

BRAUN

Multiquick



电蒸锅

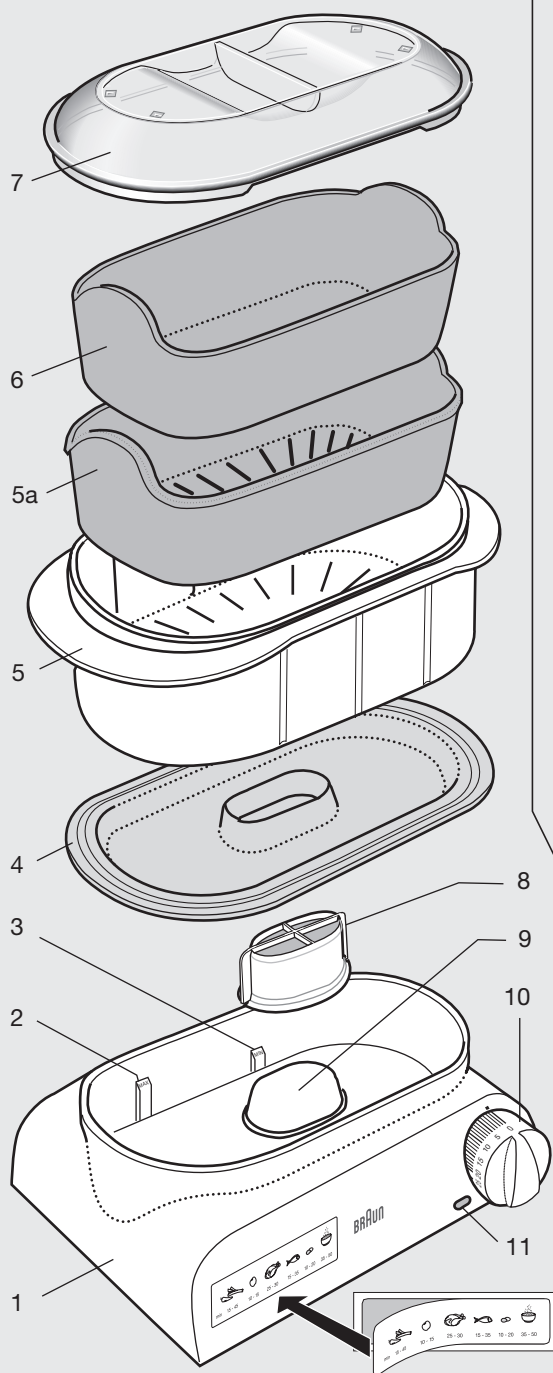
Type 3216

型号 3216

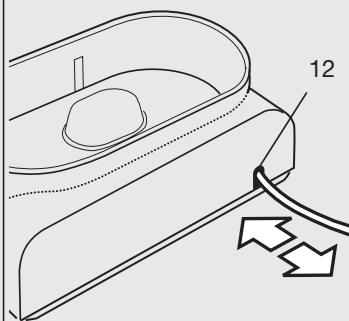
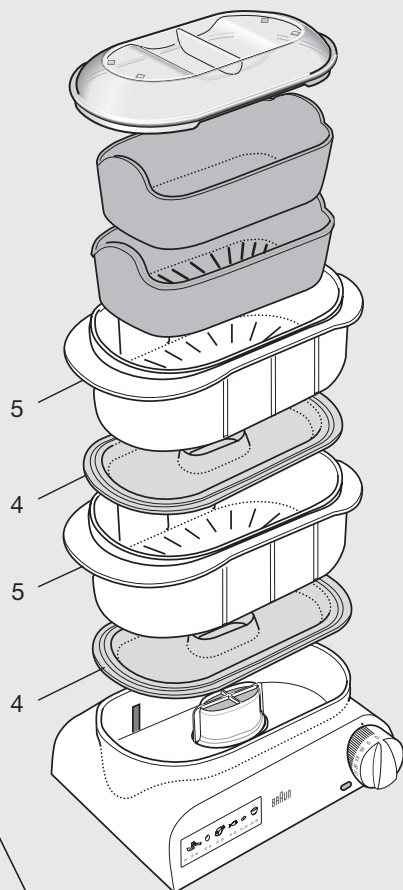
www.braun.com

