

RU p. 2 - 17

UK p. 18 - 33

Ref. NC00025047

Tefal®

STEAM N'LIGHT

RU

UK



www.groupeseb.com

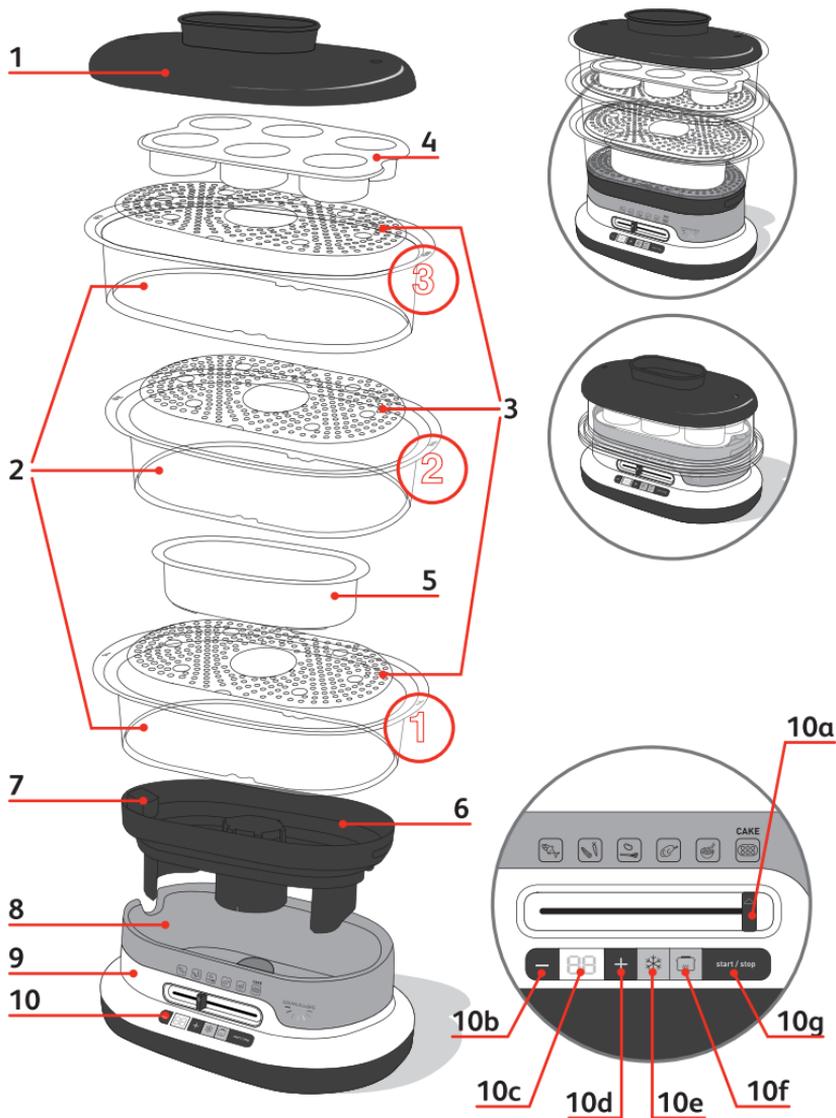




fig. 1



fig. 2



fig. 3



fig. 4

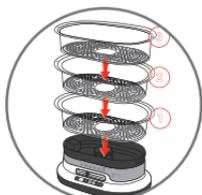


fig. 5



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9



fig. 10



fig. 11



fig. 12

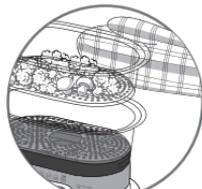


fig. 13

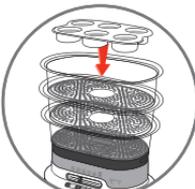


fig. 14



fig. 15



fig. 16

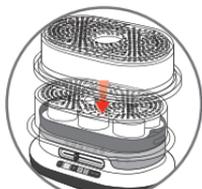


fig. 17

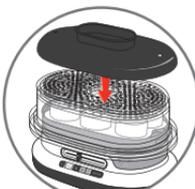


fig. 18

Меры предосторожности

Инструкции по безопасности

- **Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется отдельной системой дистанционного управления.**
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды...).
- Проверьте, соответствует ли напряжение в сети указанному на приборе (только переменный ток).
- Принимая во внимание разнообразие действующих стандартов, проверьте прибор в местном авторизованном сервисном центре, если он будет использоваться не в той стране, где был приобретен.
- Не помещайте прибор вблизи от источников тепла или в горячую печь: вы можете серьезно повредить его.
- Используйте плоскую, устойчивую рабочую поверхность, вдали от источника воды.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте шнур свисающим.
- Включайте прибор только в розетку с заземлением.
- Не выдергивайте шнур из розетки.
- Всегда выключайте прибор в следующих случаях:
 - непосредственно после использования;
 - для того, чтобы передвинуть его;
 - перед тем, как почистить прибор или произвести текущий ремонт.
- **Прикосновение к нагретым частям прибора, также как горячая вода, пар или продукты, может вызвать серьезные ожоги.**
- Не используйте прибор, если:
 - поврежден сам прибор или его электрошнур;
 - прибор роняли или он падал, вследствие чего он имеет вероятные повреждения, либо не функционирует должным образом. В любом из вышеперечисленных случаев направьте прибор в официальный сервисный центр. Не разбирайте прибор самостоятельно.
- Если поврежден шнур питания, он, во избежание любой опасности, должен быть заменен производителем, или авторизованным сервисным центром.
- Не прикасайтесь к продуктам, когда они находятся непосредственно внутри пароварки.
- Не передвигайте прибор, если внутри находится горячая вода или продукты.
- Прибор разработан только для домашнего использования. В случае профессионального либо ненадлежащего использования, а также в случае несоблюдения инструкции по эксплуатации, производитель не несет никакой ответственности за возможные поломки, а гарантия не распространяется на ремонт.
- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:
 - На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,

- На фермах,
- Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
- В заведениях типа “кровать и завтрак”.
- Не используйте удлинитель. Если Вы принимаете на себя ответственность использовать удлинитель, убедитесь в том, что он находится в хорошем состоянии, имеет заземленную розетку и соответствует напряжению прибора.
- Этот электрический прибор работает при высоких температурах, которые могут вызвать ожоги. Несмотря на высокий уровень термоизоляции, не дотрагивайтесь до металлических частей прибора, до фильтра или до окна.
- Не ставьте прибор к стене или в стенной шкаф: выходящий из прибора пар может вызвать повреждения.
- Время приготовления дается ориентировочно.
- Не дотрагивайтесь до прибора в ходе процесса парообразования. Чтобы открыть крышку, достать чашу для риса, используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте прибор в случае повреждения одной из чаш.
- В случае проблем обращайтесь в официальные сервисные центры.
- **Ваш прибор оснащен стационарным шнуром:** если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.

Защитим окружающую среду!

- Конструкция данного прибора предполагает его эксплуатацию в течение долгих лет. Тем не менее, если Вы решите заменить его новым прибором, не забудьте позаботиться о защите окружающей среды.
- Перед утилизацией прибора следует извлечь батарейку из таймера и сдать ее на переработку в местный центр утилизации отходов (в зависимости от модели).
- Аккредитованные центры технического обслуживания примут у вас вышедшие из употребления приборы для их утилизации в соответствии с правилами обеспечения охраны окружающей среды.



Защита окружающей среды – наша главная забота!

- ① Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать и использовать повторно.
- ➔ Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

Описание

- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|--|
| 1 | Крышка | 10 | Панель управления |
| 2 | Емкости для приготовления на пару | a | Переключатель программ |
| 3 | Кулинарные решетки | b | Кнопка |
| 4 | Форма для выпечки пирогов | c | Дисплей с указанием времени приготовления |
| 5 | Чаша для риса | d | Кнопка |
| 6 | Поддон для сбора сока | e | Кнопка “Замороженные продукты” со световым индикатором |
| 7 | Отсек для заполнения | f | Световой индикатор “Разогрев” |
| 8 | Емкость для воды | g | Кнопка (включение/выключение) |
| 9 | Блок питания | | |

Инструкции по эксплуатации

Перед первым использованием

- Вымойте резервуар для воды - fig. 1 и наружную поверхность электрического основания с помощью неабразивной губки
 - Все съемные детали (чаши, чашу для риса, поддон для сбора сока, съемные решетки, крышку, форму для кексов) следует мыть теплой водой с жидкостью для мытья посуды. Тщательно сполосните под проточной водой и просушите.
 - Все детали, кроме электрического основания, можно мыть в посудомоечной машине.
- Не пользуйтесь скребком, особенно при чистке нагревательного элемента. Никогда не погружайте электрическое основание в воду.**

Наполнение емкости для воды

В резервуар запрещается добавлять специи, а также использовать какую-либо жидкость, кроме воды. Не ставьте прибор непосредственно под кран, чтобы заполнить его водой. Используйте для этого емкость с носиком.

- Налить холодную воду непосредственно в емкость для воды до отметки максимального уровня (1,5 л) - fig. 2.
- Использовать свежую воду при каждом применении и заполнять емкость для воды до максимального уровня.

