



Руководство пользователя шнековой соковыжималки с функциями кухонного комбайна

8004/8006

НЕ ДОПУСКАЙТЕ КОНТАКТА С ДВИЖУЩИМИСЯ ЧАСТЯМИ

Держите пальцы, руки, волосы и одежду в отдалении от движущихся частей.

НИКОГДА не добавляйте ингредиенты руками во время работы и не проталкивайте продукты внутрь руками – используйте толкатель.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С СЕТЕВЫМ ШНУРОМ

- Не включайте прибор, если поврежден сетевой шнур или штепсель.
- Если сетевой шнур поврежден, обратитесь к производителю или в сервисный центр, чтобы заменить его и избежать опасных ситуаций.
- Шнур не должен свисать с края рабочей поверхности.
- Отключите соковыжималку от сети перед тем, как разбирать ее, переставлять на другое место или проводить очистку.
- Чтобы отключить прибор от электросети, вынимайте шнур, держа за вилку. **Никогда не тяните за шнур.**

ВЫКЛЮЧАЙТЕ УСТРОЙСТВО, КОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЕТЕ ЕГО

НИКОГДА НЕ ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ ПОВРЕЖДЕННОЕ УСТРОЙСТВО

При сбоях в работе соковыжималки обратитесь к специалисту сервисного центра. Если прибор упал или получил какое-либо повреждение, незамедлительно обратитесь в сервисный центр компании Джусмастер для осмотра, ремонта, электрической или механической настройки.

НИКОГДА НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЯ ВЛАГИ ВО ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ СОКОВЫЖИМАЛКИ

Не включайте соковыжималку, если в двигатель попала вода или любая другая жидкость. Не допускайте контакта двигателя с водой. Использование устройства на открытом воздухе в условиях осадков аннулирует гарантию.

ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ СОКОВЫЖИМАЛКИ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ФИРМЫ ОМЕГА

Использование не рекомендуемых насадок, а также использование компонентов, выпущенных другим производителем, может привести к возгоранию, удару электрическим током или повреждениям соковыжималки.

НИКОГДА НЕ МОЙТЕ УСТРОЙСТВО ПОД СТРУЕЙ ВОДЫ

РОЗЕТКА, В КОТОРУЮ ВКЛЮЧЕН СЕТЕВОЙ ШНУР СОКОВЫЖИМАЛКИ, ДОЛЖНА НАХОДИТЬСЯ В ЛЕГКОДОСТУПНОМ МЕСТЕ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование прибора в целях, не предусмотренных настоящей инструкцией.

После каждого использования соковыжималки, ставьте переключатель в положение 0.

Перед включением прибора выполните все необходимые процедуры, указанные в данной инструкции.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

**ШНЕКОВАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА С ФУНКЦИЯМИ КУХОННОГО КОМБАЙНА ОМЕГА
МОДЕЛЬ 8004/8006**

В соковыжималках Omega 8006 шнек и фильтр изготовлены из безопасного и очень прочного материала ULTEM (производство General Electric), который в восемь раз прочнее шнеков из меламина – материала, традиционно используемого в шнековых соковыжималках других производителей.

Двухуровневая система отжима сока обеспечивает максимальную эффективность, в то время как низкая скорость вращения 80 об./мин. гарантирует отсутствие пены, засорения и нагревания сока.

Соковыжималка Omega 8004/8006 легко собирается и также легко разбирается для дальнейшей очистки.

