



CUBE300

Инструкция по эксплуатации

Одношнековая соковыжималка медленного отжима



Поздравляем с приобретением новой шнековой соковыжималки Omega. Компания Omega стремится к совершенствованию технологий современного оборудования для кухни, которое позволяет максимально сохранить натуральный вкус и питательную ценность продуктов. Нас вдохновляете Вы, покупатели продукции компании Omega. Ваш энтузиазм помогает нам не останавливаться на достигнутом и обновлять линейку соковыжималок, высокоскоростных блендеров и оборудования для приготовления напитков. Наша команда благодарит вас за поддержку на протяжении 50 лет!

После использования продукции Omega, пожалуйста, оцените прибор на сайте vsesoki.ru, оставив отзыв в карточке товара.

По всем интересующим вас вопросам свяжитесь с нами по телефону 8 800 3333-627

- 02 - 03 Важные меры безопасности
- 04 - 05 Знакомство с соковыжималкой Omega
- 06 - 07 Порядок установки деталей
- 08 - 09 Режимы работы и сборка
- 10 - 11 Установка сетки для отжима сока
- 12 - 13 Установка насадки-измельчителя
- 14 - 16 Подготовка продуктов
- 17 - 18 Разборка
- 19- 20 Хранение
- 22 - 23 Хранение аксессуаров
- 24 - 25 Полезные советы
- 26 - 27 Технические характеристики продукта



Важные меры безопасности

Важные меры безопасности

Во время использования электроприборов следует соблюдать основные меры предосторожности, которые включают следующее:

1. Внимательно прочтите все инструкции перед использованием.
2. Чтобы избежать поражения электрическим током: не помещайте вилку шнура, корпус с мотором в воду или другие жидкости.
3. Если поблизости дети, не оставляйте прибор без внимания.
4. Всегда вытаскивайте вилку из розетки, если не используете устройство, а также перед разборкой и мытьем соковыжималки.
5. Избегайте контакта с движущимися деталями.
6. Не используйте прибор, если шнур или вилка были повреждены. Если соковыжималка неисправна из-за повреждений, вызванных падением или по другой причине, прекратите использование и свяжитесь с сервисным центром или продавцом.
7. Использование аксессуаров, не рекомендуемых производителем, может привести к пожару, поражению электрическим током или травмам.
9. Этот прибор не предназначен для использования детьми, а также людьми с ограниченными физическими, сенсорными и ментальными способностями, недостатком опыта или знаний, кроме случаев прямого инструктирования человеком, ответственным за их безопасность.
10. Не используйте прибор на улице.
11. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края стола или рабочей поверхности, где установлена соковыжималка, а также не контактировал с горячими поверхностями.
12. Не ставьте рядом с конфоркой, нагретой газовой или электрической плитой.
13. Используйте прибор только по назначению.
14. Для отключения нажмите на кнопку OFF, затем вытащите вилку из розетки. Перед разборкой убедитесь, что мотор остановился.
15. Не помещайте пальцы или другие посторонние предметы в любые отверстия соковыжималки во время работы. Если продукт застрял в воронке, используйте толкатель или другой кусочек фрукта или овоща, чтобы протолкнуть застрявший продукт. Если это не помогло, выключите устройство, вытащите вилку из розетки и разберите соковыжималку, чтобы достать застрявшие продукты.
16. Не включайте соковыжималку, пока не ознакомитесь со инструкцией по эксплуатации.
17. Вынимая вилку из розетки, не тяните за шнур питания. Держитесь за основание вилки, а не за шнур.
18. Отключайте все элементы управления перед подключением прибора к сети и отключением прибора от сети.
19. Перед загрузкой продукта, убедитесь, что в загрузочной горловине нет посторонних предметов.
20. Движущиеся детали – не помещайте пальцы в отверстия на соковыжималке.

СОХРАНЯЙТЕ ИНСТРУКЦИИ



**Знакомство с
соковыжималкой Omega**

Знакомство с соковыжималкой Omega

Соковыжималка имеет кнопку сброса «RESET» и тепловой предохранитель для защиты двигателя.

Если аппарат остановится во время работы, нажмите кнопку сброса «RESET», которая расположена на дне соковыжималки.

Если работа не возобновится, отключите аппарат от сети на 30 минут, после чего повторите попытку.

