



**CNC80**  
**USER MANUAL**  
Compact Nutrition System  
LOW SPEED JUICER

---

**MANUEL DE L'UTILISATEUR**  
Système alimentaire compact  
EXTRACTEUR DE JUS À FAIBLE VITESSE

---

**MANUAL DEL USUARIO**  
Sistema de nutrición compacto  
EXTRACTOR DE JUGO A BAJA VELOCIDAD

[www.OmegaJuicers.com](http://www.OmegaJuicers.com)



## *Congratulations!*

CONGRATULATIONS on the purchase of your new Omega product.

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

JOIN US FOR RECIPES, HINTS, AND TIPS:



@OmegaJuicing



@OmegaJuicers



@OmegaAppliances

PRODUCT REGISTRATION, VISIT:

[www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration](http://www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration)

RECIPES, VISIT:

[www.omegajuicers.com/recipes](http://www.omegajuicers.com/recipes)

CUSTOMER SERVICE:

Call **1-800-633-3401** or

visit: [www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers](http://www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers)

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

[www.OmegaJuicers.com](http://www.OmegaJuicers.com)

# TABLE OF CONTENTS

02 - 03	Important Safeguards
04 - 05	Know Your Omega
06 - 07	Quick Start Assembly
08 - 09	Operating Instructions
10 - 11	Multi-Purpose Compact Nutrition System
12 - 13	Sterilization & Easy Cleaning
14 - 17	Precautions for Safe Use
18 - 19	If the Auger Stops Working
20 - 23	How To Prepare
21	Fruits And Vegetables
21	Wheatgrass And Greens
21	Nut Butters
22	Milk: Almond, Coconut, Soy, etc.
22	Sorbets/Deserts
22	Pasta and Breadsticks
23	Mincing & Chopping
23	Baby Food
23	Coffee Grinder
24 - 25	Troubleshooting
26 - 27	Product Specifications
28 - 37	Recipes
38 - 75	French
76 - 113	Spanish

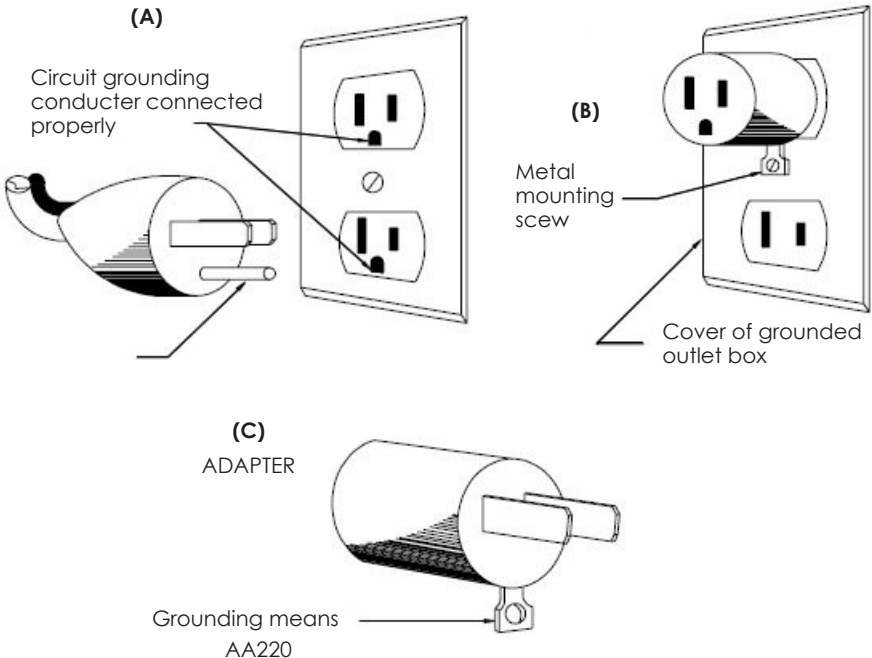


# IMPORTANT SAFEGUARDS

## WARNING: GROUNDING INSTRUCTIONS

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

**FIGURE 73.1**  
**Grounding Methods**





# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



**KNOW YOUR OMEGA**

# KNOW YOUR OMEGA

## RESET SWITCH

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

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

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



**A** Housing

**B** Locking Clip

**C** Chute/Drum

**D** Hopper

**E** Adjustable End Cap

**F** Auger

**G** Nozzles

**H** Sieve

**I** Juicing Screen

**J** Blank Cone

**K** Juice Container

**L** Pulp Container

**M** Cleaning Brush

**N** Pusher

**O** On/Off Button (In rear)

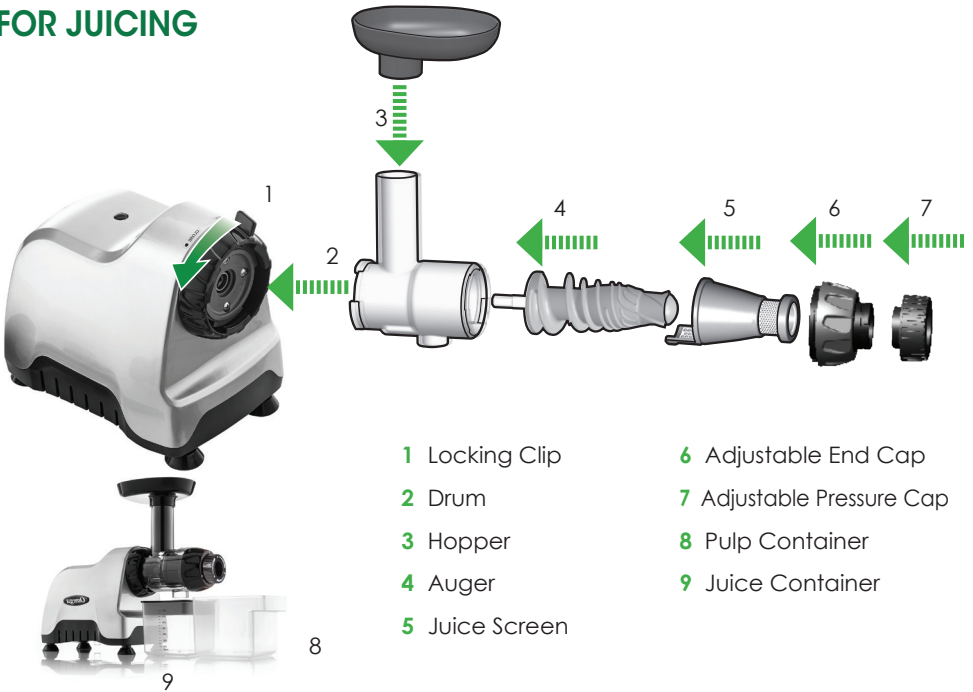
**P** Adjustable Pressure Cap



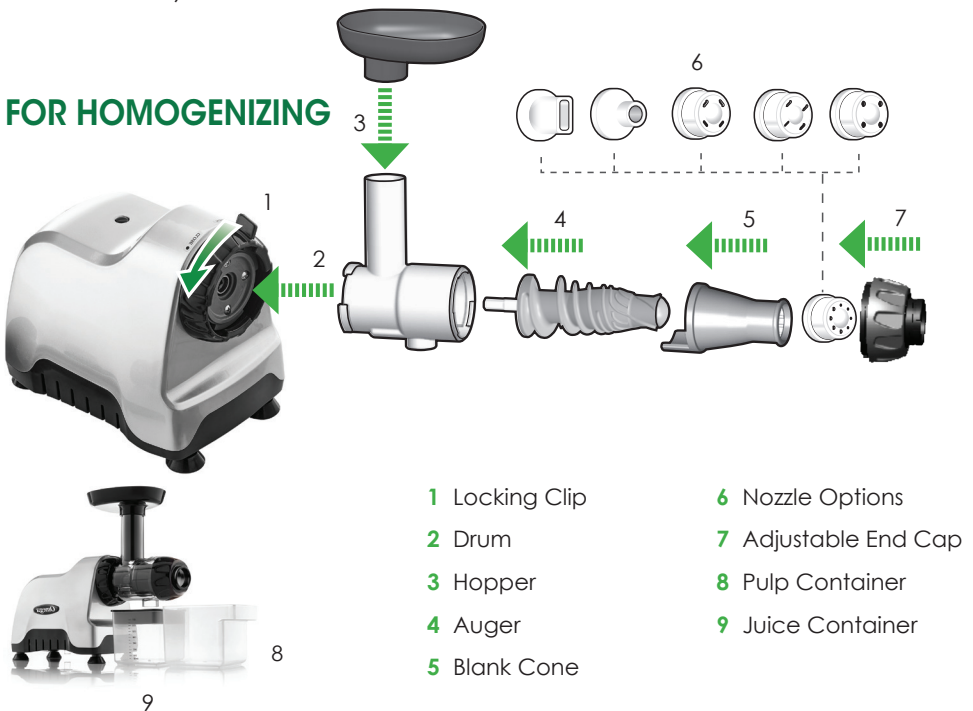
# QUICK START ASSEMBLY

# QUICK START ASSEMBLY

## FOR JUICING



## FOR HOMOGENIZING

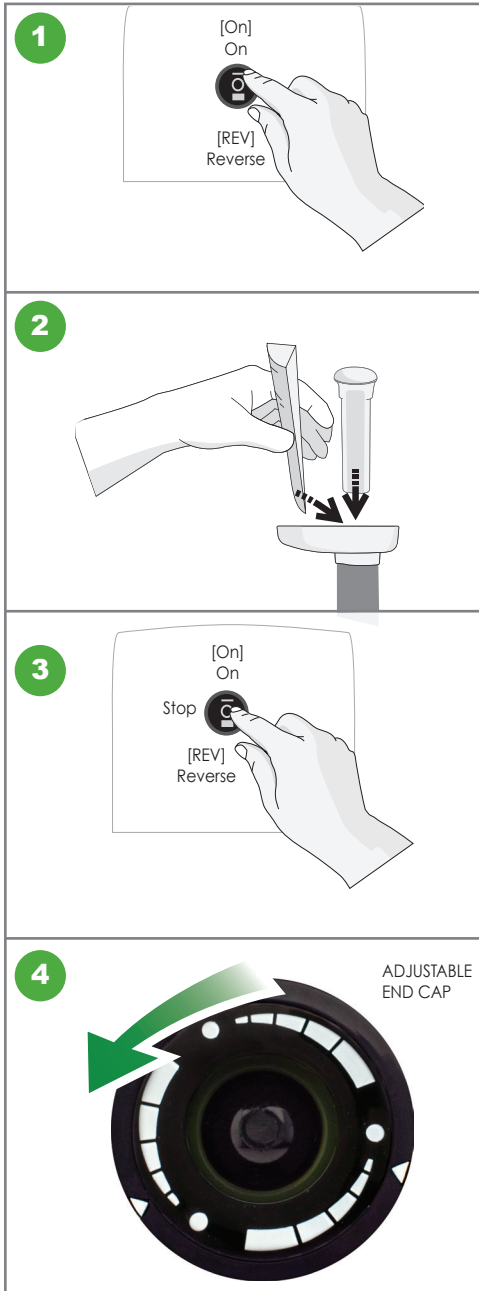




# OPERATING INSTRUCTIONS

# OPERATING INSTRUCTIONS

## ON/OFF/REVERSE BUTTON



Press [ON] button on the back of the Omega® Compact Nutrition System to start.

Gradually put the ingredients into the hopper chute and press down with the pusher.

DO NOT place any metal objects into the hopper. If the drum set is clogged or the machine stops operating, press the reverse button 2 to 3 times and press the [ON] button again to resume normal operation.

After the extraction or processing is complete, place the switch in the stop position to stop.

**WARNING** When using [ON] or [Rev] button, make sure that the auger stops completely.

Turn the adjustable end cap counter clockwise to tighten the squeeze, increasing the pressure. Turn the adjustable end cap clockwise to loosen the pressure. Use the tighter setting for citrus fruits. Use the loosest setting for wheatgrass. Using the appropriate setting will yield more juice.



# **MULTI-PURPOSE COMPACT NUTRITION SYSTEM**



# MULTI-PURPOSE COMPACT NUTRITION SYSTEM

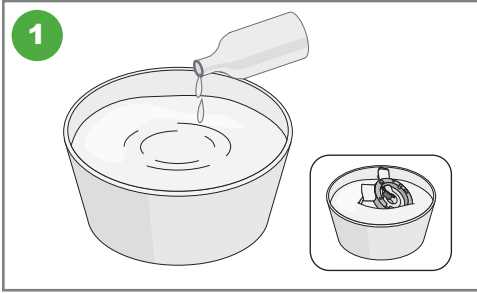
- **FRUIT JUICE.** Efficiently juices hard and soft fruits: even citrus fruits.
- **VEGETABLE JUICE.** Juices all kinds of vegetables including carrots, beets, celery, peppers, and radishes.
- **WHEATGRASS AND LEAFY GREENS.** Kale, cabbage, and spinach are just some of the natural products that can be juiced. Enjoy the best that nature offers in raw foods and juice them.
- **FOOD PROCESSOR.** Chops and minces, providing natural flavor and nutrition from garlic, scallions, red pepper, ginger, and most other foods, including herbs and seasonings. Soft foods for special diets for babies are quick and easy to prepare with the homogenizer set-up.
- **NUT BUTTERS.** Make almond butter, peanut butter, sunflower seed butter and more while using all-natural ingredients.
- **NUTS & SOY MILKS.** Use almonds, pecans, cashews, hazelnuts, or any other of your favorites to create nutritious milks. You can also make coconut milks.
- **DESSERT MAKER.** Make all-natural, dairy free, gluten free, low fat, low sugar, low calorie desserts that taste like your favorite ice creams or frozen treats.
- **BABY FOODS.** Make homemade baby food.
- **GRINDER.** Easily grind coffee beans and flour.
- **PASTA EXTRUDER.** Homemade spaghetti, linguini, or breadsticks can be extruded in just minutes with the included pasta nozzles.



**STERILIZATION  
&  
EASY CLEANING**

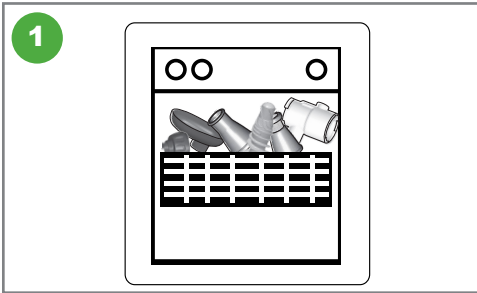
# STERILIZATION & EASY CLEANING

## HANDWASH OPTION



You can thoroughly wash parts by immersing in warm water diluted with one or two drops of baking soda or dishwashing soap for about 30 minutes.

## DISHWASHER SAFE OPTIONS



When finished using the Omega® Nutrition System, simply put parts into dishwasher, on top rack.



# PRECAUTIONS FOR SAFE USE

# PRECAUTIONS FOR SAFE USE

All users of this appliance must read and understand these safety precautions before operating.

## SIGN SAMPLES



**This sign indicates contents that may cause risk of a fire or an electrical shock.**  
Specific warnings are written in the sign.



**This sign indicates prohibited acts.**  
Specific prohibitions are written around or in the sign.



**This sign indicates contents of regulating or directing actions.**  
Specific prohibitions are written around or in the sign.

## PRECAUTIONS



**CAUTION** Hazards or unsafe practices which could result in minor personal injury or appliance damage.



**DO NOT PLUG IN OR UNPLUG WITH WET HANDS.**  
It may cause an electric shock or an injury.



**DO NOT USE WITH OTHER THAN RATED VOLTAGE.**  
It may cause an electric shock, a fire or abnormal performance.  
If the voltage is different, it may shorten the life of the motor or cause a failure.



**PLUG THE POWER CORD CORRECTLY AND PUSH IT TIGHT IN A WALL SOCKET.**  
It may cause electric shock or a fire.



**IF THE SUPPLY CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS SERVICE OR SIMILARLY QUALIFIED PERSONS IN ORDER TO AVOID A HAZARD.**  
If the power cord is damaged, it may cause electric shock or a fire.



**NEVER ALTER THE APPLIANCE. ALSO, DO NOT DISASSEMBLE OR REPAIR BY YOURSELF. DO NOT INSERT FINGERS, FOREIGN SUBSTANCES OR OBJECTS SUCH AS PINS INTO GAPS OR HOLES IN THE BASE.**  
It may cause a fire, an electric shock or a failure. For any technical support, contact the authorized local Customer Care Center.

# PRECAUTIONS FOR SAFE USE



## **DO NOT MOISTEN THE BASE OR SPLASH WATER ON THE BASE.**

Be careful not to let any liquids or other substances get into the switch on the appliance. **DO NOT OPERATE THE SWITCH WITH WET HANDS.** It may cause electric shock or a fire.



## **WHEN THE POWER CORD, WIRE IS BROKEN OR DAMAGED OR THE PLUG-IN PART BECOMES LOOSE, DO NOT OPERATE IT.**

It may cause an electric shock, a fire or an injury.



