

COMFORT[®]

Руководство по эксплуатации
БЫТОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
МЯСОРУБКА



МОДЕЛЬ **LUXE,**
АРТИКУЛ **CMG-3400**

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 металлический.....	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка)	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Модель LUXE	артикул CMG-3400
Подключение к сети переменного тока, В/Гц.	220-240/50-60
Режим работы.	Продолжительный
Максимальная мощность, Вт.	3400
Масса без упаковки и принадлежностей, кг. Не более.	3,4
Масса с упаковкой и принадлежностями, кг. Не более.	4,0

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

Срок хранения бытовой мясорубки при соблюдении условий хранения неограничен. Срок службы бытовой мясорубки (при соблюдении правил транспортировки, условий хранения, требований по установке и техническому обслуживанию) не менее 10 лет.

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

По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.

Руководство по эксплуатации от 11.2022 г.

COMFORT®

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

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

После продажи мясорубки претензии по её комплектности 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.

ВНИМАНИЕ!

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

3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Упаковочные материалы могут быть потенциально опасны для детей и должны быть убраны в специально отведенное место.
 - Для включения МЯСОРУБКИ – розетка с заземлением обязательна. Используйте удлинители только двухполюсного типа 10А с заземляющим проводом.
 - Неправильное подключение МЯСОРУБКИ может привести к 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. При переноске мясорубки обязательно держите ее обеими руками.
 - Запрещается устанавливать нож и решётку при использовании насадки для формовки теста и кеббе.
 - 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.
 - Не измельчайте имбирь и другие продукты с твердым волокном.
 - Не измельчайте твердую пищу, такую как 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.
- Если произошла перегрузка прибора, включится автоматическая блокировка. Оставьте мясорубку в выключенном состоянии на некоторое время.
- Не используйте одновременно несколько энергоемких приборов (в том числе мясорубку). Это может привести к неполадкам в электрической сети жилых помещений.
 - Чтобы избежать поломки мясорубки, не применяйте силу или избыточное давле-

ние в процессе работы устройства.

- Не допускайте касания шнура питания горячих поверхностей. Не пользуйтесь мясорубкой при повреждённом шнуре питания.
- Не оставляйте мясорубку включенной без присмотра. Следите за тем, чтобы дети не имели к ней доступа.
- Не устанавливайте прибор на мягкой поверхности.
- Не допускайте запутывания шнура.
- Отключая мясорубку от электросети, следует тянуть за основание вилки, а не за провод.
- Никогда не отключайте мясорубку от сети мокрыми руками.
- В случае износа шнура питания его необходимо заменить на абсолютно идентичный кабель в специализированной сервисной службе, чтобы исключить возможные риски и опасности причинения вреда здоровью и имуществу, так как для его замены потребуются специальные инструменты. Список сервисных центров прилагается.
- В случае падения МЯСОРУБКИ не пользуйтесь ею без проверки у специалиста, так как внешне невидимые повреждения могут создать угрозу Вашей безопасности.
- Тестировать и ремонтировать МЯСОРУБКУ необходимо только в сервисном центре, так как при устранении недостатков необходимо использовать специальный инструмент. В случае подозрений на дефект, пожалуйста, обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Никогда не пытайтесь самостоятельно заменить детали и отремонтировать устройство самостоятельно.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или инструктируются относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.

