



Cuisinart®



CUISEUR À OEUFS
EGG COOKER

Instructions

CEC10E

TABLE OF CONTENTS

Safety precautions	3
1. Introduction	5
2. Product features	5
3. Assembly	6
a. Unpacking the appliance	6
b. Assembling the appliance	6
4. Tips for better use	6-7-8
5. Advice from the chefs	8-9
6. Questions/answers	9
7. Cleaning and storage	9

SAFETY CAUTIONS

READ THESE SAFETY PRECAUTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE UNIT!



- **CAUTION:** The plastic bags used to cover the unit or packaging may be dangerous. To avoid all risk of suffocation, keep these bags out of the reach of babies and children. These bags are not toys.



- **WARNING:** Hot surface
- Do not touch hot surfaces.
- Allow the unit to cool before storing.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not touch the appliance while in use, use oven or protective gloves.
- Do not place the appliance on or near a hot appliance. Do not use on heat sensitive surfaces or near inflammable materials.
- Do not put anything on top of the appliance when it is in use.
- Leave enough space between the appliance and the walls or furniture. Do not place the appliance under the kitchen wall elements.
- Do not let cord over the edge of the work surface and do not let it touche hot surfaces.
- Do not immerse in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance afgter use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when plugged in. Pull on the plug to unplug, never on the cord.
- This appliance is not intended to be used with an external timer or a remote control system.
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears damaged.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged.
- 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 try to repair the appliance yourself.
- Using any accessories not recommended or sold by Cuisinart may cause a fire, electrocution and risk of injury.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used 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.
- Children shall not play with the appliance.
- **CAUTION:** Avoid injuries from the egg pricking device.
- Use this appliance for cooking and follow the instructions in this manual.
- Do not use outdoors.
- This appliance for cooking only and follow the instructions in this manual.
- Do not use outdoors.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.

DISCARDING ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT AT THE END OF LIFE

In everyone's interest and to actively participate in the collective effort to protect the environment:

- Do not discard your products with household waste.
- Use the return and collection systems available in your area.

Some material can be recycled or recovered.

1. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase!

For over 30 years, Cuisinart has been developing a full range of kitchen appliances that lets both passionate amateurs and great chefs express their creativity to the fullest.

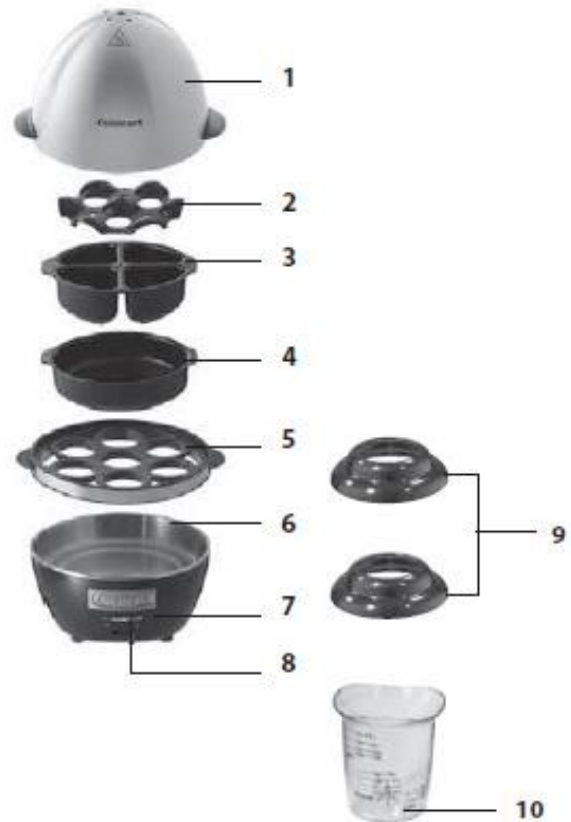
All Cuisinart appliances result from close collaboration between engineers and great names in Cookery like Paul Bocuse, the brand's charismatic ambassador. Every product combines sturdiness, innovation, performance and ergonomics.

Made with professional materials like brushed stainless steel, our products will easily fit into any kitchen thanks to their simple and elegant design.

2. PRODUCT FEATURES

All materials that come in contact with food are BPA free.

- 1. Lid:** Stylish stainless steel lid with steam vents.
- 2. Upper Cooking Rack:** Holds up to 3 eggs in shells to cook hard, medium or soft.
- 3. Poaching Tray:** Sectioned to poach up to 4 eggs.
- 4. Omelet tray:** makes a 3-egg omelet.
- 5. Lower cooking rack:** Holds up to 7 eggs in shells to cook hard, medium or soft.
- 6. Base:** Stainless steel heating element makes cleanup easy.
- 7. Indicator Light:** When switch is in the « I » position, indicator light will turn on. When the switch is in the « O » position, the light will turn off.
- 8. On/Off Switch with Audible Alerts:** When eggs are finished cooking, a continuous audible tone will sound until the Egg Central appliance is manually turned off.
- 9. Egg Holders:** Two holders are included for serving cooked eggs in shells.
- 10. Beaker w/Piercing Pin:** The fill lines on beaker indicate the average amount of water to add for hard, medium or soft cooked eggs, as well as omelet and poached eggs. Piercing pin makes it easy to pierce eggs to prevent the shells from cracking while cooking.



CAUTION: Avoid injuries from the egg pricking device.

3. ASSEMBLY

A. Unpacking the appliance






1. Place the box on a large, sturdy, flat surface.
2. Open the box and remove the instruction book and any other literature.
3. Lift the cardboard insert from the box and removed the Egg Central appliance by firmly grabbing the sides, and raising.
4. Remove any other packing materials surrounding the Egg Central appliance.
5. Remove all other parts packed in the box and removed packing materials surrounding those parts. Be sure to check all packing materials for all parts listed in the Product features section before discarding.
6. Remove any protective or promotional labels from your Egg Central appliance and other parts.

B. Dismantling the appliance

To assemble your Cuisinart Egg central appliance:

1. Rinse all removable parts in hot soapy water or in a dishwasher (top rack only) before each use.
CAUTION: Piercing pin on base of beaker is extremely sharp.
2. DO NOT submerge base of unit in water or liquid. Base can be wiped clean with a damp cloth. Please refer to the Cleaning Instructions page 6, section for more information.
3. Thoroughly dry all removable parts and place next to the unit, or store them when not in use.
4. Place Egg Central appliance on a clean, dry surface.
5. Place the appropriate tray over the lower egg cooking rack.
6. Place the stainless steel lid over the cooking tray.
7. Plug in power cord. Your egg cooker is now assembled for use.

4. TIPS FOR BETTER USE

Desired doneness	Water
Soft boiled 	1 egg - 40ml 3 eggs -30ml 5 eggs -25ml 7/10 eggs -20ml
Med boiled 	1 egg - 60ml 3 eggs -50ml 5 eggs - 40ml 7/10 eggs -30ml
Hard boiled 	1 egg -110ml 3 eggs -100ml 5 eggs - 90ml 7/10 eggs - 85ml
Omelet 	3/5 eggs -90ml
Poached 	4 eggs -70/80ml

Recommended cooknig time for medium eggs stored at room temperature. To cook 10 eggs (hard, medium or soft) using the cooking rack,use the measurements for 7 eggs.

NOTE: For best results, use distilled water, since tap water has minerals that can cause eggs to discolor.

For hard, medium and soft cooked eggs

1. Decide how you want to cook your eggs. Find the marking for:

- Hard
- Medium
- Soft

On measuring beaker and fill with cold water to the center of that range. NOTE: the range is a guide, and water levels may need to be adjusted to achieve desired doneness.

2. Pour cold water into heating plate.
3. Rinse the number of eggs desired – cook up to 10 eggs at a time.
4. Place the lower cooking rack over the base of the unit. The ribs on side handles should be facing upward.
5. Using the piercing pin located under the beaker, pierce top side of each egg and place in cooking tray. Rinse pin after each use. To cook more than 7 eggs – up to 10 total – place the upper cooking rack over the center of the lower rack, resting the raised edges carefully on tops of eggs below. Pierce each egg before placing it on upper cooking rack.
6. Place lid on top of unit and slide power switch to the « I » position. Indicator light will be lit.
7. When water is completely evaporated, the cooking cycle ends and a steady audible tone will sound and indicator light will turn off.
8. Slide power switch to the « O » position. NOTE: Once the unit cools off, it will automatically turn on again if the switch is not manually moved to the « O » position.
9. Remove eggs immediately and run under cold water to prevent overcooking.
10. Eggs are now ready to serve. NOTE: Cooking times will vary slightly depending on number and size of eggs, temperature of eggs prior to cooking, temperature and amount of water used, altitude and length of time eggs remain in cooker following cooking cycle.

For poached eggs

1. Fill beaker to the center of the Poached/Medium range with cold water.
NOTE: The range is a guide, and water levels may need to be adjusted to achieve desired consistency.
2. Pour cold water into heating plate.
3. Lightly butter or spray vegetable oil on poaching tray.
4. Break one egg for each poaching section – cooks up to four poached eggs.
5. Place lower cooking rack over the base of the unit. The ribs on side handles should be facing upward.
6. Place poaching tray on top of lower cooking rack.
7. Place lid on top of unit and slide power switch to the « I » position. Indicator light will be lit.
8. When liquid is completely evaporated, the eggs will be poached.
NOTE: 1-4 eggs cook in approximately 9 1/2 minutes.
9. When cooking is complete, a continuous audible tone will sound and indicator light will turn off.
10. Slide power switch to the « O » position.
NOTE: Once the unit cools off, it will automatically turn on again if the switch is not manually moved to the « O » position.
11. Remove eggs immediately to prevent overcooking.
12. Use small spatula to remove poached eggs.

For omelets

1. Remove lid and all other removable parts.
2. Fill beaker to the center of the Omelet/Hard range with cold water.
NOTE: The range is a guide, and water levels may need to be adjusted to achieve desired consistency.

