

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ MANUAL

Электрическая вафельница GFW-024  
"Сладкое сердечко"

Electric waffle maker GFW-024  
«Sweet heart»



## 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 "RECIPE BOOK" SECTION  
OR BY QR CODE



WWW.GFGRIL.RU

 #gfgril

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

**GFGRIL**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электровафельницы GFW-024!

Электрическая мини-вафельница поможет Вам приготовить ароматные, вкусные, хрустящие вафли за считанные минуты в оригинальной форме «Сердце». Две антипригарные пластины обеспечивают равномерное приготовление, в результате чего каждая порция Ваших вафель получается идеально прожаренной. Мини-вафельница — воплощение мечты для людей, которые любят компактные и лёгкие приборы.

Благодаря оптимальным размерам ее можно легко хранить в любом месте и даже брать с собой в гости. Вафельница предназначена для любителей настоящих домашних, сладких, ароматных вафель, горячих, дополненных вкуснейшей начинкой из крема, взбитых сливок или фруктов и ягод. А оригинальная форма «Сердце» не оставит равнодушными ни детей, ни взрослых!

Вафли готовить очень просто — нужно подключить прибор к сети, дождаться оптимального нагрева, о чем подскажет световой индикатор, затем налить порцию теста в вафельницу, закрыть крышку и уже через несколько минут достать готовую вафлю. Остается полить ее шоколадным или фруктовым соусом, или украсить кремом, взбитыми сливками и свежими ягодами. Можно добавить ягоды или шоколадную крошку прямо в тесто. Высокая температура заставляя их таять в жидком тесте, чтобы создать для Вас идеальную вафлю, вкус и аромат которой не оставят равнодушным никого!

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

### ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.



### ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭТОГО ИЛИ ЛЮБОГО ДРУГОГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА, ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ:

- 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.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
- 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 охладиться 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 прибор 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 прибор 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 прибор 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.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера и не имеет отдельного пульта дистанционного управления системой.

**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 включенной 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. Обязательно сохраните на месте все предупреждающие 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 прочитайте 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 тряпочкой 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 выбросить первые приготовленные вафли.

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

## ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ



1. Верхняя часть корпуса
2. Индикатор включения в сеть/нагрев
3. Нижняя часть корпуса
4. Задняя ножка с отсеком для хранения шнура питания
5. Нижняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания

6. Верхняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания
7. Ручка
8. Прорезиненные ножки
9. Задняя ножка

Прибор предназначен для приготовления одной вафли в форме «Сердце».

**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  $\pm 5-10\%$

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

---

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 Гц. Загорится зеленый световой индикатор включения и нагрева, прибор начнет нагреваться. Как только прибор нагреется, зеленый 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 в середину нижней пластины для выпекания заранее приготовленное тесто, равномерно распределив его по поверхности пластины. Следите за тем, чтобы ёмкость пластины не переполнялась, удалите излишки теста при необходимости. Наливайте ровно столько теста, сколько необходимо, чтобы зубчики пластины для выпекания были полностью покрыты. Наливать тесто нужно быстро, иначе вафли получатся неравномерной окраски.



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 10-15 минут или до появления золотистой корочки. Примерно через 6-7 минут проверьте готовность вафель, приподняв верхнюю часть корпуса за ручку. Если вафли не готовы, опустите обратно вниз верхнюю часть корпуса, придерживая за ручки 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, или пластиковых кулинарных щипцов и выложите готовые вафли на решетку для остывания. Сразу после выпечки вафля будет мягкой, но буквально через минуту ее поверхность станет хрустящей. При этом

очень важно не класть вафли друг на друга, так от этого они моментально размокают и теряют форму. После остывания переложите вафли на тарелку и украсьте ингредиентами на Ваш вкус: взбитыми сливками, фруктами или ягодами, сахарной пудрой, сиропом, мороженым, шоколадом и т.д.

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 пластинами 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.

8. 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.

## Внимание!



**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 сбоку во время приготовления.**

## 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!

Вытрите насухо мягкой тканью все поверхности прибора и опустите верхнюю часть корпуса прибора.

Смотайте шнур питания, обернув его вокруг задней ножки.

Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель: GFW-024  
Напряжение: 220В-240В ~ 50/60Гц

Мощность: 350 Вт  
Максимальная температура нагрева пластин для выпекания: 180°C  
Размеры: 12,5 см x 17,5 см x 8 см  
Вес: 0,7 кг  
Длина шнура: 60 см  
Материал: пластик, металл.



## 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 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

## 1. Горячие бельгийские вафли

- 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 (пожеланию для украшения)

Смешайте муку с сахаром. Добавьте немного молока и хорошо перемешайте. Добавьте желтки оставшееся молоко. Перемешивайте до образования однородного теста. Добавьте жидкое масло и осторожно вмешайте взбитые белки. Прогрейте прибор. Как только зеленый 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 г муки
- 250 мл холодного молока
- 6 желтков
- 200 г жидкого масла
- 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 зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте теста 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 г сахара
- 350 г муки
- 1 стакан молока
- 200 г 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 зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю панель прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

## 4. Рассыпчатые вафли

- 200 г картофельной муки
- 100 г 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 корку лимона и размешайте. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю панель прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

## 5. Картофельные вафли

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

Смешайте муку с сахаром. Почистите сырую картошку. Натрите картофель на терке (желательно на мелкой, иначе он не прожарится). Отожмите сок. Добавьте яйцо, сметану, соль. Затем добавьте растительное масло и муку. Хорошенько размешивайте. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, выложите тесто на нижнюю панель прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

## 6. Сырные вафли

- 200 г минеральной газированной воды
- 150-200 г растопленного сливочного масла
- 2 стакана муки
- 250 г тертого сыра
- 2 яйца
- ½ ложки соли
- 2 ч. ложки разрыхлителя для теста

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

## 7. Диетические вафли

- 2 яйца
- 1 стакан муки
- ½ стакана сахара
- 1 стакан кефира
- ¼ 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 зеленый 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 г нежирного творога
- 60 г растопленного сливочного масла
- 3 ст. л. сахара
- 1 лимон (цедра тертая)
- 150 г 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 подмешайте в тесто. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю панель прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки.



## 9. Вафли кукурузные

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

Из кукурузной муки, яиц, масла сливочного (растопить), молока, разрыхлителя и меда замешиваем тесто и даём ему настояться 10-15 минут. Добавляем миндаль и перемешиваем. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю панель прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки.

## 10. Банановые вафли

- 250 г муки
- 1 ст. л сахар,
- 3 яйца,
- 100 мл растительного масла
- 2 банана
- ¼ ч. л. разрыхлителя для теста

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

## 11. Лимонные вафли

- 130 г сливочного масла
- 50 г тростникового сахара
- 3 яйца
- 250 г пшеничной муки
- 200 мл молока
- 2 ст.л. йогурта
- Лимонная цедра – по вкусу
- ¼ ч. л. разрыхлителя для теста

Отделите белки от желтков, белки взбейте. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель. Масло растопите. Влейте в муку теплое молоко и масло. Желтки взбейте до однородной массы. Добавьте йогурт, цедру лимона, белки и желтки. Все тщательно перемешайте. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю панель прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

## 12. Хрустящие вафли

- 4 яйца
- 200 г маргарина
- 1 стакан сахара
- 1 стакан сахарной пудры
- 1,5 стакана муки
- ¼ ч.л. ванилина

Маргарин растопите, немного остудите, добавьте сахар, сахарную пудру, яйца, ванилин, муку. Тесто должно быть как сметана. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю панель прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки.

### 13. Льежские вафли

- 400 г муки
- 2 яйца
- 140 мл молока
- 180 г сахара
- 200 г сливочного масла
- 1,5 ч. л. сухих дрожжей
- 1 пакет ванильного сахара
- 0,5 ч.л. соли

Половину молока подогрейте. Добавьте дрожжи, накройте и оставьте подниматься на 10 мин. В оставшееся молоко разбейте 2 яйца, добавьте соль, всё взбейте венчиком. В глубокой миске разомните муку вместе со сливочным маслом. Добавьте сахар, молоко с дрожжами и молоко с яйцами, хорошенько размешайте деревянной ложкой или миксером на низкой скорости до состояния липкого теста. Накройте и оставьте подниматься минут на 30.

На рабочей поверхности, хорошо присыпанной мукой, разделите тесто на 12 частей. Каждую часть скатайте в шарик, обваляйте в крупных кусочках сахара. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, выложите тесто на нижнюю панель прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки.

### 14. Шпинатные вафли со сливочным сыром и лососем

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

Взбейте масло миксером до кремообразной массы. Добавьте яйца и 1 столовую ложку соли. Всё 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 зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю панель прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста. На готовые вафли нанесите плавленный сыр и украсьте ломтиками лосося.


### 15. Пресные вафли

- 1 стакан муки
- 1 яйцо
- 1 стакан воды
- Соль, сода — на кончике чайной ложки

Яичный желток соль и соду хорошо перемешайте. Добавьте полстакана воды, всыпьте всю муку и тщательно перемешайте, постепенно доливая остальную воду. Для получения сладких вафель добавьте 2 столовые ложки сахара. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю часть прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки.

**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><b>Условия гарантии</b></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>Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «НИНБО ИСТРОН ИНТЕЛЛИГЕНТ ТЕКНОЛОЖИ КО., ЛТД» No. 116, Блок 17, № 818, Цимин роуд, Пань Хо стрит, Иньчжоу, Нинбо, Чжэцзян, Китай Адрес офиса: No.301, рум No.399 Динтай роуд, Фуминг стрит, район Иньчжоу, Нинбо, 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://gfgril.ru/">https://gfgril.ru/</a> <a href="tel:+74956451693">+7 (495) 645-16-93</a></p> <p>Товар сертифицирован</p> 	<p><b>Гарантийный талон</b></p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</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.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____</p> <hr/> <p>М.П.</p>
--	---

## MANUAL

---

Dear Buyer!

Thank you for your purchase of the electric grocery GFW-024!

Electric mini-waffle can help you prepare fragrant, delicious, crispy waffles in minutes in the original form "Heart." Two non-stick plates ensure even preparation, as a result of which each portion of your waffles is perfectly fried. Mini waffle is the embodiment of a dream for people who love compact and light appliances.

Thanks to its optimal size, it can be easily stored anywhere and even taken with you. The wafer is designed for lovers of real homemade, sweet, fragrant waffles, hot, supplemented with a delicious filling of cream, whipped cream or fruits and berries. And the original form "Heart" will not leave indifferent neither children nor adults!

It is very easy to cook waffles - you need to connect the device to the network, wait for optimal heating, which will be indicated by the light indicator, then pour a portion of the dough into the waffle mill, close the cover and get the finished waffle in a few minutes. It remains to pour it with chocolate or fruit sauce, or garnish with cream, whipped cream and fresh berries. You can add berries or chocolate crumbs directly to the dough. The high temperature causes them to melt in a liquid dough to create the perfect waffle for you, the taste and aroma of which will not leave anyone indifferent!

### PRECAUTIONS:

**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.**

**WHEN USING THIS OR ANY OTHER ELECTRICAL APPLIANCE, ALWAYS OBSERVE THE BASIC SAFETY RULES:**

- This device is not intended for use by persons (including children) with limited physical, mental or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, unless they are supervised or instructed on the use of the device by those responsible for their safety.
  - The children should be under supervision so that they do not play with the electric shop.
  - Always use the device on a flat, horizontal stationary, heat-resistant surface.
  - The temperature on the available surfaces can be very high when the device is in use. Do not touch or touch the hot surfaces of the device. Do not move the device while it is connected. After use, before cleaning and before moving, disconnect the device from the mains and allow to cool to room temperature.
  - Do not place an electric oven next to a gas or electric burner, inside or on the top of the heated oven, or next to another heat source.
  - Do not allow contact with curtains, wall coverings, clothing, kitchen towels, or other flammable materials during use.
  - Use the device in a well ventilated room, with a free space of at least 10 -15 cm on each side of the device for sufficient air circulation.
  - Do not cover the plates and body of the device with aluminum foil or other materials during operation. This can lead to overheating and breakage of the device.
  - Do not use a device without products. It is allowed to use the device only when the cover is closed.
- ATTENTION!** Avoid ingress of liquid ingredients and food particles between the baking plates and the body in order to avoid incorrect operation of the device and occurrence of foreign odor during operation.
- Do not immerse the mains cord, plug and body in water or other liquids. If the device has fallen into the water, immediately disconnect it from the electrical outlet. Do not touch or get her out of the water while she is connected. Do not wash the device in the dishwasher.
- ATTENTION!** Do not use this device to prepare or defrost frozen foods. All foodstuffs must be completely thawed before cooking.
- ATTENTION!** Take out the waffles immediately after cooking, when the waffles are in the switched on device for a long time, they can ignite.
- Do not put the device on the power cord, as the cord can bend and break. Do not connect or disconnect the device in/out of the socket with wet hands.
  - Keep the device and its power cord away from the heated surfaces. Damaged parts shall only be replaced with original spare parts. Only original spare parts can guarantee compliance with safety requirements.
  - Never use the device if it has a damaged power cord or plug, or they do not work properly; if the cord has been removed, damaged or exposed to water or other liquids.
  - This device is intended for non-industrial and non-commercial use, only for domestic use. Do not use the device for other purposes.
  - Do not allow the power cord to hang freely (for example, over the edge of the table or counter), where you can stumble on it or pull it.
  - Do not leave the device unattended during use. The device is not designed to operate with an external timer and does not have a separate remote control of the system. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or it's a service center or a qualified specialist to avoid danger.

## SPECIAL INSTRUCTIONS:

To avoid overloading the network when using this device, do not allow it to work simultaneously with other devices at high rated power on the same electrical circuit.

Only the power cord supplied with this device can be used.

It is not recommended to use an extension with this device, but if it is necessary to use it:

The electrical characteristics of the cable shall be at least greater than that of the instrument.

Connect the extender so that it does not hang because it can be tripped or inadvertently pulled out.

## BEFORE FIRST USE:

1. Remove all packaging materials and promotional labels. Be sure to keep all warning labels in place.
2. After transportation or storage at low temperatures, it is necessary to keep the device at room temperature for at least 2 hours before switching on.
3. Check serviceability and completeness of the device. Carefully examine the device for possible defects and damages.
4. It is forbidden to use the device if its parts (power cord, plug, body, baking plates, etc.) are damaged. If damage is detected, contact the authorized service center for a qualified inspection and repair or the seller. To avoid electric shock, do not try to repair the electric fairing yourself.
5. Before using the device for the first time, read its device carefully.
6. Carefully read all operating instructions and precautions described in this instruction.
7. Wipe the body of the electric shop and baking plates with a wet soft cloth or sponge and wipe dry with a soft rag or paper towel. Make sure that water does not get inside the device housing.
8. Before turning on the device, lubricate the baking plates with a small amount of vegetable oil.

⚠ When using the device for the first time, a faint smell or smoke may appear. This is not a sign of malfunction. Smoke and smell are harmless and will quickly disappear. However, the taste of the first prepared on each side of the waffle can be changed. It is recommended to discard the first prepared waffles. Steam will form during baking.

## DETAILS

---



1. Upper part of the housing
2. On/Off Indicator
3. Lower part of housing
4. Rear leg with power cord storage bay
5. Bottom plate with non-stick coating for baking
6. Top plate with non-stick coating for baking
7. Handle
8. Legs
9. Back leg

The device is designed to prepare one heart-shaped waffle.

NOTE: The manufacturer reserves the right to change parts of the product without prior notice for different schedule lines without affecting the basic technical parameters of the product. It may entail a change in the weight and dimensions of the product, but not more than  $\pm 5-10\%$

## USING

---

1. Install the device on a flat, horizontal, stationary, heat-resistant surface.
2. Before turning the device on to the socket, make sure that all its surfaces are dry and the power cord is not twisted.
3. Open the device by lifting the upper part of the housing by the handle. The non-stick coating of the baking plates allows you to cook without using oil, but when initially used, you can optionally lubricate the baking panels with a small amount of vegetable oil.
4. Close the device and connect it to the standard electrical outlet with voltage 220-240 V and frequency 50 Hz. The green light indicator for switching on and heating will light up, the device will begin to heat up. Once the device is heated, the green heating light will go off, indicating that the baking panels have reached the desired baking temperature.

After the instrument panels have reached the desired baking temperature and the green heating light has gone off, open the instrument by lifting the top of the body by the handle and pouring pre-cooked dough into the middle of the bottom baking plate, evenly distributing it over the surface of the plate. Make sure that the plate does not overflow, remove excess dough if necessary. Pour exactly as much dough as necessary for the baking plate cloves to be completely coated. You need to pour the dough quickly, otherwise the waffles will turn out to be uneven in color.



5. Gently lower the top of the housing, holding it by the handle. Do not drop the lid down too abruptly, as otherwise the dough may spill over the edges of the instrument.

6. Bake the waffles for 10-15 minutes or until a golden crust appears. After about 6-7 minutes, check the readiness of the waffles by raising the upper part of the body by the handle. If the waffles are not ready, lower the top of the case back down, holding the handle and wait a while longer.

**NOTE:** Waffle preparation times may change depending on the ingredients used.

7. When the waffles are prepared in accordance with your wishes, carefully lift the top of the case, holding it by the handle. Remove the waffles using a wooden or plastic blade, or plastic culinary tongs and put the finished waffles on a grid for cooling. Immediately after baking, the waffle will be soft, but in just a minute its surface will become crisp. At the same time, it is very important not to put waffles on each other, so from this they instantly wash and lose shape. After cooling, put the waffles on a plate and decorate with ingredients to your taste: whipped cream, fruits or berries, powdered sugar, syrup, ice cream, chocolate, etc.



If you want to prepare the next batch of waffles, lower the top of the case, holding it by the handle to keep the heat and let the device warm up again.

**ATTENTION!** To remove waffles, do not use metal kitchen appliances, as they can scratch or damage the non-stick coating of the panels.

**ATTENTION!** Baking panels, metal and plastic surfaces of the device become very hot when used. Beware of steam coming out between the baking plates, do not put your hands up and do not place other exposed areas of the body close to the edges of the baking plates to avoid burns. To avoid burn, use heat-resistant sleeves or gloves, or touch only the handle.

11. When cooking is complete, turn off the device by disconnecting the power cord from the electrical outlet. Lift the upper part of the device housing by the handle and leave the device with the cover open until it cools down. When the device has cooled completely, wipe the baking panels with a soft wet napkin and thoroughly dry with a soft napkin or kitchen towel and remove for storage.

## **ATTENTION!**

---



**Never touch the  
Cooking Surface or  
Cover while appliance  
is in use.**



**DO NOT lift the Cover  
so that your arm is  
over the Cooking  
Surface as it is hot and  
may cause injury**



**Always lift and lower  
the Cover by the  
Cover Handle. Lift  
from the side**

## **STORAGE AND CARE**

---

Before removing the device for storage, clean the body and plates of the device.

Before cleaning, disconnect the device from the power supply and wait until the device is completely cooled.

Wipe the body and plates of the device with a slightly wet soft cloth.

Do not use abrasive materials or metal washers for cleaning inside or outside the device, as this can damage the non-stick coating of the baking plates and the top layer of the plastic body finish. To remove large residues of food, use a plastic blade.

Do not immerse the device in water or other liquids. It is forbidden to wash the device in a dishwasher!

Wipe all surfaces of the device dry with a soft cloth and lower the top of the device housing.

Turn the power cord around the back leg.

Store the device in a dry, cool place, unreachable to children.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS:

Model: GFW-024  
 Voltage: 220V-240V ~ 50/60Hz  
 Power: 350 W  
 Maximum heating temperature of baking plates: 180 ° C  
 Dimensions: 12.5 cm x 17.5 cm x 8 cm  
 Weight: 0.7 kg  
 Cord length: 60 cm  
 Material of device: plastic, metal



## FAULTS

Problem	Reason	Solution
The product doesn't turn on	No rated voltage	Connect the device to the known serviceable power supply socket
	Power cord badly connected to the socket	Check the correct connection of the device
During the work, appears strange smell	During the process of work the product overheated	Reduce the continuous operation time of the device
	The product is a new one	With the first inclusions, a faint smell can be felt from the burnout of substances left after production. This smell will disappear after several cycles of operation
Waffles turned out raw	Badly made dough	Mix the dough again with a corolla, mixer or other dough kneading device to achieve a uniform consistency
	Extra quantity of dough	Reduce the quantity of dough on the lower panel
	The device was not completely warmed up	Allow the device & panels to warm up to the desired temperature
	Insufficient backing time	Increase the backing time



### 1. Hot Belgian waffles

- 250 g flour
- 250 ml milk
- 100 g liquid oil
- 3 bags of vanilla sugar
- 3 eggs, separate yolks from egg white
- 1 pinch of salt
- Sugar powder (wish for decoration)

Mix the flour with the sugar. Add some milk and mix well. Add the yolks and the remaining milk. Stir until a uniform dough is formed. Add the liquid oil and gently intervene with the whipped egg white. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, pour the dough over the bottom plate of the device. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed. Serve the waffles warm, sprinkled with powdered sugar.

### 2. Creamy waffles

- 200 g flour
- 250 ml cold milk
- 6 yolks
- 200 g liquid oil
- 2 bags of vanilla sugar
- 2 teaspoons baking powder
- 1 pinch of salt
- 12 well-whipped egg white

Whipped cream with sugar (optional for decoration)

Red fruit, raspberry or strawberry (optional for decoration)

Beat the yolks with cold milk. Slowly pour over the flour and baking powder, then add the oil and vanilla sugar with salt. At the end, add the whipped egg white. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, pour the dough over the bottom plate of the device. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed. Prepare until the test is fully used. Allow to cool, and garnish with whipped cream with red fruits (raspberries or strawberries).

### 3. Vienna waffles

- 100 g sugar
- 350 g flour
- 1 cup of milk
- 200 g butter
- 3 eggs
- 1 tablespoon lemon juice
- 2 parts of dough disintegrator

Tear the oil with sugar, add milk and eggs, then add flour, disintegrant and lemon juice, mix everything. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, pour the dough over the bottom panel of the instrument. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed.

### 4. Crumbly waffles

- 200 g potato flour
- 100 g margarine
- 2 bags of vanilla sugar
- 3 eggs
- 1 lemon
- 1 pinch of salt

Beat the eggs with the sugar. Pour slightly cooled melted margarine into the whipped eggs, stirring intensely. Add potato flour, grated lemon crust and stir. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, put the dough over the bottom panel of the instrument. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed.

## 5. Potato waffles

- 250 g flour
- 200 g potatoes
- 75 g sour cream
- 1 egg
- 25 g wheat flour
- 2 tablespoons. vegetable oil 1 pinch of salt

Mix the flour with the sugar. Clean the raw potatoes. Grate the potatoes on a grater (preferably on a small one, otherwise it will not fry). Squeeze off the juice. Add egg, sour cream, salt. Then add the vegetable oil and flour. Make a good mix. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, put the dough over the bottom panel of the instrument. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed. Prepare until the test is fully used.

## 6. Cheese waffles

- 200 g mineral carbonated water
- 150-200 g melted butter
- 2 cups flour
- 250 g grated cheese
- 2 eggs
- ½ spoons salt
- 2 teaspoons disintegrator for dough

Mix flour, grated cheese, eggs, butter, dough breaker, salt, mineral water. Beat the ingredients until you get a homogeneous mixture. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, put the dough over the bottom panel of the instrument. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed.

## 7. Dietary waffles

- 2 eggs
- 1 cup flour
- ½ cup sugar 1 cup kefir
- ¼ part of salt
- 1 tbsp sunflower oil
- For decoration: strawberries, powdered sugar

In a large container, mix eggs, sugar. Add kefir, salt. After thorough mixing, pour over the flour. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, put the dough over the bottom plate of the device. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed. Prepare until the test is fully used. Allow to cool, and garnish with powdered sugar with red berries (raspberries or strawberries).

## 8. Curd waffles "Golden"

- 125 g low-fat cottage cheese
- 60 g melted butter
- 3 tbsp sugar
- 1 lemon (grated peel)
- 150 g flour
- 125 ml milk
- 3 eggs

Mix the cottage cheese with melted butter, add sugar and lemon zest. Gradually add flour and milk. Separate the proteins from the yolks and add the yolks to the dough. Beat the egg white into a very strong foam and gently mix into the dough. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, pour the dough over the bottom panel of the instrument. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed.

## 9. Corn waffles

- 150 g corn flour
- 2 eggs
- 50 g butter
- 200 ml milk
- 4 tbsp liquid honey
- 1 part of dough disintegrator
- Minced almonds (a little)

From corn flour, eggs, butter (melt), milk, loosener and honey, knead the dough and let it be infused for 10-15 minutes. Add almonds and mix. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, pour the dough over the bottom panel of the instrument. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed.

## 10. Banana waffles

- 250 g flour
- 1 tbsp. l sugar,
- 3 eggs,
- 100 ml vegetable oil
- 2 bananas
- ¼ tsp disintegrator for dough

Beat the eggs to beat. Mix flour, sugar, disintegrant for dough. Add the oil. Mix everything. Peel the banana and finely chop. Add to the dough. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, pour the dough over the bottom panel of the instrument. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed.

## 11. Lemon waffles

- 130 g butter
- 50 g cane sugar
- 3 eggs
- 250 g wheat flour
- 200 ml milk
- 2 tablespoons. yogurt
- Lemon rind - to taste
- ¼ tsp disintegrator for dough

Separate the egg white from the yolks, beat the egg white. Mix flour, sugar, disintegrant. Melt the oil. Pour warm milk and butter into the flour. Beat the yolks to a uniform mass. Add yogurt, lemon rind, squirrels and yolks. Mix everything thoroughly. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, pour the dough over the bottom panel of the instrument. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed.

## 12. Crisp waffles

- 4 eggs
- 200 g margarine
- 1 cup sugar
- 1shot of powdered sugar
- 1.5 cups flour
- ¼ part of vanillin

Melt margarine, cool a little, add sugar, powdered sugar, eggs, vanillin, flour. The dough should be as sour cream. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, pour the dough over the bottom panel of the instrument. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed.

## 13. Liege waffles

- 400 g flour
- 2 eggs
- 140 ml milk
- 180 g sugar
- 200 g butter
- 1.5 tsp dry yeast
- 1 bag of vanilla sugar
- 0.5 parts of salt

Heat half the milk. Add the yeast, cover and leave to rise for 10 minutes. Break 2 eggs in the remaining milk, add salt, beat everything with a corolla. In a deep bowl, open the flour with butter. Add sugar, milk with yeast and milk with eggs, mix well with a wooden spoon or mixer at low speed until sticky dough. Cover and leave to rise for 30 minutes.

On a working surface well sprinkled with flour, divide the dough into 12 parts. Roll each part into a ball, collapse in large pieces of sugar. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, put the dough over the bottom panel of the instrument. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed.

#### **14. Spinach waffles with cream cheese and salmon**

- 125 g butter
- 4 eggs
- 250 g flour
- 200 ml milk
- 200 g spinach
- 2 tablespoons. salts
- 150 g cream cheese
- 200 g salmon
- 100 ml olive oil
- 2 garlic cloves

Beat the oil with a mixer until creamy mass. Add the eggs and 1 tablespoon salt. Whip it up together. Then add flour, room temperature milk and knead the elastic dough. Let the test be infused for about 20 minutes. Wash the spinach, dry and finely chop. In the pan, heat the olive oil, add chopped garlic, spinach, salt and sauté for 2 -3 minutes. Remove from the fire. Add to the dough. Warm up r and b r. As soon as the green heating light goes off, pour the dough on the lower panel of the device. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed. Prepare until the test is fully used. Apply melted cheese to the finished waffles and garnish with salmon slices.

#### **15. Bland waffles**

- 1 cup flour
- 1 egg
- 1 cup of water
- Salt, soda - at the tip of a teaspoon

Mix the egg yolk salt and soda well. Add half a glass of water, sprinkle all the flour and mix thoroughly, gradually filling the rest of the water. To make sweet waffles, add 2 tablespoons of sugar.

Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, pour the dough over the bottom of the instrument. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed.

**WATCH "GFGRIL" RECIPE VIDEOS FOR [WWW.YOUTUBE.COM](http://WWW.YOUTUBE.COM)  
MORE RECIPES AVAILABLE IN  
"RECIPE BOOK" ON [WWW.GFGRIL.RU](http://WWW.GFGRIL.RU)**

## WARRANTY CARD

<p><b>Warranty Terms</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. If a fault is detected during the Warranty Period, the Product shall be exchanged with the retailer that sold the Product.</li> <li>2. Warranty replacement shall be carried out if the warranty ticket is filled in and subject to the operating rules described in the instruction manual.</li> <li>3. Product warranty does not apply in the following cases: - mechanical damages; - failure of the article due to ingress of foreign objects and liquids, insects, etc.; - use of the article in conditions and modes other than domestic.</li> <li>4. The warranty does not apply to accessories and components.</li> <li>5. The warranty also loses force if during the warranty period the repair of the faulty product was carried out by non-authorized persons.</li> <li>6. The warranty period is 1 year.</li> <li>7. The service life is 3 years.</li> </ol> <p>The date of manufacture is indicated on the package..</p> <p>Manufacturer Company name: Ningbo Eastron Intelligent Technology Co., Ltd.</p> <p>ADDRESS: NO. 116, BLOCK 17, NO. 818, QIMING RD, PAN HUO STREET, YINZHOU, NINGBO, ZHEJIANG OFFICE: NO.301 Room No.399 Dingtai Road, Fuming Street, Yinzhou District, Ningbo,China</p> <p>Importer/Authorized Organization: LLC "PALLADA" 111675 MOSCOW, RUDNEVKA STREET, HOUSE 4, P IV K 1.2 OF 1 RM 2/5, RUSSIA</p> <p>Service: <a href="https://gfgril.ru/">https://gfgril.ru/</a> <a href="tel:+74956451693">+7 (495) 645-16-93</a></p> <p>The goods certified</p>	<p><b>WARRANTY CARD</b></p> <p>Product: _____</p> <p>Model: _____</p> <p>Date of sale: _____</p> <p>Selling company information: _____</p>
---	--

