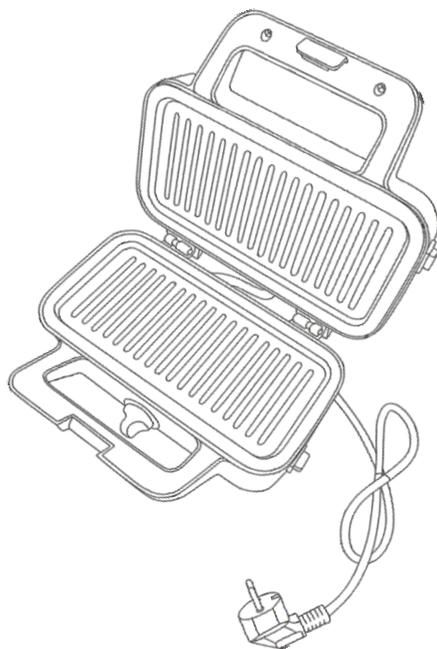


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО ГРИЛЯ

GF-085

**с 3 видами панелей:
гриль, вафли, сэндвичи**



КНИГА РЕЦЕПТОВ

www.gfgril.ru

 #gfgril

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	3
ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ	4
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ	5
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ	5
Установка съемных панелей	5
Снятие съемных панелей.....	6
Использование электрогриля.....	6
НАЗНАЧЕНИЕ СЪЕМНЫХ ПАНЕЛЕЙ	7
УРОВНИ НАГРЕВА СЪЕМНЫХ ПАНЕЛЕЙ	8
УХОД ЗА ЭЛЕКТРОГРИЛЕМ	8
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	9
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	9
УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ	9
КНИГА РЕЦЕПТОВ	10
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	18

НАЗНАЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за выбор электрогриля GF-085! Электрогриль – это современный многофункциональный прибор, позволяющий быстро создавать кулинарные шедевры за короткие сроки. Съёмные панели с антипригарным покрытием позволят готовить вкуснейшие блюда без излишков жира. Электрогриль с 3 видами панелей сочетает в себе функции гриля, вафельницы, тостера и многих других приборов – помощников кулинара. Гриль может использоваться для приготовления омлета или вафель на завтрак, стейка или бургеров на обед и многих других полезных и вкусных блюд.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ!

При использовании электрогриля, всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

- Храните и используйте электрогриль вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла.
- Не включайте гриль в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающий электрогриль без присмотра и не допускайте самостоятельного использования электрогриля малолетними детьми.
- При использовании электрогриля обеспечьте зазор между грилем и окружающими предметами.
- Не снимайте и не устанавливайте съёмные панели, если электрогриль включен в сеть.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте электрогриль в воду или другие жидкости.
- Запрещается мыть электрогриль, но не съёмные панели, в посудомоечной машине.
- Не допускайте попадание влаги внутрь корпуса электрогриля.
- Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.
- Следите за тем, чтобы корпус, внутренние части электрогриля и съёмные панели перед использованием были сухими и чистыми.
- Данный электрогриль не предназначен для использования людьми, у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится

их инструктирование относительно использования электрогриля лицом, отвечающим за их безопасность.

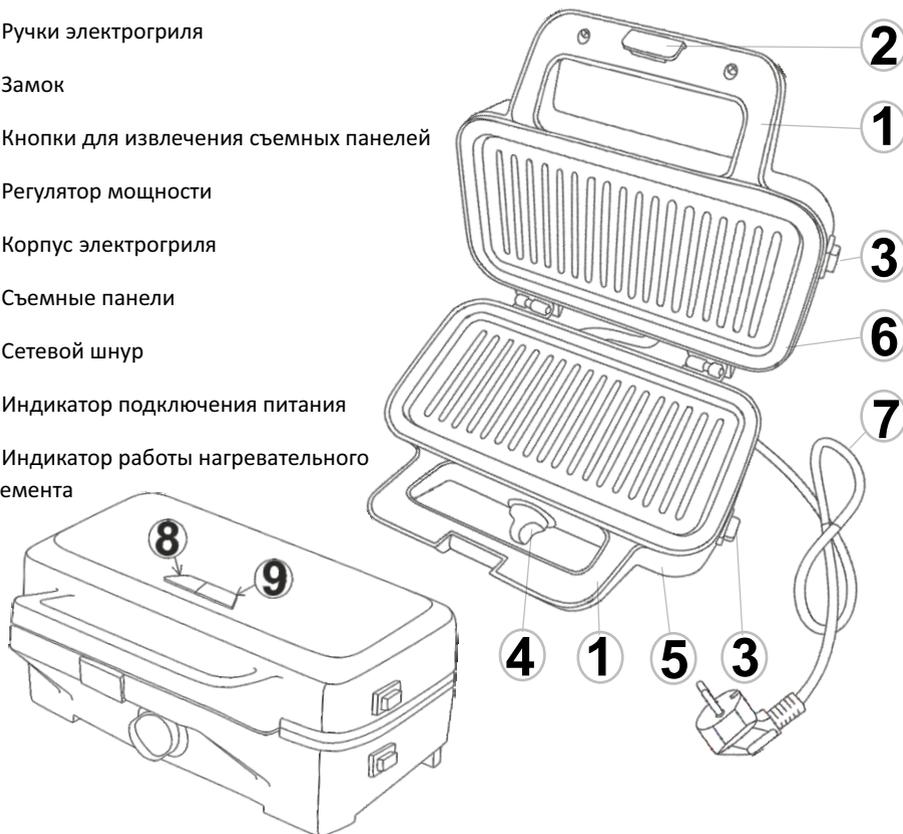
- В целях Вашей безопасности, при обнаружении дефектов электрогриля, прекратите его использование.

ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты.

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны! При работе внутренние части электрогриля и съемные панели нагреваются до высоких температур – при работе с грилем по необходимости используйте прихватки, рукавицы или другую защиту рук.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ

1. Ручки электрогриля
2. Замок
3. Кнопки для извлечения съемных панелей
4. Регулятор мощности
5. Корпус электрогриля
6. Съемные панели
7. Сетевой шнур
8. Индикатор подключения питания
9. Индикатор работы нагревательного элемента



ПРИМЕЧАНИЕ: Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10%.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ

- Извлеките из коробки все элементы электрогриля.
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Внимательно осмотрите электрогриля на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте гриль и обратитесь к продавцу.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью поверхность электрогриля и дождитесь его полного высыхания, съемные панели помойте с моющим средством.

ВНИМАНИЕ! Запрещается мыть электрогриль в посудомоечной машине! Съемные панели можно мыть в посудомоечной машине.

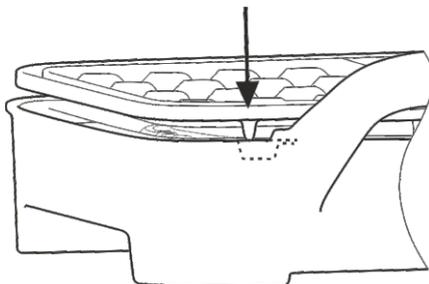
- Установите электрогриль на ровную поверхность и закрепите съемные панели на верхней и нижней части электрогриля.
- Для включения электрогриля подключите сетевой шнур к питанию и поверните регулятор мощности в нужное положение. При включении в сеть загорается красный световой индикатор на верхней части электрогриля, а при нагреве загорается зеленый световой индикатор.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления электрогриля. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ

Установка съемных панелей:

- Поверните съемную панель таким образом, чтобы замок, находящийся с обратной стороны панели, оказался справа
- Совместите выступы на боковой части съемной панели и соответствующие пазы на внутренней стороне электрогриля



- Плотно прижмите панель к внутренней части электрогриля, до того, как услышите щелчок

Снятие съемных панелей:

ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что панели достаточно остыли или используйте защитные рукавицы, прихватки или другую защиту рук!

- Одной рукой придерживая панель, нажмите на кнопку на боковой части электрогриля
- Достаньте панель из соответствующей секции электрогриля

Использование электрогриля:

ВНИМАНИЕ! Данная модель электрогриля предназначена только для непромышленного и некоммерческого использования!

- Перед началом работы убедитесь, что электрогриль устойчиво стоит на поверхности, а все его части сухие и чистые.
- Установите съемные панели и поместите продукты на нижнюю съемную панель

ПРИМЕЧАНИЕ: Для более быстрого и равномерного приготовления блюд рекомендуется **не** помещать в электрогриль такой объем продуктов, при котором не будет возможности плотно закрыть электрогриль.

- Опустите верхнюю часть электрогриля, таким образом, чтобы замок на ручке электрогриля был закрыт до щелчка.
- Включите сетевой шнур в розетку электропитания. При подключении питания загорится красный индикатор на верхней стороне электрогриля.
- При помощи регулятора мощности установите желаемый уровень нагрева. При включении нагревательного элемента загорится зеленый индикатор на верхней стороне электрогриля.

