

SILVER CREST®



DAMPFENTSAFTER-AUFSATZ SDMC 4 A1 STEAM JUICER ATTACHMENT SDMC 4 A1 SET D'EXTRACTION DE JUS À VAPEUR SDMC 4 A1

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surbiton · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations
Stand van de informatie · Stan informacj · Stav informací · Estado de las informaciones
Versione delle informazioni · Estado das informações:

10/2022 ID: SDMC 4 A1_22_V1.1

DE AT Kurzanleitung
DAMPFENTSAFTER-AUFSATZ

FR BE Guide de démarrage rapide
SET D'EXTRACTION DE JUS À VAPEUR

PL Skrócona instrukcja obsługi
PRZYSTAWKA DO SO-KOWNIKA PAROWEGO

ES Guía breve
ACCESORIO LICUADOR AL VAPOR

PT Instruções breves
ACESSÓRIO DO ESPREMEDOR A VAPOR

GB Short manual
STEAM JUICER ATTACHMENT

NL BE Beknopte gebruiksaanwijzing
STEAM JUICER OPZETSTUK

CZ Stručný návod
PARNÍ ODŠTAVŇOVAČ

IT Istruzioni brevi
ACCESSORIO PER CENTRIFUGA A VAPORE

IAN 415530_2201



IAN 415530_2201

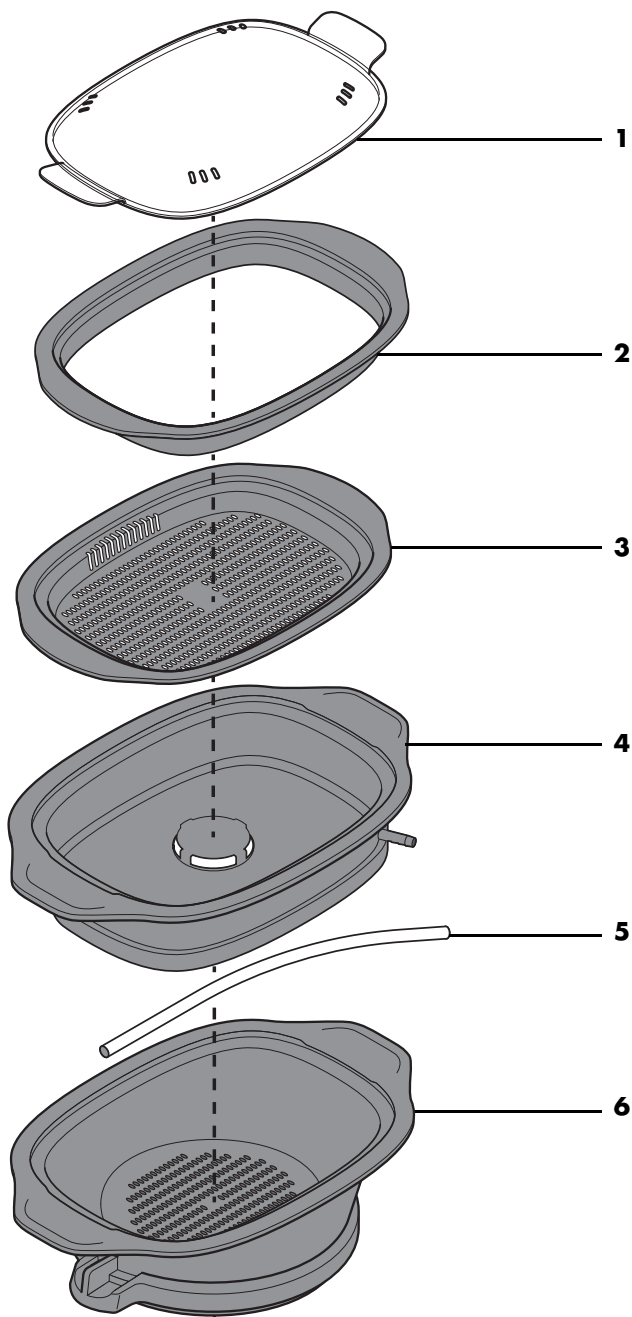




Deutsch	2
English	18
Français	34
Nederlands	54
Polski	70
Česky	86
Español	100
Italiano	116
Português	132



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Vista general / Panoramica / Vista geral**



Inhalt

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

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 13).



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. 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 Dampfaraufsatz **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 Dampfaraufsatz **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

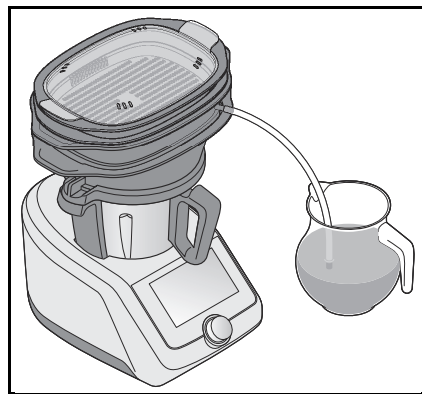
1. Füllen Sie den Mixbehälter des Monsieur Cuisine mit 2 Liter frischem Leitungswasser.
2. Setzen Sie den Mixbehälter entsprechend den Aussparungen in das Gerät ein.
3. Platzieren Sie den zusammengebauten Dampfsaft-Aufsatz auf dem Mixbehälter und verriegeln Sie diesen.
4. Befestigen Sie den Silikonschlauch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

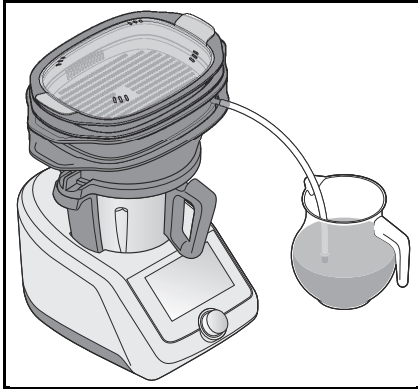


HINWEISE:

- 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 Dampfsafter-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 Dampfsafter-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 Dampfsafter-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 10)• Ist der Mixbehälter korrekt eingesetzt?• Ist der tiefe Dampfgarufsatz 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

Contents

1. Overview	18
2. Intended purpose	19
3. Safety information	20
4. Items supplied	21
5. Steam juicing explained in brief	21
6. Unpacking and setting up	22
7. Operating the device	23
7.1 Steam juicing with MC connect and MC connect trend	23
7.2 Steam juicing with the Monsieur Cuisine smart	24
8. Ending the process	25
9. Overheating protection	25
10. Processing tables	26
11. Cleaning and storage	28
11.1 Cleaning the accessories	28
11.2 Storing the attachment	28
11.3 Descaling the attachment	28
12. Trouble-shooting	28
13. Disposal	29
14. Ordering accessories	29
15. Technical specifications	30
16. Warranty of the HOYER Handel GmbH	30

1. Overview

- 1 Lid (included in the items supplied with the MC)
- 2 Extension ring
- 3 Steamer attachment, shallow (included in the items supplied with the MC)
- 4 Juice collector
- 5 Silicone tube
- 6 Steamer attachment, deep (included in the items supplied with the MC)

Thank you for your trust! 2. Intended purpose



Congratulations on your new steam juicer attachment for the Monsieur Cuisine.

For safe handling of the attachment and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in these user instructions.**
- **Keep these user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.**

We hope you enjoy your new steam juicer attachment for the Monsieur Cuisine!

Symbols on your device

	The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.
	This symbol warns you against touching the hot surface.

You can easily make juice from fruit or vegetables using this steam juicer attachment. For this you will need the Monsieur Cuisine with its steamer attachments.

The steam juicer attachment is designed for private, domestic use. It may only be used in dry indoor rooms and must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse



DANGER! Risk of injury from scalding!

- ⊙ Do not lean over the steam juicer attachment ...
 - ... when you open the lid and the contents are still hot, and
 - ... when hot steam is coming out of the steam vents.

Third-party products and their risks:

This steam juicer attachment is an accessory of the

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

and may **only** be used with these devices!

NOTE: this accessory can be used with all IANs of the listed devices.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in these user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

Please also take note of the safety information in the user instructions of the Monsieur Cuisine!

- ⊙ Children must not use the device with this attachment.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
- ⊙ Children must not play with the device with this attachment.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and understanding if they are supervised or have been instructed on how to use this device safely and if they are aware of the associated dangers.



- ⊙ The surfaces become very hot during use. Only handle the steam juicer attachment and the blender jug with pot-holders or oven gloves during operation.
- ⊙ Do not lean over the steam juicer attachment ...
 - ... when you open the lid and the contents are still hot, and
 - ... when hot steam is coming out of the steam vents.
- ⊙ There is a danger of being scalded by escaping steam.
- ⊙ To avoid overheating, never place a cover over the device with the blender jug and attachment. Otherwise, heat may build up in the device.
- ⊙ Prior to the replacement of accessories or attachments which move when in operation, the device must be switched off and disconnected from the mains power supply.

- ⊙ Note that the surfaces of the attachment still have residual heat after use.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that come into contact with food before using the device for the first time (see “Cleaning and storage” on page 28).



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.



FIRE HAZARD!

- ⊙ The device does not require constant supervision when in use but should be checked regularly. This is especially true if very long steaming times are set.



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ The surfaces of the attachment become hot during use. Only touch the attachment by the handles during use. **Only handle the attachment during use with potholders or oven gloves.**
- ⊙ Wait until the device has cooled down before cleaning and putting it away.



DANGER! Risk of injury from scalding!

- ⊙ Do not lean over the steam juicer attachment ...
... when you open the lid and the contents are still hot, and
... when hot steam is coming out of the steam vents.
There is a danger of being scalded by escaping steam.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Only ever use clean drinking water for producing steam.

- ⊙ Make sure that there is never too much or too little water in the blender jug (Min: 500 ml, Max.: 3 l water). The recommended amount for the steam juicer process is 2 l of water.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

4. Items supplied

- 1 extension ring **2**
- 1 juice collector **4**
- 1 silicone tube **5**
- 1 complete copy of the user instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

5. Steam juicing explained in brief

The steam juicer attachment allows you to produce fresh juice from steamed fruit, vegetables and herbs – completely free of additives.

The principle of steam juicing:

Water is heated in a blender jug, which evaporates over time. The steam generated rises into the steam juicer attachment with the food to be processed. The hot steam bursts the cells of the fruit or vegetables and the juice flows into the juice collector **4**. The fruit or vegetable juice can easily be dispensed via the attached silicone tube **5**.

Tip: the steam juicer attachment is not only for making juice. The fruit juice can also sub-

sequently be processed into jelly or jam. The juice can be used to make tasty desserts.

Preparing fruit and vegetables

In order to make optimal use of the steam juicer attachment, the food to be processed should be prepared appropriately:

- Wash the fruit and vegetables thoroughly with fresh tap water and cut out any rotten bits.
 - Remove the stalks and stems.
 - Cut the unpeeled fruit or vegetables into small pieces as equally sized as possible (ideally cut apples and pears into quarters).
 - You can use a maximum of 2 kg of fruit or vegetables in juice extraction with the steam juicer attachment. This quantity is also recommended in order to achieve a particularly intense flavour from the juice.
 - Always use fresh tap water (max.: 3 litres of water, recommended quantity: 2 litres of water).
 - After ending the juice extraction process, you can adjust the flavour of the drink to taste using sugar or spices.
-

Tip: if you do not intend to drink the juice immediately after preparation, you can dispense it into bottles and enjoy it later. To ensure that the juice they are filled with keeps longer, the bottles first need to be thoroughly cleaned (including rubber lids and bracket seals).

- Fill the bottles with water and heat them to 80 degrees Celsius in a water bath. Likewise place the rubber lids into the water bath. Then pour away the water.

- The juice is then dispensed into the hot bottles.
(Because the bottles are hot, you should wear gloves that protect against heat.)

6. Unpacking and setting up

1. Remove all packing material.
 2. Check to ensure that all parts are present and undamaged.
 - 3. Clean the device prior to its first use!**
 4. Place the Monsieur Cuisine on a level, dry and waterproof surface, so that the device can neither fall nor slip off. Select a smooth, clean surface, so that the suction feet of the Monsieur Cuisine can stick firmly in place and ensure a secure grip.
-

CAUTION:

- ⊙ Overflowing liquid would flow onto the surface. You should therefore place the device on a waterproof surface.

NOTES:

- Pay attention to the correct sequence when assembling the steam juicer attachment. The individual components are of different sizes. The correct order is from top to bottom!
 - The steam juicer attachment consists of various parts. These must be put together correctly.
-
5. The deep steamer attachment **6** of the Monsieur Cuisine serves as a base. Place the juice collector **4** on top. Mount the silicone tube **5** by plugging it onto the outflow opening. Place the Monsieur Cuisine shallow steamer attachment **3** on top. This is followed by the extension ring **2** and finally the lid **1**.

7. Operating the device



DANGER! Risk of injury from scalding!

- ⊙ Do not lean over the steam juicer attachment ...
 - ... when you open the lid **1** and the contents are still hot, and
 - ... when hot steam is coming out of the steam vents.

When bottling the juice, make sure to only handle the hot bottles with suitable gloves.



FIRE HAZARD!

- ⊙ Before switching the device on, place it on a level, stable, dry, heat-resistant surface.



DANGER! Risk of injury from burning!

- ⊙ The surfaces of the blender jug and the attachment become very hot during use. Only touch their handles during use.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Never operate the blender jug for the steam juicer attachment without water. This could result in the device overheating.

NOTE: please refer to the processing tables for guideline times.

7.1 Steam juicing with MC connect and MC connect trend

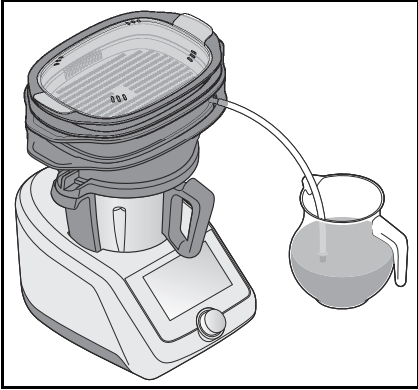
1. Fill the blender jug of the Monsieur Cuisine with 2 litres of fresh tap water.
 2. Insert the blender jug into the device according to the recesses.
 3. Place the assembled steam juicer attachment on the blender jug and lock it in place.
 4. Attach the silicone tube **5** to the juice collector **4** if you have not already done so.
 5. Place a container next to the device in which you will hang the silicone tube **5**.
 6. Connect the mains plug to a suitable wall socket. The wall socket must still be easily accessible after connection.
 7. Pull only as much cable as necessary out of the cable compartment of the Monsieur Cuisine.
 8. Set the on/off switch at the rear on the right to **I**: the touchscreen lights up.
 9. Select the start menu and tap **STEAMING**. The symbol of the selected program is highlighted in orange. Then press the arrow on the screen to continue entering the program.
 10. The following settings appear in the display:
 - Time: 20:00 minutes (adjustable, max. 60:00 Min.)
 - Turbo settings: 1 (set)
 - Temperature: 120 degrees (set, device only heats up to 100 degrees)
 - Tare weighing function: tap to weigh the fruit or vegetables for juicing.
-

NOTE: please refer to the tables on the next pages for reference values for time settings.

11. Remove the lid **1** from the steam juicer attachment and place the fruit or vegetables in the shallow steamer attachment **3**. Then put the lid **1** back on top.
 12. By tapping on ►, the device starts the heating phase. A corresponding indicator appears on the screen. The temperature display will display the current temperature incrementally.
-

NOTE: steam juicing must always be carried out with the heating phase.

13. When the device has reached the maximum temperature, the steaming process and juice extraction will begin.
14. After a while, the juice will flow through the silicone tube **5** attached to the juice collector **4** into the container provided.



NOTES:

- Process all ingredients portion by portion. Empty the jug in between.
- Rinse out the steam juicer attachment with clear water if necessary.

15. After you have finished juicing, disassemble the device and clean all parts.
16. Reassemble the steam juicer attachment to process more food and restart the program.

7.2 Steam juicing with the Monsieur Cuisine smart

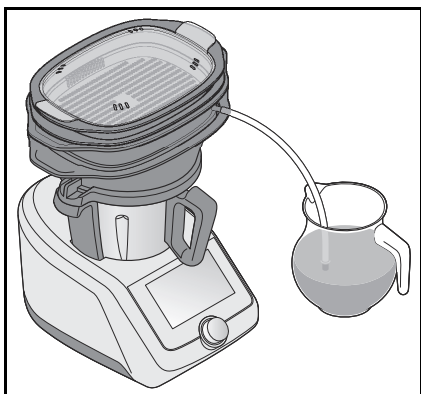
1. Fill the blender jug of the Monsieur Cuisine with 2 litres of fresh tap water.
2. Insert the blender jug into the device according to the recesses.
3. Place the assembled steam juicer attachment on the blender jug and lock it in place.
4. Attach the silicone tube **5** to the juice collector **4** if you have not already done so.
5. Place a container next to the device in which you will hang the silicone tube **5**.
6. Connect the mains plug to a suitable wall socket. The wall socket must still be easily accessible after connection.
7. Pull only as much cable as necessary out of the cable compartment of the Monsieur Cuisine.
8. Set the on/off switch at the rear on the right to **I**: the touchscreen lights up.
9. Select *PROGRAMS*.
10. Then select the program *STEAMING*.
11. The following settings appear in the display:
 - Time: 20:00 minutes (adjustable, max. 60:00 Min.)
 - Speed settings: 1 (set)
 - Temperature: 120 degrees (set, device only heats up to 100 degrees)

NOTE: please refer to the tables on the next pages for reference values for time settings.

12. Remove the lid **1** from the steam juicer attachment and place the fruit or vegetables in the shallow steamer attachment **3**. Then put the lid **1** back on top.
13. Tap on *START*.
14. In the next window select *YES, PLEASE PREHEAT*. The temperature display will display the current temperature incrementally.

NOTE: steam juicing must always be carried out with preheating.

15. When the device has reached the maximum temperature, the steaming process and juice extraction will begin.
16. After a while, the juice will flow through the silicone tube **5** attached to the juice collector **4** into the container provided.



NOTES:

- Process all ingredients portion by portion. Empty the jug in between.
 - Rinse out the steam juicer attachment with clear water if necessary.
-

17. After you have finished juicing, disassemble the device and clean all parts.
18. Reassemble the steam juicer attachment to process more food and restart the program.

8. Ending the process



DANGER! Risk of injury from scalding!

