



MeGo® CONVENIENT ON-THE-GO
PERSONAL-SIZE BLENDER

MÉLANGEUR À TAILLES INDIVIDUELLES
MeGo® PRATIQUE POUR LE DÉPLACEMENT

MeGo® LICUADORA DE TAMAÑO PERSONAL
CONVENIENTE Y PORTÁTIL

PBL1000BD
MANUAL - GUIDE - MANUAL



112118





CONTENTS

Thank You _____	2
Important safeguards _____	3
Parts and functions _____	6
Directions for use _____	7
Maintenance _____	9
Safety index _____	10
Troubleshooting _____	10
Recipe guide _____	11
French _____	15
Spanish _____	29



THANK YOU!

CONGRATULATIONS on the purchase of your new Omega.

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:

INSTAGRAM @OmegaJuicing

FACEBOOK @OmegaJuicers

PRODUCT REGISTRATION, VISIT:

www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

RECIPES, VISIT:

www.omegajuicers.com/recipes

CUSTOMER SERVICE:

Call **1-800-633-3401**

visit: **www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers**

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



IMPORTANT SAFEGUARDS & CAUTIONARY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING: FOR YOUR SAFETY, CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING YOUR OMEGA BLENDER. Failure to comply with these instructions may:

- Cause fire, electric shock, or severe injury.
- Cause malfunction or technical failure, reduce the motor's lifespan, or void any applicable warranty.

ELECTRICAL SAFETY

This device contains an electric motor and must be properly plugged into a grounded outlet for safe use. When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **CAUTION: ELECTRICAL SHOCK.** To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, plug, or main body (motor) in water or other liquids.
- Do not plug in or unplug with wet hands.
- Do not operate the switch with wet hands.
- Do not get water on the base or switch. Be careful not to let any liquids or other substances get into the switch on the appliance.
- Do not plug the power cord into an outlet that has a higher voltage than specified.
- Do not let cord touch heated surfaces or hang over edge of table or counter.
- Plug the power cord firmly into a grounded wall outlet.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the manufacturer for examination, repair, electrical/mechanical adjustment, or replacement (see warranty).
- Turn off the device (press/switch OFF) before removing plug from outlet. Ensure the motor is completely stopped and remove plug from outlet before assembling, disassembling or cleaning, and when not in use.


GENERAL SAFETY

When using your Omega Blender, observe the following additional safety precautions:

- **CAUTION: BLADES ARE SHARP.** To avoid injury, use care when handling the blades and do not touch the blade edges. Avoid contact with moving parts. Do not put your fingers or other objects into the device while it is in operation.

Omega®

- **CAUTION: SIGNS OF OVERHEATING.** If the appliance gives off an unpleasant smell, excessive heating or smoke, stop using immediately and contact the local Customer Care Center. (Note: New appliances may give off a smell that will disappear naturally over time.)
- **CAUTION: DO NOT RUN APPLIANCE WITH BLOCKED VENT TUBE AS PRESSURE MAY BUILD AND CAUSE CONTAINER FAILURE.** Personal injury may result.
- Be careful when wearing a necktie, necklace, scarf, or other similar clothing item or accessory, to ensure it does not become entangled.
- Place the appliance on a flat and stable surface.
- Do not attempt to move the base, disassemble parts, or try to lock parts while appliance is on.
- Do not operate the appliance for more than thirty (30) minutes at a time. It may cause a motor failure due to overheating. Permit five (5) minutes of cool down time before continued use.
- Do not use outdoors.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or stove or in a heated oven or microwave.
- **CAUTION: CLOSE SUPERVISION IS NECESSARY WHEN APPLIANCE IS USED BY OR NEAR CHILDREN OR OTHER PERSONS WITH LIMITED MENTAL OR PHYSICAL CAPACITY.**

 **WARNING:** THE USE OF ATTACHMENTS NOT SOLD BY MANUFACTURER MAY CAUSE FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY.

CLEANING SAFETY

When cleaning your Omega Blender, observe the following additional safety precautions:

- **CAUTION: UNPLUG BEFORE CLEANING.** Always unplug the device before cleaning or assembling.
- Do not put the appliance in a dishwasher, dryer, microwave, or other similar device.
- Do not wash the appliance at high temperatures of 176°F (80°C) or more. It may cause a failure or deformation of parts.

ALL USERS OF THIS APPLIANCE MUST READ AND UNDERSTAND THESE SAFETY PRECAUTIONS BEFORE OPERATING.

For more information, or to contact an authorized Customer Care Center, visit: www.omegajuicers.com

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY



DO NOT PLUG IN OR UNPLUG WITH WET HANDS.

It may cause an electric shock or an injury.

DO NOT USE WITH OTHER THAN RATED VOLTAGE.

It may cause an electric shock, a fire or abnormal performance.

If the voltage is different, it may shorten the life of the motor or cause a failure.

PLUG THE POWER CORD CORRECTLY AND PUSH IT TIGHT IN A WALL SOCKET

It may cause electric shock or a fire.

NEVER ALTER THE APPLIANCE. ALSO, DO NOT DISASSEMBLE OR REPAIR BY YOURSELF. DO NOT INSERT FINGERS, FOREIGN SUBSTANCES OR OBJECTS SUCH AS PINS INTO GAPS OR HOLES IN THE BASE. It may cause a fire, an electric shock or a failure. For any technical support, contact the authorized local Customer Care Center.

DO NOT MOISTEN THE BASE OR SPLASH WATER ON THE BASE.

Be careful not to let any liquids or other substances get into the switch on the appliance. WHEN THE POWER CORD, WIRE IS BROKEN OR DAMAGED OR THE PLUG-IN PART BECOMES LOOSE, DO NOT OPERATE IT. It may cause an electric shock, a fire or an injury.

FOR SAFETY, MUST DO GROUND CONNECTION DO NOT DO THE GROUNDING ON GAS PIPE, PLASTIC WATER PIPE, TELEPHONE WIRE, ETC. It could cause an electric shock, a fire, or a malfunction and an explosion. Be sure to use the socket with ground connection.

WHEN DETECTING A GAS LEAK, DO NOT INSERT THE POWER CORD INTO ITS SLOT. OPEN THE WINDOW TO VENTILATE FULLY AND IMMEDIATELY. It may cause an injury or a failure. NEVER PUT A FINGER, A FORK OR A SPOON ETC. INTO BLENDER

It may cause an injury or a failure.

DURING THE OPERATION, DO NOT ATTEMPT TO MOVE THE BASE, DISASSEMBLE PARTS AND TRY TO LOCK THEM. It may cause an injury or a failure. In the event this is needed, switch off first and unplug the power cord.

WHEN USING THE APPLIANCE, BE CAREFUL FOR A NECKTIE, LONG NECKLACE, SCARF ETC. IS NOT ENTANGLED INTO FEEDING TUBE.

It may cause an injury, a failure or a breakage.



PLACE THE APPLIANCE ON A FLAT AND STABLE SURFACE.

It may cause an injury or a failure.

DO NOT OPERATE THE APPLIANCE FOR MORE THAN 10 MINUTES AT A TIME.

It may cause a motor failure due to overheating. Cool it down sufficiently for 30 minutes and operate it again.

DO NOT ALLOW A SEVERE SHOCK TO THE APPLIANCE OR DROP IT.

It may cause an electric shock, a fire or damage.

IF THE APPLIANCE GIVES OFF AN UNPLEASANT SMELL OR EXCESSIVE HEATING, SMOKE, STOP USING IMMEDIATELY AND CONTACT THE LOCAL CUSTOMER CARE CENTER.

When using a new appliance, it gives off a smell and the smell disappears naturally over time.

DO NOT WASH AT HIGH TEMPERATURES OF 176°F (80°C) OR MORE.

DO NOT PUT THE APPLIANCE IN A DISHWASHER, A DRYER OR A MICROWAVE ETC.

It may cause a failure or parts deformation.

WHEN MOVING THE APPLIANCE, ENSURE TO MOVE IT HOLDING GRIPS TIGHTLY AT THE BASE BOTTOM WITH BOTH HANDS.

If attempting to hold bowl or the edge of the base, the base falls causing an injury or a failure.

DIRECTIONS FOR USE

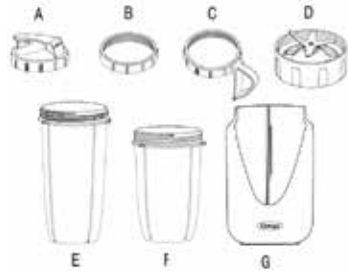
- Please clean all parts before using the product.

Use of the appliance This product is equipped with dual security system. Product will not start working before all the parts and components are in correctly installed. Product also has auto timed blend cycle of 45 seconds. After blending for 45 seconds it will automatically shut off.

Please install and use the product as follows:

PRODUCT MAY VARY SLIGHTLY FROM ILLUSTRATIONS

- A. FLAP TOP COVER
- B. COMFORTABLE LIP RING
- C. HANDLE WITH RING
- D. BLENDER BLADE
- E. 32 OZ. TRITAN BLENDING CUP
- F. 27 OZ. TRITAN BLENDING CUP
- G. BASE



This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. It may be plugged into an AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet.

CORD PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug and try again. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord.

Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

- 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
- 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

USING YOUR BLENDER

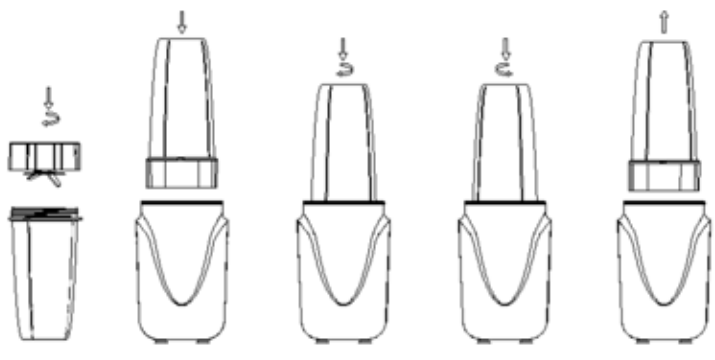


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

IMPORTANT: Make sure that the motor base is plugged in for use.

