



STEAM JUICER ATTACHMENT SDMC 4 A1

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stan informacj · Stand der Informationen:

10/2022 ID: SDMC 4 A1_22_V1.1

PL Instrukcja obsługi

PRZYSTAWKA DO SOKOWNIKA PAROWEGO

DE AT Bedienungsanleitung

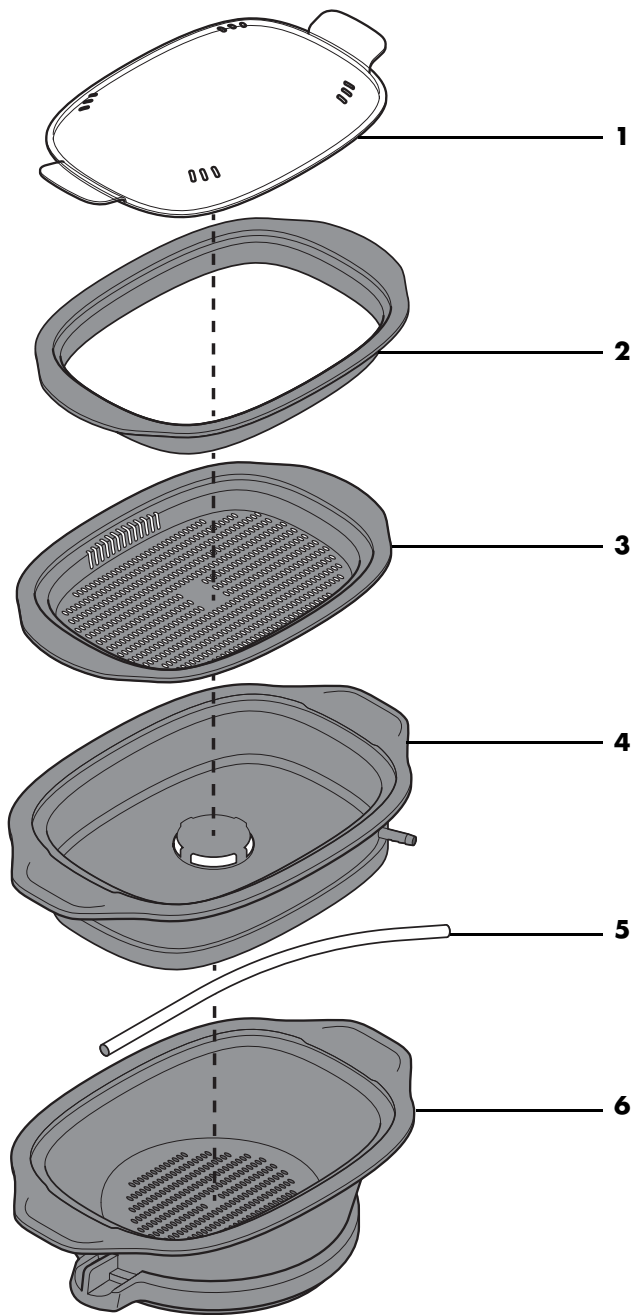
DAMPFENTSAFTER-AUFSATZ



Polski	2
Deutsch.....	18



Przegląd / Übersicht



Spis treści

1. Przegląd	2
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	3
3. Wskazówki bezpieczeństwa	4
4. Zawartość zestawu	6
5. Wyciskanie soku na parze w skrócie	6
6. Rozpakowanie i ustawienie	7
7. Obsługa urządzenia	7
7.1 Robienie soków z zastosowaniem MC connect oraz MC connect trend	8
7.2 Robienie soków z zastosowaniem Monsieur Cuisine smart	9
8. Zakończenie pracy urządzenia	10
9. Zabezpieczenie przed przegrzaniem	10
10. Tabele obróbki produktów spożywczych	11
11. Czyszczenie i przechowywanie	13
11.1 Czyszczenie akcesoriów	13
11.2 Przechowywanie nakładki	13
11.3 Odkamienianie nakładki	13
12. Rozwiązywanie problemów	14
13. Utylizacja	14
14. Dane techniczne	15
15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	16

