



CUBE300

MANUAL DEL USUARIO

EXTRACTOR DE JUGO POR MASTICACIÓN Y EXTRACTOR VERTICAL DE JUGOS



¡Felicitaciones!

FELICITACIONES por comprar tu nuevo producto Omega.

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

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

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

PARA RECETAS VISITA: www.omegajuicers.com/recipes

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

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

TABLA DE CONTENIDO

- 58 - 59 Disposiciones de seguridad importantes
- 60 - 61 Conoce tu producto Omega
- 62 - 63 Componentes para homogenizar y hacer jugo
- 64 - 65 Cambiar el modo de operación y ensamblaje para el uso
- 66 - 67 Ensamblaje para hacer jugo
- 68 - 69 Ensamblaje para homogenizar
- 70 - 73 Cómo preparar
- 74 - 75 Desmontaje
- 76 - 77 Almacenaje
- 78 - 79 Almacenaje de accesorios
- 80 - 81 Consejos útiles
- 82 - 83 Especificaciones del producto
- 84 - 85 Notas



DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

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

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

No intentes modificar el enchufe de algún modo.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



CONOCE TU PRODUCTO OMEGA

CONOCE TU PRODUCTO OMEGA

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

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

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

Interruptor de reinicio

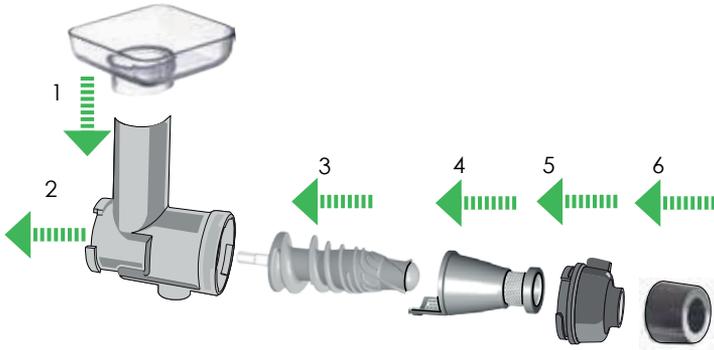


- | | | | | | |
|-----------|----------------------------|-----------|-------------------------|-----------|------------------------|
| A | Carcasa | G2 | Cono para homogenizar | O | Cubierta Frontal |
| B | Tolva | H | Barrena | P | Conmutador |
| C | Conducto | I | Boquillas | Q | Presilla de bloqueo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



**COMPONENTES PARA
HACER JUGOS
Y
COMPONENTES
PARA HOMOGENIZAR**

PARA HACER JUGO Y LECHE DE FRUTOS SECOS



1 Tolva

2 Conducto / Tambor

3 Barrena

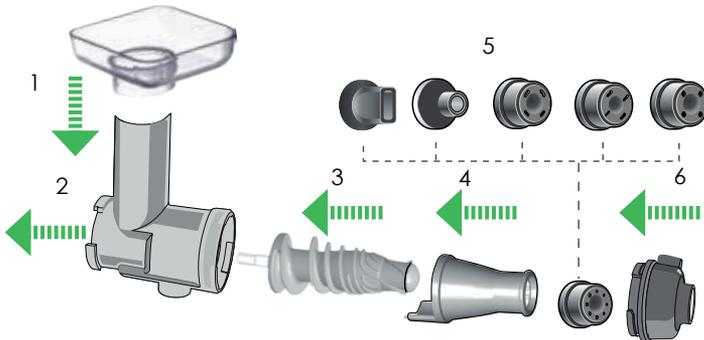
4 Cono para jugo con criba

5 Vaso a presión ajustable

6 Tapa terminal ajustable

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

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



1 Tolva

2 Conducto / Tambor

3 Barrena

4 Cono para homogenizar

5 Opciones de boquilla

6 Tapa terminal ajustable

Para picar solamente, no utilizar las opciones de boquillas.



**CAMBIAR EL MODO DE
OPERACIÓN
Y
ENSAMBLAJE PARA EL USO**

CAMBIAR EL MODO DE OPERACIÓN Y ENSAMBLAJE PARA EL USO



CAMBIAR EL MODO DE OPERACIÓN:

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

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

REVERSA: Presionar y mantener presionado **REV**

ENSAMBLAJE PARA EL USO

1. El Cube está guardado.

2. Retira el recipiente frontal superior.

3a. Retira la tapa terminal.

3b. Pon la tapa terminal a un lado.

4a. Retira el cono para jugo.

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

5a. Quita la barrena.

5b. Pon la barrena a un lado.

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

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

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

1



2



3a



3b



4a



4b



5a



5b



6



7



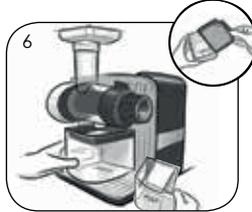
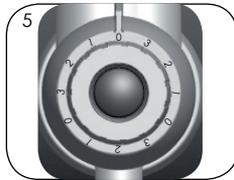
8





ENSAMBLAJE PARA HACER JUGO

ENSAMBLAJE PARA HACER JUGO



1. Sigue los pasos 1-6 en el ensamblaje.
2. Coloca la barrena dentro del tambor. Ponla directamente hasta oír el clic que indica que la barrena se ajustó en su lugar.
3. Inserta la criba para jugo sobre la barrena. Asegura que la criba quede en la sección más interna de la barrena y apunte hacia abajo.
4. Coloca la tapa terminal en el extremo del tambor. Ajusta hacia la izquierda para asegurarla en su lugar.
5. Coloca la tapa terminal ajustable en la tapa terminal y gírala a la izquierda hasta que quede firmemente asegurada en la tapa terminal. Los topes en la perilla de ajuste de tensión deben quedar alineados con 0 en la tapa terminal.
6. Coloca el tazón para jugo y el tazón para la pulpa bajo sus respectivas salidas. Cuando estés listo para verter jugo en un vaso, coloca el cedazo en el tazón para jugo para colar mejor.

Aflorar

1 Manzana, rábano
Espinaca
Peras

2 Cal
Apio
Zanahoria

3 Pasto de trigo

Apretar

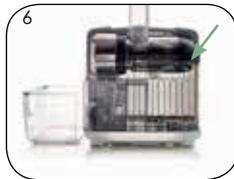
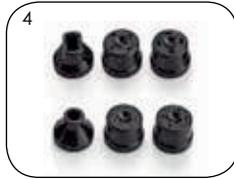
POSICIÓN PARA AJUSTAR LA REGULACIÓN DE ALIMENTOS

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



ENSAMBLAJE PARA HOMOGENIZAR

ENSAMBLAJE PARA HOMOGENIZAR



1. Sigue los pasos 1-7 en el ensamblaje.
2. Coloca la barrena dentro del tambor. Ponla directamente hasta oír el clic que indica que la barrena se ajustó en su lugar.
3. Inserta el cono para homogenizar sobre la barrena. La prolongación del cono para homogenizar debe quedar mirando hacia abajo.
4. Selecciona la boquilla
5. Coloca la boquilla seleccionada dentro de la tapa terminal en blanco.
6. Enrosca la tapa terminal en blanco (con la boquilla adentro) en el extremo del tambor.
7. Coloca el tazón para pulpa en el extremo del conducto para comenzar a homogenizar.



CÓMO PREPARAR

FRUTAS Y VEGETALES

PASTO DE TRIGO Y VERDURAS

PICAR FINO Y TROCEAR

MANTEQUILLAS DE NUEZ

LECHES DE SOYA Y NUECES

POSTRES

ALIMENTOS PARA BEBÉS

MOLER CAFÉ

PASTA Y PALITOS DE PAN

CÓMO PREPARAR

JUGO: FRUTAS Y VEGETALES

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

JUGO: PASTO DE TRIGO Y VERDURAS

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

MANTEQUILLAS DE NUEZ

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

CÓMO PREPARAR

LECHE: ALMENDRA, COCO, SOYA Y OTRAS

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

SORBETES / POSTRES

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

PASTA Y PALITOS DE PAN

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

Para extrudir pasta:

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

Para elaborar palitos de pan:

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

CÓMO PREPARAR

interrupción. La pasta puede cortarse al largo deseado con una tijera o cuchillo.

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

PICAR FINO Y TROCEAR

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

ALIMENTO PARA BEBÉS

- Consulta la página 69, Ensamblaje para homogenizar. Usa la boquilla REDONDA.
- Es muy gratificante elaborar alimentos caseros para bebés con Omega al saber que estás dando a 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 69, Ensamblaje para homogenizar. Usa la boquilla REDONDA.
- Coloca los granos de café en el conducto a ritmo lento y continuo. Los granos saldrán finamente molidos. No agregues demasiados granos a la vez. No hay necesidad de moler los granos dos veces.
- Si los granos de café tienen alto contenido de aceite, puedes ponerlos a secar durante la noche para procesarlos más fácilmente.



DESMONTAJE

DESMONTAJE



1. Retira los tazones para jugo y para pulpa.



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

- 2b. Pon la tapa terminal a un lado.



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

- 3b. Pon de lado el cono para jugo.



- 4a. Saca la barrena halándola directamente hacia afuera.

- 4b. Pon de lado la barrena.



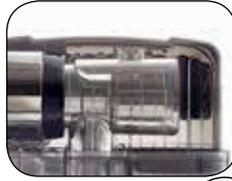
5. Quita la tolva de la parte superior del conducto de suministro halándola hacia arriba y afuera.

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

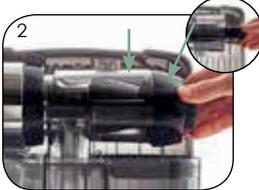
- 5b. Pon la barrena de lado.



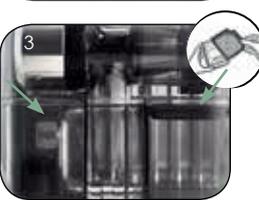
ALMACENAJE



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



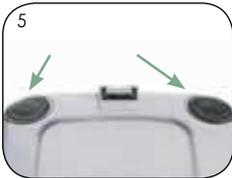
2. Inserta dentro del tambor la barrena, el cono para jugo y la tapa terminal, como se muestra en la ilustración.



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



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



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



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



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



ALMACENAJE DE ACCESORIOS

ALMACENAJE DE ACCESORIOS



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

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



Luego cierra el área de almacenaje.



CONSEJOS ÚTILES

CÓMO SELECCIONAR EL MATERIAL ADECUADO

Criba para jugo

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

Cono para homogenizar

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

CONSEJOS ÚTILES

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



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

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



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 Ponga 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 Ponga 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 cdta. de néctar de coco
1 cdta. 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
1 cda. de néctar de coco
1 cda. de aceite de coco
2 cdta. de vainilla en polvo
½ cdta. 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 el 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 un 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 - Zanahori

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®, remplace 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®, remplace 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!

Sueño Australiano

Ingredientes:

2 betabeles
(remolacha australiana)
2 zanahorias orgánicas
1 taza de fresas orgánicas
2 tazas de hojas de col rizada
(6 a 8 hojas)
(repollo 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 sistema de nutrición O Omega®.
- 4 Sirva sobre hielo y disfrute.

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.

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.

Poder Verde

Ingredientes:

1 pepino 1
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 sistema de nutrición Omega® y extraiga el jugo.
- 3 Sirva en su vaso y ¡disfrute!

Mañana Tropical

Ingredientes:

1 taza de duraznos picados
 1 taza de mango picado sin cáscara
 1 naranja recién exprimida
 ½ taza de agua de coco
 1 cucharada de néctar de agave

PREP 5 minutos JUGO 5 minutos

Instrucciones de preparación:

- 1 En el sistema de nutrición Omega®, extraiga el jugo de todos sus ingredientes hasta que quede suave y pase a través de un colador si lo desea.
- 2 Sirva frío y adorne con una rebanada de durazno.

Island Dreaming' Sorbete

Ingredientes:

½ taza de piña congelada en trozos
 ½ taza de plátano congelado
 1 taza de fresas congeladas
 ½ taza de mango congelado en trozos
 2 cda. de coco rallado

PREP 5 minutos PROCESO 5 minutos

Instrucciones de preparación:

- 1 Mezcle todos los ingredientes en un tazón. Descongele ligeramente antes de procesar en el sistema de nutrición Omega®.
- 2 Remplace el cono para jugo por el cono liso y coloque su boquilla favorita.
- 3 Empiece a verter y empujar los ingredientes a través del tubo de alimentación. Sirva.

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.



NOTES/NOTAS



NOURISH YOUR BODY

Enrich Your Soul

Discover the complete line of Omega brand professional products at

www.OmegaJuicers.com

NOURISSEZ VOTRE CORPS

Enrichissez Votre âme

Découvrez toute la gamme de produits professionnels de marque Omega au

www.OmegaJuicers.com

NUTRA SU CUERPO

Enriquezca su alma

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

www.OmegaJuicers.com