FS 20

FS 10



FS 20



中文

本产品 设计优异、功能完备、质量可靠、满足高标准要求。希望对您新款博朗产品满意。

博朗 Multiquick 特别适合蒸煮蔬菜、大米、鱼、肉和家禽。蒸煮是一种较温和健康的食品加工方法，可最大程度地保留食物中的维生素、矿物质、天然风味和颜色。

博朗plus FS 20型多功能蒸锅提供两个蒸笼^⑤和两个油滴盘^④。

使用产品前请仔细阅读使用说明书，并请妥善保管。

注意

- 本产品不宜供儿童以及肢体、感官或精神上有残疾者使用，除非有人对此类人加以监督且对使用者的安全能承担责任。将本产品置于儿童触摸不利的地方。应在照看好儿童，确保他们不玩耍这些产品。
- 操作前，请先确认当地供电电压与本产品底部所标的额定电压是否一致。
- 该产品用于家用食物加工（见加工表）。
- 使用蒸笼^⑤时必须同时使用油滴盘^④。
- 蒸煮有色食物（如胡萝卜、红辣椒、西红柿等）时，请使用黑色蒸锅胆^⑥，避免白色蒸笼^⑤的永久着色。
- 拆除黑色饭锅^⑥或黑色蒸锅胆^⑥时需同时从油滴盘^④中拆除蒸笼^⑤。
- 清洁该产品前请拔掉插头。勿将底座^①浸入水中。
- 未戴防烫套垫或厨用手套时请勿触摸该产品，使用时必须盖上盖子^⑦。请紧握住盖子并掀开，以防接触到溢出的蒸汽或滴下的热水。特别留意油滴盘中的滚烫液体。
- 使用完该产品时请拔下插头。
- 使用该产品时确保其上方和周围有充足的空间，以防损坏如橱柜或其它物品。

- 使用该产品时，应将其放置在一个干燥、水平且耐热的表面上。
- 请勿将该产品放置在发烫的表面或明火上方。
- 博朗电器满足所有适用安全标准。必须由授权服务人员维修或更换电源线。因为错误或不合格的修理可能会导致意外事故发生，对用户造成伤害。
- 如果电源线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。

规格

- 电压/功率：参见产品底部标示
- 最大容量：1.2升水

组件说明

- ① 底座
- ② 最高加水线（适用于长时间蒸煮）
- ③ 最低加水线（适用于短时间蒸煮）
- ④ 油滴盘（FS 20型有两个油滴盘）
- ⑤ 带槽蒸笼（FS 20型有两个蒸笼）
- ⑥ 黑色蒸锅胆（带槽），用于蒸笼^⑤，蒸煮有色食物（如胡萝卜、红辣椒、西红柿等）
- ⑦ 盖子（透明）
- ⑧ 蒸煮加速器（可拆除）
- ⑨ 加热元件
- ⑩ 旋钮开关，带计时器（60分钟）
- ⑪ 开关的指示灯^⑩
- ⑫ 未使用电线的储存

