



SET D'EXTRACTION DE JUS À VAPEUR SDMC 4 A1

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Version des informations · Stand der Informationen:
10/2022 ID: SDMC 4 A1_22_V1.1

FR

SET D'EXTRACTION DE JUS À VAPEUR
Mode d'emploi

DE AT

DAMPFENTSAFTER-AUFSATZ
Bedienungsanleitung



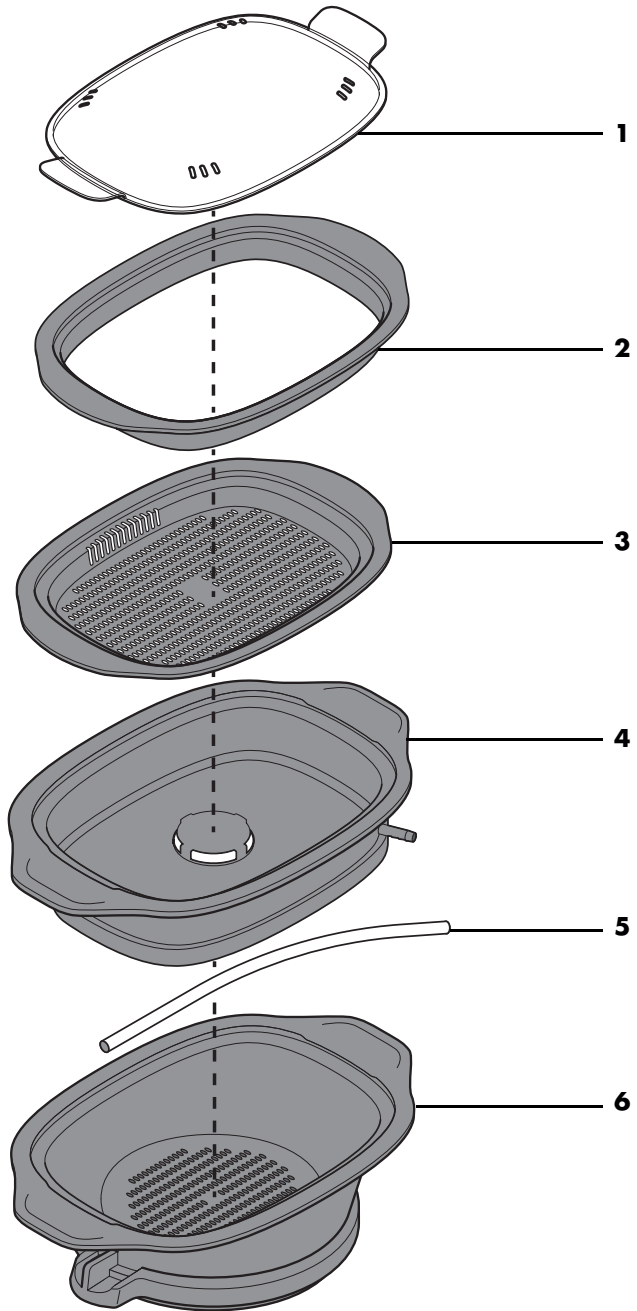


Français **2**

Deutsch **20**



Aperçu de l'appareil / Übersicht



Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	2
2. Utilisation conforme	3
3. Consignes de sécurité	4
4. Éléments livrés	6
5. L'extraction de jus vapeur en bref	6
6. Déballage de l'appareil et mise en place	7
7. Utilisation de l'appareil	7
7.1 Extraction de jus vapeur avec le MC connect et le MC connect trend	8
7.2 Extraction de jus vapeur avec le Monsieur Cuisine smart	9
8. Terminer le processus	10
9. Protection contre la surchauffe	10
10. Tableaux de préparation	11
11. Nettoyage et rangement	13
11.1 Nettoyage des accessoires	13
11.2 Rangement de l'ensemble	13
11.3 Détartrage de l'ensemble	13
12. Dépannage	14
13. Mise au rebut	14
14. Commander des accessoires	15
15. Caractéristiques techniques	15
16. Garantie de HOYER Handel GmbH	16

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Couvercle (inclus dans la livraison du MC)
- 2 Rehausse
- 3 Ensemble cuisson vapeur, plat (inclus dans la livraison du MC)
- 4 Bac de récupération
- 5 Tuyau en silicone
- 6 Ensemble cuisson vapeur, profond (inclus dans la livraison du MC)

Merci beaucoup pour votre confiance !



Nous vous félicitons pour l'achat de ce nouvel ensemble d'extracteur de jus vapeur pour le Monsieur Cuisine.

Pour une utilisation sûre de l'ensemble et pour connaître toute l'étendue des fonctionnalités :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.**

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel ensemble d'extracteur de jus vapeur pour le Monsieur Cuisine !

Symboles sur l'appareil

	Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.
	Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.

2. Utilisation conforme

Cet ensemble d'extracteur de jus vapeur vous permet d'extraire le jus de fruits ou de légumes en toute simplicité. Pour ce faire, vous avez besoin d'un Monsieur Cuisine avec ses ensembles cuisson vapeur.

L'ensemble d'extracteur de jus vapeur est conçu pour un usage privé. Il ne peut être utilisé qu'à l'intérieur, au sec et non à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus de l'ensemble d'extracteur de jus vapeur ...
... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et
... que de la vapeur très chaude s'échappe des orifices pour vapeur.

Produits tiers et leurs dangers :

Cet ensemble d'extracteur de jus vapeur est un accessoire du

- Monsieur Cuisine smart
- Monsieur Cuisine connect
- Monsieur Cuisine connect trend

et peut être utilisé **uniquement** avec ces appareils !

REMARQUE : cet accessoire peut être utilisé sur tous les IAN des appareils figurant sur la liste.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

Respectez aussi impérativement les consignes de sécurité contenues dans le mode d'emploi du Monsieur Cuisine !

- ⊙ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil et l'ensemble.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil et l'ensemble.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ L'appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou un manque d'expérience et de connaissance que lorsqu'elles sont surveillées ou qu'elles ont été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui y sont liés.



- ⊙ Les surfaces de l'appareil deviennent brûlantes pendant le fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour prendre l'ensemble d'extracteur de jus vapeur et le bol mixeur.
- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus de l'ensemble d'extracteur de jus vapeur...
 - ... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et
 - ... que de la vapeur très chaude s'échappe des orifices pour vapeur.
- ⊙ La vapeur d'eau qui s'échappe risque de vous brûler.

