

KITCHEN LINE

QUIN



ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА USER MANUAL

Перезаряджуваний
бездротовий ручний
блендер

Rechargeable Wireless Hand
Blender

МОДЕЛЬ: RHB-301

MODEL: RHB-301





У разі виникнення питань чи несправностей не поспішайте повертати продукт у магазин, зверніться у службу підтримки ТМ QUIN

service@quin.com.ua

+380 67 654 32 86

If something goes wrong, do not rush to return your newly acquired product to the retailer. Please contact QUIN Support.

service@quin.com.ua

+380 67 654 32 86

ЗМІСТ

Вступ

Компоненти пристрою	02-03
---------------------	-------

Важливі застереження щодо безпеки	04-05
-----------------------------------	-------

Безпека під час використання	06
------------------------------	----

Інструкції з використання	07-13
---------------------------	-------

Поради та підказки	14-15
--------------------	-------

Чищення та догляд	16
-------------------	----

Утилізація	17
------------	----

Сервісне обслуговування і гарантія	18
------------------------------------	----

Технічна інформація/Комплектація	19
----------------------------------	----

Рецепти	20-27
---------	-------

Вступ



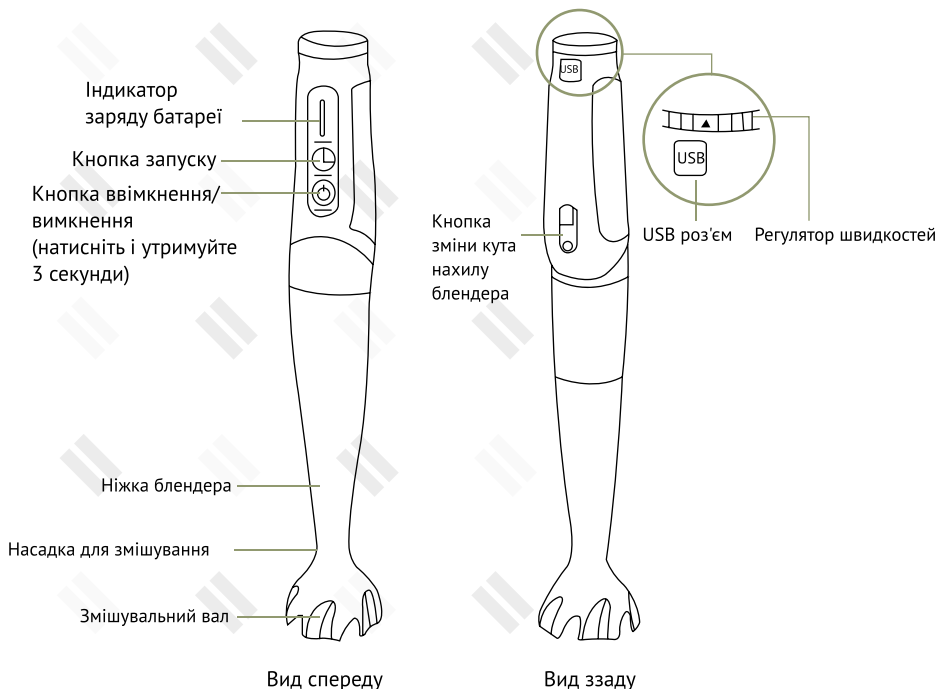
Дякуємо за вашу прихильність до товарів бренду QUIN, який є новою ерою домашньої техніки, яка стоїть на перетині стилю та інновацій. Ми пропонуємо широкий асортимент продукції, який створений для сучасного способу життя та поєднує стильний, високотехнологічний дизайн, інноваційні технології та найвищу якість. Запрошуємо вас познайомитися з майбутнім домашньої техніки, де кожен продукт - це крок у завтрашній день.

QUIN призначений для таких вибагливих споживачів, як ви, які жадають поєднання функціональності та стилю у своїй домашній техніці, які прагнуть прикрасити свій простір якісною технікою. Віримо, що QUIN знайде відгук у вас, у того, хто прагне розумних, стильних і практичних рішень для сучасного способу життя, надаючи перевагу продуктам, які є не просто інструментами, а вибором стилю далекоглядного й елегантного життя.

Ваш ручний занурювальний блендер RHB-301 це компактний, ергономічний, багатофункціональний та універсальний побутовий прилад для повсякденного використання, призначений для подрібнення їжі, готування емульсій, пюре, збивання напоїв, мусів тощо, призначений саме для вас, який є оптимальним вибором і стане для вас надійним помічником на кухні.



Компоненти пристрою



Насадки та аксесуари



Компоненти пристрою



- Індикатор заряду батареї
- Кнопка запуску Start
- Кнопка ввімкнення/вимкнення (натисніть 1 раз для старту і тримайте 2 секунди для вимкнення)
- Кнопка зміни кута нахилу блендера
- Ніжка блендера
- Змішувальний вал
- USB-роз'єм
- Регулятор швидкості
- USB кабель
- Чаша подрібнювача
- Мірна склянка 700 мл
- Підставка-тримач
- Насадка для збивання
- Збивач
- Тримач для насадки
- Насадка для змішування



Важливі застереження щодо безпеки

Уважно прочитайте всі інструкції перед використанням пристрою та збережіть їх для подальшого використання. Завжди дотримуйтесь цих застережень для уникнення травм або пошкоджень пристрою. Цей пристрій слід використовувати тільки відповідно до інструкції. Існує ризик травми при неправильному використанні продукту.

1. Не дозволяйте дітям користуватися блендером без нагляду. Очищення та обслуговування пристрою не повинні здійснюватися дітьми без нагляду. Завжди відключайте пристрій від мережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або очищенням.
2. Цей пристрій не повинен використовуватися дітьми. Тримайте пристрій та його шнур подалі від дітей.
3. Цей пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років і старше, якщо їм надано інструкції та вони розуміють ризики, пов'язані з використанням пристрою. Очищення та обслуговування пристрою не повинні виконуватись дітьми, якщо їм менше 8 років, навіть під наглядом. Тримайте пристрій та його шнур подалі від дітей віком до 8 років.
4. Пристрої можуть використовуватися особами зі зниженою фізичною, сенсорною або розумовою здатністю або з браком досвіду та знань, якщо їм надано нагляд або інструкції щодо безпечного використання пристрою та вони розуміють пов'язані з цим ризики.
5. Діти не повинні грати з пристроєм.
6. Будьте обережні при поводженні з гострими лезами, спустошенні чаші та під час очищення.
7. Будьте обережні, якщо гаряча рідина заливається в чаші або склянки, які використовуються з блендером, оскільки вона може викидатися з пристрою через раптове випаровування.
8. Будьте обережні при поводженні з насадками під час використання та очищення.
9. Пристрій не призначений для використання з зовнішнім таймером або окремою дистанційною системою керування.

Важливі застереження щодо безпеки



10. Завжди оглядайте пристрій та його аксесуари перед використанням на наявність видимих пошкоджень. Не використовуйте, якщо є пошкодження або якщо пристрій упав. У разі пошкодження або виникнення несправності зверніться до служби підтримки клієнтів.

