

# Орешек-1

## Вафельница электрическая

### Руководство по эксплуатации

**УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!** Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на нашем изделии. Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим Руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

При покупке вафельницы необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина в гарантийном талоне. Требуйте от продавца проверки исправности, работоспособности и комплектности устройства в Вашем присутствии.



### 1. Общие указания

- 1.1. Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.
- 1.2. Вафельница Орешек-1 предназначена для приготовления кондитерских орешков в домашних условиях.
- 1.3. Антипригарное покрытие рабочих поверхностей уменьшает, а в некоторых случаях полностью исключает использование жиров, предотвращает образование нагара и чада при приготовлении блюд.

**Внимание!** Во избежание повреждения антипригарного покрытия при чистке прибора и в процессе приготовления пищи запрещается использование острых металлических предметов и абразивных материалов. Необходимо применять только предметы, изготовленные из дерева, и средства, допущенные до чистки изделий с антипригарным покрытием.

### 2. Комплектация и устройство прибора

- |  |         |
|--|---------|
| 2.1. Номинальное напряжение, В   | 220     |
| 2.2. Номинальная потребляемая мощность, Вт   | 750     |
| 2.3. Номинальная частота, Гц   | 50      |
| 2.4. Диапазон рабочих температур, °С   | 180÷205 |
| 2.5. Время выпечки одной партии, мин.  | 1,5÷3   |
| 2.6. Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°С до 35°С. |         |



### 3. Меры предосторожности и техническое обслуживание

- 3.1. Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.
- 3.2. Убедитесь, что электропитание в вашей сети соответствует электропитанию, указанному на технической этикетке прибора.
- 3.3. Во избежание возникновения пожара или поражения электрическим током не допускайте попадания влаги внутрь корпуса.
- 3.4. Перед включением вафельницы в сеть убедитесь в исправности шнура, вилки и розетки.
- 3.5. Не прикасайтесь к нагретым поверхностям.
- 3.6. Не оставляйте без присмотра прибор, включенный в сеть.
- 3.7. Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- 3.8. Производите чистку прибора с помощью влажной губки только при отсоединенном от розетки сетевом шнуре. Не используйте абразивные материалы для чистки прибора.
- 3.9. При повреждении сетевого шнура или корпуса прибора его использование недопустимо.
- 3.10. Замену поврежденного сетевого шнура, разборку, ремонт и регулировку вафельницы производите только в специализированной мастерской.
- 3.11. Избегайте соприкосновения сетевого шнура с горячей поверхностью.

### 4. Подготовка к работе и порядок работы, очистка и уход

**Внимание! Перед первым использованием:**

Протрите панели прибора мягкой влажной тканью. Смажьте панели маслом, включите прибор в сеть и нагревайте в течение 5 минут, затем удалите остатки масла.

**Внимание! Во время первого включения возможно появление дыма, что является следствием процесса обгорания излишков защитной заводской смазки на нагревательном элементе прибора. Это не является неисправностью прибора. В случае появления дыма – проветрите помещение по истечении вышеуказанного времени, требуемого для предэксплуатационной подготовки.**

- 4.1. Закройте прибор и включите его в сеть. Индикация красного цвета означает процесс нагревания кухонного прибора. После загорания индикатора зеленого цвета прибор готов к выпеканию.
- 4.2. Смажьте рабочую поверхность маслом. Тесто для выпечки можно приготовить по разным рецептам, один из которых дан в приложении к настоящему Руководству по эксплуатации.
- 4.3. Аккуратно разлейте (заложите) тесто в каждую выемку нижней полуформы и закройте прибор.
- 4.4. Количество теста для заполнения формы зависит от его консистенции и желаемой толщины готовых кулинарных изделий. Время выпекания составляет 1,5-3 минуты. Смазывайте полуформы по мере необходимости.
- 4.5. После окончания работы отключите прибор от сети. Оставьте прибор открытым и дайте остыть. Удалите остатки жира влажной губкой с применением жидких или гелеобразных моющих средств. Вытрите насухо.
- 4.6. Для чистки внешней поверхности, ручек и других частей используйте только влажную ткань.

### **5. Правила и условия реализации, хранения и утилизации**

- 5.1. Прибор предназначен для реализации через розничную торговую сеть.
- 5.2. Храните прибор в сухом помещении при температуре не ниже +5°C и относительной влажности не более 80%. Место хранения должно исключать возможность падения прибора. Целесообразно хранение в упаковочной коробке.
- 5.3. При выходе прибора из строя, данное устройство следует утилизировать наиболее экологически чистым способом, как и упаковочный материал прибора. Приборы, вышедшие из строя, представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами. Сдайте ваш прибор в пункт приема вторсырья или пункт утилизации.

### **6. Возможные неисправности и методы их устранения**

- 6.1. Неисправности, возникшие в работе прибора (перегорание нагревательного элемента, обрыв шнура и т.д.), устраняются только специалистами ремонтных предприятий, не пытайтесь устранить их сами!

### **7. Гарантия**

- 7.1. Гарантийный срок обслуживания 1 год со дня покупки. При отсутствии в гарантийном талоне отметки предприятия торговли о продаже, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска.
- 7.2. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие самостоятельного изменения потребителем электрической схемы и её компонентов, а также неквалифицированно произведенным ремонтом не уполномоченными лицами.
- 7.3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технических требований, оговоренных в Руководстве по эксплуатации, или нестабильности установленных параметров электросети.
- 7.4. Гарантия не распространяется на расходные материалы.

**Внимание!** Производитель оставляет за собой право изменять комплектацию и внешний вид прибора, оставляя потребительские качества устройства прежними или улучшая их, без предварительного уведомления покупателей.

### **8. Изготовитель**

- 8.1. Изготовитель: «GREAT WIN INDUSTRY CO., LTD».  
(«ГРЕЙТ ВИН ИНДАСТРИ КО ЛТД»).
- 8.2. Адрес изготовителя: 26/F TOWER ONE TIME SQUARE 1 MATHESON STREET CAUSEWAY BAY, HONG KONG (26/Ф ТАУЭР УАН ТАЙМ СКВЕР 1 МАТЕСОН СТРИТ КОЗУЭЙ БЭЙ, ГОНКОНГ).

### **9. Импортёр**

- 9.1. Импортёр: ООО "Маркет" (Россия).
- 9.2. Адрес: 141076, Московская обл., Королев г, Калининградская ул, дом № 12, помещение I, комн.19.

### **10. Технические характеристики**

Страна изготовления: Китай  
Рабочее напряжение: 220 В  
Частота сети питания: 50 Гц  
Мощность: 750 Вт  
Срок службы: 2 года  
Гарантийный срок: 12 месяцев  
Дата изготовления: 08.2019 г.  
Серийный номер: ВР 020819  
Товар сертифицирован.  
Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 "О БЕЗОПАСНОСТИ НИЗКОВОЛЬТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ" и ТР ТС 020/2011 "ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ".

### **11. Сервисное обслуживание**

- 11.1. По вопросам сервисного обслуживания обращаться по адресу:  
125430, Россия, г. Москва, ул. Фабричная, д. 6, стр. 8, тел.: 8(495) 380-22-90.  
Претензии и предложения по улучшению качества продукции направлять по адресу e-mail: [service@velikiereki.ru](mailto:service@velikiereki.ru).



**12. ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт**  
 Изъято «   » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. Исполнитель \_\_\_\_\_  
 Ф.И.О.

*Великие реки*<sup>TM</sup> является зарегистрированной  
 торговой маркой. Все права защищены.  
 Сделано в КНР специально для России.

**Гарантийный Талон**  
 Вафельница «Орешек-1»

Дата производства \_\_\_\_\_  
 Заводской номер \_\_\_\_\_  
 Фирма - продавец \_\_\_\_\_  
 Гарантийная мастерская \_\_\_\_\_

В случае, если графа гарантийная мастерская не заполнена, услуги по  
 гарантийному обслуживанию принимает на себя фирма - продавец.

Дата продажи \_\_\_\_\_



Выполнены работы \_\_\_\_\_

Исполнитель

Владелец

фамилия,        имя ,        отчество        подпись

наименование предприятия, выполнившего ремонт и его адрес

**М.П.**

должность и подпись руководителя предприятия,

выполнившего ремонт

**Рекомендуемый рецепт теста для орешков**

## Орешки традиционные

### Необходимые продукты:

маргарин для выпечки - 250 гр.

яйцо - 2

сахар - 1/2 стакана

сода - 1/2 ч. л. (гасим уксусом)

мука - 3 стакана

Начинка:

сливочное масло - 100гр.

вареная сгущенка - 2 банки

ядра грецкого ореха

обломки от выпеченных орешков

**Способ приготовления:** мягкий (комнатной температуры) маргарин растереть с сахаром и желтками, и добавить взбитые в пену белки. Положить соду, гашеную уксусом. Мешать, постепенно вводя муку. Готовое тесто убрать в холодильник на 20 минут.

Выпекать кусочки из теста по размеру меньше грецкого ореха.

Наполнение кремом:

Хорошо перемешать сгущенку, масло и обломки от выпеченных орешков. В серединку орешка кладем половинку ядра грецкого ореха

Приятного аппетита!

## Шоколадные орешки

### Необходимые продукты:

Яйцо куриное - 2 шт.

Сахар (песок) - 500 г

Сливочное масло - 370 г

Мука пшеничная - 390 г

Сода пищевая - 3 г

Уксус столовый - 1 мл

Растительное масло - 5 мл

Арахис - 200 г

Какао-порошок - 150 г

Молоко - 215 мл

Способ приготовления: пару желтков необходимо растереть с 200 граммами сахара. В другой тарелке 250 грамм сливочного масла разотреть с 3 стаканами муки. Ну а в третьей тарелке взбить белки и добавить в них погашенную уксусом соду ¼ чайной ложки. Содержимое трёх тарелок смешать до густой массы. Тесто готово!

Форму для выпекания необходимо смазать растительным маслом. Включите вафельницу, и пока она разогревается, скатайте шарики. Заложите полученные шарики из теста в нижнюю панель прибора с углублениями. Пока выпекаются орешки вы можете на сковороде поджарить арахис.

Когда все половинки орешков готовы, надо срезать с них поля. Так же очищаем арахис от шелухи. Полученную крошку от орешков смешиваем с арахисом и дробим их. Это будет часть нашей начинки.

Для приготовления глазури берём небольшой ковш и добавляем в него 12 столовых ложек сахара, 6 столовых ложек какао-порошка, 12 столовых ложек молока и 6 столовых ложек сливочного масла. Ставим ковш на огонь и доводим глазурь до кипения, не забывая помешивать её.

После того как глазурь остыла, добавляем в неё дроблённый арахис с крошкой. Ссыпьте столько, насколько хотите сделать начинку густой, но не совсем жидкой, иначе у Вас орешки развалятся!

Теперь в каждую из половинок орешков добавляем начинку и соединяем их между собой. Когда все орешки готовы ставим их в холодильник, чтобы начинка схватилась. Спустя 4 часа десерт готов! Приятного аппетита!

# Орешек-1

## Вафель қалыбы

### Пайдалану бойынша нұсқау

**ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!** Сіз біздің құрылғыға таңдауыңызды тоқтатқаныңыз үшін сізге алғыс айтамыз. Пайдалану алдында бұл пайдалану бойынша нұсқаулықпен мұқият танысыңыз және оның нұсқауларына жүгініңіз.

Құрылғыны сатып алуда, сатылым күні, сатушының қолы және дүкеннің мөрі болуына көз жеткізу қажет. Сіздің қатысуыңызда құрылғының жұмысқа қабілеттілігін және жиынтықтылығын тексеруді талап етіңіз.

### 1. Жалпы нұсқаулар



- 1.1. Құрылғыны пайдаланудың алдында пайдалану бойынша Нұсқаумен танысыңыз.
- 1.2. Орешек-1 вафель қалыбы үй жағдайларында кондитерлік жаңғақтарды әзірлеуге арналған.
- 1.3. Жұмыс беткейлерінің күюге қарсы жабындары май қолдануды қажет етпейді, бірқатар жағдайларда тағамдар дайындауда күйік түзілуінің және қоңырсыған иіс шығуының алдын алады.

**Назар аударыңыз!** Күюге қарсы жабынның зақымдануының алдын алу үшін құрылғыны тазалау барысында және тағам әзірлеу үрдісінде өткір металдық заттарды және абразивті материалдарды қолдануға тыйым салынады. Тек ағаштан дайындалған заттарды және тефлонды жабындылы бұйымдарды тазалауға болатын құралдарды қолдану қажет.

### 2. Техникалық мәліметтер

- |   |         |
|---|---------|
| 2.1. Кесімді кернеу, В                      | 220     |
| 2.2. Кесімді тұтынылатын қуат, Вт           | 750     |
| 2.3. Кесімді жиілік, Гц                     | 50      |
| 2.4. Жұмыс температураларының диапазоны, °С | 180÷205 |

- 2.5. Бір партияны пісіру уақыты, мин 1,5÷3
- 2.6. Бұл құрылғы ауа температурасы 10°C-тан 35°C дейінгі құрғақ ғимараттарда жұмыс жасауға арналған.

### 3. Жеткізілім жинақтамасы

Вафель қалыбы	1 дана
Пайдалану бойынша нұсқау	1 дана
Қаптамалық қорап	1 дана

### 4. Құрылғы қондырғысы



Верхняя панель с выпуклостями – Шығыңқылары бар жоғарғы панель;  
 Нижняя панель с углублениями – Тереңдіктері бар төменгі панель;  
 Лампы-индикаторы – Индикатор-шамдар; Защелка-блокиратор –  
 Ысырма-блокиратор; Корпус прибора – Құрылғы тұрқы.

### 5. Сақтық шаралары және техникалық қызмет көрсету

- 5.1. Құрылғыны пайдаланудың алдында пайдалану бойынша Нұсқаумен мұқият танысыңыз.
- 5.2. Сіздің желідегі электрқуаттану құрылғының техникалық заттаңбасында нұсқалған электрқуаттануға сай болуына көз жеткізіңіз.
- 5.3. Өрт туындауы немесе электр тоғымен зақымданудың алдын алу үшін тұрқы ішіне ылғал түсуіне жол бермеңіз.
- 5.4. Құрылғыны желіге қосу алдында баусым, аша және резеткенің ақаусыздығына көз жеткізіңіз.
- 5.5. Жылытылған беткейлерге жанаспаңыз.
- 5.6. Желіге қосуды құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.

- 5.7. Құрылғыны балаларға қол жетімсіз орындарда қолданыңыз және сақтаңыз.
- 5.8. Құрылғыны тазалауды желі баусымының резеткеден ажыратулы қалпында ғана дымқыл ысқыш көмегімен орындаңыз. Құрылғыны тазартуда абразивті материалдар қолданбаңыз.
- 5.9. Желі баусымы немесе құрылғы тұрқысының зақымдануында оны қолдануға болмайды.
- 5.10. Зақымдалған желі баусымын алмастыруды, құрылғыны бөлшектеу, жөндеу және реттеуді мамандандырылған шеберханада ғана орындаңыз.
- 5.11. Желі баусымының ыстық беткеймен жанасуын болдырмаңыз.

## **6. Жұмысқа дайындау және жұмыс тәртібі**

**Назар аударыңыз! Вафель қалыбын алғашқы қолдану алдында оны жұмсақ ысқышпен сүртіңіз. Пластиналарды маймен майлаңыз, құрылғыны желіге қосыңыз және 5 минут бойы қыздырыңыз, кейін май қалдықтарын сүртіп тастаңыз. Құрылғы қолдануға дайын.**

- 6.1. Құрылғыны жабыңыз да желіге қосыңыз. Сізге қажетті панельді аспапқа қою арқылы орнатыңыз. Таймерді қажетті уақытқа белгілеңіз. Қызыл түс индикациясы асхана құралының жылытылу үрдісін білдіреді. Жасыл түсті индикатор жанғаннан кейін құрылғы пісіруге дайын.
- 6.2. Жұмыс беткейін маймен майлаңыз. Пісірілетін өнімге арналған қамырды әртүрлі рецептілер бойынша дайындауға болады, олардың бірі пайдалану бойынша осы Нұсқауға қосымшада берілген.
- 6.3. Қамырды ұқыптылап төменгі жартылайпішіннің шұңқыршаларына құйыңыз және электрқұрылғыны жабыңыз.
- 6.4. Қалыпты толтыруға арналған қамыр мөлшері оның консистенциясына және дайын аспаздық өнімдердің қажетті қалыңдықтарына байланысты. Пісірілу уақыты 1,5-3 минутты құрайды. Жартылай қалыптарды қажеттілік туындаған сайын майлап отырыңыз.
- 6.5. Жұмыс аяқталғаннан кейін құрылғыны желіден ажыратыңыз. Құрылғыны ашық қалдырып, салқындауға мүмкіндік беріңіз. Май қалдықтарын дымқыл ысқышпен сұйық немесе гель тәрізді жуу құралдарын қолданып тазартыңыз. Толық құрғағанша сүртіңіз.
- 6.6. Сыртқы беткейлерді, сабтарын және басқа бөлшектерін тазалау үшін тек ылғалды мата қолданыңыз.

## **7. Сақтау және жою ережелері**

- 7.1. Құрылғыны құрғақ ғимаратта +5°C төмен емес температурада және 80% артық емес салыстырмалы ылғалдылықта сақтау қажет. Сақтау орнынан құрылғы құлау мүмкіндігі болмауы тиіс. Қаптамалық қорабында сақтау мақсатты.
- 7.2. Құрылғы істен шыққан жағдайда, оны барынша экологиялық қауіпсіз тәсілмен жойыңыз.

## **8. Кепілдік**

- 8.1. Қызмет көрсетуінің кепілді мерзімі сатып алу күнінен 1 жыл. Кепілдік талонында сауда кәсіпорынның сатылым жайлы белгісі болмаса, кепілді мерзім шығарылған күнінен есептеледі.
- 8.2. Кепілдік пайдаланушының электрлік сызбаны және оның құраушыларын өздігінен өзгертуі нәтижесінде, сонымен қатар құзыретті емес тұлғалармен орындалған жөндеу жұмыстары салдарынан туындаған ақаулықтары бар құрылғыларға қолданылмайды.
- 8.3. Кепілдік пайдалану бойынша Нұсқауда айтылған техникалық талаптардың бұзылуы салдарынан, немесе электржелінің орнатылған белгілері тұрақсыздығынан туындаған ақаулары бар құрылғыларға қолданылмайды.
- 8.4. Кепілдік шығын материалдарына да қолданылмайды.
- 8.5. Зауыт үнемі құрылғы құрастырымын жақсарту жұмыстарын атқарады, сондықтан бұл Нұсқауда айтылмаған өзгерістер болулары мүмкін.

## **9. Мүмкін ақаулар және оларды жою әдістері**

- 9.1. Құрылғыны құрғақ ғимаратта +5°C төмен емес температурада және 80% артық емес салыстырмалы ылғалдылықта сақтау қажет. Сақтау орнынан құрылғы құлау мүмкіндігі болмауы тиіс. Қаптамалық қорабында сақтау мақсатты. Егер құрылғы қандай да бір себепке байланысты істен шыққан болса, оның жұмысқа қабілеттілігін өздігіңізше қалпына келтіруге тырыспаңыз, мамандарға жүгініңіз.

## **10. Өндіруші**

- 10.1. Өндіруші: «Үлкен WIN INDUSTRY CO., LTD.» («Үлкен шарап индустриясы CO. LTD.»).
- 10.2. Өндірушінің мекен-жайы: 26 / F ҚҰРЫЛҒЫ БІР УАҚЫТТЫ 1 МАТЕШОН КОНГРЕССИ ЖӨНІНДЕГІ БАЙ, ГОНКОНГ (26 / F TOWER UAN УАҚЫТТЫҢ 1-САПАРЫ МАТНЕСОН КӨЗІЙ БАЙ, Хонг Конг).

## **11. Импорттаушы**

- 11.1. ИМПОРТТАУШЫ: "МАРКЕТ" ЖШС
- 11.2. МЕКЕН-ЖАЙЫ: 141076, Мәскеу облысы, Королев г, Калининградская көшесі, № 12 үй, I бөлме, 19 бөлме.

## Жаңғақтарға арналған қамырдың ұсынылатын рецептілері Дәстүрлі жаңғақтар

### Қажетті өнімдер:

Пісірмеге арналған  
маргарин 250 гр.

Жұмыртқа- 2

Қант - 1/2 стақан

Сода - 1/2 ш.к. (сірке  
қышқылымен сөндіреміз)

Ұн - 3 стақан

Салындысы:

Сары май - 100гр.

Қайнатылған

қойылтылған сүт - 2  
банкі

Грек жаңғағының дәні

Қуырылған жаңғақтар сынықтары

**Дайындалу тәсілі:** жұмсақ маргаринді (бөлме температурасындағы) қант және сарыуыздармен араластыру, және араластырылған көбікке ақуыздарды қосу. Сірке қышқылымен сөндірілген соданы салу. Біртіндеп ұн сала отырып араластыру. Дайын қамырды тоңазытқышқа 20 минутқа қойыңыз.

Қамыр үзінділерін грек жаңғағынан кіші мөлшермен пісіру.

Креммен толтыру:

Қойылтылған сүт, сары май және қуырылған жаңғақтар сынықтарын жақсылап араластыру. Жаңғақ ортасына грек жаңғағы дәнінің жартысын саламыз.

Ас дәмді болсын!

### Шоколадты жаңғақтар

### Қажетті өнімдер:

Тауық жұмыртқасы - 2 ана

Қант (күмшекер) -

500 г Сары май - 370

Бидай ұны - 390 г

Ас содасы - 3 г

Асханалық сірке  
қышқылы - 1 мл

Өсімдік майы - 5 мл  
Жержаңғақ - 200 г

Какао-ұнтақ - 150 г  
Сүт - 215 мл

Дайындалу тәсілі: бірнеше сарыуыздарды 200 грамм қантпен араластыру. Басқа ыдыста 250 грамм сары майды 3 стақан ұнмен араластыру. Ал үшінші ыдыста ақуыздарды салып, оларға сірке қышқылымен сөндірілген  $\frac{1}{4}$  шәй қасық соданы қосу. Үш ыдыстағы өнімдерді қою қоспа қалыптасқанша араластыру. Қамыр дайын!

Пісіруге арналған қалыпты өсімдік майымен майлау қажет. Вафель қалыбын іске

қосыңыз, және ол қыздырылып жатқанда, шарларды дайындаңыз. Қамырдан жасалған шарларды құрылғының тереңдіктері бар төменгі панеліне салыңыз. Жаңғақтар пісіп жатқанда сіз табада жержаңғақты қуыра аласыз.

Жаңғақтардың барлық жартылары дайын болғаннан кейін, олардан алаң кесіп алу қажет. Сонымен қатар жержаңғақты қабықшадан тазартамыз. Жаңғақтардан түзілген үгіндіні жержаңғақпен араластырып, оларды ұсақтаймыз. Бұл біздің салындының бір бөлігі болады.

Глазурь дайындау үшін шағын астау алып оған 12 ас қасық қант, 6 ас қасық какао-ұнтақ, 12 ас қасық сүт және 6 ас қасық сары май саламыз. Астауды отқа қойып, глазурьді араластыра отырып қайнатамыз.

Глазурь суығаннан кейін, оған үгінділі ұсақталған жержаңғақты қосамыз. Салындыны қаншалықты қою еткіңіз келсе, сонша себіңіз, өте сұйық етпеңіз, бұл жағдайда жаңғақтар бұзылады!

Енді жаңғақтардың әрбір жартысына салындыны салып оларды өзара біріктіреміз. Барлық жаңғақтар дайын болғанда, салынды бекуі үшін, оларды тоңазытқышқа қоямыз. 4 сағат өткеннен кейін десерт дайын! Ас дәмді болсын!

**Жөндеу жұмысына арналған**

**КЕПІЛДІ ТАЛОН**

Алынды « » \_\_\_\_\_ 201\_ ж. Орындаушы \_\_\_\_\_

Т.А.Ә.

**Ұлы өзендер**<sup>СМ</sup> тіркелген сауда маркасы болып келеді.

Барлық құқылары қорғалған.

ҚХР-да арнайы Ресей үшін дайындалған.

**Кепілді Талон**

«Орешек-1» вафель қалыбы

Өндіріс күн \_\_\_\_\_

Фирма - сатушы \_\_\_\_\_

Кепілдікті шеберхана \_\_\_\_\_

Кепілдікті шеберхана жолы толтырылмаған болса, кепілдікті қызмет көрсету

қызметтерін фирма-сатушы өз мойнына алады.

Сатылу күні

Атқарылған жұмыстар

Орындаушы

Иесі

тегі, аты, әкесінің аты қолы

жөндеуді жүргізген кәсіпорын атауы және оның мекен-жайы

**М.О.**

жөндеуді жүргізгін кәсіпорын жеткешісінің лауазымы және қолы,

**Тауар сертификатталған**