

byzoo

SJ01



USER MANUAL
AND
RECIPE BOOK

EN
PAGE 2

NL
PAGE 21

DE
PAGE 40



SJ01

USER MANUAL AND RECIPE BOOK

Dear Customer, Congratulations!

You are now the proud owner of a Byzoo Juicer. Please read this manual carefully before you begin using your cold press juice extractor. It has important tips and instructions so you can utilise the Byzoo Juicer to its full potential. You have made the right choice! The use of a cold pressing juicer results in the extraction of a 'complete' juice. This means that essential fibres are properly pulverised and the vital elements can be released into the liquid. When extracted, the raw juices are readily and quickly assimilated by the body and generates surprisingly rapid results. The gentle, slow-turning action of a cold press juicer produces a greater quantity of juice, which retains more vitamins, minerals, enzymes, phytonutrients and fibre than high-speed centrifugal juicers which heat up the juice, allow air to enter and therefore cause damage to some of the perishable nutrients.

With the Byzoo Juicer you get:

- More juice.
- Less pulp.
- More vitamins, minerals and enzymes.
- Longer lasting juices. The Byzoo products feature patented technology for less pulp and more juice and are made with the highest quality components.
- Byzoo Juicer features a patented stone mill-like screw, made of hygienic FDA approved polycarbonate which contains NO dangerous toxic chemicals in their plastics such as Bisphenol A.
- Byzoo Juicer's slow speed ensures full taste and nutrition. Nothing is lost through heated elements in your juicer.
- Byzoo Juicer is easy to assemble and dismantle for quick cleaning.
- The Byzoo Juicer has a 5 year warranty on the motor and 2 years on parts. The Byzoo Juicer features a patented 3 step auger for less pulp and more juice. The result is a less pulpy juice and a higher yield than its counterparts, plus longer juicing life and less cleaning up time.

byzoo

SJ01

Contents

SAFETY PRECAUTIONS AND INSTRUCTIONS	4
SPECIFICATIONS	5
PARTS AND ACCESSORIES	6
DETAILED PRODUCT DESCRIPTION	7
ASSEMBLY INSTRUCTIONS	8
OPERATING INSTRUCTIONS	9
TROUBLESHOOTING	10
USING YOUR BYZOO JUICER	12
COLD PRESS JUICE RECIPES	17
WARRANTY	20



SJ01

Precautions for safe use

SAFETY PRECAUTIONS AND INSTRUCTIONS

1. Read all the instructions and FAQ section before using your appliance for the first time.
2. Do not insert any other objects other than the supplied tamper or ingredients into the Feeding Chute.
3. Do not use for more than thirty minutes continuously.
4. Please be aware the Byzoo and its components are not dishwasher safe and must not be exposed to temperatures exceeding 80°C.
5. Not intended for use by or near children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge.
6. To avoid and protect against the risk of electrical shock, never immerse the motor base in water or other liquids. If there is water inside the unit base, please contact your relevant service centre (see contact details).
7. Unplug from power outlet when not in use, before assembly or disassembly and before cleaning.
8. Avoid contact with moving parts.
9. Do not operate any appliance when:
 - The power cord or plug has become damaged;
 - After the appliance malfunctions;
 - If the appliance is dropped or damaged in any manner.Call your relevant service centre for examination, repair, replacement, electrical or mechanical adjustment.
10. Do not use outdoors. The unit is designed for indoor use only.
11. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
12. Any servicing should be performed by Byzoo or an authorised service representative.
13. Do not attempt to disassemble, repair or modify the appliance as this will void your warranty.
14. Do not leave you Byzoo Slow Juicer unattended when operating.
15. NOTICE: FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS IS A MISUSE OF YOUR BYZOO SLOW JUICER AND CAN RESULT IN YOUR WARRANTY BECOMING VOID.

byzoo

SJ01

**BYZOO JUICER SPECIFICATIONS**

Dimensions	L 16cm x H 39.5cm x D 23.5cm
Wattage	150w
Voltage	220-240V
Materials	BPA-FREE Tritan Tough polycarbonate
RPM	58 RPM
Motor	Single-phase induction
Colours	Red / Silver / White / Black
Warranty	5 years motor, 2 years on parts

Parts and Accessories

- | | |
|------------------|--------------------|
| ① Hopper | ⑦ Motor Base |
| ② Feeding Chute | ⑧ Pulp Container |
| ③ Auger | ⑨ Juice Container |
| ④ Strainers | ⑩ Cleaning Brush |
| ⑤ Spinning Brush | ⑪ Tamper |
| ⑥ Bowl | ⑫ Juice Outlet Cap |



Detailed Product Description

- 1 Hopper Locking Indicator Guide
- 2 Pulp Outlet
- 3 Hopper Assembly Guide Triangle
- 4 Bowl Assembly Guide Triangle
- 5 Power Switch
- 6 Juice Outlet
- 7 Juice Outlet Cap



Strainers

- A Fine Strainer.**
The holes of the fine strainer are smaller and produce a more pulp free juice. Use this strainer when making juice with hard fruits and vegetables or ingredients high in fibre.
- B Coarse Strainer.**
The bigger holes in the strainer produce thicker juice. Use this strainer for soft fruit such as strawberries, kiwi fruit, citrus and tomatoes.



Assembly Instructions

STEP 1 - Place the bowl firmly onto the base.

STEP 2 - Place the spinning brush into the bowl.

STEP 3 - Place the strainer into the bowl and align the assembly guide dot on the strainer with the triangle on the bowl.

STEP 4 - Place the auger inside the strainer firmly.

STEP 5 - Align the open assembly guide triangle on the hopper with the triangle on the bowl, twist the hopper clockwise to lock into place.



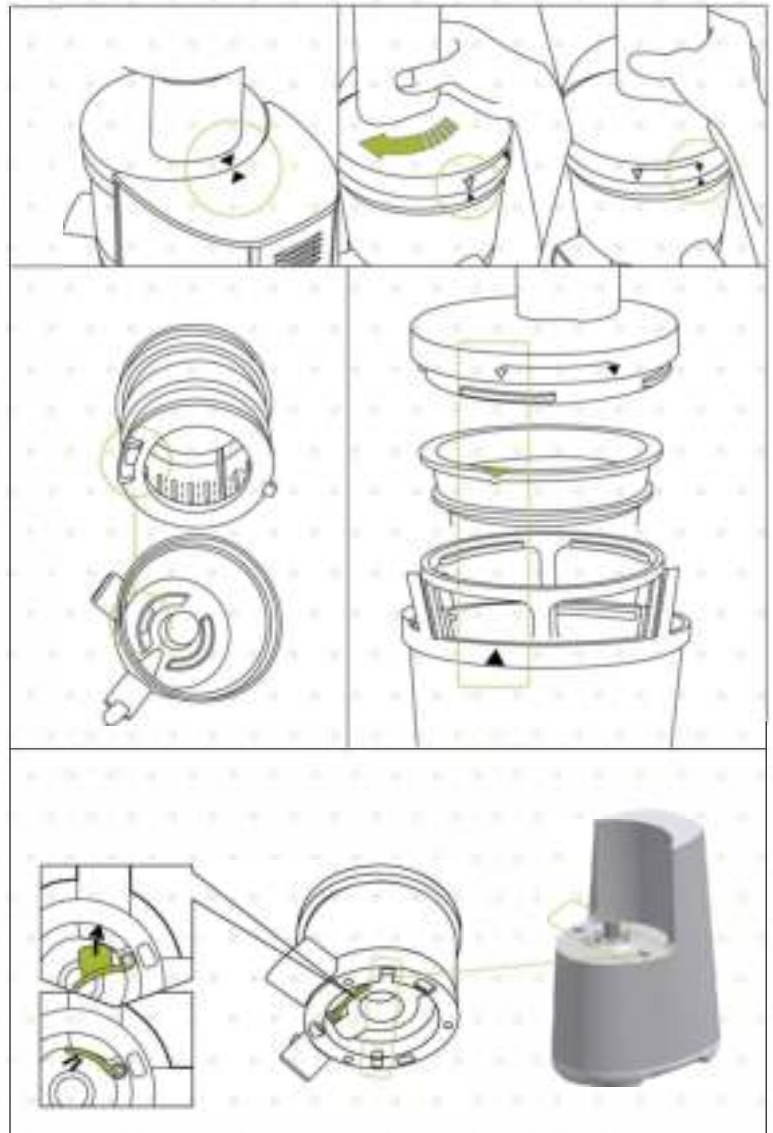
STEP 5

STEP 4

STEP 3

STEP 2

STEP 1



Operation Instructions

Power

Press the power switch into the On position. Insert ingredients into the feeding chute individually. For best results add ingredients at an even slow pace to ensure maximum extraction is achieved.

Reverse Function

If you notice any ingredients have become stuck or refuses to move through the juicer you can use the reverse function to dislodge any blockages. Press the Reverse Switch down for 3-5 seconds, repeat 2-3 times if necessary. Once the auger has come to a complete stop press the Forward switch to continue.



Juice Outlet Cap

Close the juice outlet cap to mix your juice inside your juicer. Open the juice outlet cap to dispense as required.



Troubleshooting

My juicer does not operate when the switch is in the ON position

1. Make sure the power cord is properly secured into the power source and that the switch is turned to the 'ON' position.
2. Check that the Hopper is assembled correctly.
PLEASE NOTE: If the Hopper has not been securely locked in place with the arrows aligning, the appliance will not work for safety reasons. This is due to a magnetic safety strip located inside the hopper which must align with the matching magnetic strip inside the base.
3. Check the juicer has been assembled according to the instructions in this manual.

My juicer has stopped during operation

If your juicer has stopped during operation, please check that the hopper is correctly aligned with the base. If the alignment shifts during operation the juicer will simply turn off. Turn your juicer off, reset the hopper and you should be able to continue. The **Byzoo Juicer** has an automatic motor cut off safety feature that will activate if the juicer is overloaded. This has been designed to help prevent accidental damage and to help extend the life of the machine. To reset your juicer take off the Hopper lid and remove any ingredients in the juice bowl. If necessary switch the juicer into Reverse/ REV to unwind any fibre that is caught around the auger.

The Hopper will not open

- The Hopper opens in an anti-clockwise way.
If the Hopper will not open easily, try the following:
1. Allow your **Byzoo Juicer** to run without adding more ingredients before turning off and attempting to remove the Hopper.
 2. Switch your juicer into reverse for a few moments to help dislodge any remaining ingredients around the auger and feeding chute of the Hopper.
PLEASE NOTE: The auger turns in a clockwise direction which is opposite of the Hopper. This may cause an unintentional tightening of the Hopper and result in difficulty releasing the hopper from the juicing bowl.
 3. After you have fed the last ingredients into the Hopper, let it run until all the juice and pulp has run through the machine. Pour one or two glasses of water down the Hopper to flush out much of the left over pulp.
 4. Lift off the entire juicing section before trying to separate.

What is the difference between the fine strainer and coarse strainer?

The «fine strainer» is the one with small holes in the stainless steel section of the part. This strainer is best used for hard firm ingredients, mostly vegetables such as carrots and beetroots.

The «coarse strainer» has bigger holes in the stainless steel section of the part. Use this strainer for ingredients that are of a more pulpy nature, or if you want a juice which is more pulpy or thicker in consistency. Regarding strainer selection for suitable ingredients.

Juice is leaking over the base

Due to the drum seal located in the bottom of the bowl not being watertight some leaking may occur. The seal has been designed this way to prevent excess heat caused by the friction against the silicone as the auger is turning. If you are experiencing a large amount of leaking it may be time to replace the drum seal, please contact the Customer Care Centre or website for ordering replacement parts.

The bowl shakes when squeezing

A slight shaking of the motor while in operation is completely normal. Variations beyond this depend on the fibre components of the ingredients. Hard or tough ingredients such as carrots and beetroots may cause the bowl to shake more than soft and juicy ingredients.

My juice is a little pulpy, how can I fix this?

1. Make sure the yellow silicon plug is fully inserted into its slot. This part is removable to assist with cleaning but is often not reinserted correctly. It acts as a pressure point to ensure that the pulp is ejected from the pulp tube.
2. The outlet can sometimes get blocked if ingredients are fed too quickly into the juicer. Please try slowing down the rate at which you insert produce into the juicer.
3. Try cutting ingredients into smaller pieces (3 to 5cm) so the vertical auger will be able to fully crush and process before the next ingredient is fed in.
4. Fresh and refrigerated ingredients will have firmer fibres and greater water content and will be less pulpy in constitution.
5. Over time, the silicon Spinning Brush blades may become blunt. Please contact the Customer Care Centre or website for ordering replacement parts.

Using your Byzoo Juicer

DO I NEED TO REFRIGERATE FRUITS AND VEGETABLES BEFORE JUICING THEM?

Apart from tasting better when juiced, refrigerated fruits and vegetables will provide a higher yield of juice than room temperature produce. This is because the fibre in refrigerated produce is firmer when chilled and consequently provides more juice when crushed compared to softer or warmer fruits and vegetables, which may also be in a partial stage of dehydration (losing water content).

WHAT'S THE BEST WAY TO PREPARE FRUITS, VEGETABLES AND LEAFY GREENS FOR JUICING IN THE BYZOO JUICER?

Vegetables

We recommend preparing your vegetables by cutting them into pieces that will simply fall through the feeding chute without assistance.

