



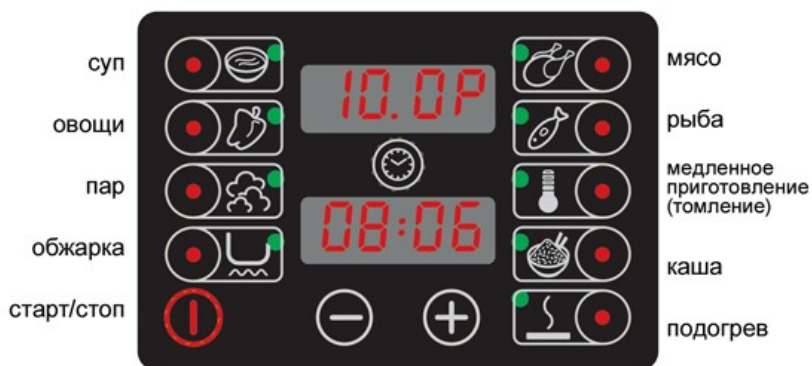
Steba 
GERMANY



мультиварка-скороварка-медленноварка Steba DD1

Руководство по эксплуатации

www.steba.com



Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования и не предназначен для эксплуатации в коммерческих целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- **Прибор не является фритюрницей, и его нельзя использовать в качестве фритюрницы.**
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений проводки и самого прибора.
- Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!
- Не допускайте к прибору детей. Существует опасность получения ожогов паром!



- Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточно опыта и/или знаний, без присмотра ответственных за их безопасность лиц или без получения от них указаний относительно использования прибора.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором или упаковочными материалами.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Не трите его об углы и не зажимайте.
- Провод не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.



- **Осторожно! Прибор становится горячим. Опасность получения ожога!**
Прибор следует устанавливать на ровную, термостойкую подложку на расстоянии не менее 70 см от воспламеняемых материалов (например, штор).
- **Осторожно, в процессе приготовления и при открывании крышки из прибора выходит пар.**
- Не закрывайте и не блокируйте конденсатный клапан в крышке. **Сначала полностью выпускайте из прибора воздух, затем медленно открывайте крышку!**
- Используйте прибор без крышки только для обжарки, после этого закрывайте крышку.
- Не используйте для переноски горячего прибора поворотную ручку.

Рабочее место

Важно: Никогда не устанавливайте прибор на горячие поверхности или возле них (например, на электроплиту). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и термостойкой подложке. Следите за тем, чтобы вблизи прибора не было легко воспламеняющихся предметов.

Следите за тем, чтобы интенсивно выходящий пар не повреждал фурнитуру расположенных над прибором предметов мебели!

Чистка перед первым использованием

Извлеките комплектующие и внутреннюю чашу и произведите их очистку с помощью мягких моющих средств. Крышку и внешний корпус протрите влажной салфеткой. Хорошо просушите детали.

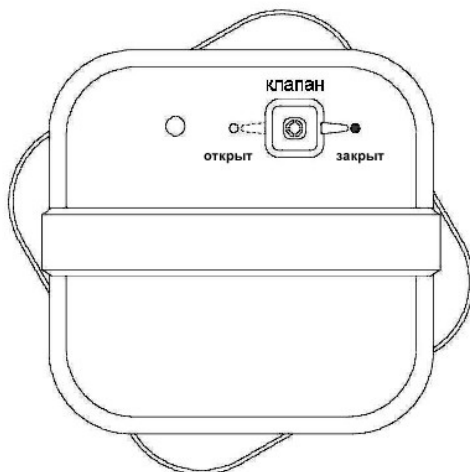
Использование

Вставьте внутреннюю чашу. Следите за тем, чтобы продукты питания заполняли емкость не более чем на 2/3, так как в противном случае они могут выйти через край. При этом следите за тем, чтобы остатки пищи не приставали к внутренней чаше или нагревательной поверхности, так как это негативно влияет на функции управления. Поверните внутреннюю чашу немного вправо или влево, чтобы обеспечить хороший контакт с нагревательной поверхностью. Не помещайте во внешнюю чашу жидкости или продукты питания.

