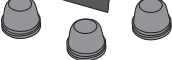

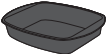


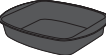





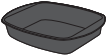

8

1. Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.
2. Débrancher l'appareil.
3. Laisser refroidir le Cake Factory pendant au moins 2 heures.
4. Certains accessoires de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle.
5. Les moules en acier, les supports et les couvercles en plastique ne doivent pas être mis au lave-vaisselle. Pour les laver, utiliser de l'eau chaude et du liquide vaisselle, 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 d'éponge à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer les moules et accessoires. Utiliser uniquement des éponges 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. 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.
7. Précautions à prendre au niveau des ouïes arrière de ventilation: la vapeur dégagée par la cuisson est très chaude, ne pas s'approcher ou toucher cette zone pendant que votre appareil est en chauffe.
8. Ne pas transporter l'appareil par son cordon ou par les poignées du couvercle.

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

Guide de cuisson

Retrouvez les recettes complètes sur notre Application.

PROGRAMMES	RECETTES	TEMPS**	ACCESSOIRES
 1. Gâteau à partager	Génoise	25 min	
	Gâteau au yaourt	35 min	
 2. Gâteaux individuels	Muffins myrtille	35 min	
	Cupcakes	35 min	
 3. Cœurs Coulants	Chocolat	15 min	
 4. Meringues	Meringues Suisses	1h45 min	
 5. Crèmes dessert	Crème brûlée	2h	
	Crème au chocolat	2h	
 6. Yaourts	Yaourt nature	8 h	
 7. Tarte	Tarte	1h05 min	
 8. Brioches	=< 500g	1h20 min*	
	500g < Brioche =< 1000g	1h30 min*	
 9. Pains	=< 500g	1h20 min*	
	500g < Pain =< 800g	1h40 min*	
 10. Fonte du chocolat	Chocolat blanc ou au lait Chocolat noir Chocolat + beurre	6 min 140° C 7 min 8 min	

*inclus le temps de levée 60 minutes pour les brioches / 45 minutes pour le pain.

** à titre indicatif. Privilégier les temps indiqués dans le livre de recettes.

Aide pour obtenir un résultat parfait

EXEMPLES	CONSEILS
<p>Les cœurs coulants ne seront pas assez cuits s'il y a trop de beurre par rapport au grammage recommandé.</p> <p>Les cœurs coulants seront trop cuits s'il y a trop de farine par rapport au grammage recommandé.</p>	<p>Bien respecter les quantités d'ingrédients.</p> <p>Utiliser du beurre doux extra fin.</p> <p>Si besoin, ajuster le temps en fonction de vos envies.</p>
<p>Les cœurs coulants ou le gâteau seront trop cuits s'ils sont laissés dans le Cake Factory après la sonnerie de fin de cuisson.</p>	<p>Bien enlever le moule dès la fin de la cuisson comme recommandé dans le guide.</p>
<p>Les cœurs coulants seront trop cuits si la pâte a été battue et non simplement remuée.</p>	<p>Bien respecter les gestes recommandés dans la recette.</p>
<p>Les muffins seront friables au démoulage si les ingrédients sont mélangés indifféremment.</p>	<p>Bien suivre l'ordre des étapes d'incorporation des ingrédients de la recette.</p>
<p>Mes gâteaux manquent de saveur et de texture.</p>	<p>Pour assurer un résultat optimal, bien vérifier que les ingrédients sont de bonne qualité et non périmés.</p>
<p>Le cœur coulant aux fruits rouges ne sera pas assez cuit dans le fond si le cœur de coulis de fruits n'est pas placé au congélateur 4 heures avant la fournée.</p>	<p>Bien respecter les temps de mise en place des ingrédients recommandés dans la recette.</p>
<p>Programme Pains et Brioches : un bip sonne à la fin de la levée.</p> <p>Pour information *pain : levée temps fixe 45 min *brioche : levée temps fixe 60 min</p>	<p>Lors de la préparation/cuisson : Pendant la première étape un bip retentit pour prévenir de la fin de la levée Vous n'avez aucune action à faire : le mode cuisson s'enchaîne automatiquement. Si toute fois vous voulez marquer « lamer » ou ajouter un peu d'eau sur le dessus de la pâte, il est possible à ce stade de le faire en ouvrant le couvercle. Refermer ensuite le couvercle rapidement pour que la cuisson se fasse correctement. A la fin de la cuisson le bip de fin retentit. Appuyer sur Ok ou Marche/Arrêt pour arrêter la cuisson.</p>

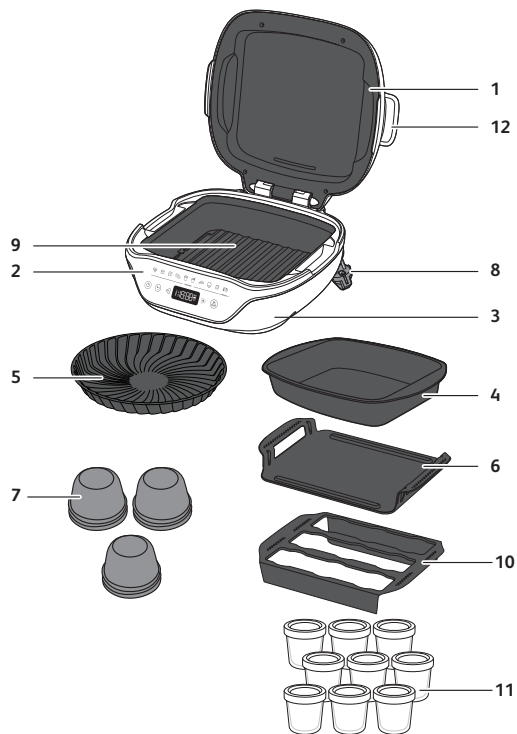
Guide de dépannage

PROBLÈME	SOLUTION
Er00 ou Er003	Défaillance de l'appareil : Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle ou un centre de réparation.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Débranchez l'appareil et attendez quelques minutes. Rebranchez ensuite votre appareil et mettez-le en marche. Si le problème persiste, contactez votre service clientèle ou un centre de réparation.
Le temps affiché clignote	Si le temps affiché est correct, appuyer sur OK pour valider.
La température affichée clignote	Si la température affichée est correcte, appuyer sur OK pour valider.
Le programme allumé clignote	Si le programme affiché est correct, appuyer sur OK pour valider.
L'appareil ne se ferme pas correctement	Le moule utilisé n'est pas adapté dans cet appareil : utiliser un moule respectant les conditions d'usage de cet appareil. Vérifier que les moules et accessoires soient bien positionnés et centrés.
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 des touches – et +. Pour les programmes automatiques, le résultat ne sera alors plus garanti.
Il peut y avoir une différence entre le temps programmé et le temps réel de cuisson	Pour les programmes automatiques, l'appareil ajuste légèrement le temps de cuisson pour assurer un résultat optimum.
Ma préparation est difficile à démouler	Si vous utilisez les moules en métal, beurrer vos moules avant de mettre votre préparation à l'intérieur pour un meilleur démoulage

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

TABLE OF CONTENTS

• Description	18
• Using moulds and accessories	19
• Product overview	21
• Preparation	21
• Installation and connection	21
• Overview of the programs	22
• A. Choosing a cooking program	23
• B. Using an automatic program	23
• C. Using a manual program	24
• D. End of a program (automatic or manual)	25
• E. Extending a cooking cycle (automatic or manual)	25
• F. Relaunching the same program	26
• G. Relaunching a different program	26
• Modifying the time and the program underway	27
• Maintenance and cleaning	28
• Cooking guide	29
• How to achieve a perfect result	30
• Troubleshooting guide	31



Description

- | | | | |
|---|------------------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Lid | 8 | Power cable |
| 2 | Control panel | 9 | Black reflector |
| 3 | Appliance base | 10 | Holder for 9 individual moulds |
| 4 | Non-stick aluminium mould | 11 | Glass pots + plastic lids (x9) |
| 5 | Tart mould | 12 | Lid open/close handles |
| 6 | Baking tray | | |
| 7 | Non-stick steel muffin moulds (x9) | | |

Using moulds and accessories

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

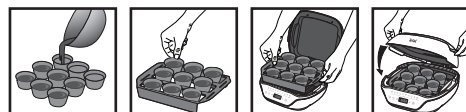
Non-stick aluminium mould



- Grease the mould
- Fill the mould
- Ensure that the black reflector is properly in place and attached to the bottom of the appliance
- Insert the mould
- Close the appliance

Steel moulds

Fill the moulds 3/4 full.



- Pour the mix into the steel moulds
- Place the moulds into the holder
- Put the holder into the appliance
- Close the appliance

After cooking



- Wear oven gloves when removing the holder from the Cake Factory
- Place the holder on a heatproof surface
- Remove the moulds from the holder one at a time

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

You can mix the different moulds, using the same recipe and the same quantity for each mould.

Glass pots

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



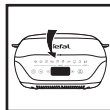
Pour into the glass pots



Place the aluminium mould into the device



Place the glass pots into the aluminium mould



Close the appliance

Once cooking is complete, remove the mould and the glass pots from the Cake Factory—wear oven gloves because these will still be hot—and allow to cool for 10 minutes before putting on the lids. Leave the pots to rest for 2 hours, so they cool to room temperature, before putting them in the fridge.

Tart mould with baking tray



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



Insert the baking tray into the device



Grease the tart mould then pour the cake batter into the mould



Place the mould into the baking tray, ensuring that it is well centred



Close the appliance

Bread and brioche cooking

1. Baking tray for bread or brioche dough weighing up to 500 g.



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



Place the dough in the centre of the baking tray



Put the baking tray into the appliance



Close the appliance

2. Non-stick aluminium mould for dough weighing more than 500 g.

- brioche dough weighing up to 1000 g
- bread dough weighing up to 800 g



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



Place the dough into the centre of the mould

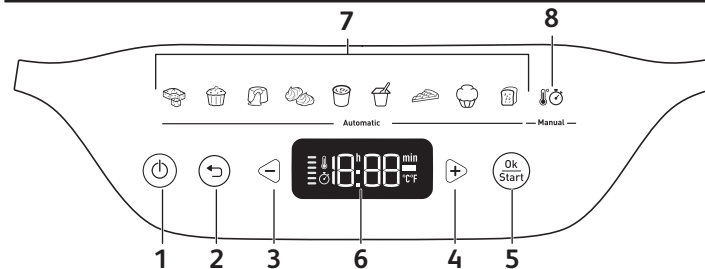


Put the non-stick aluminium mould into the appliance



Close the appliance

Product overview



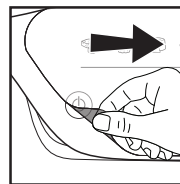
- | | | | |
|---|------------------|---|--------------------|
| 1 | On/Off button | 5 | OK/Start button |
| 2 | Back button | 6 | Control panel |
| 3 | Minus button (-) | 7 | Automatic programs |
| 4 | Plus button (+) | 8 | Manual program |

Preparation

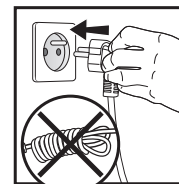
1. Remove all packaging, stickers and other accessories from both the interior and exterior of the appliance.
2. Prior to first use, thoroughly clean the different moulds using hot water and some washing-up liquid, carefully rinse and dry.

Installation and connection

The appliance startup applies to all programs

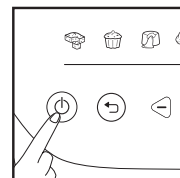


1



2

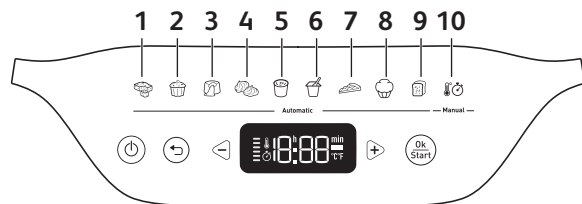
1. Remove the adhesive protective film from the interface
2. Turn on the appliance.
3. Next, wait a few seconds before pressing the On/Off button. The first program flashes, indicating the "Program Selection" mode.



3

Overview of the programs

If you are unsure of which cooking mode to use, please refer to the Cooking guide, page 14.



9 automatic programs:

- | | | | |
|---|--------------------------|----|-----------------|
| 1 | Cake to share program | 6 | Yoghurt program |
| 2 | Individual cakes program | 7 | Tart program |
| 3 | Lava cake program | 8 | Brioche program |
| 4 | Meringue program | 9 | Breads program |
| 5 | Cream desserts program | 10 | Manual program |

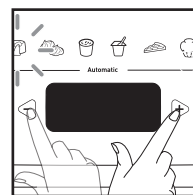
Cooking tip: There is a program suited to each recipe style. Depending on the program selected, a default cooking time is indicated. There are several recipes per program. It may therefore be necessary to adjust the time based on the recipe selected (follow the time recommended in the recipe). Preheating is not required, and cooking starts when the program is launched, once the appliance is closed and the Start button has been pressed.

The time is displayed in minutes up to 59 minutes. After that, it is displayed in hours and minutes.

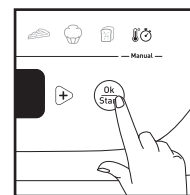
Press and hold the – or + selection buttons to make the numbers move faster.

Caution: To ensure best results, it is essential to follow the recipe and to adhere to the exact quantities.

A. Choosing the cooking program



1

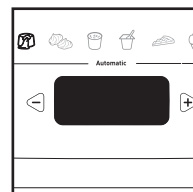


2

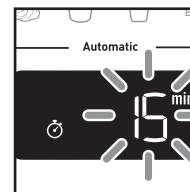
Once the mixture has been poured into the mould and the cover has been closed:

1. Scroll through the cooking programs using the – and + buttons.
2. The selected icon flashes. Press OK to confirm.

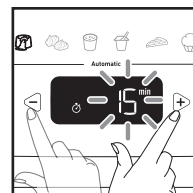
B. Using an automatic program



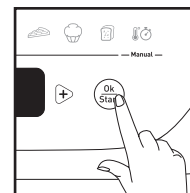
1



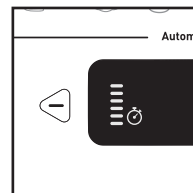
2



3



4

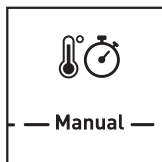


5

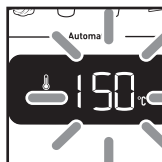
1. Once the cooking program is selected, the corresponding indicator light becomes solidly lit.
2. A default cooking time flashes.
3. Press the – and + buttons to modify the time, if required. For all programs, the time is selected by the minute except for the yoghurt program, which is selected in increments of 30 minutes.
4. Ensure that the cover 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 underway and that the appliance is heating. The time counts down by the minute, and then by the second during the last minute.

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

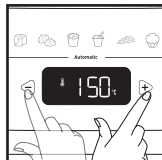
C. Using a manual program



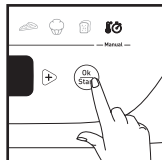
1



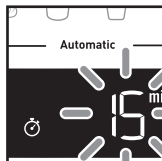
2



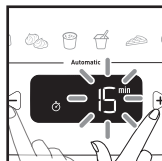
3



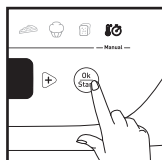
4



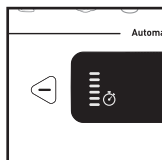
5



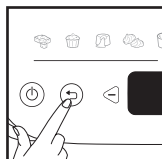
6



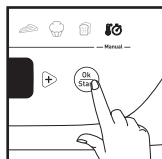
7



8



9

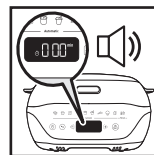


10

- Once the cooking program is selected, the corresponding indicator light becomes solidly lit.
- A default temperature flashes.
- Press the - and + buttons to modify the temperature, if required.
- Press the OK button to confirm.
- A predefined cooking time flashes.
- Press the - and + buttons to modify the time, if required.
- Press the Start button to confirm and start cooking, and the time display will stop flashing.
- Cooking has started. The graphic on the screen's left indicates that a cooking cycle is underway and that the appliance is heating. The time counts down by the minute, and then by the second during the last minute.
- At any time, if you need to adjust the time and/or temperature, press the Back button or the - and + buttons.
- 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.

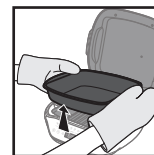
D. Ending a program (automatic or manual)



1



2

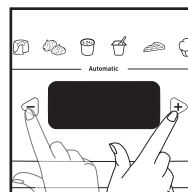


3

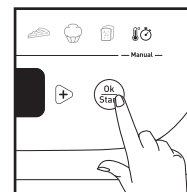
- The time reaches 000 and the product sounds an alert to signal the end of cooking.
- Press OK once to stop the alert. The display 000 flashes.
- You must use hand protection (oven gloves) to prevent burns when handling hot moulds and accessories.

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

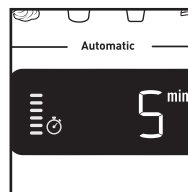
E. Extending a cooking cycle (automatic or manual)



1



2

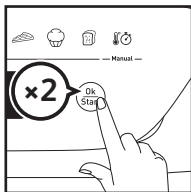


3

- At the end of a program, if the cake is undercooked, you can add some cooking time by directly pressing the - and + buttons. Close the cover again.
- Once the additional time has been entered, press Start to continue cooking.
- The time display stops flashing and the minute-by-minute countdown starts. Cooking continues. The graphic on the screen's left indicates that a cooking cycle is underway and that the appliance is heating.

F. Relaunching the same program

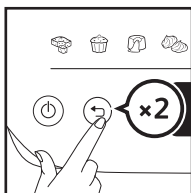
Automatic and manual



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

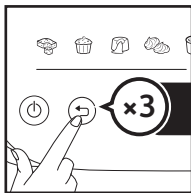
G. Relaunching a different program

After an automatic program



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

After a manual program

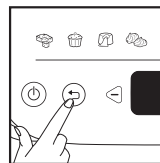


1. After having turned off the alert, press the Back button to return to the program selection screen.
2. Please refer to Part C to start the program.

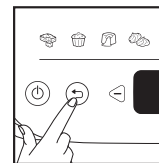
Modifying the time and the program underway

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

Only possible if the elapsed cooking time < 2min



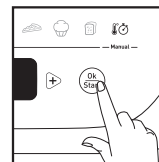
1



2



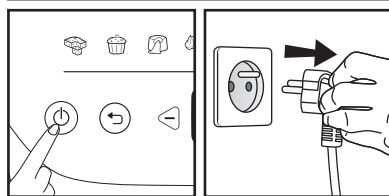
3



4

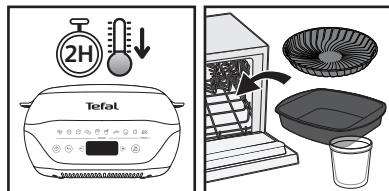
1. Press the Back button to return to the time selection screen. The displayed time flashes.
2. If required, press the Back button a second time to return to the program selection screen.
3. Press the - and + buttons to choose a program again and/or to modify the time.
4. Confirm by pressing Start to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

Maintenance and cleaning



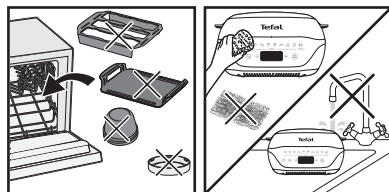
1

2



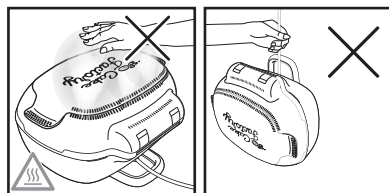
3

4



5

6



7

8

- Press the ON/OFF button to turn off the appliance.
- Unplug the appliance.
- Let the Cake Factory cool for at least 2 hours.
- Some of the cooking accessories are dishwasher safe.
- The steel moulds, plastic lids and holders must not be put in the dishwasher. Wash them using hot water and washing-up liquid, then rinse thoroughly to remove all residue.
- 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 moulds and accessories. Only use nylon or non-metallic cleaning sponges. Clean the lid with a sponge soaked in warm water, then wipe with a soft, dry cloth. Never immerse the appliance wholly or partly in water or in any other liquid. Always ensure that the appliance is clean and dry prior to storage. Clean the outside of the appliance regularly. The appliance may change colour after repeated use. This is normal and is due to the temperature required for cooking food. Any yellowing does not pose any health risks and does not affect the performance of the appliance.
- Warnings about the rear ventilation openings: The steam released during cooking is very hot; do not touch or get too close to this area while your appliance is heating.
- Do not carry the appliance by its power cable or by the handles on the lid.

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

Cooking guide

Find complete recipes on our application.

PROGRAMS	RECIPES	TIME**	ACCESSORIES
 1. Cake to share	Sponge cake	25 mins	
	Yoghurt cake	35 mins	
 2. Individual cakes	Blueberry muffins	35 mins	
	Cupcakes	35 mins	
 3. Lava cakes	Chocolate	15 mins	
 4. Meringues	Swiss meringues	1 hour 45 mins	
 5. Cream desserts	Crème brûlée	2 hours	
	Chocolate dessert	2 hours	
 6. Yoghurt	Natural yoghurt	8 hours	
 7. Tart	Tart	1 hour 5 mins	
 8. Brioches	= < 500 g	1 hour 20 mins*	
	500 g < Brioche =< 1000 g	1 hour 30 mins*	
 9. Breads	= < 500 g	1 hour 20 mins*	
	500 g < Bread =< 800 g	1 hour 40 mins*	
 10. Melting chocolate	White or milk chocolate Dark chocolate Chocolate + butter	6 mins 140°C 7 mins 8 mins	

*including the rise time (60 minutes for brioche/45 minutes for bread).

**as a rough guide. Follow the times indicated in the recipe book.

How to achieve a perfect result

EXAMPLES	ADVICE
Lava cakes will be undercooked if more than the recommended amount of butter is added. Lava cakes will be overcooked if more than the recommended amount of flour is added.	Carefully follow ingredient quantities. Use extra fine unsalted butter. If necessary, adjust the time according to your desires.
Cakes and lava cakes will be overcooked if left in the Cake Factory after the cooking timer goes off.	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 just stirred.	Carefully follow the instructions in the recipe.
Muffins will crumble when you remove them from the moulds if the ingredients are mixed randomly.	Carefully follow the order of steps in the recipe when adding the ingredients.
My cakes lack flavour and texture.	To ensure best results, make sure that the ingredients are of a high quality and not expired.
Red berry lava cakes will be undercooked on the bottom if the fruit coulis centre is not placed in the freezer for 4 hours before cooking.	Carefully follow the ingredient preparation times recommended in the recipe.
Bread and brioche program: A beep sounds at the end of the rise phase. For your information *bread: rise time set at 45 minutes *brioche: rise time set at 60 minutes	When preparing/cooking: During the first phase, a beep sounds to signal the end of the rise You do not need to do anything: The cooking mode starts automatically. If you want to score the dough with a knife or add a bit of water on top of the dough, you can open the lid and do it at this point. Then close the lid quickly so that the cooking happens correctly. At the end of the cooking time, the final beep sounds. Press OK or ON/OFF to stop cooking.

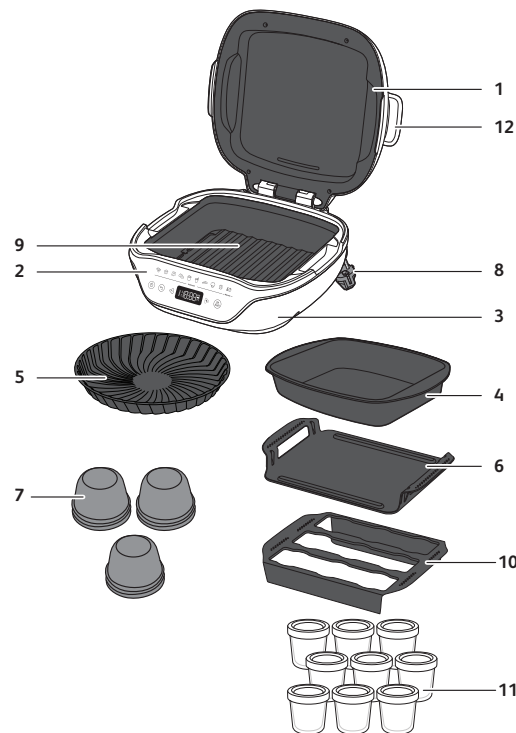
Troubleshooting guide

PROBLEM	SOLUTION
Er00 or Er003	Appliance failure: Unplug the appliance and contact your customer service or a repair centre.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Unplug the appliance and wait a few minutes. Then plug in your appliance again and turn it on. If the problem persists, contact your customer service or a repair centre.
The displayed time flashes	If the displayed time is correct, press OK to confirm.
The displayed temperature flashes	If the displayed temperature is correct, press OK to confirm.
The illuminated program flashes	If the displayed program is correct, press OK to confirm.
The appliance does not close properly	The mould used is not compatible with this appliance: Use a mould that is compatible with this appliance. Check that the moulds and accessories are correctly positioned and centred.
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 modifying the cooking time, the cooking time automatically returns to the initial time	After having modified the time, press OK to confirm.
Once a cooking program has been started, it is not possible to change the cooking time	Wait for 2 minutes to elapse after launching the program to modify the time using the – and + buttons. For automatic programs, the best results will no longer be guaranteed.
There may be a difference between the programmed time and the actual cooking time	For automatic programs, the appliance slightly adjusts the cooking time to ensure best results.
It is difficult to remove my mixture from the mould	If you use metal moulds, grease your moulds before putting your mixture inside to make the removal process easier.

Bitte lesen Sie die Broschüre „Gebrauchs- und Sicherheitshinweise“ vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.

INHALTSVERZEICHNIS

• Beschreibung	33
• Verwendung von Formen und Zubehör	34
• Produktübersicht	36
• Vor der ersten Verwendung	36
• Installation und Anschluss	36
• Übersicht über die Programme	37
• A. Auswahl eines Backprogramms	38
• B. Verwendung eines automatischen Programms	38
• C. Verwendung eines manuellen Programms	39
• D. Programmende (automatisch oder manuell)	40
• E. Verlängern eines Backzyklus (automatisch oder manuell)	40
• F. Erneutes Starten desselben Programms	41
• G. Erneutes Starten eines anderen Programms	41
• Ändern der Backzeit und des laufenden Programms	42
• Wartung und Reinigung	43
• Backanleitung	44
• So erzielen Sie das perfekte Ergebnis	45
• Fehlerbehebung	46



Beschreibung

1	Deckel	8	Netzkabel
2	Bedienfeld	9	Schwarzer Reflektor
3	Gerätebasis	10	Halter für 9 einzelne Formen
4	Antihaftbeschichtete Aluminiumform	11	Glasbehälter + Kunststoffdeckel (9 Stück)
5	Tarteform	12	Griffe zum Öffnen/Schließen des Deckels
6	Backschale		
7	Muffinformen aus antihaftbeschichtetem Stahl (9 Stück)		

Verwendung von Formen und Zubehör

Um den ordnungsgemäßen Betrieb Ihres Geräts sicherzustellen, sollten Sie beim Befüllen der Formen die angegebenen Verhältnisse nicht überschreiten.

Antihafbeschichtete Aluminiumform



Fetten Sie die Form ein



Füllen Sie die Form



Vergewissern Sie sich, dass der schwarze Reflektor richtig eingesetzt und an der Unterseite des Geräts befestigt ist



Setzen Sie die Form ein



Schließen Sie das Gerät

Metalform

Füllen Sie die Formen zu 3/4.



Geben Sie die Mischung in die Metallformen



Stellen Sie die Formen in den Halter



Setzen Sie den Halter in das Gerät ein



Schließen Sie das Gerät

Nach dem Backvorgang



Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Halter aus Cake Factory herausnehmen



Stellen Sie den Halter auf eine hitzebeständige Unterlage



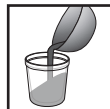
Nehmen Sie die Formen einzeln aus dem Halter heraus

Lassen Sie die Backwaren ein paar Minuten lang abkühlen, bevor Sie sie aus den Formen nehmen.

Sie können verschiedene Formen kombinieren, solange jede Form dasselbe Rezept und dieselbe Menge enthält

Glasbehälter

Verwenden Sie die Deckel der Glastöpfe nicht während des Backvorgangs.



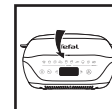
Geben Sie die Mischung in die Glasbehälter



Setzen Sie die Aluminiumform in das Gerät ein



Setzen Sie die Glasbehälter in die Aluminiumform



Schließen Sie das Gerät

Wenn der Backvorgang beendet ist, nehmen Sie die Form und die Glasbehälter aus der Cake Factory. Vorsicht, die Form und die Behälter sind heiß – tragen Sie Ofenhandschuhe. Lassen Sie die Glasbehälter 10 Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Deckel aufsetzen. Lassen Sie die Behälter 2 Stunden lang auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen.

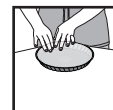
Tarteform mit Backblech



Vergewissern Sie sich, dass der schwarze Reflektor richtig eingesetzt und an der Unterseite des Geräts befestigt ist



Setzen Sie das Backblech in das Gerät ein



Fetten Sie die Tarteform ein und geben Sie den Teig in die Form



Stellen Sie die Form mittig auf das Backblech



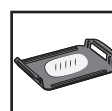
Schließen Sie das Gerät

Kochen für Brot und Brìoche

1. Antihafbeschichtete Aluminiumform für Brot- oder Brìocheteig über 500 g



Vergewissern Sie sich, dass der schwarze Reflektor richtig eingesetzt und an der Unterseite des Geräts befestigt ist



Geben Sie den geformten Teig mittig auf das Backblech



Setzen Sie das Backblech in das Gerät ein



Schließen Sie das Gerät

2. Backblech für Brot- oder Brìocheteig bis 500 g
– Brìocheteig mit einem Gewicht von bis zu 1000 g
– Brotteig mit einem Gewicht von bis zu 800 g



Vergewissern Sie sich, dass der schwarze Reflektor richtig eingesetzt und an der Unterseite des Geräts befestigt ist



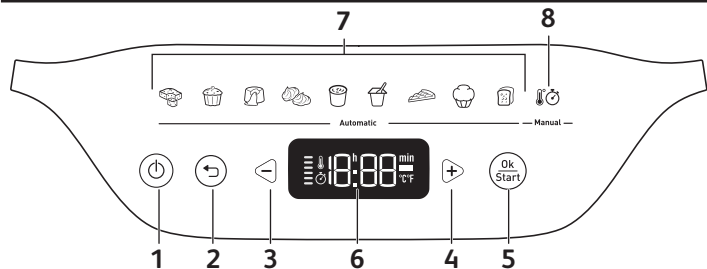
Legen Sie den Teig mittig in die Form



Setzen Sie die antihafbeschichtete Aluminiumform in das Gerät ein



Schließen Sie das Gerät



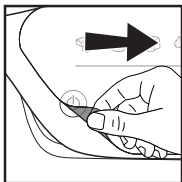
- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 1 Ein-/Aus-Taste | 5 Taste „OK/Start“ |
| 2 Taste „Zurück“ | 6 Bedienfeld |
| 3 Minus-Taste (-) | 7 Automatisches Programm |
| 4 Plus-Taste (+) | 8 Programm: Manuell |

Vor der ersten Verwendung

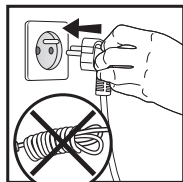
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und anderes Zubehör sowohl von der Innenseite als auch von der Außenseite des Geräts.
- Reinigen Sie alle Formen vor dem ersten Gebrauch sorgfältig mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel, spülen Sie sie aus und trocknen Sie sie gründlich ab.

INSTALLATION UND ANSCHLUSS

Die Inbetriebnahme des Geräts gilt für alle Programme

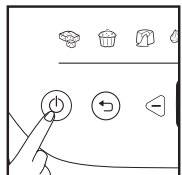


1



2

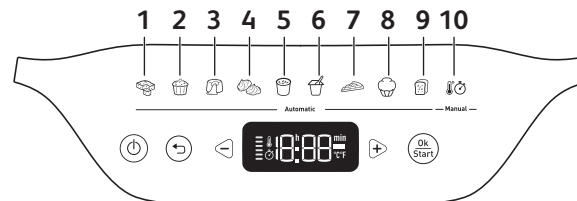
- Entfernen Sie die Klebeschutzfolie von der Benutzeroberfläche.
- Schließen Sie das Gerät an.
- Warten Sie dann einige Sekunden, bevor Sie die Ein-/Aus-Taste drücken. Das erste Programm blinkt und zeigt so den Modus „Programmauswahl“ an.



3

Übersicht über die Programme

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welchen Backmodus Sie verwenden sollten, ziehen Sie den Backleitfaden auf Seite 14 zurate.



9 voreingestellte Programme:

- | | |
|----------------------------------|------------------------|
| 1 Programm für Kuchen zum Teilen | 6 Programm für Joghurt |
| 2 Programm für einzelne Kuchen | 7 Programm für Tarte |
| 3 Programm für Lava kuchen | 8 Programm für Brioche |
| 4 Programm für Baiser | 9 Programm für Brot |
| 5 Programm für Sahnepudding | 10 Manuelles Programm |

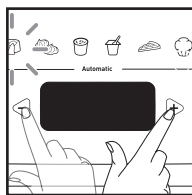
Backtipp: Es gibt für jeden Rezeptstil ein geeignetes Programm. Abhängig vom ausgewählten Programm wird eine Standard-Backzeit angezeigt. Es gibt mehrere Rezepte pro Programm. Daher kann es erforderlich sein, die Zeit dem ausgewählten Rezept entsprechend anzupassen (halten Sie sich an die im Rezept empfohlene Backzeit). Ein Vorheizen ist nicht erforderlich. Der Backvorgang beginnt mit dem Start des Programms, also sobald das Gerät geschlossen und die Start-Taste gedrückt wurde.

Bis zu 59 Minuten wird die Zeit in Minuten angezeigt. Danach wird sie in Stunden und Minuten angezeigt.

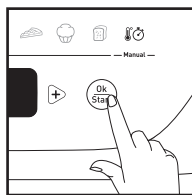
Halten Sie die Taste „-“ oder „+“ gedrückt, um die Zeitanzeige schneller anzupassen.

Achtung: Um optimale Ergebnisse zu erzielen, ist es wichtig, das Rezept zu befolgen und die genauen Mengen einzuhalten.

A. Auswahl des Backprogramms



1

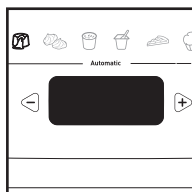


2

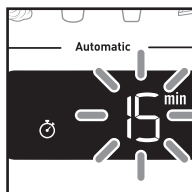
Nachdem die Mischung in die Form gegeben und der Deckel geschlossen wurde:

1. Wählen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ das gewünschte Backprogramm aus.
2. Das gewählte Symbol blinkt. Drücken Sie zur Bestätigung „OK“.

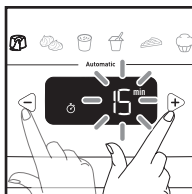
B. Verwendung eines automatischen Programms



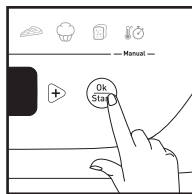
1



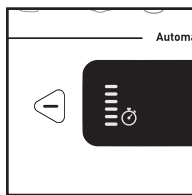
2



3



4

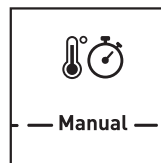


5

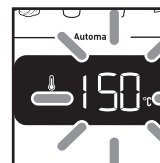
1. Sobald das Backprogramm ausgewählt ist, leuchtet die entsprechende Leuchtanzeige durchgehend.
2. Eine Standard-Backzeit blinkt.
3. Passen Sie die Backzeit ggf. mit den Tasten „+“ und „-“ an. Die Zeiteinstellung erfolgt bei fast allen Programmen in Minutenschritten. Nur beim Joghurtprogramm wird die Zeit in 30-Minuten-Schritten eingestellt.
4. Stellen Sie sicher, dass der Deckel geschlossen ist. Drücken Sie die Start-Taste, um das Backprogramm zu bestätigen und zu starten. Die Zeitanzeige blinkt dann nicht mehr.
5. Der Backvorgang hat begonnen. Die Grafik links auf dem Bildschirm zeigt an, dass ein Backvorgang läuft und das Gerät aufgeheizt wird. Die verbleibende Backzeit wird in Minuten und in der letzten Minute in Sekunden angezeigt.

Hinweis: Bei jeder weiteren Verwendung des Geräts ist standardmäßig die zuvor eingestellte Backzeit ausgewählt.

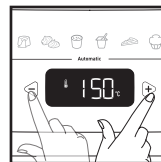
C. Verwendung eines manuellen Programms



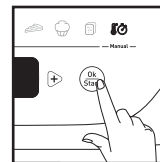
1



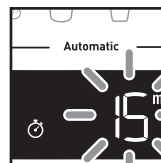
2



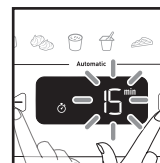
3



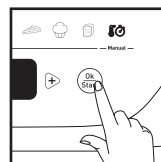
4



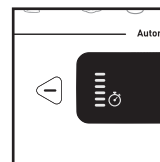
5



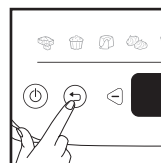
6



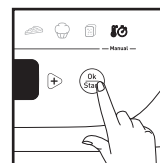
7



8



9



10

1. Sobald das Backprogramm ausgewählt ist, leuchtet die entsprechende Leuchtanzeige durchgehend.
2. Eine Standardtemperatur blinkt.
3. Drücken Sie ggf. die Tasten „+“ und „-“, um die Temperatur anzupassen.
4. Drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen
5. Eine vordefinierte Backzeit blinkt.
6. Drücken Sie ggf. die Tasten „+“ und „-“, um die Zeit anzupassen.
7. Drücken Sie die Start-Taste, um das Backprogramm zu bestätigen und zu starten. Die Zeitanzeige blinkt dann nicht mehr.
8. Der Backvorgang hat begonnen. Die Grafik links auf dem Bildschirm zeigt an, dass ein Backvorgang läuft und das Gerät aufgeheizt wird. Die verbleibende Backzeit wird in Minuten und in der letzten Minute in Sekunden angezeigt.
9. Wenn Sie die Zeit und/oder die Temperatur ändern möchten, können Sie jederzeit die Taste „Zurück“ oder die Tasten „+“ und „-“ drücken.
10. Drücken Sie „OK“, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Hinweis: Bei jeder weiteren Verwendung des Geräts sind standardmäßig die zuvor eingestellte Backzeit und Temperatur ausgewählt.

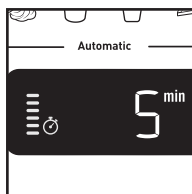
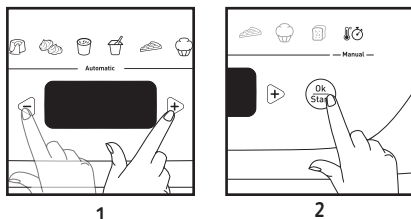
D. Programmende (automatisch oder manuell)



1. Die Zeit erreicht 000. Ein Signalton bestätigt das Ende des Backvorgangs.
2. Drücken Sie einmal die OK-Taste, um den Signalton auszuschalten. Die Anzeige 000 blinkt.
3. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe zum Schutz vor Brandverletzungen durch heiße Formen und heißes Zubehör.

Achtung: Es ist wichtig, das Gerät unverzüglich zu öffnen und die Kuchen herauszunehmen, damit sie nicht weiterbacken.

E. Verlängern eines Backzyklus (automatisch oder manuell)

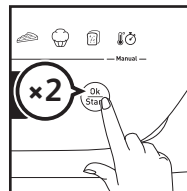


1. Wenn der Kuchen am Ende eines Programms nicht ganz durchgebacken ist, können Sie die Backzeit verlängern, indem Sie die Tasten „-“ und „+“ drücken. Schließen Sie den Deckel wieder.
2. Sobald Sie die zusätzliche Zeit eingegeben haben, drücken Sie die Start-Taste, um den Backvorgang fortzusetzen.
3. Die Zeitanzeige hört auf zu blinken und die verbleibenden Minuten werden angezeigt. Der Backvorgang wird fortgesetzt. Die Grafik links auf dem Bildschirm zeigt an, dass ein Backvorgang läuft und das Gerät aufgeheizt wird.

3

F. Erneutes Starten desselben Programms

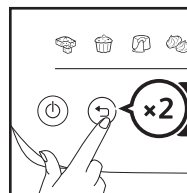
Automatisch und manuell



1. Nachdem Sie den Signalton ausgeschaltet haben, drücken Sie ein zweites Mal auf „OK“, um die Zeit anzuzeigen. Die zuletzt eingestellte Backzeit wird angezeigt und blinkt.
2. Drücken Sie die Start-Taste, um das Backprogramm zu starten.

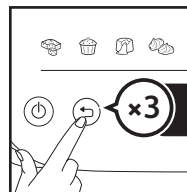
G. Erneutes Starten eines anderen Programms

Nach einem automatischen Programm



1. Nachdem Sie den Signalton ausgeschaltet haben, drücken Sie die Taste „Zurück“, um zur Programmauswahl zurückzukehren.
2. Detaillierte Informationen zur Programmauswahl finden Sie im Abschnitt B.

Nach einem manuellen Programm

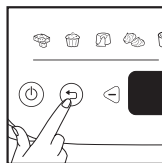


1. Nachdem Sie den Signalton ausgeschaltet haben, drücken Sie die Zurück-Taste, um zur Programmauswahl zurückzukehren.
2. Detaillierte Informationen zum Starten eines Programms finden Sie im Abschnitt C.

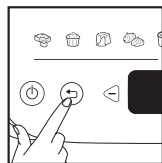
Ändern der Backzeit und des laufenden Programms

Achtung: Änderungen der Backzeit während des Backvorgangs können das Ergebnis beeinträchtigen. Es wird empfohlen, das gesamte Programm neu zu starten.

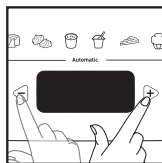
Nur innerhalb der ersten 2 Minuten des Backprogramms möglich



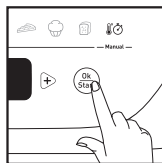
1



2



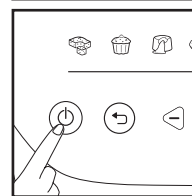
3



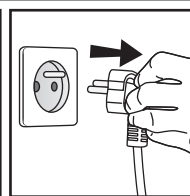
4

1. Drücken Sie die Taste „Zurück“, um zur Zeitauswahl zurückzukehren. Die angezeigte Zeit blinkt.
2. Drücken Sie ggf. ein zweites Mal die Taste „Zurück“, um zur Programmauswahl zurückzukehren.
3. Drücken Sie die Tasten „+“ und „+“, um ein Programm erneut auszuwählen und/oder die Zeit zu ändern.
4. Drücken Sie die Start-Taste, um den Backvorgang zu bestätigen und erneut zu starten.

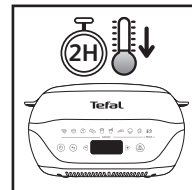
Wartung und Reinigung



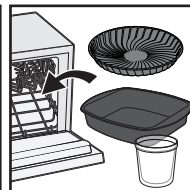
1



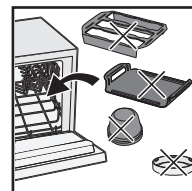
2



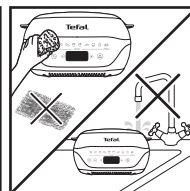
3



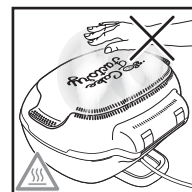
4



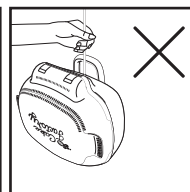
5



6



7



8

1. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.
2. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
3. Lassen Sie die Cake Factory mindestens 2 Stunden lang abkühlen.
4. Bestimmtes Backzubehör ist spülmaschinengeeignet.
5. Die Metallformen, Kunststoffdeckel und Halter dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Waschen Sie sie mit heißem Wasser und Spülmittel und spülen Sie sie anschließend gründlich ab, um alle Rückstände zu entfernen.
6. Das Gerät und das Netzkabel dürfen weder in die Spülmaschine noch in Wasser gestellt werden. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Verwenden Sie zum Reinigen der Formen und des Zubehörs keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder scheuernden Reinigungsmittel. Verwenden Sie nur Reinigungsschwämme aus Nylon oder einem nichtmetallischen Material. Reinigen Sie den Deckel mit einem in warmem Wasser angefeuchteten Schwamm und wischen Sie ihn anschließend mit einem weichen, trockenen Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät nie vollständig oder teilweise in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Räumen Sie das Gerät erst weg, wenn es sauber und trocken ist. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts regelmäßig. Das Gerät kann sich nach wiederholtem Gebrauch verfärben. Dies ist aufgrund der erforderlichen Backtemperatur völlig normal. Ein Gelbstich stellt kein Gesundheitsrisiko dar und beeinträchtigt die Leistung des Geräts nicht.
7. Warnhinweise zu den hinteren Lüftungsöffnungen: Der Dampf, der während des Backvorgangs freigesetzt wird, ist sehr heiß. Halten Sie einen angemessenen Abstand ein, während das Gerät aufheizt. Heben Sie das Gerät nicht am Netzkabel oder an den Griffen des Deckels.

Achtung: Alle Reparaturen müssen von einer autorisierten Kundendienstzentrale durchgeführt werden.

Detaillierte Rezepte finden Sie in unserer App.

PROGRAMME	REZEPTE	ZEIT**	ZUBEHÖR
 1. Kuchen zum Teilen	Biskuitkuchen	25 Min.	
	Joghurtkuchen	35 Min.	
 2. Einzelne Kuchen	Heidelbeer-Muffins	35 Min.	
	Cupcakes	35 Min.	
 3. Lavakuchen	Schokolade	15 Min.	
 4. Baisers	Schweizer Meringen	1 Stunde 45 Minuten	
 5. Sahnepudding	Crème Brûlée	2 Stunden	
	Schokoladenpudding	2 Stunden	
 6. Joghurt	Naturjoghurt	8 Stunden	
 7. Tarten	Tarte	1 Stunde 5 Minuten	
 8. Brioche	= < 500 g	1 Stunde 20 Minuten*	
	500 g < Brioche =< 1000 g	1 Stunde 30 Minuten*	
 9. Brot	= < 500 g	1 Stunde 20 Minuten*	
	500 g < Brot =< 800 g	1 Stunde 40 Minuten*	
 10. Geschmolzene Schokolade	Weißer oder Milchschokolade Dunkle Schokolade Schokolade + Butter	6 Min. 140°C 7 Min. 8 Min.	

* einschließlich der Gehzeit (60 Minuten für Brioche/45 Minuten für Brot).

** als grober Richtwert. Befolgen Sie die Zeitangaben im Rezept.

BEISPIELE	TIPPS
Der Lavakuchen wird nicht durchgebacken, wenn die empfohlene Menge Butter überschritten wird. Der Lavakuchen wird zu trocken, wenn die empfohlene Menge Mehl überschritten wird.	Halten Sie sich genau an die Mengenangaben für die Zutaten. Mengenangaben für die Zutaten. Verwenden Sie extra feine ungesalzene Butter. Passen Sie bei Bedarf die Zeit nach Ihren Wünschen an.
Kuchen, einschließlich Lavakuchen, werden zu trocken, wenn sie nach Ablauf der eingestellten Zeit in der Cake Factory bleiben.	Nehmen Sie die Form am Ende des Backvorgangs vorsichtig heraus, wie in der Anleitung empfohlen.
Lavakuchen werden zu trocken, wenn der Teig geschlagen statt gerührt wurde.	Befolgen Sie die Anweisungen im Rezept sorgfältig.
Muffins zerbröseln beim Herausnehmen aus den Formen, wenn die Zutaten nicht richtig vermischt werden.	Befolgen Sie beim Hinzufügen der Zutaten genau die im Rezept angegebene Reihenfolge.
Mein Kuchen schmeckt fade und hat nicht die gewünschte Konsistenz.	Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, verwenden Sie hochwertige Zutaten innerhalb des Haltbarkeitsdatums.
Beeren-Lavakuchen werden an der Unterseite nicht richtig durchgebacken, wenn das Fruchtcoulis vor dem Backen nicht 4 Stunden lang tiefgekühlt worden ist.	Befolgen Sie die im Rezept empfohlenen Zubereitungszeiten.
<p>Programm für Brot und Brioche: Am Ende der Gehzeit ertönt ein Signalton.</p> <p>Zu Ihrer Information *Brot: Gehzeit auf 45 Minuten eingestellt *Brioche: Gehzeit auf 60 Minuten eingestellt</p>	<p>Beim Zubereiten/Backen: Während der ersten Phase ertönt ein Signalton, um das Ende der Gehzeit anzuzeigen Sie brauchen nichts zu tun: Der Backvorgang beginnt automatisch. Wenn Sie den Teig mit einem Messer einschneiden oder ein wenig Wasser auf den Teig geben möchten, können Sie den Deckel öffnen und dies zu diesem Zeitpunkt tun. Schließen Sie dann den Deckel schnell wieder, um den Backvorgang nicht zu beeinträchtigen. Am Ende der Backzeit ertönt der letzte Signalton. Drücken Sie „OK“ oder die Ein-/Aus-Taste, um den Backvorgang zu beenden.</p>

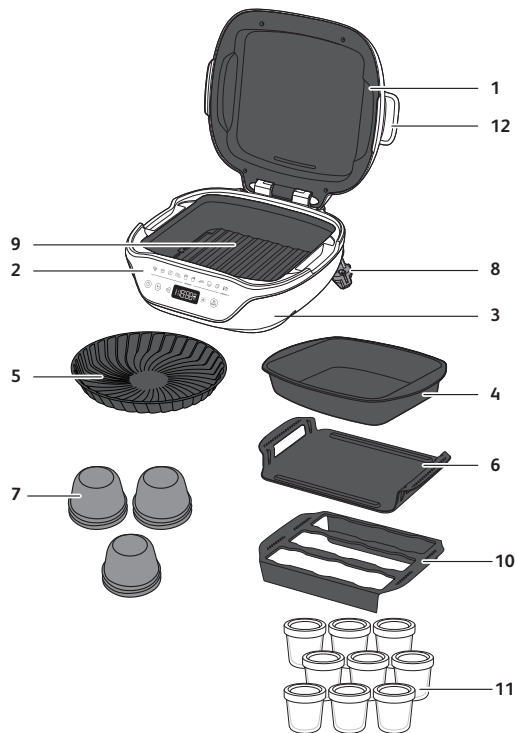
Anleitung zur Fehlerbehebung

PROBLEM	LÖSUNG
Er00 oder Er003	Gerätefehler: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich an den Kundendienst oder an eine Kundendienstzentrale.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie einige Minuten. Stecken Sie dann den Netzstecker wieder ein und schalten Sie das Gerät ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst oder an eine Kundendienstzentrale.
Die angezeigte Zeit blinkt	Wenn die angezeigte Zeit korrekt ist, drücken Sie zur Bestätigung „OK“.
Die angezeigte Temperatur blinkt	Wenn die angezeigte Temperatur korrekt ist, drücken Sie zur Bestätigung „OK“.
Das leuchtende Programm blinkt	Wenn das angezeigte Programm korrekt ist, drücken Sie zur Bestätigung „OK“.
Das Gerät lässt sich nicht richtig schließen	Die verwendete Form ist nicht mit diesem Gerät kompatibel: Verwenden Sie eine Form, die mit diesem Gerät kompatibel ist. Prüfen Sie, ob die Formen und das Zubehör korrekt und mittig positioniert sind.
Die Zeit hat 000 erreicht, aber der Kuchen ist nicht durchgebacken	Schließen Sie das Gerät am Ende des Backvorgangs wieder, nachdem Sie den Signalton durch einmaliges Drücken auf „OK“ ausgeschaltet haben, stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ etwas mehr Zeit ein und bestätigen Sie mit „OK“.
Nachdem die Zeit geändert wurde, wird sie während des Backvorgangs automatisch auf die Ausgangszeit zurückgesetzt	Nachdem Sie die Zeit angepasst haben, drücken Sie zur Bestätigung „OK“.
Sobald ein Backprogramm gestartet wurde, kann die Backzeit nicht mehr geändert werden	Warten Sie nach dem Start des Programms 2 Minuten ab, bevor Sie die Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ ändern. Bei automatischen Programmen kann das Ergebnis dadurch beeinträchtigt werden.
Die tatsächliche Backzeit kann von der programmierten abweichen	Bei automatischen Programmen wird die Backzeit automatisch geringfügig angepasst, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
Der Teig lässt sich nur schwer aus der Form lösen	Wenn Sie Metallformen verwenden, fetten Sie die Formen ein, bevor Sie den Teig einfüllen, damit das Herauslösen leichter geht.

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

INHOUDSOPGAVE

• Beschrijving	48
• Bakvormen en accessoires gebruiken	49
• Productoverzicht	51
• Voorbereiding	51
• Installeren en aansluiten	51
• Overzicht van de programma's	52
• A. Een bakprogramma kiezen	53
• B. Een automatisch programma gebruiken	53
• C. Een handmatig programma gebruiken	54
• D. Het einde van een programma (automatisch of handmatig)	55
• E. De bakcyclus verlengen (automatisch of handmatig)	55
• F. Hetzelfde programma opnieuw starten	56
• G. Een ander programma opnieuw starten	56
• De tijd en het programma wijzigen tijdens het bakken	57
• Onderhoud en reiniging	58
• Bakgids	59
• Zo bereikt u een perfect resultaat	60
• Problemen oplossen	61



Beschrijving

- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|--|
| 1 | Deksel | 7 | Stalen muffinvormen met antiaanbaklaag (9 x) |
| 2 | Bedieningspaneel | 8 | Snoer |
| 3 | Apparaatbasis | 9 | Zwart hitteschild |
| 4 | Aluminium bakvorm met antiaanbaklaag | 10 | Houder voor 9 losse bakvormen |
| 5 | Taartvorm | 11 | Glazen potten + plastic deksels (9 x) |
| 6 | Bakplaat | 12 | Handvat deksel |

Bakvormen en accessoires gebruiken

Voor een goede werking van het apparaat, mag u bij het vullen van de bakvormpjes de aangegeven hoeveelheden niet overschrijden.

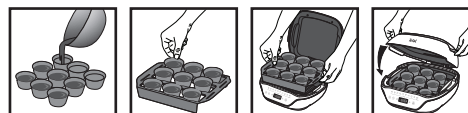
Aluminium bakvorm met antiaanbaklaag



- Vet het vormpje in Vul het vormpje Zorg ervoor dat het zwarte hitteschild goed is geplaatst en aan de onderkant van het apparaat is bevestigd Plaats de bakvorm Sluit het apparaat

Stalen bakvormen

Vul de vormen voor 3/4 deel.



- Giet het beslag in de stalen vormpjes Plaats de vormpjes in de houder Plaats de houder in het apparaat Sluit het apparaat

Na het bakken



- Draag ovenhandschoenen wanneer u de houder uit de Cake Factory verwijdert Plaats de houder op een hittebestendig oppervlak Verwijder de vormpjes één voor één uit de houder

Laat het apparaat enkele minuten afkoelen voordat u de vormpjes eruit haalt.

U kunt de verschillende vormpjes door elkaar gebruiken als u voor elke vorm hetzelfde recept en dezelfde hoeveelheid gebruikt.

Glazen potten

Plaats tijdens het bakken geen deksel op de glazen potten.



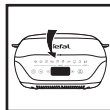
Giet in de glazen potten



Plaats de aluminium bakvorm in het apparaat



Plaats de glazen potten in de aluminium bakvorm



Sluit het apparaat

Na het bakken haalt u de vorm en de glazen potten uit de Cake Factory. Deze zijn nog heet, dus draag ovenhandschoenen. Laat de potten 10 minuten afkoelen voordat u de deksels erop doet. Laat de glazen potten 2 uur rusten, zodat ze zijn afgekoeld tot kamertemperatuur voordat u ze in de koelkast zet.

Taartvorm met bakplaat



Zorg ervoor dat het zwarte hiteschild goed is geplaatst en aan de onderkant van het apparaat is bevestigd



Plaats de bakplaat in het apparaat



Vet de taartvorm in en giet het beslag in de vorm



Plaats de vorm in het midden van de bakplaat



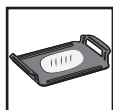
Sluit het apparaat

Koken voor brood en brioches

1. Bakondersteuning voor brood of briochedeeg tot 500g.



Zorg ervoor dat het zwarte hiteschild goed is geplaatst en aan de onderkant van het apparaat is bevestigd



Plaats het deeg in het midden van de bakplaat



Plaats de bakplaat in het apparaat



Sluit het apparaat

2. Aluminium vorm met antiaanbaklaag voor brood of briochedeeg van meer dan 500 g

- Briochedeeg met een gewicht van maximaal 1000 g

- Brooddeeg met een gewicht van maximaal 800 g



Zorg ervoor dat het zwarte hiteschild goed is geplaatst en aan de onderkant van het apparaat is bevestigd



Plaats het deeg in het midden van de vorm

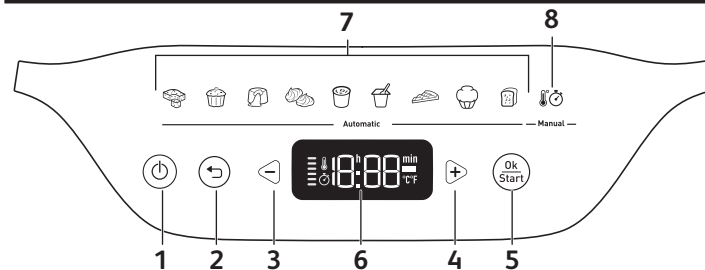


Plaats de aluminium vorm met antiaanbaklaag in het apparaat



Sluit het apparaat

Productoverzicht



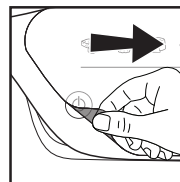
- | | | | |
|---|---------------|---|--------------------------|
| 1 | Knop Aan/uit | 5 | Knop OK/Start |
| 2 | Knop Terug | 6 | Bedieningspaneel |
| 3 | Knop Min (-) | 7 | Automatische programma's |
| 4 | Knop Plus (+) | 8 | Handmatig programma |

Vorbereiding

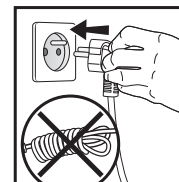
1. Verwijder alle verpakkingen, stickers en andere accessoires van de binnen- en buitenkant van het apparaat.
2. Reinig de bakplaten voor het eerste gebruik altijd grondig met warm water en afwasmiddel. Spoel ze af en veeg vervolgens zorgvuldig droog.

Installeren en aansluiten

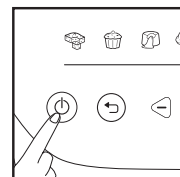
Het starten van het apparaat is voor alle programma's hetzelfde



1



2

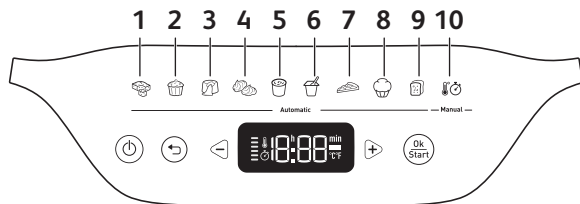


3

1. Verwijder de beschermfolie van de bedieningspaneel.
2. Het apparaat inschakelen.
3. Wacht enkele seconden voordat u op de Aan/uit-knop drukt. Het eerste programma knippert en geeft de modus Programmaselectie aan.

Overzicht van de programma's

Raadpleeg de bakgidsen op pagina 14 als u twijfelt over de geschikte bakmodus.



9 automatische programma's:

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| 1 Programma Cakes om te delen | 6 Programma Yoghurt |
| 2 Programma Individuele taarten | 7 Programma Taarten |
| 3 Programma Lavacake | 8 Programma Brioche |
| 4 Programma Meringue | 9 Programma Brood |
| 5 Programma Roomdesserts | 10 Handmatig programma |

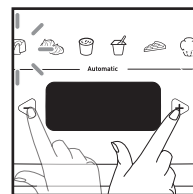
Baktip: Er is voor elke receptstijl een geschikt programma. Afhankelijk van het gekozen programma wordt een standaard bereidingstijd aangegeven. Er zijn verschillende recepten per programma. Het kan daarom nodig zijn om de tijd aan te passen op basis van het gekozen recept (kies de tijd die in het recept wordt aanbevolen). Voorverwarmen is niet nodig. Zodra u het apparaat sluit en op de startknop drukt, wordt het programma gestart en begint het bakken.

Tot maximaal 59 minuten wordt de tijd weergegeven in minuten. Daarna wordt de tijd weergegeven in uren en minuten.

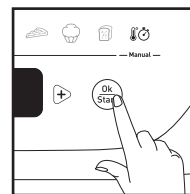
Houd de selectieknoppen - of + ingedrukt om de cijfers sneller te laten verspringen.

Let op: Voor het beste resultaat raden wij aan het recept nauwkeurig te volgen en de precieze hoeveelheden aan te houden.

A. Het bakprogramma kiezen



1

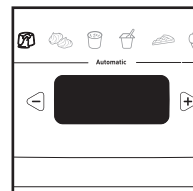


2

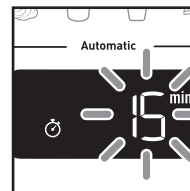
Zodra het beslag in de vorm is gegoten en de deksel is gesloten:

1. Blader met de knoppen - en + door de bakprogramma's.
2. Het geselecteerde pictogram knippert. Bevestig met OK.

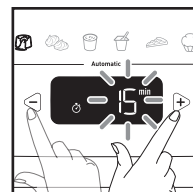
B. Een automatisch programma gebruiken



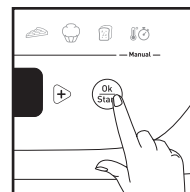
1



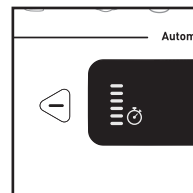
2



3



4

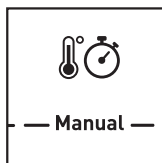


5

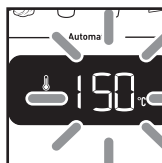
1. Zodra het bakprogramma is geselecteerd, blijft het bijbehorende indicatielampje branden.
2. Een standaard bereidingstijd knippert.
3. Druk op de knoppen + en - om de tijd aan te passen als dit nodig is. Bij alle programma's wordt de tijd ingesteld in minuten, met uitzondering van het yoghurtprogramma, dat wordt ingesteld in stappen van 30 minuten.
4. Zorg ervoor dat de deksel gesloten is. Druk op de knop Start om te bevestigen en te beginnen met bakken. De tijdweergave stopt met knipperen.
5. Het bakken is gestart. De afbeelding links op het scherm geeft aan dat er een bakcyclus bezig is en dat het apparaat aan het opwarmen is. De tijd telt af in minuten, en tijdens de laatste minuut in seconden.

Opmerking: Elke volgende keer dat u het apparaat gebruikt, wordt de tijd standaard ingesteld op de laatst gebruikte tijd.

C. Een handmatig programma gebruiken



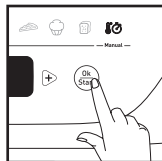
1



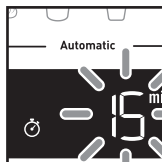
2



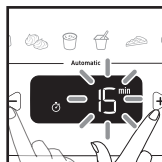
3



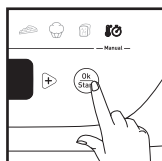
4



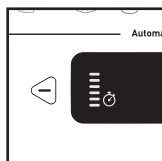
5



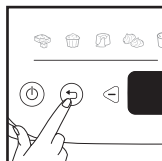
6



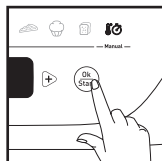
7



8



9

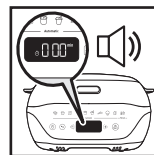


10

1. Zodra het bakprogramma is geselecteerd, blijft het bijbehorende indicatielampje branden.
2. Een standaardtemperatuur knippert.
3. Druk op de knoppen + en - om de temperatuur aan te passen als dit nodig is.
4. Druk op de knop OK om te bevestigen.
5. Een vooraf ingestelde bereidingstijd knippert.
6. Druk op de knoppen + en - om de tijd aan te passen als dit nodig is.
7. Druk op de knop Start om uw keuze te bevestigen en te beginnen met bakken. De INTUÏTIEVE stopt met knipperen.
8. Het bakken is gestart. De afbeelding links op het scherm geeft aan dat er een bakcyclus bezig is en dat het apparaat aan het opwarmen is. De tijd telt af in minuten, en tijdens de laatste minuut in seconden.
9. Als u de tijd en/of temperatuur moet aanpassen, kunt u op elk gewenst moment op de knop Terug of de knoppen - en + drukken.
10. Druk op OK om te bevestigen.

Opmerking: Elke volgende keer dat u het apparaat gebruikt, worden de tijd en temperatuur standaard ingesteld op de laatst gebruikte tijd en temperatuur.

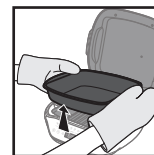
D. Een programma beëindigen (automatisch of handmatig)



1



2

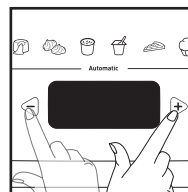


3

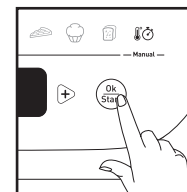
11. Als de timer 000 bereikt, klinkt er een geluidssignaal dat het einde van de baktijd aangeeft. Druk eenmaal op OK om het geluidssignaal te stoppen. De cijfers 000 knipperen op de display.
12. Draag ovenhandschoenen bij het hanteren van hete vormpjes en accessoires om brandwonden te voorkomen.

Let op: Het is belangrijk om het apparaat te openen en de cakes er snel uit te halen, zodat deze niet nog langer blijven bakken.

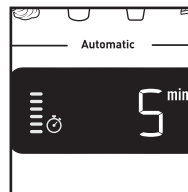
E. De bakcyclus verlengen (automatisch of handmatig)



1



2

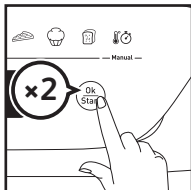


3

1. Als de taart aan het einde van een programma nog niet helemaal gaar is, kunt u de bereidingstijd verlengen door op de knoppen - en + te drukken. Sluit de deksel weer.
2. Zodra u de extra tijd hebt ingevoerd, drukt u op Start om het bakken te hervatten.
3. De tijdweergave stopt met knipperen en het apparaat begint de minuten af te tellen. Het bereiden gaat verder. De afbeelding links op het scherm geeft aan dat er een bakcyclus bezig is en dat het apparaat aan het opwarmen is.

F. Hetzelfde programma opnieuw starten

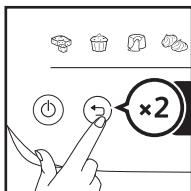
Automatisch en handmatig



1. Nadat u het geluidssignaal hebt uitgeschakeld, drukt u nogmaals op de knop OK om de tijd weer te geven. De laatst gebruikte bereidingstijd wordt weergegeven en knippert.
2. Druk op Start om het bakprogramma te starten.

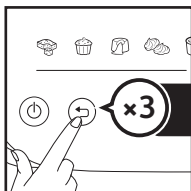
G. Een ander programma opnieuw starten

Na een automatisch programma



1. Nadat u het geluidssignaal hebt uitgeschakeld, drukt u op de knop Terug om terug te keren naar het scherm voor programmaselectie.
2. Raadpleeg deel B om het programma te kiezen.

Na een handmatig programma

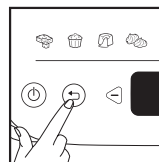


1. Nadat u het geluidssignaal hebt uitgeschakeld, drukt u op de knop Terug om terug te keren naar het scherm voor programmaselectie.
2. Raadpleeg deel C om het programma te kiezen.

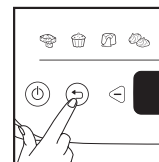
De tijd en het programma wijzigen tijdens het bakken

Let op: Wanneer de tijd tijdens het bakken wordt gewijzigd, kan het beste resultaat niet meer worden gegarandeerd. Het verdient de voorkeur om het volledige programma opnieuw te starten.

Dit is alleen mogelijk als er minder dan 2 minuten van de bereidingstijd verstreken zijn



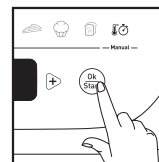
1



2



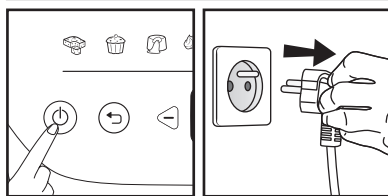
3



4

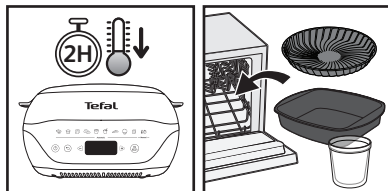
1. Druk op de knop Terug om terug te keren naar het scherm Tijd selecteren. De weergegeven tijd knippert.
2. Druk, indien nodig, nogmaals op de knop Terug om terug te keren naar het scherm Programmaselectie.
3. Druk op de knoppen - en + om opnieuw een programma te kiezen en/of de tijdtje wijzigen.
4. Bevestig door op Start te drukken. Het bakprogramma start nu opnieuw.

Onderhoud en reiniging



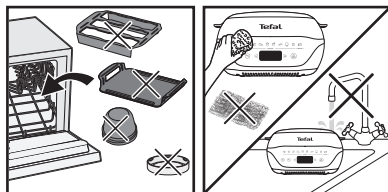
1

2



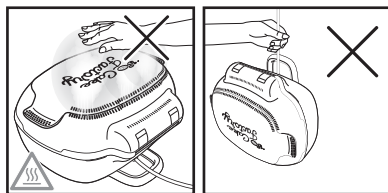
3

4



5

6



7


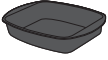

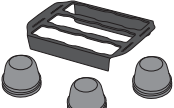




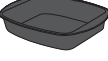




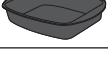



8

- Druk op de Aan/uit-knop om het apparaat uit te schakelen.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat de Cake Factory ten minste 2 uur afkoelen.
- Een aantal bakaccessoires zijn vaatwasmachinebestendig.
- De stalen bakvormen, plastic deksels en houders mogen niet in de vaatwasmachine. Reinig deze met warm water en afwasmiddel, en spoel ze vervolgens grondig af om alle resten te verwijderen.
- Het apparaat en het snoer mogen niet in de vaatwasmachine worden geplaatst of worden ondergedompeld in water. Droog ze grondig af. Gebruik geen metalen schuursponsjes, staalwol of agressieve reinigingsmiddelen om de bakvormen en de accessoires te reinigen. Gebruik alleen nylon of niet-metalen sponsjes. Reinig de deksel met een in warm water gedrenkte spons en veeg deze vervolgens droog met een zachte, droge doek. Dompel het apparaat nooit geheel of gedeeltelijk onder in water of in een andere vloeistof. Zorg ervoor dat het apparaat altijd schoon en droog is voordat u het opbergt. Reinig de buitenkant van het apparaat regelmatig. Het apparaat kan na herhaaldelijk gebruik van kleur veranderen. Dit is normaal en wordt veroorzaakt door de temperatuur die nodig is voor het bereiden van voedsel. Het vergelen van het apparaat brengt geen gezondheidsrisico's met zich mee en heeft geen invloed op de prestaties.
- Waarschuwingen over de ventilatieopeningen op de achterzijde: De stoom die vrijkomt tijdens het bakken is erg heet. Raak dit gebied niet aan en kom niet te dicht in de buurt tijdens het opwarmen. Draag het apparaat niet aan het netsnoer of aan de handgrepen op het deksel.

Let op: Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum.

Bakgids

De complete recepten vindt u in onze app.

PROGRAMMA'S	RECEPTEN	TIJD**	ACCESSOIRES
 1. Gebak om te delen	Biscuitgebak	25 minuten	
	Yoghurtcake	35 minuten	
 2. Individuele cakes	Bosbessenmuffins	35 min.	
	Cupcakes	35 min.	
 3. Lavacakes	Chocolade	15 min.	
 4. Schuimgebak	Zwitserse meringues	1 uur 45 min.	
 5. Roomdesserts	Crème brûlée	2 uur	
	Chocoladepudding	2 uur	
 6. Yoghurt	Naturel yoghurt	8 uur	
 7. Taarten	Taart	1 uur 5 min.	
 8. Brioche	= < 500 g	1 uur 20 min.*	
	500 g < Brioche =< 1000 g	1 uur 30 min.*	
 9. Brood	= < 500 g	1 uur 20 min.*	
	500 g < Brood =< 800 g	1 uur 40 min.*	
 10. Chocolade smelten	Witte of melkchocolade Pure chocolade Chocolade + boter	6 min. 140°C 7 min. 8 min.	

*Inclusief de tijd om te rijzen (60 min. voor brioche/45 min. voor brood).

** als algemene richtlijn. Volg de in het receptenboek aangegeven tijden.

Zo bereikt u een perfect resultaat

VOORBEELDEN	TIPS
Lavacakes worden niet gaar als u meer dan de aanbevolen hoeveelheid boter toevoegt. Lavacakes worden te gaar als u meer dan de aanbevolen hoeveelheid bloem toevoegt.	Houd u zorgvuldig aan de aangegeven hoeveelheden. Gebruik extra fijne ongezoeten boter. Pas indien nodig de tijd aan uw wensen aan.
Taarten en lavacakes worden te gaar als u ze niet uit de Cake Factory haalt nadat de timer is afgegaan.	Verwijder de vorm voorzichtig aan het einde van de baktijd, zoals wordt aanbevolen in de handleiding.
Lavacakes worden te gaar als het beslag is geklopt in plaats van gewoon geroerd.	Volg de instructies in het recept nauwkeurig.
Als de ingrediënten in willekeurige volgorde worden gemengd, zullen uw muffins verkrumelen wanneer u ze uit de vormpjes haalt.	Volg zorgvuldig de volgorde van de stappen in het recept wanneer u ingrediënten toevoegt.
Mijn taarten hebben weinig smaak of textuur.	Voor het beste resultaat gebruikt u verse ingrediënten van hoge kwaliteit.
Om te voorkomen dat de bodem van met rode bessen gevulde lavacakes niet gaar wordt, plaats u de fruitcoulis voor het bakken 4 uur in de vriezer.	Houd u zorgvuldig aan de in het recept aanbevolen bereidingstijden voor de ingrediënten.
Brood- en briocheprogramma: Er klinkt een piepton wanneer het deeg is gerezen. Ter informatie *Brood: de rijstijd is ingesteld op 45 minuten *Brioche: de rijstijd is ingesteld op 60 minuten	Tijdens het bereiden/bakken: Tijdens de eerste fase klinkt er een piepton om het einde van de rijstijd aan te geven U hoeft niets te doen: De modus Bakken start automatisch. Als u het deeg met een mes in wilt insnijden of wat water bovenop het deeg wilt toevoegen, kunt u op dit moment de deksel openen om dit te doen. Sluit vervolgens snel de deksel zodat het bakken correct verloopt. Aan het einde van de bereidingstijd hoort u het laatste piepje. Druk op OK of AAN/UIT om het bakken te stoppen.

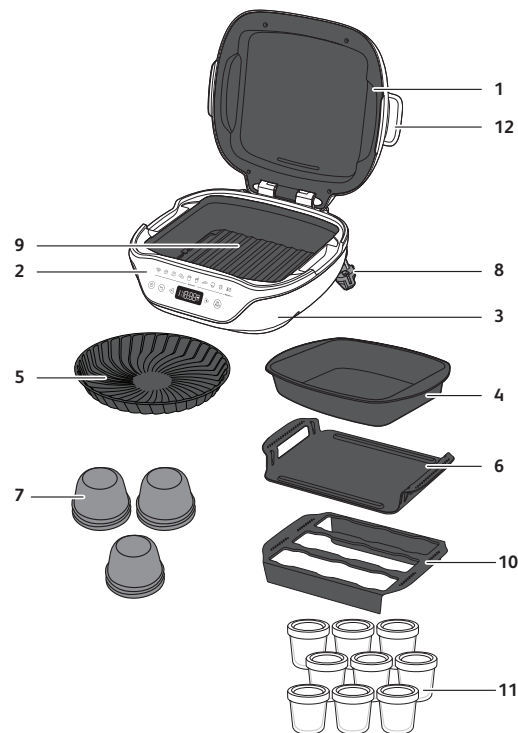
Problemen oplossen

PROBLEEM	OPLOSSING
Er00 or Er003	Defect van het apparaat: Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice of een reparatiecentrum.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht enkele minuten. Steek vervolgens de stekker van het apparaat weer in het stopcontact en schakel het apparaat in. Neem contact op met de klantenservice of een reparatiecentrum als het probleem zich blijft voordoen.
De weergegeven tijd knippert	Als de weergegeven tijd correct is, drukt u op OK om deze te bevestigen.
De weergegeven temperatuur knippert	Als de weergegeven temperatuur correct is, drukt u op OK om deze te bevestigen.
Het verlichte programma knippert	Als het weergegeven programma correct is, drukt u op OK om het te bevestigen.
Het apparaat sluit niet goed	De gebruikte bakvorm past niet in dit apparaat: Gebruik een bakvorm die in dit apparaat past. Controleer of de bakvormen en de accessoires correct en in het midden zijn geplaatst.
De tijd heeft 000 bereikt, maar het baksel is nog niet helemaal gaar	Aan het einde van de bereidingstijd, nadat u het geluidssignaal hebt uitgezet door één keer op OK te drukken, sluit u het apparaat weer. U kunt nu tijd toevoegen met de knoppen - en +. Druk vervolgens op OK om uw keuze te bevestigen.
Nadat u de bereidingstijd tijdens het bakken hebt gewijzigd, wordt de bereidingstijd automatisch teruggezet naar de begintijd	Nadat u de tijd hebt gewijzigd, drukt u op OK om uw keuze te bevestigen.
Als een kookprogramma eenmaal gestart is, kunt u de bereidingstijd niet meer veranderen	Wacht tot er 2 minuten verstreken zijn nadat u het programma hebt gestart. U kunt de tijd nu wijzigen met de knoppen - en +. Bij automatische programma's is het beste resultaat dan niet langer gegarandeerd.
Er kan een verschil zijn tussen de geprogrammeerde tijd en de werkelijke bereidingstijd	Bij automatische programma's past het apparaat de bereidingstijd enigszins aan voor het beste resultaat.
Het is moeilijk om mijn baksel uit de vorm te verwijderen	Vet de metalen vormpjes in voordat u het beslag erin doet. Zo kunt u uw baksel straks makkelijker verwijderen.

Lee atentamente el folleto "Instrucciones de seguridad y de uso" antes de utilizar el aparato por primera vez.

TABLA DE CONTENIDOS

• Descripción	63
• Uso de moldes y accesorios	64
• Descripción general del producto	66
• Preparación	66
• Instalación y conexión	66
• Descripción general de los programas	67
• A. Elección de un programa de cocción	68
• B. Uso de un programa automático	68
• C. Uso de un programa manual	69
• D. Fin de un programa (automático o manual)	70
• E. Ampliación de un ciclo de cocción (automático o manual)	70
• F. Reinicio del mismo programa	71
• G. Reinicio de un programa diferente	71
• Cambio del tiempo y el programa en curso	72
• Mantenimiento y limpieza	73
• Guía de cocción	74
• Cómo lograr un resultado perfecto	75
• Guía de resolución de problemas	76



Descripción

1	Tapa	8	Cable de alimentación
2	Panel de control	9	Reflector negro
3	Base del aparato	10	Soporte para 9 moldes individuales
4	Molde de aluminio antiadherente	11	Tarros de vidrio + tapas de plástico (9)
5	Molde de tarta	12	Asas de apertura/cierre de la tapa
6	Bandeja de horno		
7	Moldes de magdalenas de acero antiadherente (9)		

Uso de moldes y accesorios

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, cuando llenes los moldes, no excedas las proporciones indicadas.

