

# TEFAL

## Machine à gâteaux KD801811 CAKE FACTORY

### MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?  
Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



# Tefal®

 *Cake Factory*



FR  
EN  
DE  
NL  
DA  
FI  
NO  
SV  
RU

# TABLE DES MATIÈRES

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

## **Consignes de Sécurité**

### **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

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

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


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

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

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

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

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

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

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

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

Dérouler entièrement le cordon.

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

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

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

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

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de

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

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

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

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

## **A faire**

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

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

## **A ne pas faire**

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

## Conseils/Informations

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

## Environnement

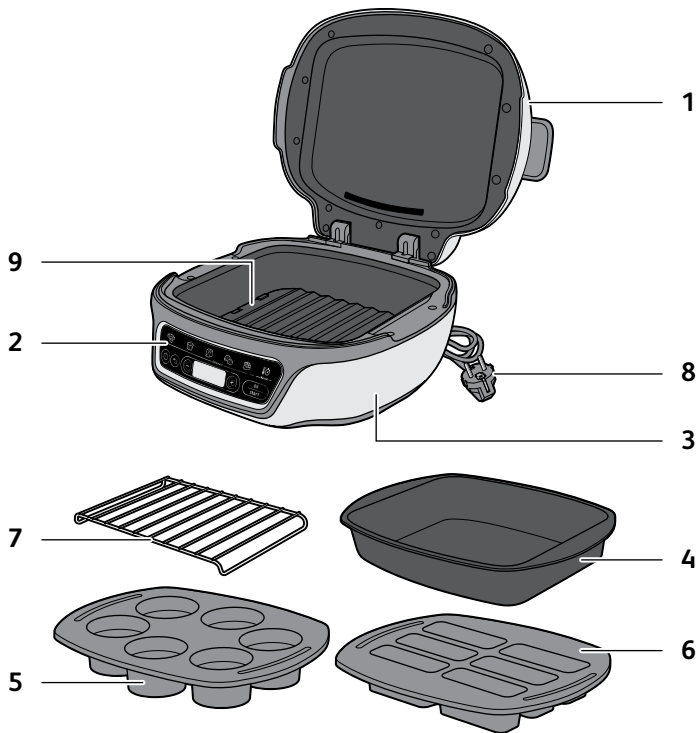


**Participons à la protection de l'environnement !**

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







## Description

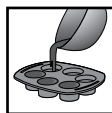
- 1 Couvercle
- 2 Tableau de bord
- 3 Base de l'appareil
- 4 Moule aluminium antiadhésif
- 5 Moule silicone PROflex 6 muffins
- 6 Moule silicone PROflex 6 mini cakes
- 7 Grille support pour certains moules PROflex et la fonte de chocolat
- 8 Cordon d'alimentation
- 9 Réflecteur noir

# Utilisation des moules

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

## Moule silicone PROflex

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



Verser dans le moule



Retirer le moule aluminium



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



Déposer la grille sur le réflecteur\*



Déposer le moule



Fermer

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

## Moule aluminium anti-adhésif



Beurrer le moule



Remplir le moule



Retirer la grille



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



Insérer le moule



Fermer

## Fonte du chocolat



Mettre le chocolat dans le moule aluminium



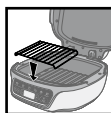
Retirer la grille



Fermer



Mettre le chocolat dans un moule adapté



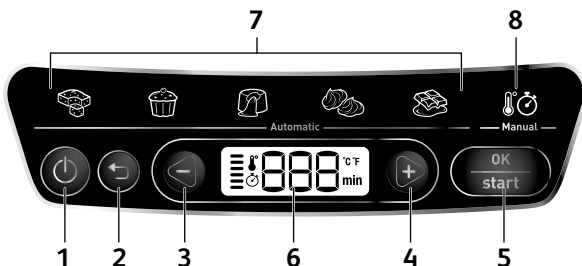
Déposer la grille sur le réflecteur



Fermer

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

# Présentation du produit



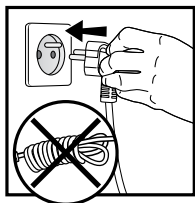
- |   |                     |   |                         |
|---|---------------------|---|-------------------------|
| 1 | Bouton Marche/Arrêt | 5 | Bouton OK / Start       |
| 2 | Bouton Retour       | 6 | Ecran de contrôle       |
| 3 | Bouton Moins (-)    | 7 | Programmes automatiques |
| 4 | Bouton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

## Préparation

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

## Installation et branchements

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



1



2

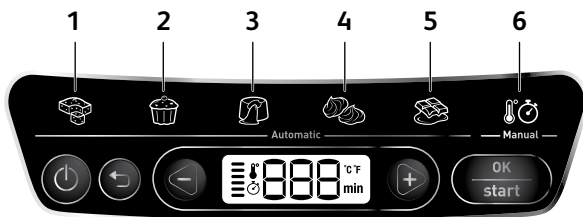


3

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

# Présentation des programmes

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



## 5 Programmes automatiques :

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

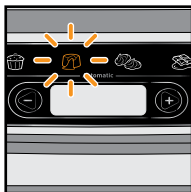
**Astuce de cuisson :** Il existe un programme adapté à chaque typologie de recette. Selon le programme choisi, un temps de cuisson est indiqué par défaut. Il existe plusieurs recettes par programme. De ce fait, il peut être nécessaire d'ajuster le temps en fonction de la recette choisie (voir liste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

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

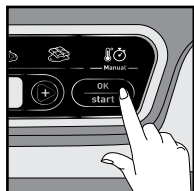
## A. Choix du programme de cuisson



1



2



3

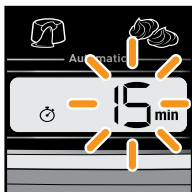
Une fois la préparation versée dans le moule et le couvercle fermé:

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

## B. Utilisation d'un programme automatique



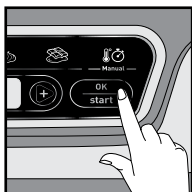
1



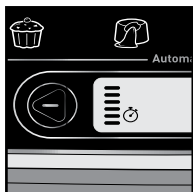
2



3



4

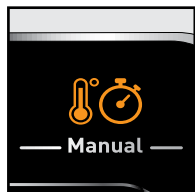


5

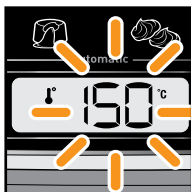
1. Suite au choix du programme de cuisson, le voyant sélectionné devient fixe.
2. Un temps de cuisson par défaut s'affiche.
3. Appuyer sur les touches + et - pour modifier le temps si besoin.
4. S'assurer que le couvercle est fermé. Appuyer sur la touche Start pour valider et démarrer la cuisson. L'affichage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

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

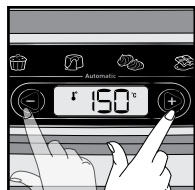
## C. Utilisation du programme manuel



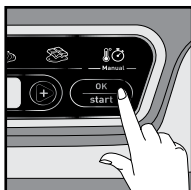
1



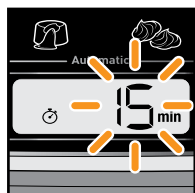
2



3



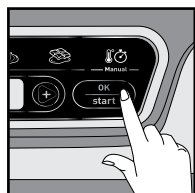
4



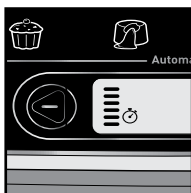
5



6



7

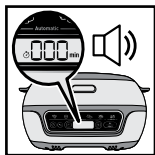


8

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

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

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



1



2



3

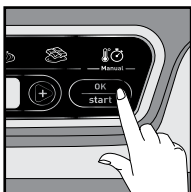
1. Le temps arrive à 000 et le produit sonne pour signaler la fin de cuisson.
2. Appuyer 1 fois sur OK pour mettre fin à la sonnerie, l'afficheur 000 clignote.
3. L'utilisation de protection (manique) pour ne pas se brûler en manipulant le plat ou moule chaud est nécessaire.

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

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



1



2



3

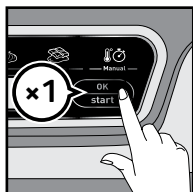
1. A la fin du programme, dans le cas où le gâteau ne serait pas assez cuit, il est possible de rajouter du temps de cuisson en appuyant directement sur les touches + et -. Refermer le couvercle.
2. Une fois le temps additionnel renseigné, appuyer sur Start pour continuer la cuisson.
3. L'affichage du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



## F. Relancer le même programme

---

### Automatique et manuel



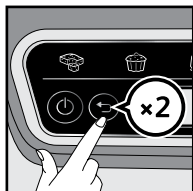
1

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

## G. Relancer un programme différent

---

### Suite à un programme automatique



1

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

### Suite à un programme manuel



1

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

## **Modification du temps et du programme en cours**

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

Possible uniquement si temps de cuisson écoulé <2min



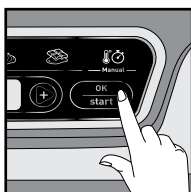
1



2



3



4

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

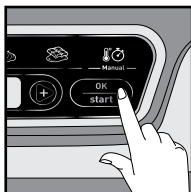
Attention: les touches + et - ne sont pas actives tant que le temps est <2min.

## Possible uniquement si temps de cuisson écoulé > 2min

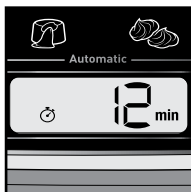
Possibilité de modifier le temps.



1



2



3

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

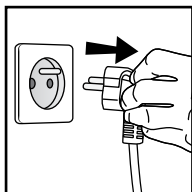
Attention : Si aucune validation n'est faite dans les 5 secondes, le temps revient à celui d'origine, sans modification du programme.

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

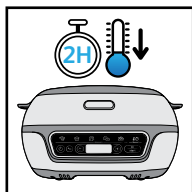
# Entretien et Nettoyage



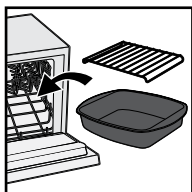
1



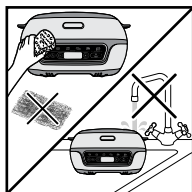
2



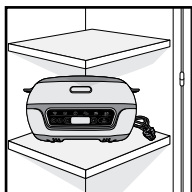
3



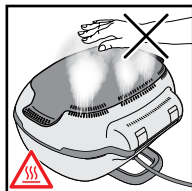
4



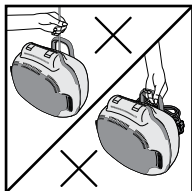
5



6



7










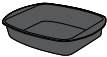

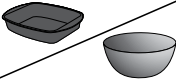
8

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

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

# Guide de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.

Programme dédiés	Recette	Temps	Accessoire
 1. Gâteaux à partager	Génoise	25 min	
	Gâteau au yaourt	35 min	
 2. Gâteaux individuels	Muffins myrtille	35 min	
	Cupcakes	35 min	
 3. Cœurs Coulants	Chocolat	17 min	
 4. Meringues	Meringues Suisses	105 min	
 5. Fonte du chocolat	Chocolat blanc, au lait ou beurre	9 min	 <p>Réceptacle 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.</p>
	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.