

Tefal®



Cake Factory



FR
EN
DE
NL
DA
FI
NO
SV
RU

TABLE DES MATIÈRES

• Consignes de Sécurité	3
• Description	8
• Utilisation des moules	9
• Présentation du produit	10
• Préparation	10
• Installation et branchements	10
• Présentation des programmes	11
• A. Choix du programme de cuisson	12
• B. Utilisation d'un programme automatique	13
• C. Utilisation du programme manuel	14
• D. Fin d'un programme (automatique ou manuel)	15
• E. Prolonger un cycle de cuisson (automatique ou manuel)	15
• F. Relancer le même programme	16
• G. Relancer un programme différent	16
• Modification du temps et du programme en cours	17
• Entretien et Nettoyage	19
• Guide de cuisson	20
• Aide pour obtenir un résultat parfait	21
• Guide de dépannage	22

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

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

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

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

Dérouler entièrement le cordon.

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

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

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

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

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de

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

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

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

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

A faire

- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, communes aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Si un accident se produit, passer de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appeler un médecin si nécessaire.
- Veiller à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Toujours mettre l'appareil hors de portée des enfants.
- Lors de la première utilisation, laver les moules de cuisson, versez un peu d'huile dessus et les essuyer avec un chiffon doux.
- Vérifier que les moules de cuisson soient bien nettoyés avant utilisation.
- Pour éviter de détériorer les moules de cuisson, utiliser celles-ci uniquement sur l'appareil pour lequel elles ont été conçues (ex: ne pas les mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).
- Veiller à ce que les moules de cuisson soient stables, bien positionnés sur la base de l'appareil. N'utiliser que les moules de cuisson fournis ou acquis auprès du centre de service agréé.

- Pour préserver le revêtement des moules de cuisson, toujours utiliser une spatule plastique ou en bois.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés à un centre de service autorisé. Ne pas les utiliser avec d'autres appareils.
- Utiliser uniquement les moules PROflex Tefal.
- Utiliser des maniques pour retirer les moules en fin de cuisson.
- Pour la fonte du chocolat, utiliser le moule aluminium antiadhésif Cake Factory ou un moule adapté pour des cuissons au four jusqu'à 250°C, de dimensions maximales longueur 19cm x largeur 19cm x hauteur 6cm.

A ne pas faire

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

Conseils/Informations

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

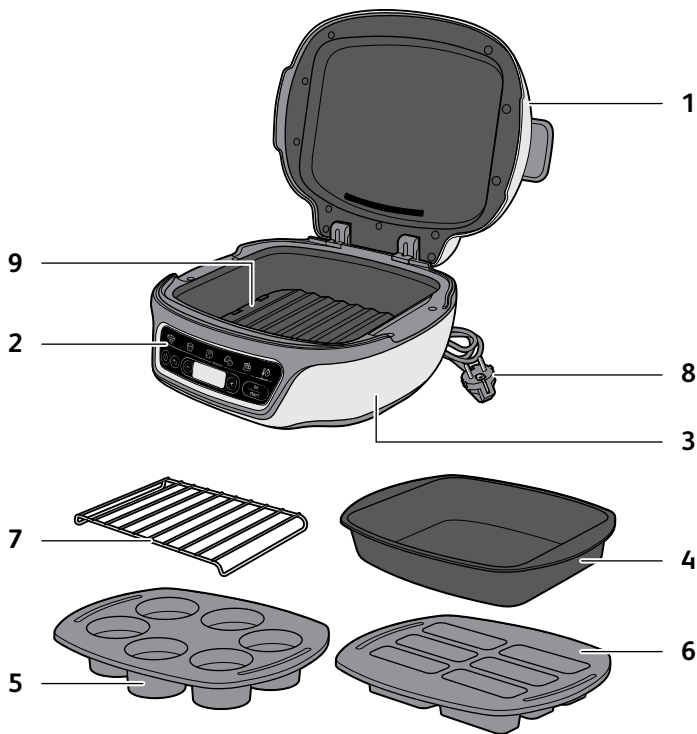
Environnement



Participons à la protection de l'environnement !

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





Description

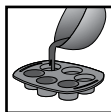
- 1 Couverture
- 2 Tableau de bord
- 3 Base de l'appareil
- 4 Moule aluminium antiadhésif
- 5 Moule silicone PROflex 6 muffins
- 6 Moule silicone PROflex 6 mini cakes
- 7 Grille support pour certains moules PROflex et la fonte de chocolat
- 8 Cordon d'alimentation
- 9 Réflecteur noir

Utilisation des moules

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

Moule silicone PROflex

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



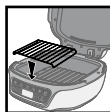
Verser dans le moule



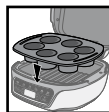
Retirer le moule aluminium



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



Déposer la grille sur le réflecteur*



Déposer le moule



Fermer

* Pour la cuisson des canelés ou pour toute utilisation d'un moule d'une hauteur supérieure à 4.5cm, déposer directement le moule PROflex dans le Cake Factory sans la grille support.

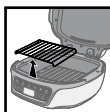
Moule aluminium anti-adhésif



Beurrer le moule



Remplir le moule



Retirer la grille



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



Insérer le moule



Fermer

Fonte du chocolat



Mettre le chocolat dans le moule aluminium



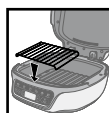
Retirer la grille



Fermer



Mettre le chocolat dans un moule adapté



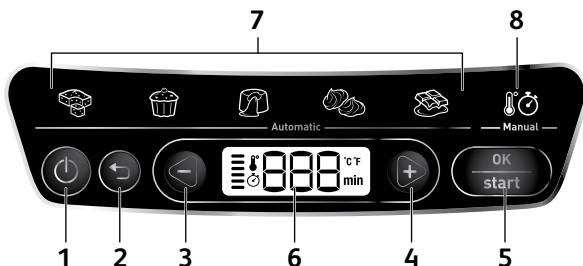
Déposer la grille sur le réflecteur



Fermer

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

Présentation du produit



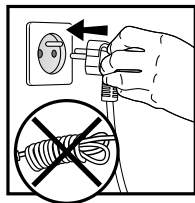
- | | | | |
|---|---------------------|---|-------------------------|
| 1 | Bouton Marche/Arrêt | 5 | Bouton OK / Start |
| 2 | Bouton Retour | 6 | Ecran de contrôle |
| 3 | Bouton Moins (-) | 7 | Programmes automatiques |
| 4 | Bouton Plus (+) | 8 | Programme manuel |

Préparation

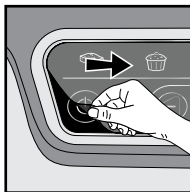
1. Enlever tous les emballages autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
2. Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement les 3 différents moules avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, rincez et séchez soigneusement.

Installation et branchements

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



1



2

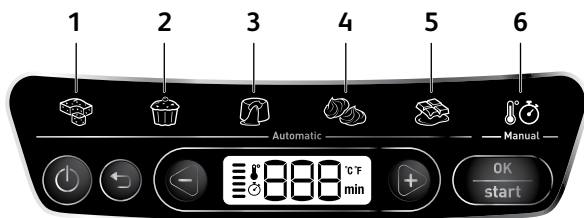


3

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

Présentation des programmes

En cas de doute sur le mode de cuisson à utiliser, reportez-vous au guide de cuisson page 20.



5 Programmes automatiques :

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

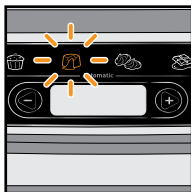
Astuce de cuisson : Il existe un programme adapté à chaque typologie de recette. Selon le programme choisi, un temps de cuisson est indiqué par défaut. Il existe plusieurs recettes par programme. De ce fait, il peut être nécessaire d'ajuster le temps en fonction de la recette choisie (voir liste des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

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

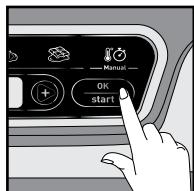
A. Choix du programme de cuisson



1



2



3

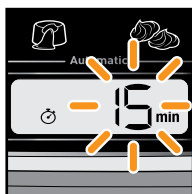
Une fois la préparation versée dans le moule et le couvercle fermé:

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

B. Utilisation d'un programme automatique



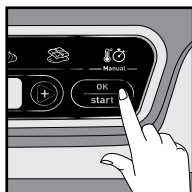
1



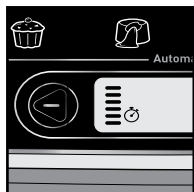
2



3



4

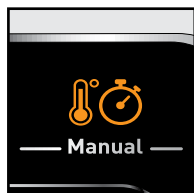


5

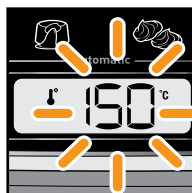
1. Suite au choix du programme de cuisson, le voyant sélectionné devient fixe.
2. Un temps de cuisson par défaut apparaît.
3. Appuyer sur les touches + et - pour modifier le temps si besoin.
4. S'assurer que le couvercle est fermé. Appuyer sur la touche Start pour valider et démarrer la cuisson. L'affichage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

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

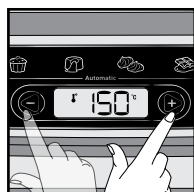
C. Utilisation du programme manuel



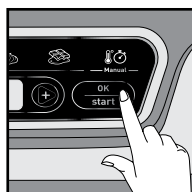
1



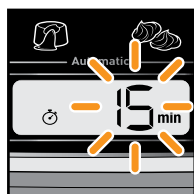
2



3



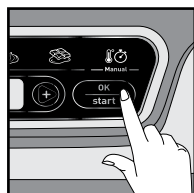
4



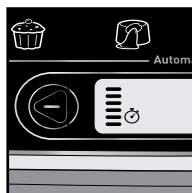
5



6



7

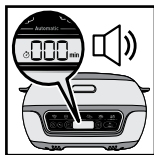


8

1. Suite au choix du programme de cuisson, le voyant sélectionné devient fixe.
2. Une température par défaut clignote.
3. Appuyer sur les touches + et - pour modifier la température si besoin.
4. Appuyer sur la touche OK pour valider.
5. Un temps de cuisson prédéfini clignote.
6. Appuyer sur les touches + et - pour modifier le temps si besoin.
7. Appuyer sur la touche Start pour valider et démarrer la cuisson, l'affichage du temps devient fixe.
8. La cuisson a démarré. Le graphique sur la gauche de l'écran indique qu'un cycle de cuisson est en cours et que l'appareil est en chauffe. Le temps est décompté par minute puis par seconde pour la dernière minute.

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

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



1



2



3

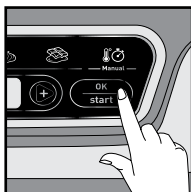
1. Le temps arrive à 000 et le produit sonne pour signaler la fin de cuisson.
2. Appuyer 1 fois sur OK pour mettre fin à la sonnerie, l'afficheur 000 clignote.
3. L'utilisation de protection (manique) pour ne pas se brûler en manipulant le plat ou moule chaud est nécessaire.

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

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



1



2

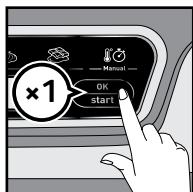


3

1. A la fin du programme, dans le cas où le gâteau ne serait pas assez cuit, il est possible de rajouter du temps de cuisson en appuyant directement sur les touches + et -. Refermer le couvercle.
2. Une fois le temps additionnel renseigné, appuyer sur Start pour continuer la cuisson.
3. L'affichage du temps devient fixe et le décompte par minute commence. La cuisson continue. Le graphique sur la gauche de l'écran indique qu'un cycle de cuisson est en cours et que l'appareil est en chauffe.

F. Relancer le même programme

Automatique et manuel

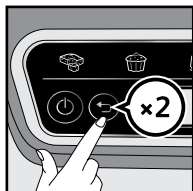


1

1. Après avoir éteint la sonnerie, appuyer une seconde fois sur le bouton OK pour afficher le temps. Le dernier temps de cuisson utilisé s'affiche en clignotant.
2. Appuyer sur OK pour démarrer le programme.

G. Relancer un programme différent

Suite à un programme automatique



1

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

Suite à un programme manuel



1

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

Modification du temps et du programme en cours

Attention : modifier le temps en cours de cuisson ne permet plus de garantir le résultat. Il est préférable de relancer le programme complet.

Possible uniquement si temps de cuisson écoulé <2min



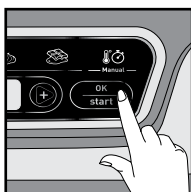
1



2



3



4

1. Appuyer sur la touche retour pour revenir à la sélection du temps. Le temps affiché clignote.
2. Si besoin, appuyer une seconde fois sur le bouton retour pour revenir à la sélection du programme.
3. Appuyer sur les touches + et - pour choisir à nouveau un programme et/ou modifier le temps.
4. Valider par Start pour redémarrer la cuisson.

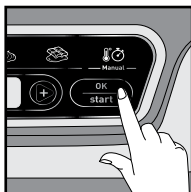
Attention: les touches + et - ne sont pas actives tant que le temps est <2min.

Possible uniquement si temps de cuisson écoulé > 2min

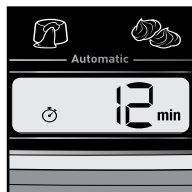
Possibilité de modifier le temps.



1



2



3

1. Après les 2 premières minutes de cuisson, la touche retour n'est plus active. Appuyer directement sur la touche + ou - pour modifier le temps. Le temps clignote.
2. Appuyer sur OK pour valider la nouvelle valeur.
3. Le temps est modifié et l'affichage redevient fixe, et la cuisson continue.

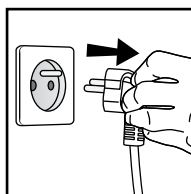
Attention : Si aucune validation n'est faite dans les 5 secondes, le temps revient à celui d'origine, sans modification du programme.

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

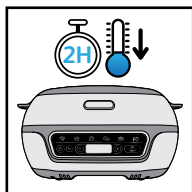
Entretien et Nettoyage



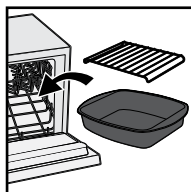
1



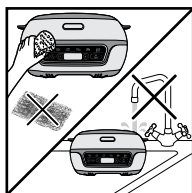
2



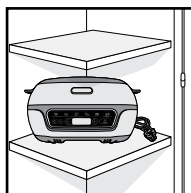
3



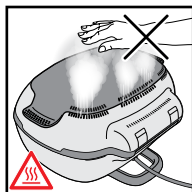
4



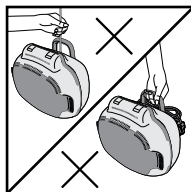
5



6



7



8

1. Appuyer sur le bouton ON/OFF pour éteindre l'appareil.
2. Débrancher l'appareil.
3. Laisser refroidir le Cake Factory pendant au moins 2 heures.
4. Les accessoires de cuisson peuvent aller au lave-vaisselle. Il n'est pas recommandé de laver les moules silicones au lave-vaisselle. L'appareil et son cordon ne doivent jamais être mis au lave-vaisselle, ni sous l'eau. Si vous ne voulez pas mettre les moules au lave-vaisselle, utiliser de l'eau chaude et du liquide vaisselle pour les laver, puis rincer abondamment pour enlever tout résidu.
5. Les essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de tampon à récurer métallique, de laine d'acier ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le moule anti adhésif. Utiliser uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou non métalliques. Pour nettoyer le couvercle, passer une éponge imprégnée d'eau chaude et essuyer avec un chiffon doux et sec. Ne jamais immerger l'appareil en partie ou dans sa totalité dans l'eau ou dans un autre liquide.
6. Toujours s'assurer que l'appareil est propre et sec avant de le ranger.
7. Précautions à prendre au niveau des ouïes arrière de ventilation: les fumées de cuisson sont très chaudes, ne pas s'approcher ou toucher cette zone pendant que votre appareil est en chauffe.
8. L'appareil ne doit pas être porté ou accroché par le pied arrière, ni par le cordon de l'appareil.

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

Guide de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.

Programme dédiés	Recette	Temps	Accessoire
 1. Gâteaux à partager	Génoise	25 min	
	Gâteau au yaourt	35 min	
 2. Gâteaux individuels	Muffins myrtille	35 min	 
	Cupcakes	35 min	
 3. Cœurs Coulants	Chocolat	17 min	
 4. Meringues	Meringues Suisses	105 min	
 5. Fonte du chocolat	Chocolat blanc, au lait ou beurre	9 min	  Récipient en céramique, en silicone ou en inox de dimensions maximum longueur 19cm x largeur 19cm x hauteur 6cm , compatible avec une cuisson au four jusqu'à 250°C.
	Chocolat noir	11 min	
	Chocolat+beurre	13min	

Retrouvez les recettes complètes sur notre application.

Aide pour obtenir un résultat parfait

Exemples	Conseils
Les cœurs coulants ne seront pas assez cuits s'il y a trop de beurre par rapport au grammage recommandé. Les cœurs coulants seront trop cuits s'il y a trop de farine par rapport au grammage recommandé.	Bien respecter les quantités d'ingrédients.
Les cœurs coulants ou le gâteau sera trop cuit s'il est laissé dans le Cake Factory après la sonnerie de fin de cuisson.	Bien enlever le moule dès la fin de la cuisson comme recommandé dans le guide.
Les cœurs coulants seront trop cuits si la pâte a été battue et non simplement remuée.	Bien respecter les gestes recommandés dans la recette.
Les muffins seront friables au démoulage si les ingrédients sont mélangés indifféremment.	Bien suivre l'ordre des étapes d'incorporation des ingrédients de la recette.
Mes gâteaux manquent de saveur et de texture.	Pour assurer un résultat optimal, bien vérifier que les ingrédients sont de bonne qualité et non périmés.
Le cœur coulant aux fruits rouges ne sera pas assez cuit dans le fond si le cœur de coulis de fruits n'est pas placé au congélateur 4 heures avant la fournée.	Bien respecter les temps de mise en place des ingrédients recommandé dans la recette.

Guide de dépannage

Problème	Solution
Er00 ou Er003	Défaillance de l'appareil: Débranchez l'appareil et contactez votre service clientèle ou un centre de réparation.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Débranchez l'appareil et attendez quelques minutes. Rebranchez ensuite votre appareil et mettez-le en marche. Si le problème persiste, contactez votre service clientèle ou un centre de réparation.
Le temps affiché clignote	Si le temps affiché est correct, appuyer sur OK pour valider.
La température affichée clignote	Si la température affichée est correcte, appuyer sur OK pour valider.
Le programme allumé clignote	Si le programme affiché est correct, appuyer sur OK pour valider.
L'appareil ne se ferme pas correctement	Ouvrir l'appareil, vérifier que la grille support n'a pas été laissée sous le moule de cuisson antiadhésif. Vérifier si vous utilisez un moule silicone d'une hauteur supérieure à 4.5cm. Si c'est le cas: retirer la grille support. Le moule utilisé n'est pas adapté dans cet appareil : utiliser un moule respectant les conditions d'usage de cet appareil.
Le temps est arrivé à 000 mais la cuisson n'est pas suffisante	En fin de cuisson, après avoir éteint le bip sonore en appuyant une fois sur OK, refermer l'appareil et ajouter du temps à l'aide des touches – et + puis valider par OK.
Pendant la cuisson, après avoir modifié le temps de cuisson, il revient automatiquement sur le temps initial	Après avoir modifié le temps, appuyer sur OK pour valider.
Après avoir lancé un programme de cuisson, il n'est pas possible de modifier le temps de cuisson	Attendre que 2 minutes se soient écoulées après le lancement du programme pour modifier le temps à l'aide de – et +.

TABLE OF CONTENTS

• Safety Instructions	24
• Description	28
• Using the Moulds	29
• Product Presentation	30
• Preparation	30
• Installation and Connection	30
• Presentation of the Programs	31
• A. Choosing the Cooking Program	32
• B. Using an Automatic Program	33
• C. Using the Manual Program	34
• D. End of a Program (Automatic or Manual)	35
• E. Extend a Cooking Cycle (Automatic or Manual)	35
• F. Relaunch the Same Program	36
• G. Relaunch a Different Program	36
• Modifying the Time and the Program Under Way	37
• Maintenance and Cleaning	39
• Cooking Guide	40
• Troubleshooting to achieve perfect results	41
• Troubleshooting Guide	42

Safety Instructions

IMPORTANT PRECAUTIONS

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

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

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

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

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

appliance or use it as a toy.

Never leave the appliance unattended when in use.

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

Do not touch hot surfaces of the appliance.

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

Unwind the power cord fully before use.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Do

- Carefully read through these instructions and keep them to hand. They apply to all the different versions of this appliance, depending on the supplied accessories.
- In the event of an accident, immediately run cold water over the site of the burn and, if necessary, call a doctor.
- Position the power cord carefully to be free of working areas, whether an extension is used or not.
- Cooking smoke may be dangerous for animals with particularly sensitive respiratory systems, such as birds. We recommend that bird owners keep their birds away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of reach of children.
- When first using, clean the cooking moulds, pour some oil on top and wipe using a soft cloth.
- Check that the cooking moulds have been properly cleaned after use.
- To prevent damage to the cooking moulds, only use them with the equipment for which they were designed (e.g. do not place them in the oven, on the hob or on a hot plate).
- Ensure that the cooking moulds are stable and correctly positioned on the appliance base. Only use cooking moulds provided or acquired from the authorised service centre.
- To preserve the cooking mould coating, always use a plastic or wooden spatula.
- Only use the accessories provided with the appliance or those purchased from an authorised service centre. Do not use them with other appliances.
- Only use PROflex Tefal moulds.
- Use oven gloves to remove the moulds when cooking is completed.
- To melt chocolate, use the Cake Factory non-stick aluminium mould or a mould suitable for baking at temperatures up to 250°C, of maximum dimensions: 19 cm long, 19 cm wide, 6 cm high.

Do not

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

heat source (e.g., cook top, gas stove, etc.)

- Never place the appliance underneath a piece of furniture attached to a wall or a shelf or beside flammable materials such as blinds, curtains or drapes.
- In order to prevent damage to the cooking surface (non-stick coating), never use a scouring pad or scouring powder.
- Do not carry the appliance by the handle or the metal wires.
- Never use the appliance when empty.
- Do not place hot cooking moulds under water or on a fragile surface.
- To preserve the non-stick qualities of the coating and the silicone, do not heat the appliance when empty.
- The cooking moulds should never be handled when hot.
- Do not cook food in bags or parcels ("en papillote").
- To avoid damage to your appliance, never flambé food on it.
- Never put aluminium foil or any other object between the cooking moulds and the food to be cooked or between the cooking moulds and the elements.
- Do not cut directly on the cooking moulds.
- Do not heat the appliance unless the reflector and a cooking mould are inside it.
- Never heat or cook while in the "appliance open" position.
- To preserve the silicone's non-stick qualities, we recommend refraining from washing it in the dishwasher.
- To ensure the proper operation of your appliance, when filling the moulds, do not exceed the proportions indicated.

Recommendations/Information

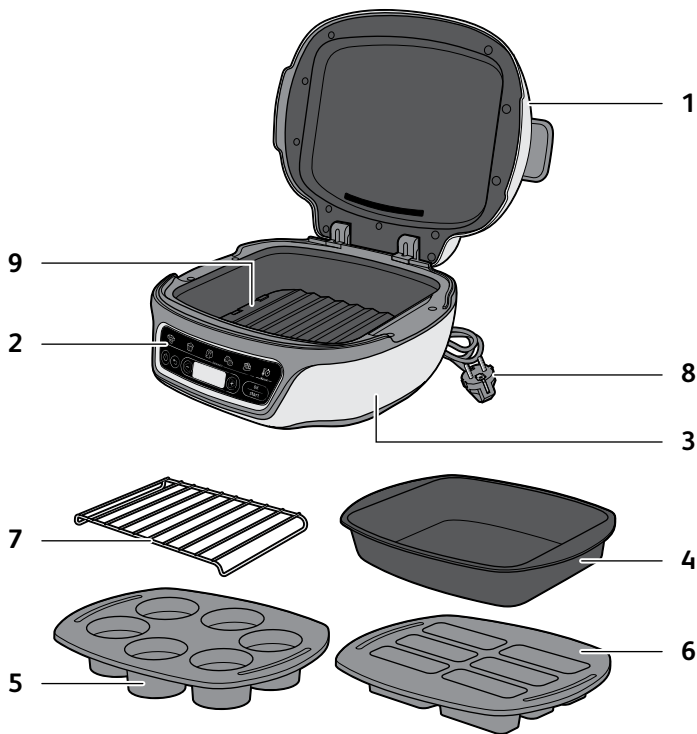
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations (directives regarding low voltage appliances, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, the environment, etc.).
- Thank you for choosing this appliance, designed for household use only.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

Environment



Take part in environmental protection!

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



Description

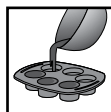
- 1 lid
- 2 Control panel
- 3 Appliance base
- 4 Non-stick aluminum bowl
- 5 Silicone PROflex 6-muffin mould
- 6 Silicone PROflex 6-mini-cake mould
- 7 Support grid for some PROflex moulds and for melting chocolate
- 8 Power cord
- 9 Black reflector

Using the Moulds

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

Silicone PROflex Mould

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



Pour into the mould



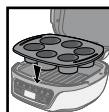
Remove the aluminium bowl



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



Place the grid on the reflector*



Place the mould



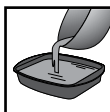
Close

* To cook canelés or for any use of a mould taller than 4.5 cm, directly place the PROflex mould in the Cake Factory without the support grid.

Non-stick aluminium bowl



Grease the bowl



Fill the bowl



Remove the grid



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



Insert the bowl



Close

Melting chocolate



Place the chocolate in the aluminium mould



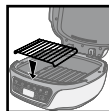
Remove the grid



Close



Put chocolate in a suitable container



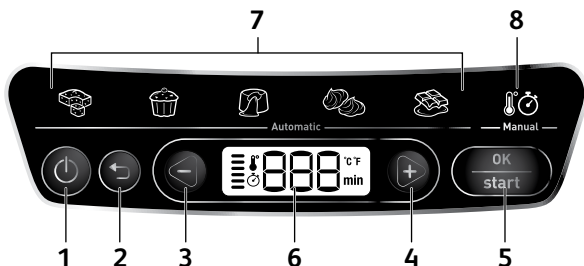
Place the grid on the reflector



Close

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

Product Presentation



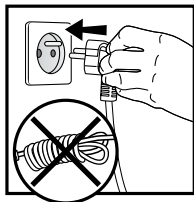
- | | |
|--------------------|----------------------|
| 1 On/Off button | 5 OK / Start button |
| 2 Back button | 6 Control panel |
| 3 Minus button (-) | 7 Automatic programs |
| 4 Plus button (+) | 8 Manual program |

Preparation

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

Installation and Connection

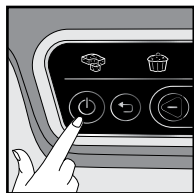
Appliance start-up applies to all programs



1



2

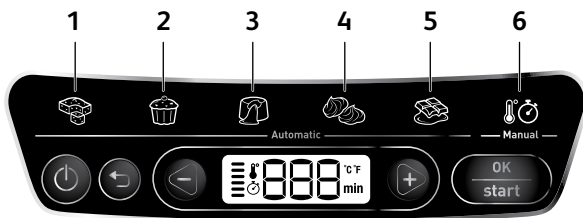


3

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

Presentation of the Programs

If you are unsure of which cooking mode to use, please refer to the Cooking Guide, page 40.



5 Automatic Programs:

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

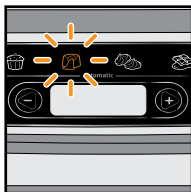
Cooking Tip: There is a program suited for each recipe type. Depending on the selected program, a default cooking time is indicated. There are several recipes per program. For this reason, it may be necessary to adjust the time based on the chosen recipe (see the list of recommended times per recipe). Preheating is not required, and cooking starts when the program is launched, once the appliance is closed and start has been pressed.

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

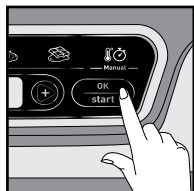
A. Choosing the Cooking Program



1



2



3

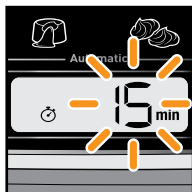
Once the preparation has been poured into the mould and the cover has been closed:

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

B. Using an Automatic Program



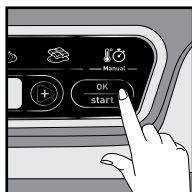
1



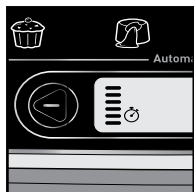
2



3



4

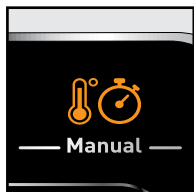


5

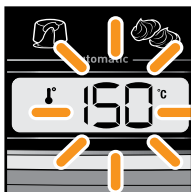
1. Once the cooking program is selected, the corresponding indicator light is solidly lit.
2. A default cooking time flashes.
3. Press the + and - buttons to modify the time, if required.
4. Ensure that the lid is closed. Press the Start button to confirm and start cooking. The time display stops flashing.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

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

C. Using the Manual Program



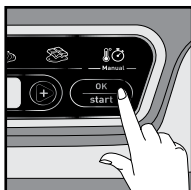
1



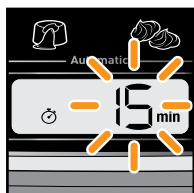
2



3



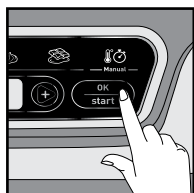
4



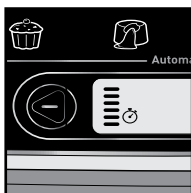
5



6



7

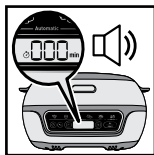


8

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

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

D. End of a Program (Automatic or Manual)



1



2



3

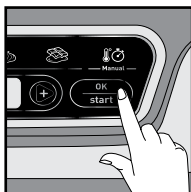
1. The time reaches 000 and the product rings to signal the end of cooking.
2. Press OK once to stop the ring, the display 000 flashes.
3. The use of hand protection (oven glove) to prevent burns when handling hot dishes or moulds is necessary.

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

E. Extend a Cooking Cycle (Automatic or Manual)



1



2

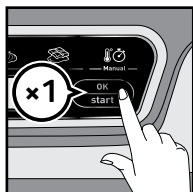


3

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

F. Relaunch the Same Program

Automatic and Manual

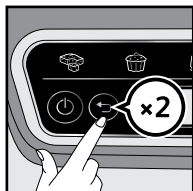


1

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

G. Relaunch a Different Program

After an Automatic Program



1

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

After a Manual Program



1

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

Modifying the Time and the Program Under Way

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

Only possible if the elapsed cooking time <2min



1



2



3



4

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

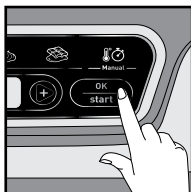
Caution: the + and - buttons are inactive as long as the time is <2min.

Only possible if the elapsed cooking time > 2min

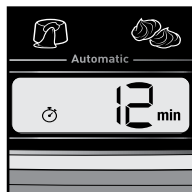
Ability to modify the time.



1



2



3

1. After the first two minutes of cooking, the Back button is no longer active. Press the + or - button directly to modify the time. The time flashes.
2. Press OK to confirm the new value.
3. The time is modified and the display stops flashing again, and cooking continues.

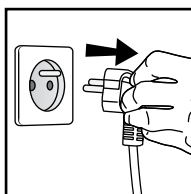
Caution: If no confirmation occurs within 5 seconds, the time returns to the original time, without modifying the program.

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

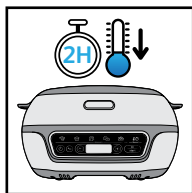
Maintenance and Cleaning



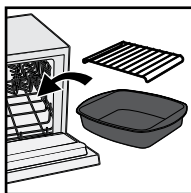
1



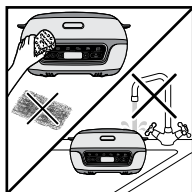
2



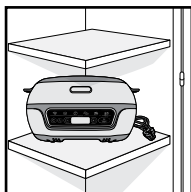
3



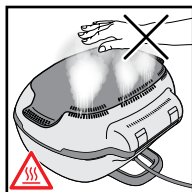
4



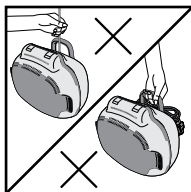
5



6



7



8

1. Press the ON/OFF button to turn off the appliance.
2. Unplug the device.
3. Let the Cake Factory cool for at least 2 hours.
4. The cooking accessories are dishwasher-safe. Putting the silicone moulds in the dishwasher is not recommended. The appliance and its power cord must never be put in the dishwasher, nor under water. Wash the moulds in hot water and some washing-up liquid, then rinse thoroughly to remove all residue.
5. Dry them thoroughly. Do not use any metal scouring pads, steel wool or abrasive cleaning products to clean the non-stick mould. Only use nylon or non-metallic cleaning pads. To clean the lid, run a sponge soaked in hot water and dry using a soft, dry cloth. Never immerse the appliance in whole or in part in water or in another liquid.
6. Always ensure that the appliance is clean and dry prior to storage.
7. Do not touch the hot parts of the appliance when in use. Please keep hands and face away from steam releasing from the back of the appliance.
8. Do not carry or hang the appliance by its base or power cord. Be careful when moving the appliance.

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

Cooking Guide

The cooking times are provided for information only.

Dedicated Programs	Recipe	Time	Accessory
 1. Cakes to share	Sponge cake	25 min	
	Yoghurt cake	35 min	
 2. Individual cakes	Blueberry muffins	34 min	 
	Cupcakes	35 min	
 3. Lava cakes	Chocolate	17 min	
 4. Meringues	Swiss meringue	105 min	
 5. Melting chocolate	White chocolate, with milk or butter	9 min	  Ceramic, silicone or stainless steel container (maximum dimensions: length 19 cm x width 19 cm x height 6 cm), compatible with oven cooking temperatures of up to 250°C.
	Dark chocolate	11 min	
	Chocolate+butter	13min	

Find complete recipes on our application.

Troubleshooting to achieve perfect results

Examples	Tips
Lava cakes will be undercooked if there is too much butter with respect to the recommended ingredient weight. Lava cakes will be overcooked if there is too much flour with respect to the recommended ingredient weight.	Carefully observe ingredient quantities.
Lava cakes or cakes will be overcooked if left in the Cake Factory after the ringing signal is produced at the end of cooking.	Carefully remove the mould at the end of cooking, as recommended in the guide.
Lava cakes will be overcooked if the batter has been beaten rather than simply stirred.	Carefully follow the actions recommended in the recipe.
Muffins will be crumbly when turned out if the ingredients are mixed indiscriminately.	Carefully follow the order of the steps for incorporating the recipe's ingredients.
The flavour and texture of my cakes are lacking.	To ensure optimal results, take care to check that the ingredients are of good quality and unexpired.
The bottom of the red berry lava cake will be undercooked if the fruit coulis centre is not placed in the freezer for 4 hours prior to baking.	Carefully observe the ingredient set-up times recommended in the recipe.

Troubleshooting Guide

Problem	Solution
Er00 or Er003	Appliance failure: Unplug the appliance and contact your customer service or a repair centre.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Unplug the appliance and wait a few minutes. Then plug in your appliance again and turn it on. If the problem persists, contact your customer service or a repair centre.
The displayed time flashes	If the displayed time is correct, press OK to confirm.
The displayed temperature flashes	If the displayed temperature is correct, press OK to confirm.
The illuminated program flashes	If the displayed program is correct, press OK to confirm.
The appliance does not close properly	Open the appliance, check that the support grid has not been left under the non-stick cooking mould. Check whether you are using a silicone mould taller than 4.5 cm. If this is the case: remove the support grating. The mould used is not suitable for this appliance: use a mould that conforms with this appliance's conditions for use.
The time has reached 000, but the level of cooking is insufficient	At the end of cooking, after having turned off the beep sound by pressing OK once, close the appliance again and add some time using the – and + buttons, then confirm by pressing OK.
During cooking, after a modification to the cooking time, the cooking time automatically returns to the initial time	After having modified the time, press OK to confirm.
After a cooking program has been launched, it is not possible to modify the cooking time	Wait for 2 minutes to elapse after the launch of the program to modify the time using the – and + buttons.

INHALT

• Sicherheitshinweise	44
• Beschreibung	49
• Benutzung der Formen	50
• Beschreibung des Produktes	51
• Vorbereitung	51
• Aufstellen und Anschließen	51
• Beschreibung der Programme	52
• A. Auswahl des Backprogramms	53
• B. Benutzung eines automatischen Programms	54
• C. Benutzung eines manuellen Programms	55
• D. Ende eines Programms (automatisch und manuell)	56
• E. Verlängern eines Backzyklus (automatisch oder manuell)	56
• F. Erneutes Starten des gleichen Programms	57
• G. Erneutes Starten eines anderen Programms	57
• Ändern der Zeit und des laufenden Programms	58
• Pflege und Reinigung	60
• Leitfaden zum Backen	61
• Hilfe für perfekte Ergebnisse	62
• Fehlerbehebung	63

WICHTIGE

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Benutzung, Wartung und Aufstellen des Produktes:
Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit alle Abschnitte dieser Bedienungsanleitung oder beachten Sie die entsprechenden Symbole.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch entwickelt. Dieses Gerät wurde nicht entwickelt, um in folgenden, nicht von der Garantie abgedeckten Fällen, verwendet zu werden:

- in Pausenräumen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- in pensionsähnlichen Umgebungen.

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und die verschiedenen Zubehörteile von der Innen- und Außenseite des Gerätes.

Dieses Gerät ist nicht dazu vorgesehen, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, benutzt zu werden; es sei denn, sie wurden zuvor in den sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen oder werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es als Spielzeug verwenden.

Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.

 Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Berühren Sie die heißen Oberflächen des Gerätes nicht.

Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem eingeschaltet zu werden.

Das Kabel muss vollständig abgewickelt werden.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Wenn ein Verlängerungskabel benutzt wird, muss seine Querschnittsfläche mindestens der des Stromkabels entsprechen und es muss einen integrierten Erdanschluss besitzen. Treffen Sie alle notwendigen Vorkehrungen, um sicherzustellen, dass niemand über das Kabel stolpern kann. Verbinden Sie das Gerät nur mit Steckdosen mit einem integrierten Erdanschluss.

Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung mit der an der Unterseite des Geräts angegebenen Nennleistung und Spannung kompatibel ist.

Dieses Gerät darf nicht in Flüssigkeiten getaucht werden.

Tauchen Sie das Gerät oder sein Stromkabel niemals in Wasser.

Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und Netzkabel fern.

- **ACHTUNG:** Erhitzen oder heizen Sie das Produkt nur vor, wenn die Backformen sich darin befinden.

ZU BEACHTEN

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch und halten Sie sie griffbereit. Sie bezieht sich auf alle verschiedenen Versionen dieses Gerätes, je nach mitgeliefertem Zubehör.
- Lassen Sie im Falle eines Unfalls sofort kaltes Wasser über die verbrannte Stelle laufen und suchen Sie gegebenenfalls einen Arzt auf.
- Achten Sie darauf, das Stromkabel ordnungsgemäß zu legen (mit oder ohne Verlängerungskabel) und treffen Sie alle notwendigen Vorkehrungen, um die Bewegungsfreiheit von Gästen am Esstisch nicht zu behindern und um sicherzustellen, dass niemand stolpert.
- Rauch von Kochstellen kann für Tiere mit besonders empfindlichem Atmungssystem, wie beispielsweise Vögel, gefährlich sein. Wir empfehlen Vogelbesitzern, ihre Vögel vom Kochbereich fernzuhalten.
- Achten Sie darauf, dass sich das Gerät jederzeit außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Backformen, geben Sie etwas Öl darauf und wischen Sie die Formen mit einem weichen Tuch aus.

- Prüfen Sie, ob die Backformen nach dem Gebrauch richtig gereinigt wurden.
- Um zu verhindern, dass die Backformen beschädigt werden, benutzen Sie die Formen nur für den Zweck mit dem Gerät, für den sie vorgesehen sind (z. B. Formen nicht in den Ofen, auf die Herdplatte oder eine elektrische Kochplatte stellen).
- Stellen Sie sicher, dass die Backformen fest und korrekt auf die Gerätebasis gestellt werden. Benutzen Sie nur die mitgelieferten Backformen oder Backformen, die bei einem autorisierten Kundendienstzentrum gekauft wurden.
- Benutzen Sie stets einen Kunststoff- oder Holzteigschaber, um die Beschichtung der Backformen zu schützen.
- Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte oder von einem autorisierten Kundendienstzentrum erworbene Zubehör. Verwenden Sie das Zubehör nicht mit anderen Geräten.
- Verwenden Sie nur PROflex Formen von Tefal.
- Benutzen Sie zum Entfernen der Formen nach dem Backen Handschuhe.
- Zum Schmelzen der Schokolade die Cake Factory Antihafte-Aluminiumform verwenden oder eine Form, die bis zu 250°C ofenfest ist (maximal 19 cm Länge x 19 cm Breite x 6 cm Höhe).

ZU VERMEIDEN

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Produkt niemals um, wenn es heiß oder in Betrieb ist.
- Verbinden Sie das Gerät niemals mit einer Steckdose, wenn es nicht benutzt wird.
- Um zu verhindern, dass das Gerät sich überhitzt, stellen Sie es nicht in eine Ecke oder an eine Wand.
- Stellen Sie Ihr Gerät niemals direkt auf eine empfindliche Fläche (z. B. Glastisch, Tischdecke, lackierte Möbel usw.) oder Oberfläche, wie zum Beispiel eine Plastiktischdecke.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe rutschiger oder heißer Flächen und lassen Sie das Kabel nicht über einer Hitzequelle hängen (z. B. Herd, Gasofen usw.).
- Stellen Sie das Gerät niemals unter ein an der Wand montiertes Möbelstück oder in die Nähe von entflammaren Stoffen, wie beispielsweise Jalousien, Vorhänge oder Gardinen.
- Um Beschädigungen der Backfläche (Antihaftebeschichtung) zu verhindern, benutzen Sie niemals einen Scheuerschwamm oder Scheuerpulver.
- Tragen Sie das Gerät niemals am Griff oder den Metalldrähten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.
- Halten Sie die heißen Backformen nicht unter laufendes Wasser oder legen Sie sie auf eine empfindliche Fläche.
- Erhitzen Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist, um die Antihafteigenschaft der Beschichtung zu erhalten.
- Hantieren Sie auf keinen Fall mit den Backformen, wenn diese heiß sind.
- Garen Sie keine Lebensmittel in Beuteln oder in Päckchen („en papillote“).
- Flambieren Sie niemals Lebensmittel auf dem Gerät, um es nicht zu beschädigen.
- Legen Sie niemals Aluminiumfolie oder andere Objekte zwischen die Backformen und die zu garenden Lebensmittel oder zwischen die Backformen und die Elemente.

- Schneiden Sie nicht direkt auf den Backformen.
- Erhitzen Sie das Gerät nicht, wenn sich weder Reflektor noch eine Backform darin befinden.
- Erhitzen oder backen Sie niemals, wenn das Gerät geöffnet ist.
- Um die Antihafteigenschaft des Silikons zu erhalten, empfehlen wir, es nicht in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.
- Überschreiten Sie beim Füllen der Formen nicht die angegebenen Mengen, um den sachgemäßen Betrieb Ihres Gerätes zu gewährleisten.

Empfehlungen/Informationen

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

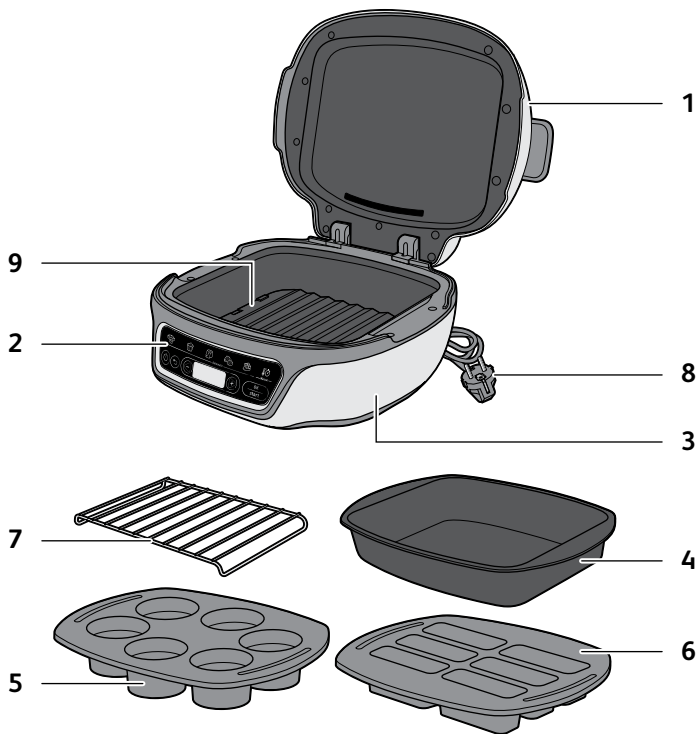
Umweltschutz



Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz!

