

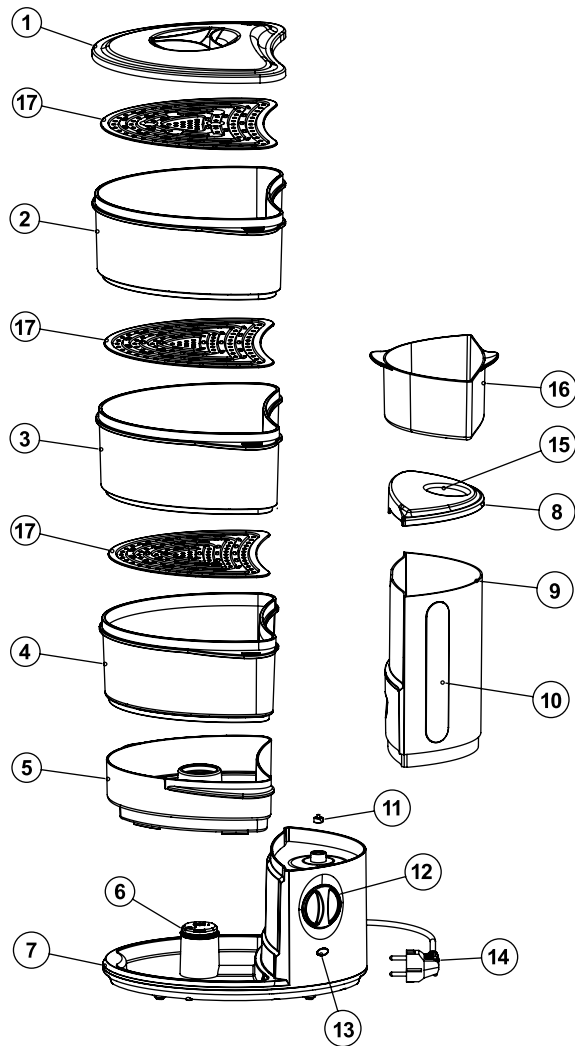
목차

부품 명칭	2
머릿글	3
설명서에 대한 정보	3
개봉 및 부품	4
설치 요구 사항	5
전원 연결	5
주의 사항	6
기본 안전 사항	6
안전 지침	7
작동법	9
찜기 조립 안내	9
찜기 받침대 사용법	10
조리 시간	11
밥 짓기	11
찜기 사용법	12
찜기에 대한 추가 사용 설명서	13
물 첨가 방법	13
찜기 사용 후 주의 사항	13
세척 방법	14
정밀 세척 방법	15
보관방법	15
조리법	16
폐기 처리 설명서	33
문제 해결 방법	34
bianco di puro 연락처 및 A/S	35
제품 세부 사항	35
제품보증서	36



부품 명칭

- 1 찹기 뚜껑
- 2 3단 찹기
- 3 2단 찹기
- 4 1단 찹기
- 5 물 받침대
- 6 스팀 배출구
- 7 전원 본체
- 8 물 탱크 뚜껑
- 9 물 탱크
- 10 수위 표시기
- 11 필터
- 12 타이머
- 13 전원 표시등
- 14 전원 코드
- 15 물 유입구
- 16 스팀 쌀 용기
- 17 스테인레스 찹기 받침



찹기 손잡이



머릿글

고객님께,

비앙코 디 퓨로의 신작 bianco di puro rapido (라피도) 초고속 찹기를 구입해주셔서 감사합니다.

비앙코디퓨로 rapido초고속찹기는 특허받은 STRIX스팀기술로 다른 브랜드찹기들보다 50%상향된 효율성과 기능을 갖추었습니다. 보다 부드럽고 영양이 풍부한 식사준비를 위한 최적의 제품 입니다.

rapido 초고속 찹기는 3단의 찹기통으로 9L 용량까지 조리가 가능합니다.

저희 제품은 고객님께서 건강한 음식을 만들어 내는데 일조하고 보다 건강한 식습관을 만들 수 있도록 최선을 다 하겠습니다.

건강을 빕니다!

설명서에 대한 정보

이 설명서는 rapido 초고속 찹기에 대한 중요 정보와 안전한 사용법 및 유지 방법을 자세하게 설명해드립니다.

이 설명서는 이 제품을 사용하시거나 세척 또는 보관하시는 그 누구라도 꼭 읽어보셔야 합니다.

개봉

이 찹기를 개봉할때, 다음 지시사항을 따르십시오.

- 박스 안에서 기기와 모든 부품을 꺼내주십시오.
- 기기와 부품에서 모든 포장지를 제거해주십시오.
- 부품을 다 꺼낸 박스를 제품 보증기간 동안에는 잘 보관해 주십시오. A/S 의뢰시 박스가 필요합니다.

 기기에 부착된 스티커에 대한 중요정보

- 안전 규칙이 적혀진 스티커 라벨을 기기에서 떼지 마십시오. A/S 의뢰시 필요합니다.

부품

내용물

- 찹기 본체
- Tritan TM 소재로 만든 BPA-FREE 3단 찹기
- 3개의 스테인레스 찹기 받침
- 스팀 쌀 용기
- 찹기 뚜껑
- 분리 가능한 물탱크 (뚜껑 포함)
- 물 받침대
- 사용설명서

-  주의 :
- 취급 부주의시, 부상의 위험이 있습니다.
 - 7 페이지에 명시된 안전 주의사항을 꼭 읽어주세요.
 - 포장 비닐은 질식의 위험이 있으니 가지고 놀지 마십시오.

설치 요구 사항

안전하고 올바른 기기 사용을 위해, 다음 조건들이 갖추어진 환경에서 사용해 주시길 바랍니다.

- 이 제품을 가장 효율적으로 사용하기 위해 미끄럽지 않고 평평한 바닥면에 설치하셔야 합니다.
- 기기가 넘어지지 않도록 주의하세요.
- 기기 밑에 천을 깔지 마십시오.
- 어린이들의 손이 닿지 않는 위치에 설치하십시오.
- 꼭 실내에서만 작동하여 주십시오.

전원 연결

안전하고 오류없는 작동을 위해, 다음 조건들이 갖추어 져야 합니다.

- 사용 전 집안의 전원 공급장치가 50~60 Hz, 220 - 240V인지 확인 후 사용하십시오. 사용전원은 제품이 손상되지 않도록 준수되어야 합니다. 의심스러운 경우 전기 기술자에게 문의하십시오.
- 제품의 전원이 올바르게 설치되어 있는 경우 전기 안전을 확보할 수 있습니다. 설명서 22쪽 “기술 데이터” 에 위치한 등급을 확인하신 후 사용해 주십시오.
전원 케이블이 제대로 벽에 연결 되어 있는지 확인해주세요.
- 만약 전원 플러그에 결함이 있다면, 판매처 또는 제작사에게 A/S를 맡겨주십시오. 정식으로 수리되지 않은 제품은 사용자 또는 주위 사람들에게 위협이 될 수도 있습니다.
- 전기 안전은 오직 안전하고 올바르게 전원이 연결된 상황에서만 보장될 수 있습니다.
- 올바르게 못한 사용에 따른 고장에는 제작사에서 책임 지지 않습니다.
- 전원 케이블이 망가지지 않게 확인하시고 뜨겁거나 날카로운 환경에 두지 마십시오.
- 전원 케이블을 너무 세게 잡아당기지 마십시오.
- 플러그가 제대로 전원 소켓에 꽂혀 있는지 확인하세요. 플러그나 헐거운 콘센트는 본체의 감전 및 과열을 초래할 수 있습니다.

주의 사항

찜기의 최대 사용시간은 30분이며, 사용 직후 자동으로 꺼지게 됩니다. 만약 바로 또 사용하셔야 할 경우, 다음 방법을 따르십시오:

- 물 탱크 안에 다음 30분을 위한 충분한 양의 물이 있는지 확인해 주십시오.
- 물 받침대에 물이 넘치지 않게 확인해 주십시오.
- 60분이 지나면 물 받침대를 비우셔야 합니다.

기본 안전 사항

- 이 제품을 사용하기 전에 주의 깊게 읽으십시오.
- 유통되기전, 모든 찜기들은 공장에서 검사를 거칩니다. 그렇지만 사용하시기 전 확인을 한번 더 해보실것을 권장합니다. 첫 사용전 기기를 전원에 연결하여 본체와 케이블에 결함이 있는지 확인하여 주십시오.
- 결함이 있는 기기를 사용하지 마십시오.
- 만약 결함이 있다면, 결함이 발견된 케이블은 사용되어선 안됩니다.
- 찜기는 전자레인지 또는 버너 등 뜨거운 물체 근처에 두어선 안됩니다.
- 본 기기를 직사광선 또는 열이 나는 물건 근처에서 사용하지 마십시오.
- 첫 사용 전, 기기와 부품들을 흐르는 물과 부드러운 천으로 닦아 세척하여 주십시오. 부드럽고 마른 천으로 물기를 깨끗히 닦은 후 사용해주세요.
- 사용하지 않거나 감독하지 못할 경우, 분리할 경우, 또는 설치할 경우엔 언제나 찜기를 전원에 꽂지 마십시오.

안전 지침

제품 사용시 다음 주의 사항을 유의하세요.

- 물 탱크는 오직 찬물로만 채워주십시오. 절대 욕수나 다른 액체로 채우지 마십시오. 본 제품은 찬물만 사용 가능하도록 설계되어 뜨거운 물 또는 다른 액체는 사용하지 말아주십시오.
- 비록 짧은 시간만 조리한다 하더라도 물 탱크에 적어도 10분간 사용 가능할 정도의 물을 채워주십시오.
- 화상을 방지하기위해, 기기의표면(뚜껑,찜기,스테인레스 찜기받침등)을 조리중 또는직후에 만지지 말아주십시오. 증기가 빠져나간 후 뚜껑과 뜨거운 음식물을 제거 할 때는 오븐 장갑이나 천을 사용하십시오.
- 전원 본체에 물 탱크를 설치하기 전, 본체 필터가 막히지 않았는지 확인해 주세요.
- 모든 종류의 액체를 모으기 위해 사용되는 물 받침대를 조립하십시오.
- 스텐레스 찜기 받침들은 모든 찜기(1단, 2단, 3단)에 사용이 가능합니다. 각 층 바닥 중앙에 잘 놓였는지 확인해주십시오.
- 각 층에 음식을 놓아주세요. 음식 양에 따라 한 층만 써도 되고 이층까지 혹은 3층 다 사용할 수 있습니다.
- 찜기 뚜껑을 덮어주세요.
- 본 기기를 사용하는 도중에 물탱크를 분리하지 마십시오.
- 찜기 작동중에는 중간중간 작동상태를 확인해주세요.
- 본 기기를 음식을 올바르게 조리하는데에만 사용해주십시오.
- 전원 코드가 결함이 없고 뜨겁거나 날카로운 표면에 있지 않게 해주십시오.
- 아이들이 이 기기를 사용하지 못하도록 주의하십시오. 어린이들의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 어린아이, 어르신들 또는 몸이 불편하시거나 이 제품에 대한 경험이 없으신 분들은 꼭 보호자와 함께 기기를 사용해야 합니다.
- 아이들이 이 제품을 가지고 놀지 못하게 하십시오.
- 만약 찜기를 아이들 근처에서 사용해야 할 경우 더욱더 각별히 주의를 하셔야합니다.
- 꼭 제조업체가 제공한 부품 또는 액세서리만 사용하십시오.
- 절대 기기 사용중에 손을 대지 마십시오. 심각한 부상을 입을 수 도 있습니다.
- 절대 뚜껑을 사용중에 손대지 마십시오! 심각한 화상을 초래할 수 있습니다.

안전 지침

세척 하기 전 주의 사항: 사용 직 후 모든 부품이 다 식을때까지 기다리십시오.

- 만약 전원에 아직 연결이 되어 있다면 찜기의 부품을 분리하지 마십시오.
- 세척 또는 분리 전, 전원이 연결되어 있지 않은지 확인해 주십시오.
- 찜기 본체를 흐르는 물에 세척하지 마십시오. 축축한 천을 이용하여 닦아주십시오.
- 항상 사용 후 곧바로 중성 세제를 사용하여 부품들을 세척 해주세요.
- 강력한 세제 또는 세척 용제를 사용하지 마십시오.
- 부품을 세척할 땐 흐르는 물로 씻어내주시고, 마른 천으로 닦아 건조해 주십시오.
- 전원 코드를 물 또는 다른 액체에 담그지 마십시오.
젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오.
- 소켓에서 전원을 뽑을 때, 코드를 당기지 마시고 플러그 쪽 고무를 잡고 뽑아주십시오.
- 물 또는 다른 액체가 모터 본체에 들어가게 될 경우, A/S를 받아보시기를 권장합니다.
코드를 소켓에서 뽑으신 후 A/S가 완료되기 전까지 기기를 사용하지 마십시오.
- 코드를 걸거치지 않는 곳에 설치해 주십시오. 기기가 넘어지거나 뜻밖의 부상을 초래할 수 있습니다.
- A/S는 판매업체 또는 제조업체의 제품 보증기간 동안에 수리가 가능합니다. 정식업체외 수리는 사용자에게 위험이 될 수 있을뿐더러, 정식으로 수리를 받지 않은 기기들은 제조업체의 제품 보증을 받지 못합니다.
- 결함이 있는 부품들은 순정 부품들로만 교체가 가능합니다. 단, 오직 안전 요소들이 다 갖추어 졌을때만 교체가 가능합니다.

작동법

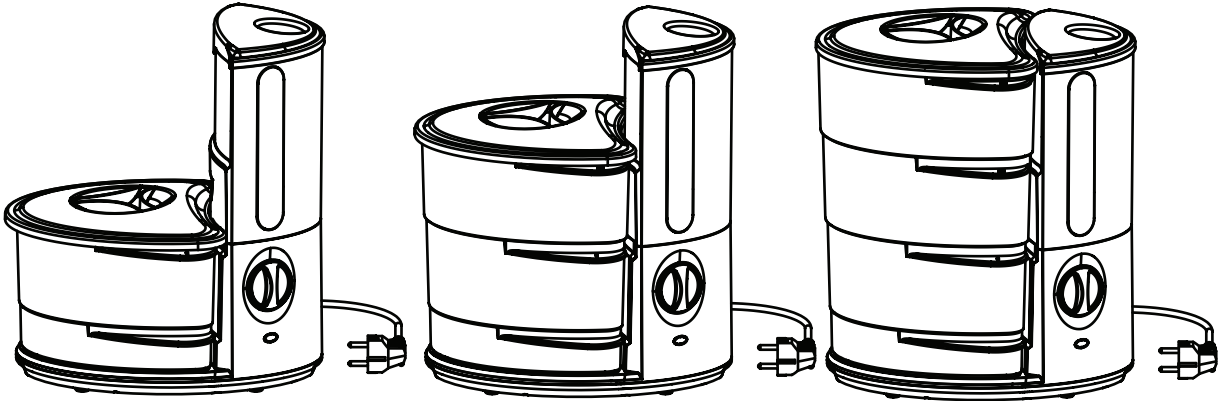
- 기기를 사용하기 전, 물 탱크를 찬물로 채워주십시오.
- 기기 작동 중, 뚜껑 또는 기기 표면을 만지지 마십시오. 부상을 초래할 수 있습니다.
- 찜기 사용 중 스팀 배출구 위로 손을 올리지 마십시오.
- 언제나 기기를 사용할 때 물 탱크에 물이 있는지 확인해 주십시오. (적어도 10분간 사용 가능할 양)
- 만약 탄 냄새가 난다면, 즉시 기기 작동을 중단하시고 전원 플러그와 코드를 뽑아주십시오.
이러한 일이 발생한다면 그 즉시 A/S에 맡겨주십시오.

찜기 조립 안내

2쪽의 부품 명칭을 참고해주시십시오.

1. 본체 필터 (2쪽 11번)이 막히지 않았는지 확인해 주십시오.
2. 물을 채운 물 탱크를 본체에 조립하여 주십시오.
3. 물 받침대를 본체에 조립하여 주십시오. (모든 액체를 모으기 위해)
4. 찜기 받침들을 조립하기 전 위의 과정들이 올바르게 조립되었는지 확인 해 주십시오.
5. 스테인레스 스틸 찜기 받침은 모든 찜기에 사용이 가능합니다. 각 층 바닥에 잘 놓였는지 확인 해 주세요.
6. 찜기 손잡이에 표시된 (1단, 2단, 3단) 그림을 참고하시어 옳은 순서대로 쌓아올려 주십시오.
7. 3단 찜기는 3개의 줄로 표시되어 있으며, 2단엔 2줄, 1단엔 1줄로 표시되어 있습니다.

찜기 받침대 사용법



1단 스팀찜기 (I)
소량의 음식을 조리할 땐, 1단 찜기만 사용하십시오. 스팀 찜기에 음식을 넣을 때, 증기가 잘 통하도록 잘 분배하여 넣어주십시오.
만약 소량의 음식을 조리하신다면, 꼭 1단 찜기 (1줄, 2쪽참고)를 사용해주시기 바랍니다.