ПЕРЕД ВКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА УБЕДИТЕСЬ, ЧТО РЕЗЕРВУАР ЗАПОЛНЕН ВОДОЙ.

Установите съемные детали на место

- Установите поддон для сбора сока на резервуар - fig. 3.
- Закрепите решетки на чашах с помощью зажимов - fig. 4.
- Установите чашу (и) 1, 2, а затем 3, на поддон для сбора сока - fig. 5.
- Установите крышку.
- При использовании таких аксессуаров, как чаша для риса и форма для пирогов, устанавливайте их непосредственно на решетки в чаше.
- Убедитесь, что чаши установлены правильно.

Только чашу 1 можно устанавливать прямо на поддон для сбора сока.

Приготовление

- Подключите прибор к сети электропитания: раздастся звуковой сигнал о включении в сеть. Начинает мигать световой индикатор выбранной программы. Мигает дисплей, на котором указано предлагаемое время приготовления.
- Установите переключатель программ под графическим значком выбранной программы приготовления - **fig. 6**.
- Предлагаемое время приготовления можно отрегулировать с помощью кнопок **+** и **-**.
- При простое прибора дисплей гаснет и через две минуты прибор переходит в режим ожидания.
- Чтобы вывести прибор из режима ожидания, нажмите кнопку



Во время приготовления блюда через отверстия в крышке выходит пар, поэтому запрещается прикасаться руками к верхней части прибора во время приготовления.

Выбор времени приготовления

- В вашем приборе предусмотрено 6 программ приготовления блюд с шестью соответствующими цветными световыми сигналами:
 -  **Программа 1 / сигнал СИНЕГО цвета:** Рыба (предварительно установленное время приготовления - 15 мин.)
 -  **Программа 2 / сигнал ОРАНЖЕВОГО цвета:** Овощи: короткое время приготовления (предварительно установленное время приготовления - 20 мин.)
 -  **Программа 3 / сигнал ЗЕЛЕНОГО цвета:** Овощи: длительное время приготовления (предварительно установленное время приготовления - 30 мин.)
 -  **Программа 4 / сигнал ФИОЛЕТОВОГО цвета:** Мясо (предварительно установленное время приготовления - 35 мин.)
 -  **Программа 5 / сигнал ЖЕЛТОГО цвета:** Рис/ яйца (предварительно установленное время приготовления - 40 мин.)
 -  **Программа 6 / сигнал КРАСНОГО цвета:** Пироги с начинкой (предварительно установленное время приготовления - 17 мин.)

Долгое нажатие на сенсорную кнопку **+** или **-** позволяет быстрее увеличивать или уменьшать время приготовления.

- Световой сигнал программы загорается и мигает - **fig. 7**.
- Мигает время приготовления, установленное по умолчанию:
 - Если заданное время вас устраивает, нажмите кнопку  - **fig. 8**.
 - Если предварительно установленное время вас не устраивает, вы можете изменить его с помощью кнопок **+** и **-**.
- Подтвердите выбранное вами время с помощью кнопки .
- Показатель времени и световой индикатор выбранной программы фиксируются и начинается приготовление блюда.
- В течение приготовления цифровой показатель времени на дисплее уменьшается с каждой минутой, а в конце приготовления - с каждой секундой.
- После начала приготовления вы можете в любой момент изменить время приготовления, нажав кнопку **+** или поменять программу, нажав кнопку **-**.

— Функция поддержания температуры блюда

Когда активирована функция поддержания температуры блюда, произведение каких-либо других действий, кроме выключения функции, невозможно (путем нажатия кнопки ).

- По истечению времени приготовления раздаются два последовательных звуковых сигнала - fig. 9.
- Разогрев начинается автоматически после завершения приготовления, при этом загорается соответствующий световой индикатор. Загорается кнопка  - fig. 10.
- Отсчет времени поддержания температуры блюда начинается сразу после того, как загорается уведомление об окончании приготовления.

Приготовление замороженных продуктов —

Замороженные овощи и фрукты можно готовить не размораживая. Прибор автоматически добавляет 10 мин. к времени заданной программы приготовления.

- Выберите необходимую программу.
- Нажмите кнопку  - fig. 11.
- Показанное на дисплее время автоматически увеличивается с учетом времени на размораживание. Дисплей мигает.
- Для запуска программы приготовления нажмите кнопку  время на дисплее фиксируется и начинается процесс приготовления.
- После начала приготовления вы можете в любой момент изменить время приготовления, нажав кнопку  или поменять программу, нажав кнопку .

— Действия во время приготовления

Не прикасайтесь к горячим поверхностям и к продуктам во время приготовления. Используйте кухонные рукавицы. Нагрев прекращается, если в устройстве закончилась вода.

