



rapido

Bedienungsanleitung | Instruction Manual



rapido

biancodipuro.com

Inhaltsverzeichnis

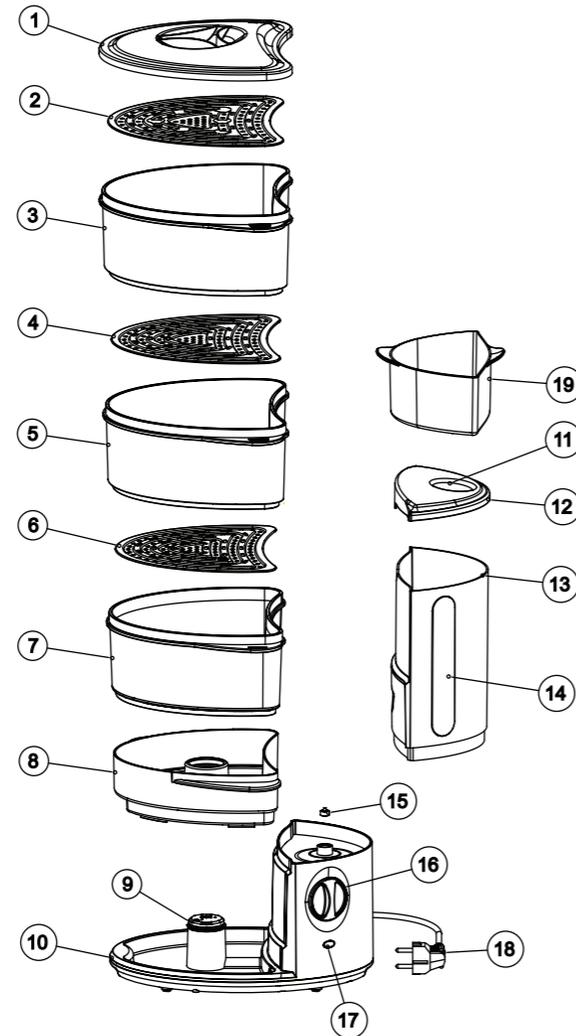
BESCHREIBUNG	2
VORWORT	3
INFORMATION ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG.....	3
AUSPACKEN, LIEFERUMFANG	4
ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT	5
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	5
SICHERHEITSFUNKTION	6
INBETRIEBNAHME	6
SICHERHEITSHINWEISE	7
BETRIEBSHINWEISE	9
MONTAGE DES DAMPFGARERS	9
VERWENDUNG DER EINZELNEN GARBEHÄLTER.....	10
GARZEITEN.....	11
REIS GAREN	11
VERWENDUNG DES DAMPFGARERS	12
TIPPS ZUR BEDIENUNG	13
WASSER NACHFÜLLEN.....	13
NACH DEM DAMPFVORGANG	13
REINIGUNGSHINWEISE	14
ENTKALKEN.....	15
VERSTAUEN.....	15
REZEPTIDEEN.....	16
ENTSORGUNGSHINWEIS	31
ERSTE HILFE BEI DER FEHLERSUCHE.....	32
bianco di puro KONTAKTDATEN UND KUNDENDIENST	33
TECHNISCHE DATEN	33
GARANTIEBESTIMMUNGEN	34

DE



Beschreibung

- 1 Garbehälterdeckel
- 2 Oberer Garbehälter (III)
- 3 Mittlerer Garbehälter (II)
- 4 Unterer Garbehälter (I)
- 5 Tropfschale
- 6 Dampfauslassventil
- 7 Gehäuse
- 8 Deckel für Wassertank
- 9 Wassertank
- 10 Wasserfüllanzeige
- 11 Filter
- 12 Zeituhr (Timer)
- 13 Betriebsanzeige
- 14 Netzstecker
- 15 Wassernachfüllöffnung
- 16 Reisbehälter
- 17 Entnehmbare Bodeneinsätze aus Edelstahl für Garbehälter



Kennzeichnung der Garbehältergriffe



Untere Position (1 Strich)



Mittlere Position (2 Striche)



Obere Position (3 Striche)

Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

schön, dass Sie sich für den Dampfgarer **rapido** aus dem Hause bianco di puro entschieden haben.

Ihr neuer Dampfgarer ist durch die patentierte STRIX Dampftechnologie um 50 % schneller als andere Systeme. Dies ist besonders für eine schonende und Nährstofferhaltende Zubereitung Ihrer Lebensmittel eine herausragende Eigenschaft.

Durch die 3 Garbehälter können Sie das Garvolumen auf bis zu 9 Liter variabel anpassen.

Er wird Sie bei einer gesunden Ernährung unterstützen und hilft Ihnen bei der schonenden und Nährstofferhaltenden Zubereitung Ihrer Lebensmittel.

Bleiben Sie gesund!

Information zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung gehört zum Lieferumfang Ihres bianco di puro **rapido** und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege Ihres Dampfgarers.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jedem Anwender zu lesen, der das Gerät in Betrieb nimmt, bedient, reinigt oder pflegt.

Auspacken

Zum Auspacken Ihres Dampfgarers gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vorsichtig aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät und den Zubehörteilen.
- Heben Sie, wenn möglich, die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät ordnungsgemäß verpacken zu können.

Hinweis zu den Aufklebern auf dem Gerät

- Entfernen Sie bitte keine Aufkleber, da diese aus sicherheitsrelevanten Gründen angebracht sind und für eventuelle Garantieforderungen benötigt werden.

Lieferumfang

Ihr Dampfgarer wird mit folgenden Komponenten geliefert:

- Dampfgargehäuse
- 3 Garbehälter aus Tritan-Kunststoff, BPA-frei
- 3 Bodeneinsätze aus Edelstahl für die Garbehälter
- separate Reisschale
- Garbehälterdeckel (1 Stk.)
- Abnehmbarer Wassertank inkl. Deckel
- Tropfschale
- dieser Bedienungsanleitung

Optionales Zubehör: Extra Großer Garbehälter* für Spargel (etc.)

* nicht im Lieferumfang enthalten

Vorsicht:

- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten.
- Beachten Sie die auf Seite 7 ff. genannten Sicherheitshinweise.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden, denn es besteht Erstickungsgefahr.

Anforderungen an den Aufstellort

Für den sicheren und fehlerfreien Betrieb Ihres *rapido* muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen, die die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann.
- Legen Sie kein Tuch unter das Gerät.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder dieses unbemerkt einschalten und nicht am Kabel des Gerätes ziehen können.
- Stellen Sie das Gerät nur in Innenräumen auf und betreiben Sie es nicht im Freien.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten, Spannung 220-240 Volt ~ 50-60 Hz, mit Ihrem Stromnetz. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Elektrofachmann.
- Schließen Sie Ihren Dampfgarer an eine Steckdose mit den entsprechenden Elektrowerten an. Diese finden Sie auf dem Typenschild auf der Geräteunterseite und im Kapitel „Technische Daten“ auf Seite 22. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ausgetauscht werden, um eine Gefährdung des Benutzers und dritter Personen zu vermeiden.
- Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät an einem vorschriftsmäßig installierten Schutzleitersystem angeschlossen wird.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Das Stromkabel darf nicht straff oder gespannt sein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Ein lockerer Stecker kann zu einer Überhitzung des Gerätes oder zu einem elektrischen Schlag führen.

Sicherheitsfunktion

Die Maximale Laufzeit pro Vorgang beträgt 30 Minuten, danach schaltet sich der Dampfgarer automatisch ab. Möchten Sie unmittelbar danach das Gerät weiter verwenden, beachten Sie bitte folgendes:

- Prüfen Sie den Wasserstand im Wassertank ob dieser für die weitere Laufzeit ausreichend ist. Füllen Sie gegebenenfalls den Wasservorrat auf.
- Prüfen Sie den Füllstand in der Topfschale.
- Nach einer Laufzeit von 60 Minuten müssen Sie die Tropfschale entleeren.

Inbetriebnahme

- Lesen Sie alle Anweisungen dieser Anleitung vor Gebrauch gründlich durch.
- Unsere Dampfgarer werden vor dem Versand in unserem Haus sorgfältig kontrolliert. Wir bitten Sie dennoch vor dem ersten Gebrauch auf eventuelle sichtbare Schäden an Gehäuse und Anschlusskabel inkl. Stecker zu achten.
- Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Bei Beschädigung des Stromkabels darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Stellen Sie den Dampfgarer nicht in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern, beheizten Öfen oder auf heiße Oberflächen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in direkter Sonneneinstrahlung oder in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen.
- Reinigen Sie die Zubehörteile Ihres Dampfgarers vor dem ersten Gebrauch unter fließendem Wasser mit einer weichen Spülbürste oder einem weichen Spültuch. Trocknen Sie nun die Zubehörteile mit einem weichen Tuch ab.
- Trennen Sie den Dampfgarer immer vom Stromnetz wenn er unbeaufsichtigt ist, vor der Demontage, der Reinigung oder Montage der Zubehörteile (siehe Sicherheitshinweise).

Sicherheitshinweise

Bitte beachten Sie für den sicheren Umgang mit Ihrem Dampfgarer die folgenden Sicherheitshinweise:

- Füllen Sie den Wassertank nur mit kaltem Wasser auf. Füllen Sie niemals andere Flüssigkeiten wie z.B. Brühe in den Wassertank. Das Gerät eignet sich nur für die Verwendung mit kaltem Wasser, verwenden Sie **niemals** warmes oder heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Füllen Sie den Wassertank mindestens bis zur 10 Min. Markierung auf, auch wenn Sie eine kürzer Garzeit verwenden.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Betrieb nicht die heißen Oberflächen des Gerätes (Deckel, Garbehälter, Garbehältereinsätze)
- Überprüfen Sie den Wasserfilter unterhalb des Wassertanks auf Verstopfung, bevor Sie den Wassertank aufsetzen.
- Verwenden Sie immer die Tropfschale um alle Arten von Flüssigkeiten die aus dem Garbehältern kommen, in dieser zu sammeln.
- Die Bodeneinsätze aus Edelstahl passen in jeden Garbehälter (Unterer, Mittlere und Oberer Garbehälter), achten Sie vor Zugabe Ihrer Lebensmittel darauf, dass die Bodeneinsätze mittig im Garbehälter platziert sind.
- Je nach Menge Ihrer zu garenden Lebensmittel können Sie diese bis auf 3 Garbehälter aufteilen.
- Betreiben Sie den Dampfgarer nur mit aufgesetztem Deckel auf dem Garbehälter.
- Entfernen Sie niemals den Wassertank während der Dampfgarer in Betrieb ist.
- Betreiben Sie den Dampfgarer nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie Ihren Dampfgarer nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Der Dampfgarer darf nicht von Kindern benutzt werden. Sorgen Sie dafür, dass sich der Dampfgarer und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Kinder, gebrechliche Personen oder Personen mit eingeschränkten physischen-, sensorischen- oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen müssen bei der Handhabung des Dampfgarers stets durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn der Dampfgarer in der Nähe von Kindern betrieben wird, ist besondere Aufsicht nötig, damit Kinder keinen Schaden nehmen.
- Verwenden Sie bei Ihrem Dampfgarer ausschließlich die mitgelieferten Zubehörteile.
- **Fassen Sie niemals während des Betriebes mit Ihren Händen an die Oberflächen der Garbehälter Ihres Dampfgarers, da erhebliche Verletzungen entstehen können.**
- **Fassen Sie niemals während des Betriebes über die Öffnung des Garbehälterdeckel! Es besteht Verletzungsgefahr!**

Sicherheitshinweise

Vorsicht bei der Reinigung: Lassen Sie die Einzelteile des Dampfgarers nach Benutzung immer erst abkühlen!