Чтобы образовалось давление пара объем заливаемой во внутреннюю чашу воды должен быть не менее 0,5 литра.

Отсчет времени приготовления при закрытом клапане начинается после достижения требуемого давления пара.

⚠ **Для сокращения времени приготовления используйте горячую воду.**



Закрытие крышки

Перед установкой крышки следует убедиться в том, что на крышке и на внутренней чаше нет загрязнений. Установите крышку по диагонали, повернув крышку вправо, закройте ее. Затем проверьте, закрыт ли клапан.

Открывание крышки

ОСТОРОЖНО! Из прибора выходит горячий пар!



По окончании программы приготовления сначала спустите давление с помощью клапана в крышке. Из соображений безопасности не открывайте клапан рукой. Используйте, например, столовые приборы. Не держите лицо или руки над клапаном!

Выравнивание давления также возможно в автоматическом режиме. Это занимает не более 3-х минут и происходит после окончания программы приготовления и перехода прибора в режим «Подогрев». Вы можете использовать автоматическое выравнивание давления, чтобы избежать резкого выброса горячего пара и попадания влаги на окружающие предметы, например, мебель.



После того, как давление будет снижено, а в приборе больше не останется пара, можно открыть крышку, повернув ее влево.

Информация о приготовлении и давлении

Во время приготовления продукты не подвергаются продолжительной тепловой обработке. Еда готовится под давлением пара. Таким образом, сохраняется >60% витаминов, >90% аминокислот, а минеральные вещества не разрушаются, и еда сохраняет свой естественный вкус. Добавление соли и других специй может быть уменьшено. Приготовленные блюда получаются вкусными и легко усваиваются.

0,7 бар избыточного давления, при этом возникает более высокая температура варки.

0,3 бар избыточного давления, при этом возникает более низкая температура варки, но не менее 100°C.

Программы

Мультиварка имеет 9 стандартных программ. По желанию или в зависимости от продуктов питания – давления пара, время приготовления и температуру можно изменить.

Пример: Суп, стандартная программа

Установить крышку и повернуть вправо до упора. Закрыть клапан.

Вставить штекер в розетку – на дисплее загорятся 8 штрихов.

Нажать кнопку «суп»: на дисплее появится индикация давления - 0,7 бар и время приготовления - 30 мин.

В течение 30 секунд следует нажать кнопку «старт/стоп», иначе прибор перейдет обратно в режим ожидания. Отсчет времени приготовления начнется после достижения требуемого давления пара при закрытом клапане.

Пример: Суп, изменяемая программа

Используется, например, если стандартное запрограммированное время приготовления слишком большое/маленькое, или при использовании слишком нежных продуктов питания, для которых требуется давление всего 0,3 бар

Нажать кнопку «суп» 1 раз, на дисплее замигает индикация давления 0,7 бар, и время 30 мин. С помощью кнопок +/- установить давление пара 0,7 бар или 0,3 бар. Повторно нажать кнопку «суп» и установить время от 1 до 99 мин. Запустить выбранную программу нажатием кнопки «старт/стоп». По истечении времени прибор будет находиться в режиме подогрева, пока не будет нажата кнопка «старт/стоп».

Описание программ

Программа СУП

Давление 0,7 бар в стандартной программе. Подходит для приготовления первых блюд, таких как суп, борщ и т.п. На данной программе можно приготовить холодец всего за 40 минут, а время приготовления овощного супа не более 10 мин.

Программа МЯСО

Давление 0,7 бар в стандартной программе. Подходит для мясных блюд, таких как гуляш, жаркое, рулька, субпродукты (печень, сердце, желудки). Благодаря приготовлению под давлением, тепловая обработка мяса не отнимает много времени и происходит в кратчайшие сроки. Например, приготовление такого итальянского шедевра как оссобуко займет всего 35-40 минут.

Программа ОВОЩИ

Давление 0,7 бар в стандартной программе. Быстро и вкусно приготовить овощи на пару под давлением возможно на программе «ОВОЩИ». Поместите овощи в корзину для приготовления на пару и залейте в чашу воды 0,5 л. Длительность приготовления зависит от выбранных овощей. Данную программу можно также использовать для стерилизации бутылочек для детского питания.

Программа РЫБА

Давление 0,7 бар. Рыбу можно приготовить под давлением с закрытой крышкой и клапаном или на программе ПАР в корзине.

Программа ПАР

Подходит для приготовления мяса, рыбы, овощей на пару. Приготовление на пару позволяет готовить без использования масла и таким образом уменьшить попадание в организм холестерина и канцерогенов, образующихся при использовании сковороды. Также возможно быстрое приготовление и других блюд, например, творожная запеканка в порционных формочках (не входят в комплект поставки) – готовится всего за 15 минут

Программа МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ / ТОМЛЕНИЕ

На этой программе можно приготовить плов и крупы. В таком случае удобнее всего закладывать продукты на ночь. Гречка получается очень вкусной, похожей на ту, которую наши бабушки доставали из русской печи. Время приготовления в автоматическом режиме - 4 часа, а в ручном режиме можно изменить программу в диапазоне от 1 мин до 24 часов, а температуру томления от 82°C до 88 °C

Программа ОБЖАРКА

Используется для предварительной обжарки продуктов для первых блюд или для жарки мяса, грибов, картофеля и приготовления других гарниров. Используя силиконовые формы для выпекания или кулинарную бумагу (не входят в комплект поставки), можно приготовить творожную запеканку или шарлотку (30 минут).

Программа КАША

Давление 0,7 бар. Используйте все преимущества Вашей скороварки. Приготовив гречку, рис или другую крупу при варке под давлением, Вы получите полезный и вкусный завтрак, потратив не более 10 минут. Для получения гречки разваристой («размазня») добавьте побольше воды (1:2), а для более жесткой — поменьше (1:1,5).

Программа ПОДОГРЕВ

Используется для разогрева уже приготовленных блюд, а также эта программа не дает остыть свежеприготовленным блюдам. Широкие возможности ручной настройки температуры и времени приготовления позволяют приготовить на данной программе, например, молочные продукты, такие как йогурт, творог, ряженка и т.д. Возможно изменение температуры в диапазоне от 30 до 80 градусов, а изменение времени от 1 мин до 24 часов.

ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Возможность отсрочки старта до 12 часов. Положив продукты в чашу прибора и запустив программу отложенного старта, Вы получите готовое блюдо к заданному времени.

Установка длительной отсрочки для молочных, рыбных и мясных продуктов может привести к их порче до начала термической обработки.

Установка таймера: Выберите программу приготовления и, не нажимая кнопку «СТАРТ/СТОП», нажмите кнопку «ЧАСЫ». На верхнем дисплее появится время «0:01». Время можно выставить от 0:01 мин до 12:00 часов с помощью кнопок +/-.

Кратким нажатием +/- выбирается шаг равный 1 минуте, а долгим нажатием шаг - 10 минут. После установки временного интервала нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Начнется отсчет времени, и выбранная программа запустится через выбранный промежуток времени.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Данный прибор также может использоваться для стерилизации, например, бутылочек для детского питания. Максимальная высота бутылочек и баночек – 10 см. Следует устанавливать стерилизуемые баночки/бутылочки так, чтобы по высоте они примерно на палец не доставали до края. Необходимо залить минимум 0,5 л воды, закрыть крышку и клапан. Выбрать программу «ОВОЩИ».

Наиболее полно раскрыть все возможности мультиварки-скороварки Steba Вы сможете после получения некоторого опыта. Например, комбинируя программы ОБЖАРКА, КАША, ПОДОГРЕВ можно приготовить плов.

Одновременное приготовление нескольких блюд

Прибор позволяет одновременно готовить несколько блюд, разместив их с использованием решетки одно над другим:

- мясо следует готовить над овощами;
- рыбу следует готовить над мясом;

Блюда с одинаковым временем приготовления возможно готовить параллельно.

При одновременном приготовлении блюд время всегда определяется по продукту с наибольшим временем приготовления (например, мясо готовится 40 мин., картофель или овощи – 10 мин.). Мясо (например, рулет) поджарить в режиме «обжарка», затем залить жидкостью. Закрыть крышку и клапан и варить в режиме «мясо» (30 мин.). По завершении программы выпустить пар и открыть крышку.

Установить в чашу держатель и перфорированную корзину и поместить в чашу овощи или картофель. Нажать кнопку «овощи» и кнопку «старт/стоп». По истечении установленного времени прибор перейдет в режим подогрева, пока не будет нажата кнопка «старт/стоп» для завершения процесса приготовления.

Стандартная программа			Изменяемая программа Давление / Время / Температура			
Суп: крышка закрыта клапан закрыт нажать кнопку «суп»	давление 0,7 бар, мигает время 30 мин	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «суп» еще 1 раз, мигает 0,7 бар, светится время 30 мин.	кнопками +/- установить давление 0,7 или 0,3 бар	повторно нажать кнопку «суп» и кнопками +/- установить время от 1 до 99 мин.	нажать кнопку «старт/стоп»
Мясо: крышка закрыта клапан закрыт нажать кнопку «мясо»	давление 0,7 бар, мигает время 30 мин	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «мясо» 1 раз, мигает 0,7 бар, светится время 30 мин.	кнопками +/- установить давление 0,7 или 0,3 бар	повторно нажать кнопку «мясо» и кнопками +/- установить время от 1 до 99 мин.	нажать кнопку «старт/стоп»
Овощи: крышка закрыта клапан закрыт приготовление в чаше нажать кнопку «овощи»	давление 0,7 бар, мигает время 15 мин	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «овощи» еще 1 раз мигает 0,7 бар, светится время 15 мин.	кнопками +/- установить давление 0,7 или 0,3 бар	повторно нажать кнопку «овощи» кнопками +/- установить время от 1 до 99 мин.	нажать кнопку «старт/стоп»
Рыба: крышка закрыта клапан закрыт нажать кнопку «рыба»	давление 0,7 бар, мигает время 7 мин	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «рыба» еще 1 раз, мигает 0,7 бар светится время 7 мин.	кнопками +/- установить давление 0,7 или 0,3 бар	повторно нажать кнопку «рыба» кнопками +/- установить время от 1 до 99 мин.	нажать кнопку «старт/стоп»
Пар: крышка закрыта клапан открыт установить перфорированную чашу и нажать кнопку «пар»	мигает время 15 мин	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «пар» еще 1 раз мигает время 15 мин.	кнопками +/- установить время от 1 до 90 мин.		нажать кнопку «старт/стоп»
Томление: крышка закрыта клапан открыт нажать кнопку «томление»	светится 82°С, мигает время 4 часа	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «томление» еще 1 раз мигает температура 82 °С горит время 4 часа	кнопками +/- установить температуру от 82 °С до 88 °С	повторно нажать «томление» мигает 4 часа кнопками +/- установить время от 1 мин. до 24 часов	нажать кнопку «старт/стоп»
Обжарка: без крышки нажать кнопку «обжарка»	мигает время 15 мин	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «обжарка» еще 1 раз мигает время 15 мин.	кнопками +/- установить время от 1 до 30 мин.		нажать кнопку «старт/стоп»
Каша: крышка закрыта клапан закрыт приготовление в чаше нажать кнопку «каша»	давление 0,7 бар, мигает время 10 мин	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «каша» еще 1 раз, мигает 0,7 бар, светится время 10 мин.	кнопками +/- установить давление 0,7 или 0,3 бар	повторно нажать кнопку «каша» кнопками +/- установить время от 1 до 99 мин.	нажать кнопку «старт/стоп»
Подогрев: крышка закрыта клапан открыт нажать кнопку «подогрев»	светится 70°С, мигает время 4 часа	нажать кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «подогрев» еще 1 раз, мигает 70°С	кнопками +/- установить температуру от 30 °С до 80 °С	повторно нажать кнопку «подогрев» кнопками +/- установить время от 1 мин. до 24 часов	нажать кнопку «старт/стоп»

Чистка



Не погружайте прибор в воду.

