

Aparat de facut oua Cuisinart – CEC10E

INSTRUCTIUNI DE SIGURANTA

Cititi aceste instructiuni cu mare atentie, inainte de a folosi aparatul!

- **ATENTIE:** Pungile de plastic folosite pentru a proteja aparatul, precum si restul ambalajelor, pot fi periculoase. Pentru a evita riscul de sufocare, tineti ambalajele departe de copii.
- **ATENTIE:** suprafata fierbinte.
- Nu atingeti suprafetele fierbinti.
- Lasati aparatul sa se raceasca, inainte de a-l depozita.
- Temperatura la nivelul zonelor de acces poate fi ridicata, in timpul functionarii aparatului.
- Nu atingeti aparatul in timpul functionarii, folositi manusi de protectie.
- Nu asezati aparatul pe suprafete fierbinti sau in apropierea acestora. Nu folositi aparatul pe suprafete sensibile la caldura sau in apropierea materialelor inflamabile.
- Nu puneti obiecte pe aparat, in timpul functionarii.
- Lasati spatiu suficient intre aparat si pereti sau mobila. Nu asezati aparatul sub corpuri de mobilier.
- Nu lasati cablul de alimentare sa atarne peste blatul mobilei sau peste marginea mesei. Nu il lasati sa intre in contact cu suprafete fierbinti.
- Nu introduceti aparatul in apa sau in alte lichide.
- Scoateti din priza aparatul dupa fiecare utilizare si inainte de a-l curata. Nu lasati aparatul nesupravegheat, cand functioneaza. Scoateti aparatul din priza tragand de stecar, nu de cablul de alimentare.
- Acest aparat nu trebuie folosit cu un comutator temporizat sau un sistem de control prin telecomanda.
- Nu folositi aparatul daca a cazut pe jos sau daca este defect.
- Nu folositi aparatul daca are cablul de alimentare defect.
- Daca observati deteriorarea cablului, acesta trebuie inlocuit de catre producator sau de catre o firma autorizata, pentru a evita pericolul.
- Nu incercati sa reparati aparatul singuri.
- Folosirea unor accesorii care nu sunt recomandate sau comercializate de Cuisinart poate cauza incendii, electrocutare si alte riscuri de ranire.
- Aparatul poate fi utilizat de catre copii de peste 8 ani, sub stricta supraveghere si in cunostinta de cauza a felului in care se utilizeaza si a tuturor posibilelor pericole. Tineti departe de copii sub 8 ani aparatul si cablul de alimentare.
- Aparatul poate fi utilizat de catre persoane cu capacitate fizice, senzoriale si mentale reduse sau lipsite de experienta si informatii, daca au fost instruite in prealabil asupra utilizarii si a posibilelor pericole.
- Copiii nu au voie sa se joace cu acest aparat.
- **ATENTIE:** evitati arsurile provocate de scoaterea oualelor fierbinti din aparat.
- Folositi acest aparat pentru gatit si respectati instructiunile din acest manual.
- Nu folositi aparatul in spatii exterioare.
- Aparatul este destinat utilizarii in spatii interioare, precum:
 - Zone de bucatarie din magazine, birouri si alte spatii de lucru;
 - Ferme
 - De catre client, in hoteluri, moteluri si alte zone de tip rezidential.

ARUNCAREA ECHIPAMENTELOR ELECTRICE SI ELECTROCASNICE, LA SFARSITUL PERIOADEI DE FUNCTIONARE

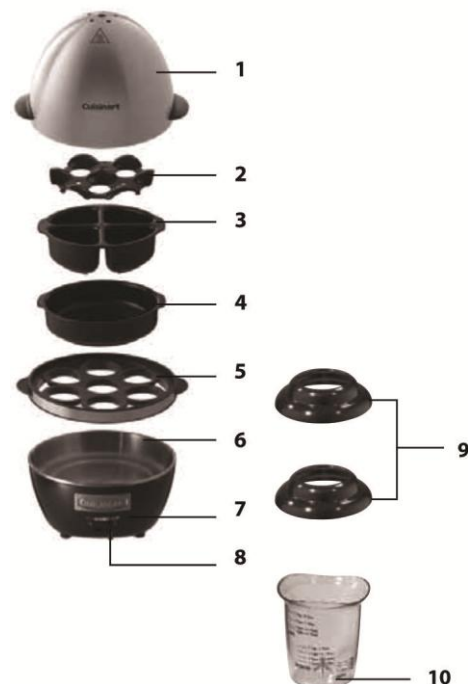
Pentru beneficiul tuturor si pentru a proteja mediul in mod activ:

- Nu aruncati aceste produse impreuna cu gunoiul menajer.
- Folositi sistemul de colectare si reciclare existent in zona dumneavoastra. Unele parti componente pot fi recuperate si reciclate.

