



JC2022

USER MANUAL

EFFORTLESS™ BATCH JUICER

LOW SPEED MASTICATING COLD PRESS JUICER

MODE D'EMPLOI

EXTRACTEUR DE JUS EFFORTLESS™

PRESSE A FROID A MASTICATION A BASSE VITESSE

MANUAL DEL USUARIO

EXTRACTOR DE JUGOS EFFORTLESS™

EXPRIMIDOR DE PRENSA EN FRÍO MASTICADOR DE BAJA VELOCIDAD



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!

FOLLOW OMEGA JUICERS ON SOCIAL:



PRODUCT REGISTRATION, VISIT:

www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

RECIPES, VISIT:

www.omegajuicers.com/recipes

CUSTOMER SERVICE, VISIT:

www.omegajuicers.com

After using your Omega, we kindly ask you to rate the machine on

www.OmegaJuicers.com

TABLE OF CONTENTS

04 - 05	Important Safeguards
06 - 07	Precautions for Safe Use
08 - 09	Precautions Before Juicing
10 - 11	Power Button Guide
12 - 13	Know Your Omega
14 - 15	Quick Start Assembly
16 - 17	How to Assemble
18 - 19	How to Use
20 - 21	When Auger Stops During Use
22 - 23	Assembly and Disassembly of Silicone
24 - 25	How to Disassemble and Clean
26 - 27	Troubleshooting
28 - 29	Product Specifications
30 - 35	Recipes & Notes
36 - 69	French Manual
70 - 103	Spanish Manual

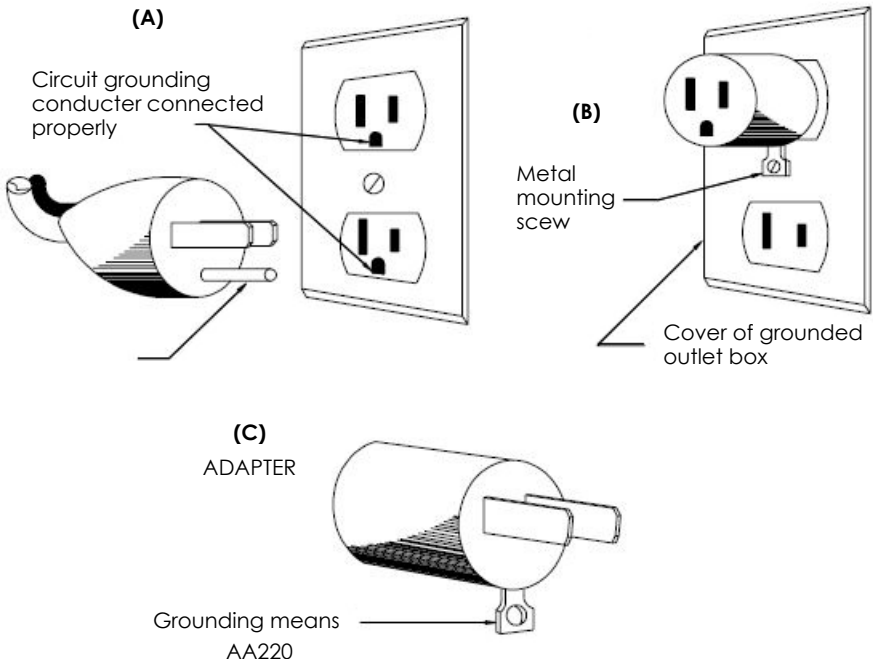


IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like **sketch A** in **Figure 73.1**. An adaptor, **sketch B**, should be used for connecting **sketch A** plugs to two-prong receptacles. The grounding tab which extends from the adaptor must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in **sketch C** using a metal screw.

FIGURE 73.1
Grounding Methods



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or main body (motor) in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Please contact Omega Customer Service for Support.
7. The use of attachments not recommended or sold by manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch heated surfaces.
9. Always make sure juicer cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten clamps while juicer is in operation.
10. Be sure to turn button to OFF position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.
11. Do not put your fingers or other objects into the juicer while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push down the lodged food. When this method is not possible, turn off the machine, remove the plug from wall outlet and disassemble juicer to remove the remaining food.
12. Do not use outdoors.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
14. Do not use appliance for anything other than its intended use.
15. Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
16. Blades are sharp. Handle carefully.
17. Keep the appliance clean. Refer to the Care & Cleaning instructions in this manual.
18. DO NOT plug in until familiar with all the instructions and operating procedures.
19. DO NOT unplug from electrical outlet by pulling on the cord. To unplug, grasp the plug, not the cord, and pull.
20. Turn off all controls before unplugging from or plugging into an electrical outlet.
21. This appliance cannot grind meat.
22. Check hopper for presence of foreign objects before using.
23. Moving parts – Keep fingers out of discharge openings.
24. Sharp blade – Always use food pusher.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



PRECAUTIONS FOR SAFE USE

BEFORE READING MANUAL

1. Read all safety precautions (p. 04-09) and use the appliance properly.
2. After reading the manual, keep it in a convenient location for future reference.
3. Do not use it abroad which has different power supply and voltage.
4. Any quality improvements is subject to change without notice



1. PRECAUTIONS FOR SAFE USE

1. Make sure to read *Precautions for Safe Use*.
2. Follow *Precautions for Safe Use*.
3. Precautions are classified as follows.



WARNING A violation of any of the warning marks may cause a serious injury or death.

- Do not insert or pull the power cord with wet hands.
- Do not use any current other than that specified on the warranty card and product specifications. It may cause electric shock, fire and/or performance impairment. Connecting to a different voltage may reduce the motor's lifespan or lead to a malfunction.
- Securely insert the power cord plug all the way into an outlet.
- Do not bend, tie, damage or pull the power cord by force, or place it near a high temperature or heat such as a gas stove. Also, do not place any heavy object on top of the product, wedge it into a narrow space, or alter it.
- Do not remodel it under any circumstances. Also, do not attempt to dismantle or repair it yourself.
- Do not insert any foreign objects such as a finger or iron pin into any crack or hole in the product body. It may cause a fire, electric shock, injury and/or malfunction. For after-sales service and maintenance of a product, contact Omega Customer Service.
- When the power plug is damaged, do not repair or remodel it yourself and, instead, visit an after-sales service center or branch store.
- Do not get wet or splash water on the product body. Make sure that no water or foreign material goes into the product's power button.
- Do not control the power button with wet hands. For safety, ground the power outlet at all times. Also, do not ground it to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line. Make sure to use a grounded outlet.
- Do not attempt to dismantle any parts of the chamber set or insert foreign objects such as a finger or spoon into the inlet or juice outlet during operation.
- Do not use it within children's reach. Children should be carefully supervised so that they do not play with this device. There is a risk of an injury or malfunction if children accidentally hit and knock it down.
- A person who is not familiar with handling the product should not use it him/herself. Anyone with physical or mental problems or who lacks experience and knowledge should not use it without a supervisor present.
- Do not use the product while wearing or holding any items with magnetic force (e.g. magnetic bracelets). Placing magnetic objects near the product may cause malfunction.



CAUTION A violation of any of the caution marks may lead to a serious injury or death.

- Do not operate the product unless the product body set and chamber set are securely connected.
- If there is a gas leak, etc., do not touch the power cord but, instead, open the windows and thoroughly ventilate the area.
- If the auger stops during operation, the product automatically rotates in reverse and then starts normal operation again. If the power is unstable and a reverse rotation does not work while the auger rotation is stopped during operation, press the power button for over 1 second to activate a reverse rotation and then press the power button again briefly to start a normal operation.
- Do not move the product body, or disassemble or assemble the chamber set or parts during operation. Make sure to stop the operation and pull out the power cord beforehand.
- When using the product, be careful so that a tie, long necklace, scarf, etc. doesn't get into the inlet. Place this product on an even and stable surface for use. When inserting ingredients into the inlet, do

PRECAUTIONS FOR SAFE USE

not use a chopstick, spoon, any hard object or anything other than the pusher.

- Do not use the product for more than 30 minutes continuously each time. It may overheat the motor to cause malfunction. To operate it again, completely stop the device for about 5 minutes before use.
- Do not exert any excessive shock to or drop the product.
- If the device produces any unusual sounds, excessive heat or smoke, stop using it immediately and contact the Customer Service Center. The smell experienced when using a new product will naturally go away over time. Pull the power cord plug from the outlet when it is not in use. Also, when pulling the power cord, make sure to grab the plug to pull it.
- Do not clean the product at a temperature of 80°C or higher.
- Do not place it in a dishwasher, dryer, microwave, etc. It may cause malfunction and/or deformation of parts. The product weighs approximately 13.7lbs. (6.2 kg.) When moving the product, make sure to securely hold the product body with both hands. If you move it by holding just the chamber or the sides of the product body, the body may fall to cause a bodily injury or malfunction.
- Do not use this household-use product for commercial purposes. Excessive extraction of a large amount of ingredients may cause damage to the parts. In case it is to be used for commercial purposes, please contact the Customer Service Center on the method of use.



2. Precautions During Use

- Make sure to thoroughly understand how to prepare ingredients and prepare them properly before inserting them.
- Poorly prepared ingredients may hinder the extraction process and/or cause damage to the product.
- Ingredients in need of extra care
 - When using soft ingredients alone such as bananas, ripened kiwi and tomatoes, the juice may stagnate inside the chamber, which can make juicing difficult. Please add other ingredients that are not too soft.
 - When inserting walnuts, peanuts, almonds, sunflower seeds, pine nuts, beans, etc., add only a small amount or add them with other ingredients after soaking them in water.
- Ingredients unable to be juiced
 - Do not insert ingredients that cannot be juiced such as sesame seeds, coffee beans, Chinese peppers, tree barks and pine needles. Do not insert mudfish, eels, shrimp, marsh snails, squids, etc.
 - Do not insert fruits soaked in alcohol, honey or sugar (grapes, raspberries, mulberries, etc.) and enzymes (glasswort, rock pine enzymes, etc.).
 - Do not insert ingredients whose attributes make them difficult to be juiced such as silverberries, aloe, cactus, quince, yams, kudzu root, sugar cane, acorn and dandelions.
 - Do not insert boiled ingredients such as boiled potatoes and sweet potatoes.
 - Do not insert ice made by freezing water. It is recommended that you consume extracted vegetable juice immediately, if possible, and do not refrigerate it for a long period of time.
- Do not use this product for pulverizing grains. It may cause damage or malfunction.
- Do not re-extract juice from pulp that has already been juiced.
- Do not conduct any idle run of the product before inserting any ingredients.
- Do not insert ingredients into the hopper above the guided limit mark.
- Do not use it for more than 30 minutes continuously.
- It may overheat the motor to cause malfunction. However, when using it continuously, pause the operation and use it after a break of over 5 minutes.
- Do not insert a chopstick or spoon into the juice/ pulp outlet during operation.
- When inserting ingredients, do not use anything other than the pusher. It may damage the parts or cause a bodily injury and/or malfunction.
- Do not operate the power button with wet hands.
- It may cause electric shock, short circuit and/or fire.
- Do not get foreign substances on or near the power button.
- Use it with the juice cap open.
- The juice can flow backwards into the hopper if the juice cap is closed while juicing.
- Do not use it when the top of the product body is wet from extracted juice or water.

Note

1. Withered ingredients, which have been stored for a long time in the refrigerator, or frozen fruits may produce only a small amount of juice or none at all.
2. If the product is not cleaned immediately after use, the pulp may dry up, which makes it difficult to disassemble and clean it and also cause performance impairment. So, if possible, clean it immediately after use.



PRECAUTIONS BEFORE JUICING

- If you have an allergy, make sure to select proper ingredients for your body when preparing the ingredients.
- For the method of and notes on using the device for each ingredient, please refer Omega recipes.
- Prepare ingredients in sizes able to be inserted into the hopper. If you want to juice a large volume or perform fast juicing, cut the ingredients into smaller pieces before inserting them. For about 2.2lbs. (1 kg), repeat the "disassemble and clean after juicing" step for use.
- Do not insert ingredients into the hopper above the guided limit mark.
- When juicing soft fruits, the juice of the ingredients may stagnate inside the chamber.
- When juicing fibrous fruits and vegetables, the juice may thicken.
- Inserting the following ingredients, which are impossible to be juiced, may lead to damage or malfunction.
 - Ingredients that cannot be juiced such as sesame seeds, coffee beans, Chinese peppers, tree barks and pine needles, as well as mudfish, eels, shrimp, marsh snails, squids, etc.
 - Fruits soaked in alcohol, honey or sugar (grapes, raspberries, mulberries, etc.) and enzymes (glasswort, rock pine enzymes, etc.)
 - Ingredients whose attributes make them difficult to be juiced such as silverberries, aloe, cactus, quince, bananas, yams, kudzu root, sugar cane, acorns and dandelions
 - Boiled ingredients such as boiled potatoes and sweet potatoes
 - Ice made by freezing water
- Do not use it for pulverizing grains.
- Refer to the instructions in *Precautions During Use* (refer to p.7).

-
- As certain ingredients need extra care during preparation, please refer to the following instructions on how to prepare the ingredients.
 - When juicing several times or in bulk, make sure to cut ingredients into small pieces, and then repeat the "disassemble and clean after juicing" step.
 - For faster juicing, mince the ingredients into fine pieces.

CITRUS FRUITS

Grapefruit, oranges, lemons, etc. Prepare the ingredients by peeling and cutting them into smaller pieces to fit in the hopper inlet. Remove all hard, unchewable seeds before insertion.

FRUITS WITH THICK PEEL

Pineapples, dragon fruit, melons, watermelons, pomegranate, etc. Prepare the ingredients by peeling and cutting them into smaller pieces to fit in the hopper inlet. Remove all hard, unchewable seeds before insertion.

PRECAUTIONS BEFORE JUICING

SEEDED FRUITS

Grapes, apples, peaches, persimmons, plums, cherries, pears, melons, etc.

For ingredients containing hard, unchewable seeds or large-sized seeds such as those in peaches, make sure to remove the seeds first and cut and prepare only the flesh. Hard seeds may stop the operation or damage the parts. Apple seeds contain toxicity so remove them as much as possible. For grapes, pluck each grape from the bunch after cleaning them thoroughly. Do not extract only the ingredients that are too soft; instead, mix them with other fruits and vegetables.

SOFT FRUITS

Single extraction (berries, cherry tomatoes, etc.)

- Thoroughly clean and cut the ingredients into small pieces that can fit in the hopper inlet. For fruits and vegetables with stalks, remove the stalks first.

Mixed extraction (strawberries, kiwi, tomatoes, mangoes, etc.)

- For dry and viscous ingredients, mix them with other ingredients for extraction. Remove the peel and stalks, and also remove seeds, if there are any.

ROOT VEGETABLES

Carrots, beets, ginger, sweet potatoes, potatoes, garlic, etc. Wash the ingredients in running water to remove dirt and other foreign substances. For fibrous ingredients such as ginger, peel the outer skin and cut them into small pieces. For long ingredients, cut them vertically for extraction.

LEAF AND STEM VEGETABLES

Celery, kale, cabbage, water parsley, wheatgrass, chives, etc. Cut the ingredients into 3-cm or shorter pieces for extraction. Since leaf and stem vegetables are rough and fibrous, they are not easily juiced and can get caught in the auger.

- When juicing ingredients other than root, leafy and stem vegetables, the juice may stagnate.

FROZEN FRUITS

Fruits with thick peels, such as watermelons and melons

Peel the outer skin and cut the ingredients into smaller pieces to fit in the hopper inlet before freezing them.

Seeded fruits, such as mangoes, peaches and grapes

Use only frozen, seedless fruits. For fruits that have hard, unchewable seeds, such as mangoes, peaches and lemons, make sure to remove the seeds and then freeze them before use. For grapes, freeze the seedless kind for use.

Soft fruits and vegetables, such as bananas, strawberries, kiwi and tomatoes

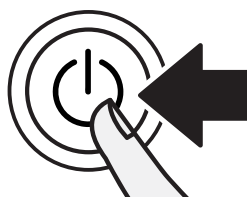
Peel bananas, kiwi, etc. completely and cut them into pieces that are 3 to 4cm-long that can fit in the inlet before freezing them. For cherry tomatoes, strawberries, etc., remove the stalks and then freeze them.

- It is used to make slushes, smoothies, ice cream, etc. that use frozen fruits.
- Cut the fruits into 2-cm pieces and freeze them before use.
- Never use it for crushing or grinding ice or other ingredients.
- Adding a large amount or large chunks at once may jam the product so please add the ingredients in small portions.

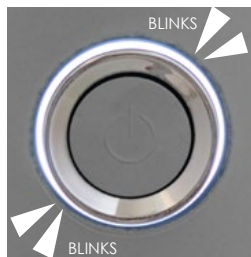


POWER BUTTON GUIDE

POWER BUTTON GUIDE



Before operating the product, press the power button.



OPERATE / WHITE LED BLINKS

- It works when the power button is briefly pressed in the Standby Mode.
- It is used when activating the product for juicing.
- During operation, the white light blinks.
- If the hopper cover is opened during operation, the product stops and the white light is lit. If the hopper cover is closed again within 60 seconds, the operation continues. But, if 60 seconds elapse, the operation automatically stops and it switches to the Standby (stop) state.



STOP / WHITE LED ON

- This is used to stop the product's operation.
- The product stops when the power button is briefly pressed in the operation state.
- When stopped, the white light is lit.
- If the hopper cover is open or the chamber set is not assembled, the white light is turned off.
- When 1 minute has elapsed from the Standby (stop) state, the product enters the power saving mode (light turned off). If the power button is pressed or the chamber set is assembled, the power saving mode is deactivated and it switches to the Standby (stop) state.



REVERSE ROTATION / ORANGE LED BLINKS

- This is used when the operation pauses or a reverse rotation is needed due to excessive insertion of ingredients during extraction.
- During a reverse rotation, the orange light blinks.
- It works only when the power button is pressed for over 1 second, and it stops when the button is released.
- If the Auger stops during operation, the product automatically rotates in reverse but, if the power is unstable, the reverse rotation may not work. In such a case, press the power button for over 1 second to activate a reverse rotation and then press the power button again briefly to activate.



KNOW YOUR OMEGA

KNOW YOUR OMEGA

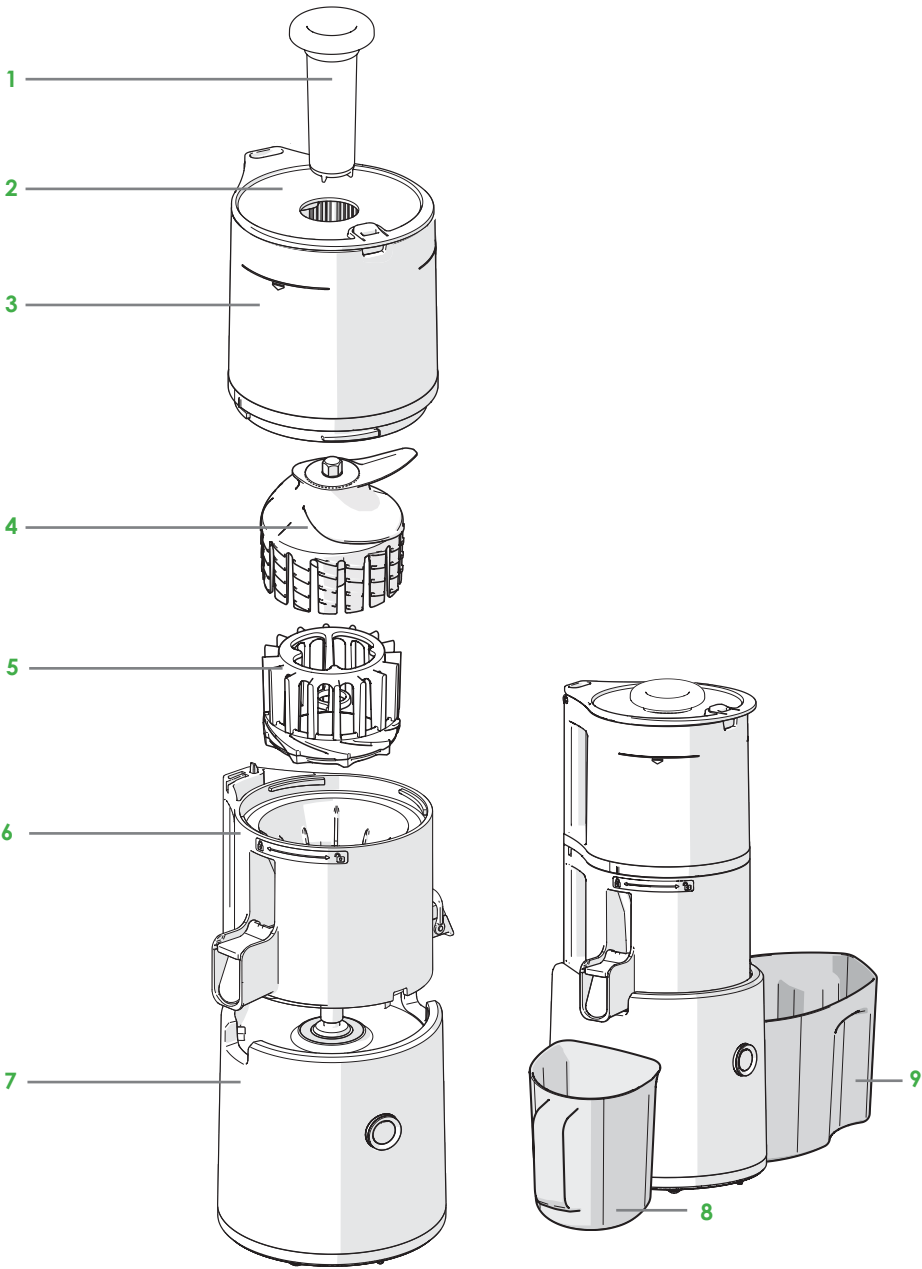


- | | |
|---|--|
| A Pusher | I Juice Container |
| B Hopper Cover | J Easy-Clean Pulp Outlet |
| C Hopper | K Pulp Container |
| D Blade | L ON/REV/OFF Button |
| E Chamber | M Housing / Motor |
| F All-in-one Auger (top part) | N Sturdy Nonslip Feet |
| G All-in-one Auger (bottom part) | O Detachable Power Cord |
| H Juice Outlet with Flap | P Cleaning Brush (not pictured) |



QUICK START ASSEMBLY

QUICK START ASSEMBLY

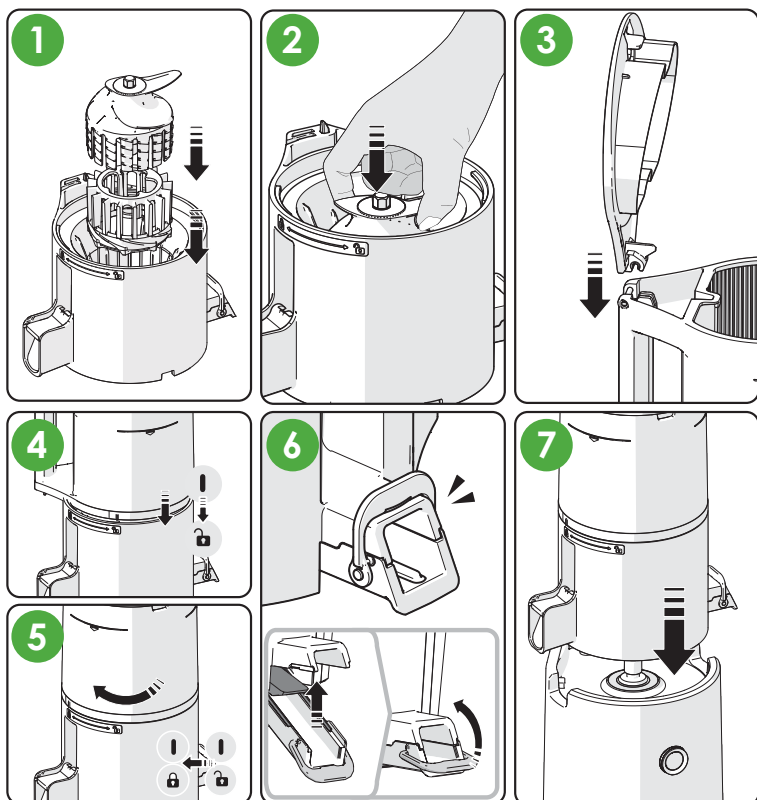


- | | | |
|----------------|-----------------------------|-------------------|
| 1 Pusher | 4 All-in-one Auger (top) | 7 Housing |
| 2 Hopper Cover | 5 All-in-one Auger (bottom) | 8 Juice Container |
| 3 Hopper | 6 Chamber | 9 Pulp Container |



HOW TO ASSEMBLE

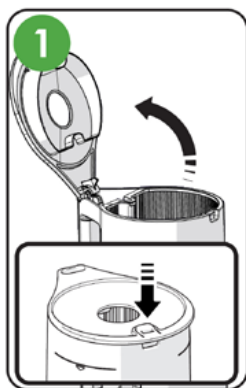
HOW TO ASSEMBLE



- 1 Insert the bottom part of auger into the chamber, and insert the top part of the auger as shown in the figure.
- 2 Firmly press down the top part of the auger and the bottom part of auger assembled in the chamber.
- 3 Assemble the hopper cover vertically onto the hopper.
- 4 Align the hopper assembly guide mark with the chamber assembly guide mark to assemble them.
- 5 Turn the assembled hopper clockwise up to the chamber assembly guide mark. If the internal parts are not assembled correctly, the hopper will not close.
- 6 Check if the discharge cover and the loop of the chamber are properly closed.
 1. Lift the discharge cover to close it and fasten it with the loop.
 2. If the packing is not correctly assembled or the lever is not properly closed, juice may leak or the lever may open during extraction.
- 7 Place the correctly assembled chamber set onto the top housing. Assemble the chamber set first and then install it on the product body.

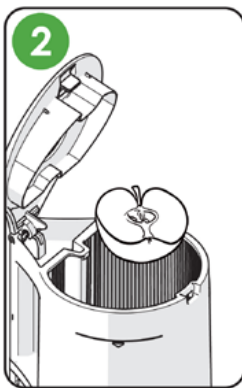


HOW TO USE



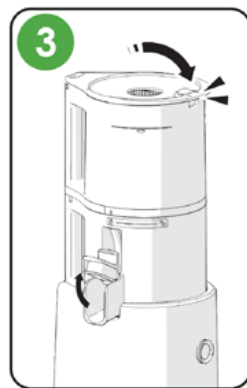
1. Open the hopper cover.

- Press the lever of the hopper cover to open it. Insertion of an excessive amount of ingredients may damage the product.



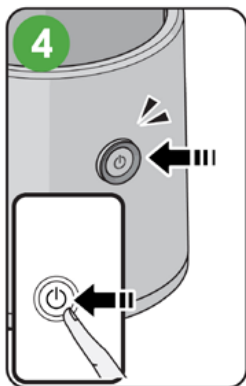
2. Add ingredients only up to the limit mark of the hopper.

- For soft ingredients, mix them with other ingredients for extraction.



3. Close the hopper cover and keep the juice cap open.

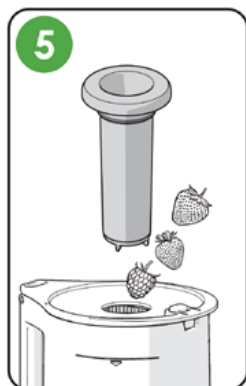
- Before pressing the power button, place the juice container and pulp container first.
- The juice may flow backwards into the hopper if the juice cap is closed during extraction. If the juice does not come out even after opening the juice cap, open the hopper cover and empty out the contents. When the hopper cover is closed, the white light is lit.



4. Press the power button briefly to start operation.

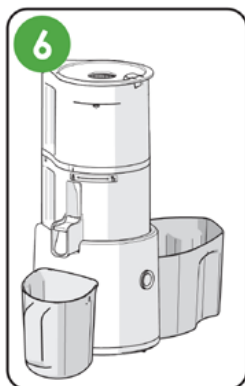
- The "click" sound during the operation of the product is the sound of the chamber set and the motor being locked together.
- During operation, the white light blinks on the power button part.
- If the auger stops during operation, the product automatically rotates in reverse but, if the power is unstable, the reverse rotation may not work. In such a case, press and hold the power button for over 1 second to activate the reverse rotation and then press the power button again briefly to activate.
- A timer, which automatically stops after about 5 minutes from the start of operation, is set. If the power button is controlled during operation or the hopper cover is opened and then closed, which pauses and then restarts the machine, the timer is reset to 5 minutes again.

HOW TO USE



5. To add more ingredients during operation, use the additional inlet or open the hopper cover.

- When the hopper cover is opened, the operation stops.
- Do not use anything other than the designated pusher.
- In case the Auger spins but the ingredients fail to be ground in the hopper during extraction, use the pusher to press the ingredients down.

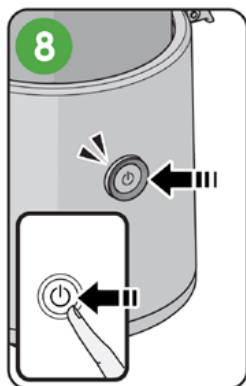


6. Empty out the pulp container and juice container so that they are not filled up.



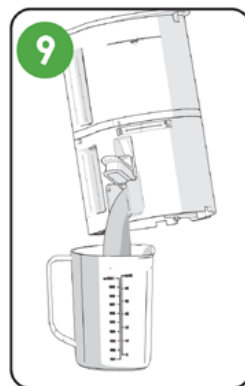
7. Let the machine operate for about 1 more minute after all ingredients go down in the hopper.

- It slowly presses and squeezes the ingredients so it takes some time until the last ingredient is juiced.
- Removing the remaining pulp by additionally operating the machine after extraction makes it more convenient to detach the hopper and clean the parts.



8. Once the juicing and pulp removal are finished, press the power button to stop the machine.

- The machine stops 3 seconds after it is stopped by the power button.



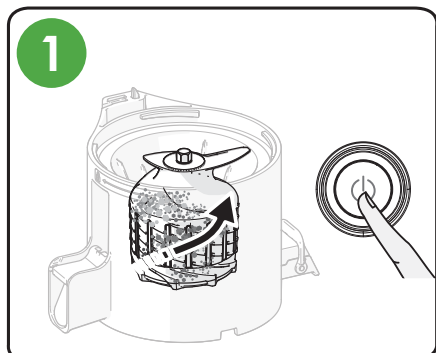
9. Pour any remaining juice by tilting the chamber forward.

- For thickly concentrated juice made of tomatoes, etc., the juice may still remain in the chamber.



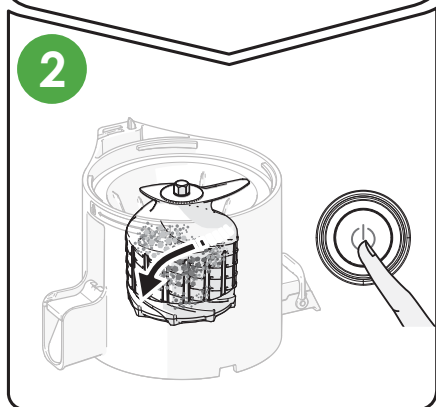
WHEN AUGER STOPS DURING USE

WHEN AUGER STOPS DURING USE



1. If the Auger stops during operation, the product automatically rotates in reverse and then goes into a normal operation. But, if the power is unstable, the reverse rotation may not work. In such a case, press the power button for over 1 second to activate a reverse rotation.

The reverse rotation is a function that returns the ingredients upward. It only works while the power button is pressed and, once you lift your finger from the button, the Auger stops rotating.



2. After the auger is completely stopped after a reverse rotation, press the power button briefly to start the operation again.

When operating the extraction or reverse rotation function, make sure to press the power button after the auger has completely stopped moving.

Note

If the machine does not work even after following the above steps, pull the power cord plug from the outlet, detach the chamber set, wash it and use it again. Due to its characteristics, the motor will not stop at once but, instead, continue to spin slowly in the direction of operation before coming to a complete stop.

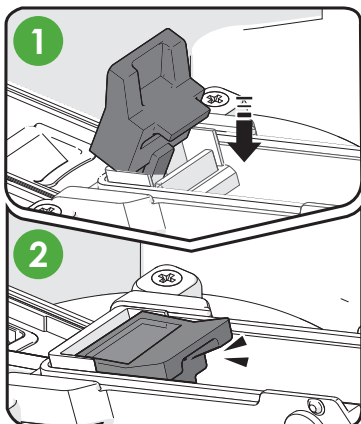


ASSEMBLY AND DISASSEMBLY OF SILICONE

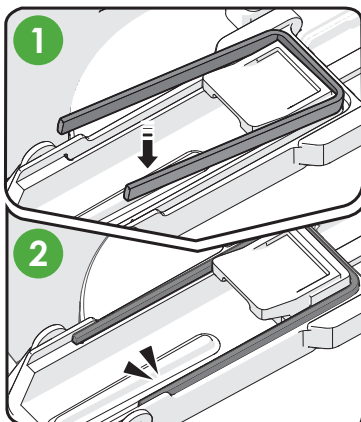
ASSEMBLY AND DISASSEMBLY OF SILICONE

Silicone packings are consumables that are recommended to be replaced once every 6 to 12 months. They are available for purchase through the Customer Service Center. (The juicer may leak if the product is not assembled properly.)

EXTRACTION PACKING

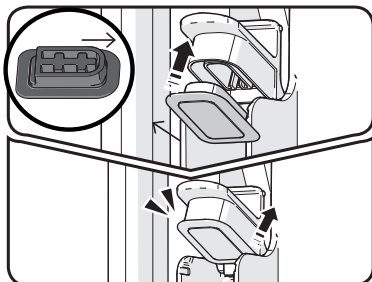


SEAL PACKING



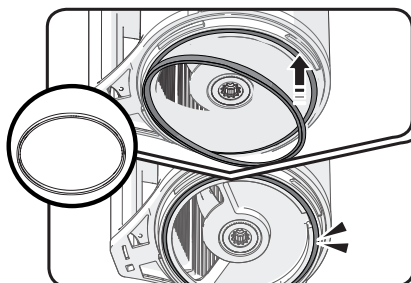
- 1 Hold and take out the packing as if you are pulling it back.
- 2 After cleaning, insert one side of the packing first as if you are hooking it.
- 3 Insert the remaining part and press down the perimeter.

JUICE CAP PACKING



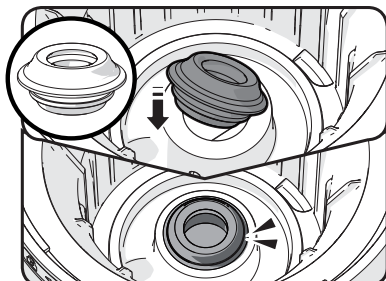
After cleaning, insert in a way that the round side of the packing faces outward while the grid grooves face upward.

HOPPER PACKING



Assemble the packing as shown in the figure.

CHAMBER PACKING

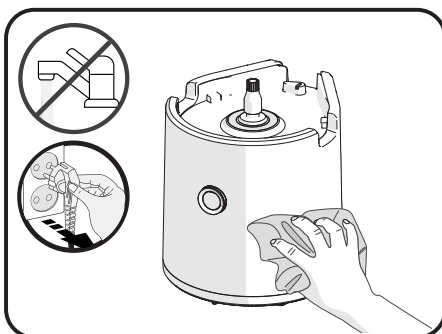
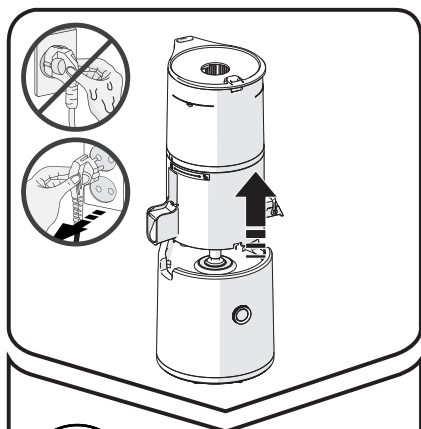


- 1 Grab one side and pull it back to detach it.
- 2 After cleaning, check the top and bottom of the packing and insert it as if you are hooking one side.
- 3 Firmly press the remaining part of the packing without any folded area.



HOW TO DISASSEMBLE AND CLEAN

HOW TO DISASSEMBLE AND CLEAN



After the product stops operating completely, pull the power cord plug with dry hands. Even after the product is stopped, the motor will slowly come to a stop so wait about 3 seconds before detaching the chamber set.

1 Detach the chamber set from the product body. Turn the hopper to open it and then sequentially pull each of the parts to disassemble them.

2 Wash the parts with a cleaning brush under running water.

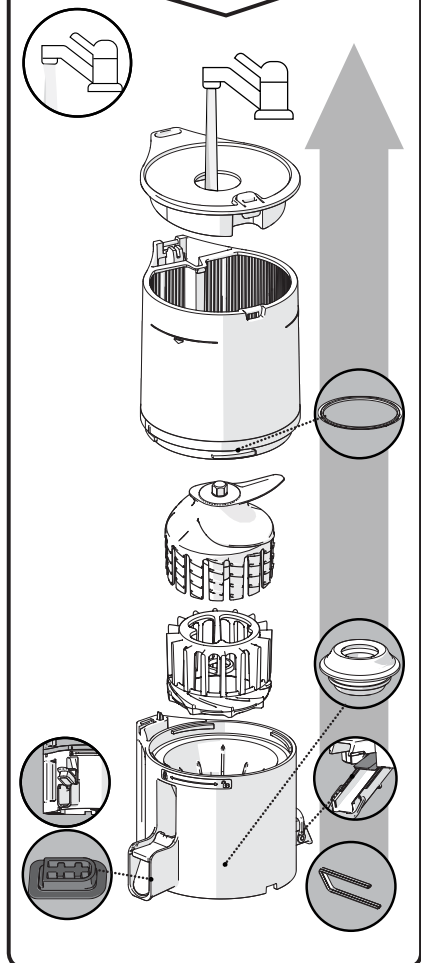
3 Open the discharge cover and juice cap to clean the chamber.

4 Wipe the product body with a damp towel or soft cloth.

5 Detach and wash silicone packings after use.
- Residue may still be stuck. (hopper packing, juice cap packing, extraction packing, seal packing, chamber packing).

6 You can sterilize the parts by soaking them in warm water diluted with baking soda, citric acid or vinegar.

Failure to clean the product immediately after use may cause its stainless steel parts and other parts to corrode or become discolored due to salt and pulp from the ingredients. Also, contaminants may be dried up and stuck inside, which makes it difficult to disassemble and clean them and may also cause performance impairment. Be sure to clean and air dry it completely immediately after use and store it in a clean place. For long-term storage, use a cleaning brush to wash it. Do not clean with boiling or high temperature water or use a cleansing sponge, steel sponge, abrasives and other sharp cleaning tools. **Do not place parts in dishwasher.**





TROUBLESHOOTING

1. When it starts operating, a “click” sound is heard.

It is the sound of the motor being assembled with the auger. This is not a malfunction.

2. It does not operate only with the product body.

Check if the chamber set and product body are properly assembled. Make sure to turn the power off when assembling or disassembling the product.

3. Assemble it so that it is aligned with the safety sensor.

Check if it is assembled in accordance with the guide mark. Make sure to turn the power off when assembling or disassembling the product.

4. It does not work.

Check if the power cord is properly inserted. The machine may not work after a long period of (30 minutes or longer). It will operate normally after the heat of the product body (motor) cools down.

5. It stops during a normal operation.

Check if the hopper is properly assembled. If the hopper is assembled incorrectly, the product will not work. It will operate only when the lock symbol on the chamber and the hopper's assembly guide mark are assembled in a way that they face each other. Check if the product is assembled according to the steps specified in the assembly guide. Refer to the assembly guide section on page 15-17. Have an excessive amount of ingredients or extremely thick ingredients inserted? Refer to page 21 of the manual to activate a reverse rotation. For safety, a timer, which automatically stops after about 5 minutes from the start of operation, is set. Press the button again briefly to start operation.

6. There are crack marks caused by auger or scratch marks at the top of the auger.

In the process of making the molding, curve-shaped marks are created on the sides and top of the auger in addition to the straight-lined mold marks. They are normal parts and do not affect the operation at all.

7. Juice leaks through the pulp outlet immediately after the ingredients are inserted.

Depending on the inserted ingredients, small amounts of juice may leak through the pulp outlet. This is not a product defect but, rather, a phenomenon caused by the characteristics of the ingredients. The leakage will stop once the product starts running. If the leakage continues, contact Customer Service.

TROUBLESHOOTING

8. Juice flows back into the hopper.

Did you extract juice with the juice cap closed? When juicing with the juice cap closed, the juice may flow backward into the hopper. If the contents are not sufficiently discharged even after opening the juice cap again, open the hopper cover and empty out the contents.

9. Juice leaks between the hopper and the chamber, or between the chamber and the product body.

Is the hopper packing or chamber packing assembled correctly? The juice will leak if the hopper packing or chamber packing has been assembled upside-down or incompletely. Check if the packing is assembled properly.

10. The hopper does not open.

There may be excessive pulp remaining inside. Operate the produce to discharge the pulp inside or repeat the process of activating a reverse rotation for about 10 seconds and then stopping 2 to 3 times. Then, the hopper will open without any issue.

Weren't any foreign substances or solid matters (hard seeds such as persimmon seeds) inserted? If any foreign substances or solid matters are inserted, parts may be damaged more seriously when attempting a reverse rotation so contact Customer Service and request for after-sales service.

