



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.

1) CRÉATION DE MINI-CHOCOLATS AU CŒUR GUIMAUVE :

Pendant que le chocolat fond, place la plaque transparente du moule n°1, sur la base de ton atelier. Quand tu vois que le chocolat est bien fondu, prend le manche avec l'embout brosse et badigeonne bien le fond des formes avec 1 ou 2 mm de chocolat. Place alors la plaque de moules dans un endroit plat et dégagé du réfrigérateur pendant environ 15 minutes. Ressors ensuite la plaque du réfrigérateur, pose une mini-guimauve ou morceau de guimauve au centre de la forme et recouvre-le complètement de chocolat fondu jusqu'à ras-bord de la forme. À l'aide de ton doigt, fais tourner la plaque du moule pour facilement réaliser tes mini-chocolats au cœur guimauve. Passe ensuite à l'étape décrite en paragraphe 6 ci-après.

2) CRÉATION DE MINI-CHOCOLATS SIMPLES :

Pendant que le chocolat fond, place la plaque transparente du moule n°2 ou 3, sur la base ton atelier. Avec la mini-pince, dispose au fond du moule en forme de cœur des petits décors

en sucre, ils se retrouveront sur le dessus du chocolat lors du démoulage. Quand tu vois que le chocolat est bien fondu, commence à en verser délicatement sur les mini-décors, avec la cuillère. Finis ensuite de remplir le moule à ras bord, toujours à l'aide de la cuillère. Remplis aussi à ras bord les autres formes du moule.

À l'aide de ton doigt, fais tourner la plaque du moule pour facilement réaliser tes mini-chocolats. Passe ensuite à l'étape décrite en paragraphe 6 ci-après.

3) CRÉATION DE MINI-SUCETTES EN CHOCOLAT :

Pendant que le chocolat fond, place la plaque du moule n°2, sur la base ton atelier. Quand tu vois que le chocolat est bien fondu, commence à en verser délicatement dans chacune des formes avec la cuillère. Une fois le fond rempli, pose chaque bâton de sucette comme sur la photo ci-contre. Ensuite finis de remplir le moule à ras bord comme sur la photo ci-contre.

4) CRÉATION DE MINI-BÂTONNETS EN CHOCOLAT :

Pendant que le chocolat fond, place la plaque du moule n°3 sur la base ton atelier. Quand tu vois que le chocolat est bien fondu, commence à en verser délicatement dans chacune des formes avec la cuillère. Une fois le fond rempli, pose chaque bâtonnet comme sur la photo ci-contre. Ensuite finis de remplir le moule à ras bord comme sur la photo ci-contre.

5) CRÉATION DE MINI-BARRES EN CHOCOLAT :

Pendant que le chocolat fond, place la plaque transparente du moule n°4 sur la base de ton atelier et dispose devant toi les petits décors en sucre ou des morceaux de noisettes*, gaufrettes céréales etc. selon tes préférences afin de garnir tes mini-barres. Quand tu vois que le chocolat est bien fondu, commence à verser délicatement le chocolat dans chaque cavité du moule avec la cuillère.

Rajoute ensuite les décors en sucre et morceaux émiettés au milieu du chocolat pour donner du croquant à tes mini-barres. Afin de terminer tes mini-barres, demande à un adulte de refaire fondre du chocolat dans le récipient à eau chaude, comme expliqué au début de la partie «COMMENT CRÉER TES MINI-GOURMANDISES ?». Une fois le chocolat fondu, dépose du chocolat sur le dessus de chaque mini-barre avec la cuillère.

6) FINALISATION DES RÉALISATIONS :

Place la plaque 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 et sa 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 ta plaque au réfrigérateur. Vérifie que le chocolat ait bien durci. Démoule délicatement tes chocolats ou sucettes : nous te conseillons de le faire avec un adulte la



première fois, c'est plus facile.

7) IDÉE DE DÉCORATION DES MINI-BÂTONNETS DES SUCETTES ET DES MINI-BARRES :

Après avoir réalisé tes bâtonnets, tu peux les décorer avec des morceaux de noisettes*, gaufrettes, céréales etc. Pour cela, verse des morceaux de noisettes*, gaufrettes, céréales selon tes préférences dans le grand bol. Dépose ensuite de la matière sucrée collante (miel, pâte à tartiner*, crayon pâtissier...) sur le dessus de ton mini-bâtonnet puis plonge-le dans le grand bol pour bien fixer les morceaux de noisettes*, gaufrettes, céréales etc.

Tu peux aussi les décorer avec des décors sucrés VAHINÉ. Pour cela, verse des décors sucrés dans le grand bol puis utilise la mini-pince pour prendre délicatement une par une les mini-décorations. Dépose-les ensuite sur la matière sucrée collante à l'endroit souhaité. La matière sucrée collante permettra de maintenir les décorations en place sur tes réalisations. Après avoir réalisé tes mini-barres place-les sur la base de ton atelier et pose de la matière collante (miel, pâte à tartiner*, crayon pâtissier...) sur ta mini-barre. À l'aide de la mini-pince, pose des décorations sucrées sur la matière collante à l'endroit souhaité. La matière collante permettra de maintenir les décorations en place sur ta mini-barre. Répète cette opération pour décorer les mini-barres de ton choix.

Tu peux maintenant déguster tes réalisations ou les placer dans un emballage et les offrir. Pour les chocolats, utilise les carrés d'aluminium et pour les sucettes les sachets plastique inclus (place le bâton de la sucette dans le trou, décolle la languette du haut du sachet et referme bien en appuyant la partie collante contre l'autre bord du sachet). Avant de les offrir, tu peux poser tes réalisations sur ton atelier ou dans les trous des présentoirs en forme de cœur n°3 et n°4 du schéma de montage au dos.

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

ATTENTION ! Le bâton des sucettes et le bâtonnet plat sont réutilisables, il faut faire attention à ne pas les croquer pour les garder en bon état et ne pas risquer de te faire mal aux dents. Bien nettoyer le bâton des sucettes et le bâtonnet plat entre chaque utilisation et les jeter dès les premiers signes de dégradation.

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

- Range bien les décorations restant dans le grand bol dans leurs petits tubes en vissant fermement le bouchon. - 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 ! Ne pas mettre 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. 17903

04/19

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 l'atelier chocolat 5 en 1, tu vas pouvoir créer et décorer facilement une multitude de mini-gourmandises en chocolat !

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

Photo 1



CONTENU

1 Atelier avec ses 2 présentoirs - 1 récipient à eau chaude

4 plaques de moules - 1 manche avec un embout brosse - 1 mini-pelle

1 mini-pince - 1 cuillère - 1 grand bol - 2 tubes - 6 bâtonnets de sucette

6 bâtonnets plats - 3 mini-emballages

12 emballages de sucette - 6 emballages de chocolat

1 sachet de décorations 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 sur la base).
1 - Bien emboîter l'élément n°2 sur l'élément n°1 comme indiqué sur le schéma ci-contre. 2 - Bien emboîter les cœurs n°3 et 4 sur la base de l'atelier en mettant le cœur n°3 dans la petite fente et le cœur n°4 dans la grande fente.
3 - Ouvrir le sachet VAHINÉ et verser son contenu dans les petits tubes n°5 que tu dois veiller à bien refermer. L'emballage du sachet est à conserver par un adulte pour référence. 4 - Détacher les mini- emballages de leur planche de carton prédécoupée et les monter selon le schéma ci-après. 5 - Fixer l'embout brosse n° 7 sur le manche n°6 pour appliquer le chocolat dans les moules. 6 - Placer le couvercle n°8 sur le récipient à eau chaude n°9 une fois ce dernier rempli.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE POUR TES MINI-CHOCOLATS ET MINI-SUCETTES :
Afin de réaliser tes mini-chocolats et sucettes, 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...) ou des morceaux de noisettes*, gaufrettes, céréales, bonbons au chocolat émiettés. - 1 sachet VAHINÉ déjà inclus. Ces éléments sont faciles à trouver en supermarché, au rayon « Épicerie sucrée » pour les décorations. - Des mini-guimauves ou autres bonbons en guimauve.
* Nous vous recommandons d'acheter des ingrédients adaptés à la santé de vos enfants, certains peuvent causer des allergies.

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. - Pose les petits tubes transparents remplis de décors VAHINÉ dans les emplacements sur l'atelier (voir photo 1 au verso). - Sors le grand bol, la cuillère et autres accessoires et pose-les près de l'atelier (tu pourras les ranger dans l'espace central n°10 après avoir joué). - Demande à un adulte quelques feuilles de papier essuie-tout.



SCHÉMA DE MONTAGE DES MINI-EMBALLAGES



DÉCOUVRE LES AUTRES ATELIERS DE LA GAMME MINI-DÉLICES



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

Retrouve la notice en Néerlandais sur le site www.lansay.fr
U vindt de beschrijving in het nederlandse 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 cuivrés 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.

(DE) Dieses Spielzeug enthält ein Tütchen Lebensmittel VAHINÉ. "Bunt Zuckerperlen".
Nettogewicht: 25g
BUNT-ZUCKERPERLEN
ZUTATEN: Zucker, **WEIZEN**- und Maisstärke, Glucosesirup, konzentrierter Rote Beete saft, Farbstoffe: Anthocyane, Kupferkomplexe der Chlorophylline, Riboflavine, Kokosfett, Überzugsmittel: Bienenwachs. Vor Wärme, Licht und Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

(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 chlorofyllinen, riboflavinen, kokosnoot vet, glansmiddel: bijenwas. Koel, droog en donker bewaren.

(FR) Pour toute question concernant le produit VAHINÉ, merci de contacter :
(DE) Bitte wenden Sie sich bei allen Fragen mit dem beiliegenden Produkt von VAHINÉ :
(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
Kundendienst Belgen - Klantendienst België
0800 176 20
www.vahine.be

(FR) Conditionné en France
(DE) Verpackt in Frankreich
(NL) Verpakt in Frankrijk

Attention !
Achtung!
Waarschuwing!



Présence de petites pièces. Danger d'étouffement.
Enthält Kleinteile. Erstickungsgefahr.
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.

(DE) Benutzung unter Aufsicht von Erwachsenen. Lies die Anweisungen vor Gebrauch, befolge sie und halte sie nachschlagebereit. Bewahre das Spiel außer Reichweite von Kindern unter 3 Jahren auf. Farben und Muster können variieren. Es wird empfohlen, alle Kunststoffstecker und andere Schutzteilchen, die kein Bestandteil des Spielzeugs sind, zu entfernen, bevor das Spielzeug dem Kind gegeben wird.
Achtung. Enthält **WEIZEN**stärke, das Lebensmittelallergien hervorrufen kann.

(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



HOE MINILEKKERNIJEN MAKEN?

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 marking 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 melkchocolade hebben de voorkeur. Laat de chocolade ongeveer 10 minuten smelten (naargelang de temperatuur van het water). Roer regelmatig met de meegeleverde lepel.

1) HARTVORMIGE MARSHMALLOW-CHOCOLAATJES MAKEN:

Terwijl de chocolade smelt, leg je de doorzichtige vormplaat nr. 1 op de bodem van je atelier. Smeer de gesmolten chocolade met de borstelkop en besmeer de bodem van de vormen met een laagje chocolade van 1 tot 2 mm. Leg de vormplaat circa 15 minuten op een vlakke en vrije plaat in de koelkast. Haal de plaat vervolgens uit de koelkast, leg een stukje of een kleine guimauve in het midden van de vorm en vul nu de vorm verder met gesmolten chocolade. Draai met je vinger aan de plaat om het vullen mooi geleidelijk aan te laten gebeuren. Ga vervolgens naar stap 6.

2) EENVOUDIGE MINICHOCOLAATJES MAKEN:

Terwijl de chocolade smelt, plaats je de doorzichtige vormplaat nr. 2 of nr. 3 op de bodem van je atelier. Leg op de bodem van je vorm kleine suikerversieringen in hartvorm met behulp van je tang. Als je de chocolaatjes uit de vorm haalt, zal je deze versieringen aan de bovenkant zien. Vervolgens schep je de gesmolten chocolade voorzichtig over de miniversieringen met de lepel. Vul de vorm tot aan de rand. Vul nu ook de andere vormen tot aan de rand. Draai met je vinger aan de plaat om het vullen mooi geleidelijk aan te laten gebeuren. Ga vervolgens naar stap 6.

