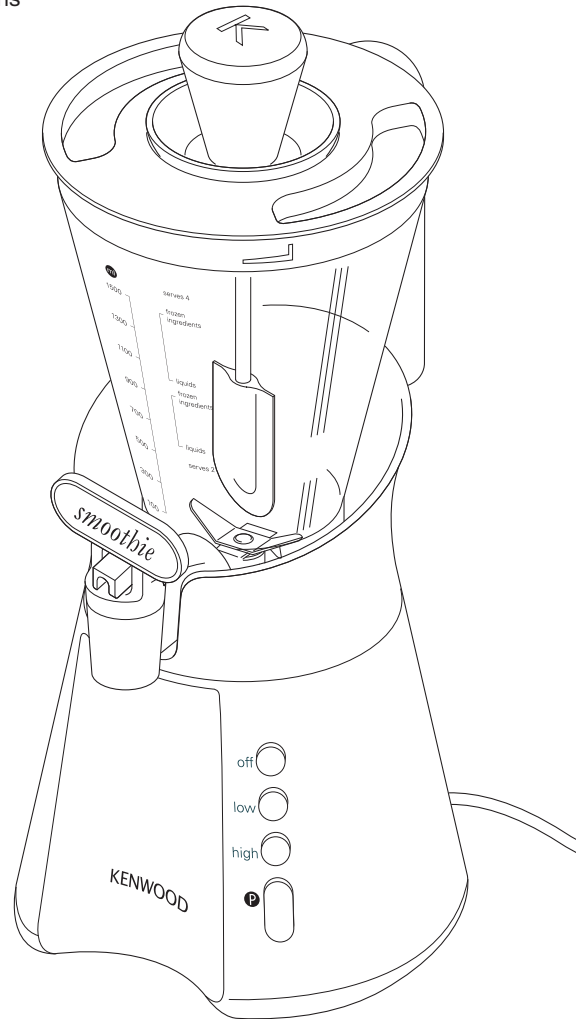


KENWOOD

SB260 series SB270 series

instructions



smoothie

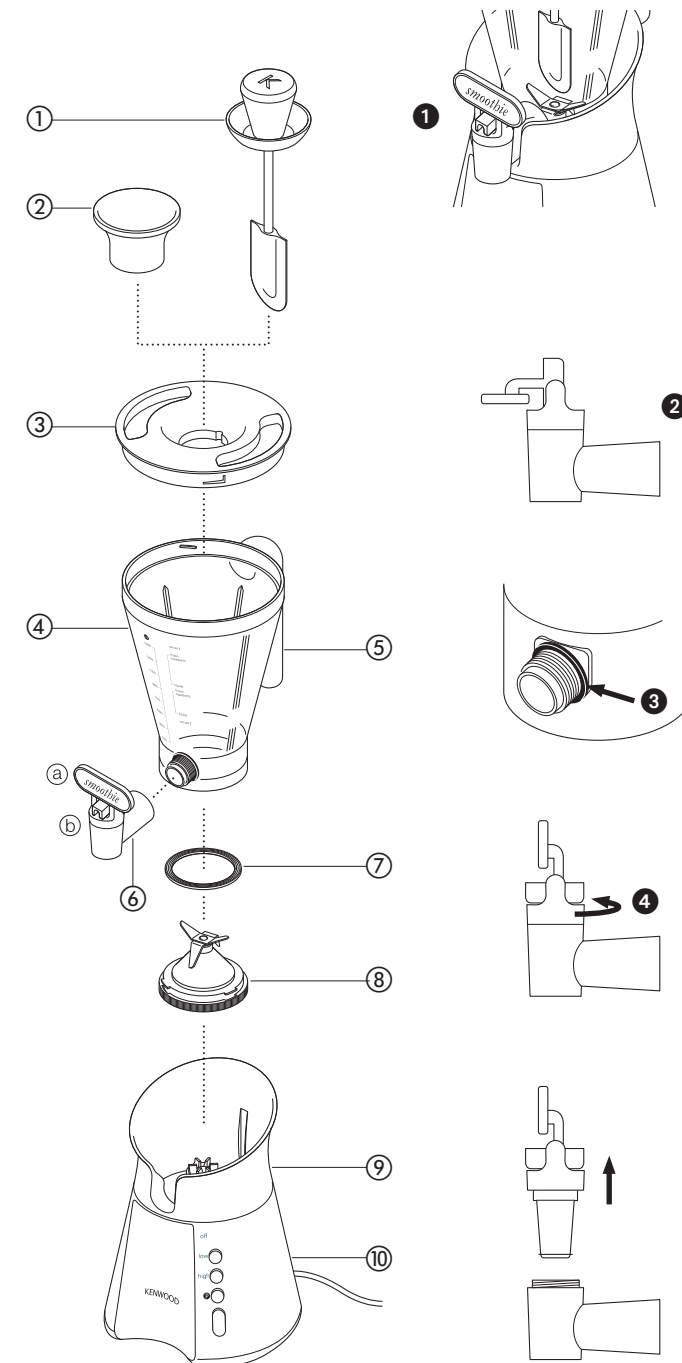


HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

Farsi
19147/5



ایمنی

- این دستورالعملها را با دقت بخوانید و دفترچه را برای مراجعات بعدی نگهداری کنید.
- کلیه بسته بندیها را باز کرده و برچسبها را بکنید.
- 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 يك دستگاه آسیب دیده استفاده نکنید.
- دستگاه را برای بررسی و یا تعمیر ببرید: "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.
- این دستگاه را می توانید در ساخت سوپ هم استفاده کنید اما فقط مواد سرد را مخلوط کنید.
- 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.

آیس کول فروتی

۳ عدد کیوی پوست کنده، چهار قاچ شده
۳۰۰ گرم توت فرنگی تازه
۳۵۰ 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 '۱' و بعد ۲۰ ثانیه دکمه تند '۱۱' را بزنید. 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 '۱' و بعد ۳۰ ثانیه دکمه تند '۱۱' را بزنید. فوراً سرو کنید.

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 '۱' و بعد ۳۰ ثانیه دکمه تند '۱۱' را بزنید. فوراً سرو کنید.

صبحانه در يك 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 '۱' و بعد ۲۰ ثانیه دکمه تند '۱۱' را بزنید. 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 '۱' و بعد ۲۰ ثانیه دکمه تند '۱۱' را بزنید. 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 '۱' و بعد ۲۰ ثانیه دکمه تند '۱۱' را بزنید. فوراً سرو کنید.

زینگر میوه های جنگلی

۷۰۰ میلی لیتر لیموناد
۲ پوسته مرک، خرد شده
۴۵۰ گرم میوه های یخ زده جنگل سیاه
برای تهیه ۵ لیوان بزرگ
لیموناد و مرک را در ظرف بریزید، سپس میوه های یخ زده را اضافه کنید.
۱۵ ثانیه دکمه کند '۱' و بعد ۳۰ ثانیه دکمه تند '۱۱' را بزنید. فوراً سرو کنید.

اورینتال اسپلندور

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 '۱' و بعد ۱۵ ثانیه دکمه تند '۱۱' را بزنید. فوراً سرو کنید.

- مخلوط کن نرم نوش را فقط روی سطحی محکم، خشك، 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.
- حتماً باید کودکان را تحت نظر داشت تا با دستگاه بازی نکنند.
- این دستگاه باید توسط کودکان استفاده نمی شود. دستگاه و سیم برق خود را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
- این دستگاه می تواند توسط بالاتر و افرادی که دارای ناتوانیهای بدنی، حسی یا ذهنی می باشند یا تجربه یا دانش کافی ندارند مورد استفاده قرار گیرد به شرط آنکه دستورالعملهای لازم برای استفاده ایمن از دستگاه به آنها داده شده و تحت نظارت قرار بگیرند و از خطرات استفاده از دستگاه آگاه شوند.
- 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.

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.

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 يك وسیله همزن برای دستگاه تعبیه کرده ایم تا در مخلوط کردن کمک کند.

قبل از زدن به برق

- مطمئن شوید که مشخصات برق تغذیه کننده مشابه مشخصات درج شده در زیر دستگاه شما باشد.

- این دستگاه با بخشنامه مقررات

EC1935/2004 شماره که در باره

موادی که با مواد غذایی تماس دارند تطابق دارد.

قبل از اولین استفاده

- قطعات را بشوید: به بخش "نگهداری و تمیز کردن" مراجعه کنید.

راهنما

① همزن

② درپوش

③ در

④ ظرف

⑤ دستگیره

⑥ شیر - اهرم شیر (a)

- بدنه شیر (b)

⑦ حلقه آب بندی کننده

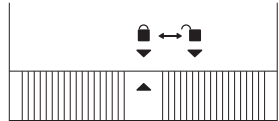
⑧ مجموعه تیغه ها

⑨ دستگاه

⑩ محل قرار گرفتن سیم

برای استفاده از مخلوط کن

نرم نوش



۱ حلقه آب بندی را روی تیغه ها سوار کنید.

۲ سری SB260

①

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.

۳ شیر را روی ظرف پیچ کنید. مطمئن شوید که

اهرم شیر تخلیه روی وضعیت بسته

باشد.

۴ حالا که قطعات را روی ظرف نصب کرده اید

آنها را روی دستگاه قرار دهید.

۵ مایعات دلخواه خود را در ظرف بریزید.

این شامل میوه جات (نباید یخ زده باشند)،

ماسه تازه، شیر و آب میوه است. آنها را در

ظرف بریزید تا به خط نشانه LIQUIDS

(مایعات) برای ۲ یا ۴ لیوان برسد.

۶ یخ یا مواد یخ زده را در ظرف اضافه کنید.

این می تواند میوه یخ زده، ماسه 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 نظر تان برسد.

۷ 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.

۸ 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.

۹ برق را وصل کنید (سری SB270 - چراغ

دستگاه روشن خواهد شد).

۱۰ 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 ساخت نوشیدنی نرم نوش غلیظتر

مقداری مواد منجمد اضافه کنید اما از حد

مواد منجمد که در روی جام علامت گذاری

شده است فراتر نروید.

• 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 آنرا 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 طرف 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 یک 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 'ا' را بزنید و در حین کار دستگاه، شیر را باز کنید و اجازه دهید آب در یک ظرف 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 بخوابانید. 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

- اهرم شیر را از بدنه آن باز کنید ④. قاب پلاستیکی شفاف شیر را به هیچ وجه باز نکنید.
- قطعات را کامل بشویید، آبکشی کرده و سپس خشک کنید.
- برای بستن دوباره، به ترتیب عکس مراحل بالا عمل کنید.

سرویس و خدمات رسانی به مشتریان

- اگر سیم آسیب دیده است، به منظور تامین ایمنی باید حتماً و حتماً توسط KENWOOD یا یک تعمیرکار مجاز KENWOOD تعویض شود.
- اگر هنگام کار با دستگاه با مشکل روبرو شدید، قبل از تماس گرفتن برای راهنمایی و کمک، مدیر فروش www.kenwoodworld.com بازدید.
- لطفاً توجه داشته باشید که محصول خود را با یک گارانتی تحت پوشش، که مطابق با تمام مقررات قانونی مربوط به هر حقوق موجود گارانتی و مصرف کننده در کشور که در آن محصول خریداری شد.
- اگر بد عمل کالا KENWOOD خود را و یا شما هر گونه نقص، لطفاً آن را ارسال و یا آن را به یک مرکز خدمات مجاز KENWOOD را. برای پیدا کردن جزئیات به روز شده از نزدیکترین مرکز مجاز KENWOOD خدمات خود، لطفاً www.kenwoodworld.com بازدید، و یا وب سایت های خاص به کشور خود.

- این طراحی و مهندسی کار توسط KENWOOD در انگلستان.
- ساخت چین.



اطلاعات مهم درباره روش صحیح دور انداختن محصول مطابق با مصوبه EC اتحادیه اروپا برای زباله برق و الکترونیک تجهیزات (WEEE)

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 '۱' و بعد ۱۰ ثانیه دکمه تند '۱۱' را بزنید. 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 ۲۰۰ گرم)
- برای تهیه ۴ لیوان بزرگ
- موزها و شیر را در ظرف بریزید. بستنی را اضافه کنید. ۱۰ ثانیه دکمه کند '۱' و بعد ۱۰ ثانیه دکمه تند '۱۱' را بزنید. 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 '۱' و بعد ۳۰ ثانیه دکمه تند '۱۱' را بزنید.

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 '۱' و بعد ۱۰ ثانیه دکمه تند '۱۱' را بزنید. فوراً سرو کنید