



## **CHOCOLATE FOUNTAIN OPERATING MANUAL**

Models: CF44R2, CF34R2, CF27R2, CF23R2

## The Legend of Sephra

Woven among the threads of ancient Aztec legend lies the story of Sephra, an enchanting goddess whose beauty could be described only as the richness of the dark earth combined with the luster and glow of pure gold. Her voice was softer than the most delicate flower, and her presence carried the aroma of sweet cocoa. It was Sephra who gave the ancient Aztecs the precious gift of the cocoa tree.

The legend reveals that the spirit of Sephra nourished the cocoa trees and lived within the priceless beans they produced. The Aztec kings named the cocoa tree “Theobroma Cacao,” meaning “food of the gods.” So valuable were cocoa beans that they were used to pay tribute to royalty and were given as sacred offerings to the gods.

Montezuma, the ruler of the wealthy Aztec Empire, was so enchanted by Sephra that he commissioned an elite force of skilled artisans and master craftsmen to construct a temple in her honor. As a special offering to the goddess, Montezuma built a magnificent fountain in the highest room of the temple and filled it with glistening spring water, which flowed from beneath its walls. He then surrounded the fountain with a splendid array of the most perfect cocoa beans, in hopes that Sephra would continue to bless the people with the unique and valuable crop.

So pleased was Sephra with Montezuma’s gift that she came to him in a dream and told him that her spirit would always live in the fountain he had given her. Moments later, Montezuma awoke to the sweet smell of cocoa lingering in the air. The aroma led him to the upper room of the temple where Sephra’s fountain stood. To his astonishment, the fountain no longer flowed with water, but with the richest, purest chocolate . . . this was truly a gift from the gods . . .

For centuries, Sephra’s fountain remained hidden beneath the ruins of the ancient Aztec temple, waiting to be discovered. At long last it was, and with it was unveiled the secret of the pure, rich chocolate once coveted by gods and kings . . .

Dear Sephra Customer:

Thank you for choosing a Sephra Chocolate Fountain for your business. Our fountains have been engineered to a high standard of quality and will provide many years of trouble-free service. Please read through this manual, which will walk you through proper setup, operation, and cleanup of your fountain. If you have any questions after reviewing these instructions, please call our Customer Service Department and a trained representative will be more than happy to assist you.

We encourage you to use Sephra Fondue Chocolate, available in Dark, Milk, and White varieties. This specialty fondue chocolate is formulated to flow perfectly through the fountain every time, without the mess and hassle of mixing in oil that is required with most other chocolate. Adding oil not only dilutes the taste of chocolate, but it also makes it runny and diminishes its aroma. With Sephra Fondue Chocolate, simply melt the chocolate chips in the fountain basin, microwave, or double boiler and it is ready to use! Remember, if you are serving only the finest fondue chocolate, your customers will taste the difference! You can order Sephra Fondue Chocolate by calling us toll-free at (877) 617-8803 or by visiting our website at [www.sephra.com](http://www.sephra.com).

We aim to help you make your Sephra Chocolate Fountain a very profitable aspect of your business and look forward to assisting you. Thank you for choosing Sephra!

Sincerely,  
The Sephra Team

## **- IMPORTANT -**

For your protection, please read all instructions and set up and operate your fountain **PRIOR TO YOUR FIRST EVENT** as damage may have occurred during shipping. Doing so will help prevent potential complications during your event. Sephra Customer Service representatives are available to assist you Monday–Friday, 7am–4pm PST.

**WASH BASIN AND ALL TIER SET COMPONENTS PRIOR TO USE.**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS FOUNTAIN.
2. When the fountain basin is removed, the top of the fountain base can be extremely hot. AVOID ANY CONTACT WITH THE TOP OF THE FOUNTAIN BASE WHEN IT IS EXPOSED. Heating element is located directly beneath.
3. Avoid all other surfaces that have become hot during use.
4. To protect against electrical shock and damage to the fountain, do not put the fountain base in water or other liquids. Never allow liquid, dust or chocolate to enter the fountain base through the bottom grate, vent holes, or other openings.
5. When the basin is removed, take extra caution to keep liquid or other objects from entering into the exposed opening at the top of the fountain base.
6. Avoid contact with moving parts, such as the auger in the cylinder or the square pin in the center of the basin.
7. Close supervision is necessary when the fountain is used near children.
8. Do not operate the fountain if you observe damage to the electrical cord or plug or if the base of the fountain has been dropped or damaged in any manner. The fountain must be returned to Sephra or a designated repair facility for examination and repair.
9. Always unplug the fountain from the electrical outlet when it is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
10. Do not allow the electrical cord to come into contact with hot surfaces. An extension cord may be used if necessary. Care should be taken to position the electrical cord so that it does not create a hazard by hanging over a table or counter edge in such a way where it might be tripped on or pulled by those around the fountain.
11. Never place any object, especially your fingers, inside the central cylinder while the fountain is in use. Doing so may cause severe injury to persons or damage to the fountain itself.
12. The use of accessory attachments, other than those made available specifically for use with this fountain, is not recommended by the manufacturer, may cause injury, and will void your product warranty.
13. Extreme caution must be used when moving a fountain or fountain components containing hot liquid.
14. Use of the fountain outdoors is not recommended unless a Sephra manufactured wind guard is used.
15. Do not use this fountain for other than its intended use.
16. The fountain must be level to operate properly.
17. Observe and follow customary sanitation guidelines when using this machine.

# TABLE OF CONTENTS

Fountain Components.....	2
Commercial Fountain Illustrations .....	3
Fountain Assembly .....	4
Chocolate Preparation .....	5
Melting Temperatures .....	5
Starting the Fountain .....	6
Recommended Chocolate (or Fondue) Amounts.....	6
Adding Additional Chocolate to the Fountain.....	6
Chocolate Operating Temperatures .....	7
Cleaning the Fountain .....	7
Helpful Tips.....	9
Fountain Specifications.....	10
Troubleshooting.....	10
Maintenance .....	12
Frequently Asked Questions .....	13
Health and Sanitation Guidelines .....	14
Limited Lifetime Warranty.....	16

## Appendices:

I-The Sephra System: Preparing You to Succeed in the Chocolate Fountain Rental Business

II-Sephra Maintenance Service

## **Sephra Chocolate Fountains**

This manual covers the use of the following commercial chocolate fountain models:

CF 44R2—Sephra

CF 34R2—Montezuma

CF 27R2—Aztec

CF 23R2—Cortez

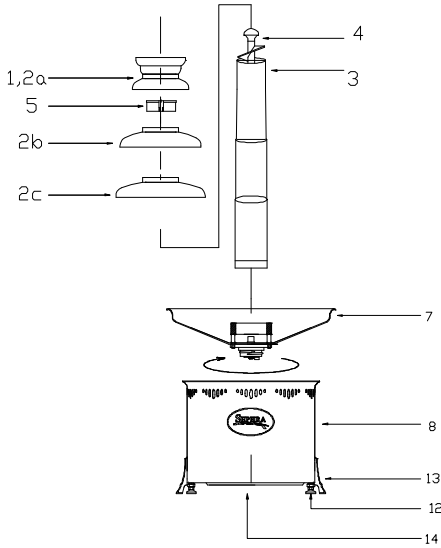
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## FOUNTAIN COMPONENTS

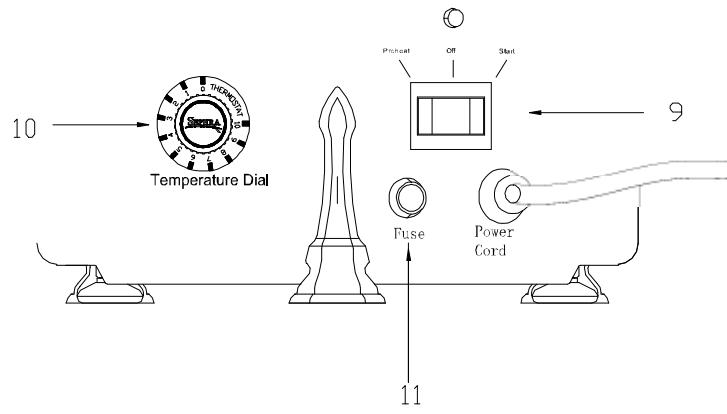
1. **Crown**—Fits on top of the cylinder and sits on top of the stabilizer. On Aztec and Cortez fountains, this is attached to the first tier (2a).
2. **Tiers**—Slide down the cylinder to rest into place. Tiers slope downward to create the various fondue “curtain” levels.
  - a.) **First Tier (Top)**—Attached to the crown on Aztec and Cortez models.
  - b.) **Second Tier**
  - c.) **Third Tier (Bottom on Montezuma, Aztec, and Cortez models)**
  - d.) **Fourth Tier (Bottom on Sefra model)**
3. **Cylinder**—Rests inside sleeve located in the center of the basin.
4. **Auger**—Sits inside the cylinder and carries fondue to the top of the fountain, creating a constant flow of fondue from the top of the crown down to the basin.
5. **Stabilizer**— Black plastic piece with a slit in one side that fits over the auger knob and rests inside the top of the cylinder under the crown. Helps keep the auger centered in the cylinder, reducing noise.
6. **Cylinder Sleeve**—Fixed onto fountain basin; supports cylinder.
7. **Removable Basin**—Holds the fondue. Twists off for easy cleanup. The basin is directly over the internal heating element.
8. **Fountain Base**
  - a.) **Base Housing**—Surrounds the electrical components, including the motor.
  - b.) **Vent Holes**—Allow hot air produced by the motor and heating element to escape, cooling the electrical components. **Vent holes should never be covered during use.**
9. **PREHEAT/OFF/START Toggle Switch**—Activates power to the fountain. PREHEAT turns on the heating element only; START turns on both the heating element and the motor, causing the auger to turn and the fondue to flow; OFF shuts off both the heat and the motor.
10. **Temperature Dial**—Allows you to select appropriate heat setting (1-10) for fondue.
11. **Fuse Housing**—Encases the fuse that protects the motor from power surges.
12. **Leveling Feet (3)**—Screw into bottom of fountain base. These may be loosened or tightened to raise or lower a particular side of the fountain for leveling.
13. **Decorative Legs**—Fixed to sides of fountain base for enhanced visual presentation.
14. **Base Screen**—Protects fountain’s internal components and allows air flow. Unscrews for access into base for maintenance purposes.

# COMMERCIAL FOUNTAIN ILLUSTRATIONS

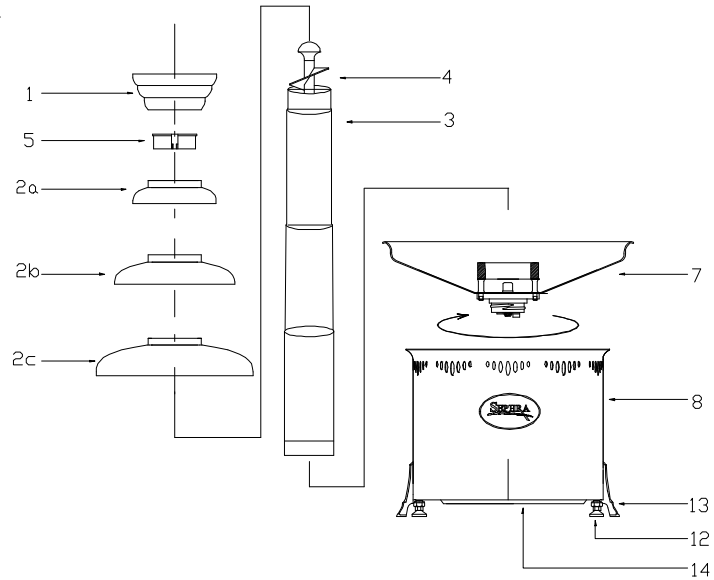
23" Cortez and 27" Aztec Fountains



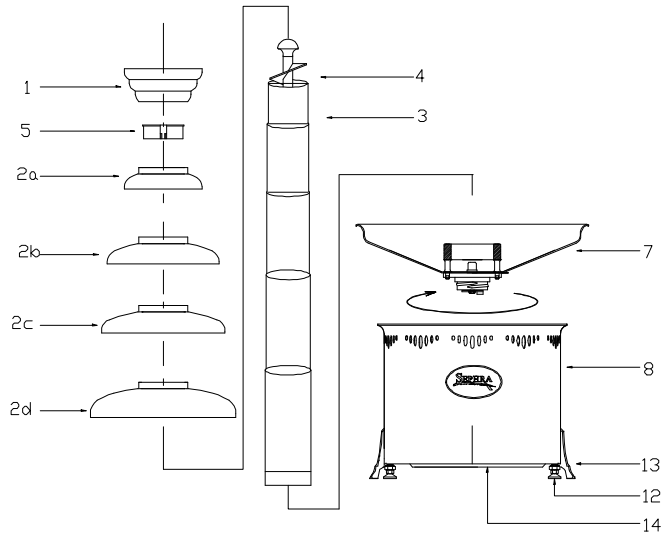
Enlargement of Controls (all models)



34" Montezuma Fountain



44" Sephra Fountain



# FOUNTAIN ASSEMBLY

1. Before using the fountain, wash basin and other removable components with warm, soapy water and dry thoroughly. **The basin bowl should be hand washed and not be submerged in liquid or put in a dishwasher.** All other removable components are dishwasher-safe. **Do not allow water to enter the fountain housing through the vent holes, bottom grate, or other openings as this will damage the electrical components.**
2. Make sure fountain basin is secured tightly onto fountain base. Turn clockwise to tighten; do not over-tighten.
3. Place the fountain base on a sturdy, level surface. The fountain MUST be level in order for the chocolate to curtain properly. Rotate the adjustable leveling feet up or down until all sides are even. Assess the level of the fountain by placing a spirit level on the basin rim in several different places if necessary.
4. Position the cylinder to fit inside the stainless steel sleeve located in the basin so that the cylinder stands in place. The welded knob on the cylinder should fit inside the groove on the sleeve. **Press down on the cylinder to ensure that it is firmly placed.**
5. Slide the largest tier over the cylinder until it stops in position over the bottom step on the cylinder wall. Position the remaining tiers in the same way, working from largest to smallest. All tiers should slope downward. On Aztec and Cortez fountains, the top tier is attached to the crown and will be positioned in step 7.
6. Place the stabilizer over the auger knob. Holding the auger by its knob, lower it into the cylinder. Fit the auger over the square pin in the center of the basin. The lip of the stabilizer will rest on the top of the cylinder. Turn the auger clockwise to be sure it is securely in place. You should feel resistance. **If melting chocolate in the basin, wait until the chocolate is completely melted before inserting the auger into the cylinder.**
7. Fit the crown on top of the cylinder. The widest part of the crown should be at the top.
8. Plug the fountain in and move the switch to PREHEAT. Turn the temperature dial to 10 and allow the basin to preheat for 5 minutes. Once basin is preheated, see "CHOCOLATE PREPARATION" for melting temperatures and instructions.

\*\*\* All tier set components should be at room temperature before adding melted chocolate to the fountain. Chocolate will harden if it comes into contact with cold metal and can cause the auger to bind. \*\*\*



# CHOCOLATE PREPARATION

We strongly encourage you to use Sephra Fondue Chocolate, available in Dark, Milk, and White varieties. Sephra chocolate is specially formulated with the proper viscosity to flow perfectly through the fountain every time. Our unique fondue chocolate is exquisite in taste and aroma and your guests and clients are sure to be delighted.

Before using the chocolate, store it in a cool, dry place. Do not freeze or refrigerate it as moisture affects the chocolate's consistency.

Melt chocolate directly in the fountain basin, in a double boiler, or in its microwavable bags according to the instructions on the bags. **WHEN MICROWAVING CHOCOLATE, ALWAYS USE HALF-POWER TO PREVENT SCORCHING.**

Melting chocolate directly in the fountain basin takes approximately 35–60 minutes. Add chocolate 1-2 pounds at a time to expedite the melting process. Stir chocolate every 2-3 minutes, scraping it from the basin with a spatula as you go, to prevent scorching. **Milk and White chocolate are more susceptible to scorching so be sure to stir more frequently (every 2-3 minutes) and use appropriate temperature settings.**

## Melting Chocolate in Fountain Basin—Sephra and Montezuma

Chocolate (16 lbs)	Heat Setting	Approx. Melting Time (mins)
Dark	8	45
Milk	7	60
White	7	60

## Melting Chocolate in Fountain Basin—Aztec and Cortez

Chocolate (10 lbs)	Heat Setting	Approx. Melting Time (mins)
Dark	8	35
Milk	7	45
White	7	45

**\*CAUTION: The heat setting should never be higher than 7 when melting White chocolate.** Overheating White or Milk chocolate causes it to thicken or become clumpy and it will not flow properly. If this happens, see "TROUBLESHOOTING" item #2.

# STARTING THE FOUNTAIN

## BEFORE STARTING THE FOUNTAIN:

1. Ensure that the fountain is on a sturdy, LEVEL surface.
2. The fountain itself must be level in order to operate and curtain properly. Please see "FOUNTAIN ASSEMBLY" for instructions on leveling the fountain.
3. Check to see that the fountain basin is securely tightened.
4. Ensure that the fountain vent holes and the bottom of the base housing are not covered. These areas allow heat to escape from the motor and heating element during use. **Obstruction of the air flow will cause damage to the motor and internal electrical components.**
5. Fill the basin with chocolate according to the "CHOCOLATE PREPARATION" instructions.

## ONCE THE CHOCOLATE IS MELTED:

6. Place the auger with the stabilizer into the cylinder and turn it clockwise to check that it is locked in place over the center square pin. Place the crown on top of the cylinder.
7. Press the toggle switch to START. The auger will turn and carry the chocolate up through the cylinder, causing it to flow over the crown and tiers and back into the basin. *As the cylinder fills with chocolate, there may be a brief knocking noise from the auger spinning against the cylinder.* This noise will go away quickly as the auger is coated with the chocolate.

## Recommended Chocolate (or Fondue) Amounts

Fountain Model	Guests Served	Minimum Choc. (lbs)	Minimum Fondue (qts)	Maximum Choc. (lbs)	Maximum Fondue (qts)	Suggested Amt. to Begin Event (lbs)	Suggested Amt. to Begin Event (qts)
Sephra (CF 44)	100+	14	6	20	8.75	16	7
Montezuma (CF 34)	100+	12	5.25	20	8.75	16	7
Aztec (CF 27)	<100	8	3.5	11	5	10	4.5
Cortez (CF 23)	<100	6	2.5	10	4.5	9	3.75

## Adding Additional Chocolate to the Fountain

Twenty pounds of chocolate will serve *approximately* 200 people. Additional chocolate can be added using the following methods:

### ADDING CHOCOLATE CHIPS:

Pour chips directly on top of the fountain crown, approx. 1 cup at a time. Allow the chips to become melted before adding more.

### ADDING MELTED CHOCOLATE:

To add a large amount of chocolate, melt it *prior to* adding it to the basin. You can melt it in its microwavable bags or in a double boiler.

# Chocolate Operating Temperatures

Chocolate	Heat Setting	Approx. Chocolate Temperature (°F)
Dark	6	115-125
Milk	6	115-125
White	5	105-115

Chocolate temperature may be affected by the addition of chocolate or by environmental factors, such as operating the fountain in a cold area. In such conditions the fountain temperature may need to be adjusted accordingly.

Generally, if White or Milk chocolate becomes too thick, decrease the temperature. If Dark chocolate becomes too thick, increase the temperature. *Scrape sitting chocolate from the bottom of the basin and stir frequently throughout event.*

## CLEANING THE FOUNTAIN

### RECOMMENDED CLEANING SUPPLIES:

- Food handler gloves
- Spatula(s)
- Dish soap
- Small brush or toothbrush
- Large sponge (grout sponge recommended)
- Large container or sturdy plastic bag(s) for leftover chocolate
- Large plastic bags for tier set parts
- Paper towels
- Soft cloth
- Glass cleaner

### Before cleaning:

Turn the toggle switch to OFF. **Always unplug the power cord from the electrical outlet before cleaning the fountain.** Never permit the electrical cord to come into contact with water.

Do not use abrasive scouring pads or powders to clean the stainless steel basin or other components. Doing so will mar the finish.

### Cleaning Your Sephra Chocolate Fountain:

1. Wearing food handler gloves, scrape excess chocolate from the crown and stabilizer with a spatula. Remove crown and stabilizer and place them directly in the sink.
2. Pull the auger out of the cylinder by its knob, scraping the excess chocolate off with a spatula or gloved hand as you go so that it falls back into the cylinder. Move the auger to the sink.
3. Use a spatula to scrape excess chocolate from the tiers. Remove the tiers and cylinder and place them in the sink.
4. Twist off the removable basin and pour leftover chocolate into a bag-lined container for easy disposal. Scrape the remaining chocolate out with a spatula

and move basin to sink. **Never pour chocolate directly down the drain. Chocolate can harden in the pipes and damage the drain system.**

5. **The basin should NOT be placed in the dishwasher but should be washed by hand.** The extreme heat of the dishwasher will potentially damage the seals and bearing grease. **The bottom of the basin holding the seals and bearings should also NOT be submerged in liquid.** All other removable fountain parts are dishwasher-safe. They may also be hand-washed with warm, soapy water and a large sponge. Use degreasing dish soap when washing components in the sink. Make sure the chocolate is broken up by warm, soapy water before it goes down the drain.
6. Carefully clean around cylinder sleeve and square pin in basin. If necessary, use a soft toothbrush to remove all chocolate.
7. Once tier set components are clean and dry, return them to your Sephra Tier Set or Catering Case for transport.
8. Once basin is thoroughly cleaned and dried, twist it back onto fountain base.
9. Spray the outside of the fountain base with glass cleaner and polish with a soft cloth. Return base to your Sephra Base Case for transport.

Proper cleaning after each use will keep the fountain in excellent working condition for years of continued use and enjoyment. Always store fountain components in their cases to help protect them from damage or loss.

**(THIS PORTION OF THE PAGE LEFT INTENTIONALLY BLANK)**

## HELPFUL TIPS

1. Always provide each guest with a plate and skewers. (Guests should use a separate skewer for each food item). Wooden, Bamboo and Plastic forked skewers may be ordered online at [www.sephra.com](http://www.sephra.com). It is also good to have a generous supply of napkins available.
2. Guests should never "double dip," placing a food item that has been bitten back into the fondue flow. Food items should only be dipped in the fondue once.
3. Cut all dipping items into bite-size pieces so they can easily be placed on skewers.
4. Other fondues such as cheese, caramel, and barbeque sauce have a different consistency from chocolate and may flow in a different manner than Sephra Fondue Chocolate does. This is due to the inherent differences in the make-up of various fondues.
5. **Never allow water to come into contact with chocolate as it can thicken and ruin the chocolate.** This includes water-based flavorings and food colorings. Use *oil-based* products instead.
6. Keep chocolate in a cool, dry place. Do not freeze or refrigerate it as moisture may adversely affect the chocolate.
7. Always reduce the temperature setting from the melting temperature to the operating temperature once the chocolate is completely melted in the basin. Failure to do so may cause the chocolate to scorch.
8. Do not add more than the maximum amount of fondue to the fountain basin. If too much fondue is added, it will overflow the basin when the fountain is turned off.
9. Air is often trapped in the cylinder and the bottom exterior portion of the crown when the fountain is initially turned on. This can cause uneven fondue flow. To correct this, simply turn the fountain off, wait 15-30 seconds to allow the air to escape, and turn it on again. Repeat until flow improves. If air pockets are present at the base of the crown, take a rubber spatula and scrape around the area to release the air.
10. If you are not using Sephra Fondue Chocolate, you will likely need to thin your chocolate according to the directions under "CHOCOLATE PREPARATION."
11. When cleaning up after an off-site event, place fountain parts in plastic bags and return them to their storage cases until they can be properly cleaned.
12. Grout sponges (sold at hardware stores) work well for cleaning the fountain.

## Fountain Specifications

FOUNTAIN SPECS	Sephra CF 44	Montezuma CF 34	Aztec CF 27	Cortez CF 23
<b>Total Fountain Height</b>	44" (111.8 cm)	34" (86.4 cm)	27" (68.6 cm)	23" (58.4 cm)
<b>Chocolate Capacity</b>	20 lbs (9 kg)	20 lbs (9 kg)	11 lbs (5 kg)	10 lbs (4.5 kg)
<b>Total Fountain Weight</b>	56 lbs (25.5 kg)	51 lbs (23.25 kg)	27 lbs (12.25 kg)	23 lbs (10.5 kg)
<b>Tier Set Weight</b>	22 lbs (10 kg)	17 lbs (7.75 kg)	7 lbs (3.25 kg)	5 lbs (2.25 kg)
<b>Base Weight</b>	34 lbs (15.5 kg)	34 lbs (15.5 kg)	20 lbs (9 kg)	18 lbs (8.25 kg)

- Precision-crafted, food-grade stainless steel
- ETL marked to NSF sanitation standards
- Auger-driven
- Heated basin to melt chocolate quickly and evenly
- Extra-wide basin to minimize drips
- Removable basin for easy cleanup
- Dishwasher-safe tier set assembly
- Power Usage (120 V): 9 amps for Sephra and Montezuma; 6 amps for Aztec, 4 amps for Cortez
- Power Usage (240 V): 5 amps for Sephra and Montezuma; 3 amps for Aztec, 2 amps for Cortez

## TROUBLESHOOTING

### 1. Fondue does not curtain properly:

- Fountain is not level:* The base of the fountain must be level in order for fondue to curtain properly. If the fondue is flowing heavily on one side, raise that side of the fountain using the adjustable leveling feet until the fondue flows evenly.
- Air bubbles:* Air is often trapped inside the cylinder when the fountain is initially turned on or if the fondue level in the basin becomes too low. This causes gaps in the fondue curtain. To resolve this, simply turn the fountain off, allow it to sit for 15-30 seconds, and turn it back on. Repeat this procedure until the fountain is flowing at full capacity.
- Not enough fondue:* Refer to the "RECOMMENDED CHOCOLATE AMOUNTS" table to ensure that you are meeting the minimum capacity requirement.
- Chocolate is too thick:* Chocolate will not flow correctly if it is at the wrong temperature. Generally, for Dark chocolate, the temperature should be increased. For White and Milk chocolate, the temperature should be

decreased. Please see "CHOCOLATE OPERATING TEMPERATURES" for appropriate heat settings.

- e. *Food blocking fondue flow*: **Turn the motor off** and use a spatula to check for food items that may have become lodged between the bottom of the cylinder sleeve and the basin.
- f. *Small food particles in the fondue*: Small pieces of food flowing in the fondue may cause gapping as the pieces flow over the tiers. **Turn the motor off** and try to remove the food with a spatula or strainer.

2. **Chocolate is thick and clumpy**: When chocolate is overheated or scorched, it becomes clumpy. White and Milk chocolate are especially susceptible to overheating. If this occurs, stir small amounts of vegetable oil or cocoa butter into the chocolate until it reaches the appropriate consistency. Chocolate may also be placed in a blender and mixed with the thinning agent. Consult the "CHOCOLATE OPERATING TEMPERATURES" to ensure you are using the appropriate heat setting. To avoid scorching, stir the chocolate often with a spatula, scraping it from the bottom of the basin as you stir. Chocolate will also become clumpy if it has come into contact with water.

3. **The fountain will not heat properly:**

- a. *Electrical problem*: Make sure that the fountain is plugged into a working electrical outlet and that the switch is in the ON or PREHEAT position. If you have another appliance plugged into the same outlet, the fountain may not be receiving enough electricity.
- b. *Damaged thermostat*: Move the temperature dial gradually from 1-10. Listen closely at the base of the fountain to hear a "click" when raising the temperature. If you hear a click, the thermostat is functional and the problem may be a wiring issue. If you do not hear a click, please call Customer Service for further assistance.
- c. *Loose wiring*: **Unplug the fountain**, turn it over, and remove the protective screen. Check to see that all of the wires and contacts are firmly in place. **Important: Before touching any wires, discharge the electricity from the fountain to avoid electric shock.** Do this by switching the fountain from START to OFF several times once the fountain is unplugged. If there are any loose contacts for which the original position can be easily determined, reattach them. Please call Customer Service for further assistance.

4. **The fountain will not turn on:**

- a. *Bad electrical connection*: Power may have been interrupted by an electrical breaker being tripped. Fountains with a 120V power supply require a dedicated 10-amp breaker to provide the fountain with an ample supply of power. These models will draw 4-9 amps when the motor and heat are on. The 240V fountains draw 2-5 amps total and require a 5-amp breaker.
- b. *Fuse has blown*: Replace fuse with a 15-amp straight or 10-amp slow blow fuse (Aztec and Cortez fountains require a 10-amp straight fuse). The fuse can be replaced from the fountain exterior by twisting the fuse cap off (flathead screwdriver or coin may be needed), exchanging the fuse, and repositioning the fuse cap.

## 5. The fountain makes a knocking noise:

- a. *If knocking is coming from the cylinder:* When the fountain starts up, the auger may knock against the cylinder momentarily until the chocolate has coated the inside cylinder walls and auger. If knocking continues, make sure the stabilizer is correctly positioned at the top of the cylinder around the auger knob so the auger is held in the center of the cylinder. Make sure the auger is completely settled on the square pin in the basin. Also check to see that the cylinder is resting firmly in the sleeve.
- b. *If knocking is coming from the base:* Fountain parts may be cold. If the cylinder was cold when the fountain was turned on, chocolate may have hardened inside the cylinder, causing the auger to bind and not turn properly. Use a blow dryer or heat gun to warm the chocolate inside the cylinder before restarting the fountain.

For further troubleshooting questions or concerns, please contact Sephra's Customer Service Center at (858) 675-3088 during regular business hours (Monday-Friday, 7AM-4PM PST).

## **IMPORTANT !! Chocolate Fountain Maintenance**

**SCHEDULED OPERATOR MAINTENANCE:** Your Sephra chocolate fountain is made of the highest quality components, but like all machines with moving parts and electrical components it must be serviced on a regular basis in order to continue functioning properly. The service intervals will vary depending on the amount of time the fountain has been in operation. Those venues which operate the fountain for several hours at a time will be required to service their fountains much more often than those who use it for events where it may operate for 2 to 4 hours at a time on an intermittent basis.

**Scheduled Operator Maintenance**, as defined in the Warranty Agreement, recommends that your Sephra Chocolate Fountain be serviced after every 500 hours of operation. Some parts of the fountain are subject to wear and tear and are not covered by the Warranty, such as the seals, bearings, basin shaft and misc. other parts. These parts become worn with continued use and must be replaced. The motor gear box lubricant must also be changed and refilled on a regular basis. Failure to replace these parts and perform this service on a timely basis as recommended could result in failure of the motor voiding its two year limited warranty.

**SEPHRA MAINTENANCE SERVICE:** To assist our customers in properly maintaining their Sephra Chocolate Fountain we offer the Sephra Maintenance Service which is outlined in detail in Appendix II which is in the rear of the Operating Manual. We highly recommend you take advantage of this service to keep your chocolate fountain investment in top working condition.

**ELECTRICAL FUSE REPLACEMENT:** Occasionally the electrical fuse will burn out and must be replaced. The 120 V and the 240 V models require different fuses. The 120 V models require the following fuses: The CF44R2-Sephra model and the CF34R2-Montezuma model require a 15-amp straight fuse or 10-amp slow blow fuse,



1 1/4" in length. The CF27R2-Aztec model and the CF23R2-Cortez model require a 10-amp straight fuse.

For 240 V units the following fuses are required:

Sephra and Montezuma Models: 8 amp fuse

Aztec and Cortez Models: 5 amp fuse

## FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

- 1. Q: Are the fountain components dishwasher-safe?**  
A: Yes, all removable fountain components may be washed in a dishwasher except the removable basin.
- 2. Q: What heat setting should the fountain be set to for the different types of chocolate?**  
A: Please see the "CHOCOLATE OPERATING TEMPERATURES" table.
- 3. Q: Can leftover chocolate be reused?**  
A: Yes, but for sanitation reasons it is not recommended.
- 4. Q: Can Sephra Fondue Chocolate be ordered online?**  
A: Yes! Please visit us online at [www.sephra.com](http://www.sephra.com) for simple online ordering of chocolate and accessories.
- 5. Q: Can I use chocolate other than Sephra Fondue Chocolate in the fountain?**  
A: Yes, other chocolate may be used, but it will most likely need to be thinned to the correct consistency to flow through the fountain. See instructions under "CHOCOLATE PREPARATION."
- 6. Q: What are the power requirements for the fountain?**  
A: A dedicated 10-amp outlet is required for all 120V fountains. Fountains running on a 240V power supply require a dedicated 5-amp outlet.
- 7. Q: Can I flavor or color my chocolate?**  
A: Yes! You can purchase oil-based flavorings and colorings at [www.sephra.com](http://www.sephra.com). Never use water-based products with your chocolate.
- 8. Q: Does the Sephra fountain temper chocolate?**  
A: No, but the chocolate itself can be tempered using standard tempering procedures.
- 9. Q: Can fondues other than chocolate run through the fountain?**  
A: Absolutely! Any fondue that is the appropriate consistency can run through the fountain. This includes caramel, cheese, barbeque sauce, and more. Use a thinning agent consistent with the fondue's flavor. Visit [www.sephra.com](http://www.sephra.com) for recipe ideas.
- 10. Q: What do I do if the fondue is not curtaining completely over the fountain tiers?**  
A: Please see "TROUBLESHOOTING" item #1.

11. **Q: How do I store my Sephra chocolate?**  
A: Chocolate should be stored in a cool, dry place. Do not freeze or refrigerate chocolate as condensation may alter the chocolate's consistency.
12. **Q: How much chocolate does the fountain hold?**  
A: Please see the "RECOMMENDED CHOCOLATE AMOUNTS."
13. **Q: The chocolate is purchased in a 20-lb case. How many people will that feed?**  
A: Twenty pounds of chocolate will feed *approximately* 200 people.
14. **Q: Can I refill the fountain with chocolate chips while it is running?**  
A: Depending on how much chocolate you are adding, it may need to be pre-melted. Please see "ADDING ADDITIONAL CHOCOLATE TO THE FOUNTAIN."
15. **Q: Does the fountain motor need to be serviced regularly?**  
A: Yes. Please see "MAINTENANCE."
16. **Q: Where do I go for replacement parts?**  
A: Please call Sephra at (858) 675-3088 for replacement parts. All replacement parts can be ordered directly from Sephra. Some standard parts are available at local hardware or electronic stores.