3) CHOCOLADELLOLY'S MAKEN:

Terwijl de chocolade smelt, plaats je de vormplaat nr. 2 op de bodem van je atelier. Zodra je ziet dat de chocolade voldoende is gesmolten, schep je hem voorzichtig in de vormen met de lepel. Als de bodem is gevuld, leg je op elke vorm een lollystokje zoals op de foto hiernaast. Vul daarna de vorm verder tot aan de rand zoals je ziet op de foto.

4) CHOCOLADESTOKJES MAKEN:

Terwijl de chocolade smelt, plaats je de vormplaat nr. 3 op de bodem van je atelier. Zodra je ziet dat de chocolade voldoende is gesmolten, schep je hem voorzichtig in de vormen met de lepel. Als de bodem is gevuld, leg je op elke vorm een stokje zoals op de foto hiernaast. Vul daarna de vorm verder tot aan de rand zoals je ziet op de foto.

5) MINICHOCOLADEREPEN MAKEN:

Terwijl de chocolade smelt, plaats je de vormplaat nr. 3 op de bodem van je atelier en vul je ze met kleine suikerversieringen of stukjes hazelnoot*, wafeltjes, granen, of iets anders, al naargelang je voorkeur. Zodra je ziet dat de chocolade voldoende is gesmolten, schep je hem voorzichtig in de vormen met de lepel. Leg nu ook wat suikerversieringen of schilfers op de chocolade toe om je mini-repen knapperig te maken. Vraag nu aan een volwassene om de chocolade opnieuw te laten smelten in het bakje met warm water, zoals uitgelegd in 'HOE MINILEKKERNIJEN MAKEN?' Is de chocolade weer gesmolten, schep je de gesmolten chocolade met de lepel over elke minireep.

6) JE CREATIES AFWERKEN:

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, haal je de plaat uit de koelkast. Controleer of de chocolade voldoende gehard is. Haal nu de chocolaatjes of lolly's voorzichtig uit de vorm. Laat dit de eerste keer door een volwassene doen, zo zie je hoe het moet.

7) TIP VOOR HET VERSIEREN VAN JE MINISTOKJES, LOLLY'S EN MINIREPEN :

Na het maken van je stokjes, versier ze met stukjes noot*, wafeltjes, granen of andere lekkere versieringen. Doe hiervoor de gewenste versieringen in de grote kom. Breng vervolgens kleverige suikermassa (honing, chocopasta*, patisseriepotlood,...) op de bovenkant van je stokje aan en dompel het in de grote kom met versieringen.

Je kan hiervoor ook VAHINÉ-suikerversieringen gebruiken. Giet hiervoor het VAHINÉ-zakje met suikerversieringen in de grote kom 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. Voor de chocolaatjes, gebruik je de aluminium vierkantjes en voor de lolly's, de meegeleverde plastic zakjes (leg het lollystokje in het gat, maak het lipje aan de bovenkant van het zakje los en druk het kleefgedeelte tegen de andere rand van het zakje). Voordat je je creaties uitdeelt, kan je ze bewaren op je atelier of in de gaten van de hartvormige displays, nr. 3 en nr. 4.

*** 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. **WAARSCHUWING!** De lollystokjes en platte stokjes zijn herbruikbaar. Het enige wat u moet doen is zorgen dat er niet op gebeten worden. Zo blijven ze in goede staat en voorkomt u verwondingen in de mond. Reinig de stokjes wel voor ze opnieuw worden gebruikt en gooi ze weg indien ze beschadigd zijn.

OPSLAG EN REINIGING NA ELK GEBRUIK (DOOR EEN VOLWASSENE TE LATEN UITVOEREN): Doe de resterende versieringen in de respectievelijke buisjes en draai de dop stevig vast. - Eenmaal je chocolaatjes afgewerkt zijn, reinig het atelier en toebehoren grondig met de hulp van een volwassene. Een volwassene kan ze reinigen met een beetje afwasmiddel om eventuele suiker- en vetresten te verwijderen. **Waarschuwing!** Niet in de vaatwasser plaatsen. Veeg alle delen droog met een zachte doek voordat je het in een geschikte ruimte opbergt. De afgebeelde suikerversieringen zijn niet identiek aan deze meegeleverd en de creaties werden niet alleen gemaakt met de meegeleverde VAHINÉ inhoud.

REF. 17903
10/19

mini-délices
Crée tes Mini Gourmandises !

GEBRUIKSAANWIJZING

MEDEDELING VOOR OUDERS: 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 5-in-1-chocoladeatelier kan je allerlei lekkers van chocolade maken! Lees voordat je begint te bakken deze gebruiksaanwijzing samen met een volwassene aandachtig door.

Foto 1



INHOUD:

- 1 Atelier met 2 displays - 1 bakje voor warm water - 4 vormplaten
- 1 handvat met borstelkop - 1 schepje - 1 pincet - 1 lepel - 1 grote kom
- 2 buisjes - 6 lollystokjes - 6 platte stokjes - 3 miniverpakkingen
- 12 lollyverpakkingen - 6 chocoladeverpakkingen
- 1 gebruiksaanwijzing - 1 VAHINÉ-zakje met versieringen

Lansay

VOORBEREIDING:

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 op de bodem).
1 - Schuif deel nr. 2 in deel nr. 1, zoals weergegeven op de afbeelding hiernaast.
2 - Schuif de harten nr. 3 en nr. 4 op de bodem van het atelier in de juiste gleuven (nr. 3 in de kleine gleuf, nr. 4 in de grote).
3 - Open het VAHINÉ-zakje en giet de inhoud in de buisjes nr. 5. Draai de buisjes goed dicht. Vraag aan een volwassene om het zakje ergens te bewaren, zodat je de referentie nog hebt om later bij te bestellen.
4 - Maak de miniverpakkingen los uit het voorgesneden karton en zet ze in elkaar zoals op onderstaande afbeelding.
5 - Maak de borstelkop nr. 7 vast op het handvat nr. 6 (hiermee doe je de chocolade in de vormen).
6 - Plaats het deksel nr. 8 op het waterbakje nr. 9 dat je eerst met warm water hebt laten vullen.

HET BENODIGD MATERIAAL VOOR JE CHOCOLAATJES EN LOLLY'S:

Vraag aan een volwassene de volgende ingrediënten: - chocoladestukjes van jouw lievelingschocolade (wel zonder stukjes). Je kan zelfs twee kleuren chocolade gebruiken. Onze voorkeur gaat uit naar pure chocolade en melkchocolade.

- Suikerdecoratie (vermicelli, parels, sterretjes, hartjes, eetbare lovertjes,...) of stukjes noot*, wafels, granen, snoepjes met chocoladeschilfers : 1 VAHINÉ-zakje is reeds meegeleverd. Deze ingrediënten vind je gewoon in de supermarkt bij de bakproducten en suikerdecoraties.

- Guimauves of ander marshmallow-snoepgoed.

Gebruik bij voorkeur ingrediënten die geschikt zijn voor kinderen. Bepaalde ingrediënten kunnen allergieën veroorzaken.

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. - Plaats de doorzichtige buisjes gevuld met VAHINÉ-versieringen in de daarvoor voorziene ruimtes op het atelier (zie afbeelding 1 op de achterzijde). - Leg de grote kom, de lepel en andere hulpstukken klaar bij je atelier (je kan ze als je klaar bent in het middenvak nr. 10 opbergen).

- Vraag aan een volwassene ook een paar vellen keukenrolpapier.

AFBEELDING VOOR HET IN ELKAAR ZETTEN VAN HET ATELIER



AFBEELDING VOOR HET IN ELKAAR ZETTEN VAN DE MINIVERPAKKINGEN



ONTDEK DE ANDERE ATELIEREN VOOR MINILEKKERNIJEN



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 maïszetmeel, glucosestroop, rode bietensap concentraat, kleurstoffen: anthocyanen, kopercomplexen van chlorofyllinen, 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 Belgique
Klantendienst België
0800 176 20
www.vahine.be

^(NL) Verpakt in Frankrijk

Waarschuwing! 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 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.



Lansay

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

REF. 17903
10/19

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 5 in 1 Workshop you can easily create and decorate a wide range of mini-treats in chocolate! Prior to starting, carefully read the instructions in this booklet with an adult.

Photo 1



CONTENT

1 Workshop with 2 heart shape displays - 1 hot water container - 4 mold planks
- 1 handle with 1 silicon end piece - 1 mini server - 1 mini tong-clip
- 1 big bowl - 1 spoon - 2 tubes - 6 lollipop sticks - 6 flat sticks
- 3 mini gift boxes - 6 chocolate wrappings
- 12 lollipop wrappings - 1 instruction manual

Lansay

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 and lollipops, 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. **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.

1) CREATING SIMPLE MINI CHOCOLATES WITH MARSHMALLOWS:

When the chocolate has melted, place clear mold plank number. 1, on the base of the workshop (see on the picture on the left). When the chocolate is all melted, take the silicone brush and baste the bottom of the mold with 1 or 2 mm of chocolate. Then set the mold plank on a flat and uncluttered space in the refrigerator for around 15 minutes. Then take the plank out of the refrigerator and set a mini marshmallow or piece of marshmallow in the center of the mold and fill it to the brim with melted chocolate. Using your finger, spin the mold plank to easily make marshmallow-centred mini-chocolates. Then move on to the step described in paragraph 6 below.

2) CREATING SIMPLE MINI CHOCOLATES:

When the chocolate has melted, place clear mold plank number. 2 or 3, on the base of the workshop (see on the picture on the left). Using the mini tongs, place the little sugar decorations at the bottom of the heart shape mold. This means that they will be at the top of the chocolate when you turn it out of the mold. When the chocolate is all melted, start to pour it carefully into the mini molds using the spoon.

Finish filling the mold to the brim, using the spoon at all times. Also fill the other shapes of the mold to the brim. Using your finger, spin the mold plank to easily make mini-chocolates. Then move on to the step described in paragraph 6 below.

3) CREATING MINI CHOCOLATE LOLLIPOPS:

When the chocolate has melted, place the mold plank number. 2, on the base of the workshop (see on the picture on the left). When the chocolate is all melted, pour it carefully into each mold, using the spoon. Once the bottoms of the molds are filled, add the lollipop sticks as shown on the picture on the left. Then finish by filling the molds to the brim as shown on the picture on the left.



4) CREATING MINI CHOCOLATE STICKS:

When the chocolate has melted, place the mold plank number. 3, on the base of the workshop (see on the picture on the left). When the chocolate is all melted, pour it carefully into each mold, using the spoon. Once the bottoms of the molds are filled, add the sticks as shown on the schema on the colored version manual. Then finish by filling the molds to the brim as shown on the picture on the left.

5) MAKING CHOCOLATE BARS:

While the chocolate melts, place the bar mould in the center of the workshop and set the little sugar decorations or pieces of nuts*, cereal pieces, etc. in front of you, depending on what you like, to garnish your mini-bars.

Once you see that the chocolate is properly melted, start to gently pour the chocolate into each mold cavity with the spoon. Then add the sugar decorations and crumbled pieces amid the chocolate to give some crunchiness to your mini-bars. To finish your mini-bars, ask an adult to re-melt some chocolate in the hot water container, as explained at

the start of the "HOW TO CREATE YOUR MINI-TREATS?" section. Once you see that the chocolate is properly melted, start to gently pour the chocolate on top of each mini-bar with the spoon.

6) FINALIZATION OF THE CREATIONS:

Place the plank with your creations on a flat and uncluttered space in the refrigerator for around 40 minutes. Tip: when the chocolate is cooling in the refrigerator, an adult can empty and clean the water container and spoons (this is easier when the chocolate is still melted a little). After 40 minutes, you can take your plank out of the refrigerator. Check that the chocolate has hardened completely. Carefully remove your chocolates or lollipops from the molds: we recommend that you do this with an adult the first time, as it's easier.

7) MINI CHOCOLATE STICK, LOLLIPOPS AND CHOCOLATE BARS DECORATING IDEAS:

After creating your chocolate sticks, you may decorate them with hazelnut pieces*, wafers, cereal, etc. To do so, pour some pieces of hazelnut*, water and cereal (according to your personal preference) into the big bowl. Next, apply a sticky sweet substance (jam, honey, spread*, icing gel, etc.) to the top of your mini chocolate stick, then dip it into the big bowl to stick on pieces of hazelnut*, wafers, cereal, etc.

You can also decorate them thanks to sugar decorations (not included). To do so, pour some sugar decorations in the big bowl and use the tong-clip to gently take the mini-decorations one by one from the big bowl and place them on the sticky sweet substance in the desired place. The sticky material will hold the decorations in place on your creations.

Place your mini-bars onto the base of your workshop and apply some sticky material (honey, spread*, pastry pen, etc) to your mini-bar. Use the mini-tongs to place sugar decorations on the sticky material in the desired location. The sticky material will enable you to hold the decorations in place on your mini-bar. Repeat this operation to decorate the mini-bars of your choice. You can now taste your creations or package them up and offer them to guests. *We recommend buying ingredients adapted to your children's health, some can cause allergies.

You can now eat your creations, or put them in a box and give them as a gift. For the chocolates, use the aluminium squares and for the lollipops, use the plastic bags included (insert the lollipop stick into the hole, peel the tab off the top of the bag and close it securely by pressing the adhesive part against the other side of the bag). Before presenting them, you may display your creation on your workshop or in the holes of heart-shaped displays number 3 and 4 (see installation diagram on the other page).

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.

WARNING! The stick for the lollipops and flat stick can be reused but be careful not to chew on them, to keep them in good condition and to protect your teeth. Clean the stick for the lollipops and the flat stick properly after each use and throw them away at the first sign of deterioration.

STORAGE AND CLEANING AFTER EACH USE (TO BE DONE WITH AN ADULT):

- Store any remaining decorations in the big bowl in their little tubes and close them tightly using the plug. - Once you have finished with your chocolates, you must carefully clean the toy and its accessories with an adult. An adult can clean them with washing up liquid to remove any sugar and grease residue. Warning! Do not put in the dishwasher. Clean all of the parts 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.

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 on the base - see diagram on the left).

1 - Fit together elements number 2 on element number 1 on the base of your workshop (see diagram on the left).

2 - Carefully fit hearts numbers 3 and 4 in the workshop base by placing heart number 3 in the small slit and heart number 4 in the large slit.

3 - Open a sachet of sugar decorations (not included) and pour its contents into the small tubes, taking care to properly close them. The sachet packaging must be kept by an adult for future reference.

4 - Detach the mini-boxes from their pre-cut cardboard sheet and assemble them according to the diagram on the colored version manual.

5 - Use the handle number 6 onto which you fit you fit the bristle tip number 7, to apply the chocolate to the molds.

6 - Place the cover number 8 on the big bowl number 9 once it is filled with hot water.

MATERIALS REQUIRED TO MAKE MINI- CHOCOLATES AND MINI-LOLLIPOPS:

To make your mini chocolates and lollipops, 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.) or filling with crumble nuts*, wafers, cereals or crunchy chocolate sweet: 1 sachet of sweet decorations (not included). These things are easy to find in a supermarket, in the Sweet section.

- Mini marshmallows or other marshmallow sweets.

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.
- Place the small transparent tubes in locations on the workshop's stands (see diagram on the left).

- Remove the big bowl, the spoon and other accessories and place them near the workshop (you may store them in the workshop after having played).

- Ask an adult for a few sheets of paper towels.

YOU ARE NOW READY TO MAKE MINI TREATS!

INSTALLATION DIAGRAM



INSTALLATION DIAGRAM OF THE GIFT BOXES



EXPLORE THE OTHER WORKSHOPS IN THE MINI-DELICE RANGE



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

(GB) 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.



Lansay

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