- ⊙ The juice in the juice collector **4** is hot. Allow it to cool before you remove it, so that you do not accidentally scald yourself
-

1. After the set time for the *STEAMING* program has elapsed, an acoustic signal will sound and the device automatically switches off the program.
2. If you wish to switch off the device before the set time has elapsed, simply turn the time selector on the screen back to *0:00*. Also tap *CONFIRM* on the Monsieur Cuisine smart.
3. Wait until the steam in the attachment and in the blender jug has dissipated.
4. After a short time, the device switches to sleep mode.
5. Switch the on/off switch of the Monsieur Cuisine at the rear on the right to **0** and pull out the mains plug.
6. Clean the steam juicer attachment carefully after use.

9. Overheating protection

The Monsieur Cuisine has overheating protection. As soon as there is no water left in the blender jug thus causing the device to become too hot, the device will automatically switch off. If this happens, pull out the mains plug and allow the device to cool down.

You may then fill with water and reuse the device.

10. Processing tables

Fruit

	Preparation	Quantity	Time
Apples	wash, cut in half or quarter	2 kg	1 hour
Pineapple	remove stalk, cut into pieces	2 kg	1 hour
Apricots	wash	2 kg	1 hour
Pears	wash, cut in half or quarter	2 kg	1 hour
Blueberries	wash, sort	2 kg	70 minutes
Blackberries	wash, sort	1 kg	50 minutes
Strawberries	wash	2 kg	1 hour
Raspberries	wash, sort	1 kg	50 minutes
Red currants	wash, sort	2 kg	1 hour
Kiwis	wash, cut in half	2 kg	1 hour
Nectarines	wash, remove seeds, quarter	2 kg	1 hour
Oranges	wash, cut in half	2 kg	1 hour
Papayas	wash, cut in half	2 kg	1 hour
Plums	wash	1 kg	1 hour
Peaches	wash	2 kg	1 hour
Sour cherries	wash, sort	2 kg	1 hour
Gooseberries	wash, sort	2 kg	1 hour
Sweet cherries	wash, sort	1 kg	1 hour
Watermelon	wash, cut into pieces	2 kg	1 hour
Grapes	wash	2 kg	1 hour
Prune plum	wash	2 kg	1 hour

Vegetables

	Preparation	Quantity	Time
Cucumber	wash, cut into pieces	2 kg	1 hour
Carrots	wash, cut into pieces	2 kg	80 minutes
Radish	wash, remove leaves	2 kg	80 minutes
Beetroot	wash, cut in half	2 kg	80 minutes
Spinach	wash	200 g	1 hour
Celery	wash, cut into pieces	1 kg	80 minutes
Tomatoes	wash, cut in half	2 kg	1 hour
Onions	peel, cut in half	2 kg	80 minutes

Herbs

	Preparation	Quantity	Time
Chervil	wash, sort	150 g	1 hour
Cress	cut, wash	150 g	1 hour
Lovage	wash, sort	150 g	1 hour
Dandelion	wash, sort	150 g	1 hour
Parsley	wash, sort	200 g	1 hour
Sage	wash, sort	150 g	1 hour
Sorrel	wash, sort	150 g	1 hour
Lemon balm	wash, sort	150 g	1 hour

NOTES:

- If you want to process the juiced vegetables further, the vegetables should be peeled and the stalk removed.
- For best results, use fully ripe, seasonal foods whenever possible.
- The still hot ingredients can be squeezed directly after juicing. Use a potato masher or a long spoon to avoid burning yourself. This increases the amount of juice you can extract a little more.

11. Cleaning and storage

Clean the steam juicer attachment before using it for the first time!



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Allow all the parts to cool down before cleaning.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

NOTES:

- Slight deformation may occur when cleaning in the dishwasher. This only occurs with accessories that are under tension when heated. Please place the parts loosely in the dishwasher. This way you can be sure that no deformation will occur.
- Certain foods or spices may discolour the plastic. This is not a device error and is harmless to health.
- Clean the steam juicer attachment after each use and remove any residue of the ingredients.

11.1 Cleaning the accessories

- Clean all detachable accessories of the attachment by hand in a sink with rinsing water or in the dishwasher.

11.2 Storing the attachment

- After cleaning, allow the individual parts of the attachment to dry thoroughly before putting them away.

11.3 Descaling the attachment

Depending on the water hardness, limescale deposits may form on parts of the attachment. You should remove these regularly for hygienic reasons and to increase the service life of the attachment.

1. Wipe the calcified areas with a cloth soaked in vinegar.
2. Rinse the individual parts thoroughly with fresh tap water afterwards.
3. Allow the parts of the attachment to dry completely before putting them away or using them again.

12. Trouble-shooting

If your attachment fails to function as desired, please go through this checklist first. Perhaps it is only a minor problem that you can solve yourself.

Fault	Possible causes
No function	<ul style="list-style-type: none">• Has the device been connected to the power supply?• Has the overheating protection switched off the device? (see "Overheating protection" on page 25)• Has the blender jug been mounted correctly?• Is the deep steaming attachment 6 correctly mounted on the blender jug?

13. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Be sure to remove batteries or battery packs that are not enclosed in the old device, as well as any bulbs that can be removed without destroying them, and take them to a separate collection point before handing in the device.

Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

14. Ordering accessories

On our website you will find information on which accessories can be reordered.

Ordering online

shop.hoyerhandel.com









1. Scan the QR code with your Smartphone/Tablet.
2. The QR code will take you to a website where you can place the reorder.

15. Technical specifications

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

Symbols used

	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 20) and/or an abbreviation (here: PAP).
	This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling.
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
	The product does not contain bisphenol A.

Subject to technical modifications.

16. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 415530_2201** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **415530_2201** to open your user instructions.



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 415530_2201



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	34
2. Utilisation conforme	35
3. Consignes de sécurité	36
4. Éléments livrés	38
5. L'extraction de jus vapeur en bref	38
6. Déballage de l'appareil et mise en place	39
7. Utilisation de l'appareil	39
7.1 Extraction de jus vapeur avec le MC connect et le MC connect trend	40
7.2 Extraction de jus vapeur avec le Monsieur Cuisine smart	41
8. Terminer le processus	42
9. Protection contre la surchauffe	42
10. Tableaux de préparation	43
11. Nettoyage et rangement	45
11.1 Nettoyage des accessoires	45
11.2 Rangement de l'ensemble	45
11.3 Détartrage de l'ensemble	45
12. Dépannage	46
13. Mise au rebut	46
14. Commander des accessoires	47
15. Caractéristiques techniques	47
16. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	48
17. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique	51

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 45).



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

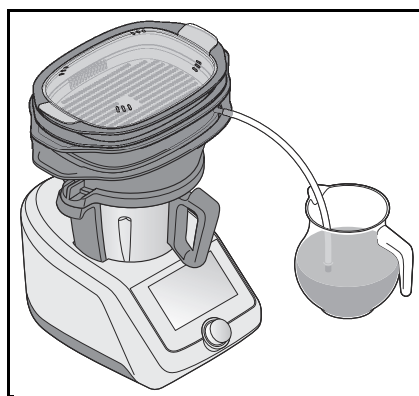
1. Versez 2 litres d'eau du robinet fraîche dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine.
2. Insérez le bol mixeur dans l'appareil au niveau des encoches.
3. Placez l'ensemble d'extracteur de jus vapeur assemblé sur le bol mixeur et verrouillez-le.
4. Fixez le tuyau en silicone **5** au niveau du bac de récupération **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*.

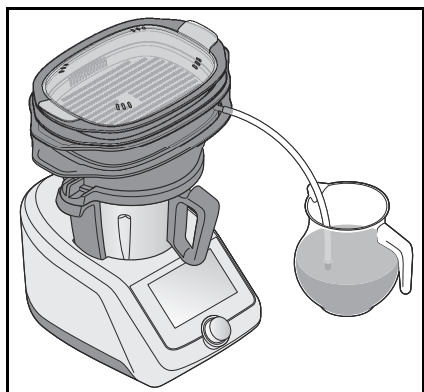
11. Les réglages suivants s'affichent à l'écran :
 - Durée : 20:00 minutes (modifiable, max. 60:00 minutes)
 - Niveau de vitesse : 1 (fixe)
 - Température : 120 °C (fixe, l'appareil ne chauffe que jusqu'à 100 °C)
-

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 42)• 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



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 valable pour la France

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 posséder 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

17. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique

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.

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. 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.

Durée de garantie et requêtes légalés 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

BE Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

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

Inhoud

1. Overzicht	54
2. Correct gebruik	55
3. Veiligheidsinstructies	56
4. Levering	58
5. Korte uitleg over het persen van sap onder stoom	58
6. Uitpakken en plaatsen	59
7. Het apparaat bedienen	59
7.1 Met stoom sap persen met de MC connect en de MC connect trend.....	60
7.2 Met stoom sap persen met de Monsieur Cuisine smart.....	61
8. Gebruik beëindigen	62
9. Beveiliging tegen oververhitting	62
10. Verwerkingstabellen	63
11. Reinigen en bewaren	65
11.1 Toebehoren reinigen	65
11.2 Opzetstuk opbergen.....	65
11.3 Opzetstuk ontkalken	65
12. Problemen oplossen	65
13. Weggooien	66
14. Accessoires bestellen	66
15. Technische gegevens	67
16. Garantie van HOYER Handel GmbH	67

1. Overzicht

- 1 Deksel (in de levering van de MC)
- 2 Verhoging
- 3 Stoomgaaropzetstuk, plat (in de levering van de MC)
- 4 Opvangpan
- 5 Siliconen slang
- 6 Stoomgaaropzetstuk, diep (in de levering van de MC)

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Gefeliciteerd met uw nieuwe stoomsappersopzetstuk voor de Monsieur Cuisine.

Om het opzetstuk veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe stoomsappersopzetstuk voor de Monsieur Cuisine!

Symbolen op het apparaat

	Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.
	Dit symbool waarschuwt u voor het aanraken van het warme oppervlak.

2. Correct gebruik

Met dit stoomsappersopzetstuk kunt u zeer eenvoudig sap uit fruit of groente persen. Daarvoor heeft u de Monsieur Cuisine met zijn stoomgaaropzetstukken nodig.

Het stoomsappersopzetstuk is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het mag alleen in droge binnenruimten en niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Buig u niet over het stoomsappersopzetstuk heen ...
 - ... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en
 - ... wanneer uit de stoomopeningen hete stoom naar buiten komt.

Producten van externe fabrikanten en hun gevaren:

Dit stoomsappersopzetstuk is een accessoire van de

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

en mag **alleen** met deze apparaten worden gebruikt!

AANWIJZING: dit accessoire kan bij alle IANs van de vermelde apparaten worden gebruikt.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan

verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

Neem beslist ook de veiligheidsinstructies in de handleiding van de Monsieur Cuisine in acht!

- ⊙ Kinderen mogen het apparaat met het opzetstuk niet gebruiken.
- ⊙ Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat met opzetstuk spelen.
- ⊙ Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen.
- ⊙ Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.



- ⊙ De oppervlakken worden tijdens het gebruik zeer heet. Pak het stoomsappersopzetstuk en de mixkom tijdens het gebruik alleen vast met pannenlappen of ovenwanten.
- ⊙ Buig u niet over het stoomsappersopzetstuk heen ...
 - ... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en
 - ... wanneer uit de stoomopeningen hete stoom naar buiten komt.
- ⊙ Het gevaar bestaat dat u zich verbrandt door ontsnappende waterdamp.
- ⊙ Om oververhitting te voorkomen, mogen het apparaat met mixkom en opzetstuk nooit worden afgedekt. Anders kan er hittestuwing in het apparaat ontstaan.

- ⊙ Alvorens onderdelen of toebehoren te vervangen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- ⊙ Let erop dat de oppervlakken van het opzetstuk na gebruik nog restwarmte hebben.
- ⊙ Reinig alle delen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen, alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken (zie "Reinigen en bewaren" op pagina 65).



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Het apparaat hoeft tijdens het gebruik niet continu in het oog te worden gehouden, maar moet wel regelmatig worden gecontroleerd. Dat geldt vooral wanneer er zeer lange stoomgaartijden zijn ingesteld.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ De oppervlakken van het opzetstuk worden tijdens het gebruik heet. Raak het opzetstuk tijdens gebruik alleen aan de grepen aan. **Pak het opzetstuk tijdens het gebruik alleen vast met pannelappen of ovenwanten.**
- ⊙ Wacht met het reinigen en opruimen totdat het apparaat is afgekoeld.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Buig u niet over het stoomsappersopzetstuk heen ...
... wanneer u het deksel opent en de inhoud nog heet is en
... wanneer uit de stoomopeningen hete stoom naar buiten komt.
Het gevaar bestaat dat u zich verbrandt door ontsnappende waterdamp.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik uitsluitend schoon drinkwater om stoom te genereren.
- ⊙ Let erop dat zich nooit te veel of te weinig water in de mixkom bevindt (min.: 500 ml, max.: 3 l water). De aanbevoelen hoeveelheid voor het stoomsappersproces is 2 l water.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

4. Levering

- 1 verhoging **2**
- 1 opvangpan **4**
- 1 siliconen slang **5**
- 1 volledige handleiding (op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegrepen bij het apparaat)

5. Korte uitleg over het persen van sap onder stoom

Met behulp van het stoomsappersopzetstuk kunt u verse sap uit gestoomd(e) fruit, groente en kruiden bereiden - zonder enige additieven.

Het principe van het persen van sap onder stoom:

In een mixkom wordt water verhit dat geleidelijk verdampt. De waterdamp die zo ontstaat, stijgt in het stoomsappersopzetstuk met het te garen levensmiddel omhoog.

Door de hete waterdamp barsten de cellen van fruit of groente. Het sap stroomt dan in de opvangpan **4**. Door de aangesloten siliconen slang **5** kan het fruit- of groentesap zonder probleem worden overgeheveld.

TIP: met het stoomsappersopzetstuk kunt u niet alleen sap bereiden. Het vruchtensap kunt u aansluitend ook verder verwerken tot gelei of jam. Bovendien kunnen met het sap heerlijke desserts worden gemaakt.

Fruit en groente voorbereiden/bereiden

Om het stoomsappersopzetstuk optimaal te gebruiken, dient u het te garen levensmiddel naar behoren voor te bereiden:

- Was het fruit en de groente grondig met vers kraanwater en snijd rotte plekjes eruit.
- Verwijder stronken en stelen.

- Snipper het ongeschilde fruit of de groente in zo gelijkmatig mogelijke kleine stukken (appels en peren het beste in vieren).
- Voor het persen van sap met het stoomsappersopzetstuk kunt u max. 2 kg fruit of groente gebruiken. Deze hoeveelheid wordt ook aanbevolen, zodat het sap een zeer intensieve smaak krijgt.
- Gebruik altijd vers kraanwater (max.: 3 l water, aanbevolen hoeveelheid: 2 l water.)
- Nadat u het persen hebt beëindigd, kunt u naar wens suiker of kruiden aan de drank toevoegen.

TIP: als u het sap niet meteen na de bereiding opdrinkt, kunt u het in flessen doen en er op een later tijdstip van genieten. U moet de flessen eerst grondig reinigen (incl. rubberdoppen en beugelsluitingen), zodat de daarmee gevulde sappen lang houdbaar zijn.

- Vul de flessen met water en verwarm deze in een waterbad tot en met 80 graden. Leg de rubberdoppen ook in het waterbad. Giet het water daarna weg.
- De warme flessen worden vervolgens gevuld met het sap. (Aangezien de flessen zeer warm zijn, moet u hittebestendige handschoenen aantrekken.)

6. Uitpakken en plaatsen

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.
- 3. Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!**
4. Plaats de Monsieur Cuisine op een vlak, droog en waterdicht oppervlak, zodat het apparaat noch kan omvallen noch kan wegglijden.
Kies een gladde, schone ondergrond, zodat de zuignappen van de Monsieur Cuisine zich kunnen vastzuigen en een veilig houvast bieden.

LET OP:

- ⊙ Overlopende vloeistof stroomt over de ondergrond. Plaats het apparaat daarom op een waterdichte ondergrond.

AANWIJZINGEN:

- Let bij de montage van het stoomsappersopzetstuk op de juiste volgorde. De afzonderlijke componenten hebben een verschillend formaat. De volgorde geldt van boven naar beneden!
 - Het stoomsappersopzetstuk bestaat uit verschillende delen. Deze moet u correct in elkaar zetten.
-
5. Het diepe stoomgaaropzetstuk **6** van de Monsieur Cuisine fungeert als basis. Daarop plaatst u de opvangpan **4**. Monteer de siliconen slang **5** door deze op de afvoeropening te steken. Daarop legt u het platte stoomgaaropzetstuk **3** van de Monsieur Cuisine. Nu volgt de verhoging **2** en tot slot het deksel **1**.

7. Het apparaat bedienen



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Buig u niet over het stoomsappersopzetstuk heen ...
... wanneer u het deksel **1** opent en de inhoud nog heet is en
... wanneer uit de stoomopeningen hete stoom naar buiten komt.

Pak de hete flessen alleen met geschikte handschoenen vast wanneer u deze vult met het sap.



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Zet het apparaat op een vlakke, stevige, droge en hittebestendige ondergrond alvorens het in te schakelen.



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

- ⊙ De oppervlakken van de mixkom en het opzetstuk worden tijdens het gebruik zeer heet. Raak beide tijdens het gebruik alleen aan de betreffende grepen aan.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik de mixkom voor het stoomsappersopzetstuk nooit zonder water. Dit zou kunnen leiden tot oververhitting van het apparaat.

AANWIJZING: de richtwaarden van de tijden treft u aan in de verwerkingstabellen.

7.1 Met stoom sap persen met de MC connect en de MC connect trend

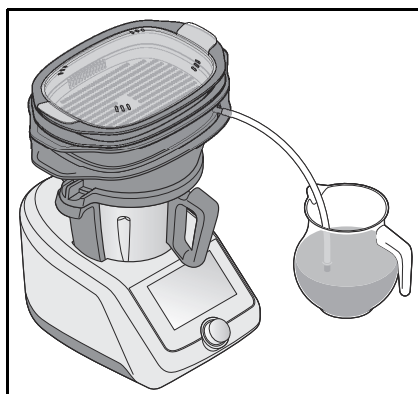
1. Vul de mixkom van de Monsieur Cuisine met 2 liter vers kraanwater.
2. Plaats de mixkom in de uitsparingen in het apparaat.
3. Plaats het in elkaar gezette stoomsappersopzetstuk op de mixkom en vergrendel deze.
4. Bevestig de siliconen slang **5** aan de opvangpan **4**, als dat nog niet is gebeurd.
5. Zet naast het apparaat een reservoir neer, waarin u de siliconen slang **5** hangt.
6. Stop de stekker in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.
7. Trek alleen zo veel kabel uit het kabelvak van de Monsieur Cuisine als noodzakelijk is.
8. Zet de in-/uitschakelknop rechts achter op **I**: het beeldscherm gaat branden.
9. Kies het startmenu en tik op **STOOMGAREN**. Het symbool van het geselecteerde programma krijgt een oranje achtergrond. Druk vervolgens op de pijl op het beeldscherm om door te gaan met de programma-invoer.
10. Op het display verschijnen de volgende instellingen:
 - Tijd: 20.00 minuten (veranderbaar, max. 60.00 min)
 - Turbo-instellingen: 1 (vastgelegd)
 - Temperatuur: 120 graden (vastgelegd, het apparaat warmt slechts tot 100 graden op)
 - Weegfunctie: tik hierop om het fruit of de groente vóór het persen te wegen.