## HEALTH AND SANITATION GUIDELINES

Sephra is committed to helping its customers provide the public with a healthy and sanitary environment in which to enjoy the Sephra Chocolate Fountain at their special events. Sephra encourages its customers to comply with the following recommended Health and Sanitation Guidelines:

1. **Sanitary Use of the Chocolate Fountain:** A healthy and sanitary environment must be ensured with each use of the chocolate fountain. A trained attendant should accompany the chocolate fountain at every event. The attendant's responsibility is to operate the fountain and ensure that each guest at the event follows the proper sanitary procedures below:

- a. Everyone involved in the handling and preparation of food items should be Food Handler Certified by the local health agency. The attendant must be Food Handler Certified.
- b. The attendant should serve each guest by dipping the requested food item into the flowing chocolate and then serving the item to the guest on a plate.
- c. A separate skewer is to be used with each food item.
- d. Food items should *never* be dipped in the chocolate after coming into contact with a guest's hand or mouth.
- e. Guests should never touch the chocolate with their hands, etc.
- f. Guests should never introduce anything into the chocolate other than that which has been provided by the caterer.
- g. Leftover chocolate remaining in the fountain at the end of each event should be disposed of and not reused.

2. **Cleanliness:** All Sephra Chocolate Fountain components are made of high quality, food-grade stainless steel. Any components that come into contact with chocolate must be cleaned thoroughly after every use. The tier set components (cylinder, tiers, crown, and auger) are all dishwasher-safe and should first be washed in warm,

soapy water to remove all excess chocolate. The basin should be washed with warm, soapy water after each use, with care to avoid getting water on or inside the fountain housing. It is also recommended that a sanitizing agent be used after the fountain components have been washed.

## **THANK YOU**

We appreciate your business and hope that you enjoy your Sephra Chocolate Fountain with your customers for many years. Please call (858) 675-3088 or email [info@sephra.com](mailto:info@sephra.com) should you have any questions or comments. We are here to assist you and to help you get the most enjoyment and success from your Sephra Chocolate Fountain.

# LIMITED LIFETIME WARRANTY

Subject to the limitations below, Sephra, LLC ("Sephra") warrants that the Sephra Chocolate Fountain ("Fountain") you have purchased will be free from defects in materials and workmanship under normal and proper use and service and if properly maintained, as specified in the Operating Manual, will perform its intended function for as long as you, the original purchaser, own the Fountain. If you are not completely satisfied with the quality of the materials or the workmanship of the Fountain you receive you may return it UNUSED within 10 days from the date you received the Fountain and we will provide a replacement Fountain.

"Limited Lifetime" refers to the serviceable life of the Fountain. This is defined as the period during which all components are available. Should the Fountain prove to be irreparable, Sephra reserves the right to substitute an equivalent component if available or, if such component is no longer manufactured or generally available, to retract the Lifetime Warranty. Notwithstanding the foregoing, the warranty on the original motor is for two (2) years from the date of purchase.

This Limited Lifetime Warranty DOES NOT extend to those parts of the Fountain that are subject to wear and tear. Components which are generally subject to wear and tear and which are not covered by this warranty may include but are not limited to: bearings, seals, motor brushes, drive shaft, belt, fuse etc. Use for other than normal use is NOT covered under this warranty. The Limited Warranty provided herein is specifically for the providing of replacement components which have been determined to have been defective in materials or workmanship and does not cover the costs of labor that may be associated with the repair of the Fountain. You are responsible and shall pay for all shipping costs required to obtain Warranty Service. The Sephra Limited Lifetime Warranty is available only to the original purchaser, is not transferable and is valid only in the United States of America and Canada.

The Sephra Limited Lifetime Warranty is void and of no force or effect if the Fountain purchased has been tampered with, repaired, disassembled, changed, altered, or modified by you or any other persons who have not been authorized in writing by Sephra to make such repairs. Excluded from this warranty are damages or defects which resulted from: Other than normal use, normal wear and tear, abuse, damage, accident, impact, misuse, negligence, improper maintenance, non-performance of Scheduled Operator Maintenance as specified below, or storage contamination and deterioration due to water or other liquids, sand, insect infestation, or acts of God.

In order to ensure optimum performance of your Sephra Fountain it must be serviced by an authorized service center after approximately 500 hours of operation or approximately one year from the date of purchase whichever is sooner (the "Scheduled Operator Maintenance"). This service schedule should be followed every 500 hours the fountain has been in use. **This scheduled maintenance service IS NOT covered under the warranty and there is a charge associated with this service.** The service will include the replacement of those parts subject to normal wear and tear that are described above. Failure to adhere to the scheduled maintenance plan may void the warranty on the motor should it be damaged due to failure of the other components that have been worn through use.

## WARRANTY LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

THE LIMITED LIFETIME WARRANTY REPLACES ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, NON-INFRINGEMENT, AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. SEPHRA MAKES NO EXPRESS WARRANTIES BEYOND THOSE STATED HERE. SEPHRA DISCLAIMS ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, NON-INFRINGEMENT, AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. THE SEPHRA LIMITED LIFETIME WARRANTY AND ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY EXIST UNDER STATE LAW APPLY ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER OF THE SPECIFIC SEPHRA PRODUCT, AS IDENTIFIED BY SERIAL NUMBER, AND LAST ONLY AS LONG AS SUCH PURCHASER CONTINUES TO OWN THE FOUNTAIN.

SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. IF THESE LAWS APPLY, THEN ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON THE DURATION OF AN IMPLIED WARRANTY, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

## LIMITATIONS OF LIABILITY

SEPHRA'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO THE REPAIR, REPLACEMENT, OR REFUND OF THE PRODUCT PURCHASED, AS SET FORTH ABOVE. THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. YOU, THE PURCHASER, AGREE AND ACKNOWLEDGE THAT SEPHRA HAS NO LIABILITY AND SHALL NOT BE RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE YOU MAY INCUR FROM NON-RECEIPT OF THE FOUNTAIN DUE TO DELAYS IN DELIVERY, PRODUCT FAILURE, FAILURE OF THE FOUNTAIN TO FUNCTION PROPERLY AT ANY FUNCTION OR EVENT, THE DESIGN OF THE FOUNTAIN OR ITS CONSTRUCTION, OR ANY OTHER CAUSE, WHETHER LIABILITY IS ASSERTED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE. SEPHRA IS NOT RESPONSIBLE FOR INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY KIND RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS, DOWNTIME, GOODWILL, OR DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY.

## HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE

If any component of the Fountain proves to be defective during the warranty period applicable to such component, contact our Customer Service Department to make arrangements for warranty service and for the location of the nearest certified Sephra repair service provider. Please be prepared to provide (1) your name, address, and telephone number (2) Proof of Purchase (3) a description of the defect believed by you to be covered by this Limited Warranty (4) Sephra Fountain model and serial number. To reach a Customer Service Center, please call (858) 675-3088 (USA) or by email at: [www.info@sephra.com](mailto:www.info@sephra.com).

After you have contacted our offices and discussed the nature of the claimed warranty defect, Sephra may require you to return the Fountain to a specified authorized service center for inspection and Warranty Service or may authorize you in writing to obtain service from an authorized technician in your area. Sephra or its designated service center, in its sole discretion, will determine after inspection, if the

defect developed under normal and proper use and the availability of coverage under this warranty. Provided the defect is deemed to be under warranty, Sephra will, at its sole discretion, repair or replace the defective component(s) and reserves the right to use reconditioned or refurbished serviceable used parts which meet Sephra's quality standards for warranty repairs. Repair, replacement, or adjustment of the defective components shall be Sephra's sole obligation and the customer's sole remedy hereunder. The Warranty Service provided will restore the Fountain to normal operating condition and Sephra has no liability to update any Fountain presented for Warranty Service with any internal or external design or modification which Sephra had made to its fountains after the date you purchased the Fountain covered by this warranty. **You are responsible and shall pay for all shipping costs required to obtain Warranty Service.** You are responsible for ensuring that the Fountain is packaged and shipped in such a way that it arrives to Sephra or the service center undamaged. You are responsible for any damage incurred in shipping.

We strongly recommend packing your fountain in your Sephra Catering or Carrying Case within an overage box for return shipping. If the Fountain is received in any packaging other than the case in which you originally received the Fountain, Sephra reserves the right to charge you for the price of a new case in which to ship the Fountain back to you so that the Fountain will be protected during shipping.

This warranty is the complete and exclusive statement of warranty which Sephra, LLC agrees to provide with respect to the Fountain and it shall supersede all prior and contemporaneous oral or written agreements, understandings, proposals and communications pertaining to the subject matter hereof. Representations and warranties made by any person, including dealers or distributors, which are inconsistent or in conflict with the terms of this warranty, shall not be binding upon Sephra unless reduced to writing and approved by an expressly authorized officer of Sephra.

Rev. 6/11/2008

## INTERNATIONAL TWO YEAR LIMITED WARRANTY

Subject to the limitations below, Sephra, LLC ("Sephra") warrants that the Sephra Chocolate Fountain ("Fountain") you have purchased will be free from defects in materials and workmanship under normal and proper use and service and if properly maintained as specified in the Operating Manual, will perform its intended function for a period of two (2) years from the date of purchase. If you are not completely satisfied with the quality of the materials or the workmanship of the Fountain you receive you may return it UNUSED within 10 days from the date you received the Fountain and we will provide a replacement Fountain.

This limited warranty DOES NOT extend to those parts of the Fountain that are subject to wear and tear. Components which are generally subject to wear and tear and which are not covered by this warranty may include but are not limited to: bearings, seals, motor brushes, drive shaft, belt, fuse etc. This limited warranty applies only to the original purchaser and is not transferable. Use for other than normal use is NOT covered under this warranty. The Limited Warranty provided herein is specifically for the providing of replacement components which have been determined to have been defective in materials or workmanship during the two (2) year warranty period and does not cover the costs of labor that may be associated with the repair of the Fountain. Notwithstanding the foregoing, labor charges are covered for a period of one year if the Fountain is serviced within the United Kingdom. Should a replacement component be provided during the two (2) year warranty period, the warranty on the replacement component will be in effect until the end of the initial two (2) year period. You are responsible and shall pay for all shipping costs required to obtain Warranty Service.

This Warranty is void and of no force or effect if the Fountain purchased has been tampered with, repaired, disassembled, changed, altered, or modified by you or any other persons who have not been authorized in writing by Sephra to make such repairs. This Warranty is also void if a voltage converter device is used. Excluded from this warranty are damages or defects which resulted from: Other than normal and proper use, normal wear and tear, abuse, damage, accident, impact, misuse, negligence, improper maintenance, non-performance of Scheduled Operator Maintenance, as specified below or storage contamination and deterioration due to water or other liquids, sand, insect infestation, or acts of God.

In order to ensure optimum performance of your Sephra Fountain it must be serviced by an authorized service center after approximately 500 hours of operation or one year from the date of purchase, whichever is sooner (the "Scheduled Operator Maintenance"). This service schedule should be followed every 500 hours the fountain has been in use. **This scheduled maintenance service IS NOT covered under the warranty and there is a charge associated with this service.** The service will include the replacement of those parts subject to normal wear and tear that are described above. Failure to adhere to the scheduled maintenance plan may void the warranty on the motor should it be damaged due to failure of the other components that have been worn through use.

### WARRANTY LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

THIS LIMITED WARRANTY REPLACES ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, NON-INFRINGEMENT, AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. SEPHRA MAKES NO EXPRESS WARRANTIES BEYOND THOSE STATED

HERE. SEPHRA DISCLAIMS ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, NON-INFRINGEMENT, AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. THE SEPHRA LIMITED WARRANTY AND ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY APPLY, EXTEND ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER OF THE SPECIFIC SEPHRA PRODUCT, AS IDENTIFIED BY SERIAL NUMBER AND LAST ONLY AS LONG AS SUCH PURCHASER CONTINUES TO OWN THE FOUNTAIN.

SOME COUNTRIES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU. IF THESE LAWS APPLY, THEN ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES ARE LIMITED IN DURATION TO THE LIMITED WARRANTY PERIOD. NO WARRANTIES APPLY AFTER THAT PERIOD. SOME COUNTRIES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON THE DURATION OF AN IMPLIED WARRANTY, SO THIS LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

### LIMITATIONS OF LIABILITY

SEPHRA'S RESPONSIBILITY UNDER THIS OR ANY OTHER WARRANTY, IMPLIED OR EXPRESS, IS LIMITED TO THE PROVIDING OF REPLACEMENT COMPONENTS FOR REPAIR OF THE PRODUCT PURCHASED, AS SET FORTH ABOVE. THESE REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES FOR ANY BREACH OF WARRANTY. YOU, THE PURCHASER, AGREE AND ACKNOWLEDGE THAT SEPHRA HAS NO LIABILITY AND SHALL NOT BE RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE YOU MAY INCUR FROM NON-RECEIPT OF THE FOUNTAIN DUE TO DELAYS IN DELIVERY, PRODUCT FAILURE, FAILURE OF THE FOUNTAIN TO FUNCTION PROPERLY AT ANY FUNCTION OR EVENT, THE DESIGN OF THE FOUNTAIN OR ITS CONSTRUCTION, OR ANY OTHER CAUSE, WHETHER LIABILITY IS ASSERTED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE. SEPHRA IS NOT RESPONSIBLE FOR INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY KIND RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY OR UNDER ANY OTHER LEGAL THEORY INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LOST PROFITS, DOWNTIME, GOODWILL, OR DAMAGE TO OR REPLACEMENT OF EQUIPMENT AND PROPERTY.

### HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE

If any component of the Fountain proves to be defective during the warranty period applicable to such component, contact our Customer Service Department to make arrangements for warranty service and for the location of the nearest certified Sephra repair service provider. Please be prepared to provide (1) your name, address, and telephone number (2) Proof of Purchase (3) a description of the defect believed by you to be covered by this Limited Warranty (4) Sephra Fountain model and serial number. To reach a Customer Service Center, please call (858) 675-3088 (USA) [www.info@sephra.com](mailto:www.info@sephra.com) or contact Sephra Europe Ltd. at +44 (0) 15 9265 6737.

After you have contacted our offices and discussed the nature of the claimed warranty defect, Sephra may require you to return the Fountain to a specified authorized service center for inspection and Warranty Service or may authorize you in writing to obtain service from an authorized technician in your area. Sephra or its designated service center, in its sole discretion, will determine after inspection, if the defect developed under normal and proper use and the availability of coverage under this warranty. Provided the defect is deemed to be under warranty, Sephra will, at its sole discretion, repair or replace the defective component(s) and reserves the right to use reconditioned or refurbished serviceable used parts which meet Sephra's



quality standards for warranty repairs. Repair, replacement, or adjustment of the defective components shall be Sephra's sole obligation and the customer's sole remedy hereunder. The Warranty Service provided will restore the Fountain to normal operating condition and Sephra has no liability to update any Fountain presented for Warranty Service with any internal or external design or modification which Sephra had made to its fountains after the date you purchased the Fountain covered by this warranty. **You are responsible and shall pay for all shipping costs required to obtain Warranty Service.** You are responsible for ensuring that the Fountain is packaged and shipped in such a way that it arrives to Sephra or the service center undamaged. You are responsible for any damage incurred in shipping.

We strongly recommend packing your fountain in your Sephra Catering or Carrying Case within an overage box for return shipping. If the Fountain is received in any packaging other than the case in which you originally received the Fountain, Sephra reserves the right to charge you for the price of a new case in which to ship the Fountain back to you so that the Fountain will be protected during shipping.

This warranty is the complete and exclusive statement of warranty which Sephra, LLC agrees to provide with respect to the Fountain and it shall supersede all prior and contemporaneous oral or written agreements, understandings, proposals and communications pertaining to the subject matter hereof. Representations and warranties made by any person, including dealers or distributors, which are inconsistent or in conflict with the terms of this warranty, shall not be binding upon Sephra unless reduced to writing and approved by an expressly authorized officer of Sephra.

Rev. 6/11/2008

## APPENDIX I

# THE SEPHRA SYSTEM

## Preparing You to Succeed in the Chocolate Fountain Rental Business

Here at Sephra, we have developed “The System” to help you establish your chocolate fountain as an effective and profitable element of your business for years to come. We urge you to have all of those at your company who will handle the fountain read the product instruction manual and also be aware of any information relevant to them from “The System.”

“The System” addresses business elements associated with your chocolate fountain and helps you prepare for events. For specific operating directions, please refer to your product instruction manual.

---

## THE SYSTEM

---

Now is the time to plan, prepare, and research. If you are starting a new business, you have probably purchased a Business Success Package from Sephra. This includes everything you need to get your company up and running, including: chocolate; skewers; marketing materials; and information on insurance, the health department, and the formation of a business entity. Also provided in the Business Success Package is a sample Rental Agreement and Rental Contract.

### CHOCOLATE AND SKEWERS

Whether this is your first Sephra Chocolate Fountain or your fifth, you will always want to have plenty of chocolate and skewers on hand for your events. Make sure you never have to turn down a last-minute opportunity because you are out of stock. Sephra offers a variety of chocolate flavors and accessories to suit your needs and the needs of your customers. You can order chocolate and accessories by calling us toll-free at (877) 617-8803 or by ordering online at [www.sephra.com](http://www.sephra.com).

### GREAT CHOCOLATE MAKES GREAT FONDUE!

If you want great chocolate fondue you have to use great chocolate. We encourage you to use Sephra Belgian or Premium Fondue Chocolate, which has been specially formulated to flow flawlessly in Sephra fountains. Its spectacular taste and aroma are unsurpassed!