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





Beschreibung

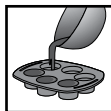
- 1 Deckel
- 2 Bedienfeld
- 3 Gerätebasis
- 4 Antihaft-Aluminiumform
- 5 PROflex Silikonform für 6 Muffins
- 6 PROflex Silikonform für 6 Minikuchen
- 7 Backrost für einige PROflex Formen und zum Schmelzen von Schokolade
- 8 Stromkabel
- 9 Schwarzer Reflektor

Benutzung der Formen

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

PROflex Silikonform

Die Cake Factory ist nur mit Formen aus der Tefal PROflex Produktserie mit den Maßen 30 x 21 cm kompatibel.



Teig in die Form geben



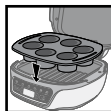
Aluminiumform entfernen



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



Backrost auf den Reflektor stellen*



Form einsetzen



Schließen

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

Antihafthorm aus Aluminium



Form einfetten



Form füllen



Backrost entfernen



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



Form einsetzen



Schließen

Schmelzen von Schokolade



Schokolade in die Aluminiumform geben.



Backrost entfernen



Schließen



Schokolade in eine geeignete Form geben



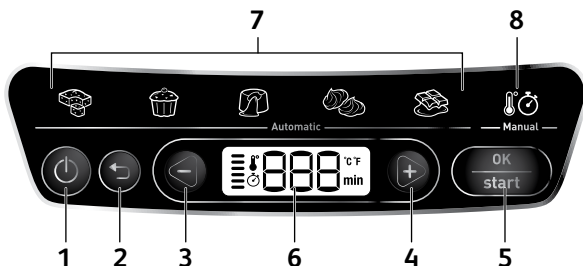
Backrost auf den Reflektor stellen



Schließen

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

Beschreibung des Produktes



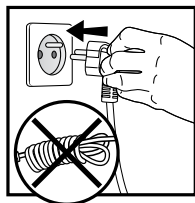
- | | |
|-------------------|--------------------------|
| 1 Ein-/Aus-Taste | 5 OK/Start-Taste |
| 2 Zurück-Taste | 6 Bedienfeld |
| 3 Minus-Taste (-) | 7 Automatisches Programm |
| 4 Plus-Taste (+) | 8 Manuelles Programm |

Vorbereitung

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

Aufstellen und Anschließen

Die Inbetriebnahme des Gerätes ist auf alle Programme anwendbar.



1



2

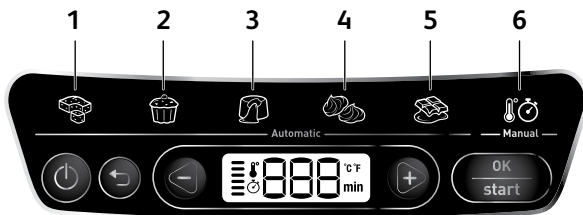


3

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

Beschreibung der Programme

Wenn Sie sich nicht sicher sind, welches Programm Sie benutzen sollten, lesen Sie bitte den Leitfaden zum Backen auf Seite 61.



5 automatische Programme:

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 Programm für große Kuchen | 4 Programm für Müsliriegel/Baiser |
| 2 Programm für einzelne kleine Kuchen | 5 Programm zum Schmelzen von Schokolade |
| 3 Programm für Lavakuchen | 6 Manuelles Programm |

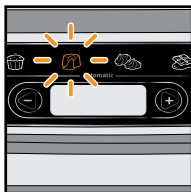
Tipp: Es ist ein Programm für jede Art von Rezept verfügbar. Je nach ausgewähltem Programm wird eine voreingestellte Backzeit angezeigt. Pro Programm gibt es mehrere Rezepte. Aus diesem Grund ist es möglicherweise erforderlich, die Zeit je nach ausgewähltem Rezept anzupassen (siehe Liste der empfohlenen Backzeiten für jedes Rezept). Vorheizen ist nicht notwendig und der Backvorgang beginnt mit Aktivierung des Programms, sobald das Gerät geschlossen ist und „Start“ gedrückt wurde.

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

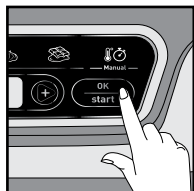
A. Auswahl des Backprogramms



1



2



3

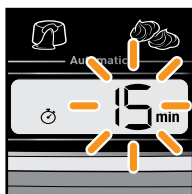
Sobald der Teig in die Form gegeben und der Deckel geschlossen wurde:

1. Schalten Sie mithilfe der – und + Tasten durch die Backprogramme.
2. Das gewählte Symbol blinkt.
3. Drücken Sie die OK-Taste, um zu bestätigen.

B. Benutzung eines automatischen Programms



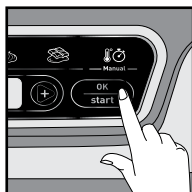
1



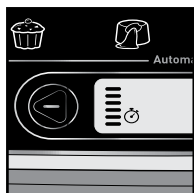
2



3



4

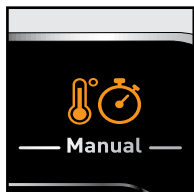


5

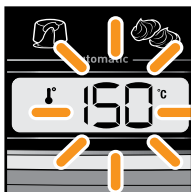
1. Sobald ein Backprogramm ausgewählt wurde, leuchtet die entsprechende Anzeige stetig.
2. Die voreingestellte Backzeit blinkt.
3. Drücken Sie die + und – Tasten, um die Zeit gegebenenfalls zu ändern.
4. Stellen Sie sicher, dass der Deckel geschlossen ist. Drücken Sie die Start-Taste, um zu bestätigen und den Backvorgang zu starten. Die Zeitanzeige hört auf zu blinken.
5. Der Backvorgang hat begonnen. Die Grafik auf der linken Seite des Displays zeigt an, dass ein Backzyklus läuft und dass sich das Gerät aufheizt. Die Zeit läuft im Minutentakt rückwärts und dann während der letzten Minute im Sekundentakt.

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

C. Benutzung eines manuellen Programms



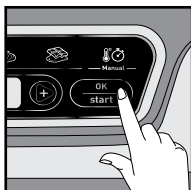
1



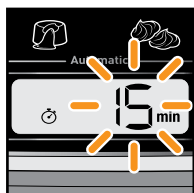
2



3



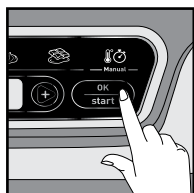
4



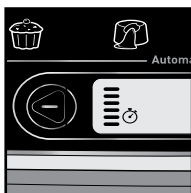
5



6



7

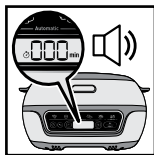


8

1. Sobald ein Backprogramm ausgewählt wurde, leuchtet die entsprechende Anzeige stetig.
2. Die voreingestellte Temperatur blinkt.
3. Drücken Sie die + und - Tasten, um die Temperatur gegebenenfalls zu ändern.
4. Drücken Sie die OK-Taste, um zu bestätigen.
5. Die voreingestellte Backzeit blinkt.
6. Drücken Sie die + und - Tasten, um die Zeit gegebenenfalls zu ändern.
7. Drücken Sie die Start-Taste, um zu bestätigen und den Backvorgang zu starten. Die Zeitanzeige hört daraufhin auf zu blinken.
8. Der Backvorgang hat begonnen. Die Grafik auf der linken Seite des Displays zeigt an, dass ein Backzyklus läuft und dass sich das Gerät aufheizt. Die Zeit läuft im Minutentakt rückwärts und dann während der letzten Minute im Sekundentakt.

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

D. Ende eines Programms (automatisch und manuell)



1



2



3

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

Achtung: Es ist wichtig, das Gerät zu öffnen und die Kuchen schnell zu entnehmen, damit sie nicht weiter gebacken werden.

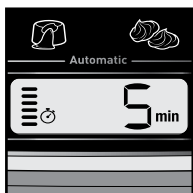
E. Verlängern eines Backzyklus (automatisch oder manuell)



1



2

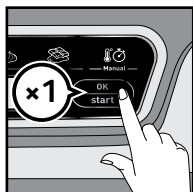


3

1. Wenn der Kuchen am Ende des Programms nicht ganz durchgebacken ist, kann die Backzeit direkt durch Drücken der + und - Tasten verlängert werden. Schließen Sie den Deckel wieder.
2. Drücken Sie nach Eingabe der zusätzlichen Zeit Start, um den Backvorgang fortzusetzen.
3. Die Zeitanzeige hört auf zu blinken und der Minuten-Countdown beginnt. Der Backvorgang wird fortgesetzt. Die Grafik auf der linken Seite des Displays zeigt an, dass ein Backzyklus läuft und dass sich das Gerät aufheizt.

F. Erneutes Starten des gleichen Programms

Automatisch und manuell

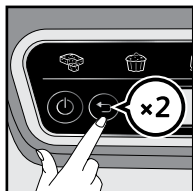


1

1. Drücken Sie nach dem Ausschalten des Klingeltons die OK-Taste ein zweites Mal, um die Zeit anzuzeigen. Die zuletzt verwendete Backzeit wird angezeigt und blinkt.
2. OK drücken, um das Programm zu starten.

G. Erneutes Starten eines anderen Programms

Nach einem automatischen Programm



1

1. Nach dem Ausschalten des Rings die Zurück-Taste drücken, um zur Programm-Auswahlanzeige zurückzukehren.
2. Bitte lesen Sie Teil A, um das Programm auszuwählen.

Nach einem manuellen Programm



1

1. Nach dem Ausschalten des Rings die Zurück-Taste drücken, um zur Programm-Auswahlanzeige zurückzukehren.
2. Bitte lesen Sie Teil C, um das Programm zu starten.

Ändern der Zeit und des laufenden Programms

Achtung: Wenn die Zeit während des Backvorgangs geändert wird, können die Ergebnisse nicht mehr garantiert werden. Es ist besser, das komplette Programm neu zu starten.

Nur möglich, wenn die abgelaufene Backzeit < 2 min



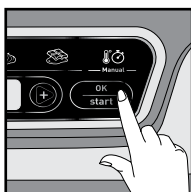
1



2



3



4

1. Drücken Sie die Zurück-Taste, um zur Zeitauswahl-Anzeige zurückzukehren. Die angezeigte Zeit blinkt.
2. Falls notwendig, drücken Sie die Zurück-Taste ein zweites Mal, um zur Programmauswahl-Anzeige zurückzukehren.
3. Drücken Sie die + und - Tasten, um wieder ein Programm auszuwählen und/oder die Zeit zu ändern.
4. Bestätigen Sie durch Drücken der Start-Taste, um den Backvorgang erneut zu starten.

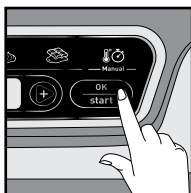
Achtung: Die + und - Tasten sind deaktiviert, solange die Zeit < 2 min beträgt.

Nur möglich, wenn die abgelaufene Backzeit > 2 min

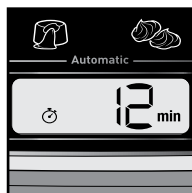
Zeit kann geändert werden.



1



2



3

1. Nach Ablauf der ersten 2 Minuten des Backvorgangs ist die Zurück-Taste nicht länger aktiviert. Drücken Sie die + oder - Taste direkt, um die Zeit zu ändern. Die Zeit blinkt.
2. Drücken Sie OK, um den neuen Wert zu bestätigen.
3. Die Zeit ist abgeändert und das Display hört wieder auf zu blinken. Der Backvorgang wird nun fortgesetzt.

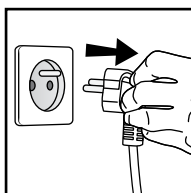
Achtung: Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Bestätigung erfolgt, stellt sich die Zeit auf die ursprüngliche Zeit zurück, ohne das Programm zu ändern.

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

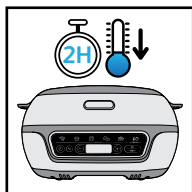
Pflege und Reinigung



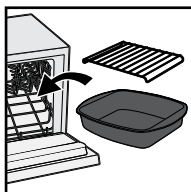
1



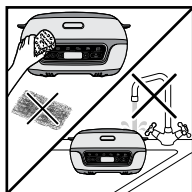
2



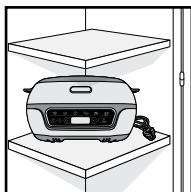
3



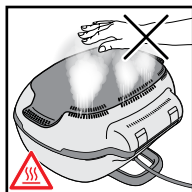
4



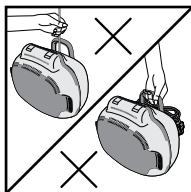
5



6



7



8

1. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät auszuschalten.
2. Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
3. Lassen Sie die Cake Factory mindestens 2 Stunden lang abkühlen.
4. Das Backzubehör ist geschirrspülmaschinenfest. Es wird nicht empfohlen, die Silikonformen in die Geschirrspülmaschine zu stellen. Das Gerät und sein Stromkabel dürfen weder in die Geschirrspülmaschine gestellt, noch unter laufendes Wasser gehalten werden. Wenn Sie die Formen nicht in die Geschirrspülmaschine stellen möchten, waschen Sie die Formen mit etwas heißem Wasser und Geschirrspülmittel ab. Spülen Sie die Formen dann gründlich ab, um alle Ablagerungen zu entfernen.
5. Trocknen Sie die Formen gründlich ab. Benutzen Sie keine Scheuerschwämme aus Metall, Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsprodukte zum Reinigen der Antihafthorm. Verwenden Sie nur nicht metallische Reinigungspads oder Reinigungspads aus Nylon. Wischen Sie den Deckel mit einem mit heißem Wasser angefeuchteten Schwamm sauber und trocknen Sie ihn mit einem weichen, trockenen Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät niemals ganz oder teilweise in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
6. Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät sauber und trocken ist, bevor Sie es wegstellen.
7. Vorsicht an den hinteren Kühlrippen der Ventilation: Kochdämpfe sind sehr heiß, diesem Bereich nicht nahekomen oder berühren, während Ihr Gerät aufheizt.
8. Das Gerät darf weder an den hinteren Standfüßen noch am Kabel des Gerätes getragen oder angehängt werden.

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

Leitfaden zum Backen

Die angegebenen Backzeiten dienen nur als Orientierungshilfe.

Dedizierte Programme	Rezept	Zeit	Zubehör
 1. Große Kuchen	Biskuitkuchen	25 Min.	
	Joghurtkuchen	35 Min.	
 2. Einzelne kleine Kuchen	Blaubeer-Muffins	35 Min.	 
	Cupcakes	35 Min.	
 3. Lavakuchen	Schokolade	17 Min.	
 4. Müsliriegel/Baiser	Schweizer Meringue	105 Min.	
	Müsliriegel	30 Min.	
 5. Schokolade schmelzen	Weißer Schokolade, mit Milch oder Butter	9 Min.	  Keramik-, Silikon- oder Edelstahlbehälter (maximale Größe: 19 cm lang x 19 breit x 6 cm hoch), der mit Backofentemperaturen von bis zu 250 °C kompatibel ist.
	Dunkle Schokolade	11 Min.	
	Schokolade + Butter	13 Min.	

In unserer App finden Sie komplette Rezepte.

Hilfe für perfekte Ergebnisse

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

Fehlerbehebung

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

INHOUDSOPGAVE

• Veiligheidsinstructies	65
• Beschrijving	70
• De vormen gebruiken	71
• Productpresentatie	72
• Voorbereiding	72
• Installatie en aansluiten	72
• Presentatie van de programma's	73
• A. Het bakprogramma kiezen	74
• B. Een automatisch programma gebruiken	75
• C. Een manueel programma gebruiken	76
• D. Einde van het programma (automatisch of manueel)	77
• E. De bakcyclus verlengen (automatisch of manueel)	77
• F. Hetzelfde programma nogmaals starten	78
• G. Herstart een ander programma	78
• De tijd en het programma tijdens het gebruik aanpassen	79
• Onderhoud en reiniging	81
• Bakgids	82
• Adviezen voor een perfect resultaat	83
• Probleemoplossing	84

BELANGRIJKE

VOORZORGSMATREGELEN

Het gebruik, onderhoud en de installatie van het product: voor uw eigen veiligheid dient u alle onderdelen van deze handleiding of de bijbehorende pictogrammen te lezen.

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

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

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

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

Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.

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

Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.

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

Wikkel de kabel volledig af.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Doen

- Lees deze instructies aandachtig door en bewaar deze voor later gebruik. Deze is van toepassing op alle verschillende versies van het apparaat, afhankelijk van het geleverde toebehoor.
- In geval van een ongeluk dient u direct koud water over de brandwond te laten lopen en indien nodig een arts te raadplegen.
- Zorg ervoor dat de kabel correct gepositioneerd is (met of zonder een verlengkabel) en neem alle nodige voorzorgsmaatregelen zodat de beweging van de gasten rond de eettafel niet wordt belemmert en niemand erover struikelt.
- Rook van het bakken kan gevaar opleveren voor dieren die een zeer gevoelig ademhalingsstelsel hebben, zoals vogels. We raden vogeigenaars aan om hun vogels uit de buurt van het bakgebied te houden.
- Houd het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen.
- Bij de eerste ingebruikname dient u de bakvormen te reinigen. Giet een beetje olie erin en wrijf het uit met een zachte doek.
- Controleer dat de bakvormen goed gereinigd zijn na elk gebruik.
- Om schade aan de bakvormen te vermijden, gebruik ze alleen met het apparaat waarvoor ze ontworpen zijn (plaats ze bijv. niet in een oven, op een bakplaat of een warmhoudplaat).
- Zorg ervoor dat de bakvormen stabiel en correct geplaatst zijn op de basis van het apparaat. Gebruik alleen de meegeleverde bakvormen of bakvormen, die u bij een geautoriseerd servicecenter hebt gekocht.

- Om de anti-aanbaklaag van de bakvorm te behouden, dient u altijd een plastic of houten spatel te gebruiken.
- Gebruik alleen de accessoires die met het apparaat zijn meegeleverd of in een geautoriseerd servicecenter zijn gekocht. Gebruik ze niet met andere apparaten.
- Gebruik alleen PROflex Tefal vormen.
- Gebruik ovenwanten om de vormen te verwijderen als u klaar bent met bakken.
- Voor het smelten van de chocolade, gebruik de aluminium vorm met antiaanbaklaag Cake Factory of een ovenvorm die tegen 250°C bestand is en maximaal 19cm lang x 19cm breed x 6cm hoog is.

Niet doen

- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Transporteer het product nooit als het heet is of als het in gebruik is.
- Laat de stekker van het apparaat nooit in het stopcontact zitten als het apparaat niet in gebruik is.
- Om oververhitting van het apparaat te vermijden, plaats het niet in een hoek of tegen een wand.
- Plaats uw apparaat nooit rechtstreeks op een gevoelig oppervlak (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubilair, etc.) of op een oppervlak zoals een kunststof tafelkleed.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of hete oppervlakken en laat de kabel niet boven een hittebron (bijv. fornuis, gashaard, etc.) hangen.
- Plaats het apparaat nooit onder een meubelstuk dat aan de muur is bevestigd of een legplank of naast brandbare materialen zoals een jaloezie, glasgordijn of gordijn.
- Om schade aan het bakoppervlak te voorkomen (anti-aanbaklaag), mag u nooit een schuurpad of schuurpoeder gebruiken.
- Draag het apparaat niet bij de handgreep of de metalen draden.
- Gebruik het apparaat nooit als het leeg is.
- Plaats hete bakvormen niet in water of op een gevoelig oppervlak.
- Om de eigenschappen van de anti-aanbaklaag en het silicoon te behouden, mag u het apparaat niet opwarmen als het leeg is.
- De bakvormen mogen nooit worden aangeraakt wanneer ze heet zijn.
- Bak geen eten in zakjes of in perkamentpapier, bakpapier of aluminiumfolie.
- Om beschadigingen aan het apparaat te voorkomen, mag u het eten erin niet flamberen.
- Doe geen aluminiumfolie of andere voorwerpen tussen de bakvormen en het te bakken eten of tussen de bakvormen en de verwarmingselementen.
- Snijd niet direct in de bakvormen.
- Verwarm het apparaat niet tenzij de reflector en bakvormen geplaatst zijn.
- Nooit verwarmen of bakken in de “apparaat open” positie.
- Om de anti-kleef kwaliteiten van het silicoon te behouden, raden wij af de producten in de vaatwasser te wassen.
- Om de juiste werking van het apparaat te waarborgen tijdens het vullen van de vormen mag u de aangegeven proporties niet overschrijden.

Aanbevelingen/informatie

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

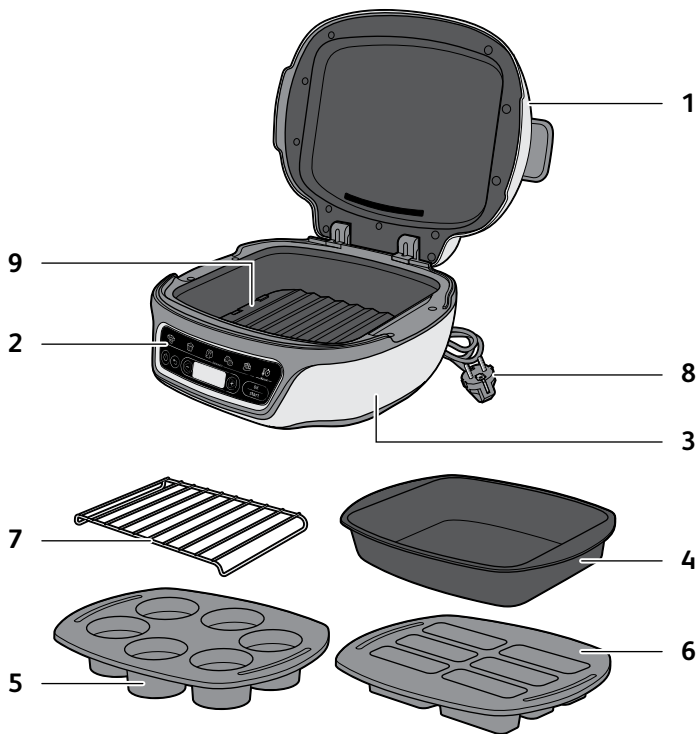
Milieu



Neem deel aan de bescherming van het milieu!

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





Beschrijving

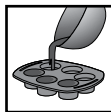
- 1 Deksel
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Basis van het apparaat
- 4 Aluminium vorm met antiaanbaklaag
- 5 Siliconen PROflex 6-muffins vorm
- 6 Siliconen PROflex 6-mini cakes vorm
- 7 Ondersteunend rooster voor verschillende PROflex vormen en voor het smelten van chocolade.
- 8 Stroomkabel
- 9 Zwarte reflector

De vormen gebruiken

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

Siliconen PROflex vorm

De Cake Factory is alleen compatibel met vormen die bij de Tefal PROflex horen, afmetingen 30 x 21 cm.



In de vorm gieten



De aluminium vorm verwijderen



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



Plaats het rooster op de reflector*



Plaats de vorm



Sluiten

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

Aluminium vorm met anti-aanbaklaag



Vet de vorm in



Vul de vorm



Verwijder het rooster



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



Plaats de vorm



Sluiten

Smelten van chocolade



Doe de chocolade in de aluminium vorm.



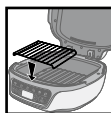
Verwijder het rooster



Sluiten



Doe de chocolade in een geschikte vorm



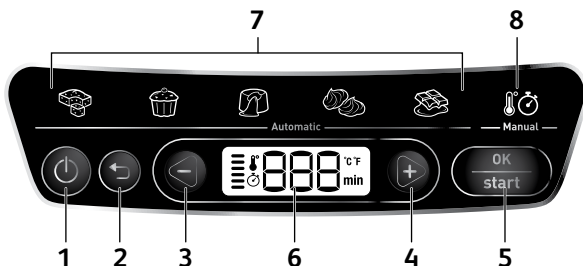
Plaats het rooster op de reflector



Sluiten

Voor het smelten van de chocolade, gebruik de aluminium vorm met antiaanbaklaag, Cake Factory of een ovenvorm van keramiek, silicone of RVS die tegen 250°C bestand is en maximaal 19cm lang x 19cm breed x 6cm hoog is.

Productpresentatie



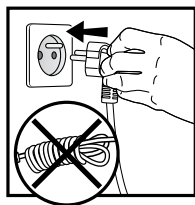
- | | | | |
|---|---------------|---|--------------------------|
| 1 | Aan/uit knop | 5 | OK/start-knop |
| 2 | Terug-knop | 6 | Bedieningspaneel |
| 3 | Min-knop (-) | 7 | Automatische programma's |
| 4 | Plus-knop (+) | 8 | Manueel programma |

Vorbereiding

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

Installatie en aansluiten

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



1



2

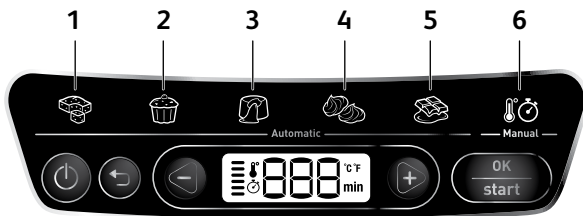


3

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

Presentatie van de programma's

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



5 automatische programma's:

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

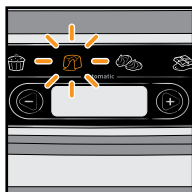
Baktip: Er is een geschikt programma voor elk soort recept. Afhankelijk van het gekozen programma wordt er een standaard baktijd aangegeven. Er zijn verschillende recepten per programma. Daarom kan het nodig zijn de tijd aan te passen op basis van het gekozen recept (zie de lijst met aanbevolen tijden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

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

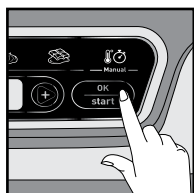
A. Het bakprogramma kiezen



1



2



3

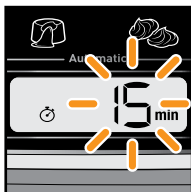
Zodra het voorbereide recept in de vorm is gegoten en de afdekking is gesloten:

1. Scroll met behulp van de + en - knoppen door de bakprogramma's.
2. Het gekozen symbool knippert.
3. Druk op de OK knop om te bevestigen.

B. Een automatisch programma gebruiken



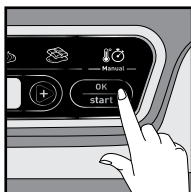
1



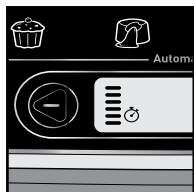
2



3



4

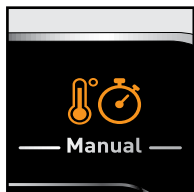


5

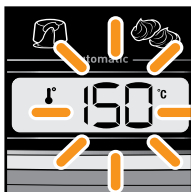
1. Zodra het bakprogramma werd geselecteerd, brandt het bijbehorende indicatielampje continu.
2. De standaard baktijd knippert.
3. Druk op de + en - knoppen om, indien nodig, de tijd aan te passen.
4. Zorg ervoor dat de afdekking is gesloten. Druk op de startknop om te bevestigen en te starten met bakken. De weergegeven tijd stopt met knipperen.
5. Het bakken is gestart. De grafiek aan de linkerkant van het scherm geeft aan dat het bakproces bezig is en het apparaat wordt verwarmd. De tijd telt per minuut af en tijdens de laatste minuut per seconde.

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

C. Een manueel programma gebruiken



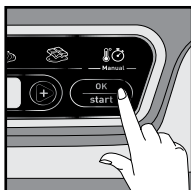
1



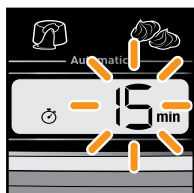
2



3



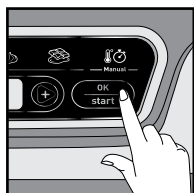
4



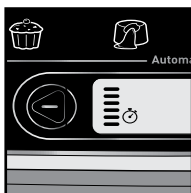
5



6



7

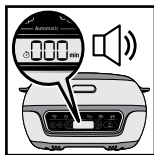


8

1. Zodra het bakprogramma werd geselecteerd, brandt het bijbehorende indicatielampje continu.
2. Een standaard temperatuur knippert.
3. Druk op de + en - knoppen om, indien nodig, de temperatuur aan te passen.
4. Druk op de OK knop om te bevestigen.
5. Een vooraf ingestelde baktijd knippert.
6. Druk op de + en - knoppen om, indien nodig, de tijd aan te passen.
7. Druk op de startknop om te bevestigen en te starten met bakken, waarna de getoonde tijd stopt met knipperen.
8. Het bakken is gestart. De grafiek aan de linkerkant van het scherm geeft aan dat het bakproces bezig is en het apparaat wordt verwarmd. De tijd telt per minuut af en tijdens de laatste minuut per seconde.

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

D. Einde van het programma (automatisch of manueel)



1



2



3

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

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

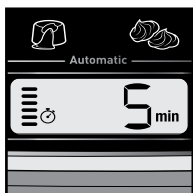
E. De bakcyclus verlengen (automatisch of manueel)



1



2

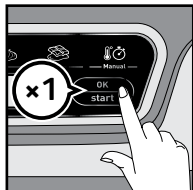


3

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

F. Hetzelfde programma nogmaals starten

Automatisch en manueel

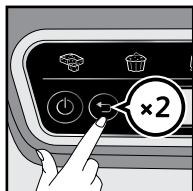


1

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

G. Herstart een ander programma

Na een automatisch programma



1

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

Na een manueel programma



1

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

De tijd en het programma tijdens het gebruik aanpassen

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

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



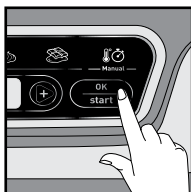
1



2



3



4

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

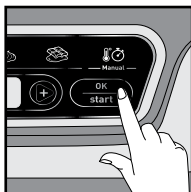
Let op: de + en - knoppen zijn niet meer actief als de tijd minder dan 2 minuten bedraagt.

Alleen mogelijk als de verstreken kooktijd > 2min

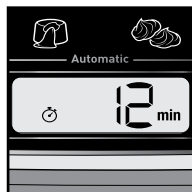
Mogelijkheid de tijd aan te passen.



1



2



3

1. Nadat de eerste twee minuten van het bakken zijn verstreken, is de terug-knop niet meer actief. Druk direct op de + en - knoppen om de tijd aan te passen. De tijd knippert.
2. Druk op OK om de nieuwe waarde te bevestigen.
3. De tijd is aangepast en het display stopt weer met knipperen; het bakken gaat door.

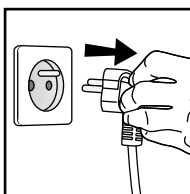
Let op: Als er geen bevestiging plaats vindt binnen 5 seconden, gaat de tijd weer terug naar de originele tijd zonder het programma aan te passen.

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

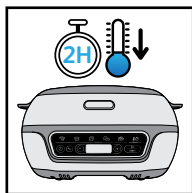
Onderhoud en reiniging



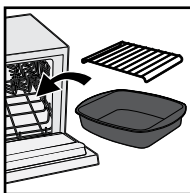
1



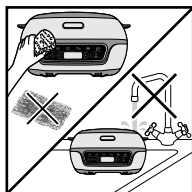
2



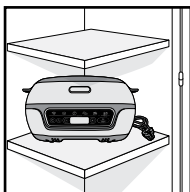
3



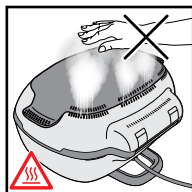
4



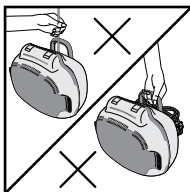
5



6



7



8

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

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

Bakgids

De baktijden zijn slechts informatief.

Speciale programma's	Recept	Tijd	Toebehoor
 1. Cake om uit te delen	Biscuitgebak	25 min	
	Yoghurtcake	35 min	
 2. Individuele cakes	Bosbessen muffins	35 min	 
	Cupcakes	35 min	
 3. Lava cakes	Chocolade	17 min	
 4. Schuimgebakjes	Zwitsers schuimgebak	105 min	
 5. Smelten van chocolade	Witte chocolade, met melk of boter	9 min	  Keramische, siliconen of roestvrijstalen vorm (maximum afmetingen: lengte 19 cm x breedte 19 cm x hoogte 6 cm), compatibel met een oven baktemperatuur van maximaal 250 °C.
	Donkere chocolade	11 min	
	Chocolade + boter	13 min	

Kijk voor de complete recepten in onze applicatie.

Adviezen voor een perfect resultaat

Voorbeelden	Tips
Cakes met een zachte vulling worden onvoldoende gebakken wanneer er meer boter dan in het recept is aangegeven wordt gebruikt. Cakes met een zachte vulling worden te veel gebakken wanneer er meer meel dan in het recept is aangegeven wordt gebruikt.	Leef de aangegeven hoeveelheden van de ingrediënten na.
Cakes met een zachte vulling of gebak worden te veel gebakken wanneer ze aan het einde van het bakproces in de Cake Factory worden gelaten.	Verwijder de vorm aan het einde van het kookproces zoals aanbevolen in de handleiding.
Cakes met een zachte vulling worden te veel gebakken wanneer het beslag werd opgeklopt in plaats van enkel geroerd.	Leef de handelingen die in het recept zijn aanbevolen na.
Muffins zijn brokkelig wanneer ze uit de vorm worden gehaald, als de ingrediënten op willekeurige wijze worden gemengd.	Volg de stappen voor het toevoegen van de ingrediënten die in het recept zijn vermeld juist op.
Mijn gebak mist smaak en textuur.	Voor het beste resultaat, gebruik alleen hoogwaardige ingrediënten waarvan de houdbaarheid niet is verstreken.
De bodem van een cake met een vulling van rode vruchten wordt onvoldoende gebakken als de vruchtencoulis niet eerst 4 uur in de koelkast wordt gezet alvorens de cake te bakken.	Leef de tijden voor het aanbrengen van de ingrediënten die in het recept zijn aanbevolen na.

Probleemoplossing

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

INDHOLDSFORTEGNELSE

• Sikkerhedsinstruktioner	86
• Beskrivelse	90
• Sådan bruges formene	91
• Produktpræsentation	92
• Forberedelse	92
• Installation og tilslutning	92
• Præsentation af programmerne	93
• A. Valg af tilberedningsprogram	94
• B. Sådan bruges et automatisk program	95
• C. Sådan bruges det manuelle program	96
• D. Afslutningen af et program (automatisk eller manuel)	97
• E. Forlængelse af en tilberedning (automatisk eller manuel)	97
• F. Genstart af det samme program	98
• G. Genstart af et andet program	98
• Sådan ændres tiden og programmet undervejs	99
• Vedligeholdelse og rengøring	101
• Tilberedningsguide	102
• Fejlfinding for at opnå perfekte resultater	103
• Fejlfindingsvejledning	104

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

Brug af produktet, vedligeholdelse og installation: Af hensyn til din sikkerhed bedes du venligst læse alle afsnit i disse anvisninger samt de tilsvarende piktogrammer.

Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Dette apparat er ikke beregnet til brug i følgende tilfælde, der ikke dækkes af garantien:

- I personalelokaler i butikker, kontorer og andre faglige miljøer.
- På gårde.
- Af gæster på hoteller, moteller og andre overnatningssteder.
- I bed-and-breakfast miljøer.

Fjern al emballage, mærkater eller diverse tilbehørsdele både inden i og uden på apparatet.

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med mangel på erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn, eller har fået instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn, så de ikke leger med apparatet og bruger det som et legetøj.

Efterlad aldrig apparatet uden opsyn.

 Temperaturen på de tilgængelige overflader kan stige, når apparatet er i brug.

Undgå at røre ved apparatets varme overflader.

Apparatet er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningssystem.

Rul ledningen helt ud.

Hvis ledningen beskadiges, skal den skiftes af fabrikanten, dennes eftersalgsafdeling eller en anden godkendt person, for at undgå, at der opstår en farlig situation.

Hvis der anvendes en forlængerledning, skal dens tværsnit mindst svare til ledningen, og den skal have en integreret jordforbindelse. Tag alle nødvendige forholdsregler i brug, for at sikre, at ingen falder over ledningen.

Apparatet må kun tilsluttes stikkontakter, der har en integreret jordforbindelse.

Sørg for, at strømforsyningen er kompatibel med effekten og spændingsangivelsen, der står på bunden af apparatet. Dette apparat må ikke nedsænkes i væske. Apparatet og dets ledning må aldrig nedsænkes i vand.

Dette apparat må ikke bruges af børn under 8 år eller af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med mangel på erfaring eller viden, hvis de ikke er under opsyn eller er blevet instrueret i, hvordan dette apparat bruges sikkert og forstår risikoen ved at bruge det.

Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn af en voksen.

Hold apparatet og dets ledning utilgængelig for børn under 8 år.

- **ADVARSEL:** Produktet må ikke varmes eller forvarmes, medmindre en af formene er i produktet.

Du skal

- Læs disse instruktioner omhyggeligt og behold dem. De gælder for alle de forskellige versioner af dette apparat, afhængigt af det medfølgende tilbehør.
- I tilfælde af en ulykke skal du straks hælde koldt vand på brændestedet, og om nødvendigt, tilkalde en læge.
- Sørg for, at ledningen føres korrekt (med eller uden en forlængerledning), og tag alle nødvendige forholdsregler i brug, så ledningen ikke er i vejen for gæsterne omkring middagsbordet, og ingen falder over ledningen.
- Damp fra madlavning kan være farlig for dyr, der har særligt følsomme åndedrætsorganer, som fx fugle. Vi anbefaler fugleejere at holde deres fugle væk fra madlavningsområdet.
- Hold altid apparat utilgængeligt for børn.
- Inden første brug skal du rengøre formene, hælde lidt olie på dem og tørre dem af med en blød klud.
- Sørg for, at formene gøres ordentligt rene efter brug.
- For ikke at ødelægge formene må de kun bruges i det apparat, som de er beregnet til (put dem fx ikke ind i en ovn, på et gaskomfur eller en elektrisk kogeplade).
- Sørg for, at formene er stabile, og at de placeres korrekt på bunden i apparatet. Brug kun de medfølgende forme, eller forme, som du har købt i et autoriserede servicecenter.
- For at bevare belægningen på formene, bedes du altid bruge en spatel af plastik eller træ.
- Brug kun tilbehør, der følger med apparatet, eller tilbehør, som er købt i et godkendt servicecenter. Disse må ikke bruges med andre apparater.
- Brug kun forme af mærket PROflex Tefal.
- Brug ovnhandsker til at fjerne formene, når madlavningen er færdig.
- For at smelte chokolade, skal du bruge aluminiumsformen med sliplet-belægningen fra Cake Factory eller en form, egnet til bagning på temperaturer op til 250 °C, med følgende maksimalmål: 19 cm lang, 19 cm bred, 6 cm høj.

Du må ikke

- Apparatet må ikke bruges udendørs.
- Produktet må aldrig transporteres, når det er varmt eller tændt.
- Hold apparatet afbrudt, når det ikke er i brug.
- For at undgå at apparatet overopheder må det ikke placeres i et hjørne eller mod en væg.

- Apparatet må aldrig placeres direkte på en skrøbelig overflade (fx et glasbord, dug, lakerede møbler, osv.) eller på en plastikdug.
- Apparatet må ikke placeres på eller i nærheden af glatte eller varme overflader. Ledningen må ikke hænge over en varmekilde (fx et komfur, gaskomfur, osv.)
- Apparatet må aldrig placeres under et møbel, der er spændt fast på væggen, eller en hylde, eller ved siden af brandfarlige materialer, såsom persiener, gardiner og forhæng.
- For at tilberedningsoverfladen (sliplet-belægning') ikke beskadiges, må den aldrig rengøres med en skuresvamp eller vaskemiddel.
- Apparatet må ikke bæres i hånden eller metalkablerne.
- Apparatet må aldrig bruges, når det er tomt.
- Varme forme må ikke komme under vand eller stilles på en skrøbelig overflade.
- For at bevare sliplet-belægning og silikonen må apparatet ikke varmes, når det er tomt.
- Rør aldrig ved formene, når de er varme.
- Apparatet må ikke bruges til at tilberede mad i poser eller pakker.
- For at undgå skader på dit apparat må det aldrig bruges til flambée-opskrifter.
- Put aldrig aluminiumsfolie eller andre genstande mellem formene og fødevarerne, der skal tilberedes, eller mellem formene og andre elementer.
- Fødevarerne må ikke skæres over, mens de er i formene.
- Apparatet må ikke varmes, medmindre reflektoren og en form er i apparatet.
- Apparatet må aldrig sættes til at varme eller koge, når det er åbent.
- For at bevare sliplet-belægning anbefaler vi, at apparatet ikke puttes i opvaskemaskinen.
- For at sikre korrekt drift af dit apparat bedes du undgå at fylde formene for meget op.

Anbefalinger/Information

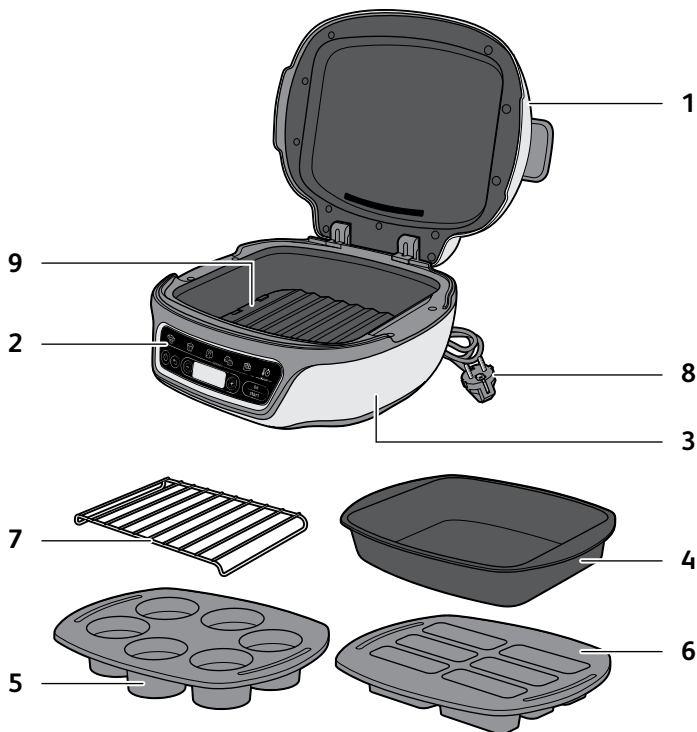
- Af hensyn til din sikkerhed overholder dette apparat gældende standarder og love (direktiver om lavspænding, elektromagnetisk overensstemmelse, materialer i kontakt med fødevarer, miljø, osv.)
- Tak for dit valg af dette apparat, der kun er beregnet til husholdningsbrug.
- Vores virksomhed forbeholder sig retten til at ændre vores produkters tekniske egenskaber og komponenter til enhver tid til fordel for kunden.
- Når apparatet bruges for første gang, kan en let duft og/eller røg udledes under de første minutters brug.
- Alle faste og flydende fødevarer, der kommer i kontakt med delene, der er markeret med logoet , må ikke indtages.
- For at rengøre formene skal du bruge en svamp med varmt vand og lidt opvaskemiddel.
- Selve hovedelementet må ikke vaskes. Hvis det er virkelig beskidt, skal du vente, indtil det er afkølet, og tør det efter af med en tør klud.

Miljø



Deltag i beskyttelsen af miljøet!

- ① Dit produkt indeholder en række genanvendelige materialer.
- ➡ Det skal bortskaffes på indsamlingssted til genbrug.



Beskrivelse

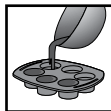
- 1 Kabinet
- 2 Betjeningspanel
- 3 Apparatets bund
- 4 Aluminiumsform med sliplet-belægning
- 5 Silikoneform af mærket PROflex 6 til muffins
- 6 Silikoneform af mærket PROflex 6 til småkager
- 7 Støtterist til diverse PROflex-forme, og til at smelte chokolade
- 8 Ledning
- 9 Sort reflektor

Sådan bruges formene

For at sikre korrekt drift af dit apparat bedes du undgå at fylde formene for meget op.