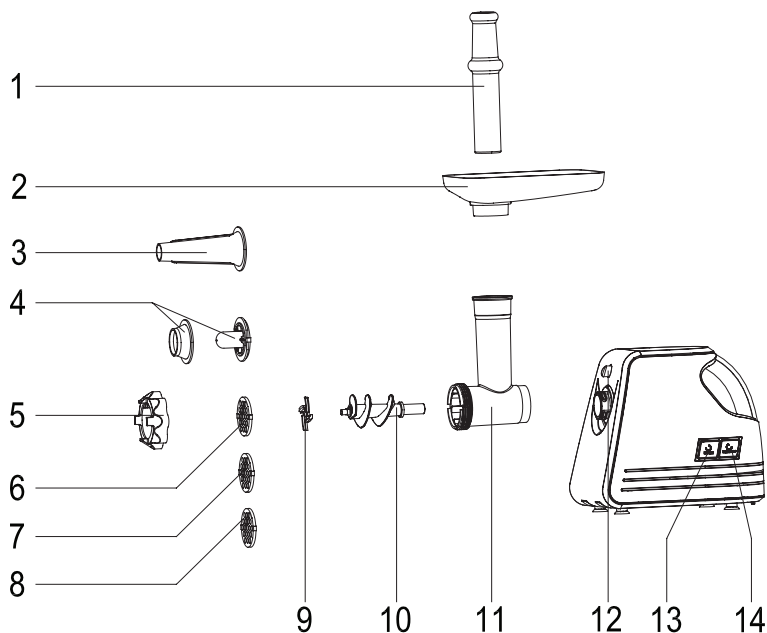


НЕ ПЫТАЙТЕСЬ

ремонтировать мясорубку самостоятельно!

COMFORT®

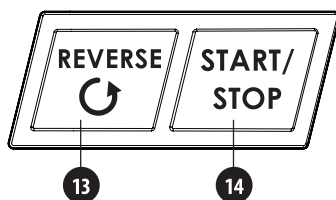
4. ОПИСАНИЕ



- 1. Толкатель пищевых продуктов
- 2. Загрузочный лоток
- 2. Моторный блок
- 3. Насадка для колбасы
- 4. Насадка кеббе
- 5. Фиксирующая гайка
- 6. Решётка (мелкий помол)
- 7. Решётка (средний помол)

- 8. Решётка (крупный помол)
- 9. Нож
- 10. Шнек
- 11. Блок мясорубки
- 12. Кнопка крепления
- 13. Кнопка РЕВЕРС
- 14. Кнопка START/STOP

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию изделий и деталей, не ухудшающих качество изделия, без предварительного уведомления.

5. ПЕРВЫЙ ПУСК

1. Убедитесь, что технические данные электрической сети и мясорубки соответствуют.
2. Вымойте все части, кроме моторного блока в теплой мыльной воде, высушите их.
3. Перед подключением убедитесь, что переключатель клавиш находится в положении «ВЫКЛ».

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Нажмите кнопку крепления, установите блок мясорубки во входное отверстие на моторном блоке (при установке пожалуйста, обратите внимание, что блок мясорубки должен быть наклонен в соответствии со стрелкой, указанной сверху, см. рис.1), затем переместите блок мясорубки против часовой стрелки так, чтобы он был плотно закреплен (рис.2).

2. Поместите шнек в блок мясорубки, длинным концом, и слегка поверните, чтобы он вошел в корпус двигателя (рис.3).

3. Установите нож на шнек лезвием вперед, как показано на рисунке (рис.4). Если он установлен неправильно, мясо не будет измельчено.

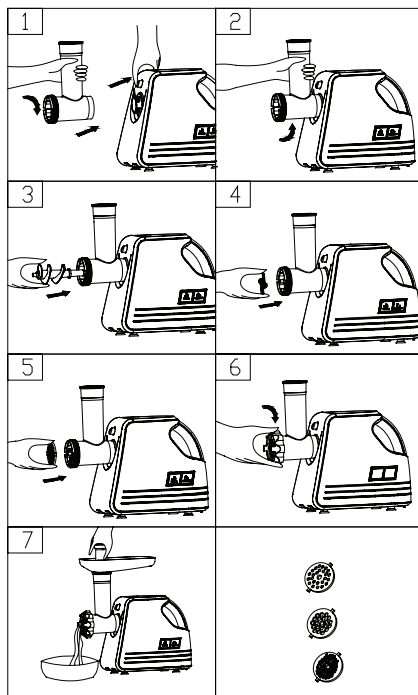
4. Поместите нужную режущую рядом с ножом, вставив выступы в прорезь (рис.5).

5. Поддержите или надавите на центр решётки одним пальцем, затем другой рукой плотно закрутите фиксирующее кольцо (рис.6). Не затягивайте слишком сильно.

ВНИМАНИЕ! При чрезмерной силе закручивания возможен срыв резьбы на головке, поэтому будьте аккуратны.