ELEMENTE COMPONENTE

Toate materialele care intra in contact cu mancarea sunt fara BPA.

1. **Capac:** din otel inoxidabil, cu gauri pentru ventilatie.
2. **Gratar superior:** prevazut cu 3 orificii pentru oua, pentru fierbere tare, medie si moale.
3. **Tava pentru oua ochiuri:** prevazuta cu 4 compartimente.
4. **Tava pentru omleta:** se poate face o omleta din 3 oua.
5. **Gratar inferior:** prevazut cu 7 orificii pentru oua, pentru fierbere tare, medie si moale.
6. **Baza aparatului:** din otel inoxidabil, putand fi curatata foarte usor.
7. **Indicator luminos:** cand comutatorul este in pozitia "I", indicatorul se va aprinde.
Cand comutatorul este in pozitia "O", indicatorul se stinge.
8. **Alerte sonore pentru Pornit/Oprit:** cand ouale sunt gata, aparatul va emite un sunet continuu, pana cand aparatul va fi inchis.
9. **Suporturi oua:** aparatul are incluse 2 suporturi pentru servirea oualelor in coaja.
10. **Vas gradat si cui pentru inteparea oualelor:** gradatiile vasului va indica cantitatea potrivita de apa pentru fiecare tip de gatire. Cuiul va ajuta sa intepati oualele in varf, pentru a preveni craparea cojii in timpul gatirii.



ASAMBLARE






A. Despachetarea produsului

1. Asezati produsul pe o suprafata suficienta, stabila si plana.
2. Deschideti cutia si scoateti toate manualele din interior.
3. Ridicati capacul din carton si scoateti aparatul de oua, apucandu-l de partile laterale.
4. Indepartati orice alte ambalaje din jurul aparatului.
5. Scoateti celelalte parti componente si indepartati ambalajele si etichetele.
6. Verificati toate ambalajele, inainte de a le arunca.

B. Asamblarea produsului

1. Clatiti toate partile demontabile in apa calda cu detergent sau in masina de spalat vase (pe raftul superior), inainte de fiecare utilizare a produsului. **ATENTIE:** Cuiul de la baza vasului de gatit este foarte ascutit.
2. **NU INTRODUCETI** baza aparatului in apa sau in orice alt lichid. Baza poate fi spalata cu o laveta umeda.
3. Stergeti foarte bine fiecare componenta si asezati-le langa aparat sau depozitati-le intr-un singur loc, atunci cand nu le folositi.
4. Asezati aparatul pe o suprafata curata si uscata.
5. Asezati gratarul si apoi tava potrivita pentru tipul de mancare dorit.
6. Puneti capacul din otel inoxidabil peste tava.
7. Introduceti stecarul in priza. Aparatul este gata pentru a fi utilizat.

SFATURI PENTRU O BUNA UTILIZARE

Gradul de gatire	Apa
 Fiert moale	1 ou – 40ml 3 oua – 30ml 5 oua – 25ml 7/10 oua – 20 ml
 Fiert mediu	1 ou – 60ml 3 oua – 50ml 5 oua – 40ml 7/10 oua – 30 ml
 Fiert tare	1 ou – 110ml 3 oua – 100ml 5 oua – 90ml 7/10 oua – 85 ml
 Omleta	3/5 oua – 90ml
 Ochiuri	4 oua – 70/80ml

Pentru a gati 10 oua (tari, medii sau moi) folosind gratarul de oua, folositi masura pentru 7 oua.

NOTA: Pentru a obtine cele mai bune rezultate, folositi apa plata, deoarece apa de la robinet contine minerale ce poate produce decolorarea oualelor.