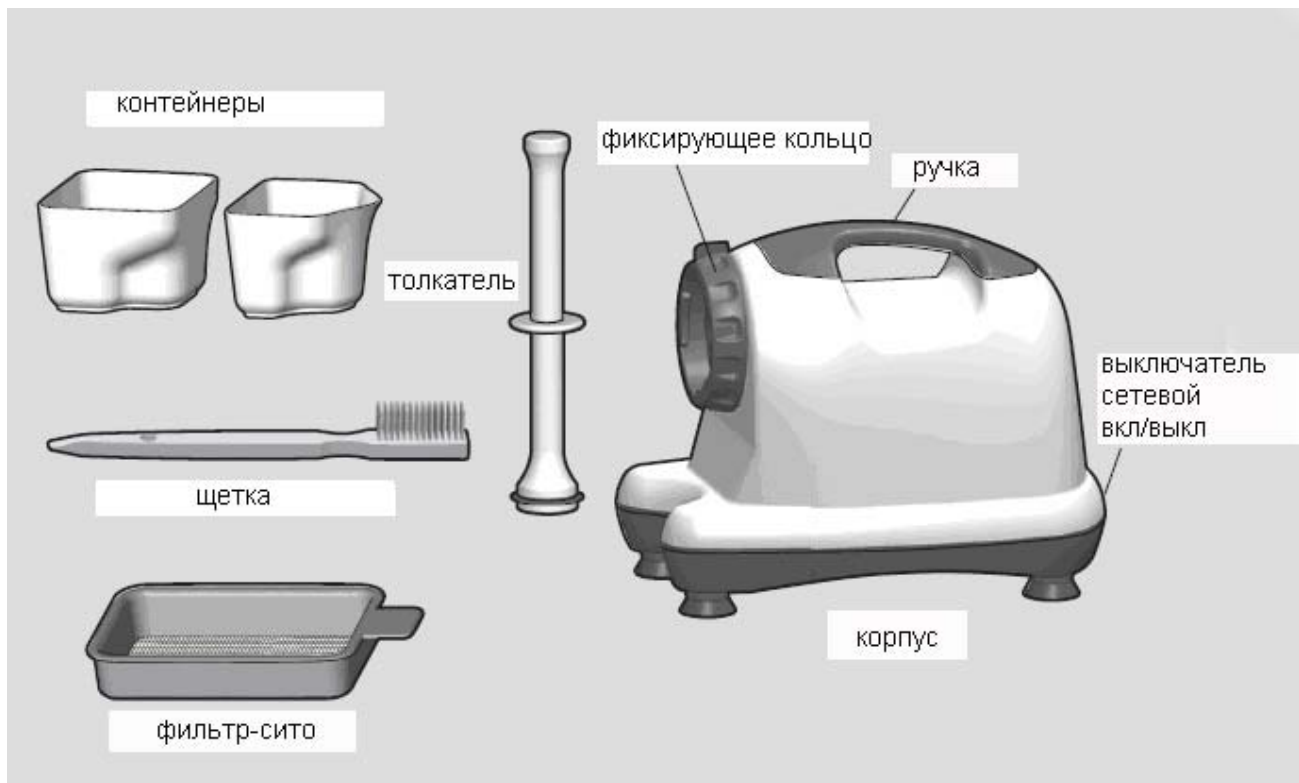
Соковыжималка Omega 8004/8006 прослужит вам долгие годы.

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА С ФУНКЦИЯМИ КУХОННОГО КОМБАЙНА может использоваться как:

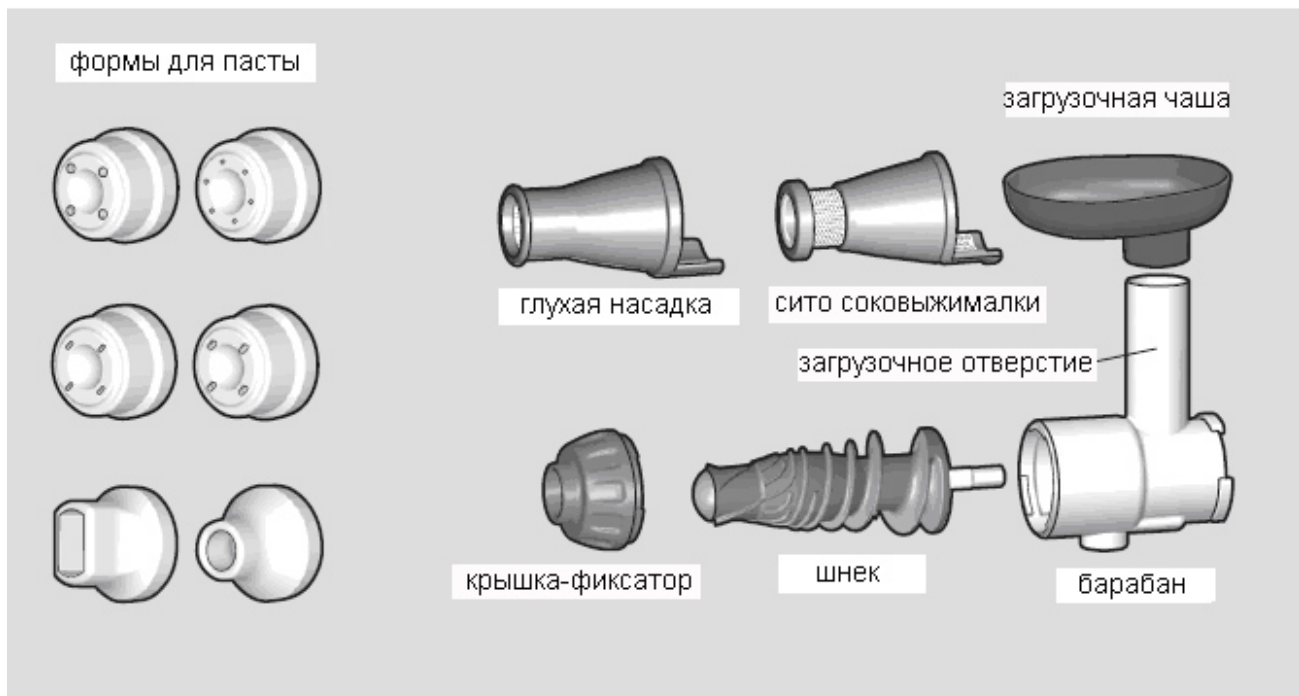
- **СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ФРУКТОВ**
- позволяет получить сок как из мягких, так и твердых фруктов.
- **СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ**
- позволяет получить сок из всех видов овощей – моркови, свеклы, сельдерея, перца и редиски и т.д., не нарушая естественного вкуса и полезных свойств продукта. Уникальный процесс производства сока гарантирует свежий вкус и максимум полезных веществ.
- **ШНЕКОВАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ОТЖИМА СОКА ИЗ РОСТКОВ ПШЕНИЦЫ И ЗЕЛЕНОЛИСТНЫХ ОВОЩЕЙ.** Ростки пшеницы, капуста, кабачки, шпинат и иголки сосны – далеко не полный перечень натуральных продуктов, обработку которых можно выполнить с помощью **Соковыжималки Omega 8004/8006.**
- Получите максимум полезных свойств сырых овощей и сделайте из них питательный сок.
- **КУХОННЫЙ КОМБАЙН** позволяет выполнить измельчение и приготовить пюре, сохранив естественный вкус и полезные свойства чеснока, лука, красного перца, имбиря и множества других продуктов, включая травы и пряности. Также легко приготовить мягкую пищу для специальных детских диет.
- **УСТРОЙСТВО ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ ПАСТЫ** Домашние спагетти, лингвини (тонкую лапшу) и солонку можно сделать за несколько минут, всего лишь с помощью насадок для пасты, которые входят в комплект.
- **ГОМОГЕНИЗАТОР** Вы можете приготовить ореховую пасту или десерт из замороженных фруктов и овощей.
- **МЕЛЬНИЦА** позволяет измельчать кофейные зерна и бобы.

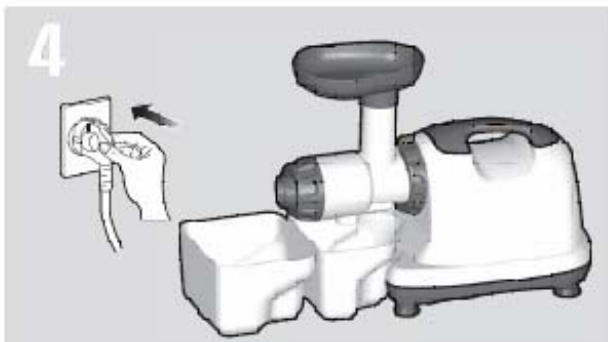
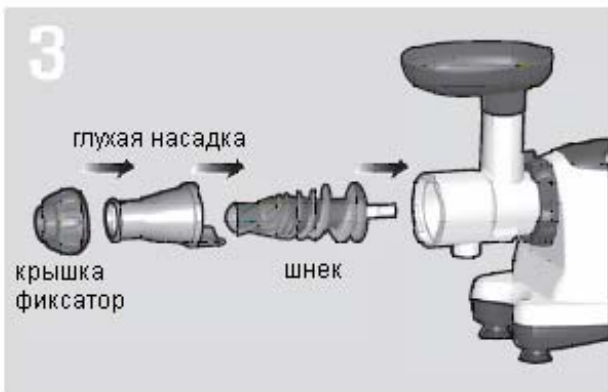
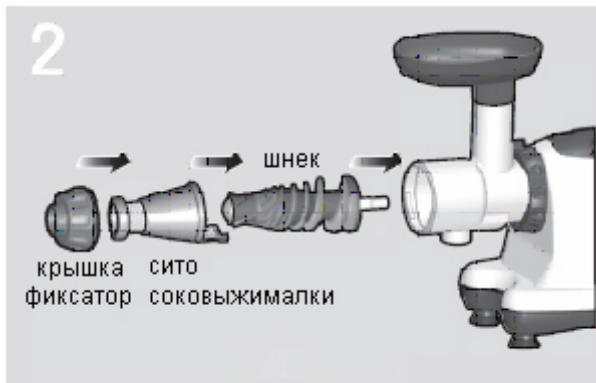
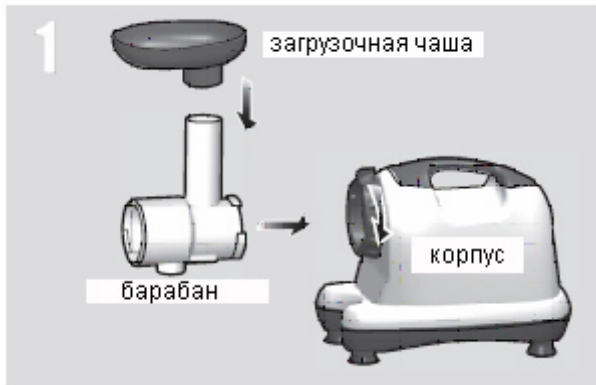
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название модели	Соковыжималка 8004/8006
Габариты	Высота: 22 см Ширина: 19 см Длина: 28 см
Вес	7,3 кг. (в упаковке 9 кг.)
Напряжение	220-240 В/50Гц (только модели с артикулами J8224 и J8226)
Потребляемая мощность	150 Вт.
Частота вращения шнека	75-85 оборотов в минуту



Части для отжима сока, помола и приготовления пасты





Инструкция по сборке

1

Загрузочная чаша
Выжимной барабан
Корпус

Соедините выжимной барабан с корпусом, повернув фиксирующее кольцо до упора. Поместите загрузочную чашу по направляющей.

2

Крышка-фиксатор
Сито соковыжималки
Шнек

Поместите шнек в барабан, вставьте сито соковыжималки и закрепите крышкой-фиксатором, повернув ее против часовой стрелки до упора.

3

Крышка-фиксатор
Глухая насадка на шнек
Шнек

Чтобы воспользоваться функцией измельчения, поместите шнек в барабан и на шнек установите глухую насадку. Закрепите крышкой-фиксатором, повернув ее до упора.

4

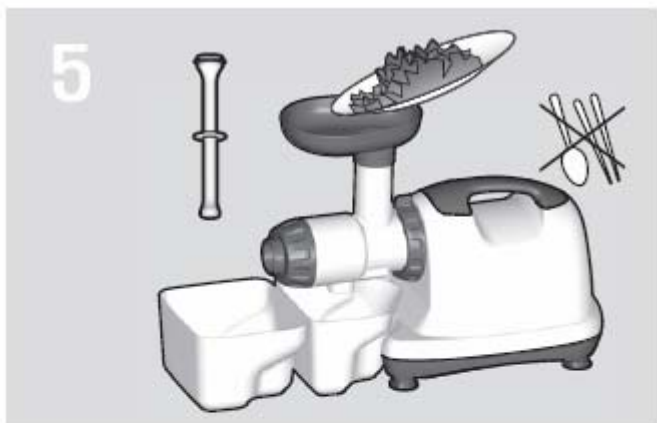
Контейнер
Поставьте контейнер для сока и контейнер для отжимок под отверстия в выжимном барабане.

Подключите шнур питания к розетке.

Инструкция по использованию

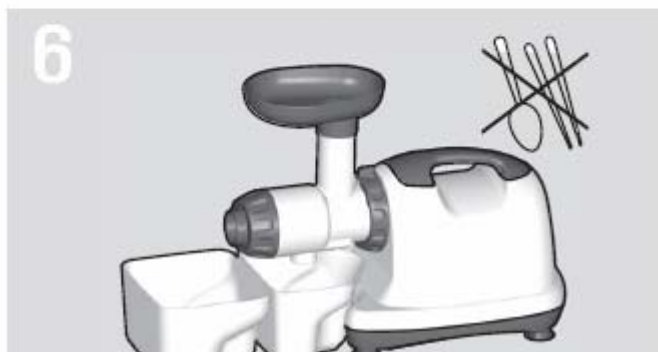
5

Нажмите кнопку ON. Поместите небольшое количество фруктов или овощей в загрузочную чашу. Используйте толкатель, чтобы протолкнуть фрукты или овощи. При добавлении продуктов выключать соковыжималку не обязательно.



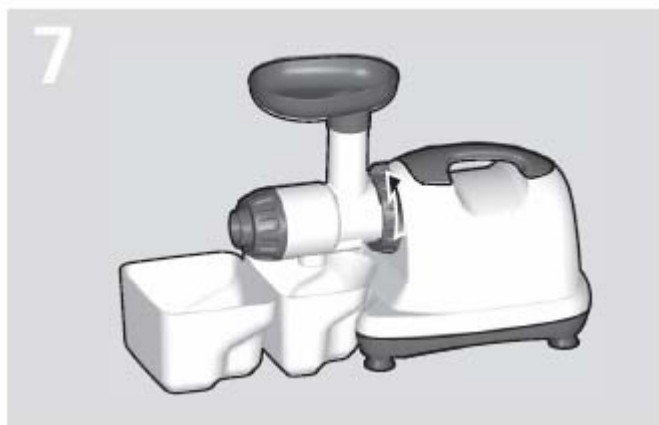
6

НЕ помещайте никакие металлические предметы в загрузочную чашу. Если барабан засорился, или машина перестала работать, нажмите реверсную кнопку (которая обозначена «II» на сетевом выключателе) 2 - 3 раза и кнопку ON еще раз для возобновления нормальной работы.



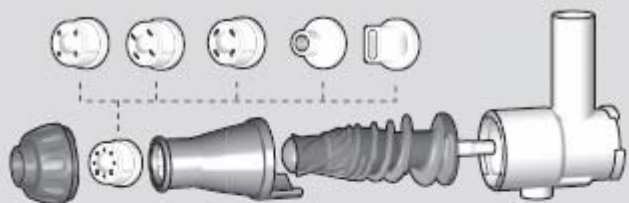
7

Отключите соковыжималку от электросети перед тем как разбирать ее. Чтобы разобрать соковыжималку достаточно повернуть фиксирующее кольцо против часовой стрелки. Барабан легко отделяется от корпуса, после чего все части можно помыть в теплой мыльной воде. Все элементы выжимного механизма, кроме корпуса можно мыть в посудомоечной машине.



8

8 Не используйте соковыжималку постоянно работающей более чем 30 минут.

