Omega®

CUBE300

USER MANUAL

LOW SPEED MASTICATING JUICER AND NUTRITION SYSTEM

MODE D'EMPLOI

EXTRACTEUR DE JUS BROYEUR À ROTATION LENTE ET SYSTÈME DE NUTRITION

MANUAL DEL USUARIO

EXTRACTOR DE JUGO POR MASTICACIÓN Y EXTRACTOR VERTICAL DE JUGOS

112316

www.OmegaJuicers.com

Congratulations!

CONGRATULATIONS on the purchase of your new Omega product.

At Omega, we strive to develop technologically advanced machines that help deliver nutrition and flavor of the highest kind and closest to nature's purest form. We are driven by you, our brand supporters. Your enthusiasm helps us continue to reinvent and renew our line of juicers, high speed blenders and beverage equipment. Our team at Omega thanks you for supporting us for over 50 years!

Join us on Twitter @OmegaAppliances &/or on Facebook @OmegaJuicers

PRODUCT REGISTRATION, VISIT:
www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

RECIPES, VISIT: **www.omegajuicers.com/recipes**

CUSTOMER SERVICE: Call **1-800-633-3401** or
visit: **www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers**

After using your Omega, we kindly ask you to rate the machine on
www.OmegaJuicers.com

TABLE OF CONTENTS

02 - 03 Important Safeguards

04 - 05 Know Your Omega

06 - 07 Juicing and Homogenizing Components

08 - 09 Switch Operation Mode and Assembly for Use

10 - 11 Assembly for Juicing

12 - 13 Assembly for Homogenizing

14 - 16 How to Prepare

17 - 18 Disassembly

19- 20 Storage

22 - 23 Accessory Storage

24 - 25 Helpful Hints

26 - 27 Product Specifications

28 - 57 French

58 - 81 Spanish

82 - 83 Notes

IMPORTANT SAFEGUARDS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the motor base in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts. Never feed dough by hand. Always use food pusher.
- DO NOT operate any appliances with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- DO NOT place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- DO NOT use appliance for other than intended use.
- Be sure to switch to off position after each use of your juicer.
- DO NOT put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in the opening, use the plunger or another piece of fruit to push it down. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
- DO NOT plug in until familiar with all the instructions and operating procedures.
- DO NOT unplug from electrical outlet by pulling on the cord. To unplug grasp the plug, not the cord, and pull.
- Turn off all controls before unplugging from or plugging into an electrical outlet.
- Check hopper for presence of foreign objects before using.
- Moving parts---Keep fingers out of discharge openings.
- Read instructions before using.
- Sharp blade—Always use food pusher.
- Blades are sharp. Handle carefully.

WARNING: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not attempt to modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW YOUR OMEGA

KNOW YOUR OMEGA

This product uses a reset switch and thermal cutoff to protect the motor.

If the unit stops running during operation, press the reset switch on the bottom of the unit.

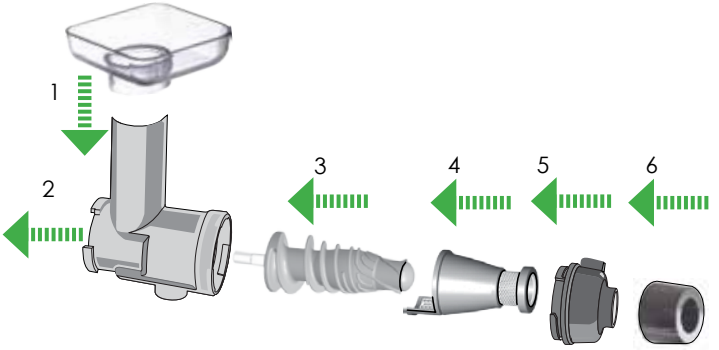
If the unit will still not operate, unplug, wait for 30 minutes, and try again.

A	Housing	**H**	Auger	**P**	Switch Mode
B	Hopper	**I**	Nozzles	**Q**	Locking Clip
C	Chute	**J**	Sieve	**R1**	Storage of (G2) & (I)
D	Drum	**K**	Adjustable End Cap	**R2**	Storage of (F)
E	Cleaning Brush	**L**	Adjustable Pressure Cap	**R3**	Storage of (E)
F	Plunger	**M**	Pulp Container		
G1	Juice Cone (with screen)	**N**	Juice Container		
G2	Homogenizer Cone	**O**	Front Cover		

JUICING AND HOMOGENIZING COMPONENTS

JUICING AND HOMOGENIZING COMPONENTS

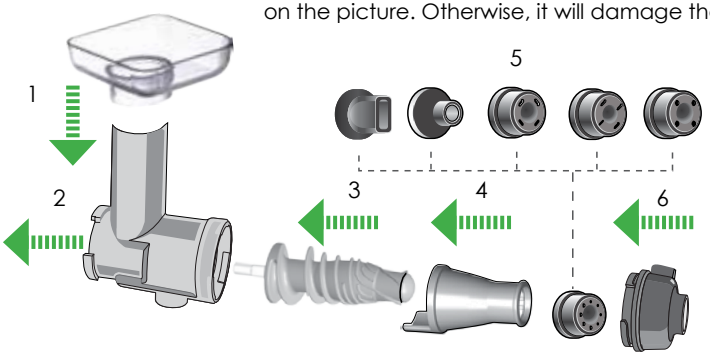
FOR JUICING & NUT MILKS



1 Hopper
2 Chute / Drum
3 Auger
4 Juice Cone with Screen
5 Adjustable End Cap
6 Adjustable Pressure Cap

FOR NUT BUTTERS, FRUIT SORBETS, BABY FOOD, MINCING AND EXTRUDING

WARNING: When homogenizer cone is being used, adjustable pressure cap must be detached as indicated on the picture. Otherwise, it will damage the parts.



1 Hopper
2 Chute / Drum
3 Auger
4 Homogenizer Cone
5 (6) Nozzle Options
6 Adjustable End Cap

For mincing only, do not use the nozzle options.

SWITCH OPERATION MODE
&
ASSEMBLY FOR USE

SWITCH OPERATION MODE & ASSEMBLY FOR USE

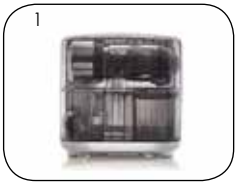
SWITCH OPERATION MODE:

ON: Push **I** (or on)

OFF: Push **REV** momentarily

REVERSE: Push and hold down **REV**

ASSEMBLY FOR USE:



1. Cube is stored.

2. Remove the top front container.

3a. Remove adjustable end cap.

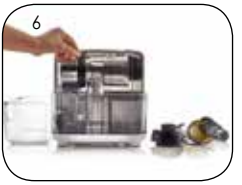
3b. Set adjustable end cap to the side.

4a. Remove the juice cone.

4b. Set juice cone to the side.

5a. Remove the auger.

5b. Set the auger to the side.



6. With the locking clip in the open position, remove the drum.

7. Place the drum in an upright position. (feed chute will be facing up). Place the drum onto the locking clip.

8. Close the locking clip by adjusting clockwise to close and put the hopper on the feed chute.

ASSEMBLY FOR JUICING

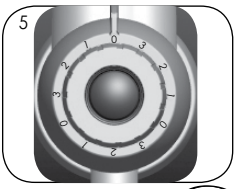
ASSEMBLY FOR JUICING

1. Follow steps 1-6 in Assembly.

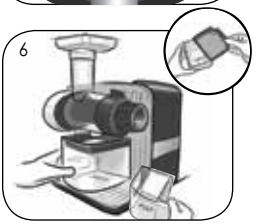
2. Place auger into the drum. Straight in, until the auger clicks into place.

3. Insert the juicing screen over the auger. Make sure the screen is on the innermost section of the auger, and facing down.

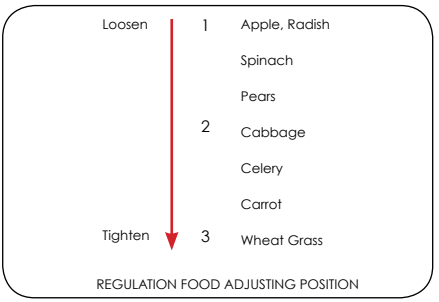
4. Place the adjustable end cap onto the end of the drum. Adjust counter-clockwise to lock into place.



5. Place the adjustable pressure cap onto the adjustable end cap and turn it counter-clockwise until it locks firmly onto the adjustable end cap. The bumps on the adjustable end cap should line up with 0.



6. Place the juice bowl and pulp bowl under the respective output. When ready to pour juice into a glass, place the sieve on the juice bowl for additional straining.



Correct Position of Adjustable End Cap: According to the water content and residue hardness of the fruits to select the adjustable knob position. Tightening and loosening the knob to controls water content of the residue to get the most juice yield. When the food has more water and the residue is more soft. You can loosen the knob to ensure the smooth slag to got maximum juice yield.

ASSEMBLY FOR HOMOGENIZING

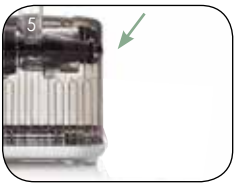
ASSEMBLY FOR HOMOGENIZING

1. Follow steps 1-7 in Assembly.

2. Place auger into the drum. Straight in, until the auger clicks into place.

3. Insert the homogenizer cone over the auger. The extended part of the homogenizer cone should be facing down.

4. Select the nozzle



5. Place the selected nozzle inside the homogenizer.

6. Screw the adjustable end cap onto the end of the drum.

7. Place the pulp bowl at the end of the chute to begin homogenizing.

HOW TO PREPARE

JUICE: FRUITS AND VEGETABLES

JUICE: WHEATGRASS AND GREENS

NUT BUTTERS

MILK: ALMOND, COCONUT, SOY, ETC

SORBETS & DESSERTS

PASTA & BREADSTICKS

MINCING & CHOPPING

BABY FOOD

COFFEE GRINDER

HOW TO PREPARE

JUICE: FRUITS AND VEGETABLES

- Refer to Page 10, Assembly for Juicing.
- Thoroughly wash fresh ingredients to remove accumulated chemicals. The Omega® can extract juice from un-peeled fruits and vegetables but your taste may prefer peeled produce.
- Soft produce will process easier if refrigerated.
- Cut fruits and vegetables into small pieces to fit in the drum.
- Alternate soft and firm items. It is best to start with the softer item.
- If the pulp starts to clog the drum, turn [OFF] machine and empty the drum set. Reassemble and resume normal operation.
- After placing the last piece of fruit or vegetable into the hopper, keep the machine running for a few seconds to ensure juice is extracted.
- After every use, clean all parts that come into contact with food or juice.
- You may juice items that are not usually used in meals, for example, carrot or beet stems.

JUICE: WHEATGRASS AND GREENS

- Refer to Page 10, Assembly for Juicing.
- Thoroughly wash fresh ingredients to remove accumulated chemicals.
- For wheatgrass and herbs, you may want to roll into a ball before feeding into the chute.
- Do not overfill the feed chute. Feed the juicer with small quantities. Allow most of the juice to exit before pushing in the next item.
- Some juice may exit into the pulp bowl and not the juice bowl. This is normal. This may continue to occur until the ejection area is filled with pulp.
- When juicing an item for added taste, insert that item during the first half of the juicing process. If inserted at the end of the process, the full taste may not come through.
- Certain green drinks may be too strong for some people. Lemon, apple, ginger, carrots &/or beets may be added as a natural sweetener to dilute the taste of wheatgrass and leafy greens.

NUT BUTTERS

- Refer to Page 12, Assembly for Homogenizing. Use the ROUND nozzle.
- Nut butters are an all-natural version of peanut butter, almond butter, sunflower seed butter, etc.
- Remove all skins and shells from nuts.
- Only add 1 cup of nuts at a time into the feed chute.
- Add 1 to 2 tablespoons of oil slowly between nuts.
- Process nuts through the Omega at least two to three times until texture is of a smoother consistency.

HOW TO PREPARE

MILK: ALMOND, COCONUT, SOY, ETC

- Refer to Page 12, Assemble for juicing (using the juice screen).
- Nut milks consist of almonds, pecans, cashews, hazelnuts, etc. You can also make coconut milk and soy milk.
- Soak nuts for 4-8 hours in water.
- Spoon the soaked nuts (and some of the soaking water) down the feed chute. Pour the pulp down the chute again with more soaking water, for a second grinding, more flavor and a creamier texture. You can either stop after the second process or repeat for a third time.

SORBETS / DESSERTS

- Refer to Page 12, Assembly for Homogenizing. Use the ROUND nozzle.
- Make all-natural sweet, frozen treats without the added fat, sugar and calories.
- Thaw frozen fruit for 5-10 minutes. Feed thawed fruit into the feed chute, process and serve.
- Popular frozen fruit sorbets include banana, cherry, blackberry, blueberry, raspberry, strawberry, melon, kiwi, mango, pear, pineapple, peach, grape, orange, and more!
- You can also make frozen lemonades and ice creams with all-natural ingredients. Recipes can be found on www.OmegaJuicers.com.

PASTA & BREADSTICKS

- Refer to Page 12, Assembly for Homogenizing.
- This machine can to extrude pasta; not make pasta. Make dough by hand or use a mixer.
- Sprinkle a small amount of flour on the pasta, on the Omega hopper and inside the drum to prevent sticking.
- Add water to the dough if it becomes too dry.

To extrude pasta:

- Decide which style of noodle you prefer and place the appropriate nozzle on the drum.
- Shape the pasta dough into balls or tubes that are slightly smaller than the Omega hopper opening.
- Process dough through the Omega. A consistent feeding of dough without any gaps will give you longer noodles as pasta exits. Pasta may be cut with a scissor or a knife to desired length.
- Freshly made pasta should be put in boiling water. Fresh pasta will cook faster than packaged pasta. If you want to make the pasta more flavorful, add spinach, basil or sundried tomatoes. Leftover vegetable juice or pulp may also be mixed into dough for added flavor.

To make breadsticks:

- Use the round nozzle.
- Shape the dough into balls or tubes that are slightly smaller than the Omega hopper opening.
- Process dough through the Omega. A consistent feeding of dough without any gaps. Dough may be cut with a scissor or a knife to desired length.
- Fresh dough sticks should be back immediately for freshness.

HOW TO PREPARE

MINCING & CHOPPING

- Refer to Page 12, Assembly for Homogenizing. Use the ROUND nozzle.
- Use as a food processor to make marinades, salsas, soups and sauces.
- Chop or grind meat, fish, herbs, soaked rice and beans. Remove any fat from the meat or poultry if not desired in the finished product. Bone and scale fish before processing.

BABY FOOD

- Refer to Page 12, Assembly for Homogenizing. Use the ROUND nozzle.
- Making homemade baby food with your Omega is very rewarding knowing you are giving your baby fresh produce that is nutritious and easily digestible. This also gives your baby regular chances to experience a wide variety of textures and tastes without artificial preservatives or additives.
- Start by cooking the vegetable or fruit. Either steam, bake, or boil. Steaming maintains the most nutrients.
- For Fruits: apples, pears, peaches, plums, mangoes and strawberries, all puree well.
- For Vegetables: potatoes, carrots, yams, broccoli and squash, all puree well.
- Spoon the cooked vegetable/fruit down the chute. If steamed or boiled vegetable or fruit add some of the cooked liquid. Adding the liquid helps preserve any nutrients that may have released into the water during cooking.

COFFEE GRINDER

- Refer to Page 12, Assembly for Homogenizing. Use the ROUND nozzle.
- Place coffee beans into the chute at a slow steady pace. The beans will come out finely ground. Do not add too many beans at a time. There should be no need to grind the beans twice.
- If the coffee bean has a high oil content, you may want to dry the bean out overnight in order to process it easier.

DISASSEMBLY

DISASSEMBLY

1. Remove the juice bowl and the pulp bowl.

2a. Adjust the tension adjust knob clockwise to release it from the adjustable end cap. Remove.

2b. Set adjustable end cap to the side.

3a. Remove the juicing cone (or homogenizer cone) by pulling it straight out.

3b. Set juice cone to the side.

4a. Remove the auger by pulling it straight out.

4b. Set the auger to the side.

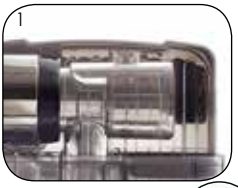
5. Remove the hopper from the top of the feed chute by pulling it up and off.

5a. To remove the drum, adjust the locking clip counter-clockwise to OPEN. This will release the drum.

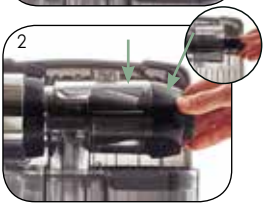
5b. Set the hopper and drum to the side.

STORAGE

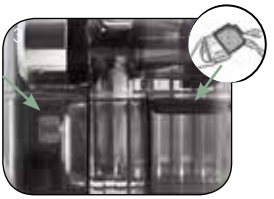
STORAGE



1. With the locking clip in the OPEN position, place the drum on the lock knob, upside down, as shown in picture. Close the locking clip.

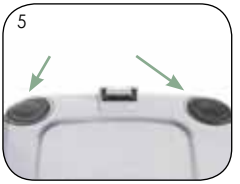


2. Insert the auger, juice cone and adjustable end cap into the drum, as shown in picture.

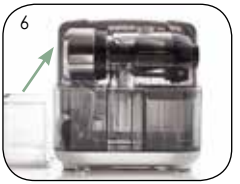


3. Place sieve, adjust the adjustable pressure cap and hopper in the pulp container and juice container, as shown in picture.

4. Place the pulp bowl on the left; juice bowl on the right, as shown in picture.



5. Insert the plunger and cleaning brush in the proper storage hole, on the top rear of the juice cube, as shown in picture.



6. Place the front cover on top of the hopper assembly.

7. Your cube is ready for storage, as shown in picture.

ACCESSORY STORAGE

ACCESSORY STORAGE

On the back of the Omega Juice Cube is a storage area for the nozzles and the homogenizing cone.

To store, place the six nozzles and homogenizing cone in the storage as featured here.

Then close the storage area.

HELPFUL HINTS

HELPFUL HINTS

CHOOSING THE RIGHT MATERIAL

Juicing Screen

Apples, oranges, pears, grapes, ginger, tomatoes, kiwi Fruit, strawberries, avocados, aloe plant pine tree leaves, kale, radishes, beet tops, (fruit) spinach, carrots, yams, wheat grass

Homogenizer Cone

Red/green pepper, garlic, ginger, herbs, soaked rice and beans, pasta, spaghetti, noodle, dumpling, nut butters and homogenizing and (frozen fruits)

HELPFUL HINTS

- The included sieve, which fits the pulp and juice bowl, may be needed after processing items that have more pulp or foam for your taste. It should be used at the end of the juicing process by pouring all of the prepared juice through the sieve.
- While extracting juice from unpeeled fruits and vegetables, we recommend you thoroughly wash and peel your fresh ingredients to remove accumulated chemicals.
- Cut fruit or vegetables into pieces so that juice may be extracted more thoroughly.
- Turn on the machine and let it run without interruption until all the juice has been extracted.
- When using a combination of soft and firm produce, alternate the items. It is best to start with the softer items and to finish with the firmer items.
- If the pulp in the drum starts to clog, turn off the machine and empty the drum set. Reassemble and resume normal operation.
- Do not juice anything that will change the taste in a negative way. (Example: orange rind)
- Items that are traditionally thrown away for meals may be juiced. (Example: carrot stems)
- Soft produce will process more easily if refrigerated.
- Items like ginger, lemon and beet may be added for taste. They should all be used according to your taste. Although they are listed in many of our recipes, they are optional. Make drinks that suit your personal taste or health needs.
- After placing the last piece of fruit or vegetable into the hopper, keep the machine running for a few seconds longer to ensure the machine has extracted the last drops of juice.
- Clean all parts that come into contact with juice after each use of the Juice Cube.
- Small quantities of wheatgrass/greens will be easier to push down the feed chute. Do not overfill the feed chute.
- When juicing items like wheatgrass/greens, some juice may exit into the pulp bowl and not the juice bowl, this is normal. This may occur until the ejection area is filled with pulp.
- Allow most of the juice to exit before pushing the next item in.
- When using a small item or piece of an item for taste, insert that item during the first half of the juicing process. If inserted at the end. The full taste may not come through.

PRODUCT SPECIFICATIONS

PRODUCT SPECIFICATIONS

Product Name	JUICE CUBE
Model Name	CUBE300
Rated Voltage	120 V
Rated Frequency	50/60 Hz
Rated Power Consumption	200 Watts
Motor	80 RPM
Cord Length	63" (1.6 m)
Motor	
Weight	20 lbs. (9.1 kg)
Dimension	10.43" Width (265 mm)
	10.24" Length (260 mm)
	10.24" Height (260 mm)
Also Available CUBE302	220-240 V / 50-60 Hz

Félicitations!

FÉLICITATIONS pour l'achat de votre nouveau produit OMEGA.

Omega s'efforce de développer des appareils technologiquement avancés qui aident à livrer une nutrition et saveur de la plus haute qualité et aussi proches de leur forme naturelle pure que possible. C'est vous, les amis de notre marque, qui nous guident. Votre enthousiasme nous aide à continuer à réinventer et à renouveler notre ligne d'extracteurs de jus, mélangeurs à haute vitesse et équipement pour les boissons. L'équipe d'Omega vous remercie de votre soutien depuis plus de 50 ans!

Rejoignez-nous sur Twitter @OmegaAppliances et/ou sur Facebook @OmegaJuicers

POUR ENREGISTRER VOTRE PRODUIT, VEUILLEZ VISITER :
www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

POUR LES RECETTES, VEUILLEZ VISITER : **www.omegajuicers.com/recipes**

SERVICE À LA CLIENTÈLE : Composez le **1 800 633-3401** ou
visitez : **www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers**

Une fois que vous avez utilisé votre Omega, nous vous prions de bien vouloir évaluer l'appareil sur **www.OmegaJuicers.com**

TABLE DES MATIÈRES

30 à 31 Mesures de protection importantes

32 à 33 Connaître votre Omega

34 à 35 Composants d'extraction du jus et d'homogénéisation

36 à 37 Mode de fonctionnement de l'interrupteur et Assemblage pour l'utilisation

38 à 39 Assemblage pour l'extraction du jus

40 à 41 Assemblage pour l'homogénéisation

42 à 45 Comment préparer

46 à 47 Démontage

48 à 49 Rangement

50 à 51 Rangement des accessoires

52 à 53 Conseils pratiques

54 à 55 Caractéristiques du produit

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, il faut toujours prendre des précautions de base, y compris les suivantes :

- Lisez toutes les instructions.
- Pour vous protéger des chocs électriques, ne placez pas la base du moteur dans de l'eau ou un autre liquide.
- Une surveillance étroite est de rigueur lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. N'ajoutez jamais la pâte à la main. Servez-vous toujours d'un poussoir à aliments.
- N'utilisez PAS tout appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), ou une fois qu'il a présenté un défaut de fonctionnement, qu'il est tombé ou est endommagé de quelque manière que ce soit.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil risque de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui manquent d'expérience et de savoir-faire, à moins qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez PAS à l'extérieur.
- NE laissez PAS le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- NE placez PAS à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- N'utilisez PAS cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
- Assurez-vous de passer en position arrêt après chaque utilisation de votre extracteur de jus.
- NE placez PAS vos doigts ou autres objets dans l'ouverture de l'extracteur de jus lorsqu'il fonctionne. Si des aliments restent coincés dans l'ouverture, utilisez le piston ou un autre morceau de fruit pour les enfoncer. S'il n'est pas possible d'utiliser cette méthode, coupez le moteur et démontez l'extracteur de jus pour retirer les aliments qui restent.
- NE branchez PAS l'appareil avant de vous familiariser complètement avec les instructions et méthodes d'utilisation.
- NE le débranchez PAS de la prise électrique en tirant sur le cordon. Pour débrancher, saisissez la fiche, pas le cordon, et tirez.
- Éteignez toutes les commandes avant de débrancher de ou de brancher dans une prise électrique.
- Vérifiez que la trémie ne contient pas de corps étrangers avant de l'utiliser.
- Pièces en mouvement---Gardez les doigts en dehors des orifices de sortie.
- Lisez les instructions avant toute utilisation.
- Lame tranchante—Utilisez toujours le poussoir à aliments.
- Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec soin.

AVERTISSEMENT : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne s'enfoncera dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'enfonce toujours pas complètement, contactez un électricien accrédité.

Ne tentez pas de modifier la fiche d'une manière quelconque.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

CONNAÎTRE VOTRE OMEGA

CONNAÎTRE VOTRE OMEGA

Ce produit utilise un interrupteur de réinitialisation et un blocage thermique pour protéger le moteur.

Si l'appareil arrête de fonctionner pendant l'utilisation, appuyez sur l'interrupteur de réinitialisation en bas de l'appareil.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, débranchez-le, attendez 30 minutes et essayez à nouveau.

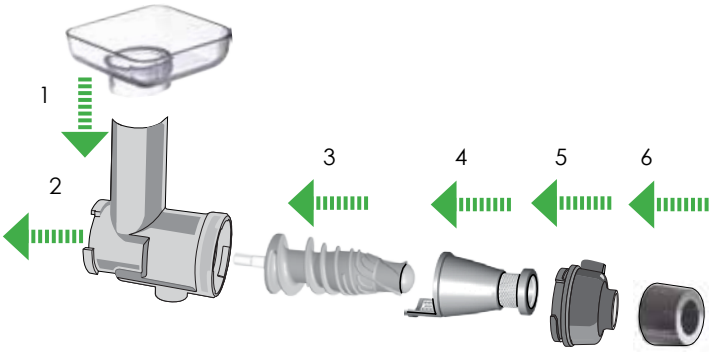
- **A** Boîtier
- **B** Trémie d'alimentation
- **C** Goulotte
- **D** Tambour
- **E** Brosse de nettoyage
- **F** Piston
- **G1** Cône à jus (avec filtre)
- **G2** Cône d'homogénéisation
- **H** Tarière
- **I** Buses
- **J** Tamis
- **K** Capuchon d'extrémité réglable
- **L** Bouchon de pression
- **M** Conteneur à jus
- **N** Conteneur à pulpe
- **O** Capot
- **P** Mode de l'interrupteur
- **Q** Pince de verrouillage
- **R1** Rangement de (G1, G2) et (I)
- **R2** Rangement de (F)
- **R3** Rangement de (E)

COMPOSANTS D'EXTRACTION DE JUS

ET

COMPOSANTS D'HOMOGÉNÉISATION

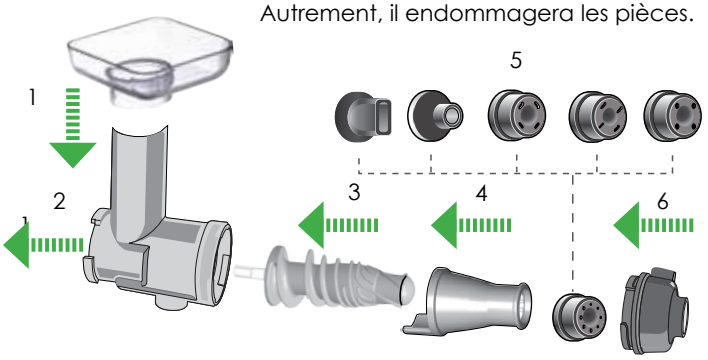
POUR LES JUS ET LES LAITS DE NOIX



1 Trémie d'alimentation
2 Goulotte / Tambour
3 Tarière
4 Cône à jus avec filtre
5 Capuchon d'extrémité réglable
6 Capuchon d'extrémité

POUR LES BEURRES DE NOIX, LES SORBETS AUX FRUITS, LES ALIMENTS POUR BÉBÉS, HACHER ET FORMER LES SAUCISSES

AVERTISSEMENT : Lorsque le cône d'homogénéisation est utilisé, le capuchon de pression réglable doit être détaché tel qu'indiqué sur l'illustration. Autrement, il endommagera les pièces.



1 Trémie d'alimentation
2 Goulotte / Tambour
3 Tarière
4 Cône d'homogénéisation
5 Options de buses
6 Bouchon d'extrémité

Pour hacher uniquement, n'utilisez pas les options avec buses.

