

cilio



SCHOKOLADENBRUNNEN PERU

BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG
BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

cilio



Vielen Dank, dass Sie sich für diesen hochwertigen Schokoladenbrunnen entschieden haben. Dieses Produkt ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz.

Wichtige Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Schokoladenbrunnens diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden. Hierdurch können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann cilio keine Haftung übernehmen.

Sicherheitshinweise

- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
 - Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.**
 - Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
 - Fassen Sie weder den Schokoladenbrunnen noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
 - Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
 - Betreiben Sie den Schokoladenbrunnen nur unter Aufsicht und benutzen Sie ihn ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
 - Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
 - Betreiben Sie den Schokoladenbrunnen nur auf nicht brennbaren, ebenen und stabilen Oberflächen und nicht in Nähe von heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen. Achten Sie auf ausreichend freien Raum über und neben dem Schokoladenbrunnen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Schützen Sie empfindliche Oberflächen ausreichend vor eventuell auftretenden Spritzern.
 - Achten Sie darauf, dass der Schokoladenbrunnen vor der Verwendung ordnungsgemäß zusammengebaut ist.
 - Tragen oder verschieben Sie das Gerät nicht während des Betriebes oder solange es noch heiß ist.
 - Berühren Sie während des Betriebes niemals die Schneckenschraube oder andere bewegliche Teile.
 - Verwenden Sie nur flüssige Schokolade, flüssigen Käse oder Currysoße ohne Stücke, da anderenfalls die Schneckenschraube blockieren könnte.
 - Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso bei:
 - Störungen während des Betriebes
 - jeder Reinigung
- Ziehen Sie hierfür nur am Stecker selbst.

cilio

- Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Überprüfen Sie das Kabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Vermeiden Sie, dass es gequetscht oder geknickt wird, sich an scharfen Kanten scheuert oder Kontakt zu warmen Oberflächen hat. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es in jedem Fall durch einen autorisierten Fachmann ersetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
- Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Lesen Sie zuerst diese Bedienungsanleitung sowie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und entsorgen diese fachgerecht.
- Wischen Sie das Motorgehäuse und die Unterschale mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet, ab. Anschließend trocknen Sie die Teile sorgfältig ab.
- Reinigen Sie die Schneckenschraube und den Turm mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel und trocknen Sie die Teile anschließend ab. **Achtung:** Verwenden Sie keine scharfen Flüssigkeiten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Setzen Sie die Schneckenschraube auf die Antriebswelle in der Mitte der Unterschale. Setzen Sie den Turm auf und stecken Sie ihn auf die vorgesehenen Stifte. Drücken Sie den Turm bis zum Anschlag herunter.
- Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine geeignete Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass der Schalter auf OFF steht.
- Das Gerät ist nun einsatzbereit.

Inbetriebnahme

- Stellen Sie den Schokoladenbrunnen auf eine geeignete Oberfläche (keine Metalloberflächen, keine Textilien etc.) Achten Sie darauf, den Schokoladenbrunnen waagrecht auszurichten; die Füße sind zu diesem Zweck verstellbar.
- Stellen Sie den Schalter auf HEAT und lassen Sie das Gerät ca. 3-5 Minuten vorheizen. In dieser Zeit können Sie die Schokolade, den Käse oder die Currysoße vorbereiten.
- Geben Sie nach dem Aufheizvorgang die vorbereitete Masse in die Unterschale.
- Stellen Sie den Schalter auf HEAT MOTOR; die Schneckenschraube wird gestartet. Die Masse wird nun unter dem Turm eingesaugt, durch die Schneckenschraube nach oben transportiert und am oberen Ende wieder aus dem Turm ausgegeben.
- **Achtung:** Erst nach dem Ende der Aufheizzeit darf flüssige Schokolade, flüssiger Käse oder Currysoße in die Unterschale des Gerätes gegeben werden. Verwenden Sie ausschließlich homogene Massen ohne Stücke, da anderenfalls die Schneckenschraube blockieren könnte.
- Spießen Sie die vorbereiteten Lebensmittel mit einem Holzspieß oder einer Fonduegabel auf und halten Sie diese unter die fließende Soße.
- Stellen Sie nach Gebrauch den Schalter auf OFF und trennen das Gerät vom Stromnetz.

Hinweise für einen gleichmäßigen Fontänenfluss

- Sollte die Masse nicht gleichmäßig über den Turm laufen:
 - Schalten Sie das Gerät kurz aus und lassen es abkühlen, starten Sie es danach erneut.
 - Achten Sie auf eine waagerechte Ausrichtung des Geräts.
 - Bei zu dickflüssiger Schokolade geben Sie etwas Öl/Fett hinzu. Sorgen Sie grundsätzlich dafür, dass Schokolade, Käse oder Soße eine gut fließende, homogene Konsistenz haben.
- Sollte der Fluss der Masse unterbrochen sein:
 - Füllen Sie während des Betriebs weitere flüssige Masse nach. Achten Sie darauf, dass diese vorgewärmt ist, um einen gleichmäßigen Fluss sicherzustellen.
 - Eventuell sind Speisereste in die flüssige Masse gefallen, diese liegen in der Regel in der Unterschale am Einsaugspalt des Turms. Entfernen Sie diese aus der Masse. **Achtung:** Schalten Sie zur Entfernung das Gerät auf OFF!

Tipps und Tricks

- Falls Sie viele Gäste erwarten, empfiehlt es sich, eine gewisse Menge an vorgewärmter Masse parat zu haben.
- Unverbraucht geschmolzene Schokolade kann wiederverwendet werden. Füllen Sie die Reste in eine Vorratsdose und lassen Sie die Schokolade aushärten. Vor dem erneuten Gebrauch zerkleinern und schmelzen Sie diese wie gewohnt. War die Schokolade bereits geschmolzen, benötigen Sie weniger Zeit für den Schmelzvorgang.
- Je nach Geschmack können Sie die Früchte im Kühlschrank vorkühlen, so dass die Schokolade schneller fest wird. Alternativ können Sie auch die Schokofrüchte vorbereiten und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Reinigung und Pflege

Achtung: Tauchen Sie den Schokoladenbrunnen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine!

- Drehen Sie den Schalter auf OFF, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Schokoladenbrunnen vor der Reinigung abkühlen.
- Nehmen Sie den Turm und die Schneckenschraube von der Unterschale ab und lassen Sie diese in heißem Wasser einweichen. Spülen Sie danach beide Teile mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel sorgfältig und trocknen Sie diese anschließend vollständig ab.
- Entfernen Sie mit Hilfe eines Löffels die restliche Masse aus der Unterschale. **Achtung:** Entsorgen Sie die flüssige Masse nur im Hausmüll. Gießen Sie diese nicht in den Abguss oder die Toilette. **Verstopfungsgefahr!**
- Reinigen Sie die Unterschale mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie diese danach vollständig ab.
- Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet, ab. **Achtung:** Verwenden Sie keine scharfen Flüssigkeiten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.

cilio

Rezepte und Servierempfehlungen

Schokolade schmelzen

Hinweis: Achten Sie darauf, dass sich immer eine glatte, homogene Masse ergibt.

Zerkleinern Sie die Schokolade und schmelzen Sie diese

- In der Mikrowelle:

Mit Zugabe von etwas Öl oder Fett, ca. 2 Minuten bei 600 W.

- Im antihaffbeschichteten Topf:

Bei niedriger Hitze, unter Zugabe von etwas Öl oder Fett und ständigem Rühren.

- Im Wasserbad:

Achten Sie darauf, dass die Schokolade nicht mit Wasser in Berührung kommt und rühren Sie etwas Öl oder Fett unter.

- Im Schokoladenbrunnen:

Den Schalter auf HEAT stellen und das Gerät ca. 3-5 Minuten vorheizen lassen. Zerkleinerte Schokolade in die Unterschale geben. Die Schokolade wird nun langsam und schonend geschmolzen. Wenn die Schokolade komplett geschmolzen ist, etwas Öl oder Fett unterrühren. **Achtung:** Schalten Sie die Schneckenschraube nicht an, bevor die Schokolade komplett geschmolzen ist.

Tipp: Nach Geschmack können Sie der Schokolade etwas Alkohol hinzufügen. Hierfür eignen sich Cremeliköre wie z. B. Eierlikör oder Baileys, Liköre wie Grand Marnier oder Amaretto sowie auch Brände wie Himbeergeist oder Kirschwasser. Fügen Sie bei 600 g Schokolade nicht mehr als 2 cl Alkohol hinzu, da die Masse sonst gerinnen kann.

Basis-Rezepte Schokoladenbrunnen

Vollmilch-Schokoladenbrunnen

Für ca. 6-10 Personen

Zutaten: 600 g Vollmilch-Schokolade
Etwas geschmacksneutrales Speiseöl

Zubereitung: Die Schokolade schmelzen. Anschließend das Öl hinzugeben und unterrühren.

Tipp: Eine interessante Variante ist die Mischung von 300 g Vollmilch-Schokolade mit 300 g Zartbitter-Schokolade.

