

DRIJA

MISCELATORE 1500W

Licuada Multifuncional



ESCANEAR PARA
MÁS INFORMACIÓN

MANUAL DE USUARIO

NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al call center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía) o a nuestras redes sociales

AGRADECIMIENTO

Gracias por elegir **DRIJA**. Antes de utilizar su nuevo producto **DRIJA**, lea detenidamente este manual para asegurarse de que sabe cómo manejar las características y funciones que ofrece su nuevo electrodoméstico de forma segura.

CONTENTS

AGRADECIMIENTO	01
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	02
ESPECIFICACIONES	06
INSTRUCCIONES DE USO	07
RECETAS	12
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	13
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	14

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes directrices de seguridad tienen por objeto evitar riesgos imprevistos o daños derivados de un funcionamiento inseguro o incorrecto del aparato. Compruebe el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo está intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si detecta algún daño, póngase en contacto con el vendedor o distribuidor. Tenga en cuenta que no está permitido realizar modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad. El uso inadecuado puede causar riesgos y la pérdida de derechos de garantía.

Explicación de los símbolos



Peligro

Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido al gas extremadamente inflamable.



Advertencia de tensión eléctrica

Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.



Advertencia

La palabra de advertencia indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.



Precaución

La palabra de advertencia indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.



Atención

La palabra de advertencia indica información importante (por ejemplo, daños materiales), pero no peligro.



Observar las instrucciones

Este símbolo indica que un técnico de servicio sólo debe utilizar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea detenida y atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar/poner en servicio el aparato y consérvelo en las inmediaciones del lugar de instalación o del aparato para su uso posterior.

GARANTÍAS IMPORTANTES

▲ Advertencia

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no introduzca el aparato en agua u otro líquido.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se haya caído o dañado de alguna manera. Póngase en contacto con un representante autorizado.
- Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el pelo, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados de los batidores durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas o de daños a la batidora. No intente anular ningún mecanismo de bloqueo de seguridad.
- No utilizar al aire libre. Sólo para uso doméstico.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas de cerca e instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.

- El uso de accesorios, incluyendo tarros de conservas, no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar
- incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera.
- Utilice siempre la batidora con la tapa puesta.
- Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras esté batiendo para reducir el riesgo de lesiones graves o daños a la batidora. La tapa debe permanecer en su sitio cuando se utilice el pisón a través de la abertura de la tapa. Se puede utilizar un rascador, pero sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
- Para reducir el riesgo de lesiones, no coloque nunca las cuchillas de la batidora sobre la base sin que la jarra esté bien sujeta.
- Retire el batidor de la batidora antes de lavarla.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Sistema de seguridad

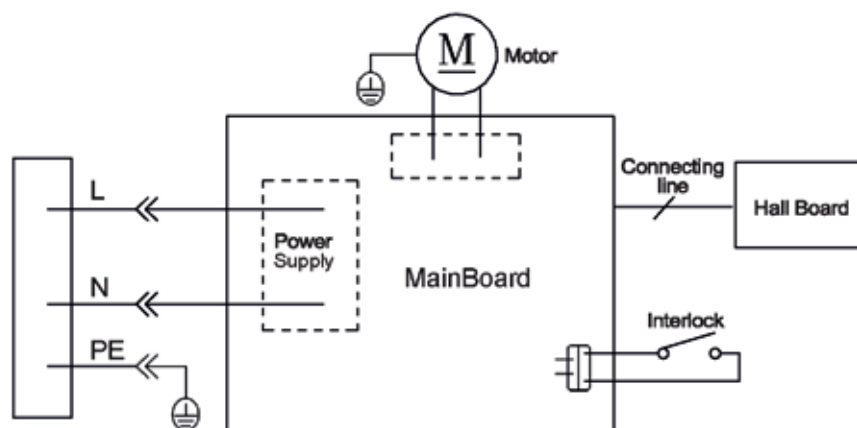
- Este aparato está equipado con un protector térmico del motor. Si el aparato se sobrecalienta, se apaga automáticamente. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe hasta que alcance la temperatura ambiente; a continuación, vuelva a enchufar el aparato a la toma de corriente y enciéndalo de nuevo. Póngase en contacto con su distribuidor o con un centro de servicio autorizado si se activa con demasiada frecuencia.

