

COMFORT®

Руководство по эксплуатации
МЯСОРУБКА БЫТОВАЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



МОДЕЛЬ **LUXE**

Артикулы **М3200, М3600,
L3800, М4500, L4600,
М4600, М5000**

1. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мясорубка	1 шт.
Нож (арт. М3200, М3600, М4600)	1 шт.
Нож (арт. L3800, М4500, L4600, М5000 все комплектации)	2 шт.
Решётка (мелкая, средняя, крупная - арт. М3200, М3600 все комплектации)	3 шт.
Решётка (мелкая, средняя, для рубленного мяса - арт. L3800, М4500, L4600, М4600, М5000 все комплектации)	3 шт.
Фиксирующая гайка	1 шт.
Шнек	1 шт.
Насадка для колбасы (арт. L3800, М4500, L4600, М5000 все комплектации)	3 шт.
Насадка для формовки кеббе (из двух частей)	1 шт.
Толкатель для мяса	1 шт.
Лоток	1 шт.
Насадка соковыжималка (в сборе: блок приставки соковыжималки, шнек с пластиковой частью, фиксирующий регулировочный винт) (арт. L4600, М5000 в расширенной комплектации)	1 шт.
Насадка овощерезка в комплекте (блок приставки овощерезки, передняя крышка, толкатель, 4 насадки для нарезки) (арт. L4600, М5000 в расширенной комплектации)	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка)	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель LUXE	артикул М3200	артикул М3600	артикул L3800	артикул М4500	артикул L4600 (базовая комплектация)	артикул L4600 (расширенная комплектация с соковыжималкой и овощерезкой)	артикул М4600	артикул М5000 (базовая комплектация)	артикул М5000 (расширенная комплектация с соковыжималкой и овощерезкой)
Подключение к сети переменного тока, В/Гц	220-240/50								
Максимальная мощность, Вт	3200	3600	3800	4500	4600		4600	5000	
Масса без упаковки и принадлежностей, кг. Не более	3,94	4,12	4,9	5,2	4,85	5,63	5,25	5,66	6,5
Масса с упаковкой и принадлежностями, кг. Не более	4,83	4,52	6,1	6,2	6,0	6,3	6,25	6,62	7,3



Перед использованием мясорубки внимательно ознакомьтесь с данным руководством.

3. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Компания «COMFORT» выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество приобретенного Вами товара.

Мясорубка бытовая электрическая «COMFORT» (далее МЯСОРУБКА) предназначена для приготовления мясного, рыбного фарша, изготовления колбасы и профилированного теста.

При покупке мясорубки продавец в присутствии покупателя проверяет комплектность, отсутствие внешних механических повреждений и работоспособность путем пробного пуска. Покупатель про-

COMFORT®

веряет наличие гарантийных талонов, заверенных штампом магазина и подписью продавца с указанием даты продажи. Гарантийный срок товара, а также срок его службы исчисляется со дня передачи товара потребителю, если иное не предусмотрено договором. Если день передачи установить невозможно, эти сроки исчисляются со дня изготовления товара, указанного на этикетке изделия.

После продажи мясорубки претензии по её некомплектности не принимаются. При утере руководство по эксплуатации не возобновляется.

Мясорубку, приобретенную в холодный период времени, во избежание выхода из строя электрооборудования, до включения в сеть необходимо выдержать не менее трех часов при комнатной температуре.

4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Упаковочные материалы могут быть потенциально опасны для детей и должны быть убраны в специально отведенное место.
- Для включения МЯСОРУБКИ – розетка с заземлением обязательна. Используйте удлинители только двухполюсного типа 10А с заземляющим проводом.
- Неправильное подключение МЯСОРУБКИ может привести к её поломке. МЯСОРУБКА предназначена для приготовления мясного, рыбного фарша, изготовления колбасы и профилированного теста. Любое другое использование считается недопустимым и, следовательно, опасным. Ответственность за любой ущерб, вызванный неправильным использованием прибора, несет лицо, использующее его таким образом.
- Запрещается производить сборку или разборку мясорубки, включённой в сеть электрического питания.
- Запрещается переносить мясорубку за головку или лоток.
- Не рекомендуется устанавливать нож и решётку при использовании насадки для формовки теста.
- Запрещается подавать продукты в лоток пальцами, вилками, ножами или другими приспособлениями: необходимо использовать специальный толкатель.
- Запрещается перемалывать твёрдые пищевые продукты, например, кости, орехи, сухари, хрен и т. д.
- Продолжительность работы не должна превышать 8 минут с учетом последующих 10 минут для охлаждения двигателя. Пауза между включениями нормального режима работы и реверса должна составлять не менее 30 секунд.
- Не рекомендуется перегружать мясорубку чрезмерно активной загрузкой продуктов в лоток во избежание блокирования и поломки двигателя.
- Не используйте одновременно несколько энергоёмких приборов (в том числе мясорубку). Это может привести к неполадкам в электрической сети жилых помещений.
- Не допускайте касания шнура питания горячих поверхностей. Не пользуйтесь мясорубкой при повреждённом шнуре питания.
- Не оставляйте мясорубку включенной без присмотра. Следите за тем, чтобы дети не имели к ней доступа.
- Не устанавливайте прибор на мягкой поверхности.
- Не допускайте запутывания шнура.
- Отключая мясорубку от электросети, следует тянуть за основание вилки, а не за провод.
- Никогда не отключайте мясорубку от сети мокрыми руками.
- В случае износа шнура питания его необходимо заменить на абсолютно идентичный кабель в специализированной сервисной службе, чтобы исключить возможные риски и опасности причинения вреда здоровью и имуществу, так как для его замены потребуются специальные инструменты. Список сервисных центров прилагается.

- В случае падения МЯСОРУБКИ не пользуйтесь ею без проверки у специалиста, так как внешне невидимые повреждения могут создать угрозу Вашей безопасности.
- Тестировать и ремонтировать МЯСОРУБКУ необходимо только в сервисном центре, так как при устранении недостатков необходимо использовать специальный инструмент. В случае подозрений на дефект, пожалуйста, обратитесь в ближайший сервисный центр.



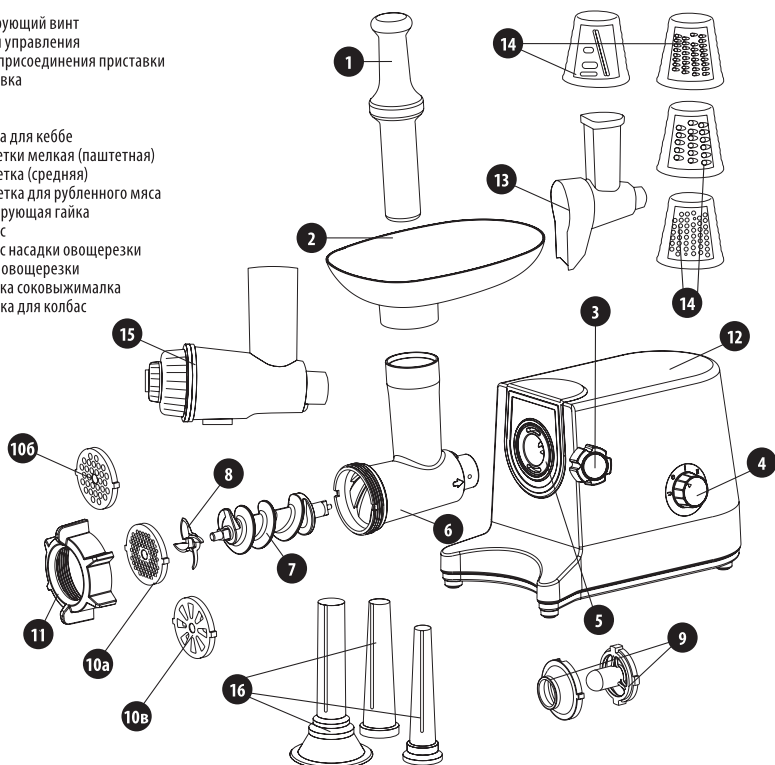
НЕ ПЫТАЙТЕСЬ

ремонтировать мясорубку самостоятельно!

5. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ МЯСОРУБКИ*

1. Толкатель
2. Лоток
3. Фиксирующий винт
4. Кнопки управления
5. Место присоединения приставки
6. Приставка
7. Шнек
8. Нож
9. Насадка для кеббе
- 10а. Решетки мелкая (паштетная)
- 10б. Решетка (средняя)
- 10в. Решетка для рубленого мяса
11. Фиксирующая гайка
12. Корпус
13. Корпус насадки овощерезки
14. Сетки овощерезки
15. Насадка соковыжималка
16. Насадка для колбас

* на примере модели LUXE, артикул M5000



6. ПОРЯДОК СБОРКИ МЯСОРУБКИ

1. Установите МЯСОРУБКУ на ровную горизонтальную поверхность.
2. Поверните фиксирующий винт против часовой стрелки, присоедините головку к электроприводу. Вставляя головку, затем поверните головку по часовой стрелке так, чтобы она плотно закрепилась в

электроприводе (рис. 1)

3. Вставьте шнек в головку и поверните до упора, пока он не закрепится в отверстии мотора (рис. 2).
4. Вставьте нож в паз шнека режущими кромками к решётке. Если нож будет установлен неправильно, мясо не будет перемалываться. (рис. 3)
5. Вставьте выбранную Вами решётку вслед за ножом в паз шнека в специальный разъем. (рис. 4)
6. Закрутите гайку, придерживая одной рукой решётку с ножом. (рис. 5)
7. **ВНИМАНИЕ!** При чрезмерной силе закручивания возможен срыв резьбы на головке, поэтому будьте аккуратны.
8. Наденьте лоток на головку и зафиксируйте его.

НЕ БЛОКИРУЙТЕ ВОЗДУШНЫЕ ОТВЕРСТИЯ И ЗАДНЮЮ ЧАСТЬ МЯСОРУБКИ.

7. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Артикул М3200

Вставьте вилку в розетку, а затем нажмите кнопку «ВКЛ» для начала работы.

Скорость установленная по умолчанию - 1 (быстрая). Для окончания работы нажмите кнопку «ВЫКЛ» ещё раз.

Нажмите кнопку управления скорости для выбора скорости работы.

Скорость работы 1 - быстрая скорость работы, скорость 2 - низкая скорость работы.

Когда работа мясорубки блокируется твердыми предметами или что-либо наматывается на нож сразу же нажмите кнопку питания для отключения мясорубки. В первом случае разберите мясорубку и очистите ее, во втором случае нажмите кнопку «РЕВЕРС», чтобы устранить проблему.

Артикул М3600

Включите вилку в розетку, прозвучит звуковой сигнал.

Когда питание подключены, все три кнопки засветятся синим цветом.

Нажмите кнопку «ВКЛ», индикатор питания загорится красным цветом и мясорубка начнет работать.

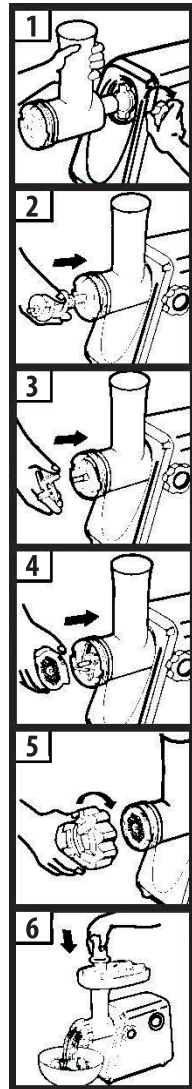
Скорость установленная по умолчанию - 1. Световой индикатор переключения скорости останется синим.

Нажмите кнопку переключения скоростей, мясорубка переключится на II скорость и световой индикатор кнопки переключения скоростей загорится зелёным.

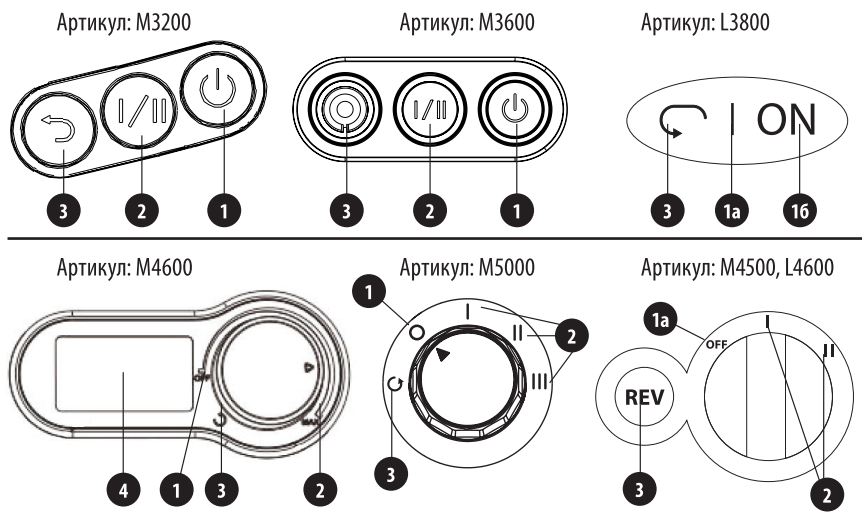
Для отключения мясорубки нажмите кнопку питания ещё раз и она перестанет работать, световой индикатор кнопки снова загорится синим цветом.

Выключите мясорубку, затем нажмите кнопку «РЕВЕРС»: шнек будет вращаться в противоположном направлении, и головка будет освобождаться от продуктов. Световой индикатор реверса загорится красным цветом.

Если во время работы на нож наматываются сухожилия и/или кожа, мясорубка автоматически определит перегрузку. В этот момент вы услышите 4 коротких звуковых сигнала, затем устройство автоматически



1. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.; 1а. положение ВЫКЛ.; 1б. положение ВКЛ.; 2. Переключатель режимов;
3. Кнопка РЕВЕРСА; 4. LCD дисплей



ски 3 раза включит функцию реверса, для освобождения ножа от намотавшихся на него продуктов. После этого мясорубка автоматически вернется к ранее выбранному режиму работы.

Если во время работы вращение заблокировано твердым предметом, например костью, мясорубка автоматически отключится для защиты электромотора и вы услышите многократные короткие сигналы. Вытащите вилку из розетки и рукой извлеките кость блокирующую вращение. После этого вставьте вилку в розетку и вернитесь к работе.

Артикул L3800

Подключите сетевой шнур к сети. Убедитесь, что кнопка переключения находится в положении середины (позиция ВЫКЛ.). Включите устройство переключив кнопку в положение «ON». После завершения работы выключите устройство, переключив кнопку в положение середины (позиция ВЫКЛ.). Отсоедините шнур питания от сети.

Когда работа мясорубки блокируется твердыми предметами или что-либо наматывается на нож сразу же переведите переключатель в положение «ВЫКЛ» для отключения мясорубки. В первом случае разберите мясорубку и очистите ее, во втором случае нажмите кнопку «РЕВЕРС/REV», чтобы устранить проблему.

Артикул M4500, L4600

Подключите сетевой шнур к сети, затем включите устройство при помощи поворотного выключателя с положения «OFF» в положение I или II. Изменение скорости производится поворотом выключателя. После завершения работы выключите устройство, повернув переключатель в положение «OFF» и отсоедините шнур питания от сети.

Когда работа мясорубки блокируется твердыми предметами или что-либо наматывается на нож сразу же переведите переключатель в положение «OFF» для отключения мясорубки. В первом случае разберите мясорубку и очистите ее, во втором случае нажмите кнопку «РЕВЕРС/REV», чтобы устранить проблему.

Если сработала автоматическая защита от перегрузки не пытайтесь немедленно включить устройство. Поставьте выключатель в положение «OFF» и подождите не менее 6 секунд чтобы убедиться, что мо-

тор полностью остановился. Затем отключите мясорубку от сети, разберите и очистите устройство. После очистки можете продолжить работу.

Артикул M4600

После того, как вы включите вилку в розетку, вы услышите длинный звуковой сигнал который сообщит вам, что мясорубка вошла в режим ожидания.

Поворачивая переключатель по часовой стрелке, вы можете выбрать один из 5 режимов работы. На LCD экране будут отображаться иконки выбранных режимов работы.

Убедитесь, что мотор мясорубки не работает и переключатель установлен в положении «0», дальнейший поворот кнопки против часовой стрелки включит режим «РЕВЕРС», на LCD экране отобразится мигающая иконка реверса. Удерживайте переключатель в данном положении необходимое количество времени (не более 5 секунд). После того, как вы отпустите переключатель, мясорубка отключится.

Если во время работы на нож наматываются сухожилия и/или кожа, мясорубка автоматически определит перегрузку. В этот момент вы услышите 4 коротких звуковых сигнала, затем устройство автоматически 2 раза включит функцию реверса, для освобождения ножа от намотавшихся на него продуктов. После этого мясорубка автоматически вернется к ранее выбранному режиму работы. Если данная проблема возникнет 3 раза подряд, то мясорубка полностью остановится и войдет в режим защиты вы услышите многократные короткие сигналы, которые проинформируют вас об этом. LCD дисплей начнет мигать, поворотная кнопка перестанет реагировать на вращении. Чтобы выйти из этого режима защиты извлеките вилку из розетки, подождите некоторое время, затем вставьте вилку в розетку и перезапустите устройство.

Если температура мотора превышает установленное значение безопасной работы электромотора, мясорубка автоматически войдет в режим защиты. На LCD дисплее вы увидите мигающее предельно допустимое значение температуры 99°C. Для того, чтобы продолжить работу, извлеките вилку из розетки, подождите некоторое время, затем вставьте вилку в розетку и перезапустите устройство. После того как внутренняя температура упадет ниже 99°C вы сможете пользоваться устройством.

Артикул M5000

Вставьте вилку в розетку, поворотный переключатель должен находиться в положении «ВЫКЛ/0».

Для того, чтобы включить устройство, поверните поворотный переключатель по часовой стрелке и выберите необходимую скорость работы (I-III). Увеличение скорости производится поворотом выключателя по часовой стрелке, уменьшение против часовой стрелки.

Убедитесь, что мотор мясорубки не работает и переключатель установлен в положении «0», дальнейший поворот кнопки против часовой стрелки включит режим «РЕВЕРС».

Удерживайте переключатель в данном положении необходимое количество времени (не более 5 секунд). После того, как вы отпустите переключатель, мясорубка отключится.

ВНИМАНИЕ

Если во время работы на нож наматываются сухожилия и/или кожа, мясорубка автоматически определит перегрузку. Устройство автоматически 2 раза включит функцию реверса, для освобождения ножа от намотавшихся на него продуктов. После этого мясорубка автоматически вернется к ранее выбранному режиму работы.

Если данная проблема возникнет 3 раза подряд, то мясорубка полностью остановится и войдет в режим защиты, поворотная кнопка перестанет реагировать на вращении. Чтобы выйти из этого режима защиты извлеките вилку из розетки, подождите некоторое время, затем вставьте вилку в розетку и перезапустите устройство.

Если температура мотора превышает установленное значение безопасной работы электромотора, мясорубка автоматически войдет в режим защиты. Для того, чтобы продолжить работу, извлеките вилку

из розетки, подождите некоторое время, затем вставьте вилку в розетку и перезапустите устройство. После того как внутренняя температура упадет ниже 99°C вы сможете пользоваться устройством.

8. ПЕРВЫЙ ПУСК И ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

1. Убедитесь, что технические данные электрической сети и мясорубки соответствуют.
2. Вымойте все части, кроме корпуса в теплой мыльной воде, высушите их.
3. Нарезьте продукты на кусочки. Не рекомендуется переработка мяса с сухожилиями, а рыбы — с крупными костями. Продукты рекомендуется нарезать приблизительно по следующим размерам: 20 мм x 20 мм x 60 мм, чтобы они легко помещались в отверстие лотка.
4. Включите мясорубку в сеть и нажмите кнопку «ВКЛ».
5. Загружайте продукты в лоток, используя для подачи толкатель.
6. После использования выключите мясорубку, нажав кнопку «ВЫКЛ» и отсоедините шнур питания от сети.



ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать решётку 2.5 мм (наштетную решётку) на кусковом мясе. Решётку 2.5 мм (наштетную решётку) можно использовать только на готовом фарше.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

1. В случае блокировки шнека продуктами, выключите мясорубку, затем нажмите кнопку «РЕВЕРС»: шнек будет вращаться в противоположном направлении, и головка будет освобождаться от продуктов.
2. Если даже в этом случае мясорубка не работает, выключите её, разберите и почистите нож и решётку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ КЕББЕ ДЛЯ ФОРМОВКИ ТЕСТА

1. Порядок сборки показан на рис. 7-9.
2. Включите МЯСОРУБКУ.
3. Скатайте тесто колбасками, свободно проходящими в горловину головки МЯСОРУБКИ. Тесто необходимо подавать равномерно, пользуясь толкателем.
4. После окончания работы выключите МЯСОРУБКУ, разберите её, вымойте и высушите детали.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

(ПИРОЖКИ ИЗ РУБЛЕННОЙ БАРАНИНЫ И ЛУКА)

ИНГРЕДИЕНТЫ

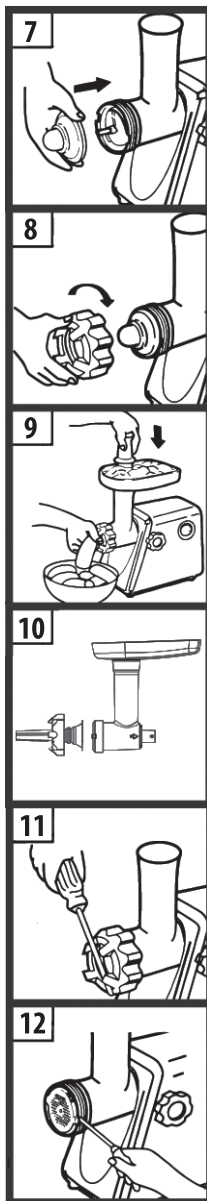
Оболочка

Баранина

Лук

500 г

1 луковица



Булгур	250 г
Соль, специи	по вкусу
Начинка	
Фарш	500 г
Лук	1 луковица
Кедровые орешки	по вкусу
Перец, острый перец, специи	по вкусу

Замочите булгур водой комнатной температуры, так чтобы вода покрывала булгур и оставить на 15 минут.

Затем воду слить и булгур слегка отжать.

НАЧИНКА

1. Обжарьте лук до золотистого цвета.
2. К луку добавьте фарш и обжарьте на сковороде до светло-коричневого цвета.
3. Добавляем кедровые орешки (лучше их предварительно отдельно обжарить), посолить, поперчить и добавьте специи.

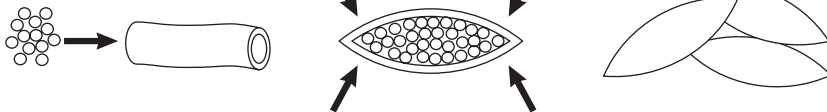
ОБОЛОЧКА ДЛЯ КЕББЕ

Пропустить мясо через мясорубку, с половиной луковицы. Вмешайте булгур, специи и еще 2 раза прокрутите через мясорубку, чтобы фарш стал более однородным.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Прикрутите на мясорубку насадку для приготовления кеббе как показано на рис. 8-9.
2. Пропустите фарш через нее.
3. Когда оболочки станут появляться из мясорубки подставьте руку и оторвите оболочку нужной длины. Аккуратно положите заготовку на доску.
4. Остывшую начинку вложите в оболочку, заверните аккуратно края, и обжарьте кеббе в масле, фритюре, или на гриле.

13



9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

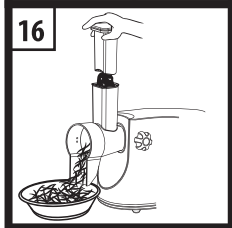
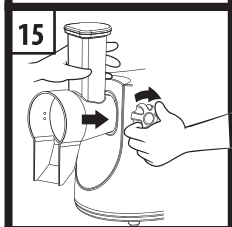
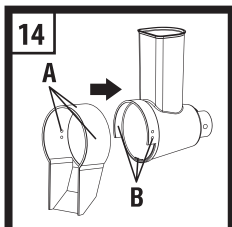
(для модели LUXE артикул M5000)

1. Порядок сборки показан на рис. 10.
2. Наденьте на трубку формовочную оболочку соответствующего диаметра, собрав её всю на трубке.
3. Включите мясорубку и равномерно подавайте фарш, помогая толкателем.
4. По мере заполнения оболочки фаршем необходимо аккуратно снимать её с трубки. Для удобства рекомендуем вам выполнять эту работу вдвоём.

10. СБОРКА ПРИСТАВКИ-ОВОЩЕРЕЗКИ

(для моделей LUXE артикулы L4600, M5000)

1. Установите переднюю крышку А на основной блок овощерезки В (рис. 14). Обратите внимание, что



три выпуклости передней крышки должны быть установлены таким образом, чтобы попасть в углубления основного блока овощерезки.

2. Установите основной блок овощерезки в отверстие и зафиксируйте в мясорубке, повернув фиксирующий винт (рис. 15).
 3. Возьмите терку по вашему выбору и установите в основной блок овощерезки. Поверните терку по часовой стрелке, чтобы зафиксировать её на основании овощерезки. Убедитесь, что терка хорошо зафиксирована в блоке.
 4. Установите емкость под отверстие для нарезанных овощей.
 5. Подключите прибор к электросети. Включите прибор при помощи кнопки управления.
 6. Толкателем проталкивайте кусочки продуктов в отверстие загрузочного лотка.
- ВНИМАНИЕ!** Время непрерывной работы не должно превышать 5 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 15 минут.
7. По окончании работы выключите прибор, переведя кнопку управления в положение ВЫКЛ/OFF, и отсоедините его от электросети.

11. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОКА

(для моделей LUXE артикулы L4600, M5000)

Подготовьте продукты к отжиму. Овощи и фрукты нарежьте небольшими ломтиками, чтобы они свободно проходили в отверстие соковыжималки. Удалите жесткую или толстую кожуру, крупные косточки, сердцевину, черенки. Прибор не предназначен для отжима сока из твердых овощей и фруктов

(морковь, свекла, твердые сорта яблок и т. д.).

1. Установите пластиковый шнек в блок соковыжималки. Установите фильтр соковыжималки на шнек соковыжималки, затем установите пластиковую регулировочную гайку. Углубления по краям фильтра и гайки должны совпасть с выступами внутри блока. Поверните гайку не прикладывая чрезмерных усилий.
 2. Вставьте ось собранного блока соковыжималки в муфту приводного вала на моторном блоке мясорубки. Зафиксируйте соковыжималку с помощью фиксирующего винта.
 3. Установите загрузочный лоток на блок соковыжималки.
 4. Уложите подготовленные продукты в загрузочный лоток. Поставьте посуду под отверстие для выхода жмыха.
 5. Установите емкость под отверстие для выхода сока.
 6. Подключите прибор к электросети. Включите прибор при помощи кнопки управления.
 7. Толкателем проталкивайте кусочки продуктов в отверстие загрузочного лотка.
- ВНИМАНИЕ!** Время непрерывной работы не должно превышать 5 минут. Перерыв в работе должен составлять не менее 15 минут.
8. На регулировочной гайке соковыжималки находится регулятор степени отжима, вращающийся в поло-



ВНИМАНИЕ! Не забудьте нажать кнопку ВКЛ/ВЫКЛ и отключите мясорубку от сети после остановки двигателя с тем, чтобы мясорубка не начала работу автоматически после охлаждения. Это может создать травмоопасную ситуацию.

- жениях от 1 (минимальное давление) до 3 (максимальное давление). Положение указывает вышестрелка на регуляторе. В положении 0 регулятор снимается для лучшей очистки соковыжималки.
9. Если отжатая мякоть не выходит через отверстие для жмыха, уменьшите степень отжима, повернув регулятор по часовой стрелке. При этом увеличится ширина щели, через которую проходит мякоть при отжиме, пропуская крупные волокна и кожуцу обрабатываемых продуктов.
 10. Если в отверстии подачи продуктов скапливается сок, используйте реверс. Периодически очищайте фильтр соковыжималки.
 11. По окончании работы выключите прибор, переведя кнопку управления в положение ВЫКЛ/OFF, и отсоедините его от электросети.

12. ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

Дополнительная функция защиты двигателя от перегрузки позволяет предотвратить выход из строя прибора при возникших перегрузках – к примеру, из-за возможного попадания в мясорубку твердых частиц.

При перегреве двигателя мясорубки срабатывает термозащита, мясорубка прекращает работу до полного охлаждения двигателя (порядка 30 минут).

При попадании обломков костей и прочих твердых предметов в шнек мясорубки, двигатель автоматически отключается.



ВНИМАНИЕ! Не забудьте нажать кнопку ВКЛ/ВЫКЛ и отключите мясорубку от сети после остановки двигателя с тем, что бы мясорубка не начала работу автоматически после охлаждения (3-4 минуты). Это может создать травмоопасную ситуацию. И после отключив мясорубку от сети, очистите механизм от твердых предметов.

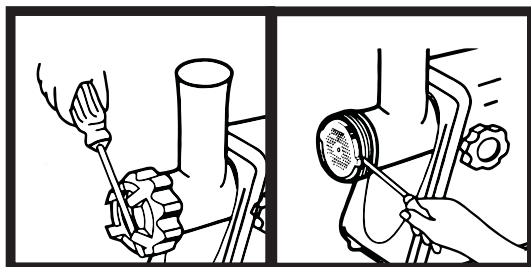


ВНИМАНИЕ! При чрезмерном закручивании возможен срыв резьбы на приставке, поэтому будьте аккуратны.

13. УХОД И ЧИСТКА

1. Удостоверьтесь, что двигатель остановлен, отключите шнур питания от сети.
2. Разберите мясорубку.
3. Для облегчения снятия решётки, вставьте отвёртку между решёткой и головкой, снимите решётку.
4. Поверните фиксирующий винт против часовой стрелки и поверните головку по часовой стрелке, затем можете снять головку.
5. Извлеките остатки продуктов и вымойте все части МЯСОРУБКИ в тёплой мыльной воде.
6. Если Вы применяете хлорсодержащие чистящие средства, возможно изменение цвета алюминиевых деталей.
7. Запрещается мыть корпус двигателя водой, рекомендуем применять влажную ткань для чистки корпуса двигателя.
8. Запрещается применять ацетон, бензин, растворители и подобные агрессивные растворы для чистки МЯСОРУБКИ.

9. После применения рекомендуется смазывать нож и решётки растительным маслом.
10. Решётки, насадка для колбасы и насадки для формовки теста хранятся в контейнере в корпусе МЯСОРУБКИ.



14. ПРОБЛЕМЫ, ВОЗНИКАЮЩИЕ В ПРОЦЕССЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не работает	Прибор не включен в электросеть	Включите прибор в исправную электрическую розетку
Во время работы прибора появился посторонний запах	Прибор перегревается во время работы	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями
Во время работы прибора появился посторонний запах	На некоторые части прибора нанесено защитное покрытие	Это нормально, запах исчезнет со временем
Электродвигатель работает, но шнек не вращается	Из-за перегрузки сломался адаптер шнека	Обратитесь в авторизованный сервис-центр
Прибор прекратил работать	Прибор перегрелся	Отсоедините прибор от сети и выключите его. Разберите прибор и удалите ингредиенты из прибора. Дайте прибору остыть в течение 60 минут. Если защита от перегрева срабатывает слишком часто, свяжитесь с сервисной службой.

Бытовая мясорубка должна храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией в нормальных условиях (в окружающей среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, температура окружающей среды должна быть от 0 °С до 40 °С, относительная влажность воздуха не должна превышать 85%, толчки и вибрация оборудования недопустимы).

Срок хранения бытовой мясорубки при соблюдении условий хранения неограничен. Срок службы бытовой мясорубки (при соблюдении правил транспортировки, условий хранения, требований по установке и техническому обслуживанию) не менее 5 лет.

Утилизация электронных частей и материалов не должна происходить вместе с другими бытовыми отходами. Для предотвращения возможного причинения ущерба окружающей среде или здоровью человека соблюдайте действующие местные правила при утилизации.

По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.

Руководство по эксплуатации. Версия от 01.2026

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Завод гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев с момента его продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

Срок службы изделия 5 лет.

Во избежание недоразумений убедительно просим Вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий, а так же в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стерты или переписаны, гарантийный талон признается недействительным.

Настройки и установка (сборка, подключение и т.п.) изделия, описанные в документации, прилагаемой к нему, могут быть выполнены как самим пользователем (за исключением газовых проточных водонагревателей), так и специалистами УСЦ соответствующего профиля и фирм-продавцов (на платной основе). При этом лицо (организация), установившее изделие, несет ответственность за правильность и качество установки (настройки). Просим Вас обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, так и для получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания. Требуется от специалиста по установке внести все необходимые сведения об установке в гарантийный талон.

В случае выхода изделия из строя в течение гарантийного срока эксплуатации по вине изготовителя, владелец имеет право на бесплатный гарантийный ремонт при предъявлении верно заполненного гарантийного талона, изделие в заводской комплектации и упаковке в гарантийной мастерской либо в том месте, где оно было приобретено. Удовлетворение претензий потребителя из-за вины производителя производится в соответствии с законом РФ "О защите прав потребителей". При гарантийном ремонте срок гарантии продлевается на время ремонта и пересылки.

Под бесплатным сервисным обслуживанием понимается дополнительное обязательство Изготовителя по устранению недостатков (дефектов) изделия, возникших по вине Изготовителя, без взимания платы с покупателя (потребителя).

Для гарантийного ремонта или сервисного обслуживания принимаются только изделия в чистом, незагрязненном виде.

Гарантийный срок эксплуатации – 12 месяцев со дня продажи. При отсутствии в руководстве штампа с указанием даты продажи, гарантийный срок исчисляется с момента выпуска (окончательный срок гарантии определяется продавцом, но не может превышать 12 месяцев).

Приобретая изделие, проверьте наличие в руководстве по эксплуатации гарантийных талонов, дающих право на бесплатный ремонт изделия во время гарантийного срока. Утеря гарантийного талона лишает права на гарантийный ремонт.

Гарантийный талон может быть изъят только механиком предприятия, осуществляющего гарантийный ремонт, и только при наличии дефектов в Вашем изделии. Требуется расписка механика предприятия об изъятии на корешке гарантийного талона.

Претензии не принимаются во всех случаях, указанных в гарантийном талоне, при отсутствии даты продажи и штампа магазина (подписи продавца) в данном руководстве по эксплуатации, отсутствии гарантийного талона.

Гарантийные обязательства не распространяются на изделия с дефектами, возникшими в результате эксплуатации с нарушением требований руководства по эксплуатации, в том числе:

- работа с перегрузкой электродвигателя, механические повреждения в результате удара, падения и т.п.;
- неправильное подключение изделия к электрической сети, а так же несоответствие электрических параметров сети указанных в инструкции;
- использование воды неподходящего типа;
- повреждения в результате неправильного монтажа;
- несанкционированное фирмой изменение конструкции или неприемлемые комплектующие;
- повреждения, вызванные неисправными нестандартными и неприемлемыми расходными материалами и принадлежностями;
- повреждения в результате воздействия огня, агрессивных веществ и т.д., попадание жидкостей и посторонних предметов внутрь изделия, на механические повреждения (трещины, сколы и т.п.);
- повреждение шнура питания, отсутствие питающей вилки как и шнура;
- повреждения вызванные воздействием агрессивных средств и высоких температур, попаданием инородных предметов в вентиляционные решетки изделия (если таковые имеются), повреждения наступившие в результате неправильного хранения (коррозия металлических частей и т.д.) и транспортировки изделия как потребителем, так и торгующей организацией;
- использование изделия не по назначению или эксплуатации его предприятиями и организациями;
- на изделие имеются следы вскрытия или ремонта вне гарантийной мастерской, судящимися, стертными, или измененными заводскими номерами (если они имеются), при появлении неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожар, наводнение, удар молнии и т.д.).

Бесплатное сервисное обслуживание не распространяется на сменные и быстрознашающиеся принадлежности и приспособления указанные ниже, произошедших в следствие поломки изделия, естественный износ деталей (полная выработка ресурса, сильное внутреннее или внешнее загрязнение):

- ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРЫСКИВАТЕЛИ - помпа насоса, распыляющие насадки, аккумуляторы;
- МОЙКИ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ - плунжеры, выработка сальников, манжеты, износ опорных подшипников.
- НАСОСЫ - резиновые уплотнения, сальники, подшипники, рабочие колёса, диффузоры, инжекторы, защитные кожуки, смазку и т.п.;
- СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ - шланг слива воды, шланг залива воды;
- ДУХОВЫЕ ШКАФЫ, МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ - тарелки, вертелы, решетки, блюда, противни, крышки, чистящие скребки и рассекатели конфорок;
- ПЫЛЕСОСЫ - шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры;
- КОНДИЦИОНЕРЫ И КУХОННЫЕ ВЫТЯЖКИ - фильтры;
- МИКСЕРЫ И БЛЕНДЕРЫ - лопатки;
- МЯСОРУБКИ - угольные щетки, шестерни, резиновые уплотнения, ножи, защитные кожуки, решётки, шнеки, толкатели, загрузочные лотки, смазку и т.п.;
- ХЛЕБОПЕЧИ - ёмкость для замешивания, мерная ложка, мерный стакан;
- ЧАЙНИКИ - повреждения каких-либо стеклянных или хрупких компонентов изделия (если изделие разбито);
- ДОИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ - шланг молочный, шланг вакуумный, сосковая резина, поршень из бычьей кожи;
- Пульты дистанционного управления, элементы питания (батарейки, аккумуляторы), осветительные лампы;
- Ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию;
- Подшипники и сальники являются быстрознашающимися частями и не подлежат замене в качестве отдельных запчастей.

Наша компания не несет ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделием людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц. Не несет ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделием соответствующего назначения, в результате потери, повреждения или изменения данных и информации.

Наша компания не несет ответственности за возможные расходы, связанные с монтажом и демонтажом гарантийного оборудования, а так же за ущерб, нанесенный другому оборудованию, находящемуся у потребителя, в результате неисправностей (или дефекта), возникших в гарантийный период.

Выполнение гарантийных обязательств предприятия-изготовителя производит авторизованный сервисный центр ИП Чекалова С.В. г. Пятигорск, проезд Суворовский, 1А; тел: 8 (8793) 39-97-84, 39-97-85, +7-962-436-75-60. comfort.serv26@gmail.com

COMFORT®

По всем вопросам сервисного, гарантийного и постгарантийного обслуживания обращаться в официальный сервисный центр компании «COMFORT»
 Адрес: Ставропольский край, г. Пятигорск, Суворовский проезд 1А. Телефоны: +7 962 436 75 60, +7 (8793) 399785

РЕГИОНАЛЬНЫЕ ДИСТРИБЬЮТОРЫ КОМПАНИИ «COMFORT»					
ГОРОД	Ф.И.О.	ТЕЛЕФОН	АДРЕС	ЭЛЕКТРОННАЯ ПОЧТА, САЙТ	КАТЕГОРИИ ТОВАРОВ
МОСКВА					
МОСКВА	Султанов Э.Р.	89151847870	МКАД, 14-й км, ТК «Садовод»	sultanov.elman@bk.ru	Торговое оборудование
ВОРОНЕЖСКАЯ ОБЛАСТЬ					
ВОРОНЕЖ	ИП Шатская Н.В.	89038531206		shatskij2013@yandex.ru	Насосное оборудование
ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ					
ВОЛГОГРАД	ИП Афанасьев А.В.	89616630404		aaafansev@rambler.ru	Все категории товара
АСТРАХАНСКАЯ ОБЛАСТЬ					
АСТРАХАНЬ	ИП Мамедов Ш.М.	88512757571, 88512757517, 89275555119, 89275555933, 88063013173	ул. Рыбинская, 21	ataib@yandex.ru	Насосное оборудование, торговые весы
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ					
РОСТОВ-НА-ДОНУ	ИП Шамилов Т.А.	89045063188 89085164051		appleid8106@mail.ru	Торговое оборудование (весы)
РОСТОВ-НА-ДОНУ	ИП Игнатенко С.С.	89281072727		WaterX.shop@yandex.ru	Все категории товара
РОСТОВ-НА-ДОНУ	ИП Пашко А.Н.	89281520059		pashko.909@bk.ru	Насосное оборудование, хоз. группа
п. КРАСНЫЙ	ИП Атанян К.Н.	89185442223	ул. Промышленная, 28А	belimedved61@mail.ru	Бытовая техника, хоз. группа
КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ					
КРАСНОДАР	ООО «КОМФОРТ - КРАСНОДАР»	89280051056		mic-slavnov@yandex.ru	Все категории товара
КРАСНОДАР	ИП Засыпкин А.Ю.	89189990399, 88612322501, 88612328894		Domtechnosad.ru nwon@yandex.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
КРОПОТКИН	ООО ЮГ ПРИБОР	89298288021, 89184561730		ugprib@rambler.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
КРОПОТКИН	ИП Братасюк Н.М.	88613862512, 88613865979	ул. Молодежная, 104	ugprib@rambler.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
БЕЛОРЕЧЕНСК	ИП Яхьяев М.Я.	89180232416	ул. Первомайская, 55	belmag777@rambler.ru	Насосное оборудование
ЛИПЕЦКАЯ ОБЛАСТЬ					
ЛИПЕЦК	ИП Ногачева О.В.	89086084184, 89699784407	Универсальный п.д. д. 2	cherenkov@yandex.ru	Торговое оборудование
РЕСПУБЛИКА КРЫМ					
СИМФЕРОПОЛЬ	ООО ОВК ТЕРМ	89786001334		shilov-zakypka@mail.ru, shilov-zakypka01@mail.ru	Все категории товара
СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ					
ПЯТИГОРСК	Центральный офис КОМФОРТ	89911111190, 89964164121, 89383030704, 89187949883	Суворовский проезд, 1А	vadiman596@gmail.com, irinacomfort26@gmail.com, region26@gmail.com, 9964164121com@gmail.com	Все категории товара
ПЯТИГОРСК	ИП Чекалов А.Д.	89188001178 8938323162	рынок «ГРИС», павильон № 233Н	chad08@rambler.ru	Все категории товара
ПЯТИГОРСК	ИП Асланян А.А.	89624475616	ул. Почтовая, 54	zar75@list.ru	Насосное оборудование
ПЯТИГОРСК	ИП Добровольский Р.А.	89054110737	рынок «ГРИС», магазин №260Н и №261Н	roman.dobrovolskiy.81@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН					
ХАСАВЮРТ	ИП Хайбуллаев Х.И.	89285199512, 89285023666	ул. Набережная, 65	ismailhajbulaev26988@gmail.com	Бытовая техника
КАБАРДИНО - БЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ПРОХЛАДНЫЙ	ИП Сефаев Р.С.	89993000050	рынок Статус центр, маг.№8	89993000050@mail.ru	Насосное оборудование
НАРТКАЛА	ИП Терешев М.А.	89626533118	ул. Жамборова, 67а	mukharbek07region@mail.ru	Насосное оборудование
КАРАЧАЕВО - ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ЗЕЛЕНЧУКСКАЯ	ИП Дубинина М.И.	89054246015		magazin_promtovary@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
ЧЕРКЕССК	ИП Укуев А.А.	89283847070, 89283807070, 89289231919, 89283837070		elitstroichik@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
ЧЕЧЕНСКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ГРОЗНЫЙ	ИП Магомедгаджиев Х.А.	89288924731		umar6731@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
РЕСПУБЛИКА СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ - АЛАНИЯ					
ВЛАДИКАВКАЗ	ИП Туаев Ч.В.	89618236141		tsaev81@mail.ru	Все категории товара
МОЗДОК	ИП Алиев И.Ю.	89284941593	ул. Богдана Хмельницкого, 116	suleiman.aliiev.2021@mail.ru	Насосное оборудование
ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА					
ДОНЕЦК	ИП Григорьева Т.В.	79493233018, 89498000111	ул. Флотская, д.10	sarabhatatana@gmail.com	Насосное оборудование

COMFORT®

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Мясорубка бытовая электрическая «COMFORT» соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

(Наименование предприятия торговли)

Дата продажи

(Заполняется продавцом)

Серийный номер*

(Заполняется продавцом)

03.03.2026

Дата производства*:

*Дата производства указана на стикере (см. этикетку)

Месяц и год производства продукции указан в серийном номере на изделии.

Расшифровка серийного номера:

00 00 0000000
месяц год серийный номер изделия
производства производства

ВНИМАНИЕ!

Бытовая электрическая мясорубка указанная в настоящем руководстве по эксплуатации не предназначена для коммерческого использования.

* Серийный номер указан на изделии (см. табличку с обратной стороны изделия)

Изготовитель: TAISHAN AISON ELECTRONICS COMPANY LIMITED

No.2 Tangmei Meizi Ling, Tianlong Industrial Park, Doushan Town, Taishan City, Guangdong Province, Китай
Импортер: ИП Чекалов С.В., г. Пятигорск, Черкесское шоссе, 41Б. тел: +79911111190.

Юр. адрес: Российская Федерация, Ставропольский край, 357500, г. Пятигорск, ул. Телефонная, д. 49

COMFORT®



**COMFORT
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ**
модель B-121

- Насадка венчик
- Кухонный измельчитель
- Насадка измельчитель
- 2 скорости работы
- Мощность 300 Вт



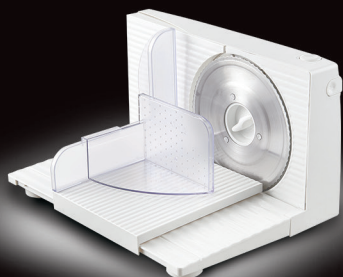
**COMFORT
МИКСЕР**
модель M-311

- Функция турбо
- 2 венчика для замешивания
- 2 венчика для взбивания
- 5 скоростей работы
- Мощность 300 Вт



**COMFORT
БЛЕНДЕР**
модель CTB-959

- Кофемолка в комплекте
- Стекланный кувшин 1,5 л
- 2 скорости работы
- Мощность 1200 Вт
- Импульсный режим работы



**COMFORT
СЛАЙСЕР**
модель CFS-896

- Диаметр лезвия 170 мм
- Толщина нарезки 1-15 мм
- Мощность 150 Вт
- Лезвие из нерж. стали
- Кнопка безопасного запуска



**COMFORT
ХЛЕБОПЕЧЬ**
модель CBM-1155

- 19 программ
- Мощность 600 Вт
- Таймер на 15 часов
- Регулируемый объём
500-650-1000 г



**COMFORT
ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ**
модель LUXE X40

- Мощность 1500 Вт
- Объём стеклянной чаши 3 л
- 3 скорости работы
- 4 дополнительные насадки
- Ножи из нержавеющей стали



Компания COMFORT — лидер в области производства и оптовой продажи бытовой техники и оборудования на Юге России. На рынке ЮФО и СКФО мы предлагаем самый широкий модельный ряд такой техники как пылесосы, стиральные машины, газовые колонки, насосы для воды и садовые опрыскиватели под торговыми марками COMFORT, GRANDFAR, AQUOR, WASCHER.
e-mail: region26@gmail.com тел. +7 99-111-111-90