

Sokownik ze stali nierdzewnej

Mega-M[®]

Instrukcja obsługi

MTP003663



Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją przed użyciem i zachować niniejszą instrukcję dla innych użytkowników.

Spis treści

Wstęp.....	2
Zawartość opakowania i parametry techniczne.....	3
Budowa sokownika	3
Zasady bezpiecznego użytkowania.....	3
Użytkowanie sokownika.....	4
Konserwacja i czyszczenie	6

Wstęp

Dziękujemy za zakup oraz korzystanie z produktów Mega-M. W celu pełnego wykorzystania funkcji naszych urządzeń i zmniejszenia ryzyka wystąpienia uszkodzeń czy obrażeń, prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed rozpoczęciem użytkowania oraz zachowanie jej na przyszłość.

Sokownik został zaprojektowany z myślą o konsumentach ceniących sobie zalety naturalnej i zdrowej żywności. Przy jego pomocy będzie można przygotować pyszne owocowe soki. Ustawiając odpowiednio elementy sokownika może on służyć jako urządzenie do gotowania na parze lub jako zwykły garnek. Wielofunkcyjny charakter sokownika sprawi, że gotowanie będzie czystą przyjemnością, która zaowocuje smacznymi i zdrowymi, domowymi przetworami.



Ostrzeżenie!

Każda modyfikacja urządzenia, niewłaściwa instalacja, regulacja i konserwacja mogą prowadzić do strat materialnych.

Firma nie ponosi odpowiedzialności za celowe uszkodzenia sprzętu, zaniedbanie, szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i przepisów.

Nieuprawniona próba ingerencji w urządzenie i zastosowanie nieoryginalnych części zamiennych jest równoznaczne z unieważnieniem gwarancji.

Zawartość opakowania i parametry techniczne

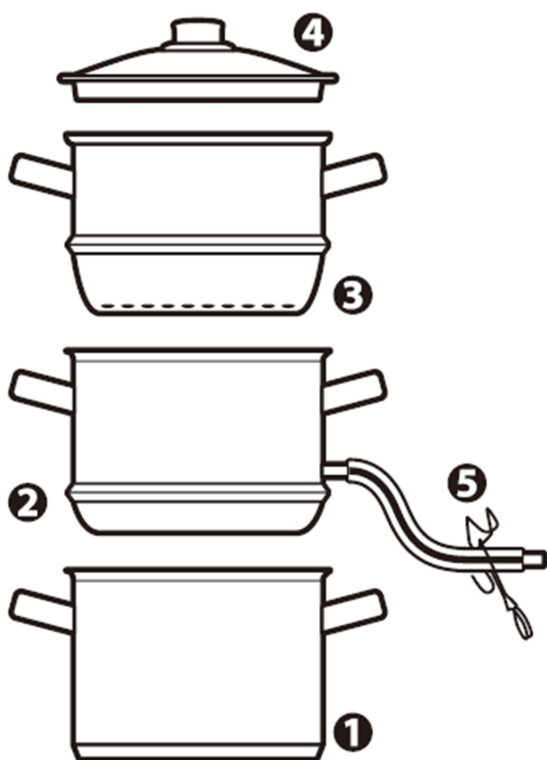
W opakowaniu znajdują się następujące elementy sokownika:

- Naczynie na wodę (1 szt.) o średnicy 24 cm i wysokości 11,5 cm;
- Naczynie na sok (1 szt.) o średnicy 26 cm i wysokości 15,5 cm;
- Naczynie na owoce (1 szt.) o średnicy 26 cm i wysokości 15,5 cm;
- Szklana pokrywa (1 szt.) o średnicy 26 cm z uchwytem oraz otworem odpowietrzającym;
- Silikonowa rurka odprowadzająca sok (1 szt.) z końcówką ze stali nierdzewnej;
- Zacisk rurki (1 szt.);
- Instrukcja obsługi.

Naczynie na wodę posiada wielowarstwowe dno, które zostało wykonane ze stali nierdzewnej oraz aluminium. Dzięki takiemu rozwiązaniu ciepło zostaje równomiernie rozproszony po powierzchni naczynia, zapewniając tym samym oszczędność energii i czasu.

Naczynie nadaje się do użycia na kuchenkach gazowych, elektrycznych, indukcyjnych oraz ceramicznych.

Budowa sokownika



1. Naczynie na wodę
2. Naczynie na sok
3. Naczynie na owoce
4. Szklana pokrywa
5. Silikonowa rurka z zaciskiem

Zasady bezpiecznego użytkowania

Tylko prawidłowe, zgodne z instrukcją użytkowanie sokownika gwarantuje bezpieczeństwo użytkownika.

1. Zachowaj instrukcję i przechowuj ją w łatwo dostępnym miejscu.
2. Wszystkie elementy i części muszą pochodzić od niniejszego kompletu. Nie wymieniaj żadnych elementów sokownika ani poszczególnych jego części na zamienniki nie pochodzące od producenta.
3. Nigdy nie dotykaj elementów sokownika, które w trakcie nagrzewania stają się gorące.
4. Przy każdorazowym kontakcie z gorącym sokownikiem, korzystaj z bocznych uchwytów, stosując dodatkowe formy ochrony (np. rękawice kuchenne).

5. Nie przenoś wypełnionego gorącym płynem sokownika ze względu na podwyższone ryzyko poparzenia.
6. W przypadku konieczności uzupełnienia wody w sokowniku, upewnij się, że cały sok, powstały w trakcie gotowania został uprzednio z niego przelany. Zachowaj wszelkie środki ostrożności przystępując do przenoszenia gorących elementów sokownika (np. zastosuj rękawice kuchenne).
7. Pamiętaj, że para wodna wydobywająca się z sokownika jest gorąca i kontakt z nią grozi poparzeniem.
8. W trakcie pracy sokownika zachowaj szczególną ostrożność, by dzieci nie zbliżyły się zbyt blisko do pracującego gorącego urządzenia.
9. Z sokownika nie wolno korzystać dzieciom.
10. Zachowaj szczególną ostrożność w trakcie przelewania z naczynia na sok gorącej cieczy, ze względu na możliwość jej rozprysnięcia. Rurka odprowadzająca sok może być wówczas gorąca (zalecamy użycie rękawic kuchennych).
11. W przypadku zauważenia jakichkolwiek nieprawidłowości w działaniu sokownika, należy natychmiast zdjąć go z kuchenki, ustawić na płaskiej powierzchni i pozostawić do całkowitego ostudzenia.
12. Nigdy nie używaj sokownika, niezgodnie z jego przeznaczeniem.
13. Używaj wyłącznie źródeł ciepła określonych w Rozdziale II – Parametry techniczne.
14. Przed każdym użyciem sprawdź czy każdy jego element został zamontowany poprawnie (zob. Rozdział V – Użytkowanie sokownika).



Uwaga! Pomimo iż urządzenie zostało zaprojektowane tak aby było bezpieczne, posiadało odpowiednie środki ochrony oraz pomimo użycia dodatkowych elementów zabezpieczających użytkownika, nadal istnieje niewielkie ryzyko wypadku lub odniesienia obrażeń w trakcie pracy z urządzeniem. Zaleca się zachowanie ostrożności i rozsądku podczas jego użytkowania.

Użytkowanie sokownika

Dolne naczynie (1) napełnić wodą do około 2 cm poniżej górnej krawędzi. Nałożyć naczynie środkowe (2) i górne (3).

- Do górnego naczynia(1) włożyć umyte owoce. Owoce miękkie (jagody, truskawki, maliny, porzeczki) wsypać w całości. Owoce twarde (jabłka, gruszki) pokroić na kawałki nie mniejsze niż 3 cm.
- Owoce zasypać cukrem w ilości od 100 do 600 gramów (patrz tabela).
- Zestaw przykryć pokrywą (4) i zamknąć zacisk na wężyku, a następnie ustawić na kuchence i doprowadzić do wrzenia (płomień nie powinien wychodzić poza krawędź naczynia). W miarę upływu czasu z owoców zacznie wydzielać się sok i gromadzić w środkowym naczyniu.
- Upewnij się, że przez cały czas gotowania w naczyniu znajduje się woda z której w procesie podgrzewania powstaje para. W tym celu sprawdzaj regularnie poziom wody w naczyniu – nie pozwól by woda wyparowała z niego całkowicie, gdyż może prowadzić to do uszkodzenia sokownika.
- W przypadku konieczności uzupełnienia wody w sokowniku, chwyć naczynie do soku (2) za boczne uchwyty, a następnie ostrożnie, wraz z naczyniem do owoców (3), przełóż je na płaską powierzchnię. Dolej wody do poziomu ok. 3/4 całkowitej objętości naczynia do wody (1). Następnie nałóż pozostałe elementy sokownika by kontynuować gotowanie. Pamiętaj by każdorazowe dolanie wody, a tym samym przeniesienie naczyń, poprzedzone zostało odprowadzeniem soku z sokownika. Zalecamy stosowanie rękawic kuchennych.

- Czas wymagany do uzyskania soku, liczony od momentu zagotowania się wody wynosi:
 - ✓ Dla owoców miękkich (truskawki, maliny) 30 min.;
 - ✓ Dla owoców półtwardych (czarna porzeczka, borówka) 40 min.;
 - ✓ Dla owoców twardych (jabłko, gruszka) 60 min.

Poniżej przedstawiamy przykładowy czas potrzebny do uzyskania soku z owoców.

Nazwa produktu	Czas niezbędny do uzyskania soku	Przybliżona ilość cukru na 5 kg owoców	Przybliżona ilość uzyskanego soku (w litrach)
Agrest	80 minut	400 g	2,5 - 3 L
Brzoskwinie	40 minut	250 g	3,5 L
Czarna porzeczka	40 minut	400 - 600 g	3 L
Czerwona porzeczka	40 minut	400 - 600 g	3 - 3,5 L
Gruszki	60 minut		2,5 L
Jabłka	60 minut	50 - 100 g	2,5 L
Jeżyny	40 minut	200 - 300 g	3,75 L
Maliny	30 minut	250 g	3,75 L
Morele	30 minut	250 g	2,5 - 3 L
Rabarbar	90 minut	400 - 600 g	3,5 L
Śliwki	60 minut	300 g	3,5 L
Truskawki	30 minut	100 - 200 g	3,75 L
Winogrona	40 minut		3 L
Wiśnie (słodkie)	40 minut	350 g	2,5 L
Wiśnie (kwaśne)	40 minut	400 g	3 - 3,75 L
Żurawina	40 minut	450 g	3,75 L



Uwaga! Powyższe czasy są orientacyjne. Zmiany zależą od rodzaju produktów spożywczych. Użytkownicy mogą dobrać odpowiedni czas zgodnie ze swoim doświadczeniem.

- Po około 15 minutach od chwili zagotowania się wody, otworzyć zacisk na wężyku i zlewać gromadzący się sok bezpośrednio do butelek.
- Zaraz po ich napełnieniu zamknąć szczelnie butelki, wstawić do garnka z wodą i pasteryzować przez 30 minut.

- **Zachowaj szczególną ostrożność w trakcie przelewania soku do butelek lub innego naczynia. Ze względu na wysoką temperaturę wytworzonego soku, zalecamy stosowanie rękawic kuchennych oraz innych form ochrony podczas procesu jego przelewania. Dopilnuj również, aby w tym czasie dzieci znajdowały się z dala od sokownika i naczyń wypełnionych gorącym sokiem.**
- Jeśli pragniesz by otrzymany w wyniku przetworzenia sok zawierał drobiny owoców, i miąższu przemieszaj je w trakcie gotowania przy pomocy kuchennej łyżki lub łopatk. Dla uzyskania efektu przeciwnego nie ingeruj w zawartość sokownika do momentu całkowitego wytrącenia soku z owoców.
- Wykorzystując sokownik możesz także uzyskać soki warzywne. Doskonale nadają się do tego pomidory lub rabarbar, które przed ułożeniem w naczyniu należy pokroić na drobniejsze kawałki. Celem uzyskania bardziej wyrazistego smaku, sugerujemy przyprawienie znajdujących się w sokowniku warzyw odrobiną soli.
- Sokownik może również służyć w kuchni jako garnek do gotowania na parze:
 1. Ustaw wszystkie elementy naczynia podobnie jak w przypadku przetwarzania soku z owoców i warzyw. Używając zacisku, przymocuj silikonową rurkę do jednego z uchwytów sokownika.
 2. Wypełnij naczynie na wodę do około 1/2 jego całkowitej objętości, ustaw na kuchence / płycie grzewczej i doprowadź do wrzenia.
 3. Włóż produkty żywnościowe do naczynia na owoce, który w tym przypadku posłuży jako sitko do gotowania na parze. Przykryj naczynie pokrywą i gotuj przez określony czas według własnego uznania.
- Możesz wykorzystać naczynie do owoców także jako cedzak do spaghetti. Idealnie nadaje się on również do płukania sałaty oraz mycia warzyw z przydomowego ogrodu
- Posługuj się naczyniem na wodę jak zwyczajnym garnkiem. Za sprawą zastosowania wielowarstwowego dna w naczyniu, zyskasz możliwość przygotowywania smacznych zup, gulaszów lub kremów, bez ryzyka przypalenia potrawy.
- W przypadku przygotowywania na parze mięs oraz ryb i owoców morza, wykorzystaj (gromadzący się w naczyniu na sok) płyn wytrącony w trakcie gotowania do przygotowania sosów lub kremów.

Konserwacja i czyszczenie

1. Sokownik nadaje się do mycia w zmywarce z wyłączeniem silikonowej rurki.
2. Silikonową rurkę należy myć ręcznie przy użyciu ciepłej wody, usuwając wszelkie pozostałości po procesie gotowania.
3. Przed pierwszym użyciem naczynie należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie wytrzeć do sucha.
4. Nie stosować substancji żrących, ani przedmiotów mogących porysować ścianki naczynia.
5. Płomień nie powinien wychodzić poza krawędź naczynia.
6. Po zakończeniu gotowania, każdorazowo umyj sokownik w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie opłucz pod bieżącą wodą i osusz przy pomocy papierowego ręcznika lub szmatki kuchennej o miękkiej powierzchni.
7. Przechowuj sokownik w oryginalnym opakowaniu, starając się by nie był on łatwo dostępny dla dzieci.

MegaMarket S.A.

**Strefowa 15
39-442 Chmielów
Polska**

**+48 798 532 532
kontakt@megamarket.pl
www.megamarket.pl**