



USER MANUAL
MODE D'EMPLOI
MANUAL DEL USUARIO



MODEL | BL300 Blender Series
HIGH/LOW CONTROLS

MODÈLE | Mélangeur série BL300
COMMANDES À VITESSE ÉLEVÉE

MODELO | Licuadora serie BL300
CONTROLES PARA ALTA



Congratulations!

CONGRATULATIONS on the purchase of your new Omega product.

At Omega, we strive to develop technologically advanced machines that help deliver nutrition and flavor of the highest kind and closest to nature's purest form. We are driven by you, our brand supporters. Your enthusiasm helps us continue to reinvent and renew our line of juicers, high speed blenders and beverage equipment. Our team at Omega thanks you for supporting us for over 50 years!

Join us on Twitter @OmegaAppliances &/or on Facebook @OmegaJuicers

PRODUCT REGISTRATION, VISIT:
www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

RECIPES, VISIT: www.omegajuicers.com/recipes

CUSTOMER SERVICE: Call **1-800-633-3401** or
visit: www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers

After using your Omega, we kindly ask you to rate the machine on
www.OmegaJuicers.com

TABLE OF CONTENTS

02 - 03	Blender Safety
04 - 05	Important Safeguards
06 - 07	Know Your Omega
08 - 09	Operating instructions & Professional Blender Tips
10 - 11	Cleaning Instructions & Caring Tips
12 - 13	Troubleshooting
14 - 19	Recipes & Notes
60 - 61	Product Specifications
20 - 39	French
40 - 59	Spanish



BLENDER SAFETY

BLENDER SAFETY



DANGER Electricity







GENERAL Caution



DANGER Risk of Electrical Shock



DANGER Keep Hands Clean

 WARNING 	 WARNING 
<p>ELECTRICAL SHOCK HAZARD</p> <p>Plug into a grounded outlet.</p> <p>Do not remove ground.</p> <p>Do not use an adapter.</p> <p>Do not use an extension cord.</p> <p>Failure to follow these instructions can result in death, fire or electrical shock.</p>	<p>MOVING PARTS!</p> <p>Always cover the lid on the container when blending.</p> <p>Do not put hands, spoons or other utensils in container when blending.</p> <p>Failure to follow these instructions can result in broken bones, cuts or other injuries.</p>

FAILURE TO ADHERE TO THESE WARNINGS CAN RESULT IN FIRE, SERIOUS INJURY, ELECTRICAL SHOCK AND/OR DEATH

Technical Services

For assistance or replacement parts, call
Technical Service
24 Hours a Day, 7 Days a Week at
Toll Free: #1-800-633-3401



IMPORTANT SAFEGUARDS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the motor base in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts. Never feed dough by hand. Always use food pusher.
- DO NOT operate any appliances with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- DO NOT use outdoors.
- DO NOT let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- DO NOT place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- DO NOT use appliance for other than intended use.
- Be sure to switch to off position after each use of your juicer.
- DO NOT put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in the opening, use the plunger or another piece of fruit to push it down. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
- DO NOT plug in until familiar with all the instructions and operating procedures.
- DO NOT unplug from electrical outlet by pulling on the cord. To unplug grasp the plug, not the cord, and pull.
- Turn off all controls before unplugging from or plugging into an electrical outlet.
- Check hopper for presence of foreign objects before using.
- Moving parts—Keep fingers out of discharge openings.
- Read instructions before using.
- Sharp blade—Always use food pusher.
- Blade are sharp. Handle carefully.

WARNING: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not attempt to modify the plug in any way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



KNOW YOUR OMEGA

KNOW YOUR OMEGA



BL330



BL390

C2

- A** Feeder Cap
- B** Lid
- C1** Eastman Tritan™ Copolyester Container BPA-Free
- C2** Stainless Steel Container
- D** Blade Assembly
- E** Control Panel
- F** Blender Base
- G** High Performance Motor
- H** Sturdy Nonslip Feet



OPERATING INSTRUCTIONS

PROFESSIONAL BLENDER TIPS

TO OPERATE THE BLENDER, PROCEED AS FOLLOWS:

1. For the first time user, wash the container assembly, including the lid, before using it. (Refer to "Cleaning Instruction") Do not put the container assembly & blender base assembly in the dishwasher.
2. Place the blender on a dry, clean, level surface, and press OFF.
3. Place the container onto the motor base. Make sure it rests securely on the base.
4. Plug the blender into an electric outlet.
5. Place the ingredients into the container.
4. Place the lid and feeder cap tightly on the container.
7. Select desired speed and time by rotating dials.
8. Press ON.

PROFESSIONAL BLENDER TIPS

1. Processing hot liquid
 - Always cover the lid and feeder cap before blending hot liquid or mixtures.
 - Use the feeder cap to add liquids to the container while the unit is running.
 - Never stand with your face directly over the container when you are putting ingredient through the feeder cap.
2. Blending Icy mixtures
 - Steps for blending ice:
 - Pour in liquid, and then add ice.
 - Place the lid.
 - Set to desired speed
 - Chunks of frozen fruit can be added to milk or fruit juice to produce a sherbet or slush.
 - Use the feeder cap to add liquids or ingredients to the container while the unit is running.



CLEANING INSTRUCTIONS

CARING TIPS

CLEANING INSTRUCTIONS

Blender container parts are corrosion resistant, sanitary and easily cleaned.

Do not put the container assembly & blender base assembly in the dishwasher.

1. Before first use and after every use, separate container parts from the base.
2. Add cleaning solution to the container. Use washing solution of tepid water (less than 115°F/46°C) and a non-sudsing detergent. Use the recommended amount of detergent.
3. Scrub and flush out the container interior lid and feeder cap to remove food residue. Empty container.
4. Fill container 1 /4 full with fresh washing solution and place it on the base.
5. Replace the lid on the container and run the blender on high speed for 2 minutes.
6. Repeat step 4 using clean rinse water (95°F/35°C).
7. Wipe down the container, feeder cap, and lid with a soft cloth or sponge, dampened with fresh washing solution.
8. Wipe the exterior of the base with a damp cloth or sponge. The base contains electrical components: do not immerse, use a high-pressure washer, or use a dishwasher to clean the base.

CARING TIPS

To care for your blender, please read the tips as follows:

1. Periodically check all parts before reassembly. As use of damaged or non-recommended parts could result in a severe personal injury and/or damage to the blender
2. **BLADES:** If the processing blades are stuck or difficult to turn, DO NOT USE BLENDER (Check by carefully turning the blades in a counterclockwise direction, where the opposite edges are sharp. Blades should turn freely.)
3. **CONTAINER:** If the Eastman Tritan container is cracked, DO NOT USE BLENDER, further use could result in the container breakage during use.
4. **BLENDER BASE:** Never immerse the blender base in water. Unplug unit. The housing can be cleaned with a damp cloth.
5. **MOTOR:** The motor is permanently lubricated and does not require any additional lubrication.



TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

BLENDER FAILS TO START.

SOLUTION:

1. Place container properly on the base
2. Check to ensure controls are clean and moving freely.
3. Double-check to ensure power cord is securely plugged into the electric outlet.
4. Check to see if the circuit breaker has tripped or if the fuse for the electric outlet has blown.

BLENDER STOPPED

SOLUTION:

1. Unplug blender and wait 5 minutes.
2. Plug the blender back in and resume operation.

INGREDIENTS DO NOT MIX PROPERLY

SOLUTION:

1. Container is too full.
2. Cutter unit blades are not sharp enough or are damaged.
3. Solid pieces are bigger than 1" (25 mm) cubes.
4. Check the speed to create a fluid blend.
5. Check to see if enough liquid has been added to the ingredients. Mixture should be fluid and free-running at all times.-



RECIPES & NOTES

Strawberry Daiquiri

What You'll Need:

5-10 strawberries (to taste)
 2 oz light rum
 1/2 oz triple sec
 1 oz lime juice
 1/2 tsp sugar
 1 cup ice

How To Prepare:

- 1 Blend all ingredients in Omega Blender for approximately 2 minutes.
- 2 Pour into a chilled glass. Serve.

PREP 2 minutes

BLEND 2 minutes

CHILL 2 minutes

Fruity Ice Cream

What You'll Need:

2 cups frozen fruit
 (bananas, strawberries,
 blueberries, etc.)
 1/2 cup of sugar
 1 cup heavy cream

How To Prepare:

- 1 Start by adding the fruit to the blender. Add the sugar and 1/4 cup of the cream. Blend all ingredients for 4 to 5 minutes
- 2 While blending, slowly add more of the cream through the removable cap on the lid. Add more cream if the mixture doesn't meet your desired consistency.
- 3 Freeze the mixture for at least 30 minutes.

***HINT:** For banana ice cream, use overripe bananas that are about to go bad, slice them, put them in the freezer and use them for banana ice cream!*

PREP 5 minutes

BLEND 5 minutes

CHILL 30 minutes

Coco-Nilla Ice “Cream”

What You'll Need:

2 cups Coconut Milk (canned or fresh)
2 tbsp maple syrup, honey or agave
2 tsp vanilla extract
Fruit (optional)

How To Prepare:

- 1 Blend all ingredients for 4 to 6 minutes.
- 2 Freeze the mixture for at least 2 hours, stirring every 20 to 30 minutes.

Dairy-free recipe!

PREP 3 minutes BLEND 6 minutes FREEZE 2 hours

Cinnamon Apple Sauce

What You'll Need:

6 apples, cored, peeled, quartered
2 tbsp lemon juice
2 tbsp cinnamon

How To Prepare:

- 1 Blend all ingredients in the Omega blender until it meets your desired consistency. Blend for approximately 3 minutes.

PREP 5 minutes BLEND 3 minutes



Pumpkin Spice Soup

What You'll Need:

- 4 tbsp olive oil
- 2 medium yellow onions, (sliced in quarters)
- 2 tsp garlic
- 6 cups of sliced roasted pumpkin
- 5 cups chicken stock
- 2 cups milk
- 1/2 cup heavy (35%) cream
- 1/4 tsp cayenne pepper to taste
- 2 tsp curry powder
- 1/2 tsp ground coriander salt (if desired)
- brown sugar (if desired for sweetness)

PREP 20 minutes BLEND 8-10 minutes COOK 15 minutes

How To Prepare:

- 1 Add oil, onions, garlic and salt to the Omega blender. Blend for 2 to 3 minutes, until they are finely chopped. Transfer to stovetop and cook on low until onions are soft.
- 2 In the meantime, blend pumpkin and chicken stock. Pour into pot with oil, onions, garlic and salt. Bring to a low boil. Simmer for 10 minutes.
- 3 Pour the mixture into the blender while warm. Set the blender on speed 7 for 5 minutes. Add the remaining ingredients through the removable cap on the lid. The mixture should be close to a puree texture.
- 4 Pour the mixture into the stovetop pot. Heat and allow to simmer for 5 minutes as flavors mix. Serve hot or cold.



Chocolate Mousse

What You'll Need:

- 1/2 cup milk
- 1 cup heavy cream
- 2 tsp butter
- 1/2 tsp instant coffee
- 2 eggs
- 6 oz chocolate chips
- 2 tsp rum, cognac or brandy
- 1 tsp powdered sugar

PREP 10 minutes BLEND 5 minutes

How To Prepare:

- 1 Beat 1/2 cup milk and 1/2 cup cream on stove top until it bubbles. Do not let it burn.
- 2 In your Omega blender add butter, eggs, coffee, chocolate chips, and liquor. Blend until creamy. While blending, slowly add hot milk and cream.
- 3 Blend until smooth for 1 to 2 minutes. Pour into a pan. Chill for at least an hour.
- 4 Beat remaining cream and powdered sugar into smooth mixture and chill. Serve on top.

Chili Salsa

What You'll Need:

- 1 (14.5 oz can) whole canned tomatoes
- 4 tsp jalapeños (diced, not pickled)
- 2 chili peppers
- 1/4 cup yellow onions (diced)
- 1/2-3/4 tsp garlic salt
- 1/2 tsp cumin
- 1/4 tsp sugar

PREP 2 minutes

BLEND 4 minutes

CHILL 60 minutes

How To Prepare:

- 1 In the Omega blender, place jalapeños, chili peppers and onions. Remember, the heat of chili peppers comes from the seeds, the veins where the seeds are attached, as well as, the parts nearest the veins. For milder dishes, the veins and seeds should be removed and discarded.
- 2 Blend for a few seconds. Add both cans of tomatoes, salt, sugar, and cumin.
- 3 Blend all ingredients for 1 to 2 minutes. Do not pure.
- 4 Place in covered container and chill for 1 hour and serve.

