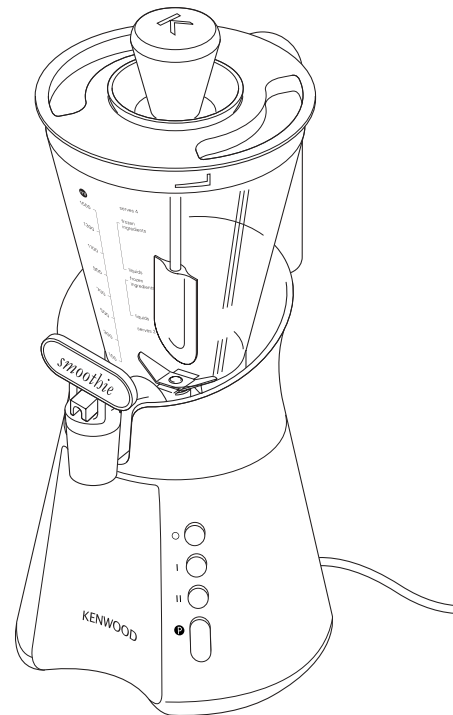
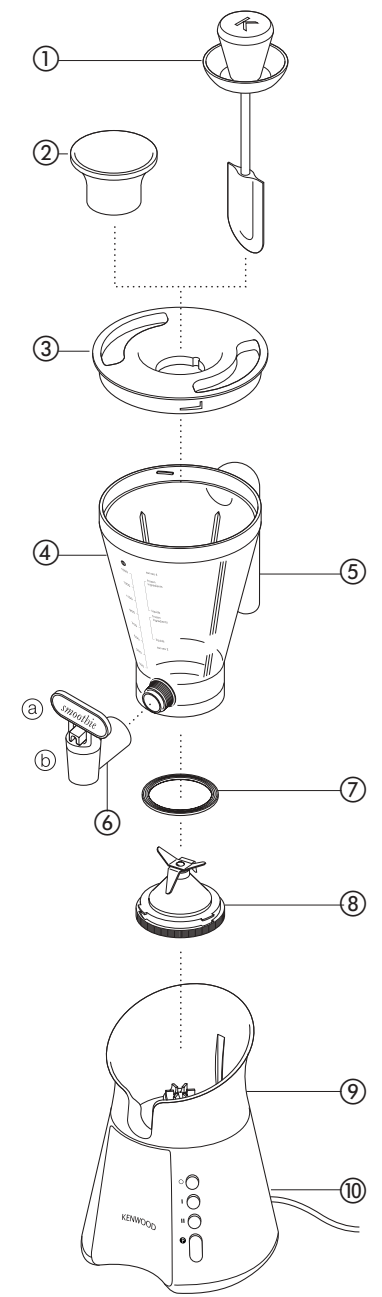
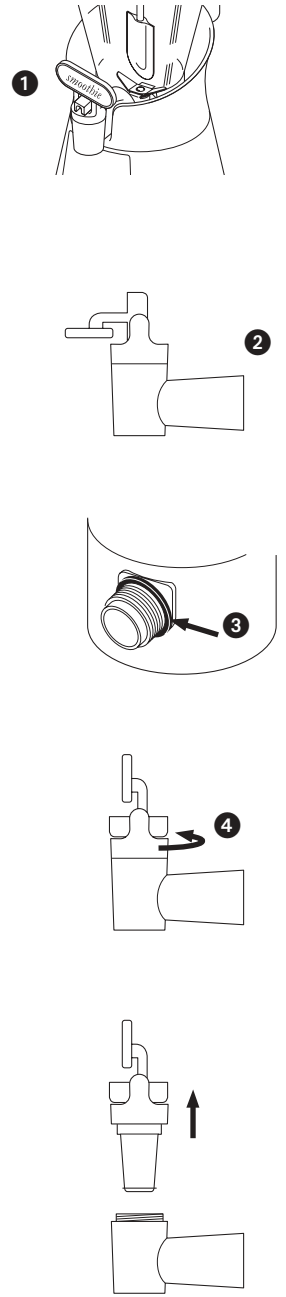


KENWOOD



SB260 series *smoothie*
SB270 series





شما می توانید از مخلوط کن نرم نوش خود برای تهیه نوشیدنی های سرد مطبوع و مغذی استفاده کنید. استفاده از این دستگاه بسیار آسان است و نرم نوش تهیه شده را می توان مستقیماً در لیوان یا فنجان تخلیه کرد. همچنین یک وسیله همزن برای دستگاه تعبیه کرده ایم تا در مخلوط کردن کمک کند.