3. Pour cold water into heating plate.
4. Lightly butter or spray vegetable oil on omelet tray.
5. Break up to 3 eggs into a separate bowl and mix. Pour beaten mixture into omelet tray.
6. Place lower cooking rack over the base of the unit. The ribs on side handles should be facing upward.
7. Place omelet tray on top on lower cooking rack.
8. Place lid on top of unit and slide power switch to the « I » position. Indicator light will be lit.
9. When liquid is completely evaporated, the omelet will be ready.
10. When cooking is complete, a continuous audible tone will sound and indicator light will turn off.
11. Slide power switch to the « O » position. NOTE: Once the unit cools off, it will automatically turn on again if the switch is not manually moved to the « O » position.
12. Remove omelet immediately to prevent overcooking.
13. Use small spatula to removed omelet fromt tray.

5. ADVICE FROM THE CHEFS



- Refrigirate eggs uuntil ready to use. Always use cold eggs – do not bring them to room temperature before using or the eggs will be slightly overcooked.
- Eggs should be stored in the carton in which they were purchased to keep from dying out and absorbing refrigerator odors.
- The eggs should be in the carton large end up – this will help them stay fresher longer and will keep the yolks centered. This is a suggested method for storing eggs.
- Don't know if your eggs are fresh? Place them in a bowl of salted cool water. If they sink, they are fresh – if they float they are not.
- Always wash the eggshells prior to soft, medium or hard cooking.
- You should always cool hard cooked eggs immediately after cooking to prevent them from cooking further and causing a dark green ring to form around the yolk. First use tongs to removed cooked eggs and carefully place in a large colander or strainer. Allow cold water to pour over the eggs until the eggs are cool enough to handle. Alternatively, you can place the egsg in a large bowl of ice water.
- To peel hard cooked eggs easily, roll gently on the counter using the palm of your hand to crack. Begin peeling from the larger end.
- Hard cooked eggs in the shell will keep for up to one week properly refrigerated. Hard cooked eggs out of the shell should be used immediately.
- Hard cooked eggs that have been colored and displaye d decoratively should not be consumed – enjoy their colorful display and discard.
- To serve soft or medium-cooked eggs out of the shell, break the shell through the center of the egg with a knife. Use a teaspoon to scoop the egg out of each half onto a serving dish or piece of toast.

- Use our provided measuring cup as a guide. If you tend to like your eggs cooked a bit more well done, fill to the higher end of the water range. If you prefer your eggs slightly runnier, fill to the lower end of the water range. You will find this is most useful when preparing poached eggs, but you may find a need to play with the water amounts for the other types of eggs as well.
- Poached eggs may be made in advance and then reheated prior to use. When doing so, undercook the eggs slightly by using less water, and then immediately cool by placing in the refrigerator. To re-warm, place in a bowl of warm water, and then drain on a plate lined with paper towels.

6. QUESTIONS/ANSWERS

WHAT DO I DO IF:	ANSWERS
My appliance does not work?	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the switch is in the "ON" position and check that you have put water into the appliance. • Check that the appliance is correctly plugged in.
The eggs are not cooking ?	<ul style="list-style-type: none"> • Check that you have added the right quantity of water for the consistency you want.
The eggs have cracked in the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> • The eggs were too cold

7. CLEANING AND STORAGE

- Always unplug your Cuisinart Egg Central appliance from the electrical outlet before cleaning.
- Wash all removable parts in hot, soapy water or in the top shelf of a dishwasher.
- Clean heating plate with a damp cloth. Remove any mineral deposits left behind from water by wiping plate with a paper towel moistened with one tablespoon white vinegar. This also works as an antibacterial agent.

CAUTION: Base is extremely hot after use. Allow unit to cool before handling or cleaning.

NOTE: If unit is not cleaned with white vinegar on a regular basis, minerals naturally occurring in water will build up and cause discoloration of eggshells.

However, discoloration of the eggshells does not affect the taste of the eggs.

- Wipe main body housing with a damp cloth. DO NOT immerse in water.
- Use the cord wrap feature located underneath the unit to store extra cord.
- Place clean cooking racks, omelet and poaching trays, beaker and egg holders inside the Egg Central appliance to store.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.



Cuisinart®



Munakeetja

SISUKORD

Ohutusnõuded	3
1. Sissejuhatus	5
2. Seadme kirjeldus	5
3. Kokkupanek	6
a. Seadme lahtipakkimine	6
b. Seadme kokkupanek	6
4. Nõuanded kasutamiseks	6–7–8
5. Nõuanded kokkadelt	8–9
6. Küsimused ja vastused	9
7. Puhastamine ja hoiulepanek	9

OHUTUSNÕUDED

ENNE SEADME KASUTAMIST LUGEGE NEED OHUTUSNÕUDED TÄHELEPANELIKULT LÄBI.

- **ETTEVAATUST!** Seadme pakkimiseks kasutatud kilekotid võivad olla ohtlikud. Lämpumisohu vältimiseks hoidke neid kilekotte väikelastele kättesaamatult. Kilekotid ei ole mänguajajad. **HOIATUS!** Kuum osa
- Ärge puudutage seadme kuumi osi.
- Enne hoiule panemist laske seadmel jahtuda.
- Seadme töö ajal võivad selle juurdepääsetavad osad kuumeneda.
- Ärge puudutage töötavat seadet, kasutage kaitsekindaid või pajalappe.
- Ärge asetage seadet kuumade seadmete peale ega nende lähedale. Ärge kasutage seadet alusel, mis ei ole kuumakindel, ega süttivast materjalist esemete lähedal.
- Ärge pange midagi töötava seadme peale.
- Jätke seadme ja seinaga või mööbliesemete vahele piisav vahe. Ärge paigutage seadet kõõgi seinakappide alla.
- Toitejuhe ei tohi rippuda üle tööpinna serva ega puutuda kokku kuumade esemetega.
- Ärge kastke kunagi seadet vette ega muudesse vedelikesse.
- Pärast kasutamist ja enne pesemist ühendage seade alati elektrivõrgust lahti. Ärge kunagi jätke elektrivõrku ühendatud seadet järelevalveta. Pistikupesast lahti ühendamiseks tõmmake pistikust, ärge kunagi tõmmake juhtmest.
- Seadet pole ette nähtud kasutada välise ajasti või kaugjuhtimisseadmega.
- Ärge kasutage seadet, kui see on maha kukkunud või sellel on nähtavaid kahjustusi.
- Toitejuhtme kahjustuste korral lõpetage viivitamatult seadme kasutamine.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab ohu vältimiseks selle ümber vahetama tootja, selle hoolduskeskus või sarnaselt kvalifitseeritud isik.
- Ärge püüdke seadet ise parandada.
- Mis tahes muude kui Cuisinarti soovitatud või müüdüd tarvikute kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või vigastuste ohu.
- Seda seadet tohivad kasutada 8aastased ja vanemad lapsed täiskasvanute järelevalve all ning kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, va vanuses üle 8 aasta ja täiskasvanu järelevalve all. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Seadmeid tohivad kasutada füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega isikud ning isikud, kellel puuduvad selleks teadmised ja kogemused, kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad mõistavad sellega seotud ohtusid.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- **ETTEVAATUST!** Olge ettevaatlik, et te ei vigastaks end munakoore läbitorkamisnõelaga.
- Kasutage seda seadet toidu valmistamiseks vastavalt käesoleva juhendi juhistele.
- Seadet ei tohi kasutada väljas.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks viisil, nagu käesolevas juhendis juhendatud.
- Seadet ei tohi kasutada väljas.
- See seade on ette nähtud ainult koduses majapidamises ja muudes sarnastes kohtades kasutamiseks, näiteks:
 - kauplustes, büroodes jm töökohtades töötajate kööginurkades;
 - taluköökidest;
 - klientide poolt hotellides, hotellides jm eluruumi tüüpi kohtades;
 - pansionaadi tüüpi kohtades.

ELEKTRI- JA ELEKTROONIKASEADMETE KÄITLEMINE KASUTUSEA LÕPPEDES Elektriseadmete nõuetekohane kasutuselt kõrvaldamine on kõigi huvides ja nii saate anda oma panuse keskkonna kaitseks.

- Ärge visake tooteid olmeprügi hulka.
- Kasutage seadme kasutuselt kõrvaldamiseks selleks ettenähtud tagastussüsteeme või viige see vastavasse kogumispunkti.

Teatud materjale saab korduvkasutada või ringlusse võtta.

1. SISSEJUHATUS

Õnnitleme teid selle ostu puhul!

Cuisinart on rohkem kui 30 aasta jooksul välja töötanud täieliku valiku köögiseadmeid, mis aitavad kirglikel kodukokkadel ja ka asjatundjatel oma loovuse valla päästa.

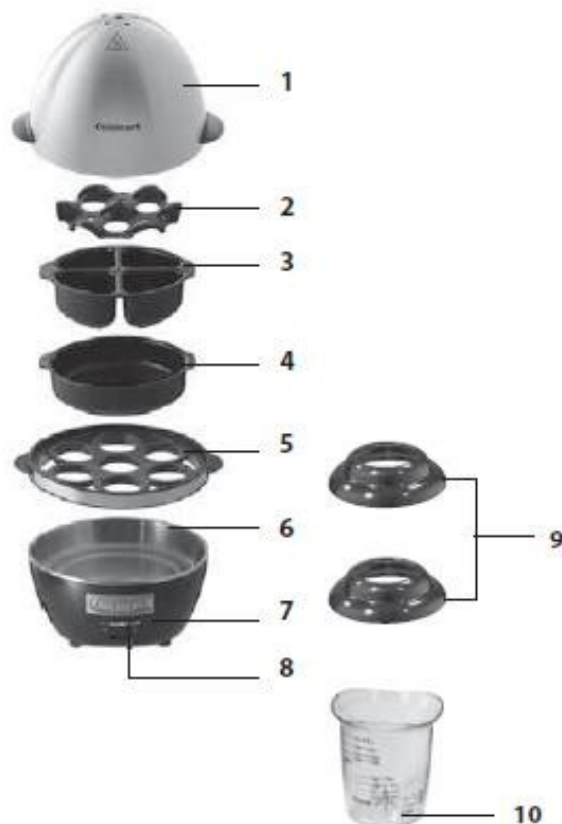
Kõik Cuisinarti seadmed on loodud koostöös inseneride ja toidukunsti meistritega, nagu näiteks kaubamärgi karismaatilise eestkõneleja Paul Bocusega. Igas tootes on vastupidavus, uuenduslikkus ja suutlikkus ühendatud ergonomilisusega.

Meie tooted on valmistatud professionaalse klassi toodetes kasutatavatest materjalidest (nt harjatud roostevabast terasest) ning tänu lihtsale ja elegantssele kujundusele sobivad need hästi igasse kööki.

2. SEADME KIRJELDUS

Ükski toiduga kokkupuutuv materjal ei sisalda bisfenool A-d.

- 1. Kaas:** stiilne roostevabast terasest kaas auru väljalaskeavadega.
- 2. Ülemine keedurest:** mahutab kuni 3 koorega muna, et valmistada kõvu, poolvalmis või pehmeid mune.
- 3. Pošeerimisalus:** osad kuni 4 muna pošeerimiseks.
- 4. Omletialus:** kolmest munast omleti küpsetamiseks.
- 5. Alumine keedurest:** mahutab kuni 7 koorega muna, et valmistada kõvu, poolvalmis või pehmeid mune.
- 6. Alus:** roostevabast terasest küttekeha on lihtne puhastada.
- 7. Märgutuli:** märgutuli süttib, kui lüliti on sisselülitatud asendis „I”. Märgutuli kustub, kui lüliti on väljalülitatud asendis „O”.
- 8. Toitelüliti helisignaaliga:** kui munade küpsetamine on lõppenud, kõlab helisignaali kuni seadme Egg Central käsitsi väljalülitamiseni.
- 9. Munatopsid:** seadme komplekti kuulub kaks munatopsi koorega keedetud munade serveerimiseks.
- 10. Mõõdutops munakoore läbitorkamisnõelaga:** mõõdutopsil on täitmisjooned, mis tähistavad keskmiseid veekoguseid kõvade, poolvalmis või pehmete munade keetmiseks ning omleti või pošeeritud munade valmistamiseks. Nõelaga on mugav munakoore läbi torgata, et vältida nende lõhenemist keetmise ajal.



ETTEVAATUST! Olge ettevaatlik, et te ei vigastaks end munakoore läbitorkamisnõelaga.

3. KOKKUPANEK

A. Seadme lahtipakkimine






1. Pange karp piisavalt suurele, tugevale ja tasasele pinnale.
2. Avage karp ning võtke sellest kasutusjuhend ja muud lisatud dokumendid välja.
3. Võtke kartongist pakke detail välja, hoidke seadet Egg Central tugevalt mõlemalt küljelt ja tõstke karbist välja.
4. Eemaldage muud seadet Egg Central ümbritsevad pakkematerjalid.
5. Võtke muud kaasasolevad osad karbist välja ja eemaldage neilt pakkematerjalid. Enne pakkematerjalide äraviskamist veenduge, et kõik seadme kirjelduses loetletud osad on välja võetud.
6. Eemaldage seadmelt Egg Central ja selle muudelt osadelt kõik reklaam- ja kaitsekleebised.

B. Seadme lahtivõtmine

Cuisinarti seadme Egg Central kokkupanemine

1. Peske iga kord enne kasutamist seadme kõiki eemaldatavaid osi kuumas pesuainelahuses või nõudepesumasinas (ainult ülemises korvis).
ETTEVAATUST! Mõõdutopsi all olev munakoorte läbitorkamisnõel on äärmiselt terav.
2. Seadme korpust EI TOHI kasta vette ega muu vedeliku sisse. Korpust saab puhastada niiske lapiga pühkides. Lisateavet leiata puhastamisjuhistes (lk 6).
3. Kuivatage hoolikalt kõik osad ja pange seadme juurde tagasi või paigutage hoiukohta, kui neid ei kasutata.
4. Pange seade Egg Central puhtale, kuivale alusele.
5. Pange alumisele munakeedurestile sobiv alus.
6. Pange roostevabast terasest kaas keedualuse peale.
7. Ühendage toitepistik elektrivõrgu pistikupessa. Munakeetja on nüüd kokku pandud ja kasutamiseks valmis.

4. NÕUANDED KASUTAMISEKS

Soovitud küpsusaste	Vesi
Pehmed munad 	1 muna – 40 ml 3 muna – 30 ml 5 muna – 25 ml 7/10 muna – 20 ml
Poolvalmis munad 	1 muna – 60ml 3 muna – 50 ml 5 muna – 40 ml 7/10 muna – 30 ml
Kõvakskeedetud munad 	1 muna – 110 ml 3 muna – 100 ml 5 muna – 90 ml 7/10 muna – 85 ml
Omlett 	3/5 muna – 90 ml
Pošeeritud 	4 muna – 70/80 ml

Toatemperatuuril munade poolvalmis keetmiseks soovitatav keeduaeg. Keedurestil 10 muna (kõvade, poolvalmis või pehmete) keetmiseks kasutage 7 muna keetmiseks märgitud veekogust.

MÄRKUS. Parima tulemuse saate destilleeritud veega, sest kraanivesi sisaldab mineraalaineid, mis võivad jätta munadele plekke.

Pehmed, poolvalmis ja kõvad munad

1. Otsustage, millise küpsusastmega mune soovite valmistada. Leidke sobiv tähis:

- Kõva
- Poolvalmis
- Pehme

Täitke mõõdutops sellele märgitud sobiva küpsusastme mõõdujooneni. MÄRKUS: kogused on ligikaudsed ning võib juhtuda, et soovitud küpsusastme saamiseks tuleb neid kohandada.

2. Valage külm vesi keeduplaadile.
3. Loputage soovitud arv mune. Korraga saate keeta kuni 10 muna.
4. Pange alumine keedurest seadme korpusele. Külgedel olevate käepidemete ribad peaksid olema pealpool.
5. Torgake mõõdutopsi all oleva nõelaga auk iga muna ülemisse otsa ja pange muna restile. Loputage nõela iga kord pärast kasutamist. Enam kui 7 muna (kokku kuni 10) keetmiseks pange ülemine keedurest alumise resti kohale keskele, toetades kõrgemad servad ettevaatlikult alumise kihi munadele. Enne ülemisele keedurestile asetamist torgake iga muna koor läbi.
6. Pange seadmele kaas peale ja lükake toitelüliti sisselülitatud asendisse „I”. Märgutuli süttib.
7. Kui kogu vesi on aurustunud, lõpeb keedutsüklilja kõlab pidev helisignaal ning märgutuli kustub.
8. Lülitage toitelüliti väljalülitatud asendisse „O”. MÄRKUS: kui seade on jahtunud, lülitub see automaatselt uuesti sisse, kui toitelüliti ei ole väljalülitatud asendis („O”).
9. Üleküpsemise vältimiseks võtke munad kohe välja ja kastke külma vette.
10. Seejärel on munad serveerimiseks valmis. MÄRKUS: keeduajad võivad veidi erineda, olenevalt munade arvust ja suurusest, temperatuurist enne keetmist, lisatud vee kogusest ja temperatuurist, kõrgusest merepinnast ning ajast, kui kauaks jäävad munad seadmesse pärast keedutsükli lõppu.

Pošeeritud munad

1. Täitke mõõdutops külma veega kuni pošeeritud/poolpehme vahemiku keskkohani. MÄRKUS: kogus on ligikaudne ning võib juhtuda, et soovitud küpsusastme saamiseks tuleb seda kohandada.
2. Valage külm vesi keeduplaadile.
3. Määrige pošeerimisalust kergelt taimeõli või võiga.
4. Lööge lahti üks muna iga pošeerimisosa sisse. Korraga saate pošeerida kuni neli muna.
5. Pange alumine keedurest seadme korpusele. Külgedel olevate käepidemete ribad peavad olema pealpool.
6. Pange pošeerimisalus alumise keeduresti peale.
7. Pange seadmele kaas peale ja lükake toitelüliti sisselülitatud asendisse „I”. Märgutuli süttib.
8. Kui vesi on täielikult aurustunud, on munad pošeeritud. MÄRKUS: 1–4 muna valmistamiseks kulub ligikaudu 9 1/2 minutit.
9. Kui keetmine on lõppenud, kõlab pidev helimärguanne ja märgutuli kustub.
10. Lülitage toitelüliti väljalülitatud asendisse „O”. MÄRKUS: kui seade on jahtunud, lülitub see automaatselt uuesti sisse, kui toitelüliti ei ole väljalülitatud asendis („O”).
11. Üleküpsemise vältimiseks võtke munad kohe välja.
12. Eemaldage pošeeritud munad aluselt väikese kaabitsaga.

Omlett

1. Eemaldage kaas ja kõik muud eemaldatavad osad.
2. Täitke mõõdutops külma veega kuni omleti/kõva muna vahemiku keskkohani. MÄRKUS: kogus on ligikaudne ning võib juhtuda, et soovitud küpsusastme saamiseks tuleb seda kohandada.

3. Valage külm vesi keeduplaadile.
4. Määrige omlialust kergelt taimeõli või võiga.
5. Lööge eraldi kaussi lahti kuni 3 muna ja segage. Valage klopitud munasegu omlialusele.
6. Pange alumine keedurest seadme korpusele. Külgedel olevate käepidemete ribad peaksid olema pealpool.
7. Pange omlialus alumise keeduresti peale.
8. Pange seadmele kaas peale ja lükake toitelüliti sisselülitatud asendisse „I”. Märgutuli süttib.
9. Omlett on valmis, kui vesi on täielikult aurustunud.
10. Kui keetmine on lõppenud, kõlab pidev helisignaal ja märgutuli kustub.
11. Lülitage toitelüliti väljalülitatud asendisse „O”. MÄRKUS: kui seade on jahtunud, lülitub see automaatselt uuesti sisse, kui toitelüliti ei ole väljalülitatud asendis („O”).
12. Üleküpsemise vältimiseks eemaldage omlett kohe.
13. Eemaldage omlett aluselt väikese kaabitsaga.

5. NÕUANDED KOKKADELT



- Hoidke mune kuni kasutamiseni külmikus. Kasutage alati külmi mune, ärge laske neil toatemperatuurile soojeneda, vastasel korral kühpsuvad need veidi üle.
- Mune on soovitatav hoida nende müügipakendis, et need ei kuivaks ega omandaks muude külmikus olevate toiduainete lõhnu.
- Munad peaksid olema karbis tõmp ots pealpool, sest nii on need kauem värsked ja munakollased jäävad muna keskele. Mune oleks soovitatav säilitada sellisel moel.
- Kas te ei ole kindel, kas munad on värsked? Pange munad soolase jaheda veega kaussi. Munad on värsked, kui need vajuvad kausi põhja, ja vanad, kui jäävad vee pinnale.
- Peske alati munakoored enne poolvalmis või kõvaks keetmist pehmeks.
- Kõvaks keedetud mune tuleks alati kohe pärast keetmist jahutada, et peatada nende edasine kühpsumine, mis võib põhjustada roheka kihi tekkimise munakollase ümber. Võtke keedetud munad tangidega välja ja pange ettevaatlikult suure sõela sisse. Valage munad külma veega üle, kuni need on kättevõtmiseks piisavalt jahtunud. Võite munad panna ka jääveega suurde kaussi.
- Kõvaks keedetud mune on kergem koorida, kui purustate muna koore seda tööpinnal kergelt peopesa all rullides. Alustage koorimist tõmbist otsast.
- Kõvaks keedetud koorega mune võib hoida külmikus kuni nädal aega. Kõvaks keedetud kooritud munad tuleks kohe toiduks kasutada.
- Värvitud koorega kõvaks keedetud mune, mis on olnud osa pühadekaunistustest, ei tohiks süüa. Imetlege nende kirevaid kaunistusi ja pühade möödudes visake need ära.
- Pehme või poolvalmis munade koorest söömiseks lõigake muna noaga keskelt pooleks. Võtke muna lusikaga mõlemast poolest taldrikule või saiaviilule välja.

- Komplekti kuuluv mõõdutops aitab määrata ligikaudseid koguseid. Kui teile meeldivad veidi küpsemad munad, siis valage vett topsile märgitud vahemiku kõrgema tähiseni. Kui eelistate pigem pehmemaid mune, siis valage vett vahemiku alumise tähiseni. See on eriti kasulik munade pošeerimisel, kuid veekoguse kohandamine võib olla vajalik ka munade teisiti valmistamisel.
- Pošeeritud mune saab valmistada ka varem ning seejärel soojendada enne serveerimist. Sellisel juhul küpsetage mune veidi vähem väiksema veekogusega ning jahutage need kohe külmikus. Soojendamiseks pange need sooja veega kaussi ning laske paberrätikutega kaetud taldrikul nõrguda.

6. KÜSIMUSED JA VASTUSED

MIDA TEHA, KUI:	VASTUSED
Seade ei tööta.	<ul style="list-style-type: none"> • Veenduge, et lüliti on sisselülitatud asendis ja seadmesse on valatud vett. • Veenduge, et seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.
Munad ei küpse.	<ul style="list-style-type: none"> • Veenduge, et olete lisanud õige koguse vett. Vastavalt munade soovitud küpsusastmele.
Munad keevad lõhki.	<ul style="list-style-type: none"> • Munad olid liiga külmad.

7. PUHASTAMINE JA HOIUSTAMINE

- Ühendage Cuisinarti seade Egg Central alati enne puhastamist elektrivõrgust lahti.
- Peske kõiki eemaldatavaid osi kuumas pesuainelahuses või nõudepesumasina ülemises korvis.
- Puhastage keeduplaati niiske lapiga. Vee keetmisest jäänud mineraaloolajääkide eemaldamiseks pühkige keeduplaati teelusikatäie äädikaga niisutatud paberrätikuga. Sellel on ka antibakteriaalne mõju.

ETTEVAATUST! Seadme korpus on pärast kasutamist väga kuum. Laske seadmel enne käsitlemist või puhastamist jahtuda.

MÄRKUS: kui seadet ei puhastata regulaarselt äädikaga, hakkavad vees sisalduvad mineraalained ladestuma ja põhjustavad munakoorte värvimuutusi.

Munakoorte värvimuutused ei mõjuta siiski munade maitseomadusi.

- Pühkige põhikorpust niiske lapiga. Seadme korpust EI TOHI vette kasta.
- Kui toitejuhe on liiga pikk, mähkige see seadme põhjas olevasse hoidikusse.
- Hoidke puhtaid keedureste, omleti- ja pošeerimisalust, mõõdu- ja munatopse seadme Egg Central sees.
- Mis tahes muid hooldustöid tohib teha ainult volitatud hoolduskeskuses.



Cuisinart®



KIAUSINŲ VIRIMO
APARATAS

Instrukcijos

CEC10E

TURINYS

Saugos priemonės.	3
1. Įvadas.	5
2. Gaminio savybės.	5
3. Surinkimas	6
a. Prietaiso išpakavimas.	6
b. Prietaiso surinkimas	6
4. Naudojimo patarimai.	6-7-8
5. Virtuvės šefų patarimai	8-9
6. Klausimai ir atsakymai	9
7. Valymas ir laikymas	9

SAUGOS PRIEMONĖS

PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ, ATIDŽIAI PERSKAITYKITE ŠIĄ INFORMACIJĄ APIE SAUGOS PRIEMONES.



- DĒMESIO. Plastikiniai maišeliai, naudojami prietaisui suvynioti ar jo pakuotei, gali būti pavojingi. Laikykite šiuos maišelius toliau nuo kūdikių ir vaikų, kad jie neuždustų. Šie maišeliai nėra žaislas.



- **ĮSPĖJIMAS:** Karštas paviršius.
- Nelieskite įkaitusių paviršių.
- Prieš prietaisą padėdami laikyti, palaukite, kol jis atvės.
- Veikiančio prietaiso paviršiai gali smarkiai įkaisti.
- Įjungto prietaiso nelieskite arba naudokite apsaugines pirštines.
- Prietaiso nedėkite ant arba greta kito įkaitusio prietaiso. Nestatykite ant karščiui neatsparių paviršių ar greta degių medžiagų.
- Ant įjungto prietaiso nieko nestatykite.
- Tarp prietaiso ir sienų ar baldų palikite pakankamai vietos. Prietaiso nestatykite greta virtuvės sienos elementų.
- Nepalikite prietaiso laido kabėti nuo spintelės ar liestis prie įkaitusių paviršių.
- Nemerkite į vandenį ar kitokį skystį.
- Pasinaudoję ir prieš kiekvieną valymą prietaisą iš elektros lizdo išjunkite. Įjungto prietaiso nepalikite be priežiūros. Ištraukdami laidą traukite ne už laido, o už kištuko.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar nuotoliniu valdymo sistema.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis buvo numestas ar atrodo pažeistas.
- Jei maitinimo laidas yra pažeistas, prietaiso nenaudokite.
- Siekiant išvengti pavojų, pažeistą maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, jį atstovaujantis tarpininkas ar kitas kvalifikuotas asmuo.
- Patys prietaiso neremontuokite.
- Naudojami „Cuisinart“ nerekomenduojamus ar neparduodamus priedus, galite sukelti gaisrą, elektros šoką ar susižaloti.

- Prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai, jei jie yra prižiūrimi arba buvo tinkamai pamokyti naudoti prietaisą saugiai ir supranta gresiančius pavojus. Vaikai prietaiso neturėtų valyti ir prižiūrėti, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir juos prižiūri suaugusieji. Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams iki 8 metų neprieinamoje vietoje.
- Prietaisus gali naudoti neįgalūs ir patirties bei žinių neturintys asmenys, jei juos prižiūri išmanantis asmuo arba jie buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu bei suvokia gresiančius pavojus.
- Vaikams su šiuo prietaisu žaisti nSaugokitės, kad kiaušinių pradūrimo prietaisu nesusižalotumėte.
- Šį prietaisą naudokite kiaušiniams virti ir vadovaukitės šio vadovo nurodymais.
- Nenaudokite lauke.
- Šį prietaisą naudokite tik kiaušiniams virti ir vadovaukitės šio vadovo nurodymais.
- Nenaudokite lauke.
- Šis prietaisas skirtas naudoegalima.
- **DĖMESIO:** ti buityje ir kitomis panašiomis aplinkybėmis, pavyzdžiui:
 - personalo virtuvėse parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose;
 - ūkiuose;
 - viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose aplinkose;
 - apgyvendinimo ir pusryčių paslaugą teikiančiose vietose.

ELEKTRINĖS IR ELEKTRONINĖS ĮRANGOS ŠALINIMAS EKSPLOATAVIMO PABAIGOJE

Atsižvelgiant į visų žmonių interesus ir saugant gamtą:

- gaminių nemeskite su buitinėmis atliekomis;
- naudokitės šalyje esančiomis grąžinimo ir surinkimo sistemomis.

Kai kurias medžiagas galima perdirbti.

1. ĮVADAS

Sveikiname įsigijus šį pirkinį!

Jau daugiau kaip 30 metų „Cuisinart“ kuria įvairius virtuvės prietaisus, kurie tiek aistringiems mėgėjams, tiek puikiems virtuvės šefams leidžia išreikšti savo kūrybiškumą.

