

# cilio

# cilio

© CILIO fisch-accessoires GmbH 05/2021

cilio fisch-accessoires GmbH · Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen  
Germany · [www.cilio.de](http://www.cilio.de)



**SCHOKOLADENFONDUE  
CHOCOLATE FONDUE**

BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG  
OPERATING AND CARE INSTRUCTIONS

# cilio

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses hochwertige Schokoladenfondue entschieden haben.

## Sicherheitshinweise

Stellen Sie das Fondue nur auf ebene, ausreichend stabile und hitzeunempfindliche Oberflächen.



Lassen Sie Kerzen nicht auf oder in der Nähe von leicht entflammaren Gegenständen brennen.



Lassen Sie Kerzen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren brennen.



Stellen Sie Kerzen senkrecht auf.



Lassen Sie das Fondue mit einer brennenden Kerze nie unbeaufsichtigt.



Vermeiden Sie Zugluft.



Falls die Kerze rußt, kürzen Sie den Docht etwas.

## Reinigung

Reinigen Sie den Fondue-Topf sowie die Gabeln nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

## Basis-Rezept

### Zutaten:

200 g süße Sahne, 100 g Vollmilchschokolade, 100 g Zartbitterschokolade

### Zubereitung:

Sahne in einem Topf auf dem Herd erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Schokolade in Stücke brechen und langsam unter die Sahne rühren. Sobald sich eine homogene Masse ergibt, füllen Sie diese in das Fondue um.

**Tipp:** Nach Geschmack können Sie die Schokolade mit Zimt, Vanille oder Orangenschale verfeinern, oder ihr etwas Alkohol hinzufügen. Hierfür eignen sich Liköre wie z. B. Eierlikör, Baileys, Grand Marnier oder Amaretto sowie auch Brände wie Himbeergeist oder Kirschwasser.

## 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.

# cilio

Thank you for having chosen this high quality chocolate fondue.

## Safety advise

Place the fondue on flat, stable and sufficiently heat resistant surfaces only.



Do not leave candles burning on or near flammable objects.



Keep candles out of the reach of children and pets.



Place candles vertically.



Never leave the fondue unattended with a lit candle.



Avoid drafts.



If the candle starts to soot, shorten the wick slightly.

## Cleaning

Clean the fondue pot as well as the forks after each use with warm water and a mild detergent.

## Base recipe

### Ingredients:

200 g cream, 100 g whole milk chocolate, 100 g dark chocolate

### Preparation:

Heat the cream in a pot on the stove, do not bring it to a boil. Break the chocolate into pieces and mix it slowly with the cream. As soon as the mixture is homogeneous, fill it in the fondue.

**Tip:** To taste, you can refine the chocolate with some cinnamon, vanilla or orange zest, or add some alcohol. Well suitable are liqueurs such as egg liqueur, Baileys, Grand Marnier or Amaretto as well as spirits such as raspberry spirit or kirsch.

## 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.

# cilio

Nous vous remercions d'avoir choisi cette fondue à chocolat haut de gamme.

## Consigne de sécurité

Placez la fondue sur des surfaces plates, stables et suffisamment résistantes à la chaleur.



Ne laissez pas les bougies brûler sur ou à proximité d'objets inflammables.



Gardez les bougies hors de portée des enfants et des animaux domestiques.



Placez les bougies verticalement.



Ne laissez jamais la fondue sans surveillance avec une bougie allumée.



Évitez les courants d'air.



Si la bougie commence à fumer, raccourcissez légèrement la mèche.

## Nettoyage

Nettoyez le caquelon à fondue ainsi que les fourchettes après chaque usage avec de l'eau chaude et un détergent doux.

## Recette de base

### Ingrédients :

200 g crème, 100 g chocolat au lait, 100 g chocolat noir

### Préparation :

Faites chauffer la crème dans une casserole sur la cuisinière, mais ne pas porter à ébullition. Cassez le chocolat en morceaux et mélangez lentement avec la crème. Dès qu'un mélange homogène en résulte, remplissez-le dans le caquelon.

**Conseil :** Selon votre goût, vous pouvez raffiner le chocolat avec de la cannelle, de la vanille ou des zestes d'orange, ou ajouter de l'alcool. Des alcools appropriés sont des liqueurs telles que de la liqueur aux œufs, le Baileys, le Grand Marnier ou l'Amaretto ainsi que des eaux-de-vie tels que la framboise ou le kirsch.

