

BRAUN

IdentityCollection



Type 3216

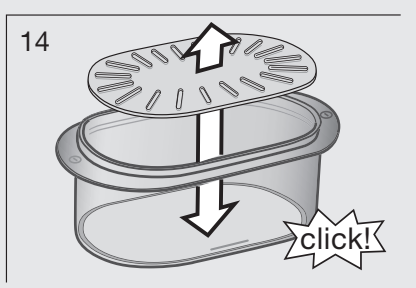
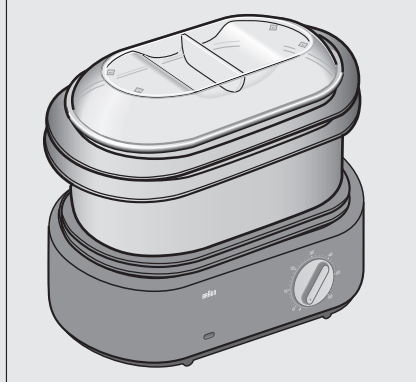
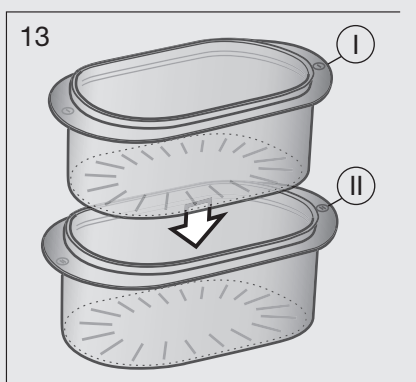
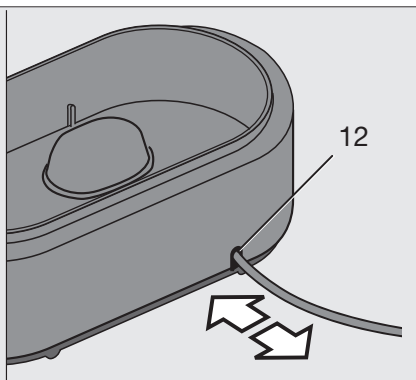
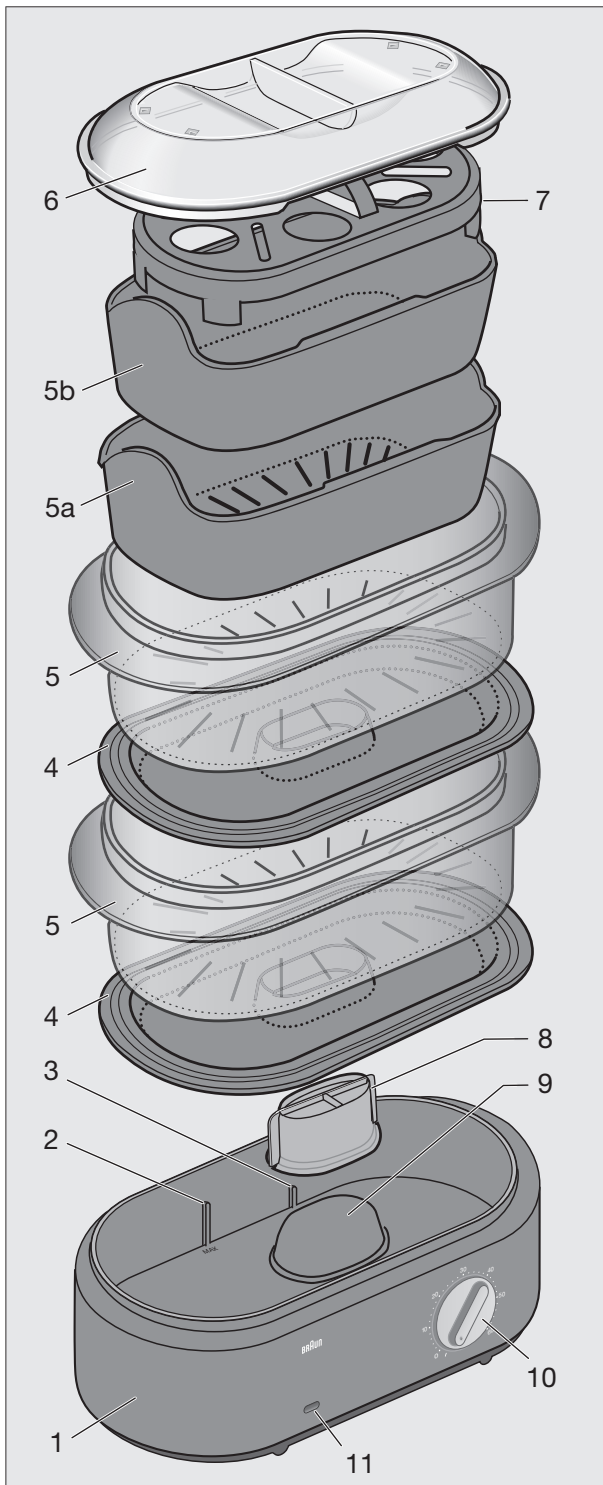
www.braunhousehold.com

FS 5100

Deutsch	4
English	9
<u>한국어</u>	14

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





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 5100 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 beim Dampfgaren von Lebensmitteln mit Farbstoffen (z. B.

Karotten, Paprika, Tomaten usw.) immer den Einsatz ⑤a, um eine dauerhafte Verfärbung des Dampfkorb ⑤ so gering wie möglich zu halten.

- Entnehmen Sie die Reisschale ⑤b oder den Einsatz ⑤a immer nur zusammen mit dem Dampfkorb ⑤ aus der Abtropfschale ④.
- 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 Schlitzen
- ⑤a Einsatz (mit Schlitzen) für den Dampfkorb ⑤
- ⑤b Reisschale (ohne Schlitze) für den Dampfkorb

- ⑥ Deckel transparent
- ⑦ Eiertablett
- ⑧ Dampfbeschleuniger (abnehmbar)
- ⑨ Heizkörper
- ⑩ Ein-/Ausschalter mit Zeitschaltuhr (60 Min.)
- ⑪ Kontrollleuchte für Schalter ⑩
- ⑫ 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 ⑧ 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.

Dampfgaren im Dampfkorb ⑤

(z. B. Gemüse, Fisch)

Geben Sie das Lebensmittel in den Dampfkorb mit Schlitz ⑤. Würzen Sie nach dem Dampfgaren.

Verwenden Sie beim Dampfgaren von Lebensmitteln mit Farbstoffen (z. B. Karotten, Paprika, Tomaten usw.) immer den Einsatz ⑤, um eine dauerhafte Verfärbung des Dampfkorbs so gering wie möglich zu halten. Wenn Sie beide Dampfkörbe ⑤ verwenden, können der Einsatz ⑤ oder die Reisschale ⑥ nur im oberen Dampfkorb verwendet werden.

Dampfgaren in der Reisschale ⑥

(z. B. Reis, Aufläufe)

Geben Sie den Reis/das Getreide ggf. mit einer Flüssigkeit in die Reisschale. Setzen Sie die Reisschale in den Dampfkorb.

Dampfgaren mit Eiertablett ⑦

Verwenden Sie für eine einfache Handhabung und zur Fixierung der Eier während des Dampfgarens das Eiertablett.

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 ⑩ einstellen. Dazu den Drehknopf zuerst auf 60 Minuten stellen und dann die gewünschte Garzeit zurückstellen. Die Kontrollleuchte ⑪ 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.

Wenn Sie beide Dampfkörbe verwenden: Verfahren Sie zur Überprüfung des Garzustands des Lebensmittels im unteren Dampfkorb wie folgt. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die Abdeckung ⑥ ab.

Heben Sie vorsichtig den oberen Dampfkorb (mit dem Einsatz) ab und setzen Sie ihn auf die Rückseite der Abdeckung. Entnehmen Sie dann mit Küchenhandschuhen vorsichtig die Abtropfschale aus dem unteren Dampfkorb und überprüfen Sie, ob das Lebensmittel gar ist. Möchten Sie das Dampfgaren in beiden Dampfkörben fortsetzen, setzen Sie zuerst die Abtropfschale auf den unteren Dampfkorb und dann den oberen Dampfkorb mit der Abdeckung wiederum darauf. Schalten Sie das Gerät wieder ein.

8. Wenn sich das Gerät ausschaltet und das Lebensmittel ausreichend gar ist, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät etwas abkühlen. Entnehmen Sie dann mit Küchenhandschuhen den Dampfkorb, die Reisschale oder den Einsatz zusammen mit dem Dampfkorb. Die Rückseite der Abdeckung ⑥ dient als Ablage für den Dampfkorb. Entnehmen Sie das Lebensmittel aus dem Dampfkorb oder aus der Reisschale und würzen Sie nach Belieben. 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 5100 bestimmt. Nicht im Backofen oder Mikrowellenherd verwenden.

Dampfgaren im Dampfkorb ⑤ und in der 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 Reisschale ☉ 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 ☉ – eingesetzt im unteren Dampfkorb ☺ – 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 ①	Flüssigkeitsmenge in der Reisschale ☉	Garzeit
Basmatireis	250 g	max.	300 – 400 ml Wasser	35 – 40 Min.
Langkomreis	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

Ziehen Sie vor Reinigung des Geräts immer den Netzstecker. Außer dem Bodengefäß ① können alle Teile in der Spülmaschine oder per Hand mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel gereinigt werden. Der Dampfbeschleuniger ⑥ kann zur Reinigung entnommen werden. Zur wirksamen Reinigung können die Böden der Körbe abgenommen werden. Nach der Reinigung müssen Sie wieder eingerastet werden ⑭. Wischen Sie das Bodengefäß ① mit einem feuchten Tuch ab.

Lagerung

Zur einfachen Lagerung nach der Verwendung, können die Körbe ineinander gesteckt werden ⑮.

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

Das Netzkabel kann wie in Abbildung ⑯ 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 ⑥ 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 5100 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 insert ⑤a when steaming food with colour (e. g. carrots, paprika, tomatoes, etc.), in order to

minimize permanent colouring of the steam basket ⑤.

- Remove the rice bowl ⑤b or the 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 Insert (with slots) for the steam basket ⑤
- ⑤b Rice bowl (without slots) for the steam basket
- ⑥ Cover (transparent)
- ⑦ Egg tray
- 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 insert ⑨ when steaming food with colour (e. g. carrots, paprika, tomatoes, etc.), in order to minimize permanent colouring of the steam basket ⑤.

When using both steam baskets ⑤ the insert ⑨ or the rice bowl ⑩ can only be used in the upper steam basket.

Steaming in the rice bowl ⑩

(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.

Steaming with egg tray ⑦

For an easy handling and in order to have the eggs fixed during steaming process use the egg tray

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 ⑭. To do this first turn the knob to 60 minutes and then back to the desired steaming time. The pilot light ⑮ 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 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 rice bowl or the 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 3. 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 5100 only. Do not put them into a conventional oven or a microwave oven.

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

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 rice bowl ⁵⁶ 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 ⁵⁶ – 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 ⁵⁶	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 ⑥ can be removed for cleaning. For efficient cleaning the bottom of the baskets can be detached; after cleaning they have to be clicked into place again ⑭. Wipe the base ① with a damp cloth.

Storage

For easy storage after use, the baskets can be stacked inside each other ⑮. Please see the corresponding marks (I & II); basket I fits into basket II. The cord can be stored as shown in picture ⑯.

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 ⑥ 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.



한국어

본 제품은 당사의 엄격한 기준에 의거하여 만들어진 우수한 품질과 기능 그리고 디자인을 갖춘 제품입니다. 저희 브라운 제품을 구입해 주셔서 감사합니다.

