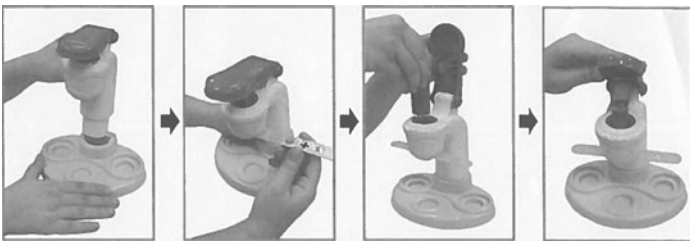


ARTi**bul**

COFFRET DE PÂTE À MODELER GÂTEAUX ET GLACES CAKE AND ICE CREAM MODELLING DOUGH BOX

BOX MIT KNETMASSE CUP CAKES UND EIS
KOFFER BOETSEERKLEI CUPCAKES EN IJSJES
CAJA DE PLASTILINA CUP CAKES Y HELADOS
COFANETTO DI PASTA DA MODELLARE CUP CAKES E GELATI
杯子蛋糕和冰激凌橡皮泥套装 / طقم صلصال كپ كيك وجيلاتى



COMMENT JOUER

Machine à glaces

Tire la poignée et mets de la pâte à modeler dans la machine, puis insère la partie centrale. Appuie sur la poignée pour fabriquer la glace. Tu peux obtenir différentes formes en choisissant celle que tu souhaites sur la règle. Tu peux aussi mélanger différentes couleurs de pâte à modeler.

Crème glacée

Fabrique de jolies boules de glace avec la pâte à modeler en utilisant une cuillère ou tes mains et place-les dans différentes coupes à glace. Tu peux créer des cônes glacés, des banana splits et des sorbets.

Gaufres

Place la pâte à modeler dans le gaufrier et ferme-le. Tu peux là aussi associer différentes couleurs de pâte à modeler.

Crème chantilly

Tu peux fabriquer de la crème chantilly avec le motif en forme d'étoile pour garnir tes sorbets, tes gaufres et tes banana splits.

Décoration

Tu peux te servir ta crème glacée maison sur une assiette ou dans différentes coupes et la décorer avec de la crème chantilly. Fais appel à ton imagination ! Amuse-toi !

Remarque : pour que le matériau reste moelleux, remets-le toujours dans la boîte lorsque tu as terminé de jouer. Range-le dans un endroit frais. Ne le mélange pas à l'eau. Si nécessaire, tu peux ajouter une goutte d'eau à la fois pour apporter de la souplesse.

Nettoyage : n'utilise pas d'eau chaude ou de solutions de nettoyage pour retirer la pâte à modeler de la moquette ou des tissus. Pour de meilleurs résultats, retire l'excédent et laisse sécher le mélange. Assouplis le mélange avec une brosse rigide et nettoie avec un aspirateur. Si nécessaire, lave avec de l'eau tiède savonneuse.

HOW TO PLAY

Ice machine

Pull the handle up and put some dough into the machine, then insert the core. Press down the handle and the ice cream will come out. For different shapes you can choose the desired shape from the ruler. You can also mix various colors of dough.

Ice cream

Make nice balls with dough by spoon or hands and put them in various ice cream cups. You can make ice cones, bananasplits and sorbets.

Waffles

Put the dough in the waffle mould and close the mould. Also here you can combine various colors of dough.

Whipped Cream

With the starshooter you can make whipped cream to finish your sorbets, waffles and bananasplits.

Decoration

You can serve yourself self-made ice-cream on a plate or in the various cups and decorate it with some whipped cream. Just use your imagination! Have a lot of fun!

Notice: to keep material soft, always put back in container after play. Store in a cool place. Do not mix with water. If necessary, water may be added one drop at a time to restore softness.

Cleaning: do not use hot water or cleaning solutions to clean dough from carpets or fabrics. For best results remove excess and allow compound to dry. Loosen compound with stiff brush and vacuum clean. If necessary, wash with soapy cold water.

ANLEITUNG

Eismaschine

Ziehe den Griff hoch und fülle etwas Knete in die Maschine. Stecke dann den Mittelteil hinein. Drücke den Griff nach unten, damit das Eis herauskommt. Mithilfe der Leiste kannst du die gewünschte Form auswählen. Du kannst außerdem verschiedene Farben Knete mischen.

Eis

Forme die Knete mit einem Löffel oder den Händen zu Kugeln und lege sie in verschiedene Eisbecher. Du kannst Eiswaffeln, Bananasplits und Sorbets herstellen.

Waffeln

Lege die Knete in die Waffelform und schließe die Form. Du kannst verschiedene Farben Knete kombinieren.

Schlagsahne

Mit der Leiste kannst du Schlagsahne herstellen, um deine Sorbets, Waffeln und Bananasplits zu verzieren.

Dekoration

Serviere das selbstgemachte Eis auf einem Teller oder in den verschiedenen Bechern und dekoriere es mit Schlagsahne. Lass deiner Kreativität freien Lauf! Viel Spaß!

Hinweise: damit die Knete weich bleibt, nach dem Spielen immer in den Behälter zurücklegen. An einem kühlen Ort lagern. Nicht mit Wasser mischen. Bei Bedarf kann tropfenweise Wasser hinzugefügt werden, um die Knete wieder weich zu machen.

Reinigung: kein heißes Wasser und keine Reinigungslösungen verwenden, um Knete aus Teppichböden oder Textilien zu entfernen. Für optimale Ergebnisse überschüssige Knete so gut wie möglich entfernen und trocknen lassen. Die Knete dann mit einer harten Bürste lockern und mit dem Staubsauger aufsaugen. Bei Bedarf mit kaltem Seifenwasser waschen.

ZO SPEEL JE

IJsmaker

Trek de hendel omhoog en doe wat boetseerklei in de machine, steek vervolgens het middenstuk erin. Duw de hendel naar beneden: het ijs komt eruit. Voor verschillende vormen kun je de gewenste vorm uit de regel kiezen. Je kunt verschillende kleuren boetseerklei mengen.

Roomijs

Maak mooie balletjes met klei, met een lepel of uw handen en duw ze in verschillende ijskopjes. Je kunt zelf ijshoortjes, banana split en sorbets maken.

Wafels

Leg de boetseerklei in de wafelvorm en sluit de vorm. Ook hier kun je verschillende kleuren klei combineren.

Slagroom

Met het vormplaatje kun je slagroom maken om je sorbets, wafels en banana splits afwerken.

Decoratie

Je kunt zelfgemaakt roomijs serveren op een bordje of in verschillende kuipjes en decoreren met wat slagroom. Gebruik gewoon je verbeelding!

Heel veel plezier gewenst!

Opgelet: om het materiaal zacht te houden, steeds terug in het potje steken na het spelen. Op een koele plaats bewaren. Niet mengen met water. Indien nodig kan en toe één druppel water toegevoegd worden om het materiaal terug zachter te maken.

Schoonmaken: geen warm water of schoonmaakmiddelen gebruiken om klei uit tapijten of stoffen te verwijderen. Voor de beste resultaten overtollig materiaal verwijderen en laten drogen. Materiaal losmaken met een harde borstel en stofzuigen. Indien nodig wassen met een sopje van koud water en zeep.

CÓMO JUGAR

Máquina de helados

Levanta la palanca e introduce un trozo de plastilina en la máquina, luego inserta la base. Aprieta la palanca y saldrá el helado. Para obtener diferentes formas, puedes elegir la forma que desees en la regleta. También puedes mezclar varios colores de plastilina.

Helado

Haz bolas de helado de plastilina con la cuchara o con las manos y sírvelas en las copas para helados. Puedes hacer helados de cucurucho, banana splits y sorbetes.

Gofres

Pon plastilina en el molde para gofres y cierra el molde. Aquí también puedes combinar varios colores de plastilina.

Nata montada

Con la jeringuilla en forma de estrella puedes hacer nata montada para decorar tus sorbetes, gofres y banana splits.

Decoración

Puedes servir los helados caseros en un plato o en las distintas copas y decorarlos con nata montada. ¡ Usa tu imaginación !

¡ Diviértete un montón !

Aviso : para que la plastilina se mantenga blanda, guárdala siempre en el tarro después de jugar. Almacenar en un lugar fresco. No mezclar con agua. Si es necesario, se puede añadir una gota de agua para que la plastilina vuelva a estar blanda.

Limpieza : no utilizar agua caliente ni productos de limpieza para limpiar la plastilina de las alfombras o tejidos. Para obtener los mejores resultados, eliminar el exceso y dejar que la plastilina se seque. Desprender la plastilina seca con un cepillo de cerdas duras y pasar la aspiradora. Si es necesario, lavar con agua jabonosa fría.

COME SI GIOCA

Macchina del gelato

Sollevar il manico e introdurre un po' di pasta modellabile nell'apposito vano, quindi inserire il corpo centrale. Abbassare il manico esercitando la giusta pressione per erogare il gelato, dopo avere scelto la forma preferita tra quelle presenti sul righello. È anche possibile decidere di creare gelati multicolori mescolando paste modellabili di tonalità diverse.

Gelato

Modellare le palline di pasta con un cucchiaino o con le mani e creare coppette di gelato, ma anche coni, banane split e sorbetti.

Waffle

Introdurre la pasta modellabile nello stampo per waffle, quindi chiuderlo. Anche in questo caso è possibile mescolare più colori!

Panna Montata

Scegliere la forma preferita tra quelle presenti sul righello e preparare la panna montata per decorare sorbetti, waffle e banane split.

Decorazioni

Servire il gelato fatto in casa su un piattino o all'interno di diverse coppette, decorandolo con guarnizioni di panna montata. Via libera alla fantasia e buon divertimento!

Avvertenze: una volta terminato di giocare, riporre sempre la pasta modellabile nell'apposito contenitore, al fine di preservarne la morbidezza. Conservare in un luogo fresco. Non aggiungere acqua, tranne nel caso in cui sia necessaria per ripristinare la morbidezza del prodotto. In tal caso, il liquido dovrà essere aggiunto gradualmente a piccole gocce.

Pulizia: non utilizzare acqua calda o soluzioni detergenti per rimuovere le tracce di pasta modellabile da tappeti o tessuti. È molto più efficace eliminare quanta più pasta possibile e attendere che il residuo si secchi, per poi rimuoverlo con l'ausilio di una spazzola a setole dure e di un aspirapolvere. Qualora necessario, lavare la superficie con acqua fredda e sapone.

制作方法

制冰机

拉起把手，往机器中加入生面团，然后插入芯。按压把手，然后冰淇淋就会出来。可以拉动标尺，选择喜欢的形状。还可以混合多种颜色的面团。

冰淇淋

用匙或手做出球形，然后把它们添加到各种冰淇淋杯中。可以做圆筒冰淇淋、香蕉船和冰沙。

华夫饼干

将生面团填入华夫饼干模型中，然后闭合模型。制作的时候同样可以使用多种颜色的面团组合。

鲜奶油

使用搅拌器可以制作鲜奶油，用于制作沙冰、华夫饼干和香蕉船。

装点

可以自制冰淇淋，装在盘子或者各种杯中，并加一些鲜奶油装点。发挥自己的想象力吧！

尽情享受吧！

须知: 为保持材料柔软度，请制作完后将材料放回容器中。冷藏存放。不要将水混入。如有必要，可一次加一滴水以帮助恢复柔软度。

清洁: 不要用热水或洗涤剂清洗地毯或织物上的生面团。为获得最佳效果，可以去除多余材料，并让混合物风干。使用硬质刷子及真空清洁，以疏松混合物。如有需要，可用冷皂水清洗。

كيفية اللعب

ماكينة الآيس كريم

اسحب المقبض إلى أعلى ثم ضع بعضًا من عجينة الصلصال في الماكينة، ثم أدخل القلب. اضغط المقبض إلى أسفل ليخرج الآيس كريم. لعمل أشكال مختلفة، يمكنك اختيار الشكل المرغوب فيه من المسطرة. يمكنك كذلك مزج ألوان متنوعة من العجينة.

الآيس كريم

اصنع كرات لذيذة من العجينة باستخدام الملعقة أو يدك ثم ضعها في مكعبات الآيس كريم المتنوعة. يمكنك صنع أشكال مخروط الآيس كريم، وشكل "بنانا سبليت" وأشكال الحلوى المثلجة.

كعكات الوافل

ضع عجينة الصلصال في قالب كعكة الوافل ثم أغلق القالب. يمكنك هنا أيضًا مزج ألوان متنوعة من عجينة الصلصال.

الكريمة المخفوقة

باستخدام شريط صنع الأشكال، يمكنك صنع الكريمة المخفوقة لتجهيز أشكال الحلوى المثلجة وكعكات الوافل وبنانا سبليت.

التزيين

يمكنك تقديم الآيس كريم الذي صنعته بنفسك في طبق أو في كؤوس متنوعة ثم تزيينه ببعض الكريمة المخفوقة. ما عليك إلا أن تطلق العنان لخيالك !
استمتع وامرح !

ملاحظة : لبقاء المواد لينة، أعدّها دائمًا في الصندوق بعد اللعب. قم بتخزينها في مكان بارد. لا تمزجها بالماء. عند اللزوم، قد تضاف قطرة ماء واحدة كل مرة لاستعادة ليوتيتها.
التنظيف : لا تستخدم الماء الساخن أو محاليل تنظيف لتنظيف السجاد أو الأقمشة التي تلوّنت بالعجينة. للحصول على أفضل النتائج، قم بإزالة قطع العجينة القابلة للإزالة ثم اترك القطعة الباقية الملتصقة حتى تجف. باستخدام فرشاة جامدة، أفرق القطعة الجامدة ثم استخدم المكنسة الكهربائية. عند اللزوم، اغسل بالماء البارد والصابون.



331653

Oxybul éveil et jeux
162 boulevard de Fourmies
59100 Roubaix - FRANCE