Honey Wheat Pancakes

What You'll Need:

- 1-1/3 cups buttermilk (low-fat)
- 2 eggs
- 2 tbspc honey
- 1-1/2 cups buttermilk baking mix
- 1/2 cup whole-wheat flour
- 1/4 cup honey-crunch wheat gem
- 1 tsp baking powder
- butter and syrup for serving

PREP 3 minutes

BLEND 6 minutes

COOK 4 minutes

How To Prepare:

- 1 Place the buttermilk, eggs and honey in the Omega blender. Then begin adding the remaining ingredients into the Omega blender in the order given through the removable cap on the container lid. Blend for approximately 6 minutes.
- 2 Once the mixture is blended to your desired consistency, shut off the blender.
- 3 For each pancake, pour about 1/4 cup batter onto a skillet.



Félicitations!

FÉLICITATIONS pour l'achat de votre nouveau produit OMEGA.

Omega s'efforce de développer des appareils technologiquement avancés qui aident à livrer une nutrition et une saveur de la plus haute qualité et aussi proches de leur forme naturelle pure que possible. C'est vous, les amis de notre marque, qui nous guidez. Votre enthousiasme nous aide à continuer à réinventer et à renouveler notre ligne d'extracteurs de jus, mélangeurs à haute vitesse et équipement pour les boissons. L'équipe d'Omega vous remercie de votre fidélité depuis plus de 50 ans!

Rejoignez-nous sur Twitter @OmegaAppliances et/ou sur Facebook @OmegaJuicers

POUR ENREGISTRER VOTRE PRODUIT, VEUILLEZ VISITER :
www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

POUR LES RECETTES, VEUILLEZ VISITER : www.omegajuicers.com/recipes

SERVICE À LA CLIENTÈLE : Composez le **1 800 633-3401** ou
visitez : www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers

Une fois que vous avez utilisé votre Omega, nous vous prions
de bien vouloir évaluer l'appareil sur

www.OmegaJuicers.com

TABLE DES MATIÈRES

22 à 23	Sécurité du mélangeur
24 à 25	Mesures de protection importantes
26 à 27	Composition de votre Omega
28 à 29	Mode d'emploi et Conseils pratiques pour le mélangeur professionnel
30 à 31	Instructions de nettoyage et conseils pratiques pour l'entretien
32 à 33	Dépannage
34 à 39	Recettes et remarques
	Caractéristiques du produit
60 - 61	Spécifications du produit
01 -21	Anglais
40 - 59	Espanol



SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR

SÉCURITÉ DU MÉLANGEUR



DANGER Électricité



GÉNÉRAL Attention



DANGER
Risque de choc électrique



DANGER
Gardez les mains propres



AVERTISSEMENT



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Branchez dans une prise mise à la terre.

Ne retirez pas la mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge.

Tout manquement à suivre ces consignes peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.



AVERTISSEMENT



PIÈCES MOBILES!

Placez toujours le couvercle du conteneur sur le conteneur lorsque vous mélangez.

Ne placez pas les mains, cuillers ou autres ustensiles dans le conteneur pendant que vous mélangez.

Tout manquement à suivre ces consignes peut entraîner des fractures osseuses, des coupures ou d'autres blessures.

TOUT MANQUEMENT À SUIVRE CES AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, DES BLESSURES GRAVES, UN CHOC ÉLECTRIQUE ET/OU LA MORT

Services techniques

Pour une assistance ou des pièces de rechange,
veuillez appeler les services techniques
24 heures sur 24, 7 jours sur 7 au
Numéro gratuit : 1 800 633-3401



MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, il faut toujours prendre des précautions de base, y compris les suivantes :

- Lisez toutes les instructions.
- Pour vous protéger des chocs électriques, ne placez pas la base du moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est de rigueur lorsqu'un appareil quelconque est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Débranchez 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 en mouvement. N'ajoutez jamais la pâte à la main. Servez-vous toujours d'un poussoir à aliments.
- N'utilisez PAS tout appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), ou une fois qu'il a présenté un défaut de fonctionnement, qu'il est tombé ou est endommagé de quelque manière que ce soit.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil risque de causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui manquent d'expérience et de savoir-faire, à moins qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez PAS à l'extérieur.
- NE laissez PAS le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- NE placez PAS à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- N'utilisez PAS cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il est conçu.
- Assurez-vous de passer en position arrêt après chaque utilisation de votre extracteur de jus.
- NE placez PAS vos doigts ou autres objets dans l'ouverture de l'extracteur de jus lorsqu'il fonctionne. Si des aliments restent coincés dans l'ouverture, utilisez le piston ou un autre morceau de fruit pour les enfoncer. S'il n'est pas possible d'utiliser cette méthode, coupez le moteur et démontez l'extracteur de jus pour retirer les aliments qui restent.
- NE branchez PAS l'appareil avant de vous familiariser complètement avec les instructions et méthodes d'utilisation.
- NE le débranchez PAS de la prise électrique en tirant sur le cordon. Pour débrancher, saisissez la fiche, non pas le cordon, et tirez.
- Éteignez toutes les commandes avant de débrancher de ou de brancher dans une prise électrique.
- Vérifiez que la trémie ne contient pas de corps étrangers avant de l'utiliser.
- Pièces en mouvement—Gardez les doigts en dehors des orifices de sortie.
- Lisez les instructions avant toute utilisation.
- Lame très aiguisée—Utilisez toujours le poussoir à aliments.
- Les lames sont très aiguisées. Manipulez-les avec soin.

AVERTISSEMENT : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne s'enfoncera dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'enfonce toujours pas complètement, contactez un électricien accrédité.

Ne tentez pas de modifier la fiche d'une manière quelconque.

CONSERVEZ CES CONSIGNES



COMPOSITION DE VOTRE OMEGA

COMPOSITION DE VOTRE OMEGA



- A** Capuchon d'alimentation
- B** Couvercle
- C1** Conteneur Eastman Tritan™ en copolyester, sans BPA
- C2** Conteneur en acier inoxydable
- D** Assemblage des lames
- E** Panneau de commande
- F** Base du mélangeur
- G** Moteur à rendement élevé
- H** Pieds robustes antidérapants



MODE D'EMPLOI

**CONSEILS PRATIQUES
POUR LE MÉLANGEUR
PROFESSIONNEL**

POUR UTILISER LE MÉLANGEUR, VEUILLEZ FAIRE CE QUI SUIT :

1. Pour les nouveaux utilisateurs, lavez le conteneur, y compris le couvercle, avant de l'utiliser. (Reportez-vous aux « Instructions de nettoyage »). Ne placez pas le conteneur et la base du conteneur dans le lave-vaisselle.
2. Placez le mélangeur sur une surface sèche, propre et de niveau et appuyez sur OFF (ARRÊT).
3. Placez le conteneur sur la base du moteur. Assurez-vous qu'il repose solidement sur la base.
4. Branchez le mélangeur dans une prise de courant.
5. Placez les ingrédients dans le conteneur.
4. Placez le couvercle et le capuchon d'alimentation solidement sur le conteneur.
7. Choisissez la vitesse et durée désirées en tournant les cadrans.
8. Appuyez sur ON (MARCHE).

CONSEILS PRATIQUES POUR LE MÉLANGEUR PROFESSIONNEL

1. Traitement des liquides chauds
 - Couvrez toujours le couvercle et capuchon d'alimentation avant de mélanger des liquides ou mélanges chauds.
 - Utilisez le capuchon d'alimentation pour ajouter des liquides au conteneur pendant que l'appareil est en marche.
 - Ne vous tenez jamais avec le visage directement au-dessus du conteneur pendant que vous placez les ingrédients dans le capuchon d'alimentation.
2. Mélanger des mélanges glacés
 - Étapes du mélange des glaçons :
 - Versez le liquide, puis ajoutez les glaçons.
 - Placez le couvercle.
 - Réglez à la vitesse souhaitée.
 - De gros morceaux de fruits congelés peuvent être ajoutés au lait ou jus de fruit pour produire un sorbet ou granité.
 - Utilisez le capuchon d'alimentation pour ajouter les liquides ou ingrédients au conteneur pendant que l'appareil est en marche.



INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

CONSEILS PRATIQUES POUR L'ENTRETIEN

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Les pièces du conteneur du mélangeur sont résistantes à la corrosion, sanitaires et facilement nettoyées. Ne placez pas le conteneur et la base du mélangeur dans le lave-vaisselle.

1. Avant la première et après chaque utilisation, séparez les pièces du conteneur de la base.
2. Ajoutez une solution nettoyante au conteneur. Utilisez une solution nettoyante composée d'eau tiède (moins de 46 °C/115 °F) et d'un détergent non moussant. Utilisez la quantité de détergent recommandée.
3. Frottez et rincez le couvercle intérieur du conteneur et le capuchon d'alimentation pour retirer les résidus d'aliments. Videz le conteneur.
4. Remplissez le conteneur à 1/4 d'une solution aqueuse nettoyante fraîche et placez-le sur la base.
5. Remettez le couvercle sur le conteneur et faites marcher le mélangeur à haute vitesse pendant 2 minutes.
6. Répétez l'étape 4 à l'aide d'eau propre pour rincer (35 °C/95 °F).
7. Essuyez le conteneur, le capuchon d'alimentation et le couvercle avec un linge ou une éponge doux(ce), humidifié(e) d'une solution aqueuse nettoyante fraîche.
8. Essuyez l'extérieur de la base avec un linge ou une éponge doux(ce). La base contient des composants électriques : ne plongez pas, n'utilisez pas de laveuse à haute pression ou un lave-vaisselle pour nettoyer la base.

CONSEILS PRATIQUES POUR L'ENTRETIEN

Pour prendre soin de votre mélangeur, veuillez lire les conseils pratiques suivants :

1. Vérifiez régulièrement toutes les pièces avant de les remonter. Puisque l'utilisation de pièces endommagées ou non recommandées peut entraîner des blessures graves et/ou endommager le mélangeur
2. **LAMES** : Si les lames de traitement sont coincées ou ont des difficultés à tourner, N'UTILISEZ PAS LE MÉLANGEUR (vérifiez en tournant les lames avec précaution dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, là où les bords opposés sont tranchants. Les lames devraient tourner librement.)
3. **CONTENEUR** : Si le conteneur Eastman Tritan est fendu, N'UTILISEZ PAS LE MÉLANGEUR puisqu'une utilisation continue pourrait briser le conteneur pendant qu'il est en marche.
4. **BASE DU MÉLANGEUR** : Ne plongez jamais la base du mélangeur dans l'eau. Débranchez l'appareil. Le boîtier peut être nettoyé avec un linge humide.
5. **MOTEUR** : Le moteur est lubrifié en permanence et ne nécessite aucune lubrification supplémentaire.



DÉPANNAGE

LE MÉLANGEUR NE SE MET PAS EN MARCHÉ.

SOLUTION :

1. Placez le conteneur correctement sur la base.
2. Vérifiez que les commandes sont propres et bougent librement.
3. Vérifiez à deux reprises pour vous assurer que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise de courant.
4. Vérifiez si le disjoncteur a été déclenché ou si le fusible de la prise de courant a grillé.

LE MÉLANGEUR S'EST ARRÊTÉ

SOLUTION :

1. Débranchez le mélangeur et attendez 5 minutes.
2. Rebranchez le mélangeur et mettez-le à nouveau en marche.

LES INGRÉDIENTS NE SE MÉLANGENT PAS CORRECTEMENT

SOLUTION :

1. Le conteneur est trop plein.
2. Les lames de l'appareil de coupe ne sont pas suffisamment aiguisées ou sont endommagées.
3. Les morceaux solides sont des dés plus gros que 2,5 cm (1 po).
4. Vérifiez la vitesse pour créer un mélange fluide.
5. Vérifiez qu'une quantité suffisante de liquide a été ajoutée aux ingrédients. Le mélange doit être fluide et couler librement en tout temps.



RECETTES ET REMARQUES

Daiquiri aux fraises

Ce dont vous aurez besoin :

- 5 à 10 fraises (selon les goûts)
- 59 ml de rhum léger
- 14,8 ml de triple-sec
- 29,6 ml de jus de citron vert
- 1/2 cuillerée à thé de sucre
- 1 tasse de glaçons

Comment préparer :

- 1 Mélangez tous les ingrédients dans le mélangeur Omega pendant environ 2 minutes.
- 2 Versez dans un verre glacé. Servez.

