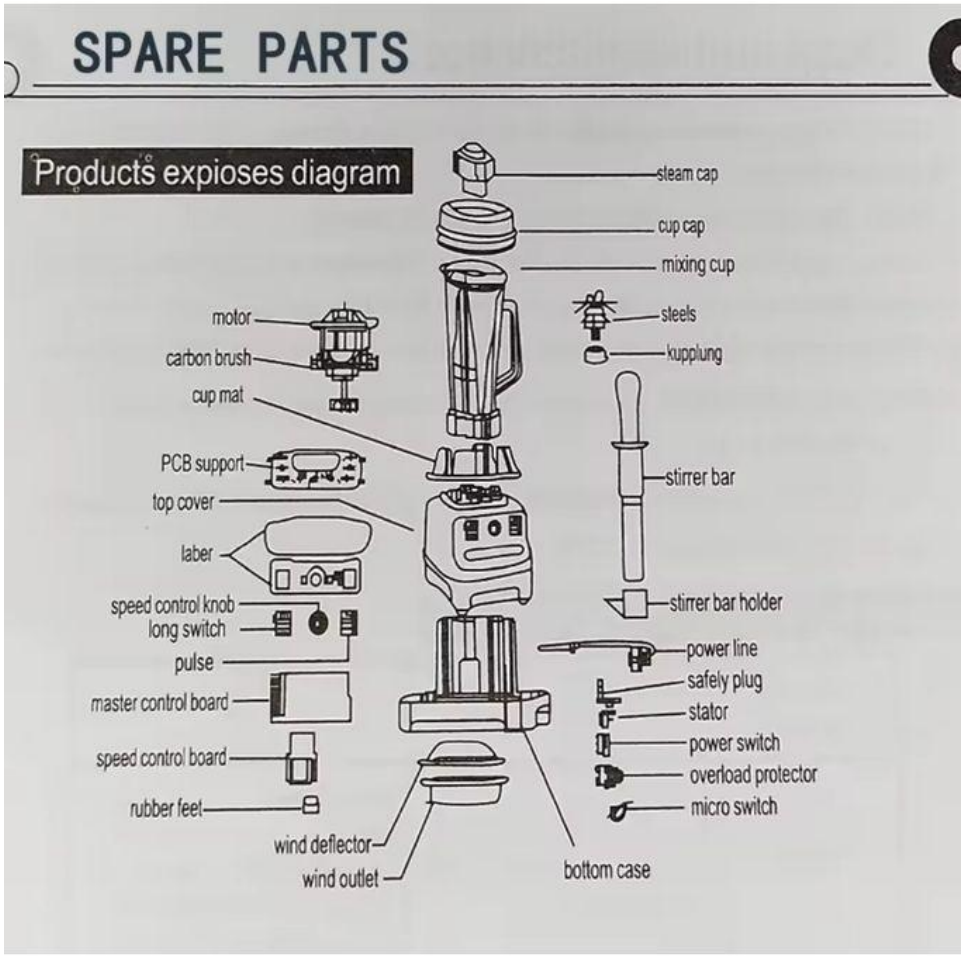
User Manual
ULTRABIG
Blender
DQB019



SPARE PARTS
Products exposes diagram
Steam cap
Cup cap
Mixing cup
Steels
Kupplung
Motor
Carbon brush
Cup mat
PCB support
Stirrer bar
Top cover
Laber
Speed control Knob Long switch
Stirrer bar holder
Power line
Pulse
Safely plug
Master control board
Stator
Power switch
Speed control board
Overload protector
Rubber feet
Micro switch
Wind deflector
Wind outlet
Bottom case

SPECIFICATIONS AND SAFETY MEASURES
Voltage: AC220V-240V
Frequency: 50 / 60Hz
Power: 1500W
Rotation Speed: 26,000-30,000 RPM
Before use, ensure that the voltage and frequency indicated on the bottom match your local supply.

