

# BRAUN

## TributeCollection Food steamer



Type 3216

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

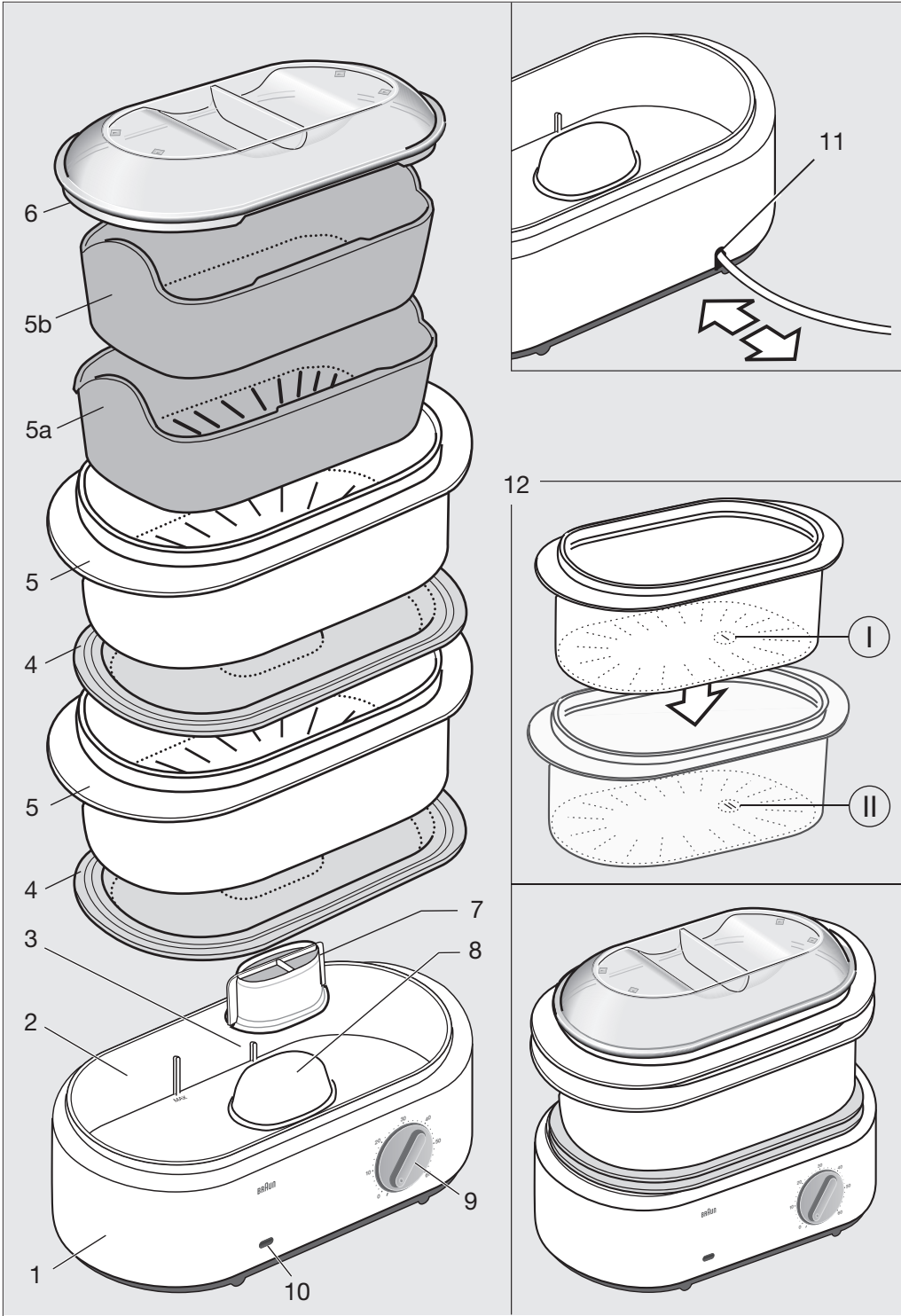
FS 3000

Deutsch	4
English	9
Français	14
Español	19
Português	24
Italiano	29
Nederlands	34
Dansk	39
Norsk	44
Svenska	49
Suomi	54
Polski	59
Český	64
Slovenský	69
Magyar	74
Hrvatski	79
Slovenski	84
Română (MD)	89
Türkçe	94
Ελληνικά	99
Қазақ	105
Русский	112
Українська	119
عربي	131

De'Longhi-Braun-Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany

2361001IBR/06.14  
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI/PL/CZ/SK/HU/  
HR/SL/RO/MD/TR/GR/KZ/RU/UA/Arab





## Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Gerät viel Freude.

Der Braun FS 3000 eignet sich besonders zum Garen von Gemüse und Reis sowie für die Zubereitung von Fisch, Fleisch und Geflügel. Garen mit Dampf ist die schonendste und besonders gesunde Art der Zubereitung. Vitamine, Mineralstoffe, natürlicher Geschmack und Farbe bleiben weitgehend erhalten.

**Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**

### Vorsicht

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbauen, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Tauchen Sie das Gehäuse/Bodengefäß ① niemals ins Wasser.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt und zur Verarbeitung von haushaltsüblichen Mengen bestimmt.
- Den Dampfkorb ⑤ nur zusammen mit der Tropfschale ④ verwenden.
- Verwenden Sie zum Garen von farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten,

Paprika, Tomaten usw.) stets den schwarzen Einsatz ⑤a im Dampfkorb ⑤, um eine bleibende Verfärbung des weißen Dampfkorbess weitgehend zu vermeiden.

- Die schwarze Reisschale ⑤b bzw. den schwarzen Einsatz ⑤a nur zusammen mit dem Dampfkorb ⑤ von der Tropfschale ④ abheben.
- Berühren Sie das heiße Gerät niemals ohne Topfhandschuhe und verwenden Sie das Gerät nicht ohne Deckel ⑥. Halten Sie den Deckel beim Abnehmen stets so, dass Sie nicht mit dem ausströmenden Dampf oder abtropfendem heißen Wasser in Berührung kommen. Achten Sie auf heiße Flüssigkeit in der(n) Tropfschale(n).
- Beim Gebrauch auf ausreichende Abstände nach oben (Hängeschränke, Regale) und zu seitlichen Gegenständen achten.
- Stellen Sie das Gerät zum Gebrauch nur auf eine trockene, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Gerät niemals auf eine heiße Herdplatte oder eine offene Flamme stellen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Maximale Füllmenge: 1,2 l Wasser

### Gerätebeschreibung

- ① Gehäuse/Bodengefäß
- ② Maximale Füllstandmarkierung
- ③ Minimale Füllstandmarkierung
- ④ Tropfschale
- ⑤ Dampfkorb mit Schlitz
- ⑤a Schwarzer Einsatz (mit Schlitz) für den Dampfkorb ⑤

- ⑤ Schwarze Reisschale (ohne Schlitze) für den Dampfkorb
- ⑥ Deckel transparent
- ⑦ Dampfbeschleuniger (abnehmbar)
- ⑧ Heizkörper
- ⑨ Ein-/Ausschalter mit Zeitschaltuhr (60 Min.)
- ⑩ Kontrollleuchte für Schalter
- ⑪ Kabelstauraum zur Aufnahme nicht benötigten Netzkabels

**Hinweis:** Spülen Sie vor dem Erstgebrauch alle Teile wie unter «Reinigung» beschrieben.

### Garen

1. Füllen Sie das Gehäuse/Bodengefäß ① mit kaltem Leitungswasser und setzen Sie den Dampfbeschleuniger ⑦ ein. Geben Sie keine aromatisierenden Zutaten wie Gewürze, Saucen, Wein etc. dem Wasser zu. Die notwendige Wassermenge (maximale Füllstandmarkierung oder minimale Füllstandmarkierung) hängt von der eingestellten Garzeit ab.

**Garen im Dampfkorb ⑤ (z. B. Gemüse, Fisch)**  
Das Gargut in den Dampfkorb mit Schlitzen geben. Gewürze erst nach dem Garen hinzufügen.

Beim Garen von farbstoffreichen Gütern (z. B. Karotten, Paprika, Tomaten usw.) setzen Sie bitte den schwarzen Einsatz ⑤ in den Dampfkorb ⑤, um eine bleibende Verfärbung des weißen Dampfkorbtes weitgehend zu vermeiden. Bei Verwendung beider Dampfkörbe ⑤ kann der schwarze Einsatz ⑤ oder die schwarze Reisschale ⑤ nur in dem oberen Dampfkorb eingesetzt werden.

**Garen in der schwarzen Reisschale ⑤**  
(z. B. Reis, Aufläufe)

Das Gargut ggf. mit einer Flüssigkeit in die Reisschale geben. Die Reisschale in den Dampfkorb setzen.

2. Den gefüllten Dampfkorb auf die Tropfschale ④ im Gehäuse/Bodengefäß ① stellen und den Deckel ⑥ aufsetzen. Ohne Deckel erhöhen sich Energieverbrauch und Garzeiten. Bei Verwendung beider Dampfkörbe stellen Sie den zweiten Dampfkorb mit Tropfschale auf den unteren Dampfkorb.
3. Beim Gebrauch auf ausreichende Abstände nach oben (Hängeschränke, Regale) und zu seitlichen Gegenständen achten.
4. Das Gerät mit dem Netzstecker ans Stromnetz anschließen.
5. Die Zeitschaltuhr ⑨ einstellen. Dazu den Drehknopf zuerst auf 60 Minuten stellen und dann die gewünschte Garzeit zurückstellen. Die Kontrollleuchte ⑩ leuchtet und das Garen beginnt.

6. Wenn die ausgewählte Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus; die Kontrollleuchte geht aus und die Klingel des Timers ertönt.

7. Überprüfen Sie, ob das Lebensmittel gar ist. Ziehen Sie lange Küchenhandschuhe an. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Schalter auf «0» zurückdrehen. Heben Sie die Abdeckung ⑥ ab und achten Sie auf austretenden Dampf. Berühren Sie keine heißen Teile. Überprüfen Sie das Lebensmittel mithilfe einer langen Gabel.

Wenn Sie das Dampfgaren fortsetzen möchten, setzen Sie die Abdeckung auf und schalten das Gerät durch Drehen des Schalters und Einstellen der verbleibenden Zeit wieder ein.

Bei Verwendung beider Dampfkörbe: Zur Prüfung des Garungsgrades im unteren Dampfkorb gehen Sie bitte wie folgt vor: Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie den Deckel ⑥ ab. Heben Sie vorsichtig den oberen Dampfkorb (ggf. mit schwarzem Einsatz) ab und stellen Sie ihn auf den umgestülpten Deckel. Danach nehmen Sie die Tropfschale mit übergezogenen Topfhandschuhen vorsichtig vom unteren Dampfkorb ab und prüfen Sie den Garungsgrad.

Soll in beiden Dampfkörben weiter gegart werden, setzen Sie zunächst die abgenommene Tropfschale und dann den oberen Dampfkorb mit Deckel wieder auf und schalten Sie das Gerät ein.

8. Wenn Ihre Speisen nach Abschalten des Gerätes den gewünschten Garzustand erreicht haben, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät etwas abkühlen. Entnehmen Sie dann den Dampfkorb bzw. die schwarze Reisschale oder den schwarzen Einsatz zusammen mit dem Dampfkorb mit übergezogenen Topfhandschuhen. Der umgestülpte Deckel ⑥ kann als Untersetzer für den Dampfkorb verwendet werden. Nehmen Sie die Speisen aus dem Dampfkorb oder der Reisschale und würzen Sie nach Geschmack. Auseinandernehmen siehe Punkt 7.

9. Die in der Tropfschale ④ gesammelte Flüssigkeit kann für die Zubereitung von Saucen oder Suppen verwendet werden.

10. Das Restwasser im Gehäuse/Bodengefäß ① sowie das Gerät vor dem Entleeren oder Reinigen stets abkühlen lassen. Netzstecker ziehen.

### Wasserfüllung

Die erforderliche Wassermenge hängt von der Garzeit ab. Bei Garzeiten bis zu 20 Minuten füllen Sie bis zur minimalen Füllstandmarkierung

③ auf. Bei Garzeiten über 20 Minuten füllen Sie bis zur maximalen Füllstandmarkierung ② auf. Achten Sie auf einen ausreichenden Füllstand, besonders bei Verlängerung der Garzeit. Sollte die Dampfentwicklung aufhören, prüfen Sie bitte den Wasserstand. Ziehen Sie dazu den Netzstecker und lassen Sie das Gerät

etwas abkühlen. Heben Sie den Dampfkorb und anschließend die Tropfschale vorsichtig ab und füllen Sie Wasser nach.

Hinweis: Alle Einsätze sind ausschließlich für den Gebrauch im Braun FS 3000 bestimmt. Nicht im Backofen oder Mikrowellenherd verwenden.

### Garzeiten im Dampfkorb ⑤ und in der schwarzen Reisschale ⑥

Hinweis: Die angegebenen Mengen und Zeiten sind Richtwerte für das Garen mit einem Dampfkorb. Werden kleinere Mengen gegart, gelten die in den Tabellen aufgeführten Zeiten ebenso. Beim Garen größerer Mengen können sich die Garzeiten etwas verlängern, wenn das Gargut mit engen Zwischenräumen im Dampfkorb liegt und die Dampfzirkulation behindert wird.

Die Garzeiten im oberen Dampfkorb sind länger, daher

- größere Stücke bzw. Lebensmittel mit längeren Garzeiten im unteren Dampfkorb garen.
- Beim Garen von verschiedenen Lebensmitteln mit unterschiedlichen Garzeiten: Lebensmittel mit längerer Garzeit im unteren Dampfkorb garen; nach einiger Zeit den Dampfkorb mit Lebensmitteln mit kürzerer Garzeit auf den unteren Dampfkorb setzen und oben garen.

### Gemüse/Obst

- Entfernen Sie dicke Strünke von Blumenkohl, Brokkoli und Kohl.
- Garen Sie grünes und Blattgemüse so kurz wie möglich, da diese Gemüsearten schnell ihre Farbe verlieren.
- Tiefgefrorenes Gemüse vor dem Garen nicht auftauen.

Gargut	Art	ca. Menge	Garzeit
Artischocken	frisch	4 St. mittelgroß	40 – 45 Min.
Blumenkohl	frisch, kleine Röschen	500 g	20 – 25 Min.
Brokkoli	frisch, kleine Röschen	500 g	15 – 20 Min.
Champignons	frisch, ganz oder geschnitten	500 g	20 – 25 Min. (geschnitten 5 Min. kürzer)
Fenchel	frisch, in Scheiben	500 g	15 – 20 Min.
Grüne Bohnen	frisch, ganz oder geschnitten	500 g	25 – 35 Min.
Karotten	frisch, in Scheiben	500 g	20 – 25 Min.
Kartoffeln	geschnitten	500 g	20 – 25 Min.
Kartoffeln	in der Schale	500 g	30 – 40 Min.
Kohl	frisch, geschnitten	500 g	25 – 30 Min.
Kohlrabi	frisch, gewürfelt	500 g	20 – 25 Min.
Maiskolben	frisch	2 Stück	55 – 60 Min. (öfter wenden)
Porree (Lauch)	frisch, geschnitten	500 g	15 – 20 Min.
Rosenkohl	frisch	500 g	20 – 25 Min.
Spargel	frisch	500 g	30 – 40 Min.
Zucchini	frisch, in Scheiben	500 g	15 – 20 Min.
Äpfel	frisch, 1/8 Stücke	500 g	10 – 15 Min.
Birnen	frisch, 1/6 Stücke	500 g	10 – 15 Min.

### Fische und Meeresfrüchte

- Tiefgefrorener Fisch kann ohne vorheriges Auftauen gegart werden, wenn zusammenhängende Fische zuerst getrennt werden und die Garzeit um ca. 10 % verlängert wird.

Gargut	Art	ca. Menge	Garzeit
Forelle	frisch	2 St. je 150 g	18 – 25 Min.
Thunfischsteak	frisch	2 St. je 200 g	25 – 30 Min.
Zahnbrasse	frisch, ganz	1 St. 400 g	18 – 25 Min.
Goldbarschfilet	frisch	2 St. je 200 g	15 – 18 Min.
Seelachsfilet	frisch	2 St. je 140 g	15 – 18 Min.
Garnelen	gefroren	450 g	15 – 20 Min.
Miesmuscheln	in der Schale	1000 g	18 – 25 Min.
Kalamares	gefroren	600 g	20 – 25 Min.
Langusten	in der Schale	2 Stück	30 – 35 Min.

### Fleisch, Geflügel und Eier

- Feinfaseriges und zartes Fleisch, das mit etwas Fett durchzogen ist, eignet sich besonders gut.
- Die Fleischstücke sollten gut abgewaschen und trocken getupft werden, damit so wenig wie möglich Saft ausläuft.
- Eier zuvor anstechen.

Gargut	Art	ca. Menge	Garzeit
Putenschnitzel	frisch	2 St. je 150 g	25 – 30 Min.
Hähnchenschenkel	frisch	2 St. je 150 g	25 – 30 Min.
Kalbsschnitzel	frisch	2 St. je 150 g	30 – 35 Min.
Lammkotelett	frisch	2 St. je 120 g	25 – 30 Min.
Frankfurter Würstchen	frisch	2 – 8 St. (Haut anstechen)	8 – 10 Min.
Rindswürste	frisch	2 – 8 St. (Haut anstechen)	8 – 12 Min.
Eier, weich gekocht	in der Schale	2 – 10 St. mittlere Größe	10 – 12 Min.
Eier, hart gekocht	in der Schale	2 – 10 St. mittlere Größe	15 – 20 Min.

### Reis, Getreide, Aufläufe

- Verwenden Sie die schwarze Reisschale <sup>Ⓢ</sup> zusammen mit der erforderlichen Flüssigkeitsmenge und dem Reis usw.
- Bei Verwendung beider Dampfkörbe gehen Sie bitte wie folgt vor: Den lang garenden Reis usw. in der Reisschale <sup>Ⓢ</sup> – eingesetzt im unteren Dampfkorb <sup>Ⓢ</sup> – bei aufgesetztem Deckel vorgaren. Dann erst den zweiten Dampfkorb mit anderen Gütern nach unten setzen, während der Dampfkorb mit dem Reis usw. zum Weitergaren nach oben gesetzt wird.

Gargut	ca. Menge	Wasser-Füllstand im Bodengefäß <sup>①</sup>	Flüssigkeitsmenge in der Reisschale <sup>Ⓢ</sup>	Garzeit
Basmatireis	250 g	max.	300 – 400 ml Wasser	35 – 40 Min.
Langkornreis	250 g	max.	300 – 400 ml Wasser	35 – 40 Min.
Naturreis	250 g	max.	300 – 400 ml Wasser	45 – 50 Min.
Milchreis	250 g	max.	750 ml Milch	60 Min.
Polenta (Maismehl)	250 g	max.	750 – 1000 ml Wasser	20 – 25 Min.

## Reinigung

Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen. Außer dem Gehäuse/Bodengefäß ① können alle Teile in der Spülmaschine oder mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel gereinigt werden. Der Dampfbeschleuniger ② lässt sich zum Reinigen abnehmen. Das Gehäuse/Bodengefäß ① mit einem feuchten Tuch abwischen.

## Lagerung

Zur einfachen Lagerung nach der Verwendung, können die Körbe ineinander gesteckt werden ⑩.

Siehe dazu die entsprechenden Markierungen (I und II): Korb I passt in Korb II.

Das Netzkabel kann wie in Abbildung ⑪ gelagert werden.

## Entkalken

Nach mehrmaligem Gebrauch (je nach Wasserhärte) bildet sich auf dem Heizkörper ④ im Gehäuse/Bodengefäß ① eine Kalkschicht. Um das Gerät zu entkalken, füllen Sie weißen Haushaltsessig (5 %) in das Gehäuse/Bodengefäß, so dass der Heizkörper gerade bedeckt ist. Setzen Sie den Dampfbeschleuniger ② auf. Schließen Sie das Gerät ans Netz an und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 15 Minuten. Wenn nach Ablauf dieser Zeit noch immer Belag sichtbar ist, wiederholen Sie den Entkalkungsvorgang. Entleeren Sie den Essig nach Abkühlen des Gerätes und spülen Sie das Gehäuse/Bodengefäß ① drei- bis viermal mit warmem Wasser aus. Eventuell noch am Dampfbeschleuniger verbleibende Kalkreste können mit einer Bürste entfernt werden.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.





## 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 FS 3000 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.

**Read all instructions carefully before using the appliance.**

### Important safeguards

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Children younger than 8 years shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never immerse the base ① into water.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Use the steam basket ⑤ only together with the drip pan ④.
- Always use the black insert ⑤a) 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 ⑤b) or the black insert ⑤a) only together with the steam basket ⑤ from the drip pan ④.
- Never touch the appliance without potholders or kitchen gloves, and do not use the appliance without the cover ⑥. 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).
- 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.

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
- ⑤a) Black insert (with slots) for the steam basket
- ⑤b) Black rice bowl (without slots) for the steam basket
- ⑥ Cover (transparent)
- ⑦ Steam accelerator (removable)
- ⑧ Heating element
- ⑨ On/off switch with timer (60 minutes)
- ⑩ Pilot light for switch ⑨
- ⑪ 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 ⑦ 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 ⑤a when steaming food with colour (e. g. carrots, paprika, tomatoes, etc.), in order to minimize permanent colouring of the white steam basket ⑤. When using both steam baskets ⑤ the black insert ⑤a or the black rice bowl ⑤b can only be used in the upper steam basket.

### Steaming in the black rice bowl ⑤b (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 ⑥ onto the steam basket. Without the cover in place, both consumption of electrical power and steaming time increase.

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 ⑨. To do this first turn the knob to 60 minutes and then back to the desired steaming time. The pilot light ⑩ illuminates and steaming begins.

6. After the selected steaming time is over, the appliance switches off automatically, the pilot light turns off and the bell of the timer is ringing.

7. Check whether the food is cooked. Put on long kitchen gloves. Switch the appliance off by turning the knob back to «0». Lift the cover ⑥ 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 and switch the appliance on again by turning the knob and setting the remaining time.

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 ⑥. 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 ⑥ serves as stand for the steam basket. Remove the food from the steam basket or the rice bowl and spice it as desired. 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 20 minutes fill the base up to the minimum water fill line ①. When you are steaming longer than 20 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 FS 3000 only. Do not put them into a conventional oven or a microwave oven.

## Steaming in the steam basket <sup>⑤</sup> and in the black rice bowl <sup>⑥</sup>

Notice: The quantities and processing times are approximate for steaming in one steam basket. 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.

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	18–25 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	1000 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)	8–12 min.
Eggs soft-boiled	in the eggshell	2–10 medium size	10–12 min.
Eggs hard-boiled	in the eggshell	2–10 medium size	15–20 min.

## Rice, grains, bakes

- Use the black rice bowl <sup>Ⓜ</sup> and add the required quantity of liquid together with the rice, grains, etc.
- 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 <sup>Ⓜ</sup> – placed into the lower steam basket with the cover <sup>Ⓜ</sup> in place. After some time place the other steam basket filled with different food on the base <sup>Ⓜ</sup> (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 <sup>Ⓜ</sup>	Liquid level in the rice bowl <sup>Ⓜ</sup>	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 ⑦ can be removed for cleaning. Wipe the base ① with a damp cloth.

## Storage

For easy storage after use, the baskets can be stacked inside each other ⑥. Please see the corresponding marks (I & II); basket I fits into basket II. The power cord can be stored as shown in pic. ⑩.

## Decalcifying

After you have used your steamer several times (depending on the water hardness in your housing area), the heater ⑧ 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 ⑦ 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.



## For UK Only

### Guarantee Information

All Braun Household products carry a minimum guarantee period of two year. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected.

### **Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.**

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:

02392 392333

For service in the Republic of Ireland please call:

012475471

Braun Household undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Braun Household.
- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning; or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Braun Household, New Lane, Havant,  
Hampshire PO9 2NH

[www.braunhousehold.co.uk](http://www.braunhousehold.co.uk)