در انتهای دستورالعمل ها مجموعه ای دستور برای تهیه نوشیدنی آورده ایم، اما علامت هایی که روی ظرف گذاشته ایم مخلوط کردن مواد اولیه مورد علاقه شما را آسان می سازد. شما می توانید از ترکیبی از میوه و ماست (تازه یا یخ زده)، بستنی، یخ، آب میوه و شیر استفاده کنید.

پیش از اینکه از وسیله خانگی Kenwood خود استفاده کنید

- این دستورالعمل ها را با دقت مطالعه کرده و آنها را برای استفاده های بعدی نگه دارید.
- تمامی بسته بندی ها و کلیه برچسب ها را بردارید.

ایمنی

- دستگاه را خاموش کرده و سیم برق آنرا بکشید:
 - قبل از جا زدن و بیرون آوردن قطعات بعد از استفاده
 - قبل از تمیز کردن.
- هرگز نگذارید دستگاه، سیم یا پرز خیس شوند.
- دست ها و سایر لوازم نباید داخل ظرف باشند، البته بجز همزن موقعی که ظرف روی دستگاه سوار است.
- هرگز از یک دستگاه آسیب دیده استفاده نکنید. دستگاه را برای بررسی و یا تعمیر ببرید: بخش "خدمات" را ببینید.
- هرگز از ملحقاتی که مورد تایید سازنده نیستند استفاده نکنید.
- هرگز دستگاه را بدون نظارت رها نکنید.
- هرگاه مخلوط کن نرم نوش را از دستگاه جدا می کنید، صبر کنید تا تیغه ها کاملاً از حرکت بایستند.
- مخلوط کن نرم نوش را فقط موقعی که در و همزن آن در جای خود قرار دارند روشن کنید.
- هرگز بدون اینکه در روی ظرف باشد از همزن استفاده نکنید.

- از این دستگاه می توانید برای تهیه سوپ هم استفاده کنید. قبل از اینکه مایعات را مخلوط کنید، اجازه دهید به دمای اتاق برسند.
- موقع کار با مجموعه تیغه ها خیلی دقت کنید و هنگامی که آنها را تمیز می کنید از دست زدن به لبه برنده آنها خودداری کنید.
- مخلوط کن نرم نوش را فقط با مجموعه تیغه ارائه شده استفاده کنید.
- مخلوط کن نرم نوش را فقط روی سطحی محکم، خشک، و تراز روشن کنید.
- این دستگاه را در مجاورت یا روی بخاری داغ گازی یا برقی و یا در مکان هایی که امکان تماس آن با وسایل خانگی داغ هست نگذارید.

سری SB270

مهم لبه زیر ظرف در موقع ساخت نصب شده و هرگز نباید آنرا در آورد.

- استفاده نادرست از مخلوط کن نرم نوش موجب بروز جراحت خواهد شد.
- این دستگاه نباید توسط کسانی که دچار ناتوانی های جسمی، حسی یا روانی هستند، یا دانش و تجربه کمی دارند (شامل کودکان) به کار برده شود مگر اینکه کسی بر کار آنها نظارت کند یا فردی که مسئول ایمنی آنهاست دستورالعملهای لازم در خصوص استفاده از دستگاه را به آنها داده باشد.
- حتماً باید کودکان را تحت نظر داشت تا با دستگاه بازی نکنند.
- از دستگاه فقط برای منظوری که طراحی شده است در خانه استفاده کنید. اگر دستگاه به طور نادرست به کار گرفته شود، و یا این دستورالعمل ها رعایت نشده باشند Kenwood هیچ مسئولیتی نخواهد پذیرفت.

نرم نوش آناناس و زردآلو

۲۰۰ میلی لیتر آب آناناس
 ۲۰۰ میلی لیتر ماست یونانی
 ۲۰۰ گرم آناناس تازه، تکه تکه شده
 ۳ زردآلو تازه، هسته ها را جدا کرده و خرد کنید
 ۱۰ قطعه یخ
 برای تهیه ۳ تا ۴ لیوان بزرگ

آب آناناس، ماست و آناناس و زردآلو را در ظرف بریزید. قطعات یخ را اضافه کنید. ۲۰ ثانیه دکمه کند'ا' و بعد ۳۰ ثانیه دکمه تند'ا' را بریزید. فوراً سرو کنید.

صبحانه در یک لیوان

۱۵۰ میلی لیتر شیر خامه گرفته
 ۱۰۰ میلی لیتر ماست کم چربی
 ۱ موز تکه تکه شده
 ۱ سیب، هسته گرفته و خرد شده
 ۱۰ میلی لیتر گیاهک گندم
 ۱۵ میلی لیتر عسل روان
 ۴ قطعه یخ
 برای تهیه ۲ لیوان بزرگ

شیر، ماست، موز، سیب، گیاهک گندم و عسل در ظرف بریزید. قطعات یخ را اضافه کنید. ۳۰ ثانیه دکمه کند'ا' و بعد ۲۰ ثانیه دکمه تند'ا' را بریزید. فوراً سرو کنید.

نرم نوش موز و تافی

۲ موز، تکه تکه شده
 ۲۰۰ میلی لیتر شیر
 ۴ قاشق کوچک بستنی تافی (وزن تقریبی ۲۰۰ گرم)
 برای تهیه ۲ لیوان بزرگ

موز و شیر را در ظرف بریزید. بستنی را اضافه کنید. ۱۰ ثانیه دکمه کند'ا' و بعد ۲۰ ثانیه دکمه تند'ا' را بریزید. فوراً سرو کنید.

فروت سمشر

۲ هلو، هسته ها را جدا کرده و خرد کنید
 ۱۰۰ گرم تمشک تازه
 ۱۰۰ گرم توت فرنگی تازه
 ۱۰۰ میلی لیتر لیموناد
 ۱۰۰ میلی لیتر آب سیب
 ۶ قطعه یخ
 برای تهیه ۳ لیوان بزرگ

همه میوه ها و آب میوه ها را در ظرف بریزید. قطعات یخ را اضافه کنید. ۱۰ ثانیه دکمه کند'ا' و بعد ۲۰ ثانیه دکمه تند'ا' را بریزید. فوراً سرو کنید.

زینگر میوه های جنگلی

۷۰۰ میلی لیتر لیموناد
 ۲ پوسته مرنک، خرد شده
 ۴۵۰ گرم میوه های زده جنگل سیاه
 برای تهیه ۵ لیوان بزرگ

لیموناد و مرنک را در ظرف بریزید، سپس میوه های یخ زده را اضافه کنید. ۱۵ ثانیه دکمه کند'ا' و بعد ۳۰ ثانیه دکمه تند'ا' را بریزید. فوراً سرو کنید.

اورینتال سپلندور

۱ قوطی کمپوت لیچی، وزن بدون آب ۲۰۰ گرم (نیازی به آب آن نیست)
 ۵۰۰ میلی لیتر آب پرتقال
 ۱۰۰ گرم خامه تازه
 ۱۰ قطعه یخ
 برای تهیه ۳-۴ لیوان بزرگ

میوه بدون آب، آب پرتقال و خامه تازه را در ظرف بریزید، سپس قطعات یخ را اضافه کنید. ۱۵ ثانیه دکمه کند'ا' و بعد ۱۵ ثانیه دکمه تند'ا' را بریزید. فوراً سرو کنید.

- قبل از زدن به برق**
- مطمئن شوید که مشخصات برق تغذیه کننده مشابه مشخصات درج شده در زیر دستگاه شما باشد.
 - این دستگاه با مصوبه شماره 2004/108/EC اتحادیه اروپا در خصوص سازگاری الکترومغناطیسی و قانون شماره ۱۹۲۵/۲۰۰۴ اتحادیه اروپا مصوب ۲۷/۱۰/۲۰۰۴ در خصوص موادی که با غذا و خوراکی تماس دارند، سازگار است.

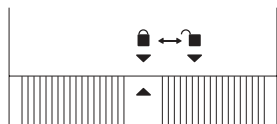
- قبل از اولین استفاده**
- قطعات را بشویید: به بخش "نگهداری و تمیز کردن" مراجعه کنید.

راهنما

- همزن
- درپوش
- در
- ظرف
- دستگیره
- شیر - اهرم شیر (a)
- بدنه شیر (b)
- حلقه آب بندی کننده
- مجموعه تیغه ها
- دستگاه
- محل قرار گرفتن سیم

برای استفاده از مخلوط کن نرم نوش

- حلقه آب بندی را روی تیغه ها سوار کنید.
- سری SB260** تیغه ها را در ظرف پیچ کنید.
- سری SB270** برای نصب تیغه ها در ظرف، علامت ▲ روی تیغه ها را با علامت ■ روی ظرف به خط کنید. حالا روی علامت ■ بچرخانید تا در جای خود قفل شود.