Diät-Zartbitter-Schokoladenbrunnen

Für ca. 6-10 Personen

Zutaten: 600 g Diät Zartbitter-Schokolade
Etwas geschmacksneutrales Speiseöl oder andere cholesterinarme / -freie Öle mit hohem Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Proteinheiten: Ca. 20 BE (Kann je nach Hersteller variieren).

Zubereitung: Die Schokolade schmelzen. Anschließend das Öl hinzugeben und unterrühren.

Servierempfehlung:**Schokolade mit Früchten:**

· Äpfel, Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Kirschen, Kiwis, Kokosnuss, Mango, Melone, Pfirsiche, Trauben etc.

Schokolade mit Gebäck:

· Biskuits, Löffelbiskuit, Waffeln, Zwieback etc.

Zum Garnieren / Dippen:

· Bunte Streusel, gehackte Pistazien, geriebene Orangen- oder Zitronenschalen, Kokosflocken, Krokant, Mandelblättchen, etc.

Basis-Rezept Käsesoßenbrunnen

Für ca. 6-10 Personen

Zutaten: 500 g Sahne-Schmelzkäse
200 ml Vollmilch (3,5%)

Zubereitung: Die Milch in einem Topf erwärmen. Anschließend den Käse einrühren, bis dieser komplett geschmolzen ist. Danach den Topf vom Herd nehmen und die Masse ca. 5 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Schokoladenbrunnen vorheizen. Würzen Sie die Käsemasse nach Belieben mit Curry-, Chilipulver oder gemahlenem Pfeffer.

Tipp: Verwenden Sie anstatt Milch einen halbtrockenen Weißwein oder geben Sie einen Schuss Kirschwasser hinzu.

Servierempfehlung: Zur Käsesoße passen alle Arten von Brot, Cracker, gegrilltes Gemüse, Kartoffeln, kurzgebratenes Fleisch oder auch Früchte wie Ananas oder Pfirsich.

Basis-Rezept Currysoßenbrunnen

Für ca. 4-6 Personen

Zutaten: Ca. 600 g passierte Tomaten
2 EL Honig
3 EL Essig
1,5 EL Gemüsebrühe
1,5 EL gestr. Worcestersoße
1,5 EL gestr. Curry
1,5 TL gestr. Paprikapulver
1-2 Spritzer Tabasco (optional)

Zubereitung: Passierte Tomaten in einen Topf geben. Übrige Zutaten hinzugeben und gut verrühren. Soße auf kleiner Stufe aufkochen und für ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Noch einmal gut verrühren.

Servierempfehlung: Servieren Sie zur Currysoße Bratwurst, alle Arten von kurzgebratenem Fleisch, gegrilltes Gemüse oder Brot.

cilio

Technische Daten

Betriebsspannung: 230 V | 50 Hz

Leistungsaufnahme: 85 W



Artikel nur für den Hausgebrauch!

Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!

Entsorgung / Recycling



Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen davon sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigefügt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

cilio



CHOCOLATE FOUNTAIN PERU

OPERATING INSTRUCTIONS
PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!

cilio



Thank you for choosing this high-quality chocolate fountain. This product is a quality product and complies with the recognized technical regulations and the law on the safety of appliances.

Important advice

Read through these operating instructions carefully prior to operating the chocolate fountain for the first time and pay particular attention, in your own interest, to the safety advice in order to avoid accidents and malfunctions. Safety can be impaired through incorrect use, or through inadequate cleaning and care. This can result in serious danger to the user. cilio cannot accept any responsibility for injuries or damage that can be attributed to improper use.

Safety advice

- Should this appliance be passed on to other people, make sure that these operating instructions are handed to them along with it.
 - No liability can be accepted for any damage or losses that may arise in the event of improper use or incorrect handling. **This appliance is only intended for domestic use. Do not use the appliance outside.**
 - Check whether the type of current and the mains voltage comply with the information on the rating label.
 - Do not touch the chocolate fountain or the mains plug with wet or damp hands.
 - Connect the device to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and cord must be dry.
 - Use the chocolate fountain under supervision only and use it solely for the purpose intended.
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
 - Children shall not play with this appliance.
 - Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
 - Only place the chocolate fountain on non-flammable, flat and stable surfaces and not near hot stove tops, gas flames or other sources of heat. Ensure sufficient free space above and near the appliance to avoid overheating. Protect sensitive surfaces from splashes that may occur.
 - Make sure that the chocolate fountain is assembled correctly before using it.
 - Do not carry or move the appliance as long as it is in operation or still hot.
 - Do not touch the worm screw or other moving parts while the appliance is in operation.
 - Use melted chocolate, liquid cheese or curry sauce without pieces only, as otherwise the worm screw could be blocked.
 - Remove the mains plug every time after use, and also:
 - in the event of malfunctions whilst in operation
 - every time that it is being cleaned
- Do not pull on the connecting lead, but on the plug itself.
- Do not allow the power cord to dangle and place the device in a way that no one can fall over the cord.
 - Never immerse the appliance, the cable or the plug in water or other liquids. Do not clean it in the dishwasher.

cilio

- Check the power cord before every use for damage. Avoid smashing or kinking the power cord or abrasion on sharp edges or having contact to hot surfaces or liquids. If the power cord is damaged, it must definitely be replaced by an authorized and qualified person.
- Never use the device if you discover damage, if water has entered the housing, or if the device has fallen.
- Never attempt to open or repair the device yourself. In case of malfunction, only have it repaired by qualified experts! Contact an authorized retailer for this.

Before the first use

- Read through the operating instructions and safety advice carefully first.
- Remove all packaging material and dispose of it properly.
- Wipe the motor housing and the base dish with a soft cloth, slightly moistened if needed. Thoroughly dry off afterwards.
- Clean the worm screw and the tower with warm water and a mild detergent and thoroughly dry these parts off.
Attention: Do not use any caustic liquids or abrasive cleaning agents.
- Place the worm screw onto the driving shaft in the middle of the base dish. Slip the tower on it and place it on the respective pins. Press it down until it stops.
- Unwind the cable completely and insert the plug into a suitable socket.
- Make sure that the switch is on position OFF.
- The chocolate fountain is now ready for use.

Use

- Place the chocolate fountain on a suitable surface (not on a metal surface; not on fabrics etc.). Make sure that the chocolate fountain is levelled out, horizontally; the feet are adjustable for this purpose.
- Set the switch to HEAT and allow the appliance to preheat for approx. 3-5 minutes. During this you can prepare the chocolate, the cheese or curry sauce.
- After the heating process, pour the prepared mass into the base dish.
- Set the switch to HEAT MOTOR; the worm screw is started. The sauce is now taken up under the tower, transported upwards by the worm screw and discharged from the tower at the top.
- **Attention:** Fill the base dish with melted chocolate, liquid cheese or curry sauce only after the appliance has heated up completely. Use homogeneous masses without pieces only, as otherwise the worm screw could be blocked.
- Lift the prepared food with a wooden skewer or a fondue fork and hold it under the flowing sauce.
- After use, set the switch on position OFF and disconnect the appliance from the power supply.

Hints for a regular flow of the fountain

- In case the sauce does not flow evenly across the tower:
 - Switch off the device briefly and let it cool down, then start it again.
 - Make sure that the device is levelled out.
 - If chocolate is too thick, add some oil/fat. In general, make sure that chocolate, cheese or sauce have a well flowing consistency.
- If the flow of sauce is interrupted:
 - Fill in additional liquid during operation. Make sure that it is preheated to ensure a steady flow.
 - Food residues may have fallen into the sauce, these are usually in the base dish at the suction slot of the tower. Remove these from the sauce. **Attention:** Set the switch on position OFF before removing them!

Tips and Tricks

- If you expect many guests, it is advisable to have a certain amount of pre-warmed sauce available.
- Unused melted chocolate can be reused. Put the leftovers in a jar and let the chocolate harden. Before reuse, chop and melt as usual. If the chocolate has already been melted, you will need less time to melt.
- Depending on your taste, you can pre-cool the fruits in the fridge so that the chocolate hardens faster. Alternatively, you can also prepare the chocolate fruits and refrigerate until consumed.

Cleaning and care

Attention: Never immerse the chocolate fountain, the cable or the plug in water or other liquids and do not clean it in the dishwasher.

- Set the switch on position OFF, remove the plug from the socket and let the chocolate fountain cool down before cleaning it.
- Remove the tower and worm screw from the base dish and soak them in hot water. Then rinse both parts completely with warm water and mild detergent, dry off afterwards.
- Using a spoon, remove the remaining sauce from the base dish. **Attention:** Dispose of the liquid in the household waste only. Do not pour it into the sink or toilet. **Risk of clogging!**
- Clean the base dish with a damp cloth and then dry completely.
- Wipe the motor housing with a soft, slightly moistened cloth only and dry it off thoroughly. **Attention:** Do not use any sharp objects or spirit, solvent, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents for cleaning.

cilio

Recipes and serving recommendations

Melting chocolate

Note: Make sure that the liquid is always a smooth and homogeneous.

Mince the chocolate and melt it

- **In the microwave:**

With the addition of a little oil or fat, about 2 minutes at 600 W.

- **In a non-stick pot:**

At low heat, adding a little oil or fat and stirring constantly.