- Entfernen Sie keine Teile des Dampfgarers, wenn der Netzstecker nicht gezogen wurde.
- Bevor Sie den Dampfgarer reinigen oder auseinander nehmen, stellen Sie sicher das die Stromverbindung getrennt wurde.
- Reinigen Sie das Dampfgarergehäuse nicht unter fließend Wasser, sondern verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch um diesen zu reinigen.
- Reinigen Sie die Zubehörteile Ihres Dampfgarers immer unmittelbar nach jedem Gebrauch mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel).
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Spülen Sie die Zubehörteile Ihres Dampfgarers mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diese mit einem weichen Tuch.
- Legen Sie niemals das Anschlusskabel inkl. Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen oder feuchten Tuch ab. Berühren Sie niemals den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen.
- Ziehen Sie die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose und nicht am Netzkabel.
- Sollte Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Motorsockel gelangt sein, kontaktieren Sie zeitnah Ihren bianco di puro Kundendienst. Ziehen Sie das Anschlusskabel aus der Steckdose und betreiben Sie das Gerät nicht mehr.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nirgendwo hängen bleibt, damit das Gerät nicht umfällt und keine Personen zu Schaden kommen können.
- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom bianco di puro Kundendienst ausgeführt werden. Durch die unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei den originalen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.

Betriebshinweise

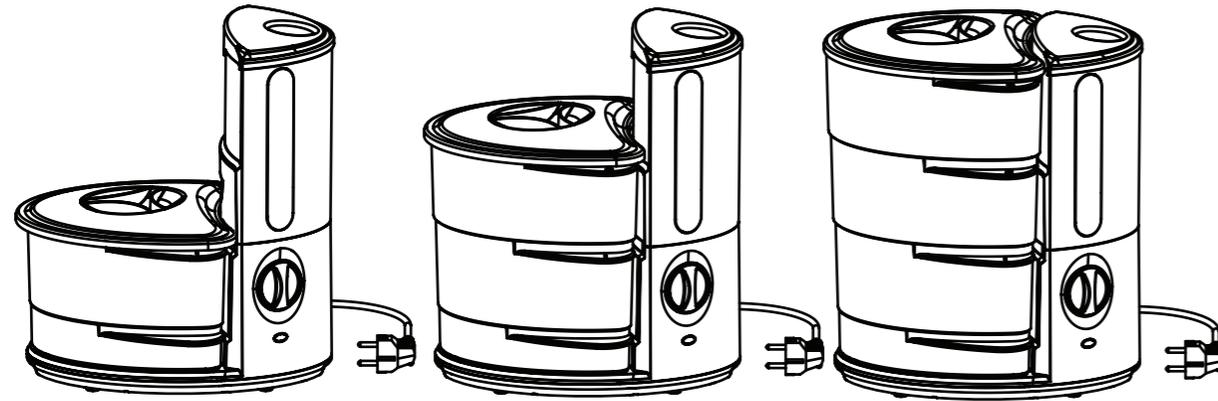
- Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, das der Wassertank mit kaltem Wasser befüllt ist.
- Verschliessen Sie vor dem Beginn den zuletzt aufgesetzten und befüllten Garbehälter stets mit dem Garbehälterdeckel.
- Greifen Sie während des Betriebes niemals mit den Händen an die Oberfläche der Garbehälter oder der Topfschale, um Verletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie während des Betriebes des Dampfgarers niemals die Hand über die Deckelöffnung um Verletzungen zu vermeiden.
- Betreiben Sie den Dampfgarer nur mit einem gefüllten Wassertank (Wasser muss mindestens bis zur 10 Minuten Markierung aufgefüllt sein)
- Steigt ein angesengter Geruch aus dem Gehäuse, stoppen Sie sofort das Gerät und trennen Sie die Stromverbindung. Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte umgehend den bianco di puro Kundenservice.

Montage des Dampfgarers

Im Abschnitt "Beschreibung" auf Seite 2 finden Sie zur Verwendung der Garbehälter weitere Informationen.

1. Stellen Sie sicher, dass der Filter (siehe Abb. 11 auf Seite 2) nicht blockiert ist.
2. Setzen Sie den befüllten Wassertank inkl. Deckel auf das Gehäuse.
3. Setzen Sie die Tropfschale auf das Gehäuse.
(wird zum auffangen sämtlicher Flüssigkeiten aus den Garbehältern benötigt)
4. Setzen Sie den Bodeneinsätze von oben in den zu verwendeten Garbehälter ein und achten Sie darauf das dieser mittig und sicher aufliegen.
5. Die Bodeneinsätze aus Edelstahl sind in jedem der drei Garbehälter universell einsetzbar.
6. Platzieren Sie die Garbehälter in der richtigen Reihenfolge gemäß den Markierungen auf den Griffen (I + II + III).
7. Der obere Garbehälter ist mit drei Strichen (III), der mittlere mit zwei Strichen (II) und der untere mit einem Strich (I) gekennzeichnet.

Verwendung der einzelnen Garbehälter



Ein Garbehälter (I)

Verwenden Sie einen Garbehälter um jede Art von Lebensmittel schonend zu garen. Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf dem Garbehälterboden, damit durch möglichst viele Löcher der Dampf strömen kann. Wenn Sie nur einen Garbehälter verwenden, achten Sie bitte darauf das es sich um den Unteren Garbehälter (I) handelt (siehe Beschreibung auf Seite 2).

Zwei Garbehälter (I + II)

Legen sie die größere Menge an Lebensmitteln mit längerer Garzeit in den unteren Garbehälter (I). Legen Sie die Lebensmittel mit einer kürzeren Garzeit in den mittleren Garbehälter (II). Stellen Sie sicher, das die Flüssigkeit aus dem mittleren Garbehälter nicht die aromen des unteren Garbehälters beeinflussen. Wenn Sie mit zwei Garbehältern arbeiten, achten Sie bitte darauf das Sie den unteren Garbehälter (I) und mittleren Garbehälter (II) verwenden.

Drei Garbehälter (I + II + III)

Um verschiedene Arten von Lebensmitteln zu Garen, legen sie die Lebensmitteln mit der längsten Garzeit in den untersten Garbehälter (I). Der obere Garbehälter braucht länger um die Gartemperatur zu erreichen. Wenn Sie Rindfleisch/Fisch/Geflügel und Gemüse zusammen garen, legen Sie das Fleisch immer in den unteren Garbehälter (I). Auf diese Weise kann der rohe oder halbgare Fleischsaft nicht auf die anderen Lebensmittel tropfen. Wenn Sie alle drei Garbehälter verwenden, achten Sie bitte auf die richtige Reihenfolge (I + II + III)

Garzeiten

Die Verarbeitungszeit in der nachfolgenden Tabelle ist nur eine Empfehlung. Diese Zeiten können je nach Größe der Nahrungsmittelstücke, Position (Unterer (I), Mittlerer (II) oder Oberer Garbehälter (III)) variieren. Sie können die Verarbeitungszeit auch nach Ihren persönlichen Vorlieben anpassen.

Lebensmittel	Portion	Unterer Garbehälter (I) Garzeit in Minuten	Mittlerer Garbehälter (II) Garzeit in Minuten	Oberer Garbehälter (III) Garzeit in Minuten
Fisch	400 g	11	12	13
Geflügel	400 g	8	9	10
Rindfleisch	350 g	7	8	9
Gemüse	250 g	5	6	7
Eier	5 Stk.	10	11	12
Weisser Reis	225 g + 225 ml Wasser	30	30	30
Vollkornreis	225 g + 265 ml Wasser	45	45	45

Reis garen

Den Reis garen Sie in dem dafür im Lieferumfang enthaltenen Reisbehälter.

Als allgemeine Richtlinie sollten Sie 225 ml Wasser und 225 g Reis nehmen.

Bei Vollkornreis benötigen Sie 265 ml Wasser. Passen Sie dies, je nach Ihrem persönlichen Geschmack an.

Weißer Reis braucht etwa 30 Minuten, während Vollkornreis 45 Minuten benötigt.

Die Garzeiten gelten, wenn sich der Reisbehälter im unteren Garbehälter befindet.

1. Geben Sie den Reis und das Wasser in den Reisbehälter.
2. Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Wasser bis zur benötigten Laufzeit auf.
3. Positionieren Sie den Reisbehälter im Garbehälter und verschließen Sie diesen mit dem Deckel.
4. Stellen Sie die Garzeit gemäß den angegebenen Garzeiten ein.

Verwendung des Dampfgarers

- ! Vorsicht:** Die Garbehälter, der Deckel und die Garbehältereinsätze sind nach dem Betrieb heiß. Um Brandverletzungen zu verhindern, arbeiten Sie immer mit einem Ofenhandschuh oder Hitzeschutz, wie einem trockenen Handtuch.
- Befüllen Sie den Wassertank mindestens bis zur 10-Minuten-Markierung mit sauberem und kaltem Wasser, wie auf dem Wassertank gekennzeichnet, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
 - Oder befüllen Sie den Wassertank mit kaltem Wasser bis zur MAX-Markierung (max 2.0l) auf.
 - Legen Sie die Lebensmittel in den Garbehälter. Verwenden Sie einen, zwei oder alle drei Garbehälter und den Reisbehälter je nach Bedarf. (Siehe Abschnitt "Verwendung der einzelnen Garbehälterkombinationen" wie die Lebensmittel in die Garbehälter gemäß der Garzeit und Art der Lebensmittel zu befüllen sind).
 - Stellen Sie den Timer durch drehen auf die gewünschte Laufzeit ein.
 - Die Betriebsanzeige leuchtet auf, sobald die Laufzeit ausgewählt wurde.
 - Der Dampfgarer beginnt unmittelbar mit dem Betrieb. Während des Betriebes leuchtet die Betriebsanzeige dauerhaft auf.
 - Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erlischt die Betriebsanzeige und der Signalton ertönt.
 - Trennen Sie den Dampfgarer vom Stromnetz. Warten Sie ca. 2-3 min, damit der Dampfgarer und die verwendeten Garbehälter abkühlen können. Öffnen Sie dann vorsichtig den Garbehälterdeckel und lassen Sie den restlichen Dampf entweichen.
 - Achten Sie beim abnehmen des Garbehälterdeckels und beim herausheben der einzelnen Garbehälter darauf, dass heißes Wasser abtropft und zu Verletzungen führen kann.