- ⊙ Pour éviter toute surchauffe, ne couvrez jamais l'appareil avec le bol mixeur et l'ensemble. Sinon, la chaleur risque de s'accumuler dans l'appareil.
- ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être éteint et débranché du secteur.
- ⊙ Attention : les surfaces de l'ensemble restent chaudes après l'utilisation.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage et rangement » à la page 13).



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.



DANGER ! RISQUE D'INCENDIE !

- ⊙ Il n'est pas nécessaire de surveiller en permanence l'appareil lors du fonctionnement, un contrôle régulier suffit. Cela vaut notamment si les temps de cuisson réglés sont très longs.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Les surfaces de l'ensemble deviennent brûlantes pendant le fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez que les poignées de l'ensemble. **Lorsque l'appareil est en marche, utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour prendre l'ensemble.**
- ⊙ Attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus de l'ensemble d'extracteur de jus vapeur ...
... lorsque vous ouvrez le couvercle et que le contenu est encore très chaud et
... que de la vapeur très chaude s'échappe des orifices pour vapeur.
La vapeur d'eau qui s'échappe risque de vous brûler.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez uniquement de l'eau potable claire pour générer la vapeur.
- ⊙ Veillez à ce qu'il n'y ait jamais ni trop ni trop peu d'eau dans le bol mixeur (min. : 500 ml, max. : 3 l d'eau). La quantité d'eau conseillée pour le processus d'extraction de jus vapeur est de 2 litres.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

4. Éléments livrés

- 1 rehausse **2**
- 1 bac de récupération **4**
- 1 tuyau en silicone **5**
- 1 mode d'emploi complet (sur Internet)
- 1 guide de démarrage rapide (joint à l'appareil)

5. L'extraction de jus vapeur en bref

Cet ensemble d'extracteur de jus vapeur vous permet d'extraire le jus frais à partir de fruits, de légumes et d'herbes cuits à la vapeur – sans aucun additif.

Le principe de l'extraction de jus vapeur :

L'eau est chauffée dans le bol mixeur et s'évapore peu à peu. La vapeur d'eau ainsi créée monte avec les aliments à cuire dans l'ensemble d'extracteur de jus vapeur. La vapeur d'eau chaude fait éclater les cellules des fruits ou des légumes et le jus s'écoule dans le bac de récupération **4**. Le tuyau raccordé **5** permet de transvaser facilement le jus de fruits ou de légumes.

Astuce : l'ensemble d'extracteur de jus vapeur ne sert pas seulement à préparer des jus. Vous pouvez transformer le jus de fruits obtenu en gelée ou en confiture. Le jus permet aussi de réaliser de délicieux desserts.

Préparer/transformer les fruits et légumes

Pour une utilisation optimale de l'ensemble d'extracteur de jus vapeur, préparez les aliments à cuire de façon adéquate :

- Lavez soigneusement les fruits et les légumes avec de l'eau du robinet fraîche et enlevez les parties abîmées.
- Retirez les trognons et les tiges.
- Coupez les fruits et légumes non pelés en petits morceaux de taille égale (coupez les pommes et poires en quartiers).
- Vous pouvez utiliser maximum 2 kg de fruits/légumes avec cet ensemble d'extracteur de jus vapeur. Nous recommandons aussi cette quantité pour obtenir un jus au goût particulièrement intense.
- Utilisez toujours l'eau du robinet fraîche (max : 3 l d'eau, quantité recommandée : 2 l d'eau.)
- Une fois l'extraction du jus terminée, vous pouvez sucrer ou relever la boisson avec des épices à volonté.

Astuce : si vous ne buvez pas le jus immédiatement après sa préparation, vous pouvez le mettre en bouteille pour le déguster ultérieurement. Pour conserver longtemps les jus, nettoyez d'abord minutieusement les bouteilles (y compris les capuchons en caoutchouc et les bouchons mécaniques).

- Remplissez les bouteilles d'eau et plongez-les dans un bain-marie de max. 80 °C. Placez aussi les capuchons en caoutchouc dans le bain-marie. Puis videz l'eau.
- Transvasez ensuite le jus dans les bouteilles chaudes.
(Les bouteilles sont chaudes, enfiler des gants pour vous protéger.)

6. Déballage de l'appareil et mise en place

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- 3. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !**
4. Placez-le Monsieur Cuisine sur une surface plane, sèche et imperméable afin que l'appareil ne puisse ni basculer ni tomber.
Choisissez un support lisse et propre pour que les pieds à ventouse du Monsieur Cuisine puissent se fixer et assurer un maintien correct.

ATTENTION :

- ⊙ Le jus qui déborde s'écoule sur le support. Placez l'appareil sur un support résistant à l'eau.

REMARQUES :

- Veillez à respecter l'ordre correct lors du montage de l'ensemble d'extracteur de jus vapeur. Les composants sont de différentes tailles. L'appareil s'assemble du haut vers le bas !
- L'ensemble d'extracteur de jus vapeur se compose de plusieurs pièces qu'il convient d'assembler correctement.

-
5. L'ensemble cuisson vapeur profond **6** du Monsieur Cuisine sert de base. Placez dessus le bac de récupération **4**. Montez le tuyau en silicone **5** en le plaçant sur l'orifice d'écoulement. Posez ensuite l'ensemble cuisson vapeur plat **3** du Monsieur Cuisine. Ajoutez maintenant la rehausse **2** et enfin le couvercle **1**.

7. Utilisation de l'appareil



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne vous penchez pas au-dessus de l'ensemble d'extracteur de jus vapeur ...
... lorsque vous ouvrez le couvercle **1** et que le contenu est encore très chaud et
... que de la vapeur très chaude s'échappe des orifices pour vapeur.
Si vous mettez le jus en bouteille, enfiler des gants adéquats pour tenir les bouteilles chaudes.



RISQUE D'INCENDIE !

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface plane, stable, sèche et résistante à la chaleur.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Les surfaces du bol mixeur et de l'ensemble deviennent brûlantes pendant le fonctionnement. Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez que les poignées.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Ne faites jamais fonctionner le bol mixeur pour l'ensemble d'extracteur de jus vapeur sans eau. Ceci pourrait occasionner une surchauffe de l'appareil.

REMARQUE : consultez les temps donnés à titre indicatif dans les tableaux de préparation.

7.1 Extraction de jus vapeur avec le MC connect et le MC connect trend

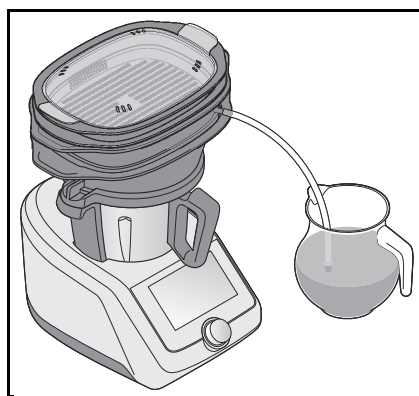
1. Versez 2 litres d'eau du robinet fraîche dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine.
2. Insérez le bol mixeur dans l'appareil au niveau des encoches.
3. Placez l'ensemble d'extracteur de jus vapeur assemblé sur le bol mixeur et verrouillez-le.
4. Fixez le tuyau en silicone **5** au niveau du bac de récupération **4** si cela n'a pas encore été fait.
5. Placez un récipient à l'extrémité du tuyau en silicone **5** près de l'appareil.
6. Branchez la fiche secteur dans une prise de courant. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
7. Tirez seulement la quantité de câble nécessaire du compartiment de rangement du câble du Monsieur Cuisine.
8. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt situé sur la face arrière à droite sur **I**: l'écran s'allume.
9. Sélectionnez le menu de démarrage et appuyez sur **CUISSON VAPEUR**. Le symbole du programme sélectionné devient orange. Appuyez ensuite sur la flèche sur l'écran pour poursuivre le réglage du programme.
10. Les réglages suivants s'affichent à l'écran :
 - Durée : 20:00 minutes (modifiable, max. 60:00 minutes)
 - Réglages Turbo : 1 (fixe)
 - Température : 120 °C (fixe, l'appareil ne chauffe que jusqu'à 100 °C)
 - Fonction pesage : cliquez ici afin de peser les fruits ou légumes pour l'extraction de jus.

REMARQUE : veuillez consulter les réglages du temps donnés à titre indicatif dans les tableaux sur les pages suivantes.

11. Retirez le couvercle **1** de l'ensemble d'extracteur de jus vapeur et versez les fruits/légumes dans l'ensemble cuisson vapeur plat **3**. Remplacez le couvercle **1**.
12. Cliquez sur ► pour lancer la phase de préchauffage. L'affichage correspondant apparaît sur l'écran. L'affichage de la température indique la progression de la température.

REMARQUE : l'extraction de jus vapeur doit toujours être effectuée avec la phase de préchauffage.

13. Lorsque l'appareil a atteint la température maximale, le processus de cuisson vapeur et d'extraction de jus commence.
14. Au bout d'un moment, le jus s'écoule par le tuyau en silicone **5** au niveau du bac de récupération **4** dans le récipient prévu à cet effet.



REMARQUES :

- Traitez tous les ingrédients portion par portion. Videz le récipient de temps en temps.
 - Rincez l'ensemble d'extracteur de jus vapeur à l'eau claire de temps en temps, si nécessaire.
-

15. Une fois que l'extraction de jus est terminée, désassemblez l'appareil et nettoyez toutes les pièces.
16. Réassemblez l'ensemble d'extracteur de jus vapeur pour transformer d'autres aliments et lancez à nouveau le programme.

7.2 Extraction de jus vapeur avec le Monsieur Cuisine smart

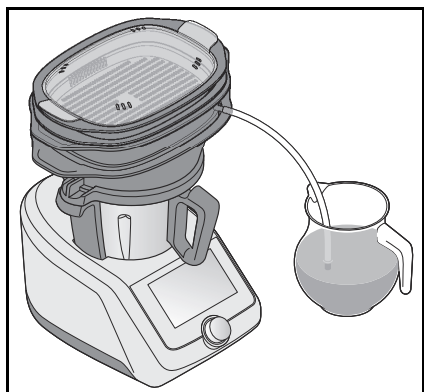
1. Versez 2 litres d'eau du robinet fraîche dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine.
 2. Insérez le bol mixeur dans l'appareil au niveau des encoches.
 3. Placez l'ensemble d'extracteur de jus vapeur assemblé sur le bol mixeur et verrouillez-le.
 4. Fixez le tuyau en silicone **5** au niveau du bac de récupération **4** si cela n'a pas encore été fait.
 5. Placez un récipient à l'extrémité du tuyau en silicone **5** près de l'appareil.
 6. Branchez la fiche secteur dans une prise de courant. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
 7. Tirez seulement la quantité de câble nécessaire du compartiment de rangement du câble du Monsieur Cuisine.
 8. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt situé sur la face arrière à droite sur **I**: l'écran s'allume.
 9. Sélectionnez *PROGRAMMES*.
 10. Sélectionnez ensuite le programme *CUISSON VAPEUR*.
 11. Les réglages suivants s'affichent à l'écran :
 - Durée : 20:00 minutes (modifiable, max. 60:00 minutes)
 - Niveau de vitesse : 1 (fixe)
 - Température : 120 °C (fixe, l'appareil ne chauffe que jusqu'à 100 °C)
-

REMARQUE : veuillez consulter les réglages du temps donnés à titre indicatif dans les tableaux sur les pages suivantes.

12. Retirez le couvercle **1** de l'ensemble d'extracteur de jus vapeur et versez les fruits/légumes dans l'ensemble cuisson vapeur plat **3**. Remplacez le couvercle **1**.
 13. Cliquez sur *DÉMARRAGE*.
 14. Dans la fenêtre suivante, sélectionnez *OUI, PRÉCHAUFFAGE*. L'affichage de la température indique la progression de la température.
-

REMARQUE : l'extraction de jus vapeur doit toujours être effectuée avec le préchauffage.

15. Lorsque l'appareil a atteint la température maximale, le processus de cuisson vapeur et d'extraction de jus commence.
16. Au bout d'un moment, le jus s'écoule par le tuyau en silicone **5** au niveau du bac de récupération **4** dans le récipient prévu à cet effet.