● NOTA

El incumplimiento de cualquiera de las importantes medidas de seguridad y de las importantes instrucciones para un uso seguro constituye un uso indebido de su batidora personal que puede anular la garantía y crear el riesgo de lesiones graves.

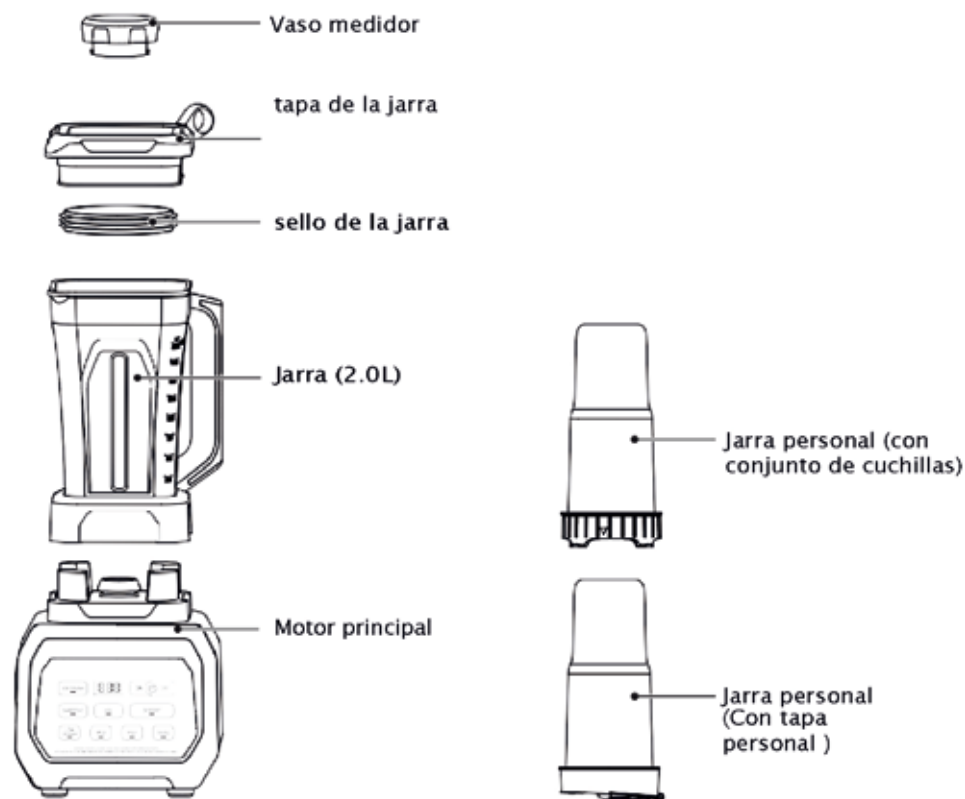
ESPECIFICACIONES

Product Name	LIC TOUCH BLACK
Model No.	MJ-BL1508W1
Tensión nominal	120V~
Frecuencia nominal	60Hz
Potencia nominal	1500W



INSTRUCCIONES DE USO

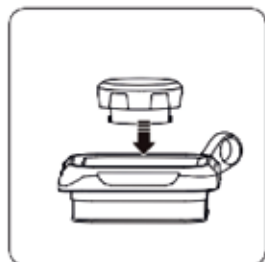
Componentes



● NOTA

Todas las ilustraciones de este manual son meramente explicativas. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al objeto real.

Licuada profesional



1. El disco anti-salpicaduras (cerca de la parte superior del pistón) y la tapa evitan que el pistón golpee las cuchillas cuando la tapa está bien fijada en su posición.



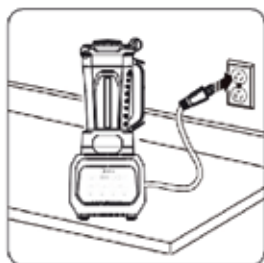
2. El recipiente no debe estar lleno más de dos tercios cuando se utiliza el pistón durante la mezcla.



3. Para evitar el sobrecalentamiento durante la mezcla, no utilice el tamper durante más de 30 segundos consecutivos.



4. Si la comida no circula, es posible que la máquina haya atrapado una burbuja de aire.

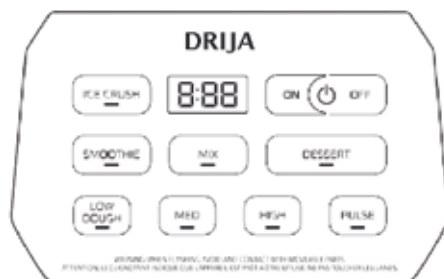


5. Retire con cuidado el vaso medidor asegurándose de que la tapa permanece firmemente en su sitio. Libere la burbuja de aire introduciendo el pisón por la abertura del tapón de la tapa.



6. Mantener el tamper recto hacia abajo puede no ayudar a que los ingredientes circulen. Si es necesario, dirija el tamper hacia los lados o las esquinas del recipiente. No intente forzar el tamper para que penetre más profundamente en el recipiente.

Panel de control



- Cuando se conecta la fuente de alimentación, todas las luces del panel de control parpadean; después de tres segundos, sólo parpadea la luz **ON/OFF**.
- Retire la jarra, la luz **ON/OFF** parpadea. Ponga los ingredientes en la jarra y coloque la tapa.
- Coloque la jarra en el motor principal. Pulse el botón **ON/OFF** para activar la máquina. En este momento, todos los indicadores del panel de control parpadean, el panel digital muestra 0:00 y la máquina entra en el estado de espera. (**Consejos para calentar: si la jarra no está instalada en su sitio, cuando se pulsa el botón ON/OFF para despertar la máquina, sólo parpadea el botón ON/OFF**).
- Pulse el botón **ICE CRUSH**, La máquina entrará en el programa de menú **ICE CRUSH**. El indicador **ICE CRUSH** y el indicador **ON/OFF** se iluminan. Una vez completado el menú, todas las luces del panel de control parpadean, y el tubo digital muestra el tiempo de trabajo anterior.
- Pulse el botón **SMOOTHIE**, la máquina entra en el programa de menú **SMOOTHIE**. El indicador **SMOOTHIE** y el indicador **ON/OFF** se iluminan, el tubo digital muestra la cuenta atrás de 1 minuto. Después de 1 minuto, todas las luces parpadean en el panel de control, el tubo digital muestra 0:00, y la máquina entra en el modo de espera.
- Pulse el botón **MIX**, la máquina entra en el programa de menú **MIX**. El indicador de **MIX** y el indicador de **ON/OFF** se iluminan, el tubo digital realiza una cuenta atrás de 90 segundos. Después de 90 segundos, todas las luces del panel de control parpadean, el tubo digital muestra 0:00 y la máquina entra en el modo de espera.
- Haga clic en el botón **DESSERT**, La máquina entra en el programa de menú **DESSERT**. El indicador de **DESSERT** y el indicador de **ON/OFF** se iluminan, el tubo digital realiza una cuenta atrás de 30 segundos. Después de 30 segundos, todas las luces parpadean en el panel de control, el tubo digital muestra 0:00, y la

máquina entra en el modo de espera.

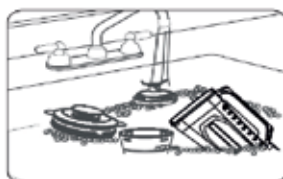
- Haga clic en el botón **LOW**, La máquina entra en el programa de menú **LOW**. El indicador **LOW** y el indicador **ON/OFF** se encienden, el tubo digital empieza a acumular tiempo.
- Después de 3 minutos, la máquina deja de funcionar y en el panel de control parpadean todas las luces. El tubo digital muestra 0:00. La máquina entra en modo de espera.
- Pulse el botón **MED**, la máquina entra en el programa de menú **MED**. El indicador **MED** y el indicador **ON/OFF** se encienden, el tubo digital empieza a acumular tiempo. Después de 3 minutos, la máquina deja de funcionar y en el panel de control parpadean todas las luces. El tubo digital tubo digital muestra 0:00. la máquina entra en el modo de espera.
- Pulse el botón **HIGH**, la máquina entra en el programa de menú **HIGH**, el indicador **HIGH** y el indicador **ON/OFF** se encienden, el tubo digital empieza a acumular tiempo. Después de 3 minutos, la máquina deja de funcionar y en el panel de control parpadean todas las luces. El tubo digital muestra 0:00., la máquina entra en el modo de espera.
- Pulse el botón **PULSE** durante mucho tiempo, El motor principal entrar en el programa de menú **PULSE**; cuando se pulsa el botón **PULSE**, cuánto tiempo funciona la máquina, afloja la tecla, y la máquina deja de funcionar; las horas de trabajo antes de que la pantalla del tubo digital tubo sea largo. La máquina entra en el modo de espera.

RECETAS

Item	Funciones	Comida	Preparación y uso	Cantidades	tiempo
1	Baja	Frutos secos	Para hacer harina de frutos secos. Utilizar en pasteles, galletas y magdalenas.	150 g-300 g, 1-2 tazas	5-15 segundos
2	Medio	Caldo crudo	Uso para sopas	400 g de patatas, 400 g de zanahorias, 400 g de cebollas, 800 g de agua	90 segundos
3	Alta	Jugo de zanahoria	Uso para bebidas	Zanahoria 800g, agua 1200g	2 mins
4	Hielo triturado	Cubos de hielo	Uso para refrigeración	8-12 piezas	5-10 pulsos
5	Batido	Strawberry smoothie	Uso para batido de leche	125 g de fresas congeladas, descorazonadas y cortadas por la mitad + 250 g de leche fría	1 min
6	Postre	Helado de coco y mango	Uso para postres	600 g de trozos de mango refrigerados de no más de 15 mm; 1 lima, pelada, sin pepitas y cortada por la mitad; 1/2 taza (125 ml) de leche de coco refrigerada, 1/2 taza (150 g) de leche condensada azucarada	1 min
7	Pulsar	Galletas	Partir las galletas por la mitad. Triturar hasta formar migas. Utilícelas para las cortezas de las tartas de queso.	250g	3-8 pulsos

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cleaning



⚠ Advertencia

- Peligro de descarga eléctrica.
- Desconecte la alimentación antes de limpiar la máquina.
- El incumplimiento de las instrucciones puede causar la muerte o descargas eléctricas.

Envase

Para preparar su nueva máquina para el uso inicial, los pasos siguientes están bajo Limpieza Normal.

Limpieza normal:

- Llene el recipiente con agua tibia hasta la mitad y añada un par de gotas de detergente líquido para vajilla.
- Empuje la tapa completamente.
- En modo de espera. Haga funcionar la máquina a alta velocidad durante 30 a 60 segundos.
- Apague la máquina, enjuague y escurra el recipiente.

Para desinfectar:

- Siga las instrucciones de limpieza normales anteriores.
- Llene el recipiente con agua hasta la mitad y añada 1 1/2 cucharaditas de agente blanqueador.
- Empuje la tapa completamente en el tarro.
- En modo de espera, haga funcionar la máquina a alta velocidad durante 30 a 60 segundos.
- Apague la máquina y deje reposar la mezcla en el recipiente durante 1 minuto y medio más.
- Vierta la mezcla de lejía. Deje que el recipiente se seque al aire.
- No aclarar después de la desinfección.

Tapa, vaso medidor

- Separe la tapa y el vaso medidor. Lavar las piezas en agua tibia jabonosa. Aclárelas bajo el grifo y séquelas. Vuelva a montarlas antes de usarlas.

Base del motor

- Desenchufe el cable de alimentación.
- Lave la superficie exterior con un paño suave húmedo o una esponja, que haya sido enjuagada en una solución suave de detergente líquido y agua tibia. No sumerja la base del motor en agua.
- Limpie a fondo los interruptores para que funcionen libremente. Pueden estar pegajosos por el uso. Utilice un bastoncillo de algodón humedecido para limpiar la máquina. Seque inmediatamente el exceso de agua.
- Lustre con un paño suave.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Gestión de anomalías

- En caso de anomalías como ruidos anormales, olor, humo, etc., debe cortar inmediatamente la corriente y dejar de utilizar el producto.
- Si el producto no funciona, compruebe si la fuente de alimentación está conectada, si el interruptor está en la posición ON y si los accesorios están instalados en su sitio.
- Si el producto sigue sin funcionar después de las comprobaciones mencionadas, consulte al centro de reparaciones designado para su mantenimiento.

Análisis y eliminación de fallos

Problemas	Posibles causas	Medida correctiva
El producto no funciona	No pulsó el interruptor de avance	Mantener el interruptor puntual en estado pulsado.
	Este aparato está equipado con un protector térmico del motor. Si el aparato se sobrecalienta, se apaga automáticamente.	Desenchufe el aparato y déjelo enfriar hasta que alcance la temperatura ambiente; a continuación, vuelva a enchufarlo a la toma de corriente y enciéndalo de nuevo.
Espada mezcladora maestra	Excesiva cantidad de procesamiento de alimentos	Reducir la cantidad de ingredientes
	Ingredientes se pegan a las cuchillas	Corte el suministro eléctrico, limpie la cuchilla de los ingredientes.
Los productos de olor anormal, caliente, el fenómeno como fumar	Cantidad excesiva de procesamiento de alimentos	Reducir la cantidad de los ingredientes.
	Tiempo de trabajo. El tiempo de trabajo es demasiado largo	Reduzca el tiempo continuo del producto.
	Procesamiento de los ingredientes, la temperatura es demasiado alta.	La temperatura de los ingredientes no supera los 60°C.

DRIJA

MISCELATORE 1500W

Tabletop Blender



SCAN FOR
MORE INFORMATION

USER MANUAL

NOTE: To purchase accessories and / or spare parts for this product, contact us at the Contact Center (depending on the number of your country that indicates the warranty certificate or our social media)

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing DRIJA! Before using your new DRIJA product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU LETTER	16
SAFETY INSTRUCTIONS	17
SPECIFICATIONS	20
PRODUCT OPERATION	21
RECIPES	26
CLEANING AND MAINTENANCE	27
TROUBLESHOOTING	28

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



Attention

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ Warning

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 unit in water or other liquid.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Please contact authorized representative.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the mixer. Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
- Do not use outdoor. Household use only.
- 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

- The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the manufacturer may cause
- fire, electric shock or injury.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Always operate blender with cover in place
- Blades are sharp. Handle carefully.
- Keep hands and utensils, other than the tamper provided, out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. The cover must remain in place when using the tamper through the cover opening. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
- Remove beater from mixer before washing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety System

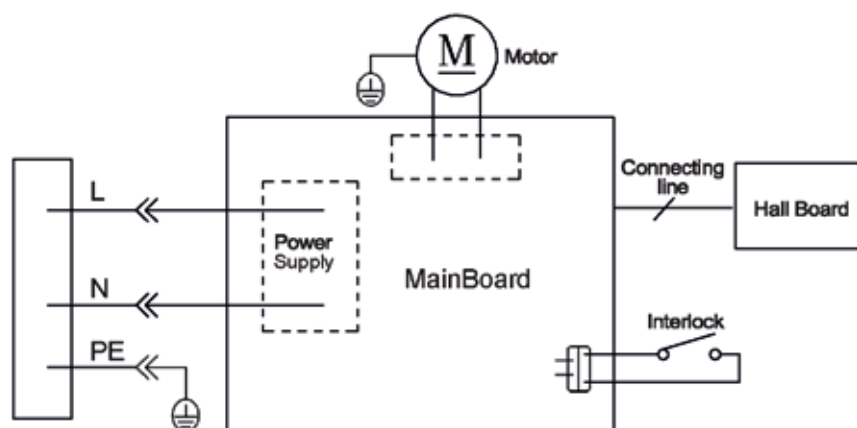
- This appliance is equipped with motor thermal protector. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down until room temperature then put the mains plug back into the power outlet and switch on the appliance again. Please contact your dealer or an authorized service center if it is activated too often.

NOTE

The failure to follow any of the important safeguards and the important instruction for safe use is a misuse of your personal blender that can void your warranty and create the risk of serious injury.

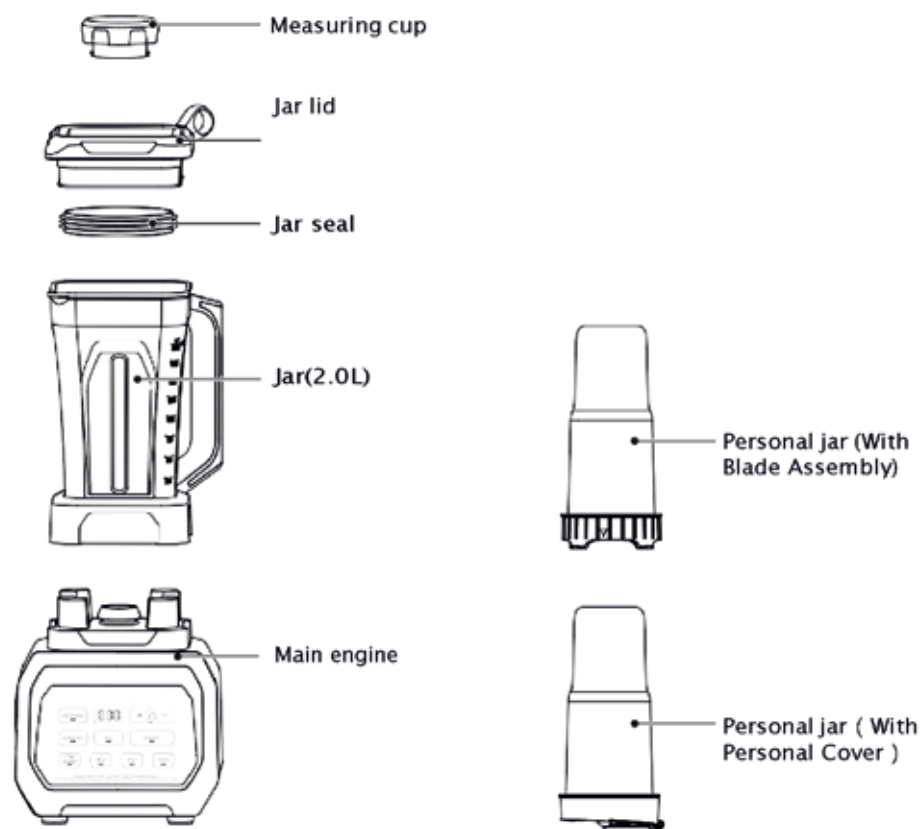
SPECIFICATIONS

Product Name	LIC TOUCH BLACK
Model No.	MJ-BL1508W1
Rated voltage	120V~
Rated frequency	60Hz
Rated power	1500W



PRODUCT OPERATION

Component Name



NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

Professional Blender



1. The splash disk (near the top of the tamper) and lid prevent the tamper from hitting the blades when the lid is secured properly in the position.



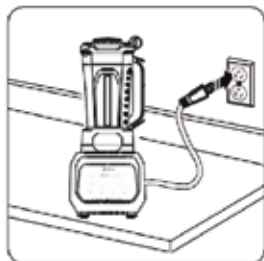
2. The container should not be more than two-thirds full when the tamper is used during blending.



3. To avoid overheating during blending, do not use the tamper for more than 30 consecutive seconds.



4. If the food does not circulate, the machine may have trapped an air bubble.

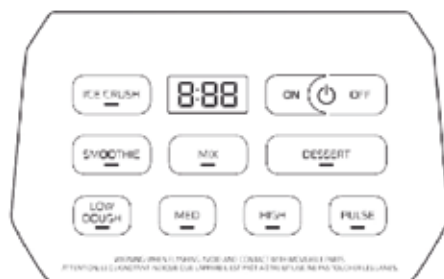


5. Carefully remove the measuring cup while making sure the lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the tamper through the lid plug opening.



6. Holding the tamper straight down may not help the ingredients circulate. If necessary, point the tamper toward the sides or corners of the container. Do not try to force the tamper deeper into the container.

Control Panel



- When connected the power supply, all lights of the control panel flashing; after three seconds, Only the **ON/OFF** light flashes.
- Take off the jar, the **ON/OFF** light flashes. Put the ingredients into the jar and put the lid on it.
- Put the jar on the Main engine. Press the **ON/OFF** button to wake up the machine. Currently, all the indicators on the control panel flickers, the digital tube displays 0:00, and the machine enters the standby state. (warm tips: if the jar is not installed in place, when the **ON/OFF** button is pressed to wake the machine, only the **ON/OFF** button flashes).
- Click the **ICE CRUSH** button, The machine goes into the **ICECRUSH** menu program. **ICE CRUSH** indicator and **ON/OFF** indicator light. After the completion of the menu, all the lights of the control panel flicker, and the digital tube shows the working time before.
- Click the **SMOOTHIE** button, The machine goes into the **SMOOTHIE** menu program. **SMOOTHIE** indicator and **ON/OFF** indicator light, The digital tube countdown 1 minutes. After 1 minutes, all the lights flicker in the control panel, the digital tube shows 0:00, and the machine enters the standby mode.
- Click the **MIX** button, The machine goes into the **MIX** menu program. **MIX** indicator and **ON/OFF** indicator light, The digital tube countdown 90 seconds. After 90 seconds, all the lights flicker in the control panel, the digital tube shows 0:00, and the machine enters the standby mode.
- Click the **DESSERT** button, The machine goes into **DESSERT** menu program. **DESSERT** indicator and **ON/OFF** indicator light, The digital tube countdown 30 seconds. After 30 seconds, all the lights flicker in the control panel, the digital tube shows 0:00, and the machine enters the standby mode.
- Click the **LOW** button, The machine goes into the **LOW** menu program. The **LOW** indicator and the **ON/OFF** indicator lights, the digital tube starts to accumulate time. After 3 minutes, the machine stops working and the control panel is flashing all the lights. The digital tube shows 0:00., the machine enters the standby mode.
- Click the **MED** button, The machine goes into the **MED** menu program. The **MED** indicator and the **ON/OFF** indicator light, the digital tube start to accumulate time. After 3 minutes, the machine stops working and the control panel is flashing all the lights. The digital tube shows 0:00., the machine enters the standby mode.
- Click the **HIGH** button, The machine goes into the **HIGH** menu program, the **HIGH** indicator and the **ON/OFF** indicator light, the digital tube began to

accumulate time. After 3 minutes, the machine stops working and the control panel is flashing all the lights. The digital tube shows 0:00., the machine enters the standby mode.

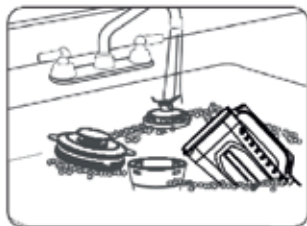
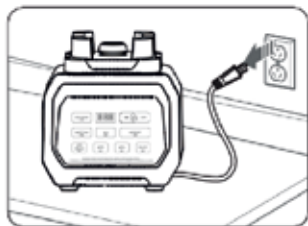
- Press the **PULSE** button for a long time, The main engine goes into the **PULSE** menu program; when the **PULSE** button is pressed, how long the machine works, loosens the key, and the machine stops working; the working hours before the display of the digital tube is long., the machine enters the standby mode.