BLENDER WILL ONLY BLEND FOR 45 SECONDS AT TIME. AFTER BLENDING FOR 45 SECONDS, IT WILL AUTOMATICALLY END THE BLENDING CYCLE.

DO NOT FILL PAST THE MAX FILL LINE.

NOTICE: The Auto Pressure Release valve is located at the top of both 27 oz and 32 oz containers and is designed to release any built up pressure inside the container as it blends the ingredients of both hot or cold recipes. Small droplets may appear in the container contents bubble as pressure builds up and as the air is being released as it's blending.

1. Push the raised small bump on top of the valve on the container once to ensure it is fully seated inside. It is very important that the valve is inserted fully. The flat ring on the bottom of the valve that sits inside of the container should be positioned over the ribs that surround the hole on the inside of the container. If the valve is not inserted fully or correctly the container will leak.
2. Place the motor base on a clean, dry, level surface such as a counter or table top.
3. Add ingredients to the cup.
4. Place the blade onto the cup and twist it on tightly until you have a good seal. (Fig. 1)
5. Turn the cup upside down and place it onto the motor base, aligning the tabs on the cup with the motor base. Turn it clockwise, the unit is ready for use.(Fig. 2)
6. Press down on the top of the cup in short intervals to activate. (Fig. 3)
7. When you have reached your desired consistency, stop the appliance by removing your hand from the cup. Wait for the motor to stop running. Then turn the cup counterclockwise (Fig. 4) and pull straight up to remove. (Fig. 5)
8. If it is hard to remove the Blending Blade from the container after blending, push the valve to the side once to release pressure inside the vessel. Remove blending blade.

NOTE: Do not overfill! To avoid spilling, do not add ingredients past the "Max" fill line.

Omega

8. Turn the cup upright and remove the Blade Assembly by twisting the blade assembly counterclockwise. Be sure to store the Blade Assembly attached to an empty cup when not in use.
9. Place the Flip Top lid onto the cup, twist to seal and enjoy!
10. Make sure that the motor base is unplugged when not in use.

BLENDER BLADE FUNCTION DESCRIPTION:

1. Blender Blade fits both blending cups 32 oz cup and 27 oz cup
2. Blender Blade Can make nutritious fruit smoothies, shakes, dips and dressings!

MAKING NUTRITIOUS SMOOTHIES:

1. Prepare fruits and vegetables by chopping into medium sized chunks.
2. place in cup and add in liquid of your choice, water, milk, non-dairy milks, coconut water are all suggested.
3. Remember not to fill past the MAX FILL line.
4. Add ice if desired.
5. Blend for 20-30 Seconds and Enjoy!

CAUTION: DO NOT process dry ingredients without adding liquid to the cup. This product is not intended for dry blending.

CARE AND MAINTENANCE

HOW TO CLEAN

CAUTION: Make sure that the motor base is unplugged from the power source before inserting or removing any attachment and before cleaning.

CAUTION: DO NOT immerse the motor base into water or any other liquid.

1. Separate/remove all parts from each other.
2. Clean the motor base with a damp cloth and wipe dry.
3. Remove the small plastic valves from the bottoms of the blending containers and place the lids and containers on the top rack of your dishwasher. Wash on the normal cycle (do not wash on the sanitize cycle). DO NOT wash the blending blade in the dish washer as high temperatures may cause deformations to the gaskets.

Use Caution when handling the blade assemblies as the blades are very sharp.

CLEANING THE RELIEF VALVE:

1. Remove the relief valve from the blending cup by grabbing the top and pulling through the hole.
2. Hand wash the valve piece by using warm water and dish detergent.
3. Insert the valve back into the hole.
4. Additional valves are included in, replace as needed.

HOW TO STORE/RESETTING MOTOR THERMOSTAT

To reset appliance, follow the resetting procedure below:

1. Unplug the appliance from the electrical outlet.
2. Remove and empty the cup and ensure that no food is jamming the cutting blades.
3. Allow the appliance to cool for approximately 30 minutes.
4. Re-install the cup onto the base and re-plug the appliance into the electrical outlet.
5. Proceed to use the appliance as before while making sure not to exceed the recommended maximum capacities.

SAFETY INDEX

RATED VOLTAGE	120V~
RATED POWER	1000W
RATED FREQUENCY	60HZ
CONTINUOUS OPERATING TIME	≤45 Seconds

TROUBLE SHOOTING

PROBLEMS	POSSIBLE REASONS & SOLUTIONS
MOTOR DOESN'T START OR ATTACHMENT DOESN'T ROTATE.	FOR THE CUPS, MAKE SURE THAT THE TABS ARE SEATED IN THE SLOTS AND TURNED CLOCKWISE.
FOOD IS UNEVENLY CHOPPED	EITHER YOU ARE CHOPPING TOO MUCH FOOD AT ONCE, OR YOU ARE NOT PULSING PROPERLY. REDUCE THE AMOUNT OF FOOD IN THE CUP.
FOOD IS TOO FINELY CHOPPED OR TOO WATERY.	THE FOOD HAS BEEN OVER PROCESSED. USE SHORT PULSES FOR BEST RESULTS. PRESS DOWN ON THE CUP.
CUP IS LEAKING.	MAKE SURE THAT YOUR LID OR BLADE ASSEMBLY IS PROPERLY ASSEMBLED TO THE CUP. LEAKING MAY OCCUR IF IT IS MISALIGNED WHEN TWISTED ONTO THE CUP. TURN THE LID.
UNIT DOESN'T TURN ON.	MAKE SURE THE UNIT IS PLUGGED IN. ROTATE AND PRESS DOWN ON THE CUP TO TURN THE UNIT ON. MAKE SURE THE BLADE ASSEMBLY IS PROPERLY ASSEMBLED TO THE CUP AND THAT IT IS NOT MISALIGNED
UNIT DOESN'T TURN OFF.	UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICAL OUTLET AND CALL CUSTOMER SERVICE FOR SUPPORT.
DOESN'T MIX WELL.	PULSE INGREDIENTS FOR BEST RESULTS. PRESS DOWN ON THE CUP IN SHORT INTERVALS FOR EVEN BLENDING AND CHOPPING. FOR FROZEN INGREDIENTS, PULSE IN SHORT INTERVALS OF 2-5 SECONDS AND REPEAT.
LID/BLADE ASSEMBLY WILL NOT PROPERLY ALIGN TO THE CUP.	SET THE CUP ON A LEVEL SURFACE. PLACE THE LID OR BLADE ASSEMBLY ON TOP OF THE CUP AND ALIGN THE THREADS SO THAT THE LID/BLADES SIT FLAT ON THE CUP. TWIST CLOCKWISE SO THAT THE LID/BLADES EVENLY ALIGN TO THE CUP UNTIL YOU HAVE A TIGHT SEAL.

The above mentioned contents are common fault analysis and troubleshooting, for others, please contact our company Customer Service Department.

CONTACT US:

Customer Service: 1-800-633-3401

Online: www.OmegaJuicers.com/contact-omega-juicers

SMOOTHIE RECIPES

Berry Energy Blend

32 oz Container

- 1-2 Handfuls spinach
- Cup frozen strawberries
- 1 Cup frozen blueberries
- 1 Banana
- Water or non-dairy milk to the max line

Place all ingredients into the container, adding the liquid ingredient last and blend for 30 seconds. Enjoy!

Acai Delight

27 oz Container

- 1 Packet frozen acai puree
- 1 Cup frozen mixed berries
- ½ Frozen banana
- Coconut water to the max line

Place all ingredients into the container, adding the liquid ingredient last and blend for 30 seconds. Enjoy!

Strawberry Coco-Nana

32 oz Container

- 1.5 Cups frozen strawberries
- 1 Frozen banana
- ½ Cup coconut flakes
- 1 tsp. Chia seeds
- Coconut water or coconut milk to the max line

Place all ingredients into the container, adding the liquid ingredient last and blend for 30 seconds. Enjoy!

SMOOTHIE RECIPES

Peanut Butter Pleasure

32 oz Container

- 1 Cup baby kale
- 1 Frozen banana
- 1 Tbsp. Peanut butter
- 1.5 Cups unsweetened almond milk

Place all ingredients into the container, adding the liquid ingredient last and blend for 30 seconds. Enjoy!

Peanut Butter and Jelly Smoothie

32 oz container

- 1 Cup spinach
- 1 Cup blueberries
- ½ Banana (frozen if desired)
- 1.5 tsp. peanut butter
- 1/3 Cup ice cubes
- 1.5 Cups almond milk

Place all ingredients into the container, adding the liquid ingredient last and blend for 30 seconds. Enjoy!

SMOOTHIE RECIPES

Energy Boost Elixer

32 oz Container

- 1 Cup Baby Spinach
- ½ Banana
- 1/3 Cup Frozen Strawberries
- 1 Tbsp Chia Seeds
- ½ tsp Cinnamon
- 1 Scoop of Vanilla Protein Powder of your choosing
- 1.5 Cups Unsweetened Almond Milk

Place all ingredients into the container, adding the liquid ingredient last and blend for 30 seconds. Enjoy!

Matcha More Smoothie

27 oz. container

- 1.5 Cups Frozen Pineapple
- 1 Teaspoon Matcha Green Tea Powder
- 1 Teaspoon Honey
- 1.5 Cups Unsweetened Almond Milk

Place all ingredients into the container, adding the liquid ingredient last and blend for 30 seconds. Enjoy!

Strawberry Banana Oat

32 Oz Container

- 1 Cup Frozen Strawberries
- 1 Frozen Banana
- ½ Cup Rolled Oats
- 1 Teaspoon Honey
- Almond Milk to MAX Line

Place all ingredients into the container, adding the liquid ingredient last and blend for 30 seconds. Enjoy!

SAVORY RECIPES

Butternut Squash Soup

32 oz. Container

- 1 ½ Medium butternut squash, peeled and chopped
- 3 Cloves garlic, minced
- 3 tbsp. Leaves fresh parsley
- 10 Leaves fresh sage
- ½ tbsp. Garlic powder
- 2 tbsp. Olive oil
- 1.5 Cups water

Directions:

- Preheat Oven to 400 Degrees
- Mix olive oil, parsley, sage, salt, pepper, garlic powder and fresh garlic together
- Add the squash and coat in the mixture
- Transfer the squash to a baking dish and roast for 50-55 minutes, or until the squash is tender.
- Let the Squash Cool for 5 to 10 minutes.

Add all the ingredients to the 32 oz. container and blend for 30 to 45 seconds.
Serve and Enjoy!

Balsamic Vinaigrette Dressing

27 oz Container

- 1/4 Cup olive oil
- 1 tsp. Dijon
- ½ Cup balsamic vinegar
- 1 tsp. honey mustard
- Sprinkle of italian seasoning

Place all ingredients into the container and blend for 30 seconds. Enjoy!

TABLE DES MATIÈRES

Merci _____	16
Mesures de protection importantes _____	17
Pièces et fonctions _____	20
Mode d'emploi _____	21
Entretien _____	23
Indices de sécurité _____	24
Dépannage _____	24
Guide de recettes _____	25



MERCI!

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 guident. 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!

Veillez nous joindre sur :

INSTAGRAM @OmegaJuicing

FACEBOOK @OmegaJuicers

POUR ENREGISTRER VOTRE PRODUIT, VEUILLEZ VISITER :

www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

POUR LES RECETTES, VISITEZ :

www.omegajuicers.com/recipes

SERVICE À LA CLIENTÈLE :

Veillez composer le **1 800 633-3401**

ou visiter le site : **www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers**

Une fois que vous avez utilisé votre produit Omega, nous vous prions de bien vouloir évaluer l'appareil sur **www.OmegaJuicers.com**

MESURES DE PROTECTION ET AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

⚠ AVERTISSEMENT : POUR VOTRE SÉCURITÉ, LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE MÉLANGEUR OMEGA. Un manque à se conformer à ces instructions peut :

- Causer un incendie, un choc électrique ou une blessure grave.
- Causer un mauvais fonctionnement ou une défaillance technique, réduire la durée de vie du moteur ou annuler toute garantie applicable.

SÉCURITÉ EN MATIÈRE D'ÉLECTRICITÉ

Cet appareil contient un moteur électrique et doit être branché correctement dans une prise mise à la terre pour une utilisation en toute sécurité. Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, il faut toujours prendre des précautions de base, y compris les suivantes :


- **ATTENTION** : CHOC ÉLECTRIQUE. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le corps principal (moteur) dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne branchez ou débranchez pas avec les mains mouillées.
- N'utilisez pas l'interrupteur avec les mains mouillées.
- Ne mouillez pas la base ou l'interrupteur. Faites attention à ne pas laisser un liquide ou d'autres substances pénétrer dans l'interrupteur de l'appareil.
- Ne branchez pas le cordon d'alimentation dans une prise électrique dont la tension est supérieure à celle stipulée.
- Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes ou pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir.
- Branchez le cordon d'alimentation fermement dans une prise murale mise à la terre.
- N'utilisez pas un 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. Veuillez retourner l'appareil au fabricant pour un examen, une réparation, un réglage électrique/mécanique ou un remplacement (voir la garantie).
- Éteignez l'appareil (appuyez sur/passez à OFF [ARRÊT]) avant de retirer la fiche de la prise. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté et retirez la fiche de la prise avant d'assembler, démonter ou nettoyer l'appareil et lorsqu'il n'est pas utilisé.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

Lorsque vous utilisez votre mélangeur Omega, veuillez respecter les précautions supplémentaires suivantes :

- **ATTENTION** : LES LAMES SONT AIGUISÉES. Pour éviter les blessures, faites preuve de prudence lorsque vous manipulez les lames et ne touchez pas le tranchant des lames. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Ne placez pas les doigts ou autres objets dans l'appareil lorsqu'il fonctionne.

- **ATTENTION** : SIGNES DE SURCHAUFFE. Si l'appareil émet une odeur désagréable, une chaleur excessive ou de la fumée, interrompez immédiatement son utilisation et communiquez avec le centre de service à la clientèle local. (Remarque : Il se peut que les nouveaux appareils émettent une certaine odeur qui disparaîtra naturellement au cours du temps.)
- **ATTENTION** : NE FAITES PAS MARCHER L'APPAREIL SI LE TUBE D'AÉRATION EST BLOQUÉ, PUISQUE LA PRESSION POURRAIT AUGMENTER ET CAUSER LA DÉFAILLANCE DU BOL. Des blessures pourraient en résulter.
- Prenez des précautions lorsque vous portez une cravate, un collier, une écharpe ou autre article vestimentaire ou accessoire similaire, pour éviter qu'il(elle) s'entremêle.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne tentez pas de déplacer la base, de démonter les pièces et n'essayez pas de les verrouiller, pendant que l'appareil est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de trente (30) minutes de suite. Cela pourrait entraîner une panne de moteur causée par une surchauffe. Laissez refroidir pendant cinq (5) minutes avant de continuer d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne placez pas à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four ou four à micro-ondes chauffé.
- **ATTENTION** : UNE SURVEILLANCE ÉTROITE EST DE RIGUEUR LORSQUE L'APPAREIL EST UTILISÉ PAR OU À PROXIMITÉ DES ENFANTS OU D'AUTRES PERSONNES DONT LES CAPACITÉS MENTALES OU PHYSIQUES SONT LIMITÉES.

 **AVERTISSEMENT** : L'UTILISATION D'ACCESSOIRES NON VENDUS PAR LE FABRICANT RISQUE DE CAUSER UN INCENDIE, UN CHOC ÉLECTRIQUE OU DES BLESSURES.

NETTOYAGE EN TOUTE SÉCURITÉ

Lorsque vous nettoyez votre mélangeur Omega, veuillez respecter les précautions supplémentaires suivantes :

- **ATTENTION** : DÉBRANCHEZ AVANT DE NETTOYER. Débranchez toujours l'appareil avant toute utilisation ou assemblage.
- Ne placez pas l'appareil dans un lave-vaisselle, un séchoir, un four à micro-ondes ou autre appareil similaire.
- Ne lavez pas l'appareil à une température élevée de 80° C (176° F) ou plus. Cela pourrait entraîner une défaillance ou déformation des pièces.

TOUS LES UTILISATEURS DE CET APPAREIL DOIVENT LIRE ET COMPRENDRE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT TOUTE UTILISATION.

Pour obtenir des renseignements supplémentaires ou pour communiquer avec un centre de service à la clientèle autorisé, veuillez visiter le site : www.omegajuciers.com

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

NE BRANCHEZ OU DÉBRANCHEZ PAS AVEC LES MAINS MOUILLÉES.

Cela pourrait entraîner un choc électrique ou une blessure.

N'UTILISEZ PAS AVEC UNE TENSION AUTRE QUE NOMINALE.

Cela pourrait entraîner un choc électrique, un incendie ou un rendement anormal.

Si la tension est différente, elle peut raccourcir la vie du moteur ou causer une panne.

BRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION CORRECTEMENT ET ENFONCEZ-LE BIEN DANS UNE PRISE MURALE

Sinon cela pourrait entraîner un choc électrique ou un incendie.

NE MODIFIEZ JAMAIS L'APPAREIL. EN OUTRE, NE LE DÉMONTÉZ OU RÉPAREZ PAS VOUS-MÊME.

N'INSÉREZ PAS LES DOIGTS, DES SUBSTANCES OU CORPS ÉTRANGERS TELS QUE DES BROCHES

DANS LES ESPACES OU TROUS DE LA BASE. Cela pourrait entraîner un choc électrique, un incendie

ou une défaillance. Pour toute assistance technique, veuillez contacter le centre de service à la clientèle local autorisé.

NE MOUILLEZ PAS LA BASE OU NE L'ÉCLABOUSSEZ PAS AVEC DE L'EAU.

Faites attention à ne pas laisser un liquide ou une autre substance quelconque pénétrer dans l'interrupteur de l'appareil.

LORSQUE LE FIL DU CORDON D'ALIMENTATION EST CASSÉ OU ENDOMMAGÉ OU QUE LA FICHE DEVIENT PARTIELLEMENT LÂCHE, NE FAITES PAS FONCTIONNER L'APPAREIL. Cela pourrait entraîner un choc électrique, un incendie ou des blessures.

POUR VOTRE SÉCURITÉ, VOUS DEVEZ EFFECTUER UN BRANCHEMENT AVEC MISE À LA TERRE; N'EFFECTUEZ PAS LA MISE À LA TERRE SUR UNE CONDUITE DE GAZ, UNE CONDUITE D'EAU EN PLASTIQUE, UN CORDON DE TÉLÉPHONE, ETC.

Cela pourrait entraîner un choc électrique, un incendie ou un mauvais fonctionnement et une explosion. Veuillez à utiliser la prise avec une mise à la terre.

LORSQUE VOUS DÉTECTEZ UNE FUITE DE GAZ, N'INSÉREZ PAS LE CORDON D'ALIMENTATION DANS SA PRISE. OUVREZ LA FENÊTRE POUR AÉRER COMPLÈTEMENT ET IMMÉDIATEMENT.