- Выньте сетевой штекер из розетки и установите переключатель в положение «выключено».
- Дайте прибору остыть.
- Извлеките внутреннюю чашу и помойте ее мягким моющим средством (не используйте агрессивные чистящие средства, например средства для мытья кастрюль)
- Нагревательную поверхность и контактную поверхность термостата наружного корпуса протирайте влажной салфеткой, не деформируя при этом термостат. При чистке крышки аккуратно выньте уплотнитель.
- Удалите с уплотнителя все остатки пищи и правильно установите его обратно на металлическое кольцо
- Если через клапан выпуска пара не выходит пар, уплотнитель крышки установлен неправильно.
- Просушите крышку, при необходимости, вылейте конденсат.
- Снимите клапан для чистки – снимите верхнюю часть крышки, прочистите и правильно вставьте ее на место, иначе клапан не будет закрываться.
- Внешний корпус протирайте влажной салфеткой с моющим средством. Если прибор не используется в течение долгого времени, перевернутую крышку следует свободно положить сверху для высыхания оставшейся влаги и предотвращения образования запаха.

Правильная утилизация данного изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.

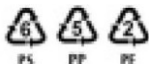


На территории ЕС данный символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста,

утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора.

Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры.
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Сервисное обслуживание

Если вопреки ожиданиям прибору понадобится сервисное обслуживание, обратитесь, пожалуйста, в сервисный центр в вашем населенном пункте.

Внимание! Ремонт электроприборов должны осуществлять только квалифицированные специалисты, так как ненадлежащий ремонт может привести к возникновению значительного ущерба.

Рецепты от диетолога Диановой Нурии

www.vkusedi.ru

Десерт из айвы

Моем айву (500 г), разрезаем на половинки поперек и очищаем от сердцевины ножом или специальной ложкой наузеткой. В середину насыпаем большую часть дробленых абрикосовых косточек. В чашу наливаем воды 200-300 мл, выкладываем айву в перфорированную чашу поверх решетки. Выставляем режим «Овощи» и «Старт», а кнопками «-»/«+» 10 минут. Выкладываем на тарелку айву, поливаем медом (если он густой, то тает на глазах) и насыпаем остатком абрикосовых косточек.

Символ любви и изобилия в Средневековье готов!

Йогурт натуральный

В миске перемешиваем молоко комнатной температуры и йогурт без добавок (или закваску). Разливаем по стаканчикам или баночкам молоко (можно это сделать и в чаше мультиварки). Включив в сеть мультиварку, выкладываем в нее стаканчики и закрываем крышку (положение клапана значения не имеет, так как в данном режиме она работает без давления высокого пара). Нажимаем кнопку «Подогрев» и меняем кнопкой «+» сначала время, установив его на 8 часах — йогурт нежный-нежный или 10 часах - и йогурт достаточно плотный. Далее кнопкой «-» меняем температуру, установив ее на 35°C и нажимаем «Старт». После сигнала выключаем прибор и открываем крышку. Даем йогуртам постоять 15-30 минут, далее закрыв крышками, убираем в холодильник (или то, что осталось несъеденным).

