

INSTRUKCJA OBSŁUGI SOKOWNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ

ME2STJ25SS118L, ME2STJ25SS115L



Zdjęcia w niniejszej instrukcji są wyłącznie poglądowe.



1. Użycie zgodnie z przeznaczeniem

Niniejszy sokownik przeznaczony jest do przyrządzania soków z owoców. Może być używany jako naczynie do gotowania na parze lub zwykły garnek. Z powodzeniem sprawdzi się na każdym typie kuchenki – w tym indukcyjnej.

Naczynie przeznaczone jest wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i nie może być używane do celów profesjonalnych.

2. Dane techniczne

Nr partii	POME250001, POME250002
Model	ME2STJ25SS118L, ME2STJ25SS115L
Pojemność użytkowa	ME2STJ25SS118L (8 l), ME2STJ25SS115L (5 l)

Produkt przystosowany do
Kuchenka indukcyjna
Kuchenka gazowa
Kuchenka elektryczna z płytą grzewczą
Kuchenka z płytą ceramiczną
Kuchenka elektryczna ze spiralą grzejną

3. Zasady bezpiecznego użytkowania

- Przed użyciem należy przeczytać całą instrukcję. Stosowanie się do zawartych wskazówek i ostrzeżeń pozwoli na bezpieczne użytkowanie produktu.
- Jeśli produkt jest przekazywany innym osobom, instrukcja obsługi również musi zostać przekazana.
- Należy stosować źródła ciepła wskazane w niniejszej instrukcji.
- W przypadku stosowania kuchni gazowej, zwróć uwagę, aby płomień nie wychodził poza obręb dna naczynia.
- Podczas mycia nie używaj metalowych, ani ostrych narzędzi, które spowodują uszkodzenie/zarysowanie powierzchni naczyń.
- Podczas gotowania należy używać tylko drewnianych lub plastikowych łopatek. Metalowe akcesoria mogą spowodować zarysowanie powierzchni.
- Nie wolno kroić ani dzielić potraw bezpośrednio w naczyniu, może to spowodować uszkodzenie metalu.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy dno naczynia nie jest zabrudzone, ani odkształcone.
- Przed postawieniem naczynia na powierzchni płyty grzewczej sprawdź czy nie ma na niej żadnych zabrudzeń.
- Sprawdź, czy na sitku oraz odpowietrzniku pokrywy nie ma resztek pokarmu.
- Nie używaj naczynia, kiedy dno uległo mechanicznemu uszkodzeniu lub znacznemu odkształceniu.
- Należy kontrolować proces gotowania, nie należy dopuścić do całkowitego

wyparowania wody z dolnego naczynia.

- Nigdy nie podgrzewaj pustego naczynia.
- Nie narażaj naczynia na szok termiczny. Nigdy nie podgrzewaj naczynia wyjętego bezpośrednio z lodówki, może to spowodować odkształcenia dna lub uszkodzenie płyty grzewczej.
- Dostosuj rozmiar pola grzewczego do rozmiaru dna naczynia zgodnie z zaleceniami producenta kuchenki.
- Chroń naczynie przed uszkodzeniami mechanicznymi: obiciami, zarysowaniami.
- Sokownik nie jest zabawką. Należy zwracać uwagę, aby dzieci nie miały dostępu do gorącego naczynia.
- UWAGA! Uchwyty poszczególnych naczyń, klamra, rurka, pokrywa i uchwyt pokrywy nagrzewają się, zawsze należy używać rękawic ochronnych przy kontakcie z rozgrzanym naczyniem.
-  UWAGA! Ryzyko oparzenia! Podczas użytkowania powierzchnie produktu nagrzewają się.
- Elektroniczna wersja instrukcji obsługi dostępna jest pod adresem <https://instrukcje.vershold.com>

4. Objasnienie symboli

	Wyrób przystosowany do kontaktu z żywnością.
	Przeczytaj instrukcję.
	Produkt nadaje się do mycia w zmywarce (z wyjątkiem wężyka).
	Produkt nadaje się do użytkowania na kuchenie indukcyjnej.
	Produkt nadaje się do użytkowania na kuchenie gazowej.
	Produkt nadaje się do użytkowania na kuchenie elektrycznej ze spiralą grzejną.
	Produkt nadaje się do użytkowania na kuchenie elektrycznej.
	Produkt nadaje się do użytkowania na kuchenie z płytą ceramiczną.
	Oznaczenie materiału, z którego wykonane jest opakowanie – tekstura falista.
	Znak towarowy, który oznacza, że importer wniósł wkład finansowy w budowę i funkcjonowanie systemu odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych.
	Uwaga! Ryzyko oparzenia!

5. Zawartość zestawu

Ilość	Element
1	Garnek na wodę

1	Naczynie na sok
1	Naczynie z sitkiem na owoce
1	Szklana pokrywa
1	Silikonowy wąż
1	Klamra do wężyka
1	Instrukcja obsługi

Otwórz opakowanie i ostrożnie wyjmij produkt. Sprawdź, czy zestaw jest kompletny i bez uszkodzeń. Upewnij się, że części z tworzyw sztucznych nie są pęknięte. Jeśli stwierdzisz, że brakuje części bądź są uszkodzone, nie używaj produktu, lecz skontaktuj się ze sprzedawcą. Zachowaj opakowanie lub zutylizuj zgodnie z lokalnymi przepisami.



Uwaga! Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.). Niebezpieczeństwo uduszenia!

6. Budowa i użytkowanie



1	Szklana pokrywa z uchwytem i otworem odpowietrzającym
2	Naczynie z sitkiem na owoce
3	Naczynie na sok
4	Naczynie na wodę
5	Wąż do odprowadzania soku
6	Zacisk wężyka
7	Wypustka naczynia na sok

Użytkowanie:

Ostrzeżenie! Przy zdejmowaniu naczynia z kuchenki, zawsze zakładaj rękawice! Uchwyty poszczególnych naczyń, klamra, rurka, pokrywa i uchwyt pokrywy mocno się nagrzewają.

- Dolne naczynie (4) wypełnij wodą do ¾ jego wysokości. Następnie nałóż naczynie na sok (3), następnie naczynie z sitkiem na owoce (2), zamknij pokrywę (1).
- Nałóż silikonowy wąż (5) na wypustkę naczynia na sok (7). Zaciśnij klamrę na górze wężyka (6).
- Do naczynia z sitkiem (2) włóż umyte owoce. Niewielkie, miękkie owoce można włożyć w całości. Duże, twarde owoce należy pokroić na mniejsze części.
- Owoce powinno się zasycać cukrem (w ilości zależnej od przepisu).

5. Sokownik przykryć pokrywką (1).
6. Ustawić naczynie na kuchence (dobierając odpowiednio rozmiar dna naczynia do rozmiaru płyty grzejnej; ogień nie powinien wychodzić poza obręb dna naczynia na wodę).
7. Kiedy woda zacznie wrzeć, zacznie wydobywać się para, a proces powstawania soku rozpocznie się. W środkowym naczyniu zacznie gromadzić się sok.
8. Podczas gotowania należy kontrolować poziom wody dolnego naczynia. Nie używać sokownika jeśli cała woda z dolnego naczynia wyparuje. Może to doprowadzić do zniszczenia, odkształcenia, przypalenia dna.
9. Przed ponownym uzupełnieniem wody w naczyniu należy najpierw odprowadzić sok. W celu uzupełnienia naczynia z wodą unieś za uchwyt części z naczyniem na sok i odstaw ją ostrożnie na płaską powierzchnię (pamiętaj o używaniu środków ochrony termicznej np. rękawic kuchennych). Kontynuuj gotowanie nakładając pozostałą część sokownika na naczynie z wodą.
10. Odprowadzić sok należy przez zwolnienie klamry z wężyka oraz umieszczenie go w pozycji „do dołu”. Sok można zlewać wężykiem bezpośrednio do butelek. Proces ten należy rozpocząć ok. kilkunastu minut po wytworzeniu się pary w garnku oraz jeśli uwidoczni się sok w wężyku.
11. Po napełnieniu butelek, w razie potrzeby, pasteryzować w celu przedłużenia okresu do spożycia.
12. Czas, po jakim uzyskamy sok (liczony od momentu zagotowania wody) wynosi w przybliżeniu:

- dla owoców miękkich (maliny, truskawki) 20-30 min

- dla owoców półtwardych (porzeczka, borówka) 30-40 min

- dla owoców twardych (jabłka, gruszk) 40-60 min.

Gotowanie na parze:

1. Sokownik może służyć jako garnek do gotowania na parze.
2. W przypadku gotowania potraw na parze pozostaw ustawienie elementów jak w przypadku gotowania owoców lub warzyw na sok.
3. Przed rozpoczęciem gotowania na parze zaciśnij silikonowy wąż metalowym zaciskiem.
4. Przymocuj silikonowy wąż do jednego z uchwytów sokownika za pomocą metalowego zacisku.
5. Nalej wody do naczynia (4).
6. Umieść produkty w naczyniu na owoce (2), który spełni rolę sitka do gotowania na parze.
7. Przykryj naczynie pokrywką. Gotuj wedle przepisu lub uznania.

Sitko z pokrywką (2, 1) można używać z innymi garnkami dopasowanymi wymiarem do naczynia z sitkiem.

7. Czyszczenie i konserwacja

- Przed pierwszym użyciem należy umyć cały zestaw w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, następnie zagotować wodę. Zagotowaną wodę należy wylać.
- Po każdorazowym użyciu należy umyć wystudzone naczynie w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Wytrzeć do sucha.
- Do czyszczenia nie należy używać żrących środków czyszczących ani ostrych czyścików mogących zarysować powierzchnię.
- Produkt nadaje się do mycia w zmywarkach, ale nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofalowej.
- Wszystkie elementy sokownika poza wężykiem można myć w zmywarce. Wąż należy myć pod bieżącą wodą z użyciem delikatnego płynu do mycia naczyń i wąskiej szczotki.

8. Przechowywanie i transport

Zawsze przechowuj produkt w suchym, wentylowanym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

Chronić produkt przed wibracjami i wstrząsami podczas transportu.

Przechowując naczynie należy zwracać uwagę aby wewnętrzna powierzchnia sokownika nie miała kontaktu z innym naczyniem.

9. Utylizacja

Materiały z opakowania należy zabezpieczyć przed dziećmi, gdyż stanowią źródło zagrożenia.

Utylizacji opakowania należy dokonać zgodnie z przepisami lokalnymi.

Artykuł po zużyciu należy zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

10. Gwarancja

W celu reklamacji produktu **należy skontaktować się ze Sprzedawcą.**

Wszystkie pytania i problemy związane z funkcjonowaniem produktu lub zgłoszeniem reklamacji można kierować:

- przez e-mail: infolinia@vershold.com;

- telefonicznie: **+48 667 090 903**.

Gwarancja

1. Ten produkt objęty jest gwarancją. Termin gwarancji jest zgodny z ustawowym prawem państwa, na którego terytorium znajduje się punkt sprzedaży. Termin gwarancji wynosi nie mniej niż 24 miesiące, licząc od dnia, kiedy rzecz została kupującemu wydana.
2. Produkt będzie, wedle uznania Gwaranta, podlegać:
 - a) bezpłatnej naprawie przez Gwaranta, z zastrzeżeniem, że zdemontowane, uszkodzone lub wadliwe części produktu w celu zapewnienia bezpieczeństwa Klienta stają się własnością Gwaranta,
 - b) wymianie produktu na nowy w miejscu zakupu produktu, w związku z czym uszkodzony lub wadliwy produkt staje się własnością Gwaranta,
 - c) zwrotowi w zamian za zwrot ceny za zakupiony produkt, w związku z czym uszkodzony lub wadliwy produkt staje się własnością Gwaranta.
3. Za produkt uszkodzony uważa się taki produkt, który nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną tego stanu jest wewnętrzna właściwość urządzenia.
4. Uprawniony do gwarancji jest zobowiązany dostarczyć urządzenie do Punktu Obsługi Klienta w danym sklepie w celu zgłoszenia reklamacji. Przy realizacji uprawnień z tytułu gwarancji należy okazać paragon zakupu lub fakturę oraz wskazać możliwie dokładny opis wady produktu.
5. Gwarancja nie obejmuje produktów z uszkodzeniami mechanicznymi nie powstałymi z winy producenta lub dystrybutora, a w szczególności z powodu wadliwego użytkowania lub wynikłymi w następstwie działania siły wyższej.
6. Gwarancją nie są objęte produkty, w których usunięta została plomba zabezpieczająca, chyba, że dokonał tego uprawniony pracownik serwisu.
7. Punkt naprawczy dołoży wszelkich starań, aby dokonać naprawy w terminie 21 dni. Termin ten może ulec przedłużeniu do 1 miesiąca w przypadku zaistnienia potrzeby zakupu części zapasowych, którymi nie dysponuje aktualnie punkt naprawczy.
8. Zaleca się reklamowanie sprzętu kompletnego, celem usprawnienia działań serwisowych.
9. Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z gwarantowanego ustawowo prawa.
10. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej obejmuje terytorium kraju, w którym dokonano sprzedaży produktu.

Importer (Gwarant):

VERSHOLD POLAND Sp. z o.o.
ul. Żwirki i Wigury 16A,
02-092 Warszawa, Polska
Wyprodukowano w Chinach
infolinia@vershold.com

INSTRUCTION MANUAL STAINLESS STEEL JUICER

ME2STJ25SS118L, ME2STJ25SS115L



Pictures in this manual are for reference only.



1. Intended use

This juicer serves for preparing fruit juices. It can be used as a steaming dish or as a regular pot. It is perfect for any cooker type, including induction cookers.

The pot is designated for use only in households and may not be used for professional purposes.

2. Technical specification

Lot No.	POME250001, POME250002
Model	ME2STJ25SS118L, ME2STJ25SS115L
Usable capacity	ME2STJ25SS118L (8 l), ME2STJ25SS115L (5 l)
Product suitable for	Induction cooker Gas cooker Electric cooker with plate hob Electric cooker with ceramic hob Electric cooker with heating coil

3. Important safeguards

1. Read the entire manual before you start using the product. Compliance with the instructions and warnings contained herein will enable safe use of the product.
2. If the product is passed on to others, the instruction manual must also be handed over.
3. Use the heat sources indicated in this manual.
4. When using a gas cooker, make sure that the flame does not extend beyond the bottom of the dish.
5. When cleaning, do not use metal or sharp tools that will damage/ scratch the surface of the dishes.
6. When cooking, use only wooden or plastic spatulas. Metal accessories can scratch the surface.
7. Do not cut or divide food directly in the pot, this can damage the coating.
8. Before each use, make sure that the bottom of the utensil is neither dirty nor deformed.

9. Before placing the utensil on the surface of the cooktop, check that there is no dirt on the cooktop.
10. Check that there is no food residue on the sieve and the vent of the lid.
11. Do not use the utensil when the bottom is mechanically damaged or heavily deformed.
12. Keep the cooking process under control and do not allow water to evaporate completely from the bottom dish.
13. Never heat an empty utensil.
14. Do not expose the utensil to thermal shock. Never heat a pot that is removed directly from the fridge, as this can cause deformation of the bottom or damage the cooktop.
15. Adjust the size of the heating field to the size of the bottom of the utensil as recommended by the cooker manufacturer.
16. Protect the utensil from mechanical damage: chippings, scratches.
17. The juicer is not a toy. Make sure that children do not have access to it when it is hot.
18. CAUTION! The handles of particular dishes, the clamp, tube, pot and lid handles heat up, always use protective gloves when in contact with a heated utensil.
19.  **ATTENTION! Risk of burning! The surfaces of the product heat up during use.**
20. *The electronic version of this instruction manual is available at the following address: <https://instrukcje.vershold.com>*

4. Explanation of symbols

	Product suitable for contact with food
	Read the instruction manual.
	Product is suitable for washing in a dishwasher (except the tube).
	The product is suitable for use on an induction stove.
	The product is suitable for use on a gas stove.
	The product is suitable for use on an electric stove with a heating coil.
	The product is suitable for use on an electric stove.
	The product is suitable for use on a stove with a ceramic hob.
	Identification of the packaging material – corrugated fibreboard.
	Trademark that means that the importer made a financial contribution to the construction and operation of a packaging waste recovery and recycling system.



Caution! Hot surface. Risk of getting burned.

5. Set contents

Quantity	Component
1	Water pot
1	Juice container
1	Fruit container with sieve
1	Glass lid
1	Silicone tube
1	Tube clamp
1	Instruction manual

Open the package and carefully take the product out. Check that the set is complete and without damage. Make sure the plastic parts are not cracked. If you find that parts are missing or damaged, do not use the product and contact your distributor. Keep the packaging or dispose of it according to local regulations.



Attention! To keep children safe, do not leave any packaging parts accessible and unattended (plastic bags, cardboard boxes, Styrofoam etc.). Danger of suffocation!

6. Overview and use



1	Glass lid with handle and vent hole
2	Fruit container with sieve
3	Juice container
4	Water container
5	Tube for discharging juice
6	Tube clamp
7	Tab of the juice container

Operation:

Warning! Always wear gloves when removing the dish from the cooker!

The handles of particular dishes, the clamp, tube, pot and lid handles heat up a lot.

1. Fill the bottom container (4) with water up to ¾ of its height. Then put the juice container (3) on it, then the fruit container with sieve (2), close the lid (1).
2. Put the silicone tube (5) on the tab of the juice container (7). Close the clamp (6) on the top of the tube (5) .
3. Put washed fruit in the fruit container with sieve (2). Small, soft fruit can be put whole. Big, hard fruit should be cut into smaller pieces.
4. Cover the fruit with sugar (the amount depends on the recipe).
5. Cover the juicer with the lid (1).
6. Place the dish on the cooker (selecting the right size of the plate hob for the bottom of the dish; the flame should not extend beyond the bottom of the water container).
7. When the water starts to boil, steam will be released and the process of juice formation will start. The juice will start to accumulate in the middle container.
8. During cooking check the water level in the bottom container. Do not use the juicer if all the water from the bottom container evaporated. This can lead to damage, deformation or burning of the bottom.
9. The juice must first be discharged before the container is refilled with water. To refill the container with water, lift the juice container by the handles and carefully place it on a flat surface (remember to use thermal protection, e.g. kitchen gloves). Continue cooking and place the rest of the juicer on the water container.
10. The juice should be discharged by releasing the clamp from the tube and directing it down. Using the tube, the juice can be poured directly into bottles. This process should start several minutes after the steam formed in the pot and if the juice is visible in the tube.
11. After filling the bottles, pasteurize them if necessary, in order to extend the shelf life.
12. The time after which juice is produced (after the water started to boil) is approximately:
 - for soft fruit (raspberries, strawberries) 20 – 30 min.
 - for semi-hard fruit (currants, blueberries) 30 – 40 min.
 - for hard fruit (apples, pears) 40 – 60 min.

Steam cooking:

The juicer can be used as a steaming pot.

1. When steam cooking food, keep all the elements in the same position as when preparing fruit or vegetable juice.
2. Before starting to steam cook, close the metal clamp on the silicone tube.
3. Fix the silicone tube onto one of the juicer’s handles using the metal clamp.
4. Pour water into the container (4).
5. Place products in the fruit container (2), which will serve as sieve during steam cooking.
6. Cover the container with the lid. Cook in accordance with the recipe or at your own discretion.

The sieve and lid (2, 1) can be used with other pots that match the size of the sieve pot.

7. Cleaning and maintenance

- Before the first use, wash all the elements in warm water with a dish-washing liquid, then boil the water. Dispose of the boiled water.
- After each use, wash the cooled dish in warm water with a detergent. Wipe dry.
- Do not use aggressive cleaning agents or sharp sponges for cleaning that can scratch the surface.
- The product is suitable for washing in dishwashers and not suitable for using in

microwaves.

- All juicer components except the tube are dishwasher safe. The tube should be washed under running water using a mild dishwashing liquid and a narrow brush.

8. Storage and transport

Always keep the product in a dry ventilated place, out of reach of children.

Protect the product from vibration and shock during transport.

When storing the dish, make sure that the inner surface of the juicer does not come into contact with another utensil.

9. Disposal

Materials from the packaging should be protected from children, as they are a source of danger.

Dispose of the packaging in accordance with local regulations.

When no longer in use, dispose of the product in line with the applicable regulations.

10. Warranty

To submit a complaint about the product, **please contact the Seller.**

All questions and problems related to the functioning of the product, or the submission of a complaint can be directed to us:

- by e-mail: infofinia@vershold.com;
- by telephone: **+48 667 090 903.**

Guarantee

1. This product is covered by the warranty. The warranty period is in accordance with the statutory law of the country in which the point of sale is located. The warranty period is not less than 24 months from the date on which the item was delivered to the buyer.
2. The product will, at the Guarantor’s discretion, be subject to:
 - a) free repair by the Guarantor, with the proviso that the disassembled, damaged, or defective parts of the product become the property of the Guarantor in order to ensure the safety of the Customer,
 - b) replacement of the product with a new one at the place of purchase of the product, therefore the damaged or defective product becomes the property of the Guarantor,
 - c) return in exchange for a refund of the price for the purchased product, therefore the damaged or defective product becomes the property of the Guarantor.
3. A defective product is a product that does not fulfill the functions specified in the instruction manual, and the reason for this condition is an internal property of the device.
4. The person entitled to the warranty is obliged to deliver the device to the Customer Service Center in each store for the purpose of submitting a complaint. When exercising the rights under the warranty, a purchase receipt or an invoice should be presented and a detailed description of the product defect should be provided.
5. The warranty does not cover products with mechanical damage which is not the fault of the producer or distributor, due to improper use or resulting from force majeure.
6. The warranty does not apply to products in which the security seal has been removed, unless an authorized service employee has done so.
7. The repair center will use its best endeavors to repair within 21 days. This period may be extended up to 1 month in the event of a need to purchase spare parts that are not currently available to the repair point.
8. It is recommended to advertise complete equipment in order to improve service activities.
9. This warranty does not exclude, limit or suspend the buyer’s rights resulting

from the statutory rights.

10. The territorial coverage of the warranty covers the territory of the country in which the product was sold.

Importer (Warrantor):

VERSHOLD POLAND Sp. z o.o
ul. Żwirki i Wigury 16A
02-092 Warsaw, Poland
Made in China
infofinia@vershold.com