We recommend Sephra Fondue Chocolate not only because of its ease of use, but also because of its rich flavor. Sephra Fondue Chocolate has a high percentage of cocoa butter, allowing it to run smoothly through the fountain without the addition of vegetable oil. Most other chocolates on the market require the addition of vegetable oil to reach the proper viscosity. Many of our customers

receive business referrals simply because of the superior taste and quality of Sephra Fondue Chocolate.

## **MARKETING YOUR SEPHRA FOUNTAIN**

We recommend always having marketing materials on hand showcasing your Sephra Chocolate Fountain. Let your potential customers know that your Sephra Chocolate Fountain will make their special event even more fabulous! Sephra offers customized postcards and several attractive business card layouts to help you promote your business. You can also visit the photo gallery at [www.sephra.com](http://www.sephra.com) to access free high-resolution photos to use for your own marketing materials.

Purchasing a Sephra Chocolate Fountain also entitles you to a FREE listing on Sephra's website as a Chocolate Fountain Rental Provider. This is a very effective advertising tool as prospective customers frequently refer to our website to find rental companies in their area. To set up your FREE listing, simply click on the "Rent-a-Fountain" link on the Sephra website and follow the simple instructions. Additional information on website listings is available at [www.sephra.com](http://www.sephra.com).

We also suggest researching other fountain providers in your area and across the country to help you formulate your own business plan. An internet search is a quick, easy way to learn about other fountain companies near you. There are many variables to consider. What services will you provide? What will you charge? Will you send an attendant to each event?

To obtain immediate exposure and gather bookings for the upcoming year, try registering for bridal bazaars in your area. We also recommend distributing marketing materials to local florists, bridal shops, tux shops, and bakeries. Local business offices and colleges also make great customers. And don't stop there! Schools, banks, libraries, and even your local chamber of commerce all host events celebrating everything from "Back-to-School Night" to "Customer Appreciation Day." They would be delighted to have this delicious addition to their upcoming event! You may even want to offer a small referral bonus as an incentive for your customers to recommend your services to others.

Sephra's sample Rental Agreement and Contract, available for purchase individually or as part of the Business Success Package, can be formatted to fit your specific business needs. The Agreement explains to your customers the services you offer; the costs of those services; and what is expected of them in the way of deposits, facilities, power requirements, etc. The Contract is where the customer information is gathered, such as their name, address, date of event, etc.

## **HEALTH DEPARTMENT COMPLIANCE**

We strongly recommend calling your local health department before getting started to see what their requirements are for this type of business. Sanitation guidelines tend to vary from state to state and county to county. If you haven't already, you will also want to take a brief food handler course so that you and your attendants are certified food handlers.

## FOUNTAIN PRESENTATION

Something to consider before your event is the presentation of the fountain. Presentation is a seemingly small detail that makes a big difference. There are numerous ways to display the fountain and dipping items, and each display should be suited to the event. Here are a few options:

- **Tiers and Tablecloths:** An easy, basic setup can be done using two tablecloths and a few rectangular blocks. (Be resourceful—even phonebooks work as the blocks!) Lay one tablecloth directly on the table with the fountain sitting on top of it. Then build leveled steps from the back of the fountain, gradually sloping down around each side to the front. Drape the second tablecloth over the steps to create a flowing look. (The second cloth may be the same or a complimentary color.) Dipping items may be placed on the steps or directly on the table surface. Placing cloth napkins on top of the tablecloths keeps chocolate-soiled linens to a minimum by allowing easy replacement throughout the event. This set-up is basic yet versatile.
- **Glass Blocks and Mini Lights:** Set up the fountain on a tablecloth, keeping the tablecloth loose to create folds. Then place square glass blocks (purchased from home improvement stores) around the fountain. Place mini lights in the folds of the tablecloth. The dipping items, pre-arranged on ceramic or silver platters, can be set on top of the glass blocks. Dipping items can also be put into glass bowls or vases and placed on top of the platters. This set-up creates a classic, elegant feel. *Tip: For holidays or themed parties, change the color of the mini lights to match the colors of the event.*
- **Floral Arrangements:** Flowers and assorted greenery are always a great addition to the fountain table and can be easily adapted to any theme or season. Try anything from simple bouquets to greens weaved with mini lights to seasonal plants and fruits. *Tip: Dipping items on long skewers arranged in a vase to imitate floral arrangements are a fun twist and help when space is limited.*
- **Fountain Toppers:** Sephra has designed special stainless steel inserts that fit into the top of the cylinder and serve as holders for floral bouquets and other display items which enhance the beauty and attractiveness of the fountain and draw attention to it during the event. Photos of the Fountain Toppers being used at events can be viewed on the Sephra website. These are available for purchase from Sephra.
- **Wind Guards:** Often customers will request the Chocolate Fountain to be used outdoors. In the past this has been difficult due to the wind which will blow the chocolate curtain as it is flowing. Sephra has developed a special Wind Guard which completely encloses and surrounds the entire Chocolate Fountain thereby creating a wind barrier and also a sanitary presentation to comply with some local health code requirements. These Wind Guards will greatly expand the number of events and event venues that you will be able to serve, thereby greatly increasing your revenue opportunities.

Decide ahead of time which fountain presentations you will offer. Presentation prices may vary, depending upon your cost. As you attend events, you will learn what your presentations require with regard to setup, cleanup, and maintenance and also what your customers prefer. Remember, presentation items *will* have chocolate dripped on them, so opt for washable items that are moderately priced.

## EVENT PREPARATION CHECKLIST

Here is a list of items you will want to take to each event. Check your items carefully, as in the hustle of preparing for an event, crucial supplies can be left behind. Also, remember to check that your vehicle will adequately accommodate the fountain, chocolate, and all presentation items.

- Fountain:
    - a. Base
    - b. Basin
    - c. Cylinder
    - d. Auger
    - e. Tiers
    - f. Crown
    - g. Stabilizer
  - Chocolate (have extra available)
  - Decoration items (lights, flowers, etc.)
  - Tablecloths
  - Apron
  - Food handler gloves
  - Spatulas
  - Paper towels/pre-moistened wipes
  - Ladle
  - Dish soap
  - Sponge (large grout sponge recommended)
  - Microwave-safe container(s) for excess chocolate
  - Trash bags (small and large)
  - Hand towels
  - Extension cord(s)/power strip
  - Level
  - Scissors
  - Glass cleaner
  - Business cards and postcards (if appropriate to distribute)
  - Presentation items for food, skewers, and napkins (bowls, plates, platters, etc.)
- Suggested Spare Parts:
- Fuses (10-amp slow blow or 15-amp straight fuse; 10-amp straight fuse for Aztec and Cortez)
  - Stabilizer
  - Leveling feet

### IF YOU ARE SUPPLYING DIPPING ITEMS:

- Dipping items (See the list of "Suggested Dipping Items" for ideas.)
- Skewers
- Small disposable plates
- Paper napkins
- Plastic, re-sealable bags (various sizes) for dipping items
- Paring knife (to prepare dipping items)
- Containers for leftover dipping items
- NatureSeal (Food antioxidant to keep your cut fruit fresh. Available through Sephra.)

## HOW TO CHARGE FOR AN EVENT

There are three basic ways to charge your customer for an event: a flat fee, a per-person fee, or a combination of the two.

- **Flat Fee:** This usually includes use of the fountain for 3-4 hours, an attendant for the fountain, and the chocolate. The fee can range from \$350-\$900, depending on your market. We suggest finding out what the current rates are in your area. If the party is larger than 200 people, you will want to charge for the extra chocolate use. One pound of chocolate will typically feed 20-30 people. (This is calculated in addition to the minimum pound requirement for the fountain).
- **Per-Person Fee:** This works well for the caterer who provides dipping items with the fountain. The price can vary greatly depending on what food items are being served. Fees can range anywhere from \$2-\$12 a person.
- **Combination Flat Fee and Per-Person Fee:** Charge a flat fee for the use of the fountain and a per-person fee for the dipping items. For example, you might charge \$400 for the fountain, chocolate, and attendant, and \$3 or more per person for several dipping items for the guests to choose from.

## SUGGESTED DIPPING ITEMS

The list of potential dipping items is endless! For best results, we recommend avoiding items that crumble easily. Crumbs that fall into the chocolate can cause it to thicken and/or gap.

Strawberries	Graham Crackers
Bananas	Clustered Nuts
Pineapple Chunks	Cookies
Orange Slices*	Wafers
Peaches/Nectarines*	Animal Crackers
Dried Apricots	Brownies
Kiwis	Peanut Butter Cookies
Apple Slices	Mint Patties
Pretzels	Biscotti
Marshmallows	Popcorn Clusters
Rice Crispy Treats	
Cream Puffs	

*\*These items are particularly popular in White chocolate*

As always, we are here to help. Should you have any questions or concerns regarding your Sephra Chocolate Fountain, please feel free to call us at (858) 675-3088.

**BEST OF LUCK AND ENJOY!**

## APPENDIX II

### SEPHRA MAINTENANCE SERVICE

The Sephra Maintenance Service satisfies the Scheduled Operator Maintenance clause contained in the product warranty, and provides you, our valued customer, with a quick and reliable way to ensure that your Commercial Sephra Chocolate Fountain will continue to perform at its optimum performance level for many years. Regular maintenance by qualified technicians must be performed on any equipment if it is to provide the long term service for which it was designed.

#### TERMS AND CONDITIONS:

1. The fee for the Sephra Maintenance Service includes the inspection of the items shown below to ensure that they are functioning properly and the replacement of the items indicated. Additionally, any work which may fall under the Limited Lifetime Warranty will also be performed and parts replaced as required pursuant to such warranty.
2. You have the responsibility to pay for shipping and insurance charges to ship your fountain to Sephra LLC (“Sephra”) to be serviced. Sephra is not responsible for any damage incurred during shipping. A part of this Service Service, Sephra will pay for return shipping to you via FedEx Ground service.
3. The fountain must be thoroughly cleaned, packaged and shipped to Sephra, in the black carrying case inside a shipping box. The fountain should be returned in the black carrying case. If the fountain arrives without its’ case, you will be charged the cost of a new case in which to return the fountain to you. If the fountain is received by Sephra not cleaned, a \$40 cleaning fee will be charged. Do not send the tier set of the fountain. The fountain must also be clean. Prior to shipping your fountain to Sephra, please call to receive an RMA or Return Authorization number. This number must be written on the outside of the shipping box and enclosed inside with the fountain proof of purchase, and an explanation of what the problem is.
4. If additional parts and labor are required beyond the scope of the Sephra Maintenance Service, you will be notified as to what parts and labor are needed. No repairs beyond the scope of this Sephra Maintenance Service will be made without your authorization either verbal or written.
5. Purchase of the Sephra Maintenance Service does not extend the fountain warranty on the motor or parts.
6. Please allow up to 5 business days for service to be completed once we have received your fountain, and 5-7 days for return shipping. Expedited 2 (two) day service can be



purchased to repair your fountain for a cost of \$60, and you may also elect to pay for expedited return shipping.

## SEPHRA MAINTENANCE SERVICE

### MAINTENANCE SERVICE CHECKLIST \_\_\_\_\_ **Expedited**

**Serial Number** \_\_\_\_\_ **Customer Name** \_\_\_\_\_

The following items have been checked and/or replaced for RMA # \_\_\_\_\_

Date Received \_\_\_\_\_ Date Returned to Customer \_\_\_\_\_ Initials \_\_\_\_\_

	<u>Checked</u>	<u>Replaced</u>	<u>Notes</u>
1.) Electrical connections and components	-----	-----	-----
2.) Thermal Coupler Secure	-----	-----	-----
3.) Motor Oil, Gear Lube	-----	-----	-----
4.) Heating Element	-----	-----	-----
5.) Thermostat	-----	-----	-----
6.) Fuse Housing	-----	-----	-----
7.) Capacitor	-----	-----	-----
8.) Motor Brushes Replaced	-----	-----	-----
9.) Seals Replaced (2)		-----	-----
10.) Bearings Replaced (2)		-----	-----
11.) Belt Replaced (N/A in all fountains)		-----	-----
12.) Shaft Replaced		-----	-----

Additional Notes: -----  
 -----  
 -----  
 -----  
 -----

Additional repairs needed:

- |           |           |
|-----------|-----------|
| 1.) _____ | 4.) _____ |
| 2.) _____ | 5.) _____ |
| 3.) _____ | 6.) _____ |

Additional Repairs Approved by:

Customer Name: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_





[www.sephra.com](http://www.sephra.com)

©2007 Sephra, LLC

Sephra® is a registered trademark of Sephra, LLC

11035 Technology Place, Suite 100  
San Diego, CA 92127  
Rev.7-08



# **MANUAL OPERATIVO DE LA FUENTE DE CHOCOLATE**

Modelos: CF44R2, CF34R2, CF27R2, CF23R2



Estimado cliente de Sephra:

Gracias por elegir la fuente de chocolate Sephra para su negocio. Nuestras fuentes tienen un diseño de alta calidad y podrá usarlas durante muchos años sin inconvenientes. Este manual detalla la instalación, la operación y la limpieza correctas de la fuente. Si luego de leer estas instrucciones, aún tiene preguntas, llame a nuestro Departamento de Atención al cliente donde un representante capacitado estará a su entera disposición.

Le sugerimos que utilice chocolate de fondue Sephra, disponible en las variedades negro, blanco y con leche. Este chocolate de fondue especial siempre fluye por la fuente a la perfección, y no es necesario agregar aceite a la mezcla como sucede con la mayoría de los demás chocolates. Al agregar aceite, el sabor del chocolate se diluye y el aceite lo licua y pierde así su aroma. Con el chocolate de fondue Sephra, bastará con derretir los trozos de chocolate en el tazón de la fuente, calentarlos en microondas o a baño María. Recuerde que si sólo sirve el chocolate fondue más fino, ¡sus clientes notarán la diferencia! Para pedir el chocolate de fondue Sephra, llámenos sin cargo al (877) 617-8803 o visite nuestro sitio web en [www.sephra.com](http://www.sephra.com).

Nuestro objetivo es hacer que su fuente de chocolate Sephra constituya un aspecto rentable para su negocio. Esperamos poder ayudarlo. ¡Gracias por elegir Sephra!

Atentamente.  
El equipo de Sephra

## - IMPORTANTE -

Para su protección, lea todas las instrucciones, instale y ponga en funcionamiento la fuente **ANTES DE SU PRIMER EVENTO** ya que pudo haberse producido algún daño durante el envío. Así, evitará posibles complicaciones durante el evento. Los representantes de Atención al cliente están a su disposición de lunes a viernes, de 7 am a 4 pm hora del Pacífico.

**LAVE EL TAZÓN Y TODAS LAS PIEZAS DEL CONJUNTO DE DISCOS ANTES DE UTILIZARLOS.**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA FUENTE.
2. La parte superior de la base de la fuente puede estar extremadamente caliente cuando se retira el tazón. EVITE TODO CONTACTO CON LA PARTE SUPERIOR DE LA BASE DE LA FUENTE CUANDO ESTÉ DESCUBIERTA. Debajo se encuentra el calentador eléctrico.
3. Evite tocar las superficies que se calientan durante el uso.
4. No coloque la base de la fuente en agua u otros líquidos para que la fuente no sufra descargas eléctricas o daños. No permita que entre líquido en la base de la fuente por la rejilla inferior, los orificios de ventilación u otras aberturas.
5. Cuando quite el tazón, evite el ingreso de líquido u otros objetos en la abertura descubierta que se encuentra en la parte superior de la base de la fuente.
6. Evite el contacto con las partes móviles, como el tornillo sinfín del cilindro o la clavija cuadrada que se encuentra en el centro del tazón.
7. Se debe supervisar con atención cuando se utilice la fuente cerca de los niños.
8. No use la fuente si observa algún daño en el cable eléctrico o el enchufe o si la base de la fuente se cayó o sufrió cualquier tipo de daño. Se debe devolver la fuente a Sephra o a un centro de reparación designado para su examen y reparación según lo especifica la sección "GARANTÍA" de este manual.
9. Siempre desenchufe la fuente de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarla.
10. El cable eléctrico no debe entrar en contacto con superficies calientes. De ser necesario, se puede utilizar un cable de extensión. Preste atención al acomodar el cable eléctrico para evitar riesgos. No deje el cable colgando de una mesa o del borde de un mostrador porque las personas que se encuentren cerca podrían tirar del cable o tropezarse con él.
11. No coloque ningún objeto ni los dedos dentro del cilindro central mientras la fuente esté en uso. De lo contrario, se puede lastimar a alguien o dañar la fuente.
12. El fabricante recomienda utilizar sólo los accesorios provistos específicamente para su uso con la fuente. De no hacerlo, podría causar lesiones y dejar sin efecto la garantía del producto.
13. Se debe prestar mucha atención al cambiar de lugar la fuente o las piezas de la fuente que contengan líquido caliente.
14. No se recomienda usar la fuente al aire libre.
15. Utilice la fuente sólo para el propósito determinado.
16. La fuente debe nivelarse para que funcione correctamente.
17. Cumpla con las normas sanitarias convencionales cuando utilice la máquina.



