



**ROMMELSBACHER**  
ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction Manual



**DGS 800**  
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.
- Die Anschlussleitung, auch die benachbarter Elektrogeräte, darf keine heißen Geräteteile berühren.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken) und betreiben Sie es nicht in der Nähe anderer Wärmequellen (Herd, Gasflamme).
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile 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 und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich, dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirk-system betreiben.
- 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 und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

## Vor dem Start

Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Packung. Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile vor Gebrauch in warmem Spülwasser und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

Wischen Sie die Innenseite des Basisgerätes/den Wassertank mit einem feuchten Tuch aus. Stellen Sie das Basisgerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund.

Stecken Sie dann den schwarzen Turboring auf das mittig angebrachte Heizteil (die größere Seite nach unten).

Füllen Sie kaltes Wasser bis zur MAX-Markierung (1,2 l) direkt in den Wassertank des Basisgerätes.

### **ACHTUNG:**

**Bei Überfüllung kann kochendes Wasser während des Betriebs herausspritzen! 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 mit der halbkreisförmigen Erhöhung nach vorne Richtung Bedientasten auf das Basisgerät, so dass diese plan aufliegt (der Turboring wird damit arretiert).

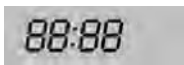
Geben Sie nun die Lebensmittel in die Dampfeinsätze. Stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig platziert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Verwenden Sie niemals Schüsseln und andere Teile, die nicht speziell für dieses Gerät entworfen wurden.

Platzieren Sie nun die Dämpfaufsätze in der Reihenfolge 1 - 2 - 3 (siehe Markierung auf den Griffleisten) auf die Kondensat-Auffangschale und setzen Sie den Deckel auf.

## Bedienung des Dampfgarers

### 1) Inbetriebnahme

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Im Display erscheint die Anzeige der Uhrzeit:



### 2) Einstellen der Uhr

a) Drücken Sie die Tasten **PROG** und **0/1** gleichzeitig für 2-3 Sekunden, nach dem Lösen der Tasten ertönt ein Signalton.

b) Nun kann durch Drücken der **+** Taste die Zeit um jeweils 10 Minuten erhöht, mit der **-** Taste um jeweils 1 Minute reduziert werden.

c) Nachdem die aktuelle Uhrzeit eingestellt wurde, bestätigen Sie diese durch Drücken der Taste **PROG**. Das Display zeigt nun die aktuelle Uhrzeit an (Uhrzeit-Modus).

### 3) Sofort-Start des Dämpfvorgangs

**Achtung:** Vorab ist sicherzustellen, dass der Wassertank mit einer ausreichenden Wassermenge gefüllt und der Turboring sowie die Kondensat-Auffangschale korrekt aufgesetzt sind!

- a) Drücken Sie die Taste  $\text{0/1}$ , das Display zeigt nun die werksseitig eingestellte Laufzeit-Vorwahl (Dämpfzeit) von 45 Minuten an. Wenn Sie nun innerhalb von 5 sec. keine Taste betätigen, ertönt ein Signalton, die rote LED leuchtet auf und das Gerät startet automatisch den Dämpfvorgang.



- b) Die Laufzeit (Dämpfzeit) kann jederzeit mittels der  $\text{+}$  oder  $\text{-}$  Tasten in 5 Minuten-Schritten verändert werden. Die maximale Laufzeit (Dämpfzeit) beträgt 90 Minuten.  
*Hinweis: Bei längeren Laufzeiten muss evtl. Wasser durch eine der seitlichen Öffnungen der Kondensat-Auffangschale nachgefüllt werden. Eine Tankfüllung bis zur MAX-Markierung reicht für ca. 1 Stunde Betriebszeit.*
- c) 5 sec. nach dem letzten Tastendruck beim Einstellen der Laufzeit ertönt ein Signalton; gleichzeitig zeigt die rote LED den automatischen Start des Dämpfprozesses an, im Display beginnt der „Countdown“ der Laufzeit.
- d) Ist die Laufzeit auf ,0‘ heruntergelaufen, wechselt die Steuerung automatisch in den Warmhalte-Modus (siehe Punkt 5).
- e) Während des Dämpfprozesses kann die Laufzeit jederzeit durch Drücken der  $\text{+}$  oder  $\text{-}$  Taste, wiederum in 5 Minuten-Schritten, verändert werden. Wird die Laufzeit manuell auf ,0‘ reduziert, schaltet die Steuerung ebenfalls in den Warmhalte-Modus.
- f) Durch Drücken der  $\text{0/1}$  Taste kann der Dämpfprozess jederzeit abgebrochen werden, die Anzeige im Display wechselt dann wieder in den Uhrzeit-Modus.  
*Hinweis: Wird der Wasservorrat während des Betriebes aufgebraucht, ertönt ein Signalton und der Dämpfvorgang wird abgebrochen. Danach wechselt die Anzeige im Display in den Uhrzeit-Modus. Kontrollieren Sie deshalb regelmäßig die Wasserstandsanzeige und füllen Sie rechtzeitig ausreichend Wasser nach.*

