

# WÄSCHER



# COMFORT®

## БЫТОВАЯ МУЛЬТИВАРКА

### модель

## WASCHER 5.0



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# 1. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мультиварка.....	1 шт.
Мерная чаша.....	1 шт.
Лопатка .....	1 шт.
Контейнер - пароварка .....	1 шт.
Шнур питания.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации .....	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка) .....	1 шт.
Гарантийный талон .....	1 шт.

# 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель WASCHER 5.0	
Подключение к сети переменного тока, В/Гц.	230 /50
Максимальная мощность, Вт.	900
Количество программ	11
Масса без упаковки и принадлежностей, кг. Не более	2,7
Масса с упаковкой и принадлежностями, кг. Не более	3,0

## ВНИМАНИЕ!

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

# 3. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Наша компания выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество приобретенного Вами товара.

Мультиварка предназначена для приготовления пищи с применением повышенного давления и длительного воздействия высокой температуры..

При покупке мультиварки продавец в присутствии покупателя проверяет комплектность, отсутствие внешних механических повреждений и работоспособность путем пробного пуска. Покупатель проверяет наличие гарантийных талонов, заверенных штампом магазина и подписью продавца с указанием даты продажи.

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

Мультиварка, приобретенный 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

- 1) Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными умственными или физическими возможностями без предварительного инструктажа и присмотра со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- 2) Не позволяйте детям играть с изделием - высокая вероятность травматизма.



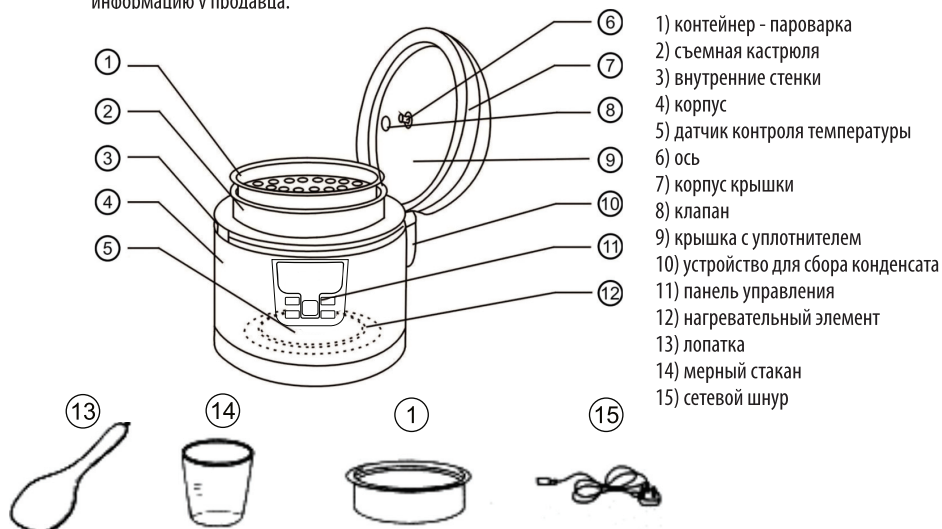
## *Перед использованием мясорубки внимательно ознакомьтесь с данным руководством.*

- 3) Детям запрещается играть с упаковочными материалами, это может стать причиной несчастного случая.
- 4) Не повредите изделие при распаковке или транспортировке.
- 5) Не включайте изделие сразу после транспортировки, подождите пока оно нагреется до комнатной температуры, это может занять от нескольких часов до целых суток. От перепада температур на внутренних деталях изделия может образоваться конденсат, который в свою очередь приведёт к короткому замыканию.
- 6) Параметры и компоненты электросети должны соответствовать характеристикам изделия, которые указаны на корпусе или в руководстве по эксплуатации. В случае если наблюдаются скачки напряжения необходимо использовать стабилизатор.
- 7) Изделие должно быть подключено к электросети с помощью индивидуальной розетки.
- 8) Запрещается использовать удлинители и тройники.
- 9) Изделие должно быть подключено электросети с помощью розетки с заземляющим контактом. Заземление в Вашем помещении должно соответствовать всем нормативным актам вашего региона. Более подробную информацию вы можете узнать у вашего поставщика электроэнергии. Примечание, только для изделий с заземлением.
- 10) Запрещается подключать провод заземления к газопроводным трубам, телефонным линиям, проводам радиоточек. Примечание, только для изделий с заземлением.
- 11) Запрещается прикасаться к изделию и розетке электросети мокрыми руками.
- 12) Убедитесь, что кабель штепсельной вилки отходящий от розетки направлен вниз.
- 13) Убедитесь, что кабель питания не соприкасается с нагревающимися поверхностями.
- 14) Убедитесь, что кабель питания не соприкасается с острыми деталями.
- 15) Обеспечьте доступ к штепсельной вилке для аварийного отключения.
- 16) Перед включением убедитесь, что кабель расправлен и на нём нет следов повреждений. Запрещается использовать повреждённый кабель.
- 17) Замену повреждённого кабеля или ремонт должен производить квалифицированный специалист авторизованного сервисного центра. Для ремонта должны быть использованы только оригинальные или рекомендованные производителем запасные части. Запрещается самостоятельно производить ремонт, в противном случае это может привести к несчастным случаям и потере гарантии.
- 18) При отключении от розетки, беритесь за сетевую вилку, а не за провод.
- 19) Не подключайте изделие к внешним отключающим устройствам (к таймеру).
- 20) Перед началом эксплуатации убедитесь, что внутри изделия нет упаковочных материалов или других посторонних предметов, наличие которых может привести к поломке изделия или его возгоранию.
- 21) Устанавливайте изделие только на сухой, ровной и устойчивой поверхности.
- 22) Не ставьте мультиварку на другие электроприборы.
- 23) Не используйте изделие вблизи кухонных плит, батарей или других источников тепла.
- 24) Не включайте устройство без правильно установленной съемной кастрюли!
- 25) Не включайте мультиварку с пустой кастрюлей!
- 26) Не накрывайте изделие во время его работы, это приведёт к его быстрой поломке.
- 27) Запрещается попадание жидкостей на корпус или внутрь изделия, кроме случаев, когда контакт с жидкостями обусловлен назначением изделия (наливать воду и выкладывать продукты можно только в специальную кастрюлю). При попадании жидкости на изделие, немедленно отключите его от сети электропитания.
- 28) Запрещается использовать кастрюли сторонних производителей.
- 29) Во время работы из отверстий на крышке изделия выходит горячий пар, который может обжечь вас. Пар также может испортить рядом стоящие вещи и мебель.
- 30) После завершения готовки, при открывании крышки может вырваться горячий пар.
- 31) Уровень воды и ингредиентов в съемной кастрюле не должен превышать отметку максимально дозванного уровня шкалы, размещенной на внутренней стороне кастрюли.
- 32) Перед началом готовки плотно закрывайте крышку изделия.
- 33) Внимание! Кастрюля и корпус нагреваются, используйте прихватки.

- 34) Во избежание повреждения антипригарного покрытия используйте пластиковые или деревянные аксессуары.
  - 35) Не наливайте в кастрюлю уксус. Это может повредить специальное покрытие.
  - 36) Во время работы не оставляйте ложки внутри съёмной кастрюли.
  - 37) Спустя некоторое время после эксплуатации съёмная кастрюля может поменять цвет, это нормальное явление, связанное с тем, что поверхность кастрюли контактирует с водой и моющими средствами.
  - 38) Не используйте прибор в качестве обогревателя.
  - 39) Не нагревайте и не используйте съёмную кастрюлю для приготовления пищи вне прибора.
  - 40) Не мойте съёмную кастрюлю в посудомойке!
  - 41) Изделие должно эксплуатироваться в помещении, закрытом от погодных явлений.
  - 42) Убедитесь, что на изделие не падают прямые солнечные лучи.
  - 43) Не используйте изделие в помещениях с относительной влажностью выше 70%.
  - 44) Используйте изделие при температуре окружающей среды от +5°C до +40°C.
  - 45) Не используйте изделие в одном помещении с легковоспламеняющимися веществами, кислотными или коррозионными парами, которые могут стать причиной случайного воспламенения или разрушения деталей изделия.
  - 46) Изделие должно эксплуатироваться только в вертикальном положении.
  - 47) Убедитесь, что изделие устойчиво на поверхности.
  - 48) Убедитесь, что корпус изделия не соприкасается с какими-либо предметами, мебелью или стенами. Обеспечьте достаточную вентиляцию корпуса, оставьте 5-10 см свободного места с каждой стороны. Не закрывайте вентиляционные отверстия.
  - 49) Перед обслуживанием изделия полностью отключите его от сети электропитания.
  - 50) Чтобы выключить изделие, отключите питание на панели управления, после извлеките штепсельную вилку из розетки.
- Внимание! Запрещается тянуть за кабель, чтобы извлечь вилку из розетки. Возьмитесь одной рукой за штепсельную вилку, а другой придерживайте розетку, плавным движением извлеките вилку из розетки.
- 51) Запрещается вносить изменения в конструкцию изделия если это не предусмотрено заводом-изготовителем.

## 5. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ МУЛЬТИВАРКИ

Данная иллюстрация предназначена для общего понимания конструкции изделия, и может отличаться от вашей модели. Наличие той или иной детали (опции, аксессуара, технической характеристики) обусловлено комплектацией изделия, и может изменяться для улучшения продукта. уточняйте всю интересующую вас информацию у продавца.



## 6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- 1) Убедитесь, что внутри изделия нет упаковочных материалов и других посторонних предметов, наличие которых может привести к поломке изделия и даже его возгоранию.
- 2) Если на основании изделия есть наклейки - снимите их. Помойте мягким моющим средством для посуды кастрюлю и аксессуары. Вытрите и тщательно высушите их. Не включайте изделие в сеть без съёмной кастрюли!
- 3) Не включайте мультиварку с пустой кастрюлей!
- 4) Перед первым применением рекомендуется налить воды в съёмную кастрюлю, установить кастрюлю в мультиварку, и включить режим «стерилизация». После завершения программы вскипяченную воду слейте.
- 5) Чтобы приступить к приготовлению пищи, выньте съёмную кастрюлю, положите все необходимые ингредиенты, потом установите кастрюлю в мультиварку.
- 6) Не выкладывайте продукты непосредственно на дно изделия!
- 7) Выкладывая ингредиенты в кастрюлю мультиварки помните, что в процессе приготовления продукты увеличиваются в объеме, поэтому уровень воды/продуктов не должен превышать отметку максимально допустимого уровня шкалы, размещенной внутри кастрюли.
- 8) Не наливайте воду в саму мультиварку! Это может вызвать её поломку и даже поражение электрическим током. Перед приготовлением плотно закройте крышку изделия. Если крышка будет закрыта недостаточно плотно и герметично, это повлияет на вкус и качество приготовленного блюда.
- 9) Для определения количества риса или другой крупы, используйте мерный стакан, который входит в комплект мульти варки.
- 10) Наливайте воду в соответствии с количеством мерных стаканов, но при этом помните, что все крупы поглощают воду по-разному.
- 11) Не используйте съёмную кастрюлю мультиварки для промывания ингредиентов или замеса теста.
- 12) Следите за тем, чтобы продукты были равномерно распределены по кастрюле.
- 13) Не оставляйте ложки внутри съёмной кастрюли во время приготовления.

## 7. УПРАВЛЕНИЕ

### 1) ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Выберите наиболее подходящий режим приготовления пищи. Каждый режим отличается временем и температурой приготовления.

Примечание! Количество режимов зависит от модели мультиварки.

### 2) ПОДОГРЕВ/ ОТМЕНА

Данная кнопка используется для отмены текущих настроек или включения функции подогрева.

### 3) ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данная кнопка предназначена для самостоятельного регулирования времени приготовления.

- После выбора режима готовки нажмите кнопку «время приготовления»

- Укажите время с помощью кнопки «время приготовления», однократное нажатие кнопки увеличивает время приготовления на 5 минут.

### 4) ОТСРОЧКА СТАРТА

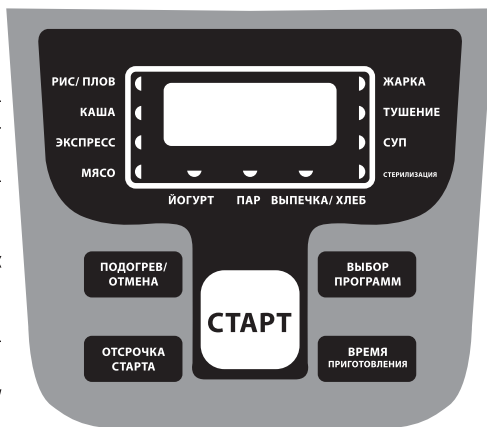
Данная кнопка позволяет установить время, по истечении которого мультиварка начнёт приготовление в заранее выбранном режиме.

- Выберите необходимый режим.

- Нажмите кнопку «Отсрочка старта».

- Кнопкой «время приготовления» установите желаемое время, однократное нажатие кнопки увеличивает время приготовления на 5 минут.

- По окончании заданного времени, мультиварка начнёт приготовление в выбранном режиме.



## 8. РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим приготовления	Стандартное время приготовления	Рабочая температура, °C	Возможность добавления времени (1 нажатие = +5 мин.)	Отсрочка старта	Подогрев
Рис	55 мин	110	X	00:00 - 24:00	+
Каша	40 мин	135	00:40 - 02:30	00:00 - 24:00	+
Экспресс	35 мин	110	X	00:00 - 24:00	+
Мясо	50 мин	102	00:50 - 02:30	00:00 - 24:00	+
Йогурт	8 час	36~40	08:00 - 09:50	00:00 - 24:00	X
Пар	40 мин	110	00:40 - 02:30	00:00 - 24:00	+
Выпечка	40 мин	110	00:40 - 02:30	00:00 - 24:00	+
Стерилизация	15 мин.	100	X	00:00 - 24:00	+
Суп	1 час	нагрев до 110, после поддержание 95	01:00 - 02:30	00:00 - 24:00	+
Тушение	2 час	нагрев до 110, после поддержание 95	02:00 - 10:00 1 нажатие = +60 мин.	X	+
Жарка	30 мин	170	00:00 - 02:30	00:00 - 24:00	+

## 9. НАЧАЛО РАБОТЫ

1. Подключите мультиварку к сети.
2. На дисплее панели управления должны загореться цифры.

### ВЫБОР РЕЖИМА:

1. Нажмите кнопку «выбор программы», загорится световой индикатор режима. Повторяя нажатие данной кнопки, перемещайте световой индикатор для выбора необходимого режима приготовления.
2. На дисплее отобразится автоматическое время приготовления.
3. Изменить заданное время приготовления можно нажатием соответствующей кнопки «время приготовления».
4. Через 5 секунд замигает световой индикатор выбранного режима и мультиварка начнет работу.

### Внимание:

- \*у каждого режима автоматически устанавливается запрограммированное время приготовления.
- \*\*для каждого режима можно установить время приготовления в рамках соответствующего диапазона.
- \*\*\* Для приготовления используйте только холодную воду.

### ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (ПОДОГРЕВ):

1. Режим «Поддержание температуры» запускается автоматически после окончания приготовления.
2. По окончании приготовления на дисплее загорится световой индикатор «Подогрев/ Отмена».
3. Мультиварка может работать в режиме подогрева до 24 часов. Чтобы отменить данную функцию, необходимо по окончании работы нажать кнопку «Подогрев/ Отмена».
4. Повторное нажатие на кнопку подогрева снова включит функцию подогрева.

### Внимание:

- \*не выключайте изделие из сети во время работы!
- \*\* готовьте блюда исключительно в съемной кастрюле мультиварки! Не выкладывайте продукты непосредственно на дно изделия.

## 10. ЧИСТКА И УХОД

- 1) Выключите мультиварку из электросети - панель управления погаснет.
- 2) Убедитесь, что изделие полностью остыло.

- 3) Выньте съемную кастрюлю из корпуса мультиварки.
- 4) Если остатки еды прилипли к стенкам кастрюли - перед мойкой замочите её.
- 5) Для чистки съемной кастрюли, лопатки, мерной чаши, съемной паровой тарелки, которые входят в комплект изделия, также клапана крышки мультиварки, используйте средство для мытья посуды и мягкую губку для чистки.
- 6) Периодически снимайте контейнер для конденсата и сливайте из него воду.
- 7) Все аксессуары необходимо тщательно промыть чистой водой, вытереть и высушить перед укладкой.
- 8) Корпус мультиварки, его внутреннюю и внешнюю поверхности, а также панель управления чистите влажной мягкой губкой.

Внимание! не ставьте мультиварку в воду и не мойте ее водой!

Следите за чистотой мультиварки и всех её составляющих.

Перед использованием и хранением убедитесь, чтобы все части изделия были чистыми и сухими.

## 11. ХРАНЕНИЕ

- 1) Очистите изделие от загрязнений, при необходимости дождитесь полного высыхания.
  - 2) Убедитесь, что в скрытых полостях изделия нет воды. При замерзании вода переходит в твёрдое агрегатное состояние и значительно расширяется в объёме, это может привести к повреждению конструкции изделия.
  - 3) При смотке кабеля избегайте поперечного скручивания и крутых перегибов, так как это может повредить жилы внутри проводов.
- Наиболее оптимальный способ - укладка кабеля по окружности диаметром не менее 15 см. Закрепите смотанный кабель с помощью хомутов для проводки.
- 4) Для хранения идеально подойдёт оригинальная упаковка, в противном случае используйте аналогичную упаковку для защиты корпуса изделия.
  - 5) Упаковка может впитывать влагу с пола холодного склада. Отсеките упакованное изделие от пола с помощью поддона.
  - 6) Храните изделие в помещении, защищённом от прямых солнечных лучей, пыли, ветра, тумана, града, дождя и снега.
  - 7) Храните изделие при относительной влажности не более 70%.
  - 8) Храните изделие при температуре от - 20 °С до + 40 °С.
  - 9) Запрещается хранить изделие в помещении с кислотными или другими парами, которые вредно действуют на материалы изделия.
  - 10) Убедитесь, что прибор находится вне досягаемости от детей.

## 12. ТРАНСПОРТИРОВКА

- 1) Убедитесь, что в изделии нет деталей, которые могут повредить его во время транспортировки.
- 2) Убедитесь, что в скрытых полостях изделия нет воды. При замерзании вода переходит в твёрдое агрегатное состояние и значительно расширяется в объёме, это может привести к повреждению конструкции изделия.
- 3) Для транспортировки идеально подойдёт оригинальная упаковка, в противном случае используйте аналогичную упаковку для защиты корпуса изделия.
- 4) Упакуйте и закрепите аксессуары так, чтобы они не повредились во время транспортировки.
- 5) Изделие может транспортироваться любыми видами гражданского транспорта, подходящего подгабариты и вес изделия.
- 6) При погрузочно-разгрузочных работах не подвергайте изделие ударным нагрузкам, соблюдайте условия по обеспечению сохранности.
- 7) Транспортируйте изделие в строго вертикальном положении.
- 8) Надёжно закрепите изделие в кузове транспортного средства и убедитесь, что оно не трётся овыступающие детали.
- 9) Перевозчик должен обеспечить сохранность груза от дождя, снега, града, ветра и подобных природных воздействий.

## 13. УТИЛИЗАЦИЯ

Электрические и электронные устройства не должны утилизироваться вместе с бытовым мусором. Утилизация производится 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 порядке утилизации старого оборудования обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией, или в магазин, где был приобретён прибор.

Внимание! При утилизации прибора обрежьте провод питания, уничтожьте штепсельную вилку.

## 14. ПРИЧИНЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если не удалось приготовить какое-либо блюдо, либо изделие функционирует некорректно, возможно. Вы допустили одну из нижеперечисленных ошибок:

- 1) Слишком много ингредиентов/воды.
- 2) Неправильно выбран режим.
- 3) Прибор или кастрюля деформированы.
- 4) Для приготовления использована горячая вода.
- 5) Нагревательный элемент/дно съёмной кастрюли загрязнены.
- 6) Во время приготовления мультиварка была выключена из сети.
- 7) Отверстия для выхода пара заблокировано/установлено неправильно.
- 8) Установлено слишком большое время отложенного старта.
- 9) Крышка прибора закрыта не до конца.
- 10) Внутри самого прибора остатки пищи.
- 11) Слишком долгая работа при режиме «Поддержание температуры».
- 12) Была использована испачканная съёмная кастрюля.

## 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.

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.

Настройка 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 расписки 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 изделии имеющее следы вскрытия или ремонта вне гарантийной мастерской, с удалёнными, стёртыми или изменёнными 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 быстроизнашивающиеся 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, аккумулятор;
- МОЙКИ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ - плунжеры, выработка сальников, манжеты, износ опорных подшипников.
- НАСОСЫ - резиновые уплотнения, сальники, подшипники, рабочие колёса, диффузоры, инжекторы, защитные кожухи, смазку и т.п.;
- СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ - шланг слива воды, шланг залива воды;
- ДУХОВЫЕ ШКАФЫ, МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ - тарелки, вертёлы, решетки, блюда, противни, крышки, чистящие скребки и раскесатели 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 кожухи, 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);
- Пульты дистанционного управления, элементы питания (батарейки, аккумуляторы), осветительные лампы;
- Ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструменты, документацию, прилагаемую к изделию.
- Подшипники и сальники являются быстроизнашивающимися 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; умысленных 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 неисправности (или дефекта), возникших в гарантийный период.

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

## БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Наша техника разработана для создания атмосферы комфорта и уюта в Вашем доме.

В данном разделе мы приводим некоторые базовые рецепты блюд, реализуемые при помощи данной мультиварки. Обращаем внимание, что, в зависимости от Ваших вкусовых предпочтений, Вам, возможно, придется несколько изменить состав или количество ингредиентов.

Мультиварка позволяет приготовить вкусные блюда по Вашему вкусу. При всем желании раскрыть это разнообразие в одной книге невозможно, поэтому мы надеемся, что, совершенствуя свои навыки при работе с прибором, Вы будете открывать для себя новые интересные рецепты блюд на специализированных сайтах в интернете и в дополнительной литературе!

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>МЯСО</b>	<b>РИС</b>
Мясо по-французски ..... 10	Ризотто с овощами ..... 14
Филе индейки в сливках ..... 11	Булгур с курицей ..... 14
<b>ЭКСПРЕСС</b>	<b>КАША</b>
Спагетти болоньезе ..... 11	Гречка по-купечески ..... 15
Куриный рулет ..... 12	Кукурузная каша ..... 15
<b>СУП</b>	<b>ТУШЕНИЕ</b>
Лагман ..... 12	Тыква с яблоками и орехами ..... 15
Сырный суп ..... 13	Гуляш из говядины ..... 16
<b>ВЫПЕЧКА</b>	Кролик, тушенный с черносливом ..... 16
Грушевый пирог ..... 13	Сочный гусь ..... 16
Пицца ..... 14	<b>ПАР</b>
	Тефтели на пару ..... 17
	Горбуша на пару ..... 17

## МЯСО

### МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г мякоти свинины
- 5 клубней картофеля
- 1 луковица
- 2 ст. л. соевого соуса
- 3 ст. л. майонеза
- 200 г сыра
- 3 ст. л. подсолнечного масла
- Соль, перец, приправы по вкусу

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать мясо тонкими кусочками и отбить. Мясо замариновать: соль, перец, приправы к мясу, подсолнечное масло (1 ст. ложка).

Лук очистить и порезать полукольцами. Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками. В чашу мультиварки налить масло, первым слоем выложить лук, затем мясо, сверху снова лук, смазать майонезом. Сверху выложить картофель и полить соевым соусом.

Закрыть крышку и установить программу «Мясо» на 50 минут.

За 5 минут до готовности посыпать блюдо тертым сыром.

## ФИЛЕ ИНДЕЙКИ В СЛИВКАХ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г филе индейки
- 200 мл сливок 15% жирности
- 1 луковица
- 2-3 зубчика чеснока
- 1 ч. л. приправы для курицы
- Соль по вкусу
- 3 ст. л. растительного масла

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук очистить и порезать небольшими кусочками.

В чашу мультиварки влить растительное масло и включить режим «Жарка». В разогретом масле обжарить лук до лёгкого золотистого цвета 5-7 минут.

Филе индейки нарезать небольшими кусочками.

Добавить мясо индейки в чашу мультиварки к луку и обжаривать ещё 10 минут, помешивая.

Очищенный чеснок натереть на мелкой терке.

В чашу мультиварки добавить смесь специй для курицы, соль и измельчённый чеснок.

Залить содержимое сливками, установить режим «Мясо» на 1 час.

При подаче перемешайте мясо птицы с соусом.

## ЭКСПРЕСС

## СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400 г спагетти
- 100 г твердого сыра
- 300 г говяжьего фарша
- 2 томата
- 2 ст. л. томатной пасты
- 600 г лука
- 3 зубчика чеснока
- 4 ст.л. растительного масла
- Соль, перец по вкусу
- Зелень
- 2 л воды

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварить спагетти в подсоленной воде. Готовые спагетти промыть. Мелко нарезать лук. Сыр натереть на мелкой тёрке.

Мелко нарезать очищенные от кожицы помидоры.

Для приготовления соуса болоньезе на дно чаши мультиварки налить растительное масло, установить программу «Жарка», положить мелко нарезанный лук и пропущенный через пресс чеснок, перемешать.

Через 3 минуты добавить мелко нарезанные помидоры.

Добавить томатную пасту и обжаривать ещё 5 минут.

Положить в чашу мультиварки фарш, посолить, поперчить, перемешать, добавить 1 литр воды, закрыть крышку и установить программу «Экспресс» на 35 минут.

При подаче посыпать спагетти тёртым сыром, полить мясным соусом болоньезе и украсить зеленью.

## КУРИНЫЙ РУЛЕТ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г куриного филе
- 80 г шампиньонов
- 20 г твердого сыра
- 2 ст.л. сметаны
- 1 ч.л. хмели-сунели
- 1 ст.л. подсолнечного масла

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вымыть филе. Разрезать вдоль на две равные части. Слегка отбить кухонным молоточком.

В емкости смешать сметану и приправы. Обвалять грудки в маринаде и отправить в холодильник на 30 минут.

Грибы промыть, снять пленку и нарезать кубиком. Очищенный лук нарезать кубиком.

На 1-2 ст. л. подсолнечного масла обжарить лук до золотистого цвета. После пересыпать содержимое в отдельную емкость. В той же сковороде обжарить грибы, пока не испарится жидкость.

Вынуть филе из холодильника. На середину выложить начинку из грибов, лука и сыра, скрутить в рулет.

Обжарить на сковороде минут 5, до зарумянивания корочки. Выложить рулет в чашу мультиварки.

Установить режим «Экспресс».

## СУП

## ЛАГМАН

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г баранины или говядины
- 1,5 л бульона
- 250 г лапши
- 2 болгарских перца
- 2-3 томата
- 1 луковица
- 1 головка чеснока
- 2-3 ст. л. томатной пасты
- 100 г растительного масла
- 1 небольшой пучок петрушки
- Соль, перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо вымыть и обсушить, нарезать кусочками размером 2х2 см.

Очистить, помыть и нарезать полукольцами лук. Перец помыть и очистить от семян. Нарезать кубиками. Томаты залить кипятком на 1-2 минуты. Затем залить их холодной водой, очистить от кожуры и нарезать кубиками. Чеснок очистить и мелко нарезать.

Петрушку помыть и мелко нарезать. В чаше мультиварки обжарить мясо в течение 10 минут (программа «Жарка»).

Подготовленные ингредиенты сложить в чашу, залить бульоном. Установить программу «Суп».

Тем временем вскипятить 2 л воды, посолить. Выложить в кипящую воду лапшу и варить 8 минут на среднем огне. Готовую лапшу откинуть на дуршлаг.

После завершения программы добавить лапшу в суп. Посолить, поперчить.

Дать лагману в мультиварке настояться в течение 20 минут.

## СЫРНЫЙ СУП

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г шампиньонов
- 100 г сельдерея
- 4 клубня картофеля
- 200 г плавленого сыра
- 1 лук
- Базилик, укроп
- 5 ст.л. растительного масла

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук очистить и мелко порезать. В чашу мультиварки залить растительное масло. Установить программу «Жарка» и обжаривать лук.

Стебли сельдерея измельчить. На 5 минуте программы добавить сельдерей к луку. Шампиньоны порезать пластинами. На 10 минуте добавить их в чашу и обжарить.

Картофель порезать кубиками и добавить в чашу мультиварки.

Залить в чашу полтора литра воды. Установить программу «Суп».

Натереть плавленые сырки, измельчить зелень. На 30 минуте программы добавить зелень и измельчённые сырки, перемешать.

Готовить еще 10 минут и остановить программу, нажав кнопку отмены приготовления.

## ВЫПЕЧКА

## ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г муки
- 100 мл сметаны
- 10 г разрыхлителя
- 50 г сливочного масла

Для начинки:

- 4 груши
- 200 мл сметаны
- 80 г сахара
- 1 яйцо
- 40 г муки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В глубокую миску просеять муку, добавить разрыхлитель, сметану и растопленное масло.

Замесить эластичное тесто, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 20 минут.

Приготовить начинку. В отдельную ёмкость выложить сметану, добавить яйцо, сахар и муку. Взбить венчиком до однородности.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом. Охлажденное тесто распределить по дну чаши, сформировав бортики.

Груши разрезать пополам, очистить от сердцевинки и порезать на тонкие продольные ломтики.

Ломтики выложить на тесто по кругу и залить сметанным кремом.

Закрывать крышку, установить режим «Выпечка» на 1 час 20 минут.

После завершения программы дать пирогу остыть в чаше мультиварки при открытой крышке.

## ПИЦЦА

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 ст. л. муки
- 3 ст. л. майонеза
- 1 яйцо
- 2 сосиски
- 1 ст. л. томатной пасты
- 100 г сыра
- Зелень по вкусу
- Соль по вкусу
- Растительное масло

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В глубокую миску разбить яйцо и добавить к нему муку, тщательно все перемешать. Затем добавить 100 мл майонеза и щепотку соли. Перемешать до образования однородной массы. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, переложить тесто в мультиварку. Смазать тесто томатной пастой и выложить на него нарезанные кружочками сосиски. Сверху обмазать майонезом и посыпать мелко порубленной зеленью и тертым сыром. Закрывать крышку и установить программу «Выпечка».

## РИС

## РИЗОТТО С ОВОЩАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 ст. риса
- Масло растительное
- Специи по вкусу (черная горчица, куркума, кумин)
- 300 г замороженных овощей (фасоль, горошек, цуккини, болгарский перец)
- 1 помидор
- 1 морковь
- 3 ст. воды
- Соль по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Установить программу «Жарка», в чашу мультиварки влить немного растительного масла, добавить тертую морковь и замороженные овощи. Готовить 10 минут, помешивая.

Выложить промытый рис, порезанный средними кусочками помидор и специи. Готовить еще 5 минут. Влить горячую воду, посолить, перемешать и готовить на программе «Рис».

## БУЛГУР С КУРИЦЕЙ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 куриных голени
- 200 г булгура
- 1 морковь
- 1 лавровый лист
- 30 г томатной пасты
- 2 ст. л. растительного масла
- Соль, перец по вкусу
- Зелень петрушки

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Куриные голени вымыть и обсушить.

Очищенный лук мелко нарезать. Очищенную морковь натереть на крупной тёрке.

В чашу мультиварки налить растительное масло и выложить лук и морковь. Установить режим «Жарка». Обжарить морковь и лук в течение 5 минут, помешивая. Туда же выложить куриные голени и обжаривать ещё 10 минут. Добавить булгур, томатную пасту и лавровый лист. Всыпать соль и чёрный перец. Влить 400 мл воды. Готовить на программе «Рис».

## **КАША**

### **ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 400 г свинины
- 1,5 ст. гречневой крупы
- 2 ст. воды
- 1 лук
- 1 морковь
- Растительное масло
- Соль, специи по вкусу

#### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

В чашу мультиварки налить растительное масло. В чашу выложить нарезанный лук, натертую на крупной терке морковь и нарезанное небольшими кусочками мясо.

Обжаривать 10 минут в режиме «Жарка», постоянно помешивая. Затем добавить гречневую крупу, воду, соль и специи. Все перемешать, закрыть крышку и установить режим «Каша» на 40 минут.

### **КУКУРУЗНАЯ КАША**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 литр молока
- 1 ст. кукурузной крупы
- Сливочное масло
- Щепотка соли

#### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

В чашу мультиварки всыпать промытую кукурузную крупу, добавить соль, сахар и сливочное масло. Влить молоко и перемешать.

Закройте крышку, установите программу «Каша» на 40 минут.

## **ТУШЕНИЕ**

### **ТЫКВА С ЯБЛОКАМИ И ОРЕХАМИ**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 кг тыквы
- 4 средних яблока
- 60 г сливочного масла
- 2 ст. л. сахара

- 1 ст. воды
- 150 г орехов
- Соль, корица по вкусу

#### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Тыкву промыть и нарезать небольшими квадратными кусочками. После чего положить в емкость мультиварки. Очищенные яблоки нарезать и добавить к тыкве. Добавить сахар и щепотку соли. В чашу добавить немного воды, закрыть крышку и установить режим «Тушение» на 1 час. При подаче добавить к тыкве орехи и корицу.

## **ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 морковь
- 2 луковицы
- Соль, перец по вкусу
- 180 мл томатного сока

#### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Говядину порезать соломкой, лук - полукольцами, а морковь натереть на крупной терке. В чашу мультиварки налить небольшое количество растительного масла и выложить говядину.

Установить режим «Жарка». Когда мясо пустит сок, добавить лук и морковь, обжаривать еще 10 минут. Влить томатный сок, добавить соль и перец. Установить режим «Тушение».

## **КРОЛИК ТУШЕННЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 тушка кролика
- 2 ст. л. муки
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 ст. виноградного сока
- 1 лук
- 2 зубчика чеснока
- Гвоздика
- 4 веточки петрушки
- 250 г чернослива
- Соль, перец по вкусу

#### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Очищенный лук нарезать кольцами, чеснок раздавить. Петрушку вымыть, обсушить и порезать.

Мясо вымыть, обсушить и порезать на порционные куски. Муку смешать с солью и перцем. Обвалять в получившейся смеси каждый кусок мяса. Установить режим «Жарка», влить в чашу мультиварки растительное масло и обжарить мясо по 5 минут с каждой стороны. Добавить лук, чеснок, петрушку, чернослив. Влить виноградный сок, приправить солью и перцем. Закрыть крышку и установить программу «Тушение» на 1 час.

## **СОЧНЫЙ ГУСЬ**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 тушка гуся
- 3 яблока
- 50 мл бальзамического уксуса
- 200 мл горячей воды

- 3 ч. л. сахара
- 3 веточки розмарина
- 50 мл растительного масла
- Соль по вкусу

#### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Тушку промыть и обсушить. Нарезать порциями среднего размера. Яблоки порезать дольками. В чашу мультиварки влить растительное масло, выложить мясо и розмарин.

Установить режим «Тушение» на 1 час. Для соуса соединить сахар с бальзамическим уксусом и горячей водой.

По окончании приготовления залить птицу соусом, добавить яблоки и готовить ещё полчаса.

## **ПАР**

### **ТЕФТЕЛИ НА ПАРУ**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 500 г фарша
- 1 яйцо
- 1 лук
- Соль, черный перец по вкусу
- 2 ст. л. майонеза
- 2 моркови
- 300 мл молока
- 1 ч. л. крахмала
- Растительное масло

#### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Фарш хорошо размешать, добавить яйцо, соль, перец черный молотый, лук мелко нарезанный, майонез и все тщательно перемешать.

Сформировать тефтели, в чашу мультиварки налить немного воды, установить емкость для приготовления на пару и выложить тефтели. Закрыть крышку и установить режим «Пар» на 40 минут.

### **ГОРБУША НА ПАРУ**

#### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 горбуша
- 1 морковь
- 1 ч. л. лимонного сока
- Соль, перец, специи по вкусу

#### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Рыбу очистить, помыть и порезать на стейки. Рыбу сбрызнуть лимонным соком, натереть солью, перцем и специями для рыбы. Морковь порезать кружочками. В чашу мультиварки налить 2 стакана воды. Установить емкость для приготовления на пару и выложить на нее рыбу и морковь.

Закрыть крышку и установить режим «Пар» на 40 минут.

---

мл - миллилитр  
 ст. л. - столовая ложка  
 ч. л. - чайная ложка  
 ст. - стакан

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
<b>МОСКВА</b>					
МОСКВА	Султанов Э.Р.	89151847870	МКАД, 14-й км, ТК «Садовод»	sultanov.elman@bk.ru	Торговое оборудование
<b>ВОРОНЕЖСКАЯ ОБЛАСТЬ</b>					
ВОРОНЕЖ	ИП Шатская Н.В.	89038531206		shatskij2013@yandex.ru	Насосное оборудование
<b>ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ</b>					
ВОЛГОГРАД	ИП Афанасьев А.В.	89616630404		aaafansev@rambler.ru	Все категории товара
<b>АСТРАХАНСКАЯ ОБЛАСТЬ</b>					
АСТРАХАНЬ	ИП Мамедов Ш.М.	88512757571, 88512757517, 89275555119, 89275555933, 88063013173	ул. Рыбинская, 21	ataib@yandex.ru	Насосное оборудование, торговые весы
<b>РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ</b>					
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
<b>КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ</b>					
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
<b>ЛИПЕЦКАЯ ОБЛАСТЬ</b>					
ЛИПЕЦК	ИП Ногачева О.В.	89086084184, 89699784407	Универсальный п.д. д. 2	cherenkov.off@yandex.ru	Торговое оборудование
<b>РЕСПУБЛИКА КРЫМ</b>					
СИМФЕРОПОЛЬ	ООО ОВК ТЕРМ	89786001334		shilov-zakypka@mail.ru, shilov-zakypka01@mail.ru	Все категории товара
<b>СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ</b>					
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
<b>РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН</b>					
ХАСАВЮРТ	ИП Хайбуллаев Х.И.	89285199512, 89285023666	ул. Набережная, 65	ismailhajbulaev26988@gmail.com	Бытовая техника
<b>КАБАРДИНО - БАЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА</b>					
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
<b>КАРАЧАЕВО - ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА</b>					
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
<b>ЧЕЧЕНСКАЯ РЕСПУБЛИКА</b>					
ГРОЗНЫЙ	ИП Магомедгаджиев Х.А.	89288924731		umar6731@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
<b>РЕСПУБЛИКА СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ - АЛАНИЯ</b>					
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
<b>ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА</b>					
ДОНЕЦК	ИП Григорьева Т.В.	79493233018, 89498000111	ул. Флотская, д.10	sarabhatatana@gmail.com	Насосное оборудование

# СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Мультиварка бытовая электрическая 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)

20.10.2025

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

Бытовая мультиварка 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 мультиварки при соблюдении условий хранения неограничен. Срок службы бытовой мультиварки (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.

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

Изготовитель: Guangzhou Champion Home Appliances Co., Ltd.

No.1 of Industry Road, Lianhu Industrial Zone, Shatou Str., Panyu District, Guangzhou, China, Китай

Импортёр: ИП Чекалов С.В., г. Пятигорск, Черкесское шоссе, 41Б. тел: +79911111190.

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



# WASCHER

## ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ ПРОТОЧНЫЙ WASCHER S10

- Тепловая мощность, 20 кВт
- Диапазон давления воды 0,015-0,8 МПа
- Тип газа - природный
- Медный теплообменник
- Производительность горячей воды, 10 л/ мин. (Т=25°C)



## МЯСОРУБКА WASHER L4000

- Металлический механизм привода
- Мощность 4000 Вт
- Функция разрыва цепи
- 2 ножа из нержавеющей стали
- Отсек для хранения шнура и аксессуаров



## СТРОИТЕЛЬНЫЙ ПЫЛЕСОС XW-4.80

- Объем пылесборника 25 л
- Мощность 1800 Вт
- Возможность подключения электроинструмента
- 4 вида фильтра
- 3 вида насадки



## МОЙКА ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ W-19B

- Поддача воды из водопровода и открытых резервуаров
- Встроенная термозащита
- Мощность 3000 Вт
- Рабочее давление 220 Бар
- В комплекте с пеногенератором и вращающейся щеткой



## МОЙКА ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ W-170S

- Высокая надежность
- Встроенная термозащита
- Мощность 2500 Вт
- Рабочее давление 170 Бар
- В комплекте с турбонасадкой и вращающейся щеткой



## СТРОИТЕЛЬНЫЙ ПЫЛЕСОС XW-4.20

- Объем пылесборника 2,5 л
- Мощность 3000 Вт
- 5 ступенчатая система фильтрации
- Система ЦИКЛОН и HEPA фильтр



## ПОГРУЖНОЙ ВИБРАЦИОННЫЙ НАСОС VMP280

- Мощность 280 Вт
- Макс. производительность 1200 л/час.
- Макс. напор 60 м
- Верхний забор воды
- Трос в комплекте
- Макс глубина погружения 5 м



## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ОПРЫСКИВАТЕЛЬ HSW-12

- Производительность 3,6 л/час.
- Объем бака 12 л
- Длина шланга 2 м
- Время непрерывной работы до 12 ч.
- Аккумулятор 12В/8Ач



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

COMFORT-BT.RU