## Recommandation de servir

### Chocolat avec des fruits :

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

### Chocolat avec des biscuits :

Des biscuits, des biscuits à la cuillère, des gaufres, des biscottes, etc.

### Pour garnir / tremper :

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

# cilio

Grazie per aver scelto questa fonduta di cioccolato di ottima qualità.

## Indicazioni di sicurezza

La fonduta deve essere collocata solamente su superfici piane, robuste e sufficientemente resistente al calore.



Non lasciare candele accese su o vicino a oggetti infiammabili.



Tenere le candele fuori dalla portata di bambini e animali domestici.



Mettere le candele verticalmente.



Non lasciare mai la fonduta incustodita con una candela accesa.



Evitare correnti d'aria.



Se la candela inizia a fumare, accorciare leggermente lo stoppino.

## Pulizia

Lavare la pentola da fonduta come pure le forchette dopo ogni uso con acqua calda e un detersivo delicato.

## Ricetta base

### Ingredienti:

200 g panna, 100 g cioccolato al latte, 100 g cioccolato fondente

### Preparazione:

Riscaldare la panna in una casseruola sul fornello, ma non portare ad ebollizione. Rompere il cioccolato a pezzi e mescolare lentamente con la panna. Non appena una massa omogenea risulta, riempila nella fonduta.

**Consiglio:** A seconda dei gusti è possibile raffinare il cioccolato con cannella, vaniglia o scorza d'arancia, o aggiungere un po' d'alcol. A questo scopo sono adatti liquori come ad es. quelli all'uovo, Baileys, Gran Marnier, Amaretto o anche distillati come quello di lamponi o il kirsch.

## Suggerimenti per servire

### Ciocolato con frutta:

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

### Ciocolato 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.

# cilio

Enhorabuena por la compra de esta fondue de chocolate de alta calidad.

## Indicaciones de seguridad

Utilice la fondue solamente sobre superficies planas, estables, así como suficientemente resistentes al calor.



No deje las velas ardiendo sobre o cerca de objetos inflamables.



Mantenga las velas fuera del alcance de los niños y las mascotas.



Coloque las velas verticalmente.



Nunca deje la fondue desatendida con una vela encendida.



Evita los borradores.



Si la vela comienza a humear, acorte la mecha ligeramente.

## Limpieza

Limpie la olla de fondue y los tenedores después de cada uso con agua caliente y un detergente suave.

## Receta básica

### Ingredientes:

200 g nata, 100 g chocolate con leche, 100 g chocolate negro

### Preparación:

Calentar la nata en una olla en la estufa, pero no llevar a ebullición. Romper el chocolate en piezas y mezclar lentamente con la nata. Tan pronto como se obtenga una masa homogénea llenarla en la fondue.

**Consejo:** Si lo desea, puede refinar el chocolate con canela, vainilla o piel de naranja, o añadir un poco de alcohol. Para ello, son adecuados los licores, por ejemplo, licor de huevo, Baileys, Grand Marnier o Amaretto y brandis como el aguardiente de frambuesa o de cereza.

### Consejos de presentación

#### Chocolate con fruta:

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

#### Chocolate con pastelería:

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.

# cilio

Hartelijk dank dat u voor deze hoogwaardige chocoladefondue hebt gekozen.

## Veiligheidsinstructies

Gebruik de fondue uitsluitend op egale, stabiele en hittebestendige oppervlakken.



Laat geen kaarsen branden op of in de buurt van brandbare voorwerpen.



Houd kaarsen buiten het bereik van kinderen en huisdieren.



Plaats kaarsen verticaal.



Laat de fondue nooit onbeheerd achter met een brandende kaars.



Voorkom tocht.



Indien de kaars begint te roken, snuit de pit een beetje af.

## Reiniging

Reinig de fonduepan en de vorken na elk gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.

## Basisrecept

### Ingrediënten:

200 g room, 100 g melkchocolade, 100 g pure chocolade

### Bereiding:

De room in een pan op en fornuis verwarmen, maar niet aan de kook brengen. De chocolade in stukjes breken en langzaam onder de room roeren. Zodra een homogene massa resulteert, in de fondue vullen.

**Tip:** Naar smaak kunt u de chocolade met kaneel, vanille of sinaasappelschil verfijnen, of een beetje alcohol toevoegen. Hiervoor geschikt zijn likeuren, zoals bv. eierlikeur, Baileys, Grand Marnier of Amaretto alsmede ook brandewijnen, zoals Himbeergeist of Kirsch.

### 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.