Тушеная фасоль

Фасоль (200 г) предварительно замачиваем в воде на 3-4 часа, затем воду сливаем. В чашу мультиварки помещаем фасоль, заливаем холодной водой таким образом, чтобы она с избытком покрывала фасоль – варим без соли (удлиняет время варки). Закрыв крышку и клапан, устанавливаем режим «Овощи» и «Старт» на 15 минут. Пока фасоль варится, подготавливаем овощи: очищаем, моем, лук нарезаем крупно, а морковь натираем на крупной терке. После окончания варки, открыв клапан, выпускаем пар и открываем крышку. Фасоль откидываем на дуршлаг. Чашу моем и вытираем насухо. Включаем режим «Обжарка» и «Старт», добавляем масло. Как только оно нагрелось обжариваем лук и морковь, добавляем фасоль, солим. Далее включаем режим «Овощи» и «Старт» на 15 минут, по окончании которого автоматически включится режим «Подогрев» - в течение 2-3 минут давление выровняется – можно открывать крышку и отключать прибор.

Картофель в мундире и паровой омлет - 2 в 1

Картофель некрупный (размером не больше киви) моем щеткой и выложив в чашу, почти полностью покрываем водой.

В миске взбиваем яйца с молоком и щепоткой соли, выливаем в силиконовую форму (не входит в комплект поставки). Устанавливаем форму поверх решетки и картофеля. Включаем прибор – режим «Овощи» и «Старт» на 15 минут (клапан закрыт). По окончании готовки выпускаем пар (или же готовим 12 минут «Овощи» и 3 минуты «Подогрев», активируя через «Старт»). Достаем силиконовую форму и накрываем крышкой. Картофель чистим, нарезаем. Подаем с омлетом, посыпав мелко нарубленной зеленью и натертым сыром!

Комплексный завтрак, обед или ужин готов!

Рецепты от Галины с сайта

www.vkusno.steba-bt.ru

Плов

Время приготовления - примерно 30 мин.

В чашу мультиварки наливаете подсолнечное масло и включаете программу «обжарка». Пока масло нагревается, нарежете мелко репчатый лук и морковь. В разогретое масло кладете нарезанные овощи и обжариваете их, периодически помешивая, минуты три. Добавляете нарезанное небольшими кусочками мясо (баранину, свинину, курицу или индейку – как вы любите). Обжариваете, помешивая, добавляете соль, перец, специи. Если хотите, чтобы плов получился красивого желтого цвета, добавьте тертую куркуму. Подлейте немного воды (совсем чуть-чуть) или бульона, продолжайте тушить. Три или четыре раза промойте рис, использовать можно любой любимый вами сорт. Добавьте рис к овощам и мясу, перемешайте, чтобы каждая рисинка впитала в себя масло и бульон. Добавьте барбарис и зиру, если любите эти пряности. Разравняйте рис. Долейте воды или бульона. Главное – не переборщить с жидкостью. Ее нужно налить меньше, чем при приготовлении в казане, буквально, чтобы прикрывала рис на пару сантиметров. Можно в нескольких местах положить в рис очищенные целые зубчики чеснока. Закрываете крышку, поворачиваете клапан пара в закрытое положение. Устанавливаете программу «каша» и время 5 минут. Время зависит от сорта риса, если используете пропаренный рис, то можно поставить и 3 минуты. По окончании этого времени скороварка автоматически перейдет в режим подогрева. Так ее можно оставить минут на 20 – 25. Все, плов готов.

Холодец

Время приготовления – примерно 40-60 мин. Программа «суп»

Подготовленное и промытое мясо (какое вы обычно используете для холодца) заливаете водой до макс. отметки, добавляете соль, перец, чеснок, очищенную головку лука, очищенную морковь. Закрываете крышку и клапан пара, устанавливаете программу «суп», время 40 мин. Если сомневаетесь, что так быстро приготовится, добавьте 20 минут. Нажимаете кнопку «старт/стоп». По окончании программы спускаете пар, открываете крышку и вынимаете разваренное мясо.

Нарезаете мелко мясо, укладываете его в форму, сверху можно добавить мелко нарезанный чеснок. Бульон процеживаете, снова доводите до кипения и заливаете мясо. Когда остынет, поставьте холодец в холодильник для застывания.

