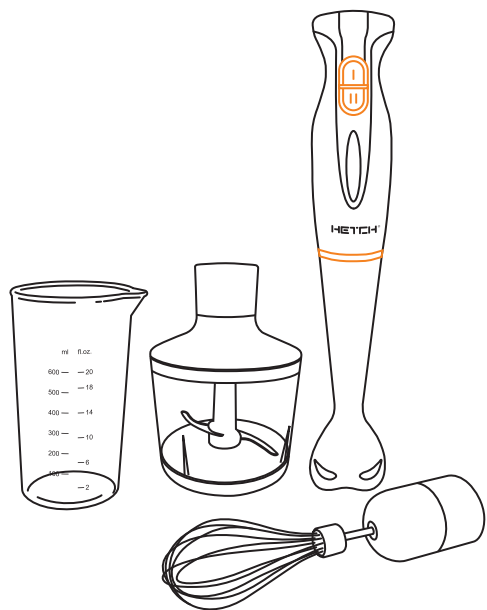


Hand Blender Multifunction Set

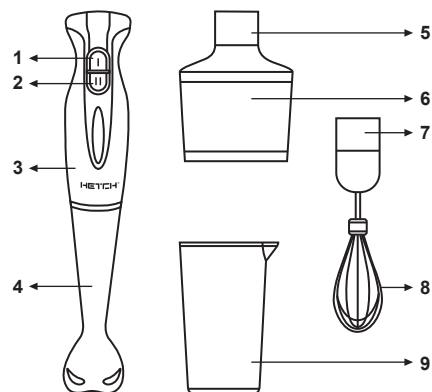
Model No. : HBD-1607-HC

Quick Guide



English

Parts Identifications



- | | |
|-------------------|-------------------------|
| 1. Speed 1 | 5. Chopper Lid |
| 2. Speed 2 | 6. Chopping Bowl |
| 3. Motor Unit | 7. Whisk Coupling Unit |
| 4. Blending Shaft | 8. Whisk |
| | 9. Maxing/Measuring Cup |

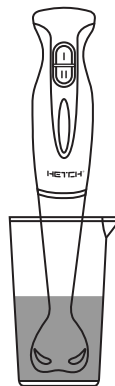
Specifications

Model	HBD-1607-HC
Rated Voltage	220-240V~
Rated Frequency	50/60Hz
Rated Power	300W

Operation Guide

Blender Operation Step

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, mayonnaise and baby food as well as for mixing and milkshakes.



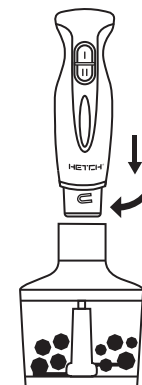
1. Insert the blending shaft into motor unit, turn clockwise to lock it into motor unit.
2. Put ingredients in the maxing cup, to prevent splattering, immerse the blade guard completely in the ingredients. (Maxing cup maximum capacity 600ml). You can use the hand blender in the maxing cup and just as well in any other vessel.
3. Switch the appliance on by pressing the switch I or switch II.
4. Blend the ingredients by moving the appliance slowly up, down and in circles.
5. Please do not use it continuously for more than 1 min. Also leave an interval of more than 1 min.

CAUTION : Never use the blending shaft for ingredients that are hotter than 60°C.

Chopper Operation Step

The chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc. (Cut up cup maximum capacity 200g)

CAUTION : Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains. The blades are very sharp! Be very careful when handling the blade unit. Ensure to insert the chopper blade into the chopping bowl before add desired amount of food.

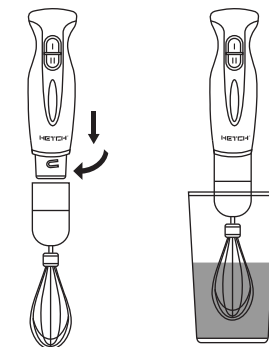


1. Put the chopper blade unit in the chopping bowl, press down the blade unit and lock bowl.
2. Put the ingredients in the chopping bowl, solid ingredients should not be larger than 2cm pieces.
3. Put the chopper coupling unit onto the chopping bowl.
4. Insert the motor unit into the chopper coupling, turn clockwise to lock it.
5. Switch the appliance on by pressing the switch I or switch II.

Whisk Operation Step

The whisk is intended for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and Ready-mix desserts.

1. Insert the whisk into the whisk coupling unit strongly.
2. Insert the whisk coupling unit into the motor unit, turn clockwise to lock it.
3. Put the ingredients in the mixing cup.
4. Press the switch I to activate the hand blender and press the II switch after approx 30 seconds to prevent ingredients splashing.



Cleaning And Maintenance

1. Before cleaning, unplug the appliance and detach the accessories.
2. Wipe the motor unit, the chopper coupling unit, the whisk coupling unit with a moist cloth, do not immerse them in water.
3. Other accessories can put the dishwasher or the water clean. If food is not easily rinsed off the blade or whisk, place a drop of dish detergent in the mixing container with water. Plug cord into outlet. Immerse the blade end portion or whisk and operate the unit for about 10 seconds. Unplug, rinse under running water, and then dry. When will not use long time, keep this appliance well ventilated at the aridity of place to prevent the motor of appliance is affected with damp.

Quality & Safety Certified By :

E-WARRANTY

Online Warranty Registration
<http://www.hetch2u.com/e-warranty>

For full version usage and safety instruction manual,
please visit www.hetch2u.com



HETCH
www.hetch2u.com

Marketed by :
IN & EX HOLDINGS SDN. BHD. (496703-U)
No. 48-3, Jalan PJU 5/10,
Dataran Sunway, Kota Damansara,
47810 Petaling Jaya,
Selangor D. E. , Malaysia.