- شیر را روی ظرف پیچ کنید. مطمئن شوید که اهرم شیر تخلیه روی وضعیت بسته ❶ باشد.

- حالا که قطعات را روی ظرف نصب کرده اید آنرا روی دستگاه قرار دهید.
- مایعات دلخواه خود را در ظرف بریزید.
- این شامل میوه جات (نباید یخ زده باشند)، ماست تازه، شیر و آب میوه است. آنها را در ظرف بریزید تا به خط نشانه LIQUIDS (مایعات) برای ۲ یا ۴ لیوان برسد.
- یخ یا مواد یخ زده را در ظرف اضافه کنید. این می تواند میوه یخ زده، ماست یخ زده، بستنی یا یخ باشد. اینها را اضافه کنید تا به خط نشانه FROZEN INGREDIENTS (مواد یخ زده) متناسب با تعداد لیوان های مورد نظرتان برسد.
- سری SB260** در را روی ظرف قرار داده و بچرخانید تا بسته شود.
- سری SB270** در را روی ظرف قرار داده و فشار دهید تا بسته شود.
- درپوش را روی در فشار دهید یا همزن را در سوراخ قرار دهید.
- از همزن می توانید برای مخلوط کردن مواد غلیظ و یا زمانی که مقدار زیادی مواد یخ زده با مایعات دارید استفاده کنید.
- برق را وصل کنید (سری SB270 - چراغ دستگاه روشن خواهد شد)
- دکمه کند '۱' را تا حداکثر ۲۰ ثانیه فشار دهید، این کار برای راه انداختن فرایند مخلوط کردن است، سپس دکمه تند '۱۱' را فشار دهید. بگذارید مواد با هم مخلوط شوند تا اینکه نرم گردند.
- برای استفاده از همزن آنرا در جهت عکس حرکت عقربه های ساعت بچرخانید.
- ۱۱ یک لیوان زیر شیر بگیرید، دکمه کند '۱' را فشار داده و اهرم شیر را به جلو بکشید.
- نوشیدنی های رقیق تر را می توان بدون نیاز به روشن کردن دستگاه ریخت.
- موقعی که می خواهید نرم نوش های غلیظ تر بریزید از همزن برای کمک استفاده کنید.
- برای راحت تر شدن ریختن آخر نرم نوش های غلیظ، چند قاشق غذاخوری مایع اضافه کنید.
- موقعی که لیوان پر شد، دستگاه را خاموش کرده و اهرم را رها کنید. سیم برق را بعد از استفاده بکشید.
- یا

دستگاه را خاموش کنید، ظرف را بردارید و نوشیدنی را بریزید. سیم برق را بعد از استفاده بکشید.

نکات

- برای تهیه نرم نوش های رقیق تر، مایعات بیشتری اضافه کنید.
- برای تهیه نرم نوش های غلیظ تر، مواد یخ زده بیشتری اضافه کنید.
- پیش از قرار دادن در، با همزن مواد جامد را داخل مایعات فشار دهید.
- برای کنترل غلظت و بافت نوشیدنی خود می توانید با دکمه پالس P.
- البته باید دقت کنید چون با این کار سرعت بالاتر دستگاه بطور خودکار استفاده می شود و شاید باعث شود نوشیدنی از کناره های ظرف بالا آمده و روی در ظرف بریزد.
- بعد از مخلوط کردن بعضی نوشیدنی ها ممکن است هنوز خیلی نوشیدنی نرمی نداشته باشید، دلیل آن وجود دانه یا بافت فیبری مواد مورد استفاده است.
- اگر بعضی نوشیدنی ها برای مدتی بمانند ممکن است مواد آنها از هم جدا گردند، بنابراین بهتر است به محض تهیه آنها را صرف کنید. اگر مواد نوشیدنی از هم جدا شده اند، پیش از نوشیدن آنها را هم بزنید.
- مهم**
- هرگز بیشتر از ظرفیت حداکثر ذکر شده روی ظرف یعنی ۱۵۰۰ میلی لیتر مخلوط نکنید.
- هرگز مواد خشک (مانند ادویه جات، آجیل) را مخلوط نکرده یا مخلوط کن نرم نوش را خالی روشن نکنید.
- از مخلوط کن نرم نوش بعنوان یک ظرف نگهداری مواد غذایی استفاده نکنید. همیشه آنها قبل و بعد از استفاده خالی نگه دارید.
- بعضی مایعات مانند شیر در طول فرایند هم زدن و مخلوط کردن حجم شان زیاد می شود و کف می کنند، بنابراین بیش از اندازه از این مایعات در ظرف نریزید و مطمئن شوید که در ظرف کاملاً بسته باشد.
- برای تضمین عمر طولانی مخلوط کن نرم نوش، هرگز آنرا برای بیش از ۶۰ ثانیه به طور مداوم به کار نگیرید.
- مواد غذایی که بعد از یخ زدن دارای جرم جامد هستند نباید در این دستگاه مخلوط شوند، قبل از ریختن آنها در ظرف قسمت های جامد را خرد کنید.