AANWIJZING: de richtwaarden voor de tijdinstelling treft u aan in de tabellen op de volgende pagina's.

11. Neem het deksel **1** van het stoomsappersopzetstuk af en vul het platte stoomgaaropzetstuk **3** met fruit of groente. Plaats vervolgens het deksel **1** er weer op.
12. Door te tikken op ► start het apparaat met de opwarmfase. Op het beeldscherm verschijnt een overeenkomstige weergave. In de temperatuurweergave wordt stapsgewijs de telkens bereikte temperatuur weergegeven.

AANWIJZING: met stoom sap persen moet altijd in de opwarmfase worden uitgevoerd.

13. Het stoomgaarproces en het persen starten, wanneer het apparaat de hoogste temperatuur heeft bereikt.
14. Na een tijdje stroomt het sap door de siliconen slang **5** aan de opvangpan **4** in het gereed gezette reservoir.



AANWIJZINGEN:

- Verwerk alle ingrediënten portie voor portie. Leeg de reservoirs tussendoor.
 - Spoel het stoomsappersopzetstuk evt. tussendoor om met schoon water.
-
15. Na het beëindigen van het persen haalt u het apparaat uit elkaar en reinigt u alle delen.
 16. Zet het stoomsappersopzetstuk voor de verwerking van andere levensmiddelen weer in elkaar en start het programma opnieuw.

7.2 Met stoom sap persen met de Monsieur Cuisine smart

1. Vul de mixkom van de Monsieur Cuisine met 2 liter vers kraanwater.
2. Plaats de mixkom in de uitsparingen in het apparaat.
3. Plaats het in elkaar gezette stoomsappersopzetstuk op de mixkom en vergrendel deze.
4. Bevestig de siliconen slang **5** aan de opvangpan **4**, als dat nog niet is gebeurd.
5. Zet naast het apparaat een reservoir neer, waarin u de siliconen slang **5** hangt.
6. Stop de stekker in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten altijd goed toegankelijk zijn.

7. Trek alleen zo veel kabel uit het kabelvak van de Monsieur Cuisine als noodzakelijk is.
8. Zet de in-/uitschakelknop rechts achter op **I**: het beeldscherm gaat branden.
9. Kies *PROGRAMMA'S*.
10. Kies vervolgens het programma *STOOMGAREN*.
11. Op het display verschijnen de volgende instellingen:
 - Tijd: 20.00 minuten (veranderbaar, max. 60.00 min)
 - Snelheidsstand: 1 (vastgelegd)
 - Temperatuur: 120 graden (vastgelegd, het apparaat warmt slechts tot 100 graden op)

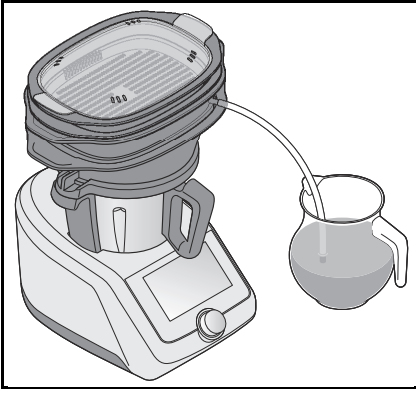
AANWIJZING: de richtwaarden voor de tijdinstelling treft u aan in de tabellen op de volgende pagina's.

12. Neem het deksel **1** van het stoomsappersopzetstuk af en vul het platte stoomgaaropzetstuk **3** met fruit of groente. Plaats vervolgens het deksel **1** er weer op.
13. Tik op *START*.
14. Kies in het volgende venster *JA, VOORVERWARMEN*. In de temperatuurweergave wordt stapsgewijs de telkens bereikte temperatuur weergegeven.

AANWIJZING: met stoom sap persen moet altijd met voorverwarmen worden uitgevoerd.

15. Het stoomgaarproces en het persen starten, wanneer het apparaat de hoogste temperatuur heeft bereikt.

16. Na een tijdje stroomt het sap door de siliconen slang **5** aan de opvangpan **4** in het gereed gezette reservoir.



AANWIJZINGEN:

- Verwerk alle ingrediënten portie voor portie. Leeg de reservoirs tussendoor.
 - Spoel het stoomsappersopzetstuk evt. tussendoor om met schoon water.
17. Na het beëindigen van het persen haalt u het apparaat uit elkaar en reinigt u alle delen.
18. Zet het stoomsappersopzetstuk voor de verwerking van andere levensmiddelen weer in elkaar en start het programma opnieuw.

8. Gebruik beëindigen



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Het sap in de opvangpan **4** is heet. Laat het afkoelen, voordat u het eruit haalt, zodat u zich niet onopzettelijk verbrandt.

1. Na het verstrijken van de ingestelde tijd voor het programma *STOOMGAREN* hoort u een geluidssignaal en schakelt het apparaat het programma automatisch uit.

Wanneer u het apparaat vóór het verstrijken van de ingestelde tijd wilt uitschakelen, draait u de tijdkeuzeknop op het beeldscherm gewoon terug naar 0:00. Op de Monsieur Cuisine smart tikt u bovendien op *BEVESTIGEN*.

2. Wacht even totdat de stoom in het opzetstuk en in de mixkom zijn verdampt.
3. Na een korte tijd schakelt het apparaat naar de slaapstand.
4. Zet de in-/uitschakelknop van de Monsieur Cuisine achter rechts op **0** en trek de stekker uit het stopcontact.
5. Reinig het stoomsappersopzetstuk zorgvuldig na het gebruik.

9. Beveiliging tegen oververhitting

Het Monsieur Cuisine beschikt over een beveiliging tegen oververhitting. Zodra er geen water meer in de mixkom zit en de temperatuur daardoor te hoog wordt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Trek in dit geval de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Daarna kunt u het weer met water in gebruik nemen.

10. Verwerkingstabellen

Vruchten

	Vorbereiding	Hoeveel- heid	Tijd
Appels	wassen, halveren of in vieren snijden	2 kg	1 uur
Ananas	steelstuk verwijderen, in stuk- ken snijden	2 kg	1 uur
Abrikozen	wassen	2 kg	1 uur
Peren	wassen, halveren of in vieren snijden	2 kg	1 uur
Blauwe bosbessen	wassen, uitzoeken	2 kg	70 minuten
Bramen	wassen, uitzoeken	1 kg	50 minuten
Aardbeien	wassen	2 kg	1 uur
Frambozen	wassen, uitzoeken	1 kg	50 minuten
Aalbessen	wassen, uitzoeken	2 kg	1 uur
Kiwi's	wassen, halveren	2 kg	1 uur
Nectarines	wassen, ontpitten, in vieren snijden	2 kg	1 uur
Sinaasappels	wassen, halveren	2 kg	1 uur
Papaja's	wassen, halveren	2 kg	1 uur
Pruimen	wassen	1 kg	1 uur
Perziken	wassen	2 kg	1 uur
Zure kersen	wassen, uitzoeken	2 kg	1 uur
Kruisbessen	wassen, uitzoeken	2 kg	1 uur
Zoete kersen	wassen, uitzoeken	1 kg	1 uur
Watermeloen	wassen, in stukken snijden	2 kg	1 uur
Druiven	wassen	2 kg	1 uur
Kwetsen	wassen	2 kg	1 uur

Groente

	Vorbereiding	Hoeveelheid	Tijd
Komkommers	wassen, in stukken snijden	2 kg	1 uur
Wortelen	wassen, in stukken snijden	2 kg	80 minuten
Radijzen	wassen, bladeren verwijderen	2 kg	80 minuten
Rode biet	wassen, halveren	2 kg	80 minuten
Spinazie	wassen	200 g	1 uur
Bleekselderij	wassen, in stukken snijden	1 kg	80 minuten
Tomaten	wassen, halveren	2 kg	1 uur
Uien	pollen, halveren	2 kg	80 minuten

Kruiden

	Vorbereiding	Hoeveelheid	Tijd
Kervel	wassen, uitzoeken	150 g	1 uur
Tuinkers	van het bed snijden, wassen	150 g	1 uur
Lavas	wassen, uitzoeken	150 g	1 uur
Paardenbloem	wassen, uitzoeken	150 g	1 uur
Peterselie	wassen, uitzoeken	200 g	1 uur
Salie	wassen, uitzoeken	150 g	1 uur
Veldzuring	wassen, uitzoeken	150 g	1 uur
Citroenmelisse	wassen, uitzoeken	150 g	1 uur

AANWIJZINGEN:

- Wanneer u de geperste groente verder wilt verwerken, dient de groente te worden geschild en de steel te worden verwijderd.
- Voor een optimaal resultaat moet u, indien mogelijk, volledig rijpe seizoenslevensmiddelen gebruiken.
- De nog hete levensmiddelen kunnen direct na het persen nog worden uitgedrukt. Gebruik een aardappelstamper of een lange lepel om u niet te verbranden. Zo wordt uw sapopbrengst nog iets hoger.

11. Reinigen en bewaren

Reinig het stoomsappersopzetstuk vóór het eerste gebruik!



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat alle delen voor het reinigen afkoelen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

AANWIJZINGER:

- Bij het reinigen in de vaatwasser kunnen lichte vervormingen optreden. Dit gebeurt alleen bij accessoires die bij verhitting onder spanning staan. Plaats de delen los in de vaatwasser. Zo weet u zeker dat er geen vervormingen optreden.
- Bepaalde levensmiddelen of kruiden kunnen het kunststof verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat en het is niet schadelijk voor de gezondheid.
- Reinig het stoomsappersopzetstuk na elk gebruik en verwijder alle resten van de gegaarde levensmiddelen.

11.1 Toebehoren reinigen

- Reinig alle afneembare accessoires van het opzetstuk met de hand in een wasbak met afwaswater of in de vaatwasmachine.

11.2 Opzetstuk opbergen

- Laat de afzonderlijke delen van het opzetstuk na het reinigen goed drogen voordat u het opbergt.

11.3 Opzetstuk ontkalken

Afhankelijk van de waterhardheid kan er in delen van het opzetstuk kalkafzetting ontstaan. Deze moet u om hygiënische redenen regelmatig verwijderen en om de levensduur van het opzetstuk te verlengen.

1. Neem de verkalkte plekken af met een in azijn gedoopte doek.
2. Spoel de afzonderlijke delen vervolgens grondig met vers kraanwater na.
3. Laat de delen van het opzetstuk volledig drogen voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

12. Problemen oplossen

Als het opzetstuk een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.

Storing	Mogelijke oorzaken
Geen functie	<ul style="list-style-type: none">• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?• Heeft de beveiliging tegen oververhitting het apparaat uitgeschakeld? (zie "Beveiliging tegen oververhitting" op pagina 62)• Is de mixkom correct geplaatst?• Is het diepe stoomgaaropzetstuk 6 correct op de mixkom gezet?

13. Weggoien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid.



Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verwijder vóór de teruggave batterijen of accumulatoren die niet door het oude apparaat zijn omsloten, evenals lampen die zonder vernieling kunnen worden verwijderd, en lever deze in bij een apart inzamelpunt.

Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

14. Accessoires bestellen

Op onze website vindt u informatie over welke accessoires er kunnen worden nabesteld.

Bestelling online

shop.hoyerhandel.com



1. Scan de QR-code met uw smartphone/tablet.
2. Met de QR-code komt u op een website terecht waar u de nabestelling kunt plaatsen.

15. Technische gegevens

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

Gebruikte symbolen

	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
	Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaal-delen als waardevol voor de terugwinning.
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
	Het product bevat geen bisfenol A.

Technische wijzigingen voorbehouden.

16. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product wordt geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 415530_2201** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meedeeld.

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **415530_2201** uw handleiding openen.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 415530_2201



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Spis treści

1. Przegląd	70
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	71
3. Wskazówki bezpieczeństwa	72
4. Zawartość zestawu	74
5. Wyciskanie soku na parze w skrócie	74
6. Rozpakowanie i ustawienie	75
7. Obsługa urządzenia	75
7.1 Robienie soków z zastosowaniem MC connect oraz MC connect trend	76
7.2 Robienie soków z zastosowaniem Monsieur Cuisine smart	77
8. Zakończenie pracy urządzenia	78
9. Zabezpieczenie przed przegrzaniem	78
10. Tabele obróbki produktów spożywczych	79
11. Czyszczenie i przechowywanie	81
11.1 Czyszczenie akcesoriów	81
11.2 Przechowywanie nakładki	81
11.3 Odkamienianie nakładki	81
12. Rozwiązywanie problemów	82
13. Utylizacja	82
14. Dane techniczne	83
15. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	84

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 (viz „Czyszczenie i przechowywanie” na straně 81).



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 pochyłać 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 nagzewają. 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

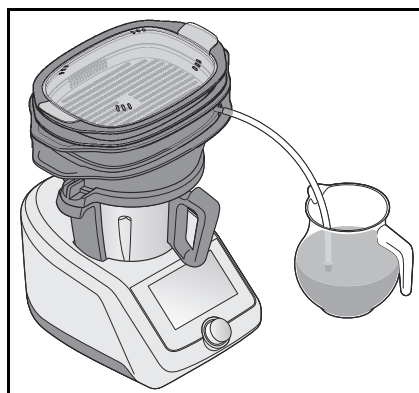
1. Napełnić pojemnik do miksowania urządzenia Monsieur Cuisine 2 litrami świeżej wody z kranu.
2. Włożyć pojemnik do miksowania do urządzenia zgodnie z wgłębieniami.
3. Umieścić złożoną nakładkę sokownika na pojemniku do miksowania i zablokować ją.
4. Przymocować wąż silikonowy **5** do tacki ociekowej **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**.

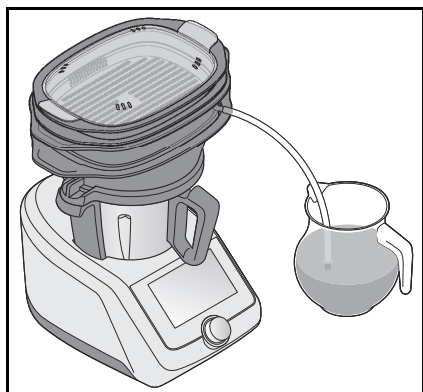
10. Następnie wybrać program **GOTOWANIE NA PARZE**.
11. Na wyświetlaczu pojawiają się następujące ustawienia:
 - Czas: 20:00 minut (z możliwością zmiany, maks. 60:00 min.)
 - Stopień prędkości: 1 (stałe)
 - Temperatura: 120 stopni (stałe, urządzenie nagrzewa się tylko do 100 stopni)

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



NIEBEZPIECZYSTWO 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 uśpienia.
5. Włącznik/wyłącznik Monsieur Cuisine, znajdujący się z tyłu urządzenia po prawej stronie, ustawić na **0** i wyjąć 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	umyc, przepołowić lub poćwiartować	2 kg	1 godzina
Ananasy	usunąć skórkę, pokroić na kawałki	2 kg	1 godzina
Morele	umyc	2 kg	1 godzina
Gruszki	umyc, przepołowić lub poćwiartować	2 kg	1 godzina
Borówka czarna	umyc, przebrać	2 kg	70 minut
Jeżyny	umyc, przebrać	1 kg	50 minut
Truskawki	umyc	2 kg	1 godzina
Maliny	umyc, przebrać	1 kg	50 minut
Porzeczki	umyc, przebrać	2 kg	1 godzina
Kiwi	umyc, przepołowić	2 kg	1 godzina
Nektarynki	umyc, wydrylować, poćwiartować	2 kg	1 godzina
Pomarańcze	umyc, przepołowić	2 kg	1 godzina
Papaja	umyc, przepołowić	2 kg	1 godzina
Śliwki	umyc	1 kg	1 godzina
Brzoskwinie	umyc	2 kg	1 godzina
Wiśnie	umyc, przebrać	2 kg	1 godzina
Agrest	umyc, przebrać	2 kg	1 godzina
Czereśnie	umyc, przebrać	1 kg	1 godzina
Arbuz	umyc, pokroić na kawałki	2 kg	1 godzina
Winogrona	umyc	2 kg	1 godzina
Węgierki	umyc	2 kg	1 godzina

Warzywa

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

Zioła

	Przygotowanie	Ilość	Czas
Trybula	umyć, przebrać	150 g	1 godzina
Rzeżucha	ściąć, umyć	150 g	1 godzina
Lubczyk	umyć, przebrać	150 g	1 godzina
Mniszek lekarski	umyć, przebrać	150 g	1 godzina
Pietruszka	umyć, przebrać	200 g	1 godzina
Szałwia	umyć, przebrać	150 g	1 godzina
Szczaw	umyć, przebrać	150 g	1 godzina
Melisa lekarska	umyć, 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 szkodami 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? (viz „Zabezpieczenie przed przegrzaniem” na stronie 78)• 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 zużyтым 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 zużyтым 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.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
	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

Obsah

1. Přehled	86
2. Použití k určenému účelu	87
3. Bezpečnostní pokyny	88
4. Rozsah dodávky	89
5. Parní odšťavňování ve zkratce	89
6. Vybalení a sestavení	90
7. Obsluha přístroje	91
7.1 Parní odšťavňování s MC connect a MC connect trend	91
7.2 Parní odšťavňování s Monsieur Cuisine smart	92
8. Ukončení provozu	93
9. Ochrana proti přehřátí	94
10. Tabulky přípravy	94
11. Čištění a skladování	96
11.1 Čištění příslušenství	96
11.2 Uskladnění nástavce	96
11.3 Odvápnění nástavce	96
12. Řešení problémů	96
13. Likvidace	97
14. Objednání dílů příslušenství	97
15. Technické parametry	98
16. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	98

1. Přehled

- 1 Víko (součástí balení MC)
- 2 Oválný nástavec
- 3 Nástavec na vaření v páře, plochý (součástí balení MC)
- 4 Záchytná mísa
- 5 Silikonová hadička
- 6 Nástavec na vaření v páře, hluboký (součástí balení MC)

Děkujeme za vaši důvěru!



