bianco di puro

rapido

Bedienungsanleitung | Instruction Manual

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)

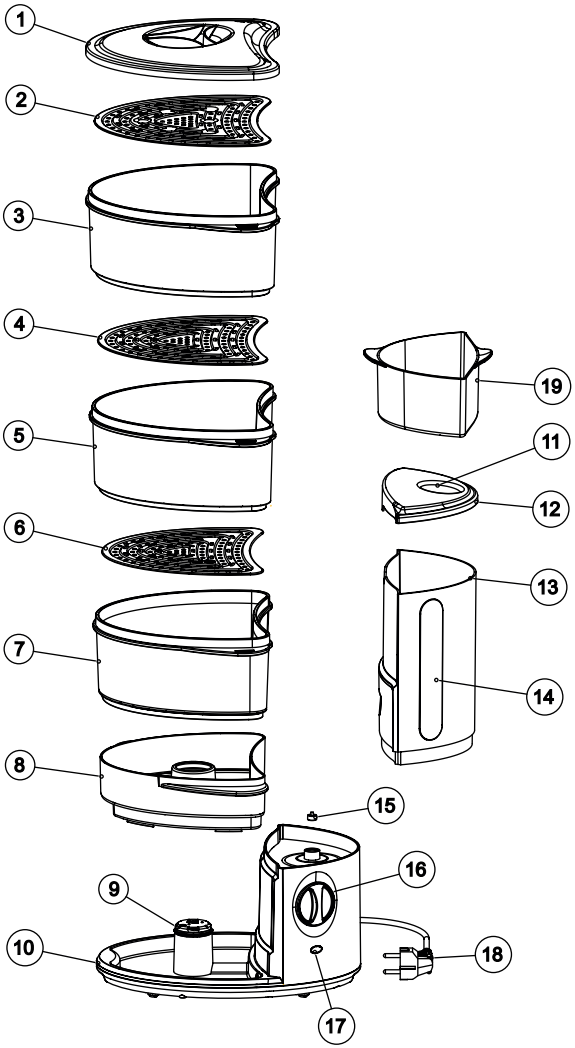
13 Betriebsanzeige

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)

DE

Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

schön, dass Sie sich für den Dampfgarer **rapido** aus dem Hause biancodipuro 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 biancodipuro **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 Garantieanfragen 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
- seperate Reisschale
- Garbehälterdeckel (1 Stk.)
- Abnehmbarer Wassertank inkl. Deckel
- Tropfschale
- dieser Bedienungsanleitung

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

* nicht im Lieferumfang enthalten

! <u>Vorsicht</u>:

- 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 Wassertankes 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 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!***

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

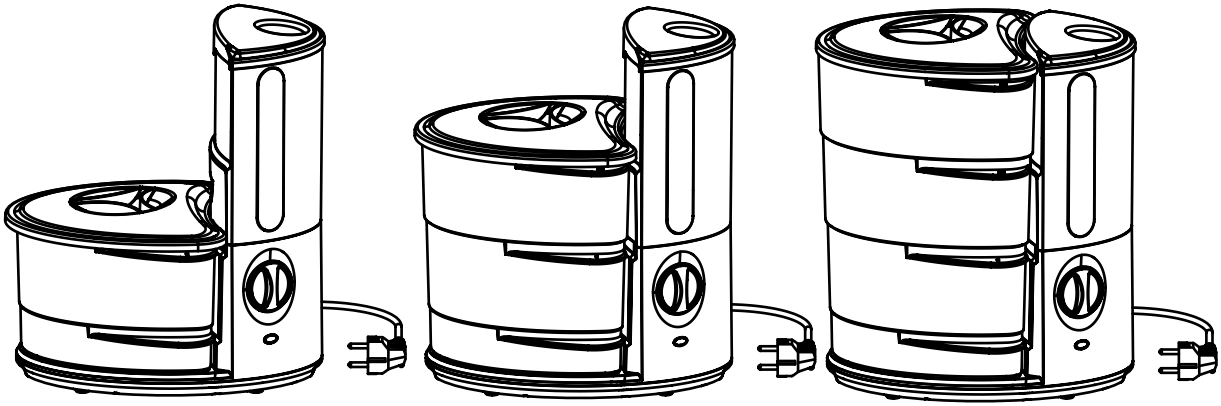
- Stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, das der Wassertank mit kaltem Wasser befüllt ist.
- Verschliessen Sie vor dem Begin den zuletzt aufgesetzten und befüllten Garbehälter stehts mit dem Garbehälterdeckel.
- Greifen Sie während des Betriebes niemals mit den Händen an die Oberfläche der Garbehälter 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 Garehälter (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 Vollkorneis 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 Wassertankt 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 (I).
- 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 herrunterläuft.

Nach dem Dampfgarvorgang

- Trennen Sie nach dem Dampfgaren umgehend die Stromverbindung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, das sämtliche Öberflachen 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 gereinigte 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 mitteleren 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.

Vegane Rezeptideen für Ihren Dampfgarer

Gegarter Spargel mit Zitrusfrucht Vinaigrette

VEGAN

4 Beilagen Portionen

Zutaten:

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 und 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 Min. 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.