REMARQUES :

- Traitez tous les ingrédients portion par portion. Videz le récipient de temps en temps.
 - Rincez l'ensemble d'extracteur de jus vapeur à l'eau claire de temps en temps, si nécessaire.
17. Une fois que l'extraction de jus est terminée, désassemblez l'appareil et nettoyez toutes les pièces.
 18. Réassemblez l'ensemble d'extracteur de jus vapeur pour transformer d'autres aliments et lancez à nouveau le programme.

8. Terminer le processus



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Le jus dans le bac de récupération **4** est chaud. Laissez-le refroidir avant de le récupérer pour ne pas vous ébouillanter accidentellement.

1. Après écoulement du temps réglé pour le programme *CUISSON VAPEUR*, un signal retentit et l'appareil arrête automatiquement le programme.
2. Si vous souhaitez éteindre l'appareil avant écoulement du temps réglé, tournez le sélecteur de temps sur l'écran jusqu'à 0:00. Sur le Monsieur Cuisine smart, cliquez également sur *DÉMARRAGE*.
3. Attendez un instant que la vapeur dans l'ensemble et dans le bol mixeur s'évapore.
4. L'appareil passe rapidement en mode Veille.
5. Placez l'interrupteur Marche/Arrêt du Monsieur Cuisine sur **0** et débranchez la fiche secteur.
6. Nettoyez soigneusement l'ensemble d'extracteur de jus vapeur après utilisation.

9. Protection contre la surchauffe

Le Monsieur Cuisine est doté d'une protection contre la surchauffe. Dès qu'il n'y a plus d'eau dans le bol mixeur et que cela entraîne une surchauffe, l'appareil s'éteint automatiquement. Dans ce cas, débranchez la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir. Vous pouvez ensuite le remettre en marche avec de l'eau.

10. Tableaux de préparation

Fruits

	Préparation	Quantité	Temps
Pommes	laver, couper en deux ou en quatre	2 kg	1 heure
Ananas	retirer la base de la tige, couper en morceaux	2 kg	1 heure
Abricots	laver	2 kg	1 heure
Poires	laver, couper en deux ou en quatre	2 kg	1 heure
Myrtilles	laver, trier	2 kg	70 minutes
Mûres	laver, trier	1 kg	50 minutes
Fraises	laver	2 kg	1 heure
Framboises	laver, trier	1 kg	50 minutes
Cassis	laver, trier	2 kg	1 heure
Kiwis	laver, couper en deux	2 kg	1 heure
Nectarines	laver, dénoyauter, couper en quartiers	2 kg	1 heure
Oranges	laver, couper en deux	2 kg	1 heure
Papayes	laver, couper en deux	2 kg	1 heure
Prunes	laver	1 kg	1 heure
Pêches	laver	2 kg	1 heure
Cerises aigres	laver, trier	2 kg	1 heure
Groseilles	laver, trier	2 kg	1 heure
Cerises douces	laver, trier	1 kg	1 heure
Pastèque	laver, couper les fruits en morceaux	2 kg	1 heure
Raisins	laver	2 kg	1 heure
Quetsches	laver	2 kg	1 heure

Légumes

	Préparation	Quantité	Temps
Concombres	laver, couper les fruits en morceaux	2 kg	1 heure
Carottes	laver, couper les fruits en morceaux	2 kg	80 minutes
Radis	laver, retirer les feuilles	2 kg	80 minutes
Betterave rouge	laver, couper en deux	2 kg	80 minutes
Épinards	laver	200 g	1 heure
Céleri à côtes	laver, couper les fruits en morceaux	1 kg	80 minutes
Tomates	laver, couper en deux	2 kg	1 heure
Oignons	éplucher, couper en deux	2 kg	80 minutes

Herbes

	Préparation	Quantité	Temps
Cerfeuil	laver, trier	150 g	1 heure
Cresson	couper à la racine, laver	150 g	1 heure
Livèche	laver, trier	150 g	1 heure
Pissenlit	laver, trier	150 g	1 heure
Persil	laver, trier	200 g	1 heure
Sauge	laver, trier	150 g	1 heure
Oseille	laver, trier	150 g	1 heure
Mélisse citronnée	laver, trier	150 g	1 heure

REMARQUES :

- Si vous souhaitez utiliser les légumes dont le jus a été extrait, il convient de les éplucher et d'enlever la base de tige.
- Pour un résultat optimal, utilisez autant que possible des aliments mûrs et de saison.
- Les aliments encore chauds peuvent être pressés immédiatement après l'extraction de jus. Utilisez un presse-purée ou une cuillère à long manche pour ne pas vous brûler. Vous exploiterez ainsi pleinement le jus.

11. Nettoyage et rangement

Nettoyez l'ensemble d'extracteur de jus vapeur avant la première utilisation !



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez toutes les pièces refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas de détergent corrosif ou provoquant des rayures.

REMARQUES :

- En cas de nettoyage au lave-vaisselle, il est possible qu'une légère déformation se produise. Cela survient uniquement sur les accessoires qui sont sous tension lors du réchauffage. Déposez simplement les pièces une à une dans le lave-vaisselle. Vous pouvez ainsi être assuré qu'aucune déformation ne se produit.
 - Certains aliments ou certaines épices peuvent décolorer le plastique. Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.
 - Nettoyez l'ensemble d'extracteur de jus vapeur après chaque utilisation et enlevez tous les restes des aliments utilisés.
-

11.1 Nettoyage des accessoires

- Nettoyez à la main tous les accessoires amovibles de l'ensemble dans un évier avec de l'eau de vaisselle ou au lave-vaisselle.

11.2 Rangement de l'ensemble

- Après le nettoyage, faites bien sécher les différentes pièces de l'ensemble avant de les ranger.

11.3 Détartrage de l'ensemble

Selon la dureté de l'eau, des dépôts de calcaire peuvent se former au niveau des pièces de l'ensemble. Il faut les éliminer régulièrement pour prolonger la durée de vie de l'ensemble ainsi que pour des raisons d'hygiène.

1. Essuyez les endroits entartrés avec un chiffon trempé dans du vinaigre.
2. Rincez les différentes pièces soigneusement à l'eau du robinet fraîche.
3. Laissez sécher complètement les pièces de l'ensemble avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

12. Dépannage

Si l'ensemble ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.

Problème	Causes possibles
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?• La protection contre la surchauffe a-t-elle éteint l'appareil ? (voir « Protection contre la surchauffe » à la page 10)• Le bol mixeur est-il bien en place ?• L'ensemble cuisson vapeur 6 profond est-il bien en place sur le bol mixeur ?

13. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.

Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

14. Commander des accessoires

Sur notre site Web, vous trouverez les informations concernant les accessoires qui peuvent être commandés.

Commande en ligne

shop.hoyerhandel.com




1. Scannez le code QR avec votre smartphone/tablette.
2. Le code QR vous permet d'accéder à un site Web sur lequel vous pouvez passer une commande.

15. Caractéristiques techniques

Modèle : SDMC 4 A1

Symboles utilisés

	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 20) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables.
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
	Ce produit ne contient pas de bisphénol A.

Sous réserves de modifications techniques.

16. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.
Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 415530_2201** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **415530_2201**.



Centre de service

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 415530_2201



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhalt

1. Übersicht	20
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	21
3. Sicherheitshinweise	22
4. Lieferumfang	23
5. Dampfentsaften kurz erklärt	24
6. Auspacken und aufstellen	25
7. Bedienen des Gerätes	25
7.1 Dampfentsaften mit dem MC connect und dem MC connect trend	26
7.2 Dampfentsaften mit dem Monsieur Cuisine smart	27
8. Betrieb beenden	28
9. Überhitzungsschutz	29
10. Verarbeitungstabellen	29
11. Reinigen und aufbewahren	31
11.1 Zubehör reinigen	31
11.2 Aufsatz lagern	31
11.3 Aufsatz entkalken	31
12. Problemlösung	32
13. Entsorgen	32
14. Zubehörteile bestellen	33
15. Technische Daten	33
16. Garantie der HOYER Handel GmbH	34

1. Übersicht

- 1** Deckel (im Lieferumfang des MC)
- 2** Erhöhung
- 3** Dampfgaraufsatz, flach (im Lieferumfang des MC)
- 4** Auffangbecken
- 5** Silikonschlauch
- 6** Dampfgaraufsatz, tief (im Lieferumfang des MC)

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!



Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Dampfsafter-Aufsatz für den Monsieur Cuisine.

Für einen sicheren Umgang mit dem Aufsatz und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Dampfsafter-Aufsatz für den Monsieur Cuisine!

Symbole am Gerät

	Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.
	Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Mit diesem Dampfsafter-Aufsatz können Sie ganz einfach Saft aus Obst oder Gemüse herstellen. Dafür benötigen Sie den Monsieur Cuisine mit seinen Dampfgar-Aufsätzen.

Der Dampfsafter-Aufsatz ist für den privaten Haushalt konzipiert. Er darf nur in trockenen Innenräumen benutzt und nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beugen Sie sich nicht über den Dampfsafter-Aufsatz ...
 - ... wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist und
 - ... wenn aus den Dampföffnungen heißer Dampf austritt.

Fremdprodukte und Ihre Gefahren:

Dieser Dampfsafter-Aufsatz ist ein Zubehörteil des

- Monsieur Cuisine smart
- Monsieur Cuisine connect
- Monsieur Cuisine connect trend

und darf **nur** mit diesen Geräten verwendet werden!

HINWEIS: Dieses Zubehörteil kann bei allen IANs der gelisteten Geräte verwendet werden.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

Beachten Sie unbedingt auch die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung des Monsieur Cuisine!

- ⊙ Kinder dürfen das Gerät mit dem Aufsatz nicht benutzen.
- ⊙ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät mit Aufsatz spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.



- ⊙ Die Oberflächen werden im Betrieb sehr heiß. Fassen Sie den Dampfsafter-Aufsatz und den Mixbehälter im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenhandschuhen an.
- ⊙ Beugen Sie sich nicht über den Dampfsafter-Aufsatz ...
 - ... wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist und
 - ... wenn aus den Dampföffnungen heißer Dampf austritt.
- ⊙ Es besteht die Gefahr von Verbrühen durch entweichenden Wasserdampf.
- ⊙ Um eine Überhitzung zu vermeiden, dürfen das Gerät mit Mixbehälter und Aufsatz niemals abgedeckt werden. Ansonsten kann es zu einem Hitzestau im Gerät kommen.

- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Oberflächen des Aufsatzes nach der Anwendung noch über Restwärme verfügen.
- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen und aufbewahren" auf Seite 31).



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Eine durchgehende Beaufsichtigung während des Betriebes ist nicht notwendig, wohl aber eine regelmäßige Kontrolle. Dies gilt besonders dann, wenn sehr lange Dampfgarzeiten eingestellt sind.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Die Oberflächen des Aufsatzes werden im Betrieb heiß. Berühren Sie den Aufsatz im Betrieb nur an den Griffen. **Fassen Sie den Aufsatz im Betrieb nur mit Topflappen oder Küchenschuhen an.**
- ⊙ Warten Sie mit dem Reinigen und Wegräumen, bis das Gerät abgekühlt ist.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beugen Sie sich nicht über den Dampfsafters-Aufsatz ...
 - ... wenn Sie den Deckel öffnen und der Inhalt noch heiß ist und
 - ... wenn aus den Dampföffnungen heißer Dampf austritt.
 Es besteht die Gefahr von Verbrühen durch entweichenden Wasserdampf.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie ausschließlich klares Trinkwasser zur Dampferzeugung.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass sich nie zu viel oder zu wenig Wasser im Mixbehälter befindet (Min.: 500 ml, Max.: 3 l Wasser). Die empfohlene Menge für den Dampfsafters-Prozess sind 2 l Wasser.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

4. Lieferumfang

- 1 Erhöhung **2**
- 1 Auffangbecken **4**
- 1 Silikonschlauch **5**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

5. Dampfensaften kurz erklärt

Mithilfe des Dampfensafter-Aufsatzes können Sie frischen Saft aus dampfgegartem Obst, Gemüse und Kräutern herstellen - frei von jeglichen Zusätzen.

Das Prinzip des Dampfensaftens:

In einem Mixbehälter wird Wasser erhitzt, das mit der Zeit verdunstet. Der entstandene Wasserdampf steigt in den Dampfensafter-Aufsatz mit dem Gargut auf. Durch den heißen Wasserdampf platzen die Zellen von Obst oder Gemüse und der Saft fließt in das Auffangbecken **4**. Durch den angeschlossenen Schlauch **5** kann der Obst- oder Gemüsesaft problemlos abgefüllt werden.

