

Moulinex®

life gets easier

دفترچه راهنمای
ماشین آشپزخانه مولینکس

مستر شف

کلمپت

QA200

MADE IN FRANCE



امتیاز کلوپ



امتیاز کلوپ

مستر شف

گورمت

QA408D



امتیاز کلوپ

MADE IN FRANCE

مستر شف

کلمپت

QA205



آزاد



ایلیکیشن
"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 بدو، تنها ضمانت معتبر محصولات

Moulinex ■ KRUPS ■ TQ ■ TOSHIBA



بدر

مولینکس

زندگی آسان می شود



دستورالعمل های ایمنی:

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 (کودکان) و افراد کم تجربه جایز نمی باشد. مگر اینکه با نظارت فرد آموزش دیده صورت گیرد.

● مواظب باشید فرزندان با دستگاه بازی نکنند.

● دستگاه، سیم برق، و پریز آن را در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.

● 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.

● در یک زمان فقط از یک وسیله جانبی استفاده کنید.

● از کاربرد کاسه به عنوان ظرفی برای منجمد کردن، پخت و پز و یا ضد عفونی کردن خودداری کنید.

● دستگاه هنگام استفاده نشدن، در حین پاک کردن و یا قطع برق باید خاموش باشد.

● وسایل جانبی را فقط در هنگامی که دستگاه به برق نیست، وصل و یا جدا نمائید و از دست زدن به لوازم جانبی میکسر هنگام روشن بودن دستگاه خودداری کنید.

● فقط از لوله هدایت کننده و گوشتکوب 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 ننمائید.

● از راه اندازی پارچ مخلوط کن بدون درب، بدون مواد و یا فقط با محصولات خشک خودداری کنید.

● 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.

● از قرار دادن دستگاه، به خصوص سیم یا دو شاخه آن، در نزدیکی لبه های تیز مثل چاقو، لبه های کابینت و یا منابع حرارتی مانند اجاق گاز اجتناب نمائید.

● از قرار دادن لوازم جانبی در اجاق مایکروویو خودداری کنید.

● تیغه های تیز لوازم جانبی را هنگام تخلیه کاسه ها و تمیز کردن با دقت دست بزنید، آنها بسیار تیز هستند.

● قبل از خاموش شدن و توقف کامل موتور، از خارج کردن قطعات اکیدا خودداری نمائید.

● در صورتیکه سیم برق آسیب دیده باشد، جهت جلوگیری از هر گونه خطر احتمالی به نمایندگان خدمات پس از فروش مجاز مراجعه نمائید.

حفاظت از دستگاه:

دستگاه شما مجهز به ریزپردازنده کنترل در هنگام کار کردن می باشد. اگر دستگاه شما بیش از حد ظرفیت پر شده است، آن را از طریق کاهش سرعت یا خاموش کردن خودکار، تنظیم می کند. اگر دستگاه خودکار خاموش شد، دکمه انتخاب سرعت

را به موقعیت (O) برگردانید، دستگاه را خاموش کرده و مقداری از مواد را بردارید. اجازه دهید دستگاه به مدت چند دقیقه استراحت کند. سپس می توانید دستگاه را روشن نموده و دوباره با انتخاب سرعت مورد نظر، راه اندازی کنید.

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، اطمینان حاصل کنید که گزینه سرعت در وضعیت (O) قرار گرفته و سپس دستگاه را به برق وصل کنید.

- چند گزینه برای راه اندازی دستگاه وجود دارد:

۱. راه اندازی متناوب (پالس): گزینه سرعت را به سمت وضعیت پالس بچرخانید. با استفاده از پالس های متوالی می توانید کنترل بهتری هنگام آماده کردن غذاهای خاص داشته باشید.

۲. راه اندازی مستمر: گزینه سرعت را به سمت وضعیت دلخواه، بر اساس غذایی که تهیه می کنید (۱-۴) بچرخانید. البته در حین آماده سازی در صورت لزوم می توانید آن را تغییر دهید.

- برای توقف دستگاه گزینه سرعت را به طرف (O) بچرخانید و سپس دستگاه را خاموش 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 فوراً وسایل جانبی را با آب بشوئید. برای جلوگیری از آسیب، با دقت به تیغه ها دست بزنید.

- لوازم جانبی را بشوئید و خشک کنید، آنها قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند.

- در صورت رنگی شدن وسایل جانبی با غذا (هویج، پرتقال و ...) با پارچه آغشته به روغن آشپزی آنها را پاک کرده و سپس به طور عادی تمیز 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.

- از فرو بردن موتور دستگاه زیر آب خودداری نمایید. موتور را با یک پارچه مرطوب تمیز و سپس با دقت خشک کنید.

Masterchef Compact

QA205

مستر شف کامپکت



- قدرت: ۷۰۰ وات
- دارای ۳ تیغه رنده
- دارای عملکردهای متنوع و متناسب با نیاز مصرف کننده
- دارای کاسه ۳/۵ لیتری از جنس استیل ضد زنگ
- دارای ۳ همزن و خمیرزن با سه کارایی متفاوت
- طراحی زیبا و جمع و جور
- قابلیت حرکت دورانی همزن ها به دور کاسه
- قابلیت جمع شدن سیم داخل بدنه
- دارای پارچ مخلوط کن ۱ لیتری
- ساخت فرانسه



A



B



C



D



E



F



G



H



I



J



K

- ۱. درب ضد پاشش
- ۲. قطعه کمکی رنده
- ۳. گوشتکوب

- ۴. همزن سه لبه
- ۵. خمیرزن
- ۶. پارچ مخلوط کن
- ۷. کاسه استیل

- ۸. رنده ریز
- ۹. رنده درشت
- ۱۰. رنده چپیس
- ۱۱. همزن مرکب

Masterchef Compact

QA200

مستتر شف کامپکت

- قدرت: ۷۰۰ وات
- دارای کاسه ۳/۵ لیتری از جنس استیل ضد زنگ
- قابلیت حرکت دورانی همزن‌ها به دور کاسه
- دارای عملکردهای متنوع و متناسب با نیاز مصرف کننده
- دارای ۳ همزن و خمیرزن با کارایی مختلف
- دارای ۶ سرعت مختلف و سرعت پالس لحظه ای
- تعویض و شستشوی آسان قطعات
- طراحی زیبا و جمع و جور
- قابلیت جمع شدن سیم داخل بدنه
- ساخت فرانسه



A



B



C



D



E

- A. همزن مرکب
- B. همزن سه لبه
- C. خمیرزن
- D. کاسه استیل
- E. درب ضد پاشش

Masterchef Gourmet

QA408D

مستتر شف گورمت



- قدرت: ۹۰۰ وات
- دارای ۶ سرعت مختلف و سرعت پالس لحظه ای
- دارای کاسه ۴ لیتری از جنس استیل ضد زنگ
- دارای عملکردهای متنوع و متناسب با نیاز مصرف کننده
- قابلیت حرکت دورانی همزن ها به دور کاسه
- دارای ۳ همزن و خمیرزن با کارایی مختلف
- تعویض و شستشوی آسان قطعات
- طراحی زیبا و جمع و جور
- قابلیت جمع شدن سیم داخل بدنه
- دارای پارچ مخلوط کن ۱/۵ لیتری



A



B



C



D



E



F

- A. همزن مرکب
B. همزن سه لبه
C. خمیرزن
D. کاسه استیل
E. درب ضد پاشش
F. پارچ مخلوط کن

QA200



QA408D



QA205



• جهت جلوگیری از پاشیده شدن مواد، درب ضد پاشش را نیز روی کاسه قرار دهید.



• هر یک از همزن های مورد نظر را انتخاب کرده و مطابق تصویر در جای مخصوص نصب نمائید.



• ابتدا کاسه را در جای خود قرار داده و با اندکی چرخش آن را محکم کنید.



• سپس در جایگاه مخصوص همانند شکل نصب نموده و با اندکی چرخش آن را محکم کنید.



• جهت استفاده از رنده ها، ابتدا گلویی مخصوص رنده ها را مطابق تصویر به قطعه کمکی وصل کنید.



• سپس با فشردن دکمه پشت دستگاه، دستگاه را به سمت پایین هدایت نموده و محکم کنید.

- رنده مورد نظر را داخل گلوپی قرار داده و با کمی چرخش محکم کنید.
- مواد را از داخل گلوپی وارد کرده و با کمک گوشتکوب به سمت داخل هدایت نمایید.



- جهت استفاده از پارچ مخلوط کن، ابتدا درب قسمت را برداشته و سپس پارچ مخلوط کن را نصب و استفاده نمایید.



عملکرد / قطعه	مواد غذایی	مقدار	زمان	سرعت
 رنده ریز	هویج، کرفس، سیب زمینی و پنیر	-	-	-
 رنده درشت	سیب زمینی، هویج، خیار، سیب و چغندر	-	-	-
 رنده چپسی	سیب زمینی، پنیر پارمسان	-	-	-
 همزن سه لبه	مواد کیک اسفنجی مواد نان شیرین	۱ کیلوگرم ۷/۲ کیلوگرم	۱۳ دقیقه حداکثر =	۳ و ۴ =
 همزن مرکب	مایونز، سس ها، خامه و تخم مرغ	۵۰۰ گرم خامه ۸ سفیده تخم مرغ	۱۰ دقیقه حداکثر =	=
 مخلوط کن	سوپ ریز مخلوط میوه ها، خمیر مایع پن کیک	-	۱۳ دقیقه حداکثر	-
 خمیرزن	خمیر نان سفید خمیر نان چاودار خمیر پیتزا و شیرینی خشک خمیر نان شیری	۵۰۰ گرم ۴۰۰ گرم ۲۵۰ گرم ۷۵۰ گرم	۱۳ دقیقه حداکثر	-

QA408D				
عملکرد / قطعه	مواد غذایی	مقدار	زمان	سرعت
خمیرزن 	خمیر (نان سفید و سبوس دار)	۵۰۰ گرم	-	۱
همزن سه لبه 	مواد کیک و بیسکویت	۱/۵ کیلوگرم	-	=
همزن مرکب 	سس، تخم مرغ و خامه	۵۰۰ میلی لیتر	-	=
مخلوط کن 	مخلوط غلیظ مخلوط مایع	۱/۵ لیتر ۱/۲۵ لیتر	-	=

بهتر است بدانیم:

- میکس کردن خمیر سنگین با همزن سه لبه ممنوع است.
- میکس کردن خمیر سبک و سنگین با همزن مرکب ممنوع است.
- ریختن مواد جوش داخل مخلوط کن ممنوع است.
- هنگام استفاده از مخلوط کن ابتدا مایع و سپس مواد جامد را بریزید.
- در صورت رنگی شدن وسایل جانبی با غذا (هویج، پرتقال و ...) پارچه اغشته به روغن را به آنها بکشید و سپس تمیز کنید.

Moulinex®

از شما
مصرف کنندگان عزیز
تقاضا داریم به سایت

www.badrsun.com

مراجعه نموده و با ثبت مشخصات
محصول (کد کد، ms.CS)
در باشگاه مشتریان بدر سان
عضو شوید.

CS.....



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

و یا
می توانید، پس از
خرید، شماره کارت گارانتی
را مطابق تصویر (CS.....)
به شماره پیام کوتاه شرکت
(۱۰۰۰۲۳۳۷۷۸۶)
ارسال نمایید.

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

دورنما: ۰۲۱)۸۸۴۳۶۰۴۰

تلفن: ۰۲۱)۸۸۸۰۸۸۱۵

خدمات پس از فروش بدر:

ضمانت بدر، تنها ضمانت معتبر محصولات

Moulinex ■ KRUPS ■ TC ■ TOSHIBA