Tipps zur Bedienung

- Legen Sie Fleisch immer in den unteren Garbehälter (!).
- Verschiedene Lebensmittel können in einem Garbehälter in Schichten aufgehäuft schneller gar werden als in mehreren Garbehältern. Für das Garen von großen Mengen an Lebensmitteln wird eine längere Garzeit benötigt.
- Für bessere Ergebnisse bereiten Sie die Nahrungsmittelstücke in gleichen Größen zu. Wenn die Stücke verschieden groß sind, sollten Sie diese schichten (legen Sie kleinere Stücke in den oberen Garbehälter).
- Achten Sie bitte darauf das der Garbehälter nicht überfüllt ist. Wir empfehlen Ihnen diesen höchstens 3/4 zu befüllen, ggfs. nutzen Sie einen weiteren Garbehälter. Ordnen Sie die Lebensmittel mit Platz zwischen den Stücken an, um einen maximalen Dampfstrom zu ermöglichen.
- Garen Sie niemals Fleisch, Geflügel oder Fisch im gefrorenen Zustand. Lassen Sie gefrorene Zutaten vor der Zubereitung immer vollständig auftauen.

Wasser nachfüllen

Wenn Sie feststellen das der Wasservorrat im Wassertank nicht mehr für die Restlaufzeit ausreicht, so können Sie durch die Einfüllöffnung am Deckel den Wassertank mit kaltem Wasser auffüllen. Achten Sie beim Nachfüllen darauf, dass kein Wasser auf der Aussenseite herunterläuft.

Nach dem Dampfgarvorgang

- Trennen Sie nach dem Dampfgaren umgehend die Stromverbindung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, das sämtliche Oberflächen heiß sein können und dadurch Verletzungsgefahr besteht.
- Warten Sie mit der Reinigung solange, bis alle Komponenten abgekühlt sind.

Reinigungshinweise



Vorsicht bei der Reinigung:

Ziehen Sie vor der Reinigung immer das Stromkabel aus der Steckdose!
Warten Sie mit der Reinigung bis alle Teile des Dampfgarers abgekühlt sind.
Das Gehäuse darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden!

- Reinigen Sie die Zubehörteile Ihres Dampfgarers immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie vor Beginn der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Entfernen Sie den Deckel, die Garbehälter, die Bodeneinsätze und die Tropfschale.
- Reinigen Sie die Zubehörteile Ihres Dampfgarers mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel).
- Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder einen Scheuerschwamm zur Reinigung. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Spülen Sie die Zubehörteile Ihres Dampfgarers mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diese mit einem weichen Tuch.
- Sie können die Garbehälter sowie die Bodeneinsätze ab und an auch in der Spülmaschine reinigen. Trocken Sie nach dem Spülvorgang die gereinigten Teile mit einem Tuch ab.

Achten Sie beim Zusammensetzen darauf, dass die verwendeten Garbehälter in der richtigen Reihenfolge aufgesetzt wurden.

Reinigung des Wassertanks

- Entleeren Sie nach jedem Betrieb nicht mehr benötigtes Wasser aus dem Wassertank.
- Spülen Sie den Wassertank mit frischem Wasser aus und trocknen Sie diesen mit einem weichen Tuch ab.
- Benutzen Sie keine aggressiven Putz- oder Lösungsmittel.

Reinigung des Gehäuses

- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch. Trocknen Sie diesen danach mit einem weichen trockenen Tuch ab.
- Benutzen Sie keine aggressiven Putz- und Lösungsmittel.
- Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten (Kurzschlussgefahr).
- Spülen Sie das Gehäuse niemals unter fließendem Wasser ab (Kurzschlussgefahr).

Sollte Wasser in das Gehäuse gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie umgehend den bianco di puro Kundendienst.

Entkalken

Wenn Sie vermuten oder bemerken, dass Ihr Gerät länger zum Garen benötigt als normal, sollten Sie Ihren Dampfgarer entkalken.

Führen Sie dazu die folgenden Schritte aus:

1. Füllen Sie den Wassertank zur Hälfte mit weißem Essig auf (Verwenden Sie **kein** Essig Essenz oder Zitronensäure!).
2. Setzen Sie die Tropfschale, den unteren Garbehälter inkl. Deckel auf das Gehäuse.
3. Stellen Sie den Timer auf 5 Minuten ein.
4. Sobald die Zeit abgelaufen ist, lassen Sie den Dampfgarer vollständig abkühlen.
5. Gießen Sie den weißen Essig aus der Tropfschale und aus dem Wassertank.
6. Füllen Sie nun den Wassertank bis zur Hälfte mit kaltem Wasser auf und wiederholen Sie Schritt 3 und 4.
7. Spülen Sie den Wassertank, den Garbehälter und Deckel mehrere Male mit kaltem Wasser aus.
8. Trocknen Sie alle Teile, bevor Sie sie verstauen.

Verstauen

Wenn Sie den Dampfgarer verstauen möchten, so können Sie dafür die Garbehälter ineinander stellen um Platz zu sparen.

1. Beginnen Sie mit dem oberen Garbehälter (III).
2. In diesen stellen Sie den mittleren Garbehälter (II).
3. Nun können Sie den unteren Garbehälter (I) in diesen verstauen.
4. Die Bodeneinsätze können Sie nun in den unteren Garbehälter (I) legen.
5. Den Reisbehälter können Sie ebenfalls im Garbehälter (I) aufbewahren.

DE

14



DE

15



Rezeptideen für Ihren Dampfgarer

Rezeptideen

Gegarter Weißfisch mit Gemüse

Sie benötigen:

- 450 g Weißfisch, in Portionsgröße geschnitten
- 2 Tassen gestiftelte Karotten
- 8 mittelgroße Champignons
- 2 TL geriebene Zitronenschale
- Prise frischer Pfeffer
- 2 Zitronen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 8 Brokkoliröschen
- Grobkörniges Salz zum Abschmecken
- Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

1. Legen Sie die Karotten und Pilze unten in den Garbehälter.
2. Mischen Sie das Salz, Pfeffer und Zitronenschale, streuen Sie sie über das Gemüse.
3. Legen Sie Zitronenscheiben über das Gemüse und garnieren Sie es mit den Meeresfrüchten.
4. Legen Sie die Brokkoliröschen an die Ecken des Dampfgarers. Das Ganze mit der Zitronenschalenmischung bestreuen.
5. Füllen Sie Wasser in den Wassertank.
6. 10-12 Minuten garen oder bis man den Weißfisch mit einer Gabel teilen kann.
7. Richten Sie den Fisch und das Gemüse auf der Servierplatte an und garnieren Sie alles mit Petersilie.

Rezeptideen

Shrimps mit Blauschimmelkäse und Spinatsalat

4 Portionen

Sie benötigen:

450 g große Shrimps, gesäubert
2 TL Sojasoße
2 Knoblauchzehen
1 TL frischer gemahlener Pfeffer
1 TL trockener Senf
8 Tassen Babyspinat
100 g Cocktailtomaten, halbiert
1 kleine rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
56 g Blauschimmelkäse, zerbröseln
56 g Walnüsse, geröstet und gehackt
1 reife Birne, gewürfelt
Grobkörniges Salz und frischer Pfeffer zum Abschmecken
Vinaigrette Ihrer Wahl

Zubereitung

1. Legen Sie die Shrimps auf die Teller.
2. Vermischen Sie in einer kleinen Schüssel die Sojasoße, den Knoblauch, Pfeffer und Senf.
3. Streichen Sie diese Mischung auf alle Shrimps und lassen Sie sie für 15 Minuten stehen.
4. Legen Sie die Shrimps in den Dampfgarer und füllen Sie Wasser in den Wassertank.
5. Stellen Sie den Timer auf 3 Minuten ein und entnehmen Sie die Shrimps, sobald diese rosa werden.
6. Entnehmen Sie die Shrimps und lassen Sie diese für 5 Minuten abkühlen.
7. Geben Sie die restlichen Zutaten in eine große Schüssel.
8. Garnieren Sie den Salat mit den Shrimps.
9. Sofort warm servieren.

**NICHT
VEGAN!!**

Rezeptideen

Thunfisch mit Sesamkörnern und Brokkoli

2 Portionen

Sie benötigen:

1 TL dunkles Sesamöl
2 TL Sojasoße
1 TL Honig
1 TL frischer Ingwer, gehackt
1 frische Knoblauchzehe, gehackt
2 frische Thunfisch-Steaks, sehr frisch
1 TL Sesamkörner
1 großer Brokkolikopf in Röschen geteilt

Zubereitung

1. In einer kleinen Schüssel das Sesamöl, die Sojasoße, den Honig, Ingwer und Knoblauch verrühren.
2. Legen Sie den Thunfisch auf einen Teller und gießen Sie die Sojamischung darüber.
3. Drehen Sie den Thunfisch auf eine Seite, um ihn gleichmäßig mit der Sojamischung zu übergießen.
4. Für 5 Minuten stehen lassen und mehrmals wenden.
5. Füllen Sie Wasser in den Wassertank.
6. Den Thunfisch gleichmäßig mit den Sesamkörnern bestreuen und festdrücken.
7. Legen Sie ihn in den Garbehälter.
8. Den Brokkoli in die/den anderen Garbehälter legen.
9. Für 3 Minuten garen oder bis der Thunfisch außen undurchsichtig wird.
10. Sofort auf die Servierplatte legen.
11. Probieren Sie ein Brokkoliröschen, wenn es zu hart ist nochmal für 1-2 Minuten garen.
12. Schneiden Sie den Thunfisch in schöne Scheiben und fächern Sie ihn auf Teller auf.
13. Servieren Sie den Brokkoli zusammen mit dem Thunfisch.