- **In a water bath:**

Make sure that the chocolate does not come into contact with water and stir in some oil or fat.

- **In the chocolate fountain:**

Set the switch to HEAT and let the appliance preheat for approx. 3-5 minutes. Fill minced chocolate in the base dish. The chocolate is melted slowly and gently. When the chocolate has completely melted, stir in a little oil or fat. **Attention:** Do not turn on the screw before the chocolate has completely melted.

Tip: To taste, you can add some alcohol to the chocolate. Well suitable are cream liqueurs such as egg liqueur or Baileys, liqueurs such as Grand Marnier or Amaretto as well as spirits such as raspberry spirit or kirsch. Do not add more than 2 cl of alcohol to 600 g of chocolate as the sauce may otherwise curdle.

Base recipes chocolate fountain

Whole milk chocolate fountain

For about 6-10 servings

Ingredients: 600 g whole milk chocolate
Some tasteless edible oil

Preparation: Melt the chocolate, then add the oil and stir well.

Tip: An interesting variation is the mixture of 300 g whole milk chocolate with 300 g bittersweet chocolate.

Diet bittersweet chocolate fountain

For about 6-10 servings

Ingredients: 600 g diet bittersweet chocolate
Some tasteless edible oil or other oils low at or free from cholesterol with high content of polyunsaturated fatty acids.

Bread units: Approx. 20 BU (may vary by manufacturer).

Preparation: Melt the chocolate, then add the oil and stir well.

Serving recommendations:

Chocolate with fruits:

- Apples, apricots, bananas, strawberries, cherries, kiwis, coconut, mango, melon, peaches, grapes etc.

Chocolate with biscuits:

- Biscuits, ladyfingers, waffles, rusk etc.

For garnishing / dipping:

- Sprinkles, chopped pistachios, grated orange or lemon peel, coconut flakes, brittle, almonds, etc.

Basic recipe cheese sauce fountain

For about 6-10 servings

Ingredients: 500 g creamy processed cheese
200 ml whole milk (3.5%)

Preparation: Heat the milk in a saucepan. Then stir in the cheese until it is completely melted. Remove the pot from the heat and let the sauce rest for about 5 minutes. In the meantime, preheat the chocolate fountain. Season the cheese sauce with curry, chilli powder or ground pepper to taste.

Tip: Instead of milk, use a semi-dry white wine or add a dash of kirsch.

Serving recommendations: Cheese sauce is suitable for all types of bread, crackers, grilled vegetables, potatoes, roast meats or fruits such as pineapple or peach.

Basic recipe curry sauce fountain

For about 4-6 servings

Ingredients: Approx. 600 g of strained tomatoes
2 tbsp honey
3 tbsp vinegar
1,5 tbsp vegetable broth
1,5 tbsp Worcestershire sauce
1,5 tbsp curry
1,5 tsp sweet paprika powder
1-2 splashes Tabasco (optional)

Preparation: Put the tomatoes in a saucepan. Add the remaining ingredients and stir well. Bring the sauce to a boil and simmer over medium heat for about 5 minutes. Stir well again.

Serving recommendations: Serve fried sausage, all sorts of roasted meat, grilled vegetables or bread with the curry sauce.

cilio

Technical data

Operating Voltage: 230 V / 50 Hz

Power Consumption: 85 W



Intended for household use only!

Do not immerse into liquids!

Disposal/Recycling



According to the Electric and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in normal household garbage at the end of its useful life. For this reason, take it to a free communal collection point (e.g. recycling depot) for the recycling of electric and electronic devices.

Warranty

We cover this device with a guarantee of 2 years from the purchase date. Damages due to normal wear, unauthorized use, improper treatment, incorrect use, lack of care and cleaning, willful destruction, transport or accident, and repair by unauthorized persons are excluded from this guarantee. Contact your dealer in case of a guarantee claim. The guarantee can only be honored if the device is accompanied by the sales slip/receipt.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text is binding.

cilio



FONTAINE À CHOCOLAT PERU

MODE D'EMPLOI
CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI!

cilio



Nous vous remercions d'avoir choisi cette fontaine à chocolat haut de gamme. Cet appareil est un produit de qualité conforme à l'état reconnu de la technique ainsi qu'à la loi sur la sécurité des appareils (Gerätesicherheitsgesetz).

Indications importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'emploi avant de mettre en marche la fontaine à chocolat, et dans votre propre intérêt respectez particulièrement les indications de sécurité pour éviter les accidents et les dérangements. Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisant peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. cilio ne peut pas se porter garant pour les dommages dus à une utilisation inappropriée.

Consignes de sécurité

- Si cet appareil est donné à d'autres personnes, veillez à leur remettre ce mode d'emploi.
 - En cas de mauvaise utilisation ou utilisation inappropriée, aucune garantie ne peut être assumée pour les dommages éventuels. **Cet appareil est destiné uniquement à l'usage domestique. Ne l'utilisez pas en plein air.**
 - Vérifiez d'abord que le courant et la tension électrique indiqués sur la plaque signalétique correspondent bien à votre secteur.
 - Ne touchez ni la fontaine à chocolat, ni la fiche avec des mains mouillées ou humides.
 - Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs.
 - Utilisez toujours la fontaine à chocolat sous surveillance et uniquement pour l'utilisation à laquelle elle est destinée.
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances. Toutes ces personnes doivent cependant avoir été rendues attentives à l'emploi de cet appareil en toute sécurité et des dangers qu'implique son utilisation. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - Les enfants ne peuvent pas jouer avec cet appareil.
 - Ne faites jamais marcher cet appareil sur une minuterie extérieure ni avec un système de commande à distance.
 - Placez la fontaine à chocolat sur des surfaces ininflammables, plates et stables et pas à proximité de plaques de cuisinières, de flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur. Veillez à ce qu'il y ait assez d'espace sur et à côté de la fontaine à chocolat pour éviter les surchauffes. Protégez des surfaces sensibles contre des éclaboussures éventuelles.
 - Veillez à ce que la fontaine à chocolat soit assemblée correctement avant de l'utilisation.
 - Ne portez ni déplacez la fontaine à chocolat tant qu'elle fonctionne.
 - Ne touchez jamais ni la vis sans fin ni d'autres pièces mobiles pendant le fonctionnement.
 - N'utilisez que du chocolat liquide, du fromage liquide ou de la sauce sans morceaux, car autrement la vis sans fin pourrait bloquer.
 - Débranchez le câble après chaque emploi, également en cas
 - d'anomalies de fonctionnement
 - pour chaque nettoyage
- Pour débrancher, tirez sur la fiche, pas sur le câble.

cilio

- Ne laissez pas pendre le cordon et placez l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble ni la fiche électrique dans de l'eau ni d'autres liquides. Ne le lavez pas au lave-vaisselle.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble est intact. Veillez à ce qu'il ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives (risque de frottement), avec des surfaces chaudes ou liquides. Dès que le câble est endommagé, il doit être impérativement remplacé par des spécialistes agréés.
- N'utilisez jamais l'appareil si vous avez constaté des dommages, si de l'eau a pénétré à l'intérieur ou s'il est tombé.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'appareil, ni de le réparer. En cas d'anomalies, confiez la réparation à des spécialistes uniquement ! Pour les réparations, adressez-vous au revendeur agréé.

Avant la première mise en service

- Lisez d'abord attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Enlevez toutes les parties de l'emballage et mettez-les au rebut de manière appropriée.
- Essuyez le bloc moteur et le récipient inférieur avec un chiffon souple, légèrement humide si nécessaire. Ensuite séchez soigneusement les parties.
- Nettoyez la vis sans fin et la tour avec de l'eau chaude et un détergent doux, et séchez bien les parties.
- **Attention** : Lors du nettoyage, n'utilisez pas de liquides agressifs ou des produits nettoyants abrasifs.
- Placez la vis sans fin sur l'arbre d'entraînement au milieu du récipient inférieur. Enfichez la tour et pressez-le sur les goupilles correspondantes. Abaissez la tour jusqu'à l'arrêt.
- Déroulez complètement le cordon et introduisez la fiche dans une prise de courant adaptée.
- Assurez-vous que l'interrupteur se trouve sur la position OFF.
- L'appareil est maintenant prêt pour l'emploi.

Mise en service

- Placez la fontaine à chocolat sur une surface adaptée (pas de surface métallique, pas de textiles, etc.). Veillez à ce qu'elle soit mise à niveau horizontal, les pieds sont réglables à cet effet.
- Tournez l'interrupteur sur HEAT et laissez chauffer l'appareil pour 3-5 minutes environ. Entretemps, vous pouvez préparer le chocolat, le fromage ou la sauce.
- Après le préchauffage remplissez le récipient inférieur avec la préparation.
- Tournez l'interrupteur sur HEAT MOTOR, la vis sans fin est démarrée. La préparation est aspirée au bas bout de la tour, transportée vers le haut par la vis sans fin et distribuée à partir du haut bout de la tour.
- **Attention** : Ne remplissez la préparation qu'après la fin du préchauffage. N'utilisez que des liquides onctueux sans morceaux pour éviter le blocage de la vis sans fin.
- Embrochez les aliments préparés avec une brochette en bois ou une fourchette à fondue et tenez-les sous le liquide coulant.
- Après l'utilisation réglez l'interrupteur sur OFF et débranchez l'appareil.