1. Przegląd

- 1 Pokrywka (wchodzi w zakres dostawy MC)
- 2 Podwyższenie
- 3 Nakładka do gotowania na parze, płaska (wchodzi w zakres dostawy MC)
- 4 Tacka ociekowa
- 5 Wąż silikonowy
- 6 Nakładka do gotowania na parze, głęboka (wchodzi w zakres dostawy MC)

Serdecznie dziękujemy za zaufanie!



Gratulujemy zakupu nowej nakładki sokownika do robota Monsieur Cuisine.

Aby móc bezpiecznie korzystać z nakładki i poznać cały zakres jej możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu.**

Mamy nadzieję, że spodoba się Państwu nowa nakładka sokownika do robota Monsieur Cuisine!

Symbole na urządzeniu

	Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały wykonania urządzenia nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.
	Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorącej powierzchni.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Dzięki tej nakładce sokownika można łatwo zrobić sok z owoców lub warzyw. Do tego potrzebne jest urządzenie Monsieur Cuisine z nakładkami do gotowania na parze.

Nakładka sokownika jest przeznaczona do użytku domowego. Może być stosowana wyłącznie w suchych pomieszczeniach wewnętrznych i nie może być wykorzystywana do celów komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Nie pochylać się nad nakładką sokownika...
 - ... podczas zdejmowania pokrywki, gdy zawartość parowaru jest jeszcze gorąca oraz
 - ... jeżeli z otworów parowaru ulatnia się gorąca para.

Produkty obce i związane z nimi zagrożenia

Nakładka sokownika stanowi element wyposażenia

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

i można ją stosować **wyłącznie** z tymi urządzeniami!

WSKAZÓWKA: Ten element wyposażenia może być używany w przypadku wszystkich wymienionych wg numeru IAN urządzeń.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia szczególnej uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE: Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i szczegóły, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

Należy koniecznie przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi Monsieur Cuisine!

- ⊙ Dzieciom nie wolno używać urządzenia z tą nakładką.
- ⊙ Dzieci nie mogą przeprowadzać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem z nakładką.
- ⊙ Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia oraz jego przewodu zasilającego.
- ⊙ Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.



- ⊙ Powierzchnie podczas pracy bardzo się nagrzewają. Podczas pracy można dotykać nakładkę sokownika oraz pojemnik do miksowania wyłącznie z użyciem łąki do garnków lub rękawic kuchennych.
- ⊙ Nie pochylać się nad nakładką sokownika...
 - ... podczas zdejmowania pokrywki, gdy zawartość parowaru jest jeszcze gorąca oraz
 - ... jeżeli z otworów parowaru ulatnia się gorąca para.

- ⊙ Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia wydostającą się parą wodną.
- ⊙ Aby uniknąć przegrzania, nigdy nie przykrywać urządzenia z pojemnikiem do miksowania i nakładką. W przeciwnym razie może dojść do niekontrolowanego wzrostu temperatury urządzenia.
- ⊙ Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które poruszają się podczas pracy urządzenia, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od źródła zasilania.
- ⊙ Należy pamiętać, że powierzchnia nakładki po użyciu wciąż pozostaje ciepła.
- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie urządzenia mające kontakt z produktem spożywczym (patrz „Czyszczenie i przechowywanie” na stronie 13).



