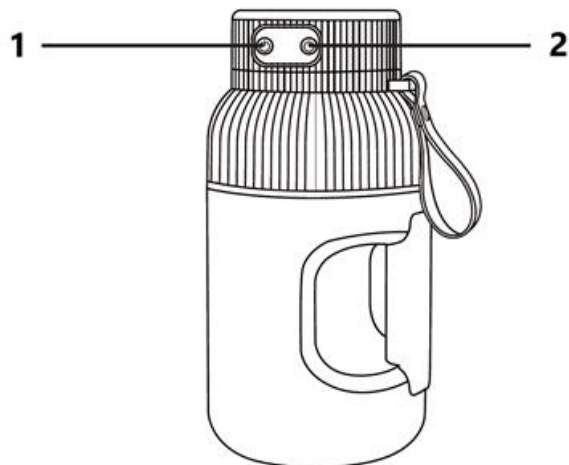


SI: JUICECUP - UPORABNIŠKI PRIROČNIK

PREGLED IZDELKA



1. Dvakrat kliknite Start / kliknite Stop
2. Čiščenje z enim klikom

SPECIFIKACIJE IZDELKA

- Električna energija za polnjenje: 1A
- Napetost polnjenja: 5 V
- Številka modela: N108

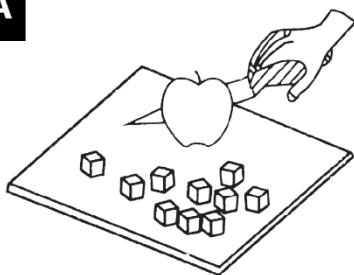
Opomba: Slike so samo referenčne; funkcionalnost in oblika se lahko razlikujeta.

POSEBNA IZJAVA

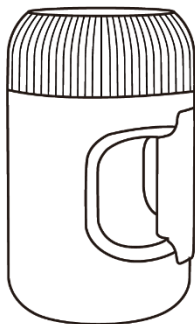
Vsebina tega dokumenta je bila skrbno preverjena. Če pride do tehnoloških ali programskih posodobitev izdelka, bodo te vključene v nova navodila za uporabo. Če se videz, barva ali zmogljivost izdelka spremenijo, si oglejte dejanski izdelek.

NAVODILA ZA UPORABO

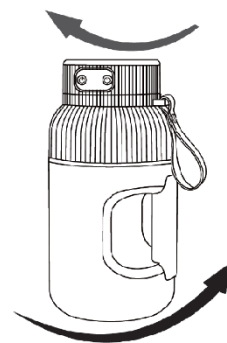
A



B



C



1. **Pred prvo uporabo popolnoma napolnite** baterijo, da podaljšate njeno življenjsko dobo.
2. **Sadje (na primer jabolka ali hruške) temeljito operite**, odstranite sredico in ga narežite na koščke velikosti približno 1 cm x 1 cm.
3. **Narezano sadje položite v sokovnik** in dodajte majhno količino vode ali mleka.
4. **Glavno enoto varnopritrdite** na posodo za sok, da preprečite iztekanje.
5. Za začetek delovanja **dvakrat kliknite gumb za sočenje** na glavni enoti. Skodelico obrnite in jo postavite na ravno površino ali jo držite v roki. Sokovnik se bo po 60 sekundah samodejno ustavil. Za boljši učinek mešanja skodelico med delovanjem nežno stresajte.

VODNIK ZA ODPRVLJANJE TEŽAV

Težava	Vzrok	Prikazovalnik	Rešitev
Ne uspe se zagnati	Stikalo za mikrozaščito ni vključeno	LL	Dobro zategnite pokrov. Ko je stikalo pravilno vklopljeno, se na zaslonu prikaže "HH".
Sočenje je prekinjeno	Presežena največja zmogljivost	EE	Izogibajte se polnjenju preko največje zmogljivosti. Za boljši stik med pulpo in rezili stroj rahlo pretresite.
Po ustavitvi ni mogoče zagnati	Nizka napetost baterije	00	Pred uporabo napravo popolnoma napolnite.
Motor se ne vklopi	Celuloza ni v stiku z rezilom	FF	Dodajte vodo ali prestavite celulozo, nato pa dvakrat kliknite za zagon. Enoto obrnite in jo nežno pretresite.

Indikator polnjenja: Med polnjenjem lučka utripa. Za popolno polnjenje so potrebne približno 3 ure, takrat se na indikatorju prikaže stalna luč.