Sinon, cela pourrait causer une blessure ou une défaillance. NE PLACEZ JAMAIS UN DOIGT, UNE

FOURCHETTE OU UNE CUILLÈRE, ETC. DANS LE MÉLANGEUR. Cela pourrait entraîner une blessure ou une défaillance.

PENDANT L'UTILISATION, NE TENTEZ PAS DE DÉPLACER LA BASE, DE DÉMONTER LES PIÈCES ET N'ESSAYEZ PAS DE LES VERROUILLER.

Cela pourrait entraîner une blessure ou une défaillance.

Si une intervention est nécessaire, éteignez d'abord, puis débranchez le cordon d'alimentation.

LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL, PRENEZ SOIN DE NE PAS LAISSER UNE CRAVATE, UN LONG COLLIER, UNE ÉCHARPE, ETC. S'ENTREMÊLER DANS LA GOULOTTE D'ALIMENTATION.

Cela pourrait entraîner une blessure, une défaillance ou une panne.

PLACEZ L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE.

Sinon, cela pourrait entraîner une blessure ou une défaillance.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL PENDANT PLUS DE 10 MINUTES DE SUITE.

Cela pourrait entraîner une panne de moteur causée par une surchauffe. Laissez-le refroidir suffisamment pendant 30 minutes et utilisez-le à nouveau.

NE PERMETTEZ PAS AU PRODUIT D'ÊTRE FORTEMENT COGNÉ ET NE LE LAISSEZ PAS TOMBER.

Cela pourrait entraîner un choc électrique, un incendie ou des dommages.

SI L'APPAREIL ÉMET UNE ODEUR DÉSAGRÉABLE, UNE CHALEUR EXCESSIVE OU DE LA FUMÉE, INTERROMPEZ IMMÉDIATEMENT SON UTILISATION ET CONTACTEZ LE CENTRE DE SERVICE À LA CLIENTÈLE LOCAL.

Lorsque vous utilisez un nouvel appareil, il émet une odeur qui disparaît naturellement au cours du temps.

NE LAVEZ PAS L'APPAREIL À UNE TEMPÉRATURE ÉLEVÉE DE 80 °C (176 °F) OU PLUS. NE PLACEZ PAS L'APPAREIL DANS UN LAVE-VAISSELLE, UN SÉCHOIR OU UN FOUR À MICRO-ONDES, ETC.

Cela pourrait entraîner une défaillance ou déformer les pièces.

LORSQUE VOUS DÉPLACEZ L'APPAREIL, VEILLEZ À LE FAIRE EN TENANT FERMEMENT LES PRISES EN BAS DE LA BASE DES DEUX MAINS.

Si vous tentez de tenir le bol ou le rebord de la base, la base tombe et entraîne une blessure ou défaillance.

MODE D'EMPLOI

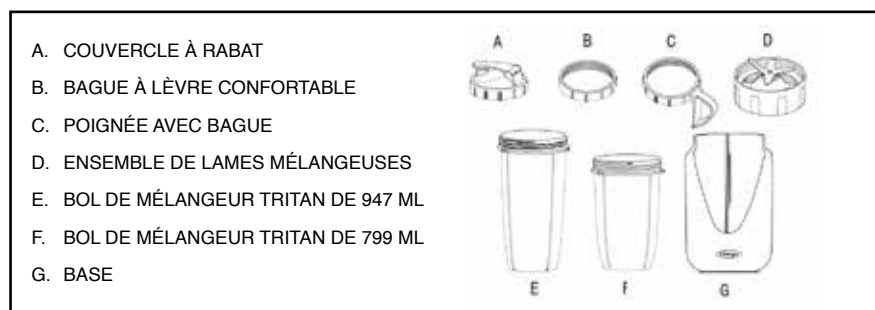
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant d'utiliser le produit.

Utilisation de l'appareil Ce produit est doté d'un double système de sécurité.

Le produit ne pourra pas se mettre en marche avant que toutes les pièces et composants soient assemblés correctement. Le produit a également un cycle mélangeur autominuté de 45 secondes. Après avoir mélangé pendant 45 secondes, il s'éteindra automatiquement.

Veuillez installer et utiliser le produit comme suit :

LE PRODUIT PEUT VARIER LÉGÈREMENT DES ILLUSTRATIONS



Cet appareil est conçu pour un USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. Il peut être branché dans une prise électrique c.a. (courant résidentiel ordinaire). N'utilisez aucune autre prise électrique.

FICHE DE CORDON ÉLECTRIQUE

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 est conçue pour s'enfoncer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inversez-la et essayez à nouveau. Si elle ne s'enfonce toujours pas complètement, contactez un électricien accrédité. Ne tentez pas de modifier la fiche d'une manière quelconque.

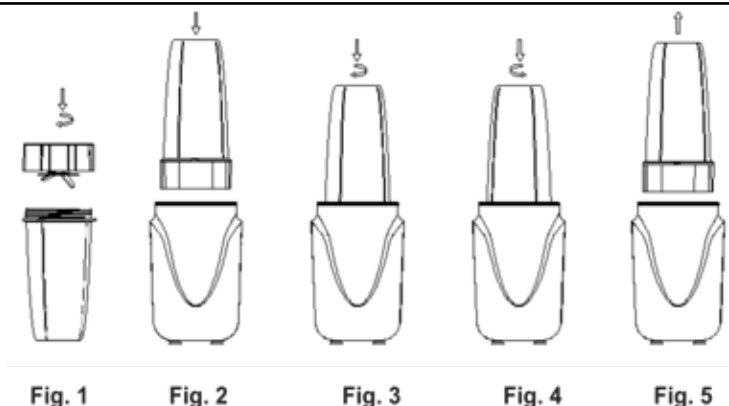
CONSIGNES RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION COURT

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques résultant d'un emmêlement ou d'un trébuchement sur un cordon plus long.

Vous pouvez utiliser des cordons d'alimentation électrique amovibles plus longs ou une rallonge si vous le faites en faisant preuve de prudence. Si vous utilisez un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge :

- 1) Les caractéristiques électriques nominales marquées sur le cordon ou la rallonge doivent être au moins égales aux caractéristiques électriques nominales de l'appareil et
- 2) Le cordon plus long doit être placé de façon à ce qu'il ne passe pas par-dessus le revêtement de comptoir ou plateau de table là où un enfant pourrait le tirer ou une personne pourrait trébucher dessus par accident.

UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR



IMPORTANT : Assurez-vous que la base à moteur est branchée pour l'utilisation.

LE MÉLANGEUR NE MÉLANGERA QUE PENDANT 45 SECONDES DE SUITE. APRÈS AVOIR MÉLANGÉ PENDANT 45 SECONDES, IL INTERROMPRA AUTOMATIQUÉMENT LE CYCLE MÉLANGEUR. NE REMPLISSEZ PAS AU-DESSUS DE LA LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMUM.

AVIS : Le détendeur de pression automatique est situé sur le dessus des bols de 799 ml et 947 ml et est conçu pour libérer toute pression accumulée à l'intérieur du bol, pendant qu'il mélange les ingrédients pour recettes chaudes ou froides. Il se peut que de petites gouttelettes apparaissent à l'intérieur du bol au fur et à mesure que la pression monte et que l'air est libéré pendant le mélange.

1. Appuyez une fois sur la petite bosse surélevée sur le dessus du détendeur dans le bol pour vous assurer qu'il repose complètement à l'intérieur. Il est très important que le détendeur soit inséré complètement. La bague plate en bas du détendeur qui repose à l'intérieur du bol doit être placée par-dessus les nervures qui entourent l'ouverture à l'intérieur du bol. Si le détendeur n'est pas inséré complètement ou correctement, le bol fuira.
2. Placez la base à moteur sur une surface propre, sèche et de niveau, telle qu'un revêtement de comptoir ou plateau de table.
3. Ajoutez les ingrédients au bol.
4. Placez l'ensemble de lames sur le bol et tournez-le fermement de façon à obtenir une fermeture hermétique. (Fig. 1)
5. Mettez le bol à l'envers et placez-le sur la base à moteur, en alignant les languettes du bol et la base à moteur. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre; l'appareil est prêt pour l'utilisation (Fig. 2)
6. Appuyez sur le haut du bol à intervalles brefs pour l'activer. (Fig. 3)
7. Une fois que vous avez obtenu la consistance souhaitée, arrêtez l'appareil en retirant votre main du dessus du bol. Attendez que le moteur arrête de tourner. Ensuite, tournez le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 4) et tirez directement vers le haut pour le retirer. (Fig. 5)
8. S'il est difficile de retirer l'ensemble de lames mélangeuses du bol après le mélange, poussez le détendeur vers le côté une fois afin de libérer la pression à l'intérieur du bol. Retirez l'ensemble de lames mélangeuses.

REMARQUE : Ne remplissez pas trop! Pour éviter les déversements, n'ajoutez pas d'ingrédients au-dessus

8. Remettez le bol à l'endroit et retirez l'ensemble de lames mélangeuses en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Veillez à ranger l'ensemble de lames mélangeuses en le fixant à un bol vide lorsqu'il n'est pas utilisé.
9. Placez le couvercle à rabat sur le bol, tournez pour le fermer hermétiquement et régalez-vous!
10. Assurez-vous que la base à moteur est débranchée lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

DESCRIPTION DES FONCTIONS DE L'ENSEMBLE DE LAMES MÉLANGEUSES :

1. L'ensemble de lames mélangeuses convient aux bols de mélangeur de 947 ml et 799 ml
2. L'ensemble de lames mélangeuses peut préparer des boissons fouettées aux fruits, laits frappés, trempettes et assaisonnements nutritifs!