ПРИМЕЧАНИЕ: В зависимости от приготавливаемого блюда, может быть целесообразно нагреть съемные панели до нужного уровня, прежде чем помещать продукты в электрогриль.

- При работе электрогриля зеленый индикатор будет загораться и гаснуть, показывая включение и выключение нагревательного элемента для поддержания постоянной температуры нагрева.

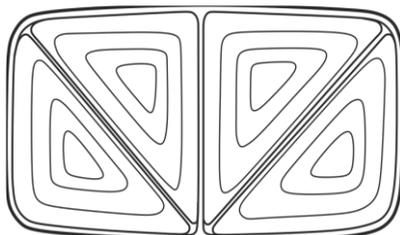
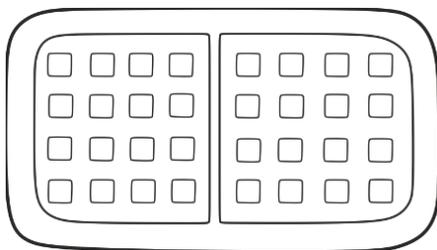
ПРИМЕЧАНИЕ: В процессе приготовления можно изменять температуру нагрева при помощи регулятора мощности. Однако, следует помнить, что при прибавлении/убавлении мощности нагрева, уровень температуры изменится не сразу, а постепенно.

ВНИМАНИЕ! Данная модель электрогриля не имеет встроенного таймера, поэтому нельзя оставлять электрогриль без присмотра и необходимо самостоятельно наблюдать за степенью готовности блюда во избежание подгорания продуктов.

ВНИМАНИЕ! Во избежание некорректной работы электрогриля и возникновения постороннего запаха при эксплуатации не допускайте попадания жидких ингредиентов и кусочков продуктов между съемными панелями и внутренними частями электрогриля.

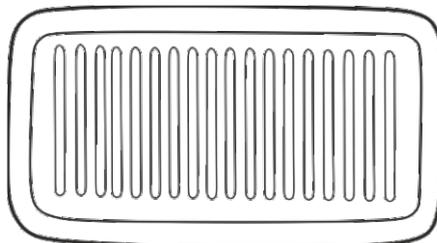
НАЗНАЧЕНИЕ СЪЕМНЫХ ПАНЕЛЕЙ

Съемные панели
«Вафли»
предназначены
для выпекания
Венских,
Бельгийских, а
также для разных
других видов
вафель



Съемные панели
**для
приготовления
сэндвичей**
предназначены для
приготовления
четырех горячих
сэндвичей с самыми
разными начинками

Съемные панели
«Гриль» могут
использоваться для
запекания сочных
стейков, жарки бекона
и котлет,
приготовления
запеканок и многих
других блюд



ПРИМЕЧАНИЕ: Для обеспечения правильной работы электрогриля не используйте комбинацию разных панелей.

УРОВНИ НАГРЕВА СЪЕМНЫХ ПАНЕЛЕЙ

При помощи регулятора мощности Вы можете выбрать желаемый уровень нагрева съемных панели:

Отметки на регуляторе мощности	Диапазон рабочих температур, °C
0	-
1	90 – 120
2	120 – 150
3	150 – 180
4	180 – 210
5	210 – 250

ПРИМЕЧАНИЕ: Температура пластины может отклоняться от указанной вследствие перегревания при долгой работе электрогриля или вследствие охлаждения при работе гриля в открытом состоянии.

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны, перегретые масла и жиры могут воспламениться.

УХОД ЗА ЭЛЕКТРОГРИЛЕМ

ВНИМАНИЕ! Перед проведением каких-либо операций по уходу за электрогрилем отключите сетевой шнур от сети питания!

- Убедитесь, что все части электрогриля достаточно остыли.
- Для очищения внешней и внутренней поверхности электрогриля рекомендуется использовать влажную мягкую ткань или бумажные салфетки.
- Для очищения съемных панелей используйте мягкую губку и моющее средство, не содержащее сильных растворителей.
- Не используйте для чистки съемных панелей, корпуса и внутренних частей электрогриля абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить антипригарное покрытие и поцарапать пластик
- После очищения корпуса и внутренней поверхности электрогриля при помощи влажной ткани, протрите его сухой салфеткой или полотенцем.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Электрогриль не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите электрогриль к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения электрогриля
Во время работы электрогриля появился посторонний запах	В процессе работы электрогриль перегрелся	Сократите время непрерывной работы электрогриля
	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов работы

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: **GF-085**

Мощность: **1200 Вт**

Питание: **220 - 240 В ~ 50/60 Гц**

Материал: металл, пластик, антипригарное покрытие

Максимальная температура нагрева съемных панелей: **250° С**

Вес электрогриля: **1750 г**

Размеры электрогриля: **28 x 24,5 x 11 см**

Размеры панелей: **28 x 14,5 см**

УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ

Утилизируйте электрогриль согласно требованиям положения об утилизации электрического и электронного оборудования. По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.



