

**Steba**   
GERMANY



Руководство по эксплуатации  
Steba DD2 / DD2 XL



## 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. 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.

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 получатся вкусными и легко усваиваются.

### Данный прибор имеет 2 уровня давления:

0,7 бар - сокращает время приготовления пищи до 70%, при этом возникает более высокая температура приготовления пищи.

0,3 бар - сохраняет в продуктах витамины и минеральные вещества, при этом возникает более низкая температура приготовления пищи, но не менее 100°C

### Комплектация

1. Мультиварка-скороварка-медленноварка Steba DD2/ DD2 XL
2. Чаша из нержавеющей стали с двойным дном, объем 5 л./ 6 л.
3. Крышка для стальной чаши
4. Корзинка для готовки на пару
5. Держатель для паровой корзинки
6. Керамические стаканчики – 4 шт по 230 мл
7. Держатель для керамических стаканчиков
8. Запасное уплотнительное кольцо для крышки
9. Мерный стакан
10. Лопаточка для перемешивания
11. Книга рецептов
12. Руководство по эксплуатации


## Программы и дополнительные возможности

Steba DD2 имеет 9 автоматических программ. По желанию или в зависимости от продуктов питания – давления пара, время приготовления и температуру можно изменить.

Программы: СУП, ОВОЩИ, ПАР, ОБЖАРКА, МЯСО, РЫБА, ТОМЛЕНИЕ+, КАША, ПОДОГРЕВ. Используя предустановленные программы, мультиварка позволяет делать также выпечку и йогурт.

Данная модель оснащена высокоточным датчиком температуры, что, в комплексе с возможностью установки температуры с шагом 1 градус, позволяет готовить продукты по технологии су вид (Sous Vide). Более подробную информацию о данной технологии и рецепты Вы найдете далее.

## 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 неправильную работу 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! Перед тем, как поднять крышку, убедитесь, что чаша находится на своем месте и не затрудняет поднятие крышки.**
- 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.

## 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 чашу. Следите за тем, чтобы жидкость не заполняла чашу выше, чем метка «MAX» на шкале чаши, так как в противном случае она может выйти через край. При этом следите за тем, чтобы остатки пищи не приставали к внутренней чаше и нагревательному элементу, 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 и продукты.



Обратный отсчет времени на программах с давлением начинается после достижения заданного Вами давления. Возможна установка давления 0,3 или 0,7 бар.

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

Обратный отсчет времени на программе «Обжарка» начинается после набора заданной производителем температуры.

⚠ **Рекомендуем дождаться начала обратного отсчета, а затем закладывать продукты/наливать масло.**

## Закрывание крышки

Перед установкой крышки следует убедиться в том, что на крышке и на внутренней чаше нет загрязнений, а уплотнительное кольцо установлено ровно и находится под удерживающим ободком. Установите крышку по диагонали, как указано на рисунке, и, повернув крышку вправо, закройте ее. Затем проверьте, закрыт ли клапан.

При работе программ с давлением крышка автоматически блокируется системой безопасности, предотвращая ее случайное открывание.

## Открывание крышки


⚠ **ОСТОРОЖНО! Из прибора выходит горячий пар!**

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

Выравнивание давления также возможно в автоматическом режиме. После окончания программы с давлением прибор автоматически переходит на программу «Подогрев», по мере остывания содержимого будет снижаться давление. Вы можете использовать автоматическое выравнивание давления, чтобы избежать резкого выброса горячего пара и попадания влаги на окружающие предметы, например, мебель.

⚠ **Продолжительность автоматического выравнивания давления около 5-7 минут, но, в конечном итоге, зависит от объема продуктов в чаше, уровня давления и программы.**

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

 Клапан скороварки имеет свободный ход, в результате чего в процессе готовки возможно незначительное парение (выброс пара). Если при этом скороварка набирает давление, то это не является неисправностью. В любом случае проверьте и убедитесь, что клапан не загрязнен продуктами, а гайка (расположена под защитным колпачком) с внутренней стороны крышки плотно закручена.

## **Включение программы и изменение параметров.**

### **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 - 30 мин.

В течение 30 секунд следует нажать кнопку «старт/стоп», иначе прибор перейдет обратно в режим ожидания. Отсчет времени приготовления начнется после достижения установленного давления пара 0,7 бар.

### **Пример: Суп, изменяемая программа**

Используется, например, если стандартное запрограммированное время приготовления слишком большое/маленькое, или при использовании слишком нежных продуктов, для которых требуется давление 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 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 программы мультиварка переходит на программу «Подогрев» (по умолчанию - 4 часа) и будет находиться в режиме подогрева, пока не будет нажата кнопка «старт/стоп» или до истечения 4-х часов. Окончание выбранной программы и переход на программу «Подогрев» сопровождается звуковым оповещением, которое полностью прекращается через некоторое время.

## **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». Залейте в чашу 0,5 л воды и поместите овощи в корзину для приготовления на пару. Длительность приготовления зависит от выбранных овощей. Данную программу можно также использовать для стерилизации бутылочек детского питания.

### **Программа РЫБА**

Давление 0,7 бар в стандартной программе. 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 – готовится всего 15 минут. Используйте силиконовую форму для приготовления запеканки (не входит в комплект поставки).

### **Программа ТОМЛЕНИЕ Плюс**

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 - от 80° С до 150° С. Такой диапазон регулировок значительно увеличивает возможности мультиварки и не ограничивает её использование заданными программами.

### **Программа ОБЖАРКА**

Используется для предварительной обжарки продуктов для первых блюд или для жарки мяса, грибов, картофеля и приготовления других гарниров.

### **Программа КАША**

Давление 0,7 бар в стандартной программе. Используйте все преимущества скороварки, приготовив гречку, рис или другую крупу при варке под давлением. Вы получите полезный и вкусный завтрак, потратив не более 15 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. Используйте программу для расстойки теста и готовки по технологии су вид. Возможно изменения температуры в диапазоне от 30 до 80 градусов, а изменение времени от 1 мин до 24 часов.

### **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**

Возможность отсрочки старта до 10 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 10:00 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».

## **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».

## **Чистка прибора и клапана**

 Не погружайте прибор в воду.

- Выньте сетевой штекер из розетки
- 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.
- При чистке крышки аккуратно выньте уплотнитель. Удалите с уплотнителя все остатки пищи и правильно установите его обратно на металлическое кольцо.
- Снимите черный клапан движением вверх. Клапан и отверстие в крышке промойте, подставив под струю воды.
- Если через клапан выпуска пара не выходит пар, уплотнитель крышки установлен неправильно.
- Просушите крышку, при необходимости, вылейте конденсат.
- 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.



Стандартная программа		Изменяемая программа Давление / Время / Температура				
<b>Суп:</b> крышка закрыта клапан закрыт нажать кнопку «суп»	давление 0,7 бар, мигает время 30 мин	нажать кнопку 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»
<b>Мясо:</b> крышка закрыта клапан закрыт нажать кнопку «мясо»	давление 0,7 бар, мигает время 30 мин	нажать кнопку 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»
<b>Овощи:</b> крышка закрыта клапан закрыт приготовление в чаше нажать кнопку «овощи»	давление 0,7 бар, мигает время 15 мин	нажать кнопку 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»
<b>Рыба:</b> крышка закрыта клапан закрыт нажать кнопку «рыба»	давление 0,7 бар, мигает время 7 мин	нажать кнопку 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»
<b>Пар:</b> крышка закрыта клапан закрыт установить перфорированную чашу и нажать кнопку «пар»	давление 0,7 бар, мигает время 15 мин	нажать кнопку 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»
<b>Томление+:</b> крышка закрыта клапан открыт нажать кнопку «томление+»	светится 80° С, мигает время 4 часа	нажать кнопку кнопку «старт/стоп»	нажать кнопку «томление» еще 1 раз мигает температура 80° С горит время 4 часа	кнопками +/- установить температуру от 80° С до 150° С	повторно нажать «томление» мигает 4 часа кнопками +/- установить время от 1 мин. до 24 часов	нажать кнопку «старт/стоп»
<b>Обжарка:</b> без крышки нажать кнопку «обжарка»	мигает время 15 мин	нажать кнопку 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»
<b>Каша:</b> крышка закрыта клапан закрыт приготовление в чаше нажать кнопку «каша»	давление 0,7 бар, мигает время 10 мин	нажать кнопку 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»
<b>Подогрев:</b> крышка закрыта клапан открыт нажать кнопку «подогрев»	светится 70° С, мигает время 4 часа	нажать кнопку 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»

## Су вид

Sous-vide (/ су:' вид /; по-французски «в вакууме») является методом приготовления пищи, запечатанной в пакет под вакуумом, с точным регулированием температуры и значительно ниже, чем обычно используется для приготовления пищи, как правило, около 45 - 90°C.

Цель су вид технологии состоит в том, чтобы готовить продукты равномерно, не «пережаривая» и сохраняя внутри одну и ту же степень готовности. По сравнению с обычными методами готовки герметизация пищи в вакуумные пакеты позволяет сохранить сок и аромат продуктов, которые обычно теряются в процессе традиционного приготовления, варки или жарки.

Для герметизации продуктов и создания вакуума необходим вакуумный упаковщик. Рекомендуем модель Steba VK6 с импульсным режимом.

## Рецепты, любезно предоставленные российскими пользователями мультиварки-скороварки Steba.

### Хлеб сливочный (Мария Стиепич (Masinen), [www.hlebopechka.ru](http://www.hlebopechka.ru))

<p>Мука вс- 500 гр Вода теплая - 200 мл Сливки 10% - 100 мл Масло сливоч. - 25-30 гр Соль - 1 ч. л. Сахар - 1 ст. л. Дрожжи свежие - 10 гр. Яйца перепелиные - 3 шт. Или 1 куриное яйцо</p>	<p>Тесто замесить в хлебопечке на режиме ТЕСТО или в комбайне. 2 замеса и 2 подъема, во время первого замеса надо добавить муки, если тесто будет жидкое, для того чтобы тесто сформировалось в аккуратный колобок.</p> <p>После второго подъема в комбайне или окончания работы хлебопечки, тесто выкладываем на доску и формируем шар.</p> <p>Чашу с антипригарным покрытием смазываем сливочным маслом и выкладываем тесто и оставляем на расстойку. Крышку закрыть. Программа "Подогрев" 35°C, на 40 минут.</p> <p>После окончания программы, смотрим, если хлеб хорошо поднялся, то ставим крышку наискосок и включаем программу "Обжарка" 25минут.</p> <p>По окончании программы «Обжарка» аккуратно вытаскиваем хлеб и переворачиваем, чтобы подрумянить другую сторону включаем программу "Обжарка" еще на 10 минут.</p>
---	--

### Бисквит (Макаренко Татьяна, (Танюля), [www.cookdevice.ru](http://www.cookdevice.ru))

<p>Яйца - 5 шт Сахар -150 г Мука- 150 г Разрыхлитель - 1 ч.л.</p>	<p>Яйца с сахаром взбиваем до ооочень хорошей пены.</p> <p>Постепенно добавляем муку, можно вводить лопаткой, очень аккуратно, чтобы яичная пена не осела.</p> <p>Чашу предварительно прогреть, буквально пару минут, смазать маслом, аккуратно тесто вылить в чашу.</p> <p>Закрываем крышку, программа «КАША», давление 0,3, время 1 ч. 10 мин.</p>
---	--

## Су вид - семга и спаржа (Мария Стиепич (Masinen), [www.hlebopechka.ru](http://www.hlebopechka.ru))

Стейк семги, спаржа	<p><b>Семга</b> Стейки семги хорошо моем, промокаем салфеткой или бумажным полотенцем, чтобы убрать лишнюю влагу.</p> <p>Хорошо обмазываем солью и кладем в пакет для вакуума и запечатываем.</p> <p>В чашу мультиварки наливаем горячую воду, включаем программу «Подогрев» 90 мин, 60°C, закладываем пакет с рыбой.</p> <p>После того, как рыба готова, можно быстро обжарить на разогретом гриле, примерно 3 минуты или на раскаленной сковороде по 1 минуте с каждой стороны. Или подать на стол без обжаривания.</p> <p><b>Спаржа</b> Моем спаржу солим и обмазываем сливочным маслом. Кладем в пакет и запечатываем вакуумным аппаратом. Готовим 40 минут, температура 85 °С.</p>
---------------------	---

## Су вид – Куриная грудка (Макаренко Татьяна (Танюля), [www.cookdevice.ru](http://www.cookdevice.ru))

Филе грудки - 1 шт. Аджика - 1 ч.л. Горчица зерновая - 1 ч.л.	<p>Филе обмазываем аджикой и горчицей (Вы можете использовать любые любимые вами специи), отбиваем. Вакумируем в вакуумный пакет.</p> <p>В чашу скороварки наливаем горячую воду, выбираем режим подогрев 60 градусов, время 35 минут, укладываем туда пакет с мясом и готовим до окончания программы.</p> <p>Грудку можно обжарить в гриле до или после приготовления в вакууме. Получается сочно, необычно и довольно-таки интересно.</p>
---	---

## Су вид - Шейка (Мария Стиепич (Masinen), [www.hlebopechka.ru](http://www.hlebopechka.ru))

Шейка – 750 гр Масло сливоч. - 10 гр Горчица зерновая Чеснок 6 зубчиков Соль	<p>Шейка очень вкусное мясо и прекрасный вариант для нарезки на стол или на бутерброды. Берем кусок шейки, тщательно моем и промокаем бумажным полотенцем. Делаем надрезы глубокие и шпигуем целыми дольками чеснока. Солим и обмазываем красной паприкой, зерновой горчицей.</p> <p>Упаковываем в вакуумный пакет упаковщиком. Перед этим добавляем кусочки сливочного масла.</p> <p>Укладываем мясо в чашу, закрываем крышку и включаем программу «Подогрев» 63 градуса, время 5 часов. После окончания режима «Подогрев», мясо сразу не вытаскиваем, а даем ему полежать примерно 1 час.</p> <p>Теперь нам надо обжарить шейку со всех сторон равномерно. Ставим тефлоновую чашу и включаем программу «Обжарка», после сигнала наливаем оливковое масло и обжариваем шейку.</p> <p>После обжаривания мясо можно порезать и подать на стол, но лучше всего шейку убрать на ночь в холодильник. За ночь мясо доходит до нужного состояния.</p>
--	---

## Омлет с беконом в горшочках по-штебовски

(Автор рецепта - Мария Стиепич)

Яйца - 3шт

Бекон - 1 полоска

Сметана 20% - 2,5 ст ложки

Сливки 10% - 100 мл

Соль, приправы по желанию.

Бекон режем полосками и обжариваем на гриле до готовности.

Готовим смесь для омлета.

Все ингредиенты складываем в миску и венчиком перемешиваем. Не взбиваем!

Предварительно наливаем в чашу воду.

Включаем режим Томление +, устанавливаем температуру 95 градусов и время 30 мин.

Ждем, когда на табло температура достигнет 95 градусов и пойдет обратный отсчет.

Стаканчики смазываем подсолнечным маслом. Разливаем смесь в стаканчики и в середину кладем один-два кусочка бекона.

Закрываем стаканчики крышечками и ставим на держатель в чашу. Держатель опускаем в чашу с водой.

Ждем окончания программы.

Подаем на стол с гренками, запеченными овощами и творожным сыром!  
Приятно аппетита!



## 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.

### 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. Закрыть 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. Закрыть 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. Закрыть 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. Закрыть 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. Закрыть 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». Закрыть 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». Закрыть 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. Закрыть 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».

Дополнительные рецепты для техники Steba Вы можете найти на популярных кулинарных форумах:

[www.hlebopечka.ru](http://www.hlebopечka.ru)

[www.multivarka.ru](http://www.multivarka.ru)

[www.cookdevice.ru](http://www.cookdevice.ru)

а так же в группе Steba вКонтакте: [www.vk.com/steba\\_bt](http://www.vk.com/steba_bt)

Представительство Steba в России:

ООО «Комфорт МАКС», г. Москва, Рубцовская наб, д. 3, стр. 1

(495) 921-02-88

[www.steba-bt.ru](http://www.steba-bt.ru)

## **Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG**

Pointstraße 2, D-96129  
Strullendorf

[www.steba.com](http://www.steba.com)

Центральный офис:

Отдел продаж:

Тел.: 09543-449-0

Факс: 09543-449-19

Тел.: 09543-449-17

Факс: 09543-449-18