

COMFORT[®]

Руководство по эксплуатации
БЫТОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
МЯСОРУБКА



МОДЕЛЬ **LUXE,**
АРТИКУЛ **L4000**

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Мясорубка	1 шт.
Нож	2 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.
Соковыжималка *	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 L4000 (базовая комплектация)	артикул L4000 (с соковыжималкой)
Подключение к сети переменного тока, В/Гц.	220-240/50	
Режим работы.	Продолжительный	
Максимальная мощность, Вт.	4000	

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 02.2021 г.

* Соковыжималка не входит в базовую комплектацию

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.

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

давление 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.



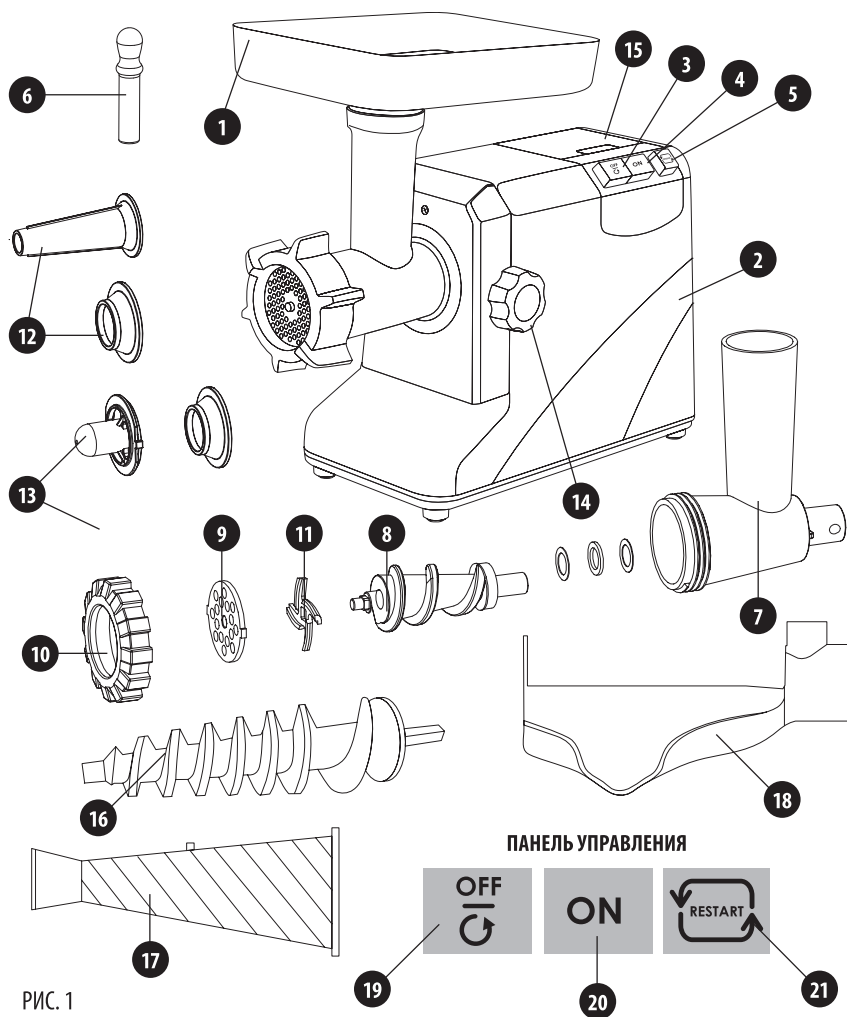
НЕ ПЫТАЙТЕСЬ

ремонтировать мясорубку самостоятельно!

COMFORT®

4. ОПИСАНИЕ

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



1. Загрузочный лоток
2. Моторный блок
3. Кнопка Выкл/Реверс»
4. Кнопка «Вкл»
5. Кнопка «Разрыв цепи»
6. Толкатель
7. Блок мясорубки

8. Шнек
9. Решётка (большая, средняя, маленькая)
10. Фиксирующая гайка
11. Нож
12. Насадка (для колбасы)
13. Насадка (для формовки кеббе)

14. Фиксирующий винт
15. Отделение для принадлежностей
16. Шнек соковыжималки
17. Фильтрующая сетка
18. Лоток для сока
19. Кнопка ВЫКЛ/РЕВЕРС
20. Кнопка ВКЛ
21. Кнопка ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

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.

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МЯСОРУБКИ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

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

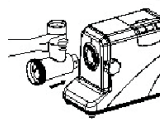


РИС. 2

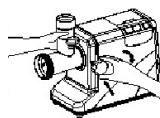


РИС. 3

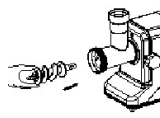


РИС. 4

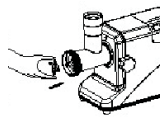


РИС. 5

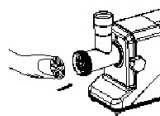


РИС. 6

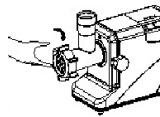


РИС. 7

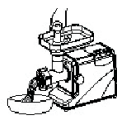


РИС. 8

8. ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

1. В случае блокировки шнека продуктами, выключите мясорубку, затем нажмите кнопку «РЕВЕРС»



шнек будет вращаться в противоположном направлении, и блок мясорубки будет освобождаться от продуктов.

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 рисунке.

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.

10. 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 обжарить), посолить, поперчить и добавьте специи.

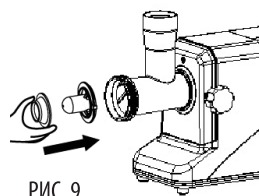


РИС. 9

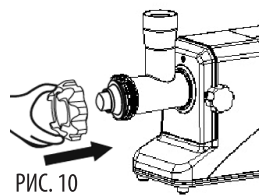


РИС. 10

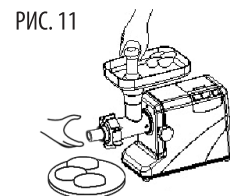


РИС. 11

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).

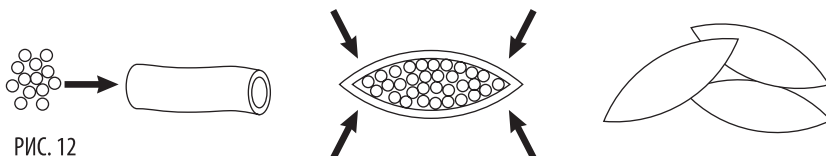


РИС. 12

11. ФУНКЦИЯ ТЕРМОЗАЩИТЫ

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

12. ФУНКЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

Средство защиты мотора от перегрева и перегрузки (например, попадания кости) . При нормальном процессе работы встроенные внутрь две биметаллические пластины находятся в замкнутом состоянии. Чрезмерный поток электричества вынуждает их разомкнуться. После отключения мясорубки кнопка «ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА»  возвращает мясорубку в исходное положение – можно продолжить работу.

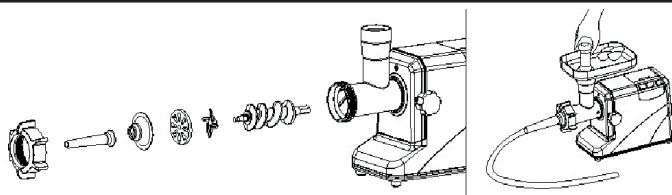
13. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСЫ

1. Порядок сборки показан на рисунке 13.
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.



ВНИМАНИЕ! Не забудьте нажать кнопку ВКЛ/ВЫКЛ 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.

РИС. 13



14. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОКА

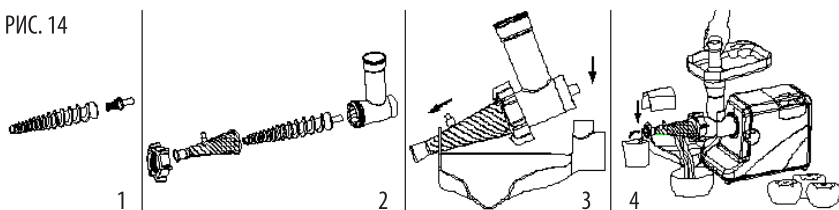
1. Пожалуйста, соберите соковыжималку в нужной последовательности как указано на рисунке 14. Обратите внимание: После завершения сборки на этапе 3, установите блок мясорубки на моторный блок как показано на рисунке 2 и 3.

Если в процессе сборки перед этапом 4 насадка не может быть присоединена, вы можете вернуться к этапу 3 и ослабить фиксирующий винт для того, чтобы правильно присоединить блок мясорубки.

После установки ватяните фиксирующий винт.

Пожалуйста, положите помидоры в загрузочный лоток после того, как помидоры будут очищены и нарезаны. Во время работы с соковыжималкой обязательно используйте толкатель пищи.

РИС. 14



15. 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.

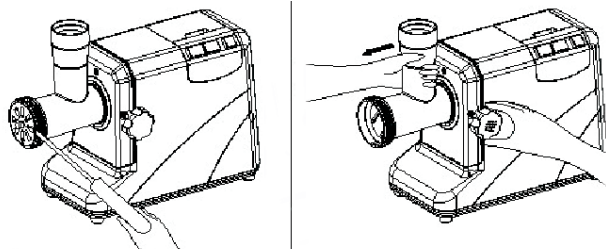


ВНИМАНИЕ!

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

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.

РИС. 15



16. ХРАНЕНИЕ

После чистки поместите кабель питания в отсек, расположенный сзади изделия. Затем защелкните крышку отсека.

Поместите 2 решетки, 2 насадки для формовки теста в отсек, расположенный сверху моторного блока изделия.

Удостоверьтесь в том, что насадки расположены в отсеке хранения и не препятствуют закрытию его крышки.

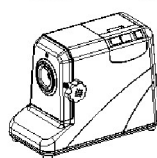
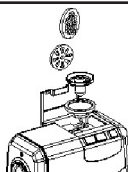
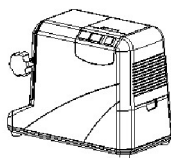
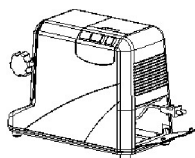


РИС. 16

17. 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.

ВНИМАНИЕ!

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

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 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 (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;
- ПЫЛЕСЫ - 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.

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. Кропоткин	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

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	00000000
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®

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 «Антинакипь»
- 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