

Disney PRINCESS **すてきな女の子になれるアイテムがいっぱい♡**

プリンセスのドレスが新しくなって喜ばせよう! ディズニープリンセス フォーが入っているのですがふんわり広がります♪

ふわりドレス

Aurora Rapunzel Belle Cinderella

対象サイズ 100~110cm

おしゃべりドレス クリスタルコロンパクト

おしゃべりドレス クリスタルコロンパクト

おしゃべりドレス クリスタルコロンパクト

対象サイズ 100~110cm

プリンセスチェンジ★ティアラ

プリンセスチェンジ★ティアラ

プリンセスチェンジ★ティアラ

キラ★もじコレクション

キラ★もじコレクション

キラ★もじコレクション

Disney PRINCESS **ショコラ&グミスーツジュエリー**

とあつかせつめいしよ **取り扱い説明書**

安全にあそぶために必ず保護者の方が一緒にあそんでください。

この度は、タカラトミー「ディズニープリンセス リトルプリンセスレッスン ショコラ&グミスーツジュエリー」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。ご使用前に、この取り扱い説明書をよくお読みください。また、読み終わったあとは必ず保管しておいてください。

警告 (けいこく)

保護者の方へ 必ずお読みください。

●小部品があります。誤飲・窒息の危険がありますので、3才未満のお子様には絶対に与えないでください。

注意 (ちゅうい)

●保護者のもとで遊ばせてください。

●やけどの危険がありますので、お湯を使うときは必ず保護者の方が行ってください。

●高温のお湯を直接使用しないでください。やけどの恐れがあり大変危険です。

●使用目的以外には絶対に使用しないでください。

●電子レンジ、オーブントースター、食器洗浄機、食器乾燥機は使用しないでください。

●安全のため、テーブルの縁、傾斜のある場所で遊ばないでください。本体が落下し、ケガをする危険があります。

●ぶつかけたり、振りまわす等、乱暴な遊びをしないでください。

●安全のために破損、変形したおもちゃは使用しないでください。

●全てのパーツをしっかりと組み立ててお使いください。

●食材を使用しますので、使用前、使用後は必ず本体や道具などをよく洗浄し、清潔に保って使用してください。

●つくったグミ、チョコ、アイスは保存せず、すぐにお召し上がりください。

●思わぬ事故の恐れがありますので、ご使用後は3才未満のお子様の手の届かない所に保管してください。

●プラスチック袋を頭から被ったり、顔を覆ったりしないでください。窒息の恐れがあります。

使用上の注意

●プラスチック袋は包装材ですので開封後はすぐに捨ててください。

●ご使用前に取り扱い説明書(本書)とパッケージをよくお読みください。また読み終わった後は必ず保管しておいてください。

●直射日光の当たる場所や、高温場所、火のそばでの使用や保管はしないでください。

●洗浄する際、たわしやみがき粉等でみがくと傷等の原因になりますので使用しないでください。

●本商品の傷、変形の原因となりますので、食器洗浄機等は絶対に使用しないでください。

●破損、変形の原因となりますので、本商品の煮沸消毒、熱湯消毒、レンジ消毒、薬剤消毒などは絶対にしないでください。

●使用した後はきれいに洗い、よく乾燥させてからしまってください。濡れたままですとカビなどの原因となります。

●組み立てて持ち運ぶときは、型トレイ底面を持って運んでください。

※乾電池は使用しません。NO BATTERIES REQUIRED. ※イラストや写真は商品と一部異なる場合があります。

ばいっているもの(セット内容)

型トレイ×1

ケース×1

ケース内ふた×1

ケースふた×1

リング×8

タワーヘッド×1

支柱(大)×2

支柱(小)×1

カップ×1

組み立て方

1. タワーヘッド

2. 支柱(小)

3. 支柱(大)

4. 支柱(大)

5. 支柱(大)

6. 支柱(大)

7. 支柱(大)

8. 支柱(大)

9. 支柱(大)

10. 支柱(大)

11. 支柱(大)

12. 支柱(大)

13. 支柱(大)

14. 支柱(大)

15. 支柱(大)

16. 支柱(大)

17. 支柱(大)

18. 支柱(大)

19. 支柱(大)

20. 支柱(大)

※全てのパーツをしっかりと組み立てておいてください。

	型トレイ、トレイ、支柱、ケース、タワーヘッド	リング、カップ
使用樹脂	ABS樹脂	ポリプロピレン
耐熱温度	60℃	80℃
耐冷温度	-10℃	-10℃

取り扱い上の注意

●火のそばに置かないでください。●電子レンジや食器洗浄機、食器乾燥機などは使用しないでください。●たわし、みがき粉などでみがくと傷つくことがあります。●冷凍庫には入れないでください。

グミのきほんのつくり方

用意するもの

【グミ液材料】

●粉ゼラチン...15g

●砂糖...大さじ1杯

●耐熱ボウル(小)

●耐熱ボウル(大)

●お湯(50℃前後)

●はかり

【湯せんに使うもの】

●スプーン

●計量スプーン

●つまようじ

●計量カップ

●はかり

※お湯をつかうときはやけどに注意して必ず保護者の方が行ってください。

つくり方

1. **グミ液をつくります**

2. 耐熱ボウル(小)に、お好みのジュースと粉ゼラチンと砂糖を入れて混ぜます。

3. やけどに注意しながら、耐熱ボウル(大)に50℃前後のお湯を入れます。

4. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

5. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

6. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

7. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

8. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

9. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

10. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

11. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

12. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

13. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

14. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

15. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

16. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

17. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

18. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

19. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

20. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

21. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

22. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

23. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

24. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

25. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

26. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

27. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

28. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

29. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

30. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

31. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

32. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

33. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

34. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

35. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

36. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

37. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

38. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

39. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

40. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

41. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

42. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

43. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

44. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

45. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

46. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

47. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

48. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

49. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

50. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

51. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

52. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

53. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

54. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

55. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

56. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

57. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

58. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

59. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

60. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

61. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

62. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

63. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

64. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

65. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

66. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

67. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

68. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

69. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

70. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

71. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

72. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

73. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

74. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

75. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

76. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

77. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

78. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

79. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

80. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

81. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

82. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

83. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

84. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

85. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

86. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

87. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

88. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

89. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

90. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

91. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

92. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

93. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

94. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

95. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

96. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

97. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

98. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

99. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

100. ゼラチンが完全に溶けたら取り出して、グミ液をカップに移します。

あそぶまえに

●材料は必ず新鮮なものをつかきましょう。

●お湯をつかうときは、やけどに注意してください。必ず保護者の方が行ってください。

●保護者の方と一緒にあそんでください。

●必ず手をきれいに洗きましょう。

●本体や部品、その他の器具はきれいに洗ったものをつかきましょう。

●服が汚れないようにエプロンをしましょう。

●本体はテーブルの上などの安定した場所に置きましょう。

●ゼラチンの性質上かたまりにくいジュースがあるので、ゼラチンの説明書をよく読みましょう。

5. つくったグミ液を型トレイに流し込みます。※うまく注げない場合は、スプーンですくってトレイにグミ液を流し込んでください。

6. リングを型に合わせてはめます。(リングにしないときは、そのままでもOK!)

7. 型トレイに、トレイ(大)でフタをして、かた向けないように気をつけながら、冷蔵庫に入れて30分程度たったら取り出してください。

8. グミ液が固まったら、先にリングだけをはずします。(グミはしよにははずれません)

9. 指やようじなどでグミを取り出します。

10. ケースの内フタの穴にリング部分を入れて固定し、グミの凹をスイーツジュエリーリングの凸にはめこんで、できあがり★

アレンジグミにチャレンジ★

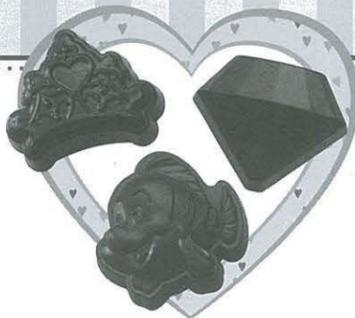
ショコラグミ

用意するもの

- 市販のチョコレート、または製菓用のチョコレート…30g
- 砂糖…大さじ1杯
- 粉ゼラチン…10g
- 水…150cc
- 耐熱ボウル(大)
- 耐熱ボウル(小)…2個
- スプーン

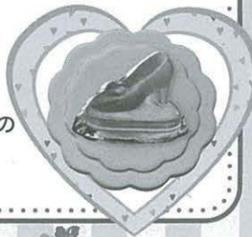
作り方

- 1 耐熱ボウル(小)にチョコレートを入れ、P5の【ショコラリング】の「作り方」1-2の手順でチョコレートを溶かします。
- 2 もう1つの耐熱ボウル(小)に水と粉ゼラチンを入れて湯せんします。
- 3 ①に②と砂糖を入れて湯せんします。ダマができないように全体をゆっくりと混ぜます。※①のチョコレートが固まっている場合は再度湯せんしてください。
- 4 型トレーに流し、冷蔵庫に入れ30分程したらできあがり！



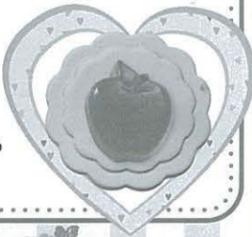
ガラスのグミ

ブルーハワイのシロップを水で薄めて使うと、きれいなガラスのグミのグミができるよ！



白雪姫のリンゴ

アセロラジュースでつくると、おいしそうにリンゴのグミに！かたちと味のちがもたのしいよ！



グミアイス

できあがったグミをおさらのせて、ラップをかけます。そのまま冷凍庫に入れ、30分程したらできあがり！



※リングはつけてください。
※口の中で溶かしながら食べてください。

トッピン☆グミ

市販のカップケーキに、ホイップクリームをのせて、プチグミをトッピング☆カラフルかわいくできちゃうから、パーティーにもぴったり！



パスカルの2色グミ

用意するもの

- グミ液(A) ●グミ液(B)
- ※「グミのまぼんの作り方」の【用意するもの】で2種類のジュースをご用意ください。

作り方

- 1 P1の「グミのまぼんの作り方」の1-3でグミ液(A)をつくります。
- 2 型トレーに半分までグミ液(A)を流し、冷蔵庫に入れずに常温で5分置きます。
- 3 カップを洗ってから、グミ液(B)をつくって、(A)の上に流し込みます。※(A)が完全に固まってしまうと、2色グミがうまくつくれません。
- 4 冷蔵庫に入れ、30分程したらできあがり！



いろんな形でつくってみてね！

※つくったグミを食べるときはよくかんで、一気に飲み込んだりしないでください。
※やわらかいソフトグミがつくれます。市販のグミキャンディー(ハードグミ)と同一のものにはなりません。
※カップのグミ液はすぐに使いきってください。
※カップで固まったグミはそのまま食べないでください。溶かして型トレーに入れてください。
※型トレーに流し込む途中で、グミ液が固まってきたときは、もう一度湯せんしてグミ液を溶かしてください。
※室温が高かったり、グミの材料によっては固まるまでに、時間がかかる場合があります。
※遊ぶときと、食べるときは、必ず保護者の元で行ってください。



お手入れのとき

※商品が変形する場合がありますので、熱湯はかけないで、ぬるま湯で洗ってください。
※グミやチョコレートがつまみやすいところは、つまようじなどで洗ってください。

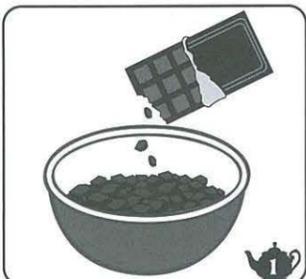
ショコラリング

用意するもの

- 市販のチョコレート、または製菓用のチョコレート…約40g
- 【湯せんに使うもの】
- お湯(50℃前後)
- 耐熱ボウル(大)
- 耐熱ボウル(小)
- 調理用温度計
- スプーン
- クッキングペーパー
- サラダ油またはマーガリン

作り方

※お湯をつかうときはやけどに注意して必ず保護者の方が行ってください。



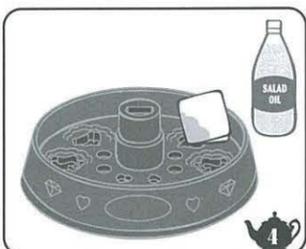
チョコ約40gをこまかくくだいて、耐熱ボウル(小)に入れます。



耐熱ボウル(大)に50℃前後のお湯を入れます。そこに①を入れて湯せんします。チョコが40～50℃になり完全に溶けたらお湯からあげてください。



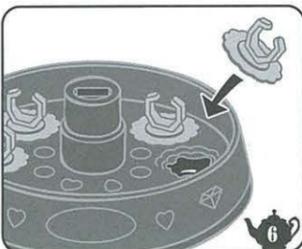
耐熱ボウル(小)からカップにチョコを移します。



あとでチョコをとれやすくするために、型トレーにクッキングペーパーなどをぬっておきましょう。表面全体的にぬってください。



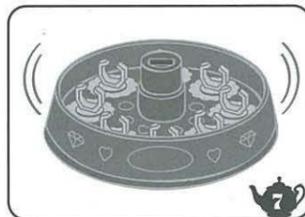
とかれたチョコレートを型トレーに流し込みます。※うまく注げない場合は、スプーンですくって型トレーにグミ液を流し込んでください。



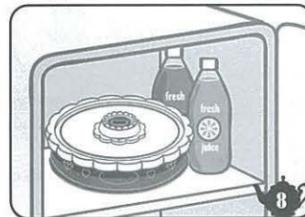
リングを型に合わせてはめます。(リングにしないときは、そのままでもOK！)

チョコについて

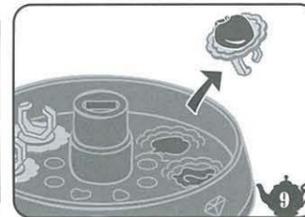
- 水分が入ると固まりにくくなったり、白い筋がでたりします。水分が入らないように注意して作りましょう。
- 使用するチョコによっては溶けにくかったり、できあがり白っぽくムラになったりします。
- チョコを冷やすときは、冷蔵庫に入れてください。冷凍庫に入れないでください。
- チョコ以外の固形物や液体の入っていないチョコをつかってください。



型トレーを、テーブルなどにトントンと軽く上下させてあげると空気がぬけてきれいになります。



型トレーに、トレイ(大)でフタをして、かた向けないように気をつけながら、冷蔵庫に入れて30分程度たったら取り出してください。



リングを型トレーからはずしてできあがり★(チョコレートもいっしょにはずれます)

アレンジショコラ

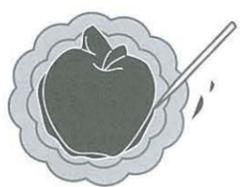
色の違う2種類のチョコレートを用意すると、こんなおしゃれなショコラができるよ☆

2色ショコラ 上にしたい色のチョコレートを型トレーの半分くらいの高さまで流し込み、冷蔵庫に30分程度入れ固まったら取り出して、別の色のチョコレートを流し込み、再び冷蔵庫に入れ固まったらはずして完成☆



マーブルショコラ 2色のチョコレートを、スプーンなどを使って同時に型トレーに流し込み、冷蔵庫に30分程度入れて固まったらはずして完成☆

バリ(はみ出し)ができたときは…



リングに、余分なチョコレートがついてしまったときは、つまようじなどで形にそって、そぎおとしてください。

発売元：株式会社 タカラトミー

タカラトミーでは、「子供たちに安全で楽しいおもちゃと夢を産第一に考えております。そのため、常に製品に対し研究、改良を行っており、お買い上げ時期によって同一製品の中にも多少異なるものや、パッケージの写真やイラストなどと異なる場合がございますがご了承ください。製品につきましても、万全の注意をはらって製造に当たっておりますが、万一お気付きの点がございましたら右記までご連絡ください。●たいのいタカラトミーの情報はインターネットでhttp://www.takaratomy.co.jp

—タカラトミー お客様相談室 おかけ間違いのないようご注意ください—
〒124-8511 東京都葛飾区立石 7-9-10
製品や修理については下記お客様相談室までお問合せください
受付時間 月曜日～金曜日(祝日・祭日を除く)10～17時
PHS、IP電話等からのお問合せは 03-5650-1031
0570-041031 タカラトミーサポート 検索
http://www.takaratomy.co.jp/support/index.html