PRÉPARER 2 minutes MÉLANGER 2 minutes RÉFRIGÉRER 2 minutes

Crème glacé fruitée

Ce dont vous aurez besoin :

- 2 tasses de fruit congelé (bananes, fraises bleuettes, etc.)
- 1/2 tasse de sucre
- 1 tasse de crème riche en matière grasse

Comment préparer :

- 1 Commencez par ajouter le fruit dans le mélangeur. Ajoutez le sucre et 1/4 tasse de crème. Mélangez tous les ingrédients pendant 4 à 5 minutes.
- 2 Pendant que vous mélangez, ajoutez lentement davantage de crème par le capuchon amovible du couvercle. Ajoutez davantage de crème si le mélange n'a pas la consistance souhaitée.
- 3 Congelez le mélange pendant au moins 30 minutes.

CONSEIL : Pour la glace aux bananes, utilisez des bananes trop mûres qui sont sur le point d'être pourries, coupez-les en tranches, placez-les dans le congélateur et utilisez-les pour la glace aux bananes!

PRÉPARER 5 minutes MÉLANGER 5 minutes RÉFRIGÉRER 5 minutes

« Crème » glacée coco-nille

Ce dont vous aurez besoin :

- 2 tasses de lait de noix de coco (en boîte ou frais)
- 2 cuillerées à table de sirop d'érable, miel ou agave
- 2 cuillerées à thé d'extrait de vanille
- Fruit (facultatif)

Comment préparer :

- 1 Mélangez tous les ingrédients pendant 4 à 6 minutes.
- 2 Congelez le mélange pendant au moins 2 heures en tournant toutes les 20 à 30 minutes.

Recette sans lactose!

PRÉPARER 3 minutes | MÉLANGER 6 minutes | CONGELER 2 heures

Compote de pommes à la cannelle

Ce dont vous aurez besoin :

- 6 pommes, érognées, épluchées, coupées en quarts
- 2 cuillerées à thé de jus de citron
- 2 cuillerées à thé de cannelle

Comment préparer :

- 1 Mélangez tous les ingrédients dans le mélangeur Omega jusqu'à ce qu'ils aient la consistance souhaitée. Mélangez pendant environ 3 minutes.

PRÉPARER 5 minutes | MÉLANGER 3 minutes

Soupe à la citrouille épicée

Ce dont vous aurez besoin :

4 cuillerées à table d'huile d'olive
 2 oignons jaunes moyens,
 (coupés en quarts)
 2 cuillerées à thé d'ail
 6 tasses de citrouille rôtie coupée
 en tranches
 5 tasses de bouillon de poulet
 2 tasses de lait
 1/2 tasse de crème riche
 en matière grasse (35 %)
 1/4 cuillerée à thé de poivre
 de Cayenne selon les goûts
 2 cuillerées à thé de poudre de curry
 1/2 cuillerée à thé de coriandre moulu
 sel (selon les goûts)
 sucre brun (si vous souhaitez ajouter
 une saveur sucrée)

PRÉPARER 20 minutes MÉLANGER 8-10 minutes CUIRE 15 minutes

Comment préparer :

- 1 Ajoutez l'huile, les oignons, l'ail et le sel au mélangeur Omega. Mélangez pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Transférez sur la cuisinière et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que les oignons soient tendres.
- 2 Entre-temps, mélangez la citrouille et le bouillon de poulet. Versez dans le pot avec l'huile, les oignons, l'ail et le sel. Portez à faible ébullition. Faites mijoter pendant 10 minutes.
- 3 Versez le mélange dans le mélangeur pendant qu'il est chaud. Réglez le mélangeur sur la vitesse 7 pendant 5 minutes. Ajoutez le reste des ingrédients par le capuchon amovible du couvercle. Le mélange doit ressembler à une texture de purée.
- 4 Versez le mélange dans le pot sur la cuisinière. Faites chauffer et laissez mijoter pendant 5 minutes pour que les saveurs se mélangent. Servez chaud ou froid.

Mousse au chocolat

Ce dont vous aurez besoin :

1/2 tasse de lait
 1 tasse de crème riche en
 matière grasse
 2 cuillerées à thé de beurre
 1/2 cuillerée à thé
 de café instantané
 2 œufs
 170 g de grains de chocolat
 2 cuillerées à thé de rhum,
 cognac ou brandy
 1 cuillerée à thé de sucre
 en poudre

PRÉPARER 10 minutes MÉLANGER 5 minutes

Comment préparer :

- 1 Battez 1/2 tasse de lait et 1/2 tasse de crème sur la cuisinière jusqu'à ce que des bulles se forment. Ne laissez pas brûler.
- 2 Dans votre mélangeur Omega, ajoutez le beurre, les œufs, le café, les grains de chocolat et une liqueur. Remuez jusqu'à ce que vous formiez une crème. Pendant que vous mélangez, ajoutez lentement le lait chaud et la crème.
- 3 Mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient lisses, pendant 1 à 2 minutes. Versez dans un moule. Refroidissez pendant au moins une heure.
- 4 Battez le reste de la crème et du sucre en poudre en un mélange lisse et refroidissez. Servez dessus.

Salsa froide

Ce dont vous aurez besoin :

1 (boîte de 429 ml) de tomates entières en boîte
 4 cuillerées à thé de piments jalapeño (coupés en dés, non saumurés)
 2 piments chili
 1/4 tasse d'oignons jaunes (coupés en dés)
 1/2 à 3/4 cuillerée à thé de sel à l'ail
 1/2 cuillerée à thé de cumin
 1/4 cuillerée à thé de sucre

PRÉPARER 2 minutes MÉLANGER 4 minutes RÉFRIGÉRER 60 minutes

Comment préparer :

- 1 Dans le mélangeur Omega, placez les piments jalapeño, les piments chili et les oignons. N'oubliez pas que le piquant des piments chili provient des gaines, des veines auxquelles les graines sont attachées ainsi que de toutes les parties les plus proches des veines. Pour les plats moins épicés, il faut retirer les veines et les graines et les jeter.
- 2 Mélangez pendant quelques secondes. Ajoutez les deux boîtes de tomates, le sel, le sucre et le cumin.
- 3 Mélangez tous les ingrédients pendant 1 à 2 minutes. Ne mélangez pas en purée.
- 4 Placez dans un conteneur couvert et refroidissez pendant 1 heure et servez.