Silikoneform af mærket PROflex

Din Cake Factory er kun kompatibel med forme i serien Tefal PROflex, med målene 30 x 21 cm.



Hæld i formen



Aluminiumformen fjernes



Kontroller, at den sorte reflektor sidder korrekt, og sidder fast på bunden af apparatet



Sæt risten på reflektoren*



Formen lægges i



Apparatet lukkes

* For at lave canelés, eller ved brug af forme, der er højere end 4,5 cm, skal PROflex-formen placeres direkte i din Cake Factory uden støtteristen.

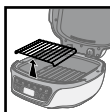
Aluminiumsform med sliplet-belægning



Formen smøres i fedt



Formen fyldes op



Risten fjernes



Kontroller, at den sorte reflektor sidder korrekt, og sidder fast på bunden af apparatet



Formen sættes i



Apparatet lukkes

Smeltning af chokolade



Læg chokoladen i aluminiumsformen



Risten fjernes



Apparatet lukkes



Put chokoladen i en egnet form



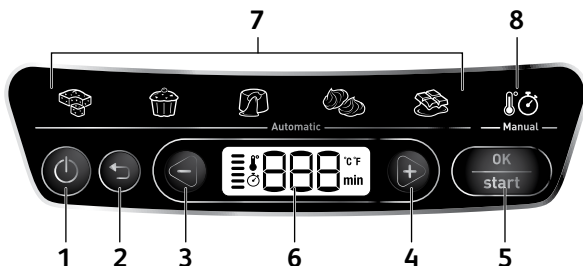
Sæt risten på reflektoren



Apparatet lukkes

For at smelte chokolade, skal du bruge aluminiumsformen med sliplet-belægningen fra Cake Factory eller en keramisk form, silikoneform eller form af rustfrit stål med følgende maksimalmål: 19 cm lang, 19 cm bred, 6 cm høj, som er egnet til bagning på temperaturer op til 250 °C .

Produktpræsentation



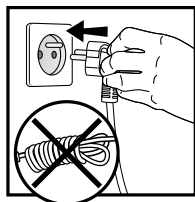
- | | |
|------------------|--------------------------|
| 1 Tænd/sluk-knap | 5 OK / Start-knap |
| 2 Tilbage-knap | 6 Betjeningspanel |
| 3 Minus-knap (-) | 7 Automatiske programmer |
| 4 Plus-knap (+) | 8 Manuelt program |

Forberedelse

1. Fjern al emballage, mærkater eller diverse tilbehørsdele både inden i og uden på apparatet.
2. Inden første brug skal de 3 forskellige forme rengøres grundigt med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Skyl omhyggeligt efter og tør dem af.

Installation og tilslutning

Opstart af apparatet, der gælder for alle programmer



1



2

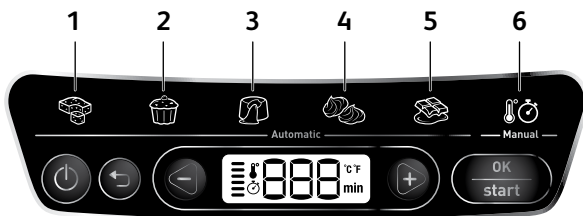


3

1. Tilslut din enhed.
3. Vent derefter i et par sekunder, før du trykker på tænd/sluk-knappen. Det første program blinker, og viser indstillingen "Valg af program".

Præsentation af programmerne

Hvis du ikke er sikker på, hvilket program du skal bruge, bedes du venligst se afsnittet Tilberedningsguide på side 102.



5 Automatiske programmer:

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| 1 Kager til deling-program | 4 Marengs-program |
| 2 Enkelte kager-program | 5 Smeltning af chokolade-program |
| 3 Lavakager | 6 Manuelt program |

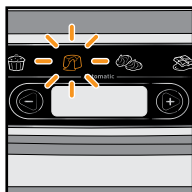
Tip til tilberedningen: Der er et program, der er egnet til hver opskrift. Afhængigt af det valgte program vises en standard tilberedningstid. Der er flere opskrifter pr. program. Derfor kan det være nødvendigt at justere tiden i henhold til den valgte opskrift (se listen over anbefalede tider for hver opskrift). Forvarmning er ikke påkrævet, og tilberedningen starter, når programmet startes, apparatet lukkes og der trykkes på start.

Forsigtig: For at opnå de bedste resultater er det vigtigt at følge opskriften og at respektere målene.

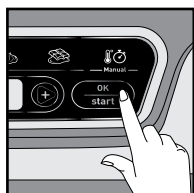
A. Valg af tilberedningsprogram



1



2



3

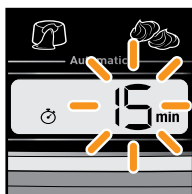
Når de forberedte fødevarer er hældt i formen og låget er lukket:

1. Rul gennem tilberedningsprogrammerne med knapperne – og +.
2. Det valgte piktogram blinker.
3. Tryk på OK-knappen for at bekræfte.

B. Sådan bruges et automatisk program



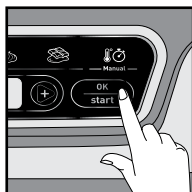
1



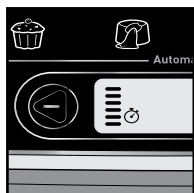
2



3



4

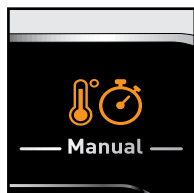


5

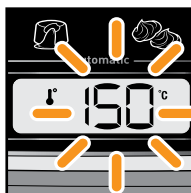
1. Når tilberedningsprogrammet er valgt, lyser den tilsvarende indikator.
2. En standard tilberedningstid blinker.
3. Tryk på + og - knapperne for at ændre tiden, hvis nødvendigt.
4. Sørg for, at låget er lukket. Tryk på Start-knappen for at starte tilberedningen. Tidsvisningen holder op med at blinke.
5. Tilberedningen er begyndt. Grafikken på skærmens venstre side viser, at en tilberedningstid er på vej, og at apparatet varmer. Tiden tæller ned i minutter indtil det sidste minut, hvorefter den skifter til sekunder.

Bemærk: Hver gang apparatet bruges efterfølgende, vises den sidste brugte tid.

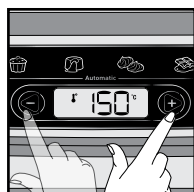
C. Sådan bruges det manuelle program



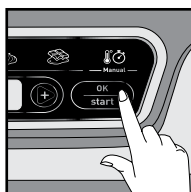
1



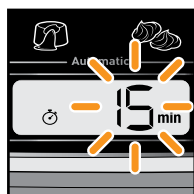
2



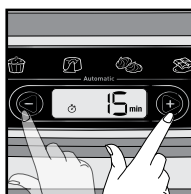
3



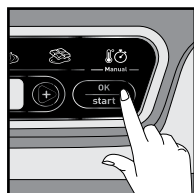
4



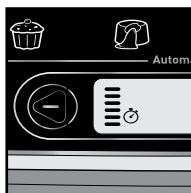
5



6



7

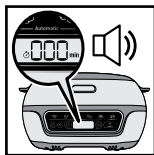


8

1. Når tilberedningsprogrammet er valgt, lyser den tilsvarende indikator.
2. En standardtemperatur blinker.
3. Tryk på + og - knapperne for at ændre temperaturen, hvis nødvendigt.
4. Tryk på OK-knappen for at bekræfte.
5. En forudindstillet tilberedningstid blinker.
6. Tryk på + og - knapperne for at ændre tiden, hvis nødvendigt.
7. Tryk på Start-knappen for at bekræfte og starte tilberedningen, hvorefter tidsvisningen holder op med at blinke.
8. Tilberedningen er begyndt. Grafikken på skærmens venstre side viser, at en tilberedningstid er på vej og at apparatet varmer. Tiden tæller ned i minutter indtil det sidste minut, hvorefter den skifter til sekunder.

Bemærk: Hver gang apparatet bruges efterfølgende, vises den sidste brugte tid og temperatur.

D. Afslutningen af et program (automatisk eller manuel)



1



2



3

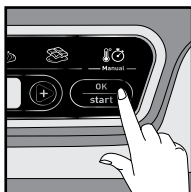
1. Tiden når 000, og apparatet ringer for at fortælle, at tilberedningen er færdig.
2. Tryk på OK for at stoppe ringtonen, hvorefter 000 blinker på skærmen.
3. Brug af håndbeskyttelse (ovnhandske) for at undgå forbrændinger, når varme retter og forme håndteres, er nødvendig.

Forsigtig: Det er vigtigt at åbne apparatet og tage kagerne ud hurtigt, så de ikke bages yderligere.

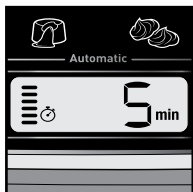
E. Forlængelse af en tilberedning (automatisk eller manuel)



1



2

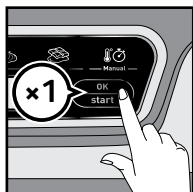


3

1. Hvis kagen ikke er tilberedt nok, når programmet slutter, er det muligt at forlænge tilberedningstiden ved at trykke på + og - knapperne. Luk låget igen.
2. Når den forlængede tid er angivet, skal du trykke på Start for at fortsætte tilberedningen.
3. Tidsvisningen holder op med at blinke, og minutnedtællingen starter. Tilberedelsen fortsætter. Grafikken på skærmens venstre side viser, at en tilberedningstid er på vej, og at apparatet varmer.

F. Genstart af det samme program

Automatisk eller manuel

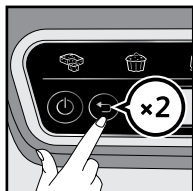


1

1. Når ringtonen er slukket, skal du trykke på OK-knappen en gang til for at se tiden. Den senest brugte tilberedningstid vises og blinker.
2. Tryk på OK for at starte programmet

G. Genstart af et andet program

Efter en automatisk program



1

1. Når ringtonen er slået fra, skal du trykke på Tilbage-knappen for at gå tilbage til skærmen, hvor programmerne vælges.
2. Se venligst Del A for at vælge programmet.

Efter et manuelt program



1

1. Når ringtonen er slået fra, skal du trykke på Tilbage-knappen for at gå tilbage til skærmen, hvor programmerne vælges.
2. Se venligst Del C for at starte programmet.

Sådan ændres tiden og programmet undervejs

Forsigtig: Hvis tiden ændres under tilberedelsen, kan resultatet ikke længere garanteres. Det anbefales, at du genstarter hele programmet.

Dette er kun muligt, hvis den forløbne tilberedningstid er < 2 min.



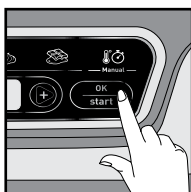
1



2



3



4

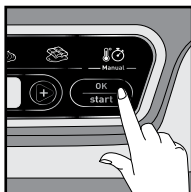
1. Tryk på Tilbage-knappen for at gå tilbage til skærmen, hvor tiden vælges. Den viste tid blinker.
2. Hvis nødvendigt, skal du trykke en gang til på Tilbage-knappen for at gå tilbage til skærmen, hvor programmet vælges.
3. Tryk på + og - knapperne for at vælge et program igen og/eller ændre tiden.
4. Bekræft ved at trykke på Start for at genstarte tilberedningen.

Bemærk!: Knapperne + og - er inaktive, så længe tiden er < 2 min.

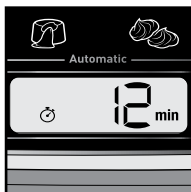
Dette er kun muligt, hvis den forløbne tilberedningstid er > 2 min.
Kan ændre tiden.



1



2



3

1. Efter de første to minutter af tilberedningen er Tilbage-knappen ikke længere aktiv. Tryk på + eller - knappen for at ændre tiden. Tiden blinker.
2. Tryk på OK for at bekræfte den nye værdi.
3. Tiden er ændret, og skærmen holder op med at blinke igen, og tilberedningen fortsætter.

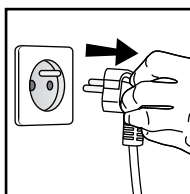
Bemærk!: Hvis bekræftelse ikke sker inden for 5 sekunder, går tiden tilbage til den oprindelige tid uden at ændre programmet.

Tilbage-knappen er ikke længere aktiv, efter de første to minutter af tilberedningen.

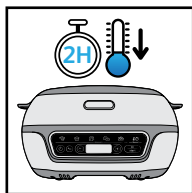
Vedligeholdelse og rengøring



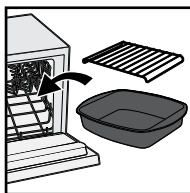
1



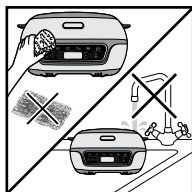
2



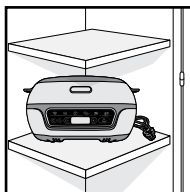
3



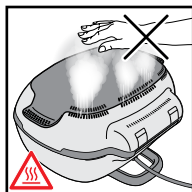
4



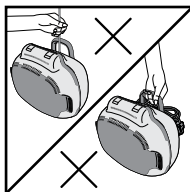
5



6



7



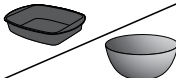
8

1. Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for apparatet.
2. Træk apparatets stik ud af stikkontakten.
3. Lad Cake Factory afkøle i mindst 2 timer.
4. Tilberedningstilbehøret tåler maskinopvask. Det anbefales ikke at putte silikoneformene i opvaskemaskinen. Apparatet og dets ledningen må aldrig puttes i opvaskemaskinen eller komme under vand. Hvis du ikke ønsker at putte formene i opvaskemaskinen, skal de vaskes med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Skyl dem derefter grundigt for at fjerne alle rester.
5. Tør dem grundigt af. Brug ikke nogen former for metalsvampe, ståluld eller slibende rengøringsmidler til at rengøre formene med sliptelbelægning. Brug kun nylon eller ikke-metalliske rengøringsvampe. Låget rengøres med en svamp, dyppet i varmt vand og tørres af med en blød, tør klud. Apparatet må aldrig nedsænkes helt eller delvist i vand eller anden væske.
6. Sørg altid for, at apparatet er rent og tørt inden opbevaring.
7. Pas på ventilationsåbninger på det bageste håndtag: Dampen kan være meget varm. Undgå at komme i nærheden af eller berøre dette område, når dit apparat er varmet op.
8. Apparatet må ikke bæres eller hænges i bagfoden eller i ledningen.

Bemærk! Alle reparationer skal udføres af et autoriseret servicecenter.

Tilberedningsguide

Tilberedningstiderne er kun til information.

Dedikerede programmer	Opskrift	Tid	Tilbehør
 1. Kager til deling	Sandkage	25 min.	
	Yoghurtkage	35 min.	
 2. Enkelte kager	Blåbærmuffins	35 min.	 
	Cupcakes	35 min.	
 3. Lavakager	Chokolade	17 min.	
 4. Marengs	Schweiziske marengs	105 min.	
 5. Smeltning af chokolade	Hvid chokolade med mælk eller smør	9 min.	 Keramisk form eller en form af silikone eller rustfrit stål (den må højst måle: Længde 19 cm x bredde 19 cm x højde 6 cm), og den skal være kompatibel med temperaturer på op til 250°C.
	Mørk chokolade	11 min.	
	Chokolade + smør	13 min.	

Du kan finde komplette opskrifter i vores program.

Fejlfinding for at opnå perfekte resultater

Eksempler	Tips
Lavakager bages ikke helt færdige, hvis der er for meget smør i henhold til vægten på de anbefalede ingredienser. Lavakager bages for meget, hvis der er for meget mel i henhold til vægten på de anbefalede ingredienser.	Hold nøje øje med ingrediensmængderne.
Lavakager eller kager bages for meget, hvis de efterlades i din Cake Factory, når den ringer, når tilberedningen er færdig.	Tag forsigtigt formen ud, når tilberedningen er færdig, som anbefalet i vejledningen.
Lavakager bages for meget, hvis dejen er blevet æltet i stedet for omrørt.	Følg nøje handlingerne i opskriften.
Muffins kan ske at smuldre, når de tages ud, hvis ingredienserne blandes i vilkårlig rækkefølge.	Følg rækkefølgen trinvis, når ingredienserne i opskriften blandes.
Mine kager er ikke nogen smag eller tekstur.	For at sikre optimale resultater, skal du sørge for at kontrollere, at ingredienserne er af god kvalitet og ikke for gamle.
Bunden på din lavakage med røde bær bages for lidt, hvis frugtcoulisen ikke puttes i fryseren 4 timer inden bagningen.	Overhold omhyggeligt ingrediensrækkefølgen, som anbefalet i opskriften.

Fejlfindingsvejledning

Problem	Løsning
Er00 eller Er003	Apparatet virker ikke: Tag stikket ud af apparatet, og kontakt kundeservice eller et reparationscenter.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Tag stikket ud af apparatet, og vent et par minutter. Tilslut derefter apparatet igen, og tænd det. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte kundeservice eller et reparationscenter.
Den viste tid blinker	Hvis den viste tid er korrekt, skal du trykke på OK for at bekræfte.
Den viste temperatur blinker	Hvis den viste temperatur er korrekt, skal du trykke på OK for at bekræfte.
Det oplyste program blinker	Hvis det viste program er korrekt, skal du trykke på OK for at bekræfte.
Apparatet lukker ikke ordentligt	Åbn apparatet, og kontroller om støtteristen ligger under formen. Kontroller, om du bruger en silikoneform, der er højere end 4,5 cm. Hvis dette er tilfældet, skal du fjerne støtteristen. Den anvendte form er ikke egnet til dette apparat: Brug en form, der er i overensstemmelse med betingelserne for brug med dette apparat.
Tiden har nået 000, men maden er ikke tilberedt nok	Når tilberedningen er færdig, og du har slået ringetonen fra ved at trykke en gang på OK, skal du lukke apparatet igen. Forlæng derefter tiden ved at trykke på knapperne – og +, og bekræft ved at trykke på OK.
Når tilberedningstiden ændres under tilberedningen, går tilberedningstiden automatisk tilbage til den oprindelige tid	Når tiden er blevet ændret, skal du trykke på OK for at bekræfte.
Når et tilberedningsprogram er startet, er det ikke længere muligt at ændre tilberedningstiden	Vent 2 minutter, inden du starter programmet for at ændre tiden med – og + knapperne.

SISÄLLYSLUETTELO

• Turvallisuusohjeet	106
• Kuvaus	110
• Vuokien käyttäminen	111
• Tuotteen esittely	112
• Valmistelu	112
• Asennus ja liitäntä	112
• Ohjelmien esittely	113
• A. Valmistusohjelman valitseminen	114
• B. Automaattisen ohjelman käyttäminen	115
• C. Manuaalisen ohjelman käyttäminen	116
• D. Ohjelman päättymisen (automaattinen tai manuaalinen)	117
• E. Pidennä valmistusohjelmaa (automaattista tai manuaalista)	117
• F. Käynnistä sama ohjelma uudelleen	118
• G. Käynnistä eri ohjelma	118
• Ajan ja ohjelman muokkaaminen valmistuksen aikana	119
• Hoito ja puhdistus	121
• Valmistusopas	122
• Virheiden korjaus täydellisten tulosten saavuttamiseksi	123
• Vianmäärittämisopas	124

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Tuotteen käyttö, kunnossapito ja asennus: näiden ohjeiden kaikki osiot ja niihin liittyvät kuvaton otettava huomioon oman turvallisuutesi takia.

Tämä laite on suunniteltu vain kotikäyttöön. Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi seuraavissa tarkoituksissa eikä takuu ole voimassa näissä tapauksissa:

- henkilökunnan taukotiloissa myymälöissä, toimistoissa ja muissa ammattimaisissa työympäristöissä
- maatilamajoituskohteissa;
- hotellien, motellien ja muiden asuntolatyyppejen tilojen asiakastiloissa
- aamiaismajoitusta tarjoavissa paikoissa.

Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja erilaiset varusteet laitteen sisältä ja ulkopuolelta.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu henkilöille (mukaan lukien lapset), joilla on alentunut fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky, tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei heitä ole ohjeistettu etukäteen laitteen turvalliseen käyttöön, tai ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä.

Valvo lapsia, jotta he eivät leiki laitteella tai käytä laitetta leluna.

Älä jätä laitetta ilman valvontaa.

 Kosketuspintojen lämpötila voi olla korkea laitteen toimiessa.

Älä koske laitteen kuumiin pintoihin.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu kytkettäväksi ulkoiseen ajastimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.

Kelaa johto kokonaan auki.

Jos virtajohto vaurioituu, se tulee antaa valmistajan, sen huoltoliikkeen tai vastaavan ammattihenkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

Käytettäessä jatkojohtoa sen poikkipinta-alan on oltava vähintään sama kuin virtajohdon ja siinä on oltava integroitu maadoitusliitin. Tee kaikki varotoimet varmistaaksesi, ettei kukaan kompastu johtoon.

Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.

Tarkista, että virtalähde vastaa laitteen pohjaan merkittyjä teho- ja jännitearvoja.

Tätä laitetta ei saa upottaa nesteisiin. Älä upota laitetta tai sen johtoa veteen.

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa tehdä käyttäjälle kuuluvaa laitteen

puhdistusta tai huoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita, ja ellei aikuinen valvo heitä.

Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

- **VAROITUS:** Älä lämmitä tai esilämmitä laitetta, elleivät paistovuokat ole laitteen sisällä.

Toimi näin

- Lue ohjeet huolellisesti ja pidä ne käden ulottuvilla. Ne kattavat laitteen kaikki mukana tulevista lisävarusteista riippuvat versiot.
- Jos tapahtuu onnettomuus, kaada kylmää vettä välittömästi palovammalle ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- Varmista, että virtajohto (jatkojohdolla tai ilman) on asetettu oikein. Tee kaikki varotoimet, ettei se häiritse vieraiden liikkumista pöydän ympärillä, eikä kukaan kompastu siihen.
- Ruoanvalmistushöyryt voivat olla vaarallisia eläimille, joilla on erityisen herkäät hengityselimet, kuten linnuille. Suosittelemme linnunomistajia pitämään linnut etäällä ruoanvalmistusalueelta.
- Pidä laite aina poissa lasten ulottuvilta.
- Puhdista paistovuokat ensimmäisellä käyttökerralla kaatamalla niihin hieman öljyä ja pyyhkimällä pehmeällä liinalla.
- Tarkista, että puhdistat paistovuokat kunnolla käytön jälkeen.
- Vältä paistovuokien vaurioitumisen käyttämällä niitä vain siinä laitteessa, mihin ne on suunniteltu (esim. älä laita niitä uuniin, kaasuliedelle tai sähkölevylle).
- Varmista, että paistovuokat ovat vakaasti ja oikein asetettu laitteen pohjalle. Käytä vain mukana tulleita tai valtuutetusta huoltoliikkeestä ostettuja paistovuokia.
- Käytä valmistuksessa aina muovista tai puusta lastaa, jotta paistovuokien pinnoite ei vaurioidu.
- Käytä vain laitteen mukana tulleita tai valtuutetusta huoltoliikkeestä ostettuja lisävarusteita. Älä käytä niitä muiden laitteiden kanssa.
- Käytä vain PROflex Tefal -vuokia.
- Käytä uunikintaita, kun poistat vuokat valmistuksen loputtua.
- Käytä suklaan sulattamiseen Cake Factoryn tarttumaton alumiinista vuokaa tai vuokaa, joka kestää 250 °C:n lämpötilan, ja jonka enimmäiskoko on: pituus 19 cm, leveys 19 cm, korkeus 6 cm.

Älä toimi näin

- Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä kuljeta tuotetta sen ollessa kuuma tai sen toimiessa.
- Älä unohda irrottaa laitetta pistorasiasta, kun se ei ole käytössä.
- Älä aseta laitetta nurkkaan tai seinää vasten ylikuumenemisen välttämiseksi.
- Älä aseta laitetta suoraan herkälle pinnalle (esim. lasipöydälle, pöytäliinan päälle, lakatun huonekalun päälle jne.) tai muovisen pöytäliinan päälle.

- Älä aseta laitetta liukkaalle pinnalle tai kuumalle pinnalle tai niiden lähelle, äläkä jätä virtajohtoa lämmön lähteen yläpuolelle (esim. keittolevy tai kaasuliesi.).
- Älä koskaan aseta laitetta seinään kiinnitetyn kalusteen alle tai hyllylle tai syttyvien materiaalien, kuten kaihtimien tai verhojen, lähelle.
- Älä koskaan käytä hankaussieniä tai hankausjauheita, jotta paistopinta (tarttumaton pinnoite) ei vaurioidu.
- Älä kanna laitetta kahvasta tai metallilangoista.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Älä laita kuumia paistovuokia juoksevan veden alle tai särkyvälle pinnalle.
- Älä lämmitä laitetta tyhjänä, jotta sen pinnoitteen ja silikonin tarttumattomuus säilyy.
- Paistovuokia ei saa koskaan käsitellä kuumina.
- Älä valmista tuotteita pusseissa tai paperiin käärittynä ("en papillote").
- Älä koskaan liekitä ruokia laitteessa, jotta vältät sen vaurioitumisen.
- Älä koskaan laita alumiinifoliota tai muuta vastaavaa paistovuokien ja valmistettavan ruoan väliin tai paistovuokien ja lämpöelementtien väliin.
- Älä leikkaa suoraan paistovuoissa.
- Älä lämmitä laitetta, elleivät heijastin ja paistovuokat ole laitteen sisällä.
- Älä koskaan lämmitä laitetta tai valmista sillä, jos laite on auki.
- Suosittelemme, että et pese silikonin astianpesukoneessa, jotta sen tarttumaton pinta säilyy.
- Älä ylitä annettuja määriä vuokia täyttyessäsi, jotta varmistat laitteen oikean toiminnan.

Suosituksset/tiedot

- Tämä laite vastaa sovellettavia standardeja ja määräyksiä turvallisuutesi takaamiseksi (matalajännitedirektiivi, sähkömagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa tekemisissä olevia materiaaleja koskevat määräykset, ympäristömääräykset jne.)
- Kiitos, että valitsit tämän laitteen, joka on suunniteltu vain kotikäyttöön.
- Yhtiö varaa oikeuden muuttaa tuotteidensa ominaisuuksia tai osia milloin tahansa asiakkaan etujen vuoksi.
- Ensimmäisellä käyttökerralla saattaa tulla hieman hajua ja savua muutaman minuutin ajan.
- Mitään kiinteitä tai nestemäisiä elintarvikkeita, jotka ovat päässeet kosketuksiin logolla ~~✗~~ merkittyjen osien kanssa, ei saa syödä.
- Puhdista paistovuokat sienellä, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
- Lämpöelementtiä ei saa pestä. Jos se on hyvin likainen, odota laitteen jäähtymistä ja hankaa sitten kuivalla liinalla.

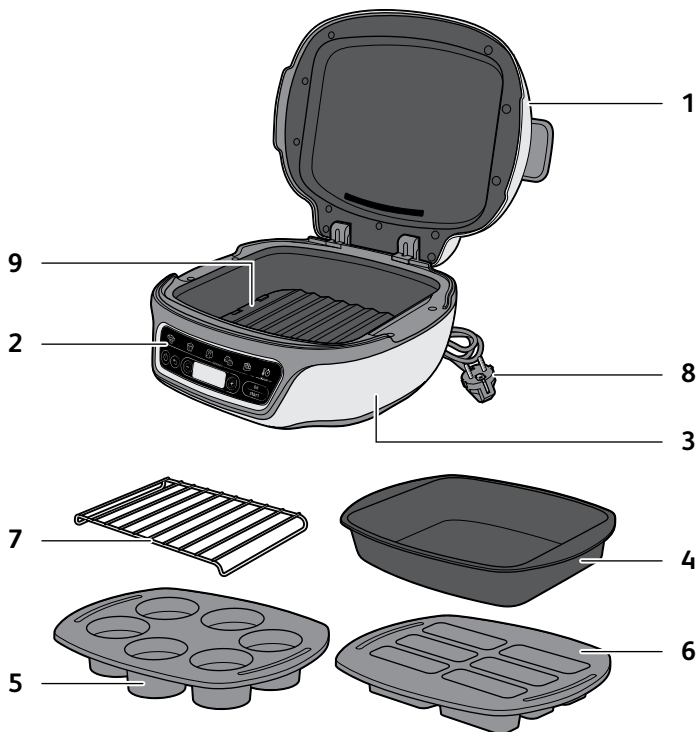
Ympäristö



Osallistu ympäristönsuojeluun!

① Tuotteessasi on monia hyödynnettäviä ja kierrätettäviä materiaaleja.

➡ Vie se keräilypisteeseen käsiteltäväksi.



Kuvaus

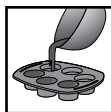
- 1 Kansi
- 2 Käyttöpaneeli
- 3 Laitteen jalustaosa
- 4 Tarttumaton alumiininen vuoka
- 5 Silikoninen 6 muffinssin PROFlex-vuoka
- 6 Silikoninen 6 minikakun PROFlex-vuoka
- 7 Tukiritilä tietyille PROFlex-vuoille ja suklaan sulattamiseen
- 8 Virtajohto
- 9 Musta heijastin

Vuokien käyttäminen

Älä ylitä annettuja määriä vuokia täyttäessäsi, jotta varmistat laitteen oikean toiminnan.

Silikoninen PROFlex-vuoka

Cake Factory on yhteensopiva vain vuokien kanssa, jotka kuuluvat Tefal PROFlex-sarjaan ja joiden koko on 30 x 21 cm.



Kaada taikina vuokaan



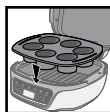
Poista alumiininen vuoka



Varmista, että musta heijastin on kunnolla paikallaan ja kiinnitettynä laitteen pohjaan.



Laita ritilä heijastimen päälle*



Laita vuoka



Sulje

* Canelés-leivonnaisia tai muita yli 4,5 cm korkeita leivonnaisia leipoessasi laita PROFlex-vuoka suoraan Cake Factory -laitteeseen ilman ritilää.

Tarttumaton alumiinivuoka



Voitele vuoka



Täytä vuoka



Poista ritilä



Varmista, että musta heijastin on kunnolla paikallaan ja kiinnitettynä laitteen pohjaan.



Aseta vuoka



Sulje

Suklaan sulattaminen



Laita suklaa alumiiniseen vuokaan



Poista ritilä



Sulje



Laita suklaa sopivaan vuokaan



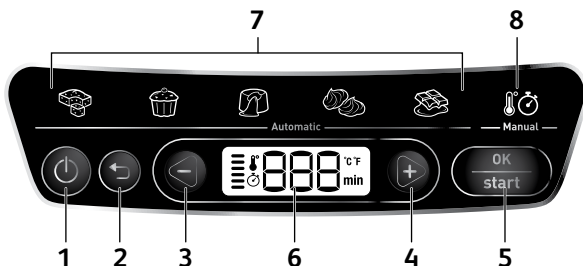
Laita ritilä heijastimen päälle



Sulje

Käytä suklaan sulattamiseen Cake Factoryn tarttumatonta alumiinista vuokaa tai keraamista, silikonista tai ruostumattomasta teräksestä valmistettua vuokaa, jonka enimmäiskoko on: pituus 19 cm, leveys 19 cm, korkeus 6 cm, ja joka kestää 250 °C:n lämpötilan.

Tuotteen esittely



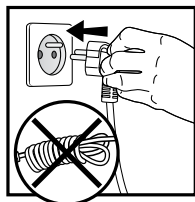
- | | | | |
|---|-------------------|---|------------------------|
| 1 | Virtapainike | 5 | OK/käynnistyspainike |
| 2 | Takaisin-painike | 6 | Käyttöpaneeli |
| 3 | Miinuspainike (-) | 7 | Automaattiset ohjelmat |
| 4 | Pluspainike (+) | 8 | Manuaalinen ohjelma |

Valmistelu

1. Poista kaikki pakkausmateriaali, tarrat ja erilaiset varusteet laitteen sisältä ja ulkopuolelta.
2. Puhdista 3 erilaista vuokaa ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa.

Asennus ja liitântä

Laitteen käynnistys koskee kaikkia ohjelmia.



1



2

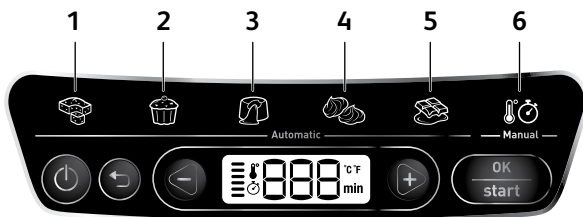


3

1. Yhdistä laite pistorasiaan.
3. Odota muutama sekunti ennen virtapainikkeen painamista. Ensimmäinen ohjelma vilkkuu ilmaisten ohjelman valintatilan.

Ohjelmien esittely

Jos et ole varma siitä, mitä valmistusohjelmaa sinun tulisi käyttää, katso valmistusopasta sivulta 122.



5 automaattista ohjelmaa

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1 Viipaloitavien kakkujen ohjelma | 4 Marenkiohjelma |
| 2 Yksittäisten kakkujen ohjelma | 5 Suklaan sulattamisohjelma |
| 3 Laavakakkuohjelma | 6 Manuaalinen ohjelma |

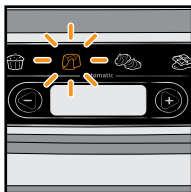
Valmistusvinkki: Jokaiselle reseptityypille on sopiva ohjelma. Oletusvalmistusaika näytetään valitun ohjelman mukaisesti. Jokaiseen ohjelmaan liittyy useita reseptejä. Tästä syystä saattaa olla välttämätöntä säätää aikaa valitun reseptin mukaan (katso luettelo suositusajoista kunkin reseptin mukaan). Esilämmitys ei ole tarpeen. Valmistus alkaa, kun ohjelma valitaan, laite suljetaan ja käynnistystä painetaan.

Huomio: Parhaimmat lopputulokset saat, kun noudatat reseptejä ja niissä annettuja määriä.

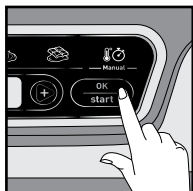
A. Valmistusohjelman valitseminen



1



2



3

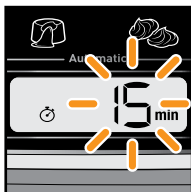
Kun taikina on kaadettu vuokaan ja kansi on suljettu:

1. Selaa paisto-ohjelmia käyttäen painikkeita – ja +.
2. Valittu ohjelmakuvake vilkkuu.
3. Vahvista painamalla OK-painiketta.

B. Automaattisen ohjelman käyttäminen



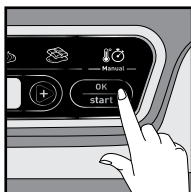
1



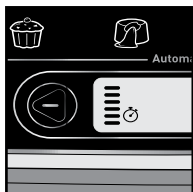
2



3



4

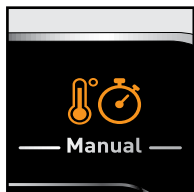


5

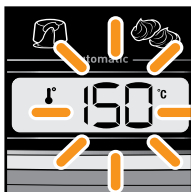
1. Kun olet valinnut paisto-ohjelman, vastaava merkkivalo palaa.
2. Oletusvalmistusaika vilkkuu.
3. Muokkaa aikaa painikkeilla + ja –, mikäli tarpeen.
4. Varmista, että kansi on kiinni. Paina käynnistuspainiketta ja käynnistä valmistus. Aikanäyttö lopettaa vilkkumisen.
5. Valmistus on käynnistynyt. Graafinen näyttö vasemmassa reunassa ilmaisee paisto-ohjelman olevan meneillään ja laitteen lämpenevän. Aika vähenee minuutti kerrallaan ja viimeisen minuutin aikana sekunti kerrallaan.

Huomautus: Kun laitetta käytetään useampia kertoja, oletusajan näyttö vaihtuu edellisellä kerralla käytettyyn aikaan.

C. Manuaalisen ohjelman käyttäminen



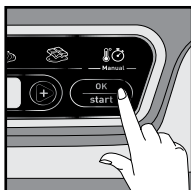
1



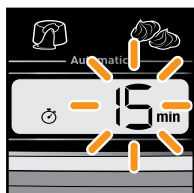
2



3



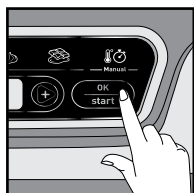
4



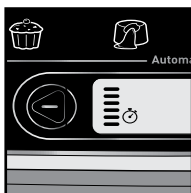
5



6



7

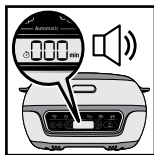


8

1. Kun olet valinnut paisto-ohjelman, vastaava merkivalo palaa.
2. Oletuslämpötila vilkkuu.
3. Muokkaa lämpötilaa painikkeilla + ja -, mikäli tarpeen.
4. Vahvasta painamalla OK-painiketta.
5. Esimääritetty valmistusaika vilkkuu.
6. Muokkaa aikaa painikkeilla + ja -, mikäli tarpeen.
7. Vahvasta painamalla käynnistyspainiketta ja käynnistä valmistus. Aikanäyttö lakkaa vilkkumasta.
8. Valmistus on käynnistynyt. Graafisen näytön vasemmassa reunassa ilmaisee paisto-ohjelman olevan meneillään ja laitteen lämpenevän. Aika vähenee minuutti kerrallaan ja viimeisen minuutin aikana sekunti kerrallaan.

Huomautus: Kun laitetta käytetään useampia kertoja, oletusajan ja -lämpötilan näyttö vaihtuu edellisellä kerralla käytettyyn aikaan ja lämpötilaan.

D. Ohjelman päättyminen (automaattinen tai manuaalinen)



1



2



3

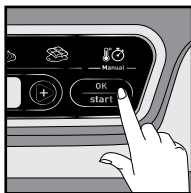
1. Aika saavuttaa arvon 000 ja tuote antaa äänisignaalin valmistuksen päättyessä.
2. Vaimenna äänimerkki painamalla OK, näytön 000 vilkkuu.
3. Käsien suojaaminen (uunikintaat) käsiteltäessä kuumia ruokia tai vuokia on välttämätöntä palovammojen välttämiseksi.

Huomio: On tärkeää avata laite ja poistaa kakut nopeasti, jotta ne eivät jatka paistumista.

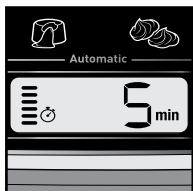
E. Pidennä valmistusohjelmaa (automaattista tai manuaalista)



1



2

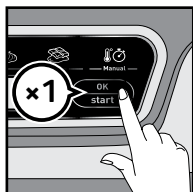


3

1. Mikäli leivonnaiset eivät ole valmiit ohjelman päättyessä, voit suoraan lisätä valmistusaikaa painamalla painikkeita + ja -. Sulje kansi uudestaan.
2. Kun olet antanut lisääjän, jatka valmistusta painamalla käynnistyspainiketta.
3. Aikanäyttö lakkaa vilkkumasta ja minuutit alkavat kulua alaspäin. Paistaminen jatkuu. Graafinen näyttö vasemmassa reunassa ilmaisee paisto-ohjelman olevan meneillään ja laitteen lämpenevän.

F. Käynnistä sama ohjelma uudelleen

Automaattinen ja manuaalinen

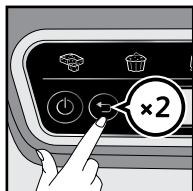


1

1. Kun olet kytkenyt äänimerkin pois päältä, paina OK toisen kerran, jolloin näyttöön tulee aika. Edellisellä kerralla käytetty valmistusaika näkyy ja vilkkuu.
2. Käynnistä ohjelma painamalla OK.

G. Käynnistä eri ohjelma

Automaattisen ohjelman jälkeen



1

1. Kun olet kytkenyt äänimerkin pois päältä, paina Takaisin-painiketta palataksesi ohjelman valintanäyttöön.
2. Valitse ohjelma, kuten kohdassa A.

Manuaalisen ohjelman jälkeen



1

1. Kun olet kytkenyt äänimerkin pois päältä, paina Takaisin-painiketta palataksesi ohjelman valintanäyttöön.
2. Käynnistä ohjelma, kuten kohdassa C.

Ajan ja ohjelman muokkaaminen valmistuksen aikana

Huomio: kun aikaa muokataan valmistuksen aikana, lopputulosta ei voida enää taata. Suosittelemme käynnistämään koko ohjelman uudelleen.

Mahdollista vain, jos valmistusajasta on kulunut <2 min



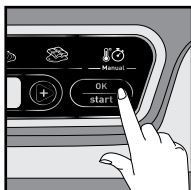
1



2



3



4

1. Paina Takaisin-painiketta palataksesi ajan valintaanäyttöön. Näytössä näkyvä aika vilkkuu.
2. Paina Takaisin-painiketta toisen kerran, mikäli tarpeen, palataksesi ohjelman valintaanäyttöön.
3. Valitse ohjelma uudelleen ja/ tai muokkaa aikaa painamalla painikkeita + ja -.
4. Vahvista valmistuksen käynnistys painamalla käynnistyspainiketta.

Huomio: + ja - eivät toimi, jos aika on <2 min.

Mahdollista vain, jos valmistusajasta on kulunut >2 min

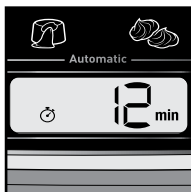
Mahdollisuus muokata aikaa.



1



2



3

1. Takaisin-painike ei ole enää käytössä, kun ohjelman ensimmäiset kaksi minuuttia ovat kuluneet. Muokkaa aikaa suoraan painikkeilla + ja -. Aika vilkkuu.
2. Vahvista uusi arvo painamalla OK.
3. Aika on muutettu ja näyttö lakkaa vilkkumasta, valmistus jatkuu.

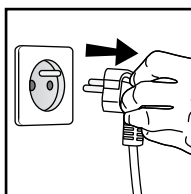
Huomio: Jos aikaa ei vahvisteta 5 sekunnin sisällä, aika palaa alkuperäiseen aikaan ilman ohjelman muutosta.

Takaisin-painike ei ole enää käytössä, kun ohjelman ensimmäiset kaksi minuuttia ovat kuluneet.

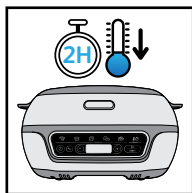
Hoito ja puhdistus



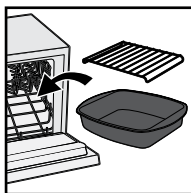
1



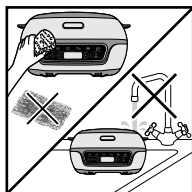
2



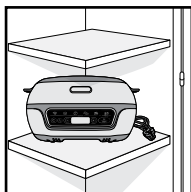
3



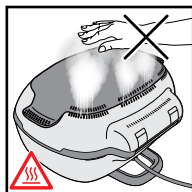
4



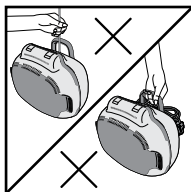
5



6



7



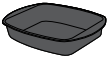
8

1. Sammuta laite painamalla virtapainiketta.
2. Irrota laite sähkövirrasta.
3. Anna Cake Factory -laitteen jäähtyä vähintään 2 tuntia.
4. Valmistusvälineet voi pestä astianpesukoneessa. Emme suosittele silikonivuokien pesemistä astianpesukoneessa. Laitetta ja sen virtajohtoa ei saa koskaan laittaa astianpesukoneeseen tai juoksevan veden alle. Jos et halua pestä vuokia astianpesukoneessa, pese ne lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtelee sitten huolellisesti kaikkien jäämien poistamiseksi.
5. Kuivaa kunnolla. Älä käytä metallisia hankaustyynyjä, teräsvillaa tai mitään hankaavia puhdistusaineita vuokien tarttumattoman pinnoitteen puhdistamiseen. Käytä vain nailonisia tai muita kuin metallisia puhdistussieniä. Puhdista kansi lämpimään veteen kastetulla sienellä ja kuivaa pehmeällä, kuivalla liinalla. Älä koskaan upota laitetta kokonaan tai osittain veteen tai muihin nesteisiin.
6. Varmista aina, että laite on puhdas ja kuiva ennen säilytykseen laittamista.
7. Varotoimet koskien takana olevia tuuletusaukkoja: käytön aikana tuleva höyry on erittäin kuumaa. Älä mene tämän alueen lähelle äläkä kosketa sitä, kun laite lämpiää.
8. Laitetta ei saa kantaa eikä ripustaa takajalustasta eikä laitteen virtajohtosta.

Huomio: Kaikki korjaustoimenpiteet tulee jättää valtuutetulle huoltoliikkeelle.