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Opakowanie nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ⊙ Ciągły nadzór pracy urządzenia nie jest konieczny, ale regularne kontrole już tak. Dotyczy to w szczególności nastawienia bardzo długiego czasu gotowania na parze.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Powierzchnie nakładki podczas pracy bardzo się nagrzewają. Podczas pracy dotykać nakładki tylko za uchwyty. **Po zakończeniu pracy można dotykać nakładkę wyłącznie przy użyciu łapki do garnków lub rękawic kuchennych.**
- ⊙ Poczekać, aż urządzenie ostygnie przed czyszczeniem lub odłożeniem go.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Nie pochylać się nad nakładką sokownika...
 - ... podczas zdejmowania pokrywki, gdy zawartość parowaru jest jeszcze gorąca oraz
 - ... jeżeli z otworów parowaru ulatnia się gorąca para.
 Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia wydostającą się parą wodną.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Do wytwarzania pary używać wyłącznie czystej wody.
- ⊙ Do gotowania na parze w pojemniku do miksowania nie może być ani za dużo, ani za mało wody (min.: 500 ml, maks.: 3 l wody). Zalecana ilość do procesu sokownika parowego to 2 l wody.
- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych części.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

4. Zawartość zestawu

- 1 podwyższenie **2**
- 1 tacka ociekowa **4**
- 1 wąż silikonowy **5**
- 1 kompletna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

5. Wyciskanie soku na parze w skrócie

Za pomocą nakładki sokownika można uzyskać świeży sok z gotowanych na parze owoców, warzyw i ziół – bez żadnych dodatków.

Zasada wyciskania soku na parze

W pojemniku do miksowania podgrzewana jest woda, która z czasem odparowuje. Powstała para unosi się wraz z gotowanym produktem do nakładki sokownika. Gorąca para powoduje pęknięcie komórek owoców lub warzyw oraz spływanie soku do tacki ociekowej **4**. Podłączony wąż **5** umożliwia łatwe wlewanie soku owocowego lub warzywnego.

Wskazówka: Za pomocą nakładki sokownika można nie tylko wytwarzać sok. Sok z owoców można również przetworzyć na galaretkę lub dżem. Można go też wykorzystać do przygotowania pysznych deserów.

Przygotowywanie owoców i warzyw

Aby w pełni wykorzystać możliwości nakładki sokownika, należy odpowiednio przygotować gotowane produkty:

- Należy umyć owoce i warzywa dokładnie świeżą wodą z kranu i wyciąć wszystkie zgniłe części.
- Usunąć głąby i ogonki.
- Podzielić nieobrane owoce lub warzywa w miarę równomiernie na małe kawałki (jabłka i gruszki najlepiej pokroić na ćwiartki).
- Do wyciskania soku za pomocą nakładki sokownika można użyć maksymalnie 2 kg owoców lub warzyw. Taka ilość jest również zalecana, aby uzyskać szczególnie intensywny smak soku.
- Zawsze należy używać wyłącznie świeżej wody z kranu (maks. 3 l wody, zalecana ilość: 2 l wody).
- Po zakończeniu wyciskania soku można posłodzić napój cukrem lub doprawić go przyprawami.

Wskazówka: Jeśli sok nie zostanie wypity od razu po przygotowaniu, można go wlać do butelek, aby później był przydatny do spożycia. Aby soki wlane do butelek miały długi termin przydatności do spożycia, należy wcześniej dokładnie umyć butelki (łącznie z gumowymi nakładkami i pałkami).

- Napełnić butelki wodą i podgrzać je w kąpieli wodnej do 80 stopni. Umieścić gumowe nakładki również w kąpieli wodnej. Następnie odlać wodę.
- Sok wlewa się następnie do gorących butelek.
(W związku z tym, że butelki są gorące, należy założyć rękawiczki chroniące przed ciepłem).

6. Rozpakowanie i ustawienie

1. Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
2. Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.
- 3. Przed pierwszym zastosowaniem należy wyczyścić urządzenie!**
4. Urządzenie Monsieur Cuisine należy ustawić na równej, suchej i wodoodpornej powierzchni, aby nie mogło się przewrócić ani zsunąć. Należy wybrać równą, czystą podkładkę, aby przysawki Monsieur Cuisine mogły się przysać i zapewnić bezpieczny docisk.

