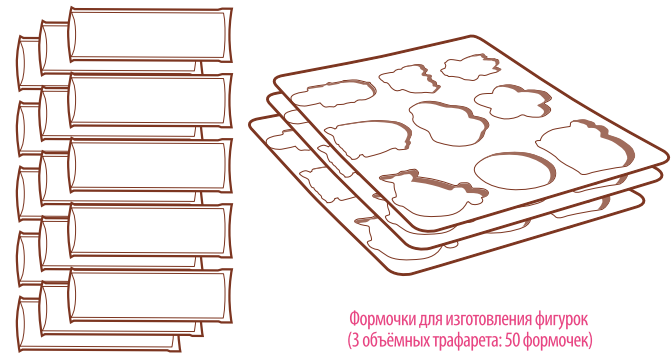


## ИНСТРУКЦИЯ

### КОМПЛЕКТНОСТЬ



Зажимы (4) Наконечники (4) Колпачки (4)



Формочки для изготовления фигурок (3 объёмных трафарета: 50 формочек)

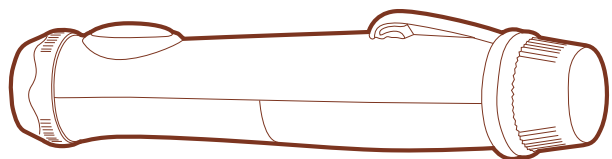
Пакетики для шоколадной глазури (15)



Подарочная упаковка для фигурок (5)



Зажимы для подарочной упаковки (5)



Шоколадная ручка (1)

### ВНИМАНИЕ!

- Перед использованием внимательно прочитайте инструкцию и строго следуйте ей во время использования.
- Использовать только под непосредственным наблюдением взрослых.
- Внимание! Содержит мелкие детали. Не рекомендуется детям до 3-х лет.
- Внимание! Для безопасности ребёнка удалите упаковку и все элементы, необходимые для крепления игрушки в упаковке.
- Извлекайте из игрушки элементы питания, если не планируете использовать её долгое время.
- Сохраняйте упаковку, так как она содержит важную информацию!

- БАТАРЕЙКИ В НАБОР НЕ ВХОДЯТ.
- ШЕФ-КОНДИТЕР Набор с шоколадной глазурью продается отдельно.

### Подготовьте все необходимое перед началом работы

- 2 батарейки AAA
- Отвертка
- Ёмкость для воды
- Горячая вода
- Пергаментная бумага

## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Для достижения наилучшего результата, рекомендуется использовать цветную шоколадную глазурь ШЕФ-КОНДИТЕР™.

### ШЕФ-КОНДИТЕР Набор с шоколадной глазурью продается отдельно.

- Можно использовать как цветную шоколадную глазурь, так и шоколад.
- Не использовать микроволновую печь для растапливания шоколадной глазури/шоколада.
- Необходимо присутствие взрослых при растапливании шоколадной глазури/шоколада и использовании ручки.
- Взрослым необходимо проверять температуру воды перед растапливанием шоколадной глазури/шоколада.
- Шоколадная глазурь/шоколад может оставлять пятна на одежде, мебели или ковровом покрытии, поэтому с осторожностью используйте ручку.
- Храните ваши сладкие шедевры в герметичном контейнере или плотно закрытом подарочном пакетике.

### ПРИДУМЫВАЙТЕ УНИКАЛЬНЫЕ ДИЗАЙНЫ!



НАДПИСИ

### ДЕКОРИРУЙТЕ ДЕСЕРТЫ!



РИСУНКИ

### СОЗДАВАЙТЕ СЛАДКИЕ ПОДАРОК!



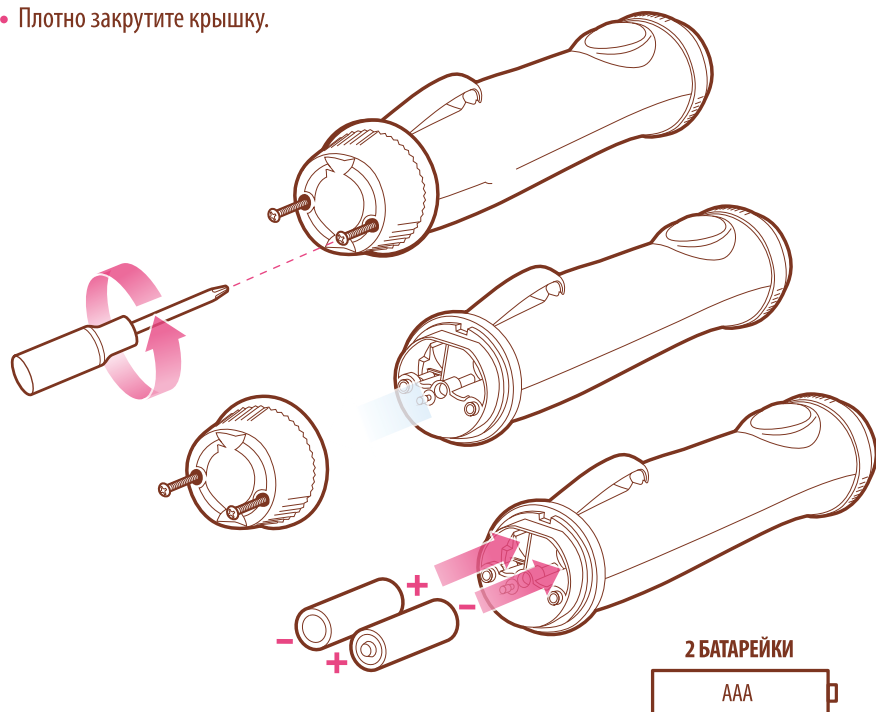
ОБЪЕМНЫЕ ФИГУРКИ

## УХОД ЗА ИГРУШКОЙ

- Не погружайте ручку в воду.
- Протирайте все предметы влажной тряпочкой перед использованием.
- Не используйте агрессивные моющие средства для мытья ручки.
- Не мойте ручку в посудомоечной машине.
- Перед использованием убедитесь, что ручка и остальные детали полностью сухие.

## УСТАНОВКА БАТАРЕЕК

- Шоколадная ручка работает от 2-х элементов питания типа AAA.
- Откройте крышку отсека с помощью отвертки.
- Установите 2 батарейки «AAA».
- Плотно закрутите крышку.



2 БАТАРЕЙКИ

AAA

## ВНИМАНИЕ!

- Установка элементов питания должна производиться только взрослыми с соблюдением мер предосторожности.
- Не использовать одновременно разные типы батареек.
- Не использовать вместе новые и старые батарейки.
- Устанавливать батарейки согласно их полярности.
- Батарейки не разбирать! Не бросать в огонь!
- Не давать детям! Хранить вдали от источников тепла!
- Избегать контакта с водой!
- Неправильное использование может нанести вред здоровью!
- Не использовать батарейки по окончании срока годности.
- Извлеките батарейки, если игрушка долго не используется.
- Батарейки необходимо утилизировать отдельно от обычных бытовых отходов.

## ПОДГОТОВКА

- 1 Заполните пакетик шоколадной глазурью на 75%.
- 2 Удерживая шов в одной руке, поместите наконечник внутрь пакетика. Плотно оберните пакетик вокруг наконечника.
- 3 Защелкните зажим вокруг наконечника. Поместите колпачок в наконечник.
- 4 Опустите пакетик с шоколадной глазурью в ёмкость с горячей водой. Убедитесь, что температура воды не более 49 °C.

- 5 Достаньте пакетик из воды и протрите его. Осторожно разомните пакетик, чтобы убедиться в том, что шоколадная глазурь полностью растопилась.

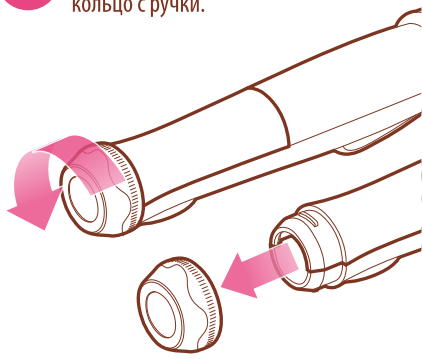
Избегайте возможного затекания воды в пакетик с шоколадной глазурью, так как это может негативным образом отразиться на застывании готовой продукции.

## ВНИМАНИЕ!

- Поддерживайте шоколадную глазурь в расплавленном состоянии.
- Ручка не будет правильно работать, если шоколадная глазурь не растоплена полностью.
- Если шоколадная глазурь застыла в наконечнике, ее необходимо растопить перед повторным использованием.
- Перед погружением пакетика с шоколадной глазурью в воду убедитесь, что колпачок плотно вставлен в наконечник.

## ПОДГОТОВКА – ПРОДОЛЖЕНИЕ

- 6 Поверните и снимите стопорное кольцо с ручки.

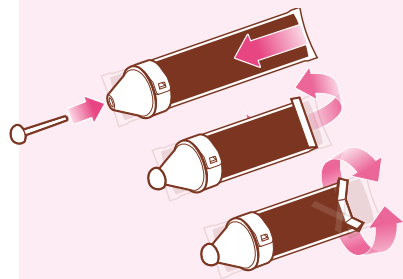


- 7 Откройте корпус ручки.

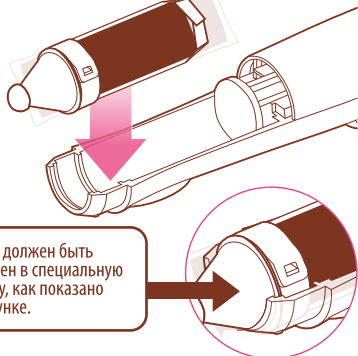
Если поршень полностью выпал, то просто вставьте его обратно.



- 8 Аккуратно сверните пакетик, поднимая содержимое к наконечнику.

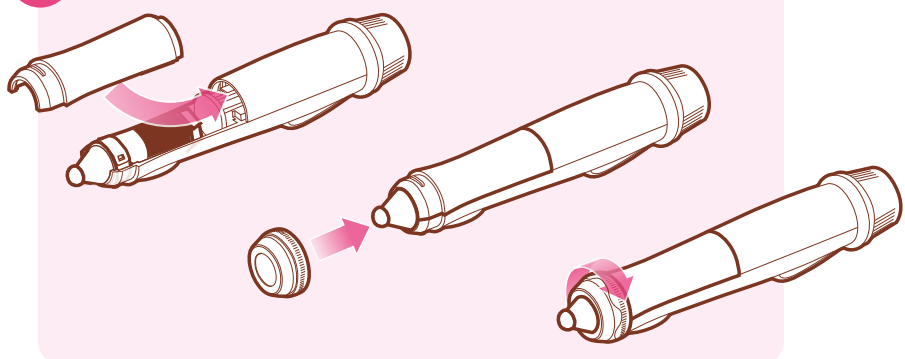


- 9 Установите пакетик с расплавленной шоколадной глазурью в ручку.



Зажим должен быть помещен в специальную выемку, как показано на рисунке.

- 10 Закройте корпус ручки и закрутите стопорное кольцо.

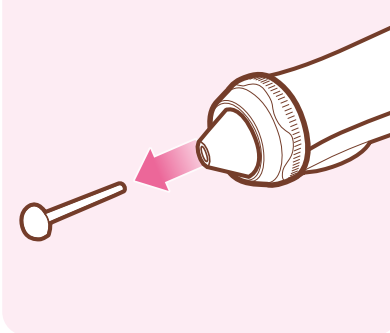


## СОЗДАНИЕ СЛАДКИХ ШЕДЕВРОВ

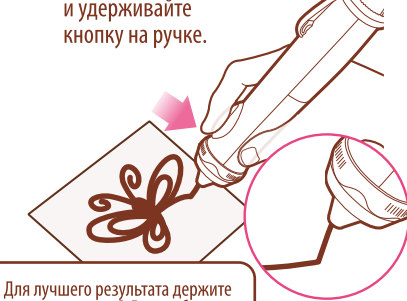
### РИСУНКИ И НАДПИСИ

РИСУЙТЕ, ПИШИТЕ, ДЕКОРИРУЙТЕ, СОЗДАВАЙТЕ УНИКАЛЬНЫЕ ДИЗАЙНЫ!

- 1 Разложите пергаментную бумагу. Выньте колпачок из наконечника.

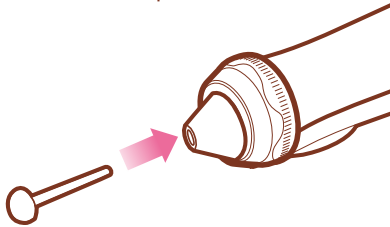


- 2 Чтобы начать рисовать шоколадной глазурью, нажмите и удерживайте кнопку на ручке.



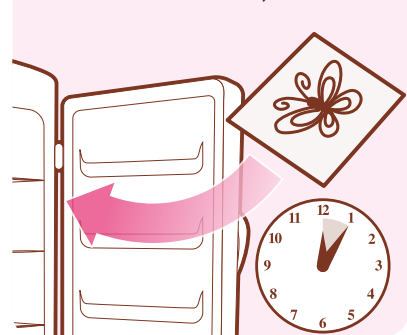
Для лучшего результата держите ручку на высоте 2,5 см от бумаги.

- 3 После завершения работы, вставьте колпачок обратно в наконечник.



Если шоколадная глазурь полностью израсходована, то извлеките пустой пакетик, наконечник и колпачок из ручки после использования.

- 4 Поместите ваши сладкие шедевры в холодильник на 5 минут.



- 5 Аккуратно снимите рисунок с бумаги.



Лакомство, украшение для десерта или сладкий подарок готов! Храните готовые изделия в герметичном контейнере или поместите в подарочный пакетик и плотно закройте пакетик специальным зажимом.

### ВНИМАНИЕ!

#### Хранение и повторное использование пакетиков.

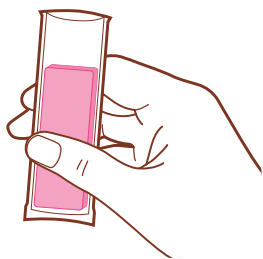
Частично использованные пакетики с шоколадной глазурью могут храниться до следующего применения. Вставьте колпачок в наконечник. При повторном использовании убедитесь в том, что шоколад полностью растопился, в том числе в наконечнике. Убедитесь, что колпачок плотно закрывает наконечник перед тем, как опустить пакетик в воду.

## СОЗДАНИЕ СЛАДКИХ ШЕДЕВРОВ

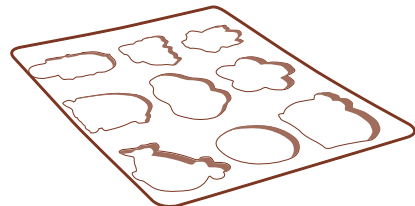
### ОБЪЕМНЫЕ ФИГУРКИ

СОЗДАЙТЕ УНИКАЛЬНЫЕ РАЗНОЦВЕТНЫЕ 3D ФИГУРКИ!

- 1 Выберите цвета шоколадной глазури, которые вы будете использовать.

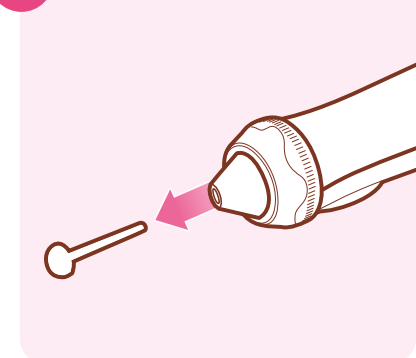


- 2 Выберите трафарет и формочку.



Перед использованием рекомендуется помыть и протереть все трафареты.

- 3 Выньте колпачок из наконечника.

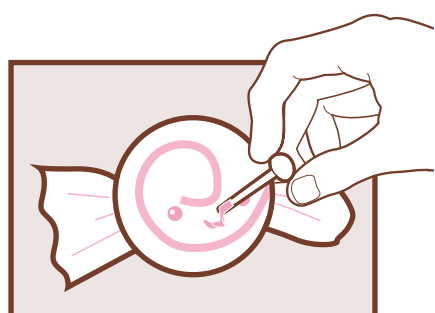


- 4 Нажмите и удерживайте кнопку на ручке, пока не заполните первый слой формочки выбранным цветом.

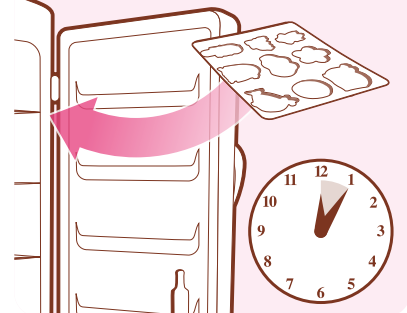


Используйте колпачок, чтобы равномерно распределить шоколадную глазурь в формочке.

- 5 Используйте колпачок, чтобы добавлять забавные детали.



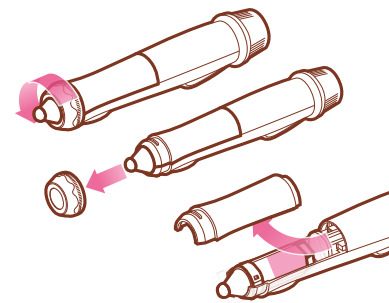
- 6 Поместите трафарет в холодильник на 5 мин.



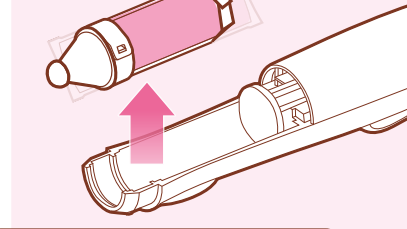
## СОЗДАНИЕ СЛАДКИХ ШЕДЕВРОВ

### ОБЪЕМНЫЕ ФИГУРКИ – ПРОДОЛЖЕНИЕ

- 7 Раскрутите стопорное кольцо и откройте корпус ручки.

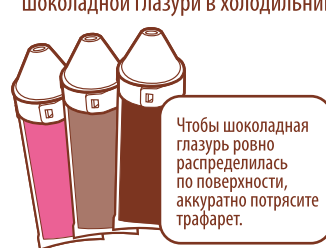


- 8 Выньте пакетик из корпуса ручки.

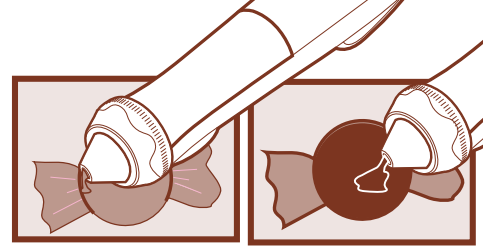


Вы можете отложить пакетик для повторного использования позже.

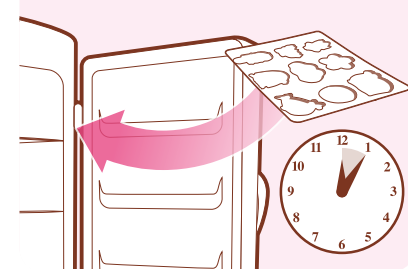
- 9 Повторите все шаги с каждым цветом шоколадной глазури, пока формочки полностью не заполнятся. Обязательно охлаждайте каждый слой шоколадной глазури в холодильнике.



Чтобы шоколадная глазурь ровно распределилась по поверхности, аккуратно потрясите трафарет.



- 10 Поместите трафарет в холодильник на 5 мин.



- 11 Когда шоколадная глазурь застынет, переверните формочку и осторожно достаньте ваши сладкие шедевры.



Лакомство, украшение для десерта или сладкий подарок готов! Храните готовые изделия в герметичном контейнере или поместите в подарочный пакетик и плотно закройте пакетик специальным зажимом.