Tipp: Mit dem Dampfensafter-Aufsatz können Sie nicht nur Saft erzeugen. Den Fruchtsaft können Sie anschließend auch zu Gelee oder Marmelade weiterverarbeiten. Aus dem Saft lassen sich zudem leckere Desserts herstellen.

Obst und Gemüse vor-/zubereiten

Um den Dampfensafter-Aufsatz optimal zu nutzen, sollten Sie das Gargut entsprechend vorbereiten:

- Waschen Sie das Obst und Gemüse gründlich mit frischem Leitungswasser und schneiden faule Stellen heraus.
- Entfernen Sie Strünke und Stiele.
- Zerteilen Sie das ungeschälte Obst oder Gemüse in möglichst gleichmäßige kleine Stücke (Äpfel und Birnen am besten vierteln).
- Für das Entsaften mit dem Dampfensafter-Aufsatz können Sie maximal 2 kg Obst oder Gemüse verwenden. Diese Menge wird auch empfohlen, um beim Saft einen besonders intensiven Geschmack zu erzielen.
- Verwenden Sie immer frisches Leitungswasser (Max.: 3 l Wasser, empfohlene Menge: 2 l Wasser.)
- Nach Beendigung des Entsaftens können Sie das Getränk nach Belieben mit Zucker süßen oder mit Gewürzen abschmecken.

Tipp: Sollten Sie den Saft nicht unmittelbar nach der Zubereitung trinken, können Sie ihn in Flaschen abfüllen und zu einem späteren Zeitpunkt genießen. Damit die abgefüllten Säfte lange haltbar sind, müssen Sie die Flaschen vorher gründlich reinigen (inkl. Gummikappen und Bügelverschlüssen).

- Füllen Sie die Flaschen mit Wasser und erhitzen Sie sie in einem Wasserbad bis auf 80 Grad. Legen Sie die Gummikappen ebenfalls in das Wasserbad. Schütten Sie das Wasser anschließend weg.
- Der Saft wird anschließend in die heißen Flaschen abgefüllt. (Da die Flaschen heiß sind, sollten Sie Handschuhe anziehen, die vor Hitze schützen.)

6. Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- 3. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!**
4. Stellen Sie den Monsieur Cuisine auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann. Wählen Sie eine glatte, saubere Unterlage, damit sich die Saugfüße des Monsieur Cuisine festsaugen können und sicheren Halt geben.

VORSICHT:

- ⊙ Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.

HINWEISE:

- Achten Sie bei der Montage des Dampfsafter-Aufsatzes auf die korrekte Reihenfolge. Die einzelnen Bestandteile sind unterschiedlich groß. Die Reihenfolge gilt von oben nach unten!
- Der Dampfsafter-Aufsatz besteht aus verschiedenen Teilen. Diese müssen Sie korrekt zusammensetzen.

5. Der tiefe Dampfgarufsatz **6** des Monsieur Cuisine dient als Basis. Darauf platzieren Sie das Auffangbecken **4**. Montieren Sie den Silikonschlauch **5**, indem Sie ihn auf die Auslauföffnung stecken. Darauf legen Sie den flachen Dampfgarufsatz **3** des Monsieur Cuisine. Nun folgen die Erhöhung **2** und abschließend der Deckel **1**.

7. Bedienen des Gerätes



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Beugen Sie sich nicht über den Dampfsafter-Aufsatz ...
 - ... wenn Sie den Deckel **1** öffnen und der Inhalt noch heiß ist und
 - ... wenn aus den Dampföffnungen heißer Dampf austritt.

Wenn Sie den Saft in Flaschen abfüllen, fassen Sie die heißen Flaschen nur mit geeigneten Handschuhen an.



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen ebenen, stabilen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennung!

- ⊙ Die Oberflächen des Mixbehälters und des Aufsatzes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie beides im Betrieb nur an den jeweiligen Griffen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Betreiben Sie den Mixbehälter für den Dampfsafter-Aufsatz nie ohne Wasser. Dies könnte zu einer Überhitzung des Gerätes führen.

HINWEIS: Die Richtwerte der Zeiten entnehmen Sie bitte den Verarbeitungstabellen.

7.1 Dampfsaft mit dem MC connect und dem MC connect trend

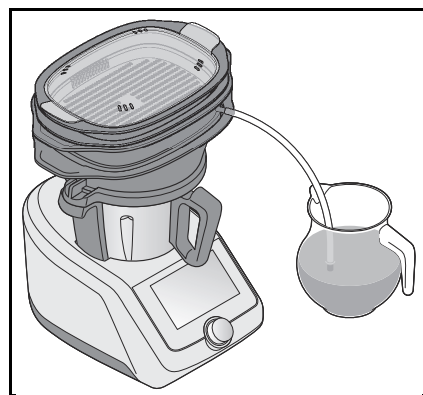
1. Füllen Sie den Mixbehälter des Monsieur Cuisine mit 2 Liter frischem Leitungswasser.
2. Setzen Sie den Mixbehälter entsprechend den Aussparungen in das Gerät ein.
3. Platzieren Sie den zusammengebauten Dampfsaft-Aufsatz auf dem Mixbehälter und verriegeln Sie diesen.
4. Befestigen Sie den Silikonschlauch **5** am Auffangbecken **4** falls noch nicht geschehen.
5. Stellen Sie neben das Gerät einen Behälter, in den Sie den Silikonschlauch **5** hängen.
6. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
7. Ziehen Sie nur soviel Kabel wie notwendig aus dem Kabelfach des Monsieur Cuisine.
8. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter hinten rechts auf **I**: Der Bildschirm beginnt zu leuchten.
9. Wählen Sie das Startmenü und tippen auf **DAMPFGAREN**. Das Symbol des ausgewählten Programmes wird orange hinterlegt. Anschließend drücken Sie auf den Pfeil auf dem Bildschirm, um die Programmeingabe fortzusetzen.
10. Im Display erscheinen folgende Einstellungen:
 - Zeit: 20:00 Minuten (veränderbar, max. 60:00 Min.)
 - Turbo-Einstellungen: 1 (festgelegt)
 - Temperatur: 120 Grad (festgelegt, Gerät heizt nur bis 100 Grad)
 - Wiege-Funktion: Antippen, um das Obst oder Gemüse für das Entsaften zu wiegen.