Кнопка сброса «RESET»



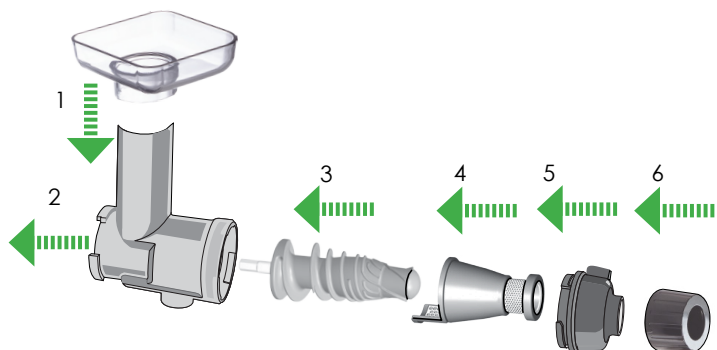
- | | | |
|---|----------------------------------|---|
| A Корпус двигателя соковыжималки | H Шнек | P Переключатель режимов |
| B Воронка | I Носики | Q Фиксирующее кольцо |
| C Загрузочная горловина | J Дуршлаг | R1 Отсек для хранения деталей (G2) и (I) |
| D Отжимная корзина | K Крышка отжимной корзины | R2 Отсек для хранения детали (F) |
| E Щетка для чистки | L Регулятор жмыха | R3 Отсек для хранения детали (E) |
| F Толкатель | M Конейнер для жмыха | |
| G1 Сетка для отжима сока | N Контейнер для сока | |
| G2 Насадка-измельчитель | O Передняя крышка корпуса | |



Порядок установки деталей

Порядок установки деталей

Для приготовления сока и орехового молока



1 Воронка

2 Загрузочная горловина
/Отжимная корзина

3 Шнек

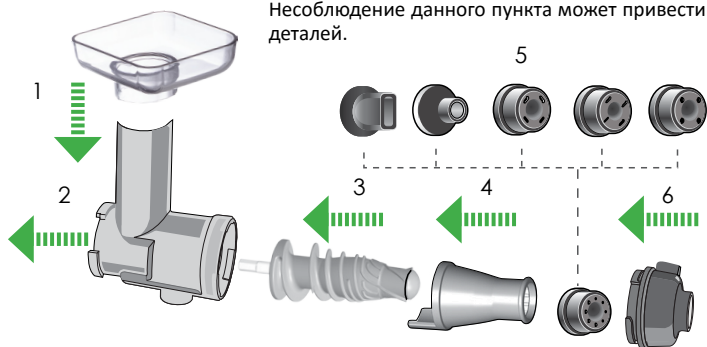
4 Насадка для отжима сока

5 Крышка отжимной корзины

6 Регулятор жмыха

Для приготовления ореховой пасты, фруктового сорбета, детского питания, лапши и измельчения продуктов.

Предостережение: При использовании насадки-измельчителя регулятор жмыха следует отсоединить, как показано на рисунке. Несоблюдение данного пункта может привести к повреждению деталей.



1 Воронка

2 Загрузочная горловина
/Отжимная корзина

3 Шнек

4 Насадка-измельчитель

5 Ножики (6)

6 Крышка отжимной корзины

Только для измельчения. Не используйте ножики.



Режимы работы и сборка



Режим работы переключателя:

ON: Нажмите I (или Вкл.)

OFF: Кратковременно нажмите REV

REVERSE: Нажмите и удерживайте REV

Сборка:

1. Соковыжималка в собранном виде.

2. Снимите переднюю крышку корпуса.

3а. Установите крышку отжимной корзины.

3б. Снимите крышку отжимной корзины.

4а. Установите сетку для отжима сока.

4б. Снимите сетку для отжима сока.

5а. Установите шнек.

5б. Извлеките шнек.

6. Поставьте фиксирующее кольцо в положение "OPEN", снимите отжимную корзину.

7. Установите отжимную корзину вертикально таким образом, чтобы загрузочная горловина смотрела вверх. Вставьте отжимную корзину в фиксирующее кольцо.

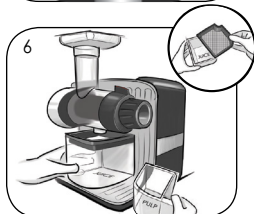
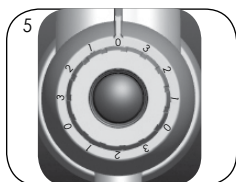
8. Поверните фиксирующее кольцо по часовой стрелке, чтобы закрепить отжимную корзину на корпусе и установите воронку на загрузочную горловину.