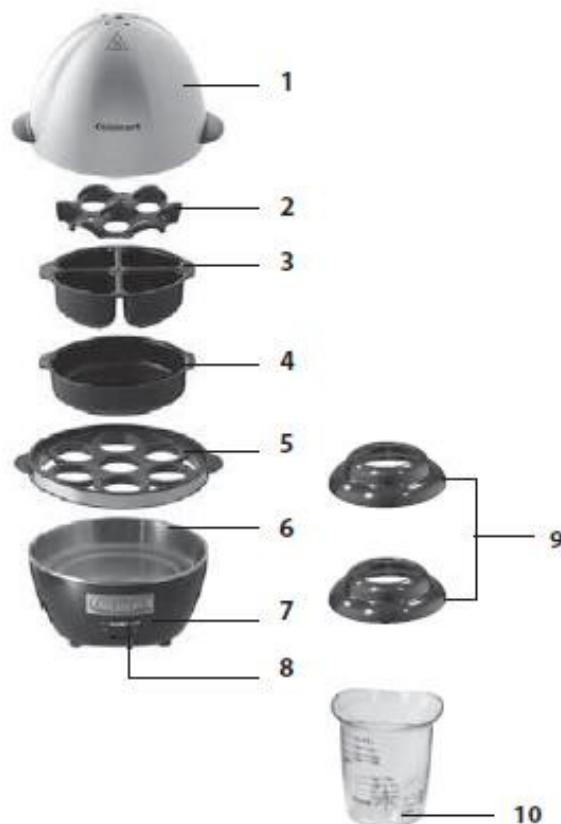
Visi „Cuisinart“ prietaisai yra glaudaus inžinierių bei kulinarijos pasaulyje žinomų žmonių, tokių kaip prekės ženklo ambasadoriaus Paul Bocese, bendradarbiavimo rezultatas. Kiekvienas gaminy pasišymi tvirtumu, naujoviškumu, puikiomis savybėmis bei ergonomika.

Iš kokybiškų medžiagų (pavyzdžiui, nerūdijančio plieno) pagaminti produktai dėl paprasto ir elegantiško savo dizaino puikiais tiks jūsų virtuvėje.

2. GAMINIO SAVYBĖS

Visų su maistu kontaktuojančių medžiagų sudėtyje nėra BPA.

- 1. Dangtis:** stilingas nerūdijančio plieno dangtis su skylutėmis garams išeiti.
- 2. Viršutinis virimo padėklas:** telpa iki 3 kiaušinių su lukštu; juos galima išvirti kietus, vidurinio kietumo ir minkštus.
- 3. Virimo be lukšto padėklas:** padalintas į keturias dalis 4 kiaušiniams.
- 4. Omleto padėklas:** galima pagaminti omletą iš 3 kiaušinių.
- 5. Apatinis virimo padėklas:** telpa iki 7 kiaušinių su lukštu; juos galima išvirti kietus, vidurinio kietumo ir minkštus.
- 6. Pagrindas:** lengvai valomas nerūdijančio plieno kaitinimo elementas.
- 7. Indikatorius:** jungiklį nustačius « I » padėtyje, indikatorius užsidega. jungiklį nustačius « O » padėtyje, indikatorius užgesta.
- 8. Įjungimo ir išjungimo jungiklis su garsiniais įspėjimais:** kiaušiniams išvirus, nepertraukiamas garsinis signalas skambės tol, kol prietaisas bus išjungtas rankiniu būdu.
- 9. Kiaušinių laikikliai:** dviem pridėtais laikikliais galima patiekti išvirtus kiaušinius su lukštais.
- 10. Taurė su adatėle:** linijos ant taurės nurodo, kiek vandens reikia, kad išvirtumėte kietą, vidutinio kietumo arba minkštą kiaušinį bei kiek jo reikia, kepant omletą arba verdant kiaušinį be lukšto. Adatėle patogiu būdu pradurti kiaušinį, kad verdant lukštas nesutrūktų.



DĖMESIO. Saugokitės, kad kiaušinių pradūrimo prietaisu nesusižalotumėte. 23

3. SURINKIMAS

A. Prietaiso išpakavimas






1. Dėžę pastatykite ant didelio, tvirto ir lygaus paviršiaus.
2. Atidarykite dėžę ir išimkite instrukcijas bei kitą pridėtą literatūrą.
3. Iš dėžės ištraukite kartotinį įdėklą ir, tvirtai suėmę už šonų, iškelkite „Egg Central“ prietaisą.
4. Nuimkite prietaisą dengiančias pakavimo medžiagas.
5. Išimkite dėžėje likusias dalis ir nuimkite pakavimo medžiagą. Prieš išmesdami patikrinkite visas gaminio savybių skyriuje nurodytų dalių pakavimo medžiagas.
6. Nuo „Egg Central“ prietaiso ir kitų dalių nuimkite apsauginius ir reklaminius lipdukus.

B. Prietaiso surinkimas

Kad surinktumėte „Egg Central“ prietaisą:

1. prieš kiekvieną naudojimą karštame muiluotame vandenyje arba indaplovėje (viršutiniame padėkle) išplaukite visas išimamas dalis.
DĖMESIO. Taurės dugne esanti adatėlė yra labai aštri.
2. Prietaiso pagrindo NEMERKITE į vandenį ar kitą skystį. Pagrindą galima nuvalyti drėgna šluoste. Daugiau informacijos rasite valymo instrukcijų 6 skyriuje.
3. Kruopščiai nudžiovinkite visas išimamas dalis ir padėkite jas greta prietaiso arba padėkite laikyti, jei nenaudojate.
4. „Egg Central“ prietaisą pastatykite ant švaraus ir sauso paviršiaus.
5. Ant apatinio kiaušinių virimo padėklo padėkite tinkamą levelį.
6. Ant virimo padėklo uždėkite nerūdijančio plieno dangtį.
7. Įjunkite maitinimo laidą. Jūsų kiaušinių virimo prietaisas paruoštas naudoti.

4. NAUDOJIMO PATARIMAI

Paruoštumo lygis	Vanduo
Minkšti 	1 kiaušinis – 40 ml 3 kiaušiniai – 30 ml 5 kiaušiniai – 25 ml 7/10 kiaušinių – 20 ml
Vidutinio kietumo 	1 kiaušinis – 60 ml 3 kiaušiniai – 50 ml 5 kiaušiniai – 40 ml 7/10 kiaušinių – 30 ml
Kieti 	1 kiaušinis – 110 ml 3 kiaušiniai – 100 ml 5 kiaušiniai – 90 ml 7/10 kiaušinių – 85 ml
Omletas 	3/5 kiaušiniai – 90 ml
Virti be lukšto 	4 kiaušiniai – 70/80 ml

Rekomenduojamas virimo laikas vidutinio kietumo kiaušiniams, laikytiems kambario temperatūroje. Norėdami virimo padėkle išvirti 10 kiaušinių (kietų, vidutinio kietumo arba minkštų), naudokite 7 kiaušiniams nurodytus kiekius.

PASTABA. Geriausių rezultatų pasieksite, jei naudosite distiliuotą vandenį, nes vanduo iš čiaupo turi mineralų, dėl kurių gali pasikeisti kiaušinių spalva.

Kieti, vidutinio kietumo ir minkšti kiaušiniai

1. Nuspręskite, kokių kiaušinių norite. Taurėje suraskite žymę, nurodančią norimo kietumo lygį:

- kieti;
- vidutinio kietumo;
- minkšti.

Tarę iki nurodytos žymės pripilkite šalto vandens. PASTABA.

Žymė yra rekomendacinio pobūdžio, todėl norimam rezultatui pasiekti, vandens lygį gali reikėti koreguoti.

- Į kaitinimo talpą įpilkite šalto vandens.
- Nuplaukite norimą kiekį kiaušinių (vienu metu galima virti iki 10 kiaušinių).
- Ant prietaiso pagrindo uždėkite apatinį virimo padėklą. Briaunelės ant šoninių rankenų turėtų būti nukreiptos į viršų.
- Taurės dugne esančia adatėle pradurkite kiekvieno kiaušinio viršų ir sudėkite juos į virimo padėklą. Po kiekvieno panaudojimo, adatėlę nuplaukite. Jei verdate daugiau nei 7 kiaušinius (daugiausiai 10), viršutinį virimo padėklą padėkite ant apatinio padėklo centrinės dalies, pakeltus kraštus atsargiai padėdami ant žemiau esančių kiaušinių viršaus. Prieš kiaušinius sudėdami į viršutinį virimo padėklą, juos pradurkite.
- Ant viršaus uždėkite dangtį ir maitinimo jungiklį nustatykite « I » padėtyje. Užsidega indikatorius.
- Vandeniui išgaravus, virimo ciklas pasibaigia ir pasigirsta nepertraukiamas garsinis signalas bei užgesta indikatorius.
- Maitinimo jungiklį nustatykite « O » padėtyje. PASTABA. Prietaisui atvėsus jis automatiškai vėl įsijungia, jei jungiklius rankiniu būdu nebuvo nustatytas « O » padėtyje.
- Kiaušinius nedelsdami išimkite ir perliekite šaltu vandeniu, kad nepervirtų.
- Kiaušinius galite patiekti. PASTABA. Virimo laikas priklauso nuo kiaušinių dydžio, kiaušinių temperatūros iki virimo, vandens temperatūros ir kiekio, aukščio ir laiko, kurį kiaušiniai būna paliekami prietaise pasibaigus virimo ciklui.

Be lukšto verdami kiaušiniai

- Taurę šaltu vandeniu pripildykite iki centrinės kiaušiniams be lukšto / minkštiems kiaušiniams skirtos žymos. PASTABA. Žymė yra rekomendacinio pobūdžio, todėl norimam rezultatui pasiekti, vandens lygį gali reikėti koreguoti.
- Į kaitinimo talpą įpilkite šalto vandens.
- Virimo be lukšto padėklą patepkite nedideliu kiekiu sviestu arba papurkškite augaliniu aliejumi.
- Į kiekvieną virimui skirtą dalį įmuškite po kiaušinį. Virti galima iki keturių kiaušinių be lukšto.
- Ant prietaiso pagrindo uždėkite apatinį virimo padėklą. Briaunelės ant šoninių rankenų turėtų būti nukreiptos į viršų.
- Ant apatinio virimo padėklo padėkite virimo be lukšto padėklą.
- Ant viršaus uždėkite dangtį ir maitinimo jungiklį nustatykite « I » padėtyje. Užsidega indikatorius.
- Skysčiui išgaravus, kiaušiniai yra išvirę. PASTABA. 1–4 kiaušiniai verda apie 91/2 minutes.
- Virimo ciklui pasibaigus įsijungia nepertraukiamas garsinis signalas ir užgesta indikatorius.
- Maitinimo jungiklį nustatykite « O » padėtyje. PASTABA. Prietaisui atvėsus jis automatiškai vėl įsijungia, jei jungiklius rankiniu būdu nebuvo nustatytas « O » padėtyje.
- Kiaušinius nedelsdami išimkite, kad jie nepervirtų.
- Kiaušinius išimkite nedidele mentele.

Omletas

- Nuimkite dangtį ir išimkite visas išimamas dalis.
- Taurę šaltu vandeniu pripildykite iki centrinės omletui / kietiems kiaušiniams skirtos žymos. PASTABA. Žymė yra rekomendacinio pobūdžio, todėl norimam rezultatui pasiekti, vandens lygį gali reikėti koreguoti.

3. Į kaitinimo talpą įpilkite šalto vandens.
4. Omleto padėklą patepkite nedideliu kiekiu sviestu arba papurkškite augaliniu aliejumi.
5. Į atskirą indą įmuškite iki 3 kiaušinių ir išmaišykite. Mišinį supilkite į omleto padėklą.
6. Ant prietaiso pagrindo uždėkite apatinį virimo padėklą. Briaunelės ant šoninių rankenų turėtų būti nukreiptos į viršų.
7. Ant apatinio virimo padėklo padėkite omleto padėklą.
8. Ant viršaus uždėkite dangtį ir maitinimo jungiklį nustatykite « I » padėtyje. Užsidega indikatorius.
9. Skysčiui išgaravus, omletas yra paruoštas.
10. Virimo ciklui pasibaigus įsijungia nepertraukiamas garsinis signalas ir užgesta indikatorius.
11. Maitinimo jungiklį nustatykite « O » padėtyje. PASTABA. Prietaisui atvėsus jis automatiškai vėl įsijungia, jei jungiklius rankiniu būdu nebuvo nustatytas « O » padėtyje.
12. Omletą nedelsdami išimkite, kad jis neperkeptų.
13. Omletą iš padėklo išimkite nedidele mentele.

5. VIRTUVĖS ŠEFŲ PATARIMAI



- Iki naudojimo kiaušinius laikykite šaldytuve. Visada naudokite šaltus kiaušinius. Prieš naudodami nelaikykite jų kambario temperatūroje, nes jie gali perkepti.
- Kiaušinius reikia laikyti dėžutėje, kurioje jie buvo įsigyti. Taip juos apsaugosite nuo spalvos pasikeitimo ir šaldytuvo kvapų.
- Kiaušinius dėžutė reikia laikyti platesniu galu į viršų – taip jie ilgiau išliks švieži, o trynys liks kiaušinio centre. Tai rekomenduojamas kiaušinių laikymo būdas.
- Nežinote, ar jūsų kiaušiniai švieži? Įmerkite juos į dubenį su pasūdytu vandeniu. Jei jie nuskęsta, vadinasi kiaušiniai švieži, o jei plūduriuoja, vadinasi jie pasenę.
- Prieš kiaušinius virdami, būtina juos nuplaukite.
- Kietai virtus kiaušinius reikėtų iškart išvirus atvėsinti, kad jie nepervirtų ir aplink trynį nesusidarytų tamsiai žalias žiedas. Žnyplėmis kiaušinius išimkite ir atsargiai sudėkite į didelį kiaurasamtį arba koštuvą. Palikite kiaušinius po šaltu tekančiu vandeniu, kol jie atvės. Kiaušinius taip pat galite sudėti į lediniu vandeniu pripildytą dubenį.
- Kad kietai virtus kiaušinius nulupti būtų lengviau, juos delnu pavoliokite ant stalo, kad lukštas suskiltų. Pradėkite lupti nuo platesnio galo.
- Tinkamai šaldytuve sudėtus kietai virtus kiaušinius su lukštu galima laikyti iki vienos savaitės. Kietai virtus kiaušinius be lukšto būtina suvartoti iš karto.
- Dažytų ar papuošimams naudojamų kiaušinių vartoti negalima – pasidžiaukite jų grožiu ir išmeskite.
- Norėdami patiekti minkštus ar vidutinio kietumo kiaušinius be lukšto, lukštą peiliu įskelkite ties kiaušinio viduriu. Arbatiniu šaukšteliu kiaušinį išimkite iš abiejų pusių į lėkštę ar ant gabalėlio duonos.

- Naudokite mūsų pridėtą matavimo indą. Jei kiaušinius mėgstate labiau išvirtus, įpilkite daugiau vandens. Jei kiaušinius mėgstate minkštesnius, įpilkite mažiau vandens. Indas itin naudingas verdant kiaušinius be lukšto, vandens kiekį kaitalioji gali reikėti ir su kitų tipų kiaušiniiais.
- Virtus kiaušinius be lukšto galima paruošti iš anksto, o tada prieš naudojant pašildyti. Prieš tą darydami, naudokite mažiau vandens, kad kiaušiniai iki galo neišvirtų, o tada iškart atvėsinkite šaldytuve. Kad kiaušinius pašildytumėte, jus sudėkite į dubenį su šiltu vandeniu ir nusausinkite lėkštėje, išklotoje popieriniu rankšluosčiu.

6. KLAUSIMAI IR ATSAKYMAI

KAŲ DARYTI, JEI:	ATSAKYMAI
Mano prietaisas neveikia?	<ul style="list-style-type: none"> • Patikrinkite, ar jungiklis yra įjungtas ir patikrinkite, ar į prietaisą pripylėte vandens. • Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai įjungtas į maitinimo tinklą.
Kiaušiniai neverda?	<ul style="list-style-type: none"> • Patikrinkite, ar įpylėte reikiamą kiekį vandens, reikalingo norimam kietumui gauti.
Kiaušiniai prietaise suskilo.	<ul style="list-style-type: none"> • Kiaušiniai buvo per šalti.

7. VALYMAS IR LAIKYMAS

- Prieš valydami „Cuisinart“ „Egg Central“ prietaisą būtinai išjunkite iš elektros lizdo.
- Visas išimamas dalis išplaukite karštame muiluotame vandenyje arba viršutinėje indaplovės lentynoje.
- Kaitinimo indą išvalykite drėgna šluoste. Popieriniu rankšluosčiu, sudrėkintu arbatiniu šaukšteliu baltojo acto, pašalinkite visas nuo vandens likusias mineralų nuosėdas. Tai taip pat puiki antibakterinė priemonė.

DĖMESIO. Po panaudojimo pagrindas būna smarkiai įkaitęs. Prieš tvarkydami ar valydami leiskite prietaisui atvėsti.

PASTABA. Jei pagrindo baltuoju actu reguliariai nevalysite, ims kauptis vandenyje esantys mineralai ir dėl to gali pasikeisti kiaušinių lukšto spalva.

Kiaušinio lukšto spalvos pasikeitimas kiaušinio skoniui įtakos neturi.

- Pagrindinį korpusą nuvalykite drėgna šluoste. NEMERKITE į vandenį.
- Laidą suvyniokite po prietaisu.
- Švarius virimo padėklus, omleto ir virimo be lukšto padėklus, stiklinę ir kiaušinių laikiklius sudėkite į „Egg Central“ prietaisą.
- Visus kitus priežiūros darbus turi atlikti įgaliotas atstovas.



Cuisinart®



OLUVARĪTAJS

SATURS

Drošības norādījumi.	3
1. Ievads	5
2. Ierīces aprīkojums	5
3. Montāža	6
a. Ierīces izpakošana.	6
b. Ierīces montāža.	6
4. Padomi efektīvai izmantošanai.	6-7-8
5. Šefpavāru padomi	8-9
6. Jautājumi/atbildes	9
7. Tīrīšana un uzglabāšana	9

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS UZMANĪGI IZLASIET ŠOS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS!



- **UZMANĪBU!** Ierīces iesaiņojumā izmantotie plastmasas maisiņi var būt bīstami. Lai novērstu nosmakšanas risku, neļaujiet šiem maisiņiem nonākt zīdaiņu vai bērnu rīcībā. Šie maisiņi nav rotaļlietas.



- **UZMANĪBU!** Karsta virsma.
- Nepieskarieties karstajām virsmām.
- Pirms novietošanas glabāšanā, ļaujiet ierīcei atdzist.

- Ierīces darbības laikā pieejamo virsmu temperatūra var būt ļoti augsta.
- Ierīces darbības laikā neaizskariet to ar kailām rokām – izmantojiet virtuves cimdus vai aizsargcimdus.
- Nenovietojiet ierīci tieši uz siltuma avota vai tā tuvumā. Nenovietojiet uz karstumneizturīgām virsmām vai ugunsnedrošu materiālu tuvumā.
- Lietošanas laikā nenovietojiet uz ierīces nekāda veida priekšmetus.
- Novietojiet ierīci pietiekamā attālumā no sienām vai mēbelēm. Nenovietojiet ierīci zem virtuves sienas elementiem.
- Neļaujiet vadam nokarāties pāri darba virsmas malai un neļaujiet tam saskarties ar karstajām virsmām.
- Nemērciet ūdenī vai cita veida šķidrumā.
- Pēc lietošanas un pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves tīkla. Nekad neatstājiet pieslēgtu ierīci bez uzraudzības. Atvienojot ierīci no elektroenerģijas padeves tīkla, satveriet kontaktdakšu, nevis vadu.
- Šo ierīci nav paredzēts lietot kopā ar ārēju taimeru vai tālvadības sistēmu.
- Ierīci nedrīkst izmantot, ja tā ir kritusi vai izskatās bojāta.
- Ja ir bojāts elektroenerģijas padeves vads, nekavējoties pārtrauciet lietot ierīci.
- Vada nomaiņu ir jāveic ražotājam, tā pēcpārdošanas servisa pakalpojumu sniedzējam vai līdzvērtīgi kvalificētam personālam, lai novērstu potenciālu lietotāja apdraudējumu.
- Nemēģiniet ierīci labot saviem spēkiem.
- Tādu piederumu lietošana, kurus nav apstiprinājis vai kurus netirgo Cuisinart®, var radīt ugunsgrēku, elektrotriecienu un traumu gūšanas risku.