Molde de aluminio antiadherente



Engrasa el molde



Llena el molde



Asegúrate de que el reflector negro esté colocado y conectado correctamente a la parte inferior del aparato



Inserta el molde



Cierra el aparato

Moldes de acero

Llena los moldes a 3/4 de su capacidad total.



Vierte la mezcla en los moldes de acero



Coloca los moldes en el soporte



Coloca el soporte en el aparato



Cierra el aparato

Después de cocinar



Utiliza guantes para hornos cuando retires el soporte del Cake Factory



Coloca el soporte sobre una superficie resistente al calor



Retira los moldes del soporte uno a uno

Deja que se enfríe durante unos minutos antes de desmoldar

Puedes mezclar los distintos moldes siempre que utilices la misma receta y la misma cantidad para cada molde.

Tarros de vidrio

No coloque las tapas en los tarros de vidrio durante la cocción.



Vierte en los tarros de vidrio



Coloca el molde de aluminio en el dispositivo



Coloca los tarros de vidrio en el molde de aluminio



Cierra el aparato

Una vez finalizada la cocción, retira el molde y los tarros de vidrio del Cake Factory; usa guantes para horno porque aún estarán calientes y deja que se enfríen durante 10 minutos antes de poner las tapas. Deja que los tarros reposen durante 2 horas para que se enfríen a temperatura ambiente antes de meterlos en el frigorífico.

Molde de tarta con bandeja de horno



Asegúrate de que el reflector negro esté colocado y conectado correctamente a la parte inferior del aparato



Inserta la bandeja de horno en el dispositivo



Engrasa el molde de tarta y, a continuación, vierte la masa del pastel en el molde



Coloca el molde en la bandeja de horno, asegurándote de que esté bien centrado



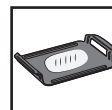
Cierra el aparato

Bandeja de horno para pan y brioche

1. Bandeja de horno para masa de pan o brioche hasta 500g.



Asegúrate de que el reflector negro esté colocado y conectado correctamente a la parte inferior del aparato



Coloca la masa en el centro de la bandeja de horno



Coloca la bandeja de horno en el aparato



Cierra el aparato

2. Molde de aluminio antiadherente para masa de pan o brioche de más de 500g.

- Masa de brioche con un peso de hasta 1000 g.
- Masa de pan con un peso de hasta 800 g.



Asegúrate de que el reflector negro esté colocado y conectado correctamente a la parte inferior del aparato



Coloca la masa en el centro del molde

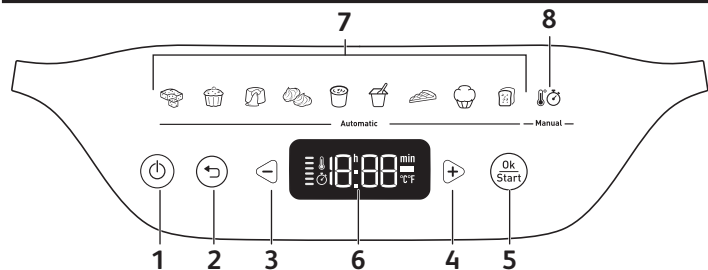


Coloca el molde de aluminio antiadherente en el aparato



Cierra el aparato

Descripción general del producto



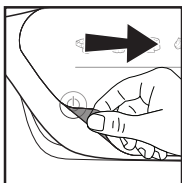
- | | | | |
|---|-----------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Botón encender/apagar | 5 | Botón OK/Start (Aceptar/Inicio) |
| 2 | Botón Atrás | 6 | Panel de control |
| 3 | Botón menos (-) | 7 | Programas automáticos |
| 4 | Botón más (+) | 8 | Programa manual |

Preparación

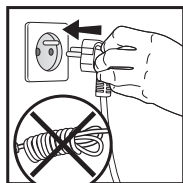
1. Retira todos los embalajes, adhesivos y otros accesorios del interior y el exterior del aparato.
2. Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpia cuidadosamente los diferentes moldes con agua caliente y líquido lavavajillas, enjuágalos y sécalos con cuidado.

Instalación y conexión

La puesta en marcha del aparato se aplica a todos los programas.

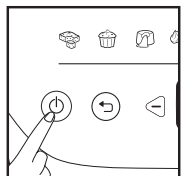


1



2

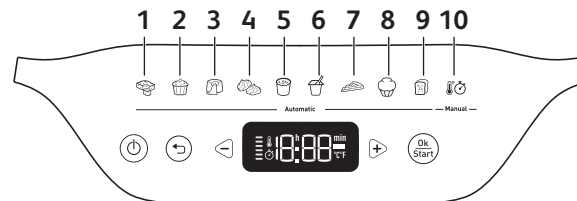
1. Retira el plástico protector adhesivo de la interfaz.
2. Enciende el aparato.
3. A continuación, espera unos segundos antes de pulsar el botón On/Off (Encendido/apagado). El primer programa parpadea para indicar el modo "Selección de programa".



3

Descripción general de los programas

Si tienes dudas acerca del modo de cocción que debes utilizar, consulta la guía de cocción en la página 14.



9 programas automáticos:

- | | | | |
|---|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Programa de pasteles para compartir | 6 | Programa de bizcocho de yogur |
| 2 | Programa de pasteles individuales | 7 | Programa de tarta |
| 3 | Programa de pasteles lava | 8 | Programa de bríoche |
| 4 | Programa de merengue | 9 | Programa de pan |
| 5 | Programa de postres cremosos | 10 | Programa manual |

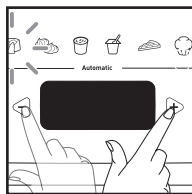
Consejo de cocina: Hay un programa adecuado para cada estilo de receta. En función del programa seleccionado, se indica un tiempo de cocción predeterminado. Hay varias recetas por programa. Por lo tanto, puede que sea necesario ajustar el tiempo según la receta seleccionada (consulta la lista de tiempos recomendados en la receta). No se requiere precalentamiento, y la cocción comienza cuando se inicia el programa, una vez que el aparato está cerrado y se ha pulsado el botón Start (Inicio).

El tiempo se muestra en minutos hasta 59 minutos. Después de eso, se muestra en horas y minutos.

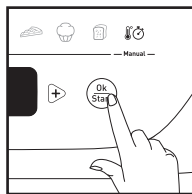
Mantén pulsados los botones de selección - o + para que los números se muevan más rápido.

Precaución: Para garantizar los mejores resultados, es esencial seguir la receta y cumplir con las cantidades exactas.

A. Elección de un programa de cocción



1

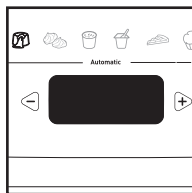


2

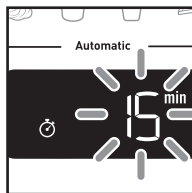
Una vez que la mezcla se haya vertido en el molde y se haya cerrado la tapa:

1. Desplázate por los programas de cocción con los botones - y +.
2. El icono seleccionado parpadea. Confirma pulsando el botón OK (Aceptar).

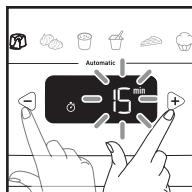
B. Uso de un programa automático



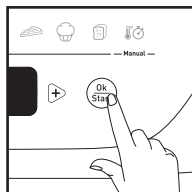
1



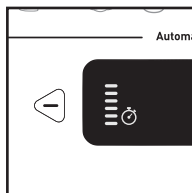
2



3



4

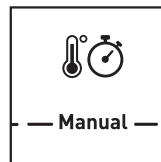


5

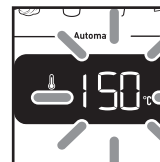
1. Una vez que se selecciona el programa de cocción, la luz indicadora correspondiente se ilumina de manera fija.
2. Un tiempo de cocción predeterminado parpadea.
3. Pulsa los botones - y + para cambiar la hora, si es necesario. Para todos los programas, el tiempo se selecciona por minuto, excepto para el programa de yogur, que se selecciona en incrementos de 30 minutos.
4. Asegúrate de que la tapa esté cerrada. Pulsa el botón Start (Inicio) para confirmar y comenzar la cocción. La pantalla de tiempo deja de parpadear.
5. La cocción ha comenzado El gráfico situado a la izquierda de la pantalla indica que hay un ciclo de cocción en curso y que el aparato se está calentando. El tiempo se reduce en minutos y luego en segundos durante el último minuto.

Nota: Cada vez que se utiliza el aparato, el tiempo que se establece de forma predeterminada en el tiempo anterior.

C. Uso de un programa manual



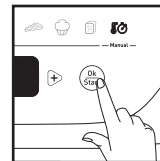
1



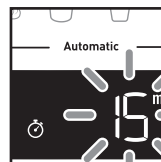
2



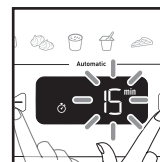
3



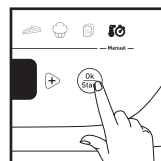
4



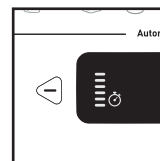
5



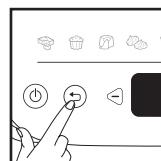
6



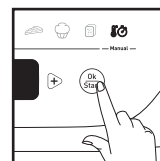
7



8



9



10

1. Una vez que se selecciona el programa de cocción, la luz indicadora correspondiente se ilumina de manera fija.
2. Una temperatura predeterminada parpadea.
3. Pulsa los botones - y + para cambiar la temperatura, si es necesario.
4. Pulse "OK" para validar.
5. Un tiempo de cocción predeterminado parpadea.
6. Pulsa los botones - y + para cambiar el tiempo, si es necesario.
7. Pulsa el botón Start (Inicio) para confirmar y comenzar la cocción, y la pantalla de tiempo dejará de parpadear.
8. La cocción ha comenzado El gráfico situado a la izquierda de la pantalla indica que hay un ciclo de cocción en curso y que el aparato se está calentando. El tiempo se reduce en minutos y luego en segundos durante el último minuto.
9. En cualquier momento, si necesitas ajustar la hora o la temperatura, pulsa el botón Back (Atrás) o los botones - y +.
10. Pulsa el botón OK (Aceptar) para confirmar.

Nota: Cada vez que se utiliza el aparato, el tiempo y la temperatura que se muestran se establecen de forma predeterminada en el tiempo y la temperatura anteriores.

D. Fin de un programa (automático o manual)

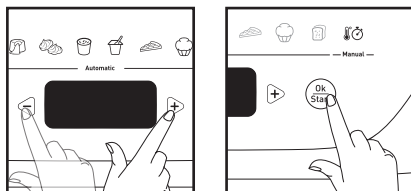


1 2 3

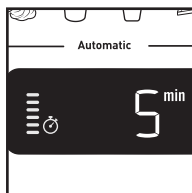
1. El tiempo llega a 000 y el producto emite una alerta para indicar el final de la cocción.
2. Pula OK (Aceptar) una vez para detener la alerta. La pantalla 000 parpadea.
3. Debes utilizar protección para las manos (guantes para horno) para evitar quemaduras al manipular moldes y accesorios calientes.

Precaución: Es importante abrir el aparato y retirar rápidamente los pasteles para que no se sigan cocinando.

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



1 2

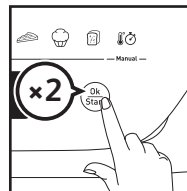


3

1. Al final de un programa, si el pastel está poco hecho, puedes agregar algo de tiempo de cocción pulsando directamente los botones - y +. Vuelve a cerrar la tapa.
2. Una vez que hayas introducido el tiempo adicional, pulsa Start (Iniciar) para continuar la cocción.
3. La pantalla de tiempo deja de parpadear y comienza la cuenta regresiva minuto a minuto. La cocción continúa. El gráfico situado a la izquierda de la pantalla indica que hay un ciclo de cocción en curso y que el aparato se está calentando.

F. Reinicio del mismo programa

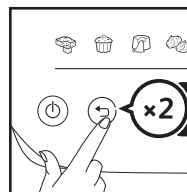
Automático y manual



1. Después de desactivar la alerta, pulsa el botón OK (Aceptar) una segunda vez para mostrar el tiempo. Se muestra el último tiempo de cocción que se ha utilizado y parpadea.
2. Pula Start (Inicio) para iniciar el programa.

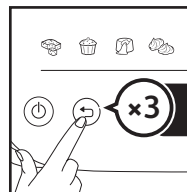
G. Reinicio de un programa diferente

Después de un programa automático



1. Después de desactivar la alerta, pulsa el botón Back (Atrás) para volver a la pantalla de selección de programas.
2. Consulta la parte B para elegir el programa.

Después de un programa manual

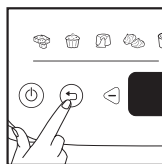


1. Después de desactivar la alerta, pulsa el botón Back (Atrás) para volver a la pantalla de selección de programas.
2. Consulta la parte C para comenzar el programa.

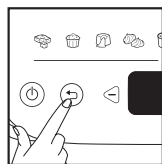
Cambio del tiempo y el programa en curso

Precaución: Cuando se cambia el tiempo durante la cocción, ya no se pueden garantizar los mejores resultados. Es preferible volver a iniciar el programa completo.

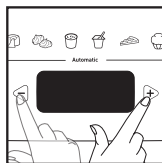
Solo es posible si el tiempo de cocción transcurrido es < 2 min.



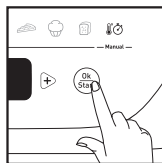
1



2



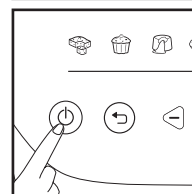
3



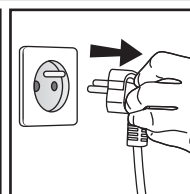
4

1. Pulsa el botón Back (Atrás) para volver a la pantalla de selección de tiempo. El tiempo que se muestra parpadea.
2. Si es necesario, pulsa el botón Back (Atrás) una segunda vez para volver a la pantalla de selección de programas.
3. Pulsa los botones - + para elegir un programa de nuevo o cambiar el tiempo.
4. Confirma pulsando Start (Inicio) para reiniciar la cocción.

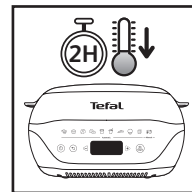
Mantenimiento y limpieza



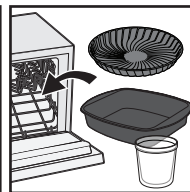
1



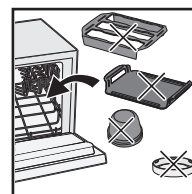
2



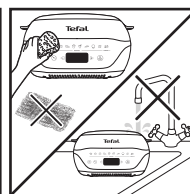
3



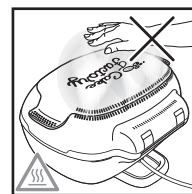
4



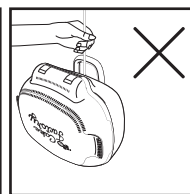
5



6



7


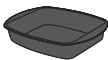





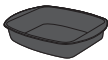



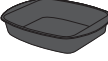




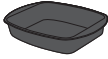


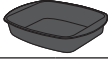

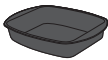


8

1. Pulsa el botón ON/OFF (Encendido/apagado) para apagar el aparato.
2. Desenchufa el aparato.
3. Deja que el Cake Factory se enfríe durante al menos 2 horas.
4. Algunos de los accesorios de cocina son aptos para lavavajillas.
5. Los moldes de acero, las tapas de plástico y los soportes no se deben lavar en el lavavajillas. Lávalos con agua caliente y líquido lavavajillas; a continuación, enjuágalos bien para eliminar todos los residuos.
6. El aparato y su cable de alimentación nunca se deben colocar en el lavavajillas, ni debajo del agua. Sécalos bien. No utilices esponjas metálicas, lana de acero ni productos de limpieza abrasivos para limpiar los moldes y accesorios. Utiliza únicamente estropajos de limpieza de nylon o no metálicos. Limpia la tapa con un estropajo empapado en agua tibia y, a continuación, límpiela con un paño suave y seco. No sumerjas nunca el aparato por completo ni parcialmente en agua ni en ningún otro líquido. Asegúrate siempre de que el aparato esté limpio y seco antes de guardarlo. Limpia el exterior del aparato con regularidad. El aparato puede cambiar de color después de un uso repetido. Esto es normal y se debe a la temperatura necesaria para cocinar alimentos. Cualquier coloración amarillenta no implica ningún riesgo para la salud y no afecta el rendimiento del aparato.
7. Advertencias sobre las aberturas de ventilación traseras: el vapor que se libera durante la cocción está muy caliente; no toques ni te acerques demasiado a esta área mientras el aparato se está calentando.
8. No laves el aparato por el cable de alimentación ni por las asas de la tapa.

Precaución: Todas las reparaciones deben ser realizadas por un centro de servicio autorizado.

Encuentra recetas completas en nuestra aplicación.

PROGRAMAS	RECETAS	TIEMPO**	ACCESORIOS
 1. Pastes para compartir	Bizcocho genovés	25 minutos	
	Bizcocho de yogur	35 minutos	
 2. Pastes individuales	Magdalenas de arándanos	35 minutos	
	Magdalenas	35 minutos	
 3. Pastes lava	Chocolate	15 minutos	
 4. Merengue	Merengue suizo	1 hora y 45 minutos	
 5. Postres cremosos	Crème brûlée	2 h	
	Postre de chocolate	2 h	
 6. Yogur	Yogur natural	8 h	
 7. Tartas	Tarta	1 hora y 5 minutos	
 8. Brioche	= < 500 g	1 hora y 20 minutos*	
	500 g < Brioche = < 1000 g	1 hora y 30 minutos*	
 9. Pan	= < 500 g	1 hora y 20 minutos*	
	500 g < Pan = < 800 g	1 hora y 40 minutos*	
 10. Fundir chocolate	Chocolate blanco o con leche Chocolate negro Chocolate + mantequilla	140 °C 6 minutos 7 minutos 8 minutos	

*Incluido el tiempo de subida (60 minutos para brioche/45 minutos para pan).

**Guía aproximada. Sigue los tiempos que se indican en el libro de recetas.

Cómo lograr un resultado perfecto

EJEMPLOS	CONSEJO
<p>Los pasteles lava estarán poco hechos si se agrega más cantidad de mantequilla de la recomendada.</p> <p>Los pasteles lava estarán demasiado hechos si se agrega más cantidad de harina de la recomendada.</p>	<p>Sigue cuidadosamente las cantidades de ingredientes. Use mantequilla sin sal extra fina.</p> <p>Si es necesario, ajuste el tiempo según sus deseos.</p>
<p>Los bizcochos y pasteles lava estarán demasiado hechos si se dejan en el Cake Factory después de que el temporizador de cocción se apague.</p>	<p>Retira cuidadosamente el molde al finalizar la cocción, tal y como se recomienda en la guía.</p>
<p>Los pasteles lava estarán demasiado hechos si la masa se bate en lugar de simplemente removerse.</p>	<p>Sigue cuidadosamente las instrucciones de la receta.</p>
<p>Las magdalenas se desmoronarán cuando las retires de los moldes si los ingredientes se mezclan al azar.</p>	<p>Sigue cuidadosamente el orden de los pasos que aparecen en la receta cuando agregues los ingredientes.</p>
<p>Mis pasteles no tienen sabor ni textura.</p>	<p>Para garantizar los mejores resultados, asegúrate de que los ingredientes sean de alta calidad y que no hayan caducado.</p>
<p>Los pasteles lava de frutos rojos estarán poco hechos en la parte inferior si el centro de coulis de fruta no se coloca en el congelador durante 4 horas antes de la cocción.</p>	<p>Sigue cuidadosamente los tiempos de preparación de los ingredientes recomendados en la receta.</p>
<p>Programa de pan y brioche: se emite un pitido al final de la fase de subida.</p> <p>Más información: *Pan: el tiempo de subida se establece en 45 minutos *Brioche: el tiempo de subida se establece en 60 minutos</p>	<p>Durante la preparación/cocción: Durante la primera fase, se emite un pitido para indicar el final de la subida. No es necesario que haga nada: el modo de cocción se inicia automáticamente. Si quieres hacer unos cortes en la masa con un cuchillo o agregar un poco de agua sobre la masa, puedes abrir la tapa y hacerlo en este momento. A continuación, cierra la tapa rápidamente para que la cocción se produzca correctamente. Al final del tiempo de cocción, se emite el pitido final. Pulsa OK (Aceptar) u ON/OFF (Encendido/apagado) para detener la cocción.</p>

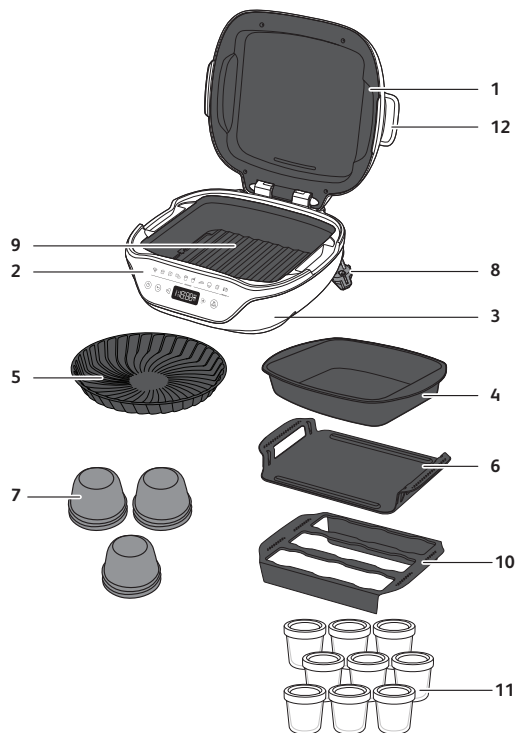
Guía de resolución de problemas

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Er00 o Er003	Error del aparato: Desenchufa el aparato y ponte en contacto con el servicio de atención al cliente o con un centro de reparaciones.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Desenchufa el aparato y espera unos minutos. A continuación, vuelve a enchufar el aparato y enciéndelo. Si el problema persiste, ponte en contacto con el servicio de atención al cliente o con un centro de reparaciones.
El tiempo que se muestra parpadea	Si el tiempo que se muestra es correcto, pulsa OK (Aceptar) para confirmar.
La temperatura que se muestra parpadea	Si la temperatura que se muestra es correcta, pulsa OK (Aceptar) para confirmar.
El programa iluminado parpadea	Si el programa que se muestra es correcto, pulsa OK (Aceptar) para confirmar.
El aparato no se cierra correctamente	El molde utilizado no es compatible con este aparato: utiliza un molde que sea compatible con este aparato. Comprueba que los moldes y accesorios estén colocados y centrados correctamente.
El tiempo llegó a 000, pero el nivel de cocción es insuficiente	Al final de la cocción, después de desactivar el pitido pulsando OK (Aceptar) una vez, vuelve a cerrar el aparato y agrega tiempo con los botones -y +. A continuación, pulsa OK (Aceptar) para confirmar.
Durante la cocción, después de cambiar el tiempo de cocción, el tiempo vuelve automáticamente al tiempo inicial	Después de cambiar el tiempo, pulsa OK (Aceptar) para confirmar.
Una vez que se ha iniciado un programa de cocción, no es posible cambiar el tiempo de cocción	Espera a que transcurran 2 minutos después de iniciar el programa para cambiar el tiempo con los botones - y +. Para los programas automáticos, ya no se podrán garantizar los mejores resultados.
Puede que haya una diferencia entre el tiempo programado y el tiempo real de cocción	Para programas automáticos, el aparato ajusta ligeramente el tiempo de cocción para garantizar los mejores resultados.
Es difícil retirar mi mezcla del molde	Si utilizas moldes metálicos, engrasa los moldes antes de verter la mezcla dentro para facilitar el proceso de extracción.

Leggere con attenzione il libretto "Norme di sicurezza e d'uso" prima del primo utilizzo.

INDICE

- Descrizione 78
- Utilizzo di stampi e accessori 79
- Panoramica del prodotto 81
- Preparazione 81
- Installazione e collegamento 81
- Panoramica dei programmi 82
- A. Scelta di un programma di cottura 83
- B. Utilizzo di un programma automatico 83
- C. Utilizzo di un programma manuale 84
- D. Fine di un programma (automatico o manuale) 85
- E. Estensione di un ciclo di cottura (automatico o manuale) 85
- F. Riavvio dello stesso programma 86
- G. Riavvio di un altro programma 86
- Modifica del tempo e del programma in corso 87
- Manutenzione e pulizia 88
- Guida alla cottura 89
- Come ottenere un risultato perfetto 90
- Guida alla risoluzione dei problemi 91



Descrizione

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Coperchio | 8 | Cavo di alimentazione |
| 2 | Pannello di controllo | 9 | Riflettore nero |
| 3 | Base dell'apparecchio | 10 | Supporto per 9 stampi singoli |
| 4 | Stampo in alluminio antiaderente | 11 | Vasetti in vetro + coperchi in plastica (x9) |
| 5 | Tortiera | 12 | Maniglie di apertura/chiusura del coperchio |
| 6 | Vassoio da forno | | |
| 7 | Stampi per muffin in acciaio antiaderente (x9) | | |

Utilizzo di stampi e accessori

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, riempire gli stampi senza mai superare le proporzioni indicate.

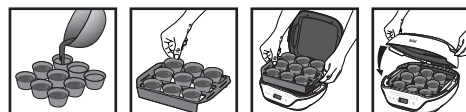
Stampo in alluminio antiaderente



- Ungere lo stampo
- Riempire lo stampo
- Assicurarsi che il riflettore nero sia posizionato correttamente e fissato alla parte inferiore dell'apparecchio
- Inserire lo stampo
- Chiudere l'apparecchio

Stampi in acciaio

Riempire gli stampi fino ai 3/4.



- Versare il composto negli stampi in acciaio
- Posizionare gli stampi nel supporto
- Inserire il supporto nell'apparecchio
- Chiudere l'apparecchio

Dopo la cottura



- Indossare guanti da forno quando si rimuove il supporto dalla Cake Factory
- Posizionare il supporto su una superficie resistente al calore
- Rimuovere gli stampi dal supporto uno alla volta

Lasciare raffreddare per alcuni minuti prima di rimuovere gli stampi.

È possibile scambiare i diversi stampi, utilizzando la stessa ricetta e la stessa quantità per ogni stampo.

Vasetti in vetro

Non coprire i vasetti in vetro con i coperchi durante la cottura.



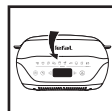
Versare nei vasetti in vetro



Posizionare lo stampo in alluminio nell'apparecchio



Posizionare i vasetti in vetro nello stampo in alluminio



Chiudere l'apparecchio

Una volta completata la cottura, rimuovere lo stampo e i vasetti in vetro dalla Cake Factory indossando guanti da forno perché saranno ancora caldi e lasciare raffreddare per 10 minuti prima di chiuderli con i coperchi. Prima di metterli in frigorifero, lasciare riposare i vasetti per 2 ore, in modo che si raffreddino a temperatura ambiente.

Tortiera con vassoio da forno



Assicurarsi che il riflettore nero sia posizionato correttamente e fissato alla parte inferiore dell'apparecchio



Inserire il vassoio da forno nell'apparecchio



Ungere la tortiera e versare all'interno l'impasto della torta



Posizionare la tortiera sul vassoio da forno, assicurandosi che sia ben centrato



Chiudere l'apparecchio

Il cucinar per pane e brioches

1. Vassoio da forno per pane e brioches fino a 500 g.



Assicurarsi che il riflettore nero sia posizionato correttamente e fissato alla parte inferiore dell'apparecchio



Posizionare l'impasto al centro del vassoio da forno



Inserire il vassoio da forno nell'apparecchio



Chiudere l'apparecchio

2. Stampo in alluminio antiaderente per pane o brioches oltre 500g.

- Impasto per brioches fino a 1000 g
- Impasto per pane fino a 800 g



Assicurarsi che il riflettore nero sia posizionato correttamente e fissato alla parte inferiore dell'apparecchio



Posizionare l'impasto al centro dello stampo

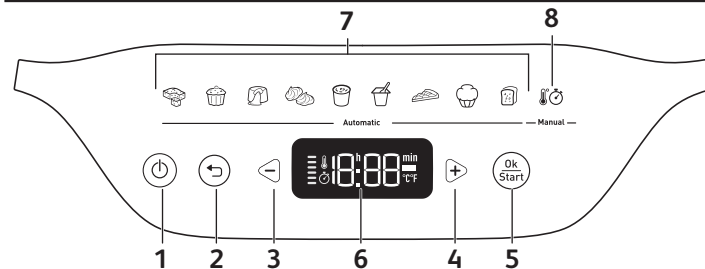


Inserire lo stampo in alluminio antiaderente nell'apparecchio



Chiudere l'apparecchio

Panoramica del prodotto



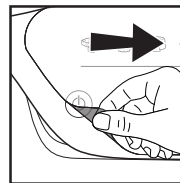
- | | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 1 Pulsante di accensione/spegnimento | 5 Pulsante OK/Start |
| 2 Pulsante Indietro | 6 Pannello di controllo |
| 3 Pulsante meno (-) | 7 Programmi automatici |
| 4 Pulsante più (+) | 8 Programma manuale |

Preparazione

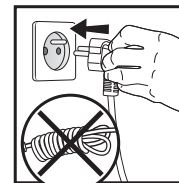
1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli altri accessori presenti all'interno e all'esterno dell'apparecchio.
2. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente i diversi stampi con acqua calda e un po' di detersivo per piatti, risciacquare e asciugare accuratamente.

Installazione e collegamento

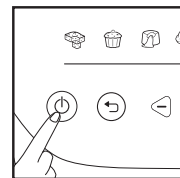
L'avvio dell'apparecchio si applica a tutti i programmi



1



2

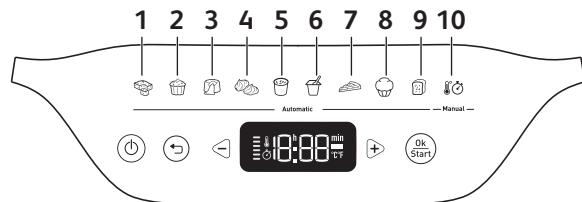


3

1. Rimuovere la pellicola protettiva adesiva dall'interfaccia.
2. Accendere l'apparecchio.
3. Attendere alcuni secondi prima di premere il pulsante di accensione/spegnimento. Il primo programma lampeggia, indicando la modalità "Selezione programma".

Panoramica dei programmi

In caso di dubbi sulla modalità di cottura da utilizzare, consultare la Guida alla cottura a pagina 14.



9 programmi automatici:

- | | |
|--|----------------------|
| 1 Programma torte | 7 Programma crostata |
| 2 Programma dolci monoporzione | 8 Programma brioche |
| 3 Programma tortino con cuore fondente | 9 Programma pane |
| 4 Programma meringa | 10 Programma manuale |
| 5 Programma dolci al cucchiaino | |
| 6 Programma yogurt | |

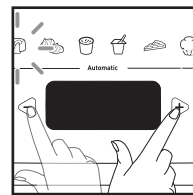
Suggerimento per la cottura: esiste un programma adatto a ogni tipo di ricetta. A seconda del programma selezionato, viene indicato un tempo di cottura predefinito. Per ogni programma vengono proposte diverse ricette. Potrebbe quindi essere necessario regolare il tempo in base alla ricetta selezionata (seguire il tempo consigliato nella ricetta). Non è necessario preriscaldare e la cottura inizia una volta avviato il programma, chiuso l'apparecchio e premuto il pulsante Start.

Il tempo viene visualizzato in minuti fino a 59 minuti. Successivamente, viene visualizzato in ore e minuti.

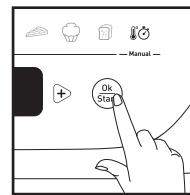
Tenere premuti i pulsanti di selezione - o + per far aumentare o diminuire i numeri più velocemente.

Attenzione: per garantire risultati ottimali, è essenziale seguire la ricetta e rispettare le quantità esatte.

A. Scelta del programma di cottura



1

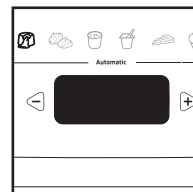


2

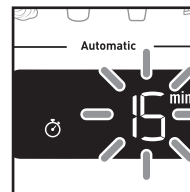
Una volta versato il composto nello stampo e chiuso il coperchio:

1. Scorrere i programmi di cottura utilizzando i pulsanti - e +.
2. L'icona selezionata lampeggia. Premere OK per confermare.

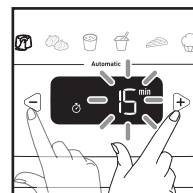
B. Utilizzo di un programma automatico



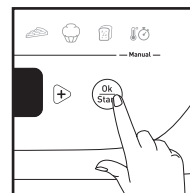
1



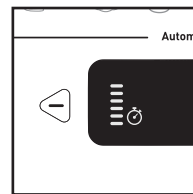
2



3



4

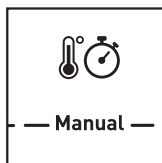


5

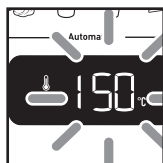
1. Una volta selezionato il programma di cottura, la spia corrispondente diventa fissa.
2. Il tempo di cottura predefinito lampeggia.
3. Se necessario, premere i pulsanti - e + per modificare il tempo. Per tutti i programmi, il tempo viene selezionato al minuto, a eccezione del programma per lo yogurt, che viene selezionato in incrementi di 30 minuti.
4. Assicurarsi che il coperchio sia chiuso. Premere il pulsante Start per confermare e avviare la cottura. Il display del tempo smette di lampeggiare.
5. La cottura è stata avviata. L'immagine a sinistra sullo schermo indica che è in corso un ciclo di cottura e che l'apparecchio si sta riscaldando. Il conto alla rovescia del tempo inizia in minuti, quindi in secondi durante l'ultimo minuto.

Nota: a ogni successivo utilizzo dell'apparecchio, per impostazione predefinita viene visualizzato il tempo utilizzato in precedenza.

C. Utilizzo di un programma manuale



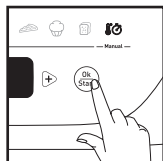
1



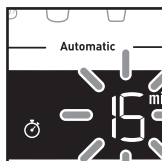
2



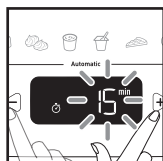
3



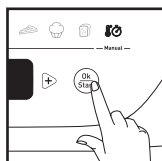
4



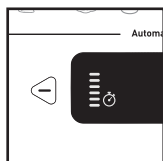
5



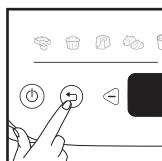
6



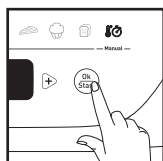
7



8



9

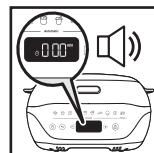


10

- Una volta selezionato il programma di cottura, la spia corrispondente diventa fissa.
- La temperatura predefinita lampeggia.
- Se necessario, premere i pulsanti - e + per modificare la temperatura.
- Premere il pulsante OK per confermare.
- Il tempo di cottura predefinito lampeggia.
- Se necessario, premere i pulsanti - e + per modificare il tempo.
- Premere il pulsante Start per confermare e avviare la cottura, il display del tempo smetterà di lampeggiare.
- La cottura è stata avviata. L'immagine a sinistra sullo schermo indica che è in corso un ciclo di cottura e che l'apparecchio si sta riscaldando. Il conto alla rovescia del tempo inizia in minuti, quindi in secondi durante l'ultimo minuto.
- Se è necessario regolare il tempo e/o la temperatura, premere il pulsante Indietro o i pulsanti - e + in qualsiasi momento.
- Premere il pulsante OK per confermare.

Nota: a ogni successivo utilizzo dell'apparecchio, per impostazione predefinita vengono visualizzati il tempo e la temperatura utilizzati in precedenza.

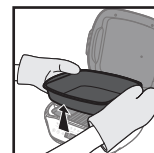
D. Fine di un programma (automatico o manuale)



1



2

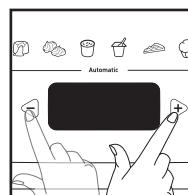


3

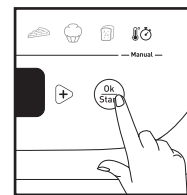
- Il tempo raggiunge 000 e il prodotto emette un segnale acustico per indicare la fine della cottura.
- Premere una volta OK per interrompere il segnale. Il display 000 lampeggia.
- È necessario utilizzare protezioni per le mani (guanti da forno) per evitare ustioni durante la manipolazione di stampi e accessori bollenti.

Attenzione: è importante aprire l'apparecchio e rimuovere rapidamente i dolci in modo che non continui a cuocere.

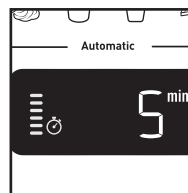
E. Estensione di un ciclo di cottura (automatico o manuale)



1



2

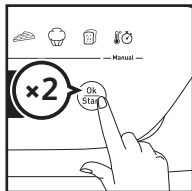


3

- Al termine di un programma, se il dolce non è ancora completamente cotto, è possibile aumentare ulteriormente il tempo di cottura premendo i pulsanti - e +. Chiudere nuovamente il coperchio.
- Una volta immesso il tempo aggiuntivo, premere Start per continuare la cottura.
- Il display del tempo smette di lampeggiare e inizia il conto alla rovescia minuto per minuto. La cottura continua. L'immagine a sinistra sullo schermo indica che è in corso un ciclo di cottura e che l'apparecchio si sta riscaldando.

F. Riavvio dello stesso programma

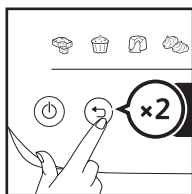
Automatico e manuale



1. Dopo aver disattivato il segnale, premere il pulsante OK una seconda volta per visualizzare il tempo. Viene visualizzato l'ultimo tempo di cottura utilizzato che inizia a lampeggiare.
2. Premere Start per avviare il programma.

G. Riavvio di un altro programma

Dopo un programma automatico



1. Dopo aver disattivato il segnale, premere il pulsante Indietro per tornare alla schermata di selezione del programma.
2. Fare riferimento alla parte B per scegliere il programma.

Dopo un programma manuale

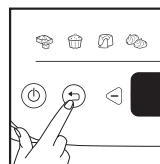


1. Dopo aver disattivato il segnale, premere il pulsante Indietro per tornare alla schermata di selezione del programma.
2. Fare riferimento alla parte C per avviare il programma.

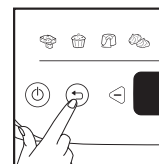
Modifica del tempo e del programma in corso

Attenzione: se il tempo viene modificato durante la cottura, non sarà più possibile garantire risultati ottimali. È preferibile riavviare il programma completo.

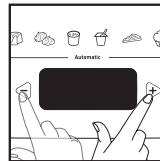
Possibile solo se il tempo di cottura trascorso è inferiore a 2 minuti



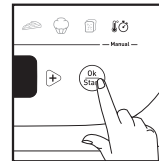
1



2



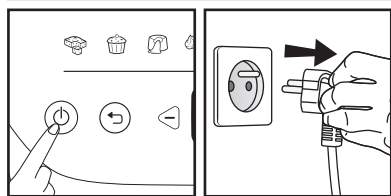
3



4

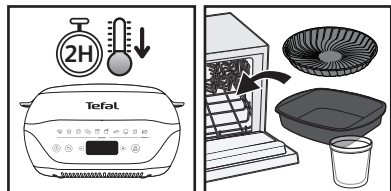
1. Premere il pulsante Indietro per tornare alla schermata di selezione del tempo. Il tempo visualizzato lampeggia.
2. Se necessario, premere il pulsante Indietro una seconda volta per tornare alla schermata di selezione del programma.
3. Premere i pulsanti - e + per scegliere nuovamente un programma e/o modificare il tempo.
4. Confermare premendo Start per riavviare la cottura.