Pentru a pregati oua tari, medii sau moi

1. Alegeti cum vreti sa va pregatiti ouale. Alegeti forma speciala.
2. Gasiti gradatia potrivita pe vasul transparent si umpleti-l cu apa rece pana acolo. **NOTA:** Gradatia este orientativa, existand posibilitatea sa mai fie nevoie de apa pentru a obtine exact nivelul de gatire dorit.
3. Turnati apa din vasul transparent in recipientul aparatului.
4. Clatiti ouale alese – puteti gati maxim 10 oua o singura data.
5. Asezati gratarul cu orificii peste baza aparatului. Nervurile de ghidare pe manere ar trebui sa fie pozitionate in sus.
6. Folosind cuiul de la baza vasului transparent, intepati ouale in varf si asezati-le in orificiile gratarului. Intepatura va fi pozitionata in sus. Gratarul va permite sa asezati 7 oua. Pentru a gati 10 oua, plasati peste cele 7 oua gratarul mai mic si aranjati restul de oua, dupa ace le-ati intepat.
7. Spalati vasul transparent dupa utilizare.
8. Asezati capacul peste aparat si porniti-l. Vetii observa aprinderea luminii indicatorului.
9. Cand apa va fi evaporata complet, procesul de gatire este finalizat si veti auzi un sunet distinct. Lumina indicatorului se va stinge.
10. Inchideti aparatul, mutand comutatorul pe pozitia "O". **NOTA:** Dupa ce aparatul se va raci, va porni automat, daca nu este inchis manual de la buton.
11. Scoateti ouale din aparat si puneti-le sub jet de apa rece, pentru a preveni gatirea excesiva.
12. Ouale sunt gata pentru a fi servite. **NOTA:** Timpul de gatire variaza, in functie de numarul si dimensiunile oualelor, temperatura acestora inainte de gatire, temperatura si cantitatea de apa utilizata si durata pastrarii oualelor in aparat, dupa terminarea procesului de gatire.

Pentru a obtine oua ochiuri

1. Umpleti vasul transparent pana la gradatia Poached/Medium cu apa rece.
NOTA: Gradatia este orientativa, existand posibilitatea sa mai fie nevoie de apa pentru a obtine exact nivelul de gatire dorit.
2. Turnati apa din vasul transparent in recipientul aparatului.
3. Ungeti cu putin unt sau cu ulei tava speciala cu 4 compartimente.
4. Spargeti cate un ou pentru fiecare compartiment – puteti gati 4 oua.
5. Asezati gratarul cu orificii peste baza aparatului. Nervurile de ghidare pe manere ar trebui sa fie pozitionate in sus.
6. Asezati peste gratar tava speciala.

7. Asezati capacul peste aparat si porniti-l. Vetii observa aprinderea luminii indicatorului.
8. Cand apa va fi evaporata complet, procesul de gatire este finalizat. **NOTA:** 1 -4 oua vor fi gatite in aproximativ 9 minute si ½.
9. Cand procesul de gatire este finalizat si veti auzi un sunet distinct. Lumina indicatorului se va stinge.
10. Inchideti aparatul, mutand comutatorul pe pozitia "O". **NOTA:** Dupa ce aparatul se va raci, va porni automat, daca nu este inchis manual de la buton.
11. Scoateti ouale din aparat, pentru a preveni gatirea excesiva.
12. Folositi o spatula mica pentru a scoate ouale.

Pentru a obtine omleta

1. Umpleti vasul transparent pana la gradatia Omlete/Hard cu apa rece.
NOTA: Gradatia este orientativa, existand posibilitatea sa mai fie nevoie de apa pentru a obtine exact nivelul de gatire dorit.
2. Turnati apa din vasul transparent in recipientul aparatului.
3. Ungeti cu putin unt sau cu ulei tava speciala.
4. Spargeti 4 oua intr-un bol separate, bateti-le si apoi turnati-le in tava.
5. Asezati gratarul cu orificii peste baza aparatului. Nervurile de ghidare pe manere ar trebui sa fie pozitionate in sus.
6. Asezati peste gratar tava speciala.
7. Asezati capacul peste aparat si porniti-l. Vetii observa aprinderea luminii indicatorului.
8. Cand apa va fi evaporata complet, procesul de gatire este finalizat.
9. Cand procesul de gatire este finalizat si veti auzi un sunet distinct. Lumina indicatorului se va stinge.
10. Inchideti aparatul, mutand comutatorul pe pozitia "O". **NOTA:** Dupa ce aparatul se va raci, va porni automat, daca nu este inchis manual de la buton.
11. Scoateti omleta din tava, pentru a preveni gatirea excesiva.
12. Folositi o spatula mica pentru a scoate omleta.