**NICHT
VEGAN!!**

Rezeptideen

Gegarte Shrimps nach Cajun-Art

Sie benötigen:

- 450 g große Shrimps
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 1/2 TL Paprikagewürz
- 1/2 TL grobkörniges Salz
- 1/4 TL Knoblauchpulver
- 1 Zitrone, in 6 Stücke geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, in 6 Stücke geschnitten
- 1 mittelgroße Karotte, in 6 Stücke geschnitten
- 1 mittelgroße Stangensellerie, in 6 Stücke geschnitten
- Cocktailsoße (optional)

Zubereitung

1. Mischen Sie den Cayennepfeffer, das Paprikagewürz, Salz und Knoblauchpulver in einer kleinen Schüssel.
2. Füllen Sie Wasser bis zu 17 Min. Markierung in den Wassertank
3. Spülen Sie die Shrimps ab, schütteln Sie überschüssiges Wasser ab und legen Sie sie in den Garbehälter.
4. Geben Sie etwas Gewürzmischung auf die Shrimps und rühren Sie sie um, um die Gewürze gleichmäßig zu verteilen. Verteilen Sie die Shrimps gleichmäßig in der Schüssel.
5. Legen Sie die Zitronenscheiben auf die Shrimps und garnieren Sie sie dann mit den Gemüsescheiben.
6. Legen Sie den Deckel auf den Garbehälter und garen Sie sie für 14-17 Minuten oder bis die Shrimps rosa werden. Rühren Sie sie vorsichtig bis zur Hälfte um.
7. Mit Cocktailsauce servieren (optional).

NICHT
VEGAN!!

Rezeptideen

Gegarter Kabeljau mit Pesto

Sie benötigen:

- 2 Kabeljaufilets
- 2 Esslöffel fertiges Pesto und etwas zum Garnieren
- 1 mittelgroße Speisezwiebel, in Ringe geschnitten
- 4 Tassen frischer Babyspinat
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- Grobkörniges Salz und frischer Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

1. Füllen Sie Wasser in den Wassertank
2. Legen Sie die Zwiebelringe und den Kabeljau in den oberen Garbehälter.
3. Geben Sie auf jedes Stück Kabeljau einen Esslöffel Pesto.
4. Bestreuen Sie es mit etwas Salz und Pfeffer und legen Sie eine Zitronenscheibe auf jedes Stück.
5. Verschießen Sie ihn mit dem Deckel und schieben Sie ihn in den Dampfgarer, um dann den Timer auf 6 Minuten einzustellen.
6. Geben Sie in den letzten 2 Minuten den Spinat in die verbleibenden Garbehälter.
7. Herausnehmen, wenn der gewünschte Garzustand erreicht ist, um dann beide nochmal mit Salz und Pfeffer zu bestreuen.
8. Sofort mit den verbleibenden Zitronenscheiben und restlichem Pesto servieren.

NICHT
VEGAN!!

Rezeptideen

Karotte mit Zitrone und Petersilie

4 Beilagen Portionen

Sie benötigen:

500 g Babykarotten
2 TL frischer Zitronensaft
1 TL ungesalzene Magarine, geschmolzen
1 TL frische Petersilie, gehackt
Grobkörniges Salz zum Abschmecken
Frischer Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

1. Füllen Sie Wasser in den Wassertank.
2. Legen Sie die Karotten in den oberen Garbehälter.
3. Garen Sie sie für 18-20 Minuten oder bis die Karotten weich sind.
4. Legen Sie die Karotten in eine Schüssel.
5. Geben Sie Magarine, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzu.
6. Mit Petersilie garnieren.
7. Warm servieren.

Rezeptideen

Süßkartoffelpüree

4 Beilagen Portionen

Sie benötigen:

900 g Süßkartoffeln, geschält und in 2,5 cm große Stücke geschnitten
4 TL Magarine
2 TL Kristallzucker
1 Tasse halb-halb = 3/4 Milch & 1/4 Schlagsahne
Prise grobkörniges Salz

Zubereitung

1. Füllen Sie Wasser in den Wassertank.
2. Legen Sie die Kartoffeln in den Garbehälter.
3. Garen Sie sie für 20 Minuten oder bis sie weich sind.
4. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, legen Sie die Kartoffeln in eine Schüssel.
5. Geben Sie die weitem Zutaten in die Schüssel.
6. Vermischen Sie alles mit einem Handmixer zu Püree.
7. Schmecken sie mit Gewürzen nach Bedarf ab.
8. Sofort warm servieren.

Rezeptideen

Gegarter Spargel mit Zitrusfrucht Vinaigrette

4 Beilagen Portionen

Sie benötigen:

600 g Spargelstangen, geschält
1 TL frische Orangenschale
3 EL frischer Orangensaft
2 EL Dijon-Senf
2 EL Olivenöl
1 EL frischer Zitronensaft
Grobkörniges Salz zum Abschmecken
Frischer Pfeffer zum Abschmecken

Bei der Zubereitung von Spargelgerichten empfehlen wir unseren optional erhältlichen XL-Garbehälter.

Zubereitung

1. Füllen Sie Wasser in den Wassertank.
2. Legen Sie den Spargel in den Garbehälter.
3. Garen Sie ihn für 8 Minuten oder bis der Spargel weich ist.
4. Vermischen Sie die Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen.
5. Legen Sie den Spargel auf eine Servierplatte.
6. Tröpfeln Sie die Vinaigrette über den Spargel und servieren Sie ihn.

Rezeptideen

Gebackenes Maisbrot

8 Portionen

Sie benötigen:

2 1/4 Tassen gelbes Maismehl
1/3 Tasse ungesalzene Butter, geschmolzen
1 TL Kristallzucker
1 TL Backsoda
1 TL Backpulver
1 TL grobkörniges Salz
2 große Eier

Zubereitung

1. Tragen Sie eine Antihaf-Beschichtung in acht kleine Kasten- oder Silikonformen auf; zur Seite stellen.
2. Vermischen Sie in einer Schüssel alle Zutaten bis sie glatt sind.
3. Den Teig bis zu 2/3 in die Formen füllen.
4. Mit kleinen Quadraten nicht haftender Aluminiumfolie bedecken.
5. In die/den Garbehälter stellen.
6. Füllen Sie Wasser in den Wassertank und stellen Sie den Timer auf 15 Minuten ein.
7. Garen bis die Oberseiten bei Druck fest sind, dann vorsichtig rausnehmen.
8. Warm servieren.

NICHT
VEGAN!!

Rezeptideen

Vanillepudding

6 Portionen

Sie benötigen:

1 Tasse Kristallzucker
2/3 Tasse brauner Zucker, verpackt
1/2 Tasse ungesalzene Butter, geschmolzen
1 TL reines Vanille-Extrakt
1 Tasse Schlagsahne
8 große Eigelb

Zubereitung

1. Tragen Sie eine Antihaf-Beschichtung in vier Auflaufförmchen mit 118 ml auf und stellen Sie sie dann in den Dampfgarer.
2. Füllen Sie Wasser in den Wassertank.
3. Vermischen Sie in einem Mixer den Zucker, die Butter, Vanille, Sahne und Eier; dann abdecken.
4. Mit dem Mixer schlagen, bis die Zutaten glatt und schaumig sind.
5. Die Mischung in die vorbereiteten Förmchen gießen und jedes mit Aluminiumfolie abdecken.
6. Sie werden ein bisschen Pudding übrig haben, der für 3 Tage haltbar ist.
7. Deckel auf den Dampfgarer setzen und den Timer auf 18 Minuten einstellen.
8. Vorsichtig ein Auflaufförmchen entnehmen und den Garzustand überprüfen, es sollte ein bisschen wabbelig sein.
9. Nehmen Sie vorsichtig die Puddings heraus und lassen Sie sie vor dem Servieren für 1 Stunde abkühlen.

NICHT
VEGAN!!

Rezeptideen

Kleine Blaubeertörtchen

6 Portionen

Sie benötigen:

6 Vanillekekse
2/3 Tasse Blaubeeren, frisch oder tiefgekühlt
1 Packung (225 g) Frischkäse, geschmolzen
4 TL Kristallzucker
4 große Eigelb
1 großes Ei
Noch mehr frische Beeren zum garnieren

Zubereitung

1. Tragen Sie eine Antihaf-Beschichtung in vier Auflaufförmchen oder Silikonformen auf.
2. Legen Sie einen Vanillekeks in jeden Garbehälter; die Fettseite nach unten; zur Seite legen.
3. Vermischen Sie mit einer Küchenmaschine die Blaubeeren, den Frischkäse und Zucker.
4. Pürieren bis eine weiche Masse entsteht.
5. Die übrig gebliebenen Zutaten hinzufügen und vermischen.
6. Verteilen Sie die Mischung fast bis zur Spitze gleichmäßig auf die Oberseite jeder Keksfüllung
7. Jede Form mit kleinen Quadraten nicht haftender Aluminiumfolie bedecken.
8. Stellen Sie die Auflaufförmchen in die Garbehälter und füllen Sie Wasser für 18 Minuten in den Wassertank.
9. Timer auf 18 Minuten einstellen und garen bis die Mitte noch wabbelig ist.
10. Sofort entnehmen.
11. Für mehrere Stunden abkühlen lassen, bevor sie die Folie entfernen.
12. Mit zusätzlichen Beeren vor dem Servieren garnieren.

NICHT
VEGAN!!

Entsorgungshinweis

Die Verpackung schützt Ihren Dampfgarer vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf verringert das Abfallaufkommen und spart Rohstoffe. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem „Grüner Punkt“.

Heben Sie wenn möglich die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen. Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, sondern nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie Ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen sowie die Flora und Fauna auf Jahre vergiften.

Erste Hilfe bei der Fehlersuche

Problem	Lösung
Der Dampfgarer lässt sich nicht einschalten	<ul style="list-style-type: none">Prüfen Sie ob der Dampfgarer ordnungsgemäß mit dem Stromnetz verbunden ist. Verwenden Sie ggfs. eine andere Steckdose.
Es wird kein Dampf erzeugt	<p>Schalten Sie den Dampfgarer sofort aus und prüfen Sie folgende Möglichkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none">Ist der Wassertank mit kaltem Wasser befüllt?. Füllen Sie gegebenenfalls den Wassertank mit kaltem Wasser bis zur gewünschten Laufzeit auf, mindestens bis zur 10 Min. Markierung.Prüfen Sie, ob der Filter unterhalb des Wassertank (siehe Seite 2, Abb. 11) verstopft ist. Entfernen Sie etwaige Verstopfungen und fahren Sie mit der Zubereitung fort.Überprüfen Sie ob das Dampfauslassventil verstopft ist. Gegebenenfalls reinigen Sie dieses Ventil mit einem feuchten Tuch.