11. The chamber shakes (during juicing).

The product may wobble slightly due to the motions of the product body's motor. Depending on the ingredients' characteristics (hard or tough), motions are generated in various magnitudes. This is not a malfunction but, rather, a normal phenomenon observed when the Auger rotates. Compared to soft ingredients with much water content, relatively harder ingredients may seem to produce a greater shaking (e.g., carrots, potatoes, radishes, beet, kohlrabi, etc.)

12. The discharge cover is closed but the pulp is discharged.

Even if the lever is closed, pulp will be discharged naturally. Depending on the ingredients used, there may be a difference in the amount and speed of discharge.

13. An unusual noise is heard while juicing.

It is a natural sound produced when ingredients are being crushed. If the ingredients are hard or tough like apples, carrots, cabbage, celery, beets, etc., the extraction noise may be louder than that heard when juicing softer ingredients.

14. The auger stopped during operation but a reverse rotation does not work automatically.

If the power is unstable, the product may not perform a reverse rotation automatically. Refer to Page 21 of the manual and activate a reverse rotation.

15. During straining, it automatically ends before the 5-minute timer ends.

It is a function that automatically shuts down to protect the product in case the automatic reverse rotation is operated often during straining. This may occur if it is impossible to strain or if uncut ingredients are added. Please refer to Page 8-9 of the manual for the instructions on each ingredient and insert the ingredients accordingly.



PRODUCT SPECIFICATIONS

PRODUCT SPECIFICATIONS

Product Name	Effortless™ Batch Juicer
Model Name	JC2022
Rated Voltage	120 V
Rated Frequency	60 Hz
Rated Power Consumption	150 W
RPM	70 RPM
Capacity	Juice Cup 35oz (1000ml), Hopper is 1.8Qt (2L)
Cord Length	55" (1.4 m)
Weight	13.7 lb (6.2 kg)
Outward Dimension	9" Width (229 mm) 8.7" Depth (221 mm) 18.2" Height (462 mm)
Rated Operating Time	Less than 30 minutes





NOTES & RECIPES

NOTES

For Recipes, visit www.OmegaJuicers.com/recipes

[illegible]

Clean Boost

What You'll Need:

$\frac{1}{2}$ a beetroot
5 spinach leaves
 $\frac{1}{4}$ cabbage
1 broccoli stick
 $\frac{1}{2}$ a grapefruit (peeled and seeded)
 $\frac{1}{2}$ a lemon
1 orange (peeled and seeded)
1 kiwi fruit
2 small pieces of ginger

PREP 2 minutes JUICE 4 minutes

How To Prepare:

- 1 Cut product to fit into hopper.
- 2 Juice in an Omega Juicer.
- 3 Pour over ice.
- 4 Enjoy!

Australian Dream

What You'll Need:

2 beets (australian beetroot)
2 organic carrots
1 cup organic strawberries
2 cups kale leaves (6-8 leaves)
(australia tuscan cabbage)

PREP 3 minutes JUICE 6 minutes

How To Prepare:

- 1 Wash all produce well.
- 2 Cut as needed to fit into hopper.
- 3 Juice in an Omega Juicer.
- 4 Pour over ice and enjoy!

Morning Glory Citrus

What You'll Need:

2 grapefruits (peeled and seeded)
1 red bell pepper (seeded)
2 pears
6 carrots

PREP 5 minutes JUICE 5 minutes

How To Prepare:

- 1 Wash all produce well.
- 2 Juice all produce in an Omega Juicer and enjoy!

Serving Size: 16 - 18 oz.

Bursting with vitamin C and beta-carotene, as well as vitamins A & K and even copper.

Salsa in a Glass

What You'll Need:

2 Tomatoes
¼ Onion
½ Lime
1 Jalapeno Pepper
5 Sprigs of Fresh Cilantro

PREP 5 minutes JUICE 5 minutes

How To Prepare:

- 1 Wash all produce well.
- 2 Peel lime (optional).
- 3 Add all ingredients into your Omega Juicer and juice.
- 4 Serve and enjoy!

Total Health Booster

What You'll Need:

- 1 medium apple (cored and seeded)
- 2 medium soft pears (cored and seeded)
- ½ cup fresh cherries (pits removed or frozen and thawed)

How To Prepare:

- 1 In your Omega Juicer, juice apple, pears, and cherries.
- 2 Before serving, garnish with fresh cherries, if desired.

PREP 5 minutes JUICE 5 minutes

Cukelear Power

What You'll Need:

- 1 cucumber
- 2 collard green leaves
- 1 handful of cauliflower florets
- ½ lemon (peeled and seeded)

How To Prepare:

- 1 Wash all produce.
- 2 Add all ingredients into your Omega Juicer and juice.
- 3 Pour into your glass and enjoy!

PREP 5 minutes JUICE 5 minutes

Tropical Morning

What You'll Need:

1 peach (remove pit)
1 mango (peeled and seed removed)
1 orange (skin removed)
½ cup coconut water
1 teaspoon agave nectar

PREP 5 minutes JUICE 5 minutes

How To Prepare:

- 1 Cut produce to fit hopper.
- 2 In your Omega Juicer, juice peach, mango and orange.
- 3 Add remaining ingredients and stir.
- 4 Serve chilled and garnish with a peach slice.

Apple & Kiwi Juice

What You'll Need:

2 apples (cored and seeded)
3 kiwis (skin removed)

PREP 5 minutes JUICE 5 minutes

How To Prepare:

- 1 Wash all produce.
- 2 Juice ingredients in your Omega Juicer.
- 3 Stir before drinking.



Félicitations!

Félicitations! Vous êtes désormais propriétaire d'un nouvel appareil Omega.

Chez Omega, nous nous efforçons de concevoir des appareils à la fine pointe de la technologie qui offrent des aliments et des saveurs de haut calibre et aussi naturels que possible. Vous êtes notre source de motivation. Votre enthousiasme nous pousse à continuer de réinventer et de moderniser notre gamme d'extracteurs à jus, de mélangeurs à grande vitesse et d'appareils à boissons. L'équipe d'Omega vous remercie de votre soutien qui perdure depuis plus de 50 ans!

SUIVEZ OMEGA JUICERS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX:



POUR ENREGISTRER VOTRE APPAREIL, RENDEZ-VOUS AU :
www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

POUR DES RECETTES, RENDEZ-VOUS AU :
www.omegajuicers.com/recipes

SERVICE À LA CLIENTÈLE, RENDEZ-VOUS AU :
www.omegajuicers.com

Après avoir utilisé votre appareil Omega, nous vous prions de bien vouloir l'évaluer au :
www.OmegaJuicers.com

38 - 39	Mesures de Protection Importantes
40 - 41	Précautions pour Une Utilisation Sécuritaire
42 - 43	Précautions Avant Extraction de Jus
44 - 45	Guide Interrupteur d'Alimentation
46 - 47	Composition de Votre Omega
48 - 49	Assemblage Rapide
50 - 51	Comment Assembler
52 - 53	Utilisation
54 - 55	Si la Foreuse Cesse de Fonctionner
56 - 57	Assemblage et Démontage des Joints en Silicone
58 - 59	Démontage et Nettoyage
60 - 61	Diagnostic de Défaillance
62 - 63	Spécifications du Produit
64 - 69	Recettes et Notes



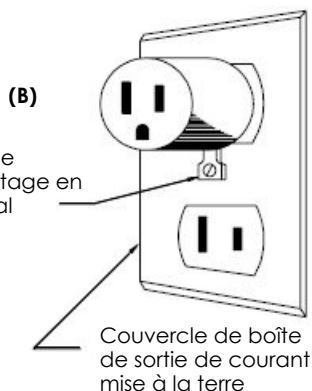
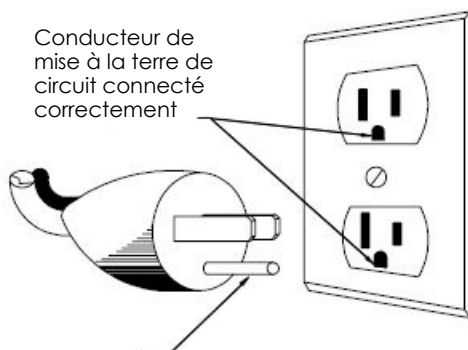
MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

ADVERTENCIA: INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE.

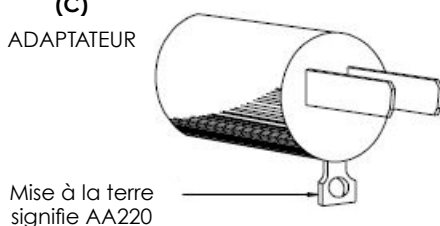
Cet appareil doit être mis à la terre pendant son utilisation pour protéger l'utilisateur contre les chocs électriques. L'appareil est équipé d'un cordon électrique à 3 conducteurs et d'une fiche de type mis à la terre à 3 broches pour s'adapter à la prise correcte de mise à la terre. L'appareil a une fiche qui ressemble au **schéma A** de la **Figure 73.1**. Un adaptateur, **schéma B**, doit être utilisé pour connecter les fiches du **schéma A** aux prises à deux broches. La languette de mise à la terre qui dépasse de l'adaptateur doit être connectée à une mise à la terre permanente, telle qu'une boîte de sortie de courant correctement mise à la terre, comme illustré sur le **schéma C**, à l'aide d'une vis en métal.

FIGURE 73.1

(A) Méthodes de mise à la terre



(C) ADAPTATEUR



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Les appareils électriques devraient toujours être utilisés en adoptant des précautions de base. Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, il faut toujours prendre des précautions de base, y compris les suivantes.

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.
2. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le corps principal (moteur) dans de l'eau ou d'autres liquides.
3. Une surveillance étroite est de rigueur lorsqu'un appareil quelconque est utilisé par ou à proximité des enfants.
4. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. N'utilisez aucun appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), ou une fois que l'appareil a présenté un défaut de fonctionnement ou est endommagé de quelque manière que ce soit. Veuillez contacter le service clientèle d'Omega pour obtenir de l'aide.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant risque de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
9. Veillez toujours à ce que le couvercle de l'extracteur de jus d'alimentation soit fixé solidement en place avant de mettre le moteur en marche. Ne détachez pas les pinces lorsque l'extracteur de jus est en marche.
10. Assurez-vous de passer en position OFF (ARRÊT) après chaque utilisation de votre extracteur de jus. Veillez à ce que le moteur s'arrête complètement avant de démonter.
11. Ne placez pas vos doigts ou autres objets dans l'ouverture de l'extracteur de jus lorsqu'il fonctionne. Si des aliments sont coincés dans l'ouverture, utilisez le poussoir à aliments ou un autre morceau de fruit ou légume pour les enfoncer. Dans les cas où cette méthode n'est pas possible, éteignez l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et démontez l'extracteur de jus pour retirer le reste des aliments.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
14. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
15. Gardez les mains et les ustensiles éloignés des lames ou disques mobiles pendant le traitement des aliments, pour réduire les risques de blessures corporelles graves ou de dommages au robot culinaire. Vous pouvez utiliser un racloir mais uniquement lorsque le robot culinaire n'est pas en marche.
16. Les lames sont aiguisées. Manipulez-les avec soin.
17. Veuillez garder l'appareil propre. Reportez-vous aux instructions d'Entretien et nettoyage de ce guide.
18. NE branchez PAS l'appareil avant de vous familiariser complètement avec les instructions et méthodes d'utilisation.
19. NE débranchez PAS l'appareil de la prise électrique en tirant sur le cordon. Pour le débrancher, saisissez la fiche, non pas le cordon, et tirez.
20. Éteignez toutes les commandes avant de débrancher de ou de brancher dans une prise électrique.
21. Cet appareil ne peut pas hacher la viande.
22. Vérifiez que la trémie ne contient pas de corps étrangers avant de l'utiliser.
23. Pièces mobiles – Gardez les doigts en dehors des orifices de sortie.
24. Lame aiguisée – Utilisez toujours le poussoir à aliments

CONSERVEZ CES CONSIGNES



PRÉCAUTIONS POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

AVANT DE LIRE LE MODE D'EMPLOI

1. Lisez les *Recommandations de sécurité* (p. 38 à 43) et utilisez l'appareil correctement.
2. Après avoir lu le mode d'emploi, conservez-le dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement.
3. N'utilisez pas l'appareil à l'étranger si le courant et la tension électrique sont différents.
4. Toute amélioration de la qualité est sujette à changement sans préavis.



1. RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

1. Assurez-vous de lire les *Recommandations de sécurité*.
2. Suivez les *Recommandations de sécurité*.
3. Les recommandations sont classées comme suit.



AVERTISSEMENT

- Ne branchez ou ne débranchez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- N'utilisez pas un courant différent de celui indiqué sur la carte de garantie et dans les caractéristiques du produit. Cela pourrait provoquer un choc électrique, un incendie et/ou une altération des performances. Le branchement à un voltage différent pourrait réduire la durée de vie du moteur ou causer une panne.
- Branchez entièrement la fiche du cordon d'alimentation dans la prise avec précaution.
- Ne pliez, n'attachez, n'endommagez ou ne tirez pas sur le cordon et ne le placez pas près d'une source de chaleur telle qu'une cuisinière. De même, ne placez aucun objet lourd sur le produit, ne le placez pas dans un lieu étroit et ne le modifiez pas.
- Ne modifiez le produit dans aucune circonstance. De même, ne tentez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même.
- N'insérer aucun corps étranger, comme un doigt ou une épingle en fer, dans les fentes ou les trous présents sur l'appareil. Cela peut provoquer un incendie, un choc électrique, une blessure et/ou une panne. Pour le service après-vente et la maintenance du produit, veuillez contacter le Centre de service.
- Lorsque la fiche secteur est endommagée, n'essayez pas de la réparer ou de la modifier vous-même, rendez-vous au centre de service après-vente ou dans une boutique.
- Ne mouillez pas le produit et ne l'égouttez pas d'eau. Assurez-vous que de l'eau ou qu'aucun corps étranger ne pénètre l'interrupteur du d'alimentation du produit.
- Ne touchez pas l'interrupteur d'alimentation avec les mains mouillées.
- Par sécurité, assurez-vous que le produit est relié à la terre en permanence. De même, ne le raccordez pas à un tuyau de gaz, à une conduite d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique. Assurez-vous d'utiliser la prise de terre.
- N'essayez pas de démonter l'ensemble de la cuve ou n'insérez aucun corps étranger comme un doigt ou une cuiller à l'entrée ou à la sortie du robinet en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser à portée des enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Il existe un risque de blessure ou de panne si des enfants percutent et font tomber l'appareil par inadvertance.
- Une personne qui ne serait pas habituée à l'utilisation du produit ne devrait pas l'utiliser elle-même. Toute personne présentant des troubles physiques ou mentaux ou ne possédant pas l'expérience et la connaissance de ce type de produit ne devrait pas l'utiliser sans surveillance.
- N'utilisez pas ce produit si vous portez ou tenez un objet magnétique, comme un bracelet magnétique, par exemple. La présence d'un objet magnétique près de l'appareil pourrait causer une panne.



ATTENTION Toute violation des mises en garde peut entraîner des blessures sévères ou la mort.

- N'utilisez pas le produit si le bloc principal ou la cuve du produit ne sont pas correctement connectés.
- En cas de fuite de gaz, etc., ne touchez pas au cordon d'alimentation. Ouvrez plutôt une fenêtre et ventilez soigneusement la zone.
- Si la Foreuse arrête de fonctionner en cours d'utilisation, le produit se met automatiquement à tourner dans le sens inverse puis se remet à fonctionner normalement. Si l'alimentation n'est pas stable et qu'une rotation inverse du produit ne fonctionne pas en cas d'arrêt de l'appareil, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pendant plus d'une seconde afin d'activer la rotation inverse puis appuyez à nouveau sur l'interrupteur d'alimentation afin de reprendre un fonctionnement normal.
- Ne déplacez pas le bloc principal de l'appareil, ne démontez ou ne montez pas l'ensemble de la cuve ou les pièces de celle-ci en cours d'utilisation. Assurez-vous d'interrompre toute utilisation et débranchez le cordon d'alimentation au préalable.

PRÉCAUTIONS POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE

- Lors de l'utilisation du produit, assurez-vous qu'une cravate, un collier, une écharpe, etc. ne se coince pas dans l'orifice d'entrée.
- Placez le produit sur une surface plane et stable afin de l'utiliser.
- Lorsque vous insérez les ingrédients dans l'ouverture, n'utilisez pas de baguette, de cuiller ou tout autre objet autre que le poussoir.
- N'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant plus de 30 minutes à chaque utilisation. Cela pourrait causer une surchauffe et une panne. Afin de l'utiliser à nouveau, arrêtez complètement le produit pendant au moins 5 minutes.
- N'exercez pas de choc excessif sur le produit et ne le faites pas tomber.
- Si le produit émet des bruits inhabituels, une chaleur excessive ou de la fumée, arrêtez de l'utiliser immédiatement et contactez le Centre de service client. L'odeur dégagée par un produit lors de sa première utilisation disparaîtra naturellement au fil du temps.
- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise lorsque le produit n'est pas utilisé. De même, lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, assurez-vous de bien le saisir afin de le tirer.
- Ne nettoyez pas le produit à une température égale ou supérieure à 80 °C. Ne le mettez pas au lave-vaisselle, au sèche-vaisselle, au micro-ondes, etc. car cela pourrait causer une panne et/ou une déformation des pièces.
- Le produit pèse environ 6,2 kg. Lorsque vous déplacez le produit, assurez-vous de tenir fermement le bloc principal à l'aide de vos deux mains. Si vous le déplacez en ne tenant que la cuve ou les côtés du bloc principal de l'appareil, ce dernier pourrait tomber et causer une blessure physique ou une panne.
- N'utilisez pas cet appareil ménager à des fins commerciales. L'extraction excessive d'une quantité importante d'ingrédients peut endommager les pièces. Si vous souhaitez utiliser cet appareil à des fins commerciales, veuillez contacter le Centre de service client quant à la méthode à respecter.



2. Précautions d'utilisation

- Assurez-vous de bien comprendre comment préparer les ingrédients et de les préparer correctement avant de les insérer dans l'appareil.
- Des ingrédients mal préparés pourraient entraver le processus d'extraction et/ou endommager l'appareil.
- Ingrédients nécessitant une attention particulière
 - Lorsque vous utilisez des ingrédients mous tels que des bananes, des kiwis mûrs et des tomates, le jus peut stagner à l'intérieur de la cuve, ce qui peut compliquer l'extraction. Veuillez ajouter des ingrédients plus fermes.
 - Lorsque vous utilisez des noix, des cacahuètes, des amandes, des graines de tournesol, des pignons de pin, des haricots, etc. n'en utilisez qu'une petite quantité ou ajoutez-les avec d'autres ingrédients après les avoir trempés dans l'eau.
- Ingrédients impossibles à presser
 - N'utilisez pas d'ingrédients qui ne peuvent être pressés tels que des graines des sésames, des grains de café, du poivre de Chine, des écorces d'arbre ou des aiguilles de pin. N'utilisez pas de poisson d'eau vaseuse, d'anguille, de crevettes, d'escargots, de pulpe, etc.
 - N'utilisez pas de fruits imbibés d'alcool, de miel ou de sucre (raisin, framboises, mûres, etc.) ou d'enzymes (salicorne, enzymes de pin, etc.).
 - N'utilisez pas d'ingrédients difficiles à presser dû à certaines caractéristiques tels que le châle d'argenté, l'aloé, le cactus, le coing, l'igname, la racine de kudzu, le sucre de canne, les glands ou les pissenlits
- N'utilisez pas d'ingrédients bouillis comme des pommes de terre ou des patates douces.
- N'utilisez pas de glace obtenue par congélation de l'eau. Il est recommandé de consommer le jus extrait des légumes immédiatement, si possible, et de ne pas le réfrigérer sur une période importante.
- N'utilisez pas ce produit afin de mouler des grains. Cela peut provoquer des blessures ou une panne.
- N'extrayez pas de nouveau le jus d'une pulpe qui a déjà été pressée.
- Ne faites pas fonctionner le produit à vide avant de presser vos ingrédients.
- N'insérez pas d'ingrédients dans la trémie au-delà de la limite indiquée.
- N'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant plus de 30 minutes.
- Cela pourrait causer une surchauffe et une panne. Cependant, lorsque vous utilisez l'appareil de façon continue, faites une pause de plus de 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- N'insérez pas de baguette ou de cuiller dans le robinet de sortie de la pulpe/du jus en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous insérez les ingrédients, n'utilisez rien d'autre que le poussoir. Cela pourrait endommager les pièces ou causer une blessure physique et/ou une panne.
- Ne touchez pas l'interrupteur d'alimentation avec les mains mouillées.
- Cela peut provoquer un choc électrique, un court-circuit et/ou un incendie. Ne versez pas de substance étrangère sur ou près de l'interrupteur d'alimentation.
- Utilisez le produit lorsque le couvercle à jus est ouvert.
- Le jus peut couler vers l'arrière, à l'intérieur de la trémie, si le couvercle est ouvert lors de l'extraction.
- N'utilisez pas le produit si la partie supérieure du bloc principal de l'appareil présente du jus ou de l'eau.

Remarque

1. Les ingrédients passés, qui ont été stockés longtemps au réfrigérateur, ou les fruits congelés, peuvent ne produire que peu de jus, voire pas du tout.
2. Si le produit n'est pas nettoyé directement après utilisation, la pulpe pourrait sécher, ce qui complique le démontage et le nettoyage et peut également causer une altération des performances. Donc, si possible, nettoyez le produit immédiatement après utilisation.



PRÉCAUTIONS AVANT EXTRACTION DE JUS

- Si vous avez des allergies, assurez-vous de préparer des ingrédients qui vous correspondent.
- Pour la méthode d'utilisation ou les remarques concernant l'utilisation de l'appareil pour chaque ingrédient, veuillez consulter le livre de recettes.
- Coupez les ingrédients à une dimension qui vous permettent de les insérer dans la trémie. Si vous souhaitez presser un grand volume ou effectuer une extraction rapide, coupez les ingrédients en plus petits morceaux avant de les insérer. Pour environ 1 kg, répétez les étapes de la rubrique *démontage et nettoyage après extraction de jus*.
- N'insérez pas d'ingrédients dans la trémie au-delà de la limite indiquée.
- Lorsque vous pressez des fruits mous, le jus ou les ingrédients peuvent stagner à l'intérieur de la cuve.
- Lorsque vous pressez des fruits ou des légumes particulièrement fibreux, le jus peut être plus épais.
- L'insertion des ingrédients suivants, qu'il est impossible de presser, peut causer des dégâts ou une panne.
 - Ingrédients qui ne peuvent être pressés comme les graines de sésames, le poivre de Chine, les écorces d'arbre et les aiguilles de pin ainsi que les poissons d'eau vaseuse, les anguilles, les crevettes, les escargots, le poulpe, etc.
 - Les fruits imbibés d'alcool, de miel ou de sucre (raisin, framboises, mûres, etc.) ou d'enzymes (salicorne, enzymes de pin, etc.).
 - Ingrédients difficiles à presser dû à certaines caractéristiques tels que le chalef argenté, l'aloé, le cactus, le coing, la banane, l'igname, la racine de kudzu, le sucre de canne, les glands ou les pissenlits.
 - Les d'ingrédients bouillis comme les pommes de terre ou les patates douces.
 - La glace obtenue par congélation de l'eau
- N'utilisez pas ce produit afin de réduire des grains en poudre.
- Référez-vous aux instructions de la section *Précautions d'utilisation* (p. 41).

-
- Certains ingrédients nécessitant une attention particulière lors de la préparation, veuillez vous référer aux instructions suivantes afin de les préparer.
 - Lorsque vous pressez des ingrédients plusieurs fois ou que vous pressez une quantité importante d'ingrédients, assurez-vous de les découper en petits morceaux et de répéter les étapes de la rubrique *démontage et nettoyage après extraction de jus*.
 - Pour une extraction de jus plus rapide, émincez les ingrédients.

AGRUMES

Pamplemousse, orange, citron, etc. Préparez les ingrédients en les pelant et en les découpant en petits morceaux qui passeront dans l'entrée de la trémie. Éliminez tous les pépins et noyaux durs et impossibles à presser avant insertion.

FRUITS À LA PEAU ÉPAISSE

Ananas, fruit du dragon, melon, pastèque, grenade, etc. Préparez les ingrédients en les pelant et en les découpant en petits morceaux qui passeront dans l'entrée de la trémie. Éliminez tous les pépins et noyaux durs et impossibles à presser avant insertion.

PRÉCAUTIONS AVANT EXTRACTION DE JUS

FRUITS À PÉPINS ET NOYAUX

Raisins, pommes, pêches, kakis, prunes, cerises, poires, melons coréens, etc.

Pour les ingrédients qui contiennent des pépins ou des noyaux durs et impossibles à presser tels que les pêches, assurez-vous de retirer ceux-ci et de couper les fruits afin de n'en utiliser que la chair. Les pépins et les noyaux peuvent interrompre le fonctionnement de l'appareil ou endommager les pièces. Les pépins de pomme contiennent des toxines, veillez donc à en enlever autant que possible. Pour les raisins, séparez chaque raisin de la grappe et nettoyez-les soigneusement. Ne pressez pas les ingrédients trop mous. Mélangez-les à d'autres fruits et légumes.

FRUITS MOUS

Extraction unique (baies, tomates cerises, ananas, etc.)

- Nettoyez soigneusement les ingrédients et découpez-les en petits morceaux qui passent dans l'entrée de la trémie. Pour les fruits et légumes qui possèdent une queue, enlevez celle-ci au préalable.

Extraction mixtes (fraises, kiwis, bananes, tomates, mangues, etc.)

- Pour les ingrédients secs et visqueux, mélangez-les avec d'autres ingrédients avant extraction. Enlevez la peau et la queue ainsi que les pépins ou noyaux le cas échéant.

LÉGUMES-RACINES

Carottes, betterave, gingembre, patates douces, pommes de terre, ail, etc.

Nettoyez les ingrédients à l'eau claire afin d'éliminer toute saleté et substance étrangère. Pour les ingrédients fibreux tels que le gingembre, pelez-mous et coupez-les en petits morceaux. Pour les ingrédients longs, coupez-les verticalement avant extraction.

FEUILLES ET TIGES

Céleri, chou kale, chou, cresson, herbe de blé, ciboulette, etc.

Coupez les ingrédients en morceaux de 3 cm ou moins avant extraction. Les feuilles et les tiges étant des ingrédients rugueux et fibreux, il n'est pas facile de les presser et ils peuvent se coincer dans la Foreuse.

- Lorsque vous pressez des ingrédients autres que des racines, des feuilles ou des tiges, le jus peut stagner.

FRUITS CONGELÉS

Fruits à la peau épaisse tels que la pastèque et les melons

Pelez les ingrédients et coupez-les en petits morceaux qui passent dans l'entrée de la trémie avant de les congeler.

Fruits à pépins et noyaux tels que les mangues, les pêches et le raisin

N'utilisez que des fruits congelés sans pépins et noyaux. Pour les fruits présentant des pépins ou noyaux durs et impossibles à presser tels que les mangues, les pêches et les citrons, assurez-vous de les enlever et de les congeler avant utilisation. Pour les raisins, congelez la variété qui ne possède pas de pépins.

Fruits et légumes mous tels que les bananes, les fraises, les kiwis et les tomates

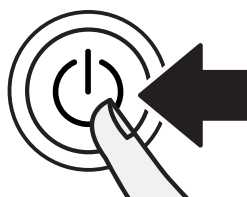
Pelez les bananes, les kiwis, etc. entièrement et coupez-les en morceaux de 3 à 4 cm de long qui passent dans l'entrée de la trémie avant de les congeler. Pour les tomates cerises, les fraises, etc. enlevez les queues avant de les congeler.

- Permet de faire des granités, des smoothies, des crèmes glacées, etc. à l'aide de fruits congelés.
- Coupez les fruits en morceaux de 2 cm et congelez-les avant utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil afin d'écraser ou de piler de la glace ou d'autres ingrédients.
- L'ajout d'une quantité importante de morceaux ou de gros morceaux en une seule fois pourrait enrayer le produit. Veuillez donc insérer les ingrédients par petite portion.

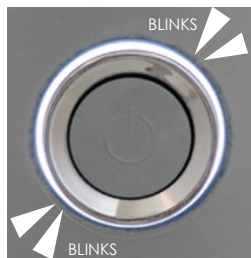


GUIDE INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION

GUIDE INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION



Avant d'utiliser le produit, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation.



FONCTIONNEMENT / LA LED BLANCHE CLIGNOTE

- Cela fonctionne lorsque vous appuyez brièvement sur l'interrupteur d'alimentation en mode Veille.
- Il est utilisé lors de l'activation du produit pour extraire du jus.
- En cours d'utilisation, la LED blanche clignote.
- Si le couvercle de la trémie est ouvert en cours d'utilisation, le produit s'arrête et la LED blanche est allumée. Si le couvercle de la trémie est refermé dans les 60 secondes, l'appareil se remet en marche. Si 60 passent, l'opération s'arrête automatiquement et l'interrupteur passe en position Veille (arrêt).



ARRÊT / LED BLANCHE ALLUMÉE

- S'utilise afin d'arrêter le produit.
- Le produit s'arrête lorsque vous appuyez brièvement sur l'interrupteur d'alimentation en cours d'utilisation.
- Lorsque le produit est arrêté, la LED blanche est allumée.
- Si le couvercle de la trémie est ouvert ou que l'ensemble de la cuve n'est pas monté, la LED blanche reste éteinte.
- Après 1 minute en mode Veille (arrêt), le produit passe en mode économie d'énergie (LED éteinte). Si vous appuyez sur l'interrupteur d'alimentation ou si l'ensemble de la cuve est monté, le mode économie d'énergie est désactivé et l'appareil passe en mode Veille (arrêt).



ROTATION INVERSE / LA LED ORANGE CLIGNOTE

- Lorsque l'opération s'arrête ou qu'une rotation inverse est nécessaire après une insertion excessive d'ingrédients lors de l'extraction.
- Lors d'une rotation inverse, la LED orange clignote.
- Ne fonctionne que lorsque vous appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pendant plus d'une seconde et s'arrête lorsque vous relâchez l'interrupteur.
- Si la Foreuse s'arrête en cours d'utilisation, le effectue automatiquement une rotation inverse, mais, si le courant est instable, la rotation inverse peut ne pas fonctionner. Dans ce cas, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pendant plus d'une seconde afin d'activer la rotation inverse.



COMPOSITION DE VOTRE OMEGA

COMPOSITION DE VOTRE OMEGA

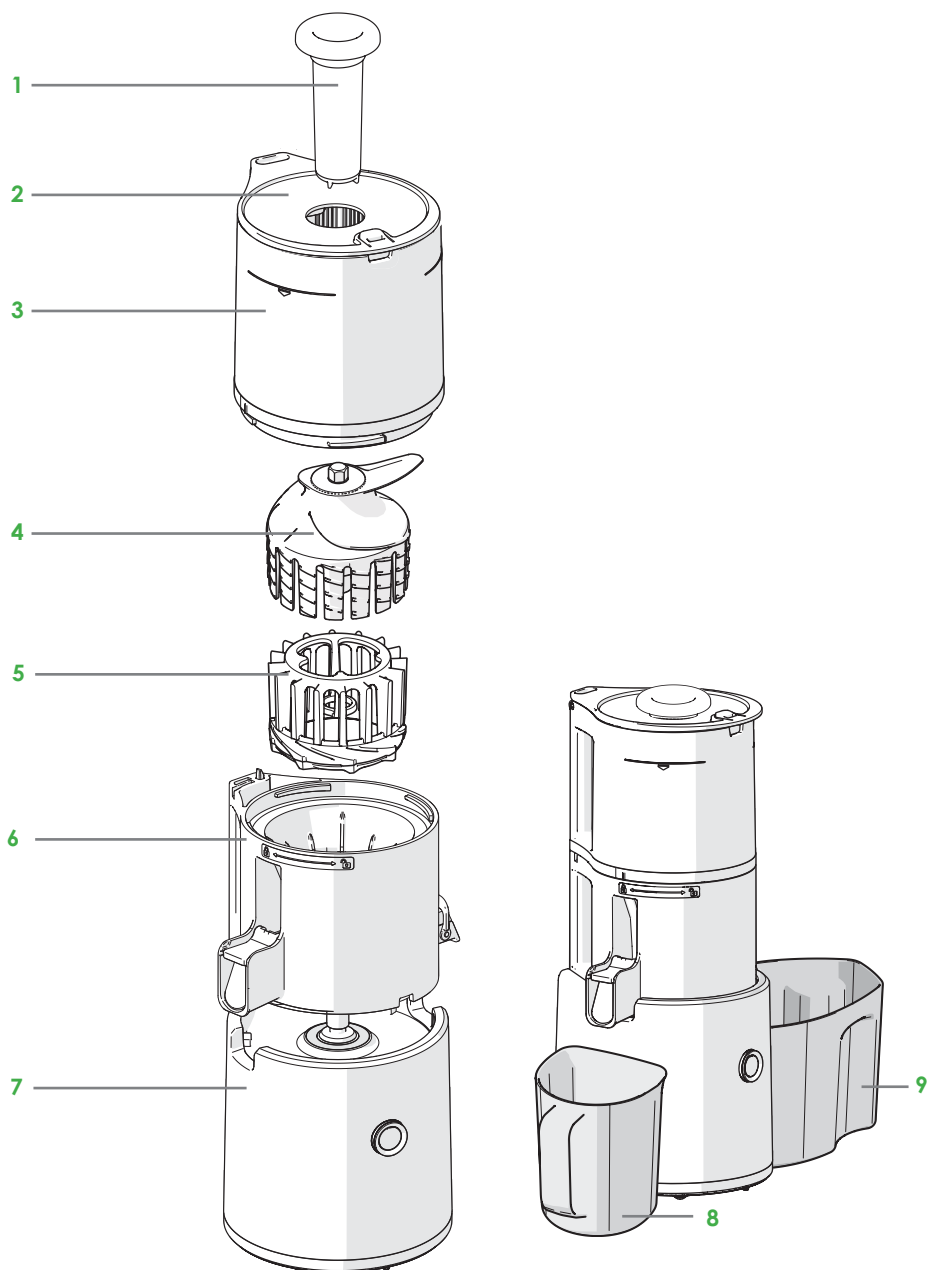


- | | |
|--|---|
| A Poussoir | I Récipient à jus |
| B Couvercle de Trémie | J Sortie de pulpe facile à nettoyer |
| C Trémie | K Conteneur de pulpe |
| D Lame | L SUR/ INVERSE/ À L'ARRÊT Bouton |
| E Chambre | M Boîtier moteur |
| F Tout en une tarière (partie supérieure) | N Pieds solides antidérapants |
| G Tout en une tarière (partie inférieure) | O Cordon d'alimentation amovible |
| H Sortie de jus avec clapet | P Brosse de nettoyage (non illustré) |



ASSEMBLAGE RAPIDE

ASSEMBLAGE RAPIDE



1 Poussoir

4 Tout en une tarière (partie supérieure)

7 Boîtier

2 Couvercle de Trémie

5 Tout en une tarière (partie inférieure)

8 Récipient à jus

3 Trémie

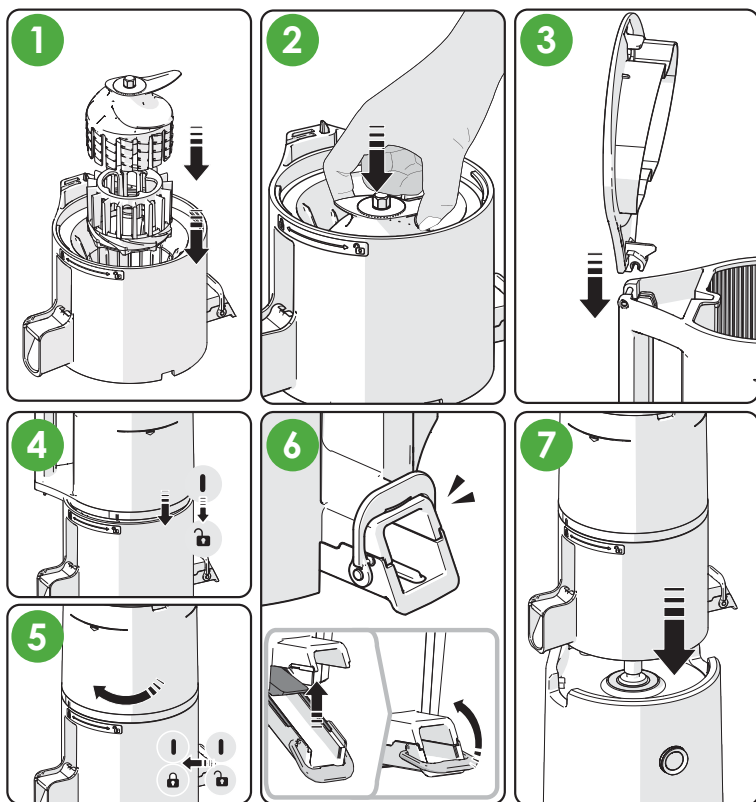
6 Chambre

9 Récipient à pulpe



COMMENT ASSEMBLER

COMMENT ASSEMBLER



1 Insérez le Partie inférieure de la foreuse dans la cuve, et insérez la Partie supérieure de la foreuse tel qu'indiqué sur la figure.

2 Appuyez fermement sur la Partie supérieure de la foreuse et sur le Partie inférieure de la foreuse assemblés dans la cuve.

3 Placez le couvercle de la trémie à la verticale sur la trémie.

4 Alignez le repère d'assemblage de la trémie avec le repère d'assemblage de la cuve afin de les assembler.

5 Faites tourner la trémie ainsi assemblée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère d'assemblage. Si les pièces internes ne sont pas assemblées correctement, la trémie ne se fermera pas.

6 Vérifiez que le couvercle d'éjection et que la boucle de la cuve sont fermés correctement.

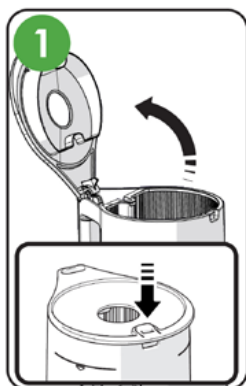
1. Soulevez le couvercle d'éjection afin de le fermer et verrouillez-le avec la boucle.

2. Si le joint n'est pas positionné correctement ou si le levier n'est pas fermé correctement, du jus pourrait fuir ou le levier pourrait s'ouvrir en cours d'extraction.

7 Placez l'ensemble de la cuve correctement assemblé dans le bloc principal de l'appareil. Assemblez l'ensemble de la cuve puis installez-la sur le bloc principal de l'appareil.

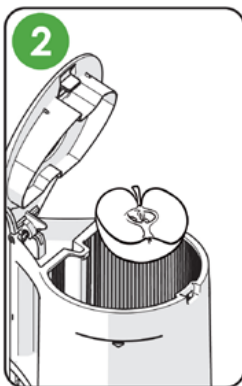


UTILISATION



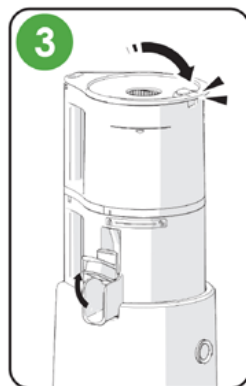
1. Ouvrez le couvercle de la trémie.

- Appuyez sur le levier du couvercle de la trémie afin de l'ouvrir. L'insertion d'une quantité excessive d'ingrédient peut endommager le produit.



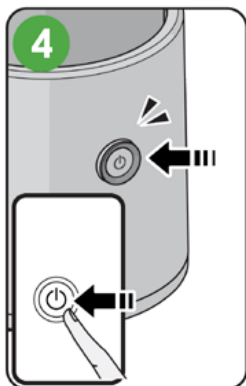
2. Ajoutez des ingrédients jusqu'au repère de la trémie.

- Ingrédients mous : mélangez-les avec d'autres ingrédients avant extraction.



3. Fermez le couvercle de la trémie en laissant le bouchon de sortie du jus ouvert.

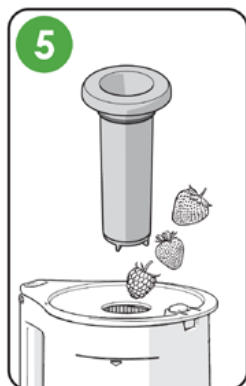
- Avant d'appuyer sur l'interrupteur d'alimentation, placez le récipient à jus et à pulpe.
- Le jus peut couler vers l'arrière, à l'intérieur de la trémie, si le couvercle est ouvert lors de l'extraction. Si le jus ne coule pas même une fois le bouchon de sortie du jus ouvert, ouvrez le couvercle de la trémie et videz-en le contenu. Lorsque le couvercle de la trémie est fermé, la LED blanche est allumée.



4. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation afin de commencer à utiliser le produit.

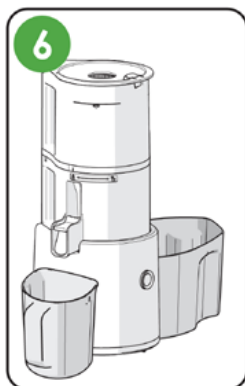
- Le « clic » émis lors de l'utilisation du produit est produit lorsque l'ensemble de la cuve et le moteur sont verrouillés l'un à l'autre.
- En cours d'utilisation, la LED blanche clignote au niveau de l'interrupteur d'alimentation.
- Si la Foreuse s'arrête en cours d'utilisation, le produit se effectue automatiquement une rotation inverse, mais, si le courant est instable, la rotation inverse peut ne pas fonctionner. Dans ce cas, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pendant plus d'une seconde afin d'activer la rotation inverse.
- Un minuteur, qui s'arrête automatiquement au bout de 5 minutes, se met en route. Si l'interrupteur d'alimentation est actionné en cours d'opération ou que le couvercle de la trémie est ouvert puis refermé, ce qui interrompt et fait redémarrer la machine, le minuteur est réinitialisé pour 5 minutes.

UTILISATION



5. Afin d'ajouter d'autres ingrédients en cours d'utilisation, utilisez l'ouverture additionnelle ou ouvrez le couvercle de la trémie.

- Lorsque le couvercle de la trémie est ouvert, l'appareil s'arrête.
- N'utilisez aucun objet en dehors du poussoir fourni.
- Dans le cas où la Foreuse tourne mais que les ingrédients ne sont pas broyés dans la trémie lors de l'extraction, utilisez le poussoir afin de faire descendre les ingrédients.

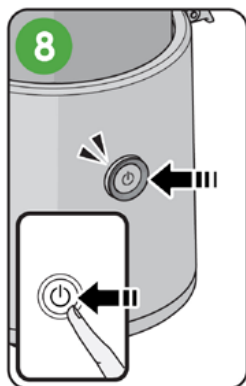


6. Videz le récipient à pulpe et le récipient à jus afin qu'ils ne débordent pas.



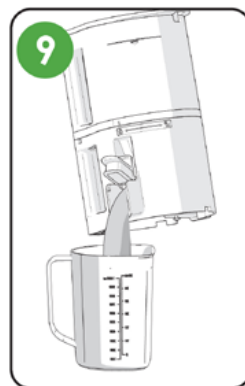
7. Laissez l'appareil fonctionner pendant environ 1 minute après que les ingrédients sont passés par la trémie.

- L'appareil presse et broie les ingrédients lentement et il faut donc un peu de temps afin que le dernier ingrédient soit pressé.
- Éliminer la pulpe restante en faisant fonctionner l'appareil après extraction facilitée le retrait de la trémie et le nettoyage des pièces.



8. Une fois l'extraction du jus et l'élimination de la pulpe terminés, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation afin d'arrêter l'appareil.

- L'appareil s'arrête 3 secondes après que vous avez appuyé sur l'interrupteur d'alimentation.



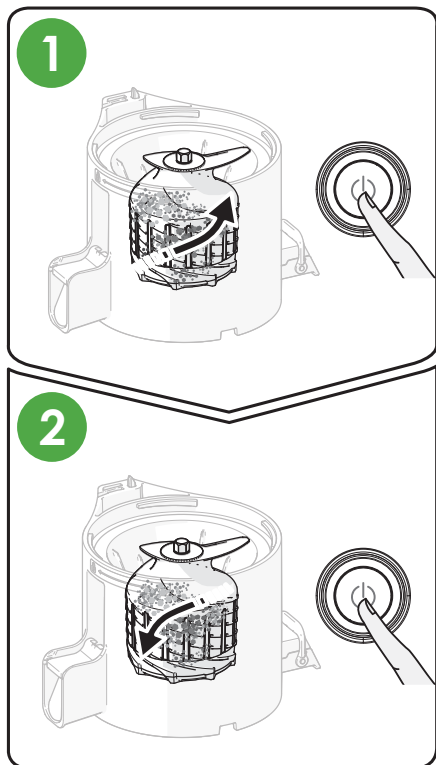
9. Versez le jus restant en inclinant la cuve vers l'avant.

- Pour les jus épais et concentrés, de tomates, par exemple, le jus pourrait rester coincé dans la cuve.



SI LA FOREUSE CESSÉ DE FONCTIONNER

SI LA FOREUSE CESSÉ DE FONCTIONNER



1. Si la Foreuse arrête de fonctionner en cours d'utilisation, le produit se met automatiquement à tourner dans le sens inverse puis se remet à fonctionner normalement. Cependant, si le courant est instable, la rotation inverse peut ne pas fonctionner. Dans ce cas, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pendant plus d'une seconde afin d'activer la rotation inverse.

La rotation inverse est une fonction qui permet de faire remonter les ingrédients. Cela ne fonctionne que si vous appuyez sur l'interrupteur d'alimentation et, une fois que vous avez enlevé votre doigt de l'interrupteur, la Foreuse s'arrête de tourner.

2. Une fois que la Foreuse est complètement arrêtée après une rotation inverse, appuyez brièvement sur l'interrupteur d'alimentation afin de reprendre l'extraction.

En cas d'extraction ou de rotation inverse, assurez-vous d'appuyer sur l'interrupteur d'alimentation une fois que la Foreuse est complètement arrêtée.

Remarque

Si l'appareil ne fonctionne pas même suite à l'opération décrite ci-dessus, débranchez le cordon d'alimentation de la prise, démontez la cuve, lavez-la et utilisez-la de nouveau. Du fait de ses caractéristiques, le moteur ne s'arrêtera pas immédiatement mais continuera de tourner lentement dans la même direction avant de s'arrêter complètement.

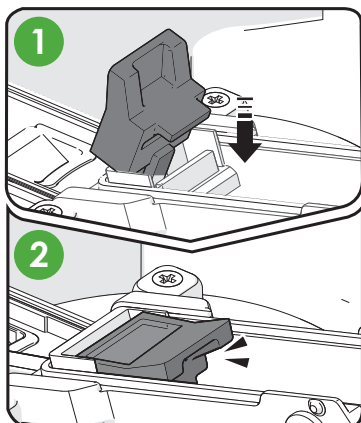


ASSEMBLAGE ET DÉMONTAGE DES JOINTS EN SILICONE

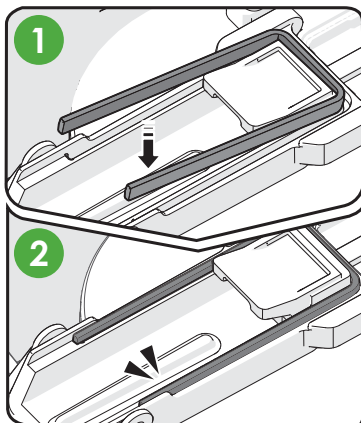
ASSEMBLAGE ET DÉMONTAGE DES JOINTS EN SILICONE

Les joints en silicone sont des pièces qu'il est recommandé de remplacer tous les 6 à 12 mois. Vous pouvez les acheter auprès du Centre de service client. L'extracteur de jus peut fuir si le produit n'est pas assemblé correctement.

JOINT D'EXTRACTION



JOINT D'ÉTANCHÉITÉÉ

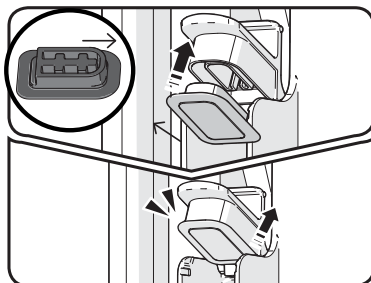


1 Saisissez et retirez le joint en le tirant vers vous.

2 Après le nettoyage, insérez l'un des côtés du joint comme s'il s'agissait d'un crochet.

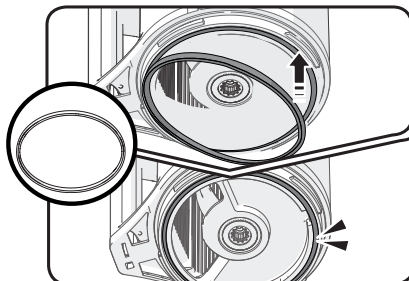
3 Insérez l'autre côté et appuyez sur l'ensemble du joint.

JOINT DU BOUCHON DE SORTIE DU JUS



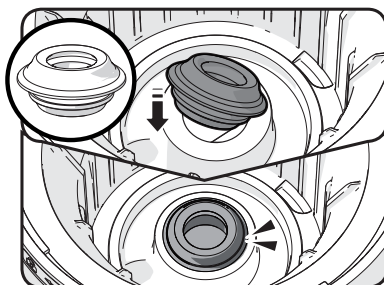
Après le nettoyage, insérez le joint de façon à ce que la partie arrondie soit vers l'extérieur et que la partie à rainures soit vers le haut.

JOINT DE LA TRÉMIE



Assemblez le joint comme indiqué sur la figure.

JOINT DE LA CUVE



1 Saisissez un côté du joint et tirez vers vous afin de le retirer.

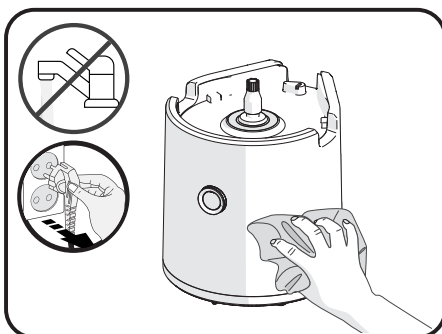
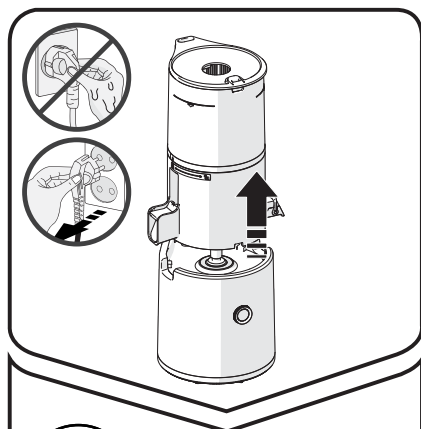
2 Après nettoyage, vérifiez le haut et le bas du joint et insérez-le comme si l'un de ses côtés était un crochet.

3 Appuyez fermement sur le reste du joint sans faire de pli.



DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE



Une fois l'appareil complètement arrêté, débranchez le cordon d'alimentation de la prise avec des mains sèches. Même une fois le produit arrêté, le moteur continuera de fonctionner lentement. Attendez environ 3 secondes avant de retirer la cuve.

1 Retirez l'ensemble de la cuve du bloc principal de l'appareil. Faites tourner la trémie afin de l'ouvrir puis retirez successivement chacune des pièces afin de les désassembler.

2 Nettoyez les pièces à l'eau claire avec une brosse.

3 Ouvrez le couvercle d'éjection et le bouchon de sortie du jus afin de nettoyer la cuve.

4 Nettoyez le bloc principal de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'un chiffon doux.

5 Retirez les joints en silicone et nettoyez-les après utilisation.

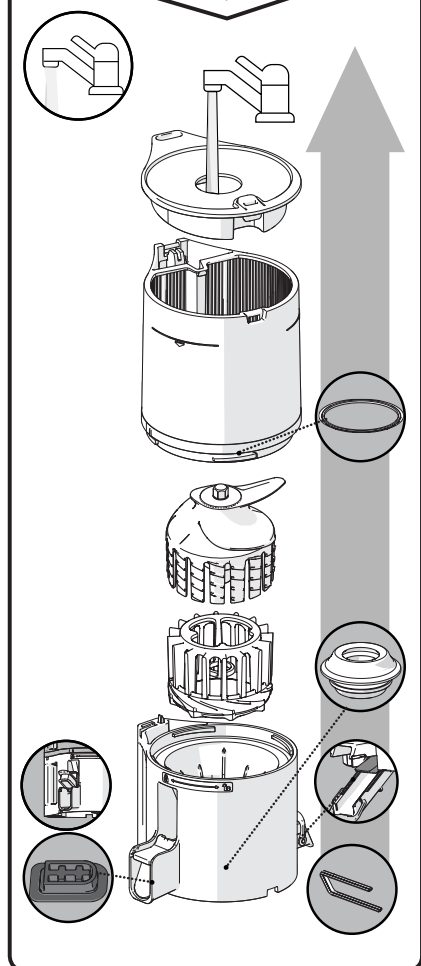
- Des résidus peuvent rester coincés.

(Joint de la trémie, joint du bouchon de sortie du jus, joint d'extraction, joint d'étanchéité, joint de la cuve)

6 Vous pouvez stériliser les pièces en les trempant dans du bicarbonate de soude, de l'acide citrique ou du vinaigre dilué dans de l'eau chaude.

Si vous ne nettoyez pas le produit immédiatement après utilisation, cela pourrait engendrer la corrosion ou la coloration des pièces en acier inoxydable à cause du sel ou de la pulpe des ingrédients. De même, des contaminants pourraient sécher et se coincer à l'intérieur, ce qui complique le démontage et le nettoyage des pièces et réduire les performances de l'appareil. Assurez-vous de le nettoyer et de le laisser sécher à l'air immédiatement après utilisation puis de l'entreposer dans un endroit propre. Pour un stockage long, utilisez une brosse pour nettoyer l'appareil. Ne nettoyez pas les pièces à l'eau trop chaude ou bouillante et n'utilisez pas d'éponge de nettoyage, d'éponge en acier ou autres outils abrasifs ou coupants. Ne les lavez pas au lave-vaisselle et ne les placez dans un sèche-vaisselle.

Ne pas mettre les pièces au lave-vaisselle.





DIAGNOSTIC DE DÉFAILLANCE

1. Lorsque l'appareil se met en route, il émet un « clic ».

Il s'agit du son du moteur qui se joint à la foreuse. Il ne s'agit pas d'une dysfonction.

2. Il ne fonctionne pas uniquement avec le bloc principal de l'appareil.

Vérifiez si l'ensemble de la cuve et le bloc principal de l'appareil sont correctement assemblés. Assurez-vous de couper l'alimentation lorsque vous monter ou démonter le produit.

3. Assemblez-le de façon à ce qu'il soit aligné au repère de sécurité.

Vérifiez que l'appareil a été assemblé selon le repère. Assurez-vous de couper l'alimentation lorsque vous monter ou démonter le produit.

4. L'appareil ne fonctionne pas.

Vérifiez que le cordon d'alimentation est correctement branché. L'appareil peut ne pas fonctionner après une période de temps important (30 minutes ou plus). Il fonctionnera normalement une fois que la température du bloc principal de l'appareil (moteur) aura descendu.

5. L'appareil s'arrête au cours d'une utilisation normale.

Vérifiez que la trémie est correctement assemblée. Si la trémie n'est pas assemblée correctement, l'appareil ne fonctionnera pas. Il ne fonctionnera que lorsque le symbole de verrouillage de la cuve et que le repère d'assemblage de la trémie sont face à face. Vérifiez si l'appareil a été assemblé conformément aux instructions du guide d'assemblage. Référez-vous à la page du guide d'assemblage (p. 51). Un trop grand nombre d'ingrédients ou des ingrédients particulièrement épais ont-ils été insérés ? Référez-vous à la page 55 de ce mode d'emploi afin d'activer la rotation inverse. Par sécurité, un minuteur, qui s'arrête automatiquement au bout de 5 minutes, se met en route. Appuyez à nouveau sur l'interrupteur d'alimentation afin de commencer à utiliser le produit.

6. L'appareil présente des fissures causées par une Foreuse ou au-dessus de la Foreuse.

Lors du moulage, des repères incurvés sont réalisés sur les côtés et sur le dessus de la Multivis en plus des marques droites. Ces marques sont normales et n'affectent en aucun cas l'utilisation de l'appareil.

7. Le jus coule par le robinet de sortie immédiatement après l'insertion des ingrédients.

Selon les ingrédients utilisés, une petite quantité de jus peut couler par le robinet de sortie. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil mais plutôt d'un phénomène dû aux caractéristiques des ingrédients. L'écoulement s'arrêtera lorsque le produit commencera à fonctionner. Si l'écoulement se poursuit, contactez le Centre de service client.

DIAGNOSTIC DE DÉFAILLANCE

8. Le jus s'écoule vers l'arrière de la trémie.

Avez-vous utilisé l'appareil avec le couvercle fermé ? Lorsque le bouchon de sortie du jus est fermé, il est possible que le jus s'écoule vers l'arrière de la trémie. Si le jus ne coule pas même une fois le bouchon de sortie du jus ouvert, ouvrez le couvercle de la trémie et videz-en le contenu.

9. Le jus s'écoule entre la trémie et la cuve ou entre la cuve et le bloc principal de l'appareil.

Le joint de la trémie ou de la chambre sont-ils assemblés correctement ? Le jus peut fuir si le joint de la trémie ou de la cuve ont été assemblés à l'envers ou de façon incomplète. Vérifiez que le joint est correctement installé.

10. La trémie ne s'ouvre pas.

Une quantité excessive de pulpe pourrait être coincée à l'intérieur. Faites fonctionner l'appareil afin de vider la pulpe ou répéter le processus d'activation de la rotation inverse pendant environ 10 secondes puis 2 ou 3 fois. La trémie s'ouvrira alors sans aucun problème. Une substance étrangère ou un objet dur (tels que des pépins, comme ceux du kaki) ont-ils été introduits dans l'appareil ? Si une substance étrangère ou qu'un objet dur a été introduit, des pièces pourraient être endommagées plus sérieusement si vous effectuez une rotation inverse. Contactez plutôt le Centre de service client et effectuez une demande de service après-vente.

11. La cuve tremble en cours d'utilisation.

L'appareil peut trembler légèrement à cause des mouvements du moteur du bloc principal. Selon les caractéristiques des ingrédients (durs ou résistants), des mouvements de diverses magnitudes sont générés. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement mais d'un phénomène naturel observé avec la rotation de la Foreuse. Par rapport à des ingrédients qui contiennent bien plus d'eau, des ingrédients plus durs peuvent faire trembler l'appareil davantage (carottes, pommes de terre, radis, betterave, chou-rave, etc.)

12. Le couvercle de vidange est fermé mais la pulpe s'écoule.

Même si le levier est fermé, la pulpe s'écoulera naturellement. Selon les ingrédients utilisés, vous pourrez constater une différence de la quantité et de la vitesse d'écoulement.

13. Un bruit inhabituel se fait entendre en cours d'utilisation.

Ils'agit d'un bruit naturel produit lorsque les ingrédients sont broyés. Si les ingrédients sont durs ou résistants, comme les pommes, les carottes, le chou, le céleri, la betterave, etc. l'extraction peut être plus bruyante que lorsque vous broyez des ingrédients plus mous.

14. La Foreuse s'est arrêtée en cours d'utilisation mais la rotation inverse ne s'active pas automatiquement.

Si le courant est instable, la rotation inverse peut ne pas s'activer de façon automatique. Référez-vous à la page 55 de ce mode d'emploi afin d'activer la rotation inverse.

15. Lors du filtrage, l'appareil s'arrête automatiquement avant la fin du minuteur de 5 minutes.

Il s'agit d'une fonction qui arrête automatiquement l'appareil afin de le protéger dans le cas où la rotation inverse est souvent utilisée lors du filtrage. Cela peut se produire s'il est impossible de filtrer l'appareil ou si des ingrédients entiers sont insérés. Veuillez vous référer à la page 42-43 de ce manuel afin de consulter les instructions relatives à chaque ingrédient et insérez vos ingrédients en conséquence.



SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Non du produit	Extracteur de jus Effortless™
Nom du modèle	JC2022
Tension	120 V
Fréquence	60 Hz
Consommation électrique	150 W
RPM	70 RPM
Capacité	Tasse de Jus 35oz (1000ml), Trémie 1.8Qt (2L)
Longueur du cordon	55" (1.4 m)
Poids	13.7 lb (6.2 kg)
Dimension	9" largeur (229 mm) 8.7" profondeur (221 mm) 18.2" longueur (462 mm)
Temps de fonctionnement nominal	Moins de 30 minutes





RECETTES ET NOTES

NOTES

Pour des recettes, consultez www.OmegaJuicers.com/recipes

[illegible]

Boost Revigorant

Ingrédients:

½ betterave
5 feuilles d'épinard
¼ cabbage
1 tige de broccoli
½ pamplemousse
½ citron
1 orange (pelées et épépinées)
1 kiwi (pelées)
2 petits morceaux de gingembre

PRÉP 2 minutes JUS 4 minutes

Méthode:

- 1 Couper les fruits et légumes en morceaux pour l'entonnoir
- 2 Presser dans une centrifugeuse Omega
- 3 Verser sur glace
- 4 Savourer!

Rêve Australien

Ingrédients:

2 betteraves
(betterave australienne)
carottes biologiques
1 tasse de fraises biologiques
2 tasses de feuilles de chou vert frisé
(6 à 8) (chou australien toscan)

PRÉP 3 minutes JUS 6 minutes

Méthode:

- 1 Bien laver tous les aliments.
- 2 Couper en morceaux de taille nécessaire.
- 3 Presser dans une centrifugeuse Omega.
- 4 Verser sur glace et savourer.

Agrumes Ensoleillées

Ingrédients:

2 pamplemousses (pelés)
1 poivron rouge
2 poires
6 carottes

PRÉP 5 minutes JUS 5 minutes

Méthode:

- 1 Bien laver tous les ingrédients.
- 2 Presser tous les aliments dans une centrifugeuse Omega et savourer!

Portion : 16 à 18 oz

Regorge de vitamine C et de bêta-carotène, ainsi que de vitamines A et K et même de cuivre.

Un Verre de Salsa

Ingrédients:

2 tomate
 $\frac{1}{4}$ oignon
 $\frac{1}{2}$ limette
1 piment fort
5 branches de ciboulette fraîche

PRÉP 5 minutes JUS 5 minutes

Méthode:

- 1 Bien laver tous les aliments.
- 2 Peler la limette (facultatif).
- 3 Ajouter tous les ingrédients dans votre centrifugeuse Omega et presser.
- 4 Servir et savourer.

Boost Santé Intégral

Ingrédients:

1 pomme moyenne,
pelée et coupée en cubes
2 poires moyennes mûres, pelées et
tranchées en cubes
½ tasse cerises fraîches
(dénoyautés ou surgelés et dégelés)

PRÉP 5 minutes JUS 5 minutes

Méthode:

- 1 Dans votre centrifugeuse Omega, presser la pomme, les poires et les cerises.
- 2 Avant de servir, garnir avec des cerises fraîches au goût.

Concombre Puissant

Ingrédients:

1 concombre
2 feuilles de « chou vert »
1 poignée de chou-eur
½ citron (zeste jaune pelé)

PRÉP 5 minutes JUS 5 minutes

Méthode:

- 1 Laver tous les fruits et légumes.
- 2 Ajouter tous les ingrédients dans votre centrifugeuse Omega et presser.
- 3 Verser dans un verre et savourer.

Matinée Tropicale

Ingrédients:

1 pêche (dénoyautée)
1 mangue (pelée et épépinée)
1 orange (pelées et épépinées)
1/2 tasse d'eau de noix de coco
1 cuillère à thé de nectar d'agave

PRÉP 5 minutes JUS 5 minutes

Méthode:

- 1 Couper les aliments d'une taille à insérer dans la trémie.
- 2 Dans votre centrifugeuse Omega, extraire le jus de la pêche, la mangue et l'orange.
- 3 Ajouter les ingrédients restants et mélanger.
- 4 Servir froid et garnir d'une tranche de pêche.

Jus de Pommes & Kiwi

Ingrédients:

2 pommes
3 kiwis

Méthode:

- 1 Laver les pommes, puis dénoyauter.
- 2 Peler les kiwis et hacher en petits morceaux.
- 3 Presser les ingrédients dans votre centrifugeuse Omega.
- 4 Remuer avant de consommer.

PRÉP 5 minutes JUS 5 minutes



¡Felicidades!

FELICITACIONES por la compra de tu nuevo producto Omega.

En Omega, nos esforzamos por ofrecer máquinas tecnológicamente avanzadas que ayudan a brindar el máximo nivel de nutrición y de sabor, de la forma más parecida a la pureza de la naturaleza. Somos impulsados por ustedes, los seguidores de nuestra marca. Su entusiasmo nos ayuda a seguir renovando y reinventando nuestra línea de extractores, licuadoras de alta velocidad y equipos para bebidas. Nuestro equipo en Omega le agradece por apoyarnos durante más de 50 años.

SIGUE A OMEGA JUICERS EN LAS REDES SOCIALES:



PARA REGISTRO DEL PRODUCTO, VISITE:

www.omegajucers.com/omega-warranty-registration

PARA RECETAS, VISITE:

www.omegajucers.com/recipes

PARA SERVICIO AL CLIENTE:

www.omegajucers.com

Después de usar su producto Omega, por favor califíquelo en:

www.OmegaJuicers.com

ÍNDICE

72 - 73	Disposiciones de seguridad importantes
74 - 75	Precauciones para un uso seguro
76 - 77	Precauciones antes de hacer jugo
78 - 79	Guía del botón de encendido
80 - 81	Conoce tu Omega
82 - 83	Ensamblaje de inicio rápido
84 - 85	Cómo ensamblar
86 - 87	Cómo utilizar
88 - 89	Cuando la barrena se detiene durante el uso
90 - 91	Montaje y Desmontaje de Silicona
92 - 93	Cómo desarmar y limpiar
94 - 95	Solución de problemas
96 - 97	Especificaciones del producto
98 -103	Recetas y Notas



DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

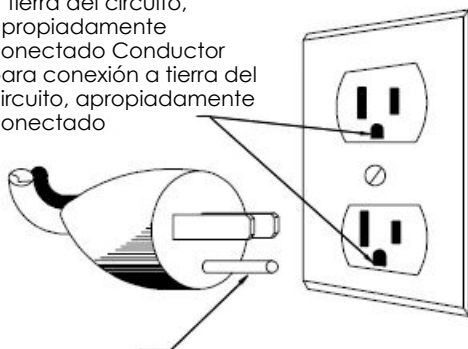
ADVERTENCIA: INSTRUCCIONES PARA CONECTAR A TIERRA.

Al usarse, este electrodoméstico tiene que estar conectado a tierra para proteger al operador contra descarga eléctrica. El electrodoméstico cuenta con un cable de 3 conductores con enchufe de 3 espigas del tipo de conexión a tierra para encajar en el receptáculo apropiado correspondiente. El electrodoméstico tiene un enchufe similar al **diagrama A** en la **Figura 73.1**. Un adaptador —**diagrama B**— debe usarse a fin de conectar los enchufes del **diagrama A** a receptáculos para dos espigas. La lengüeta para conectar a tierra que se extiende desde el adaptador tiene que conectarse a tierra de manera permanente mediante dispositivo tal como una caja eléctrica con tomacorriente de apropiada conexión a tierra, como se muestra en el **diagrama C**, usando un tornillo metálico.

FIGURA 73.1

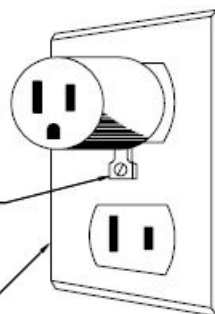
Métodos para conectar a tierra

(A)
Conductor para conexión a tierra del circuito, apropiadamente conectado
Conductor para conexión a tierra del circuito, apropiadamente conectado



(B)

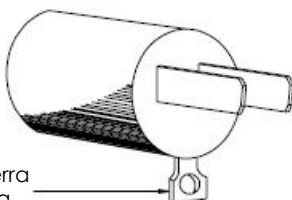
Tronillo metálico de montaje



Cubierta de la caja eléctrica con tomacorriente de conexión a tierra

(C)

ADAPTADOR



La conexión a tierra significa Sistema AA220

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar el electrodoméstico deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes.

1. LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.
2. Para evitar descargas eléctricas, no sumerjas el cable, el enchufe ni el cuerpo (motor) en agua u otro líquido.
3. Es necesario vigilar atentamente cualquier electrodoméstico usado por o cerca de niños.
4. Desenchufa la unidad del tomacorriente cuando no se esté en uso, antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiar.
5. Evita el contacto con las partes móviles.
6. No operes ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal o cuando haya sido dañado de cualquier manera. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Omega para obtener asistencia.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descarga eléctrica o lesiones.
8. No dejes que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
9. Siempre asegúrate de que la cubierta del extractor de jugos esté bien sujeta en su lugar antes de encender el motor. No zafes las abrazaderas mientras el extractor de jugos esté en funcionamiento.
10. Asegúrate de apagar el interruptor tras cada uso de tu extractor de jugos. Asegura que el motor se detenga completamente antes de desarmar.
11. NO pongas tus dedos ni otros objetos en el extractor de jugos mientras está en funcionamiento. Si se atascan alimentos en la abertura, usa el empujador de alimentos u otro pedazo de fruta o vegetal para empujarlos hacia abajo. Si por este método no es posible desatascar, apaga la máquina, retira el enchufe del tomacorrientes de pared y desarma el extractor de jugos para retirar los restos de alimentos.
12. No usar en exteriores.
13. No colocar sobre o cerca de gas caliente, quemador eléctrico u horno calentado.
14. No uses este equipo eléctrico para fines diferentes a aquellos previstos.
15. Mantén las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o discos en movimiento mientras procesas los alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños al procesador de alimentos. Se puede usar un raspador, pero únicamente cuando el procesador de alimentos no esté en funcionamiento.
16. Las cuchillas están afiladas. Manipula con cuidado.
17. Mantén el electrodoméstico limpio. Consulta las instrucciones de mantenimiento y limpieza en este manual.
18. NO lo enchufes hasta que estés familiarizado con todas las instrucciones y procedimientos operativos.
19. NO lo desenchufes del tomacorriente tirando del cable. Para desconectar, agarra el enchufe, no el cable, y hala.
20. Apaga todos los controles antes de desenchufar o enchufar a un tomacorriente.
21. Este aparato no puede moler la carne.
22. Revisa la tolva en busca de objetos extraños antes de usar.
23. Piezas móviles: mantén los dedos fuera de las aberturas de descarga.
24. Cuchilla afilada: siempre usa el empujador de alimentos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



PRECAUCIONES PARA UN USO SEGURO

ANTES DE LEER EL MANUAL

1. Lea las "Instrucciones de uso seguro" (pág. 72-77) y asegúrese de usar el aparato de forma correcta.
2. Cuando termine de leer el manual, guárdelo en un lugar de fácil acceso para futuras consultas.
3. Si se encuentra en el extranjero, no conecte el aparato a una fuente de suministro eléctrico con una tensión diferente.
4. Todas las mejoras en materia de calidad pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.



1. PRECAUCIONES PARA UN USO SEGURO

1. Asegúrese de leer <Precauciones para un uso seguro>.
2. Siga las <Precauciones para un uso seguro>.
3. Las precauciones se clasifican de la siguiente manera.



ADVERTENCIA La violación de cualquiera de las advertencias puede causar una lesión grave o la muerte.

- No inserte ni tire del cable de alimentación con las manos mojadas.
- No utilice una corriente distinta a la especificada en la tarjeta de garantía y en las especificaciones del producto. Puede provocar una descarga eléctrica, un incendio y/o una disminución del rendimiento. La conexión a un voltaje diferente puede reducir la vida útil del motor o provocar un mal funcionamiento.
- Inserte firmemente el enchufe del cable de alimentación hasta el fondo del enchufe.
- No doble, ate, dañe o tire a la fuerza del cable de alimentación, ni lo coloque cerca de zonas con temperaturas elevadas, como una estufa de gas. Tampoco se debe colocar ningún objeto pesado encima del producto, meterlo en un espacio estrecho ni alterarlo.
- No lo remodele bajo ninguna circunstancia. Tampoco intente desarmarlo o repararlo usted mismo.
- No introduzca ningún objeto extraño, como un dedo o un afilero de hierro, en ninguna grieta o agujero del cuerpo del producto. Podría causar un incendio, descargas eléctricas, lesiones o un fallo en el aparato. Para el servicio posventa y el mantenimiento del producto, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Omega.
- Cuando el enchufe esté dañado, no lo repare o remodele usted mismo, en su lugar, acuda a un centro de servicio posventa o a una sucursal.
- No moje ni salpique agua en el cuerpo del producto. Asegúrese de que no entre agua o materiales extraños en el interruptor de encendido del producto.
- No controle el interruptor de encendido con las manos mojadas. Por seguridad, conecte la toma de corriente a tierra en todo momento. Además, no lo conecte a una tubería de gas, una tubería de agua de plástico o una línea telefónica. Asegúrese de utilizar una toma de corriente con conexión a tierra.
- No intente desmontar ninguna pieza de la cámara ni introduzca objetos extraños, como un dedo o una cuchara, en la entrada o la salida del zumo durante el funcionamiento.
- No lo deje al alcance de los niños. Los niños deben ser supervisados cuidadosamente para que no jueguen con este aparato. Existe el riesgo de que se produzcan lesiones o un mal funcionamiento si los niños lo golpean accidentalmente y lo tiran.
- Una persona que no esté familiarizada con el manejo del producto no debe utilizarlo sola. Cualquier persona con problemas físicos o mentales o que no tenga la experiencia y conocimientos no debe utilizarlo sin que esté presente un supervisor.
- No utilice el producto mientras lleve puestos o sostenga objetos con fuerza magnética (por ejemplo, pulseras magnéticas). Colocar objetos magnéticos cerca del producto puede provocar un mal funcionamiento de este.



PRECAUCIÓN La violación de cualquiera de las precauciones puede causar una lesión grave o la muerte.

- No utilice el producto a menos que el set del cuerpo del producto y el de la cámara estén conectados de forma segura.
- Si hay una fuga de gas, etc., no toque el cable de alimentación, en su lugar, abra las ventanas y ventile bien la zona.
- Si el Multi-tornillo se detiene durante el funcionamiento, el producto gira automáticamente en sentido inverso y luego vuelve a funcionar con normalidad. Si la alimentación es inestable y no funciona la rotación inversa cuando el Multi-tornillo se detiene durante el funcionamiento, pulse el interruptor de encendido más de 1 segundo para activar la rotación inversa y, a continuación, vuelva a pulsar brevemente el interruptor de encendido para iniciar un funcionamiento normal.

PRECAUCIONES PARA UN USO SEGURO

- No mueva el cuerpo del producto, ni desmonte o monte la cámara o las piezas durante el funcionamiento. Asegúrese de detener el funcionamiento y desconectar el cable de alimentación antes de hacerlo.
- Cuando utilice el producto, tenga cuidado de que no entre en el aparato una corbata, un collar largo, una bufanda, etc. Coloque este producto en una superficie plana y estable para su uso. Cuando introduzca los ingredientes, no utilice un palillo, una cuchara ningún otro objeto duro que no sea el prensador.
- No utilice el producto durante más de 30 minutos seguidos cada vez. Puede sobrecalentar el motor y provocar un mal funcionamiento del aparato. Para volver a utilizarlo, pare completamente el aparato durante unos 5 minutos antes de usarlo.
- No ejerza ningún golpe excesivo ni deje caer el producto. Si el aparato produce algún sonido inusual, calor excesivo o humo, deje de utilizarlo inmediatamente y póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente. El olor que se experimenta al utilizar un producto nuevo desaparecerá naturalmente con el tiempo. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente cuando no esté usando el aparato. Además, cuando tire del cable de alimentación, asegúrese de agarrar el enchufe para tirar de él.
- No limpie el producto a una temperatura de 80°C o superior.
- No lo meta en un lavavajillas, secadora, microondas, etc. Puede causar un mal funcionamiento y/o la deformación de las piezas. El producto pesa aproximadamente 6,2 kg. Cuando mueva el producto, asegúrese de sujetar firmemente el cuerpo del producto con ambas manos. Si lo mueve sujetando solo la cámara o los lados del cuerpo del producto, podría caerse y provocar una lesión corporal o un mal funcionamiento.
- No utilice este producto de uso doméstico para fines comerciales. Añadir una cantidad excesiva de ingredientes puede causar daños en las piezas. En caso de que se vaya a utilizar con fines comerciales, póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente sobre el método de uso.



2. PRECAUCIONES DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

- Asegúrese de entender bien cómo preparar los ingredientes y de prepararlos adecuadamente antes de introducirlos.
 - Los ingredientes mal preparados pueden dificultar el proceso de extracción y/o causar daños en el producto.
 - Ingredientes que necesitan un especial cuidado
 - Si utiliza solo ingredientes blandos, como plátanos, kiwis maduros y tomates, el zumo puede estancarse en el interior de la cámara, lo que puede dificultar la extracción del zumo. Por favor, añada otros ingredientes que no sean demasiado blandos.
 - Cuando introduzca nueces, cacahuetes, almendras, semillas de girasol, piñones, judías, etc., añada solo una pequeña cantidad o añádalos con otros ingredientes después de haberlos remojado en agua.
 - Ingredientes que no se pueden exprimir
 - No introduzca ingredientes que no puedan ser exprimidos, como semillas de sésamo, granos de café, chiles chinos, cortezas de árboles y agujas de pino. No introduzca peces, anguilas, gambas, caracoles, calamares, etc.
 - No introduzca frutas empapadas en alcohol, miel o azúcar (uvas, frambuesas, moras, etc.) ni enzimas (salicornia, pino piñonero, etc.).
 - No introduzca ingredientes cuyas características hacen que sea difícil exprimirlos, como bayas de plata, aloe, cactus, membrillo, boniatos, raíz de kudzu, caña de azúcar, bellotas y dientes de león.
 - No introduzca ingredientes hervidos, como patatas y boniatos cocidos.
 - No introduzca hielo hecho con agua congelada. Se recomienda consumir el zumo de verduras inmediatamente, si es posible, y no refrigerarlo durante un largo período de tiempo.
 - No utilice este producto para pulverizar semillas. Puede causar daños o un mal funcionamiento.
 - No vuelva a extraer zumo de la pulpa que ya ha sido exprimida.
 - No realice ninguna prueba de funcionamiento del producto antes de introducir los ingredientes.
 - No introduzca ingredientes en la tolva por encima de la marca de límite indicada.
 - No lo utilice durante más de 30 minutos seguidos.
 - Puede sobrecalentar el motor y provocar un mal funcionamiento del aparato. Sin embargo, cuando lo utilice de forma continua, haga una pausa en el funcionamiento y utilícelo después de un descanso de más de 5 minutos.
 - No introduzca un palillo o una cuchara en la salida de zumo/pulpa durante el funcionamiento.
 - Cuando introduzca los ingredientes, utilícelo únicamente el prensador. Puede dañar las piezas o causar una lesión corporal y/o un mal funcionamiento.
 - No accione el interruptor de encendido con las manos mojadas.
 - Puede provocar una descarga eléctrica, un cortocircuito y/o un incendio.
 - No introduzca sustancias extrañas en el interruptor de encendido o cerca de él.
 - Utilícelo con la tapa de zumo abierta.
 - El zumo puede subir hacia la tolva si la tapa está cerrada mientras se hace el zumo.
- No lo utilice cuando la parte superior del cuerpo del producto esté mojada por el zumo extraído o agua.

Nota

1. Los ingredientes marchitos, que han estado almacenados durante mucho tiempo en el frigorífico, o las frutas congeladas solo pueden producir una pequeña cantidad de zumo o ninguna.
2. Si el producto no se limpia inmediatamente después de su uso, la pulpa puede secarse, lo que dificulta el desmontaje y la limpieza, y a su vez puede perjudicar al rendimiento. Por lo tanto, si es posible, límpielo inmediatamente después de su uso.



PRECAUCIONES ANTES DE EXPRIMIR

- Si tiene alguna alergia, asegúrese de elegir los ingrediente adecuados para su cuerpo cuando prepare los ingredientes.
- Para el método y las notas sobre el uso del aparato para cada ingrediente, por favor refiérase a las recetas de Omega.
- Prepare los ingredientes en tamaños que puedan introducirse en la tolva. Si desea exprimir un gran volumen o realizar una extracción rápida, corte los ingredientes en trozos más pequeños antes de introducirlos. Cada aproximadamente 1 kg, repita el paso de «desmontar y limpiar después de exprimir» para su uso.
- No introduzca ingredientes en la tolva por encima de la marca de límite indicada.
- Al exprimir frutas blandas, el zumo de los ingredientes puede estancarse dentro de la cámara.
- Al exprimir frutas y verduras fibrosas, el zumo puede espesarse.
- La introducción de los siguientes ingredientes, imposibles de exprimir, puede provocar daños o un mal funcionamiento.
 - Ingredientes que no pueden ser exprimidos como semillas de sésamo, granos de café, chiles chinos, cortezas de árboles y agujas de pino, así como peces de fango, anguilas, gambas, caracoles, calamares, etc.
 - Frutas empapadas en alcohol, miel o azúcar (uvas, frambuesas, moras, etc.) ni enzimas (salicornia, pino piñonero, etc.).
 - Ingredientes cuyas características hacen que sea difícil exprimirlos, como bayas de plata, aloe, cactus, membrillo, plátanos boniatos, raíz de kudzu, caña de azúcar, bellotas y dientes de león.
 - Ingredientes hervidos, como patatas y boniatos cocidos.
 - Hielo hecho de agua congelada
- No lo utilice para pulverizar semillas.
- Consulte las instrucciones de <Precauciones durante el funcionamiento> (consulte la p. 75).

-
- Como ciertos ingredientes necesitan un cuidado adicional durante la preparación, consulte las siguientes instrucciones sobre cómo preparar los ingredientes.
 - Cuando haga zumo varias veces o en grandes cantidades, asegúrese de cortar los ingredientes en trozos pequeños, y luego repita el paso «desmontar y limpiar después de exprimir».
 - Para hacer zumo más rápidamente, pique los ingredientes en trozos finos.

CÍTRICOS

Pomelos, naranjas, limones, etc. Prepare los ingredientes pelándolos y cortándolos en trozos más pequeños para que quepan en la entrada de la tolva. Retire todas las semillas duras y no masticables antes de introducirlo.

FRUTAS CON PIEL GRUESA

Piñas, fruta del dragón, melones, sandías, granadas, etc. Prepare los ingredientes pelándolos y cortándolos en trozos más pequeños para que quepan en la entrada de la tolva. Retire todas las semillas duras y no masticables antes de introducirlo.

PRECAUCIONES ANTES DE EXPRIMIR

FRUTAS CON SEMILLAS

Uvas, manzanas, melocotones, caquis, ciruelas, cerezas, peras, melones, etc.

En el caso de ingredientes que contengan semillas duras e imposibles de masticar o semillas de gran tamaño, como las de los melocotones, asegúrese de retirar primero las semillas y cortar y preparar solo la carne de la fruta. Las semillas duras pueden detener el funcionamiento o dañar las piezas. Las semillas de las manzanas son tóxicas, así que elimínelas en la medida de lo posible. Para las uvas, arranque cada uva del racimo después de limpiarlas bien. No exprima solo los ingredientes demasiado blandos, en su lugar, que mézclelos con otras frutas y verduras.

FRUTAS BLANDAS

Extracción única (bayas, tomates cherry, piñas, etc.)

- Limpie a fondo y corte los ingredientes en trozos pequeños que puedan caber en la entrada de la tolva. En el caso de las frutas y verduras con tallos, retire primero los tallos.

Extracción mixta (fresas, kiwi, plátanos, tomates, mangos, etc.)

- En el caso de los ingredientes secos y viscosos, mezclarlos con otros ingredientes para su extracción. Retire la cáscara y los tallos y también las semillas, si las hubiera.

HORTALIZAS DE RAÍZ

Zanahorias, remolachas, jengibre, boniatos, patatas, ajo, etc. Lave los ingredientes con agua corriente para eliminar la suciedad y otras sustancias extrañas. Para los ingredientes fibrosos, como el jengibre, pele la piel exterior y córtelo en trozos pequeños. Para los ingredientes largos, córtelos verticalmente para su extracción.

VERDURAS DE HOJA Y TALLO

Apio, col rizada, col, perejil, hierba de trigo, cebollino, etc. Corte los ingredientes en trozos de 3 cm o menos para su extracción. Como las verduras de hoja y de tallo son ásperas y fibrosas, no es fácil extraer el zumo y pueden quedar atrapadas en el Multitornillo.

- Cuando se exprimen ingredientes que no son hortalizas de raíz, de hoja y de tallo, el zumo puede estancarse.

FRUTA CONGELADA

Frutas con pieles gruesas, como sandías y melones

Pele la piel exterior y corte los ingredientes en trozos más pequeños para que quepan en la entrada de la tolva y a continuación congélelos.

Frutas con semillas, como mangos, melocotones y uvas

Utilice solo frutas congeladas sin semillas. En el caso de las frutas que tienen semillas duras e imposibles de masticar, como los mangos, los melocotones y los limones, asegúrese de retirar las semillas y congelar las frutas antes de utilizarlas. En el caso de las uvas, congele las que no tengan semillas para utilizarlas.

Frutas y verduras blandas, como plátanos, fresas, kiwis y tomates

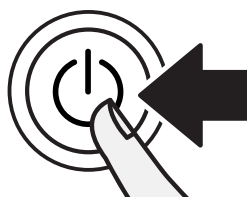
Pele completamente los plátanos, el kiwi, etc. y córtelos en trozos de 3 a 4 cm de largo que puedan caber en la entrada y a continuación congélelos. En el caso de los tomates cherry, las fresas, etc., retire los tallos y luego congele las frutas.

- Se utiliza para hacer granizados, batidos, helados, etc. que utilizan frutas congeladas.
- Corte las frutas en trozos de 2 cm y congélelas antes de usarlas.
- Nunca lo utilice para triturar o moler hielo u otros ingredientes.
- Añadir una gran cantidad o grandes trozos a la vez puede atascar el producto, así que añada los ingredientes en pequeñas porciones.

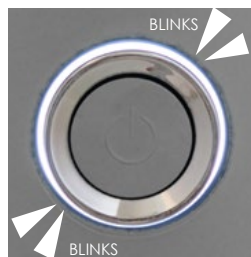


GUÍA DEL INTERRUPTOR DE ENCENDIDO

GUÍA DEL INTERRUPTOR DE ENCENDIDO



Antes de utilizar el producto, presione el interruptor de encendido.



OPERAR / EL LED BLANCO PARPADEA

- Se ilumina cuando se pulsa brevemente el interruptor de encendido en el modo de espera.
- También cuando se activa el producto para hacer zumo.
- Durante el funcionamiento, la luz blanca parpadea.
- Si la tapa de la tolva se abre durante el funcionamiento, el aparato se detiene y la luz blanca se enciende. Si la tapa de la tolva se vuelve a cerrar antes de 60 segundos, sigue funcionando. Pero, si transcurren 60 segundos, se detiene automáticamente y pasa al modo de espera.



PARADA / LED BLANCO ENCENDIDO

- Se utiliza para detener el funcionamiento del producto.
- El producto se detiene cuando se pulsa brevemente el interruptor de alimentación durante el funcionamiento.
- Cuando se detiene, la luz blanca se enciende.
- Si la tapa de la tolva está abierta o el set de la cámara no está montado, la luz blanca permanece apagada.
- Cuando transcurre 1 minuto desde que se inicia el modo de espera, el producto entra en el modo de ahorro de energía (la luz se apaga). Si se pulsa el interruptor de encendido o se monta el set de la cámara, se desactiva el modo de ahorro de energía y pasa al modo de espera.



ROTACIÓN INVERSA / EL LED NARANJA PARPADEA

- Se utiliza cuando el funcionamiento se detiene o se necesita una rotación inversa debido a que han insertado demasiados ingredientes durante la extracción.
- Durante una rotación inversa, la luz naranja parpadea.
- Solo se enciende cuando el interruptor de encendido está pulsado durante más de 1 segundo, y se apaga cuando se suelta el interruptor.
- Si el Multi-tornillo se detiene durante el funcionamiento, el producto gira automáticamente en sentido inverso pero, si la alimentación es inestable, la rotación inversa puede no funcionar. En tal caso, pulse el interruptor de encendido durante más de 1 segundo para activar la rotación inversa y, a continuación, vuelva a pulsar brevemente el interruptor de encendido para activarla.



CONOCE TU OMEGA

CONOCE TU OMEGA



A Arribista

B Tapa de tolva

C Tolva

D Espada

E Cámara

F Sinfín todo en uno (parte superior)

G Sinfín todo en uno (parte inferior)

H Salida de jugo con solapa

I Contenedor de jugo

J Salida de pulpa fácil de limpiar

K Contenedor de pulpa

L Botón de encendido/retroceso/apagado

M Alojamiento / Motor

N Pies antideslizantes resistentes

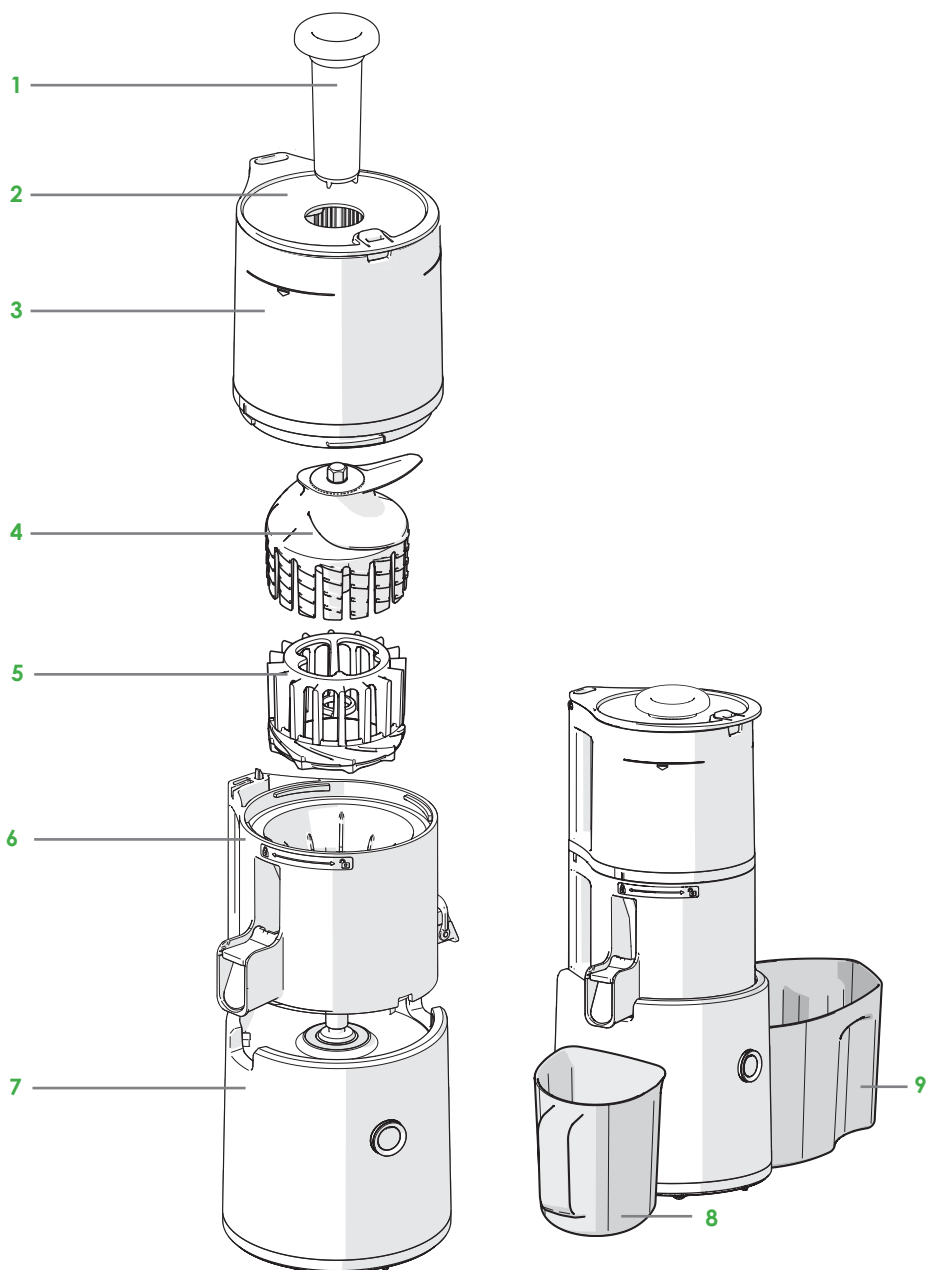
O Cable de alimentación desmontable

P Cepillo de limpieza (no se muestra en la imagen)



ENSAMBLAJE DE INICIO RÁPIDO

ENSAMBLAJE DE INICIO RÁPIDO



1 Arribista

2 Tapa de tolva

3 Tolva

4 Sinfín todo en uno (arriba)

5 Sinfín todo en uno (abajo)

6 Cámara

7 Alojamiento

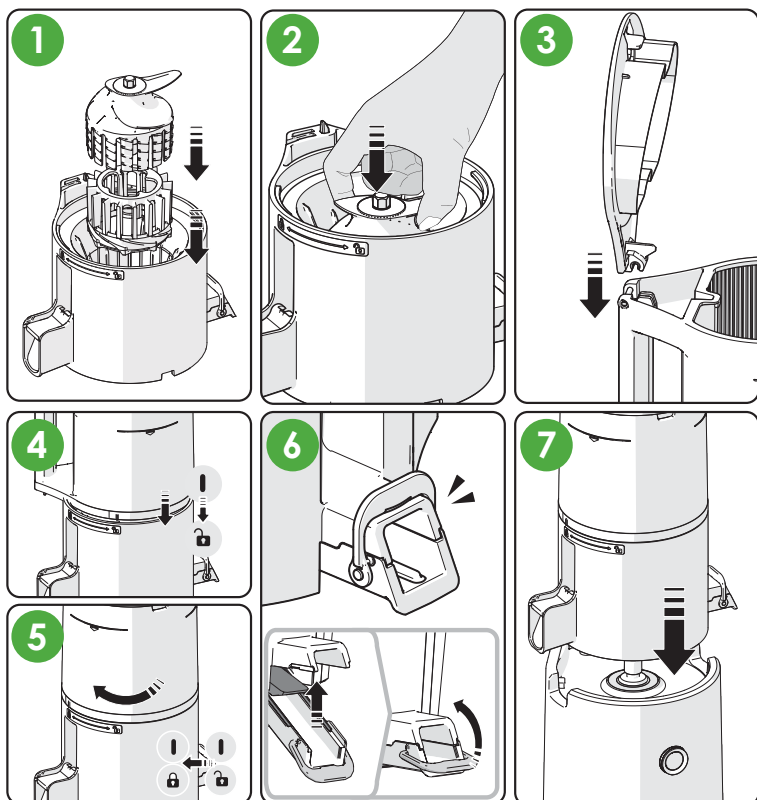
8 Contenedor de jugo

9 Contenedor de pulpa



CÓMO ENSAMBLAR

CÓMO ENSAMBLAR



1 Introduzca el Parte inferior del multi-tornillo en la cámara, e inserte el Parte superior del multi-tornillo como se muestra en la figura.

2 Presione firmemente el Parte superior del multi-tornillo y el Parte inferior del multi-tornillo montado en la cámara.

3 Monte la tapa de la tolva verticalmente respecto a la tolva.

4 Alinee la marca de la guía de montaje de la tolva con la marca de la guía de montaje de la cámara para ensamblarlas.

5 Gire la tolva ensamblada en el sentido de las agujas del reloj hasta la marca de la guía de montaje de la cámara. Si las partes internas no están montadas correctamente, la tolva no cerrará.

6 Compruebe si la tapa de descarga del zumo y el cierre de la cámara están bien cerrados.

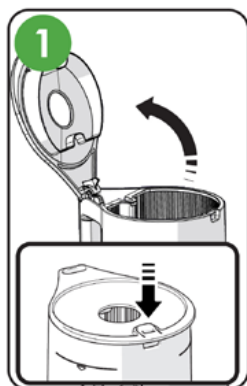
1. Levante la tapa de descarga para cerrarla y fíjela con el cierre.

2. Si el aparato no está correctamente montado o la palanca no está bien cerrada, puede haber fugas de zumo o la palanca puede abrirse durante la extracción.

7 Coloque el set de la cámara correctamente montado sobre el cuerpo del producto. Monte primero el set de la cámara y luego instálelo en el cuerpo del producto.

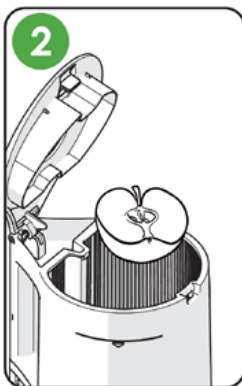


CÓMO UTILIZAR



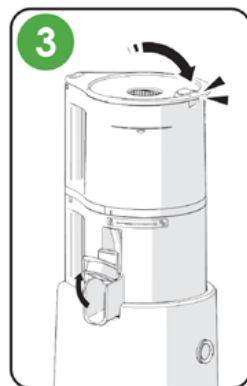
1. Abra la tapa de la tova.

- Presione la palanca de la tapa de la tova para abrirla. La inserción de una cantidad excesiva de ingredientes puede dañar el producto.



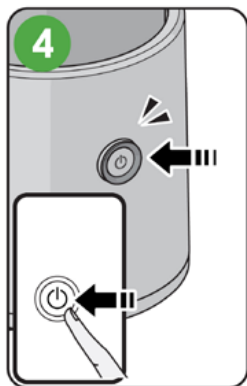
2. Añada ingredientes solo hasta la marca de límite de la tova.

- Para ingredientes blandos, mézclelos con otros ingredientes para su extracción.



3. Cierre la tapa de la tova y mantenga abierta la tapa del zumo.

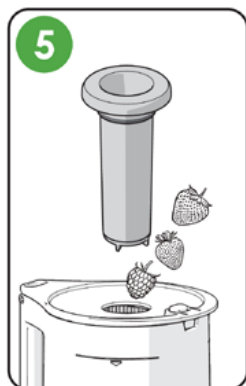
- Antes de pulsar el interruptor de encendido, coloque primero el recipiente de zumo y el de pulpa.
- El zumo puede retroceder hacia la tova si la tapa del zumo está cerrada durante la extracción. Si el zumo no sale incluso después de abrir la tapa del zumo, abra la tapa de la tova y vacíe el contenido. Cuando la tapa de la tova está cerrada, la luz blanca está encendida.



4. Pulse brevemente el interruptor de encendido para iniciar el funcionamiento.

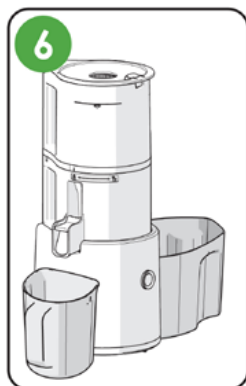
- El sonido de «clic» durante el funcionamiento del producto es el sonido del set de la cámara y el motor que se bloquean juntos.
- Durante el funcionamiento, la luz blanca parpadea en la parte del interruptor de encendido.
- Si el Multi-tornillo se detiene durante el funcionamiento, el producto gira automáticamente en sentido inverso pero, si la alimentación es inestable, la rotación inversa puede no funcionar. En tal caso, pulse el interruptor de encendido durante más de 1 segundo para activar la rotación inversa y, a continuación, vuelva a pulsar brevemente el interruptor de encendido para activarla.
- Hay un temporizador que se detiene automáticamente después de unos 5 minutos desde el inicio del funcionamiento. Si se controla el interruptor de encendido durante el funcionamiento o se abre y luego se cierra la tapa de la tova, la máquina se detiene y luego se reinicia, el temporizador se vuelve a establecer en 5 minutos.

CÓMO UTILIZAR



5. Para añadir más ingredientes durante el funcionamiento, utilice la entrada adicional o abra la tapa de la tolva.

- Cuando se abre la tapa de la tolva, el funcionamiento se detiene.
- No utilice nada más que el prensador designado.
- En caso de que el Multi-tornillo gire pero los ingredientes no se trituran en la tolva durante la extracción, utilice el prensador para presionar los ingredientes.

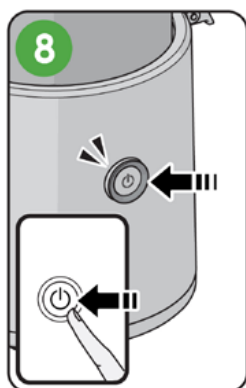


6. Vacíe el contenedor de pulpa y el de zumo para que no se llenen.



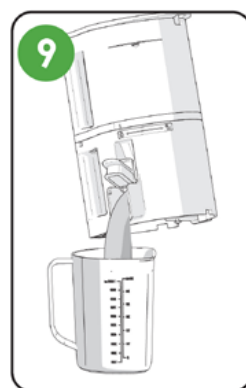
7. Deje que la máquina siga funcionando durante aproximadamente 1 minuto más después de que todos los ingredientes bajen a la tolva.

- Presione y exprima lentamente los ingredientes, ya que lleva algún tiempo que se exprima hasta el último ingrediente.
- La eliminación de la pulpa restante mediante el funcionamiento adicional de la máquina después de la extracción hace que sea más conveniente separar la tolva y limpiar las piezas.



8. Una vez terminada la extracción de zumo y de pulpa, pulse el interruptor de encendido para detener la máquina.

- La máquina se detiene 3 segundos después de ser detenida por el interruptor de encendido.



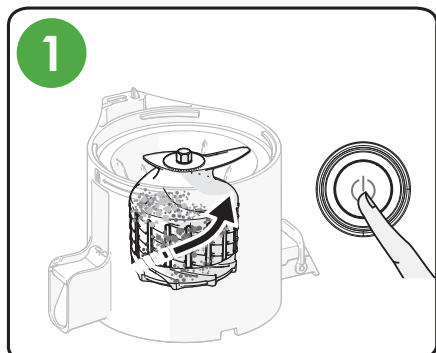
9. Vierta el zumo restante inclinando la cámara hacia adelante.

- En el caso de los zumos concentrados espesos hechos con tomates, etc., puede que todavía quede zumo en la cámara.



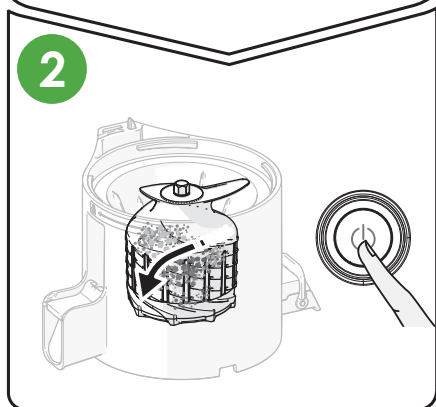
CUANDO LA BARRENA SE DETIENE DURANTE EL USO

CUANDO LA BARRENA SE DETIENE DURANTE EL USO



1. Si el Multi-tornillo se detiene durante el funcionamiento, el producto gira automáticamente en sentido inverso y luego pasa a un funcionamiento normal. Pero, si la alimentación es inestable, la rotación inversa puede no funcionar. En tal caso, pulse el interruptor de encendido durante más de 1 segundo para activar la rotación inversa.

La rotación inversa es una función que empuja los ingredientes hacia arriba. Solo funciona mientras el interruptor de encendido está pulsado y, una vez levante el dedo del interruptor, el Multi-tornillo deja de girar.



2. Después de que el Multi-tornillo se detenga por completo tras una rotación inversa, pulse brevemente el interruptor de encendido para iniciar de nuevo el funcionamiento.

Cuando se utilice la función de extracción o de rotación inversa, asegúrese de pulsar el interruptor de encendido después de que el Multi-tornillo haya dejado de moverse por completo.

Nota

Si la máquina no funciona incluso después de seguir los pasos anteriores, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente, desmonte el set de la cámara, lávelo y vuelva a utilizarlo. Debido a sus características, el motor no se detendrá de inmediato, sino que continuará girando lentamente en la dirección de funcionamiento antes de detenerse por completo.

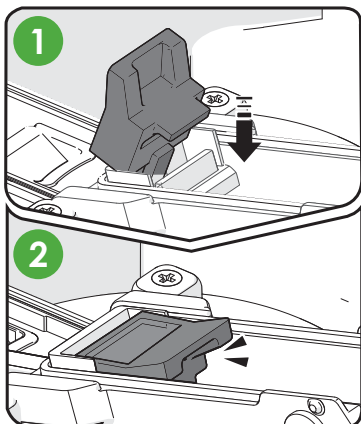


MONTAJE Y DESMONTAJE DE SILICONA

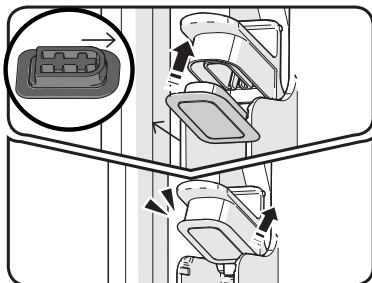
MONTAJE Y DESMONTAJE DE SILICONA

Las juntas de silicona son consumibles y se recomienda reemplazar una vez cada 6 a 12 meses. Se pueden adquirir a través del Centro de Atención al Cliente. (El exprimidor puede tener fugas si el producto no está bien montado).

JUNTA DE EXTRACCIÓN

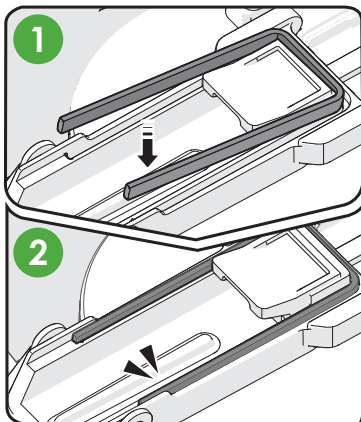


TAPÓN DE LA SALIDA DE ZUMO



Después de la limpieza, insértela de manera que el lado redondo de la junta mire hacia afuera mientras que las ranuras de la rejilla miran hacia arriba.

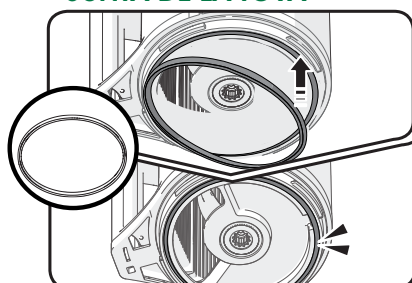
JUNTA DE SELLADO



1 Sujete y saque la junta como si se estuviera tirando de ella.

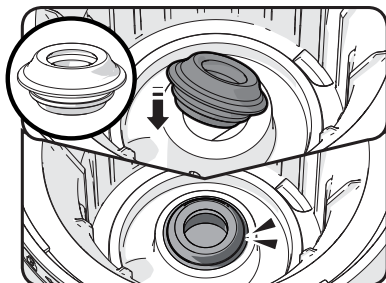
2 Después de la limpieza, introduzca primero un lado de la junta como si la estuviera enganchando.

3 Introduzca la parte restante y presione el perímetro.



Monte la junta como se muestra en la figura.

TAPÓN DE LA CÁMARA



1 Agarre un lado y tire de él hacia atrás para separarlo.

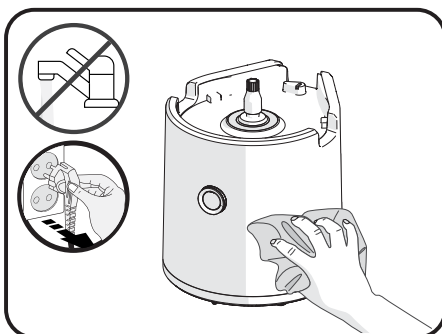
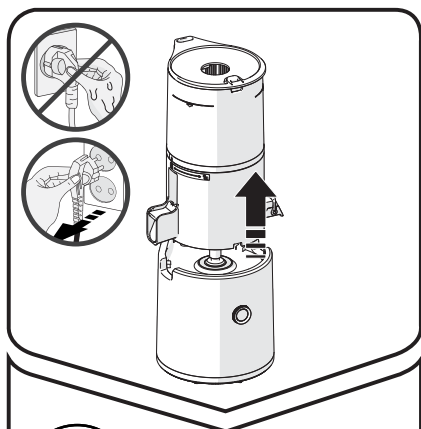
2 Después de la limpieza, compruebe la parte superior e inferior de la junta e insértela como si estuviera enganchando un lado.

3 Presione firmemente la parte restante de la junta sin que quede ninguna zona doblada.



CÓMO DESARMAR Y LIMPIAR

CÓMO DESARMAR Y LIMPIAR



Después de que el producto deje de funcionar por completo, tire del enchufe del cable de alimentación con las manos secas. Incluso después de que el producto se detenga, el motor se detendrá lentamente, así que espere unos 3 segundos antes de separar el set de la cámara.

1 Separe el set de la cámara del cuerpo del producto. Gire la tolva para abrirla y luego vaya tirando de cada una de las piezas para desmontarlas.

2 Lave las piezas con un cepillo de limpieza bajo el agua corriente.

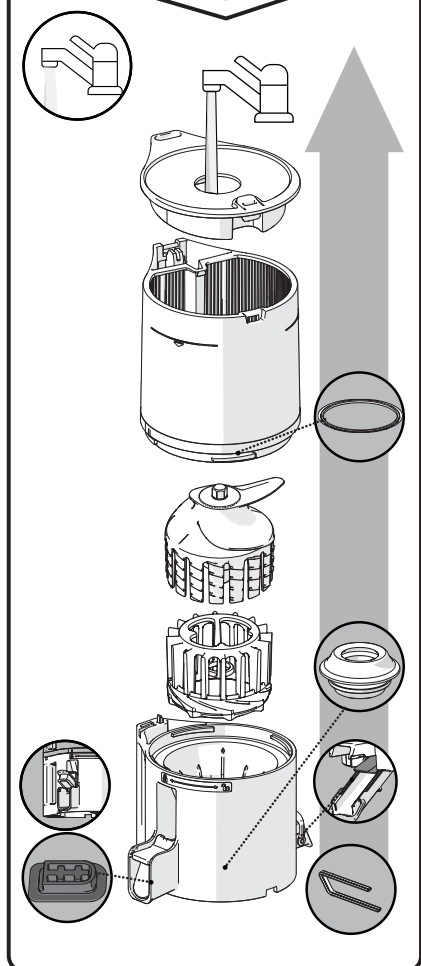
3 Abra la tapa de descarga y la tapa de zumo para limpiar la cámara.

4 Limpie el cuerpo del producto con una toalla húmeda o un paño suave.

5 Retire y lave las juntas de silicona después del uso.
- Es posible que queden residuos pegados. (junta de la tolva, junta de la tapa del zumo, junta de la extracción, junta de sellado, junta de la cámara).

6 Puede esterilizar las piezas sumergiéndolas en agua caliente diluida con bicarbonato de sodio, ácido cítrico o vinagre.

Si no se limpia el producto inmediatamente después de su uso, las piezas de acero inoxidable y otras partes pueden corroerse o decolorarse debido a la sal y la pulpa de los ingredientes. Además, los contaminantes pueden secarse y quedarse pegados en el interior, lo que dificulta su desmontaje y limpieza y también puede causar un deterioro del rendimiento. Asegúrese de limpiarlo y secarlo completamente al aire libre inmediatamente después de usarlo y guárdelo en un lugar limpio. Para el almacenamiento a largo plazo, utilice un cepillo de limpieza para lavarlo. No lo limpie con agua hirviendo o a alta temperatura ni utilice una esponja de limpieza, una esponja de acero, abrasivos y otros utensilios de limpieza afilados. **No lo coloque en el lavavajillas ni en el secador de platos.**





SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. Cuando empieza a funcionar, se oye un «clic».

Es el sonido del motor encajando con el Multi-tornillo. No se trata de un mal funcionamiento.

2. El aparato no funciona solo con el cuerpo del producto.

Compruebe si el set de la cámara y el cuerpo del producto están bien montados. Asegúrese de desconectar la alimentación cuando monte o desmonte el producto.

3. Ensámblelo de manera que esté alineado con el sensor de seguridad.

Compruebe si está ensamblado de acuerdo con la marca de la guía. Asegúrese de desconectar la alimentación cuando monte o desmonte el producto.

4. No funciona.

Compruebe si el cable de alimentación está bien insertado. Es posible que la máquina no funcionará. Solo funcionará cuando el símbolo de la cerradura en la cámara y la marca de la guía de montaje de la tolva estén ensamblados de manera que se enfrenten. Compruebe si el producto está montado según los pasos especificados en la guía de montaje. Consulte la página de la guía de montaje (página 85). ¿Ha introducido una cantidad excesiva de ingredientes o ingredientes extremadamente gruesos? Consulte la página 89 del manual para activar la rotación inversa. Por seguridad, hay configurado un temporizador que se detiene automáticamente después de unos 5 minutos desde el inicio del funcionamiento. Vuelva a pulsar brevemente el interruptor para iniciar el funcionamiento.

5. Se detiene durante su uso normal.

Compruebe si la tolva está bien montada. Si la tolva está mal montada, el producto no funcionará. Solo funcionará cuando el símbolo de la cerradura en la cámara y la marca de la guía de montaje de la tolva estén ensamblados de manera que se enfrenten. Compruebe si el producto está montado según los pasos especificados en la guía de montaje. Consulte la página de la guía de montaje (página 85). ¿Ha introducido una cantidad excesiva de ingredientes o ingredientes extremadamente gruesos? Consulte la página 89 del manual para activar la rotación inversa. Por seguridad, hay configurado un temporizador que se detiene automáticamente después de unos 5 minutos desde el inicio del funcionamiento. Vuelva a pulsar brevemente el interruptor para iniciar el funcionamiento.

6. Hay marcas de grietas causadas por un Multi-tornillo o marcas de arañazos en la parte superior del Multitornillo.

En el proceso de fabricación del moldeado, se crean marcas en forma de curva en los lados y en la parte superior del Multi-tornillo, además de las marcas de moldeado de líneas rectas. Estas partes son normales y no afectan en absoluto al funcionamiento.

7. El zumo sale por la salida de la pulpa inmediatamente después de introducir los ingredientes.

Según los ingredientes introducidos, pueden salir pequeñas cantidades de zumo por la

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

salida de la pulpa. Esto no es un defecto del producto, sino un fenómeno causado por las características de los ingredientes. La fuga se detendrá una vez el aparato comience a funcionar. Si la fuga continúa, póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente.

8. El zumo vuelve hacia la tolva.

¿Ha extraído el zumo con la tapa de zumo cerrada? Cuando se extrae zumo con la tapa de zumo cerrada, el zumo puede retroceder hacia la tolva. Si aun después de abrir la tapa del zumo no se ha vertido suficiente contenido, abra la tapa de la tolva y vacíe el contenido.

9. Fugas de zumo entre la tolva y la cámara o entre la cámara y el cuerpo del producto.

¿Está bien montada la junta de la tolva o de la cámara? El zumo goteará si la junta de la tolva o la junta de la cámara se ha montado al revés o de forma incompleta. Compruebe que la junta esté correctamente montada.

10. La tolva no se abre.

Puede que haya un exceso de pulpa en el interior. Accione el producto para descargar la pulpa del interior o repita el proceso de activar la rotación inversa durante unos 10 segundos y luego pare 2 o 3 veces. Entonces, la tolva se abrirá sin problemas. ¿Ha introducido sustancias extrañas o materias sólidas (semillas duras como las del caqui)? Si se introducen sustancias extrañas o materias sólidas, las piezas pueden dañarse más gravemente si se intenta activar una rotación inversa, por lo que debe ponerse en contacto con el Centro de Atención al Cliente y solicitar el servicio posventa.

11. La cámara tiembla (durante la extracción de zumo).

El aparato puede tambalearse ligeramente debido a los movimientos del motor del cuerpo del producto. Dependiendo de las características de los ingredientes (duros o resistentes), los movimientos se generan en distintas magnitudes. No se trata de un mal funcionamiento, sino de un fenómeno normal que se observa cuando el Multi-tornillo gira. En comparación con los ingredientes blandos con mucho contenido de agua, los ingredientes relativamente más duros puede parecer que producen una mayor agitación (por ejemplo, zanahorias, patatas, rábanos, remolacha, colinabo, etc.)

12. La tapa de descarga está cerrada pero la pulpa se descarga.

Aunque la palanca esté cerrada, la pulpa se descargará de forma natural. Dependiendo de los ingredientes utilizados, puede haber una diferencia en la cantidad y velocidad de descarga.

13. Se oye un ruido inusual mientras se hace el zumo.

Es un sonido natural que se produce cuando los ingredientes se están triturando. Si los ingredientes son duros o resistentes, como manzanas, zanahorias, coles, apio, remolachas, etc., el ruido de extracción puede ser más fuerte que el que se oye al exprimir ingredientes más blandos.

14. El Multi-tornillo se detuvo durante el funcionamiento, pero la rotación inversa no funciona automáticamente.

Si la alimentación es inestable, es posible que el producto no realice una rotación inversa de forma automática. Consulte la página 89 del manual y active la rotación inversa.

15. Durante el colado, se detiene automáticamente antes de que finalice el temporizador de 5 minutos.

Es una función que se apaga automáticamente para proteger el aparato en caso de que la rotación automática inversa se accione con frecuencia durante el colado. Esto puede ocurrir si es imposible colar o si se añaden ingredientes sin cortar. Por favor, consulte la página 76-77 del manual para ver las instrucciones de cada ingrediente e introduzca los ingredientes de forma adecuada.



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Nombre del producto	Extractor de jugos Effortless™
Modelo	JC2022
Voltaje nominal	120 V
Frecuencia nominal	60 Hz
Consumo de energia nominal	150 W
RPM	70 RPM
Capacidad	Taza de jugo 35oz (1000ml), Tolva 1.8Qt (2L)
Extension del cordón	1.4 m (55")
Peso	6.2 kg (13.7 lb)
Medidas exteriores	229 mm (9") la anchura 221 mm (8.7") el fondo 462 mm (18.2") altura
Tiempo de operación nominal	Menos de 30 minutos





RECETAS Y NOTAS

NOTAS

Para recetas, visite www.OmegaJuicers.com/recipes

[illegible]

Impulso Limpio

Ingredientes que necesitará:

$\frac{1}{2}$ betabel
5 hojas de espinaca
 $\frac{1}{4}$ repollo
1 ramo de brócoli
 $\frac{1}{2}$ toronja
 $\frac{1}{2}$ limón
1 naranja
1 kiwi
2 trozos pequeños de jengibre

PREP 2 minutos JUGO 4 minutos

Instrucciones de preparación:

- 1 Corte todos los ingredientes a un tamaño que quepan en la tolva
- 2 Extraiga el jugo en el extractor Omega
- 3 Sirva sobre hielo
- 4 ¡Disfrute!

Sueño Australiano

Ingredientes que necesitará:

2 betabeles
(remolacha australiana)
2 zanahorias orgánicas
1 taza de fresas orgánicas
2 tazas de hojas (6 a 8 hojas)
de col rizada
(Rapollo rizado australiano)

PREP 3 minutos JUGO 6 minutos

Instrucciones de preparación:

- 1 Lave bien todos los ingredientes.
- 2 Corte a un tamaño adecuado para el extractor.
- 3 Extraiga el jugo en el extractor Omega.
- 4 Sirva sobre hielo y disfrute.

Gloria Cítrica de la Mañana

Ingredientes que necesitará:

2 toronjas (peladas)
1 pimiento dulce rojo
2 peras
6 zanahorias

PREP 5 minutos JUGO 5 minutos

Instrucciones de preparación:

- 1 Lave bien todos los ingredientes.
- 2 Extraiga el jugo en el extractor Omega y ¡disfrute!

Tamaño de la porción: 16 - 18 oz.

Rico en vitamina C y beta carotenos, así como vitaminas A y K, e incluso cobre.

Salsa en Vaso

Ingredientes que necesitará:

2 Tomates
¼ Cebolla
½ Limón
1 Chile jalapeño
5 Ramitas de cilantro fresco

PREP 5 minutos JUGO 5 minutos

Instrucciones de preparación:

- 1 Lave bien todos los ingredientes.
- 2 Pele el limón (opcional).
- 3 Coloque todos los ingredientes en el extractor Omega y extraiga el jugo.
- 4 Sirva y disfrute.

Impulso Saludable Total

Ingredientes que necesitará:

1 manzana mediana, sin el centro y cortada en cubos
2 peras suaves medianas, sin el centro y cortada en cubos
½ taza de cerezas frescas (sin huesos, y en caso de usar cerezas congeladas, deje descongelar)

PREP 5 minutos JUGO 5 minutos

Instrucciones de preparación:

- 1 En su extractor Omega, extraiga el jugo de la manzana, las peras y las cerezas.
- 2 Antes de servir, adorne con una cereza fresca, si desea.

Poder Verde

Ingredientes que necesitará:

1 pepino
2 hojas verdes de berza
1 manojo de flores de coliflor
½ limón amarillo (sin la cáscara)

PREP 5 minutos JUGO 5 minutos

Instrucciones de preparación:

- 1 Lave todos los ingredientes.
- 2 Coloque todos los ingredientes en su extractor Omega y extraiga el jugo.
- 3 Sirva en su vaso y ¡disfrute!

Mañana Tropical

Ingredientes que necesitará:

1 durazno (sin el hueso)
1 mango (pelado y sin semilla)
1 naranja (sin cáscara)
½ taza de agua de coco
1 cucharadita de néctar de agave

PREP 5 minutos JUGO 5 minutos

Instrucciones de preparación:

- 1 Corte las frutas para que quepan en la tolva.
- 2 En su extractor de jugos Omega, extraiga el jugo del durazno, mango y naranja.
- 3 Agregue los ingredientes restantes y agite.
- 4 Sirva frío y adorne con una rebanada de durazno.

Jugo de Manzana y Kiwi

Ingredientes que necesitará:

2 manzanas
3 kiwis

PREP 5 minutos JUGO 5 minutos

Instrucciones de preparación:

- 1 Lave las manzanas, quite el centro y corte en cuartos.
- 2 Pele los kiwis y corte en trozos pequeños.
- 3 Extraiga el jugo de todos los ingredientes en su extractor Omega.
- 4 Agite antes de beber.



NOURISH YOUR BODY
Enrich Your Soul

NOURISSEZ VOTRE CORPS
Enrichissez Votre âme

NUTRA SU CUERPO
Enriquezca su alma

Prop. 65 Warning for California Residents	
	WARNING: CANCER AND REPRODUCTIVE HARM - www.P65Warnings.ca.gov
Avertissement Relatif à la Prop. 65 pour les Résidents de la Californie	
	AVERTISSEMENT: LE CANCER ET LES FONCTIONS REPRODUCTRICES - www.P65Warnings.ca.gov
Prop. 65 Advertencia para los Residentes de California	
	ADVERTENCIA: CÁNCER Y DAÑO EN EL APARATO REPRODUCTIVO - www.P65Warnings.ca.gov

Discover the complete line of Omega brand professional products at:
Découvrez la gamme complète des produits professionnels de la marque Omega à:
Descubra la línea completa de productos profesionales de la marca Omega en:

www.OmegaJuicers.com

The Legacy Companies, Weston, FL 33331 U.S.A.

© 2023 Omega®