브라운 FS5100 전기 찜기는 스팀을 활용하여 야채, 쌀, 생선, 육류를 찜 요리를 할 수 있습니다. 스팀을 활용한 요리는 비타민, 미네랄 등을 보존하고 자연의 맛과 색을 유지할 수 있는 건강한 요리방법입니다.

본 제품을 사용하기 전에 사용 설명서를 주의 깊게 꼼꼼히 읽어 주십시오.

안전을 위한 중요사항

- 본 제품은 8세 이하의 어린이가 또는 육체적, 감각적, 정신적 장애를 지닌 자, 미숙자, 조작에 대한 지식이 없는 자가 작동할 경우 매우 위험할 수 있습니다. 따라서 안전을 책임질 수 있는 자의 감독 아래 또는 사용자가 안전하게 사용하는 방법에 대한 이해와 사용자 주의해야 할 점을 충분히 이해한 경우에만 사용할 수 있습니다.
- 본 제품은 8세 이하의 어린 아이가 사용해서는 안됩니다. 어린 아이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 하십시오.
- 액세서리를 변경하거나 사용중인 제품 부분에 접근할 때는 안전을 위해서 전원을 먼저 끄거나 전원 장치 연결을 차단한 후에 사용해 주십시오.
- 부재중일 때는 항상 전원코드를 분리해 두십시오. 스팀용기 등의 조립전, 분해 및 세척시에도 반드시 전원 플러그는 분리되어 있어야 합니다.
- 절대로 본체①은 절대로 물에 담그지 마십시오.
- 본 제품은 일반 가정용으로 일반가정에서 평균적인 사용량을 고려하여 설계 및 생산되었습니다.
- 스팀 용기⑤와 배출 팬④을 반드시 함께 사용하여 주십시오.
- 항상 색상이 있는 재료를 찜 요리로 만들 때는 반드시 내부용기(5a)를 사용해 주십시오. (예 당근, 파프리카, 토마토 등)은 스팀용기⑤의 착색을 최소화 할 수 있습니다.
- 쌀 용기(5b)를 장착하거나 분리할 때는 반드시 스팀 용기⑤를 배출 팬④으로부터 함께 분리하여 주십시오.
- 본 제품은 교류전기를 사용하는 제품으로 제품 밀면에 표기된 전압과 집안내 구동되는 전압이 맞는지 확인하여 주십시오.
- 주방장갑과 받침대 없이 제품을 만지거나 덮개

⑥를 열지 마십시오.

덮개⑥를 들어올릴 때에는 반드시 배출되는 증기와 떨어지는 뜨거운 물방울이 피부에 닿지 않도록 유의하여 주십시오.

- 제품은 항상 건조하고 수평이 잘 맞고 내열 표면에 있어야 합니다.
- 제품 주위에 충분한 공간을 두고 사용해 주십시오. 뜨거운 증기로 인한 주변 제품의 손상이 있을 수 있습니다. 또한 제품이 밀폐된 공간에서 구동되지 않도록 유의해 주십시오. (예) 캐비닛 또는 박스 등
- 절대로 제품을 오븐 위나 뜨거운 표면 위에 올려 두지 마십시오.
- 제품의 사용이 끝나면 반드시 본체에 있는 물을 모두 비워 주십시오.
- 브라운 전자 제품은 안전 기준에 적합하게 제조되었습니다. 코드 교환을 포함한 제품의 수리는 반드시 지정된 서비스센터에 맡기십시오. 잘못된 수리나 비전문가에 의한 수리는 사고를 유발하거나 사용자가 다칠 우려가 있습니다.

최대 용량 : 1.2L 의 물

제품 구성

- ① 본체
- ② 최대 급수 기준선
- ③ 최소 급수 기준선
- ④ 배출 팬
- ⑤ 구멍이 있는 스팀 용기
(5a) 스팀 용기 내 장착 가능한 내부 용기
(5b) 쌀 용기 (슬롯 없음)
- ⑥ 덮개 (투명)
- ⑦ 달걀 트레이
- ⑧ 스팀 부스터 (분리가능)
- ⑨ 가열체
- ⑩ 스팀 타이머 스위치 (60분 까지)
- ⑪ 스위치 조작에 따른 표시등
- ⑫ 길이조정이 가능한 코드 보관소

주의 : 최초 사용 전에 모든 부속품을 세척해 주십시오. 세척 부분의 설명을 참고해 주십시오.

사용 방법

1. 차가운 물을 본체①에 채우고 스팀 부스터⑧를 끼워 주십시오. 단 어떠한 향신료 또는 양념도 물에 첨가하면 안됩니다. 물의 양은 조리 시간에 필요한 만큼 넣어주십시오. (최대 또는 최소 급수선 내)

스팀 용기⑤를 활용한 찜 요리

(예. 아채, 생선)

구멍이 있는 스팀용기⑤에 음식을 넣고 찜이 끝난 뒤 향신료를 첨가하십시오.

색이 들기 쉬운 음식을 요리 할 때는 항상 내부용기를 사용해 주십시오. (예, 당근, 파프리카, 토마토 등) 내부 용기는 검정색으로 되어 있어 착색되는 것을 최대한 막아줍니다.

스팀용기를 동시에 두개를 사용할 때 내부 용기 또는 쌀 용기는 한 개만 위쪽 용기에 사용할 수 있습니다.

쌀 용기(5b)를 사용한 찜 요리

(예. 쌀, 곡물)

쌀/곡물을 넣고 필요에 따라서 물 등의 액체를 넣어주십시오. 이후 이 쌀 용기(5b)를 스팀 용기⑤에 넣어 주십시오.

달걀 트레이⑦를 사용한 찜 요리

달걀 트레이를 사용하면 손쉽게 달걀을 고정하여 삶은 달걀을 만들 수 있습니다.

2. 스팀 용기⑤를 배출 팬④ 위에 올려 덮개⑥를 닫고 본체①에 끼워 주십시오. 만일 스팀 용기 2개를 사용하고자 하시면 배출 팬④ 위에 올려 본체①에 장착된 스팀 용기⑤ 위에 올려 주십시오. 상부에 덮개를 닫지 않으면 보다 많은 전력 소모와 요리시간, 물이 필요 합니다.

3. 찜 기를 사용하실 때 주변에 다른 물체가 없는지 확인 해 주십시오.

4 전원 플러그를 꼽아 주십시오.

5. 타이머를 설정하십시오. 먼저 60분으로 스위치를 돌린 후 다시 원하시는 시간을 설정하십시오. 작동 표시 등이 점등되어 스팀이 생성되는 것을 알려 줍니다.

6. 설정한 타이머가 다 되면 작동 표시등이 꺼지고 자동으로 전원이 꺼집니다. 동시에 벨이 울리게 됩니다.

7. 요리가 잘되었는지 확인하시고 주방장갑을 착용하시고 스위치를 《O》로 변경하여 전원을 꺼주십시오. 갑자기 뿜어져 나올 증기에 유의하시면서 뚜껑을 열어

주십시오. 제품 모든 부위가 매우 뜨겁기 때문에 맨손으로 만지지 마십시오. 긴 포크 등을 사용하여 잘 익었는지 확인해 주십시오. 만약 좀 더 쪄야 한다면 다시 뚜껑을 덮고 필요한 만큼의 시간 설정을 해 주십시오.

만약 두 개의 스팀 용기를 사용하여 조리를 하는 경우 설정한 시간의 절반이 되면 아래쪽의 스팀 용기와 위쪽의 스팀 용기를 바꾸어 요리하여야 합니다.

(단 내부용기를 사용하시는 경우는 내부용기를 분리하여 옮겨야 합니다.)

아래쪽의 스팀 용기의 요리가 잘 되었는지 확인하시기 위해서는 다음의 방법을 따라 주십시오.

전원 스위치를 끄고 주방장갑을 사용하여 덮개를 열어 주십시오. 이후 위쪽의 스팀 용기를 (내부용기가 있는 경우엔 함께) 들어 올려 분리하시고 배출 팬은 별도로 분리하여 두십시오. 이후 하부 스팀 용기를 들어올려 위치를 바꾸어 주십시오.

8. 찜기의 전원이 자동으로 꺼지고 난 뒤 용기 내부에 스팀이 사라질 때까지 몇 분간 식혀 주십시오. 이후 음식을 꺼내고 다른 구성품을 사용하여 음식을 할 수 있습니다. 본 설명서 앞부분 그림과 7번의 분해 조립 방법을 참고해 주십시오.

9. 배출 팬에 고인 액체는 육수 또는 소스 등으로 활용하실 수 있습니다.

10. 본체의 세척 또는 분리를 위해서 남은 물은 버리고자 할 때에는 항상 전원 코드를 뽑고 제품을 충분히 식혀 주십시오.

물의 양

물의 양은 스팀 시간에 따라서 다릅니다. 스팀을 20분이내로 사용하시는 경우에는 최소눈금 3만큼 채워 주십시오. 20분 이상 스팀 분사를 원하시는 경우 최대 눈금 2만큼 채워 주셔야 합니다.

스팀 분사 시간을 늘리시는 경우에는 반드시 물의 양을 확인 하시고 모자란 경우 채워 주십시오.

스팀이 더 이상 생성되지 않으면 물의 양을 확인해 주십시오. 이때 반드시 전원 플러그를 뽑은 뒤 제품을 약간 식혀서 배출 팬을 통해서 증기가 물로 바뀌어 떨어지는 것을 확인 하시고 스팀으로 화상을 입지 않도록 유의하며 용기를 들어올려 물을 채워 주십시오.

주의 : 모든 구성품은 FS5100 제품에서만 사용되도록 설계 되었습니다. 절대로 컴백션 오븐 또는 전자레인지 등에 사용하지 마십시오.

스팀 용기⑤와 쌀 용기(5b)로 찜 요리 하기

주의 : 용량은 대략적으로 쌀 용기 하나 정도를 기준으로 정해졌습니다.

하기 레시피의 요리 시간은 적은 양을 조리할 때 해당됩니다. 많은 양을 요리하고자 할 때에는 용기 내부에 스팀이 전달될 공간이 부족하지는 않은지 또는 물의 양은 충분하지 고려하여 여러 차례로 나누어 요리해 주십시오.

찜 요리 시간은 아래용기보다 위용기가 보다 많은 시간이 걸립니다. 그러므로

- 시간이 오래 걸리거나 보다 높은 온도로 요리해야 하는 음식재료를 아래 용기에 넣어 요리해 주십시오.
- 스팀 양이 적거나 시간이 짧게 걸리는 요리를 위 용기를 사용해 주십시오. 서로 다른 찜 요리시간이 소요되는 요리의 경우 이러한 원리를 활용하여 스팀양이 적거나 요리시간이 적은 음식재료를 위에 긴시간이 필요하거나 높은 온도가 필요한 요리를 하단 용기에 요리하시면 보다 효과적으로 사용할 수 있습니다.

야채와 과일

- 꽃양배추, 브로콜리 등의 바깥쪽 잎은 제거해 주십시오.
- 잎류나 녹색야채는 가능한 짧게 요리해 주십시오. 변색이 쉽게 됩니다.
- 얼린 야채는 찜 요리 전 해동시켜 주십시오.

음식	형태	최대 용량	조리시간
아티초크	덩어리 상태	4개 (중간크기)	40-45 분.
아스파라거스	덩어리 상태	500g	30-40 분.
콩, 깍지콩	덩어리 상태 썰어서	500g	25-30 분.
브로콜리	덩어리 상태 꽃부분만	500g	15-20 분.
방울 양배추	덩어리 상태	500g	20-25 분.
양배추	덩어리 상태 썰어서	500g	25-30 분.
당근	그대로 또는 썰어서	500g	20-25 분.
꽃 양배추	덩어리 상태 꽃 부분만	500g	20-25 분.
애호박	덩어리 상태 썰어서	500g	15-20 분.
회향	덩어리 상태 썰어서	500g	15-20 분.
클라비	덩어리 상태 깍둑썰기 하여	500g	20-25 분.
부추	덩어리 상태 썰어서	500g	15-20 분.
버섯	전체 또는 썰어서	500g	20-25 분.
감자	얇게 썰어서	500g	20-25 분. (5분정도 일찍 전원을 꺼 주십시오.)
감자	껍질을 벗긴 상태로	500g	30-40 분.
스위트 콘	덩어리 상태	2 개	55-60 분 (차후 뒤집어 주십시오.)
사과	신선한 상태의 1/8 조각	500g	10-15 분.
배	신선한 상태의 1/6 조각	500g	10-15 분.

생선과 해물

- 얼린 고기는 해동하여 요리해 주십시오. 해동 없이 요리하시는 경우 약 10%정도 요리시간이 늘어나게 됩니다.

음식	형태	최대 용량	조리시간
송어	덩어리 상태	4개 (중간크기)	40-45 분.
참치 스테이크	덩어리 상태	500g	30-40 분.
도미	덩어리 상태 전체	500g	25-30 분.
대구	덩어리 상태	500g	15-20 분.
방울 양배추	덩어리 상태	500g	20-25 분.
새우	얼려진 상태로	450g	15-20 분.
홍합등 조개	껍질과 함께	500g	20-25 분.
오징어	얼려진 상태로	500g	20-25 분.
랍스터	껍질과 함께	500g	15-20 분.

고기류 또는 달걀 등

- 육류에 지방이 적은 것이 찜 요리에 적합합니다.
- 고기는 조리 전에 잘 씻고 육즙이 모두 빠지지 않도록 말린 뒤 사용하십시오.
- 달걀을 먼저 요리해 주십시오.

음식	형태	최대 용량	조리시간
칠면조 조각	덩어리 상태	150g씩 2조각	40-45 분.
닭다리	덩어리 상태	150g씩 2조각	30-40 분.
송아지 고기	덩어리 상태	150g씩 2조각	25-30 분.
양고기	덩어리 상태	120g씩 2조각	15-20 분.
프랑크 소시지	덩어리 상태	2-8 조각 (껍질과 함께)	20-25 분.
소고기 소시지	덩어리 상태	2-8 조각 (껍질과 함께)	15-20 분.
달걀 반숙	달걀 트레이에 올려서	2-10개 중간 크기	20-25 분.
달걀 완숙	달걀 트레이에 올려서	2-10개 중간 크기	20-25 분.

쌀 곡물 분말등

- 쌀 용기에 약간의 물을 곡물류와 함께 넣어서 요리하십시오. 본 곡물류는 조리시간이 길게 소요되는 요리입니다.
- 만약 두 개의 스팀용기를 사용하시고자 할 때는 우선쌀 용기를 하부에 장착하여 요리를 하다가 상부로 내부 용기를 옮겨서 요리해 주십시오.

음식	최대 용량	물의 양	쌀 용기 물의 양	스팀시간
바스마티쌀	250g	max	300-400ml 물	35-40 분
날알이 긴쌀	250g	max	300-400ml 물	35-40 분
현미	250g	max	300-400ml 물	45-50 분
쌀 푸딩	250g	max	750ml 우유	60 분
인디안 쌀 (옥수수)	250g	max	750-1000ml 물	20-25분

세척

항상 제품을 세척하기 전에는 전원 코드를 뽑아 주십시오.
본체를 제외하고는 모든 구성품을 식기 세척기를 사용
하거나 중성 세제를 사용하실 수 있습니다.
스팀 부스터는 세척을 위해서 분리하실 수 있으며 보다
효과적인 세척을 위해서 용기의 바닥부분도 분리하실 수
있습니다.

세척 후 다시 원위치에 끼워 넣어서 조립하실 수 있습니다.
본체는 물에 담그거나 흐르는 물을 이용하여 세척하지
마십시오. 반드시 젖은 헝겊으로 닦아 주십시오.

보관

사용 후 손쉽게 보관 할 수 있습니다.
스팀용기는 쌓아서 보관이 가능합니다. 용기에 표시된
(I & II)를 확인해 주십시오.
I 용기가 II 용기에 끼워 넣을 수 있습니다.
전원 코드는 그림12와 같이 보관할 수 있습니다.

석회 제거

수차례 찜요리를 하고난 뒤 (거주하고 계신 지역과 수도물
의경도에 따라서) 발열체와 본체 물을 받는 부위에 석회층
이 보이면 석회제거를 해야 합니다. 집에서 사용하시는
식초 (5%)를 발열체가 잠길만큼 채운뒤 스팀 부스터를
끼우고 덮개를 닫고 전원 코드를 연결한 뒤 15분동안 가열
시켜 주십시오. 15분 후 여전히 석회층이 보이면 다시
15분 동안 가열시켜 주십시오. 몇차례 반복한 후 석회층이
사라지면 칼슘이 남은 스팀 부스터만 부드러운솔로 살살
닦아 주시고 본체를 미지근한 물로 3~4회 헹궈 주십시오.
(절대 본체를 물에 담그지 마십시오.)

상기 사항은 제품의 성능향상을 위해 소비자에게 별도
고지 없이 변경될 수 있습니다.

수명이 다한 후에도 일반쓰레기와 함께
버리지 마십시오. 브라운 지정서비스센터
및 지정 폐기물 처리장 또는 거주하고
계신 지역의 올바른 재활용 처리 기준에 따라
배출해 주십시오.



품질 보증

본 제품은 **구매일로 부터 1년간** 품질을 보증합니다.

*일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은
반으로 단축 적용됩니다.

드롱기켄우드코리아(주)는 품질보증 소비자 분쟁 해결기준
(공정거래위원회 고시)에 따라서 아래와 같이 제품에 대한
보증을 실시합니다.

• 무상수리 기준

1. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다.
따라서 **구매증빙자료**와 본 보증서를 사용설명서와 함께
잘 보관하여 주십시오.
2. 품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및
기능상하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다.
단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

* **서비스 신청시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도
요금이 부과될 수 있습니다.**
반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

• 유상수리 기준

1. 세척 또는 조정 사용설명서 등의 제품의 고장이 아닌 경우
- 사용설명서 및 분해가 필요하지 않은 간단한 조정
- 전원 또는 사용되는 식수 등의 기온 등 외부환경 문제시
- 제품의 이동 또는 이사 등으로 발생한 제품의 파손
- 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척
2. 소비자 과실로 인한 고장의 경우
- 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시 장
- 당사에서 지정하지 않은 소모품/음선 사용으로 인한 고이
- 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등
수리하여 고장 또는 사고 발생시
3. 그 밖의 경우
- 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품이 수명이 다한 경우

A/S 문의: 1588-1588

가까운 동부대우전자서비스센터에서 A/S를 받으실 수 있습니다.

브라운 제품의 구입:

전국 유명 백화점, 할인점, 양판점 및 전자상가에서
구입하실 수 있습니다.

<http://www.braunhousehold.com/ko-kr>

<http://www.braunhousehold.co.kr>

품질보증서

본 제품은 철저한 품질관리와 검사를 거쳐서 제조·수입된 제품입니다.
아래 기재된 내용으로 품질을 보증합니다.

제 품 명	모 별 명	구 입 일	보 증 기 간	구 입 일로부터 1년
고	판			
객	매			
	점			

드롱기켄우드코리아 주식회사

서울특별시 서초구 강남대로 629 BNF타워 6층

고객센터 : 1588-1588