Manutenzione e pulizia



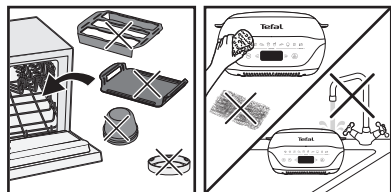
1

2



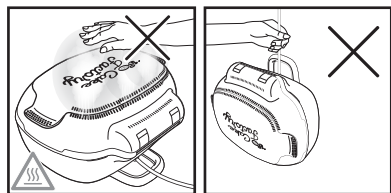
3

4



5

6



7

8

1. Premere il pulsante di accensione/spengimento per spegnere l'apparecchio.
2. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
3. Lasciare raffreddare la Cake Factory per almeno 2 ore.
4. Alcuni accessori per la cottura sono lavabili in lavastoviglie.
5. Gli stampi in acciaio, i coperchi in plastica e i supporti non devono essere lavati in lavastoviglie. Lavarli con acqua calda e detersivo per piatti, quindi risciacquarli accuratamente per rimuovere tutti i residui.
6. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono mai essere lavati in lavastoviglie né sotto l'acqua. Asciugarli accuratamente. Non utilizzare spugne abrasive in metallo, lana d'acciaio o prodotti abrasivi per pulire stampi e accessori. Utilizzare esclusivamente spugne non metalliche o in nylon. Pulire il coperchio con una spugna imbevuta di acqua calda, quindi strofinare con un panno morbido e asciutto. Non immergere mai l'apparecchio completamente o parzialmente in acqua o in altri liquidi. Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia pulito e asciutto prima di riporlo. Pulire regolarmente la parte esterna dell'apparecchio. L'apparecchio potrebbe cambiare colore dopo un utilizzo ripetuto. Si tratta di un fenomeno del tutto normale dovuto alla temperatura richiesta per la cottura degli alimenti. L'ingiallimento non comporta alcun rischio per la salute e non influisce sulle prestazioni dell'apparecchio.
7. Avvertenze sulle aperture di ventilazione posteriori: il vapore emesso durante la cottura è molto caldo; non toccare o avvicinarsi troppo a quest'area mentre l'apparecchio si sta riscaldando.
8. Non trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione o le maniglie sul coperchio.

Attenzione: tutte le riparazioni devono essere eseguite da un centro di assistenza autorizzato.

Guida alla cottura

È possibile trovare le ricette complete sulla nostra applicazione.

PROGRAMMI	RICETTE	TEMPO**	ACCESSORI
 1. Torte	Pan di Spagna	25 minuti	
	Torta allo yogurt	35 minuti	
 2. Dolci monoporzione	Muffin ai mirtilli	35 minuti	
	Cupcake	35 minuti	
 3. Tortini con cuore fondente	Cioccolato	15 minuti	
 4. Meringhe	Meringhe svizzere	1 ora e 45 minuti	
 5. Dolci al cucchiaino	Crème brûlée	2 ore	
	Dessert al cioccolato	2 ore	
 6. Yogurt	Yogurt naturale	8 ore	
 7. Crostata	Crostata	1 ora e 5 minuti	
 8. Brioche	= < 500 g	1 ora e 20 minuti *	
	500 g < Brioche =< 1000 g	1 ora e 30 minuti *	
 9. Pane	= < 500 g	1 ora e 20 minuti *	
	500 g < Pane =< 800 g	1 ora e 40 minuti *	
 10. Fusione del cioccolato	Cioccolato bianco o al latte Cioccolato fondente Cioccolato + burro	6 minuti 140 °C 7 minuti 8 minuti	

* compreso il tempo di lievitazione (60 minuti per la brioche/45 minuti per il pane).

** come indicazione approssimativa. Seguire i tempi indicati nel ricettario.

Come ottenere un risultato perfetto

ESEMPI	SUGGERIMENTI
I tortini con cuore fondente non riusciranno a cuocersi completamente se viene aggiunta una quantità di burro superiore a quella consigliata. I tortini con cuore fondente si cuoceranno eccessivamente se viene aggiunta una quantità di farina superiore a quella consigliata.	Seguire attentamente le quantità degli ingredienti. Utilizzare burro extra fine non salato. Se necessario, regola l'ora secondo i tuoi desideri.
Torte e tortini con cuore fondente si cuoceranno eccessivamente se lasciati nella Cake Factory dopo lo spegnimento del timer di cottura.	Rimuovere con cautela lo stampo al termine della cottura, come consigliato nella guida.
I tortini con cuore fondente si cuoceranno eccessivamente se il composto è stato sbattuto invece che semplicemente mescolato.	Seguire attentamente le istruzioni della ricetta.
I muffin si rompono quando vengono sformati se gli ingredienti sono mescolati in maniera casuale.	Seguire attentamente l'ordine dei passaggi nella ricetta quando si aggiungono gli ingredienti.
Le torte sono prive di sapore e di consistenza.	Per ottenere risultati ottimali, assicurarsi che gli ingredienti siano di alta qualità e non siano scaduti.
I tortini con cuore fondente al mirtillo rosso non si cuoceranno completamente alla base se la coulis di frutta che compone il centro non viene messa in freezer per 4 ore prima della cottura.	Seguire attentamente i tempi di preparazione degli ingredienti consigliati nella ricetta.
Programma pane e brioche: al termine della fase di lievitazione viene emesso un segnale acustico. A titolo informativo * pane: tempo di lievitazione impostato su 45 minuti * brioche: tempo di lievitazione impostato su 60 minuti	Durante la preparazione/cottura: Durante la prima fase, viene emesso un segnale acustico per indicare la fine della lievitazione Non è necessario effettuare alcuna operazione: la modalità di cottura si avvia automaticamente. A questo punto, se lo si desidera è possibile aprire il coperchio e incidere l'impasto con un coltello o aggiungervi un po' d'acqua. Quindi chiudere rapidamente il coperchio in modo che la cottura avvenga correttamente. Al termine del tempo di cottura, viene emesso il segnale acustico finale. Premere OK o il pulsante di accensione/spegnimento per interrompere la cottura.

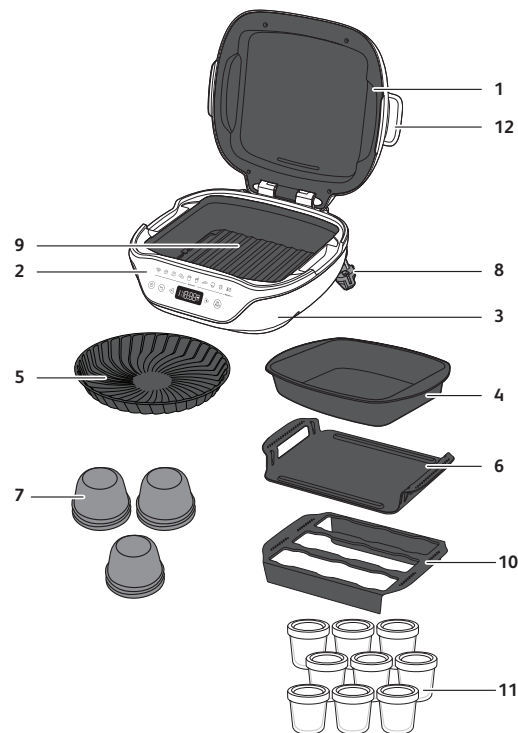
Guida alla risoluzione dei problemi

PROBLEMA	SOLUZIONE
Er00 o Er003	Guasto dell'apparecchio: Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e contattare il servizio clienti o un centro di riparazione.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere alcuni minuti. Quindi, collegare nuovamente l'apparecchio alla presa di corrente e accenderlo. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti o un centro di riparazione.
Il tempo visualizzato lampeggia	Se il tempo visualizzato è corretto, premere OK per confermare.
La temperatura visualizzata lampeggia	Se la temperatura visualizzata è corretta, premere OK per confermare.
Il programma illuminato lampeggia	Se il programma visualizzato è corretto, premere OK per confermare.
L'apparecchio non si chiude correttamente	Lo stampo utilizzato non è compatibile con questo apparecchio: utilizzare uno stampo compatibile con questo apparecchio. Verificare che gli stampi e gli accessori siano posizionati e centrati correttamente.
Il tempo ha raggiunto lo 000, ma il grado di cottura è insufficiente	Al termine della cottura, dopo aver disattivato il segnale acustico premendo una volta OK, chiudere nuovamente l'apparecchio e aumentare il tempo di cottura utilizzando i pulsanti - e +, quindi confermare premendo OK.
Dopo aver modificato il tempo durante la cottura, l'impostazione torna automaticamente al tempo iniziale	Dopo aver modificato il tempo, premere OK per confermare.
Una volta avviato un programma di cottura, non è possibile modificare il tempo di cottura	Attendere 2 minuti dopo l'avvio del programma per modificare il tempo utilizzando i pulsanti - e +. Per i programmi automatici, non sarà più possibile garantire risultati ottimali.
Potrebbe esserci una differenza tra il tempo programmato e il tempo di cottura effettivo	Per i programmi automatici, l'apparecchio regola leggermente il tempo di cottura per garantire risultati ottimali.
È difficile rimuovere il composto dallo stampo	Se si utilizzano stampi in metallo, ungere gli stampi prima di inserire il composto per facilitare il processo di rimozione.

Преди работа с уреда, моля, прочетете внимателно листовката „Насоки за безопасност“ и указанията.

СЪДЪРЖАНИЕ

• Описание	93
• Работа с формите и аксесоарите	94
• Общ преглед на продукта	96
• Подготовка	96
• Монтиране и свързване	96
• Общ преглед на програмите	97
• А. Избор на програма за готвене	98
• В. Използване на автоматична програма	98
• С. Използване на ръчна програма	99
• D. Край на програма (автоматично или ръчно)	100
• Е. Удължаване на цикъл на готвене (автоматично или ръчно)	100
• F. Повторно стартиране на същата програма	101
• G. Повторно стартиране на различна програма	101
• Промяна на времето и на започналата програма	102
• Поддръжка и почистване	103
• Ръководство за готвене	104
• Как да постигнем идеален резултат	105
• Ръководство за отстраняване на неизправности	106



Описание

1	Капак	8	Захранващ кабел
2	Контролен панел	9	Черен рефлектор
3	Основа на уреда	10	Държач за 9 индивидуални форми
4	Алуминиева форма с незалепващо покритие	11	Стъклени съдове + пластмасови капаци (x9)
5	Форма за тарт	12	Дръжки за отваряне/затваряне на капака
6	Тава за печене		
7	Стоманени форми за мъфини с незалепващо покритие (x9)		

Работа с формите и аксесоарите

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

Алуминиева форма с незалепващо покритие



Намажете формата с мазнина

Напълнете формата

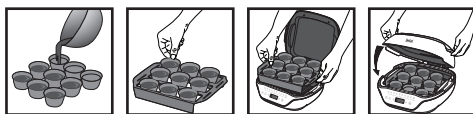
Уверете се, че черният рефлектор е поставен правилно на място и е прикрепен към дъното на уреда

Поставете формата

Затворете уреда

Стоманени форми

Напълнете формите на 3/4 от обема им.



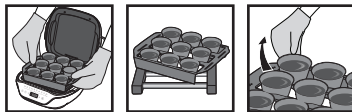
Изсипете сместа в стоманените форми

Поставете формите в държача

Поставете държача в уреда

Затворете уреда

След готвене



Носете ръкавици за фурна, когато отстранявате държача от Cake Factory

Поставете държача върху термоустойчива повърхност

Отстранете формите от държача една по една

Оставете да се охлади за няколко минути, преди да отстраните от формите.

Можете да смесвате различните форми, като използвате една и съща рецепта и едно и също количество за всяка форма.

Стъклени съдове

Не поставяйте капачице на стъклени съдове по време на готвене.



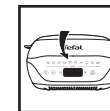
Изсипете в стъклени съдове



Поставете алуминиевата форма в устройството



Поставете стъклени съдове в алуминиевата форма



Затворете уреда

След като готвенето приключи, отстранете формата и стъклени съдове от Cake Factory – носете ръкавици за фурна, защото те все още ще са горещи – и оставете да се охлаждат за 10 минути, преди да поставите капачице. Оставете съдовете да починат за 2 часа, така че да се охлаждат до стайна температура, преди да ги поставите в хладилника.

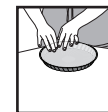
Форма за тарт с тава за печене



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



Поставете тавата за печене в устройството



Намаслете формата за тарт, след което изсипете кексовото тесто във формата



Поставете формата в тавата за печене, като се уверите, че е добре центрирана



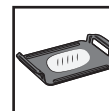
Затворете уреда

Тава за печене на хляб и бриош

1. За тесто за хляб или бриош с тегло до 500 г.



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



Поставете тестото в центъра на тавата за печене



Поставете тавата за печене в уреда



Затворете уреда

2. За тесто с тегло над 500 г.

– тесто за бриош с тегло до 1000 г
– тесто за хляб с тегло до 800 г



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



Поставете тестото в центъра на формата

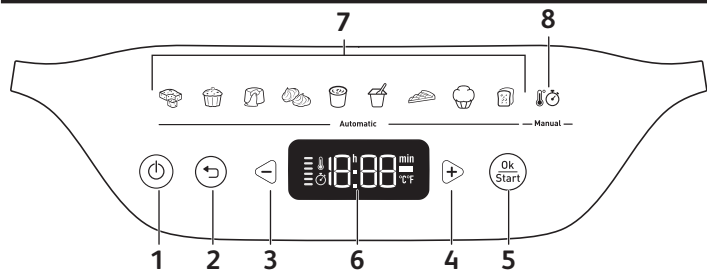


Поставете алуминиевата форма с незалепващо покритие в уреда



Затворете уреда

Общ преглед на продукта



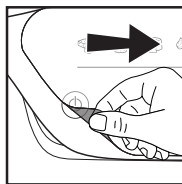
- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1 Бутон On/Off (Вкл./изкл.) | 5 Бутон OK/Start (Старт) |
| 2 Бутон Back (Назад) | 6 Контролен панел |
| 3 Бутон за намаляване (-) | 7 Автоматични програми |
| 4 Бутон за увеличаване (+) | 8 Ръчна програма |

Подготовка

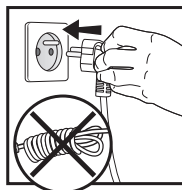
- Отстранете всички опаковки, стикери и други аксесоари от вътрешната и външната страна на уреда.
- Преди първата употреба старателно почистете различните форми, като използвате гореща вода и препарат за миене на съдове, изплакнете внимателно и подсушете.

Монтиране и свързване

Стартирането на уреда важи за всички програми

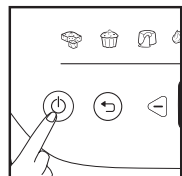


1



2

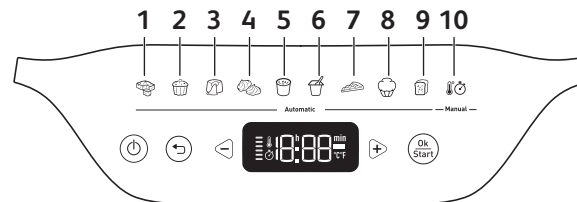
- Отстранете залепващото защитно фолио от интерфейса.
- Включете уреда.
- След това изчакайте няколко секунди, преди да натиснете бутона On/Off (Вкл./изкл.). Първата програма мига, указвайки режима „Program Selection“ (Избор на програма).



3

Общ преглед на програмите

Ако не сте сигурни кой режим на готвене да използвате, моля, направете справка с ръководството за готвене, страница 14.



9 автоматични програми:

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| 1 Програма за кексове за разрязване | 6 Програма за кисело мляко |
| 2 Програма за единични кексчета | 7 Програма за тарт |
| 3 Програма за лава кейкове | 8 Програма за бриош |
| 4 Програма за целувки | 9 Програма за хляб |
| 5 Програма за десерти с крем | 10 Ръчна програма |

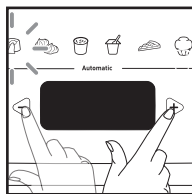
Съвет за готвене: Има програма, подходяща за всеки стил рецепта. В зависимост от избраната програма се указва време за готвене по подразбиране. Има по няколко рецепти на програма. Следователно може да се наложи да регулирате времето въз основа на избраната рецепта (следвайте времето, препоръчано в рецептата). Не е необходимо предварително загряване и готвенето започва, когато програмата стартира, след като уредът е затворен и е натиснат бутонът Start (Старт).

Часът се показва в минути до 59 минути. След това се показва в часове и минути.

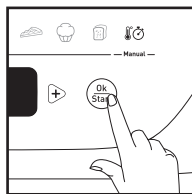
Натиснете и задръжте бутоните за избор – или +, за да накарате числата да се сменят по-бързо.

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

A. Избор на програма за готвене



1

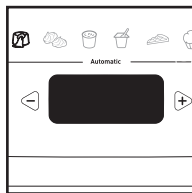


2

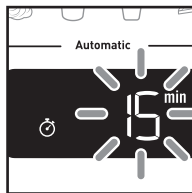
След като сместа е изсипана във формата и капакът е затворен:

1. Превъртете програмите за готвене, като използвате бутоните – и +.
2. Избраната икона мига. Натиснете „OK“, за да потвърдите.

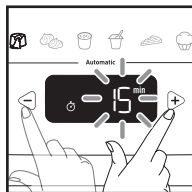
B. Използване на автоматична програма



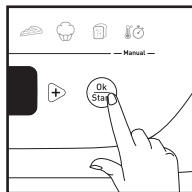
1



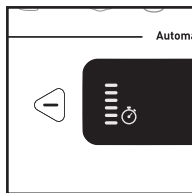
2



3



4

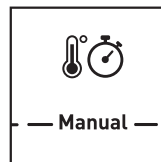


5

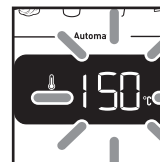
1. След като бъде избрана програмата за готвене, съответната индикаторна лампичка свети непрекъснато.
2. Времето за готвене по подразбиране мига.
3. Натиснете бутоните + и –, за да промените времето, ако е необходимо. За всички програми времето се избира в минути, с изключение на програмата за кисело мляко, която се избира на стъпки от 30 минути.
4. Уверете се, че капакът е затворен. Натиснете бутона Start (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 указва, 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.

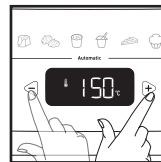
C. Използване на ръчна програма



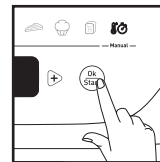
1



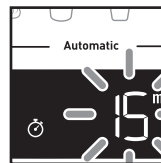
2



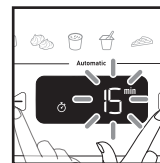
3



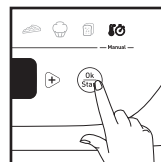
4



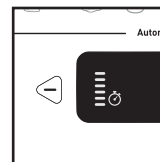
5



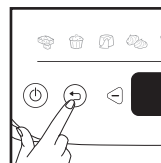
6



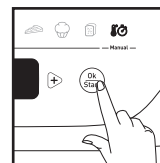
7



8



9

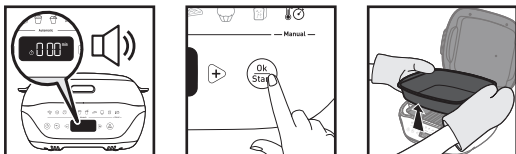


10

1. След като бъде избрана програмата за готвене, съответната индикаторна лампичка свети непрекъснато.
2. Температура по подразбиране мига.
3. Натиснете бутоните – и +, за да промените температурата, ако е необходимо.
4. Натиснете бутона OK за потвърждаване.
5. Предварително зададеното време за готвене мига.
6. Натиснете бутоните – и +, за да промените времето, ако е необходимо.
7. Натиснете бутона за стартиране, за да потвърдите и да стартирате готвенето и дисплеят за времето ще спре да мига.
8. Процесът на готвене е стартирал. Графиката в лявата част на екрана указва, 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 Back (Назад) или бутоните – и +.
10. Натиснете бутона OK за потвърждаване.

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

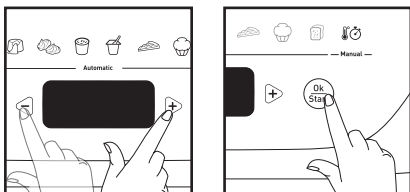
D. Край на програмата (автоматично или ръчно)



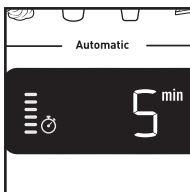
1. Таймерът достига 000 и продуктът издава предупредителен звуков сигнал, за да обяви края на готвенето.
2. Натиснете „OK“ веднъж, за да спрете предупредителния звуков сигнал. Дисплейът 000 мига.
3. Трябва да използвате предпазни средства за ръцете (ръкавици за фурна), за да предотвратите изгаряния, когато работите с горещи форми и аксесоари.

Внимание: Важно е да отворите уреда и бързо да отстраните кексчетата, за да не продължават да се готвят.

E. Удължаване на цикъл на готвене (автоматично или ръчно)



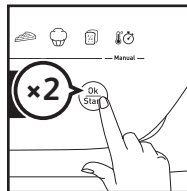
1. В края на дадена програма, ако кексът още не е готов, можете да удължите времето за готвене, като директно натиснете бутоните - и +. Затворете отново капака.
2. След като сте въвели допълнителното време, натиснете бутона за стартиране, за да продължи готвенето.
3. Дисплейът за времето спира да мига и стартира поминутното обратно отброяване. Готвенето продължава. Графиката в лявата част на екрана указва, че е започнал цикъл на готвене и че уредът загрева.



3

F. Повторно стартиране на същата програма

Автоматично и ръчно



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

G. Повторно стартиране на различна програма

След автоматична програма



1. След като сте изключили предупредителния звуков сигнал, натиснете бутона Back (Назад) втори път, за да се върнете на екрана за избор на програма.
2. Моля, направете справка с Част B, за да изберете програмата.

След ръчна програма

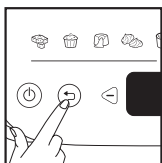


1. След като сте изключили предупредителния звуков сигнал, натиснете бутона Back (Назад) втори път, за да се върнете на екрана за избор на програма.
2. Моля, направете справка с Част C, за да стартирате програмата.

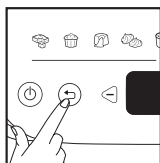
Промяна на времето и започналата програма

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

Възможно само ако изминалото време за готвене е < 2 МИН



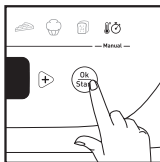
1



2



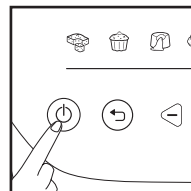
3



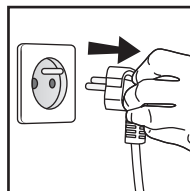
4

1. Натиснете бутона Back (Назад), за да се върнете на екрана за избор на време. Показаното време мига.
2. Ако е необходимо, натиснете бутона Back (Назад) 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 „Start“ (Старт) за повторно стартиране на готвенето.

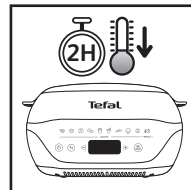
Поддръжка и почистване



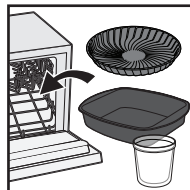
1



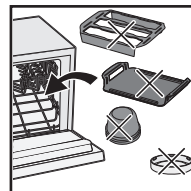
2



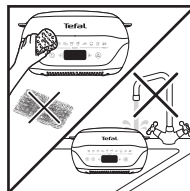
3



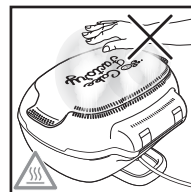
4



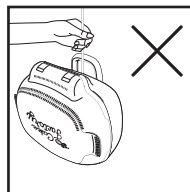
5



6



7




8

1. Натиснете бутона ON/OFF (ВКЛ./ИЗКЛ.), за да изключите уреда.
2. Изключете уреда от контакта.
3. Оставете Cake Factory да се охлади поне за 2 часа.
4. Някои от аксесоарите за готвене могат да се мият в съдомиялна машина.
5. Стоманените форми, пластмасовите капаци и държачи не трябва да се поставят в съдомиялна машина. Измийте ги в гореща вода с малко препарат за миене на съдове, а след това ги изплакнете старателно, за да отстраните всички остатъци.
6. Уредът и захранващият му кабел никога не трябва да се поставят в съдомиялна машина, нито пък под вода. Подсушете ги старателно. Не използвайте метални абразивни гъби, телени гъби или абразивни почистващи продукти, за да почистите формите и аксесоарите. Използвайте само найлонови или неметални гъби за почистване. Почистете капака, използвайте гъба, напоена с топла вода, след което подсушете с мека суха кърпа. Никога не потапяйте уреда, изцяло или частично, във вода или друга течност. Винаги се уверявайте, че уредът е чист и сух преди съхранение. Редовно почиствайте външната част на уреда. Уредът може да промени цвета си след многократна употреба. Това е нормално и се дължи на температурата, необходима за готвене на храната. Всяко пожълтяване не представлява риск за здравето и не влияе на работата на уреда.
7. Предупреждения за задните вентилационни отвори: Парата, отделяща се по време на готвене, е много гореща; не докосвайте и не се приближавайте твърде много до тази зона, докато уредът Ви загрява.
8. Не носете уреда за захранващия кабел или за дръжките на капака.

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

Ръководство за готвене

Пълните рецепти можете да намерите на нашето приложение.

ПРОГРАМИ	РЕЦЕПТИ	ВРЕМЕ**	АКСЕСОАРИ
 1. Кексове за разрязване	Пандишпан	25 минути	
	Кекс с кисело мляко	35 минути	
 2. Отделни кексчета	Мъфини с боровинки	35 минути	
	Кълкейкове	35 минути	
 3. Лава кейкове	Шоколад	15 минути	
 4. Целувки	Швейцарски целувки	1 час и 45 минути	
 5. Десерти с крем	Крем бриуле	2 часа	
	Шоколадов десерт	2 часа	
 6. Кисело мляко	Натурално кисело мляко	8 часа	
 7. Тартове	Тарт	1 час и 5 минути	
 8. Бриош	=< 500 g	1 час и 20 минути*	
	500 g < бриош =< 1000 g	1 час и 30 минути*	
 9. Хляб	=< 500 g	1 час и 20 минути*	
	500 g < хляб =< 800 g	1 час и 40 минути*	
 10. Течен шоколад	Бял или млечен шоколад Натурален шоколад Шоколад + масло	6 минути 140°C 7 минути 8 минути	

*Включително времето за втасване (60 минути за бриош/45 минути за хляб).

**Ориентировъчно. Следвайте времената, указани в книгата с рецепти.

Как да постигнем идеален резултат

ПРИМЕРИ	СЪВЕТ
Лава кейковете ще бъдат недопечени, ако се добави повече от препоръчаното количество масло. Лава кейковете ще бъдат препечени, ако се добави повече от препоръчаното количество брашно.	Внимателно спазвайте количествата на съставките. Използвайте изключително фино несолено масло. Ако е необходимо, коригирайте времето според вашите желания.
Кексовете и лава кейковете ще бъдат препечени, ако бъдат оставени в Cake Factory, след като таймерът за готвене се изключи.	Внимателно отстранете формата в края на готвенето, както е препоръчано в ръководството.
Лава кейковете ще се препекаат, ако сместа е била разбита вместо просто да бъде разбъркана.	Внимателно следвайте инструкциите в рецептата.
Мъфините ще се разпаднат, когато ги отстраните от формите, ако съставките се смесят в случаен ред.	Внимателно следвайте реда на стъпките в рецептата, когато добавяте съставките.
Моите кексове нямат вкус и текстура.	За да осигурите най-добри резултати, се уверете, че съставките са с високо качество и не са с изтекъл срок на годност.
Лава кейковете с малини ще бъдат недопечени отдолу, ако центъра от плодово пюре не се постави във фризера за 4 часа преди готвене.	Внимателно следвайте времето за приготвяне на съставките, препоръчано в рецептата.
Програма за хляб и бриош: В края на фазата на втасване прозвучава звуков сигнал.	При приготвяне/готвене: По време на първата фаза прозвучава звуков сигнал, за да сигнализира края на втасването Не е необходимо да правите нищо: Режимът за готвене започва автоматично. Ако искате да нарежете тестото с нож или да добавите малко вода върху тестото, можете да отворите капака и да го направите в този момент. След това бързо затворете капака, така че готвенето да продължи правилно. В края на времето за готвене прозвучава последният звуков сигнал. Натиснете „OK“ или „ON/OFF“ (ВКЛ./ИЗКЛ.), за да спрете готвенето.
За Ваша информация *хляб: времето за втасване е зададено на 45 минути *бриош: времето за втасване е зададено на 60 минути	

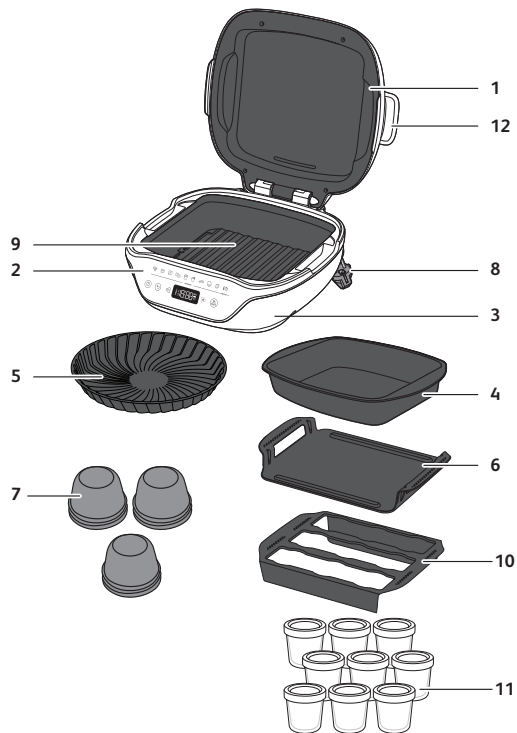
Ръководство за отстраняване на неизправности

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, се свържете с Вашия отдел за обслужване на клиенти или с ремонтен център.
Показаното време мига	Ако показаното време е правилно, натиснете „ОК“, за да потвърдите.
Показаната температура мига	Ако показаната температура е правилна, натиснете „ОК“, за да потвърдите.
Светещата програма мига	Ако показаната програма е правилна, натиснете „ОК“, за да потвърдите.
Уредът не се затваря правилно	Използваната форма не е съвместима с този уред: Използвайте форма, която е съвместима с този уред. Проверете дали формите и аксесоарите са правилно позиционирани и центрирани.
Времето е достигнало 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, времето за готвене се връща автоматично към първоначалното 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 +. За автоматичните програми най-добрите резултати вече не са гарантирани.
Възможно е да има разлика между програмираното време и действителното време за готвене	При автоматични програми уредът леко регулира времето за готвене, за да осигури най-добри резултати.
Трудно отстранявам моята смес от формата	Ако използвате метални форми, намаслете формите, преди да поставите сместа вътре, за да улесните процеса на отстраняване.

Enne seadme esmakasutust lugege palun voldikut „Ohutusjuhised“ ja seadme kasutusjuhendit.

SISUKORD

• Kirjeldus	108
• Vormide ja tarvikute kasutamine	109
• Toote ülevaade	111
• Ettevalmistamine	111
• Paigaldamine ja ühendamine	111
• Programmide ülevaade	112
• A. Küpsetusprogrammi valimine	113
• B. Automaatprogrammi kasutamine	113
• C. Käsitsi valitava programmi kasutamine	114
• D. Programmi lõpp (automaatne või käsitsi valitav)	115
• E. Küpsetustsükli pikendamine (automaatne või käsitsi valitav)	115
• F. Sama programmi taaskäivitamine	116
• G. Muu programmi käivitamine	116
• Käimasoleva aja ja programmi muutmine	117
• Hooldus ja puhastamine	118
• Küpsetamisjuhised	119
• Ideaalse tulemuse saavutamine	120
• Tõrkeotsingu juhend	121



Kirjeldus

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Kaas | 7 | Mittenakkuva kattega terasest muffinivormid (x9) |
| 2 | Juhtpaneel | 8 | Toitejuhe |
| 3 | Seadme korpus | 9 | Must reflektor |
| 4 | Mittenakkuva kattega alumiiniumist vorm | 10 | 9 individuaalse vormi hoidik |
| 5 | Lahtise piruka vorm | 11 | Klaaspurgid + plastkaaned (x9) |
| 6 | Küpsetusalus | 12 | Kaane avamise/sulgemise käepidemed |

Vormide ja tarvikute kasutamine

Selleks et seade töötaks õigesti, ärge ületage vorme täites ettenähtud portsjoneid.

Mittenakkuva kattega alumiiniumist vorm



Määrige vormid

Täitke vormid

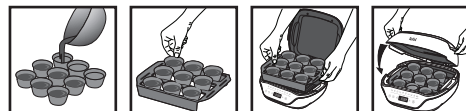
Veenduge, et must reflektor oleks õigesti paigaldatud ja kinnitatud seadme põhja.

Sisestage vorm

Sulgege seade

Terasest vormid

Täitke vormid 3/4 ulatuses.



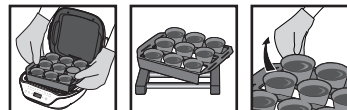
Valage segu terasest vormidesse

Asetage vormid hoidikusse

Pange hoidik seadmesse

Sulgege seade

Pärast küpsetamist



Hoidiku Cake Factoryst välja võtmiseks kasutage ahjukindaid

Asetage hoidik kuumuskindlale pinnale

Eemaldage vormid üks haaval hoidikust

Enne vormidest välja võtmist laske paar minutit jahtuda.

Saate segada erinevaid vorme, kasutades sama retsepti ja iga vormi jaoks sama kogust.

Klaaspurgid

Ärge pange klaaspurkidele küpsetamise ajal kaant peale.



Valage
klaaspurkidesse



Asetage alumiiniumist vorm
seadmesse



Asetage klaaspurgid
alumiiniumist vormi



Sulgege seade

Kui küpsetamine on lõppenud, eemaldage vorm ja klaaspurgid Cake Factoryst – kandke ahjukindaid, sest need on veel kuumad – ja laske enne kaante peale panemist 10 minutit jahtuda. Jätke purgid enne külmkappi panemist 2 tunniks seisma, et need jahtuksid toatemperatuurini.

Lahtise piruka vorm koos küpsetusalusega



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



Sisestage küpsetusalus
seadmesse



Määrige lahtise piruka
vormi ja valage tainas
vormi



Asetage vorm
küpsetusaluse, jäljeldes,
et see asuks täpselt
keskel



Sulgege seade

Küpsetusalus saiale ja brioche'ile

1. Kuni 500 g kaaluvale saiale ja brioche'ile.



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



Asetage tainas küpsetusalus
keskele



Pange küpsetusalus
seadmesse



Sulgege seade

2. Rohkem kui 500 g kaaluvale tainale.

- rohkem kui 1000 g kaalub brioche'i tainas
- rohkem kui 800 g kaalub saiatainas



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



Asetage tainas vormi
keskele

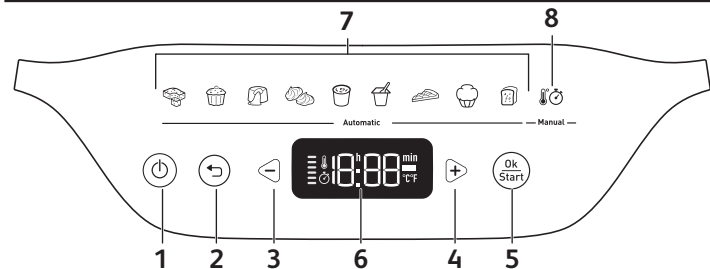


Pange mittenakkuva
kattega alumiiniumist vorm
seadmesse



Sulgege seade

Toote ülevaade



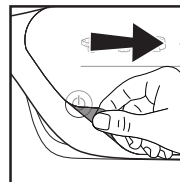
- | | | | |
|---|---------------------|---|--------------------------|
| 1 | Toitenupp | 5 | Nupp OK/Start |
| 2 | Tagasilikumise nupp | 6 | Juhtpaneel |
| 3 | Miinusnupp (-) | 7 | Automaatprogrammid |
| 4 | Plussnupp (+) | 8 | Käsitsi valitav programm |

Ettevalmistamine

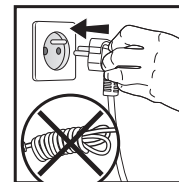
1. Eemaldage seadme seest ja väljast kõik pakkematerjal, kleebised ja muud tarvikud.
2. Enne esimest kasutust puhastage vormid põhjalikult kuuma vee ja natukesse nõudepesuvahendiga, loputage hoolikalt ja kuivatage.

Paigaldamine ja ühendamine

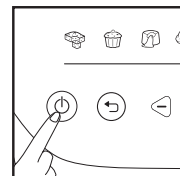
Seadme käivitamine on kõigi programmide puhul sama



1



2

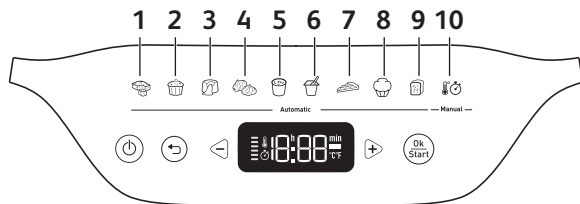


3

1. Eemaldage liideselt kleepuv kaitsekile.
2. Lülitage seade sisse.
3. Oodake paar sekundit ja seejärel vajutage toitenuppu. Esimene programm hakkab vilkuma, mis tähistab programmi valimise režiimi.

Programmide ülevaade

Kui te pole kindel, millist küpsetusrežiimi kasutada, lugege küpsetamisjuhiseid, lk 14.



9 automaatprogrammi

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 1 Suurte kookide programm | 7 Lahtise piruka programm |
| 2 Üksikute väikeste kookide programm | 8 Brioche'i programm |
| 3 Laavakoogi programm | 9 Saiaprogramm |
| 4 Beseeprogramm | 10 Käsitsi valitav programm |
| 5 Kreemidessertide programm | |
| 6 Jogurtiprogramm | |

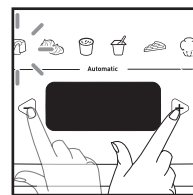
Nõuanne küpsetamiseks Igalte retseptile on sobiv programm. Olenevalt valitud programmist kuvatakse vaikeküpsetusaeg. Igas programmis on mitu retsepti. Seetõttu võib osutada vajalikuks kohandada aega vastavalt valitud retseptile (järgige retseptis soovitatud aega). Eelsoojendamine pole vajalik ja küpsetamine algab programmi käivitamisel, kui seade on suletud ja vajutatud on Start-nupp.

Aega kuvatakse minutites kuni 59 minutini. Pärast seda kuvatakse see tundides ja minutites.

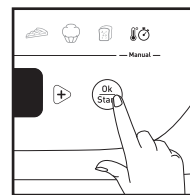
Numbrite kiiremaks liikumiseks vajutage pikalt valikunuppu – või +.

Ettevaatust! Parimate tulemuste tagamiseks on oluline järgida retsepti ja järgida täpseid koguseid.

A. Küpsetusprogrammi valimine



1

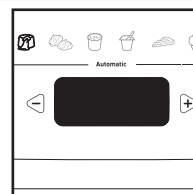


2

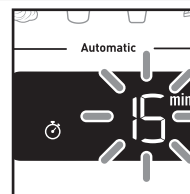
Kui segu on vormi valatud ja kaas suletud

1. Valige küpsetusprogramm nuppudega – ja +.
2. Valitud ikoon vilgub. Vajutage kinnitamiseks nuppu OK.

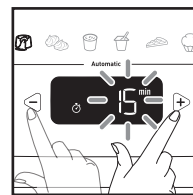
B. Automaatprogrammi kasutamine



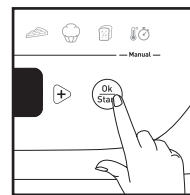
1



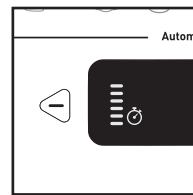
2



3



4

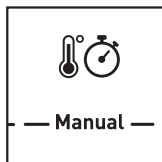


5

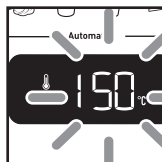
1. Kui küpsetusprogramm on valitud, jääb vastav märgutuli püsivalt põlema.
2. Vaikeküpsetusaeg hakkab vilkuma.
3. Soovi korral kasutage aja muutmiseks nuppe + ja –. Kõigi programmide puhul valitakse kellaage minutite kaupa, välja arvatud jogurtiprogrammi puhul, mis valitakse 30-minutistele sammudega.
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 küpsetusüksel on käimas ja et seade kuumeneb. Aega loetakse maha minutite kaupa ja viimase minuti jooksul sekunditega.

Märkus. Iga kord, kui seadet kasutatakse, kuvatakse vähimisi eelmine aeg.

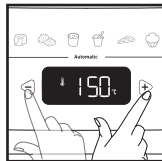
C. Käitsi valitava programmi kasutamine



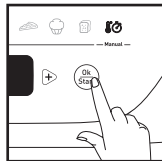
1



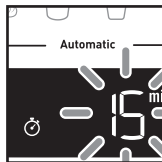
2



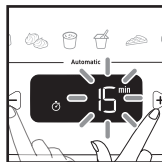
3



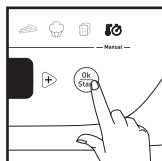
4



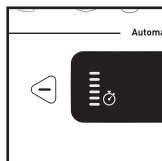
5



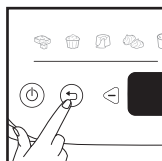
6



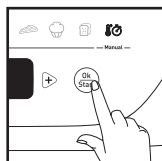
7



8



9

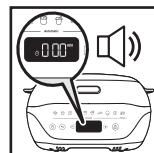


10

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 Start-nuppu. Ajanäidik lõpetab vilkumise.
8. Küpsetamine algab. Graafik näidiku vasakus servas näitab, et küpsetustsükkel on käimas ja et seade kuumeneb. Aega loetakse maha minutite kaupa ja viimase minuti jooksul sekunditega.
9. Kui teil on vaja aega ja/või temperatuuri reguleerida, vajutage igal ajal Tagasi-nuppu või nuppe – ja +.
10. Kinnitamiseks vajutage nuppu OK.

Märkus. Iga kord, kui seadet kasutatakse, kuvatakse vaikselt eelmine kasutatud aeg ja temperatuur.

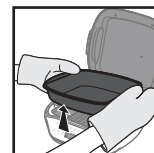
D. Programmi lõpetamine (automaatne või käitsi valitav)



1



2

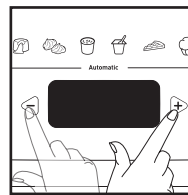


3

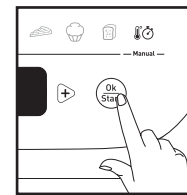
1. Aeg jõuab olekusse 000 ja toode väljastab helisignaali, et anda märku küpsetamise lõpust.
2. Signaali lõpetamiseks vajutage ühe korra OK-nuppu. Ekraanil vilgub 000.
3. Kuumade vormide ja tarvikute käsitsemisel põletuste vältimiseks peate kasutama kätekaitset (ahjukindaid).

Ettevaatus! Oluline on seade avada ja koogid kiiresti eemaldada, et need ei küpseks edasi.

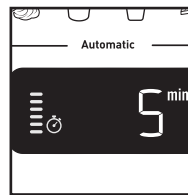
E. Küpsetustsükli pikendamine (automaatne või käitsi valitav)



1



2

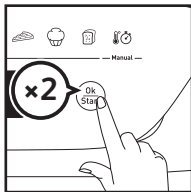


3

1. Programmi lõpus, kui kook ei ole veel küpsenud, saate lisada küpsetusaega, vajutades otse nuppe – ja +. Sulgege kaas uuesti.
2. Kui lisa-aeg on sisestatud, vajutage küpsetamise jätkamiseks Start-nuppu.
3. Ajanäidik lõpetab vilkumise ja minutite mahaluugemine algab. Küpsetamine jätkub. Graafik näidiku vasakus servas näitab, et küpsetustsükkel on käimas ja et seade kuumeneb.

F. Sama programmi taaskäivitamine

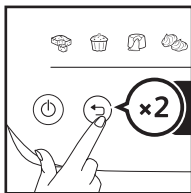
Automaatne ja käsitsi valitav



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

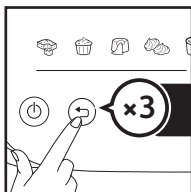
G. Muu programmi käivitamine

Pärast automaatprogrammi



1. Pärast signaali välja lülitamist vajutage Tagasi-nuppu, et naasta programmi valimise kuvale.
2. Lugege osast B, kuidas programmi valida.

Pärast käsitsi valitud programmi

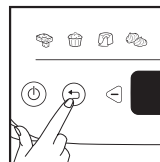


1. Pärast signaali välja lülitamist vajutage Tagasi-nuppu, et naasta programmi valimise kuvale.
2. Lugege osast C, kuidas programmi käivitada.

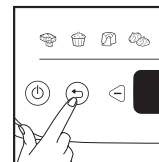
Käimasoleva aja ja programmi muutmine

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

Võimalik ainult siis, kui möödunud küpsetusaeg on < 2 min



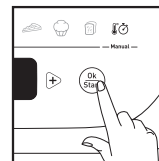
1



2



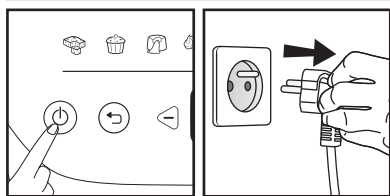
3



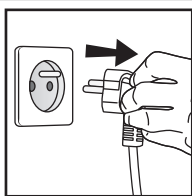
4

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

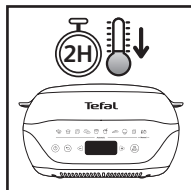
Hooldus ja puhastamine



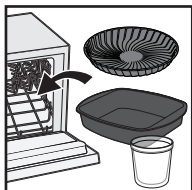
1



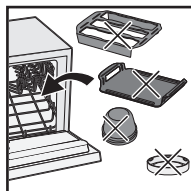
2



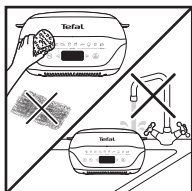
3



4



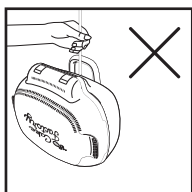
5



6



7



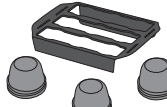



8

- Vajutage seadme väljalülitamiseks toitenuppu.
- Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Laske Cake Factoryl vähemalt 2 tundi jahtuda.
- Osasid küpsetustarvikuid võib pesta nõudepesumasinas.
- Terasest vorme, plastkaasi ja hoidikuid ei tohi panna nõudepesumasinasse. Peske neid sooja vee ja nõudepesuvahendiga, seejärel loputage põhjalikult kõikide jääkide eemaldamiseks.
- Seadet ja selle toitejuhet ei tohi kunagi panna nõudepesumasinasse ega vee alla. Kuivatage neid korralikult. Ärge kasutage vormide ja tarvikute puhastamiseks metallist küürimislappe, terasvilla ega abrasiivseid puhastusvahendeid. Kasutage ainult nailonist või mittemetallist puhastuskäsnaid. Puhastage kaant soojas vees leotatud käsnaaga, seejärel pühkige pehme kuiva lapiga. Ärge kunagi pange seadet või selle toitejuhet täielikult ega osaliselt vette või mõnda muusse vedelikku. Enne hoiustamist tuleb seade alati puhastada ja kuivatada. Puhastage seadme välispinda regulaarselt. Seade võib pärast korduvat kasutamist muuta värvi. See on normaalne ja on tingitud toidu valmistamiseks vajalikust temperatuurist. Igasugune kollaseks muutumine ei kujuta endast tervislike ega mõjuta seadme tööd.
- Hoiatused tagumiste ventilatsioonivade kohta Küpsetamise ajal eralduv aur on väga kuum; ärge puudutage ega minge sellele alale liiga lähedale, kui seade kuumeneb.
- Ärge kandke seadet toitejuhtmest ega kaane käepidemest.

Ettevaatust! Kõik remonditööd tuleb lasta teha volitatud teeninduskeskuses.

Küpsetamisjuhised

Meie rakendusest leiate täielikud retseptid.

PROGRAMMID	RETSEPTID	AEG**	TARVIKUD
 1. Suured koogid	Biskviitkook	25 min	
	Jogurtikook	35 min	
 2. Üksikud väikesed koogid	Mustikamuffinid	35 min	
	Tassikoogid	35 min	
 3. Laavakoogid	Šokolaad	15 min	
 4. Beseed	Šveitsi besee	1 tund 45 min	
 5. Kreemidesserdid	Brüleekeem	2 tundi	
	Šokolaadidesserdid	2 tundi	
 6. Jogurt	Naturaalne jogurt	8 tundi	
 7. Lahtised pirukad	Lahtine pirukas	1 tund 5 min	
 8. Brioche	= < 500 g	1 tund 20 min*	
	500 g < Brioche = < 1000 g	1 tund 30 min*	
 9. Sai	= < 500 g	1 tund 20 min*	
	500 g < Sai = < 800 g	1 tund 40 min*	
 10. Sulanud šokolaad	Valge- või piimašokolaad Tume šokolaad Šokolaad + või	6 min 140 °C 7 min 8 min	

*sealhulgas kerkimisaeg (60 minutit brioche'i / 45 minutit saia puhul).

**umbkaudse juhisenä. Järgige retseptiraamatus märgitud aegu.

Ideaalse tulemuse saavutamine

NÄITED	NÕUANNE
Laavakoogid jäävad pooltooreks, kui lisada soovitatust rohkem võid. Laavakoogid küpsevad üle, kui lisada soovitatust rohkem jahu.	Järgige hoolikalt koostisainete kogust. Kasutage eriti peent soolamata võid. Vajadusel kohanda aega vastavalt oma soovidele.
Koogid ja laavakoogid küpsevad üle, kui jätta need pärast küpsetustaimerit väljalülitamist Cake Factorysse.	Kui küpsetamine on lõppenud, eemaldage vorm ettevaatlikult, nagu selles juhendis soovitatud.
Laavakoogid küpsevad üle, kui tainast klopitakse, mitte ei segata.	Järgige hoolikalt retseptis esitatud juhiseid.
Kui koostisained on juhuslikult segatud, siis muffinid murenevad vormidest välja võttes.	Koostisosade lisamisel järgi hoolikalt retseptis toodud sammude järjekorda.
Minu kookidel puudub maitse ja tekstuur.	Parimate tulemuste tagamiseks veenduge, et koostisosad oleks kvaliteetsed ega poleks aegunud.
Punase marja laavakoogid jäävad põhjast pooltooreks, kui puuviljapüree ei panda enne küpsetamist 4 tunniks sügavkülma.	Järgige hoolikalt retseptis soovitatud koostisosade valmistamise aegu.
Saia ja brioche'i programm Kerkimisetapi lõpus kostub helisignaali. Teadmiseks *sai: kerkimisaeg on 45 minutit *brioche: kerkimisaeg on 60 minutit	Valmistamise/küpsetamise ajal Esimese etapi ajal kostub helisignaali, et anda märku kerkimise lõppemisest Te ei pea midagi tegema Küpsetusrežiim algab automaatselt. Kui soovite tainast noaga märgistada või taina peale veidi vett lisada, võite kaane avada ja seda siinkohal teha. Seejärel sulgege kiiresti kaas, et küpsetamine toimuks õigesti. Küpsetusaja lõpus kõlab viimane helisignaali. Küpsetamise lõpetamiseks vajutage OK- või toitenuppu.

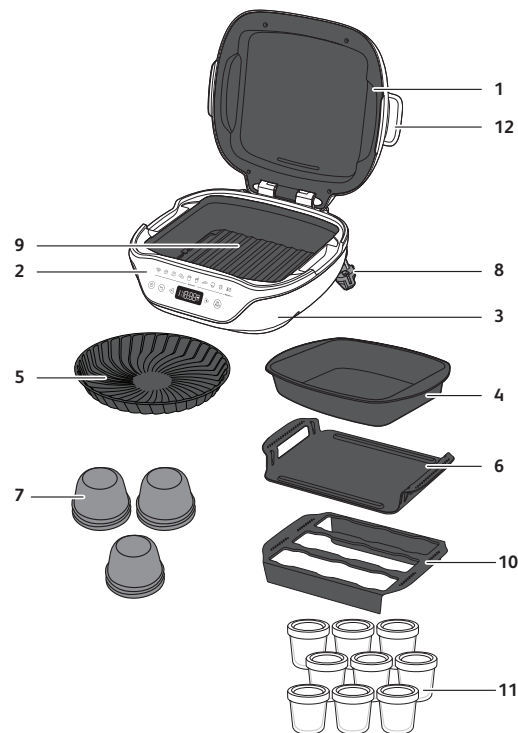
Törkeotsingu juhend

PROBLEEM	LAHENDUS
Er00 või Er003	Seadmetõrge 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. Probleemi püsimisel 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 programmiümbol vilgub	Kui kuvatav programm on õige, vajutage kinnitamiseks nuppu OK.
Seade ei lülitu korralikult välja	Kasutatud vorm ei sobi seadmega. Kasutage vormi mis sobib seadmega. Kontrollige, kas vormid ja tarvikud on õigesti paigutatud ja asuvad keskel.
Aeg näitab 000, aga küpsetustulemus pole piisav	Kui küpsetamine on lõppenud, vajutage nuppu OK ühe korra helisignaali peatamiseks, sulgege seade uuesti ja lisage aega nuppudega – ja + ning kinnitamiseks vajutage nuppu OK.
Küpsetamise ajal naaseb küpsetusaeg pärast küpsetusaja muutmist automaatselt algse aja juurde	Pärast aja muutmist vajutage kinnitamiseks nuppu OK.
Kui küpsetusprogramm on käivitatud, ei ole küpsetusaega võimalik muuta	Pärast küpsetusprogrammi käivitamist oodake 2 minutit enne, kui muudate aega nuppudega – ja +. Automaatprogrammide puhul pole parimad tulemused enam tagatud.
Programmeeritud aja ja tegeliku küpsetusaja vahel võib olla erinevus	Automaatprogrammide puhul reguleerib seade küpsetusaega veidi, et tagada parimad tulemused.
Segu on raske vormist eemaldada	Kui kasutate metallvorme, määrige vorme enne segu sisse panemist, et hõlbustada eemaldamist.

Prije prve uporabe pažljivo pročitajte brošuru „Upute u vezi sigurnosti“ i upute.

SADRŽAJ

• Opis	123
• Uporaba kalupa i pribora	124
• Pregled proizvoda	126
• Priprema	126
• Instalacija i spajanje	126
• Pregled programa	127
• A. Odabir programa za pečenje	128
• B. Uporaba automatskog programa	128
• C. Uporaba ručnog programa	129
• D. Kraj programa (automatskog ili ručnog)	130
• E. Produživanje ciklusa pečenja (automatskog ili ručnog)	130
• F. Ponovno pokretanje istog programa	131
• G. Ponovno pokretanje različitog programa	131
• Promjena vremena i programa koji je u tijeku	132
• Održavanje i čišćenje	133
• Vodič za pečenje	134
• Kako do savršenog rezultata	135
• Vodič za rješavanje problema	136



Opis

1	Poklopac	8	Kabel za napajanje
2	Upravljačka ploča	9	Crni reflektor
3	Postolje uređaja	10	Držač za 9 pojedinačnih kalupa
4	Aluminijski kalup s neprijanjajućom oblogom	11	Staklene posude + plastični poklopci (x 9)
5	Kalup za tart	12	Ručke za otvaranje/zatvaranje poklopca
6	Pekač		
7	Čelični kalupi s neprijanjajućom oblogom (x 9)		

Uporaba kalupa i pribora

Kako biste osigurali ispravan rad vašeg uređaja, pridržavajte se navedenih omjera pri punjenju kalupa.

Aluminijski kalup s neprijanajućom oblogom



Namastite kalup



Napunite kalup



Pripazite da je crni reflektor ispravno postavljen i pričvršćen na dno uređaja



Umetnite kalup



Zatvorite uređaj

Čelični kalupi

Napunite kalupe do 3/4.



Mješavinu ulijte u čelične kalupe



Postavite kalupe u držač



Postavite držač u uređaj



Zatvorite uređaj

Nakon pečenja



Nosite kuhinjske rukavice pri uklanjanju držača iz uređaja Cake Factory



Držač stavite na površinu otpornu na toplinu



Izvadite kalupe iz držača jedan po jedan

Ostavite nekoliko minuta da se ohladi prije uklanjanja iz kalupa

Možete pomiješati različite kalupe rabeći isti recept i istu kvalitetu kalupa.

Staklene posude

Ne stavljajte poklopce na staklene posude tijekom pečenja.



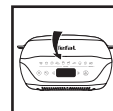
Ulijte u staklene posude



Postavite aluminijski kalup u uređaj



Postavite staklene posude u aluminijski kalup



Zatvorite uređaj

Nakon završetka pečenja, izvadite kalup i staklene posude iz uređaja Cake Factory – nosite kuhinjske rukavice jer su još uvijek vrući – i pustite da se hlade 10 minuta prije stavljanja poklopca. Ostavite posude da odstoje 2 sata, tako da se ohlade na sobnu temperaturu prije stavljanja u hladnjak.

Kalup za tart s pekačem



Pripazite da je crni reflektor ispravno postavljen i pričvršćen na dno uređaja



Umetnite pekač u uređaj



Namastite kalup za tart, zatim ulijte smjesu za kolač u kalup



Postavite kalup u pekač i osigurajte da je dobro centriran



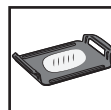
Zatvorite uređaj

Pekač za kruh i brioš

1. Za tijesto za kruh i brioš do 500 g



Pripazite da je crni reflektor ispravno postavljen i pričvršćen na dno uređaja



Stavite tijesto u sredinu pekača.



Stavite pekač u uređaj



Zatvorite uređaj

2. Za tijesta teža od 500 g

- tijesto za brioš do 1000 g

- tijesto za kruh do 800 g



Pripazite da je crni reflektor ispravno postavljen i pričvršćen na dno uređaja



Stavite tijesto u sredinu kalupa.

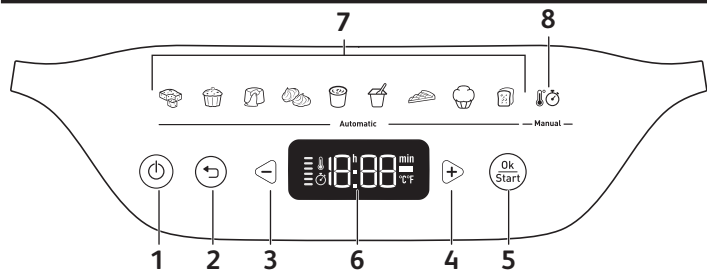


Stavite aluminijski kalup s neprijanajućom oblogom u uređaj



Zatvorite uređaj

Pregled proizvoda



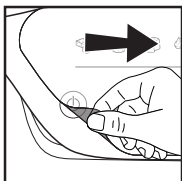
- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| 1 Tipka za uključivanje/isključivanje | 5 Tipka OK / tipka za pokretanje |
| 2 Tipka za poništavanje | 6 Upravljačka ploča |
| 3 Tipka minus (-) | 7 Automatski programi |
| 4 Tipka plus (+) | 8 Ručni program |

Priprema

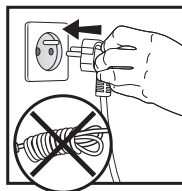
- Uklonite svu ambalažu, naljepnice i pribor s unutarnje i vanjske strane uređaja.
- Prije prve uporabe temeljito očistite kalupe vrućom vodom i deterdžentom za pranje posuđa, oprezno isperite i osušite.

Instalacija i spajanje

Pokretanje uređaja primjenjuje se za sve programe

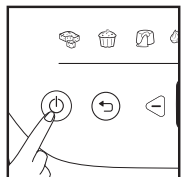


1



2

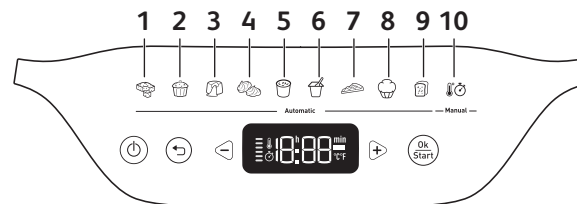
- Skinite zaštitnu foliju sa sučelja.
- Uključite uređaj.
- Pričekajte nekoliko sekundi prije pritiskanja tipke za uključivanje/isključivanje. Prvi program treperi što ukazuje na način rada „Odabir programa“.



3

Pregled programa

Ako niste sigurni koji način pripreme hrane rabiti, pogledajte Vodič za pečenje, stranica 14.



9 automatskih programa:

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1 Program za torte za više ljudi | 6 Program za pripremu jogurta |
| 2 Program za pojedinačne torte | 7 Program za tart |
| 3 Program za lava kolač | 8 Program za brioš |
| 4 Program za beze | 9 Program za kruh |
| 5 Program za kremaste kolače | 10 Ručni program |

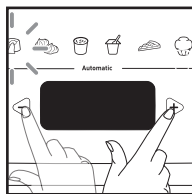
Savjet za pečenje: Postoji program koji odgovara svakom stilu recepta. Ovisno o odabranom programu, prikazano je zadano vrijeme pečenja. Nekoliko je recepata za svaki program. Stoga će možda biti potrebno prilagoditi vrijeme na temelju odabranog recepta (slijedite vrijeme preporučeno u receptu). Prethodno zagrijavanje nije potrebno, a pečenje započinje pokretanjem programa kad je uređaj zatvoren, a tipka za pokretanje pritisnuta.

Prikazano vrijeme u minutama prikazuje se do 59 minuta. Nakon toga, prikazuje se u satima i minutama.

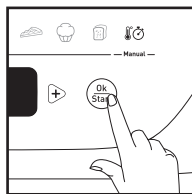
Pritisnite i držite tipke – ili + pritisnutima kako bi se brojke brže izmjenjivale.

Oprez: Kako biste osigurali najbolje rezultate, obavezno slijedite recept i držite se točnih količina.

A. Odabir programa za pečenje



1

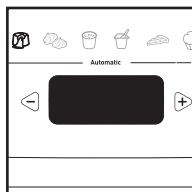


2

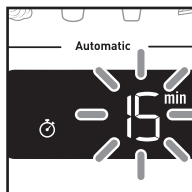
Nakon ulijevanja mješavine u kalup i zatvaranja poklopca:

1. S pomoću tipki - i + pregledajte programe za pečenje.
2. Odabrana ikona treperi. Pritisnite tipku OK za potvrdu.

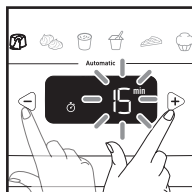
B. Uporaba automatskog programa



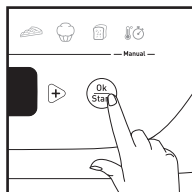
1



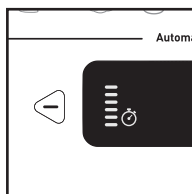
2



3



4

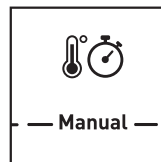


5

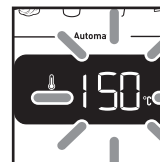
1. Kad odaberete program za pečenje, odgovarajuće svjetlo indikatora stalno svijetli.
2. Treperi zadano vrijeme pečenja.
3. Pritisnite tipke - i + za promjenu vremena, ako je potrebno. Kod svih se programa vrijeme bira po minutama osim za program za pripremu jogurta, gdje se odabire u koracima po 30 minuta.
4. Provjerite je li poklopac pravilno zatvoren. Pritisnite tipku za pokretanje za potvrdu i početak pečenja. Prikaz vremena prestaje treperiti.
5. Pokrenuto je pečenje. Grafički prikaz na lijevoj strani zaslona prikazuje da je u tijeku ciklus pečenja i da uređaj zagrijava. Vrijeme je prikazano u minutama, a u zadnjoj minuti prokazuje se u sekundama.

Napomena: Pri svakoj sljedećoj uporabi uređaja automatski se prikazuje zadnje vrijeme.

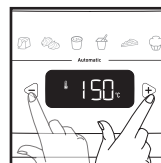
C. Uporaba ručnog programa



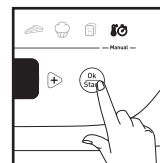
1



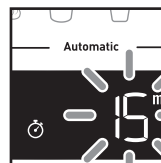
2



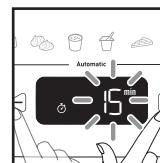
3



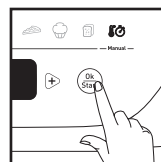
4



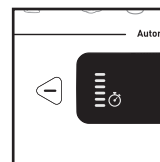
5



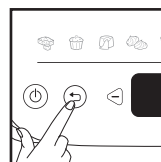
6



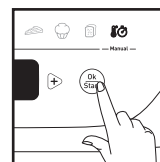
7



8



9

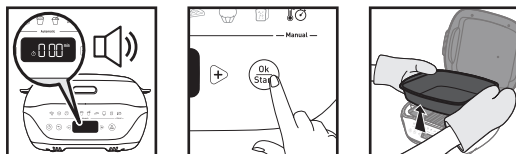


10

1. Kad odaberete program za pečenje, odgovarajuće svjetlo indikatora stalno svijetli.
2. Zadana temperatura treperi.
3. Pritisnite tipke - i + za promjenu temperature, ako je potrebno.
4. Pritisnite tipku OK (U redu) za potvrdu.
5. Zadano vrijeme pečenja treperi.
6. Pritisnite tipke - i + za promjenu vremena ako je potrebno.
7. Pritisnite tipku za pokretanje za potvrdu i početak pečenja i prikaz vremena prestaje treperiti.
8. Pokrenuto je pečenje. Grafički prikaz na lijevoj strani zaslona prikazuje da je u tijeku ciklus pečenja i da uređaj zagrijava. Vrijeme je prikazano u minutama, a u zadnjoj minuti prokazuje se u sekundama.
9. Ako u bilo koje dobra trebate prilagoditi vrijeme i/ili temperaturu, pritisnite tipku za poništavanje ili tipke - i +.
10. Pritisnite tipku OK (U redu) za potvrdu.

Napomena: Pri svakoj sljedećoj uporabi uređaja automatski se prikazuje zadnje vrijeme i temperatura.

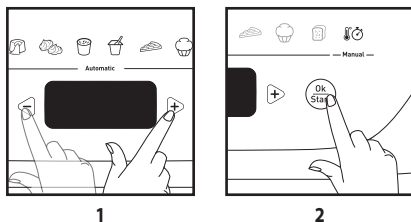
D. Završavanje programa (automatskog ili ručnog)



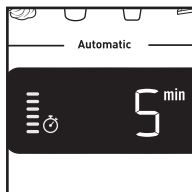
1. Vrijeme je došlo do 000 i čuje se zvučni signal za označavanje kraja pečenja.
2. Jednom pritisnete tipku OK za zaustavljanje zvučnog signala. Na prikazu treperi 000.
3. Morate nositi zaštitu za ruke (kuhinjske rukavice) za sprječavanje opekotina pri rukovanju vrućim kalupima i priborom.

Oprez: Važno je otvoriti uređaj i brzo izvaditi kolače tako da se ne nastave peći.

E. Produživanje ciklusa pečenja (automatskog ili ručnog)



1. Na kraju programa, ako kolač nije dovoljno pečen, možete produžiti vrijeme pečenja pritiskom tipki - i +. Ponovno zatvorite poklopac.
2. Nakon unosa dodatnog vremena pritisnete tipku za pokretanje za nastavak pečenja.
3. Prikaz vremena prestaje treperiti i započinje odbrojavanje po minutama. Nastavlja se pečenje. Grafički prikaz na lijevoj strani zaslona prikazuje da je u tijeku ciklus pečenja i da uređaj grije.



3

F. Ponovno pokretanje istog programa

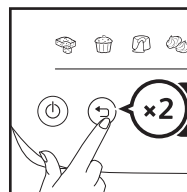
Automatski i ručni



1. Nakon što ste isključili zvučni signal, pritisnete tipku OK još jednom za prikazivanje vremena. Prikazuje se zadnje uporabljeno vrijeme pečenja i treperi.
2. Pritisnete tipku za pokretanje programa.

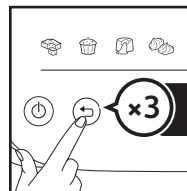
G. Ponovno pokretanje različitog programa

Nakon automatskog programa



1. Nakon što ste isključili zvučni signal, pritisnete tipku za poništavanje kako biste se vratili na zaslon za odabir programa.
2. Pogledajte dio B za odabir programa.

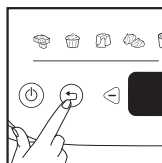
Nakon ručnog programa



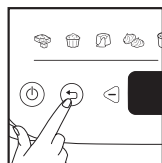
1. Nakon što ste isključili zvučni signal, pritisnete tipku za poništavanje kako biste se vratili na zaslon za odabir programa.
2. Pogledajte dio C za pokretanje programa.

Promjena vremena i programa koji je u tijeku

Opres: Ako se vrijeme mijenja tijekom pečenja, više se ne mogu jamčiti najbolji rezultati. Poželjno je ponovno pokretanje programa. To je jedino moguće ako je prošlo do 2 min vremena pečenja



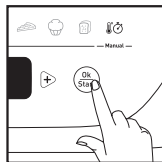
1



2



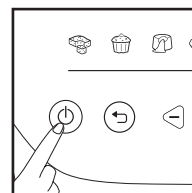
3



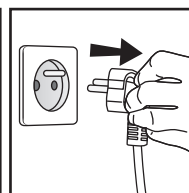
4

1. Pritisnite tipku za poništavanje za povratak na zaslon za odabir vremena. Prikazano vrijeme treperi.
2. Ako je potrebno, još jednom pritisnite tipku za poništavanje za povratak na zaslon za odabir programa.
3. Pritisnite tipke - i + za ponovni odabir programa i/ili promjenu vremena.
4. Pritiskom tipke za pokretanje potvrdite ponovno pokretanje pečenja.

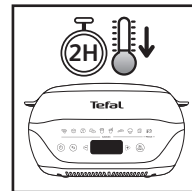
Čišćenje i održavanje



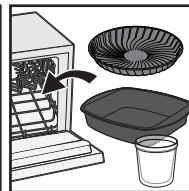
1



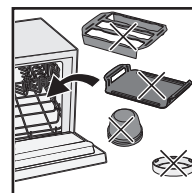
2



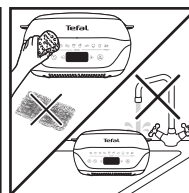
3



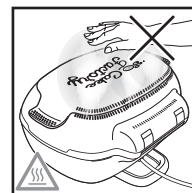
4



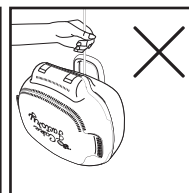
5



6



7


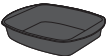

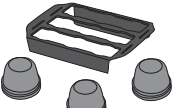






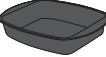




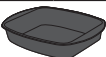


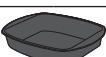

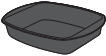


8

5. Pritisnite tipku za uključivanje/ isključivanje kako biste isključili uređaj. Uređaj iskopčajte iz utičnice.
6. Pustite da se uređaj Cake Factory hladi barem 2 sata.
7. Dio pribora za pečenje može se prati u perilici posuđa.
8. Čelični kalupi, plastični poklopci i držači ne smiju se prati u perilici posuđa. Operite ih vrućom vodom i deterdžentom za pranje posuđa, temeljito isperite i skinite sve ostatke.
9. Uređaj i kabel za napajanje nikad nemojte stavljati u perilicu posuđa ili pod vodu. Temeljito ih osušite. Nemojte rabiti metalne spužvice, čeličnu vunu ni abrazivna sredstva za čišćenje kalupa i pribora. Rabite samo najlonske ili nemetalne spužvice za čišćenje. Poklopac očistite spužvom namočenom u toplu vodu, zatim obrišite mekom, suhom krpom. Uređaj nikada nemojte u potpunosti ni djelomično uranjati u vodu niti u bilo koju drugu tekućinu. Prije spremanja uvijek provjerite je li uređaj čist i suh. Redovito čistite vanjsku stranu uređaja. Uređaj može promijeniti boju nakon više puta. To je normalno i događa se zbog temperature koja je potrebna za pečenje. Pojava žute boje nije opasna za zdravlje i nema utjecaja na izvedbu uređaja.
10. Upozorenja o stražnjim ventilacijskim otvorima: Para ispuštena tijekom pečenja vrlo je vruća; nemojte dodirivati ni previše se približavati ovom području dok vaš uređaj radi.
11. Uređaj nemojte nositi za kabel za napajanje ili za ručke na poklopcu.

Opres: Sve popravke smije obavljati samo ovlašteni servisni centar.

U našoj aplikaciji pronađite potpune recepte.

PROGRAMI	RECEPTI	VRIJEME**	DODATNA OPREMA
 1. Torte za više ljudi	Biskvit torta	25 min	
	Torta od jogurta	35 min	
 2. Pojedinačne torte	Muffini s borovnicama	35 min	
	Tortice	35 min	
 3. Lava kolači	Čokolada	15 min	
 4. Beze	Švicarske beze	1 sat 45 minuta	
 5. Kremasti kolači	Crème brûlée	2 sati	
	Čokoladni desert	2 sati	
 6. Jogurt	Prirodni jogurt	8 sati	
 7. Tartovi	Tart	1 sat 5 minuta	
 8. Brioš	=< 500 g	1 sat 20 minuta*	
	500 g < brioš =< 1000 g	1 sat 30 minuta*	
 9. Kruh	=< 500 g	1 sat 20 minuta*	
	500 g < kruh =< 800 g	1 sat 40 minuta*	
 10. Topljenje čokolade	Bijela ili mliječna čokolada Tamna čokolada Čokolada + maslac	6 min 140 °C 7 min 8 min	

*uključujući vrijeme dizanja tijesta (60 minuta za brioš / 45 minuta za kruh).

**kao grubi pokazatelj. Slijedite vremena navedena u knjizi s receptima.

PRIMJERI	SAVJETI
Lava kolači neće biti dovoljno pečeni ako dodate više od preporučene količine maslaca. Lava kolači će biti prepečeni ako dodate više od preporučene količine brašna.	Pažljivo pratite količine sastojaka. Használjon extra finom sózatlan vajat. Ha szükséges, állítsa be az időt vágyai szerint.
Torte i lava kolači bit će prepečeni ako ih ostavite u uređaju Cake Factory kad istekne vrijeme pečenja.	Pažljivo izvadite kalup na kraju pečenja kako se preporučuje u vodiču.
Lava kolači bit će prepečeni ako je smjesa tučena umjesto da je samo umiješana.	Pažljivo pratite upute u receptu.
Muffini će se mrviti pri uklanjanju iz kalupa ako ste nasumično miješali sastojke.	Pri dodavanju sastojaka pažljivo pratite redoslijed koraka u receptu.
Moji kolači su bez ukusa i teksture.	Kako biste osigurali najbolje rezultate, pobrinite se da su sastojci visoke kvalitete i da im nije istekao rok trajanja.
Lava kolači od crvenog bobičastog voća neće biti dovoljno pečeni na dnu ako coulis od voća nije bio u zamrzivaču 4 sata prije pečenja.	Pažljivo slijedite vremena pripreme sastojaka preporučena u receptu.
Program za kruh i brioš: Na kraju faze dizanja tijesta oglašava se zvučni signal.	Tijekom pripreme/pečenja: Tijekom prve faze zvučni signal označava kraj podizanja tijesta Ne trebate ništa raditi: Način za pečenje automatski se pokreće. Ako tijesto želite zarezati nožem ili dodati malo vode na gornji dio kruha, sada možete otvoriti poklopac i to učiniti. Zatim brzo zatvorite poklopac da se pečenje može ispravno odvijati.
Informacije za vas *kruh: vrijeme podizanja tijesta postavljeno na 45 minuta *brioš: vrijeme podizanja tijesta postavljeno na 60 minuta	Na kraju vremena pečenja oglašava se zadnji zvučni signal. Pritisnite tipku OK ili tipku za uključivanje/isključivanje za zaustavljanje pečenja.

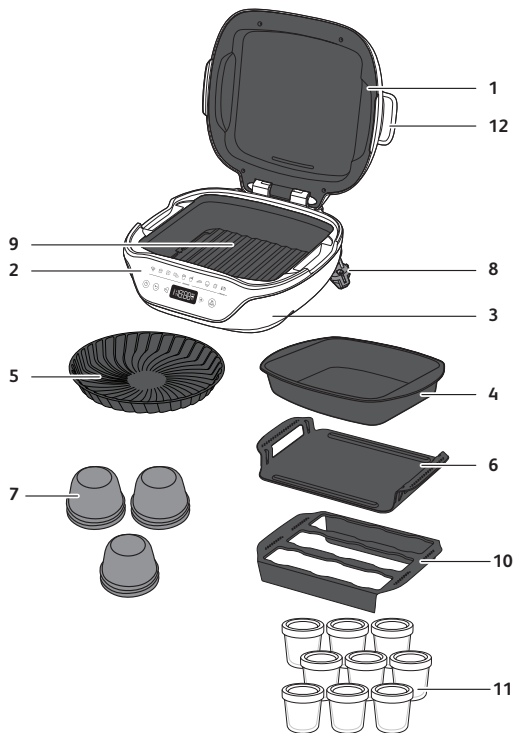
Vodič za rješavanje problema

PROBLEM	RJEŠENJE
Er00 ili Er003	Kvar uređaja: Odspojite uređaj i obratite se korisničkoj službi ili centru za popravke.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Odspojite uređaj i pričekajte nekoliko minuta. Zatim ponovno ukopčajte uređaj i uključite ga. Ako se problem nastavi, obratite se korisničkoj službi ili centru za popravke.
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.
Osvijetljeni program treperi	Ako je prikazan program točan, pritisnite tipku OK za potvrdu.
Uređaj se ne može pravilno zatvoriti	Uporabljeni kalup nije kompatibilan s ovim uređajem: Rabite kalup koji je kompatibilan s ovim uređajem. Provjerite jesu li kalupi i pribor ispravno postavljeni i centrirani.
Vrijeme je došlo do 000, ali hrana nije dovoljno pečena	Na kraju pečenja, nakon isključivanja zvučnog signala pritiskom tipke OK jedanput, ponovno zatvorite uređaj i dodajte još vremena s pomoću tipki - i + te potvrdite pritiskom tipke OK.
Tijekom pečenja, nakon izmjene vremena pripreme hrane, vrijeme pečenja automatski se vraća vraća na izvorno vrijeme	Nakon izmjene vremena pritisnite tipku OK za potvrdu.
Vrijeme pečenja ne možete prilagoditi nakon pokretanja programa za pečenje	Pričekajte 2 minute nakon pokretanja programa kako biste promijenili vrijeme s pomoću tipki - i +. Za automatske programe više nema jamstva najboljih rezultata.
Može postojati razlika između programiranog vremena i stvarnog vremena pečenja	Uređaj za automatske programe malo prilagođava vrijeme pečenja kako bi osigurao najbolje rezultate.
Imam problem pri uklanjanju svoje smjese iz kalupa.	Ako rabite metalne kalupe, namastite ih prije stavljanja mješavine kako biste olakšali postupak vađenja.

Prieš pirmą kartą naudodami atidžiai perskaitykite „Nurodymų dėl saugos“ brošiūrą ir instrukcijas.