Valmistusopas

Valmistusajat ovat vain viitteellisiä.

Laitteen ohjelmat	Resepti	Aika	Lisävaruste
 1. Viipaloitavat kakut	Sienikakku	25 min	
	Jugurttikakku	35 min	
 2. Yksittäiset kakut	Mustikkamuffinssit	35 min	 
	Kuppikakut	35 min	
 3. Laavakakut	Suklaa	17 min	
 4. Marengit	Sveitsiläiset marengit	105 min	
 5. Suklaan sulattaminen	Valkosuklaa, maidon tai voin kanssa	9 min	  Keraaminen, silikoninen tai ruostumattomasta teräksestä valmistettu vuoka (enimmäiskoko: pituus 19 cm, leveys 19 cm, korkeus 6 cm), joka kestää 250 °C uunilämpötilat.
	Tumma suklaa	11 min	
	Suklaa + voi	13 min	

Sovelluksestamme löydät täydellisiä reseptejä.

Virheiden korjaus täydellisten tulosten saavuttamiseksi

Esimerkit	Vinkit
Laavakakut jäävät raaoiksi, jos voita on liian paljon suositeltuun aineiden painoon verrattuna. Laavakakut ylikypsyvät, jos jauhoja on liian paljon suositeltuun aineiden painoon verrattuna.	Noudata huolellisesti annettuja ainesmääriä.
Laavakakut ja muut leivonnaiset ylikypsyvät, jos jätät ne Cake Factoryn sisälle sen jälkeen, kun ohjelman päättymisen äänimerkki on kuulunut.	Poista vuoka varovasti ohjelman päätyttyä, kuten ohjeissa neuvotaan.
Laavakakuista tulee ylikypsiä, jos taikinaa on vatkattu sekoittamisen sijasta.	Noudata tarkasti reseptin toimintaohjeita.
Muffineista tulee murenevia, jos sekoitat ainekset umpimähkään.	Noudata aina huolellisesti reseptissä annettuja aineiden sekoitusvaiheita.
Leivonnaisistani puuttuu maku ja rakenne.	Parhaiden tulosten saavuttamiseksi on huolehdittava siitä, että ainekset ovat hyvälaatuisia ja tuoreita.
Punaisista marjoista valmistetun laavakakun pohja ei kypsy tarpeeksi, jos coulis-marjakeskustoja ei ole pidetty pakastimessa 4 tuntia ennen valmistusta.	Noudata huolellisesti reseptissä suositeltuja aineiden valmisteluajoja.

Vianmääritysopas

Ongelma	Ratkaisu
Er00 tai Er003	Laitehäiriö: Irrota laite pistorasiasta ja ota yhteyttä asiakaspalveluun tai huoltoliikkeeseen.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Irrota laite pistorasiasta ja odota muutama minuutti. Liitä laite uudelleen pistorasiaan ja kytke päälle. Jos ongelma jatkuu ota yhteyttä asiakaspalveluun tai huoltoliikkeeseen.
Näytössä näkyvä aika vilkkuu	Jos näytön aika on oikein, vahvista se painamalla OK.
Näytössä näkyvä lämpötila vilkkuu	Jos näytön lämpötila on oikein, vahvista se painamalla OK.
Ohjelmakuvake vilkkuu	Jos näytön ohjelma on oikea, vahvista se painamalla OK.
Laite ei sulkeudu kunnolla	Avaa laite, tarkasta, ettei rutilä ole jäänyt tarttumattoman paistovuolan alle. Tarkasta, käytätkö yli 4,5 cm korkeaa silikonivuokaa. Jos käytät: poista rutilä. Käytetty vuoka ei sovellu tähän laitteeseen: käytä vuokaa, joka vastaa laitteen käyttöehtoja.
Aika on saavuttanut 000, mutta paistotulos ei ole riittävä.	Kun olet kytkenyt merkkiäänän pois päältä valmistuksen lopussa painamalla OK, sulje laite uudelleen ja lisää aikaa käyttäen painikkeita – ja +, vahvista sitten painamalla OK.
Valmistusajan muokkauksen jälkeen valmistusaika palaa automaattisesti alkuperäiseen aikaan valmistuksen aikana.	Kun olet muokannut aikaa, vahvista muutos painamalla OK.
Sen jälkeen, kun ohjelma on käynnistetty, valmistusajan muokkaaminen ei ole mahdollista.	Odota 2 minuuttia ohjelman käynnistymisen jälkeen muokataksesi aikaa käyttäen painikkeita – ja +.

INNHOLDSFORTEGNELSE

• Sikkerhetsinstrukser	126
• Beskrivelse	130
• Bruke formene	131
• Produktpresentasjon	132
• Forberedelse	132
• Installasjon og tilkobling	132
• Presentasjon av programmene	133
• A. Velge stekeprogram	134
• B. Bruke automatisk program	135
• C. Bruke manuelt program	136
• D. Slutten på et program (automatisk eller manuelt)	137
• E. Utvide steketiden(automatisk eller manuelt)	137
• F. Starte samme program på nytt	138
• G. Starte et annet program igjen	138
• Endre tid og program under steking	139
• Vedlikehold og rengjøring	141
• Stekeveiledning	142
• Feilsøking for å oppnå perfekt resultat	143
• Problemløsning	144

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Bruk av produktet, vedlikehold og installasjon : For din egen sikkerhets skyld bør du lese gjennom alle instruksjoner eller se på alle bildesymboler i veiledningen. Dette apparatet er bare beregnet på husholdninger. Apparatet er ikke beregnet for følgende typer bruk, som ikke dekkes av forsikringen:

- I pauserom for ansatte i butikker, på kontorer eller i andre typer bedrifter;
- På gårdsbruk;
- Av gjester på hoteller og moteller;
- På B&B eller andre kategorier overnattingssteder.

Fjern all emballasje, klistremerker og tilbehør både på innsiden og utsiden av apparatet.

Apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) som har nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske funksjoner, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i hvordan apparatet brukes av en person som tar ansvar for deres sikkerhet.

Pass på at barn ikke bruker apparatet som leketøy.

La aldri apparatet stå uten tilsyn.

 Temperaturen på tilgjengelige overflater kan bli høy når apparatet er på.

Unngå å ta på apparatets varme flater.

Apparatet er ikke ment å slås på med et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.

Rull ut hele ledningen.

Hvis strømledningen blir ødelagt, må den byttes av produsenten, produsentens servicecenter eller en elektriker for å unngå farlige situasjoner.

Brukes det skjøteledning, må tverrsnittet på denne minst tilsvare tverrsnittet på strømledningen og ha en integrert jordingstilkobling. Ta alle nødvendige forholdsregler for å sikre at ingen snubler over ledningen.

Apparatet må bare kobles til jordet stikkontakt.

Sjekk at spenningen i strømmettet er kompatibel med spenningen angitt nederst på apparatet.

Apparatet må ikke nedsenkes i vann. Legg aldri apparatet eller ledningen i vann.

Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale funksjoner eller manglende erfaring og kunnskap, så sant de er under betryggende tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er klar over risikoen ved bruk.

Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under oppsyn av en voksen.

Apparat og ledning må være utilgjengelig for barn under 8 år.

- ADVARSEL: Produktet må ikke varmes opp med mindre det er kakeformer i produktet.

Dette må du gjøre

- Les disse instruksjonene nøye og ha dem lett tilgjengelige. De gjelder for alle ulike versjoner av produktet, uavhengig av hvilket tilbehør som følger med.
- Skulle det skje en ulykke, må du øyeblikkelig helle kaldt vann på brannsåret og om nødvendig ringe lege.
- Pass på at strømledningen ligger riktig (med eller uten skjøteledning). Ta alle nødvendige forholdsregler for å gi god fremkommelighet rundt bordet for gjestene slik at ingen snubler.
- Stekeos kan være farlig for dyr med særlig følsomme luftveier, for eksempel fugler. Vi anbefaler at fugleiere holder fuglene unna stekeområdet.
- Apparatet må alltid oppbevares utilgjengelig for barn.
- Før første gangs bruk må kakeformene rengjøres: Hell noen dråper olje på dem og tørk av med en myk klut.
- Sjekk at kakeformene er godt rengjort etter bruk.
- For å unngå skader på formene må de bare benyttes med det utstyret de er beregnet på (f.eks. må de ikke settes i ovn, på gassbluss eller på varm plate).
- Pass på at formene er stabile og riktig plassert i bunnen av apparatet. Bruk bare formene som følger med, eller som du har fått fra et autorisert servicesenter.
- For å bevare slippbelegget i formene, er det alltid viktig å bruke stekespader av tre eller plast.
- Bruk bare tilbehør som følger med apparatet, eller som er kjøpt fra et godkjent servicesenter. Må ikke brukes med andre apparater.
- Bruk bare Bruk bare PROflex-former fra Tefal.
- Bruk ovnsvotter eller grytekluter når du skal ta ut formene etter steking.
- For å smelte sjokolade, bruk Cake Factory non-stick aluminiumsform eller en form som er egnet til baking ved temperaturer opp til 250 °C, med maksimal størrelse: 19 cm lang, 19 cm bred, 6 cm høy.

Dette må du ikke gjøre

- Apparatet må ikke brukes utendørs.
- Unngå å frakte produktet når det fremdeles er varmt eller i bruk.
- Ikke sett støpslet i stikkontakten hvis du ikke skal bruke apparatet.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke settes i et hjørne eller mot en vegg.
- Ikke sett apparatet rett på et skjørt underlag (f.eks. glassbord, duk eller lakkert møbel etc.), eller på plastduk.
- Unngå å sette apparatet på eller i nærheten av glatte eller varme flater. Ledningen må heller ikke henges over en varmekilde (f.eks. steketopp, gassovn el.l.).
- Sett aldri apparatet under et møbel som er festet til en vegg eller hylle, eller ved siden av brennbare materialer som persiener, gardiner eller forheng.
- For å unngå skader på stekeflaten (slippbelegget) må du aldri bruke skrubber eller skurepulver på den.
- Ikke bær apparatet i håndtaket eller metalltrådene.
- Apparatet må ikke brukes når det er tomt.
- Unngå å sette varme kakeformer i vann eller på et skjørt underlag.

- For å bevare egenskapene til slippbelegg og silikon må apparatet ikke varmes opp når det er tomt.
- Kakeformene må ikke håndteres mens de er varme.
- Ikke stek mat i poser eller pakker.
- Ikke tilbered flamberte retter med apparatet; det kan forårsake skader på det.
- Ikke legg aluminiumsfolie eller andre objekter mellom kakeformene og maten som skal tilberedes, eller mellom formene og varmeelementene.
- Unngå å skjære rett i kakeformene.
- Produktet må ikke varmes opp med mindre reflektoren og en kakeform er satt inn i produktet.
- Må ikke varmes opp eller brukes til steking når apparatet står åpent.
- For å bevare silikonets slippegenskaper anbefaler vi at du ikke rengjør det i oppvaskmaskin.
- For å sikre best mulig funksjon av apparatet må du ikke fylle formene med mer enn det som er angitt i oppskriftene.

Anbefalinger/informasjon

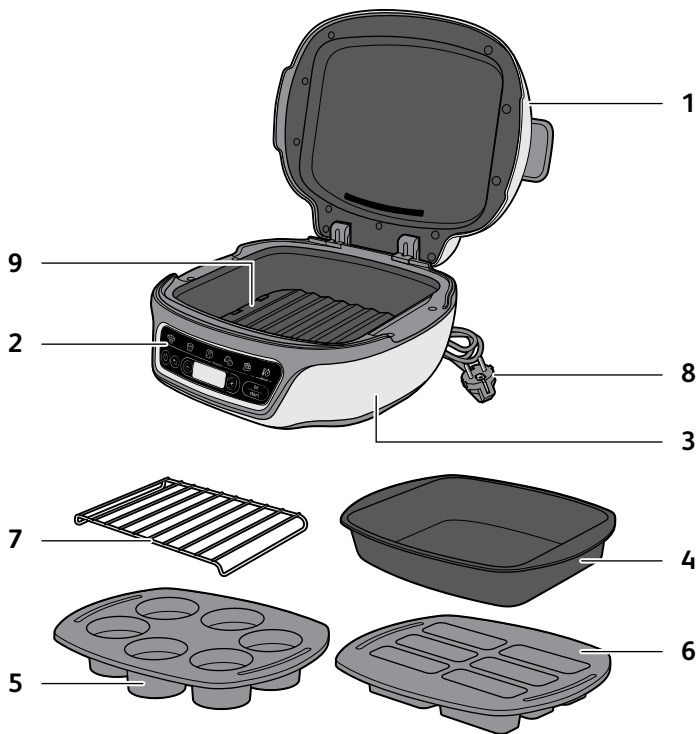
- For å ivareta sikkerheten er dette apparatet i samsvar med alle gjeldende standarder og forskrifter (lavvoltsdirektivet, direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet, matkontakt, miljø m.m.).
- Takk for at du valgte dette apparatet, som kun er til husholdningsbruk.
- Vårt selskap forbeholder seg retten til når som helst å kunne endre egenskaper eller deler av sine produkter til beste for kundene.
- Når du bruker apparatet første gang, kan det sive ut lukt og/eller røyk i løpet av de første minuttene.
- Faste og flytende matvarer som måtte komme i kontakt med deler merket med ~~X~~-logoen, må ikke konsumeres.
- Bruk en svamp for å rengjøre kakeformene, sammen med varmt vann og oppvaskmiddel.
- Varmeelementet må ikke rengjøres. Hvis det er spesielt skittent, må du vente til det har kjølt seg helt ned før du tørker over det med en tørr klut.

Miljø



Husk å beskytte miljøet!

- ① Apparatet inneholder en rekke gjenvinnbare eller resirkulerbare materialer.
- ➡ Lever det til den lokale gjenbruksstasjonen.



Beskrivelse

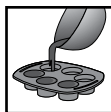
- 1 Lukk
- 2 Kontrollpanel
- 3 Bunn
- 4 Aluminiumsform med slippbelegg
- 5 Silikon PROflex muffinsformer x 6
- 6 Silikon PROflex småkakeformer x 6
- 7 Støtterist for noen av PROflex-formene og for smelting av sjokolade
- 8 Strømledning
- 9 Svart refleksor

Bruke formene

For å sikre best mulig funksjon av apparatet må du ikke fylle formene med mer enn det som er angitt i oppskriftene.

PROflex silikonform

Cake Factory passer bare til de formene som tilhører Tefal PROflex-serien, med størrelse 30 x 21 cm.



Hell i formene



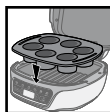
Ta ut aluminiumsformen



Pass på at den svarte reflektoren sitter riktig festet i bunnen av apparatet



Sett risten oppå reflektoren*



Sett inn formen



Lukk

* For å steke franske canelés eller bruke en form som er høyere enn 4,5 cm, skal PROflex-formen settes rett inn i Cake Factory uten rist.

Aluminiumsform med slippbelegg



Smør formen



Fyll formen



Fjern risten



Pass på at den svarte reflektoren sitter riktig festet i bunnen av apparatet



Sett inn formen



Lukk

Smelte sjokolade



Plasser sjokoladen i aluminiumsformen



Fjern risten



Lukk



Legg sjokoladen i en passende form



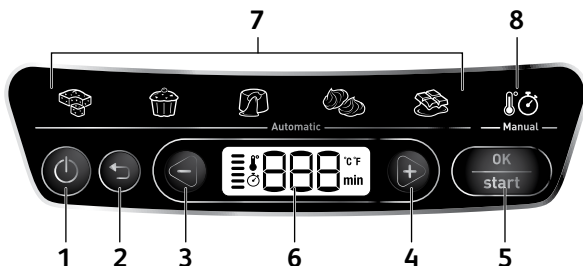
Sett risten oppå reflektoren



Lukk

For å smelte sjokolade, bruk Cake Factory non-stick aluminiumsform eller en form i keramikk, silikon eller rustfritt stål med maksimal størrelse: 19 cm lang, 19 cm bred, 6 cm høy, som er egnet for baking ved temperaturer opp til 250 °C.

Produktpresentasjon



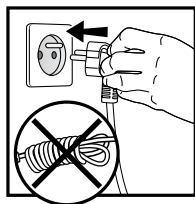
- | | | | |
|---|----------------|---|------------------------|
| 1 | På/av-knapp | 5 | OK-/startknapp |
| 2 | Tilbakeknapp | 6 | Kontrollpanel |
| 3 | Minusknapp (-) | 7 | Automatiske programmer |
| 4 | Plussknapp (+) | 8 | Manuelt program |

Forberedelse

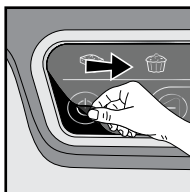
1. Fjern all emballasje, klistremerker og tilbehør både på innsiden og utsiden av apparatet.
2. Før du bruker de tre formene første gang, må du rengjøre dem grundig med varmt vann og oppvaskmiddel. Skylls grundig og tørkes.

Installasjon og tilkobling

Oppstarten av apparatet gjelder alle programmer



1



2

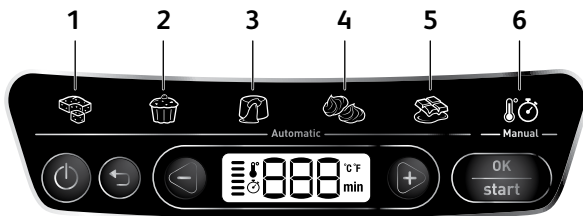


3

1. Sett støpslet inn i stikkontakten.
3. Vent så noen sekunder før du trykker på På/av-knappen. Det første programmet blinker på displayet og angir at innstilling for programvalg er aktivert.

Presentasjon av programmene

Hvis du er usikker på hvilket stekeprogram du skal bruke, kan du slå opp i stekeveiledningen på s. 141.



5 automatiske programmer:

- | | | | |
|---|----------------------|---|---------------------------|
| 1 | Program stor kake | 4 | Program marengs |
| 2 | Program enkeltkaker | 5 | Program sjokoladesmelting |
| 3 | Program konfektkaker | 6 | Manuelt program |

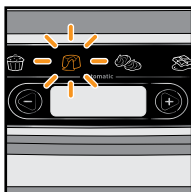
Steketips: Det finnes et program som passer til hver oppskriftstype. Standard steketid vises, som avhenger av hvilket program som er valgt. Alle programmer har flere oppskrifter. Av denne grunn kan det være nødvendig å justere steketiden for den valgte oppskriften (se listen over anbefalt steketid for hver oppskrift). Forhåndsoppvarming er ikke nødvendig, og steking begynner når programmet er valgt, apparatet er lukket og startknappen er trykket.

NB: For å sikre et best mulig resultat er det viktig å følge oppskriften og bruke riktig mengde.

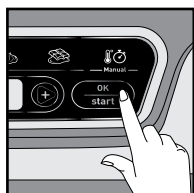
A. Velge stekeprogram



1



2



3

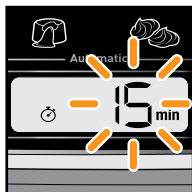
Når du har helt blandingen i formen, og lokket er lukket:

1. Rull gjennom stekeprogrammene ved hjelp av +- og -knappene.
2. Det valgte bildesymbolet blinker på displayet.
3. Trykk på OK-knappen for å bekrefte.

B. Bruke automatisk program



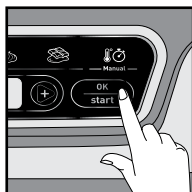
1



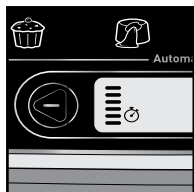
2



3



4

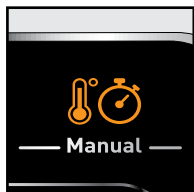


5

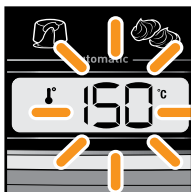
1. Når du har valgt stekeprogram, vil indikatorlampen lyse jevnt.
2. Standard steketid blinker på skjermen.
3. Trykk på knappene + og - for å endre steketid hvis nødvendig.
4. Pass på at lokket er lukket. Trykk på Start-knappen for å bekrefte og begynne steking. Steketiden på displayet vil nå slutte å blinke.
5. Stekingen har begynt. Strekene til venstre i displayet angir at stekeprosessen er i gang, og at apparatet er under oppvarming. Tiden telles ned minutt for minutt og deretter sekund for sekund det siste minuttet.

Merk: Når apparatet benyttes neste gang, vil steketiden som ble brukt sist, vises.

C. Bruke manuelt program



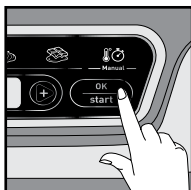
1



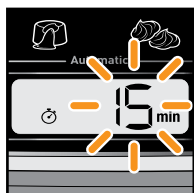
2



3



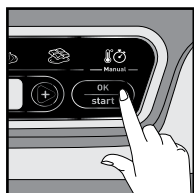
4



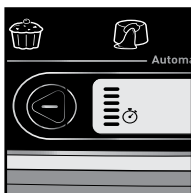
5



6



7

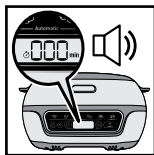


8

1. Når du har valgt stekeprogram, vil indikatorlampen lyse jevnt.
2. Standardtemperatur blinker.
3. Trykk på knappene + og - for å endre temperatur hvis nødvendig.
4. Trykk på OK-knappen for å bekrefte.
5. En forhåndsdefinert steketid blinker på displayet.
6. Trykk på knappene + og - for å endre steketid hvis nødvendig.
7. Trykk på Start-knappen for å bekrefte og begynne steking, og steketiden i displayet vil slutte å blinke.
8. Steking har begynt. Streke til venstre i displayet angir at stekeprosessen er i gang, og at apparatet er under oppvarming. Tiden telles ned minutt for minutt og deretter sekund for sekund det siste minuttet.

Merk: Når apparatet brukes neste gang, vil steketid og temperatur i displayet tilsvare det som ble brukt sist.

D. Slutten på et program (automatisk eller manuelt)



1



2



3

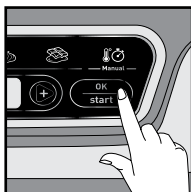
1. Steketiden kommer tilbake til 000, og produktet avgir et pipesignal som indikerer at programmet er ferdig.
2. Trykk på OK en gang for å stoppe signalet, og "000" blinker på displayet.
3. Det er nødvendig å beskytte hendene med ovnsvotter for å unngå brannskader når du håndterer varme fat eller former.

NB: Det er viktig å åpne apparatet og ta kakene raskt ut så de ikke fortsetter å steke.

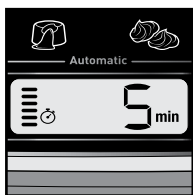
E. Utvide steketiden(automatisk eller manuelt)



1



2

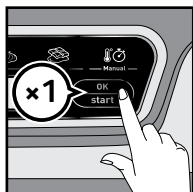


3

1. På slutten av programmet kan du legge til steketid hvis kaken(e) ikke er godt nok stekt. Trykk på +- og -knappene. Lukk lokket igjen.
2. Når du har lagt til ekstra tid, trykker du på Start for å fortsette steking.
3. Steketiden slutter å blinke i displayet, og nedtellingen minutt for minutt begynner. Stekingen fortsetter. Strekene til venstre i displayet angir at stekeprosessen er i gang, og at apparatet er under oppvarming.

F. Starte samme program på nytt

Automatisk og manuelt

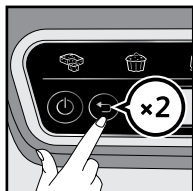


1

1. Når du har slått av lydsignalet, trykker du på OK-knappen en gang til for å vise steketiden. Den siste steketiden som ble brukt, blinker i displayet.
2. Trykk på OK for å starte programmet.

G. Starte et annet program igjen

Etter et automatisk program



1

1. Når du har skrudd av signalet, trykker du på tilbakeknappen for å returnere til valg av program.
2. Se Del A for hvordan du velger programmet.

Etter at manuelt program



1

1. Når du har skrudd av signalet, trykker du på tilbakeknappen for å returnere til valg av program.
2. Se Del C for hvordan du starter programmet.

Endre tid og program under steking

Merk: Når tiden endres under steking, kan vi ikke lenger garantere resultatet. Det beste er å kjøre programmet helt igjennom.

Bare mulig dersom <2 min av steketiden er gått



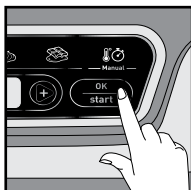
1



2



3



4

1. Trykk på tilbakeknappen for å returnere til valg av steketid. Steketiden blinker i displayet.
2. Hvis nødvendig trykker du på tilbakeknappen en gang til for å returnere til valg av program.
3. Trykk på knappene + og - for å velge et program igjen og/eller endre steketid.
4. Bekreft ved å trykke på Start for å starte steking igjen.

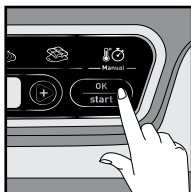
Merk: +- og -knappene er inaktive så lenge tiden er <2 min.

Bare mulig dersom >2 min av steketiden er gått

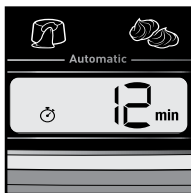
Mulig å endre steketid.



1



2



3

1. Når det har gått to minutter av steketiden, er bakoverknappen ikke lenger aktiv. Trykk rett på knappene + og - for å endre steketiden. Steketiden blinker i displayet.
2. Trykk på OK for å bekrefte den nye verdien.
3. Tiden endres og displayet stopper å blinke igjen. Stekingen fortsetter.

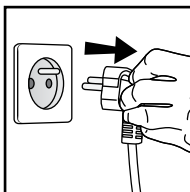
NB: Hvis du ikke bekrefter i løpet av 5 sekunder, vil steketiden gå tilbake til opprinnelig tid uten at programmet endres.

Bakoverknappen er ikke lenger aktiv når det har gått to minutter av steketiden.

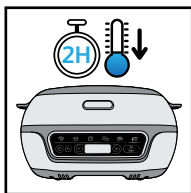
Vedlikehold og rengjøring



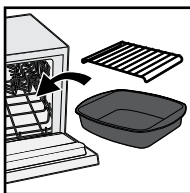
1



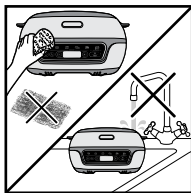
2



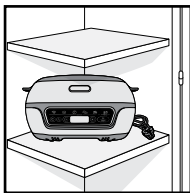
3



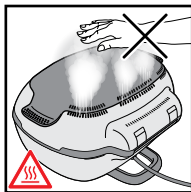
4



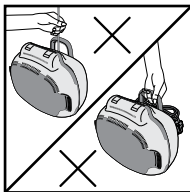
5



6



7



8

1. Trykk på PÅ/AV-knappen for å slå av apparatet.
2. Ta støpslet ut av stikkontakten.
3. La Cake Factory avkjøles i minst 2 timer.
4. Steketilbehøret tåler oppvaskmaskin. Det anbefales imidlertid ikke å sette silikonformer i oppvaskmaskinen. Apparat og ledning må aldri plasseres i oppvaskmaskinen, og heller ikke legges i vann. Hvis du ikke ønsker å legge formene i oppvaskmaskinen, kan du rengjøre dem med varmt vann og oppvaskmiddel før du skyller dem nøye for å fjerne alle såperester.
5. Tørkes grundig. Unngå bruk av metallskrubber, stålull eller etsende rengjøringsprodukter når du skal rengjøre slippbelegget i formene. Bruk bare rengjøringskrubber av nylon eller andre materialer som ikke er av metall. Rengjør lokket med en svamp dyppet i varmt vann og tørk over med en myk og tørr klut. Apparatet eller deler av det må aldri legges i vann eller annen væske.
6. Pass alltid på at apparatet er rent og tørt før du setter det bort.
7. Forsiktighetsregler for ventilasjonsåpningene på baksiden: Damp fra matlaging kan være veldig varm. Unngå å komme nær eller berøre dette området mens apparatet er oppvarmet.
8. Apparatet må ikke bæres eller henges opp etter den bakre basen eller strømledningen.

NB: Alle reparasjoner med gjøres av et autorisert servicesenter.

Stekeveiledning

Steketidene er kun veiledende.

Programmer	Oppskrift	Tid	Tilbehør
 1. Stor kake	Bløtkake	25 min	
	Yoghurtkake	35 min	
 2. Enkeltkaker	Blåbærmuffins	35 min	 
	Cupcakes	35 min	
 3. Konfektkaker	Sjokolade	17 min	
 4. Marengs	Sveitsisk marengs	105 min	
 5. Smelting av sjokolade	Hvit sjokolade med melk eller smør	9 min	  Form av keramikk, silikon eller rustfritt stål (maksstørrelse: lengde 19 cm x bredde 19 cm x høyde 6 cm), som tåler steketemperaturer opp mot 250 °C.
	Mørk sjokolade	11 min	
	Sjokolade + smør	13 min	

Finn komplette oppskrifter på vår app.

Feilsøking for å oppnå perfekt resultat

Eksempler	Tips
Lavakaker blir understekte hvis det er for mye smør med hensyn til anbefalt ingrediensvekt. Lavakaker blir oversteekte hvis det er for mye mel med hensyn til anbefalt ingrediensvekt.	Følg ingrediensmengder nøye.
Lavakaker blir oversteekte hvis de blir igjen i Cake Factory etter at ringesignalet går av på slutten av tilberedningen.	Fjern forsiktig formen på slutten av tilberedningen, som anbefalt i veiledningen.
Lavakaker blir oversteekte hvis røren er pisket heller enn bare rørt.	Følg anbefalte handlinger i oppskriften nøye.
Muffins vil være smuldrete når de tas ut hvis ingrediensene blandes tilfeldig.	Følg rekkefølgen nøye for å inkorporere oppskriftens ingredienser.
Smaken og teksten til kakene mine mangler.	For å sikre optimale resultater bør du kontrollere at ingrediensene er av god kvalitet og ikke er utgått på dato.
Bunnen av lavakaken med røde bær vil være understekt hvis fruktcoulistmidten ikke settes i fryseren i 4 timer før baking.	Følg anbefalte tider for ingrediensoppsett i oppskriften.

Problemløsning

Problem	Løsning
Er00 eller Er003	Feil på apparatet: Ta støpslet ut av stikkontakten, og kontakt kundeservice eller et reparasjonssenter.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Ta støpslet ut av stikkontakten og vent noen minutter. Sett deretter støpslet inn igjen og slå på apparatet. Hvis problemet vedvarer, kontakt kundeservice eller et reparasjonssenter.
Steketiden blinker i displayet	Hvis det er riktig tid som vises, trykker du på OK for å bekrefte.
Temperaturen blinker i displayet	Hvis temperaturen som vises er riktig, trykker du på OK for å bekrefte.
Det opplyste programmet blinker i displayet	Hvis programmet som vises er riktig, trykker du på OK for å bekrefte.
Apparatet kan ikke lukkes ordentlig	Åpne apparatet og sjekk at støtteristen ikke er blitt sittende under kakeformen. Sjekk om du bruker en silikonform som er høyere enn 4,5 cm. I så fall må støtteristen fjernes. Risten som brukes, passer ikke til apparatet: Bruk en form som er i tråd med kravene apparatet stiller for bruk.
Steketiden står på 000, men nivået på steking er ikke godt nok	Når du har slått av lydsignalet etter endt steketid ved å trykke på OK én gang, lukker du apparatet igjen og legger til litt tid ved hjelp av +- og -knappene. Bekreft ved å trykke på OK.
Hvis du har endret steketid under steking, vil tiden automatisk gå tilbake til opprinnelig tid	Når du har endret steketiden, trykker du på OK for å bekrefte.
Etter at stekeprogrammet er igangsatt, kan du ikke endre steketiden	Vent i 2 minutter etter at programmet har startet for å endre tiden ved hjelp av +- og +-knappene.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

• Säkerhetsanvisningar	146
• Beskrivning	150
• Använda formarna	151
• Om produkten	152
• Förberedelser	152
• Installation och anslutning	152
• Presentation av programmen	153
• A. Välja tillagningsprogram	154
• B. Använda ett automatiskt program	155
• C. Använda det manuella programmet	156
• D. Slut på ett program (automatiskt eller manuellt)	157
• E. Förläng tillagningstiden (automatiskt eller manuellt)	157
• F. Starta om samma program	158
• G. Starta ett annat program	158
• Ändra tillagningstid och program under pågående tillagning	159
• Underhåll och rengöring	161
• Tillagningsguide	162
• Hjälp för att få ett perfekt resultat	163
• Felsökningsguide	164

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Produktanvändning, underhåll och installation: för din egen säkerhet, läs igenom alla avsnitt i dessa instruktioner eller se motsvarande piktogram.

Apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Apparaten är inte avsedd för användning i följande fall, och omfattas inte av garantin:

- I personalrum i butiker, på kontor och i andra professionella miljöer;
- På bondgårdar;
- Av kunder på hotell, motell och i andra typer av boendemiljöer;
- I Bed and Breakfast-miljöer.

Avlägsna allt förpackningsmaterial, etiketter och tillbehör från in- och utsidan av apparaten.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte mottagit instruktioner angående säker användning av denna apparat eller övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten eller använder den som en leksak.

Lämna aldrig apparaten utan uppsikt.

 Temperaturen på åtkomliga ytor kan höjas när apparaten är i drift.

Vidrör inte apparatens heta ytor.

Apparaten är inte konstruerad att sättas på med en extern timer eller via ett separat fjärrkontrollsystem.

Rulla ut sladden helt.

Om sladden skadats ska den bytas ut av tillverkaren, på tillverkarens serviceverkstad eller av en behörig fackman för att undvika fara.

Omen förlängningssladd används, måste dess tvärsnittsarea vara minst lika med strömkabeln och ha en integrerad jordanslutning. Vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder för att säkerställa att ingen snubblar över sladden.

Apparaten får endast anslutas till uttag med integrerad jordanslutning.

Kontrollera att nätströmmen är kompatibel med den ström och spänning som anges på apparatens undersida.

Apparaten får inte nedsänkas. Sänk aldrig ned apparaten eller sladden i vatten.

Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap, under förutsättning att det sker under övervakning eller att de har mottagit instruktioner angående säker användning av denna apparat och att de är medvetna om riskerna.

Rengöring och underhåll får inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och under tillsyn.

Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under åtta år.

- **VARNING:** Värm eller förvärm endast produkten när bakformarna är på plats i apparaten.

Utför

- Läs noggrant igenom instruktionerna och förvara dessa lättåtkomligt. De gäller för alla versioner av denna apparat, beroende på medföljande tillbehör.
- I händelse av olycka, håll brännskadan under kallt vatten och kontakta läkare vid behov.
- Se till att sladden är korrekt placerad (med eller utan förlängningssladd) och vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder för att gästerna ska kunna röra sig fritt runt middagsbordet och se till att ingen snubblar.
- Rök från tillagningen kan vara farligt för djur med särskilt känsliga andningsorgan, såsom fåglar. Vi rekommenderar att fågelägare håller sina fåglar borta från matlagingsområdet.
- Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Rengör bakformarna vid första användning, håll lite olja på toppen och torka med en mjuk trasa.
- Kontrollera att bakformarna har rengjorts ordentligt efter användning.
- För att förhindra skador på bakformarna, använd dem endast tillsammans med apparaten de är avsedda för (t.ex. placera inte i formarna i en ugn, på håll eller kokplatta).
- Se till att bakformarna står stabilt och är korrekt placerade på apparatens botten. Använd endast bakformar som tillhandahållits eller förvärvats från det auktoriserade servicecentret.
- Använd alltid en plast- eller träspatel för att bevara bakformens ytskikt.
- Använd endast de tillbehör som medföljer apparaten eller som har inhandlats från ett auktoriserat servicecenter. Använd dem inte med andra apparater.
- Använd endast PROFlex Tefal-formar.
- Använd ugnshandskar för att avlägsna formarna när tillagningen är klar.
- För att smälta choklad, använd Cake Factorys aluminiumform med teflonbeläggning eller en bakform som är lämplig för temperaturer upp till 250 °C, med maximala måtten: 19 cm lång, 19 cm bred, 6 cm hög.

Låt bli

- Använd inte apparaten utomhus.
- Transportera aldrig produkten när den är varm eller under användning.
- Ha aldrig apparaten ansluten när den inte används.
- För att förhindra överhettning av apparaten ska den inte placeras i ett hörn eller mot en vägg.
- Placera aldrig apparaten direkt på ömtåliga ytor (t.ex. glasbord, bordsduk, lackade möbler etc.) eller direkt på en plastduk.

- Placera inte apparaten på eller nära hala eller heta ytor eller låt inte sladden hänga över en värmekälla (t.ex. spis, gasspis etc.)
- Placera aldrig apparaten under en möbel som är väggmonterad, under en hylla eller bredvid brandfarliga material såsom persienner, gardiner eller draperier.
- För att förhindra skador på ytan (non-stick beläggning), använd aldrig en skursvamp eller skurpulver.
- Bär inte apparaten i handtaget eller i metalltrådarna.
- Använd aldrig apparaten när den är tom.
- Placera inte heta bakformar under vatten eller på ömtåliga ytor.
- För att bevara beläggningens och silikonets non-stickegenskaper, värm inte apparaten när den är tom.
- Hantera aldrig bakformarna när de är heta.
- Tillaga inte mat i påsar eller paket ("en papillote").
- För att undvika skador på apparaten ska du aldrig använda den till att flambara mat.
- Lägg aldrig aluminiumfolie eller något annat föremål mellan bakformarna och maten som ska tillagas eller mellan bakformarna och elementen.
- Skär inte direkt på matlagningsformarna.
- Värm inte upp apparaten om inte reflektorn och en matlagningsform är placerad inuti den.
- Värm eller tillaga aldrig mat i "apparaten är öppen" -läge.
- För att bevara silikonets non-stickegenskaper rekommenderar vi att du diskar för hand.
- För att säkerställa att din apparat fungerar korrekt, överstig inte angivna proportioner när du fyller formarna.

Rekommendationer/information

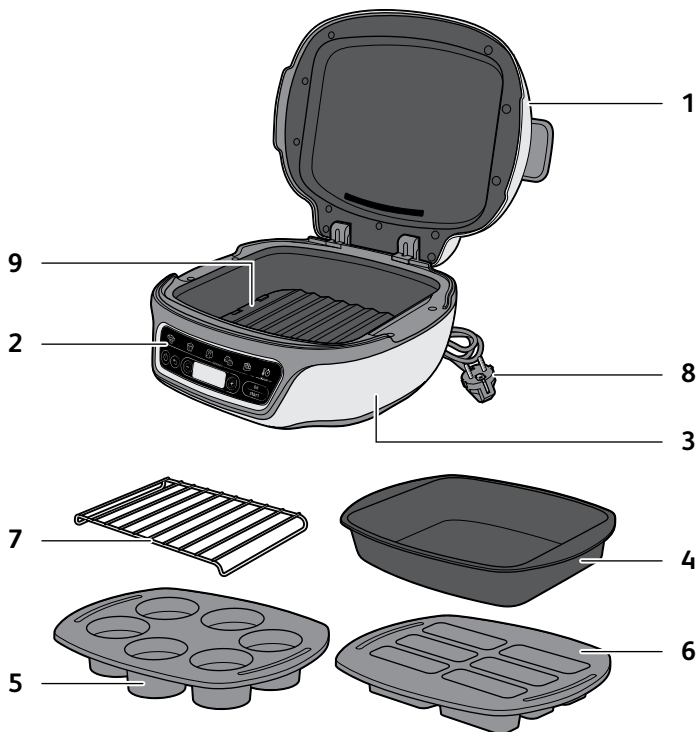
- För din egen säkerhet så uppfyller denna apparat tillämpliga normer och föreskrifter (direktiv om lågspänning, elektromagnetisk kompatibilitet, material i kontakt med livsmedel, miljö osv.).
- Tack för att du valde denna apparat som är avsedd endast för hushållsbruk.
- Vårt företag förbehåller sig rätten att ändra egenskaper eller komponenter i våra produkter när som helst, i konsumentens intresse.
- När man använder apparaten första gången kan en svag lukt uppstå och/eller rök kan avges under de första minuterna av användning.
- Livsmedel som kommer i kontakt med delar som är märkta med  -logotypen bör inte förtäras.
- För att rengöra matlagningsformarna, använd en svamp, varmvatten och lite diskmedel.
- Elementet får inte tvättas. Om det är väldigt smutsigt, vänta tills det svalnat helt och gnugga rent med en torr trasa.

Miljö



Ta del i miljöskydd!

- ① Din apparat innehåller ett antal återvinnbara eller återanvändningsbara material.
- ➡ Lämna den på en återvinningsstation för bearbetning.



Beskrivning

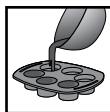
- 1 Lock
- 2 Kontrollpanel
- 3 Apparatens botten
- 4 Non-stick aluminiumform
- 5 PROflex 6-muffinsform i silikon
- 6 PROflex 6-minikakform i silikon
- 7 Stödgaller för vissa PROFlex-formar och för att smälta choklad
- 8 Strömkabel
- 9 Svart reflektor

Använda formarna

För att säkerställa att din apparat fungerar korrekt, överstig inte angivna proportioner när du fyller formarna.

PROflex form i silikon

Cake Factory är endast kompatibel med formar från Tefal PROflex-serien, med måtten 30 x 21 cm.



Häll ner i formen



Ta bort aluminiumformen



Se till att den svarta reflektorn är ordentligt på plats och monterad på botten i apparaten



Placera gallret på reflektorn*



Placera formen



Stäng

* För att tillaga canelés eller för användning av en form som är högre än 4,5 cm placerar du PROflex-formen i Cake Factory utan stödgallret.

Non-stick aluminiumform



Smörj formen



Fyll formen



Ta bort gallret



Se till att den svarta reflektorn är ordentligt på plats och monterad på botten i apparaten



Sätt in formen



Stäng

Smälta choklad



Placera chokladen i aluminiumformen



Ta bort gallret



Stäng



Lägg chokladen i en lämplig form



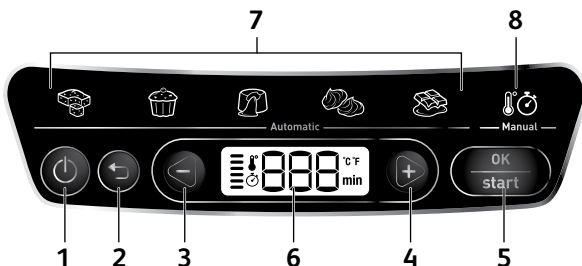
Placera gallret på reflektorn



Stäng

För att smälta choklad, använd Cake Factorys aluminiumform med teflonbeläggning eller en form som är keramisk, av silikon eller rostfritt stål med de maximala måtten: 19 cm lång, 19 cm bred, 6 cm hög, som klarar av bakning med temperaturer upp till 250 °C.

Om produkten



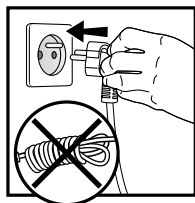
- | | | | |
|---|-----------------|---|---------------------|
| 1 | På/Av-knapp | 5 | OK/Start-knapp |
| 2 | Bakåt-knapp | 6 | Kontrollpanel |
| 3 | Minus-knapp (-) | 7 | Automatiska program |
| 4 | Plus-knapp (+) | 8 | Manuellt program |

Förberedelser

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial, etiketter och tillbehör från in- och utsidan av apparaten.
2. Innan första användningen, rengör noggrant de 3 olika formarna med varmt vatten och lite diskmedel, skölj noggrant och torka.

Installation och anslutning

Uppstart av apparaten gäller för alla program



1



2

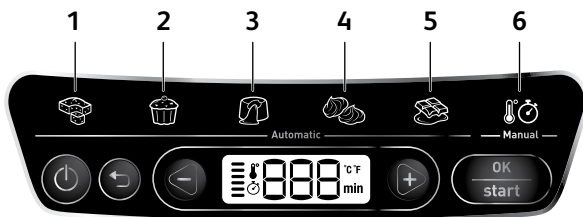


3

1. Anslut enheten.
3. Vänta sedan några sekunder innan du trycker på På/Av-knappen. Det första programmet blinkar, vilket indikerar läget "Programval".

Presentation av programmen

Om du är osäker på vilket tillagningsläge som ska användas, se matlagningssguiden sida 162.