Gratulujeme vám k vašemu novému nástavci na odšťavňování pro Monsieur Cuisine.

Pro bezpečné zacházení s nástavcem a zachování celého rozsahu výkonu dbejte následujících pokynů:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým nástavcem na odšťavňování pro Monsieur Cuisine!

Symboly na přístroji

	Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.
	Tento symbol vás varuje před dotykem horkých povrchů.

2. Použití k určenému účelu

S tímto nástavcem na odšťavňování snadno připravíte šťávu z ovoce nebo zeleniny. K tomu potřebujete Monsieur Cuisine s jeho nástavci na vaření v páře.

Nástavec na odšťavňování je určen pro domácí použití. Lze jej používat pouze v suchých vnitřních prostorách a nikoliv ke komerčním účelům.

Předvídatelné nesprávné použití



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Nenaklánějte se nad nástavcem na odšťavňování ...
 - ... když zvedáte pokličku a obsah je ještě horký a
 - ... když z parních otvorů vystupuje horká pára.

Cizí výrobky a související nebezpečí:

Tento nástavec na odšťavňování je součástí

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

a smí se používat **pouze** s těmito přístroji!

UPOZORNĚNÍ: Toto příslušenství lze použít u všech IAN uvedených přístrojů.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:



NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

Bezpodmínečně dodržujte také bezpečnostní pokyny v návodu k použití k Monsieur Cuisine!

- ⊙ Příklad: Přístroj s nastavcem nesmí používat děti.
- ⊙ Čištění a údržbu nesmí vykonávat děti.
- ⊙ Děti si s přístrojem s nastavcem nesmí hrát.
- ⊙ Příklad: Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí.
- ⊙ Příklad: Přístroj mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily související nebezpečí.



- ⊙ Povrch je při provozu velmi horký. Nastavec na odšťavňování a mixovací nádobu uchopujte během provozu pouze chňapkou nebo kuchyňskými rukavicemi.
- ⊙ Nenaklánějte se nad nastavcem na odšťavňování ...
... když zvedáte pokličku a obsah je ještě horký a
... když z parních otvorů vystupuje horká pára.
- ⊙ Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.
- ⊙ Abyste zabránili přehřátí přístroje, nikdy přístroj s mixovací nádobou a nastavcem nepřikrývejte. Jinak může dojít k akumulaci tepla v přístroji.
- ⊙ Před výměnou příslušenství nebo náhradních dílů, které se během provozu pohybují, musí být přístroj vypnutý a odpojený z elektrické sítě.
- ⊙ Respektujte, že povrch nastavce disponuje po použití ještě zbytkovým teplem.

- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění a skladování“ na straně 96).



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Nepřetržitý dohled během provozu není nutný, pravidelná kontrola je však nezbytná. Platí to zejména v případě, že nastavujete velmi dlouhé doby vaření v páře.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Povrch nástavce je při provozu horký. Nástavce se během provozu dotýkejte pouze na rukojetích. **Během provozu uchopte nástavec pouze chňapkou nebo kuchyňskými rukavicemi.**
- ⊙ Před čištěním a sklizením nechte přístroj nejdříve vychladnout.



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Nenaklánějte se nad nástavcem na odšťavňování ...
 - ... když zvedáte pokličku a obsah je ještě horký a
 - ... když z parních otvorů vystupuje horká pára.Hrozí nebezpečí opaření unikající vodní párou.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ K výrobě páry používejte výlučně čistou vodu.
- ⊙ Dbejte na to, aby se v mixovací nádobě nikdy nenacházelo příliš velké nebo příliš malé množství vody (min.: 500 ml, max.: 3 l vody). Doporučené množství pro odšťavňování jsou 2 litry.

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

4. Rozsah dodávky

- 1 oválný nástavec **2**
- 1 záchytná mísa **4**
- 1 silikonová hadička **5**
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

5. Parní odšťavňování ve zkratce

S pomocí nástavce na odšťavňování můžete připravit čerstvou šťávu ovoce, zeleniny a bylinek vařených v páře – bez jakýchkoli přísad.

Princip parního odšťavňování:

V mixovací nádobě se zahřívá voda, která se odpařuje. Vzniklá vodní pára stoupá do nástavce na odšťavňování s jídlem. Buňky ovoce nebo zeleniny vlivem horké vodní páry praskají a šťáva vytéká do záchytné mísy **4**. Napojenou hadičkou **5** se může ovocná nebo zeleninová šťáva bez problému stáčet.

Tip: S nástavcem na odšťavňování nevyrobíte jen šťávu. Ovocnou šťávu pak můžete dále zpracovat na želé nebo marmeládu. Šťávu lze použít také k výrobě lahodných dezertů.

Příprava ovoce a zeleniny

Abyste nástavec na odšťavňování optimálně využili, měli byste jídlo vhodně připravit:

- Ovoce a zeleninu důkladně omyjte čerstvou vodou z vodovodu a vyřízněte všechny nahnilé části.
- Odstraňte stonky a stopky.
- Neoloupané ovoce nebo zeleninu nakrájejte na malé, rovnoměrné kousky (jablka a hrušky nejlépe rozčtvrtě).
- K odšťavňování pomocí nástavce na odšťavňování můžete použít maximálně 2 kg ovoce nebo zeleniny. Toto množství se také doporučuje pro dosažení obzvláště intenzivní chuti šťávy.
- Používejte vždy čerstvou vodu z vodovodu (max.: 3 l vody, doporučené množství: 2 l vody.)
- Po dokončení odšťavňování můžete nápoj dle libosti osladit cukrem nebo dochutit kořením.

Tip: Pokud šťávu nevypijete ihned po vyrobení, můžete ji stočit do lahví a vychutnat si ji později. Aby šťáva v lahvích dlouho vydržela, musíte lahve nejprve důkladně vyčistit (včetně gumových a třmenových uzávěrů).

- Lahve naplňte vodou a ve vodní lázni zahřejte na 80 stupňů. Gumové uzávěry vložte rovněž do vodní lázně. Poté vodu vylijte.
- Šťávu poté naplňte do horkých lahví. (Protože jsou lahve horké, měli byste nosit rukavice, které chrání před horkem.)

6. Vybalení a sestavení

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.
- 3. Před prvním použitím přístroj vyčistěte!**
4. Umístěte Monsieur Cuisine na rovný, suchý a vodotěsný povrch, aby přístroj nemohl spadnout nebo sklouznout dolů. Zvolte hladkou, čistou podložku, aby se přísavky Monsieur Cuisine mohly přisát a poskytl bezpečnou oporu.

POZOR:

- ⊙ Přetékající tekutina stéká na podložku. Postavte proto přístroj na voděodolnou podložku.

UPOZORNĚNÍ:

- Při montáži nástavce na odšťavňování dbejte na správné pořadí. Jednotlivé součásti jsou různě velké. Pořadí jde shora dolů!
- Nástavec na odšťavňování se skládá z různých dílů. Ty musíte správně sestavit.

-
5. Hluboký nástavec na vaření v páře **6** robota Monsieur Cuisine slouží jako základna. Na ni umístěte záchytnou mísu **4**. Namontujte silikonovou hadičku **5** nasunutím na výstupní otvor. Na ni umístěte plochý nástavec na vaření v páře **3** robota Monsieur Cuisine. Nyní následuje oválný nástavec **2** a následně víko **1**.

7. Obsluha přístroje



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Nenaklánějte se nad nástavcem na odšťavňování ...
 - ... když zvedáte víko **1** a obsah je ještě horký a
 - ... když z parních otvorů vystupuje horká pára.

Při stáčení šťávy do lahví, manipulujte s horkými lahvemi pouze ve vhodných rukavicích.



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Položte přístroj před zapnutím na rovný, stabilní, suchý a žáruvzdorný podklad.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Povrch mixovací nádoby a nástavce je během provozu velmi horký. Mixovací nádoby a nástavce se během provozu dotýkejte pouze na příslušných rukojeťích.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Mixovací nádoby pro nástavec na odšťavňování nikdy nepožívejte bez vody. Mohlo by to mít za následek přehřátí přístroje.

UPOZORNĚNÍ: Orientační hodnoty pro časy naleznete v tabulkách zpracování.

7.1 Parní odšťavňování s MC connect a MC connect trend

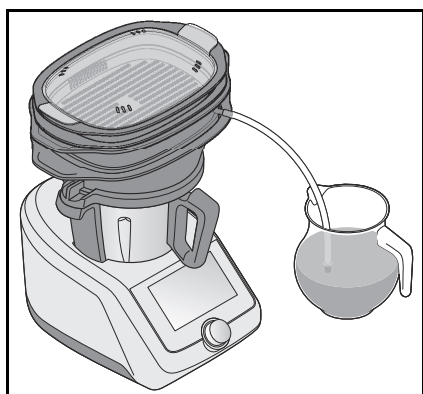
1. Naplníte mixovací nádobu robota Monsieur Cuisine 2 litry čerstvé vody z vodovodu.
2. Vložte mixovací nádobu do přístroje podle vybrání.
3. Umístěte sestavený nástavec na odšťavňování na mixovací nádobu a zajistěte jej.
4. Připevněte silikonovou hadičku **5** na záchytné míse **4**, pokud jste tak již neudělali.
5. Postavte vedle přístroje nádobu, do které zavěsíte silikonovou hadičku **5**.
6. Zapojte síťovou zástrčku do vhodné zásuvky. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.
7. Z přihrádky na kabel Monsieur Cuisine vytáhněte jen tolik kabelu, kolik potřebujete.
8. Nastavte vypínač vzadu vpravo do polohy **I**: Rozsvítí se displej.
9. *Zvolte nabídku Start a klepněte na VAŘENÍ V PÁŘE. Symbol zvoleného programu bude mít oranžové pozadí. Následně klepněte na šipku na obrazovce a pokračujte v zadávání programu.*
10. Na displeji se zobrazí následující nastavení:
 - Čas: 20:00 minut (pozměnitelné, max. 60:00 min.)
 - Nastavení turbo: 1 (napevno)
 - Teplota: 120 stupňů (napevno, přístroj se zahřívá pouze na 100 stupňů)
 - Funkce vážení: Klepnutím zvážíte ovoce nebo zeleninu pro odšťavňování.

UPOZORNĚNÍ: Orientační hodnoty pro nastavení času naleznete v tabulkách následujících stránkách.

11. Odeberte víko **1** z nástavce na odšťavňování a naplňte ovoce nebo zeleninu do plochého nástavce na vaření v páře **3**. Následně víko **1** opět nasadte.
12. Klepnutím na ► přístroj spustí fázi zahřívání. Na obrazovce se objeví odpovídající zobrazení. Dosažená teplota se postupně ukazuje na zobrazení teploty.

UPOZORNĚNÍ: Parní odšťavňování se musí vždy provádět ve fázi zahřívání.

13. Jakmile přístroj dosáhne maximální teploty, spustí se proces vaření v páře a odšťavňování.
14. Po chvíli protéká šťáva silikonovou hadičkou **5** na záchytné míse **4** do připravené nádoby.



UPOZORNĚNÍ:

- Zpracujte po jednotlivých částech všechny přísady. Mezitím vyprázdněte nádoby.
- V případě potřeby nástavec na odšťavňování občas vypláchněte čistou vodou.

15. Po ukončení odšťavňování rozložte přístroj a vyčistěte všechny díly.
16. Znovu sestavte nástavec na odšťavňování, abyste mohli zpracovat další potraviny, a opět spustte program.

7.2 Parní odšťavňování s Monsieur Cuisine smart

1. Naplňte mixovací nádobu robota Monsieur Cuisine 2 litry čerstvé vody z vodovodu.
2. Vložte mixovací nádobu do přístroje podle vybrání.
3. Umístěte sestavený nástavec na odšťavňování na mixovací nádobu a zajistěte jej.
4. Připevněte silikonovou hadičku **5** na záchytné míse **4**, pokud jste tak již neudělali.
5. Postavte vedle přístroje nádobu, do které zavěsíte silikonovou hadičku **5**.
6. Zapojte síťovou zástrčku do vhodné zásuvky. Zásuvka musí být také po zapojení kdykoliv dobře přístupná.
7. Z přihrádky na kabel Monsieur Cuisine vytáhněte jen tolik kabelu, kolik potřebujete.
8. Nastavte vypínač vzadu vpravo do polohy **I**: Rozsvítí se displej.
9. Zvolte **PROGRAMY**.
10. Následně zvolte program **VAŘENÍ V PÁŘE**.
11. Na displeji se zobrazí následující nastavení:
 - Čas: 20:00 minut (pozměnitelné, max. 60:00 min.)

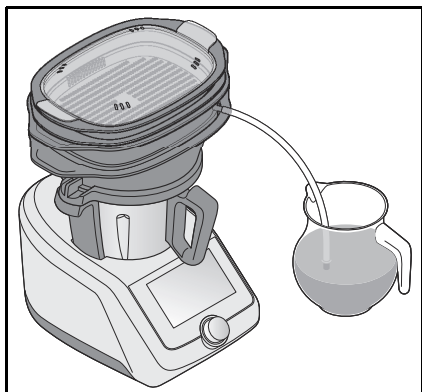
- Rychlostní stupeň: 1 (napevno)
- Teplota: 120 stupňů (napevno, přístroj se zahřívá pouze na 100 stupňů)

UPOZORNĚNÍ: Orientační hodnoty pro nastavení času naleznete v tabulkách na následujících stránkách.

- Odeberte víko **1** z nástavce na odšťavňování a naplňte ovoce nebo zeleninu do plochého nástavce na vaření v páře **3**. Následně víko **1** opět nasadte.
- Klepněte na **START**.
- V dalším okně zvolte **ANO, PROSÍM PŘEDEHŘÁT**. Dosažená teplota se postupně ukazuje na zobrazení teploty.

UPOZORNĚNÍ: Parní odšťavňování si musí vždy provádět s předehřátím.

- Jakmile přístroj dosáhne maximální teploty, spustí se proces vaření v páře a odšťavňování.
- Po chvíli protéká šťáva silikonovou hadičkou **5** na záchytné míse **4** do připravené nádoby.



UPOZORNĚNÍ:

- Zpracujte po jednotlivých částech všechny přísady. Mezitím vyprázdněte nádoby.
- V případě potřeby nástavec na odšťavňování občas vypláchněte čistou vodou.

- Po ukončení odšťavňování rozložte přístroj a vyčistěte všechny díly.
- Znovu sestavte nástavec na odšťavňování, abyste mohli zpracovat další potraviny, a opět spusťte program.

8. Ukončení provozu



NEBEZPEČÍ zranění v důsledku opaření!

- ⊙ Šťáva v záchytné míse **4** je horká. Před odebráním ji nechte vychladnout, abyste se nechtěně neoparili.

- Po uplynutí nastaveného času pro program **VAŘENÍ V PÁŘE** zazní zvukový signál a přístroj program automaticky vypne.
- Když chcete přístroj vypnout před uplynutím nastaveného času, otočte časovač na obrazovce jednoduše zpět na **0:00**. Na Monsieur Cuisine smart klepněte na **POTVRDIT**.
- Vyčkejte krátce, dokud pára v nástavci a v mixovací nádobě nezmizí.
- Po krátké době se přístroj přepne do režimu spánku.
- Nastavte vypínač Monsieur Cuisine vzadu vpravo na **0** a vytáhněte síťovou zástrčku.
- Nástavec na odšťavňování po použití pečlivě vyčistěte.

9. Ochrana proti přehřátí

Monsieur Cuisine má ochranu proti přehřátí. Jakmile už není v mixovací nádobě žádná voda, a tím se příliš zvýšila teplota, přístroj se automaticky vypne. V tomto případě vy-

táhněte síťovou zástrčku a nechte přístroj zchladnout.

Poté jej můžete znovu spustit s vodou.

10. Tabulky přípravy

Ovoce

	Příprava	Množství	Čas
jablka	umyjte, rozkrojte na půlky nebo čtvrtky	2 kg	1 hodina
ananas	odstraňte stopku, nakrájejte na kousky	2 kg	1 hodina
meruňky	umyjte	2 kg	1 hodina
hrušky	umyjte, rozkrojte na půlky nebo čtvrtky	2 kg	1 hodina
borůvky	umyjte, přeberte	2 kg	70 minut
ostružiny	umyjte, přeberte	1 kg	50 minut
jahody	umyjte	2 kg	1 hodina
maliny	umyjte, přeberte	1 kg	50 minut
rybíz	umyjte, přeberte	2 kg	1 hodina
kiwi	umyjte, rozkrojte na půlky	2 kg	1 hodina
nektarinky	umyjte, zbavte jádra, rozkrojte na čtvrtky	2 kg	1 hodina
pomeranče	umyjte, rozkrojte na půlky	2 kg	1 hodina
papája	umyjte, rozkrojte na půlky	2 kg	1 hodina
švestky	umyjte	1 kg	1 hodina
broskve	umyjte	2 kg	1 hodina
višně	umyjte, přeberte	2 kg	1 hodina
angrešt	umyjte, přeberte	2 kg	1 hodina
třešně	umyjte, přeberte	1 kg	1 hodina
vodní meloun	umyjte, nakrájejte na kousky	2 kg	1 hodina
hrozny	umyjte	2 kg	1 hodina

Zelenina

	Příprava	Množství	Čas
okurky	umyjte, nakrájejte na kousky	2 kg	1 hodina
mrkev	umyjte, nakrájejte na kousky	2 kg	80 minut
ředkvičky	umyjte, odstraňte listy	2 kg	80 minut
červená řepa	umyjte, rozkrojte na půlky	2 kg	80 minut
špenát	umyjte	200 g	1 hodina
řapíkatý celer	umyjte, nakrájejte na kousky	1 kg	80 minut
rajčata	umyjte, rozkrojte na půlky	2 kg	1 hodina
cibule	oloupejte, rozkrojte na půlky	2 kg	80 minut

Bylinky

	Příprava	Množství	Čas
kerblík	umyjte, přeberte	150 g	1 hodina
řeřicha	vyřízněte, umyjte	150 g	1 hodina
libeček	umyjte, přeberte	150 g	1 hodina
pampeliška	umyjte, přeberte	150 g	1 hodina
petržel	umyjte, přeberte	200 g	1 hodina
šalvěj	umyjte, přeberte	150 g	1 hodina
šťovík	umyjte, přeberte	150 g	1 hodina
meduňka	umyjte, přeberte	150 g	1 hodina

UPOZORNĚNÍ:

- Pokud chcete odšťavněnou zeleninu dále zpracovávat, měli byste ji oloupat a odstranit stopky.
- Pro dosažení optimálního výsledku byste měli používat pokud možno plně zralé, sezónní potraviny.
- Potraviny, které jsou ještě horké, lze ihned po odšťavnění ještě vytlačit. Použijte štouhadlo na brambory nebo dlouhou lžici, abyste se nespálili. Tím se ještě trochu zvýší výtěžnost šťávy.

