



ROMMELSBACHER

ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction Manual



DGS 1000/E
Dampfgarer · Steamer

D Bedienungsanleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt aus dem Rommelsbacher Sortiment entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Dampfgarer haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu beachten, diese Bedienungsanleitung gut aufzubewahren und an den jeweiligen Benutzer weiterzugeben. Vielen Dank.

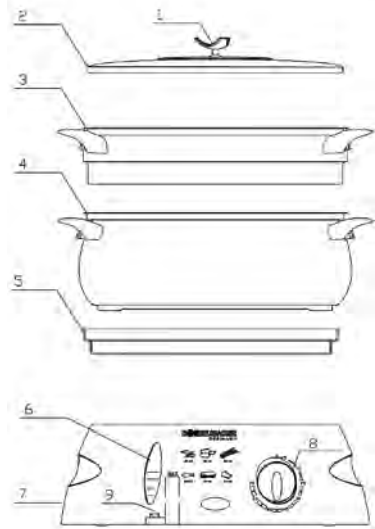
Sicherheit beim Gebrauch

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Leistungsschild. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Unterlage in sicherem Abstand zu Wänden und Schränken auf, um Schäden durch aufsteigenden Dampf zu vermeiden.
- Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Beachten Sie deshalb die Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr beim Berühren des Geräts, durch aufsteigenden Wasserdampf oder heiße Lebensmittel. Heben Sie den Deckel langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Dampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Dampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel und die Dämpfeinsätze anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie deshalb niemals Kinder unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten arbeiten.
- Lassen Sie auch sonst das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Die sichere Ausschaltung erfolgt durch Ziehen des Netzsteckers. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen.
- Verwenden Sie immer ausreichend Wasser für die Garzeit und legen Sie den Wassertank nicht mit Alufolie oder anderem aus.
- Sollte sich nach dem Dämpfvorgang noch Restwasser im Gerät befinden, lassen Sie das Gerät abkühlen und entleeren Sie erst dann den Wassertank.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie es reinigen oder transportieren.
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unsere Servicestelle durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch im Haus und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Reinigen Sie Deckel, Dämpfeinsätze und Kondensat Auffangschale vor Gebrauch in warmem Spülwasser. Spülen und trocknen Sie die Teile gründlich ab. Wischen Sie die Innenseite des Basisgeräts/Wassertanks mit einem feuchten Tuch aus.

1. Deckelgriff
2. Deckel
3. Oberer Dämpfeinsatz
4. Unterer Dämpfeinsatz
5. Kondensat-Auffangschale
6. Wasserstandsanzeige
7. Basisgerät / Wassertank
8. Zeitschaltuhr 75 Min.
9. MIN/MAX Markierung



Dampfgaren

Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund. Füllen Sie kaltes Wasser bis zur MAX-Markierung direkt in den Wassertank (7).

ACHTUNG: Bei Überfüllung kann kochendes Wasser während des Betriebs heraus-spritzen! Geben Sie keinerlei Zusätze (Gewürze etc.) direkt in das Wasser, da diese dessen Zirkulation beeinträchtigen sowie die Oberflächen des Wassertanks und des Heizelementes beschädigen können.

Legen Sie nun die schwarze Kondensat Auffangschale (5) in das Basisgerät ein.

Je nach Speisemenge können Sie mit dem unteren Dämpfeinsatz oder mit beiden Ein-sätzen dämpfen. Geben Sie Ihre Speisen in die Behälter, setzen Sie diese auf den Basis-sockel und legen dann den Deckel auf.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig platziert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Verwenden Sie niemals Schüsseln und andere Teile, die nicht speziell für dieses Gerät entworfen wurden.

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Stellen Sie dann die Zeitschaltuhr auf die empfo-hlene Zeit ein. Die Kontrolllampe leuchtet auf. Nach ca. 3 - 4 Minuten beginnt es zu dampfen. Während des Dämpfens bildet sich Kondenswasser am Deckel.

Sie können die Zeit jederzeit durch Drehen des Knebeln verändern. Zum manuellen Aus-schalten drehen Sie den Knebel der Zeitschaltuhr auf 0.

