



95 лет качества и  
компетентности

**Steba**<sup>®</sup>  
GERMANY



**DD2 Basic RED**

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

Руководство по эксплуатации



## 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 получаются 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

## 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.**

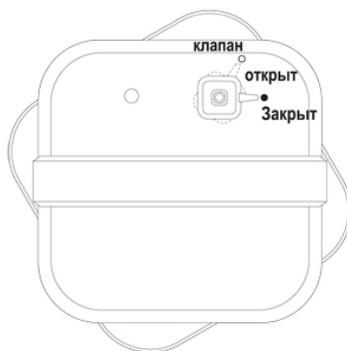
Обратный отсчет времени на программе «Обжарка» начинается после набора заданной производителем температуры.

- ⚠ **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.



## Открытие 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! Плавно 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 (корзинка не входит в комплектацию данной модели). 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 (корзинка не входит в комплектацию данной модели).

### 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».

## 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 «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 «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 «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 «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»	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»
<b>Томление:</b> крышка закрыта клапан открыт нажать кнопку «томление»+	светится 80° С, мигает время 4 часа	нажать 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 «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 «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 «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»