POMEMBNE OPOMBE

- **Možnosti polnjenja:** Ta izdelek se lahko polni z različnimi polnilniki za pametne telefone, lahko pa ga polnite tudi z banko napajanja (približno 3 ure).
- **Opozorilo o temperaturi:** Za pranje ali mešanje ne uporabljajte vode s temperaturo nad 60 °C.

VZDRŽEVANJE OPREME

1. **Po uporabi iztaknite vtič iz električnega omrežja**, da preprečite nenamerno aktiviranje.
2. **Za čiščenje odstranite rezila** in zaradi varnosti uporabljajte rokavice.

- Po čiščenju in sušenju **shranite**, da preprečite poškodbe.
- Za čiščenje **uporabljajte gobo in blago čistilno sredstvo**; izogibajte se trdim krtačam ali jekleni volni, da preprečite poškodbe površine.
- Naprave ne potaplajte v vodo**; zunanost obrišite le z vlažno krpo.

PRED PRVO UPORABO

- Očistite vse dele:** Skodelico za sok in sklop rezil operite z milom, nato pa jih popolnoma posušite. Glavno enoto obrišite z vlažno krpo (ne potaplajte).
- Pred prvo uporabo **popolnoma napolnite baterijo** in očistite vse dele, ki so v stiku s hrano. Izdelek je opremljen z dvojno varnostno zaščito. Če glavna enota ni varno pritrjena na posodo za sok, se ne bo aktivirala in se bo prikazal znak "LL".

NAVODILA ZA RECIKLIRANJE IN ODLAGANJE:



Ta oznaka pomeni, da izdelka ni dovoljeno odvreči med gospodinjske odpadke po vsej EU. Da bi preprečili potencialno škodo okolju ali človeškemu zdravju zaradi nekontroliranega odlaganja odpadkov. Reciklirajte odgovorno za spodbujanje trajnostne rabe materialnih virov. Če želite vrniti uporabljen izdelek, uporabite sistem za oddajo in zbiranje, ali pa stopite v stik z trgovcem, pri katerem ste izdelek kupili. Trgovina lahko sprejme izdelek za okolju prijazno recikliranje.



Izjava proizvajalca, da izdelek izpolnjuje zahteve ustreznih direktiv EU.

RECEPI 1. del: PRIPOROČILA ZA ZDRAVO PREHRANO



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

1. Mangov mlečni napitek

Sestavine: 70 g manga, 150 g svežega mleka.

Postopek: Narežite mango na majhne koščke (približno 1,5 x 1,5 cm). Kose manga dajte v sokovnik in dodajte mleko. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

2. Sadni sok

Sestavine: 1: Sveže sadje po vaši izbiri.

Postopek: Svež sadje operemo. Uporabite razmerje 1 : 1 med vodo in sadjem. Segrejte vodo, nato dodajte narezano sadje in kuhajte 5 minut. Ko se ohladi, sadje narežite na koščke (približno 1,5 x 1,5 cm) in ga dajte v sokovnik. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

3. Zelenjavni sok

Sestavine: Sveža zelena zelenjava.

Postopek: Zelena zelenjava, ki jo je treba dodati k zelenjavi: Zelenjavo operemo in skuhamo. Narezano zelenjavo dajte v sokovnik. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

4. Pomarančni sok

Sestavine: 1: 1 pomaranča, topla voda.

Postopek: Pomarančo očistite in narežite na koščke (približno 1,5 x 1,5 cm). Pomarančo položite v sokovnik in dodajte toplo vodo. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

5. Paradižnikov sok

Sestavine: 50 g paradižnika, sladkor, topla voda.

Postopek: Očistite in olupite paradižnik ter ga narežite na majhne koščke (približno 1,5 x 1,5 cm). Paradižnik dajte v sokovnik s sladkorjem in toplo vodo. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

6. Zelenjavna voda

Sestavine: 50 g zelene zelenjave (npr. špinaca, zelje), 50 g vode.

Postopek: Zelena zelenjava, ki jo je treba prepražiti: Zelenjavo operite in sesekljajte. V vroči vodi kuhajte 5-6 minut, nato jo dajte v sokovnik in dodajte 50 g vode. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

7. Jabolčni korenčkov pire

Sestavine: 1/2 jabolka, 1/2 korenja, 100 g čiste vode.

Postopek: Jabolko in korenček olupimo, narežemo in skuhamo do mehkega. Dajte ju v sokovnik s 100 g vode. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite na stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

8. Sok iz lubenice

Sestavine: Sveža lubenica.

Postopek: Narežite lubenico in jo dajte v sokovnik. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

9. Sok iz zelene zelenjave

Sestavine: Zelena zelenjava po izbiri.

Postopek: Zelena zelenjava: V skledi zavrite vodo in v njej 20-30 minut namakajte zelenjavo. Zelenjavo na kratko kuhajte 1-2 minuti, nato jo dajte v sokovnik. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

10. Bučni pire

Sestavine: Buče (količina po želji).

Postopek: Bučo olupimo, narežemo in kuhamo v pari, dokler se ne zmežča. Dodajte majhno količino vrele vode, da se razredči, nato jo dajte v sokovnik. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

11. Bananin pire

Sestavine: banana, 50 g čiste vode.

Postopek: Narežite banano na majhne koščke (približno 1,5 x 1,5 cm). Banano in vodo dajte v sokovnik. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

12. Pire iz korenja in gloga

Sestavine: 1/2 korenčka, majhna količina gloga.

Postopek: Korenček in glog narežemo na majhne koščke (približno 1,5 x 1,5 cm). Postavite v sokovnik z vodo. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

RECEPTI 2. del: RECEPTI ZA SLIMMING



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

1. Sok iz zelene in lubenice

Sestavine: zelena, lubenica, med.

Postopek: Zelenjava in zelena: Očistite in sesekljajte zeleno, odstranite sredico jabolka in oboje narežite na koščke. Zeleno in jabolko dajte v sokovnik, dodajte med. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

2. Sok iz kivija in limone

Sestavine: 2 kivija, 50 g limoninega soka, kocke ledu po okusu.

Postopek: Vmes dodajte kivi, ki ga lahko tudi namažete: Kivi olupimo in narežemo na majhne koščke (približno 1,5 x 1,5 cm). Položite ga v sokovnik z limoninim sokom in kockami ledu. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

3. Jagodni sok

Sestavine: 5 jagod, 150 g čiste vode.

Postopek: Jagode drobno narežite (približno 1,5 x 1,5 cm). Dajte jih v sokovnik s 150 g vode. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

4. Kumarični sok

Sestavine: 350 g kumare, med po okusu.

Postopek: Očistite in narežite kumare na majhne koščke (približno 1,5 x 1,5 cm). Dajte v sokovnik z medom. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

5. Lubenica in mleko

Sestavine: 125 g lubenice, 240 ml mleka z nizko vsebnostjo maščob.

Postopek: Narežite lubenico na majhne koščke (približno 1,5 x 1,5 cm). Dajte v sokovnik z mlekom. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

6. Sok iz balzamske hruške

Sestavine: 1 balzamska hruška, 1 limona, med po okusu.

Postopek: Očistite balzamsko hruško in ji odstranite sredico, olupite limono in oboje narežite na majhne koščke (približno 1,5 x 1,5 cm). Dajte v sokovnik z medom. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

7. Pire iz kivija

Sestavine: 2 kivija, 50 g čiste vode.

Postopek: Narežite kivi na majhne koščke (približno 1,5 x 1,5 cm). Dajte v sokovnik s 50 g vode. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

8. Sok iz banan in hrušk

Sestavine: 1 banana, 1/2 hruške, 100 g čiste vode.

Postopek: Narežite banano in hruško na majhne koščke (približno 1,5 x 1,5 cm). Dajte v sokovnik s 50 g vode. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

9. Sok iz zmajskega sadeža in jabolk

Sestavine: Sestavine: 1/2 zmajskega sadeža, 1/2 jabolka, 100 g čiste vode.

Postopek: Narežite zmajevo sadje in jabolko na koščke (približno 1,5 x 1,5 cm). Dajte v sokovnik s 100 g vode. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

10. Kumarični jabolčni sok z limono

Sestavine: 1 kumara, 1/2 jabolka, 10 ml limoninega soka, kamniti sladkor po okusu.

Postopek: Narežite kumarico in jabolko na majhne koščke (približno 1,5 x 1,5 cm). Dajte v sokovnik z limoninim sokom in kamnitim sladkorjem. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

11. Paradižnikov sok

Sestavine: 1 paradižnik, med po okusu.

Postopek: Paradižnik olupite in narežite na kocke (približno 1,5 x 1,5 cm). Dajte ga v sokovnik z medom. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.

12. Sok iz zelene

Sestavine: 150 g zelene, med po okusu.

Postopek: Zeleno operemo in narežemo na majhne koščke (približno 1,5 x 1,5 cm). Dajte v sokovnik z 2 žlicama medu. Nagnite pod kotom 45 stopinj, dvakrat kliknite stikalo, pretresite in mešajte 10-30 sekund. Postrezite.