11. Čištění a skladování

Před prvním použitím nástavec na odšťavňování vyčistěte !



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

⊙ Nechejte všechny díly před čištěním vychladnout.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

UPOZORNĚNÍ:

- Při mytí v myčce může dojít k mírným deformacím. K tomu dochází pouze u dílů příslušenství, které jsou při zahřívání pod napětím. Díly jednoduše vložte volně do myčky. Tak si můžete být jisti, že nedojde k žádné deformaci.
- Některé potraviny nebo koření mohou plast zabarvit. To není chyba přístroje a je to zdravotně nezávadné.
- Vyčistěte nástavec na odšťavňování po každém použití a odstraňte všechny zbytky použitých potravin.

11.1 Čištění příslušenství

- Všechny odnímatelné díly příslušenství nástavce umyjte ručně ve dřezu s vodou a čisticím prostředkem nebo v myčce.

11.2 Uskladnění nástavce

- Všechny díly nástavce nechejte po čištění dobře uschnout, předtím než je sklidíte.

11.3 Odvápnění nástavce

Podle tvrdosti vody se mohou na dílech nástavce tvořit vápenné usazeniny. Měli byste je pravidelně odstraňovat z hygienických důvodů a pro zvýšení životnosti nástavce.

1. Utěrkou namočenou v octě otřete zanesená místa.
2. Poté jednotlivé díly důkladně opláchněte čerstvou vodou z vodovodu.
3. Díly nástavce nechejte úplně vyschnout, předtím než je sklidíte nebo budete opět používat.

12. Řešení problémů

Pokud by nástavec nefungoval podle požadků, projděte si prosím nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.

Chyba	Možné příčiny
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none">• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?• Ochrana proti přehřátí vypnula přístroj? (viz „Ochrana proti přehřátí“ na straně 94)• Je mixovací nádoba správně nasazena?• Je hluboký nástavec na vaření v páře 6 správně nasazen na mixovací nádobě?

13. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Před odevzdáním vyjměte baterie nebo akumulátory, které nejsou uzavřeny ve starém zařízení, jakož i žárovky, které lze vyjmout bez jejich zničení, a odnešte je do tříděného sběru.

Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

14. Objednání dílů příslušenství

Na našich webových stránkách obdržíte informaci, které díly příslušenství můžete doobjednat.

Objednávka online

shop.hoyerhandel.com



1. Naskenujte QR kód vaším smartphonem/tabletem.
2. S QR kódem se dostanete na webové stránky, kde si můžete doobjednat.

15. Technické parametry

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

Použité symboly

	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 20) anebo zkratkou (zde: PAPP).
	Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci.
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.
	Výrobek neobsahuje bisfenol A.

Technické změny vyhrazeny.

16. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 415530_2201** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **415530_2201** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 415530_2201



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktujte výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NĚMECKO

Indice

1. Vista general	100
2. Uso adecuado	101
3. Indicaciones de seguridad	102
4. Volumen de suministro	104
5. Breve explicación del licuado al vapor	104
6. Desembalaje e instalación	105
7. Manejo del aparato	105
7.1 Licuar al vapor con MC connect y MC connect trend	106
7.2 Licuar al vapor con Monsieur Cuisine smart	107
8. Fin del manejo	108
9. Protección contra el sobrecalentamiento	108
10. Tablas de procesamiento	109
11. Limpieza y conservación	111
11.1 Limpieza de los accesorios.....	111
11.2 Almacenamiento del accesorio	111
11.3 Descalcificación del accesorio.....	111
12. Solución de problemas	112
13. Eliminación	112
14. Solicitar accesorios	113
15. Datos técnicos	113
16. Garantía de HOYER Handel GmbH	114

1. Vista general

- 1 Tapa (incluida en el volumen de suministro del MC)
- 2 Alza
- 3 Accesorio de cocción al vapor, llano (incluido en el volumen de suministro del MC)
- 4 Bandeja de recolección
- 5 Tubo flexible de silicona
- 6 Accesorio de cocción al vapor, hondo (incluido en el volumen de suministro del MC)

¡Muchas gracias por su confianza!



Le felicitamos por haber adquirido este accesorio licuador al vapor para el Monsieur Cuisine.

Para un manejo seguro del accesorio y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nuevo accesorio licuador al vapor para el Monsieur Cuisine!

Símbolos en el aparato

	Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.
	Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.

2. Uso adecuado

Con este accesorio licuador al vapor se puede hacer fácilmente zumo de fruta y verdura. Para ello necesitará el Monsieur Cuisine con sus accesorios de cocción al vapor.

El accesorio licuador al vapor está concebido para el uso doméstico. Solo deberá utilizarse en interiores secos y no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ No se incline sobre el accesorio licuador al vapor...
 - ... si al abrir la tapa el contenido todavía está caliente y
 - ... si de los orificios para el vapor sale vapor caliente.

Productos de terceros y sus peligros:

Este accesorio licuador al vapor es un accesorio del

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

y debe emplearse **únicamente** con estos aparatos.

NOTA: este accesorio puede utilizarse con todos los IAN de la lista de aparatos.

3. **Indicaciones de seguridad**

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

¡Tenga en cuenta en todo momento también las indicaciones de seguridad del manual de instrucciones del Monsieur Cuisine!

- ⊙ Los niños no deben utilizar el aparato con el accesorio.
- ⊙ Los niños tampoco deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato con el accesorio.
- ⊙ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- ⊙ El aparato puede ser utilizado por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.



- ⊙ Las superficies se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento, agarre el accesorio licuador al vapor y el vaso mezclador exclusivamente con agarradores o guantes de cocina.
- ⊙ No se incline sobre el accesorio licuador al vapor...
 - ... si al abrir la tapa el contenido todavía está caliente y
 - ... si de los orificios para el vapor sale vapor caliente.
- ⊙ Existe peligro de escaldaduras derivado del vapor de agua que sale.

- ⊙ Para evitar un sobrecalentamiento, no cubra nunca el aparato con el vaso mezclador y el accesorio. De lo contrario se puede producir una acumulación de calor en el aparato.
- ⊙ Antes de sustituir accesorios o recambios que se muevan durante el funcionamiento, el aparato deberá estar apagado y desconectado de la red eléctrica.
- ⊙ No olvide que las superficies del accesorio aún conservan calor residual después de su uso.
- ⊙ Antes del primer uso, limpie todas las piezas y superficies que vayan a entrar en contacto con alimentos (véase “Limpieza y conservación” en la página 111).



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ⊙ No es necesario supervisar continuamente durante el funcionamiento, basta con controlar periódicamente. Esto se aplica especialmente cuando se hayan ajustado tiempos de cocción al vapor muy largos.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Las superficies del accesorio se calientan durante el funcionamiento. Durante el uso, toque el accesorio solo por los mangos. **Durante el funcionamiento, agarre el accesorio exclusivamente con agarradores o guantes de cocina.**
- ⊙ Antes de limpiarlo y guardarlo, espere hasta que el aparato se haya enfriado.



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ No se incline sobre el accesorio licuador al vapor...
 - ... si al abrir la tapa el contenido todavía está caliente y
 - ... si de los orificios para el vapor sale vapor caliente.
- Existe peligro de escaldaduras derivado del vapor de agua que sale.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Utilice únicamente agua potable limpia para producir vapor.
- ⊙ Procure que nunca haya demasiada agua o demasiado poca en el vaso mezclador (mín.: 500 ml, máx.: 3 l de agua). La cantidad recomendada para el funcionamiento de la licuadora al vapor es de 2 l de agua.
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

4. Volumen de suministro

- 1 alza **2**
- 1 bandeja de recolección **4**
- 1 tubo flexible de silicona **5**
- 1 manual de instrucciones completo (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

5. Breve explicación del licuado al vapor

Con ayuda del accesorio licuador al vapor podrá obtener zumo recién hecho de fruta, verdura y hierbas cocidas al vapor, libres de cualquier aditivo.

El principio del licuado al vapor:

En un vaso mezclador se calienta agua que pasado un tiempo se evapora. El vapor de agua generado sube hasta el accesorio licuador al vapor, donde se encuentran los alimentos que se van a cocer. Por efecto del vapor de agua caliente, las celdas de la fruta o la verdura estallan y el zumo fluye hasta la bandeja de recolección **4**. Usando el tubo **5** conectado es posible embotellar sin problemas el zumo de fruta o verdura.

Consejo: con el accesorio licuador al vapor no solamente se puede producir zumo. El zumo de frutas se puede seguir procesando a continuación para transformarlo en gelatina o mermelada. Con el zumo se pueden preparar además deliciosos postres.

Preparación de las frutas y verduras

Para utilizar el accesorio licuador al vapor de manera óptima, debería preparar los alimentos que se van a cocer como corresponde:

- Lave bien las frutas y verduras con agua del grifo fresca y quite las partes que estén estropeadas.
- Retire los tallos y rabitos.
- Corte las frutas o verduras sin pelar en trozos pequeños tan uniformes como sea posible (para las manzanas y las peras lo mejor es cortarlas en cuartos).
- Para el licuado con el accesorio licuador al vapor puede emplear un máximo de 2 kg de frutas o verduras. Esa cantidad también es la recomendada para obtener zumo con un sabor especialmente intenso.
- Utilice siempre agua del grifo fresca (máx.: 3 l de agua, cantidad recomendada: 2 l de agua).
- Una vez finalizado el licuado podrá edulcorar al gusto la bebida con azúcar o aderezarla con especias.

Consejo: si no va a beberse el zumo inmediatamente después de prepararlo, puede envasarlo en botellas y consumirlo más adelante. Para que los zumos embotellados se conserven durante largo tiempo, deberá limpiar previamente a fondo las botellas (incluyendo los tapones de goma y los cierres de tapón mecánico).

- Llene de agua las botellas y caliéntelas al baño María hasta llegar a 80 grados. Ponga también los tapones de goma al baño María. A continuación, deseche el agua.
- Seguidamente, embottle el zumo en las botellas calientes. (Dado que las botellas están calientes, debería ponerse guantes que protejan contra el calor.)

6. Desembalaje e instalación

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.
3. **¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!**
4. Coloque el Monsieur Cuisine sobre una superficie lisa, seca e impermeable, de manera que el aparato no pueda caerse ni deslizarse hacia abajo.
Elija una base de apoyo lisa y limpia para que los soportes de ventosa del Monsieur Cuisine puedan adherirse y ofrecer una sujeción segura.

PRECAUCIÓN:

- ⊙ El líquido que rebose se verterá sobre la base de apoyo. Por ese motivo, coloque el aparato sobre una base de apoyo impermeable.

NOTAS:

- Durante el montaje del accesorio licuador al vapor, tenga cuidado de seguir el orden correcto. Los componentes poseen tamaños diferentes. ¡El orden se aplica desde arriba hacia abajo!
 - El accesorio licuador al vapor está compuesto por piezas diferentes. Estas deben ensamblarse correctamente.
-
5. El accesorio de cocción al vapor hondo **6** del Monsieur Cuisine sirve a modo de base. Coloque a continuación la bandeja de recolección **4**. Monte el tubo flexible de silicona **5** insertándolo en la abertura de salida. Coloque encima el accesorio de cocción al vapor llano **3** del Monsieur Cuisine. A continuación le siguen el alza **2** y para terminar la tapa **1**.

7. Manejo del aparato



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ No se incline sobre el accesorio licuador al vapor...
... si al abrir la tapa **1** el contenido todavía está caliente y
... si de los orificios para el vapor sale vapor caliente.

Si introduce el zumo en botellas, agarre las botellas calientes siempre con guantes adecuados.



¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable, seca y resistente al calor.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Las superficies del vaso mezclador y el accesorio se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento, toque ambos únicamente por los mangos correspondientes.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice nunca el vaso mezclador del accesorio licuador al vapor sin agua. Esto podría provocar un sobrecalentamiento del aparato.

NOTA: encontrará los valores orientativos de los tiempos consultando las tablas de procesamiento.

7.1 Licuar al vapor con MC connect y MC connect trend

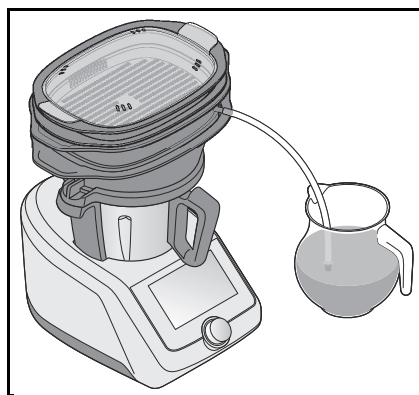
1. Llene el vaso mezclador del Monsieur Cuisine con 2 litros de agua del grifo fresca.
2. Coloque el vaso mezclador en las muescas correspondientes del aparato.
3. Coloque el accesorio licuador al vapor ensamblado en el vaso mezclador y bloquéelo.
4. Fije el tubo flexible de silicona **5** en la bandeja de recolección **4** si aún no lo ha hecho.
5. Coloque junto al aparato un recipiente y cuelgue en él el tubo flexible de silicona **5**.
6. Introduzca el enchufe en una toma de corriente adecuada. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión.
7. Extraiga del compartimento del cable del Monsieur Cuisine solo la cantidad de cable necesaria.
8. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la parte posterior derecha en **I**: la pantalla empieza a iluminarse.
9. Seleccione el menú de inicio y pulse **COCCIÓN AL VAPOR**. El símbolo del programa seleccionado aparece sobre fondo naranja. Presione a continuación la flecha en la pantalla para seguir introduciendo los datos del programa.
10. En la pantalla aparecerán los ajustes siguientes:
 - Tiempo: 20:00 minutos (modificable, máx. 60:00 min.)
 - Ajustes Turbo: 1 (determinado)
 - Temperatura: 120 grados (determinado, el aparato solo se calienta hasta 100 grados)
 - Función de pesaje: tocar para pesar la fruta o la verdura a licuar.

NOTA: encontrará los valores orientativos para el ajuste de tiempo consultando las tablas de las páginas siguientes.

11. Retire la tapa **1** del accesorio licuador al vapor y añada la fruta o la verdura en el accesorio de cocción al vapor llano **3**. A continuación, coloque de nuevo la tapa **1** encima.
12. El aparato iniciará la fase de calentamiento pulsando ►. En la pantalla aparecerá la indicación correspondiente. En el indicador de temperatura se mostrará la temperatura correspondiente alcanzada gradualmente.

NOTA: el licuado al vapor debe realizarse siempre con la fase de calentamiento.

13. El proceso de cocción al vapor y el licuado se iniciarán una vez que el aparato haya alcanzado la temperatura máxima.
14. Tras un rato el zumo fluirá por el tubo flexible de silicona **5** sobre la bandeja de recolección **4** hasta el recipiente preparado.



NOTAS:

- Procese todos los ingredientes poco a poco. Vacíe de vez en cuando los recipientes.
 - Enjuague de vez en cuando el accesorio licuador al vapor con agua limpia si es necesario.
-

15. Una vez finalizado el licuado, desmonte el aparato y limpie todas las piezas.
16. Vuelva a montar el accesorio licuador al vapor para procesar más alimentos e inicie el programa de nuevo.

7.2 Licuar al vapor con Monsieur Cuisine smart

1. Llene el vaso mezclador del Monsieur Cuisine con 2 litros de agua del grifo fresca.
2. Coloque el vaso mezclador en las muescas correspondientes del aparato.
3. Coloque el accesorio licuador al vapor ensamblado en el vaso mezclador y bloquéelo.
4. Fije el tubo flexible de silicona **5** en la bandeja de recolección **4** si aún no lo ha hecho.
5. Coloque junto al aparato un recipiente y cuelgue en él el tubo flexible de silicona **5**.
6. Introduzca el enchufe en una toma de corriente adecuada. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible en todo momento tras la conexión.
7. Extraiga del compartimento del cable del Monsieur Cuisine solo la cantidad de cable necesaria.
8. Ponga el interruptor de encendido/apagado en la parte posterior derecha en **I**: la pantalla empieza a iluminarse.
9. Seleccione *PROGRAMAS*.
10. Seleccione a continuación el programa *COCCIÓN AL VAPOR*.

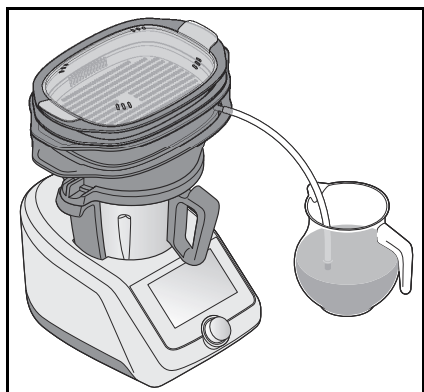
11. En la pantalla aparecerán los ajustes siguientes:
 - Tiempo: 20:00 minutos (modificable, máx. 60:00 min.)
 - Velocidad: 1 (determinado)
 - Temperatura: 120 grados (determinado, el aparato solo se calienta hasta 100 grados)
-

NOTA: encontrará los valores orientativos para el ajuste de tiempo consultando las tablas de las páginas siguientes.

12. Retire la tapa **1** del accesorio licuador al vapor y añada la fruta o la verdura en el accesorio de cocción al vapor llano **3**. A continuación, coloque de nuevo la tapa **1** encima.
 13. Toque con el dedo en *INICIO*.
 14. En la ventana siguiente, seleccione *SÍ, PRECALENTAR*. En el indicador de temperatura se mostrará la temperatura correspondiente alcanzada gradualmente.
-

NOTA: el licuado al vapor debe realizarse siempre con el precalentamiento.

15. El proceso de cocción al vapor y el licuado se iniciarán una vez que el aparato haya alcanzado la temperatura máxima.
16. Tras un rato el zumo fluirá por el tubo flexible de silicona **5** sobre la bandeja de recolección **4** hasta el recipiente preparado.



NOTAS:

- Procese todos los ingredientes poco a poco. Vacíe de vez en cuando los recipientes.
- Enjuague de vez en cuando el accesorio licuador al vapor con agua limpia si es necesario.

17. Una vez finalizado el licuado, desmonte el aparato y limpie todas las piezas.
18. Vuelva a montar el accesorio licuador al vapor para procesar más alimentos e inicie el programa de nuevo.

8. Fin del manejo



¡PELIGRO de lesiones por escaldaduras!

