



USER MANUAL
GUIDE DE L'UTILISATEUR
MANUAL DEL USUARIO



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

www.OmegaJuicers.com



¡Felicitaciones!

FELICITACIONES por comprar tu nuevo producto Omega.

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

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

PARA REGISTRAR EL PRODUCTO VISITA:

www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

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

SERVICIO AL CLIENTE: Llama al **1-800-633-3401** o

visita: **www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers**

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

www.OmegaJuicers.com

TABLA DE CONTENIDO

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

LA SEGURIDAD PRIMERO

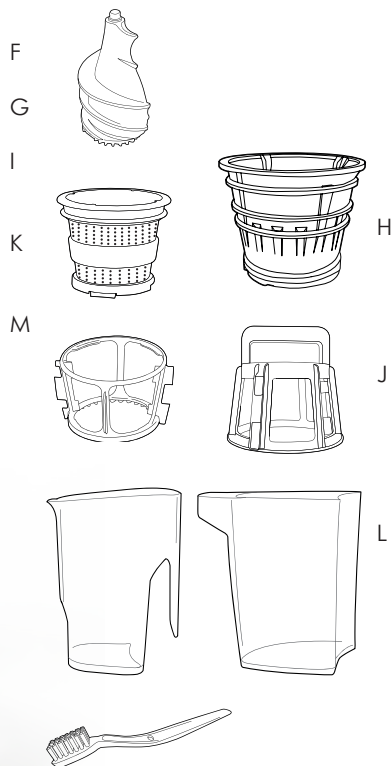
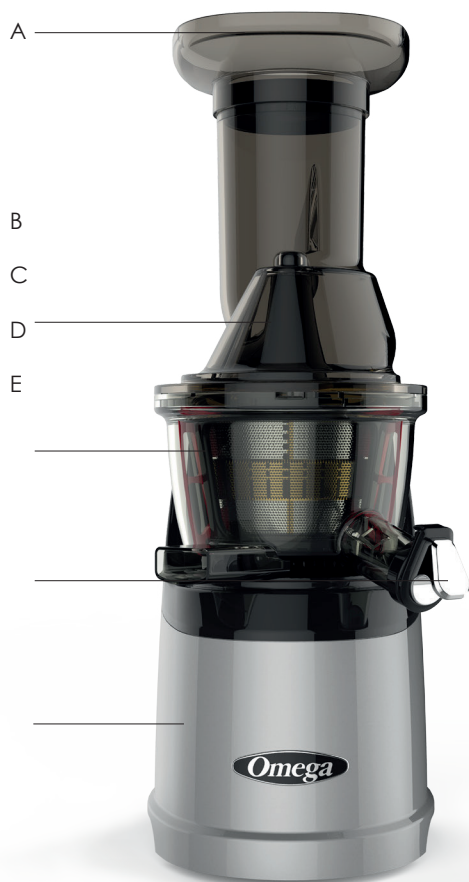
Al usar equipos eléctricos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

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

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

CONOCE TU PRODUCTO OMEGA



A Tubo del alimentador

B Tapa del tambor

C Tazón para jugo

D Grifo desmontable para jugo

E Base

F Barrena

G Criba para jugo

H Cono vacío

I Limpiador por rotación

J Herramienta de limpieza

K Taza para jugo

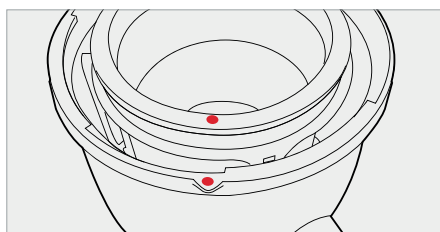
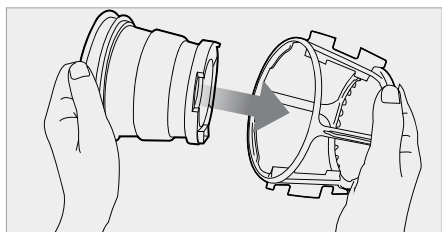
L Taza para pulpa