PRÉPARATION DE BOISSONS FOUETTÉES NUTRITIVES :

1. Préparez les fruits et légumes en les hachant en morceaux de taille moyenne.
2. Placez-les dans un bol et ajoutez le liquide de votre choix, l'eau, le lait, les laits non laitiers et l'eau de noix de coco sont tous suggérés.
3. N'oubliez pas de ne pas remplir au-dessus de la ligne de remplissage MAX.
4. Ajoutez de la glace au besoin.
5. Mélangez pendant 20 à 30 secondes et régalez-vous!

ATTENTION : NE traitez PAS les ingrédients secs sans ajouter de liquide dans le bol.
Ce produit n'est pas conçu pour un mélange à sec.

SOIN ET ENTRETIEN

COMMENT NETTOYER

ATTENTION : Assurez-vous que la base contenant le moteur est débranchée de la source d'alimentation électrique avant d'insérer ou de retirer un accessoire quelconque et avant le nettoyage.

ATTENTION : N'immergez PAS la base contenant le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Séparez/retirez toutes les pièces l'une de l'autre.
2. Nettoyez la base contenant le moteur avec un linge humide et essuyez pour sécher.
3. Retirez les petites soupapes en plastique du bas des bols de mélangeur et placez les couvercles et bols sur la grille supérieure du lave-vaisselle. Lavez en cycle normal (ne lavez pas en cycle assainissement). NE lavez PAS l'ensemble de lames mélangeuses dans le lave-vaisselle, puisque les températures élevées pourraient déformer les joints d'étanchéité.

Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez l'ensemble de lames mélangeuses puisqu'elles sont très tranchantes.

NETTOYAGE DU DÉTENDUEUR DE PRESSION :

1. Retirez le détendeur de pression du bol de mélangeur en saisissant le haut et en le tirant à travers l'ouverture.
2. Lavez le détendeur à la main à l'eau chaude et détergent à vaisselle.
3. Insérez à nouveau le détendeur dans l'ouverture.
4. Des détendeurs supplémentaires sont compris; remplacez-les selon les besoins.

COMMENT ENTREPOSER/RÉINITIALISER LE THERMOSTAT DU MOTEUR

Pour réinitialiser l'appareil, suivez la procédure de réinitialisation suivante :

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
2. Retirez et videz le bol et assurez-vous qu'aucun aliment n'entrave les lames tranchantes.
3. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes.
4. Installez à nouveau le bol sur la base et rebranchez l'appareil dans la prise de courant.
5. Continuez d'utiliser l'appareil comme avant, tout en veillant à ne pas dépasser les capacités maximum recommandées.

INDICES DE SÉCURITÉ

TENSION NOMINALE	120 V~
PUISSANCE NOMINALE	1 000 W
FRÉQUENCE NOMINALE	60 HZ
DURÉE DE FONCTIONNEMENT CONTINU	≤ 45 secondes

DÉPANNAGE

PROBLÈMES	RAISONS POSSIBLES ET SOLUTIONS
LE MOTEUR NE DÉMARRE PAS OU L'ACCESSOIRE NE TOURNE PAS.	POUR LES BOLS, ASSUREZ-VOUS QUE LES LANGUETTES REPOSENT DANS LES FENTES ET SONT TOURNÉES DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE.
LES ALIMENTS NE SONT PAS HACHÉS UNIFORMÉMENT	VOUS ESSAYEZ D'HACHER TROP D'ALIMENTS À LA FOIS OU VOUS N'UTILISEZ PAS LA FONCTION D'IMPULSION CORRECTEMENT. RÉDUISEZ LA QUANTITÉ D'ALIMENTS DANS LE BOL.
LES ALIMENTS SONT HACHÉS EN TROP PETITS MORCEAUX OU SONT TROP AQUEUX.	LES ALIMENTS ONT ÉTÉ SURTRAITÉS. UTILISEZ DES IMPULSIONS COURTES POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS. APPUYEZ SUR LE BOL.
LE BOL FUIT.	ASSUREZ-VOUS QUE LE COUVERCLE OU L'ENSEMBLE DE LAMES EST ASSEMBLÉ CORRECTEMENT SUR LE BOL. UNE FUITE PEUT SE PRODUIRE SI L'UN OU L'AUTRE EST MAL ALIGNÉ QUAND VOUS LE TOURNEZ SUR LE BOL. TOURNEZ LE COUVERCLE.
L'APPAREIL NE SE MET PAS EN MARCHÉ.	ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST BRANCHÉ. TOURNEZ ET APPUYEZ SUR LE BOL POUR METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ. ASSUREZ-VOUS QUE L'ENSEMBLE DE LAMES EST CORRECTEMENT ASSEMBLÉ SUR LE BOL ET QU'IL N'EST PAS MAL ALIGNÉ
L'APPAREIL NE S'ÉTEINT PAS.	DÉBRANCHEZ LE CORDON D'ALIMENTATION DE LA PRISE DE COURANT ET APPELEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE POUR UNE ASSISTANCE.
NE MÉLANGE PAS BIEN.	UTILISEZ LA FONCTION D'IMPULSION POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS. APPUYEZ SUR LE BOL À INTERVALLES COURTS POUR UN MÉLANGE ET HACHAGE UNIFORMES. POUR LES INGRÉDIENTS CONGELÉS, UTILISEZ LA FONCTION D'IMPULSION À INTERVALLES COURTS DE 2 À 5 SECONDES ET RÉPÉTEZ.
LE COUVERCLE/L'ENSEMBLE DE LAMES NE S'ALIGNENT PAS CORRECTEMENT SUR LE BOL.	PLACEZ LE BOL SUR UNE SURFACE DE NIVEAU. PLACEZ LE COUVERCLE OU L'ENSEMBLE DE LAMES SUR LE DESSUS DU BOL ET ALIGNEZ LE FILETAGE, DE FAÇON À CE QUE LE COUVERCLE/L'ENSEMBLE DE LAMES REPOSE À PLAT SUR LE BOL. TOURNEZ DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE DE FAÇON À CE QUE LE COUVERCLE/L'ENSEMBLE DE LAMES S'ALIGNENT UNIFORMÉMENT SUR LE BOL POUR OBTENIR UNE FERMETURE HERMÉTIQUE.

Les éléments précédents représentent une analyse des problèmes et un dépannage ordinaires, pour toute autre question, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle.

CONTACTEZ-NOUS :

Service à la clientèle : 1 800 633-3401

En ligne : www.OmegaJuicers.com/contact-omega-juicers

RECETTES DE BOISSONS FOUETTÉES

Mélange énergétique de baies

Bol de 947 ml

- 1 à 2 poignée(s) d'épinards
- 1 tasse de fraises congelées
- 1 tasse de bleuets congelés
- 1 banane
- Eau ou lait non laitier jusqu'à la ligne MAX.

Placez tous les ingrédients dans le bol, en ajoutant l'ingrédient liquide en dernier et mélangez pendant 30 secondes. Savourez!

Délices d'açaï

Bol de 799 ml

- 1 paquet de purée d'açaï congelé
- 1 tasse de baies mélangées congelées
- ½ tasse de banane congelée
- Eau de noix de coco jusqu' la ligne MAX.

Placez tous les ingrédients dans le bol, en ajoutant l'ingrédient liquide en dernier et mélangez pendant 30 secondes. Savourez!

Coco-Nana aux fraises

Bol de 947 ml

- 1,5 tasse de fraises congelées
- 1 tasse de banane congelée
- ½ tasse de flocons de noix de coco
- 1 c. à thé de graines de chia
- Eau de noix de coco ou lait de noix de coco jusqu'à la ligne MAX.

Placez tous les ingrédients dans le bol, en ajoutant l'ingrédient liquide en dernier et mélangez pendant 30 secondes. Savourez!

RECETTES DE BOISSONS FOUETTÉES

Plaisir beurré d'arachide

Bol de 947 ml

- 1 tasse de jeune chou vert
- 1 tasse de banane congelée
- 1 c. à table de beurre d'arachide
- 1,5 tasse de lait d'amande non sucré

Placez tous les ingrédients dans le bol, en ajoutant l'ingrédient liquide en dernier et mélangez pendant 30 secondes. Savourez!

Boisson fouettée au beurre d'arachide et à la gelée

Bol de 947 ml

- 1 tasse d'épinards
- 1 tasse de bleuets
- ½ tasse de banane (congelée si vous le souhaitez)
- 1,5 c. à thé de beurre d'arachide
- 1/3 tasse de glaçons
- 1,5 tasse de lait d'amande

Placez tous les ingrédients dans le bol, en ajoutant l'ingrédient liquide en dernier et mélangez pendant 30 secondes. Savourez!

RECETTES DE BOISSONS FOUETTÉES

Élixir stimulant énergétique

Bol de 947 ml

- 1 tasse de jeunes épinards
- ½ banane
- tasse de fraises congelées
- 1 c. à table de graines de chia
- ½ c. à thé de cannelle
- 1 cuillerée de poudre de protéine à la vanille de votre choix
- 1,5 tasse de lait d'amande non sucré

Placez tous les ingrédients dans le bol, en ajoutant l'ingrédient liquide en dernier et mélangez pendant 30 secondes. Régalez-vous!

Boissons fouettées Matcha More

Bol de 799 ml

- 1,5 tasse d'ananas congelé
- 1 c. à thé de poudre de thé vert Matcha
- 1 c. à thé de miel
- 1,5 tasse de lait d'amande non sucré

Placez tous les ingrédients dans le bol, en ajoutant l'ingrédient liquide en dernier et mélangez pendant 30 secondes. Régalez-vous!

Avoine aux fraises et bananes

Bol de 947 ml

- 1 tasse de fraises congelées
- 1 banane congelée
- ½ tasse de flocons d'avoine
- 1 c. à thé de miel
- Lait d'amande jusqu'à la ligne MAX.

Placez tous les ingrédients dans le bol, en ajoutant l'ingrédient liquide en dernier et mélangez pendant 30 secondes. Régalez-vous!

RECETTES DÉLICIEUSES

Soupe de courge musquée

Bol de 947 ml

- 1½ courge musquée moyenne, épluchée et hachée
- 3 gousses d'ail, hachées fin
- 3 c. à table de feuilles de persil frais
- 10 feuilles de sauge fraîche
- ½ c. à table de poudre d'ail
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1,5 tasse d'eau

Mode d'emploi :

- Préchauffez le four à 204 °C
- Mélangez l'huile d'olive, le persil, la sauge, le sel, le poivre, la poudre d'ail et l'ail frais
- Ajoutez la courge et enrobez-la du mélange
- Transférez la courge dans un plat de cuisson et faites rôtir pendant 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce que la courge soit tendre.
- Laissez la courge refroidir pendant 5 à 10 minutes.
- Ajoutez tous les ingrédients dans le bol de 947 ml et mélangez pendant 30 à 45 secondes.
- Servez et régalez-vous!

Sauce de vinaigrette balsamique

Bol de 799 ml

- ¼ tasse d'huile d'olive
- 1 c. à thé moutarde de Dijon
- ½ tasse de vinaigre balsamique
- 1 c. à thé de moutarde au miel
- Saupoudrez un assaisonnement italien

Placez tous les ingrédients dans le bol et mélangez pendant 30 secondes. Savourez!

CONTENIDO

Agradecimiento _____	30
Disposiciones de seguridad importantes _____	31
Piezas, partes y funciones _____	34
Instrucciones de uso _____	35
Mantenimiento _____	37
Índice de seguridad _____	38
Solución de problemas _____	38
Guía de recetas _____	39



¡GRACIAS!

FELICITACIONES por la compra de tu nuevo producto Omega.

En Omega nos esforzamos por desarrollar máquinas tecnológicamente avanzadas que brinden de la forma natural más pura, valor nutricional y sabor de la más alta clase. Nos motivan ustedes por su respaldo a nuestra marca. Su entusiasmo nos ayuda a continuar reinventando y renovando nuestra línea de extractores de jugo, licuadoras de alta velocidad y equipos para bebidas. ¡Nuestro equipo en Omega agradece el respaldo que nos han dado por más de 50 años!

Acompáñanos en:

INSTAGRAM @OmegaJuicing

FACEBOOK @OmegaJuicers

PARA REGISTRAR EL PRODUCTO, VISITAR:

www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

PARA RECETAS, VISITAR:

www.omegajuicers.com/recipes

PARA SERVICIO AL CLIENTE:

Llamar al **1-800-633-3401**

visitar: www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers

Luego de usar tu equipo Omega, te pedimos que, por favor,
des tu calificación en www.OmegaJuicers.com

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES E INSTRUCCIONES DE PRECAUCIÓN

⚠ ADVERTENCIA: PARA TU SEGURIDAD, LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR TU LICUADORA OMEGA. No cumplir con estas instrucciones pudiera causar:

- Incendio, descarga eléctrica o lesiones graves.
- Mal funcionamiento o fallas técnicas, reducción de la vida útil del motor o nulidad de la garantía aplicable.

SEGURIDAD DEL SISTEMA ELÉCTRICO

Este dispositivo contiene un motor eléctrico y para usarlo con seguridad tiene que enchufarse bien a un tomacorriente con conexión a tierra. Al usar cualquier electrodomésticos deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:


- **PRECAUCIÓN: DESCARGA ELÉCTRICA.** Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerjas el cable, el enchufe ni el cuerpo (motor) en agua u otro líquido.
- No conectar ni desconectar con las manos mojadas o húmedas.
- No operar el interruptor con las manos mojadas o húmedas.
- No dejar que el agua llegue a la base o al interruptor. Tener cuidado de no dejar que ningún líquido u otra sustancia caiga en el interruptor de este equipo.
- No enchufar el cable eléctrico en un tomacorriente que tenga voltaje mayor al especificado.
- No dejar que el cable entre en contacto con superficies calientes ni cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
- Enchufar bien el cable eléctrico en un tomacorriente de pared con conexión a tierra.
- No operar ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, ni después de que funcione mal o se haya caído o dañado de cualquier manera. Devolver el electrodoméstico al fabricante para examen, reparación, ajuste eléctrico o mecánico, o reposición (consultar la garantía).
- Antes de retirar el enchufe del tomacorriente, apagar el equipo (presionar/interruptor OFF). Garantizar que el motor se detenga por completo y retirar el enchufe del tomacorriente antes de armar, desarmar o limpiar, y cuando no esté en uso.

SEGURIDAD GENERAL

Al usar la licuadora Omega, tomar las siguientes precauciones de seguridad adicionales:

- **PRECAUCIÓN: LAS CUCHILLAS ESTÁN AFILADAS.** Para evitar lesiones, proceder con cuidado al manipular las cuchillas y no tocar sus filos. Evitar el contacto con partes o piezas móviles. No poner los dedos ni objetos dentro del equipo mientras esté funcionando.

- **PRECAUCIÓN: INDICIOS DE SOBRECALENTAMIENTO.** Si el equipo desprende un olor desagradable, calor excesivo o humo, dejar inmediatamente de usarlo y comunicarse con el centro local de atención al cliente. (Nota: Los equipos nuevos pudieran despedir algún olor que desaparecerá con naturalidad al pasar el tiempo.)
- **PRECAUCIÓN: NO DEJAR QUE EL EQUIPO FUNCIONE CON EL TUBO DE VENTILACIÓN BLOQUEADO, YA QUE LA PRESIÓN PUDIERA INCREMENTARSE Y PROVOCAR FALLA DEL ENVASE.** Así mismo pudiera sobrevenir lesión personal.
- Ser cuidadoso al usar corbata, collar, bufanda u otras prendas o accesorios similares, para asegurar que no acaben enredándose.
- Colocar el equipo sobre una superficie plana y estable.
- Si el equipo está encendido, no intentar mover la base ni desmontar piezas o partes, ni tratar de bloquearlas.
- No operar este equipo por más de treinta (30) minutos cada vez. Esto puede causar falla del motor por sobrecalentamiento. Dejar que pasen cinco (5) minutos para que el equipo se enfríe antes de continuar usándolo.
- No usar en exteriores.
- No colocar sobre o cerca de gas caliente, quemador eléctrico o estufa ni en horno calentado, incluso de microondas.
- **PRECAUCIÓN: ES NECESARIO VIGILAR CERCA AL USARSE POR O CERCA DE NIÑOS U OTRAS PERSONAS CON CAPACIDAD MENTAL O FÍSICA LIMITADA.**

 **ADVERTENCIA:** EL USO DE ACCESORIOS NO VENDIDOS POR EL FABRICANTE PUEDE CAUSAR INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA O LESIONES.

SEGURIDAD AL LIMPIAR

Al limpiar la licuadora Omega, tomar las siguientes precauciones de seguridad adicionales:

- **PRECAUCIÓN: DESENCHUFAR ANTES DE LIMPIAR.** Antes de limpiar o armar, siempre hay que desconectar el equipo.
- No colocar este electrodoméstico en lavaplatos, secadora, microondas u otros equipos similares.
- No lavarlo a temperaturas altas de 176 °F (80 °C) o más. Esto pudiera causar fallas o deformar piezas o partes.

TODOS LOS USUARIOS DE ESTE ELECTRODOMÉSTICO TIENEN QUE LEER Y COMPRENDER ESTAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD ANTES DE OPERARLO.

Para más información, o para comunicarse con un Centro de Atención al Cliente, visitar: www.omegajuicers.com

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO EN EL HOGAR.

DISPOSICIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES E INSTRUCCIONES DE PRECAUCIÓN

NO ENCHUFAR NI DEENCHUFAR CON LAS MANOS HÚMEDAS O MOJADAS.

Esto pudiera causar descarga eléctrica o lesión.

NO USAR CON VOLTAJE DISTINTO AL INDICADO.

Esto pudiera causar descarga eléctrica, incendio o funcionamiento anormal.

Si el voltaje es diferente al nominal, pudiera acortar la vida útil del motor o causar fallas.

ENCHUFA CORRECTAMENTE EL CABLE ELÉCTRICO Y AJÚSTALO BIEN A PRESIÓN EN UN TOMACORRIENTE.

Esto pudiera causar descarga eléctrica o incendio.

JAMÁS ALTERES EL ELECTRODOMÉSTICO. TAMPOCO DEBES DESARMARLO NI REPARARLO POR TÍ MISMO. NO INSERTAR LOS DEDOS, SUSTANCIAS U OBJETOS EXTRAÑOS, COMO PINES, EN LOS ESPACIOS U ORIFICIOS DE LA BASE. Esto pudiera causar incendio, descarga eléctrica o falla. Para soporte técnico, comunícate con el Centro de Atención al Cliente de tu localidad.

NO HUMEDEZCAS LA BASE NI LA SALPIQUES.

Ten cuidado de no dejar que ningún líquido u otra sustancia caiga en el interruptor de este equipo.

SI EL CABLE ELÉCTRICO ESTÁ ROTO O DAÑADO, O EL ENCHUFE SE AFLOJA, NO OPERES EL EQUIPO.

Esto puede causar descarga eléctrica, incendio o lesión.

POR SEGURIDAD TIENE QUE HABER CONEXIÓN A TIERRA, PERO NO SOBRE TUBERÍA DE GAS O PLÁSTICA PARA AGUA, CABLES TELEFÓNICOS Y OTROS ELEMENTOS SIMILARES..