Установка сетки для отжима сока

Установка сетки для отжима сока



1. Выполните шаги сборки 1-6.
2. Вставьте шнек в отжимную корзину. Слегка надавите на шнек, чтобы он встал на место.
3. Установите сетку для отжима сока поверх шнека. Выпирающая часть сетки для отжима сока должна быть направлена вниз.
4. Вставьте крышку отжимной корзины в переднюю часть отжимной корзины и поверните против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее.
5. Установите регулятор жмыха на крышку отжимной корзины и закрутите против часовой стрелки до упора. Выступ на крышке отжимной корзины должен сравняться с отметкой 0.
6. Поставьте контейнеры для сока и жмыха под соответствующие отверстия. Когда вы будете переливать готовый сок в стакан, поместите дуршлаг на контейнер для сока, чтобы дополнительно процедить сок.

Раскрутить	↓	1	Яблоко, редис
			Шпинат
			Груши
			2 Капуста
			Сельдерей
			Морковь
Закрутить		3	Ростки пшеницы

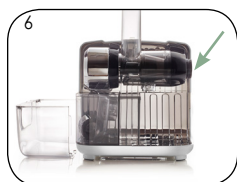
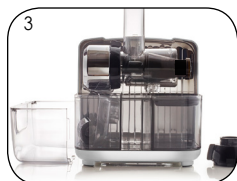
Настройка регулятора жмыха

Правильное положение крышки отжимной корзины: Выберите положение регулятора в зависимости от содержания жидкости и твердости продукта. Закручивайте или раскручивайте регулятор, чтобы контролировать содержание жидкости в жмыхе для получения максимального количества сока. **Когда в продукте много жидкости и жмых более мягкий,** необходимо раскрутить регулятор, чтобы обеспечить плавный выход жмыха и получить максимальное количество сока.



Установка насадки- измельчителя

Установка насадки-измельчителя



1. Выполните шаги сборки 1-7.
2. Вставьте шнек в отжимную корзину. Слегка надавите на шнек, чтобы он встал на место.
3. Установите насадку-измельчитель поверх шнека. Выпирающая часть насадки-измельчителя должна быть направлена вниз.
4. Выберите носик.
5. Вставьте выбранный носик в насадку-измельчитель.
6. Закрутите крышку отжимной корзины на передней части отжимной корзины.
7. Поставьте контейнер для жмыха под отверстие для выхода жмыха, чтобы начать измельчение.



Подготовка продуктов

Сок: Фрукты и овощи

Сок: Ростки пшеницы и зелень

Ореховая паста

Молоко: миндаль, кокос, соя и т.д.

Сорбеты и десерты

Лапша и хлебные палочки

Измельчение

Детское питание

Измельчение кофейных зерен

Сок: Фрукты и овощи

- Смотрите инструкцию по установке отжимной корзины с сеткой для отжима сока на странице 10.
- Тщательно помойте свежие продукты, чтобы удалить накопленные в кожуре химикаты. Соковыжималка Omega может извлекать сок из неочищенных фруктов и овощей, но возможно на вкус вам больше понравится сок из продуктов без кожуры.
- Если поместить мягкие продукты в холодильник на некоторое время, из них будет проще получить сок.
- Нарезайте овощи и фрукты кусочками по размеру воронки.
- Чередуйте мягкие и твердые продукты. Лучше всего начать с мягких продуктов.
- Если жмых начнет забиваться в отжимной корзине, отключите соковыжималку [OFF] и очистите отжимную корзину. Снова соберите детали и возобновите работу.
- После того, как вы поместите последний кусочек фруктов или овощей в воронку, дайте машине поработать еще в течение нескольких секунд, чтобы сок полностью вышел.
- После каждого использования, мойте все детали, которые находились в контакте с продуктом или соком.
- В соковыжималке Omega можно отжимать сок из продуктов, которые нечасто используются для приготовления пищи, например такие, как ботва моркови или свеклы.