RECIPES

Item	Function	Food	Preparation & Usage	Quantity	Time
1	Lower	Raw nuts	To make nut meal. Use in cakes, biscuits and muffins.	150g-300g, 1-2cups	5-15 seconds
2	Middle	Raw soup	Use for soup	400g potatoes, 400g carrots, 400g onions, 800g water	90 seconds
3	High	Carrot juice	Use for beverage	Carrot 800g, water 1200g	2 mins
4	Ice crush	Ice cube	Use for cooling	8-12 pieces	5-10 pulses
5	Smoothie	Strawberry smoothie	Use for milk shake	125g frozen strawberry, hulled and cut in half + 250g chilled milk	1 mins
6	Dessert	Coconut mango gelato	Use for dessert	600g chilled mango pieces do not exceed 15 mm; 1 lime, peeled, deseeded halved; 1/2 cup (125ml) chilled coconut milk, 1/2 cup (150g) sweetened condensed milk	1 mins
7	Pulse	Biscuits/cookies	Break biscuits/cookies in half. Blend to form crumbs. Use for cheesecake crusts.	250g	3-8 pulses

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning



Warning

- Electrical Shock Hazard.
- Disconnect power before cleaning machine.
- Failure to follow instructions can cause death or electricals hock.

Container

To prepare your new machine for initial use, the follow steps is under Normal Cleaning.

Normal Cleaning:

- Fill up container with half full warm water and add a couple of drops liquid dish washing detergent to the container.
- Push the lid completely.
- In standby mode. Run the machine on High speed for 30 to 60 seconds.
- Turn off the machine, rinse and drain the container.

To Sanitize:

- Follow Normal Cleaning instructions above.
- Fill up container with half full water and adding 1 1/2 teaspoons of bleach agent.
- Push the lid completely in jar.
- In standby mode. Run the machine on High speed for 30 to 60 seconds.
- Turn off the machine and allow mixture to stand in the container for an additional 1 1/2 minutes.
- Pour bleach mixture out. Allow container to air dry.
- Do not rinse after sanitizing.

Lid, Measuring Cup:

Separate the lid and measuring cup. Wash the parts in warm soapy water. Rinse cleans under tap water, and dry. Reassemble before use.

Motor Base:

- Unplug the power cord.
- Wash the outside surface with a damp soft cloth or sponge, which has been rinsed in a mild solution of liquid detergent and warm water. Do not place the motor base in water.
- Thoroughly clean the switches so they work freely. They may become sticky from use. Use a moistened cotton swab to clean machine. Immediately dry any excess water.
- Polish with a soft cloth.

TROUBLESHOOTING

Abnormality Handling

- In case of abnormalities such as abnormal noises, smell, smoke, etc., you should immediately cut off power and stop use.
- If the product cannot work, please check if the power supply is connected, if the switch is put to the ON position and if fittings are installed in place.
- If the product still cannot work after checks mentioned above, please consult the designated repair center for maintenance.

Fault Analysis and Elimination

Problem	Possible causes	Countermeasure
Product does not work	Did not press the inching switch	Keep the point switch in the pressed state
	This appliance is equipped with motor thermal protector. If the appliance overheats, it switches off automatically.	Unplug the appliance and let it cool down until room temperature then put the mains plug back into the power outlet and switch on appliance again.
Mixing sword master	Excessive amount of food processing	Reduce the quantity of ingredients
	Ingredients stick to blade	Cut off the power supply, clean up the blade on the ingredients
The abnormal odor products, hot, the phenomenon such as smoking	Excessive amount of food processing	Reduce the quantity of ingredients
	Product continuous working time is too long	Shorten the product continuous working time
	Processing the ingredients of temperature is too high	The temperature of the ingredients does not exceed 60 °C

DRIJA

HASTA
2 AÑOS
GARANTÍA

ELECTRODOMÉSTICOS
EMPOTRABLES