1

Приготовление макаронных изделий, лапши или хлебных палочек

1

Снимите крышку-фиксатор. Установите глухую насадку на шнек. Выберите и прикрепите необходимую форму для пасты к фронтальной части глухой насадки и закрепите барабан со вставленным шнеком на корпусе.

2**2**

Поставьте блюдо, слегка посыпанное мукой, под носик. Нажмите на кнопку ON. Протолкните тесто для пасты толкателем в загрузочную трубу.

3**3**

Вы можете срезать макароны с помощью ножниц на той длине, которая вам нужна. Тесто вы можете приготовить по рецепту для пасты, приведенному на стр. 18

4

4 Разберите весь выжимной механизм и промойте все элементы сначала в холодной воде, затем в теплой мыльной воде.

Выбор подходящей насадки на шнек

Продукты	Сито
Яблоки, апельсины, груши, виноград, имбирь, помидоры, киви, клубника, авокадо, алоэ Сосновые иголки, капуста, редис, свекольная ботва, фрукты, шпинат, морковь, батат, ростки пшеницы	Сито соковыжималки
Красный/зеленый перец, чеснок, имбирь, травы, замоченный рис и бобы	Глухая насадка на шнек
Паста, спагетти, лапша, клецки, ореховое масло и гомогенизация (замороженные фрукты)	Глухая насадка на шнек

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Насадка на шнек: Сито соковыжималки

Форма для пасты: Не требуется

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В комплект входит фильтр-сито, который подходит для обоих контейнеров. Он может пригодиться, когда вы используете продукты, в соке из которых слишком много мякоти или пены. Не стоит крепить фильтр-сито ни на один из контейнеров, когда вы отжимаете сок. Его следует использовать в конце процесса приготовления сока, процеживая сок через сито.
- Несмотря на то, что с помощью соковыжималки Omega 8004/8006 можно приготовить сок и из неочищенных фруктов и овощей, мы рекомендуем вам тщательно мыть и очищать свежие продукты, чтобы удалить накопившиеся в кожуре химические вещества.
- Измельчите фрукты или овощи на мелкие кусочки, таким образом, процесс отжима сока будет более интенсивным.
- Не выключайте соковыжималку, пока не отождется весь сок.
- Комбинируя мягкие и твердые продукты, используйте их в определенной последовательности. Лучше всего начать с мягких, а закончить твердыми продуктами.
- Если барабан забит мякотью, выключите машину и очистите барабанную установку.
- Не стоит выжимать сок из продуктов, которые могут изменить вкус не в лучшую сторону. (Например: из апельсиновой корки)
- Из продуктов, которые обычно выбрасываются, можно приготовить сок. (Например, из ботвы моркови или свеклы)
- Мягкие овощи и фрукты перерабатывать легче, если подержать их некоторое время в холодильнике.
- Для улучшения вкуса можно добавить имбирь, лимон и свеклу. Хотя такие ингредиенты и перечислены в рецептах, они не являются обязательными. Готовьте то, что будет вам по вкусу или будет полезно для вашего здоровья.
- После каждого использования помойте все части выжимного механизма, кроме корпуса с мотором.

СОК ИЗ РОСТКОВ ПШЕНИЦЫ И ЗЕЛЕНОЛИСТНЫХ ОВОЩЕЙ

Насадка на шнек: Сито соковыжималки

Форма для пасты: Не требуется

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Берите небольшое количество ростков пшеницы / зелени, чтобы было легче проталкивать. Не перегружайте загрузочный лоток.
- Когда вы отжимаете сок из ростков пшеницы или зелени, сок может выходить в контейнер для отжимок, а не в чашу для сока. В таком случае, вам нужно почистить барабан.
- Загружайте следующую порцию продуктов после того, как полностью переработается предыдущая.
- При использовании продуктов небольшого размера или кусочков продуктов для придания определенного вкуса, используйте их на первом этапе приготовления сока, если вы это сделаете в конце – необходимого вкусового эффекта не будет.
- Некоторым людям различные зеленые напитки могут показаться слишком концентрированными. В этом следует добавить морковь или свеклу, которые подсластят или даже перебьют вкус зелени, так что вы будете наслаждаться вкусом и к тому же, получать полезные и питательные вещества.
- В комплект входит фильтр-сито, который подходит для обоих контейнеров. Он может пригодиться, когда вы используете продукты, в соке которых слишком много мякоти или пены. Не стоит крепить сито ни на один из контейнеров, когда вы отжимаете сок. Его следует использовать в конце процесса приготовления сока, процеживая сок через фильтр-сито.

