

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



WWW.GFGRIL.RU

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Многофункциональная вафельница 3 в 1 GFW-042

3 вида съемных панелей: венские вафли, вафли-  
трубочки, орешки



Посетите наш сайт:



---

КНИГА РЕЦЕПТОВ

---

Мы на YouTube:



БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



www.gfgiril.ru

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку многофункциональной вафельницы GFW-042!

Вафельница GFW-042 – это современный многофункциональный прибор, который поможет Вам без труда приготовить большое разнообразие вкуснейших десертов благодаря 3 видам съемных панелей в комплекте:

- венские и бельгийские вафли,
- шоколадные или овощные вафли,
- вафли-трубочки или вафельные рожки для мороженого,
- а также классический десерт «Орешки».

Панели имеют антипригарное покрытие, поэтому просты в использовании и уходе.

Благодаря электровафельнице GFW-042 Вы станете профессиональным кондитером на собственной кухне!

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрической вафельницы GFW-042, 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.gfgril.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.
- При использовании прибора обеспечьте зазор между прибором и окружающими предметами.
- Храните и используйте прибор вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла.
- Не снимайте и не устанавливайте съемные панели, если прибор включен в сеть.

- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Запрещается мыть корпус прибора в посудомоечной машине.
- Не допускайте попадание влаги внутрь корпуса прибора.
- 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 прибора и съемные панели перед использованием были сухими и чистыми.
- Данный прибор 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 прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- В целях Вашей безопасности при обнаружении дефектов прибора прекратите его использование.

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

#### **ВНИМАНИЕ!**

**Будьте осторожны!** При работе внутренние части прибора и съемные панели нагреваются до высоких температур – при работе с прибором по необходимости используйте прихватки, рукавицы или другую защиту рук, если беретесь не за ручку прибора.

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

## **СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:**

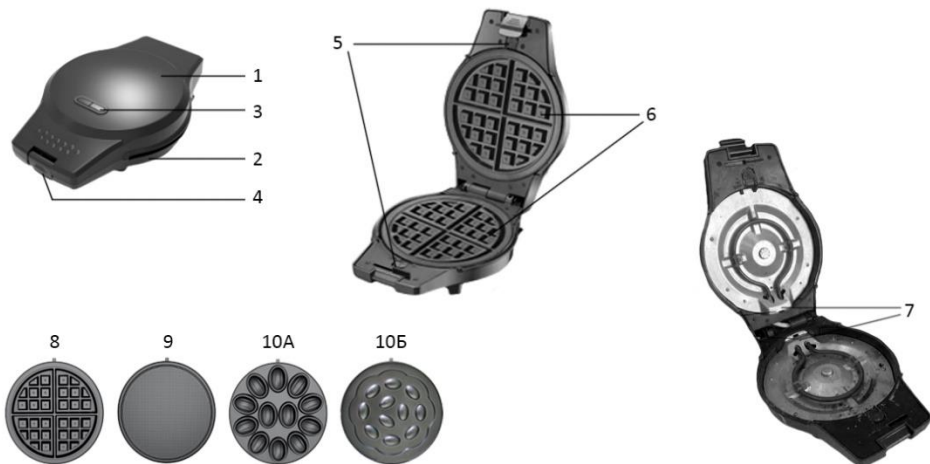
Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.

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.

## ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ПРИБОРА



1. Корпус прибора (верхняя часть)
2. Корпус прибора (нижняя часть)
3. Индикатор включения и нагрева («красный» и «зеленый» индикаторы)
4. Замок-фиксатор
5. Кнопки для установки и извлечения верхней и нижней съёмных панелей
6. Место размещения съёмных панелей
7. Пазы для закрепления съёмных панелей
8. Комплект панелей «Венские вафли»
9. Комплект панелей «Вафли-трубочки»
- 10 (а, б) – Комплект панелей «Орешки»

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- Извлеките из коробки все детали прибора
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Внимательно осмотрите прибор на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте прибор и обратитесь к продавцу.
- Перед первым использованием протрите влажной салфеткой поверхность прибора, съёмные панели помойте с моющим средством.

Внимание! Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине!

За исключением съёмных панелей. Съёмные панели можно мыть в посудомоечной машине.

- Перед дальнейшим использованием дайте всем частям прибора высохнуть. Вафельницу можно эксплуатировать только в полностью сухом состоянии.



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 блюд может быть изменен. Рекомендуем утилизировать первые приготовленные продукты.



В процессе приготовления будет образовываться пар. На стенках пластин для выпекания может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.



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

## УСТАНОВКА И СНЯТИЕ ПАНЕЛЕЙ

---

### Снятие панелей

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

- Откройте прибор, используя замок.
- Одной рукой нажмите и потяните вверх кнопку для установки и снятия верхней съёмной панели (как показано на рисунке), другой рукой придерживайте панель.



- Достаньте панель из корпуса прибора

- Прodelайте тоже самое с нижней панелью (см.рисунок). Кнопку нужно нажать и потянуть на себя



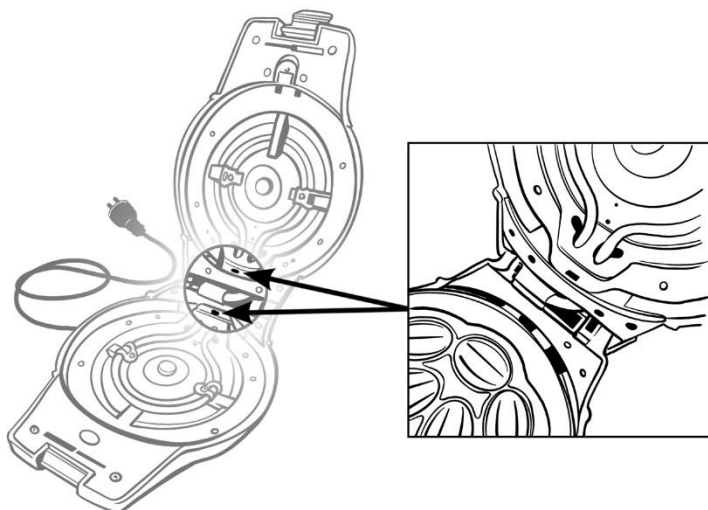
#### **Установка панелей:**

- Возьмите нужную панель в руки и совместите выступ на панели и соответствующий паз на корпусе прибора

- Плотно прижмите панель к корпусу прибора (с противоположной стороны от пазов) до тех пор, пока не услышите щелчок.

#### **ВНИМАНИЕ!**

При использовании комплекта панелей «Орешки» - панель с углублениями должна располагаться на нижней части прибора, панель с выступами – на верхней (см. раздел Назначение съемных панелей).



# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА:

## ВНИМАНИЕ!

**Данная модель предназначена только для личного непромышленного и некоммерческого использования!**

- Перед началом работы убедитесь, что прибор устойчиво стоит на поверхности, а все его части сухие и чистые.
- Установите съемные панели нужного вида.
- Включите прибор в сеть. Загорится красный индикатор на верхней части корпуса прибора. Начнется предварительный нагрев прибора.
- Когда прибор достигнет необходимой для приготовления температуры загорится зеленый индикатор на верхней крышке прибора.
- После этого можно выкладывать тесто на нижнюю панель прибора.

## ПРИМЕЧАНИЕ:

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

- 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.
- Выпекайте вафли или орешки до золотистой корочки и полного пропекания. В зависимости от вида вафли, используемого рецепта и ингредиентов время приготовления сильно варьируется, поэтому начинайте контролировать процесс приготовления после 2х минут от начала закладки теста.

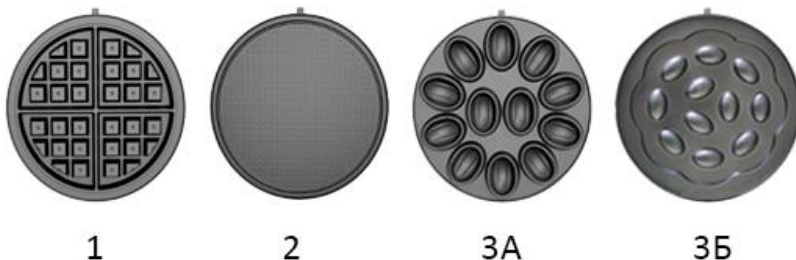
**ВНИМАНИЕ!** Данная модель не имеет встроенного таймера, поэтому нельзя оставлять прибор без присмотра и необходимо самостоятельно наблюдать за степенью готовности блюда во избежание подгорания продуктов.

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

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

## НАЗНАЧЕНИЕ СЪЕМНЫХ ПАНЕЛЕЙ

---



1- Комплект панелей «Венские вафли» предназначен для выпекания Венских, Бельгийских, а также других видов вафель (шоколадные, овощные, сырные, протеиновые и др.)

2- Комплект панелей «Вафли-трубочки» предназначен для выпекания плоских вафель, вафель-трубочек и вафельных рожков

3 (а и б) – Комплект панелей «Орешки» предназначен для выпекания классического десерта «Орешки». При использовании данного вида панелей - панель 3а должна располагаться на нижней части прибора, 3б – на верхней.

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

Для обеспечения правильной работы прибора не используйте комбинацию разных панелей.

## ЧИСТКА И УХОД

---

### **ВНИМАНИЕ!**

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

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



## 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 сырыми	Неоднородное тесто	Ещё раз перемешайте 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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

---

Модель: GFW-042  
Мощность: 900 Вт  
Питание: 220 - 240 В ~ 50/60 Гц  
Материал: металл, пластик,  
антипригарное покрытие  
Вес прибора: 2,1 кг  
Размеры прибора: 19,5x28,0x10,0см  
Диаметр панелей: 18,5 см  
Длина шнура: 60 см



**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:



Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

# КНИГА РЕЦЕПТОВ

---

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

## Рецепты для съемной панели «Венские вафли»

### Бельгийские вафли

**Ингредиенты:**

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

**Приготовление:**

Смешайте муку с сахаром. Добавьте немного молока и хорошо перемешайте. Добавьте желтки и оставшееся молоко. Перемешивайте до образования однородного теста. Добавьте жидкое масло и осторожно вмешайте взбитые белки. Установите панели «Вафли» и включите вафельницу. Как только зеленый световой индикатор нагрева загорится, 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.

### 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 вафельницу в сеть. Как только зеленый световой индикатор нагрева загорится, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите

верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. 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 прибор в сеть, дождаться, когда панели прогреются до необходимой температуры, об этом Вам сообщит «зеленый индикатор». Открыть прибор и выложить тесто в ячейки нижней съемной панели. Закрыть прибор и печь до готовности. При подаче украсить взбитыми сливками.

## 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 прибор в сеть, дождаться, когда панели прогреются до необходимой температуры, об этом Вам сообщит «зеленый индикатор». Открыть прибор и выложить тесто в ячейки нижней съемной панели. Заккрыть прибор и печь до готовности. При подаче можно украсить медом или взбитыми сливками и измельченными орехами.

## **Сырные вафли со шпинатом**

### **Ингредиенты:**

- 150 г сыра
- 1 яйцо
- 50 г шпината
- 3 ст. л. муки
- 75 мл кефира

### **Приготовление:**

Измельчите сыр в блендере в мелкую крошку или натрите его на терке. Листья шпината взбейте в блендере вместе с яйцом и отправьте получившуюся массу к сырной крошке. Всё перемешайте и введите муку, а затем влейте кефир. Снова перемешайте. Выпекайте до готовности и получения золотистой корочки.

## **Рецепты для съемной панели «Вафли-трубочки»**

### **Приготовление теста для вафель**

Все компоненты для приготовления вафельного теста: масло, маргарин, сметана, сливки, молоко, вода, яйца должны иметь одинаковую температуру, поэтому рекомендуется оставлять их на некоторое время перед приготовлением теста при комнатной температуре. Эти меры позволяют избежать свертывание теста и образование пятен на вафлях.

### **Общие правила последовательности приготовления вафельного теста**

Масло или маргарин взбиваются, добавляется сахар и ванилин (по вкусу). Содержимое перемешивается до образования вязкой массы. Затем добавляются отдельно взбитые яичные желтки или яичный порошок и соль (по вкусу). Вся масса взбивается до пенообразования. Мука, перемешанная с содой/разрыхлителем (если они предусмотрены рецептом) и небольшим количеством применяемой жидкости, вливается в подготовленную массу и перемешивается. Затем (в зависимости от муки, величины яиц, вида вафель и вкуса) молоко, сливки или воду вливать столько, сколько нужно, чтобы тесто к концу вымешивания лилось из ложки вязкой тягучей массой. В заключение вливаются отдельно взбитые белки и масса перемешивается. Лимонная корочка вносится в тесто протертой.

## Рецепты теста для вафель

### 1. Классические домашние вафли

250 г маргарина или масла, 250 г сахара (или по вкусу), 6 яиц, 500 г муки, сода, ванилин по вкусу, молоко.

### 2. Вафли хрустящие

100 г сливочного масла, яйцо 1 шт, сахара 2 ст.л, ¼ ч. ложки соли, 150 г муки.

### 3. Вафли диетические на растительном масле

3 столовых ложки растительного масла, 250 г муки, 30 г сахара, молоко, 2 яйца, сода на кончике чайной ложки, соль - по вкусу.

### 4. Вафли песочные

2 стакана муки, полстакана сахара, одно яйцо, 30 г сливочного масла, соль и сода на кончике чайной ложки, вода.

### 5. Вафли сливочные

125 г маргарина или масла, 30 г сахара (или по вкусу), 100 г муки, 4 яйца, ванилин - по вкусу, 4 столовые ложки сливок, вода.

## Рецепты начинок для трубочек/рожков

### 1. Белковый крем для вафельных трубочек

1 стакан воды, 1 стакан сахара, 3 белка, щепотка соли.

#### Приготовление:

- Довести воду с сахаром до кипения и проварить сироп до консистенции мягкой карамели.
- Взбить охлажденные белки с солью.
- Медленно ввести сироп и продолжить взбивать, пока крем не остынет.

### 2. Заварной крем для вафельных трубочек

200 г сахара, 1 яйцо, 1 ст.л. муки, 250 г молока, 180 г сливочного масла, ванилин.

#### Приготовление:

- Насыпать на дно сотейника все сыпучие ингредиенты и перемешать с яйцом.
- Медленно влить молоко, продолжая постоянно перемешивать венчиком.
- Поставить сотейник на маленький огонь и, помешивая, дождаться загустения массы (около 5 минут).
- Когда основа для крема остынет, добавить мягкое сливочное масло. Взбить миксером до пышной белой массы.

### 3. Крем для вафельных трубочек со сгущенкой

1 банка сгущенки, 200 г сливочного масла.

#### Приготовление:

- Возьмите вареную сгущенку или отварите обычную в металлической банке в кастрюле с водой около 2,5 часов.
- Перелейте сгущенку в другую емкость и смешайте с размягченным сливочным маслом.

### 4. Шоколадный крем для вафельных трубочек

6 желтков, 120 г сахара, 80 г муки, 400 мл молока, 75 г сливочного масла, 75 г шоколада.

#### Приготовление:

- Взбейте желтки с сахаром до однородной консистенции.
- Добавьте в заготовку муку и снова все тщательно перемешайте.
- Нагрейте молоко почти до кипения и влейте в желтки, помешивая.
- Поставьте крем на сильный огонь, вскипятите, выключите и в несколько заходов добавьте сливочное масло и тертый шоколад.

### 5. Творожный крем для вафельных трубочек

150 г творога, 2,5 ст. л. сметаны, 80 г сахара, 0,5 ч. л. ванильного сахара.

#### Приготовление:

- Перетрите творог через сито и хорошо смешайте его со сметаной и сахаром.
- Затем добавьте ванильный сахар и еще раз вымешайте крем до консистенции густой сметаны.

## Рецепты для съемной панели «Орешки»

### Классические «Орешки» со сгущенкой

#### Ингредиенты:

- 200 г слив. масла
- 120 г сахара
- 8-10 г ванильного сахара
- 2 яйца
- 500 г муки
- ¼ ч. л. разрыхлителя
- 1 банка вареной сгущенки (для начинки)

#### Приготовление:

Важно! Сливочное масло не растапливать, оно должно быть комнатной температуры.

- В глубокой чаше взбить мягкое масло с сахаром, ванильным сахаром и солью до пышной белой массы.
- По одному ввести яйца и продолжить взбивание до однородности.
- Всыпать муку, смешанную с разрыхлителем, и руками вымесить тесто до однородной массы (недолго).
- От общей массы теста, отщипывая по небольшому кусочку (около 6-8 гр.), заполнить все углубления формы под орешки.
- Выпекать орешки (их половинки) до золотистого цвета.
- Две половинки начинить сгущенкой, немного промазав края и соединить.

## **Дополнительные рецепты начинок для «Орешков»**

### **Творожный крем**

#### **Ингредиенты:**

- 500 г творога (жирность не меньше 18%)
- 120 г слив. масла
- 250 г сгущённого молока
- 1 ч. л. ванилина

#### **Приготовление:**

- Протереть творог через металлическое сито.
- В другой миске взбить мягкое сливочное масло.
- Продолжая взбивать масло, по частям добавлять сгущенку и ванилин.
- К получившемуся масляному крему добавить протертый творог и размешать венчиком до однородности.
- Начинить скорлупки кремом и соединить в целые орешки.

### **Заварной крем**

#### **Ингредиенты:**

- 500 г творога (жирность не меньше 18%)
- 120 г слив. масла
- 250 г сгущённого молока
- 1 ч. л. ванилина

#### **Приготовление:**

- Смешать яйца с сахаром, примешать муку и ванильный сахар. Развести эту смесь холодным молоком, перемешать до однородности.
- Поставить крем на средний огонь и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Снять с плиты и остудить. Вбить в остывший заварной крем около 50г сливочного масла.
- Дождаться, когда крем остынет, начинить скорлупки кремом и соединить в целые орешки.



## **Ореховая начинка**

### **Ингредиенты:**

- 100 г слив. масла
- 1 банка вареной сгущенки
- 1 стакан перемолотых грецких орехов


### **Приготовление:**

- Размягченное сливочное масло взбить с помощью миксера.
- Ко взбитому маслу постепенно добавлять вареную сгущенку, продолжая работать миксером на слабой скорости.
- Примешать молотые орехи в крем ложкой
- Начинить скорлупки кремом и соединить в целые орешки.

**СМОТРИТЕ ВИДЕОРОЛИКИ С РЕЦЕПТАМИ НА [WWW.YOUTUBE.COM](http://WWW.YOUTUBE.COM)  
ПО ЗАПРОСУ «GFGRIL»**

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ  
«КНИГА РЕЦЕПТОВ» НА САЙТЕ  
[WWW.GFGRIL.RU](http://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 не уполномоченными на то лицами.</p> <p>6. Гарантийный срок – 1 год.</p> <p>7. Срок службы – 3 года.</p>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие:</p> <p>_____</p> <p>Модель:</p> <p>_____</p> <p>Дата продажи:</p> <p>_____</p> <p>Торговая организация:</p> <p>_____</p>
<p>Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Нингбо Эстрон Интелиджент Текнолоджи Ко.Лтд.» Адрес: №116, Блок 17, №818, Киминг Рд, Пан Хуо Стрит, Йинжоу, Нингбо, Жейанг, Китай</p> <p>Импортер / 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: <a href="https://www.gfgrill.ru">https://www.gfgrill.ru</a> <a href="tel:+74956451693">+7 (495) 645-16-93</a></p>	<p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя:</p> <p>_____</p>
<p>Товар сертифицирован Класс защиты I</p>	<p>Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца:</p> <p>_____</p>
<p></p>	<p>М.П.</p>