TURINYS

• Aprašas	138
• Formų ir priedų naudojimas	139
• Gaminio apžvalga	141
• Paruošimas	141
• Įrengimas ir prijungimas	141
• Programų apžvalga	142
• A. Kepimo programos pasirinkimas	143
• B. Automatinės programos naudojimas	143
• C. Neautomatinės programos naudojimas	144
• D. Programos baigimas (automatinis arba neautomatinis)	145
• E. Kepimo ciklo pratęsimas (automatinis arba neautomatinis)	145
• F. Tos pačios programos paleidimas iš naujo	146
• G. Kitos programos paleidimas iš naujo	146
• Laiko ir vykdoma programos keitimas	147
• Valymas ir priežiūra	148
• Kepimo vadovas	149
• Kaip pasiekti tobulą rezultatą	150
• Trikčių nustatymo ir šalinimo vadovas	151



Aprašas

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Dangtis | 8 | Maitinimo kabelis |
| 2 | Valdymo skydelis | 9 | Juodas atšvaitas |
| 3 | Buitinio prietaiso bazė | 10 | Laikiklis 9 atskiroms formoms |
| 4 | Nelipni aliuminio forma | 11 | Stikliniai puodai + plastikiniai dangčiai (x9) |
| 5 | Tartalečių forma | 12 | Dangčio atidarymo / uždarymo rankenos |
| 6 | Kepimo dėklas | | |
| 7 | Nelipnios plieninės keksiukų formos (x9) | | |

Formų ir priedų naudojimas

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

Nelipni aliuminio forma



Sutepkite formą

Užpildykite formą

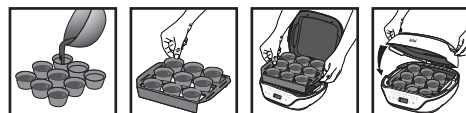
Įsitinkinkite, kad juodas atšvaitas yra tinkamoje padėtyje ir yra pritvirtintas prie buitinio prietaiso dugno

Įdėkite formą

Uždarykite prietaisą

Plieninė forma

Užpildykite formas iki 3/4.



Supilkite mišinį į plienines formas

Įdėkite formas į laikiklį

Įdėkite laikiklį į prietaisą

Uždarykite prietaisą

Po kepimo



Įšimdami laikiklį iš „Cake Factory“ mėvėkite orkaitės pirštines

Padėkite laikiklį ant karščiui atsparaus paviršiaus

Po viena išimkite formas iš laikiklio

Prieš išimdami iš formų, leiskite atvėsti keletą minučių.

Galite maišyti skirtingas formas, naudodami tą patį receptą ir tą patį kiekį kiekvienai formai.

Stikliniai puodai

Gaminimo metu neuždenkite stiklinių puodų dangčių.



Supilkite į stiklinius puodus



Įdėkite aliuminio formą į prietaisą



Įdėkite stiklinius puodus į aliuminio formą



Uždarykite prietaisą

Baigę gaminti, išimkite formą ir stiklinius puodus iš „Cake Factory“ (dėvėkite orkaitės pirštines, nes formos vis dar bus karštos) ir leiskite atvėsti 10 minučių, prieš uždedami dangčius. Palikite puodus stovėti 2 valandas, kad prieš dedant į šaldytuvą jie atvėstų iki kambario temperatūros.

Tartalečių forma su kepimo skarda



Išitikinkite, kad juodas atšvaitas yra tinkamoje padėtyje ir yra pritvirtintas prie buitinio prietaiso dugno



Įdėkite kepimo skardą į prietaisą



Ištekite tartalečių formą riebalais, tada supilkite pyrago tešlą į formą



Įdėkite formą į kepimo skardą, išitikinkite, kad ji yra centre



Uždarykite prietaisą

Kepimo skarda duonai ir brijošė

1. Duonos arba brijošė tešlai, sveriančiai iki 500 g.



Išitikinkite, kad juodas atšvaitas yra tinkamoje padėtyje ir yra pritvirtintas prie buitinio prietaiso dugno



Tešlą dėkite į kepimo skardos centrą



Įdėkite kepimo skardą į prietaisą



Uždarykite prietaisą

2. Tešlai, sveriančia daugiau nei 500 g.

- brijošė tešla, sverianti iki 1000 g

- duonos tešla, sverianti iki 800 g



Išitikinkite, kad juodas atšvaitas yra tinkamoje padėtyje ir yra pritvirtintas prie buitinio prietaiso dugno



Įdėkite tešlą į formos centrą

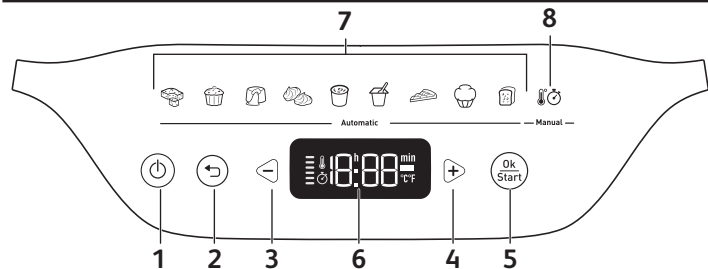


Į prietaisą įdėkite nepridegančią aliuminio formą



Uždarykite prietaisą

Gaminio apžvalga



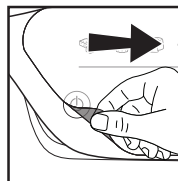
- | | | | |
|---|-------------------------------|---|---|
| 1 | Ijungimo / išjungimo mygtukas | 5 | Mygtukas „OK“ (Gerai) / „Start“ (Pradėti) |
| 2 | Grįžimo mygtukas | 6 | Valdymo skydelis |
| 3 | Minuso mygtukas (-) | 7 | Automatinės programos |
| 4 | Pluso mygtukas (+) | 8 | Neautomatinė programa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

Paruošimas

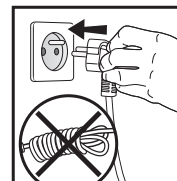
1. Nuimkite visas pakuotes, lipdukus ir kitus priedus iš buitinio prietaiso vidaus ir išorės.
2. Prieš naudodami pirmą kartą, kruopščiai nuplaukite įvairias formas karštu vandeniu ir indų plovikliu, rūpestingai nuskalaukite ir nusausinkite.

Įrengimas ir prijungimas

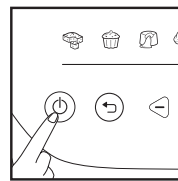
Prietaiso paleidimas taikomas visoms programoms



1



2

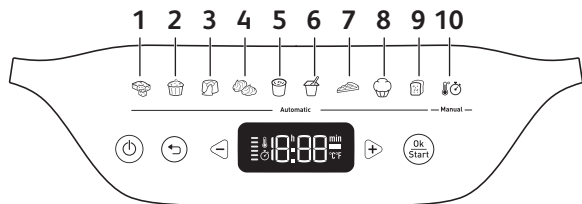


3

1. Nuimkite lipnią apsauginę plėvelę nuo sąsajos.
2. Įjunkite prietaisą.
3. Tada palaukite keletą sekundžių ir paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką. Mirksi pirmoji programa, taip rodomas „Programos pasirinkimo“ režimas.

Programų apžvalga

Jei nesate tikri, kurį kepimo režimą naudoti, skaitykite Kepimo vadovą, 14 p.



9 automatinės programos:

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| 1 Pjaustomų pyragų programa | 6 Jogurto programa |
| 2 Atskirų pyragėlių programa | 7 Tartalečių programa |
| 3 Lavos pyragėlių programa | 8 Brijošė programa |
| 4 Morengų programa | 9 Duonos programa |
| 5 Kremo desertų programa | 10 Neautomatinė programa |

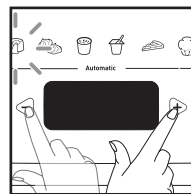
Maisto gaminimo patarimas. Kiekvienam recepto stiliui yra tinkama programa. Priklausomai nuo pasirinktos programos, nurodomas numatytasis gaminimo laikas. Vienoje programoje yra keli receptai. Todėl gali reikėti koreguoti laiką pagal pasirinktą receptą (laikykitės recepte rekomenduojamo laiko). Iš anksto pašildyti nereikia, o gaminimas pradėdamas paleidus programą, uždarius prietaisą ir paspaudus mygtuką „Pradėti“.

Laikas rodomas minutėmis iki 59 minučių. Po to jis rodomas valandomis ir minutėmis.

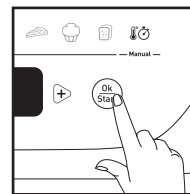
Paspauskite ir palaikykite pasirinkimo mygtukus – arba +, kad skaičiai judėtų greičiau.

Atsargiai. Norint užtikrinti geriausius rezultatus, būtina laikytis recepto ir tikslaus kiekio.

A. Kaip pasirinkti kepimo programą



1

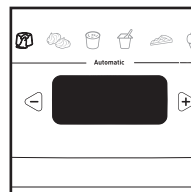


2

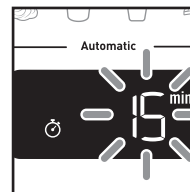
Supylus mišinį į formą ir uždarius dangtį:

1. Pereikite per kepimo programas naudodami mygtukus – ir +.
2. Pasirinkta piktograma mirksi. Spustelėkite OK (gerai), kad patvirtintumėte.

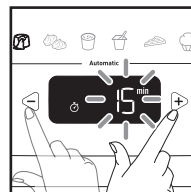
B. Kaip naudoti automatinę programą



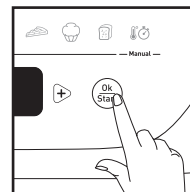
1



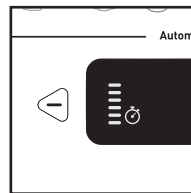
2



3



4

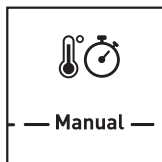


5

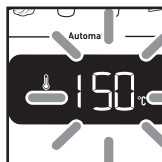
1. Pasirinkus gaminimo programą, užsideda atitinkama indikatorius lemputė.
2. Mirksi numatytasis kepimo laikas.
3. Norėdami pakeisti laiką, paspauskite + ir – mygtukus. Visoms programoms laikas parenkamas minutėmis, išskyrus jogurto programą, kuri parenkama 30 minučių intervalais.
4. Įsitinkinkite, kad dangtelis uždarytas. Paspauskite mygtuką „Start“ (Pradėti), kad patvirtintumėte ir pradėtumėte kepti. Laiko rodinys nustoja mirksėti.
5. Pradedama kepti. Kairėje 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. Kiekvieną kartą, kai naudojamas prietaisas, rodomas numatytasis laikas yra ankstesnis.

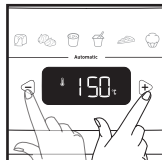
C. Neautomatinės programos naudojimas



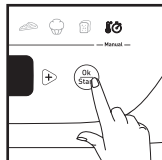
1



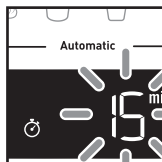
2



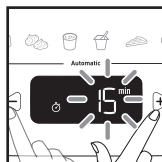
3



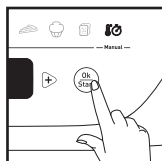
4



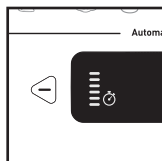
5



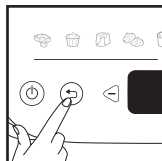
6



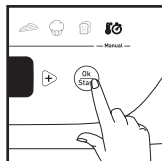
7



8



9

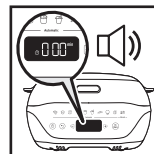


10

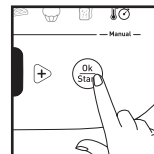
1. Pasirinkus kepimo programą, atitinkama indikatoriauslemputė.
2. Mirksi numatytoji temperatūra.
3. Norėdami pakeisti temperatūrą, paspauskite + ir – mygtukus.
4. Paspauskite mygtuką „OK“ (Gerai), kad patvirtintumėte.
5. Mirksi iš anksto nustatytas kepimo laikas.
6. Norėdami pakeisti laiką, paspauskite + ir – mygtukus.
7. Paspauskite mygtuką „Start“ (Pradėti), kad patvirtintumėte ir pradėtumėte kepti maistą. Laiko ekranas nustos mirksėti
8. Pradedama kepti. Kairėje 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 reikia reguliuoti laiką ir (arba) temperatūrą, paspauskite mygtuką „Back“ (Atgal) arba – ir + mygtukus.
1. Paspauskite mygtuką „OK“ (Gerai), kad patvirtintumėte solidly lit.

Pastaba. Kiekvieną kartą, kai naudojamas prietaisas, rodomas numatytasis laikas ir temperatūra, kaip anksčiau naudotas laikas ir temperatūra.

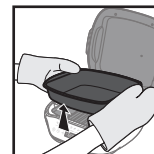
D. Programos užbaigimas (automatinis arba neautomatinis)



1



2

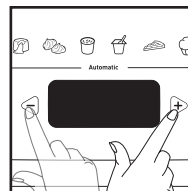


3

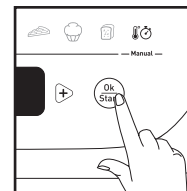
1. Laikas pasiekia 000 ir pasigirsta įspėjamasis signalas, pranešantis apie gaminimo pabaigą.
2. Vieną kartą paspauskite „OK“ (gerai), kad sustabdytumėte įspėjamąjį signalą. Sumirksi 000 ekranas.
3. Dirbdami su karštomis formomis ir priedais turite naudoti rankų apsaugą (orkaitės pirštines), kad nenudegtumėte.

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

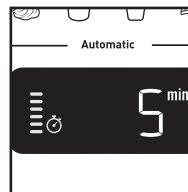
E. Kepimo ciklo pratęsimas (automatinis arba neautomatinis)



1



2

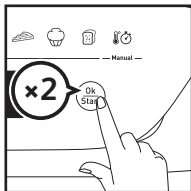


3

1. Programos pabaigoje, jei pyragas nepakankamai iškepęs, galite pridėti šiek tiek kepimo laiko tiesiog paspausdami mygtukus – ir +. Vėl uždarykite dangtį.
2. Įvedę papildomą laiką, paspauskite „Start“ (Pradėti), kad galėtumėte toliau kepti.
3. Laiko rodyklės nustos mirksėti ir prasidės atgalinis minučių skaičiavimas. Kepimas tęsiasi. Kairėje ekrano pusėje esančiame grafiniame rodyne rodoma, kad vyksta kepimo ciklas ir kad buitinis prietaisas kaitinamas.

F. Kaip paleisti tą pačią programą

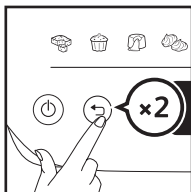
Automatinė ir neautomatinė



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

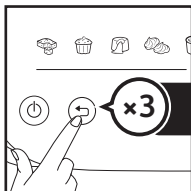
G. Kaip iš naujo paleisti kitą programą

Po automatinės programos



1. Išjungę įspėjimą paspauskite mygtuką „Atgal“, kad grįžtumėte į programos pasirinkimo ekraną.
2. Po neautomatinės programos.

Po neautomatinės programos

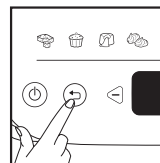


1. Išjungę įspėjimą paspauskite mygtuką „Atgal“, kad grįžtumėte į programos pasirinkimo ekraną.
2. Norėdami paleisti programą, žiūrėkite C dalį.

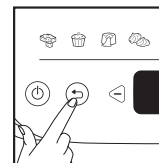
Laiko ir vykdomos programos keitimas

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

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



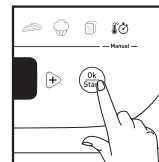
1



2



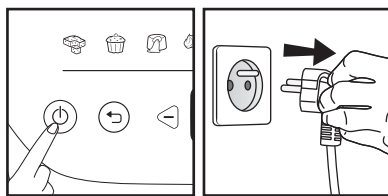
3



4

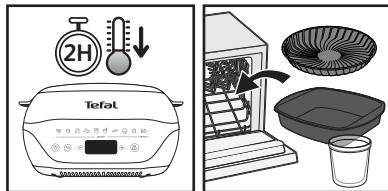
1. Norėdami grįžti į laiko pasirinkimo ekraną, paspauskite grįžimo mygtuką. Rodomas laikas mirksi.
2. Jei reikia, antrą kartą paspauskite grįžimo mygtuką, kad grįžtumėte į programos pasirinkimo ekraną.
3. Paspauskite + ir – mygtukus, kad vėl pasirinktumėte programą ir (arba) pakeistumėte laiką.
4. Patvirtinkite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

Valymas ir priežiūra



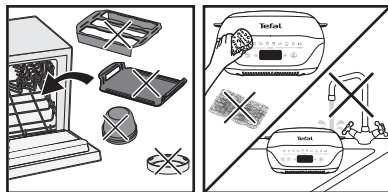
1

2



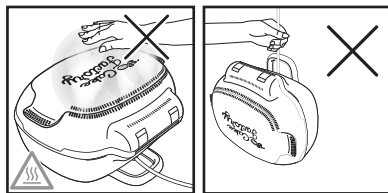
3

4



5

6



7

8

- Norėdami išjungti buitinį prietaisą, paspauskite jungimo / išjungimo mygtuką.
- Išjunkite prietaisą.
- Leiskite „Cake Factory“ atvėsti mažiausiai 2 valandas.
- Kai kuriuos maisto ruošimo priedus galima plauti indaplovėje.
- Plienių formų, plastikinių dangtelių ir laikiklių negalima dėti į indaplovę. Nuplaukite juos karštu vandeniu ir plovikliu, tada gerai nuplaukite, kad pašalintumėte visus likučius.
- Buitinio prietaiso ir jo maitinimo laido niekada negalima dėti į indaplovę ar kisti po vandeniu. Gerai išdžiovinkite. Formoms ir priedams valyti nenaudokite jokių metalinių šveitimo šluosčių, plieno vatos ar abrazyvinių valymo priemonių. Naudokite tik nailonines arba nemetalingas valymo kempinėles. Nuvalykite dangtelį kempine, suvilgyta šiltame vandenyje, tada nuvalykite minkšta, sausa šluoste. Nenardinkite buitinio prietaiso ar jo dalies į vandenį ar kitą skystį. Prieš sandėliuodami visada įsitikinkite, kad buitinis prietaisas yra švarus ir sausas. Reguliariai valykite prietaiso išorę. Po pakartotinio naudojimo prietaisas gali pakeisti spalvą. Tai normalu ir atsiranda dėl temperatūros, reikalingos maistui gaminti. Bet koks pageltimas nekelia pavojaus sveikatai ir neturi įtakos prietaiso veikimui.
- Įspėjimai apie galines ventilacijos angas. Virimo metu išsiskiriantys garai yra labai karšti; nelieskite ir nepieškite per arti šios vietos, kol jūsų prietaisas šildo.
- Neneškite prietaiso už maitinimo laido arba už dangtelio rankenų.

Atsargiai. Visus remontus turi atlikti įgaliotas techninės priežiūros centras.

Kepimo vadovas

Raskite išsamius receptus mūsų programoje.

PROGRAMOS	RECEPTAI	TRUKMĖ**	PRIEDAI
	1. Pyragai, skirti dalytis Biskvinitis pyragas	25 min.	
	Jogurto pyragas	35 min.	
	2. Atskiri pyragai Keksiukai su mėlynėmis	35 min.	
	Keksiukai	35 min.	
	3. Lavos pyragaičiai Šokoladas	15 min.	
	4. Morengai Šveicariški morengai	1 val. 45 min.	
	5. Kremo desertai Krembrulė	2 val.	
	Šokoladinis desertas	2 val.	
	6. Jogurtas Natūralus jogurtas	8 valandų	
	7. Tartaletės Tartaletė	1 val. 5 min.	
	8. Brijošė =<500 g	1 val. 20 min.*	
	500g < Brijošė =< 1000 g	1 val. 30 min.*	
	9. Duona =<500 g	1 val. 20 min.*	
	500 g < Duona = < 800 g	1 val. 40 min.*	
	10. Besilydantis šokoladas Baltasis arba pieno šokoladas Juodasis šokoladas Šokoladas + sviestas	6 min. 140 °C 7 min. 8 min.	

*įskaitant kilimo laiką (60 min. brijošė / 45 min. duonai).

**apytiksliai. Laikykitės receptų knygelėje nurodyto laiko.

Kaip pasiekti tobulą rezultatą

PAVYZDŽIAI	PATARIMAS
Lavos pyragaičiai bus nepakankamai iškepti, jei pridėsite daugiau nei rekomenduojama sviesto.	Atidžiai sekite ingredientų kiekių. Naudokite ypač smulkų nesūdytą sviestą. Jei reikia, laiką koreguokite pagal savo norus.
Lavos pyragaičiai bus perkepti, jei pridėsite daugiau nei rekomenduojama miltų.	Baigę kepti atsargiai išimkite formą, kaip rekomenduojama vadove.
Pyragai ir lavos pyragėliai perkeps, jei palikssite juos „Cake Factory“ po to, kai išsijungs kepimo laikmatis.	Atidžiai laikykitės recepte pateiktų instrukcijų.
Lavos pyragaičiai bus perkepti, jei tešla buvo plakta, o ne tik maišoma.	Sudėdami ingredientus atidžiai laikykitės recepte nurodytos veiksmų tvarkos.
Blynai sutrupės, kai išimsite juos iš formų, jei ingredientus sumaišysite atsitiktinai.	Norėdami užtikrinti geriausius rezultatus, įsitikinkite, kad ingredientai yra aukštos kokybės ir nepasibaigę.
Mano pyragams trūksta skonio ir tekstūros.	Atidžiai laikykitės recepte rekomenduojamų ingredientų paruošimo laiko.
Raudonųjų uogų lavos pyragaičių dugnas bus nepakankamai iškeptas, jei vaisių kulisos centras nebus įdėtas į šaldiklį 4 valandas prieš gaminant.	Ruošiant / gaminant. Pirmosios fazės metu pasigirsta pyptelėjimas, signalizuojantis apie kilimo pabaigą Niekio nereikia daryti. Gaminimo režimas įsijungia automatiškai. Jei norite tešlą įmesti peiliu arba ant tešlos užpilti šiek tiek vandens, galite atidaryti dangtį ir tai padaryti šiame etape. Tada greitai uždarykite dangtį, kad kepimas vyktų tinkamai. Pasibaigus gaminimo laikui, pasigirsta paskutinis pyptelėjimas. Norėdami sustabdyti gaminimą, paspauskite „OK“ (Gerai) arba „ON/OFF“ (Jungti / išjungti).
Duonos ir brijošė programa. Pasibaigus pakilimo fazei, pasigirsta pyptelėjimas.	
Informacija *duona: nustatytas 45 minučių kilimo laikas *brijošė: nustatytas 60 minučių kilimo laikas	

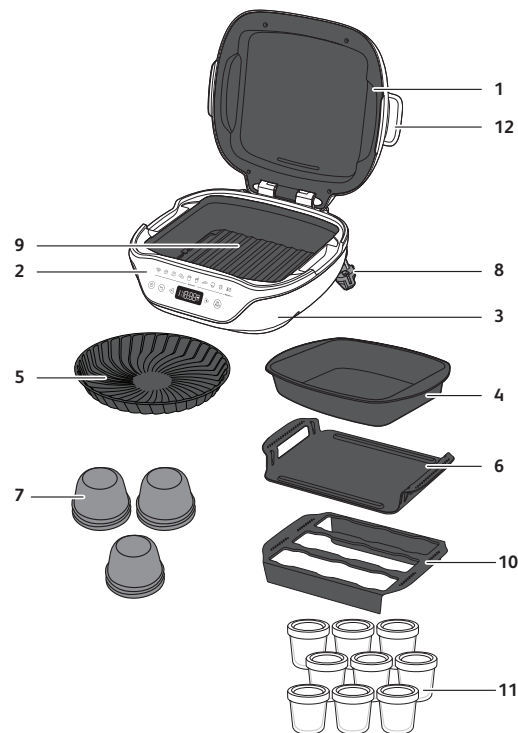
Trikčių nustatymo ir šalinimo vadovas

PROBLEMA	SPRENDIMAS
Er00 arba Er003	Buitinio prietaiso gedimas. Atjunkite buitinį prietaisą nuo elektros tinklo ir susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba arba remonto centru.
Er01 / Er02 / Er04 / Er05 / Er06	Atjunkite buitinį prietaisą nuo elektros tinklo ir palaukite kelias minutes. Tada vėl prijunkite buitinį prietaisą 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	Naudojama forma nesuderinama su šiuo prietaisu: Naudokite su šiuo prietaisu suderinamą formą. Patikrinkite, ar formos ir priedai yra tinkamai išdėstyti ir centre.
Laikas pasiekė 000, tačiau maisto iškepimo lygis yra nepakankamas	Baigus kepti, išjungę pyptelėjimo garsą vieną kartą paspausdami „OK“ (Gerai), vėl uždarykite buitinį prietaisą ir pridėkite laiko mygtukais - ir +, tada patvirtinkite paspausdami „OK“ (Gerai).
Gaminimo metu, pakeitus gaminimo laiką, kepimo laikas automatiškai grįžta į pradinį	Pakeitę laiką, paspauskite „OK“ (Gerai), kad patvirtintumėte.
Paleidus gaminimo programą, gaminimo laiko keisti nebeįmanoma	Paleidę programą, palaukite 2 minutes, kad galėtumėte pakeisti laiką mygtukais - ir +. Automatinėms programoms geriausi rezultatai nebegarantuojami.
Gali skirtis tarp užprogramuoto ir tikrojo gaminimo laiko	Automatinėms programoms prietaisas šiek tiek pakoreguoja gaminimo laiką, kad būtų užtikrintas geriausias rezultatas.
Sunku išimti mišinį iš formos	Jei naudojate metalines formas, prieš dėdami mišinį į vidų sutepinkite riebalais, kad būtų lengviau išimti.

Rūpīgi izlasiet „Drošības vadliniju” bukletu un instrukcijas pirms pirmās lietošanas reizes.

SATURA RĀDĪTĀJS

• Apraksts	153
• Veidņu un piederumu izmantošana	154
• Produkta pārskats	156
• Sagatavošana	156
• Uzstādīšana un savienošana	156
• Programmu pārskats	157
• A. Gatavošanas programmas izvēle	158
• B. Automātiskās programmas izmantošana	158
• C. Manuālās programmas izmantošana	159
• D. Programmas beigas (automātiskās vai manuālās)	160
• E. Gatavošanas cikla pagarināšana (automātiska vai manuāla)	160
• F. Programmas atkārtota palaišana	161
• G. Atkārtota palaišana ar citu programmu	161
• Laika un programmas mainīšana procesā	162
• Tīrīšana un kopšana	163
• Gatavošanas ceļvedis	164
• Ideāla rezultāta sasniegšana	165
• Problēmu novēršanas instrukcija	166



Apraksts

1 Vāks	8 Strāvas vads
2 Vadības panelis	9 Melns reflektors
3 Ierīces pamatne	10 Turētājs 9 atsevišķām veidnēm
4 Nepielipoša alumīnija veidne	11 Stikla bļodas + plastmasas vāki (x9)
5 Tartes veidne	12 Vāka atvēršanas/aizvēršanas rokturi
6 Cepšanas paplāte	
7 Nepielipošas tērauda mafinu veidnes (x9)	

Veidņu un piederumu izmantošana

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

Nepielīpoša alumīnija veidne



Ieziediet veidni



Piepildiet veidni



Pārļiecinieties, vai melnais reflektors ir pareizi uzstādīts un piestiprināts ierīces apakšā



Ievietojiet veidni



Aizveriet ierīci

Tērauda veidnes

Piepildiet veidnes līdz 3/4 pilnas.



Ielejiet maisījumu tērauda veidnēs



Veidnes ievietojiet turētājā



Ievietojiet turētāju ierīcē

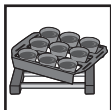


Aizveriet ierīci

Pēc ēdiena gatavošanas



Ņemot turētāju no Cake Factory, izmantojiet virtuves cimdus



Novietojiet turētāju uz karstumizturīgas virsmas



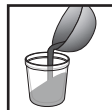
Pa vieni izņemiet veidnes no turētāja

Ļaujiet dažas minūtes atdzist, pirms izņemt no veidnēm.

Jūs varat sajaukt dažādas veidnes, izmantojot vienu un to pašu recepti un vienādu daudzumu katrai veidnei.

Stikla bļodas

Gatavošanas laikā nelieciet stikla bļodām vākus.



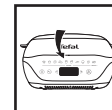
Ielejiet stikla bļodās



Ievietojiet alumīnija veidni ierīcē



Ievietojiet stikla bļodas alumīnija veidnē



Aizveriet ierīci

Kad gatavošana ir pabeigta, izņemiet veidni un stikla bļodas no Cake Factory — izmantojiet virtuves cimdus, jo tie joprojām būs karsti, un ļaujiet 10 minūtes atdzist, pirms uzliekat vākus. Atstājiet bļodas atdzist 2 stundas līdz istabas temperatūrai, pirms ievietot tās ledusskapī.

Tartes veidne ar cepšanas paplāti



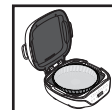
Pārļiecinieties, vai melnais reflektors ir pareizi uzstādīts un piestiprināts ierīces apakšā



Ievietojiet cepšanas paplāti ierīcē



Ieziediet tartes veidni, tad veidnē ielejiet kūkas mīklu



Ievietojiet veidni cepšpannā, pārļiecinieties, ka tā atrodas centrā



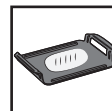
Aizveriet ierīci

Cepšanas paplāte maizei un briošam

1. Maizes vai brioša mīklai līdz 500 g.



Pārļiecinieties, vai melnais reflektors ir pareizi uzstādīts un piestiprināts ierīces apakšā



Ielieciet mīklu cepšanas paplātes centrā



Ielieciet cepšanas paplāti ierīcē



Aizveriet ierīci

2. Mīklai, kas sver vairāk par 500 g.

- brioša mīkla, kas sver līdz 1000 g
- maizes mīkla, kas sver līdz 800 g



Pārļiecinieties, vai melnais reflektors ir pareizi uzstādīts un piestiprināts ierīces apakšā



Ielieciet mīklu veidnes centrā

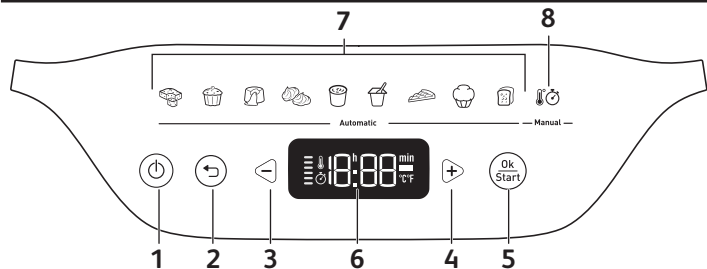


Ievietojiet ierīcē nepiedegošo alumīnija veidni



Aizveriet ierīci

Produkta pārskats



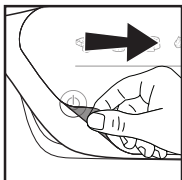
- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1 Ieslēgšanas/izslēgšanas poga | 5 Poga OK/Start (Labi/Sākt) |
| 2 Poga Back (Atpakaļ) | 6 Vadības panelis |
| 3 Mīnusa poga (-) | 7 Automātiskās programmas |
| 4 Plusa poga (+) | 8 Manuālā programma |

Pagatavošana

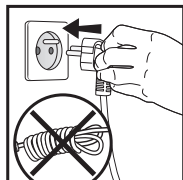
1. Noņemiet visu iepakojumu, uzlīmes un citus piederumus no ierīces iekšpusēs un ārpusēs.
2. Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi iztīriet veidnes, izmantojot karstu ūdeni un nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa, rūpīgi noskalojiet un nožāvējiet.

Uzstādīšana un savienošana

Ierīces palaišana attiecas uz visām programmām

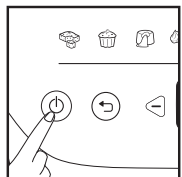


1



2

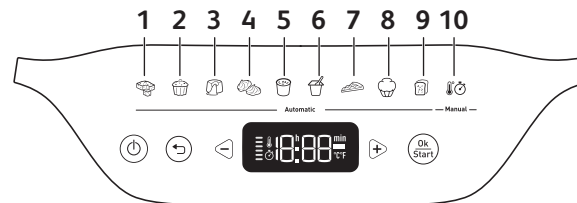
1. Noņemiet no saskarnes lipīgo aizsargplēvi.
2. Ieslēdziet ierīci.
3. Pēc tam uzgaidiet dažas sekundes, tad nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Mirgo pirmā programma, norādot režīmu "Programmas izvēle".



3

Programmu pārskats

Ja neesat pārliecināts, kuru gatavošanas režīmu izmantot, skatiet Gatavošanas ceļvedi (14. lpp.).



9 automātiskās programmas:

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 Programma Cakes to share (Griežamās kūkas) | 6 Programma Yoghurt (Jogurts) |
| 2 Programma Individual cakes (Atsevišķās kūkas) | 7 Programma Tart (Tarte) |
| 3 Programma Lava cake (Lavas kūciņas) | 8 Programma Brioche (Briošs) |
| 4 Programma Meringue (Bezē) | 9 Programma Bread (Maize) |
| 5 Programma Cream dessert (Krēma deserti) | 10 Manuālā programma |

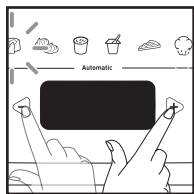
Gatavošanas padoms: Katra veida receptei ir piemērota programma Atkarībā no izvēlētas programmas tiek norādīts noklusējuma gatavošanas laiks. Katrai programmai ir vairākas receptes. Tāpēc var būt nepieciešams pielāgot laiku, pamatojoties uz izvēlēto recepti (ievērojiet receptē ieteikto laiku). Iepriekšēja uzsildīšana nav nepieciešama, un gatavošana sākas pēc programmas palaišanas, kad ierīce ir aizvērta un ir nospiesta poga Start (Sākt).

Laiks tiek rādīts minūtēs līdz 59 minūtēm. Pēc tam tas tiek parādīts stundās un minūtēs.

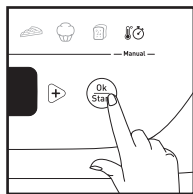
Nospiediet un turiet izvēles pogu – vai +, lai cipari mainītos ātrāk.

Uzmanību! Lai nodrošinātu vislabākos rezultātus, ir svarīgi ievērot recepti un ievērot precīzu daudzumu.

A. Gatavošanas programmas izvēle



1

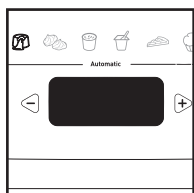


2

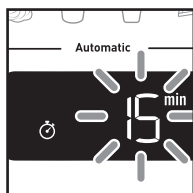
Kad maisījums ir ieliets veidnē un vāks ir aizvērts:

1. Ritiniet gatavošanas programmas, izmantojot pogas – un +.
2. Mirgo izvēlētā ikona. Nospiediet OK (Labi), lai apstiprinātu.

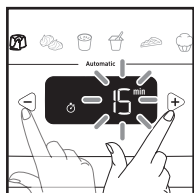
B. Automātiskas programmas izmantošana



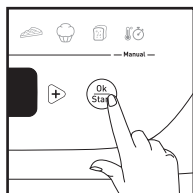
1



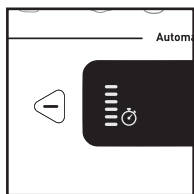
2



3



4

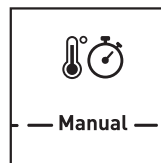


5

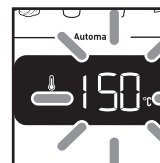
1. Kad gatavošanas programma ir izvēlēta, atbilstošais indikators deg nepārtraukti.
2. Mirgo noklusējuma gatavošanas laiks.
3. Ja laiks ir jāmaina, nospiediet pogas + un –. Visām programmām laiks tiek atlasīts pa minūtēm, izņemot jogurta programmu, kas tiek atlasīta ar 30 minūšu soli.
4. Pārliecinieties, vai vāks ir aizvērts. Nospiediet pogu Start (Sākt), lai apstiprinātu un sāktu gatavošanu. Laika indikators pārstāj mirgot.
5. Gatavošanas process ir sācies. Grafišķajā 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.

Piezīme. Katru nākamo reizi, kad ierīce tiek lietota, tiek rādīts noklusējuma laiks, kas atbilst iepriekšējam izmantotajam laikam.

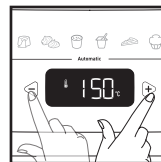
C. Manuālās programmas izmantošana



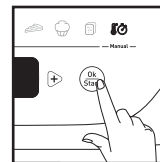
1



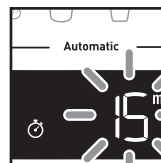
2



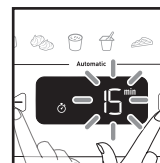
3



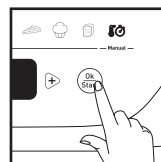
4



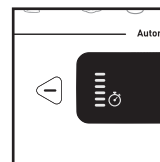
5



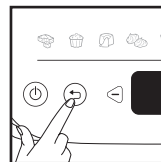
6



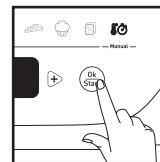
7



8



9

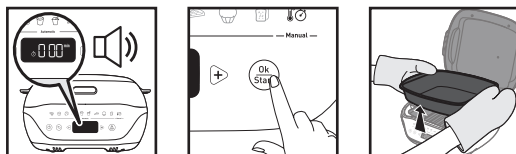


10

1. Kad gatavošanas programma ir izvēlēta, atbilstošais indikators deg nepārtraukti.
2. Mirgo noklusējuma temperatūra.
3. Ja nepieciešams, nospiediet – un + pogas, lai mainītu temperatūru.
4. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu OK (Labi).
5. Mirgo iepriekš iestatītais 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. Grafišķajā 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 pielāgot laiku un/vai temperatūru, nospiediet pogu Back (Atpakaļ) vai pogas – un +.
10. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu OK (Labi).

Piezīme. Katru nākamo reizi, kad ierīce tiek lietota, tiek rādīts noklusējuma laiks un temperatūra, kas atbilst iepriekšējam izmantotajam laikam un temperatūrai.

D. Programmas izbeigšana (automātiskās vai manuālās)

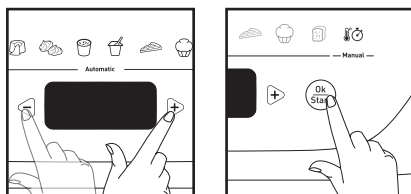


1 2 3

1. Laiks sasniedz 000, un ierīce atskaņo brīdinājuma signālu par gatavošanas beigām.
2. Vienreiz nospiediet OK (Labi), lai apturētu trauksmi. Mirgo rādījums 000.
3. Lai izvairītos no apdegumiem, strādājot ar karstām veidnēm un piederumiem, jālieto roku aizsardzība (virtuves cimdi).

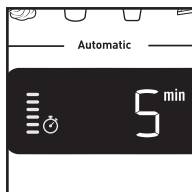
Uzmanību! Ir svarīgi atvērt ierīci un ātri izņemt kūkas, lai tās neturpinātu gatavoties.

E. Gatavošanas cikla pagarināšana (automātiska vai manuāla)



1 2

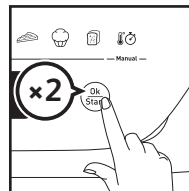
1. Programmas beigās, ja kūka ir nepietiekami izcepusies, varat pievienot gatavošanas laiku, nospiežot – un + pogas. Atkal aizveriet vāku.
 2. Pēc papildu laika ievadīšanas nospiediet pogu Start (Sākt), lai turpinātu gatavošanu.
 3. Laika indikators pārstāj mirgot, un sākas atpakaļskaitīšana pa minūtēm. Gatavošana turpinās.
- Grafiskajā joslā ekrāna kreisajā pusē ir redzams, ka notiek gatavošanas cikls un ka ierīce silst.