# ÍNDICE

Piezas de la fuente .....	2
Ilustraciones de la fuente comercial .....	3
Ensamble de la fuente .....	4
Preparación del chocolate.....	5
Temperaturas de derretimiento.....	5
Encendido de la fuente .....	6
Cantidades de chocolate (o fondue) recomendadas.....	6
Incorporación de chocolate adicional a la fuente.....	7
Temperaturas para trabajar con el chocolate .....	7
Limpieza de la fuente .....	7
Sugerencias .....	9
Especificaciones de la fuente .....	10
Resolución de problemas.....	11
Mantenimiento .....	13
Preguntas frecuentes.....	13
Normas sanitarias y de salud.....	14
Garantía limitada de por vida.....	16

Apéndice:

Sustitución del alojamiento de fusibles

## Fuentes de chocolate Sephra

Este manual contiene información sobre los siguientes modelos de fuentes comerciales:

CF 44R2: Sephra

CF 34R2: Montezuma

CF 27R2: Aztec

CF 23R2: Cortez



# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## PIEZAS DE LA FUENTE

1. **Corona:** se ajusta encima del cilindro. En las fuentes Aztec y Cortez, se encuentra sujeta al primer disco (2a).
2. **Discos:** deslícelos por el cilindro para colocarlos en su lugar. Los discos descienden en pendiente para crear los diferentes niveles de la "cortina" de la fondue.
  - a.) **Primer disco (arriba):** sujeta la corona en los modelos Aztec y Cortez.
  - b.) **Segundo disco**
  - c.) **Tercer disco (en los modelos Montezuma, Aztec y Cortez, se encuentra en la parte inferior)**
  - d.) **Cuarto disco (en el modelo Sephra, se encuentra en la parte inferior)**
3. **Cilindro:** se encuentra dentro de la manga ubicada en el centro del tazón.
4. **Tornillo sinfín:** se halla dentro del cilindro. Lleva la fondue a la cima de la fuente y crea un flujo de fondue constante desde la cima de la corona hasta el tazón.
5. **Estabilizador:** pieza de plástico negra con una hendidura en un lado que encaja encima del extremo del tornillo sinfín. Se encuentra dentro de la parte superior del cilindro debajo de la corona. Hace que el tornillo sinfín se mantenga centrado en el cilindro y reduce el ruido.
6. **Manga del cilindro:** se encuentra fijo en el tazón de la fuente y sostiene el cilindro.
7. **Tazón desmontable:** contiene la fondue. Se desenrosca para permitir una limpieza fácil. El tazón se encuentra directamente sobre el calentador eléctrico interno.
8. **Base de la fuente**
  - a.) **Alojamiento de la base:** rodea las partes eléctricas, incluso el motor.
  - b.) **Orificios de ventilación:** posibilitan el escape del aire caliente producido por el motor y el calentador eléctrico además de refrigerar las partes eléctricas.  
**No obstruya los orificios de ventilación mientras usa la fuente.**
9. **Interruptor de palanca PRECALENTAR/APAGAR/ENCENDER:** activa la alimentación de la fuente. PRECALENTAR enciende solamente el calentador eléctrico; ENCENDER enciende el calentador eléctrico y el motor, hace que el tornillo sinfín gire y la fondue fluya; APAGAR apaga el calentador y el motor.
10. **Dial de temperatura:** le permite seleccionar la configuración de la temperatura apropiada (1-10) para la fondue.
11. **Alojamiento de fusibles:** contiene el fusible que protege el motor de sobretensiones.
12. **Pies niveladores (3):** se atornillan en la parte inferior de la base de la fuente. Se pueden aflojar o ajustar para subir o bajar un lado en particular de la fuente y nivelarla.
13. **Patas decorativas:** se fijan a los lados de la base de la fuente para realzar su presentación.
14. **Pantalla de la base:** protege las partes internas de la fuente y posibilita el flujo de aire. Para realizar el mantenimiento de la fuente, se desatornillan para poder acceder a la base.

# ILUSTRACIONES DE LA FUENTE COMERCIAL

Fuentes Cortez de 23 in y Aztec de 27 in

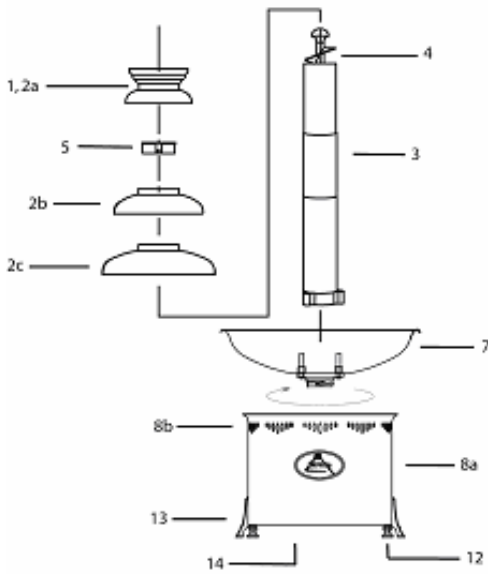
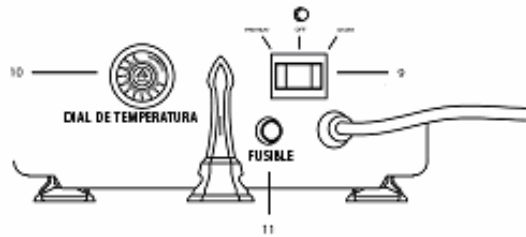
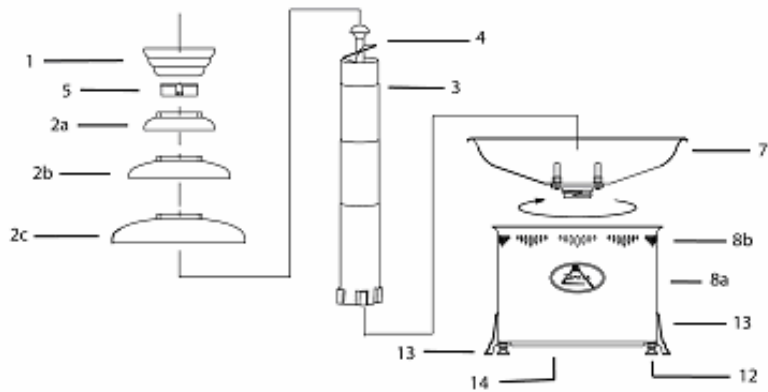


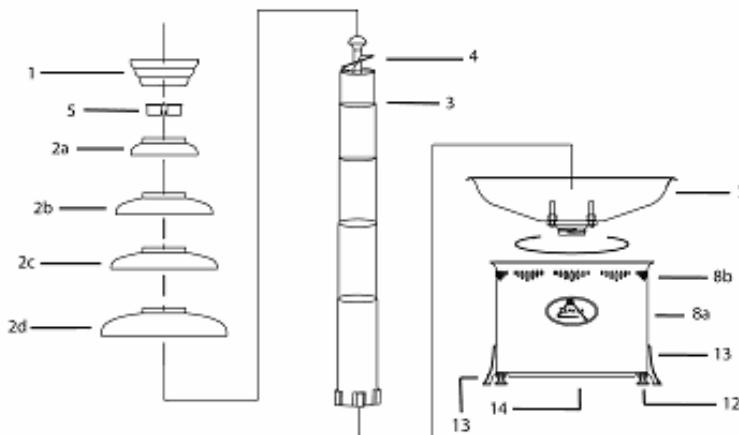
Imagen ampliada de los controles (todos los modelos)



Fuente Motezuma de 34 in



Fuente Sephra de 44 in



# ENSAMBLE DE LA FUENTE

1. Antes de utilizar la fuente, lave el tazón y las demás piezas desmontables con agua tibia jabonosa y seque completamente. Es posible lavar todas las piezas desmontables con el lavavajillas. **No permita que entre agua al alojamiento de la fuente por los orificios de ventilación, la rejilla que se encuentra en la parte inferior u otras aberturas** ya que se podrían dañar las partes eléctricas.
2. Asegúrese de que el tazón de la fuente esté sujeto con firmeza a la base de la fuente. Gírelo en el sentido de las agujas del reloj para ajustar; no ajuste en exceso.
3. Ubique la base de la fuente sobre una superficie plana y resistente. La fuente DEBE estar nivelada para que el chocolate caiga correctamente. Haga girar los pies niveladores ajustables hacia arriba o hacia abajo hasta que todos los lados estén parejos. Evalúe el nivel de la fuente colocando un nivel de burbuja en el borde del tazón en distintos lugares.
4. Ubique el cilindro para que encaje dentro de la manga de acero inoxidable que se encuentra en el tazón de modo que el cilindro quede en su lugar. Presione el cilindro para asegurarse de que esté firmemente ubicado.
5. Deslice el disco más grande por el cilindro hasta que se trabe en el tope de la pared del cilindro. Ubique los discos restantes del mismo modo, desde el más grande hasta el más pequeño. Todos los discos deben descender en pendiente. En las fuentes Aztec y Cortez, el disco superior está sujeto a la corona. En el paso 7, se explica cómo colocarlo.
6. Coloque el estabilizador encima del extremo del tornillo sinfín. Sosteniendo el tornillo sinfín por el extremo, introdúzcalo en el cilindro. Ajuste el tornillo sinfín en la clavija cuadrada en el centro del tazón. El borde del estabilizador quedará apoyado sobre el cilindro. Gire el tornillo sinfín en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en su lugar. Debe sentir resistencia. Si derrite chocolate en el tazón, **espere hasta que el chocolate esté completamente derretido antes de introducir el tornillo sinfín en el cilindro.**
7. Ajuste la corona sobre el cilindro. La parte más ancha de la corona debe estar arriba.
8. Enchufe la fuente y mueva el interruptor a la posición PRECALENTAR. Gire el dial de la temperatura a 10 y deje que el tazón se precaliente durante 10 minutos. Una vez que se precaliente el tazón, consulte la sección "PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE" para obtener información sobre temperaturas de derretimiento e instrucciones.

\*\*\* Todas las piezas del conjunto de bandejas deben estar a temperatura ambiente antes de agregar chocolate derretido a la fuente. El chocolate se endurece si entra en contacto con metal frío y puede hacer que se atasque el tornillo sinfín. \*\*\*

# PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE

Le sugerimos que utilice chocolate de fondue Sephra, disponible en las variedades negro, blanco y con leche. El chocolate Sephra siempre se derrite hasta lograr una consistencia adecuada para fluir perfectamente por la fuente. Nuestro exclusivo chocolate de fondue posee un sabor y un aroma exquisitos. Por este motivo, sabemos que sus invitados y clientes estarán encantados.

Antes de utilizar el chocolate, consérvelo en un lugar fresco y seco. No lo congele ni lo enfríe porque la humedad afecta la consistencia del chocolate.

Derrita el chocolate directamente en el tazón de la fuente, a baño María o en su bolsa para microondas de acuerdo con las instrucciones correspondientes. **CUANDO CALIENTE EL CHOCOLATE EN EL MICROONDAS, SIEMPRE UTILICE TEMPERATURA MODERADA PARA EVITAR EL QUEMADO SUPERFICIAL.**

El tiempo que tarda el chocolate en derretirse directamente en el tazón de la fuente es entre 35 y 60 minutos. Agregue 0,45 kg ó 0,91 kg (1 ó 2 lb) de chocolate por vez para agilizar el proceso de derretimiento. Revuelva el chocolate de vez en cuando y, a la vez, raspelo del tazón con una espátula para evitar el quemado superficial. **El chocolate con leche y el chocolate blanco son más propensos a quemarse, por lo tanto, debe revolverlos con más frecuencia (cada 2 ó 3 minutos) y usar la temperatura más adecuada.**

## Derretimiento del chocolate en el tazón de la fuente: Sephra y Montezuma

Chocolate (16 lb/7,27 kg)	Ajuste de las posiciones de temperatura	Tiempo aprox. de derretimiento (min.)
Negro	10	45
Con leche	7	60
Blanco	7	60

## Derretimiento del chocolate en el tazón de las fuentes: Aztec y Cortez

Chocolate (4,55 Kg/ 10 lb)	Ajuste de las posiciones de temperatura	Tiempo aprox. de derretimiento (min.)
Negro	10	35
Con leche	7	45
Blanco	7	45

**\*PRECAUCIÓN:** Cuando derrita chocolate blanco, el ajuste de la posición de la temperatura no debe ser superior a 7. El calentamiento excesivo del chocolate con leche o del chocolate blanco hace que se espese o se ponga granuloso y evita que fluya correctamente. Si esto ocurre, vea el ítem n° 2 en la sección "RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS".

## SI NO UTILIZA EL CHOCOLATE DE FONDUE SEPHRA:

Si no utiliza chocolate Sephra, es probable que necesite agregar un emulsionante para que el chocolate fluya adecuadamente. Los emulsionantes típicos son el aceite vegetal o de canola. Cada 2,27 kg (5 lb) de chocolate, añada ½ ó 1 taza de aceite. Las cantidades exactas varían según el tipo y la marca del chocolate utilizado. Para lograr resultados óptimos, comience con un chocolate cobertura (que contenga al menos 32% de manteca de cacao). Tenga en cuenta que los emulsionantes disuelven y alteran el sabor y el aroma del chocolate. No agregue agua al chocolate para que no se espese. La manteca de cacao también se puede utilizar como emulsionante.

## ENCENDIDO DE LA FUENTE

### ANTES DE ENCENDER LA FUENTE:

1. Asegúrese de que la fuente esté sobre una superficie PLANA y resistente.
2. La fuente debe estar nivelada para que funcione correctamente y la caída sea adecuada. Consulte la sección "ENSAMBLE DE LA FUENTE" para obtener instrucciones sobre la nivelación de la fuente.
3. Verifique que el tazón de la fuente esté bien ajustado.
4. Asegúrese de que los orificios de ventilación y la parte interior del alojamiento de la base no estén tapados. Estas áreas permiten que el calor escape del motor y del calentador eléctrico durante el uso. **La obstrucción del flujo de aire daña el motor y las partes eléctricas internas.**
5. Llene el tazón con chocolate de acuerdo con las instrucciones de la sección "PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE".

### UNA VEZ QUE SE HA DERRETIDO EL CHOCOLATE:

6. Coloque el tornillo sinfín con el estabilizador en el cilindro y hágalo girar en el sentido de las agujas del reloj para verificar que esté cerrado en su lugar encima del eje central. Coloque la corona encima del cilindro.
7. Presione el interruptor de palanca para ENCENDER. El tornillo sinfín girará el chocolate por el cilindro, hará que fluya por encima de la corona y los discos y que vuelva al tazón. *Mientras el cilindro se llena de chocolate es posible que oiga un breve golpeteo del tornillo sinfín que gira contra el cilindro.*

## Cantidades de chocolate (o fondue) recomendadas

Modelo de fuente	Comensales	Mínimo de choc. (libras)	Mínimo de fondue (cuartos de galón)	Máximo de choc. (libras)	Máximo de fondue (cuartos de galón)	Cant. sugerida para comenzar evento (libras)	Cant. sugerida para comenzar evento (cuartos de galón)
Sephra (CF 44)	100+	14	6	20	8,75	16	7
Montezuma (CF 34)	100+	12	5,25	20	8,75	16	7
Aztec (CF 27)	<100	8	3,5	11	5	10	4,5
Cortez (CF 23)	<100	6	2,5	10	4,5	9	3,75

## Incorporación de chocolate adicional a la fuente

Para 200 personas, necesita *aproximadamente* 9 kg (20 lb) de chocolate. Se puede agregar chocolate utilizando los siguientes métodos:

### INCORPORACIÓN DE TROZOS DE CHOCOLATE:

Vierta los trozos directamente en la parte superior de la corona de la fuente, aproximadamente 1 taza por vez. Antes de agregar más, permita que los trozos se derritan. **Si agrega demasiados trozos a la vez, el motor se exigirá demasiado.**

### INCORPORACIÓN DE CHOCOLATE DERRETIDO:

Para incorporar una gran cantidad de chocolate, derrítalo *antes* de agregarlo al tazón. Puede derretirlo en sus bolsas para microondas o a baño María.

## Temperaturas para trabajar con el chocolate

Chocolate	Ajuste de las posiciones de temperatura	Temperatura aprox. del chocolate (°F)
Negro	6	115-125
Con leche	6	115-125
Blanco	5	105-115

La incorporación de chocolate o los factores ambientales, como la puesta en funcionamiento de la fuente en un lugar frío, pueden afectar la temperatura del chocolate. Por consiguiente, en esas condiciones, se deberá ajustar la temperatura de la fuente.

En general, si el chocolate blanco o con leche se espesa demasiado, debe bajar la temperatura. Si el chocolate negro se espesa demasiado, aumente la temperatura. *Raspe el chocolate del fondo del tazón y remuévalo cada tanto durante todo el evento.*

## LIMPIEZA DE LA FUENTE

### ELEMENTOS DE LIMPIEZA RECOMENDADOS:

- Guantes para manipular alimentos
- Espátulas
- Jabón para vajilla
- Cepillo pequeño o cepillo de dientes
- Esponja grande (se recomienda esponja para lechada)
- Contenedor grande o bolsas de plástico resistentes para el chocolate que sobra
- Bolsas de plástico grandes para las piezas del conjunto de los discos
- Toallas de papel
- Tela suave
- Limpiador de vidrio

### Antes de limpiar:

Gire el interruptor de palanca hasta la posición APAGAR. **Siempre desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica antes de limpiar la fuente.** No permita que el cable eléctrico entre en contacto con agua.



No utilice paños para fregar o polvos abrasivos para limpiar el tazón de acero inoxidable u otras piezas. De lo contrario, se estropeará el acabado.

**Si realiza la limpieza en el lugar:**

1. Colóquese los guantes para manipular alimentos, con una espátula, raspe el exceso de chocolate de la corona y del estabilizador. Retire la corona y el estabilizador y colóquelos directamente en el fregadero.
2. Tome el tornillo sinfín por el extremo y sáquelo del cilindro mientras que raspa el exceso de chocolate con una espátula o con la mano con guante para que vuelva a caer en el cilindro. Coloque el tornillo sinfín en el fregadero.
3. Use una espátula para raspar el exceso de chocolate de los discos. Retire los discos y el cilindro y colóquelos en el fregadero.
4. Con ayuda de otra persona, desenrosque el tazón desmontable y vierta el chocolate que sobra en un contenedor con una bolsa para desecharlo fácilmente. Raspe el chocolate restante con una espátula y coloque el tazón en el fregadero. **No vierta el chocolate directamente en el desagüe. El chocolate puede endurecerse en las cañerías y dañar el sistema de desagüe.**
5. Puede lavar todas las piezas desmontables de la fuente en el lavavajillas. También se pueden lavar a mano con agua tibia jabonosa y una esponja grande. Utilice jabón que desengrase la vajilla cuando lave las piezas en el fregadero. Asegúrese de que el chocolate se disuelva con agua tibia jabonosa antes de que baje por el desagüe.
6. Limpie cuidadosamente alrededor de la manga del cilindro y la clavija cuadrada del tazón. De ser necesario, utilice un cepillo de dientes suave para quitar el chocolate.
7. Cuando las piezas del conjunto de discos estén limpias y secas, vuelva a colocarlas en la caja del conjunto de discos o del servicio de gastronomía de Sephra para transportarlos.
8. Cuando el tazón esté limpio y seco, vuelva a enroscarlo a la base de la fuente.
9. Rocíe el exterior de la base de la fuente con limpiador de vidrio y lústrela con un paño suave. Vuelva a colocar la base en la caja de la base de Sephra para transportarla.

**Si posee una caja de servicio de gastronomía de Sephra y limpia la fuente en otro lugar:**

1. Revista el interior de su caja de servicio de gastronomía con una bolsa de plástico grande y resistente.
2. Con guantes para manipular alimentos, raspe el exceso de chocolate de la corona y colóquela en la caja del servicio de gastronomía.
3. Tome el tornillo sinfín por el extremo y sáquelo del cilindro mientras raspa el exceso de chocolate con una espátula o con la mano con guante para que vuelva a caer en el cilindro.
4. Deje que el tornillo sinfín vuelva a caer en el cilindro y raspe el exceso de chocolate de los discos.

5. Levante y retire el disco de la fuente sujetando firmemente el cilindro con ambas manos y despegándolos de la manga. El estabilizador mantendrá el tornillo sinfín dentro del cilindro.
6. Con la ayuda de un asistente, coloque todos los discos dentro de la caja de servicio de gastronomía de Sephra para transportarlos.
7. Con ayuda de otra persona, desenrosque el tazón desmontable y vierta el chocolate sobrante en un contenedor con una bolsa para desecharlo fácilmente. Raspe el chocolate restante con una espátula. **No vierta el chocolate directamente en el desagüe. El chocolate puede endurecerse en las cañerías y dañar el sistema de desagüe.**
8. Enrosque el tazón vacío en la base y cúbralo con una bolsa de plástico.
9. Vuelva a colocar la base y el tazón en la caja de la base de Sephra para transportarlos.

Limpie la fuente adecuadamente luego de cada uso. De esta forma la fuente se mantendrá en excelentes condiciones de funcionamiento por muchos años y le brindará un deleite continuo. Siempre guarde las piezas de la fuente en las cajas correspondientes para evitar que se dañen o se pierdan.

## SUGERENCIAS

1. Siempre proporcione un plato y palillos a cada invitado. Los invitados deben utilizar un palillo distinto para cada comida. Puede solicitar los palillos de plástico y de madera para fondue en [www.sephra.com](http://www.sephra.com). También se recomienda contar con una cantidad abundante de servilletas.
2. Los invitados no deben “bañar” dos veces en la fondue un trozo de comida que hayan mordido. Los trozos de comida sólo deben bañarse en la fondue una vez.
3. Corte todos los alimentos en trozos del tamaño de un bocado de modo que puedan colocarse en palillos con facilidad.
4. Otras fondues, como las de queso, caramelo y salsa de barbaocoa tienen una consistencia distinta a la del chocolate y pueden fluir de un modo diferente al del chocolate de fondue de Sephra. Esto se debe a las diferencias inherentes en la composición de las distintas fondues.
5. **No permita que el chocolate entre en contacto con agua ya que ésta puede espesar y arruinar el chocolate.** Esto incluye condimentos y colorantes de alimentos a base de agua. En cambio, utilice productos *a base de aceite*.
6. Guarde el chocolate en un lugar fresco y seco. No lo congele ni lo enfríe porque la humedad puede afectar el chocolate.
7. Siempre baje la posición de la temperatura para derretir a la temperatura para trabajar con el chocolate una vez que el chocolate esté completamente derretido en el tazón. De lo contrario, el chocolate podría quemarse.
8. No agregue más de la cantidad máxima de fondue al tazón de la fuente. Si se agrega demasiada fondue, se desbordará el tazón cuando se apague la fuente.
9. Cuando se enciende la fuente por primera vez, a menudo queda aire atrapado en el cilindro y en el fondo de la corona. Esto puede ocasionar un flujo desparejo de

la fondue. Para corregir esto, simplemente apague la fuente, espere entre 15 y 30 segundos para permitir que el aire salga, y vuelva a encenderla. Repita la operación hasta que el flujo mejore. Si hay bolsas de aire presentes en la base de la corona, tome una espátula de goma y raspe el área para soltar el aire.

10. Si no utiliza el chocolate de fondue Sephra, es probable que deba diluir el chocolate de acuerdo con las indicaciones que aparecen en la sección "PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE".
11. Cuando realice la limpieza después de un evento fuera del lugar, coloque las partes de la fuente en bolsas de plástico y vuelva a colocarlas en sus cajas de almacenamiento hasta que pueda limpiarlas correctamente.
12. Las esponjas para lechada (disponibles en ferreterías) son adecuadas para la limpieza de la fuente.

## Especificaciones de la fuente

Características de la fuente	Sephra CF 44	Montezuma CF 34	Aztec CF 27	Cortez CF 23
Altura total de la fuente	44 in (111,8 cm)	34 in (86,4 cm)	27 in (68,6 cm)	23 in (58,4 cm)
Capacidad para chocolate	9 kg (20 lb)	9 kg (20 lb)	5 kg (11 lb)	4,5 kg (10 lb)
Peso total de la fuente	25,5 kg (56 lb)	23,25 kg (51 lb)	12,25 kg (27 lb)	10,5 kg (23 lb)
Peso del conjunto de	10 kg (22 lb)	7,75 kg (17 lb)	3,25 kg (7 lb)	2,25 kg (5 lb)
Peso de la base	15,5 kg (34 lb)	15,5 kg (34 lb)	9 kg (20 lb)	8,25 kg (18 lb)

- Acero inoxidable trabajado con precisión, apto para su uso alimentario
- Con la marca de Extracción, Transformación y Carga (ETL, por sus siglas en inglés) que satisface las normas sanitarias de la Fundación Nacional para la Ciencia (NSF, por sus siglas en inglés)
- Impulsado por tornillo sinfín
- Tazón calentado para derretir el chocolate de manera rápida y uniforme
- Tazón extra grande para minimizar goteos
- Tazón desmontable para permitir su fácil limpieza
- Ensamblaje del conjunto de discos y tazón aptos para el lavavajillas
- Consumo de electricidad (120 V): 9 A para Sephra y Montezuma; 6 A para Aztec, 4 A para Cortez
- Consumo de electricidad (240 V): 5 A para Sephra y Montezuma; 3 A para Aztec, 2 A para Cortez

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## 1. La fondue no cae correctamente:

- a. *La fuente no está nivelada:* la base de la fuente debe estar nivelada para que la fondue caiga correctamente en forma de cascada. Si la fondue cae con intensidad de un lado, eleve ese lado de la fuente utilizando los pies de nivelación ajustables hasta que la fondue fluya de forma pareja.
- b. *Burbujas de aire:* a menudo queda aire atrapado en el cilindro cuando se enciende la fuente por primera vez o si el nivel de la fondue en el tazón disminuye demasiado. Esto provoca la aparición de huecos en la cortina de fondue. Para evitarlo, simplemente apague la fuente, déjela reposar entre 15 y 30 segundos y vuelva a encenderla. Repita este procedimiento hasta que la fuente fluya de manera adecuada.
- c. *No hay suficiente fondue:* consulte la tabla "CANTIDADES DE CHOCOLATE RECOMENDADAS" para asegurarse de que satisface el requisito de capacidad mínimo.
- d. *El chocolate está demasiado espeso:* el chocolate no fluirá correctamente si está a una temperatura incorrecta. Por lo general, se debe subir la temperatura para el chocolate negro. En el caso del chocolate con leche y el chocolate blanco, se debe bajar la temperatura. Para obtener los ajustes adecuados de la temperatura, consulte la sección "TEMPERATURAS PARA TRABAJAR CON EL CHOCOLATE".
- e. *Hay comida que obstruye el flujo de la fondue:* **apague el motor** y utilice una espátula para verificar si hay trozos de comida alojados entre el fondo de la manga del cilindro y el tazón.
- f. *Hay pequeñas partículas de comida en la fondue:* pueden aparecer huecos en la catarata de la fondue por la existencia de pequeños trozos de comida que fluyen sobre los discos. **Apague el motor** e intente quitar la comida con una espátula o un colador.

2. **El chocolate está espeso y granuloso:** el chocolate se pone granuloso cuando se calienta en exceso o se quema. El chocolate con leche y el blanco son especialmente propensos a calentarse excesivamente. Si esto ocurre, agregue pequeñas cantidades de aceite vegetal o manteca de cacao al chocolate hasta que alcance la consistencia adecuada. También se puede colocar el chocolate en una batidora y mezclarlo con un emulsionador. Consulte la sección "TEMPERATURAS PARA TRABAJAR CON EL CHOCOLATE" para asegurarse de que esté utilizando la temperatura adecuada. Remueva el chocolate de vez en cuando con una espátula, raspándolo del fondo del tazón para evitar que se queme. Además, el chocolate se pondrá granuloso si ha estado en contacto con agua.

## 3. La fuente no se calienta adecuadamente:

- a. *Problema eléctrico:* asegúrese de que la fuente esté enchufada a una toma de corriente que funcione y que el interruptor esté en la posición ENCENDIDO o PRECALENTAR. Si hay otro electrodoméstico enchufado a la misma toma, es probable que la fuente no esté recibiendo suficiente electricidad.
- b. *Termostato dañado:* mueva gradualmente el dial de temperatura de 1 a 10. Acérquese a la base de la fuente para oír un "clic" cuando sube la

temperatura. Si oye un "clic", el termostato funciona correctamente y el problema puede estar relacionado con el cableado. Si no percibe el sonido, llame al servicio de Atención al cliente para obtener más ayuda.

- c. *Cableado suelto*: **desenchufe la fuente**, voltéela y quite la pantalla protectora. Verifique que todos los cables y contactos estén firmes.  
**Importante: Antes de tocar los cables, descargue la electricidad de la fuente para evitar descargas eléctricas.** Para hacerlo, mueva el interruptor de la fuente de la posición ENCENDER a APAGAR varias veces una vez que la fuente esté desenchufada. Si hay contactos sueltos cuya posición original pueda determinarse con facilidad, vuelva a conectarlos. Llame al servicio de Atención al cliente para obtener más ayuda.

#### 4. Se oye un ruido en la fuente:

- a. *Conexión eléctrica defectuosa*: es posible que al pisar un disyuntor eléctrico se haya interrumpido la alimentación. Las fuentes con una fuente de alimentación de 120 V necesitan de un disyuntor dedicado de 10 amperios para proporcionar un amplio suministro de electricidad a la fuente. Estos modelos consumen entre 4 y 9 amperios cuando el motor y el calentador están encendidos. Las fuentes de 240 V consumen entre 2 y 5 amperios en total y necesitan de un disyuntor de 5 amperios.
- b. *Se quemó el fusible*: reemplace el fusible por uno de fusión de acción directa de 15 amperios o de fusión retardada de 10 amperios (las fuentes Aztec y Cortez requieren un fusible de acción directa de 10 amperios). Se puede reemplazar el fusible desde el exterior de la fuente. Para ello, quite la tapa del fusible (puede utilizar un destornillador de cabeza chata o una moneda), cambie el fusible y vuelva a colocar la tapa.

#### 5. La fuente emite un sonido de golpeteo:

- a. *Si se oye un golpeteo en el cilindro*: cuando se enciende la fuente, puede ocurrir que el tornillo sinfín golpee contra el cilindro momentáneamente hasta que el chocolate cubra las paredes internas del cilindro y el tornillo sinfín. Si el golpeteo continúa, asegúrese de que el estabilizador está ubicado correctamente encima del cilindro alrededor del extremo del tornillo sinfín de modo que este último se mantenga en el centro del cilindro. Asegúrese de que el tornillo sinfín esté completamente asentado en la clavija cuadrada del tazón. También verifique que el cilindro se apoye con firmeza en la manga.
- b. *Si se oye un golpeteo en la base*: es probable que las piezas de la fuente estén frías. Si el cilindro estaba frío cuando se encendió la fuente, es posible que el chocolate se haya endurecido dentro del cilindro y haya provocado que el cilindro se atasque y que no pueda girar adecuadamente. Utilice un secador de pelo o una pistola de calor para entibiar el chocolate dentro del cilindro antes de volver a encender la fuente.

Si tiene más preguntas o inquietudes sobre cómo solucionar problemas, comuníquese con el centro de Atención al cliente de Sephra al (858) 675-3088 en el horario de atención (lunes a viernes de 7 am a 4 pm hora del Pacífico).

## Mantenimiento

1. Reemplace el fusible, según sea necesario, por un fusible de fusión directa de 15 amperios o por un fusible de 10 amperios de acción retardada, con una medida de 1¼". Las fuentes Aztec y Cortez requieren un fusible de 10 amperios directos.
2. El sello de la fuente debe lubricarse cada 2.500 horas aproximadamente. Para obtener más información, comuníquese con el Departamento de Atención al cliente de Sephra.
3. Repuestos recomendados: fusibles, estabilizador, pies niveladores.

## PREGUNTAS FRECUENTES

1. **P: ¿Las piezas de la fuente son aptas para lavavajillas?**  
R: Sí. Todas las piezas desmontables de la fuente pueden lavarse en el lavavajillas.
2. **P: ¿Con qué ajuste de temperatura se debe programar la fuente para los distintos tipos de chocolate?**  
R: Consulte la tabla "TEMPERATURAS PARA TRABAJAR CON EL CHOCOLATE".
3. **P: ¿Se puede volver a utilizar el chocolate sobrante?**  
R: Sí, pero no se recomienda por razones higiénicas.
4. **P: ¿Se puede solicitar el chocolate de fondue Sephra por Internet?**  
R: Por supuesto. Visítenos en Internet en [www.sephra.com](http://www.sephra.com) para realizar un pedido de chocolate y accesorios de modo sencillo.
5. **P: ¿Puedo utilizar un chocolate que no sea chocolate de fondue Sephra en la fuente?**  
R: Sí, se puede utilizar otro chocolate. Sin embargo, es muy probable que, para que fluya por la fuente, necesite emulsionarlo para obtener la consistencia correcta. Consulte las instrucciones en la sección "PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE".
6. **P: ¿Cuáles son los requisitos de alimentación eléctrica de la fuente?**  
R: Es necesario contar con una toma dedicada de 10 A para todas las fuentes de 120 V. Las fuentes que funcionan con una fuente de alimentación de 240 V requieren una toma dedicada de 5 A.
7. **P: ¿Puedo saborizar el chocolate?**  
R: Por supuesto. Puede adquirir esencias a base de aceite en [www.sephra.com](http://www.sephra.com). No utilice productos a base de agua con el chocolate.
8. **P: ¿La fuente Sephra temple el chocolate?**  
R: No, pero el chocolate se puede templar utilizando procedimientos comunes.
9. **P: ¿Las fondues que no sean de chocolate pueden pasar por la fuente?**  
R: Claro que sí. Cualquier fondue con la consistencia apropiada puede usarse con la fuente. Esto incluye caramelo, queso, salsa de barbacoa, entre otros. Utilice un emulsionante apropiado para el sabor de la fondue. Para obtener recetas, visite [www.sephra.com](http://www.sephra.com).

10. **P: ¿Qué hago si la fondue no cubre completamente los discos de la fuente?**  
R: Consulte el ítem n.º 1 de la sección "RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS".
11. **P: ¿Cómo almaceno el chocolate Sephra?**  
R: Guarde el chocolate en un lugar fresco y seco. No lo congele ni enfríe ya que la condensación puede alterar la consistencia del chocolate.
12. **P: ¿Cuánto chocolate contiene la fuente?**  
R: Consulte la sección "CANTIDADES DE CHOCOLATE RECOMENDADAS".
13. **P: ¿Para cuántos comensales alcanza una caja de 9,09 kg (20 lb) de chocolate?**  
R: Nueve kilos (20 lb) de chocolate alcanzan para 200 comensales *aproximadamente*.
14. **P: ¿Puedo volver a llenar la fuente con trozos de chocolate mientras está funcionando?**  
R: Según la cantidad de chocolate que agregue, podría ser necesario que lo derrita previamente. Consulte la sección "INCORPORACIÓN DE CHOCOLATE ADICIONAL A LA FUENTE".
15. **P: ¿Es necesario realizar una revisión técnica del motor de la fuente regularmente?**  
R: Sí. Consulte la sección "MANTENIMIENTO".
16. **P: ¿Dónde consigo repuestos?**  
R: Llame a Sephra al (858) 675-3088 para obtener repuestos. Puede solicitar todos los repuestos directamente a Sephra. Algunas piezas comunes se pueden conseguir en las tiendas locales de ferretería o de electrónica.