- ⊙ El zumo en la bandeja de recolección **4** está caliente. Deje que se enfríe antes de retirarlo para no quemarse accidentalmente.

1. Una vez transcurrido el tiempo ajustado para el programa **COCCIÓN AL VAPOR** se escuchará una señal acústica y el aparato apagará el programa automáticamente.

2. Si desea apagar el aparato antes de que haya transcurrido el tiempo ajustado, solo tiene que girar el selector de tiempo en la pantalla de nuevo a **0:00**. En Monsieur Cuisine smart toque además con el dedo en **CONFIRMAR**.
3. Espere brevemente hasta que el vapor del accesorio y del vaso mezclador se haya evaporado.
4. Al cabo de unos instantes, el aparato pasará al modo de espera.
5. Ponga el interruptor de encendido/apagado del Monsieur Cuisine en la parte posterior derecha en **0** y extraiga el enchufe.
6. Limpie el accesorio licuador al vapor cuidadosamente después de usarlo.

9. Protección contra el sobrecalentamiento

El Monsieur Cuisine dispone de una protección contra el sobrecalentamiento. En cuanto deje de haber agua en el vaso mezclador y eso haga que la temperatura sea demasiado elevada, el aparato se apagará automáticamente. En ese caso, retire el enchufe de la red y deje que el aparato se enfríe. Hecho esto, podrá ponerlo de nuevo en marcha con agua.

10. Tablas de procesamiento

Fruta

	Preparación	Cantidad	Hora
Manzanas	lavarlas y cortarlas en cuartos o por la mitad	2 kg	1 hora
Piñas	quitarles el tallo verde y cortarlas en trozos	2 kg	1 hora
Albaricoques	lavarlos	2 kg	1 hora
Peras	lavarlas y cortarlas en cuartos o por la mitad	2 kg	1 hora
Arándanos	lavarlos y limpiarlos	2 kg	70 minutos
Moras	lavarlas y limpiarlas	1 kg	50 minutos
Fresas	lavarlas	2 kg	1 hora
Frambuesas	lavarlas y limpiarlas	1 kg	50 minutos
Grosellas	lavarlas y limpiarlas	2 kg	1 hora
Kiwis	lavarlos y cortarlos por la mitad	2 kg	1 hora
Nectarinas	lavarlas, quitarles el hueso y cortarlas en cuartos	2 kg	1 hora
Naranjas	lavarlas y cortarlas por la mitad	2 kg	1 hora
Papayas	lavarlas y cortarlas por la mitad	2 kg	1 hora
Ciruelas	lavarlas	1 kg	1 hora
Melocotones	lavarlos	2 kg	1 hora
Guindas	lavarlas y limpiarlas	2 kg	1 hora
Grosellas espinosas	lavarlas y limpiarlas	2 kg	1 hora
Cerezas	lavarlas y limpiarlas	1 kg	1 hora
Sandía	lavarla y cortarla en trozos	2 kg	1 hora
Uvas	lavarlas	2 kg	1 hora

Verdura

	Preparación	Cantidad	Hora
Pepinos	lavarlos y cortarlos en trozos	2 kg	1 hora
Zanahorias	lavarlas y cortarlas en trozos	2 kg	80 minutos
Rabanitos	lavarlos, quitarles las hojas	2 kg	80 minutos
Remolachas	lavarlas y cortarlas por la mitad	2 kg	80 minutos
Espinacas	lavarlas	200 g	1 hora
Apio en rama	lavarlo y cortarlo en trozos	1 kg	80 minutos
Tomates	lavarlos y cortarlos por la mitad	2 kg	1 hora
Cebollas	pelarlas y cortarlas por la mitad	2 kg	80 minutos

Hierbas aromáticas

	Preparación	Cantidad	Hora
Perifollo	lavarlo y limpiarlo	150 g	1 hora
Berros	cortarlos y lavarlos	150 g	1 hora
Levístico	lavarlo y limpiarlo	150 g	1 hora
Diente de león	lavarlo y limpiarlo	150 g	1 hora
Perejil	lavarlo y limpiarlo	200 g	1 hora
Salvia	lavarla y limpiarla	150 g	1 hora
Acedera	lavarla y limpiarla	150 g	1 hora
Melisa	lavarla y limpiarla	150 g	1 hora

NOTAS:

- Si desea seguir procesando la verdura licuada, debería pelarla y quitarle el tallo verde.
- Para obtener un resultado óptimo debería emplear alimentos de temporada lo más maduros posibles.
- Los alimentos todavía calientes pueden exprimirse inmediatamente después de licuarlos. Utilice un prensapurés o una cuchara larga para no quemarse. De este modo podrá extraer un poco más de zumo.

11. Limpieza y conservación

¡Limpie el accesorio licuador al vapor antes de usarlo por primera vez!



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Antes de la limpieza, deje que se enfríen todas las piezas.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

NOTAS:

- Si se lava en el lavavajillas, podrían producirse, dado el caso, ligeras deformaciones. Esto solo ocurre con accesorios que se encuentran bajo tensión al calentarlos. Coloque las piezas sueltas en el lavavajillas. De este modo, podrá asegurarse de que no se deformen.
 - Determinados alimentos o especias pueden manchar el plástico. No se trata de ningún fallo del aparato ni supone ningún peligro para la salud.
 - Limpie el accesorio licuador al vapor después de cada uso y elimine todos los restos de los alimentos cocinados empleados.
-

11.1 Limpieza de los accesorios

- Limpie a mano todos los accesorios extraíbles del accesorio en el fregadero con agua de lavado o en el lavavajillas.

11.2 Almacenamiento del accesorio

- Deje secar bien cada una de las piezas del accesorio después de limpiarlas y antes de guardarlas.

11.3 Descalcificación del accesorio

Dependiendo de la dureza del agua pueden formarse depósitos de cal en las piezas del accesorio. Estos deberán eliminarse con regularidad por motivos higiénicos y para aumentar la vida útil del accesorio.

1. Limpie las partes con depósitos de cal con un paño impregnado con vinagre.
2. Enjuague a continuación las piezas cuidadosamente con agua del grifo fresca.
3. Deje secar completamente las piezas del accesorio antes de guardarlas o volver a usarlas.

12. Solución de problemas

Si en algún momento el accesorio no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.

Error	Posibles causas
No funciona	<ul style="list-style-type: none">• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica?• ¿Se ha desconectado el aparato por la protección contra el sobrecalentamiento? (véase "Protección contra el sobrecalentamiento" en la página 108)• ¿Se ha insertado correctamente el vaso mezclador?• ¿El accesorio de cocción al vapor hon- do 6 está colocado correctamente sobre el vaso mezclador?

13. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea

2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas

tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.



Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las

piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Retire las pilas o las baterías que no estén encerradas en el aparato viejo, al igual que las lámparas que puedan retirarse sin destruirlas, y elimínelos por separado.

Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

14. Solicitar accesorios

En nuestro sitio web servicio encontrará información sobre los accesorios que puede solicitar de forma suplementaria.

Pedido en línea

shop.hoyerhandel.com









1. Escanee el código QR con su smartphone/tablet.
2. Con el código QR accederá a un sitio web en el que puede efectuar el pedido suplementario.

15. Datos técnicos

Modelo:	SDMC 4 A1
---------	-----------

Símbolos empleados

	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 20) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación.
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	El producto no contiene bisfenol A (BPA).

Reserva de modificaciones técnicas.

16. Garantía de HOYER Handel GmbH

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 415530_2201 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **415530_2201**.



Servicio técnico

ES Servicio España
Tel.: 900 984 989 (gratuito)
E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 415530_2201



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indice

1. Panoramica	116
2. Uso conforme	117
3. Istruzioni per la sicurezza	118
4. Materiale in dotazione	120
5. Breve spiegazione del lavoro con la centrifuga a vapore	120
6. Disimballaggio e posizionamento	121
7. Uso dell'apparecchio	121
7.1 Centrifuga a vapore con MC connect e MC connect trend	122
7.2 Centrifuga a vapore con Monsieur Cuisine smart	123
8. Conclusione dell'utilizzo	124
9. Dispositivo di protezione contro il surriscaldamento	124
10. Tabelle di lavorazione	125
11. Pulizia e conservazione	127
11.1 Pulizia degli accessori	127
11.2 Conservazione dell'accessorio	127
11.3 Eliminazione del calcare dall'accessorio	127
12. Risoluzione dei problemi	128
13. Smaltimento	128
14. Ordinazione degli accessori	129
15. Dati tecnici	129
16. Garanzia della HOYER Handel GmbH	130

1. Panoramica

- 1 Coperchio (nel materiale in dotazione di MC)
- 2 Rialzo
- 3 Accessorio per la cottura a vapore, piano (nel materiale in dotazione di MC)
- 4 Vaschetta di raccolta
- 5 Tubo di silicone
- 6 Accessorio per la cottura a vapore, fondo (nel materiale in dotazione di MC)

Vi ringraziamo della vostra fiducia!



Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo accessorio per centrifuga a vapore per il Monsieur Cuisine.

Per un impiego sicuro dell'accessorio e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Conservare il manuale d'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che il vostro nuovo accessorio per centrifuga a vapore per il Monsieur Cuisine possa darvi molte soddisfazioni!

Simboli presenti sull'apparecchio

	Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.
	Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.

2. Uso conforme

Questo accessorio per centrifuga a vapore consente di produrre con grande facilità succo di frutta o verdura. Per farlo è necessario Monsieur Cuisine con i suoi accessori per la cottura a vapore.

L'accessorio per centrifuga a vapore è stato ideato per l'uso domestico. Può essere utilizzato solo in interni asciutti e non va impiegato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Non piegarsi sull'accessorio per centrifuga a vapore ...
... quando si apre il coperchio e il contenuto è ancora caldo e
... se dai fori del vapore esce vapore caldo.

Prodotti estranei e i loro pericoli:

Questo accessorio per centrifuga a vapore è un accessorio del

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

e può essere usato **solo** con questi apparecchi!

NOTA: questo accessorio può essere utilizzato con tutti gli IAN degli apparecchi elencati.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: Rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni lievi o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

È imprescindibile attenersi anche alle istruzioni per la sicurezza contenute nel manuale d'uso del Monsieur Cuisine!

- ⊙ I bambini non possono usare l'apparecchio con l'accessorio.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere svolte da bambini.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio con accessorio.
- ⊙ Tenere lontano dalla portata dei bambini l'apparecchio e il suo cavo di collegamento.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali limitate o prive di esperienza e di conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi correlati a tale utilizzo.



- ⊙ Durante il funzionamento, le superfici diventano molto calde. Durante il funzionamento, toccare l'accessorio per centrifuga a vapore e il recipiente miscelatore solo con presine o guanti da cucina.
- ⊙ Non piegarsi sull'accessorio per centrifuga a vapore ...
 - ... quando si apre il coperchio e il contenuto è ancora caldo e
 - ... se dai fori del vapore esce vapore caldo.
- ⊙ Sussiste il pericolo di scottature a causa della fuoriuscita di vapore acqueo.

- ⊙ Per evitare che l'apparecchio si surriscaldi, non coprire mai l'apparecchio con recipiente miscelatore e accessorio. In caso contrario il calore può accumularsi all'interno dell'apparecchio.
- ⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- ⊙ Considerare che le superfici dell'accessorio dispongono ancora di calore residuo dopo l'uso.
- ⊙ Prima del primo utilizzo pulire tutti i pezzi e le superfici che entrano in contatto con alimenti (vedere "Pulizia e conservazione" a pagina 127)



PERICOLO per i bambini!

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



PERICOLO DI INCENDIO!

- ⊙ Durante il funzionamento non è necessaria una sorveglianza costante, ma si raccomanda un controllo regolare. Ciò vale soprattutto quando vengono impostati tempi di cottura a vapore molto lunghi.



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Durante il funzionamento, le superfici dell'accessorio si riscaldano. Durante il funzionamento, toccare l'accessorio solo dalle impugnature. **Toccare l'accessorio solo con presine o guanti da cucina.**
- ⊙ Per la pulizia e la conservazione attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Non piegarsi sull' accessorio per centrifuga a vapore ...
... quando si apre il coperchio e il contenuto è ancora caldo e
... se dai fori del vapore esce vapore caldo.
Sussiste il pericolo di scottature a causa della fuoriuscita di vapore acqueo.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Per produrre il vapore usare esclusivamente acqua potabile pulita.
- ⊙ Assicurarsi che all'interno del recipiente miscelatore non si trovi mai troppa o troppo poca acqua (min.: 500 ml, max.: 3 l d'acqua). La quantità raccomandata per il processo di centrifuga a vapore è di 2 l d'acqua.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non utilizzare detersivi abrasivi o graffianti.

4. Materiale in dotazione

- 1 rialzo **2**
- 1 vaschetta di raccolta **4**
- 1 tubo di silicone **5**
- 1 manuale d'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

5. Breve spiegazione del lavoro con la centrifuga a vapore

Con l'accessorio per centrifuga a vapore è possibile estrarre succo fresco da frutta, verdura ed erbe aromatiche cotte al vapore, senza nessun tipo di additivi.

Principio della centrifuga a vapore:

In un recipiente miscelatore viene riscaldata acqua che con il tempo evapora. Il vapore acqueo che si crea in questo modo ascende fino all'accessorio per centrifuga a vapore con gli alimenti cotti. Il vapore acqueo bollente causa la rottura delle fibre della frutta o della verdura, e il succo fluisce nella vaschetta di raccolta **4**. Il succo di frutta o verdura può essere travasato facilmente con il tubo di silicone **5** collegato.

Suggerimento: con l'accessorio per centrifuga a vapore si può produrre non solo succo. Il succo di frutta può essere lavorato ulteriormente per preparare gelatina o marmellata. Inoltre il succo permette di preparare gustosi dessert.

Preparazione di frutta e verdura

Per utilizzare al meglio l'accessorio per centrifuga a vapore, è preferibile preparare opportunamente gli alimenti:

- Lavare accuratamente la frutta e la verdura con acqua di rubinetto pulita e tagliare via le parti marce.
- Eliminare steli e piccioli.
- Tagliare la frutta e la verdura non sbucciate a pezzi piccoli e il più possibile uniformi (mele e pere è meglio tagliarle in quattro).
- Per estrazione del succo con l'accessorio per centrifuga a vapore si possono usare un massimo di 2 kg di frutta o verdura. Questa quantità è consigliata anche per ottenere un succo dal sapore particolarmente intenso.
- Utilizzare sempre acqua di rubinetto pulita (max.: 3 l d'acqua, quantità consigliata: 2 l d'acqua).
- Dopo aver estratto il succo si può addolcire la bevanda con zucchero o insaporirla con spezie secondo i gusti.

Suggerimento: se non si beve il succo subito dopo averlo preparato, è possibile travasarlo in bottiglie e consumarlo in un secondo momento. Per poter conservare a lungo i succhi travasati, prima bisogna pulire accuratamente le bottiglie (compresi i tappi di gomma e le chiusure a clip).

- Riempire d'acqua le bottiglie e riscaldarle a bagnomaria fino a 80 gradi. Mettere a bagnomaria anche i tappi di gomma. Poi gettare via l'acqua.
- A questo punto travasare il succo nelle bottiglie calde (dato che le bottiglie sono calde, è meglio indossare guanti che proteggano dal calore).

6. Disimballaggio e posizionamento

1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
3. **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!**
4. Collocare il Monsieur Cuisine su una superficie piana, asciutta e resistente all'acqua, in modo che l'apparecchio non possa ribaltarsi né cadere. Scegliere una superficie d'appoggio liscia e pulita, in modo che le ventose del Monsieur Cuisine possano attaccarsi e far presa in modo sicuro.

ATTENZIONE:

- ⊙ Il liquido che fuoriesce finisce sulla superficie d'appoggio. Pertanto collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio resistente all'acqua.

NOTE:

- Per il montaggio dell'accessorio per centrifuga a vapore rispettare la sequenza corretta. I singoli componenti presentano dimensioni diverse. La sequenza si applica dall'alto verso il basso!
- L'accessorio per centrifuga a vapore è costituito da diversi pezzi, che vanno assemblati correttamente.

5. L'accessorio per la cottura a vapore fondo **6** del Monsieur Cuisine funge da base. Su di esso va collocata la vaschetta di raccolta **4**. Montare il tubo di silicone **5** inserendolo nel foro di uscita. Poi va collocato l'accessorio per la cottura a vapore piano **3** del Monsieur Cuisine. A questo punto seguono il rialzo **2** e infine il coperchio **1**.

7. Uso dell'apparecchio



PERICOLO di lesioni da scottatura!

- ⊙ Non piegarsi sull'accessorio per centrifuga a vapore ...
... quando si apre il coperchio **1** e il contenuto è ancora caldo e
... se dai fori del vapore esce vapore caldo.

Se si travasa il succo in bottiglie, toccare le bottiglie calde solo con guanti adatti.



PERICOLO DI INCENDIO!

- ⊙ Prima di accendere l'apparecchio, collocarlo su una base piana, stabile, asciutta e resistente al calore.



PERICOLO di lesioni da scottature!

- ⊙ Durante il funzionamento, le superfici del recipiente miscelatore dell'accessorio diventano molto calde. Durante il funzionamento, toccarle solo dalle rispettive impugnature.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non fare funzionare mai il recipiente miscelatore e l'accessorio per centrifuga a vapore senza acqua, poiché ciò potrebbe causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

NOTA: i valori indicativi dei tempi vanno tratti dalle tabelle di lavorazione.

7.1 Centrifuga a vapore con MC connect e MC connect trend

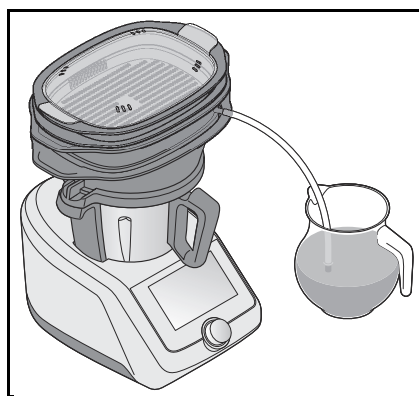
1. Riempire il recipiente miscelatore del Monsieur Cuisine con 2 litri di acqua di rubinetto fresca.
2. Inserire il recipiente miscelatore nell'apparecchio secondo gli incavi.
3. Collocare l'accessorio per centrifuga a vapore assemblato sul recipiente miscelatore e bloccarlo.
4. Se non lo si è ancora fatto, fissare il tubo di silicone **5** alla vaschetta di raccolta **4**.
5. Collocare accanto all'apparecchio un contenitore nel quale fare pendere il tubo di silicone **5**.
6. Collegare la spina ad una presa di corrente adatta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento.
7. Estrarre dal vano cavi del Monsieur Cuisine solo la quantità di cavo necessaria.
8. Portare l'interruttore on/off situato sul lato posteriore destro su **I**: lo schermo comincia a accendersi.
9. Selezionare il menu di avvio e toccare **COTTURA AL VAPORE**. Il simbolo del programma selezionato assume uno sfondo arancione. Poi toccare la freccia sullo schermo per proseguire l'inserimento del programma.
10. Sul display compaiono le seguenti impostazioni:
 - Tempo: 20:00 minuti (modificabile, max. 60:00 min.)
 - Impostazioni turbo: 1 (fissa)
 - Temperatura: 120 gradi (fissa, l'apparecchio si riscalda solo fino a 100 gradi)
 - Funzione di pesatura: toccare per pesare la frutta o la verdura per l'estrazione del succo.

