



Cuisinart®



Cuiseur à oeufs
Egg Cooker

CUPRINS

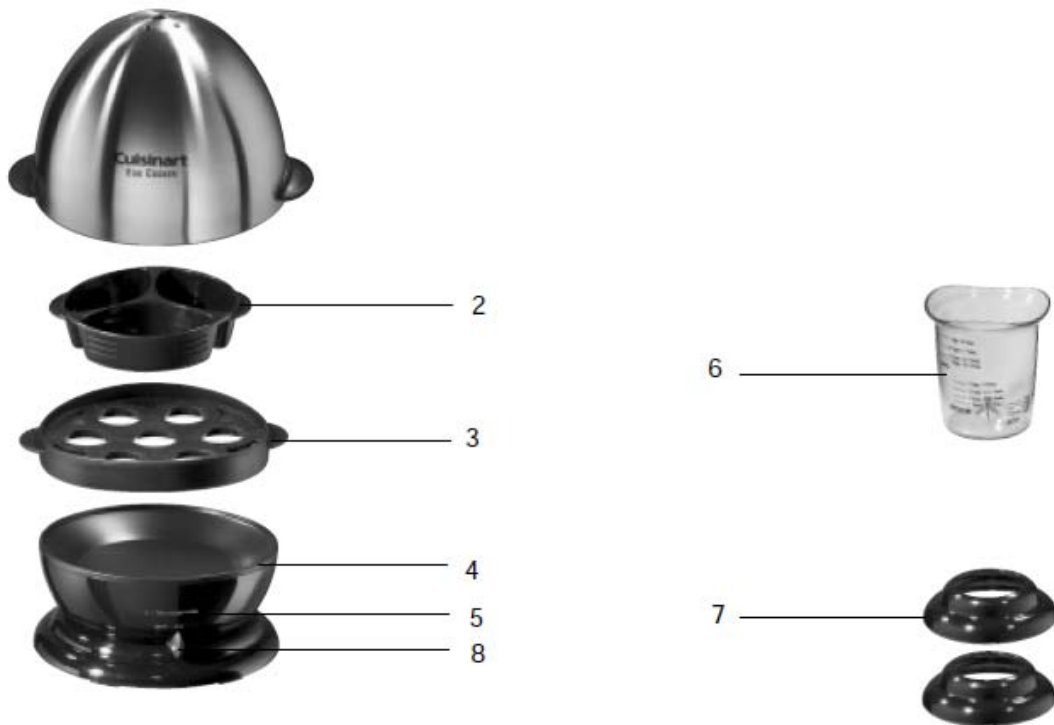
1. Introducere	3
2. Descriere	3
3. Utilizarea aparatului	4
A. Asamblare	4
B. Utilizarea aparatului	4
4. Sfaturi și sugestii de preparare	5
5. Întrebări / Răspunsuri	6
6. Curățare și depozitare	6
7. Măsuri de siguranță	6

1. INTRODUCERE

Tocmai ați cumpărat un aparat de preparat ouă Cuisinart®. O combinație de cercetare aprofundată în inovație și un design remarcabil au participat la crearea unui aparat de calitate înaltă garantată. Simplu de utilizat și de întreținut, acest aparat vă permite să preparați ouă în orice feluri care sunt atât simple, cât și originale.

Aparatul de preparat ouă este ideal pentru prepararea a până la șapte ouă, într-un număr de moduri diferite (fierte tari, fierte moi, potrivite, ochiuri, etc.), fără a fi necesară supravegherea, datorită opririi automate la sfârșitul timpului de gătit.

2. DESCRIERE



1. Capac în formă de cupolă, din oțel inoxidabil lustruit, cu mânere izolate.
2. 1 vas pentru prepararea a până la trei ochiuri.
3. 1 suport de gătit pentru a prepara între unul și șapte ouă fierte tari, moi, sau potrivit.
4. Bază cu placă de încălzire acoperită cu strat antiaderent.
5. Indicator luminos: atunci când comutatorul este rotit în poziția "PORNIT", indicatorul luminos se va aprinde, atunci când comutatorul este rotit în poziția "OPRIT", indicatorul luminos se va stinge.
6. Pahar de măsurare cu ac de înțepare: ar trebui să fie umplut cu apă în funcție de numărul de ouă și consistența dorită a ouălor. Acul este pentru înțeparea ouălor pentru a preveni crăparea cojilor în timpul fierberii.
7. Două suporturi mici de tip "pahar pentru ouă", pentru a pune ouăle după fierbere.
8. Comutator Pornit/Oprit: după ce ouăle sunt fierte, aparatul va emite un semnal.

