

COMFORT®

Руководство по эксплуатации
МЯСОРУБКА БЫТОВАЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ



МОДЕЛЬ **LUXE**

АРТИКУЛЫ **М3200, М3600,**
М4600, М5000



1. КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мясорубка	1 шт.
Нож	1 шт.
Решётка	3 шт.
Фиксирующая гайка	1 шт.
Шнек	1 шт.
Насадка для колбасы*	3 шт.
Насадка для формовки кеббе (из двух частей)	1 шт.
Толкатель	1 шт.
Лоток	1 шт.
Насадка соковыжималка (в сборе)*	1 шт.
Насадка овощерезка в комплекте (корпус, 4 насадки для нарезки)*	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка)	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель Luxe	артикул M3200	артикул M3600	артикул M4600	артикул M5000 (базовая комплектация)	артикул M5000 (в комплекте с соковыжималкой и овощерезкой)
Подключение к сети переменного тока, В/Гц.	220-240/50				
Максимальная мощность, Вт.	3200	3600	4600	5000	
Масса без упаковки и принадлежностей, кг. Не более.	3,94	4,12	5,25	5,66	6,5
Масса с упаковкой и принадлежностями, кг. Не более.	4.83	4,52	6,25	6,62	7,3



Перед использованием мясорубки внимательно ознакомьтесь с данным руководством.

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

*В специальной комплектации модели LUXE артикул M5000

COMFORT®

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.

4. 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 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 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.

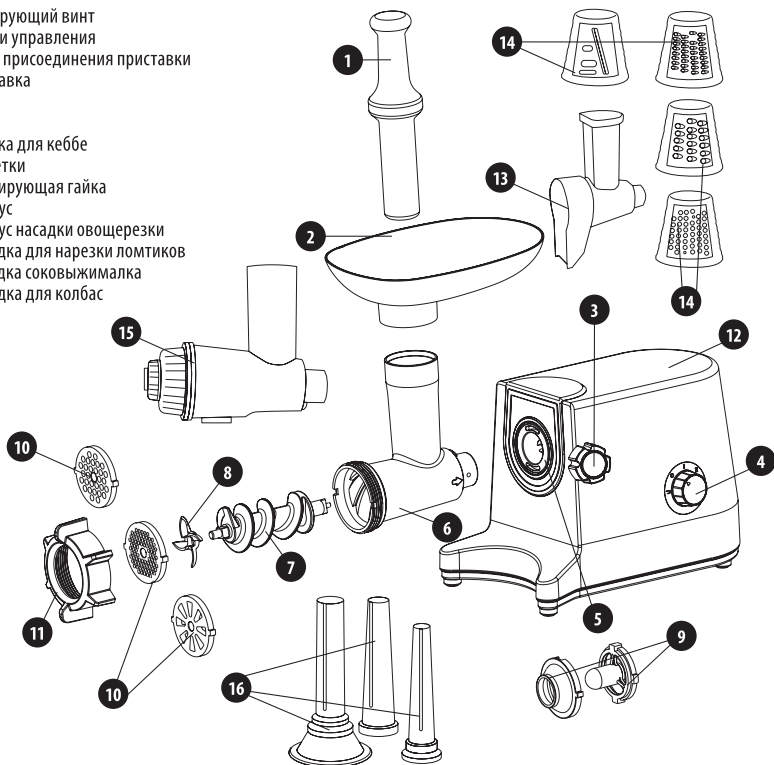


НЕ ПЫТАЙТЕСЬ

ремонтировать мясорубку самостоятельно!

5. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ МЯСОРУБКИ*

1. Толкатель
2. Лоток
3. Фиксирующий винт
4. Кнопки управления
5. Место присоединения приставки
6. Приставка
7. Шнек
8. Нож
9. Насадка для кеббе
10. Решетки
11. Фиксирующая гайка
12. Корпус
13. Корпус насадки овощерезки
14. Насадка для нарезки ломтиков
15. Насадка соковыжималка
16. Насадка для колбас



* на примере модели LUXE, артикул M5000

6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Артикул M3200

Вставьте вилку в розетку, а затем нажмите кнопку «ВКЛ» для начала работы.

Скорость установленная по умолчанию - 1 (быстрая). Для окончания работы нажмите кнопку «ВЫКЛ» ещё раз.

Нажмите кнопку управления скорости для выбора скорости работы.

Скорость работы 1 - быстрая скорость работы, скорость 2 - низкая скорость работы.

Когда работа мясорубки блокируется твердыми предметами или что-либо наматывается на нож сразу же нажмите кнопку питания для отключения мясорубки. В первом случае разберите мясорубку и очистите ее, во втором случае нажмите кнопку «РЕВЕРС», чтобы устранить проблему..

Артикул M3600

Включите вилку в розетку, прозвучит звуковой сигнал.

Когда питание подключены, все три кнопки засветятся синим цветом.

Нажмите кнопку «ВКЛ», индикатор питания загорится красным цветом и мясорубка начнет работать.

Скорость установленная по умолчанию - 1. Световой индикатор переключения скорости останется синим.

Нажмите кнопку переключения скоростей, мясорубка переключится на II скорость и световой индикатор кнопки переключения скоростей загорится зелёным.

Для отключения мясорубки нажмите кнопку питания ещё раз и она перестанет работать, световой индикатор кнопки снова загорится синим цветом.

Выключите мясорубку, затем нажмите кнопку «РЕВЕРС»: шнек будет вращаться в противоположном направлении, и головка будет освобождаться от продуктов. Световой индикатор реверса загорится красным цветом.

Если во время работы на нож наматываются сухожилия и/или кожа, мясорубка автоматически определит перегрузку. В этот момент вы услышите 4 коротких звуковых сигнала, затем устройство автоматически 3 раза включит функцию реверса, для освобождения ножа от намотавшихся на него продуктов. После этого мясорубка автоматически вернется к ранее выбранному режиму работы.

Если во время работы вращение заблокировано твердым предметом, например костью, мясорубка автоматически отключится для защиты электродвигателя и вы услышите многократные короткие сигналы. Вытащите вилку из розетки и рукой извлеките кость блокирующую вращение. После этого вставьте вилку в розетку и вернитесь к работе.

Артикул M4600

После того, как вы включите вилку в розетку, вы услышите длинный звуковой сигнал который сообщит вам, что мясорубка вошла в режим ожидания.

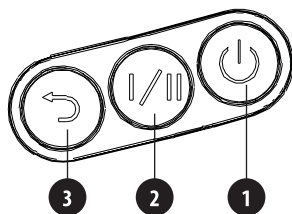
Поворачивая переключатель по часовой стрелке, вы можете выбрать один из 5 режимов работы. На LCD экране будут отображаться иконки выбранных режимов работы.

Убедитесь, что мотор мясорубки не работает и переключатель установлен в положении «0», дальнейший поворот кнопки против часовой стрелки включит режим «РЕВЕРС», на LCD экране отобразится мигающая иконка реверса. Удерживайте переключатель в данном положении необходимое количество времени (не более 5 секунд). После того, как вы отпустите переключатель, мясорубка отключится.

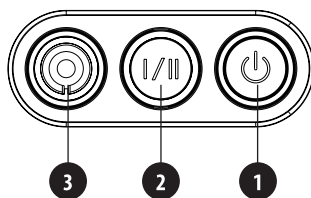
Если во время работы на нож наматываются сухожилия и/или кожа, мясорубка автоматически определит перегрузку. В этот момент вы услышите 4 коротких звуковых сигнала, затем устройство автоматически 2 раза включит функцию реверса, для освобождения ножа от намотавшихся на него продуктов. После этого мясорубка автоматически вернется к ранее выбранному режиму работы. Если данная

1. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Переключатель режима
3. Кнопка РЕВЕРСА
4. LCD дисплей

Артикул: M3200

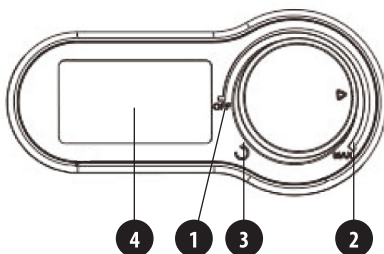


Артикул: M3600

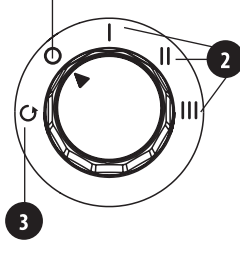


1. Положение ВЫКЛ
2. Режимы
3. Положение РЕВЕРС
4. LCD дисплей

Артикул: M4600



Артикул: M5000



проблема возникнет 3 раза подряд, то мясорубка полностью остановится и войдет в режим защиты вы услышите многократные короткие сигналы, которые проинформируют вас об этом. LCD дисплей начнет мигать, поворотная кнопка перестанет реагировать на вращения. Чтобы выйти из этого режима защиты извлеките вилку из розетки, подождите некоторое время, затем вставьте вилку в розетку и перезапустите устройство.

Если температура мотора превышает установленное значение безопасной работы электромотора, мясорубка автоматически войдет в режим защиты. На LCD дисплее вы увидите мигающее предельно допустимое значение температуры 99°C. Для того, чтобы продолжить работу, извлеките вилку из розетки, подождите некоторое время, затем вставьте вилку в розетку и перезапустите устройство. После того как внутренняя температура упадет ниже 99°C вы сможете пользоваться устройством.

Артикул M5000

Вставьте вилку в розетку, поворотный переключатель должен находиться в положении «ВЫКЛ/0».

Для того, чтобы включить устройство, поверните поворотный переключатель по часовой стрелке и выберите необходимую скорость работы (I-III). Увеличение скорости производится поворотом выключателя по часовой стрелке, уменьшение против часовой стрелки.

Убедитесь, что мотор мясорубки не работает и переключатель установлен в положении «0», дальнейший поворот кнопки против часовой стрелки включит режим «РЕВЕРС». Удерживайте переключатель в данном положении необходимое количество времени (не более 5 секунд). После того, как вы отпустите переключатель, мясорубка отключится.

ВНИМАНИЕ

Если во время работы на нож наматываются сухожилия и/или кожа, мясорубка автоматически определит перегрузку. Устройство автоматически 2 раза включит функцию реверса, для освобождения ножа от намотавшихся на него продуктов. После этого мясорубка автоматически вернется к ранее выбранному режиму работы.

Если данная проблема возникнет 3 раза подряд, то мясорубка полностью остановится и войдет в режим защиты, поворотная кнопка перестанет реагировать на вращения. Чтобы выйти из этого режима защиты извлеките вилку из розетки, подождите некоторое время, затем вставьте вилку в розетку и перезапустите устройство.

Если температура мотора превышает установленное значение безопасной работы электромотора, мясорубка автоматически войдет в режим защиты. Для того, чтобы продолжить работу, извлеките вилку из розетки, подождите некоторое время, затем вставьте вилку в розетку и перезапустите устройство. После того как внутренняя температура упадет ниже 99°C вы сможете пользоваться устройством.

7. ПЕРВЫЙ ПУСК

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

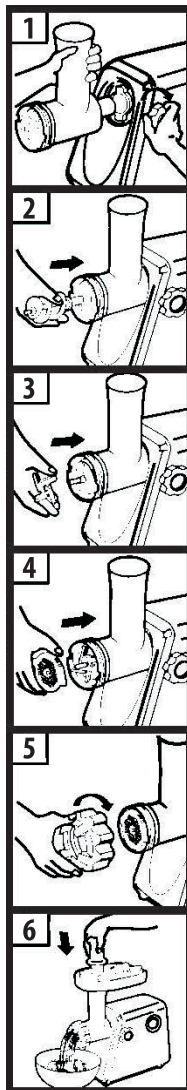
8. ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Установите МЯСОРУБКУ на ровную горизонтальную поверхность.
2. Поверните фиксирующий винт против часовой стрелки, присоедините головку к электроприводу. Вставляя головку, затем поверните головку по часовой стрелке так, чтобы она плотно закрепилась в электроприводе (рис. 1)
3. Вставьте шнек в головку и поверните до упора, пока он не закрепится в отверстии мотора (рис. 2).
4. Вставьте нож в паз шнека режущими кромками к решётке. Если нож будет установлен неправильно, мясо не будет перемалываться. (рис. 3)
5. Вставьте выбранную Вами решётку вслед за ножом в паз шнека в специальный разъем. (рис. 4)
6. Закрутите гайку, придерживая одной рукой решётку с ножом. (рис.5)
7. **ВНИМАНИЕ!** При чрезмерной силе закручивания возможен срыв резьбы на головке, поэтому будьте аккуратны.
8. Наденьте лоток на головку и зафиксируйте его.

НЕ БЛОКИРУЙТЕ ВОЗДУШНЫЕ ОТВЕРСТИЯ И ЗАДНЮЮ ЧАСТЬ МЯСОРУБКИ.

9. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

1. Нарезьте продукты на кусочки. Не рекомендуется переработка мяса с сухо-



жилиями, а рыбы — с крупными костями. Продукты рекомендуется нарезать приблизительно по следующим размерам: 20 мм х 20 мм х 60 мм, чтобы они легко помещались в отверстие лотка.

2. Включите мясорубку в сеть и нажмите кнопку «ВКЛ».
3. Загружайте продукты в лоток, используя для подачи толкатель.
4. После использования выключите мясорубку, нажав кнопку «ВЫКЛ» и отсоедините шнур питания от сети.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

1. В случае блокировки шнека продуктами, выключите мясорубку, затем нажмите кнопку «РЕВЕРС»: шнек будет вращаться в противоположном направлении, и головка 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. 7-9.
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

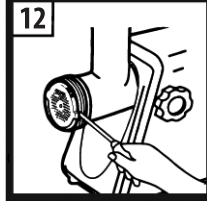
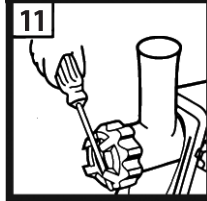
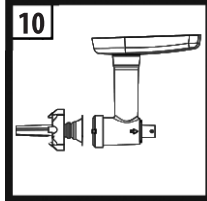
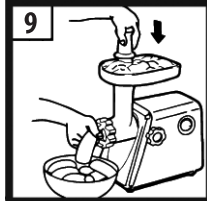
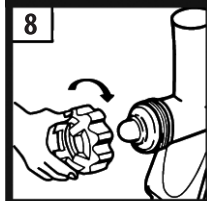
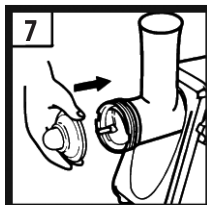
Начинка

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.

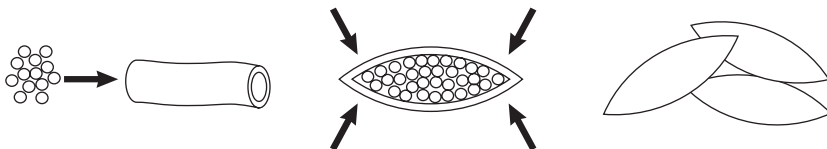


ОБОЛОЧКА ДЛЯ КЕББЕ

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.



10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

(для модели LUXE артикул M5000)

1. Порядок сборки показан на рис. 10.
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.

11. СБОРКА ПРИСТАВКИ-ОВОЩЕРЕЗКИ

(для модели LUXE артикул M5000)

1. Установите необходимую Вам насадку в корпус приставки-овощерезки, зафиксируйте ее при помощи фиксатора.
2. Вставьте приставку овощерезку в моторный блок. Вращая винт крепления по часовой стрелке, закрепите приставку. Вставьте приставку в моторный блок и защелкните фиксатор по часовой стрелке. Нарежьте овощи и начните работу.

Примечание: пожалуйста убедитесь, что насадка хорошо закреплена на корпусе мясорубки.

12. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОКА

(для модели LUXE артикул M5000)

1. Вставьте решётку в корпус соковыжимателя и закрепите пластиковым винтом.
2. На корпус соковыжимателя наденьте гайку и вставьте в МЯСОРУБКУ шнек.
3. Состыкуйте соковыжималку с приставкой, проследив, чтобы вал шнека приставки МЯСОРУБКИ вошёл в отверстие на торце вала шнека соковыжималки, а паз в корпусе соковыжималки с решёткой и винтом совместили с выступом в корпусе приставки.

5. Включите мясорубку и равномерно подавайте фрукты по одной штуке, мягко подталкивая их толкателем.
6. Для приготовления томатного сока, рекомендуется использовать две ёмкости: одну для сбора сока, другую для сбора отходов от томата.

13. ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

Дополнительная функция защиты двигателя от перегрузки позволяет предотвратить выход из строя прибора при возникших перегрузках – к примеру, из-за возможного попадания в мясорубку твердых частиц.



ВНИМАНИЕ! Не забудьте нажать кнопку ВКЛ/ВЫКЛ и отключите мясорубку от сети после остановки двигателя с тем, чтобы мясорубка не начала работу автоматически после охлаждения. Это может создать травмоопасную ситуацию.

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

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



ВНИМАНИЕ! Не забудьте нажать кнопку ВКЛ/ВЫКЛ и отключите мясорубку от сети после остановки двигателя с тем, чтобы 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.

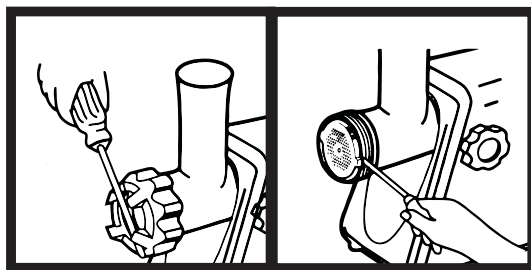


ВНИМАНИЕ! При чрезмерном закручивании возможен срыв резьбы на приставке, поэтому будьте аккуратны.

14. 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.
4. Поверните фиксирующий винт против часовой стрелки и поверните головку по часовой стрелке, затем можете снять головку.
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.



15. 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 перегревания срабатывает слишком часто, свяжитесь с сервисной службой.

РЕГИОНАЛЬНЫЕ ДИСТРИБЬЮТОРЫ КОМПАНИИ «COMFORT»

Республика Северная Осетия - Алания	
г. Владикавказ	ИП Туаев +79618236141 vlad_group@mail.ru
Краснодарский край	
г. Краснодар	ООО «Комфорт-Краснодар» +79280051056 mik-slavnov@yandex.ru
г. Краснодар	ИП Засыпкин А.Ю., Domtechnosad.ru +79189990399, +78612322501, +78612328894
г. Крототкин	ИП Атанян, «Белый медведь» +79181121119
Волгоградская область	
г. Волгоград	ИП Афанасьев +79616630404 aafanasev@rambler.ru
Ставропольский край	
г. Пятигорск	ИП Чекалов, рынок «ГриС», пав. №80 +79188001178

ВНИМАНИЕ!

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

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. Версия от 12.2021

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 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 был 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.

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;
- 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 измененными 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;
- 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.

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. Пятигорск, проезд Суворовский, 1А;
тел: 8 (8793) 39-97-84, 39-97-85, 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)

01.03.2022

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 год серийный номер изделия
производства производства изделия

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

Изготовитель: TAISHAN AISON ELECTRONICS COMPANY LIMITED, No.2 Tangmei Meizi Ling, Tianlong Industrial Park, Doushan Town, Taishan City, Guangdong Province, 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®

ХЛЕБОПЕЧЬ
модель: 1333
600 Вт



- Объем 750-1000-1250 г
- Отсрочка выпечки до 12 ч.
- 12 стандартных программ

ПЫЛЕСОС
модель: SL236
3000 Вт



- Двойной «Нера» фильтр
- Без мешка для сбора пыли
- объем пылесборника 2,1 л

УТЮГ
модель: CSI-2033
3200 Вт



- Функция самоочистки
- Функция «Антинакить»
- Функция автоотключения

ЧАЙНИК
модель: MD-932
1500 Вт



- Многоуровневая защита
- Объем чайника 2,5 литра
- Корпус из термостойкого стекла

ЧАЙНИК-ТЕРМОС
модель: MD-604
900 Вт



- Вращающееся основание
- Жестяной корпус
- Внутренняя емкость из нержавеющей стали
- Сетевой индикатор
- Терморегулятор
- Быстрый нагрев

МИКСЕР
модель: 1028G
1000 Вт



ЭЛЕКТРОПЛИТКА
модели: ПЭН 1,
ПЭН 1Д, ПЭН 1Т

- Планетарное вращение
- 3 комплекта венчиков
- Чаша из нержавеющей стали 4,2 литра



Компания Комфорт — 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 торговой маркой Комфорт.

Comfort-bt.ru region26@gmail.com тел. +7 99-111-111-90