5 automatiska program:

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Program för kakor att dela med andra | 4 Program för maräng |
| 2 Program för individuella kakor | 5 Program för att smälta choklad |
| 3 Program för lavakaka | 6 Manuellt program |

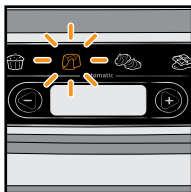
Matlagningstips: Det finns ett program som passar för varje recepttyp. Beroende på valt program anges en standardinställd tillagningstid. Det finns flera recept per program. Av denna anledning kan det bli nödvändigt att justera tiden baserat på det valda receptet (se listan över rekommenderade tider per recept). Förvärmning krävs inte och tillagningen startar när programmet startas, när apparaten är stängd och startknappen har tryckts in.

Varning: För att säkerställa bästa möjliga resultat är det viktigt att följa receptet och att följa proportionerna.

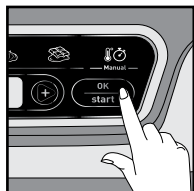
A. Välja tillagningsprogram



1



2



3

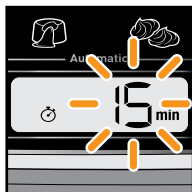
När beredningen har hållits i formen och locket har stängts:

1. Bläddra genom tillagningsprogrammen med - och + knapparna.
2. Det valda piktogrammet blinkar.
3. Tryck på OK-knappen för att bekräfta.

B. Använda ett automatiskt program



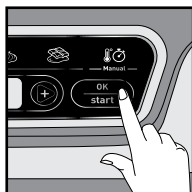
1



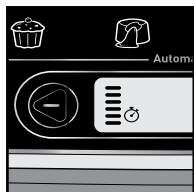
2



3



4

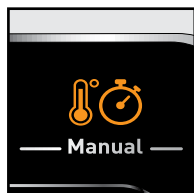


5

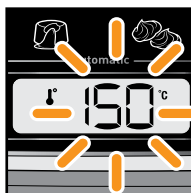
1. När ett tillagningsprogram har valts lyser motsvarande indikatorlampa stabilt.
2. En standardinställd tillagningstid blinkar.
3. Tryck på knapparna med + och - för att ändra tiden, om det behövs.
4. Se till att locket är stängt. Tryck på Start-knappen för att bekräfta och börja tillagningen. Tidsdisplayen slutar blinka.
5. Tillagningen har börjat. Bilden på skärmens vänstra sida indikerar att tillagningen är igång och att apparaten värms upp.
Tiden räknas ned per minut, och sedan per sekund under den sista minuten.

Obs: Varje gång apparaten används visas tiden som användes vid föregående tillfälle.

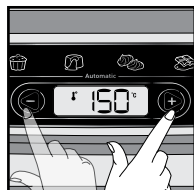
C. Använda det manuella programmet



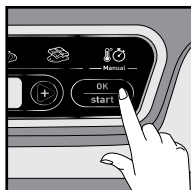
1



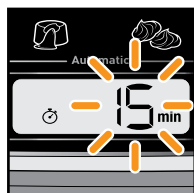
2



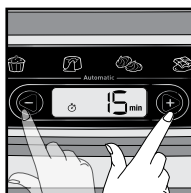
3



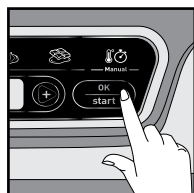
4



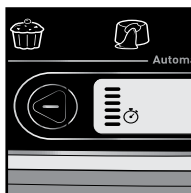
5



6



7

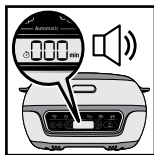


8

1. När ett tillagningsprogram har valts lyser motsvarande indikatorlampa stabilt.
2. En standardinställd temperatur blinkar.
3. Tryck på knapparna med + och - för att ändra temperaturen, om det behövs.
4. Tryck på OK-knappen för att bekräfta.
5. En förutbestämd tillagningstid blinkar.
6. Tryck på knapparna med + och - för att ändra tiden, om det behövs.
7. Tryck på Start-knappen för att bekräfta och påbörja tillagningen och tidsdisplayen slutar då blinka.
8. Tillagningen har börjat. Bilden på skärmens vänstra sida indikerar att tillagningen är igång och att apparaten värms upp. Tiden räknas ned per minut, och sedan per sekund under den sista minuten.

Obs: Varje gång apparaten används visas den tid och temperatur som användes vid föregående tillagning.

D. Slut på ett program (automatiskt eller manuellt)



1



2



3

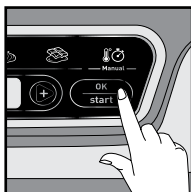
1. Tiden når 000 och produkten ringer för att signalera slutet av tillagningen.
2. Tryck på OK en gång för att stoppa signalen, displayen 000 blinkar då.
3. Det är nödvändigt med handskydd (ugnsvantar) för att förhindra brännskador vid hantering av varma rätter eller formar.

Varning: Det är viktigt att öppna apparaten och att snabbt avlägsna bakverken så att de inte fortsätter att tillagas.

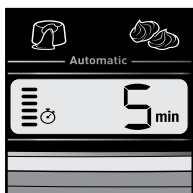
E. Förläng tillagningstiden (automatiskt eller manuellt)



1



2

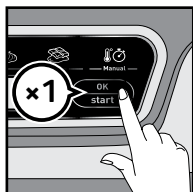


3

1. I slutet av programmet, om kakan inte är färdigbakad, är det möjligt att lägga till tillagningstid genom att direkt trycka på + och - knapparna. Stäng locket igen.
2. När ytterligare tid har angetts trycker du på Start för att fortsätta tillagningen.
3. Tidsdisplayen slutar blinka och nedräkning av minut för minut startas. Tillagningen fortsätter. Bilden på skärmens vänstra sida indikerar att tillagningen är igång och att apparaten värms upp.

F. Starta om samma program

Automatisk och Manuell

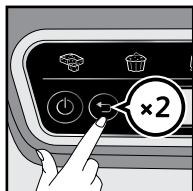


1

1. Efter att ha stängt av ringklockan, tryck på OK-knappen en andra gång för att visa tiden. Den senast använda tillagningstiden visas och blinkar.
2. Tryck på OK för att starta programmet.

G. Starta ett annat program

Efter ett automatiskt program



1

1. När du har stängt av ringsignalen trycker du på knappen Back för att återgå till skärmen för programval.
2. Vänligen se del A för val av program.

Efter ett manuellt program



1

1. När du har stängt av ringsignalen trycker du på knappen Back för att återgå till skärmen för programval.
2. Se del C för att starta programmet.

Ändra tillagningstid och program under pågående tillagning

Varning: Om tillagningstid ändras under matlagning kan resultatet inte längre garanteras. Det rekommenderas att starta om hela programmet.

Endast möjligt om den förflutna tillagningstiden är <2min



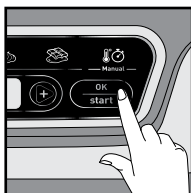
1



2



3



4

1. Tryck på Bakåt-knappen för att återgå till tidsvalskärmen. Den visade tillagningstiden blinkar.
2. Om det behövs, tryck på Bakåt-knappen en gång till för att återgå till programvalsskärmen.
3. Tryck på + och - knapparna för att välja program igen och/eller för att ändra tillagningstiden.
4. Bekräfta genom att trycka på Start för att starta om tillagningen.

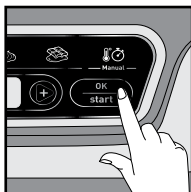
Varning: + och - knapparna är inaktiva så länge tiden är <2min.

Endast möjligt om den förflutna tillagningstiden är >2min

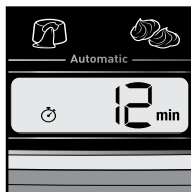
Möjlighet att ändra tillagningstiden.



1



2



3

1. Bakåt-knappen blir inaktiv efter de första två minuterna av tillagning. Tryck på + eller - knappen direkt för att ändra tillagningstid. Tillagningstiden blinkar.
2. Bekräfta det nya värdet genom att trycka på OK.
3. Tillagningstiden ändras och displayen slutar blinka igen och tillagningen fortsätter.

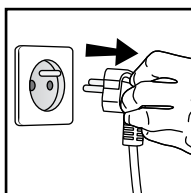
Varning: Om ingen bekräftelse sker inom 5 sekunder återgår tiden till den ursprungliga tillagningstiden, utan att ändra programmet.

Bakåt-knappen blir inaktiv efter de första två minuterna av tillagning.

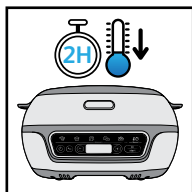
Underhåll och rengöring



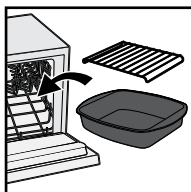
1



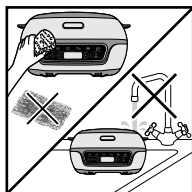
2



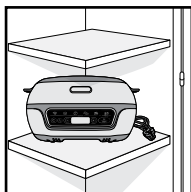
3



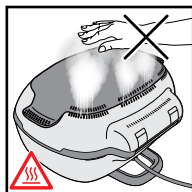
4



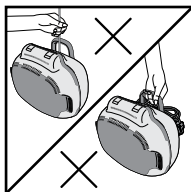
5



6



7



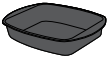
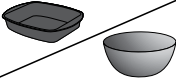
8

1. Tryck på PÅ/AV knappen för att stänga av apparaten.
2. Dra ut enhetens strömkontakt.
3. Låt Cake Factory svalna i minst 2 timmar.
4. Tillbehören tål maskindisk. Silikonformarna rekommenderas att diskas för hand. Apparaten och dess nätsladd får aldrig placeras i diskmaskin eller under vatten. Om du inte vill diska formarna i diskmaskinen, använd varmt vatten och lite diskmedel för att diska dem, skölj noggrant för att få bort alla rester.
5. Torka dem noggrant. Använd inte skursvampar, stålull eller slipmedel vid rengöring av non-stickformar. Använd endast nylon eller icke-metalliska rengöringssvampar. Använd en svamp med varmt vatten för att rengöra locket och torka sedan torrt med en mjuk, torr trasa. Sänk aldrig ned hela eller delar av apparaten i vatten eller någon annan vätska.
6. Kontrollera alltid att apparaten är ren och torr innan den ställs undan för förvaring.
7. Försiktighetsåtgärder att vidta i närheten av ventilationsöppningarna på baksidan: os från matlagning kan bli väldigt varm; kom inte för nära eller vidrör det här området när apparaten är uppvärmd.
8. Apparaten får inte bäras eller hängas upp i den bakre delen eller i apparatens strömsladd.

Varning: Alla reparationer måste utföras av ett auktoriserat servicecenter.

Tillagningsguide

Tillagningstiderna är endast avsedda som information.

Dedikerade program	Recept	Tid	Tillbehör
 1. Kakor att dela med andra	Sockerkaka	25 min	
	Yoghurtkaka	35 min	
 2. Individuella kakor	Blåbärsmuffins	35 min	 
	Cupcakes	35 min	
 3. Lavakakor	Choklad	17 min	
 4. Maränger	Schweizisk maräng	105 min	
 5. Smälta choklad	Vit choklad, med mjölk eller smör	9 min	 Behållare i keramik, silikon eller rostfritt stål (maximalmått: längd 19 cm x bredd 19 cm x höjd 6 cm) som tål ugnstemperaturer upp till 250° C.
	Mörk choklad	11 min	
	Choklad + smör	13 min	

Hitta fullständiga recept på vår app.

Hjälp för att få ett perfekt resultat

Exempel	Råd
En coeur coulant blir inte tillräckligt gräddad om smeten innehåller mer smör än vad som sägs i receptet. En coeur coulant blir för hårt gräddad om smeten innehåller mer mjöl än vad som sägs i receptet.	Följ noga den mängd som anges i receptet.
Coeur coulant och andra mjuka kakor blir för hårt gräddade om de lämnas kvar i Cake Factory efter att de gräddats färdigt.	Ta ut formen direkt efter att kakan gräddats färdigt, precis som manualen säger.
En coeur coulant blir för hårt gräddad om du vispar smeten istället för att bara röra ihop den.	Följ noga de anvisningar som ges i receptet.
Muffinsen kan gå sönder när du tar ut dem ur formarna om ingredienserna har blandats på fel sätt eller i fel ordning.	Följ noga de olika stegen för att tillsätta ingredienserna.
Mina kakor saknar smak och konsistens.	Kontrollera att ingredienserna är av god kvalitet och inte utgångna för att få bästa resultat.
Bärfyllningen till coeur coulant med bär måste stå i frysen i 4 timmar innan kakan gräddas. Annars blir kakan inte tillräckligt gräddad i botten.	Följ noga alla tidsangivelser för de olika ingredienserna i receptet.

Felsökningsguide

Problem	Lösning
Er00 or Er003	Vid fel på apparaten: Dra ut apparatens strömkontakt och kontakta kundtjänst eller ett reparationscenter.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Dra ut apparatens strömkontakt och vänta några minuter. Anslut sedan apparaten igen och slå på den. Om problemet kvarstår, kontakta kundtjänst eller ett reparationscenter.
Den visade tiden blinkar	Om tiden som visas är korrekt, tryck på OK för att bekräfta.
Den visade temperaturen blinkar	Om temperaturen som visas är korrekt, tryck på OK för att bekräfta.
Det upplysta programmet blinkar	Om programmet som visas är korrekt, tryck på OK för att bekräfta.
Apparaten stängs inte ordentligt	Öppna apparaten och kontrollera att stödgalret inte har lämnats kvar under non-stickformen. Kontrollera om silikonformen som används är högre än 4,5 cm. Om så är fallet: ta bort stödgalret. Den form som används är inte lämplig för denna apparat: använd en form som överensstämmer med apparatens användningsvillkor.
Tiden har nått 000, men tillagningen är otillräcklig	När du har stängt av pipljudet vid slutet av tillagningen genom att trycka på OK en gång, stäng apparaten igen och lägg till extra tid med hjälp av knapparna - och + och bekräfta detta genom att trycka på OK.
Vid ändring av tillagningstiden under pågående tillagning återgår tillagningstiden automatiskt till den ursprungliga tiden	Tryck på OK för att bekräfta efter du har ändrat tillagningstiden.
När ett program har startats är det inte längre möjligt att ändra tillagningstiden	Vänta i 2 minuter efter programmet har startat för att ändra tiden med knapparna - och +.

СОДЕРЖАНИЕ

• Инструкции по технике безопасности	166
• Описание	171
• Применение форм	172
• Внешний вид изделия	173
• Подготовка	173
• Инструкция по установке и подключению	173
• Описание программ	174
• А. Выбор программы приготовления	175
• В. Работа по автоматической программе	176
• С. Работа по ручной программе	177
• D. Окончание программы (автоматической или ручной)	178
• Е. Увеличение цикла приготовления (автоматическая или ручная программа)	178
• F. Повторный запуск программы	179
• G. Запуск другой программы	179
• Изменение времени и программы в процессе приготовления	180
• Обслуживание и очистка	182
• Инструкция по приготовлению	183
• Помощь в получении превосходных результатов	184
• Инструкции по устранению неполадок	185

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Эксплуатация, обслуживание и установка устройства: в целях обеспечения безопасности изучите все разделы данного руководства, включая рисунки.

Устройство предназначено только для бытового использования. Устройство не предназначено для использования в нижеприведенных случаях, гарантия на которые не распространяется.

- В кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазинов, в офисах и в других рабочих помещениях.
- На фермах.
- Использование клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях такого типа.
- В мини-гостиницах.

Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности изнутри и снаружи устройства.

Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц,

отвечающих за их безопасность.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.

Не оставляйте устройство без присмотра.

 Во время работы устройства открытые поверхности могут сильно нагреваться.

Не прикасайтесь к горячим поверхностям.

Устройство не предназначено для включения с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Полностью размотайте шнур.

Если электрический шнур поврежден, во избежание несчастных случаев он должен быть заменен производителем, его гарантийной службой или специалистом аналогичной квалификации.

В случае использования удлинительного шнура сечение его проводов не должно быть меньше, чем у шнура питания, а также удлинитель должен оснащаться заземляющим проводом. Примите меры предосторожности, чтобы никто не мог споткнуться о шнур.

Подключайте устройство только к электрическим розеткам с заземлением.

Убедитесь, что источник электропитания соответствует номинальной мощности и напряжению, указанным на нижней части устройства.

Не погружайте устройство в какую-либо жидкость. Не погружайте устройство или его шнур питания в воду.

Допускается использование прибора детьми 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами, не имеющими опыта и знания, необходимых при обращении с такими изделиями, при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы на предмет безопасного использования устройства и понимают риски, возникающие в ходе его эксплуатации.

Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми старше 8 лет при условии, что они находятся под присмотром взрослых.

Устройство и его кабель питания должны быть недоступны для детей младше 8 лет.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не готовьте и не разогревайте пищевые продукты в устройстве без установленной внутри него формы.

Обязательно

- Внимательно прочитайте эти инструкции и сохраните их для использования в будущем. Они могут применяться к различным версиям устройства в зависимости от входящих в комплект принадлежностей.
- В случае получения ожога незамедлительно поместите пораженный участок под струю воды и при необходимости обратитесь к врачу.
- Убедитесь, что шнур питания размещен правильно (с удлинителем или без него), и примите все необходимые меры предосторожности, чтобы не мешать движению гостей вокруг стола, и чтобы никто не спотыкался о шнур.
- Дым может быть опасен для животных, которые обладают особо чувствительным обонянием, например птиц. Мы рекомендуем владельцам птиц держать их подальше от зоны приготовления пищи.

- Храните устройство в недоступном для детей месте.
- Перед первым применением очистите формы, нанесите на их поверхность небольшое количество масла и протрите мягкой тканью.
- Тщательно прочищайте формы после завершения приготовления пищи.
- Чтобы предотвратить повреждение форм, используйте их только с тем оборудованием, для которого они предназначены (например, не ставьте их в печь, на варочные панели или горячие поверхности).
- Убедитесь, что кулинарные формы правильно и устойчиво размещены в основании устройства. Используйте только формы, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре.
- Чтобы не повредить поверхность форм, используйте пластиковые или деревянные лопатки.
- Используйте только принадлежности, поставляемые в комплекте с устройством или приобретенные в специализированном сервисном центре. Не используйте их вместе с другими изделиями.
- Используйте только формы PROflex Tefal.
- Для извлечения форм после завершения приготовления пользуйтесь прихватками.
- Чтобы растопить шоколад используйте антипригарную алюминиевую форму Cake Factory или форму, адаптированную для использования в духовке до 250°C, с максимальными габаритами 19 см в длину x 19 см в ширину x 6 см в высоту.

Никогда

- Не используйте устройство вне помещений.
- Не перемещайте работающее или горячее устройство.
- Если устройство не используется, не подключайте его к электросети.
- Чтобы избежать перегрева, не ставьте устройство в угол или рядом со стенами.
- Не ставьте устройство непосредственно на хрупкие поверхности (стеклянный стол, скатерть, лакированную мебель и др.) или пластиковые подставки под посуду.
- Не устанавливайте устройство на горячие или скользкие поверхности или рядом с ними и не оставляйте кабель питания над источником тепла (варочными поверхностями, газовой горелкой и т. д.).
- Не ставьте устройство под настенный шкаф, полку или рядом с горючими материалами, такими как жалюзи, шторы или занавески.
- Во избежание повреждения поверхности (антипригарное покрытие) не чистите ее с помощью металлической губки или чистящего порошка.
- Не поднимайте устройство за ручку или металлические провода.
- Не включайте устройство без пищевых продуктов внутри него.
- Не помещайте горячие формы под воду или на хрупкие поверхности.
- В целях сохранения антипригарных свойств покрытия и силиконовых поверхностей не следует нагревать пустое устройство.
- Не переносите горячие формы.

- Не готовьте блюда в пакете или обертке (в пергаменте).
- Во избежание повреждения устройства не используйте его для приготовления блюд способом «фламбе».
- Не помещайте алюминиевую фольгу между формой и продуктами либо между формой и элементами устройства.
- Не нарежьте пищевые продукты непосредственно в форме.
- Не готовьте и не разогревайте пищевые продукты в устройстве без установленных внутри него отражателя и формы.
- Не нагревайте устройство и не готовьте, когда оно находится в открытом положении.
- В целях сохранения антипригарных свойств силикона не рекомендуется мыть силиконовые элементы в посудомоечной машине.
- При наполнении форм соблюдайте указанные пропорции для обеспечения правильной работы устройства.

Рекомендации / Информация

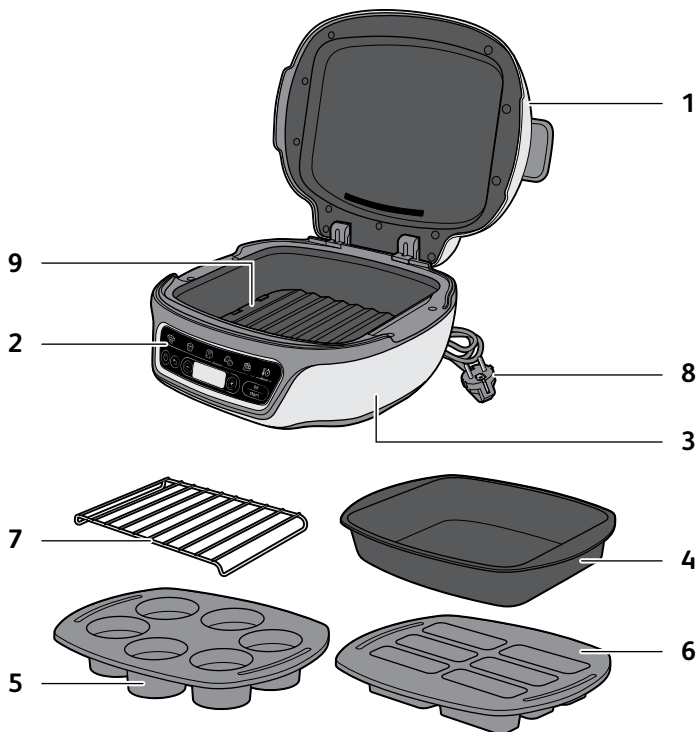
- Для вашей безопасности данный прибор соответствует необходимым стандартам и нормативам (директивы по низкому напряжению, электромагнитной совместимости, материалам для контакта с пищевыми продуктами, окружающей среде и т.д.)
- Благодарим вас за выбор нашей продукции. Устройство предназначено исключительно для домашнего применения.
- Компания оставляет за собой право в любой момент изменять характеристики или компоненты своих изделий в интересах потребителя.
- При первом использовании устройства в первые минуты работы может появиться незначительный запах и/или дым.
- Не следует употреблять в пищу любые твердые или жидкие продукты, которые вступили в контакт с частями устройства, обозначенными логотипом .
- Для чистки форм используйте губку с небольшим количеством горячей воды и моющего средства.
- Не следует мыть элементы устройства. Если они очень грязные, дождитесь, когда они полностью остынут, и протрите их сухой тканью.

Окружающая среда



Вносите свой вклад в защиту окружающей среды!

- ① Изделие содержит материалы, которые могут быть восстановлены или использованы повторно.
- ➔ Передайте устройство в пункт сбора для переработки.



Описание

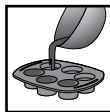
- 1 Крышка
- 2 Панель управления
- 3 Основание устройства
- 4 Алюминиевая форма с антипригарным покрытием
- 5 Силиконовая форма PROFlex для 6 маффинов
- 6 Силиконовая форма PROFlex для 6 мини-кексов
- 7 Решетка для некоторых форм PROFlex и растапливания шоколада
- 8 Шнур питания
- 9 Черный отражатель

Применение форм

При наполнении форм соблюдайте указанные пропорции для обеспечения правильной работы устройства.

Силиконовая форма PROflex

Устройство Cake Factory совместимо только с формами серии Tefal PROflex размера 30 x 21 см.



Налейте массу в форму



Извлеките алюминиевую форму



Убедитесь, что черный отражатель правильно размещен на своем месте и прикреплен к основанию устройства



Разместите решетку на отражателе*



Установите форму



Закройте

* Для приготовления канеле и других блюд высотой более 4,5 см устанавливайте форму PROflex в устройство Cake Factory без опорной решетки.

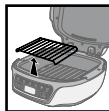
Алюминиевая форма с антипригарным покрытием



Смажьте форму



Наполните форму продуктом



Извлеките решетку



Убедитесь, что черный отражатель правильно размещен на своем месте и прикреплен к основанию устройства



Вставьте форму



Закройте

Растапливание шоколада



Поместите шоколад в алюминиевую форму



Извлеките решетку



Закройте



Поместите шоколад в форму соответствующего размера



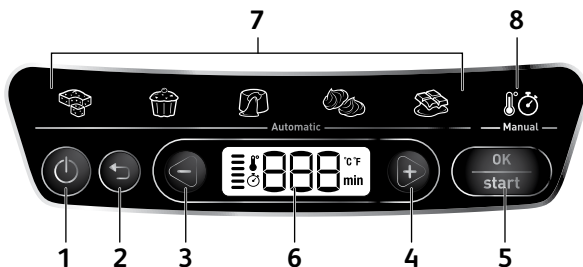
Разместите решетку на отражателе



Закройте

Чтобы растопить шоколад используйте антипригарную алюминиевую форму Cake Factory или керамическую, силиконовую или нержавеющую форму с максимальными габаритами 19 см в длину x 19 см в ширину x 6 см в высоту, подходящую для использования в духовке до 250°C.

Внешний вид изделия



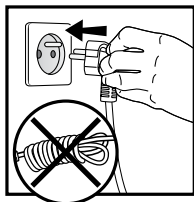
- | | | | |
|---|-----------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Кнопка включения/выключения | 5 | Кнопка «ОК / Запуск» |
| 2 | Кнопка «Назад» | 6 | Панель управления |
| 3 | Кнопка «-» | 7 | Автоматические программы |
| 4 | Кнопка «+» | 8 | Ручная программа |

Подготовка

1. Удалите все упаковочные материалы, наклейки и принадлежности изнутри и снаружи устройства.
2. Перед первым применением тщательно очистите все 3 формы с помощью небольшого количества горячей воды и моющего средства, тщательно прополощите и просушите.

Инструкция по установке и подключению

Запуск устройства относится ко всем программам



1



2

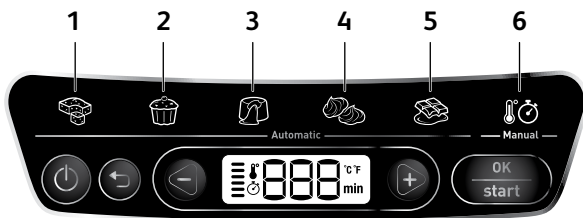


3

1. Отключите устройство от электросети.
3. Подождите несколько секунд перед нажатием кнопки включения. Замигает первая программа, указывая на режим «Выбор программы».

Описание программ

Если вы не уверены, какой режим приготовления использовать, см. руководство на стр. 183.



5 автоматических программ:

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 Программа приготовления большого кекса | 4 Программа приготовления меренг |
| 2 Программа приготовления порционных кексов | 5 Программа растапливания шоколада |
| 3 Программа приготовления шоколадного фондана | 6 Ручная программа |

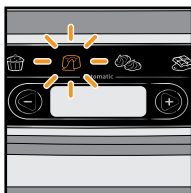
Советы по приготовлению: Для каждого типа рецепта существует отдельная программа. В зависимости от выбранной программы будет отображено время приготовления по умолчанию. По каждой программе можно приготовить несколько рецептов. По этой причине может потребоваться регулировка времени приготовления по выбранному рецепту (см. таблицу рекомендуемого времени для отдельных рецептов). Прогрев устройства не требуется. Приготовление начинается после запуска программы, закрытия устройства и нажатия кнопки пуска.

Внимание! Для достижения наилучших результатов важно следовать указаниям рецепта и соблюдать пропорции.

А. Выбор программы приготовления



1



2



3

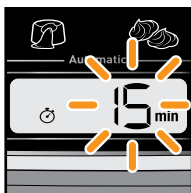
После наливания смеси в форму и закрытия крышки:

1. Прокрутите программы приготовления с помощью кнопок «-» и «+».
2. Замигает значок выбранной программы.
3. Нажмите кнопку «OK» для подтверждения.

В. Работа по автоматической программе



1



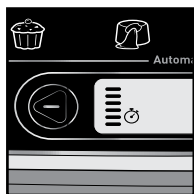
2



3



4

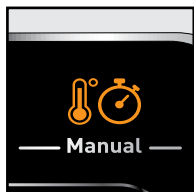


5

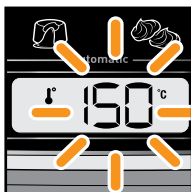
1. После выбора программы приготовления загорится соответствующий значок.
2. Замигает время приготовления по умолчанию.
3. При необходимости измените время с помощью кнопок «+» и «-».
4. Убедитесь, что крышка закрыта. Нажмите кнопку «Пуск» для подтверждения и начала приготовления. Время приготовления перестанет мигать.
5. Начнется процесс приготовления. Значок в левой части дисплея показывает, что выполняется приготовление, устройство нагревается. Отсчет времени идет по минутам, а в последнюю минуту — по секундам.

Примечание: При каждом последующем применении устройства по умолчанию отображается последнее использованное время.

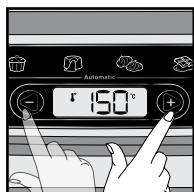
С. Работа по ручной программе



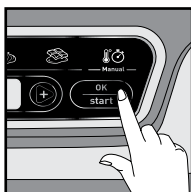
1



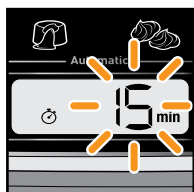
2



3



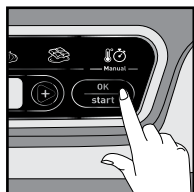
4



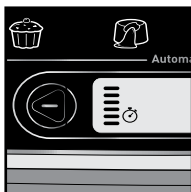
5



6



7

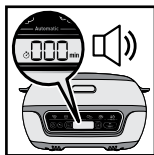


8

1. После выбора программы приготовления загорится соответствующий значок.
2. Замигает температура по умолчанию.
3. При необходимости измените температуру с помощью кнопок «+» и «-».
4. Нажмите кнопку «OK» для подтверждения.
5. Замигает предварительно установленное время приготовления.
6. При необходимости измените время с помощью кнопок «+» и «-».
7. Нажмите кнопку «Пуск» для подтверждения и начала приготовления. Дисплей с отображением времени перестанет мигать.
8. Начнется процесс приготовления. Значок в левой части дисплея показывает, что выполняется приготовление, устройство нагревается. Отсчет времени идет по минутам, а в последнюю минуту — по секундам.

Примечание: При каждом последующем применении устройства по умолчанию отображаются последние использованные параметры времени и температуры.

Д. Окончание программы (автоматической или ручной)



1



2



3

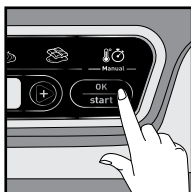
1. Время достигает значения «000», а устройство издает сигнал об окончании приготовления.
2. Нажмите кнопку «OK» для прекращения сигнала. Замигает дисплей с надписью «000».
3. При перемещении горячей посуды или форм во избежание получения ожогов обязательно используйте прихватки.

Осторожно! Важно сразу же открыть устройство и вынуть выпечку, чтобы она не продолжала готовиться.

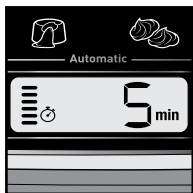
Е. Увеличение цикла приготовления (автоматическая или ручная программа)



1



2

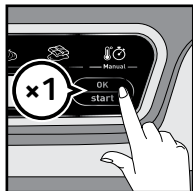


3

1. По окончании программы, в случае если выпечка не успела приготовиться, можно добавить время приготовления с помощью кнопок «+» и «-». Снова закройте крышку.
2. После ввода дополнительного времени нажмите «Пуск» для продолжения приготовления.
3. Дисплей с временем перестанет мигать, и начнется поминутный отсчет времени. Процесс приготовления продолжится. Значок в левой части дисплея показывает, что выполняется приготовление, устройство нагревается.

Ф. Повторный запуск программы

Автоматическая и ручная программа

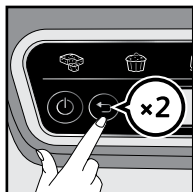


1

1. После отключения сигнала нажмите кнопку «OK» еще раз для отображения времени. На дисплее отобразится и мигает последнее использованное время приготовления.
2. Нажмите OK для запуска программы

Г. Запуск другой программы

После выполнения автоматической программы



1

1. После отключения сигнала нажмите кнопку «Назад» для возврата на экран выбора программы.
2. Информацию по выбору программы см. разделе А.

После выполнения ручной программы



1

1. После отключения сигнала нажмите кнопку «Назад» для возврата на экран выбора программы.
2. Информацию по запуску программы см. разделе С.

Изменение времени и программы в процессе приготовления

Внимание: при изменении времени в ходе приготовления запланированный результат процесса не может быть гарантирован. Желательно полностью перезапустить программу.

Это возможно, только если с начала процесса прошло не более 2 минут



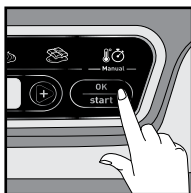
1



2



3



4

1. Нажмите кнопку «Назад» для возврата к экрану выбора времени. Отображаемое время будет мигать.
2. При необходимости нажмите кнопку «Назад» еще раз для возврата к экрану выбора программы.
3. С помощью кнопок «+» и «-» заново выберите программу и/или измените время.
4. Нажмите кнопку «Пуск» для подтверждения перезапуска процесса приготовления.

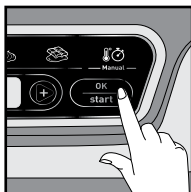
Внимание: функции кнопок «+» и «-» включаются по истечении 2 минут с начала процесса.

Возможно только, если прошло >2 мин с момента начала приготовления

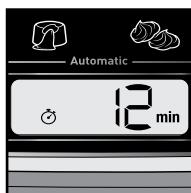
Возможность изменять время.



1



2



3

1. Функция кнопки «Назад» отключается по истечении первых двух минут процесса приготовления. Измените время с помощью кнопок «+» или «-». Время на дисплее будет мигать.
2. Нажмите «OK» для подтверждения нового значения.
3. После изменения времени дисплей перестанет мигать, а процесс приготовления продолжится.

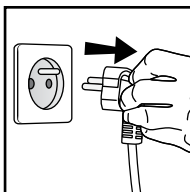
Внимание! Если в течение 5 секунд не происходит подтверждение, время возвращается к исходному значению с сохранением используемой программы.

Функция кнопки «Назад» отключается по истечении первых двух минут процесса приготовления.

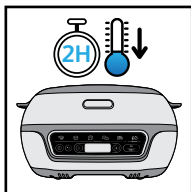
Обслуживание и очистка



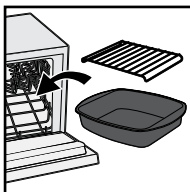
1



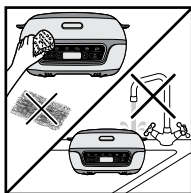
2



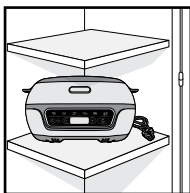
3



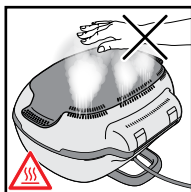
4



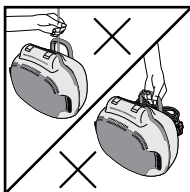
5



6



7



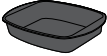
8

1. Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.
2. Отключите устройство от электросети.
3. Дайте устройству Cake Factory остыть не менее 2 часов.
4. Кулинарные принадлежности можно мыть в посудомоечной машине. Не рекомендуется помещать силиконовые формы в посудомоечную машину. Ни при каких обстоятельствах не следует помещать устройство и его шнур питания в посудомоечную машину или под струю воды. Если вы не хотите помещать формы в посудомоечную машину, промойте их в небольшом количестве горячей воды с моющим средством, после чего тщательно сполосните для удаления всех остатков загрязнений.
5. Тщательно просушите формы. Не используйте металлическую губку, стальной ершик или абразивные чистящие средства для чистки антипригарных форм. Пользуйтесь исключительно нейлоновыми или неметаллическими губками. Протрите крышку смоченной в горячей воде губкой и протрите сухую мягкой тканью. Не погружайте устройство полностью или частично в воду или другую жидкость.
6. Следите за тем, чтобы перед постановкой на хранение устройство было чистым и сухим.
7. Меры предосторожности в отношении вентиляции на задней стенке прибора: пар, выходящий в ходе приготовления, очень горячий, поэтому не следует приближаться к задней стенке прибора или касаться этой зоны, когда устройство нагревается.
8. Не допускается переносить или подвешивать устройство за заднюю стенку или шнур питания.

Осторожно! Все ремонтные работы должны выполняться в авторизованном сервисном центре.

Инструкция по приготовлению

Все значения времени приготовления указаны исключительно для справки.

Специальные программы	Рецепт	Время	Принадлежность
 1. Большой кекс	Бисквит	25 мин.	
	Йогуртовый кекс	35 мин.	
 2. Порционные кексы	Черничные маффины	35 мин.	 
	Капкейки	35 мин.	
 3. Шоколадный фондан	Шоколад	17 мин.	
 4. Меренги	Швейцарская меренга	105 мин.	
 5. Растапливание шоколада	Белый шоколад с молоком или сливочным маслом	9 мин.	  Форма из керамики, силикона или нержавеющей стали (максимальные размеры: 19 см в длину x 19 см в ширину x 6 см в высоту), которая подходит для духовок, разогретых до 250 °C.
	Темный шоколад	11 мин.	
	Шоколад + сливочное масло	13 мин.	

Смотрите полные рецепты в нашем приложении.

Помощь в получении превосходных результатов

Примеры	Рекомендации
Жидкая начинка не пропечется надлежащим образом, если положить слишком много сливочного масла, не соответствующего рекомендуемому количеству. Жидкая начинка пропечется слишком сильно, если положить слишком много муки, не соответствующей рекомендуемому количеству.	Тщательно отмеряйте количество ингредиентов.
Жидкая начинка или пирог пропекутся слишком сильно, если оставить его в Cake Factory после того, как прозвучит сигнал об окончании приготовления.	Извлеките форму по окончании приготовления, как рекомендовано в руководстве.
Жидкая начинка пропечется слишком сильно, если тесто было взбито, а не перемешано.	Соблюдайте действия, указанные в рецепте.
Мафины будут крошиться при извлечении из формы, если все ингредиенты перемешиваются одновременно.	Соблюдайте указанный в рецепте порядок добавления ингредиентов.
Мои пироги не такие вкусные, как хотелось бы, и мне не нравится их текстура.	Для получения оптимальных результатов убедитесь в том, что все ингредиенты хорошего качества и не просрочены.
Жидкая начинка из лесных ягод не пропечется в центре надлежащим образом, если не поместить соус из лесных ягод в холодильник за 4 часа до выпечки.	Соблюдайте время подготовки ингредиентов, рекомендованное в рецепте.

Инструкции по устранению неполадок

Проблема	Решение
Er00 или Er003	Неполадки с устройством. Отключите устройство от сети и обратитесь в службу поддержки или к специалисту по ремонту.
Er01/Er02/Er04/Er05/Er06	Отключите устройство от электросети и подождите несколько минут. Снова подключите устройство к сети и включите его. Если проблема не исчезла, обратитесь в службу поддержки или к специалисту по ремонту.
Отображаемое время мигает.	Если отображаемое время верно, нажмите «ОК» для подтверждения.
Отображаемая температура мигает.	Если отображаемая температура верна, нажмите «ОК» для подтверждения.
Выбранная программа мигает.	Если отображаемая программа верна, нажмите «ОК» для подтверждения.
Устройство не закрывается должным образом.	Откройте устройство и проверьте, не осталась ли опорная решетка под антипригарной формой. Убедитесь, что используемая форма имеет высоту не более 4,5 см. В противном случае необходимо вынуть решетку. Форма не подходит для данного устройства. Используйте форму, предназначенную для применения с этим устройством.
Время достигло значения «000», но выпечка не готова.	По завершении процесса приготовления и отключения сигнала однократным нажатием на кнопку «ОК» снова закройте устройство, добавьте необходимое время с помощью кнопок «-» и «+» и подтвердите это значение нажатием на кнопку «ОК».
Во время приготовления при изменении времени приготовления оно автоматически вернется к исходному значению.	Изменив время, нажмите «ОК» для подтверждения.
Невозможно изменить время приготовления после запуска программы приготовления.	Дождитесь, пока пройдет 2 минуты после запуска программы, чтобы изменить время с помощью кнопок «-» и «+».

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



Cake Factory

DE

RU

NO

FI

DA

SV

Tefal®



Cake Factory



Dessert

Weißer Schokoladenkuchen	P.3	Cœurs coulants mit Beerenobst	P.5
Brownie mit Walnüssen	P.4	Cœurs coulants mit Schokolade	P.6
Cupcakes für Chocoholics	P.4	Mango-Haselnuss-Riegel.....	P.6
Tiramisu-Cupcakes	P.5		

Zwischenmahlzeit

Marmorkuchen mit Vanille		Muffins mit Schokostücken	P.10
und Schokolade	P.7	Cupcakes mit Spekulatius®	P.10
Apfelkuchen	P.8	Mini-Lebkuchen.....	P.11
Biskuitkuchen mit Marmelade	P.8	Meringu'kado.....	P.11
Tarte Tatin	P.9		
Joghurt-Kuchen	P.9		

Tea Time

Blaubeer-Muffins.....	P.12	Zitronenkuchen mit Mohn	P.14
Karotten-Muffins	P.13	Mandelbiskuit.....	P.15
Gugelhupf.....	P.13	Baisers natur.....	P.15
Himbeerkuchen	P.14		



Zubereitungszeit



Backzeit



Schwierigkeitsgrad



Programm

Schwierigkeitsstufen Die Programme



Sehr einfach



Einfach



Relativ schwierig



Schwierig



Manuelles Programm



Große Kuchen



Portionskuchen



Cœurs coulants



Baisers



Schokolade schmelzen

*Programm erfordert den Gebrauch einer passenden Form, bitte lesen Sie diesbezüglich die Bedienungsanleitung.





Dessert



Weißer Schokoladenkuchen



15 min.



30 min.



Zutaten

100 g weiße Koch-
und Backschokolade
40 g Butter
50 g Quark
40 g Zucker

2 Eier
25 g Mehl
40 g Preiselbeeren

Rezept

- Butter und weiße Schokolade mit dem Programm *Ps-Schokolade schmelzen* Melt in einer geeigneten Backform 9 Minuten schmelzen lassen. Den Quark dazugeben.
- In einer Schüssel Eier und Zucker mit dem Mixer vermengen.
- Die Schokoladenmasse hinzugeben.
- Mehl unterheben und alles gut verrühren.
- Die Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Dann die Masse hineingießen.
- Die Preiselbeeren oben auf die Mischung geben und die Form in die Cake Factory setzen.
- Das Programm *Pr-Große Kuchen*, 30 Minuten lang laufen lassen.
- Vor dem Ausformen 3 Minuten stehen lassen.



Sie können Preiselbeeren
durch Himbeeren oder
Johannisbeeren ersetzen.





Brownie mit Walnüssen



35 min.



25 min.



Zutaten

2 Eier und 1 Eigelb
200 g dunkle Koch-
und Backschokolade
100 g Butter

100 g Zucker
75 g Mehl
75 g Walnüsse

Rezept

1. Butter und Schokolade mit dem Programm *Ps-Schokolade schmelzen* für 13 Minuten schmelzen lassen.
2. In einer Schüssel Eier und Zucker mit vermengen und dann das Mehl hinzugeben.
3. Die Schokolade unter die Masse rühren, bis sie glatt ist.
4. Die gehackten Walnüsse dazugeben und umrühren.

5. Die Masse in die gebutterte Form geben und in die Cake Factory stellen.
6. Das Programm *P1-Große Kuchen*, 25 Minuten lang laufen lassen.
7. Vor dem Ausformen 10 bis 15 Minuten stehen lassen.



Sie können die Walnüsse auch durch Pekannüsse ersetzen.



Cupcakes für Chocoholics



35 min.



20 min.