注：在首次使用前按照清洁部分的说明进行清洁。

蒸煮

1. 将冷水加注到底座^①中并将蒸煮加速器^⑧放置到位。请勿在水中添加任何调味料、酱油、酒等。所需水量（最高或最低加水线）取决于所选蒸煮时间。

在蒸笼^⑤中蒸煮（如蔬菜、鱼）

将食物放入带槽蒸笼^⑤中。蒸煮结束时添加调味料。

蒸煮有色食物（如胡萝卜、红辣椒、西红柿等）时，请使用黑色蒸锅胆^⑨，避免带槽蒸笼^⑤的永久着色。

FS 20型：当使用两个蒸笼^⑤时，黑色蒸锅胆^⑨或黑色饭锅^⑥仅可放置在上层蒸笼中。

在黑色饭锅^⑥中蒸煮（如大米、烤面包）

将大米/谷物，必要时连同液体放入饭锅中，再将饭锅放入蒸笼中。

2. 将装好的蒸笼放到底座^①内的油滴盘^④上面，然后将盖子^⑦盖到蒸笼上。如果盖子未盖好，会增大电力消耗，并延长蒸煮时间。

FS 20型：当使用两个蒸笼时，将第二个蒸笼及其油滴盘放置在下面的蒸笼上。

3. 使用该蒸锅时确保与其它物体（架子等）之间有足夠的垂直和水平空间。

4. 将电线接头插到电源插座上。

5. 设置计时器^⑩。操作时先将旋钮转动到60分钟，然后再回到所需蒸煮时间。指示灯^⑩点亮，蒸煮开始。

6. 所选蒸煮时间结束后，本产品会自动关闭且指示灯^⑩熄灭。

7. 检查食物是否已经煮熟。需戴上厨用手套并关闭该产品。掀开盖子^⑦，注意放出的蒸汽。

请勿接触任何发烫部件。用长叉检查食物是否已煮熟。

如需继续蒸煮食物，请盖上盖子^⑦并重新开启本产品。

对于FS 20型，当使用两个蒸笼^⑤时，请按如下步骤检查下层蒸笼中的食物是否已煮熟。关闭产品并移开盖子^⑦，小心地拿起上层蒸笼（连同黑色蒸锅胆）并将其放置于盖子的背面，然后使用厨用手套仔细地从小层蒸笼上拆除油滴盘，并检查食物是否已经煮熟。

若需要继续在两个蒸笼中蒸煮，请先将油滴盘放到下层蒸笼上，然后放置上层蒸笼和盖子，再次开启本产品。

8. 若本产品自行关闭且食物已充分煮熟，可拔掉插头让本产品稍微冷却。然后戴上厨用手套卸下蒸笼、黑色饭锅或蒸笼连同黑色蒸锅胆。蒸笼可放置于盖子^⑦的背面。从蒸笼上取走食物或饭锅并按需要调味。

FS 20型：拆卸请参阅第7点。

9. 滴入油滴盘^④的液体可用作调酱油或汤。

10. 在从底座^①中倒出剩余的水前，拆卸或清洁产品，切记使其冷却。拔掉插头。

水量

所需水量取决于蒸煮时间。若蒸煮时间在18分钟内，在底座内将水加至最低加水线^③。若蒸煮时间大于18分钟时，可将水加至最高加水线^②。特别是需延长蒸煮时间时，请务必确保水量充足。若不再产生蒸汽，请检查水位。进行该操作时，请先拔掉插头，并使产品稍微冷却，然后小心地提起蒸笼和油滴盘并加水。

注：所有部件仅可用于博朗 Multiquick。请勿将其放入传统烤箱或微波炉中使用。

在蒸笼^⑤和黑色饭锅^⑥中蒸煮

注：水量和加工时间为在一个蒸笼（如FS 10型）中蒸煮时的大约值。表中所列蒸煮时间也适用于蒸煮更少量的食物。当蒸煮更多食物时，若无充足的空间进行充分蒸汽循环，则会在一定程度上延长蒸煮时间。

FS 20型蒸煮提示：上层蒸笼所需蒸煮时间更长。因此，

- 若食物较大块且蒸煮时间较长，应放置在下层蒸笼中进行蒸煮。
- 当蒸煮需不同蒸煮时间的不同类型食物时：若食物的蒸煮时间较长，应放置在下层蒸笼中进行蒸煮。过一段时间后，再将所需蒸煮时间较短的食物放置在下层蒸笼之上进行蒸煮。

蔬菜和水果

- 切掉花椰菜、椰菜和卷心菜的厚杆。
- 蒸煮绿色叶状蔬菜时尽量缩短时间，以免其褪色。
- 蒸煮前无需对冷冻蔬菜解冻。

食物	类型	毛重	蒸煮时间
洋葱	新鲜	4（中）	40 – 45分钟
芦笋	新鲜	500克	30 – 40分钟
菜豆	新鲜，完整或切片	500克	25 – 35分钟
椰菜	新鲜，小花	500克	15 – 20分钟
球芽甘蓝	新鲜	500克	20 – 25分钟
卷心菜	新鲜，切片	500克	25 – 30分钟
胡萝卜	新鲜，切片	500克	20 – 25分钟
花椰菜	新鲜，小花	500克	20 – 25分钟
小西葫芦	新鲜，切片	500克	15 – 20分钟
茴香	新鲜，切片	500克	15 – 20分钟
大头菜	新鲜，小方块	500克	20 – 25分钟
韭菜	新鲜，切开	500克	15 – 20分钟
蘑菇头	新鲜，完整或切片	500克	20 – 25分钟 (切片减少5分钟)
土豆	切片	500克	20 – 25分钟
土豆	未剥皮	500克	30 – 40分钟
甜玉米	新鲜	2个	55 – 60分钟 (经常翻转)
苹果	新鲜，1/8块	500克	10 – 15分钟
梨	新鲜，1/6块	500克	10 – 15分钟