1. The product comes with a one-year warranty (excluding artificial damage and incorrect operation).
2. Before using this product, check and ensure that the voltage matches your local voltage.
3. If there is any damage to the power cord or plug, do not use the appliance. If the product is operating abnormally or any part is damaged, stop using it.
4. Do not place the power cord, plug, or the machine's base in water or any other liquid to prevent electrical shock.
5. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter. Keep it away from heated surfaces.
6. Unplug the appliance after use or during installation, disassembly, or maintenance.
7. Close supervision is required if children are near the appliance while it is operating. Do not allow children to touch or use the machine.
8. For safety reasons, never place your hands or any hard objects in the mixing jar while the machine is running.
9. Do not touch any rotating parts at any time.
10. During mixing, if the machine becomes blocked by food, turn off the power supply until the motor stops completely, then disassemble the part and remove the food causing the blockage.
11. Do not open or use a spatula while the appliance is operating, nor wash the blade holder, to avoid damaging the blades or injuring your hands.
12. Since the blades are very sharp, handle them with special care.
13. Follow this operating procedure while using the appliance: 3 minutes ON, 2 minutes OFF. The motor’s overheating protection will automatically break if it is used for too long. Turn the knob to the stop level (0), and normal operation will resume within 5 to 10 minutes.
14. If the parts are not installed correctly, do not turn on the power supply to prevent accidents.
15.

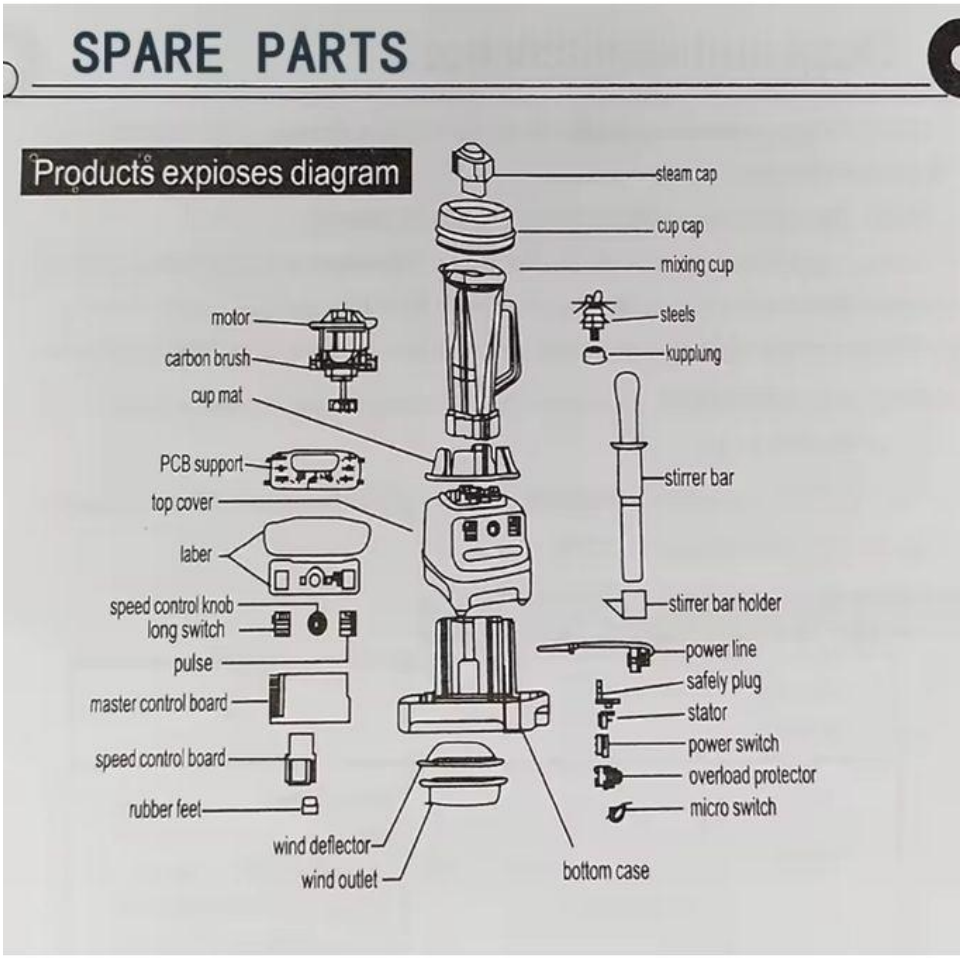
INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

