# **Omega**



MODE D'EMPLOI





# MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

#### ADVERTENCIA: INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE.

Mise à la terre signifie AA220

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

#### FIGURE 73.1 (A) Méthodes de mise à la terre Conducteur de mise à la terre de circuit connecté (B) correctement Vis de montage en métal Couvercle de boîte de sortie de courant mise à la terre (C) ADAPTATEUR

#### MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

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

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

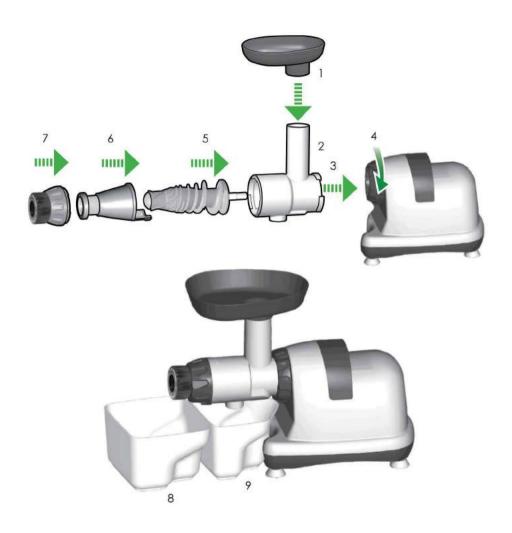
## CONSERVEZ CES CONSIGNES

#### COMPOSITION DE VOTRE OMEGA



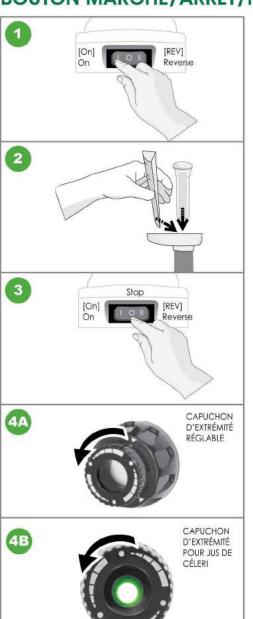
- A Trémie
- **B** Canal
- C Tambour
- D Poignée
- E Clip de fixation
- F Capsule
- G Bouton Marche/Arrêt (à l'arrière)
- H Foreuse (dans le tambour)
- I Bouchon d'extrémité ajustable
- J Filtre de jus (dans le tambour)
- K Bouchon d'extrémité jus de céleri
- Brosse de nettoyage
- M Contenant de pulpe
- N Contenant de jus
- Poussoir

#### **ASSEMBLAGE RAPIDE**



- 1 Trémie
- 2 Canal
- 3 Tambour
- 4 Clip de fixation
- 5 Foreuse
- 6 Filtre de jus
- 7 Bouchon d'extrémité ajustable
- 8 Contenant de pulpe
- 9 Contenant de jus

#### **BOUTON MARCHE/ARRÊT/MARCHE ARRIÈRE**



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

Peu à peu, verser des ingrédients dans l'entonnoir de la trémie et appuyer sur le poussoir.

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

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



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

Tournez le capuchon d'extrémité réglable dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour serrer davantage et augmenter la pression.
Tournez le capuchon d'extrémité réglable dans le sens des aiguilles d'une montre pour relâcher la pression.

Pour extraire davantage de jus du céleri, des herbes et des légumes-feuilles, utilisez le capuchon d'extrémité réglable avec la bague interne verte. Tournez le capuchon d'extrémité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour serrer davantage et augmenter la pression. Tournez le capuchon d'extrémité dans le sens des aiguilles d'une montre pour relâcher la pression.

#### SYSTÈME ALIMENTAIRE POLYVALENTE

Ce système alimentaire comprend une foreuse de type moulin-tour breveté fabriqué en mélamine hygiénique approuvé par la FDA. La vitesse basse de 80 tr/min garantit une valeur nutritionnelle supérieure.

- JUS DE FRUITS. Extrait efficacement le jus des fruits durs et mous : même les agrumes.
- JUS DE LÉGUMES. Extrait le jus de toutes sortes de légumes, y compris les carrottes, les betteraves, les céleris, les poivrons et les radis, sans en perdre l'arôme naturel et les avantages nutritionnels. Un goût frais et une nutrition complète sont garanties avec ce processus d'extraction unique.
- AGROPYRE ET LÉGUMES VERTS FEUILLUS. Le chou frisé, le chou, les épinards et les aiguilles de pin ne sont que quelques exemples des produits naturels pouvant être transformés en jus. Offrez-vous les meilleurs aliments naturels crus et pressez-les pour en tirer les avantages nutritionnels complets.
- DES HERBES. Le céleri est la plus courante des herbes dont le jus peut être extrait.
   Extraire le liquide des branches de céleri cru.