鱼和海鲜

- 若冰冻鱼在蒸煮前已切开，则蒸煮时无须解冻，且蒸煮时间需延长约10%。

食物	类型	毛重	蒸煮时间
鲑鱼	新鲜	2片，每片150克	18 – 25分钟
金枪鱼	新鲜	2片，每片200克	25 – 30分钟
鳊鱼	新鲜，整条	1条，400克	17 – 25分钟
玫瑰鱼片	新鲜	2片，每片200克	15 – 18分钟
鳕鱼片	新鲜	2片，每片140克	15 – 18分钟
虾	冰冻	450克	15 – 20分钟
蚌	带壳	1.000克	18 – 25分钟
鱿鱼	冰冻	600克	20 – 25分钟
龙虾	带壳	2只	30 – 35分钟

肉、家禽和蛋

- 稍带脂肪的嫩肉最为适宜。
- 肉应洗净并轻轻拍干，尽量减少汁水滴出。
- 先在蛋上刺孔。

食物	类型	毛重	蒸煮时间
火鸡肉	新鲜	2片，每片150克	25 – 30分钟
鸡腿	新鲜	2块，每块150克	25 – 30分钟
小牛肉片	新鲜	2片，每片150克	30 – 35分钟
羊排	新鲜	2片，每片120克	25 – 30分钟
法兰克福香肠	新鲜	2 – 8 (将皮刺穿)	8 – 10分钟
牛肉香肠	新鲜	2 – 8 (将皮刺穿)	8 – 13分钟
半熟蛋	带壳	2 – 10枚，中等大小	10 – 13分钟
全熟蛋	带壳	2 – 10枚，中等大小	15 – 20分钟

大米、谷物、烘焙食品

- 使用黑色饭锅[®]，放入大米、谷物等再添加所需量液体。
- FS 20型：如果您使用了两个蒸笼，请按照以下步骤进行。先将大米等需要较长蒸煮时间的食物放入饭锅[®]中蒸煮——放入下层蒸笼中并将盖子^⑦盖好。过一段时间后，将另一个装满不同的食物的蒸笼放在底座^①上（也就是放在底部）并将蒸煮大米等的蒸笼移到顶部继续蒸煮。

食物	毛重	底座 ^① 中水位	饭锅 [®] 中水位	蒸煮时间
印度香米	250克	最高	300 – 400毫升水	35 – 40分钟
长粒米	250克	最高	300 – 400毫升水	35 – 40分钟
糙米	250克	最高	300 – 400毫升水	45 – 50分钟
短米	250克	最高	750毫升牛奶	60分钟
玉米面（玉米）	250克	最高	750 – 1000毫升水	20 – 25分钟

清洗

清洁产品前，请拔掉插头。除底座^①外，所有部件都可用普通清洁剂在洗碗机中或人工进行清洁。可将蒸煮加速器[®]拆除后进行清洁。用湿布擦拭底座^①。

除去水垢

在您的蒸锅使用过几次之后（取决于您居住区域的水硬度），底座^①上的加热器[®]上会覆盖一层水垢。此时应去除本产品上的水垢。在底座中注入食用白醋（5%），正好盖住加热元件。将蒸煮加速器[®]放置到位。盖上本产品并接通电源，设定时间为15分钟。如果15分钟后仍看不到一层沉淀，请重复该程序。等到醋和产品充分冷却后再清空底座。用热水清洗三到四次底座^①。蒸煮加速器上的残留水垢可用刷子除去。