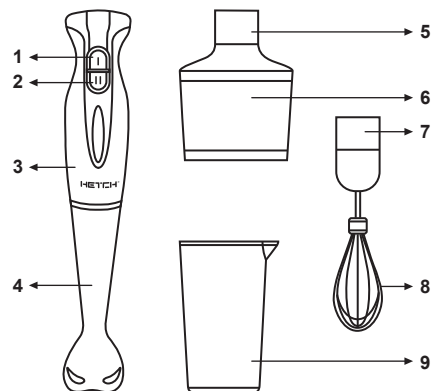
Tel : (603) 6141 6802
E-mail: info@hetch2u.com

Facebook : hetch



Bahasa Malaysia

Pengenalan Bahagian



1. Kelajuan 1
2. Kelajuan 2
3. Unit Motor
4. Batang Pengisar
5. Penutup Pencincang
6. Mangkuk Pencincang
7. Unit Penyambung
8. Pemukul Telur
9. Cawan Dengan Penyukat

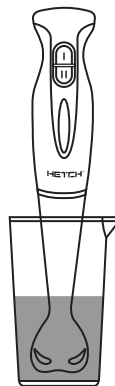
Spesifikasi

Model	HBD-1607-HC
Voltan Terkadar	220-240V~
Kekerapan Terkadar	50/60Hz
Kuasa Terkadar	300W

Panduan Pengendalian

Langkah Pengendalian Pengisar

Pengisar tangan ini sangat sesuai untuk menyediakan pencaih, sos, mayonis dan makanan bayi serta mengadun dan menyediakan minuman susu kocak.



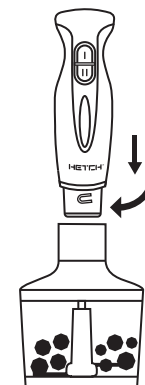
1. Masukkan batang pengisar ke dalam unit motor, pusingkan mengikut arah jam untuk menguncinya ke dalam unit motor.
2. Masukkan bahan dalam cawan, untuk mengelak percikan, rendamkan mengadun bilah sepenuhnya dalam bahan. (Kapasiti maksimum cawan ialah 600ml). Anda boleh menggunakan pengisar tangan dalam cawan dan juga sebarang bekas lain.
3. Hidupkan alat dengan menekan suis I atau suis II.
4. Kisar bahan dengan menggerakkan alat ke atas, ke bawah dan dalam bulatan perlahan-lahan.
5. Jangan gunakannya secara berterusan selama lebih daripada 1 minit. Juga biarkan selang masa lebih daripada 1 minit.

PERHATIAN : Jangan menggunakan batang pengisar untuk bahan yang lebih panas daripada 60°C.

Langkah Pengendalian Pencincang

Pencincang sangat sesuai untuk makanan keras seperti mencincang daging, bawang, herba, bawang putih, lobak merah, walnut, badam, prun dsb. (Memotong sehingga kapasiti maksimum cawan sebanyak 200g)

PERHATIAN: Jangan mencincang makanan yang terlalu keras, seperti kiub air batu, buah pala, biji kopi dan bijirin. Bilah sangat tajam! Berhati-hati ketika mengendalikan unit bilah. Pastikan bilah pencincang dimasukkan ke dalam mangkuk pencincang sebelum menambah jumlah makanan yang diingini.

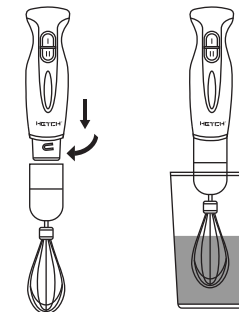


1. Masukkan unit bilah pencincang dalam mangkuk pencincang, tekan unit bilah ke bawah dan kunci mangkuk.
2. Masukkan bahan dalam mangkuk pencincang, bahan yang keras tidak boleh lebih besar daripada potongan 2cm.
3. Tutupkan penutup pencincang ke mangkuk pencincang.
4. Masukkan unit motor ke dalam penyambung penutup pencincang, pusingkan mengikut arah jam untuk menguncinya.
5. Hidupkan alat dengan menekan suis I atau suis II.

Langkah Pengendalian Pemukul Telur

Pemukul telur bertujuan untuk memukul krim, putih telur dan mengadun span dan pencuci mulut sedia bancuh.

1. Masukkan pemukul telur ke dalam unit penyambung pemukul telur dengan ketat.
2. Masukkan unit penyambung pemukul telur ke dalam unit motor, pusingkan mengikut arah jam untuk menguncinya.
3. Masukkan bahan ke dalam cawan.
4. Tekan suis I untuk mengaktifkan pengisar tangan dan tekan suis II selepas lebih kurang 30 saat bagi mencegah percikan bahan.



Membersih dan Penyelenggaraan

1. Sebelum membersih, cabutkan palam alat dan tanggalkan aksesori.
2. Lap unit motor, unit penyambung pencincang, pemukul telur dengan kain lembap, jangan rendamnya dalam air.
3. Aksesori lain boleh dimasukkan ke dalam pencuci pinggan mangkuk atau air yang bersih. Jika makanan tidak boleh dibilas dengan mudah pada bilah atau pemukul telur, letakkan setitik pencuci pinggan dalam bekas bercampur air. Pasangkan kord ke dalam saluran keluar. Rendam bahagian hujung bilah atau pemukul telur dan kendalikan unit selama lebih kurang 10 saat. Tanggalkan palam, bilas di bawah air dan kemudian keringkannya. Bila tidak digunakan untuk tempoh yang lama, pastikan alat ini diudarakan dengan baik di tempat yang kering bagi mencegah kelembapan pada motor alat.