نگهداری و تمیز کردن

- همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه را خاموش کرده، از برق بکشید و قطعات آنرا باز کنید.
- هرگز نگذارید دستگاه، سیم یا پرز خیس شوند.
- قبل از اینکه تیغه ها را از روی ظرف باز کنید، آنرا خالی کنید.
- همیشه بلافاصله بعد از استفاده، بشویید. نگذارید مواد غذایی داخل ظرف خشک شوند چون این مسئله تمیز کردن آنرا بسیار سخت می کند.
- هیچ يك از بخش های دستگاه را در ماشین ظرف شویی نشویید.
- شیر را بطور مرتب باز کرده و بخشهای آنرا خیلی خوب بشویید.

دستگاه مخلوط کن نرم نوش

قبل از باز کردن مخلوط کن نرم نوش، ظرف را تا نیمه از آب گرم پر کنید. در را بگذارید و همزن را قرار دهید و ظرف را روی دستگاه سوار کنید. دکمه کند '۱' را بزنید و در حین کار دستگاه، شیر را باز کنید و اجازه دهید آب در یک طرف تخلیه شود، با این کار شیر را تمیز می کنید. این کار را آنقدر تکرار کنید که آب خارج شده زلال باشد. اگر نیاز به تمیز کردن بیشتر بود، ابتدا دستگاه را باز کنید.

دستگاه

- یک دستمال نم دار روی آن بکشید، و بعد خشک کنید.
- سیم اضافی را در پشت دستگاه فرو کنید.

مجموعه تیغه ها

- حلقه آب بندی را برداشته و بشویید.
- به تیغه های تیز دست نزنید با آب داغ صابونی برس زده، سپس زیر شیر گرفته و کاملاً آبکشی کنید.
- مجموعه تیغه ها را زیر آب فرو نکنید.
- آنها را پشت و رو قرار داده و بگذارید در جایی دور از دسترس کودکان خشک شوند.

ظرف، در، درپوش و همزن

با دست شسته، با آب تمیز آبکشی کرده و سپس خشک کنید.

تمیز کردن شیر
مجموعه شیر را از ظرف باز کنید، شیر را در حالت باز 2 در آب صابونی گرم بخواهید. کامل بشویید، آبکشی کرده و سپس خشک کنید.

ظرف را شسته و خشک کنید، سپس شیر را نصب کنید و مطمئن شوید که حلقه آب بندی بدرستی روی ظرف قرار گرفته است 3.

باز کردن شیر
1 اهرم شیر را از بدنه آن باز کنید 4. قاب پلاستیکی شفاف شیر را به هیچ وجه باز نکنید.

2 قطعات را کامل بشویید، آبکشی کرده و سپس خشک کنید.

3 برای بستن دوباره، به ترتیب عکس مراحل بالا عمل کنید.

سرویس و خدمات رسانی به

مشتریان

● اگر سیم آسیب دیده است، به منظور تأمین ایمنی باید حتماً و حتماً توسط KENWOOD یا یک تعمیرکار مجاز KENWOOD تعویض شود.

اگر در این موارد نیاز به کمک دارید:

- استفاده از مخلوط کن نرم نوش
 - سرویس کردن یا تعمیرات
- با فروشگاهی که مخلوط کن نرم نوش خود را از آنجا خریداری کرده اید، تماس بگیرید.



اطلاعات مهم درباره روش صحیح دور انداختن محصول مطابق با مصوبه شماره 2002/96/EC اتحادیه اروپا.

این محصول در پایان عمر مفید کاری اش نباید مانند زباله های شهری دور انداخته شود. بلکه باید آنرا به مراکز تخلیه زباله مخصوص شهرداری یا شرکت هایی که این کار را انجام می دهند تحویل داد.

دور انداختن جداگانه لوازم خانگی خطر آسیب های زیست محیطی و سلامتی ناشی از دور انداختن غیر اصولی را کاهش می دهد و با این کار می توانیم مواد قابل بازیافت را از آنها جدا کرده و به صرفه جویی قابل توجهی در انرژی و منابع دست پیدا کنیم. بعنوان نشانه یادآوری برای اینکه لوازم خانگی را نباید مانند زباله های عادی دور انداختن، یک شکل سطل زباله که روی آن ضربدر خورده روی محصول نقش بسته است.

دستور تهیه نوشیدنی ها

سورپریز توت فرنگی و لیمو

۲ عدد بسته ۱۵۰ گرمی ماست توت فرنگی
۵۰۰ میلی لیتر لیموناد
۴۰۰ گرم توت فرنگی یخ زده
برای تهیه ۴ لیوان بزرگ
ماست و لیموناد را در ظرف بریزید. توت فرنگی های یخ زده را اضافه کنید. ۱۰ ثانیه دکمه کند'ا' و بعد ۱۰ ثانیه دکمه تند'ا' را بزیند. فوراً سرو کنید.

میلک شیک غلیظ موزی

۳ موز متوسط (تکه تکه کنید)
۵۰۰ میلی لیتر شیر نیمه خامه گرفته
۶ قاشق کوچک بستنی وانیلی (وزن تقریبی ۳۰۰ گرم)
برای تهیه ۴ لیوان بزرگ
موزها و شیر را در ظرف بریزید. بستنی را اضافه کنید. ۱۰ ثانیه دکمه کند'ا' و بعد ۱۰ ثانیه دکمه تند'ا' را بزیند. فوراً سرو کنید.

کرم تمشک

عدد بسته ۱۵۰ گرمی ماست تمشک
۲۵۰ میلی لیتر آب پرتقال
۴۰۰ گرم تمشک یخ زده
۱۵۰ گرم (حدوداً ۲ قاشق)
دسر ماست یخ زده، با طعم وانیل
برای تهیه ۴ لیوان بزرگ
ماست تازه و آب پرتقال را در ظرف بریزید. تمشک های یخ زده و ماست یخ زده را اضافه کنید.
۱۰ ثانیه دکمه کند'ا' و بعد ۳۰ ثانیه دکمه تند'ا' را بزیند.

شوکو مینت شیک

۴۰۰ میلی لیتر شیر نیمه خامه گرفته
چند قطره اسانس نعناع به اندازه دلخواه
۴ قاشق کوچک بستنی شکلاتی (وزن تقریبی ۲۰۰ گرم)

برای تهیه ۲ لیوان بزرگ

شیر و اسانس را در ظرف بریزید. بستنی را اضافه کنید. ۱۰ ثانیه دکمه کند'ا' و بعد ۱۰ ثانیه دکمه تند'ا' را بزیند. فوراً سرو کنید

آیس کول فروتی

۳ عدد کیوی پوست کنده، چهار قاچ شده
۳۰۰ گرم توت فرنگی تازه
۲۵۰ میلی لیتر آب پرتقال
۸ قطعه یخ

برای تهیه ۴ لیوان بزرگ

میوه و آب پرتقال را در ظرف بریزید. قطعات یخ را اضافه کنید.

۲۰ ثانیه دکمه کند'ا' و بعد ۲۰ ثانیه دکمه تند'ا' را بزیند. فوراً سرو کنید

نرم نوش زنجبیلی

۳۰۰ میلی لیتر شیر
۶-۸ قطعه ریشه زنجبیل یا به اندازه دلخواه
۳۰ میلی لیتر آب ریشه زنجبیل
۴ قاشق کوچک بستنی وانیلی (وزن تقریبی ۲۰۰ گرم)

برای تهیه ۲ تا ۳ لیوان

شیر، ریشه زنجبیل و آب آنرا در ظرف بریزید. بستنی را اضافه کنید.

۱۵ ثانیه دکمه کند'ا' و بعد ۳۰ ثانیه دکمه تند'ا' را بزیند. فوراً سرو کنید.