如有更改，恕不另行通知。

当本产品使用寿命结束后，请勿将其同生活垃圾一起处理。可送到博朗服务中心处

置，或送到您国家提供的合适的回收点。

制造商：博朗电器

地 址：德国克龙贝格61476法兰克福大街145号

产 地：德国

经销商：广州宝洁有限公司

地 址：广州市经济技术开发区滨河路一号

邮 编：510730

Braun是德国博朗公司(Braun GmbH)的注册商标。

经德国博朗授权制造

保修

我们为产品提供为期两年的保修，保修期从购买日开始计算。

在保修期内对于产品因材料或生产过程引起的各种瑕疵，我们会视情况更换零件或整个产品。

申请保修必须将本产品 and 能够证明购买日期的证据(购货发票)一起交给授权的Braun维修站，本产品附有一张授权的维修站名单。

请确认已将购货发票放置在安全的地方。

上述保修不包括以下内容：

- 由于使用不当而造成的产品损坏(如：使用错误的电流、电压，将产品插入不合适的插座，或者人为损坏等)。
- 正常使用引起的产品老化、磨损，但对产品的使用功能及价值影响不大。
- 按行业惯例定义的易损、易耗件。
- 如果产品经过未经授权的人员的修理，或产品使用了非本公司(Braun)的零件，保修期即终止。
- 非家庭使用(如工业、商业用)引起的损坏。
- 本保修适用于全球范围的所有经博朗公司及其指定供应商出售的博朗产品。并且在当地没有进口限制或其它法律条文限制本保修即可执行。
- 在保修期内提供的服务并不影响保修期按时结束，保修期中替换的零件或整机的保修服务与本产品的保修期同时终止。
- 除非确有法律规定，本公司不对其他任何要求负责。同供货商的销售合同中规定的各项权利不受此保修的影响。

如果需要保修或维修，请与当地的维修站，或就近的维修站联系。

固话免费咨询热线：800-820-1357

手机用户咨询热线：400-820-1357

Braun售后服务部地址

城市	公司名称	地址	联系电话
中区			
200085	上海 安帮北站路家用电器维修服务社	上海市永兴路540号(靠近西藏北路)	63566755/56329466
200235	上海 乐帮新粤办公设备维修服务社	上海市漕溪路190号(靠近田林东路)	64688241
201100	上海 上海市闵行区博杰家用电器维修部	上海市闵行区莘建东路210号(莘庄地铁站-北广场)	64122533
310016	杭州 杭州中侨家电维修服务有限公司	杭州市采荷路10号	86047438
215004	苏州 苏州家用电器维修服务中心有限公司	苏州市干将西路1168号	68662852
266071	青岛 青岛市市南区超维影视通讯技术服务部	青岛市市南区银川西路3号政泰商务楼202室	85977910
361003	厦门 厦门市思明区新鹭声电子技术服务部	厦门后埭溪路248号之6、7、8号	5170118
210003	南京 南京博伊华电子电器经营部	南京市中山北路223号建达大厦	83420092
214031	无锡 无锡新闻通信设备服务有限公司	无锡市五爱北路27号	82729805
213001	常州 常州市金博家电经营部	常州市天宁区迎宾路江南佳园4-S-10	88836628
226001	南通 南通市崇川雷声电器服务中心	南通市虹桥路怡安花苑11幢04店面	96889688/85102088
315040	宁波 宁波市江东明楼甬城家电维修部	宁波市江东惊驾路506号	87771344
315000	宁波 宁波海曙创佳数码家电维修部	宁波市苗圃路39弄50号(海关对面)	87134422
250013	济南 济南市天桥区启航家电服务部	济南市历下区历山路57号历山商务中心407室	86950100
230022	合肥 合肥国升数码技术服务部	合肥市金寨路93号鸿基国际广场529室	2655887/2654456
450000	郑州 郑州百川电器技术有限公司	郑州市北下街79号	66964036
北区			
100078	北京 北京盛侨家用电器维修服务中心	北京市丰台区方庄芳群园2区6号楼金芳公寓408室	67698025/67630617
100035	北京 北京盛侨家用电器维修服务中心	北京市西城区德胜门内大街54号	66561976
050021	石家庄 河北省家用电器维修中心	石家庄市槐北路70号	86011793
300022	天津 天津市大东电器维修有限公司	天津市和平区滨江道109号	27120167
300100	天津 天津市大东电器维修有限公司	天津市南开区三马路126号	27120168/27120170
110011	沈阳 沈阳市今东业家电技术有限公司	沈阳市沈河区承德路36-1	24870309/24855340
150010	哈尔滨 哈尔滨市道里区信誉进口家电维修部	哈尔滨市道里区地段街190号	84644674
150020	哈尔滨 哈尔滨市道外区尼康映像数码维修站	哈尔滨市道外区南勋街18号	88940125
116021	大连 大连中服电子技术服务中心	大连市沙河口区西南路791号-7-3	86841988
130021	长春 长春市朝阳区圣炎夏普维修站	长春市工农大路28号(桂林路与富锦路交汇)	85625783
130000	长春 南关区鑫昌行声光科技商行	长春市南关区卫星路卫星嘉园13栋3单元205门市	85399851
710014	西安 陕西百利商贸有限公司	西安市丰禾路6号丰禾小区22号楼2楼	86220211
南区			
510600	广州 广州市博健电器有限公司	广州市五羊新城明月二路春风路E-12栋首层	87386165(6)
518028	深圳 深圳市顺电连锁股份有限公司	深圳市华强北路上步工业区202栋2楼东	83286255
400020	重庆 重庆市渝中区中侨家用电器维修部	重庆市江北区建新南路18号城市领地A栋附2楼7号门市	63527117
530001	南宁 南宁市南方家用电器维修中心	广西南宁市唐山路29号首层	3118895/3907787
650051	昆明 昆明松和电器有限公司	昆明市环城北路280号	3645557
430015	武汉 武汉市江岸区兆利达家电维修中心	汉口解放大道1439号4栋3单元101室	85790611
410007	长沙 长沙市俊铭电器有限公司	长沙市车站南路934-940号	4148005
610017	成都 成都市武侯区金维电子经营部	成都市大安东路57号3-6号	66656887
528200	佛山 佛山市禅城区得盛家电维修部	佛山市城门西商业街10号	83213535
350001	福州 福州福春电器维修服务有限公司	福州市塔头路328号顺意园一楼店面(福州锅炉厂对面)	87582122
325000	温州 温州市声像技术服务公司	温州市锦绣路利府花苑5幢一层南1-05号	88850706/10187