## **FOR SAFETY, MUST DO GROUND CONNECTION DO NOT DO THE GROUNDING ON GAS PIPE, PLASTIC WATER PIPE, TELEPHONE WIRE, ETC.**

It could cause an electric shock, a fire, or a malfunction and an explosion. Be sure to use the socket with ground connection.



## **NEVER DISASSEMBLE BOWL SET DURING OPERATION OR INSERT FINGERS, FOREIGN OBJECTS SUCH AS FORKS, SPOONS ETC. INTO FEEDING TUBE OR JUICE OUTLET.**

It may cause an injury, an accident or a failure.



## **THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.**

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



## **DO NOT OPERATE WITHOUT LOCKING THE HOPPER PROPERLY.**

It may cause an injury or a failure.



## **WHEN DETECTING A GAS LEAK, DO NOT INSERT THE POWER CORD INTO ITS SLOT. OPEN THE WINDOW TO VENTILATE FULLY AND IMMEDIATELY.**

It may cause an injury or a failure.



**IF SCREW ROTATION IS STOPPED IN NORMAL OPERATION, PRESS [REVERSE/ REV] BUTTON AND HOLD FOR 2-3 SECONDS AND THEN AFTER REVERSE OPERATION IS COMPLETELY STOPPED, PRESS [ON] BUTTON AGAIN.** If such a stop event continues during the operation, the parts may be damaged and performance may be deteriorated due to overheating in a motor. When the problem continues, immediately stop the appliance and contact the local Customer Care Center.



## **NEVER PUT A FINGER, A FORK OR A SPOON ETC. INTO JUICE OUTLET.**

It may cause an injury or a failure.

## PRECAUTIONS FOR SAFE USE



**DURING THE OPERATION, DO NOT ATTEMPT TO MOVE THE BASE, DISASSEMBLE THE BOWL SET OR PARTS AND TRY TO LOCK THEM.**

It may cause an injury or a failure. Any act of event needed, switch off first and unplug the power cord.



**WHEN USING THE APPLIANCE, BE CAREFUL FOR A NECKTIE, LONG NECKLACE, SCARF ETC. NOT TO BE ENTANGLED INTO FEEDING TUBE.**

It may cause an injury, a failure or a breakage.



**PLACE THE APPLIANCE ON A FLAT AND STABLE SURFACE.**

It may cause an injury or a failure.



**DO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR MORE THAN 30 MINUTES AT A TIME.**

It may cause a motor failure due to overheating. Cool it down sufficiently for 5 minutes and operate it again.



**WHEN PLACING INGREDIENTS INTO THE FEEDING TUBE, ONLY USE THE PUSHER PROVIDED.**

It may cause an injury or a failure.



**DO NOT ALLOW A SEVERE SHOCK TO THE APPLIANCE OR DROP IT.**

It may cause an electric shock, a fire or damage



**IF THE APPLIANCE GIVES OFF AN UNPLEASANT SMELL OR EXCESSIVE HEATING, SMOKE, STOP USING IMMEDIATELY AND CONTACT THE LOCAL CUSTOMER CARE CENTER.**

When using a new appliance, it gives off a smell and the smell disappears naturally over time.



**ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE AFTER USE.**

**WHEN UNPLUGGING THE POWER CORD, MAKE SURE TO HOLD THE POWER CORD.**

If holding the wire to unplug, it may cause an electric shock or a fire.



**THE APPLIANCE WEIGHS ABOUT 9 LB (20 KG). WHEN MOVING THE APPLIANCE, ENSURE TO MOVE IT HOLDING GRIPS TIGHTLY AT THE BASE BOTTOM WITH BOTH HANDS.**

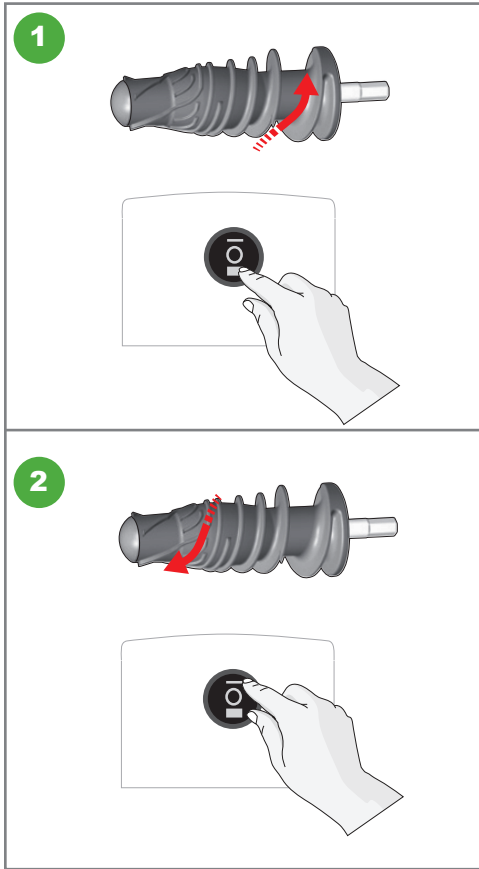
If attempting to hold bowl or the edge of the base, the base may fall causing an injury or a failure.



# IF THE AUGER STOPS WORKING



## IF THE AUGER STOPS WORKING



Press [Rev] button for 3 to 5 seconds, then release. When the [Rev] button is released, the auger will stop rotating. Repeat this 2 to 3 times. The [Rev] button pushes the ingredients upward releasing the food clog.

Press [ON] button to start. When using [ON] auger should rotate. Wait 2 to 3 seconds. Then press [REV] button. Repeat this 2 to 3 times. Make sure the auger stops completely after releasing the button.

**Note:**

Even after following the directions above, if the juicer still doesn't work, please unplug the power cord, disassemble the chamber set and clean it. Then try again.



# HOW TO PREPARE

JUICE: FRUITS AND VEGETABLES

JUICE: WHEATGRASS AND GREENS

NUT BUTTERS

MILK: ALMOND, COCONUT, SOY, ETC

SORBETS & DESSERTS

PASTA & BREADSTICKS

MINCING & CHOPPING

BABY FOOD

COFFEE GRINDER

# HOW TO PREPARE

## JUICE: FRUITS AND VEGETABLES

- Refer to Page 7, Assembly for Juicing.
- Thoroughly wash fresh ingredients to remove accumulated chemicals. The Omega® can extract juice from un-peeled fruits and vegetables but your taste may prefer peeled produce.
- Soft produce will process easier if refrigerated.
- Cut fruits and vegetables into small pieces to fit in the drum.
- Alternate soft and firm items. It is best to start with the softer item.
- If the pulp starts to clog the drum, turn [OFF] machine and empty the drum set. Reassemble and resume normal operation.
- After placing the last piece of fruit or vegetable into the hopper, keep the machine running for a few seconds to ensure juice is extracted.
- After every use, clean all parts that come into contact with food or juice.
- You may juice items that are not usually used in meals, for example, carrot or beet stems.

## JUICE: WHEATGRASS AND GREENS

- Refer to Page 7, Assembly for Juicing.
- Thoroughly wash fresh ingredients to remove accumulated chemicals.
- For wheatgrass and herbs, you may want to roll into a ball before feeding into the chute.
- Do not overfill the feed chute. Feed the juicer with small quantities. Allow most of the juice to exit before pushing in the next item.
- Some juice may exit into the pulp bowl and not the juice bowl. This is normal. This may continue to occur until the ejection area is filled with pulp.
- When juicing an item for added taste, insert that item during the first half of the juicing process. If inserted at the end of the process, the full taste may not come through.
- Certain green drinks may be too strong for some people. Lemon, apple, ginger, carrots &/or beets may be added as a natural sweetener to dilute the taste of wheatgrass and leafy greens.

## NUT BUTTERS

- Refer to Page 7, Assembly for Homogenizing. Use the ROUND nozzle.
- Nut butters are an all-natural version of peanut butter, almond butter, sunflower seed butter, etc.
- Remove all skins and shells from nuts.
- Only add 1 cup of nuts at a time into the feed chute.
- Add 1 to 2 tablespoons of oil slowly between nuts.
- Process nuts through the Omega at least two to three times until texture is of a smoother consistency.

# HOW TO PREPARE

## MILK: ALMOND, COCONUT, SOY, ETC

- Refer to Page 7, Assembly for Homogenizing. Use the ROUND nozzle.
- Nut milks consist of almonds, pecans, cashews, hazelnuts, etc. You can also make coconut milk and soy milk.
- Soak nuts for 4-8 hours in water.
- Spoon the soaked nuts (and some of the soaking water) down the feed chute. Pour the pulp down the chute again with more soaking water, for a second grinding, more flavor and a creamier texture. You can either stop after the second process or repeat for a third time.

## SORBETS / DESSERTS

- Refer to Page 7, Assembly for Homogenizing. Use the ROUND nozzle.
- Make all-natural sweet, frozen treats without the added fat, sugar and calories.
- Thaw frozen fruit for 5-10 minutes. Feed thawed fruit into the feed chute, process and serve.
- Popular frozen fruit sorbets include banana, cherry, blackberry, blueberry, raspberry, strawberry, melon, kiwi, mango, pear, pineapple, peach, grape, orange, and more!
- You can also make frozen lemonades and ice creams with all-natural ingredients. Recipes can be found on [www.OmegaJuicers.com](http://www.OmegaJuicers.com).

## PASTA & BREADSTICKS

- Refer to Page 7, Assembly for Homogenizing.
- This machine can to extrude pasta; not make pasta. Make dough by hand or use a mixer.
- Sprinkle a small amount of flour on the pasta, on the Omega hopper and inside the drum to prevent sticking.
- Add water to the dough if it becomes too dry.

### To extrude pasta:

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

### To make breadsticks:

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

# HOW TO PREPARE

## MINCING & CHOPPING

- Refer to Page 7, Assembly for Homogenizing. Use the ROUND nozzle.
- Use as a food processor to make marinades, salsas, soups and sauces.
- Chop or grind meat, fish, herbs, soaked rice and beans. Remove any fat from the meat or poultry if not desired in the finished product. Bone and scale fish before processing.

## BABY FOOD

- Refer to Page 7, Assembly for Homogenizing. Use the ROUND nozzle.
- Making homemade baby food with your Omega is very rewarding knowing you are giving your baby fresh produce that is nutritious and easily digestible. This also gives your baby regular chances to experience a wide variety of textures and tastes without artificial preservatives or additives.
- Start by cooking the vegetable or fruit. Either steam, bake, or boil. Steaming maintains the most nutrients.
- For Fruits: apples, pears, peaches, plums, mangoes and strawberries, all puree well.
- For Vegetables: potatoes, carrots, yams, broccoli and squash, all puree well.
- Spoon the cooked vegetable/fruit down the chute. If steamed or boiled vegetable or fruit add some of the cooked liquid. Adding the liquid helps preserve any nutrients that may have released into the water during cooking.

## COFFEE GRINDER

- Refer to Page 7, Assembly for Homogenizing. Use the ROUND nozzle.
- Place coffee beans into the chute at a slow steady pace. The beans will come out finely ground. Do not add too many beans at a time. There should be no need to grind the beans twice.
- If the coffee bean has a high oil content, you may want to dry the bean out overnight in order to process it easier.



# TROUBLESHOOTING

# TROUBLESHOOTING

Please troubleshoot using the details below before contacting Omega Customer Service for repair or service. When contacting Omega for after-sales service, please have the manufacturer's serial number or bar code available.

## The Appliance Does Not Work

- Make sure the power cord is plugged in correctly.
- Make sure the drum is assembled correctly. If the drum is not locked into place, the appliance will not operate.
- Make sure the appliance is assembled according to the instructions in this manual. Refer to the instructions.
- If the appliance still does not work, please contact Omega Customer Service for additional support.

## The Drum Does Not Open

- If there is a lot of pulp inside the drum, press [On] to release the excess pulp.
- Check the appliance for any foreign substance or solid objects including seeds.
- Press [Rev] button to push up stuck ingredients.
- Do not attempt to open by force. If the drum still does not open, please contact Omega Customer Service for additional support.

## The Appliance Stops During Normal Operation

- Check for large pieces of food stuck in the appliance.
- Refer to the section "If the Auger Stops Working" and follow the guideline for the [Rev] button.
- If the unit stops running during operation, press the reset switch on the bottom of the unit (page 5).
- If the appliance still does not work, please contact Omega Customer Service for additional support.

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

## Fine Lines or Scratch Marks around the Auger

- This is normal. Do not be concerned. These are molding marks resulting from the normal manufacturing process.

## Juice Leaks Over the Base

- Check for an excessive amount of ingredients in the hopper and/or chute.
- If you try to juice a large amount of food compared to the pulp chute, the packing will be slightly pushed away. Juice may leak out of the gap.
- Do not force too much food into the juicer. Push food gradually for extraction.
- Check to make sure the juice flap is closed.

## Juicer Shakes when In-Use

- This is normal as the auger rotates. It is not a malfunction. Hard ingredients such as carrots, potato, radish, beets, etc. may cause shaking more so than soft ingredients.
- Depending on the firmness of the ingredient, there may be a more pronounced shaking of the motor.
- Slight shaking may be caused by the motor.

## CONTACT US:

**Customer Service:** 1-800-633-3401

**Online:** [www.OmegaJuicers.com/contact-omega-juicers](http://www.OmegaJuicers.com/contact-omega-juicers)



# PRODUCT SPECIFICATIONS



# PRODUCT SPECIFICATIONS

<b>Product Name</b>	Compact Nutrition System
<b>Model Name</b>	CNC80S, CNC80R, CNC80W
<b>Rated Voltage</b>	120V
<b>Rated Frequency</b>	50 / 60Hz
<b>Rated Power Consumption</b>	200W
<b>RPM</b>	80 RPM
<b>Cord Length</b>	63 inches (1.6 m)
<b>Weight</b>	13 lbs (5.9kg)
<b>Outward Dimension</b>	6.3" Width (160mm) 14.5" Depth (370mm) 12.28" Height (312mm)
<b>Rated Operating Time</b>	Within 30 minutes
<b>Also Available CNC82</b>	220 V / 50-60 Hz





# RECIPES

# Almond Milk

## What You'll Need:

2 cups of unsalted almonds  
6 cups of disilled water

PREP 12 hours    PROCESS 4 minutes

## How To Prepare:

- 1 Soak almonds overnight in 3 cups of water. Drain.
- 2 Place almonds in 3 cups of fresh water.
- 3 Using the juicing screen in the Omega® Nutrition System, ladle almonds and water into juicer.  
  
If you prefer the milk thinner add more water.
- 4 You can sweeten milk by adding 1 tsp of honey, agave nectar, cane sugar or maple syrup. You can make vanilla almond milk by adding 1 tsp of vanilla extract or make chocolate almond milk by adding 1 tbsp of unsweetened cocoa powder.

# Soy Milk

## What You'll Need:

1 cup dried organic soy beans  
6 cups of water  
dash of salt  
½ tsp vanilla extract  
1 tsp agave or other sweetener  
1 tsp cinnamon

PREP 12 hours    PROCESS 35 minutes

## How To Prepare:

- 1 Soak soy beans overnight in 3 cups of water. Drain.
- 2 Place soy beans in 3 cups of fresh water. Using the juicing screen in the Omega® Nutrition System. Ladle soy beans and water into juicer. If you prefer the milk thinner add more water.
- 3 Transfer the milk to a pot on the stove. Bring the milk to a boil. Then reduce to low and let simmer for 25 minutes. Skim off and discard any foam or filmy layers that occur.
- 4 Remove from heat and flavor with salt, vanilla extract, agave and cinnamon. Mix and Enjoy.

## Peanut Butter

### What You'll Need:

2 cups shelled and skinned  
roasted peanuts  
1 tbsp grapeseed oil  
2 tsp coconut nectar  
1 tsp real salt

PREP 5 minutes PROCESS 10 minutes

### How To Prepare:

- 1 With an Omega® Nutrition System, change the juicing cone for the blank cone and assemble your preferred nozzle.
- 2 Start pouring nuts into the hopper. Run them through about 2-3 times until oils start to appear.
- 3 Transfer to a bowl and combine all ingredients by hand, with a spoon.
- 4 Pour the mixture into the Omega® Nutrition System one more time.

## Cookie Dough Nut Butter

### What You'll Need:

2 cups dry cashews  
6 tablespoons coconut nectar  
1 tbsp coconut oil  
2 tsp vanilla powder  
½ tsp real salt

PREP 5 minutes PROCESS 8 minutes

### How To Prepare:

- 1 With an Omega® Nutrition System, change the juicing cone for the blank cone and assemble your preferred nozzle.
- 2 Start pouring nuts into the chute. Run them through about 2-3 times until oils start to appear.
- 3 Transfer to a bowl and combine all ingredients by hand, with a spoon. Pour the mixture into the Compact Nutrition Center one more time.

# Homemade Pasta

## What You'll Need:

1 cup flour  
1 egg, beaten  
2 tbsp water  
½ tsp salt

PREP 5 minutes JUICE 15 minutes

## How To Prepare:

- 1 In a large bowl, combine flour and salt.
- 2 Make a well in the middle of the flour/salt mixture, then add egg. If dough is too stiff, then add water.
- 3 With an Omega® Nutrition System, change the juicing cone for the blank cone, choose preferred pasta nozzle.
- 4 Put dough through hopper and cut noodles to preferred length.

# Eggless Pasta

## What You'll Need:

2 cups semolina flour  
½ tsp salt  
½ cup warm water

PREP 5 minutes JUICE 5 minutes

## How To Prepare:

- 1 In a large bowl combine flour and salt, then add water (add more if too dry)
- 2 With an Omega® Nutrition System, change the juicing cone for the blank cone, choose preferred pasta nozzle.
- 3 Put dough through hopper and cut noodles to preferred length.

# Breadsticks

## What You'll Need:

- 2 ¼ pkg active dry yeast
- 1 ½ cup warm water
- ½ cup warm milk
- 2 tbsp sugar
- 3 tbsp butter, divided and melted
- ½ tsp kosher salt
- ½ tsp minced garlic
- ¾ tsp dried italian seasoning
- 4 ½ - 5 ½ cups flour
- ¼ cup parmesan cheese, grated

**PREP** 15 minutes    **PROCESS** 5 minutes

## How To Prepare:

- 1 In a large bowl, combine yeast with water and let stand until it bubbles (7-10 minutes).
- 2 Add milk, sugar, butter, kosher salt, and 2 cups of flour. Beat until smooth. Add parmesan cheese and remaining flour until it forms into a soft dough.
- 3 With an Omega® Nutrition System, change the juicing cone for the blank cone, choose preferred bread stick nozzle. Put dough through chute, running the dough about 7-8 times.
- 4 Divide dough into equal portions.

# Salsa in a Glass

## What You'll Need:

- 2 tomatoes
- ¼ onion
- ½ lime
- 1 jalapeno pepper
- 5 sprigs of fresh cilantro

**PREP** 5 minutes    **JUICE** 5 minutes

## How To Prepare:

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

## Baby Food - Applesauce

### What You'll Need:

3 medium red apples

PREP 15 minutes PROCESS 6 minutes

### How To Prepare:

- 1 Steam 3 medium red, skinned and seeded apples.
- 2 With an Omega® Nutrition System, change the juicing cone for the blank cone, choose preferred nozzle.
- 3 Process through the Omega® Nutrition System.
- 4 Add a sprinkle of cinnamon.

Yields 1 cup.

## Baby Food - Sweet Potato

### What You'll Need:

2 sweet potatoes

PREP 30 minutes PROCESS 5 minutes

### How To Prepare:

- 1 Steam potatoes 20 to 25 minutes.
- 2 Process through the Omega® Nutrition System.
- 3 1 large potato yields about 1 cup.



## Baby Food - Carrots

### What You'll Need:

3 large carrots

PREP 30 minutes

PROCESS 5 minutes

### How To Prepare:

- 1 Steam carrots.
- 2 With an Omega® Nutrition System, change the juicing cone for the blank cone, choose preferred nozzle.
- 3 Process through the Omega® Nutrition System.

Three large carrots yields about 1 cup.

## Baby Food - Peas

### What You'll Need:

peas

PREP 3 minutes

PROCESS 6 minutes

### How To Prepare:

- 1 Depod peas when preparing. No need to steam, unless you prefer.
- 2 With an Omega® Nutrition System, change the juicing cone for the blank cone, choose preferred nozzle.
- 3 Then process through the Omega® Nutrition System. Better for children 1 to 2 years old (younger children have trouble digesting them).



# Clean Boost

## What You'll Need:

- ½ a beetroot
- 5 spinach leaves
- ¼ cabbage
- 1 broccoli stick
- ½ a grapefruit
- ½ a lemon
- 1 orange
- 1 kiwi fruit
- 2 small pieces of ginger

PREP 2 minutes JUICE 4 minutes

## How To Prepare:

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

# Total Health Booster

## What You'll Need:

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

PREP 5 minutes JUICE 5 minutes

## How To Prepare:

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

# Morning Glory Citrus

**What You'll Need:**

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

PREP 5 minutes JUICE 5 minutes

**How To Prepare:**

- 1 Wash all produce well.
- 2 Juice all produce in an Omega® Nutrition System and enjoy!

**Serving Size: 16 - 18 oz.**

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

# Apple & Kiwi Juice

**What You'll Need:**

- 2 apples
- 3 kiwis

PREP 5 minutes JUICE 5 minutes

**How To Prepare:**

- 1 Wash the apples, then remove the core and cut into quarters.
- 2 Peel the kiwis and chop into small pieces.
- 3 Juice ingredients in your Omega® Nutrition System.
- 4 Stir before drinking.

## Frozen Lemonade Sorbet

### What You'll Need:

6 tbsp lemon juice  
3 tbsp raw honey  
1 cup water

PREP 6 hours

PROCESS 5 minutes

### How To Prepare:

- 1 Heat lemon juice and honey for 10-20 seconds in microwave. Stir. Add in the water and stir.
- 2 Freeze the mixture in ice cube trays or ice pop mold.
- 3 With an Omega® Nutrition System, change the juicing cone for the blank cone and assemble your preferred nozzle.
- 4 Thaw lemon cubes slightly before pushing thru the chute of Omega® Nutrition System. Serve.

## Orange Dreamsicle Sorbet

### What You'll Need:

4 frozen oranges/  
mandarins peeled  
1 cup vanilla yogurt

PREP 5 minutes

PROCESS 5 minutes

### How To Prepare:

- 1 Freeze yogurt and peeled orange segments.
- 2 Thaw slightly before running through Omega® Nutrition System.
- 3 Change the juicing cone for the blank cone and assemble your preferred nozzle.
- 4 Start pouring and pushing the ingredients into the chute, alternating the yogurt and the orange segments. Serve.



## *Félicitations!*

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

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

REJOIGNEZ-NOUS POUR LES RECETTES ET CONSEILS PRATIQUES :



@OmegaJuicing



@OmegaJuicers



@OmegaAppliances

POUR ENREGISTRER VOTRE APPAREIL, RENDEZ-VOUS AU :  
[www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration](http://www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration)

POUR DES RECETTES, RENDEZ-VOUS AU :  
[www.omegajuicers.com/recipes](http://www.omegajuicers.com/recipes)

SERVICE À LA CLIENTÈLE : Appelez au +1 800 633-3401 ou  
visitez le : [www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers](http://www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers)

Après avoir utilisé votre appareil Omega, nous vous prions de bien vouloir l'évaluer au :  
[www.OmegaJuicers.com](http://www.OmegaJuicers.com)

# TABLE DES MATIÈRES

40 - 41	Consignes de sécurité importantes
42 - 43	Composition de votre Omega
44 - 45	Assemblage rapide
46 - 47	Mode d'emploi
48 - 49	Système alimentaire compact à usages multiples
50 - 51	Stérilisation et nettoyage facile
52 - 55	Précautions pour une utilisation en toute sécurité
56 - 57	Si la tarière cesse de fonctionner
58 - 61	Comment préparer
59	Les jus de fruits et légumes
59	L'agropyre et les légumes verts
59	Les beurres de noix
60	Le lait : d'amande, de noix de coco, de soja, etc.
60	Les sorbets et les desserts
60	Les pâtes et les grissinis
61	Hacher et concasser
61	Les aliments pour bébé
61	Moulin à café
62 - 63	Dépannage
64 - 65	Caractéristiques du produit
66 - 75	Recettes



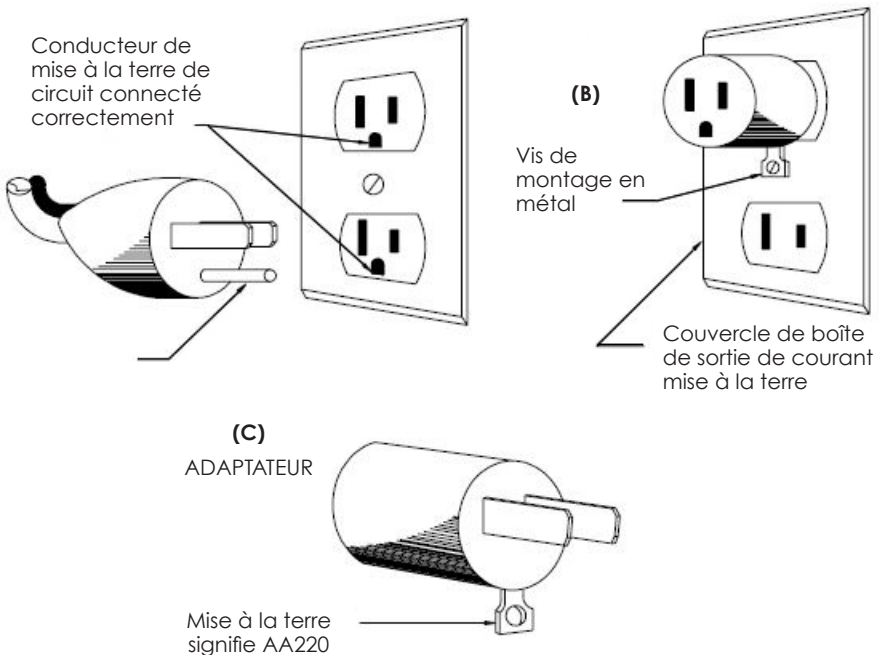
# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

## ADVERTENCIA: INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE.

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

FIGURE 73.1

### (A) Méthodes de mise à la terre



# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

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

# CONSERVEZ CES CONSIGNES



# COMPOSITION DE VOTRE OMEGA



# COMPOSITION DE VOTRE OMEGA

## INTERRUPTEUR DE RÉINITIALISATION

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

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

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



INTERRUPTEUR DE RÉINITIALISATION



**A** Boîtier

**B** Pince de verrouillage

**C** Goulotte/Tambour

**D** Trémie d'alimentation

**E** Bouchon d'extrémité ajustable

**F** Tarière

**G** Buses

**H** Tamis

**I** Filtre à extraction de jus

**J** Cône aveugle

**K** Conteneur à jus

**L** Conteneur à pulpe

**M** Brosse de nettoyage

**N** Poussoir

**O** Bouton Marche/Arrêt (au dos)

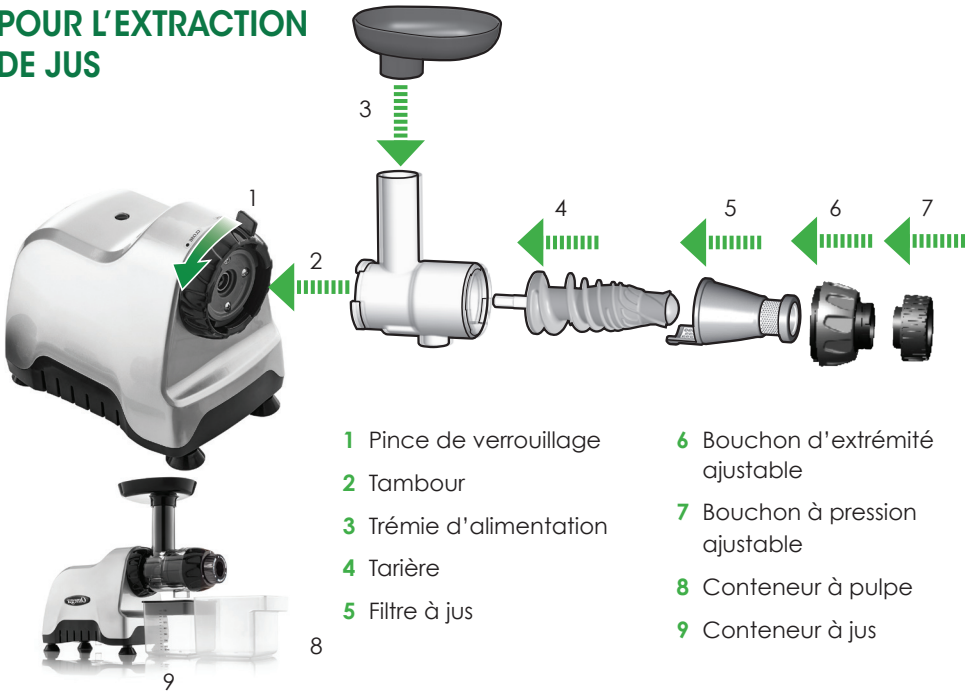
**P** Bouchon à pression ajustable



# ASSEMBLAGE RAPIDE

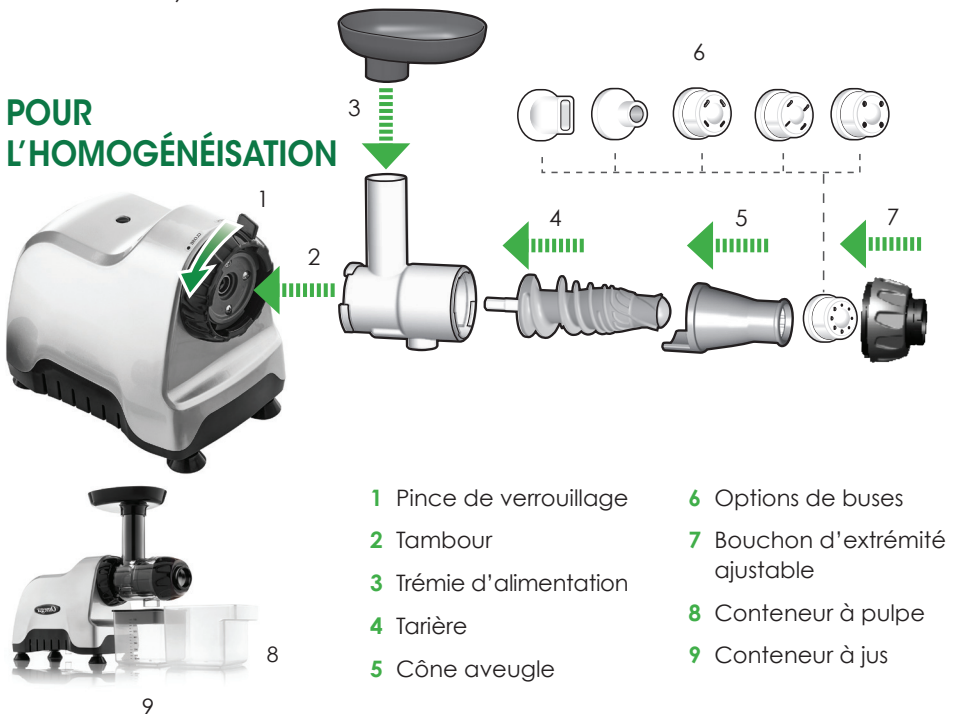
# ASSEMBLAGE RAPIDE

## POUR L'EXTRACTION DE JUS



- 1 Pince de verrouillage
- 2 Tambour
- 3 Trémie d'alimentation
- 4 Tarière
- 5 Filtre à jus
- 6 Bouchon d'extrémité ajustable
- 7 Bouchon à pression ajustable
- 8 Conteneur à pulpe
- 9 Conteneur à jus

## POUR L'HOMOGENÉISATION

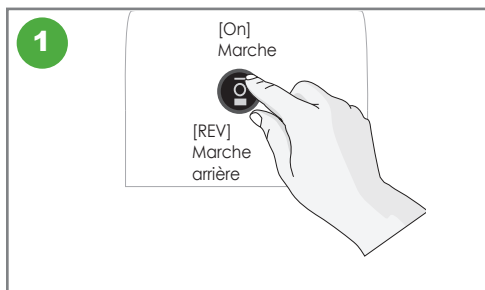


- 1 Pince de verrouillage
- 2 Tambour
- 3 Trémie d'alimentation
- 4 Tarière
- 5 Cône aveugle
- 6 Options de buses
- 7 Bouchon d'extrémité ajustable
- 8 Conteneur à pulpe
- 9 Conteneur à jus

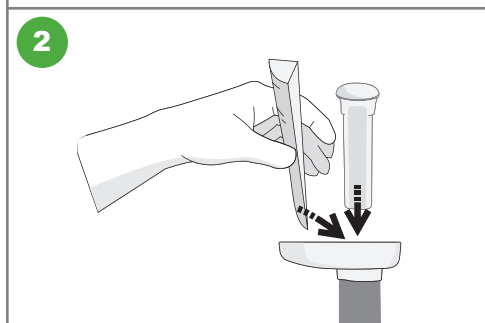


# MODE D'EMPLOI

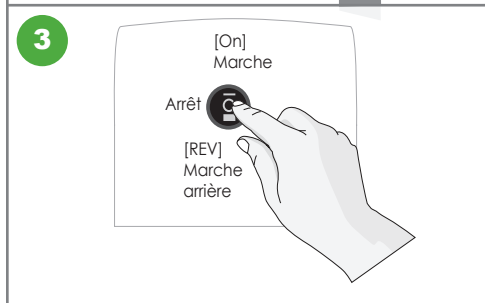
## BOUTON MARCHÉ/ARRÊT/MARCHÉ ARRIÈRE



Appuyer sur le bouton [ON] à l'arrière du Système alimentaire Omega® pour commencer.



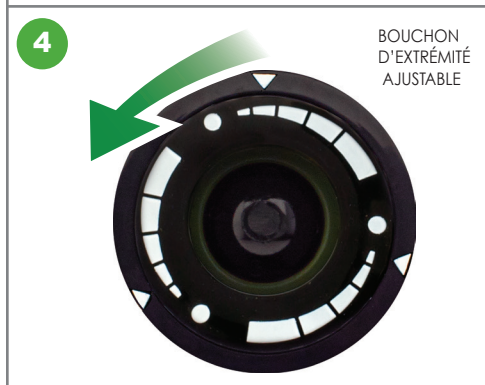
Peu à peu, verser des ingrédients dans la goulotte de la trémie et appuyer sur le piston.



NE placer AUCUN objet métallique dans la trémie. Si le tambour est bloqué ou si l'appareil cesse de fonctionner, appuyer sur le bouton marche arrière 2 ou 3 fois et appuyer à nouveau sur le bouton MARCHÉ afin de reprendre l'utilisation normale.

Une fois que l'extraction ou le traitement est terminé, mettre le commutateur en position arrêt.

**AVERTISSEMENT** Lorsque vous utilisez le bouton [ON] ou [Rev] assurez-vous que la tarière est complètement arrêtée.



Tourner le bouchon d'extrémité ajustable dans lesens contraire aux aiguilles d'une montre afinde serrer le bouchon, en exerçant une pression croissante. Tourner le bouchond'extrémité ajustable dans le sens des aiguilles d'une montre pour le desserrer.Utiliser le réglage serré pour les agrumes.Utiliser le réglage le moins serré pour l'agropyre. En utilisant le réglage adéquat,vous obtiendrez plus de jus.



# SYSTÈME ALIMENTAIRE À USAGES MULTIPLES

# SYSTÈME ALIMENTAIRE À USAGES MULTIPLES

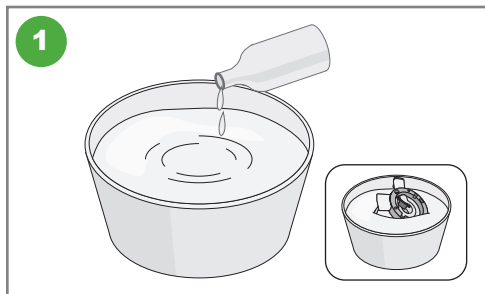
- **JUS DE FRUITS.** Extrait efficacement le jus des fruits durs et mous : même les agrumes.
- **JUS DE LÉGUMES.** Extrait le jus de toutes sortes de légumes, y compris les carottes, les betteraves, les céleris, les poivrons et les radis.
- **AGROPYRE ET LÉGUMES VERTS FEUILLUS.** Le chou frisé, le chou, les épinards et exemples des produits naturels pouvant être transformés en jus. Offrez-vous les meilleurs aliments naturels crus et pressez-les
- **ROBOT CULINAIRE.** Hache et émince, et offre les parfums naturels et les avantages nutritionnels de l'ail, des échalotes, du poivron rouge, du gingembre et de la plupart des aliments, y compris les herbes et les épices. Les aliments mous destinés aux régimes particuliers des bébés sont facilement et rapidement préparés au moyen du réglage homogénéisateur.
- **BEURRES DE NOIX.** Préparez du beurre aux amandes, aux arachides, aux graines de tournesol et plus encore avec des aliments tout naturels.
- **LAITS DE NOIX ET DE SOJA.** Utilisez des amandes, des pacanes, des cajous, des noisettes, et vos noix favorites pour préparer des laits nutritifs. Vous pouvez également préparer des laits de noix de coco.
- **DESSERTS.** Préparez des desserts naturels sans produits laitiers ou gluten, faibles en gras, en sucre et en calories, qui goûtent comme vos glaces préférées.
- **ALIMENTS POUR BÉBÉS.** Préparez des aliments pour bébé maison
- **MOULIN.** Moudre facilement des grains de café et de la farine.
- **EXTRUDEUSE DE PÂTES.** Prépare des spaghettis, des linguinis, ou des grissinis extrudés en quelques minutes à peine au moyen des buses pour pâtes comprises avec l'appareil.



**STÉRILISATION  
ET  
NETTOYAGE FACILE**

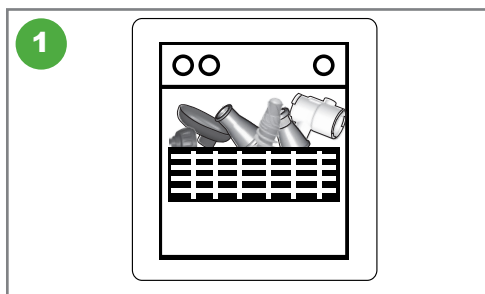


## STÉRILISATION



Vous pouvez bien nettoyer les pièces en les submergeant dans une solution d'eau et de bicarbonate de soude ou du savon à vaisselle durant environ 30 minutes.

## NETTOYAGE FACILE



Lorsque vous avez terminé d'utiliser le système alimentaire compact Omega®, vous n'avez qu'à mettre toutes les pièces au lave-vaisselle sur le plateau supérieur.



**PRÉCAUTIONS  
POUR UNE UTILISATION  
EN TOUTE SÉCURITÉ**

# PRÉCAUTIONS POUR UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre les précautions de sécurité avant de faire fonctionner l'appareil.

## EXEMPLES DE SYMBOLES



**Ce symbole indique que le contenu pourrait entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique.**

L'avertissement précis figure dans le symbole.

**Ce symbole indique un acte interdit.**

Les interdictions spécifiques sont marquées autour ou dans le symbole.



**Ce symbole indique le contenu d'actions de réglage ou de directives.**

Les interdictions spécifiques sont marquées autour ou dans le symbole.

## PRÉCAUTIONS

**ATTENTION** Dangers ou pratiques peu sûres qui pourraient entraîner des blessures légères ou endommager l'appareil.



**NE PAS BRANCHER OU DÉBRANCHER AVEC LES MAINS MOUILLÉES.**

Risque de causer un choc électrique ou des blessures.



**NE PAS UTILISER AVEC UNE TENSION ÉLECTRIQUE AUTRE QUE CELLE SPÉCIFIÉE.**

Risque de choc électrique, d'incendie et de performance anormale. Si la tension diffère, elle risque de réduire la durée de vie du moteur ou causer une défaillance.



**BRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION CORRECTEMENT ET FERMEMENT.**

Risque de causer un choc électrique ou des blessures.



**SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE OU UNE PERSONNE QUALIFIÉE POUR ÉVITER LE DANGER.**

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il peut causer un choc électrique ou des blessures.



**NE JAMAIS MODIFIER L'APPAREIL. DE PLUS, NE PAS LE DÉMONTER OU LE RÉPARER VOUS-MÊME. N'INSÉREZ PAS DE DOIGTS, DE CORPS ÉTRANGERS OU D'OBJETS COMME UNE AIGUILLE DANS LES FENTES OU LES TROUS DE LA BASE.**

Risque de causer un incendie, un choc électrique ou une défaillance.

Pour le soutien technique, communiquez avec un centre de service à la clientèle local autorisé.

# PRÉCAUTIONS DE SÛRETÉ



## NE PAS MOILLER LA BASE OU ÉCLABOUSSER DE L'EAU SUR LA BASE.

Attention de ne pas laisser tout liquide ou autre substance s'introduire dans le commutateur de l'appareil. NE PAS UTILISER LE COMMUTATEUR AVEC LES MAINS MOUILLÉES. Cela peut causer un choc électrique ou un incendie.



## NE PAS UTILISER SI LE CORDON D'ALIMENTATION OU LE FIL EST BRISÉ OU ENDOMMAGÉ OU SI LA FICHE EST SE DESERRÉ.

Cela peut causer un choc électrique, un incendie ou une blessure.



## AUX FINS DE SÉCURITÉ, LES LIAISONS DE TERRE NE DOIVENT PAS REPOSER SUR UNE CONDUITE DE GAZ, UN TUYAU D'ALIMENTATION EN EAU DE PLASTIQUE, UN FIL TÉLÉPHONIQUE, ETC.

Cela peut causer un choc électrique, un incendie, une défaillance et une explosion. Assurez-vous d'utiliser une prise avec liaison de terre.



## NE JAMAIS DÉMONTER LE BOL PENDANT QUE L'APPAREIL EST EN MARCHÉ NI INSÉRER LE DOIGT, DES CORPS ÉTRANGERS P. EX. FOURCHETTE, CUILLÈRE, ETC. DANS LE TUYAU D'ALIMENTATION OU LA SORTIE DE JUS.

Cela peut causer une blessure, un accident ou une défaillance.



## CET APPAREIL N'EST PAS VOUÉ À L'UTILISATION PAR DES PERSONNES (NOTAMMENT LES ENFANTS) À CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU SANS EXPÉRIENCE ET CONNAISSANCE DU PRODUIT, SOUS RÉSERVE DE LA SURVEILLANCE OU DE L'INSTRUCTION LORS DE L'USAGE DE L'APPAREIL PAR LA PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.

Il faut surveiller les enfants et s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



## NE PAS UTILISER L'APPAREIL SANS VERROUILLER CONVENABLEMENT LA TRÉMIE D'ALIMENTATION.

Cela peut causer une blessure ou une défaillance.



## SI UNE FUITE DE GAZ EST DÉTECTÉE, NE PAS INSÉRER LA FICHE DU CORDON DANS LA PRISE. OUVRIR LA FENÊTRE POUR VENTILER ENTIÈREMENT ET IMMÉDIATEMENT.

Cela peut causer une blessure ou une défaillance.



## SI LA ROTATION DE LA TARIÈRE S'ARRÊTE AU COURS DE L'EXPLOITATION NORMALE, APPUYER SUR LE BOUTON [REV/marche arrière] ET TENIR PENDANT 2-3 SECONDES ET UNE FOIS L'OPÉRATION EN MARCHÉ ARRIÈRE TERMINÉE, APPUYER À NOUVEAU SUR LE BOUTON [ON] .

Si une telle interruption continue de se produire durant l'exploitation, les pièces pourraient être endommagées et le rendement pourrait être plus faible en raison d'une surchauffe du moteur. Si le problème se poursuit, arrêter immédiatement l'appareil et contacter le centre local de service à la clientèle.



## NE JAMAIS METTRE LE DOIGT, UNE FOURCHETTE, UNE CUILLÈRE, ETC. DANS LA SORTIE DE JUS.

Cela peut causer une blessure ou une défaillance.

# PRÉCAUTIONS DE SÛRETÉ



**DURANT L'EXPLOITATION, NE PAS TENTER DE DÉPLACER LA BASE, DÉMONTÉ LE BOL OU LES PIÈCES OU ESSAYER DE LES VERROUILLER**

Cela peut causer une blessure ou une défaillance. En cas de toute mesure nécessaire, arrêter d'abord l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.



**LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL, ATTENTION AUX CRAVATES, LONGS COLLIERS, ÉCHARPES, ETC. QUI POURRAIENT S'INTRODUIRE DANS LE BOYAU D'ALIMENTATION.**

Cela pourrait causer une blessure, une défaillance ou un bris.



**POSER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE.**

Cela pourrait causer une blessure ou une défaillance.



**NE PAS UTILISER L'APPAREIL PENDANT PLUS DE 30 MINUTES À LA FOIS.**

Cela pourrait briser le moteur en raison d'une surchauffe. Refroidir suffisamment l'appareil durant 5 minutes avant de continuer à l'utiliser.



**POUR PLACER LES INGRÉDIENTS DANS L'ENTONNOIRE, UTILISER SEULEMENT LE PISTON FOURNI.**

Cela peut causer une blessure ou une défaillance.



**NE PAS LAISSER L'APPAREIL SUBIR UN CHOC SÉRIEUR ET NE PAS L'ÉCHAPPER.**

Cela peut causer un choc électrique, un incendie ou une défaillance.



**SI L'APPAREIL A MAUVAISE ODEUR OU S'IL SURCHAUFFE ET LAISSE ÉCHAPPER DE LA FUMÉE, CESSER IMMÉDIATEMENT DE L'UTILISER ET CONTACTER LE CENTRE DE SOUTIEN.**

Lorsque vous utilisez un nouvel appareil, il a une odeur et celle-ci se dissipe naturellement avec le temps.



**TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL APRÈS UTILISATION. LORS DU DÉBRANCHEMENT DE CORDON, BIEN TENIR LE CORDON D'ALIMENTATION.**

Débrancher l'appareil en tenant le cordon peut causer un choc électrique ou un incendie.



**L'APPAREIL PÈSE ENVIRON 9 KG (20 LB). POUR DÉPLACER L'APPAREIL, TENIR FERMEMENT LES POIGNÉES AU BAS DE LA BASE AVEC LES DEUX MAINS.**

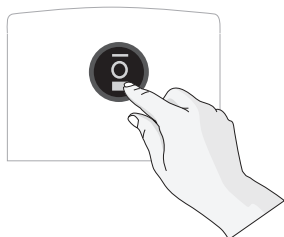
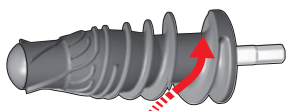
Déplacer l'appareil en tenant le bol ou le rebord de la base peut permettre à la base de tomber ce qui peut causer une blessure ou une défaillance.



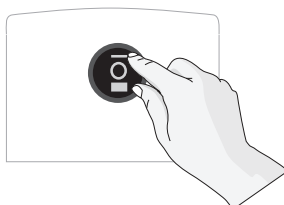
# SI LA TARIÈRE CESSE DE FONCTIONNER

## SI LA TARIÈRE CESSE DE FONCTIONNER

1



2



Appuyer sur le bouton [Rev] pendant 3 à 5 secondes, puis relâcher. Lorsque [Rev] est relâché, la tarière cessera de tourner. Refaire cette démarche 2 ou 3 fois. Le bouton [Rev] pousse les ingrédients vers le haut et libère les aliments coincés.

Appuyer sur le bouton [ON] pour démarrer. La tarière devrait tourner lorsque [ON] est allumé. Attendre 2 à 3 secondes. Puis appuyer sur le bouton [REV]. Répéter cette procédure 2 ou 3 fois. S'assurer que la tarière s'arrête complètement après le relâchement du bouton.

### Remarque:

Si même après avoir suivi les consignes ci-haut, l'extracteur de jus ne fonctionne toujours pas, débrancher le cordon d'alimentation, démonter et nettoyer la cuve, puis réessayer.



# COMMENT PRÉPARER

LES JUS DE FRUITS ET LÉGUMES

LES JUS D'AGROPYRE ET DE LÉGUMES VERTS FEUILLUS

LES BEURRES DE NOIX

LE LAIT : d'amande, de noix, de soja, etc.

LES SORBETS ET LES DESSERTS

LES PÂTES ET LES GRISSINIS

HACHER ET CONCASSER

LES ALIMENTS POUR BÉBÉS

MOULIN À CAFÉ



## LE JUS : LES FRUITS ET LÉGUMES

- Reportez-vous à la page 11, Assemblage pour l'extraction du jus.
- Lavez complètement les ingrédients frais pour retirer les produits chimiques accumulés. L'Omega® peut extraire le jus de fruits et légumes non épluchés mais il se peut que vous préférerez des produits frais épluchés.
- Les fruits et légumes frais et tendres seront traités plus facilement s'ils sont gardés au froid.
- Coupez les fruits et légumes en petits morceaux pour qu'ils tiennent dans le tambour.
- Alternez les produits tendres et fermes. Il est préférable de commencer par les articles plus tendres.
- Si la pulpe commence à boucher le tambour, éteignez [ARRÊT] la machine et videz l'ensemble de tambours. Réassemblez-le et recommencez à utiliser normalement.
- Après avoir placé le dernier morceau de fruit ou légume dans la trémie d'alimentation, laissez marcher la machine pendant quelques secondes pour vous assurer que le jus est extrait.
- Après chaque utilisation, nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments ou le jus.
- Vous pouvez extraire le jus d'articles qui ne sont pas normalement utilisés pour les repas comme les tiges de carottes ou betteraves, par exemple.

## LE JUS : LES HERBES DE BLÉ ET LÉGUMES-FEUILLES

- Reportez-vous à la page 11, Assemblage pour l'extraction du jus.
- Lavez complètement les ingrédients frais pour retirer les produits chimiques accumulés.
- Pour l'herbe de blé et les herbes, vous voudrez peut-être les rouler en boule avant de les enfoncer dans la goulotte.
- Ne remplissez pas trop la goulotte d'alimentation. Enfoncez de petites quantités dans l'extracteur de jus. Laissez la plupart du jus sortir avant d'enfoncer l'article suivant.
- Il se peut qu'un peu de jus sorte dans le bol à pulpe et pas dans le bol à jus. C'est normal. Ceci peut continuer à se produire jusqu'à ce que l'aire d'éjection soit remplie de pulpe.
- Lorsque vous extrayez le jus d'un article pour en ajouter le goût, insérez cet article pendant la première moitié du processus d'extraction du jus. Si vous l'insérez à la fin du processus, il se peut que tout le goût ne ressorte pas.
- Certaines boissons de légumes-feuilles peuvent être trop corsées pour certaines personnes. Citron, pomme, gingembre, carotte et/ou betteraves peuvent être ajoutés comme agent édulcorant naturel pour diluer le goût de l'herbe de blé et des légumes-feuilles.

## LES BEURRES DE NOIX

- Reportez-vous à la page 13, Assemblage pour l'homogénéisation. Utilisez la buse RONDE.
- Les beurres de noix sont une version entièrement naturelle du beurre d'arachide, beurre d'amande, beurre de graine de tournesol, etc.
- Retirez toutes les peaux et coquilles des noix.
- Ajoutez seulement une tasse de noix à la fois dans la goulotte d'alimentation.
- Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'huile lentement entre les noix.
- Traitez les noix dans l'Omega au moins deux à trois fois jusqu'à ce que la texture soit plus molle.

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

- Reportez-vous à la page 13, Assemblage pour l'homogénéisation. Utilisez la buse RONDE.
- Les laits de noix sont extraits des amandes, noix de pecan, cajous, noisettes, etc. Vous pouvez également faire du lait de noix de coco et de soja.
- Trempez les noix dans l'eau pendant 4 à 8 heures.
- Versez les noix trempées (et un peu de l'eau de trempage) dans la goulotte d'alimentation. Versez la pulpe dans la goulotte encore une fois avec de l'eau de trempage pour un second broyage, davantage de saveur et une texture plus crémeuse. Vous pouvez arrêter après le second passage ou répéter une troisième fois.

### LES SORBETS/DESSERTS

- Reportez-vous à la page 13, Assemblage pour l'homogénéisation. Utilisez la buse RONDE.
- Préparez des gâteries sucrées glacées entièrement naturelles, sans le gras, le sucre et les calories supplémentaires.
- Décongelez le fruit surgelé pendant 5 à 10 minutes. Enfoncez le fruit décongelé dans la goulotte d'alimentation, traitez et servez.
- Les sorbets aux fruits populaires comprennent les banane, cerise, mûre, bleuet, framboise, fraise, melon, kiwi, mangue, poire, ananas, pêche, raisin, orange et davantage!
- Vous pouvez également préparer des limonades glacées et des glaces avec des ingrédients entièrement naturels. Les recettes se trouvent sur [www.OmegaJuicers.com](http://www.OmegaJuicers.com).

### LES PÂTES ET GRISSINIS

- Reportez-vous à la page 13, Assemblage pour l'homogénéisation.
- Cette machine peut extraire les pâtes, pas les faire. Préparez la pâte à la main ou utilisez un mixeur.
- Saupoudrez une petite quantité de farine sur la pâte, sur la trémie d'alimentation Omega et à l'intérieur du tambour pour éviter qu'elle ne colle.
- Ajoutez de l'eau à la pâte si elle devient trop sèche.

#### **Pour extruder les pâtes :**

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

#### **Pour préparer des grissinis :**

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

## COMMENT PRÉPARER

- Traitez la pâte dans l'Omega. Une alimentation constante de pâte sans interruption est essentielle. Vous pouvez couper la pâte avec des ciseaux ou un couteau à la longueur souhaitée.
- Les bâtonnets de pâte frais doivent être ensachés immédiatement pour en assurer la fraîcheur.

## HACHER ET CONCASSER

- Reportez-vous à la page 13, Assemblage pour l'homogénéisation. Utilisez la buse RONDE.
- Utilisez comme robot culinaire pour préparer les marinades, les salsas, les soupes et sauces.
- Concassez ou broyez la viande, le poisson, les herbes, le riz et les haricots trempés. Retirez le gras de la viande ou de la volaille si vous n'en voulez pas dans le produit fini. Enlevez les arrêtes et écaillez le poisson avant de le traiter.

## LES ALIMENTS POUR BÉBÉS

- Reportez-vous à la page 13, Assemblage pour l'homogénéisation. Utilisez la buse RONDE.
- Préparer des aliments pour bébés maison avec votre Omega est très satisfaisant car vous savez que vous donnez à votre bébé des fruits et légumes frais qui sont nutritifs et facilement digérés. Cela donne également à votre bébé l'occasion régulière de goûter à une vaste gamme de textures et saveurs sans agents de conservation ou additifs artificiels.
- Commencez par faire cuire les légumes ou fruits. Soit à la vapeur, au four soit dans l'eau bouillante. La cuisson à la vapeur conserve la plus grande quantité de nutriments.
- Pour les fruits : pommes, poires, pêches, prunes, mangues et fraises, tous faciles à réduire en purée.
- Pour les légumes : pommes de terre, carottes, ignames, brocoli et courge, tous faciles à réduire en purée.
- Versez à la cuillère les légumes/fruits cuits dans la goulotte. Pour les fruits ou légumes cuits à la vapeur ou bouillis, ajoutez un peu du liquide de cuisson. Ajouter le liquide aide à conserver les nutriments qui auraient pu se libérer dans l'eau pendant la cuisson.

## MOUDRE LE CAFÉ

- Reportez-vous à la page 13, Assemblage pour l'homogénéisation. Utilisez la buse RONDE.
- Placez les grains de café dans la goulotte à un rythme lent et régulier. Les grains sortiront finement moulus. N'ajoutez pas trop de grains à la fois. Vous ne devriez pas avoir besoin de mouder les grains deux fois.
- Si le grain de café a une haute teneur en huile, vous voudrez peut-être sécher le grain pendant la nuit pour le traiter plus facilement.



# DÉPANNAGE

Veillez tenter de diagnostiquer la défaillance de l'appareil avant de contacter le centre de service à la clientèle d'Omega aux fins de réparation ou de service. Lorsque vous contactez Omega aux fins de service après-vente, ayez le numéro de série et le code à barres du produit sous la main.

## **L'appareil ne fonctionne pas**

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché.
- Assurez-vous que le tambour est assemblé correctement. Si le tambour n'est pas verrouillé en place, l'appareil ne fonctionnera pas.
- Assurez-vous que l'appareil est assemblé selon les instructions figurant dans ce manuel. Référez-vous aux instructions.
- Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez contacter le service à la clientèle d'Omega pour obtenir un soutien complémentaire.

## **Le tambour ne s'ouvre pas**

- S'il y a beaucoup de pulpe dans la cuve, appuyer sur [On] pour libérer l'excès de pulpe.
- Vérifiez que l'appareil ne contient aucun corps étranger ou objet solide, p. ex. pépins.
- Appuyez sur le bouton [Rev] pour repousser vers le haut les ingrédients coincés.
- Ne pas tenter de l'ouvrir de force. Si le tambour ne s'ouvre toujours pas, veuillez communiquer avec le service à la clientèle d'Omega pour un soutien complémentaire.

## **L'appareil cesse de fonctionner durant son exploitation normale**

- Vérifiez si des morceaux d'aliments sont coincés dans l'appareil.
- Référez-vous à la section « Si la tarière cesse de fonctionner » du manuel et suivre les consignes associées au bouton [Rev].
- Si l'appareil arrête de fonctionner pendant l'utilisation, appuyez sur l'interrupteur de réinitialisation en bas de l'appareil. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, débranchez-le, attendez 30 minutes et essayez à nouveau (la page 43).
- Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez communiquer avec le service à la clientèle d'Omega pour un soutien complémentaire.

## **Lignes fines ou égratignures autour de la tarière**

- C'est tout à fait normal. Pas besoin de vous en préoccuper. Ces marques de moulure résultent du processus normal de fabrication.

## **Fuites de jus sur la base de l'appareil**

- Vérifiez si une quantité excessive d'aliments se trouve dans la trémie d'alimentation ou la goulotte.
- Si vous tentez d'extraire le jus d'une grande quantité d'aliments par rapport à l'évacuation de la pulpe, le dispositif d'étanchéité sera légèrement repoussé, créant une ouverture par laquelle le jus peut fuir.
- Ne tentez pas de mettre trop d'aliments dans l'extracteur de jus. Poussez graduellement les aliments aux fins d'extraction.
- Vérifiez que le rabat de jus est fermé.

## **L'extracteur de jus tremble durant l'utilisation**

- C'est normal et dû à la rotation de la tarière. Ce n'est pas une défectuosité. Les ingrédients corsés, comme les carottes, les pommes de terre, les radis, les bettraves, etc. peuvent susciter davantage de tremblement que les ingrédients plus mous.
- Selon la fermeté des ingrédients, il peut y avoir un tremblement plus prononcé.
- Un tremblement léger est attribuable au moteur.



# CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

<b>Nom du produit</b>	Système alimentaire compact
<b>Nom du modèle</b>	CNC80S, CNC80R, CNC80W
<b>Tension nominale</b>	120 volts
<b>Fréquence nominale</b>	50 / 60 Hz
<b>Consommation énergétique nominale</b>	200 watts
<b>Tour par minute</b>	80 Tr/Min.
<b>Longueur du cordon</b>	1,6 mètre (63 pouces)
<b>Poids</b>	5,9 kg (13 liv.)
<b>Dimensions externes</b>	160 mm de large (6,3 po) 370 mm de profondeur (16,4 po) 312 mm de haut (12,28 po)
<b>Durée nominale de fonctionnement</b>	Dans les 30 minutes
<b>CNC82</b>	220 V / 50-60 Hz





# RECETTES



## Lait d'Amande

### Ingrédients :

2 tasses d'amandes non salées  
6 tasses d'eau distillée

PRÉP 12 heures MÉTHODE 4 minutes

### Méthode :

- 1 Faire tremper les amandes dans 3 tasses d'eau durant la nuit. Égoutter.
- 2 Place almonds in 3 cups of fresh water.
- 3 Au moyen du filtre de jus du Système alimentaire Omega®, verser à la louche les amandes et l'eau dans l'extracteur de jus. Si vous préférez un lait plus liquide, ajoutez plus d'eau.
- 4 Vous pouvez sucrer le lait en ajoutant 1 cuillère à thé de miel, de nectar d'aguave, de sucre de canne ou de sirop d'érable. Vous pouvez faire du lait d'amandes ou du lait au chocolat aux amandes en ajoutant 1 cuillère à table de poudre de cacao sans sucre.

## Lait de Soja

### Ingrédients :

1 tasse gousses de soja biologiques  
6 tasses d'eau  
une pincée de sel  
½ cuillère à thé d'extrait de vanille  
1 cuillère à thé d'aguave  
ou autre édulcorant  
1 cuillère à thé de cannelle

PRÉP 10 minutes MÉTHODE 35 minutes

### Méthode :

- 1 Faire tremper les gousses de soja dans 3 tasses d'eau durant la nuit. Égoutter.
- 2 Placer les gousses de soja dans 3 tasses d'eau fraîche. En utilisant le filtre de jus du Système alimentaire Omega®, verser à la louche les sojas et l'eau dans l'extracteur de jus. Si vous préférez un lait plus liquide, ajoutez de l'eau.
- 3 Transférer le lait dans une casserole sur la cuisinière. Amener le lait à ébullition. Baisser ensuite le feu à doux et laisser mijoter durant 25 minutes. Écumer tout film ou mou.
- 4 Retirer du feu et assaisonner avec du sel, de l'extrait de vanille, de l'aguave et de la cannelle. Mélanger et savourer.

## Beurre d'Arachides

### Ingrédients :

- 2 tasses d'arachides rôties sans coquilles et sans peau
- 1 cuillère à table d'huile de pépins de raisins
- 2 cuillères à thé de nectar de noix de coco
- 1 cuillère à thé de sel réel

PRÉP 5 minutes MÉTHODE 10 minutes

### Méthode :

- 1 Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône aveugle; assembler la buse voulue.  
Commencer à verser les noix dans la
- 2 trémie. Les passer 2 ou 3 fois jusqu'à ce que l'huile apparaisse.
- 3 Transférer dans un bol et mélanger tous les ingrédients à la main, avec cuillère.
- 4 Verser le mélange dans le Système alimentaire Omega® encore une fois.

## Beurre Aux Noix à la Pâte à Biscuits

### Ingrédients :

- 2 tasses de noix de cajou sèches
- 2 cuillères à table de nectar de noix de coco
- 1 cuillère à table d'huile de noix de coco
- 2 cuillères à thé de poudre de vanille
- 1 cuillère à thé de vrai sel

PRÉP 5 minutes MÉTHODE 8 minutes

### Méthode :

- 1 Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône aveugle; assembler la buse voulue.
- 2 Commencer à verser les noix dans la goulotte. Les passer 2 ou 3 fois jusqu'à ce que l'huile apparaisse.
- 3 Transférer dans un bol et mélanger à la main tous les ingrédients, avec une cuillère. Verser le mélange dans le Système alimentaire une fois de plus.

## Pâtes Maison

### Ingrédients :

1 tasse de farine  
1 oeuf battu  
2 cuillères à table d'eau  
½ cuillère à thé de sel

PRÉP 5 minutes MÉTHODE 5 minutes

### Méthode :

- 1 Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel.
- 2 Faire un puits au centre du mélange de farine et de sel, puis ajouter l'oeuf. Si la pâte est trop ferme, ajouter de l'eau.
- 3 Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône aveugle; choisir la buse de pâtes voulue.
- 4 Passer la pâte par la trémie d'alimentation et couper les nouilles à la longueur voulue.

## Pâtes Sans Oeufs

### Ingrédients :

2 tasses de semoule  
½ cuillère à thé de sel  
½ tasse d'eau chaude

PRÉP 5 minutes MÉTHODE 5 minutes

### Méthode :

- 1 Dans un grand bol, mélanger la semoule et le sel, puis ajouter de l'eau (en ajouter plus si la pâte est trop ferme).
- 2 Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône aveugle; choisir la buse de pâtes voulue.
- 3 Passer la pâte par la trémie d'alimentation et couper les nouilles à la longueur voulue.

## Grissinis

### Ingrédients :

2 ¼ sachet de levure sèche active  
 1 ½ tasse d'eau chaude  
 ½ tasse de lait chaud  
 2 cuillères à table de sucre  
 3 cuil. à table séparées de beurre fondu  
 ½ cuillère à thé de sel casher  
 ½ cuillère à thé d'ail émincé  
 ¾ cuil. à thé d'assaisonnement  
 à l'italienne séché  
 4 ½ - 5 ½ tasses de farine  
 ¼ tasse de fromage parmesan râpé

PRÉP 15 minutes MÉTHODE 5 minutes

### Méthode :

- 1 Dans un grand bol, mélanger l'eau et la levure et laisser reposer jusqu'au bouillonnement (7-10 minutes).
- 2 Ajouter le lait, le sucre, le beurre, le sel casher et 2 tasses de farine. Battre jusqu'à une consistance lisse. Ajouter le fromage parmesan et le reste de la farine jusqu'à ce qu'une pâte molle se forme.
- 3 Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône aveugle; choisir la buse pour grissinis préférée. Enfiler la pâte dans la goulotte et la repasser 7 à 8 fois.
- 4 Diviser la pâte en portions égales.

## Un verre de Salsa

### Ingrédients :

2 tomates  
 ¼ oignon  
 ½ limette  
 1 piment fort  
 5 branches de ciboulette  
 fraîche

PRÉP 5 minutes JUS minutes

### Méthode :

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

## Aliments pour bébés - Compote de Pommes

### Ingrédients :

3 pommes rouges moyennes

PRÉP 15 minutes MÉTHODE 6 minutes

### Méthode :

- 1 Cuire à la vapeur 3 pommes rouges moyennes pelées et épépinées.
- 2 Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône aveugle; choisir la buse voulue.
- 3 Passer dans le Système alimentaire Omega®.

Ajouter une pincée de cannelle.  
Donne 1 tasse.

## Aliments pour bébés - Ignames

### Ingrédients :

2 ignames

PRÉP 30 minutes MÉTHODE 5 minutes

### Méthode :

- 1 Cuire les tubercules à la vapeur de 20 à 25 minutes.
- 2 Passer dans le Système alimentaire Omega®.
- 3 1 grosse igname donne environ 1 tasse.

## Aliments pour bébés - Carottes

### Ingrédients :

3 grosses carottes

### Méthode :

- 1 Cuire les carottes à la vapeur.
- 2 Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône aveugle; choisir la buse voulue.
- 3 Passer les carottes dans le Système alimentaire Omega®.

Trois grosses carottes donne environ 1 tasse.

PRÉP 30 minutes

MÉTHODE 5 minutes

## Aliments pour bébés - Petits Pois

### Ingrédients :

Petits pois

### Méthode :

- 1 Égoutter les pois durant la préparation. Nul besoin de cuire à la vapeur, au goût.
- 2 Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône aveugle; choisir la buse voulue.
- 3 Ensuite, passer les pois dans le Système alimentaire Omega®. Convient idéalement aux enfants âgés de 1 à 2 ans (les enfants plus jeunes ont de la difficulté à les digérer).

PRÉP 3 minutes

MÉTHODE 6 minutes



## Boost Revigorant

### Ingrédients :

½ betterave  
 5 feuilles d'épinard  
 ¼ chou  
 1 tige de broccoli  
 ½ pampleousse  
 ½ citron  
 1 orange  
 1 kiwi  
 2 petits morceaux de gingembre

PRÉP 2 minutes JUS 4 minutes

### Méthode :

- 1 Couper les fruits et légumes en morceaux à la taille appropriée à la trémie d'alimentation.
- 2 Extraire le jus dans le Système alimentaire Omega®.
- 3 Verser sur glace.
- 4 Savourer!

## Boost Santé Intégral

### Ingrédients :

1 pomme moyenne,  
 pelée et coupée en cubes  
 2 poires moyennes mûres,  
 pelées et tranchées en cubes  
 ½ tasse cerises fraîches  
 (dénoyautées ou surgelées et  
 décongelées)

PRÉP 5 minutes JUS 5 minutes

### Méthode :

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

## Agrumes Ensoleillées

**Ingrédients :**

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

PRÉP 5 minutes    JUS 5 minutes

**Méthode :**

- 1 Bien laver tous les ingrédients
- 2 Extraire le jus de tous les aliments dans un Système alimentaire Omega® et savourer!

**Portion : 16 à 18 oz**

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

## Jus de Pommes & Kiwi

**Ingrédients :**

2 pommes  
3 kiwis

PRÉP 5 minutes    JUS 5 minutes

**Méthode :**

- 1 Laver les pommes, puis enlever le cœur et couper en quarts.
- 2 Peler les kiwis et hacher en petits morceaux.
- 3 Extraire le jus des ingrédients dans votre Système alimentaire Omega®.
- 4 Remuer avant de consommer.



## Limonade Congelée Sorbet

### Ingrédients:

6 cuillères à table de jus de citron  
3 cuillères à table de miel cru  
1 tasse d'eau

PRÉP 6 hours

MÉTHODE 5 minutes

### Méthode:

- 1 Faire chauffer le jus de citron et le miel au micro-ondes pendant 10 à 20 secondes. Mélanger. Ajouter l'eau et mélanger.
- 2 Geler le mélange dans un bac à glaçons ou dans un moule à Popsicle.
- 3 Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône aveugle et installer la buse voulue.
- 4 Dégeler légèrement les cubes de citron avant de les passer dans le Système alimentaire Omega®. Servir.

## Glace de Rêve Orangée Sorbet

### Ingrédients :

4 oranges/mandarines surgelées  
et pelées  
1 tasse de yogourt à la vanille

PRÉP 5 minutes

MÉTHODE 5 minutes

### Méthode :

- 1 Geler le yogourt et peler les quartiers d'orange.
- 2 Dégeler légèrement avant de passer dans le Système alimentaire Omega®.
- 3 Substituer le cône d'extraction de jus par le cône aveugle et installer la buse voulue.
- 4 Verser et pousser les ingrédients dans la goulotte, en alternant entre le yogourt et les quartiers d'orange. Servir.



## *¡Felicidades!*

FELICIDADES por la compra de su nuevo Omega.

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

REJOIGNEZ-NOUS POUR LES RECETTES ET CONSEILS PRATIQUES :



@OmegaJuicing



@OmegaJuicers



@OmegaAppliances

PARA REGISTRO DEL PRODUCTO, VISITE:

[www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration](http://www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration)

PARA RECETAS, VISITE: [www.omegajuicers.com/recipes](http://www.omegajuicers.com/recipes)

PARA SERVICIO AL CLIENTE: Llame al **1-800-633-3401**

o visite: [www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers](http://www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers)

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

[www.OmegaJuicers.com](http://www.OmegaJuicers.com)

78 - 79	disposiciones de seguridad importantes
80 - 81	Conozca su producto Omega
82 - 83	Ensamblaje de inicio rápido
84 - 85	Instrucciones de operación
86 - 87	De uso general Sistema de nutrición compacto
88 - 89	Esterilización y limpieza fácil
90 - 93	Precauciones para usar con seguridad
94 - 95	Si el tornillo sinfín deja de funcionar
96 - 99	Cómo preparar
97	Frutas y vegetales
97	Pasto de trigo y verduras
97	Mantequillas de nuez
98	Leche: Almendra, coco, soya, etc.
98	Sorbetes/Postres
98	Pasta y palitos de pan
99	Picar fino y trocear
99	Alimento para bebés
99	Molinillo de café
102 - 103	Solución de problemas
104 - 105	Especificaciones del producto
106 - 115	Recetas

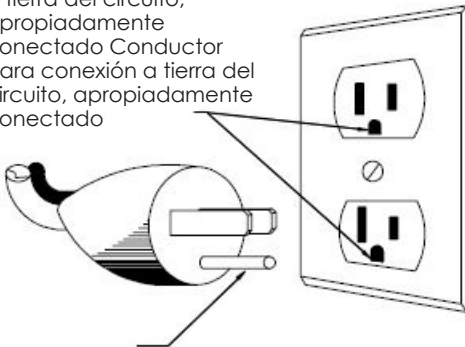


# DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

FIGURA 73.1

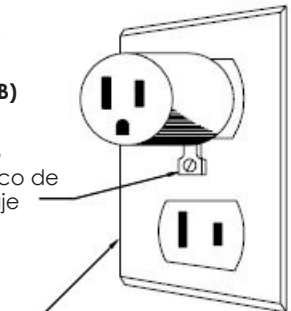
## Métodos para conectar a tierra

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



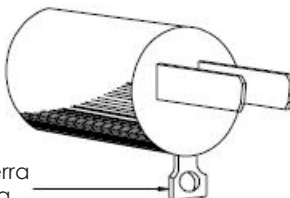
(B)

Tronillo metálico de montaje



Cubierta de la caja eléctrica con tomacorriente de conexión a tierra

(C)  
ADAPTADOR



La conexión a tierra significa Sistema AA220

# DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



**CONOZCA SU OMEGA**

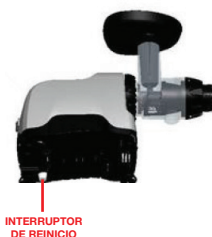
# CONOCE TU PRODUCTO OMEGA

## INTERRUPTOR DE REINICIO

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

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

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



**A** Carcasa

**B** Presilla de bloqueo

**C** Conducto/tambor

**D** Tolva

**E** Tapa terminal ajustable

**F** Tornillo sinfín

**G** Boquillas

**H** Colador

**I** Criba para jugo

**J** Cono vacío

**K** Recipiente para jugo

**L** Recipiente para pulpa

**M** Cepillo para limpiar

**N** Empujador

**O** Botón de encendido/apagado (On/Off) (en la parte trasera)

**P** Tapa de presión ajustable

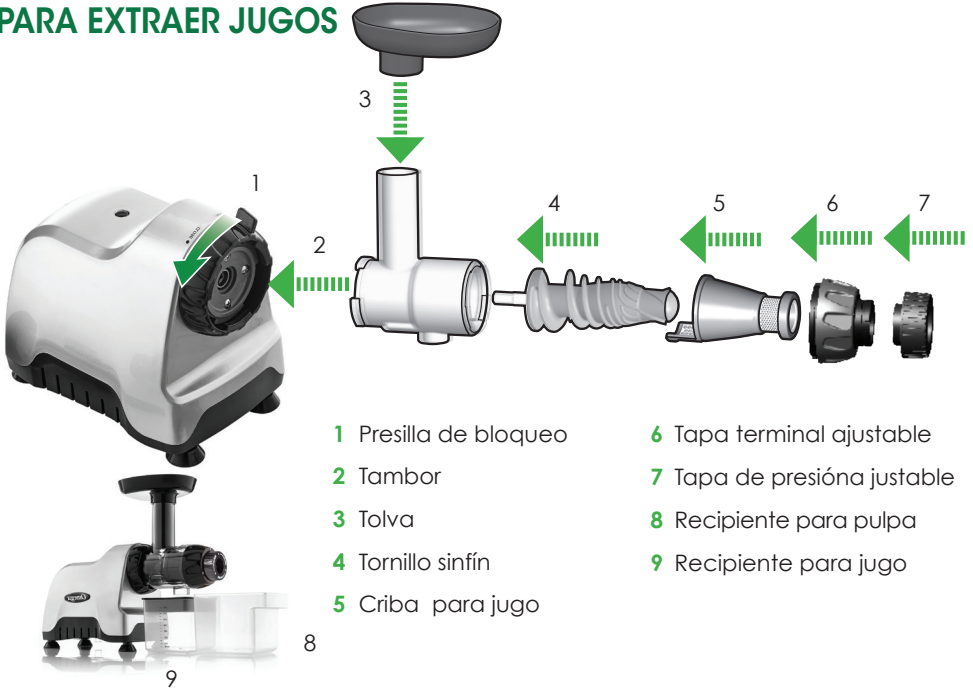


# ENSAMBLADO DE INICIO RÁPIDO



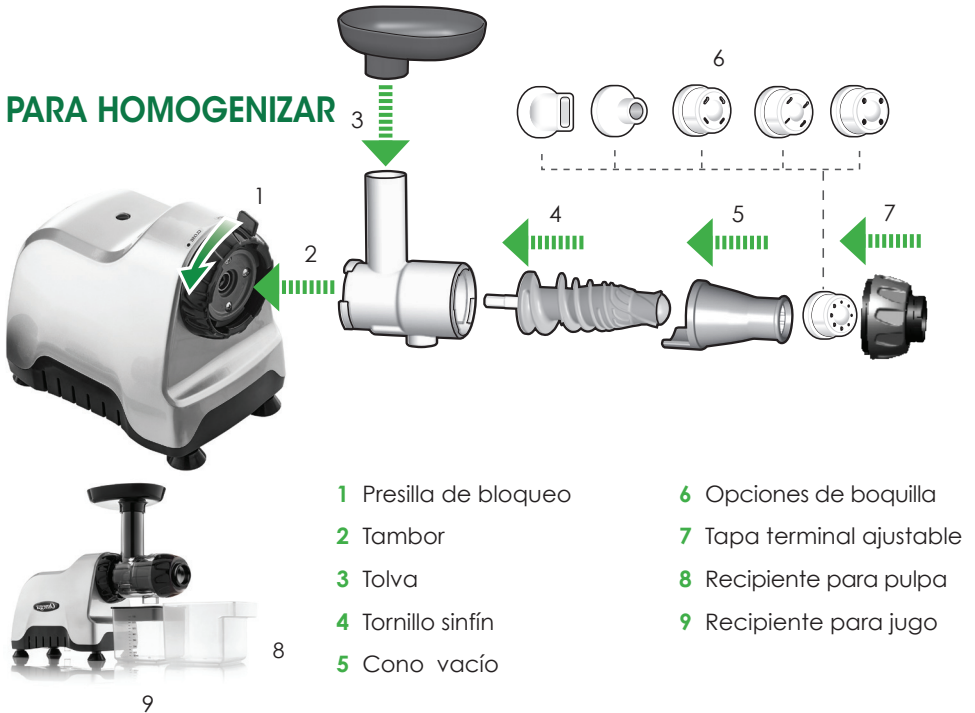
# ENSAMBLAJE DE INICIO RÁPIDO

## PARA EXTRAER JUGOS



- 1 Presilla de bloqueo
- 2 Tambor
- 3 Tolla
- 4 Tornillo sinfín
- 5 Criba para jugo
- 6 Tapa terminal ajustable
- 7 Tapa de presión ajustable
- 8 Recipiente para pulpa
- 9 Recipiente para jugo

## PARA HOMOGENIZAR



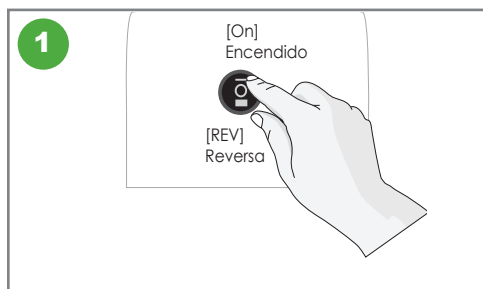
- 1 Presilla de bloqueo
- 2 Tambor
- 3 Tolla
- 4 Tornillo sinfín
- 5 Cono vacío
- 6 Opciones de boquilla
- 7 Tapa terminal ajustable
- 8 Recipiente para pulpa
- 9 Recipiente para jugo



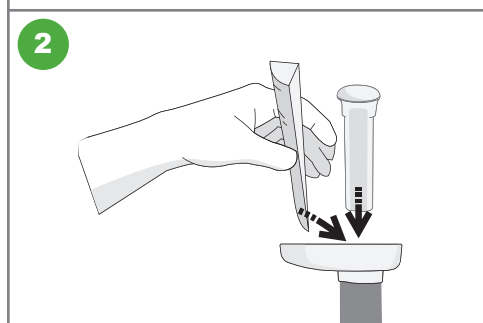
# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## BOTÓN DE ENCENDIDO / APAGADO / REVERSA



Oprima el botón de encendido (ON) en la parte posterior de su sistema de nutrición Omega® para empezar.



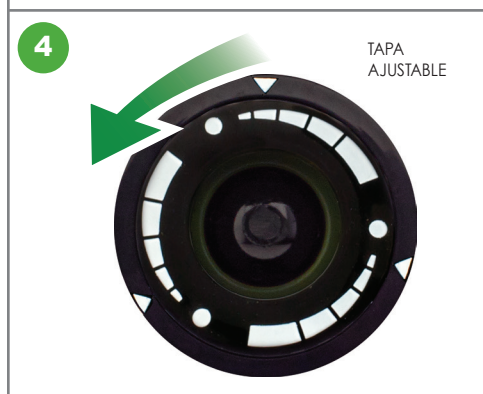
Gradualmente, introduzca los alimentos en el tubo de alimentación y presione con el empujador.

No introduzca ningún objeto metálico en la tolva. Si el conjunto del cilindro se atasca o si la máquina deja de funcionar, presione el botón de reversa (REV) 2 o 3 veces y presione el botón de encendido (ON) de nuevo para continuar con la operación normal.



Después de terminar la extracción o el procesado, coloque el interruptor en la posición de Alto (stop) para detener.

**!** **CUIDADO** Al usar el botón [ON] o [Rev], asegúrese de que el tornillo sinfín se detenga completamente.



Gire la tapa ajustable en sentido de las manecillas del reloj para aumentar la presión durante el proceso de exprimido, y gírela en sentido contrario para reducir la presión. Use la posición de mayor presión para frutas cítricas, y la de menor presión para pasto de trigo. Usar la presión adecuada producirá la mayor cantidad de jugo.



# SISTEMA DE NUTRICIÓN MULTIPROPÓSITO

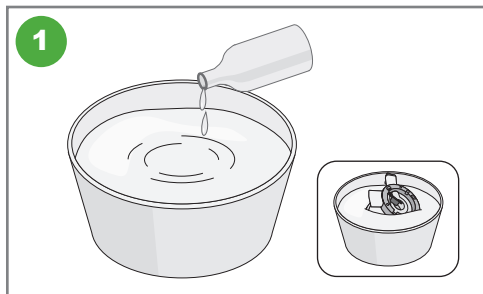
# SISTEMA DE NUTRICIÓN MULTIPROPÓSITO

- **JUGO DE FRUTAS.** De forma eficiente extrae el jugo de frutas duras y suaves, incluso de frutas cítricas.
- **JUGO DE VEGETALES.** Extrae el jugo de todo tipo de vegetales incluyendo zanahorias, betabel, apio, pimientos y rábanos.
- **PASTO DE TRIGO Y VERDURAS DE HOJA.** Col rizada, repollo, espinacas son solo algunos de los productos naturales de donde puede extraerse jugo. Disfrute de lo mejor que la naturaleza ofrece en los productos crudos y extraiga su jugo.
- **PROCESADOR DE ALIMENTOS.** Pica y corta, ofreciendo el sabor natural y la nutrición del ajo, cebollines, pimientos rojos, jengibre y la mayoría de los demás alimentos incluyendo hierbas y sazónadores. Los alimentos suaves para dietas especiales se preparan fácil y rápidamente con el aditamento homogeneizador.
- **MANTEQUILLAS DE NUECES.** Prepare mantequilla de almendras, crema de cacahuete, mantequilla de semillas de girasol y más, usando ingredientes completamente naturales.
- **LECHE DE SOYA Y DE NUECES.** Use almendras, nueces, nueces de la India, avellanas y cualquier otra de sus nueces favoritas para preparar deliciosas leches. También puede preparar leche de coco.
- **PREPARACIÓN DE POSTRES.** Prepare postres totalmente naturales, libres de lactosa, sin gluten, bajos en grasas, bajos en azúcar y en calorías que saben igual que su helado o postre helado favorito.
- **PAPILLAS.** Prepare papillas en casa.
- **MOLINO.** Muela fácilmente granos de café y harina.
- **EXTRUSOR DE PASTA.** Prepare en casa espagueti, linguini o palitos de pan que pueden ser extrudidos en minutos con las boquillas de pasta incluidas.



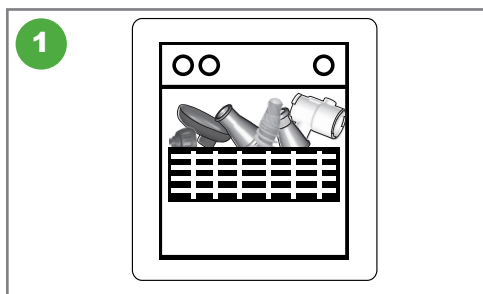
# ESTERILIZACIÓN Y LIMPIEZA FÁCIL

## ESTERILIZACIÓN



Puede lavar las partes sumergiéndolas completamente en agua diluida con una o dos gotas de bicarbonato de sodio o líquido para lavar platos durante aproximadamente 30 minutos.

## SISTEMA DE LIMPIEZA FÁCIL



Al terminar de usar su Sistema de Nutrición Omega®, simplemente coloque las partes en la rejilla superior del lavavajillas.



# MEDIDAS DE PRECAUCIÓN PARA UN USO SEGURO



# MEDIDAS DE PRECAUCIÓN PARA UN USO SEGURO

Todos los usuarios de este aparato deben leer y entender estas precauciones de seguridad antes de operarlo.

## MUESTRAS DE SIGNOS



**Este signo indica contenidos que pueden producir riesgo de incendio o de descarga eléctrica.** Una advertencia específica está escrita en el signo.



**Esta señal indica actos no permitidos.**

Prohibiciones específicas están escritas alrededor o en el signo.



**Esta señal indica contenido de acciones de regulación o dirección.**

Prohibiciones específicas están escritas alrededor o en el signo.

## PRECAUCIONES



**ADVERTENCIA** Peligros de prácticas inseguras que podrían provocar lesiones personales menores o daños al aparato.



**NO CONECTAR O DESCONECTAR CON LAS MANOS MOJADAS.**

Puede provocar una descarga eléctrica o una lesión.



**NO USAR CON UN VOLTAJE DIFERENTE AL ESPECIFICADO.**

Puede provocar una descarga eléctrica, incendio o un desempeño anormal. Si el voltaje es diferente, puede reducir la vida del motor o provocar una falla.



**ENCHUFE EL CABLE CORRECTAMENTE Y PRESIÓNALO FIRMEMENTE EN EL TOMACORRIENTE DE PARED.**

Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.



**SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ DAÑADO, DEBE SER REMPLAZADO POR EL FABRICANTE, SUS REPRESENTANTES DE SERVICIO O PERSONAS DE IGUAL CALIFICACIÓN PARA EVITAR UN PELIGRO.**

Si el cable de alimentación está dañado, puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.



**NUNCA ALTERE EL APARATO. TAMPOCO LO DESENSAMBLE O LO REPARE POR USTED MISMO. NO INSERTE LOS DEDOS, SUSTANCIAS EXTRAÑAS U OBJETOS COMO PASADORES EN LOS ORIFICIOS DE LA BASE.**

Puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o una falla. Para cualquier soporte técnico, contacte al Centro local de Atención al Cliente.

# MEDIDAS DE PRECAUCIÓN PARA UN USO SEGURO



## **NO MOJE LA BASE NI SALPIQUE AGUA SOBRE LA BASE.**

Tenga cuidado de no permitir que ningún líquido u otra sustancia entre al interruptor del aparato. **NO OPERE EL INTERRUPTOR CON LAS MANOS MOJADAS.** Puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.



## **SI EL ENCHUFE O CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÉ ROTO O DAÑADO O SI EL ENCHUFE SE SUELTA, NO OPERE EL APARATO.**

Puede provocar una descarga eléctrica, un incendio o una lesión.



## **POR SEGURIDAD, DEBE HABER UNA CONEXIÓN A TIERRA. NO HAGA LA CONEXIÓN A TIERRA EN TUBERÍA DE GAS, TUBO PLÁSTICO PARA EL AGUA, CABLE TELEFÓNICO, ETC.**

Puede provocar una descarga eléctrica, un incendio, un mal funcionamiento o una explosión. Asegúrese de usar el tomacorriente con conexión a tierra.



## **NUNCA DESMONTE EL CONJUNTO DEL TAZÓN DURANTE LA OPERACIÓN NI INSERTE LOS DEDOS U OBJETOS EXTRAÑOS COMO TENEDORES, CUCHARAS, ETC. EN EL TUBO DE ALIMENTACIÓN O EN LA SALIDA DEL JUGO.**

Puede provocar una lesión, un accidente o una falla.



## **ESTE APARATO NO DEBE SER USADO POR PERSONAS (INCLUYENDO NIÑOS) CON DISMINUCIÓN DE LA CAPACIDAD FÍSICA, SENSORIAL O MENTAL O SIN LA EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTOS ACERCA DE CÓMO UTILIZAR EL APARATO, A MENOS QUE SE LES BRINDE SUPERVISIÓN O INSTRUCCIÓN ACERCA DEL USO DEL APARATO POR PARTE DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.**

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



## **NO SE OPERE SIN ASEGURAR CORRECTAMENTE LA TOLVA.**

Puede provocar una lesión o una falla.



## **AL DETECTARSE UNA FUGA DE GAS, NO ENCHUFE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN EN LA RANURA DEL TOMACORRIENTE. ABRA LA VENTANA PARA VENTILAR TOTALMENTE Y DE FORMA INMEDIATA.**

Puede provocar una lesión o una falla.



## **SI LA ROTACIÓN DEL TORNILLO SE DETIENE DURANTE LA OPERACIÓN NORMAL, PRESIONE EL BOTÓN [REVERSA/REV] Y SOSTÉNGALO DURANTE 2 A 3 SEGUNDOS Y LUEGO, CUANDO LA OPERACIÓN EN REVERSA SE DETENGA POR COMPLETO, PRESIONE EL BOTÓN [ON] DE NUEVO.**

Si tal evento de paro continúa durante la operación, las partes pueden estar dañadas y el desempeño puede deteriorarse debido al sobrecalentamiento del motor. Si el problema continúa, detenga de inmediato el aparato y contacte al centro local de Atención al Cliente.



## **NUNCA INTRODUZCA UN DEDO, UN TENEDOR O UNA CUCHARA, ETC. EN LA SALIDA DEL JUGO.**

Puede provocar una lesión o una falla.

# MEDIDAS DE PRECAUCIÓN PARA UN USO SEGURO



**DURANTE LA OPERACIÓN, NO INTENTE MOVER LA BASE NI DESMONTAR EL CONJUNTO DEL TAZÓN O PARTES NI TRATE DE ASEGURARLOS.**

Puede provocar una lesión o una falla. En cualquier caso necesario, primero apague el interruptor y desconecte el enchufe de alimentación.



**AL USAR EL APARATO, TENGA CUIDADO DE QUE CORBATAS, COLLARES LARGOS, BUFANDAS, ETC. NO SE ENREDEN EN EL TUBO DE ALIMENTACIÓN.**

Puede provocar una lesión, una falla o una ruptura.



**COLOQUE EL APARATO SOBRE UNA SUPERFICIE PLANA Y ESTABLE.**

Puede provocar una lesión o una falla.



**NO OPERE EL APARATO DURANTE MÁS DE 30 MINUTOS SEGUIDOS.**

Puede provocar una falla del motor debido al sobrecalentamiento.

Deje enfriar lo suficiente durante 5 minutos y haga funcionar de nuevo.



**AL COLOCAR INGREDIENTES DENTRO DEL TUBO DE ALIMENTACIÓN, USE SOLAMENTE EL EMPUJADOR QUE SE INCLUYE.**

Puede provocar una lesión o una falla.



**NO PERMITA UN GOLPE SEVERO AL APARATO NI LO DEJE CAER.**

Puede provocar una descarga eléctrica, un incendio o una lesión.



**SI EL APARATO EMITE UN OLOR DESAGRADABLE O CALOR EXCESIVO O HUMO, DEJE DE USARLO INMEDIATAMENTE Y CONTACTE AL CENTRO DE ATENCIÓN**

Al usar un aparato nuevo, este emite un olor que desaparece con el tiempo.



**SIEMPRE DESCONECTE EL APARATO DESPUÉS DE SU USO. AL DESCONECTAR EL CABLE DE ALIMENTACIÓN, ASEGÚRESE DE SUJETAR EL ENCHUFE.**

Si se sujeta el cable para desconectarlo, puede provocar una descarga eléctrica o un incendio.



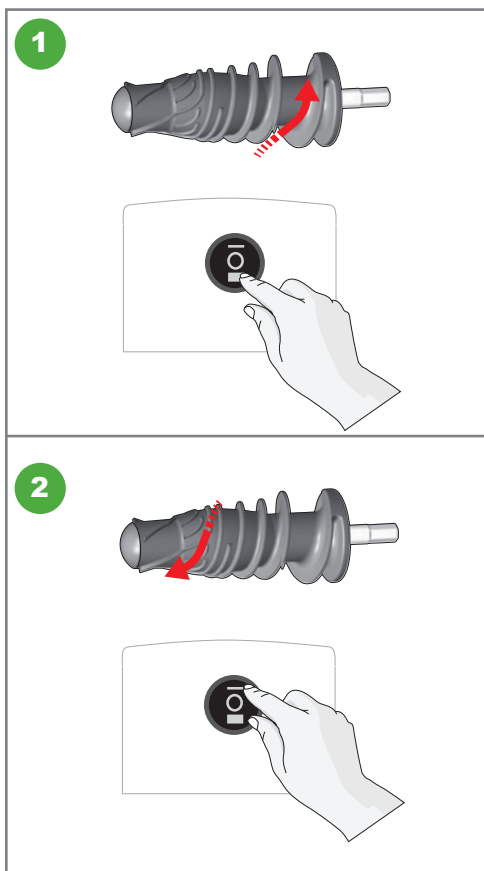
**EL APARATO PESA ALREDEDOR DE 9 KG (20 LB). AL MOVER EL APARATO, ASEGÚRESE DE HACERLO SUJETANDO FÍRMEMENTE EL FONDO DE LA BASE CON AMBAS MANOS.**

Si trata de sostenerlo por el tazón o el borde de la base, la base se puede caer provocando una lesión o una falla.



**SI EL TORNILLO SINFÍN  
DEJA DE FUNCIONAR**

## SI EL TORNILLO SIN FÍN DEJA DE FUNCIONAR



Presione el botón de reversa [Rev] durante 3 a 5 segundos, después suelte. Al soltar el botón de reversa [Rev], el tornillo sin fin deja de girar. Repita esta operación 2 a 3 veces.

El botón [Rev] empuja los ingredientes hacia arriba, solucionando el atasco de alimentos.

Presione el botón de encendido [ON] para operar correctamente. Al usar el botón de encendido [ON] o de reversa [Rev] asegúrese de que el tornillo sin fin se detenga por completo después de parar o soltar el botón.

### **Nota:**

Si aún después de seguir las instrucciones anteriores, el extractor de jugos no funciona, por favor desconecte el enchufe, desensamble el conjunto de la cámara y límpielo. Después inténtelo de nuevo.



# CÓMO PREPARAR

FRUTAS Y VEGETALES

PASTO DE TRIGO Y VERDURAS

PICAR FINO Y TROCEAR

MANTEQUILLAS DE NUEZ

LECHES DE SOYA Y NUECES

POSTRES

ALIMENTOS PARA BEBÉS

MOLER CAFÉ

PASTA Y PALITOS DE PAN

# CÓMO PREPARAR

## JUGO: FRUTAS Y VEGETALES

- Consulta la página 11, Ensamblaje para hacer jugo.
- Lava bien los ingredientes frescos para eliminar los productos químicos acumulados. Omega® puede extraer jugo de frutas y vegetales sin pelar, pero tu paladar podría preferirlos pelados.
- Los productos agrícolas blandos se procesarán más fácil si están refrigerados.
- Corta las frutas y vegetales en trozos pequeños para que quepan en el tambor.
- Alterna productos blandos y duros. Lo mejor es comenzar con los productos más blandos.
- Si la pulpa empieza a obstruir el tambor, apaga [OFF] la máquina y vacía el tambor. Vuelve a ensamblar y reinicia la operación normal.
- Luego de colocar la última porción de frutas o vegetales en la tolva, mantén la máquina funcionando por unos segundos para asegurar la extracción del jugo.
- Después de cada uso limpia todas las partes que entraron en contacto con el alimento o el jugo.
- Puedes extraer jugos de productos que no suelen usarse en las comidas, por ejemplo: tallos de remolacha o zanahoria.

## JUGO: PASTO DE TRIGO Y VERDURAS

- Consulta la página 11, Ensamblaje para hacer jugo.
- Lava bien los ingredientes frescos para eliminar los productos químicos acumulados.
- Para pasto de trigo y yerbas pudieras moldearlos en bolas antes de suministrarlos por el conducto.
- No llenes en exceso el conducto de suministro. Provee al extractor en pocas cantidades. Deja que salga casi todo el jugo antes de agregar el producto siguiente.
- Un poco de jugo pudiera salir hacia el tazón de pulpa en vez de al tazón correspondiente. Esto es normal. Y puede continuar sucediendo hasta que el área de eyección esté llena de pulpa.
- Al hacer jugo de un producto para dar más sabor, introdúcelo durante la primera mitad del proceso de hacer jugo. Si se introduce al final del proceso puede que no se logre el sabor pleno.
- Ciertas bebidas verdes pudieran ser demasiado fuertes para algunas personas. Limón, manzana, jengibre, zanahorias y/o remolachas pueden agregarse como azúcares naturales para diluir el sabor del pasto de trigo y verduras de hojas.

## MANTEQUILLAS DE NUEZ

- Consulta la página 13, Ensamblaje para homogenizar. Usa la boquilla REDONDA.
- Las mantequillas de nuez son una versión toda natural de mantequillas de maní, almendra, semillas de girasol y otras.
- Elimina todo cascarón y cáscara de las nueces.
- Agrega sólo un vaso de nueces a la vez en el conducto de suministro.
- Añade lentamente 1 o 2 cucharadas de aceite entre las nueces.
- Procesa las nueces con Omega al menos dos o tres veces hasta que la textura adquiera consistencia cremosa.

# CÓMO PREPARAR

## LECHE: ALMENDRA, COCO, SOYA Y OTRAS

- Consulta la página 13, Ensamblaje para homogenizar. Usa la boquilla REDONDA.
- Las leches de nuez se hacen con almendras, pecanas, castañas, avellanas y otras. También puedes hacer leche de coco y de soya.
- Deja las nueces en remojo por de 4 a 8 horas en agua.
- Vierte con cuchara las nueces remojadas (y un poco del agua de remojo) por el conducto de suministro. Vierte la pulpa de nuevo por el conducto con más agua de remojo, para molerla otra vez y dar más sabor y textura más cremosa. Puedes parar después del segundo proceso o repetir por tercera vez.

## SORBETES / POSTRES

- Consulta la página 13, Ensamblaje para homogenizar. Usa la boquilla REDONDA.
- Haz golosinas congeladas y dulces con ingredientes exclusivamente naturales sin grasa, azúcar, ni calorías adicionales.
- Descongela la fruta por 5 o 10 minutos. Coloca la fruta descongelada a través del conducto de suministro, procésala y sírvela.
- Los sorbetes de fruta congelada más populares son de banana, cereza, zarzamora, arándano azul, frambuesa, fresa, melón, kiwi, mango, pera, piña, melocotón, uva, naranja ¡y muchos más!
- También puedes elaborar limonadas congeladas y helados con ingredientes exclusivamente naturales. Las recetas están disponibles en [www.OmegaJuicers.com](http://www.OmegaJuicers.com).

## PASTA Y PALITOS DE PAN

- Consulta la página 13, Ensamblaje para homogenizar.
- Esta máquina extrude pasta; no la hace. Haz la masa a mano o usa una mezcladora.
- Riega un poco de harina sobre la pasta en la tolva Omega y dentro del tambor para prevenir que se pegue.
- Agrega agua a la masa si se torna demasiado seca.