Der Dampf wird nur unregelmäßig erzeugt	<p>Siehe auch “Es wird kein Dampf erzeugt”</p> <ul style="list-style-type: none">Eventuell ist es auch nötig, den Dampfgarer zu Entkalken. Dazu finden Sie auf Seite 15 die benötigte Anweisungen.
--	---

Dampf entweicht seitlich aus den Garbehälter	<ul style="list-style-type: none">Schalten Sie den Dampfgarer aus!Prüfen Sie ob die Garbehälter in der richtigen Reihenfolge aufgesetzt wurden, erst I dann II dann III
---	--

Der Dampfgarer verliert Wasser	<ul style="list-style-type: none">Schalten Sie den Dampfgarer aus!Prüfen Sie bitte ob die Tropfschale entleert werden mussPrüfen Sie ob der Wassertank richtig aufgesetzt wurde.
---------------------------------------	--

bianco di puro Kontaktdaten und Kundendienst

Kontaktdaten	Kundendienst
bianco di puro GmbH & Co. KG Maarweg 255 D-50825 Köln Deutschland	bianco di puro GmbH & Co. KG Maarweg 255 D-50825 Köln Deutschland
Telefon +49 221 50 80 80-0 Fax +49 221 50 80 80-10 Mail info@biancodipuro.com	Telefon +49 221 50 80 80-20 Fax +49 221 50 80 80-10 Mail kundendienst@biancodipuro.com

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.biancodipuro.com

Technische Daten

Spannung / Frequenz	220 – 240 V ~ / 50 – 60 Hz
Leistung	1500 - 1800 Watt
Garbehälter	3000 ml Volumen je Garbehälter, Tritan-Kunststoff, BPA-frei
Material Bodeneinsätze	Edelstahl
Gesamtvolumen der Garbehälter	9000 ml Volumen
Wassertank	2000 ml Volumen
Bedienelement	Timer mit Laufzeit von 1 - 30 Minuten
Geräteabmessung	h 360 x b 310 x t 260, in mm:
Verpackungsabmessung	h 360 x b 310 x t 345, in mm:
Gerätegewicht	3,970 kg
Verpackungsgewicht	5,680 kg
Zertifikation / Standard	Intertek GS, CE
Herstellergarantie	2 Jahre
Gewerbliche Nutzung	Nein

Copyright © bianco di puro GmbH & Co. KG, 2016

bianco di puro Servicecenter

bianco di puro GmbH & Co. KG Maarweg 255 50825 Köln Deutschland	Telefon +49 221 50 80 80-20 Fax +49 221 50 80 80-10 Mail kundendienst@biancodipuro.com Internet www.biancodipuro.com
---	---

Bitte halten Sie das Kaufdatum und die Seriennummer des Gerätes bereit. Die Seriennummer ist unterhalb des Gerätes angebracht.

Achtung

- Vor Gebrauch unbedingt Anleitung lesen
- Gerät nicht ins Wasser tauchen
- Wenn nicht in Betrieb, Stecker ziehen!
- Achtung: Gerät nicht öffnen, Gefahr eines Stromschlages

Garantiebestimmungen

Wir geben folgende Herstellergarantie auf unseren bianco di puro Dampfgarer vom Typ **rapido**
• 2 Jahre Herstellergarantie auf das Gehäuse, die Garbehälter, Bodeneinsätze, Wassertank.

Die Garantie umfasst Material-, Konstruktions- und Fertigungsfehler auf alle Teile.

Wenn bei Ihrem Gerät trotz sachgemäßer Benutzung innerhalb der Garantiezeit ein Fehler auftritt, wird nach Wahl des Herstellers entweder repariert oder defekte Teile kostenlos ersetzt oder im Austausch ein gleichwertiges Gerät geliefert.

Dazu muss das ganze Gerät inklusive aller Zubehörteile gründlich gereinigt und gut verpackt an die bianco di puro Service Adresse gesandt werden. Bitte beachten Sie: Wenn die Einzelteile oder das Gerät nicht gereinigt wurden, berechnet unser Servicedienst unabhängig vom Garantieanspruch Reinigungskosten. Bewahren Sie für den Fall einer Rücksendung am besten die Originalverpackung auf.

Bitte rufen Sie stets beim Kundenservice an, bevor Sie das Gerät zurücksenden. Denn oft genügt ein Telefonat mit unserem Servicedienst, um das Problem zu beheben und das Einpacken und Versenden erübrigt sich. Auf jeden Fall wird das bianco di puro Serviceteam das Problem schnellstmöglich beheben.

Falls dennoch eine Einsendung des Gerätes erforderlich ist, sprechen Sie bitte vorher mit unserem Kundendienst über den Versand. So können die Versandkosten minimiert werden.

Der Garantieanspruch beinhaltet nicht

- Ursachen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Gerätes begründet sind, wie z.B. leichtfertige Beschädigung oder Fall des Gerätes.
- Nutzung und Gebrauch abweichend von der Bedienungsanleitung, unsorgfältige Behandlung, technische Veränderung durch den Kunden.
- Beschädigung, die durch fremde Ersatzteile oder Reparaturen von nicht autorisierten Betrieben verursacht wurden.

Um den Garantiefall bearbeiten zu können, werden folgende Informationen benötigt:

- Ihr Name, Adresse, Telefonnummer
- Serien-Nr. und Modellbezeichnung
- Problembeschreibung
- Kaufbeleg
- Verkäufer
- Bei Beschädigungen durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

Wichtig

Heben Sie die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät ordnungsgemäß verpacken zu können.

Wenn Sie Ihren bianco di puro Dampfgarer einsenden, verpacken Sie alle Teile in der Originalverpackung und vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile eingepackt haben. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse auf der Außenseite anzubringen

31

DE

28

bianco
di puro

bianco_espido_illustrod_28-31

DE

29

bianco
di puro

DE

30

bianco
di puro

6/10/2016 10:46 AM

Contents

DESCRIPTION	2
FOREWORD	3
INFORMATION ABOUT THIS MANUAL	3
UNPACKING AND COMPONENTS	4
INSTALLATION REQUIREMENTS	5
ELECTRICITY CONNECTION.....	5
SAFETY PRECAUTIONS	6
OPERATIONS	6
SAFETY INSTRUCTIONS	7
OPERATING INSTRUCTIONS	9
OVEN ASSEMBLY	9
USE OF COOKING TRAYS.....	10
COOKING TIMES	11
RICE COOKER	11
OVEN INSTRUCTIONS.....	12
ADDITIONAL TIPS THE STEAMER	13
REFILL WATER.....	13
AFTER STEAMING	13
CLEANING INSTRUCTIONS	14
DEEP CLEANSE	15
STORAGE.....	15
RECIPES	16
DISPOSAL INSTRUCTIONS.....	31
TROUBLESHOOTING	32
bianco di puro CONTACT AND SERVICING	33
SPECIFICATIONS.....	33
WARRANTY	34

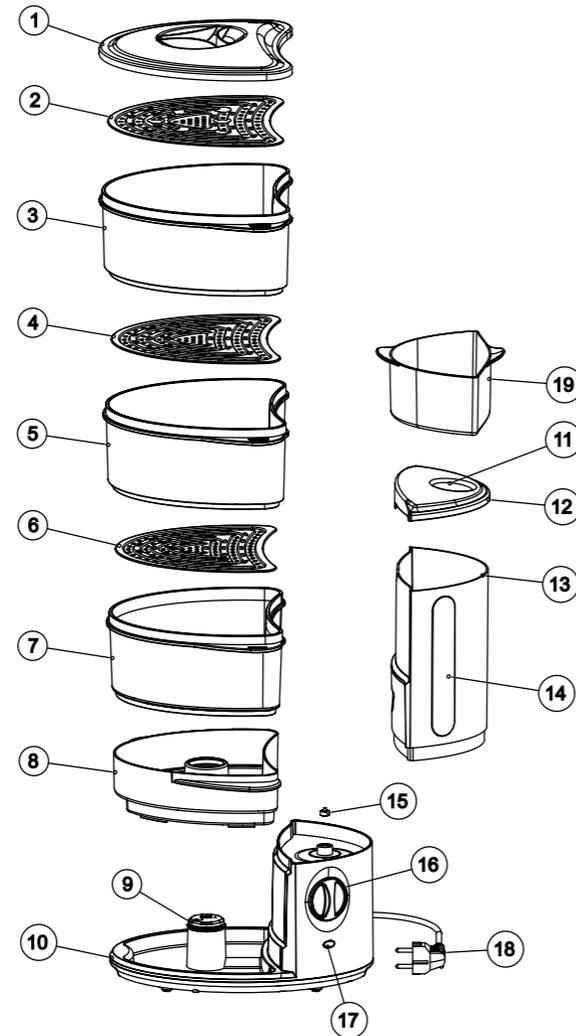
EN

1

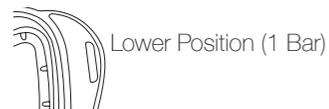


Description

- 1 Cooking Tray tray
- 2 Upper cooking tray (III)
- 3 Middle cooking tray (II)
- 4 Lower cooking tray (I)
- 5 Drip Tray
- 6 Steam vent
- 7 Housing
- 8 Lid for water tank
- 9 Water tank
- 10 Water gauge
- 11 Filter
- 12 Timer
- 13 Power indicator
- 14 Power plug
- 15 Water refill port
- 16 Rice container
- 17 Removable stainless steel inserts for cooking trays



Handles for cooking trays



Lower Position (1 Bar)



Middle Position (2 Bars)



Upper Position (3 Bars)

Foreword

Dear customer,

Thank you for selecting bianco di puro **rapido** Steamer to be a part of your home.

Your new oven is the patented STRIX steam technology, improving productivity by 50% more than other systems. This is an especially outstanding feature for a gentle and nutrient-preserving preparation of your food.

With 3 steam containers, you can adjust the cooking volume up to 9 liters.

This will assist you with a healthy diet and can help you create numerous nutritious meals.

Stay healthy!

Information about this manual

This manual included with your Rapido and provides important information for you learn how to safely use and care for your steamer.

The manual must be readily available when you are using the device. It should be read by anyone who operates, cleans or maintains it.

Unpacking

To unpack the steamer, please proceed as follows:

- Remove the device and all accessories out of the box.
- Remove all packaging from the appliance and the accessories.
- Lift steamer from box, if possible, keep the packaging during the warranty period in order to repack the steamer in case there are any issues with the steamer.

Note on the stickers on the device

- Do not remove any labels, as these have been applied for safety reasons and are required for any warranty.

Equipment

Included in this box

- Steam housing
- 3 BPA-Free steam containers from Tritan™ plastic
- 3 stainless steel inserts for the cooking trays
- Separate rice bowl
- Cooking tray lid (1 piece)
- Removable water tank incl. Cover
- drip tray
- This manual

Optional Accessories: Extra large cooking tray * for asparagus (etc.)

* not included in this box

Caution:

- If misused, personal injury and damage may occur.
- Please read page 7 onwards for safety instructions.
- Packaging materials should not be used for play, in case of suffocation.

On-site requirements

For safe and trouble-free operation of your Rapido, please ensure the installation site meets the following requirements:

- The appliance must stand on a level, flat, rigid and non-slip surface, which ensures the load capacity.
- Make sure that the device will not fall over.
- Do not place cloth under the unit.
- Choose the installation location so that it is out of reach from children, including all electricity cables.
- Only operate the device indoors.

