

COMFORT[®]

Руководство по эксплуатации БЫТОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА



МОДЕЛЬ **МАЭСТРО**,
АРТИКУЛ **М4200**

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мясорубка	1 шт.
Нож	2 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	1 шт.
Инструкция по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка)	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Маэстро артикул M4200 базовая комплектация
Подключение к сети переменного тока, В/Гц	220-240~50
Режим работы	Продолжительный
Максимальная мощность, Вт	4200
Масса без упаковки и принадлежностей, кг Не более	5,3
Масса с упаковкой и принадлежностями, кг Не более	6,2

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.

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» 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 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.



Перед использованием прибора внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.

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 её полному отказу. МЯСОРУБКА предназначена для приготовления мясного, рыбного фарша, перемоло овощей, изготовления колбасы и профилированного теста, получения сока с мякотью из ягод, мягких фруктов и овощей в бытовых условиях. 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 приставку 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.

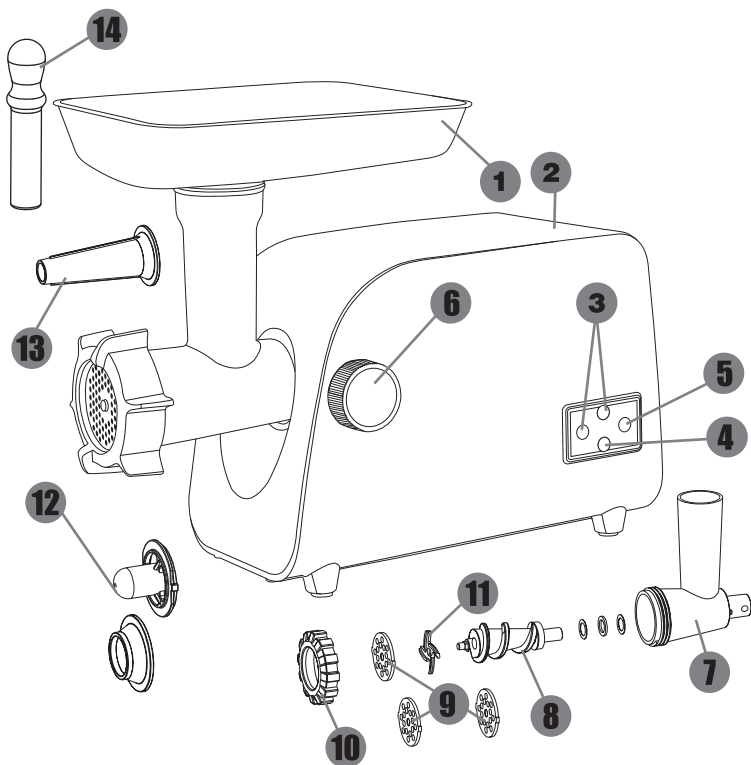
- Не устанавливайте прибор на мягкой поверхности.
- Не допускайте запутывания шнура.
- Отключая МЯСОРУБКУ от электросети, следует тянуть за основание вилки, а не за провод.
- При переноске устройства обязательно держите моторный блок обеими руками. Не носите устройство за крышку лотка для хранения или приставку.
- Не закрепляйте режущее лезвие и режущую решетку при использовании насадки кеббе.
- Никогда не проталкивайте продукты вручную. Используйте толкатель.
- Не измельчайте твердую пищу, такую как кость, орехи и т. д.
- Не измельчайте имбирь и другие продукты с твердым волокном.
- Если мясорубка работает в течение 8 минут, ее необходимо остановить и охладить в течение 8 минут перед продолжением использования.
- Перед использованием функции РЕВЕРС, остановите работу мясорубки на 3 секунды и только потом включите функцию РЕВЕРСА.
- Чтобы избежать засорения, не набивайте пищу слишком много или слишком грубо.
- Не ремонтируйте МЯСОРУБКУ и не заменяйте детали самостоятельно.
- При долгой и непрерывной работе мясорубки, сработает функция автоматической защиты и мясорубка выключится самостоятельно. Нажмите клавишу для выключения, подождите 3 секунды, удерживайте клавишу РЕВЕРСА.
- 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.
- 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!

4. СБОРКА МЯСОРУБКИ



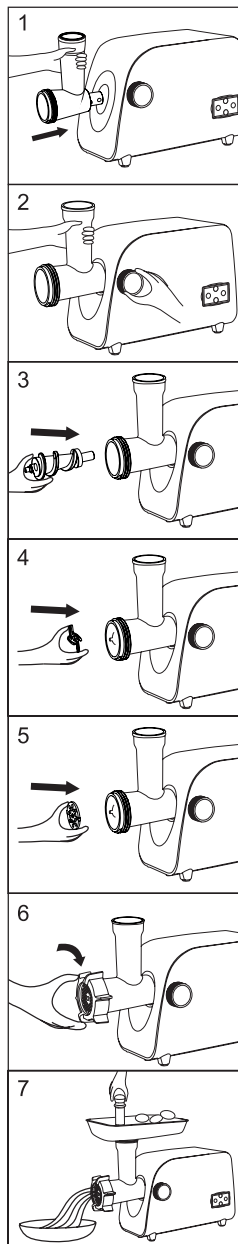
- | | |
|--------------------------|------------------------------------------|
| 1. Лоток | 8. Шнек |
| 2. Моторный блок | 9. Решётка (большая, средняя, маленькая) |
| 3. Переключатели режимов | 10. Фиксирующая гайка |
| 4. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» | 11. Нож |
| 5. Кнопка «РЕВЕРС» | 12. Насадка (для колбасы) |
| 6. Фиксирующий винт | 13. Насадка (для формовки кеббе) |
| 7. Блок мясорубки | 14. Толкатель |

5. ПЕРВЫЙ ПУСК

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

6. 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 разъем (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.



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 размерам: 20мм x 20мм x 60 мм, чтобы они легко помещались в отверстие лотка.
2. Включите мясорубку в сеть. Нажатие кнопки «I» или «II» включает мясорубку. Кнопки «I» и «II» служат так же для переключения скоростей работы.
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.

8. ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

1. В случае блокировки шнека продуктами, мясорубка начнёт автоматически работать в режиме «РЕВЕРС» или, если этого не произошло, нажмите кнопку «ВЫКЛ», а потом кнопку «РЕВЕРС». Шнек будет вращаться в противоположном направлении, и блок мясорубки будет освобождаться от продуктов. Функция «РЕВЕРС» доступна в течении 5 секунд после нажатия кнопки «ВЫКЛ». После этого нажатие кнопки «РЕВЕРС» не даст результата.
2. Если даже в этом случае мясорубка не работает, выключите её, разберите и почистите нож и решётку.

9. 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.

10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ (ПИРОЖКИ ИЗ РУБЛЕННОЙ БАРАНИНЫ И ЛУКА)

ИНГРЕДИЕНТЫ

Оболочка:

Баранина

Лук

Булгур

Соль, специи

НАЧИНКА:

Фарш

Лук

Кедровые орешки

Перец, острый перец, специи

500 г

1 луковица

250 г

по вкусу

500 г

1 луковица

по вкусу

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.

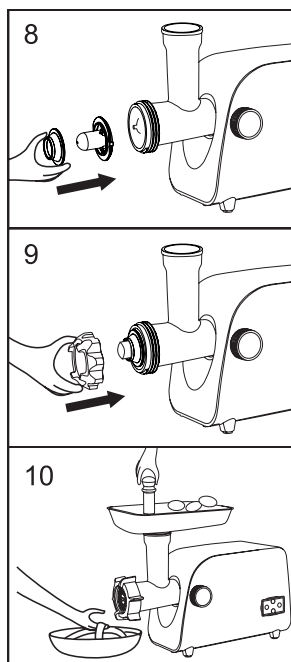
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

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

2. Пропустить фарш через нее.

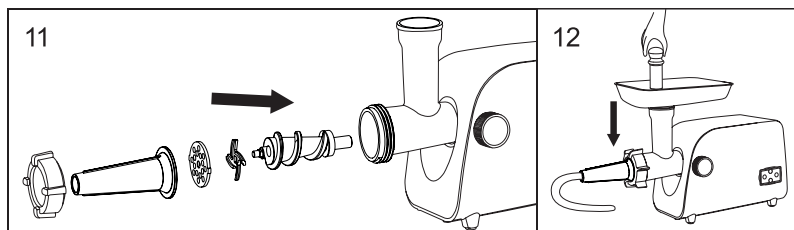
3. Когда оболочки станут появляться из мясорубки подставьте руку и оторвите оболочку нужной длины. Аккуратно положите заготовку на доску.

4. Остывшую начинку вложите в оболочку, заверните аккуратно края, и обжарьте кеббе в масле, фритюре, или на гриле



11. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

1. Порядок сборки показан на рис. 9.
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.



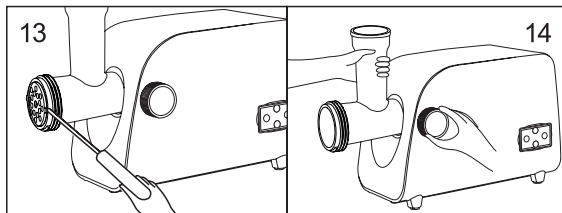
12. УХОД И ЧИСТКА

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

Изготовитель оставляет за собой право на внесение технических изменений

нере в моторном блоке МЯСОРУБКИ.

11. Открывайте и закрывайте крышку контейнера по схеме на рис. 10.



ВНИМАНИЕ!

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

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

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

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 «Садовый»	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, 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		ugrib@rambler.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
КРОПОТКИН	ИП Братасюк Н.М.	88613862512, 88613865979	ул. Молодежная, 104	ugrib@rambler.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
БЕЛОРЕЧЕНСК	ИП Яхьяев М.Я.	891800232416	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-zakypka@mail.ru, shilov-zakypka01@mail.ru	Все категории товара
СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ					
ПЯТИГОРСК	Центральный офис КОМФОРТ	89911111190, 89964164121, 89383030704, 89187949883	Пятигорск, Суворовский проезд, 1А	yadiman596@gmail.com, irina.comfort26@gmail.com, region26@gmail.com, 9964164121com@gmail.com	Все категории товара
ПЯТИГОРСК	ИП Чекалов В.Д.	89188001178 89383323162	рынок «ГРИС», павильон № 233Н	chad08@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	ismaihajbulaev2698@gmail.com	Бытовая техника
КАБАРДИНО - БАЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ПРОХЛАДНЫЙ	ИП Сефеев Р.С.	89993000050	рынок Статус центр., маг.№8	89993000050@mail.ru	Насосное оборудование
НАРТКАЛА	ИП Терешев М.А.	89626533118	ул. Жамборова, 67а	mkukharbek07region@mail.ru	Насосное оборудование
КАРАЧАЕВО - ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ЗЕЛЕНЧУКСКАЯ	ИП Дубинина М.И.	89054246015		magazin_promtovary@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
ЧЕРКЕССК	ИП Уккуев А.А.	89283847070, 89283807070, 89289231919, 89283837070		elitstroichk@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
ЧЕЧЕНСКАЯ РЕСПУБЛИКА					
ГРОЗНЫЙ	ИП Магомедгаджиев У.А.	89288924731		umag731@mail.ru	Насосное оборудование, бытовая техника
РЕСПУБЛИКА СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ - АЛАНИЯ					
ВЛАДИКАВКАЗ	ИП Туаев Ч.В.	89618236141		tuavev1@mail.ru	Все категории товара
МОЗДОК	ИП Алиев И.Ю.	89284941593	ул. Богдана Хмельницкого, 116	suleiman.aliyev.2021@mail.ru	Насосное оборудование

ВНИМАНИЕ!

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

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. Требуйте 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. Требуйте 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;

COMFORT®

- 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):

- ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ОПРЫСКИВАТЕЛИ - помпа насоса, распыляющие насадки, аккумулятор;
- МОЙКИ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ - плунжеры, выработка сальников, манжеты, износ опорных подшипников.
- НАСОСЫ - резиновые уплотнения, сальники, подшипники, рабочие колёса, диффузоры, инжекторы, защитные кожухи, смазку и т.п.;
- СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ - шланг слива воды, шланг залива воды;
- ДУХОВЫЕ ШКАФЫ, МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ - тарелки, вертели, 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 лотки, смазку и т.п.;
- ХЛЕБОПЕЧИ - ёмкость для замешивания, мерная ложка, мерный стакан;
- ЧАЙНИКИ - повреждения каких-либо стеклянных или хрупких компонентов изделия (если изделие разбито);
- Пульты дистанционного управления, элементы питания (батарейки), 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. Пятигорск, проезд Суворовский, 1А; тел: 8 (8793) 39-97-84, 39-97-85, +7-962-436-75-60. comfort.serv26@gmail.com

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 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.

Уполномоченный 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
БЛЕНДЕР**
модель B-121

- Насадка венчик
- Кухонный измельчитель
- Насадка блендер
- 2 скорости работы
- Мощность 300 Вт



**COMFORT
МИКСЕР**
модель SHM-650

- Контейнер для насадок
- Функция турбо
- 2 типа насадок
- 5 скоростей работы
- Мощность 650 Вт

**COMFORT
БЕСПРОВОДНОЙ ПЫЛЕСОС**
модель CVSW-300

- Объем пылесборника 450 мл
- Мощность 300 Вт
- Макс. 30 мин. работы
- Li-ion батарея 2200 мач
- Электрощётка



**COMFORT
МЯСОРУБКА**
модель L3900

- 3 сменные решётки
- 2 ножа из нерж. стали
- Мощность 3900 Вт
- Металлический механизм привода



**COMFORT
ХЛЕБОПЕЧЬ**
модель CBM-1155

- 19 программ
- Мощность 600 Вт
- Таймер на 15 часов
- Регулируемый объём 500-650-1000 г



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