



USER MANUAL
GUIDE DE L'UTILISATEUR
MANUAL DEL USUARIO



MODEL MMV700 Series MegaMouth™
LOW SPEED JUICER AND NUTRITIONAL SYSTEM

MODÈLE Série MMV700 MegaMouth™
EXTRACTEUR DE JUS À VITESSE FAIBLE ET SYSTÈME ALIMENTAIRE

MODELO MegaMouth™ de la serie MMV700
SISTEMA DE NUTRICIÓN COMPACTO Y EXTRACTOR DE JUGO A BAJA VELOCIDAD

www.OmegaJuicers.com



Congratulations!

CONGRATULATIONS on the purchase of your new Omega product.

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

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

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

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

CUSTOMER SERVICE: Visit: **www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers**

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

TABLE OF CONTENTS

02	Safety First
03	Know Your Omega
04-06	Assembling Your Omega Appliance
07-09	Operating Instructions & Tips
10-11	Ingredient Tips When Using Juice Screen
12-14	Ingredients Preparation
15-16	Disassembling & Cleaning
17	Cleaning the Silicone Parts
18	Using the Cleaning Tool
19	Using the Blank Cone
20	Using the Smoothie Strainer (Optional)
21-23	Troubleshooting
24	Specifications
25	Notes
26	French
52	Spanish

SAFETY FIRST

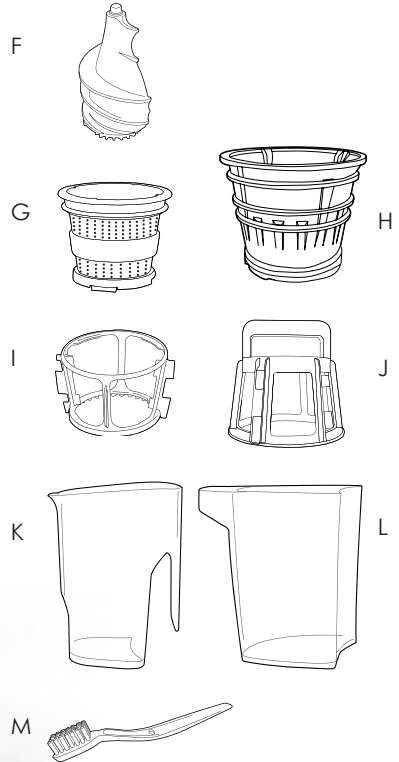
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

1. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or motor base in water or any other liquid.
2. Always use the appliance on a dry, level surface.
3. The use of attachments not sold or recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
4. Do not remove the container from the motor base while appliance is in operation.
5. Do not place hands in container unless the unit is disconnected from the power outlet.
6. Disconnect the appliance from the power outlet before removing container from base.
7. To reduce risk of injury, never place blade assembly on base without jar properly attached.
8. Always operate the appliance with cover in place.
9. Do not use this appliance for any purpose other than food or beverage preparation.
10. Do not process boiling liquids. Let cool before placing in pitcher.
11. Do not leave the appliance unattended when in use. Young children should be supervised when near the appliance.
12. Do not place appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
13. Unplug appliance from the power outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
14. This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use outdoors.
15. Fully unwind the cord before use.
16. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water or any other liquid.
17. Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
18. This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure they can use the appliance safely.
19. It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorized Omega Service Center for examination and/or repair.
20. Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorized Omega Service Center.
21. This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW YOUR OMEGA



A Feeder Tube

B Drum Lid

C Juicing Bowl

D Detachable Juice Tap

E Base

F Auger

G Juice Screen

H Blank Cone

I Rotation Wiper

J Cleaning Tool

K Juice Cup

L Pulp Cup

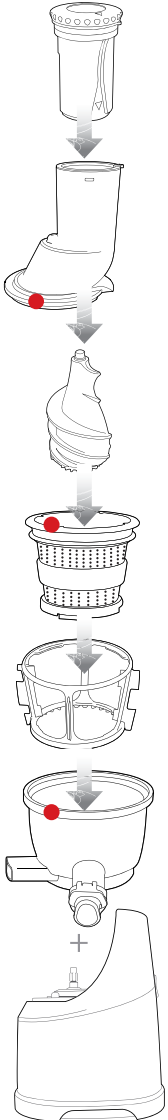
M Cleaning Brush

ASSEMBLING YOUR OMEGA APPLIANCE

BEFORE FIRST USE

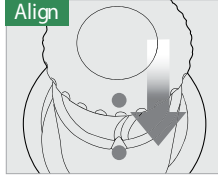
Before using your Omega Appliance for the first time, remove packaging material and labels. Ensure the appliance is switched off and the power cord is unplugged. Wash the parts in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Do not place parts in the dishwasher. The motor base can be wiped with a damp cloth. Ensure that the compression silicone and silicone ring are assembled properly.

APPLIANCE PARTS



PUSHER

Align



Align the dots ● and slide the pusher in.

STEP 1

Top-set assembly

Align the red dots ● on each part and assemble in the order shown. Once assembled, turn the drum lid clockwise to close.

STEP 2

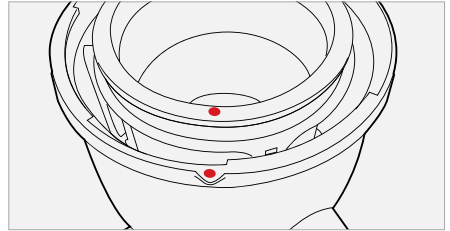
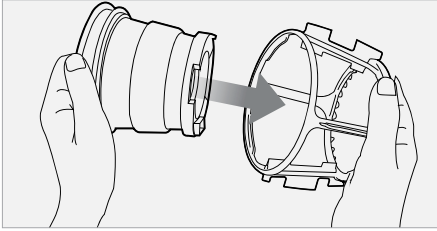
Top-set base assembly

Place the drum lid on the juicing bowl. Align the down arrow ▼ on the drum lid with the ▽ OPEN mark on the base and turn to the ▲ CLOSE position.

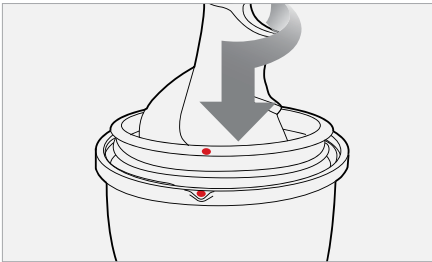
ASSEMBLING YOUR OMEGA APPLIANCE

STEP 1 Top-set assembly

1. Assemble the juice screen into the rotation wiper then place this assembly in to the juicing bowl ensuring the red dot ● on the juice screen is aligned with the red dot ● on the juicing bowl.



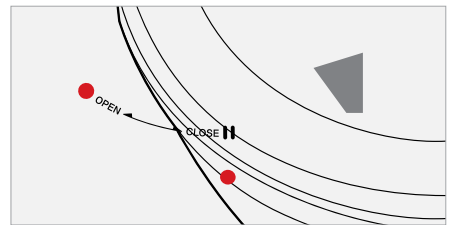
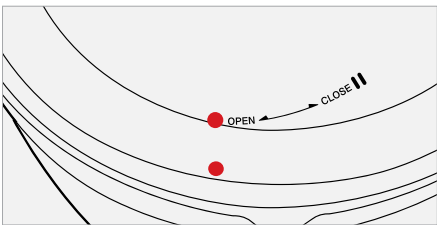
2. Place the auger into the juice screen. Turn and press down on it until it clicks into place.



NOTE: The auger needs to be locked in place in order to close the drum lid.

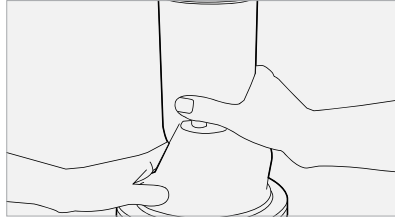
3. Place the drum lid on to the juicing bowl aligning the red dot ● on the drum lid with the red dot ● on the juicing bowl. Turn clockwise to close, aligning the red dot ● on the drum lid with the close mark II.

STEP 2 Top-set base assembly

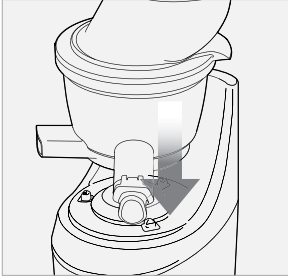


ASSEMBLING YOUR OMEGA APPLIANCE

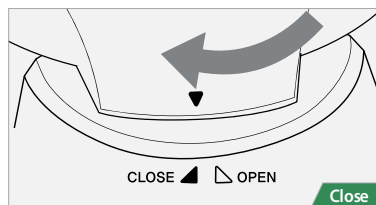
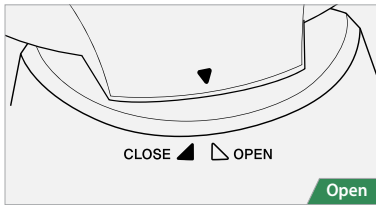
TIP: For easy assembly hold the drum lid by grabbing the feeding tube and turn clockwise as shown in the illustration.



4. Place the drum lid on the juicing bowl. Align the down arrow ▼ on the drum lid with the ◻ OPEN mark on the base and turn to the ▲ CLOSE position.



5. Open/Close mark on the top-set.



NOTE: The juicer will not operate if the down arrow ▼ on the drum lid is not completely aligned with the ▲ CLOSE mark on the body.

6. Place the pulp cup under the pulp spout and place the juice cup under the juice spout as shown in the illustration.



OPERATING INSTRUCTIONS

STEP 1 After preparing the ingredients, plug the power cord into a wall outlet.

- NOTE:**
- Do not touch the power cord with wet hands.
It may cause electrical shock, short-circuit, or fire.
 - Check the safety of the wall outlet.

STEP 2 Press the FORWARD button to operate.

- NOTE:**
- Forward: Pulls down and slowly masticates the ingredients.
 - Reverse: Pushes the ingredients back up to dislodge them.

If the ingredients jam in the screw and the drum lid does not open, press the OFF button. Then press and hold the REVERSE button until the ingredients are dislodged. Repeat REVERSE - OFF - FORWARD as often as needed to achieve the desired result.

IF THE JUICER STOPS DURING OPERATION:

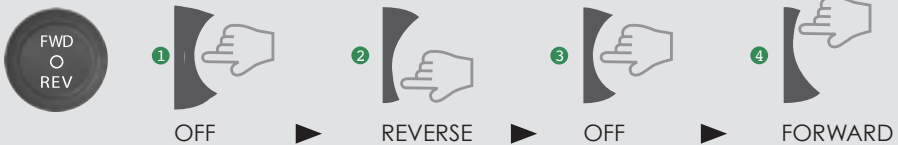
Switch the button to OFF position then press and hold the REVERSE button until the ingredients move.

Repeat REVERSE - OFF - FORWARD as needed.

FORWARD: Pulls down the food

OFF: Stops the operation

REVERSE: Pushes the food back up



NOTE: If the juicer does not work after these steps, disassemble and clean the parts before operating the juicer again.

OPERATING INSTRUCTIONS

STEP 3 Insert the prepared ingredients one piece at a time.

- NOTE:**
- Fibrous leafy vegetables (celery, kale, etc.):
 - Separate each stem. Cut the outer stems that are thick and tough to 4 inches (10 cm) long or less.
 - Bundle up the leafy vegetables as inserting into the juicer. Alternate between leafy parts and stems.
 - Before extracting, remove hard seeds or pits in ingredients.
 - When juicing frozen fruits with small seeds, ensure that even the seeds are completely thawed.
 - Insert the ingredients one piece at a time.
- TIP:**
- Align the dots ● and slide the pusher in.
 - After inserting ingredients, use the pusher when it is necessary. Too much use of the pusher may affect the juice quality.
 - Intermittently use the pusher for soft ingredients like tomatoes and apples. Constant use of pusher for soft ingredients may affect the juice quality.

STEP 4 Use the juice cap to make mixed juices.

- TIP:**
- Juicing with the juice cap closed creates various mixed juice creations when different fruits and vegetables, milk, banana, beans etc. are selected.
 - After juicing, close the juice cap to stop the juice from dripping, especially when disassembling the juicing bowl off the base.
 - When making different juices quickly rinse away any leftover
- NOTE:**
- Leave the juice cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction, (e.g. apples, celery).
 - Pay close attention when operating with the juice cap closed. Juice may overflow if the juice collected in the juicing bowl exceeds its capacity marked on the bowl.

OPERATING INSTRUCTIONS

STEP 5 After juice and pulp are completely extracted, switch the unit OFF.

- NOTE:**
- If the remaining ingredients in the juicing bowl have not been extracted completely, the drum lid may not open easily. After each extraction, run the juicer for an additional 30 seconds to let the juicer extract the remaining pulp.
 - When the drum lid is stuck, press the REVERSE - OFF - FORWARD button in this order; switching back and forth 2 or 3 times to dislodge the ingredients. Then place hands on top of the drum lid and firmly press down while simultaneously turning the drum lid counter clockwise to open.
 - Depending on the ingredients, pour water down the feeding tube to rinse out the interior of the juicing bowl and then attempt to remove the drum lid.

OPERATING TIPS WHEN USING JUICE SCREEN

1. Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.
2. Do not continuously operate the juicer for more than 30 minutes. This can damage the motor from overheating. After continuous use, let the juicer rest for 30 minutes to cool down before starting another session.
3. Do not put hand, utensil, tong, or other objects into the feeding tube other than the provided pusher.
4. During operation, do not put spoon, spatula or other objects into the juice spout of the juicing bowl. If other object is put into the juice spout during operation, such materials can get stuck and damage the juicer parts.
5. Do not put dried whole grains, fruits with hard seeds or ice. These may damage the juicer parts (e.g. juicing bowl, and auger).
 - Beans or grains can be used if soaked overnight or boiled. (Do not use more than 2 cups (500 g) per each session.)
 - Fruits with pits and hard seeds (e.g. nectarines, peaches, mangoes and cherries) must be pitted before juicing.
 - When using frozen fruits with small seeds such as grapes, completely thaw before inserting them into the juicer.
 - Use of ice in the juicer will decrease the product durability over time.
6. Do not use ingredients containing excessive amounts of vegetable oil or animal fat. Do not use the juicer to extract vegetable oil from ingredients. If vegetable/animal oil gets on the auger, it may reduce performance and even damage the part.
7. Do not reinsert the extracted pulp into the juicer. This can cause the juicer to stop or cause the drum lid not to open.
8. After juicing ingredients with seeds like grapes, thoroughly clean all the crevices on the bottom of the auger.

INGREDIENT TIPS WHEN USING JUICE SCREEN

Juicer damage due to owner negligence or from not following the instructions in the owner's manual will void the warranty service.

DO NOT put the following ingredients into the juicer:

Hard seeds:



Peach, nectarines, apricot, plum, mango, etc.
Remove hard seeds from the ingredients before juicing.

Hard or inedible skins:



Pineapple, melon, mango, orange, etc.
Peel the skins from the ingredients before juicing.

Frozen fruits or ice:



Frozen strawberry, blueberry, raspberry, etc.
Completely thaw frozen fruits before juicing.
Do not use ice.

Vegetable/animal oil:



Sesame seed, butter, margarine, etc.
Do not extract ingredients containing vegetable or animal oil. This can reduce performance and even damage the juicer.

Omega's Low Speed Juicer is an innovative product that uses a patented low speed masticating technology to efficiently extract the juice from ingredients. The juicer is designed to obtain the best result from ingredients with firm composition and with high water content.

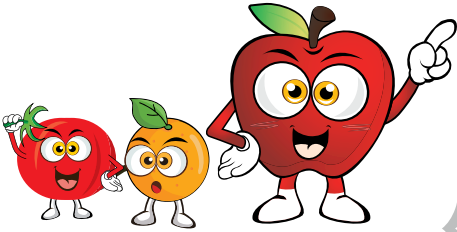


INGREDIENTS PREPARATION

Juice Yield:

- For the optimal extraction and maximum juice yield, cut the ingredients following the guidelines given in this section.
- **Insert ingredients slowly monitoring how the ingredients are extracted.** The juice yield may vary depending on the juicing speed.

Soft fruits and vegetables (e.g. Oranges, tomatoes):



1-4 Wedges

- Peel the skin off oranges. For tomatoes and apples, take out the stem.
- If the ingredients are larger than the feeding tube, cut the ingredients into pieces that will fit into the feeding tube.
- Fruits with pits (like a peach) must be pitted before extraction. Cut to 1-4 wedges then slowly insert the ingredients down the feeding tube.

PREPARATION TIPS:

- Cut 1-4 wedges.

EXTRACTION TIPS:

- Slowly insert the ingredients one piece at a time.
- Use the pusher to push the ingredients down the feeding tube. (The pusher also helps prevent juice from spraying out of the feeding tube when extracting ingredients with high water content)
- Leave the juice cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction. (Foam can accumulate if operated with the juice cap closed.)
- It is recommended that the extracted juice be consumed within 72 hours after extracting. Depending on the density of the ingredients the extracted juice can gradually show layers over time.
- If there is an excessive amount of foam, use a mesh strainer to separate it from the juice.
- When an ingredient is being masticated by the auger, the squeezed ingredient may splash juice through the feeding tube. Use the pusher to block out the juice splash when juicing

INGREDIENTS PREPARATION

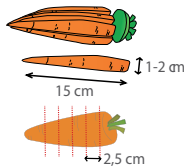
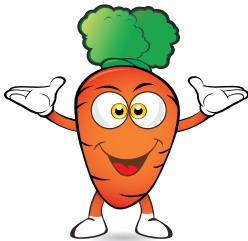
How to Use the JUICE Cap:

- Juicing with the juice cap closed allows mixed juice creations with different fruits, vegetables and liquids.
- After juicing, close the juice cap to block excess juice from dripping, especially when disassembling the juicing bowl off the base.
- When making different juices quickly rinse away any leftover flavors by running a glass of water in the juicer with the juice cap closed.
- Leave the juice cap open when juicing ingredients that create excessive foam during extraction (e.g. apples, celery).
- Pay close attention when operating the juicer with the juice cap closed. Juice may overflow if the juice collected in the juicing bowl exceeds its capacity marked on the juicing bowl.

Adjusting the amount of pulp in the juice:

- Depending on the ingredient, you may get extra pulp in the juice when juicing continuously.
- To reduce the amount of pulp, disassemble the top-set and wash frequently.

Hard fruits and vegetables (e.g. carrots, potato, beets & spinach):



Hard fruits and vegetables may put excess strain onto the motor and cause it to stall.



Soak in cold water prior to juicing and cut to appropriate sizes.



To increase the juice yield, juice fruits and vegetables with high water content.

PREPARATION TIPS:

- Slice the ingredients 1 inch (2.5 cm) thick or cut 1 inch (2.5 cm) wide and 2-6 inches (5-15 cm long.)
- Soak hard ingredient like carrots and ginger in cold water prior to juicing.

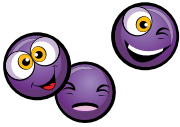
EXTRACTION TIPS:

- Slowly insert the ingredients one at a time.
- Pace the juicing speed ensuring each ingredient is thoroughly extracted.
- To maximize the juice yield, juice with ingredients with high water content.

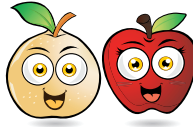
INGREDIENTS PREPARATION

Ingredients with small seeds (e.g. raspberry, pomegranate, grape):

Slowly insert ingredients with small seeds to prevent the seeds from clogging the juice screen.



Insert ingredients slowly to minimize the amount of leftover seeds in the juice screen.



For best result, juice with ingredients with higher amount of fluid (e.g. apple, pear)



PREPARATION TIPS:

- When juicing frozen ingredients (e.g. raspberry, strawberry), make sure they are completely thawed.
- Thoroughly rinse ingredients like grapes. Take the grapes off and discard the stem.
- For pomegranate, discard the skin and juice only the inner part

EXTRACTION TIPS:

- Depending on the size of the grape, insert 3~5 grapes at a time while monitoring the extraction result.
- Thaw frozen ingredients like pomegranate and raspberry then insert about 1 tablespoon (5 g) at a time.
- Frozen ingredients usually lose significant amount of fluid from thawing. When juicing, mix milk or yogurt to balance the fluid lost.

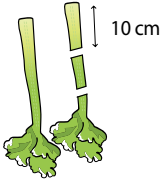
! CAUTION:

If the lid does not open due to excessive amount of small seeds left in the juicing bowl, continuously run the juicer for 30 second to extract any leftover seeds. If the lid is still stuck, repeat **REVERSE - OFF- FORWARD** until the ingredients become dislodged. Then twist the lid to open while pushing downwards on the lid with palms (depending on the ingredient, pour some water down the feeding tube for quick rinsing to help dislodging).

INGREDIENTS PREPARATION

Fibrous and/or tough leafy ingredients (e.g. celery, kale, pineapple):

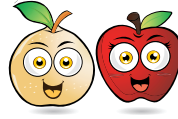
Fibrous ingredients like celery and kale should be cut into small lengths before juicing.



When juicing leafy ingredients like celery and kale, do not collect more than 2 cups (500 g) per session. For best result, disassemble and wash the top-set before juicing again.

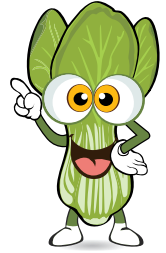


If leafy ingredients wrap around the juicing screw, open the lid and remove the fibers before continue juicing.



It's best to juice with ingredients with higher amount of fluid, like apples or carrots.

Carrots, apples :
fibrous ingredients = 9:1
[recommended ratio]



PREPARATION TIPS:

- Soak fibrous ingredients in cold water for about 30 minutes before cutting them.
- Separate each stem. Cut the outer stems that are thick and tough to 4 inches (10 cm) long or less.

EXTRACTION TIPS:

- One at a time, slowly insert the prepared ingredients.
- Insert more ingredients after the previously inserted ingredients have been completely extracted.
 - Roll leaves in spiral as inserting into the juicer.
 - Insert the leafy part of the ingredients first then alternate between leafy parts and stems.
 - For ingredients like wheatgrass, grab a handful and insert in a bundle.

! CAUTION:

- The fibers from tough ingredients like celery can wrap around the auger and affect juicer's performance. Cut the stems that are thick and tough to 4 inches (10 cm) long or less.
- Foam can build up from juicing fibrous ingredients. Use strainer to remove the foam before serving.
- For ingredients like pineapple, slice off the rind of the pineapple and cut around the fibrous core. Cut the flesh of the pineapple to smaller pieces.
- Recommended amount of juicing per session is 2 cups (500 g). When juicing more than 2 cups (500 g), wash the top-set before continue juicing.

DISASSEMBLING AND CLEANING

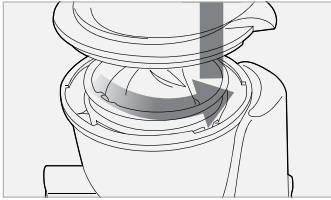
STEP 1

Switch OFF and unplug the power cord from the wall outlet.

- NOTE:**
- Extract all the remaining pulp in the juicing bowl before stopping the juicer.
 - For easier clean up, operate the juicer for an additional 30 seconds after the juice is extracted.
 - When the drum lid is stuck, press the REVERSE – OFF – FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times to dislodge. Then place both hands on the drum lid and firmly press down while simultaneously turning the drum lid to open.
- * Fill the juicing bowl with water and run the juicer before opening the drum lid. It may help to open the drum lid when stuck.

STEP 2

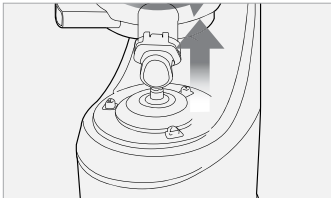
Turn the drum lid counter clockwise to open.



- NOTE:**
- When moving the appliance, do not lift by grabbing the feeding tube. Always lift the appliance by grabbing the base or handle.

STEP 3

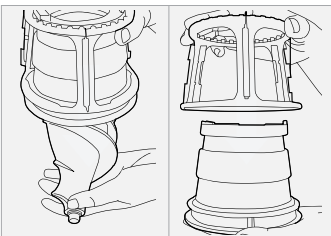
In order to disassemble, lift off the drumset from the base.



- NOTE:**
- Immediately clean the juicer after each use by lifting off the drumset from the base. (Removing the auger and juice screen while drum-set is still on the base may cause dripping.)

STEP 4

Remove the auger, juice screen and rotation wiper unit from the juicing bowl. Clean with provided brush.

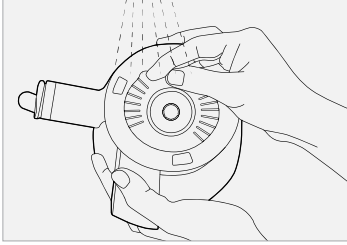


- NOTE:**
- Immediately clean the juicer after each use. If remaining residue in the juicer dries up, it can make disassembling and cleanup difficult. The excess build up can cause poor performance in future uses.
 - For easier disassembly, place the topset in the sink and run the water through from the top of the top-set.
 - Thoroughly dry the bottom of the auger.

DISASSEMBLING AND CLEANING

STEP 5

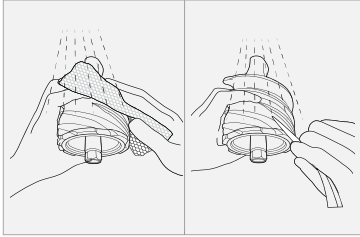
Place the juicing bowl under running water.



- TIP:**
- The round brush can clean the juice spout of the juicing bowl.

STEP 6

Under running water, clean the outside of the auger with a dish scrub. Use the tip of the cleaning brush to push out any residue in the crevices on the bottom of the auger.



- TIP:**
- Thoroughly clean the auger ensuring that the auger is clean without any residue.
 - Completely dry before using.
- NOTE:**
- After juicing ingredients with seeds, make sure to thoroughly clean the bottom crevice of the auger. (If this area isn't properly cleaned, it can damaged the auger.)

STEP 7

Clean the base with a soft damp towel and dry.

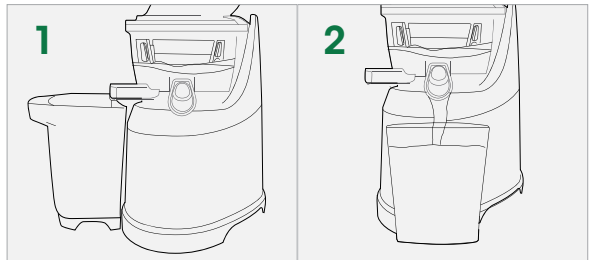


- NOTE:**
- If the towel is dripping wet, make sure to squeeze out the excess liquid before using it on the juicer.

QUICK RINSING:

1. With the juice tap closed, fill the juicing bowl with water and turn on the juicer.
2. Let it run for a moment. Open the juice tap and let the water run out of the juicing bowl.

- TIP:**
- It is not necessary to completely clean the juicer in between making multiple juices during a single juicing session.
 - When finished juicing, disassemble and clean thoroughly between sessions to prevent residue buildup.



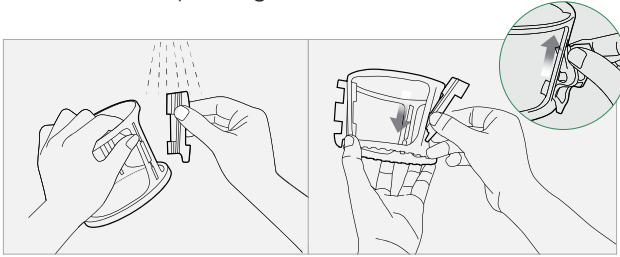
CLEANING THE SILICONE PARTS

TIP: • Clean the rotation wiper under running water. Thoroughly dry after cleaning. Before assembling the top-set, ensure that the compression silicone and silicone ring are firmly inserted.

NOTE: • If the compression silicone and silicone ring are not firmly inserted, juice may leak from the bottom of the juicing bowl.

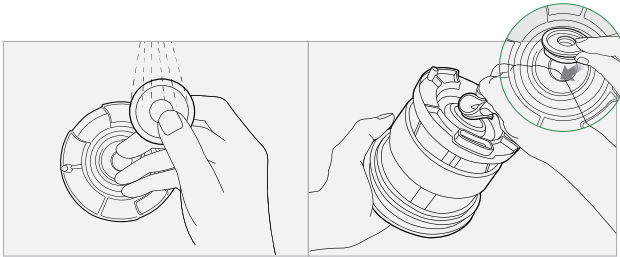
Silicone Brush

Pull out the silicone brush from the rotation wiper to clean. After cleaning, insert into the slot with the tail pointing down as shown in the illustration.



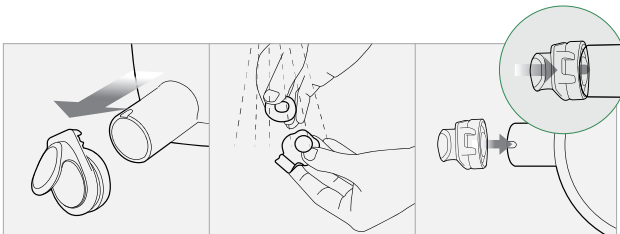
Silicone Ring

Remove the silicone ring from juice screen to clean. After cleaning, push in the silicone ring as shown in the picture. Carefully place the silicone ring by aligning grooves and wedges.



Juice Tap

Remove from the juice spout to clean. After cleaning, attach the Juice Tap to the Juice Tap silicone on the juice spout.



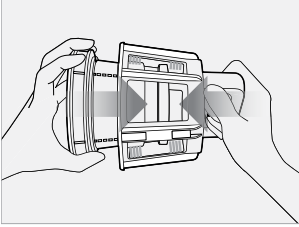
USING THE CLEANING TOOL

TIP: • The cleaning tool makes clean-up quick and easy. Dry completely after cleaning.

STEP 1

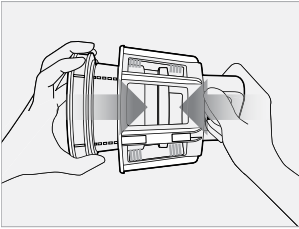
Hold the cleaning tool with one hand and insert the juice screen into the cleaning tool.

NOTE: • Insert the juice screen until you hear a click.



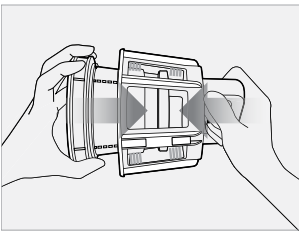
STEP 2

Under running water, rotate the cleaning tool and the juice screen in opposite directions to clean.



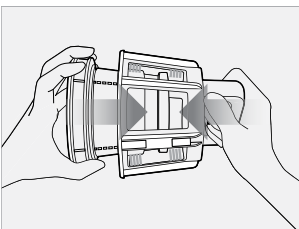
STEP 3

Thoroughly rinse the inside and outside of the juice screen under running water.



STEP 4

After cleaning, remove the juice screen from the cleaning tool. Dry before storing.



USING THE BLANK CONE

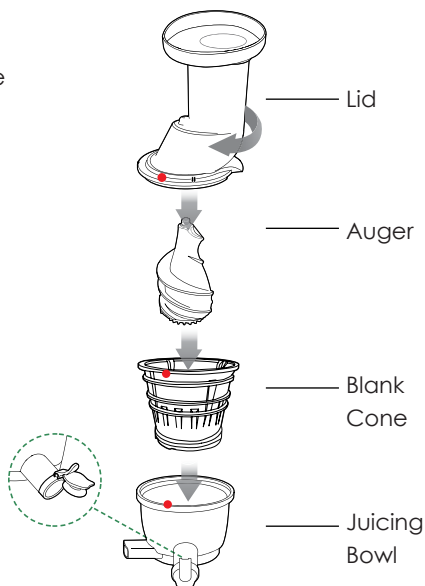
! Before use, make sure the silicone cover is placed correctly.

STEP 1

To assemble the top set, place the auger and the blank cone in the juicing bowl and close the lid.

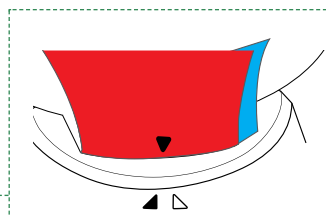
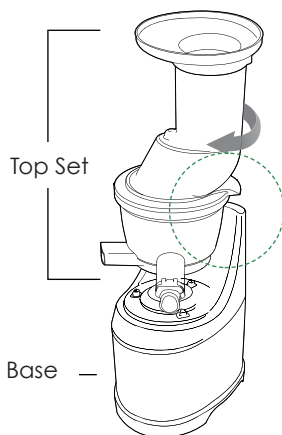
1. Insert the blank cone into the juicing bowl while aligning the red dots ● of the blank cone and the juicing bowl.
2. Insert the auger into the blank cone with a twisting motion.
3. Place the lid onto the juicing bowl by aligning the red dots ● of the lid and the juicing bowl. Then, rotate the lid clockwise until the lid is secured.

(When using the blank cone always leave the Juice Tap open.)



STEP 2

Place the assembled top set onto the base.



Align the arrow ▼ from the lid with the ▲ OPEN sign from the base and rotate the topset clockwise until the arrow ▼ from the lid is in the ▲ CLOSE position.

! CAUTION:

The blank cone is used only with frozen ingredients. Depending on the different ingredients, allow the frozen items to thaw for 5 to 20 minutes before use. Slowly process a smaller amount per batch.

Do not use ice or process ingredients containing vegetable or animal oil. It may cause a malfunction.

Remove hard seeds from the ingredients and peel the skins from the ingredients before juicing.

USING THE SMOOTHIE STRAINER

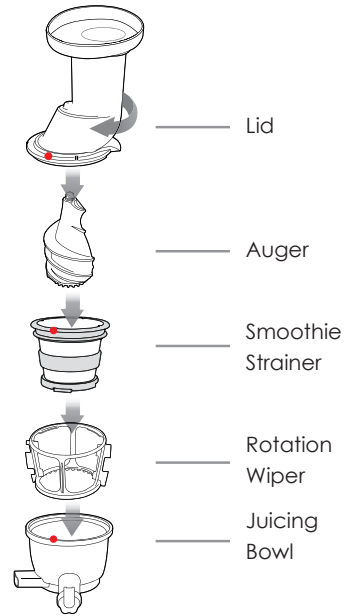
SMOOTHIE STRAINER SOLD SEPARATELY

STEP 1

To assemble the top set, place the auger and the smoothie strainer in the juicing bowl and close the lid.

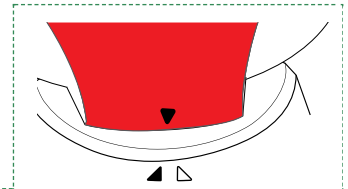
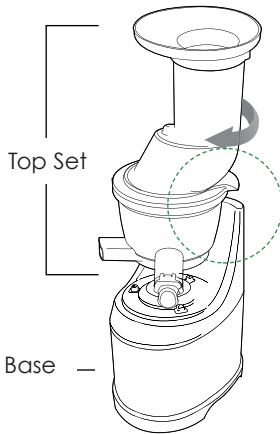
1. Insert the rotation wiper and the smoothie strainer into the juicing bowl while aligning the red dots ● of the smoothie strainer and the juicing bowl.
2. Insert the auger into the smoothie strainer with a twisting motion.
3. Place the lid onto the juicing bowl by aligning the red dots ● of the lid and the juicing bowl. Then, rotate the lid clockwise until the lid is secured.

(When using the smoothie strainer, make sure the Juice Tap is closed.)



STEP 2

Place the assembled top set onto the base.



Align the arrow ▼ from the lid with the ▷ OPEN sign from the base and rotate the topset clockwise until the arrow ▼ from the lid is in ▲ CLOSE position.

! CAUTION:

When using frozen ingredients, make sure to thaw your frozen ingredients for about 5 to 20 minutes before use. (The required period to thaw the ingredients will depend on the time and temperature the ingredients were kept in freezer.)

When making smoothie, add milk or other types of liquid between ingredients. Check the consistency by looking through the juicing bowl, add more liquid as needed.

Please do not insert ingredients like ice, meat, oil or fat based ingredients. These may damage the parts.

Please remove hard or thick seeds, pits, or peel before use.

TROUBLESHOOTING

WHEN THERE IS NO POWER TO THE JUICER:

- Check if the power cord is properly plugged in.
- Check if the drum lid and the juicing bowl are properly assembled.
- Check if the top-set and the body are properly assembled.
- Juicer will not operate if parts are not assembled properly.

LOW JUICE YIELD:

- Different ingredients hold different amounts of fluid that will yield different amounts of juice.
- If the ingredients are not fresh, they may contain reduced amount of fluid, which will yield less juice. Soak ingredients in cold water for about 30 minutes prior to juicing for the best result.
- Check if the compression silicone is firmly inserted.
- If the ingredient itself has low water content, it may help to soak it in water before juicing.
- If juicing ingredients with small seeds, after a few servings, it may reduce the juice yield. For best result, disassemble and wash the topset in between juicing.
- If there is seed residue on the bottom of the juice screen, this can affect juicer performance and the overall juice yield.

THERE IS TOO MUCH PULP IN THE JUICE:

- To reduce the fine pulp, clean the top-set frequently and extract the pulp.
 - Use a mesh strainer and put the juice through it to collect the unwanted pulp.
 - If the juice screen and the auger are damaged and affecting the juicer's performance, it is recommended the parts be replaced.
- * The lifetime of each part may vary depending on length and method of use and ingredients extracted.

ODD NOISE FROM THE JUICER:

- Check if the parts are assembled correctly. Try reassembling the parts and listen for the odd noise.
- Do not start the juicer unless there are ingredients and/or liquid in it.
- Operating the juicer without ingredients can cause damage to the screw.
- If the juicer is operated without ingredients or liquid, the noise level can increase and also can lead to damage.
- The friction noise from the auger and the juice screen will disappear when ingredients are inserted into the juicer.
- If the noise occurs when ingredients are inserted into the juicer, check the size of the ingredients. Do not insert anything over 1 inch in thickness.
- Depending on the type of ingredients, the dimensions can be smaller.
- The noise can occur if the juicer is operated on an uneven or slanted surface. Place the juicer on a horizontally flat surface when operating.

TROUBLESHOOTING

THE DRUM LID WILL NOT CLOSE:

- Make sure the auger is pushed all the way in to the juice screen in order for the drum lid to close properly.
- If the auger is not properly in position, the drum lid may not close.

THE EXTRACTED PULP IS VERY MOIST:

- During the very beginning of extraction, the pulp can be more moist.
- Depending on the ingredient's condition, the extracted pulp can be affected; especially when the ingredient is not fresh, the juice can be extracted with the pulp.

DURING OPERATION, THE JUICING BOWL SHAKES.

- The auger and the juice screen are set up to crush and squeeze the ingredients. It is normal for the auger and the juice screen to vibrate.
- If the ingredient contains strong fiber, the vibration from the top-set may be stronger.

DURING JUICING, THE JUICER STOPPED:

- Check the power cord and make sure it is plugged in correctly.
- Check that all the parts are correctly assembled.
- If too many ingredients are inserted at one time, this can cause the juicer to stop.
- When the juicer stops because there are too many ingredients inserted in it, press the REVERSE - OFF - FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.
- The reverse setting will push the ingredients up, and the forward setting will pull the ingredients down.
- After using more than 30 minutes, if the juicer stops due to the overload protection, let the juicer cool for 30 minutes to 1 hour before juicing again.
- If there are hard seeds within the ingredients, remove them before juicing. Hard seeds can damage the juicer.

LAYERS OF SEPARATION IN THE JUICE:

- Depending on the density of the ingredients, the extracted juice may show layers of different juices. It is different from separation due to oxidation caused by juicing with a high-speed juicer.

THE DRUM LID IS STUCK:

- After juicing, let the juicer operate for another 30 seconds to extract the remaining pulp.
- If there is too much pulp in the top-set, this can cause the drum lid to not open. In this situation, press the REVERSE-OFF-FORWARD button in the order, switching back and forth 2 to 3 times. Then place both hands on the drum lid and firmly press down while simultaneously turning the drum lid to open.
- Pour water down the feeding tube to rinse out the insides and then try opening the drum lid.

TROUBLESHOOTING

JUICE DRIPPING DOWN THE BODY:

- If the compression silicone on the bottom of the juicing bowl is not plugged in correctly, the juice may seep out on to the juicer body. Before assembling the parts, check and make sure the compression silicone is plugged in correctly.

IS IT POSSIBLE TO JUICE INGREDIENTS WITH TOUGH FIBER?

- Ingredients like celery or ginger contain long fibers that may wrap around the auger and affect the juicer's performance. When juicing fibrous ingredients, do not collect more than 1 lb. of juice. After collecting this quantity or less, clean the top-set completely before juicing again.

DISCOLORATION OF THE PLASTIC PARTS:

- After juicing, if the juicer is not cleaned right away, the remaining pulp inside the top-set can dry up which can make disassembling and cleaning hard. This can also affect the juicer's performance and color.
- Ingredients that are rich in carotenoids such as carrots and spinach may dye plastic parts. When the parts are dyed with carotenoids, rub vegetable oil in to the dyed areas and use mild detergent to clean.
- Vegetable oil should only be used during clean-up for parts that are discolored. Do not use vegetable oil on the auger or the juice screen. If vegetable oil or oil from animal fat gets on the auger or the juice screen, this can affect the juicer's performance and may result in damaged parts.
- The silicone pieces on the top-set can be detached to be thoroughly cleaned.

USING FOR PURPOSES OTHER THAN JUICING:

- This juicer is designed to juice ingredients like fruits and vegetables.
- Do not use the juicer for extracting vegetable oil.
- Do not juice ingredients with high contents of vegetable/animal oil.
- If vegetable/animal oil gets on the auger or the juice screen, this can affect the performance of the juicer and could result in damaged parts.

CONTACT US:

Online: www.OmegaJuicers.com/contact-omega-juicers

SPECIFICATIONS

Model Name	MMV700 Series
Rated Voltage	120 V
Rated Frequency	60 Hz
Amps	2
Motor	240W
Weight	14.77 lb. (6.7 kg)
Product Dimensions	8.5" Width (217 mm) 6.37" Depth (162 mm) 18.5" Height (469 mm)
Also Available International MMV702	220 V / 50-60 Hz





Félicitations!

FÉLICITATIONS pour l'achat de votre nouveau produit OMEGA.

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

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

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

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

POUR LE SERVICE À LA CLIENTÈLE :
Visitez : **www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers**

Une fois que vous avez utilisé votre Omega,
nous vous prions de bien vouloir évaluer l'appareil sur

www.OmegaJuicers.com

TABLE DES MATIÈRES

28	La sécurité avant tout
29	Composition de votre Omega
30-32	Assemblage de votre appareil Omega
33-35	Mode d'emploi et conseils pratiques
36	Conseils pratiques relatifs aux ingrédients lors de l'utilisation du filtre à jus
37-40	Préparation des ingrédients
41-42	Démontage et nettoyage
43	Nettoyage des pièces en silicone
44	Utilisation de l'outil de nettoyage
45	Utilisation du cône aveugle
46	Utilisation de la passoire pour boissons fouettées (facultatif)
47-49	Dépannage
50	Caractéristiques
51	Remarques
26	Français
52	Espagnol

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

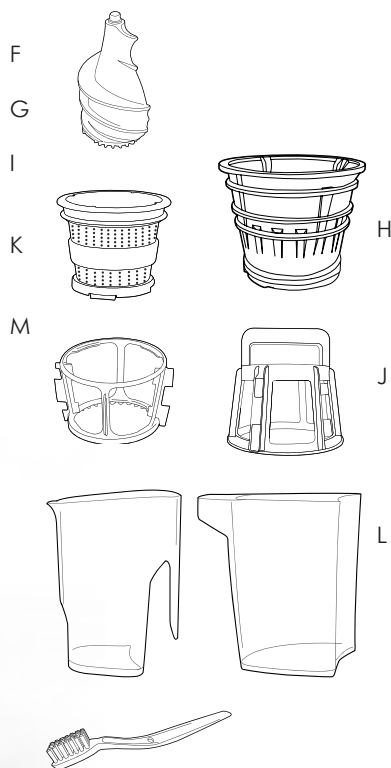
Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, il faut toujours prendre des précautions de base, y compris les suivantes.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

1. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou la base à moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
2. Placez toujours l'appareil sur une surface sèche et plane.
3. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant risque de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
4. Ne retirez pas le conteneur de la base à moteur pendant que l'appareil est en marche.
5. Ne placez pas les mains dans le conteneur à moins que l'appareil soit débranché de la prise de courant.
6. Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de retirer le conteneur de la base.
7. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais la lame sur la base sans que le bocal soit correctement fixé.
8. Utilisez toujours l'appareil avec le couvercle en place.
9. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que la préparation des aliments ou boissons.
10. Ne traitez pas les liquides bouillants. Laissez refroidir avant de placer dans une carafe.
11. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé. Il faut surveiller les jeunes enfants lorsqu'ils se trouvent à proximité de l'appareil.
12. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou là où il pourrait toucher une autre source de chaleur.
13. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
14. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
15. Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
16. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou la base à moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
17. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler.
18. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par de jeunes enfants ou personnes déficientes, à moins qu'ils/elles soient surveillé(e)s de manière appropriée par une personne responsable s'assurant qu'ils peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité.
19. Une inspection régulière de l'appareil est recommandée. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation électrique, la fiche ou l'appareil devient endommagé(e) de quelque façon que ce soit. Veuillez retourner l'appareil complet au centre de service Omega autorisé le plus proche pour une vérification et/ou réparation.
20. Tout entretien autre que le nettoyage doit être réalisé dans un centre de service Omega autorisé.
21. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu. N'utilisez pas l'appareil dans des véhicules ou bateaux en déplacement. N'utilisez pas à l'extérieur.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

COMPOSITION DE VOTRE OMEGA



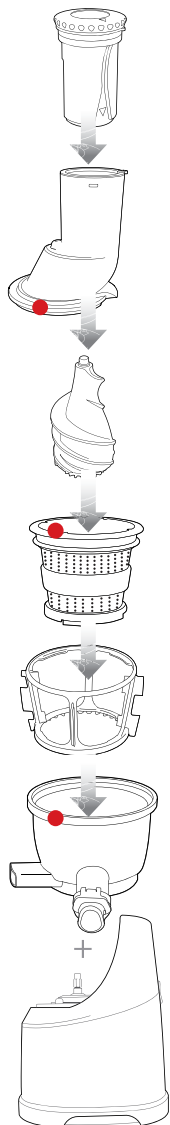
- A** Tube d'alimentation
- B** Couvercle de tambour
- C** Bol d'extraction de jus
- D** Robinet à jus amovible
- E** Base
- F** Tarière
- G** Filtre à jus

- H** Cône aveugle
- I** Racleur rotatif
- J** Outil de nettoyage
- K** Bol à jus
- L** Bol à pulpe
- M** Brosse de nettoyage

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

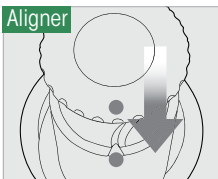
Avant d'utiliser votre appareil Omega pour la première fois, retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes. Assurez-vous que l'appareil est éteint et que le cordon d'alimentation est débranché. Lavez les pièces à l'eau chaude savonneuse, avec un linge doux. Rincez et séchez soigneusement. Ne placez pas les pièces dans le lave-vaisselle. La base à moteur doit être essuyée avec un linge humide. Assurez-vous que la silicone de compression et la bague de silicone sont bien assemblées.

PIÈCES DE L'APPAREIL



PISTON

Aligner



Alignez les points ● et faites glisser le piston pour l'enfoncer.

ÉTAPE 1

Assemblage de la partie supérieure

Alignez les points rouges ● de chaque pièce et assemblez-les dans l'ordre stipulé. Une fois assemblé, tournez le couvercle du tambour dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer.

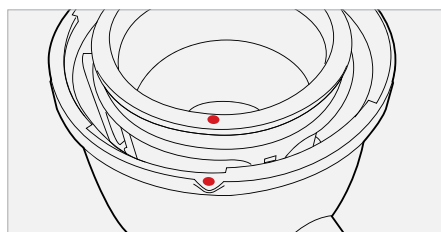
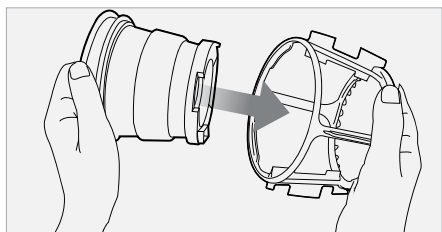
ÉTAPE 2

Assemblage de la partie supérieure et la base

Placez le couvercle du tambour sur le bol d'extraction de jus. Alignez la flèche descendante ▼ sur le couvercle du tambour avec le ▲ signe OUVERT sur la base et tournez-le en ▲ position FERMÉ.

ÉTAPE 1 Assemblage de la partie supérieure

1. Assemblez le filtre à jus dans le racleur rotatif, puis placez-les dans le bol d'extraction de jus en vous assurant que le point rouge ● du filtre à jus est aligné avec le point rouge ● du bol d'extraction de jus.



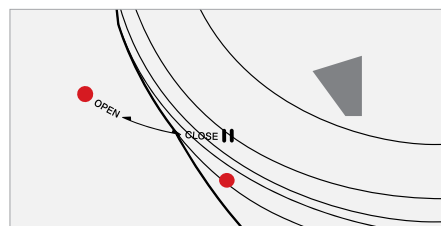
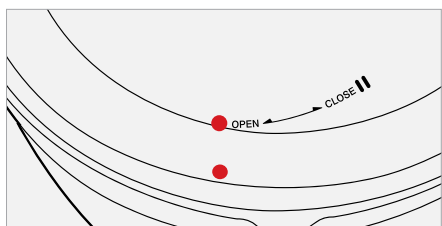
2. Placez la tarière dans le filtre à jus. Tournez et appuyez dessus jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en place.



REMARQUE : La tarière a besoin d'être verrouillée en place pour vous permettre de fermer le couvercle du tambour.

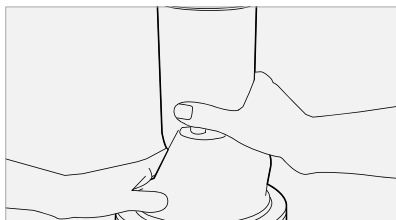
3. Placez le couvercle du tambour sur le bol d'extraction de jus en alignant le point rouge ● du couvercle du tambour avec le point rouge ● du bol d'extraction de jus. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, en alignant le point rouge ● avec le couvercle du tambour sur la mention Close (fermé) II.

ÉTAPE 2 Assemblage de la partie supérieure et la base

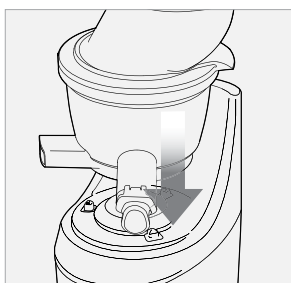


ASSEMBLAGE DE VOTRE APPAREIL OMEGA

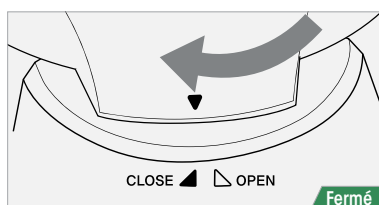
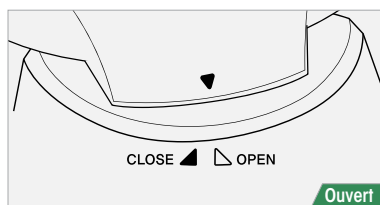
CONSEIL PRATIQUE : Pour un assemblage facile, tenez le couvercle du tambour par le tube d'alimentation et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, tel qu'illustré.



4. Placez le couvercle du tambour sur le bol d'extraction de jus. Alignez la flèche descendante ▼ sur le couvercle du tambour avec la ▲ mention OPEN (OUVERT) sur la base et tournez-le en ▲ position CLOSE (FERMÉ).



5. Mention Open/Close (Ouvert/Fermé) sur la partie supérieure.



REMARQUE : L'extracteur de jus ne fonctionnera pas si la flèche descendante ▼ sur le couvercle du tambour n'est pas complètement alignée avec la ▲ mention CLOSE (FERMÉ) sur le corps.

6. Placez le bol à pulpe sous le bec à pulpe et placez le bol à jus sous le bec à jus comme illustré.



ÉTAPE 1 Après avoir préparé les ingrédients, branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant murale.

- REMARQUE :**
- Veuillez ne pas toucher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées. Cela pourrait entraîner un choc électrique, un court-circuit ou un incendie.
 - Vérifiez la sécurité de la prise murale.

ÉTAPE 2 Appuyez sur le bouton FORWARD (marche avant) pour faire fonctionner l'appareil.

- REMARQUE :**
- Forward (marche avant) : Attire les ingrédients vers le bas et les malaxe lentement.
 - Reverse (inverser) : Repousse les aliments vers le haut pour les déloger.

Si les ingrédients sont bloqués dans la vis et que le couvercle du tambour ne s'ouvre pas, appuyez sur le bouton OFF (arrêt). Ensuite, appuyez et maintenez le bouton REVERSE (inverser) appuyé jusqu'à ce que les ingrédients soient délogés. Répétez REVERSE - OFF - FORWARD (INVERSER - ARRÊT - MARCHÉ AVANT) aussi souvent que nécessaire pour obtenir le résultat souhaité.

SI L'EXTRACTEUR DE JUS S'ARRÊTE EN COURS DE MARCHÉ :

Mettez le bouton en position OFF (arrêt), puis appuyez et tenez le bouton REVERSE (INVERSER) jusqu'à ce que les ingrédients bougent.

Répétez REVERSE - OFF - FORWARD (INVERSER - ARRÊT - MARCHÉ AVANT) selon les besoins.

FORWARD (MARCHÉ AVANT) : Attire les aliments vers le bas
 OFF (ARRÊT) : Interrompt le fonctionnement
 REVERSE (INVERSER) : Repousse les aliments vers le haut



1
OFF
(ARRÊT)



2
REVERSE
(INVERSER)



3
OFF
(ARRÊT)




4
FORWARD
(MARCHÉ AVANT)

REMARQUE : Si l'extracteur de jus ne fonctionne pas suite à ces étapes, démontez et nettoyez les pièces avant de l'utiliser à nouveau.

ÉTAPE 3 : Insérez les ingrédients préparés un morceau à la fois.

- REMARQUE :**
- Les légumes-feuilles fibreux (céleri, chou fourrager, etc.) :
 - Séparez chaque tige. Coupez les tiges externes qui sont épaisses et coriaces à une longueur de 10 cm (4 po) maximum.
 - Rassemblez les légumes-feuilles tandis que vous les insérez dans l'extracteur de jus. Alternez entre feuilles et tiges.
 - Avant l'extraction, retirez les graines dures ou noyaux des ingrédients.
 - Lorsque vous extrayez le jus de fruits surgelés contenant de petites graines, assurez-vous que même les graines sont complètement décongelées.
 - Insérez les ingrédients un morceau à la fois.

- CONSEIL PRATIQUE :**
- Alignez les points  et faites glisser le piston pour l'enfoncer.
 - Après avoir inséré les ingrédients, servez-vous du piston au besoin. Une utilisation excessive du piston peut nuire à la qualité du jus.
 - Utilisez le piston par intermittence pour les ingrédients mous comme les tomates et les pommes. Une utilisation continue du piston pour les ingrédients mous peut nuire à la qualité du jus.

ÉTAPE 4 Utilisez le capuchon à jus pour préparer des mélanges de jus.

- CONSEIL PRATIQUE :**
- L'extraction de jus avec le capuchon à jus fermé crée des mélanges de jus variés lorsque vous choisissez des fruits et légumes différents, du lait, des bananes, des haricots, etc.
 - Après l'extraction, fermez le capuchon à jus pour empêcher le jus de dégoutter, en particulier lorsque vous démontez le bol d'extraction de jus de la base.
 - Lorsque vous préparez des jus différents, rincez rapidement tout résidu.

- REMARQUE :**
- Gardez le capuchon à jus ouvert pendant l'extraction du jus d'ingrédients qui produisent un excès de mousse (par ex. pommes, céleri).
 - Faites très attention lors d'une utilisation avec le capuchon à jus fermé. Le jus peut déborder, si le jus recueilli dans le bol d'extraction de jus dépasse la capacité stipulée sur le bol.

ÉTAPE-5 Une fois que le jus et la pulpe sont complètement extraits, ÉTEIGNEZ l'appareil.

- REMARQUE :**
- Si les ingrédients restants dans le bol d'extraction de jus n'ont pas été complètement extraits, il se peut que vous ne puissiez pas ouvrir facilement le couvercle du tambour. **Après chaque extraction, laissez l'extracteur de jus en marche pendant 30 secondes supplémentaires pour permettre à l'extracteur de jus d'extraire le reste de la pulpe.**
 - Si le couvercle du tambour est coincé, appuyez sur le bouton REVERSE - OFF - FORWARD (INVERSER - ARRÊT - MARCHE AVANT) dans cet ordre, 2 ou 3 fois de suite pour déloger les ingrédients. Placez ensuite les mains sur le couvercle du tambour et poussez-le fermement vers le bas tout en le tournant simultanément dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.
- Selon les ingrédients, versez de l'eau dans le tube d'alimentation pour rincer l'intérieur du bol d'extraction de jus, puis tentez de retirer le couvercle du tambour.

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION LORS DE L'UTILISATION DU FILTRE À JUS

1. L'utilisation de l'extracteur de jus sans ingrédients peut endommager la vis.
2. N'utilisez pas l'extracteur de jus pendant plus de 30 minutes de suite. Ceci pourrait endommager le moteur en raison d'une surchauffe. Après une utilisation continue, laissez l'extracteur de jus arrêter pendant 30 minutes pour le refroidir avant d'entamer une autre séance.
3. Ne placez pas la main, un ustensile, une pince ou aucun autre objet dans le tube d'alimentation, à l'exception du piston fourni.
4. Pendant l'utilisation, n'introduisez pas de cuiller, spatule ou tout autre objet dans le bec à jus du bol d'extraction de jus. Si un autre objet est placé dans le bec à jus pendant l'utilisation, cet objet peut se coincer et endommager les pièces de l'extracteur de jus.
5. Ne placez pas de grains entiers séchés, de fruits avec graines dures ou des glaçons. Ils pourraient endommager les pièces de l'extracteur de jus (par ex. le bol d'extraction de jus et la tarière).
 - Les haricots ou grains peuvent être utilisés s'ils sont trempés pendant la nuit ou bouillis. (N'utilisez pas plus de 2 tasses (500 g) par séance.)
 - Les fruits contenant des noyaux et graines dures (par ex. les nectarines, pêches, mangues et cerises) doivent être dénoyautés avant l'extraction du jus.
 - Lorsque vous utilisez des fruits surgelés contenant des petites graines, comme les raisins, décongelez-les complètement avant de les insérer dans l'extracteur de jus.
 - L'utilisation de glaçons dans l'extracteur de jus réduira la durabilité de l'appareil avec le temps.
6. N'utilisez pas d'ingrédients contenant des quantités excessives d'huile végétale ou de graisse animale. N'utilisez pas l'extracteur de jus pour extraire l'huile végétale des ingrédients. Si de l'huile végétale/animale tombe sur la tarière, il se peut qu'elle nuise au rendement et endommage même la pièce.
7. N'insérez pas à nouveau la pulpe extraite dans l'extracteur de jus. Ceci pourrait arrêter l'extracteur de jus ou empêcher l'ouverture du couvercle de tambour.
8. Après avoir extrait le jus des ingrédients contenant des graines, comme le raisin, nettoyez toutes les crevasses au fond de la tarière avec soin.

Tout dommage à l'extracteur de jus résultant de la négligence du propriétaire ou d'un manque à suivre les instructions stipulées dans le guide de l'utilisateur annuleront le service de garantie.

NE PLACEZ PAS les ingrédients ci-après dans l'extracteur de jus :

Les graines dures :



Pêche, nectarines, abricot, prune, mangue, etc.

Retirez les graines dures des ingrédients avant l'extraction de jus.

Peaux dures ou non comestibles :



Ananas, melon, mangue, orange, etc.

Épluchez les peaux des ingrédients avant l'extraction de jus.

Fruits surgelés ou glaçons :



Fraises, bleuets, framboises surgelés, etc.

Décongelez complètement les fruits surgelés avant d'extraire le jus.

N'utilisez pas de glaçons.

Huile végétale/animale :



Graine de sésame, beurre, margarine, etc.

N'extrayez pas le jus d'ingrédients contenant une huile végétale ou animale. Ceci pourrait nuire au rendement et même endommager l'extracteur de jus.

L'extracteur de jus à faible vitesse d'Omega est un produit innovant qui utilise une technologie de malaxation à faible vitesse brevetée pour extraire le jus des ingrédients de façon efficace. L'extracteur de jus est conçu pour obtenir le meilleur résultat des ingrédients avec une composition ferme et une haute teneur en eau.

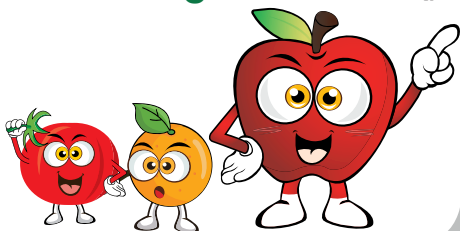


PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

Rendement en jus :

- Pour une extraction de jus optimale et un rendement en jus maximal, coupez les ingrédients en respectant les consignes stipulées dans cette section.
- **Insérez les ingrédients lentement en surveillant la façon dont ils sont extraits.** Il se peut que le rendement en jus varie en fonction de la vitesse d'extraction du jus.

Fruits et légumes mous (par ex. oranges, tomates) :



1 à 4 segments

- Épluchez la peau des oranges. Pour les tomates et pommes, retirez la tige.
- Si les ingrédients sont plus gros que le tube d'alimentation, coupez les ingrédients en morceaux qui tiendront dans le tube d'alimentation.
- Les fruits avec noyaux (comme une pêche) doivent être dénoyautés avant l'extraction. Coupez en 1 à 4 segments, puis insérez lentement les ingrédients dans le tube d'alimentation.

CONSEILS PRATIQUES DE PRÉPARATION :

- Coupez en 1 à 4 segments.

CONSEILS PRATIQUES D'EXTRACTION :

- Insérez lentement les ingrédients un morceau à la fois.
- Utilisez le piston pour enfoncer les ingrédients dans le tube d'alimentation. (Le piston aide également à empêcher le jus d'être pulvérisé hors du tube d'alimentation en cas d'extraction d'ingrédients à haute teneur en eau).
- Laissez le capuchon à jus ouvert pendant l'extraction du jus des ingrédients qui produisent un excès de mousse. (La mousse peut s'accumuler si vous faites fonctionner avec le capuchon à jus fermé.)
- Il est recommandé de consommer le jus extrait dans les 72 heures suivant l'extraction. Le jus extrait peut révéler graduellement des couches au cours du temps, selon la densité des ingrédients.
- S'il existe une quantité excessive de mousse, utilisez une passoire à mailles fines pour la séparer du jus.
- Pendant qu'un ingrédient est malaxé par la tarière, il se peut que cet ingrédient pressé éclabousse du jus par le tube d'alimentation. Utilisez le piston pour bloquer les éclaboussures de jus pendant l'extraction de jus.

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

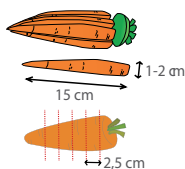
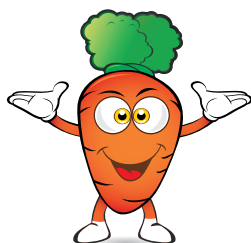
Mode d'emploi du capuchon à jus :

- L'extraction de jus avec le capuchon à jus fermé permet la création de jus mélangés avec des fruits, légumes et liquides différents.
- Après l'extraction de jus, fermez le capuchon à jus pour empêcher un excès de jus de dégoutter, en particulier lorsque vous démontez le bol d'extraction de jus de la base.
- Lorsque vous préparez des jus différents, rincez rapidement tout reste de saveur en traitant un verre d'eau dans l'extracteur de jus avec le capuchon à jus fermé.
- **Laissez le capuchon à jus ouvert pendant l'extraction du jus des ingrédients qui produisent un excès de mousse (par ex. pommes, céleri).**
- Faites très attention lorsque vous utilisez l'extracteur de jus avec le capuchon à jus fermé. Il se peut que le jus déborde, si le jus recueilli dans le bol d'extraction de jus dépasse la capacité stipulée sur le bol d'extraction de jus.

Ajuster la quantité de pulpe dans le jus :

- En fonction de l'ingrédient, il se peut que vous obteniez davantage de pulpe dans le jus en cas d'extraction de jus continue.
- Pour réduire la quantité de pulpe, démontez la partie supérieure et lavez-la fréquemment.

Fruits et légumes durs (par ex. carottes, pommes de terre, betteraves et épinard) :



Il se peut que les fruits et légumes durs exercent une tension excessive sur le moteur et le fasseur caler.



Trempez-les dans l'eau froide avant l'extraction de jus et coupez-les aux dimensions appropriées.



Pour augmenter le rendement en jus, extrayez le jus des fruits et légumes à haute teneur en eau.

CONSEILS PRATIQUES DE PRÉPARATION :

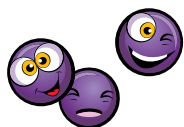
- Coupez les ingrédients en tranches de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur ou en morceaux de 2,5 cm (1 po) de large et 5 à 15 cm (2 à 6 po) de long.
- Trempez les ingrédients durs comme les carottes et le gingembre dans l'eau froide avant d'en extraire le jus.

CONSEILS PRATIQUES D'EXTRACTION :

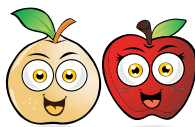
- Insérez lentement les ingrédients un morceau à la fois.
- Rythmez la vitesse d'extraction de jus en vous assurant que chaque ingrédient est entièrement extrait.
- Pour optimiser le rendement en jus, nous recommandons l'extraction d'ingrédients à haute teneur en eau.

Ingrédients contenant des petites graines (par ex. framboise, grenade, raisin) :

Insérez lentement les ingrédients contenant des petites graines pour empêcher les graines de boucher le filtre à jus.



Insérez les ingrédients lentement pour réduire la quantité de graines laissées dans le filtre à jus.



Pour obtenir les meilleurs résultats, extrayez le jus d'ingrédients contenant une plus grande quantité de liquide (par ex. pomme, poire)



CONSEILS PRATIQUES DE PRÉPARATION :

- Lors de l'extraction du jus d'ingrédients surgelés (par ex. framboise, fraise), assurez-vous qu'ils sont complètement décongelés.
- Rincez les ingrédients tels que les raisins avec soin. Récoltez les grains de raisin et jetez les tiges.
- Pour la grenade, jetez la peau et extrayez uniquement le jus de la partie interne.

CONSEILS PRATIQUES D'EXTRACTION :

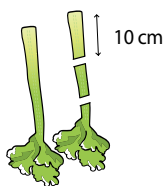
- Selon la taille du raisin, insérez 3 à 5 grains de raisin à la fois tout en surveillant le résultat de l'extraction.
- Décongelez les ingrédients surgelés tels que la grenade et framboise, puis insérez environ 1 cuillère à soupe (5 g) à la fois.
- Les ingrédients surgelés perdent en général une quantité considérable de fluide pendant la décongélation. Lors de l'extraction de jus, mélangez le lait ou le yaourt pour compenser la perte de fluide.

! ATTENTION :

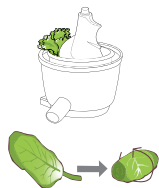
Si le couvercle ne s'ouvre pas en raison d'une quantité excessive de petites graines demeurant dans le bol d'extraction de jus, faites marcher l'extracteur de jus sans arrêt pendant 30 secondes pour extraire tout le reste des graines. Si le couvercle est toujours coincé, répétez **REVERSE - OFF - FORWARD (INVERSER - ARRÊT - MARCHÉ AVANT)** jusqu'à ce que les ingrédients soient délogés. Ensuite, tournez le couvercle pour l'ouvrir, tout en appuyant dessus avec la paume des mains (selon l'ingrédient, versez un peu d'eau dans le tube d'alimentation pour le rincer rapidement et aider à déloger les ingrédients).

Ingrédients fibreux et/ou feuillus coriaces (par ex. céleri, chou fourrager, ananas) :

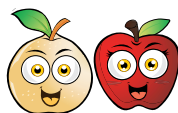
Les ingrédients fibreux tels que le céleri et le chou fourrager devraient être coupés en morceaux courts avant l'extraction de jus.



Lorsque vous extrayez le jus d'ingrédients-feuilles comme le céleri et le chou fourrager, ne recueillez pas plus de deux tasses (500 g) par séance. Pour obtenir les meilleurs résultats, démontez et lavez la partie supérieure avant l'extraction suivante.



Si des ingrédients-feuilles s'enroulent autour de la vis d'extraction de jus, ouvrez le couvercle et retirez les fibres avant de continuer l'extraction de jus.



Il est préférable d'extraire le jus avec des ingrédients contenant une plus grande quantité de fluide, comme les pommes ou carottes. Carottes, pommes : ingrédients fibreux = 9:1 [taux recommandé]



CONSEILS PRATIQUES DE PRÉPARATION :

- Trempez les ingrédients fibreux dans l'eau froide pendant environ 30 minutes avant de les couper.
- Séparez chaque tige. Coupez les tiges externes qui sont épaisses et coriaces à une longueur de 10 cm (4 po) maximum.

CONSEILS PRATIQUES D'EXTRACTION :

- Insérez lentement les ingrédients préparés un morceau à la fois.
- Insérez d'autres ingrédients une fois que les ingrédients insérés auparavant sont complètement extraits.
 - Roulez les feuilles en spirales au fur et à mesure que vous les insérez dans l'extracteur de jus.
 - Insérez la portion feuillue des ingrédients en premier, puis alternez entre feuilles et tiges.
 - Pour les ingrédients tels que l'herbe de blé, prélevez-en une poignée et insérez-la en masse.

⚠ ATTENTION :

- Les fibres d'ingrédients coriaces tels que le céleri peuvent s'enrouler autour de la tarière et nuire au rendement de l'extracteur de jus. Coupez les tiges épaisses et coriaces à une longueur de 10 cm (4 po) maximum.
- La mousse peut s'accumuler pendant l'extraction de jus d'ingrédients fibreux. Utilisez une passoire pour retirer la mousse avant de servir.
- Pour les ingrédients tels que l'ananas, coupez l'écorce au couteau pour la retirer et coupez autour du cœur fibreux. Coupez la chair de l'ananas en morceaux plus petits.
- La quantité recommandée d'extraction de jus par séance est deux tasses (500 g). Lorsque vous extrayez plus de deux tasses (500 g), lavez la partie supérieure avant de continuer l'extraction de jus.

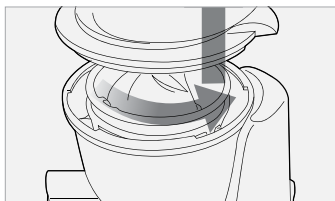
ÉTAPE 1

ÉTEIGNEZ l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

- REMARQUE :**
- Extrayez tout le reste de la pulpe dans le bol d'extraction de jus avant d'arrêter l'extracteur de jus.
 - Pour faciliter le nettoyage, utilisez l'extracteur de jus pendant 30 secondes supplémentaires une fois que le jus est extrait.
 - Si le couvercle du tambour est coincé, appuyez sur le bouton REVERSE - OFF - FORWARD (INVERSER - ARRÊT - MARCHÉ AVANT) dans cet ordre, 2 ou 3 fois de suite pour déloger les ingrédients. Placez ensuite les deux mains sur le couvercle du tambour et poussez-le fermement vers le bas tout en tournant simultanément le couvercle du tambour pour l'ouvrir.
 - * Remplissez le bol d'extraction de jus avec de l'eau et mettez l'extracteur de jus en marche avant d'ouvrir le couvercle du tambour. Cela pourrait aider à ouvrir le couvercle du tambour s'il est coincé.

ÉTAPE 2

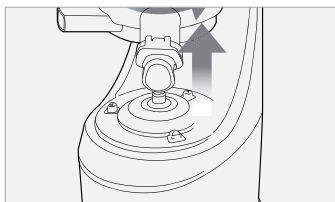
Tournez le couvercle du tambour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.



- REMARQUE :**
- Lorsque vous déplacez l'appareil, ne le soulevez pas en agrippant le tube d'alimentation. Soulevez toujours l'appareil en le saisissant par la base ou la poignée.

ÉTAPE 3

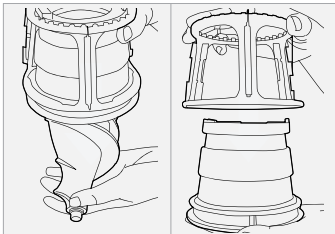
Pour démonter, soulevez le tambour de la base.



- REMARQUE :**
- Nettoyez immédiatement l'extracteur de jus après chaque utilisation en soulevant le tambour de la base. (Le retrait de la tarière et du filtre à jus pendant que le tambour est toujours sur la base peut entraîner un égouttement).

ÉTAPE 4

Retirez la tarière, le filtre à jus et le racleur rotatif du bol d'extraction de jus. Nettoyez avec la brosse fournie.

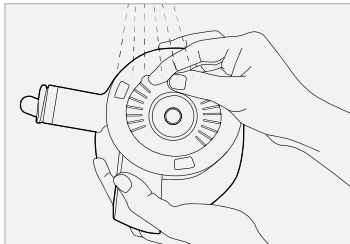


- REMARQUE :**
- Nettoyez immédiatement l'extracteur de jus après chaque utilisation. Si des résidus restent dans l'extracteur de jus séchant, il peut s'avérer difficile de le démonter et le nettoyer. L'accumulation excessive peut causer un rendement médiocre pour les utilisations futures.

- Pour un démontage plus facile, placez la partie supérieure dans l'évier et laissez couler l'eau à partir du haut de la partie supérieure.
- Séchez le fond de la tarière avec soin.

ÉTAPE 5

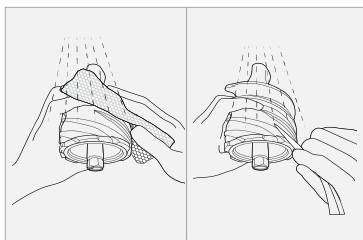
Placez le bol d'extraction de jus sous l'eau courante.



CONSEIL PRATIQUE : • La brosse ronde peut nettoyer le bec à jus du bol d'extraction de jus.

ÉTAPE 6

Sous l'eau courante, nettoyez l'extérieur de la tarière avec une brosse à récurer. Utilisez le bout de la brosse de nettoyage pour faire sortir le résidu des crevasses au fond de la tarière.



CONSEIL PRATIQUE : • Nettoyez la tarière avec soin en vous assurant qu'elle est propre et sans aucun résidu.

• Séchez complètement avant l'utilisation.

REMARQUE : • Après l'extraction du jus d'ingrédients contenant des graines, assurez-vous de nettoyer avec soin les crevasses au fond de la tarière. (Si cette zone n'est pas correctement nettoyée, cela peut endommager la tarière).

ÉTAPE 7

Nettoyez la base avec une serviette douce et humide, puis séchez.



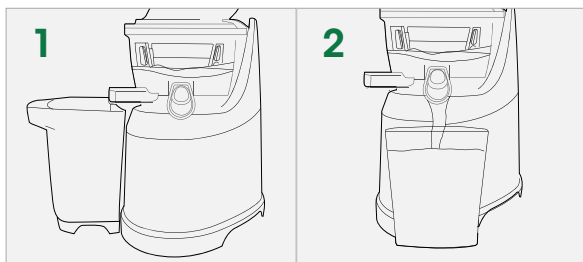
REMARQUE : • Si la serviette dégoutte, assurez-vous d'essorer l'excès de liquide avant de l'utiliser sur l'extracteur de jus.

RINÇAGE RAPIDE :

1. Avec le robinet à jus fermé, remplissez le bol d'extraction de jus avec de l'eau et mettez l'extracteur de jus en marche.
2. Laissez-le marcher pendant quelques instants. Ouvrez le robinet à jus et laissez l'eau s'écouler du bol d'extraction de jus.

CONSEIL PRATIQUE :

- Il n'est pas nécessaire de nettoyer complètement l'extracteur de jus entre la préparation de plusieurs jus au cours d'une seule séance d'extraction de jus.
- Lorsque vous avez terminé l'extraction de jus, démontez et nettoyez avec soin entre les séances pour empêcher l'accumulation de résidu.



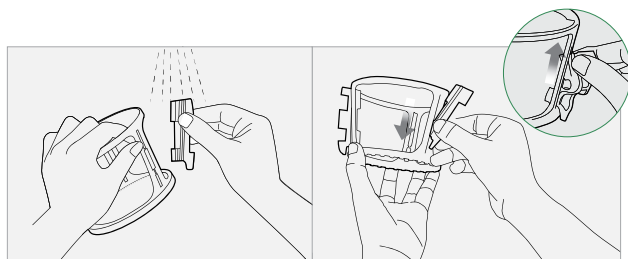
NETTOYAGE DES PIÈCES EN SILICONE

CONSEIL PRATIQUE : • Nettoyez le racleur rotatif sous l'eau courante. Séchez avec soin après le nettoyage. Avant d'assembler la partie supérieure, assurez-vous que la silicone de compression et la bague de silicone sont insérées fermement.

REMARQUE : • Si la silicone de compression et la bague de silicone ne sont pas insérées fermement, le jus peut fuir du fond du bol d'extraction de jus.

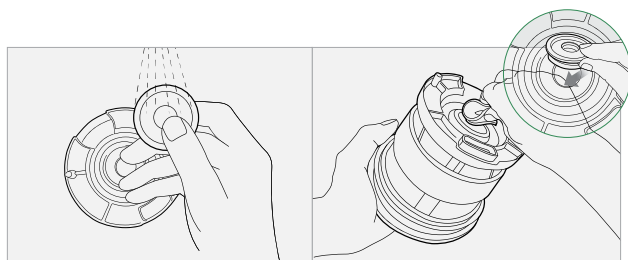
Brosse de silicone

Retirez la brosse de silicone du racleur rotatif pour la nettoyer. Après l'avoir nettoyée, insérez-la dans la fente avec la queue orientée vers le bas, comme illustré.



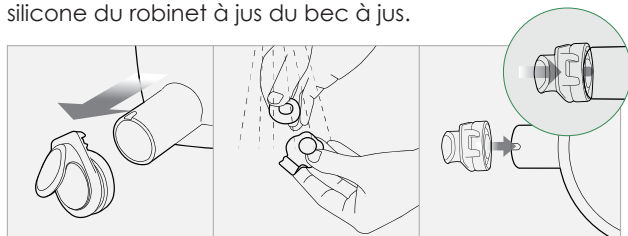
Bague de silicone

Retirez la bague de silicone du filtre à jus pour la nettoyer. Après l'avoir nettoyée, enfoncez la bague de silicone comme illustré. Placez la bague de silicone avec soin en alignant les encoches et coins.



Robinet à jus

Retirez-le du bec à jus pour le nettoyer. Après l'avoir nettoyé, fixez le robinet à jus à la silicone du robinet à jus du bec à jus.



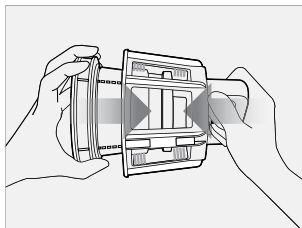
UTILISATION DE L'OUTIL DE NETTOYAGE

CONSEIL PRATIQUE : • L'outil de nettoyage facilite et accélère le nettoyage.
Séchez complètement après le nettoyage.

ÉTAPE 1

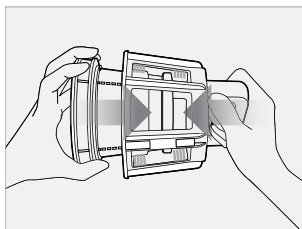
Tenez l'outil de nettoyage d'une main et insérez le filtre à jus dans l'outil de nettoyage.

REMARQUE : • Insérez le filtre à jus jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.



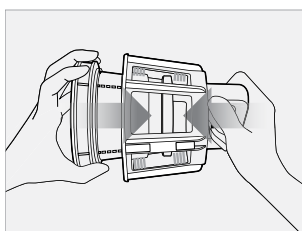
ÉTAPE 2

Sous l'eau courante, tournez l'outil de nettoyage et le filtre à jus en direction opposée pour les nettoyer.



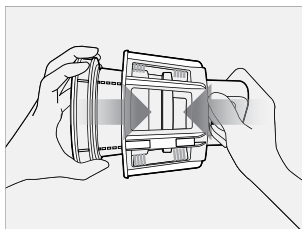
ÉTAPE 3

Rincez l'intérieur et l'extérieur du filtre à jus avec soin sous l'eau courante.



ÉTAPE 4

Après le nettoyage, retirez le filtre à jus de l'outil de nettoyage. Séchez avant d'entreposer.



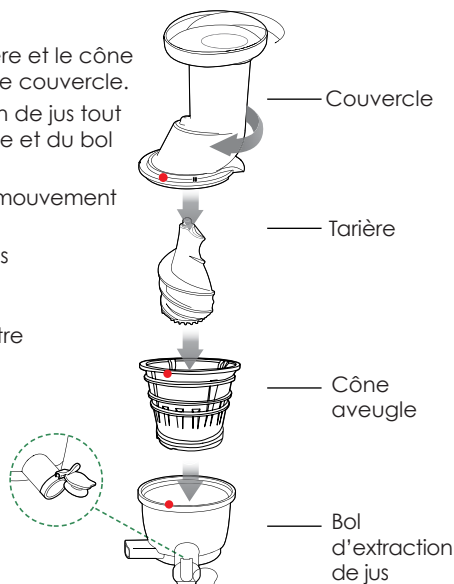
⚠ Avant l'utilisation, assurez-vous que le couvercle en silicone est placé correctement.

ÉTAPE 1

Pour assembler la partie supérieure, placez la tarière et le cône aveugle dans le bol d'extraction de jus et fermez le couvercle.

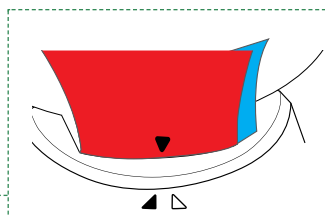
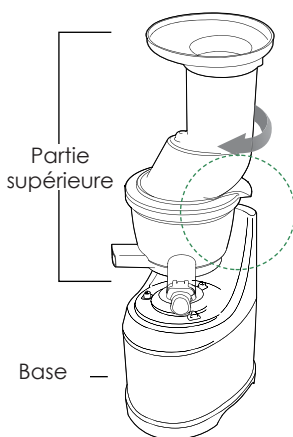
1. Insérez le cône aveugle dans le bol d'extraction de jus tout en alignant les points rouges ● du cône aveugle et du bol d'extraction de jus.
2. Insérez la tarière dans le cône aveugle avec un mouvement tournant.
3. Placez le couvercle sur le bol d'extraction de jus en alignant les points rouges ● du couvercle et du bol d'extraction de jus. Ensuite, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fixé solidement en place.

(Lorsque vous utilisez le cône aveugle, laissez toujours le robinet à jus ouvert.)



ÉTAPE 2

Placez la partie supérieure assemblée sur la base.



Alignez la flèche ▼ du couvercle avec le signe ▲ OUVERT de la base et tournez la partie supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche ▼ du couvercle soit en ▲ position FERMÉ.

⚠ ATTENTION :

Le cône aveugle est utilisé uniquement avec les ingrédients surgelés. En fonction des différents ingrédients, laissez les articles congelés décongeler pendant 5 à 20 minutes avant l'utilisation. Traitez lentement une petite quantité par lot.

N'utilisez pas de glaçons et ne traitez pas les ingrédients contenant une huile végétale ou animale. Cela pourrait entraîner une défaillance.

Retirez les graines dures des ingrédients et épluchez les peaux des ingrédients avant de procéder à l'extraction de jus.

UTILISATION DE LA PASSOIRE POUR BOISSONS FOUETTÉES

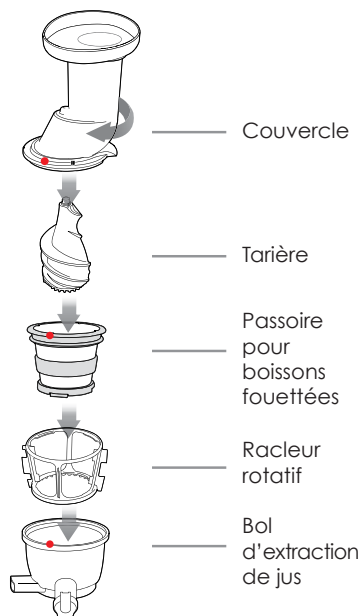
PASSOIRE POUR BOISSONS FOUETTÉES VENDUE SÉPARÉMENT

ÉTAPE 1

Pour assembler la partie supérieure, placez la tarière et la passoire pour boissons fouettées dans le bol d'extraction de jus et fermez le couvercle.

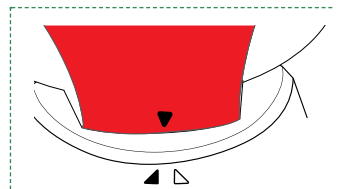
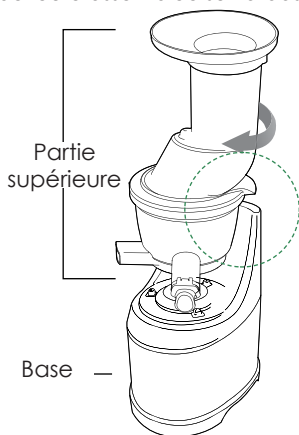
1. Insérez le racleur rotatif et la passoire pour boissons fouettées dans le bol d'extraction de jus tout en alignant les points rouges ● de la passoire pour boissons fouettées et du bol d'extraction de jus.
2. Insérez la tarière dans la passoire pour boissons fouettées avec un mouvement tournant.
3. Placez le couvercle sur le bol d'extraction de jus en alignant les points rouges ● du couvercle et du bol d'extraction de jus. Ensuite, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fixé solidement en place.

(Lorsque vous utilisez la passoire pour boissons fouettées, assurez-vous que le robinet à jus est fermé.)



ÉTAPE 2

Placez la partie supérieure assemblée sur la base.



Alignez la flèche ▼ du couvercle avec le ▲ signe OUVERT de la base et tournez la partie supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche ▼ du couvercle soit en ▲ position FERMÉ.

⚠ ATTENTION :

Lorsque vous utilisez des ingrédients surgelés, veillez à les décongeler pendant environ 5 à 20 minutes avant l'utilisation. (La période requise pour décongeler les ingrédients dépendra de la durée et température à laquelle les ingrédients étaient conservés dans le congélateur.)

Lorsque vous préparez une boisson fouettée, ajoutez du lait ou d'autres types de liquide entre les ingrédients. Vérifiez la consistance en regardant dans le bol d'extraction de jus et ajoutez davantage de liquide au besoin.

Veillez ne pas introduire d'ingrédients comme les glaçons, la viande ou des ingrédients à base d'huile ou de graisse. Ceux-ci pourraient endommager les pièces.

Veillez retirer les graines dures ou épaisses, les noyaux ou la pelure avant l'utilisation.

LORSQUE L'EXTRACTEUR DE JUS NE REÇOIT PLUS D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE :

- Vérifiez si le cordon d'alimentation est correctement branché.
- Vérifiez si le couvercle du tambour et le bol d'extraction de jus sont assemblés correctement.
- Vérifiez si la partie supérieure et le corps sont assemblés correctement.
- L'extracteur de jus ne fonctionnera pas si les pièces ne sont pas assemblées correctement.

RENDEMENT EN JUS FAIBLE :

- Les différents ingrédients ont des teneurs en liquides différentes qui produiront différentes quantités de jus.
- Si les ingrédients ne sont pas frais, ils peuvent contenir une quantité réduite de liquide, ce qui produira moins de jus. Trempez les ingrédients dans l'eau froide pendant environ 30 minutes avant d'extraire le jus pour obtenir les meilleurs résultats.
- Vérifiez si la silicone de compression est insérée fermement.
- Si l'ingrédient lui-même a une faible teneur en eau, le tremper dans l'eau avant l'extraction de jus pourrait s'avérer utile.
- En cas d'extraction de jus d'ingrédients contenant de petites graines, il se peut que le rendement en jus diminue après plusieurs portions. Pour obtenir les meilleurs résultats, démontez et lavez la partie supérieure entre chaque extraction de jus.
- S'il reste des graines au fond du filtre à jus, cela peut nuire au rendement de l'extracteur de jus et au rendement en jus général.

LE JUS CONTIENT TROP DE PULPE :

- Pour réduire la pulpe fine, nettoyez fréquemment la partie supérieure et extrayez la pulpe.
- Utilisez une passoire à mailles fines pour filtrer le jus et récolter la pulpe indésirable.
- Si le filtre à jus et la tarière sont endommagés et nuisent au rendement de l'extracteur de jus, il est recommandé de les remplacer.

* La durée de vie de chaque pièce peut varier en fonction de la durée et méthode d'utilisation et des ingrédients extraits.

BRUIT BIZARRE PROVENANT DE L'EXTRACTEUR DE JUS :

- Vérifiez que les pièces sont assemblées correctement. Essayez de réassembler les pièces et soyez à l'affût du bruit bizarre.
- Ne mettez pas l'extracteur de jus en marche, à moins qu'il contienne des ingrédients et/ou un liquide.
- L'utilisation de l'extracteur de jus sans ingrédients peut endommager la vis.
- Si l'extracteur de jus est utilisé sans ingrédients ou liquide, le niveau de bruit augmentera et cela peut également causer des dommages.
- Le bruit de friction provenant de la tarière et du filtre à jus disparaîtra une fois que des ingrédients sont insérés dans l'extracteur de jus.
- Si le bruit se produit lorsque les ingrédients sont insérés dans l'extracteur de jus, vérifiez la taille des ingrédients. N'insérez aucun article dont l'épaisseur dépasse 2,54 cm (1 po).
- En fonction du type d'ingrédients, les dimensions peuvent être plus petites.
- Le bruit peut se produire si l'extracteur de jus est utilisé sur une surface inégale ou inclinée. Placez l'extracteur de jus sur une surface horizontale plane pour l'utiliser.

LE COUVERCLE DU TAMBOUR NE FERME PAS :

- Assurez-vous que la tarière est complètement poussée contre le filtre à jus pour permettre au couvercle du tambour de fermer correctement.
- Si la tarière n'est pas placée correctement, il se peut que le couvercle du tambour ne ferme pas.

LA PULPE EXTRAITE EST TRÈS HUMIDE :

- Au tout début de l'extraction, il se peut que la pulpe soit plus humide.
- La condition de l'ingrédient peut affecter la pulpe extraite; en particulier si l'ingrédient n'est pas frais, il se peut que le jus soit extrait avec la pulpe.

LE BOL D'EXTRACTION DE JUS TREMBLE PENDANT L'UTILISATION :

- La tarière et le filtre à jus sont conçus pour écraser et presser les ingrédients. Il est normal que la tarière et le filtre à jus vibrent.
- Si l'ingrédient contient des fibres, il se peut que la vibration de la partie supérieure soit plus forte.

L'EXTRACTEUR DE JUS S'EST ARRÊTÉ EN COURS D'EXTRACTION :

- Examinez le cordon d'alimentation et assurez-vous qu'il est branché correctement.
- Vérifiez que toutes les pièces sont assemblées correctement.
- Si de trop nombreux ingrédients sont insérés en même temps, cela peut forcer l'extracteur de jus à s'arrêter.
- Si l'extracteur de jus s'arrête en raison d'un trop grand nombre d'ingrédients insérés, appuyez sur le bouton REVERSE - OFF - FORWARD (INVERSER - ARRÊT - MARCHE AVANT) dans cet ordre, 2 ou 3 fois de suite.
- Le mode inversé (REVERSE) poussera les ingrédients vers le haut et le mode marche avant (Forward) les attirera vers le bas.
- Après l'avoir utilisé pendant plus de 30 minutes, si l'extracteur de jus s'arrête en raison de sa protection contre les surcharges, laissez-le refroidir pendant 30 minutes à 1 heure avant d'extraire à nouveau le jus.
- Si les ingrédients contiennent des graines dures, retirez-les avant d'extraire le jus. Les graines dures peuvent endommager l'extracteur de jus.

COUCHES DE SÉPARATION DANS LE JUS :

- Le jus extrait peut révéler des couches de jus différents, selon la densité des ingrédients. Cela est différent de la séparation résultant d'une oxydation causée par l'extraction de jus dans un extracteur de jus à haute vitesse.

LE COUVERCLE DU TAMBOUR EST COINCÉ :

- Une fois l'extraction de jus terminée, laissez l'extracteur de jus en marche pendant encore 30 secondes pour extraire le reste de la pulpe.
- S'il y a trop de pulpe dans la partie supérieure, ceci peut empêcher l'ouverture du couvercle de tambour. Dans ce cas, appuyez sur le bouton REVERSE - OFF - FORWARD

DÉPANNAGE

(INVERSER - ARRÊT - MARCHE AVANT) dans cet ordre, 2 ou 3 fois de suite. Placez ensuite les deux mains sur le couvercle du tambour et poussez-le fermement vers le bas tout en tournant simultanément le couvercle du tambour pour l'ouvrir.

- Versez de l'eau dans le tube d'alimentation pour rincer l'intérieur, puis tentez de retirer le couvercle du tambour.

LE JUS DÉGOUTTE LE LONG DU CORPS :

- Si la silicone de compression au fond du bol d'extraction de jus n'est pas enfoncée de manière à bien boucher, il se peut que le jus suinte en débordant le long du corps de l'extracteur de jus. Avant d'assembler les pièces, vérifiez que la silicone de compression est enfoncée correctement de manière à bien boucher.

EST-IL POSSIBLE D'EXTRAIRE LE JUS DES INGRÉDIENTS CONTENANT UNE FIBRE CORIACE?

- Les ingrédients tels que le céleri ou le gingembre contiennent des fibres longues qui peuvent s'enrouler autour de la tarière et nuire au rendement de l'extracteur de jus. En cas d'extraction du jus d'ingrédients fibreux, ne recueillez pas plus de 453 g de jus. Après avoir recueilli cette quantité ou moins, nettoyez la partie supérieure avant l'extraction suivante.

DÉCOLORATION DES PIÈCES EN PLASTIQUE :

- Si l'extracteur de jus n'est pas nettoyé immédiatement après l'extraction de jus, la pulpe restant à l'intérieur de la partie supérieure peut sécher et rendre son démontage et nettoyage plus difficiles. Ceci peut également affecter le rendement et la couleur de l'extracteur de jus.
- Les ingrédients à haute teneur en caroténoïdes tels que les carottes et les épinards peuvent colorer les pièces en plastique. Si des pièces sont colorées par les caroténoïdes, frottez de l'huile végétale sur les surfaces colorées et utilisez un détergent doux pour les nettoyer.
- Il ne faut utiliser l'huile végétale que pendant le nettoyage des pièces colorées. N'utilisez pas d'huile végétale sur la tarière ou le filtre à jus. Si de l'huile végétale ou de l'huile de graisse animale tombe sur la tarière ou le filtre à jus, cela peut nuire au rendement de l'extracteur de jus et endommager les pièces.
- Les pièces en silicone de la partie supérieure peuvent être détachées pour un nettoyage soigné.

UTILISATION À DES FINS AUTRES QUE L'EXTRACTION DE JUS :

- Cet extracteur de jus est conçu pour extraire le jus d'ingrédients tels que les fruits et légumes.
- N'utilisez pas l'extracteur de jus pour extraire l'huile végétale.
- N'extrayez pas le jus d'ingrédients à haute teneur en huile végétale/animale.
- Si de l'huile végétale/animale tombe sur la tarière ou le filtre à jus, cela peut nuire au rendement de l'extracteur de jus et endommager les pièces.

CONTACTEZ-NOUS :

En ligne : www.OmegaJuicers.com/contact-omega-juicers

CARACTÉRISTIQUES

Nom du modèle	Série MMV700
Tension nominale	120 volts
Fréquence nominale	60 Hz
Ampères	2
Moteur	240 watts
Poids	6,7 kg (14,77 lb)
Dimensions du produit	216 mm (8,5 po) de large 162 mm (6,37 po) de profondeur 469 mm (18,5 po) de haut
Également proposé en tension internationale MMV702	220 volts/50 à 60 Hz





¡Felicitaciones!

FELICITACIONES por comprar tu nuevo producto Omega.

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

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

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

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

SERVICIO AL CLIENTE: Visita: **www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers**

Después de usar el producto Omega, pediremos cordialmente calificarlo en:

www.OmegaJuicers.com

TABLA DE CONTENIDO

54	La seguridad primero
55	Conoce tu producto Omega
56-58	Cómo ensamblar tu electrodoméstico Omega
59-61	Instrucciones y consejos de operación
62	Consejos para ingredientes al usar la criba para jugo
63-66	Preparación de los ingredientes
67-68	Desmontaje y limpieza
69	Limpieza de las piezas de silicona
70	Uso de la herramienta de limpieza
71	Uso del cono vacío
72	Uso del colador de smoothies (opcional)
73-75	Solución de problemas
76	Especificaciones
77	Notas
26	Francés
52	Español

LA SEGURIDAD PRIMERO

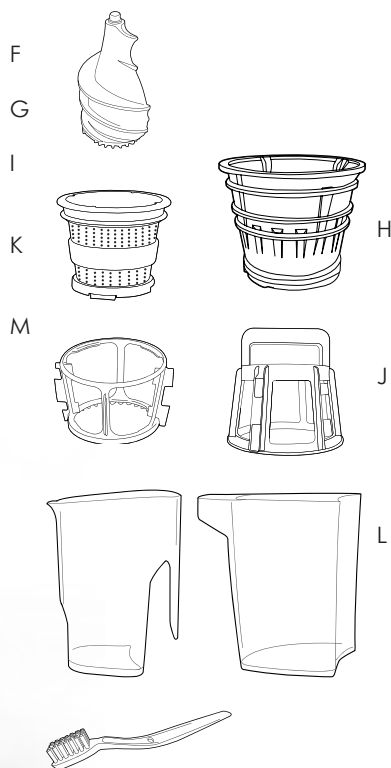
Al usar equipos eléctricos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

1. Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerjas el enchufe, el cable, ni la base del motor, en agua u otros líquidos.
2. Usa siempre el electrodoméstico en una superficie seca y nivelada.
3. El uso de aditamentos no vendidos ni recomendados por el fabricante pudiera causar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
4. No retires el envase de la base del motor mientras el electrodoméstico esté en funcionamiento.
5. No coloques las manos en el envase a menos que la unidad esté desconectada del tomacorrientes.
6. Desconecta el electrodoméstico del tomacorriente antes de retirar el envase de la base.
7. Para reducir el riesgo de lesión, jamás pongas el conjunto de cuchillas en la base sin que la jarra esté adecuadamente colocada.
8. Opera siempre el electrodoméstico con la cubierta en su sitio.
9. No uses este equipo con ningún objetivo que no sea la preparación de alimentos o bebidas.
10. No proceses líquidos hirvientes. Deja enfriar antes de colocar la jarra.
11. ¡No dejes desatendido el electrodoméstico mientras está en uso! Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el electrodoméstico.
12. No coloques el equipo sobre ni cerca de un quemador caliente, eléctrico o de gas, ni donde pueda entrar en contacto con otra fuente de calor.
13. Desenchufa el equipo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo.
14. Este equipo es únicamente para uso doméstico. No uses este electrodoméstico para uso distinto al previsto. No uses este equipo en exteriores.
15. Desenrolla completamente el cable antes de usarlo.
16. Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerjas el enchufe, el cable, ni la base del motor, en agua ni otros líquidos.
17. No permitas que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, entre en contacto con superficies calientes, o se enrede.
18. Este equipo no se diseñó para ser usado por niños ni personas débiles, a menos que hayan sido supervisadas adecuadamente por una persona responsable para garantizar que pueden usarlo de manera segura.
19. Se recomienda inspeccionar regularmente el electrodoméstico. No uses el equipo si el cable de alimentación eléctrica, enchufe o electrodoméstico se daña de cualquier manera. Devuelve el electrodoméstico completo Centro de servicio autorizado Omega más cercano para su examinación y/o reparación.
20. Cualquier mantenimiento que no sea la limpieza debe ser realizado por un Centro de servicio autorizado Omega.
21. Este equipo es únicamente para uso doméstico. No uses este electrodoméstico para uso distinto al previsto. No lo uses en vehículos o botes en movimiento. No uses este equipo en exteriores.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

CONOCE TU PRODUCTO OMEGA



A Tubo del alimentador

B Tapa del tambor

C Tazón para jugo

D Grifo desmontable para jugo

E Base

F Barrena

G Criba para jugo

H Cono vacío

I Limpiador por rotación

J Herramienta de limpieza

K Taza para jugo

L Taza para pulpa

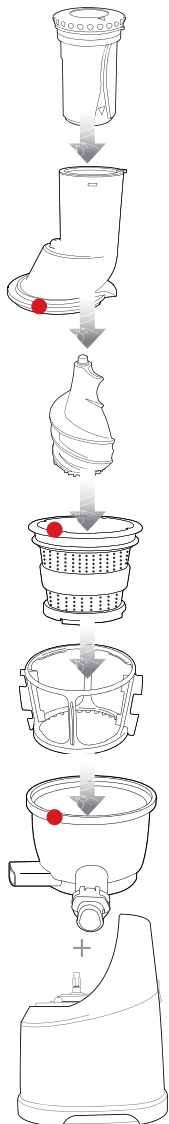
M Cepillo para limpiar

CÓMO ENSAMBLAR TU ELECTRODOMÉSTICO OMEGA

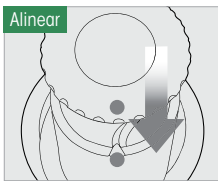
ANTES DE ESTRENAR

Antes de usar por primera vez tu electrodoméstico Omega, retira el material de empaque y las etiquetas. Asegúrate de que el electrodoméstico esté apagado y su cable desenchufado. Lava todas las piezas sueltas con un paño y agua tibia jabonosa. Enjuaga y sécala bien. No coloques partes en el lavavajillas. La base del motor puede limpiarse con un paño húmedo. Asegúrate de que la silicona de compresión y el aro de silicona estén ensamblados adecuadamente.

PIEZAS DEL ELECTRODOMÉSTICO



EMPUJADOR



Alinea los puntos ● y desliza el empujador hacia adentro.

PASO 1

Ensamblaje del conjunto superior

Alinea los puntos rojos ● en cada parte y ensambla en el orden que se muestra. Una vez ensamblado, gira el tambor de la tapa en sentido de las manecillas del reloj para cerrar.

PASO 2

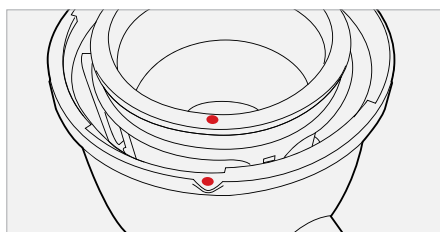
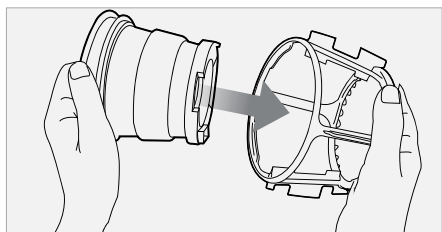
Ensamblaje de la base del conjunto superior

Colócale la tapa de tambor al tazón para jugo. Alinea la flecha hacia abajo ▼ en la tapa de tambor con la marca ▲ OPEN (abierto) de la base, y gira a la posición ▲ CLOSE (cerrado).

CÓMO ENSAMBLAR TU ELECTRODOMÉSTICO OMEGA

PASO 1 Ensamblaje del conjunto superior

1. Ensambla la criba para jugo en el limpiador por rotación y coloca el ensamblaje en el tazón para jugo, asegurándote el punto rojo ● de la criba para jugos esté alineada con el punto rojo ● en el tazón para jugos.



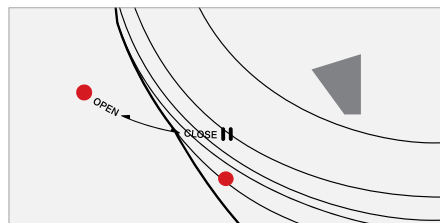
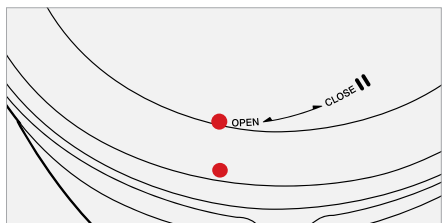
2. Coloca la barrena dentro de la criba para jugo. Gira y presiona hasta que encaje en su sitio.



NOTA: La barrena debe asegurarse en su sitio para cerrar la tapa del tambor.

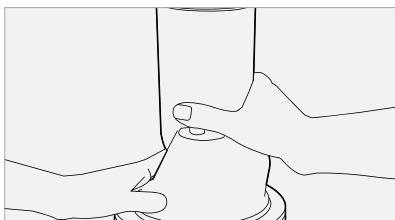
3. Ensambla la tapa del tambor en el tazón para jugo alineando el punto rojo ● de la tapa del tambor con el punto rojo ● en el tazón para jugos. Gira en sentido de las manecillas del reloj para cerrar, alineando el punto rojo ● de la tapa del tambor con la marca de cerrado II.

PASO 2 Ensamblaje de la base del conjunto superior

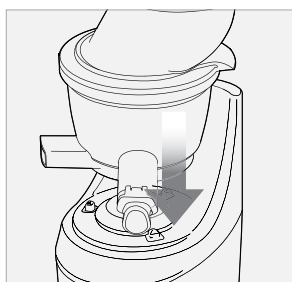


CÓMO ENSAMBLAR TU ELECTRODOMÉSTICO OMEGA

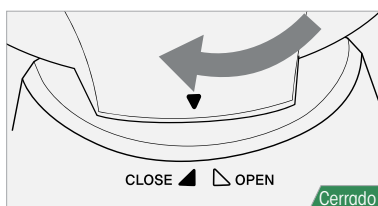
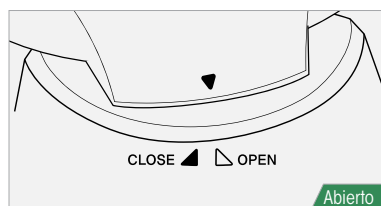
CONSEJO: Para ensamblar fácilmente, sostén la tapa del tambor, agarrando el tubo de alimentación y girando en sentido de las manecillas del reloj, como se muestra en la ilustración.



4. Colócale la tapa de tambor al tazón para jugo. Alinea la flecha hacia abajo ▼ en la tapa de tambor con la marca ▲ OPEN (abierto) de la base, y gira a la ▲ posición CLOSE (cerrado).



5. Marca de abierto/cerrado en el conjunto superior.



NOTA: El extractor de jugo no funcionará si la flecha ▼ hacia abajo del tambor no está completamente alineada con la ▲ marca de CLOSE (cerrado) en el cuerpo.

6. Coloca la taza para pulpa bajo la boquilla de descarga para pulpa y coloca el tazón para jugo bajo la boquilla de descarga para jugo como se muestra en la ilustración.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PASO 1 Tras preparar los ingredientes, enchufa el cable eléctrico a un tomacorriente de pared.

- NOTA:**
- No toques el cable eléctrico con las manos mojadas. Podría provocar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.
 - Revisa que el tomacorrientes sea seguro.

PASO 2 Presiona el botón FORWARD (hacia adelante) para poner en funcionamiento.

- NOTA:**
- Hacia adelante: Hala y tritura lentamente los ingredientes.
 - Reversa: Empuja los ingredientes de regreso hacia arriba para desatascarlos.

Si los ingredientes se atascan en el tornillo y la tapa del tambor no abre, presiona el botón OFF. Luego presiona y libera el botón de reversa hasta que los ingredientes se desatasquen. Repite REVERSE - OFF - FORWARD (Reversa - Apagado - Adelante) tanto como sea necesario para lograr el resultado deseado.

SI EL EXTRACTOR DE JUGOS SE DETIENE DURANTE EL FUNCIONAMIENTO:

Coloca el botón en la posición OFF (Apagado) y presiona y mantén abajo el botón REVERSE (Reversa) hasta que los ingredientes se muevan.

Repite REVERSE - OFF - FORWARD (Reversa - Apagado - Adelante) tanto como sea necesario.

HACIA ADELANTE: Hala los alimentos
APAGADO: Detiene la operación
REVERSA: Empuja los alimentos de regreso hacia arriba



1 APAGADO



2 REVERSA



3 APAGADO



4 HACIA ADELANTE

NOTA: si el extractor de jugo no funciona tras seguir estos pasos, desarma y limpia las piezas antes de operarlo nuevamente.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PASO 3 Inserta los ingrediente preparados, pieza por pieza.

- NOTA:**
- Vegetales fibrosos de hojas verdes (apio, col rizada, etc.):
 - Separa cada tallo. Corta los tallos externos que sean gruesos y fuertes a 4 pulgadas (10 cm) de largo o menos.
 - Agrupa las hojas verdes para insertarlas en el extractor de jugos. Alterna entre hojas y tallos.
 - Antes de extraer, elimina las semillas duras de los ingredientes.
 - Al extraer jugo de frutas congeladas con semillas pequeñas, asegúrate de que hasta las semillas estén completamente descongeladas.
 - Introduce los ingredientes, pieza por pieza.
- CONSEJO:**
- Alinea los puntos ● y desliza el empujador hacia adentro.
 - Después de introducir los ingredientes, usa el empujador cuando sea necesario. Usar demasiado el empujador puede afectar la calidad del jugo.
 - Usa de manera intermitente el empujador para ingredientes suaves como tomates y manzanas. El uso contante del empujador para ingredientes suaves puede afectar la calidad del jugo.

PASO 4 Usa la tapa para jugo para hacer jugos combinados.

- CONSEJO:**
- Extraer jugo con la tapa cerrada resulta en diversas creaciones combinadas cuando se seleccionan diferentes vegetales, leche, bananas , frijoles, etc.
 - Después de extraer el jugo, cierra la tapa para evitar que gotee, especialmente al retirar de la base el tazón de jugo.
 - Al hacer varios jugos distintos, enjuaga rápidamente cualquier resto
- NOTA:**
- Deja abierta la tapa de jugo al extraer jugo de ingredientes que creen demasiada espuma durante la extracción, (como manzanas o apio).
 - Presta mucha atención al operar con la tapa de jugo cerrada. El jugo puede desbordarse si supera la capacidad marcada en el tazón.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PISO 5 Después de extraer completamente el jugo y la pulpa, APAGA la unidad.

- NOTA:**
- Si los ingredientes restantes en el tazón no han sido extraídos completamente, la tapa del tambor puede no abrirse fácilmente.
Tras cada extracción, haz funcionar el extractor de jugos por 30 segundos adicionales para ayudar a que extraiga la pulpa restante.
 - Cuando la tapa del tambor se atasca, presiona los botones REVERSE - OFF - FORWARD (Reversa - Apagado - Adelante) en ese orden; repitiendo 2 o 3 veces para desatascar los ingredientes. Luego coloca las manos sobre la tapa del tambor y presiona firmemente hacia abajo mientras giras la tapa del tambor en sentido contrario de las manecillas del reloj para abrir.
 - Dependiendo de los ingredientes, vierte agua en el tubo de alimentación para enjuagar el interior del tazón para jugo e intentar sacar la tapa del tambor.

CONSEJOS DE OPERACIÓN AL USAR LA CRIBA PARRA JUGO

1. Hacer funcionar el extractor sin ingredientes puede ocasionarle daños al tornillo.
2. No hagas funcionar el extractor de jugos continuamente por más de 30 minutos. Esto puede dañar el motor al recalentarlo. Tras el uso continuo, déjalo reposar por 30 minutos para que se enfríe antes de iniciar otra sesión.
3. No pongas las manos, utensilios, pinzas, ni otros objetos distintos al empujador proporcionado dentro del tubo de alimentación.
4. No pongas cucharas, espátulas, ni otros objetos dentro del pico del mientras esté funcionando. Si se coloca otro objeto en el pico mientras se encuentra en funcionamiento, los materiales pueden atascarse y dañar las piezas del extractor de jugos.
5. No uses frutas con semillas duras, granos secos enteros, ni hielo. Estos pueden dañar las piezas del extractor de jugos (como el tazón para jugo y la barrena).
 - Se pueden usar frijoles o granos si se dejan remojando toda la noche o si se hierven (no uses más de 2 tazas (500 g) en cada sesión).
 - A las frutas con semillas duras (como nectarinas, duraznos, mangos y cerezas) se les deben sacar las semillas antes de extraer el jugo.
 - Al usar frutas congeladas con semillas pequeñas, como uvas, descongela completamente antes de introducir las en el extractor de jugos.
 - El uso de hielo en el extractor de jugo disminuirá la durabilidad del producto con el paso del tiempo.
6. No uses ingredientes que contengan demasiado aceite vegetal o grasa animal. No uses el extractor de jugos para obtener aceite vegetal de los ingredientes. Si el aceite vegetal o animal llegara a la barrena podría reducir el desempeño, e incluso, dañar la pieza.
7. No vuelvas a introducir la pulpa extraída en el extractor de jugos. Esto puede causar que el extractor de jugos se detenga o hacer que la tapa del tambor no se abra.
8. Tras extraer el jugo con semillas, como uvas, limpia a profundidad todas las ranuras al fondo de la barrena.

CONSEJOS PARA INGREDIENTES AL USAR LA CRIBA PARA JUGO

Los daños al extractor causados por negligencia del propietario o por no seguir las instrucciones del manual del propietario invalidarán el servicio de garantía.

NO coloque los siguientes ingredientes en el extractor de jugos:

Semillas duras:



Durazno, nectarina, albaricoque, ciruela, mango, etc.

Retira las semillas duras de los ingredientes antes de extraer el jugo.

Cáscaras duras o no comestibles:



Piña, melón, mango, naranja, etc.

Pela las cáscaras de los ingredientes antes de extraer el jugo.

Frutas congeladas o hielo:



Fresas, arándanos frambuesas, etc., congelados.

Descongela completamente las frutas congeladas antes de extraer el jugo. No uses hielo.

Aceite vegetal/animal:



Semillas de ajonjolí, mantequilla, margarina, etc.

No extraigas ingredientes que contengan aceite vegetal o animal. Esto puede reducir el desempeño, e incluso, dañar el extractor.

El extractor de jugo a baja velocidad de Omega es un producto innovador que usa tecnología trituradora a baja velocidad patentada para extraer de manera eficiente el jugo de los ingredientes. El extractor de jugos fue diseñado para obtener el mejor resultado de los ingredientes con composición firme y alto contenido de agua.

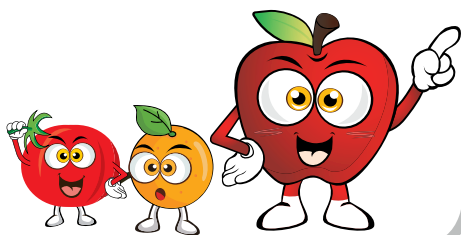


PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES

Producción de jugo:

- Para una extracción óptima y la máxima producción de jugo, corta los ingredientes siguiendo las pautas de esta sección.
- **Inserta lentamente los ingredientes, prestando atención a cómo se extraen los ingredientes.** La producción de jugo puede variar, dependiendo de la velocidad de extracción.

Frutas y vegetales suaves (como naranjas, tomates):



1-4 gajos

- Pela la cáscara de las naranjas. A tomates o manzanas, quítale el tallo.
- Si los ingredientes son más grandes que el tubo de alimentación, córtalos en piezas que quepan en el tubo de alimentación.
- A las frutas con semillas duras (como duraznos) se les deben sacar las semillas antes de extraer el jugo. Corta de 1 a 4 gajos e introdúcelos lentamente por el tubo de alimentación.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN:

- Corta de 1 a 4 gajos.

CONSEJOS SOBRE EXTRACCIÓN:

- Introduce los ingredientes lentamente, pieza por pieza.
- Usa el empujador para empujar los ingredientes por el tubo de alimentación (el empujador también ayuda a evitar que el jugo rocíe fuera del tubo de alimentación al extraer ingredientes con alto contenido de agua)
- Deja abierta la tapa de jugo al extraer jugo de ingredientes que produzcan demasiada espuma durante la extracción (la espuma puede acumularse si se opera con la tapa cerrada)
- Se recomienda que el jugo extraído se consuma dentro de las 72 horas siguientes a la extracción. Dependiendo de la densidad de ingredientes, el jugo extraído puede mostrar gradualmente capas a medida que pasa el tiempo.
- Si hay demasiada espuma, usa un filtro de malla para separarla del jugo.
- Cuando la barrena está triturando un ingrediente, el ingrediente exprimido puede salpicar jugo a través del tubo de alimentación. Usa el empujador para bloquear lo salpicado al extraer el jugo

PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES

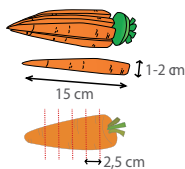
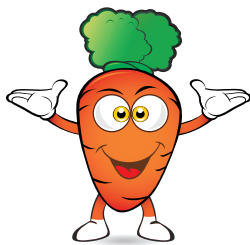
Cómo usar la tapa para JUGO:

- Extraer jugo con la tapa cerrada resulta en diversas creaciones combinadas cuando se seleccionan diferentes frutas, vegetales y líquidos.
- Después de extraer el jugo, cierra la tapa para evitar que el excedente de jugo se derrame, especialmente al desarmar el tazón de jugo de la base.
- Al hacer varios jugos distintos, enjuaga rápidamente cualquier sabor de sobrante pasando un vaso de agua por el extractor de jugos con la tapa cerrada.
- **Deja abierta la tapa de jugo al extraer jugo de ingredientes que creen demasiada espuma durante la extracción, (como manzanas o apio).**
- Presta mucha atención al operar el extractor de jugo con la tapa cerrada. El jugo puede desbordarse si supera la capacidad marcada en el tazón.

Ajuste de la cantidad de pulpa en el jugo:

- Dependiendo de los ingredientes, puedes obtener pulpa adicional en el jugo al extraer continuamente.
- Para reducir la cantidad de pulpa, desarma el conjunto superior y lava con frecuencia.

Frutas y vegetales duros (como zanahorias, papas, remolachas y espinaca):



Las frutas y vegetales duros pueden forzar extremadamente el motor y hacer que se atasque.



Remoja en agua fría antes de extraer el jugo y corta a los tamaños adecuados.



Para aumentar la extracción, haz jugo con frutas y vegetales de alto contenido de agua.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN:

- Rebana los ingredientes a grosores de 1 pulgada (2.5 cm) o corta a 1 pulgada (2.5 cm) de ancho y de 2 a 6 pulgadas (5 a 15 cm) de largo.
- Remoja los ingredientes duros como las zanahorias y el jengibre con agua fría antes de extraer el jugo.

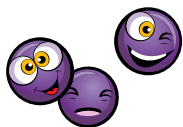
CONSEJOS SOBRE EXTRACCIÓN:

- Introduce los ingredientes lentamente, uno a la vez.
- Controla la velocidad de extracción, asegurándote de que cada ingrediente sea extraído completamente.
- Para obtener la máxima extracción, haz jugo con ingredientes de alto contenido de agua.

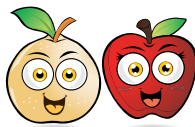
PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES

Ingredientes con semillas pequeñas (como frambuesa, granada, uva):

Introduce lentamente los ingredientes con semillas pequeñas para evitar que las semillas obstruyan la criba para jugos.



Inserta los ingredientes lentamente para llevar al mínimo la cantidad de semillas sobrantes en la criba para jugo.



Para mejores resultados, extrae el jugo con ingredientes con mayor cantidad de fluidos (como manzana o pera)



CONSEJOS DE PREPARACIÓN:

- Al extraer jugo de ingredientes congelados (como frambuesas o fresas) asegúrate de que estén completamente descongelados.
- Enjuaga completamente los ingredientes como las uvas. Saca las uvas y desecha los tallos.
- Para las granadas, desecha la cáscara y extrae el jugo únicamente de la parte interna.

CONSEJOS SOBRE EXTRACCIÓN:

- Dependiendo del tamaño de la uva, introduce de 3 a 5 uvas a la vez, prestando atención al resultado de la extracción.
- Descongela los ingredientes congelados como granadas o frambuesas y luego inserta alrededor de 1 cucharada (5 g) a la vez.
- Los ingredientes congelados pierden usualmente una cantidad significativa de fluidos al descongelarse. Al extraer el jugo, mezcla leche o yogur para compensar los fluidos perdidos.

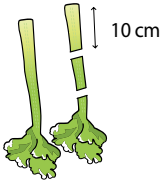
! PRECAUCIÓN:

Si la tapa no se abre a causa de una cantidad excesiva de semillas pequeñas dejadas en el tazón para jugos, pon en funcionamiento el extractor de jugos continuamente por 30 segundos para extraer cualquier semilla restante. Si se atasca la tapa, repite **REVERSE - OFF- FORWARD** (Reversa - Apagado - Adelante) hasta que los ingredientes se desatasquen. Luego gira la tapa para abrir mientras empujas con las palmas la tapa hacia abajo (dependiendo de los ingredientes, vierte agua en el tubo de alimentación para enjuagar rápidamente e intentar desatascar).

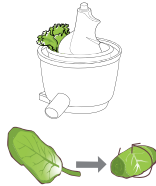
PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES

Ingredientes fibrosos y/o de hojas fuertes (como el apio, la col rizada o la piña):

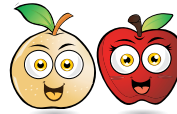
Los ingredientes fibrosos como el apio y la col rizada deben cortarse a piezas pequeñas antes de extraer el jugo.



Al extraer ingredientes de hojas, como el apio o la col rizada, no recolectes más de 2 tazas (500 g) por sesión. Para mejores resultados, desarma y lava el ensamblaje superior antes de volver a extraer jugo.



Si los ingredientes de hojas se enredan alrededor del tornillo de extracción, abre la tapa y retira las fibras antes de continuar.



Es mejor extraer el jugo con ingredientes con mayor cantidad de fluidos como manzanas o zanahorias. Zanahorias, manzanas: ingredientes fibrosos = relación recomendada 9:1



CONSEJOS DE PREPARACIÓN:

- Remoja los ingredientes fibrosos en agua fría por alrededor de 30 minutos antes de cortarlos.
- Separa cada tallo. Corta los tallos externos que sean gruesos y fuertes a 4 pulgadas (10 cm) de largo o menos.

CONSEJOS SOBRE EXTRACCIÓN:

- Introduce los ingredientes preparados lentamente, uno a la vez.
- Introduce más ingredientes después de que se haya extraído el jugo completamente de los insertados previamente.
 - Enrolla las hojas en espiral a medida que las insertas en el extractor de jugos.
 - Inserta la parte de hojas de los ingredientes primero y luego alterna entre las partes con hojas y los tallos.
 - Para ingredientes como pasto de trigo, toma un puñado e introdúcelo de una vez.

⚠ PRECAUCIÓN:

- Las fibras de ingredientes duros como el apio pueden enredarse en la barrena y afectar el desempeño del extractor de jugo. Corta los tallos externos que sean gruesos y fuertes a 4 pulgadas (10 cm) de largo o menos.
- La espuma puede acumularse al extraer jugo de ingredientes fibrosos. Usa el filtro para retirar la espuma antes de servir.
- Para ingredientes como piña, rebana la cáscara y corta alrededor del núcleo fibroso. Corta la carne de la piña en piezas más pequeñas.
- La cantidad recomendada de jugo extraído por sesión es 2 tazas (500 g). Al extraer más de 2 tazas de jugo (500 g), lava el ensamblaje superior antes de continuar extrayendo.

DESMONTAJE Y LIMPIEZA

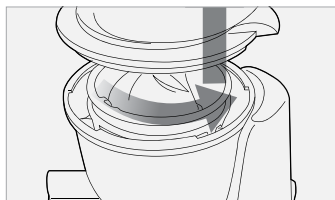
PASO 1

APAGA y desconecta el cable de energía del tomacorriente de la pared.

- NOTA:**
- Extrae toda la pulpa restante en el tazón de jugos antes de detener el funcionamiento del extractor.
 - Para una limpieza más fácil, opera el extractor de jugo por 30 segundos adicionales después de que el jugo se haya extraído.
 - Cuando la tapa del tambor se atasca, presiona los botones REVERSE - OFF - FORWARD (Reversa - Apagado - Adelante) en ese orden; repitiendo de 2 a 3 veces para desatascar. Luego coloca ambas manos sobre la tapa del tambor y presiona firmemente hacia abajo mientras giras la tapa del tambor para abrir.
 - * Llena el tazón para jugo con agua y haz funcionar el extractor antes de abrir la tapa del tambor. Puede ser útil abrir la tapa del tambor cuando se atasque.

PASO 2

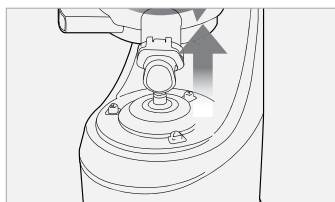
Una vez ensamblado, gira el tambor de la tapa en sentido contrario a las manecillas del reloj para abrir.



- NOTA:**
- Al mover el electrodoméstico, no lo levantes agarrando el tubo de alimentación. Siempre levanta el electrodoméstico agarrando la base o el asa.

PASO 3

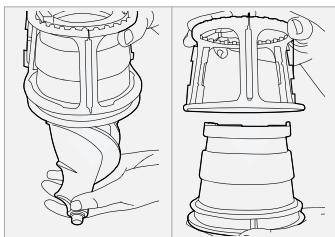
Para desarmar, saca de la base el conjunto del tambor.



- NOTA:**
- Limpia inmediatamente el extractor de jugos después de cada uso sacando de la base el conjunto del tambor (retirar la barrena y la criba para jugos mientras el ensamblaje del tambor continúa en la base puede ocasionar goteos).

PASO 4

Retira la barrena, la criba para jugo y la unidad de limpieza por rotación del tazón para jugo. Limpia con el cepillo proporcionado.



- NOTA:**
- Limpia inmediatamente el extractor de jugos después de cada uso. Si el residuo restante en el extractor de jugo se seca, puede dificultar el desmontaje y la limpieza. El sedimento excesivo puede causar un desempeño deficiente en usos futuros.
 - Para desarmar más fácilmente, coloca el ensamblaje superior en el fregadero y deja correr el agua desde la parte de arriba del conjunto superior.
 - Seca completamente el fondo de la barrena.

DESMONTAJE Y LIMPIEZA

PASO 5

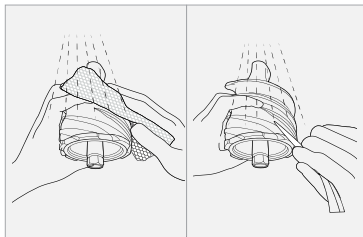
Coloca el tazón para jugo bajo agua corriente.



CONSEJO: • El cepillo redondo puede limpiar el pico de jugo del tazón para jugo.

PASO 6

Limpia el exterior de la barrena bajo agua corriente con una esponja para platos. Usa la punta del cepillo de limpieza para empujar hacia afuera cualquier residuo en las ranuras del fondo de la barrena.



CONSEJO: • Seca completamente la barrena garantizando que la barrena esté limpia y sin residuos.

NOTA: • Seca completamente antes de usar.
• Tras extraer el jugo de ingredientes con semillas, asegúrate de limpiar a profundidad la ranura al fondo de la barrena (si esta área no se limpia adecuadamente, puede dañar la barrena).

PASO 7

Limpia la base con un paño suave húmedo y sécala.



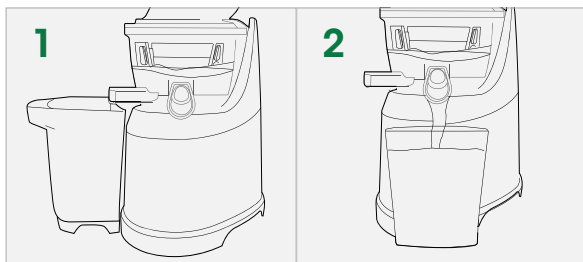
NOTA: • Si la toalla gotea, asegúrate de exprimir el exceso de líquido antes de usarla en el extractor.

ENJUAGUE RÁPIDO:

1. Con el grifo para jugo cerrado, llena el tazón para jugo con agua y haz funcionar el extractor.
2. Déjalo funcionar un momento. Abre el grifo de jugo y deja que el agua salga del tazón para jugo.

CONSEJO:

- No es necesario limpiar completamente el extractor de jugo entre varias extracciones de jugo durante una única sesión.
- Al terminar de extraer el jugo, desarma y limpia completamente entre sesiones para evitar la acumulación de residuos.



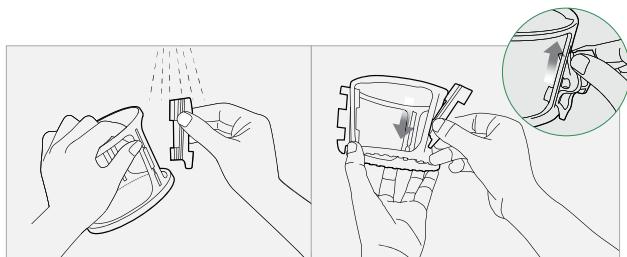
LIMPIEZA DE LAS PIEZAS DE SILICONA

CONSEJO: • Limpia el limpiador por rotación bajo agua corriente. Seca completamente tras limpiar. Antes de armar el conjunto superior, asegúrate de que la silicona de compresión y el aro de silicona estén ensamblados adecuadamente.

NOTA: • Si la silicona de compresión y el anillo de silicona no están insertados de manera firme, el jugo puede filtrarse por el fondo del tazón.

Cepillo de silicona

Saca el cepillo de silicona del limpiador por rotación para limpiarlo. Tras limpiar, inserta en la ranura con la cola apuntando hacia abajo como se muestra en la ilustración.



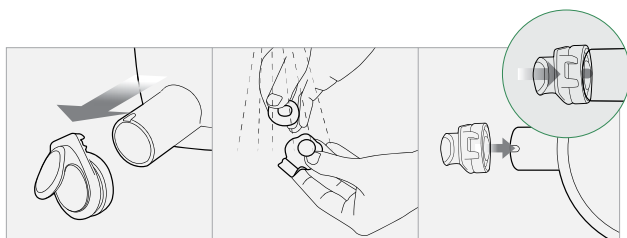
Anillo de silicona

Retira el anillo de silicona de la criba para jugo para limpiarlo. Tras limpiar, presiona el anillo de silicona como se muestra en la imagen. Coloca cuidadosamente el anillo de silicona alineando las ranuras y las cuñas.



Grifo para jugo

Retira del pico para jugo para limpiarlo. Tras limpiar, ajusta el grifo para jugo a la silicona para el grifo para jugo en el pico para jugo.



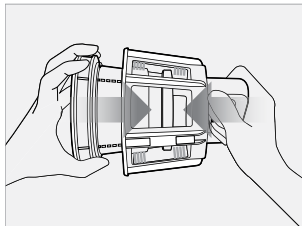
USO DE LA HERRAMIENTA DE LIMPIEZA

CONSEJO: • Esta herramienta hace que la limpieza sea fácil y rápida. Sécala completamente después de limpiar.

PASO 1

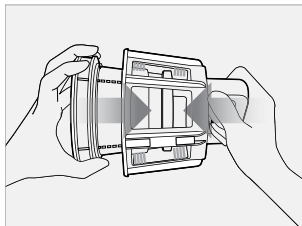
Sostén la herramienta de limpieza con una mano e inserta la criba para jugo en la herramienta de limpieza.

NOTA: • Inserta la criba para jugo hasta que oigas el clic.



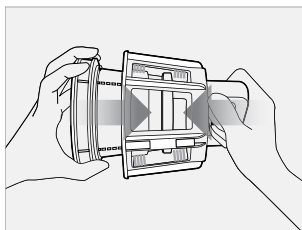
PASO 2

Bajo agua corriente, rota la herramienta de limpieza y la criba para jugo en direcciones opuestas para limpiar.



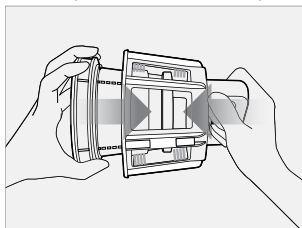
PASO 3

Enjuaga completamente el interior y el exterior de la criba para jugo bajo agua corriente.



PASO 4

Tras limpiar, retira la criba para jugos de la herramienta de limpieza. Seca antes de almacenar.



USO DEL CONO VACÍO

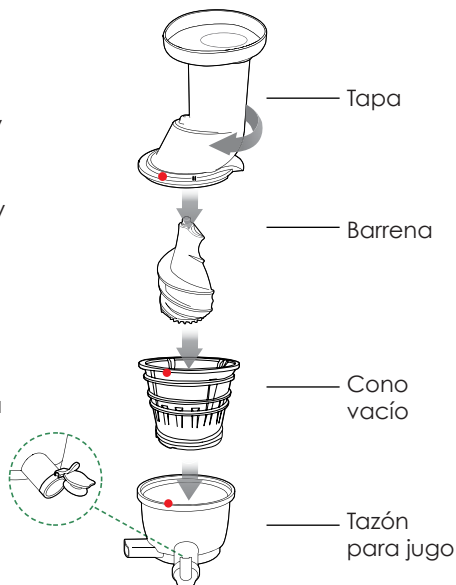
❗ **Antes de usar, asegúrate de que la cubierta de silicona esté colocada adecuadamente.**

PASO 1

Para ensamblar el conjunto superior, coloca la barrena y el cono vacío en el tazón para jugo y cierra la tapa.

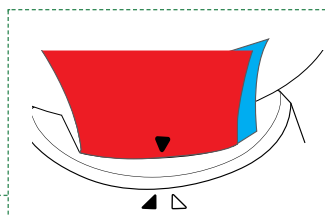
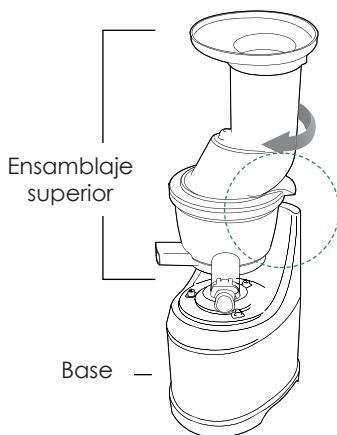
1. Inserta el cono vacío en el tazón para jugos, alineando los puntos rojos ● del cono vacío y el tazón.
2. Inserta la barrena dentro del cono vacío con un movimiento giratorio.
3. Coloca la tapa en el tazón para jugos, alineando los puntos rojos ● de la tapa y el tazón. Luego rota la tapa en el sentido de las manecillas del reloj hasta que esté segura

(al usar el cono vacío, deja siempre abierto el grifo de jugo).



PASO 2

Coloca el ensamblaje superior sobre la base.



Alinea la flecha ▼ de la tapa con la señal ▲ OPEN (abierto) de la base y rota el ensamblaje superior en el sentido de las manecillas del reloj hasta que la flecha ▼ de la tapa esté en la posición ▲ CLOSE (cerrado).

❗ PRECAUCIÓN:

El cono vacío se usa únicamente con ingredientes congelados. Dependiendo de los distintos ingredientes, permite que se descongelen de 5 a 20 minutos antes de usar. Procesa lentamente una cantidad menos por lote.

No uses hielo ni proceses ingredientes que contengan aceites vegetales o animales. Podrían causar funcionamientos defectuosos.

Elimina las semillas duras y pela las cáscaras de los ingredientes antes de extraer el jugo.

USO DEL COLADOR DE SMOOTHIES

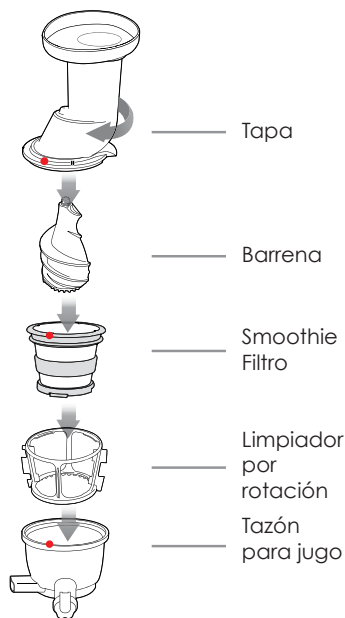
EL COLADOR DE SMOOTHIES SE VENDE POR SEPARADO

PASO 1

Para ensamblar el conjunto superior, coloca la barrena y el colador de smoothies en el tazón para jugo y cierra la tapa.

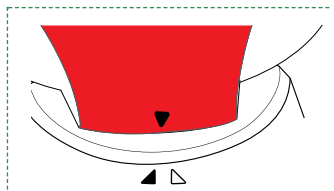
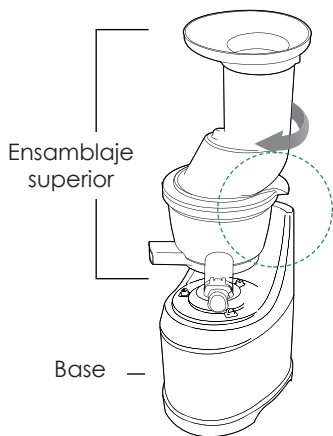
1. Inserta el limpiador por rotación y el colador de smoothies en el tazón para jugos, alineando los puntos rojos ● del colador y del tazón.
2. Inserta la barrena dentro del colador de smoothies con un movimiento giratorio.
3. Coloca la tapa en el tazón para jugos, alineando los puntos rojos ● de la tapa y el tazón. Luego rota la tapa en el sentido de las manecillas del reloj hasta que esté segura.

(al usar el colador de smoothies, asegúrate de que el grifo de jugo esté cerrado).



PASO 2

Coloca el ensamblaje superior sobre la base.



Alinea la flecha ▼ de la tapa con la señal ▲ OPEN (abierto) de la base y rota el ensamblaje superior en el sentido de las manecillas del reloj hasta que la flecha ▼ de la tapa este en la posición ▲ CLOSE (cerrado).

⚠ PRECAUCIÓN:

Al usar ingredientes congelados, asegúrate de descongelarlos por de 5 a 20 minutos antes de usar (el periodo requerido para descongelar ingredientes dependerá del tiempo y la temperatura a la que hayan estado en el congelador).

Al hacer un smoothie, agrega leche u otro tipo de líquidos entre ingredientes. Revisa la consistencia observando a través del tazón para jugos y agrega más líquido si es necesario.

Por favor, no introduzcas ingredientes como hielo, carne, aceite o a base de grasa. Podrían dañar las piezas.

Por favor, elimina las semillas duras o gruesas o pela antes de usar.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CUANDO EL EXTRACTOR DE JUGOS NO TIENE ENERGÍA:

- Revisa si el cable eléctrico está bien enchufado.
- Revisa si la tapa del tambor y el tazón para jugo están bien ensamblados.
- Revisa si el conjunto superior y el cuerpo están bien ensamblados.
- El extractor de jugos no funcionará si las piezas no se han ensamblado adecuadamente.

BAJA PRODUCCIÓN DE JUGO:

- Diferentes ingredientes tienen diferentes cantidades de fluidos que resultarán en cantidades distintas de jugo.
- Si los ingredientes no son frescos, puede que contengan cantidades reducidas de fluidos, lo cual resultará en menos jugo. Remoja los ingredientes en agua fría por alrededor de 30 minutos antes de extraer el jugo para obtener mejores resultados.
- Revisa si la silicona de compresión está insertada firmemente.
- Si el ingrediente como tal tiene un bajo contenido de agua puede ayudar remojarlo en agua antes de extraer el jugo.
- Si los ingredientes de extracción de jugos tienen semillas pequeñas, esto puede reducir la producción de jugo después de varias servidas. Para mejores resultados, desarma y lava el conjunto superior entre extracciones de jugos.
- Si hay residuos de semillas al fondo de la criba para jugos, esto puede afectar la producción general de jugo.

HAY DEMASIADA PULPA EN EL JUGO:

- Para reducir la pulpa fina, limpia con frecuencia el ensamblaje superior y extrae la pulpa.
 - Usa un filtro de malla y pasa el jugo a través del mismo para recolectar la pulpa indeseada.
 - Si la criba para jugo y la barrena están dañadas y afectan el desempeño del extractor de jugos, se recomienda reemplazar las piezas.
- * La vida útil de cada pieza puede variar de acuerdo a la duración y el método de uso y los ingredientes de los cuales se extraiga jugo.

RUIDOS EXTRAÑOS PROVIENEN DEL EXTRACTOR DE JUGOS:

- Revisa si las piezas están bien ensambladas. Intenta rearmar las piezas y escucha con atención si el ruido continúa.
- No hagas funcionar el extractor de jugos a menos que haya ingredientes o líquido en su interior. Hacer funcionar el extractor sin ingredientes puede ocasionarte daños al tornillo.
- Si el extractor de jugos es operado sin ingredientes ni líquido, el nivel de ruido puede incrementar y también pueden ocasionarse daños.
- El sonido de fricción de la barrena y la criba para jugo desaparecerá cuando se inserten ingredientes al extractor de jugo.
- Si el sonido ocurre cuando los ingredientes son insertados en el extractor de jugos, revisa el tamaño de los ingredientes. No introduzcas nada con un grosor mayor a 1 pulgada.
- Dependiendo del tipo de ingredientes, las dimensiones pueden ser menores.
- Pueden haber ruidos si el extractor de jugo es operado sobre una superficie irregular o inclinada.
- Coloca el extractor de jugo sobre una superficie horizontal y plana para operarlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

LA TAPA DEL TAMBOR NO CIERRA:

- Asegúrate de que la barrena sea empujada completamente a la criba para jugo para que la tapa del tambor cierre adecuadamente.
- Si la barrena no está adecuadamente en su posición, puede que la tapa del motor no cierre.

LA PULPA EXTRAÍDA ES MUY HÚMEDA:

- Durante el inicio de la extracción, la pulpa puede estar más húmeda.
- Dependiendo de las condiciones del ingrediente, la pulpa extraída puede ser afectada; especialmente cuando el ingrediente no está fresco, el jugo puede extraerse con la pulpa, el jugo puede ser extraído con la pulpa.

DURANTE LA OPERACIÓN, EL TAZÓN PARA JUGO SE SACUDE.

- La barrena y la criba para jugo están configuradas para moler y exprimir los ingredientes. Es normal que la barrena y la criba para jugo vibren.
- Si el ingrediente contiene fibras fuertes, la vibración del conjunto superior puede ser mayor.

MIENTRAS SE EXTRAÍA EL JUGO, EL EXTRACTOR SE DETUVO:

- Revisa el cable eléctrico y asegúrate de que está bien enchufado.
- Revisa que todas las piezas estén correctamente ensambladas.
- Si se introducen demasiados ingredientes a la vez, esto puede ocasionar que el extractor se detenga.
- Cuando el extractor de jugo se detiene porque hay demasiados ingredientes adentro, presiona los botones REVERSE - OFF - FORWARD (Reversa - Apagado - Adelante), en ese orden, repitiendo de 2 a 3 veces.
- La configuración de reversa empujará hacia arriba los ingredientes y la de hacia adelante los halará hacia abajo.
- Tras usar por más de 30 minutos, si el extractor de jugos se detiene como protección contra sobrecargas, deja que se enfríe por 30 minutos o 1 hora antes de seguir extrayendo jugo.
- De haber alguna semilla dura en los ingredientes, elimínala antes de extraer jugo. Las semillas duras pueden dañar el extractor.

CAPAS DE SEPARACIÓN EN EL JUGO:

- Dependiendo de la densidad de ingredientes, el jugo extraído puede mostrar capas de diferentes jugos. Es distinta a la separación debida a la oxidación causada al extraer jugo con un extractor de alta velocidad.

LA TAPA DEL TAMBOR NO CIERRA:

- Tras cada extracción, haz funcionar el extractor de jugos por 30 segundos adicionales para ayudar a que extraiga la pulpa restante.
- Si hay demasiada pulpa en el ensamblaje superior, esto puede hacer que la tapa del tambor no abra. En esta situación, presiona los botones REVERSE - OFF - FORWARD (Reversa - Apagado - Adelante) en ese orden; repitiendo de 2 a 3 veces para desatascar. Luego coloca ambas manos sobre la tapa del tambor y presiona firmemente hacia abajo mientras giras la tapa del tambor para abrir.
- Vierte agua en el tubo de alimentación para enjuagar el interior del tazón para jugo e intentar sacar la tapa del tambor.

GOTEA JUGO POR EL CUERPO:

- Si la silicona de compresión en el fondo del tazón para jugo no está correctamente conectado, el jugo puede escurrirse por el cuerpo del extractor. Antes de armar las piezas, revisa y asegúrate de que la silicona de compresión esté conectada adecuadamente.

¿ES POSIBLE EXTRAER JUGO DE INGREDIENTES CON FIBRAS FUERTES?

- Los ingredientes como el apio o el jengibre contienen fibras largas que pueden enredarse en la barrena y afectar el desempeño del extractor de jugo. Al extraer jugo de ingredientes fibrosos, no recolectes más de 1 libra. Tras recopilar esta cantidad o menos, limpia completamente el conjunto superior antes de extraer jugo nuevamente.

DECOLORACIÓN DE LAS PIEZAS DE PLÁSTICO:

- Si el extractor no se limpia inmediatamente tras extraer el jugo, la pulpa restante dentro del conjunto superior puede dificultar el desarmado y la limpieza. Esto también puede afectar el desempeño y color del extractor de jugo.
- Los ingredientes ricos en carotenoides, como zanahorias o espinaca, pueden teñir las partes plásticas. Cuando las piezas son teñidas por carotenoides, frota aceite vegetal en las áreas teñidas y usa un detergente suave para limpiar.
- El aceite vegetal solo debe usarse durante la limpieza en piezas que no tengan color. No uses aceite vegetal en la barrena ni en la criba para jugo. Si cae aceite vegetal o grasa animal en la barrena o la criba para jugo, el desempeño puede ser afectado o pueden dañarse las piezas.
- Las piezas de silicona del conjunto superior pueden desencajarse para limpiar completamente.

USO CON OBJETIVOS DISTINTOS A HACER JUGO:

- Este extractor de jugo fue diseñado para ingredientes como frutas y vegetales.
- No usar para extraer aceite vegetal.
- No extraigas jugo de ingredientes con alto contenido de aceites vegetales o animales.
- Si cae aceite vegetal o animal en la barrena o la criba para jugo, el desempeño del extractor de jugo puede ser afectado y pueden dañarse las piezas.

CONTÁCTANOS:

En línea: www.OmegaJuicers.com/contact-omega-juicers

ESPECIFICACIONES

Denominación del modelo	Serie MMV700
Voltaje nominal	120 V
Frecuencia nominal	60 Hz
A	2
Motor	240 W
Peso	14.77 lb (6.7 kg)
Dimensiones del producto	8.5" (217 mm) de ancho Profundidad: 6.37" (162 mm) Altura: 18.5" (469 mm)
También disponible en versión internacional MMV702	220 V / 50-60 Hz





NOURISH YOUR BODY
Enrich Your Soul

ALIMENTEZ VOTRE CORPS
Enrichissez votre âme

NUTRE TU CUERPO
Enriquece tu alma

Discover the complete line of Omega brand professional products at:
Découvrez la ligne complète de produits professionnels de la marque Omega sur :
Descubre la línea completa de productos profesionales de la marca Omega en:

www.OmegaJuicers.com