2단 스팀찜기 (I + II)
하부 스팀찜기 보다 더 많은 양의 음식과 더 많은 조리 시간이 필요할 때 사용하십시오. 더 빨리 조리되는 음식을 윗칸에
놓아주십시오. 2단 찜기를 사용하실 경우, 윗칸에서 조리되는 음식에서 발생하는 육즙 또는 육수가 아래칸 음식의 맛에 변형을
줄 수 있으니 잘 확인해주시기 바랍니다.
2단을 사용하실 경우 1단(1줄)이 밑칸, 2단 (2줄)이 윗칸으로 조립되었는지 확인해 주시기 바랍니다.

3단 스팀찜기 (I + II + III)
여러 음식을 조리할 때 사용하실 때, 가장 오랜 조리 시간이 필요한 음식을 가장 밑칸에 놓아주십시오. 윗칸까지 올라오는 열기가
비교적 오래 걸리기 때문입니다. 만약 고기, 생선, 또는 가금류와 야채를 함께 조리하는 경우, 항상 고기류를 가장 밑칸에서 조리해
주십시오. 익어가는 고기에서 발생하는 육즙이 다른 음식과 섞이지 않게 하십시오.
3단을 모두 사용할 시, 손잡이에 있는 그림 순서대로 쌓아서 사용해 주십시오.

조리 시간

표에 명시된 시간은 단지 지침 일뿐입니다. 이 시간들은 음식의 크기 또는 위치 (1단, 2단, 3단)에 따라 다를 수 있습니다.
개인 취향에 따라 조리 시간을 조절 할 수도 있습니다.

음식종류	용량	1단찜기 (분)	2단찜기 (분)	3단찜기 (분)
생선	400 g	11	12	13
닭고기	400 g	8	9	10
소고기	350 g	7	8	9
야채 또는 채소	250 g	5	6	7
달걀	5개	10	11	12
쌀	225 g + 225 ml 물	30	30	30
곡물	225 g + 265 ml 물	45	45	45

밥 짓기

제품에 포함된 스팀 쌀 용기로 밥을 지을 수 있습니다.

위에 표에 명시된 양을 기준으로 참고해주시시오.
브라운 라이스는 265ml의 물이 필요합니다. 개인 취향에 따라 양을 조절하십시오.
흰밥은 30분 정도가 소모되며 브라운 라이스는 45분 정도 필요합니다.
위의 조리시간은 모두 1단찜기를 사용한 기준입니다.

- 1. 쌀과 물을 쌀 용기에 넣어주십시오.
- 2. 필요한 시간만큼 물 탱크를 찬물로 채워주십시오.
- 3. 용기를 찜기에 넣은 후 뚜껑을 닫아주십시오.
- 4. 용량에 맞게 조리시간을 선택하여 주십시오.

찜기 사용법

! 주의 :
사용 직후 찜기, 뚜껑, 받침대 모두 다 뜨겁습니다. 화상을 방지하기 위하여 언제나 오븐용 장갑 또는 천 등을 사용하여 주십시오.

- 물 탱크를 적어도 10분간 사용할 양의 찬물로 채워주십시오.
이는 기기 손상을 방지할 수 있게 해줍니다.
- 물 탱크를 최대치 (2.0L) 까지 찬물로 채워주십시오.
- 필요에 맞게 1단, 2단 또는 3단 찜기를 이용하여 음식들을 준비해 주십시오.
(” 10쪽 찜기 받침대 사용법” 을 참고하여 주십시오)
- 원하시는 조리시간을 타이머를 돌려 선택해 주십시오.
- 조리시간이 설정되면 전원 표시등이 켜집니다.
- 찜기는 즉시 작동이 시작되며, 작동 중 전원 표시등은 켜져있습니다.
- 조리가 끝나면, 전원 표시등은 꺼지게되고 알람이 울리게 됩니다.
- 전기 소켓에서 찜기를 분리해 주십시오. 2-3분간 찜기가 식을 수 있도록 두십시오.
천천히 뚜껑을 열어 남은 증기들이 빠져나가도록 해주십시오.
- 증기에서 발생하는 뜨거운 열 또는 수분이 부상으로 이어질 수 있으니 조심하십시오.

찜기에 대한 추가 사용 설명서

- 항상 고기류를 1단 찜기에 놓아주세요.
- 두, 세 개의 찜기를 사용할 때 보다 한 개의 찜기를 사용할 때 시간이 적게 소요됩니다.
따라서, 음식의 양이 많으면, 더 많은 시간이 필요합니다.
- 최적의 결과를 얻으려면 음식의 크기를 다 비슷한 양으로 준비해 주십시오. 식재료의 크기가 다르다면 작은 크기의 식재료를 윗단 찜기에 놓으시고 크기가 크다면 아랫단에 놓아주십시오.
- 찜기나 스팀용기에 너무 많은 식재료를 채우지 마시고 최대한 음식과 음식 사이에 간격을 두어 최대한 많은 양의 증기가 흐르도록 해주십시오.
- 절대로 고기류를 냉동 상태로 조리하지 마십시오. 완전히 해동된 고기류만 조리해주시기 바랍니다.

물 첨가 방법

만약 조리 중 물 양이 부족하다고 느껴지신다면, 물 탱크 뚜껑의 물 유입구를 통해 찬물을 넣어주십시오.
물을 채우기 전, 기기 주변에 물이 묻어있지 않은지 확인해 주십시오.

찜기 사용 후 주의 사항

- 사용이 끝난 rapido 찜기를 전원 소켓에서 뽑아주십시오.
- 기기가 매우 뜨거울 수 있어 부상의 위험이 있습니다.
- 기기가 완전히 식기 전, 세척을 하지 마십시오.

세척 방법



세척 시 주의사항:

전원 소켓으로부터 기기를 분리 하십시오.
찜기를 완전히 식기 전까지 세척을 하지 마십시오.
본체를 식기세척기에 넣고 세척하지 마십시오.

- 사용 즉시 모든 부품을 세척 해주십시오.
- 세척 전, 전원 소켓으로부터 기기를 분리 하십시오.
- 뚜껑, 찜기 물 받침대 그리고 스테인레스 찜기 받침대를 분리해주십시오.
- 부품들을 세제로 세척해주십시오.
- 세척 시, 강한 세제 또는 표백제를 사용하지 마십시오. 거친 스펀지 또는 솔을 사용하지 마십시오.
- 깨끗한 물로 행군 후 마른 천으로 닦아 건조해 주십시오.
- 찜기용기 또는 받침대는 식기세척기에 넣고 세척하셔도 됩니다. 세척이 끝난 부품들을 천으로 닦아 건조해 주십시오.

다시 조립할 때 조리 용기들이 차례대로 조립되었는지 확인해 주십시오.

물 탱크 세척 방법

- 기기를 사용할 때마다 물탱크를 비우실 필요는 없습니다.
- 물 탱크를 물로 행구신 후 마른 천으로 닦아 건조해 주십시오.
- 강한 성분의 세제 등을 사용하지 마십시오.

찜기 세척 방법

- 찜기를 부드럽고 축축한 천으로 닦아주십시오. 마른 천으로 닦아 건조해 주십시오.
- 강한 성분의 세제 등을 사용하지 마십시오.
- 기기 본체를 물 또는 다른 액체에 담그지 마십시오. (단락의 위험이 있습니다)
- 기기 본체를 흐르는 물에 씻지 마십시오. (단락의 위험이 있습니다)

만약 본체에 물이 들어가게 된다면 그 즉시 bianco di puro A/S에 연락해주시기 바랍니다.
본체에서 전원 공급을 차단시켜 주시고 전선을 빼주십시오.

정밀 세척 방법

만약 기기가 원래 조리시간보다 오래 걸린다고 느껴지신다면, 정밀 세척을 해주십시오.

다음 안내를 따라 주십시오:

1. 물 탱크를 백식초로 반 정도 채워주십시오. (식초 또는 구연산을 사용하지 마십시오)
2. 물 받침대, 1단 찜기 그리고 뚜껑을 본체에 조립하여 주십시오.
3. 타이머를 5분으로 지정해 주십시오.
4. 5분이 지나면 기기가 완전히 식을 수 있도록 기다려주십시오.
5. 물 탱크와 물 받침대에서 백식초를 따라내 주십시오.
6. 이제 물 탱크를 찬물로 반 정도 채워 3번과 4번 안내를 따라주십시오.
7. 물 탱크와 찜기 그리고 뚜껑을 찬물로 여러번 행구어 주십시오.
8. 보관하기 전, 완전히 말려 주십시오.

보관방법

기기를 보관하고 싶으시다면, 찜기 용기들을 포개어 공간을 활용할수 있게 보관할 수 있습니다.

1. 3단 찜기부터 시작하십시오.
2. 2단 찜기를 3단 찜기 위에 올리십시오.
3. 그 위에 1단 찜기를 올리시면 됩니다.
4. 1단 찜기안에 쌀용기를 넣으시면 됩니다.
5. 이제 보관하시면 됩니다.

찜기를 이용한 레시피 아이디어 (비건용)

레시피

아스파라거스 찜과 시트러스 비네그레트 드레싱

4인분

재료:

껍질을 제거한 아스파라거스 600 g
신선한 오렌지 제스트 (껍질) 1 작은 술
신선한 오렌지 즙 3 큰 술
디존 머스타드 2 큰 술
올리브 오일 2 큰 술
신선한 레몬 즙 1 큰 술
취향에 따 굵은 소금과 후추

준비:

1. 물 탱크에 물을 채워주십시오.
2. 아스파라거스를 찜용기에 넣어주십시오.
3. 아스파라거스가 부드러워질 때까지 8분간 찜주세요.
4. 재료들을 그릇에 담에 섞어주십시오.
5. 아스파라거스를 접시에 담아주십시오.
6. 아스파라거스 위에 비네그레트 드레싱을 알맞게 뿌려 드십시오.



레시피

스팀- 베이크 시나몬 애플

4 인분

- 재료:
- 베이킹용 사과 4개
 - 건포도 2 큰 술
 - 사탕수수 또는 용설란 (agave) 즙 4 큰 술
 - 시나몬 2 작은 술
 - 소금 한 꼬집
 - 바닐라 1 작은 술 (버번 바닐라 또는 굵어낸 바닐라 빈)

- 준비:
1. 사과의 중심부와 줄기를 제거해주세요. 사과를 파내면서 밑부분까지 잘라내지 않도록 주의하여 주십시오.
 2. 재료들을 그릇에 함께 섞어주세요.
 3. 만들어진 건포도 소스를 속을 파낸 사과 안에 넣어주세요.
 4. 속을 채운 사과를 찜기안에 넣어주신 후 물 탱크를 물로 채워주세요.
 5. 뚜껑을 닫은 후 18분으로 타이머를 맞춰주십시오.
 6. 18분간 찜 다음 포크로 눌러 익었는지 확인해주십시오.
 7. 다 익었으면, 조심히 꺼내주십시오.
 8. 뜨겁거나 따듯할때 드시면 됩니다.



레시피

레몬과 파슬리를 곁들인 당근

4 인분

- 재료:
- 베이비 당근 500 g
 - 신선한 레몬 즙 2 작은 술
 - 녹인 마가린 1 작은 술
 - 신선한 다져진 파슬리 1 작은 술

간 후추와 소금을 취향껏 준비해주세요.

- 준비:
1. 물 탱크를 물로 채워주십시오.
 2. 당근을 3번째 칸 찜통에 넣어주십시오.
 3. 당근을 18-20분간 찜주세요. 또는 부드러워 질때까지
 4. 당근을 그릇에 옮겨주세요.
 5. 마가린, 레몬즙, 소금 그리고 후추를 그릇에 넣어주세요.
 6. 파슬리를 뿌려 주세요.
 7. 따듯할 때 즐기시면 됩니다.



레시피

참깨 드레싱과 박초이

4 인분

- 재료:
- 참깨 오일 1 작은 술
 - 코코넛 설탕 1/2 작은 술
 - 간장 1 큰 술
 - 다진 마늘 1 쪽
 - 다진 생강 1 쪽
 - 칠리 파우더 1/4 작은 술
 - 박초이 4개

- 준비:
1. 박초이를 뺀 나머지 재료들을 그릇에 담아 설탕이 다 녹을 때 까지 섞어주세요.
 2. 물 탱크를 물로 채워주세요.
 3. 박초이를 찜통 안에 넣어주십시오.
 4. 뚜껑을 닫은 후에 5분으로 조리시간을 맞추어 주십시오.
 5. 3-4분간 찜주세요. 또는 줄기가 부드러워 질때 까지 익혀주세요.
 6. 박초이를 그릇에담아주세요.
 7. 만들어진 참깨 드레싱을 취향껏 뿌려 드십시오.

팁

만약 박초이가 없다면 배춧잎으로 대체하셔도 맛있게 드실 수 있습니다.



레시피

레몬 소스와 아스파라거스

4 인분

- 재료:
- 아스파라거스:
 - 손질된 아스파라거스 450 g

- 비네그레이트 드레싱:
- 신선한 레몬 제스트 1 작은 술
 - 신선한 레몬 즙 1 큰 술
 - 디존 머스타드 1 작은 술
 - 올리브 오일 1 큰 술

취향에 맞게 소금과 후추를 준비해주세요.

- 준비:
1. 물 탱크에 물을 채워 주세요.
 2. 아스파라거스를 찜통 안에 넣어주세요.
 3. 뚜껑을 닫고 조리시간을 5분으로 맞추어 주세요.
 4. 4-5분 동안 찜주세요. 또는 아스파라거스가 부드러워 질때까지.
 5. 접시에아스파라거스를담아주세요.
 6. 비네그레이트 드레싱 재료들을 그릇에 함께 담아 섞어주세요.
 7. 비네그레이트 드레싱을 취향껏 아스파라거스 위에 뿌려 드세요.



레시피

캐슈넛과 레몬을 곁들인 브로콜리

4 인분

- 재료:
- 브로콜리 600 g
 - 레몬 제스트 1 큰 술
 - 신선한 레몬 즙 1 큰 술
 - 녹인 버터 2 큰 술
 - 파프리카 파우더 1/4 작은 술
 - 취향에 맞게 소금과 후추를 준비해주세요.
 - 잘게 간 캐슈 넛 1/4 컵

- 준비:
- 물 탱크에 물을 채워주세요.
 - 브로콜리를 찜용기에 넣어주세요.
 - 뚜껑을 닫고 조리시간을 4분으로 맞추어주세요.
 - 3-4분간 찜주시거나 아삭 할 때까지 찜주세요.
 - 캐슈 넛을 제외한 재료들을 그릇에 담아 섞어주세요.
 - 브로콜리를 찜통에서 꺼낸 후, 페이퍼 타올로 물기를 말려주세요.
 - 그릇에 브로콜리를 담은 후 소스가 골고루 묻도록 저어주세요.
 - 캐슈 넛을 뿌린 후 드십시오.

팁

브로콜리 줄기들 또한 맛있게 찜서 드시면 됩니다.



레시피

손쉬운 차우 차우 소스

3 컵 양

- 찜기:
- 작게 썬 컬리플라워 1/2 개
 - 잘게 썬 케일 1/4 개
 - 다진 빨간 피망 1 개
 - 다진 양파 1 개
 - 다진 오이 1 개

- brine(염장 물):
- 소금 2 큰 술
 - 밀가루 1/3 컵
 - 머스타드 2 큰 술
 - 강황 2 작은 술
 - 백설탕 1 큰 술 반
 - 백식초 3 컵

- 준비
- 물 탱크에 물을 채워주세요.
 - 채소들을 찜통 안에 넣어주세요.
 - 뚜껑을 닫고 조리시간을 5분으로 맞추어 주세요.
 - 다 익은 채소를 곧바로 꺼내 주세요.
 - 염장 물을 위한 재료들을 냄비에 담아 중불로 끓여주세요.
 - 재료들이 끓고 걸쭉해질때 까지 계속 저어주세요.
 - 불을 꺼주세요.
 - 보관 용기에 나누어 채소들을 담아주세요.
 - 만들어진 염장 물을 채소 위에 부어주신 후 식게 두세요.
 - 드시기 전까지 서늘한 곳에 두어 보관하십시오.
 - 만들어진 차우차우는 냉장고에서 2달까지 보관이 가능합니다.



레시피

쿠스쿠스 필라프

4 인분

재료:

- 쿠스쿠스 2 컵
- 물 2 컵
- 육수 가루 1 큰 술
- 썬 파 1 개
- 편 마늘 1 개
- 썬 아몬드 ¼ 컵
- 건포도 ¼ 컵
- 다진 말린 살구 ¼ 컵
- 카이엔 페퍼 1 작은 술
- 식초 1 작은 술
- 올리브 유 2-4 큰 술

준비:

1. 물 탱크에 물을 채워주세요.
2. 쿠스쿠스를 스팀 쌀 용기에 담은 후 1단 찜기에 넣어주세요.
3. 그릇에 육수 가루와 뜨거운 물을 담아 쿠스쿠스 위에 부어주세요.
4. 뚜껑을 닫고 조리시간을 10분으로 맞춰주세요.
5. 10분간 찜주시거나 쿠스쿠스가 부드럽게 익을 때까지 찜주세요.
6. 남은 재료들을 그릇에 섞어 준비해주세요.
7. 준비해둔 그릇에 찜진 쿠스쿠스를 담은 후 천천히 저어주세요.
8. 맛을 보신 후 필요하다면 간을 맞춰주세요.
9. 원하시는 가니시를 올리신 후 맛있게 드십시오



레시피

콜라드 샐러드

4 인분

재료:

- 신선한 콜라드 샐러드 4 개
- 잘게 썬 훈제 두부 1/2 컵
- 야채 육수 1 컵
- 고추 가루 1/2 작은 술
- 사과 식초 1/2 작은 술
- 취향에 맞게 소금과 후추를 준비해주세요.

준비:

1. 콜라드 샐러드를 찬 물에 씻어 주세요.
2. 콜라드를 3개의 용기에 따로 담아 주세요
3. 물 탱크를 물로 채워주세요.
4. 뚜껑을 닫고 조리시간을 20분으로 맞추어 주세요.
5. 콜라드 샐러드가 찜지는 동안 남은 재료들을 스팀 쌀 용기에 담아 섞은 후 10분간 찜주세요.
6. 다 익은 콜라드를 3개의 그릇에 배분하여 담아 주세요.
7. 콜라드 위에 두부를 배분하여 맛있게 드십시오.



레시피

레몬을 곁들인 그린 빈

4 인분

재료:
신선한 그린 빈 600 g
올리브 유 1 큰 술
신선한 레몬 즙 1 큰 술
취향에 맞게 소금과 후추를 준비 해주세요.

- 준비:
1. 물 탱크를 물로 채워주세요.
 2. 그린 빈을 3번째 찜기에 넣어주세요.
 3. 뚜껑을 닫고 조리시간을 15분으로 맞추어 주세요.
 4. 12-15분간 찜주시거나 그린빈이 밝은 녹색을 띄고 부드러워지면 됩니다.
 5. 찜기에서 꺼내신 후 페이퍼 타올로 물기를 빼 주세요.
 6. 그린빈을 그릇에 담아주세요.
 7. 재료들을 그릇에 넣어 잘 섞은 후 따뜻할 때 드십시오.



레시피

속을 채운 피망

4 인분

재료:
밥 2컵
잘게 다진 토마토 1 개
잘게 다진 양파 1 개
썬 파 3 개
레몬 제스트 1 작은 술
신선한 레몬 즙 2 작은 술
올리브 유 2 작은 술
소금 2 작은 술
꼭지와 줄기를 제거한 통 피망 4개

- 준비:
1. 피망을 뺀 재료들을 그릇에 담에 섞어주세요.
 2. 피망의 윗 부분을 잘라 세워주세요.
 3. 밥으로 피망 속을 꽉 채워주세요.
 4. 물 탱크를 물로 채워주세요.
 5. 속을 채운 피망을 찜기 안에 넣어주세요.
 6. 뚜껑을 닫은 후 조리시간을 20분으로 맞추어 주세요.
 7. 18-20분 간 찜주시거나 피망이 말랑말랑 해지면 됩니다.
 8. 조리된 피망을 꺼내어 드시면 됩니다.



레시피

비프 마말레이드(잼)

3 병 양

재료:

- 신선한 비트 뿌리 4 개
- 다진 생강 2 큰 술
- 레몬 1개 양의 제스트
- 백설탕 1 ½ 컵

준비:

1. 만약 비트 윗 부분이 있다면 자르신 후 훗날을 위해 보관해두세요.
2. 비트 뿌리를 찜기 안에 넣어주십시오.
3. 물 탱크를 물로 채워주십시오.
4. 뚜껑을 닫은 후 조리시간을 30분으로 맞추어 주십시오.
5. 비트가 다 조리됐을 경우, 윗부분을 살짝 찢러 보십시오. 만약 아직도 단단하다면 물 탱크를 다시 물로 채운 후 10분 더 찜주시거나 또는 부드러워 질 때까지 조리해주세요.
6. 찜기에서 꺼낸 후 식혀 주세요.
7. 장갑을 낀 손으로 비트 껍질을 벗겨 주세요.
8. 블렌더 또는 강판에 갈아 주세요.
9. 간 비트와 남은 재료들을 냄비에 담아 중간 불에 올려 끓여주세요. 자주 저어주십시오.
10. 5분간 끓여주시거나 약간 걸죽해 질때까지 끓여주세요.
11. 불을 끄신 후 병에 나누어 담아주세요.
12. 식힌 다음에 냉장 보관 해주세요.
13. 이 마말레이드는 냉장고에서 2달까지 보관이 가능합니다.



레시피

코코넛 라이스

4 인분

재료:

- 코코넛 밀크 125ml
- 필요한 만큼의 물
- 코코넛 과육 조각 4 큰 술
- 썬 파 2 개

준비:

1. 스팀 밥 용기를 1단 찜기에 넣어주세요.
2. 쌀을 용기에 넣어주세요.
3. 코코넛 밀크와 물을 넣어 쌀을 1 ½ cm 정도 잠기게끔 해주세요.
4. 물 탱크를 물로 채워주세요.
5. 뚜껑을 닫은 후 조리시간을 30분으로 맞춰주십시오.
6. 30분 또는 밥이 익을 때까지 찜주십시오.
7. 익은 밥을 그릇에 담아 포크로 쌀알을 흐트려 주세요.
8. 코코넛 과육 조각과 썬 파를 곱명으로 올려 맛있게 드십시오.

팁

브라운라이스로 조리하게 될 경우, 물양을 1/3컵 더 추가해 주시고 15-20분을 더 찜주시면 됩니다.



레시피

이유식

3-4 인분

재료:

감자 퓨레:
껍질을 제거한 중간 크기의 다진 감자 4개
물 한 컵 (bianco di puro 블렌더로 퓨레를 만들기 위한)

비트 퓨레:
중간 크기의 비트 4개
물 2/3 컵 (bianco di puro 블렌더로 퓨레를 만들기 위한)

당근 퓨레:
껍질을 벗긴 중간 크기의 자른 당근 4개
물 2/3 컵 (bianco di puro 블렌더로 퓨레를 만들기 위한)

- 준비:
1. 물 탱크를 물로 채워주세요.
 2. 비트를 1단 찌기에 넣어주세요.
 3. 감자를 2단 찌기에 넣어주세요.
 4. 당근을 3단 찌기에 넣어주세요.
 5. 먼저 비트가 들어있는 1단 찌기를 본체에 올려주세요.
 6. 뚜껑을 닫고 조리시간을 30분으로 맞추어 주세요.
 7. 10분 후, 감자와 당근이 들어있는 찌기를 위에 쌓아주세요.
 8. 다 익으면, 비앙코 블렌더에 따로 따로 넣어 위에 명시된 물을 각 채소마다 넣어 주세요.
 9. 이유식이 부드러워 질때까지 퓨레를 갈아 주세요.
 10. 각자 통에 나누어 담아 얼리시거나 바로 드시면 됩니다.



레시피

훈제 두부를 곁들인 방울다다기양배추

4 인분

재료:
반으로 자른 방울다다기양배추 600 g
취향에 맞게 소금과 후추를 준비해주세요.
썬 훈제 두부 100 g

- 준비:
1. 물 탱크에 물을 채워 주십시오.
 2. 방울다다기양배추를 찌기 안에 넣어주세요.
 3. 소금과 후추로 간을 맞추어 주세요.
 4. 뚜껑을 닫은 후 조리시간을 6분으로 맞추어 주십시오.
 5. 5-6분동안 찌주세요.
 6. 찌기에서 꺼내어 페이퍼 타올로 물기를 제거해주시시오.
 7. 후라이팬에 훈제 두부를 올려 갈색이 되고 바삭해질 때까지 구워주시시오.
 8. 찌진 채소를 팬에 함께 올려 살짝 볶아주세요.
 9. 맛있게 드시면 됩니다.



레시피

페스토 소스와 대구 찜

- 재료:
- 대구 살코기 2 개
 - 시판용 페스토 소스 2 큰 술
 - 링 모양으로 자른 양파 1개
 - 신선한 시금치 잎 500 g
 - 슬라이스한 레몬 1개
- 굵은 소금과 신선하게 간 후추를 취향껏 준비해주세요.
- 준비:
1. 물 탱크를 물로 채워주세요.
 2. 양파링과 대구를 1단 찜기에 담아주세요.
 3. 페스토 소스를 각 대구 살코기 위에 1 큰 술 씩 발라주세요.
 4. 대구를 소금과 후추로 간을 하신 후 레몬 슬라이스를 곁들여 올려주세요.
 5. 뚜껑을 닫은 후 찜기 본체에 올려주세요.
 6. 조리시간을 6분으로 설정해 주세요.
 7. 4분간 찌신 후, 시금치를 2단 또는 3단 찜기에 넣어 2분간 찜주세요.
시금치를 넣은 찜기를 1단 찜기 위에 놓은 후 뚜껑을 그 위에 닫아주세요.
 8. 생선이 다 익으면 꺼내어 소금과 후추로 간 해주세요.
 9. 레몬 슬라이스와 페스토 소스를 곁들여 추가하며 맛있게 드십시오.

폐기 처리 설명서

포장은 운송 중 생길 수 있는 손상으로부터 기기를 보호합니다.
포장 재료는 환경을 고려하여 선정하므로 재활용할 수 있습니다.

포장의 재활용은 발생하는 폐기물을 줄이고 원자재를 절약할 수 있습니다.
“그린 포인트”의 수집 시설이 있는지 확인하시고 포장재를 폐기하십시오.

제품의 포장재는 전기 폐기물 및 포장 재료의 폐기에 대한 현지 규정에 따라 적법해야 합니다. 필요한 경우 해당 지역의 폐기물 관리 회사에 연락하시면 됩니다.



가정용 쓰레기와 본 제품을 함께 폐기하지 마십시오, 지역사회의 폐기시설 및 장소를 사용하시기 바랍니다.
전기 장치를 제어하지 않고 폐기하는 경우, 위험 물질이 수년 동안 지하수와 먹이 사슬에 영향을 미치고 부식하는 동안에는 동식물에 치명적인 영향을 미칩니다.

문제 해결 방법

문제	해결 방법
전원이 켜지지 않아요.	· 기기가 전원에 올바르게 연결이 되었는지 확인해 주세요. 필요하다면 다른 콘센트에 코드를 연결해 보십시오.
찜기에서 증기가 배출되지 않아요.	즉시 전원을 끄시고 다음 항목들을 확인해 보십시오: · 물 탱크가 찬 물로 채워졌습니까? 필요하다면 찬 물로 채워보신 후 적어도 10분간 기기를 켜보시길 바랍니다. · 물 탱크 밑에 위치한 필터 (2쪽 11번)가 막혀있는지 확인하여 주십시오. 막혔다면 장애물을 제거한 후, 다시 작동을 해보십시오. · 스팀 배출구가 막혀있는지 확인 해보십시오. 만약 막혀있다면, 축축한 천으로 닦아주십시오.
증기가 일정하게 배출되지 않아요.	위의 방법들을 참고하십시오. · 기기를 다시 조립해야 할 수도 있습니다. 15쪽을 조립법을 참고하여 다시 조립하여 보십시오.
기기 옆으로 증기가 배출되요.	· 전원을 즉시 꺼주십시오. · 찜 용기들이 올바른 순서대로 쌓여있는지 확인하여 주세요. 예: 1단 + 2단 + 3단 (I + II + III)
기기에서 물이 세요.	· 전원을 즉시 꺼주십시오. · 물 받침대가 가득 차있는지 확인해 주십시오. · 물 탱크가 올바르게 장착 되어있는지 확인해주십시오.

biancodipuro 연락처 및 A/S

독일 연락처		한국 연락처 및 서비스 센터	
bianco di puro GmbH & Co. KG Maarweg 255 D-50825 Cologne 독일		경기도 파주시 탄현면 새오리로 161번길 15-1 자모 빌딩 2층 (주) 자모	
Telephone	+49 221 50 80 80-0	Telephone	+82 070 5035 7866
Fax	+49 221 50 80 80-10	Fax	+82 031 941 7860
Email	info@biancodipuro.com	Email	customer@zamo.co.kr

visit our website at www.bianco.kr

제품 세부 사항

전압 주파수	220 – 240V ~ 50 / 60Hz
최대전압	1500 - 1800 Watt
조리 용기	각 3000 ml 용량의 Tritan™ 플라스틱 BPA-Free
찜기 받침	스텐레스
조리용기총부피	9000 ml
물 탱크 부피	2000 ml
권장 작동 시간	1회에 1 - 30 분
제품 사이즈	h 360 x b 310 x 260 (mm)
박스 사이즈	h 360 x b 310 x t 345 (mm)
제품 무게	3.97 kg
총 무게	5.68 kg
증명서/표준	Intertek-GS, CE
제조사 보증 기간	1 년
용도	가정용

품질 보증서

아래와 같이 제품에 대해 보증합니다.

1.본 제품은 엄격한 품질관리 및 검사과정을 거쳐 만들어진 제품입니다.

2.소비자의 정상적인 사용상태에서 고장이 발생하였을 경우 보증기간 동안은 무상수리를 해드립니다.

3.보증기간 이내라도 본 보증 이내의 유상서비스에 해당되는 경우는 서비스 요금을 받고 수리해 드립니다.

4.수리를 요청 할 때는 본 보증서를 꼭 제시해 주십시오.

5.보증서는 재 발행하지 않으므로 소중히 보관하여 주십시오.

제품명		보증기간
모델명		
제조번호		
판매일자		년 월 까지
구입자 주소		
성명		
전화		

(주) 자 모

주식회사 대화물산

주소 : 경기도 파주시 탄현면 새오리로 161번길 15-1 2층

전화 : 070-5025-7866

DESCRIPTION.....

FOREWORD.....

INFORMATION ABOUT THIS MANUAL

UNPACKING AND EQUIPMENT

ON-SITE REQUIREMENTS

ELECTRICITY CONNECTION.....

SAFETY PRECAUTIONS

OPERATIONS.....

SAFETY INSTRUCTIONS.....

OPERATING INSTRUCTIONS.....

STEAMER ASSEMBLY.....

USE OF COOKING TRAYS

COOKING TIMES

COOKING RICE

USING YOUR STEAMER

ADDITIONAL TIPS THE STEAMER.....

REFILLING WATER

AFTER OPERATING THE STEAMER

CLEANING INSTRUCTIONS.....

DEEP CLEANSE

STORAGE

RECIPES

DISPOSAL NOTES

TROUBLESHOOTING

bianco dipuro CONTACT AND SERVICING.....

TECHNICAL SPECIFICATIONS.....

2

3

3

4

5

5

6

6

7

9

9

10

11

11

12

13

13

13

14

15

15

16

33

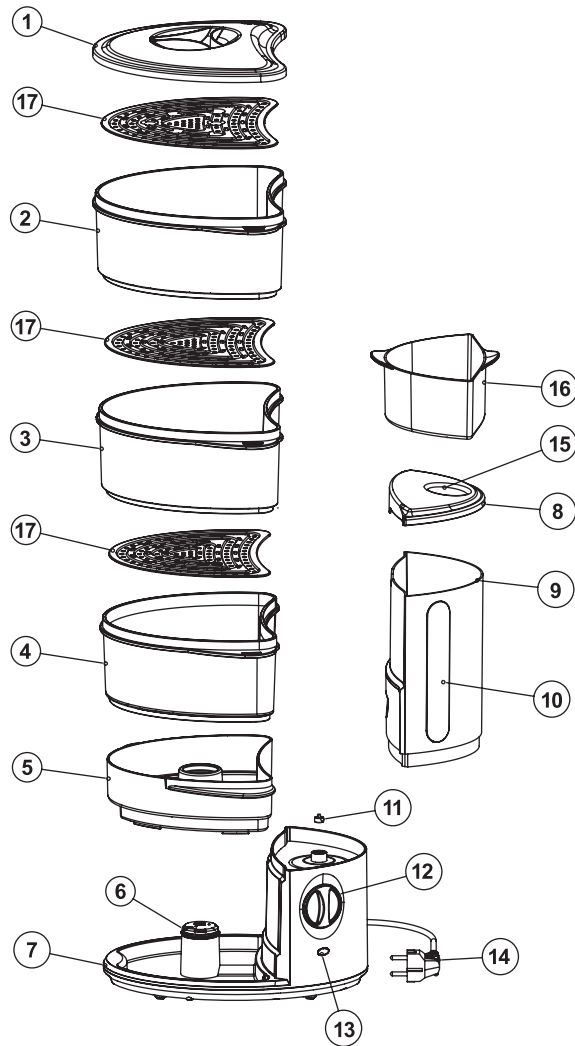
34

35

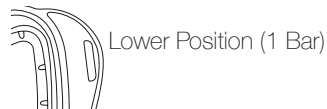
35

Description

- 1 Steamer Lid
- 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



Foreword

Dear customer,

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

Your new steamer 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 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 label 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 min., 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 min. If necessary, add water.
- Check the level in the drip tray to make sure it's not overflowing.
- After 60 min. 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 should 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 steamer, 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.
 - When 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

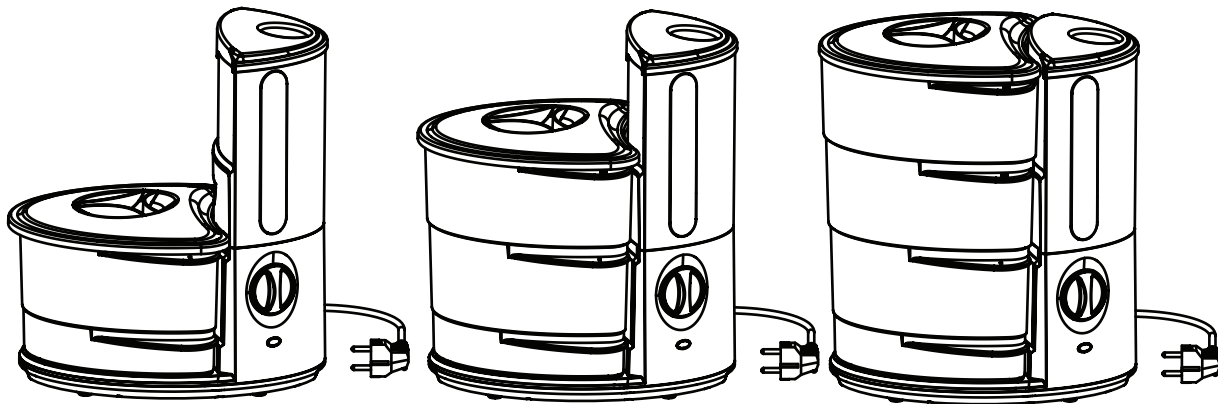
- Before starting up, fill the water tank with cold water
- During operation, never put your hands on the surface of the cooking container or the lid to avoid injury.
- Avoid putting your hand over the lid opening while operating the steam cooker.
- Operate the steamer with a filled water tank (water 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.

Steamer 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. Make sure above parts have been installed before insert the Cooking trays and must place the trays 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 is it 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 tray, 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) <i>Cooking time in minutes</i>	Middle cooking tray (II) <i>Cooking time in minutes</i>	Upper cooking tray (III) <i>Cooking time in minutes</i>
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.

- Put the rice and the water in the rice container.
- Fill the water tank with cold water up to the required duration.
- Place the rice in cooking container and seal it with the cover.
- 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 ¾ 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 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 di puro 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).

Vegan Recipe Ideas for Your Steamer

Recipe

Steamed Asparagus with Citrus Vinaigrette

Serves 4

Ingredients:

600 g asparagus spears, peeled
1 tsp fresh orange zest
3 tbsp fresh orange juice
2 tbsp Dijon mustard
2 tbsp olive oil
1 tbsp fresh lemon juice
Coarse salt and freshly ground pepper to taste

We recommend our fish tray for the preparation of asparagus dishes.

Preparation:

1. Fill the water tank with water.
2. Place the asparagus in the steam container.
3. Steam for 8 minutes or until the asparagus is tender.
4. Mix the ingredients in a bowl with a whisk.
5. Transfer the asparagus to a serving plate
6. Drizzle the vinaigrette over the asparagus and serve.



Recipe

Steam-Baked Apples with Cinnamon

Serves 4

Ingredients:

- 4 baking apples
- 2 tbsp raisins
- 4 tbsp cane sugar or agave nectar
- 2 tsp cinnamon
- 1 pinch of salt
- 1 tsp vanilla (Bourbon vanilla or scraped vanilla beans)

Preparation:

1. Remove the apple cores and stems. It is best to use a melon baller. Take care not to cut all the way through to the bottom of the apples.
2. Mix the remaining ingredients in a bowl.
3. Stuff the raisin mixture into the cored apples.
4. Place the apples in the steamer and fill the water tank.
5. Close the steamer and set it to 18 min.
6. Steam the apples for 18 min., then check with a fork to see if they are done.
7. When the apples are done, remove them carefully.
8. Serve them hot or warm.



Recipe

Carrots with Lemon and Parsley

Serves 4

Ingredients:

- 500 g baby carrots
- 2 tsp fresh lemon juice
- 1 tsp margarine, melted
- 1 tsp fresh parsley, chopped

Salt and freshly ground pepper to taste

Preparation:

1. Fill the water tank with water.
2. Place the carrots in the top steamer container.
3. Steam the carrots for 18-20 min. until they are tender.
4. Transfer the carrots to a bowl.
5. Add margarine, lemon juice, salt and pepper.
6. Garnish with parsley.
7. Serve warm.



Recipe

Pak Choi with Sesame Dressing

Serves 4



Ingredients:

- 1 tsp sesame oil
- 1/2 tsp coconut sugar
- 1 tbsp soy sauce
- 1 garlic clove, chopped
- 1 thumb-sized piece of fresh ginger, minced
- 1/4 tsp chilli powder
- 4 pak choi, halved

Preparation:

- Combine all ingredients except the pak choi in a bowl; stir until the sugar has dissolved and set aside.
- Fill the water tank with water.
- Place the pak choi in the steamer container.
- Cover the steamer and set the time to 5 min.
- Steam for 3-4 min. or until the white part of the stems is tender.
- Transfer the pak choi to a serving plate.
- Drizzle the sesame dressing over it and serve immediately.

TIP

If you cannot find baby pak choi, you can substitute it with Napa cabbage.

Recipe

Lemon-Dressed Asparagus

Serves 4



Ingredients:

- For the Asparagus:
- 1 pound asparagus tips, trimmed
- For the Vinaigrette:
- 1 tsp fresh lemon zest
 - 1 tbsp fresh lemon juice
 - 1 tsp Dijon mustard
 - 1 tbsp olive oil

Salt and freshly ground pepper to taste

Preparation:

- Fill the water tank with water.
- Place the asparagus in the steamer container.
- Cover the steamer and set the time to 5 min.
- Steam for 4-5 min. or until the asparagus is tender.
- Transfer the cooked asparagus to a serving plate.
- Combine all ingredients for the vinaigrette in a bowl and stir well.
- Drizzle the vinaigrette over the asparagus and serve.

Recipe

Broccoli with Cashews and Lemon

Serves 4

Ingredients:

- 600 g broccoli florets
- 1 tbsp lemon zest
- 1 tbsp fresh lemon juice
- 2 tbsp butter, melted
- ¼ tsp paprika powder
- Salt and freshly ground pepper to taste
- ¼ cup cashew nuts, ground

Preparation:

1. Fill the water tank with water.
2. Fill the steamer bowl with broccoli.
3. Cover the steamer and set the time to 4 min.
4. Steam for 3-4 min. or until firm to the bite.
5. Mix the remaining ingredients except the cashew nuts in a bowl.
6. Remove broccoli from the steamer and drain it on a paper towel.
7. Add the broccoli to the bowl and stir gently until coated.
8. Sprinkle with cashew nuts and serve immediately.

TIP

The brocoli stems can also be cooked wonderfully in steamer.



Recipe

Quick Chow Chow Sauce

Yields 3 cups

For the steamer:

- ½ a head of cauliflower, cut into florets
- ¼ kale, chopped
- 1 red pepper, diced
- 1 small yellow onion, diced
- 1 cucumber, diced

For the brine:

- 2 tbsp salt
- 1/3 cup flour
- 2 tbsp mustard
- 2 tsp turmeric
- 1 ½ cups granulated sugar
- 3 cups white vinegar

Preparation:

1. Fill the water tank with water.
2. Put all the vegetables in the steamer container.
3. Cover the steamer and set the time to 5 min.
4. Remove vegetables immediately after they are cooked and set aside.
5. Mix all the ingredients for the brine in a soup pot over medium heat.
6. Stir continuously until the mixture comes to a boil and thickens.
7. Take off the hob.
8. Divide the vegetables equally between the canning jars.
9. Pour the brine over the vegetables in the cans, cover and let it cool down.
10. Store the jars in a cool place before serving.
11. The chow chow will keep well in the refrigerator for up to 2 months.



Recipe

Couscous Pilaf

Serves 4



Ingredients:

- 2 cups couscous
- 2 cups of water for cooking
- 1 tbsp broth mix
- 1 spring onion, chopped
- 1 garlic clove, chopped
- ¼ cup flaked almonds
- ¼ cup raisins
- ¼ cup dried apricots, diced
- 1 tsp cayenne pepper
- 1 tsp vinegar
- 2-4 tbsp olive oil

Preparation:

1. Fill the water tank with water.
2. Put the couscous in the rice insert; which is then placed in the bottom steamer container.
3. In a bowl, stir the broth mix in hot water and pour over couscous.
4. Cover the steamer and set the time to 10 min.
5. Steam for 10 min. or until couscous is tender.
6. Mix the remaining ingredients in a mixing bowl.
7. Add the cooked couscous to the mixing bowl and stir gently.
8. Taste and add seasoning, if needed.
9. Serve immediately with your choice of garnish.

Recipe

Collard Greens

Serves 4



Ingredients:

- 4 fresh collard greens
- ½ cup smoked tofu, diced
- 1 cup vegetable stock
- ½ tsp chilli flakes
- ½ tsp apple cider vinegar
- Salt and pepper to taste

Preparation:

1. Thoroughly wash the collard greens with cold water and remove any sand.
2. Divide the collard greens between the 3 steamer containers.
3. Fill the water tank with water.
4. Cover the steamer and set the time to 20 min.
5. While the collard greens are cooking, mix the rest of the ingredients in the rice container and cook for 10 min. in the steamer.
6. Divide the cooked collard greens between the bowls.
7. Spread the smoked tofu over the collard greens and stir before serving.

Recipe

Green Beans with Lemon

Serves 4

Ingredients:

- 600g fresh green beans
- 1 tbsp olive oil
- 1 tbsp fresh lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation:

1. Fill the water tank with water.
2. Place the green beans in the top steamer container.
3. Cover the steamer and set the time to 15 min.
4. Steam for 12-15 min. or until the green beans are bright green and tender.
5. Remove from steamer and drain them on a paper towel.
6. Transfer the green beans to a serving bowl.
7. Mix in the remaining ingredients and serve warm.



Recipe

Stuffed Peppers

Serves 4

Ingredients:

- 2 cups cooked rice
- 1 cup tomatoes, finely chopped
- 1 small onion, finely chopped
- 3 spring onions, chopped
- 1 tsp lemon zest
- 2 tsp fresh lemon juice
- 2 tsp olive oil
- 2 tsp salt
- 4 large green peppers, tops and cores removed

Preparation:

1. Mix all ingredients except the peppers in a bowl.
2. Cut the tops off the peppers so that they lie flat.
3. Spoon the rice filling into peppers and stuff it tightly.
4. Fill the water tank with water.
5. Place the peppers in the steamer container.
6. Cover the steamer and set the time to 20 min.
7. Steam for 18-20 min. or until the peppers are tender and the stuffing is hot.
8. Remove the cooked peppers and serve.



Recipe

Beet Marmalade

for 3 jars



Ingredients:

- 4 fresh beetroots
- 2 tbsp fresh ginger, chopped
- Zest and juice of one lemon
- 1 ½ cups granulated sugar

Preparation:

1. If the beets have tops, cut them off and store for later use.
2. Place the beets in the steamer container.
3. Fill the water tank with water.
4. Cover the steamer and set the time to 30 min.
5. After the beets are cooked, check for doneness by piercing them with the tip of a small paring knife. If they are still hard, re-fill the water to the tank and steam for another 10 min. or until they are tender.
6. Remove from steamer and let them cool.
7. Peel off the beet skins using gloves.
8. Grate with a large grater or shred in a food processor.
9. In a large soup pot, mix the remaining ingredients with the grated beets; place the pot over medium heat and bring to a boil, stirring often.
10. Cook for 5 min. or until the marmalade thickens a little.
11. Remove from heat and fill in a storage container or glasses.
12. Let it cool, then refrigerate.
13. The marmalade keeps well in the refrigerator for 2 months.

Recipe

Coconut Rice

Serves 4



Ingredients:

- 125 ml coconut milk
- Water for cooking as required
- 4 tbsp coconut flakes
- 2 spring onions, chopped

Preparation:

1. Place the rice insert in the bottom steamer container.
2. Put the rice in the rice insert.
3. Add the coconut milk and enough water to just cover the rice by 1 ½ cm.
4. Fill the water tank with water.
5. Cover the steamer and set the time to 30 min.
6. Steam for 30 min. or until the rice is tender.
7. Transfer the cooked rice to a serving plate and fluff the rice with a fork to loosen up the grains
8. Garnish with coconut flakes and spring onions before serving.

TIP

To prepare this dish with brown rice, simply increase the quantity of water by 1/3 cup and steam for an additional 15-20 min.

Recipe

Baby Food

Yields 3-4 servings



Ingredients:

For the potato puree:
4 medium potatoes, peeled and diced
1 cup water (to puree in the bianco di puro blender)

For the beet puree:
4 medium fresh beets
2/3 cup water (to puree in the bianco di puro blender)

For the carrot puree:
4 medium carrots, cut and peeled
2/3 cup water (to puree in the bianco di puro blender)

Preparation:

1. Fill the water tank with water.
2. Place the beets in the bottom steamer container.
3. Place the potatoes in the middle steamer container.
4. Place the carrots in the top steamer container.
5. Place the steamer container with the beets in the steamer.
6. Cover the steamer and set the time to 30 min.
7. After 10 min., place the steamer container with the potatoes and carrots in the steamer.
8. Once they are cooked, place each vegetable separately in the Bianco Mixer and add the quantity of water specified for each vegetable.
9. Puree the baby food until smooth.
10. Serve immediately or freeze in separate containers for later use.

Recipe

Brussels Sprouts with Smoked Tofu

Serves 4



Ingredients:
600 g Brussels sprouts, cut into halves
Salt and pepper to taste
100 g of smoked tofu, chopped

Preparation:

1. Fill the water tank with water.
2. Place the Brussels sprouts in the steamer container.
3. Season with salt and pepper.
4. Cover the steamer and set the time to 6 min.
5. Steam for 5-6 min.
6. Remove from steamer and drain them on a paper towel.
7. Brown the smoked tofu in a pan over medium heat until it is slightly crispy.
8. Add the Brussels sprouts while the pan is still hot and stir until coated.
9. Serve immediately.

Recipe

Steamed Cod with Pesto

Ingredients:

- 2 cod fillets
- 2 tbsp readymade pesto, plus a little more for garnish
- 1 medium yellow onion, sliced into rings
- 500 g fresh spinach leaves
- 1 lemon, cut into slices
- Coarse salt and freshly ground pepper to taste

Preparation:

1. Fill the water tank with water.
2. Place the onion rings and cod in the bottom steamer container (I).
3. Spread one tbsp of pesto each on the cod fillets.
4. Season each fillet with some salt and pepper and garnish with a lemon slice.
5. Put the lid on the steamer container and place it on the steamer.
6. Set the timer to 6 min.
7. Steam for 4 min. and then add the spinach to the remaining steamer container (II + III) during the last two min. of steaming. Place them on steamer container (I) and close the steamer by covering the top steamer container with the lid.
8. When the fish is done, remove it and season it with salt and pepper.
9. Serve immediately with the remaining lemon slices and pesto reserved for garnish.

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	Check whether the oven is properly connected to the power outlet. Use different outlet if necessary.
The steamer is not generating steam	Turn the steamer off immediately and check the following: - 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	See also “Not generating steam” 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	- Switch off the steamer. - Check whether the cooking trays are placed in the correct order, I + II + III.
The steamer loses water	- Switch off the steamer. - Check to see whether the drip tray has to be emptied - Check whether the water tank to see if it has been installed correctly.

biancodipuro Contact and Customer Service

Contact	Customer Service
bianco di puro GmbH & Co. KG Maarweg 255 D-50825 Köln Germany	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	Telephone +49 221 50 80 80-20 Fax +49 221 50 80 80-10 Email kundendienst@biancodipuro.com
Visit our website at www.biancodipuro.com	

Technical Specifications

Voltage / Frequency	220 – 240V ~ 50 / 60Hz
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
Devlice 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	Intertek-GS, CE
Manufacturer Warranty	1 Years
Commercial Use	No

Note

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.