NOTA: i valori indicativi per l'impostazione del tempo vanno tratti dalle tabelle delle pagine successive.

11. Togliere il coperchio **1** dall'accessorio per centrifuga a vapore e collocare la frutta o verdura nell'accessorio per la cottura a vapore piano **3**. Poi collocare di nuovo il coperchio **1** in alto.
12. Toccando ►, l'apparecchio inizia la fase di riscaldamento. Sullo schermo compare un'apposita indicazione. Nell'indicazione della temperatura compare gradualmente la temperatura di volta in volta raggiunta.

NOTA: la centrifuga a vapore va eseguita sempre con la fase di riscaldamento.

13. Una volta che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura massima, inizia il processo di cottura al vapore e l'estrazione del succo.
14. Dopo qualche tempo il succo inizia a scorrere attraverso il tubo di silicone **5** della vaschetta di raccolta **4** e si riversa nel contenitore predisposto.



NOTE:

- Lavorare tutti gli ingredienti una porzione dopo l'altra. Svuotare i recipienti tra una porzione e l'altra.
 - Eventualmente sciacquare l'accessorio per centrifuga a vapore con acqua pulita tra una porzione e l'altra.
-

15. Al termine della centrifuga smontare l'apparecchio e pulire tutti i pezzi.
16. Per lavorare altri alimenti assemblare nuovamente l'accessorio per centrifuga a vapore e riavviare il programma.

7.2 Centrifuga a vapore con Monsieur Cuisine smart

1. Riempire il recipiente miscelatore del Monsieur Cuisine con 2 litri di acqua di rubinetto fresca.
2. Inserire il recipiente miscelatore nell'apparecchio secondo gli incavi.
3. Collocare l'accessorio per centrifuga a vapore assemblato sul recipiente miscelatore e bloccarlo.
4. Se non lo si è ancora fatto, fissare il tubo di silicone **5** alla vaschetta di raccolta **4**.
5. Collocare accanto all'apparecchio un contenitore nel quale fare pendere il tubo di silicone **5**.
6. Collegare la spina ad una presa di corrente adatta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento.
7. Estrarre dal vano cavi del Monsieur Cuisine solo la quantità di cavo necessaria.
8. Portare l'interruttore on/off situato sul lato posteriore destro su **I**: lo schermo comincia a accendersi.
9. Selezionare *PROGRAMMI*.
10. Poi selezionare il programma *COTTURA AL VAPORE*.

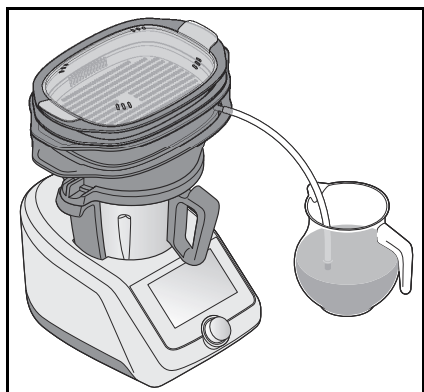
11. Sul display compaiono le seguenti impostazioni:
 - Tempo: 20:00 minuti (modificabile, max. 60:00 min.)
 - Livello di velocità: 1 (fissa)
 - Temperatura: 120 gradi (fissa, l'apparecchio si riscalda solo fino a 100 gradi)
-

NOTA: i valori indicativi per l'impostazione del tempo vanno tratti dalle tabelle delle pagine successive.

12. Togliere il coperchio **1** dall'accessorio per centrifuga a vapore e collocare la frutta o verdura nell'accessorio per la cottura a vapore piano **3**. Poi collocare di nuovo il coperchio **1** in alto.
 13. Toccare *AVVIO*.
 14. Nella finestra successiva selezionare *Sì, PRERISCALDARE*. Nell'indicazione della temperatura compare gradualmente la temperatura di volta in volta raggiunta.
-

NOTA: la centrifuga a vapore va eseguita sempre con la fase di riscaldamento.

15. Una volta che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura massima, inizia il processo di cottura al vapore e l'estrazione del succo.
16. Dopo qualche tempo il succo inizia a scorrere attraverso il tubo di silicone **5** della vaschetta di raccolta **4** e si riversa nel contenitore predisposto.



NOTE:

- Lavorare tutti gli ingredienti una porzione dopo l'altra. Svuotare i recipienti tra una porzione e l'altra.
- Eventualmente sciacquare l'accessorio per centrifuga a vapore con acqua pulita tra una porzione e l'altra.

17. Al termine della centrifuga smontare l'apparecchio e pulire tutti i pezzi.
18. Per lavorare altri alimenti assemblare nuovamente l'accessorio per centrifuga a vapore e riavviare il programma.

8. Conclusione dell'utilizzo



PERICOLO di lesioni da scottatura!

1. Il succo presente nella vaschetta di raccolta **4** è caldo. Per evitare di scottarsi accidentalmente, farlo raffreddare prima di prelevarlo.
1. Allo scadere del tempo impostato per il programma *COTTURA AL VAPORE*, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio disattiva automaticamente il programma.

2. Se si desidera spegnere l'apparecchio prima dello scadere del tempo impostato, basta riportare il timer dello schermo a 0:00. Nel Monsieur Cuisine smart bisogna inoltre toccare *CONFERMA*.
3. Attendere brevemente che svapori il vapore presente nell'accessorio e nel recipiente miscelatore.
4. Poco dopo l'apparecchio passa alla modalità di riposo.
5. Portare l'interruttore on/off situato sul lato posteriore destro del Monsieur Cuisine su **0** e staccare la spina.
6. Pulire accuratamente l'accessorio per centrifuga a vapore dopo l'uso.

9. Dispositivo di protezione contro il surriscaldamento

Monsieur Cuisine è dotato di un dispositivo di protezione contro il surriscaldamento. Non appena non si trova più acqua nel recipiente miscelatore e di conseguenza la temperatura sale troppo, l'apparecchio si spegne automaticamente. In questo caso staccare la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio. Poi è possibile rimetterlo in funzione con acqua.

10. Tabelle di lavorazione

Fruita

	Preparazione	Quantità	Tempo
Mele	lavare, tagliare a metà o in quarti	2 kg	1 ora
Ananas	togliere la base dello stelo, tagliare a pezzi	2 kg	1 ora
Albicocche	lavare	2 kg	1 ora
Pere	lavare, tagliare a metà o in quarti	2 kg	1 ora
Mirtilli	lavare, mondare	2 kg	70 minuti
More	lavare, mondare	1 kg	50 minuti
Fragole	lavare	2 kg	1 ora
Lamponi	lavare, mondare	1 kg	50 minuti
Ribes	lavare, mondare	2 kg	1 ora
Kiwi	lavare, tagliare a metà	2 kg	1 ora
Pesche noce	lavare, togliere il nocciolo, tagliare in quarti	2 kg	1 ora
Arance	lavare, tagliare a metà	2 kg	1 ora
Papaie	lavare, tagliare a metà	2 kg	1 ora
Prugne	lavare	1 kg	1 ora
Pesche	lavare	2 kg	1 ora
Amarene	lavare, mondare	2 kg	1 ora
Uva spina	lavare, mondare	2 kg	1 ora
Ciliege	lavare, mondare	1 kg	1 ora
Anguria	lavare, tagliare a pezzi	2 kg	1 ora
Uva	lavare	2 kg	1 ora

Verdura

	Preparazione	Quantità	Tempo
Cetrioli	lavare, tagliare a pezzi	2 kg	1 ora
Carote	lavare, tagliare a pezzi	2 kg	80 minuti
Ravanelli	lavare, togliere le foglie	2 kg	80 minuti
Barbabietola rossa	lavare, tagliare a metà	2 kg	80 minuti
Spinaci	lavare	200 g	1 ora
Gambi di sedano	lavare, tagliare a pezzi	1 kg	80 minuti
Pomodori	lavare, tagliare a metà	2 kg	1 ora
Cipolle	sbucciare, tagliare a metà	2 kg	80 minuti

Erbe aromatiche

	Preparazione	Quantità	Tempo
Cerfoglio	lavare, mondare	150 g	1 ora
Crescione	tagliare dall'aiuola, lavare	150 g	1 ora
Sedano di montagna	lavare, mondare	150 g	1 ora
Dente di leone	lavare, mondare	150 g	1 ora
Prezzemolo	lavare, mondare	200 g	1 ora
Salvia	lavare, mondare	150 g	1 ora
Acetosa	lavare, mondare	150 g	1 ora
Limoncina	lavare, mondare	150 g	1 ora

NOTE:

- Se dopo aver estratto il succo si desidera lavorare ulteriormente la verdura, è preferibile sbucciare la verdura e togliere la base dello stelo.
- Per un risultato ottimale è meglio usare alimenti di stagione pienamente maturi.
- Gli alimenti ancora caldi possono essere spremuti ancora subito dopo l'estrazione del succo. Per non bruciarsi usare uno schiacciapatate o un cucchiaino lungo. Così si aumenta ancora un poco la quantità di succo ottenuto.

11. Pulizia e conservazione

Pulire l'accessorio per centrifuga a vapore prima del primo utilizzo!



PERICOLO di lesioni da ustione!

- ⊙ Far raffreddare tutti gli elementi prima di pulirli.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.

NOTAS:

- In caso di pulizia in lavastoviglie è possibile che si verifichino piccole deformazioni. Esse si presentano solo negli accessori che vengono sottoposti a tensione in caso di riscaldamento. Basta mettere questi pezzi in lavastoviglie senza bloccarli. Così si può essere sicuri che non si verificheranno deformazioni.
 - alcuni alimenti o alcune spezie possono causare alterazioni del colore della plastica. Non si tratta di un errore dell'apparecchio ed è un fenomeno innocuo.
 - Pulire l'accessorio per centrifuga a vapore dopo l'uso e rimuovere tutti i residui degli alimenti utilizzati.
-

11.1 Pulizia degli accessori

- Pulire tutti gli accessori amovibili dell'accessorio a mano in un lavello con acqua di rigovernatura o in lavastoviglie.

11.2 Conservazione dell'accessorio

- Dopo la pulizia, fare asciugare bene i singoli pezzi dell'accessorio prima di metterli da parte.

11.3 Eliminazione del calcare dall'accessorio

A seconda della durezza dell'acqua, è possibile che si formino depositi di calcare sui pezzi dell'accessorio. È preferibile rimuoverli regolarmente per motivi igienici e per prolungare la vita utile dell'accessorio.

1. Passare un panno imbevuto d'aceto sui punti che presentano calcare.
2. Poi sciacquare accuratamente i singoli pezzi con acqua di rubinetto pulita.
3. Far asciugare completamente i pezzi dell'accessorio prima di metterli da parte o riutilizzarli.

12. Risoluzione dei problemi

Qualora l'accessorio non funzionasse correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente, poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.

Errore	Possibili cause
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentazione di corrente è collegata?• Il dispositivo di protezione contro il surriscaldamento ha spento l'apparecchio? (vedere "Dispositivo di protezione contro il surriscaldamento" a pagina 124)• Il recipiente miscelatore non è inserito correttamente?• L'accessorio per la cottura a vapore fondo 6 è collocato correttamente sul recipiente miscelatore?

13. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Prima della restituzione rimuovere le batterie o gli accumulatori non integrati nell'apparecchio usato, nonché le lampade che possono essere tolte senza distruggerle, e conferirle ad una raccolta separata.

Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

14. Ordinazione degli accessori

Sul nostro sito web si possono ottenere informazioni sugli accessori che è possibile ordinare.

Ordinazione online

shop.hoyerhandel.com



1. Scansionare il codice QR con lo smartphone/tablet.
2. Con il codice QR si accede a un sito web dove è possibile effettuare gli ordini.

15. Dati tecnici

Modello:	SDMC 4 A1
----------	-----------

Simboli utilizzati

	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 20) e/o una sigla (qui PAP).
	Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio.
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Il prodotto non contiene bisfenolo A.

Con riserva di modifiche tecniche.

16. Garanzia della HOYER Handel GmbH

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 415530_2201** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **415530_2201** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 415530_2201



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Índice

1. Vista geral	132
2. Utilização correta	133
3. Indicações de segurança	134
4. Material contido nesta embalagem	136
5. Descrição breve sobre como espremer sumo a vapor	136
6. Desembalar e instalar	137
7. Utilização do aparelho	137
7.1 Espremer sumo a vapor com o MC connect e o MC connect trend	138
7.2 Espremer sumo a vapor com o Monsieur Cuisine smart	139
8. Terminar o funcionamento	140
9. Proteção contra sobreaquecimento	140
10. Tabelas de processamento	141
11. Limpeza e armazenamento	143
11.1 Limpar os acessórios	143
11.2 Armazenar acessório	143
11.3 Descalcificar acessório	143
12. Solução do problema	143
13. Eliminar	144
14. Encomendar acessórios	144
15. Dados técnicos	145
16. Garantia da HOYER Handel GmbH	145

1. Vista geral

- 1** Tampa (material contido na embalagem do MC)
- 2** Elevação
- 3** Acessório para cozer a vapor, plano (material contido na embalagem do MC)
- 4** Bacia de recolha
- 5** Mangueira de silicone
- 6** Acessório para cozer a vapor, fundo (material contido na embalagem do MC)

Obrigado pela sua confiança!



Parabéns pela aquisição do seu novo acessório do espremedor a vapor para o Monsieur Cuisine.

Para utilizar o acessório com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente este manual de instruções antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito neste manual de instruções.**
- **Guarde este manual de instruções.**
- **Se posteriormente entregar este aparelho a terceiros, deve entregar igualmente este manual de instruções. O manual de instruções é parte integrante do produto.**

Esperamos que o seu novo acessório do espremedor a vapor para o Monsieur Cuisine seja motivo de grande satisfação!

Símbolos no aparelho

	O símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.
	Este símbolo adverte-o do contacto com uma superfície quente.

2. Utilização correta

Com este acessório do espremedor a vapor pode, muito facilmente, fazer sumo a partir de fruta ou legumes. Para o efeito, necessita do Monsieur Cuisine com os seus acessórios para cozer a vapor.

O acessório do espremedor a vapor foi concebido para o ambiente doméstico. Apenas pode ser utilizado em espaços interiores secos e não para fins comerciais.

Use indevido previsível



PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Não se debruce sobre o acessório do espremedor a vapor ...
 - ... quando abrir a tampa e o conteúdo ainda estiver quente e
 - ... quando estiver a sair vapor quente pelas aberturas de vapor.

Produtos de terceiros e os seus perigos:

Este acessório do espremedor a vapor é um acessório do

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

e **apenas** pode ser utilizado com estes aparelhos!

NOTA: este acessório pode ser utilizado em todos os IAN dos aparelhos listados.

3. Indicações de segurança

Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso neste manual de instruções:



PERIGO! Risco elevado: não considerar o aviso pode levar a lesões corporais ou morte.

AVISO! Risco médio: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ou danos materiais graves.

CUIDADO: risco reduzido: não considerar o aviso pode levar a ferimentos ligeiros ou danos materiais.

NOTA: particularidades e considerações a ter em conta durante a utilização do aparelho.

Instruções para um funcionamento seguro

Respeite também sem falta as indicações de segurança no manual de instruções do Monsieur Cuisine!

- ⊙ As crianças não podem utilizar o aparelho com o acessório.
- ⊙ A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser efetuadas por crianças.
- ⊙ As crianças não podem brincar com o aparelho com acessório.
- ⊙ Mantenha as crianças afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ⊙ O aparelho pode ser utilizado por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos suficientes se forem supervisionadas ou receberam instruções sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.



- ⊙ Durante o funcionamento, as superfícies ficam muito quentes. Durante o funcionamento, apenas deve agarrar no acessório do espremedor a vapor e no recipiente de mistura com pegas ou luvas de cozinha.
- ⊙ Não se debruce sobre o acessório do espremedor a vapor ...
... quando abrir a tampa e o conteúdo ainda estiver quente e
... quando estiver a sair vapor quente pelas aberturas de vapor.
- ⊙ Existe o perigo de escaldadela devido ao vapor de água que sai.
- ⊙ Para evitar um sobreaquecimento, o aparelho com recipiente de mistura e acessório nunca devem ser cobertos. Caso contrário, o calor pode acumular-se no aparelho.

- ⊙ O aparelho deve ser desligado e retirado da rede elétrica antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que se movam durante o funcionamento.
- ⊙ Tenha em atenção que as superfícies do acessório ainda apresentam calor residual depois da utilização.
- ⊙ Antes da primeira utilização, limpe todas as peças e todas as superfícies que irão ficar em contacto com alimentos (verdere “Limpeza e armazenamento” a pagina 143).



PERIGO para crianças!

- ⊙ O material de embalagem não é um brinquedo. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico. Existe o perigo de asfixia.



PERIGO DE INCÊNDIO!

- ⊙ Não é necessário vigiar durante todo o funcionamento, mas deve controlar-se regularmente. Isto aplica-se, em especial, se forem regulados tempos de cozedura a vapor prolongados.



PERIGO de ferimentos por queimadura!

- ⊙ Durante o funcionamento, as superfícies do acessório ficam muito quentes. Durante o funcionamento, apenas toque no acessório através das pegas. **Durante o funcionamento, apenas agarre no acessório com pegas ou luvas de cozinha.**
- ⊙ Aguarde que o aparelho esteja arrefecido para efetuar a limpeza e arrumar.



PERIGO de ferimentos por escaldadela!

