

Moulinex®

life gets easier

دفترچه راهنمای غذاساز
مولینکس (L TYPE)



امتیاز کلپو ★

اوداسیو
FP736



امتیاز کلپو ★

اوداسیو
FP737



امتیاز کلپو ★

اوداسیو
FP733

MADE IN FRANCE

آزاد



اپلیکیشن
"آشپزی با مولینکس"
بصورت رایگان
در کافه بازار
(مخصوص اندرویدی ها)



آموزش آشپزی، معرفی محصولات و ...
مولینکس را در صفحات اجتماعی دنبال کنید



ASHPAZI_MOULINEX

ضمانت بدر، تنها ضمانت معتبر محصولات

Moulinex ■ KRUPS ■ TOSHIBA



بدر

مولینکس

زندگی آسان می شود



دستورالعمل های ایمنی:

- قبل از اولین استفاده، دستورالعمل های زیر را با دقت مطالعه کنید:
 - مواظب باشید فرزندانتان با دستگاه بازی نکنند.
 - دستگاه، سیم برق، و پریز آن را در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
 - سیم دستگاه نباید آویزان و یا در دسترس اطفال باشد.
 - این دستگاه فقط برای کار با جریان متناوب طراحی شده است، لذا خواهشمندیم قبل از استفاده، ولتاژ برق مصرفی را با ولتاژ مندرج روی دستگاه کنترل نمائید.
 - فقط از لوله هدایت کننده برای وارد کردن مواد غذایی در دستگاه استفاده کنید، هرگز از انگشتان دست، چنگال، قاشق، چاقو و یا هر وسیله دیگری برای این منظور استفاده نمائید.
 - تیغه ها و صفحات فلزی رنده بسیار تیز هستند، با احتیاط از آنها استفاده کنید. قبل از خالی کردن محتوی کاسه می بایست تیغه فلزی را از دستگاه خارج نمائید.
 - دستگاه را هرگز بدون مواد غذایی و به صورت خالی مورد مصرف قرار ندهید.
 - هرگز به بخش های مختلف دستگاه در حال حرکت دست نزنید، قبل از خارج کردن وسایل جانبی، صبر کنید تا دستگاه کامل از حرکت بایستد.
 - از قرار گرفتن موهای بلند، شال گردن، کراوات و ... روی بخش های در حال حرکت خودداری کنید.
 - در صورتیکه سیم برق آسیب دیده باشد، جهت جلوگیری از هر گونه خطر احتمالی به نمایندگان خدمات پس از فروش مجاز مراجعه نمائید.
 - از قرار دادن دستگاه نزدیک و یا روی شعله گاز خودداری کنید.
 - از دستگاه، فقط روی صفحه صاف، ثابت، مقاوم در برابر حرارت و به دور از شیرآب استفاده نمائید.
 - قبل از خاموش شدن و توقف کامل موتور، از خارج کردن قطعات اکیدا خودداری نمائید.
 - در یک زمان فقط از یک وسیله جانبی استفاده نمائید.
 - در صورتیکه سیم برق آسیب دیده باشد، جهت جلوگیری از هر گونه خطر احتمالی به نمایندگان خدمات پس از فروش مجاز مراجعه نمائید.
- ### قبل از استفاده برای اولین بار:
- لوازم و قطعات جانبی را با آب گرم حاوی مایع شوینده بشوئید. پس از شستشو با دقت خشک کنید.
 - موتور را روی سطح صاف، تمیز و ثابت قرار داده و دستگاه را به برق وصل کنید.
- ### تمیز کردن دستگاه:
- برای تمیز کردن راحت تر، پس از استفاده فوراً وسایل جانبی را با آب تمیز نمائید.
 - تمامی قطعات و لوازم جانبی به غیر از قطعه همزن فلزی و مجموعه چرخ گوشت دستگاه FP737 قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می باشند.
 - جهت سهولت در تمیز کردن کاسه غذاساز، دستگیره کاسه غذاساز و دستگیره پارچ مخلوط کن (قابل جدا شدن) می توانید از ماشین ظرفشویی استفاده نمائید.
 - از فرو بردن موتور دستگاه زیر آب خودداری نمائید. موتور را با یک پارچه مرطوب تمیز و سپس با دقت خشک کنید.
 - برای تمیز کردن پارچ مخلوط کن، آب گرم را همراه با چند قطره مایع ظرفشویی درون کاسه ریخته، درپوش آنرا بگذارید و چند فشار متناوب با عملکرد پالس وارد کنید. سپس دستگاه را خاموش کرده، کاسه را آب کشیده و خشک کنید.
 - در صورت لکه دار شدن و رنگ گرفتن وسایل جانبی با مواد غذایی مانند هویج، پرتقال و ... آنها را با پارچه آغشته به روغن آشیزی پاک کنید و سپس تمیز نمائید.



Moulinex®

life gets easier

Food Processor



Odacio

غذاساز اوداسیو FP737

- قدرت: ۱۰۰۰ وات
- دارای ۳۳ کارایی
- ۵ سرعت + سرعت پالس لحظه‌ای
- تیغه فلزی جهت خرد کردن انواع سبزیجات و گوشت
- پارچ مخلوط کن ۱/۵ لیتری و ظرف غذاساز ۳ لیتری
- سری چرخ گوشت همراه با ۲ تیغه فولادی ریز و درشت
- ۴ صفحه فلزی جهت رنده و برش، نگینی و خلال
- خمیرزن پلاستیکی و همزن فلزی
- آمپمیه‌گیری، آب مرکبات‌گیری و آسیاب
- پوره‌ساز
- کاردک
- نگهدارنده لوازم جانبی
- ساخت فرانسه



Odacio

غذاساز اوداسیو FP736

- قدرت: ۱۰۰۰ وات
- دارای ۲۹ کارایی
- ۵ سرعت + سرعت پالس لحظه‌ای
- تیغه فلزی جهت خردکردن انواع سبزیجات و گوشت
- پارچ مخلوط کن ۱/۵ لیتری و ظرف غذاساز ۳ لیتری
- ۲ صفحه فلزی جهت رنده و برش
- خمیرزن پلاستیکی و همزن فلزی
- آمپمپه‌گیری، آب مرکبات‌گیری و آسیاب
- پوره‌ساز
- کاردک
- نگهدارنده لوازم جانبی
- ساخت فرانسه



Odacio

غذاساز اوداسیو FP733

- قدرت: ۱۰۰۰ وات
- دارای ۲۲ کارایی
- ۲ سرعت + سرعت پالس لحظه‌ای
- تیغه فلزی جهت خردکردن انواع سبزیجات و گوشت
- پارچ مخلوط کن ۱/۵ لیتری و ظرف غذاساز ۳ لیتری
- ۲ صفحه فلزی جهت رنده و برش
- خمیرزن پلاستیکی و همزن فلزی
- آب مرکبات‌گیری
- کاردک
- نگهدارنده لوازم جانبی
- ساخت فرانسه



Moulinex®

life gets easier

معرفی قطعات غذاسازهای مدل L TYPE

- | | |
|--|--------------------------|
| N. گوشت کوب مخصوص چرخ گوشت (FP737) | A. پارچ مخلوط کن |
| O. تیغه خردکن | B. آسیاب (FP736 , FP737) |
| P. خمیرزن پلاستیکی | C. آبمرکبات گیری |
| Q. کاسه غذاساز | D. آبمیوه گیری |
| R. رنده نگینی ریز و درشت | E. همزن فلزی |
| S. رنده درشت و چیپس ضخیم | F. قطعه نگهدارنده قطعات |
| T. رنده خلال | G. سری چرخ گوشت (FP737) |
| U. رنده ریز و چیپس نازک | H. سینی چرخ گوشت (FP737) |
| V. گوشت کوب و پیمانانه مدرج | I. شبکه چرخ گوشت (FP737) |
| W. درب مخصوص قطعه آبمیوه گیری | J. کاردک |
| X. درب کاربردی برای سایر قطعات | K. گوشت کوب |
| Y. رب سبزی و پوره ساز درشت (FP736 , FP737) | L. شفت پایه کوتاه |
| Z. رب سبزی و پوره ساز ریز (FP736 , FP737) | M. شفت پایه بلند |



سرعت مخصوص دستگاه (FP736 , FP736)



سرعت مخصوص دستگاه (FP733)



راهنمای استفاده از غذاسازهای مدل L TYPE



● ابتدا با فشردن دکمه قرمز رنگ روی دستگیره از پایین به بالا، آنرا نصب نموده، سپس کاسه غذاساز را داخل دستگاه قرار دهید.
 ● شفت پایه بلند را داخل کاسه قرار دهید.



● رنده مورد نظر را نیز داخل شفت قرار دهید. دقت کنید این قطعه بسیار تیز می باشد. در انتها درب کاسه را قرار داده و قفل نمایید. توجه کنید اگر این مرحله را انجام ندهید، دستگاه شروع به کار نمی کند. مواد غذایی مورد نظر خود را از لوله تغذیه وارد نموده و با کمک گوشت کوب دستگاه، مواد را هدایت کنید. سرعت مورد نظر را با توجه به راهنمای دستگاه انتخاب کرده و عمل رنده کردن را انجام دهید.





• برای استفاده از قطعه همزن فلزی، بدون نیاز به شفت، آن را مطابق شکل داخل دستگاه قرار دهید. بقیه مراحل مانند قبل انجام می‌شود.



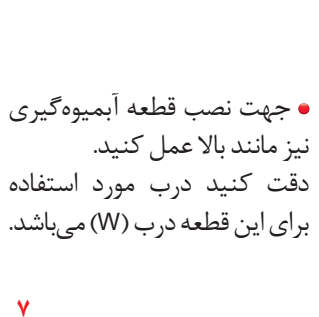
• برای استفاده از قطعه خمیرزن پلاستیکی نیز مانند رنده‌ها عمل نمائید. طریقه نصب قطعه خردکن نیز مشابه می‌باشد.



• در انتهای کار جهت خارج کردن قطعات، قفل دستگاه را فشار داده تا درب دستگاه باز شود. درب کاسه را با اندکی چرخش خارج نمایید.



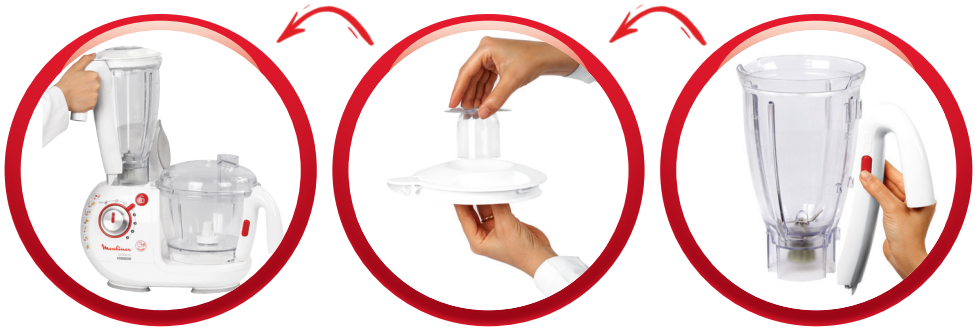
• برای استفاده از قطعه آب مرکبات‌گیری حتما می‌بایست از شفت پایه کوتاه استفاده کنید. بقیه مراحل مانند بالا انجام می‌شود. هنگام استفاده از قطعه آب‌مرکبات‌گیری نیازی به استفاده از درب کاسه غذا ساز نمی‌باشد.



• جهت نصب قطعه آبمیوه‌گیری نیز مانند بالا عمل کنید. دقت کنید درب مورد استفاده برای این قطعه درب (W) می‌باشد.



● جهت استفاده از قطعه پوره ساز، ابتدا شفت پایه بلند را داخل کاسه گذاشاز قرار دهید. با فشردن کناره‌های پایه پروانه ای شکل، پوره‌ساز ریز یا درشت را به پایه نصب کرده و داخل شفت قرار دهید. و بقیه مراحل را مانند قبل انجام دهید.



● برای استفاده از پارچ مخلوط‌کن، ابتدا دستگیره پارچ را مطابق تصویر و با فشردن دکمه قرمز رنگ به پارچ وصل کنید. سپس پارچ را مطابق شکل در جایگاه دستگاه قرار دهید. درب و پیمانه اندازه‌گیری را روی دستگاه قرار داده و با اندکی چرخش آن را محکم کنید. سپس با انتخاب سرعت مورد نظر موادتان را مخلوط کنید. برای خارج کردن پارچ مخلوط‌کن نیز با فشردن دکمه قرمز رنگ قفل، دستگاه را خارج نمایید.

● آسیاب را نیز مانند مخلوط‌کن قرار داده و استفاده کنید.





• پیچ را وارد لوله کرده و با چرخش آن را سفت کنید.



• سپس لوله تغذیه را به شکل مورب وارد بدنه دستگاه کرده و به سمت بالا بچرخانید.



• جهت استفاده از چرخ گوشت، ابتدا بدنه اصلی را مطابق شکل به دستگاه وصل نمایید.



• سپس مهره دستگاه را وصل کنید



• شبکه ریز یا درشت را انتخاب نموده و مطابق شکل وصل کنید.



• تیغه چهار شاخه ای را نیز نصب کنید

سینی چرخ گوشت را نصب کرده و پس از بستن درب دستگاه و با انتخاب سرعت مورد نظر، گوشت را به کمک گوشت کوب وارد دستگاه نموده و عمل چرخ کردن را انجام دهید.



سرعت	زمان	مقدار	مواد غذایی	عملکرد / قطعه
۱ یا ۲	۲۰ ثانیه	۱ لیتر	سوپ، کمپوت و پتاژ	مخلوط کن 
PULSE/۲	۱۵-۲۰ ثانیه	۶۰۰ گرم	مواد سخت: میوه خشک، هویج و کرفس مواد نرم: اسفناج، گوشت و ماهی خام و پخته	چرخ گوشت 
۱	۳/۵ دقیقه ۳/۵ دقیقه ۳/۵ دقیقه	۱۲۰۰ گرم ۱ لیتر ۱۵۰۰ گرم	خمیر سنگین (نان) خمیر سبک (بیسکویت) خمیر کرپ	همزن 
۱ یا ۲	-	تا حداکثر ظرفیت غذاساز	کرفس، سیب زمینی، هویج پنیر پارمسان و کدو	رنده ریز و چپس نازک 
=	-	=	سیب زمینی، پیاز، خیار، لبو، سیب، هویج و کلم	رنده درشت و چپس ضخیم 
۳	-	=	سیب زمینی	رنده خلال 
=	-	=	پنیر پارمسان	رنده پودر کننده و نگینی 

FP737, FP736, Fp733

عملکرد / قطعه	مواد غذایی	مقدار	زمان	سرعت
آسیاب (FP737, FP736) 	گشنیز، فلفل زردآلو خشک انجیر خشک	۵۰۰ گرم ۳۰۰ گرم -	-	۲ = PULSE/۲
آبمیوه گیری (FP737, FP736) 	سیب، هویج انگور، به	۵۰۰ گرم ۳۰۰ گرم	-	۲
آب مرکبات گیری 	میوه و مرکبات	۱ لیتر	-	۱ یا ۲
خمیرزن 	حریره، کرم، کمپوت، شیک‌ها...	۱/۵ لیتر	-	PULSE/۱/۲
آبمیوه گیری (FP737, FP736) 	هویج، گل کلم و سیب زمینی کمپوت (میوه بی هسته)، گوجه فرنگی، توت فرنگی و هلو	۱۰۰۰ گرم ۵۰۰ گرم	-	۱

FP737, FP736, Fp733

بهتر است بدانیم:

- هر بار بیش از ۵۰۰ گرم میوه به طور مداوم آبگیری نکنید.
- از چرخ گوشت بیش از ۱۵ دقیقه به طور مداوم استفاده نکنید.
- از آسیاب این دستگاه برای خرد کردن مواد سخت مانند قهوه استفاده نکنید.
- تا زمانی که درب کاسه غذا ساز باز نشود، خود کاسه غذا ساز از بدنه جدا نمی‌شود.
- جهت استفاده از قطعات در کاسه غذا ساز، حتما می‌بایست درب دستگاه بسته باشد.
- شفت، خمیرزن و همزن در صورت رنگ گرفتن از مواد غذایی مانند هویج و ... با پنبه آغشته به روغن مایع تمیز می‌شوند.
- شفت پایه کوتاه، فقط جهت استفاده از قطعه آب مرکبات گیری می‌باشد.



از شما مصرف کنندگان عزیز تقاضا داریم، پس از خرید، شماره کارت گارانتی را مطابق تصویر (CS CS) به شماره پیام کوتاه شرکت (۱۰۰۰۲۲۳۷۷۸۶) ارسال نمایید.

و با می توانید به وب سایت www.badsun.com مراجعه نموده و با ثبت مشخصات محصول (که در تصویر بالا به رنگ سبز مشخص شده) در باشگاه مشتریان بدرسان عضو شوید.

با عضویت در باشگاه مشتریان، از کلیه اخبار شامل تخفیفات، قرعه کشی ها و ... مطلع شده و در جشنواره های ما شرکت می کنید.

دفتر مرکزی: تهران، خیابان کریمخان زند، خیابان استاد نجات اللهی جنوبی، شماره ۱۸۸، کد پستی ۱۵۹۸۷۸۶۴۱۱

خدمات پس از فروش بدر: تلفن: ۰۲۱-۸۸۸۰۸۸۱۵ (دورنما: ۰۲۱)۸۸۴۳۶۰۴۰

ضمانت بدر، تنها ضمانت معتبر محصولات
Moulinex ■ KRUPS ■ TOSHIBA