Семга на пару

Кусок семги солим, перчим, обкладываем кусочками очищенного и нарезанного кружочками лимона, можно добавить пару веточек розмарина. На дно кастрюли скороварки наливаем воды, устанавливаем корзину для приготовления на пару, кладем туда семгу. Закрываем крышку, клапан пара оставляем открытым. Устанавливаем программу «пар», и время 10 минут. Можно в воду, налитую в кастрюлю положить разрезанную на четыре части картофелину, тогда одновременно с семгой приготовится и гарнир.

Кукуруза на пару

Замороженные початки кукурузы можно купить в супермаркете, а можно летом самостоятельно заморозить в морозильной камере початки кукурузы. Все просто: на дно кастрюли наливаете воду, на решетку укладываете замороженные початки. Закрываете крышку, включаете программу «пар», и устанавливаете время приготовления – 7 минут. Привет из лета – «горячая кукуруза» готова.

Рецепты от немецких поваров

Мясной бульон:

Время приготовления - примерно 30 мин.

Суповое мясо (например, лодыжку), суповые овощи, приправы (бульонный кубик, перец горошком, лавровый лист) поместить в чашу. Залить теплой водой до максимального уровня 75%. Установить крышку, запереть ее, закрыть клапан. Нажать кнопку «суп» и «старт/стоп».

Куриный бульон:

Время приготовления - примерно 30 мин.

1,5 литра подсоленной воды довести до кипения в режиме «обжарка». Суповую курицу (слишком большую разделить на четыре части), приправы и суповую зелень поместить в кипящую воду. Закрыть крышку и клапан. Нажать кнопку «суп» и «старт/стоп».

Картофельный суп:

Время приготовления - примерно 10 мин.

Лук и сало поместить в чашу и поджарить на масле в режиме «обжарка». Добавить очищенный и крупно порезанный картофель, суповую зелень и приправы (бульонный кубик, майоран, шкварки) залить горячей водой. Закрыть крышку и клапан. Нажать кнопку «суп» и установить время 10 минут. Нажать «старт/стоп».

Овощной суп:

Время приготовления - примерно 10 мин.

Кубики сала и крупно нарезанный лук поджарить на масле в режиме «обжарка». Залить водой, добавить сезонные овощи (например, крупно порезанную белокочанную капусту, цветную капусту, фасоль, лук-порей, морковь и т.д.), приправы и томатную пасту. Закрыть крышку и клапан. Нажать кнопку «суп» и установить время 10 минут. Нажать «старт/стоп».

Чтобы получился суп-пюре, его можно измельчить блендером в чаше.

Мясо

Чем меньше кусок мяса, тем быстрее он приготовится, при этом оставшись сочным. Значения времени стандартной программы «мясо» рассчитаны на 500 г. мяса комнатной температуры. В остальных случаях время приготовления меняется не сильно. Лучше не доварить, чем переварить, в дальнейшем всегда можно добавить еще времени приготовления!

• **Вареное мясо:**

Залить мясо минимум 0,5 литра воды и готовить в чаше.

• **Тушеное мясо:**

Готовить в перфорированной корзине, залив минимум 0,5 литра воды. Бульон после приготовления приправить, добавить сливочное масло и положить в него мясо.

Жаркое из говядины:

Время приготовления - примерно 40 мин.

Говядину замочить в растворе уксуса на 2 дня. После этого мясо обсушить и поджарить на растительном масле без крышки в режиме «обжарка». Добавить мелко нарезанные суповые овощи и немного маринада. Закрыть крышку и клапан. Установить режим «мясо» и нажать кнопку «старт/стоп». По окончании времени приготовления вынуть мясо, загустить соус и дополнить, например, смородиновым желе.

Говяжий гуляш:

Время приготовления - примерно 40 мин.

Мелко нарезанную говядину поджарить с луком на растительном масле при открытой крышке в режиме «обжарка». Залить бульоном и добавить приправы. Закрывать крышку и клапан. Нажать кнопку «мясо» и «старт/стоп». По окончании программы приправить.