Bitte beachten Sie: Die Zeitschaltuhr läuft unabhängig vom Stromnetz. Achten Sie deshalb darauf, dass die Kontrolllampe angeht, wenn Sie die Zeit einstellen.

Achtung! Das Gerät wird während des Dämpfens heiß: Verbrennungsgefahr!

Wenn der Dampfvorgang beendet ist, gibt die Zeitschaltuhr einen Signalton und die Kontrolllampe erlischt. Das Gerät schaltet automatisch ab.

Benutzen Sie immer Topflappen oder ein Geschirrtuch, wenn Sie den Deckel oder die Dämpfeinsätze anfassen. Heben Sie den Deckel langsam, mit der Innenseite von sich weg, an und lassen Sie zunächst den Dampf austreten. Halten Sie den Deckel so über das Gerät, dass daran befindliches Kondenswasser in den Dampfgarer tropfen kann. Fassen Sie wäh-rend des Dampfvorgangs nicht in das Gerät. Wenn Sie überprüfen wollen, ob die Lebens-mittel fertig gegart sind, verwenden Sie dazu eine lange Stielgabel.

Nehmen Sie die Dämpfeinsätze heraus und stellen Sie diese auf einen Teller.

Ziehen Sie nach Gebrauch und vor der Reinigung immer den Netzstecker.

Wasser während des Kochens hinzufügen

Der Wassertank fasst 1,7 Liter, dies reicht für ca. 80 Minuten Dämpfbetrieb. Bei Gerichten mit einer langen Garzeit kann es sein, dass Sie Wasser nachfüllen müssen. Schalten Sie dann das Gerät aus, indem Sie die Zeitschaltuhr auf 0 stellen. Nehmen Sie nun die Dämpfeinsätze und die Kondensat Auffangschale vorsichtig heraus und füllen Sie dann ausreichend warmes Wasser in den Wassertank ein.

Achtung! Das Gerät wird während des Dämpfens heiß: Verbrennungsgefahr!

Nützliche Tipps

Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten sind nur eine Richtlinie. Die Zeiten können je nach Größe der Lebensmittel, Füllmenge der Dämpfeinsätze, Frische der Speisen und persönlichen Vorlieben variieren. Wenn Sie vertrauter mit dem Dampfgarer sind, können Sie die Garzeiten anpassen.

Eine Speisenlage wird schneller gegart als mehrere Lagen. Deshalb steigt die Garzeit mit der Lebensmittelmenge, z. B. brauchen 2 Pfund Blumenkohlröschen länger als 1 Pfund. Um das beste Ergebnis zu erzielen, achten Sie darauf, dass alle Stücke etwa gleich groß sind. Wenn die Stücke verschieden groß sind und geschichtet werden müssen, legen Sie die kleineren Stücke nach oben.

Stopfen Sie die Lebensmittel nicht in den Dämpfeinsatz. Lassen Sie Platz zwischen den Stücken, so wird eine optimale Dampfzirkulation gewährleistet.

Wenn Sie große Mengen dämpfen, empfehlen wir diese nach der Hälfte der Garzeit mit einem langen Kochlöffel umzurühren.

Dämpfen Sie niemals Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte in gefrorenem Zustand. Tauen Sie zuerst alles vollständig auf.

Alle in der Garzeitabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser. Um die Dämpfzeiten leicht zu verringern, können Sie warmes (nicht kochendes) Wasser verwenden.

Zur Zubereitung von Reis können Sie eine geeignete Reisschale als Zubehör erwerben. Diese ist auch ein idealer Behälter um andere Lebensmittel wie Früchte, Gemüse, Pudding, etc. zu garen.

Gebrauch von beiden Dämpfeinsätzen

Geben Sie die größten Stücke oder die mit der längsten Garzeit (auch Reis) in den unteren Dämpfeinsatz. Die Garzeiten der Lebensmittel im oberen Einsatz sind meist etwas länger, geben Sie deshalb noch 5 - 8 Minuten zu.

Da sich der Geschmack über das Kondenswasser mitteilen kann, legen Sie Fleisch und Fisch grundsätzlich in den unteren Dämpfeinsatz.

Wenn Sie Speisen mit verschiedenen Garzeiten zubereiten, beginnen Sie mit den Lebensmitteln mit der längeren Garzeit im unteren, größeren Dämpfeinsatz. Wenn die verbleibende Garzeit so lang ist wie die der Speisen mit der kürzeren Garzeit, nehmen Sie vorsichtig den Deckel ab und stellen Sie den oberen, kleineren Dämpfeinsatz, mit den Speisen die noch gegart werden sollen, darauf. Legen Sie den Deckel wieder auf.

Der obere, kleinere Dämpfeinsatz kann nur auf den unteren, größeren Dämpfeinsatz gestellt werden.

Reinigung

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Das Gerät nicht ins Wasser tauchen. Wischen Sie das Basisgerät/den Wassertank mit einem feuchten Tuch ab.

Wir empfehlen den Deckel, die Dämpfeinsätze und die Kondensat Auffangschale in heißem Spülwasser zu waschen, gründlich zu spülen und abzutrocknen.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel z.B. Scheuerpulver, Scheuerschwamm, Stahlwolle, Waschsoda oder Bleichmittel.

Entkalken Sie den Tank nach jedem siebten bis zehnten Gebrauch (siehe Anweisung unten).

Entkalken des Wassertanks

Eine regelmäßige Entkalkung ist notwendig, um die Dampferzeugung zu erhalten und die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern. Die Stärke der Kalkablagerung hängt von der Wasserhärte ab.

Bei nicht so starken Verkalkungen befeuchten Sie ein Tuch mit etwas Essig und wischen damit die verkalkten Stellen ab. Nehmen Sie mehr Essig bei hartnäckigen Verkalkungen.

Spülen Sie anschließend gründlich nach und trocknen Sie das Gerät gründlich ab.

Ist der Basissockel stark verkalkt, füllen Sie ihn bis zum obersten Strich der Wasserstandsanzeige mit Wasser. Geben Sie eine Tablette handelsüblichen Entkalker hinein, stecken das Gerät ein und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 15 - 20 Minuten. Anschließend das Gerät gründlich reinigen und abtrocknen.

Garzeit-Tabelle

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind nur eine Richtlinie. Die Zeiten variieren je nach Größe der Lebensmittel, Füllmenge der Dämpfeinsätze, Frische der Speisen und persönlichen Vorlieben. Die Garzeiten gelten für die in der Tabelle angegebenen Mengen. Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich alle Garzeiten auf den Gebrauch des unteren Dämpfeinsatzes. Die Lebensmittel im oberen Dämpfeinsatz brauchen ca. 5 - 8 min länger. Alle in der Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser.

Gemüse	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Artischocken	frisch	2-3, mittelgroß	50-55 Minuten	
Spargel	frisch	400 g	14-16 Minuten	flach in den Dampfbehälter geben 2. Lage zur Dampfzirkulation über Kreuz schichten
	gefroren	400 g	18-20 Minuten	
Bohnen, grün	frisch	400 g	25-30 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	35-40 Minuten	
Brokkoli	frisch	400 g	16-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	20-23 Minuten	
Rosenkohl	frisch	400 g	20-23 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Kohl	frisch, klein geschnitten	400 g	35-40 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Karotten	frisch, in Scheiben	400 g	22-25 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Maiskolben	frisch, am Stück		15 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit um 180° drehen
Blumenkohl	frisch, in Röschen	400 g	18-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	20-23 Minuten	
Zucchini	frisch, in Scheiben	400 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Pilze	frisch	200 g	15-20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Erbsen	gefroren	400 g	15-18 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Kartoffeln	geschält und klein geschnitten	900 g	20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Neue Kartoffeln	frisch, im Ganzen	400 g	25-30 Minuten	
Spinat	frisch	250 g	10-12 Minuten	
	gefroren	400 g	18-20 Minuten	

Tipps:

- Entfernen Sie dicke Strünke von Blumenkohl, Brokkoli und Kohlgemüse.
- Dämpfen Sie grünes Blattgemüse so kurz wie möglich, da dieses leicht seine Farbe verliert.
- Das beste Kochergebnis erhalten Sie, wenn Sie das Gemüse nach dem Dämpfen salzen und würzen.
- Gefrorenes Gemüse muss vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.

Fisch und Meeresfrüchte	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Hummer- schwänze	frisch	2 Stück	22-25 Minuten	Fleisch wird opak; bei Bedarf länger garen
Fischfilet	gefroren frisch	250 g 250 g	12-15 Minuten 10-12 Minuten	
Fisch, dicke Steaks	Lachs, Kabeljau Thunfisch	250/400 g 250/400 g	12-15 Minuten 15-20 Minuten	
Muscheln	frisch	400 g	10-12 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Austern	frisch	6 Stück	16-20 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Garnelen	frisch	400 g	10-12 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren

Tipps:

- Fisch ist fertig gegart, wenn er eine opake Farbe angenommen hat.
- Gefrorener Fisch kann ohne Auftauen gedämpft werden, wenn er vor dem Dämpfvorgang separiert wurde und die Garzeit verlängert wird.
- Geben Sie während des Dämpfens Zitronenspalten und Gewürze an den Fisch, um den Geschmack zu verfeinern.

Geflügel	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Hähnchen	Brust, o. Knochen	400 g	15-18 Minuten	Haut vor dem Garen entfernen
	Schlegel	400 g	22-28 Minuten	nach Garung evtl. im Ofen (Grill- funktion) bräunen

Fleisch und Würstchen	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Rindfleisch	in Scheiben, Filetsteak oder Roastbeef	250 g	12-15 Minuten	Fett vollständig ent- fernen, gedämpf- tes Rindfleisch hat eine feste Beschaffenheit
Lamm	Kotelett, mit od. ohne Knochen	4 Koteletts	15-20 Minuten	Fett vollständig entfernen
Schweinefleisch	Filet, Lenden- steak oder Lendenstücke	400 g oder 4 Stück	8-13 Minuten	Fett vollständig entfernen
Würstchen (vorgekocht)	Frankfurter Knacker	400 g 400 g	17 Minuten 15 Minuten	Haut vor dem Dämpfen einstechen

Tipps:

- Dämpfen hat den Vorteil, dass Fette während des Garvorgangs vollständig ablaufen. Wählen Sie auf Grund der sanften Hitze ausschließlich weiches, mageres Fleisch, von dem Sie das Fett vollständig entfernen. Zum Grillen geeignetes Fleisch ist für das Dämpfen ideal.
- Servieren Sie gedämpftes Fleisch und Geflügel mit schmackhaften Saucen oder marinieren Sie es vor dem Garvorgang.
- Garen Sie das Kochgut sorgfältig vor dem Servieren. Zur Garprobe stechen Sie mit einem langen Gegenstand (Messer oder Spießchen) in das Fleisch.
- Würstchen müssen vor dem Dämpfen vollständig gekocht sein.
- Für ein geschmacklich verfeinertes Ergebnis geben Sie dem Gargut frische Kräuter bei.

Reis	Typ	Menge	Wassermenge	Dämpfzeit	Bemerkungen
	weiß	200 g	300 ml	25 Minuten	2 Portionen
		300 g	600 ml	35 Minuten	4 Portionen
	braun	300 g	600 ml	40 Minuten	4-6 Portionen
<i>Reispudding/ Milchreis</i>	Milchreis	100 g Reis + 30 g Streuzucker	500 ml warme Milch	75-80 Minuten	Zeitschaltuhr nach 75 Minuten neu stellen und, wenn nötig, Wasser bis zur MAX-Markierung auffüllen

Tipps:

- Geben Sie die benötigte Menge Flüssigkeit zusammen mit dem Reis in die Reisschale (erhältlich als Zubehör).
- Zum Menügaren platzieren Sie die Reisschale immer in den obersten Dampfbehälter, da sich das Aroma der anderen Speisen über das Kondenswasser übertragen kann.

We are very pleased that you have chosen this high-quality Rommelsbacher product and thank you for your confidence. To ensure that you enjoy using your new steamer, please read and observe the following notes carefully, keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any user. Thank you very much.

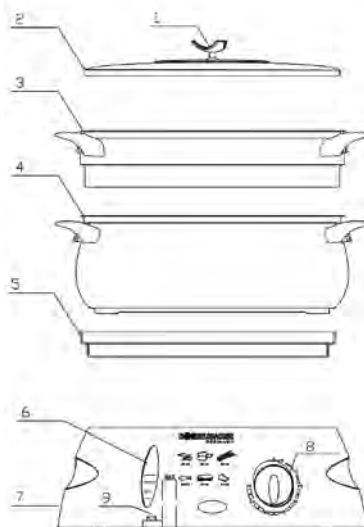
Safety in use

- Make sure the details on the rating label conform to your mains voltage. Only connect unit to alternating current.
- Place the appliance on an even surface at a safe distance to walls and cupboards, to avoid any damage caused by steam rising.
- The appliance will become hot during use. Therefore be aware of hazards caused by burning or scalding on touching the appliance, through steam rising or hot food. Lift the cover slowly, turned away from the body and let the steam escape to the back. Do not lean over the appliance while it is producing steam. Use oven gloves when touching the cover and the steam trays. If checking to see if the food is steamed, use a long-handled fork or tongs.
- Children are not aware of the dangers involved in the handling of electrical appliances. Therefore, never let children operate electrical appliances unattended.
- Never leave the appliance unattended during use. Pull the mains plug to safely ensure switch-off.
- Never let the cable hang down over the edge of the work surface.
- Always use sufficient water for the period of steaming and do not cover the water tank with aluminium foil or any other material.
- Should water remain in the appliance when steaming is finished, leave the appliance to cool down and only then empty the water tank.
- Never immerse the appliance in water and always pull the mains plug before cleaning or transportation.
- Our electrical appliances comply with the relevant safety regulations. In the event of signs of damage to the appliance or the cable, unplug the appliance immediately. Repairs may be carried out by authorised specialist shops only. Improper repairs may constitute a considerable danger to the user.
- This appliance is only suitable for normal household use, but not for commercial use.
- Improper use and disregard of this instruction manual will void all warranty claims.

Operation

Remove outer packaging of the appliance and equipment. Clean the cover, steam trays and condensate collection basin before use with warm soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly. Wipe the inside of the base/water tank with a damp cloth.

1. cover handle
2. cover
3. upper steam tray
4. bottom steam tray
5. condensate collection basin
6. water level indicator
7. base/water tank
8. 75-min. timer
9. MIN/MAX mark



Instructions for steaming

Place the appliance on a flat, stable surface.

Fill the water tank (7) directly with cold water to the MAX mark of the water level indicator.

ATTENTION:

When overfilled boiling water may spurt out of the appliance during operation!

Do not add anything directly to the water (seasonings etc.) as such may impair its circulation as well as damage the surfaces of both water tank and heating element.

Now place the black condensate collection basin (5) in the base.

Depending on the quantity of food to be steamed you can use either the bottom steam tray or both steam trays.

Place your food in the containers and put them on the base. Then place the cover on top.

Ensure that all parts are correctly positioned before operating the appliance.

Never use bowls and other parts which have not been specially designed for the appliance.

Connect the plug to the electrical outlet. Set the timer to the time required. The control lamp will light up. After approx. 3 - 4 minutes it will start to steam. During the steaming process, condensation will collect on the cover.

By turning the knob, the time may be adjusted at any time. To turn off the appliance manually, turn the knob of the timer to 0.

Please consider: The timer works independent of the electricity supply. Therefore ensure that the control lamp lights up when the time is being set.

Attention: The appliance will become hot during steaming: Hazard of burning!

When the steaming process is complete, the timer will emit a signal tone and the control lamp will go out. The appliance switches off automatically.

Always use oven gloves or a kitchen towel when touching the cover or the steam trays.

Lift the cover slowly, turned away from the body and let the steam escape first. Hold the cover over the appliance in a position allowing any condensed water gathered on it to drip into the steamer. Do not grasp into the appliance during the steaming process. If checking to see if the food is steamed, use a long-handled fork.

Remove the steamer trays and place them on a plate.

Always unplug the appliance after use and before cleaning it.

How to add water during cooking

The water tank holds 1.7 litres, this is enough for about 80 minutes of steaming.

Foods requiring long cooking times may require water to be replenished.

In such case, switch off the appliance by resetting the timer at 0. Now carefully remove the steam trays and the condensate collection basin and refill the water tank with sufficient warm water.

Attention: The appliance will become hot during steaming: Hazard of burning!

Useful tips

The steaming times shown in the chart are only approximate. Times can vary according to the size of food, quantities in the steam trays, the freshness of food and personal tastes.

As users become more familiar with steam cookers, steaming times can be gauged.

One layer of foods will steam more quickly than several layers. Therefore steaming time increases with quantity of food, e.g. 2 lb of cauliflower florets require longer than 1 lb.

To ensure best results, make sure that all pieces are of a similar size. If pieces are of different sizes and have to be layered, place the smaller pieces on top.

Do not cram food into the steam tray. Leave enough room between the pieces to ensure a good supply of steam circulation.

When steaming larger amounts, stir the food with a long-handled spoon after half of the steaming time.

Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw everything completely first.

All of the times shown in the steaming chart apply to their use with cold water. To slightly reduce steaming times, warm (not boiling) water can be used. To steam rice you can purchase an appropriate rice bowl, which is available as an accessory item. The rice bowl is an ideal container for steaming other foods such as fruit, vegetables, puddings etc.

Using both steam trays

Place the largest pieces or those with the longest steaming times (rice also) in the bottom steam tray. When using the upper trays, steaming times are usually a little longer, therefore add a further 5 to 8 minutes.

As taste can spread through condensation, place meat and fish in the bottom steam tray.

When preparing foods with different steaming times, start with the food with the longest steaming time in the larger bottom tray. If the remaining steaming time is as long as that for those foods with the shortest steaming time, carefully remove the cover and place the smaller upper steam tray with the food still to be steamed on top of it. Then place the cover on top again.

The smaller upper steam tray can only be placed on top of the larger bottom steam tray.

Cleaning and maintenance

Pull the mains plug and let the appliance cool down completely before cleaning it.

Do not immerse the appliance in water. Wipe out the base/water tank with a damp cloth.

We recommend washing the cover, the steam trays and the condensate collection basin in hot water, rinsing thoroughly before drying.

Do not use any abrasive cleaners e.g. scouring powder, scouring sponges, steel wool, washing soda or bleach.

De-scale the tank after every seventh to tenth use (see instructions below).

De-scaling the water tank

Regular de-scaling is necessary in order to produce steam and to extend the lifespan of the appliance. The amount of limestone deposit caused will depend on the water hardness type.

Minimum scale deposit may be removed using a cloth moistened with a little vinegar essence. Use more vinegar essence for stubborn scale deposits. Then rinse and dry the appliance completely.

If the base is very badly scaled, fill the water tank with water to the maximum level of the water level indicator. Add a commercially available de-scaling tablet, connect the appliance to the power outlet and set the timer at 15-20 minutes. Then clean and dry the appliance completely.

Steaming chart

The steaming times shown in the chart are only approximate. Times can vary according to the size of food, quantities in the steam trays, the freshness of foods and personal tastes.

Steaming times apply to the quantities shown in the chart. If not specified otherwise, all steaming times refer to the use of the bottom tray. Food in the upper trays requires 5-8 minutes longer.

All times shown in the chart apply to their use with cold water.

Vegetables	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Artichokes	fresh	2-3, medium size	50-55 minutes	
Asparagus	fresh	400 g	14-16 minutes	lie flat in basket criss-cross 2nd layer to allow steamflow
	frozen	400 g	18-20 minutes	
Beans, green	fresh	400 g	25-30 minutes	stir halfway through steam time
	frozen	400 g	35-40 minutes	
Broccoli	fresh	400 g	16-20 minutes	stir halfway through steam time
	frozen	400 g	20-23 minutes	
Brussels sprouts	fresh	400 g	20-23 minutes	stir halfway through steam time
Cabbage	fresh, chopped	400 g	35-40 minutes	stir halfway through steam time
Carrots	fresh, sliced	400 g	22-25 minutes	stir halfway through steam time
Corn on the cob	fresh, whole		15 minutes	turn 180° halfway through steam time
Cauliflower	fresh, florets	400 g	18-20 minutes	stir halfway through steam time
	frozen	400 g	20-23 minutes	
Courgettes	fresh, in slices	400 g	15-20 minutes	stir halfway through steam time
Mushrooms	fresh	200 g	15-20 minutes	stir halfway through steam time
Peas	frozen	400 g	15-18 minutes	stir halfway through steam time
Potatoes	peeled and chopped	900 g	20 minutes	stir halfway through steam time
New potatoes	fresh, whole	400 g	25-30 minutes	
Spinach	fresh	250 g	10-12 minutes	
	frozen	400 g	18-20 minutes	

Tips:

- Cut off thick stems from cauliflower, broccoli and cabbage.
- Steam leafy, green vegetables for the shortest possible time as they lose colour easily.
- Salt and season vegetables after steaming for best results.
- Frozen vegetables need not be thawed before steaming.

Fish and Seafood	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Lobster, tails	fresh	2 queues	22-25 minutes	meat will be opaque; cook longer if necessary
Fish, fillets	frozen	250 g	12-15 minutes	
	fresh	250 g	10-12 minutes	
Fish, thick steaks	salmon, cod	250/400 g	12-15 minutes	
	tuna	250/400 g	15-20 minutes	
Mussels	fresh	400 g	10-12 minutes	steaming is done when shells are completely open
Oysters	fresh	6 pieces	16-20 minutes	steaming is done when shells are completely open
Scallops	fresh	400 g	10-12 minutes	stir halfway through steam time

Tips:

- Fish is done as its colour turns opaque.
- Frozen fish may be steamed without defrosting if separated before steaming and the cooking time is extended.
- Add lemon wedges and herbs while steaming to improve flavour.

Poultry	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Chicken	boneless breast	400 g	15-18 minutes	remove skin before cooking
	drumsticks	400 g	22-28 minutes	after steaming, brown skin under grill if desired

Meat and sausages	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Beef	in slices, sirloin or fillet steak	250 g	12-15 minutes	trim all fat; steamed beef has a firm texture
Lamb	chops with or without bones	4 chops	15-20 minutes	trim all fat
Pork	tenderloin, fillet, loin steaks or loin chops	400 g or 4 chops	8-13 minutes	trim all fat
Sausages (pre-cooked)	beef or pork sausages (e.g. "frankfurter")	400 g	15-17 minutes	pierce skins before steaming

Tips:

- Steaming has the advantage of allowing all the fat to drip away during cooking. Due to the gentle heat only choose tender, lean cuts of meat and trim all fat. Meat suitable for grilling is ideal for steaming.

- Serve steamed meat and poultry with flavoursome sauces or marinade before steaming.
- Thoroughly cook all food before serving. Pierce with a long object (knife or skewer) to check if done.
- Sausages must be completely cooked before steaming.
- Use fresh herbs while steaming to add flavour.

Rice	Type	Quantity	Amount of water	Steaming time	Recommendations
	white	200 g 300 g	300 ml 600 ml	25 minutes 35 minutes	Serves 2 Serves 4
	brown	300 g	600 ml	40 minutes	Serves 4-6
<i>Rice pudding</i>	pudding rice	100 g rice + 30 g caster sugar	500 ml warm milk	75-80 minutes	reset timer after 75 min. and refill water up to MAX mark if necessary

Tips:

- Use the rice bowl (available as a separate accessory) and add the required amount of liquid together with the rice.
- For menu cooking always place the rice bowl in the topmost steam tray as the flavours of the other foods may spread through the condensed water.

Garantieschein/Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt ab Kaufdatum auf die Dauer von zwei Jahren eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Bitte beachten Sie folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Tel. 09851/575832 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel.
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder Ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem ausgefüllten Garantieschein bzw. dem Kaufbeleg und einer Fehlerbeschreibung sowie transportsicher verpackt und ausreichend frankiert an die unten stehende Anschrift. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Bei berechtigten Garantiefällen erstatten wir die Portokosten gegen Vorlage des Beleges bzw. organisieren die Abholung.

3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.
5. Diese Geräte sind für den normalen Haushaltsgebrauch konstruiert. Bei gewerblicher Nutzung erlischt der Gewährleistungsanspruch.

Der Garantieschein ist eine Urkunde. Unrichtige Angaben über das Kaufdatum sowie eigenmächtige Änderungen der Eintragungen entbinden uns von jeglicher Garantieverpflichtung. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Dinkelsbühl.

Datum des Verkaufs

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de

Stempel der Verkaufsstelle



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätesgesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.