HINWEIS: Die Richtwerte für die Zeiteinstellung entnehmen Sie bitte den Tabellen auf den nächsten Seiten.

11. Nehmen Sie den Deckel **1** vom Dampfsaft-Aufsatz ab und füllen das Obst oder Gemüse in den flachen Dampfgar-Aufsatz **3**. Anschließend setzen Sie den Deckel **1** wieder oben auf.
12. Durch tippen auf ► startet das Gerät die Aufheizphase. Eine entsprechende Anzeige erscheint im Bildschirm. In der Temperaturanzeige wird schrittweise die jeweils erreichte Temperatur angezeigt.

HINWEIS: Das Dampfsaft muss immer mit der Aufheizphase durchgeführt werden.

13. Hat das Gerät die Höchsttemperatur erreicht, startet der Dampfgarvorgang und das Entsaften.
14. Nach einer Weile fließt der Saft durch den Silikonschlauch **5** am Auffangbecken **4** in den bereitgestellten Behälter.

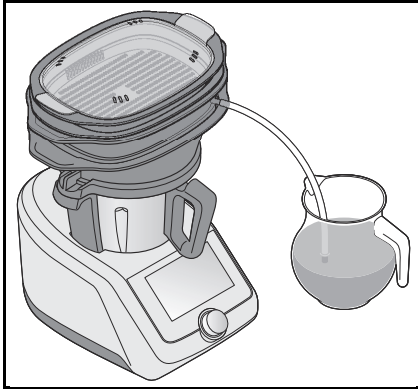


HINWEISE:

- Verarbeiten Sie Portion für Portion alle Zutaten. Leeren Sie zwischendurch die Behälter.
 - Spülen Sie den Dampfsafter-Aufsatz ggf. zwischendurch mit klarem Wasser aus.
-
15. Nach Beenden des Entsaftens bauen Sie das Gerät auseinander und reinigen alle Teile.
 16. Bauen Sie den Dampfsafter-Aufsatz für die Verarbeitung weiterer Lebensmittel wieder zusammen und starten das Programm erneut.

7.2 Dampfsaft mit dem Monsieur Cuisine smart

1. Füllen Sie den Mixbehälter des Monsieur Cuisine mit 2 Liter frischem Leitungswasser.
 2. Setzen Sie den Mixbehälter entsprechend den Aussparungen in das Gerät ein.
 3. Platzieren Sie den zusammengebauten Dampfsafter-Aufsatz auf dem Mixbehälter und verriegeln Sie diesen.
 4. Befestigen Sie den Silikonschlauch **5** am Auffangbecken **4** falls noch nicht geschehen.
 5. Stellen Sie neben das Gerät einen Behälter, in den Sie den Silikonschlauch **5** hängen.
 6. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
 7. Ziehen Sie nur soviel Kabel wie notwendig aus dem Kabelfach des Monsieur Cuisine.
 8. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter hinten rechts auf **I**: Der Bildschirm beginnt zu leuchten.
9. Wählen Sie *PROGRAMME*.
 10. Wählen Sie anschließend das Programm *DAMPFGAREN*.
 11. Im Display erscheinen folgende Einstellungen:
 - Zeit: 20:00 Minuten (veränderbar, max. 60:00 Min.)
 - Geschwindigkeits-Stufe: 1 (festgelegt)
 - Temperatur: 120 Grad (festgelegt, Gerät heizt nur bis 100 Grad)
-
- HINWEIS:** Die Richtwerte für die Zeiteinstellung entnehmen Sie bitte den Tabellen auf den nächsten Seiten.
-
12. Nehmen Sie den Deckel **1** vom Dampfsafter-Aufsatz ab und füllen das Obst oder Gemüse in den flachen Dampfgar-Aufsatz **3**. Anschließend setzen Sie den Deckel **1** wieder oben auf.
 13. Tippen Sie auf *START*.
 14. Im nächsten Fenster wählen Sie *JA, BITTE VORHEIZEN*. In der Temperaturanzeige wird schrittweise die jeweils erreichte Temperatur angezeigt.
-
- HINWEIS:** Das Dampfsaft muss immer mit dem Vorheizen durchgeführt werden.
-
15. Hat das Gerät die Höchsttemperatur erreicht, startet der Dampfgarvorgang und das Entsaften.
 16. Nach einer Weile fließt der Saft durch den Silikonschlauch **5** am Auffangbecken **4** in den bereitgestellten Behälter.



HINWEISE:

- Verarbeiten Sie Portion für Portion alle Zutaten. Leeren Sie zwischendurch die Behälter.
 - Spülen Sie den Dampfensafter-Aufsatz ggf. zwischendurch mit klarem Wasser aus.
-
17. Nach Beenden des Entsaftens bauen Sie das Gerät auseinander und reinigen alle Teile.
 18. Bauen Sie den Dampfensafter-Aufsatz für die Verarbeitung weiterer Lebensmittel wieder zusammen und starten das Programm erneut.

8. Betrieb beenden



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen!

- ⊙ Der Saft im Auffangbecken **4** ist heiß. Lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn entnehmen damit Sie sich nicht aus Versehen verbrühen.

-
1. Nach Ablauf der eingestellten Zeit für das Programm *DAMPFGAREN* ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet das Programm automatisch aus.
 2. Wenn Sie das Gerät vor Ablauf der eingestellten Zeit ausschalten möchten, drehen Sie den Zeitwähler auf dem Bildschirm einfach auf *0:00* zurück. Auf dem Monsieur Cuisine smart tippen Sie zusätzlich auf *BESTÄTIGEN*.
 3. Warten Sie kurz ab, bis sich der Dampf im Aufsatz und im Mixbehälter verflüchtigt hat.
 4. Nach kurzer Zeit schaltet das Gerät in den Ruhemodus.
 5. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter des Monsieur Cuisine hinten rechts auf **0** und ziehen den Netzstecker.
 6. Reinigen Sie den Dampfensafter-Aufsatz nach Gebrauch sorgfältig.

9. Überhitzungsschutz

Der Monsieur Cuisine besitzt einen Überhitzungsschutz. Sobald sich kein Wasser mehr im Mixbehälter befindet und dadurch die Temperatur zu hoch wird, schaltet das Gerät

automatisch ab. Ziehen Sie in diesem Falle den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen.

