



CÔNG TY TNHH XNK  
**GIANG SƠN**

CÔNG TY TNHH XNK GIANG SƠN

Add: 41A Nguyễn Công Trứ - Hai Bà Trưng - Hà Nội

Tel: (0888) 605599

Email: [contact@giangson.vn](mailto:contact@giangson.vn)

Website: [www.giangson.vn](http://www.giangson.vn) ; [www.steba.vn](http://www.steba.vn) ; [www.berndes.vn](http://www.berndes.vn)

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NỒI ÁP SUẤT

### STEBA DD1 ECO



<b>ENERGIESPARSIEGER</b>	
<b>ETM TESTMAGAZIN - URTEIL</b>	
Steba Germany Dampfdruck-Kocher DD 1 ECO	
Im Test: 2 Elektrische Schnellkochtöpfe	Heft 08/2013
Testurteile: 1x gut, 1x befriedigend	

<b>TESTSIEGER</b>	
<b>ETM TESTMAGAZIN - URTEIL</b>	
Steba Germany Dampfdruck-Kocher DD 1 ECO	
<b>GUT</b>	<b>89,2 %</b>
Im Test: 2 Elektrische Schnellkochtöpfe	Heft 08/2013
Testurteile: 1x gut, 1x befriedigend	

**Steba**  
GERMANY

**cloer** **ELAG** **Stadler Form**  
OF SWITZERLAND

**Berndes**

**moneta**  
made in Italy.

**Fakir**  
SINCE 1933 GERMANY



CÔNG TY TNHH XNK  
**GIANG SƠN**

CÔNG TY TNHH XNK GIANG SƠN

Add: 41A Nguyễn Công Trứ - Hai Bà Trưng - Hà Nội

Tel: (0888) 605599

Email: [contact@giangson.vn](mailto:contact@giangson.vn)

Website: [www.giangson.vn](http://www.giangson.vn) ; [www.steba.vn](http://www.steba.vn) ; [www.berndes.vn](http://www.berndes.vn)

## CẤU TẠO THIẾT BỊ



## MÀN HÌNH ĐIỀU KHIỂN

Chế độ nấu súp  
Chế độ nấu rau củ quả  
Chế độ hấp  
Chế độ phi, rán vàng



Chế độ nấu thịt  
Chế độ nấu cá  
Chế độ nấu chậm  
Chế độ nấu cơm  
Hâm nóng

Nguồn Bột/tắt

**Steba**  
BRUNNEN GERMANY

**cloer**

**ELAG**

**Stadler Form**  
OF SWITZERLAND

**Berndes**

**moneta**  
made in Italy

**Fakir**  
SINCE 1933 GERMANY

## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

---

### \* Vệ sinh trước lần sử dụng đầu tiên

- Bỏ tất cả các bộ phận và nồi trong
- Lau sạch các bộ phận bằng chất tẩy nhẹ.
- Lau nắp nồi và vỏ ngoài bằng khăn ẩm.
- Để các bộ phận khô ráo.

### Các bước thực hiện

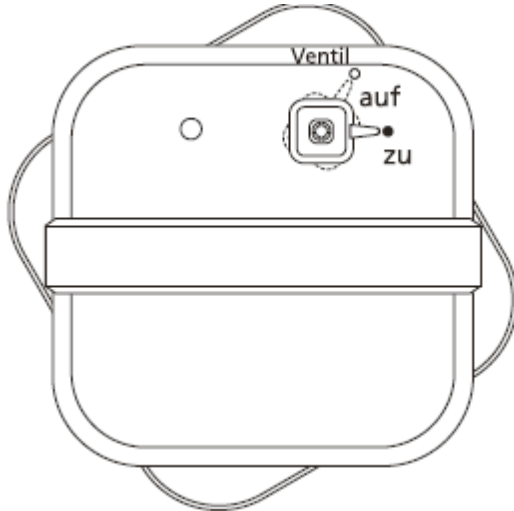
#### \* Cho thực phẩm vào nồi

- Đặt lòng nồi vào bên trong nồi
- Cho thực phẩm vào nồi, đảm bảo không quá 2/3 dung tích nồi. Ngoài ra, không để vật gì dính vào dưới đáy nồi hay phí trong lòng nồi vì có thể ảnh hưởng tới quá trình điều khiển.
- Quay nhẹ nhàng nồi trong sang trái hoặc phải để khớp với bề mặt đáy nồi.
- Không để thực phẩm hay chất lỏng trực tiếp vào trong vỏ nồi.

#### \* Đậy nắp nồi

#### Đậy nắp nồi:

- Đặt nắp nồi theo đường chéo sao cho van hướng chỉ phía sau.



- Xoay nắp nồi theo ngược chiều kim đồng hồ sao cho phần mũi tên màu trắng trên nắp trùng với phần mũi tên màu đen “ZU” để đậy kín nắp.
- Kiểm tra xem van đã đóng kín chưa.

### **\*Mở nắp nồi:**

- Sau khi nấu xong, giảm áp bằng cách mở van. Để an toàn, sử dụng một chiếc thìa gỗ để mở van. Không đặt tay hay mặt đối diện với van!
- Sau khi nồi đã xả hết áp suất và không còn hơi nước trong nồi, có thể mở nắp bằng cách xoay cùng chiều kim đồng hồ sao cho mũi tên màu trắng trên nắp trùng với mũi tên màu đen phía dưới có chữ “AUF”

### **Lưu ý:**

- Lượng nước: đổ vào ít nhất 0,5 lít nước để có thể tạo áp suất hơi nước. Bắt đầu thời gian nấu với van đóng chặt khi đã đạt được áp suất hơi nước.

- Nồi áp suất có chương trình cố định. Nếu muốn thay đổi áp suất hơi nước hay cách nấu tùy thuộc vào yêu cầu hay loại thức ăn, có thể thay đổi chương trình định sẵn.

### **Ví dụ: Tự điều chỉnh chương trình nấu soup**

Nhấn chế độ nấu soup một lần, trên màn hình hiển thị áp suất 0,7 bar và đèn chỉ thời gian nhấp nháy hiển thị 30 phút. Lựa chọn thời gian từ 1-35 phút bằng cách nhấn nút “+”, “-“. Để thay đổi áp suất nhấn vào chế độ nấu Soup 1 lần nữa. Sau đó nhấn “+” hoặc “-“ để điều chỉnh mức áp suất từ 0,7 bar – 0,3 bar. Cuối cùng, nhấn vào nút nguồn để kích hoạt chương trình. Sau khi hết thời gian, máy sẽ tự chuyển sang chế độ giữ ấm cho đến khi nhấn nút nguồn.

- Về thời gian nấu:

+ Thời gian nấu tùy thuộc vào nguyên liệu có thời gian nấu lâu nhất (như thịt mất 40 phút, khoai tây hay rau chỉ mất 10 phút).

+ Không được cho thực phẩm như thịt, xương, rau, v.v quá 75% thể tích nồi để tránh quá đầy!

+ Để giảm thời gian nấu, sử dụng nước nóng.

## **MỘT SỐ CHƯƠNG TRÌNH NẤU**

---

### **\*Ninh thịt bò**

- Cho thịt, rau củ, gia vị vào nồi

- Đổ nước nóng tối đa 75% thể tích nồi
- Đóng nắp, khóa van.
- Nhấn chương trình nấu Soup. Màn hình hiển thị thời gian nhấp nháy
- Cài đặt thời gian nấu khoảng 30 phút bằng cách nhấn nút “+”, “-“
- Nhấn nút nguồn để kích hoạt chương trình

### **\*Thịt bò nướng**

- Rán qua thịt đã cắt miếng trong dầu và hành tây ở chế độ “phi rán vàng” trong lúc nồi vẫn đang mở nắp
- Sau đó ấn nút nguồn
- Khi thịt đã hơi xém, bổ sung nguyên liệu và gia vị
- Đóng nắp nồi và van lại
- Nhấn chế độ “nấu thịt”. Màn hình hiển thị thời gian nhấp nháy
- Cài đặt thời gian nấu khoảng 35 phút bằng cách nhấn phím “+”, “-“
- Nhấn nút nguồn để kích hoạt chương trình
- Cho thêm gia vị sau khi kết thúc quá trình nấu

### **\* Thịt lợn quay:**

- Rán vàng khoảng 700gr thịt ở chế độ “phi, rán vàng” trong khi nắp nồi vẫn đang mở
- Sau đó nhấn nút nguồn cho đến khi thịt quay giòn

- Đặt thịt lên xừng hấp và giá đỡ rồi đặt vào trong nồi.
- Đóng nắp và van lại
- Nhấn chế độ nấu thịt. Màn hình hiển thị thời gian nhấp nháy
- Cài đặt thời gian nấu khoảng 35 phút bằng cách nhấn nút “+”. “-“
- Nhấn nút nguồn để kích hoạt chương trình

### \* Hấp cá:

- Đặt xừng hấp và giá đỡ vào trong nồi
- Bỏ sung ¼ lít nước
- Đặt cá lên xừng hấp, cho rau củ quả cần thiết
- Đóng nắp và khóa van lại
- Nhấn chế độ nấu cá. Màn hình hiển thị thời gian nhấp nháy
- Cài đặt thời gian khoảng 10 phút bằng cách nhấn nút “+”, “-“
- Nhấn nút nguồn để kích hoạt chương trình

### \*Nấu cháo

- Cho gạo + nước + thực phẩm không vượt quá 2/3 nồi. Định lượng gạo và nước 1/5 ( 1 cốc gạo / 5 cốc nước )
- Chọn chế độ nấu soup. Màn hình hiển thị thời gian nhấp nháy
- Cài đặt thời gian nấu khoảng 20 phút



- Nhấn chế độ nấu soup 1 lần nữa. Màn hình hiển thị áp suất nhấp nháy
- Cài đặt mức áp suất khoảng 0.4 bar bằng cách nhấn nút “+”, “-“
- Nhấn nút nguồn để kích hoạt chương trình

## VỆ SINH MÁY SAU KHI SỬ DỤNG

---

- Rút dây điện, để nồi nguội.
- Tháo lồng nồi bên trong ra và rửa sạch bằng chất tẩy rửa nhẹ
- Lau đáy nồi và bề mặt tiếp xúc với nhiệt bằng khăn ẩm.
- Tháo van ra để rửa sạch rồi lắp lại theo đúng vị trí nếu không sẽ không đóng van lại được.
- Lau vỏ ngoài máy bằng khăn ẩm. Nếu không sử dụng nồi trong khoảng thời gian dài, đặt nắp nồi hơi mở dụng thẳng để lại bỏ hơi ẩm còn lại và không có mùi ở bên trong.

## CHẾ ĐỘ BẢO HÀNH

---

Steba bảo hành chính hãng sản phẩm 2 năm nồi áp suất đa năng STEBA DD1 Eco

**Liên hệ bảo hành:**





CÔNG TY TNHH XNK  
**GIANG SƠN**

CÔNG TY TNHH XNK GIANG SƠN

Add: 41A Nguyễn Công Trứ - Hai Bà Trưng – Hà Nội

Tel: (0888) 605599

Email: [contact@giangson.vn](mailto:contact@giangson.vn)

Website: [www.giangson.vn](http://www.giangson.vn) ; [www.steba.vn](http://www.steba.vn) ; [www.berndes.vn](http://www.berndes.vn)

- Công Ty TNHH XNK Giang Sơn – Đại diện nhập khẩu và phân phối độc quyền thương hiệu STEBA tại Việt Nam
- Showroom/trung tâm bảo hành chính hãng: 41A Nguyễn Công Trứ - Hai Bà Trưng – Hà Nội
- Hotline: 0888.605.599



CÔNG TY TNHH XNK  
**GIANG SƠN**

CÔNG TY TNHH XNK GIANG SƠN

Add: 41A Nguyễn Công Trứ - Hai Bà Trưng – Hà Nội

Tel: (0888) 605599

Email: [contact@giangson.vn](mailto:contact@giangson.vn)

Website: [www.giangson.vn](http://www.giangson.vn) ; [www.steba.vn](http://www.steba.vn) ; [www.berndes.vn](http://www.berndes.vn)

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG Pointstr. 2, 96129 Strullendorf /  
Germany

Hotline:0888.605.599/ Địa chỉ showroom: 41A Nguyễn Công Trứ - Hai Bà  
Trung – Hà Nội

e-Mail:contactgiangson@gmail.com

Internet: [www.steba.vn](http://www.steba.vn)

**Steba**  
BRUNNEN GERMANY

**cloer**

**ELAG**

**Stadler Form**  
OF SWITZERLAND

**Berndes**

**moneta**  
made in Italy.

**Fakir**  
SINCE 1933 GERMANY