

Moulinex®

life gets easier

دفترچه راهنمای غذاساز
(L TYPE) مولینکس



امتیاز کلوب ۱★

اوادسیو
FP736



امتیاز کلوب ۵★

اوادسیو
FP737



امتیاز کلوب ۲★

اوادسیو
FP733



بازار



اپلیکیشن
"آشپزی با مولینکس"
تصویر رایگان
در کافه بازار
(مخصوص اندرویدیها)

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



ASHPAZI_MOULINEX

ضمانت بزر، تئخا ضمانت معابر محصولات
Moulinex • KRUPS • TOSHIBA



مولينكس

Moulinex®

life gets easier



ضيافت بدر، تجها ضيافت مع بدر محسنات
Moulinex ■ KRUPS ■ TOSHIBA



دستورالعمل های ایمنی:

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

- مواظب باشید فرزندانتان با دستگاه بازی نکند.
- 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 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 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 مراجعت 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 مراجعت 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 پارچه 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 پارچه مخلوط کن، آب گرم را همراه با چند قطره مایع ظرفشویی درون کاسه ریخته، در پوش 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 رونمایشی پاک کنید و سپس تمیز نمائید.



Moulinex®
life gets easier

Food Processor



Odacio

غذاساز اواداسیو FP737

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



Odacio

FP736 غذاساز اوداسیو

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



Odacio

FP733 غذاساز اوداسیو

- قدرت: ۱۰۰۰ وات
- دارای ۲۲ کارایی
- سرعته + سرعت پالس لحظه‌ای
- تیغه فلزی جهت خردکردن انواع سبزیجات و گوشت
- پارچ مخلوط کن ۱/۵ لیتری و ظرف غذاساز ۳ لیتری
- 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 (FP736 , FP737) |
| .O. | تیغه خردکن | B. | آسیاب (FP737) |
| .P. | خمیرزن پلاستیکی | C. | آبرکبات 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 پیمانه مدرج | I. | شبکه چرخ گوشت (FP737) |
| .W. | درب مخصوص قطعه آبمیوه گیری | J. | کاردک |
| .X. | درب کلبردی برای سایر قطعات | K. | گوشت کوب |
| .Y. | ربساز و پوره ساز درشت (FP736 , FP737) | L. | شفت پایه کوتاه |
| .Z. | ربساز و پوره ساز ریز (FP736 , FP737) | M. | شفت پایه بلند |



سرعت مخصوص دستگاه (FP736 , FP736)



سرعت مخصوص دستگاه (FP733)



A



B



C



D



E



F



G



H



I



J



K



L



M



N



O



P



Q



R



S



T



U



V



W



X



Y



Z

راهنمای استفاده از غذاسازهای مدل LTYPE



- ابتدا با فشردن دکمه قرمز رنگ روی دستگیره از پایین به بالا، آرا 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 انتهای درب کاسه را قرار داده و قفل نمائید. توجه کنید اگر این مرحله را انجام ندهید، دستگاه شروع به کار نمی کند.
- مواد غذایی موردنظر خود را از لوله تغذیه وارد نموده و با کمک گوشتکوب دستگاه، مواد را هدایت کنید.
- سرعت موردنظر 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 نمایید. 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 اندازی چرخش خارج نمایید.



- برای استفاده از قطعه آب مرکبات‌گیری حتماً می‌بایست از شفت پایه کوتاه استفاده کنید. بقیه مراحل مانند بالا انجام می‌شود.
- هنگام استفاده از قطعه آب مرکبات‌گیری نیازی به استفاده از درب کاسه غذاساز نمی‌باشد.



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

- جهت استفاده از قطعه پوره ساز، ابتدا شفت پایه بلند را داخل کاسه غذاساز قرار دهید.

با فشردن کناره های پایه پروانه ای شکل، پوره ساز 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 مخلوط کن، 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 اندازه گیری 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 مخلوط کن نیز با فشردن دکمه قرمز رنگ قفل، دستگاه را خارج نمائید.



- آسیاب را نیز مانند مخلوط کن قرار داده و استفاده کنید.



- سپس لوله تغذیه را به شکل چرخش آن را سفت کنید.
- پیچ را وارد لوله کرده و با 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 شاخه‌ای رانیز نصب کنید.

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



FP737, FP736, FP733

سرعت	زمان	مقدار	مواد غذایی	عملکرد / قطعه
۱ یا ۲	۲۰ ثانیه	۱ لیتر	سوب، کمپوت و پتاز	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	۱۲۰۰ گرم	خمیر سنگین (نان)	همزن
	۳/۵ دقیقه	۱ لیتر	خمیر سبک (بیسکویت)	
	۳/۵ دقیقه	۱۵۰۰ گرم	خمیر کرب	
۲ یا ۱	-	تاخداکثر طرفیت غذا ساز	کرفس، سیب زمینی، هویج پنیر پارمسان و کدو	رنده ریز و چیپس نازک 
〃	-	〃	سیب زمینی، پیاز، خیار، لبو، سیب، هویج و کلم	رنده درشت و چیپس ضخیم 
۳	-	〃	سیب زمینی	رنده خالل 
〃	-	〃	پنیر پارمسان	رنده پودر کننده و نگینی 

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

بھتر است بدانید:

- 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 قهوة استفاده نکنید.
- تا زمانی که درب کاسه غذاساز باز نشود، خود کاسه غذاساز از بدنه جدا نمی شود.
- جهت استفاده از قطعات در کاسه غذاساز، حتماً 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.
- شفت پایه کوتاه، فقط جهت استفاده از قطعه آب مرکبات گیری می باشد.