M Cepillo para limpiar

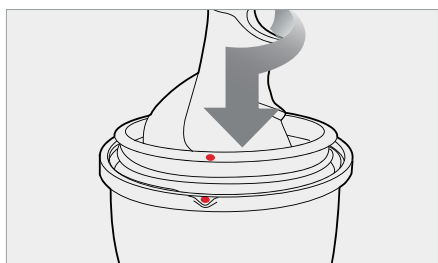
CÓMO ENSAMBLAR TU ELECTRODOMÉSTICO OMEGA

PASO 1 Ensamblaje del conjunto superior

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



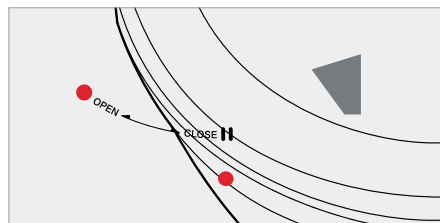
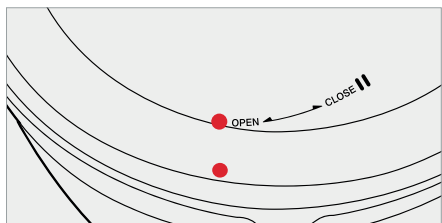
2. Coloca la barrena dentro de la criba para jugo. Gira y presiona hasta que encaje en su sitio.



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

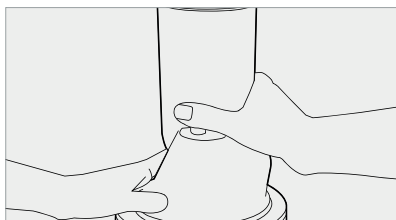
3. Ensambla la tapa del tambor en el tazón para jugo alineando el punto rojo ● de la tapa del tambor con el punto rojo ● en el tazón para jugos. Gira en sentido de las manecillas del reloj para cerrar, alineando el punto rojo ● de la tapa del tambor con la marca de cerrado II.

PASO 2 Ensamblaje de la base del conjunto superior

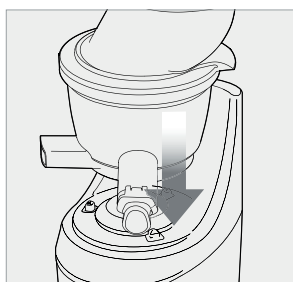


CÓMO ENSAMBLAR TU ELECTRODOMÉSTICO OMEGA

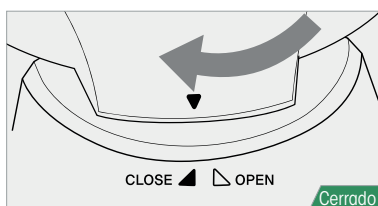
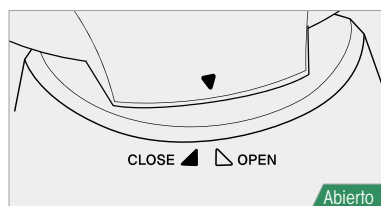
CONSEJO: Para ensamblar fácilmente, sostén la tapa del tambor, agarrando el tubo de alimentación y girando en sentido de las manecillas del reloj, como se muestra en la ilustración.



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



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



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

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



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

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

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

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

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

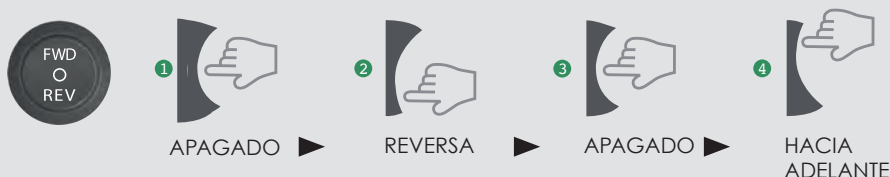
Si los ingredientes se atascan en el tornillo y la tapa del tambor no abre, presiona el botón OFF. Luego presiona y libera el botón de reversa hasta que los ingredientes se desatasquen. Repite REVERSE - OFF - FORWARD (Reversa - Apagado - Adelante) tanto como sea necesario para lograr el resultado deseado.

SI EL EXTRACTOR DE JUGOS SE DETIENE DURANTE EL FUNCIONAMIENTO:

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

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

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



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

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

PASO 3 Inserta los ingrediente preparados, pieza por pieza.

- NOTA:**
- Vegetales fibrosos de hojas verdes (apio, col rizada, etc.):
 - Separa cada tallo. Corta los tallos externos que sean gruesos y fuertes a 4 pulgadas (10 cm) de largo o menos.
 - Agrupa las hojas verdes para insertarlas en el extractor de jugos. Alterna entre hojas y tallos.
 - Antes de extraer, elimina las semillas duras de los ingredientes.
 - Al extraer jugo de frutas congeladas con semillas pequeñas, asegúrate de que hasta las semillas estén completamente descongeladas.
 - Introduce los ingredientes, pieza por pieza.

- CONSEJO:**
- Alinea los puntos ● y desliza el empujador hacia adentro.
 - Después de introducir los ingredientes, usa el empujador cuando sea necesario. Usar demasiado el empujador puede afectar la calidad del jugo.
 - Usa de manera intermitente el empujador para ingredientes suaves como tomates y manzanas. El uso contante del empujador para ingredientes suaves puede afectar la calidad del jugo.

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

- CONSEJO:**
- Extraer jugo con la tapa cerrada resulta en diversas creaciones combinadas cuando se seleccionan diferentes vegetales, leche, bananas , frijoles, etc.
 - Después de extraer el jugo, cierra la tapa para evitar que gotee, especialmente al retirar de la base el tazón de jugo.
 - Al hacer varios jugos distintos, enjuaga rápidamente cualquier resto

- NOTA:**
- Deja abierta la tapa de jugo al extraer jugo de ingredientes que creen demasiada espuma durante la extracción, (como manzanas o apio).
 - Presta mucha atención al operar con la tapa de jugo cerrada. El jugo puede desbordarse si supera la capacidad marcada en el tazón.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

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

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

CONSEJOS DE OPERACIÓN AL USAR LA CRIBA PARRA JUGO

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

CONSEJOS PARA INGREDIENTES AL USAR LA CRIBA PARA JUGO

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

NO coloque los siguientes ingredientes en el extractor de jugos:

Semillas duras:



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

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

Cáscaras duras o no comestibles:



Piña, melón, mango, naranja, etc.

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

Frutas congeladas o hielo:



Fresas, arándanos, frambuesas, etc., congelados.

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

Aceite vegetal/animal:



Semillas de ajonjolí, mantequilla, margarina, etc.

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

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

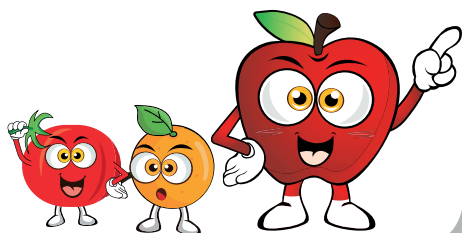


PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES

Producción de jugo:

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

Frutas y vegetales suaves (como naranjas, tomates):



1-4 gajos

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

CONSEJOS DE PREPARACIÓN:

- Corta de 1 a 4 gajos.