Indications pour un écoulement régulier de la fontaine

- Si la préparation ne coule pas régulièrement de la tour :
 - Éteignez brièvement l'appareil et laissez-le refroidir, puis redémarrez-le.
 - Faites attention à l'alignement horizontal de l'appareil.
 - Si du chocolat est trop épais, ajoutez un peu d'huile / graisse. En général veillez à ce que du chocolat, du romage ou de la sauce aient une consistance bien coulante.
- Si l'écoulement de la préparation est interrompu :
 - Remplissez du liquide supplémentaire pendant le fonctionnement. Assurez-vous que celui-ci est préchauffé pour assurer un écoulement régulier.
 - Des résidus alimentaires peuvent être tombés dans le liquide, ceux-ci sont généralement dans le récipient inférieur près de la fente d'aspiration de la tour. Enlevez-les de la coupe. **Attention** : éteignez d'abord l'appareil pour les enlever !

Trucs et astuces

- Si vous attendez beaucoup d'invités, il est conseillé d'avoir une certaine quantité de liquide préchauffée disponible.
- Du chocolat préalablement fondu, mais non utilisé peut être réutilisé. Remplissez les restes dans un récipient et laissez-les durcir. Avant de le réutiliser, hachez et faites fondre le chocolat comme d'habitude. Si le chocolat a déjà fondu, vous aurez besoin de moins de temps pour le fondre.
- Selon votre goût, vous pouvez pré-refroidir les fruits dans le réfrigérateur afin que le chocolat durcisse plus rapidement. Alternativement, vous pouvez également préparer les fruits au chocolat et les garder dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils soient consommés.

Nettoyage et entretien

Attention : Ne plongez jamais l'appareil, le câble ainsi que la fiche dans l'eau ou d'autres liquides. Ne le lavez pas au lave-vaisselle.

- Avant chaque nettoyage, réglez l'interrupteur sur OFF, retirez la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Enlevez la tour et la vis sans fin du récipient inférieur et laissez tremper ces pièces dans de l'eau chaude. Rincez-les ensuite avec de l'eau chaude et un détergent doux et séchez-les ensuite.
- Enlevez le liquide restant du récipient inférieur à l'aide d'une cuillère. **Attention** : Ne jetez ces résidus que dans les ordures ménagères. Ne les versez pas dans le levier ou la toilette. **Risque d'obstruction !**
- Essuyez le récipient inférieur avec un chiffon doux, légèrement humide si nécessaire. Ensuite séchez-le soigneusement.
- Essuyez le bloc moteur avec un chiffon doux, légèrement humide si nécessaire. **Attention** : Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'objets abrasifs, du benzène, des solvants, des brosses à récurer ou des nettoyeurs abrasifs !

cilio

Recettes et recommandation de servir

Faire fondre du chocolat

Notice : Prenez soin de toujours obtenir un liquide lisse et onctueux.

Hachez le chocolat et faites-le fondre

- Au micro-ondes:

En ajoutant un peu d'huile ou de graisse, environ 2 minutes à 600 W.

- Dans une casserole antiadhésive:

À feu doux, en ajoutant un peu d'huile ou de graisse et en remuant constamment.

- Dans un bain-marie:

Assurez-vous que le chocolat n'entre pas en contact avec l'eau et ajoutez un peu d'huile ou de la graisse.

- Dans la fontaine à chocolat:

Réglez l'interrupteur sur HEAT et laissez l'appareil préchauffer pendant environ 3-5 minutes. Remplissez le chocolat haché dans le récipient inférieur. Le chocolat fond lentement et doucement. Lorsque le chocolat a complètement fondu, incorporez un peu d'huile ou de graisse. **Attention:** Ne pas démarrez la vis sans fin avant que le chocolat ait complètement fondu.

Astuce : Selon votre goût, vous pouvez ajouter de l'alcool au chocolat. Des alcools appropriés sont des liqueurs à la crème telles que de la liqueur aux œufs ou Baileys, des liqueurs telles que le Grand Marnier ou l'Amaretto ainsi que des eaux-de-vie tels que la framboise ou le kirsch. N'ajoutez pas plus de 2 cl d'alcool à 600 g de chocolat, car la préparation risque sinon de coaguler.

Recettes de base fontaine à chocolat

Fontaine de chocolat au lait

Pour environ 6-10 personnes

Ingrédients : 600 g de chocolat au lait
Quelque peu d'huile alimentaire, neutre au goût

Préparation : Faites fondre le chocolat, puis ajoutez l'huile et remuez bien.

Conseil : Une variante intéressante est le mélange de 300 g de chocolat au lait entier avec 300 g de chocolat noir.

Fontaine de chocolat noir diététique

Pour environ 6-10 personnes

Ingrédients : 600 g de chocolat noir diététique
Quelque peu d'huile alimentaire, neutre au goût ou d'autres huiles sans cholestérol à haute teneur en acides gras polyinsaturés.

Equivalent pain : Env. 20 EP (peut varier selon le fabricant).

Conseil : Faites fondre le chocolat, puis ajoutez l'huile et remuez bien.

Recommandation de servir

Chocolat aux fruits :

- Pommes, abricots, bananes, fraises, cerises, kiwis, noix de coco, mangues, melons, pêches, raisins, etc.

Chocolat avec des biscuits :

- Biscuits, biscuits à la cuillère, gaufres, biscottes, etc.

Pour garnir / tremper :

- Paillettes colorées, pistaches hachées, écorces d'orange ou de citron râpées, flocons de noix de coco, nougatine, amandes, etc.

Recette de base fontaine de sauce au fromage

Pour environ 6-10 personnes

Ingrédients : 500 g de fromage fondu à la crème
200 ml de lait entier (3,5%)

Préparation : Faites chauffer le lait dans une casserole. Incorporez ensuite le fromage jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Retirez ensuite la casserole de la chaleur et laissez la préparation reposer environ 5 minutes. En attendant, préchauffez la fontaine de chocolat. Assaisonnez la sauce de fromage avec du curry, de la poudre de piment ou du poivre moulu selon votre goût.

Conseil : Au lieu de lait, utilisez un vin blanc demi-sec ou ajoutez une pincée de kirsch.

Recommandation de servir : La sauce au fromage convient à tous les types de pain, craquelins, légumes grillés, pommes de terre, viandes rôties ou même fruits comme l'ananas ou la pêche.

Recette de base fontaine de sauce au curry

Pour environ 4-6 personnes

Ingrédients : Environ 600 g de tomates passées
2 cuillères à soupe de miel
3 cuillères à soupe de vinaigre
1,5 cuillère à soupe de bouillon de légumes
1,5 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
1,5 cuillère à soupe de curry
1,5 cuillère à café de poudre de paprika douce
1-2 gouttes de Tabasco (facultatif)

Préparation : Mettez les tomates dans une casserole. Ajouter les ingrédients restants et mélangez bien. Portez la sauce à ébullition et laissez mijoter à feu moyen pendant environ 5 minutes. Remuez bien encore une fois.

Recommandation de servir : Servir de la saucisse grillée, toutes sortes de viandes rôties, des légumes grillés ou du pain avec la sauce au curry.

cilio

Spécifications techniques

Tension de service: 230 V / 50 Hz
Consommation: 85 W



Pour l'usage domestique uniquement !

Ne pas plonger dans des liquides !

Mise au rebut / recyclage



Conformément à la législation sur les équipements électriques et électroniques, ce produit ne doit pas être mis au rebut en le jetant dans les ordures ménagères. Il doit au contraire être rapporté dans un centre de collecte (gratuite) communal dédié au recyclage des appareils électriques et électroniques. La mairie de votre localité ou de votre ville vous informera sur les possibilités qui sont mises à votre disposition.

Garantie

Pour cet appareil, nous offrons une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie les dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, le transport ou un accident ou les interventions de personnes non habilitées sont exclus de la garantie. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse/la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

cilio



FONTANA DI CIOCCOLATO PERU

MANUALE D'USO
CONSERVARE IL MANUALE D'USO!

cilio



Grazie per aver scelto questo fontana di cioccolato di ottima qualità. Si tratta di un prodotto di pregio conforme alle regole riconosciute della tecnica e alla legge in materia di sicurezza degli apparecchi.

Informazioni importanti

Prima di attivare questa fontana di cioccolato, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e, nel proprio interesse, rispettare scrupolosamente le indicazioni di sicurezza per evitare danni e disfunzioni. Un impiego errato, ma anche l'insufficiente pulizia oppure una cura e manutenzione inappropriati, potrebbero pregiudicare la sicurezza. Ciò potrebbe comportare notevoli pericoli per l'utente. cilio non si assume alcuna responsabilità per danni risultanti dall'uso inappropriato.

Indicazioni di sicurezza

- Se questo apparecchio dovesse essere inoltrato ad altre persone, assicuratevi, che sia accompagnato da queste istruzioni per l'uso.
- L'uso improprio o manipolazione di questo apparecchio esclude ogni responsabilità da parte nostra per eventuali danni. **Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per scopi domestici. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.**
- Verificare dapprima se il tipo di corrente o tensione corrispondono con le indicazioni riportate sulla targhetta.
- La fontana di cioccolato e la spina di alimentazione non devono mai essere toccati con le mani umide o bagnate.
- Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- La fontana di cioccolato va azionato solo sotto controllo e deve essere utilizzato esclusivamente per lo scopo previsto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni d'età.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
- La fontana di cioccolato deve essere collocato solamente su superfici non infiammabili, piane e robuste, e va tenuto lontano da piastre elettriche bollenti, come pure da fiamme di gas o altre fonti di calore. Sopra e intorno alla fontana di cioccolato deve trovarsi sufficiente spazio per evitare il surriscaldamento. Proteggere superfici sensibili da possibili spruzzi.
- Assicurarsi che la fontana di cioccolato sia correttamente assemblata prima dell'uso.
- Non portare o spostare la fontana di cioccolato quando si trova in funzione.
- Durante il funzionamento non toccare mai la vite senza fine o altre parti mobili.
- Usare solamente cioccolato fuso, formaggio fuso o salsa al curry senza pezzi interi in quanto altrimenti la vite senza fine potrebbe bloccarsi.
- Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché:
 - in caso di anomalie durante l'esercizio
 - ciascuna pulizia
- Afferrare direttamente e soltanto la spina.

cilio

- Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.
- La fontana di cioccolato, il cavo di alimentazione e la spina non devono mai essere immersi nell'acqua o in altri liquidi. Non lavare l'apparecchio nella lavastoviglie.
- Controllare prima di ogni utilizzo il cavo, al fine di accertarsi che non ci siano presenti danni. Evitare che venga schiacciato, piegato o che vada a toccare superfici calde o liquidi o roventi o che venga a contatto con bordi affilati. Nel caso in cui sia danneggiato, il cavo deve essere assolutamente sostituito da personale specializzato autorizzato.
- Non usare mai l'apparecchio se si riscontrano dei danni, se acqua è penetrata nella custodia o se è caduto.
- Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.

Prima della prima messa in funzione

- Leggere dapprima con cura le istruzioni per l'uso e le norme di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e smaltirli correttamente.
- Pulire il basamento e la bacinella utilizzando un panno morbido (all'occorrenza leggermente inumidito). Quindi, asciugarlo con cura.
- Pulire la vite senza fine e la torretta con acqua calda e un detersivo delicato e infine asciugarli. **Attenzione:** Durante le operazioni di pulizia, si raccomanda di non utilizzare liquidi o detersivi abrasivi.
- Installare la vite senza fine sull'albero motore al centro della bacinella. Installare la torretta inserendola sui perni previsti. Abbassare la torretta fino alla battuta.
- Svolgere completamente il cavo e inserire il connettore in una presa di corrente.
- Assicurarsi che l'interruttore sia posizionato su OFF.
- La fontana di cioccolato è ora pronta per l'uso.

Messa in funzione

- Mettere la fontana di cioccolato su una superficie d'appoggio piana (non devono essere superfici metalliche, tessili ecc.). Fare attenzione a livellare la fontana per il cioccolato in orizzontale, i piedi sono regolabili per questo scopo.
- Posizionare l'interruttore su HEAT e far preriscaldare l'apparecchio per 3-5 minuti circa. Nel frattempo ci si può dedicare a preparare il cioccolato, il formaggio o la salsa al curry.
- Dopo il processo di riscaldamento mettere il composto preparato nella bacinella.
- Posizionare l'interruttore su HEAT MOTOR; la vite senza fine si avvia. Il composto è quindi aspirato da sotto alla torretta, trasportato verso l'alto attraverso la vite senza fine e quindi nuovamente espulso dall'estremità superiore della torretta.
- **Attenzione:** Il cioccolato fuso, il formaggio liquido o la salsa al curry possono venir messi nella bacinella dell'apparecchio solamente una volta terminato il tempo di riscaldamento. Utilizzare esclusivamente composti omogenei e senza pezzi in quanto altrimenti la vite senza fine può bloccarsi.
- Infilare gli alimenti preparati su uno spiedino o una forchettina da fonduta e posizionarli sotto alla salsa che scorre.
- Dopo l'uso posizionare l'interruttore su OFF e disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.

Indicazioni per un flusso della fontana uniforme

- Nel caso il composto non scorra sulla torretta in maniera uniforme:
 - Spegnerne l'apparecchio per qualche istante e farlo raffreddare, quindi riattivarlo.
 - Fare attenzione che l'apparecchio sia in bolla in orizzontale.
 - Se il cioccolato è troppo denso aggiungervi un po' di olio/grasso. Accertarsi che il cioccolato, il formaggio o la salsa abbiano una consistenza che permetta loro di scorrere bene.
- Nel caso il flusso di composto sia interrotto:
 - Ad apparecchio in funzione aggiungere dell'altro composto liquido avendo cura di preriscaldarlo in modo da assicurare un flusso uniforme.
 - Nel caso nel composto liquido siano caduti dei residui di cibo, di norma questi si raccolgono nella bacinella nei pressi della fessura di aspirazione della torretta. Rimuoverli dal composto. **Attenzione:** Per la rimozione portare l'apparecchio su OFF!

Suggerimenti e consigli

- Nel caso siano attesi molti ospiti è consigliabile avere a portata di mano una certa quantità di composto preriscaldato.
- Il cioccolato fuso non usato può essere riutilizzato. Mettere i resti in un barattolo e lasciarli solidificare. Prima del nuovo utilizzo frantumarli e farli fondere come di consueto. Se il cioccolato è già stato fuso l'operazione di fusione può richiedere un po' più tempo.
- A seconda dei gusti, è possibile preraffreddare la frutta in frigorifero di modo che il cioccolato si solidifichi più rapidamente. Alternativamente è anche possibile preparare la frutta al cioccolato e conservarla in frigorifero fino al consumo.

Pulizia e cura

Attenzione: Non immergere mai la fontana di cioccolato, in acqua o altri liquidi e non lavare questi parti in lavastoviglie.

- Prima di eseguire la pulizia, si raccomanda sempre di disattivare l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa di corrente e farlo raffreddare.
- Rimuovere la torretta e la vite senza fine dalla bacinella e metterle in ammollo in acqua calda. Quindi lavare completamente i due componenti con acqua calda e un detersivo delicato e infine asciugarli.
- Rimuovere il composto residuo dalla bacinella con l'ausilio di un cucchiaino. **Attenzione:** Smaltire il composto liquido solamente nei rifiuti domestici. Non versarlo nello scarico o nella toilette. **Pericolo di ostruzioni!**
- Lavare la bacinella con uno straccio umido e quindi asciugarla completamente.
- Pulire il basamento utilizzando un panno morbido, all'occorrenza leggermente inumidito. Asciugarlo accuratamente. **Attenzione:** Non utilizzare oggetti taglienti o benzina, oppure solventi, spazzole o detersivi abrasivi, per pulire l'apparecchio.

cilio

Ricette e suggerimenti per servire

Far fondere il cioccolato

Avvertenza: fare attenzione a ottenere sempre un composto liscio o omogeneo.

Frantumare il cioccolato e farlo fondere

- **In microonde:**

Con l'aggiunta di un po' d'olio o grasso, per circa 2 minuti a 600 W.

- **In pentola antiaderente:**

A calore minimo, con l'aggiunta di un po' d'olio o grasso e mescolando continuamente.

- **A bagnomaria:**

Fare attenzione che il cioccolato non entri in contatto con l'acqua e incorporarvi un po' di olio o grasso.

- **Nella fontana di cioccolato:**

Posizionare l'interruttore su HEAT e far preriscaldare l'apparecchio per circa 3-5 minuti. Mettere il cioccolato a pezzettini nella bacinella. Il cioccolato è quindi fatto fondere lentamente e in maniera delicata. Quando il cioccolato è completamente fuso, incorporarvi un po' d'olio o grasso. **Attenzione:** Non attivare la vite senza fine prima che il cioccolato sia completamente fuso.

Consiglio: A seconda dei gusti è possibile aggiungere al cioccolato un po' d'alcol. A questo scopo sono adatti liquori cremosi come ad es. quelli all'uovo, Baileys, Gran Marnier o Amaretto o anche distillati come quello di lamponi o il kirsch. Aggiungere ai 600 g di cioccolato non più di 2 cl di alcol in quanto altrimenti il composto può coagularsi.

Ricette base fontana di cioccolato

Fontana di cioccolato al latte intero

Per circa 6-10 persone

Ingredienti:

600 g di cioccolato al latte intero

Un poco di olio commestibile, dal sapore neutro

Preparazione:

Far fondere il cioccolato, quindi aggiungere l'olio e mescolare bene.

Suggerimento:

Una variante interessante è una miscela di 300 g di cioccolato al latte intero e 300 g di fondente.

Fontana di cioccolato fondente dietetico

Per circa 6-10 persone

Ingredienti:

600 g di cioccolato fondente dietetico

Un poco di olio commestibile, dal sapore neutro o altri oli senza colesterolo o a basso contenuto di colesterolo con una quota elevata di acidi grassi insaturi.