11. Пристрій можна залишати підключеним до електромережі, коли він не використовується. Однак його слід відключати перед складанням, розбиранням, очищенням або якщо не використовувати протягом тривалого часу.

12. Цей продукт повністю відповідає всім відповідним законам країни та стандартам, які стосуються цього типу та класу пристроїв. Якщо у вас є питання щодо безпеки та відповідності продукту, зверніться до нашого відділу обслуговування клієнтів.

13. **УВАГА:** уникайте контакту з рухомими частинами. Тримайте руки, волосся, одяг, а також лопатки та інші кухонні прилади подалі від насадок під час роботи, щоб зменшити ризик травмування людей та/або пошкодження пристрою.

14. **УВАГА:** не наближайте пальці до насадок. Щоб прибрати їжу, переконайтеся, що блендер не працює.

15. Не використовуйте подовжувач. Підключайте пристрій безпосередньо до електричної розетки.

16. Для захисту від ураження електричним струмом не занурюйте основний блок у воду або інші рідини. Лише насадки цього пристрою призначені для занурення у воду або інші рідини. Ніколи не занурюйте інші частини цього пристрою. Якщо блендер впав у рідину, негайно вийміть його, очистіть і висушіть перед продовженням використання.

17. Завжди видаляйте леза та ножі з чаші перед очищенням.

18. Не переповнюйте чашу для змішування. Дотримуйтесь максимальної лінії заповнення.

19. Не працюйте з порожнім блендером — це може пошкодити двигун.

20. Не змішуйте гарячі рідини у чаші для змішування.

21. Не занурюйте основний блок у воду або інші рідини.

УВАЖНО: З обережністю поведіться з лезами. Леза дуже гострі та можуть спричинити травму. НЕ намагайтеся видалити леза з ніжки блендера.



Безпека під час використання

- Перед першим використанням видаліть всю упаковку та будь-які промоційні етикетки або наклейки з блендера.
- Обережно поведіться з насадкою для змішування, леза дуже гострі.
- Щоб уникнути бризок, завжди вставляйте насадку в суміш перед увімкненням і відпускайте перемикач високої або низької швидкості перед видаленням з суміші.
- Під час змішування холодних/тепліх рідин використовуйте високий контейнер, такий як глечик, або робіть невеликі порції для зменшення розливу.

УВАГА: Під час змішування гарячих рідин використовуйте більший термостійкий контейнер або обробляйте менші порції. Будьте додатково обережними при роботі з гарячими рідинами, щоб уникнути травм від переливу, раптового випаровування та бризок. Блендер слід нахилити під кутом, щоб ваша рука не була прямо над парою. Глечик не підходить для використання з гарячими рідинами.

- Запобігайте ненавмисному запуску. Ніколи не натискайте перемикачі, якщо ви не готові використовувати блендер.
- Не використовуйте цей блендер для інших цілей, окрім приготування їжі та напоїв.

Інструкції з використання

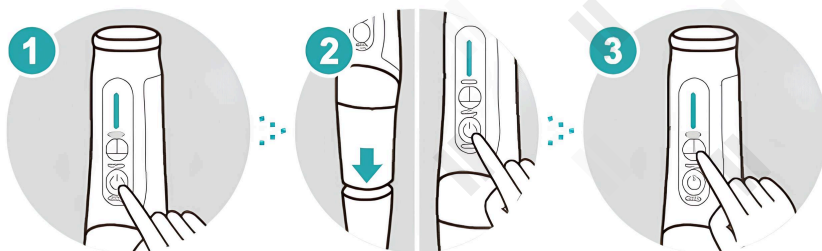


Перед першим використанням рекомендуємо витерти основний блок чистою вологою ганчіркою, щоб видалити бруд або пил. Ретельно висушіть м'якою всмоктуючою тканиною. Обережно очистіть усі насадки (крім зарядної бази) теплою мильною водою.

Примітка: Не використовуйте абразивні засоби для чищення, тверді інструменти або мочалки. Будьте обережні при поводженні з насадкою для змішування, оскільки леза дуже гострі.

Ручний блендер ідеально підходить для приготування соусів, майонезу та дитячого харчування, а також для змішування та приготування молочних коктейлів.

Не використовуйте блендер не за призначенням.



1. Натисніть кнопку живлення, на дисплеї батареї відобразиться залишок заряду батареї. (Якщо світиться лише одна клітинка і миготить, це означає, що потрібно зарядити пристрій.)
2. Вставте насадки в моторний блок і закрутіть до фіксації, поки не почуєте клацання. Натисніть кнопку живлення, і пристрій готовий до використання.
3. Утримуйте кнопку START, і пристрій почне працювати. (Якщо відпустите кнопку, пристрій зупиниться.)



Інструкції з використання

Примітка:

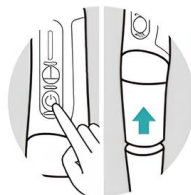
- Після натискання кнопки живлення, якщо на пристрої не буде жодних дій протягом 10 секунд, він автоматично вимкнеться. Якщо потрібно його використовувати знову, натисніть кнопку живлення, а потім кнопку START.
- Якщо пристрій перевантажений, автоматично активується програма захисту від перевантаження. Пристрій зупиниться. Усі індикатори батареї будуть горіти і миготіти протягом 10 секунд. Тому, будь ласка, зменшіть навантаження. Після того, як індикатори батареї перестануть миготіти, пристрій можна буде використовувати знову.
- Якщо пристрій серйозно перевантажений, він зупиниться, а індикатор батареї не буде миготіти. Це означає, що батарея потрапила в захисний режим. Необхідно зарядити пристрій на кілька секунд, поки індикатор батареї не загориться.

Інструкції з використання



Демонтаж насадок

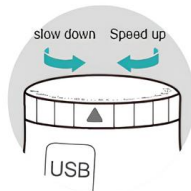
Переконайтеся, що пристрій вимкнений, потім витягніть насадки.



Контроль швидкості

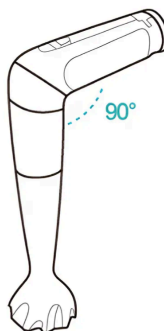
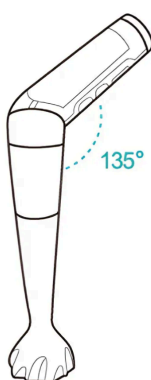
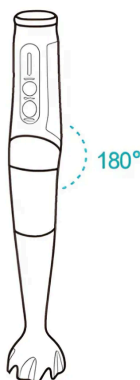
Під час використання пристрою обертайте регулятор швидкості, щоб відрегулювати робочу швидкість.

Обертання за годинниковою стрілкою – збільшення швидкості. Обертання проти годинникової стрілки – зменшення швидкості. Трикутник вказує на поточну швидкість.



Регулювання кута повороту

Існує 3 позиції зміни кута нахилу ніжки блендера. Ці позиції є лише рекомендаціями, насадки можуть працювати в будь-якій з 3 позицій. "Щоб змінити позицію, натисніть кнопку зміни кута нахилу на задній частині обертової головки та поверніть ніжку блендера в потрібну позицію.

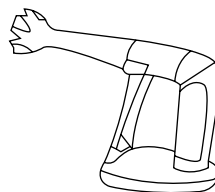




Інструкції з використання

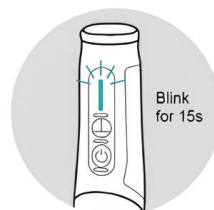
Підставка-тримач

В комплект пристрою входить підставка-тримач. Під час роботи, якщо це необхідно, призупиніть використання пристрою, вимкніть його і поверніть на 90°, потім встановіть продукт на підставку-тримач. Після використання підставку-тримач можна скласти для зручного зберігання.



Зарядження пристрою

У комплекті з цим продуктом є USB-кабель для зарядки. Коли заряд батареї завершується, повна зарядка займе приблизно 4 години. Під час зарядки індикатор живлення буде блимати. Після завершення зарядження індикатор постійно горітиме.



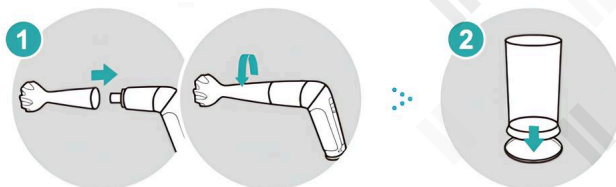
На повному заряді пристрій здатен працювати приблизно 1 годину в стандартному режимі (без додаткового навантаження). Додаткове навантаження означає наявність твердих предметів, наприклад, при обробці великих шматків фруктів.

Коли заряд дуже низький, індикатор живлення почне блимати, що сигналізуватиме про необхідність зарядки.

Інструкції з використання



Використання ніжки блендера



Вставте ніжку блендера в моторний блок і закрутіть до фіксації, поки не почуєте клацання.

Покриття склянки може мати нековзку основу



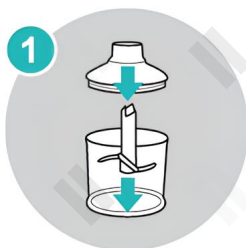
Спочатку налаштуйте робочий кут приладу помістіть необхідні інгредієнти для приготування або рідину в склянку, потім помістіть ніжку блендера у склянку. Після цього натисніть кнопку живлення, а потім натисніть кнопку запуску, щоб почати роботу. Під час роботи блендера швидкість змішування можна регулювати за потреби.

Попередження: Для забезпечення довговічності вашого приладу не допускається її безперервне використання більше ніж 1 хвилину. Перед наступною операцією слід дати двигуну охолонути приблизно 5-10 хвилин



Інструкції з використання

Використання подрібнювача



Вставте ніж подрібнювача в чашу подрібнювача. Додайте в чашу дрібні продукти для подрібнення. Прикріпіть кришку подрібнювача до чаші. Встановіть кришку прямо вниз, не намагайтеся вкручувати її.

З'єднайте подрібнювач з моторним блоком, притискаючи їх один до одного, не намагайтеся вкручувати його.

Попередження: Для забезпечення довговічності вашого приладу не допускається її безперервне використання більше ніж 30 секунд. Перед наступною операцією слід дати двигуну охолонути приблизно 5-10 хвилин

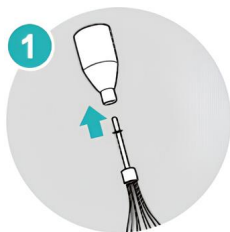


Затисніть кнопку СТАРТ, прилад почне працювати. (Якщо відпустите кнопку, блендер зупиниться.)

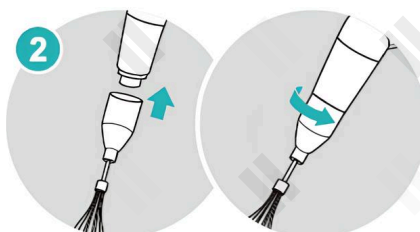
Інструкції з використання



Використання насадки для збивання та збивача



Вставте насадку для збивання/збивач у тримач для насадки.



Вставте тримач для насадки у моторний блок та поверніть, щоб зафіксувати, доки не почуєте клацання



Найкращий робочий кут насадки для збивання — 135 градусів. Під час збивання яєць злегка підніміть миску однією рукою. Прилад працює найкраще, коли вона знаходиться під нахилом.

Попередження: Для забезпечення довговічності вашого приладу не допускається її безперервне використання більше ніж 15 хвилин. Перед наступною операцією слід дати двигуну охолонути приблизно 5-10 хвилин



Поради та підказки

Насадка для змішування

- Лезо змішує та перемішує, додаючи до вашої суміші лише невелику кількість повітря.
- Використовуйте легкий рух вгору і вниз, водночас забезпечуючи повне занурення захисту леза на насадці для змішування у рідину, щоб уникнути розбризкування (нахиліть каструлю або миску від себе, щоб створити глибшу зону для змішування).
- Коли ви змішуєте в каструлі з антипригарним покриттям, будьте обережні, щоб не подряпати покриття блендером.
- Коли ви змішуєте в каструлі на плиті, зніміть каструлю з джерела тепла, щоб захистити блендер від перегріву. Насадка для змішування безпечна для використання з їжею/рідиною до 100°C.
- Під час змішування рідин (особливо гарячих рідин) використовуйте високий термостійкий контейнер або робіть невеликі порції, щоб зменшити розливання, розбризкування та можливість отримання травми від опіку.

Примітка: Склянка, яка входить до комплекту, не підходить для використання з гарячими рідинами.

Поради та підказки



Попередження:

- Будьте обережні, ніколи не виймайте насадку для змішування з рідини під час роботи, оскільки це призведе до розбризкування.
- Не залишайте блендер стояти в гарячій каструлі на плиті, коли він не використовується.
- Не намагайтеся змішувати кісточки фруктів, кістки або інші тверді матеріали, оскільки це може пошкодити лезо.
- Не переповнюйте вибрані контейнери для змішування. Рівень суміші підніметься під час змішування і може переповнитися.
- Не підносьте пальці до лез. Щоб очистити блендер від інгредієнтів, переконайтеся, що пристрій не працює.

Попередження:

- Не перевантажуйте робочу чашу. Перевантаження призводить до нерівномірних результатів і перевантажує двигун.
- Кількість не повинна перевищувати максимальний рівень, зазначений на чаші.

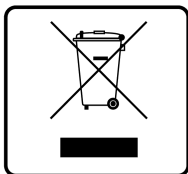


Чищення та догляд

Завжди ретельно очищайте пристрій після використання.

- **Основний блок:** Переконайтеся, що будь-яка насадка знята з пристрою. Очищайте основний блок лише губкою або вологою ганчіркою. Не використовуйте абразивні засоби для чищення, які можуть подряпати поверхню.
- **Насадка для змішування:** Зніміть насадку з основного блоку. Для чищення насадки для змішування мийте вручну теплою мильною водою.
- **Попередження:** Будьте обережні з лезами, оскільки вони дуже гострі і можуть спричинити травми.
- **Склянка:** Для очищення склянки промийте її теплою мильною водою або помістіть на верхню полицю посудомийної машини.

Утилізація старих електроприладів



Цей символ на продукті або на його упаковці вказує на те, що цей продукт не повинен утилізуватися разом з побутовими відходами. Замість цього його слід передати у відповідний пункт збору для переробки електричного та електронного обладнання.

Забезпечивши правильну утилізацію цього продукту, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людини, які можуть бути викликані неправильним поводженням з відходами цього продукту.

Щоб мінімізувати ризики для здоров'я та навколишнього середовища після завершення терміну служби цього продукту, ви повинні утилізувати батареї/акумулятори та віднести їх до пункту збору, призначеного місцевими органами влади, де його буде відправлено для видалення батарей та для належної переробки. Зверніться до місцевих органів влади для отримання додаткової інформації щодо переробки та безпечної утилізації у вашій місцевості.

Утилізація літій-іонних (Li-Ion) батарей

Завжди утилізуйте свій акумулятор відповідно до державних і місцевих норм. Зверніться до агентства з переробки у вашому регіоні, щоб дізнатися про місця переробки. Навіть розряджені акумуляторні батареї містять деяку кількість енергії. Перед утилізацією використовуйте ізоляційну стрічку, щоб закрити клема, щоб запобігти замиканню акумуляторної батареї, що може спричинити пожежу або вибух.



Сервісне обслуговування і гарантія

QUIN несе відповідальність перед кінцевим споживачем або користувачем за будь-яку невідповідність стосовно товару, що існує на момент поставки продукту відповідно до положень, умов і термінів, встановлених чинним законодавством.

Рекомендується, щоб ремонт виконував кваліфікований персонал.

У разі питань чи несправностей не поспішайте повертати продукт у магазин, зверніться у службу підтримки ТМ QUIN

service@quin.com.ua

+380 67 654 32 86

Технічна інформація



Вага	приблизно 1,2 кг
Потужність	180 Вт
Батарея	2000 мА·год
Швидкість обертання	15000 об/хв $\pm 10\%$

Технічні характеристики можуть біти змінені без попереднього сповіщення для покращення якості товару. Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається продовж процесу розробки продукту.

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив СЕ.

Виготовлено в Китаї.

Комплектація

1X Ручний блендер (основний блок+ніжка блендера, (насадка для змішування)

1X Мірна склянка, 700 мл

1X Збивач

1X Насадка для збивання

1X Тримач для насадки

1X Подрібнювач із чашою та лезами, 700 ml

1X USB-кабель

1X Підставка-тримач

1x Посібник користувача

1x Гарантійний талон



Рецепти

Рецепти, які готуються за допомогою блендера

Ягідний коктейль

М'ята в цьому рецепті приємно нівелює солодкість ягід і терпкість журавлиного соку. Спробуйте його в будь-якому з ваших улюблених фруктових смузі.

Виходить дві склянки напою.

Інгредієнти:

- 1/2 склянки замороженої чорниці
- 1 склянка полуниці, очищеної та розрізаної навпіл
- 1/4 склянки упакованого свіжого листа м'яти
- 1 банан, нарізаний шматочками
- 1/3 склянки журавлиного соку
- 1/3 склянки води

Приготування:

1. Помістіть усі інгредієнти в зазначеному порядку в склянку для змішування. Змішуйте за допомогою насадки для змішування, використовуючи рухи вгору-вниз, протягом 1 чи більше хвилини.
2. Подавайте негайно.

Харчова інформація на порцію (1 склянка):

- калорії 117
- вуглеводи 29г
- цукор 16 г
- жири 0г
- клітковина 5г



Смузі з манго та лайма

Виходить близько 1 склянка напою

Інгредієнти:

- 1 склянка манго, нарізаного шматочками
- 1/3 склянки звичайного знежиреного йогурту
- 1,5 чайної ложки свіжого соку лайма
- 0,5 чайної ложки тертої цедри лайма
- 2 столові ложки холодної води

Приготування:

1. Помістіть усі інгредієнти в зазначеному порядку в склянку для змішування. Змішуйте за допомогою насадки для змішування, використовуючи рухи вгору-вниз, протягом 1 чи більше хвилини.

2. Подавайте негайно або помістіть в холодильник для охолодження.

Харчова інформація на порцію (1 склянка):

- калорії 195
- вуглеводи 39г
- цукор 35 г
- жири 3г
- клітковина 3г

Щоб смузі був більш поживним, збільште кількість йогурту до 1/2 склянки.



Рецепти

Білковий коктейль

Арахісове масло, банан і какао-порошок. Коктейль, який наповнений білком, який обов'язково наситить вас для майбутніх звершень.

Виходить близько 1,5 склянки напою

Інгредієнти:

- 2 столові ложки вершкового арахісового масла
- 1 банан, нарізаний шматочками
- 1 столова ложка білкового порошку
- 1 чайна ложка несолодкого какао-порошку
- 1 чайна ложка насіння льону
- $\frac{3}{4}$ склянки несолодкого мигдального молока

Приготування:

1. Помістіть усі інгредієнти в зазначеному порядку в склянку для змішування. Змішуйте за допомогою насадки для змішування, використовуючи рухи вгору-вниз, протягом 1 чи більше хвилини.

2. Подавайте з льодом або охолоджуйте до готовності.

Інформація про харчову цінність на порцію (приблизно $\frac{1}{2}$ склянки):

- калорії 192 (52% від жиру)
- вуглеводи 18г
- цукор 8 г
- жири 12г
- клітковина 3г



Простий фруктовий смузі

Приготування швидкого та поживного напою за допомогою ручного блендера.

Виходить близько 2 склянок напою

Інгредієнти:

- 1 склянка свіжої полуниці, очищеної від шкірки та розрізаної навпіл
- 1 склянка заморожених шматочків ананаса
- $\frac{3}{4}$ склянки апельсинового соку

Приготування:

1. Помістіть усі інгредієнти в зазначеному порядку в склянку для змішування. Змішуйте за допомогою насадки для змішування, використовуючи рухи вгору-вниз, протягом 1 хвилини.

2. Подавайте негайно або помістіть в холодильник для охолодження.

Інформація про харчову цінність на порцію (1 склянка):

- калорії 129 (2% від жиру)
- вуглеводи 30г
- цукор 25g
- жири 0г
- клітковина 4г



Рецепти

Вишнево-імбирно-кокосове смузі

Приготування швидкого та поживного напою за допомогою ручного блендера.

Виходить близько 1 склянки

Інгредієнти:

- 1 склянка темної солодкої замороженої вишні
- $\frac{3}{4}$ склянки кокосового молока
- 1 шматок свіжого імбиру, очищений і розрізаний навпіл

Приготування:

1. Помістіть усі інгредієнти в зазначеному порядку в склянку для змішування.

Змішуйте за допомогою насадки для змішування, використовуючи рухи вгору-вниз, протягом приблизно 30 секунд.

2. Подавайте негайно або помістіть в холодильник для охолодження.

Харчова інформація на порцію (1 склянка):

- калорії 242 (57% від жиру)
- вуглеводи 25г
- цукор 18 г
- жири 16г
- клітковина 3г



Потрійний шоколадний коктейль

Для любителів шоколаду.

Виходить близько 2 склянки

Інгредієнти:

- $\frac{3}{4}$ склянки молока (будь-якої жирності)
- $1\frac{1}{2}$ столової ложки шоколадного сиропу
- $\frac{1}{2}$ чайної ложки какао-порошку
- $1\frac{1}{2}$ чашки шоколадного морозива преміум-класу

Приготування:

1. Помістіть усі інгредієнти в зазначеному порядку в склянку для змішування.

Змішуйте за допомогою насадки для змішування, використовуючи рухи вгору-вниз, протягом приблизно 45 секунд.

2. Подавайте негайно.

Інформація про харчову цінність на порцію ($\frac{1}{2}$ склянки):

- калорії 154 (39% від жиру)
- вуглеводи 21г
- цукор 19 г
- жири 7г
- клітковина 1г



Рецепти

Баба Гануш (Ганудж)

Це популярна страва східної кухні зі смажених баклажанів, закуска, що складається головним чином із готових баклажанів у вигляді пюре, змішаних із приправами. яка чудово підходить як соус до овочів або лаваша, так і як намазка для бутербродів. Щоб досягти характерного обвугленого смаку, варіть баклажани на відкритому вогні, але ви також можете просто обсмажити або запекти їх у духовці, доки баклажани не стануть м'якими. Виходить приблизно 1¼ склянки

Інгредієнти:

- 1 середній не очищений баклажан
- 1 зубчик часнику, подрібнений
- 1/3 склянки свіжого листя петрушки
- 2 столових ложок тахіні
- 2 чайні ложки свіжого лимонного соку
- 2 чайні ложки оливкової олії екстра
- ½ чайної ложки солі

Приготування:

1. Обсмажити баклажани. Це можна зробити одним із двох способів: якщо у вас газова плита, ви можете обжарити їх над плитою (швидший спосіб). Притримуючи баклажани жароміцними щипцями, помістіть на вогонь плити і обережно перевертайте баклажани, поки всі сторони не потемніють. Відставте трохи охолонути. Другий спосіб - це обжарювання в духовці. Помістіть баклажани на решітку, помістіть у форму для запікання, застелену фольгою. Помістіть їх якомога ближче до верхнього нагрівального елемента духовки та перевертайте кожні 5–10 хвилин, доки всі сторони не обжаряться. Важливо, щоб баклажани були м'якими, щоб баклажани розвалювалися. Це може зайняти від 15 до 30 хвилин, залежно від вашої духовки. Коли баклажани потемніють, відставте їх трохи охолонути.



2. Помістіть решту інгредієнтів у невелику миску. Очистіть м'якоть баклажанів (викиньте шкірку та насіння) і додайте їх у миску. Змішуйте за допомогою насадки для змішування, використовуючи рухи вгору-вниз, до отримання бажаної консистенції.

3. Спробуйте на смак і додайте приправи за бажанням.

Інформація про харчову цінність на порцію (2 столові ложки):

- калорії 37 (54% від жиру)
- вуглеводи 4г
- цукор 1 г
- жири 2г
- клітковина 2г



Q Нотатки

Contents

Introduction

Components 29-30

Important Safety Precautions 31-32

Safety During Use 33

Instructions for Use 34-40

Tips and Hints 41-42

Cleaning & Maintenance 43

Recycling of old electrical appliances 44

Service and Warranty 45

Technical Information/Product packaging 46

Recipes 47-54

Introduction



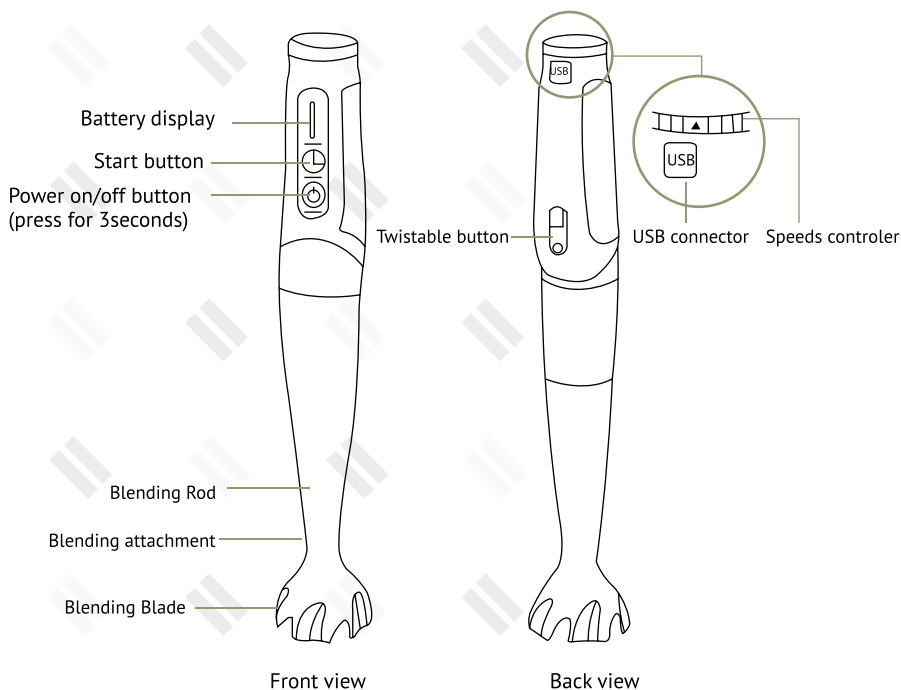
Thank you for your preference for QUIN brand products, a new era of home appliances at the intersection of style and innovation. We offer a wide range of products designed for modern living, combining sleek, high-tech design with innovative technologies and the highest quality. We invite you to explore the future of home appliances, where every product is a step into tomorrow.

QUIN is designed for discerning consumers like you who seek a combination of functionality and style in their home appliances, aiming to enhance their space with quality technology. We believe that QUIN resonates with you, someone who seeks smart, stylish, and practical solutions for modern living, preferring products that are not just tools but a lifestyle choice for a forward-looking and elegant life.

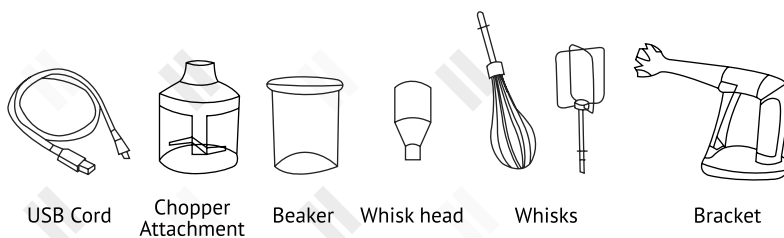
Your RHB-301 hand blender is a compact, ergonomic, multifunctional and versatile household appliance for everyday use, designed for chopping food, preparing emulsions, purees, whipping drinks, mousses and more, designed just for you, which is the best choice and will become your reliable assistant in the kitchen.



