

COMFORT®

Руководство по эксплуатации

**МЯСОРУБКА БЫТОВАЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ**



МОДЕЛЬ **LUXE**

АРТИКУЛЫ **М3800, L4400,**



L4800, М4800, L4900

1. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мясорубка	1 шт.
Нож (артикулы L4400, L4800, M4800, L4900)	2 шт.
Нож (артикул M3800).....	1 шт.
Решётка	3 шт.
Фиксирующая гайка.....	1 шт.
Шнек	1 шт.
Насадка для формовки кеббе	1 шт.
Насадка для колбас	1 шт.
Толкатель	1 шт.
Лоток	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка)	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель Luxe	артикул M3800	артикул L4400	артикул L4800	артикул M4800	артикул L4900
Подключение к сети переменного тока, В/Гц.	220/50-60	220-240/50-60		220/50-60	220-240/50-60
Максимальная мощность, Вт.	3800	4400	4800	4800	4900

ВНИМАНИЕ!

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

3. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

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

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

4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Упаковочные материалы могут быть потенциально опасны для детей и должны быть убраны в специально отведенное место.

COMFORT®

Руководство по эксплуатации. Версия от 05.2024



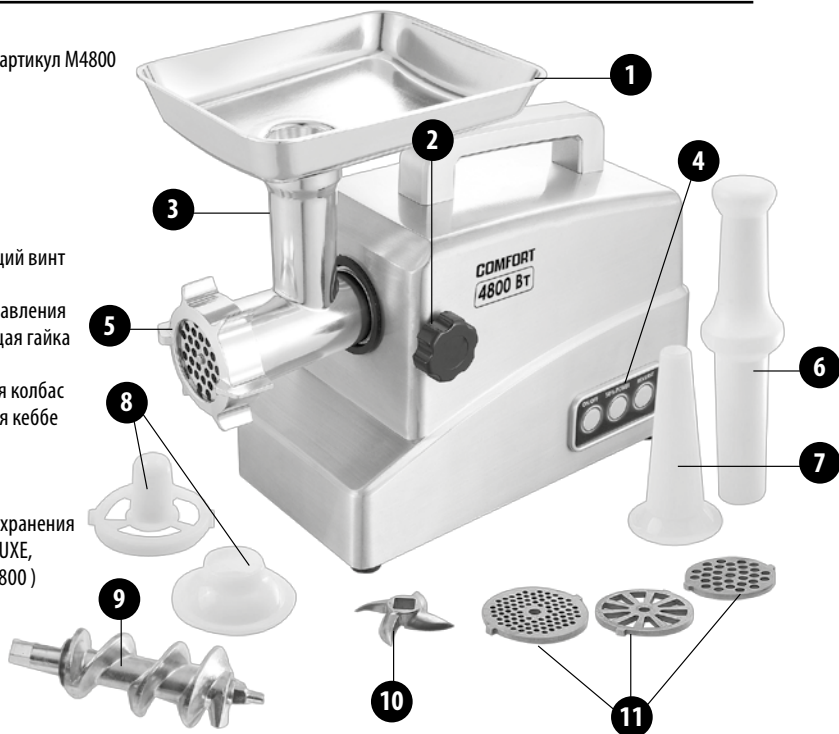
Перед использованием мясорубки внимательно ознакомьтесь с данным руководством.