- Если вы хотите изменить время приготовления, нажмите кнопки  или .
- Если из прибора не выходит пар, это означает, что в нем нет воды. Налейте воду в прибор через отверстие для заливки воды, расположенное на правой стороне прибора - fig. 12.
- Повторно нажимать кнопку  нет необходимости, поскольку прибор снова включается в работу автоматически.

Извлечение блюда

- Снять крышку с помощью ручки.
- Снимите чаши - fig. 13.
- Подать блюдо на стол.

Во время манипуляций с чашами и крышкой используйте кухонные рукавицы - fig. 13.

RU

Выключение пароварки

При простое прибора дисплей гаснет и через две минуты переходит в режим ожидания. После разогрева в течение 1 часа прибор переходит в режим ожидания. Подсветка гаснет.

- Если вы захотите выключить прибор во время приготовления блюда, нажмите кнопку **start/stop**.
- Во время разогрева нажмите кнопку **start/stop**.
- О завершении приготовления прибор сообщает быстрым миганием светового сигнала и надписью на дисплее "переключатель программ".
- Для полного выключения прибора отключите его от сети электрического питания.

Таблица времени приготовления

Указанное время приготовления в чаше 1 дано в качестве ориентира, и может варьироваться в зависимости от размера продуктов, свободного пространства между продуктами, количества, вкусовых качеств, а также от напряжения в электросети.

Овощи – фрукты

Овощи – фрукты: короткое время приготовления

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления
Кольца моркови	Свежие	300 г	22-27мин.
Грибы	Охлажденные	500 г	18-25 мин.
Шпинат	Охлажденные	300 г	12-17 мин.
Перец	Охлажденные	250 г	18-25 мин.
Белый лук-севок	Охлажденные	250 г	15-20 мин.
Бананы	Свежие	4	12-17 мин.
Персики	Свежие	4	12-17 мин.
Яблоки	Свежие	4	25-30 мин.

Овощи – фрукты: длительное время приготовления

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления
Артишок	Охлажденные	1 средний	45-55 мин.
Спаржа	Свежие	550 г	30-34 мин.
Брокколи	Охлажденные	500 г	25-35 мин.
Капуста	Охлажденные	600 г	30-35 мин.
Цветная капуста	Охлажденные	1 средний	35-45 мин.
Стручковая фасоль	Охлажденные	450 г	34-40 мин.
Лук-порей	Охлажденные	500 г	34-41 мин.
Зеленый горошек	Охлажденные	350 г	35-40 мин.
Картофель	Свежие	600 г	40-46 мин.
Зеленые кабачки	Свежие	500 г	25-30 мин.
Груши	Свежие	4	25-30 мин.

Рыба (моллюски и ракообразные)

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления
Рыбное филе	Охлажденные	350 г	12-14 мин.
Ракообразные	Охлажденные	200 г	5-10 мин.
Стейк из мерланга	Охлажденные	300 г	12-17 мин.
Лосось	Охлажденные	550 г	20-30 мин.

Мясо (птица)

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления
Куриные окорочка	Свежие, цельные	4	35-45 мин.
Куриный эскалоп	Охлажденные	450 г	20-25 мин.
Индюшинный эскалоп	Охлажденные	400 г	20-26 мин.
Ребро ягненка	Охлажденные	500 г	18-23 мин.
Свиное филе	Охлажденные	600 г	40-45 мин.
Колбаски	--	6	10-15 мин.

Яйца

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления
Яйца в мешочек	--	6	12-15 мин.
Яйца вкрутую	--	6	20-25 мин.


Рис – тесто – злаки

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления
Рис белый длиннозернистый	150 г	300 мл	30 мин.

RU

CAKE


Пироги с начинкой

Подготовка	Тип	Количество	Время приготовления
Пирог с лесными ягодами	--	6	25 мин.
Шоколадный пирог	--	6	23 мин.
Пирог с йогуртом	--	6	18 мин.
Провансальский пирог	--	6	18 мин.
Пирог с морковью	--	6	18 мин.

- Вы можете готовить пироги, используя различные рецепты из кулинарных книг или свои собственные.
- Для приготовления некоторых блюд необходимо: сначала готовить продукты, которые требуют более длительного времени приготовления. Поместите их в чашу 1. В процессе приготовления вы можете добавлять в прибор другие продукты, которые готовятся быстрее.

Как приготовить пирог с начинкой

- Положите готовое тесто для пирога в форму для выпечки, при этом старайтесь не заполнять форму до краев, чтобы тесто не вытекло.
- Поставьте форму в чашу - fig. 14.
- Форму для выпечки нельзя ставить ни в духовку, ни в микроволновую печь, ни в морозилку.