Unità di pane:

Circa 20 unità di pane (possono variare a seconda del produttore).

Preparazione:

Far fondere il cioccolato, quindi aggiungere l'olio e mescolare bene.

Suggerimenti per servire:

Cioccolato con frutta:

- Mele, albicocche, banane, fragole, ciliege, kiwi, noce di cocco, mango, melone, pesca, uva ecc.

Cioccolato con prodotti da forno:

- Biscotti, lingue di gatto, wafer, fette biscottate ecc.

Per guarnire / intingere:

- Codette colorate, pistacchi tritati, bucce d'arancio o limone grattugiate, scaglie di cocco, croccante, mandorle in scaglie, ecc.

Ricetta base fontana di salsa al formaggio

Per circa 6-10 persone

Ingredienti:	500 g di formaggio fuso - panna 200 ml di latte intero (3,5%)
Preparazione:	Riscaldare il latte in un pentolino. Quindi incorporare il formaggio fino a che è completamente fuso. Togliere il pentolino dal fuoco e lasciar riposare il composto per circa 5 minuti. Nel frattempo preriscaldare la fontana di cioccolato. Insaporire il composto di formaggio, a seconda dei gusti, con curry, chili in polvere o pepe macinato.
Suggerimento:	Invece del latte è possibile utilizzare del vino bianco semisecco o aggiungere una spruzzata di kirsch.
Suggerimento per servire:	La salsa al formaggio si accompagna bene a tutti i tipi pane, cracker, verdure grigliate, patate, carne con cotture brevi o anche frutta come ananas o pesche.

Ricetta base fontana di salsa al curry

Per circa 4-6 persone

Ingredienti:	Circa 600 g di passata di pomodoro 2 cucchiaino di miele 3 cucchiaini di aceto 1,5 cucchiaino di brodo di verdure 1,5 cucchiaino raso di salsa Worcester 1,5 cucchiaino raso di curry 1,5 cucchiaino raso di paprika in polvere 1-2 gocce di tabasco (opzionali)
Preparazione:	Versare la passata di pomodoro in una pentola. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare bene. Portare la salsa a ebollizione a fuoco basso e quindi farla sobbollire per circa 5 minuti a fuoco medio. Mescolare bene ancora una volta.
Suggerimento per servire:	Servire la salsa al curry quale accompagnamento a wurstel, carni con cotture brevi, verdure grigliate o pane.

cilio

Dati tecnici

Tensione d'esercizio: 230 V / 50 Hz

Potenza assorbita: 85 W



Solo per uso domestico!

Non immergere in liquidi!

Smaltimento / riciclaggio



Secondo i regolamenti sugli apparecchi elettrici ed elettronici, al termine della sua vita di servizio questo apparecchio non deve essere smaltito tramite i normali rifiuti domestici. Pertanto conferirlo gratuitamente a un centro di raccolta municipale (ad es. ricicleria) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il Suo Comune.

Garanzia

La garanzia su questo apparecchio ha validità di 2 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danni, trasporto o incidenti intenzionali nonché interventi esterni di persone non autorizzate. A questo proposito rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio è allegato lo scontrino/la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

cilio



FONTANA DE CHOCOLATE PERU

MANUAL DE INSTRUCCIONES
¡GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

cilio



Enhorabuena por la compra de este fontana de chocolate. Este es un producto de calidad y corresponde a las reglas reconocidas de la técnica y a la ley de seguridad de aparatos.

Indicaciones importantes

Antes de poner en marcha la fontana de chocolate, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad para evitar accidentes y averías. Debido a un uso o una utilización erróneos o a una limpieza y un cuidado insuficientes, puede verse afectada la seguridad y pueden surgir peligros para el usuario. cilio no puede asumir ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso incorrecto.

Indicaciones de seguridad

- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
 - En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No utilice el aparato al aire libre.**
 - En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
 - No toque ni la fontana de chocolate ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.
 - Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe multiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben ser secos.
 - Utilice la fontana de chocolate solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto.
 - Este aparato puede ser usado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
 - Los niños no pueden jugar con el aparato.
 - Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
 - Utilice la fontana de chocolate solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor, así como planas y estables, nunca cerca de placas de cocina calientes, llamas de gas u otras fuentes de calor. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y por encima del aparato para evitar un calentamiento excesivo. Proteja las superficies sensibles suficientemente de posibles salpicaduras.
 - Asegúrese de que la fontana de chocolate esté correctamente ensamblada antes de su uso.
 - No transporte ni desplace la fontana de chocolate mientras esté en funcionamiento.
 - No toque nunca el tornillo sin fin ni otras piezas móviles durante el funcionamiento.
 - Utilice exclusivamente chocolate fundido, queso fundido o salsa de curri sin trozos; de lo contrario, el tornillo sin fin podría atascarse.
 - Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - en caso de fallos durante el funcionamiento
 - durante cada limpieza
- Para ello, tire solo del propio enchufe.

cilio

- Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de modo que nadie pueda caer sobre el cable.
- Jamás sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- Compruebe los deterioros en el cable de red antes de cada uso. Evite que se aplaste o se doble, que esté en contacto con superficies calientes o que roce en cantos agudos. Si se deteriora el cable, se debe sustituir en todo caso.
- No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
- No intente abrir ni reparar nunca el aparato por sí mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.

Antes de la primera puesta en marcha

- En primer lugar, lea detalladamente estas instrucciones de uso, así como las indicaciones de seguridad.
- Retire todo el material de embalaje y elimínelo adecuadamente.
- Limpie la caja y el recipiente base con un paño suave, ligeramente humedecido si es necesario. Después, séque las partes cuidadosamente.
- Limpie el tornillo sin fin y la torre con agua caliente y un detergente suave y séque las partes después. **Atención:** Para la limpieza, no utilice líquidos o detergentes abrasivos.
- Coloque el tornillo sin fin en el eje de accionamiento que hay en el centro del recipiente base. Coloque la torre e insértela en los vástagos previstos para ello. Presione la torre hacia abajo hasta llegar al tope.
- Desenrolle el cable completamente e introduzca el enchufe en una toma de corriente adecuada.
- Asegúrese de que el interruptor esté en OFF.
- La fontana de chocolate ahora está lista para su uso.

Puesta en marcha

- Coloque la fontana de chocolate sobre una base apropiada (evitar superficies metálicas, textiles, etc.). Tenga en cuenta que la fontana de chocolate debe alinearse en horizontal, los pies son ajustables para este propósito.
- Ponga el interruptor en HEAT y precaliente el aparato durante 3-5 minutos aprox. Mientras tanto, puede ir preparando el chocolate, el queso o la salsa de curri.
- Una vez transcurrido el tiempo de calentamiento, vierta la masa preparada en el recipiente base.
- Ponga el interruptor en HEAT MOTOR; el tornillo sin fin empezará a moverse. La masa será succionada entonces por debajo de la torre, se transportará hacia arriba a través del tornillo sin fin y saldrá de nuevo de la torre por el extremo superior.
- **Atención:** El chocolate fundido, el queso fundido o la salsa de curri solo se pueden verter en el recipiente base una vez que haya terminado el tiempo de calentamiento. Utilice exclusivamente masas homogéneas, sin trozos de alimentos; de lo contrario, el tornillo sin fin podría atascarse.
- Inserte los alimentos preparados en un pincho de madera o en un tenedor para fondue y sosténgalos bajo la salsa que cae de la fuente.
- Ponga el interruptor en OFF después del uso y desconecte el aparato de la red eléctrica.

Indicaciones para que la masa fluya de forma homogénea

- Si la masa no fluyera por la torre de forma homogénea:
 - Desconecte brevemente el aparato, espere a que se enfríe y enciéndalo de nuevo.
 - Asegúrese de que el aparato está en horizontal.
 - Si el chocolate es demasiado espeso, añada un poco de aceite/grasa. Asegúrese de que el chocolate, el queso o la salsa tengan siempre la consistencia adecuada.
- Si se interrumpiera el flujo de masa:
 - Añada más masa líquida durante el funcionamiento. Asegúrese de que esta se haya calentado previamente para garantizar un flujo homogéneo.
 - En la masa líquida pueden caer restos de comida, que suelen acumularse en la rendija de succión de la torre del recipiente base. Retírelos de la masa. **Atención:** ¡Desconecte el aparato poniendo el interruptor en OFF antes de retirarlos!

Consejos y trucos

- Si espera a muchos invitados, se recomienda tener preparada cierta cantidad de masa precalentada.
- El chocolate fundido que no se consuma se puede reutilizar. Vierta los restos en un recipiente; el chocolate se solidificará cuando se enfríe. Antes de volver a utilizarlo, pártalo en trozos y fúndalo de la forma habitual. Si el chocolate ya estaba fundido, necesitará menos tiempo para el proceso de fundición.
- Si lo desea, puede enfriar previamente la fruta en el frigorífico para que el chocolate se solidifique más rápidamente. Otra opción es preparar directamente la fruta con chocolate y conservarla en el frigorífico hasta que se vaya a consumir.

Limpieza y cuidados

¡Cuidado! Jamás sumerja la fontana de chocolate, el cable o el enchufe en agua ni en otros líquidos. No lave las partes en el lavavajillas.

- Antes de cada limpieza, ponga el interruptor en OFF, retire siempre el enchufe y deje enfriar el aparato.
- Extraiga la torre y el tornillo sin fin del recipiente base e introdúzcalos en agua caliente para ablandar los restos de comida. A continuación, lave completamente ambas piezas con agua templada y un detergente suave y séquelas al terminar.
- Retire la masa restante del recipiente base con ayuda de una cuchara. **Atención:** Deseche la masa líquida solo en la basura doméstica. No la vierta en el fregadero ni en el retrete. ¡Peligro de atasco!
- Limpie el recipiente base con un paño húmedo y séquelo completamente a continuación.
- Limpie la caja solamente con un paño suave, ligeramente humedecido si necesario, y séquela bien. **Atención:** Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.

Recetas y recomendaciones de servir

Chocolate fundido

Nota: Asegúrese de obtener siempre una masa lisa y homogénea.

Trocee el chocolate y fúndalo siguiendo alguna de estas opciones

- En el microondas:

Añadiendo un poco de aceite o grasa, aprox. 2 minutos a 600 W.

- En un cazo antiadherente:

A baja temperatura, añadiendo un poco de aceite o grasa sin dejar de remover.

- Al baño María:

Asegúrese de que el chocolate no entre en contacto con el agua e incorpore un poco de aceite o grasa.

- En la fontana de chocolate:

Ponga el interruptor en HEAT y precaliente el aparato durante 3-5 minutos aprox. Introduzca el chocolate troceado en el recipiente base. El chocolate empezará a fundirse lenta y cuidadosamente. Una vez que el chocolate esté completamente fundido, añadir un poco de aceite o grasa. **Atención:** No encienda el tornillo sin fin antes de que el chocolate se haya fundido completamente.

Consejo: Si lo desea, puede añadir un poco de alcohol al chocolate. Para ello, son adecuados los licores cremosos, por ejemplo, licor de huevo o Baileys, licores como Grand Marnier o Amaretto y brandis como el aguardiente de frambuesa o de cereza. Por cada 600 g de chocolate, añada 2 cl de alcohol como máximo; de lo contrario, la masa se puede cortar.

Recetas básicas fontana de chocolate

Fontana de chocolate con leche

Para 6-10 personas aprox.

Ingredientes: 600 g de chocolate con leche
Un poco de aceite comestible, sabor neutro

Preparación: Fundir el chocolate, añadir el aceite y remover bien.

Consejo: Una modalidad interesante es mezclar 300 g de chocolate con leche, con 300 g de chocolate negro.

Fontana de chocolate negro bajo en calorías

Para 6-10 personas aprox.

Ingredientes: 600 g de chocolate negro bajo en calorías
Un poco de aceite comestible, sabor neutro o de otro aceite bajo en colesterol o sin colesterol con alta proporción de grasas poliinsaturadas.

Cantidad de carbohidratos: Aprox. 240 g de carbohidratos (puede variar según el fabricante).

Preparación: Fundir el chocolate, añadir el aceite y remover bien.

Recomendaciones de servir:

Fruta con chocolate:

- Manzanas, albaricoques, plátanos, fresas, cerezas, kiwis, coco, mango, melón, melocotones, uvas, etc.

Dulces o pan con chocolate:

- Galletas, bizcochos de soletilla, gofres, tostadas, etc.

Para decorar / mojar:

- Fideos de colores, pistachos picados, cáscara de naranja o limón rallada, coco rallado, crocante, almendras laminadas, etc.

Receta básica fontana de salsa de queso

Para 6-10 personas aprox.

Ingredientes:	500 g de queso con nata para fundir 200 ml de leche entera (3,5 %)
Preparación:	Calentar la leche en un cazo. A continuación, incorporar el queso y remover hasta que se haya fundido completamente. Retirar el cazo del fuego y dejar reposar la masa durante 5 minutos aprox. Mientras tanto, precalentar la fuente de chocolate. Aderezar la masa de queso al gusto con curri, chile en polvo o pimienta molida.
Consejo:	Sustituya le leche por vino blanco semiseco o añada un toque de aguardiente de cereza.
Recomendación de servir:	La salsa de queso va bien con todo tipo de pan, galletas saladas, verduras a la plancha, patatas, carne al punto o frutas como la piña o el melocotón.

Receta básica fontana de salsa de curri

Para 4-6 personas aprox.

Ingredientes:	Aprox. 600 g de salsa de tomate 2 cucharadas de miel 3 cucharadas de vinagre 1,5 cucharada de caldo de verduras 1,5 cucharada rasa de salsa Worcestershire 1,5 cucharada rasa de curri 1,5 cucharadita rasa de pimentón 1-2 pizcas de tabasco (opcional)
Preparación:	Verter la salsa de tomate en un cazo. Añadir el resto de los ingredientes y remover bien. Cocer la salsa a fuego lento y cocer a fuego medio durante 5 minutos más aprox. Remover de nuevo.
Recomendación de servir:	Servir la salsa de curri con salchichas bratwurst, todo tipo de carne al punto, verduras a la plancha o pan.

cilio

Datos técnicos

Tensión de servicio: 230 V / 50 Hz

Consumo de potencia: 85 W



¡Solo para uso doméstico!

¡No sumergir en líquidos!

Eliminación / reciclaje



Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregue el molinillo en un punto de recogida comunal (p. ej., punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Su ayuntamiento le informará sobre las posibilidades de reciclaje.

Garantía

Concedemos una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor.

Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

cilio



CHOCOLAFONTEIN PERU

GEbruiksaanwijzing
BEWAAR DEZE GEbruiksaanwijzing GOED!

cilio



Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige chocoladefontein hebt gekozen. Dit product is een kwaliteitsproduct en komt overeen met de erkende regelgeving van de techniek en met de wet inzake de veiligheid van apparatuur.

Belangrijke instructies

Lees vóór ingebruikname van de chocoladefontein deze gebruiksaanwijzing. Zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Houd in uw eigen belang met name de veiligheidsinstructies in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerd gebruik of door onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid nadelig beïnvloed worden en kunnen er gevaren voor de gebruiker ontstaan. Voor schade die als gevolg van ondeskundig gebruik ontstaat, kan cilio zich niet aansprakelijk stellen.

Veiligheidsinstructies

- Als dit apparaat aan andere personen doorgegeven wordt, dient u ervoor te zorgen dat samen met het apparaat ook de gebruiksaanwijzing overhandigd wordt.
- Bij ondeskundig gebruik of een verkeerde omgang kan geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard worden. **Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten.**
- Controleer eerst of het soort stroom en de netspanning overeenkomen met de informatie op het typeplaatje.
- Raak de chocoladefontein en de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Sluiten het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen verlengsnoer of stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn.
- Houd de chocoladefontein tijdens de werking steeds onder toezicht en gebruik hem uitsluitend voor het voorziene doeleinde.
- Dit apparaat kan door kinderen worden gebruikt die 8 jaar of ouder zijn of door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, behalve als deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat alsmede de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag in geen geval m.b.v. een externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem in werking gesteld worden.
- Gebruik de chocoladefontein uitsluitend op hittebestendige, egale en stabiele oppervlakken en niet in de buurt van hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen. Let op voldoende vrije ruimte naast en boven het apparaat om oververhitting te voorkomen. Bescherm gevoelige oppervlakken voldoende van mogelijke spatten.
- Zorg ervoor dat de chocoladefontein vóór gebruik correct is gemonteerd.
- Draag of verschuif de chocoladefontein niet, zolang deze in gebruik is of onmiddellijk naar gebruik.
- Raak tijdens het gebruik nooit de wormschroef of andere bewegende onderdelen aan.
- Gebruik alleen vloeibare chocolade, vloeibare kaas of currysaus zonder stukjes, omdat anders de wormschroef kan gaan vastlopen.

cilio

- Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact, en tevens:
 - bij storingen tijdens het bedrijf
 - bij iedere reinigingTrek hierbij uitsluitend aan de stekker zelf.
- Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan vallen.
- Dompel het apparaat, de kabel of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.
- Controller de stroomkabel vóór elk gebruik op beschadigingen. Zorg ervoor dat de kabel niet geklemd of sterk gebogen wordt, in contact staat met warme of hete oppervlakken of vloeistoffen of aan scherpe kanten schuurt. Indien de kabel beschadigd is moet hij worden vervangen door geautoriseerde specialisten.
- Gebruik het apparaat nooit, als u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing binnengedrongen is of als het gevallen is.
- Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. Laat het apparaat in geval van een storing uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.

Vóór de eerste ingebruikname

- Lees eerst deze gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies zorgvuldig door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en zorg ervoor dat deze vakkundig als afval verwijderd worden.
- Veeg de behuizing en de opvangschaal met een zachte doek, licht vochtig gemaakt indien nodig. Droog deze delen dan grondig af.
- Reinig de wormschroef en de toren met warm water en een mild reinigingsmiddel en droog deze dan af. **Let op:** Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Plaats de wormschroef op de aandrijfas in het midden van de opvangschaal. Plaats de toren hierop en steek deze over de hiervoor bedoelde pennen. Duw de toren tot tegen de aanslag omlaag.
- Wikkel de kabel volledig af en steek de stekker in een hiervoor geschikt stopcontact.
- Let erop dat de schakelaar op OFF staat.
- Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Ingebruikname

- Plaats de chocoladefontein op een geschikt oppervlak (geen metalen oppervlak, geen stof, enz.). Let erop dat de chocoladefontein horizontaal staat, de voeten zijn instelbaar voor dit doel.
- Zet de schakelaar op HEAT en laat het apparaat ca. 3-5 minuten voorverwarmen. In deze tijd kunt u de chocolade, de kaas of de currysaus voorbereiden.
- Giet na het voorverwarmen de voorbereide massa in de opvangschaal.
- Zet de schakelaar op HEAT MOTOR; de wormschroef wordt gestart. De massa wordt nu onder de toren aangezogen, door de wormschroef omhoog getransporteerd en komt er aan het bovenste uiteinde weer uit.
- **Let op:** Pas na het einde van de opwarmtijd mag vloeibare chocolade, vloeibare kaas of currysaus in de

opvangschaal van het apparaat worden gegoten. Gebruik uitsluitend homogene massa's zonder stukjes, omdat anders de wormschroef kan gaan vastlopen.

- Steek de voorbereide levensmiddelen op een houten spies of een fonduevork en houd deze onder de stromende saus.
- Zet de schakelaar na gebruik op OFF en koppel het apparaat los van de voeding.

Instructies voor een gelijkmatige fonteinstream

- Mocht de massa niet gelijkmatig over de toren lopen:
 - Schakel het apparaat kort uit en laat het afkoelen, start het daarna opnieuw.
 - Let erop dat het apparaat horizontaal is uitgelijnd.
 - Voeg een beetje olie of vet toe als de chocolade te dik vloeibaar is. Zorg er altijd voor dat chocolade, kaas of saus een goed vloeibare consistentie heeft.
- Mocht de stroming van de massa zijn onderbroken:
 - Giet er tijdens het gebruik nog meer vloeibare massa bij. Let erop dat deze is voorverwarmd om voor een gelijkmatige stroming te zorgen.
 - Er kunnen etensresten in de vloeibare massa zijn gevallen, deze liggen over het algemeen in de opvangschaal bij de aanzuigpleet van de toren. Verwijder deze uit de massa. **Let op:** Zet het apparaat op OFF om de etensresten te verwijderen!

Tips en trucs

- Als u veel gasten verwacht, is het aan te bevelen om een bepaalde hoeveelheid voorverwarmde massa paraat te hebben.
- Nog niet gebruikte gesmolten chocolade kan worden hergebruikt. Giet de resten in een voorraaddoos en laat de chocolade uitharden. Vóór het hernieuwde gebruik verkleind en smelt u deze dan, zoals u gewend bent. Was de chocolade al eerder gesmolten, dan hebt u minder tijd nodig voor het smelten.
- Naar smaak kunt u de vruchten in de koelkast voorcoelen, zodat de chocolade sneller hard wordt. U kunt ook de chocoladevruchten voorbereiden en tot aan de consumptie in de koelkast bewaren.

Reiniging en onderhoud

Let op: Dompel het apparaat, de stroomkabel of stekker niet in water of andere vloeistoffen. Niet in de afwasmachine reinigen.

- Zet het apparaat op OFF, trek vóór iedere reiniging altijd de netstekker uit en laat het toestel afkoelen.
- Haal de toren en de wormschroef van de opvangschaal en laat deze in heet water weken. Spoel daarna beide onderdelen met warm water en een mild afwasmiddel volledig af en droog deze vervolgens.
- Verwijder met behulp van een lepel de resterende massa uit de opvangschaal. **Let op:** Gooi de vloeibare massa alleen weg bij het huisvuil. Giet deze niet in de afvoer of het toilet. **Kans op verstopping!**
- Reinig de opvangschaal met een vochtige doek en droog deze daarna goed af.
- Veeg de behuizing met een zachte doek, licht vochtig gemaakt indien nodig. **Let op:** Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.

cilio

Recepten en serveertips

Chocolade smelten

Aanwijzing: Let erop dat er altijd een gladde, homogene massa ontstaat.

Verklein de chocolade en smelt deze

- In de magnetron:

Onder toevoeging van een beetje olie of vet, ca. 2 minuten bij 600 W.

- In een pan met antiaanbaklaag :

Bij lage stand, onder toevoeging van een beetje olie of vet en voortdurend roeren.

- In de bain-marie:

Let erop dat de chocolade niet met water in aanraking komt en roer een beetje olie of vet erdoor.

- In de chocoladefontein:

Zet de schakelaar op HEAT en laat het apparaat ca. 3-5 minuten voorverwarmen. Doe de verkleinde chocolade in de opvangschaal. De chocolade wordt nu langzaam en behoedzaam gesmolten. Als de chocolade helemaal is gesmolten, roer er dan een beetje olie of vet door. **Let op:** Schakel de wormschroef niet in voordat de chocolade helemaal is gesmolten.

Tip: Naar smaak kunt u aan de chocolade een beetje alcohol toevoegen. Hiervoor geschikt zijn crèmelikeuren, zoals bv. eierlikeur of Baileys en likeuren, zoals Grand Marnier of Amaretto alsmede ook brandewijnen, zoals Himbeergeist of Kirsch. Voeg bij 600 g chocolade niet meer dan 2 cl alcohol toe, omdat de massa anders kan schiften.

Basisrecepten chocoladefontein

Melkchocoladefontein

Voor ca. 6-10 personen

Ingrediënten:: 600 g melkchocolade
iets spijsolie, neutraal van smaak

Bereiding: Smelt de chocolade, voeg daarna de olie toe en roer dit goed door.

Tip: Een interessante variant is een mengsel van 300 g melkchocolade met 300 g pure chocolade.

Pure dieet chocoladefontein

Voor ca. 6-10 personen

Ingredientes: 600 g pure dieetchocolade
iets spijsolie, neutraal van smaak of andere cholesterolarme / -vrije oliën met een hoog aandeel aan meervoudig onverzadigde vetzuren.

Hoeveelheid koolhydraten: Ca. 240 g koolhydraten (kan afhankelijk van de fabrikant variëren).

Bereiding: Smelt de chocolade, voeg daarna de olie toe en roer dit goed door.

Serveertips:

Chocolade met vruchten:

- Appels, abrikozen, bananen, aardbeien, kersen, kiwi's, kokosnoot, mango, meloen, perziken, druiven, enz.

Chocolade met gebak:

- Biscuits, lange vingers, wafels, beschuit, enz.

Om te garneren / dippen:

- Gekleurde topping, gehakte pistachenoten, geschaafde sinaasappel- of citroenschil, kokosvlokken, krokant, amandelschaafsel, enz.

Basisrecept kaassaus fontein

Voor ca. 6-10 personen

Ingrediënten: 500 g romige smeltkaas
200 ml volle melk (3,5%)

Bereiding: Verwarm de melk in een pannetje. Roer er vervolgens de kaas door tot deze helemaal is gesmolten. Haal daarna de pan van het fornuis en laat de massa ca. 5 minuten rusten. Verwarm in de tussentijd de chocoladefontein voor. Breng de kaassaus naar wens op smaak met curry-, chillipoeder of gemalen peper.

Tip: Gebruik in plaats van melk een halfdroge witte wijn of voer een scheutje Kirsch toe.

Serveertip: Bij de kaassaus passen alle soorten brood, crackers, gegrilde groente, aardappelen, kort gebraden vlees of ook vruchten, zoals ananas of perzik.

Basisrecept currysaus fontein

Voor ca. 4-6 personen

Ingrediënten: Ca. 600 g gezeefde tomaten
2 el honing
3 el azijn
1,5 el groentebouillon
1,5 afgestr. el Worcestersaus
1,5 afgestr. el currypoeder
1,5 afgestr. tl paprikapoeder
1-2 scheutjes Tabasco (optioneel)

Bereiding: Doe de gezeefde tomaten in een pan. Voeg de overige ingrediënten toe en roer dit goed door. Wacht tot de saus op een lage stand kookt en laat deze daarna nog ca. 5 minuten doorkoken. Roer nog een keer goed.

Serveertip: Serveer bij de currysaus braadworst, alle soorten kort gebraden vlees, gegrilde groente of brood.

cilio

Technische gegevens

Bedrijfsspanning: 230 V / 50 Hz

Vermogensopname: 85 W



Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik!

Niet in vloeistoffen dompelen!

Afvalverwerking / recycling



Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levensduur niet samen met het gewone huisvuil als afval worden verwijderd. Geef het daarom kosteloos af bij een gemeentelijke inzamelplaats (bv. een milieupark) voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Uw gemeente- of stadsbestuur informeert u over de mogelijkheden tot afvalverwerking.

Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 2 jaar vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/rekening bij het apparaat bijgesloten is.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.