1. Check if all components are complete and free of damage caused during transport, etc.
2. Carefully follow the instructions to install the machine properly.
3. The mixing jar should be cleaned immediately with water and dried with a soft cloth after use. The steam cap, jar lid, and the body of the machine should be cleaned at the end of each workday. Do not clean or soak the machine's base directly in water.
4. After cleaning the jar, lid, and mixing bar, place the ingredients inside and secure the lid.
5. Under high-speed conditions, continuous operation should not exceed 3 minutes.
6. Plug in the machine and select the appropriate functions.

COMMON INGREDIENTS AND HOW TO PREPARE THEM

Processing Ingredients	Materials	Steps
Frozen shakes	Water and small ice cubes (less than 25x25x25 mm).	Water, ice, place the above ingredients in the jar, cover the lid, and press the button for 5-10 seconds.
Fruit shakes	Water, ice. Place the above ingredients in the jar, cover the lid, and press the button for 5-10 seconds.	Water, ice. Place the above ingredients in the jar, cover the lid, and press the button for 1 minute.
Soy milk	Hot water, cooked or dried soybeans, and optional additional ingredients according to your preference, such as white sugar, honey, etc.	Water and soybeans. Place the above ingredients in the jar, cover the lid, and press the button for 1 minute, but the continuous operation time should not exceed 1 minute.
Paste	Choose 1 to 4 types among rice, corn, wheat, other grains, and potato. Water, with optional additional ingredients according to your preference (such as white sugar, honey, etc.).	Soak the rice for 2 hours in advance, cut the potato into small pieces, add boiled water and the ingredients together in the jar, cover the lid, and blend briefly. Stop and repeat the same operation several times.

COMPONENTES PRINCIPALES



Steam cap: Tapa para vapor
Cup cap: Tapa del vaso
Mixing cup: Vaso mezclador
Steels: Cuchillas de acero
Kupplung: Rosca
Motor: Motor
Carbon brush: Escobilla
Cup mat: Soporte del vaso
PCB support: Soporte de la placa
Stirrer bar: Barra agitadora
Top cover: Cubierta superior
Laber: Etiqueta
Speed control knob: Perilla de control de velocidad
Long switch: Interruptor
Stirrer bar holder: Portabarra agitadora
Power line: Cable de alimentación
Pulse: Botón de pulso
Safely plug: Enchufe de seguridad
Master control board: Placa de control principal
Stator: Estator
Power switch: Interruptor de encendido
Speed control board: Placa de control de velocidad
Overload protector: Protector contra sobrecarga
Rubber feet: Patas de goma (antideslizantes)
Micro switch: Microinterruptor
Wind deflector: Deflector de aire
Wind outlet: Salida de aire
Bottom case: Base