- Ierīci var lietot bērni sākot no 8 gadu vecuma tikai gadījumos, kad ierīce tiek lietota kādas citas, par viņu drošību atbildīgas personas uzraudzībā, vai arī ievērojot šīs personas iepriekš sniegtās norādes par ierīces drošu lietošanu un saistītajiem draudiem. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kas nav sasnieguši 8 gadu vecumu un kas netiek uzraudzīti. Glabājiet ierīci un tās elektroenerģijas padeves vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
- Ierīci var lietot personas, kuru fiziskās vai intelektuālās spējas ir ierobežotas vai kurām trūkst pieredzes un zināšanu, tikai gadījumos, kad ierīce tiek lietota kādas citas, par viņu drošību atbildīgas personas uzraudzībā, vai arī ievērojot šīs personas iepriekš sniegtās norādes par ierīces drošu lietošanu un saistītajiem draudiem.
- Ar ierīci nedrīkst rotaļāties bērni.
- **BRĪDINĀJUMS!** Nesavainojieties ar olu čaumalu pārduršanas ierīci.
- Izmantojiet šo ierīci tikai ēdiena gatavošanai, izpildot šajā rokasgrāmatā sniegtos norādījumus.
- Nelietojiet šo ierīci ārpus telpām.
- Izmantojiet šo ierīci tikai ēdiena gatavošanai, izpildot šajā rokasgrāmatā sniegtos norādījumus.
- Nelietojiet šo ierīci ārpus telpām.
- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībās un līdzīgās vietās:
 - veikalā, biroju un citu darba vietu darbinieku virtuvēs;
 - lauksaimniecības mājās;
 - viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamajās vietās klientu vajadzībām;
 - pansiju tipa ēkās.

ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO IEKĀRTU LIKVIDĒŠANA KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS

Atbilstoši visu interesēm un, lai aktīvi iesaistītos dabas aizsardzības pasākumos:

- neizmetiet produktus kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem;
- izmantojiet savā valstī pieejamās nodošanas un savākšanas sistēmas.

Šādi daži materiāli var tikt otrreizēji pārstrādāti vai reģenerēti.

1. IEVADS

Sveicam ar šī produkta iegādi!

Cuisinart® jau vairāk nekā 30 gadus izstrādā pilna diapazona virtuves ierīces, kas ļauj radoši izpausties gan kaislīgiem amatieriem, gan izciliem šefpavāriem.

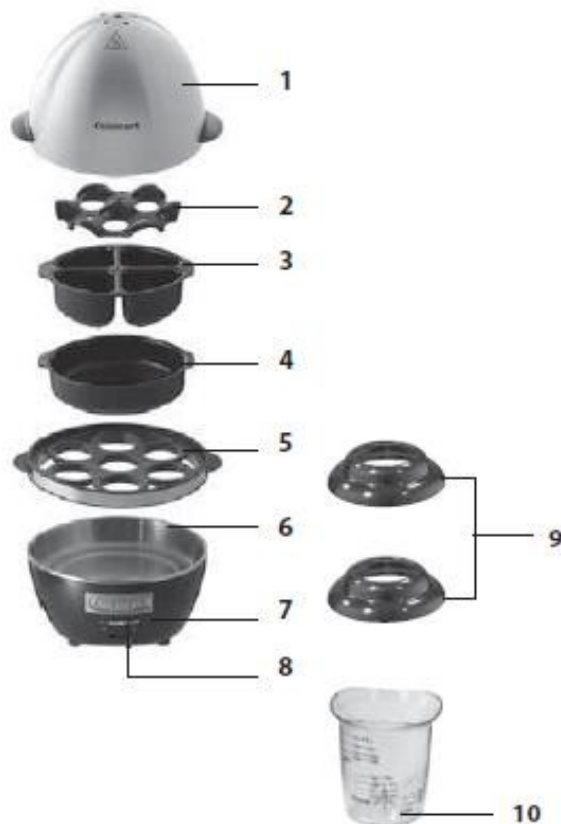
Visas Cuisinart® ierīces ir izveidotas, cieši sadarbojoties inženieriem un plaši pazīstamiem pavārmākslas speciālistiem, piemēram, zīmola harizmātiskajam pārstāvim Polam Bokūzam (Paul Bocuse). Katrā ierīcē ir apvienota izturība, inovācijas, augsta veiktspēja un laba ergonomika.

Mūsu ierīces ir izgatavotas no profesionālai izmantošanai piemērotiem materiāliem, piemēram, pulēta nerūsošā tērauda, un to vienkāršais un elegantais dizains iederas jebkurā virtuvē.

2. PRODUKTA RAKSTUROJUMS

Visi materiāli, kas saskaras ar ēdienu, nesatur BPA.

1. **Vāciņš:** elegants nerūsošā tērauda vāks, kurā iestrādātas tvaika atveres.
2. **Augšējais olu paliktnis:** paredzēts maksimāli 3 olu ar čaumalu noturēšanai, lai pagatavotu cieti, vidēji mīksti vai mīksti vārītas olas.
3. **Trauks vārītu olu bez čaumalas pagatavošanai:** sadalīts nodalījumos, lai pagatavotu maksimāli 4 vārītas olas bez čaumalas.
4. **Trauks omletei:** iespējams pagatavot omleti no 3 olām.
5. **Apakšējais olu paliktnis:** paredzēts maksimāli 7 olu ar čaumalu noturēšanai, lai pagatavotu cieti, vidēji mīksti vai mīksti vārītas olas.
6. **Pamatne:** nerūsošā tērauda sildelements atvieglo tīrīšanu.
7. **Indikatora lampiņa:** iestatot slēdzi pozīcijā „I”, ieslēdzas indikatora lampiņa. Iestatot slēdzi pozīcijā „O”, indikatora lampiņa izslēdzas.
8. **Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis ar skaņas signāliem:** kad olas ir pagatavotas, līdz brīdim, kad manuāli tiek izslēgts olu pagatavošanas kombains, tiek atskaņots nepārtraukts skaņas signāls.
9. **Olu turētāji:** komplektācijā ietilpst divi olu turētāji, kas paredzēti olu ar čaumalām pasniegšanai.
10. **Mērglāze ar čaumalu pārduršanas adatu:** mēriedaļas uz mērglāzes norāda vidējo ūdens daudzumu, kas nepieciešams, lai pagatavotu cieti, vidēji mīksti un mīksti vārītas olas, kā arī omleti un vārītas olas bez čaumalas. Pārduršanas adatu atvieglo čaumalu pārduršanu, novēršot čaumalu ieplaisāšanu gatavošanas laikā.



BRĪDINĀJUMS!
Nesavainojieties ar olu
čaumalu pārduršanas ierīci.

3. MONTĀŽA

A Ierīces izpakošana.

1. Novietojiet kastī uz lielas, izturīgas, līdzenas virsmas.

2. Atveriet kastī un izņemiet instrukciju grāmatu un jebkuru citu literatūras materiālu.

3. Izņemiet no kastes kartona ieliktni un izņemiet olu pagatavošanas kombainu, cieši satverot tā sānu daļas un paceļot to.

4. Noņemiet jebkuru citu iepakojuma materiālu, kas aptver olu pagatavošanas kombainu.

5. Izņemiet pārējās kastē iepakotās detaļas un noņemiet iepakojuma materiālu, kas aptver šīs detaļas. Pirms iepakojuma materiālu likvidēšanas pārbaudiet, vai šajos materiālos nav palikusi kāda no sadaļā „Ierīces aprīkojums” norādītajām detaļām.

6. Noņemiet no olu pagatavošanas kombaina un citām tā detaļām jebkuras aizsarguzlīmes vai reklāmas etiķetes.

B. Ierīces montāža.

Lai samontētu Cuisinart olu pagatavošanas kombainu, veiciet tālāk tekstā aprakstītās darbības.

1. Pirms katras lietošanas reizes noskalojiet visas atvienojamās daļas siltā ziepjūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā (tikai augšējā plauktā).

BRĪDINĀJUMS! Olu vārtāja pamatnē iestrādātā čaumalu pārduršanas adata ir ārkārtīgi asa.

2. **NEMĒRCIET** ierīces pamatni ūdenī vai šķidrums. Pamatni iespējams notīrīt, izmantojot mitru drānu. Lai iegūtu vairāk informācijas, lūdzu, skatiet tīrīšanas instrukciju sadaļu 6. lpp.

3. Pilnībā nožāvējiet visas atvienojamās daļas un novietojiet blakus ierīcei vai novietojiet tās uzglabāšanai, kad ierīce netiek izmantota.