Сок: Ростки пшеницы и зелень

- Смотрите инструкцию по установке отжимной корзины с сеткой для отжима сока на странице 10.
- Тщательно помойте свежие продукты, чтобы удалить накопленные в кожуре химикаты.
- Травы и ростки пшеницы следует свернуть в шарик перед тем, как поместить в загрузочную горловину.
- Не перегружайте соковыжималку. Кладите продукты в небольших количествах. Подождите, пока большая часть сока выйдет, прежде чем закладывать следующий кусочек продукта.
- Некоторое количество сока в начале может выходить в контейнер для жмыха. Это нормально. Это может продолжаться до тех пор, пока область выхода не заполнится жмыхом.
- Если вы хотите добавить какой-либо продукт для того, чтобы улучшить вкус, загружайте этот продукт в первой половине процесса отжима сока. Если загружать продукт в конце всю полноту вкуса можно не ощутить.
- Некоторые виды зеленых соков могут показаться слишком терпкими. Для того, чтобы разбавить вкус сока из ростков пшеницы и листовой зелени, можно добавить лимон, яблоки, имбирь, морковь и/или свеклу.

Ореховая паста

- Смотрите инструкцию по установке насадки-измельчителя на странице 12. Используйте носик с круглым отверстием.
- Для приготовления натуральной ореховой пасты можно использовать арахис, миндаль, подсолнечные семена и т.д.
- Полностью очистите орехи от шелухи и скорлупы.
- Засыпайте не более одного стакана орехов в загрузочное отверстие за 1 раз.
- В перерывах между загрузкой орехов добавляйте 1-2 ст.л. растительного масла.
- Пропускайте орехи через насадку-измельчитель Omega 2-3 раза, пока текстура не станет однородной.

Молоко: Миндаль, кокос, соевые бобы и т.д.

- Смотрите инструкцию по установке отжимной корзины с сеткой для отжима сока на странице 12.
- Для приготовления орехового молока можно взять миндаль, орехи пекан, кешью, фундук и т.д. Вы также можете приготовить молоко из кокоса и соевых бобов.
- Вымочите орехи в воде в течение 4-8 часов.
- Загружайте вымоченные орехи ложкой вместе с водой (в которой они вымачивались). Пропустите полученный жмых через соковыжималку повторно вместе с водой, для того, чтобы сделать текстуру молока более насыщенной и кремовой. Двух раз может быть достаточно, либо можно пропустить третий раз.

Сорбеты и десерты

- Смотрите инструкцию по установке насадки-измельчителя на странице 12. Используйте носик с круглым отверстием.
- Приготовьте полностью натуральные замороженные сладости без добавления жиров, сахара и дополнительных калорий.
- Следует разморозить замороженные фрукты в течение 5-10 минут. Загрузите оттаявшие фрукты в загрузочное отверстие, измельчите и подавайте к столу.
- Популярные замороженные фруктовые сорбеты включают такие ингредиенты, как бананы, вишня, ежевика, черника, малина, клубника, дыня, киви, манго, груша, ананас, персик, виноград, апельсин и многое другое.
- Вы также можете приготовить замороженный лимонад и мороженное из натуральных ингредиентов.

Лапша и хлебные палочки

- Смотрите инструкцию по установке насадки-измельчителя на странице 12.
- Эта соковыжималка может формировать лапшу. Но она не замешивает тесто для лапши. Подготовьте тесто заранее, замесав его вручную или с помощью миксера.
- Посыпайте лапшу небольшим количеством муки, когда она будет выходить из носика и также посыпайте мукой тесто, которое вы загружаете внутрь отжимной корзины, чтобы лапша не слепалась.
- Добавьте в тесто воды, если оно станет слишком сухим.

Как получить лапшу:

- Выберите, какую форму лапши вы хотите получить и установите носик соответствующей формы.
- Из теста скатайте шарики или трубочки, которые по размеру должны быть немного меньше загрузочного отверстия Omega.
- Пропустите кусочки теста через соковыжималку Omega. Лапша будет получаться длинной, если подавать тесто последовательно без разрывов. Лапшу можно делать любой длины, разрезая подаваемое тесто ножницами или ножом.
- Свежую лапшу следует поместить в кипящую воду. Свежая лапша будет готовиться быстрее, чем лапша из упаковки. Если вы хотите, чтобы лапша получилась более ароматной, добавьте шпинат, базилик и помидоры. Оставшийся овощной сок или мякоть можно добавить в тесто для дополнительного вкуса.