### 4) Startverzögerungs-Modus

**Achtung:** Vorab ist sicherzustellen, dass der Tank mit einer ausreichenden Wassermenge gefüllt und der Turboring sowie die Kondensat-Auffangschale korrekt aufgesetzt sind!

- a) Drücken Sie die Taste  $\text{PROG}$  um die Verzögerung der Startzeit einzustellen.  
Im Display erscheint zusammen mit der Zeitanzeige rechts oben die Anzeige ‚PROG‘.



- b) Die gewünschte Verzögerungszeit, ausgehend von der aktuellen Uhrzeit, kann dann mit der  $\text{+}$  oder  $\text{-}$  Taste jeweils in 10 Minuten-Schritten eingestellt werden. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 24 Stunden (Anzeige 24:00; d.h. der Dämpfbetrieb startet vom Ende der Programmierung an in 24 Stunden).
- c) Nachdem die Verzögerungszeit eingestellt wurde, kann nach erneutem Drücken der Taste  $\text{PROG}$  die gewünschte Laufzeit mittels der  $\text{+}$  oder  $\text{-}$  Tasten in 5 Minuten-Schritten eingestellt werden (siehe Punkt 3a + 3b).

- d) Durch erneutes Drücken der Taste **PROG** erscheint im Display die Uhrzeit-Anzeige zusammen mit der Anzeige ‚PROG‘ (oben rechts). Der Startverzögerungs-Modus ist nun aktiviert. Wenn die programmierte Zeitverzögerung abgelaufen ist ertönt ein Signalton, das Programm beginnt und die rote LED zeigt den Start des Dämpfprozesses für die programmierte Laufzeit an.
- e) Der Startverzögerungs-Modus kann jederzeit durch Drücken der **PROG** Taste abgebrochen werden, danach erlischt die Anzeige ‚PROG‘ im Display und nur die Uhrzeit bleibt angezeigt.

## 5) Warmhalte-Modus

Nach dem Ende der Laufzeit wechselt die Steuerung generell automatisch in den Warmhalte-Modus. Im Display erscheint dabei die Uhrzeit-Anzeige zusammen mit dem Warmhaltesymbol, zudem leuchtet die grüne Kontrolllampe.

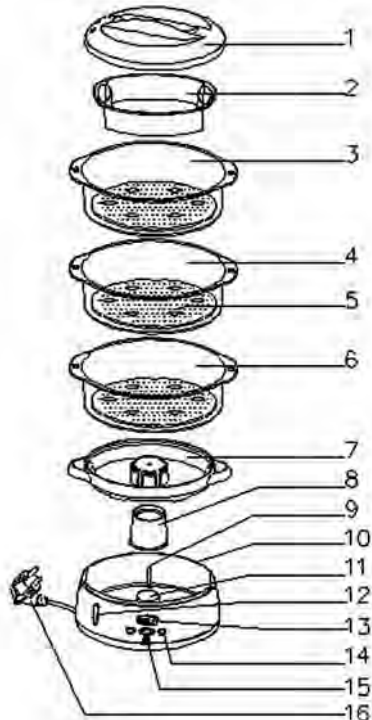


Im Warmhalte-Modus wird ca. 2 Minuten lang das Wasser erhitzt, gefolgt von einer ca. 8 Minuten langen Pausenzeit ohne Heizung. Dadurch werden die Speisen bei einer Temperatur von 60-70 °C warm gehalten. Der Warmhalte-Modus bleibt ohne Benutzereingriff solange aktiv bis der Wasservorrat aufgebraucht ist.

