บิงซูชาเขียวมัทฉะ

วัตถุดิบและอุปกรณ์
1 ผงชาเขียวมัทฉะ 1 ช้อนโต๊ะ
2 น้ำตาล 50 กรัม
3 น้ำร้อน 60 มิลลิลิตร
4 น้ำแข็งก้อน
5 ถั่วแดง
6 ขนมโมจิ
7 ไอศกรีมชาเขียว

ขั้นตอนวิธีการทำ
1 ผสมผงมัทฉะและน้ำตาลให้เข้ากันในภาชนะ
2 เทน้ำร้อนตามลงไป และคนให้เข้ากันด้วยที่ตีไข่ขนาดเล็ก
3 นำน้ำแข็งก้อนใส่ในช่องใส่น้ำแข็งของเครื่อง กดที่มือจับปิดแต่ไม่ต้องกดแรง แล้วจึงเปิดสวิทช์ตัวเครื่องแล้วค่อยๆกดที่มือจับเพื่อให้แผ่นกดน้ำแข็งเข้าไปดันน้ำแข็ง ไปชนกับใบมีดจะได้เกล็ดน้ำแข็ง แล้วนำใสถ้วยที่เตรียมไว้ (ก่อนใช้ควรนำถาดรองวางก่อน)
4 ราดน้ำชาขียวมัทฉะที่ผสมเตรียมไว้ลงบนเกล็ดน้ำแข็ง
5 ตักถั่วแดงไว้ด้านบนเกล็ดน้ำแข็ง
6 ตักไอศกรีมชาเขียววางทับบนถั่วแดง
7 ตกแต่งด้วยโมจิด้านข้างเป็นอันสร็จสิ้น

บิงซูเมลอน

วัตถุดิบและอุปกรณ์
1. เมลอน 1/2 ลูก
2 นมสด 500 มิลลิลิตร
3 นมข้นหวาน
4 ไอศกรีมวานิลลา
5 ถั่วอัลมอนด์
6 ถุงซิปล็อค

ขั้นตอนวิธีการทำ
1 นำเอานมสดที่เตรียมไว้ใส่ในถุงซิป ปิดถุงซิปให้สนิท นำไปใส่ในช่องฟรีสของตู้เย็นทิ้งไว้ประมาณ 4-5 ชั่วโมง (สังเกตว่านมในถุงซิปแข็งตัวเป็นน้ำแข็งแล้ว) จากนั้นนำออกจากตู้เย็น
2 ผ่าเมลอน นำมล็ดเมลอนออกให้หมด ตักเมลอนออกเป็นลูกกลมๆ ใส่ภาชนะไว้เพื่อนำมาจัดวางบนของเกล็ดน้ำแข็ง
3 นำนมสดที่แช่จนกลายเป็นน้ำแข็งแล้ว นำออกจากถุงซิป แล้วนำใส่ในช่องใส่น้ำแข็งของเครื่อง กดที่มือจับปิดแต่ไม่ต้องกด แล้วเปิดสวิทช์ตัวเครื่องแล้วค่อยๆกดที่มือจับเพื่อให้แผ่นกดน้ำแข็ง เข้าไปดันนมสดที่เป็นน้ำแข็งเข้าไปชนกับใบมีดจะได้เกล็ดน้ำแข็งนมสด จากนั้นนำใส่ภาชนะที่ต้องการ
5 นำเมลอนที่ตักเป็นลูกกลม ที่เตรียมไว้จัดวางบนให้สวยงาม
5 ราดนมข้นหวานลงบนกล็ดน้ำแข็งนมสดแล้ว ตักไอศกรีมวางทับ
6 โรยถั่วอัลมอนด์ราดด้วยนมข้นหวานอีกครั้ง เป็นอันสร็จขั้นตอนการทำ

SONAR
model : ICE-100
เครื่องทำเกล็ดน้ำแข็งใส
Bingsu
SHAVED ICE MACHINE
โปรดอ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างระมัดระวังก่อนที่จะใช้งาน
เก็บคำแนะนำเหล่านี้ไว้ให้ปลอดภัย สำหรับการว้างอิงในการใช้งาน

ส่วนประกอบของสินค้า

1 ด้ามจับ
2 แผ่นกดน้ำแข็ง
3 ช่องสำหรับใสน้ำแข็ง
4 ถาดรองน้ำแข็ง
5 สวิตช์เปิด-ปิด
6 สายไฟเข้า
7 ขารับตัวเครื่อง

ข้อมูลเครื่องทำเกล็ดน้ำแข็งใส

เครื่องทำเกล็ดน้ำแข็ง ชื่อรุ่น	ICE-100
แรงดันไฟฟ้า	AC 220V
ความถี่	50Hz
กำลังไฟ	300 วัตต์
น้ำหนักสินค้า	7 กิโลกรัม
ขนาดสินค้า	400 x 155 x 280 มม.
ขนาดกล่องสินค้า	430 x 200 x 280 มม.
ข้อมูลจำเพาะ	ใช้สำหรับบดน้ำแข็ง

ขอบพระคุณท่านผู้มีอุปการะคุณทุกท่านที่ไว้วางใจในผลิตภัณฑ์ของเรา
และอีกช่องทางในการเลือกชม / สั่งซื้อสินค้าของเรา

sonarthailand sonarthailand www.sonar.co.th
www.sonar.co.th

บริการสอบถามและให้คำปรึกษา
CALL CENTER
0 2880 3676
E-mail : info@sonar.co.th

front of paper A4

เครื่องทำเกล็ดะน้ำแข็ง บิงซู ขนาดเล็ก เหมาะสำหรับใช้ในครัวเรือน
ตัวเครื่องมี 2 ใบมีด ช่วยให้น้ำแข็งละเอียดไว
เครื่องทำเกล็ดะน้ำแข็ง บิงซู ผลิตจากพลาสติกABS อย่างดีแข็งแรงทนทาน
ช่องสำหรับใส่น้ำแข็งเป็นอลูมิเนียมไม่เป็นสนิม
ช่องใส่น้ำแข็งขนาดขนาดใหญ่ 4.5 นิ้ว
รับประกันมอเตอร์ 1 ปีเต็ม

วิธีการใช้งาน
- นำสินค้าออกจากกล่องบรรจุภัณฑ์และทำความสะอาดตัวเครื่องก่อนใช้งาน
- ตรวจเช็คตัวเครื่องว่าสมบูรณ์พร้อมใช้งาน หากมีร่องรอยการกระแทก บุบ หรือชำรุด โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายเพื่อตรวจเช็ดตัวเครื่อง
- ก่อนเสียบปลั๊กเพื่อเริ่มการทำงานตรวจดูที่สวิตช์ว่าอยู่ที่ปุ่มปิดแล้วจึงเสียบปลั๊ก
- ใส่น้ำแข็งลงไปในช่องใส่น้ำแข็งแล้วค่อยและกดแผ่นกดน้ำแข็งเสมอกับก้อนน้ำแข็ง แต่ไม่ต้องออกแรงกดจึงเปิดสวิตช์การทำงาน
- เมื่อเครื่องเริ่มทำงานใบมีด 2 ใบมีดจะหมุนเพื่อบดน้ำแข็ง
- จับที่ด้ามจับติดกับแผ่นกดน้ำแข็งค่อยๆ กดลงไป เพื่อทำการบดน้ำแข็ง
- เมื่อน้ำแข็งได้รับการบดจะตกลงไปที่ถาดหรือภาชนะรองรับ
- ควรปิดสวิตช์ทุกครั้งหลังใช้งาน
- หลังจากใช้งานสร็จเรียบร้อยควรถอดปลั๊กทุกครั้งและทำความสะอาดทุกครั้งอย่างระมัดระวัง

ข้อควรระวัง
- ถอดปลั๊กออกทุกครั้งหลังใช้งานและก่อนล้างทำความสะอาด
- ห้ามถอดปลั๊กออก ด้วยการดึง/กระชากสายไฟเพราะอาจทำให้ไฟฟ้าช็อตได้ ควรจับที่ตัวฉนวนหุ้มปลั๊ก
- ห้ามนำเครื่องไปแช่ในน้ำทั้งเครื่องเพราะอาจทำให้ระบบไฟฟ้าลัดวงจรได้
- ห้ามใช้ของมีคมงัด แงะ หรือ ขูดทำความสะอาดเครื่อง เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อพื้นผิวได้
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดหรือสารเคมีอื่นๆ ที่อาจทำให้พื้นผิวของเครื่องเกิดความเสียหายได้
- ห้ามนำมือเข้าไปในบริเวณช่องของเครื่องบดน้ำแข็งในขณะเปิดใช้งาน เพราะจะทำให้เกิดอันตรายได้
- ควรใช้อุปกรณ์ในการจับหรือใส่น้ำแข็งไม่ควรใช้มือเปล่าในการใส่น้ำแข็ง เพราะอาจเกิดอันตรายควรปิดเครื่องก่อนใส่น้ำแข็ง

ห้าม!! ดัดแปลง แยกชิ้นส่วน หรือซ่อมแซมตัวเครื่องด้วยตัวเองเพราะอาจทำให้เครื่องเกิดความเสียหายได้

ศูนย์บริการ SONAR
SONAR SERVICE CENTER (สำนักงานใหญ่)
233 ถ.จรัญสนิทวงศ์ แขวง/เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700
โทร. 0-2880-3671-6 โทรสาร. 0-2424-0954, 0-2435-2098

SONAR SERVICE CENTER (สาขาสามพราน จ.นครปฐม)
29-29/2 หมู่ 3 ต.ท่าตลาด อ.สามพราน จ. นครปฐม 73110
โทร. 034-312-167-8 โทรสาร. 034-225-598

แนะนำสูตรความอร่อย

บิงซู สตรอเบอร์รี่

วัตถุดิบและอุปกรณ์
1 สตรอเบอร์รี่
2 นมสด 300 มิลลิลิตร
3 นมข้นหวาน
4 ถ้วยเปล่าสำหรับใส่บิงซู
5 ถุงซิปล็อคขนาดใหญ่

ขั้นตอนวิธีการทำ
1 นำเอานมสดที่เตรียมไว้ใส่ในถุงซิป ปิดถุงซิปให้สนิท นำใส่ในช่องฟรีสของตู้ย็นทิ้งไว้ประมาณ 4-5 ชั่วโมง (สังเกตว่านมในถุงซิปแข็งตัวเป็นน้ำแข็งแล้ว) จากนั้นนำออกจากตู้เย็น
2 นำนมสดที่แช่จนกลายเป็นน้ำแข็งแล้ว นำออกจากถุงซิป แล้วนำใส่ในช่องใส่น้ำแข็งของเครื่อง กดที่มือจับปิดแต่ไม่ต้องกด จึงเปิดสวิทช์ตัวเครื่องแล้วค่อยๆกดที่มือจับเพื่อให้แผ่นกดน้ำแข็ง เข้าไปดันนมสดที่เป็นน้ำแข็งเข้าไปชนกับใบมีดจะได้เกล็ดน้ำแข็งนมสด แล้วนำใส่ถ้วยหรือภาชนะที่เตรียมไว้ (ก่อนใช้ควรนำถาดรองวางก่อน)
3 นำเอาสตรอเบอร์รี่แบ่งเป็นสองส่วน ส่วนแรกบดทำเป็นซอส
4 ราดนมข้นหวานลงบนเกล็ดน้ำแข็งนมสด เอาสตรอเบอร์รี่ที่บดเป็นเนื้อซอสไปราดทับ อีกชั้นหนึ่ง
5 นำสตรอเบอร์รี่ส่วนที่สอง ผ่าครึ่งแล้วนำไปวางตกแต่งบนกล็ดน้ำแข็งให้สวยงามเป็นอันสร็จขั้นตอนการทำบิงซูสตรอเบอร์รี่

บิงซูมะม่วง

วัตถุดิบและอุปกรณ์
1 นมเปรี้ยว (รสใดก็ได้)
2 โยเกิร์ต 2 ถ้วย
3 มะม่วงน้ำดอกไม้ทวาน 1 ลูก
4 เยลลี่
5 นมข้นหวาน

ขั้นตอนวิธีการทำ
1 นำนมเปรี้ยว / โยเกิร์ต /นมข้นลงประมาณ 3 ช้อนโต๊ะ ใสในถ้วยเพื่อผสมผสมให้เข้ากัน (เมื่อเป็นน้ำแข็งความหวานจะลดลงถ้าต้องการความหวานอาจเพิ่มได้ตามต้องการ) นำไปใส่ในถุงซิป ปิดถุงซิปให้สนิท นำใส่ในช่องฟรีสของตู้เย็นทิ้งไว้ประมาณ 4-5 ชั่วโมง (สังเกตว่านมในถุงซิปแข็งตัวจนเป็นน้ำแข็งแล้ว)
2 หั่นมะม่วงเป็นลูกเต๋าและเยลลี่ เตรียมไว้ก่อน
3 นำนมสดที่แช่จนกลายเป็นน้ำแข็งแล้ว นำออกจากถุงซิป แล้วนำใส่ในช่องใส่น้ำแข็งของเครื่อง กดที่มือจับปิดแต่ไม่ต้องกดแรง จึงเปิดสวิทช์ตัวเครื่องแล้วค่อยๆกดที่มือจับเพื่อให้แผ่นกดน้ำแข็ง เข้าไปดัน นมสดที่เป็นน้ำแข็งจะได้เกล็ดน้ำแข็งนมสด แล้วนำใสถ้วยที่เตรียมไว้ (ก่อนใช้ควรนำถาดรองวางก่อน)
4 นำถ้วยหรือภาชนะมาใส่เกล็ดน้ำแข็ง
5 นำมะม่วงที่เตรียมไว้มาตกแต่งรอบๆของเกล็ดน้ำแข็ง
6 สุดท้ายนำเยลลี่มตกแต่งด้านบนของเกล็ดน้ำแข็งเป็นอันเสร็จสิ้น

พบกับเราได้ที่

จุดขายสินค้า ณ ห้างสรรพสินค้า และตัวแทนจำหน่ายทั่วประเทศ

TESCO Lotus และพันธมิตรการค้าทั่วประเทศ 7-Catalog Big Power makro 7-Eleven M-Power friday อพร AMORN GROUP Lazada Rakuten TARAD.com

Back of paper A4