Форму для выпечки пирогов следует всегда ставить в чашу, которая находится непосредственно под крышкой. Для приготовления некоторых пирогов может понадобится смазать формы жиром.

Как доставать форму для выпечки пирогов

Если вы хотите поставить пирог в холодильник, дождитесь, пока он остынет до комнатной температуры.

- Используйте перчатки-прихватки, чтобы не обжечься. Снимите крышку за ручку.
- Выньте форму для выпечки из чаши.
- Перед тем, как извлечь пирог из формы, дайте ему немного остыть.
- Подайте пирог на стол.

Техника приготовления на пару и рекомендации

- Не укладывайте ингредиенты в емкости для приготовления на пару слишком плотно. Оставьте как можно больше пространства для циркуляции пара.
- Для достижения лучших результатов используйте ингредиенты примерно одного размера (картофель, овощи и куриные грудки), чтобы время их готовности совпадало. Ингредиенты разного размера и толщины требуют различного времени приготовления.
- Не поднимайте крышку в процессе приготовления слишком часто, так как это приводит к потере пара и может увеличить время приготовления.
- Если по рецепту требуется использование пищевой пленки, используйте универсальную пленку, пригодную для микроволновых печей. Пищевая пленка часто используется с целью предотвращения образования конденсата, и чтобы не испортить такие нежные блюда, как, например, заварной крем. По возможности не используйте фольгу, так как это может увеличить время приготовления.
- При выборе продуктов питания для приготовления на пару выбирайте ингредиенты соответствующего размера, которые помещаются в емкость для приготовления на пару, особенно если Вы запекаете продукт целиком (например, рыбу).
- Тонкий вкус блюду на пару могут придать свежие травы, дольки лимона или апельсина, чеснока и лука. Эти ингредиенты можно поместить в емкость непосредственно под основное блюдо или на него.
- Чтобы придать вкус птице, мясу и рыбе используйте маринады, смеси на основе трав, вино, соусы для барбекю или смеси из пряностей.
- Замороженные овощи и фрукты можно готовить на пару не размораживая. Морепродукты, птицу и мясо необходимо полностью разморозить перед приготовлением.
- При приготовлении некоторых блюд, требующих долгого времени приготовления (например, пудинг на пару), необходимо добавлять холодную воду в процессе приготовления.
- При контакте с емкостями или стаканами для приготовления на пару в процессе или после приготовления необходимо использовать кухонные перчатки.

Техническое обслуживание и чистка

Чистка пароварки

- После использования отключить пароварку от питания.
- Перед чисткой дать пароварке полностью остыть.
- Убедиться в том, что пароварка полностью остыла, а затем опустошить коллектор жидкости и емкость для воды.

Запрещается погружать в воду и мыть непосредственно под краном

- Вымойте все съемные детали в теплой воде с моющим средством, ополоснуть и высушить.
- Все детали, кроме блока питания, можно мыть в посудомоечной машине.

**электрическое
основание
прибора.**

**Не использовать
абразивные
моющие
средства.**

RU

Удаление накипи

- Для достижения лучших результатов следует удалять накипь из пароварки после каждых 8 использований. Порядок удаления накипи:
 - Извлечь коллектор жидкости.
 - В емкость для воды налить 1 л холодной воды.
 - Добавить 1 стакан (около 150 мл) белого уксуса (можно приобрести в хозяйственном магазине).
 - Оставить на ночь.
 - Ополоснуть емкость для воды теплой водой несколько раз.
 - Не использовать другие средства для удаления накипи.

Хранение

- Снова поставьте чашу для риса на поддон для сбора сока.
- Поставьте снова форму для выпечки пирогов на чашу для риса - fig. 15.
- Поставьте снова чашу 1 на основание - fig. 16.
- Емкость 2 поместить внутрь емкости 3, а затем перевернуть их вверх дном и поместить на основание - fig. 17.
- Накройте все сверху крышкой - fig. 18.

**Все детали
можно хранить в
пароварке.**

порушення в роботі / Ответы

порушення в роботі	Причина	Решение
Пар просачивается по бокам пароварки.	Паровые корзины неплотны соединены друг с другом.	Проверьте, насколько плотно паровые корзины соединены друг с другом в указанном порядке.
Пароварка подключена к сети, но отключается.	Вы не включили пароварку в течение двух минут, и пароварка перешла в режим ожидания.	Чтобы вывести прибор из режима ожидания, нажмите один раз кнопку "вкл./ выкл."
Вода просачивается из поддона.	Утечка на уровне нагревательного элемента.	Отнесите пароварку в соответствующий сервисный пункт.
Приготовление продуктов замедляется.	Накипь на нагревательном элементе.	Удалите накипь с нагревательного элемента (см. раздел "Уход и чистка").