ПРИМЕЧАНИЕ: Вес и объемы продуктов указаны приблизительно, Вы можете менять их в зависимости от предпочтений.

Рецепты для съемной панели «Гриль»

Стейк из свинины

Ингредиенты:

- Свежая свинина – 350 г
- Соль и специи по вкусу

Приготовление:

Свинину нарезать ломтиками толщиной не более 3 сантиметров. Установить съемные панели «Гриль». Включить электрогриль в сеть и повернуть регулятор мощности до максимума. Дождаться выключения зеленого индикатора на верхней стороне электрогриля. Выложить один или несколько ломтиков свинины на нижнюю съемную панель. Плотно закрыть электрогриль. Установить уровень нагрева 3. Готовить стейк до полного пропекания мяса или в зависимости от ваших предпочтений. Готовые стейки посыпать солью и специями.

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае неравномерного обжаривания ломтиков с двух сторон, переверните кусочки свинины на другую сторону.

ВНИМАНИЕ! При приготовлении стейков из жирного мяса, из приоткрытого электрогриля могут лететь мелкие брызги горячего жира. Будьте аккуратны при открытии электрогриля!

Семга-гриль

Ингредиенты:

- Семга – 200 г
- Сок лимонный – 10 мл
- Растительное масло по вкусу
- Веточка свежего розмарина
- Соль и специи по вкусу

Приготовление:

Семгу промыть, обсушить бумажным полотенцем, натереть солью и специями, сбрызнуть лимонным соком. Установить съемные панели «Гриль». Включить электрогриль в сеть и при помощи регулятора мощности установить желаемый уровень нагрева. После выключения зеленого индикатора, открыть электрогриль, по необходимости смазать панели растительным маслом. На нижнюю панель положить веточку свежего розмарина и выложить рыбу. Готовить семгу-гриль до полного пропекания или в зависимости от ваших предпочтений.

Картофельная запеканка

Ингредиенты:

- Отварной картофель – 300 г
- Мука – 80 г
- Яйцо – 1 шт.
- Лук репчатый – 50 г
- Крупа манная – 30 г
- Зелень по вкусу
- Растительное масло по вкусу

Приготовление:

Лук и зелень измельчить. Картофель размять в пюре. Соединить к артофель, лук, яйцо, зелень, муку и манную крупу в отдельн ой емкости и вымесить с помощью миксера до однородной массы. Установить съемные панели «Гриль» . По необходимости с мазать панели растительным маслом. Включить электрогриль в сеть и установить желаемый уровень нагрева. После выключения зеленого индикатора открыть электрогриль и выложить картофельную массу на нижнюю съемную панель. Закрыть электрогриль и печь до готовности.

Классический панини

Ингредиенты:

- Чиабатта — 1 шт.
- Моцарелла — 4 ломтика
- Ветчина — 3 ломтика

- Помидор — 1 шт.
- Базилик — 3-4 листика
- Соус песто — по вкусу
- Соль по вкусу
- Оливковое масло — 1 ч.л.

Приготовление:

Свежую чиабатту разрезать вдоль на две равные части. Смазать половинки хлеба соусом песто. Положить на один кусочек чиабатты моцареллу, ветчину и помидоры. Посолить бутерброд. Добавить к томатам листочки базилика и еще пару ломтиков моцареллы. Накрыть сверху оставшимся кусочком булочки. Установить съемные панели «Гриль» и смазать их оливковым маслом. Включить электрогриль в сеть и установить желаемый уровень нагрева. После выключения зеленого индикатора открыть электрогриль и выложить на нижнюю панель панини. Плотно закрыть электрогриль и печь до готовности. Подавать готовые панини в горячем виде.

Рецепты для съемной панели «Вафли»

Венские вафли

Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 350 г
- Молоко – 200 мл
- Сливочное масло – 150 г
- Яйцо – 3 шт.
- Сахар – 100 г
- Разрыхлитель – 10 г
- Сок лимонный – 5 мл
- Соль по вкусу

Приготовление:

Масло размягчить и растереть с сахаром. Добавить молоко и яйца, перемешать венчиком. Добавить муку, разрыхлитель, лимонный сок и соль, тщательно перемешать до однородной массы. Установить панели «Вафли». Включить электрогриль в сеть и установить 4 – 5 уровень нагрева. После отключения зеленого индикатора открыть электрогриль и выложить тесто в ячейки нижней съемной панели. Закрыть электрогриль и печь до готовности. При подаче украсить взбитыми сливками или растопленным шоколадом.

Шоколадные вафли

Ингредиенты:

- Мука – 300 г
- Темный шоколад – 150 г
- Сливочное масло – 100 г
- Яйца – 2 шт.
- Сахар – 50 г
- Какао-порошок – 10 г
- Ванильный сахар – 5 г
- Соль по вкусу

Приготовление:

Растопить шоколад и сливочное масло. В отдельной емкости смешать яйца, сахар, соль, ванильный сахар и какао. Добавить шоколад и масло. Далее добавить муку и снова тщательно перемешать тесто. Установить панели «Вафли». Включить электрогриль в сеть и установить 4 – 5 уровень нагрева. После отключения зеленого индикатора открыть электрогриль и выложить тесто в ячейки нижней съемной панели. Закрыть электрогриль и печь до готовности. При подаче украсить взбитыми сливками.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для того, чтобы вафли были ровными, перед выкладкой скатайте тесто в шарики.

Морковные вафли

Ингредиенты:

- Мука – 125 г
- Морковь – 100 г
- Сахар – 100 г
- Сливочное масло – 50 г
- Сметана – 50 г
- Молоко – 100 мл
- Растительное масло – 30 мл
- Орехи грецкие – 50 г
- Чернослив – 50 г
- Разрыхлитель – 3 г
- Мускатный орех и корица по вкусу
- Молотый имбирь по вкусу

Приготовление:

Морковь натереть на мелкой терке. Чернослив и грецкие орехи измельчить. В отдельной емкости смешать масло комнатной температуры, муку, мускатный орех, корицу и имбирь до образования мелкой крошки. Добавить измельченные грецкие орехи и чернослив, сметану, морковь и сахар, снова перемешать. Затем добавить молоко и разрыхлитель и еще раз тщательно все перемешать. Установить панели «Вафли». Включить электрогриль в сеть и установить 4 – 5 уровень нагрева. После отключения зеленого индикатора открыть электрогриль и выложить тесто в ячейки нижней съемной панели. Закрывать электрогриль и печь до готовности. При подаче можно украсить медом или взбитыми сливками и измельченными орехами.

Капустные вафли с сыром

Ингредиенты:

- Брюссельская капуста – 700 г
- Яйца – 3 шт.
- Полутвердый сыр – 100 г
- Рисовая мука – 200 г
- Растительное масло – 70 мл
- Укроп сушеный по вкусу

Приготовление:

Если брюссельская капуста заморожена, то ее нужно предварительно разморозить и слить воду. Сыр натереть на терке. Брюссельскую капусту нарезать на мелкие кусочки. При помощи миксера тщательно смешать яйца, укроп, растительное масло и муку. Добавить натертый сыр и еще раз перемешать. Установить панели «Вафли». Включить электрогриль в сеть и установить 4 – 5 уровень нагрева. После отключения зеленого индикатора открыть электрогриль и выложить тесто в ячейки нижней съемной панели. Закрывать электрогриль и печь до готовности.

Рецепты для съемной панели для приготовления сэндвичей

Сэндвичи с ветчиной, сыром и помидорами

Ингредиенты:

- Тостовый белый хлеб – 4 ломтика

- Ветчина – 2-4 ломтика
- Сыр – 2-4 ломтика
- Помидоры – 1-2 шт.

Приготовление:

Помидор тонко нарезать. Установить панели для приготовления сэндвичей. Включить электрогриль в сеть и установить 4 – 5 уровень нагрева. После отключения зеленого индикатора открыть электрогриль. На нижнюю панель выложить 2 ломтика хлеба. На каждый ломтик хлеба положить по 1-2 ломтика ветчины, 1-2 ломтика сыра, нарезанный помидор по вкусу. Сверху выложить оставшиеся 2 ломтика хлеба. Опустить верхнюю часть электрогриля и плотно его закрыть до защелкивания замочка. Печь до готовности. После приготовления Вы получите 4 треугольных горячих сэндвича.

Сэндвичи, запеченные в яйце

Ингредиенты:

- Тостовый белый хлеб – 4 ломтика
- Яйцо – 2 шт.
- Куриное филе – 60 г
- Помидоры – 1-2 шт.
- Сыр – 2-4 ломтика
- Солёный огурец – 40 г
- Майонез – 40 г
- Горчица – 10 г
- Зелень по вкусу
- Соль и специи по вкусу

Растительное масло для смазывания панелей

Приготовление:

Смешать майонез с горчицей. Курицу посолить, добавить соль и специи. Зелень измельчить. Солёный огурец и помидор тонко нарезать. В отдельную емкость разбить яйца, добавить зелень и взбить венчиком. Установить панели «Гриль». Включить электрогриль в сеть и установить 4 - 5 уровень нагрева. Когда погаснет зеленый индикатор, открыть электрогриль и выложить курицу. Закрывать электрогриль и печь куриное филе до готовности. После приготовления филе тонко нарезать. Смазать каждый ломтик хлеба соусом. На два ломтика выложить все ингредиенты для начинки и накрыть оставшимися 2 ломтиками хлеба. Готовые сэндвичи окунуть в яичную смесь. Панели для приготовления

сэндвичей смазать растительным маслом и установить в электрогриль. Включить электрогриль в сеть и установить 4 – 5 уровень нагрева. После отключения зеленого индикатора открыть электрогриль и выложить сэндвичи на нижнюю панель. Опустить верхнюю часть электрогриля и плотно его закрыть до защелкивания замочка. Печь до готовности. После приготовления Вы получите 4 треугольных горячих сэндвича.

Сладкие сэндвичи с бананом

Ингредиенты:

- Тостовый белый хлеб – 4 ломтика
- Банан – 80 г
- Паста арахисовая – 40 г
- Сироп карамельный – 20 мл

Приготовление:

Банан нарезать мелкими кубиками. Каждый ломтик хлеба намазать арахисовой пастой. На два ломтика ровным слоем выложить банан и полить сиропом. Сверху выложить оставшиеся ломтики хлеба. Установить панели для приготовления сэндвичей. Включить электрогриль в сеть и установить 4 – 5 уровень нагрева. После отключения зеленого индикатора открыть электрогриль и выложить сэндвичи на нижнюю панель. Опустить верхнюю часть электрогриля и плотно его закрыть до защелкивания замочка. Печь до готовности. После приготовления Вы получите 4 треугольных горячих сэндвича.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не держите сэндвичи в электрогриле слишком долго – начинка не должна сильно нагреться.

Порционный омлет с ветчиной

Ингредиенты:

- Яйцо – 2 шт.
- Ветчина – 40 г
- Сливки 10% – 20 мл
- Растительное масло – 10 мл
- Соль по вкусу

Приготовление:

Ветчину нарезать мелкими кубиками. В отдельную емкость разбить яйца, добавить сливки, ветчину и соль. Все ингредиенты взбить венчиком. Установить панели для приготовления сэндвичей и смазать их растительным маслом. Включить электрогриль в сеть и установить 4 – 5 уровень нагрева. После отключения зеленого индикатора открыть электрогриль и вылить смесь ингредиентов в ячейки нижней панели. Закрыть электрогриль и печь до готовности. После приготовления Вы получите 4 треугольных кусочка омлета.

**СМОТРИТЕ ВИДЕОРОЛИКИ С РЕЦЕПТАМИ
НА WWW.YOUTUBE.COM ПО ЗАПРОСУ «GFGRIL»
БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ
«КНИГА РЕЦЕПТОВ» НА САЙТЕ www.gfgril.ru**

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<p>Условия гарантии</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. 2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. 3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях: <ul style="list-style-type: none"> - механических повреждений; - выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.; - использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых. 4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. 5. Гарантия также теряет силу, если гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами. 6. Гарантийный срок – 1 год. 7. Срок службы – 3 года. <p>Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Юнкан Айнинг Электрик Эплайенс Ко., ЛТД» Адрес: Лютоу Индастриал Зона, Юнкан Сити, Жедзянг Провинс, Китай Импортёр / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» 111675 ГОРОД МОСКВА УЛИЦА РУДНЁВКА ДОМ 4 П IV К 1,2 ОФ 1 РМ 2/5, РОССИЯ Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93</p> <p>Товар сертифицирован</p>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Серийный номер: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p> <hr/> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____</p>
	<p>М.П.</p>