Gebackenes Maisbrot

VEGAN

8 Portionen

Zutaten:

270 g Maismehl
75 g ungesalzene vegane Butter oder Margarine, geschmolzen
1 TL Kristallzucker
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1 TL grobkörniges Salz
2 große Bio-Eier

Zubereitung:

1. Fetten Sie acht kleine Kasten- oder Silikonformen ein.
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. Verteilen Sie die Formen ggfs. auf mehrere Garbehälter.
6. Füllen Sie kaltes Wasser in den Wassertank und stellen Sie den Timer auf 15 Min. ein.
7. Lassen Sie die Brote garen, bis die Oberseiten fest sind, dann vorsichtig aus den Formen lösen.
8. Warm servieren.

Gedämpfter Bratapfel mit Zimt

VEGAN

4 Portionen

Zutaten:

4 Backäpfel
2 EL Rosinen
4 EL Rohrzucker oder Agavendicksaft
2 TL Zimt
1 Prise Salz
1 TL Vanille (Bourbon-Vanille oder ausgekratze Vanilleschote)

Zubereitung:

1. Entfernen Sie Kerngehäuse und Stiel von den Äpfeln. Verwenden Sie am besten einen Melonenlöffel. Achten Sie darauf, dass Sie den Boden der Äpfel nicht durchstechen.
2. Geben Sie die restlichen Zutaten in eine Schüssel.
3. Füllen Sie die ausgehölten Äpfel mit der Rosinen-Mischung.
4. Legen Sie die Äpfel in den Dampfgarer und befüllen Sie den Wassertank.
5. Schließen Sie den Dampfgarer und stellen Sie ihn auf 18 Min. ein.
6. Garen Sie die Äpfel für 18 Min. und machen Sie danach mit einer Gabel die Garprobe
7. Wenn die Äpfel gar sind, nehmen Sie die Äpfel vorsichtig heraus.
8. Servieren Sie die Äpfel heiß oder warm.

Karotte mit Zitrone und Petersilie

VEGAN

4 Beilagen Portionen

Zutaten:

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 die Karotten für 18-20 Min. bis sie 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.

Pak Choi mit Sesam-Dressing

VEGAN

für 4 Portionen

Zutaten:

1 TL Sesamöl
½ TL Kokosblütenzucker
1 EL Sojasauce
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 daumendickes Stück frischer Ingwer, kleingehackt
¼ TL Chilipulver
4 Pak Choi, halbiert

Zubereitung:

1. Alle Zutaten außer Pak Choi in einer Schüssel zusammenfügen; verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat, dann beiseite stellen.
2. Den Wassertank mit Wasser füllen.
3. Pak Choi in Garbehälter füllen.
4. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 5 Minuten einstellen.
5. 3-4 Minuten kochen oder bis das Weiße der Stengel weich ist.
6. Pak Choi auf Servierplatte anrichten.
7. Mit Sesam-Dressing beträufeln und sofort servieren.

TIPP

Sollten Sie keinen Baby-Pak Choi finden, können Sie den besser erhältlichen größeren verwenden oder ihn durch Chinakohl ersetzen.

Zitronenspargel

VEGAN

für 4 Portionen

Zutaten:

Für den Spargel:

1 Pfund Spargelspitzen, abgeschnitten

Für die Vinaigrette:

1 TL frische Zitronenzesten

1 EL frischer Zitronensaft

1 TL Dijon-Senf

1 EL Olivenöl

Salz und frischer Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Wassertank mit Wasser füllen.
2. Den Spargel im Garbehälter platzieren.
3. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 5 Min. einstellen.
4. 4-5 Min. kochen oder bis der Spargel weich ist.
5. Spargel nach dem Kochen auf Servierplatte anrichten.
6. Alle Zutaten für die Vinaigrette in einer Schüssel zusammenfügen und gut umrühren.
7. Die Vinaigrette über den Spargel träufeln und servieren.

Broccoli, Cashews und Zitrone

VEGAN

für 4 Portionen

Zutaten:

1 Pfund Broccoli-Röschen
1 EL Zitronenzesten
2 EL frischer Zitronensaft
2 EL ungesalzene Butter, geschmolzen
¼ TL Paprikapulver
Salz und frischer Pfeffer zum Abschmecken
¼ Tasse Chashewnüsse, gemahlen

Zubereitung:

1. Wassertank mit Wasser füllen.
2. Broccoli in Garbehälter füllen.
3. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 4 Min. einstellen.
4. 3-4 Min. kochen oder bis das Gemüse bissfest ist.
5. Die restlichen Zutaten, bis auf die Cashewnüsse, in einer Schüssel zusammenfügen.
6. Broccoli aus dem Dampfgarer nehmen und auf einem Tuch abtropfen lassen.
7. Broccoli in die Schüssel geben und vorsichtig rühren, damit er bedeckt ist.
8. Mit Cashewnüssen bestreuen und sofort servieren.

TIPP

Versuchen Sie, alle Broccoli-Stengel intakt zu lassen, und verwenden Sie einen Gemüseschäler, um die äußere Schicht zu entfernen. Die Stiele schmecken wunderbar, und es wäre schade, sie wegzuwerfen.

Schnelle Chowchow-Sauce

VEGAN

ergibt 3 Tassen

Für den Dampfgarer:

½ Blumenkohlkopf in Röschen
¼ Grünkohl, gehackt
1 rote Paprikaschote, gewürfelt
1 kleine gelbe Zwiebel, gewürfelt
1 Gurke, gewürfelt

Für die Lake:

2 EL koscheres Salz
1/3 Tasse Allzweckmehl
2 EL Trockensenf
2 TL Kurkuma
1 ½ Tassen Kristallzucker
3 Tassen weißer Essig

Zubereitung:

1. Wassertank mit Wasser füllen.
2. Sämtliches Gemüse in Garbehälter arrangieren.
3. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 5 Min. einstellen.
4. Nach dem Garen sofort herausnehmen und beiseite stellen.
5. Alle Zutaten für die Lake in einem Suppentopf bei mittlerer Hitze vermengen.
6. Ständig rühren, bis die Mischung aufkocht und andickt.
7. Vom Herd nehmen.
8. Gemüse gleichmäßig auf die Einmachgläser verteilen.
9. Lake über das Gemüse in den Gläsern gießen, abdecken und abkühlen lassen.
10. Vor dem Servieren kühlstellen.
11. Das Chowchow hält sich tiefgekühlt bis zu 2 Monaten.

Gedünstete Artischocken

VEGAN

für 4 Portionen

Zutaten:

Für die Artischocken:

4 große Artischocken

1 Zitrone, in Scheiben geschnitten

Für die Dip-Sauce:

1/3 Tasse Vegane Mayonnaise

2 EL saure Sahne oder Joghurt

¼ TL frische Zitronenzesten

1 EL frischer Zitronensaft

1 EL Gemüsebrühe

1 EL Schnittlauch, kleingeschnitten

Zubereitung:

1. 1 cm des Stiels und der Spitze jeder Artischocke abschneiden
2. Mit einer Schere die Stachel jedes Blatts abschneiden.
3. Artischocken im Garbehälter(n) arrangieren.
4. Zitronenscheibchen über die Artischocken streuen.
5. Wassertank mit Wasser füllen.
6. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 30 Min. einstellen.
7. Während des Garens die Dip-Sauce zubereiten und alle Zutaten für die Sauce in einer kleinen Schüssel verrühren.
8. Wenn sich die Blätter leicht enfernen lassen, sind die Artischocke gar.
9. Artischocken warm oder kalt mit der Sauce servieren.

Couscous-Pilaw

VEGAN

für 4 Portionen

Zutaten:

2 Tassen israelischen Couscous
2 Tassen Kochwasser
1 EL gekörnte Gemüsebrühe
1 Frühlingszwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
¼ Tasse Mandelblättchen
¼ Tasse Rosinen
¼ Tasse getrocknete Aprikosen, gewürfelt
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Essig
2-4 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Wassertank mit Wasser füllen.
2. Couscous in den Reiseinsatz geben, dann in den unteren Garbehälter geben.
3. Gemüsebrühe in einer Schüssel in das Kochwasser rühren und dann über den Couscous geben.
4. Dampfgarer abdecken und die Uhr auf 10 Min. einstellen.
5. 10 Min. garen oder bis der Couscous weich ist.
6. In einer Rührschüssel die restlichen Zutaten vermengen.
7. Den Couscous nach dem Garvorgang in die Rührschüssel geben und vorsichtig umrühren.
8. Abschmecken und nachwürzen, falls gewünscht.
9. Nach Belieben garnieren und sofort servieren.

Kohlblätter

VEGAN

für 4 Portionen

Zutaten:

1 Bund frische Kohlblätter
½ Tasse Räuchertofu, gewürfelt
1 Tasse Gemüsebrühe
½ TL Chiliflocken
½ TL Apfelessig
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Kohlblätter mit kaltem Wasser gut abwaschen und sämtlichen Sand beseitigen.
2. Um die Stiele abzureißen, jedes Blatt hälftig falten und dann den Stiel abziehen (falls gewünscht, die Stiele dran lassen und jedes Blatt in breite Streifen schneiden).
3. Kohlblätter auf die 3 Garbehälter verteilen.
4. Wassertank mit Wasser füllen.
5. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 30 Min. einstellen.
6. 10 Min. garen, bis die Kohlblätter gar sind, oder wenn Sie den Kohl weicher mögen bis zu 30 Min. garen.
7. Während die Blätter garen, die restlichen Zutaten in einer mikrowellenfesten Schüssel vermengen.
8. 2-3 Min. in der Mikrowelle garen oder bis sie warm sind, dann beiseite stellen.
9. Die Kohlblätter nach dem Garen auf die Schüsseln verteilen.
10. Räuchertofu über die Kohlblätter geben und vor dem Servieren umrühren.

Grüne Bohnen mit Zitrone

VEGAN

für 4 Portionen

Zutaten:

1 ¼ Pfund frische grüne Bohnen
1 EL Olivenöl
1 EL frischer Zitronensaft
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Wassertank mit Wasser füllen.
2. Grüne Bohnen in den oberen Garbehälter geben.
3. Dampfgarer abdecken und die Uhr auf 15 Min. einstellen.
4. 12-15 Min. garen oder bis die grünen Bohnen hellgrün und zart sind.
5. Aus dem Garbehälter nehmen und auf einem Handtuch abtropfen lassen.
6. Grüne Bohnen in eine Servierschüssel geben.
7. Mit den restlichen Zutaten verrühren und warm servieren.

Gefüllte Paprikaschoten

VEGAN

für 4 Portionen

Zutaten:

2 Tassen Reis, gekocht
1 Tasse Tomaten, feingehackt
1 kleine Zwiebel, feingehackt
3 Frühlingszwiebeln, gehackt
1 TL Zitronenzeste
2 TL frischer Zitronensaft
2 TL Olivenöl
2 TL Salz
4 große grüne Paprikaschoten, Spitzen entfernt und entkernt

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf die Paprikaschoten in einer Schüssel vermengen.
2. Die Spitze der Paprikaschoten abschneiden, sodass sie flach liegen.
3. Die Reisfarce löffelweise in die Paprikaschoten geben und fest stopfen.
4. Wassertank mit Wasser füllen.
5. Die Paprikaschoten in Garbehälter geben.
6. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 20 Min. einstellen.
7. 18-20 Min. garen oder bis die Paprikas weich sind und die Füllung heiß ist.
8. Nach dem Garen mit einer Zange herausnehmen und servieren.

Betemarmelade

für 3 Gläser

Zutaten:

4 frische Bete
2 EL frischer Ingwer, gehackt
Die Zesten und der Saft von einer Zitrone
1 ½ Tassen Kristallzucker

Zubereitung:

1. Falls die Bete Spitzen haben, abschneiden und für die weitere Verwendung aufbewahren.
2. Bete in Garbehälter geben.
3. Wassertank mit Wasser füllen.
4. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 30 Min. einstellen.
5. Nach dem Garen die Bete mit einem kleinen Schälmesser durchstechen. Falls sie noch immer hart sind, den Dampfgarer erneut mit Wasser befüllen und die Zeit auf zusätzliche 10 Min. einstellen oder bis die Bete weich sind.
6. Herausnehmen und abkühlen lassen.
7. Handschuhe verwenden, um die Schale von den Beten zu entfernen.
8. Mit einer groben Reibe raspeln oder in einer Küchenmaschine zerkleinern.
9. Geraspelte Bete bei mittlerer Hitze mit den restlichen Zutaten in einem großen Suppentopf vermengen; aufkochen lassen, oft umrühren.
10. 5 Min. kochen oder bis leicht angedickt.
11. Vom Herd nehmen und in Vorratsbehälter oder Gläser füllen.
12. Abkühlen lassen, dann tiefkühlen.
13. Die Marmelade hält sich 2 Monate im Kühlschrank.

Kokosnussreis

VEGAN

für 4 Portionen

Zutaten

2 Tassen Basmatireis, gewaschen
125 ml Kokosmilch
Kochwasser
4 EL Kokosflocken
2 Frühlingszwiebeln, gehackt

Zubereitung:

1. Geben Sie den Reiseinsatz in den unteren Garbehälter.
2. Geben Sie Reis in den Reiseinsatz.
3. Schütten Sie die Kokosmilch und genug Kochwasser zu, um den Reis 1 ½ cm zu bedecken.
4. Wassertank mit Wasser füllen.
5. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 30 Min. einstellen.
6. 30 Min. kochen oder bis der Reis weich ist.
7. Reis nach dem Garen auf eine Servierplatte geben und mit einer Gabel auflockern.
8. Vor dem Servieren mit Kokosflocken und Frühlingszwiebeln garnieren.

TIPP

Bei der Zubereitung dieses Gerichts mit braunem Reis einfach das Wasser um 1/3 Tasse erhöhen und zusätzliche 15-20 Min. garen.

Babynahrung

VEGAN

für 3-4 Portionen

Zutaten:

Für die Kartoffelbabynahrung:
4 mittelgroße Kartoffeln, geschält und gewürfelt
1 Tasse Wasser (für den Mixvorgang in der Küchenmaschine)

Für die Betebabynahrung:
4 mittelgroße frische Bete
2/3 Tasse Wasser (für den Mixvorgang in der Küchenmaschine)

Für die Möhrenbabynahrung:
4 mittelgroße Möhren, geschnitten und geschält
2/3 Tasse Wasser (für den Mixvorgang in der Küchenmaschine)

Zubereitung:

1. Wassertank mit Wasser füllen.
2. Bete in den unteren Garbehälter geben.
3. Kartoffeln in den mittleren Garbehälter geben.
4. Möhren in den oberen Garbehälter geben.
5. Den Garbehälter mit den Beten in den Dampfgarer geben.
6. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 30 Min. einstellen.
7. Nach 10 Min. den Garbehälter mit den Kartoffeln und Möhren in den Dampfgarer geben.
8. Nach dem Garen jedes Gemüse separat in die Küchenmaschine (Mixer) geben und die richtige oben genannte Menge Wasser zugeben.
9. Vermixen bis die Babynahrung sämig ist.
10. Sofort servieren oder für die spätere Verwendung in Einzelbehältern einfrieren.

Rosenkohl Mit Räuchertofu

VEGAN

für 4 Portionen

Zutaten:

1 Pfund Rosenkohl, geschnitten und halbiert
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
3 Scheiben Räuchertofu, geschnitten

Zubereitung:

1. Wassertank mit Wasser füllen.
2. Rosenkohl in Garbehälter geben.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 6 Min. einstellen.
5. 5-6 Min. garen oder bis bissfest.
6. Aus Garbehälter entfernen und auf einem Handtuch abtropfen lassen.
7. In einer Pfanne den Räuchertofu bei mittlerer Hitze anbraten, bis er leicht kross ist.
8. Rosenkohl zugeben, während die Pfanne noch warm ist, und umrühren, bis dieser bedeckt ist.
9. Sofort servieren.

Vegetarische Rezeptideen für Ihren Dampfgarer

Lauch mit Semmelbröseln

VEGETARISCH

für 4 Portionen

Zutaten:

4 große Lauchstangen
½ Tasse hochwertige Gemüsebrühe
Koscheres Salz und frischer Pfeffer zum Abschmecken
1 EL Kokosblütenzucker
4 EL ungesalzene Butter, geteilt
1 Tasse Semmelbrösel aus frischem Brot
1 EL frische Petersilie, gehackt

Zubereitung:

1. Lauch längs halbieren, dann in 1 cm große Stücke quer schneiden.
2. Lauch in ein Sieb geben und gut abspülen.
3. Lauch gut abtropfen lassen, dann in den Reiseinsatz Ihres Dampfgarers geben.
4. Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Zucker und die Hälfte der Butter zugeben.
5. Wassertank mit Wasser füllen.
6. Reiseinsatz in den unteren Garbehälter stellen.
7. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 30 Min. einstellen.
8. Während des Kochvorgangs den Herd auf 180°C vorheizen.
9. Die restliche Butter in der Mikrowelle schmelzen lassen, dann mit den Semmelbröseln vermengen.
10. Verrühren, um gleichmäßig zu bedecken, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Semmelbrösel in einer mit Backpapier ausgelegten Pfanne verteilen.
12. 10-15 Min. backen oder bis es goldbraun ist, herausnehmen, in Petersilie wenden und beiseite stellen.
13. Nach Kochen des Lauchs, vorsichtig herausnehmen und auf eine Servierplatte geben.
14. Gleichmäßig mit Semmelbröseln bestreuen und sofort servieren.

Würzige Maiskolben

für 4 Portionen

Zutaten:

4-6 frische Maiskolben
3 EL ungesalzene Butter
1 EL Cayennepfeffer
Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Wassertank mit Wasser füllen.
2. Mais in die unteren und mittleren Garbehälter geben.
3. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 6 Min. einstellen.
4. 5-6 Min. garen oder bis der Mais weich ist.
5. Vermischen Sie die Butter mit dem Cayennepfeffer, füllen Sie diese Mischung in eine hitzebeständige Auflaufform und geben Sie diese während der letzten 3 Min. des Garvorgangs in den oberen Garbehälter.
6. Mais nach dem Kochen mit einer Zange herausnehmen.
7. Mit geschmolzener Butter bestreichen, mit Salz würzen und servieren.

Lauch-Kartoffel-Suppe

VEGETARISCH

für 6 Portionen

Zutaten:

6 Tassen mehlig kochende Kartoffeln, geschält, gewaschen und gewürfelt
6 Tassen Lauchstangen, gewaschen und gehackt
2 EL ungesalzene Butter, geschmolzen
6 Tassen Gemüsebrühe, erhitzt
1 TL Salz
½ TL frischer Pfeffer
1 EL frischer Zitronensaft
2 TL Honig
1 TL gemahlene rote Paprikaflocken
½ Tasse Schlagsahne oder Pflanzensahne

Zubereitung:

1. Wassertank mit Wasser füllen.
2. Kartoffeln in den unteren Garbehälter geben.
3. Lauchstangen in den mittleren Garbehälter geben.
4. Nur den Garbehälter mit den Kartoffeln in den Dampfgarer geben, abdecken und die Zeit auf 20 Min. stellen.
5. Kartoffeln 10 Min. garen.
6. Nachdem die Kartoffeln 10 Min. gegart haben, den Garbehälter mit dem Lauch über die Kartoffeln stellen und weitere 10 Min. garen.
7. Die restlichen Zutaten in einem Suppentopf bei mittlerer Hitze köcheln.
8. Kartoffeln und Lauch nach dem Garen in den Suppentopf geben.
9. Suppe mit einem Pürierstab pürieren, bis sie sämig ist.
10. Nach Belieben garnieren und servieren.

Möhrensalat

VEGETARISCH

für 6 Portionen

Zutaten:

1 kg große Möhren, geschält
½ Tasse Apfelessig
¼ Tasse Rapsöl
½ Tasse Kokosblütenzucker
2 TL Senf
1 TL Worcestersauce
1 Dose (ca. 300 g) pürierte Tomaten
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
1 kleine rote Zwiebel, in sehr dünne Ringe geschnitten
1 grüne Paprikaschote, in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

1. Wassertank mit Wasser füllen.
2. Möhren auf die Garbehälter verteilen, ggf. passend kleinschneiden.
3. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 15 Min. einstellen.
4. Nach dem Garvorgang mit einem Schälmesser prüfen, ob weich genug.
5. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
6. Möhren mit einem Messer oder Gemüsehobel in sehr dünne münzgroße Stücke schneiden.
7. Essig, Öl, Zucker, Senf, Worcestersauce, Tomatenpüree, Salz und Pfeffer in einer großen Servierschüssel vermengen.
8. Möhren, Zwiebeln und Paprikaschoten in eine Schüssel geben und gut umrühren.
9. Abschmecken und falls gewünscht, Salz zugeben.
10. Mindestens 6 Std. vor dem Servieren abdecken und kaltstellen.

Gefüllte Pilze

VEGETARISCH

ergibt 12 Pilze

Zutaten:

¼ Tasse Semmelbrösel italienischer Art
¼ Tasse Parmesankäse, gerieben
1 Knoblauchzehe, geschält und zerhackt
2 EL rote Paprikaschoten, fein geschnitten
1 EL Olivenöl
Salz und frischer Pfeffer zum Abschmecken
12 große Champignons (mit einem Durchmesser von ca. 5 cm), mit Stielen
2 EL frische Petersilie, gehackt

Zubereitung:

1. Semmelbrösel, Käse, Knoblauch, Paprikaschoten, Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.
2. Mischung mit Löffeln in Pilzhüte füllen (Mischung festdrücken).
3. Wassertank mit Wasser füllen.
4. Pilze in Garbehälter geben.
5. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 10 Min. einstellen.
6. 8-10 Min. garen, oder bis die Pilze dunkel geworden sind und die Füllung durch und durch heiß ist.
7. Nach dem Garen aus dem Dampfgarer nehmen.
8. Mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

KRÄUTERKARTOFFELN

für 4 Portionen

Zutaten:

1 ½ Pfund kleine rote Kartoffeln
2 EL ungesalzene Butter, geschmolzen
1 TL frischer Thymian, gehackt
1 TL frischer Oregano, gehackt
1 TL frische Petersilie, gehackt
Salz und frischer Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

1. Wassertank mit Wasser füllen.
2. Kartoffeln in den oberen Garbehälter geben.
3. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 30 Min. einstellen.
4. 25-30 Min. garen oder bis die Kartoffeln weich sind.
5. Aus Garbehälter nehmen und auf einem Handtuch abtropfen lassen.
6. Kartoffeln in eine Servierschüssel geben.
7. Mit den restlichen Zutaten verrühren und warm servieren.

Süßkartoffelpüree

VEGETARISCH

4 Beilagen Portionen

Zutaten:

900 g Süßkartoffeln, geschält und in 2,5 cm große Stücke geschnitten
4 TL Magarine
2 TL Kristallzucker
250 ml Pflanzenmilch (z. B. Hafer oder Mandelmilch) und
75 ml Pflanzensahne (z. B. Hafersahne)
1 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 Min. oder bis sie weich sind.
4. Legen Sie die Kartoffeln anschließend in eine Schüssel und geben Sie die restlichen Zutaten hinzu.
5. Vermischen Sie alles mit einem Pürierstab oder Kartoffelstampfer zu Püree.
6. Schmecken Sie das Püree mit den Gewürzen ab und servieren Sie es warm.

Kleine Blaubeertörtchen

VEGETARISCH

6 Portionen

Zutaten:

6 Vanillekekse
300 g Blaubeeren, frisch oder tiefgekühlt
1 Packung (225 g) Frischkäse, geschmolzen
4 TL Kristallzucker
4 große Bio-Eigelb
1 großes Bio-Ei
Frische Beeren zum garnieren

Zubereitung:

1. Fetten Sie vier Auflaufförmchen oder Silokonformen.
2. Legen Sie einen Vanillekeks in jeden Garbehälter, mit der Fettseite nach unten.
3. Vermischen Sie mit einer Küchenmaschine die Blaubeeren, den Frischkäse und Zucker.
4. Pürieren Sie die Zutaten 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 Min. in den Wassertank.
9. Timer auf 18 Min. 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 Beeren garnieren und servieren.

Rigatoni Mit Broccoli

VEGETARISCH

für 2 Portionen

Zutaten:
3 Tassen Broccoli-Röschen
250 g Rigatoni-Pasta, gekocht
1 EL Butter, geschmolzen
3 Knoblauchzehen, gehackt
¼ Tasse Parmesankäse, gerieben (nach Wahl)

Zubereitung:
1. Wassertank mit Wasser füllen.
2. Broccoli in den mittleren Garbehälter geben.
3. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 6 Min. einstellen.
4. 5-6 Min. garen bzw. bis die Röschen hellgrün, aber noch knackig sind.
5. Während des Garens die restlichen Zutaten, bis auf en Käse, in einer Schüssel vermengen.
6. Nach dem Garvorgang aus Garbehälter nehmen und zum Abtropfen auf ein Handtuch legen.
7. Broccoli und Käse in die Rührschüssel geben und vermischen.
8. Sofort servieren.

TIPP
Anstelle von Pasta Reisnudeln verwenden. Sie werden so schnell weich, dass man Sie einfach mit dem Broccoli in den Dampfgarer geben und das Kochen in Wasser überspringen kann.

Krokant mit Karamell und Bananen

VEGETARISCH

für 4 Portionen

Zutaten:

4 Bananen
½ Zitrone zum Auspressen
4 EL Karamellsauce aus dem Glas
eine kleine Prise Salz
½ TL Vanille
1 EL Bananenlikör (optional)
4 TL ungesalzene Butter, geschmolzen
4 EL Macadamianüsse, geröstet und gehackt

Zubereitung:

1. Bananen schneiden und in 4 einzelne Auflaufformen geben.
2. Ein wenig Zitronensaft über die Bananen in den Auflaufformen träufeln.
3. Karamell, Salz, Vanille, Likör, sowie die Butter in einer kleinen Schüssel verrühren.
4. Diese Mischung aufteilen und über die Bananen gießen.
5. Jede Auflaufform mit einem Stück Alufolie abdecken.
6. Wassertank mit Wasser füllen.
7. Auflaufformen in den Garbehälter geben.
8. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 10 Min. einstellen.
9. Nach dem Garen die Auflaufformen vorsichtig herausnehmen und die Folie abnehmen.
10. Jede Auflaufform mit Macadamianüssen bestreuen und heiß servieren.

TIPP

Es ist normal, dass die Bananen während des Garens eine rosa Färbung annehmen.

Geröstetes Maismehlbrot

VEGETARISCH

für 6 Portionen

Zutaten:

2 ¼ Tassen gelbes Maismehl
1/3 Tasse ungesalzene Butter, geschmolzen
1 EL Kristallzucker
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1 TL Salz
2 große Eier

Zubereitung:

1. Herd auf 180°C vorheizen.
2. Maismehl auf Backblech verteilen.
3. Maismehl 8-10 Min. backen oder bis es braun ist und nussig riecht, herausnehmen und abkühlen lassen.
4. 6 kleine Kastenformen oder Silikonformen mit Antihaftspray besprühen und beiseite stellen.
5. Die restlichen Zutaten in einer Rührschüssel vermengen, gerade so lange rühren, bis es sämig ist.
6. Teig in die Formen füllen, jeweils zu 2/3.
7. Die Spitzen mit kleinen Quadraten von Antihaft-Alufolie abdecken.
8. Wassertank mit Wasser füllen.
9. Kleine Kastenformen in Garbehälter geben.
10. Dampfgarer abdecken und die Zeit auf 15 Min. einstellen.
11. 15 Min. kochen lassen, dann die Garheit durch seitliches Einstechen mit einem Zahnstocher prüfen, es sollten nur wenige feuchte Krümel daran haften bleiben, wenn man ihn herauszieht.
12. Nach dem Garen herausnehmen und servieren.

Weitere Rezeptideen für Ihren Dampfgarer

Gegarter Weißfisch mit Gemüse

Zutaten:

450 g Weißfisch, in Portionsgröße geschnitten
500 g gestiftelte Karotten
8 mittelgroße Champignons
2 TL geriebene Zitronenschale
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 Salz, Pfeffer und Zitronenschale miteinander und streuen Sie einen Teil der Mischung über das Gemüse.
3. Schichten Sie die Zitronenscheiben auf das Gemüse und legen Sie den Fisch darauf.
4. Legen Sie die Brokkoliröschen an die Ecken des Dampfgarers und streuen Sie etwas Zitronenschalenmischung darüber.
5. Füllen Sie den Wassertank.
6. Garen Sie die Zutaten 10-12 Min. Wenn sich der Fisch mit einer Gabel teilen lässt, ist er gar.
7. Richten Sie den Fisch und das Gemüse auf einer Servierplatte an und garnieren Sie alles mit Petersilie.

Shrimps mit Blauschimmelkäse und Spinatsalat

4 Portionen

Zutaten:
450 g Shrimps
2 TL Sojasauce
2 Knoblauchzehen
1 TL frisch gemahlener Pfeffer
1 TL Senf
500 g Babyspinat
150 g Cocktailtomaten
1 kleine rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
60 g Blauschimmelkäse, zerbröselt
60 g Walnüsse, geröstet und gehackt
1 reife Williams-Christ-Birne, gewürfelt
Grobkörniges Salz und frischer Pfeffer zum Abschmecken
Vinaigrette Ihrer Wahl

Zubereitung:
1. Geben Sie die Shrimps auf einen Teller.
2. Vermischen Sie in einer kleinen Schüssel Sojasauce, Knoblauch, Pfeffer und Senf.
3. Streichen Sie die Mischung auf die Shrimps. Lassen Sie die Shrimps 15 Min. einziehen.
4. Legen Sie die Shrimps in den Dampfgarer und füllen Sie den Wassertank.
5. Stellen Sie den Timer auf 3 Min. ein und entnehmen Sie die Shrimps sobald diese rosa werden.
6. Lassen Sie die Shrimps anschließend 5 Min. abkühlen.
7. Geben Sie die restlichen Zutaten in eine große Schüssel.
8. Garnieren Sie den Salat mit den Shrimps und servieren ihn.

Thunfisch mit Sesamkörnern und Brokkoli

2 Portionen

Zutaten:

2 frische Thunfisch-Steaks
1 TL dunkles Sesamöl
2 TL Sojasauce
1 TL Honig
1 TL frischer Ingwer, gehackt
1 frische Knoblauchzehe, gehackt
1 TL Sesamkörner
1 großer Brokkoli in Röschen geteilt

Zubereitung:

1. In einer kleinen Schüssel Sesamöl, Sojasauce, 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 Min. stehen lassen und mehrmals wenden.
5. Füllen Sie Wasser in den Wassertank.
6. Den Thunfisch gleichmäßig mit den Sesamkörnern bestreuen, festdrücken und in den Garbehälter legen.
7. Den Brokkoli in die/den Garbehälter legen.
8. Für 3 Min. garen und sofort auf die Servierplatte legen.
9. Wenn der Brokkoli noch zu hart ist, garen Sie ihn nochmal 1-2 Min.
10. Schneiden Sie den Thunfisch an und legen Sie ihn fächerförmig auf einen Teller.
11. Servieren Sie den Brokkoli mit dem Thunfisch.

Gegarte Shrimps nach Cajun-Art

Zutaten:

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
Cocktailsauce (optional)

Zubereitung:

1. Mischen Sie Cayennepfeffer, Paprikagewürz, Salz und Knoblauchpulver in einer kleinen Schüssel.
2. Füllen Sie Wasser bis zur 17 Min. Markierung in den Wassertank
3. Spülen Sie die Shrimps ab, schütten Sie überschüssiges Wasser ab und legen Sie die Shrimps in den Garbehälter.
4. Vermengen Sie die Shrimps mit etwas Gewürzmischung bis alles gleichmäßig verteilt ist.
5. Legen Sie die Zitronenscheiben auf die Shrimps und verteilen Sie die Gemüsescheiben darauf.
6. Legen Sie den Deckel auf den Garbehälter und garen Sie den Inhalt für 14-17 Min. oder bis die Shrimps rosa werden.
7. Servieren Sie die Schrimps mit einer Cocktailsauce wenn Sie mögen.

Gegarter Kabeljau mit Pesto

Zutaten:

2 Kabeljaufilets
2 EL fertiges Pesto und etwas zum Garnieren
1 mittelgroße Speisezwiebel, in Ringe geschnitten
500 g frischer Blattspinat
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 unteren Garbehälter (I).
3. Geben Sie auf jedes Stück Kabeljau ein EL Pesto.
4. Bestreuen Sie jedes Stück mit etwas Salz und Pfeffer und garnieren es mit einer Zitronenscheibe.
5. Verschließen Sie den Garbhälter mit dem Deckel und stellen Sie diesen auf den Dampfgarer.
6. Stellen Sie den Timer auf 6 Min. ein.
7. Geben Sie in den letzten 2 Min. den Spinat in die verbleibenden Garbehälter (II + III) stellen Sie diese auf den Garbehälter (I) und verschließen Sie den obersten Garbehälter mit dem Deckel.
8. Wenn der Fisch gar ist, nehmen Sie ihn heruas und schmecken Sie ihn mit Salz und Pfeffer ab.
9. Sofort mit den verbleibenden Zitronenscheiben und restlichem Pesto servieren.

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	• Prüfen Sie ob der Dampfgarer ordnungsgemäß mit dem Stromnetz verbunden ist. Verwenden Sie ggfs. eine andere Steckdose.
Es wird kein Dampf erzeugt	**Schalten Sie den Dampfgarer sofort aus und prüfen Sie folgende Möglichkeiten:** • 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. Gegegebenfalls reinigen Sie dieses Ventil mit einem feuchten Tuch.
Der Dampf wird nur unregelmäßig erzeugt	**Siehe auch “Es wird kein Dampf erzeugt”** • Eventuell ist es auch nötig, den Dampfgarer zu Entkalken. Dazu finden Sie auf Seite 15 die benötigte Anweisungen.
Dampf entweicht seitlich aus den Garbehälter	• 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	• Schalten Sie den Dampfgarer aus! • Prüfen Sie bitte ob die Tropfschale entleert werden muss • Prüfen Sie ob der Wassertank richtig aufgesetzt wurde.

bianco di puro Kontaktdaten und Kundendienst

Kontaktdaten

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

Kundendienst

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

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 260, in mm:
Verpackungsabmessung	h 360 x b 310 x t 345, in mm:
Gerätegewicht	3,970 kg
Verpackungsgewicht	5,680 kg
Zertifikation / Standard	ITS -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

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

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

1. Ihr Name, Adresse, Telefonnummer
2. Serien-Nr. und Modellbezeichnung
3. Problembeschreibung
4. Kaufbeleg
5. Verkäufer
6. 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