4. Novietojiet olu pagatavošanas kombainu uz tīras, sausas virsmas.

5. Uz apakšējā olu paliktņa novietojiet piemērotu gatavošanas trauku.

6. Aizveriet nerūsošā tērauda vāku, nosedzot olu turētāju.

7. Pieslēdziet strāvas vadu strāvas avotam. Jūsu olu vārtājs ir sagatavots darbam.

4. PADOMI EFEKTĪVAI IZMANTOŠANAI

Vēlamā gatavības pakāpe	Ūdens
Mīksti vārītas olas 	1 ola – 40 ml 3 olas – 30 ml 5 olas – 25 ml 7/10 olas – 20 ml
Vidēji mīksti vārītas olas 	1 ola – 60 ml 3 olas – 50 ml 5 olas – 40 ml 7/10 olas – 30 ml
Cieti vārītas olas 	1 ola – 110 ml 3 olas – 100 ml 5 olas – 90 ml 7/10 olas – 85 ml
Omlete 	3/5 olas – 90 ml
Vārītas olas bez čaumalas 	4 olas – 70/80 ml

Ieteicamais pagatavošanas laiks istabas temperatūrā glabātām olām, lai pagatavotu vidēji mīksti vārītas olas. Lai pagatavotu 10 olas (cieti, vidēji mīksti vai mīksti vārītas), izmantojot olu paliktņi, izmantojiet 7 olām paredzēto ūdens daudzumu.

PIEZĪME! Lai iegūtu labākus rezultātus, izmantojiet destilētu ūdeni, jo krāna ūdens satur minerālus, kas var izmainīt olu krāsu.

Cieti, vidēji mīksti un mīksti vārītas olas

1. Izlemiet, kādas olas vēlaties pagatavot. Uz mērglāzes atrodiet atzīmi:

- Hard (cieti vārītas);
 - Medium (vidēji mīksti vārītas);
 - Soft (mīksti vārītas)
- un ielejiet tajā aukstu ūdeni līdz šī diapazona vidusdaļai.
- PIEZĪME.** Diapazons ir kā norāde, un ūdens līmeni var būt nepieciešams pielāgot, lai iegūtu vēlamo gatavības pakāpi.
2. Ielejiet sildvirsmā aukstu ūdeni.
 3. Noskalojiet vēlamo skaitu olu – vienlaicīgi iespējams pagatavot līdz pat 10 olām.
 4. Uz ierīces pamatnes novietojiet apakšējo olu paliktņi. Sānu daļas rokturu izciļņiem ir jābūt vēršiem uz augšu.
 5. Ar mērglāzes apakšā iestrādātās čaumalu pārduršanas adatas palīdzību izduriel katras olas augšpusē caurumu un novietojiet olas uz olu paliktņa. Pēc katras lietošanas reizes noskalojiet adatu. Lai pagatavotu vairāk nekā 7 olas – kopumā līdz 10 – novietojiet augšējo olu paliktņi apakšējā paliktņa vidusdaļā, uzmanīgi atbalstot izvīrītās malas uz apakšējo olu augšdaļas. Pirms olu novietošanas uz augšējā olu paliktņa izduriel katras olas augšdaļā caurumu.
 6. Uzlieciet vāku, nosedzot ierīces augšdaļu, un iestatiet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi pozīcijā „I”. Ieslēgsies indikatora lampiņa.
 7. Kad ūdens būs pilnībā iztvaikojis, būs pabeigts gatavošanas cikls, tiks atskaņots nepārtraukts skaņas signāls un izslēgsies indikatora lampiņa.
 8. Iestatiet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi pozīcijā „O”. **PIEZĪME.** Ierīcei atdzīstot, tā automātiski ieslēgsies vēlreiz, ja slēdzis nebūs manuāli iestatīts pozīcijā „O”.
 9. Nekavējoties izņemiet olas un skalojiet tās aukstā ūdenī, lai tās nepārvārītu.
 10. Olas ir gatavas pasniegšanai. **PIEZĪME.** Pagatavošanas laiki var nedaudz atšķirties atkarībā no olu skaita un izmēra, olu temperatūras pirms gatavošanas uzsākšanas, izmantotā ūdens temperatūras un daudzuma, olu augstuma un laika apjoma, ko olas pavadīja olu vārītājā pēc cikla nobeiguma.

Vārītas olas bez čaumalas

1. Piepildiet mērglāzi ar aukstu ūdeni līdz Poached/Medium (Vārītas bez čaumalas/vidēji mīksti vārītas) diapazona vidusdaļai. **PIEZĪME.** Diapazons ir kā norāde, un ūdens līmeni var būt nepieciešams pielāgot, lai iegūtu vēlamo konsistenci.
2. Ielejiet sildvirsmā aukstu ūdeni.
3. Viegli ieziediet vai apsmidziniet trauku vārītu olu bez čaumalas pagatavošanai ar sviestu vai augu eļļu.
4. Katrā nodalījumā iesietiet vienu olu – traukā iespējams pagatavot līdz pat četrām vārītām olām bez čaumalas.
5. Uz ierīces pamatnes novietojiet apakšējo olu paliktņi. Sānu daļas rokturu izciļņiem ir jābūt vēršiem uz augšu.
6. Novietojiet trauku vārītu olu bez čaumalas pagatavošanai uz apakšējā olu paliktņa.
7. Uzlieciet vāku, nosedzot ierīces augšdaļu, un iestatiet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi pozīcijā „I”. Ieslēgsies indikatora lampiņa.
8. Kad ūdens būs pilnībā iztvaikojis, vārītās olas bez čaumalas būs pagatavotas. **PIEZĪME.** 1-4 olas gatavojas apmēram 9 1/2 minūtes.
9. Kad gatavošana ir pabeigta, tiek atskaņots nepārtraukts skaņas signāls un izslēdzas indikatora lampiņa.
10. Iestatiet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi pozīcijā „O”. **PIEZĪME.** Ierīcei atdzīstot, tā automātiski ieslēgsies vēlreiz, ja slēdzis nebūs manuāli iestatīts pozīcijā „O”.
11. Nekavējoties izņemiet olas, lai tās nepārvārītu.
12. Lai izņemtu vārītās olas bez čaumalas, izmantojiet nelielu lāpstiņu.

Omlete

1. Noņemiet vāku un izņemiet visas atvienojamās daļas.
2. Piepildiet mērglāzi ar aukstu ūdeni līdz Omelet/Hard (Omlete/cieti vārītas) diapazona vidusdaļai. **PIEZĪME.** Diapazons ir kā norāde, un ūdens līmeni var būt nepieciešams pielāgot, lai iegūtu vēlamo konsistenci.

3. Ielejiet sildvirsmā aukstu ūdeni.
4. Viegli ieziediet omletes trauku ar sviestu vai apsmidziniet ar augu eļļu.
5. Atsevišķā bļodā iesitiet 3 olas un sakuliet. Sakulto masu ielejiet omletes traukā.
6. Uz ierīces pamatnes novietojiet apakšējo olu paliktņi. Sānu daļas rokturu izciņņiem ir jābūt vērstiem uz augšu.
7. Novietojiet omletes trauku uz apakšējā olu paliktņa.
8. Uzlieciet vāku, nosedzot ierīces augšdaļu, un iestatiet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi pozīcijā „I”. Ieslēgsies indikatora lampiņa.
9. Kad ūdens būs pilnībā iztvaikojis, omlete būs pagatavota.
10. Kad gatavošana ir pabeigta, tiek atskaņots nepārtraukts skaņas signāls un izslēdzas indikatora lampiņa.
11. Iestatiet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi pozīcijā „O”.
PIEZĪME. Ierīcei atdzīstot, tā automātiski ieslēgsies vēlreiz, ja slēdzis nebūs manuāli iestatīts pozīcijā „O”.
12. Nekavējoties izņemiet omleti, lai tā nepārceptos.
13. Lai noņemtu omleti no trauka, izmantojiet nelielu lāpstīņu.

5. ŠEFPAVĀRU PADOMI



- Pirms pagatavošanas atdzesējiet olas. Vienmēr izmantojiet atdzesētas olas – pirms pagatavošanas nesasildiet tās līdz istabas temperatūrai, jo pretējā gadījumā olas tiks nedaudz pārceptas.
- Glabājiet olas oriģinālajās kartona olu pakās, kādās tās tika iegādātas, lai neļautu tām izžūt un absorbēt ledusskapja aromātus.
- Olām kartona pakās jābūt novietotām ar resnāko galu uz augšu – šādā veidā tās ilgāk saglabāsies svaigas un dzeltenums paliks olas vidusdaļā. Šī ir ieteicama olu uzglabāšanas metode.
- Nezināt, vai olas ir svaigas? Ievietojiet tās bļodā ar aukstu sālsūdeni. Ja olas nogrimst – tās ir svaigas, ja tās peld pa virsu – tās nav svaigas.
- Pirms mīksti, vidēji mīksti vai cieti vārītu olu pagatavošanas vienmēr nomazgājiet olu čaumalas.
- Pēc cieti vārītu olu pagatavošanas tās vienmēr uzreiz ir jāatdzesē, lai tās neturpinātu vārīties, izveidojot tumši zaļu riņķi ap dzeltenumu. Ar virtuves standziņu palīdzību izņemiet pagatavotās olas un uzmanīgi ievietojiet tās lielā caurdurī vai virtuves sietā. Teciniet uz olām aukstu ūdeni, līdz tās ir pietiekami atdzisušas, lai tās varētu noturēt rokās. Vai arī jūs varat ievietot olas lielā bļodā ar ūdeni un ledu.
- Lai viegli nolobītu cieti vārītu olu čaumalu, viegli ar plaukstu parullējiet olu pa galda virsmu, lai čaumala saplaisātu. Sāciet lobīt čaumalu no olas resnākā gala.
- Glabājot pietiekami atdzesētas ledusskapī, nelobītas cieti vārītas olas nesabojāsies maksimāli vienu nedēļu. Lobītas cieti vārītas olas ir jāapēd nekavējoties.
- Cieti vārītas olas, kas ir nokrāsotas un tiek izmantotas dekoratīviem nolūkiem, nedrīkst ēst – izbaudiet šo krāsaino dekorāciju un pēc tam likvidējiet.
- Lai pasniegtu lobītas vidēji mīksti un mīksti vārītas olas, ar nazi pārgrieziet to čaumalu vidusdaļā uz pusēm. Ar tējkarotes palīdzību izgrieziet olu no katras čaumalas pusītes un izkārojiet uz servēšanas trauka vai uzklājiet uz grauzdiņa šķēles.