- Для включения МЯСОРУБКИ – розетка с заземлением обязательна. Используйте удлинители только двухполюсного типа 10А с заземляющим проводом.
- Неправильное подключение МЯСОРУБКИ может привести к её поломке. МЯСОРУБКА предназначена для приготовления мясного, рыбного фарша, изготовления колбасы и профилированного теста. Любое другое использование считается недопустимым и, следовательно, опасным. Ответственность за любой ущерб, вызванный неправильным использованием прибора, несет лицо, использующее его таким образом.
- Запрещается производить сборку или разборку мясорубки, включённой в сеть электрического питания.
- Запрещается переносить мясорубку за головку или лоток.
- Запрещается подавать продукты в лоток пальцами, ножами или другими приспособлениями: необходимо использовать специальный толкатель.
- Запрещается перемалывать твёрдые пищевые продукты, например, кости, орехи, имбирь и т. д.
- Не фиксируйте нож и решётку при использовании насадки кеббе.
- Продолжительность работы не должна превышать 10 минут с учетом последующих 15 минут для охлаждения двигателя. Пауза между включениями нормального режима работы и реверса должна составлять не менее 30 секунд.
- Переведите устройство из положения «I/ON» в положение «R/REVERSE» или из положения «R/REVERSE» в положение «O/OFF» после прекращения работы в предыдущем режиме более чем на 30 секунд. В противном случае это может привести к неправильной работе или поломке устройства.
- Не рекомендуется перегружать мясорубку чрезмерно активной загрузкой продуктов в лоток во избежание блокирования и поломки двигателя.
- Во избежание заклинивания не применяйте к устройству чрезмерное давление. При срабатывании автоматического выключателя не пытайтесь включить прибор сразу.
- Не используйте одновременно несколько энергоёмких приборов (в том числе мясорубку). Это может привести к неполадкам в электрической сети жилых помещений.
- Не допускайте касания шнура питания горячих поверхностей. Не пользуйтесь мясорубкой при повреждённом шнуре питания.
- Не оставляйте мясорубку включенной без присмотра. Следите за тем, чтобы дети не имели к ней доступа.
- Не устанавливайте прибор на мягкой поверхности.
- Не допускайте запутывания шнура.
- Отключая мясорубку от электросети, следует тянуть за основание вилки, а не за провод.
- Никогда не отключайте мясорубку от сети мокрыми руками.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Чистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми.
- 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.
- Прибор отключит питание, когда ток превысит номинальный ток в 1,5 раза. Примерно через 3 секунды нажмите кнопку автоматического выключателя и сбросьте в режим покоя, затем нажмите «I/ON» прибор может продолжить работу.

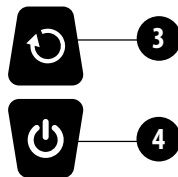
5. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ МЯСОРУБКИ

на примере
модели LUXE, артикул M4800

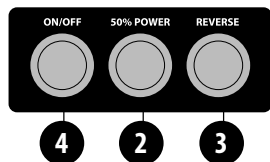
1. Лоток
2. Фиксирующий винт
3. Приставка
4. Кнопки управления
5. Фиксирующая гайка
6. Толкатель
7. Насадка для колбас
8. Насадка для кеббе
9. Шнек
10. Нож
11. Решетки
12. Отсек для хранения
(в модели LUXE,
артикул M3800)



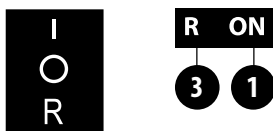
модель LUXE, артикул M3800



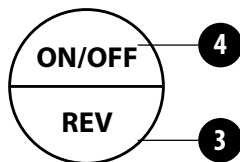
модель LUXE, артикулы L4800,
M4800



модель LUXE, артикул L4400



модель LUXE, артикул L4900



ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка ВКЛ
2. Кнопка 50% от мощности
3. Кнопка Реверс
4. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ (на примере модели LUXE, артикул M4800)

Убедитесь, что технические данные электрической сети и мясорубки соответствуют. Вымойте все части, кроме корпуса в теплой мыльной воде, высушите их. Установите МЯСОРУБКУ на ровную горизонтальную поверхность.

Перед подключением убедитесь, что переключатель находится в положении «0/OFF».

1. Поверните фиксирующий винт, присоедините приставку к электроприводе так, чтобы она плотно закрепилась в электроприводе (рис. 1,2).
2. Вставьте шнек в приславку длинным концом и слегка поверните его, пока он не войдет в корпус двигателя (рис. 3).
3. Вставьте нож в паз шнека режущими кромками к решётке. Если нож будет установлен неправильно, мясо не будет перемалываться (рис. 4).
4. Вставьте выбранную Вами решётку вслед за ножом в паз шнека в специальный разъем (рис. 5).
5. Поддержите или надавите на центр решётки одним пальцем, затем другой рукой туго закрутите фиксирующую гайку (рис. 6). **ВНИМАНИЕ!** При чрезмерной силе закручивания возможен срыв резьбы на приставке, поэтому будьте аккуратны.
7. Наденьте лоток на приставку и зафиксируйте его.

НЕ БЛОКИРУЙТЕ ВОЗДУШНЫЕ ОТВЕРСТИЯ МЯСОРУБКИ.

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

Нарежьте продукты на кусочки. Не рекомендуется переработка мяса с сухожилиями, а рыбы — с крупными костями. Продукты рекомендуется нарезать приблизительно по следующим размерам: 20 мм x 20 мм x 60 мм, чтобы они легко помещались в отверстие лотка.

Артикул M3800

1. Включите мясорубку в сеть и переведите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» в положение «ВКЛ».
2. Загружайте продукты в лоток, используя для подачи толкатель (рис.7).
3. После использования выключите устройство и отсоедините его от источника питания.

Артикул L4400

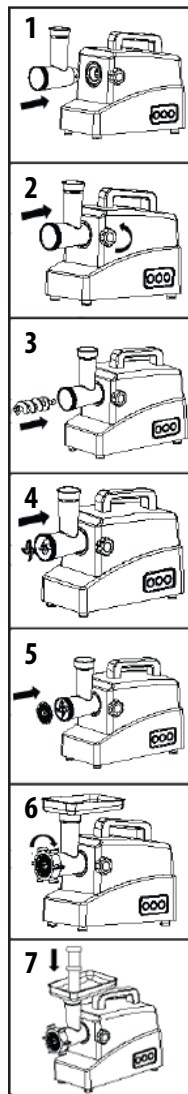
1. Включите устройство в розетку и переведите кнопку «I/O/R» в положение «I».
2. Для работы мясорубки также необходимо установить кнопку на боковой панели в положение «ON».
3. Загружайте продукты в лоток, используя для подачи толкатель (рис. 7).
4. После использования выключите устройство и отсоедините его от источника питания.

Артикулы L4800, M4800

1. Включите устройство в розетку и нажмите клавишу «ON/OFF».
2. Загружайте продукты в лоток, используя для подачи толкатель (рис. 7).
3. После использования выключите устройство и отсоедините его от источника питания.

Артикул L4900

1. Включите устройство в розетку и нажмите клавишу «ON/OFF».
2. Загружайте продукты в лоток, используя для подачи толкатель (рис. 7).
3. После использования выключите устройство и отсоедините его от источника питания.



ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

1. В случае блокировки шнека продуктами, выключите мясорубку, затем нажмите кнопку «REVERSE/РЕВЕРС» 3-6 сек.: шнек будет вращаться в противоположном направлении, и головка будет освобождаться от продуктов.
2. После разблокировки отпустите кнопку «REVERSE/РЕВЕРС».
3. Если даже в этом случае мясорубка не работает, выключите её, разберите и почистите нож и решётку.

Артикул L4400

На боковой части корпуса есть кнопка «ON/R». Это кнопка служит дополнительной защитой от случайных включений.

Для работы мясорубке в режиме РЕВЕРСА, Вы должны перевести кнопку на центральной панели управления в положение «R» и на боковой части в положение «R». В противном случае мясорубка не будет выполнять функцию РЕВЕРСА.



ВНИМАНИЕ!

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

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ КЕББЕ

ДЛЯ ФОРМОВКИ ТЕСТА

1. Порядок сборки показан на рис. 8-10.
2. Включите МЯСОРУБКУ.
3. Скатайте тесто колбасками, свободно проходящими в горловину головки МЯСОРУБКИ. Тесто необходимо подавать равномерно, пользуясь толкателем.
4. После окончания работы выключите МЯСОРУБКУ, разберите её, вымойте и высушите детали.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

(ПИРОЖКИ ИЗ РУБЛЕННОЙ БАРАНИНЫ И ЛУКА)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Оболочка

Баранина	500 г
Лук	1 луковица
Булгур	250 г
Соль, специи	по вкусу

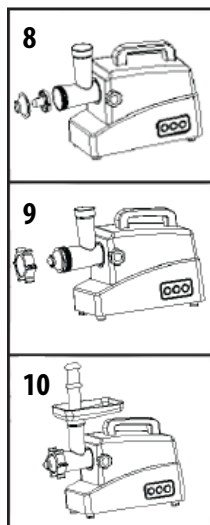
Начинка

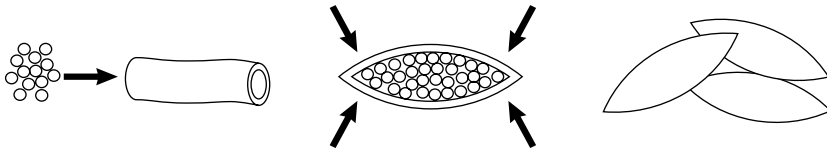
Фарш	500 г
Лук	1 луковица
Кедровые орешки	по вкусу
Перец, острый перец, специи	по вкусу

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. Пропустите фарш через нее.
3. Когда оболочки станут появляться из мясорубки подставьте руку и оторвите оболочку нужной длины. Аккуратно положите заготовку на доску.
4. Остывшую начинку вложите в оболочку, заверните аккуратно края, и обжарьте кеббе в масле, фритюре, или на гриле.

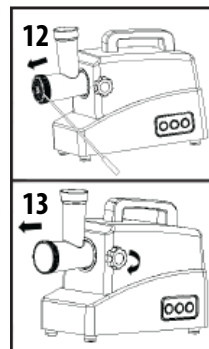
9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

1. Порядок сборки показан на рисунке 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.



10. УХОД И ЧИСТКА

1. Удостоверьтесь, что двигатель остановлен, отключите шнур питания от сети.
2. Выньте вилку из электрической розетки.
3. Разберите, выполнив действия, описанные на рисунках 1-6, в обратном порядке.
4. Для облегчения снятия решётки, вставьте отвёртку между решёткой и головкой, снимите решётку (рис. 13).
5. Поверните фиксирующий винт головы. Затем можете снять головку (рис. 13).
6. Извлеките остатки продуктов и вымойте все части МЯСОРУБКИ в тёплой мыльной воде.
7. Если Вы применяете хлорсодержащие чистящие средства, возможно изменение цвета алюминиевых деталей.
8. Запрещается мыть корпус двигателя водой, рекомендуем применять влажную ткань для чистки корпуса двигателя.



9. Запрещается применять ацетон, бензин, растворители и подобные агрессивные растворы для чистки МЯСОРУБКИ.
10. После применения рекомендуется смазывать нож и решётки растительным маслом.
11. Решётки, насадка для колбасы и насадки для формовки теста хранятся в контейнере в корпусе МЯСОРУБКИ (модель LUXE, артикул M3800).

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

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



**НЕ ПЫТАЙТЕСЬ
ремонттировать мясорубку самостоятельно!**

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

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

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

По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.

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, 88512757517, 8927555119, 8927555933, 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 Атянн К.Н.	89185442223	ул. Промышленная, 28А	belmedved61@mail.ru	Бытовая техника, хоз. группа
КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ					
КРАСНОДАР	ООО «КОМФОРТ - КРАСНОДАР»	89280051056		mic-slavnov@yandex.ru	Все категории товара
КРАСНОДАР	ИП Засылкин А.Ю.	89189990399, 88612322501, 88612328894		Domtechnosad.ru rwon@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	cherenkoff.a@yandex.ru	Торговое оборудование
РЕСПУБЛИКА КРЫМ					
СИМФЕРОПОЛЬ	ООО ОВК ТЕРМ	89786001334		shilov-zakupka@mail.ru, shilov-zakupka01@mail.ru	Все категории товара
СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ					
ПЯТИГОРСК	Центральный офис КОМФОРТ	89911111190, 89964164121, 89383030704, 89187949883	Суворовский проезд, 1А	wadiman596@gmail.com, lfnacomfort26@gmail.com, region26@gmail.com, 9964164121com@gmail.com	Все категории товара
ПЯТИГОРСК	ИП Чекалов А.Д.	89188001178 89383323162	рынок «ГРИС», павильон № 233Н	chad08@rambler.ru	Все категории товара
ПЯТИГОРСК	ИП Аслания А.А.	89624475616	ул. Почтовая, 54	zar75@list.ru	Насосное оборудование
ПЯТИГОРСК	ИП Добровольский Р.А.	89054110737	рынок «ГРИС», магазин №260Н и №261Н	roman.dobrovolsky.81@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН					
ХАСАВЮРТ	ИП Хайбуллаев Х.И.	89285199512, 89285023666	ул. Набережная, 65	ismaihajbulaev26988@gmail.com	Бытовая техника
КАБАРДИНО - БАЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ПРОХЛАДНЫЙ	ИП Сефаев Р.С.	89993000050	рынок Статус центр., маг.№8	89993000050@mail.ru	Насосное оборудование
НАРТКАЛА	ИП Терешев М.А.	89626533118	ул. Жамборова, 67а	mkharbek07region@mail.ru	Насосное оборудование
КАРАЧЕВО - ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ЗЕЛЕНЧУКСКАЯ	ИП Дубинина М.И.	89054246015		magazin_promtovary@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
ЧЕРКЕССК	ИП Укуев А.А.	89283847070, 89283807070, 89289231919, 89283837070		elitstroichkr@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
ЧЕЧЕНСКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ГРОЗНЫЙ	ИП Магомедгаджиев У.А.	89288924731		umar6731@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
РЕСПУБЛИКА СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ - АЛАНИЯ					
ВЛАДИКАВКАЗ	ИП Туаев Ч.В.	89618236141		tuaeov81@mail.ru	Все категории товара
МОЗДОК	ИП Алиев И.Ю.	89284941593	ул. Богдана Хмельницкого, 116	suleiman.aliev.2021@mail.ru	Насосное оборудование

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 УЦС 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, изделия в заводской комплектации и упаковке в гарантийной мастерской либо в том месте, где оно было приобретено. Удовлетворение претензий потребителя из-за вины производителя производится в соответствии с законом РФ "О защите прав потребителей".

При гарантийном ремонте срок гарантии продлевается на время ремонта и пересылки.

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

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

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

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

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

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

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

- работа с перегрузкой электродвигателя, механические повреждения в результате удара, падения и т.п.;
- неправильное подключение изделия к электрической сети, а так же несоответствие электрических параметров сети указанных в инструкции;
- использование воды неподходящего типа;
- повреждения в результате неправильного монтажа;
- несанкционированное фирмой изменение конструкции или неприемлемые комплектующие;
- повреждения, вызванные несовместимыми 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.);
- повреждения 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 сальников, манжеты, износ опорных подшипников.
- НАСОСЫ - резиновые уплотнения, сальники, подшипники, рабочие колёса, диффузоры, инжекторы, защитные кожухи, смазку и т.д.;
- СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ - шланг слива воды, шланг залива воды;
- ДУХОВЫЕ ШКАФЫ, МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ - тарелки, вертелы, решетки, блюда, противни, крышки, защитные скрепки и рассекатели конфорок;
- ПЫЛЕСОСЫ - шланги, трубки, щетки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры;
- КОНДИЦИОНЕРЫ И КУХОННЫЕ ВЫТЯЖКИ - фильтры;
- МИКСЕРЫ И БЛЕНДЕРЫ - лопатки;
- МАСРУБКИ - угольные щетки, шестерни, резиновые уплотнения, ножи, защитные кожухи, решётки, шнеки, толкатели, грузочные лотки, смазку и т.п.;
- ХЛЕБОПЕЧИ - емкость для замешивания, мерная ложка, мерный стакан;
- ЧАЙНИКИ - повреждения каких-либо стеклянных или хрупких компонентов изделия (если изделие разбито);

- Пульты дистанционного управления, элементы питания (батареи, 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; 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. Пятягорск, проезд Суворовский, 1А; тел: 8 (8793) 39-97-84, 39-97-85, +7-962-436-75-60.

comfort.serv26@gmail.com

COMFORT®

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Мясорубка бытовая электрическая «COMFORT» соответствует требованиям нормативных документов:

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

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

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

(Наименование предприятия торговли)

Дата продажи

(Заполняется продавцом)

Серийный номер*

(Заполняется продавцом)

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.

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

COMFORT®



**COMFORT
ХЛЕБОПЕЧЬ**
модель СВМ-1135

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



**GRANDFAR
ВЕНТИЛЯТОР**
модель ВН999

- Мощность 140 Вт
- Пульт ДУ в комплекте
- Диаметр лопастей 18"

**GRANDFAR
ВОДОНАГРЕВАТЕЛЬ**
модель TWIN POWER X10

- Тепловая мощность 20 кВт
- Природный тип газа
- Производительность 10 л/мин
- Естественный отвод продуктов сгорания



**МИНИСТАНЦИЯ
С ЧАСТОТНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ**
модель АСРm500

- Макс. производительность 80 л/мин
- Макс. напор 30 м
- Макс. глубина всасывания 8 м

**COMFORT
КОФЕМОЛКА**
модель ССГ-270

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



**НАПОЛЬНЫЙ
ВЕНТИЛЯТОР**
модель CFM-76H

- Мощность 400 Вт
- Регулятор контроля влажности
- 3 скорости работы
- Ёмкость бака 42 л



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