

# Moulinex®

life gets easier

دفترچه راهنمای  
غذاساز مولینکس



امتیاز کلوپ ۵

مستر شف ۵۰۰۰  
FP513



امتیاز کلوپ ۵

مستر شف ۸۰۰۰  
FP654



امتیاز کلوپ ۴

مستر شف ۲۰۰۰  
FP211



امتیاز کلوپ ۵

مستر شف ۹۰۰۰  
FP903



امتیاز کلوپ ۴

مستر شف ۵۰۰۰  
FP520

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 ■ TE ■ TOSHIBA



بدر

# مولینکس

زندگی آسان می شود



## دستورالعمل های ایمنی:

- قبل از خاموش شدن و توقف کامل موتور، از خارج کردن قطعات اکیدا خودداری نمایید.
- در یک زمان فقط از یک وسیله جانبی استفاده نمایید.
- در صورتیکه سیم برق آسیب دیده باشد، جهت جلوگیری از هرگونه خطر احتمالی به نمایندگان خدمات پس از فروش مجاز مراجعه نمایید.

## 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:

- همیشه دستگاه را خاموش کرده و برق آن را قطع کنید، سپس موتور را تمیز کنید.
- برای تمیز کردن راحت تر، پس از استفاده فورا وسایل جانبی را با آب تمیز نمایید.
- 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 نمایید.
- از فرو بردن موتور دستگاه زیر آب خودداری نمایید. 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 آشپزی پاک کنید و سپس تمیز نمایید.

قبل از اولین استفاده، دستورالعمل های زیر را با دقت مطالعه کنید:

- استفاده از این دستگاه توسط افراد با توانایی جسمی، حسی و روانی کم (مانند کودکان) و افراد کم تجربه جایز نمی باشد. مگر اینکه با نظارت فرد آموزش دیده صورت گیرد.
- مواظب باشید فرزندان با دستگاه بازی نکنند.
- برای جلوگیری از صدمه و آسیب به دستگاه همواره لوازم آشپزخانه را دور از تیغه ها و نگه دارید.
- 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 نمایید.
- 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 ننمایید.
- 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 نمایید.
- 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 موهایی بلند، شال گردن، کراوات و ... روی بخش های در حال حرکت خودداری کنید.
- از وسایل جانبی به عنوان ظروف برای طبخ، یخ زدن و ... استفاده نکنید.
- 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 نمایید.

# Master Chef 9000

FP903

غذاساز مستر شف ۹۰۰۰



- تنها غذاساز فوق حرفه‌ای با شبکه آبمیوه‌گیری فلزی
- با وجود دهانه ورودی بزرگ دستگاه، نیاز به خرد کردن مواد غذایی حذف می‌شود.
- با ۱۱۰۰ وات قدرت و ظرف غذاساز ۴ لیتری
- دارای تمامی قابلیت‌های لازم برای یک غذاساز تمام عیار ساخت فرانسه



- |                               |                  |                          |
|-------------------------------|------------------|--------------------------|
| M. خمیرزن پلاستیکی            | G. پارچ مخلوط کن | A. خردکن فلزی            |
| N. کاسه غذاساز                | H. آسیاب         | B. رنده ریز و چپس نازک   |
| O. درپوش                      | I. شفت           | C. رنده درشت و چپس ضخیم  |
| P. گوشت کوب مخصوص آبمیوه‌گیری | J. گوشتکوب       | D. رنده خلال             |
| Q. درب غذاساز                 | K. کاردک         | E. رنده نگینی ریز و درشت |
| R. درب مخصوص آبمیوه‌گیری      | L. همزن فلزی     | F. آبمیوه‌گیری           |





• ابتدا کاسه غذاساز را به صورت تیکه دسته کاسه کمی به سمت چپ مایل باشد، بر روی موتور قرار دهید. با چرخاندن کاسه به سمت راست آن را در جای خود قفل نمایید طوری که دسته کاسه دقیقا جلوی دستگاه باشد.



• قطعه خردکن را داخل شفت قرار داده و سپس درب را بر روی کاسه قرار دهید و با چرخاندن آن به سمت راست آن را در جای خود قفل نمایید. توجه کنید در صورتیکه درب دستگاه قفل نشود، دستگاه شروع به کار نمی کند.



• سرعت مورد نظر را انتخاب نموده و مواد غذایی را با کمک گوشتکوب دستگاه به داخل هدایت کنید. در انتهای کار جهت خارج کردن قطعات، درب دستگاه را در جهت عقربه‌های ساعت چرخانده و قفل درب را باز کرده و آنرا بردارید. پس با چرخاندن کاسه در جهت عقربه‌های ساعت،

قفل آن را نیز باز نمایید. تنها در این حالت می‌توانید کاسه را باز کرده و از روی قسمت موتور بلند کنید.



● قطعه همزن فلزی نیز نیازی به شفت ندارد و به تنهایی داخل کاسه غذاساز قرار گرفته و مانند سایر قطعات مورد استفاده قرار می گیرد.

● استفاده از قطعه خمیرزن پلاستیکی نیز مانند قبل می باشد.

● برای استفاده از رنده مانند مراحل قبل کاسه را در دستگاه قرار داده، سپس شفت و رنده را روی شفت قرار دهید. درب دستگاه را مانند قبل قرار داده و قفل نمائید. سایر مراحل مانند قبل انجام می شود.



● جهت استفاده از آبمیوه گیری، پس از نصب کاسه بدون نیاز به شفت، مطابق تصویر قطعه آبمیوه گیری را نصب نموده سپس درب مخصوص آبمیوه گیری را بر روی کاسه نصب نمائید و میوه ها را با کمک گوشتکوب دستگاه به سمت داخل هدایت کنید.





- برای استفاده از مخلوط کن دستگاه، ابتدا پارچ را مانند کاسه غذا ساز در جای خود قرار داده و قفل کنید. مواد را داخل پارچ مخلوط کن بریزید، مراقب باشید حداکثر ۱ لیتر مواد داخل پارچ بریزید. درب را با درپوش اندازه گیری بر روی آن قرار داده و با چرخاندن آن در جهت عقربه های ساعت در جای خود قفل نمایید. با انتخاب سرعت مورد نظر عمل مخلوط کردن را انجام دهید. قبل از خارج نمودن پارچ مخلوط کن از روی قسمت موتور صبر کنید تا دستگاه کاملا متوقف شود.

- برای آسیاب کردن مواد، پس از نصب کاسه، قطعه آسیاب را مطابق تصویر بدون نیاز به شفت داخل کاسه قرار داده مواد را داخل آسیاب ریخته، درب آسیاب و سپس درب کاسه غذا ساز را بگذارید و با انتخاب سرعت مورد نظر عمل آسیاب کردن را انجام دهید.



- این دستگاه مجهز به جایگاه نگهداری سیم می باشد. شما به راحتی می توانید با اندکی فشار، سیم را داخل جایگاه آن جمع و نگهداری کنید.



# Master Chef 8000

FP654

غذاساز مستر شف ۸۰۰۰

- قدرت: ۸۵۰ وات
- دارای ظرف غذاساز ۳ لیتری
- پارچ مخلوط کن ۱/۵ لیتری
- ۱ صفحه رنده و برش، دیسک امولسیون ساز
- خردکن فلزی و خمیرزن پلاستیکی
- ساخت فرانسه



A



B



C



D



E



F



G



H



I



J

- F. خمیرزن پلاستیکی
- G. پارچ مخلوط کن
- H. رنده درشت و چپس ضخیم
- I. جایگاه نگهداری قطعات
- J. دیسک امولسیون ساز

- A. کاسه غذاساز
- B. گوشتکوب
- C. درب غذاساز
- D. خردکن فلزی
- E. شفت

## Master Chef 5000

**FP513**

**غذاساز مستر شف ۵۰۰۰**

- با ۷۵۰ وات قدرت و ظرف غذاساز ۲ لیتری
- پارچ مخلوط کن ۱/۲۵ لیتری
- دیسک امولسیون ساز
- ۱ صفحه فلزی رنده و برش
- خردکن فلزی
- جایگاه نگهداری قطعات
- ساخت فرانسه



A



B



C



D



E



F



G



H



I

F. درب غذاساز  
G. جایگاه نگهداری قطعات  
H. گوشتکوب  
I. شفت

A. خردکن فلزی  
B. پارچ مخلوط کن  
C. دیسک امولسیون ساز  
D. رنده درشت و چپیس ضخیم  
E. کاسه غذاساز

# Master Chef 5000

FP520

غذاساز مستر شف ۵۰۰۰



- قدرت: ۷۵۰ وات
- ۲ سرعت+ سرعت لحظه‌ای
- تیغه فلزی جهت خردکردن انواع سبزیجات و گوشت
- پارچ مخلوط کن ۱/۵ لیتری و کاسه غذاساز ۳ لیتری
- ۲ صفحه فلزی جهت رنده و برش
- امولسیون‌ساز و خمیرزن پلاستیکی
- کاردک
- نگهدارنده لوازم جانبی
- ساخت فرانسه



- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| A. خردکن فلزی           | E. رنده درشت و چپیس ضخیم |
| B. خمیرزن پلاستیکی      | F. شفت                   |
| C. دیسک امولسیون ساز    | G. همزن مخلوط کن         |
| D. رنده ریز و چپیس نازک | H. فیلتر مخلوط کن        |
|                         | I. پارچ مخلوط کن         |
|                         | J. گوشتکوب               |
|                         | K. درب غذاساز            |
|                         | L. کاسه غذاساز           |



FP513



FP520



FP654



- ابتدا کاسه غذاساز را به صورتیکه دسته کاسه کمی به سمت راست مایل باشد، بر روی موتور قرار دهید.
- با چرخاندن کاسه به سمت راست آن را در جای خود قفل نمائید.



- قطعه خردکن را داخل شفت قرار داده و سپس درب را بر روی کاسه قرار دهید و با چرخاندن آن به سمت راست آن را در جای خود قفل نمائید.
- توجه کنید در صورتیکه درب دستگاه قفل نشود، دستگاه شروع به کار نمی کند.

● سرعت مورد نظر را انتخاب نموده و مواد غذایی را با کمک گوشتکوب دستگاه به داخل هدایت کنید. در انتهای کار جهت خارج کردن قطعات، درب دستگاه را در جهت عقربه های ساعت چرخانده و قفل درب را باز کرده و آنرا بردارید. پس با چرخاندن کاسه در جهت عقربه های ساعت، قفل آن را نیز باز نمائید. تنها در این حالت می توانید کاسه را باز کرده و از روی قسمت موتور بلند کنید.



● برای استفاده از رنده مانند مراحل قبل کاسه را در دستگاه قرار داده، سپس شفت و رنده را روی شفت قرار دهید. درب دستگاه را مانند قبل قرار داده و قفل نمائید. سایر مراحل مانند قبل انجام می شود. صفحه سس ساز و امولسیون ساز نیز به همین ترتیب مورد استفاده قرار می گیرد.



● برای استفاده از مخلوط کن دستگاه، ابتدا پارچ را مانند کاسه غذاساز در جای خود قرار داده و قفل کنید. مواد را داخل پارچ مخلوط کن بریزید، مراقب باشید حداکثر ۱ لیتر مواد داخل پارچ بریزید. درب را با درپوش اندازه گیری بر روی آن قرار داده و با چرخاندن آن در جهت عقربه های ساعت در جای خود قفل نمائید. با انتخاب سرعت مورد نظر عمل مخلوط کردن را انجام دهید. قبل از خارج نمودن پارچ مخلوط کن از روی قسمت موتور صبر کنید تا دستگاه کاملا متوقف شود.

• این دستگاه مجهز به جایگاه نگهداری سیم می باشد. شما به راحتی می توانید با اندکی فشار، سیم را داخل جایگاه آن جمع و نگهداری کنید.



• دستگاه FP520 مجهز به فیلتر مخلوط کن می باشد. جهت نصب آن پس از قرار دادن پارچ مخلوط کن، فیلتر را مطابق تصویر به گونه ای قرار دهید که شبکه فلزی در انتها قرار گیرد، همچنین اطمینان حاصل کنید که شیارهای فیلتر بر روی دنده های داخلی پارچ قرار گرفته باشد. درب را روی پارچ قرار داده و قطعه همزن را داخل پارچ قرار داده، سپس شروع به کار نمایید.

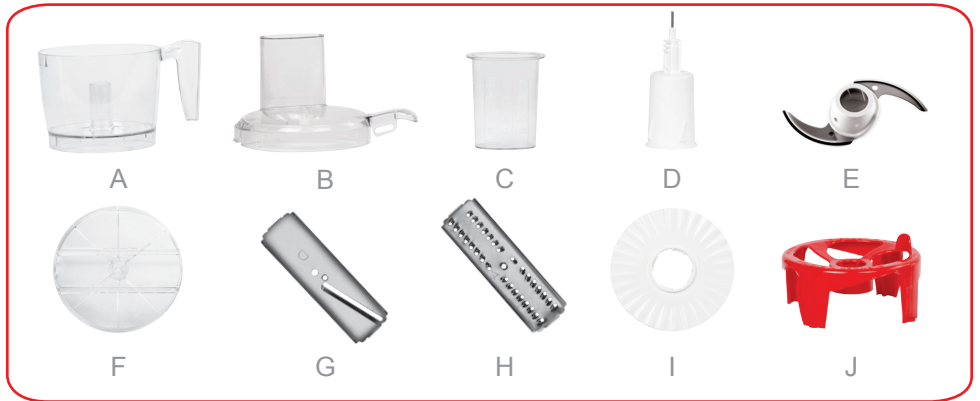


# Master Chef 8000

FP211

غذاساز مستر شف ۲۰۰۰

- قدرت: ۵۰۰ وات
- ۲سرعت + سرعت لحظه‌ای
- تیغه فلزی جهت خردکردن انواع سبزیجات و گوشت
- کاسه غذاساز ۱/۵ لیتری
- رنده و چیپس‌ساز
- دیسک امولسیون ساز
- ساخت فرانسه



G. رنده چیپس نازک

H. رنده ریز

A. کاسه غذاساز

B. درب غذاساز

C. گوشتکوب

D. شفت

E. خردکن فلزی

F. جایگاه رنده ها

G. رنده چیپس نازک

H. رنده ریز

A. کاسه غذاساز

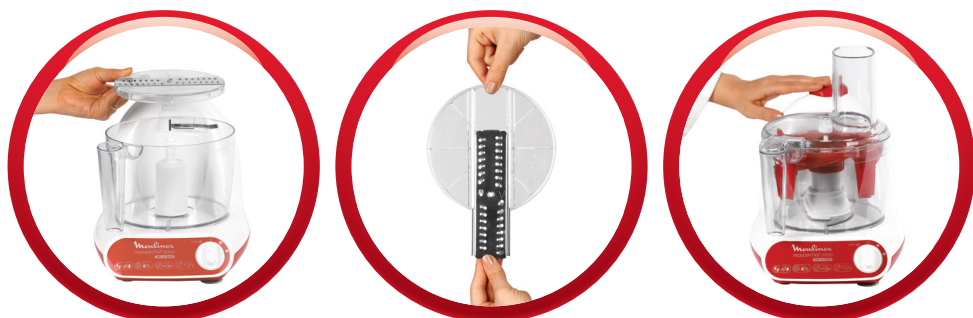
B. درب غذاساز

C. گوشتکوب





● ابتدا کاسه غذاساز را مطابق تصویر، بر روی دستگاه قرار دهید. شفت را داخل کاسه قرار دهید. قطعه خردکن را داخل شفت قرار داده و سپس درب را بر روی کاسه قرار دهید و با چرخاندن آن به سمت راست آن را در جای خود قفل نمایید. توجه کنید در صورتیکه درب دستگاه قفل نشود، دستگاه شروع به کار نمی کند. در صورت تمایل می توانید درب ضد پاشش را داخل کاسه قرار دهید تا از پاشیده شدن مواد جلوگیری شود. سرعت مورد نظر را انتخاب نموده و مواد غذایی را با کمک گوشتکوب دستگاه به داخل هدایت کنید.



● جهت بازکردن درب و خارج کردن قطعات حتما می بایست دکمه قرمز رنگ قفل را فشار داده و سپس قطعات را خارج نمایید.

● جهت استفاده از صفحه امولسیون ساز یا سس ساز مانند خردکن ابتدا کاسه غذاساز را قرار داده و پس از قرار دادن شفت، صفحه را داخل شفت قرار دهید. در صورت تمایل می توانید از درب ضد پاشش نیز استفاده نمایید. درب دستگاه را بسته و با وارد کردن مواد غذایی عمل یکنواخت سازی را انجام دهید.



سرعت	زمان	مقدار	مواد غذایی	عملکرد / قطعه
PULSE/۳	۳ دقیقه	۱ لیتر ۱/۲۵ لیتر ۱/۲۵ لیتر	سوپ، سبزیجات کوکتل میوه خمیر مایع کیک	 مخلوط کن
۳ = PULSE	۳۰ ثانیه	۶۰۰ گرم	گوشت پخته و خام پنیر سفت پیلز	 خردکن
۳ = ۳	۴۰ ثانیه = ۲:۳۰ دقیقه = ۳	۱ کیلوگرم ۸۰۰ گرم ۸۰۰ گرم - ۱ لیتر ۱۲۰۰ گرم	خمیر نان سفید خمیر نان سبوس دار مایع بیسکویت مایع کیک سبک	 همزن
۳	-	تا حداکثر ظرفیت غذاساز	پنیر سفت و سبزیجات	 رنده ریز و چیپس نازک
۲	-	=	سبزیجات و میوه ها	 رنده درشت و چیپس ضخیم
۳	-	=	سیب زمینی	 رنده خلال
=	-	=	پنیر پارمسان	 رنده پودر کننده و نگینی
۳ یا ۲	۱۰ دقیقه	۲۵۰ میلی لیتر = ۶ سفیده تخم مرغ	سس مایونز خامه و کرم سفیده تخم مرغ	 همزن / صفحه یکنواخت کننده



عملکرد / قطعه		مواد غذایی	مقدار	زمان	سرعت
FP903	همزن / صفحه یکنواخت کننده	میوه و سبزیجات	۵۰۰ گرم	-	PULSE/۱
	آسیاب	آلو، انجیر و زردآلو خشک	۸۰ گرم	۴ ثانیه	PULSE/۳
FP520	خردکن	گوشت پخته و خام، پنیر و پیاز	۶۰۰ گرم	۳ دقیقه	PULSE/۳
	رنده ریز و چیپس نازک	پنیر سفت و سبزیجات	تا حداکثر ظرفیت غذاساز	-	۲
	رنده درشت و چیپس ضخیم	سبزیجات و میوه ها	=	-	۲
	یکنواخت کننده	خامه سس مایونز	۵۰۰ گرم	۴۰ ثانیه ۵ ثانیه	۳
	همزن یکنواخت کننده	خامه سس مایونز	=	۲:۳۰ دقیقه ۳۰ ثانیه	۳

## بهتر است بدانیم:

- هر بار بیش از ۵۰۰ گرم میوه به طور مداوم آگیری نکنید.
- تا زمانی که درب کاسه غذاساز باز نشود، خود کاسه غذاساز از بدنه جدا نمی شود.
- جهت استفاده از قطعات در کاسه غذاساز، حتما می بایست 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 می شوند.



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

و با می توانید به وب سایت [www.badrsun.com](http://www.badrsun.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**