6. Установите загрузочный лоток на блок мясорубки и зафиксируйте его в нужном положении.

7. Не блокируйте воздушные отверстия и заднюю часть мясорубки.



7. 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 разме-

рам: 20 мм х 20 мм х 60 мм, чтобы они легко помещались в отверстие лотка.

2. Включите МЯСОРУБКУ в сеть и нажмите кнопку «START/STOP».
3. Загружайте продукты в лоток, используя для подачи толкатель (рис.7).
4. После использования выключите МЯСОРУБКУ, нажав кнопку «START/STOP» и отсоедините шнур питания от сети.

8. ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

1. В случае блокировки шнека продуктами, выключите мясорубку, затем нажмите кнопку «REVERSE»
↻ в течении 3-6 секунд: шнек будет вращаться в противоположном направлении, и блок мясорубки будет освобождаться от продуктов.

2. После разблокировки отпустите кнопку «REVERSE» и выньте вилку, затем отсоедините блок мясорубки от прибора и очистите его от продуктов питания.

Во время переключения режима «START/STOP» на «REVERSE» или с «REVERSE» на «START/STOP» обязательно делайте перерыв в 30 секунд, иначе отсутствие перерыва между режимами работы может привести к поломке мясорубки.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ КЕББЕ ДЛЯ ФОРМОВКИ ТЕСТА

1. Установите насадки кеббе (2 части) на шнек, установив выступы в пазы (рис. 8).
2. Установите и закрутите фиксирующую гайку на место до тех пор, пока она не затянется. Не затягивайте слишком сильно (рис.9).
3. Включите МЯСОРУБКУ.
4. Скатайте тесто колбасками, свободно проходящими в горловину головки МЯСОРУБКИ. Тесто необходимо подавать равномерно, пользуясь толкателем (рис. 10).
5. После окончания работы выключите МЯСОРУБКУ, разберите её, вымойте и высушите детали.

10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

(ПИРОЖКИ ИЗ РУБЛЕНОЙ БАРАНИНЫ И ЛУКА)

ИНГРЕДИЕНТЫ

оболочка:

Баранина

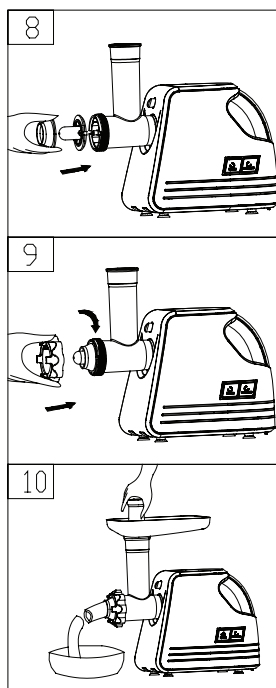
Лук

Булгур

500 г

1 луковица

250 г



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

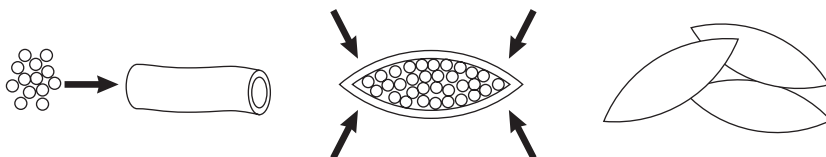
Замочите булгур водой комнатной температуры, так чтобы вода покрывала булгур и оставить на 15 минут. Затем воду слить и булгур слегка отжать.

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.



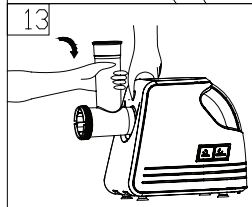
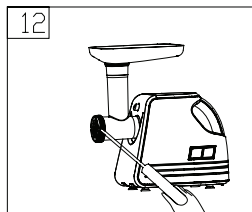
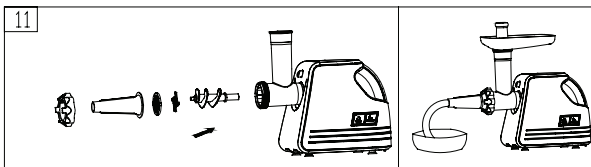
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

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.

