

COMMENT CRÉER TES LICORNES ET CHOCOLATS FÉERIQUES / HOW TO CREATE FANTASY-THEMED TREATS:



FR Après avoir bien suivi les étapes de préparation de l'atelier et t'être bien lavé les mains, demande à un adulte de remplir le récipient à eau chaude avec l'eau la plus chaude possible du robinet, en faisant bien attention à ne pas dépasser la limite maximale, indiquée 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 ! Place quelques carrés de chocolat dans les 2 cavités du récipient ; tu peux utiliser une couleur de chocolat différente par cavité. Fais fondre le chocolat pendant environ 10 minutes (en fonction de la chaleur de l'eau utilisée) et mélange-le dans chacune des cavités du récipient avec la cuillère fournie.

EN After following the workshop preparation steps and washing your hands thoroughly, ask an adult to fill the hot-water container with the hottest possible water from the tap, making sure not to exceed the maximum quantity indicated by a line inside the container. The adult must then close the top part of the hot-water container until they hear a "click".

WARNING! Do not put boiling water into the hot-water container; it is designed to only contain hot water from the tap. The adult must clean traces of water on the container and place it next to the workshop.

You can now start playing! Simply put a few chocolate squares into the 2 cavities of the hot-water container; you can use one chocolate color per cavity. Wait until the chocolate melts (it should take about 10 minutes, depending on how hot the water is) and carefully stir it with the spoon.



1) CRÉATION DE LICORNES ET CHOCOLATS FÉERIQUES / HOW TO CREATE FANTASY-THEMED CHOCOLATES:

FR Pendant que le chocolat fond, place l'une des plaques de moules sur ton plateau. Verse ensuite le chocolat fondu dans les formes de ton choix jusqu'à ras-bord à l'aide de la cuillère et passe à l'étape 2.

Astuce : Si tu souhaites que des décors en sucre apparaissent sur le dessus de tes chocolats, il te suffit de les disposer au fond de ton moule. Verse ensuite le chocolat fondu à l'aide de la cuillère, jusqu'à ras-bord du moule.

EN While the chocolate melts, place one of the mold planks on the platter. Once the chocolate is fully melted, pour it into the molds to the brim with the spoon and go to step 2 to finalise your creations.

Tip: If you wish for sprinkles to appear on top of the chocolates, make sure to pour them into the mold before you pour the melted chocolate.

2) FINALISATION DES RÉALISATIONS / HOW TO FINALISE YOUR CREATIONS:

FR Place les plaques de moules avec tes réalisations dans le réfrigérateur pendant environ 40 minutes, dans un endroit plat et dégagé.

Conseil : pendant que le chocolat refroidit et si tu as terminé de jouer, un adulte peut déjà vider et nettoyer le récipient à eau chaude et tous les accessoires que tu as utilisés (c'est plus facile quand le chocolat est encore un peu fondu).

Une fois le délai de 40 minutes écoulé, sors tes plaques du réfrigérateur et vérifie que le chocolat ait bien durci. Si ce n'est pas le cas, remets tes plaques au réfrigérateur. Si le chocolat a bien durci, démoule délicatement tes chocolats féériques (nous te conseillons de le faire avec un adulte la première fois ; c'est plus facile).

EN Place the chocolate-filled mold planks in the refrigerator for about 40 minutes, in a clear and flat space.

Tip: While the mold planks are in the refrigerator and if you are finished playing, an adult can already empty and clean the hot-water container and all the accessories that you have used (it is easier to clean chocolate when it is still a little melted).

Once the 40 minutes have passed, take the mold planks out of the refrigerator and make sure the chocolate is hard enough. If not, place the mold planks back in the refrigerator for a few minutes. When the chocolate is hard enough, remove it carefully from the mold planks (it is easier to do it with an adult the first time).



3) COMMENT DÉCORER TES CHOCOLATS / HOW TO DECORATE YOUR CREATIONS:

FR Sublime tes chocolats en les décorant ! Verse des morceaux de noisettes*, gaufrettes, céréales, décors sucrés, Perles de Confectionerie Multicolores VAHINÉ dans les bols, selon tes préférences. Badigeonne ensuite de la matière sucrée collante (miel, pâte à tartiner*, crayon pâtissier...) sur les zones des chocolats que tu souhaites décorer, à l'aide de ta cuillère nettoyée au préalable. Utilise ensuite la mini-pince (7) pour disposer tes décorations.

Tu peux maintenant déguster tes réalisations ou les placer dans un emballage ou la boîte incluse et les offrir à tes proches. Tu es un véritable chocolatier !

EN Perfect your creations by decorating them! Pour sprinkles or pieces of hazelnuts*, wafers, cereal, candy or chocolate chips into the bowls. For the decorations to stick to the chocolate, you will need a sweet and sticky substance (honey, chocolate spread*, etc.) that you can spread on the parts of the chocolate you wish to decorate, using the spoon. Once the sticky substance has been spread on the chocolates, dip them into the bowl to make the sprinkles stick or place the sprinkles with the mini tongs for more precision.

You can now enjoy your creations or wrap them and gift them to your friends and family! You can use the square aluminum wrappers or the box!

4) RANGEMENT ET NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION (À FAIRE AVEC UN ADULTE) / HOW TO CLEAN AND STORE THE WORKSHOP AFTER EACH USE (TO BE DONE WITH AN ADULT):

FR Transférer les décorations restantes des bols dans les tubes en vissant fermement le bouchon.

Nettoyer l'ensemble du jouet et ses accessoires avec un adulte. Pour enlever les traces éventuelles de sucre et de gras, un adulte peut nettoyer les éléments avec du liquide vaisselle. ATTENTION ! Ne pas mettre au lave-vaisselle. Essuyer l'ensemble avec un chiffon doux avant de tout ranger dans un endroit propre.

EN Transfer the sprinkles left in the bowls into the tubes and make sure to seal the cap tightly.

Clean the toy and its accessories with an adult. An adult can use dish soap to remove traces of fat from the toy. **WARNING!** Do not put the toy in the dishwasher. Clean the toy with a soft towel before storing it in a clean place.

FR 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 portée d'un petit enfant susceptible de les manger.

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.

EN WARNING! The chocolates are to be eaten on the same day that they have been made. Beyond that point, they can be kept for display but must not be eaten. If you wish to keep the chocolates for a few extra days, make sure to place them in a cold and dry place, and to not leave them within the reach of small children who might eat them.

The sprinkles shown on this instruction manual are not the same as the included VAHINÉ pearls, and the creations on the pictures have not only been made with the included VAHINÉ pearls.

REF. 17848
05/20



NOTICE / INSTRUCTIONS

FR 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 ! Merci d'avoir acheté l'Atelier Choco Féérique de Mini Délices ! Tu vas pouvoir créer et décorer facilement des licornes et des chocolats féériques, comme un véritable chocolatier ! Avant de commencer, lis attentivement les instructions de ce livret avec un adulte.

EN MESSAGE FOR PARENTS: Warning! The content of this toy is to be used only with chocolate, sugar and its derivatives, confectionery products. With this toy, your child will be handling food products. We therefore recommend that they respect very strict hygiene rules: wash their hands and clean the product regularly and thoroughly.

Hello! Thank you for purchasing Mini Delice's Choco-Fantasy Workshop! You will be able to easily create and decorate unicorn and fantasy-themed chocolates, like a real pastry chef! Before you start, carefully read the following instructions with an adult.



CONTENU / CONTENT:

1. Atelier / Workshop
2. Plateau / Platter
3. Banderole ovale / Oval banner
4. Autocollant / Sticker
5. Plaques de moules / Mold planks
6. Cuillère / Spoon
7. Mini-pince / Mini tongs
8. Mini-pelle / Mini cake server
9. Tubes
10. Bols / Bowls
11. Base du récipient à eau chaude / Hot-water container base
12. Couvercle du récipient à eau chaude / Hot-water container top
13. Mini boîte / Mini gift box
14. Emballages de chocolat / Chocolate wrappers
15. Sachet de Perles de Coniserie Multicolores VAHINÉ / VAHINÉ Packet of Multicoloured Confectionery Pearls



- 1 sachet VAHINÉ déjà inclus
- Des mini décors en sucre à parsemer (vermicelles, perles, mini-étoiles, mini-cœurs, paillettes alimentaires...) ou des morceaux de noisettes*, gaufrettes, céréales, bonbons ou chocolat émiettés.

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

Ces éléments sont faciles à trouver en supermarché, au rayon « Épicerie sucrée » pour les décorations.

- ☞ To make your fantasy-themed chocolates, ask an adult to give you the following food products:
- Chocolate: use your favorite chocolate but avoid using a chocolate that has anything in it (nuts, cereal, etc.). You can use two different chocolates, but we recommend you use either dark or milk chocolate.
- 1 VAHINÉ packet (already included)
- Different kinds of sprinkles to decorate your chocolates, or pieces of hazelnuts*, wafers, cereal, candy or chocolate chips.
- Mini marshmallows or other similar candy.

* We recommend buying ingredients that are adapted to your children's health; some can cause allergies.

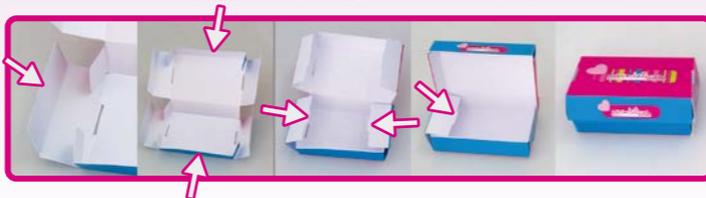
These food products are easy to find in any supermarket.

MISE EN PLACE DU JOUET AVANT CHAQUE UTILISATION / TOY SET UP BEFORE EACH USE:

- ☞ Vérifie que l'ensemble des accessoires a bien été nettoyé et essuyé proprement.
- Installe ton jouet, ses accessoires et les 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.
- Pose les tubes transparents remplis de décors VAHINÉ sur l'atelier.
- Sors les bols (10), la cuillère (6) et les autres accessoires et pose-les près de l'atelier.
- Demande à un adulte quelques feuilles de papier essuie-tout.

- ☞ Make sure all the accessories have been cleaned and dried properly.
- Install the toy, its accessories and the food products on a table or other flat, hard and clean surface. An adult must check the expiration date on all the food products before you use them.
- Place the tubes filled with the VAHINÉ pearls in their dedicated spaces on the workshop.
- Take the bowls (10), the spoon (6) and all the other accessories out and place them next to the workshop.
- Ask an adult to give you a few paper towels.

SCHEMA DE MONTAGE DE LA MINI-BOÎTE / HOW TO BUILD THE MINI BOX



☞ Ce jouet contient un sachet de denrées alimentaires VAHINÉ "Perles de Coniserie Multicolores".

Poids net : 25g

PERLES DE CONFISERIE MULTICOLORES

INGRÉDIENTS : Sucre, amidon de BLÉ et de maïs, sirop de glucose, jus de betterave rouge concentré, agent d'enrobage : cire d'abeille, huile végétale (colza, noix de coco), colorants : anthocyanes, complexes cuivrés de chlorophyllines, riboflavine.

A conserver à l'abri de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

☞ This toy contains a packet of edible goods: VAHINÉ "Multicoloured Confectionery Pearls".

Net weight : 25g

MULTICOLOURED CONFECTIONERY PEARLS

INGREDIENTS: Sugar, WHEAT and corn starch, glucose syrup, red beet juice concentrate, glazing agent: beeswax, vegetable oil (rapeseed, coconut), colours: anthocyanins, copper complexes of chlorophyllins, riboflavin.

Store in a cool, dry place out of direct sunlight.

☞ Pour toute question concernant le produit VAHINÉ, merci de contacter :

Vahiné Service Consommateurs
McCormick France SAS
315 rue M. Demonque
84917 Avignon Cedex 9 – France
serviceconsovahine@fr.mccormick.com

☞ For any question regarding the Vahiné product, please contact:

Consumer services
McCormick UK Ltd
Haddenham Business Park
Pegasus Way
Haddenham
Bucks, HP17 8LB

☞ Conditionné en France ☞ Packaged in France



Attention !
Warning!



Présence de petites pièces. Danger d'étouffement.
Contains small parts. Choking hazard.

☞ 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. Attention. Contient de l'amidon de BLÉ susceptible de causer une allergie alimentaire. 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. Informations à conserver. Les décorations et les couleurs peuvent varier.

☞ 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. Warning. Contains WHEAT that may cause food allergy. 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. Please retain information for future reference. Colors and contents may vary from those shown.

☞ Voor de gebruiksaanwijzing in het Nederlands, zie www.lansay.fr

☞ Du findest die Anleitung auf Deutsch auf der Internetseite www.lansay.fr

☞ Consulta las instrucciones en Español en la página www.lansay.fr

☞ Ritrova le istruzioni in Italiano sul sito www.lansay.fr

Lansay

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