Как получить хлебные палочки:

- Используйте носик с круглым отверстием.
- Из теста скатайте шарики или трубочки, которые по размеру должны быть немного меньше загрузочного отверстия Omega.
- Пропустите кусочки теста через соковыжималку Omega. Хлебные палочки будут получаться длинными, если подавать тесто последовательно без разрывов. Палочки можно делать любой длины, разрезая подаваемое тесто ножницами или ножом.
- Свежие палочки следует убрать в упаковку, чтобы они оставались свежими. (Используйте вакуумную упаковку для продолжительного хранения).

Измельчение

- Смотрите инструкцию по установке насадки-измельчителя на странице 12. Используйте носик с круглым отверстием.
- Используйте соковыжималку в качестве кухонного комбайна для приготовления маринадов, соуса сальса, супов и различных соусов.
- Измельчайте мясо, рыбу, травы, вымоченный рис и бобы. Обрежьте лишнюю жировую прослойку мяса/птицы, если вы не хотите, чтобы фарш получился жирным. Очистите рыбу от костей и чешуи.

Детское питание

- Смотрите инструкцию по установке насадки-измельчителя на странице 12.
- Соковыжималка Omega дает отличную возможность готовить детское питание в домашних условиях. Вы можете быть уверены, что ваш ребенок будет получать самые свежие, питательные и легкоусваиваемые продукты. Это также поможет разнообразить рацион и попробовать всё многообразие вкусов в раннем возрасте без использования консервантов и добавок.
- Начните с приготовления овощей и фруктов. Можно сварить их обычным способом или на пару, а также запечь. Варка на пару сохраняет больше питательных веществ в продукте.
- Фрукты: Для приготовления пюре отлично подходят такие фрукты, как яблоки, груши, персики, сливы, манго и клубника.
- Овощи: Для приготовления пюре отлично подходят такие овощи как картофель, морковь, сладкий картофель, брокколи и тыква.
- Загрузите приготовленные овощи/фрукты в загрузочную горловину. Если вы варили овощи/фрукты на пару, добавьте немного жидкости, в которой они варились. Добавление жидкости помогает сохранить питательные вещества, которые могут выходить в воду во время варки.

Измельчение кофейных зерен

- Смотрите инструкцию по установке насадки-измельчителя на странице 12.
- Медленно засыпайте кофейные зерна в загрузочную горловину. Зерна будут выходить в измельченном виде. Не загружайте слишком большое количество кофейных зерен за 1 раз. Нет необходимости измельчать зерна несколько раз.
- Если зерна слишком маслянистые, можно вымочить их на ночь, чтобы они проще измельчались.



Разборка



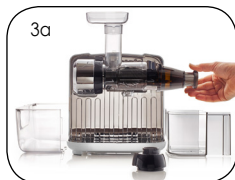
1. Извлеките контейнеры для сока и жмыха.



2a. Раскрутите регулятор жмыха, вращая против часовой стрелки и отсоедините его от крышки отжимной корзины.



2b. Закрутите крышку отжимной корзины.



3a. Извлеките сетку для сока (или насадку для измельчения), потянув за нее.



3b. Вставьте сетку для сока в отжимную корзину.



4a. Извлеките шнек, потянув за него.



4b. Вставьте шнек.



5. Снимите воронку с загрузочной горловины, потянув вверх.

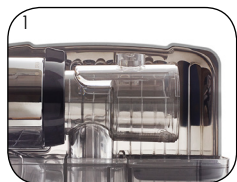


5a. Чтобы снять отжимную корзину, поверните фиксатор против часовой стрелки в положение OPEN.

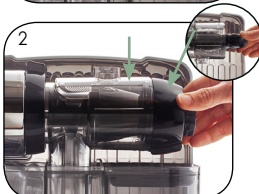
5b. Установите отжимную корзину и воронку.



Хранение



1. Переведите фиксатор в положение OPEN и вставьте отжимную корзину, перевернув её вверх дном, как показано на рисунке. Переведите фиксатор в положение CLOSE.



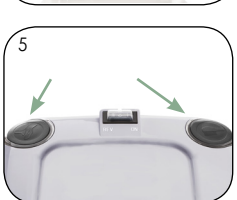
2. Вставьте шнек, сетку для отжима сока и крышку отжимной корзины в отжимную корзину, как показано на рисунке.



3. Положите сетку, регулятор жмыха, и воронку в контейнеры для жмыха и для сока, как показано на рисунке.



4. Поставьте контейнер для жмыха слева, а контейнер для сока справа, как показано на рисунке.