OSTROŻNIE:

- ⊙ Nadmiar płynu spłynie na podkładkę, dlatego urządzenie należy ustawić na wodoodpornej podkładce.

WSKAZÓWKI:

- Podczas montażu nakładki sokownika należy zwrócić uwagę na prawidłową kolejność. Poszczególne elementy mają różne rozmiary. Kolejność jest od góry do dołu!
- Nakładka sokownika składa się z różnych części. Należy je prawidłowo złożyć.

5. Głęboka nakładka do gotowania na parze **6** urządzenia Monsieur Cuisine służy jako podstawa. Na niej należy umieścić tackę ociekową **4**. Zamontować wąż silikonowy **5**, nakładając go na otwór wylotowy. Następnie nałożyć płaską nakładkę do gotowania na parze **3** urządzenia Monsieur Cuisine. Teraz czas na podwyższenie **2**. Na końcu nałożyć pokrywkę **1**.

7. Obsługa urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Nie pochylać się nad nakładką sokownika...
 - ... podczas zdejmowania pokrywki **1**, gdy zawartość parowaru jest jeszcze gorąca oraz
 - ... jeżeli z otworów parowaru ulatnia się gorąca para.

Podczas nalewania soku do butelek należy chwycić gorące butelki tylko w odpowiednich rękawicach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na równej, stabilnej i suchej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Powierzchnie pojemnika do miksowania i nakładki podczas pracy bardzo się nagrzewają. Podczas pracy dotykać obydwu tylko za uchwyt.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nigdy nie eksploatować pojemnika do miksowania do nakładki sokownika bez wody. Brak wody mógłby prowadzić do przegrzania urządzenia.

WSKAZÓWKA: Orientacyjny czas podano w tabelach obróbki produktów.

7.1 Robienie soków z zastosowaniem MC connect oraz MC connect trend

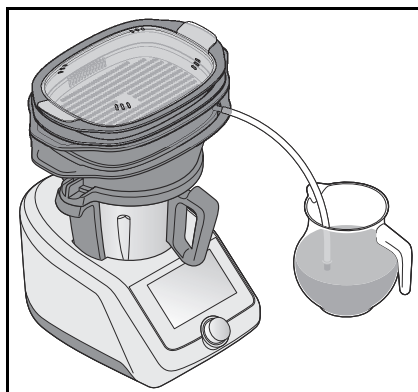
1. Napełnić pojemnik do miksowania urządzenia Monsieur Cuisine 2 litrami świeżej wody z kranu.
2. Włożyć pojemnik do miksowania do urządzenia zgodnie z wgłębieniami.
3. Umieścić złożoną nakładkę sokownika na pojemniku do miksowania i zablokować ją.
4. Przymocować wąż silikonowy **5** do tacki ociekowej **4**, jeśli nie wykonano tego wcześniej.
5. Postawić obok urządzenia pojemnik, do którego należy włożyć wąż silikonowy **5**.
6. Włożyć wtyczkę do gniazdka wtykowego. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.
7. Wysunąć ze schowka na kabel tylko niezbędną długość przewodu Monsieur Cuisine.
8. Włacznik/wyłącznik, znajdujący się z tyłu urządzenia po prawej stronie, ustawić w pozycji **I**: pojawia się ekran.
9. Należy wybrać menu startowe i **GO-TOWANIE NA PARZE**. Symbol wybranego programu jest podświetlony na pomarańczowo. Następnie nacisnąć strzałkę na ekranie, aby kontynuować wprowadzanie programu.
10. Na wyświetlaczu pojawiają się następujące ustawienia:
 - Czas: 20:00 minut (z możliwością zmiany, maks. 60:00 min.)
 - Ustawienia Turbo: 1 (stałe)
 - Temperatura: 120 stopni (stałe, urządzenie nagrzewa się tylko do 100 stopni)
 - Funkcja ważenia: Nacisnąć, aby zważyć owoce lub warzywa przeznaczone do wyciskania soku.

WSKAZÓWKA: Orientacyjne wartości ustawień czasu podano w tabelach na następnych stronach.

11. Zdjąć pokrywkę **1** z nakładki sokownika i umieścić owoce lub warzywa w płaskiej nakładce do gotowania na parze **3**. Następnie ponownie założyć pokrywkę **1**.
12. Nacisnąć na **▶**, aby rozpocząć fazę nagrzewania urządzenia. Na ekranie pojawi się odpowiedni komunikat. Wskaźnik temperatury pokazuje krok po kroku osiągniętą temperaturę.

WSKAZÓWKA: Podczas robienia soków należy zawsze przeprowadzać fazę nagrzewania.

13. Gdy urządzenie osiągnie maksymalną temperaturę, rozpoczyna się proces gotowania na parze i wyciskania soku.
14. Po chwili sok spływa przez wąż silikonowy **5** z tacki ociekowej **4** do przygotowanego pojemnika.



WSKAZÓWKI:

- W ten sposób należy stopniowo pokroić wszystkie przygotowane składniki. W międzyczasie opróżnić pojemniki.
- W międzyczasie wypłukać w razie potrzeby nakładkę sokownika czystą wodą.

-
15. Po zakończeniu wyciskania soku należy rozmontować urządzenie i oczyścić wszystkie elementy.
 16. Ponownie zamontować nakładkę sokownika do przetwarzania większej ilości produktu i ponownie uruchomić program.

7.2 Robienie soków z zastosowaniem Monsieur Cuisine smart

1. Napełnić pojemnik do miksowania urządzenia Monsieur Cuisine 2 litrami świeżej wody z kranu.
2. Włożyć pojemnik do miksowania do urządzenia zgodnie z wgłębieniami.
3. Umieścić złożoną nakładkę sokownika na pojemniku do miksowania i zablokować ją.
4. Przymocować wąż silikonowy **5** do tacki ociekowej **4**, jeśli nie wykonano tego wcześniej.
5. Postawić obok urządzenia pojemnik, do którego należy włożyć wąż silikonowy **5**.
6. Włożyć wtyczkę do gniazdka wtykowego. Gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne po podłączeniu.
7. Wsunąć ze schowka na kabel tylko niezbędną długość przewodu Monsieur Cuisine.
8. Włącznik/wyłącznik, znajdujący się z tyłu urządzenia po prawej stronie, ustawić w pozycji **I**: pojawia się ekran.
9. Wybrać **PROGRAMY**.

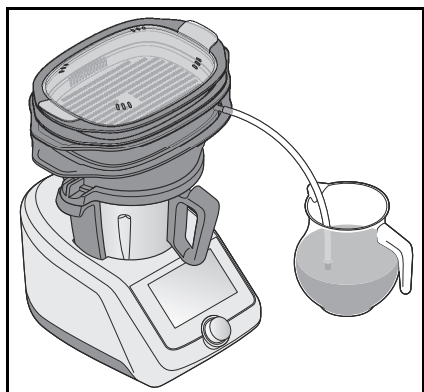
10. Następnie wybrać program **GOTOWANIE NA PARZE**.
11. Na wyświetlaczu pojawiają się następujące ustawienia:
 - Czas: 20:00 minut (z możliwością zmiany, maks. 60:00 min.)
 - Stopień prędkości: 1 (stałe)
 - Temperatura: 120 stopni (stałe, urządzenie nagrzewa się tylko do 100 stopni)

WSKAZÓWKA: Orientacyjne wartości ustawień czasu podano w tabelach na następnych stronach.

12. Zdjąć pokrywkę **1** z nakładki sokownika i umieścić owoce lub warzywa w płaskiej nakładce do gotowania na parze **3**. Następnie ponownie założyć pokrywkę **1**.
13. Dotknąć przycisku **START**.
14. W kolejnym oknie wybrać **TAK, ROZGRZEWANIE...** Wskaźnik temperatury pokazuje krok po kroku osiągniętą temperaturę.