Electricity connection

For safe and trouble-free operation of the device, the following electricity connection instructions must be observed:

- Before connecting the device, ensure that the voltage is 220-240 volts AC 50-60 Hz. This data must match to avoid damage to the device. If in doubt ask your electrician.
- Connect your steamer to an electrical outlet with the appropriate electricity values. These can be found on the rating plate located on the down side and in the “Technical data” on page 22. Make sure that the power cord is plugged into the wall outlet.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard for the user and third parties.
- Electricity safety is only guaranteed when the device is connected to a protective conductor system and is properly installed.
- The manufacturer assumes no responsibility for damages caused by an inadequate protective conductor.
- Make sure that the power cord is undamaged and is not laid on hot surfaces or sharp edges.
- The power cable must not be pulled too tightly.
- Make sure that the plug is properly inserted in the socket. A loose plug can lead to overheating of the device or an electric shock.

Safety Precautions

The maximum running operation time is 30 minutes, the steamer switches off automatically after that. If you would like to use the steamer immediately after, follow these steps:

- Check if the water level in the tank is sufficient for an additional 30 minutes. If necessary, add water.
- Check the level in the drip tray to make sure it's not overflowing.
- After 60 minutes of use, you will have to empty the drip tray.

Operations

- Carefully read all instructions in this manual before use.
- Our steamers are carefully inspected at our factories prior to shipment. We ask you nevertheless to double-check everything. Plug the device in prior to first use for any visible damage to housing and cable.
- Do not use a damaged device.
- If damaged, the power cable, the device must not be put into operation.
- The steam cooker should not be placed next to a gas or electric burner, or placed on top of heated furnaces or hot surfaces.
- Do not operate the device in direct sunlight or close to other heat sources.
- Clean the components of your steamer before first use under running water with a soft dish brush or a soft cloth. Dry the accessories with a soft cloth.
- Unplug the steamer always from the power supply when it is unattended, before disassembling, cleaning or installation of accessories (see Safety instructions).

Safety Instructions

Note for the safe handling of your steamer, please take the following precautions:

- Fill the water tank with only cold water. Never fill other liquid such as Broth into the water tank. The device is suitable only for use with cold water, never use warm or hot water or other liquids.
- Fill the water tank to at least up to 10 min. Make sure it is at that level even if you use a shorter cooking time.
- To avoid burns, touching the surfaces of appliances (lid, cooking tray, cooking tray inserts) during or immediately after the operation is not advised.
- Make sure the water filter is below the water tank to avoid blockage before replacing the water tank.
- Always use the drip tray, which collects all liquids from the cooking tray.
- The bottom stainless steel inserts fit into any cooking tray (Lower, Middle and Upper cooking trays), make sure the food is placed in the center of the cooking container.
- Depending on the amount of your food to be cooked, you can split them up into 3 cooking trays.
- Operate the only steamer with the lid on the cooking tray.
- Never remove the water tank during the steamer is in use.
- Do not leave the steamer unattended.
- Use your steamer only for its intended use.
- Make sure that the power cable is undamaged and is not laid on hot surfaces or sharp edges.
- The oven must not be operated by children. Make sure that the steamer and the cable are out of reach of children.
- Children, elderly persons or persons with restricted with physical, sensory or mental disabilities or lack experience and knowledge, must be continuously monitored by a person responsible for their safety when handling the steam cooker.
- Children may not play with the device.
- When the steamer is operated near children, Special supervision is needed to ensure that children are not injured.
- Use only the accessories supplied with your steamer.
- **Never touch the surface with your hands during operation of your steamer, as serious injuries may occur.**
- **Never touch lid during operation! This may cause serious burns.**

Safety Instructions

Be careful when cleaning: Let the individual parts of the steam oven cool down after use!

- Do not remove any parts of your oven, if the plug is still connected.
- Before cleaning the steamer or taking it apart, make sure that the power has been disconnected.
- Do not clean the steamer housing under running water, use a damp cloth to clean this.
- Clean the components of your steamer immediately after each use with a mild detergent (dishwashing liquid).
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents and solvents.
- Rinse the components of your steamer with clean water and dry with a soft cloth.
- Never place the connection cable in water or other liquids. Wipe the power plug with a wet or damp cloth. Never touch the power plug with wet hands.
- Pull out the main connector from the socket, not the power cord.
- Should water or other liquids come in contact with the motor base, conduct a timely customer service. Pull the cord out of the socket and no longer operate the instrument until it has been serviced
- Make sure that the power cord is kept tidy, so the unit does not fall over and cause bodily injuries.
- Repairs within the warranty period may only be carried out by customer service. Any improper repairs may cause considerable danger to the user, this may also invalidate the warranty.
- Defective components may only be replaced by original spare parts. Only when the original parts ensures that the safety requirements are met.

Operating Instructions

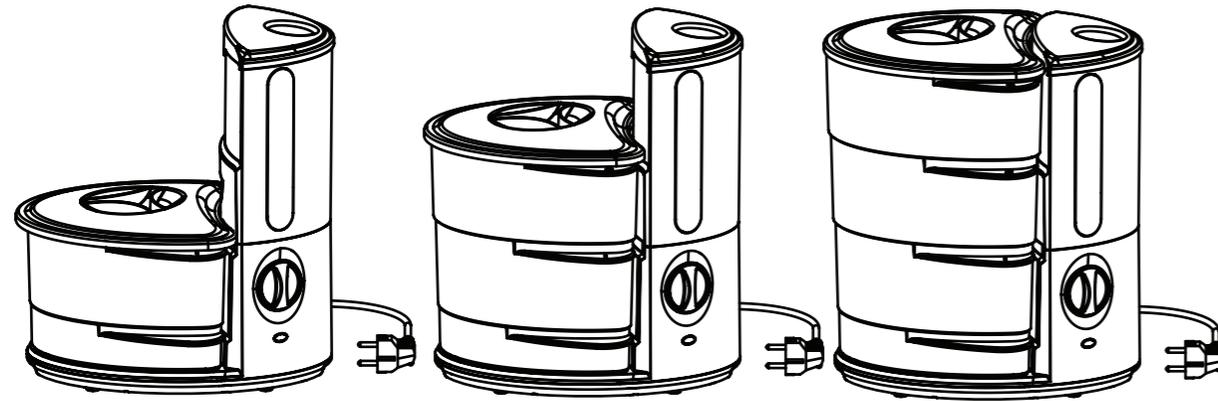
- Before starting up, fill the water tank with cold water
- During operation, never put your hands on the surface of the cooking container or the lid to avoid injury.
- Avoid putting your hand over the lid opening while operating the steam cooker.
- Operate the steamer with a filled water tank (water has to be filled at least to the 10 minute mark)
- If there is a scorched smell, immediately stop the machine and disconnect the power connection. Contact us immediately if that occurs.

Oven Assembly

See "Description" on page 2 for the use of cooking tray for further information.

1. Make sure that the filter (see Fig. 11 on page 2) is not blocked.
2. Place the filled water tank including the cover to the housing.
3. Put the drip tray on the housing (this absorbs all liquids from cooking tray)
4. Put the inserts from above into the Cooking trays. Make sure the this is placed centrally and securely.
5. The bottom stainless steel inserts are universally applicable in each of the three cooking container.
6. Place the cooking vessel in the correct order according to the markings on the handles (I + II + III).
7. The upper cooking tray is marked with three lines (III), the middle with two strokes (II) and the bottom with a bar (I).

Use of Cooking Trays



Cooking Tray 1 (I)

Use a cooking tray to cook a small amount of food. Distribute the food evenly in the cooking tray so that the steam can flow through. If you are using only one cooking container, please make sure that it is the lower cooking tray (I) (see description on page 2).

Cooking Tray 2 (I + II)

Put the larger amount of foods that require longer cooking time in the lower cooking tray (I). Place the food with a shorter cooking time in the middle cooking tray (II). Make sure that the liquid from the middle cooking tray does not drip as this affects the flavour of the food in the lower cooking tray. If you are working with two cooking trays, please make sure that you use the lower cooking tray (I) and the middle cooking container (II).

Cooking Tray 3 (I + II + III)

To cook different types of food, place the food with the longest cooking time in the lowest cooking tray (I). The upper cooking tray takes longer to reach the cooking temperature. When cooking beef / fish / poultry and vegetables together, place the meat always in the lower cooking tray (I). This way, the raw or half-cooked meat juices will not drip onto other foods. If you use all three cooking trays, please pay attention to the correct order (I + II + III).

Cooking Times

The cooking times are listed in the table below as a recommendation. These times may vary depending on the size of the food, the position (Low (I), moderate (II) or Upper cooking trays (III)).

You can adjust the processing time according to your personal preferences.

Food	Portion	Lower cooking tray (I) Cooking time in minutes	Middle cooking tray (II) Cooking time in minutes	Upper cooking tray (III) Cooking time in minutes
Fish	400 g	11	12	13
Poultry	400 g	8	9	10
Beef	350 g	7	8	9
Vegetables	250 g	5	6	7
Egg	5 Stk.	10	11	12
Rice	225 g + 225 ml water	30	30	30
Whole grain rice	225 g + 265 ml water	45	45	45

Cooking Rice

The rice can be cooked in the rice container that is included.

As a general guideline, you should take 225 ml of water and 225 grams of rice.

For brown rice, you need 265 ml of water. Customize this, depending on your personal taste.

White rice takes about 30 minutes while brown rice requires 45 minutes.

The cooking times are listed as cooked in the lower cooking tray.

1. Put the rice and the water in the rice container.
2. Fill the water tank with cold water up to the required duration.
3. Place the rice in cooking container and seal it with the cover.
4. Set the cooking time according to the proportions.

Using your steamer



Caution:

The cooking tray, the lid and inserts are hot after operation. To prevent burns, always work with an oven mitt or heat protection, such as a dry towel.

- Fill the water tank to at least the 10-minute mark with clean and cold water, as indicated on the water tank, in order to avoid damaging the device.
- Fill the water tank with cold water until the maximum mark (max 2.0l).
- Place the food in the cooking container. Use one, two or all three cooking containers and the rice container as needed. (See “Uses of cooking trays” to see how the food should be filled, according to the cooking times and types of food).
- Set the timer by turning to the desired duration.
- The power indicator lights up when the duration has been selected.
- The steamer starts immediately. During operation, the power indicator is on.
- When cooking is finished, the power indicator goes off and the buzzer sounds.
- Unplug the steamer from the electric socket. Wait 2-3 minutes to allow the steam cooker and the cooking container cool down. Carefully open the lid and let all remaining steam escape.
- The hot water from the steam may cause injury.

