

Быстро Вкусно Полезно



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Электрическая вафельница GFW-029 «Вафельные палочки»



#### КНИГА РЕЦЕПТОВ RECIPES BOOK

---

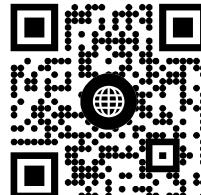
ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА САЙТЕ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»  
ИЛИ ПО QR-КОДУ

EVEN MORE RECIPES ON THE SITE IN THE «RECIPES BOOK» SECTION  
OR BY QR CODE

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической вафельницы GFW-029!

Электрическая вафельница GFW-029 «Вафельные палочки» предназначена для приготовления ароматных, вкусных, хрустящих вафель. С её помощью Вы с легкостью можете приготовить венские, бельгийские, шоколадные и овощные вафли. Мощность вафельницы 460 Вт позволяет быстро разогреть рабочую поверхность прибора. Две антипригарные пластины обеспечивают равномерное приготовление вафель. Также благодаря высококачественному антипригарному покрытию ухаживать за вафельницей легко, достаточно протереть рабочие поверхности влажной тканью. Противоскользящие ножки предотвращают скольжение вафельницы по рабочей поверхности. Благодаря оптимальным размерам GFW-026 можно легко хранить и даже брать с собой в гости.

Приготовить 4 вафельные палочки за 1 раз при помощи GFW-029 просто – нужно подключить прибор к сети, дождаться оптимального нагрева, о чем подскажет отключение светового индикатора, затем поместить порцию теста в вафельницу, закрыть крышку и уже через несколько минут достать готовые вафли.

Электрическая вафельница GFW-029 украсит Ваше утро и добавит улыбки к Вашему завтраку или чаепитию. Вафли и снеки, приготовленные с помощью GFW-029, приятно удивят всех членов Вашей семьи. В особенности свежеприготовленный десерт оценят дети – их нежная и воздушная консистенция и хрустящая корочка – не оставят их равнодушными!

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрической вафельницы GFW-029, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgirl.ru>

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

**! ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭТОГО ИЛИ ЛЮБОГО ДРУГОГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ:**

- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не допускайте самостоятельного использования прибора малолетними детьми.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.

- Всегда используйте прибор на ровной, горизонтальной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда прибор находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Не перемещайте прибор, пока он подключен. После использования, перед чисткой и перед перемещением отключите прибор от электросети и дайте остыть до комнатной температуры.
- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической горелкой, внутри или на верхней части нагретой духовки, или рядом с другим источником тепла.
- Не допускайте контакта прибора со шторами, настенными покрытиями, одеждой, кухонными полотенцами или другими легковоспламеняющимися материалами во время его использования.
- Используйте прибор в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 10 -15 см с каждой стороны прибора для достаточной циркуляции воздуха.
- Не покрывайте пластины и корпус прибора алюминиевой фольгой или другими материалами во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Не используйте прибор без продуктов.
- Допускается использование прибора только при закрытой крышке.
- Не погружайте сетевой шнур, штепсельную вилку и корпус прибора в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте вафельницу из воды, пока она подключена. Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- Не подключайте и не отключайте прибор в/из розетки мокрыми руками.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола), где об него можно споткнуться или его потянуть.
- Храните прибор и шнур питания вдали от нагретых поверхностей.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.
- Никогда не используйте прибор, если у него поврежден шнур питания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергался воздействию воды или других жидкостей. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.

**ВНИМАНИЕ!** Не используйте этот прибор для приготовления или размораживания замороженных продуктов. Все продукты питания должны быть полностью разморожены перед приготовлением.

**ВНИМАНИЕ!** Вынимайте вафли сразу после приготовления, при длительном нахождении вафель во включенном приборе может произойти их возгорание.

**ВНИМАНИЕ!** Данный прибор предназначен для непромышленного и некоммерческого использования, только для личного бытового использования. Не используйте прибор не по назначению.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:

Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.

Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим прибором.

Не рекомендуется использование удлинителя с этим прибором, но если необходимо его использовать, то:

- Электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у данного прибора.
- Соедините удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
2. После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
3. Проверьте работоспособность и комплектность прибора. Внимательно осмотрите прибор на предмет возможных дефектов и повреждений.
4. Запрещается использовать прибор, если его детали (шнур питания, штепсельная вилка, корпус, поверхность пластин для выпекания и т.д.) повреждены. При обнаружении повреждений обратитесь в авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта или к продавцу. Во избежание поражения электрическим током не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
5. Перед первым использованием прибора внимательно ознакомьтесь с его устройством.
6. Внимательно прочтите все указания по эксплуатации и меры предосторожности, изложенные в данной инструкции.
7. Протрите корпус прибора и панели для выпекания влажной мягкой тканью или губкой и вытрите насухо мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Следите, чтобы вода не попала внутрь корпуса прибора.
8. Перед включением прибора смажьте пластины для выпекания небольшим количеством растительного масла.

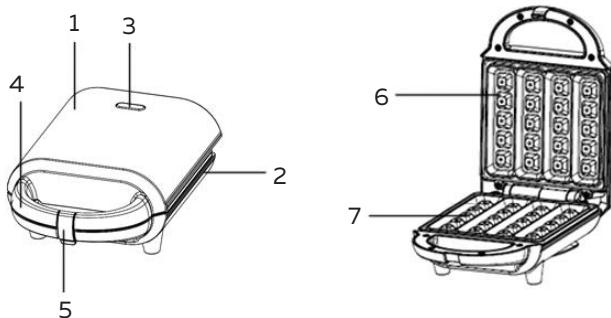
При первом использовании прибора может появиться слабый запах или дым. Это не является признаком неисправности. Дым и запах являются безвредными и довольно быстро пропадут. Однако вкус первых приготовленных на вафельнице блюд может быть изменен. Рекомендуем утилизировать первые приготовленные вафли.

Во время выпечки будет образовываться пар. На стенках пластин для выпекания может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.

Небольшой люфт крышки вафельницы не является дефектом. Вафли при выпечке увеличиваются в объеме, благодаря небольшому люфту тесто не вытекает и вафли пропекаются равномерно.

## ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ

---



1. Верхняя часть корпуса (крышка)
2. Нижняя часть корпуса
3. Индикатор включения и нагрева
4. Ручка
5. Защелка-фиксатор
6. Верхняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания
7. Нижняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

---

Выпечка вафель требует определенного навыка, который быстро приобретается в процессе приготовления. Для выпечки вафель тесто можно приготовить по одному из рецептов из «Книги Рецептов» или по имеющимся источникам кулинарии.

1. Установите прибор на ровную, горизонтальную, стационарную, термостойкую поверхность.
2. Перед включением прибора в розетку убедитесь, что все его поверхности сухие и шнур питания не перекручен.
3. Откройте прибор, подняв верхнюю часть корпуса за ручку. Антипригарное покрытие пластин для выпекания позволяет готовить без использования масла, но при первоначальном использовании Вы можете по желанию смазать панели для выпекания небольшим количеством растительного масла.
4. Закройте прибор и подключите его к стандартной розетке электросети с напряжением 220 – 240 В и частотой 50/60 Гц. Загорится световой индикатор включения и нагрева, прибор начнет нагреваться. Как только прибор нагреется, световой индикатор нагрева погаснет, указывая на то, что панели для выпекания достигли необходимой температуры для выпекания. После этого откройте прибор, подняв верхнюю часть корпуса за ручку, и налейте тесто.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** не наливайте слишком много теста во избежание слипания мини-вафель между собой.

5. Аккуратно опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку. Не опускайте крышку вниз слишком резко, так как в противном случае тесто может перелиться через края прибора.

6. Выпекайте вафли в течение 5 минут или до появления золотистой корочки. Проверьте готовность вафель, приподняв верхнюю часть корпуса за ручку.

Если вафли не готовы, опустите обратно вниз верхнюю часть корпуса, придерживая за ручку, и подождите еще некоторое время.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Время приготовления вафель может изменяться в зависимости от используемых ингредиентов.

7. Когда вафли приготовлены в соответствии с пожеланиями, аккуратно поднимите верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку. Снимите вафли с помощью деревянной или пластиковой лопатки/пластиковых кулинарных щипцов.

8. Если Вы желаете приготовить следующую партию вафель, опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку, чтобы сохранить тепло и дайте прибору заново прогреться.

**ВНИМАНИЕ!** Для снятия вафель не используйте металлические кухонные приборы, так как они могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие панелей.

**ВНИМАНИЕ!** Панели для выпекания, металлические и пластиковые поверхности прибора становятся очень горячими при использовании. Остерегайтесь выхода пара между пластинаами для выпекания, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям пластин для выпекания во избежание получения ожогов. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.



**Никогда не трогайте прибор за верхнюю крышку во время использования**



**Никогда не открывайте прибор, чтобы рука была над прибором. Есть большая вероятность получить ожог**



**Всегда открывайте прибор только с боку во время приготовления**

9. По окончании приготовления выключите прибор, отсоединив шнур питания от электрической розетки. Поднимите верхнюю часть корпуса прибора за ручку и оставьте прибор с открытой крышкой до остывания. Когда прибор полностью остынет, протрите панели для выпекания мягкой влажной салфеткой и тщательно высушите мягкой салфеткой или кухонным полотенцем и уберите на хранение.

## **ХРАНЕНИЕ И УХОД**

---

Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните чистку корпуса и пластин прибора.