МОЛОТЫЕ ЗЕРНА КОФЕ

Насадка на шнек: Глухая насадка на шнек

Форма для пасты: Не требуется

Чтобы получить мелкомолотый кофе, вам понадобится определенное количество зерен кофе. Медленно бросайте их в загрузочную чашу. Не добавляйте слишком много зерен за один раз, кофе лучше перемалывается небольшими порциями. Как результат, вы получите очень мелкомолотый кофе. И перемалывать его снова вам не придется. В некоторых свежееобжаренных зернах кофе содержание масел выше, чем у других видов, особенно у кофе высокого качества. Такой кофе лучше немного подсушить, тем самым упростить процесс его перемалывания.

ГОМОГЕНИЗАТОР – ОРЕХОВАЯ ПАСТА, ДЕСЕРТЫ ИЗ МОРОЖЕННОГО И Т.П.

Насадка на шнек: Глухая насадка на шнек

Насадка: Насадка не требуется, но может использоваться при необходимости

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Вы можете приготовить полностью натуральное арахисовое масло.
- Орехи должны быть очищены.
- Некоторые виды орехов / бобов нужно замачивать перед использованием.
- Перед отжимом фрукты можно разрезать на куски и заморозить.
- Можно заморозить сок в лотке для кубиков льда, а потом перемолоть их с помощью этой машины.
- Вы можете попробовать добавить молоко, йогурт, сироп или сахар для изменения вкуса и консистенции.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФРУКТОВОГО И ОВОЩНОГО ПЮРЕ

Насадка на шнек: Глухая насадка на шнек

Форма для пасты: Не требуется

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- При работе с кухонным комбайном, можно использовать функцию измельчения.
- Можно приготовить из фруктов, овощей, травы.
- Функцию измельчения можно использовать при приготовлении маринадов, соусов, супов и подливок.
- Если во фруктах или овощах есть косточки или семена, то перед измельчением их необходимо удалить.

ПАСТА

Насадка на шнек: Глухая насадка на шнек

Форма для пасты: На выбор

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Если тесто получилось слишком твердым, добавьте немного воды.
- Посыпьте небольшим количеством муки блюдо, на которое вы будете складывать макаронные изделия, таким образом, они не будут прилипать. Также можно посыпать мукой макаронные изделия, чтобы они не слипались.
- Вы можете срезать макароны с помощью ножниц или ножа на той длине, которая вам нужна.
- С помощью соковыжималки Omega 8004/8006 и специальных насадок вы можете выбрать форму лапши.
- Придайте кусочкам теста форму шариков или колбасок (размером немного меньше, чем отверстие).
- Вы можете сделать макароны любой длины.
- Свежие макароны варятся быстрее, чем фабричные. Следите за тем, чтобы вовремя вынуть их из кипящей воды.
- Если вы хотите получить что-то более необычное, вы можете добавить прямо в тесто, какую-нибудь «изюминку». Будь-то шпинат, базилик или сушеные томаты.
- Оставшийся овощной сок или их мякоть тоже можно добавить в тесто для придания им дополнительного аромата.
- После того, как вы смешали все ингредиенты и у вас есть шарик из теста, пропустите его несколько раз через Omega 8004/8006 для лучшего смешивания, надеть на шнек глухую насадку. В данном случае, использовать формы для пасты **не** нужно.
- Соковыжималка с функциями кухонного комбайна Omega 8004/8006 поможет вам приготовить макароны различной формы. Тесто вам необходимо приготовить самостоятельно. Пример рецепта приготовления Вы можете посмотреть на стр. 18

РЕЦЕПТЫ

РОСТКИ ПШЕНИЦЫ И ЗЕЛЕНЬ

Ростки пшеницы

5 или 6 горстей ростков пшеницы

Принимать в пищу ростки пшеницы нужно понемногу. Этот природный антиоксидант может вызвать у вас чувство тошноты. Употребляйте его в небольших количествах, пока ваш организм не привыкнет к нему. Вы можете смешать его с морковью, это поможет смягчить вкус.

Морковь Петрушка

Горсть петрушки

4 или 5 шт. моркови

Сделайте сначала сок из петрушки, затем добавьте туда морковного сока.

Ростки пшеницы Морковь

Горсть ростков пшеницы

5 или 6 шт. моркови

Сделайте сначала сок из ростков пшеницы, затем добавьте туда морковного сока.

ГОМОГЕНИЗАЦИЯ. РЕЦЕПТЫ

Ореховое масло

2 или 3 чашки орехов
арахисовое масло (или другое ореховое масло)
Соль (необязательна / по вкусу)

Поместите небольшую горсть орехов в соковыжималку. Подождите, пока вся порция не перемелется, а затем добавляйте следующую. Большинство видов орехов предусматривают добавление масла при приготовлении из них масла, чтобы увеличить уровень влажности орехов. Нужно будет пропустить орехи несколько раз, чтобы получить гладкую консистенцию.

Банан -ягода

2 или 3 банана (очищенных)
от 6 до 12 ягод (без плодоножек или семян)

Предварительно заморозьте продукты. Перед замораживанием лучше порезать бананы на мелкие кусочки. Пропустите замороженные куски через соковыжималку. В результате вы можете приготовить мороженое или замороженный десерт. Вы можете переработать массу несколько раз для того чтобы она стала более кремообразной.

Детское питание

Фрукты и / или овощи (чистые, без плодоножек, корок или семян)

Поместите фрукты или овощи в загрузочную чашу. Большинство продуктов нужно будет переработать два раза. Большинство видов детского питания разбавляется водой, если оно получается слишком густым. Для вкуса или мягкости, некоторым продуктам нужна предварительная обработка.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ. РЕЦЕПТЫ

Соус

1 1/2 чашки помидоров
1 / 4 чашки красного лука (очищенного)
1 ст. чеснока
1 ст. халапеньо
от 1 до 2 ст. кинзы - по вкусу (не обязательно)
2 лайма
соль (по вкусу)
свежемолотый перец (по вкусу)

Измельчите красный лук, чеснок, халапеньо, томаты и кинзу.
Если смесь слишком жидкая можно слить немного сока. Добавьте в полученную смесь сок лайма. Перемешайте. Добавьте соль и перец по вкусу.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПАСТЫ

Тесто для пасты

3 стакана любой муки по вашему вкусу

3 яйца

1 / 8 чайной ложки соли

вода (по мере необходимости)

Высыпьте муку на большую плоскую поверхность. Сформируйте из нее горку с углублением (можно замешивать тесто в миске). Взбейте яйца. Взбитые яйца и соль влейте в углубление из муки (или миску с мукой). Используя вилку, медленно перемешивайте яйца с мукой.

Продолжайте вымешивать тесто, пока оно не станет плотным.

Если вы добавили немного лишней воды, продолжайте вымешивать тесто, постепенно добавляя муку руками.

Выложите тесто на поверхность посыпанную мукой. Обсыпьте немножко тесто сверху, затем месите его, пока оно не станет гладким и очень плотным.

Вы можете положить тесто на чистую столешницу (без напыления из муки) и проверить, не будет ли оно прилипать. Если нет, то тесто готово.

Заверните тесто для пасты пищевой пленкой. Положите его в чистом, сухом месте. Пусть побудет при комнатной температуре в течение часа, чтобы дать возможность клейковине в муке набухнуть. Если тесто не «отдохнет», то потом оно будет слишком жестким и лапша получится тоже жесткой. Как только ваше тесто «отдохнуло», можно делать лапшу.