WSKAZÓWKA: Podczas robienia soków należy zawsze przeprowadzać rozgrzewanie wstępne.

15. Gdy urządzenie osiągnie maksymalną temperaturę, rozpoczyna się proces gotowania na parze i wyciskania soku.
16. Po chwili sok spływa przez wąż silikonowy **5** z tacki ociekowej **4** do przygotowanego pojemnika.



WSKAZÓWKI:

- W ten sposób należy stopniowo pokroić wszystkie przygotowane składniki. W międzyczasie opróżnić pojemniki.
- W międzyczasie wypłukać w razie potrzeby nakładkę sokownika czystą wodą.

17. Po zakończeniu wyciskania soku należy rozmontować urządzenie i oczyścić wszystkie elementy.
18. Ponownie zamontować nakładkę sokownika do przetwarzania większej ilości produktu i ponownie uruchomić program.

8. Zakończenie pracy urządzenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Sok w tacce ociekowej **4** jest gorący. Przed jej wyjęciem odczekać, aż wystygnie, żeby przypadkowo się nie oparzyć.

1. Po upływie ustawionego czasu dla programu **GOTOWANIE NA PARZE** rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie wyłącza program.
2. Jeżeli konieczne jest wyłączenie urządzenia przed upływem ustawionego czasu, należy po prostu przekręcić przełącznik czasu pracy na ekranie z powrotem na **0:00**. W urządzeniu Monsieur Cuisine smart należy dodatkowo dotknąć przycisku **POTWIERDŹ**.
3. Chwilę odczekać, aż para ulotni się z nakładki i pojemnika do miksowania.
4. Po krótkim czasie urządzenie przełącza się w tryb uśpiania.
5. Włącznik/wyłącznik Monsieur Cuisine, znajdujący się z tyłu urządzenia po prawej stronie, ustawić na **0** i wyciąć wtyczkę z gniazdka.
6. Po użyciu dokładnie wyczyścić nakładkę sokownika.

9. Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Robot Monsieur Cuisine posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli w pojemniku do miksowania nie ma już wody, temperatura wzrasta do zbyt wysokiego poziomu i urządzenie wyłącza się automatycznie. W takim przypadku wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać do momentu, kiedy urządzenie się schłodzi. Następnie można go ponownie uruchomić z wlaną do niego wodą.

10. Tabele obróbki produktów spożywczych

Owoce

	Przygotowanie	Ilość	Czas
Jabłka	umyć, przepołowić lub poćwiartować	2 kg	1 godzina
Ananasy	usunąć skórkę, pokroić na kawałki	2 kg	1 godzina
Morele	umyć	2 kg	1 godzina
Gruszki	umyć, przepołowić lub poćwiartować	2 kg	1 godzina
Borówka czarna	umyć, przebrać	2 kg	70 minut
Jeżyny	umyć, przebrać	1 kg	50 minut
Truskawki	umyć	2 kg	1 godzina
Maliny	umyć, przebrać	1 kg	50 minut
Porzeczki	umyć, przebrać	2 kg	1 godzina
Kiwi	umyć, przepołowić	2 kg	1 godzina
Nektarynki	umyć, wydrylować, poćwiartować	2 kg	1 godzina
Pomarańcze	umyć, przepołowić	2 kg	1 godzina
Papaja	umyć, przepołowić	2 kg	1 godzina
Śliwki	umyć	1 kg	1 godzina
Brzoskwinie	umyć	2 kg	1 godzina
Wiśnie	umyć, przebrać	2 kg	1 godzina
Agrest	umyć, przebrać	2 kg	1 godzina
Czereśnie	umyć, przebrać	1 kg	1 godzina
Arbuz	umyć, pokroić na kawałki	2 kg	1 godzina
Winogrona	umyć	2 kg	1 godzina
Węgierki	umyć	2 kg	1 godzina

Warzywa

	Przygotowanie	Ilość	Czas
Ogórki	umyc, pokroić na kawałki	2 kg	1 godzina
Marchew	umyc, pokroić na kawałki	2 kg	80 minut
Rzodkiewka	umyc, usunąć liście	2 kg	80 minut
Burak ćwikłowy	umyc, przepołowić	2 kg	80 minut
Szpinak	umyc	200 g	1 godzina
Seler naciowy	umyc, pokroić na kawałki	1 kg	80 minut
Pomidory	umyc, przepołowić	2 kg	1 godzina
Cebula	obrać, przepołowić	2 kg	80 minut

Zioła

	Przygotowanie	Ilość	Czas
Trybula	umyc, przebrać	150 g	1 godzina
Rzeżucha	ściąć, umyc	150 g	1 godzina
Lubczyk	umyc, przebrać	150 g	1 godzina
Mniszek lekarski	umyc, przebrać	150 g	1 godzina
Pietruszka	umyc, przebrać	200 g	1 godzina
Szałwia	umyc, przebrać	150 g	1 godzina
Szczaw	umyc, przebrać	150 g	1 godzina
Melisa lekarska	umyc, przebrać	150 g	1 godzina

WSKAZÓWKI:

- Jeśli chcemy dalej przetwarzać wyciśnięte warzywa, należy je obrać i usunąć łądygi.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używać w miarę możliwości w pełni dojrzałych, sezonowych produktów.
- Jeszcze gorący produkt można wycisnąć bezpośrednio po wyciśnięciu soku. Używać tłuczka do ziemniaków lub długiej łyżki, aby się nie poparzyć. W ten sposób można bardziej zwiększyć wydajność soku.

11. Czyszczenie i przechowywanie

Wyczyścić nakładkę sokownika przed pierwszym użyciem!



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Przed czyszczeniem wszystkie elementy muszą ostygnąć.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.

WSKAZÓWKA:

- Podczas mycia w zmywarce do naczyń mogą powstać niewielkie odkształcenia. Zdarza się to jedynie w przypadku akcesoriów, które naprężają się podczas ogrzewania. Należy po prostu umieszczać części w zmywarce luzem. Wtedy powstawanie odkształceń jest wykluczone.
- Niektóre produkty spożywcze lub przyprawy mogą zabarwiać tworzywa sztuczne. Nie jest to wada urządzenia ani zjawisko szkodliwe dla zdrowia.
- Wyczyścić nakładkę sokownika po każdym użyciu i usunąć pozostałości użytej żywności.

11.1 Czyszczenie akcesoriów

- Wyczyścić wszystkie zdejmowane nakładki ręcznie w zlewozmywaku, używając wody z płynem do mycia naczyń, lub w zmywarce.

11.2 Przechowywanie nakładki

- Po wyczyszczeniu, przed odłożeniem, należy pozostawić poszczególne części nakładki do dokładnego wyschnięcia.

11.3 Odkamienianie nakładki

W zależności od stopnia twardości wody na częściach nakładki mogą tworzyć się osady kamienia. Należy je regularnie usuwać ze względów higienicznych i dla zwiększenia żywotności nakładki.

1. Miejsca pokryte kamieniem należy przetrzeć szmatką nasączoną octem.
2. Poszczególne części należy potem dokładnie wypłukać świeżą wodą z kranu.
3. Odczekać do całkowitego wyschnięcia części nakładki przed ich odłożeniem lub ponownym użyciem.

12. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli nakładka nie będzie działać prawidłowo, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

Błąd	Możliwe przyczyny
Urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none">• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne?• Czy urządzenie zostało wyłączone przez wyłącznik zabezpieczający przed przegrzaniem? (patrz „Zabezpieczenie przed przegrzaniem” na stronie 10)• Czy pojemnik do miksowania został prawidłowo zamontowany?• Czy głęboka nakładka 6 sokownika jest prawidłowo umieszczona na pojemniku do miksowania?

13. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu



elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Przed zwróceniem należy wyjąć baterie lub akumulatory, które nie są wbudowane w stare urządzenie, oraz lampki, które można wyjąć bez spowodowania uszkodzeń, i spakować je osobno.

Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju. Zamawianie akcesoriów

Zamawianie online

shop.hoyerhandel.com








1. Zeskanować kod QR swoim smartfonem lub tabletem.
2. W przypadku użycia kodu QR zostanie przekierowany na stronę internetową, na której możesz złożyć zamówienie.

14. Dane techniczne

Model:	SDMC 4 A1
--------	-----------

Użyte symbole

	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 20) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów.
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Produkt nie zawiera bisfenolu A.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcji lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu. Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 415530_2201** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Postępując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **415530_2201**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 415530_2201



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Inhalt

1. Übersicht	18
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	19
3. Sicherheitshinweise	20
4. Lieferumfang	21
5. Dampfentsaften kurz erklärt	22
6. Auspacken und aufstellen	23
7. Bedienen des Gerätes	23
7.1 Dampfentsaften mit dem MC connect und dem MC connect trend	24
7.2 Dampfentsaften mit dem Monsieur Cuisine smart	25
8. Betrieb beenden	26
9. Überhitzungsschutz	27
10. Verarbeitungstabellen	27
11. Reinigen und aufbewahren	29
11.1 Zubehör reinigen	29
11.2 Aufsatz lagern	29
11.3 Aufsatz entkalken	29
12. Problemlösung	30
13. Entsorgen	30
14. Zubehörteile bestellen	31
15. Technische Daten	31
16. Garantie der HOYER Handel GmbH	32

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 29).



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 Küchhandschuhen 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. **Dampfsaft**en kurz erklärt

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

Das Prinzip des Dampfsaftens:

In einem Mixbehälter wird Wasser erhitzt, das mit der Zeit verdunstet. Der entstandene Wasserdampf steigt in den Dampfsafter-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 Dampfsafter-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 Dampfsafter-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 Dampfsafter-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

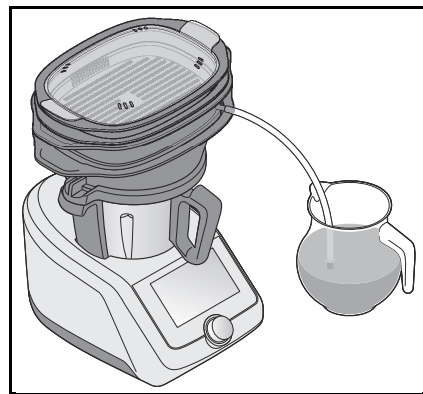
1. Füllen Sie den Mixbehälter des Monsieur Cuisine mit 2 Liter frischem Leitungswasser.
2. Setzen Sie den Mixbehälter entsprechend den Aussparungen in das Gerät ein.
3. Platzieren Sie den zusammengebauten Dampfsaft-Aufsatz auf dem Mixbehälter und verriegeln Sie diesen.
4. Befestigen Sie den Silikonschlauch **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 Dampf-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 Dampf-Aufgarevorgang und das Entsaften.
14. Nach einer Weile fließt der Saft durch den Silikonschlauch **5** am Auffangbecken **4** in den bereitgestellten Behälter.

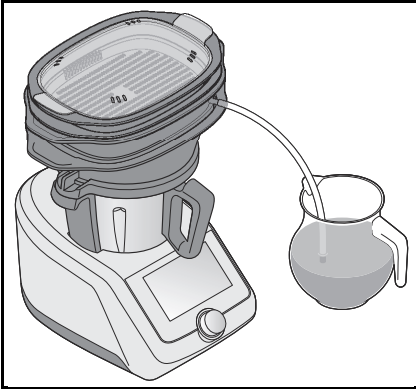


HINWEISE:

- 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 27)• 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.
	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