Danach können Sie es wieder mit Wasser in Betrieb nehmen.

10. Verarbeitungstabellen

Früchte

	Vorbereitung	Menge	Zeit
Äpfel	waschen, halbieren oder vierteln	2 kg	1 Stunde
Ananas	Stielansatz entfernen, in Stücke schneiden	2 kg	1 Stunde
Aprikosen	waschen	2 kg	1 Stunde
Birnen	waschen, halbieren oder vierteln	2 kg	1 Stunde
Blaubeeren	waschen, verlesen	2 kg	70 Minuten
Brombeeren	waschen, verlesen	1 kg	50 Minuten
Erdbeeren	waschen	2 kg	1 Stunde
Himbeeren	waschen, verlesen	1 kg	50 Minuten
Johannisbeeren	waschen, verlesen	2 kg	1 Stunde
Kiwis	waschen, halbieren	2 kg	1 Stunde
Nektarinen	waschen, entkernen, vierteln	2 kg	1 Stunde
Orangen	waschen, halbieren	2 kg	1 Stunde
Papayas	waschen, halbieren	2 kg	1 Stunde
Pflaumen	waschen	1 kg	1 Stunde
Pfirsiche	waschen	2 kg	1 Stunde
Sauerkirschen	waschen, verlesen	2 kg	1 Stunde
Stachelbeeren	waschen, verlesen	2 kg	1 Stunde
Süßkirschen	waschen, verlesen	1 kg	1 Stunde
Wassermelone	waschen, in Stücke schneiden	2 kg	1 Stunde
Weintrauben	waschen	2 kg	1 Stunde
Zwetschgen	waschen	2 kg	1 Stunde

Gemüse

	Vorbereitung	Menge	Zeit
Gurken	waschen, in Stücke schneiden	2 kg	1 Stunde
Möhren	waschen, in Stücke schneiden	2 kg	80 Minuten
Radieschen	waschen, Blätter entfernen	2 kg	80 Minuten
Rote Beete	waschen, halbieren	2 kg	80 Minuten
Spinat	waschen	200 g	1 Stunde
Staudensellerie	waschen, in Stücke schneiden	1 kg	80 Minuten
Tomaten	waschen, halbieren	2 kg	1 Stunde
Zwiebeln	schälen, halbieren	2 kg	80 Minuten

Kräuter

	Vorbereitung	Menge	Zeit
Kerbel	waschen, verlesen	150 g	1 Stunde
Kresse	vom Beet schneiden, waschen	150 g	1 Stunde
Liebstöckel	waschen, verlesen	150 g	1 Stunde
Löwenzahn	waschen, verlesen	150 g	1 Stunde
Petersilie	waschen, verlesen	200 g	1 Stunde
Salbei	waschen, verlesen	150 g	1 Stunde
Sauerampfer	waschen, verlesen	150 g	1 Stunde
Zitronenmelisse	waschen, verlesen	150 g	1 Stunde

HINWEISE:

- Wenn Sie das entsaftete Gemüse weiterverarbeiten möchten, sollte das Gemüse geschält und der Stielansatz entfernt werden.
- Für ein optimales Ergebnis sollten Sie möglichst vollreife, saisonale Lebensmittel verwenden.
- Die noch heißen Lebensmittel können direkt nach dem Entsaften noch ausgedrückt werden. Verwenden Sie einen Kartoffelstampfer oder einen langen Löffel, um sich nicht zu verbrennen. So steigern Sie die Saftausbeute noch ein wenig.

11. Reinigen und aufbewahren

Reinigen Sie den Dampfsafter-Aufsatz vor der ersten Benutzung!



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

HINWEISE:

- Beim Reinigen in der Geschirrspülmaschine kann es ggf. zu leichten Verformungen kommen. Dies tritt nur bei Zubehörteilen auf, die bei der Erwärmung unter Spannung stehen. Bitte legen Sie die Teile einfach lose in die Geschirrspülmaschine. So können Sie sicher sein, dass es nicht zur Verformung kommt
 - Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.
 - Reinigen Sie den Dampfsafter-Aufsatz nach jedem Gebrauch und entfernen alle Reste des verwendeten Gargutes.
-

11.1 Zubehör reinigen

- Reinigen Sie alle abnehmbaren Zubehörteile des Aufsatzes von Hand in einem Spülbecken mit Spülwasser oder in der Spülmaschine.

11.2 Aufsatz lagern

- Lassen Sie die einzelnen Teile des Aufsatzes nach der Reinigung gut trocknen, bevor Sie sie wegräumen.

11.3 Aufsatz entkalken

Je nach Wasserhärte können sich an den Teilen des Aufsatzes Kalkablagerungen bilden. Diese sollten Sie aus hygienischen Gründen und um die Lebensdauer des Aufsatzes zu erhöhen, regelmäßig entfernen.

1. Wischen Sie die verkalkten Stellen mit einem in Essig getränkten Tuch ab.
2. Spülen Sie die Einzelteile anschließend gründlich mit frischem Leitungswasser nach.
3. Lassen Sie die Teile des Aufsatzes vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder wieder benutzen.

12. Problemlösung

Sollte der Aufsatz einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.

Fehler	Mögliche Ursachen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none">• Ist die Stromversorgung sichergestellt?• Hat der Überhitzungsschutz das Gerät ausgeschaltet? (siehe "Überhitzungsschutz" auf Seite 29)• Ist der Mixbehälter korrekt eingesetzt?• Ist der tiefe Dampfgaraufsatz 6 korrekt auf den Mixbehälter aufgesetzt?

13. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und



der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

14. Zubehörteile bestellen

Auf unserer Webseite erhalten Sie die Information, welche Zubehörteile nachbestellt werden können.

Bestellung online

shop.hoyerhandel.com



1. Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone/Tablet.
2. Mit dem QR-Code gelangen Sie auf eine Webseite, wo Sie die Nachbestellung vornehmen können.

15. Technische Daten

Modell:	SDMC 4 A1
---------	-----------

Verwendete Symbole

	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 20) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll.
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Das Produkt enthält kein Bisphenol A.

Technische Änderungen vorbehalten.

16. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 415530_2201** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **415530_2201** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 447 744
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 415530_2201



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DEUTSCHLAND