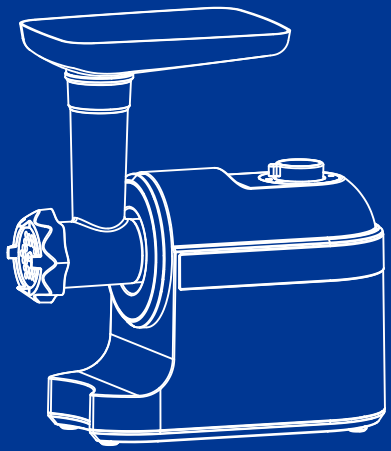
MOJO



Мясорубка
электрическая

Серия MJY

MJY-180-R

MJY-180-B

Инструкция по эксплуатации

Уважаемый покупатель!

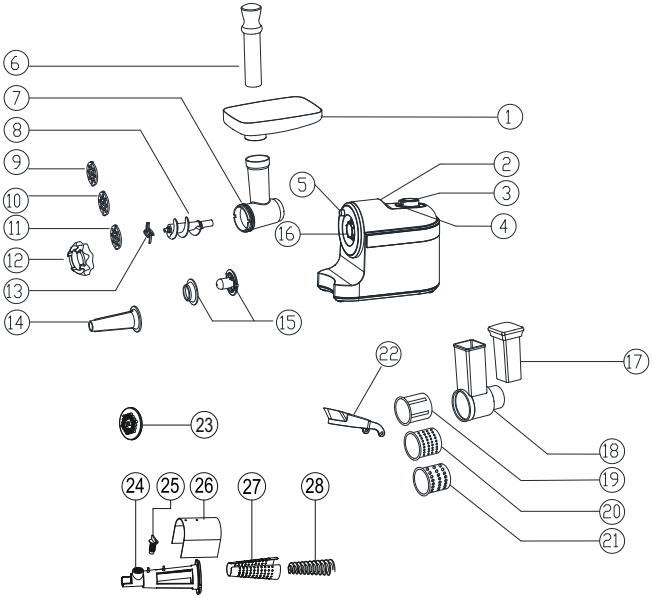
Поздравляем Вас с приобретением техники торговой марки «MOJO». Мы уверены, что приобретенный товар будет соответствовать самым высоким запросам, предъявляемым Вами к бытовой технике и станет настоящим надежным помощником в Ваших домашних хлопотах.

Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией и соблюдайте правила эксплуатации.

В этом случае торговая марка «MOJO» гарантирует продолжительное бесперебойное функционирование приобретенной Вами бытовой техники.

Спасибо за Ваш выбор!

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1.Загрузочный лоток
2.Моторный блок
3.Кнопка – включения (I/II)
4.R – режим реверса
5.Кнопка фиксатора
6.Толкатель
7.Блок мясорубки
8.Шнек мясорубки
9.Режущий диск 3мм
10.Режущий диск 5мм
11.Режущий диск 7мм
12.Фиксирующее кольцо мясорубки
13.Нож
14.Формирующая насадка для приготовления колбасок
15.Формирующая насадка для приготовления кеббе
16.Муфта приводного вала
17.Толкатель овощерезки
18.Блок овощерезки
19.Шинковка
20.Мелкая терка
21.Крупная терка
22.Фиксирующее кольцо блока овощерезки
23.Силиконовый очиститель дисков
24-28.Насадка-соковыжималка

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Во избежание поражения электрическим током НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ устройство, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Для чистки корпуса мясорубки используйте слегка влажную ткань, после чего вытрите корпус насухо.
- Никогда не оставляйте работающую мясорубку без присмотра.
- Перед сборкой, разборкой, а также перед чисткой мясорубки следует её выключить и вынуть вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Устанавливайте устройство на ровной устойчивой поверхности вдали от источников тепла, открытого пламени, влаги и прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать устройство на горячей поверхности или в непосредственной близости от неё (например, рядом с газовой или электрической плитой, либо около нагретой духовки или варочной поверхности).
- Аккуратно обращайтесь с сетевым шнуром, не допускайте многократного его перекручивания, периодически распрямляйте сетевой шнур.
- Запрещается использовать сетевой шнур в качестве ручки для переноски мясорубки.
- Не допускайте, чтобы сетевой шнур свешивался со стола, следите, чтобы шнур не соприкасался с острыми кромками мебели и горячими поверхностями.
- Для отсоединения вилки сетевого шнура от электрической розетки следует держаться за вилку сетевого шнура, а не за сам шнур.
- Не подсоединяйте, не отсоединяйте и не беритесь за сетевой шнур или вилку сетевого шнура мокрыми руками, это может привести к удару электрическим током.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Не разрешайте детям прикасаться к устройству и к сетевому шнуру во время работы.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет. Во время работы и в перерывах между рабочими циклами устанавливайте устройство в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Дети старше 8 лет и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устройством лишь в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- **Внимание!** Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!
- Периодически проверяйте состояние сетевого шнура и вилки сетевого шнура. Не пользуйтесь устройством, если имеются какие-либо повреждения корпуса, сетевой вилки или сетевого шнура.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Запрещается пользоваться устройством при наличии повреждений сетевого шнура или сетевой вилки, а также в тех случаях, если устройство функционирует со сбоями, если оно упало с высоты или повреждено иным образом.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. При обнаружении неисправностей отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей.

ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБКИ

Функция обратного вращения шнека — функция «REVERSE» (реверс) предназначена для удаления заторов, образовавшихся в ходе переработки продуктов.

Лоток для продуктов обеспечивает удобное расположение продуктов во время их переработки.

Решётки с отверстиями разного размера предназначены для разных степеней измельчения продуктов.

Специальные принадлежности — для набивки колбасок и приготовления «кеббе».

Шинковка — шинковка используется в качестве дополнительного приспособления для измельчения пищевых продуктов.

Насадка-соковыжималка предназначена для отжима сока из овощей (томат).

Силиконовый очиститель для дисков поможет быстро и легко извлечь остатки продуктов из отверстий.

ВНИМАНИЕ!

- Перед началом рубки мяса обязательно убедитесь в том, что все кости и излишки жира удалены.
- Запрещается проталкивать продукты какими-либо посторонними предметами или пальцами рук, пользуйтесь только толкателем, который входит в комплект поставки.
- Ни в коем случае не погружайте корпус мясорубки, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.

ПОДГОТОВКА МЯСОРУБКИ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

Извлеките мясорубку и удалите все упаковочные материалы, протрите корпус влажной тканью, после чего вытрите его насухо.

Все съёмные детали промойте теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и перед сборкой тщательно просушите.

Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ С МЯСОРУБКОЙ

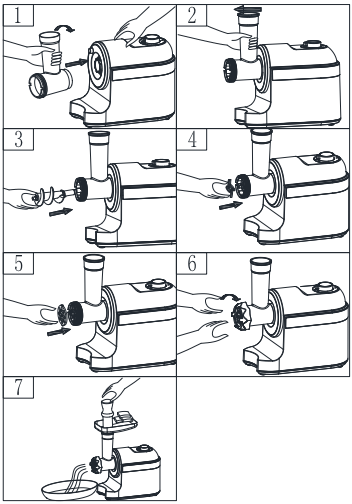
Мясорубка предназначена для переработки мяса без костей только в домашних условиях.

Соберите устройство и установите его на ровную сухую поверхность.

Убедитесь в том, что вентиляционные отверстия на корпусе не заблокированы.

- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Поставьте под головку мясорубки подходящую посуду.
- Убедитесь в том, что мясо полностью оттаяло, удалите излишки жира и кости, порежьте мясо на кубики или полоски такого размера, чтобы они свободно проходили в отверстие лотка.
- Включите устройство, установив переключатель в положение включения (I/II).
- Не торопясь проталкивайте мясо в раструб головки мясорубки при помощи толкателя. Во время работы используйте толкатель, который входит в комплект поставки.
- Запрещается использовать для проталкивания мяса какие-либо предметы, ни в коем случае не проталкивайте мясо руками.
- Не прилагайте чрезмерных усилий для проталкивания мяса или других продуктов.
- В ходе рубки мяса может образоваться затор, для устранения образовавшегося затора следует воспользоваться функцией обратного вращения шнека (REVERSE). Для переключения в режим обратного вращения шнека (REVERSE) выключите мясорубку, установив переключатель в положение «0», затем нажмите и удерживайте переключатель в положении «R».
- Время непрерывной работы устройства по переработки продуктов не должно превышать 5 минут.
- После 5 минут непрерывной работы следует выключить устройство и дать ему охладиться в течение 15-20 минут, после
- чего можно продолжить работу.
- Как только вы закончите работу, выключите мясорубку, установив переключатель в положение «0», отключите мясорубку от электросети, и только после этого приступайте к её разборке.

СБОРКА



Введите металлический корпус в моторную часть, держа вбирающую часть головки мясорубки под углом 45 градусов по направлению движения часовой стрелки.

Поворачивайте головку мясорубки против часовой стрелки до тех пор, пока вбирающая часть не войдет на место в горизонтальном положении.

Для снятия головки мясорубки нажмите на кнопку фиксатора.

Установите шнек во вбирающую часть мясорубки.

Установите нож так, чтобы режущие кромки были обращены к диску.

Установите необходимый диск из набора так, чтобы пазы на диске совпали с выступом внутри головки мясорубки.

По окончании сборки частей накрутите фиксирующее кольцо мясорубки достаточно плотно на головку мясорубки.

Поместите загрузочный лоток для продуктов на вбирающую часть.

Поставьте мясорубку на ровную твёрдую поверхность.

Убедитесь, что воздух свободно подходит к вентиляционным отверстиям в нижней и боковых сторонах корпуса мясорубки для обеспечения достаточной вентиляции.

УСТРАНЕНИЕ ЗАСОРОВ/ ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

- Если мясорубка забилась, выключите её, переключив в положение 0. Дождитесь полной остановки мотора. Не отключая от электросети, включите функцию «РЕВЕРС», нажав на кнопку.
- Шнек будет вращаться в обратном направлении, очищаясь от жил, затрудняющих работу мясорубки. После устранения засора можно продолжить работу.
- Если данная функция не поможет, отключите прибор от сети, разберите рабочий блок и прочистите его вручную.

Насадка при приготовлении колбасок

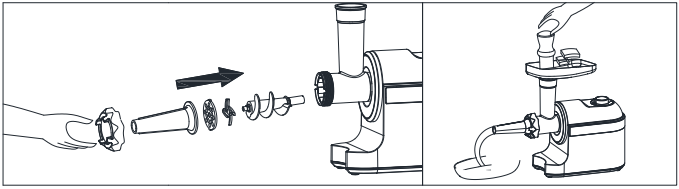
- Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут. Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел.
- Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки, по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.

Установите шнек во вбирающую часть мясорубки.

Установите нож так, чтобы режущие кромки были обращены к диску.

Установите насадку так чтобы пазы на насадке совпали с выступом внутри головки мясорубки.

Установите насадку так чтобы пазы на насадке совпали с выступом внутри головки мясорубки.



Насадка для приготовления Кеббе

Кеббе – это традиционное арабское блюдо, пред-ставляющее собой трубочки из мяса, которые фар-шируются и обжариваются.
Ингредиенты для начинки: баранина – 100 г, оливковое масло – 1,5 ст.л., измельченный лук – 1,5 ст.л., мука 1,5 ст.л, соль и специи по вкусу.

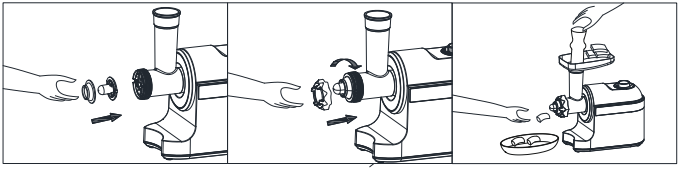
- Пропустите мясо через мясорубку 1 или 2 раза.
- Обжарьте лук и добавьте к нему пропущенное через мясорубку мясо, соль, специи и муку.

Ингредиенты для оболочки: постное мясо – 450 г, мука 150-200 г, измельченный мускатный орех – 1 шт., соль, перец, специи – по вкусу.

- Пропустите мясо через мясорубку 3 раза.
- Смешайте все ингредиенты в емкости.
- Установите шнек в съёмный рабочий блок.
- На шнек установите насадку для кебе и фиксирующее кольцо. Убедитесь, что выступы на шнеке совпадают с пазами насадок.
- Зафиксируйте сборку кольцевой гайкой.

- **Внимание!** Установка ножа и решеток не производится!

- Приготовьте трубочки из подготовленной смеси для оболочки. Для подачи используйте толкатель, отрежьте готовые трубочки необходимой длины. Возьмите трубочку, залепите один конец и наполните его начинкой, затем залепите другой конец трубочки.
- Обжарьте кеббе в горячем растительном масле.



РУБКА МЯСА

- Подготовьте мясо для рубки, очистите его от костей, хрящей и сухожилий, разрежьте мясо на куски (приблизительно 2х2 см), чтобы они свободно проходили в горловину рабочего блока.
- Положите куски мяса на загрузочный лоток.
- Подключите мясорубку к электросети и включите её, переключив на нужную скорость.
- Для проталкивания мяса используйте только толкатель.

Внимание! Время непрерывной работы не должно превышать 3 минуты. После каждых 3 минут работы требуется перерыв 30 минут для остывания электродвигателя.

ШИНКОВКА

Шинковка используется в качестве дополнительного приспособления для измельчения пищевых продуктов.

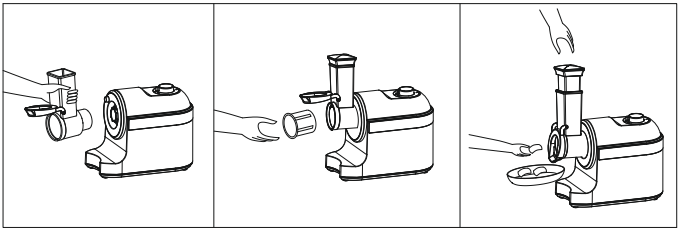
Соберите рабочую головку шинковки также, как рабочую головку мясорубки.

Выберите терку согласно Вашим нуждам и установите в головку.

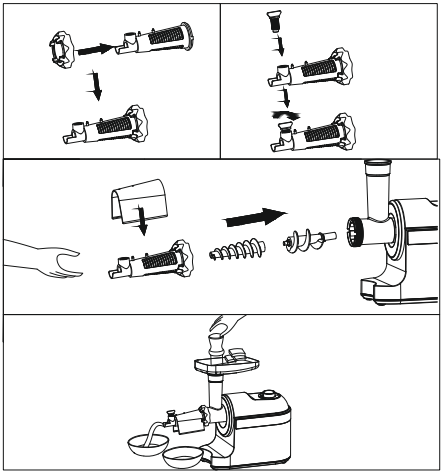
Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки.

Подключите мясорубку к электросети и включите её.

Для проталкивания продуктов используйте только толкатель.



Соковыжималка



Промойте и нарежьте томаты на маленькие кусочки.

Установите стаканы для сока и жмыха под лоток для подачи сока и отверстие для выхода жмыха.

Установите лоток на рабочий блок мясорубки.

Положите нарезанные овощи в лоток мясорубки.

Подключите мясорубку к электросети и включите ее.

С помощью пластикового толкателя проталкивайте овощи в корпус рабочего блока мясорубки

Насадка-соковыжималка предназначена только для отжима сока из овощей (томатов).

Отжим сока из твердых овощей и фруктов ЗАПРЕЩАЕТСЯ! Не перерабатывайте замороженные плоды, предварительно разморозьте их!

Для повышения эффективности работы прибора рекомендуется делать непродолжительные перерывы для очистки насадки-соковыжималки и ее фильтра. Не рекомендуется переработка ягод (например, винограда, смородины, крыжовника), так как фильтр насадки-соковыжималки засоряется быстрее, чем обычно. Отжим сока из этих продуктов может потребовать более частой очистки насадки-соковыжималки и ее фильтра.

Мягкие сорта яблок и груш не предназначены для получения сока. При их отжиме образуется большое количество отходов, засоряющих фильтр насадки-соковыжималки. Нарушается режим работы прибора, необходимо чаще очищать насадку-соковыжималку и ее фильтр от мякоти.

- После окончания работы следует выключить мясорубку, нажав на кнопку и вынуть вилку сетевого шнура из розетки.
- Промойте все использовавшиеся принадлежности мясорубки в тёплой мыльной воде с нейтральным моющим средством, ополос ните и перед сборкой тщательно просушите.
- Протрите корпус мясорубки слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Запрещается погружать корпус мясорубки, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости. Не допускайте попадания любой жидкости в корпус мясорубки.
- Запрещается использовать для чистки корпуса мясорубки растворители или абразивные чистящие средства.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать мясорубку на хранение, убедитесь, что корпус устройства и все съёмные детали, чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте недоступном для детей.
- Сетевой шнур закрепите в месте намотки шнура.

УТИЛИЗАЦИЯ

- Электрические и электронные устройства должны утилизировываться не вместе с бытовым мусором, а через специальные места, указанные правительственными или местными органами власти.
- Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.
- Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин, где был приобретен продукт.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

Мясорубка в сборе - 1 шт.
Кольцевая гайка - 1 шт.
Диск - 3 шт.
Нож (нержавеющая сталь) - 1 шт.
Шнек - 1 шт.
Вбирающая часть головки мясорубки - 1 шт.
Загрузочный лоток - 1 шт.
Толкатель - 1шт.
Насадки для нарезки и шинковки - 3 шт.
Силиконовый очиститель для дисков - 1 шт.
Насадка для приготовления колбас - 1 шт.
Насадка-соковыжималка для томатов - 1 комплект
Насадка «Кеббе» - 1 комплект
Инструкция по эксплуатации - 1 шт.
Цветная упаковка - 1 шт.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

По вопросам сервисного обслуживания обращайтесь
по телефону 88007005144.
Претензии и предложения по улучшению качества продукции
направляйте на e-mail: info@astmarket.com.

Соответствует треб ованиям технических регламентов:
«О безопасности низковольтного оборудования» ТР ТС 004/2011
«Электромагнитная совместимость технических средств» ТР ТС 020/2011
«Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ТС 037/2016

Изготовитель:«FOSHAN SHUNDE YEEKAI ELECTRICAL CO.,LTD»
Адрес: building 1 of Zhifu zone,No.8, 2nd ring road, Xingtan town, Shunde, Foshan, Guangdong, Китай
Импортер:ООО «АстМаркет»
Россия, Астраханская область, г. Ахтубинск, ул. Ленина, д.165

Дата производства: сентябрь 2023 г.
Произведено в Китае
Срок службы товара: 2 года
Серия MJY
MJY-180-R
MJY-180-B
Номинальная мощность: 600 Вт
Максимальная мощность: 1800 Вт
Напряжение: 220~240 В, 50 Гц

20
PAP

Внимание!
Прибор предназначен для эксплуатации в сетях переменного тока с напряжением ~220-240 В, 50 Гц

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Настоящая гарантия имеет силу при соблюдениях следующих условий:
- правильное и четкое заполнение гарантийного талона с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца в гарантийном талоне и отрывных купонах;
- наличие оригинала квитанции (чека), содержащего дату покупки.

2. Фирма «MOJO» оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.

3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, установку, настройку изделия на дому у владельца.

4. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:
- механических повреждений;
- несоблюдения условий эксплуатации или ошибочных действий владельца;
- неправильной установки, транспортировки;
- стихийных бедствий (молния, пожар, наводнение и т. п.), а также других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя;
- попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- ремонта или внесения конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
- использования аппаратуры в профессиональных целях;
- отклонений от Государственных Технических Стандартов питающих, телекоммуникационных и кабельных сетей;
- при выходе из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы.

5. Настоящая гарантия не ущемляет законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН
на электрические изделия

Наименование изделия: _____

Модель: _____

Серийный №: _____

Наименование продавца: _____

Подпись продавца: _____

Гарантийный срок на данное изделия составляет: __12__ месяцев.
Гарантийный срок не предоставляется на расходные части изделия.

Товар мною осмотрен, претензий по качеству и комплектации не имею.
Инструкцию по эксплуатации на русском языке получил.

«___»_____г. _____

дата продажи подпись покупателя

М.П.

КУПОН №5

Срок проведения ремонта: _____

Кем выполнялись работы: _____

_____

_____

(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ:

_____

_____

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

_____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

«____» _____ г.

М.П.

КУПОН №4

Срок проведения ремонта: _____

Кем выполнялись работы: _____

_____

_____

(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ:

_____

_____

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

_____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

«____» _____ г.

М.П.

КУПОН №3

Срок проведения ремонта: _____

Кем выполнялись работы: _____

_____

_____

(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ:

_____

_____

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

_____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

«____» _____ г.

М.П.

КУПОН №2

Срок проведения ремонта: _____

Кем выполнялись работы: _____

_____

_____

(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ:

_____

_____

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

_____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

«____» _____ г.

М.П.

КУПОН №1

Срок проведения ремонта: _____

Кем выполнялись работы: _____

_____

_____

(Ф.И.О., должность, подпись уполномоченного работника «СЦ»)

Перечень проведенных работ:

_____

_____

Работу принял, претензий по качеству не имею: _____

_____

(Ф.И.О., подпись владельца, дата)

«____» _____ г.

М.П.