Crêpes de froment au miel

Ce dont vous aurez besoin :

1-1/3 tasse de babeurre (à faible teneur en matière grasse)
 2 œufs
 2 cuillerées à table de miel
 1-1/2 tasse de mélange de babeurre à cuire au four
 1/2 tasse de farine de blé entier
 1/4 tasse de germes de blé croquants au miel
 1 cuillerée à thé de poudre levante beurré et sirop pour servir

PRÉPARER 3 minutes MÉLANGER 6 minutes CUIRE 4 minutes

Comment préparer :

- 1 Placez le babeurre, les œufs et le miel dans le mélangeur Omega. Ensuite, commencez à ajouter le reste des ingrédients dans le mélangeur Omega dans l'ordre indiqué en vous servant du capuchon amovible du couvercle du conteneur. Mélangez pendant environ 6 minutes.
- 2 Une fois que les ingrédients sont mélangés à la consistance souhaitée, éteignez le mélangeur.
- 3 Pour chaque crêpe, versez environ 1/4 tasse de pâte dans une poêle.



¡Felicitaciones!

FELICITACIONES por comprar tu nuevo producto Omega.

En Omega nos esforzamos por desarrollar máquinas tecnológicamente avanzadas que ayudan a brindar nutrición y sabor de la mejor clase y lo más cerca posible de la forma más pura de la naturaleza. Ustedes, nuestros clientes fieles a la marca, nos estimulan. Su entusiasmo nos ayuda a continuar reinventando y renovando nuestra línea de exprimidores, 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 calificarla en:

www.OmegaJuicers.com

TABLA DE CONTENIDO

42 - 43	Seguridad en el uso de la licuadora
44 - 45	Disposiciones de seguridad importantes
46 - 47	Conoce tu producto Omega
48 - 49	Instrucciones de operación y consejos profesionales para uso de la licuadora
50 - 51	Instrucciones de limpieza y consejos para el cuidado
52 - 53	Solución de problemas
54 - 59	Recetas y notas
60 - 61	Especificaciones del producto
1 - 19	Inglés
20 - 39	Francés



SEGURIDAD EN EL USO DE LA LICUADORA

SEGURIDAD EN EL USO DE LA LICUADORA



PELIGRO Electricidad



PRECAUCIÓN General



PELIGRO
Riesgo de descarga eléctrica



PELIGRO
Mantener las manos limpias



ADVERTENCIA



PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

Enchufa en tomacorriente con conexión a tierra.

No quites la clavija de conexión a tierra.

No uses adaptadores.

No uses cables de extensión.

Incumplir estas instrucciones puede resultar en muerte, incendio o descarga eléctrica.



ADVERTENCIA



¡PARTES MÓVILES!

Cubre siempre la tapa del recipiente al licuar.

No pongas las manos, cucharas ni otros utensilios en el recipiente al licuar.

Incumplir estas instrucciones puede resultar en fracturas de huesos, cortadas y otras lesiones.

IGNORAR ESTAS ADVERTENCIAS PUEDE RESULTAR EN INCENDIO, LESIONES GRAVES, DESCARGA ELÉCTRICA Y/O MUERTE

Servicios técnicos

Para asistencia o piezas de repuesto
llama al Servicio técnico,
24 horas al día, 7 días a la semana, por el
teléfono gratuito 1-800-633-3401



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 meter la masa con la 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 fue diseñado 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 de 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.
- Asegurarse de colocar en 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, apaga el motor y desmonta el exprimidor para eliminar el alimento restante.
- NO enchufar el equipo hasta quedar familiarizado con todas las instrucciones y procedimientos operativos.
- NO desenchufar del tomacorriente halando el cable. Para desenchufar agarra bien el enchufe, no el cable, y hala.
- Apagar todos los controles antes de enchufar o desenchufar en el tomacorriente.
- Antes de usar, verificar si hay objetos extraños en la tolva.
- Partes móviles---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 están afiladas. 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, comunícate con un electricista calificado.

No intentes modificar el enchufe de ningún modo.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



CONOCE TU PRODUCTO OMEGA

CONOCE TU PRODUCTO OMEGA



- A** Tapa del alimentador
- B** Tapa
- C1** Recipiente Eastman Tritan™ de copoliéster sin Bisfenol A (BPA)
- C2** Recipiente de acero inoxidable
- D** Conjunto de cuchillas
- E** Panel de control
- F** Base de la licuadora
- G** Motor de alto rendimiento
- H** Pata robusta antideslizante



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CONSEJOS PROFESIONALES PARA EL USO DE LA LICUADORA

PARA OPERAR LA LICUADORA, PROCEDE COMO SIGUE:

1. Antes de usar por primera vez, el usuario debe lavar el conjunto del recipiente, incluyendo la tapa. (Consulta las "Instrucciones para limpieza") No pongas el conjunto del recipiente ni la base de la licuadora en el lavavajillas.
2. Coloca la licuadora sobre una superficie seca, limpia y nivelada; presiona OFF.
3. Coloca el recipiente sobre la base del motor. Garantiza que descansa con seguridad sobre la base.
4. Conecta la licuadora a un tomacorriente.
5. Coloca los ingredientes dentro del recipiente.
4. Coloca la tapa y la tapa del alimentador bien ajustadas sobre el recipiente.
7. Selecciona la velocidad y tiempo deseados girando los diales.
8. Presiona ON.

CONSEJOS PROFESIONALES PARA EL USO DE LA LICUADORA

1. Cómo procesar líquidos calientes
 - Cubre siempre la tapa y la tapa del alimentador antes de batir líquidos o compuestos calientes.
 - Usa la tapa del alimentador para agregar líquidos al recipiente mientras esté funcionando la unidad.
 - Nunca te pares mirando directamente sobre el recipiente cuando estés suministrando ingredientes a través de la tapa del alimentador.
2. Cómo mezclar combinaciones heladas
 - Pasos para mezclar hielo:
 - Vierte líquido y enseguida agrega hielo.
 - Coloca la tapa.
 - Configura a la velocidad deseada
 - Pueden agregarse trozos de fruta congelado a la leche o jugo de frutas para producir sorbetes o granizados.
 - Utiliza la tapa del alimentador para agregar líquidos o ingredientes al contenedor mientras esté funcionando la unidad.



INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

CONSEJOS PARA EL CUIDADO

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Las piezas del recipiente de la licuadora son resistentes a la corrosión y se limpian fácil e higiénicamente. No colocar los conjuntos del recipiente y de la base en el lavavajillas.

1. Antes de usar por primera vez y después de cada uso, separa de la base las piezas del recipiente.
2. Agrega solución limpiadora al recipiente. Usa solución de lavado con agua tibia (menos de 115°F/46°C) y un detergente sin espuma. Usa la cantidad recomendada de detergente.
3. Friega y enjuaga la tapa interior del recipiente y la tapa del alimentador para eliminar los residuos de alimento. Vacía el recipiente.
4. Llena 1/4 del recipiente con solución fresca de lavado y colócalo sobre la base.
5. Vuelve a colocar la tapa sobre el recipiente y pon a funcionar la licuadora a alta velocidad por 2 minutos.
6. Repite el paso 4 con agua limpia para enjuagar (95°F/35°C).
7. Limpia el recipiente, la tapa del alimentador y la tapa con un paño suave o esponja humedecidos con solución limpiadora fresca.
8. Limpia el exterior de la base con una paño o esponja húmedos. La base contiene componentes eléctricos: no sumerjas ni uses lavadora a presión o lavavajillas para limpiar la base.

CONSEJOS PARA EL CUIDADO

Para cuidar bien tu licuadora, lee los consejos siguientes:

1. Verifica periódicamente todas las partes antes de volver a ensamblar. Usar piezas dañadas o no recomendadas pudiera resultar en lesión personal grave y/o daños a la licuadora
2. **CUCHILLAS:** Si las cuchillas procesadoras se traban o giran con dificultad, NO USES LA LICUADORA (Comprueba girando cuidadosamente las cuchillas en sentido contrario a las manecillas del reloj, donde los bordes opuestos son afilados. Las cuchillas deben girar libremente).
3. **RECIPIENTE:** Si el recipiente Eastman Tritan está rajado o agrietado, NO USES LA LICUADORA. Hacerlo pudiera ocasionar que el recipiente se rompa.
4. **BASE DE LA LICUADORA:** Nunca sumerjas la base de la licuadora en agua. Desconecta la unidad. La carcasa puede limpiarse con un paño húmedo.
5. **MOTOR:** El motor está permanente lubricado y no requiera ninguna lubricación adicional.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

LA LICUADORA NO ARRANCA

SOLUCIÓN:

1. Coloca bien el recipiente sobre la base.
2. Asegúrate que los controles estén limpios y se muevan libremente.
3. Verifica con cuidado si el cable de alimentación está bien enchufado al tomacorriente.
4. Revisa si el disyuntor de circuito se ha disparado o se fundió el fusible destinado al tomacorriente.

LA LICUADORA SE DETIENE

SOLUCIÓN:

1. Desconecta la licuadora y espera 5 minutos.
2. Conecta de nuevo la licuadora y reinicia su funcionamiento.

LOS INGREDIENTES NO SE MEZCLAN BIEN

SOLUCIÓN:

1. El recipiente está demasiado lleno.
2. Las cuchillas de la unidad de corte no están bien afiladas o están dañadas.
3. Los pedazos sólidos son mayores que cubos de 1" (25 mm).
4. Verifica si la velocidad crea una mezcla fluida.
5. Comprueba si se agregó suficiente líquido a los ingredientes. La mezcla debe ser fluida y discurrir libremente todo el tiempo.



RECETAS Y NOTAS

Daiquirí de fresa

Qué necesitarás:

5-10 fresas (al gusto)
2 oz de ron blanco
1/2 oz de triple seco
1 oz de jugo de lima
1/2 cucharada de azúcar
1 taza de hielo

Cómo preparar:

- 1 Mezcla todos los ingredientes en la licuadora Omega por aproximadamente 2 minutos.
- 2 Vierte en un recipiente helado. Sirve.

PREPARAR: 2 minutos MEZCLA: 2 minutos ENFRIA: 2 minutos

Helado de frutas

Qué necesitarás:

2 tazas de fruta congelada
(bananas, fresas,
arándanos u otras)
1/2 taza de azúcar
1 taza de crema
de leche espesa

Cómo preparar:

- 1 Empieza agregando las frutas la licuadora. Añade el azúcar y 1/4 de taza de crema. Mezcla todos los ingredientes por 4 o 5 minutos.
- 2 Al mezclar ve agregando lentamente más crema a través de la tapa desmontable de la tapa del recipiente. Agrega más crema aún si la mezcla no alcanza la consistencia que deseas.
- 3 Congela la mezcla por al menos 30 minutos.

CONSEJO: Para el helado de banana, úsalas sumamente maduras y a punto de podrirse, y córtalas para ponerlas en el congelador antes de utilizarlas para hacer el helado.

PREPARAR: 5 minutos MEZCLA: 5 minutos ENFRIA: 30 minutos

“Helado” de Coco-Nilla

Qué necesitarás:

2 tazas de leche de coco
(en conserva o fresca)
2 cucharadas de sirope de
arce, miel o agave
2 cucharaditas de extracto
de vainilla
Fruta (opcional)

Cómo preparar:

- 1 Mezcla todos los ingredientes de 4 a 6 minutos
- 2 Congela la mezcla por al menos 2 horas, revolviéndola cada 20 o 30 minutos.

¡Receta sin productos lácteos!

PREPARAC. 3 minutos MEZCLA 4 minutos ENFRÍA 2 horas

Puré de manzana con canela

Qué necesitarás:

6 manzanas peladas, sin semillas,
picadas en cuartos
2 cucharadas de jugo de limón
2 cucharadas de canela

Cómo preparar:

- 1 Mezcla todos los ingredientes en la licuadora Omega hasta que obtengas la consistencia deseada. Mezcla por aproximadamente 3 minutos.

PREPARAC. 5 minutos MEZCLA 3 minutos

Sopa condimentada de calabaza

Qué necesitarás:

4 cucharadas de aceite de oliva
 2 cebollas amarillas medianas
 (cortadas en cuartos)
 2 cucharaditas de ajo
 6 tazas de calabaza picada asada
 5 tazas de caldo de pollo
 2 tazas de leche
 1/2 taza de crema de leche
 espesa (35%)
 1/4 de cucharadita de pimienta de
 Cayena al gusto
 2 cucharadita de curry en polvo
 1/2 cucharadita de cilantro molido
 sal (si se desea)
 azúcar morena (si se desea
 endulzar)

PREPARAC. 20 minutos MEZCLA 8-10 minutos COCINA 15 minutos

Cómo preparar:

- 1 Agrega aceite, cebollas, ajo y sal a la licuadora Omega. Mezcla por 2 o 3 minutos, hasta que todo quede finamente cortado. Pasa el contenido a la hornilla y cocina a fuego lento hasta que se ablanden las cebollas.
- 2 Mientras tanto mezcla calabaza y caldo de pollo. Vierte en la olla con aceite, cebollas, ajo y sal. Pon a cocer todo a fuego lento. Hazlo por 10 minutos.
- 3 Vierte la combinación aún caliente en la licuadora. Pon la licuadora en la velocidad 7 por 5 minutos. Agrega el resto de los ingredientes a través de la tapa desmontable que está sobre la tapa del recipiente. La mezcla debe quedar con textura casi de puré.
- 4 Vierte la mezcla en la olla de cocción. Calienta y deja cocinar por 5 minutos mientras se mezclan los sabores. Sirve en caliente o frío.

Mousse de chocolate

Qué necesitarás:

1/2 taza de leche
 1 taza de crema de leche espesa
 2 cucharaditas de mantequilla
 1/2 cucharadita de
 café instantáneo
 2 huevos
 6 oz de chispas de chocolate
 2 cucharaditas de ron,
 coñac o brandy
 1 cucharadita de azúcar
 en polvo

PREPARAC. 10 minutos MEZCLA 5 minutos

Cómo preparar:

- 1 Bate 1/2 taza de leche y 1/2 de crema sobre la hornilla hasta que hiervan. No dejes que se quemen.
- 2 Agrega mantequilla, huevos, café, pepitas de chocolate y licor en tu licuadora Omega. Mezcla hasta que la combinación se torne cremosa. Al mezclar, agrega lentamente crema y leche caliente.
- 3 Mezcla hasta que se licúe, de 1 a 2 minutos. Vierte sobre una sartén. Enfría por al menos una hora.
- 4 Bate la crema restante y azúcar en polvo hasta que se licúe la mezcla y enfríala. Sírvela encima.

Salsa picante

Qué necesitarás:

1 lata (14.5 oz) de tomates enteros en conserva
 4 cucharaditas de jalapeños (picados, no encurtidos)
 2 ajís
 1/4 de taza de cebollas amarillas (picadas)
 De 1/2 a 3/4 de cucharadita de sal de ajo
 1/2 cucharadita de comino
 1/4 de cucharadita de azúcar

PREPARAC: 2 minutos MEZCLA 4 minutos ENFRIA 60 minutos

Cómo preparar:

- 1 En el mezclador Omega coloca jalapeños, pimientos picantes y cebollas. Recuerda que el picante de los pimientos viene de las semillas y de las venas donde éstas se alojan, así como de las partes más cercanas a dichas venas. Para platos menos picantes, las venas y las semillas deben quitarse y desecharse.
- 2 Mezcla por unos segundos. Agrega tomates en conserva, sal, azúcar y comino.
- 3 Mezcla todos los ingredientes de 1 a 2 minutos. No hagas puré.
- 4 Coloca en un recipiente cubierto, enfría por 1 hora y sirve.

Tortitas de trigo y miel

Qué necesitarás:

1-1/3 tazas de suero de leche (bajo en grasa)
 2 huevos
 2 cucharadas de miel
 1-1/2 tazas de mezcla de levadura con suero de leche
 1/2 taza de harina de trigo integral
 1/4 de taza de germen de trigo honey-crunch
 1 cucharadita de levadura en polvo
 mantequilla y sirope para servir

PREPARAC: 3 minutos MEZCLA 6 minutos COCINA 4 minutos

Cómo preparar:

- 1 Pon suero de leche, huevos y miel en la licuadora Omega. Entonces comienza a agregar el resto de los ingredientes en la licuadora Omega, siguiendo el orden dado, a través de la tapa desmontable ubicada sobre la tapa del recipiente. Mezcla por aproximadamente 6 minutos.
- 2 Una vez que la mezcla tenga la consistencia deseada, apaga la licuadora.
- 3 Para hacer cada tortita, vierte alrededor de 1/4 de taza de la mezcla sobre una sartén.



PRODUCT SPECIFICATIONS

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

PRODUCT SPECIFICATIONS

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT / ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Product Name	BL300 Series One Horsepower Blender
Model Names USA	B330, BL360, BL390
Rated Voltage	Available 120V/50~60Hz
Rated Frequency	50-60 Hz
Amps	11.5
Motor	1 Horsepower
Weight (BL330/BL360)	7.7 lb. (3.5 kg)
Weight (BL390)	8.8 lb. (4 kg)
Dimensions	6.7" Width (170 mm) 15.75" Height (400 mm)
Also available International BL332	240V/50Hz

Nom français du produit	Mélangeur de la série BL300 à un cheval vapeur
Noms des modèles aux É.-U.	B330, BL360, BL390
Tension nominale	Disponible 120 V/50 à 60 Hz
Fréquence nominale	50 à 60 Hz
Ampères	11,5
Moteur	1 cheval vapeur
Poids (BL330/BL360)	3,5 kg (7,7 lb)
Poids (BL390)	4 kg (8,8 lb)
Dimensions	170 mm (6,7 po) 400 mm de haut (15,75 po)
Également proposé l'international BL332 de	240 V/50 Hz

Nombre del Producto en español	Licuada de 1 HP Serie BL300
Denominaciones de modelo en EE. UU.	B330, BL360, BL390
Voltaje nominal	Disponible en 120 V/50~60Hz
Frecuencia nominal	50-60 Hz
Amperios	11.5
Motor	de 1 HP
Peso (BL330/BL360)	7.7 lb. (3.5 kg)
Peso (BL390)	6.8 lb. (4 kg)
Dimensiones	6.7" (170 mm) de ancho Altura: 15.75" (400 mm)
También disponible en versión internacional BL332	240V/50Hz



BL330S



BL360R



BL390S



NOURISH YOUR BODY
Enrich Your Soul

ALIMENTEZ VOTRE CORPS
Enrichissez votre âme

NUTRE TU CUERPO
Enriquece tu alma

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

www.OmegaJuicers.com

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