### Para extrudir pasta:

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

### Para elaborar palitos de pan:

- Usa la boquilla redonda.
- Moldea la pasta en bolas o cilindros que sean ligeramente menores que la abertura de la tolva Omega.
- Procesa la masa con Omega. Un suministro consistente de masa sin ninguna interrupción. La pasta puede cortarse al largo deseado con una tijera o cuchillo.



# CÓMO PREPARAR

- Los palitos de masa fresca deben guardarse en bolsa de inmediato para preservar la frescura.

## PICAR FINO Y TROCEAR

- Consulta la página 13, Ensamblaje para homogenizar. Usa la boquilla REDONDA.
- Usa Omega como procesador de alimentos para hacer marinadas, salsas, sopas y purés.
- Corta o tritura carne, pescado, yerbas, frijoles y arroces remojados. Elimina toda grasa de la carne de res o pescado si no es deseable en el producto final. Elimina las escamas y espinas del pescado antes de procesarlo.

## ALIMENTO PARA BEBÉS

- Consulta la página 13, Ensamblaje para homogenizar. Usa la boquilla REDONDA.
- Es muy gratificante elaborar alimentos caseros para bebés con Omega al saber que estás dando a tu bebé productos frescos que resultan nutritivos y fáciles de digerir. Así mismo das a tu bebé con regularidad la posibilidad de experimentar una amplia variedad de texturas y sabores sin conservantes ni aditivos artificiales.
- Empieza cocinando las frutas o vegetales. Puede ser al vapor, al horno o hirviéndolos. Al vapor se conservan más nutrientes.
- Frutas: manzanas, peras, melocotones, ciruelas, mangos y fresas, todos quedan bien como puré.
- Vegetales: papas, zanahorias, batatas, brócoli y calabaza, todos quedan bien como puré.
- Vierte con cuchara las frutas y vegetales cocidos en el conducto. Si las frutas o vegetales están hervidos o cocidos al vapor, agrega un poco del líquido de la cocción. Agregar este líquido contribuye a preservar los nutrientes que pudieron pasar al agua durante la cocción.

## MOLER CAFÉ

- Consulta la página 13, Ensamblaje para homogenizar. Usa la boquilla REDONDA.
- Coloca los granos de café en el conducto a ritmo lento y continuo. Los granos saldrán finamente molidos. No agregues demasiados granos a la vez. No hay necesidad de moler los granos dos veces.
- Si los granos de café tienen alto contenido de aceite, puedes ponerlos a secar durante la noche para procesarlos más fácilmente.



# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Por favor resuelva los problemas usando las siguientes indicaciones antes de contactar a Servicio al Cliente de Omega para reparación o servicio. Al contactar a Omega para servicio post-venta, por favor tenga a la mano el número de serie del fabricante o el código de barras.

## El aparato no funciona

- Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado correctamente.
- Asegúrese de que la tolva esté ensamblada de forma correcta. Si la tolva no está asegurada en su lugar, el aparato no funcionará.
- Asegúrese de que el aparato esté ensamblado de acuerdo con las instrucciones de este manual. Consulte las instrucciones.
- Si el aparato aún no funciona, por favor contacte al Servicio al Cliente de Omega para ayuda adicional.

## La tolva no se abre

- Si hay mucha pulpa dentro de la cámara, presione el botón [On] para liberar el exceso de pulpa.
- Verifique la presencia de cualquier sustancia extraña u objeto sólido, incluyendo semillas.
- Presione el botón [Rev] para empujar hacia arriba los ingredientes.
- No intente abrir a la fuerza. Si el aparato aún no funciona, por favor contacte al Servicio al Cliente de Omega para ayuda adicional.

## El aparato se detiene durante la operación normal

- Verifique si hay trozos grandes de alimentos atascados en el aparato.
- Consulte en el manual la sección "Cuando el tornillo sinfín deja de funcionar" y siga las instrucciones respecto al botón [Rev].
- Si la unidad deja de funcionar durante la operación, presione el interruptor de reinicio en la parte inferior de la unidad. Si la unidad aún no funciona, desconéctala, espera 30 minutos e intenta de nuevo (página 81).
- Si el aparato aún no funciona, por favor contacte al Servicio al Cliente de Omega para ayuda adicional.

## Hay líneas finas o marcas de raspones alrededor del tornillo sinfín

- Esta situación es normal. No se preocupe. Estas son marcas del molde producidas por el proceso normal de fabricación.

## El jugo se derrama sobre la base

- Verifique si hay una cantidad excesiva de ingredientes en el tubo de alimentación de la tolva.
- Si intenta extraer jugo de una cantidad grande de alimento comparado con la salida de la pulpa, el empaque podría ser empujado hacia afuera ligeramente. El jugo podría tirarse fuera de esta apertura.
- No fuerce demasiada comida en el extractor. Empuje los alimentos de forma gradual para la extracción.
- Verifique y asegúrese de que la tapa del jugo esté cerrada.

## El extractor se agita al estar en operación

- Esto es normal, a medida que el tornillo sinfín gira. No se trata de ningún malfuncionamiento. Los ingredientes duros como las zanahorias, papas, rábanos, betabel, etc. pueden provocar un movimiento mayor que los ingredientes suaves.
- Dependiendo de la firmeza de los ingredientes, podría haber un agitación más pronunciado del motor.
- El movimiento ligero puede ser provocado por el motor.

**CONTÁCTENOS: Servicio al Cliente:** 1-800-633-3401  
**En línea:** [www.OmegaJuicers.com/contact-omega-juicers](http://www.OmegaJuicers.com/contact-omega-juicers)



# ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

# ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>Nombre del producto</b>	Sistema de nutrición compacto
<b>Denominación del modelo</b>	CNC80S, CNC80R, CNC80W
<b>Potencia nominal</b>	120 V
<b>Frecuencia nominal</b>	50 / 60 Hz
<b>Consumo de energía nominal</b>	200 W
<b>RPM</b>	80 RPM
<b>Longitud del cable</b>	63 pulgadas (1.6 m)
<b>Peso</b>	13 lb (5.9 kg)
<b>Dimensiones exteriores</b>	Ancho: 6.3" (160 mm) Profundidad: 14.5" (370 mm) Altura: 12.28" (314 mm)
<b>Tiempo de funcionamiento nominal</b>	En 30 minutos o menos
<b>CNC82</b>	220 V / 50-60 Hz





# RECETAS

# Leche de almendras

## Ingredientes:

2 tazas de almendras sin sal  
6 tazas de agua destilada

PREP 12 horas PROCESO 4 minutos

## Instrucciones de preparación:

- 1 Coloque las almendras en remojo la noche anterior en 3 tazas de agua.
- 2 Ponga las almendras en 3 tazas de agua fresca.
- 3 Usando el sistema de nutrición Omega®, coloque con una cuchara las almendras y el agua en el extractor. Si prefiere la leche más ligera, agregue más agua.
- 4 Puede endulzar la leche agregando 1 cda. de miel, néctar de agave, jarabe de caña o de maple. Puede preparar leche de almendra con vainilla agregando una cda. de extracto de vainilla o también prepare leche de almendra con chocolate agregando una cda. de cocoa en polvo sin endulzar.

# Leche de soya

## Ingredientes:

1 taza de granos de soya orgánica  
6 tazas de agua  
una pizca de sal  
½ cda. de extracto de vainilla  
1 cda. de agave u otro edulcorante  
1 cda. canela

PREP 10 minutos PROCESO 35 minutos

## Instrucciones de preparación:

- 1 Coloque la soya en remojo la noche anterior en 3 tazas de agua. Drene.
- 2 Ponga la soya en 3 tazas de agua fresca. Usando el sistema de nutrición Omega®, coloque con una cuchara la soya y el agua en el extractor. Si prefiere la leche más ligera, agregue más agua.
- 3 Transfiera la leche a una olla en la estufa. Ponga la leche a hervir. Reduzca el fuego y deje hervir a fuego lento durante 25 minutos. Elimine la espuma o capas gruesas que puedan formarse.
- 4 Retire del fuego y agregue sabor con la sal, extracto de vainilla, agave y canela. Mezcle y disfrute.

## Crema de cacahuete

### Ingredientes:

2 tazas de cacahuates tostados sin cáscara y sin piel  
1 cda. de aceite de semilla de uva  
2 cda. de néctar de coco  
1 cda. de sal nat

PREP 5 minutos PROCESO 10 minutos

### Instrucciones de preparación:

- 1 En el sistema de nutrición Omega®, reemplace el cono para jugo por el cono liso y coloque su boquilla favorita.
- 2 Empiece a verter cacahuates por el tubo de alimentación. Procese 2 a 3 veces hasta que empiece a aparecer aceite.
- 3 Transfiera a un tazón y combine todos los ingredientes a mano, con una cuchara.
- 4 Vierta la mezcla de nuevo en el sistema de nutrición Omega®.

## Masa para galletas con crema de nueces

### Ingredientes:

2 tazas de nueces de la India secas  
6 cda. de néctar de coco  
1 cda. de aceite de coco  
2 cda. de vainilla en polvo  
½ cda. de sal natural

PREP 5 minutos PROCESO 8 minutos

### Instrucciones de preparación:

- 1 En el sistema de nutrición Omega®, reemplace el cono para jugo por el cono liso y coloque su boquilla favorita.
- 2 Empiece a verter nueces por el tubo de alimentación. Procese 2 a 3 veces hasta que empiece a aparecer aceite.
- 3 Transfiera a un tazón y combine todos los ingredientes a mano, con una cuchara. Vierta la mezcla de nuevo en el sistema de nutrición Omega®.



## Pasta casera

### Ingredientes:

1 taza de harina  
1 huevo batido  
2 cda. de agua  
½ cda. de sal

PREP 5 minutos PROCESO 5 minutos

### Instrucciones de preparación:

- 1 En un tazón grande, combine la harina y la sal.
- 2 Haga un pozo en el centro de la mezcla de harina y sal, y agregue el huevo. Si la masa es demasiado rígida, agregue agua.
- 3 En el sistema de nutrición Omega®, reemplace el cono para jugo por el cono liso y coloque su boquilla de pasta favorita.
- 4 Pase la masa por el tubo de alimentación y corte las tiras de pasta a la longitud deseada.

## Pasta sin Huevo

### Ingredientes:

2 tazas de harina de semolina  
½ cda. de sal  
½ taza de agua tibia

PREP 5 minutos PROCESO 5 minutos

### Instrucciones de preparación:

- 1 En un tazón grande, combine la harina y la sal. Agregue el agua (y un poco más si está demasiado seca).
- 2 En el sistema de nutrición Omega®, reemplace el cono para jugo por el cono liso y coloque su boquilla de pasta favorita.
- 3 Pase la masa por el tubo de alimentación y corte las tiras de pasta a la longitud deseada.

## Palitos de pan

### Ingredientes:

2  $\frac{1}{4}$  paquete de levadura seca activa  
 1  $\frac{1}{2}$  taza de agua tibia  
 $\frac{1}{2}$  taza de leche tibia  
 2 cda. de azúcar  
 3 cda. de mantequilla,  
 dividida y derretida  
 $\frac{1}{2}$  cda. de sal kosher  
 $\frac{1}{2}$  cda. de ajo molido  
 $\frac{3}{4}$  cda. de sazónador italiano seco  
 4  $\frac{1}{2}$  - 5  $\frac{1}{2}$  tazas de harina  
 $\frac{1}{4}$  taza de queso parmesano rallado

PREP 15 minutos
PROCESO 5 minutos

### Instrucciones de preparación:

- 1 En un tazón grande, combine la levadura con el agua y déjela reposar hasta que se formen burbujas (de 7 a 10 minutos).
- 2 Agregue la leche, azúcar, mantequilla, sal kosher y 2 tazas de harina. Bata hasta que suavice. Agregue el queso parmesano y el resto de la harina hasta formar una masa suave.
- 3 En el sistema de nutrición Omega®, remplace el cono para jugo por el cono liso y coloque su boquilla de palitos de pan favorita. Pase la masa por el tubo de alimentación, procesando la masa de 7 a 8 veces.
- 4 Divida la masa en porciones iguales.

## Salsa en vaso

### Ingredientes:

2 tomates  
 $\frac{1}{4}$  cebolla  
 $\frac{1}{2}$  limón  
 1 chile jalapeño  
 5 ramitas de cilantro fresco

PREP 5 minutos
JUGO 5 minutos

### Instrucciones de preparación:

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

## Papilla - Manzana

### Ingredientes:

3 manzanas rojas medianas

PREP 15 minutos PROCESO 6 minutos

### Instrucciones de preparación:

- 1 Cuez a vapor las 3 manzanas rojas, peladas y sin semillas.
- 2 En el sistema de nutrición Omega®, remplace el cono para jugo por el cono liso y coloque su boquilla favorita.
- 3 Procese en el sistema de nutrición Omega®. Agregue una pizca de canela.

Rinde 1 taza.

## Papilla - Camote

### Ingredientes:

2 camotes

PREP 30 minutos PROCESO 5 minutos

### Instrucciones de preparación:

- 1 Cocine a vapor los camotes durante 20 a 25 minutos.
- 2 Procese en el sistema de nutrición Omega®.
- 3 1 camote grande rinde alrededor de 1 taza.

## Papilla - Zanahoria

### Ingredientes:

3 zanahorias grandes

PREP 30 minutos

PROCESO 5 minutos

### Instrucciones de preparación:

- 1 Cueza las zanahorias a vapor.
- 2 En el sistema de nutrición Omega®, reemplace el cono para jugo por el cono liso y coloque su boquilla favorita.
- 3 Procese en el sistema de nutrición Omega®.

Tres zanahorias grandes rinden alrededor de 1 taza.

## Papilla - Chícharos

### Ingredientes:

chícharos

PREP 3 minutos

PROCESO 6 minutos

### Instrucciones de preparación:

- 1 Retire los chícharos de la vaina para preparar. No es necesario cocerlos a vapor, a menos que lo prefiera.
- 2 En el sistema de nutrición Omega®, reemplace el cono para jugo por el cono liso y coloque su boquilla favorita.
- 3 Procese en el sistema de nutrición Omega®. Es mejor para niños de 1 a 2 años de edad (los niños menores tienen problemas para digerirlos).

## Impulso Limpio

### Ingredientes:

½ betabel  
 5 hojas de espinaca  
 ¼ repollo  
 1 ramo de brócoli  
 ½ toronja  
 ½ limón  
 1 naranja  
 1 kiwi  
 2 trozos pequeños de jengibre

PREP 2 minutos JUGO 4 minutos

### Instrucciones de preparación:

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

## Impulso Saludable Total

### Ingredientes:

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

PREP 5 minutos JUGO 5 minutos

### Instrucciones de preparación:

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

## Gloria Cítrica de la Mañana

### Ingredientes:

2 toronjas (sin cáscara)  
1 pimiento rojo dulce  
2 peras  
6 zanahorias

PREP 5 minutos JUGO 5 minutos

### Instrucciones de preparación:

- 1 Lave bien todos los ingredientes.
- 2 Extraiga el jugo en un sistema de nutrición Omega® ¡y disfrute!

**Tamaño de la porción: 16 - 18 oz.**

Lleno de vitamina C y betacarotenos, así como vitaminas A y K e incluso cobre.

## Jugo de Manzana y Kiwi

### Ingredientes:

2 manzanas  
3 kiwis

PREP 5 minutos JUGO 5 minutos

### Instrucciones de preparación:

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



## Limonada Congelada Sorbete

### Ingredientes:

6 cda. de jugo de limón  
3 cda. de miel natural  
1 taza de agua

PREP 6 horas

PROCESO 5 minutos

### Instrucciones de preparación:

- 1 Caliente el jugo de limón durante 10 a 20 segundos en un horno de microondas. Agite. Agregue agua y agite.
- 2 Congele la mezcla en charolas para cubos de hielo o molde de paleta.
- 3 En el sistema de nutrición Omega®, remplace el cono para jugo por el cono liso y coloque su boquilla favorita.
- 4 Descongele ligeramente los cubos de limón y páselos a través del tubo de alimentación del sistema de nutrición Omega®. Sirva.

## Naranjada de Ensueño Sorbete

### Ingredientes:

4 naranjas / mandarinas congeladas  
sin cáscara  
1 taza de yogurt de vainilla

PREP 5 minutos

PROCESO 5 minutos

### Instrucciones de preparación:

- 1 Congele el yogurt y los gajos de la naranja pelada.
- 2 Descongele ligeramente antes de procesar en sistema de nutrición Omega®.
- 3 Remplace el cono para jugo por el cono liso y coloque su boquilla favorita.
- 4 Empiece a verter y empujar los ingredientes a través del tubo de alimentación, alternando el yogurt y los gajos de naranja. Sirva.



**NOURISH YOUR BODY**  
Enrich Your Soul

**NOURRISSEZ VOTRE CORPS**  
Enrichissez votre âme

**NUTRA SU CUERPO**  
Enriquezca su alma

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

**[www.OmegaJuicers.com](http://www.OmegaJuicers.com)**

Weston, FL 33331 U.S.A. • 1-800-633-3401