- ⊙ Não se debruce sobre o acessório do espremedor a vapor ...
 - ... quando abrir a tampa e o conteúdo ainda estiver quente e
 - ... quando estiver a sair vapor quente pelas aberturas de vapor.
 Existe o perigo de escaldadela devido ao vapor de água que sai.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Utilize unicamente água potável para produzir vapor.
- ⊙ Certifique-se de que nunca há água a mais ou a menos no recipiente de mistura (min.: 500 ml, max: 3 l de água). A quantidade recomendada para o processo do espremedor a vapor são 2 l de água.
- ⊙ Utilize apenas o acessório original.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou que risquem.

4. **Material contido nesta embalagem**

- 1 Elevação **2**
- 1 Bacia de recolha **4**
- 1 Mangueira de silicone **5**
- 1 Manual de instruções completo (na internet)
- 1 Instruções breves (fornecidas com o aparelho)

5. **Descrição breve sobre como espremer sumo a vapor**

Com a ajuda do acessório do espremedor a vapor, pode fazer sumo fresco a partir de frutas, legumes e ervas cozidos a vapor - sem quaisquer aditivos.

O princípio de espremer sumo a vapor:

A água é aquecida num recipiente de mistura e evapora com o tempo. O vapor de água resultante sobe para o acessório do espremedor a vapor com os alimentos. O vapor de água quente rebenta as células de frutas ou legumes e o sumo flui para a bacia de recolha **4**. O sumo de frutas ou legumes pode ser enchido sem problemas através da mangueira de silicone **5** conectada.

Dica: o acessório do espremedor a vapor não produz apenas sumo. Também pode processar o sumo de frutas em geleia ou marmelada. O sumo também pode ser usado para fazer deliciosas sobremesas.

Preparar fruta e legumes

Para tirar o máximo proveito do acessório do espremedor a vapor, deve preparar os alimentos de acordo:

- Lave bem as frutas e os legumes com água fresca da torneira e corte as partes podres.
- Remova talos e pedúnculos.
- Corte as frutas ou legumes com casca em pedaços pequenos e uniformes (corte as maçãs e as pêras em quartos).
- Com o acessório do espremedor a vapor pode utilizar no máximo 2 kg de fruta ou legumes para o sumo. Esta quantidade também é recomendada para obter um sabor particularmente intenso no sumo.
- Utilize sempre água da torneira fresca (max: 3 l de água, quantidade recomendada: 2 l de água.)
- Depois de terminar a extração do sumo, pode adoçar a bebida com açúcar ou temperá-la com especiarias.

Dica: se não beber o sumo imediatamente depois de prepará-lo, pode engarrafá-lo e saboreá-lo mais tarde. Para que os sumos engarrafados se mantenham por muito tempo, deve primeiro limpar bem as garrafas (incluindo tampas de borracha e fechos flip-top).

- Encha as garrafas com água e aqueça-as a 80 graus em banho-maria. Coloque também as tampas de borracha no banho-maria. Em seguida, deite a água fora.
- O sumo é então engarrafado nas garrafas quentes.
(Como as garrafas estão quentes, deve usar luvas que protejam contra o calor.)

6. Desembalar e instalar

1. Remova todo o material de embalagem.
2. Verifique se todos os componentes estão presentes e não apresentam danos.
- 3. Limpe o aparelho antes da primeira utilização!**
4. Coloque o Monsieur Cuisine sobre uma superfície plana, seca e resistente à água, para evitar que o aparelho possa cair ou deslizar do seu lugar. Escolha uma superfície lisa e limpa para que as ventosas do Monsieur Cuisine se possam fixar bem e proporcionar boa estabilidade.

CUIDADO:

- ⊙ O líquido transbordado corre para a base. Por isso, coloque o aparelho sobre uma base resistente à água.

NOTAS:

- Durante a montagem do acessório do espremedor a vapor, tenha em atenção a sequência correta. Os componentes individuais têm tamanhos diferentes. A sequência aplica-se de cima para baixo!
 - O acessório do espremedor a vapor consiste de diversas partes. Deve montá-las de um modo correto.
-
5. O acessório para cozer a vapor fundo **6** do Monsieur Cuisine serve de base. Coloque a bacia de recolha **4** por cima. Monte a mangueira de silicone **5**, inserindo-a na abertura de saída. Pouse o acessório para cozer a vapor plano **3** do Monsieur Cuisine por cima da mesma. Agora, seguem-se a elevação **2** e, por fim, a tampa **1**.

7. Utilização do aparelho



PERIGO de ferimentos por escaldadura!

- ⊙ Não se debruce sobre o acessório do espremedor a vapor ...
 - ... quando abrir a tampa **1** e o conteúdo ainda estiver quente e
 - ... quando estiver a sair vapor quente pelas aberturas de vapor.
- Ao encher as garrafas com sumo, agarre nas garrafas quentes apenas com luvas adequadas.



PERIGO DE INCÊNDIO!

- ⊙ Antes de ligar o aparelho, coloque-o sobre uma superfície plana, estável, seca e resistente ao calor.



PERIGO de ferimentos por queimadura!

- ⊙ Durante o funcionamento, as superfícies do recipiente de mistura e do acessório ficam muito quentes. Durante o funcionamento, apenas toque em ambas através das respetivas pegas.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Nunca utilize o recipiente de mistura para o acessório do espremedor a vapor sem água. Isso poderia causar o sobreaquecimento do aparelho.

NOTA: pode obter os valores de referência dos tempos a partir das tabelas de processamento.

7.1 Espremer sumo a vapor com o MC connect e o MC connect trend

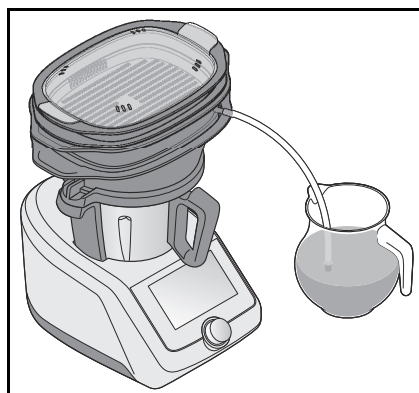
1. Encha o recipiente de mistura do Monsieur Cuisine com 2 litros de água da torneira fresca.
2. Coloque o recipiente de mistura no aparelho consoante as ranhuras.
3. Coloque o acessório do espremedor a vapor montado sobre o recipiente de mistura e bloqueie-o.
4. Fixe a mangueira de silicone **5** na bacia de recolha **4** caso isso ainda não tenha ocorrido.
5. Ao lado do aparelho coloque um recipiente, onde pendure a mangueira de silicone **5**.
6. Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de corrente adequada. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois de feita a ligação.
7. Puxe apenas o cabo necessário a partir do compartimento do cabo do Monsieur Cuisine.
8. Coloque o interruptor de ligar/desligar atrás, à direita, em **I**: o ecrã acende-se.
9. Seleccione o menu inicial e digite **COZER A VAPOR**. O símbolo do programa seleccionado é destacado a cor de laranja. De seguida, pressione na seta no ecrã para prosseguir a introdução do programa.
10. No visor aparecem as seguintes configurações:
 - Tempo: 20:00 minutos (variável, max 60:00 min.)
 - Configurações Turbo: 1 (definido)
 - Temperatura: 120 Graus (definido, o aparelho apenas aquece até 100 Graus)
 - Função de pesagem: toque para pesar a fruta ou legumes para a extração do sumo.

NOTA: os valores de referência para a regulação do tempo podem ser obtidos a partir das tabelas nas páginas seguintes.

11. Retire a tampa **1** do acessório do espremedor a vapor e encha o acessório para cozer a vapor plano **3** com fruta ou legumes. De seguida, coloque novamente a tampa **1** em cima.
12. Tocando em ►, o aparelho inicia a fase de aquecimento. No ecrã aparece a indicação correspondente. Na indicação da temperatura é gradualmente exibida a respetiva temperatura alcançada.

NOTA: espremer a vapor deve sempre efectuar-se com a fase de aquecimento.

13. Caso o aparelho tenha atingido a temperatura máxima, o processo de cozer a vapor inicia, bem como a extração do sumo.
14. Após algum tempo, o sumo escoa através da mangueira de silicone **5** na bacia de recolha **4** para o recipiente previamente preparado.



NOTAS:

- Processe todos os ingredientes porção por porção. Esvazie entretanto os recipientes.
- Se necessário, enxague o acessório do espremedor a vapor e lave-o com água da torneira.

-
15. Após a conclusão da extração do sumo, desmonte o aparelho e limpe todas as peças.
 16. Monte, novamente, o acessório do espremedor a vapor para o processamento de outros alimentos e reinicie o programa.

7.2 *Espremer sumo a vapor com o Monsieur Cuisine smart*

1. Encha o recipiente de mistura do Monsieur Cuisine com 2 litros de água da torneira fresca.
2. Coloque o recipiente de mistura no aparelho consoante as ranhuras.
3. Coloque o acessório do espremedor a vapor montado sobre o recipiente de mistura e bloqueie-o.
4. Fixe a mangueira de silicone **5** na bacia de recolha **4** caso isso ainda não tenha ocorrido.
5. Ao lado do aparelho coloque um recipiente, onde pendure a mangueira de silicone **5**.
6. Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de corrente adequada. A tomada de corrente deve permanecer acessível em qualquer momento depois de feita a ligação.
7. Puxe apenas o cabo necessário a partir do compartimento do cabo do Monsieur Cuisine.
8. Coloque o interruptor de ligar/desligar atrás, à direita, em **I**: o ecrã acende-se.

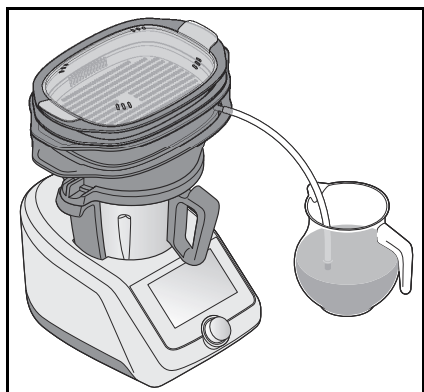
9. Selecione *PROGRAMAS*.
10. Por fim, selecione o programa *COZER A VAPOR*.
11. No visor aparecem as seguintes configurações:
 - Tempo: 20:00 minutos (variável, max 60:00 min.)
 - Nível de velocidade: 1 (definido)
 - Temperatura: 120 Graus (definido, o aparelho apenas aquece até 100 Graus)

NOTA: os valores de referência para a regulação do tempo podem ser obtidos a partir das tabelas nas páginas seguintes.

12. Retire a tampa **1** do acessório do espremedor a vapor e encha o acessório para cozer a vapor plano **3** com fruta ou legumes. De seguida, coloque novamente a tampa **1** em cima.
13. Digite *START*.
14. Na janela seguinte, selecione *SIM, PRÉ-AQUECER*. Na indicação da temperatura é gradualmente exibida a respetiva temperatura alcançada.

NOTA: espremer a vapor deve sempre efetuar-se com o pré-aquecimento.

15. Caso o aparelho tenha atingido a temperatura máxima, o processo de cozer a vapor inicia, bem como a extração do sumo.
16. Após algum tempo, o sumo escoa através da mangueira de silicone **5** na bacia de recolha **4** para o recipiente previamente preparado.



NOTAS:

- Processe todos os ingredientes porção por porção. Esvazie entretanto os recipientes.
- Se necessário, enxague o acessório do espremedor a vapor e lave-o com água da torneira.

17. Após a conclusão da extração do sumo, desmonte o aparelho e limpe todas as peças.
18. Monte, novamente, o acessório do espremedor a vapor para o processamento de outros alimentos e reinicie o programa.

8. Terminar o funcionamento



PERIGO de ferimentos por escaldadura!

1. O sumo na bacia de recolha **4** está quente. Deixe-o arrefecer antes de o retirar para evitar escaldar-se inadvertidamente.

nal acústico e o aparelho desliga o programa automaticamente.

2. Se pretender desligar o aparelho antes de terminar o tempo definido, volte simplesmente a rodar o temporizador no ecrã para 0:00. No Monsieur Cuisine smart, digite adicionalmente em **CONFIRMAR**.
3. Aguarde brevemente até o vapor no acessório e no recipiente de mistura se ter dissipado.
4. Após algum tempo, o aparelho comuta para o modo de espera.
5. Coloque o interruptor de ligar/desligar do Monsieur Cuisine atrás, à direita, em **0** e remova a ficha de alimentação da tomada.
6. Limpe cuidadosamente o acessório do espremedor a vapor após a utilização.

9. Proteção contra sobreaquecimento

O Monsieur Cuisine possui uma proteção contra sobreaquecimento. O aparelho desliga-se automaticamente, quando já não há líquido no recipiente de mistura, o que causa um grande aumento de temperatura. Neste caso, desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente e deixe o aparelho arrefecer.

Depois, já pode pôr de novo o aparelho a funcionar com água.

10. Tabelas de processamento

Frutas

	Preparativos	Quantidade	Tempo
Maçãs	lavar, partir em metades ou em quartos	2 kg	1 hora
Ananás	remover o pedúnculo, cortar em pedaços	2 kg	1 hora
Alperces	lavar	2 kg	1 hora
Peras	lavar, partir em metades ou em quartos	2 kg	1 hora
Mirtilos	lavar, escolher	2 kg	70 minutos
Amoras	lavar, escolher	1 kg	50 minutos
Morangos	lavar	2 kg	1 hora
Framboesas	lavar, escolher	1 kg	50 minutos
Groselhas	lavar, escolher	2 kg	1 hora
Kiwis	lavar, partir em metades	2 kg	1 hora
Nectarinas	lavar, retirar o caroço, partir em quartos	2 kg	1 hora
Laranças	lavar, partir em metades	2 kg	1 hora
Papaias	lavar, partir em metades	2 kg	1 hora
Ameixas	lavar	1 kg	1 hora
Pêssegos	lavar	2 kg	1 hora
Ginjas	lavar, escolher	2 kg	1 hora
Groselhas	lavar, escolher	2 kg	1 hora
Cerejas	lavar, escolher	1 kg	1 hora
Melancia	lavar, cortar em pedaços	2 kg	1 hora
Uvas	lavar	2 kg	1 hora

Legumes

	Preparativos	Quantidade	Tempo
Pepinos	lavar, cortar em pedaços	2 kg	1 hora
Cenouras	lavar, cortar em pedaços	2 kg	80 minutos
Rabanetes	lavar, remover as folhas	2 kg	80 minutos
Beterraba	lavar, partir em metades	2 kg	80 minutos
Espinafres	lavar	200 g	1 hora
Aipo de folhas	lavar, cortar em pedaços	1 kg	80 minutos
Tomates	lavar, partir em metades	2 kg	1 hora
Cebolas	descascar, partir em metades	2 kg	80 minutos

Ervas aromáticas

	Preparativos	Quantidade	Tempo
Carefólio	lavar, escolher	150 g	1 hora
Agrião	cortar do canteiro, lavar	150 g	1 hora
Levístico	lavar, escolher	150 g	1 hora
Dente-de-leão	lavar, escolher	150 g	1 hora
Salsa	lavar, escolher	200 g	1 hora
Salva	lavar, escolher	150 g	1 hora
Alazão	lavar, escolher	150 g	1 hora
Erva-cidreira	lavar, escolher	150 g	1 hora

NOTAS:

- Se pretender continuar a processar o legume espremido, este deve ser descascado e o pedúnculo removido.
- Para um resultado perfeito deve utilizar alimentos completamente maduros e da época.
- Os alimentos ainda quentes podem ser espremidos imediatamente após a extração do sumo. Para não se queimar, utilize um espremedor de batatas ou uma colher comprida. Deste modo, ainda consegue aumentar um pouco a quantidade de sumo recolhido.

11. Limpeza e armazenamento

Antes da primeira utilização limpe o acessório do espremedor a vapor!



PERIGO de ferimentos por queimadura!

- ⊙ Antes de limpar, deixe arrefecer todas as peças.

AVISO de danos materiais!

- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou que risquem.

NOTAS:

- Poderão ocorrer ligeiras deformações durante a limpeza na máquina de lavar louça. Apenas ocorre em acessórios que estejam sob tensão durante o aquecimento. Por favor, coloque as peças de modo solto na máquina de lavar louça. Assim, poderá ter a certeza que não ocorrerão deformações.
- Determinados alimentos ou especiarias podem mudar a cor do plástico. Isto não é uma falha do aparelho e é inofensivo para a saúde.
- Limpe o acessório do espremedor a vapor após cada utilização e remova todos os restos do alimento utilizado.

11.1 Limpar os acessórios

- Limpe manualmente todos os acessórios removíveis do elemento num lava-louça com água de lavagem ou na máquina de lavar louça.

11.2 Armazenar acessório

- Deixe as partes individuais do acessório secar bem após a limpeza, antes de as arrumar.

11.3 Descalcificar acessório

Dependendo do nível de dureza da água podem formar-se depósitos de calcário em partes do acessório. Estes devem ser regularmente removidos por razões de higiene e para prolongar a vida útil do acessório.

1. Limpe os pontos calcificados com um pano humedecido em vinagre.
2. Por fim, efetue uma limpeza profunda das partes individuais com água da torneira fresca.
3. Antes de arrumar ou utilizar novamente o aparelho, deixe as partes do acessório secar completamente.

12. Solução do problema

Se o seu acessório alguma vez não funcionar como deseja, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.

Falhas	Causas possíveis
Não funciona	<ul style="list-style-type: none">• O aparelho está ligado à alimentação de corrente?• A proteção contra sobreaquecimento desligou o aparelho? (verdere "Proteção contra sobreaquecimento" a página 140)• O recipiente de mistura está corretamente colocado?• O acessório para cozer a vapor fundo 6 não se encontra corretamente colocado no recipiente de mistura?

13. Eliminar

Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.

O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.



Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.



Antes da devolução, remova as baterias ou acumuladores que não estejam incluídos no dispositivo antigo, bem como as lâmpadas que podem ser removidas sem destruí-las, e leve-as para uma recolha de lixo separada.

Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

14. Encomendar acessórios

No nosso sítio Web poderá informar-se sobre os acessórios que poderão ser encomendados posteriormente.

Encomenda online

shop.hoyerhandel.com









1. Leia o código QR com o seu smartphone/tablet.
2. Com o código QR, abre-se um sítio Web onde pode fazer a sua encomenda.

15. Dados técnicos

Modelo:	SDMC 4 A1
---------	-----------

Símbolos utilizados

	Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 20) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP).
	Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa.
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.
	O produto não contém bisfenol A.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

16. Garantia da HOYER Handel GmbH

Estimado Cliente,

A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.

A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.

O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

Accionamento da garantia

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 415530_2201** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.

- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em www.lidl-service.com pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl (www.lidl-service.com) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **415530_2201**.



Centro de Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 800849000

E-Mail: hoyer@lidl.pt

IAN: 415530_2201



Fornecedor

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANHA