

KITCHEN LINE

QUIN



ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА USER MANUAL

Ручний занурювальний
блендер

Hand Immersion Blender

МОДЕЛЬ: НВ-103

MODEL: HB-103





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

Важливі застереження щодо безпеки 03-04

Безпека під час використання 05

Інструкції з використання 06-08

Чищення та догляд 09

Утилізація 10

Сервісне обслуговування і гарантія 11

Технічна інформація/комплектація 12

Рецепти 13-20

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 НВ-103 – 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



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 без нагляду. 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.

Безпека під час використання



- Перед першим використанням видаліть всю упаковку та будь-які промоційні етикетки або наклейки з блендера.
- Обережно поводьтеся 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.

Важливо: Леза дуже гострі, обережно з ними поводьтеся. Переконайтеся, що ручний блендер відключений від розетки перед складанням або зняттям насадок.

Інструкція для блендера

1. Для збирання ніжки блендера з моторним блоком, поверніть ніжку проти годинникової стрілки до затягування. Для розбирання поверніть у зворотному напрямку.
2. Просто підключіть ручний блендер до розетки.
3. Опустіть ручний блендер у їжу. Використовуйте перемикач швидкості для зміни швидкості.
4. Щоб зупинити роботу блендера, відпустіть кнопку у верхній частині моторного блоку.

Інструкція для подрібнювача

1. Помістіть чашу подрібнювача на чисту рівну поверхню.
2. Встановіть лезо подрібнювача в чашу.
3. Покладіть їжу в чашу подрібнювача.
4. Використовуйте перемикач швидкості для зміни швидкості.
5. Прикріпіть кришку до чаші подрібнювача та поверніть її за годинниковою стрілкою до фіксації. Для зняття кришки поверніть у зворотному напрямку.
6. Вставте моторний блок в отвір кришки подрібнювача та поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації.
7. Підключіть прилад до розетки та натисніть перемикач для початку роботи.
8. Щоб зупинити прилад, відпустіть кнопку у верхній частині моторного блоку.

Інструкції з використання



Застереження:

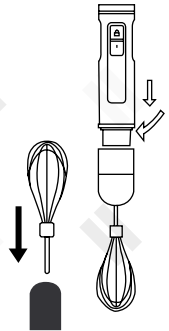
- Для зниження ризику травм ніколи не ставте ріжуче лезо на основу без попередньої правильного встановлення чаші.
- Переконайтеся, що кришка подрібнювача надійно зафіксована перед використанням приладу.

Інструкція для насадки для збивання.

Насадка для збивання призначена для збивання вершків, яєчних білків, а також для перемішування бісквітів і готових десертів.

Збірка

Для збирання насадки для збивання з основним блоком переконайтеся, що насадка для збивання встановлена на редукторі, зсунувши дві частини разом, доки не відчуєте, що вони надійно з'єдналися на своєму місці. Помістіть основний блок на зібрану насадку для збивання з редуктором і, утримуючи секцію редуктора, поверніть насадку проти годинникової стрілки, доки він не зафіксується.

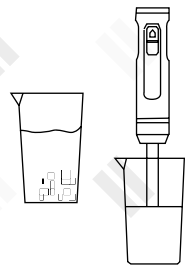


Використовуйте перемикач швидкості для зміни швидкості.

Інструкція для склянки 700 мл.

Склянку рекомендовано для використання з насадкою для змішування тільки для охолоджених/тепліх інгредієнтів. Висока склянка ідеально підходить для змішування інгредієнтів без розбризкування.

Помістіть інгредієнти в склянку. Щоб запобігти розбризкуванню, повністю занурте насадку для змішування в інгредієнти.



Увімкніть прилад, використовуйте перемикач швидкості для зміни швидкості. Змішуйте інгредієнти, повільно рухаючи прилад угору, вниз і по колу.



Інструкції з використання

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

Чищення та догляд

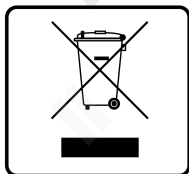


Завжди ретельно очищайте пристрій після використання.

- **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.

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 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



Технічна інформація

Вага	приблизно 0,80 кг
Потужність	1200 Вт
Напруга	220 В
Частота	50 Гц

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)

1X Склянка, 700 мл

1X Насадка для збивання

1X Чаша подрібнювача, 500 мл

1X Леза подрібнювача

1x Посібник користувача

1x Гарантійний талон



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



Рецепти

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.



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



Рецепти

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



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



Рецепти

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



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.



Рецепти

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

Нотатки



A series of horizontal lines for writing notes, consisting of 20 lines in total, arranged in groups of four across the page.