3. UTILIZAREA APARATULUI

A. ASAMBLARE

1. Clățiți capacul, tava pentru ochiuri și suportul de gătit în apă caldă cu detergent de vase sau în mașina de spălat vase (numai în suportul de sus).

NU SCUFUNDAȚI APARATUL ÎN APĂ SAU ORICE ALT LICHID.

Aparatul trebuie să fie curățat cu un burete sau cu o cârpă umedă. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea "Curățare și întreținere".

2. Puneți vasul pentru preparat ochiuri, paharul de măsurare și suporturile mici pentru ouă lângă aparat.

NOTĂ! Acul de la fundul paharului de măsurare este foarte ascuțit. Acesta este protejat de un capac mic de plastic, care poate fi pus la loc după utilizare.

3. Așezați suportul de gătit pentru ouă fierte pe aparat.
4. Puneți capacul peste suportul de gătit.

5. Conectați la rețeaua electrică de alimentare. Aparatul dvs. de preparat ouă este acum asamblat, gata de utilizare.

B. UTILIZAREA APARATULUI

Suportul de gătit poate susține:

- De la 1 la 7 ouă fierte moi
- De la 1 la 7 ouă fierte potrivit
- De la 1 la 7 ouă fierte tari

1. Scoateți capacul aparatului de preparat ouă.
2. Folosind paharul de măsurare, alegeți consistența ouălor pe care o preferați și numărul de ouă pe care doriți să le fierbeți (vezi tabelul cu timpii de gătit de mai jos). Umpleți cu apă rece până la linia indicată. Pentru cele mai bune rezultate, folosiți apă distilată; apa normală de la robinet conține minerale care pot provoca decolorarea ouălor.
3. Turnați apa rece în tava de încălzire.
4. Așezați suportul de gătit în bază.
5. Clățiți cantitatea de ouă necesare. Puteți fierbe până la șapte ouă deodată.
6. Folosind acul de înțepare pe care îl veți găsi în partea de jos a paharului de măsurare, înțepați partea de sus a fiecărui ou și așezați-le în suportul de gătit. Clățiți acul după utilizare.
7. Puneți capacul deasupra aparatului și fixați comutatorul în poziția "PORNIT". Indicatorul luminos se va aprinde.
8. Atunci când apa s-a evaporat complet, ouăle sunt fierte în funcție de consistența necesară. Timpul de preparare va depinde de numărul de ouă și de consistența necesară (vezi tabelul de mai jos cu timpii de gătit aproximativi).
9. Atunci când fierberea este completă, va fi emis un semnal. Scoateți imediat ouăle pentru a preveni fierberea excesivă.
10. Turnați apă rece peste ouă. Ouăle sunt gata pentru a fi servite.

Pentru ouă suplimentare:

1. Pentru a îndepărta orice depozite create de mineralele din apă, ștergeți placa de încălzire cu o cârpă care a fost umezită cu o lingură de oțet alb.
2. Repetați pașii de la 1 - 10.

Consistența dorită a ouălor	Numărul de ouă	Temp de gătit aproximativ
Ochiuri	1 la 3	10 minute
Ouă fierte moi	1 la 7	6 la 9 minute
Ouă fierte potrivit	1 la 7	12 la 14 minute
Ouă fierte tari	1 la 7	15 la 18 minute

În tava pentru ochiuri se pot prepara:

- De la 1 la 3 ochiuri simple

Baza vasului pentru ochiuri se poate garnisi, de asemenea, cu ingrediente, cum ar fi șuncă, ierburi, brânză, etc.

1. Scoateți capacul de la aparatul de preparat ouă și tava de gătit.
2. Umpleți paharul de măsurare cu apă rece până la nivelul pentru 1-3 ouă fierte moi. Turnați apa rece în placa de încălzire.
3. Ungeți vasul pentru ochiuri cu unt sau ulei vegetal pentru a preveni lipirea ouălor în timpul preparării.
4. Spargeți un ou în vasul pentru ochiuri. Aparatul de gătit poate prepara până la trei ochiuri.
5. Așezați suportul de gătit pe bază și așezați vasul pentru ochiuri pe suportul de gătit.
6. Puneți capacul pe aparat și rotiți comutatorul în poziția "PORNIT". Indicatorul luminos se va aprinde.
7. Atunci când apa s-a evaporat complet, ochiurile sunt gata. Timpul de preparare este de aproximativ 10 minute.
8. Atunci când prepararea este completă va fi emis un semnal și indicatorul se va stinge. Scoateți imediat ouăle pentru a preveni arderea lor.

9. Utilizați o spatulă mică pentru a scoate ochiurile din vasul pentru prepararea ochiurilor.

4. SFATURI ȘI SUGESTII DE PREPARARE



- Pentru a evita schimbările mari de temperatură și pentru a evita astfel riscul de crăpare a ouălor, folosiți întotdeauna ouă la temperatura camerei.
- Pe cât posibil, folosiți întotdeauna ouă proaspete.
- Mai presus de toate, nu încercați niciodată să preparați ouă fără suportul de gătit.
- Înțeparea părții de sus a cojii are două avantaje: aceasta împiedică crăparea cojilor în timpul preparării și reduce ușor timpul de preparare.
- Nu uitați să ungeți vasul pentru ochiuri cu unt sau ulei atunci când preparați ochiuri, pentru a preveni lipirea albușurilor de vas în timpul preparării.
- Ouăle sunt un aliment natural extrem de nutritiv care conține:
 - 7,5 g proteine
 - 6 g grăsime
 - 30 mg calciu
 - 1,5 mg fier
 - Vitaminele A, B, D și E

5. ÎNTREBĂRI / RĂSPUNSURI

CE SĂ FACEȚI DACĂ	RĂSPUNSURI
Aparatul meu nu mai funcționează?	<ul style="list-style-type: none">• Asigurați-vă că întrerupătorul este în poziția "PORNIT" și verificați dacă ați pus apă în aparat.• Verificați dacă aparatul este conectat corect.
Ouăle nu sunt preparate?	<ul style="list-style-type: none">• Verificați dacă ați adăugat cantitatea corectă de apă pentru consistența dorită.
Ouăle s-au spart în aparat?	<ul style="list-style-type: none">• Ouăle au fost prea reci.

6. CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

Puteți lăsa aparatul pe suprafața de lucru din bucătărie.

Deconectați întotdeauna aparatul atunci când nu este în uz.

Puteți spăla capacul, suportul de gătit și vasul pentru ochiuri în apă caldă cu detergent de vase sau în mașina de spălat vase (numai în tava de sus).

Curățați placa de încălzire cu o cârpă umezită cu o lingură de oțet alb. Aceasta va preveni depunerile de calcar care se acumulează de la mineralele din apă și va acționa, de asemenea, ca un agent anti-bacterian. Puteți curăța de asemenea, placa de încălzire, cu ajutorul unui burete umed sau cu o cârpă.

NOTĂ: Dacă aparatul nu este curățat cu oțet alb (vezi mai sus), în mod regulat, depozitele de la mineralele din apă se vor acumula și vor provoca decolorarea cojilor de ouă. Aceasta decolorare totuși, nu va afecta gustul ouălor.

Ștergeți baza principală a aparatului cu o cârpă umedă.

NU SCUFUNDAȚI APARATUL ÎN APĂ SAU ÎN ORICE ALT LICHID

Așezați suportul de gătit, vasul pentru ochiuri, paharul de măsurare și suporturile pentru ouă curate, unul pe partea de sus a celuilalt, în interiorul carcasei, înainte de depozitare.

7. MĂSURI DE SIGURANȚĂ

- Nu scufundați carcasa aparatului în apă sau în orice alt lichid.
- Scoateți aparatul din priză după utilizare, înainte de asamblare sau demontare sau înainte de curățare. Nu lăsați niciodată aparatul pornit sau nesupravegheat. Pentru a-l scoate din priză, trageți de ștecher nu de cablu.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau suprafeței de lucru și atunci când îl depozitați înfășurați cablul de alimentare în spațiul special destinat pentru aceasta sub baza aparatului. Nu lăsați cablul în contact cu suprafețe fierbinți.
- Nu lăsați niciodată aparatul pe o sursă de căldură sau în apropiere.
- Evitați contactul cu părțile în mișcare atunci când utilizați aparatul.
- Fiți deosebit de atenți atunci când aparatul este utilizat în apropierea copiilor. Nu depozitați niciodată aparatul la îndemâna copiilor.
- Nu folosiți aparatul dacă acesta a fost scăpat pe jos sau pare a fi deteriorat în vreun fel, sau nu funcționează corect.
- **Opriti IMEDIAT utilizarea aparatului în cazul în care cablul este deteriorat și solicitați înlocuirea acestuia de către un profesionist.**
- Nu încercați să efectuați singuri reparații.
- Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de Cuisinart® poate duce la incendiu, electrocutare, sau rănire.
- Acest aparat corespunde normelor prevăzute în următoarele directive UE: 89/336/CEE (compatibilitate electromagnetică) și 73/23/CEE (siguranța aparatelor electrice de uz casnic), și directiva de modificare 93/68 CEE (marcajul CE).
- Acest aparat trebuie să fie utilizat exclusiv pentru prepararea ouălor, și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual.
- Nu folosiți aparatul în aer liber.
- Numai pentru uz casnic.