



## Über uns

Ich bin Matthias Schempf, leidenschaftlicher Nutzer eines Thermomix® und begeisterter Hobby-Koch und Tüftler. Aus meinem Beruf in der Entwicklung funktionaler Sporttaschen weiß ich, wie wichtig die Qualität eines Produkts ist, um sich mit dem Produkt wohlfühlen und mit Freude und Enthusiasmus immer wieder neue Einsatzzwecke für das Produkt zu finden.

Dieses hohe Anspruchsdenken hat mich auch in der Entwicklung der Destillieranlage begleitet - bei der Auswahl der Materialien ebenso wie bei der Qualität der Fertigung. "Made in Germany" sollte keine Phrase sein, sondern ein elementares Bekenntnis zu Hochwertigkeit, Langlebigkeit und Nachhaltigkeit. Ziel war es ein Produkt zu kreieren, das leicht zu bedienen ist und Raum für nahezu endlose Einsatzzwecke bietet.

Ich wünsche Dir viel Spaß damit!



### Allgemeiner Hinweis

Bitte lese die Gebrauchsanweisung – insbesondere die Sicherheitshinweise – vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und verwende die Destillieranlage nur wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben. Bewahre diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und lege sie bei, wenn Du die Destillieranlage an einen anderen Benutzer weitergibst.

Diese Gebrauchsanweisung kann auch als PDF-Datei angefordert werden. Dazu einfach den QR-Code auf der Rückseite der Gebrauchsanweisung scannen.



### Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Destillieranlage ist ausschließlich zur Herstellung von Aromen, Hydrolaten (Pflanzenwasser), ätherischen Ölen, Heilmitteln und zur Wasserdestillation bestimmt. Für diese Art der Verwendung enthält die Destille eine wirksame, auf ihre Größe abgestimmte Kühlung. Diese Kühlung ist insbesondere für die Destillation ätherischer Öle elementar wichtig, aber auch bei anderen Destillationen eine große Hilfe.

Unter den Voraussetzungen der bestimmungsgemäßen Verwendung sind Destillieranlagen mit einem Brennkesselvolumen von bis zu 2 L in Deutschland legal und dürfen ohne Anmeldung erworben werden.

Nicht erlaubt ist hingegen die Destillation von Alkohol! Bei Zuwiderhandlung drohen hier Bußgelder.

### Hinweis zur Entsorgung

Die Destillieranlage sowie sämtliche Verpackungsbestandteile können über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb bzw. über die kommunale, hierfür zuständige Einrichtung gemäß geltenden Vorschriften entsorgt werden. Die Mitarbeiter Deiner Entsorgungseinrichtung informieren Dich auf Anfrage gerne über Möglichkeiten der korrekten und umweltgerechten Entsorgung.



DESTILLE FÜR DEN MONSIEUR CUISINE®

# destillieranlage



GEBRAUCHSANWEISUNG



Herzlichen Glückwunsch zu Deiner neuen Destille!  
Hier zeigen wir Dir, wie Du ganz einfach wundervolle Aromen, ätherische Öle, Hydrolate und Heilmittel herstellen kannst.

Monieur Cuisine, Monieur Cuisine édition plus und Monieur Cuisine connect sind eingetragene Marken der Lidl Stiftung & Co. KG. Die dargestellten Abbildungen des Monieur Cuisine® dienen lediglich der Veranschaulichung der Funktionsweise der Destillieranlage.

# Sicherheitshinweise



## VORSICHT VERBRENNUNGSGEFAHR!

Die Destillieranlage wird während des Betriebs sehr heiß. Fasse die Destillieranlage während des Betriebs daher nicht an!

Auch nach dem Gebrauch bleibt die Anlage längere Zeit heiß. Hebe die Destillieranlage nach dem Gebrauch nur mit Handschuhen vom Monsieur Cuisine®!

## LIEFERUMFANG

- Destillieranlage / Aufsatz für Monsieur Cuisine® aus Edelstahl
- eingebautes Analog-Thermometer
- Silikonschlauch für Kühlwasserabfluss
- Silikonschlauch für Kühlwasserzufluss
- Verbindungsmuffe / 1x Edelstahlgewinde, 1x Kunststoffmutter
- Silikonschlauch für Destillat / Hydrolat / ätherisches Öl
- Wasserpumpe für Kühlwasserkreislauf
- Aufbewahrungsbox

## DU BRAUCHST NOCH

- Monsieur Cuisine® édition plus | connect | trend | smart
- Destillat / Pflanzenteile
- Auffanggefäß für das Destillat
- Schüssel, Eimer oder Spülbecken mit kaltem Wasser
- Steckdose 220 / 230 V

# Bedienungsanleitung - in 6 Schritten



## RICHTWERTE ZUM EINSTELLEN DES MONSIEUR CUISINE® IM PROGRAMM 'MANUELLES KOCHEN'

- | <b>D</b> DESTILLATE | <b>H</b> HYDROLATE   |
|---------------------|----------------------|
| • Zeit: 60 min      | • Zeit: 30 min       |
| • Temperatur: 95 °C | • Temperatur: 130 °C |
| • Drehzahl: Stufe 1 | • Drehzahl: Stufe 1  |

- 1** Verbinde die Destillieranlage mit dem abgenommenen Original-Deckel des Monsieur Cuisine® mit Hilfe des beigelegten Edelstahlgewindes **A**.
  - 2** **D** **Destillate**  
Fülle max. 2 L Flüssigkeit in den Topf des Monsieur Cuisine®.  
**H** **Hydrolate / Ätherische Öle**  
Fülle max. 0,7 L Wasser in den Topf des Monsieur Cuisine® ein. Lege anschließend die Pflanzenteile (z. B. Lavendel, Linden-, Kamillen-, Ringelblumen- oder Rosenblüten oder andere Heilpflanzen) in den Gareinsatz.
  - 3** Setze den Deckel fest in den Monsieur Cuisine® ein.
  - 4** Schließe beide Silikonschläuche für die Kühlung der Destillieranlage an der Destille an.
    - a) Schließe den unteren Silikonschlauch an der Pumpe an und lege die Pumpe so ins Wasser, dass sie vollständig mit Wasser bedeckt ist. (Das erforderliche Mindestkühlwasservolumen liegt bei 5 L.)
    - b) Führe den oberen Schlauch in den Wasserbehälter, um den Wasserkreislauf zu schließen.
  - 5** Schließe den kürzesten Silikonschlauch an den Auslauf für das Destillat / Hydrolat an und stelle den Auffangbehälter unter das Schlauchende.
  - 6** Schalte die Pumpe ein und prüfe danach noch einmal, ob die Pumpe während des Betriebs mit Wasser bedeckt ist. Schalte dann den Monsieur Cuisine® ein.
- !** **Reinigung**  
Die Destille und die Schläuche mit klarem Wasser ausspülen und an der Luft trocknen lassen. Bei größerem Reinigungsbedarf können auch die Verschraubungen der Destille gelöst werden.



REZEPTIDEE

# Lavendelöl

50 - 100 g Lavendelblüten ergeben ca. 1 mg ätherisches Öl

- 1 0,7 L Wasser in den Mixtopf des Monsieur Cuisine® geben.
  - 2 50 - 100 g getrocknete Lavendelblüten in den Gareinsatz geben.
  - 3 Deckel mit Destille aufsetzen und Destille wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben starten.
  - 4 Am Monsieur Cuisine® die Zeit auf 30 min, die Temperatur auf 130 °C und die Drehzahl auf Stufe 1 stellen.
- Nach 10 - 15 min tropft das Hydrolat (ätherische Öl) ins Auffanggefäß.

⚠ Destille nicht unbeaufsichtigt lassen.

⚠ Immer genügend Wasser in den Topf füllen, um ein völliges Verdampfen des Wassers und damit verbundene Überhitzung des Monsieur Cuisine® zu vermeiden.

## Anwendungstipp

Um die innere Ruhe wiederzufinden, eignet sich Lavendelöl hervorragend für Massagen oder – gemischt mit 2 - 3 Esslöffeln Honig – für ein wohltuendes Bad.

Die antimikrobielle Wirkung des Öls hilft außerdem wirkungsvoll bei Ohrenschmerzen.

DEINE DESTILLIERANLAGE AUSPROBIEREN



DEINE DESTILLIERANLAGE UND DU

REZEPTIDEE

# Rosenhydrolat

1 Gareinsatz mit Rosenblüten ergibt ca. 250 ml Rosenhydrolat

- 1 0,7 L Wasser in den Mixtopf des Monsieur Cuisine® geben.
  - 2 Gareinsatz mit Rosenblütenblätter füllen.
  - 3 Deckel mit Destille aufsetzen und Destille wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben starten.
  - 4 Am Monsieur Cuisine® die Zeit auf 30 min, die Temperatur auf 130 °C und die Drehzahl auf Stufe 1 stellen.
- Nach 10 - 15 min tropft das Hydrolat ins Auffanggefäß.

⚠ Destille nicht unbeaufsichtigt lassen.

⚠ Immer genügend Wasser in den Topf füllen, um ein völliges Verdampfen des Wassers und damit verbundene Überhitzung des Monsieur Cuisine® zu vermeiden.



MADE IN GERMANY