Durch Drücken der Taste **0/1** kann der Warmhaltemodus jederzeit abgebrochen werden und die Anzeige im Display wechselt wieder in den Uhrzeit-Modus.

## 6) Beschreibung der Bauteile

1. Deckel
2. Reisschale (Inhalt 1 l)
3. Dämpf-Behälter Nr. 3
4. Dämpf-Behälter Nr. 2
5. Boden mit Eierbechern
6. Dämpf-Behälter Nr. 1
7. Kondensat-Auffangschale
8. Turboring (für eine Dampferzeugung schon nach 40 sec.)
9. MAX-Markierung
10. Wassertank
11. Heizelement
12. Wasserstandsanzeige
13. Display (Uhrzeit/Funktionsanzeige)
14. Tastenfeld
15. LED-Anzeige (Betrieb/Warmhalten)
16. Netzkabel mit Schuko-Stecker



## 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 Speiselage wird schneller gegart als mehrere Lagen. Deshalb steigt die Garzeit mit der Lebensmittelmenge, z. B. brauchen 2 Pfund Blumenkohlrischen 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 Dampfkirkulation gewährleistet.

Wenn Sie große Mengen dämpfen, rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit mit einem langen Kochlöffel um.

Dämpfen Sie niemals Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte in gefrorenem Zustand.

Tauen Sie zuerst alles vollständig auf.

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

Die Reisschale ist ein idealer Behälter um auch andere Lebensmittel wie Früchte, Gemüse, Pudding, etc. zu garen.

## Gebrauch von mehreren Dämpfeinsätzen

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

Da sich der Geschmack über das Kondenswasser übertragen 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 in der unteren Schale. Wenn die verbleibende Garzeit so lang ist wie die der Speisen mit der kürzeren Garzeit, nehmen Sie vorsichtig den Deckel ab und stellen Sie die nächste Schale mit den Speisen, die noch gegart werden sollen, darauf. Legen Sie dann den Deckel wieder obenauf.

## 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 der unteren Dampfschale. Die Lebensmittel in den oberen Einsätzen brauchen 5-8 Minuten 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.

<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>	<b>Typ</b>	<b>Menge</b>	<b>Dämpfzeit</b>	<b>Bemerkungen</b>
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.

<b>Geflügel</b>	<b>Typ</b>	<b>Menge</b>	<b>Dämpfzeit</b>	<b>Bemerkungen</b>
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

<b>Fleisch und Würstchen</b>	<b>Typ</b>	<b>Menge</b>	<b>Dämpfzeit</b>	<b>Bemerkungen</b>
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 g	300 ml 600 ml	25 Minuten 35 Minuten	2 Portionen 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 Wasser zusammen mit dem Reis in die Reisschale.
- Zum Menügaren platzieren Sie die Reisschale immer in den obersten Dämpfbehälter, da sich das Aroma der anderen Speisen über das Kondenswasser übertragen kann.

Eier	Menge	Wassermenge	Dämpfzeit	Bemerkungen
weich gekocht	max. 6	400 ml	8 Minuten	Eier in die Eierbecher
hart gekocht		400 ml	15 Minuten	(Vertiefungen in den Dampfbehältern) setzen

## Reinigung und Pflege

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

Wir empfehlen, alle abnehmbaren Teile 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, stellen Sie den Turboring mit der Oberseite nach unten auf das Heizelement (die größere Seite nach oben). Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Wasser bis zur MAX-Markierung, füllen Sie das Innere des Turborings mit Entkalker bis zur gleichen Höhe. Erhitzen Sie das Gerät nicht (um den Geruch des Entkalkens zu vermeiden). Lassen Sie das Gerät über Nacht zum Entkalken stehen. Anschließend das Gerät gründlich auswischen und abtrocknen.

Zum Verstauen stellen Sie den Dämpfeinsatz Nr. 1 in Nr. 2 und beide zusammen in Nr. 3. Stellen Sie die Reisschale in Schale Nr. 1. Als Letztes stellen Sie die Schalen auf die Kondensat-Auffangschale und legen Sie den Deckel obenauf. So können Sie alles platzsparend verstauen.

We are very pleased that you have chosen this 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 are in conformity with your mains voltage. Only connect unit to alternating current.
- The cable of the appliance as well as those of any neighbouring electrical appliances must not come into contact with any hot parts of the appliance.
- Place the appliance on a heat-resistant surface (no varnished tables, no table cloths) and do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame).
- Place the appliance on an even, stable surface at a safe distance to walls and cupboards in order 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 from the back. Do not lean over the appliance while it is producing steam. Use oven gloves when touching the cover and the steaming trays. If checking to see if the food is steamed, use a long-handled fork or tongs.
- Children and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- 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.

## Before using for the first time

Remove outer packaging of the appliance and equipment. Before use clean all detachable parts with warm soapy water and dry them carefully. Wipe the inside of the base of the appliance/water tank with a damp cloth.

Place the base of the appliance on a stable, even surface.

Then place the black turbo ring onto the heating part mounted in the centre (the larger side down).

Fill the water tank of the base of the appliance with cold water to the MAX mark (1.2 l).

### **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.**

Place the black condensate collection basin, with the semi-circular elevation pointing to the front towards the keypad, on to the base of the appliance so that this is level (the turbo ring will lock in place).

Then add the food. Ensure that all parts are positioned correctly before switching on the appliance. Never use bowls and other parts which have not been specially designed for this appliance.

Now place the steam trays in 1 - 2- 3 succession (please see the markings on the handles) on top of the condensate collection basin and put the cover on.

## Using the steam cooker

### 1) Operation

Connect the plug to the socket. The clock time indicator will appear on the display.



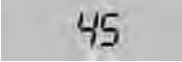
### 2) Setting the clock

- a) Simultaneously depress the **PROG** and **0/1** buttons for 2-3 seconds, a signal tone will be heard on releasing the buttons.
- b) By pressing the **+** button the time can be extended by 10 minutes each time, the **-** button reduces the time by 1 minute each time.
- c) When the current time has been set, confirm this by pressing the **PROG** button. The display will now show the current clock time (clock time mode).

### 3) Immediate start of the steaming process

**Attention:** Ensure that the water tank has been filled with sufficient water and that the turbo ring in addition to the condensate collection basin has been correctly positioned!

- a) Pressing the **0/1** button the display will show the factory-set running time (steaming time) of 45 minutes. If you do not press any button within 5 sec. you will hear a signal tone, the red LED will light up and the appliance will start the steaming process automatically.

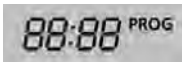


- b) The running time (steaming time) can be adjusted at any time using the **+** or **-** buttons in 5 minute steps. The maximum running time (steaming time) is 90 minutes.  
*Attention: Longer running times require water to be replenished via an opening on the side of the condensate collection basin. A full tank of water to the MAX mark is sufficient for approx. one hour of use!*
- c) 5 sec. after the last button has been pressed on adjusting the running time a signal tone will be heard; the red LED lights up simultaneously to show the automatic start of the steaming process. The running time countdown is shown in the display.
- d) If running time has reached ,0' the controls automatically switch to keep-warm mode (please see point 5).
- e) During the steaming process, the running time can be changed at any time by pressing the **+** or **-** buttons, again in 5 minute steps. If the running time is reduced manually to ,0', the controls switch to keep-warm mode as well.
- f) By pressing the **0/1** button, the steaming process can be interrupted at any time, the indicator on the display then changes back to clock time mode again.  
*Attention: If the supply of water is used up during use, a signal tone will sound and the steaming process stops. After this the indicator on the display will show clock time mode. Therefore regularly check the water level indicator and replenish with sufficient water in good time!*

### 4) Delay start mode

**Attention:** Beforehand, please ensure that the tank is filled with sufficient water and that the turbo ring as well as the condensate collection basin is correctly positioned.

- a) Press the **PROG** button to set the delay start time. The ,PROG' indicator will show in the top right corner of the display together with the time indicator.

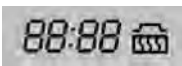


- b) The delay time desired, on the basis of the current clock time, can be adjusted in 10 minute steps each time with the **+** or **-** buttons. The maximum delay time is 24 hours (indicator 24:00; in other words the steaming operation starts in 24 hours from the end of programming).
- c) When the delay time has been set, the desired running time can be set, in 5 minute steps, by pressing the **PROG** button again using the **+** or **-** buttons (please see points 3a + 3b).

- d) Renewed pressing of the **PROG** button will show the clock time indicator in the display together with the indicator ,PROG' (top right). The start delay mode is now activated. When the programmed delay time has run out, a signal tone will sound, the programme begins and the red LED shows the start of the steaming process for the running time programmed.
- e) The delay start mode can be stopped at any time by pressing the **PROG** button, afterwards the ,PROG' indicator on the display will go off and only the clock time will remain shown.

## 5) Keep-warm mode

When running time has finished the controls automatically change to keep-warm mode. On the display the clock time will appear together with the keep-warm symbol, the green control lamp will light up.

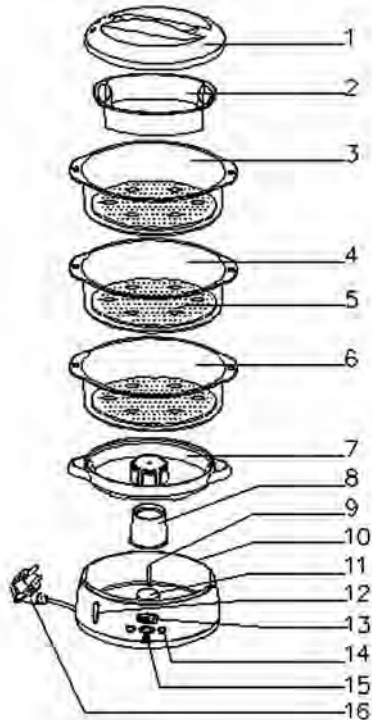


In keep-warm mode, water is heated for approx 2 minutes, followed by a pause of approx. 8 minutes without heating. In this way, food is kept warm at a temperature of 60-70 °C. Without intervention by the user, the keep-warm mode will remain active until the supply of water is used up.

By pressing the **0/1** button, the keep-warm mode can be stopped at any time and the indicator on the display changes back again to clock time mode.

## 6) Description of components

1. cover
2. rice bowl (content 1 l)
3. steam tray No. 3
4. steam tray No. 2
5. base with egg cups
6. steam tray No. 1
7. condensate collection basin
8. turbo ring  
(to produce steam after 40 sec.)
9. MAX mark
10. water tank
11. heating element
12. water level indicator
13. display  
(clock time/function indicators)
14. keypad
15. LED-indicator  
(operation/keep-warm)
16. mains cable with European safety plug



## Useful tips

The steaming times shown in the chart are only approximate. Times can vary according to the size of food, quantities in the steaming 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.

The rice bowl is an ideal container for steaming other foods such as fruit, vegetables, puddings etc.

## Using several steaming trays

Place the largest pieces or those with the longest steaming times (rice also) in the bottom steaming 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 steaming tray.

When preparing foods with different steaming times, start with the food with the longest steaming time in the 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 next tray with the food still to be steamed on top of it. Then place the cover on top again.

## Steaming chart

The steaming times shown in the chart are only approximate. Times can vary according to the size of food, quantities in the steaming 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.

<b>Fish and Seafood</b>	<b>Type</b>	<b>Quantity</b>	<b>Steaming time</b>	<b>Recommendations</b>
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.

<b>Poultry</b>	<b>Type</b>	<b>Quantity</b>	<b>Steaming time</b>	<b>Recommendations</b>
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

<b>Meat and sausages</b>	<b>Type</b>	<b>Quantity</b>	<b>Steaming time</b>	<b>Recommendations</b>
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 ml	25 minutes	Serves 2
		300 g	600 ml	35 minutes	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 and add the required amount of water 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.

Eggs	Quantity	Amount of water	Steaming time	Recommendations
soft-boiled	max. 6	400 ml	8 minutes	sit eggs in the egg cups
hard-boiled		400 ml	15 minutes	(recesses in the steam trays)

## 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 with a damp cloth. We recommend washing all detachable parts 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, place the turbo ring with the upper side face-down on the heating element (the larger side facing up). Fill the water tank with cold water up to the MAX indicator, fill the inside of the turbo ring with de-scaler to the same height. Do not heat the appliance (to avoid the odour of de-scaling). Leave the appliance to de-scale overnight. Then wipe out and dry the appliance completely.

To store the appliance, place the steaming tray No. 1 in No. 2 and these together in No. 3. Place the rice bowl in tray No 1. Finally, place the bowls on the condensate collection basin and put the cover on. This will save on storage space.

# 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.