Contents

Introduction

Components 22

Important Safety Precautions 23-24

Safety During Use 25

Instructions for Use 26-28

Cleaning & Maintenance 29

Recycling of old electrical appliances 30

Service and Warranty 31

Technical Information/Product packaging 32

Recipes 33-40

Introduction



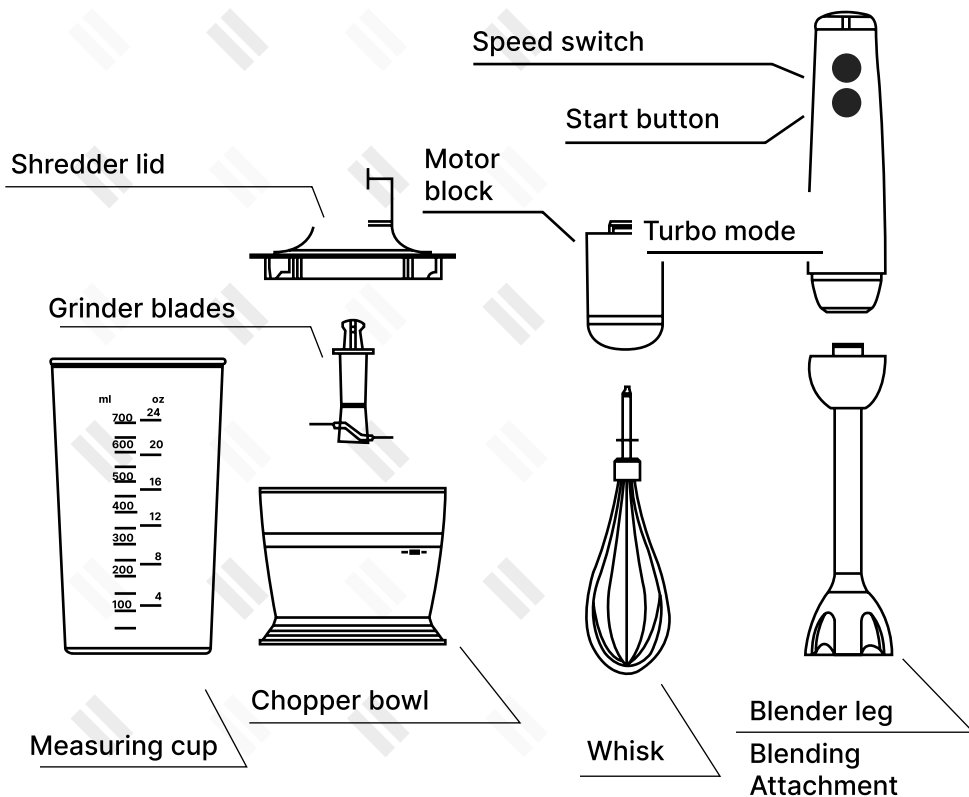
Thank you for your preference for QUIN brand products, a new era of home appliances at the intersection of style and innovation. We offer a wide range of products designed for modern living, combining sleek, high-tech design with innovative technologies and the highest quality. We invite you to explore 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 HB-103 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.



Product Components



Important Safety Precautions



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 Precautions

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.

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.

Important: Blades are very sharp, handle with care. Ensure that the hand blender is unplugged from the power outlet before assembling or removing attachments.

Instruction for blender

1. To assemble the detachable shaft with the motor unit, turn the shaft anti-clockwise direction until tightened. To disassemble, just turn in the adverse direction.
2. Simply plug the hand blender to power outlet.
3. Lower the hand blender into food. Use the speed switch to change the speed.
4. To stop the hand blender release the switch at the top of the motor unit.

Instruction for chopper bowl

1. Place the chopper bowl on a clean, level surface.
2. Assemble the stainless copping blade into the chopper bowl.
3. Cover the connector on the chopping blade.
4. Place food into the chopper bowl.
4. Attach the lid onto the chopping bowl and turn it in clockwise direction until it locks into position. To detach the lid, turn in adverse direction.
5. Insert the blend head into the hole of the chopper lid, and turn in clockwise direction to lock.
6. Plug the appliance to power outlet and press the switch button to begin operation.
7. To stop the appliance release the switch at the top of the blend head.

Instructions for Use

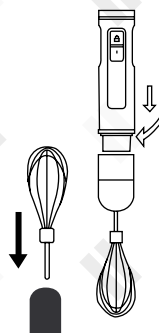


Caution:

- To reduce the risk of injury, never place cutting blade on base without first putting bowl properly in place.
- Be sure chopper lid is securely locked in place before operating appliance.

Instruction for Whisk

1. To assemble the whisk with the motor unit, turn the whisk anti-clockwise direction until tightened. To disassemble, just turn it in the reverse direction.
2. Simply plug the blender into the power outlet.
3. Lower the blender into the food and depress the switch at the top of the motor unit.
4. To stop the blender, release the switch at the top of the motor unit.

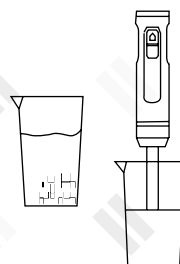


Instruction for measuring cup, 700 ml

The cup is recommended for use with the blending attachment exclusively for cool/warm ingredients. The tall cup is ideal for mixing ingredients without splashing.

Place the ingredients in the cup. To prevent splashing, fully immerse the blending attachment in the ingredients.

Turn on the device and use the speed control to adjust the speed. Blend the ingredients by slowly moving the device up, down, and in a circular motion.





Instructions for Use

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.

Cleaning & Maintenance

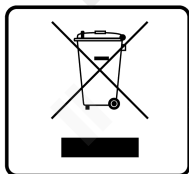


Always clean the appliance thoroughly after use.

- **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. 0.80 kg
Power	1200 W
Voltage	220 V
Frequency	50 Hz

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 + blender attachment)

1x Measuring Cup, 700 ml

1x Whisk attachment

1x Chopper bowl, 500 ml

1x Chopper blade

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
-
- 1½ столової ложки шоколадного сиропу
 - ½ чайної ложки какао-порошку
 - 1½ чашки шоколадного морозива преміум-класу

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



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



Handwriting practice area consisting of 20 horizontal lines.

KITCHEN LINE

QUIN