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

11. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

1. Перед началом работы, пожалуйста, соберите насадку для колбасы в соответствии с (рис.11)
2. Наденьте на трубку формовочную оболочку соответствующего диаметра, собрав её всю на трубке.
3. Включите мясорубку и равномерно подавайте фарш, помогая толкателем.
4. По мере заполнения оболочки фаршем необходимо аккуратно снимать её с трубки. Для удобства рекомендуем вам выполнять эту работу вдвоём.



12. УХОД И ЧИСТКА

1. Удостоверьтесь, что двигатель остановлен, отключите шнур питания от сети.
2. Разберите мясорубку.
3. Для облегчения снятия решётки, вставьте отвёртку между решёткой и головкой, снимите решётку (рис. 12).
4. Поверните фиксирующий винт против часовой стрелки и поверните головку по часовой стрелке, затем можете снять головку (рис. 13).
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 моторный блок двигателя водой, рекомендуем применять влажную ткань для чистки моторного блока 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 моторном блоке МЯСОРУБКИ.

13. ФУНКЦИЯ ТЕРМОЗАЩИТЫ

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



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



ВНИМАНИЕ!

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

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

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не работает	Прибор не включен в электросеть	Включите прибор в исправную электрическую розетку
Во время работы прибора появился посторонний запах	Прибор перегревается во время работы	Сократите время непрерывной работы, увеличьте интервалы между включениями
	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.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

Срок службы изделия до 10 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, 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 (росписи продавца) в данном руководстве по эксплуатации, отсутствии гарантийного талона.

Гарантия не распространяется на изделия с дефектами, возникшими в результате эксплуатации с нарушением требований руководства по эксплуатации, в том числе:

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

- на изделие имеющий 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):

- НАСОСЫ - угольные щетки, зубчатые ремни, резиновые уплотнения, сальники, 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;
- 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, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.

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.

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, comfort.serv26@gmail.com.

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
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
САРАТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ					
САРАТОВ	ИП Гараничев Ю.А.	89603593380	ул. Большая Горная, 315	yury.garanichev@yandex.ru	Насосное оборудование, запчасти
АСТРАХАНСКАЯ ОБЛАСТЬ					
АСТРАХАНЬ	ИП Мамедов Ш.М.	88512757571, 88512757517, 8927555119, 8927555933, 88003013173	ул. Рыбинская, 21	ataib@yandex.ru	Насосное оборудование, торговые весы
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ					
РОСТОВ-НА-ДОНУ	ИП Игнатенко С.С.	89281072727, 89289006005		WaterX.shop@yandex.ru	Насосное оборудование, бытовая техника, хоз. группа
РОСТОВ-НА-ДОНУ	ИП Пашко А.Н.	89281520059		pashko.909@bk.ru	Насосное оборудование, бытовая техника, хоз. группа
КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ					
КРАСНОДАР	ООО «КОМФОРТ - КРАСНОДАР»	89280051056		mic-slavnov@yandex.ru	Все категории товара
КРАСНОДАР	ИП Засыпкин А.Ю.	89189903999, 88612322501, 88612328894		Domtechnosad.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 Ляхьев М.С.	89180232416	ул. Первомайская, 55	belmag777@rambler.ru	Насосное оборудование
РЕСПУБЛИКА КРЫМ					
СИМФЕРОПОЛЬ	ООО ОВК ТЕРМ	89786001334		shilov-zakypka@mail.ru, shilov-zakypka01@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника, хоз. группа
ФЕОДОСИЯ	ИП Пак В.В.	89788324772		vitaili.pak123@mail.ru, tekhnomic2014@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника, хоз. группа
КЕРЧЬ	ИП Козаченко Л.И.	89155209277		paulsundukov@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника, хоз. группа
СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ					
ПЯТИГОРСК	Центральный офис КОМФОРТ	89620105990, 89283737911, 89911111190, 89620180701	Пятигорск, Суворовский проезд, 1А	vadiman596@gmail.com, irinacomfort26@gmail.com, region26@gmail.com, comfort.rop@gmail.com, comfort.rop@yandex.ru	Все категории товара
ПЯТИГОРСК	ИП Чекалов В.Д.	89188001178	рынок «ГРИС», павильон № 80	chad08@rambler.ru	Все категории товара
ПЯТИГОРСК	ИП Асланян А.А.	89283434466, 89283524704	рынок «ГРИС»	allabulgakova167@yandex.ru, zar75@list.ru	Насосное оборудование
РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН					
МАХАЧКАЛА	ИП Курбаналиев Б.Н.	89634174614	ул. Крылова, 15 (рынок Ирчи-Казака, пав.102)		Насосное оборудование
МАХАЧКАЛА	ИП Мамуев М.Ш.	89155302222	ул. Крылова, 7	mamuev@mail.ru	Все категории товара
ХАСАВИЮРТ	ИП Хайбуллаев Х.С.	89285199512, 89285023666	ул. Набережная, 65	ismailhajbulaev26988@gmail.com	Бытовая техника
ИНГУШЕТИЯ					
КАРАБУЛАК, С. ТРОИЦКОЕ	ИП Матиева Р.И.	89289193078	ул. Шоссейная, 38	matievarajsat@gmail.com	Насосное оборудование, бытовая техника
КАБАРДИНО - БАЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ПРОХЛАДНЫЙ	ИП Сефиев Р.С.	79993000050	рынок Статус центр., маг.№8	89993000050@mail.ru	Насосное оборудование
НАРТКАЛА	ИП Терешев М.А.	89626533118	ул. Жамборова, 67а	mukharbek07region@mail.ru	Насосное оборудование
НАЛЬЧИК	ИП Керефова Т.Х.	89054363979			Бытовая техника
КАРАЧАЕВО - ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ЗЕЛЕНЧУКСКАЯ	ИП Дубинина М.И.	89094942100		magazin_promtovary@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
ЧЕРКЕССК	ИП Укуев А.А.	89283847070, 89283807070, 89289231919, 89283837070		elitstroichk@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
ЧЕЧЕНСКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ГРОЗНЫЙ	ИП Ким К.В.	89286524424		kostay.1975@mail.ru,	Все категории товара
ГРОЗНЫЙ	ИП Магомедгаджиев У.А.	89288924731		umar6731@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
РЕСПУБЛИКА СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ - АЛАНИЯ					
ВЛАДИКАВКАЗ	ИП Туаев Ч.В.	89618236141		tuae01@mail.ru, vlad_group@mail.ru	Все категории товара
МОЗДОК	ИП Алиев И.Ю.	89284941593	ул. Богдана Хмельницкого, 116	alieva.afda@mail.ru	Насосное оборудование



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)

01.12.2022

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 производства	год производства	серийный номер изделия

* 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.

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

COMFORT®



**COMFORT
ХЛЕБОПЕЧЬ**
модель CBM-1135

- 19 программ
- Мощность 500 Вт
- таймер на 15 часов
- Регулируемый объём 450-600 г



**GRANDFAR
ВЕНТИЛЯТОР**
модель BH-18T

- Мощность 140 Вт
- Три скорости вращения
- Диаметр лопастей 18"

**ТЕПЛОВАЯ ПУШКА
COMFORT**
модель ТПКЗ

- Два режима работы 1500 Вт, 3000 Вт
- Быстрый нагрев



ДУХОВКА
модель 105M

- Мощность 2000 Вт
- Стальной эмалированный корпус
- 2 нагревательных элемента
- Двойное жаропрочное стекло

**COMFORT
КОФЕМОЛКА**
модель CCG-270

- Объём чаши 40 г
- Мощность 200 Вт
- Нож из нержавеющей стали



**СТРОИТЕЛЬНЫЙ
ПЫЛЕСОС**
модель WASCHER XW-4.80

- Возможность подключения электроинструмента
- Уборка строительных отходов
- Объём пылесборника 25 л
- Мощность 1800 Вт



COMFORT-BT.RU



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

ЗАРЕГИСТРИРУЙТЕСЬ НА САЙТЕ, ВВЕДИТЕ ПРОМОКОД COMFORT5 ПРИ ЗАКАЗЕ И ПОЛУЧИТЕ СКИДКУ 5 %.