上海涵思贸易有限公司可办理零件及产品邮购 电话: (021)64606449

E-mail: sp-order@hansi.sh.cn 邮编: 201100

注: 如果当地无特约维修站, 请与就近的维修站联系。

固话免费咨询热线: 800-820-1357 手机用户咨询热线: 400-820-1357



博朗(上海)国际贸易有限公司

地址: 上海市外高桥保税区菲拉路55号综合楼第四层A部位

售后服务日常联系地址: 中国上海浦东三林路550号 邮编: 200124

上述售后服务部地址确定于2009年11月, 可能有不定期更新。如有疑问, 请咨询客户服务热线。

固话免费咨询热线: 800-820-1357 手机用户咨询热线: 400-820-1357

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality, and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun product.

Your Braun Multiquick is particularly well suited for steaming vegetables, rice, fish, meat and poultry. Steaming is a most gentle and healthy way of preparing food. Vitamins, minerals, natural taste and colour will be retained to a large extent.

The model Braun Multiquick FS 20 is provided with 2 steam baskets ⑤ and 2 drip pans ④.

Read all instructions carefully before using the appliance.

Important safeguards

- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Before operating, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance is designed for household use processing household quantities (see processing tables).
- Use the steam basket ⑤ only together with the drip pan ④.
- Always use the black insert ⑥ when steaming food with colour (e. g. carrots, paprika, tomatoes, etc.), in order to minimize permanent colouring of the white steam basket ⑤.
- Remove the black rice bowl ⑥ or the black insert ⑥ only together with the steam basket ⑤ from the drip pan ④.
- Always unplug the appliance before cleaning. Never immerse the base ① into water.
- Never touch the appliance without potholders or kitchen gloves, and do not use the appliance without the cover ⑦. When lifting the cover, always hold it so that you do not come in touch with escaping steam or dripping hot water. Be careful with hot liquids in the drip pan(s).
- Always pull the plug when you have finished using the appliance.
- When using the appliance ensure sufficient room over and beside the appliance, in order to prevent damage to e. g. cabinets or other objects.

- When using the appliance place it on a dry, level, heat-resistant surface.
- Never place the appliance on a hot surface or over an open flame.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

Specifications

- Voltage/wattage: See type plate on the bottom of the appliance
- Maximum capacity: 1.2 l water

Description

- ① Base
- ② Maximum water fill line
- ③ Minimum water fill line
- ④ Drip pan
- ⑤ Steam basket with slots
- ⑥ Black insert (with slots) for the steam basket ⑤ for steaming food with colour (e. g. carrots, paprika, tomatoes, etc.)
- ⑥ Black rice bowl (without slots) for the steam basket
- ⑦ Cover (transparent)
- ⑧ Steam accelerator (removable)
- ⑨ Heating element
- ⑩ On/off switch with timer (60 minutes)
- ⑪ Pilot light for switch ⑩
- ⑫ Cord store for unused length of cord

Notice: Clean all parts before the first use as described under «Cleaning».

Steaming

1. Fill the base ① with cold tap water and put the steam accelerator ⑧ in place. Do not add any spices, sauces, wine etc. to the water. The water quantity needed (maximum or minimum water fill line) depends on the selected steaming time.

Steaming in the steam basket ⑤ (e.g. vegetables, fish)

Put the food into the steam basket with slots ⑤. Add spices when steaming is finished.

Always use the black insert ⑤ when steaming food with colour (e. g. carrots, paprika, tomatoes, etc.), in order to minimize permanent colouring of the white steam basket ⑤.

Model FS 20: When using both steam baskets ⑤ the black insert ⑤ or the black rice bowl ⑥ can only be used in the upper steam basket.

Steaming in the black rice bowl ⑥ (e. g. rice, bakes)

Put the rice/grains with a liquid if necessary into the rice bowl. Place the rice bowl into the steam basket.

2. Place the filled steam basket onto the drip pan ④ in the base ① and set the cover ⑦ onto the steam basket. Without the cover in place, both consumption of electrical power and steaming time increase.

Model FS 20: When using both steam baskets, place the second steam basket with its drip pan on the lower steam basket.

3. When using the steamer ensure sufficient vertical and horizontal space to other objects (shelves etc.).

4. Plug the cord into a mains socket.

5. Set the timer ⑩. To do this first turn the knob to 60 minutes and then back to the desired steaming time. The pilot light ⑪ illuminates and steaming begins.

6. After the selected steaming time is over, the appliance switches off automatically and the pilot light ⑪ goes out.

7. Check whether the food is cooked. Put on long kitchen gloves. Switches the appliance off.

Lift the cover ⑦ being careful of escaping steam. Do not touch any hot parts. Check the food using a long fork.

If you want to continue steaming put on the cover ⑦ and switch the appliance on again. Model FS 20 when using both steam baskets: To check whether the food is cooked in the lower steam basket proceed as follows. Switch the appliance off and remove the cover ⑦. Carefully lift off the upper steam basket (with the black insert) and place it on the reverse side of the cover. Then, using kitchen gloves, carefully remove the drip pan from the lower steam basket and check whether the food is cooked.

If you want to continue steaming in both steam baskets, first place the drip pan onto the lower steam basket and then put on the upper steam basket with the cover. Switch on the appliance again.

8. When the appliance switches itself off and the food is sufficiently cooked pull the plug and let the appliance cool off slightly. Then remove the steam basket, the black rice bowl or the black insert together with the steam basket, using kitchen gloves. The reserve side of the cover ⑦ serves as stand for the steam basket. Remove the food from the steam basket or the rice bowl and spice it as desired.

Model FS 20: For disassembling see Point 7.

9. The liquids which have dripped into the drip pan ④ can be used for sauces or soup.

10. Before you pour out remaining water from the base ①, disassemble or clean the appliance, always let it cool off. Pull the plug.

Water quantities

The water quantity needed depends on the steaming time. When steaming up to 18 minutes fill the base up to the minimum water fill line ③. When you are steaming longer than 18 minutes, fill to the maximum water fill line ②. Ensure a sufficient water level, especially if the steaming time was extended. Should no more steam develop, please check the water level. To do so, pull the plug and let the appliance cool off somewhat. Lift the steam basket and the drip pan carefully, and add water.

Notice: All parts are designed for use in the Braun Multiquick only. Do not put them into a conventional oven or a microwave oven.

Steaming in the steam basket ⑤ and in the black rice bowl ⑥

Notice: The quantities and processing times are approximate for steaming in one steam basket (e. g. model FS 10). The steaming times listed in the charts also apply when steaming smaller quantities. When steaming larger quantities the steaming times may be somewhat longer if there is not enough space to permit sufficient steam circulation.

Tips for steaming with the model FS 20: The steaming times in the upper steam basket are longer. Therefore,

- steam larger pieces or food with longer steaming times in the lower steam basket.
- When steaming different kinds of food with different steaming times: Steam food with a longer steam time in the lower steam basket. After some time place the steam basket containing food with a shorter steaming time on top of the lower steam basket for steaming.

Vegetables and fruits

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

Food	Type	Ca. quantity	Steam times
Artichokes	fresh	4 (medium)	40–45 min.
Asparagus	fresh	500 g	30–40 min.
Beans, runner	fresh, whole or sliced	500 g	25–35 min.
Broccoli	fresh, florets	500 g	15–20 min.
Brussels sprouts	fresh	500 g	20–25 min.
Cabbage	fresh, sliced	500 g	25–30 min.
Carrots	fresh, sliced	500 g	20–25 min.
Cauliflower	fresh, florets	500 g	20–25 min.
Courgettes	fresh, sliced	500 g	15–20 min.
Fennel	fresh, sliced	500 g	15–20 min.
Kohlrabi	fresh, in cubes	500 g	20–25 min.
Leeks	fresh, cut	500 g	15–20 min.
Mushrooms, button	fresh, whole or sliced	500 g	20–25 min. (sliced 5 min. less)
Potatoes	sliced	500 g	20–25 min.
Potatoes	unpeeled	500 g	30–40 min.
Sweetcorn	fresh	2 pieces	55–60 min. (turn frequently)
Apples	fresh, 1/8 pieces	500 g	10–15 min.
Pears	fresh, 1/6 pieces	500 g	10–15 min.

Fish and Seafood

- Frozen fish may be steamed without defrosting if separated before steaming, and the steaming time is extended by approximately 10 %.

Food	Type	Ca. quantity	Steam times
Trout	fresh	2 pieces, each 150 g	18–25 min.
Tuna steaks	fresh	2 pieces, each 200 g	25–30 min.
Bream	fresh, whole	1 piece, 400 g	17–25 min.
Rosefish fillets	fresh	2 pieces, each 200 g	15–18 min.
Pollack fillets	fresh	2 pieces, each 140 g	15–18 min.
Shrimps	frozen	450 g	15–20 min.
Mussels	in the shells	1.000 g	18–25 min.
Squid	frozen	600 g	20–25 min.
Lobsters	in the shells	2 pieces	30–35 min.

Meat, Poultry und Eggs

- Tender meat with a little fat ist suited best.
- The meat should be well washed and dabbed dry, so that as little juice as possible drips out.
- Puncture eggs first.

Food	Type	Ca. quantity	Steam times
Turkey cutlets	fresh	2 pieces, each 150 g	25–30 min.
Chicken legs	fresh	2 pieces, each 150 g	25–30 min.
Veal cutlets	fresh	2 pieces, each 150 g	30–35 min.
Lamb chops	fresh	2 pieces, each 120 g	25–30 min.
Frankfurter sausages	fresh	2–8 (pierce skins)	8–10 min.
Beef sausages	fresh	2–8 (pierce skins)	8–13 min.
Eggs soft-boiled	in the eggshell	2–10 medium size	10–13 min.
Eggs hard-boiled	in the eggshell	2–10 medium size	15–20 min.

Rice, grains, bakes

- Use the black rice bowl ⑥ and add the required quantity of liquid together with the rice, grains, etc.
- Model FS 20: If you are using both steam baskets please proceed as follows. Pre-steam the rice etc. with its long steaming time in the rice bowl ⑥ – placed into the lower steam basket with the cover ⑦ in place. After some time place the other steam basket filled with different food on the base ① (i. e. on the bottom) and continue steaming the rice etc. by moving the steam basket to the top.

Food	Ca. quantity	Water level in the base ①	Liquid level in the rice bowl ⑥	Steam times
Basmati rice	250 g	max.	300–400 ml water	35–40 min.
Long-grain rice	250 g	max.	300–400 ml water	35–40 min.
Brown rice	250 g	max.	300–400 ml water	45–50 min.
Pudding rice	250 g	max.	750 ml milk	60 min.
Indian meal (maize)	250 g	max.	750–1000 ml water	20–25 min.

Cleaning

Always pull the plug before you clean the appliance. Except the base ①, all parts can be cleaned in the dishwasher or by hand with a commercially available detergent. The steam accelerator ⑧ can be removed for cleaning. Wipe the base ① with a damp cloth.

Decalcifying

After you have used your steamer several times (depending on the water hardness in your housing area), the heater ⑨ in the base ① is covered by a layer. The appliance should now be decalcified. Fill the base with white household vinegar (5 %) so that the heating element is just covered. Put the steam accelerator ⑧ in place. Close the appliance, connect it to the mains and set the time to 15 minutes. Should there still be a layer visible after the 15 minutes are over, repeat the procedure. After the vinegar and the appliance have sufficiently cooled off empty the base. Rinse the base ① 3 to 4 times with warm water. Any remaining calcium can be removed from the steam accelerator with a brush.

Subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Internet:

www.braun.com

www.service.braun.com

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany