

COMFORT®

БЫТОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА

МОДЕЛЬ LUXE
АРТИКУЛ А135



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мясорубка	1 шт.
Нож	1 шт.
Решётка	3 шт.
Фиксирующая гайка	1 шт.
Шнек	1 шт.
Насадка для колбасы	1 шт.
Насадка для формовки кеббе (из двух частей)	1 шт.
Толкатель	1 шт.
Лоток пластиковый	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка)	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

	модель LUXE, артикул A135 базовая комплектация
Подключение к сети переменного тока, В/Гц	220-240~50
Режим работы	Продолжительный
Максимальная мощность, Вт	2600
Масса без упаковки и принадлежностей, кг Не более	2,51
Масса с упаковкой и принадлежностями, кг Не более	2,94

Бытовая электрическая 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 электрической мясорубки при соблюдении условий хранения неограничен. Срок службы 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.

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ



Перед использованием мясорубки внимательно ознакомьтесь с данным руководством.

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

Мясорубка бытовая электрическая Комфорт (далее МЯСОРУБКА) предназначена для приготовления мясного, рыбного фарша, перемола овощей, изготовления колбасы и профилированного теста, получения сока с мякотью из ягод, мягких фруктов и овощей.

При покупке мясорубки 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 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.

2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



Перед использованием прибора внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.

- 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 ее 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 применение МЯСОРУБКИ в производстве.
- 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 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 име-

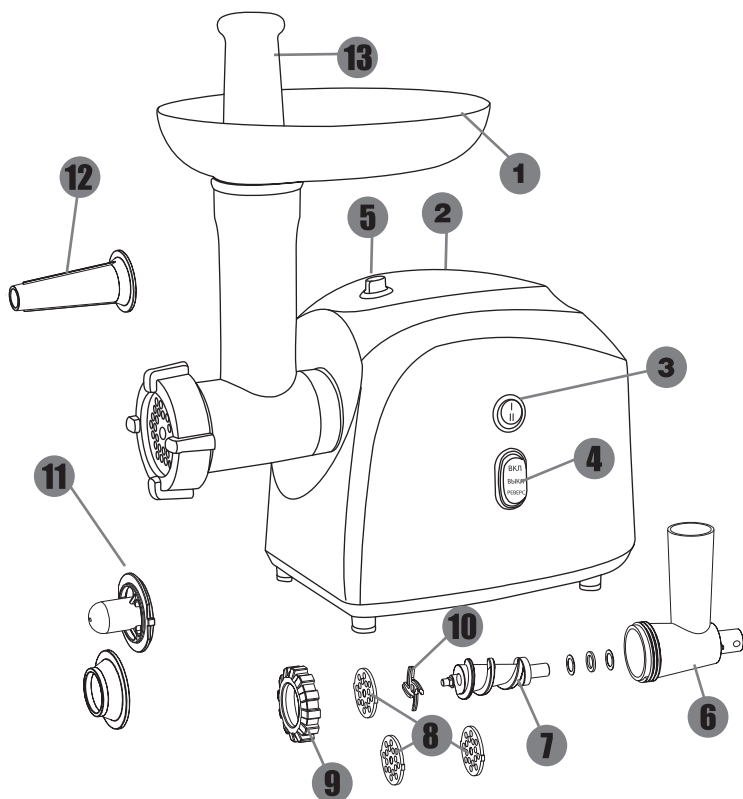
ли к ней доступа.

- 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
ремонттировать МЯСОРУБКУ самостоятельно!

3. СБОРКА МЯСОРУБКИ



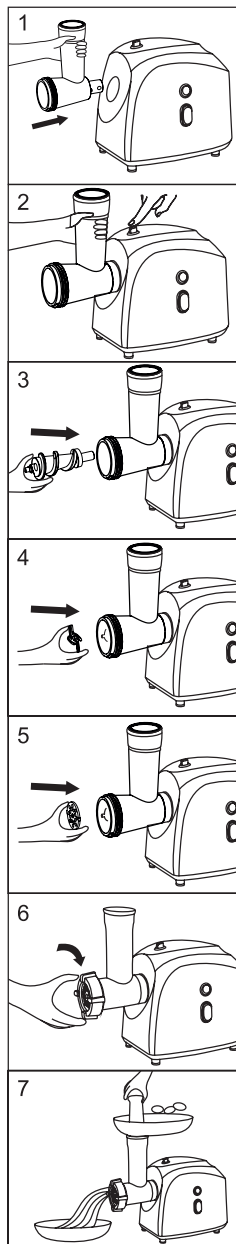
-
- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Лоток | 7. Шнек |
| 2. Корпус | 8. Решётка (большая, средняя, маленькая) |
| 3. Переключатель режимов | 9. Фиксирующая гайка |
| 4. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ/РЕВЕРС» | 10. Нож |
| 5. Кнопка крепления | 11. Насадка (для колбасы) |
| 6. Приставка | 12. Насадка (для формовки теста) |
| | 13. Толкатель |

4. ПЕРВЫЙ ПУСК

1. Убедитесь, что технические данные сети и мясорубки соответствуют.
2. Вымойте все части, кроме корпуса в теплой мыльной воде, высушите их.

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Установите МЯСОРУБКУ на ровную горизонтальную поверхность.
2. Нажмите кнопку крепления, присоедините приставку к электроприводу. Вставляя приставку, обратите внимание на то, что она наклонена согласно стрелке, обозначенной сверху на рис. 1, затем поверните приставку против часовой стрелки так, чтобы она плотно закрепилась в электроприводе (рис. 2).
3. Вставьте шнек в приставку и поверните до упора, пока он не закрепится в отверстии мотора (рис. 3).
4. Вставьте нож в паз шнека режущими кромками к решётке (рис. 4). Если нож будет установлен неправильно, мясо не будет перемалываться.
5. Вставьте выбранную Вами решётку вслед за ножом в паз шнека в специальный разъём (рис. 5).
6. Закрутите гайку, придерживая одной рукой решётку с ножом (рис. 6).
7. **ВНИМАНИЕ!** При чрезмерной силе закручивания возможен срыв резьбы на приставке, поэтому будьте аккуратны.
8. Наденьте лоток на приставку и зафиксируйте его.
9. Не блокируйте воздушные отверстия и заднюю часть мясорубки.



6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

1. Нарезьте продукты на кусочки. Не рекомендуется переработка мяса с сухожилиями, а рыбы с крупными костями. Продукты рекомендуется нарезать приблизительно по следующим размерам: 20мм x 20мм x 60мм, чтобы они легко помещались в отверстие лотка.
2. Включите мясорубку в сеть, установите переключатель режимов (3) в положение «I» и нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» в положении «ВКЛ».
3. Загружайте продукты в лоток, используя для подачи толкатель (рис. 7 на стр. 5).
4. После использования выключите мясорубку, установите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ» в положение «ВЫКЛ» и отсоедините шнур питания от сети.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

1. В случае блокировки шнека продуктами, выключите мясорубку, установите переключатель режимов (3) в положение «II», затем включите кнопку «РЕВЕРС»: шнек будет вращаться в противоположном направлении, и приставка 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. 8.
2. Включите МЯСОРУБКУ.
3. Скатать тесто колбасками, свободно проходящими в горловину приставки 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

500 г

Лук

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.

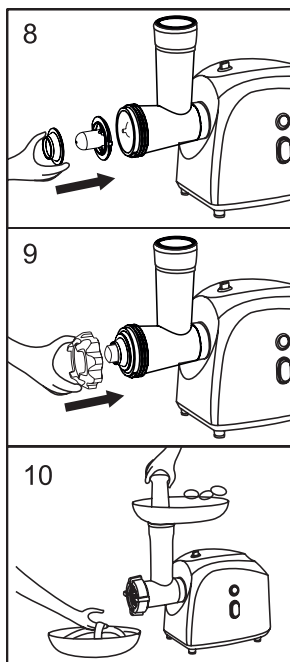
1. Обжарьте лук до золотистого цвета.
2. К луку добавьте фарш и обжарьте на сковороде до светло-коричневого цвета.
3. Добавляем кедровые орешки (лучше их предварительно отдельно обжарить), посолить, поперчить и добавьте специи.

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.

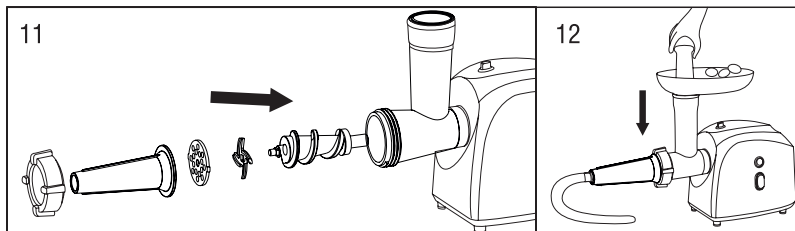
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

1. Прикрутите на мясорубку насадку для приготовления кеббе как показано на рис. 8-9.
2. Пропустить 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.



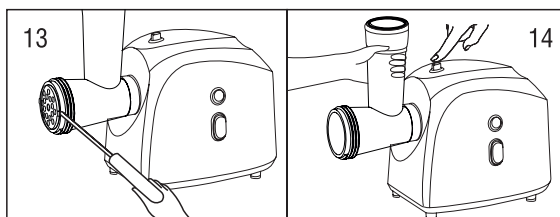
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

1. Порядок сборки показан на рис. 11.
2. Наденьте на трубку формовочную оболочку соответствующего диаметра, собрав её всю на трубке.
3. Включите мясорубку и равномерно подавайте фарш, помогая толкателем, рис. 12.
4. По мере заполнения оболочки фаршем необходимо аккуратно снимать её с трубки. Для удобства рекомендуем вам выполнять эту работу вдвоём.



7. УХОД И ЧИСТКА

1. Удостоверьтесь, что двигатель остановлен, отключите шнур питания от сети.
2. Разберите мясорубку, пройдя шаги 6-1 в обратном порядке.
3. Для облегчения снятия решётки, вставьте отвёртку между решёткой и приставкой, снимите решётку, рис. 13.
4. Нажмите кнопку крепления и поверните приставку по часовой стрелке, затем можете снять приставку, рис. 14.
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.





ВНИМАНИЕ!

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

8. 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
	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.

В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение технических изменений

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		aafansev@rambler.ru	Все категории товара
АСТРАХАНСКАЯ ОБЛАСТЬ					
АСТРАХАНЬ	ИП Мамедов Ш.М.	88512757571, 8851275517, 89275555119, 89275555933, 88003013173	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 Ногачёва О.В.	89086084184, 89699784407	Универсальный п-д, д. 2	cherenkoffa@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	Пятигорск, Суворовский проезд, 1А	vadiman596@gmail.com, irinacomfort26@gmail.com, region26@gmail.com, 9964164121com@gmail.com	Все категории товара
ПЯТИГОРСК	ИП Чекалов В.Д.	89188001178 89383323162	рынок «ГРИС», павильон № 233Н	cha008@rambler.ru	Все категории товара
ПЯТИГОРСК	ИП Асланян А.А.	89624475616	ул. Почтовая, 54	zar75@list.ru	Насосное оборудование
РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН					
ХАСАВЮРТ	ИП Хайбуллаев Х.И.	89285199512, 89285023666	ул. Набережная, 65	ismailhajbulaev26988@gmail.com	Бытовая техника
КАБАРДИНО - БАЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ПРОХЛАДНЫЙ	ИП Сефаев Р.С.	89993000050	рынок Статус центр., мар.№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		maqazin_promtovary@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
ЧЕРКЕССК	ИП Уккуев А.А.	89283847070, 89283807070, 89289231919, 89283837070		elitstroichr@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
ЧЕЧЕНСКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ГРОЗНЫЙ	ИП Магомедгаржиев У.А.	89288924731		umar6731@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
РЕСПУБЛИКА СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ - АЛАНИЯ					
ВЛАДИКАВКАЗ	ИП Туаев Ч.В.	89618236141		tuaeve81@mail.ru	Все категории товара
МОЗДОК	ИП Алиев И.Ю.	89284941593	ул. Богдана Хмельницкого, 116	suleiman.aliev.2021@mail.ru	Насосное оборудование

COMFORT®

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.

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;
- использования изделия не по назначению или эксплуатации его предприятиями и организациями;

- на изделие 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 сальниковов, манжеты, износ опорных подшипников.
- НАСОСЫ - резиновые уплотнения, сальники, подшипники, рабочие колёса, диффузоры, инжектеры, защитные кожухи, 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 кожухи, решётки, шнеки, толкатели, загрузочные латки, 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), 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; 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 Лебедева Е. В. г. Пятгорск, проезд Суворовский, 1А; тел: 8 (8793) 39-97-84, 39-97-85, +7-962-436-75-60. comfort.serv26@gmail.com

ВНИМАНИЕ!

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

Руководство по эксплуатации. Версия от 02.2024 г.

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)

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

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

Изготовитель «Foshan Shunde Mingjian Electrical Appliance Co., Ltd.».

No. 8, 8th Road, Technology Zone, Xingtan Industrial Park, Xingtan, Shunde, Китай.

Импортер: ИП Чекалов С.В., г. Пятигорск, Черкесское шоссе, 41Б.

Тел: +79911111190. Юридический адрес: Российская федерация, Ставропольский край, 357500, г. Пятигорск, ул. Телефонная, д. 49

COMFORT®



**COMFORT
МИКСЕР**
модель M-322

- Функция Турбо
- 2 типа насадок
- 5 скоростей работы
- Мощность 300 Вт



**COMFORT
ПЫЛЕСОС**
модель CVC-225

- Объем пылесборника 3 л
- Мощность 2800 Вт
- 2 вида насадок



**COMFORT
БЛЕНДЕР**
модель СНВ-350

- Мощность 350 Вт
- Нож из нержавеющей стали
- 1 скорость работы



**COMFORT
ЧАЙНИК**
модель 325

- Мощность 1800 Вт
- Объем 1800 мл
- Автоотключение при закипании



**COMFORT
ХЛЕБОПЕЧЬ**
модель СВМ-1155

- Мощность 600 Вт
- Таймер на 15 часов
- Регулируемый объем 500-650-1000 г

**КОМФОРТ
ТЕРМОПОТ**
модель MD-604

- Вращающееся основание
- Жестяной корпус
- Внутренняя емкость 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

COMFORT-BT.RU