CONSEJOS SOBRE EXTRACCIÓN:

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

PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES

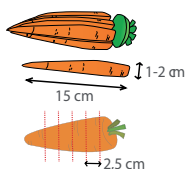
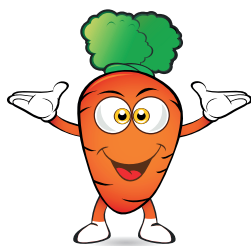
Cómo usar la tapa para JUGO:

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

Ajuste de la cantidad de pulpa en el jugo:

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

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



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



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



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

CONSEJOS DE PREPARACIÓN:

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

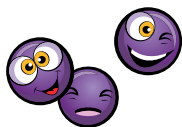
CONSEJOS SOBRE EXTRACCIÓN:

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

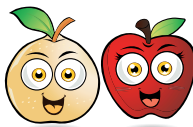
PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES

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

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



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



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



CONSEJOS DE PREPARACIÓN:

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

CONSEJOS SOBRE EXTRACCIÓN:

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

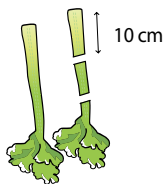
! PRECAUCIÓN:

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

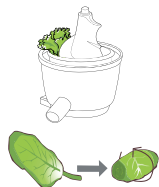
PREPARACIÓN DE LOS INGREDIENTES

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

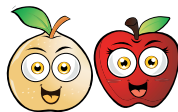
Los ingredientes fibrosos como el apio y la col rizada deben cortarse a piezas pequeñas antes de extraer el jugo.



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



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



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



CONSEJOS DE PREPARACIÓN:

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

CONSEJOS SOBRE EXTRACCIÓN:

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

! PRECAUCIÓN:

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

DESMONTAJE Y LIMPIEZA

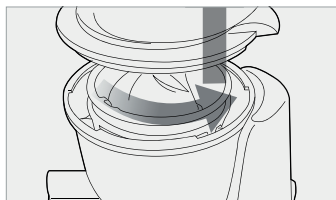
PASO 1

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

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

PASO 2

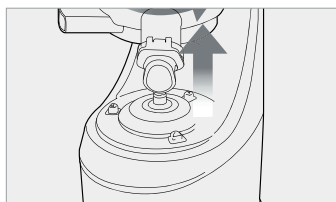
Una vez ensamblado, gira el tambor de la tapa en sentido contrario a las manecillas del reloj para abrir.



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

PASO 3

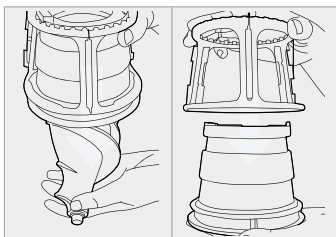
Para desarmar, saca de la base el conjunto del tambor.



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

PASO 4

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

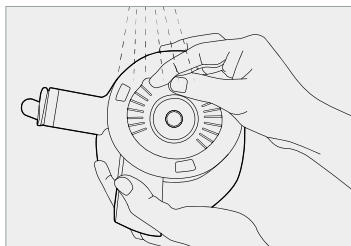


- NOTA:**
- Limpia inmediatamente el extractor de jugos después de cada uso. Si el residuo restante en el extractor de jugo se seca, puede dificultar el desmontaje y la limpieza. El sedimento excesivo puede causar un desempeño deficiente en usos futuros.
 - Para desarmar más fácilmente, coloca el ensamblaje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

DESMONTAJE Y LIMPIEZA

PASO 5

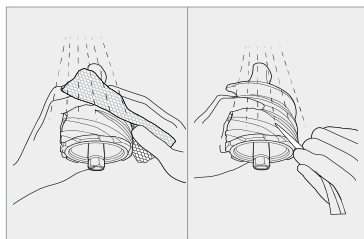
Coloca el tazón para jugo bajo agua corriente.



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

PASO 6

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



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

• Seca completamente antes de usar.

NOTA:

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

PASO 7

Limpia la base con un paño suave húmedo y sécala.



NOTA:

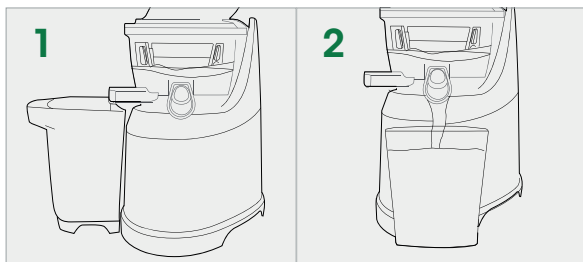
• Si la toalla gotea, asegúrate de exprimir el exceso de líquido antes de usarla en el extractor.

ENJUAGUE RÁPIDO:

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

CONSEJO:

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



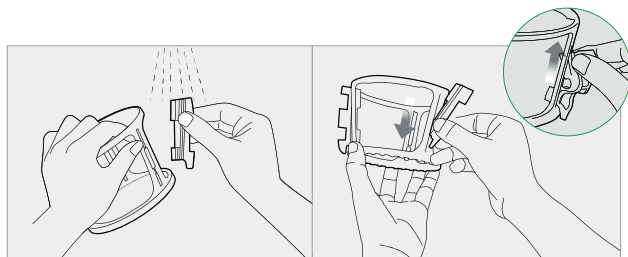
LIMPIEZA DE LAS PIEZAS DE SILICONA

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

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

Cepillo de silicona

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



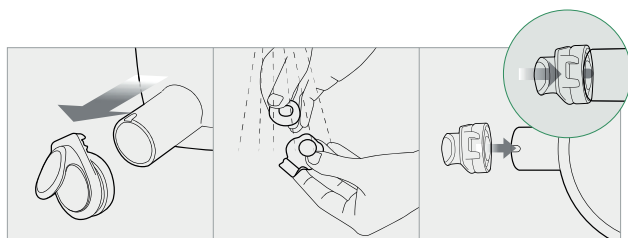
Anillo de silicona

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



Grifo para jugo

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



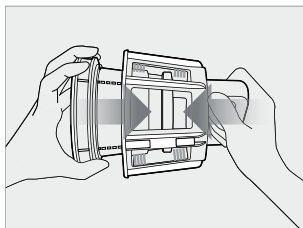
USO DE LA HERRAMIENTA DE LIMPIEZA

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

PASO 1

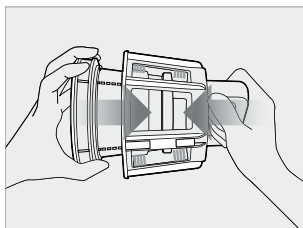
Sostén la herramienta de limpieza con una mano e inserta la criba para jugo en la herramienta de limpieza.

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



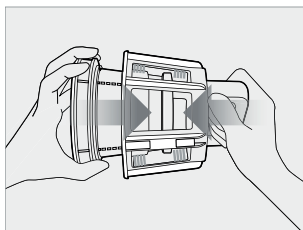
PASO 2

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



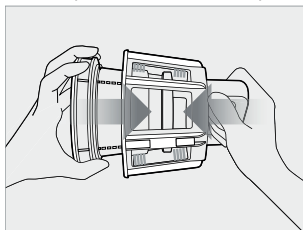
PASO 3

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



PASO 4

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



USO DEL CONO VACÍO

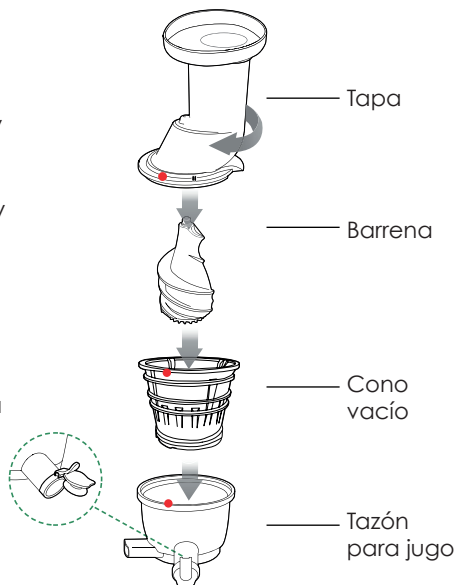
❗ Antes de usar, asegúrate de que la cubierta de silicona esté colocada adecuadamente.

PASO 1

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

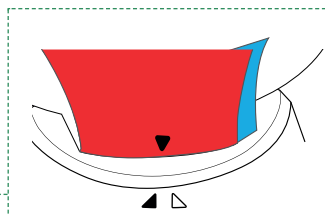
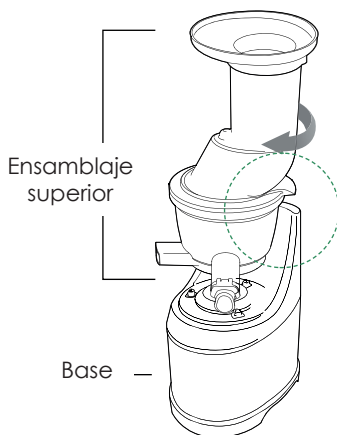
1. Inserta el cono vacío en el tazón para jugos, alineando los puntos rojos ● del cono vacío y el tazón.
2. Inserta la barrena dentro del cono vacío con un movimiento giratorio.
3. Coloca la tapa en el tazón para jugos, alineando los puntos rojos ● de la tapa y el tazón. Luego rota la tapa en el sentido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

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



PASO 2

Coloca el ensamblaje superior sobre la base.



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

❗ PRECAUCIÓN:

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

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

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CUANDO EL EXTRACTOR DE JUGOS NO TIENE ENERGÍA:

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

BAJA PRODUCCIÓN DE JUGO:

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

HAY DEMASIADA PULPA EN EL JUGO:

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

RUIDOS EXTRAÑOS PROVIENEN DEL EXTRACTOR DE JUGOS:

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

LA TAPA DEL TAMBOR NO CIERRA:

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

LA PULPA EXTRAÍDA ES MUY HÚMEDA:

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

DURANTE LA OPERACIÓN, EL TAZÓN PARA JUGO SE SACUDE.

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

MIENTRAS SE EXTRAÍA EL JUGO, EL EXTRACTOR SE DETUVO:

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

CAPAS DE SEPARACIÓN EN EL JUGO:

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

LA TAPA DEL TAMBOR NO CIERRA:

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

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

GOTEA JUGO POR EL CUERPO:

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

¿ES POSIBLE EXTRAER JUGO DE INGREDIENTES CON FIBRAS FUERTES?

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

DECOLORACIÓN DE LAS PIEZAS DE PLÁSTICO:

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

USO CON OBJETIVOS DISTINTOS A HACER JUGO:

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

CONTÁCTANOS:

Servicio al Cliente: 1-800-633-3401

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

ESPECIFICACIONES

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





RECETAS

Impulso limpio

Ingredientes que necesitará:

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

PREP 2 minutos JUGO 4 minutos

Instrucciones de preparación:

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

Sueño Australiano

Ingredientes que necesitará:

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

PREP 3 minutos JUGO 6 minutos

Instrucciones de preparación:

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

Impulso Saludable Total

Ingredientes que necesitará:

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

PREP 5 minutos JUGO 5 minutos

Instrucciones de preparación:

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

Poder Verde

Ingredientes que necesitará:

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

PREP 5 minutos JUGO 5 minutos

Instrucciones de preparación:

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

Mañana Tropical

Ingredientes que necesitará:

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

PREP 5 minutos JUGO 5 minutos

Instrucciones de preparación:

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

Jugo de Manzana y Kiwi

Ingredientes que necesitará:

2 manzanas
3 kiwis

PREP 5 minutos JUGO 5 minutos

Instrucciones de preparación:

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



NOURISH YOUR BODY

Enrich Your Soul

ALIMENTEZ VOTRE CORPS

Enrichissez votre âme

NUTRE TU CUERPO

Enriquece tu alma

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

www.OmegaJuicers.com

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