Fruits

We recommend preparing your fruits by cutting them into pieces that will simply fall through the feeding chute without assistance. We recommend removing skins from most citrus fruits although one third of the skin of lemons and limes may be left on.

Leafy greens

Roll leaves into parcels and then fold them in half, ensuring that the parcels will simply fall through the feeding chute without assistance. You may notice with some leafy greens that they can cause the Byzoo Juicer to clog. This can be remedied by adding a few pieces of carrot or other fibrous vegetables, which will help to push through the leafy green material. Also, wet leaves will not pass through the juicer as well as drier leaves, so when washing produce, pat dry with a kitchen towel before inserting into the Byzoo Juicer. The vertical crushing and squeezing mechanism of the juicer means that the smaller you cut the pieces before you feed them into the shoot, the less likely that the fibres will become tangled around the internal mechanism. For best results cut your ingredient into 3 - 5cm pieces.

WHAT ARE THE BEST APPLES FOR JUICING?

We find that fresh and chilled green apples are the best. Nutritionally, green apples contain various antioxidants, are a good source of Vitamin C and are considered to be able to prevent the formation of gall stones in the bladder and help remedy liver and kidney disorders.

DO I NEED TO PEEL CITRUS FRUITS BEFORE JUICING?

We recommend peeling the skin from mandarins, oranges and grapefruit prior to juicing as the skin has a bitter taste and this will transfer through to the juice. The skin of lemons and limes do not have this bitter flavour and as such can be juiced. Leave about one third of the skin of lemons and limes on.

WHAT CAN I JUICE WITH AN BYZOO AND WHAT SHOULD I AVOID?

The Byzoo can juice just about all types of fruits and vegetables. It is not a food processor so do not place any of the following in the juicer:

- Hard Coconut Fibre – Soft, young flesh is OK
- Seeds
- Unsoaked/roasted nuts
- Legumes
- Sugar Cane
- Frozen ingredients - fruits for sorbets must be removed from freezer for 5-10 minutes before using
- Fish or meat
- Liquorice root or other woody materials
- Dried herbs and spices
- Stone fruit with stones in
- Olives

WHAT'S THE BEST WAY TO PREPARE NUTS FOR MAKING NUT MILKS?

We recommend raw almonds as the best nut (although it is actually classified as a kernel) for making milks with. All nuts should be soaked for at least 8 hours and then rinsed thoroughly. Feed the soaked nuts simultaneously with water into the juicer. We have found that 250g of nuts makes about a litre of milk with a good consistency. Of course this is all down to personal preference. Simply add more nuts / less water for a creamier milk, or less nuts / more water for a thinner milk. Switch the Byzoo on and start placing handfuls of nuts into the feeding chute whilst slowly pouring the water in at the same time. The goal is to be placing the last nuts into the feeding chute just as the water runs out. This may take a few tries to get right but the results are worth it. Other nuts worth trying either in combination with Almonds or alone are Brazil, Macadamia, Hazelnut, Walnut and Pecan. We also recommend adding agave syrup, maple syrup, cacao nibs, dates (with stones removed), apple juice, vanilla or cinnamon as sweeteners and flavour enhancers.

PLEASE NOTE: Use only raw nuts, not roasted and ensure that you always soak the nuts for a minimum of eight hours before feeding into your juicer.

CAN I GRIND SEEDS, GRAINS OR LEGUMES WITH THE BYZOO ?

No. The Byzoo Juicer is not a grinder and using this machine as such will void the warranty.

CAN THE BYZOO JUICER MAKE COLD PRESS OLIVE OIL?

No. This is a different process to juicing and requires different machinery.

CAN I RE-JUICE THE DISCARDED PULP FROM THE BYZOO IN ORDER TO GET MORE JUICE?

The Byzoo Juicer is very effective at extracting high yields but some users may put through the discarded pulp again to try and gain more juice yield. The results vary from different ingredients so feel free to experiment. Try mixing the pulp with blended fruits to make fruit roll ups. We recommend a byzoo Food Dehydrator.

IS THE BYZOO JUICER SUITABLE FOR COMMERCIAL ENVIRONMENTS?

We recommend the juicer does not run for more than 30 minutes at a time. Therefore, if using in a commercial environment we would advise operating two or three juicers intermittently. Please note that the Byzoo Juicer does not have a commercial warranty and so use of the machine in a commercial setting is at the discretion of the owner. You could also make a larger quantity of a base juice such as carrot or orange and then add specific ingredients as listed on your menu.

HOW LONG CAN I KEEP THE JUICE BEFORE THE NUTRITONAL INTEGRITY HAS DEPLETED?

There's no specific answer to this as there are too many variables based on the type of produce and storage method. When storing juice, refrigerate in a glass airtight jar or bottle for best results. This storage method will usually help retain the nutritional integrity of your juice for up to 48 hours.

WHAT'S THE BEST WAY TO CLEAN THE BYZOO AND CAN I PUT THE PARTS INTO A DISHWASHER?

Your juicer comes with a specially designed cleaning brush to help remove any stubborn fibres. We suggest immediately cleaning after juicing. We do not recommend using a dishwasher to clean your juicer parts. Using the method above is not only quicker but more effective as the juice and residue doesn't have time to dry on and stain permanently. On occasion we recommend soaking the removable parts in a solution of bi-carb soda and water. This does a great job of removing juice stains that may build up over time. If you are in a hurry, soak all the parts in water so the fibres in the juicer strainer are kept soft and pliable.

CAN I BUY SPARES FOR THE BYZOO JUICER SUCH AS REPLACEMENT STRAINERS, SPINNING BRUSH, BOWLS OR PULP / JUICE CONTAINERS?

Yes. Please contact the Byzoo Customer Care Centre or website for ordering replacement parts.



RECIPES

Fruit and Vegetable Juices

Green Juice

INGREDIENTS:

1 small broccoli head or 1 cup florets

1 – 2 stalks of celery

¼ cabbage

1 small lettuce head or 1 cup leaves

¼ cup spinach leaves

sprouts of any kind

sprigs of parsley

1 small cucumber

2 green apples

lime to taste

Green juices are rich in chlorophyll in its natural state – the way nature intended.

One of chlorophyll's most important functions is the oxygenation of the bloodstream. It is necessary for health to select foods that feed rather than rob the body of oxygen.

Without sufficient oxygen in the blood, we are prone to develop symptoms of low energy, sluggish digestion and metabolism, leading to deterioration in vitality and an increase in the onset of disease.

The addition of limes and apples to green juices greatly assist to make juices more tolerable to the palate.

Make your own V8 Juice!

INGREDIENTS:

3-4 tomatoes

2 carrots

½ beetroot

1 stalk of celery

½ red capsicum

¼ cup cucumber (or 1 Lebanese cucumber)

2 apples

sprigs of parsley

Tomatoes are a great alkaliser when consumed without sugars or starches. Carrots support the immune system. Beetroot is a great blood builder. Celery improves digestion.

Red Capsicum is good for skin, hair and nails. Cucumber is a natural diuretic. Apples aid liver function and improve taste. Parsley is high in minerals including potassium.

Fruit and Vegetable Juices

Fruit and Veg Supreme

INGREDIENTS:

- 5-6 carrots**
- 1 beetroot**
- 1 small cucumber or**
- 1 stalk of celery piece of fresh ginger**
- 2 apples**
- 1 lime**
- handful of broccoli sprouts**

Feed ingredients through the juicer alternatively.

This is a great tasting, nutrient-rich juice which can be varied according to personal taste and seasonal availability.

Apple and Celery Juice

INGREDIENTS:

- 5-6 apples**
- 3-4 stalks of celery**

Feed ingredients through the juicer alternatively.

Apples build resistance to infection, have anti-cancer benefits and are great for healthy hair, skin and fingernails.

Celery assists in the elimination of carcinogens and has a calming effect on the nervous system.

Digesters Delight

INGREDIENTS:

- ½ pineapple – core, stalk and skin removed**
- 2 peeled oranges**
- 1 celery stalk fresh ginger to taste**

Juice the pineapple pieces alternatively to the oranges and celery.

Pineapple soothes sore throats, aids digestion and acts as an antiinflammatory for various forms of arthritis and sporting injuries.

It also stimulates pancreatic hormone secretions.

Grape Watermelon Drink

INGREDIENTS:

- watermelon**
- bunch of grapes without the stem**

Feed ingredients through the juicer alternatively.

Watermelon assists in flushing the kidneys and bladder, assists in digestions and the eliminations of uric acid that may cause gout.

Fruit and Vegetable Juices

Crazy Carrot Juice

INGREDIENTS:

- 4 medium carrots**
- 4 tomatoes**
- 2 stalks of celery**
- small sprigs of parsley**

Feed all ingredients through the juicer alternatively and enjoy.

Carrots have carotene which is a natural protection against sunburn.

Celery is rich in vitamin C. Celery is also high in soluble fibre, magnesium and potassium to help regulate blood pressure.

Carrot Juice with Potato, Fennel and Apple

INGREDIENTS:

- 4 medium carrots**
- 2 apples**
- 1 small potato**
- 1 small stalk of fennel**

Fennel assists you as a mild sedative and in falling asleep.

Fennel has been shown to reduce and control inflammation of arthritis. It evens mood fluctuation and depressive states.

Fennel has the rare nutrient called manganese, contains zinc and vitamin B complex, which makes it a very valuable ingredient in a juice.

Dracula's Punch

INGREDIENTS:

- 2 apples**
- 1 cup raspberries**
- 2 cups black grapes**

Apples contain potassium and are known to assist the body in building resistance to infection and stimulate the digestion.

They are also known to help with weight loss. Berries assist to keep the blood alkaline.

Cupid's Capsicum Shot

INGREDIENTS:

- 1 dark red capsicum**
- 4 medium carrots**
- ¼ fresh chilli husk**
- pinch of black pepper**

Red capsicum is rich in vitamin A, C, potassium and silicon.

It reduces risk of cardiovascular disease by assisting in the prevention of blood clot formations.

Chilli is a stimulant for the whole system and is said to increase passion.

WARRANTY CARD

Congratulations on purchasing your Byzoo Juicer from Byzoo!

This is your warranty card. Byzoo warrant this Byzoo Juicer to be free from defects in materials and workmanship while in normal domestic use for a period of two years for parts, and 5 years warranty on the motor, from the original date of purchase.

DO NOT RETURN THE PRODUCT TO THE STORE

Please follow these instructions to receive faster service:

1. Note the product model and the serial number. This can be found around the back of the product near the power cord.
2. Contact Byzoo.
3. If the product, or one of its parts, qualifies for replacement or service within the 30 day period after date of purchase, Byzoo will arrange the shipping at no cost to you. Byzoo may ship the replacement or contact you with further information regarding repair of the product.
4. Typical turnaround times to address warranty claims can be between 10-14 business days, plus shipping, depending on location and type of damage or warranty claim.

TERMS OF PRODUCT WARRANTY COVERAGE

Byzoo provides the Product Warranty coverage as further described below and limited to the terms and conditions hereof:

1. If the Byzoo Juicer exhibits a defect while in normal domestic or commercial use, within the warranty period; we will, at our option, either repair or replace the product or defective part free of charge. The product must be delivered by insured mail, in proper packaging to your service centre as indicated on the back of the manual as a condition to any warranty service obligation.
2. In the event that the warranty period for a product has expired, or if a product does not qualify for warranty service, repair or replacement, consumers may still buy replacement parts or have products repaired by one of Byzoo Centres. Please contact Byzoo for further information.
3. Do not send the product back to the service centre without return authorization form.
4. In no event shall our liability exceed the retail value of the product. We make no warranty with respect to parts, from a source other than byzoo.
5. In the event that warranty parts or products are provided, the customer must cover the related shipping costs to receive goods.
6. All exchanged or substitute parts and products replaced under warranty service will become the property of Byzoo. Repaired or replaced products or parts thereof will be warranted by Byzoo for the balance of the original warranty period.

WARRANTY DOES NOT COVER

1. Damage, accidental or otherwise, to the product, not caused by direct defect in factory workmanship or materials.
2. Damage due to abuse, mishandling, alteration, misuse, commercial service, tampering, accident, failure to follow care, operating and handling provisions indicated in the instructions.
3. Damage caused by parts or service not authorized or performed by Byzoo.
4. 'Normal' wear and tear through use of the product.
5. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. So the above limitations may not apply to you in the case of damage in shipment. If your Byzoo Juicer was damaged in shipment: Immediately report this type of damage to the parcel carrier and have them file an inspection report to contact the distributor from whom you purchased the Byzoo Juicer for further instructions.
6. You have rights and benefits under the consumer laws in your jurisdiction. Without detracting from these rights or benefits, Byzoo excludes all liability in respect of this product for any other loss which is not reasonably foreseeable from a failure of this product, which may include liability for negligence, loss of expenditure associated with the product and loss of enjoyment.

Please follow these instructions when making a warranty claim:

1. Inform the earlier Byzoo about the problem and provide him the visual documentation of the defect.
2. Subject to the laws on consumer protection in your country, you must pay all costs of packaging, transport and insurance corresponding to shipping the product to Byzoo.

If the guarantee is not accepted:

- a. Byzoo will inform the customer.
- b. If the customer requires, Byzoo will repair the product provided that the customer pays the usual price corresponding repairs and
- c. If applicable, the customer will be responsible for all costs associated with removing the product from Byzoo.



SJ01

GEBRUIKSHANDLEIDING EN RECEPTENBOEK

Beste klant, gefeliciteerd!

U bent nu de trotse eigenaar van een Byzoo Juicer. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw koude pers slowjuicer gaat gebruiken. Hij bevat belangrijke tips en instructies, zodat u de Byzoo Juicer optimaal kunt gebruiken. U heeft de juiste keuze gemaakt! Het gebruik van een koud persende slowjuicer resulteert in de extractie van een 'compleet' sap. Dit betekent dat essentiële vezels op de juiste manier worden verpulverd en dat vitale elementen aan het sap worden toegevoegd. De rauwe sappen worden bij extractie gemakkelijk en snel door het lichaam opgenomen en zorgen voor verrassend snelle resultaten. De zachte, langzaam draaiende werking van een koud persende slowjuicer produceert een grotere hoeveelheid sap die meer vitamines, mineralen, enzymen, fytonutriënten en vezels vasthoudt dan slowjuicers met hoge snelheid die het sap opwarmen en lucht toevoegen. Deze lucht veroorzaakt schade aan enkele van de bederfelijke voedingsstoffen.

Met de Byzoo Juicer krijgt u:

- Meer sap
- Minder pulp
- Meer vitamines, mineralen en enzymen
- Langer houdbare sappen. De Byzoo producten bevatten gepatenteerde technologie voor minder pulp en meer sap, en zijn gemaakt met componenten van de hoogste kwaliteit.
- De Byzoo Juicer heeft een gepatenteerde molen-achtige schroef, gemaakt van hygiënisch en door de FDA goedgekeurd polycarbonaat dat GEEN gevaarlijke, giftige chemicaliën bevat in de kunststofdelen zoals bisfenol A.
- De lage snelheid van Byzoo Juicer zorgt voor een volledige smaak en voeding. Er gaat niets verloren door verhitte onderdelen in uw slowjuicer.
- De Byzoo Juicer is eenvoudig te monteren en te demonteren voor snelle reiniging.
- De Byzoo Juicer heeft 5 jaar garantie op de motor en 2 jaar op onderdelen. De Byzoo Juicer heeft een gepatenteerde 3-staps schroef die zorgt voor minder pulp en meer sap. Het eindresultaat is een minder pulpachtig sap en een hogere opbrengst dan bij vergelijkbare machines, daarnaast blijft het sap langer goed en is de slowjuicer sneller schoon.

byzoo

SJ01

Inhoud

VEILIGHEIDSMAAATREGELEN EN INSTRUCTIES	23
SPECIFICATIES	24
ONDERDELEN EN ACCESSOIRES	25
GEDETAILLEERDE PRODUCTOMSCHRIJVING	26
MONTAGE-INSTRUCTIES	27
GEBRUIKSAANWIJZING	28
PROBLEEMOPLOSSING	29
UW BYZOO JUICER GEBRUIKEN	31
RECEPTEN MET KOUD GEPERST SAP	36
GARANTIE	39



SJ01

Voorzorgsmaatregelen voor veilig gebruik

VEILIGHEIDSMATREGELEN EN INSTRUCTIES

1. Lees alle instructies en de FAQ sectie voordat u uw apparaat voor het eerst gebruikt.
2. Steek geen andere voorwerpen dan de meegeleverde stamper of ingrediënten in de toevoer.
3. Niet langer dan dertig minuten ononderbroken gebruiken.
4. Houd er rekening mee dat de Byzoo en zijn componenten niet vaatwasmachinebestendig zijn, en niet mogen worden blootgesteld aan temperaturen hoger dan 80 ° C.
5. Niet bedoeld voor gebruik door of in de buurt van kinderen, of personen met verminderde fysieke, gevoels of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis.
6. Dompel het motorgedeelte nooit onder in water of andere vloeistoffen, dit om het risico op elektrische schokken te voorkomen en het apparaat te beschermen. Als er water in het motorgedeelte zit, neem dan contact op met uw servicecentrum (zie contactgegevens).
7. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor montage of demontage en voor het reinigen.
8. Vermijd contact met bewegende delen.
9. Gebruik het apparaat niet wanneer: • het netsnoer of de stekker beschadigd is; • Als het apparaat niet goed functioneert; • Als het apparaat is gevallen of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Bel uw servicecentrum voor onderzoek, reparatie, vervanging, elektrische of mechanische afstelling.
10. Niet geschikt voor gebruik buitenshuis. Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor gebruik binnenshuis.
11. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
12. Elk onderhoud moet worden uitgevoerd door Byzoo of een geautoriseerde servicevertegenwoordiger.
13. Probeer het apparaat niet uit elkaar te halen, te repareren of aan te passen, anders vervalt uw garantie.
14. Laat uw Byzoo Slow Juicer tijdens gebruik niet onbeheerd achter.
15. KENNISGEVING: HET NIET VOLGEN VAN ÉÉN VAN DE BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN IS MISBRUIK VAN UW BYZOO SLOW JUICER, EN KAN LEIDEN TOT HET VERVALLEN VAN DE GARANTIE.

byzoo

SJ01



BYZOO JUICER SPECIFICATIES

Afmetingen	L 16cm x H 39.5cm x D 23.5cm
Wattage	150w
Spanning	220-240V
Materialen	BPA-FREE Tritan Tough polycarbonaat
TPM	58 Toeren per minuut
Motor	Eenfase inductie
Kleuren	Rood / Zilver / Wit / Zwart
Garantie	5 jaar op de motor, 2 jaar op onderdelen

Onderdelen en Accessoires

- | | | | |
|---|-------------------|----|-------------------|
| 1 | Toevoer | 7 | Motorbasis |
| 2 | Invoergoot | 8 | Pulpcontainer |
| 3 | Schroef | 9 | Sapcontainer |
| 4 | Zeven | 10 | Schoonmaakborstel |
| 5 | Draaiende borstel | 11 | Stamper |
| 6 | Kom | 12 | Sap uitvoerklapje |



Gedetailleerde productomschrijving

- 1 Toevoer vergrendelings-indicatorgeleider
- 2 Pulp uitvoer
- 3 Toevoer montage-geleidingsdriehoek
- 4 Kom montage-geleidingsdriehoek
- 5 Aan-uitschakelaar
- 6 Sap uitvoer
- 7 Sap uitvoerklapje



Zeven

- A Fijne zeef.**
De gaten van de fijne zeef zijn kleiner en zorgen voor een sap zonder pulp. Gebruik deze zeef bij het maken van sap met harde groenten en fruit, of ingrediënten met veel vezels.
- B Grove zeef.**
De grotere gaten in de zeef produceren dikker sap. Gebruik deze zeef voor zacht fruit zoals aardbeien, kiwi's, citrusvruchten en tomaten.



Montage-instructies

STAP 1 - Plaats de kom stevig op de basis.

STAP 2 - Plaats de draaiende borstel in de kom.

STAP 3 - Plaats de zeef in de kom en lijn het montagegeleiderspunt op de zeef uit met de driehoek op de kom.

STAP 4 - Plaats de schroef stevig in de zeef.

STAP 5 - Lijn de open driehoek van de montagegeleider op de toevoer uit met de driehoek op de kom, draai de toevoer rechtsom om hem op zijn plaats te vergrendelen.



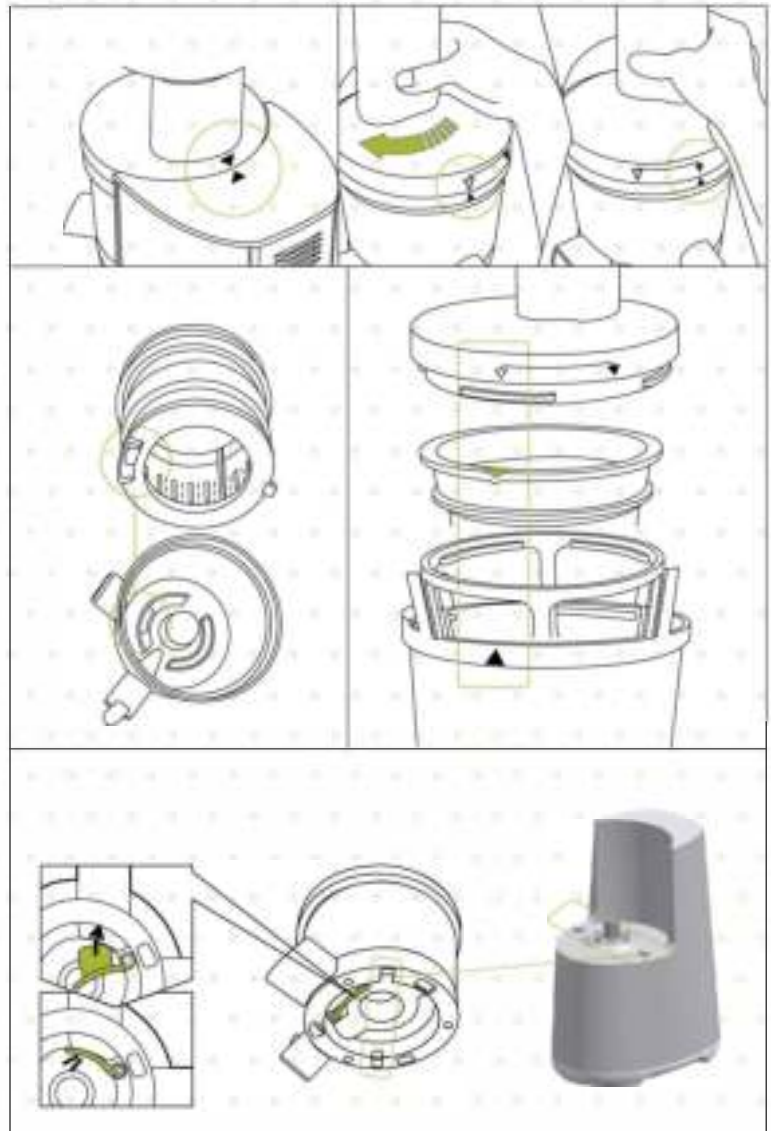
STAP 5

STAP 4

STAP 3

STAP 2

STAP 1



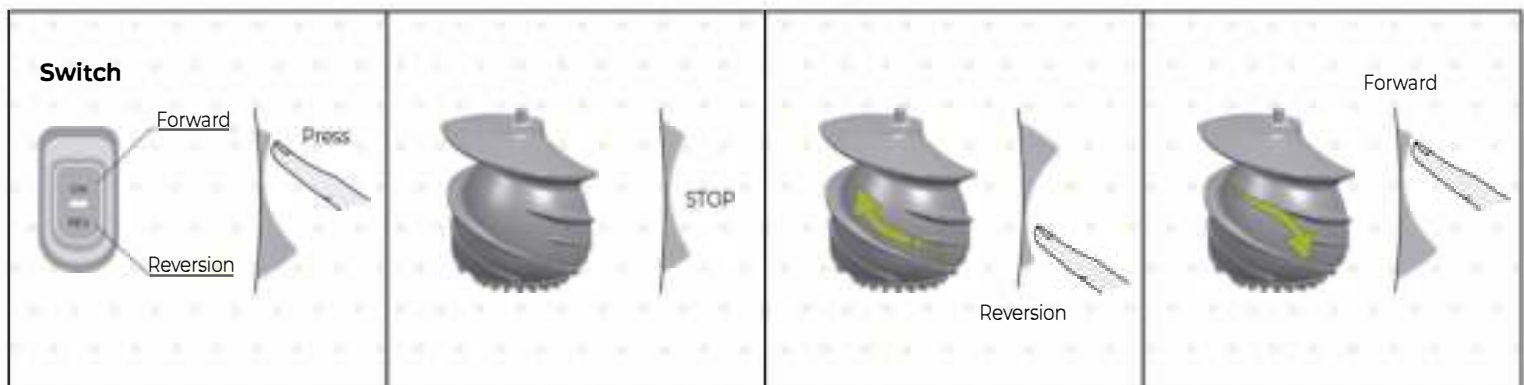
Gebruiksaanwijzing

Power

Zet de aan-uitschakelaar in de 'AAN' positie. Plaats de ingrediënten afzonderlijk in de invoergoot. Voeg voor de beste resultaten de ingrediënten in een langzaam tempo toe om een maximale extractie te bereiken.

Omgekeerde functie

Als u merkt dat de ingrediënten zijn vastgelopen of niet door de slowjuicer gaan, kunt u de omkeerfunctie gebruiken om eventuele blokkades te verwijderen. Druk de achteruitschakelaar 3-5 seconden in, en herhaal dit indien nodig 2-3 keer. Zodra de schroef volledig tot stilstand is gekomen, drukt u op de vooruit schakelaar om door te gaan.



Sap uitvoerklepje

Sap uitvoerklepje Sluit het sap uitvoerklepje om uw sap in de slowjuicer te mengen. Open het sap uitvoerklepje om naar behoefte te doseren.



Probleemoplossing

<p>Mijn slowjuicer werkt niet als de schakelaar in de 'AAN' stand staat</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zorg ervoor dat het netsnoer goed in de wandcontactdoos is bevestigd en dat de schakelaar in de stand 'AAN' staat. 2. Controleer of de toevoer correct is gemonteerd. LET OP: als de toevoer niet goed op zijn plaats is vergrendeld met de pijlen op één lijn, zal het apparaat om veiligheidsredenen niet werken. Dit komt door een magnetische veiligheidsstrip in de toevoer die moet aansluiten op de bijpassende magnetische strip in de basis. 3. Controleer of de slowjuicer is gemonteerd volgens de instructies in deze handleiding.
<p>Mijn slowjuicer is tijdens het gebruik gestopt</p>	<p>Als uw slowjuicer tijdens bedrijf is gestopt, controleer dan of de toevoer correct is uitgelijnd met de basis. Als de uitlijning tijdens het gebruik verschuift, wordt de slowjuicer uitgeschakeld. Zet de slowjuicer uit en plaats de toevoer op de juiste wijze. Hierna zou het apparaat weer ingeschakeld moeten kunnen worden. De Byzoo Juicer heeft een automatische motoronderbrekingsfunctie die wordt geactiveerd als de slowjuicer overbelast is. Deze functie is ontworpen om schade te voorkomen en de levensduur van de machine te verlengen. Om uw slowjuicer te resetten, verwijdert u het deksel van de toevoer en verwijdert u alle ingrediënten in de sapkom. Schakel indien nodig de slowjuicer in de omkeerfunctie om alle vezels rond de schroef vrij te maken.</p>
<p>De toevoer gaat niet open</p>	<p>De toevoer opent tegen de klok in. Probeer het volgende als de toevoer niet gemakkelijk kan worden geopend:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laat uw Byzoo Juicer draaien zonder ingrediënten toe te voegen voordat u hem uitschakelt en probeer de toevoer te verwijderen. 2. Schakel uw slowjuicer enkele ogenblikken in de omkeerfunctie om eventuele resterende ingrediënten rond de schroef en de toevoergoot van de toevoer los te maken. LET OP: de schroef draait met de klok mee, wat tegenovergesteld is aan de toevoer. Dit kan het onbedoeld vastdraaien van de toevoer veroorzaken, waarna het moeilijk kan zijn om de toevoer uit de sapkom te halen. 3. Nadat u de laatste ingrediënten in de toevoer heeft gedaan, laat u deze lopen tot al het sap en de pulp door de machine is gegaan. Giet één of twee glazen water in de toevoer om een groot deel van de overgebleven pulp weg te spoelen. 4. Til het hele sagedeelte op voordat u probeert te scheiden.

Wat is het verschil tussen de fijne zeef en de grove zeef?

Wat is het verschil tussen de fijne zeef en de grove zeef?
De «fijne zeef» is degene met kleine gaatjes in het roestvrijstalen gedeelte van het onderdeel. Deze zeef is het meest geschikt voor harde, stevige ingrediënten, voornamelijk groenten zoals wortels en rode bieten.

De «grove zeef» heeft grotere gaten in het roestvrijstalen gedeelte van het onderdeel. Gebruik deze zeef voor ingrediënten die meer pulpachtig van aard zijn, of als u een sap wenst dat meer pulpachtig of dikker van consistentie is. Selecteer de zeef die het meest geschikt is voor de ingrediënten.

Er lekt sap over de basis

Omdat de afdichting in de bodem van de kom niet waterdicht is, kan er wat lekkage optreden. De afdichting is op deze manier ontworpen om overmatige hitte te voorkomen die wordt veroorzaakt door de wrijving tegen de siliconen terwijl de schroef draait. Indien u een grote lekkage opmerkt, kan het tijd zijn om de afdichting te vervangen. Neem contact op met het Customer Care Center of kijk op de website voor het bestellen van vervangende onderdelen.

De kom schudt tijdens het persen

Een lichte trilling van de motor tijdens het gebruik is volkomen normaal. Afwijkingen daarop zijn afhankelijk van de vezels in de ingrediënten. Harde of taaie ingrediënten zoals wortels en bieten kunnen ervoor zorgen dat de kom meer gaat trillen dan bij zachte en sappige ingrediënten.

Mijn sap is een beetje pulpachtig, hoe kan ik dit oplossen?

1. Zorg ervoor dat de gele siliconen plug goed op zijn plaats zit. Dit onderdeel is uitneembaar om het schoonmaken te vereenvoudigen, maar wordt vaak niet correct teruggeplaatst. De plug werkt als een drukpunt om ervoor te zorgen dat de pulp wordt uitgeworpen.
2. De uitvoer kan soms verstopt raken als ingrediënten te snel aan de slowjuicer worden toegevoegd. Probeer de snelheid waarmee u producten in de slowjuicer plaatst, te vertragen.
3. Probeer ingrediënten in kleinere stukjes te snijden (3 tot 5 centimeter), zodat de verticale schroef zijn werk volledig kan doen voordat het volgende ingrediënt wordt ingevoerd.
4. Verse en gekoelde ingrediënten hebben stevigere vezels, een hoger watergehalte en zijn minder pulpachtig van samenstelling.
5. Na verloop van tijd kunnen de siliconen Spinning Brush-messen bot worden. Neem contact op met het Customer Care Center of kijk op de website voor het bestellen van vervangende onderdelen.

Uw Byzoo Juicer gebruiken

MOET IK VRUCHTEN EN GROENTEN KOELEN VOORDAT IK ZE GEBRUIK?

Behalve dat ze beter smaken wanneer ze worden geperst, zullen gekoelde groenten en fruit een hogere opbrengst aan sap opleveren dan producten op kamertemperatuur. Dit komt omdat de vezels in gekoelde producten steviger zijn wanneer ze worden gekoeld en daardoor meer sap geven wanneer ze worden geplet in vergelijking met zachtere of warmere groenten en fruit die ook in een gedeeltelijk stadium van uitdroging kunnen zijn (vermindering van het gehalte aan water).

WAT IS DE BESTE MANIER OM VRUCHTEN, GROENTEN EN BLADGROENTEN TE BEREIDEN VOOR HET BEREIDEN VAN SAP IN DE BYZOO JUICER?

Groenten

We raden aan om uw groenten voor te bereiden door ze in stukjes te snijden die zonder hulp door de vulopening vallen.

Fruit

We raden aan om uw fruit voor te bereiden door ze in stukjes te snijden die zonder hulp door de vulopening vallen. Aangeraden wordt om de schil van de meeste citrusvruchten te verwijderen, hoewel eenderde van de schil van citroenen en limoenen kan blijven zitten.

Bladgroenten

Rol de bladeren in pakketjes op en vouw ze vervolgens dubbel, zodat ze zonder hulp eenvoudig door de vulopening vallen. U zult bij sommige bladgroenten merken dat ze de Byzoo Juicer kunnen verstoppelen. Dit kan worden verholpen door een paar stukjes wortel of andere vezelige groenten toe te voegen die helpen de bladgroente door de machine te voeren. Ook zullen natte en gedroogde bladeren niet door de slowjuicer gaan, dep dus de producten bij het wassen droog met een theedoek voordat u ze in de Byzoo Juicer stopt. Het verticale kneus- en knijpmechanisme van de slowjuicer presteert optimaal bij kleine stukjes, dit minimaliseert de kans dat de vezels verstrikt raken rond het interne mechanisme. Voor het beste resultaat snijdt u uw ingrediënten in stukken van 3 tot 5 centimeter.

WELKE APPELS ZIJN HET MEEST GESCHIKT VOOR HET MAKEN VAN SAP?

We vinden dat verse en gekoelde groene appels het meest geschikt zijn. Wat de voeding betreft, bevatten groene appels verschillende antioxidanten, zijn ze een goede bron van vitamine C en worden ze geacht de vorming van stenen in de galblaas te voorkomen en lever- en nieraandoeningen te helpen genezen.

MOET IK CITRUSVRUCHTEN SCHILLEN VOOR IK ER SAP VAN MAAK?

We raden aan om de schil van mandarijnen, sinaasappels en grapefruit voor het persen te verwijderen, omdat de schil een bittere smaak heeft en deze zal overdragen aan het sap. De schil van citroenen en limoenen heeft deze bittere smaak niet en kan worden mee geperst. Laat ongeveer eenderde van de schil van citroenen en limoenen zitten.

WELKE PRODUCTEN KAN IK GEBRUIKEN IN EEN byzoo EN WELKE MOET IK VERMIJDEN?

De Byzoo kan bijna alle soorten fruit en groenten persen. Het is geen keukenmachine, dus voeg de volgende producten niet aan de slowjuicer toe:

- Harde kokosvezel - Zacht, jong vruchtvlees is oké
- Zaden
- Niet geweekte / geroosterde noten
- Peulvruchten
- Suikerriet
- Bevroren ingrediënten - fruit voor sorbets moet 5-10 minuten voor gebruik uit de vriezer worden gehaald
- Vis of vlees
- Zoethoutwortel of andere houtachtige materialen
- Gedroogde kruiden en specerijen
- Steenfruit met daarin pitten
- Olijven

WAT IS DE BESTE MANIER OM NOTEN TE BEREIDEN VOOR HET MAKEN VAN NOTENMELK?

We raden rauwe amandelen aan als de beste noot (hoewel amandelen eigenlijk pitten zijn) om melk mee te maken. Alle noten moeten minimaal 8 uur worden geweekt en daarna grondig worden afgespoeld. Voeg de geweekte noten tegelijk met water toe aan de slowjuicer. We hebben ontdekt dat 250 gram noten ongeveer één liter melk met een goede consistentie oplevert. Uiteraard is dit natuurlijk afhankelijk van uw persoonlijke voorkeur. Voeg gewoon meer noten / minder water toe voor een romigere melk, of minder noten / meer water voor een dunnere melk. Schakel de Byzoo in en doe een handvol noten in de invoer terwijl u het water langzaam inschenkt. Het doel is om de laatste noten toe te voegen als het water net op is. Het kan een paar pogingen kosten om het precies goed te doen, maar de resultaten zijn het waard. Andere noten die het proberen waard zijn, in combinatie met amandelen of alleen, zijn paranoten, macadamia's, hazelnoten, walnoten en pecannoten. We raden tevens aan om agavesiroop, ahornsiroop, cacaobonen, dadels (zonder pitten), appelsap, vanille of kaneel toe te voegen als zoetstoffen en smaakversterkers.

LET OP: gebruik alleen rauwe en niet geroosterde noten, en zorg ervoor dat de noten altijd minimaal acht uur zijn geweekt voordat ze in de slowjuicer worden verwerkt.

KAN IK ZADEN, KORRELS OF PEULVRUCHTEN MALEN MET DE BYZOO?

Nee. De Byzoo Juicer is geen molen en bij gebruik van deze machine als zodanig vervalt de garantie.

KAN DE BYZOO JUICER KOUDPERSTE OLIJFOLIE MAKEN?

Nee. Dit is een ander proces dan het persen van sap en vereist andere machines.

KAN IK DE UITGEWORPEN PULP UIT DE BYZOO GEBRUIKEN OM MEER SAP TE KRIJGEN?

De Byzoo Juicer is zeer effectief en realiseert hoge opbrengsten, maar sommige gebruikers proberen de sapopbrengst te verhogen door de pulp te hergebruiken. De resultaten variëren bij verschillende ingrediënten, experimenteer dus gerust. Probeer de pulp ook eens te mengen met gemengd fruit om fruitrollen te maken. We raden daarvoor een Byzoo Food Dehydrator aan.

IS DE BYZOO JUICER GESCHIKT VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK?

We adviseren de slowjuicer niet langer dan 30 minuten per keer te laten draaien. Daarom raden we aan om bij commercieel gebruik met tussenpozen twee of drie slowjuicers te gebruiken. Houd er rekening mee dat de Byzoo Juicer geen commerciële garantie heeft en dat het gebruik van de machine in een commerciële omgeving ter beoordeling van de eigenaar is. U kunt ook een grotere hoeveelheid basissap maken, zoals wortel of sinaasappel, en dan specifieke ingrediënten toevoegen zoals vermeld in de recepten.

HOELANG KAN IK HET SAP BEWAREN VOORDAT DE VOEDINGSWAARDE VERMINDERT?

Op deze vraag is geen exact antwoord te geven, omdat er te veel variabelen zijn zoals het type product en de opslagmethode. Wanneer u sap wilt opslaan, dient u het voor het beste resultaat in een glazen, luchtdichte pot of fles te bewaren. Deze opslagmethode helpt meestal om de voedingswaarde van uw sap maximaal 48 uur te behouden.

WAT IS DE BESTE MANIER OM DE SLOWJUICER TE REINIGEN EN KUNNEN DE ONDERDELEN IN DE VAATWASSER?

Uw slowjuicer wordt geleverd met een speciaal ontworpen reinigingsborstel om hardnekkige vezels te verwijderen. We raden aan om onmiddellijk na het persen de slowjuicer te reinigen. We raden af om een vaatwasser te gebruiken om de onderdelen van uw slowjuicer schoon te maken. Het gebruik van de bovenstaande methode is niet alleen sneller, maar ook effectiever omdat het sap en de resten geen tijd krijgen om op te drogen en de onderdelen permanent te laten verkleuren. De verwijderbare onderdelen kunnen af en toe in een oplossing van zuiveringszout en water geweekt worden. Dit verwijdert de sapvlekken die zich in de loop der tijd opbouwen perfect. Indien u haast heeft, laat dan alle onderdelen in water weken, zodat de vezels in de slowjuicer zacht en soepel blijven.

KAN IK ONDERDELEN BESTELLEN VOOR DE BYZOO JUICER ZOALS EEN VERVANGENDE ZEEF, ROTERENDE BORSTEL, KOMMEN OF PULP / SAPCONTAINERS?

Ja. Neem contact op met het Byzoo Customer Care Center of kijk op de website voor het bestellen van vervangende onderdelen.



RECEPTEN

Fruit- en groentesappen

Groen sap

INGREDIËNTEN:

- 1 kleine broccolikap of 1 kopje roosjes**
- 1 – 2 stengels bleekselderij**
- ¼ kool**
- 1 kleine krop sla of 1 kopje bladeren**
- ¼ kopje spinaziebladeren**
- spruiten van welke aard dan ook**
- takjes peterselie**
- 1 kleine komkommer**
- 2 groene appels**
- limoen naar smaak**

Groene sappen zijn in hun natuurlijke staat rijk aan chlorofyl - zoals de natuur het bedoeld heeft.

Een van de belangrijkste functies van chlorofyl is de zuurstofvoorziening van de bloedbaan. Het is voor de gezondheid noodzakelijk om voedsel te selecteren dat voedt in plaats van het lichaam van zuurstof te beroven.

Zonder voldoende zuurstof in het bloed zijn we vatbaar voor het ontwikkelen van symptomen zoals weinig energie, een trage spijsvertering en metabolisme, wat leidt tot verslechtering van de vitaliteit en een toename van het begin van ziekte.

De toevoeging van limoenen en appels aan groene sappen helpt enorm om sappen smakelijker te maken.

Maak je eigen V8-sap!

INGREDIËNTEN:

- 3-4 tomaten**
- 2 carrots**
- ½ rode biet**
- 1 stengel bleekselderij**
- ½ rode paprika**
- ¼ kopje komkommer**
- (of 1 Libanese komkommer)**
- 2 appels**
- takjes peterselie**

Tomaten zijn een geweldige alkalisorator als ze worden gegeten zonder suiker of zetmeel. Wortelen ondersteunen het immuunsysteem. Rode biet is een geweldige bloedopbouwer. Bleekselderij verbetert de spijsvertering.

Rode paprika is goed voor huid, haar en nagels. Komkommer is een natuurlijk diureticum. Appels ondersteunen de leverfunctie en verbeteren de smaak. Peterselie bevat veel mineralen, waaronder kalium.

Fruit- en groentesappen

Fruit en Veg Supreme

INGREDIËNTEN:

- 5-6 wortels**
- 1 rode biet**
- 1 kleine komkommer of**
- 1 stengel bleekselderij, verse gember**
- 2 appels**
- 1 limoen**
- handvol broccolirosjes**

Voeg de ingrediënten afwisselend aan de slowjuicer toe.

Dit is een heerlijk smakend, voedzaam sap dat kan worden gevarieerd op basis van persoonlijke smaak en seizoensgebonden beschikbaarheid.

Digesters Delight

INGREDIËNTEN:

- ½ ananas - kern, steel en schil verwijderd**
- 2 gepelde sinaasappels**
- 1 stengel bleekselderij, verse gember naar smaak**

Pers de stukjes ananas afwisselend met de sinaasappels en selderij.

Ananas vermindert keelpijn, bevordert de spijsvertering en werkt ontstekingsremmend bij verschillende vormen van artritis en sportblessures.

Het stimuleert ook de afgifte van pancreashormoon.

Appel en bleekselderijsap Druif watermeloen drankje

INGREDIËNTEN:

- 5-6 appels**
- 3-4 stengels bleekselderij**

Voer de ingrediënten afwisselend toe aan de slowjuicer.

Appels bouwen weerstand op tegen infecties, werken gunstig bij kanker en zijn geweldig voor gezond haar, huid en vingernagels.

Bleekselderij helpt bij de eliminatie van kankerverwekkende stoffen en heeft een kalmerend effect op het zenuwstelsel.

INGREDIËNTEN:

- watermeloen**
- tros druiven zonder de steeltjes**

Voer de ingrediënten afwisselend toe aan de slowjuicer.

Watermeloen helpt bij het spoelen van de nieren en de blaas, stimuleert de spijsvertering en voorkomt dat urinezuur jicht kan veroorzaken.

Fruit- en groentesappen

Crazy Carrot Juice

INGREDIËNTEN:

4 middelgrote wortels

4 tomaten

2 stengels bleekselderij

takjes peterselie

Voeg afwisselend alle ingrediënten aan de slowjuicer toe en geniet van het resultaat.

Wortels bevatten caroteen, wat een natuurlijke bescherming is tegen zonnebrand.

Bleekselderij is rijk aan vitamine C. Bleekselderij bevat ook veel oplosbare vezels, magnesium en kalium om de bloeddruk te helpen reguleren.

Wortelsap met Aardappel, Venkel en Appel

INGREDIËNTEN:

4 middelgrote wortels

2 appels

1 kleine aardappel

1 kleine venkelstronk

Venkel is een licht kalmerend middel en helpt bij het in slaap vallen.

Van venkel is aangetoond dat het de ontsteking bij artritis vermindert en onder controle houdt. Het egaliseert stemmingswisselingen en depressieve buien.

Venkel bevat de zeldzame voedingsstof mangaan, zink en vitamine B-complex, waardoor het een zeer waardevol ingrediënt is in sap.

Dracula's Punch

INGREDIËNTEN:

2 appels

1 kopje frambozen

2 kopjes rode druiven

Appels bevatten kalium en staan erom bekend dat ze het lichaam helpen bij het opbouwen van weerstand tegen infecties en het stimuleren van de spijsvertering.

Het is ook bekend dat ze helpen bij het afvallen. Frambozen helpen het bloed alkalisch te houden.

Cupido's paprika shot

INGREDIËNTEN:

1 donkerrode paprika

4 middelgrote wortels

¼ verse Spaanse peper (zonder zaadjes)

snuifje zwarte peper

Rode paprika is rijk aan vitamine A, C, kalium en silicium.

Het vermindert het risico op hart- en vaatziekten door te helpen bij de preventie van bloedstolsels.

Spaanse peper is een stimulant voor het hele systeem en zou de passie vergroten.

GARANTIEBEWIJS

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Byzoo Juicer van Byzoo!

Dit is uw garantiebewijs. Byzoo garandeert voor een periode van twee jaar dat deze Byzoo Juicer vrij is van materiaal- en fabricagefouten bij normaal huishoudelijk gebruik, en geeft tien jaar garantie op de motor vanaf de oorspronkelijke aankoopdatum.

BRENG HET PRODUCT NIET TERUG NAAR DE WINKEL

Volg deze instructies voor snellere service:

1. Noteer het productmodel en het serienummer. Deze bevinden zich aan de achterkant van het product bij het netsnoer.
2. Neem contact op met Byzoo.
3. Als het product of een van de onderdelen in aanmerking komt voor vervanging of service binnen een periode van 30 dagen na de aankoopdatum, regelt Byzoo de verzending kosteloos voor u. Byzoo kan de vervanging verzenden of contact met u opnemen voor meer informatie over de reparatie van het product.
4. De doorlooptijd voor het afhandelen van garantieclaims ligt tussen de 10 en 14 werkdagen inclusief verzending, afhankelijk van de locatie en het type schade of garantieclaim.

GARANTIEVOORWAARDEN

Hieronder worden de garantievoorwaarden van Byzoo beschreven en de beperkende algemene voorwaarden daarvan:

1. Als de Byzoo Juicer binnen de garantieperiode een defect vertoont tijdens normaal huishoudelijk of commercieel gebruik zullen wij, naar onze keuze, het product of het defecte onderdeel kosteloos repareren of vervangen.
Het product moet in de juiste verpakking aangetekend worden verzonden naar uw servicecentrum, zoals aangegeven op de achterkant van de handleiding, als voorwaarde voor enige garantieverplichting.
2. Als de garantieperiode voor een product is verstreken, of als een product niet in aanmerking komt voor garantieservice, reparatie of vervanging, kunnen consumenten nog steeds vervangende onderdelen kopen of producten laten repareren door een van de Byzoo Centers. Neem contact op met Byzoo voor meer informatie.
3. Stuur het product niet terug naar het servicecentrum zonder autorisatieformulier.
4. In geen geval zal onze aansprakelijkheid de winkelwaarde van het product overschrijden. Wij geven geen garantie op onderdelen van een andere leverancier dan Byzoo.
5. In het geval dat onderdelen of producten onder garantie worden geleverd, dient de klant de verzendkosten voor het ontvangen van de goederen te betalen.
6. Alle vervangen of vervangende onderdelen en producten die onder de garantieservice zijn vervangen, worden eigendom van Byzoo. Gerepareerde of vervangen producten of delen daarvan worden door Byzoo gegarandeerd voor de rest van de oorspronkelijke garantieperiode.

UITSLUITING GARANTIE

1. Schade, al dan niet accidenteel, aan het product, niet veroorzaakt door een direct defect als gevolg van fabrieksfabricage of materialen.
2. Schade als gevolg van misbruik, verkeerde behandeling, wijziging, verkeerd gebruik, commerciële service, manipulatie, ongeval, het niet opvolgen van de zorg-, bedienings- en behandelingsbepalingen vermeld in de instructies.
3. Schade veroorzaakt door onderdelen of service die niet geautoriseerd of uitgevoerd zijn door Byzoo.
4. 'Normale' slijtage door gebruik van het product.
5. Sommige staten staan de uitsluiting of beperking van incidentele of gevolgschade niet toe. Het is dus mogelijk dat de bovenstaande beperkingen niet op u van toepassing zijn in het geval van transportschade. Als uw Byzoo Juicer tijdens verzending beschadigd is geraakt: meld dit type schade onmiddellijk aan de pakketvervoerder en laat deze een inspectierapport indienen om contact op te nemen met de distributeur bij wie u de Byzoo Juicer hebt gekocht voor verdere instructies.
6. U heeft in uw rechtsgebied rechten en voordelen volgens de consumentenwetgeving. Zonder afbreuk te doen aan deze rechten of voordelen, sluit Byzoo alle aansprakelijkheid met betrekking tot dit product uit voor elk ander verlies dat redelijkerwijs niet te voorzien is door een defect aan dit product, waaronder aansprakelijkheid voor nalatigheid, verlies van uitgaven in verband met het product en verlies van gebruiksgevoel.

Volg deze instructies bij het indienen van een garantieclaim:

1. Informeer Byzoo over het probleem en zorg voor visuele documentatie van het defect.
2. Onder voorbehoud van de wetgeving inzake consumentenbescherming in uw land, dient u alle kosten van verpakking, transport en verzekering te betalen die horen bij het verzenden van het product naar Byzoo.

Als de garantie niet wordt geaccepteerd:

- a. Byzoo zal de klant informeren.
- b. Indien de klant dit wenst, zal Byzoo het product repareren, op voorwaarde dat de klant de gebruikelijke reparaties betaalt en
- c. Indien van toepassing, is de klant verantwoordelijk voor alle verwijderingsbijdragen die gemaakt worden door Byzoo.



SJ01

HANDBUCH UND REZEPTBUCH

Lieber Kunde, herzlichen Glückwunsch!

Sie sind jetzt stolzer Besitzer eines Byzoo Entsafters. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie Ihre Saftpresse in Betrieb nehmen. Es enthält wichtige Hinweise und Anleitungen, damit Sie Ihren Byzoo Entsafter zu seinem vollen Potential nutzen können. Sie haben die richtige Entscheidung getroffen! Der Gebrauch einer Saftpresse führt zu der Gewinnung eines 'ganzen' Saftes. Das bedeutet dass essentielle Fasern genauestens pulverisiert und die vitalen Elemente in die Flüssigkeit gelöst werden können. Sobald sie extrahiert wurden, können die rohen Säfte einfach und schnell vom Körper assimiliert werden und rasch zu erstaunlichen Ergebnissen führen.

Die sanfte, langsam drehende Bewegung der Saftpresse produziert eine größere Menge an Saft, in der mehr Vitamine, Minerale, Enzyme, Phytonährstoffe und Fasern enthalten sind als bei Hochgeschwindigkeits-Zentrifugalentsaftern der Fall ist. Diese erlauben es der Luft einzudringen und verursachen dadurch Schaden an einigen der verderblichen Nährstoffe.

Durch den Byzoo Entsafter erhalten Sie:

- Mehr Saft.
- Weniger Fruchtfleisch.
- Mehr Vitamine, Mineralien und Enzyme.
- Säfte, die länger halten.

Die Produkte von byzoo zeichnen sich durch eine patentierte Technologie auf, die darauf abzielt weniger Fruchtfleisch und dafür mehr Saft zu gewinnen. Außerdem basieren sie auf hochqualitativen Komponenten.

- Der Byzoo Entsafter verfügt über eine patentierte steinerne und mühlenartige Schraube und wurde aus hygienischem Polycarbonat mit FDA-Zulassung hergestellt. Dieses enthält KEINERLEI gefährliche toxische Chemikalien im Plastik wie etwa Bisphenol.
- Die langsame Geschwindigkeit des Byzoo Entsafters gewährleistet Ihnen vollen Geschmack und Nährstoffgehalt. Nichts geht verloren durch die erwärmten Elemente in Ihrem Entsafter.
- Der Byzoo Entsafter lässt sich leicht zusammenbauen und für eine schnelle Reinigung zerlegen.
- Der Byzoo Entsafter bietet Ihnen eine Garantie von 5 Jahre auf den Motor und 2 Jahre auf die Zwischenteile. Der Byzoo Entsafter zeichnet sich durch einen patentierte 3 stufige Schnecke für weniger Fruchtfleisch und mehr Saft aus. Das Ergebnis ist ein Saft, der weniger breiig ist und dafür einen höheren Ertrag liefert als seine Pendanten. Zudem profitieren Sie von einem länger haltbaren Saft, während Sie gleichzeitig weniger Zeit für die Reinigung benötigen.

byzoo

SJ01

Inhalt

SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN	42
TECHNISCHE DATEN	43
TEILE UND ZUBEHÖR	44
DETAILLIERTE PRODUKTBESCHREIBUNG	45
MONTAGEANLEITUNGEN	46
BEDIENUNGSANLEITUNG	47
FEHLERBEHEBUNG	48
VERWENDUNG IHRES BYZOO ENTSAFTERS	50
REZEPTE FÜR KALTGEPRESSTE SÄFTE	55
GARANTIE	58

**SJ01****Vorsichtsmaßnahmen für den sicheren****SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN**

1. Lesen Sie sich alle Anweisungen und häufig gestellten Fragen durch, bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden.
2. Setzen Sie keine anderen Gegenstände als den mitgelieferten Stampfer oder Zutaten in den Einfüllschacht ein.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 30 Minuten ohne Pause.
4. Bitte beachten Sie, dass der Byzoo und seine Komponenten nicht spülmaschinenfest sind und keinen Temperaturen über 80 ° C ausgesetzt werden dürfen.
5. Nicht zur Verwendung durch oder in der Nähe von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen vorgesehen.
6. Tauchen Sie den Motorfuß niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden. Wenn sich Wasser in der Basis des Geräts befindet, wenden Sie sich bitte an Ihr zuständiges Servicecenter (siehe Kontaktdaten).
7. Ziehen Sie bei Nichtgebrauch, vor der Montage oder Demontage und vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
8. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
9. Betreiben Sie kein Gerät, wenn:
 - das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist;
 - Nach Fehlfunktionen des Geräts
 - Wenn das Gerät heruntergefallen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde.Wenden Sie sich zur Prüfung, Reparatur, zum Austausch, zur elektrischen oder mechanischen Adjustierung an Ihr zuständiges Servicecenter.
10. Nicht im Freien verwenden. Das Gerät ist nur für den Innenbereich vorgesehen.
11. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen.
12. Jede Wartung sollte von Byzoo oder einem autorisierten Servicevertreter durchgeführt werden.
13. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu zerlegen, zu reparieren oder zu modifizieren, da dadurch Ihre Garantie erlischt.
14. Lassen Sie den Byzoo Slow Juicer während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
15. HINWEIS: Die Nichtbeachtung der wichtigsten Sicherheitsvorkehrungen ist ein unsachgemäßer Gebrauch Ihres Slow Juicers und kann dazu führen, dass Ihre Garantie ungültig wird.

byzoo

SJ01



BYZOO ENTSAFTER SPEZIFIKATIONEN

Abmessungen	L 16cm x H 39.5cm x T 23.5cm
Leistung	150w
Spannung	220-240V
Materialien	BPA-FREIES Tritan Robustes Polycarbonat
U / min	58 U / min
Motor	Einphasen-Induktionsmotor
Farben	Rot / Silber / Weiß / Schwarz
Garantie	5Jahre auf den Motor, 2Jahre auf die Bestandteile

Teile und zubehör

- | | | | |
|---|----------------|----|--------------------------------|
| 1 | Trichter | 7 | Motorbasis |
| 2 | Einfüllschacht | 8 | Behälter für das Fruchtfleisch |
| 3 | Schnecke | 9 | Saftbehälter |
| 4 | Filter | 10 | Reinigungsbürste |
| 5 | Spinnbürste | 11 | Stampfer |
| 6 | Schüssel | 12 | Saftauslasskappe |



Detaillierte Produktbeschreibung

- 1 Eine Anleitung für das Verschließen der Trichterspule
- 2 Ausgang für das Fruchtfleisch
- 3 Montagehandbuch für den Trichter und Dreieck
- 4 Montageanleitung für die Schüssel und Dreieck
- 5 Netzschalter
- 6 Saftauslauf
- 7 Saftauslasskappe



Filter

- A Ein feiner Filter.**
Die Löcher des feinen Siebs sind kleiner und ergeben einen fleischfreieren Saft. Verwenden Sie diesen Filter, wenn Sie Saft mit hartem Obst und Gemüse oder ballaststoffreichen Zutaten herstellen.
- B Grobes Sieb.**
Die größeren Löcher im Sieb produzieren dickeren Saft. Verwenden Sie dieses Sieb für weichere Früchte wie Erdbeeren, Kiwis, Zitrusfrüchte und Tomaten.



Montageanleitungen

SCHRITT 1 - Platzieren Sie die Schüssel fest auf den Boden.

SCHRITT 2 - Setzen Sie die Spinnbürste in die Schüssel ein.

SCHRITT 3 - Platzieren Sie das Sieb in die Schüssel und richten Sie den Montageführungspunkt auf dem Sieb mit dem Dreieck auf der Schüssel aus.

SCHRITT 4 - Setzen Sie die Schnecke fest in das Sieb ein.

SCHRITT 5 - Richten Sie das offene Montageführungsdreieck am Trichter auf das Dreieck an der Schüssel aus und drehen Sie den Trichter im Uhrzeigersinn, um ihn zu arretieren.



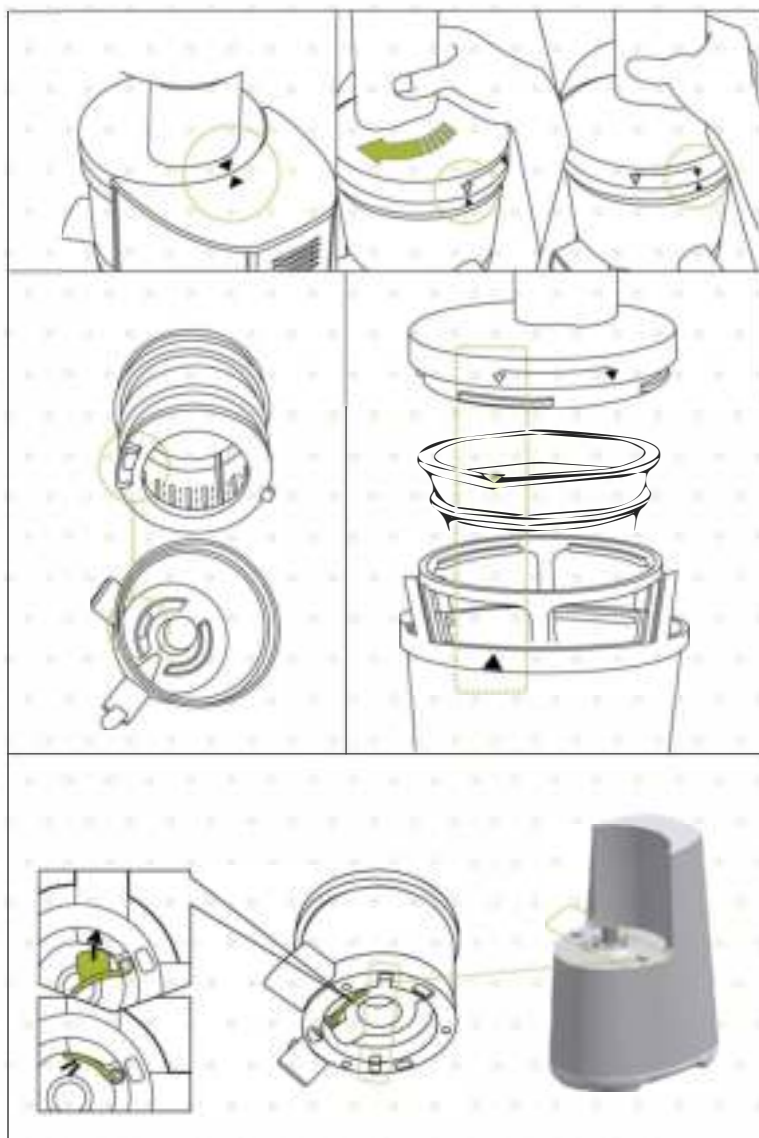
SCHRITT 5

SCHRITT 4

SCHRITT 3

SCHRITT 2

SCHRITT 1



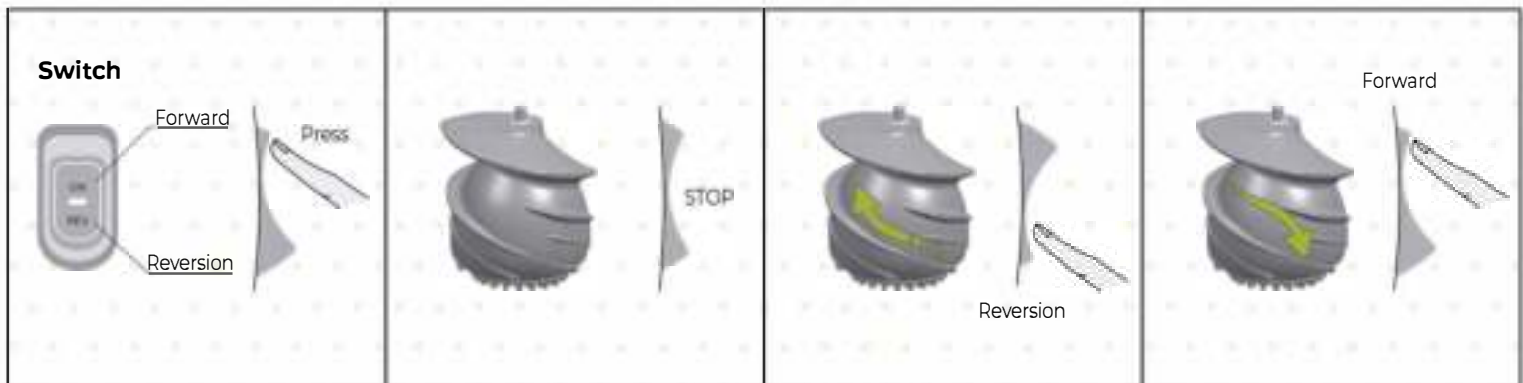
Bedienungsanleitungen

Power

Drücken Sie den Netzschalter in die Position "ON". Geben Sie die Zutaten einzeln in den Einfüllschacht. Für beste Ergebnisse fügen Sie die Zutaten in einem noch langsamen Tempo hinzu, um eine maximale Extraktion zu erzielen.

Umkehrfunktion

Wenn Sie feststellen, dass Zutaten festsitzen oder sich nicht durch den Entsafter bewegen, können Sie mit der Umkehrfunktion Blockierungen aufheben. Drücken Sie den Rückwärtsschalter 3-5 Sekunden lang nach unten und wiederholen Sie das gegebenenfalls 2-3 Mal. Sobald die Schnecke vollständig zum Stillstand gekommen ist, drücken Sie den Vorwärtsschalter, um fortzufahren.



Saftauslasskappe

Schließen Sie die Saftauslasskappe, um Ihren Saft in Ihrem Entsafter zu mischen. Öffnen Sie die Saftauslasskappe, um sie nach Bedarf zu dosieren.



Fehlerbehebung

<p>Mein Entsafter funktioniert nicht, wenn der Schalter auf ON steht</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel ordnungsgemäß an der Stromquelle steckt und der Schalter auf „ON“ steht. 2. Überprüfen Sie, ob der Trichter richtig montiert ist. BITTE BEACHTEN SIE: Wenn der Trichter nicht derart sicher ausgerichtet wurde, dass die Pfeile sich in einer Linie befinden, funktioniert das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht. Dies ist auf einen magnetischen Sicherheitsstreifen im Inneren des Trichters zurückzuführen, der mit dem passenden Magnetstreifen in der Basis ausgerichtet sein muss. 3. Überprüfen Sie, ob der Entsafter gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch zusammengebaut wurde.
<p>Mein Entsafter hat während des Betriebs angehalten</p>	<p>Wenn Ihr Entsafter während des Betriebs angehalten hat, überprüfen Sie bitte, ob der Trichter richtig mit der Basis ausgerichtet ist. Wenn sich die Ausrichtung während des Betriebs verschiebt, schaltet sich der Entsafter einfach aus. Schalten Sie Ihren Entsafter aus, setzen Sie den Trichter zurück und dann sollten Sie in der Lage sein fortzufahren zu können. Der Byzoo Juicer verfügt über eine automatische Sicherheitsfunktion zum Abschalten des Motors, die aktiviert wird, sobald der Juicer überlastet ist. Diese wurde entwickelt, um versehentliche Beschädigungen zu vermeiden und die Lebensdauer der Maschine zu verlängern. Um Ihren Entsafter zurückzusetzen, nehmen Sie den Trichter-Deckel ab und entfernen Sie alle Zutaten in der Saftschale. Schalten Sie den Entsafter bei Bedarf auf Reverse / REV, um alle Fasern abzuwickeln, die sich um die Schnecke verfangen haben.</p>
<p>Der Trichter lässt sich nicht öffnen</p>	<p>Der Trichter öffnet sich gegen den Uhrzeigersinn. Wenn sich der Trichter nicht leicht öffnen lässt, versuchen Sie Folgendes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lassen Sie Ihren Byzoo Juicer laufen, ohne weitere Zutaten hinzuzufügen, bevor Sie ihn ausschalten und versuchen, den Trichter zu entfernen. 2. Schalten Sie Ihren Entsafter für einige Momente in den Rückwärtsgang, um alle verbleibenden Zutaten um die Schnecke und den Einfüllschacht des Trichters zu entfernen. BITTE BEACHTEN SIE: Die Schnecke dreht sich im Uhrzeigersinn auf der gegenüberliegenden Seite des Trichters. Dies kann zu einem unbeabsichtigten Festziehen des Trichters und zu Schwierigkeiten beim Lösen des Trichters aus der Entsaftungsschale führen. 3. Nachdem Sie die letzten Zutaten in den Trichter gegeben haben, lassen Sie ihn laufen, bis der gesamte Saft und das Fruchtfleisch durch die Maschine gelaufen sind. Gießen Sie ein oder zwei Gläser Wasser in den Trichter, um einen Großteil des übrig gebliebenen Fruchtfleisches auszuspülen. 4. Heben Sie den gesamten Entsaftungsabschnitt ab, bevor Sie versuchen, ihn zu trennen.

Was ist der Unterschied zwischen dem Fein- und dem Grobsieb?

Das «feine Sieb» ist das mit den kleinen Löchern im Edelstahlteilbereich des Teils. Dieses Sieb eignet sich am besten für harte, feste Zutaten, hauptsächlich Gemüse wie Karotten und rote Beete.

Das «Grobsieb» besitzt größere Löcher im Edelstahlteilbereich des Teils. Verwenden Sie dieses Sieb für Zutaten, die fleischiger sind, oder wenn Sie einen Saft wünschen, der breiiger oder dicker ist. In Bezug auf die Auswahl des Siebs für geeignete Zutaten.

Saft läuft über die Basis aus

Da die Trommeldichtung am Boden der Schüssel nicht wasserdicht ist, kann es zu Undichtigkeiten kommen. Die Dichtung wurde auf diese Weise entwickelt, um übermäßige Wärme zu vermeiden, die durch die Reibung gegen das Silikon beim Drehen der Schnecke verursacht wird. Wenn bei Ihnen große Undichtigkeiten auftreten, ist es möglicherweise an der Zeit, die Trommeldichtung auszutauschen. Wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum oder an die Website, um Ersatzteile zu bestellen.

Die Schüssel wackelt beim Zusammenpressen

Ein leichtes Schütteln des Motors während des Betriebs ist völlig normal. Darüber hinausgehende Variationen hängen von den Faserkomponenten der Inhaltsstoffe ab. Harte oder zähe Zutaten wie Karotten und Rote Beete können dazu führen, dass die Schüssel stärker schüttelt als bei weichen und saftigen Zutaten.

Mein Saft ist etwas fleischig, wie kann ich das beheben?

1. Stellen Sie sicher, dass der gelbe Silikonstecker vollständig in den Steckplatz eingesteckt ist. Dieser Teil kann entfernt werden, um Sie bei der Reinigung zu unterstützen, wird jedoch häufig nicht wieder richtig eingesetzt. Er fungiert als Druckpunkt, um sicherzustellen, dass das Fruchtfleisch aus dem Fruchtfleischrohr ausgestoßen wird.
2. Der Auslass kann manchmal verstopfen, wenn die Zutaten zu schnell in den Entsafter gegeben werden. Bitte versuchen Sie, die Geschwindigkeit, mit der Sie die Produkte in den Entsafter einlegen, zu verlangsamen.
3. Versuchen Sie, die Zutaten in kleinere Stücke (3 bis 5 cm) zu schneiden, damit die vertikale Schnecke sie vollständig zerdrücken und verarbeiten kann, bevor die nächste Zutat zugeführt wird.
4. Frische und gekühlte Zutaten haben festere Fasern, einen höheren Wassergehalt und sind weniger fleischig.
5. Mit der Zeit können die Silikon-Spinnbürstenklingen stumpf werden. Bitte wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum oder die Website, um Ersatzteile zu bestellen.

Verwendung Ihres Byzoo Entsafters

MUSS ICH FRÜCHTE UND GEMÜSE KÜHLEN, BEVOR ICH SIE ENTSAFTE?

Gekühltes Obst und Gemüse schmeckt nicht nur besser, wenn es entsaftet wird, sondern liefert auch eine höhere Saftausbeute als Produkte bei Raumtemperatur. Dies liegt daran, dass die Faser in gekühlten Produkten beim Abkühlen fester ist und folglich beim Zerkleinern mehr Saft liefert als weiches oder wärmeres Obst und Gemüse, das sich möglicherweise auch in einem Teilstadium der Dehydratation befindet (Verlust des Wassergehalts).

WAS IST DIE BESTE MÖGLICHKEIT, FRÜCHTE, GEMÜSE UND BLATTGEMÜSE FÜR DAS ENTSAFTEN IM BYZOO JUICER ZU VORBEREITEN?

Gemüse

Wir empfehlen, Ihr Gemüse zuzubereiten, indem Sie es in Stücke schneiden, die einfach ohne Hilfe durch den Einfüllschacht fallen.

Früchte

Wir empfehlen, Ihre Früchte zuzubereiten, indem Sie sie in Stücke schneiden, die einfach ohne Hilfe durch den Einfüllschacht fallen. Wir schlagen vor, die Schalen der meisten Zitrusfrüchte zu entfernen, obwohl möglicherweise ein Drittel der Haut von Zitronen und Limetten übrig bleibt.

Blattgemüse

Rollen Sie die Blätter in Pakete und falten Sie sie dann in zwei Hälften, um sicherzustellen, dass die Pakete einfach ohne Hilfe durch den Zuführschacht fallen. Möglicherweise stellen Sie bei einigen Blattgemüsen fest, dass der Byzoo Juicer verstopfen kann. Dies kann durch Hinzufügen einiger Stücke Karotte oder anderen faserigen Gemüsesorten behoben werden, die dabei helfen, das grüne Blattgemüsematerial durchzudrücken. Außerdem passieren nasse Blätter den Entsafter nicht so gut wie trockenere Blätter. Klopfen Sie daher beim Waschen der Produkte diese mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie sie in den Byzoo Juicer einführen. Der vertikale Quetsch- und Quetschmechanismus des Entsafter bedeutet: je kleiner Sie die Stücke schneiden, bevor Sie sie in den Schuss einführen, desto weniger wahrscheinlich ist es, dass sich die Fasern um den internen Mechanismus verwickeln. Für beste Ergebnisse schneiden Sie Ihre Zutat in 3 - 5 cm große Stücke.

WAS SIND DIE BESTEN ÄPFEL ZUM ENTSAFTEN?

Wir finden, dass frische und gekühlte grüne Äpfel die besten sind. Grüne Äpfel enthalten verschiedene Antioxidantien, sind eine gute Quelle für Vitamin C, können die Bildung von Gallensteinen in der Blase verhindern und bei der Behandlung von Leber- und Nierenerkrankungen helfen.

MUSS ICH ZITRUSFRÜCHTE VOR DEM ENTSAFTEN SCHÄLEN?

Wir empfehlen, die Haut von Mandarinen, Orangen und Grapefruits vor dem Entsaften zu schälen, da die Haut einen bitteren Geschmack hat und dieser sich auf den Saft überträgt. Die Schale von Zitronen und Limetten hat diesen bitteren Geschmack nicht und kann somit entsaftet werden. Lassen Sie etwa ein Drittel der Schale von Zitronen und Limetten darauf.

WELCHE LEBENSMITTEL KANN ICH MIT EINEM ENTSAFTER ENTSAFTEN UND WAS SOLLTE ICH VERMEIDEN?

Der Byzoo kann fast alle Arten von Obst und Gemüse entsaften. Da es sich nicht um eine Küchenmaschine handelt, sollten Sie Folgendes nicht in den Entsafter geben:

- Harte Kokosfaser - Weiches, junges Fleisch ist in Ordnung
- Samen
- Nicht eingeweichte/ geröstete Nüsse
- Hülsenfrüchte
- Zuckerrohr
- Gefrorene Zutaten - Früchte für Sorbets müssen vor der Verwendung 5-10 Minuten lang aus dem Gefrierschrank genommen werden.
- Fisch oder Fleisch
- Süßholzwurzel oder andere holzige Materialien
- Getrocknete Kräuter und Gewürze
- Steinobst mit Steinen
- Oliven

WAS IST DER BESTE WEG, UM NÜSSE FÜR DIE HERSTELLUNG VON NUSSMILCH VORZUBEREITEN?

Wir empfehlen rohe Mandeln als beste Nuss (obwohl sie eigentlich als Kernel klassifiziert ist) für die Zubereitung von Milch. Alle Nüsse sollten mindestens 8 Stunden lang eingeweicht und dann gründlich gespült werden. Geben Sie die eingeweichten Nüsse gleichzeitig mit Wasser in die Saftpresse geben. Wir haben festgestellt, dass 250 g Nüsse etwa einen Liter Milch mit einer guten Konsistenz ergeben. Natürlich hängt das alles von den persönlichen Vorlieben ab. Fügen Sie einfach mehr Nüsse / weniger Wasser für eine cremigere Milch oder weniger Nüsse / mehr Wasser für eine dünnere Milch hinzu. Schalten Sie den Byzoo Entsafter ein und geben Sie eine Handvoll Nüsse in den Einfüllschacht, während Sie gleichzeitig langsam das Wasser einfüllen.

Das Ziel ist es, die letzten Nüsse in den Einfüllschacht zu platzieren, sobald das Wasser abläuft. Es kann einige Versuche dauern, um es richtig zu machen, aber die Ergebnisse sind es wert. Andere Nüsse, die es wert sind, entweder in Kombination mit Mandeln oder allein probiert zu werden, sind Brasilnuss, Macadamia, Haselnuss, Walnuss und Pekannuss. Wir empfehlen außerdem, Agavensirup, Ahornsirup, Kakaonibs, Datteln (mit entfernten Steinen), Apfelsaft, Vanille oder Zimt als Süßungsmittel und Geschmacksverstärker hinzuzufügen.

BITTE BEACHTEN SIE: Verwenden Sie nur rohe Nüsse, die nicht geröstet sind, und stellen Sie sicher, dass Sie die Nüsse immer mindestens acht Stunden lang einweichen, bevor Sie sie in Ihren Entsafter geben.

KANN ICH SAMEN, KÖRNER ODER HÜLSENFRÜCHTE MIT DEM BYZOO ZERKLEINERN?

Nein. Der Byzoo Juicer ist keine Mühle. Wenn Sie diese Maschine als solche verwenden, erlischt die Garantie.

KANN DER BYZOO ENTSAFTER KALTGEPRESSTES OLIVENÖL HERSTELLEN?

Nein. Es handelt sich dabei um einen anderen Prozess als beim Entsaften und bedarf somit anderer Maschinen.

KANN ICH DAS AUSRANGIERTE FRUCHTFLEISCH ERNEUT ENTSAFFTEN, UM MEHR SAFT ZU BEKOMMEN?

Der Byzoo Juicer ist sehr effektiv beim Extrahieren hoher Erträge, aber einige Benutzer können das weggeworfene Fruchtfleisch erneut durchlaufen lassen, um zu versuchen, eine größere Saftausbeute zu erzielen. Die Ergebnisse variieren je nach Zutaten. Sie können also gerne experimentieren. Versuchen Sie, das Fruchtfleisch mit gemischten Früchten zu vermengen, um Frucht Roll-Ups zu erhalten. Wir empfehlen Ihnen einen Byzoo Lebensmittel Dörrgerät.

IST DER BYZOO JUICER FÜR DAS GEWERBLICHE UMFELD GEEIGNET?

Wir empfehlen, dass der Entsafter nicht länger als 30 Minuten läuft. Bei Verwendung in einer kommerziellen Umgebung schlagen wir Ihnen deshalb vor, in Abständen zwei oder drei Entsafter zu betreiben. Bitte beachten Sie, dass für den Byzoo Juicer keine kommerzielle Garantie gilt. Die Verwendung der Maschine in einem kommerziellen Umfeld liegt daher im Ermessen des Eigentümers. Sie können auch eine größere Menge eines Basissafts wie Karotte oder Orange herstellen und dann bestimmte Zutaten hinzufügen, wie in Ihrem Menü aufgeführt.

WIE LANGE KANN ICH DEN ENTSAFTER BEHALTEN, BEVOR DIE ERNÄHRUNGSBEDINGTE INTEGRITÄT ERSCHÖPFT IST?

Darauf gibt es keine spezifische Antwort, da es zu viele Variablen gibt, die auf der Art des Erzeugnisses und der Lagermethode basieren. Wenn Sie Saft lagern, kühlen Sie ihn in einem luftdichten Glas oder einer Flasche, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Diese Aufbewahrungsmethode hilft normalerweise dabei, die Nährstoffintegrität Ihres Safts bis zu 48 Stunden lang aufrechtzuerhalten.

WAS IST DIE BESTE METHODE, UM DEN ENTSAFTER ZU REINIGEN UND KANN ICH DIE TEILE IN EINEN GESCHIRRSÜLER GEBEN?

Ihr Entsafter wird mit einer speziell entwickelten Reinigungsbürste geliefert, um hartnäckige Fasern zu entfernen. Wir empfehlen eine sofortige Reinigung nach dem Entsaften. Wir raten Ihnen davon ab, eine Spülmaschine zu verwenden, um die Bestandteile Ihres Entsafters zu reinigen. Die oben beschriebene Methode ist nicht nur schneller, sondern auch effektiver, da Saft und Rückstände keine Zeit zum Trocknen und dem Hinterlassen von dauerhaften Flecken haben.

Gelegentlich empfehlen wir, die abnehmbaren Teile in eine Lösung aus Natron und Wasser zu legen. Dies entfernt hervorragend Saftflecken, die sich im Laufe der Zeit ansammeln können. Wenn Sie es eilig haben, legen Sie alle Teile in Wasser, damit die Fasern im Entsafter-Sieb weich und biegsam bleiben.

KANN ICH ERSATZTEILE FÜR DEN BYZOO JUICER KAUFEN, WIE AUSTAUSCHSIEBE, SPINNBÜRSTE, SCHÜSSELN ODER BEHÄLTER FÜR FRUCHTFLEISCH UND SAFT?

Ja. Bitte wenden Sie sich an das Byzoo Kundendienstcenter oder die Website, um Ersatzteile zu bestellen.



REZEPTE

Obst- und Gemüsesäfte

Grüner Saft

ZUTATEN:

- 1 kleiner Brokkolikopf oder**
- 1 Tasse Brokkoliröschen**
- 1 – 2 Stangen Sellerie**
- ¼ Kohl**
- 1 kleiner Salatkopf oder 1 Tasse Blätter**
- ¼ Tasse Spinatblätter,**
- Sprossen jeglicher Art,**
- Petersilienzweige**
- 1 kleine Gurke**
- 2 grüne Äpfel**
- Limette nach Geschmack**

Grüne Säfte sind in ihrem natürlichen Zustand reich an Chlorophyll - so wie es die Natur beabsichtigt hat.

Eine der wichtigsten Funktionen von Chlorophyll ist die Sauerstoffversorgung des Blutkreislaufs. Für die Gesundheit ist es notwendig, Lebensmittel auszuwählen, die dem Körper Sauerstoff zuführen, anstatt es ihm zu entziehen.

Ohne ausreichenden Sauerstoffgehalt im Blut neigen wir dazu, Symptome von niedriger Energie, langsamer Verdauung und Stoffwechsel zu entwickeln, was zu einer Verschlechterung der Vitalität und einer Zunahme des Ausbruchs von Krankheiten führt.

Die Zugabe von Limetten und Äpfeln zu grünen Säften trägt wesentlich dazu bei, dass Säfte für den Gaumen verträglicher werden.

Machen Sie Ihren eigenen V8-Saft!

ZUTATEN:

- 3-4 Tomaten**
- 2 Karotten**
- ½ rote Beete**
- 1 Stange Sellerie**
- ½ rote Paprika**
- ¼ Tasse Gurke (oder 1 libanesischer Gurke)**
- 2 Äpfel**
- Petersilienzweige**

Tomaten sind ein großartiger Alkalisator, wenn sie ohne Zucker oder Stärke verzehrt werden. Karotten unterstützen das Immunsystem. Rote Beete ist ein großartiger Blutbildner. Sellerie verbessert die Verdauung.

Rote Paprikaschote ist gut für Haut, Haare und Nägel. Gurke ist ein natürliches Diuretikum. Äpfel unterstützen die Leberfunktion und verbessern den Geschmack. Petersilie ist reich an Mineralien wie Kalium.

Obst- und Gemüsesäfte

Obst und Gemüse Supreme Freude für die Verdauung

ZUTATEN:

5-6 Karotten

1 Rote Beete

1 kleine Gurke oder

1 Stiel Sellerie frischer Ingwer

2 Äpfel

1 Limette

Handvoll Brokkolisprossen

Die Zutaten alternativ durch den Entsafter geben.

Dies ist ein wohlschmeckender, nährstoffreicher Saft, der je nach persönlichem Geschmack und saisonaler Verfügbarkeit variiert werden kann.

Apfel-Sellerie-Saft

ZUTATEN:

5-6 Äpfel

3-4 Selleriestangen

Die Zutaten alternativ durch den Entsafter geben.

Äpfel helfen Ihnen beim Aufbau der Abwehr gegen Infektionen, wirken gegen Krebs und eignen sich hervorragend für gesundes Haar, Haut und Fingernägel.

Sellerie hilft bei der Beseitigung von Karzinogenen und wirkt beruhigend auf das Nervensystem.

ZUTATEN:

½ Ananas - Kern, Stiel und Haut entfernt

2 geschälte Orangen

1 Selleriestiel frischer Ingwer nach Geschmack

Die Ananasstücke alternativ zu Orangen und Sellerie entsaften.

Ananas lindert Halsschmerzen, fördert die Verdauung und wirkt entzündungshemmend bei verschiedenen Formen von Arthritis und Sportverletzungen.

Sie stimuliert auch die Aussonderung von Pankreashormonen.

Trauben-Wassermelonen-Getränk

ZUTATEN:

Wassermelone

ein paar Weintraube ohne Stiel

Die Zutaten alternativ durch den Entsafter geben.

Wassermelone unterstützt Sie beim Spülen der Nieren und der Blase, hilft Ihnen außerdem bei der Verdauung und der Beseitigung von Harnsäure, die Gicht verursachen kann.

Obst- und Gemüsesäfte

Verrückter Karottensaft

ZUTATEN:

4 mittelgroße Karotten

4 Tomaten

2 Stangen Sellerie

kleine Petersilienzweige

Alle Zutaten abwechselnd durch den Entsafter geben und genießen.

Karotten verfügen über Carotin, das ein natürlicher Schutz gegen Sonnenbrand ist.

Sellerie ist reich an Vitamin C. Sellerie ist auch reich an löslichen Ballaststoffen, Magnesium und Kalium, um den Blutdruck zu regulieren.

Amors Short mit Paprikaschote

ZUTATEN:

1 dunkelroter Paprika

4 mittelgroße Karotten

¼ frische Chilischalen

Prise schwarzer Pfeffer

Roter Paprika ist reich an Vitamin A, C, Kalium und Silizium.

Sie reduziert das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, indem sie der Bildung von Blutgerinnseln vorbeugt.

Chili ist ein Stimulans für das gesamte System und soll die Leidenschaft fördern.

Karottensaft mit Kartoffel, Fenchel und Apfel

ZUTATEN:

4 mittelgroße Karotten

2 Äpfel

1 kleine Kartoffel

1 kleiner Fenchelstiel

Fenchel hilft Ihnen als mildes Beruhigungsmittel und beim Einschlafen.

Es gilt als erwiesen, dass Fenchel Entzündungen der Arthritis reduziert und kontrolliert. Er gleicht Stimmungsschwankungen und depressive Zustände aus.

Fenchel weist den seltenen Nährstoff Mangan auf und enthält zudem einen Zink und Vitamin B-Komplex, was ihn zu einem sehr wertvollen Bestandteil eines jeden Saftes macht.

Draculas Punsch

ZUTATEN:

2 Äpfel

1 Tasse Himbeeren

2 Tassen schwarze Trauben

Äpfel enthalten Kalium, unterstützen bekanntermaßen den Körper beim Aufbau von Abwehrkräften gegenüber Infektionen und regen die Verdauung aus.

Sie sind auch dafür bekannt, beim Abnehmen zu helfen. Beeren helfen, das Blut alkalisch zu halten.

GARANTIEKARTE

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Byzoo Entsafters von Byzoo!

Dies ist Ihre Garantiekarte. Byzoo garantiert, dass dieser Byzoo-Entsafter während des normalen Haushaltsgebrauchs für einen Zeitraum von zwei Jahren auf die Teile und 5 Jahre Garantie auf den Motor ab dem ursprünglichen Kaufdatum frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist.

BRINGEN SIE DAS PRODUKT NICHT IN DEN LADEN ZURÜCK

Folgen Sie diese Anweisungen, um einen schnelleren Service zu erhalten:

1. Notieren Sie das Produktmodell und die Seriennummer. Diese befindet sich auf der Rückseite des Produkts in der Nähe des Netzkabels.
2. Wenden Sie sich an Byzoo
3. Wenn das Produkt oder eines seiner Teile innerhalb von 30 Tagen nach dem Kaufdatum für den Austausch oder die Wartung qualifiziert ist, wird Byzoo den Versand kostenlos für Sie arrangieren. Byzoo kann ein Ersatzgerät versenden oder Sie mit weiteren Informationen zur Reparatur des Produkts kontaktieren.
4. Typische Bearbeitungszeiten für Garantieansprüche können zwischen 10 und 14 Werktagen plus Versand betragen, je nach Standort und Art des Schadens oder des Garantieanspruchs.

BEDINGUNGEN DER PRODUKTGARANTIE

Byzoo bietet die Produktgarantie, wie nachstehend weiter beschrieben und auf die diesbezüglichen Bedingungen beschränkt:

1. Wenn der Byzoo Juicer während des normalen häuslichen oder gewerblichen Gebrauchs innerhalb der Garantiezeit einen Defekt aufweist, dann reparieren oder ersetzen wir das Produkt oder das defekte Teil nach unserer Wahl kostenlos. Das Produkt muss als Bedingung für eine Gewährleistungsverpflichtung per versicherter Post in ordnungsgemäßer Verpackung an Ihr Servicecenter geliefert werden, wie auf der Rückseite des Handbuchs angegeben ist.
2. Falls die Garantiezeit für ein Produkt abgelaufen ist oder ein Produkt nicht für den Garantieservice qualifiziert ist, können Verbraucher nach Reparatur oder Austausch weiterhin Ersatzteile kaufen oder Produkte von einem der Byzoo-Centern reparieren lassen. Bitte kontaktieren Sie Byzoo für weitere Informationen.
3. Senden Sie das Produkt nicht ohne Rücksendegenehmigungsformular an das Servicecenter zurück.
4. In keinem Fall übersteigt unsere Haftung den Verkaufswert des Produkts. Wir geben keine Garantie in Bezug auf Teile, die von einer anderen Quelle als Byzoo stammen. 6. Für den Fall, dass Garantieteile oder -produkte bereitgestellt werden, muss der Kunde die damit verbundenen Versandkosten tragen, um die Waren zu erhalten.
7. Alle im Rahmen des Garantieservices ausgetauschten oder ersetzten Teile und Produkte werden Eigentum von Byzoo. Reparierte oder ersetzte Produkte oder Teile davon werden von Byzoo für den Rest der ursprünglichen Garantiezeit garantiert.

GARANTIEANSPRÜCHE SIND AUSGESCHLOSSEN BEI

1. Versehentliche oder sonstige Schäden am Produkt, die nicht durch direkte Mängel in der Fabrikverarbeitung oder im Material verursacht wurden.
2. Schäden aufgrund von Missbrauch, unsachgemäßer Handhabung, Abänderung, Zweckentfremdung, kommerziellem Service, Manipulation, Unfall, Nichtbeachtung der in den Anweisungen angegebenen Bestimmungen zu Pflege, Betrieb und Handhabung.
3. Schäden, die durch Teile oder Serviceleistungen, die nicht von Byzoo autorisiert oder ausgeführt wurden, entstanden sind.
4. „Normaler“ Verschleiß durch Verwendung des Produkts.
5. Einige Staaten erlauben nicht den Ausschluss oder die Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden. Daher gelten die oben genannten Einschränkungen möglicherweise nicht für Sie, wenn die Warensendung beschädigt ist. Wenn Ihr Byzoo Juicer beim Versand beschädigt wurde: Melden Sie diese Art von Schäden sofort dem Paketdienstleister und lassen Sie ihn einen Inspektionsbericht einreichen, um weitere Anweisungen an den Händler zu senden, bei dem Sie den Byzoo Juicer gekauft haben.
6. Sie haben Rechte und Vorteile gemäß den Verbrauchergesetzen in Ihrem Zuständigkeitsbereich. Ohne diese Rechte oder Vorteile zu beeinträchtigen, schließt Byzoo jegliche Haftung in Bezug auf dieses Produkt für andere Verluste aus, die nicht in einem vernünftigen Maße durch einen Ausfall dieses Produkts vorhersehbar sind, einschließlich der Haftung für Fahrlässigkeit, Verlust von Ausgaben im Zusammenhang mit dem Produkt und Verlust von Vergnügen.

Bitte befolgen Sie diese Anweisungen, wenn Sie einen Garantieanspruch geltend machen:

1. Informieren Sie den früheren Byzoo über das Problem und stellen Sie ihm die visuelle Dokumentation des Defekts zur Verfügung.
2. Gemäß des Verbraucherschutzgesetzes in Ihrem Land, müssen Sie alle Kosten für Verpackung, Transport und Versicherung tragen, die dem Versand des Produkts an Byzoo entsprechen.

Wenn die Garantie nicht akzeptiert wird:

- a. Byzoo informiert den Kunden.
- b. Wenn der Kunde dies wünscht, repariert Byzoo das Produkt, sofern der Kunde den üblichen Preis für die entsprechenden Reparaturen zahlt.
- c. Falls zutreffend, ist der Kunde für alle Kosten verantwortlich, die mit dem Entfernen des Produkts von Byzoo verbunden sind.