Alors que vous pouvez extraire le jus de fruits, de légumes-feuilles et d'herbes pour produire une boisson délicieuse, vous pouvez de temps en temps (ou toujours), extraire seulement un seul type de jus pour concentrer les avantages pour la santé d'un fruit, d'un légume ou d'une herbe.

#### STÉRILISATION ET NETTOYAGE

#### **STÉRILISATION**



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

#### NETTOYAGE FACILE



Lorsque vous avez terminé d'utiliser le sytème alimentaire Omega®, vous n'avez qu'à mettre toutes les pièces au lavevaisselle sur le plateau supérieur.

#### PRÉCAUTIONS DE SÛRETÉ

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

#### EXEMPLES DE SYMBOLES



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

L'avertissement précis figure dans le symbole.



This sign indicates prohibited acts.

Specific prohibitions are written around or in the sign.



This sign indicates contents of regulating or directing actions.

Specific prohibitions are written around or in the sign.

#### **PRÉCAUTIONS**



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



NE PAS BRANCHER OU DÉBRANCHER AVEC LES MAINS MOUILLÉES.

Risque de causer un choc électrique ou des blessures.



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

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



BRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION CORRECTEMENT ET FERMEMENT.

Risque de causer un choc électrique ou des blessures.



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

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



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

Risque de causer un incendie, un choc électrique ou une défaillance. Pour le soutien technique, communiquez avec un centre de service à la clientèle local autorisé.

#### PRÉCAUTIONS DE SÛRETÉ



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



## NE PAS UTILISER L'APPAREIL SANS VERROUILLER CONVENABLEMENT L'ENTONNOIR.

Cela peut causer une blessure ou une défaillance.



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

Cela peut causer une blessure ou une défaillance.



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

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



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

Cela peut causer une blessure ou une défaillance.

#### PRÉCAUTIONS DE SÛRETÉ



#### DURANT L'EXPLOITATION, NE PAS TENTER DE DÉPLACER LA BASE, DÉMONTER LA CUVE DU BOL OU LES PIÈCES AFIN DE LES VERROUILLER

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



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

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



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

Cela pourrait causer une blessure ou une défaillance.



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

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



#### POUR PLACER LES INGRÉDIENTS DANS L'ENTONNOIRE, UTILISER SEULEMENT LE PRESSOIR FOURNI.

Cela peut causer une blessure ou une défaillance.



#### NE PAS LAISSER L'APPAREIL SUBIR UN CHOC SÉRIEUX ET NE PAS L'ÉCHAPPER.

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



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

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



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

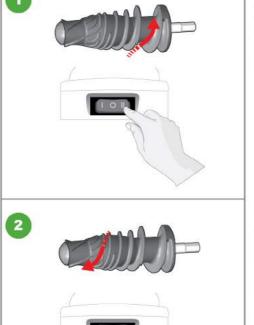
Débrancher l'appareil en tenant le cordon peut causer un choc électrique ou un incendie.



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

Déplace r l'appareil en tenant le bol ou le rebord de la base, la base tombe ce qui peut causer une blessure ou une défaillance.

#### SI LA FOREUSE CESSE DE FONCTIONNER



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

Appuyer sur le bouton [ON] pour utiliser l'appareil correctement. Au moyen du bouton [ON] ou [Rev], faire arrêter la foreuse complètement après l'arrêt de l'appareil ou le relâchement du bouton.

#### Remarque:

Même après avoir suivi les consignes ci-haut, si la centrifugeuse ne fonctionne toujours pas, débranchez le cordon d'alimentation, démontez et nettoyez la cuve, puis réessay

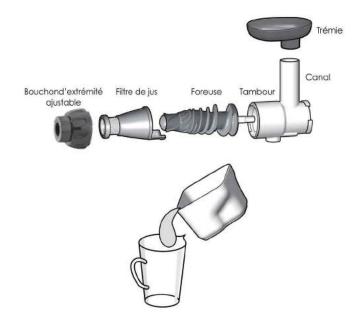
Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