SFATURI DE LA BUCATARI

- Tineti ouale la frigider, pana cand le gatiti. Folositi intotdeauna oua reci – nu le lasati la temperatura camerei inainte de a le folosi, pentru a preveni gatirea excesiva.
- Ouale ar trebui sa fie pastrate in ambalajul din carton in care au fost cumparate, pentru a le tine departe de umiditate si de mirosurile din frigider.
- Tineti ouale in carton cu baza larga in sus, pentru a le pastra proaspete o perioada mai lunga si pentru a tine galbenusurile centrate.
- Nu stiti daca ouale sunt proaspete? Asezati-le intr-un vas cu apa rece cu sare. Daca se scufunda, sunt proaspete. Daca plutesc, sunt vechi.
- Spalati ouale inainte de a le gati.
- Scoateti imediat ouale din aparat, dupa terminarea ciclului de gatire, pentru a preveni gatirea lor excesiva. Dupa ce se scoateti cu grija, asezati-le intr-un vas cu gheata sau sub jet de apa rece, pentru a le raci.
- Pentru a decoji mai usor ouale tari, rotiti-le usor pe blatul mobilei cu palma, pentru a crapa coaja. Incepeti decojirea de la baza.
- Ouale fierte tare necojite pot fi pastrate in frigider maxim o saptamana. Ouale fierte tare si decojite trebuie folosite imediat.
- Ouale care au fost vopsite nu ar trebui consumate.
- Daca doriti sa mancati un ou fiert mediu sau moale, spargeti coaja la mijlocul oului cu un cutit. Folositi o lingurita pentru a scoate oul din cele doua jumutati si puneti-l pe o farfurie sau pe o felie de paine prajita.
- Folositi masura noastra ca un instrument de ghidare. Daca va plac ouale facute bine, umpleti vasul transparent cu apa pana la limita de sus. Daca preferati ouale mai crude, umpleti vasul pana la limita inferioara. Va va fi de mare ajutor cand pregatiti oua ochiuri si veti incepe sa experimentati diferite cantitati de apa, pentru diferite tipuri de oua.
- Ouale ochiuri pot fi facute in avans si reincalzite. Daca stiti ca le veti reincalzi, gatiti ouale mai putin si folositi o cantitate mai mica de apa. Imediat dupa gatire puneti-le in frigider. Pentru a le incalzi,

puneti-le intr-un vas cu apa calda si apoi lasati-le la scurs pe o farfurie pe care ati pus prosoape din hartie.

INTREBARI / RASPUNSURI

1. Ce fac daca aparatul nu functioneaza?

Verificati daca ati pornit aparatul si daca ati pus apa in el.

Verificati daca aparatul este bagat in priza.

2. Ce fac daca ouale nu se gatesc?

Verificati daca ati pus cantitatea potrivita de apa.

3. De ce s-au crapat ouale in timp ce erau in aparat?

Ouale au fost prea reci.

CURATARE SI DEPOZITARE

- Scoateti aparatul din priza, dupa fiecare utilizare si inainte de a-l spala.
- Spalati toate partile detasabile in apa fierbinte cu detergent sau in masina de spalat vase, daca sunt asezate pe raftul de sus.
- Curatati baza aparatului cu o laveta umeda. Indepartati orice urma de calcar de pe baza aparatului, folosind un prosop din hartie umezit cu o lingura de otet din vin alb. Acesta va actiona si ca agent antibacterian.

ATENTIE: Baza este foarte fierbinte. Lasati aparatul sa se raceasca inainte de manevrare si curatare.

NOTA: Daca baza nu este curatata in mod regulat cu otet, calcarul acumulat va produce decolorarea cojilor oualelor. Cu toate acestea, decolorarea nu va afecta gustul oualelor.

- Stergeti aparatul cu o laveta umeda. **NU IL INTRODUCETI** in apa.
- Daca nu aveti nevoie de tot cablul, tineti-l strans in orificiul special de sub aparat.
- Spalati si stergeti toate partile utilizate, inainte de a le pune in aparat, pentru depozitare.
- Reparatiiile sau inlocuirile de componente trebuie efectuate de persoane autorizate.