



Руководство по эксплуатации
электрических мясорубок моделей:
МЭ-2000Вт-С, МЭ-2000Вт-Н, МЭ-2600Вт,
МЭ-3000Вт, МЭ-3600Вт-К, МЭ-4000Вт-Н.

Благодарим Вас за покупку изделия нашей марки!
Мы гарантируем Вам высокое качество и долгий срок службы нашего изделия.

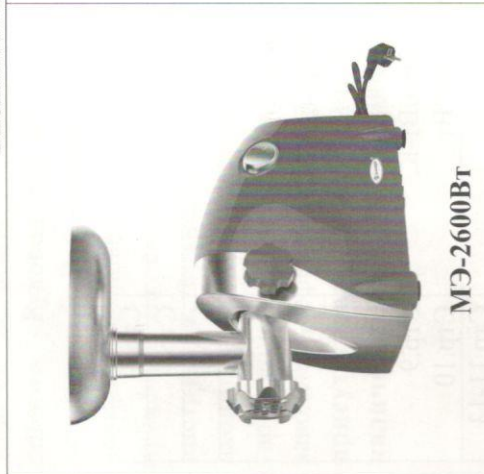
Перед использованием изделия, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

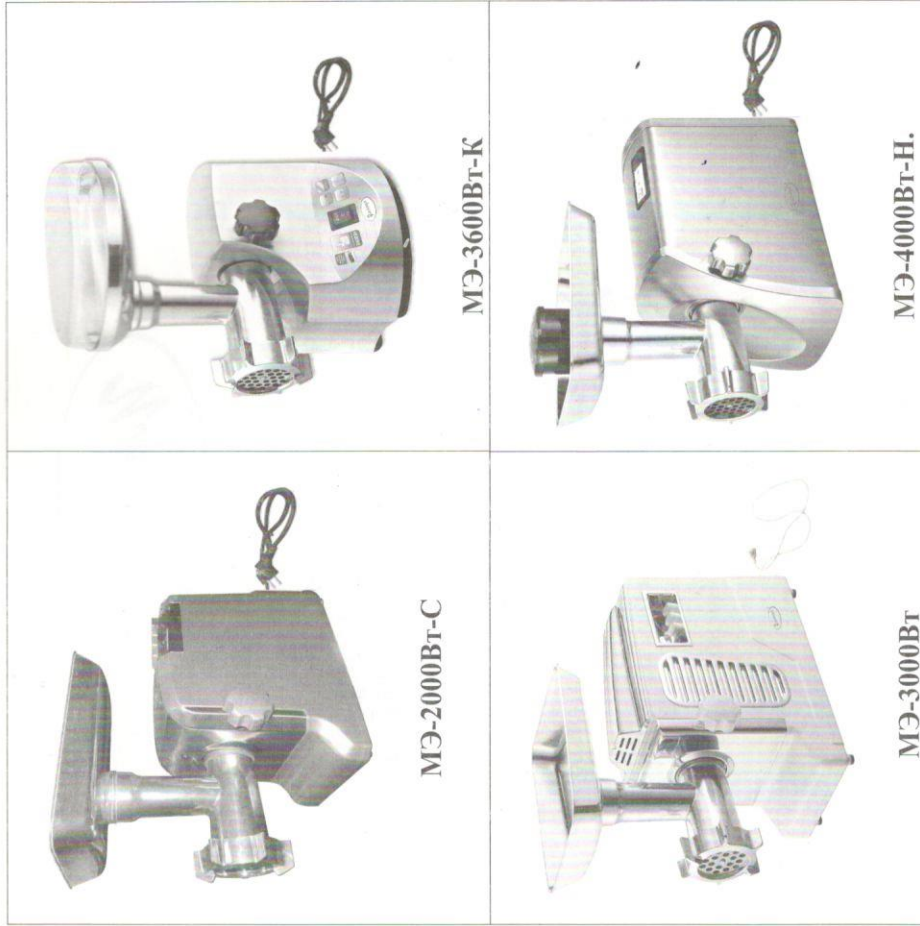
Строго придерживайтесь данного руководства, чтобы обеспечить безопасное использование этого изделия.

Полную информацию о гарантийном и сервисном обслуживании Вы можете узнать из гарантийного талона.

Приобретенное Вами изделие может иметь несущественные отличия от указанных в руководстве по эксплуатации, не ухудшающие технические данные изделия.

Внешний вид изделия





Содержание.

1. Введение.	Стр.3
2. Предназначение.	Стр.4
3. Комплектация.	Стр.4
4. Технические характеристики.	Стр.5
4.1. Схема устройства мясорубки, МЭ-2600Вт.	Стр.6
4.2. Обобщенная схема устройства мясорубок МЭ-2000Вт-С, МЭ-4000Вт-Н.	Стр.7
4.3. Схема устройства мясорубки МЭ-2000Вт-Н.	Стр.8
4.4. Схема устройства мясорубки МЭ-3600Вт-К.	Стр.9
4.5. Схема устройства мясорубки МЭ-3000Вт.	Стр.10
5. Ввод в эксплуатацию.	Стр.11-13

6. Приготовление фарша.	Стр.13-14
7. Функция Реверс (обратный ход шнека).	Стр.14
8. Функция перезапуска (только для мясорубок МЭ-2000Вт-С, МЭ-3000Вт, МЭ-4000Вт-Н).	Стр.14
9. Приготовление «Kubbe».	Стр.15-16
10. Приготовление колбасы.	Стр.16-18
10. Чистка и уход.	Стр.18
11. Хранение.	Стр.19
12. Меры предосторожности.	Стр.19-20
13. Возможные неисправности и способы их устранения.	Стр. 20
14. Гарантийные обязательства	Стр.20-21

1. Введение.

Уважаемый покупатель!

УМНИЦА – это новейшие разработки, высокое качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Надеемся, что Вам понравится наша техника, и в дальнейшем Вы будете выбирать изделия нашей компании!

Наша компания уделяет особое внимание безопасности реализуемой продукции. Заботясь о покупателях, мы стремимся сочетать высокое качество и абсолютную безопасность используемых при производстве материалов.

Пожалуйста, обратите Ваше внимание на то, что эффективная и безопасная работа, а также надлежащее техническое обслуживание изделия возможно только после внимательного изучения Вами данного «Руководства по эксплуатации». При покупке изделия, рекомендуем Вам проверить комплектность поставки и отсутствие возможных повреждений, возникших при транспортировке или хранении на складе продавца. При этом указанные в данной инструкции принадлежности не в обязательном порядке могут входить в комплект поставки. Проверьте также наличие и заполнение гарантийного талона, дающего право на бесплатное устранение заводских дефектов в период гарантийного срока. **На талоне должна присутствовать дата продажи, серийный номер изделия (при его наличии), печать (при наличии) и разборчивая подпись продавца.**

2. Предназначение.

Данные электрические мясорубки предназначены для приготовления мясного и рыбного фарша, а также перемола овощей и фруктов, переработки других пищевых продуктов в домашних условиях и на предприятиях общественного питания малого формата- кафе, барах, ресторанах и т.д.

В комплекте с мясорубками поставляются насадки, при помощи которых можно изготавливать колбасы, сосиски, колбаски Kubbe. Все модели мясорубок имеют функцию Реверс, которая позволяет произвести прокрутку шнека в обратную сторону, с целью удалить продукты, которые привели к забиванию мясорубки.

Мясорубки оснащены сверхмощным и эффективным двигателем со 100% медной обмоткой статора, который имеет втрое больший срок службы, в сравнении с двигателями с алюминиевой обмоткой статора, используемых большинством производителей.

3. Комплектация:

Электрическая мясорубка в сборе – 1 шт.

Режущие сетки с различными диаметрами отверстий – 3 шт.

Насадка для изготовления колбасок «Kubbe» – 1 шт.

Толкатель – 1 шт.

Насадки для изготовления колбас различного диаметра – 3 шт.

Защитная верхняя крышка горловины-1шт. (для МЭ-3600Вт-К).

Руководство по эксплуатации – 1 шт.

Гарантийный талон – 1 шт.

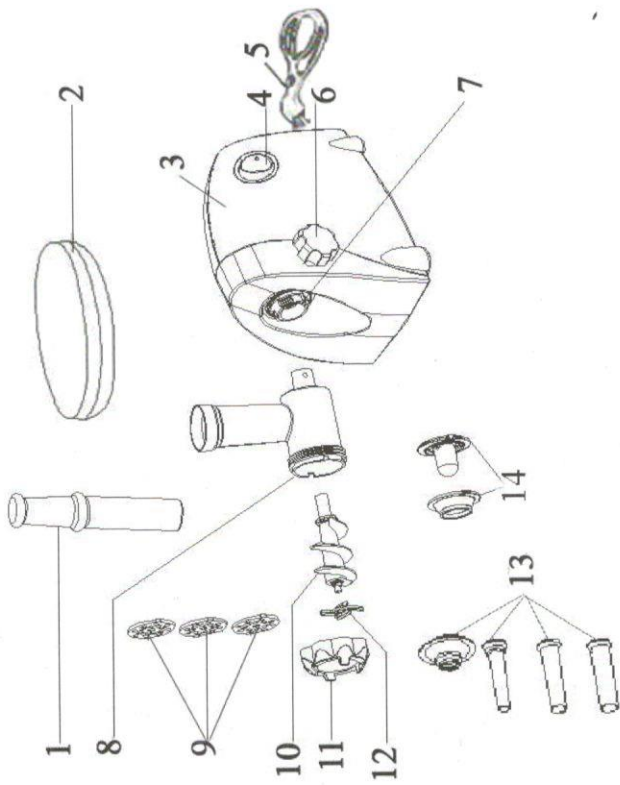
Упаковка – 1 шт.

***производитель имеет право изменять вышеуказанную комплектацию.**

4. Технические характеристики.

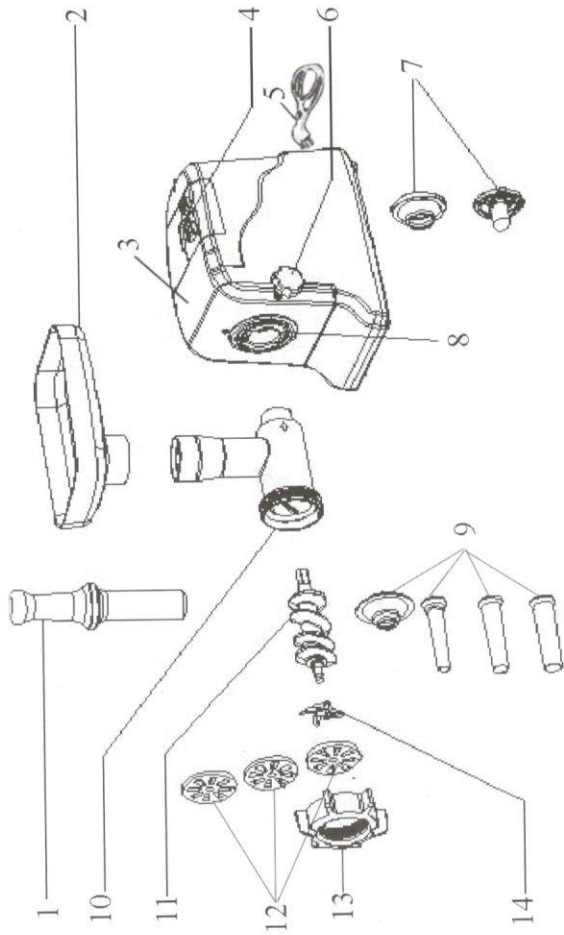
Модель/ Параметры	МЭ-2000Вт-С	МЭ-2000Вт-Н	МЭ-2600Вт	МЭ-3000Вт	МЭ-3600Вт-К	МЭ-4000Вт-Н
Пиковая мощность, Вт	2000	2000	2600	3000	3600	4000
Номинал. мощность, Вт	700	700	900	1500	1800	3000
Функция реверса	+	+	+	+	+	+
Функция пере- запуска	+	-	-	+	-	+
Функция ПОЛОВИНЫ МОЩНОСТИ	+	-	-	+	-	+
Параметры сети питания	220В/ 50Гц	220В/ 50Гц	220В/ 50Гц	220В/ 50Гц	220В/ 50Гц	220В/ 50Гц

4.1. Схема устройства мясорубки МЭ-2600Вт.



№	Наименование	№	Наименование
1.	Толкатель.	8.	Горловина.
2.	Загрузочный лоток.	9.	Режущие сетки.
3.	Корпус мясорубки.	10.	Шнек.
4.	Комбинированный переключатель функций: Включение/Выключение/Реверс.	11.	Прижимная гайка.
5.	Кабель питания со штепселем.	12.	Режущий нож.
6.	Фиксатор горловины.	13.	Насадки для изготовления колбас.
7.	Отверстие для установки горловины.	14.	Насадки для приготовления колбасок «Kubbe».

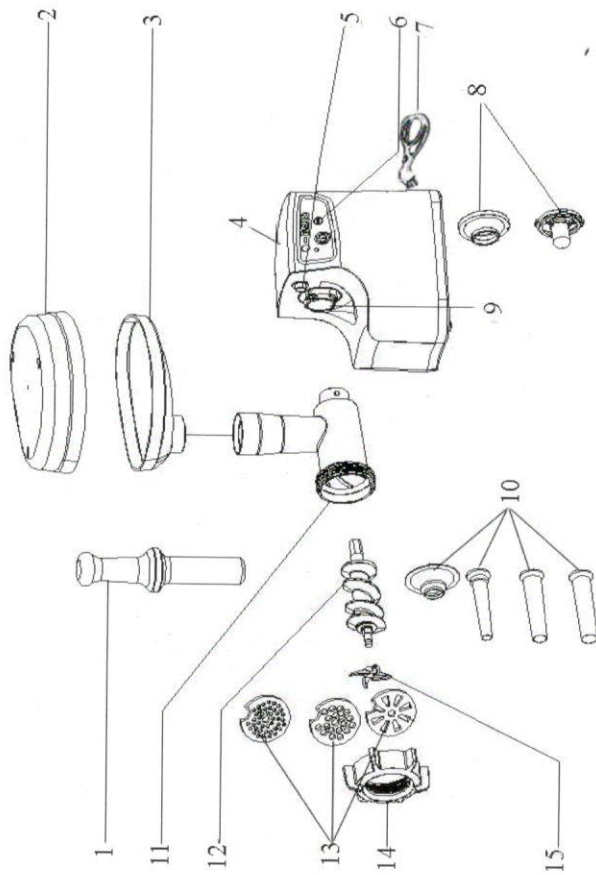
4.2. Обобщенная схема устройства мясорубок МЭ-2000Вт-С, МЭ-4000Вт-Н.



№	Наименование	№	Наименование
1.	Толкатель.	8.	Отверстие для установки горловины.
2.	Загрузочный лоток.	9.	Насадки для изготовления колбас.
3.	Корпус мясорубки.	10.	Горловина.
4.	Комбинированный переключатель функций: Реверс/Перезапуск/Половина мощности/Включение/Выключение.	11.	Шнек.
5.	Кабель питания со штепселем.	12.	Режущие сетки.
6.	Фиксатор горловины.	13.	Прижимная гайка.
7.	Насадки для приготовления колбасок «Kubbe».	14.	Режущий нож.

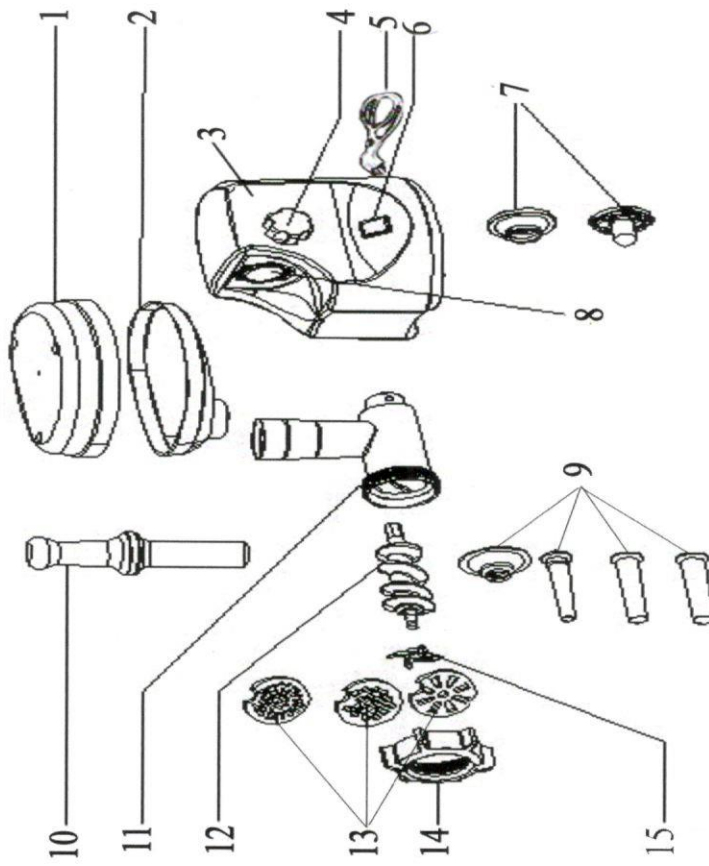
Внимание! Знак  обозначает режим реверс, при котором шнек мясорубки крутится в обратном направлении. Будьте осторожны!

4.3. Схема устройства мясорубки МЭ-2000Вт-Н.



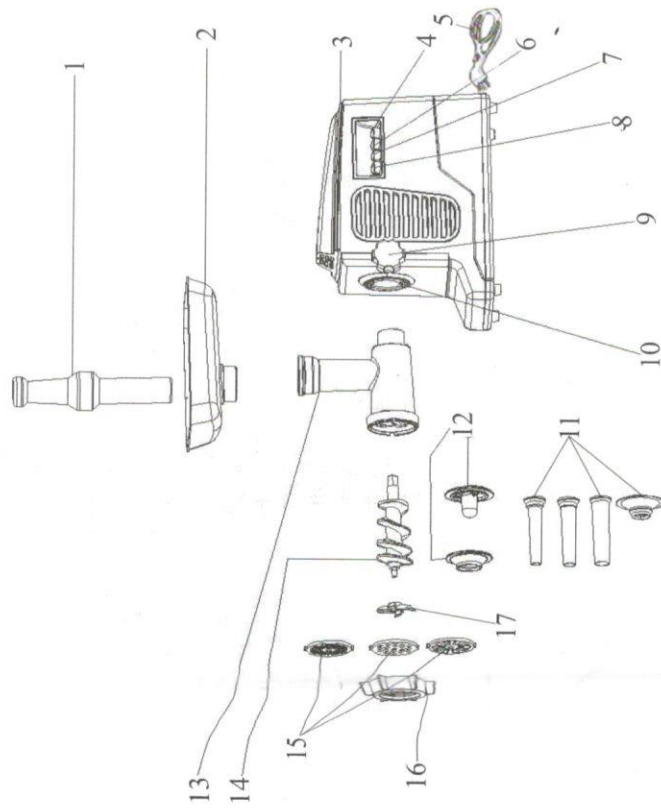
№	Наименование	№	Наименование
1.	Толкатель.	9.	Отверстие для установки горловины.
2.	Защитная верхняя крышка горловины.	10.	Насадки для изготовления колбасы.
3.	Загрузочный лоток.	11.	Горловина.
4.	Корпус мясорубки.	12.	Шнек.
5.	Световой индикатор режима работы.	13.	Режущие сетки.
6.	Панель управления.	14.	Прижимная гайка.
7.	Кабель питания со штепселем.	15.	Режущий нож.
8.	Насадки для приготовления колбасок «Kubbe».		

4.4. Схема устройства мясорубки МЭ-3600Вт-К.



№	Наименование	№	Наименование
1.	Защитная верхняя крышка горловины.	9.	Насадки для изготовления колбасы.
2.	Загрузочный лоток.	10.	Толкатель.
3.	Корпус мясорубки.	11.	Горловина.
4.	Фиксатор горловины.	12.	Шнек.
5.	Кабель питания со штепселем.	13.	Режущие сетки.
6.	Комбинированный переключатель функций: Включение/Выключение/Реверс.	14.	Прижимная гайка.
7.	Насадки для приготовления колбасок «Kubbe».	15.	Режущий нож.
8.	Отверстие для установки горловины.		

4.5. Схема устройства мясорубки МЭ-3000Вт.



№	Наименование	№	Наименование
1.	Толкатель.	10.	Отверстие для установки горловины.
2.	Загрузочный лоток.	11.	Насадки для изготовления колбасы.
3.	Корпус мясорубки.	12.	Насадки для приготовления колбасок «Kubbe».
4.	Кнопка включения/выключения функции Реверс.	13.	Горловина.
5.	Кабель питания со штепселем.	14.	Шнек.
6.	Кнопка включения/выключения функции Половина мощности.	15.	Режущие сетки.
7.	Кнопка включения.	16.	Прижимная гайка.
8.	Комбинированный переключатель функций: Выключение/Перезапуск.	17.	Режущий нож.
9.	Фиксатор горловины.		

5. Ввод в эксплуатацию.

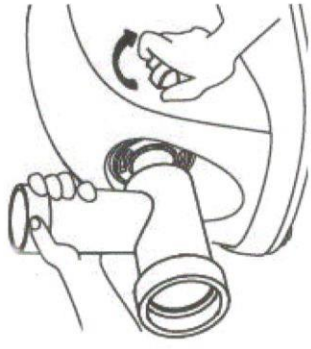
1. Перед первым использованием мясорубки удалите с неё весь упаковочный материал, протрите корпус чистой влажной тряпкой, затем повторно вытрите его сухой тряпкой насухо. Все съемные детали, которые будут контактировать с продуктами, тщательно промойте теплым сначала мыльным раствором, затем теплой чистой водой, после чего протрите их сухой тряпкой насухо.

Внимание! Категорически запрещено попадание воды внутрь корпуса мясорубки!

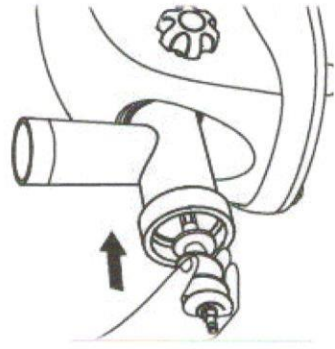
Внимание! Производите сборку мясорубки только после её отключения от сети электроснабжения!

2. Установите корпус мясорубки на ровную устойчивую горизонтальную поверхность.

3. Вставьте горловину до упора в отверстие для установки горловины и зафиксируйте ее, прокрутив фиксатор горловины по часовой стрелке до упора.

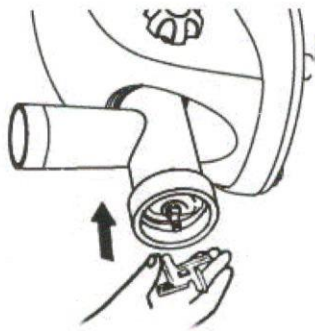


3. Вставьте шнек в горловину, как показано на рис. ниже и поворачивайте его, пока его штифт не встанет в паз на отверстии горловины.

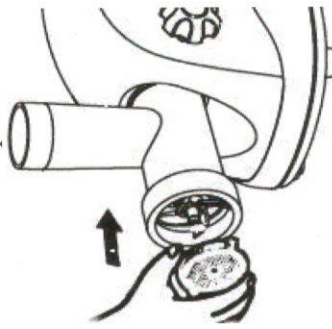


4. Установите на шнек режущий нож, **режущими кромками к режущей сетке** (см. рис. ниже).

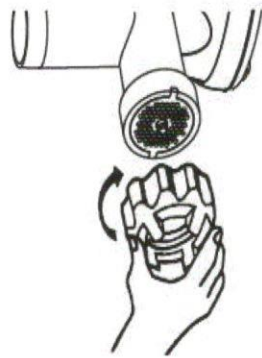
Внимание! При неправильной установке ножа, мясо не будет перемалываться!



5. Установите одну из режущих сеток на шнек так, чтобы выступы режущей сетки вошли в пазы на горловине.



6. Установите и затяните прижимную гайку. **Внимание!** Не перетягивайте прижимную гайку!



7. Установите загрузочный лоток на горловину.

Внимание! Для моделей МЭ-3600Вт-К, МЭ-2000Вт-Н установите на лоток защитную верхнюю крышку.

8. Поставьте какую-либо тару под горловину.

9. Подключите штепсель питающего кабеля мясорубки к электросети.

Внимание! Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что кнопка выключения/комбинированный переключатель находится в положении «Выкл.»/«0»/ «Стоп» (в зависимости от модели).

Внимание! Убедитесь, что напряжение и частота, указанные в таблице с техническими характеристиками, соответствуют параметрам подключаемой электросети (220В/50Гц). Разборка мясорубки выполняется в обратном порядке.

6. Приготовление фарша.

В комплекте с мясорубкой поставляются 3 вида режущих сеток:

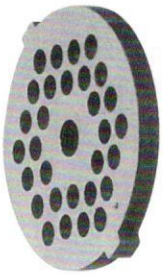
Крупная



Средняя



Мелкая



Крупная режущая сетка предназначена для быстрого приготовления крупномолотого фарша, используемого для приготовления особых блюд или для приготовления промежуточного фарша с целью его дальнейшей переработки.

Средняя режущая сетка - самая часто применяемая и чаще других используется в домашней кулинарии. Она предназначена для приготовления фарша практически для любых блюд.

Мелкая режущая сетка предназначена для приготовления нежного фарша не требующего пережевывания, например, для приготовления детского питания, паштетов и т. п.

1. Порежьте мясо на куски такого размера, чтобы они легко проходили в горловину мясорубки.

2. Включите мясорубку нажав кнопку включения, либо установив **Комбинированный переключатель в положение «Вкл.»**.

3. Подкладываяе подготовленные куски мяса или других продуктов, один за другим в горловину мясорубки, слегка надавливая на них толкателем.

Внимание! Не прикасайтесь к вращающимся деталям мясорубки во избежание серьезных травм! Не опускайте пальцы в загрузочный лоток и горловину мясорубки! Не используйте свисающую одежду, которую может затянуть в мясорубку.


Во избежание травм всегда пользуйтесь толкателем, помещая продукты в горловину мясорубки!

4. По окончании работы отключите мясорубку от электросети.

Внимание! Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 10 минут, после чего необходимо дать двигателю мясорубки остыть в течение 10 минут.

7. Функция Реверс (обратный ход шнека).

Если мясорубка отключается автоматически или мотор мясорубки продолжает работать, но фарш не выходит из режущей сетки, значит, горловина и шнек мясорубки забились.

1. Не отключая мясорубку от электросети, установите кнопку реверса в положение «**Реверс**»  или нажмите кнопку реверса (в зависимости от модели), чтобы запустить обратный ход шнека.

2. Шнек начнет вращаться в обратном направлении, позволяя быстро очистить горловину мясорубки от застрявших продуктов.

Внимание! Если функция реверса не помогает очистить горловину мясорубки полностью, отключите прибор от электросети, разберите его и прочистите вручную.

8. Функция перезапуска

(только для мясорубок МЭ-2000Вт-С, МЭ-3000Вт, МЭ-4000Вт-Н).

При частом перегреве мотора до температуры срабатывания встроенной термической защиты мотор мясорубки может выйти из строя очень быстро! Старайтесь не перегревать мотор мясорубки! Для предотвращения аварийного перегрева (перезагрузки) мясорубка оснащена встроенной в мотор термической защитой, отключающей мотор при перегреве. В случае перегрева мотора мясорубка перестанет работать, пока температура мотора не понизится до нормальной. После срабатывания термической защиты мотора, мясорубка начнет работать только после остывания мотора и при нажатии кнопки «**Стоп/Перезапуск**».

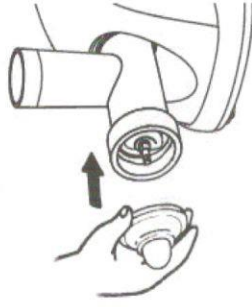
9. Приготовление колбасок «Kubbe».

В комплекте с мясорубкой поставляется насадка для изготовления колбасок «Kubbe»:

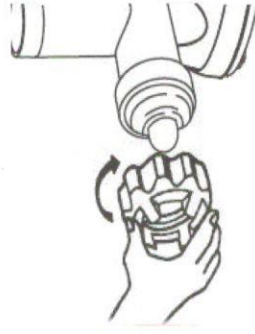


1. Снимите режущую сетку и нож с мясорубки.

2. Установите на шнек насадку «Kubbe», совместив выступ на шнеке с пазами на насадке.



3. Установите и затяните прижимную гайку.
Внимание! Не перетягивайте прижимную гайку!



4. Установите загрузочный лоток на горловину и поставьте какую-либо тару под выходное отверстие горловины.

- Загрузите ранее приготовленный фарш для «Kubbe» в горловину мясорубки через отверстие загрузочного лотка. Фарш будет выходить из мясорубки в виде полого цилиндра.
- Наполните полученные формы начинкой и обжарьте полученные «Kubbe» в масле.

Рецепт «Kubbe».

Начинка	
Баранина	100г.
Оливковое масло	1,5 столовые ложки
Лук (мелко нарезать)	1 шт.
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1,5 столовые ложки

- Баранину пропустите через мясорубку один или два раза.
- Обжарьте лук до золотистого цвета, добавьте фарш, посолите, добавьте специи и муку.

Оболочка	
Нежирное мясо	450г.
Мука	150-200г.
Мускатный орех (мелко нарезать)	1 шт.
Специи	по вкусу
Молотый черный перец	по вкусу
Молотый красный перец	по вкусу

- Мясо пропустите через мясорубку три раза, смешайте все ингредиенты в миске.
- Внимание!** Для улучшения вкуса и консистенции рекомендуется использовать больше мяса и меньше муки.

Приятного аппетита!

10. Приготовление колбас.

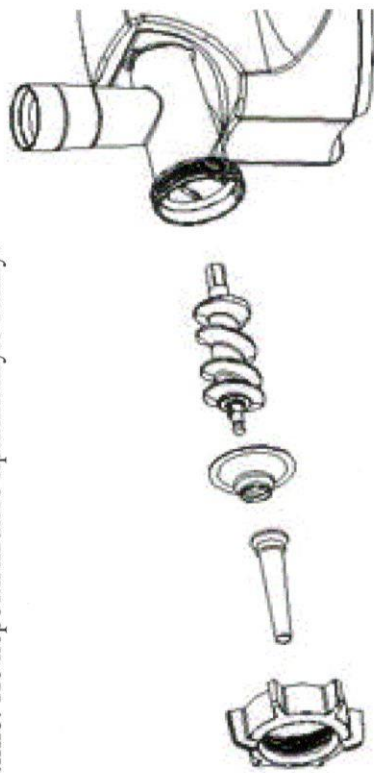
В комплекте с мясорубкой поставляется насадка для изготовления колбас:



Внимание! Сборку мясорубки с насадкой для изготовления колбасы производите при выключенном питании!

- Установите на шнек насадку для изготовления колбасы.
- Установите и затяните прижимную гайку.

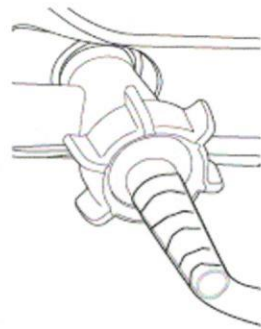
Внимание! Не перетягивайте прижимную гайку!



- Установите загрузочный лоток на горловину и поставьте каю-либо тару под выходное отверстие горловины.
- Замочите оболочку колбасы в теплой воде на 10 минут.
- Выложите ранее приготовленный фарш в загрузочный лоток.

Внимание! Для моделей МЭ-2000Вт-Н, МЭ-3600Вт-К установите на лоток защитную крышку.

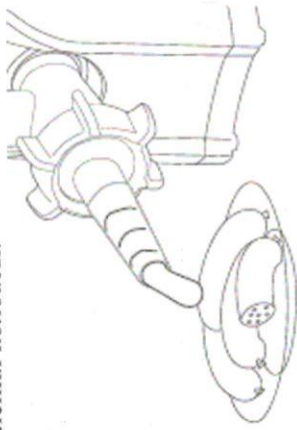
- Наденьте на насадку для изготовления колбасы оболочку колбасы.



7 Подключите мясорубку к электросети и включите ее, нажав кнопку «Вкл.».

8. С помощью толкателя проталкивайте фарш в горловину.

9. По мере заполнения оболочки фаршем аккуратно снимите оболочку с насадки для изготовления колбасы.



10. По окончании работы отключите мясорубку от электросети.

Приятного аппетита!

10. Чистка и уход.

Внимание! Прежде, чем производить очистку или техническое обслуживание мясорубки, убедитесь, что она отключена от электросети. Это исключит возможность несчастных случаев и травм!

1. Разберите мясорубку.

2. Удалите остатки переработанных продуктов со всех деталей мясорубки. Тщательно вымойте все съемные детали мясорубки в мыльном растворе, затем промойте в чистой проточной воде и вытрите насухо. После чистки все режущие детали протрите мягкой тканью, смоченной в растительном масле.

3. Протрите корпус мясорубки мягкой сухой тканью. Если корпус сильно загрязнен, протрите его тканью, смоченной в растворе мыльной воды, а затем протрите насухо мягкой чистой тканью.

Внимание! Запрещается погружать корпус мясорубки в воду и другие жидкости! Это приведет к поломке мотора мясорубки, короткому замыканию, пожару.

Внимание! Запрещается использовать для чистки прибора горячую воду, растворитель, бензин, спирт, керосин, стиральный порошок, абразивные чистящие средства, щелочные моющие средства, кислоту и любые другие вещества, которые могут повредить покрытие деталей и корпуса мясорубки.

11. Хранение.

Перед длительным хранением мясорубку необходимо отключить от электросети. Очистите влажной тканью поверхность от загрязнений (см. раздел Чистка и уход). Храните мясорубку в сухом месте, защищенном от воздействия атмосферных осадков.

Рекомендуемые условия хранения: от -10°C до $+35^{\circ}\text{C}$.

12. Меры предосторожности.

1. Для правильной и безопасной эксплуатации мясорубки внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации.

2. Запрещается самостоятельно производить ремонт прибора. Ремонт мясорубки должен производить только квалифицированный специалист.

3. Мясорубка должна быть использована только по назначению.

4. Напряжение в сети должно соответствовать техническим характеристикам прибора, а розетка источника питания должна иметь заземляющий контакт.

5. Каждый раз перед включением мясорубки осмотрите ее на отсутствие механических повреждений. Штепсель и кабель питания должны быть исправными, без нарушений изоляции. Запрещается эксплуатация прибора при поврежденном шнуре питания. Обратитесь в гарантийную мастерскую для замены шнура питания.

6. Запрещается производить сборку и разборку мясорубки, подключенной к электросети.

8. Запрещается эксплуатация мясорубки детьми.

9. При перемещении мясорубки держите ее за корпус двумя руками. Не держите прибор за грузочный лоток или горловину.

10. Во избежание травм всегда пользуйтесь толкателем, помещая продукты в приемник горловины мясорубки.

11. Не используйте мясорубку для измельчения жестких продуктов (например, костей, орехов и т.д.).

12. Время непрерывной работы прибора не должно превышать 10 минут, после чего необходимо дать двигателю мясорубки остыть в течение 10 минут.

13. Следите, чтобы кабель питания не касался острых кромок и углов.

14. Запрещается погружать корпус мясорубки, шнур питания или штепсель прибора в воду или другие жидкости. Во время чистки рекомендуется использовать влажную ткань.

15. Запрещается использовать для чистки прибора бензин, ацетон, растворитель и другие подобные агрессивные растворы.

16. Запрещается эксплуатация прибора лицам с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также лицам, не ознакомленным с данным руководством по эксплуатации.

17. Запрещается отключать прибор от электросети, дергая за шнур питания.

13. Возможные неисправности и способы их устранения.

Возможная неисправность	Причина	Устранение неисправности
Мясорубка не включается.	Плохое соединение с сетью электропитания.	Проверьте контакты.
	Поврежден шнур питания или штепсель.	Проверьте целостность шнура питания и штепселя.
	Сгорел предохранитель или сработало УЗО.	Замените предохранитель или переключите режим УЗО.

14. Гарантийные обязательства.

- Гарантийный срок хранения – 12 месяцев.
- Гарантийный срок эксплуатации – 12 месяцев с момента продажи, но при отсутствии на паспорте штампа с указанием даты продажи, гарантийный срок исчисляется с момента выпуска (окончательный срок гарантии устанавливается непосредственно продавцом, но не может превышать 12 месяцев).
- Претензии не принимаются во всех случаях, указанных в гарантийном талоне, при отсутствии даты продажи и штампа магазина (росписи продавца) в данном руководстве по эксплуатации, отсутствии гарантийного талона.

Продавец:

Дата продажи _____

Срок действия гарантии _____

Предприятие торговли (продавец) _____

Место для печати (росписи) _____

Покупатель: _____

С условиями и сроком гарантии, предложенными продавцом и указанными в гарантийном талоне, согласен. Изделие проверено и является исправным на момент покупки, изделие получено в полном комплекте, претензий к внешнему виду не имею.
(Место для росписи покупателя) _____

Приобретенное изделие Вы можете обменять или сдать на гарантийный ремонт на месте покупки, после чего продавец отправит его в ближайший сервисный центр.

Телефон гарантийной мастерской: 8(863) 296-90-35.

Телефон отдела продаж: 8 (863) 248-52-25, 8 (863) 207-03-63, 207-21-75.

E-mail: sales.comfort.russia@gmail.com,
victoriacomfort.russia@gmail.com

Официальный сайт: www.comfort-russia.ru

Информацию о ближайшем к Вам сервисном центре Вы можете получить на сайте www.comfort-russia.ru или узнать по телефону 8(863)248-52-25, 8(863)207-03-63

Сделано в КНР.

Дата производства:

Date of production: