COMMENT CRÉER TES MINI-GOURMANDISES ?

Si tu as bien suivi les étapes de préparation, que tu t'es assuré de la propreté impeccable de tes accessoires et que tu as bien lavé tes mains, tu peux maintenant créer tes mini-chocolats et sucettes mais une dernière intervention d'un adulte est nécessaire : - Un adulte doit maintenant remplir le récipient à eau en forme de cœur avec l'eau la plus chaude possible du robinet, en faisant attention à ne pas dépasser la limite maximale signalée par un trait à l'intérieur du récipient. L'adulte doit ensuite bien refermer le couvercle en appuyant jusqu'au "clic". ATTENTION ! Il ne faut pas faire bouillir d'eau, le récipient est conçu pour de l'eau chaude du robinet uniquement. - L'adulte doit ensuite essuyer les éventuelles traces d'eau sur le récipient et le poser sur ton plan de travail.

C'est ensuite à toi de jouer ! Quel que soit le type de réalisation choisie, place quelques carrés de chocolat dans les 2 cavités du récipient, tu peux utiliser une couleur de chocolat différente par cavité. Il est préférable d'utiliser du chocolat noir ou du chocolat au lait. Tu dois le faire fondre pendant environ 10 minutes (en fonction de la chaleur de l'eau utilisée) en mélangeant régulièrement avec la cuillère fournie pour chacune des cavités du récipient.

Lorsque tu vois que le chocolat est bien fondu, utilise la cuillère pour remplir le stylo pâtissier avec le chocolat fondu. Nous te conseillons de le remplir en mettant 4 cuillères de chocolat fondu pour ne pas faire déborder le chocolat. Si tu n'as pas assez de chocolat fondu pour faire ta réalisation, répète l'opération pour faire complètement la réalisation de ton choix. Demande à un adulte de te préparer le récipient à eau chaude pour refaire fondre un peu de chocolat qui servira à remplir le stylo pâtissier. Pour cela il convient de suivre les étapes expliquées au début de la partie « COMMENT CRÉER TES MINI-GOURMANDISES ? »

1) CRÉATION DE DÔMES EN CHOCOLAT :

Pendant que le chocolat fond, place la station de création sur la base de ton atelier. À l'aide du stylo pâtissier rempli de chocolat fondu, applique doucement du chocolat sur la sphère en pressant délicatement sur le stylo pâtissier. Commence par appliquer le chocolat en partant de la base de la sphère jusqu'à l'extrémité opposée. Afin de pouvoir démouler plus facilement ton dôme, applique bien le chocolat jusqu'en bas afin qu'il touche le support de création. Termine ton dôme en faisant des mouvements circulaires autour de la sphère.

2) CRÉATION DE DESSINS EN CHOCOLAT :

Pendant que le chocolat fond, place une planche de dessins sur la base de ton atelier. Place ensuite la plaque transparente plate au-dessus de la planche de dessins. À l'aide du stylo pâtissier rempli de chocolat fondu, applique délicatement du chocolat sur la plaque en suivant les dessins.

3) CRÉATION DE CHOCOLATS 3D :

Pendant que le chocolat fond, place la plaque du moule n°1 ou n°2 sur la base de ton atelier. À l'aide du stylo pâtissier rempli de chocolat fondu, remplis le fond des formes à ras bord. À l'aide de ton doigt, fais tourner la plaque du moule pour facilement réaliser tes chocolats 3D.

4) FINALISATION ET DÉMOULAGE DES RÉALISATIONS :

Place alors la station de création avec ta réalisation en chocolat et les plaques avec l'ensemble de tes réalisations dans un endroit plat et dégagé du réfrigérateur pendant environ 40 minutes.

Astuce : pendant que le chocolat refroidit, un adulte peut déjà vider et nettoyer le récipient à eau, le stylo pâtissier et la cuillère (c'est plus facile quand le chocolat est encore un peu fondu). Une fois le délai de 40 minutes écoulé :

- tu peux aller reprendre la station de création avec le dôme en chocolat au réfrigérateur. Vérifie que le chocolat ait bien durci. Démoule délicatement ton dôme en chocolat. (Nous te conseillons de le faire avec un adulte la première fois, c'est plus facile.) Pour cela, appuie délicatement sur les extrémités de la station de création. Ton dôme en chocolat est à présent démoulé sur la base.
- tu peux aller reprendre ta plaque transparente au réfrigérateur. Vérifie que le chocolat ait bien durci. A l'aide de la mini-pelle retire délicatement tes dessins en chocolat de la plaque. (Nous te conseillons de le faire avec un adulte la première fois, c'est plus facile.)
- tu peux aller reprendre tes plaques de moules au réfrigérateur. Vérifie que le chocolat ait bien durci. Démoule délicatement tes formes en chocolat. (Nous te conseillons de le faire avec un adulte la première fois, c'est plus facile.) Une fois les formes en chocolat démoulées, emboite-les grâce aux fentes comme sur le visuel ci-contre.

4) DÉCORATION DES DÔMES EN CHOCOLAT, DES DESSINS ET DES CHOCOLATS 3D :

Après avoir réalisé tes dômes, tes dessins et tes chocolats 3D en chocolat, tu peux les décorer avec des décors sucrés VAHINÉ. Pour cela, verse des décors sucrés dans les bols puis utilise la mini-pince pour prendre les mini-décorations délicatement, une par une. Dépose-les ensuite sur une matière sucrée collante (miel, pâte à tartiner*, crayon pâtissier...) à l'endroit souhaité. La matière sucrée collante permettra de maintenir les décorations en place sur tes réalisations. Tu peux maintenant déguster tes réalisations ou les placer dans un emballage et les offrir. Tu peux également poser tes réalisations sur la base de ton atelier ou sur les présenoirs pour les montrer à tous tes amis !

*** Nous vous recommandons d'acheter des ingrédients adaptés à la santé de vos enfants, certains peuvent causer des allergies.**

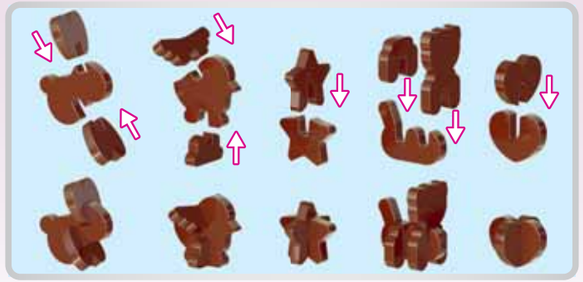
ATTENTION ! Les chocolats obtenus sont à manger le jour même. Au-delà, tu peux les conserver pour les montrer mais tu ne dois pas les manger. Et si tu souhaites les garder quelques jours, attention à les mettre dans un endroit frais et sec et à ne pas les laisser à la portée d'un petit enfant susceptible de les manger.

RANGEMENT ET NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION (À FAIRE AVEC UN ADULTE) :

Range bien ou jette les décorations restantes dans les bols. Une fois tes chocolats terminés, tu dois soigneusement nettoyer l'ensemble du jouet et ses accessoires avec un adulte. Un adulte peut les nettoyer avec du liquide vaisselle pour enlever les traces éventuelles de sucre et de gras. Attention à bien nettoyer l'intérieur du stylo pâtissier, de l'embout et des moules où du chocolat peut rester. Après chaque utilisation, laisse tremper l'embout dans de l'eau chaude. Afin de bien nettoyer le stylo pâtissier et l'embout, nous te conseillons de les mettre au lave-vaisselle. Si du chocolat reste à l'intérieur un adulte peut utiliser l'accessoire de nettoyage afin de déboucher complétement l'embout.

Attention ! Ne pas mettre au lave-vaisselle. Seul le stylo pâtissier et son embout peuvent être mis au lave-vaisselle. Puis essuyer l'ensemble avec un chiffon doux avant de tout ranger dans un endroit propre.

Les décors sucrés montrés sur cette notice ne sont pas identiques aux décors inclus et les réalisations n'ont pas été faites uniquement avec le contenu VAHINÉ inclus.



REF. 17844
04/19

6+

mini délices

Crée tes Mini Gourmandises !

LIVRET D'INSTRUCTIONS

MESSAGE AUX PARENTS : Attention ! Les éléments de ce jouet ne conviennent qu'aux chocolats, sucres et dérivés, produits de la confiserie.

Votre enfant va manipuler des denrées alimentaires avec ce jouet, nous vous recommandons de veiller à ce qu'il applique les règles d'hygiène quand il joue : bien se laver les mains et bien nettoyer le produit !

Bonjour ! Avec le super atelier choco-dentelle, tu vas pouvoir créer et décorer facilement une multitude de dômes, de chocolats 3D et de dessins !

Avant de commencer, lis attentivement les conseils de ce livret avec un adulte.

Photo 1

CONTENU

1 Atelier - 1 station de création - 1 support de création - 1 stylo pâtissier
- 1 accessoire de nettoyage - 2 plaques de moules - 1 plaque transparente plate
- 2 planches de dessins - 2 bols - 1 cuillère - 1 récipient à eau chaude
- 1 mini-pince - 1 mini-pelle - 2 emballages - 1 livret d'instructions
- 1 sachet de décorations sucrées VAHINÉ

Lansay

PRÉPARATION DU JOUET AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :
Avant de pouvoir jouer une première fois, tu dois procéder aux manipulations suivantes avec l'aide d'un adulte : Colle l'autocollant : la lettre A associée à l'autocollant ci-contre te montre où le placer sur le schéma de montage de l'atelier (cœur en haut). Demande à un adulte de monter ton atelier comme sur le schéma ci-contre : 1 - Bien emboîter l'élément n°2 sur l'élément n°1 comme indiqué sur le schéma ci-contre.
2 - Bien emboîter les éléments n°3 à 9 de la partie verticale, dans l'ordre. 3 - Insérer en appuyant assez fort la partie verticale, assemblée, dans la base n°10. 4 - Placer le support de création n°11 en le faisant passer au-dessus du dôme en silicone n°12. 5- Ouvrir le sachet VAHINÉ et verser son contenu dans les petits bols. L'emballage du sachet est à conserver par un adulte pour référence. 6 - Détacher les emballages de leur planche de carton prédécoupée et les monter selon le schéma ci-après. 7 - Placer le couvercle n°13 sur le récipient à eau chaude n°14 une fois ce dernier rempli. 8 - Visser fermement l'embout n°15 sur le stylo pâtissier n°16.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE POUR TES MINI-GOURMANDISES EN CHOCOLAT :
Afin de réaliser tes mini-gourmandises en chocolat, demande à un adulte de te donner les denrées alimentaires suivantes : des carrés de chocolat : à toi de choisir ton préféré, mais il faut éviter le chocolat avec des morceaux à l'intérieur. Tu peux utiliser deux couleurs de chocolat. Il est préférable d'utiliser du chocolat noir et du chocolat au lait. Des mini décors en sucre à parsemer (vermicelles, perles, mini-étoiles, mini-cœurs, paillettes alimentaires...) : 1 sachet VAHINÉ déjà inclus. Ces éléments sont faciles à trouver en supermarché, au rayon « Épicerie sucrée » pour les décorations.

MISE EN PLACE DU JOUET AVANT CHAQUE UTILISATION :
- Que ce soit ta première utilisation ou non, vérifie que l'ensemble des accessoires a bien été nettoyé et essuyé proprement.- Installe ton jouet, ses accessoires et denrées alimentaires sur une table ou autre surface plane, rigide et bien propre.
Un adulte doit vérifier que la date limite d'utilisation optimale des produits alimentaires n'est pas dépassée. - Sors les plaques de moules, la plaque transparente plate, les planches de dessins, la mini-pince, la mini-pelle, les deux bols et la cuillère puis pose-les près de l'atelier (tu pourras les ranger dans l'espace central après avoir joué). - Demande à un adulte de te donner le matériel nécessaire à la réalisation des mini-gourmandises en chocolat et quelques feuilles de papier essuie-tout.

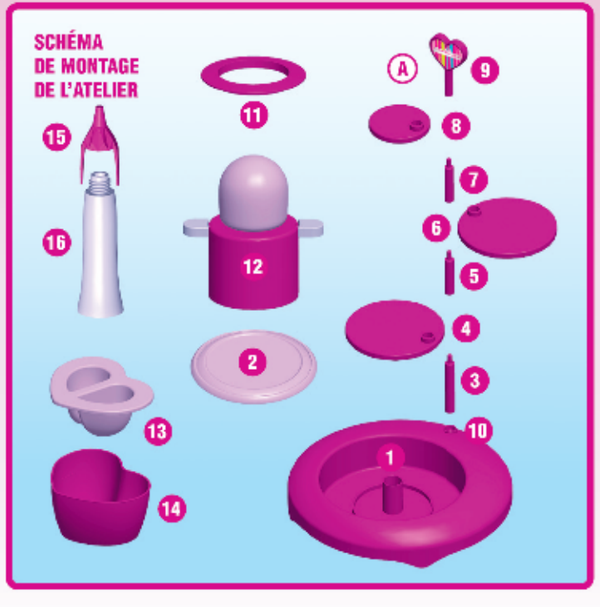
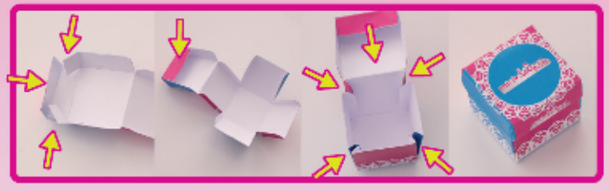


SCHÉMA DE MONTAGE DES EMBALLAGES



DÉCOUVRE LES AUTRES ATELIERS DE LA GAMME MINI-DÉLICES

Retrouve l'univers Mini-Délices sur www.lansay.fr

Retrouve la notice en anglais et en néerlandais sur le site www.lansay.fr
Find the instructions manual on www.lansay.fr website
U vindt de beschrijving in het nederlands op de site : www.lansay.fr

(FR) Ce jouet contient un sachet de denrées alimentaires VAHINÉ. "Perles arc en ciel".
Poids net : 25g
PERLES DE CONFISERIE MULTICOLORES
INGRÉDIENTS : Sucre, amidon de **BLÉ** et de maïs, sirop de glucose, jus de betterave rouge concentré, colorants : anthocyanes, complexes cuivriques de chlorophyllines, riboflavine, graisse de noix de coco, agent d'enrobage : cire d'abeille.
A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.
(NL) Dit speelgoed bevat een zak van levensmiddel VAHINÉ. "Regenboog Suikerparels".
Nettogewicht: 25g
KLEURRIJK MUSKETZAAD
INGREDIËNTEN: Suiker, **TARWE**- en maiszetmeel, glucosestroop, rode bietensap concentraat, kleurstoffen: anthocyanen, kopercomplexen van chlorofylinen, riboflavinen, kokosnoot vet, glansmiddel: bijenwas. Koel, droog en donker bewaren.

(FR) Pour toute question concernant le produit VAHINÉ, merci de contacter :
(NL) Als u vragen hebt met betrekking tot de meegeleverde VAHINÉ-producten, kunt u contact opnemen met:

VAHINÉ Service Consommateurs France
McCormick France SAS
315 rue Marcel Demonque
84917 AVIGNON Cedex 9 - FRANCE
www.vahine.fr

VAHINÉ Service Consommateurs Belgique
Klantendienst België
☎ 0800 176 20
www.vahine.be

(FR) Conditionné en France
(NL) Verpakt in Frankrijk

Attention !
Waarschuwing!

Présence de petites pièces. Danger d'étouffement.
Bevat kleine onderdelen. Verstikkingsgevaar.

(FR) À utiliser sous la surveillance d'un adulte. Lire les instructions avant utilisation, s'y conformer et les garder comme références. Tenir ce jeu hors de portée des enfants de moins de 3 ans. Les couleurs et décorations peuvent varier. Il est recommandé de bien enlever toutes les attaches en plastique et autres éléments de protection ne faisant pas partie du jouet avant de le donner à l'enfant.
Attention. Contient de l'amidon de **BLÉ** susceptible de causer une allergie alimentaire.

(NL) Uitsluitend voor gebruik onder toezicht van een volwassene. Lees eerst de gebruiksaanwijzing en volg deze op. Bewaar deze om later te kunnen raadplegen. Houd het spel buiten bereik van kinderen jonger dan 3 jaar. De kleuren en versieringen kunnen variëren. Het wordt aanbevolen om alle plastic bevestigingen en beschermingsonderdelen die geen deel uitmaken van het speelgoed te verwijderen voordat u het aan het kind geeft.
Waarschuwing. Bevat **TARWE**zetmeel dat voedselallergie kan veroorzaken.

CE

Lansay
112 quai de Bezons 95100 Argenteuil - FRANCE
www.lansay.fr

HOW TO CREATE YOUR MINI-TREATS?
If you have followed the preparation steps, are sure that your accessories are really clean and you have washed your hands properly, you can now create your mini chocolates, after an adult has carried out one last step: - An adult must now fill the heart-shaped container with tap water that is as hot as possible, making sure not to exceed the maximum limit marked on the inside of the container. The adult must then close the cover until a "click" is heard. (see diagram on the colored version manual)
WARNING! Do not fill with boiling water as the container is only designed to hold hot tap water.
- The adult must then wipe away any water residue on the container and set it on your work area.
Then it's yours to play with! Whatever treat you are making, place several squares of chocolate into the 2 holes in the container. You can use a different color of chocolate for each hole. Using dark chocolate or milk chocolate is recommended. Leave it to melt for around 10 minutes (depending on the heat from the water) and mix it regularly with the spoon included - one for each of the container holes.
When you see that the chocolate is melted, use the spoon to fill the pastry pen with the melted chocolate. We advise you to fill it with 4 tablespoons of melted chocolate so as not to overflow the chocolate. If you do not have enough melted chocolate to make your achievement, repeat the operation to complete the realization of your choice. Have an adult prepare the hot water container to melt a little chocolate to fill the pastry pen. To do this, follow the steps explained at the beginning of the section "HOW TO CREATE MINI-TREATS?"

1) CREATING CHOCOLATE DOMES:
While the chocolate melts, place the creative station on the base of your workshop. Using the melted chocolate pastry pen, gently apply chocolate to the sphere by gently pressing the pastry pen. Start by applying the chocolate from the base of the sphere to the opposite end. In order to be able to unmould your dome more easily, apply the chocolate up to the bottom so that it touches the creative support. Finish your dome by making circular movements around the sphere.

2) CREATING CHOCOLATE DRAWINGS:
While the chocolate melts, place a drawing board on the base of your workshop. Then place the flat transparent plate above the drawing board. Using the melted chocolate pastry pen, gently apply chocolate to the baking sheet following the drawings.

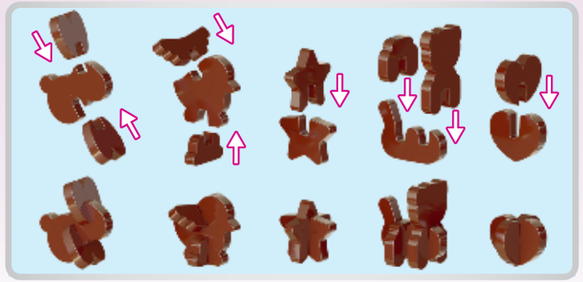
3) CREATING 3D CHOCOLATES:
While the chocolate melts, place the number 1 or number 2 mold plank on the base of your workshop. Using the melted chocolate pastry pen, fill the bottom of the shapes to the brim. Using your finger, rotate the plate of the mold to easily make your 3D chocolates.

4) FINALIZATION AND UNMODING OF THE CREATIONS:
Then place the creation station with your chocolate creations and the planks with all your creations in a flat and clear place of the refrigerator for about 40 minutes.
Tip: While the chocolate cools, an adult can already empty and clean the water container, the pastry pen and the spoon (it's easier when the chocolate is still a little melted). After the 40 minutes passed:
- you can go back to the creative station with the chocolate dome in the fridge. Check that the chocolate has hardened well. Delicately unmold your chocolate dome. (We advise you to do it with an adult the first time, it's easier.) To do this, gently press the ends of the creative station. Your chocolate dome is now out of date on the base.
Then place the creation station with your chocolate creations and the planks with all your creations in a flat and clear place of the refrigerator for about 40 minutes.
Tip: While the chocolate cools, an adult can already empty and clean the water container, the pastry pen and the spoon (it's easier when the chocolate is still a little melted). After the 40 minutes passed:
- you can go back to the creative station with the chocolate dome in the fridge. Check that the chocolate has hardened well. Delicately unmold your chocolate dome. (We advise you to do it with an adult the first time, it's easier.) To do this, gently press the ends of the creative station. Your chocolate dome is now out of date on the base.

5) DECORATION OF THE CHOCOLATE DOMES, DRAWINGS AND 3D CHOCOLATES:
After making your domes, drawings and 3D chocolate, you can decorate them with sweet decor (not incluced). For this purpose, pour sweet decorations into the bowls and then use the mini tong-clip to take the mini-decorations delicately, one by one. Place them on a sticky sweet material (honey, spreads*, pastry pencil, etc.) in the desired place. The sticky sweet material will keep the decorations in place on your achievements. You can now enjoy your achievements or place them in a package and offer them. You can also place your achievements on the basis of your workshop or on the displays to show them to all your friends!
*** We recommend buying ingredients adapted to your children's health, some can cause allergies.**
WARNING! The chocolates you make must be eaten on the same day. After that, you can keep them to display them but you must not eat them. If you want to keep them for a few days, make sure you keep them in a cool, dry place and do not leave them within reach of a small child who might eat them.

STORAGE AND CLEANING AFTER EACH USE (TO BE DONE WITH AN ADULT):
Properly store or throw the remaining decorations into the bowls. Once your chocolates are finished, you must carefully clean the whole toy and its accessories with an adult. An adult can clean them with dishwashing liquid to remove any traces of sugar and fat. Be careful to clean the inside of the pastry pen, the tip and the moulds where chocolate can stay. After each use, soak the tip in hot water. In order to properly clean the pastry pen and the tip, we advise you to put them in the dishwasher. If chocolate remains inside an adult can use the cleaning accessory to completely open the tip.
Warning! Do not put in the dishwasher. Only the pastry pen and its tip can be put in the dishwasher. Then wipe the whole with a soft cloth before storing everything in a clean place.

The sweet decorations shown here are not included and the creations have not been made only using the kit contents.



REF. 17844
10/19

6+

mini-licious
Create your mini-treats !

INSTRUCTION MANUAL

MESSAGE TO PARENTS: Warning! The various elements of this toy are only suitable for chocolate, sugar and derived products, confectionery products. Your child will handle food items with this toy. As such, we recommend that you ensure that he or she observes good hygiene rules when playing: proper hand washing and proper product cleaning. Hello! With your Mini-Delices Choco lace workshop you can easily create and decorate a wide range of domes, 3D chocolates and drawings! Prior to starting, carefully read the instructions in this booklet with an adult.

Photo 1

CONTENT
1 Workshop - 1 creation station - 1 creative support - 1 pastry pen - 1 cleaning accessory - 2 mold planks - 1 transparent flat plank - 2 drawing boards - 2 bowls - 1 spoon - 1 hot water container - 1 mini tong-clip - 1 mini server - 2 gift boxes - 1 instructions manual

Lansay

PREPARATION OF THE TOY PRIOR TO FIRST USE:
Prior to playing with the toy for the first time, you must perform the following actions with the help of an adult:
Apply the sticker: the letter A associated with the sticker opposite shows you where to place the sticker on the workshop assembly diagram (heart at the top - see diagram on the left).
Ask an adult to set up your workshop like on the diagram opposite:
1 - Fit together element number 2 on the element number 1 like on the diagram opposite.
2 - Fit together elements number 3 to 9 of the vertical part, in order.
3 - Insert the assembled vertical part into base number 10 by pressing it hard enough.
4 - Place the creative support number 11 by passing it over the silicone dome number 12.
5- Open a sachet of sugar decorations (not included) and pour its contents into the small bowls. The sachet packaging must be kept by an adult for future reference.
6 - Detach the mini-boxes from their pre-cut cardboard sheet and assemble them according to the diagram on the colored version manual.
7 - Place the cover number 13 on the big bowl number 14 once it is filled with hot water.
8 - Firmly screw the cap number 15 onto the pastry pen number 16.

MATERIALS REQUIRED TO MAKE MINI TREATS IN CHOCOLATE:
To make your mini treats in chocolate, ask an adult to give you the following: squares of chocolate: you can choose your preferred chocolate but avoid chocolate with bits inside it. You can use two colors of chocolate. Using dark chocolate or milk chocolate is recommended.
- Mini sugar decorations to sprinkle (vermicelli, pearls, mini stars, mini hearts, edible glitter, etc.): 1 sachet of sweet decorations (not included). These things are easy to find in a supermarket, in the sweet section.

SET-UP OF THE TOY PRIOR TO EACH USE:
- Whether or not you are using the toy for the first time, check that all accessories have been properly cleaned and dried.
- Install your toy and its accessories on a table or other flat, rigid and very clean surface.
- Remove the mold planks, the transparent flat plank, the drawing boards, the mini tong-clip, the mini server, the two bowls and the spoon and place them near the workshop (you can store them in the central space after playing).
- Ask an adult to give you the material needed to make chocolate mini-treats and a few sheets of paper towels.

INSTALLATION DIAGRAM OF THE GIFT BOXES

EXPLORE THE OTHER WORKSHOPS IN THE MINI-DELICE RANGE

Even more Mini-Licious products on www.lansay.fr

WARNING! Not suitable for children under 36 months. Contains small parts. Choking hazard. For use under adult supervision. Read the instructions before use, follow them and keep them for reference. Keep this game out of reach of children under 3 years old. Colours and contents may vary from those shown. Please remove all plastic tags, ties, and any other protective elements which do not make up part of the toy, before giving it to the child.

CE

Lansay
112 quai de Bezons 95100 Argenteuil - FRANCE
www.lansay.fr

HOE MINILEKKERNIJEN MAKEN?
Als je alle stappen van de voorbereiding hebt doorlopen en hebt gecontroleerd of alles proper is kan je – als je ook je handen hebt gewassen – beginnen met je minilekkernijen. Maar eerst moet je nog één ding vragen aan een volwassene : het hartvormige bakje moet gevuld worden met zo warm mogelijk water van de kraan. De markering aan de binnenkant geeft aan hoeveel water erin moet. Vervolgens moet de volwassene het bakje dichtklikken. WAARSCHUWING! Geen kokend water, het bakje is enkel ontworpen voor warm leidingwater.
Vraag ook aan de volwassene om de waterdruppels aan de buitenkant van het bakje weg te vegen zodat het op geen sporen op het werkblad achterlaat.
En nu kan jij beginnen! Wat je ook wilt maken, doe altijd een paar chocoladeblokjes in de twee openingen van het bakje. Je kunt bijvoorbeeld met twee kleuren chocolade werken. Fondant chocolade en melkcholade hebben de voorkeur. Laat de chocolade ongeveer 10 minuten smelten (naargelang de temperatuur van het water). Roer regelmatig met de meegeleverde lepel.
Wanneer je ziet dat de chocolade voldoende is gesmolten, vul je de patissierpen met de lepel. Doe maximaal vier lepels gesmolten chocolade in de pen, zo voorkom je dat je gaat morsen. Heb je te weinig chocolade, vul de pen dan opnieuw tot je creatie af is. Vraag aan een volwassene om het bakje opnieuw met warm water te vullen om de chocolade weer wat meer te laten smelten als hij begint te stollen.

1) CHOCOLADEKOEPELTJES MAKEN:
Terwijl de chocolade smelt, plaats je het creatiestation op de bodem van je atelier. Vervolgens breng je langzaam de chocolade aan op de bol door op de met gesmolten chocolade gevulde patissierpen te drukken. Begin onderaan de bol en ga rondom. Zorg ervoor dat de chocolade tot aan de basis van de creatiehouder komt, zo is het later makkelijker om het koepeltje los te maken. Werk altijd in cirkelvormige bewegingen.

2) CHOCOLADETEKENINGEN MAKEN:
Terwijl de chocolade smelt, leg je een tekenvel op de bodem van je atelier. Leg vervolgens de platte doorzichtige plaat over het vel. Met de patissierpen gevuld met gesmolten chocolade 'teken' je de tekeningen op het vel na.

3) 3D-CHOCOLAATJES MAKEN:
Terwijl de chocolade smelt, plaats je een van de twee vormplaten (nr. 1 of nr. 2) op de bodem van je atelier. Met de patissierpen gevuld met gesmolten chocolade vul je de vormen tot aan de rand. Draai met je vinger aan de plaat om het vullen mooi geleidelijk aan te laten gebeuren.

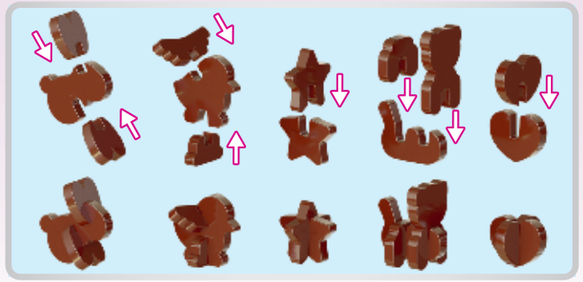
4) JE CREATIES AFWERKEN EN UIT DE VORMPJES HALEN:
Zet het creatiestation met je chocoladecreaties circa 40 minuten op een vlakke en vrije plaat in de koelkast.
Tip: Vraag aan een volwassene om ondertussen het waterbakje leeg te maken en het samen met de patissierpen en de lepel af te spoelen met warm water (dit gaat makkelijker als de chocolade nog wat gesmolten is).
Na het opstijven:
- Koepeltjes: Haal het creatiestation met het chocoladekoepeltje uit de koelkast. Controleer of de chocolade voldoende is gehard. Maak je koepeltje voorzichtig los. (Laat dit de eerste keer door een volwassene doen, zo zie je hoe het moet.) Duw hiervoor voorzichtig op de uiteinden van het creatiestation, zo komt het koepeltje los van de onderkant.
- Chocoladetekeningen: Haal de doorzichtige plaat uit de koelkast. Controleer of de chocolade voldoende is gehard. Haal de tekeningen voorzichtig uit de vorm. Laat dit de eerste keer door een volwassene doen, zo zie je hoe het moet.)
- 3D-chocolaatjes : Haal de vormplaat uit de koelkast. Controleer of de chocolade voldoende is gehard. Haal de chocoladevormpjes voorzichtig los van de plaat met de tang. (Laat dit de eerste keer door een volwassene doen, zo zie je hoe het moet.) Wanneer alle chocoladevormpjes zijn losgemaakt, schuif je de gleuven in elkaar zoals op de afbeelding hiernaast.

5) DE KOEPELTJES, TEKENINGEN EN 3D-VORMPJES VAN CHOCOLADE VERSIEREN:
Als je koepeltjes, tekeningen en 3D-chocolaatjes klaar zijn, kan je ze versieren met VAHINÉ-suikerversieringen. Giet hiervoor de suikerversieringen in de kommetjes en haal met de tang de miniversieringen voorzichtig een voor een uit de kommetjes en leg ze op een kleverige suikermassa (honing, chocopasta*, patisseriepotlood,...) waar je wilt. Dankzij de kleverige suikermassa blijven ze op hun plaats. Nu kan je je creaties opeten of ze verpakken om iemand cadeau te doen. Je kan ze ook op de bodem van je atelier leggen of op een toonbank, om ze aan je vrienden te tonen!

*** Gebruik bij voorkeur ingrediënten die geschikt zijn voor kinderen. Bepaalde ingrediënten kunnen allergieën veroorzaken..**
WAARSCHUWING! De gemaakte chocolaatjes moeten dezelfde dag nog gegeten worden. Daarna kunnen de chocolaatjes nog wel tentoongesteld worden, maar zijn ze niet meer goed voor consumptie. Als het de bedoeling is om ze enkele dagen te bewaren, plaats ze dan in een koele en droge ruimte. Zorg er ook voor dat kleine kinderen er niet bij kunnen, want die zouden de niet meer eetbare chocolade toch durven opeten.

OPSLAG EN REINIGING NA ELK GEBRUIK (MOET DOOR EEN VOLWASSENE GEBEUREN):
Berg alles goed op of doe de resterende decoraties in de kommetjes. Als de chocolaatjes afgewerkt zijn, reinig je het atelier en de hulpstukken grondig onder toezicht van een volwassene. Je kan ook aan een volwassene vragen om ze met een beetje afwasmiddel te reinigen, om de eventuele suiker- en vetresten te verwijderen. Zorg er ook voor dat de patissierpen binnenin goed schoon is en dat de spuitmond en de vormpjes volledig zijn ontdaan van eventuele chocoladeresten. Laat de spuitmond na elk gebruik in warm water weken. Het beste is om de patissierpen en de spuitmond in de vaatwasmachine te reinigen. Als er chocolade in de spuitmond achterblijft, vraag dan aan een volwassene om het te verwijderen met behulp van het reinigingshulpstuk.

De afgebeelde suikerdecoraties zijn niet dezelfde als diegene die worden meegeleverd en voor de creaties werd meer gebruikt dan alleen het meegeleverde VAHINÉ-zakje.



REF. 17844
10/19

6+

mini délices
Crée tes Mini Gourmandises !

GEBRUIKSAANWIJZING

GEBRUIKSAANWIJZING
Waarschuwing! Dit kookspeelgoed enkel geschikt voor chocolade, suikers en afgeleide producten en zoetwaren. Uw kind zal tijdens het gebruik van dit speelgoed met de etenswaren in aanraking komen. Zorg er daarom voor dat hij/zij aan zijn hygiëne denkt: handen wassen en het speelgoed grondig schoonmaken.
Goeiedag! Met ons Chocoladekantwerk-atelier kan je allerlei koepeltjes, 3D-vormpjes en chocoladetekeningen maken! Lees voordat je begint te bakken deze gebruiksaanwijzing samen met een volwassene aandachtig door.

Photo 1

INHOUD
1 Atelier - 1 creatiestation - 1 creatiehouder - 1 patissierpen -
1 reinigingsaccessoire - 2 vormplaten - 1 vlakke transparante plaat -
2 tekenvellen - 2 kommetjes - 1 lepel - 1 bakje voor warm water - 1 pincet -
1 schepje - 2 verpakkingen - 1 gebruiksaanwijzing -
1 Vahiné zakje zoete versieringen

Lansay

VOORBEREIDING VOOR INGEBRUIKNAME VAN HET SPEELGOED:
Als je de eerste keer met het atelier werkt, moet je samen met een volwassene volgende handelingen doen:
De sticker opkleven: De letter A op de afbeelding hiernaast toont je waar de sticker op het atelier moet kleven (hart naar boven).
Vraag aan een volwassene om je atelier in elkaar te zetten, zoals hiernaast weergegeven.
1 - Schuif deel nr. 2 in deel nr. 1.
2 - Monteer de delen nr. 3 tot nr. 9 in de juiste volgorde, in het verticale gedeelte.
3 - Druk het gemonteerde verticale gedeelte stevig in de bodem nr. 10.
4 - Plaats de creatiehouder nr.11 op de siliconenbol nr.12.
5 - Open het VAHINÉ-zakje en giet de inhoud in de kommetjes. Vraag aan een volwassene om het zakje ergens te bewaren, zodat je de referentie nog hebt om later bij te bestellen.
6 - Maak de verpakkingen los uit het voorgesneden karton en zet ze in elkaar.
7 - Plaats het deksel nr. 13 op het bakje nr.14 dat je eerst met warm water hebt laten vullen.
8 - Schroef de spuitmond nr.15 vast op de patissierpen nr.16.

HET BENODIGDE MATERIAAL OM MINI-LEKKERNIJEN VAN CHOCOLADE MEE TE MAKEN:
Vraag aan een volwassene de volgende ingrediënten : chocoladeblokjes van jouw lievelingschocolade (wel zonder stukjes). Je kan zelfs twee kleuren chocolade gebruiken. Onze voorkeur gaat uit naar pure chocolade en melkcholade. Je kan achteraf suikerdecoraties aanbrengen als versiering (vermicelli, parels, sterretjes, hartjes, eetbare lovertjes,...): 1 VAHINÉ-zakje is reeds meegeleverd. Deze ingrediënten vind je gewoon in de supermarkt bij de bakproducten en suikerdecoraties.

VOORBEREIDEN VAN HET SPEELGOED VOOR GEBRUIK:
Vooraleer je weer begint te bakken, moet je controleren of alles goed schoon en droog is.
- Zet alles klaar op een stevige en propere tafel of een ander vlak, stevig en proper oppervlak. Laat een volwassene kijken of de vervaldatum van de levensmiddelen die je wilt gebruiken nog niet verstreken is.
- Leg de vormplaten, de platte doorzichtige plaat, tekenvellen, het pincet, het schepje, beide kommen en de lepel klaar bij je atelier (je kan ze als je klaar bent in het middenvak opbergen).
- Vraag aan een volwassene de ingrediënten voor je minilekkernijen en enkele vellen keukenrolpapier.

AFBEELDING VOOR HET IN ELKAAR ZETTEN VAN DE VERPAKKINGEN

Vind de wereld van Mini Delices op
www.lansay.fr

(NL) Dit speelgoed bevat een zak van levensmiddel VAHINÉ. "Regenboog Suikerparels".
Nettogewicht: 25g
KLEURRIJK MUSKETZAAD
INGREDIËNTEN: Suiker, TARWE- en maiszetmeel, glucosestroop, rode bietensap concentraat, kleurstoffen: anthocyanen, kopercomplexen van chlorofylinen, riboflavinen, kokosnoot vet, glansmiddel: bijenwas. Koel, droog en donker bewaren.

(NL) Als u vragen hebt met betrekking tot de meegeleverde VAHINÉ-producten, kunt u contact opnemen met:

VAHINÉ Service Consommateurs France
McCormick France SAS
315 rue Marcel Demonque
84917 AVIGNON Cedex 9 - FRANCE
www.vahine.fr

VAHINÉ Service Consommateurs België
Klantendienst België
☎ 0800 176 20
www.vahine.be

(NL) Verpakt in Frankrijk

Waarschuwing! 0-3 Bevat kleine onderdelen. Verstikkingsgevaar.

(NL) Uitsluitend voor gebruik onder toezicht van een volwassene. Lees eerst de gebruiksaanwijzing en volg deze op. Bewaar deze om later te kunnen raadplegen. Houd het spel buiten bereik van kinderen jonger dan 3 jaar. De kleuren en decoraties kunnen afwijken. Het wordt aanbevolen om alle plastic bevestigingen en beschermingsonderdelen die geen deel uitmaken van het speelgoed te verwijderen voordat u het aan het kind geeft.
Waarschuwing. Bevat TARWEzetmeel dat voedselallergie kan veroorzaken.

CE

Lansay
112 quai de Bezons 95100 Argenteuil - FRANCE
www.lansay.fr