Перед чисткой отключите прибор от электросети и подождите, пока прибор полностью остынет. Протрите корпус и пластины прибора слегка влажной мягкой тканью.

Не используйте для чистки внутри или снаружи прибора абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить антипригарное покрытие пластин для выпекания и верхний слой отделки пластикового корпуса. Для удаления крупных остатков пищи, используйте пластиковую лопатку.

Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости. Запрещено мыть прибор в посудомоечной машине! Вытряхните насухо мягкой тканью все поверхности прибора и опустите верхнюю часть корпуса прибора.

Сматывайте шнур питания, обернув его вокруг задней ножки.

Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

---

Модель: GFW-029

Напряжение: 220В-240В ~ 50/60 Гц

Мощность: 460 Вт

Размеры: 15,5\*21,0\*9,0 см

Вес: 1,00 кг

Длина шнура: 70 см

Материал: пластик, металл.



**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%

## Утилизация

В интересах охраны окружающей среды по завершении срока службы прибор нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Утилизация должна производиться через соответствующие пункты сбора и переработки электрического и электронного оборудования. При появлении вопросов обращайтесь в местную коммунальную службу, ответственную за утилизацию отходов.



## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите прибор к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения прибора
Во время работы прибора появился посторонний запах	В процессе работы прибор перегрелся	Сократите время непрерывной работы прибора
	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов работы
Вафли получились сырьими	Неоднородное тесто	Ещё раз перемешать тесто венчиком, миксером или иным приспособлением для замешивания теста для достижения однородной консистенции
	Превышено допустимое количество теста	Уменьшить количество теста при следующей закладке
	Устройство не было полностью прогрето	Дать прибору и панелям прогреться до нужной температуры
	Недостаточное время приготовления	Увеличить время приготовления

# КНИГА РЕЦЕПТОВ

---

## 1. Бельгийские вафли

- 250 гр. муки
- 250 мл. молока
- 100 гр. сливочного масла (растопить)
- 3 пакетика ванильного сахара
- 3 яйца, отделить желтки от белков
- 1 щепотка соли
- Сахарная пудра (по желанию для украшения)

Смешайте муку с сахаром. Добавьте немного молока и хорошо перемешайте. Добавьте желтки и оставшееся молоко. Перемешивайте до образования однородного теста. Добавьте сливочное масло и осторожно вмешайте взбитые белки. Прогрейте прибор. Как только световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста. Подавайте вафли теплыми, посыпанными сахарной пудрой.

## 2. Сливочные вафли

- 200 гр. муки
- 250 мл. холодного молока
- 6 желтков
- 200 гр. сливочного масла (растопить)
- 2 пакетика ванильного сахара
- 2 чайных ложки пекарского порошка
- 1 щепотка соли
- 12 хорошо взбитых белков
- Взбитые сливки с сахаром (по желанию для украшения)
- Красные фрукты, малина или клубника (по желанию для украшения)

Взбейте желтки с холодным молоком. Медленно всыпьте муку и пекарский порошок, затем добавьте масло и ванильный сахар с солью. В конце добавьте взбитые белки. Прогрейте прибор. Как только световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста. Дайте остыть и украсьте взбитыми сливками с красными фруктами (малиной или клубникой)

## 3. Венские вафли

- 100 гр. сахара
- 350 гр. муки
- 1 стакан молока
- 200 гр. сливочного масла
- 3 яйца
- 1 ст. л сока лимона
- 2 ч. л. разрыхлителя теста

Разотрите масло с сахаром, добавьте молоко и яйца, затем добавьте муку, разрыхлитель и лимонный сок, все перемешайте. Прогрейте прибор. Как только световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного приготовления.

#### **4. Рассыпчатые вафли**

- 200 гр. картофельной муки
- 100 гр. маргарина
- 2 пакетика ванильного сахара
- 3 яйца
- 1 лимон
- 1 щепотка соли

Взбейте яйца с сахаром. Слегка охлажденный растопленный маргарин влейте во взбитые яйца, усиленно перемешивая. Добавьте картофельную муку, тертую цедру лимона и размешайте. Прогрейте прибор. Как только световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

#### **5. Картофельные вафли**

- 200 гр. картофеля
- 75 гр. сметаны
- 1 яйцо
- 25 гр. пшеничной муки
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 щепотка соли

Натрите картофель на терке (желательно на мелкой, иначе он не прожарится). Отожмите сок. Добавите яйцо, сметану, соль. Затем добавьте растительное масло и муку. Хорошенько размешивайте. Прогрейте прибор. Как только световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

#### **6. Сырные вафли**

- 200 гр. минеральной газированной воды
- 150-200 гр. растопленного сливочного масла
- 2 стакана муки
- 250 гр. тертого сыра
- 2 яйца
- 1/2 ложки соли
- 2 ч. ложки разрыхлителя для теста

Смешайте муку, тертый сыр, яйца, сливочное мало, разрыхлитель для теста, соль, минеральную воду. Взбивайте ингредиенты, пока не получите однородную смесь. Прогрейте прибор. Как только световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

#### **7. Диетические вафли**

- 2 яйца
- 1 стакан муки
- 1/2 стакана сахара
- 1 стакан кефира
- 1/4 ч. л. соли
- 1 ст. л. подсолнечного масла

Для украшения: клубника, сахарная пудра

В большой ёмкости смешайте яйца, сахар. Добавьте кефир, соль. После тщательного перемешивания всыпьте муку. Прогрейте прибор. Как только световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста. Дайте остыть, и украсьте сахарной пудрой с красными ягодами (малиной или клубникой).

## **8. Творожные вафли «Золотистые»**

- 125 гр. нежирного творога
- 60 гр. растопленного сливочного масла
- 3 ст. л. сахара
- 1 лимон (цедра тертая)
- 150 гр. муки
- 125 мл. молока
- 3 яйца

Смешайте творог с растопленным маслом, добавьте сахар и цедру лимона. Постепенно добавляйте муку и молоко. Отделите белки от желтков и добавьте желтки в тесто. Взбейте белки в очень крепкую пену и осторожно подмешать в тесто. Прогрейте прибор. Как только световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

## **9. Вафли кукурузные**

- 150 гр. кукурузной муки
- 2 яйца
- 50 гр. сливочного масла
- 200 мл. молока
- 4 ст. л. жидкого меда
- 1 ч. л. разрыхлителя теста
- Миндаль измельчённый (немного)

Из кукурузной муки, яиц, масла сливочного (растопить), молока, разрыхлителя и меда замешайте тесто и дайте ему настояться 10-15 минут. Добавьте миндаль и перемешайте. Прогрейте прибор. Как только световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

## **10. Банановые вафли**

- 250 гр. муки
- 1 ст. л. сахар
- 3 яйца
- 100 мл. растительного масла
- 2 банана
- $\frac{1}{4}$  ч. л. разрыхлителя для теста

Взбейте яйца. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель для теста. Добавьте масло. Все перемешайте. Банан очистите от кожуры и мелко нарежьте. Добавьте в тесто. Прогрейте прибор. Как только световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

## 11. Хрустящие вафли

- 175 гр. муки
- Щепотка соли
- 40 гр. сахара
- 1 гр. ванилина
- 1 гр. разрыхлителя
- 225 мл. молока
- 85 гр. сливочного масла

В глубокую миску просейте муку, добавьте щепотку соли, сахар, ванилин и разрыхлитель теста. Отделите желтки от белков, желтки соедините с молоком и размягченным сливочным маслом. В полученную массу всыпьте сухую мучную смесь, размешайте массу венчиком. Белки взбейте в крепкую пену и введите их в тесто. Прогрейте прибор. Как только световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Готовые вафли в горячем виде мягкие, но когда остывают – становятся хрустящими.

## 12. Шпинатные вафли со сливочным сыром и лососем

- 125 г сливочного масла
- 4 яйца
- 250 гр. муки
- 200 мл. молока
- 200 гр. шпината
- 2 ч. л. соли
- 150 гр. сливочного сыра
- 200 гр. соленого лосося
- 100 мл. оливкового масла
- 2 зубчика чеснока

Взбейте масло миксером в кремообразную массу. Добавьте яйца и 1 чайную ложку соли. Все вместе взбейте. Затем добавьте муку, молоко комнатной температуры и замешайте эластичное тесто. Дайте тесту настояться примерно 20 минут. Промойте шпинат, просушите и мелко нарежьте. В кастрюле разогрейте оливковое масло, добавьте нарезанный чеснок, шпинат, соль и пассеруйте 2-3 минуты. Снимите с огня. Добавьте в тесто. Прогрейте прибор. Как только световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

**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> <p>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</p> <p>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</p> <p>3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- механических повреждений;</li><li>- выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.;</li><li>- использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.</li></ul> <p>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</p> <p>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился неуполномоченными на то лицами.</p> <p>6. Гарантийный срок – 1год.</p> <p>7. Срок службы – 3года.</p>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торгующая организация: _____</p> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____</p> <p>М.П.</p>
---	--

Дата изготовления указана на упаковке.

Изготовитель: «Хуаю Электрикал Эпллаенсис групп Ко., Лтд.»

Адрес: № 168. Хуан Чен Норт Роад, Джоусян, Цзиси, Нинбо, Китай

Импортер / Уполномоченная организация:  
ООО «ПАЛЛАДА» 111675 ГОРОД МОСКВА  
УЛИЦА РУДНЕВКА 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

Товар сертифицирован  
Класс защиты I