Zutaten

20 cl flüssige Sahne
100 g dunkle Koch- und
Backschokolade

90 g dunkle Koch-
und Backschokolade
60 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
60 g Schokotropfen

70 g Butter
1 Ei
60 g Zucker
6 cl Milch
2 Esslöffel Puderzucker

Rezept

Kuchen

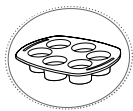
1. Butter und 90 g Schokolade mit dem Programm *Ps-Schokolade schmelzen* für 13 Minuten schmelzen lassen.
2. In der Zwischenzeit das Mehl, das Backpulver und die Schokostückchen in eine kleine Schüssel geben.
3. In einer zweiten Schüssel das Ei mit dem Zucker verquirlen und die geschmolzene Schokoladenbuttermischung dazugeben.
4. Den Inhalt der beiden Schüsseln vermengen und die Milch unterrühren.
5. Gleichmäßig auf die 6 Formen verteilen.
6. In die Cake Factory schieben und Programm *P2-Pottionskuchen*, 20 Minuten lang laufen lassen.
7. Einige Minuten ruhen lassen und dann ausformen.

Guss

8. Restliche Schokolade mit dem Programm *Ps-Schokolade schmelzen* für 11 Minuten schmelzen lassen. Die Form herausnehmen und sie an einen kühlen Ort stellen.
9. In einer Schüssel die Schlagsahne aufschlagen und nach und nach den Puderzucker dazugeben.
10. Die Schokolade nach und nach über die Schlagsahne gießen und dabei verquirlen.
11. Schokoladenschlagsahne in einen Spritzbeutel mit einer geriffelten Spitze geben und jeden Cupcake dekorieren.
12. Bis zum Servieren kühl aufbewahren.



Verwenden Sie Qualitätsschokolade mit einem Kakaoanteil zwischen 50 und 60 %.



Tiramisu-Cupcakes



30 min. + 30 min.
au frigidaire



35 min.



Zutaten

100 g Mehl
5 g Backpulver
2 Eiweiß
80 g Zucker

80 g Butter
5 cl Milch
15 cl flüssige Sahne
150 g Mascarpone

2 Esslöffel Puderzucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt
15 cl Espresso

Rezept

Kuchen

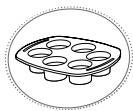
1. Mehl, Backpulver und Zucker in einer Schüssel vermengen.
2. Das Eiweiß unter Zugabe von einer Prise Salz steif schlagen und das Mehl vorsichtig unterrühren.
3. Butter mit dem Programm **P5-Schokolade** schmelzen für 3 Minuten schmelzen, dann in die Masse geben. Zum Schluss die Milch dazugeben und verrühren.
4. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
5. Das Programm **P2-Portionskuchen**, 35 Minuten lang laufen lassen.
6. Nicht ausformen. Etwa 5 cl Kaffee auf jeden Cupcake gießen. Mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Guss

7. Schlagsahne aufschlagen, dann Mascarpone, Puderzucker und Vanille hinzufügen.
8. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer geriffelten Spitze geben.
9. Cupcakes mit Mascarpone-Mousse dekorieren. Bis zum Servieren kühl aufbewahren.



Dekorieren Sie Cupcakes erst in letzter Minute, dann erzielen Sie die besten Ergebnisse!



Cœurs coullants mit Beerenobst



12 min. + 4 Stunden
im Gefrierschrank



30 min.



Zutaten

3 Eier
180 g weiße Koch- und Backschokolade
70 g Butter

30 g Zucker
90 g Mehl
75 g Beerenobst-Püree

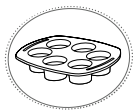
Rezept

1. Eiswürfelschale mit Beerenobst-Püree befüllen, um die Füllung der Kuchen herzustellen.
2. Mindestens 4 Stunden im Gefrierschrank stehen lassen.
3. Butter und Schokolade mit dem Programm **P5-Schokolade** schmelzen für 9 Minuten schmelzen lassen.
4. In einer Schüssel Eier und Zucker vermengen.
5. Die Schokolade unter die Masse rühren.
6. Mehl zugeben und verrühren.
7. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen.
8. Die Beerenobst-Füllung in die Mitte jedes Kuchens geben und leicht andrücken, damit sie mit dem Teig bedeckt ist. Die Formen in die Cake Factory stellen.
9. Das Programm **P3-Cœurs coullants**, 22 Minuten lang laufen lassen.
10. Lauwarm ausformen.



Bereiten Sie Ihre Beerenobst-Füllung am Vortag vor, um Zeit zu sparen.





Cœurs coulants mit Schokolade



Zutaten

3 Eier
180 g dunkle Koch-
und Backschokolade
150 g Butter

75 g Zucker
45 g Mehl

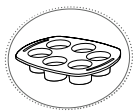
Rezept

1. Butter und Schokolade mit dem Programm *P3-Schokolade schmelzen* für 13 Minuten schmelzen lassen.
2. In einer Schüssel Zucker, Mehl und Eier vermengen.
3. Die Schokolade unter die Masse rühren.
4. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.

5. Das Programm *P3-Cœurs coulants*, 17 Minuten lang laufen lassen.
6. Vor dem Ausformen 10 Minuten stehen lassen.



Hierzu passt sehr gut
Vanillesoße.



Mango Haselnuss Riegel



Zutaten

145g Haferflocken
90g getrocknete Mango
2 EL Honig

180g gemahlene Haselnüsse
180ml Apfelsaft
3 EL geriebene dunkle
Schokolade

Rezept

Kuchen

1. Haferflocken sehr fein hacken, dass sie wie Mehl sind.
2. Mango ebenfalls in einem Mixer zu sehr kleinen Stücken zerkleinern.
3. Nun alle Zutaten bis auf die Schokolade miteinander vermischen und mit den Händen sehr gut durcharbeiten.
4. Schneiden Sie sich ein Stück Karton auf die Größe der Minikuchen-Mulden zurecht und verkleiden Sie es mit etwas Alufolie oder Frischhaltefolie. Teilen Sie die Masse auf die 6 Formen auf und pressen Sie mit Hilfe der kleinen Pappplatte die Masse zu einem wirklich kompakten „Brikett“.
5. Streuen Sie die Schokolade über die 6 Riegel und geben Sie die Form in die Cake Factory. Starten Sie das Müsli-Riegel-Programm.
6. Am Ende des Programms die Müsli-Riegel erst im Kühlschrank auskühlen lassen, bevor Sie sie aus der Form nehmen und dann am besten noch einmal schräg teilen, damit die einzelnen Riegel nicht zu groß werden.



Verwenden Sie
Qualitätsschokolade
mit einem Kakaanteil
zwischen 50 und 60 %.





Zwischenmahlzeit



Marmorkuchen mit Vanille und Schokolade



15 min.



45 min.



Zutaten

4 Eier
120 g Puderzucker
120 g Puderzucker
150 g weiche Butter
10 cl Milch (100 g)

230 g Mehl
½ Teelöffel Backpulver (5 g)
1 Teelöffel Vanilleextrakt (10 g)
2 Teelöffel Kakaopulver

Rezept

1. Eigelb und Eiweiß in zwei separate Schüsseln trennen.
2. Eigelb und Zucker verquirlen, bis die Masse weiß wird.
3. Butter mit dem Programm *P5-Schokolade* schmelzen für 2 Minuten schmelzen, dann unter Rühren in die Masse geben.
4. Milch, Mehl und Backpulver nacheinander einrühren und gut verquirlen.
5. Das Eiweiß steif schlagen.
6. Das Eiweiß in 3 Schritten der Masse hinzufügen.
7. Die Masse in 2 Teile aufteilen: dem einen Vanilleextrakt und dem anderen Kakaopulver hinzufügen.
8. Die beiden Massen in der Form verteilen, dabei mehrmals abwechselnd schichten.
9. In die Cake Factory schieben und Programm *P1-Große Kuchen*, 45 Minuten lang laufen lassen.
10. Vor dem Ausformen 5 Minuten abkühlen lassen.



Sie können die Vanille auch durch Zimt oder Kaffee ersetzen!



Apfelkuchen



20 min.



40 min.



Zutaten

170 g Mehl
1 Esslöffel Backpulver
3 Eier
120 g Zucker

70 g Butter
10 cl flüssige Sahne
2 Äpfel

Rezept

1. Butter mit dem Programm *P5-Schokolade* schmelzen für 3 Minuten schmelzen lassen.
2. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Schüssel Eier und Zucker verrühren, bis die Masse weiß und schaumig wird.
4. Die Butter und dann die Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen verquirlen.
5. Mehl und Backpulver vermengen und unterrühren, dann die Äpfel dazugeben.
6. Die Masse in die gebutterte Form geben und in die Cake Factory stellen.
7. Das Programm *P1-Große Kuchen*, 40 Minuten lang laufen lassen.
8. Einige Minuten abkühlen lassen und dann ausformen.



Biskuitkuchen mit Marmelade



15 min.



25 min.



Zutaten

4 Eier
125 g Zucker
125 g Mehl

1 Päckchen Backpulver
100 g Marmelade

Rezept

1. Backpulver und Mehl in einer Schüssel vermengen.
2. Mit einem Mixer das Eiweiß steif schlagen.
3. Wenn der Eischnee fest ist, Zucker, Eigelb und Mehl hinzufügen.
4. Die Masse in die gebutterte Form geben und in die Cake Factory stellen.
5. Das Programm *P1-Große Kuchen*, 25 Minuten lang laufen lassen.
6. Den Biskuitkuchen horizontal halbieren, dann beide Teile großzügig mit Marmelade bestreichen.
7. Eine Hälfte über die andere falten.



Fügen Sie eine Prise Salz hinzu, damit sich der Eischnee einfacher steif schlagen lässt.



Tarte Tatin



15 min.



40 min.



Zutaten

1 Blätterteig
250 g Zucker

25 g Butter
6 Äpfel

Rezept

1. Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Wenn die Masse braun wird, die Butter dazugeben.
3. Den Karamell in die Form geben und gleichmäßig verteilen.
4. Die Äpfel schälen und vierteln, gleichmäßig auf dem Karamell verteilen.

5. Die Masse mit Blätterteig abdecken und die Form in die Cake Factory stellen.
6. Das manuelle Programm für 40 Minuten bei 180 °C laufen lassen.
7. Vor dem Ausformen 10 Minuten auf einem Teller stehen lassen.



Mit Crème fraîche oder einer Kugel Vanilleeis servieren.



Joghurt-Kuchen



11 min.



35 min.



Zutaten

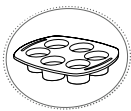
2 Eier
210 g Zucker
260 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

1 Naturjoghurt
2 Zitronen
7cl Rapsöl

Rezept

1. In einer Schüssel Zucker, Eier und Salz verrühren.
2. Naturjoghurt und Rapsöl zugeben.
3. In zwei Schritten das zuvor mit dem Backpulver vermengte Mehl unterrühren.
4. Die Schale von 2 Zitronen in die Masse geben.
5. Die Masse in die gebutterte Form geben und in die Cake Factory stellen.
6. Das Programm *P1-Große Kuchen*, 35 Minuten lang laufen lassen.
7. Vor dem Ausformen 10 Minuten stehen lassen.





Muffins mit Schokostücken



20 min.



20 min.



Zutaten

1 Ei
110 g Zucker
60 g Butter
140 g Mehl

1 Päckchen Backpulver
6 cl Milch
5 g Salz
70 g Schokotropfen

Rezept

- Butter mit dem Programm *P2-Schokolade schmelzen* für 3 Minuten schmelzen lassen.
- In einer Schüssel Butter und Zucker verrühren und Ei und Salz unterrühren.
- Mehl und Backpulver nach und nach zugeben, dann Milch und Schokotropfen unterrühren.
- Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
- Das Programm *P2-Portionskuchen*, 30 Minuten lang laufen lassen.
- Stehen lassen und dann ausformen.



Cupcakes mit Spekulatius®



30 min.



25 min.



Zutaten

200 g Spekulatius®
23 cl flüssige Sahne
1 Teelöffel Honig
1 ½ Teelöffel Zimt

125 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
2 Eier
100 g Zucker

55 g neutrales Speiseöl
75 g Naturjoghurt
80 g Mascarpone
2 Esslöffel Puderzucker

Rezept

Kuchen

- In einer Schüssel das Mehl, einen Teelöffel Zimt und das Backpulver mischen.
- In einer zweiten Schüssel die Eier und den Zucker verrühren, bis die Masse weiß wird und leicht schaumig wird. Joghurt und Öl hinzugeben.
- Beide Massen miteinander vermengen.
- Die Masse gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
- Das Programm *P2-Portionskuchen*, 25 Minuten lang laufen lassen.
- Die Muffins einige Minuten ruhen lassen und dann ausformen.
- Mit einem kleinen Löffel ein Loch in die Oberseite jedes Muffins machen. Mit der selbstgemachten Spekulatius®-Masse garnieren.

Guss

- Die restliche Schlagsahne steif schlagen.
- Mascarpone, Puderzucker und 50 g selbstgemachte Spekulatius®-Paste hinzugeben. In einen Spritzbeutel mit einer geriffelten Spitze geben.
- Muffins dekorieren.

Spekulatius®-Füllung

- Die Spekulatius®-Kekse, Honig, einen halben Teelöffel Zimt und 6 cl flüssige Sahne verrühren.



Damit Ihre selbstgemachte Spekulatius®-Masse weniger gehaltvoll ist, können Sie die flüssige Sahne durch 4 cl ungesüßte Kondensmilch ersetzen.



Mini-Lebkuchen



Zutaten

160 g Mehl
 ½ Teelöffel Backpulver
 1 Teelöffel Gewürze (Zimt, Vanille,
 Ingwer, Muskatnuss und
 gemahlene Nelke)

2 Prisen Salz
 6 cl Milch
 170 g Honig
 40 g brauner Zucker
 60 g Butter

Rezept

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Gewürze und Salz mischen.
2. In einem Topf Milch, Honig und braunen Zucker erhitzen. Die Butter in kleinen Stücken zugeben, vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren verrühren.
3. Die Masse in die Schüssel geben.
4. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
5. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 30 Minuten lang laufen lassen.
6. Die Mini-Lebkuchen ausformen und in eine Plastiktüte geben, damit sie abkühlen und die Feuchtigkeit erhalten bleibt.



Zögern Sie nicht, Ihre Mini-Lebkuchen mit etwas Orangenschale oder Mandarinschale zu würzen.



Power-Balls



Zutaten

130g Cranberries
 100g Haferflocks
 160ml roter Smoothie

50g Kokosflocken
 1-2 EL Honig

Rezept

1. Cranberries sehr, sehr fein hacken, dass eine Paste entsteht.
2. Haferflocks in eine Plastiktüte geben und mit einem Nudelholz überfahren, bis alle Haferflocks richtig krümelig sind.
3. Alle Zutaten dann vermischen und mit den Händen kräftig durcharbeiten.
4. Hände nass machen, aus der Masse Golfball-große Kugeln formen und diese anschließend in den Kokosflocken wälzen, dass sie wie kleine Schneebälle aussehen.
5. In den großen Einsatz geben und das Programm „Müsliriegel“ starten.

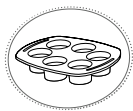


PS: Den „Teig“ vor dem Formen mal abschmecken, ob er für Sie süß genug ist. Gegebenenfalls nachsüßen.





Tea Time



Blaubeer-Muffins



15 min.



35 min.



Zutaten

110 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Ei

80 g Rohrzucker

60 g Butter

3 cl Crème fraîche

100 g Heidelbeeren

Rezept

1. In einer Schüssel Ei und Zucker verrühren, bis die Masse weiß und schaumig wird. Die Sahne zugeben.
2. Butter mit dem Programm *P2-Schokolade* schmelzen für 3 Minuten schmelzen lassen.
3. Die zerlassene Butter in die Schüssel geben, dann das Mehl und das Backpulver unterrühren.
4. Blaubeeren dazugeben und verrühren.
5. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
6. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 35 Minuten lang laufen lassen.
7. Einige Minuten abkühlen lassen und dann ausformen.



Sie können gefrorene Blaubeeren verwenden.



Karotten-Muffins



15 min.



40 min.



Zutaten

80 g Mehl
 ½ Teelöffel Backpulver
 ½ Teelöffel Zimt
 ¼ Teelöffel Ingwer
 1 Ei

1 Prise Salz
 65 g Rohrzucker
 10 cl Öl
 100 g fein geriebene Karotten
 45 g Walnusskerne, gehackt

Rezept

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zimt und Ingwer vermengen.
2. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker und Salz verrühren, bis die Masse weiß wird. Öl zugeben.
3. Beide Massen miteinander vermengen.
4. Die Walnüsse und die geriebenen Möhren dazugeben.
5. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
6. Programm *P2-Portionskuchen*, 40 Minuten lang laufen lassen.
7. Ausformen und einige Minuten abkühlen lassen.



Das in der Rezeptur angegebene Gewicht der Karotten bezieht sich auf bereits geriebenen Karotten. Denken Sie daran, eventuell etwas mehr einzuplanen.



Gugelhupf



25 min.



35 min.



Zutaten

1 ganzes Ei und 1 Eigelb
 60 g Zucker
 20 g Butter
 250 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe
 1 Prise Salz
 60 g Rosinen
 1 Esslöffel Rum

40 g ganze Mandeln
 120 g Milch

Rezept

1. Die Rosinen in den Rum einlegen.
2. Die Trockenhefe in eine Schüssel geben und etwas Wasser hinzugießen. Rühren, bis ein homogener Teig entsteht, und mit Mehl bedecken.
3. In einer zweiten Schüssel Eier, Zucker, Salz und Milch vermengen.
4. Beide Massen miteinander vermengen.
5. Den Teig mit einer Küchenmaschine kneten.
6. Die mit Rum getränkten Rosinen dazugeben und den Teig weiter kneten.
7. Die Masse mit Haushaltsfolie abdecken und eine Stunde lang in der Nähe einer Wärmequelle gehen lassen.
8. Die Mandeln auf den Boden der Formen geben und gleichmäßig auffüllen.
9. Eine Stunde in der Nähe einer Wärmequelle stehen lassen und die Formen in die Cake Factory stellen.
10. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 35 Minuten lang laufen lassen und dann ausformen.



Sie können die Gugelhupfe auch mit Puderzucker bestreuen.





Himbeerkuchen



15 min.



35 min.



Zutaten

130 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
2 Eier

80 g Zucker
8 cl flüssige Sahne
180 g Himbeeren

Rezept

1. In einer Schüssel Eier und Zucker verrühren, bis die Masse weiß und schaumig wird.
2. Die Sahne unter ständigem Rühren zugeben.
3. Mehl und Backpulver vermengen und unterrühren.
4. $\frac{2}{3}$ der Himbeeren auf dem Boden der 6 Formen verteilen. Den Teig gleichmäßig aufteilen, dann mit einigen Himbeeren bestreuen und in die Cake Factory stellen.

5. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 35 Minuten lang laufen lassen.
6. 5 Minuten abkühlen lassen und dann ausformen.



Für noch lockere Mini-Kuchen, fügen Sie $\frac{1}{2}$ Teelöffel Natriumbikarbonat und einige Tropfen Zitronensaft hinzu.



Zitronenkuchen mit Mohn



15 min.



35 min.



Zutaten

80 g Butter
100 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver

1 Zitrone
2 Eier
90 g Zucker
20 g Mohn

Rezept

1. Die Schale der Zitrone reiben, dann den Saft (5 cl) ausdrücken.
2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Bikarbonat und Mohn mischen.
3. Butter mit dem Programm *P3-Schokolade schmelzen*, Schokolade schmelzen, für 3 Minuten schmelzen lassen.
4. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker und Zitronensaft verrühren.
5. Die Eier, dann das Mehl und die Mohnmischung dazugeben.
6. Zum Schluss den Zitronensaft dazugeben.
7. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
8. Programm *P2-Portionskuchen*, 30 Minuten lang laufen lassen.
9. Einige Minuten abkühlen lassen und dann ausformen.



Sie können den Mohn durch Chiasamen ersetzen.





Mandelbiskuit



11 min.



10 min.



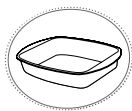
Zutaten

75 g Butter
80 g Puderzucker
3 Eiweiß

25 g Mehl
70 g gemahlene Mandeln
1 Esslöffel Vanilleextrakt

Rezept

1. Das Eiweiß schaumig schlagen.
2. In einer anderen Schüssel Puderzucker, Mehl, Vanille und Mandelpulver verrühren.
3. Butter mit dem Programm *P5-Schokolade* *schmelzen* für 3 Minuten schmelzen lassen.
4. Die geschmolzene Butter dazugeben und verrühren.
5. Den Teig gleichmäßig auf alle Formen verteilen und in die Cake Factory geben.
6. Das Programm *P2-Portionskuchen*, 30 Minuten lang laufen lassen.
7. Lauwarm ausformen.



Baisers natur



10 min.



105 min.



Zutaten

2 Eiweiß
50 g Zucker

50 g Puderzucker

Rezept

1. Eiweiß steif schlagen. Wenn es fest ist, den Puderzucker unter ständigem Rühren hinzufügen.
2. Den Puderzucker unter ständigem Rühren zugeben, bis eine glatte, glänzende und homogene Mischung entsteht.
3. Spritzbeutel befüllen.
4. Ein Blatt Backpapier ausschneiden und es auf den Boden der Cake Factory-Form legen.
5. Baisers mit 3 bis 5 Zentimeter im Durchmesser aus dem Spritzbeutel drücken und in die Cake Factory-Form geben.
6. Das Programm *P4-Baisers*, 105 Minuten lang laufen lassen.



Je nach Größe der Baisers kann die Garzeit verlängert werden.



Cake Factory

Десерты

Нежный кекс из белого шоколада и клубквы	P.17	Капкейки «Тирамису»	P.19
Ореховые брауни	P.18	Шоколадный фондан с лесными ягодами	P.19
Капкейки «Шокоголик»	P.18	Шоколадный фондан	P.20

Полдник

Ванильно-шоколадный мраморный кекс	P.21	Маффины с шоколадной крошкой	P.24
Яблочный кекс	P.22	Капкейки «Спекулос» ©.....	P.24
Бисквит с конфитуром	P.22	Мини-пряники	P.25
Тарт татен	P.23	Меренги «микадо»	P.25
Йогуртовый кекс	P.23		

Чайнание

Капкейки «Спекулос» ©.....	P.26	Лимонный кекс с маком	P.28
Морковные маффины	P.27	Миндальные финансье.....	P.29
Эльзасская бриошь Куглоф.....	P.27	Меренги	P.29
Малиновые кексы	P.28		



Время подготовки	Время приготов- ления	Уровень сложности	Используемая программа
-----------------------------	--------------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

Уровни

	Очень просто
	Просто
	Достаточно сложно
	Сложно

Используемая программа

Р_м Ручная программа	Р₄ Меренг
Р₁ Большие кексы	Р₅* Растапливание шоколада
Р₂ Порционные кексы	*Для программы 5 требуется форма соответствующего размера. См. руководство.
Р₃ Шоколадный фондан	



Десерты



Нежный кекс из белого шоколада и клюквы



Список ингредиентов

100 г белого кондитерского
шоколада
40 г сливочного масла
50 г творога/сливочного сыра
40 г сахара

2 яйца
25 г муки
40 г клюквы

Рецепт

- Используя программу **P5 «Растапливание шоколада»** в течение 9 минут, растопите сливочное масло и белый шоколад в форме подходящего размера. Добавьте творог.
- В миске смешайте с помощью миксера яйца и сахар.
- Добавьте шоколадную смесь.
- Всыпьте муку и смешайте всю массу.
- Смажьте форму сливочным маслом, присыпьте ее мукой и влейте в нее получившуюся массу.
- Посыпьте сверху ягодами клюквы и поместите форму в устройство Cake Factory.
- Запустите программу **P1 «Большие кексы»** на 30 минут.
- Дайте выпечке постоять в течение 3 минут, перед тем как вынимать ее из формы.



Вместо клюквы можно
использовать малину
или смородину.





Ореховые брауни



Список ингредиентов

2 яйца и 1 яичный желток
200 г темного кондитерского шоколада
100 г сливочного масла

100 г сахара
75 г муки
75 г грецких орехов

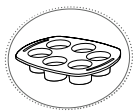
Рецепт

- Используя программу **P5** **в течение** 13 минут, растопите сливочное масло и шоколад.
- В миске смешайте яйца и сахар и добавьте муку.
- Вмешайте шоколад до образования однородной массы.
- Добавьте предварительно измельченные орехи.

- Налейте массу в смазанную сливочным маслом форму и поместите ее в устройство Cake Factory.
- Запустите программу **P1 «Большие кексы»** на 25 минут.
- Дайте выпечке постоять в течение 10-15 минут, перед тем как вынимать ее из формы.



Вместо грецкого ореха
можно использовать
орех-пекан.



Капкейки «Шокоголик»



Список ингредиентов

200 мл жидких сливок
190 г темного кондитерского шоколада
60 г муки

1/2 чайной ложки
разрыхлителя для теста
60 г шоколадной крошки
70 г сливочного масла
1 яйцо

60 г сахара
60 мл молока
2 столовые ложки
сахарной пудры для
глазирования

Рецепт

КЕКС

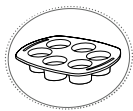
- Используя программу **P5** в течение 13 минут, растопите сливочное масло и 90 г шоколада.
- В это время смешайте в миске муку, разрыхлитель для теста и шоколадную крошку.
- В другой миске взбейте яйца с сахаром и влейте туда расплавленную смесь сливочного масла и шоколада.
- Соедините обе смеси в одной миске и добавьте молоко.
- Равномерно распределите массу по 6 формам.
- Поместите форму в устройство Cake Factory и запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 20 минут.
- Дайте выпечке постоять несколько минут, перед тем как вынимать ее из формы.

ГЛАЗУРЬ

- Используя программу **P5** в течение 5 минут, растопите оставшийся шоколад. Выньте форму и поместите в прохладное место.
- В миске взбейте сливки до густой пены и постепенно всыпьте сахарную пудру.
- Постепенно влейте шоколад во взбитые сливки, не прекращая взбивание.
- Поместите смесь сливок и шоколада в кулинарный мешок и украсьте каждый капкейк.
- Поместите выпечку в прохладное место до момента подачи.



Выбирайте качественный шоколад с
содержанием какао от 50 до 60%.



Капкейки «Тирамису»



30
минут



35
минут



Список ингредиентов

100 г муки
5 г разрыхлителя для теста
2 яичных белка
80 г сахара
80 г растопленного сливочного масла
50 мл молока
150 мл жидких сливок

150 г сыра маскарпоне
2 столовые ложки сахарной пудры для глазурирования
1 чайная ложка ванильного экстракта
150 мл кофе эспрессо
Какао-порошок для украшения

Рецепт

КЕКС

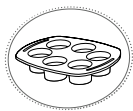
1. В миске смешайте муку, сахар и разрыхлитель для теста.
2. Взбейте яичные белки до густой пены с добавлением щепотки соли. Затем аккуратно введите муку.
3. Используя программу **P5** в течение 3 минут, растопите сливочное масло и влейте его в смесь. Добавьте в смесь молоко и перемешайте.
4. Равномерно распределите тесто по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
5. Запустите программу **P2** «Порционные кексы» на 35 минут.
6. Не вынимая форму, налейте около 50 мл кофе на каждый капкейк. Поместите выпечку в холодильник минимум на 30 минут.

ГЛАЗУРЬ

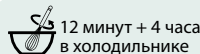
7. Взбейте сливки до густой пены, добавьте маскарпоне, сахарную пудру и ваниль.
8. Поместите смесь в кулинарный мешок.
9. Украсьте капкейки кремом из маскарпоне. Поместите выпечку в прохладное место до момента подачи.
10. Посыпьте какао-порошком в момент подачи.



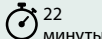
Для наилучшего результата украшайте капкейки в самый последний момент перед подачей!



Шоколадный фондан с лесными ягодами



12 минут + 4 часа
в холодильнике



22
минуты



Список ингредиентов

3 яйца
180 г белого кондитерского шоколада
70 г сливочного масла

30 г сахара
90 г муки
75 г лесных ягод

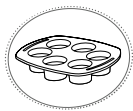
Рецепт

1. Наполните форму для льда соусом из лесных ягод для подготовки начинки кекса.
2. Поставьте форму в холодильник не менее чем на 4 часа.
3. Используя программу **P5** в течение 9 минут, растопите сливочное масло и шоколад.
4. В миске смешайте яйца и сахар.
5. Добавьте в смесь шоколад.
6. Добавьте муку и перемешайте.
7. Равномерно распределите тесто по формам.
9. Поместите начинку из ягод в середину каждого кекса и аккуратно закройте сверху тестом. Разместите формы в устройстве Cake Factory.
10. Запустите программу **P3** «Шоколадный фондан» на 22 минуты.
11. Вынимайте выпечку из формы в теплом виде.



В целях экономии времени заготавливайте начинку из ягод заранее.





Шоколадный фондан



Список ингредиентов

3 яйца
180 г темного кондитерского
шоколада

150 г сливочного масла
75 г сахара
45 г муки



Блюдо можно подавать
с заварным кремом.

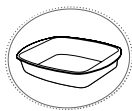
Рецепт

1. Используя программу **P5** в течение 13 минут, растопите сливочное масло и шоколад.
2. Смешайте в миске сахар, муку и яйца.
3. Добавьте в смесь шоколад.
4. Равномерно распределите тесто по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
5. Запустите программу **P3 «Шоколадный фондан»** на 17 минут.
6. Дайте выпечке постоять в течение 10 минут, перед тем как вынимать ее из формы.





Полдник



Ванильно-шоколадный мраморный кекс



Список ингредиентов

4 яйца
240 г сахарной пудры
150 г размягченного сливочного масла
100 мл молока (100 г)
230 г муки

½ чайной ложки разрыхлителя для теста (5 г)
1 столовая ложка ванильного экстракта (10 г)
2 чайные ложки кокосовой стружки

Рецепт

1. Отделите белки от желтков.
2. Взбейте желтки с сахаром до получения белого цвета.
3. Используя программу **P5** в течение 2 минут, растопите сливочное масло и влейте его в смесь, помешивая ее.
4. Добавьте по порядку молоко, муку и разрыхлитель для теста, тщательно размешивая.
5. Взбейте яичные белки до густой пены.
6. В 3 приема добавьте белки в смесь.
7. Разделите смесь на 2 части: добавьте ванильный экстракт в одну часть и кокосовую стружку — в другую.
8. Распределите массу по форме, чередуя слои разного цвета.
9. Поместите форму в устройство Cake Factory и запустите программу **P1 «Большие кексы»** на 45 минут.
10. Дайте выпечке остыть в течение 5 минут, перед тем как вынимать ее из формы.



Sie können die Vanille auch durch Zimt oder Kaffee ersetzen!



Яблочный кекс



20
минут



40
минут



Список ингредиентов

170 г муки
1 столовая ложка
разрыхлителя для

теста
3 яйца
120 г сахара

70 г сливочного масла
100 мл жидких сливок
2 яблока

Рецепт

1. Используя программу **P5 «Растворивание шоколада»** в течение 3 минут, растопите сливочное масло.
2. Почистите яблоки и нарежьте их небольшими кубиками.
3. Взбейте яйца с сахаром до белой пены.
4. Добавьте сливочное масло и сливки, продолжая взбивать.
5. Добавьте муку, предварительно смешанную с разрыхлителем, и яблоки.
6. Налейте массу в смазанную сливочным маслом форму и поместите ее в устройство Cake Factory.
7. Запустите программу **P1 «Большие кексы»** на 40 минут.
8. Дайте выпечке остыть в течение нескольких минут, перед тем как вынимать ее из формы.



Бисквит с конфитюром



15
минут



25
минут



Список ингредиентов

4 яйца
125 г сахара
125 г муки

(11 г) 1 пакетик разрыхлителя
для теста
100 г конфитюра

Рецепт

1. В чаше смешайте разрыхлитель и муку.
2. Взбейте миксером яичные белки до плотной пены.
3. После образования плотной пены добавьте сахар, яичные желтки и муку.
4. Налейте массу в смазанную сливочным маслом форму и поместите ее в устройство Cake Factory.
5. Запустите программу **P1 «Большие кексы»** на 25 минут.
6. Разрежьте бисквит на две части и обильно смажьте каждую из них конфитюром.
7. Сложите коржи друг на друга.



Полезные
советы

Чтобы белки было легче
взбить до плотной пены,
добавьте туда щепотку соли.



Тарт татен



Список ингредиентов

Слоеное тесто
250 г сахара

25 г сливочного масла
6 яблок

Рецепт

1. Разогрейте в кастрюле воду с сахаром и доведите до кипения.
2. Когда смесь станет более темной, добавьте сливочное масло.
3. Налейте карамель в формы, тщательно распределяя ее по поверхности.
4. Почистите яблоки и нарежьте их на четверти. Равномерно распределите яблоки в карамели.
5. Накройте сверху слоеным тестом и поместите форму в устройство Cake Factory.
6. Запустите ручную программу на 40 минут при 180 °C.
7. Дайте выпечке постоять в течение 10 минут, перед тем как переложить ее на тарелку.



Йогуртовый кекс



Список ингредиентов

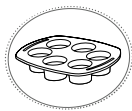
2 яйца
210 г сахара
260 г муки
(11 г) 1 пакетик разрыхлителя для теста

(125 г) 1 упаковка натурального йогурта
2 лимона
70 мл рапсового масла

Рецепт

1. В миске смешайте сахар, яйца и соль.
2. Добавьте натуральный йогурт и рапсовое масло.
3. Добавьте в 2 приема муку, предварительно смешанную с разрыхлителем.
4. Добавьте в смесь цедру двух лимонов.
5. Налейте массу в смазанную сливочным маслом форму и поместите ее в устройство Cake Factory.
6. Запустите программу **P1 «Большие кексы»** на 35 минут.
7. Дайте выпечке постоять в течение 10 минут, перед тем как вынимать ее из формы.





Маффины с шоколадной крошкой



20 минут



30 минут



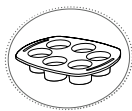
Список ингредиентов

1 яйцо
110 г сахара
60 г сливочного масла
140 г муки

(11 г) 1 пакетик
разрыхлителя для теста
60 мл молока
5 г соли
70 г шоколадной крошки

Рецепт

- Используя программу **P5 «Растапливание шоколада»** в течение 3 минут, растопите сливочное масло.
- В миске смешайте сливочное масло и сахар и добавьте яйцо и соль.
- Постепенно добавьте муку и разрыхлитель, а затем молоко и шоколадную крошку.
- Равномерно распределите тесто по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
- Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 30 минут.
- Дайте выпечке постоять, перед тем как вынимать ее из формы.



Капкейки «Спекулос»[®]



30 минут



25 минут



Список ингредиентов

200 г печенья «Спекулос»[®]
230 мл жидких сливок
1 чайная ложка меда
1,5 чайных ложки корицы
125 г муки

1 чайная ложка
разрыхлителя для теста
2 яйца
100 г сахара
55 г нейтрального масла

75 г натурального йогурта
80 г сыра маскарпоне
2 столовые ложки сахарной
пудры для глазирования

Рецепт

КЕКС

- В миске смешайте муку, чайную ложку корицы и разрыхлитель.
- В другой миске взбейте яйца с сахаром до белой пены. Добавьте йогурт и масло.
- Соедините обе смеси.
- Равномерно разлейте смесь по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
- Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 25 минут.
- Дайте капкейкам постоять несколько минут, перед тем как вынимать их из формы.

- Сделайте углубление в каждом капкейке с помощью маленькой ложечки. Поместите внутрь начинку из печенья.

Глазурь

- Взбейте оставшиеся сливки до плотной пены.
- Добавьте маскарпоне, сахарную пудру и 50 г печенья «Спекулос»[®]. Поместите смесь в кулинарный мешок.
- Украсьте капкейки.



Начинка «Спекулос»[®]

- Смешайте печенье «Спекулос», мед, половину чайной ложки корицы и 60 мл жидких сливок.



Чтобы сделать печенье «Спекулос»[®] более легким, жидкие сливки можно заменить 40 мл сгущенного молока без сахара.



Мини-пряники



15 минут



30 минут



Список ингредиентов

160 г муки
½ чайной ложки
разрыхлителя для
теста
1 чайная ложка

пряностей (смесь
из корицы, ванили,
имбиря, мускатного
ореха и молотой
корицы)

2 щепотки соли
60 мл молока
170 г меда
40 г сахара-сырца
60 г сливочного масла

Рецепт

1. В миске смешайте муку, разрыхлитель, пряности и соль.
2. Разогрейте в кастрюле молоко, мед и сахар-сырец. Добавьте сливочное масло небольшими кусочками и, сняв с огня, перемешайте.
3. Перелейте смесь в миску.
4. Равномерно распределите тесто по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
5. Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 30 минут.
6. Выньте пряники из формы и поместите их в пластиковый пакет, чтобы они остыли, но сохранили влагу.



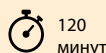
Почему бы не приготовить мини-пряники небольшим количеством цедры апельсина или мандарина?



Меренги «микадо»



30 минут



120 минут



Список ингредиентов

1 яичный белок
70 г сахара

100 г темного кондитерского
шоколада
5 шт. песочного печенья

Рецепт

1. Взбейте белок до плотной пены и, продолжая взбивать, добавьте сахар.
2. Поместите смесь в кондитерский мешок и выдавите 10 длинных колбасок толщиной 1 см в слегка смазанную маслом форму. Поместите форму в устройство Cake Factory.
3. Запустите программу **P4 «Меренги»** на 120 минут.
4. Аккуратно выньте меренги и оставьте их остывать.
5. В это время раскрошите в миске песочное печенье.
6. Используя программу **P5** в течение 13 минут, растопите шоколад.
7. Аккуратно покройте 4/5 длины меренг шоколадом и посыпьте крошкой песочного печенья. Разместите меренги на покрытой пергаментом тарелке.
8. Поместите на 10 минут в холодильник.

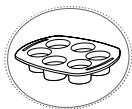


Для покрытия меренг шоколадом пользуйтесь маленькой кисточкой.





Чашепитие



Маффины с черникой



Список ингредиентов

110 г муки
1 чайная ложка
разрыхлителя для

теста
1 яйцо
80 г сахара-сырца

60 г сливочного масла
30 мл жирных сливок
100 г черники

Рецепт

1. Взбейте яйцо с сахаром до белой пены. Добавьте сливки.
2. Используя программу **P5 «Растапливание шоколада»** в течение 3 минут, растопите сливочное масло.
3. Добавьте растопленное сливочное масло и муку, предварительно смешанную с разрыхлителем.
4. Добавьте чернику и перемешайте.
5. Равномерно распределите тесто по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
6. Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 35 минут.
7. Дайте выпечке остыть в течение нескольких минут, перед тем как вынимать ее из формы.



Допускается использовать замороженную чернику.



Морковные маффины



15 минут



40 минут



Список ингредиентов

80 г муки	¼ чайной ложки имбиря	масла
½ чайной ложки	1 яйцо	100 г мелко натертой
разрыхлителя для	1 щепотка соли	моркови
теста	65 г сахара-сырца	45 г измельченных
½ чайной ложки корицы	100 мл растительного	грецких орехов

Рецепт

1. В миске смешайте муку, разрыхлитель, корицу и имбирь.
2. В другой миске взбейте яйцо, сахар и соль до образования смеси белого цвета. Добавьте растительное масло.
3. Соедините обе смеси.
4. Добавьте орехи и тертую морковь.
5. Равномерно распределите тесто по формам и поместите его в устройство Cake Factory.
6. Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 40 минут.
7. Выньте выпечку из формы и оставьте ее остывать на несколько минут.



Полезные советы

В рецепте указана масса натертой моркови. Не забудьте, что целой моркови нужно взять немного больше.



Эльзасская бриошь Куглоф



25 минут



35 минут



Список ингредиентов

1 яйцо и
1 яичный желток
60 г сахара
20 г сливочного масла
250 г муки
(4 г) 1 пакетик сухих дрожжей

1 щепотка соли
60 г изюма
1 столовая ложка рома
40 г цельного миндаля
120 г молока

Рецепт

1. Размочите изюм в роме.
2. В миске смешайте сухие дрожжи с небольшим количеством воды. Размешайте до получения однородной массы и только затем добавьте муку.
3. В другой миске смешайте яйца, сахар, соль и молоко.
4. Соедините обе смеси.
5. Замесите тесто с помощью миксера.
6. Добавьте изюм, размоченный в роме, продолжая перемешивание.
7. Накройте смесь пленкой и оставьте на один час в тепле.
8. На дно форм уложите миндаль и равномерно наполните их смесью.
9. Дайте смеси постоять в течение часа в тепле, а затем поместите форму в устройство Cake Factory.
10. Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 35 минут, после чего выньте кексы из формы.



Полезные советы

Посыпьте выпечку сахарной пудрой.





Малиновые кексы



Список ингредиентов

130 г муки
1 чайная ложка разрыхлителя для теста
2 яйца

80 г сахара
80 мл жидких сливок
180 г малины

Рецепт

1. Взбейте яйца с сахаром до белой пены.
2. Добавьте сливки, продолжая взбивать.
3. Добавьте муку, предварительно смешанную с разрыхлителем.
4. Разложите 2/3 малины по 6 формам. Равномерно распределите тесто по формам, посыпьте сверху оставшейся малиной и поместите в устройство Cake Factory.

5. Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 35 минут.
6. Дайте выпечке остыть в течение 5 минут, перед тем как вынимать ее из форм.



Чтобы мини-кексы были более мягкими, добавьте ½ чайной ложки пищевой соды и несколько капель лимонного сока.



Лимонный кекс с маком



Список ингредиентов

80 г сливочного масла
100 г муки
1/2 чайной ложки разрыхлителя для теста
½ чайной ложки соды

1 лимон
2 яйца
90 г сахара
20 г маковых семян

Рецепт

1. Снимите с лимона цедру и выдавите сок (50 мл).
2. В миске смешайте муку, разрыхлитель, соду и мак.
3. Используя программу **P5 «Растапливание шоколада»** в течение 3 минут, растопите сливочное масло.
3. В другой миске смешайте сливочное масло, сахар и цедру лимона.
4. Добавьте яйца и смесь муки с маком.
5. В конце добавьте лимонный сок.
6. Равномерно распределите тесто по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
7. Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 35 минут.
10. Дайте выпечке остыть в течение нескольких минут, перед тем как вынимать ее из форм.



Вместо мака можно использовать семена чиа.





Миндальные финансье



11
минут



10
минут



Список ингредиентов

75 г сливочного масла
80 г сахарной пудры для
глазирования
3 яичных белка

25 г муки
70 г молотого миндаля
1 столовая ложка
ванильного экстракта

Рецепт

1. Взбейте яичные белки.
2. В другой емкости смешайте сахарную пудру, муку, ваниль и молотый миндаль.
3. Используя программу **P5 «Растапливание шоколада»** в течение 3 минут, растопите сливочное масло.
4. Добавьте в смесь растопленное сливочное масло и перемешайте.
5. Равномерно распределите тесто по формам и поместите их в устройство Cake Factory.
6. Запустите программу **P2 «Порционные кексы»** на 30 минут.
7. Вынимайте выпечку из формы в теплом виде.



Меренги



10
минут



105
минут



Список ингредиентов

2 яичных белка
50 г сахарной пудры

50 г сахарной пудры для
глазирования

Рецепт

1. Взбейте яичные белки до густой пены. Когда образуется густая пена, добавьте сахарную пудру, продолжая взбивать.
2. Добавьте сахарную пудру для глазирования и продолжайте взбивать до образования гладкой, однородной и блестящей массы.
3. Поместите смесь в кулинарный мешок.
4. Выложите пергаментом дно формы Cake Factory.
5. Выдавите меренги диаметром от 3 до 5 см и поместите форму в устройство Cake Factory.
6. Запустите программу **P4 «Меренги»** на 105 минут.



В зависимости от
размера меренг время
приготовления можно
увеличить.



Cake Factory



Dessert

Kake med hvit sjokolade og tranebær	P.31	Tiramisu-cupcakes	P.33
Valnøttbrownies	P.32	Tyttebærfondant	P.34
Sjokoladecupcakes	P.32	Sjokoladefondant	P.34

Ettermiddagste

Marmorkake med vanilje og sjokolade	P.35	Muffins med sjokoladebiter	P.38
Eplekake	P.36	Cupcakes met Speculoos®	P.38
Sukkerbrød med syltetøy	P.36	Porsjonskaker med ingefær	P.39
Tarte Tatin	P.37	Mikado-marengs	P.39
Yoghurtkake	P.37		

Tetid

Blåbærmuffins	P.40	Mini-sitronkaker med valmuefrø ...	P.42
Gulrotmuffins	P.41	Financiers	P.43
Gugelhupf	P.41	Pikekyss	P.43
Minikaker med bringebær	P.42		



Tilberedningstid



Steketid



Vanskelighetsgrad



Program

Nivåer



Veldig enkelt



Enkelt



Ganske vanskelig



Vanskelig

Program



Manuelles Programm



Formkaker



Porsjonskaker



Fondanter



Marengs



Sjokoladesmelting

*Program 5 krever bruk av egnet form, se i bruks-
råndboken.





Dessert



Kake med hvit sjokolade og tranebær

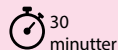
Ingredienser

100 g hvite Koch-
und Backschokolade
40 g Butter
50 g Quark
40 g Zucker

2 Eier
25 g Mehl
40 g Preiselbeeren

Rezept

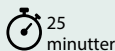
1. Smelt smør og hvit sjokolade i en passende form i 9 minutter på program *P5-Sjokoladesmelting*. Tilsett kremosten.
2. Pisk egg og sukker til eggedosis.
3. Tilsett sjokoladeblandingen.
4. Tilsett melet og bland.
5. Hell røren i en smurt og strødd form.
6. Topp med tranebærene og sett formen i Cake Factory.
7. Stek i 30 minutter på program *P1-Førnkaker*.
8. La kaken hvile i 3 minutter før du tar den ut av formen.



Tranebær kan erstattes med
bringebær eller rips.



Valnøttbrownies



Ingredienser

2 egg og 1 eggeplomme
200 g mørk kokesjokolade

100 g usaltet smør
100 g sukker
75 g mel

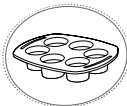
75 g valnøtter

Fremgangsmåte

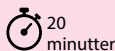
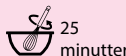
1. Smelt smør og sjokolade i 13 minutter på program *P5*.
2. Rør sammen egg og sukker i en bolle og tilsett deretter mel.
3. Bland sjokoladen og smøret til du får en jevn røre.
4. Tilsett hakkede valnøtter og rør om.
5. Hell blandingen i en smurt form og sett den i Cake Factory.
6. Stek i 25 minutter på program *P1-Formkaker*.
7. La kaken avkjøle seg i 10 til 15 minutter før du tar den ut av formen.



Valnøtter kan om ønskelig erstattes med pekannøtter.



Sjokoladecupcakes



Ingredienser

0,2 dl kremfløte
190 g mørk kokesjokolade
60 g mel

1/2 teskje bakepulver
60 g små sjokoladebiter
70 g usaltet smør

1 egg
60 g sukker
0,6 dl melk
2 spiseskjeer melis

Fremgangsmåte

Cupcakes

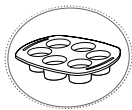
1. melt smøret og 90 g sjokolade i 13 minutter på program *P5*.
2. I mellomtiden har du mel, bakepulver og sjokoladebiter i en liten bolle.
3. Visp sammen egg og sukker i en annen bolle og tilsett deretter smeltet smør og sjokolade.
4. Rør inn de tørre ingrediensene fra den andre bollen og tilsett deretter melken.
5. Fordel røren jevnt på de seks fordypningene.
6. Sett formen i Cake Factory og stek på program *P2-Portjønsekaker*, i 20 minutter.
7. La kakene hvile i noen minutter før du tar dem ut av formene.

Glasur

8. Smelt resten av sjokoladen i 5 minutter på program *P5*. Ta ut formen og la den avkjøle seg.
9. Pisk fløten til krem og tilsett deretter melis gradvis.
10. Tilsett sjokoladen gradvis og fortsett å vispe.
11. Ha sjokoladekremens over i en sprøytepose med en riflet spiss og pynt kakene med kremens.
12. Oppbevares kjølig til servering.



Bruk sjokolade av god kvalitet, med en kakaoprosent mellom 50 og 60 %.



Tiramisu-cupcakes



30 minutter + 30
minutter Hviletid



35
minutter



Ingredienser

100 g mel
5 g bakepulver
2 eggehviter
80 g sukker

80 g smeltet usaltet smør
0,5 dl melk
1,5 dl kremfløte
150 g mascarpone

2 spiseskjeer melis
1 teskje vaniljeekstrakt
1,5 dl espressokaffe
Kakaopulver til dekorasjon

Fremgangsmåte

Cupcakes

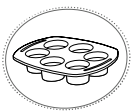
1. Bland mel, bakepulver og sukker i en bolle.
2. Pisk eggehvitene stive med en klype salt og vend eggehvitene forsiktig inn i det tørre.
3. Smelt smør i 3 minutter på program *P3* og tilsett det til blandingen. Tilsett til slutt melk og rør om.
4. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.
5. Stek på program *P2-Porsjonskaker*, i 35 minutter.
6. Hell ca. 0,5 dl kaffe over hver cupcake før du tar dem ut av formene. Avkjøl i fryseren i minst 30 minutter.

Glaser

7. Pisk fløten til krem og tilsett mascarpone, melis og vaniljeekstrakt.
8. Ha kremen over i en sprøytepose med riflet spiss.
9. Pynt kakene med mascarpone-moussen. Oppbevar dem kjølig frem til servering.
10. Dryss med kakaopulver før servering.



For best resultat bør cupcakes pyntes rett før servering!



Tyttebærfondant



12 minutter + 4 timer
i fryseren



22
minutter



Ingredienser

3 egg
180 g hvit kokesjokolade
70 g usaltet smør

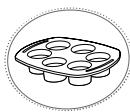
30 g sukker
90 g mel
75 g tyttebærcoulis

Fremgangsmåte

1. Fyll et isbitbrett med tyttebærcoulis for å lage kakekjernene.
2. Sett det i fryseren i minst 4 timer.
3. Smelt smør og sjokolade i 9 minutter ved på program *P3*.
4. Bland egg og sukker i en bolle.
5. Tilsett sjokolade og smør.
6. Tilsett melet og bland godt.
7. Fordel røren jevnt i porsjonsformene.
8. Ha i tyttebærkjernene i midten av alle kakene ved å forsiktig trykke dem ned til de dekkes av røren. Sett formen i Cake Factory.
9. Stek på program *P3-Fondantet*, i 22 minutter.
10. Serveres varme.



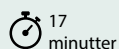
Du kan spare tid ved å lage tyttebærkjernene kvelden før.



Sjokoladefondant



15
minutter



17
minutter



Ingredienser

3 egg
180 g mørk kokesjokolade

150 g usaltet smør
75 g sukker
45 g mel



Hjelp
og tips

Smaker herlig med
vaniljesaus til!

Fremgangsmåte

1. Smelt smør og sjokolade i 13 minutter på program *P3*.
2. Bland sukker, mel og egg i en bolle.
3. Tilsett sjokolade og smør.
4. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.

5. Bak på program *P3-Fondantek*, i 17 minutter.
6. La fondantene avkjøle seg i 10 minutter før du tar dem ut av formene.

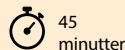
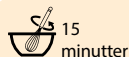




Ettermiddagste



Marmorkake med vanilje og sjokolade



Ingredienser

4 egg
240 g fint sukker
150 g mykt usaltet smør
0,1 dl melk (100 g)
230 g mel

1/2 teskje bakepulver (5 g)
1 spiseskje vanilleekstrakt
(10 g)
2 teskjeer kakaopulver

Fremgangsmåte

1. Skill eggeplommer og -hviter i to forskjellige boller.
2. Pisk eggeplommer og sukker til eggedosis.
3. Smelt smøret i 2 minutter på program *P5* og visp det inn i blandingen.
4. Tilsett melk, mel og bakepulver litt etter litt og visp godt til du får en jevn røre.
5. Pisk eggehvitene stive med en klype salt.
6. Tilsett eggehvitene til blandingen, en tredjedel om gangen.
7. Del kakerøren i to: tilsett vanilleekstrakt i den ene halvparten og kakao i den andre.
8. Hell de to blandingene i formen i flere lag.
9. Sett inn i Cake Factory og bak på program *P5-Formkaker*, i 45 minutter.
10. La kaken avkjøle seg i 5 minutter før du tar den ut av formen.



Som en variant kan du bytte ut vanilje med kanel eller kaffe.



Eplekake



20
minutter



40
minutter



Ingredienser

170 g mel
1 ss bakepulver
3 egg
120 g sukker

70 g usaltet smør
0,1 dl kremfløte
2 epler

Fremgangsmåte

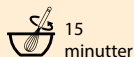
1. Smelt smøret på program *P5-Sjokoladesmelting*.
2. Skrell eplene og skjær dem i terninger.
3. Pisk egg og sukker til eggedosis.
4. Tilsett smør og deretter fløte. Visp hele tiden.
5. Tilsett mel med bakepulver og deretter eplene.
6. Hell blandingen i en smurt form og sett den i Cake Factory.

7. Stek i 40 minutter på program *P1-Formkaker*.

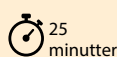
8. La kaken avkjøle seg i noen minutter før du tar den ut av formen.



Sukkerbrød med syltetøy



15
minutter



25
minutter



Ingredienser

4 egg
125 g sukker
125 g mel

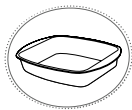
(11 g) bakepulver
100 g syltetøy

Fremgangsmåte

1. Bland mel og bakepulver i en bolle.
2. Pisk eggehviten.
3. Når eggehviten er stive, tilsetter du sukker, eggeplommer og mel.
4. Hell blandingen i en smurt form og sett den i Cake Factory.
5. Stek i 25 minutter på program *P1-Formkaker*.
6. Del sukkerbrødet i to på langs. Fyll kaken med syltetøy.
7. Legg de to halvdelene på hverandre igjen.



Hvis du tilsetter en klype salt i eggehviten, blir det enklere å piske dem stive.



Tarte Tatin

 15
minutter

 40
minutter



Ingredienser

1 pakke butterdeig
250 g sukker

25 g usaltet smør
6 epler

Fremgangsmåte

1. Kok opp vann og sukker i en kasserolle.
2. Tilsett smøret når blandingen begynner å bli brun.
3. Hell karamellen i formen og fordel den jevnt utover.
4. Skrell og kutt eplene i skiver og dander dem jevnt på toppen av karamellen.
5. Dekk alt med butterdeig og sett deretter formen i Cake Factory.
6. Stek på manuelt program ved 180 °C i 40 minutter.
7. La kaken avkjøle seg i 10 minutter før du hvelver den over på et fat.



Yoghurtkake

 11
minutter

 35
minutter



Ingredienser

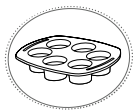
2 egg
210 g sukker
260 g mel
(11 g) bakepulver

(125 g) 1 beger yoghurt
naturell
2 sitroner
0,7 dl rapsolje

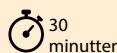
Fremgangsmåte

1. Bland sukker, egg og salt i en bolle.
2. Tilsett yoghurt naturell og rapsolje.
3. Tilsett melet sammen med bakepulver i to omganger.
4. Tilsett revet skall av 2 sitroner.
5. Hell røren i en smurt form og sett den i Cake Factory.
6. Stek i 35 minutter på program P1-Førstebakst.
7. La kaken avkjøle seg i 10 minutter før du tar den ut av formen.





Muffins med sjokoladebiter



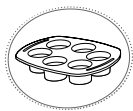
Ingredienser

1 egg
110 g sukker
60 g usaltet smør
140 g mel

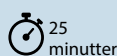
(11 g) bakepulver
0,6 dl melk
5 g salt
70 g små sjokoladebiter

Fremgangsmåte

1. Smelt smør ved hjelp av program *P5-Sjokoladesmelting*.
2. Bland smør og sukker i en bolle og tilsett deretter egg og salt.
3. Tilsett mel og bakepulver gradvis og til slutt melk og sjokoladebiter.
4. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.
5. Stek på program *P2-Porsjonskaker*, i 30 minutter.
6. La muffinsene avkjøle seg før du tar dem ut av formene.



Cupcakes met Speculoos®



Ingredienser

200 g Speculoos®-kjeks
2,3 dl kremfløte
1 teskje honning
1,5 teskje kanel

125 g mel
1 teskje bakepulver
2 egg
100 g sukker

55 g olje med nøytral smak
75 g yoghurt naturell
80 g mascarpone
2 spiseskjeer melis

Fremgangsmåte

Cupcakes

1. Bland mel, en teskje av kanelen og bakepulver i en bolle.
2. Pisk eggeplommer og sukker til eggedosis. Tilsett yoghurt og olje.
3. Bland Kombiner de to blandingene.
4. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.
5. Stek på program *P2-Porsjonskaker*, i 25 minutter.
6. La kakene avkjøle seg i noen minutter før du tar dem ut av formene.

8. Lag et hull i toppen av hver cupcake ved hjelp av en liten skje. Fyll med hjemmelaget Speculoos®-krem.

Glasure

9. Pisk resten av fløten.
10. Tilsett mascarpone, melis og 50 g hjemmelaget Speculoos®-krem. Ha blandingen over i en sprøytepose med riflet spiss.
11. Pynt kakene med glasuren.



Speculoos-kjerner®

7. Bland Speculoos-kjeks, honning, en halv teskje kanel og 0,6 dl fløte.



Hvis du vil ha en lettere versjon av hjemmelaget Speculoos®-krem, kan du erstatte fløten med 0,4 dl usøtet kondensert melk.



Porsjonskaker med ingefær

 15 minutter

 30 minutter



Ingredienser

160 g mel
½ teskje bakepulver
1 ts blandet krydder (kanel, vanilje, ingefær, muskat og nellik)
2 klyper salt

0,6 dl melk
170 g honning
40 g lyst brunt sukker
60 g usaltet smør

Fremgangsmåte

1. Bland mel, bakepulver, krydder og salt i en bolle.
2. Varm melk, honning og brunt sukker i en kasserolle. Tilsett smør i terninger og rør til det har smeltet helt.
3. Tilsett blandingen i det tørre.
4. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.
5. Stek på program *P2-Porsjonskaker*, i 30 minutter.
6. Ta ingefærkakene ut av formene og ha dem i en plastpose for å holde dem varme og saftige.



Smak gjerne til ingefærkakene med litt revet appelsin- eller klementinskal!



Mikado-marengs

 30 minutter

 120 minutter



Ingredienser

1 eggehvite
70 g sukker

100 g mørk kokesjokolade
ca. 5 smørkjeks (shortbread e.l.)

Fremgangsmåte

1. Pisk eggehviten stive topper og tilsett deretter sukkeret. Fortsett å piske.
2. Ha blandingen i en sprøytepose og klem ut 10 lange pinner (1 cm brede) på et lett smurt brett. Plasser formen i Cake Factory.
3. Stek på program *P4-Marengs*, i 120 minutter.
4. Ta marengsen forsiktig ut og la den avkjøles.
5. I mellomtiden knuser du kjeksene i en bolle.
6. Smelt sjokoladen i 13 minutter på program *P3*.
7. Dekk forsiktig 4/5 av lengden av hver marengs med sjokolade, og dryss med kjekssmuler. Sett marengsen på et brett dekket med bakepapir.
8. Sett i fryseren i 10 minutter.

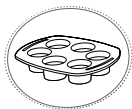


Bruk en liten pensel til å pensle den smeltede sjokoladen på marengsen.





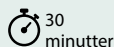
Tetid



Blåbærmuffins



15
minutter



30
minutter



Ingredienser

110 g mel
1 teskje bakepulver
1 egg
80 g brunt sukker

60 g usaltet smør
0,3 dl kremfløte
100 g blåbær

Fremgangsmåte

1. Pisk egg og sukker til eggedosis. Tilsett fløten.
2. Smelt smøret på program *P5*, *Sokoladesmelting*.
3. Tilsett det smeltede smøret og deretter melet med bakepulveret.
4. Tilsett blåbærene og rør om.
5. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.
6. Bak på program *P2-Porsjonskaker*, i 35 minutter.
7. La kakene avkjøle seg i noen minutter før du tar dem ut av formene.



Du kan også bruke frosne blåbær.



Gulrotmuffins

 15 minutter

 40 minutter



Ingredienser

80 g mel
½ teskje bakepulver
½ teskje kanel
1/4 teskje ingefær
1 egg

1 klype salt
65 g brunt sukker
0,1 dl olje
100 g fint revne gulrøtter
45 g hakkede valnøtter

Fremgangsmåte

1. Bland mel, bakepulver, kanel og ingefær i en bolle.
2. Pisk eggeplomme, sukker og salt til eggedosis. Tilsett olje.
3. Bland det tørre med det våte.
4. Tilsett nøtter og revne gulrøtter.
5. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.

6. Stek på program *P2-Porsjonsbaker*, i 40 minutter.
7. Ta kakene ut av formene og la dem avkjøle seg i noen minutter.



Vekten for gulrøtter i oppskriften angir vekten etter riving. Du trenger ganske mye gulrøtter.



Gugelhupf

 25 minutter

 35 minutter



Ingredienser

1 helt egg og 1 eggeplomme
60 g sukker
20 g usaltet smør

250 g mel
(4 g) tørrgjær
1 klype salt
60 g rosiner

1 spiseskje rom
40 g hele mandler el. mandelflak
120 g melk

Fremgangsmåte

1. Legg rosinene i bløt i rommen.
2. Hell tørrgjæren i en bolle sammen med litt vann. Rør til en jevn grøt og dekk med mel.
3. Bland egg, sukker, salt og melk i en annen bolle.
4. Rør de to blandingene sammen.
5. Kna deigen ved hjelp av en kjøkkenmaskin.
6. Tilsett de romdynkede rosinene og fortsett å kna.
7. Dekk med plastfolie og la deigen hvile i en time på et varmt sted.
8. Legg mandlene i bunnen av porsjonsformene og fordel deigen over dem.
9. Dekk med plastfolie og la kakene etterheve i én time på et varmt sted før du setter formen i Cake Factory.
10. Stek på program *P2-Porsjonsbaker*, i 35 minutter og ta kakene ut av formene.



Gugelhupfen serveres gjerne med et melisdruss på toppen.





Minikaker med bringebær

 15 minutter

 35 minutter



Ingredienser

130 g mel
1 teskje bakepulver
2 egg

80 g sukker
0,8 dl kremfløte
180 g bringebær

Fremgangsmåte

1. Pisk egg og sukker til eggedosis.
2. Tilsett fløten. Visp hele tiden.
3. Tilsett melet med bakepulver.
4. Ha 2/3 av bringebærene i bunnen av 6 cupcake-former. Fordel røren jevnt i formene, tilsett noen bringebær og sett formen i Cake Factory.

5. Bak på program *P2-Porsjonskaker* i 35 minutter.
6. La kakene avkjøle seg i 5 minutter før du tar dem ut av formene.



Hvis du vil ha enda luftigere minikaker, kan du tilsette en halv teskje natron og noen dråper sitronsaft.



Mini-sitronkaker med valmuefrø

 15 minutter

 35 minutter



Ingredienser

80 g usaltet smør
100 g mel
1/2 teskje bakepulver
1/2 teskje natron

1 sitron
2 egg
90 g sukker
20 g valmuefrø

Fremgangsmåte

1. Riv sitronskallet og press saften av sitronen (det bør bli ca. 0,5 dl saft).
2. Bland mel, bakepulver, natron og valmuefrø i en bolle.
3. Smelt smøret på program *P2-Sjokoladesmelting*.
4. Bland smør, sukker og sitronskall i en annen bolle.
5. Tilsett egg og deretter det tørre.
6. Tilsett til slutt sitronsaften.
7. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.
8. Bak på program *P2-Porsjonskaker*, i 30 minutter.
9. La kakene avkjøle seg i noen minutter før du tar dem ut av formene.



Valmuefrø kan erstattes med chiafrø.





Financiers

 11
minutter

 10
minutter



Ingredienser

75 g usaltet smør

80 g melis

3 eggehviter

25 g mel

70 g malte mandler

1 spiseskje vanilleekstrakt

Fremgangsmåte

1. Pisk eggehvitene.
2. Bland melis, mel, vanilje og malte mandler i en annen bolle.
3. Smelt smøret på *P5-Sjokoladesmelting*.
4. Tilsett det smeltede smøret i blandingen og rør om.
5. Fordel røren jevnt i porsjonsformene og sett formen i Cake Factory.
6. Stek på program *P2-Porsjonsbaker*, i 30 minutter.
7. Serveres varme.



Pikekyss

 10
minutter

 105
minutter



Ingredienser

2 eggehviter

50 g fint sukker

50 g melis

Fremgangsmåte

1. Pisk eggehvitene. Når de begynner å bli stive, har du i fint sukker og fortsetter å vispe.
2. Ha i melis og fortsett å vispe til blandingen er glatt, skinnende og jevn.
3. Ha røren i en sprøytepose.
4. Klipp ut et ark med bakepapir og legg det i bunnen av Cake Factory.
5. Klem ut marengsene, 3 til 5 centimeter i diameter, og sett formen i Cake Factory.
6. Stek på program *P4-Marengs*, i 105 minutter.



Marengsene kan trenge lengre steketid avhengig av størrelsen.





Cake Factory

Jälkiruoka

Kakku valkosuklaasta	Tiramisu-kuppikakut	P.47
ja karpaloista	Fondanttikakut	
Pähkinäbrowniet	punaisista marjoista	P.47
Suklaiset kuppikakut	Suklaafondanttikakut	P.48

Iltapäivätee

Vaniljalla maustettu	Suklaalastumuffinit	P.52
suklaamarmorikakku	Speculoos®-kuppikakut	P.52
Omenakakku	Minikokoiset maustekakut	P.53
Hilloinen sienikakku	Mikado-marengit	P.53
Tarte Tatin		
Jugurttikakku		P.51

Teeaika

Mustikkamuffinit	Sitruunanmakuinen	
Porkkanakakkumuffinit	unikonsiemenkakku	P.56
Kuivakakut	Financierit	P.57
Vadelmakakut	Tavalliset marengit	P.57



Valmistelu aika



Paistoaika



Vaikeustaso



Ohjelma

Vaativuusaste



Erittäin helppo



Helppo



Melko vaikea



Vaikea

Die Programme



Manuaalinen ohjelma



Viipaloitavat kakut



Yksittäiset kakut



Fondanttikakut



Marengit



Suklaan sulattaminen

*Ohjelma 5 vaatii sopivan vuoan käyttöä. Katso käyttöopasta.





Jälkiruoka



Kakku valkosuklaasta ja karpaloista

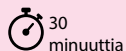
Linekset

100 g valkoista taloussuklaata
40 g voita
50 g tuorejuustoa
40 g sokeria
2 munaa

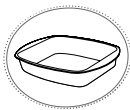
25 g vehnäjauhoja
40 g karpaloita

Resepti

1. Sulata voi ja valkosuklaa sopivassa astiassa 9 minuuttia ohjelmalla *P5-Suklaan sulattaminen*. Lisää tuorejuusto.
2. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi kulhossa.
3. Lisää suklaaseos.
4. Lisää vehnäjauhot ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
5. Voitele ja jauhota vuoka ja kaada taikina siihen.
6. Asettele karpalot taikinan päälle ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
7. Valmista 30 minuuttia ohjelmalla *P4 Viipaloitavat kakut*.
8. Anna seistä 3 minuuttia ennen poistamista vuosta.



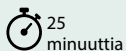
Voit korvata karpalot vadelmilla tai punaherukoilla.



Pähkinäbrowniet



35
minuuttia



25
minuuttia



Ainekset

2 ägg och 1 äggula
200 g mörk matlagningschoklad
100 g smör

100 g socker
75 g mjöl
75 g valnötter

Resepti

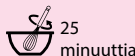
1. Sulata voi ja suklaa 13 minuutin ajan ohjelmalla P3.
2. Sekoita munat ja sokeri keskenään kulhossa ja lisää sitten vehnäjauhot.
3. Lisää joukkoon suklaa ja voi ja sekoita taikina tasaiseksi.
4. Lisää murskatut saksanpähkinät ja sekoita.
5. Kaada seos voideltuun vuokaan ja laita Cake Factory -laitteeseen.
6. Valmista 25 minuuttia ohjelmalla P1 *Viipaloitavat kakut.*
7. Anna jäähtyä 10–15 minuuttia ennen poistamista vuosta.



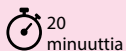
Voit korvata saksanpähkinät pekaanipähkinöillä.



Suklaiset kuppikakut



25
minuuttia



20
minuuttia



Ainekset

2 dl kermaa
190 g tummaa taloussuklaata
60 g vehnäjauhoja

1/2 teelusikallista leivinjauhetta
60 g suklaalastuja
70 g voita
1 muna

60 g sokeria
0,6 dl maitoa
2 ruokalusikallista tomosokeria

Resepti

Kakkujen valmistus

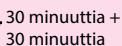
1. Sulata voi ja 90 g suklaata 13 minuutin ajan ohjelmalla P3.
2. Laita sillä aikaa vehnäjauhot, leivinjauhe ja suklaalastut pieneen kulhoon.
3. Vatkaa toisessa kulhossa muna ja sokeri vaahdoksi, lisää sitten sulatettu voi ja suklaa.
4. Sekoita joukkoon kuivat aineet toisesta kulhosta ja lisää sitten maito.
5. Jaa tasan 6 syvennykseen.
6. Laita vuoka Cake Factory -laitteeseen ja valmista 20 minuuttia ohjelmalla P2 *Levitettävät kakut.*
7. Anna seistä muutama minuutti ennen poistamista vuosta.

Kuorrutuksen valmistus

8. Sulata loput suklaasta 5 minuutin ajan ohjelmalla P3. Poista vuoka ja anna jäähtyä.
9. Vatkaa kerma kulhossa ja lisää siihen sitten vähitellen tomosokeri.
10. Kaada suklaa tasaisesti kermavaahdon joukkoon, jatka samalla vatkaamista.
11. Laita suklaakuorrute pursottimeen, jossa on kapea kärki, koristele kuppikakut.
12. Säilytä jääkaapissa tarjoilemiseen saakka.



Käytä hyvälaatuista suklaata, jonka kaakaopitoisuus on 50–60 %.



0,5 dl maitoa
1,5 dl kermaa
150 g mascarponea
2 ruokalusikallista tomusokeria

**1 teelusikallinen vanil-
jauutetta**
1,5 dl espressokahvia
**Kaakaojauhetta koris-
teluun**

Resepti

Kakkujen valmistus

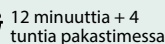
1. Laita vehnäjauhot, leivinjauhe ja sokeri kulhoon.
2. Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi, lisää ripaus suolaa, nostele vahto varovasti jauhojen sekaan.
3. Sulata voita 3 minuuttia ohjelmalla *P3*, lisää se sitten seokseen. Lisää lopuksi maito ja sekoita.
4. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
5. Valmistaa 35 minuuttia ohjelmalla *P2* *Suittäiset kaket.*
6. Ennen kakkujen poistamista vuosta kaada jokaisen kuppikukan päälle noin 5 cl kahvia. Jäähdytä jääkaapissa vähintään 30 minuuttia.

Kuorrutuksen valmistus

7. Vatkaa kerma ja lisää mascarpone, tomosokeri ja vaniljauute.
8. Laita kuorrute pursottiimeen, jossa on kapea kärki.
9. Koristele kuppikakut mascarpone-vaahdolla. Säilytä jäähydytettynä tarjoiluun saakka.
10. Sirottele kaakaojauhe juuri ennen tarjoilua.



**Saat parhaan tuloksen
koristelemalla kuppikakut
juuri ennen tarjoilua!**



Ainekset

3 muna
180 g valkoista taloussuklaata
70 g voita

30 g sokeria
90 g vehnäjäuhoja
75 g punaisista marjoista

Resepti

1. Täytä jääkuutioleivyn kolot coulisilla punaistista marjoista. Niistä tulee kakkujen keskusta.
2. Jätä pakastimeen vähintään 4 tunniksi.
3. Sulata voita ja suklaata 9 minuutin ajan ohjelmalla *P5*.
4. Sekoita munat ja sokeri yhteen kulhossa.
5. Lisää suklaa ja voi.

6. Lisää vehnäjauhot ja sekoita.
7. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin.
8. Lisää punamarjajoulis jokaisen kakun keskelle painamalla se kakun sisään ja peittämällä taikinalla. Laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
9. Valmista 22 minuuttia ohjelmalla *P3 Fondanttikakut*.
10. Tarjoile lämpimänä.



**Säästät aikaa, jos teet mar-
jakeskustat edellisenä iltana.**



Suklaafondanttikakut

15
minuuttia

17
minuuttia



P₃

Ainekset

3 munaa
180 g tummaa talous-
suklaata

150 g voita
75 g sokeria
45 g vehnäjauhoja



Herkullista
vaniljakastikkeen
kanssa.

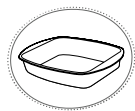
Resepti

1. Sulata voi ja suklaa 13 minuutin ajan ohjelmalla *P₃*.
2. Sekoita sokeri, vehnäjauhot ja munat kulhossa.
3. Lisää suklaa ja voi.
4. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
5. Valmista 17 minuuttia ohjelmalla *P₃ Fondanttikakut*.
6. Anna jäähtyä 10 minuuttia ennen poistamista vuosta.





Iltapäivätee



Vaniljalla maustettu suklaa- marmorikakku



15
minuuttia



45
minuuttia



Ainekset

4 munaa
240 g hienosokeria
150 g pehmeää voita
1 dl maitoa

230 g vehnäjauhoja
½ tl leivinjauhetta (5 g)
1 rkl vaniljauutetta (10 g)
2 tl kaakaojauhetta

Resepti

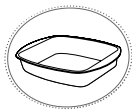
1. Erottele munanvalkuaiset ja keltuaiset toisistaan kahteen eri kulhoon.
2. Vatkaa munankeltuaiset ja sokeri valkoiseksi vaahdoksi.
3. Sulata voita 2 minuutin ajan ohjelmalla P3, vatkaa se sitten seokseen.
4. Lisää maito, vehnäjauhot ja leivinjauhe yksi kerrallaan ja vatkaa kunnolla.
5. Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi.
6. Lisää munanvalkuaiset seokseen kolmasosa kerrallaan.
7. Jaa kakkutaikina 2 osaan: lisää

vaniljauute toiseen osaan ja kaakaojauhe toiseen osaan.

8. Kaada seokset vuorotellen useaksi kerrokseksi vuokaan.
9. Laita vuoka Cake Factory -laitteeseen ja valmista 45 minuuttia ohjelmalla P1 *Viipaloituvat kakut*.
10. Anna jäähtyä 5 minuuttia ennen poistamista vuoasta.



Voit korvata vaniljan
kanelilla tai kahvilla.



Omenakakku



 20
minuuttia

 40
minuuttia



Ainekset

170 g vehnäjauhoja
1 ruokalusikallinen
leivinjauhetta
3 munaa

120 g sokeria
70 g voita
1 dl kermaa
2 omenaa

Resepti

1. Sulata voita 3 minuuttia ohjelmalla *P5 Sulatan sulattaminen.*
2. Kuori ja kuutioi omenat.
3. Vatkaa munat ja sokeri kulhossa valkoiseksi vaahdoksi.
4. Lisää voi, sitten kerma vatkaa silloin tällöin.
5. Lisää vehnäjauhot ja niihin sekoitettu leivinjauhe, sitten omenat.
6. Kaada seos voideltuun vuokaan ja laita Cake Factory -laitteeseen.
7. Valmista 40 minuuttia ohjelmalla *P1 Viipaloitavat kakut.*
8. Anna jäähtyä muutama minuutti ennen poistamista vuoasta.



Hilloinen sienikakku

Ainekset

4 munaa
125 g sokeria
125 g vehnäjauhoja

(11 g) 1 pussillinen leivinjauhetta
100 g hilloa

Resepti

1. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe kulhossa.
2. Vatkaa munanvalkuaiset.
3. Kun munanvalkuaisista alkaa tulla kovaa vaahtoa, lisää sokeri, munankeltuaiset ja vehnäjauhot.
4. Kaada seos voideltuun vuokaan ja laita Cake Factory -laitteeseen.
5. Valmista 25 minuuttia ohjelmalla *P1 Viipaloitavat kakut.*
6. Leikkaa kakku kahtia vaakasuoraan, levitä runsaasti hilloa kummallekin puoliskolle.
7. Aseta kakun puoliskot yhteen.

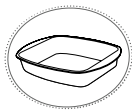


Jos lisäät hyppysellisen suolaa munanvalkuaisiin, ne vaahdottuvat helpommin.

 15
minuuttia

 25
minuuttia





Tarte Tatin



15

minuuttia



40

minuuttia



Ainekset

1 paketti lehtitaikinaa
250 g sokeria

25 g voita
6 omenaa

Resepti

1. Kuumenna vesi ja sokeri pannulla kiehumispisteeseen.
2. Kun seos alkaa ruskistua, lisää voi.
3. Kaada tämä karamelliseos vuokaan ja levitä tasaisesti.
4. Kuori omenat ja leikkaa lohkoiksi. Asettele ne tasaisesti karamellikerroksen päälle.
5. Peitä kaikki lehtitaikinalla ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
6. Valmista manuaalisella ohjelmalla 180 °C, 40 minuuttia
7. Anna seistä 10 minuuttia ennen poistamista vuoasta.



Jugurttikakku



11

minuuttia



35

minuuttia



Ainekset

2 munaa
210 g sokeria
260 g vehnäjauhoja

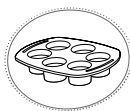
(11 g) 1 pussillinen
leivinjauhetta
(125 g) 1 purkki
luonnonjugurttia

2 sitruunaa
0,7 dl rypsiöljyä

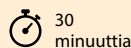
Resepti

1. Yhdistä sokeri, munat ja suola kulhossa.
2. Lisää luonnonjugurtti ja rypsiöljy.
3. Lisää vehnäjauhot ja niihin sekoitettu leivinjauhe kahdessa osassa.
4. Lisää 2 sitruunan kuori seokseen.
5. Kaada seos voideltuun vuokaan ja laita Cake Factory -laitteeseen.
6. Valmista 35 minuuttia ohjelmalla *P1 Viipaloitavat kakut*.
7. Anna jäähtyä 10 minuuttia ennen poistamista vuoasta.





Suklaalastumuffinit



Ainekset

1 muna
110 g sokeria
60 g voita

140 g vehnäjäuhoja
(11 g) 1 pussillinen
leivinjauhetta

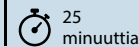
0,6 dl maitoa
5 g suolaa
70 g suklaalastuja

Resepti

1. Sulata voita 3 minuuttia ohjelmalla *P2* Suklaan sulattaminen.
2. Yhdistä voi ja sokeri kulhossa, lisää sitten muna ja suola.
3. Lisää vehnäjäuhot ja leivinjauhe vähitellen, niiden jälkeen maito ja suklaalastut.
4. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
5. Valmista 30 minuuttia ohjelmalla *P2* *Jesittävät kakut*.
6. Anna jäähtyä ennen poistamista vuosta.



Speculoos®-kuppikakut



Ainekset

200 g Speculoos®-keksejä
2,3 dl kermaa
1 teelusikallinen hunajaa
1,5 teelusikallista kanelia

125 g vehnäjäuhoja
1 teelusikallinen leivinjauhetta
2 muna
100 g sokeria

55 g neutraalille maistuvaa öljyä
75 g luonnonjugurttia
80 g mascarponea
2 ruokalusikallista tomu-sokeria

Resepti

Kakkujen valmistus

1. Yhdistä vehnäjäuhot, yksi teelusikallinen kanelia ja leivinjauhe kulhossa.
2. Vatkaa toisessa kulhossa munankeltaiset ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Lisää jogurtti ja öljy.
3. Yhdistä nämä kaksi seosta.
4. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
5. Valmista 25 minuuttia ohjelmalla *P2* *Jesittävät kakut*.
6. Anna kuppikakkujen jäähtyä muutama minuutti ennen poistamista vuosta.

Speculoos®-keskustojen valmistus

7. Yhdistä Speculoos-keksit, hunajaa, puoli teelusikallista kanelia ja 0,6 dl kermaa.

8. Tee jokaisen kuppikakun keskelle syvennys pienellä lusikalla. Täytä se kotitekoisella Speculoos®-kermalla.

Kuorrutuksen valmistus

9. Vatkaa loput kermasta.
10. Lisää mascarpone, tomusokeri ja 50 g kotitekoista Speculoos®-kermaa. Laita kuorrute pursottimeen, jossa on kapea kärki.
11. Koristele kuppikakut.



Saat kevyemmän version kotitekoisesta Speculoos®-kermasta korvaamalla kerman 0,4 desilitralla makeuttamaton-kondensoitua maitoa.





Minikokoiset maustekakut

15
minuuttia

30
minuuttia



P₂

Ainekset

160 g vehnäjauhoja
½ teelusikallista leivinjauhetta
1 teelusikallinen mausteseosta (kanelia,
vaniljaa, inkivääriä, muskottipähkinää
ja valkosipulia)

2 hyppysellistä suolaa
0,6 dl maitoa
170 g hunajaa
40 g fariinisokeria
60 g voita

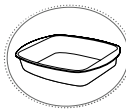
Resepti

1. Yhdistä vehnäjauhot, leivinjauhe, mausteseos ja suola kulhossa.
2. Lämmitä maito, hunaja ja fariinisokeri pannulla. Lisää vainokareet ja sekoita kohtalaisella lämmöllä.
3. Kaada seos kulhoon.
4. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
5. Valmista 30 minuuttia ohjelmalla *P2 Yksittäiset kakut*.

6. Poista minimamaustekakut vuoasta ja laita ne muovipussiin, jotta ne pysyvät pehmeinä ja kosteina.



Voit maustaa minimamaustekakut myös appelsiiniin tai mandariiniin kuorella.



Mikado-marengit

30
minuuttia

2
tuntia



P₄



Ingredients

1 munanvalkuainen
70 g sokeria

100 g tummaa taloussuklaata
5 Breton sablé-keksii

Recette

1. Vatkaa munanvalkuainen kovaksi vaahdoksi, lisää sitten sokeri samalla vatkatun.
2. Laita seos pursottimeen ja pursota 10 kappaletta 1 cm leveää tikkua kevyesti voidellulle alustalle. Laita alusta Cake Factory -laitteeseen.
3. Valmista 120 minuuttia ohjelmalla *P4 Marengit*.
4. Ota marengit varovasti laitteesta ja anna niiden jäähtyä.
5. Tällä välin voit murustella sablé-keksit kulhoon.
6. Sulata suklaata 13 minuutin ajan ohjelmalla *P3*.
7. Peitä 4/5 jokaisen marengin pituudesta suklaalla ja ripottele pinnalle keksinmurut. Laita marengit alustalle leivinpaperin päälle.
8. Laita pakastimeen 10 minuutiksi.

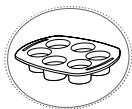


Käytä pientä sivellintä, kun peität marenkeja suklaalla.





Tedags



Mustikkamuffinit



15

minuuttia



35

minuuttia



Ainekset

110 g vehnäjäuhoja
1 teelusikallinen leivinjauhetta
1 muna

80 g fariinisokeria
60 g voita
0,3 dl vispikermää
100 g mustikoita

Resepti

1. Vatkaa muna ja sokeri kulhossa valkoiseksi vaahdoksi. Lisää kerma.
2. Sulata voita 3 minuuttia ohjelmalla *P2 Sulkaan sulattaminen*.
3. Lisää sulatettu voi kulhoon ja sen jälkeen vehnäjäuhot ja niihin sekoitettu leivinjauhe.
4. Lisää mustikat ja sekoita.
5. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
6. Valmista 35 minuuttia ohjelmalla *P2 Lämmitäiset kakut*.
7. Anna jäähtyä muutama minuutti ennen poistamista vuoasta.



Voit käyttää myös pakastemustikoita.



Porkkanakak-kumuffinit



15
minuuttia



40
minuuttia



Ainekset

80 g vehnäjäuhoja
½ teelusikallista leivinjauhetta
½ teelusikallista kanelia
¼ teelusikallista inkivääriä
1 muna

1 hyppysellinen suolaa
65 g fariinisokeria
1 dl öljyä
100 g hienoksi raastettua porkkanaa
45 g murskattuja saksanpähkinöitä

Resepti

1. Yhdistä vehnäjäuhot, leivinjauhe, kaneli ja inkivääri kulhossa.
2. Vatkaa toisessa kulhossa munat, sokeri ja suola valkoiseksi vaahdoksi. Lisää öljy.
3. Yhdistä nämä kaksi seosta.
4. Lisää pähkinät ja raastetut porkkanat.
5. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.

6. Valmista 40 minuuttia ohjelmalla P2 *Leivittaiset kakut*.
7. Poista vuoasta ja anna jäähtyä muutamia minuutteja.



Reseptissä annettu porkkanoiden paino on raasteen paino. Raastamattomat porkkanat painavat on hieman enemmän.



Kuivakakut



25
minuuttia



35
minuuttia



Ainekset

1 kokonainen muna ja 1 munankeltuainen
60 g sokeria
20 g voita
250 g vehnäjäuhoja

(4 g) 1 pussillinen kuivahiivaa
1 hyppysellinen suolaa
60 g rusinoita
1 teelusikallinen rommia

40 g kokonaisia manteleita
1,2 dl maitoa

Resepti

1. Levitä rommi rusinoiden päälle.
2. Kaada kuivahiiva kulhoon ja lisää hieman vettä. Sekoita tasaiseksi massaksi ja peitä sitten jauhoilla.
3. Yhdistä toisessa kulhossa munat, sokeri, suola ja maito.
4. Sekoita seokset yhteen.
5. Vaivaa taikinaa yleiskoneella.
6. Lisää rommissa lionneet rusinat taikinaan ja jatka vaivaamista.
7. Peitä talouskelmulla ja jätä seisomaan tunniksi lämpimään paikkaan.
8. Laita mantelit syvennysten pohjalle ja jaa taikina syvennyksiin.
9. Peitä talouskelmulla ja jätä vähintään tunniksi lämpimään paikkaan, laita sen jälkeen Cake Factory -laitteeseen.
10. Valmista 35 minuuttia ohjelmalla P2 *Leivittaiset kakut*, poista sitten vuoasta.



Sirrotele kuivakakujen päälle lopuksi tomusokeria.





Vadelmakakut



15
minuuttia



35
minuuttia



Ainekset

130 g vehnäjauhoja
1 teelusikallinen
leivinjauhetta
2 muna

80 g sokeria
0,8 dl kermaa
180 g vadelmia

Resepti

1. Vatkaa munat ja sokeri kulhossa valkoiseksi vaahdoksi.
2. Lisää kerma jatkaen vatkaamista.
3. Lisää vehnäjauhot ja niihin sekoitettu leivinjauhe.
4. Laita 2/3 vadelmista 6 kuppikakkusyvennyksen pohjalle. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja sirottele muutamia vadelmia pinnalle, laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.

5. Valmista 35 minuuttia ohjelmalla P2 *Levitettävät kakut*.
6. Anna jäähtyä 5 minuuttia ennen poistamista vuosta.



Saat vielä kuohkeampia minikakkuja, jos lisäät taikinaan ½ teelusikallista ruokasoodaa ja muutaman tipan sitruunamehua.



Sitruunanmakuinen unikonsiemenkaku



15
minuuttia



35
minuuttia



Ainekset

80 g voita
100 g vehnäjauhoja
½ teelusikallista leivinjauhetta
½ teelusikallista ruokasoodaa

1 sitruuna
2 muna
90 g sokeria
20 g unikonsiemeniä

Resepti

1. Ota talteen sitruunan kuori ja mehu (0,5 dl).
2. Yhdistä vehnäjauhot, leivinjauhe, ruokasooda ja unikonsiemenet kulhossa.
3. Sulata voita 3 minuuttia ohjelmalla P3 Suklaan sulattaminen.
4. Yhdistä voi, sokeri ja sitruunankuori toisessa kulhossa.
5. Lisää munat, sitten jauhojen ja unikonsiementen seos.
6. Lisää viimeisenä sitruunamehu.
7. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
8. Valmista 30 minuuttia ohjelmalla P2 *Levitettävät kakut*.
9. Anna jäähtyä muutama minuutti ennen poistamista vuosta.



Voit vaihtaa unikonsiemenet chia-siemeniin.





Financierit

 11
minuuttia

 10
minuuttia



Ainekset

75 g voita
80 g pölysokeria
3 munanvalkuaista
25 g vehnäjauhoja

70 g mantelijauhetta
1 ruokalusikallinen
vaniljauutetta

Resepti

1. Vatkaa munanvalkuaiset.
2. Yhdistä toisessa kulhossa tomusokeri, vehnäjauhot, vanilja ja jauhetut mantelit.
3. Sulata voita 3 minuuttia ohjelmalla *P3* Suklaan sulattaminen.
4. Lisää sulatettu voi seokseen ja sekoita.
5. Jaa taikina tasaisesti syvennyksiin ja laita vuoka Cake Factory -laitteeseen.
6. Valmista 30 minuuttia ohjelmalla *P2* *Isurititset kakut.*
7. Tarjoile lämpiminä.



Tavalliset marengit

 10
minuuttia

 105
minuuttia



Ainekset

2 munanvalkuaista
50 g hienosokeria

50 g tomusokeria

Resepti

1. Vatkaa munanvalkuaiset. Kun munanvalkuaista alkaa tulla kovaa vaahtoa, lisää hienosokeri ja jatka vatkaamista.
2. Lisää tomusokeri vatkaamista jatkaen, kunnes seos on sileä, kiiltävä ja tasainen.
3. Täytä pursotin.
4. Leikkaa leivinpaperista pala ja laite se Cake Factory -vuoan pohjalle.
5. Pursota läpimitaltaan 3–5 cm:n marenkeja. Aseta vuoka Cake Factory -laitteeseen.
6. Valmista 105 minuuttia ohjelmalla *P4* *Marengit.*



Marenkien täytyy olla laitteessa ehkä pidempään koosta riippuen.





Cake Factory



Dessert

Hvid chokolade- og tranebærkage	P.59	Tiramisu-cupcakes	P.61
Valnøddbrownies	P.60	Lavakage med røde bær	P.61
En chokolikers cupcakes	P.60	Sjokoladefondant	P.62

Eftermiddagste

Vanilje-og chokolademarmorkage	P.63	Chokolademuffins	P.66
Æblekage.....	P.64	Speculoos®-cupcakes.....	P.67
Marmeladesvampekage	P.64	Mini ingefærkager.....	P.67
Tarte Tatin	P.65	Mikado-marengs	P.67
Yoghurtkage	P.65		

Te-tid

Blåbærmuffins	P.68	Citron- og birkeskage	P.70
Gulerødmuffins	P.69	Financiers	P.71
Kouglofs.....	P.69	Almindelige marengs	P.72
Hindbærkage.....	P.70		



Forberedelsesetid



Bagetid



Sværhedsgrad



Program

Sværhedsgrad



Meget nemt



Nemt



Svært



Meget svært

Program



Manuelt
program



Delekager



Individuelle
kager



Lavakage



Marengs



Chokolades-
melting

*Program 5 kræver brug
af egnet form, se i bruke-
råndboken.



Dessert



Hvid chokolade- og tranebærkage



15 minutter



30 minutter



Ingredienser

100 g hvid overtrækschokolade
40 g smør
50 g flødeost
40 g sukker

2 æg
25 g mel
40 g tranebær

Opskrift

- Smelt smør og hvid chokolade i en egnet metalskål i 9 minutter på program **P5 Chokoladesmeltning**. Tilsæt flødeosten.
- Pisk æg og sukker sammen i en skål.
- Tilsæt chokoladeblandingen.
- Tilsæt mel, og bland det hele sammen.
- Smør skålen, drys mel over den, og hæld dejen i.
- Læg tranebær på toppen, og sæt skålen i Kagefabrikken.
- Bag på program **P1 Delekager**, i 30 minutter.
- Lad kagen hvile i 3 minutter, før den vendes ud.

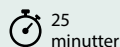


Hvorfor ikke prøve at erstatte tranebær med hindbær eller ribs?





Valnødderbrownies



Ingredienser

2 æg og 1 æggeblomme 100 g smør
200 g mørk overtræschokolade 100 g sukker
75 g mel

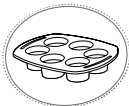
75 g valnødder

Opskrift

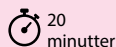
1. Smelt smør og chokolade i 13 minutter på program *P5*.
4. Pisk æg og sukker sammen i en skål, og tilsæt melet.
5. Bland chokolade og smør i, indtil dejen bliver ensartet.
6. Tilsæt de hakkede valnødder, og rør rundt.
7. Hæld blandingen i et smurt fad, og sæt den i Kagefabrikken.
8. Bag i 25 minutter på programmet *P1 Delekager*.
9. Lad kagerne hvile i 10 til 15 minutter, før de vendes ud.



Du kan erstatte valnødderne med pekannødder.



En chokolikers cupcakes



Ingredienser

20 cl kaffefløde
190 g mørk overtræschokolade

60 g mel
1/2 tsk. bagepulver
60 g chokoladeknapper
70 g smør

1 æg
60 g sukker
6 cl mælk
2 spsk. flormelis

Opskrift

Sådan gør du

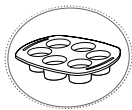
1. Smelt smør og 90 g chokolade i 13 minutter på program *P5*.
2. Hæld samtidig mel, bagepulver og chokoladeknapper i en lille skål.
3. I en anden skål piskes æg og sukker sammen, hvorefter smeltet smør og chokolade tilsættes.
4. Vend de tørre ingredienser fra den anden skål i dejen, og tilsæt mælk.
5. Fordel ligeligt i de 6 huller.
6. Sæt metalskålen i Kagefabrikken, og bag på program *P2*, Individuelle kager, i 20 minutter.
7. Lad kagerne hvile i nogle minutter, før de vendes ud.

Sådan Laver Du Glasur

8. Smelt resten af chokoladen i 5 minutter på program *P5*. Tag metalskålen ud, og afkøl den.
9. Pisk fløden i en skål, og tilføj glasuren gradvist.
10. Hæld fløden i en skål, og pisk samtidig.
11. Hæld chokoladecremen i en sprøjtepose med en riflet tud, og dekorér cupcakeene.
12. Sæt på køl indtil servering.



Brug chokolade af god kvalitet med en chokoladeprocent mellem 50 og 60 %.



Tiramisu-cupcakes



30 minutter + 30
minutter Hviletid



35
minutter



Ingredienser

100 g mel
5 g bagepulver
2 æggehvite
80 g sukker

80 g smeltet smør
5 cl mælk
15 cl kaffebløde
150 g mascarpone

2 spsk. flormelis
1 tsk. vanilleekstrakt
15 cl espresso kaffe
Kakaopulver til deko-
rering

Opskrift

Sådan laver du kagerne

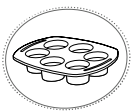
1. Bland mel, bagepulver og sukker i en skål.
2. Pisk æggehviter til skum, tilføj en knivspids salt, og bland dem forsigtigt i melet.
3. Smelt smørret i 3 minutter på program P5, og tilsæt det i blandingen. Til sidst tilføjes mælken, og det hele røres sammen.
4. Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
5. Bag på program P2, Individuelle kager, i 35 minutter.
6. Før de vendes ud, hældes cirka 5 cl kaffe over hver cupcake. Afkøl i køleskabet i mindst 30 minutter.

Sådan laver du glasur

7. Pisk fløden og tilføj mascarpone, flormelis og vanilleudtræk.
8. Hæld i en sprøjtepose med en riflet tud.
9. Dekorér cupcakene med mascarpone-moussen. Hold kølig, indtil den skal spises.
10. Drys med kakaopulver lige før servering.



For bedre resultater dekoreres
cupcakene lige før servering!



Lavakage med røde bær

Ingredienser

3 æg
180 g hvid overtrækschokolade
70 g smør

30 g sukker
90 g mel
75 g bærcoulis

Opskrift

1. Fyld en isterningebakke med bærcoulisen, som udgør kagens fyld.
2. Lad den køle i mindst 4 timer i fryseren.
3. Smelt smør og chokolade i 9 minutter med programmet P5.
4. Bland æg og sukker sammen i en skål.
5. Tilsæt chokolade og smør.
6. Tilsæt mel, og rør rundt.
7. Fordel dejen jævnt i hullerne.
8. Tilsæt fyldet med de røde bær i midten af hver kage ved forsigtigt at skubbe dem ind og dække dem med dej. Sæt skålen i Kagefabrikken.
9. Bag med programmet P3 Lavakager, i 22 minutter.
10. Servér varm.



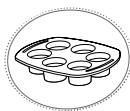
12 minutter + 4 timer
i fryseren



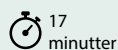
22
minutter



Spar tid ved at lave dit bærfyld
aftenen før.



Sjokoladefondant



Ingredienser

3 æg
180 g mørk
overtrækschokolade

150 g smør
75 g sukker
45 g mel



Kagen er ekstra lækker
med creme til.

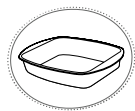
Opskrift

1. Smelt smør og chokolade i 13 minutter på program *P3*.
2. Bland sukker, mel og æg sammen i en skål.
3. Tilsæt chokolade og smør.
4. Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
5. Bag på *P3 Programmet*, Lavakage, i 17 minutter.
6. Lad kagerne hvile i 10 minutter, før de vendes ud.





Ettermiddagste



Vanilje-og chokolademarmorkage



Ingredienser

4 æg
240 g strøsukker

150 g blødt smør
10 cl mælk (100 g)

230 g mel
½ spsk. bagepulver (5 g)
1 spsk. vaniljeudtræk (10 g)
2 spsk. kakaopulver

Opskrift

1. Del æggeblommer og æggehvider i to forskellige skåle.
2. Pisk æggeblommer og sukker sammen, indtil blandingen bliver lys.
3. Smelt smørret i 2 minutter på program *P₁*, og tilsæt det i blandingen.
4. Tilføj mælk, mel og bagepulver en ting ad gangen, og pisk grundigt.
5. Pisk æggehviderne til stive toppe.
6. Tilsæt æggehvider til blandingen en tredjedel ad gangen.
7. Del kagedejen i 2 halvdele: Tilsæt vaniljeekstrakt i den ene og kakaopulver i den anden.
8. Hæld de to blandinger i skålen på hinanden med flere skiftende lag.
9. Sæt i Kagefabrikken, og bag på programmet *P₁ Delokaget*, i 45 minutter.
10. Lad kagen hvile i 5 minutter, før den vendes ud.



Du kan erstatte vaniljen med kanel eller kaffe!



Ablekage

 20
minutter

 40
minutter



Ingredienser

170 g mel
1 spsk. bagepulver
3 æg
120 g sukker

70 g smør
10 cl kaffefløde
2 æbler

Opskrift

1. Smelt smør i 3 minutter med programmet *P5, Chokoladesmelting*.
2. Pil æblerne, og skær dem i tern.
3. Pisk æg og sukker sammen i en skål, indtil blandingen bliver lys og luftig.
4. Tilsæt smør og så fløde, imens du pisker.
5. Tilsæt mel og bagepulver, og dernæst æblerne.
6. Hæld blandingen i et smurt fad, og sæt den i Kagefabrikken.
7. Bag i 40 minutter på programmet *P1 Delekager*.
8. Lad kagerne hvile i nogle minutter, før de vendes ud.



Marmeladesvampekage

 15
minutter

 25
minutter



Ingredienser

4 æg
125 g sukker
125 g mel

(11 g) 1 pose bagepulver
100 g marmelade

Opskrift

1. Bland mel og bagepulver i en skål.
2. Pisk æggeghviderne.
3. Når æggeghviderne begynder at forme stive toppe, tilsættes sukker, æggeblommer og mel.
4. Hæld blandingen i et smurt fad, og sæt den i Kagefabrikken.
5. Bag i 25 minutter på programmet *P1 Delekager*.
6. Skær kagen vandret over, og smør forsigtigt marmelade på hver halvdel.
7. Saml de to halvdele igen.



At tilføje en knivspids salt til æggeghviderne gør det lettere at piske dem til stive toppe.





Tarte Tatin

15
minutter

40
minutter



Ingredienser

1 pakke butterdej
250 g sukker

25 g smør
6 æbler

Opskrift

1. Varm vand og sukker op til kogepunktet i en gryde.
2. Når blandingen begynder at brunes, tilsættes smør.
3. Hæld karamellen i en metalskål, og fordel den jævnt.
4. Pil og skær æblerne i fjerdedele, og arranger dem jævnt oven på karamellen.
5. Dæk det hele med vandbakkelsesdejen, og sæt skålen i Kagefabrikken.
6. Bag på det manuelle program ved 180 °C i 40 minutter.
7. Lad kagen hvile i 10 minutter, før den vendes ud på en tallerken.



Yoghurtkage

11
minutter

35
minutter



Ingredienser

2 æg
210 g sukker
260 g mel
(11 g) 1 pose bagepulver

(125 g) 1 karton yoghurt
naturel
2 citroner
7 cl rapsolie

Opskrift

1. Bland sukker, æg og salt i en skål.
2. Tilsæt yoghurt naturel og rapsolie.
3. Tilsæt mel og bagepulver i to halvdele.
4. Tilsæt citronskræl fra de 2 citroner i blandingen.
5. Hæld blandingen i et smurt fad, og sæt den i Kagefabrikken.
6. Bag i 35 minutter på programmet P1, Delekager.
7. Lad kagen hvile i 10 minutter, før den vendes ud.





Chokolademuffins

 20
minutter

 30
minutter



Ingredienser

1 æg
110 g sukker
60 g smør
140 g mel

(11 g) 1 pose bagepulver
6 cl mælk
5 g salt
70 g chokoladeknapper

Opskrift

1. Smelt smør i 3 minutter med programmet *P5* *Chokoladesmelting*.
2. Bland smør og sukker i en skål, og tilsæt æg og salt.
3. Tilsæt gradvist mel og bagepulver efterfulgt af mælk og chokoladeknapper.
4. Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
5. Bag på program *P2*, Individuelle kager, i 30 minutter.
6. Lad kagerne hvile, før de vendes ud.



Speculoos®-cupcakes

 30
minutter

 25
minutter



Ingredienser

200 g Speculoos®-kiks
23 cl kaffefløde
1 tsk. honning
1,5 tsk. kanel

125 g mel
1 tsk. bagepulver
2 æg
100 g sukker

55 g olie med neutral smag
75 g yoghurt naturel
80 g mascarpone
2 spsk. flormelis

Opskrift

Sådan laver du kagerne

1. Bland mel, kanel og bagepulver i en skål.
2. Pisk æggeblommer og sukker sammen, indtil blandingen bliver lys og luftig i en anden skål. Tilsæt yoghurt og olie.
3. Bland de to blandinger sammen.
4. Fordel dejen ligeligt imellem hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
5. Bag på program P2, Individuelle kager, i 25 minutter.
6. Lad cupcakene hvile i nogle minutter, før de vendes ud.

8. Ud hul toppen af hver cupcake med en lille ske. Fyld med den hjemmelavede Speculoos®-creme.

Sådan laver du glasuren

9. Pisk resten af fløden.
10. Tilsæt mascarpone, flormelis og 50 g hjemmelavet Speculoos®-creme. Hæld i en sprøjtepose med en riflet tud.
11. Dekorér cupkakene.

Sådan laver du Speculoos-fyldet

7. Bland Speculoos-kiksene, honning, en halv tsk. kanel og 6 cl kaffefløde sammen.



For en lettere version af den hjemmelavede Speculoos®-creme kan kaffefløden erstattes med 4 cl usødet kondenseret mælk.





Mini ingefærkager

 15
minutter

 30
minutter



Ingredienser

160 g mel

½ tsk. bagepulver

1 tsk. blandede (kanel, vanilje, ingefær,
muskatnød og nelliker)

2 knivspids salt

6 cl mælk

170 g honning

40 g brun farin

60 g smør

Opskrift

1. Bland mel, bagepulver, krydderier og salt i en skål.
2. Varm mælk, honning og brun farin i en gryde. Tilsæt smørstykkerne, og rør rundt over varme.
3. Hæld blandingen i en skål.
4. Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.

5. Bag på program *P2, Individuelle Kager*, i 30 minutter.

6. Vend ingefærkagerne ud, og læg dem i en plastpose for at holde dem varme og fugtige.



Hvorfor ikke tilsætte smag af lidt appelsin- eller mandarinskald til dine ingefærbrød?



Mikado-marengs

 30
minutter

 20
minutter



Ingredienser

1 ægggehvide
70 g sukker

100 g mørk overtrækschokolade
5 Breton sablé-kiks

Opskrift

1. Pisk ægggehviderne til stive toppe, tilsæt sukker og fortsæt med at piske.
2. Hæld blandingen i en rørpose, og klem 10 lange pinde ud på 1 cm i bredden på en let smurt bakke. Sæt bakken ind i Kagefabrikken.
3. Bag på programmet *P4 Marengs*, i 120 minutter.
4. Fjern forsigtigt marengsene, og lad dem køle af.
5. I mellemtiden smuldrer sablé-kiksene i en skål.
6. Smelt chokoladen i 13 minutter på program *P3*.
7. Dæk forsigtigt 4/5 af længden af hver marengs med chokoladen, og drys med smuldet kiks. Placer marengsen på en bakke dækket med bagepapir.
8. Sæt i fryseren i 10 minutter.

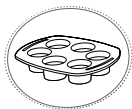


Brug en lille pensel til at dække marengsene med chokolade.





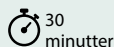
Te-tid



Blåbærmuffins



15
minutter



30
minutter



Ingredienser

110 g mel
1 tsk. bagepulver
1 æg
80 g brun farin

60 g smør
3 cl piskefløde
100 g blåbær

Opskrift

1. Pisk æg og sukker sammen i en skål, indtil blandingen bliver lys og luftig. Tilsæt fløde.
2. Smelt smør i 3 minutter med programmet *P2 Chokoladesmelting*.
3. Tilsæt smeltet smør og derefter mel og bagepulver.
4. Tilsæt blåbær, og rør rundt.
5. Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.

6. Bag på program *P2 Individuelle kager*, i 35 minutter.
7. Lad kagerne hvile i nogle minutter, før de vendes ud.



Du kan også bruge frosne blåbær.



Gulerodsmuffins

15
minutter

40
minutter



Ingredienser

80 g mel
 ½ tsk. bagepulver
 ½ tsk. kanel
 ¼ tsk. ingefær
 1 æg

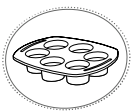
1 knivspids salt
 65 g brun farin
 10 cl olie
 100 g fint revet gulerod
 45 g hakkede valnødder

Opskrift

1. Bland mel, bagepulver, kanel og sukker i en skål.
2. I en anden skål piskes æggeblommer, salt og sukker sammen, indtil blandingen bliver lys. Tilsæt olie.
3. Bland de to blandinger sammen.
4. Tilsæt nødder og revet gulerod.
5. Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
6. Bag på program P₂, Individuelle kager, i 40 minutter.
7. Vend kagerne ud og lad dem hvile i nogle minutter.



Vægten af gulerødder, som er vist i opskriften, gælder revede gulerødder. Du vil få brug for en lidt større mængde rå gulerødder.



Kouglofs

25 min.

35 min.



Ingredienser

1 æg og 1 æggeblomme
 60 g sukker
 20 g smør
 250 g mel

(4 g) 1 pose tørgær
 1 knivspids salt
 60 g rosiner
 1 spsk. rom

40 g hele mandler
 120 g mælk

Opskrift

1. Læg rosinerne i blød i rom.
2. Hæld tørgæren i en skål, og tilføj en smule vand. Bland det til en jævn dej, og dæk med mel.
3. I en anden skål blandes æg, sukker, salt og mælk.
4. Bland de to blandinger sammen.
5. Ælt dejen med en håndmixer.
6. Tilsæt rosinerne, som har ligget i blød i rom.
7. Dæk med plastfolie, og lad hvile et varmt sted i en time.
8. Læg mandlerne nederst i hullerne, og fordel dejen.
9. Dæk med plastfolie og lad den hvile et varmt sted i en time, og sæt herefter kagen i Kagefabrikken.
10. Bag på program P₂ Individuelle Kager, i 35 minutter, og vend dem derefter ud.



Drys til sidst sandkagerne med flormelis.





Hindbærkage

15
minutter

35
minutter



Ingredienser

130 g mel
1 tsk. bagepulver
2 æg

80 g sukker
8 cl kaffefløde
180 g hindbær

Opskrift

1. Pisk æg og sukker sammen i en skål, indtil blandingen bliver lys og luftig.
2. Tilsæt fløde, mens du pisker.
3. Tilsæt mel og bagepulver.
4. Læg 2/3 af hindbærrene i bunden af de 6 cupcakehuller. Fordel dejen ligeligt i hullerne, drys med nogle hindbær, og sæt skålen i Kagefabrikken.
5. Bag på program *P2, Individuelle kager*, i 35 minutter.
6. Lad kagen hvile i 5 minutter, før den vendes ud.



Til endnu mere svampede minikager tilsættes ½ tsk. sodapulver og et par dråber citronsaft.



Citron- og birkeskage

15
minutter

35
minutter



Ingredienser

80 g smør
100 g mel
1/2 tsk. bagepulver
½ tsk. sodapulver

1 citron
2 æg
90 g sukker
20 g birkes

Opskrift

1. Pres citronen (5 cl), og riv skallen af.
2. Bland mel, bagepulver, sodapulver og birkes i en skål.
3. Smelt smør i 3 minutter med programmet *P3 Chokoladesmelting*.
4. I en anden skål blandes smør, sukker og citronskal.
5. Tilsæt æg, så mel og birkesmix.
6. Tilsæt til sidst citronsaft.
7. Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
8. Bag på program *P2 Individuelle kager*, i 30 minutter.
9. Lad kagerne hvile i nogle minutter, før de vendes ud.



Du kan erstatte birkes med chiafrø.





Financiers

 11
minutter

 30
minutter



Ingredienser

75 g smør
80 g flormelis
3 æggehvide

25 g mel
70 g maledede mandler
1 spsk. vanilleekstrakt

Opskrift

1. Pisk æggehviderne.
2. I en anden skål blandes flormelis, mel, vanilje og maledede mandler.
3. Smelt smør i 3 minutter med programmet *P5, Chokoladesmelting*.
4. Tilsæt smeltet smør, og rør derefter rundt.
5. Fordel dejen ligeligt i hullerne, og sæt skålen i Kagefabrikken.
6. Bag på program *P5 Individuelle bager*, i 30 minutter.
7. Servér varm.



Almindelige marengs

 10
minutter

 105
minutter



Ingredienser
2 æggehvide
50 g strøsukker

50 g flormelis

Opskrift

1. Isk æggehviderne. Når æggehviderne begynder at forme stive toppe, tilsæt strøsukker og fortsæt piskning.
2. Tilsæt flormelis, fortsæt med at piske indtil blandingen er glat, skinnende og jævn.
3. Fyld en sprøjtepose.
4. Skær et ark bagepapir ud, og læg det i bunden af metalskålen fra Kagefabrikken.
5. Sprøjt marengsene ud med 3 til 5 cm i diameter, og sæt skålen i Kagefabrikken.
6. Bag på programmet *P4, Marengs*, i 105 minutter.



Marengsen skal muligvis have længere tid i ovnen, alt efter dens størrelse.





Cake Factory

Efterrätt

Vitchoklad-och tranbärsbaka	P.73	Lavakakor med röda bär	P.75
Valnötsbrownies	P.74	Chokladlavakakor.....	P.76
Chocholic-muffins	P.74		
Tiramisu-muffins	P.75		

Tedags

Vaniljchokladmarmorkaka	P.77	Speculoos®-muffins.....	P.80
Äppelkaka	P.78	Mini-pepparkakskakor.....	P.81
Sockerkaka med sylt	P.78	Mikadomaränger.....	P.81
Tarte Tatin	P.79		
Yoghurtkaka	P.79		
Chocolate chip muffins	P.80		

Tea Time

Blåbärsmuffins.....	P.82	Citron- och vallmofrökaka	P.84
Morotskakemuffins.....	P.83	Financiers	P.85
Kouglofs.....	P.83	Vanliga maränger	P.85
Hallonkakor	P.84		



Förberedelse tid



Bakningstid



Svårighetsgrad



Program

Nivåer



Mycket enkel



Enkel



Ganska svår



Svår

Die Programme



Manuellt program



Kakor att dela med andra



Individuella kakor



Lavakakor



Maränger



Smälta choklad

*Program 5 kräver en särskild form, se bruksanvisningen.

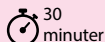




Efterrätt



Vitchoklad-och tranbärskaka



Ingredienser

100 g vit matlagningschoklad
40 g smör
50 g färskost
40 g socker

2 ägg
25 g mjöl
40 g tranbär

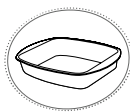
Recept

1. Smält smöret och den vita chokladen i en lämplig form i 9 minuter på program P5, Smälta choklad. Tillsätt färskosten.
2. Vispa samman ägg och socker i en skål.
3. Tillsätt chokladblandningen.
4. Tillsätt mjölet och rör samman allt.
5. Smörj och mjöla formen och håll sedan ner smeten i den.
6. Toppa med tranbär och sätt sedan in formen i Cake Factory.
7. Grädda i 30 minuter på program *P1 Kakor* att dela med andra.
8. Låt vila i 3 minuter innan du tar ut kakan ur formen.



Varför inte testa att byta ut
tranbären mot hallon eller
röda vinbär?





Valnötsbrownies



Ingredienser

2 ägg och 1 äggula
200 g mörk matlagningschoklad
100 g smör

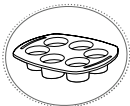
100 g socker
75 g mjöl
75 g valnötter

Recept

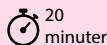
1. Smält smöret och chokladen i 13 minuter på program P5.
2. Vispa samman ägg och socker i en skål och tillsätt sedan mjölet.
3. Blanda i chokladen och smöret tills du fått en jämn smet.
4. Tillsätt de i förväg hackade valnötterna och rör om.
5. Häll blandningen i en smord form och placera den sedan i Cake Factory.
6. Grädda i 25 minuter på program P1. Kakor att dela med andra.
7. Låt svalna i 10 till 15 minuter innan du tar ut kakan ur formen.



Du kan byta ut valnötterna mot pecannötter.



Chocoholic-muffins



Ingredienser

2 dl tunn grädde
190 g mörk matlagningschoklad

60 g mjöl
1/2 tesked bakpulver
60 g chokladflis
70 g smör

1 ägg
60 g socker
0,6 dl mjölk
2 matskedar florsocker

Recept

För Att Baka Kakan

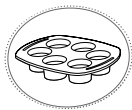
1. Smält smöret och 90 g choklad under 13 minuter på program P5.
2. Under tiden häller du mjölet, bakpulvret och chokladflisorna i en liten skål.
3. I en annan skål, vispa ägget och sockret tillsammans och tillsätt sedan det smälta smöret och chokladen.
4. Rör i de torra ingredienserna från den andra skålen och tillsätt sedan mjölken.
5. Fördela smeten jämnt i de 6 fördjupningarna.
6. Sätt in formen i Cake Factory och grädda i 20 minuter på program P2, *Individuella kakor*.
7. Låt vila några minuter innan du tar ut kakorna ur formen.

För att göra glasyren

8. Smält resten av chokladen i 5 minuter på program P5. Ta ut formen och låt den svalna.
9. Vispa grädden i en skål och vispa gradvis i florsockret.
10. Häll i chokladen och fortsätt att vispa under tiden.
11. Överför chokladkrämen till en spritspåse med en räfflad spets och dekorera dina muffins.
12. Förvaras i kylskåp fram tills servering.



Använd choklad av god kvalitet med ett kakaoinnehåll på mellan 50 och 60 %.



Tiramisu-muffins

 30 minuter +
30 minuter
au frigidaire

 35
minuter



Ingredienser

100 g mjöl
5 g bakpulver
2 äggvitor
80 g socker

80 g smält smör
0,5 mjölk
1,5 dl tunn grädde
150 g maskarpone

2 matskedar florsocker
1 tesked vaniljextrakt
1,5 dl espressokaffe
Kakaopulver för dekoration

Recept

För att baka kakorna

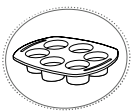
1. Blanda mjölet, bakpulvret och sockret i en skål.
2. Vispa äggvitorna till fluffiga toppar, tillsätt en nypa salt och tillsätt dem försiktigt till mjölet.
3. Smält smöret i 3 minuter med program **P2** och tillsätt sedan smöret till blandningen. Slutligen håller du i mjölen och rör om.
4. Fördela smeten jämnt i fördjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.
5. Grädda i 35 minuter på program **P2**, *Individuella kakor*.
6. Håll ca 0,5 dl kaffe över varje muffins innan du tar ut dem ur formen. Låt vila i kylskåp i minst 30 minuter.

För att göra glasyren

7. Vispa grädden och lägg sedan till maskarponen, florsockret och vaniljextraktet.
8. Överför till en spritspåse med en räfflad spets.
9. Dekorera dina muffins med maskarponemoussen. Förvara dem svalt tills de ska ätas.
10. Dekorera med lite kakaopulver precis innan servering.



Dekorera dina muffins precis innan servering för bästa resultat!



Lavakakor med röda bär

 12 minuter + 4
timmar i frysen

 22 minuter



Ingredienser

3 ägg
180 g vit matlagningsschoklad
70 g smör

30 g socker
90 g mjöl
75 g röda bär

Recept

1. Fyll en iskubsform med purén av röda bär till kakornas mitt.
2. Låt svalna i frysen i minst 4 timmar.
3. Smält smöret och chokladen i 9 minuter på program **P3**.
4. Blanda samman ägg och socker i en skål.
5. Tillsätt chokladen och smöret.
6. Tillsätt mjölet och rör om.
7. Dela smeten jämnt över hålen.
8. Tillsätt purén av röda bär i mitten av varje kaka genom att lätt trycka ned den i smeten och sedan täcka den med smet. Sätt in formen i Cake Factory.
9. Grädda i 22 minuter på program **P3** *Lavakakor*.
10. Serveras varma.



Spara tid genom att göra purén av röda bär en dag tidigare.



Chokladlavakakor



15
minuter



17
minuter



Ingredienser

3 ägg
180 g mörk matlagningsschoklad

150 g smör
75 g socker
45 g mjöl



Serivas bäst med
tjock vaniljsås.

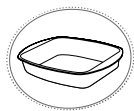
Recept

1. Smält smöret och chokladen i 13 minuter på program *P3*.
2. Blanda sockret, mjölet och äggen i en skål.
3. Tillsätt chokladen och smöret.
4. Fördela smeten jämnt i fördjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.
5. Grädda i 17 minuter på program *P3* - *Lavakakor*.
6. Låt vila i 10 minuter innan du tar ut dem ur formen.

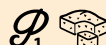
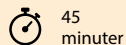




Ettermiddagste



Vaniljchokladmarmorkaka



Ingredienser

4 ägg
240 g strösocker
150 g mjukt smör
1 dl mjölk
230 g mjöl

½ matsked bakpulver (5 g)
1 matsked vaniljextrakt (10 g)
2 matskedar kakaopulver

Recept

1. Separera äggulorna och äggvitorna i två olika skålar.
2. Vispa äggvitorna och sockret tillsammans tills blandningen blir ljus.
3. Smält smöret i 2 minuter på program P3 och vispa sedan ner det i blandningen.
4. Tillsätt mjölken, mjölet och bakpulvret samtidigt och vispa ordentligt.
5. Vispa äggvitorna tills du kan forma hårda toppar.
6. Tillsätt äggvitorna till blandningen, en tredjedel i taget.
7. Separera kaksmeten i två halvor: tillsätt vaniljextraktet till den ena halvan och kakaopulvret till den andra.
8. Varva de två blandningarna i formen i flera lager.
9. Sätt in i Cake Factory och grädda i 45 minuter med program P1 - *Kakor att dela med andra.*
10. Låt svalna i 5 minuter innan du tar ut kakan ur formen.



Du kan byta ut vaniljen mot kanel eller kaffe!



Äppelkaka

 20
minuter

 40
minuter



Ingredienser

170 g mjöl
1 matsked bakpulver
3 ägg
120 g socker

70 g smör
1 dl kaffegrädde
2 äpplen

Recept

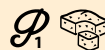
1. Smält smöret i 3 minuter på program P5, Smälta choklad.
2. Skala och tärna äpplena.
3. Vispa samman ägg och socker i en skål tills blandningen blir ljus och skummande.
4. Tillsätt smöret, sedan grädden, och vispa under tiden.
5. Tillsätt mjölet tillsammans med bakpulvret, och tillsätt sedan äpplena.
6. Håll blandningen i en smord form och placera den i Cake Factory.
7. Grädda i 40 minuter på program P1. *Kakor att dela med andra.*
8. Låt vila några minuter innan du tar ut den ur formen.



Sockerkaka med sylt

 15
minuter

 25
minuter



Ingredienser

4 ägg
125 g socker
125 g mjöl

(11 g) 1 påse bakpulver
100 g sylt

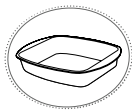
Recept

1. Blanda mjölet och bakpulvret i en skål.
2. Vispa äggvitorna.
3. När äggvitorna börjar forma hårda toppar tillsätter du sockret, äggvitorna och mjölet.
4. Håll blandningen i en smord form och placera den sedan i Cake Factory.
5. Grädda i 25 minuter på program P1. *Kakor att dela med andra.*
6. Skär sockerkakan i två halvor horisontellt och bred sedan generöst med sylt över halvorna.
7. Lägg ihop de två halvorna på varandra.



Om du tillsätter en nypa salt till äggvitorna så blir det enklare att vispa dem till hårda toppar.





Tarte Tatin

 15
minuter

 40
minuter



Ingredienser

1 paket smördeg
250 g socker

25 g smör
6 äpplen

Recept

1. Värm vattnet och sockret i en panna tills det kokar.
2. När blandningen börjar bli brun tillsätter du smöret.
3. Häll karamellblandningen i en form och sprid ut den jämnt.
4. Skala och skär äpplen i fjärdedelar och placera dem jämnt ovanpå karamellblandningen.
5. Täck allt med smördeg och sätt sedan in formen i Cake Factory.
6. Grädda i 40 minuter med Manuellt program på 180 °C.
7. Låt svalna i 10 minuter innan du tar ut kakan på ett fat.



Yoghurtkaka

 11
minuter

 35
minuter



Ingredienser

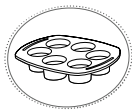
2 ägg
210 g socker
260 g mjöl
(11 g) 1 påse bakpulver

(125 g) 1 förpackning
naturell yoghurt
2 citroner
0,7 dl rapsolja

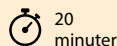
Recept

1. Blanda sockret, äggen och salt i en skål.
2. Tillsätt den naturella yoghurten och rapsoljan.
3. Tillsätt mjölet blandat med bakpulvret i två halvor.
4. Tillsätt det rivna citronskallet från de två citronerna till blandningen.
5. Häll blandningen i en smord form och placera den sedan i Cake Factory.
6. Grädda i 35 minuter på program P1. *Kakor att dela med andra.*
7. Låt vila i 10 minuter innan du tar ut kakan ur formen.





Chocolate chip muffins



Ingredienser

1 ägg
110 g socker
60 g smör
140 g mjöl

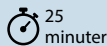
(11 g) 1 påse bakpulver
0,6 dl mjölk
5 g salt
70 g chokladflis

Recept

- Smält smöret i 3 minuter på program **P3**, Smälta choklad.
- Blanda smöret och sockret i en skål och tillsätt sedan ägget och saltet.
- Tillsätt mjölet och bakpulvret gradvis, följt av mjölken och chokladflisen.
- Fördela smeten jämnt i fördjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.
- Grädda i 30 minuter på program **P2**, *Individuella kakor*.
- Låt svalna innan du tar ut dem ur formen.



Speculoos® -muffins



Ingredienser

200 g Speculoos®-kex
2,3 dl kaffegrädde
1 tesked honung
1,5 tesked kanel

125 g mjöl
1 tesked bakpulver
2 ägg
100 g socker

55 g neutral olja
75 g naturell yoghurt
80 g maskarpone
2 matskedar florsocker

Recept

För att baka kakorna

- Blanda mjölet, en tesked kanel och bakpulvret i en skål.
- I en annan skål, vispa äggulorna och sockret tillsammans tills blandningen blir ljus och skummande. Tillsätt yoghurten och oljan.
- Blanda ihop de två blandningarna.
- Fördela smeten jämnt i fördjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.
- Grädda i 25 minuter på program **P2**, *Individuella kakor*.
- Låt muffins vila några minuter innan du tar ut dem ur formen.

För att göra Speculoos-krämen

- Blanda samman Speculoos-kexen, honungen, en halv tesked kanel och 0,6 dl kaffegrädde.

- Gröp ur ett hål vid toppen av varje muffins med hjälp av en liten sked. Fyll hålen med den hemlagade Speculoos-krämen.

För att göra glasyren

- Vispa resten av den tunna grädden.
- Lägg till maskarponen, florsockret och 50 g hemlagad Speculoos-kräm. Överför till en spritspåse med en räfflad spets.
- Dekorera dina muffins.



Byt ut den tunna grädden mot 0,4 dl osötad kondenserad mjölk om du vill ha en ljusare version av den hemlagade Speculoos-krämen.

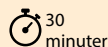




Mini-pepparkakskakor



15
minuter



30
minuter



Ingredienser

160 g mjöl
½ tesked bakpulver
1 tesked blandade kryddor (kanel,
vanilj, ingefära, muskot och
kryddnejlika)
2 nypor salt

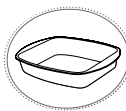
6 cl mjölk
170 g honung
40 g farinsocker
60 g smör

Recept

1. Blanda mjölet, bakpulvret, kryddorna och saltet i en skål.
2. Värm mjölken, honungen och farinsockret i en panna. Lägg till det hackade smöret och rör in det under uppvärmning.
3. Håll blandningen i en skål.
4. Fördela smeten jämnt i försjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.
5. Grädda i 30 minuter på program *P₂, Individuella kakor*.
6. Ta ut mini-pepparkakorna ur formen och placera dem i en plastpåse för att hålla dem varma och mjuka.



Varför inte krydda dina mini-pepparkakor med lite rivet apelsin- eller mandarinskal?



Mikadomaränger



30
minuter



2
timmar



Ingredienser

1 äggvita
70 g socker

100 g mörk
matlagningschoklad
5 Breton sablé-kex

Recette

1. Vispa äggvitorna tills du kan forma hårda toppar och lägg sedan till socker medan du fortsätter att vispa.
2. Placera blandningen i en spritspåse och spritsa 10 långa ränder som är 1 cm breda på en lätt smord plåt. Sätt in plåten i Cake Factory.
3. Grädda i 120 minuter på program *P₄, Maränger*.
4. Ta försiktigt bort marängerna och låt dem svalna.
5. Under tiden smular du sablé-kexen i en skål.
6. Smält chokladen i 13 minuter på program *P₃*.
7. Pensla försiktigt på 4/5 av varje marängs längd med chokladen och sprinkla kexsmulorna över dem. Placera marängerna på en plåt och täck över dem med smörpapper.
8. Placera dem i frysen i 10 minuter.

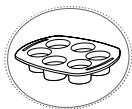


Använd en liten borste för att täcka marängerna med chokladen.





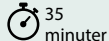
Tedags



Blåbärsmuffins



15
minuter



35
minuter



Ingredienser

110 g mjöl
1 tesked bakpulver
1 ägg
80 g brunt socker

60 g smör
0,3 dl vispgrädd
100 g blåbär

Recept

1. Vispa samman ägget och sockret i en skål tills blandningen blir ljus och skummande. Tillsätt grädden.
2. Smält smöret i 3 minuter på program P5, Smälta choklad.
3. Tillsätt det smälta smöret i skålen, följt av mjölet blandat med bakpulvret.
4. Tillsätt blåbären och rör om.
5. Fördela smeten jämnt i fördjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.
6. Grädda i 35 minuter på program P2, Individuella kakor.
7. Låt vila några minuter innan du tar ut den ur formen.



Du kan även använda
frysade blåbär.



Morotskake-muffins

15
minuter

40
minuter



Ingredienser

80 g mjöl
½ tesked bakpulver
½ tesked kanel
¼ tesked ingefära
1 ägg

1 nypa salt
65 g farinsocker
1 dl olja
100 g finhackade morötter
45 g hackade valnötter

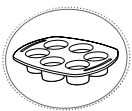
Recept

1. Blanda mjölet, bakpulvret, kaneln och ingefäran i en skål.
2. I en annan skål, vispa ägget, sockret och saltet tillsammans tills blandningen blir ljus. Tillsätt oljan.
3. Blanda ihop de två blandningarna.
4. Tillsätt nöterna och de hackade morötterna.
5. Fördela smeten jämnt i fördjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.

6. Grädda i 40 minuter på program P2 *Individuella kakor*.
7. Ta ut kakorna ur formen och läm dem svalna i några minuter.



Vikten för morötterna i receptet är den hackade vikten. Öka vikten för morötterna om du väger dem oskalade.



Kouglofs

25
minuter

35
minuter



Ingredienser

1 helt ägg och 1 äggula
60 g socker
20 g smör
250 g mjöl

(4 g) 1 påse torrjäst
1 nypa salt
60 g russin
1 matsked rom

40 g hela mandlar
1,2 dl mjölk

Recept

1. Dränk in russinen i rom.
2. Häll torrjästen i en skål och tillsätt lite vatten. Rör till en jämn smet och häll över mjölet.
3. I en annan skål, blanda äggen, sockret, saltet och mjölken.
4. Rör ihop de två blandningarna.
5. Knåda degen i en matberedare.
6. Tillsätt de romdränkta russinen i degen och fortsätt knåda.
7. Täck med plastfolie och låt vila i en timme på en varm plats.
8. Placera mandlarna långst ner i fördjupningarna och fördela degen i dem.
9. Täck med plastfolie och låt vila en timme på en varm plats. För sedan över till Cake Factory.
10. Grädda i 35 minuter på program P2, *Individuella kakor*, och ta sedan ut dem ur formen.

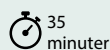


Strö florsocker över dina kouglofs som dekoration.





Hallonkakor



Ingredienser

130 g mjöl
1 tesked bakpulver
2 ägg
80 g socker

0,8 dl kaffegrädde
180 g hallon

Recept

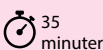
- Vispa samman ägg och socker i en skål tills blandningen blir ljus och skummande.
- Lägg till grädden och vispa hela tiden.
- Lägg till mjölet tillsammans med bakpulvret.
- Placera 2/3 av hallonen längst ner i de 6 muffinsformarna. Fördela smeten jämnt i formarna, sprinkla över några hallon och placera formen i Cake Factory.
- Grädda i 35 minuter på program P2, *Individuella kakor*.
- Låt svalna under 5 minuter innan du tar ut kakan ur formen.



För ännu fluffigare minikakor kan du lägga till ½ tesked bikarbonatssoda och några droppar citronsaft.



Citron- och vallmofrökaka



Ingredienser

80 g smör
100 g mjöl
1/2 tesked bakpulver
½ tesked bikarbonat

1 citron
2 ägg
90 g socker
20 g vallmofrön

Recept

- Riv skalet på citronen och pressa ur saften (0,5 dl).
- Blanda mjölet, bakpulvret, bikarbonat och vallmofröna i en skål.
- Smält smöret under 3 minuter på program P3, Smälta choklad.
- I en annan skål, blanda smöret, sockret och det rivna citronskalet.
- Tillsätt äggen och sedan blandningen av mjöl och vallmofrö.
- Häll slutligen i citronsaften.
- Fördela smeten jämnt i fördjupningarna och sätt sedan in formen i Cake Factory.
- Grädda i 30 minuter på program P3, *Individuella kakor*.
- Låt vila några minuter innan du tar ut den ur formen.



Du kan byta ut vallmofröna mot chiafrön.





Financiers

 11
minuter

 10
minuter



Ingredienser

75 g smör
80 g florsocker
3 äggvitor

25 g mjöl
70 g malda mandlar
1 matsked vaniljextrakt

Recept

1. Vispa äggvitorna.
2. I en annan skål, blanda florsockret, mjölet, vaniljen och de malda mandlarna.
3. Smält smöret i 3 minuter på program P3, Smälta choklad.
4. Tillsätt det smälta smöret i blandningen och rör om.
5. Fördela smeten jämnt i fördjupningarn och sätt sedan in formen i Cake Factory.
6. Grädda i 30 minuter på program P5 *Individuella kakor*.
7. Serveras varma.



Vanliga marängar

 10
minuter

 105
minuter



Ingredienser
2 äggvitor
50 g strösocker

50 g florsocker

Recept

1. Vispa äggvitorna. När äggvitorna börjar forma hårda toppar tillsätter du strösockret och fortsätter att vispa.
2. Tillsätt florsockret under fortsatt vispning tills blandningen är mjuk, blank och jämn.
3. Fyll en spritspåse.
4. Klipp till smörpapper och placera det i botten av Cake Factory-formen.
5. Spritsa ut marängerna, 3 till 5 centimeter i diameter, och placera sedan formen i Cake Factory.
6. Grädda i 105 minuter på program P4, *Marängar*.



Marängerna kan behöva längre tid i ugnen beroende på storlek.