3

F. Tās pašas programmas atkārtota palaišana

Automātiski un manuāli



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

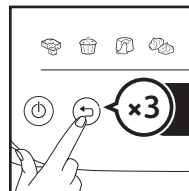
G. Atkārtota palaišana ar citu programmu

Pēc automātiskas programmas



1. Pēc brīdinājuma izslēgšanas nospiediet pogu Back (Atpakaļ), lai atgrieztos programmas atlasē ekrānā.
2. Lai izvēlētos programmu, lūdzu, skatiet B daļu.

Pēc manuālas programmas

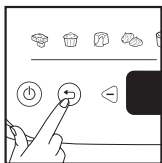


1. Pēc brīdinājuma izslēgšanas nospiediet pogu Back (Atpakaļ), lai atgrieztos programmas atlasē ekrānā.
2. Par programmas sākšanu, lūdzu, skatiet C daļu.

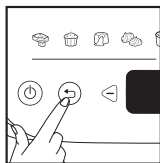
Laika un programmas mainīšana procesā

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.



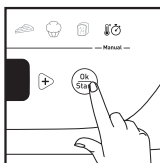
1



2



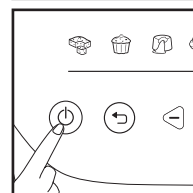
3



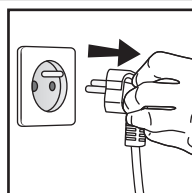
4

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

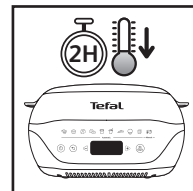
Apkope un tīrīšana



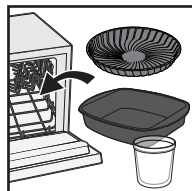
1



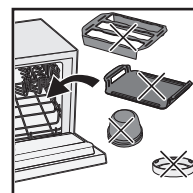
2



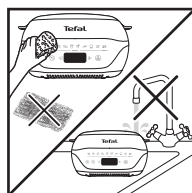
3



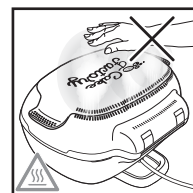
4



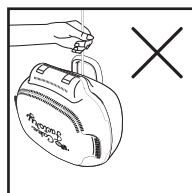
5



6



7


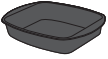

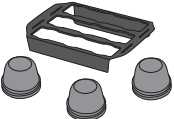






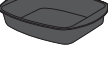









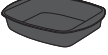


8

1. Lai izslēgtu ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.
2. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
3. Ļaujiet Cake Factory atdzist vismaz 2 stundas.
4. Dažus gatavošanas piederumus var mazgāt trauku mašīnā.
5. Tērauda veidnes, plastmasas vākus un turētājus nedrīkst likt trauku mašīnā. Nomazgājiet tos ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, pēc tam rūpīgi noskalojiet, lai noņemtu visus atlikumus.
6. Ierīci un tās barošanas vadu nedrīkst ievietot trauku mašīnā un iegremdēt ūdenī. Rūpīgi nožāvējiet. Veidņu un piederumu tīrīšanai neizmantojiet metāla švammes, tērauda birstes vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Izmantojiet tikai neilona vai nemetāliskus tīrīšanas sūkļus. Notīriet vāku ar siltā ūdenī samērcētu sūkli, pēc tam noslaukiet ar mikstu, sausu drānu. Nekad neiegremdējiet ierīci pilnībā vai daļēji ūdenī vai citā šķīdumā. Pirms uzglabāšanas vienmēr pārļieciniet, vai ierīce ir tīra un sausa. Regulāri tīriet ierīces ārpusi. Ierīce pēc atkārtotas lietošanas var mainīt krāsu. Tas ir normāli un ir saistīts ar temperatūru, kas nepieciešama ēdiena pagatavošanai. Jebkāda dzeltēšana nerada risku veselībai un neietekmē ierīces darbību.
7. Brīdinājumi par aizmugurējām ventilācijas atverēm: Gatavošanas laikā izdalītais tvaiks ir ļoti karsts; nepieskarieties šai vietai un netuvojieties tai pārāk tuvu, kamēr ierīce uzkarst.
8. Nepārnēsājiet ierīci aiz strāvas vada vai aiz rokturiem uz vāka.

Uzmanību! Visi remontdarbi jāveic pilnvarota servisa centra darbiniekiem.

Pilnas receptes skatiet mūsu lietotnē.

PROGRAMMAS	RECIPES	LAIKS**	PIEDERUMI
 1. Griežamās kūkas	Biskvītkūka	25 min	
	Jogurta kūka	35 min	
 2. Atsevišķas kūkas	Melleņu mafini	35 min	
	Kēksiņi	35 min	
 3. Lavas kūka	Šokolāde	15 min	
 4. Bezē	Šveices bezē	1 stunda 45 minūtes	
 5. Krēma deserti	Crème brûlée	2 stundas	
	Šokolādes deserts	2 stundas	
 6. Jogurts	Dabīgais jogurts	8 stundas	
 7. Tartes	Tarte	1 stunda 5 minūtes	
 8. Brioša	= < 500 g	1 stunda 20 minūtes*	
	500 g < Brioša = < 1000 g	1 stunda 30 minūtes*	
 9. Maize	= < 500 g	1 stunda 20 minūtes*	
	500 g < Maize = < 800 g	1 stunda 40 minūtes*	
 10. Kausēta šokolāde	Baltā vai piena šokolāde Tumsā šokolāde Šokolāde + sviests	6 min 140°C 7 min 8 min	

*ietverot skalošanas laiku (60 minūtes briošam/45 minūtes maizei).

**aptuveni norādījumi. Ievērojiet receptu grāmatā norādītos laikus.

PIEMĒRI	PADOMS
Lavas kūkas būs nepietiekami izceptas, ja tiks pievienots vairāk par ieteicamo sviesta daudzumu. Lavas kūkas būs pārceptas, ja pievienosiet vairāk miltu par ieteicamo daudzumu.	Rūpīgi ievērojiet sastāvdaļu daudzumu. Izmantojiet īpaši smalku nesālītu sviestu. Ja nepieciešams, pielāgojiet laiku atbilstoši savām vēlmēm.
Kēksi un lavas kūkas tiks pārceptas, ja tās atstās Cake Factory ierīcē pēc gatavošanas taimera izslēgšanās.	Gatavošanas beigās uzmanīgi izņemiet veidni, kā ieteikts ceļvedī.
Lavas kūkas būs pārceptas, ja mikla būs sakulta, nevis tikai samaisīta.	Ievērojiet receptē sniegtos norādījumus.
Ja sastāvdaļas tiek sajauktas nejausā secībā, mafini sadrups, kad tos izņemsit no veidnēm.	Pievienojot sastāvdaļas, rūpīgi ievērojiet receptē norādīto darbību secību.
Manām kūkām nav garšas un tekstūras.	Lai nodrošinātu vislabākos rezultātus, pārlicinieties, ka sastāvdaļas ir augstas kvalitātes un tām nav beidzies derīguma termiņš.
Sarkano ogu lavas kūkas apakšā būs nepietiekami izceptas, ja augļu mērce netiks ievietota saldētavā uz 4 stundām pirms gatavošanas.	Uzmanīgi ievērojiet receptē ieteiktos sastāvdaļu sagatavošanas laikus.
Maizes un brioša programma: Uzbriešanas posma beigās atskan pikstiens.	Veicot sagatavošanu/cepšanas laikā: pirmajā posmā atskan pikstiens, kas norāda uz uzbriešanas beigām Jums nekas nav jādara: gatavošanas režīms sākas automātiski. Ja vēlaties miklu iegriezt ar nazi vai pievienot nedaudz ūdens uz miklas, varat atvērt vāku un darīt to šajā brīdī. Pēc tam ātri aizveriet vāku, lai gatavošana noritētu pareizi. Gatavošanas laika beigās atskan pēdējais pikstiens. Nospiediet OK (Labi) vai ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai beigtu gatavošanu.
Jūsu zināšanai *maize: uzbriešanas laiks iestatīts uz 45 minūtēm *briošs: uzbriešanas laiks iestatīts uz 60 minūtēm	

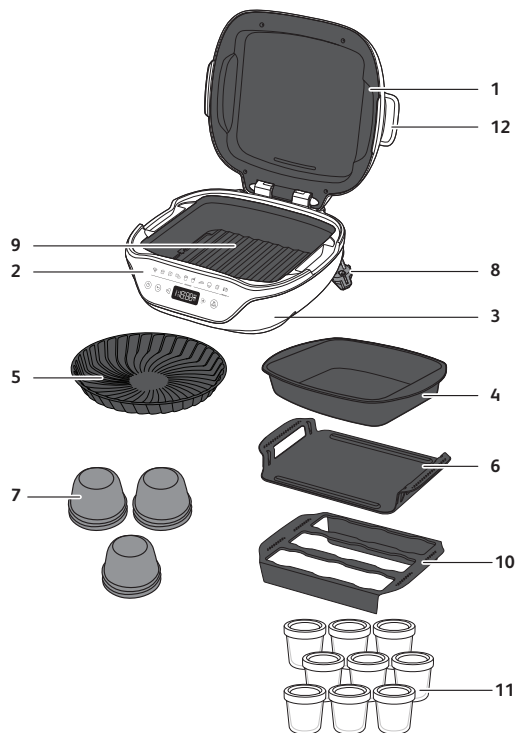
Problēmu novēršanas instrukcija

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.
Mirgo laika indikators	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	Izmantotā veidne nav saderīga ar šo ierīci: izmantojiet veidni, kas ir saderīga ar šo ierīci. Pārbaudiet, vai veidnes un piederumi ir pareizi novietoti un centrēti.
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 maiņas gatavošanas laiks automātiski atgriežas uz sākotnējo laiku	Pēc laika mainīšanas nospiediet OK (Labi), lai apstiprinātu.
Kad gatavošanas programma ir sākta, gatavošanas laiku nav iespējams mainīt	Pēc programmas palaišanas uzgaidiet 2 minūtes, lai mainītu laiku, izmantojot pogas – un +. Automātiskajām programmām labākie rezultāti vairs netiks garantēti.
Var būt atšķirība starp ieprogrammēto un faktisko gatavošanas laiku	Automātiskajām programmām ierīce nedaudz pielāgo gatavošanas laiku, lai nodrošinātu vislabākos rezultātus.
Manu maisījumu ir grūti izņemt no veidnes	Ja izmantojat metāla veidnes, pirms maisījuma ievietošanas ieziediet veidnes, lai atvieglotu izņemšanas procesu.

Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie przeczytać broszurę „Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa” oraz instrukcję.

SPIS TREŚCI

- Opis 168
- Obsługa form i akcesoriów 169
- Opis produktu 171
- Przygotowanie 171
- Instalacja i podłączanie 171
- Przegląd programów 172
- A. Wybór programu pieczenia 173
- B. Obsługa programu automatycznego 173
- C. Obsługa programu manualnego 174
- D. Kończenie programu (automatycznego lub manualnego) 175
- E. Wydłużanie cyklu pieczenia (automatycznego lub manualnego) 175
- F. Ponowne uruchamianie tego samego programu 176
- G. Ponowne uruchamianie innego programu 176
- Zmiana czasu i programu w toku 177
- Konserwacja i czyszczenie 178
- Instrukcja pieczenia 179
- Jak osiągnąć doskonałe wyniki? 180
- Rozwiązywanie problemów 181



Opis

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | Pokrywa | 8 | Przewód zasilający |
| 2 | Panel kontrolny | 9 | Czarny odbłyśnik |
| 3 | Podstawa urządzenia | 10 | Uchwyt do 9 pojedynczych form |
| 4 | Nieprzywierająca forma aluminiowa | 11 | Szklane naczynia + plastikowe pokrywki (9 sztuk) |
| 5 | Forma do tarty | 12 | Uchwyty otwierania/zamykania pokrywy |
| 6 | Błacha do pieczenia | | |
| 7 | Formy do babeczek ze stali nieprzywierającej (9 sztuk) | | |

Obsługa form i akcesoriów

Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, podczas napełniania form nie należy przekraczać proporcji podanych w przepisie.

Nieprzywierająca forma aluminiowa



Nasmaruj formę

Wypełnij formę

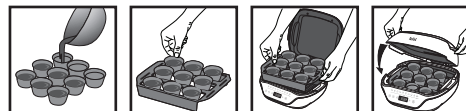
Upewnij się, że czarny odbłyśnik jest prawidłowo zamontowany do dolnej części urządzenia

Włóż formę

Zamknij urządzenie

Formy stalowe

Napełnij formy do 3/4 objętości.



Wlej mieszankę do stalowych form

Umieść formy w uchwycie

Włóż uchwyt do urządzenia

Zamknij urządzenie

Po zakończeniu pieczenia



Podczas wyjmowania uchwytu z urządzenia Cake Factory należy mieć na sobie rękawice kuchenne

Umieść uchwyt na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę

Wymij formy z uchwytu jedna po drugiej

Przed wyjęciem wypieku z formy odczekaj kilka minut na jego ostygnięcie.

Można łączyć ze sobą różne formy, używając tego samego przepisu oraz tej samej ilości dla każdej z nich.

Szklane naczynia

Na szklanych naczyniach nie powinny znajdować się pokrywki podczas pieczenia.



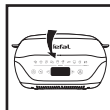
Wlej mieszankę do szklanych naczyń



Umieść formę aluminiową w urządzeniu



Umieść szklane naczynia w formie aluminiowej



Zamknij urządzenie

Po zakończeniu pieczenia wyjmij formę i szklane naczynia z urządzenia Cake Factory — miej na sobie rękawice kuchenne, ponieważ elementy będą gorące. Przed założeniem pokryw poczekaj 10 minut na ostygnięcie. Przed włożeniem naczyń do lodówki pozostaw je na 2 godziny, aby ostygły do temperatury pokojowej.

Forma do tartę z blachą do pieczenia



Upewnij się, że czarny odbłyśnik jest prawidłowo zamontowany do dolnej części urządzenia



Włóż blachę do pieczenia do urządzenia



Nasmaruj formę do tartę, a następnie wlej ciasto do formy



Umieść formę w blasze do pieczenia w wyśrodkowanej pozycji



Zamknij urządzenie

Blacha do pieczenia chleba i broszki

1. Broszka i chleb o masie do 500 g



Upewnij się, że czarny odbłyśnik jest prawidłowo zamontowany do dolnej części urządzenia



Umieść ciasto na środku blachy do pieczenia



Włóż blachę do pieczenia do urządzenia



Zamknij urządzenie

2. Ciasto o masie większej niż 500 g

- ciasto na broszkę o masie do 1000 g
- ciasto chlebowe o masie do 800 g



Upewnij się, że czarny odbłyśnik jest prawidłowo zamontowany do dolnej części urządzenia



Umieść ciasto na środku formy

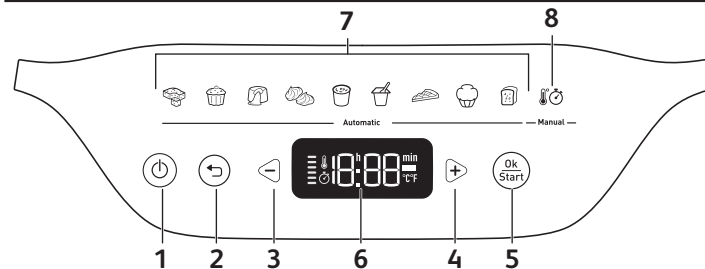


Włóż do urządzenia nieprzywierającą formę aluminiową



Zamknij urządzenie

Opis produktu



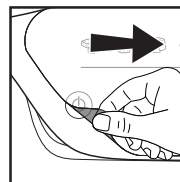
- | | | | |
|---|--------------------|---|-----------------------|
| 1 | Przycisk Wł./Wył. | 5 | Przycisk OK/Start |
| 2 | Przycisk Wstecz | 6 | Panel kontrolny |
| 3 | Przycisk minus (-) | 7 | Programy automatyczne |
| 4 | Przycisk plus (+) | 8 | Program manualny |

Przygotowanie

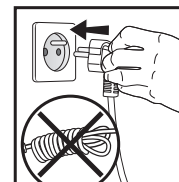
1. Usuń wszystkie opakowania, naklejki i inne akcesoria z wnętrza i z zewnątrz urządzenia.
2. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie formy gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, dokładnie wypłucz i osusz.

Instalacja i podłączanie

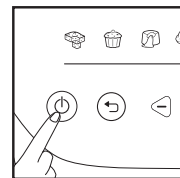
Procedura uruchamiania ma zastosowanie do wszystkich programów



1



2

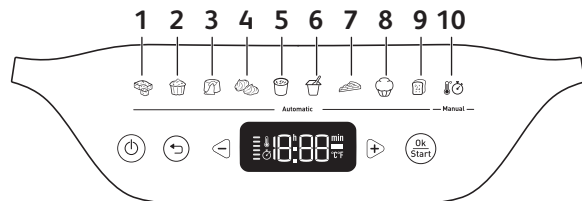


3

1. Usuń samoprzylepną folię ochronną z interfejsu.
2. Włącz urządzenie.
3. Następnie odczekaj kilka sekund przed naciśnięciem przycisku Wł./Wył. Pierwszy program miga, wskazując tryb „Wybór programu”.

Przegląd programów

Jeśli nie masz pewności, którego trybu pieczenia użyć, zapoznaj się z instrukcją pieczenia na stronie 14.



9 programów automatycznych:

- | | |
|-------------------------------------|---------------------|
| 1 Program dużych ciast | 6 Program jogurtów |
| 2 Program małych ciast i ciasteczek | 7 Program tart |
| 3 Program ciast lawowych | 8 Program brioszki |
| 4 Program bez | 9 Program chleba |
| 5 Program deserów śmietankowych | 10 Program manualny |

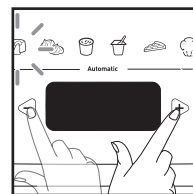
Wskazówka dotycząca pieczenia: Urządzenie wskazuje domyślny czas pieczenia w zależności od wybranego programu i przepisu. Każdy program obsługuje kilka przepisów. Konieczne może być dostosowanie czasu w zależności od przepisu (należy przestrzegać czasu zalecanego w recepturze). Podgrzewanie wstępne nie jest wymagane, a pieczenie rozpoczyna się po uruchomieniu programu, zamknięciu urządzenia i naciśnięciu przycisku Start.

Do 59 minuty czas wyświetla się w jednostkach minutowych. Następnie wyświetla się w godzinach i minutach.

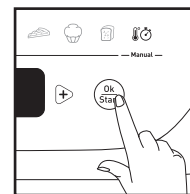
Naciśnij i przytrzymaj przyciski wyboru – lub +, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas pieczenia.

Uwaga: aby zapewnić najlepsze rezultaty, konieczne jest przestrzeganie przepisu i dokładnych ilości w nim podanych.

A. Wybór programu pieczenia



1

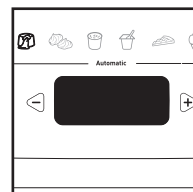


2

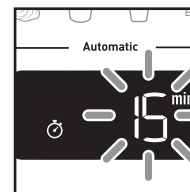
Po umieszczeniu mieszanki w formy i zamknięciu pokrywy:

- Wybierz program pieczenia za pomocą przycisków – i +.
- Wybrana ikona zacznie migać. Naciśnij przycisk OK, aby potwierdzić.

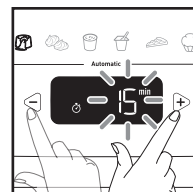
B. Obsługa programu automatycznego



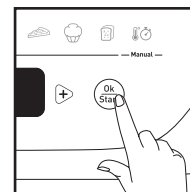
1



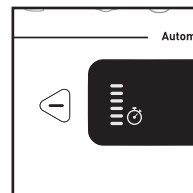
2



3



4

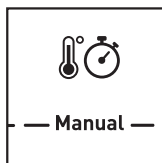


5

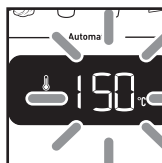
- Po wyborze programu pieczenia odpowiednia kontrolka zacznie świecić w sposób ciągły.
- Domyślna wartość czasu pieczenia miga.
- W razie potrzeby użyj przycisków – i +, aby zmienić czas. Czas trwania programu wybiera się w jednostkach minutowych, z wyjątkiem programu Jogurt, który jest regulowany w odstępach co 30 minut.
- Upewnij się, że pokrywa jest zamknięta. Naciśnij przycisk Start, aby potwierdzić i rozpocząć pieczenie. Wyświetlacz czasu przestaje migać.
- Pieczenie zostało rozpoczęte. Symbol po lewej stronie ekranu wskazuje, że trwa cykl pieczenia, a urządzenie jest w trakcie nagrzewania. Czas odliczany jest w minutach, a w ciągu ostatniej minuty – w sekundach.

Uwaga: przy każdym kolejnym użyciu urządzenie domyślnie przywraca ostatnio używany czas.

C. Obsługa programu manualnego



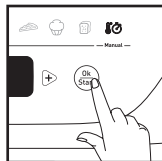
1



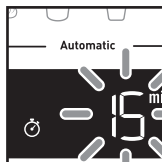
2



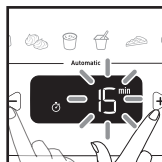
3



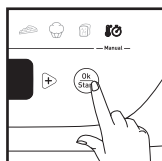
4



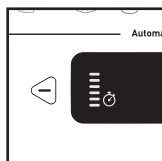
5



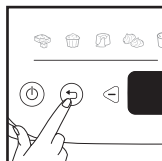
6



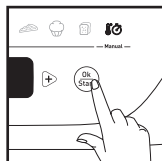
7



8



9

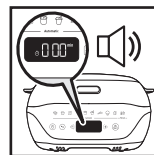


10

- Po wyborze programu pieczenia odpowiednia kontrolka zaczyna świecić się w sposób ciągły.
- Na wyświetlaczu miga domyślna wartość temperatury.
- W razie potrzeby użyj przycisków – i +, aby zmienić temperaturę.
- Naciśnij przycisk OK, aby potwierdzić.
- Na wyświetlaczu miga zaprogramowany czas pieczenia.
- W razie potrzeby użyj przycisków – i +, aby zmienić czas.
- Naciśnij przycisk Start, aby potwierdzić i rozpocząć pieczenie. Wyświetlacz czasu przestanie migać.
- Pieczenie zostało rozpoczęte. Symbol po lewej stronie ekranu wskazuje, że trwa cykl pieczenia, a urządzenie jest w trakcie nagrzewania. Czas odliczany jest w minutach, a w ciągu ostatniej minuty — w sekundach.
- Aby w dowolnym momencie dostosować czas i/lub temperaturę, naciśnij przycisk Wstec lub użyj przycisków – i +.
- Naciśnij przycisk OK, aby potwierdzić.

Uwaga: przy każdym kolejnym użyciu urządzenie domyślnie przywraca ostatnio używane ustawienie czasu i temperatury.

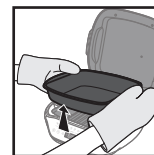
D. Kończenie programu (automatycznego lub manualnego)



1



2

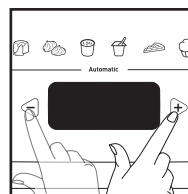


3

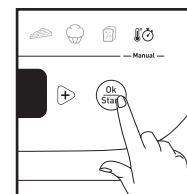
- Czas osiągnie wartość 000, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu pieczenia.
- Naciśnij jednokrotnie przycisk OK, aby wyłączyć sygnał. Na wyświetlaczu zacznie migać wartość 000.
- Podczas przenoszenia gorących form i akcesoriów należy stosować środki ochrony rąk (rękawice kuchenne), aby uniknąć oparzeń.

Uwaga: pamiętaj, aby po otwarciu urządzenia szybko wyjąć ciasto, aby nie kontynuować pieczenia.

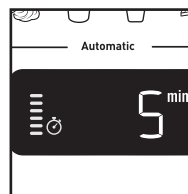
E. Wydłużanie cyklu pieczenia (automatycznego lub manualnego)



1



2

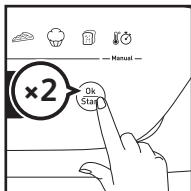


3

- Jeśli po zakończeniu programu ciasto nie jest gotowe, możesz wydłużyć czas pieczenia, naciskając bezpośrednio przyciski – i +. Zamknij pokrywę.
- Po wprowadzeniu dodatkowego czasu naciśnij przycisk Start, aby kontynuować pieczenie.
- Wyświetlacz czasu przestanie migać i rozpocznie się odliczanie minutowe. Pieczenie jest kontynuowane. Symbol po lewej stronie ekranu wskazuje, że trwa cykl pieczenia, a urządzenie jest w trakcie nagrzewania.

F. Ponowne uruchamianie tego samego programu

Automatyczny i manualny



1. Po wyłączeniu alarmu naciśnij ponownie przycisk OK, aby wyświetlić czas. Zostanie wyświetlone i zacznie migać wskazanie ostatnio użytego czasu pieczenia.
2. Naciśnij przycisk Start, aby uruchomić program.

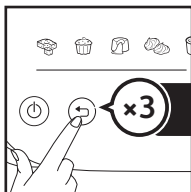
G. Ponowne uruchamianie innego programu

Po programie automatycznym



1. Po wyłączeniu sygnału naciśnij przycisk Wstecz, aby wrócić do ekranu wyboru programu.
2. Aby wybrać program, zapoznaj się z częścią B.

Po programie manualnym

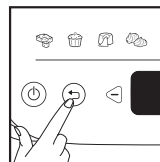


1. Po wyłączeniu sygnału naciśnij przycisk Wstecz, aby wrócić do ekranu wyboru programu.
2. Informacje o uruchamianiu programu zawiera część C.

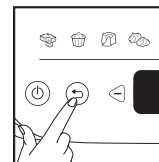
Zmiana czasu i programu w toku

Uwaga: Po zmianie czasu urządzenie nie może zagwarantować najlepszych rezultatów pieczenia. Zaleca się ponowne uruchomienie pełnego programu.

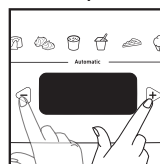
Jest to możliwe tylko wtedy, gdy od rozpoczęcia pieczenia upłynęło mniej niż 2 minuty.



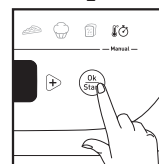
1



2



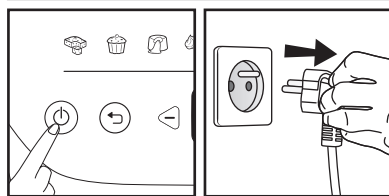
3



4

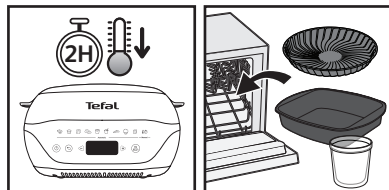
1. Naciśnij przycisk Wstecz, aby wrócić do ekranu wyboru czasu. Czas na wyświetlaczu miga.
2. W razie potrzeby ponownie naciśnij przycisk Wstecz, aby wrócić do ekranu wyboru programu.
3. Za pomocą przycisków - i + ponownie wybierz program i/lub zmień czas.
4. Potwierdź wybór, naciskając przycisk Start, aby ponownie rozpocząć pieczenie.

Konserwacja i czyszczenie



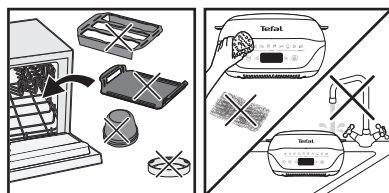
1

2



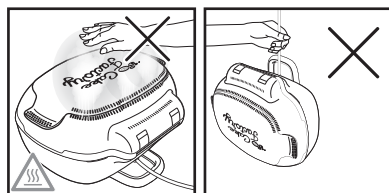
3

4



5

6



7

8

- Naciśnij przycisk Wł./Wył., aby wyłączyć urządzenie.
- Wymij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 2 godziny.
- Niektóre akcesoria można myć w zmywarce.
- Form stalowych, plastikowych pokrywek i uchwytów nie należy myć w zmywarce. Należy je umyć gorącą wodą i płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie opłukać, aby usunąć wszelkie pozostałości.
- Urządzenia i przewodu zasilającego nie wolno myć w zmywarce ani przy użyciu wody. Dokładnie wytrzyj je do sucha. Do czyszczenia form i akcesoriów nie używaj twardych gąbek, stalowych zmywaków ani materiałów ściernych. Używaj wyłącznie nylonowych lub niemetalowych gąbek czyszczących. Wyczyść pokrywek gąbką nasączoną ciepłą wodą, a następnie wytrzyj ją miękką, suchą szmatką. Nigdy nie należy całkowicie lub częściowo zagłębiać urządzenia w wodzie lub innym płynie. Przed zakończeniem użytkowania i schowaniem urządzenia zawsze upewnij się, że jest czyste i suche. Regularnie czyść obudowę urządzenia. Wielokrotne użytkowanie urządzenia może spowodować przebarwienia. Jest to normalne zjawisko, które wynika z temperatury wymaganej do pieczenia potraw. Żółknięcie nie stanowi zagrożenia dla zdrowia i nie wpływa na działanie urządzenia.
- Ostrzeżenia dotyczące otworów wentylacyjnych z tyłu: Para uwalniana podczas pieczenia ma bardzo wysoką temperaturę; dlatego podczas nagrzewania nie dotykaj ani nie zbliżaj się do obszaru jej działania.
- Urządzenia nie należy przenosić, trzymając je za przewód zasilający lub za uchwyty na pokrywek.

Uwaga: Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez autoryzowane centrum serwisowe.

Instrukcja pieczenia

W naszej aplikacji znajdziesz kompletne przepisy.

PROGRAMY	PRZEPISY	CZAS**	AKCESORIA
 1. Duże ciasta	Ciasta biszkoptowe	25 min	
	Ciasta jogurtowe	35 min	
 2. Małe ciasta i ciasteczka	Babeczki z borówkami	35 min	
	Babeczki	35 min	
 3. Ciasta „lawowe”	Czekoladowe	15 min	
 4. Bezy	Bezy szwajcarskie	1 godz. i 45 min	
 5. Desery śmietankowe	Crème brûlée	2 godz.	
	Desery czekoladowe	2 godz.	
 6. Jogurty	Jogurt naturalny	8 godz.	
 7. Tarty	Tarta	1 godz. i 5 minut	
 8. Brioszka	=< 500 g	1 godz. i 20 min*	
	500 g < Brioszka =< 1000 g	1 godz. i 30 min*	
 9. Chleb	=< 500 g	1 godz. i 20 min*	
	500 g < Chleb =< 800 g	1 godz. i 40 min*	
 10. Topienie czekolady	Biała lub mleczna czekolada Ciemna czekolada Czekolada + masło	6 min 140°C 7 min 8 min	

* W tym czas rośnięcia (60 min dla brioszki / 45 min dla chleba).

** Instrukcje ogólne. Należy przestrzegać wytycznych dotyczących czasu podanych w książce z przepisami.

Jak osiągnąć doskonałe wyniki?

PRZYKŁADY	PORADY
Ciasta „lawowe” mogą być niedopieczone, jeśli doda się więcej niż zalecaną ilość masła. Ciasta „lawowe” mogą być przepieczone, jeśli doda się więcej niż zalecaną ilość mąki.	Dokładnie przestrzegaj zaleceń dotyczących ilości składników. Użyj bardzo drobnego niesolonego masła. Jeśli to konieczne, dostosuj czas zgodnie ze swoimi życzeniami.
Ciasta i ciasta lawowe mogą być przepieczone, jeśli zostaną pozostawione w urządzeniu Cake Factory po upływie ustawionego czasu.	Ostrożnie wyjmij formę po zakończeniu pieczenia zgodnie z zaleceniami w instrukcji.
Ciasta „lawowe” mogą być przepieczone, jeśli ciasto zostanie ubite, a nie zamieszane.	Należy dokładnie przestrzegać instrukcji zawartych w recepturze.
Babeczki mogą kruszyć się po wyciągnięciu z form, jeśli składniki zostaną zmieszane w sposób losowy.	Podczas dodawania składników należy dokładnie przestrzegać kolejności czynności w przepisie.
Moje ciasta nie mają smaku ani odpowiedniej konsystencji.	Aby zapewnić najlepsze rezultaty, zawsze używaj wysokiej jakości składników i przestrzegaj dat ważności.
Ciasto „lawowe” z czerwonych jagód może być niedopieczone na dnie, jeśli owocowy środek „coulis” nie zostanie umieszczony w zamrażarce na 4 godziny przed pieczeniem.	Należy dokładnie przestrzegać czasów przygotowania składników zalecanych w przepisie.
Program Chleb i Brioszka: Po zakończeniu fazy rośnięcia pojawi się sygnał dźwiękowy.	Podczas przygotowywania/pieczenia: Po zakończeniu pierwszej fazy pojawia się sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu rośnięcia Nie musisz nic robić: tryb pieczenia rozpoczyna się automatycznie. W tym momencie możesz otworzyć pokrywę i podziurawić ciasto nożem lub dodać trochę wody na wierzch ciasta. Następnie szybko zamknij pokrywę, aby zadbać o właściwe pieczenie. Po zakończeniu pieczenia pojawia się sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk OK lub Wł./Wył., aby zatrzymać pieczenie.
Warto wiedzieć * chleb: czas rośnięcia to 45 min * brioszka: czas rośnięcia to 60 min	

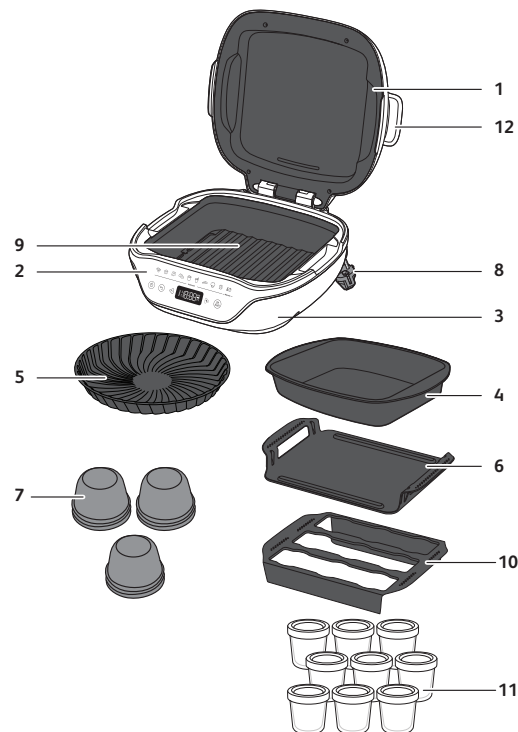
Rozwiązywanie problemów

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Błąd Er00 lub Er003	Awaria urządzenia: Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i skontaktuj się z działem obsługi klienta lub centrum naprawczym.
Błąd Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i odczekaj kilka minut. Następnie ponownie podłącz urządzenie i włącz je. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z działem obsługi klienta lub centrum naprawczym.
Czas na wyświetlaczu miga	Jeśli wyświetlany czas jest prawidłowy, naciśnij przycisk OK, aby potwierdzić.
Temperatura na wyświetlaczu miga	Jeśli wyświetlana temperatura jest prawidłowa, naciśnij przycisk OK, aby potwierdzić.
Program na wyświetlaczu miga	Jeśli wyświetlany program jest prawidłowy, naciśnij przycisk OK, aby potwierdzić.
Urządzenie nie zamyka się prawidłowo	Używana forma nie jest zgodna z tym urządzeniem: Użyj formy zgodnej z tym urządzeniem. Sprawdź, czy formy i akcesoria są prawidłowo umieszczone i wyśrodkowane.
Czas osiągnął wartość 000, ale poziom upieczenia jest niewystarczający	Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu sygnału dźwiękowego poprzez naciśnięcie przycisku OK ponownie zamknij urządzenie i wydłuż czas za pomocą przycisków – i +, a następnie potwierdź wybór przyciskiem OK.
Po zmianie czasu w trakcie pieczenia ustawienie automatycznie wraca do początkowego czasu pieczenia.	Po zmianie czasu naciśnij przycisk OK, aby potwierdzić.
Po rozpoczęciu programu pieczenia nie można zmienić czasu pieczenia	Po uruchomieniu programu odczekaj 2 minut przed zmianą czasu za pomocą przycisków – i +. Po zmianie czasu w przypadku programów automatycznych urządzenie nie gwarantuje najlepszych wyników pieczenia.
Może wystąpić różnica między zaprogramowanym czasem a rzeczywistym czasem pieczenia	W przypadku programów automatycznych urządzenie nieznacznie zmienia czas pieczenia, aby zapewnić najlepsze rezultaty.
Usuwanie mieszanki z formy sprawia trudności	W przypadku form metalowych należy nasmarować je tłuszczem przed włożeniem mieszanki do środka, aby ułatwić proces usuwania.

Vă rugăm să citiți cu atenție broșura „Instrucțiuni de siguranță” și instrucțiunile înainte de prima utilizare.

CUPRINS

- Descriere 183
- Utilizarea formelor și a accesoriilor 184
- Prezentarea generală a produsului 186
- Pregătire 186
- Instalare și conectare 186
- Prezentare generală a programelor 187
- A. Alegerea unui program de gătit 188
- B. Utilizarea unui program automat 188
- C. Utilizarea unui program manual 189
- D. Finalizarea unui program (automat sau manual) 190
- E. Prolungirea unui ciclu de gătit (automat sau manual) 190
- F. Relansarea aceluiași program 191
- G. Relansarea unui program diferit 191
- Modificarea duratei și a programului în curs 192
- Întreținere și curățare 193
- Ghid de gătit 194
- Cum să obțineți un rezultat perfect 195
- Ghid de depanare 196



Descriere

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Capac | 8 | Cablu de alimentare |
| 2 | Panou de comandă | 9 | Reflector negru |
| 3 | Baza aparatului | 10 | Suport pentru 9 forme individuale |
| 4 | Formă antiaderentă din aluminiu | 11 | Recipiente din sticlă + capace din plastic (x9) |
| 5 | Formă de tartă | 12 | Mânere de deschidere/închidere a capacului |
| 6 | Tavă de copt | | |
| 7 | Forme metalice antiaderente pentru brioșe (x9) | | |

Utilizarea formelor și a accesoriilor

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

Formă antiaderentă din aluminiu



Ungeți forma



Umpleți forma



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



Introduceți forma



Închideți aparatul

Forme metalice

Umpleți formele 3/4.



Turnați compoziția în formele metalice



Introduceți formele în suport



Puneți suportul în aparat



Închideți aparatul

După gătire



Purtați mănuși de bucătărie când scoateți suportul din Cake Factory



Așezați suportul pe o suprafață rezistentă la căldură



Scoateți formele din suport una câte una

Lăsați câteva minute la răcit înainte de a scoate prăjiturile din forme.

Puteți combina diferite forme, utilizând aceeași rețetă și aceeași cantitate pentru fiecare formă.

Recipiente din sticlă

Nu puneți capacele pe recipientele din sticlă în timpul gătirii.



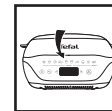
Turnați în recipientele din sticlă



Puneți forma din aluminiu în aparat



Puneți recipientele din sticlă în forma din aluminiu



Închideți aparatul

După ce ați terminat de gătit, scoateți forma și recipientele din sticlă din Cake Factory – purtați mănuși de bucătărie, deoarece acestea încă vor fi fierbinți – și lăsați să se răcească timp de 10 minute înainte de a pune capacele. Lăsați recipientele la răcit timp de 2 ore, astfel încât să ajungă la temperatura camerei, înainte să le puneți în frigider.

