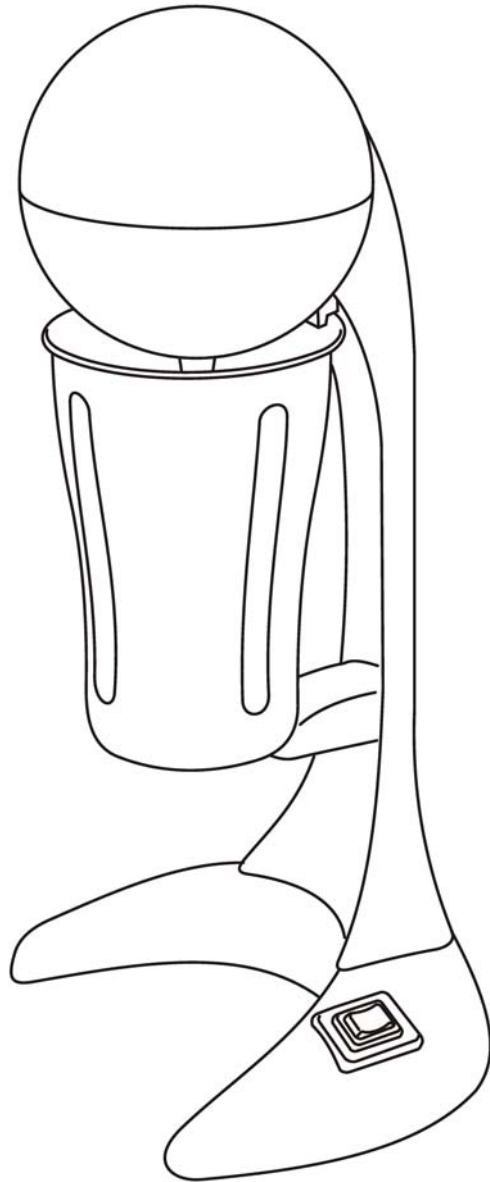


> Drinkmixer  
Gebrauchsanweisung

**DM 22**

# SOBA

**Bedienungsanleitung Drink-Mixer DM22**  
**Mode d'emploi Drink-Mixer DM22**  
**Istruzioni d'uso Drink-Mixer DM22**



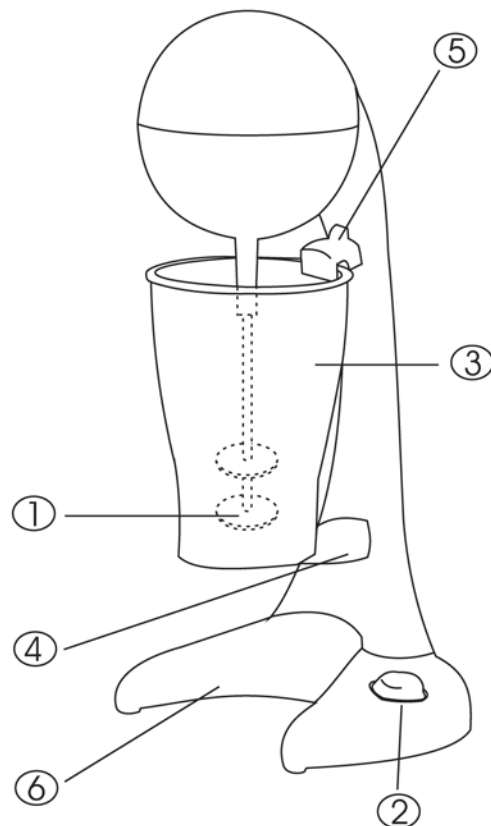
## Bedienungsanleitung Drink-Mixer DM22

### Sicherheit

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Drink-Mixer in Betrieb nehmen. Bewahren Sie sie auf, damit Sie auch später bei Fragen jederzeit darin nachschlagen können.
2. Tauchen Sie den Drink-Mixer nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Stromschlaggefahr!
3. Der Drink-Mixer darf ausschliesslich für den vom Hersteller vorgesehenen Zweck verwendet werden.
4. Benutzen Sie den Drink-Mixer nie im Freien.
5. Das Gerät nie in der Nähe von mit Wasser gefüllten Schüsseln, Spülbecken oder ähnlichen Behältern verwenden.
6. Das Gerät nie mit beschädigtem Netzkabel betreiben. Geräte, die Sie fallen gelassen haben oder sonst Beschädigungen aufweisen, müssen zur Überprüfung oder Reparatur an den Kundendienst gesandt werden.
7. Den Drink-Mixer nie ohne Mixbecher verwenden. Benutzen Sie nur den mitgelieferten Originalbecher.
8. Trennen Sie den Drink-Mixer vor der Reinigung oder bei Nichtgebrauch vom Stromnetz.
9. Besondere Aufmerksamkeit ist geboten, wenn Kinder dieses Gerät benutzen oder sich in der Nähe aufhalten.
10. Das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängen lassen oder auf heisse Flächen legen.
11. Um gefährliche Stromschläge zu vermeiden, dürfen defekte Netzkabel nur durch den Hersteller oder das Servicecenter ersetzt werden.

### Geräteteile

1. Klinge – Der Drink-Mixer zerkleinert die Früchte und schlägt sie anschliessend zu herrlich cremigen Säften.
2. Zweistufiger Geschwindigkeitsschalter – einfache Handhabung dank praktischer Position am Gerätefuss. Ideal für das Mixen dicker und cremiger Flüssigkeiten sowie leichter und gesunder Fruchtdrinks.
3. Ergonomischer Becher (Füllmenge 300 ml).
4. Sicherheitsschalter – Klinge dreht erst, wenn der Becher in den Becherhalter eingerastet wurde.
5. Obere Becher-Klemme zur Unterstützung des Bechers.
6. Schwere Gerätebasis mit rutschfesten Gummifüssen erlaubt maximale Stabilität.



## Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie alle Werbeetiketten. Den Becher mit heissem Seifenwasser waschen und gut trocknen. Die Mixer Klinge und den Mixerstab mit feuchtem Tuch reinigen und gut abtrocknen.
2. Den Drink-Mixer auf eine trockene ebene Fläche stellen. Das Gerät an die Steckdose anschliessen.
3. Sicherstellen, dass der 2-Stufen-Geschwindigkeitsregler auf "Off" (0) steht (Abb. 1).
4. Die Zutaten in den mitgelieferten Gerätebecher einfüllen. Dabei die "Max"-Marke nicht überschreiten (Abb. 2).
5. Den Becher ergreifen und in den Drink-Mixer einsetzen. Prüfen, ob der obere Becherrand hinter der oberen Klemme sitzt (Abb. 3). Der Boden des Bechers muss auf der unteren Klemme einrasten (Abb. 4). Die Nocken am Becherboden passen in die untere Klemme und stellen so die Stabilität des Bechers sicher.
6. Den Drink-Mixer einschalten.
7. Um die Zutaten mit Geschwindigkeit 1 zu verarbeiten, Schalter auf Position "I"; für Geschwindigkeit 2, auf Position "II" stellen.
8. Wenn der cremige Drink gemixt ist, den Geschwindigkeitsschalter auf "0" (Off-Stellung) stellen (Abb. 1).
9. Den Becher durch leichtes Anheben aus den unteren Becherklemmen lösen und Getränk servieren.

Fig 1



Fig 2

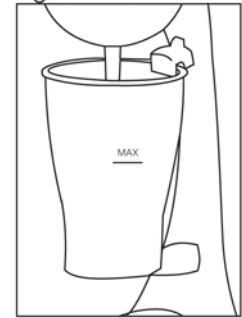


Fig 3

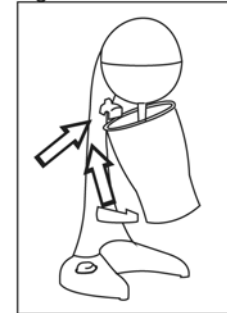


Fig 4

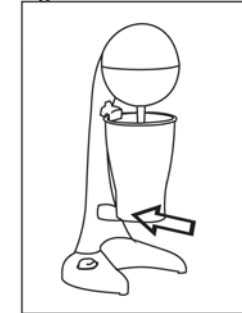


Fig 5

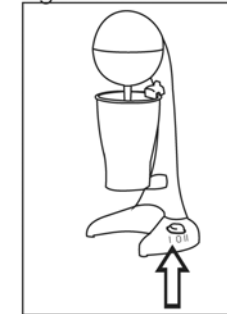
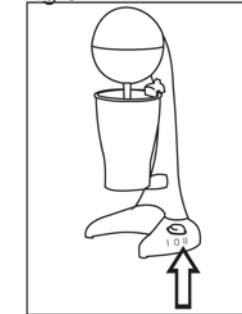


Fig 6



## Wartung und Reinigung

1. Zur Reinigung der Klinge den Becher mit 1 Tasse warmem Wasser füllen. Den Mixer wie oben beschrieben auf Stufe 1 betätigen. Den Becher entfernen und mit einem weichen Tuch die Klinge und Stab trocknen.
2. Das Motorgehäuse nur mit einem feuchten Tuch abreiben. Sicherstellen, dass das Tuch nicht zu nass ist und keine Feuchtigkeit in die Schlitze des Motorgehäuses eindringen kann.
3. Den Becher in warmem Seifenwasser waschen. **Vom Waschen im Geschirrspüler wird abgeraten.**

## Tipps

1. Die Menge eines Milchshakes hängt von der verwendeten Milchsorte ab.
2. Durch striktes Einhalten der in den Rezepten angegebenen Mengen verhindern Sie, dass Flüssigkeit aus dem Becher spritzt.
3. Beachten Sie, dass sich das Volumen des Milchshakes durch Zugabe fester Zutaten wie Eis-crème oder Früchte erhöht.
4. Kalte Zutaten erhöhen das Volumen ebenfalls.

### SOBA-Drink

- 1 Zitrone
- 1 Grapefruit
- 1 dl Wasser
- 3 Esslöffel Pfefferminz-Sirup
- 2-3 Eiswürfel

Zitronen- und Grapefruitsaft, Wasser, Pfefferminz-Sirup und Eiswürfel in Becher geben. Alles während 30-40 Sekunden mixen. In Gläser füllen und sofort servieren.

### Power-Shake

- 1/2 Tasse fettarme Milch (Milchdrink)
- 1/2 Tasse fettarmes Vanille-Joghurt
- 2 Esslöffel Magermilchpulver
- 2 Esslöffel unbehandelte Kleie
- 1 Esslöffel Weizenkeime
- 1 Esslöffel Honig
- 2 frische oder in natürlichem Saft eingelegte, geschälte, halbierte und entkernte Pflaumen
- 1/4 Tasse gecrushtes Eis

Milch, Joghurt, Magermilchpulver, Kleie, Weizenkeime, Honig und Pflaumen in Becher geben. Alles während 30-40 Sekunden mixen oder bis die Flüssigkeit glatt, dick und cremig ist. In Gläser füllen, Eis darüber geben und sofort servieren.

### Schoko-Mousse-Drink

- 1/2 Tasse Milch
- 1/3 Tasse starker gekühlter schwarzer Kaffee
- 2 Esslöffel Schokoladensauce
- 2 Kugeln Schokolade-Eiscreme
- 1/2 Tasse Vollrahm
- Grob geraffelte Schokolade

Milch, Kaffee, Schokoladensauce und Eiscreme in Becher geben. Alles während 30-40 Sekunden mixen oder bis Inhalt glatt, dick und cremig ist. In Gläser füllen, mit einem Sahnehäubchen und Schokoladesplittern verzieren und sofort mit einem Trinkhalm servieren.

### Erdbeer-Flip

- 3/4 Tasse fettarme Milch
- 3 Esslöffel fettarmes Erdbeer-Joghurt
- 3 Esslöffel Orangensaft
- 2-3 Esslöffel Erdbeer-Sauce

Milch, Joghurt, Orangensaft und Erdbeer-Sauce in Becher geben. Alles während 30-40 Sekunden mixen oder bis Inhalt glatt, dick und cremig ist. In Gläser füllen und sofort servieren.

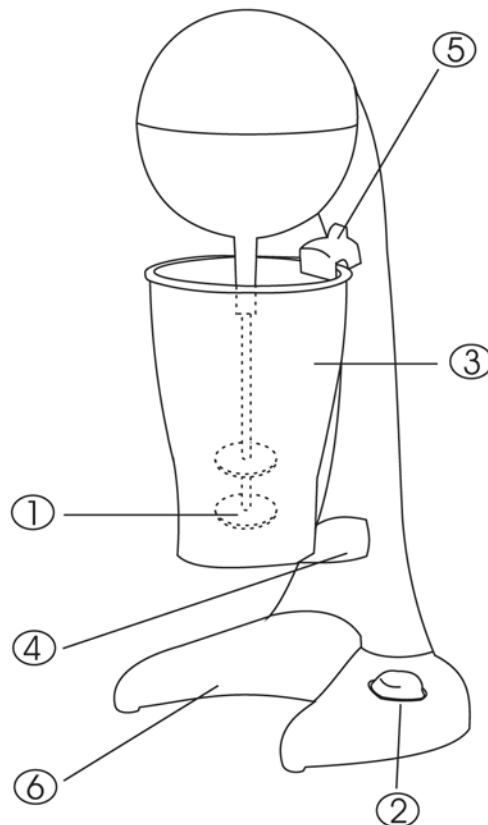
## Mode d'emploi Drink-Mixer DM22

### Règles de sécurité

1. Lire attentivement tout ce mode d'emploi avant d'utiliser le drink-mixer et le conserver pour le consulter ultérieurement.
2. Pour éviter l'électrocution, ne jamais plonger le drink-mixer dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Ne pas utiliser le drink-mixer à d'autres fins que celles prévues par le fabricant.
4. Ne pas utiliser le drink-mixer à l'extérieur.
5. Ne pas l'utiliser à proximité de bols, éviers ou autres récipients remplis d'eau.
6. Ne pas l'utiliser avec un cordon endommagé. Si le drink-mixer est tombé ou présente quelque dommage que ce soit, le faire examiner, réparer ou remplacer par le centre de service après-vente.
7. Ne pas utiliser le drink-mixer sans gobelet. Ne pas utiliser d'autre gobelet que l'original livré avec l'appareil.
8. Débrancher le drink-mixer avant de le nettoyer ou quand il ne sert pas.
9. Une surveillance étroite s'impose quand cet appareil est utilisé à proximité de ou par des enfants.
10. Ne pas laisser pendre le cordon au-dessus du plan de travail ou sur une surface chaude.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, seul le centre de service est habilité à le remplacer, pour éviter le risque d'électrocution.

### Description

1. **Lame** – Le drink-mixer hache les fruits et en fait ensuite des jus onctueux.
2. **Interrupteur à deux vitesses** – Accès facile sur le socle de l'appareil. Idéal pour mixer des liquides épais et crémeux ou des boissons aux fruits saines et légères.
3. **Gobelet ergonomique de 300 ml**
4. **Interrupteur de sûreté** – La lame ne commence à tourner que quand le gobelet est enclenché dans le support.
5. **Pince supérieure pour retenir le gobelet.**
6. **Socle lourd avec pieds de caoutchouc** pour une stabilité maximale.



## Fonctionnement

1. Décoller toutes les étiquettes publicitaires. Laver le gobelet à l'eau savonneuse et l'essuyer soigneusement. Passer un torchon mouillé sur la lame et le porte-lame et les essuyer soigneusement.
2. Poser le drink-mixer sur une surface sèche. Connecter l'appareil à une prise électrique.
3. S'assurer que l'interrupteur à deux vitesses est en position "0" (fig. 1).
4. Verser les ingrédients dans le gobelet fourni, sans dépasser la marque "max" (fig.2).
5. Saisir le gobelet et le placer dans le drink-mixer. S'assurer que le bord du gobelet est contre la pince qui doit le retenir (fig. 3). La base du gobelet doit reposer sur la pince inférieure (fig. 4). Les saillies à la base du gobelet s'insèrent dans la pince inférieure pour assurer la stabilité du gobelet.
6. Enclencher le drink-mixer.
7. Pour mélanger les ingrédients à la vitesse 1, mettre l'interrupteur en position "I". Pour travailler à la vitesse 2, mettre l'interrupteur en position "II" (fig. 5 & fig. 6).
8. Quand la boisson est bien mélangée, ramener l'interrupteur en position "0" pour arrêter l'appareil (fig. 1).
9. Enlever le gobelet en le soulevant légèrement pour le libérer de la pince inférieure et servir la boisson.

Fig 1

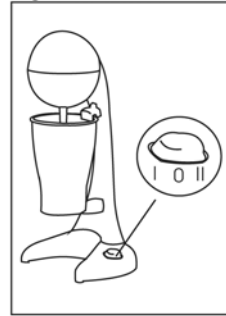


Fig 2

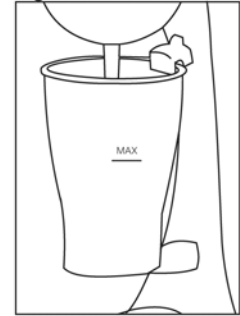


Fig 3

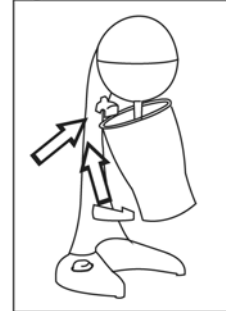


Fig 4

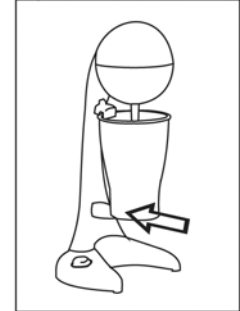


Fig 5

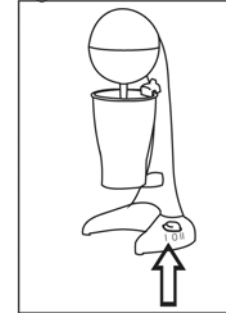
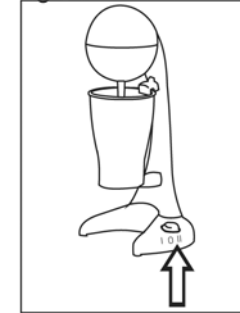


Fig 6



## Entretien et nettoyage

1. Pour nettoyer la lame, remplir le gobelet d'une tasse d'eau chaude. Enclencher le mixer comme décrit précédemment, à vitesse 1. Enlever le gobelet et essuyer la lame et le porte-lame avec un chiffon doux.
2. Passer un torchon humide sur le bloc moteur en veillant à ce qu'il ne soit pas trop mouillé et qu'aucune humidité ne pénètre dans les fentes du bloc moteur.
3. Laver le gobelet à l'eau savonneuse chaude. **Le lave-vaisselle n'est pas recommandé.**

## Trucs

1. Le volume d'un milk-shake dépend de la qualité de lait utilisée.
2. Il importe de suivre les recettes pour éviter que du liquide jaillisse du gobelet.
3. Les ingrédients solides comme la crème glacée ou les fruits augmentent le volume du milk-shake.
4. Les ingrédients rafraîchis augmentent également le volume.

### SOBA-Drink

- 1 citron
- 1 pamplemousse
- 1 dl d'eau
- 3 cuillers à soupe de sirop de menthe
- 2-3 cube de glaces

Mettre tous les ingrédients dans le gobelet. Mixer pendant 30-40 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Verser dans des verres et servir immédiatement.

### Power shake

- 1/2 tasse de lait maigre (milkdrink)
- 1/2 tasse de yoghourt maigre à la vanille
- 2 cuillers à soupe de lait maigre en poudre
- 2 cuillers à soupe de son non traité
- 1 cuiller à soupe de germes de blé
- 1 cuiller à soupe de miel
- 2 prunes fraîches ou conservées dans leur jus, pelées, dénoyautées et coupées en deux
- 1/4 tasse de glace pilée

Mettre dans le gobelet le lait, le yoghourt, le lait en poudre, le son, les germes de blé, le miel et les prunes. Mixer pendant 30-40 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse, épais et crémeux. Verser dans des verres, ajouter la glace et servir immédiatement.

### Milk-shake mousse au chocolat

- 1/2 tasse de lait
- 1/3 tasse de café fort, rafraîchi
- 2 cuillers à soupe de glaçage au chocolat
- 2 boules de glace au chocolat
- 1/2 tasse de crème entière
- 1 tablette de chocolat râpée

Mettre dans le gobelet le lait, le glaçage au chocolat et la crème glacée. Mixer pendant 30-40 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse, épais et crémeux. Verser dans des verres, garnir de crème fouettée et de copeaux de chocolat. Servir immédiatement avec une paille.

### Flip aux fraises

- 3/4 tasse de lait maigre (milkdrink)
- 3 cuillers à soupe de yoghourt maigre aux fraises
- 3 cuillers à soupe de jus d'orange
- 2-3 cuillers à soupe de purée de fraises

Mettre tous les ingrédients dans le gobelet. Mixer pendant 30-40 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse, épais et crémeux. Verser dans des verres et servir immédiatement.

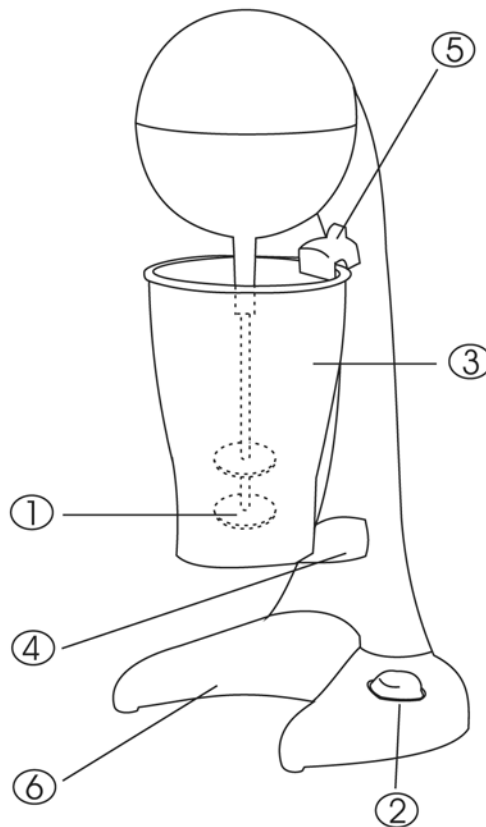
## Istruzioni d'uso Drink-Mixer DM22

### Sicurezza

1. Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso, prima di usare il Drink-Mixer. Tenerle a disposizione per poterle consultare quando lo si ritiene necessario.
2. Non immergere mai il Drink-Mixer nell'acqua o in altri liquidi! Pericolo di scosse elettriche!
3. Il Drink-Mixer va usato soltanto per lo scopo previsto dal fabbricante.
4. Non usare mai il Drink-Mixer all'aperto.
5. Non usarlo vicino a scodelle colme d'acqua, lavandini o simili recipienti.
6. Non far funzionare l'apparecchio con cavo elettrico avariato. Apparecchi lasciati cadere per terra o che sono difettosi, si devono portare al centro di servizio post-vendita per essere controllati o riparati.
7. Non usare mai il Drink-Mixer senza l'apposito vaso. Servirsi soltanto del vaso originale accluso all'apparecchio.
8. Staccare il Drink-Mixer dalla presa elettrica durante la pulizia o se non viene usato.
9. Fare molta attenzione quando questo apparecchio viene usato da bambini o quando essi si trovano nelle vicinanze.
10. Non lasciar sospeso il cavo elettrico sopra il posto di lavoro e non poggiarlo in un punto troppo caldo.
11. Per evitare scosse elettriche pericolose si deve far sostituire i cavi difettosi soltanto dal centro ufficiale di servizio.

### Le parti dell'apparecchio

1. Lama – Il Drink-Mixer sminuzza la frutta e la sbatte fino ad ottenere squisiti e cremosi succhi.
2. Interruttore di velocità a due stadi – facile maneggio grazie alla pratica posizione sul piede dell'apparecchio. Ideale per frullare densi e cremosi liquidi come anche leggere e sane bevande di frutta.
3. Vaso ergonomico (capienza 300 ml.)
4. Interruttore di sicurezza- La lama gira soltanto quando il vaso viene ingranato nel portavaso.
5. La molletta superiore serve a sostenere il vaso.
6. Il pesante fondo con piedini di gomma anti-scivolo assicura massima stabilità.



## Funzionamento

1. Togliere tutte le etichette di propaganda. Lavare il vaso con acqua e sapone 2 molto calda e asciugare per bene. Pulire con un panno umido la lama e l'asta del Mixer e asciugarle molto bene.
2. Collocare il Drink-Mixer sopra una superficie piana e asciutta. Allacciare l'apparecchio alla presa di corrente.
3. Assicurarsi, che il regolatore di velocità a 2 stadi sia sull' "0" (illustr. 1).
4. Versare gli ingredienti nell'apposito vaso accluso, senza oltrepassare il segno "Max" (illustr. 2)
5. Prendere il vaso e inserirlo nel Drink-Mixer. Controllare se l'orlo superiore del vaso si trova dietro la molletta superiore (illustr.3) Il fondo del vaso deve ingranare nella molletta inferiore (illustr. 4). Le camme del fondo del vaso si accordano alla molletta inferiore e assicurano la stabilità del vaso.
6. Inserire il Drink-Mixer.
7. Per trattare gli ingredienti alla velocità 1, porre l'interruttore sulla posizione "I"; per velocità 2, sulla posizione "II".
8. Quando la bevanda cremosa è mescolata, riportare l'interruttore di velocità su "0" (illustr. 1).
9. Sollevare leggermente il vaso per sganciarlo dalla molletta inferiore e servire le bevande.

Fig 1



Fig 2

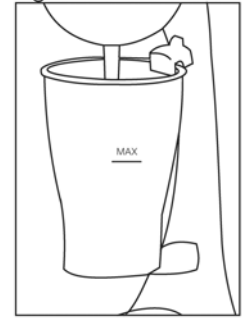


Fig 3

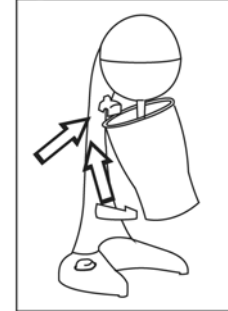


Fig 4

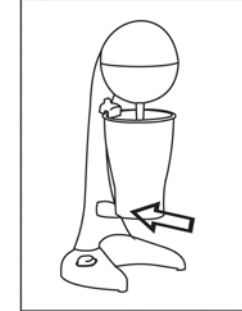


Fig 5

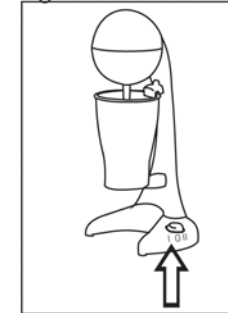
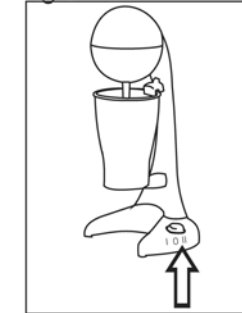


Fig 6



## Manutenzione e pulizia

1. Per la pulizia della lama, riempire il vaso con una tazza d'acqua calda. Azionare il Mixer, come descritto sopra, sul grado 1. Togliere il vaso e asciugare lama e asta con panno soffice.
2. Pulire il corpo del motore strofinandolo con un panno umido. Badare a che il panno non sia troppo bagnato e che non penetri umidità nelle fessure del motore.
3. Lavare il vaso in acqua e sapone calda. **Si sconsiglia di lavarlo nella lavastoviglie.**

## Suggerimenti

1. La quantità di uno shaker di latte dipende dal genere di latte utilizzato.
2. Si può evitare che il liquido spruzzi fuori dal vaso, osservando strettamente le quantità indicate nelle ricette.
3. Non dimenticare che il volume del latte nel mescolatore (shaker) aumenta con l'aggiunta di ingredienti solidi come gelati o frutta.
4. Anche ingredienti freddi aumentano il volume.

### SOBA-Drink

- 1 limone
- 1 pompelmo
- 1 dl d'acqua
- 3 cucchi di siropo di menta
- 2-3 cubetti di ghiaccio

Rimescolare il tutto per 30-40 secondi.  
Versare nei bicchieri e servire subito.

### Power-Shake

- 1/2 tazza di latte povero di grassi
- 1/2 tazza di joghurt alla vaniglia povero di grass
- 2 cucchi di latte magro in polvere
- 2 cucchi di crusca non trattata
- 1 cucchi di germogli di frumento
- 1 cucchi di miele
- 2 prugne, fresche o conservate in succo naturale, pelate, dimezzate e snocciate.
- 1/4 di tazza di ghiaccio

Versare nel vaso: latte, joghurt, latte magro in polvere, crusca, germogli di frumento, miele e prugne. Mescolare il tutto per 30-40 secondi o fino a quando il liquido è fluido, spesso e cremoso. Versare nei bicchieri, ricoprire di ghiaccio e servire subito.

### Drink alla mousse di cioccolata

- 1/2 tazza di latte
- 1/3 tazza di caffè nero molto raffreddato
- 2 cucchi di salsa alla cioccolata
- 2 palline di gelato alla cioccolata
- 1/2 tazza di panna intera
- Cioccolata grattugiata grossa

Versare latte, caffè, salsa di cioccolata e gelato nell'apposito vaso. Mescolare il tutto durante 30-40 secondi o fino a quando il contenuto diventa fluido, spesso e cremoso. Versare nei bicchieri, decorare con un cappuccio di panna e frammenti di cioccolata e servire subito con una cannuccia.

### Flip di fragole

- 3/4 tazza di latte povero di grassi
- 3 cucchi di latte povero di grassi
- 3 cucchi di succo d'arancia
- 2-3 cucchi di passato di fragole

Versare latte, joghurt, succo d'arancia e passato di fragole nell'apposito vaso. Rimescolare il tutto per 30-40 secondi cioè fino a quando il contenuto diventa fluido, spesso e cremoso. Versare nei bicchieri e servire subito.

### **Garantiebestimmungen für Drink-Mixer DM22**

Die Garantiedauer beträgt 2 Jahre ab Lieferdatum an den Endverbraucher. Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen muss das defekte Gerät der offiziellen Kundendienststelle zusammen mit einem Verkaufsbeleg (Rechnungskopie oder Kassenbon) zugestellt werden. Die Garantie beinhaltet die Kosten für Material und Arbeit.

Die Garantie wird ausgeschlossen oder vorzeitig abgebrochen, wenn die Schäden auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: Nutzung des Gerätes im gewerblichen Bereich, äussere Einflüsse, nicht fachgerechte Installation, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder Betriebsvorschriften, höhere Gewalt, unsachgemässer Gebrauch, Eingriffe von nicht autorisierten Stellen, sowie normaler Verschleiss. Ausgeschlossen sind ebenfalls Schäden, die auf Herunterfallen, Wasser oder den Betrieb mit falscher elektrischer Spannung zurückzuführen sind.

---

### **Conditions de garantie pour Drink-Mixer DM22**

La garantie est valable pendant 2 ans à partir de la date de livraison de l'appareil au consommateur. Afin d'obtenir les prestations de garantie, l'appareil défectueux doit être remis au service après-vente officiel, accompagné de la pièce justificative d'achat (copie de la facture ou quittance de caisse). La garantie englobe les frais pour le matériel et le travail.

La garantie est supprimé ou le délai de garantie expire prématurément si les dommages sont imputables aux causes suivantes: utilisation de l'appareil dans le domaine industriel, influences extérieures, installation inadéquate, inobservation du mode d'emploi ou instructions de service, force majeure, utilisation inadaptée, interventions de tiers non autorisés ainsi qu'une usure normale. Exclu de la garantie sont également les dégâts dus à des chutes, dégâts d'eau et le non-respect de la tension nominale.

---

### **Condizioni di garanzia per Drink-Mixer DM22**

La garanzia è valida due anni a partire dalla data di fornitura al consumatore finale. Per ricorrere a prestazioni di garanzia, si deve presentare l'apparecchio guasto al servizio post-vendita ufficiale insieme alla ricevuta d'acquisto (copia della fattura o ricevuta della cassa). La garanzia comprende i costi per il materiale e la manodopera.

La garanzia è esclusa o interrotta anticipatamente se i danni sono da imputare alle seguenti cause: uso dell'apparecchio nell'ambito industriale, influssi esterni, installazione non professionale, inosservanza delle istruzioni per l'uso o servizio, forza maggiore, uso non appropriato, interventi da parte di sedi non autorizzate e uso normale. Non coperti dalla garanzia sono guasti dovuti alle cadute, all'acqua e al mancato rispetto della tensione nominale.

**Kundendienstadresse: siehe letzte Seite**  
**Adresse service après-vente: voir dernière page**  
**Indirizzo servizio post-vendita: vede ultima pagina**



**Kundendienst Schweiz:**

KENWOOD SCHUMPF AG  
Lättichstrasse 6  
Postfach 351  
CH-6341 Baar  
[www.kenwood.ch](http://www.kenwood.ch)

Telefon 041-766 87 27  
Telefax 041-761 77 48

The logo for SOBA, featuring the word "SOBA" in a bold, black, sans-serif font. The letters are slightly shadowed to give a 3D effect, and the letters are set against a white background.

**Kundendienst Österreich:**

EUDORA SOBA Vertriebs GmbH  
Gunsirchener Strasse 19  
A-4600 Wels  
[www.eudora.at](http://www.eudora.at)

Telefon (07242) 485-0  
Telefax Verkauf (07242) 29068  
Telefax Kundendienst (07242) 56610

The logo for EUDORA SOBA. It features the word "EUDORA" in a bold, black, sans-serif font, followed by "SOBA" in a similar font. The "EUDORA" part is enclosed in a black rectangular box, and the "SOBA" part is slightly offset to the right and below.