#### MÉTHODE

## FRUITS ET LÉGUMES

Filtre de jus | Bouchon d'extrémité ajustable

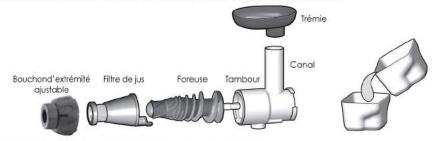
- Laver bien les ingrédients frais pour en retirer l'accumulation de produits chimiques. Le système alimentaire Omega® peut extraire le jus de fruits et légumes non pelés, mais il se peut que vous préfériez peler les aliments au prélable selon vos goûts.
- Le traitement des aliments mous est plus facile s'ils sont réfrigérés.
- Coupez les fruits et légumes en petits morceaux pour les insérer dans le tambour.
- Allumez l'appareil [Marche] et laissez-le fonctionner sans interruption jusqu'à l'extraction complète du jus.
- A Iternez entre les aliments mo us et durs. Idéalement, il vaut mieux commencer par un aliment mou.
- Si la puple commence rendre le fonctionnement normal.
- Après avoir posé le dernier fruit ou légume dans l'entonnoir, garder l'appareil en marche pendant quelques secondes afin de vous assurer que toutes les gouttes de jus sont extraites.
- Après chaque utilisation, nettoyez tous les morceaux qui ont touché les aliments ou le jus.
- Vous pouvez extraire le jus d'aliments normalement non utilisés pour la préparation des repas, par exemple, les bouts de carrottes ou de betteraves.



#### AGROPYRE ET LÉGUMES VERTS FEUILLUS

Filtre de jus | Bouchon d'extrémité ajustable

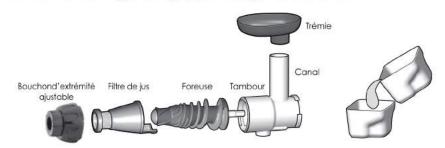
- Laver bien les ingrédients frais pour en retirer l'accumulation de produits chimiques.
- Ne pas trop remplir l'entonnoir d'alimentation. Ajoutez de petites quantités peu à peu dans la centrifugeuse. Permettre l'extraction de l'ensemble du jus avant d'ajouter le prochain aliment.
- Parfois, le jus peut être extrait vers le bol de pulpe et non le contenant de jus. C'est tout à fait normal et cela se poursuivra jusqu'au remplissage de la zone d'éjection de pulpe.
- En cas d'extraction d'un aliment pour ajouter du goût, veuillez l'insérer durant la première moitié du processus. Les aliments ajoutés à la fin risauent de ne pas apporter un arôme complet.
- Certaines boissons de légumes verts ont un goût trop prononcé aux yeux de certaines personnes.
   Ajoutez un citron, une pomme, du gingembre, des carrottes ou des betteraves en guise de sucre naturel afin de diluer le goût de l'agropyre et des légumes verts feuillus.



#### DES HERBES (comme le céleri)

Filtre de jus | Bouchon d'extrémité ajustable

- Laver bien les ingrédients frais pour en retirer l'accumulation de produits chimiques.
- Ne pas trop remplir l'entonnoir d'alimentation. Ajoutez de petites quantités peu à peu dans la centrifugeuse. Permettre l'extraction de l'ensemble du jus avant d'ajouter le prochain aliment.
- Parfois, le jus peut être extrait vers le bol de pulpe et non le contenant de jus. C'est tout à fait normal et cela se poursuivra jusqu'au remplissage de la zone d'éjection de pulpe.
- En cas d'extraction d'un aliment pour ajouter du goût, veuillez l'insérer durant la première moitié du processus. Les aliments ajoutés à la fin risquent de ne pas apporter un arôme complet.
- Certaines boissons de légumes verts ont un goût trop prononcé aux yeux de certaines personnes.
   Ajoutez un citron, une pomme, du gingembre, des carrottes ou des betteraves en guise de sucre naturel afin de diluer le goût de l'agropyre et des légumes verts feuillus.



#### DIAGNOSTIC DE DÉFAILLANCE

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

#### L'appareil ne fonctionne pas

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

#### L'entonnoir ne s'ouvre pas

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

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

- Vérifiez si des morceaux d'aliments sont coincés dans l'appareil.
- Réferez vous à la section « Si la foreuse cesse de fonctionner » du manuel et suivre les consignes associées au bouton [Rev].
- Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez communiquer avec le service à la clientèle d'Omega pour un soutien complémentaire.

#### Lignes fines ou égratignures autour de la fore

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

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

- V érifiez si une quantité excessive d'aliments se trouve dans l'entonnoir.
- S i vous tentez de centrifuger une grande quantité d'aliments par rapport à l'évacuation de la pulpe, le dispositif d'étanchéité sera légèrement repoussé. Cette fente peut causer la fuite du jus..
- Ne tentez pas de mettre trop d'aliments dans la centrifugeuse. Pousser graduellement les aliments aux fins d'extraction..
- Vérifiez que le rabat de jus est fermé.

#### La centrifugeuse tremble durant l'utilisation

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

#### **NOUS JOINDRE:**

## SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Nom du produit Centrifugeuse Broyeuse Á Basse Vitesse Omega®

Nom du modèle MM900HDS

Tension 120 V

Fréquence 50 / 60 Hz

Consommation électrique 200 W

T/M 80 tr/min

Longueur du cordon 60 pouces (1,5 m)

**Poids** 14,3 lb (6,5 kg)

**Dimensions** 7,4 po. largeur (188 mm)

15,5 po. profondeur (394 mm)

13 po. hauteur (330 mm)

Délai de fonctionnement Moins de 30 minutes



## **Boost Revigorant**

#### Ingrédients:

#### Méthode:

1/2 betterave 5 feuilles d'épinard 1/4 cabbage 1 tige de broccoli 1/2 pamplemousse 1/2 citron 1 orange 1 kiwi 2 petits morceaux de gingembre

- Couper les fruits et légumes en morceaux pour l'entonnoir
- Presser dans le Système alimentaire Omega®
- 3 Verser sur glace
- Savourer!



PRÉP 2 minutes JUS 4 minutes

## Rêve Australien

#### Ingrédients:

#### Méthode:

2 betteraves (betterave australienne) 2 carottes biologiques 1 tasse de fraises biologiques 2 tasses de feuilles de chou vert frisé (6 à 8) (chou australien toscan)

Bien laver tous les aliments.

Ouper en morceaux de taille nécessaire

Presser dans un Système alimentaire Omega®.

Verser sur glace et savourer

PRÉP 3 minutes JUS 6 minutes

## Agrumes Ensoleillées

#### Ingrédients:

#### Méthode:

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

- Bien laver tous les ingrédients
- Presser tous les aliments dans un Système alimentaire Omega® et savourer!

#### Portion: 16 à 18 oz

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

## PRÉP 5 minutes JUS 5 minutes

## Jus de Pommes & Kiwi

#### Méthode:

- Laver les pommes, puis dénoyauter et couper en quarts.
- 2 Peler les kiwis et hacher en petits morceaux.
- Presser les ingrédients dans votre Système alimentaire Omega®.
- Remuer avant de consommer.



## Boost Santé Intégral

#### Ingrédients:

#### Méthode:

1 pomme moyenne, pelée et coupée en cubes 2 poires moyennes mûres, pelées et tranchées en cubes ½ tasse cerises fraîches (dénoyautés ou surgelés et dégelés) Dans votre Système alimentaire Omega®, presser la pomme, les poires et les cerises.

2 Avant de servir, garnir avec des cerises fraîches au goût.

#### PRÉP 5 minutes (JUS) 5 minutes

## Concombre Puissant

#### Ingrédients:

#### Méthode:

1 concombre 1 2 feuilles de « chou vert » 1 poignée de chou-fleur ½ citron (zeste jaune pelé)

- 1 Laver tous les fruits et légumes.
- 2 Ajouter tous les ingrédients dans votre centrifugeuse Omega et presser.
- Verser dans un verre et savourer.

PRÉP 5 minute

JUS

5 minutes

## Agrumes Ensoleillées

#### Ingrédients:

#### Méthode:

1 tasse de pêches en dés 1 tasse de mangues en dés et pelées 1 orange fraîchement pressée ½ tasse d'eau de noix de coco 1 c. à thé de nectar d'agave

- ① Dans votre Système alimentaire Omega®, presser tous vos ingédients jusqu'à consistance ctueuse et tamiser au goût.
- Servir froid et garnir d'une tranche de pêche.

## PRÉP 5 minutes JUS



## Cel-taine-ment!

#### Ingrédients:

#### Méthode:

3 branches de céleri 2 pommes 1 tige de brocoli (facultatif) ½ citron (facultatif)

- 1 Laver tous les fruits et légumes.
- 2 Ajouter tous les ingrédients dans votre centrifugeuse Omega et presser.
- S Verser dans un verre et savourer.



5 minute:



Si avez le moindre problème avec l'extracteur de jus, des questions à nous poser, ou une commande à passer, n'hésitez pas à nous contacter :

Par courrier : Sté COPLAN - 61 Rue Paul Duvivier 69007 LYON

Par téléphone: 04.37.65.17.17

Par courriel: info@nature-vitalite.com

Pour d'autres recettes et des informations sur l'actualité de nos produits, rendez-vous sur notre site Internet www.nature-vitalite.com