Additional tips for the steamer

- Always place meat in the lower cooking tray (I).
- Different foods can cook than in several cooking to cook more efficiently. To cook large quantities of food, a longer cooking time is needed.
- For better results, prepare the food items in the same sizes. If the pieces are different in size, you should put the smaller pieces in the upper cooking tray and larger pieces in the lower cooking trays.
- Please make sure that the cooking trays are not too crowded. We encourage you to fill it to $\frac{3}{4}$ full, if necessary. Use another cooking tray. Arrange the food with space between the pieces in order to allow maximum steam flow.
- Never put meat, poultry or fish in its frozen state. Always let meats thaw completely before cooking.

Refilling Water

If you notice that the water supply is no longer sufficient for the remaining term in the water tank, fill the water tank with cold water through the filling hole on the lid. When replenishing, make sure there is no water on the outside.

After Operating the steamer

- Disconnect the Rapido Steamer from the electricity socket immediately after using it.
- Please take caution that all surfaces may be hot, and thereby cause injuries.
- Do not proceed with cleaning until all components have been cooled off.

Cleaning Instructions



Caution while cleaning:

All electricity sockets must be disconnected prior to cleaning.
Do not clean until all components have cooled off.
The steamer housing may not be cleaned in a dishwasher.

- Clean the components of your steamer immediately after each use.
- Before cleaning, disconnect the electricity plug from the socket.
- Remove the lid, the cooking container, the bottom inserts and the drip tray.
- Clean the components of your steam oven with mild detergent (dishwashing liquid).
- Never use bleach or an abrasive sponge for cleaning. Do not use aggressive or abrasive cleaning agents and solvents.
- Rinse the components of your steamer with clear water and dry with a soft cloth.
- You can clean the cooking trays and inserts in a dishwasher. Dry after rinsing the cleansed parts with a dry cloth.

When assembling ensure that the cooking trays used are placed in the correct order.

Cleaning the water tank

- You do not need to drain the water tank after each use.
- Rinse the water tank with fresh water and dry this off with a soft cloth.
- Do not use abrasive cleaning agents or solvents.

Cleaning the steamer

- Clean the steamer with a soft, damp cloth. Dry this with a soft dry cloth.
- Do not use abrasive cleaning agents and solvents.
- Do not immerse the housing in water or other liquids (danger of short circuit).
- Never rinse the steamer housing under running water (danger of short circuit).

If water enters the housing, immediately unplug the power cord from the Electricity outlet and contact us for [bianco.dipuro](#) service.

Deep Cleanse

If you suspect or notice that your device needs longer to cook than normal, you should deep cleanse your steamer.

To do this, follow these steps:

1. Fill the water tank half full with white vinegar (Do not use vinegar or citric acid!).
2. Put the drip tray, the lower cooking container incl. Cover the housing.
3. Set the timer to 5 minutes.
4. Once the time is up, allow the steamer to cool completely.
5. Pour White vinegar from the drip tray and out of the water tank
6. Now fill the water tank halfway with cold water and repeat steps 3 and 4. FIG.
7. Rinse the water tank, the cooking tray and cover several times with cold water.
8. Dry all parts before you stow.

Storage

If you want to store the steamer, the cooking tray can to be fitted together to save space.

1. Start with the upper cooking tray (III).
2. Place the middle cooking container (II) on top.
3. Now you can stow the lower cooking tray (I) in this.
4. You can now store the lower cooking tray (I).
5. The rice container can be stored also in the cooking tray (I).

Recipes for your steamer

Rezeptideen

Gegarter Weißfisch mit Gemüse

Sie benötigen:

- 450 g Weißfisch, in Portionsgröße geschnitten
- 2 Tassen gestiftelte Karotten
- 8 mittelgroße Champignons
- 2 TL geriebene Zitronenschale
- Prise frischer Pfeffer
- 2 Zitronen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 8 Brokkoliröschen
- Grobkörniges Salz zum Abschmecken
- Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

1. Legen Sie die Karotten und Pilze unten in den Garbehälter.
2. Mischen Sie das Salz, Pfeffer und Zitronenschale, streuen Sie sie über das Gemüse.
3. Legen Sie Zitronenscheiben über das Gemüse und garnieren Sie es mit den Meeresfrüchten.
4. Legen Sie die Brokkoliröschen an die Ecken des Dampfgarers. Das Ganze mit der Zitronenschalenmischung bestreuen.
5. Füllen Sie Wasser in den Wassertank.
6. 10-12 Minuten garen oder bis man den Weißfisch mit einer Gabel teilen kann.
7. Richten Sie den Fisch und das Gemüse auf der Servierplatte an und garnieren Sie alles mit Petersilie.

**NICHT
VEGAN!!**

Rezeptideen

Shrimps mit Blauschimmelkäse und Spinatsalat

4 Portionen

Sie benötigen:

450 g große Shrimps, gesäubert
2 TL Sojasoße
2 Knoblauchzehen
1 TL frischer gemahlener Pfeffer
1 TL trockener Senf
8 Tassen Babyspinat
100 g Cocktailtomaten, halbiert
1 kleine rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
56 g Blauschimmelkäse, zerbröseln
56 g Walnüsse, geröstet und gehackt
1 reife Birne, gewürfelt
Grobkörniges Salz und frischer Pfeffer zum Abschmecken
Vinaigrette Ihrer Wahl

Zubereitung

1. Legen Sie die Shrimps auf die Teller.
2. Vermischen Sie in einer kleinen Schüssel die Sojasoße, den Knoblauch, Pfeffer und Senf.
3. Streichen Sie diese Mischung auf alle Shrimps und lassen Sie sie für 15 Minuten stehen.
4. Legen Sie die Shrimps in den Dampfgarer und füllen Sie Wasser in den Wassertank.
5. Stellen Sie den Timer auf 3 Minuten ein und entnehmen Sie die Shrimps, sobald diese rosa werden.
6. Entnehmen Sie die Shrimps und lassen Sie diese für 5 Minuten abkühlen.
7. Geben Sie die restlichen Zutaten in eine große Schüssel.
8. Garnieren Sie den Salat mit den Shrimps.
9. Sofort warm servieren.

**NICHT
VEGAN!!**

Rezeptideen

Thunfisch mit Sesamkörnern und Brokkoli

2 Portionen

Sie benötigen:

1 TL dunkles Sesamöl
2 TL Sojasoße
1 TL Honig
1 TL frischer Ingwer, gehackt
1 frische Knoblauchzehe, gehackt
2 frische Thunfisch-Steaks, sehr frisch
1 TL Sesamkörner
1 großer Brokkolikopf in Röschen geteilt

Zubereitung

1. In einer kleinen Schüssel das Sesamöl, die Sojasoße, den Honig, Ingwer und Knoblauch verrühren.
2. Legen Sie den Thunfisch auf einen Teller und gießen Sie die Sojamischung darüber.
3. Drehen Sie den Thunfisch auf eine Seite, um ihn gleichmäßig mit der Sojamischung zu übergießen.
4. Für 5 Minuten stehen lassen und mehrmals wenden.
5. Füllen Sie Wasser in den Wassertank.
6. Den Thunfisch gleichmäßig mit den Sesamkörnern bestreuen und festdrücken.
7. Legen Sie ihn in den Garbehälter.
8. Den Brokkoli in die/den anderen Garbehälter legen.
9. Für 3 Minuten garen oder bis der Thunfisch außen undurchsichtig wird.
10. Sofort auf die Servierplatte legen.
11. Probieren Sie ein Brokkoliröschen, wenn es zu hart ist nochmal für 1-2 Minuten garen.
12. Schneiden Sie den Thunfisch in schöne Scheiben und fächern Sie ihn auf Teller auf.
13. Servieren Sie den Brokkoli zusammen mit dem Thunfisch.

**NICHT
VEGAN!!**

Rezeptideen

Gegarte Shrimps nach Cajun-Art

Sie benötigen:

- 450 g große Shrimps
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 1/2 TL Paprikagewürz
- 1/2 TL grobkörniges Salz
- 1/4 TL Knoblauchpulver
- 1 Zitrone, in 6 Stücke geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, in 6 Stücke geschnitten
- 1 mittelgroße Karotte, in 6 Stücke geschnitten
- 1 mittelgroße Stangensellerie, in 6 Stücke geschnitten
- Cocktailsoße (optional)

Zubereitung

1. Mischen Sie den Cayennepfeffer, das Paprikagewürz, Salz und Knoblauchpulver in einer kleinen Schüssel.
2. Füllen Sie Wasser bis zu 17 Min. Markierung in den Wassertank
3. Spülen Sie die Shrimps ab, schütteln Sie überschüssiges Wasser ab und legen Sie sie in den Garbehälter.
4. Geben Sie etwas Gewürzmischung auf die Shrimps und rühren Sie sie um, um die Gewürze gleichmäßig zu verteilen. Verteilen Sie die Shrimps gleichmäßig in der Schüssel.
5. Legen Sie die Zitronenscheiben auf die Shrimps und garnieren Sie sie dann mit den Gemüsescheiben.
6. Legen Sie den Deckel auf den Garbehälter und garen Sie sie für 14-17 Minuten oder bis die Shrimps rosa werden. Rühren Sie sie vorsichtig bis zur Hälfte um.
7. Mit Cocktailsauce servieren (optional).

NICHT
VEGAN!!

Rezeptideen

Gegarter Kabeljau mit Pesto

Sie benötigen:

- 2 Kabeljaufilets
- 2 Esslöffel fertiges Pesto und etwas zum Garnieren
- 1 mittelgroße Speisezwiebel, in Ringe geschnitten
- 4 Tassen frischer Babyspinat
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- Grobkörniges Salz und frischer Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

1. Füllen Sie Wasser in den Wassertank
2. Legen Sie die Zwiebelringe und den Kabeljau in den oberen Garbehälter.
3. Geben Sie auf jedes Stück Kabeljau einen Esslöffel Pesto.
4. Bestreuen Sie es mit etwas Salz und Pfeffer und legen Sie eine Zitronenscheibe auf jedes Stück.
5. Verschießen Sie ihn mit dem Deckel und schieben Sie ihn in den Dampfgarer, um dann den Timer auf 6 Minuten einzustellen.
6. Geben Sie in den letzten 2 Minuten den Spinat in die verbleibenden Garbehälter.
7. Herausnehmen, wenn der gewünschte Garzustand erreicht ist, um dann beide nochmal mit Salz und Pfeffer zu bestreuen.
8. Sofort mit den verbleibenden Zitronenscheiben und restlichem Pesto servieren.

NICHT
VEGAN!!

Recipe

Carrot with Lemon and Parsley

4 Servings

Ingredients needed:

500 g Baby carrots
2 teaspoons fresh lemon juice
1 teaspoons melted, unsalted margarine
1 teaspoons chopped fresh parsley
Rock salt to taste
Fresh pepper to taste

Instructions

1. Fill water in the water tank.
2. Place the carrots in the upper cooking tray.
3. Cook for 18-20 minutes or until the carrots are soft.
4. Place the carrots in a bowl.
5. Now add margarine, lemon juice, salt and pepper.
6. Garnish with parsley.
7. Serve warm.