Жаркое из свинины:

Время приготовления - примерно 40 мин.

Свиную грудинку (примерно 700 г) поджарить на сале до золотистой корочки при открытой крышке в режиме «обжарка». Добавить мелко порезанные овощи и приправы и налить немного бульона. Затем вставить держатель и перфорированную корзину, поместить в чашу картофель. Закрывать крышку и клапан. Нажать кнопку «мясо» и «старт/стоп». По окончании времени приготовления добавить соус.

Тушеная рыба:

Время приготовления - примерно 10 мин.

В чашу залить 0,5 литра бульона, вставить держатель и перфорированную корзину. Рыбу (например, морского окуня) поместить в корзину, покрыть травами и приправить. Закрывать крышку и клапан. Нажать кнопку «рыба» и «старт/стоп».

Рыба в соусе:

Время приготовления - примерно 10 мин.

Лук поджарить на масле при открытой крышке в режиме «обжарка» и загустить небольшим количеством муки. Добавить приправы и куски не разваривающейся рыбы, немного бульона. Закрывать крышку и клапан. Нажать кнопку «рыба» и «старт/стоп».

Овощи:

Время приготовления - примерно 15 мин.

Залить в чашу воду, вставить держатель и перфорированную корзину. Поместить в корзину свежие овощи. Закрывать крышку и клапан. Нажать кнопку «овощи» и «старт/стоп».

Цветная капуста/брюссельская капуста:

Время приготовления - примерно 10 мин.

Капусту разделить на соцветия и поместить в перфорированную насадку. В чашу залить ½ литра горячей воды и довести до кипения в режиме «обжарка», нажав кнопку «старт/стоп». Закрывать крышку и клапан. Нажать кнопку «овощи» и «старт/стоп».

Стручковые:

Продукты без соли поместить в чашу, залить горячей водой (0,5 литра на 100 г стручковых) довести до кипения в режиме «обжарка». Закрывать крышку и клапан. Нажать кнопку «овощи» и «старт/стоп».

Рис:

Время приготовления - примерно 15 мин.

Рис с небольшим количеством масла обжарить до прозрачности в режиме «обжарка». Залить горячей водой из расчета 1,5 стакана воды на стакан риса. Добавить соль. Закрывать крышку и клапан. Выбрать режим «каша» и нажать «старт/стоп». По истечении времени приготовления прибор переходит в режим подогрева, пока не будет нажата кнопка «старт/стоп».

Гарантийные условия

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Неисправности прибора, возникшие при надлежащем использовании в результате заводского брака, заявленные незамедлительно после обнаружения и в течение гарантийного срока после продажи конечному потребителю, будут устранены по гарантии. Для использования права на гарантийное обслуживание необходимо предъявить гарантийное свидетельство со штампом магазина и проставленной датой продажи.

Гарантийные обязательства не распространяются на незначительные отклонения от заявленных свойств, не влияющие на стоимость и пригодность прибора к использованию, а также на ущерб, причиненный из-за ненормальных природных условий. Гарантия распространяется исключительно на дефекты, связанные с браком материала или ошибкой производителя.

В гарантию не включены:

- Нормальный износ
- Повреждения покрытия, нанесенные в процессе эксплуатации
- Повреждения стекла
- Ненадлежащее использование, например, перегрузка или использование недопустимых комплектующих
- Повреждение в результате воздействия извне, применения силы или инородных тел
- Повреждения в результате несоблюдения указаний руководства по эксплуатации, например, из-за неправильного напряжения в сети электропитания

Возможны ошибки и технические изменения.

Характеристики и комплектация товара могут быть изменены фирмой-производителем без предварительного уведомления

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129
Strullendorf

www.steba.com

Центральный офис:

Отдел продаж:

Тел.: 09543-449-0
Факс: 09543-449-19
Тел.: 09543-449-17
Факс: 09543-449-18

Новые рецепты для мультиварки Steba Вы можете найти на русскоязычной странице www.vkusno.steba-bt.ru