Рецепты

ПИРОГ ИЗ КРАСНЫХ ЯГОД

Ингредиенты:

Красные ягоды (малина, черная смородина) 200 г
 1 яйцо и 1 желток
 1 столовая ложка сметаны
 Сахарная пудра 30 г
 Ванильный сахар 10 г
 Кукурузная мука 20 г
 Измельченный миндаль 50 г

Время подготовки: 15 мин.

Время приготовления: 25 мин. в программе приготовления пирогов

В глубокой емкости взбить желток и яйцо с ванильным сахаром и сахарной пудрой до получения маслянистой, пенистой массы.

В миксере измельчить красные ягоды, миндаль, сметану и кукурузную муку.

Смешать 2 получившиеся массы.

При помощи ложки или кондитерского мешка заполнить форму для выпечки пирогов Steam N' Light до половины. Положить в середину малину и при помощи ложки или кондитерского мешка выкладывать оставшееся тесто, пока форма не заполнится на 2/3 своего объема.

Форму для выпечки пирогов поместить в пароварку Steam N' Light, выбрать программу выпечки пирогов и настроить на 25 минут.

ПИРОГ С ЙОГУРТОМ

Ингредиенты:

½ баночки домашнего йогурта
 114 г муки
 64 г сахара
 63 г подсолнечного масла
 ½ пакетика дрожжей
 2 яйца
 Сок ¼ лимона

Подготовка: 10 мин.

Приготовление: 18 мин. в программе приготовления пирогов

В глубокой емкости смешать все ингредиенты, за исключением лимонного сока, до получения однородной массы. После чего добавить лимонный сок, чтобы тесто поднялось. При помощи ложки или кондитерского мешка заполнить тестом 2/3 объема формы для выпечки пирогов.

Форму для выпечки пирогов поместить в пароварку Steam N' Light, установить программу выпечки пирогов и настроить на 18 минут.

RU

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты:

120 г черного 64 % (минимум) шоколада
 40 г мягкого масла
 2 желтка
 3 белка, взбитых в пену
 50 г сахарной пудры
 3 столовые ложки муки

Время подготовки: 15 мин.

Время приготовления: 23 мин. в программе приготовления пирогов

Шоколад и масло растопить в кастрюле. Смешать желтки с сахаром, после чего добавить муку. Влить расплавленные шоколад и масло. Ввести треть взбитых белков при помощи венчика, остальные - при помощи вилки. Перелить содержимое в стаканчики и закрыть.

Смазать маслом форму для выпечки пирогов Steam N' Light.

При помощи ложки или кондитерского мешка заполнить тестом форму для выпечки пирогов Steam N' Light на 2/3 объема.

Форму для выпечки пирогов поместить в пароварку Steam N' Light, установить программу выпечки пирогов и настроить на 23 минуты.

ПИРОГ ПОПРОВАНСАЛЬСКИ

Ингредиенты:

Перец болгарский красный 50 г
 Баклажаны 50 г
 Кабачки 50 г
 Картофель 170 г
 1 яйцо
 Желток 1-го яйца
 Оливковое масло 2 ст. л
 1 чайная ложка тимьяна
 ¼ дольки чеснока
 1 щепотка сахара
 Соль, перец

Время подготовки: 15 мин.

Время приготовления: 15 мин. в программе длительного приготовления овощей и 15 минут в программе приготовления пирогов

Очистить картофель и поместить в 1-ю чашу пароварки Steam N' Light. Порезать кабачки, перец и баклажаны на очень мелкие кубики, посолить и поместить во 2-ю чашу пароварки Steam N' Light. Поставить 2-ю чашу на 1-ю чашу.

Настроить программу длительного приготовления овощей на 15 минут.

В миксере измельчить картофель с оливковым маслом, чесноком, яйцом, желтком и тимьяном, добавить специи.

После того, как масса станет однородной, добавить измельченные овощи.

При помощи ложки или кондитерского мешка заполнить тестом 2/3 объема формы для выпечки пирогов Steam N' Light.

Поместить форму для выпечки пирогов в пароварку Steam N' Light, выбрать программу выпечки пирогов и настроить на 18 минут.

ПИРОГ С МОРКОВЬЮ И ЭСТРАГОНОМ

Ингредиенты:

Морковь 210 г

Жидкие сливки 35% жирности 6 сл (60 г)

2 яйца

Эстрагон или укроп

1 ч.л. разрыхлителя для теста

1 щепотка сахара

Соль, перец

Время подготовки: 10 мин.

Время приготовления: 10 мин. в программе быстрого приготовления овощей и 18 минут в программе приготовления пирогов

Очистить морковь, разрезать на четыре части по длине и поместить в 1-ю чашу пароварки Steam N' Light. Выбрать программу быстрого приготовления овощей и настроить на 10 минут. Когда морковь будет готова, сделать из нее пюре.

В миксере смешать сливки, яйцо, добавить специй и пюре моркови со щепоткой сахара. Добавить рубленый эстрагон или укроп.

При помощи ложки или кондитерского мешка заполнить тестом 2/3 объема формы для выпечки пирогов Steam N' Light.

Поместить форму для выпечки пирогов в пароварку Steam N' Light, выбрать программу выпечки пирогов и настроить на 18 минут.

TEFAL/T-FAL* МЕЖДУНАРОДНАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

www.tefal.com

Данное изделие ремонтируется TEFAL/T-FAL в течение и после окончания гарантийного срока.

Гарантия

TEFAL/T-FAL (название и адрес конкретной компании содержится в списке стран, поддерживающих Международную Гарантию TEFAL/T-FAL) гарантирует устранение любого производственного дефекта, связанного с недостатком материалов или сборки, в течение гарантийного срока, начиная с даты продажи, в странах, перечисленных на последней странице инструкции по эксплуатации. Гарантийный срок указан для каждой страны.

Международная Гарантия производителя, предоставляемая TEFAL/T-FAL, является дополнительным преимуществом и не затрагивает прав потребителей, предусмотренных законодательством.

Международная Гарантия производителя покрывает все расходы, связанные с восстановлением дефектного изделия до его первоначального технического состояния путем ремонта или замены неисправных деталей, включая стоимость необходимой работы по устранению выявленных недостатков. По выбору TEFAL/T-FAL вместо ремонта неисправного изделия может быть произведена его замена. Обязательства TEFAL/T-FAL и Ваш выбор в рамках данной гарантии ограничены ремонтом изделия или его заменой.

Условия гарантии и исключения

Международная Гарантия, предоставляемая TEFAL/T-FAL, действительна только в течение гарантийного срока и только в странах, перечисленных в приложенном списке стран, при обязательном предъявлении документа, подтверждающего дату продажи. Изделие должно быть передано в авторизованный сервисный центр TEFAL/T-FAL. Адреса авторизованных сервисных центров для каждой страны можно узнать на веб-сайте TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) либо позвонив по соответствующему телефону, указанному в списке стран. (В некоторых странах допускается доставка изделия в авторизованный сервисный центр заказной почтой или эквивалентным ей способом доставки при надлежащей упаковке изделия. Уточните возможность такой доставки для Вашей страны на сайте либо позвонив по указанному телефону.)

TEFAL/T-FAL не несет обязательства по гарантийному ремонту или замене любого изделия в случае отсутствия документа, подтверждающего дату продажи.

Данная гарантия не распространяется на какие-либо неисправности, которые могли возникнуть в результате неправильного или небрежного использования; невыполнения инструкций по эксплуатации TEFAL/T-FAL; использования электросети, параметры которой (ток, напряжение, частота) отличаются от указанных на изделии; самостоятельного изменения владельцем конструкции изделия или его ремонта где-либо, кроме как в авторизованных сервисных центрах TEFAL/T-FAL. Данная гарантия не распространяется также на случаи нормального износа изделия; его обслуживание или замену расходных материалов либо аксессуаров; повреждения каких-либо стеклянных или хрупких компонентов изделия; иные механические повреждения, а также на повреждения, вызванные:

- использованием воды неподходящего типа;
- накипью (очистка от накипи должна проводиться в соответствии с инструкцией по эксплуатации);
- попаданием жидкости, пыли или насекомых внутрь изделия;
- перегрузкой;
- неисправностью электросети, неподходящим напряжением или частотой тока;
- действиями непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, удар молнии и т.д.);
- профессиональным использованием или использованием в коммерческих целях.

Данная гарантия не распространяется на изделия, вышедшие из строя в результате неправильного или небрежного обращения или ухода, неправильной упаковки и/или транспортировки владельцем или любым перевозчиком.

Международная Гарантия TEFAL/T-FAL распространяется только на изделия, приобретенные и используемые в странах, перечисленных в списке, исключительно в личных бытовых целях. В случае, если изделие было приобретено в одной из перечисленных стран и использовалось в какой-либо другой стране из приведенного списка:

- a) срок Международной Гарантии TEFAL/T-FAL соответствует гарантийному сроку страны использования изделия, даже если изделие было приобретено в одной из других перечисленных стран с иным гарантийным сроком;
- b) Международная Гарантия TEFAL/T-FAL не действует в случае несоответствия изделия местным стандартам, таким как напряжение, частота электрического тока, сетевые разъемы и прочим локальным техническим спецификациям;
- c) ремонт изделий, приобретенных вне страны использования, может потребовать более длительного срока, если данные изделия не поставляются TEFAL/T-FAL в страну использования;
- d) если изделие не может быть отремонтировано в стране использования, Международная Гарантия TEFAL/T-FAL ограничивается заменой на аналогичное изделие или изделие, аналогичное по стоимости, когда это возможно.

Права потребителя, предусмотренные законодательством

Данная Международная гарантия TEFAL/T-FAL не затрагивает какие-либо права потребителя, предусмотренные законодательством страны о защите прав потребителей, включая права в отношении торговой организации, в которой изделие было приобретено. Данная гарантия предоставляет потребителю специфические законные права, однако потребитель может также обладать другими законными правами, которые варьируются от страны к стране или от региона к региону. Потребитель может отстаивать любые законные права по своему собственному выбору.

Дополнительная информация

Информация о порядке приобретения аксессуаров и расходных материалов доступна на интернет-сайте TEFAL/T-FAL.

Срок службы изделия, установленный производителем в соответствии с законом "О защите прав потребителей", составляет два года с даты розничной продажи изделия или с даты производства, если дату продажи установить невозможно. Дата производства определяется четырьмя последними цифрами полного артикула изделия, указанного на его корпусе. Две первые цифры соответствуют номеру недели производства, две последние цифры - последним цифрам года производства изделия.

* Бытовые приборы TEFAL поставляются под маркой T-FAL в некоторые страны, такие как США, Канада, Япония и другие. TEFAL и T-FAL являются зарегистрированными торговыми марками Группы СЕБ (Group SEB).

 : www.tefal.com			
			
ALGERIA	GRUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	213-41 28 18 53	1 year
ARGENTINA	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	0800-122-2732	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	«Գրուպպա ՄեԲ-Վուստոկ»ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոնեևսկի կրթ., տ.14, շ.2	(010) 55-76-07	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	02 97487944	1 year
ÖSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	01 866 70 299 00	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	32 70 23 31 59	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	017 2239290	2 года/ years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine
BRASIL	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	0800-119933	1 ano
БЪЛГАРИЯ/ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	0700 10 330	2 години
CANADA	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1-800-418-3325	1 year
CHILE	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	+56 2 232 77 22	2 años
COLOMBIA	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca	18000919288	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	01 30 15 294	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GRUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	731 010 111	2 roky
DANMARK	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	44 663 155	2 år
DEUTSCHLAND	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrrainweg 5 63067 Offenbach	0212 387 400	2 Jahre

 : www.tefal.com

			
EESTI/ ESTONIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	5 800 3777	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	09 622 94 20	2 Vuotta
FRANCE Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GRUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	09 74 50 47 74	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΑ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Φραγκοκλησιάς 7 Τ.Κ. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου	2106371251	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	852 8130 8998	1 year
MAGYARORSZÁG/ Hungary	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Tavíro koz 4 2040 Budaörs	(1) 8018434	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	+62 21 5793 6881	1 year
ITALIA	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	199207354	2 anni
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	0570-077772	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный түйік көш, 14-үй, 2-құрылыс	727 378 39 39	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	1588-1588	1 year
LATVJA / LATVIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 716 2007	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GRUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	6 470 8888	2 metai
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	(0)2 20 50 022	2 години / years
MALAYSIA	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No. C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	65 6550 8900	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hidalgo 11 560 Mexico D.F.	(01800) 112 8325	1 años

 : www.tefal.com

			
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	(22) 929249	2 ani / years
NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	0318 58 24 24	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	0800 700 711	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	815 09 567	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	+511 441 4455	1 años
POLSKA/ POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	0801 300 422 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	808 284 735	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	01 677 4003	1 year
ROMÂNIA/ ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	0 21 316 87 84	2 ani
РОССИЯ/ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	495 213 32 37	2 года/ years
SRBIJA Serbia	SEB Développement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	060 0 732 000	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	65 6550 8900	1 year
SLOVENSKO/ SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	233 595 224	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	02 234 94 90	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	0902 31 25 00	2 años
SVERIGE	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	08 594 213 30	2 år
SUISSE SCHWEIZ	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	044 837 18 40	2 ans / Jahre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	886-2-27333716	1 year

 : www.tefal.com			
			
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	02723 4488	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	216 444 40 50	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	800-769-3682	1 year
Україна/ UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	044 492 06 59	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK Ltd. 11-49 Station Road Langley, Slough Berkshire SL3 8 DR	0845 602 1454	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	0800-7268724	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	+84-8 3821 6395	1 year