Recipe

Sweet Potato mash

4 Servings

Ingredients needed:

900 g Sweet potatoes – peeled and cut into 2.5cm pieces,
4 teaspoons Magarine
2 teaspoons Granulated sugar
1 cup half/half = 3/4 milk & 1/4 whipped cream
A pinch of coarse salt

Instructions

1. Fill water in the water tank.
2. Put the sweet potatoes in the cooking container.
3. Cook for about 20 minutes or until it is soft
4. When cooking is finished, place the sweet potatoes in a bowl.
5. Combine all the other ingredients into the bowl.
6. Mix with a hand blender until it turns into a to puree.
7. Taste it with spices from as needed.
8. Serve immediately warm.

Recipe

Cooked Asparagus with citrus vinaigrette

4 Servings

Ingredients needed:

600 g Peeled asparagus spears
1 teaspoons fresh orange peel
3 tablespoons fresh orange juice
2 tablespoons Dijon mustard
2 tablespoons Olive oil
1 tablespoons fresh lemon juice
Rock salt to taste
Fresh Pepper to taste

When preparing asparagus we recommend our optional XL cooking container.

Instructions

1. Fill water in the water tank.
2. Place the asparagus in the cooking container.
3. Cook it for 8 minutes or until the asparagus is tender.
4. Mix the ingredients in a bowl with a whisk.
5. Place the asparagus on a platter.
6. Drizzle the vinaigrette over the asparagus and serve.

Rezeptideen

Gebackenes Maisbrot

8 Portionen

Sie benötigen:

2 1/4 Tassen gelbes Maismehl
1/3 Tasse ungesalzene Butter, geschmolzen
1 TL Kristallzucker
1 TL Backsoda
1 TL Backpulver
1 TL grobkörniges Salz
2 große Eier

Zubereitung

1. Tragen Sie eine Antihaf-Beschichtung in acht kleine Kasten- oder Silikonformen auf; zur Seite stellen.
2. Vermischen Sie in einer Schüssel alle Zutaten bis sie glatt sind.
3. Den Teig bis zu 2/3 in die Formen füllen.
4. Mit kleinen Quadraten nicht haftender Aluminiumfolie bedecken.
5. In die/den Garbehälter stellen.
6. Füllen Sie Wasser in den Wassertank und stellen Sie den Timer auf 15 Minuten ein.
7. Garen bis die Oberseiten bei Druck fest sind, dann vorsichtig rausnehmen.
8. Warm servieren.

Rezeptideen

Vanillepudding

6 Portionen

Sie benötigen:

1 Tasse Kristallzucker
2/3 Tasse brauner Zucker, verpackt
1/2 Tasse ungesalzene Butter, geschmolzen
1 TL reines Vanille-Extrakt
1 Tasse Schlagsahne
8 große Eigelb

Zubereitung

1. Tragen Sie eine Antihaf-Beschichtung in vier Auflaufförmchen mit 118 ml auf und stellen Sie sie dann in den Dampfgarer.
2. Füllen Sie Wasser in den Wassertank.
3. Vermischen Sie in einem Mixer den Zucker, die Butter, Vanille, Sahne und Eier; dann abdecken.
4. Mit dem Mixer schlagen, bis die Zutaten glatt und schaumig sind.
5. Die Mischung in die vorbereiteten Förmchen gießen und jedes mit Aluminiumfolie abdecken.
6. Sie werden ein bisschen Pudding übrig haben, der für 3 Tage haltbar ist.
7. Deckel auf den Dampfgarer setzen und den Timer auf 18 Minuten einstellen.
8. Vorsichtig ein Auflaufförmchen entnehmen und den Garzustand überprüfen, es sollte ein bisschen wabbelig sein.
9. Nehmen Sie vorsichtig die Puddings heraus und lassen Sie sie vor dem Servieren für 1 Stunde abkühlen.

Rezeptideen

Kleine Blaubeertörtchen

6 Portionen

Sie benötigen:

6 Vanillekekse
2/3 Tasse Blaubeeren, frisch oder tiefgekühlt
1 Packung (225 g) Frischkäse, geschmolzen
4 TL Kristallzucker
4 große Eigelb
1 großes Ei
Noch mehr frische Beeren zum garnieren

Zubereitung

1. Tragen Sie eine Antihaf-Beschichtung in vier Auflaufförmchen oder Silikonformen auf.
2. Legen Sie einen Vanillekeks in jeden Garbehälter; die Fettseite nach unten; zur Seite legen.
3. Vermischen Sie mit einer Küchenmaschine die Blaubeeren, den Frischkäse und Zucker.
4. Pürieren bis eine weiche Masse entsteht.
5. Die übrig gebliebenen Zutaten hinzufügen und vermischen.
6. Verteilen Sie die Mischung fast bis zur Spitze gleichmäßig auf die Oberseite jeder Keksfüllung
7. Jede Form mit kleinen Quadraten nicht haftender Aluminiumfolie bedecken.
8. Stellen Sie die Auflaufförmchen in die Garbehälter und füllen Sie Wasser für 18 Minuten in den Wassertank.
9. Timer auf 18 Minuten einstellen und garen bis die Mitte noch wabbelig ist.
10. Sofort entnehmen.
11. Für mehrere Stunden abkühlen lassen, bevor sie die Folie entfernen.
12. Mit zusätzlichen Beeren vor dem Servieren garnieren.

Disposal notes

The packaging protects your steamer from damage during transit. The packaging materials are selected according to environmentally compatible and disposal technology and are therefore recyclable.

The recycling of packaging into the material cycle reduces waste, and saves raw materials. Disposal of unneeded packaging materials at collection points for the recycling system marked with "Green Dots".

If possible, keep the packaging during the warranty period to can packaging in case of warranty in order repack the steamer in case there are any issues with the steamer.

Appliance and packaging must be disposed in accordance to local regulations for disposal of electronic and packaging material. Find out where appropriate at your local waste management companies.

Do not dispose of electrical appliances in household waste, but use the collection points in your community. Speak to your local government for information regarding the collection systems. If electrical appliances are disposed of inappropriately, hazardous substances could get into the groundwater and thus enter the food chain, damaging the flora and fauna in your environment.

Troubleshooting

Problem	Solution
The oven cannot be switched on	<ul style="list-style-type: none">Check whether the oven is properly connected to the power outlet. Use different outlet if necessary.
The steamer is not generating steam	<p>Turn the steamer off immediately and check the following:</p> <ul style="list-style-type: none">If the water tank filled with cold water?. If necessary, refill the water tank with cold water up to the desired duration on, at least up to 10 min. mark.Check to see if the filter below the water tank (see page 2, fig. 11) is blocked. Remove any obstructions, and proceed with the preparation.Check if the steam vent is clogged. If so, clean this valve with a damp cloth.
The steam is irregular	<p>See also "Not generating steam"</p> <ul style="list-style-type: none">It is possible you need to reassemble the steamer. Instructions can be found on page 15
Steam is coming out from the side of the cooking vessel	<ul style="list-style-type: none">Switch off the steamer.Check whether the cooking trays are placed in the correct order, I + II + III.
The steamer loses water	<ul style="list-style-type: none">Switch off the steamer.Check to see whether the drip tray has to be emptiedCheck whether the water tank to see if it has been installed correctly.

bianco di puro Contact and Customer Service

Contact

bianco di puro GmbH & Co. KG
Maarweg 255
D-50825 Köln
Germany

Telephone +49 221 50 80 80-0
Fax +49 221 50 80 80-10
Email info@biancodipuro.com

Visit our website at www.biancodipuro.com

Customer Service

bianco di puro GmbH & Co. KG
Maarweg 255
D-50825 Köln
Germany

Telephone +49 221 50 80 80-20
Fax +49 221 50 80 80-10
Email kundendienst@biancodipuro.com

Technical Specifications

Voltage / Frequency	220 – 240 V ~ / 50 – 60 Hz
Performance	1500 - 1800 Watt
Cooking Container	3000 ml volume per cooking container, Tritan™ plastic, BPA-Free
Material floor inserts	Stainless Steel
Total volume of the cooking container	9000 ml volume
Water Tank	2000 ml volume
Operating duration	1 - 30 minutes per cycle
Devlce dimensions	h 360 x b 310 x 260, in mm:
Packaging dimensions	h 360 x b 310 x t 345, in mm:
Product Weight	3.970 kg
Package weight	5.680 kg
Certifications/ Standards	ITS -GS, CE
Manufacturer Warranty	2 Years
Commercial Use	No

bianco di puro Service Center

bianco di puro GmbH & Co. KG
Maarweg 255
50825 Köln
Germany

Telephone +49 221 50 80 80-20
Fax +49 221 50 80 80-10
Email kundendienst@biancodipuro.com
Website www.biancodipuro.com

You must show the purchase date and the serial number of the device. The serial number is under the steamer unit.

Danger

- Read this manual before use
- Do not immerse in water
- If not in use, unplug
- Caution: Do not open unit, risk of electric shock

Warranty Provisions

We provide the following manufacturer's warranty on our **rapido** steamer

- 2 years warranty on the housing, the cooking tray, floor inserts, water tank.

The warranty covers materials, design and workmanship on all the parts.

In spite of proper use within the warranty period, if there is a problem with your unit, it is the manufacturer's discretion, either repair or replace defective parts free of charge or delivered in exchange an equivalent device.

In order to carry through with the repairs, whole device including all components must be thoroughly cleaned and packed to the service address is sent. Please note: If the items or the equipment were not cleaned, our support is calculated regardless of the warranty claim cleaning costs. Keep in case of returning most of the original packaging.

Please call always at the customer service before you return the device. Often a phone call with our service department will be able to fix the problem, saving your packing and sending time. In any case, the service team will fix the problem as soon as possible.

Nevertheless, if a returning the product is required, please consult in advance with our customer service about the shipment to minimize the costs.

The warranty does not include:

- Causes that are not related to the processing and manufacturing of the equipment, such as reckless are of the device.
- Terms and use deviating from the user manual, careless handling, technical changes by the customer.
- Damage caused by foreign parts or repair by unauthorized companies.

In order to be able to claim the warranty, the following information is required:

- Your name, address, phone number
- Serial no. and model name
- Problem Description
- Sales receipt
- Seller
- In case of damage during transport:
- Name of the parcel service and the package number

Important

Save the packaging during the warranty period in order for a warranty claim to repack the unit properly.

When you submit your steamer, repack all parts in the original packaging and make sure that you have packed all the parts. Do not forget to put your address on the outside