Components



Parts and Accessories



Components



- Battery display
- Start Button
- Power On/OFF button (Press one time to start, press 2s to turn off)
- Twistable button
- Blending Rod
- Blending blade
- USB-connector
- Speed controller
- USB Cord
- Chopper Attachment
- Beaker
- Whisk head
- Whisk
- Wire beater
- Bracket
- Blending attachment



Important Safety Cautions

Carefully read all instructions carefully before using the device and keep them for future reference. Always follow these warnings to avoid personal injury or damage to the device. This device should only be used in accordance with the instructions. There is a risk of injury if the product is used incorrectly.

1. Do not allow children to use the blender without supervision. Cleaning and maintenance of the device should not be performed by children without supervision. Always unplug the appliance from the mains when left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
2. This device should not be used by children. Keep the device and its cord away from children.
3. This device can be used by children aged 8 years and older if they have been given supervision or instruction concerning use of the device and understand the risks involved. Cleaning and maintenance of the device should not be performed by children under 8 years of age, even under supervision. Keep the device and its cord away from children under the age of 8.
4. The device can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the device in a safe way and understand the hazards involved.
5. Children should not play with the device.
6. Exercise caution when handling sharp blades, emptying the cup and during cleaning.
7. Be careful if hot liquid is poured into the bowls or glasses used with the blender, as it may be ejected from the device due to sudden evaporation.
8. Be careful when handling the attachments during use and cleaning.
9. The appliance is not intended for use with an external timer or separate remote control system.
10. Always inspect the device and its accessories for visible damage before use. Do not use if there is damage or if the device has been dropped. Contact Customer Service if there is any damage or malfunction.

Important Safety Cautions



11. The device can be left plugged in when not in use. However, it should be unplugged before assembly, disassembly, cleaning, or if not in use for a long time.
12. This product is in full compliance with all relevant country laws and standards that apply to this type and class of device. If you have any questions about the safety and compliance of the product, please contact our customer service department.
13. **WARNING:** Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, and spatulas and other kitchen utensils away from the attachments during operation to reduce the risk of personal injury and/or damage to the appliance.
14. **CAUTION:** Keep your fingers away from the attachments. To remove food, make sure the blender is not running.
15. Do not use an extension cord. Connect the device directly to an electrical outlet.
16. To protect against electric shock, do not immerse the main unit in water or other liquids. Only the attachments of this device are designed to be immersed in water or other liquids. Never immerse any other part of this unit. If the blender is dropped into liquid, remove it immediately, clean it and dry it before continuing to use it.
17. Always remove the blades and knives from the bowl before cleaning.
18. Do not overfill the mixing bowl. Observe the maximum fill line.
19. Do not operate the blender with an empty bowl - this may damage the motor.
20. Do not mix hot liquids in the mixing bowl.
21. Do not immerse the main unit in water or other liquids.

CAUTION: Handle the blades with care. The blades are very sharp and can cause injury. DO NOT attempt to remove the blades from the blender foot.



Safety During Use

- Remove all packaging and any promotional labels or stickers from the blender before using it for the first time.
- Handle the blending attachment with care, the blades are very sharp.
- To avoid splashing, always insert the blending attachment into the mixture before turning on and release the high or low speed switch before removing from the mixture.
- When mixing cold/warm liquids, use a tall container such as a pitcher or make small portions to reduce spills.

WARNING: When mixing hot liquids, use a larger, heat-resistant container or handle smaller portions. Take extra care when handling hot liquids to avoid injury from overflow, sudden evaporation, and splashing. The blender should be tilted at an angle so that your hand is not directly over the steam. The jug is not suitable for use with hot liquids.

- Prevent unintentional starting. Never press the jigger unless you are ready to use the blender.
- Do not use this blender for any purpose other than preparing food and beverages.

Instructions For Use



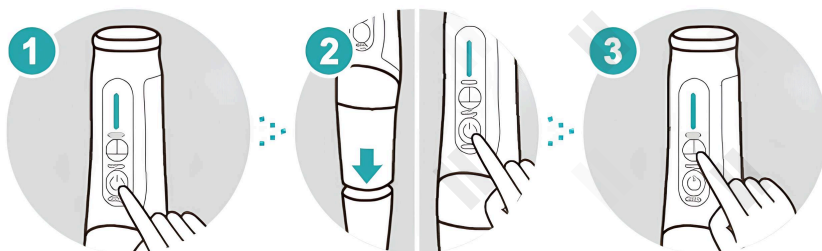
Before first use, we recommend wiping the main unit with a clean, damp cloth to remove any dirt or dust. Dry thoroughly with a soft, absorbent cloth. Gently clean all attachments (except the charging base) with warm, soapy water.

Caution: Do not use abrasive cleaners, hard tools, or sponges. Be careful when handling the blending attachment as the blades are very sharp.

The hand blender is ideal for preparing sauces, dips, mayonnaise and baby food, as well as for blending and milkshakes.

Do not use this blender for purposes other than preparing food and drinks.

Getting started



1. Press the power on/off button, the battery display will show out the Battery Remaining Capacity. (If only one grid's light on and blinking, which is reminding you need to charge the blender)

2. Insert the attachments into the motor body and twist to lock unit it clicks. Press the power on/off button, the blender is ready to use.

3. Keep pressing the START button, blender will start working. (If loose the button, the blender will stop working.)



Instructions For Use

Remark:

After press the power on/off button, if no operation on the blender over 10 seconds, the blender will be Power off automatically. If need to use, press the power on/off button and then press START button.

If the blender are overloaded, the overload protection program will be started automatically. The blender will stop working. All the battery display lights will be on and blinking for 10 seconds. So that, please reduce the loading, after the battery display lights stop blinking, the blender can be used again.

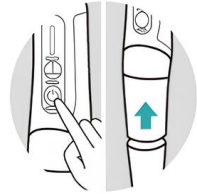
If the blender are seriously overloaded, the blender will stop working, the battery display light will not blink. This is the battery enters the protection situation. It is necessary to charge the product for few seconds until the battery display light on again. Then reduce the loading and the blender can be used again.

Instructions For Use



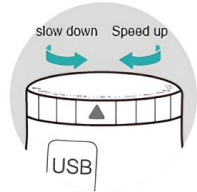
Take out the attachments

Make sure the blender is in power off, then take out the attachments.



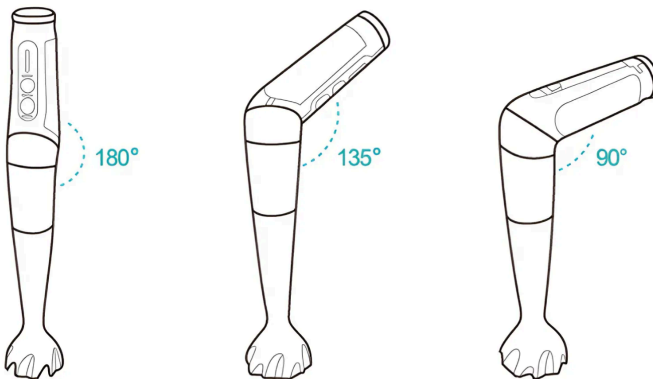
Speeds control

When using the blender, twist the speeds control to adjust the operating speeds. Twist by clockwise, speed up. Twist by anticlockwise, slow down. The Triangle is facing the real-time speed.



Adjust the using angel

There are 3 positions for the Twistable Head, The positions are recommendations only, the attachments will work in any of the 3 positions. To change the position press the Twisting Lock Button on the back of the Twistable Head and rotate the head to the desired position.

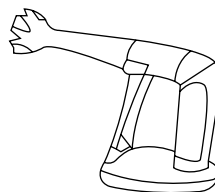




Instructions For Use

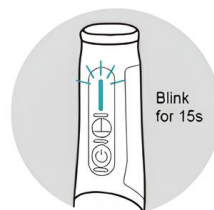
Bracket

There is a bracket for this product. During operation, suspend the use of the blender if necessary, turn off the product and twist the product to 90°, set the product on the bracket. After using the product, the bracket can be folded to easy stored.



Recharge

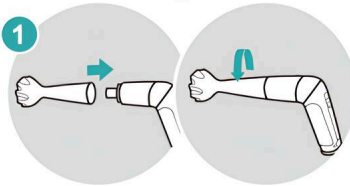
There is a USB charging cord with this product. When there is no power, it will take about 4 hours to fully charge. During the charging process, the power indicator will be blinking ". When the power is full, the power indicator will turn on. Under full power, it can work for about 1 hour in normal use (non-heavy load, heavy load means there is solid substances, such as when stirring fruit blocks). In the process of use, when the power is very low, the power indicator only flashes to indicate the need for charging.



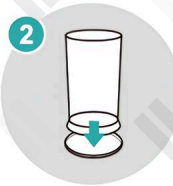
Instructions For Use



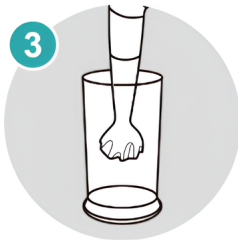
How to use the blending rod



Insert the blender rod into the motor body and twist to lock until it clicks.



The beaker's cover can be non-slip base.



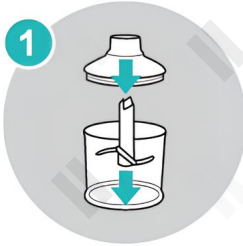
First, adjust the working Angle of the blender (180° or 90°), pour the food and water into the stirring rod, then extend the stirring knife into the beaker, then press the power button for 3 seconds, and then press the start button to start the operation. When the machine is working, the mixing speed can be adjusted as needed.

Warning: To ensure the long life of your blender, not allowed to continuously use more than 1 minute. Should cool down the motor around 5-10mins before next operation.



Instructions For Use

How to use the chopper



Insert the chopper blade into the chopper bowl. Add small food items to be chopped to the bowl. Attach the chopper adapter to the chopper bowl. Place the adapter straight down. Do not try to twist the adapter into place.



Align the chopper bowl with the motor body and press together. Do not try to twist motor body into place.

Warning: To ensure the long life of your blender, not allowed to continuously use more than 30 seconds. Should cool down the motor around 5-10mins before next operation.



Keep pressing the START button, blender will start working. (If loose the button, the blender will stop working.)

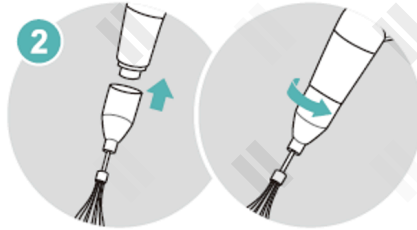
Instructions For Use



How to use the Whisk/Beater



Insert the whisk/
beater to whisk head



Insert the whisk head into the motor body
and twist to lock until it clicks.



The best working Angle of the whisk is 135
degrees. While whipping the eggs, hold the
bowl up slightly with one hand. The blender
works best when it is slant

Warning: To ensure the long life of your blender, not allowed to
continuously use more than 15 minutes. Should cool down the motor
around 5-10 minutes before next operation.



Tips and Hints

Blending Attachment

- The blade mixes and stirs while adding only a small amount of air to your mixture.
- Use a gentle up and down motion, whilst ensuring the protective blade guard on the blending shaft remains fully submerged in the liquid to avoid splatter (tilt the pan or bowl away from you to create a deeper area for blending).
- When blending in a non-stick pan/container, be careful not to scratch the coating with the hand blender.
- When blending in a saucepan over heat, remove the pan from the heat source to protect the Hand Blender from overheating. The blending shaft is safe to be used for food/liquid up to 100°C.
- When mixing liquids (especially hot liquids) use a tall heat-proof container or make small quantities at a time to reduce spillage, splattering and possibility of injury from burning.
- N.B. The beaker included is not suitable for use with hot liquids
- When pureeing soups, pulse first to break up the large, already tender ingredients, then increase the speed for a smooth finish.

Tips and Hints



WARNINGS:

- Be careful never to remove the blending shaft from the liquid while in operation as it will splatter.
- Do not let the hand blender stand in a hot pot over heat while not in use.
- Do not attempt to blend fruit pits, bones or other hard materials as these are liable to damage the blade.
- Do not overfill chosen mixing containers. The level of mixture will rise when blending and can overflow.
- Do not put fingers near the blades. To dislodge food ensure blender is not in operation first.

WARNINGS:

- Do not overload the work bowl. Overloading causes inconsistent results and strains the motor.
- The quantities should not exceed the max level indicated on the bowl.



Cleaning & Maintenance

Always clean the appliance thoroughly after use.

Main Unit: Ensure any attachment has been removed from the unit. Clean the main unit with a sponge or damp cloth only. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.

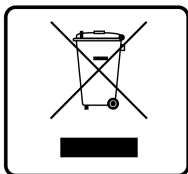
Blending Shaft: Release the attachment from the main unit. To clean the blending shaft, wash by hand using warm, soapy water.

Warning: Be mindful of the fixed razor-sharp edges of the blades, they are very sharp and should be handled carefully to avoid injury.

Warning: Take care when cleaning the blades as they are very sharp and should be handled with care, to avoid injury.

Beaker: To clean the blending jug, wash with warm soapy water or place on the top rack of the dishwasher.

Recycling of old electrical appliances



This symbol on the product or its packaging indicates that this product should not be disposed of with household waste. Instead, it should be taken to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health that could be caused by improper waste management of this product.

To minimize the risks to health and the environment at the end of the life of this product, you must dispose of the batteries/accumulators and take them to a collection point designated by your local authorities where it will be sent for battery removal and proper recycling. Contact your local authorities for more information on recycling and safe disposal in your area.



Service and Warranty

QUIN is responsible to the end consumer or user for any non-conformity of the product that exists at the time of delivery, in accordance with the provisions, terms, and conditions established by applicable law.

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

If something goes wrong, do not rush to return your newly acquired product to the retailer. Please contact QUIN Support.

service@quin.com.ua

+380 67 654 32 86

Technical Information



Weight	approx. 1.2 kg
Power	180 W
Battery	2000 mAh
Rotation speed	15000 rpm $\pm$ 10%.

Specifications are subject to change without notice to improve the quality of the product. The right to technical and design changes is reserved during the product development process.

This device has been tested in accordance with all relevant, current CE directives.

Manufactured in China.

Product packaging

- 1X HAND BLENDER (main unit + blending shaft (blending attachment))
- 1X Beaker, 700 ml
- 1X Egg whisk
- 1X Beater
- 1X Whisk head
- 1X Chopper attachment, 700 ml
- 1X USB-cord
- 1X Bracket
- 1X User manual
- 1x Warranty card



Recipes

Blender Recipes

The mint in this recipe pleasantly offsets the sweetness of the berries and the tartness of cranberry juice. Try it in any of your favorite fruit smoothies. This recipe makes two cups of drink.

Ingredients:

- 1/2 cup frozen blueberries
- 1 cup strawberries, hulled and halved
- 1/4 cup packed fresh mint leaves
- 1 banana, sliced
- 1/3 cup cranberry juice
- 1/3 cup water

Instructions:

1. Place all ingredients in the order listed into a blending cup. Blend using an up-and-down motion for 1 or more minutes.
2. Serve immediately.

Nutritional Information per Serving (1 cup):

- Calories: 117
- Carbohydrates: 29g
- Sugar: 16g
- Fat: 0g
- Fiber: 5g

Recipes



Mango Lime Smoothie

This recipe makes about one cup of drink.

Ingredients:

- 1 cup mango, diced
- 1/3 cup plain non-fat yogurt
- 1.5 teaspoons fresh lime juice
- 0.5 teaspoon grated lime zest
- 2 tablespoons cold water

Instructions:

1. Place all ingredients in the order listed into a blending cup. Blend using an up-and-down motion for 1 or more minutes.
2. Serve immediately or refrigerate until chilled.

Nutritional Information per Serving (1 cup):

- Calories: 195
- Carbohydrates: 39g
- Sugar: 35g
- Fat: 3g
- Fiber: 3g

**To make the smoothie more nutritious, increase the amount of yogurt to 1/2 cup.*



Recipes

Protein Shake

Peanut butter, banana, and cocoa powder make this shake full of protein, sure to energize you for the day ahead. This recipe makes about 1.5 cups of drink.

Ingredients:

- 2 tablespoons creamy peanut butter
- 1 banana, sliced
- 1 tablespoon protein powder
- 1 teaspoon unsweetened cocoa powder
- 1 teaspoon flax seeds
- 3/4 cup unsweetened almond milk

Instructions:

1. Place all ingredients in the order listed into a blending cup. Blend using an up-and-down motion for 1 or more minutes.
2. Serve with ice or refrigerate until ready to enjoy.

Nutritional Information per Serving (about 1/2 cup):

- Calories: 192 (52% from fat)
- Carbohydrates: 18g
- Sugar: 8g
- Fat: 12g
- Fiber: 3g

Recipes



Simple Fruit Smoothie

Prepare a quick and nutritious drink using an immersion blender. This recipe makes about two cups of drink.

Ingredients:

- 1 cup fresh strawberries, hulled and halved
- 1 cup frozen pineapple chunks
- 3/4 cup orange juice

Instructions:

1. Place all ingredients in the order listed into a blending cup. Blend using an up-and-down motion for 1 minute.
2. Serve immediately or refrigerate until chilled.

Nutritional Information per Serving (1 cup):

- Calories: 129 (2% from fat)
- Carbohydrates: 30g
- Sugar: 25g
- Fat: 0g
- Fiber: 4g



Recipes

Cherry Ginger Coconut Smoothie

Prepare a quick and nutritious drink using an immersion blender. This recipe makes about one cup.

Ingredients:

- 1 cup dark sweet frozen cherries
- 3/4 cup coconut milk
- 1 piece fresh ginger, peeled and halved

Instructions:

1. Place all ingredients in the order listed into a blending cup. Blend using an up-and-down motion for about 30 seconds.
2. Serve immediately or refrigerate until chilled.

Nutritional Information per Serving (1 cup):

- Calories: 242 (57% from fat)
- Carbohydrates: 25g
- Sugar: 18g
- Fat: 16g
- Fiber: 3g

Recipes



Triple Chocolate Milkshake

For chocolate lovers. This recipe makes about two cups.

Ingredients:

- 3/4 cup milk (any fat content)
- 1½ tablespoons chocolate syrup
- 1/2 teaspoon cocoa powder
- 1½ cups premium chocolate ice cream

Instructions:

1. Place all ingredients in the order listed into a blending cup. Blend using an up-and-down motion for about 45 seconds.
2. Serve immediately.

Nutritional Information per Serving (1/2 cup):

- Calories: 154 (39% from fat)
- Carbohydrates: 21g
- Sugar: 19g
- Fat: 7g
- Fiber: 1g



Recipes

Baba Ganoush

This popular Middle Eastern dish is a dip made primarily from roasted eggplants mixed with spices. It is perfect as a dip for vegetables or pita bread, or as a spread for sandwiches. To achieve the characteristic smoky flavor, grill the eggplants over an open flame, but you can also simply roast them in the oven until they are soft. This recipe makes about 1¼ cups.

Ingredients:

- 1 medium unpeeled eggplant
- 1 clove garlic, minced
- 1/3 cup fresh parsley leaves
- 2 tablespoons tahini
- 2 teaspoons fresh lemon juice
- 2 teaspoons extra virgin olive oil
- 1/2 teaspoon salt

Instructions:

1. Roast the eggplants. You can do this in one of two ways: if you have a gas stove, you can grill them over the burner (a quicker method). Holding the eggplant with heat-resistant tongs, place it over the stove flame and carefully turn it until all sides are charred. Set aside to cool slightly. The second method is roasting in the oven. Place the eggplant on a wire rack, in a foil-lined baking sheet. Position it as close as possible to the oven's top heating element, turning every 5–10 minutes until all sides are charred. It is essential for the eggplant to be soft enough to fall apart. This may take 15 to 30 minutes, depending on your oven. Once the eggplant is charred, set it aside to cool slightly.
2. Place the remaining ingredients in a small bowl. Peel the eggplant flesh (discard the skin and seeds) and add it to the bowl. Blend using an up-and-down motion until you reach your desired consistency.
3. Taste and adjust seasonings as needed.

Recipes



Nutritional Information per Serving (2 tablespoons):

- Calories: 37 (54% from fat)
- Carbohydrates: 4g
- Sugar: 1g
- Fat: 2g
- Fiber: 2g



Notes

[illegible]

KITCHEN LINE
QUIN Q