ESPECIFICACIONES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD

Voltaje: AC220V-240V
Frecuencia: 50 / 60Hz
Potencia: 1500W
Velocidad de rotación: 26, 000-30, 000RPM
Antes de usarlo, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia indicados en la parte inferior sean los mismos que los de su suministro local.
1. El mantenimiento de la calidad de este producto es de un año (excepto el daño artificial

y la operación incorrecta).
2. Antes de usar este producto, verifique y asegúrese de que el voltaje esté de acuerdo con el voltaje local.
3. Si hay daños en el cable de alimentación o el enchufe, no utilice este aparato. Si el producto se encuentra en condiciones anormales de funcionamiento o alguna pieza está dañada, deténgase.
4. No coloque el cable de alimentación, el enchufe o la base de la máquina en agua ni en ningún otro líquido para evitar descargas eléctricas.
5. No deje el cable de alimentación en el borde de la mesa o mostrador. Mantenga el cable de alimentación alejado de la superficie calentada.
6. Desenchúfelo después de usarlo o durante la instalación, desinstalación o mantenimiento del producto.
7. Se requiere una estrecha supervisión si hay niños cerca mientras opera este aparato, no permita que el niño lo toque o lo use.
8. Por motivos de seguridad, nunca coloque las manos u otros objetos duros en el vaso de mezcla cuando la máquina esté en funcionamiento.
9. No toque ninguna pieza giratoria en ningún momento.
10. Durante la mezcla, si la máquina está bloqueada por alimentos, apague la fuente de alimentación hasta que el motor se detenga por completo, luego desmonte la pieza y retire los alimentos que bloquean.
11.No abra ni utilice una espátula cuando el aparato esté en funcionamiento o lave el portacuchillas para evitar dañar las cuchillas o lastimarse las manos.
12. Dado que las cuchillas son muy afiladas, manipúlelas con especial cuidado.
13. Siga este procedimiento de funcionamiento mientras opera este aparato, 3 minutos ENCENDIDO, 2 minutos APAGADO. El protector contra sobrecalentamiento en el motor se romperá automáticamente si se usa demasiado tiempo. Cambie la perilla al nivel de parada (0), reanudará el funcionamiento normal dentro de 5 a 10 minutos.
14.Si las piezas no están instaladas correctamente, no encienda la fuente de alimentación para evitar accidentes.

INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
1. Verifique si los componentes están completos o si hay daños causados durante el transporte, etc.
2.Consulte cuidadosamente las instrucciones para instalarlo correctamente.
3.El vaso mezclador debe limpiarse inmediatamente con agua y secarse con un paño suave después de su uso. La tapa de vapor, la tapa del vaso y el cuerpo de la máquina deben limpiarse después del final de cada día hábil. No limpie y empape la base de la máquina directamente con agua.
4.Después de limpiar el vaso, la tapa y la barra mezcladoras, coloque los ingredientes, cubra la tapa.
5. En condiciones de alta velocidad, el tiempo de trabajo continuo no supera los 3 minutos.
6. Enchufar: seleccione las funciones adecuadas

INGREDIENTES COMUNES Y CÓMO PREPARARLOS

Procesamiento de ingredientes	**Materiales**	**Pasos**
Batidas frozen	Agua y hielo pequeño (menos de 25x25x25 mm).	Agua, hielo, coloque los ingredientes anteriores en el vaso, cubra la tapa, presione el botón durante 5-10 segundos.
Batida de frutas	Agua, hielo, trozos de fruta pequeños con suficiente agua.	Agua, hielo, coloque los ingredientes anteriores en el vaso, cubra la tapa, presione el botón durante 1 minuto.
Leche de soya	Agua caliente, soya cocida o seca agregue algunos otros ingredientes según su favorito, como azúcar blanco, miel, etc.	Agua y soya, coloque los ingredientes anteriores en el vaso, cubra la tapa, presione el botón durante 1 minuto, pero el tiempo de trabajo continuo no debe ser más más de 1 minuto.
Pasta	Elija de 1 a 4 tipos entre arroz, maíz, trigo, otros cultivos, y patata Agua, agregue otros ingredientes moderados según tu favorito (tal como azúcar blanco, miel, etc.)	Remoje el arroz durante 2 horas de anticipación, coloque patata en trozos pequeños, ponga agua hervida e ingredientes juntos en el vaso tape y revuelva un poco, pare y haga la misma operación varias veces.