5. Вставьте толкатель и щетку для чистки в соответствующие отверстия для хранения в верхней части соковыжималки с задней стороны, как показано на рисунке.



6. Поместите переднюю крышку корпуса поверх отжимной корзины в сборе.



7. Аппарат готов к хранению.



Хранение аксессуаров

Хранение аксессуаров



В задней части соковыжималки Omega находится отсек для хранения насадки для измельчения носиков.

Поместите насадку для измельчения и 6 насадок в отсек для хранения.



Закройте отсек для хранения.



Полезные советы

Выбор подходящих продуктов

Сетка для отжима сока

Яблоки, апельсины, груши, виноград, имбирь, помидоры, киви, клубника, авокадо, алоэ, сосновые иголки, капуста кейл, редис, свекольная ботва, шпинат, морковь, сладкий картофель, ростки пшеницы.

Насадка-измельчитель

Красный/зеленый перец, чеснок, имбирь, травы, вымоченный рис и бобовые, паста, спагетти, лапша, клёцки, ореховая паста, замороженные фрукты.

Полезные советы

- Дуршлаг, который идет в комплекте, подходит как к контейнеру для жмыха, так и к контейнеру для сока. Дуршлаг может понадобиться после отжима фруктов и овощей, которые содержат большое количество мякоти или пены. После того, как вы отожмете сок из таких продуктов, можно процедить его через дуршлаг.
- Для извлечения сока из фруктов и овощей, мы рекомендуем тщательно помыть и очистить свежие плоды, чтобы избавиться от накопленных химикатов.
- Нарезайте фрукты или овощи кусочками, чтобы соковыжималка извлекала сок более качественно.
- Включите соковыжималку и не выключайте ее до тех пор, пока весь сок не будет извлечен.
- Если жмых начнет скапливаться в отжимной корзине, выключите соковыжималку и почистите отжимную корзину. Соберите отжимную корзину и возобновите работу.
- Не отжимайте продукты, которые могут испортить вкус сока (например, апельсиновая корка).
- Из некоторых продуктов, которые зачастую не используются для приготовления пищи, также можно получить сок (например, ботва моркови).
- Если поместить мягкие продукты в холодильник на некоторое время, из них будет проще получить сок.
- Для вкуса можно добавить такие продукты, как имбирь, лимон и свекла. По желанию выберите один из указанных ингредиентов. Не смотря на то, что эти продукты указаны во многих наших рецептах, добавлять их необязательно. Приготовьте сок, который будет соответствовать вашим личным предпочтениям и потребностям в здоровье.
- После того, как вы поместите последний кусочек фруктов или овощей в воронку, дайте машине поработать еще в течение нескольких секунд, чтобы сок полностью вышел.
- Мойте детали, которые находились в контакте с соком, после каждого использования.
- Ростки пшеницы и другую зелень легче всего загружать в небольших количествах. Не загружайте слишком большое количество продуктов.
- Во время отжима таких продуктов, как ростки пшеницы/зелень, в самом начале небольшое количество сока может выходить в контейнер для жмыха, а не в контейнер для сока. Это нормально. Это может продолжаться до тех пор, пока область выхода не заполнится жмыхом.
- Подождите, пока большая часть сока выйдет, прежде чем закладывать следующий кусочек продукта.
- Если вы хотите добавить какой-либо продукт для того, чтобы улучшить вкус, загружайте этот продукт в первой половине процесса отжима сока. Если загружать продукт в конце всю полноту вкуса можно не ощутить.



Технические характеристики продукта

Технические характеристики продукта

Наименование товара:	JUICE CUBE
Модель:	CUBE300
Номинальное напряжение:	220-240 В
Номинальная частота:	50/60 Гц
Номинальная потребляемая мощность:	200 Вт
Двигатель:	80 об./мин.
Длина шнура:	1.6 м
Двигатель	
Вес:	9.1 кг
Размеры	Ширина 265 мм
	Длина 260 мм
	Высота 260 мм



“Осознанное питание - гармония души и тела”

Изготовитель: “Omega Products Inc.”, США

Филиал изготовителя: “NUC Electronics Co., Ltd.”

Адрес филиала: РЕСПУБЛИКА КОРЕЯ, 265-2, Cheongchen-Ri,
Jillye-Myeon, Gimhae-si, Gyeongsangnam-do, 621-884

Сделано в Южной Корее

Представительство Omega Products Inc. в России

Компания “Все Соки”