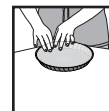
Formă de tartă cu tavă de copt



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



Introduceți tava de copt în dispozitiv



Ungeți forma de tartă, apoi turnați compoziția de prăjituri în formă



Așezați forma în tava de copt, având grijă să fie bine centrată



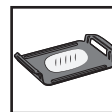
Închideți aparatul

Tavă de copt pentru pâine și brișe

1. Pentru aluat de pâine sau brișe de până la 500 g.



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



Puneți aluatul în centrul tăvii de copt



Puneți tava de copt în aparat



Închideți aparatul

2. Pentru aluat cu o greutate mai mare de 500 g.

- aluat de brișe de până la 1000 g

- aluat de pâine de până la 800 g



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



Puneți aluatul în centrul formei

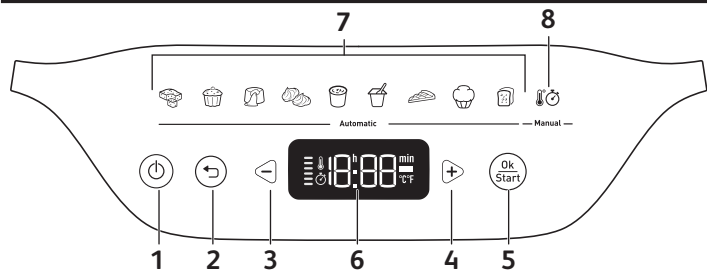


Puneți forma antiaderentă din aluminiu în aparat



Închideți aparatul

Prezentarea generală a produsului



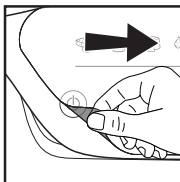
- | | | | |
|---|-------------------------|---|-------------------|
| 1 | Buton de pornire/oprire | 5 | Buton OK/Start |
| 2 | Buton Înapoi | 6 | Panou de comandă |
| 3 | Buton minus (-) | 7 | Programe automate |
| 4 | Buton plus (+) | 8 | Program manual |

Pregătire

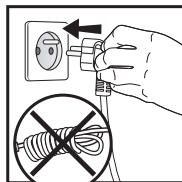
- Îndepărtați toate ambalajele, autocolantele și alte accesorii din interiorul și exteriorul aparatului.
- Înainte de prima utilizare, curățați bine diferitele forme furnizate, folosind apă fierbinte și detergent de vase, clătiți cu atenție și uscați.

Instalare și conectare

Procedul pentru pornirea aparatului este valabil pentru toate programele

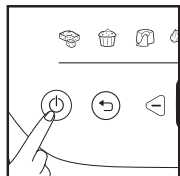


1



2

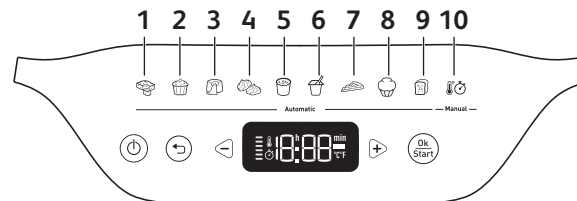
- Îndepărtați pelicula protectoare adevzivă de pe interfață.
- Porniți aparatul.
- Așteptați câteva secunde înainte de a apăsa butonul pornire/oprire. Primul program luminează intermitent, indicând modul „Selectare program”.



3

Prezentare generală a programelor

Dacă nu sunteți sigur ce mod de gătire să folosiți, vă rugăm să consultați Ghidul pentru gătit, la pagina 14.



9 programe automate:

- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|-----------------------|
| 1 | Program pentru prăjituri neporționate | 6 | Program pentru iaurt |
| 2 | Program pentru prăjituri individuale | 7 | Program pentru tarte |
| 3 | Program pentru lava cake | 8 | Program pentru briose |
| 4 | Program pentru bezele | 9 | Program pentru pâine |
| 5 | Program pentru deserturi cu cremă | 10 | Program manual |

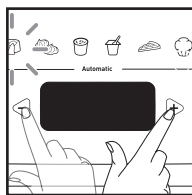
Sugestie de gătire: Există câte un program adecvat pentru fiecare stil de rețete. În funcție de programul selectat, este indicat un timp de gătire implicit. Există mai multe rețete pentru fiecare program. Așadar, poate fi necesar să ajustați timpul de gătire în funcție de rețeta selectată (respectați timpul recomandat în rețetă). Nu este nevoie de preîncălzire, iar gătitul începe imediat ce este pornit programul, după ce aparatul este închis și se apasă butonul Start.

Timpul este afișat în minute, până la 59 minute. După aceea, este afișat în ore și minute.

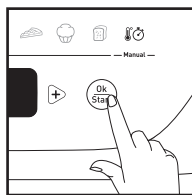
Țineți apăsat butoanele de selectare „-” sau „+” pentru a face cifrele să se miște mai repede.

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

A. Alegerea programului de gătire



1

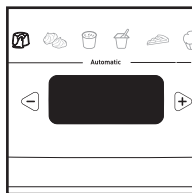


2

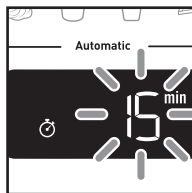
După ce compoziția a fost turnată în formă și capacul închis:

1. Derulați prin programele de gătire folosind butoanele „-” și „+”.
2. Pictograma selectată luminează intermitent. Apăsăți OK pentru a valida.

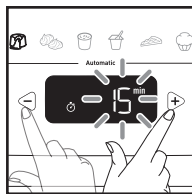
B. Utilizarea unui program automat



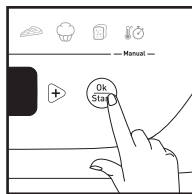
1



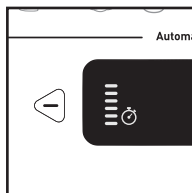
2



3



4

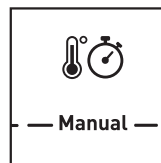


5

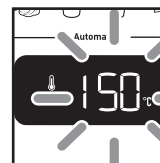
1. Odată ce programul de gătire este selectat, indicatorul luminos corespunzător se aprinde complet.
2. Un mesaj cu un timp de gătire standard luminează intermitent.
3. Apăsăți butoanele „-” și „+” pentru a modifica durata, dacă este nevoie. Pentru toate programele, timpul este selectat în trepte de un minut, cu excepția programului pentru iaurt, care este selectat în trepte de 30 minute.
4. Asigurați-vă că ați închis capacul. Apăsăți butonul Start pentru a confirma selecția și începeți gătitul. Afșajul 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 gătirii.

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

C. Utilizarea unui program manual



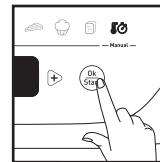
1



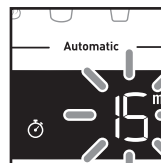
2



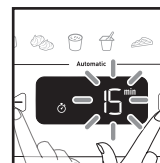
3



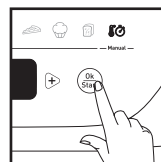
4



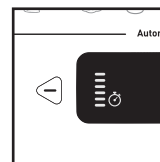
5



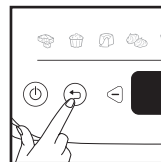
6



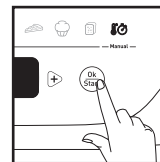
7



8



9



10

1. Odată ce programul de gătire este selectat, indicatorul luminos corespunzător se aprinde complet.
2. Un mesaj cu o temperatură standard luminează intermitent.
3. Apăsăți butoanele „-” și „+” pentru a modifica temperatura, dacă este nevoie.
4. Apăsăți butonul OK pentru a valida.
5. Un mesaj cu un timp de gătire predefinit luminează intermitent.
6. Apăsăți butoanele „-” și „+” pentru a modifica durata, dacă este nevoie.
7. Apăsăți butonul Start pentru a confirma selecția și începe gătitul, iar mesajul ce afișează durata va înceta să lumineze intermitent.
8. 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.
9. În orice moment, dacă este nevoie să modificați timpul și/ sau temperatura, apăsați butonul „Înapoi” sau butoanele „-” și „+”.
10. Apăsăți butonul OK pentru a valida.

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

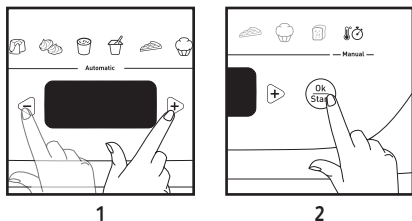
D. Finalizarea unui program (automat sau manual)



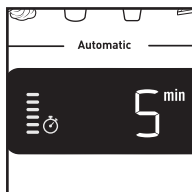
1. Timpul ajunge la 000, iar produsul emite un semnal sonor, pentru a anunța sfârșitul procesului de gătire.
2. Apăsați OK o dată pentru a opri alerta. Afișajul 000 luminează intermitent.
3. Trebuie să utilizați articole pentru protecția mâinilor (mănuși de bucătărie) pentru a preveni producerea arsurilor atunci când manevrați forme și accesorii 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)



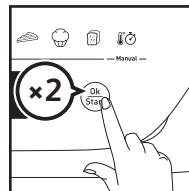
1. La sfârșitul unui program, dacă prăjitura este insuficient gătită, puteți adăuga puțin timp de preparare apăsând direct butoanele „-” și „+”. Închideți capacul din nou.
2. După ce ați selectat durata suplimentară necesară, apăsați butonul Start pentru a continua coacerea.
3. Afișajul duratei de gătire nu mai luminează intermitent și începe număratoarea 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.



3

F. Repornirea gătirii cu același program

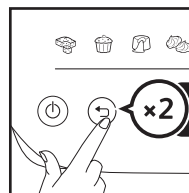
Automat și manual



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

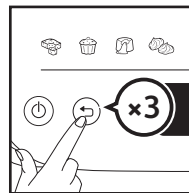
G. Repornirea gătirii cu un alt program

După un program automat



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

După un program manual

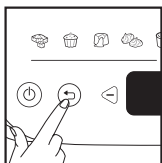


1. După ce ați oprit alerta, apăsați butonul Înapoi pentru a reveni la ecranul de selectare a programului.
2. Vă rugăm să consultați Partea C pentru a porni programul.

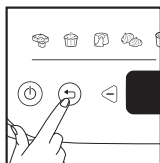
Modificarea duratei și a programului în curs

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.



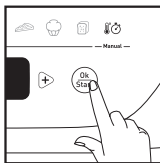
1



2



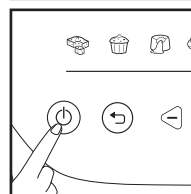
3



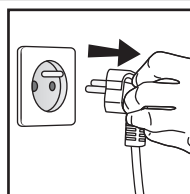
4

1. Apăsăți 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. Apăsăți 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.

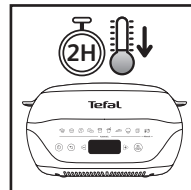
Întreținere și curățare



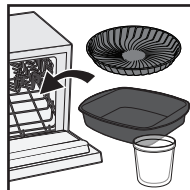
1



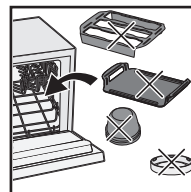
2



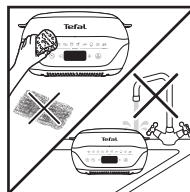
3



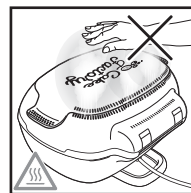
4



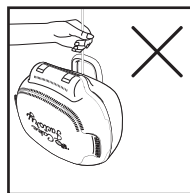
5



6



7


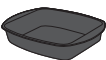

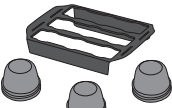

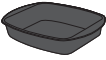




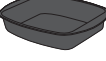




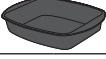


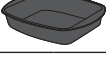

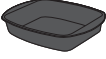


8

1. Apăsăți butonul pornire/oprire pentru a opri aparatul.
2. Deconectați aparatul de la priză.
3. Lăsați aparatul Cake Factory să se răcească timp de cel puțin 2 ore.
4. Unele dintre accesoriile pentru gătit se pot curăța în mașina de spălat vase.
5. Formele metalice, capacele din plastic și suporturile nu trebuie curățate în mașina de spălat vase. Spălați-le în apă fierbinte cu detergent de vase, apoi clățiți-le bine pentru a îndepărta toate reziduurile.
6. 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 formele și accesoriile. Utilizați doar bureți din nailon sau nemetalici. Curățați capacul cu un burete înmuiat în apă caldă, apoi ștergeți-l cu ajutorul unei lavete moi și uscate. Nu scufundați niciodată aparatul integral sau parțial în apă sau în orice alt lichid. Asigurați-vă întotdeauna că aparatul este curat înainte de a-l depozita. Curățați periodic exteriorul aparatului. Aparatul își poate schimba culoarea după o utilizare repetată. Acest lucru este normal și se datorează temperaturii necesare pentru prepararea alimentelor. Îngălbenirea nu presupune riscuri pentru sănătate și nu afectează performanța aparatului.
7. Avertismente referitoare la orificiile pentru ventilare posterioare: Aburul eliberat în timpul gătirii este foarte fierbinte; nu atingeți și nu vă apropiați prea mult de această zonă în timp ce aparatul se încălzește.
8. Nu transportați aparatul ținând de cablul de alimentare sau de mânerul capacului.

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

Găsiți rețete complete în aplicația noastră.

PROGRAME	REȚETE	TIMP**	ACCESORII
 1. Prăjituri neporționate	Chec	25 min	
	Prăjitură cu iaurt	35 min	
 2. Prăjituri individuale	Brioșe cu afine	35 min	
	Brioșe	35 min	
 3. Lava cake	Ciocolată	15 min	
 4. Bezele	Bezele elvețiene	1 oră și 45 min	
 5. Deserturi cu cremă	Cremă de zahăr ars	2 ore	
	Desert cu ciocolată	2 ore	
 6. Iaurt	Iaurt natural	8 ore	
 7. Tarte	Tartă	1 oră și 5 min	
 8. Brioșe	= < 500 g	1 oră și 20 min*	
	500 g < Brioșă =< 1000 g	1 oră și 30 min*	
 9. Pâine	= < 500 g	1 oră și 20 min*	
	500 g < Pâine =< 800 g	1 oră și 40 min*	
 10. Topirea ciocolatei	Ciocolată albă sau cu lapte Ciocolată neagră Ciocolată + unt	6 min 140°C 7 min 8 min	

*inclusiv timpul de creștere (60 de minute pentru brioșă/45 de minute pentru pâine).

**ca ghid orientativ. Respectați timpul indicat în cartea de rețete.

EXEMPLE	SFATURI
Prăjiturile de tip lava cake nu vor fi suficient de coapte dacă adăugați mai mult decât cantitatea recomandată de unt. Prăjiturile de tip lava cake vor fi prea coapte dacă adăugați mai mult decât cantitatea recomandată de făină.	Respectați cu grijă cantitățile de ingrediente. Folosiți unt nesărat „extra fin”. Dacă este necesar, reglați ora în funcție de dorințele dvs.
Prăjiturile și lava cake vor fi prea coapte dacă sunt lăsate în Cake Factory după oprirea cronometrului pentru gătit.	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 instrucțiunile din rețetă.
Brioșele se vor sfărâma atunci când le scoateți din forme dacă ingredientele sunt amestecate aleatoriu.	Urmați cu atenție ordinea pașilor din rețetă atunci când adăugați ingredientele.
Prăjiturile mele nu au gust și textură.	Pentru cele mai bune rezultate, asigurați-vă că ingredientele sunt de calitate superioară și nu sunt 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.	Urmați cu grijă timpul de pregătire a ingredientelor recomandat în rețetă.
Programul pentru pâine și brioșe: Se emite un semnal sonor la sfârșitul fazei de creștere. Pentru informare *pâine: timpul de creștere este setat la 45 de minute *brioșe: timpul de creștere este setat la 60 de minute	În timpul preparării/gătirii: În timpul primei faze, se emite un semnal sonor pentru a marca sfârșitul creșterii Nu trebuie să faceți nimic: Modul de gătire pornește automat. Dacă doriți să creștați aluatul cu un cuțit sau să adăugați puțină apă deasupra aluatului, puteți deschide capacul și face acest lucru acum. Apoi închideți repede capacul astfel încât să se gătească în mod corect. La sfârșitul timpului de gătit, se emite ultimul semnal sonor. Apăsați OK sau Pornire/Oprire pentru a opri gătitul.

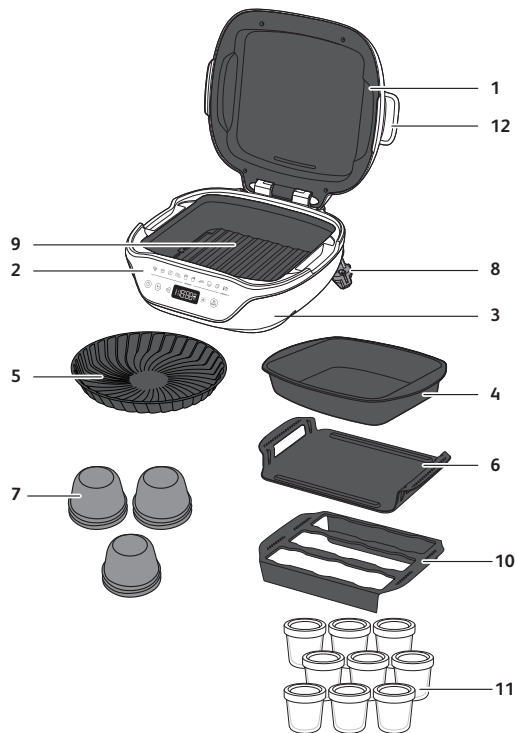
Ghid de depanare

PROBLEMĂ	SOLUȚIE
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	Forma utilizată nu este compatibilă cu acest aparat: Utilizați o formă care este compatibilă cu aparatul. Verificați ca formele și accesoriile să fie poziționate și centrate corect.
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 modificarea 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 folosind butoanele „-” și „+”. Pentru programele automate, cele mai bune rezultate nu vor mai fi garantate.
Poate exista o diferență între timpul programat și timpul de gătire efectiv	Pentru programele automate, aparatul ajustează ușor timpul de gătire pentru a asigura cele mai bune rezultate.
Este greu să scot prăjitura din formă	Dacă folosiți forme metalice, ungeți formele înainte de a turna compoziția înăuntru pentru a facilita procesul de scoatere a prăjiturilor din forme.

Pred prvo uporabo preberite knjižico z varnostnimi smernicami in navodili.

KAZALO VSEBINE

• Opis	198
• Uporaba modelov in dodatkov	199
• Pregled izdelka	201
• Priprava	201
• Sestavljanje in priključitev	201
• Pregled programov	202
• A. Izbira programa za peko	203
• B. Uporaba samodejnega programa	203
• C. Uporaba ročnega programa	204
• D. Zaključek programa (samodejnega ali ročnega)	205
• E. Podaljšanje cikla peke (samodejnega ali ročnega)	205
• F. Ponovni zagon istega programa	206
• G. Ponovni zagon drugega programa	206
• Spreminjanje časa in trenutnega programa	207
• Vzdrževanje in čiščenje	208
• Vodnik za peko	209
• Kako doseči popoln rezultat	210
• Vodič za odpravljanje napak	211



Opis

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Pokrov | 7 | Jekleni modeli z neoprijemljivo oblogo (x9) |
| 2 | Nadzorna plošča | 8 | Napajalni kabel |
| 3 | Ohišje naprave | 9 | Črni odbojnik |
| 4 | Aluminijasti model z neoprijemljivo oblogo | 10 | Držalo za 9 posameznih modelov |
| 5 | Model za pito | 11 | Stekleni lončki in plastični pokrovi (x9) |
| 6 | Pekač | 12 | Ročaji za odpiranje/zapiranje pokrova |

Uporaba modelov in dodatkov

Modelov ne polnite prekomerno, če želite, da naprava pravilno deluje.

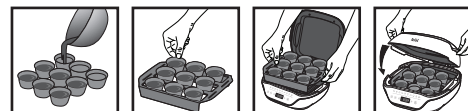
Aluminijasti model z neoprijemljivo oblogo



- | | | | | |
|-----------------|-----------------|--|----------------|----------------|
| Namastite model | Napolnite model | Črni odbojnik mora biti ustrezno nameščen in pritrjen na dno naprave | Vstavite model | Zaprte napravo |
|-----------------|-----------------|--|----------------|----------------|

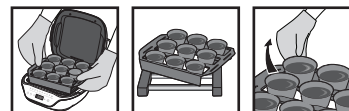
Jekleni modeli

Napolnite model do približno treh četrtin.



- | | | | |
|----------------------------------|--------------------------|---------------------------|----------------|
| Mešanico vlijte v jeklene modele | Model postavite v držalo | Držalo vstavite v napravo | Zaprte napravo |
|----------------------------------|--------------------------|---------------------------|----------------|

Po peki



- | | | |
|---|--|--|
| Odstranite držalo iz "tovarne torte" z rokavicami za pečico | Namestite držalo na površino, ki je odporna na toploto | Odstranite modele iz držala, enega za drugim |
|---|--|--|

Počakajte nekaj minut, da se pecivo ohladi, preden ga vzamete iz modelov.

Za isti recepte lahko uporabljate različne modele in enako količino sestavin za vsak model.

Stekleni lončki

Med peko ne postavljajte pokrovov na steklene lončke.



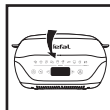
Vlijte maso v steklene lončke



Vstavite aluminijasti model v napravo



Vstavite steklene lončke v aluminijasti model



Zaprte napravo

Po končani peki odstranite model in steklene lončke iz naprave "Tovarne tort" – nosite rokavice za pečico, ker bodo še vedno vroči – in pustite, da se hladijo 10 minut, preden nanje položite pokrove. Lončki naj počivajo 2 uri, tako da se ohladijo na sobno temperaturo, preden jih postavite v hladilnik.

Model za pito s pekačem



Črni odbojnik mora biti ustrezno nameščen in pritrjen na dno naprave



Pekač vstavite v napravo



Namastite model za pito, nato pa vanj vlijte biskvit



Postavite model v pekač, pri čemer pazite, da je postavljen v sredino



Zaprte napravo

Pekač za kruh in briose

1. Za testo za kruh ali briose, ki tehta do 500 g.



Črni odbojnik mora biti ustrezno nameščen in pritrjen na dno naprave



Testo postavite na sredino pekača



Pekač vstavite v napravo



Zaprte napravo

2. Za testo, ki tehta več kot 500 g.

- testo za briose, ki tehta do 1000 g

- testo za kruh, ki tehta do 800 g



Črni odbojnik mora biti ustrezno nameščen in pritrjen na dno naprave



Testo postavite na sredino modela

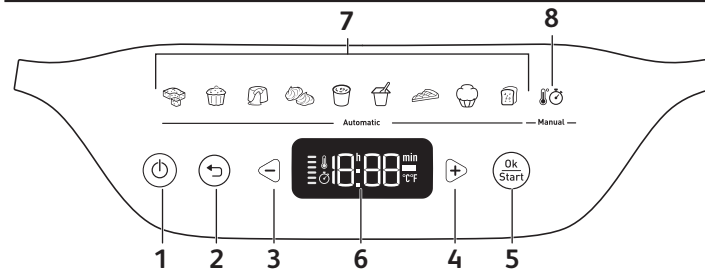


Aluminijasti model z neoprijemljivo oblogo vstavite v napravo



Zaprte napravo

Pregled izdelka



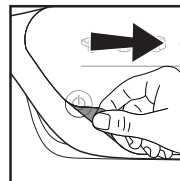
- | | | | |
|---|-----------------------|---|--------------------|
| 1 | Gumb Zagon/Ustavi | 5 | Gumb OK/Start |
| 2 | Gumb za vrnitev nazaj | 6 | Nadzorna ploščica |
| 3 | Gumb minus (-) | 7 | Samodejni programi |
| 4 | Gumb plus (+) | 8 | Ročni program |

Priprava

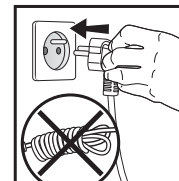
1. Odstranite vso embalažo, nalepke in druge dodatke tako iz notranjosti kot zunanosti naprave.
2. Pred prvo uporabo temeljito očistite različne modele z vročo vodo in tekočim detergentom, nato pa jih previdno izperite in posušite.

Sestavljanje in priključitev

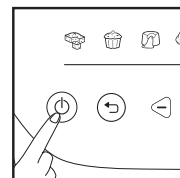
Zagon naprave velja za vse programe



1



2

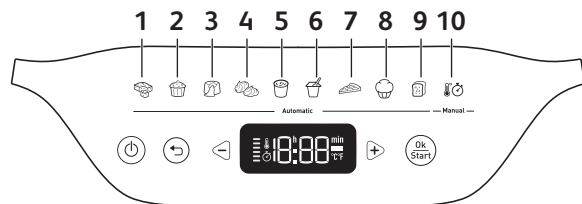


3

1. Odstranite zaščitno lepilno folijo z vmesnika.
2. Vklpite napravo.
3. Nato počakajte nekaj sekund, preden pritisnete gumb za vklop/izklop. Prvi program začne utripati, kar pomeni, da ste v načinu za "izbiro programa".

Pregled programov

Če niste prepričani, kateri način peke morate uporabiti, glejte stran 14 v vodiču za peko.



9 samodejnih programov:

- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| 1 Program za torto za več oseb | 6 Program za jogurt |
| 2 Program za posamezne torte | 7 Program za pite |
| 3 Program za lava kolačke | 8 Program za briose |
| 4 Program za španske vetrce | 9 Program za kruh |
| 5 Program za kremne sladice | 10 Ročni program |

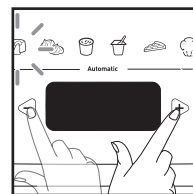
Nasvet za peko: Za vsako vrsto recepta je na voljo primeren program. Odvisno od izbranega programa je prikazan privzeti čas peke. Za vsak program je na voljo več receptov. Zato bo morda treba prilagoditi čas glede na izbrani recept (upoštevajte čas, ki je priporočen v receptu). Predogrevanje naprave ni potrebno in peka se začne, ko zaženete program, ko zaprete napravo in pritisnete gumb za začetek.

Čas je prikazan v minutah do 59 minut. Po tem se prikaže v urah in minutah.

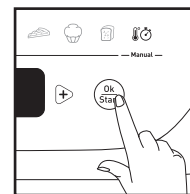
Pritisnite in pridržite gumba za izbiro – ali +, da se številke hitreje premikajo.

Pozor: Za najboljše rezultate je ključnega pomena, da sledite receptu in upoštevate količine.

A. Izbira programa za peko



1

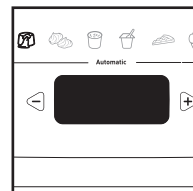


2

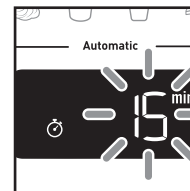
Ko mešanico vlijete v model in zaprete pokrov:

1. Pomikajte se po programih za peko z gumboma – in +.
2. Izbrana ikona utripa. Za potrditev pritisnite OK.

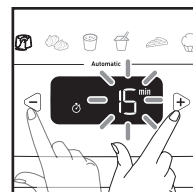
B. Uporaba samodejnega programa



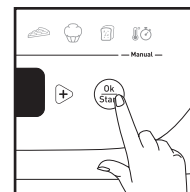
1



2

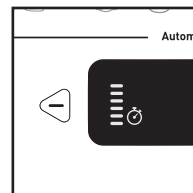


3



4

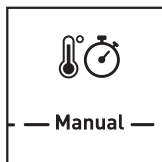
1. Ko izberete program za peko, bo zasvetila ustrezna indikatorska lučka.
2. Utripal bo privzeti čas peke.
3. Po potrebi z gumboma – in + spremenite čas. Za vse programe je čas izbran za minuto, razen za program za jogurt, ki je izbran v korakih po 30 minut.
4. Prepričajte se, da je pokrov zaprt. Pritisnite gumb Start, da potrdite začetek peke. Prikazani čas preneha utripati.
5. Peka se je začela. Grafični prikaz na levi strani zaslona prikazuje, da je cikel peke v teku in da se naprava segreva. Čas se odšteva v minutah, med zadnjo minuto pa v sekundah.



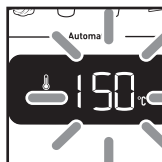
5

Opomba: Ob vsaki naslednji uporabi naprave se privzeto prikaže nazadnje uporabljeni čas.

C. Uporaba ročnega programa



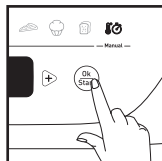
1



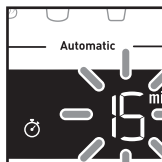
2



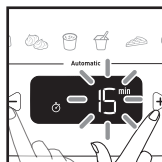
3



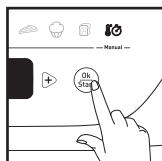
4



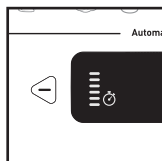
5



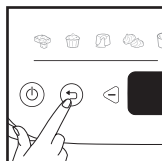
6



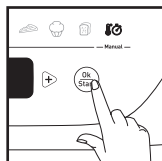
7



8



9

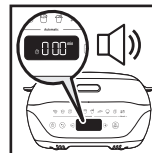


10

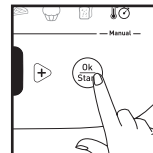
1. Ko izberete program za peko, bo zasvetila ustrezna indikatorska lučka.
2. Utripala bo privzeta temperatura.
3. Po potrebi z gumboma – in + spremenite temperaturo.
4. Pritisnite gumb OK, da potrdite.
5. Vnaprej določen čas peke utripa.
6. Po potrebi z gumboma – in + spremenite čas.
7. Pritisnite gumb Start, da potrdite začetek peke, in prikazani čas bo prenehal utripati.
8. Peka se je začela. Grafični prikaz na levi strani zaslona prikazuje, da je cikel peke 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 ali gumba – in +.
10. Pritisnite gumb OK, da potrdite.

Opomba: Ob vsaki naslednji uporabi naprave se privzeto prikaže ta nazadnje uporabljena čas in temperatura.

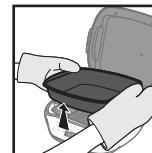
D. Zaključek programa (samodejnega ali ročnega)



1



2

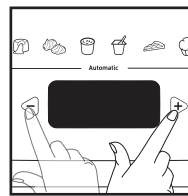


3

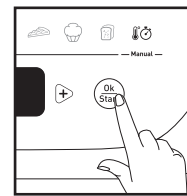
1. Čas se je iztekel do vrednosti 000 in zvočni signal izdelka naznani zaključek peke.
2. Enkrat pritisnite gumb OK, da zvočni signal utišate. Na zaslonu utripa 000.
3. Poskrbite za zaščito rok (z rokavicami za pečico), da se izognete opeklanam med prijemanjem vročih modelov in dodatkov.

Pozor: Pomembno je, da odprete napravo in hitro odstranite pecivo, da se ne peče dalje.

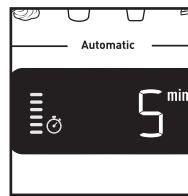
E. Podaljšanje cikla peke (samodejnega ali ročnega)



1



2

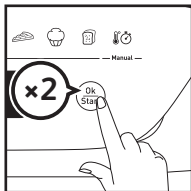


3

1. Če je ob koncu programa torta premalo zapečena, lahko čas peke neposredno podaljšate s pritiskom gumbov – 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. Peka se nadaljuje. Grafični prikaz na levi strani zaslona prikazuje, da je cikel peke v teku in da se naprava segreva.

F. Ponovni zagon istega programa

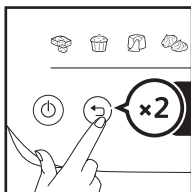
Samodejno in ročno



1. Ko izklopite zvočni signal, še drugič pritisnite gumb OK, da se prikaže čas. Prikaže se nazadnje uporabljeni čas peke in začne utripati.
2. Pritisnite Start za začetek programa.

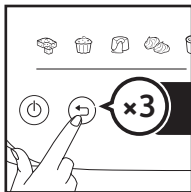
G. Ponovni zagon drugega programa

Po samodejnem programu



1. Ko izklopite zvočni signal, pritisnite gumb za vrnitev nazaj (Back), da se prikaže zaslon za izbiro programa.
2. Za izbiro programa glejte del B.

Po ročnem programu

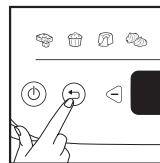


1. Ko izklopite zvočni signal, pritisnite gumb za vrnitev nazaj (Back), da se prikaže zaslon za izbiro programa.
2. Za začetek programa glejte del C.

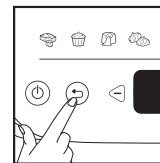
Spreminjanje časa in trenutnega programa

Pozor: Ko med peko spremenite čas, ne jamčimo za najboljše rezultate. Bolje je, da znova zaženete celoten program.

To je mogoče samo, če sta pretekli manj kot 2 minuti časa peke



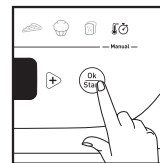
1



2



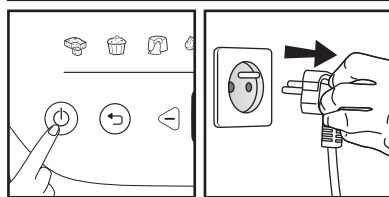
3



4

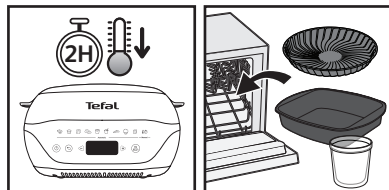
1. Pritisnite gumb za vrnitev nazaj (Back), da se prikaže zaslon za izbiro časa. Prikazan čas utripa.
2. Po potrebi še drugič pritisnite gumb za vrnitev nazaj (Back), da se prikaže zaslon za izbiro programa.
3. Z gumboma – in + znova izberite program in/ali spremenite čas.
4. Pritisnite gumb Start, da potrdite ponovni začetek peke.

Vzdrževanje in čiščenje



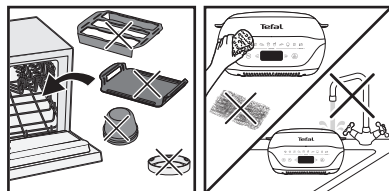
1

2



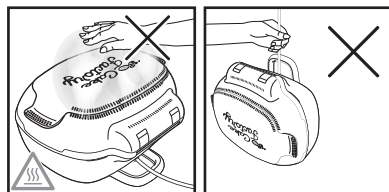
3

4



5

6



7



8

1. Pritisnite gumb za vklop/izklop (ON/OFF), da izklopite napravo.
2. Odklopite napravo iz napajanja.
3. Počakajte vsaj 2 uri, da se "tovarna tort" ohladi.
4. Nekateri dodatki za peko so pralni v pomivalnem stroju.
5. Jeklenih modelov in plastičnih pokrovov ter držal ne perite v pomivalnem stroju. Modele očistite z vročo vodo in tekočim detergentom, nato pa jih 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 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 v celoti ali delno ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino. Preden jo pospravite, se prepričajte, da je naprava čista in suha. Redno čistite zunanost naprave. Naprava lahko po večkratni uporabi spremeni barvo. To je normalno in je posledica temperature, ki je potrebna za peko hrane. Porumenelost ne predstavlja tveganja za zdravje in ne vpliva na delovanje naprave.
7. Opozorila o odprtinah za prežračevanje zadaj: Para, ki se sprošča med peko, je zelo vroča; med segrevanjem naprave se ne dotikajte tega območja in se mu ne približujte.
8. Naprave ne prenašajte z držanjem za napajalni kabel ali ročaj na pokrovu.

Pozor: Vsa popravila mora izvesti pooblaščen servisni center.

Vodnik za peko

Vse recepte lahko najdete v naši aplikaciji.

PROGRAMI	RECEPTI	ČAS**	DODATKI
 1. Torte za več oseb	Biskvit	25 minut	
	Jogurtna torta	35 minut	
 2. Posamezne torte	Borovničeve tortice	35 minut	
	Kolački	35 minut	
 3. Lava kolački	Čokolada	15 minut	
 4. Španski vetrci	Švicarski vetrci	1 ura in 45 minut	
 5. Kremne sladice	Crème brûlée	2 uri	
	Čokoladna sladica	2 uri	
 6. Jogurt	Naravni jogurt	8 ur	
 7. Pite	Pita	1 ura in 5 minut	
 8. Brioši	= < 500 g	1 ura in 20 minut*	
	500 g < Brioši = < 1000 g	1 ura in 30 minut*	
 9. Kruh	= < 500 g	1 ura in 20 minut*	
	500 g < Kruh = < 800 g	1 ura in 40 minut	
 10. Topljenje čokolade	Bela ali mlečna čokolada Temna čokolada Čokolada in maslo	6 minut 140°C 7 minut 8 minut	

*vključno s časom vzhajanja (60 minut za brioše/45 minut za kruh).

**kot grobo vodilo. Upoštevajte čas, ki je naveden v knjigi receptov.

Kako doseči popoln rezultat

PRIMERI	NASVET
Lava kolački bodo premalo zapečeni, če dodate več kot priporočeno količino masla. Lava kolački bodo preveč zapečeni, če dodate več kot priporočeno količino moke.	Pozorno upoštevajte količine sestavin. Uporabite "izjemno fino" nesoljeno maslo. Po potrebi prilagodite čas po svojih željah.
Torte in lava kolački bodo preveč zapečeni, če jih boste pustili v "tovarni torti", potem ko se bo izklopil časovnik za peko.	Previdno odstranite model po zaključku peke kot je to pripravljeno v vodiču.
Lava kolački bodo preveč zapečeni, če testo stepate, namesto da bi ga preprosto premešali.	Pozorno upoštevajte navodila v receptu.
Kolački se bodo razdrobili, ko jih odstranite iz modelov, če sestavine naključno mešate.	Pri dodajanju sestavin natančno upoštevajte vrstni red korakov v receptu.
Moje torte nimajo pravega okusa in teksture.	Da bi zagotovili najboljše rezultate, se prepričajte, da so sestavine visoke kakovosti in jim ni potekel rok uporabe.
Lava kolački z rdečimi jagodami na dnu ne bodo dovolj zapečeni, če sadnega polnila pred peko ne postavite v zamrzovalnik za 4 ure.	Pozorno upoštevajte čas priprave sestavin, ki je priporočen v receptu.
Program za kruh in briose: Ob koncu faze vzhajanja se oglasi pisk. V vednost *kruh: čas vzhajanja je 45 minut *brioši: čas vzhajanja je 60 minut	Pri pripravi/peki: Med prvo fazo se oglasi zvočni signal, ki opozarja na konec vzhajanja Ničesar vam ni treba storiti: način peke se zažene samodejno. Če želite v testo zarezati z nožem ali mu dodati malo vode, lahko odprete pokrov in to storite na tej točki. Nato hitro zaprite pokrov, da se peka pravilno izvede. Ob koncu časa peke se oglasi zadnji zvočni signal. Pritisnite gumb OK ali gumb za vklop/izklop (ON/OFF), da prekinete s peko.

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	Odklopite napravo iz napajanja in počakajte nekaj minut. Nato znova priklopite 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 utripa ustrezen, pritisnite OK, da potrdite.
Prikazana temperatura utripa	Če je prikazana temperatura ustreзна, pritisnite OK, da potrdite.
Osvetljeni program utripa	Če je prikazani program ustrezen, pritisnite OK, da potrdite.
Naprava se ne zapre pravilno	Uporabljeni model ni združljiv s to napravo: Uporabite model, ki je združljiv s to napravo. Preverite, ali so modeli in dodatki pravilno nameščeni in postavljeni v sredino.
Čas se je iztekel do vrednosti 000, toda jed ni dovolj zapečena	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 peke, se ta samodejno vrne na prvotni čas	Po spremembi časa pritisnite OK, da potrdite.
Po zagonu programa ne morete spreminjati časa peke	Počakajte, da mineta 2 minuti po zagonu programa, če želite spremeniti čas z gumboma – in +. Za samodejne programe najboljši rezultati ne bodo več zagotovljeni.
Lahko pride do razlike med programiranim časom in dejanskim časom peke	Za samodejne programe naprava nekoliko prilagodi čas peke, da zagotovi najboljše rezultate.
Težko odstranim mešanico iz modela	Če uporabljate kovinske modele, jih namažite, preden vanje postavite mešanico, da bo postopek odstranitve lažji.

fr	2 - 16
en	17 - 31
de	32 - 46
nl	47 - 61
es	62 - 76
it	77 - 91
bg	92 - 106
et	107 - 121
hr	122 - 136
lt	137 - 151
lv	152 - 166
pl	167 - 181
ro	182 - 196
sl	197 - 211