MODE DE FONCTIONNEMENT DE L'INTERRUPTEUR ET ASSEMBLAGE POUR L'UTILISATION

MODE DE FONCTIONNEMENT DE L'INTERRUPTEUR ET ASSEMBLAGE POUR L'UTILISATION

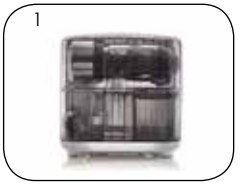
MODE DE FONCTIONNEMENT DE L'INTERRUPTEUR :

MARCHE : Poussez **I** (ou marche)

ARRÊT : Poussez **REV** (Inverser) momentanément

INVERSER : Poussez et maintenez **REV** enfoncé

ASSEMBLAGE POUR L'UTILISATION :



1. Le cube est rangé.

2. Retirez le conteneur supérieur avant.

3a. Retirez le capuchon d'extrémité.

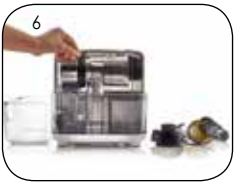
3b. Mettez le capuchon d'extrémité de côté.

4a. Retirez le cône à jus.

4b. Mettez le cône à jus de côté.

5a. Retirez la tarière.

5b. Mettez la tarière de côté.



6. Avec le bouton de verrouillage en position ouverte, retirez le tambour.

7. Placez le tambour en position verticale (la goulotte d'alimentation fera face au haut). Placez le tambour sur le bouton de verrouillage.

8. Fermez le bouton de verrouillage en l'ajustant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer et mettre la trémie sur la goulotte d'alimentation.

ASSEMBLAGE POUR L'EXTRACTION DE JUS

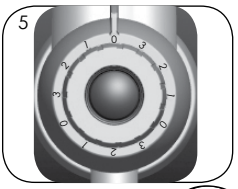
ASSEMBLAGE POUR L'EXTRACTION DE JUS

1. Suivez les étapes 1 à 6 de l'assemblage.

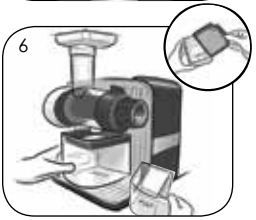
2. Placez la tarière dans le tambour. Tout droit, jusqu'à ce que la tarière s'enclenche en place.

3. Insérez le filtre à extraction de jus par-dessus la tarière. Assurez-vous que le filtre se trouve dans la section la plus interne de la tarière et faisant face au bas.

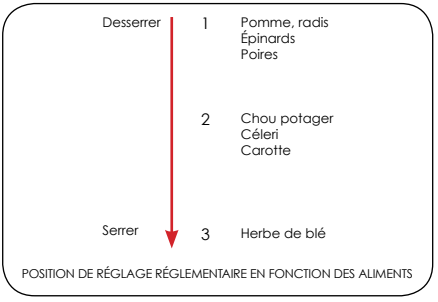
4. Placez le capuchon d'extrémité à l'extrémité du tambour. Réglez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.



5. Placez le bouton de réglage du serrage sur le capuchon d'extrémité et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille fermement sur le capuchon d'extrémité. Les bosses sur le bouton de réglage du serrage doivent être alignées avec le O du capuchon d'extrémité.



6. Placez le bol à jus et le bol à pulpe sous les sorties respectives. Lorsque vous êtes prêt à verser le jus dans un verre, placez le tamis sur le bol à jus pour un filtrage supplémentaire.



Position correcte du bouton de réglage du serrage : Choisir la position du bouton réglable en fonction de la teneur en eau et de la dureté des fruits. Serrer et desserrer le bouton pour contrôler la teneur en eau du résidu afin d'obtenir le plus grand rendement en jus. Lorsque l'aliment a une teneur en eau plus élevée, il est plus tendre. Vous pouvez desserrer le bouton pour assurer le plus grand rendement en jus.

ASSEMBLAGE POUR L'HOMOGÉNÉISATION

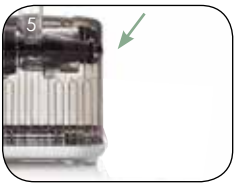
ASSEMBLAGE POUR L'HOMOGÉNÉISATION

1. Suivez les étapes 1 à 7 de l'assemblage.

2. Placez la tarière dans le tambour. Tout droit, jusqu'à ce que la tarière s'enclenche en place.

3. Insérez le cône d'homogénéisation par-dessus la tarière. La partie allongée du cône d'homogénéisation doit regarder vers le bas.

4. Choisissez la buse



5. Placez la buse choisie à l'intérieur du bouchon d'extrémité .

6. Vissez le bouchon d'extrémité (avec la buse à l'intérieur) sur l'extrémité du tambour.

7. Placez le bol à pulpe au bout de la goulotte pour commencer à homogénéiser.

COMMENT PRÉPARER

LES FRUITS ET LÉGUMES

LES HERBES DE BLÉ ET LÉGUMES-FEUILLES

HACHER ET CONCASSER

LES BEURRES DE NOIX

LES LAITS DE NOIX ET DE SOJA

LES DESSERTS

LES ALIMENTS POUR BÉBÉS

MOUDRE LE CAFÉ

LES PÂTES ET GRISSINIS

LE JUS : LES FRUITS ET LÉGUMES

- Reportez-vous à la page 38, Assemblage pour l'extraction du jus.
- Lavez complètement les ingrédients frais pour retirer les produits chimiques accumulés. L'Omega® peut extraire le jus de fruits et légumes non épluchés mais il se peut que vous préfériez des produits frais épluchés.
- Les fruits et légumes frais et tendres seront traités plus facilement s'ils sont gardés au froid.
- Coupez les fruits et légumes en petits morceaux pour qu'ils tiennent dans le tambour.
- Alternez les produits tendres et fermes. Il est préférable de commencer par les articles plus tendres.
- Si la pulpe commence à boucher le tambour, éteignez [ARRÊT] la machine et videz l'ensemble de tambours. Réassemblez-le et recommencez à utiliser normalement.
- Après avoir placé le dernier morceau de fruit ou légume dans la trémie d'alimentation, laissez marcher la machine pendant quelques secondes pour vous assurer que le jus est extrait.
- Après chaque utilisation, nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments ou le jus.
- Vous pouvez extraire le jus d'articles qui ne sont par normalement utilisés pour les repas comme les tiges de carottes ou betteraves, par exemple.

LE JUS : LES HERBES DE BLÉ ET LÉGUMES-FEUILLES

- Reportez-vous à la page 38, Assemblage pour l'extraction du jus.
- Lavez complètement les ingrédients frais pour retirer les produits chimiques accumulés.
- Pour l'herbe de blé et les herbes, vous voudrez peut-être les rouler en boule avant de les enfoncer dans la goulotte.
- Ne remplissez pas trop la goulotte d'alimentation. Enfoncez de petites quantités dans l'extracteur de jus. Laissez la plupart du jus sortir avant d'enfoncer l'article suivant.
- Il se peut qu'un peu de jus sorte dans le bol à pulpe et pas dans le bol à jus. C'est normal. Ceci peut continuer à se produire jusqu'à ce que l'aire d'éjection soit remplie de pulpe.
- Lorsque vous extrayez le jus d'un article pour en ajouter le goût, insérez cet article pendant la première moitié du processus d'extraction du jus. Si vous l'insérez à la fin du processus, il se peut que tout le goût ne ressorte pas.
- Certaines boissons de légumes-feuilles peuvent être trop corsées pour certaines personnes. Citron, pomme, gingembre, carotte et/ou betteraves peuvent être ajoutés comme agent édulcorant naturel pour diluer le goût de l'herbe de blé et des légumes-feuilles.

LES BEURRES DE NOIX

- Reportez-vous à la page 40, Assemblage pour l'homogénéisation. Utilisez la buse RONDE.
- Les beurres de noix sont une version entièrement naturelle du beurre d'arachide, beurre d'amande, beurre de graine de tournesol, etc.
- Retirez toutes les peaux et coquilles des noix.
- Ajoutez seulement une tasse de noix à la fois dans la goulotte d'alimentation.
- Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'huile lentement entre les noix.
- Traitez les noix dans l'Omega au moins deux à trois fois jusqu'à ce que la texture soit plus molle.

LES LAITS : D'AMANDE, DE NOIX DE COCO, DE SOJA, ETC.

- Reportez-vous à la page 39, Assemblage pour cône à jus avec filtre.
- Les laits de noix sont extraits des amandes, noix de pecan, cajous, noisettes, etc. Vous pouvez également faire du lait de noix de coco et de soja.
- Trempez les noix dans l'eau pendant 4 à 8 heures.
- Versez les noix trempées (et un peu de l'eau de trempage) dans la goulotte d'alimentation. Versez la pulpe dans la goulotte encore une fois avec de l'eau de trempage pour un second broyage, davantage de saveur et une texture plus crémeuse. Vous pouvez arrêter après le second passage ou répéter une troisième fois.

LES SORBETS/DESSERTS

- Reportez-vous à la page 40, Assemblage pour l'homogénéisation. Utilisez la buse RONDE.
- Préparez des gâteries sucrées glacées entièrement naturelles, sans le gras, le sucre et les calories supplémentaires.
- Décongelez le fruit surgelé pendant 5 à 10 minutes. Enfoncez le fruit décongelé dans la goulotte d'alimentation, traitez et servez.
- Les sorbets aux fruits populaires comprennent les banane, cerise, mûre, bleuet, framboise, fraise, melon, kiwi, mangue, poire, ananas, pêche, raisin, orange et davantage!
- Vous pouvez également préparer des limonades glacées et des glaces avec des ingrédients entièrement naturels. Les recettes se trouvent sur www.OmegaJuicers.com.

LES PÂTES ET GRISSINIS

- Reportez-vous à la page 40, Assemblage pour l'homogénéisation.
- Cette machine peut extraire les pâtes, pas les faire. Préparez la pâte à la main ou utilisez un mixeur.
- Saupoudrez une petite quantité de farine sur la pâte, sur la trémie d'alimentation Omega et à l'intérieur du tambour pour éviter qu'elle ne colle.
- Ajoutez de l'eau à la pâte si elle devient trop sèche.

Pour extruder les pâtes :

- Décidez quel type de nouille vous préférez et placez la buse appropriée sur le tambour.
- Formez la pâte en boules ou tubes qui sont légèrement plus petits que l'ouverture de la trémie d'alimentation Omega.
- Traitez la pâte dans l'Omega. Une alimentation constante de pâte sans interruption produira des nouilles plus longues lorsque la pâte sort. Vous pouvez couper les pâtes avec des ciseaux ou un couteau à la longueur souhaitée.
- Les pâtes fraîches doivent être placées dans l'eau bouillante. Les pâtes fraîches cuiront plus rapidement que les pâtes emballées. Si vous souhaitez ajouter à la saveur des pâtes, ajoutez des épinards, du basilic ou des tomates séchées au soleil. Les restes de jus de légume ou de pulpe peuvent également être mélangés dans la pâte pour une saveur accrue.

Pour préparer des grissinis :

- Utilisez la buse ronde.
- Formez la pâte en boules ou tubes qui sont légèrement plus petits que l'ouverture de la trémie d'alimentation Omega.
- Traitez la pâte dans l'Omega. Une alimentation constante de pâte sans interruption

est essentielle. Vous pouvez couper la pâte avec des ciseaux ou un couteau à la longueur souhaitée.
- Les bâtonnets de pâte frais doivent être ensachés immédiatement pour en assurer la fraîcheur.

HACHER ET CONCASSER

- Reportez-vous à la page 40, Assemblage pour l'homogénéisation. Utilisez la buse RONDE.
- Utilisez comme robot culinaire pour préparer les marinades, les salsas, les soupes et sauces.
- Concassez ou broyez la viande, le poisson, les herbes, le riz et les haricots trempés. Retirez le gras de la viande ou de la volaille si vous n'en voulez pas dans le produit fini. Enlevez les arrêtes et écaillez le poisson avant de le traiter.

LES ALIMENTS POUR BÉBÉS

- Reportez-vous à la page 40, Assemblage pour l'homogénéisation. Utilisez la buse RONDE.
- Préparer des aliments pour bébés maison avec votre Omega est très satisfaisant car vous savez que vous donnez à votre bébé des fruits et légumes frais qui sont nutritifs et facilement digérés. Cela donne également à votre bébé l'occasion régulière de goûter à une vaste gamme de textures et saveurs sans agents de conservation ou additifs artificiels.
- Commencez par faire cuire les légumes ou fruits. Soit à la vapeur, au four soit dans l'eau bouillante. La cuisson à la vapeur conserve la plus grande quantité de nutriments.
- Pour les fruits : pommes, poires, pêches, prunes, mangues et fraises, tous faciles à réduire en purée.
- Pour les légumes : pommes de terre, carottes, ignames, brocoli et courge, tous faciles à réduire en purée.
- Versez à la cuillère les légumes/fruits cuits dans la goulotte. Pour les fruits ou légumes cuits à la vapeur ou bouillis, ajoutez un peu du liquide de cuisson. Ajouter le liquide aide à conserver les nutriments qui auraient pu se libérer dans l'eau pendant la cuisson.

MOUDRE LE CAFÉ

- Reportez-vous à la page 40, Assemblage pour l'homogénéisation. Utilisez la buse RONDE.
- Placez les grains de café dans la goulotte à un rythme lent et régulier. Les grains sortiront finement moulus. N'ajoutez pas trop de grains à la fois. Vous ne devriez pas avoir besoin de moudre les grains deux fois.
- Si le grain de café a une haute teneur en huile, vous voudrez peut-être sécher le grain pendant la nuit pour le traiter plus facilement.

Omega

DÉMONTAGE

DÉMONTAGE

1. Retirez le bol à jus et le bol à pulpe.

2a. Ajustez le bouton de réglage du serrage dans le sens des aiguilles d'une montre pour le libérer du capuchon d'extrémité. Retirez

2b. Mettez le capuchon d'extrémité de côté.

3a. Retirez le cône d'extraction de jus (ou cône aveugle) en le tirant tout droit pour le faire sortir.

3b. Mettez le cône à jus de côté.

4a. Retirez la tarière en la tirant tout droit pour la faire sortir.

4b. Mettez la tarière de côté.

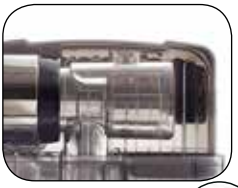
5. Retirez la trémie d'alimentation du dessus de la goulotte d'alimentation en la tirant vers le haut pour la faire sortir.

5a. Pour retirer le tambour, réglez le bouton de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur OUVERT. Ceci libérera le tambour.

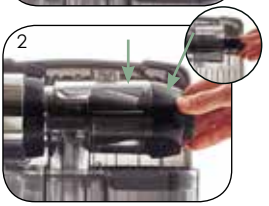
5b. Mettez la tarière et le tambour de côté.

RANGEMENT

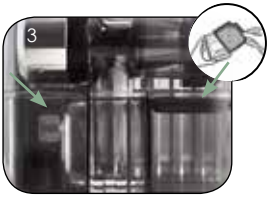
RANGEMENT



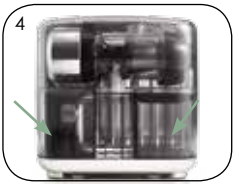
1. Avec le bouton de verrouillage en position OUVERT placez le tambour sur le bouton de verrouillage, à l'envers, comme illustré sur la photo. Fermez le bouton de verrouillage.



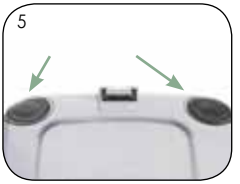
2. Insérez la tarière, le cône à jus et le capuchon d'extrémité dans le tambour comme illustré sur la photo.



3. Placez le tamis, le bouton de réglage du serrage et la trémie d'alimentation dans le conteneur à pulpe et le conteneur à jus, comme illustré sur la photo.



4. Placez le bol à pulpe à gauche, le bol à jus à droite comme illustré sur la photo.



5. Insérez le piston et la brosse de nettoyage dans l'orifice de rangement approprié, en haut et à l'arrière du Cube à jus, comme illustré sur la photo.

6. Placez le bol du produit en haut de la trémie d'alimentation.

7. Votre Cube est prêt à être rangé, comme illustré sur la photo.

RANGEMENT DES ACCESSOIRES

RANGEMENT DES ACCESSOIRES

Au dos du Cube à jus Omega se trouve un espace de rangement pour les buses et le cône d'homogénéisation.

Pour ranger, placez les six buses et le cône d'homogénéisation dans l'espace de rangement comme illustré ici.

Ensuite, fermez l'espace de rangement.

CONSEILS PRATIQUES

CHOISIR LE BON MATÉRIAU

Filtre à extraction de jus

Pommes, oranges, poires, raisins, gingembre, tomates, kiwi, fraises, avocats, feuilles de pin et d'aloès, chou frisé, radis, verts de betterave, (fruit) épinards, carottes, igname, herbe de blé

Cône d'homogénéisation

Poivron rouge/vert, ail, gingembre, herbes, riz et haricots trempés, pâtes, spaghetti, nouilles, dumpling, beurres de noix et homogénéisés et (fruits surgelés)

CONSEILS PRATIQUES

- Il se peut que vous ayez besoin du tamis compris qui convient au bol à pulpe et à jus, après avoir traité les articles qui contiennent trop de pulpe ou mousse à votre goût. Il faut l'utiliser à la fin de l'extraction de jus en versant tout le jus préparé à travers le tamis.
- Bien que vous puissiez extraire le jus de fruits et de légumes non épluchés, nous vous encourageons à bien laver et éplucher vos ingrédients frais pour éliminer les produits chimiques accumulés.
- Coupez les fruits ou légumes en morceaux pour en extraire le jus plus complètement.
- Mettez la machine en marche et laissez-la marcher sans interruption jusqu'à ce que tout le jus soit extrait.
- Lorsque vous utilisez un mélange de fruits et légumes tendres et fermes, alternez-les. Il est préférable de commencer par les articles plus tendres et de terminer par les articles plus fermes.
- Si la pulpe commence à boucher le tambour, éteignez la machine et videz l'ensemble de tambours. Réassemblez et recommencez à utiliser normalement.
- N'extrayez le jus d'aucun article si cela en change le goût de manière négative. (Exemple : peau d'orange)
- Vous pouvez extraire le jus de certains articles qui sont traditionnellement mis au rebut pour les repas. (Exemple : tiges de carottes)
- Les fruits et légumes tendres seront traités plus facilement s'ils sont gardés au froid.
- Les articles tels que le gingembre, le citron et les betteraves peuvent être ajoutés pour une saveur accrue. Il faut les utiliser tous selon vos goûts. Bien qu'ils soient mentionnés dans nombre de nos recettes, ils sont facultatifs. Préparez des boissons qui conviennent à vos goûts personnels et besoins en matière de santé.
- Après avoir placé le dernier morceau de fruit ou légume dans la trémie d'alimentation, laissez marcher la machine pendant quelques secondes pour vous assurer que l'appareil a extrait toutes les gouttes de jus.
- Après chaque utilisation du Cube à jus, nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec le jus.
- De petites quantités d'herbe de blé/légumes-feuilles seront plus faciles à enfoncer dans la goulotte d'alimentation.
  Ne remplissez pas trop la goulotte d'alimentation.
- Lorsque vous extrayez le jus d'articles tels que l'herbe de blé/les légumes-feuilles, il se peut qu'un peu de jus sorte dans le bol à pulpe et pas dans le bol à jus, c'est normal. Ceci peut se produire jusqu'à ce que l'aire d'éjection soit remplie de pulpe.
- Laissez la plupart du jus sortir avant d'enfoncer l'article suivant.
- Lorsque vous utilisez un petit article ou morceau pour le goût, insérez cet article pendant la première moitié du processus d'extraction du jus. Si vous l'insérez à la fin, il se peut que tout le goût ne ressorte pas.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Nom du produit	CUBE À JUS
Nom du modèle	CUBE300
Tension nominale	120 V
Fréquence nominale	50/60 Hz
Consommation énergétique nominale	200 Tr/Min.
Tr/Min.	80 Tr/Min.
Longueur du cordon	1.6 m (63 po)
Moteur	200 Watts
Poids	9.1 Kg (20 lbs)
Dimensions externes	265 mm Width (10.43") 260 mm Length (10.24") 260 mm Height (10.24")
CUBE302	220-240 V / 50-60 Hz

¡Felicitaciones!

FELICITACIONES por comprar tu nuevo producto Omega.

En Omega nos esforzamos por desarrollar máquinas tecnológicamente avanzadas que ayudan a brindar nutrición y sabor de la mejor clase y lo más cerca posible de la forma natural más pura. Ustedes, nuestros clientes fieles a la marca, nos estimulan. Su entusiasmo nos ayuda a continuar reinventando y renovando nuestra línea de exprimidores, licuadoras de alta velocidad y otros equipos para bebidas. Nuestro equipo en Omega agradece su respaldo durante más de 50 años.

Únete a nosotros en Twitter @OmegaAppliances y/o en Facebook @OmegaJuicers

PARA REGISTRAR EL PRODUCTO VISITA:
www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

PARA RECETAS VISITA: **www.omegajuicers.com/recipes**

SERVICIO AL CLIENTE: Llama al **1-800-633-3401** o
visita: **www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers**

Después de usar tu producto Omega, te pediremos cordialmente darle calificación en: **www.OmegaJuicers.com**

TABLA DE CONTENIDO

58 - 59 Disposiciones de seguridad importantes

60 - 61 Conoce tu producto Omega

62 - 63 Componentes para homogenizar y hacer jugo

64 - 65 Cambiar el modo de operación y ensamblaje para el uso

66 - 67 Ensamblaje para hacer jugo

68 - 69 Ensamblaje para homogenizar

70 - 73 Cómo preparar

74 - 75 Desmontaje

76 - 77 Almacenaje

78 - 79 Almacenaje de accesorios

80 - 81 Consejos útiles

82 - 83 Especificaciones del producto

84 - 85 Notas

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar equipos eléctricos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Leer todas las instrucciones.
- Para proteger contra el riesgo de descarga eléctrica, no colocar la base del motor en agua ni otro líquido.
- Se requiere estricta supervisión cuando cualquier equipo eléctrico sea usado por o cerca de niños.
- Desenchufar el equipo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo.
- Evitar contacto con piezas en movimiento. Nunca suministrar la masa a mano. Usar siempre el empujador de alimentos.
- NO operar ningún equipo eléctrico con cables o enchufes dañados, ni después de que funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera.
- El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante pudiera causar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- Este equipo no está concebido para ser usado por personas (incluso niños) con capacidad mental o físico sensorial reducida, ni con falta de experiencia o conocimiento, a menos que cuenten con la supervisión o instrucciones sobre su uso por una persona responsable de su seguridad.
- NO usar en exteriores.
- NO dejar el cable colgando sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni en contacto con superficies calientes.
- NO colocar sobre ni cerca de un quemador caliente, eléctrico o de gas, ni en un horno encendido.
- NO usar el equipo para usos distintos a los previstos.
- Asegurar que se cambia a la posición de apagado luego de cada uso del extractor de jugos.
- NO poner los dedos ni otros objetos dentro de la abertura del exprimidor de jugos mientras esté funcionando. Si el alimento se atasca en la abertura, usar el empujador u otra pieza para empujarlo hacia abajo. De no ser posible este método, apagar el motor y desmontar el exprimidor para eliminar el alimento remanente.
- NO enchufar el equipo hasta quedar familiarizado con todas las instrucciones y procedimientos operativos.
- NO desenchufar del tomacorriente halando el cable. Para desenchufar se agarra bien el enchufe, no el cable, y se hala.
- Apagar todos los controles antes de enchufar en o desenchufar del tomacorriente.
- Antes de usar, verificar si hay objetos extraños en la tolva.
- Partes en movimiento---Mantener los dedos fuera de las aberturas de vertido.
- Antes de usar, leer las instrucciones.
- Hojas afiladas—Usar siempre el empujador de alimentos.
- Las hojas son filosas. Manipular con sumo cuidado.

ADVERTENCIA: Este equipo tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja por completo en el tomacorriente, inviértelo. Si tampoco encaja así, contacta a un electricista calificado.

No intentes modificar el enchufe de algún modo.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

CONOCE TU PRODUCTO OMEGA

CONOCE TU PRODUCTO OMEGA

Este producto usa un interruptor de reinicio y desconector térmico para proteger el motor.

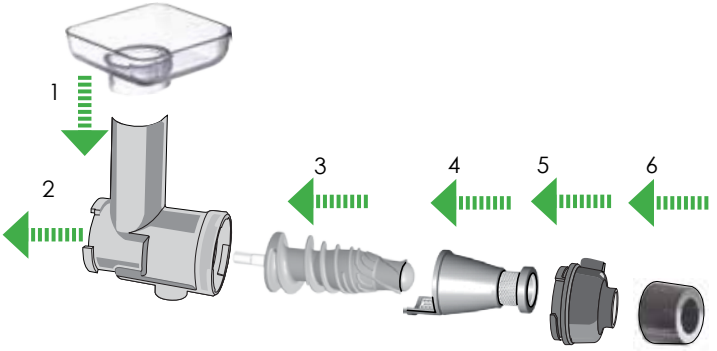
Si la unidad deja de funcionar durante la operación, presiona el interruptor de reinicio en la parte inferior de la unidad.

Si la unidad aún no funciona, desconéctala, espera 30 minutos e intenta de nuevo.

- **A** Carcasa
- **B** Tolva
- **C** Conducto
- **D** Tambor
- **E** Cepillo para limpiar
- **F** Émbolo
- **G1** Cono para jugo (con criba)
- **G2** Cono para homogenizar
- **H** Barrena
- **I** Boquillas
- **J** Colador
- **K** Tapa terminal ajustable
- **L** Tapón de presión
- **M** Recipiente para pulpa
- **N** Recipiente para jugo
- **O** Cubierta Frontal
- **P** Conmutador
- **Q** Presilla de bloqueo
- **R1** Almacenaje de (G2 y I)
- **R2** Almacenaje de (F)
- **R3** Almacenaje de (E)

COMPONENTES PARA HACER JUGOS Y COMPONENTES PARA HOMOGENIZAR

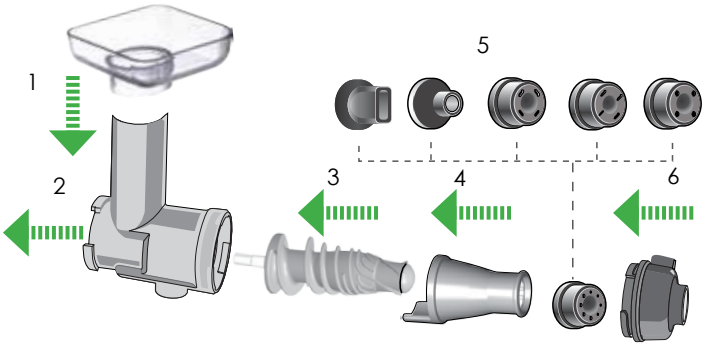
PARA HACER JUGO Y LECHE DE FRUTOS SECOS



1 Tolva
2 Conducto / Tambor
3 Barrena
4 Cono para jugo con criba
5 Vaso a presión ajustable
6 Tapa terminal ajustable

PARA MANTEQUILLA DE FRUTOS SECOS, SORBETES DE FRUTAS, ALIMENTOS DE BEBÉ, PICAR Y EXTRUDIR

ADVERTENCIA: Al usar el cono para homogenizar, la tapa a presión ajustable tiene que estar separada como se indica en la ilustración. De otro modo se dañará las piecas.



1 Tolva
2 Conducto / Tambor
3 Barrena
4 Cono para homogenizar
5 Opciones de boquilla
6 Tapa terminal ajustable

Para picar solamente, no utilizar las opciones de boquillas.

CAMBIAR EL MODO DE OPERACIÓN Y ENSAMBLAJE PARA EL USO

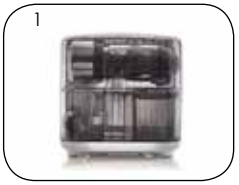
CAMBIAR EL MODO DE OPERACIÓN Y ENSAMBLAJE PARA EL USO

CAMBIAR EL MODO DE OPERACIÓN:

ON (Activo): Presionar **I** (u on)

OFF (Inactivo): Presionar **REV** momentáneamente

REVERSA: Presionar y mantener presionado **REV**



ENSAMBLAJE PARA EL USO

1. El Cube está guardado.

2. Retira el recipiente frontal superior.

3a. Retira la tapa terminal.

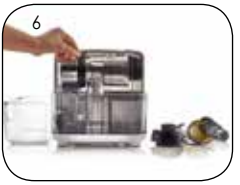
3b. Pon la tapa terminal a un lado.

4a. Retira el cono para jugo.

4b. Pon el cono para jugo a un lado.

5a. Quita la barrena.

5b. Pon la barrena a un lado.



6. Con la perilla de bloqueo en la posición de abierta, quita el tambor.

7. Coloca el tambor en posición vertical (el conducto de suministro mirará hacia arriba). Coloca el tambor en la perilla de bloqueo.

8. Cierra la perilla de bloqueo ajustándola hacia la derecha hasta cerrar y ponga la tolva de alimentación de la vertedera.

ENSAMBLAJE PARA HACER JUGO

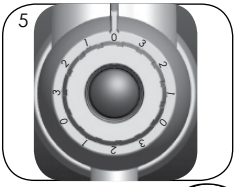
ENSAMBLAJE PARA HACER JUGO

1. Sigue los pasos 1-6 en el ensamblaje.

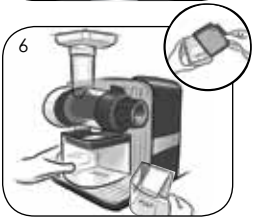
2. Coloca la barrena dentro del tambor. Ponla directamente hasta oír el clic que indica que la barrena se ajustó en su lugar.

3. Inserta la criba para jugo sobre la barrena. Asegura que la criba quede en la sección más interna de la barrena y apunte hacia abajo.

4. Coloca la tapa terminal en el extremo del tambor. Ajusta hacia la izquierda para asegurarla en su lugar.



5. Coloca la tapa terminal ajustable en la tapa terminal y gírala a la izquierda hasta que quede firmemente asegurada en la tapa terminal. Los topes en la perilla de ajuste de tensión deben quedar alineados con O en la tapa terminal.



6. Coloca el tazón para jugo y el tazón para la pulpa bajo sus respectivas salidas. Cuando estés listo para verter jugo en un vaso, coloca el cedazo en el tazón para jugo para colar mejor.

Posición correcta de la perilla de ajuste de tensión: La posición de la perilla ajustable se elige de acuerdo con el contenido de agua y la dureza residual de las frutas. Aprieta o afloja la perilla para controlar el contenido de agua de los residuos y obtener el máximo de jugo. Cuando el alimento tiene más agua y los residuos son más suaves, Puedes aflojar la perilla para asegurar que quede el mínimo de desechos y el máximo de jugo.

ENSAMBLAJE PARA HOMOGENIZAR

ENSAMBLAJE PARA HOMOGENIZAR

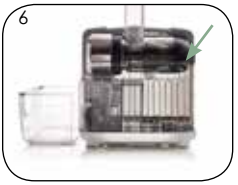
1. Sigue los pasos 1-7 en el ensamblaje.

2. Coloca la barrena dentro del tambor. Ponla directamente hasta oír el clic que indica que la barrena se ajustó en su lugar.

3. Inserta el cono para homogenizar sobre la barrena. La prolongación del cono para homogenizar debe quedar mirando hacia abajo.

4. Selecciona la boquilla

5. Coloca la boquilla seleccionada dentro de la tapa terminal en blanco.



6. Enrosca la tapa terminal en blanco (con la boquilla adentro) en el extremo del tambor.

7. Coloca el tazón para pulpa en el extremo del conducto para comenzar a homogenizar.

CÓMO PREPARAR

FRUTAS Y VEGETALES

PASTO DE TRIGO Y VERDURAS

PICAR FINO Y TROCEAR

MANTEQUILLAS DE NUEZ

LECHES DE SOYA Y NUECES

POSTRES

ALIMENTOS PARA BEBÉS

MOLER CAFÉ

PASTA Y PALITOS DE PAN

CÓMO PREPARAR

JUGO: FRUTAS Y VEGETALES

- Consulta la página 66, Ensamblaje para hacer jugo.
- Lava bien los ingredientes frescos para eliminar los productos químicos acumulados. Omega® puede extraer jugo de frutas y vegetales sin pelar, pero tu paladar podría preferirlos pelados.
- Los productos agrícolas blandos se procesarán más fácil si están refrigerados.
- Corta las frutas y vegetales en trozos pequeños para que quepan en el tambor.
- Alterna productos blandos y duros. Lo mejor es comenzar con los productos más blandos.
- Si la pulpa empieza a obstruir el tambor, apaga [OFF] la máquina y vacía el tambor. Vuelve a ensamblar y reinicia la operación normal.
- Luego de colocar la última porción de frutas o vegetales en la tolva, mantén la máquina funcionando por unos segundos para asegurar la extracción del jugo.
- Después de cada uso limpia todas las partes que entraron en contacto con el alimento o el jugo.
- Puedes extraer jugos de productos que no suelen usarse en las comidas, por ejemplo: tallos de remolacha o zanahoria.

JUGO: PASTO DE TRIGO Y VERDURAS

- Consulta la página 66, Ensamblaje para hacer jugo.
- Lava bien los ingredientes frescos para eliminar los productos químicos acumulados.
- Para pasto de trigo y yerbas pudieras moldearlos en bolas antes de suministrarlos por el conducto.
- No llenes en exceso el conducto de suministro. Provee al extractor en pocas cantidades. Deja que salga casi todo el jugo antes de agregar el producto siguiente.
- Un poco de jugo pudiera salir hacia el tazón de pulpa en vez de al tazón correspondiente. Esto es normal. Y puede continuar sucediendo hasta que el área de eyección esté llena de pulpa.
- Al hacer jugo de un producto para dar más sabor, introdúcelo durante la primera mitad del proceso de hacer jugo. Si se introduce al final del proceso puede que no se logre el sabor pleno.
- Ciertas bebidas verdes pudieran ser demasiado fuertes para algunas personas. Limón, manzana, jengibre, zanahorias y/o remolachas pueden agregarse como azúcares naturales para diluir el sabor del pasto de trigo y verduras de hojas.

MANTEQUILLAS DE NUEZ

- Consulta la página 68, Ensamblaje para homogenizar. Usa la boquilla REDONDA.
- Las mantequillas de nuez son una versión toda natural de mantequillas de maní, almendra, semillas de girasol y otras.
- Elimina todo cascarón y cáscara de las nueces.
- Agrega sólo un vaso de nueces a la vez en el conducto de suministro.
- Añade lentamente 1 o 2 cucharadas de aceite entre las nueces.
- Procesa las nueces con Omega al menos dos o tres veces hasta que la textura adquiera consistencia cremosa.

CÓMO PREPARAR

LECHE: ALMENDRA, COCO, SOYA Y OTRAS

- Consulta la página 67, Ensamblaje cono para jugo con criba.
- Las leches de nuez se hacen con almendras, pecanas, castañas, avellanas y otras. También puedes hacer leche de coco y de soya.
- Deja las nueces en remojo por de 4 a 8 horas en agua.
- Vierte con cuchara las nueces remojadas (y un poco del agua de remojo) por el conducto de suministro. Vierte la pulpa de nuevo por el conducto con más agua de remojo, para molerla otra vez y dar más sabor y textura más cremosa. Puedes parar después del segundo proceso o repetir por tercera vez.

SORBETES / POSTRES

- Consulta la página 69, Ensamblaje para homogenizar. Usa la boquilla REDONDA.
- Haz golosinas congeladas y dulces con ingredientes exclusivamente naturales sin grasa, azúcar, ni calorías adicionales.
- Descongela la fruta por 5 o 10 minutos. Coloca la fruta descongelada a través del conducto de suministro, procésala y sírvela.
- Los sorbetes de fruta congelada más populares son de banana, cereza, zarzamora, arándano azul, frambuesa, fresa, melón, kiwi, mango, pera, piña, melocotón, uva, naranja ¡y muchos más!
- También puedes elaborar limonadas congeladas y helados con ingredientes exclusivamente naturales. Las recetas están disponibles en www.OmegaJuicers.com.

PASTA Y PALITOS DE PAN

- Consulta la página 69, Ensamblaje para homogenizar.
- Esta máquina extrude pasta; no la hace. Haz la masa a mano o usa una mezcladora.
- Riega un poco de harina sobre la pasta en la tolva Omega y dentro del tambor para prevenir que se pegue.
- Agrega agua a la masa si se torna demasiado seca.

Para extrudir pasta:

- Determina qué tipo de pasta prefieres y coloca la boquilla apropiada en el tambor.
- Moldea la pasta en bolas o cilindros que sean ligeramente menores que la abertura de la tolva Omega.
- Procesa la masa con Omega. Un suministro consistente de masa sin ninguna interrupción proveerá fideos más alargados a medida que sale la pasta. La pasta puede cortarse al largo deseado con una tijera o cuchillo.
- La pasta recién hecha debe ponerse en agua hirviendo. La pasta fresca se cocina más rápidamente que la pasta empaquetada. Si quieres dar más sabor a la pasta, agrega espinaca, albahaca o tomate secado al sol. También puede mezclarse con la masa pulpa o jugo de vegetales sobrante para dar más sabor.

Para elaborar palitos de pan:

- Usa la boquilla redonda.
- Moldea la pasta en bolas o cilindros que sean ligeramente menores que la abertura de la tolva Omega.
- Procesa la masa con Omega. Un suministro consistente de masa sin ninguna

interrupción. La pasta puede cortarse al largo deseado con una tijera o cuchillo.
- Los palitos de masa fresca deben guardarse en bolsa de inmediato para preservar la frescura.

PICAR FINO Y TROCEAR

- Consulta la página 69, Ensamblaje para homogenizar. Usa la boquilla REDONDA.
- Usa Omega como procesador de alimentos para hacer marinadas, salsas, sopas y purés.
- Corta o tritura carne, pescado, yerbas, frijoles y arroces remojados. Elimina toda grasa de la carne de res o pescado si no es deseable en el producto final. Elimina las escamas y espinas del pescado antes de procesarlo.

ALIMENTO PARA BEBÉS

- Consulta la página 69, Ensamblaje para homogenizar. Usa la boquilla REDONDA.
- Es muy gratificante elaborar alimentos caseros para bebés con Omega al saber que estás dando a tú bebé productos frescos que resultan nutritivos y fáciles de digerir. Así mismo das a tu bebé con regularidad la posibilidad de experimentar una amplia variedad de texturas y sabores sin conservantes ni aditivos artificiales.
- Empieza cocinando las frutas o vegetales. Puede ser al vapor, al horno o hirviéndolos. Al vapor se conservan más nutrientes.
- Frutas: manzanas, peras, melocotones, ciruelas, mangos y fresas, todos quedan bien como puré.
- Vegetales: papas, zanahorias, batatas, brócoli y calabaza, todos quedan bien como puré.
- Vierte con cuchara las frutas y vegetales cocidos en el conducto. Si las frutas o vegetales están hervidos o cocidos al vapor, agrega un poco del líquido de la cocción. Agregar este líquido contribuye a preservar los nutrientes que pudieron pasar al agua durante la cocción.

MOLER CAFÉ

- Consulta la página 69, Ensamblaje para homogenizar. Usa la boquilla REDONDA.
- Coloca los granos de café en el conducto a ritmo lento y continuo. Los granos saldrán finamente molidos. No agregues demasiados granos a la vez. No hay necesidad de moler los granos dos veces.
- Si los granos de café tienen alto contenido de aceite, puedes ponerlos a secar durante la noche para procesarlos más fácilmente.

DESMONTAJE

DESMONTAJE

1. Retira los tazones para jugo y para pulpa.

2a. Gira la perilla de ajuste de tensión hacia la derecha hasta liberarla de la tapa terminal. Retírala.

2b. Pon la tapa terminal a un lado.

3a. Retira el cono para jugo (o cono en blanco) halándolo directamente hacia afuera.

3b. Pon de lado el cono para jugo.

4a. Saca la barrena halándola directamente hacia afuera.

4b. Pon de lado la barrena.

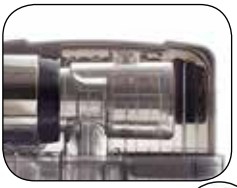
5. Quita la tolva de la parte superior del conducto de suministro halándola hacia arriba y afuera.

5a. Para sacar el tambor, gira la perilla de bloqueo hacia la izquierda hasta la posición OPEN (abierto).
Así quedará liberado el tambor.

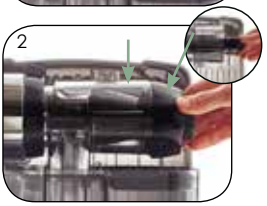
5b. Pon la barrena de lado.

ALMACENAJE

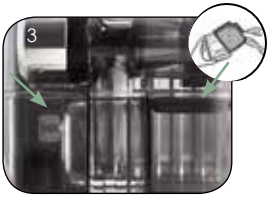
ALMACENAJE



1. Con la perilla de bloqueo en la posición de abierta, coloca el tambor boca abajo sobre la perilla, como se muestra en la ilustración. Cierra la perilla de bloqueo.

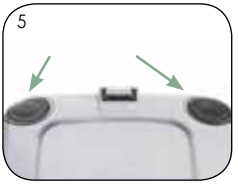


2. Inserta dentro del tambor la barrena, el cono para jugo y la tapa terminal, como se muestra en la ilustración.

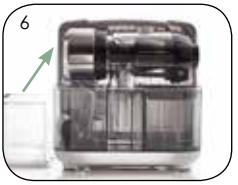


3. Coloca el colador, la perilla de ajuste de tensión y la tolva en los recipientes para pulpa y para jugo, como se muestra en la ilustración.

4. Coloca el tazón para pulpa a la izquierda y el tazón para jugo a la derecha, como se muestra en la ilustración.



5. Inserta el émbolo y el cepillo para limpiar en sus respectivos orificios de almacenaje, en la parte superior trasera del extractor, como se muestra en la ilustración.



6. Coloca el tazón para productos en la parte superior del conjunto de la tolva.

7. El Cube está listo para almacenar, como se muestra en la ilustración.

ALMACENAJE DE ACCESORIOS

ALMACENAJE DE ACCESORIOS

En la parte trasera del extractor de jugos Omega Juice Cube hay un área de almacenaje de las boquillas y el cono para homogenizar.

Para guardarlos, coloca las seis boquillas y el cono para homogenizar en su área de almacenaje, como se indica aquí.

Luego cierra el área de almacenaje.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO SELECCIONAR EL MATERIAL ADECUADO

Criba para jugo

Manzanas, naranjas, peras, uvas, jengibre, tomates, kiwi, fresas, aguacates, áloe, hojas de pino, col rizada, rábanos, tallos y hojas de remolacha, espinaca, zanahorias, batatas, pasto de trigo

Cono para homogenizar

Pimiento rojo y verde, ajo, jengibre, yerbas, frijoles y arroces en remojo, pasta, espaguetis, fideos, bola de masa hervida, mantequillas de nuez y frutas congeladas

CONSEJOS ÚTILES

- El colador incluido, que encaja en los tazones para jugo y para pulpa, pudiera necesitarse después de procesar productos que tengan más pulpa o hagan más espuma de lo que prefieres. Debe usarse al final del proceso de hacer jugo para verter todo el jugo preparado a través del colador.
- Al extraer jugo de frutas y vegetales sin pelar, te recomendamos lavar y pelar bien tus ingredientes frescos para eliminar los productos químicos acumulados.
- Corta en trozos las frutas y vegetales para poder extraer el máximo de jugo.
- Enciende la máquina y déjala funcionar sin interrupción hasta que se haya extraído el jugo.
- Al usar una combinación de productos blandos y duros, altérnalos. Lo mejor es comenzar con los productos más blandos y finalizar con aquellos más duros.
- Si la pulpa en el tambor comienza a provocar obstrucciones, apaga la máquina y vacía el tambor. Vuelve a ensamblar y reinicia la operación normal.
- No hagas jugo con nada que cambie el sabor de manera negativa.
  (Ejemplo: cáscara de naranja)
- Puede hacerse jugo con productos que tradicionalmente suelen desecharse.
  (Ejemplo: tallos de zanahorias)
- Los productos agrícolas blandos se procesarán más fácilmente si están refrigerados.
- Pueden agregarse productos como jengibre, limón y remolacha para dar sabor. Todos deben utilizarse de acuerdo con tu gusto. Aunque están listados en muchas de nuestras recetas, son opcionales. Haz las bebidas que vengan bien a tu gusto personal o necesidades de salud.
- Luego de colocar la última porción de frutas o vegetales en la tolva, mantén la máquina funcionando por unos segundos para garantizar que la máquina extraiga las últimas gotas de jugo.
- Después de cada uso del extractor limpia todas las partes que entraron en contacto con el alimento o el Juice Cube.
- Es más fácil introducir en el conducto de suministro el pasto de trigo y las verduras en pequeñas cantidades.
  No llenes en exceso el conducto de suministro.
- Al hacer jugos con productos como pasto de trigo y verduras, un poco de jugo pudiera salir hacia el tazón de pulpa en vez de al tazón correspondiente. Esto es normal. Esto puede suceder hasta que el área de eyección esté llena de pulpa.
- Deja que salga casi todo el jugo antes de agregar el producto siguiente.
- Al hacer jugo con algún producto diminuto o parte de un producto para dar más sabor, introdúcelo durante la primera mitad del proceso de hacer jugo. Si se introduce al final, puede ser que no se logre el sabor pleno.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Nombre del producto	JUICE CUBE
Denominación del modelo	CUBE300
Tensión eléctrica nominal	120 V
Frecuencia nominal	50/60 Hz
Consumo de energía nominal	80 RPM
Longitud del cable	63" (1.6 m)
Motor	200 Watts
Peso	9.1 Kg
Dimensiones exteriores	265 mm Width (10.43") 260 mm Length (10.24") 260 mm Height (10.24")
CUBE302	220-240 V / 50-60 Hz

NOTES/NOTAS

NOTES/NOTAS

NOURISH YOUR BODY

Enrich Your Soul

Discover the complete line of Omega brand professional products at

www.OmegaJuicers.com

NOURISSEZ VOTRE CORPS

Enrichissez Votreâme

Découvrer toute la gamme de produits professionnels de marque Omega au

www.OmegaJuicers.com

NUTRA SU CUERPO

Enriquezca su alma

Descubra la línea completa de productos profesionales de la marca Omega en

www.OmegaJuicers.com

6291 Lyters Lane • Harrisburg, PA 17111, USA • T: 1.800.633.3401 • F: 717.561.1298