



АУДИО-ВИДЕО И
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

VT-8606 R

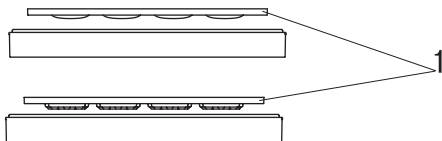
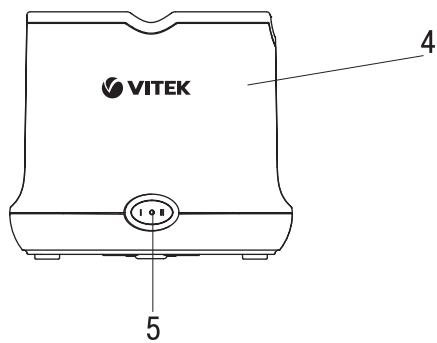
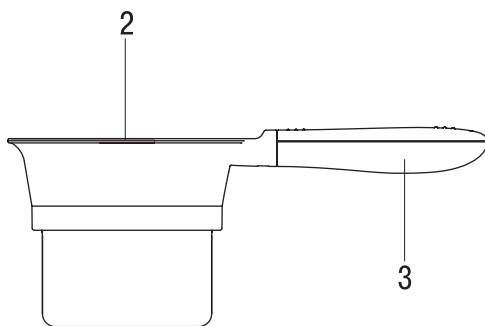
Electric fondue pot
«Candy factory»

Электрофондю
«Кондитерская
фабрика»

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
RUS Инструкция по эксплуатации	7
KZ Пайдалану нұсқасы	12
UA Інструкція з експлуатації	18
KG Пайдалануу боюнча нускама	23

www.vitek.ru



ELECTRIC FONDUE POT «CANDY FACTORY» VT-8606 R

The electric fondue pot is intended for making chocolate and jelly candies.

DESCRIPTION

1. Silicone forms
2. Dipper
3. Dipper handle
4. Unit body
5. Operation mode switch «I-0-II»

SAFETY MEASURES

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole unit operation period. Use the unit for its intended purpose only, as specified in this manual.

Mishandling of the unit may lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property. To avoid the risk of fire, electric shock and to prevent injury, observe the following safety measures.

- Before connecting the unit to the mains, make sure that the voltage specified on the unit corresponds to your home mains voltage.
- Place the electric fondue pot on a flat stable surface; do not place the unit on the edge of the table.
- Do not let the power cord hang from the edge of the table and make sure it does not touch hot surfaces or sharp edges of furniture.
- Do not use the fondue pot near heat sources or open flame.

- Do not use the unit outdoors.
- Do not touch the unit body, the power cord and the power plug with wet hands.
- Switch the unit on only after installing the dipper with food products into the unit body.
- Do not leave the operating unit unattended.
- Do not touch hot inner walls of the unit while it is operating.
- Unplug the unit before cleaning or when you are not using it.
- When unplugging the unit, pull the plug but not cord.
- To avoid electric shock do not immerse the body, the power cord and the power plug of the unit into water or other liquids.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- Never allow children to use the electric fondue pot as a toy.
- This unit is not intended for usage by children. Place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.

ENGLISH

- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected apply to any authorized service center at the contact addresses given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.
- Transport the unit in the original package only.
- For environment protection do not discard the unit with usual household waste after its service life expiration; apply to a specialized center for further recycling.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.
- Wash the dipper (2) with warm water and a neutral detergent and dry it.
- Wash the silicone forms (1) and the supports with warm water and neutral detergent and dry them.
- Wipe the unit body (4) with a dry cloth.

Note: before switching the unit on make sure that there are ingredients in the dipper (2).

USING THE ELECTRIC

FONDUE POT

Making chocolate candies

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least 3 hours at room temperature before switching on.

- Unpack the unit and remove any stickers that can prevent unit operation.
- Check the unit for damages; do not use it in case of damages.
- Before switching the unit on, make sure that your home mains voltage corresponds to the unit operating voltage.
- Before using the unit insert the handle (3) into the dipper (2) opening and make sure that the handle (3) is fixed properly.
- Chop the chocolate and put it into the dipper (2).
- Place the dipper (2) in the unit body (4).
- Set the operation mode switch (5) to the position «I».
- After some time the chocolate will start melting; stir it constantly to reach a homogeneous mass (the chocolate melting temperature is approximately 40-45°).
- When the chocolate completely melts, switch the unit off by setting the operation mode switch (5) to the position «0».
- Place the silicone form on a flat steady surface and carefully pour the chocolate mass into the form.
- Put the silicone form (1) in the fridge, it will take more than 1

hour in general for the chocolate to cool down completely.

Making jelly with liquid milk

Approximate dosage of ingredients in percentage:

20% milk + 40% white sugar + 32% maltose* + 8% dry gelatin

Maximal amount of ingredients:

52 g milk + 104 g granulated sugar + 84 g maltose + 20 g dry gelatin

Gelatin preparation:

- Mix the gelatin with 45-50 ml of warm water and let it swell.
- Heat up the gelatin constantly stirring until it dissolves, do not allow the mixture to boil.
- Let the gelatin cool down.

Making sugar syrup:

- Pour 52 g of milk into the dipper (2), add 104 g of granulated sugar and 78 g of maltose.
- Place the dipper (2) in the unit body (4).
- Set the operation mode switch (5) to the position «I».
- Stir the mixture during heating; after it starts bubbling, stir the mixture for 5 more minutes.
- After that switch the unit off setting the operation mode switch (5) to the position «0».
- Remove the dipper (2) and wait for some time to let the mixture cool down, add the gelatin.

* Maltose is brewing sugar. It is less sweet unlike cane sugar and beet sugar.

- Stir until the gelatin and the sugar syrup mix completely.

Note: *stir the mass slowly, quick stirring will make it bubble more intensely.*

- Place the silicone form on a flat steady surface and carefully pour the prepared mass into the form.
- Put the silicone form (1) in the fridge for several hours to cool down completely.

RECOMMENDATIONS

- During cooking strictly follow the hygiene rules.
- Use only quality ingredients.

As you become more familiar with the electric fondue pot you can make various jelly treats.

You can add various fruit and vegetable juices to give your jelly special flavor and vibrant color.

To get pink color add: beet, strawberry or carrot juice with a little lemon juice.

Orange color: carrot, orange, ginger with a little mango juice.

Yellow color: yellow pepper, yellow pears, yellow apple with a little lemon juice.

Green color: cabbage, kiwi, cucumber, green apple, green grapes.

Purple color: purple cabbage, blackberry, blueberry, dark grapes.

CLEANING AND CARE

- Before cleaning the unit make sure that it is switched off and that the power plug is disconnected from the mains.

ENGLISH

- Wash the dipper (2) with warm water and a neutral detergent and dry it.
- Wash the silicone forms (1) with warm water and neutral detergent and dry them.
- Wipe the unit body (4) with a slightly damp cloth, and then wipe it dry.
- To avoid electric shock do not immerse the unit body (4), the power cord or the plug into water or other liquids, do not wash them under a water jet or in the dishwashing machine.
- Do not use solvents or abrasives for cleaning the unit and the silicone forms.

STORAGE

- Clean and dry the unit thoroughly before taking it away for long storage.
- Keep the electric fondue pot away from children in a dry cool place.
-

DELIVERY SET

1. Electric fondue pot – 1 pc.
2. Dipper – 1 pc.
3. Dipper handle – 1 pc.
4. Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz

Power consumption: 70 W

Dipper capacity: 180 ml

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 3 years.

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

ЭЛЕКТРОФОНДИЮ «КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА» VT-8606 R

Электрофондию предназначено для приготовления шоколадных и мармеладных конфет.

ОПИСАНИЕ

1. Силиконовые формы
2. Ковшик
3. Ручка ковшика
4. Корпус устройства
5. Переключатель режимов работы «I-0-II»

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации и сохраняйте его в течение всего срока эксплуатации устройства. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данном руководстве.

Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

Для снижения риска возникновения пожара, для защиты от поражения электрическим током и защиты от травм следуйте приведенным ниже рекомендациям.

- Прежде чем подключить устройство к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на устройстве, соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- Устанавливайте электрофондию на ровной и устойчивой поверх-

ности, не ставьте устройство на край стола.

- Не допускайте, чтобы электрический шнур свешивался со стола, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Не используйте электрофондию в непосредственной близости от источников тепла или открытого пламени.
- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не прикасайтесь к корпусу устройства, сетевому шнуру и вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Включайте устройство только после установки ковшика с продуктами в корпус устройства.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- Не прикасайтесь к горячим внутренним стенкам устройства во время его работы.
- Отключайте устройство от сети перед чисткой или в случае, если вы им не пользуетесь.
- Вынимая вилку сетевого шнура из розетки, не тяните за сетевой шнур, а держитесь за вилку сетевого шнура.
- Во избежание удара электрическим током запрещается погружать корпус устройства, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые

РУССКИЙ

в качестве упаковки, без просмотра.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой.

Опасность удушения!

- Не разрешайте детям использовать электрофондю в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми. Размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами, передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.

- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее 3 часов.

- Распакуйте устройство и удалите любые наклейки, мешающие работе устройства.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Перед использованием вставьте ручку (3) в отверстие ковшика (2), убедитесь в надёжной фиксации ручки (3).
- Промойте ковшик (2) тёплой водой с нейтральным моющим средством и просушите.
- Промойте силиконовые формы (1) и подставки тёплой водой с нейтральным моющим средством и просушите.

- Корпус устройства (4) протрите сухой тканью.

Примечание: перед включением устройства убедитесь в наличии ингредиентов в ковшике (2).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОФОНДЮ

Приготовление шоколадных конфет

- Измельчите шоколад и поместите его в ковшик (2).
- Установите ковшик (2) в корпус устройства (4).
- Установите переключатель режимов работы (5) в положение «I».
- Через некоторое время шоколад начнёт плавиться, постоянно перемешивайте его до получения однородной массы (температура плавления шоколада равна приблизительно 40-45°).
- Когда шоколад полностью расплавится, отключите устройство, установив переключатель режимов работы (5) в положение «0».
- Установите силиконовую форму на ровную, устойчивую поверхность и аккуратно перелейте в неё шоколадную массу.
- Поместите силиконовую форму (1) в холодильник, для полного охлаждения шоколада требуется в среднем более 1 часа.

Приготовление мармелада на натуральном молоке

Примерная дозировка ингредиентов в процентном соотношении:

Молоко 20% + белый сахар 40% + мальтоза* 32% + сухой желатин 8%
Максимальное количество ингредиентов:

Молоко 52 г + сахарный песок 104 г + мальтоза 84 г + сухой желатин 20 г
Подготовка желатина:

- Залейте желатин 45-50 мл теплой воды и дайте ему набухнуть.
- Нагревайте желатин при постоянном помешивании до полного растворения, не доводите до кипения.
- Охладите желатин.

Приготовление сахарного сиропа:

- Налейте в ковшик (2) 52 г молока, насыпьте 104 г сахарного песка и 78 г мальтозы.
- Установите ковшик (2) в корпус устройства (4).
- Установите переключатель режимов работы (5) в положение «II».
- Помешивайте смесь во время нагревания, после появления множества мелких пузырьков перемешивайте массу ещё в течение 5 минут.
- После этого отключите устройство, установив переключатель режимов работы (5) в положение «0».
- Выньте ковшик (2), подождите некоторое время для остывания массы, после чего добавьте приготовленный желатин.

* Мальтоза – солодовый сахар. В отличие от тростникового и свекольного он менее сладок.

РУССКИЙ

- Перемешивайте массу до полного соединения желатина с сахарным сиропом.

Примечание: перемешивайте массу медленно, быстрое перемешивание массы приведёт к образованию большого количества воздушных пузырьков.

- Установите силиконовую форму на ровную, устойчивую поверхность и аккуратно перелейте в неё приготовленную массу.
- Поместите силиконовую форму (1) в холодильник для полного охлаждения на несколько часов.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Во время приготовления строго соблюдайте правила гигиены.
- Используйте только качественные ингредиенты.

По мере освоения электрофонду вы сможете готовить разнообразные мармеладные лакомства.

Можно добавлять всевозможные фруктовые и овощные соки, которые придают мармеладу не только особый вкус, но и насыщенный цвет.

Розовый цвет можно получить при добавлении сока: свеклы, клубники, моркови, но при этом необходимо добавить немного лимонного сока.

Оранжевый цвет: морковь, апельсины, имбирь и немного сока манго.

Жёлтый цвет: жёлтый перец, жёлтые груши, жёлтое яблоко и немного лимонного сока.

Зелёный цвет: капуста, киви, огурец, зелёное яблоко, зелёный виноград.

Фиолетовый цвет: фиолетовая капуста, ежевика, черника, тёмный виноград.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой устройства убедитесь, что оно выключено и вилка сетевого шнура вынута из электрической розетки.
- Промойте ковшик (2) тёплой водой с нейтральным моющим средством и просушите.
- Промойте силиконовые формы (1) тёплой водой с нейтральным моющим средством и просушите.
- Протрите корпус устройства (4) слегка влажной тканью, после чего вытрите его насухо.
- Во избежание удара электрическим током запрещается погружать корпус устройства (4), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости, а также промывать их под струёй воды или помещать в посудомоечную машину.
- Запрещается использовать для чистки устройства и силиконовых форм растворители и абразивные чистящие средства.

ХРАНЕНИЕ

- Прежде чем убрать устройство на длительное хранение, проведите чистку устройства и тщательно его просушите.
- Храните электрофонду в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Электрофондю – 1 шт.
2. Ковшик – 1 шт.
3. Ручка ковшика – 1 шт.
4. Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц
 Потребляемая мощность: 70 Вт
 Объем ковшика: 180 мл

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 3 года.



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель: АНДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия

Адрес: Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия.

Информация для связи – email: anderproduct@gmail.com

Информация об Импортере указана на индивидуальной упаковке.
 Информация об авторизованных (уполномоченных) сервисных центрах указана в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru

Единая справочная служба:
 +7 (495) 921-01-70

Сделано в Китае

ҚАЗАҚША

ЭЛЕКТРОФОНДЮ «КОНДИТЕРЛІК ФАБРИКА» VT-8606 R

Электрфондю шоколад және мармелад кәмпиттерін әзірлеу үшін арналған.

СИПАТТАМАСЫ

1. Силикон қалыптар
2. Шөміш
3. Шөміш қолсабы
4. Құрылғы корпусы
5. «I-0-II» жұмыс режимдерінің ауыстырғышы

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны пайдалану алдында берілген пайдалану бойынша басшылықты зейін қойып оқып шығыңыз және оны құрылғыны бүкіл пайдалану мерзімі бойы сақтаңыз. Берілген құрылғыны тек оның тікелей міндеті бойынша ғана, берілген басшылықта көрсетілгендей пайдаланыңыз.

Құрылғыны дұрыс пайдаланбау оның сынуына, пайдаланушыға немесе оның мүлігіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

Өрттің пайда болу тәуекелін азайту үшін, электр тогы соққысынан қорғаныс және жарақаттардан қорғаныс үшін төменде келтірілген ұсыныстарды орындаңыз.

- Құрылғыны электржелісіне қосу алдында, құрылғыда көрсетілген кернеудің сіздің үйіңіздегі кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Электрфондюді тұзу және тұрақты бетке орнатыңыз, құрылғыны үстелдің шетіне орналастырмаңыз.
- Электрлік баусымның үстелден салбырауына қол бермеңіз, сонымен қатар, оның ыстық беттерге және жиһаздың үшкір қырларына тимеуін қадағалаңыз.
- Электрфондюді жылу көздерінің немесе ашық оттың тікелей қасында пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны панажайлардан тыс пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғы корпусын, желілік баусымын және желілік баусымның айыртетігін дымқыл қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғы корпусына тамақ өнімдері салынған шөмішті орнатқаннан кейін ғана құрылғыны іске қосыңыз.
- Іске қосылған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеген уақытта оның ыстық ішкі

- қабырғаларына қолыңызды тигізбеңіз.
- Құрылғыны тазалау алдында немесе сіз оны пайдаланбайтын жағдайда оны желіден ажыратыңыз.
 - Желілік баусымның айыртетігін ашалықтан шығарғанда, желілік баусымнан тартпаңыз, ал желілік баусымның айыртетігінен ұстаңыз.
 - Электр тоғы соққысына жол бермеу үшін құрылғы корпусын, желілік баусымды және желілік баусымның айыртетігін суға немесе кезкелген басқа сұйықтықтарға матыруға тыйым салынады.
 - Балалардың қауіпсіздігі мақсатында қаптау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.
- Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен қаптармен немесе пленкамен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі!**
- Балаларға электрфондюдi ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
 - Берілген құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерлерде орналастырыңыз.
 - Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
 - Аспапты өз бетіңізбен жөндеуге тыйым салынады. Өз бетіңізден құрылғыны бөлшектемеңіз, кез келген ақау пайда болған кезде немесе құрылғы құлаған жағдайда аспапты электрлік ашалықтан ажыратыңыз және байланысу мекенжайлары бойынша кепілдеме талонында және www.vitek.ru сайтында көрсетілген кезкелген туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыз.
 - Құрылғыны зауыттық орауда ғана тасымалдаңыз.
 - Қоршаған ортаны қорғау мақсатында аспаптың қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оны тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты

ҚАЗАҚША

келесі қайта өңдеу үшін арнайы пунктке өткізіңіз.

- Құрылғыны құрғақ салқын, балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТА ПАЙДАЛАНУҒА ҒАНА АРНАЛҒАН

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Құрылғыны төмен температура жағдайында тасымалдағаннан немесе сақтағаннан кейін оны бөлме температурасында үш сағаттан кем емес уақыт бойы ұстаған жөн.

- Құрылғыны ораудан шығарыңыз және құрылғының жұмыс істеуіне кедергі болатын кез-келген жапсырмаларды жойыңыз.
- Құрылғының бүтіндігін тексеріңіз, бүлінулер болған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Іске қосу алдында, электрлік желідегі кернеудің құрылғы кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Пайдалану алдында қолсапты (3) шөміш (2) саңылауына

салыңыз, қолсаптың (3) сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

- Шөмішті (2) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз және құрғатыңыз.
- Силикон қалыптар (1) мен тұғырларды бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз және құрғатыңыз.
- Құрылғы корпусын (4) құрғақ матамен сүртіңіз.

Ескерту: құрылғыны іске қосу алдында шөміште (2) құрамдас бөліктердің болуына көз жеткізіңіз.

ЭЛЕКТРОФОНДЮДІ ПАЙДАЛАНУ

Шоколад көмпиттерді өзірлеу

- Шоколадты ұсақтаңыз және оны шөмішке (2) салыңыз.
- Шөмішті (2) құрылғы корпусына (4) орнатыңыз.
- Жұмыс режимдерінің ауыстырғышын (5) «I» күйіне белгілеңіз.
- Біршама уақыттан кейін шоколад ери бастайды, біртекті масса алу үшін оны тұрақты араластырыңыз (шоколадтың еру температурасы шамамен 40-45° тең).
- Шоколад толық ерігеннен кейін, жұмыс режимдерінің

ауыстырғышын (5) «0» күйіне белгілеп, құрылғыны сөндіріңіз.

- Силикон қалыпты тұзу, тұрақты бетке орнатыңыз және оған шоколадты массаны құйыңыз.
- Силикон қалыпты (1) тоңазытқышқа салыңыз, шоколадтың толық салқындауы үшін орташа алғанда 1 сағаттан артық уақыт қажет.

Табиғи сүттен жасалған мармеладты әзірлеу

Құрамдас бөліктерді пайыздық қатынаста шамамен мөлшерлеу: Сүт 20% + ақ қант 40% + мальтоза* 32% + құрғақ желатин 8%

Құрамдас бөліктердің максималды мөлшері:

Сүт 52 г + қант ұнтағы 104 г + мальтоза 84 г + құрғақ желатин 20 г

Желатинді дайындау:

- Желатинге 45-50 мл жылы су құйыңыз және оған ісінуге уақыт беріңіз.
- Желатинді тұрақты араластырып тұрып толық ерігнеше дейін қыздырыңыз, қайнатуға дейін жеткізбеңіз.
- Желатинді салқындатыңыз.

* Мальтоза – ұлттан жасалған қант. Қамыс пен қызылшадан жасалған қантқа қарағанда ол тым төтті емес.

Қантты шәрбатты әзірлеу:

- Шөмішке (2) 52 г сүт құйыңыз, 104 г қант ұнтағын және 78 г мальтоза салыңыз.
- Шөмішті (2) құрылғы корпусына (4) орнатыңыз.
- Жұмыс режимдерінің ауыстырғышын (5) «II» күйіне белгілеңіз.
- Қыздырған кезде қоспаны аралытырыңыз, көптеген ұсақ көпіршіктер пайда болғаннан кейін массаны тағы 5 минут бойы араластырыңыз.
- Осыдан кейін жұмыс режимдерінің ауыстырғышын (5) «0» күйіне белгілеп, құрылғыны сөндіріңіз.
- Шөмішті (2) шығарыңыз, массаның салқындауы үшін біршама уақыт бойы күтіңіз, содан кейін әзірленген желатинді қосыңыз.
- Желатинді қант шәрбатымен толық қосылғанына дейін массаны араластырыңыз.

Ескерту: *массаны баяу араластырыңыз, массаны жылдам араластыру ауа көпіршіктерінің көп мөлшерінің түзілуіне өкеледі.*

- Силикон қалыпты тұзу, тұрақты бетке орнатыңыз және оған әзірленген массаны ұқыпты құйыңыз.

ҚАЗАҚША

- Силикон қалыптарды (1) тоңазытқышқа толық салқындағанға дейін салып қойыңыз.

ҰСЫНЫСТАР

- Өзірлеу уақытында тазалық ережелерін қатаң орындаңыз.
- Сапалы құрамдас бөліктерді ғана пайдаланыңыз.

Электрфондюдi игеру барысында сiз алуан түрлi мармелад тәттiлерiн өзiрлей аласыз.

Көптеген жемiс және көкөнiс шырындарын қосуға болады, олар мармеладқа ерекше дәм ғана емес, сонымен қатар қаныққан түс те бередi.

Мына шырындарды қосқанда қызғылт түс алуға болады: қызылша, құлпынай, сәбiз, бiрақ сонымен қатар шамалы лимон шырынын қосу керек.

Қызғылт сары: сәбiз, апельсиндер, зiмбiр және шамалы манго шырыны.

Сары түс: сары бұрыш, сары алмұрт, сары алма және шамалы лимон шырыны.

Жасыл түс: қырыққабат, киви, қияр, жасыл алма, жасыл жүзiм.

Күлгiн түс: күлгiн қырыққабат, қара бүлдiрген, қаражидек, күңгiрт жүзiм.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Құрылғыны тазалау алдында, оның сөндірілгеніне және желілік баусымның айыртетігі электрлік ашалықтан суырылғанына көз жеткізіңіз.
- Шөмішті (2) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз және құрғатыңыз.
- Силикон қалыптарды (1) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз және құрғатыңыз.
- Құрылғы корпусын (4) сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін оны құрғатып сүртіңіз.
- Электр тогы соққысына жол бермеу үшін құрылғы корпусын (4), желілік баусымды және желілік баусымның айыртетігін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матыруға, сонымен қатар оларды ағын сумен жууға немесе ыдыс жуатын машинаға салуға тыйым салынады.
- Құрылғыны және силикон қалыптарды тазалау үшін еріткіштерді және қажайтын тазалағыш заттарды пайдалануға тыйым салынады.

САҚТАУ

- Құрылғыны ұзақ уақытқа сақтауға салып қойғанға дейін, құрылғыны тазалауды жүргізіңіз және оны мқият құрғатыңыз.
- Электрфондюдi құрғақ салқын, балалардың қолы жетпейтiн жерде сақтаңыз.

ЖАБДЫҚТАЛУЫ

1. Электрфондюдю – 1 дн.
2. Шөмiш – 1 дн.
3. Шөмiш қолсабы – 1 дн.
4. Нұсқаулық – 1 дн.

**ТЕХНИКАЛЫҚ
СИПАТТАМАЛАРЫ**

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50 Гц
Тұтынатын қуаты: 70 Вт
Шөмiш көлемі: 180 мл

Өндiрушi прибордың сипаттарын алдын ала хабарламай өзгерту құқығына ие болып қалады.

Прибордың қызмет ету мерзiмi – 3 жыл.

Гарантиялық мiндеттiлiгi

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана берiледi. Осы гарантиялық мiндеттiлiгiндегi шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуi қажет.



УКРАЇНСЬКА

ЕЛЕКТРОФОНДЮ «КОНДИТЕРСЬКА ФАБРИКА» VT-8606 R

Електрофондю призначене для приготування шоколадних та мармеладних цукерок.

ОПИС

1. Силіконові форми
2. Ківшик
3. Ручка ківшика
4. Корпус пристрою
5. Перемикач режимів роботи «I-0-II»

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації і зберігайте її протягом всього терміну експлуатації пристрою. Використовуйте пристрій тільки за його прямим призначенням, як викладено у цьому керівництві.

Неправильне поводження з пристроєм може призвести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або його майну.

Для зниження ризику виникнення пожежі, для захисту від ураження електричним струмом та захисту від травм дотримуйтеся приведених нижче рекомендацій.

- Перш ніж підняти пристрій до електромережі, переконайтеся в тому, що напруга, вказана на пристрої, відповідає напрузі електромережі у вашому будинкові.
- Встановлюйте електрофондю

на рівній та стійкій поверхні, не ставте пристрій на край столу.

- Не допускайте, щоб електричний шнур звисав зі столу, а також наглядайте, щоб він не торкався гарячих поверхонь та гострих пругів меблів.
- Не використовуйте електрофондю у безпосередній близькості від джерел тепла або відкритого полум'я.
- Забороняється використовувати пристрій поза приміщеннями.
- Не торкайтеся корпусу пристрою, мережного шнура або вилки мережевого шнура мокрими руками.
- Вмикайте пристрій тільки після встановлення ківшика з продуктами у корпус пристрою.
- Не залишайте увімкнений пристрій без нагляду.
- Не торкайтеся гарячих внутрішніх стінок пристрою під час його роботи.
- Вимикайте пристрій з мережі перед чищенням або у разі, якщо ви ним не користуєтесь.
- Виймаючи вилку мережного шнура з розетки, не тягніть за мережний шнур, а тримайтеся за вилку мережного шнура.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, забороняється занурювати корпус пристрою, мережний шнур та вилку мережного шнура у воду або у будь-які інші рідини.

- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Небезпека задущення!**

- Не дозволяйте дітям використовувати електрофондю як іграшку.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми. Розміщайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, психічними або розумовими здібностями або при відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.
- Перевозьте пристрій лише у заводській упаковці.
- Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби пристрою не

викидайте його разом з побутовими відходами, передайте пристрій у спеціалізований пункт для подальшої утилізації.

- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше 3 годин.

- Розпакуйте пристрій та видаліть будь-які наклейки, що заважають роботі пристрою.
- Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.
- Перед вмиканням переконайтеся в тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Перед використанням вставте ручку (3) в отвір ківшика (2), переконайтеся у надійній фіксації ручки (3).
- Промийте ківшик (2) теплою водою з нейтральним мийним засобом та просушіть.
- Промийте силіконові форми (1) та підставки теплою водою з нейтральним мийним засобом та просушіть.

УКРАЇНСЬКА

- Корпус пристрою (4) протріть сухою тканиною.

Примітка: перед увімкненням пристрою переконайтеся у наявності інгредієнтів у ківшику (2).

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОФОНДЮ

Приготування шоколадних цукерок

- Подрібніть шоколад та помістіть його у ківшик (2).
- Установіть ківшик (2) у корпус пристрою (4).
- Установіть перемикач режимів роботи (5) у положення «I».
- Через деякий час шоколад почне плавитися, постійно перемішуйте його до отримання однорідної маси (температура плавлення шоколаду дорівнює приблизно 40-45°C).
- Коли шоколад повністю розплавиться, вимкніть пристрій, установивши перемикач режимів роботи (5) у положення «0».
- Установіть силіконову форму на рівну, стійку поверхню та акуратно перелийте в неї шоколадну масу.
- Помістіть силіконову форму (1) у холодильник, для повного охолодження шоколаду потрібно у середньому більше 1 години.

Приготування мармеладу на натуральному молоці

Приблизне дозування інгредієнтів у процентному співвідношенні:

Молоко 20% + білий цукор 40% + мальтоза* 32% + сухий желатин 8%
Максимальна кількість інгредієнтів:
Молоко 52 г + цукровий пісок 104 г + мальтоза 84 г + сухий желатин 20 г

Підготування желатину:

- Залийте желатин 45-50 мл теплої води та дайте йому набухнути.
- Нагрівайте желатин при постійному помішуванні до повного розчинення, не доводьте до кипіння.
- Охолодіть желатин.

Приготування цукрового сиропу:

- Налийте у ківшик (2) 52 г молока, насипте 104 г цукрового піску та 78 г мальтози.
- Установіть ківшик (2) у корпус пристрою (4).
- Установіть перемикач режимів роботи (5) у положення «II».
- Помішуйте суміш під час нагрівання, після з'явлення безлічі дрібних бульбашок перемішуйте масу ще протягом 5 хвилин.
- Після цього вимкніть пристрій, установивши перемикач режимів роботи (5) у положення «0».
- Вийміть ківшик (2), почекайте якийсь час для охолодження маси, після чого додайте приготований желатин.

* Мальтоза – солодовий цукор. На відміну від тростинного та бурякового він менш солодкий.

- Перемішуйте масу до повного з'єднання желатину з цукровим сиропом.

Примітка: перемішуйте масу повільно, швидке перемішування маси призведе до утворення великої кількості повітряних бульбашок.

- Установіть силіконову форму на рівну, стійку поверхню та акуратно перелийте в неї приготовану масу.
- Помістіть силіконову форму (1) у холодильник для повного охолодження на декілька годин.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Під час приготування строго дотримуйтеся правил гігієни.
- Використовуйте тільки якісні інгредієнти.

У міру освоєння електрофондю ви зможете готувати різноманітні мармеладні ласощі.

Можна додавати всілякі фруктові та овочеві соки, які надають мармеладу не тільки особливий смак, але і насичений колір.

Рожевий колір можна отримати при доданні соку: буряку, полуниці, моркви, але при цьому необхідно додати трохи лимонного соку.

Оранжевий колір: морква, апельсини, імбир та трохи соку манго.

Жовтий колір: жовтий перець, жовті груші, жовте яблуко та трохи лимонного соку.

Зелений колір: капуста, ківі, огірок, зелене яблуко, зелений виноград.

Фіолетовий колір: фіолетова капуста, ожина, чорниця, темний виноград.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед чищенням пристрою переконайтеся, що він вимкнений, а вилка мережного шнура вийнята з електричної розетки.
- Промийте ківшик (2) теплою водою з нейтральним мийним засобом та просушіть.
- Промийте силіконові форми (1) теплою водою з нейтральним мийним засобом та просушіть.
- Протріть корпус пристрою (4) злегка вологою тканиною, після чого витріть його досуха.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, забороняється занурювати корпус пристрою (4), мережний шнур та вилку мережного шнура у воду або у будь-які інші рідини, а також промивати їх під струменем води або поміщати у посудомийну машину.
- Забороняється використовувати для чищення пристрою та силіконових форм розчинники та абразивні очищувальні засоби.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим, як забрати пристрій на тривале зберігання, зробіть чищення пристрою та ретельно його просушіть.

УКРАЇНЬСЬКА

- Зберігайте електрофондю у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

1. Електрофондю – 1 шт.
2. Ківшик – 1 шт.
3. Ручка ківшика – 1 шт.
4. Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50 Гц

Споживальна потужність: 70 Вт

Об'єм ківшика: 180 мл

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу – 3 роки

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

ЭЛЕКТРОФОНДИЮ “КОНДИТЕРДИК ФАБРИКАСЫ” VT-8606 R

Электрофондию шоколад жана мармелад момпосуйларын даярдоо үчүн арналган.

СҮРӨТТӨЛҮШҮ

1. Силикон формасы
2. Кичине чөмүч
3. Чөмүчтүн туткасы
4. Корпустун түзүлүшү
5. Иштөө режимин которгучу «I-0-II»

КООПСУЗДУК ЧАРАЛАРЫ

Колдонуу алдында азыркы эксплуатациялоо боюнча колдонмонун түзүлүшүн кунт коюп окугула жана аны эксплуатациялоонун бүткүл мөөнөт ичинде сактап коюңуз. Шайманды ушул колдонмодо берилгендей аны түз маанисинде колдонуңуз.

Шайманды туура эмес пайдалануу анын бузулуусуна, колдонуучуга же колдонуучунун мүлкүнө зыян келтирүүгө алып келиши мүмкүн.

Өрттүн чыгышынын тобокелин азайтуу үчүн, электр тогуна урунуудан коргонуу үчүн жана ар кандай жаракат алуудан коргонуу үчүн төмөнкүдө келтирилген сунуштарын аткарыңыз.

- Шайманды электр тогуна кошуудан мурун, адегенде шаймандын иштөөчү чыңалуусу сиздин үйүңүздүн электр тармагынын чыңалуусуна

ылайык болгонун текшерип алыңыз.

- Электрофондию тегиз, бекем турган беттин үстүндө орнотуңуз, столдун чет жагына койбоңуз.
- Электр шнуру столдун кырынан арта салбырап же ысык нерселерди жана эмеректин учтуу кырларына тийип калышына жол бербейиз.
- Электрофондию жылуулук же ачык от булактардын тикедентике жакынчылыкта колдонбоңуз.
- Шайманды имараттардын сыртында колдонууга тыюу салынат.
- Шаймандын корпусуна желөнбөнүз, электр шурун жана шурун сайгычын суу колуңуз менен тийбейиз.
- Шаймандын корпусуна азыктары менен чөмүчтүн туткасы орноткондон кийин иштетиниз.
- Иштеп турган шайманды кароосуз калтырбаңыз.
- Шаймандын ички ысык беттине иштеп жаткан мезгилде тийбейиз.
- Шайманды тазалаган жана колдонбогон учурларда электр тармагынан сууруп коюңуз.
- Сайгычты электр тармагын электр розеткасынан суурганда анын шурун кармап эч качан тартпаңыз, электр тармагынын сайгычын кармаңыз.
- Болтурбоо үчүн удара уруу тыюу салынат погружать корпус түзүлүштөр, тармактык боо

КЫРГЫЗ

өткөрүлөт жана вилку түйүндүк боодон сууга же ар кандай башка суюктуктар.

- Ток урбас үчүн шаймандын корпусун сууга же башка суюктуктарга салбаңыз.
- Балдардын коопсуздугу үчүн таңгак катары колдонгон полиэтилен баштыктарды кароосуз калтырбаңыз.

Көңүл буруңуздар! Полиэтилен баштыктар же таңгак пленкасы менен ойногонго балдарга уруксат бербезиз. Тумчуктуруунун коркунучу бар!

- Электрофондону оюнчуктар катары пайдаланууга уруксат бербезиз.
- Бул шайман балдарга колдонгонуна арналган эмес. Шайманды балдар жетпеген жерге коюңуз.
- Бул шайман дене күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү төмөн (ошонун ичинде балдар да) адамдар же колдонуу боюнча тажрыйбасы же билими жок болгон адамдар, эгерде алардын коопсуздугуна жооптуу адам аларды көзөмөлдөп же инструкциялаган болбосо колдонуу үчүн ылайыкташтырылбаган.
- Шайманды өз алдынча оңдогонго тыюу салынат. Шайманды өз алдынча ажыратпай, ар кыл бузулуулар пайда болгондо

кепилдик талонундагы же www.vitek.ru сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйга-рым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз.

- Шайманды заводдук таңгагында гана транспорттоо зарыл.
- Айлана чөйрөнү коргоо максатында шаймандын кызмат мөөнөтү бүткөндөн кийин аны тиричилик калдыктары менен чогу ыргытпай, утилизациялоо үчүн адистештирилген пунктуна тапшырыңыз.
- Шайманды балдар жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон, адамдар жетүүгө кыйын болгон жерлерде сактаңыз.

ШАЙМАН ТУРМУШ-ТИРИЧИЛИК КОЛДОНУУГА ГАНА АРНАЛГАН

БИРИНЧИ КОЛДОНУУНУН АЛДЫНДА

Төмөндөгөн температурада шайманды транспорттоодон же сактоодон кийин аны үч сааттан кем эмес мөөнөткө үй температурасында кармап туруу зарыл.

- Шайманды таңгактан чыгарып, шаймандын иштөөсүнө тоскоолдук кылган ар кандай чаптамаларды сыйрып алыңыз.
- Шаймандын бүтүн болгондугун текшерип, бузулуулар бар болсо шайманды колдонбоңуз.

- Шайманды иштөөтүүдөн мурда, шаймандын чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна ылайык болгонун текшериниз.
- Пайдалануунун алдында тутканы (3) чөмүчтүн тешигине орнотуңуз (2), тутка бекем орногондугун далилдеңиз (3).
- Чөмүчтү (2) нейтралдуу жуучу каражатынын жылуу суусу менен жууңуз жана кургатып алыңыз.
- Силикон формаларын (1) жана түпкүчтү нейтралдуу жуучу каражатынын жылуу суусу менен жууңуз жана кургатып алыңыз.
- Шаймандын корпусун (4) кургак кездеме менен сүртүп алыңыз.

Эскертүү: *шайманды күйгүзөөрдөн мурда чөмүч керектүү кошулмалары бар экендигин далилдеп алыңыз (2).*

ЭЛЕКТРОФОНДЮНУ ПАЙДАЛАНУУ Шоколад момпосуйларын даярдоо

- Шоколадды майдалаңыз да аны чөмүчкө салыңыз (2).
- Чөмүчтү (2) шаймандын корпусуна орнотуңуз (4).
- Иштөө режиминин которгучун (5) «I» абалына коюңуз.
- Бир аздан кийин шоколад ээрий баштайт, бир түрдүү массага айланышы үчүн аны аралыштырып туруңуз (шоколаддын эрүү температурасы болжол менен 40-45° барабар).
- Качан шоколад толугу менен ээрип бүткөндө, шайманды өчүрөбүз,

иштөө режиминин которгучун (5) «0» абалына коёбуз.

- Силикон формасын тегиз, бекем турган беттин үстүндө коюңуз жана ага шоколад массасын куюңуз.
- Силикон формасын (1) муздаткычка салып коюңуз, шоколаддын толук муздашына орточо мөөнөт менен 1 саат талап кылынат.

Мармеладды накта сүттө даярдоо

Кошулмалардын болжолдуу дозасы пайыздык катышта:

Сүт 20% + ак кант 40% + мальтоза* 32% + кургак желатин 8%

Кошулмалардын максималдуу саны:
Сүт 52 г + шекер куму 104 г + мальтоза 84 г + кургак желатин 20 г

Желатинди даярдоо:

- Желатинге 45-50 мл жылуу суу куюңуз жана ал көтөрүп чыкканча күтө турабыз.
- Желатинди туруктуу аралыштыруу менен толук ээрип кеткиче ысытабыз, кайнап кетпешине жеткирбейбиз.
- Желатинди муздатабыз.

Шекер ширесин даярдоо:

- Чөмүчкө (2) 52 г сүт куябыз, 104 г шекер кумун жана 78 г мальтозаны себемиз.

* Мальтоза – солод канты. Тростник жана кызылчадан айырмасы ал аз таттуу.

КЫРГЫЗ

- Чөмүчтү (2) шаймандын корпусуна орнотуңуз (4).
- Иштөө режиминин которгучун (5) «II» абалына коюңуз.
- Аралашманы ысып жаткан убакта аралаштырабыз, майда көбүкчөлөр пайда болгондо ал массаны дагы 5 мүнөткө аралаштырабыз.
- Андан кийин шайманды өчүрөбүз, иштөө режиминин (5) которгучун «0» абалына коёбуз.
- Чөмүчтү (2) сууруп чыгып масса муздагыча бир нече мөөнөткө күтө турабыз да, андан кийин даяр болгон желатинди кошобуз.
- Массаны желатиндин шекер ширеси менен толук биригишине чейин аралаштырабыз.

Эскертүү: массаны жайдан аралаштырыңыз, массаны ылдам аралаштыруу көп сандагы аба көбүкчөлөрүн пайда болушуна алып келет.

- Силикон формасын тегиз, бекем турган беттин үстүндө коюңуз жана ага даяр болгон массасын куюңуз.
- Силикон формасын (1) толук муздашына чейин муздаткычка бир нече саатка чейин салып коюңуз.

СУНУШТАР

- Даярдоо убагында гигиеналык эрежелерди бекем карманыңыз.

- Колдонууга сапаттуу кошулмаларды колдонуңуз.

Электрофондюваны өздөштүрө баштаган күндөн тартып сиз ар түрдүү мармелад азыктарын даярдай аласыз.

Ар түрдүү жемиш жана жашылча ширелерин кошсо болот, ал өз учурунда мармеладка өзгөчө даам жана каныккан түстөрдү берет.

Роза түсүн алыш үчүн: кызылча, клубника, сабиз ширелерин пайдаланса болот, бирок ошол эле учурда кичине лимон ширесинин кошулуусу зарыл.

Саргыч түсү: сабиз, апельсиндер, имбирь жана бир аз мангонун ширеси.

Сары түсү: сары калемпир, сары алмурут, сары алма жана бир аз лимон ширеси.

Жашыл түсү: капуста, киви, бадыраң, жашыл алма, жашыл жүзүм.

Кызгылт көк түс: Кызгылт көк капуста, ежевика, черника, кара жүзүм.

ТАЗАЛОО ЖАНА КАРОО

- Шайманды тазалагандын алдында ал өчүрүлүү жана электр тармагынын сайгычы электр розеткасынан суурулган.
- Чөмүчтү (2) нейтралдуу жуучу каражатынын жылуу суусу менен жууңуз жана кургатып алыңыз.

- Силикон формаларын (1) жана түпкүчтү нейтралдуу жуучу каражатынын жылуу суусу менен жууңуз жана кургатып алыңыз.
- Шаймандын корпусун (4) нымдалган кездеме менен бир аз сүртүп, андан кийин кургак кылып сүртөбүз .
- Ток урууну болтурбоо үчүн шаймандын корпусун (4) электр тармагын жана электр тармагынын сайгычын сууга же башка суюктуктарга салганга тыюу салынат, андан тышкары аккан сууга жууганга жана идиш жууган машинага салууга.
- Шаймандардын жана силикон формаларын тазалоо учурунда, эриткичтерди жана абразивдүү тазалоочу каражаттарды колдонууга тыюу салынат.

САКТОО

- Шайманды узакка чейин сактоого койгондун алдында, адегенде шайманды тазалап чыгыңыз жана кылдаттык менен аны кургатыңыз.
- Электрофондйону балдардын колу жетпеген кургак салкын жерде сактоо зарыл.

ЖАБДЫКТЫН ЖЫЙЫНТЫГЫ

1. Электрофондю – 1 даана.
2. Чөмүч – 1 даана.
3. Чөмүчтүн туткасы – 1 даана.
4. Нускама – 1 даана.

ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨЛӨРҮ

Электр чыңалуусу: 220-240 В ~ 50 Гц
Керектөөчү кубаттуулугу: 70 Вт
Чөмүчтүн көлөмү: 180 мл

Өндүрүүчү шаймандардын дизайнин жана техникалык мүнөздөмөлөрүн алдын ала эскертпей өзгөртүү укугун сактайт.

Кызмат мөөнөтү – 3 жыл

Кепилдик

Кепилдик берүү шарттары тууралуу толук маалыматтар буюмду саткан сатуучудан алууга болот. Кепилдик шарттарына ылайык талап кылып сатылган товарга чек же дүмүрчөктү көрсөтүү керек.



GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

KG

Буюм иштеп чыгарылган датасы сериялык номурунда техникалык маалыматтар жадыбалында көрсөтүлгөн. Сериялык номуру он бир орундуу сан болот, анын биринчи төрт саны өндүрүш датасын көрсөтөт. Мисалы, сериялык номуру 0606xxxxxxx болгон буюм 2006 жылдын июнунда (алтынчы айында) өндүрүлгөн.



ЗАПРЕЩЕНО УТИЛИЗИРОВАТЬ
С БЫТОВЫМ МУСОРОМ.
ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ
ПУНКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО
И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.