Esto pudiera causar descarga eléctrica, incendio, mal funcionamiento o explosión. Asegura que el tomacorriente a usar tenga conexión a tierra.

AL DETECTAR UNA FUGA DE GAS, NO INSERTES EL CABLE ELÉCTRICO EN SU RANURA. ABRE DE INMEDIATO LA VENTANA PARA VENTILAR COMPLETAMENTE.

Esto pudiera causar lesión o falla.

NO INTRODUCIR NUNCA UN DEDO, UN TENEDOR, UNA CUCHARA U OTRO OBJETO EN LA LICUADORA.

Esto pudiera causar lesión o falla.

DURANTE LA OPERACIÓN, NO INTENTAR MOVER LA BASE NI DESMONTAR PIEZAS O PARTES, NI TRATAR DE BLOQUEARLAS.

Esto pudiera causar lesión o falla. En caso de ser necesario, apagar primero el equipo y desenchufar el cable eléctrico.

AL USAR EL ELECTRODOMÉSTICO, CUIDAR QUE LAS CORBATAS, COLLARES, BUFANDAS Y COSAS POR EL ESTILO NO SE ENREDEN CON EL TUBO DE SUMINISTRO.

No hacerlo pudiera causar lesión, falla o rotura.

COLOCAR EL ELECTRODOMÉSTICO SOBRE UNA SUPERFICIE PLANA Y ESTABLE.

Lo contrario pudiera causar lesión o falla.

NO OPERAR EL ELECTRODOMÉSTICO POR MÁS DE 10 MINUTOS SEGUIDOS.

Esto pudiera causar falla del motor por sobrecalentamiento. Refrescarlo bien por 30 minutos y reiniciar la operación.

NO PERMITIR QUE EL EQUIPO SE AFECTE POR UN GOLPE FUERTE NI DEJARLO CAER.

Esto pudiera causar descargas eléctricas, incendios o daños.

SI EL ELECTRODOMÉSTICO DESPIDE MAL OLOR, SE RECALIENTA O ECHA HUMO, DEJAR INMEDIATAMENTE DE USARLO Y COMUNICARSE CON EL CENTRO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE LA LOCALIDAD.

Al usar un electrodoméstico nuevo, este despide un olor que desaparece con naturalidad al pasar el tiempo.

NO LAVAR EL EQUIPO A TEMPERATURAS ALTAS DE 176 °F (80 °C) O MÁS.

NO COLOCAR EL ELECTRODOMÉSTICO EN LAVAPLATOS, SECADORA, MICROONDAS U OTROS EQUIPOS SIMILARES.

Esto pudiera causar fallas o deformar piezas o partes.

AL MOVER EL ELECTRODOMÉSTICO, GARANTIZA SOSTENERLO FIRMEMENTE CON AMBAS MANOS POR SUS AGARRES EN LA PARTE INFERIOR DE LA BASE.

Si se intenta sostenerlo por el tazón o el borde de la base, esta última caerá causando lesiones o fallas.

INSTRUCCIONES DE USO

- Por favor, limpiar todas las piezas y partes antes de usar el producto.

Uso del equipo Este producto está equipado con sistema dual de seguridad. Este producto no entrará en función antes de que todas sus piezas y componentes queden correctamente instalados. Así mismo tiene un ciclo de licuado automático de 45 segundos. Luego de licuar por 45 segundos, el equipo se apagará automáticamente.

Instalar y usar este producto como sigue:

EL PRODUCTO PUDIERA DIFERENCIARSE LIGERAMENTE DE LAS ILUSTRACIONES



Este electrodoméstico es **SÓLO PARA USO DOMÉSTICO**. Puede enchufarse en un tomacorriente de CA (corriente doméstica ordinaria). No usar en ningún otro tomacorriente.

ENCHUFE DEL CABLE

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una espiga es más gruesa que la otra). Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe fue diseñado al efecto de encajar de una sola forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, inviértelo. Si tampoco encaja así, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.

INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

Un cable eléctrico corto se provee para reducir los peligros resultantes de enredo o tropezón con un cable más largo.

Cables eléctricos desmontables más largos o de extensión están disponibles y pueden usarse con sumo cuidado. Al usar un cable eléctrico o de extensión desmontable hay que proceder así:

- 1) Los datos eléctricos indicados en el cable o la extensión deben ser al menos iguales a los datos del electrodoméstico, y
- 2) El cable se debe colocar de tal manera que no quede colgando de mostrador ni de la mesa, donde pueda halarse por niños o tropezar con él accidentalmente.

CÓMO USAR LA LICUADORA

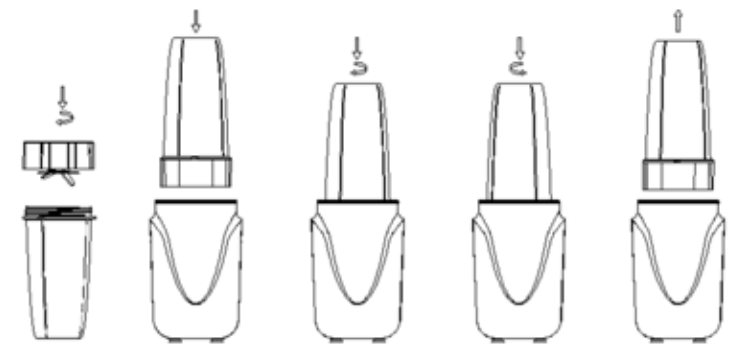


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

IMPORTANTE: Asegurar que la base del motor esté conectada para el uso.

LA LICUADORA FUNCIONARÁ SÓLO POR 45 SEGUNDOS SEGUIDOS. LUEGO DE LICUAR POR 45 SEGUNDOS, EL CICLO DE LICUADO FINALIZARÁ AUTOMÁTICAMENTE.

NO LLENAR EL VASO POR ENCIMA DE LA LÍNEA LÍMITE.

AVISO: La válvula de alivio automático de presión está en la parte superior de ambos recipientes de 27 oz y 32 oz. Se diseñó para liberar toda presión acumulada dentro del recipiente al licuarse los ingredientes de recetas tanto frías como calientes. Pudiera aparecer gotitas en el recipiente al formarse burbujas en su contenido a medida que se acumula la presión y el aire se libera al licuar.

1. Empujar una vez el pequeño protector elevado en la parte superior de la válvula sobre el recipiente para garantizar que este quedó bien asentado dentro. Es muy importante que la válvula quede insertada completamente. El aro plano en el fondo de la válvula se asienta dentro del recipiente y debe colocarse sobre las rejillas alrededor del orificio en el interior del recipiente. Si la válvula no se inserta por completo o correctamente, el recipiente tendrá filtraciones.
2. Colocar la base del motor sobre una superficie limpia, seca y nivelada, tal como un mostrador o cubierta de mesa.
3. Agregar los ingredientes al vaso.
4. Colocar la cuchilla dentro del vaso y girarla con firmeza hasta que selle bien. (Fig. 1)
5. Virar el vaso boca abajo y colocarlo dentro de la base del motor, alineando las lengüetas sobre el base con la base del motor. Girar a la derecha y la unidad quedará lista para usar (Fig. 2).
6. Presionar hacia abajo sobre la tapa del vaso en intervalos cortos para activar. (Fig. 3)
7. Al alcanzar la consistencia deseada, detener el equipo retirando la mano del vaso. Esperar hasta que el motor deje de funcionar. Enseguida girar el vaso hacia la izquierda (Fig. 4) y halarlo hacia arriba para retirarlo. (Fig. 5)
8. Si resulta difícil sacar del recipiente la cuchilla de la licuadora luego de licuar, empujar la válvula hacia el lado para liberar la presión dentro del recipiente. Sacar la cuchilla de la licuadora.

NOTA: ¡No llenar en exceso! Para evitar derrames, no agregar ingredientes más arriba de la línea "Max" de llenado.

8. Voltrear el vaso a su posición original y quitar el conjunto de la cuchilla girándolo hacia la izquierda. Asegurar que el conjunto de la cuchilla se guarde fijado a un vaso vacío cuando no esté en uso.
9. Colocar la tapa abatible superior dentro del vaso, girar para sellar y ¡a disfrutar!
10. Asegurar que la base del motor esté desconectada si no está en uso.

DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN DE LA CUCHILLA PARA LICUAR:

1. La cuchilla para licuar es compatible con ambos vasos de 32 oz y 27 oz.
2. La cuchilla para licuar puede hacer nutritivos batidos de frutas, salsas y aderezos.

CÓMO HACER BATIDOS NUTRITIVOS:

1. Preparar frutas y vegetales cortándolos en trozos de mediano tamaño.
2. Colocar en el vaso y agregar líquido de preferencia: agua, leche, leches vegetales y agua de coco son todos recomendados.
3. Recordar que no debe llenarse por encima de la línea MAX FILL.
4. Añadir hielo si se desea.
5. Licuar por 20-30 segundos y ¡a disfrutar!

PRECAUCIÓN: NO procesar ingredientes secos sin agregar líquido al vaso. Este producto no está concebido para licuar en seco.

CAUIDADO Y MANTENIMIENTO

CÓMO LIMPIAR

PRECAUCIÓN: Asegurar que la base del motor esté desconectada de la fuente de electricidad antes de limpiar o de insertar o quitar cualquier accesorio.

PRECAUCIÓN: NO sumergir la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.

1. Separar/retirar unas de otras todas las partes y piezas.
2. Limpiar la base del motor con paño húmedo y secar bien con otro.
3. Retirar las válvulas plásticas pequeñas de los fondos de los recipientes de la licuadora y colocar estos y las tapas sobre la rejilla superior del lavaplatos. Lavar en el ciclo normal (no en el ciclo sanitario). NO lavar la cuchilla para licuar en el lavaplatos, ya que las altas temperaturas pudieran deformar las juntas.

Proceder con precaución al manipular las cuchillas, ya que son muy filosas.

CÓMO LIMPIAR LA VÁLVULA DE ALIVIO:

1. Retirar del vaso de la licuadora la válvula de alivio agarrándola por la parte superior y tirando de ella a través del orificio.
2. Lavar a mano la válvula con agua tibia y detergente lavaplatos.
3. Insertar la válvula de nuevo en el orificio.
4. Se incluyen válvulas adicionales para reponer según sea necesario.

CÓMO GUARDAR/REINICIAR EL TERMOSTATO DEL MOTOR

Para reiniciar el equipo, seguir el procedimiento correspondiente más abajo:

1. Desenchufar el equipo del tomacorriente.
2. Retirar y vaciar el vaso y garantizar que no quedó alimento atascado en las cuchillas de corte.
3. Dejar que el equipo se enfríe por unos 30 minutos.
4. Reinstalar el vaso dentro de la base y volver a enchufar el equipo en el tomacorriente.
5. Proceder a usar el equipo como antes y asegurando no exceder las capacidades máximas recomendadas.

ÍNDICES DE SEGURIDAD

VOLTAJE NOMINAL	120 V~
POTENCIA NOMINAL	1000 W
FRECUENCIA NOMINAL	60 HZ
TIEMPO DE OPERACIÓN CONTINUA	≤45 Segundos

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	POSIBLES MOTIVOS Y SOLUCIONES
EL MOTOR NO ARRANCA O EL ACCESORIO NO ROTA.	PARA LOS VASOS, ASEGURAR QUE LAS LENGÜETAS ESTÁN ASENTADAS EN LAS RANURAS Y QUE SE GIRARON HACIA LA DERECHA.
LOS ALIMENTOS NO ESTÁN TROCEADOS DE MANERA UNIFORME	SE ESTÁN TROCEANDO DEMASIADOS ALIMENTOS A LA VEZ O NO SE ESTÁN EMPUJANDO BIEN. REDUCIR LA CANTIDAD DE ALIMENTOS EN EL VASO.
EL ALIMENTO ESTÁ MUY DESMENUZADO O DEMASIADO AGUADO.	EL ALIMENTO HA SIDO PROCESADO EN EXCESO. USAR CORTOS IMPULSOS PARA MEJORES RESULTADOS. PRESIONAR SOBRE EL VASO HACIA ABAJO.
EL VASO TIENE FILTRACIONES.	ASEGURAR QUE LA TAPA O EL CONJUNTO DE LA CUCHILLA ESTÉN BIEN FIJADOS AL VASO. PUDIERAN SOBREVENIR FILTRACIONES SI UNA U OTRO NO ESTÁ BIEN ALINEADOS AL GIRAR DENTRO DEL VASO. GIRAR LA TAPA.
LA UNIDAD NO SE ENCIENDE.	ASEGURAR QUE LA UNIDAD ESTÉ ENCHUFADA. ROTAR Y PRESIONAR HACIA ABAJO SOBRE EL VASO PARA ENCENDER LA UNIDAD. ASEGURAR QUE EL CONJUNTO DE LA CUCHILLA ESTÁ BIEN FIJADO AL VASO Y ALINEADO.
LA UNIDAD NO SE APAGA.	DESENCHUFAR EL CABLE ELÉCTRICO DEL TOMACORRIENTE Y LLAMAR AL SERVICIO AL CLIENTE PARA ASISTENCIA TÉCNICA.
EL EQUIPO NO MEZCLA BIEN.	PULSAR LOS INGREDIENTES PARA MEJORES RESULTADOS. PRESIONAR SOBRE EL VASO HACIA ABAJO EN CORTOS INTERVALOS PARA LICUAR Y TROCEAR DE MANERA UNIFORME. PARA INGREDIENTES CONGELADOS, PULSAR EN CORTOS INTERVALOS DE 2-5 SEGUNDOS Y REPETIR.
EL CONJUNTO TAPA/ CUCHILLA NO SE ALINEA BIEN CON EL VASO.	PONER EL VASO SOBRE UNA SUPERFICIE NIVELADA. COLOCAR LA TAPA O EL CONJUNTO DE LA CUCHILLA SOBRE LA PARTE SUPERIOR DEL VASO Y ALINEAR LAS ROSCAS DE MANERA QUE LA TAPA/CUCHILLAS QUEDEN HORIZONTALMENTE BIEN ASENTADAS SOBRE EL VASO. GIRAR HACIA LA DERECHA DE MANERA QUE LA TAPA/CUCHILLAS QUEDEN ALINEADAS UNIFORMEMENTE CON EL VASO HASTA LOGRAR UN SELLO HERMÉTICO.

Los contenidos mencionados más arriba son análisis de fallas y soluciones de problemas comunes. Para los demás, comunicarse con el Departamento de Servicio al Cliente de nuestra compañía.

COMUNÍQUESE CON NOSOTROS:

Servicio al cliente: 1-800-633-3401

Por Internet: www.OmegaJuicers.com/contact-omega-juicers

RECETAS PARA BATIDO

Mezcla energética de bayas

Recipiente de 32 oz

- 1-2 Manojos de espinaca
- 1 taza de fresas congeladas
- 1 taza de arándanos azules congelados
- 1 Banana
- Llenar con agua o leche vegetal hasta la línea MAX

Colocar todos los ingredientes dentro del envase, agregar el líquido de último y mezclar por 30 segundos. ¡Disfruta!

Delicia de Acai

Recipiente de 27 oz

- 1 Paquete de puré congelado de acai
- 1 tazas de bayas mixtas congeladas
- ½ Banana congelada
- Llenar con agua de coco hasta la línea max

Colocar todos los ingredientes dentro del envase, agregar el líquido de último y mezclar por 30 segundos. ¡Disfruta!

Fresa Coco-Nana

Recipiente de 32 oz

- 1.5 Copa de fresas congeladas
- 1 Banana congelada
- ½ taza de coco rallado
- 1 Cucharadita semillas de chía
- Llenar con agua o lecha de coco hasta la línea MAX

Colocar todos los ingredientes dentro del envase, agregar el líquido de último y mezclar por 30 segundos. ¡Disfruta!

RECETAS PARA BATIDO

Delicia de mantequilla de maní

Recipiente de 32 oz

- 1 taza de col rizada
- 1 Banana congelada
- 1 Cucharada de mantequilla de maní
- 1.5 taza de leche de almendra sin azúcar

Colocar todos los ingredientes dentro del envase, agregar el líquido de último y mezclar por 30 segundos. ¡Disfruta!

Batido de jalea y mantequilla de maní

Recipiente de 32 oz

- 1 taza de espinaca
- 1 taza de arándanos azules
- ½ Banana (congelada, si se desea)
- 1.5 Cucharada de mantequilla de maní
- 1/3 taza de cubitos de hielo
- 1.5 taza de leche de almendra

Colocar todos los ingredientes dentro del envase, agregar el líquido de último y mezclar por 30 segundos. ¡Disfruta!

RECETAS PARA BATIDO

Elíxir de inyección de energía

Recipiente de 32 oz

- 1 taza de espinaca Baby
- ½ banana
- 1/3 de taza de fresas congeladas
- 1 cucharada de semillas de chía
- ½ cucharadita de canela
- 1 cucharón de polvo de proteína de vainilla a elección propia
- 1.5 tazas de leche de almendra sin azúcar

Colocar todos los ingredientes dentro del recipiente, agregar el ingrediente líquido de último y licuar por 30 segundos. ¡A disfrutar!

Batido Matcha More

Recipiente de 27 oz

- 1.5 tazas de piña congelada
- 1 cucharadita de polvo de té verde Matcha
- 1 cucharadita de miel
- 1.5 tazas de leche de almendra sin azúcar

Colocar todos los ingredientes dentro del recipiente, agregar el ingrediente líquido de último y licuar por 30 segundos. ¡A disfrutar!

Avena con banana y fresa

Recipiente de 32 oz

- 1 taza de fresas congeladas
- 1 banana congelada
- ½ taza de copos de avena
- 1 cucharadita de miel
- Leche de almendras hasta la línea MAX

Colocar todos los ingredientes dentro del recipiente, agregar el ingrediente líquido de último y licuar por 30 segundos. ¡A disfrutar!

RECETAS SABROSAS

Sopa de calabaza

Recipiente de 32 oz

- 1 ½ Calabaza mediana, pelada y troceada
- 3 Dientes de ajo molidos
- 3 Cucharadas de hojas de perejil fresco
- 10 Hojas de salvia fresca
- ½ Cucharada de ajo en polvo
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1.5 taza de agua

Instrucciones:

- Precalentar el horno a 400 grados
- Mezclar aceite de oliva, perejil, salvia, sal, pimienta, ajo en polvo y ajo fresco.
- Agregar la calabaza y cubrir la mezcla
- Transferir la calabaza a un molde para hornear y hacerlo por 50-55 minutos, o hasta que la calabaza quede blanda.
- Dejar que la calabaza se enfríe de 5 a 10 minutos.
- Agregar todos los ingredientes al recipiente de 32 oz y licuar por 30 a 45 segundos.
- Servir y ¡a disfrutar!

Aderezo de vinagreta balsámica

Recipiente de 27 oz

- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1 Cucharadita de dijon
- ½ taza de vinagre balsámico
- 1 Cucharadita de mostaza con miel
- Una pizca de sazón italiana

Colocar todos los ingredientes dentro del recipiente y mezclar por 30 segundos.
¡Disfruta!



OMEGA PRODUCTS, INC.
6291 LYTERS LANE
HARRISBURG, PA 17111-4523 U.S.A.
PHONE / TÉLÉPHONE / TELÉFONO: 1.800.633.3401
FAX / TÉLÉCOPIEUR / FAX: 717.561.1298