## NORMAS SANITARIAS Y DE SALUD

Sephra tiene como objetivo ayudar a que sus clientes puedan brindar un ambiente higiénico y saludable al público que les permite disfrutar de la fuente de chocolate Sephra en sus eventos especiales. Sephra recomienda a sus clientes cumplir con las siguientes normas sanitarias y de salud:

1. **Uso higiénico de la fuente de chocolate:** Cada vez que se utilice la fuente de chocolate, se debe asegurar un ambiente higiénico y saludable. Deberá haber un asistente capacitado al lado de la fuente de chocolate en todos los eventos. La responsabilidad del asistente es operar la fuente y asegurarse de que cada invitado del evento observe los procedimientos higiénicos detallados abajo:
  - a. Todas las personas que participen en la manipulación y preparación de la comida deben tener una certificación para manipular alimentos otorgada por el organismo de salud local. El asistente también debe tener dicha certificación.
  - b. Para atender a cada invitado, el asistente debe bañar el bocado solicitado en el chocolate que fluye y servirlo en un plato.
  - c. Se debe utilizar un palillo diferente para cada bocado.
  - d. No se deben hundir bocados en el chocolate luego de que hayan entrado en contacto con la mano o la boca de un invitado.
  - e. Los invitados no deben tocar el chocolate con las manos, etc.

- f. Los invitados no deben introducir en el chocolate nada que no sea lo que el proveedor gastronómico les ha suministrado.
- g. Se debe desechar y nunca volver a usar el chocolate sobrante que quede en la fuente al final de cada evento.

2. **Limpieza:** Todas las piezas de la fuente de chocolate Sephra están hechas con acero inoxidable de alta calidad apto para uso alimentario. Todas las piezas que entren en contacto con el chocolate deben limpiarse con cuidado luego de cada uso. Las piezas del conjunto de discos (cilindro, discos, corona y tornillo sinfín) son aptas para el lavavajillas y deben ser lavadas primero con agua tibia jabonosa para quitar todo el exceso de chocolate. Se debe lavar el tazón con agua tibia jabonosa luego de cada uso, evitando que el agua entre en contacto con la parte superior o interior del alojamiento de la fuente. También se recomienda la utilización de un desinfectante luego de lavar las piezas de la fuente.

## **GRACIAS**

Valoramos su negocio y esperamos que disfrute de la fuente de chocolate Sephra con sus clientes durante muchos años. Si tiene preguntas o comentarios, llame al (858) 675-3088 o envíe un correo electrónico a [support@sephra.com](mailto:support@sephra.com). Estamos para ayudarlo a que alcance el máximo deleite y el mayor éxito con la fuente de chocolate Sephra.



# GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Sujeta a las limitaciones que aparecen a continuación, Sephra, LLC ("Sephra") garantiza que la fuente de chocolate Sephra ("Fuente") que ha adquirido no tiene defectos de materiales ni de mano de obra y que, si se utiliza y mantiene adecuadamente según las condiciones de operación normales (definidas como no más de 4 ó 5 horas de funcionamiento continuo por evento), cumplirá con su función específica durante el tiempo que el comprador original posea la fuente.

La expresión "Limitada de por vida" se refiere a la vida útil de la fuente. Se define como el periodo durante el cual todas las piezas están disponibles. Si resultara imposible reparar la fuente, Sephra se reserva el derecho de sustituirla por una pieza equivalente, en caso de que esté disponible o, en caso de que esa pieza no se fabricara más o no estuviera por lo general disponible, para retirar la garantía de duración. No obstante lo antedicho, el plazo de la garantía del motor se extiende durante dos años desde la fecha de la compra. Las piezas específicamente excluidas de la cobertura de la garantía son aquellas sujetas al desgaste normal tales como el cinto, el sello del tazón y el fusible eléctrico. La garantía limitada de por vida de Sephra está disponible sólo para el comprador original y es válida solamente en Estados Unidos de América y Canadá. Las fuentes Sephra vendidas o compradas en países que no sean Estados Unidos de América tienen cobertura durante un periodo de garantía de un año por las piezas de la fuente y dos años por el motor de la fuente desde la fecha original de la compra.

La garantía limitada de por vida se anulará y quedará sin vigencia si la fuente comprada ha sido forzada, reparada, desarmada, cambiada, alterada o modificada por usted o cualquier otra persona que Sephra no haya autorizado por escrito para que realice dichas acciones. También están excluidos de esta garantía los daños o defectos que se produjeran como consecuencia del uso que no fuera el normal y el desgaste normal, como los que resulten de abuso, daño, accidente, impacto, uso incorrecto, negligencia, mantenimiento inadecuado o contaminación y deterioro del almacenamiento causados por agua u otros líquidos, infestación de insectos o casos de fuerza mayor.

## LIMITACIONES Y EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

LA GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA REEMPLAZA TODA OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, ENTRE ELLAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN, NO VIOLACIÓN Y ADECUACIÓN PARA UN FIN DETERMINADO. SEPHRA NO CONSTITUYE MÁS GARANTÍAS EXPRESAS QUE LAS QUE SE ESTABLECEN EN ESTE DOCUMENTO. SEPHRA NO SE RESPONSABILIZA POR OTRAS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, ENTRE ELLAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN, NO VIOLACIÓN Y ADECUACIÓN PARA UN FIN DETERMINADO. LA GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA Y TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE LA LEY ESTATAL QUE PUEDAN EXISTIR SE APLICAN SÓLO AL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRODUCTO DE SEPHRA ESPECÍFICO, SEGÚN LO IDENTIFICA EL NÚMERO DE SERIE Y SE EXTIENDEN SÓLO DURANTE EL PLAZO POR EL CUAL DICHO COMPRADOR POSEA LA FUENTE.

ALGUNOS ESTADOS NO ADMITEN LA EXCLUSIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE MODO QUE ESTA LIMITACIÓN PODRÍA NO APLICARSE A SU CASO PARTICULAR. SI ESTAS LEYES SE APLICAN, ENTONCES TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS Y EXPRESAS ESTÁN LIMITADAS EN SU DURACIÓN AL PERIODO DE LA GARANTÍA LIMITADO. NINGUNA GARANTÍA SE APLICARÁ DESPUÉS DE ESE PERIODO. ALGUNOS ESTADOS NO ADMITEN LAS LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE ESTA LIMITACIÓN PODRÍA NO APLICARSE A SU CASO PARTICULAR.

## LIMITACIONES DE LA RESPONSABILIDAD

LA RESPONSABILIDAD DE SEPHRA BAJO ÉSTA O SEGÚN CUALQUIER OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, ESTÁ LIMITADA A LA REPARACIÓN, LA SUSTITUCIÓN O EL REEMBOLSO DEL PRODUCTO COMPRADO, SEGÚN SE DETERMINA MÁS ARRIBA. ESTOS SON LOS DERECHOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS CON LOS QUE CUENTA EL COMPRADOR POR CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EL COMPRADOR CONVIENE Y RECONOCE QUE SEPHRA NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO QUE PUDIERA OCASIONARSE POR NO HABER RECIBIDO LA FUENTE DEBIDO A DEMORAS EN LA ENTREGA, IMPOSIBILIDAD DE LA FUENTE PARA FUNCIONAR CORRECTAMENTE EN CUALQUIER FUNCIÓN O EVENTO, EL DISEÑO DE LA FUENTE O SU CONSTRUCCIÓN, O CUALQUIER OTRO MOTIVO, YA SEA QUE LA RESPONSABILIDAD DERIVE DE UNA DISPOSICIÓN CONTRACTUAL, UN ÍLÍCITO CIVIL O DE OTRA CAUSA. SEPHRA NO ES RESPONSABLE DE DAÑOS INDIRECTOS, ESPECIALES O INCIDENTALES O CONSECUENTES QUE RESULTEN DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA FIGURA JURÍDICA, ENTRE ELLAS, EL LUCRO CESANTE, EL TIEMPO DE INACTIVIDAD, VALOR LLAVE O EL DAÑO O REEMPLAZO DEL EQUIPO Y LA PROPIEDAD.

## CÓMO OBTENER SERVICIO DE GARANTÍA

Si alguna pieza de la fuente resultara estar defectuosa durante el periodo de garantía aplicable a dicha pieza, comuníquese con nuestro Departamento de Atención al cliente para disponer lo necesario para el servicio de garantía. Esté preparado para proporcionar (1) su nombre, dirección y número telefónico (2) comprobante de la compra (3) una copia de la tarjeta de la garantía (4) una descripción del defecto cubierto por esta garantía limitada de por vida (5) modelo y número de serie de la fuente Sephra. Para comunicarse con nuestro Centro de Atención al cliente, llame al (858) 675-3088.

Luego de comunicarse con nuestras oficinas y discutir la naturaleza del defecto de garantía alegado, Sephra puede solicitarle el envío de la fuente a nuestras oficinas para realizar el servicio de garantía o lo puede autorizar por escrito para que reciba el servicio de un técnico autorizado. Luego de la determinación del defecto y la responsabilidad de cobertura bajo esta garantía, Sephra, a su exclusivo criterio, reparará o sustituirá las piezas defectuosas y se reservará el derecho de utilizar piezas útiles reacondicionadas o remodeladas que cumplan con los estándares de calidad de Sephra para realizar las reparaciones de la garantía. La reparación, la sustitución o el ajuste de las piezas defectuosas serán obligación exclusiva de Sephra y constituirá el único derecho que posee el cliente según lo que se estipula en este documento. El servicio de garantía otorgado restaurará la fuente para que funcione normalmente y Sephra no será responsable de la actualización de cualquier fuente presentada para servicio de garantía con cualquier diseño o modificación internos o externos que Sephra haya hecho a sus fuentes después de la fecha en que usted compró la fuente cubierta por esta garantía. Usted es responsable y deberá pagar todos los costos de envío requeridos para obtener el servicio de garantía. El comprador es responsable de asegurar que la fuente sea embalada y enviada de tal modo que llegue sin daños a Sephra. Le recomendamos que embale la fuente en la caja de transporte o la del servicio de gastronomía de Sephra dentro de una caja adicional para envío de retorno.

Sephra no se responsabilizará por las declaraciones y las garantías hechas por cualquier persona, incluidos comerciantes o distribuidores, que no concuerden o estén en conflicto con los términos de esta garantía, a menos que esté comunicado por escrito y aprobado por un funcionario de Sephra expresamente autorizado.

## SUSTITUCIÓN DEL ALOJAMIENTO DE FUSIBLES

**\*\*\*ADVERTENCIA:** Cuando deba resolver cuestiones eléctricas, siempre desenchufe la fuente primero. Descargue todas las cargas eléctricas residuales cambiando el interruptor de la fuente de la posición ENCENDER a APAGAR varias veces *una vez que la fuente esté desenchufada.* \*\*\*

### Suministros:

Alojamiento de fusibles  
Destornillador de cabeza chata  
Fusible\* (1¼" x ¼")  
Llave inglesa

\* Disponible mediante Sephra o en las tiendas locales de electrónica. Para obtener resultados óptimos, lleve su fusible o alojamiento de fusibles anterior para encontrar un sustituto compatible.

### Sustitución del alojamiento de fusibles

1. Desenchufe la fuente y descargue la electricidad (consulte la sección "Advertencia" que aparece más arriba).
2. Voltee la base de la fuente y quite la pantalla protectora.
3. Quite el aislante termocontráctil de goma del alojamiento de fusibles.
4. Quite los dos cables conectados al alojamiento de fusibles.
5. Desatornille la tuerca sosteniendo el alojamiento de fusibles y luego quite el alojamiento de fusibles empujándolo hacia adentro mientras lo gira.
6. Inserte el alojamiento de fusibles nuevo y vuelva a colocar la tuerca. Ajuste sólo hasta que el alojamiento esté firme. No ajuste en exceso.
7. Conecte el cable negro que proviene del enchufe eléctrico a la extensión de metal detrás del alojamiento de fusibles. Es posible que necesite un destornillador de cabeza chata pequeño para ensanchar o estrechar el broche en el cable negro para contener la extensión de metal.
8. Conecte el cable negro que viene del interruptor a la otra extensión de metal al costado del alojamiento de fusibles.
9. Tape todos los cables o broches expuestos con cinta aislante o aislante termocontráctil.
10. Vuelva a colocar y asegure la pantalla protectora y voltee nuevamente la fuente.

**La fuente está lista para ser utilizada.**

[www.sephra.com](http://www.sephra.com)

©2007 Sephra, LLC

Sephra® es una marca registrada de Sephra, LLC

11035 Technology Place, Suite 100  
San Diego, CA 92127



## **FONTAINE À CHOCOLAT MODE D'EMPLOI**

Modèles : CF44R2, CF34R2, CF27R2, CF23R2



Cher/Chère client(e) Sephra :

Nous vous remercions pour la confiance que vous témoignez à Sephra par l'acquisition de la fontaine à chocolat pour vos activités professionnelles. Conçues d'après une norme de qualité élevée, nos fontaines sont garanties pour durer très longtemps à l'abri de tout incident. Lisez attentivement ce manuel, il contient toutes les instructions de montage, de fonctionnement et de nettoyage de la machine. Adressez toutes vos questions éventuelles à notre service clientèle. Un agent compétent se fera un plaisir d'y répondre.

Nous vous invitons à utiliser le chocolat (noir, au lait ou blanc) pour fondue Sephra. Sa formule spéciale lui permet de s'écouler parfaitement sur la fontaine sans aucune dilution dans l'huile, souvent compliquée et salissante, que requièrent la plupart des autres chocolats. Non seulement l'huile altère le goût du chocolat, mais elle lui donne également une consistance baveuse et en diminue l'arôme. Avec le chocolat pour fondue Sephra, il suffit de faire fondre les copeaux dans le récipient de la fontaine, au four à micro-ondes ou au bain-marie ; et voilà, le tour est joué : le chocolat prêt à l'emploi ! Si vous ne servez que le meilleur chocolat, vos clients sauront faire la différence et s'en souviendront ! Pour commander du chocolat pour fondue Sephra, appelez le numéro vert (877) 617-8803 ou visitez notre site Web ([www.sephra.com](http://www.sephra.com)).

Nous espérons de tout cœur que la fontaine à chocolat Sephra vous apportera une aide précieuse dans vos activités professionnelles, et nous ferons tout pour qu'il en soit ainsi. Merci encore pour votre confiance en Sephra !

Salutations sincères,  
L'équipe Sephra

## - IMPORTANT -

Pour votre sécurité, nous vous conseillons de lire toutes les directives, de monter et de faire fonctionner une première fois votre fontaine **AVANT DE L'UTILISER LORS D'UNE CÉRÉMONIE OU AUTRE** afin de vous assurer qu'elle n'a subi aucun dégât lors du transport et éviter ainsi toute complication éventuelle au cours de votre soirée. Des agents compétents du service clientèle Sephra sont à votre disposition du lundi au vendredi, de 7h à 16h (heure normale du Pacifique).

**AVANT UTILISATION, LAVEZ LE RÉCIPIENT ET LES COMPOSANTS FORMANTS LES ÉTAGES DE LA FONTAINE.**

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

1. LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER LA FONTAINE.
2. Lorsque vous ôtez le récipient de la fontaine, sachez que la partie supérieure de la base de la fontaine peut être très chaude. VEILLEZ À NE PAS TOUCHER LA PARTIE SUPÉRIEURE DE LA BASE DE LA FONTAINE LORSQU'ELLE EST À DÉCOUVERT. La résistance se trouve juste en dessous.
3. Prenez soin de ne pas toucher aux autres surfaces chaudes pendant et après utilisation.
4. Pour se protéger des chocs électriques et d'éventuels dégâts, maintenir la base de l'appareil loin de l'eau ou de tout autre liquide. Ne laissez jamais aucun liquide pénétrer à l'intérieur de la base de la fontaine par la grille inférieure, les orifices de ventilation ou autres ouvertures.
5. Quand vous retirez le récipient, faites très attention à ce qu'aucun liquide ou autres objets ne s'introduisent dans l'ouverture à découvert au-dessus de la base de la fontaine.
6. Ne touchez pas les pièces mobiles, comme la vrille du cylindre ou la cheville carrée située au centre du récipient.
7. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous utilisez la fontaine et que des enfants se trouvent à proximité.
8. Ne faites pas fonctionner la fontaine si vous remarquez que le cordon électrique ou la prise sont abîmés ou si la base de la fontaine a été endommagée par une chute ou autre. Retournez la fontaine à Sephra ou un établissement agréé pour examen et réparation (voir la section « GARANTIE » du présent manuel).
9. Veillez à toujours débrancher la fontaine après utilisation, lorsque vous insérez ou retirez des pièces et pour la nettoyer.
10. Faites attention à ce que le cordon électrique ne touche pas les surfaces chaudes. Si nécessaire, utilisez une rallonge. Positionnez le cordon électrique avec soin, de sorte qu'il ne gêne pas les allées et venues des gens qui risqueraient de trébucher, et de façon à ce que personne ne puisse tirer dessus s'il venait à pendre d'un bord de table ou d'un plan de travail.
11. Veillez à ne jamais mettre d'objets, surtout vos doigts, à l'intérieur du cylindre central lorsque la fontaine est en marche. Vous risqueriez de vous blesser gravement et/ou d'endommager la fontaine.
12. Le fabricant déconseille l'usage d'accessoires autres que ceux conçus spécifiquement pour la fontaine, qui pourrait causer des blessures et annulerait par la même occasion la garantie du produit.
13. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez la fontaine ou ses composants contenant du liquide chaud.
14. Une utilisation extérieure n'est pas recommandée.
15. Ne pas utiliser la fontaine à d'autres fins que celles pour lesquelles elle a été conçue.
16. Pour garantir un fonctionnement optimal, posez la fontaine bien à plat.
17. Il est important de suivre et de respecter les mesures d'hygiène habituelles lors de l'utilisation de l'appareil.



# TABLE DES MATIÈRES

Composants de la fontaine .....	6
Illustrations des fontaines.....	7
Assemblage de la fontaine .....	8
Préparation du chocolat.....	9
Températures auxquelles le chocolat fond.....	9
Mise en marche de la fontaine.....	10
Quantités de chocolat recommandées .....	11
Rajout de chocolat dans la fontaine.....	11
Températures du chocolat .....	11
Nettoyage de la fontaine .....	12
Conseils utiles.....	14
Caractéristiques techniques .....	15
Coin dépannage .....	15
Entretien.....	17
Foire aux questions .....	18
Directives d'hygiène et de santé .....	19
Garantie limitée à Vie .....	21

Annexe :

Remplacement du boîtier à fusible

## Fontaines à chocolat Sephra

Le présent manuel se rapporte aux modèles de fontaine suivants :

CF 44R2—Sephra

CF 34R2—Montezuma

CF 27R2—Aztec

CF 23R2—Cortez

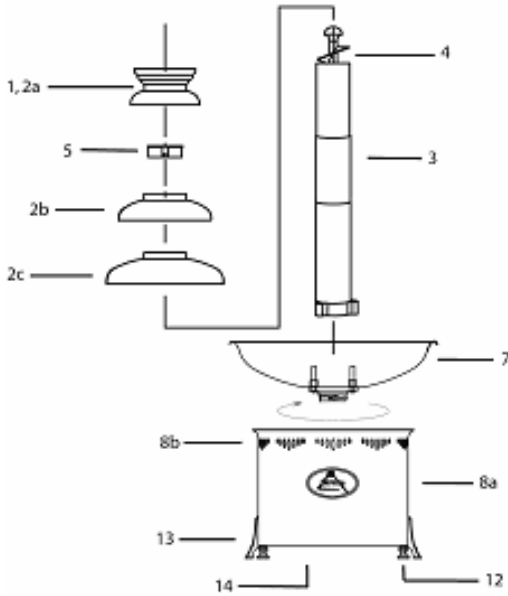
# CONSERVEZ CES DIRECTIVES

## COMPOSANTS DE LA FONTAINE

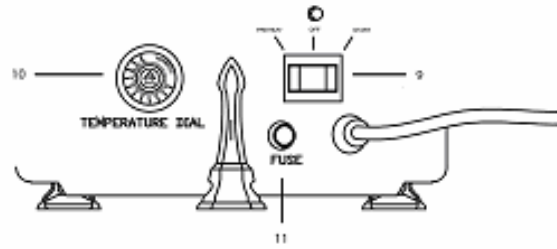
1. **Couronne**—Repose au sommet du cylindre. Sur les modèles Aztec et Cortez, elle se fixe au premier étage de la fontaine (2a).
2. **Étages**—Coulissent en place le long du cylindre. Les étages sont disposés en forme de pyramide, les plus petits en haut et les plus larges en bas, ce qui donne un effet « cascade ».
  - a.) **Premier étage (étage supérieur)**—Se fixe à la couronne sur les modèles Aztec et Cortez.
  - b.) **Deuxième étage**
  - c.) **Troisième étage (Étage inférieur sur les modèles Montezuma, Aztec et Cortez)**
  - d.) **Quatrième étage (Étage inférieur sur le modèle Sephra)**
3. **Cylindre**—Repose à l'intérieur d'un manchon situé au centre du récipient.
4. **Vrille**—Logée à l'intérieur du cylindre ; elle fait monter le chocolat fondu jusqu'en haut de la structure, assurant un flot constant du sommet de la couronne vers le récipient.
5. **Stabilisateur**—Pièce en plastique noire fendue sur un côté qui s'adapte au-dessus de la vrille et repose à l'intérieur de la partie supérieure du cylindre, sous la couronne. Maintient la vrille au centre du cylindre, ce qui étouffe le bruit.
6. **Manchon du cylindre**—Fixé au récipient de la fontaine ; maintient le cylindre en place.
7. **Récipient amovible**—Contient le chocolat fondu. Se dévisse pour un nettoyage facile. Le récipient est situé juste au-dessus de la résistance interne.
8. **Base de la fontaine**
  - a.) **Boîtier**—Renferme les composants électriques, y compris le moteur.
  - b.) **Orifices de ventilation**—Laisse l'air chaud produit par le moteur et la résistance s'échapper, permettant ainsi le refroidissement des composants électriques. **Veillez à ne jamais obstruer les orifices de ventilation lorsque l'appareil est en marche.**
9. **Interrupteur PREHEAT/OFF/START (Préchauffage/Arrêt/Marche)**—Actionne la fontaine. La position PREHEAT (Préchauffage) active uniquement la résistance ; la position START (Marche) active à la fois la résistance et le moteur, entraînant ainsi la rotation de la vrille et l'écoulement du chocolat fondu ; la position OFF (Arrêt) éteint la résistance et le moteur.
10. **Cadran de sélection de la température**—Permet de régler la température (1-10) pour faire fondre le chocolat.
11. **Boîtier à fusible**—Renferme le fusible qui protège le moteur contre les surintensités.
12. **Pieds réglables (3)**—Se vissent à la partie inférieure de la base de la fontaine. Vous pouvez les desserrer ou les resserrer pour lever ou rabaisser un côté de la fontaine afin de la mettre à niveau.
13. **Pattes décoratives**—Fixées sur les côtés de la base de la fontaine pour une meilleure esthétique.
14. **Grille de protection**—Protège les composants internes de la fontaine et permet à l'air de circuler. Il faut la dévisser pour pouvoir accéder à la base et procéder à l'entretien.

# ILLUSTRATIONS DES FONTAINES

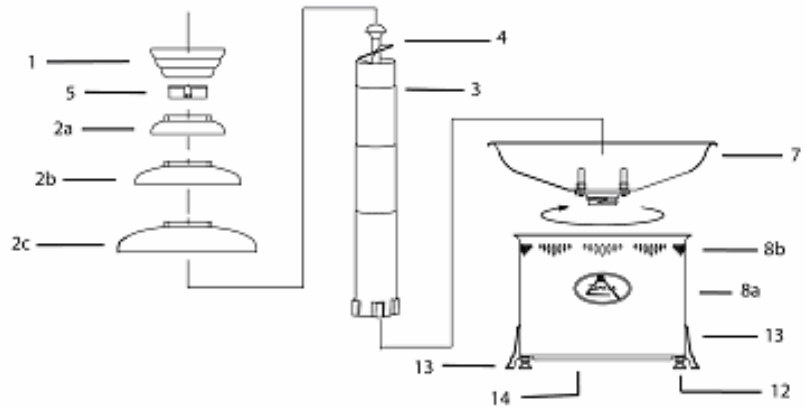
Modèles Cortez 23" et Aztec 27"



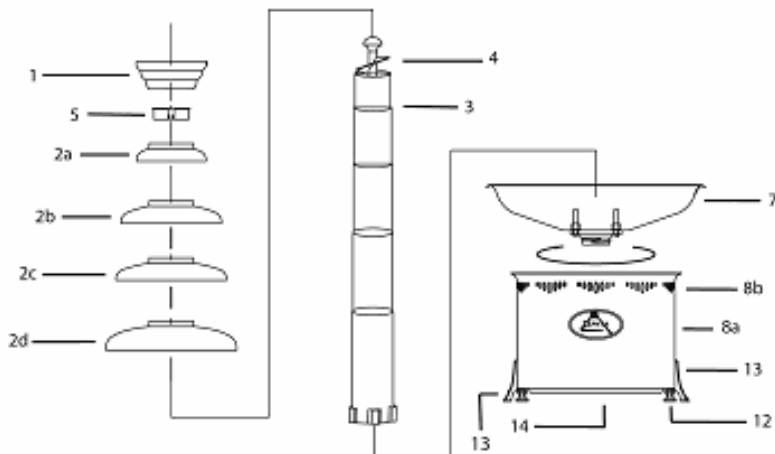
Agrandissement des commandes (tous les modèles)



Modèle Montezuma 34"



Modèle Sephra 44"



# ASSEMBLAGE DE LA FONTAINE

1. Avant utilisation, lavez le récipient et les autres composants amovibles à l'eau chaude et au savon. Rincez et séchez-les ensuite soigneusement. Vous pouvez passer tous les composants amovibles au lave-vaisselle. **Veillez à ne pas laisser de l'eau pénétrer à l'intérieur de la fontaine par les orifices de ventilation, la grille inférieure ou autres ouvertures** pour éviter d'abîmer les composants électriques.
2. Assurez-vous que le récipient est correctement posé sur la base de la fontaine. Pour serrer, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne serrez pas trop fort.
3. Placez la fontaine sur une surface plane et stable. La fontaine DOIT être bien à plat pour que le chocolat puisse s'écouler en cascade. Vissez ou dévissez les pieds réglables jusqu'à ce que tous les côtés soient parfaitement à niveau. Évaluez le niveau de la fontaine en plaçant un niveau à bulle à différents endroits sur le bord du récipient.
4. Positionnez le cylindre à l'intérieur du manchon en acier inoxydable situé dans le récipient de manière à ce que le cylindre reste bien en place. Appuyez sur le cylindre pour le caler.
5. Faites glisser l'étage le plus large le long du cylindre jusqu'à ce qu'il s'arrête sur la butée de la paroi du cylindre. Positionnez les autres étages en procédant de la même manière, en mettant les plus larges en bas et en finissant avec les plus petits en haut. Tous les étages doivent être disposés pour former une pyramide. Sur les modèles Aztec et Cortez, l'étage supérieur est fixé à la couronne et sera placé à l'étape 7.
6. Placez le stabilisateur sur le dessus de la vrille. En tenant la vrille par le dessus, introduisez-la dans le cylindre. Posez la vrille sur la cheville carrée située au centre du récipient. La lèvre du stabilisateur reposera sur le haut du cylindre. Tournez la vrille dans le sens des aiguilles d'une montre pour vous assurer qu'elle est bien en place. Vous devriez sentir une certaine résistance. Si vous êtes en train de faire fondre du chocolat dans le récipient, **attendez qu'il soit complètement fondu avant d'insérer la vrille dans le cylindre.**
7. Placez la couronne au sommet du cylindre, avec sa partie la plus large tout en haut.
8. Branchez la fontaine et réglez l'interrupteur sur PREHEAT (Préchauffage). Tournez le cadran de sélection de la température sur 10 et patientez 10 minutes, le temps que le récipient chauffe. Une fois le récipient chaud, reportez-vous au chapitre « PRÉPARATION DU CHOCOLAT » pour plus d'instructions relatives aux températures recommandées pour le chocolat.

\*\*\* Tous les composants formant les étages de la fontaine doivent être à température ambiante lorsque vous ajoutez du chocolat fondu dans la fontaine. S'il entre en contact avec le métal froid, le chocolat durcit, ce qui risquerait de coincer la vrille. \*\*\*

# PRÉPARATION DU CHOCOLAT

Nous vous invitons vivement à utiliser le chocolat (noir, au lait ou blanc) pour fondue Sephra. Sa formule spéciale lui confère une viscosité optimale, ce qui garantit un écoulement parfait sur la fontaine. Notre chocolat unique pour fondue possède un goût et un arôme exquis qui feront à coup sûr les délices de vos hôtes et clients.

Conservez le chocolat dans un endroit frais et sec. Veillez à ne pas congeler ni réfrigérer le chocolat, car l'humidité altère sa consistance.

Faites fondre le chocolat directement dans le récipient de la fontaine, au bain-marie ou dans un four à micro-ondes dans les sachets prévus à cet effet, en vous conformant aux instructions indiquées. **SI VOUS UTILISEZ LE FOUR À MICRO-ONDES, VEILLENZ À TOUJOURS FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT À PUISSANCE MOYENNE POUR ÉVITER QU'IL NE BRÛLE.**

Comptez environ 35 à 60 minutes si vous faites fondre le chocolat directement dans le récipient de la fontaine. Ajoutez 500 g à 1 kg de chocolat à la fois pour accélérer le processus. De temps en temps, remuez le chocolat à l'aide d'une spatule ; grattez les parois du récipient pour éviter que des résidus ne brûlent. **Le chocolat au lait et le chocolat blanc sont plus enclins à brûler ; dans ce cas, remuez plus souvent (toutes les 2 à 3 minutes) et réglez la température en conséquence.**

## Température et durée si vous faites fondre le chocolat dans le récipient de la fontaine—Modèles Sephra et Montezuma

Chocolat (7 kg)	Réglage de la température	Durée approximative (min)
Noir	10	45
Au lait	7	60
Blanc	7	60

## Température et durée si vous faites fondre le chocolat dans le récipient de la fontaine—Modèles Aztec et Cortez

Chocolat (5 kg)	Réglage de la température	Durée approximative (min)
Noir	10	35
Au lait	7	45
Blanc	7	45

**\*ATTENTION : le réglage de la température ne doit jamais dépasser 7 pour du chocolat blanc.** Quand il est trop chaud, le chocolat au lait ou blanc tend à s'épaissir ou à faire des grumeaux, ce qui l'empêche de s'écouler correctement. Dans ce cas, reportez-vous au chapitre « COIN DÉPANNAGE », rubrique 2.

## **SI VOUS UTILISEZ UN CHOCOLAT AUTRE QUE LE CHOCOLAT POUR FONDUE SEPHRA :**

**Si vous n'utilisez pas du chocolat Sephra, vous devrez certainement rajouter un fluidifiant afin que le chocolat s'écoule normalement.** Les fluidifiants les plus courants sont les huiles végétales, notamment l'huile de colza. Pour 2,5 kg de chocolat, mélangez environ ½ à 1 tasse d'huile. La quantité exacte variera suivant le type et la marque de chocolat utilisé. Pour optimiser les résultats, commencez avec du chocolat de *couverture* (contenant au moins 32 % de beurre de cacao). À noter que les fluidifiants diluent et altèrent le goût et l'arôme du chocolat. Veillez à ne jamais rajouter d'eau au chocolat ; celui-ci durcirait. Vous pouvez également utiliser du beurre de cacao comme fluidifiant.

## **MISE EN MARCHÉ DE LA FONTAINE**

### **AVANT DE METTRE LA FONTAINE EN MARCHÉ :**

1. Vérifiez que la fontaine est placée sur une surface PLANE et stable.
2. La fontaine elle-même doit être bien à plat pour fonctionner correctement. Reportez-vous au chapitre « ASSEMBLAGE DE LA FONTAINE » pour plus d'instructions concernant la mise à niveau de la fontaine.
3. Vérifiez que le récipient est bien serré.
4. Assurez-vous que les orifices de ventilation et le bas du boîtier de la fontaine ne sont pas obstrués. Ces éléments permettent l'évacuation de la chaleur que dégagent le moteur et la résistance lors du fonctionnement de la machine. **Toute obstruction de l'écoulement d'air risque d'endommager le moteur et les composants électriques internes.**
5. Remplissez le récipient de chocolat en suivant les instructions du chapitre « PRÉPARATION DU CHOCOLAT ».

### **UNE FOIS LE CHOCOLAT FONDU :**

6. Placez la vrille avec le stabilisateur dans le cylindre et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour bien bloquer l'ensemble sur l'axe central. Positionnez la couronne au sommet du cylindre.
7. Positionnez l'interrupteur sur START (Marche). La vrille se met à pivoter et amène, grâce au cylindre, le chocolat en haut de la structure, qui s'écoule ensuite au-dessus de la couronne et retombe sur les étages, puis dans le récipient. *Pendant que le cylindre se remplit de chocolat, la vrille peut émettre un petit bruit quand elle tape contre le cylindre.*

## Quantités de chocolat recommandées

Modèle de fontaine	Nombre d'invités	Chocolat – Qté min (Kg)	Fondue – Qté min. (litre)	Chocolat – Qté max (Kg)	Fondue – Qté max. (litre)	Qté suggérée pour commencer (Kg)	Qté suggérée pour commencer (litre)
<b>Sephra</b> (CF 44)	100+	6,3	6	9	8.75	7,2	7
<b>Montezuma</b> (CF 34)	100+	5,4	5.25	9	8.75	7,2	7
<b>Aztec</b> (CF 27)	<100	3,6	3.5	5	5	4,5	4.5
<b>Cortez</b> (CF 23)	<100	2,7	2.5	4,5	4.5	4	3.75

## Rajout de chocolat dans la fontaine

Comptez neuf kilos de chocolat pour *environ* 200 personnes. Pour rajouter du chocolat, procédez comme suit :

### RAJOUT DE COPEAUX DE CHOCOLAT :

Versez une tasse de copeaux à la fois, directement au-dessus de la couronne. Attendez que les copeaux soient presque tous fondus avant de continuer. **Si vous rajoutez trop de copeaux à la fois, vous risquez de fatiguer le moteur.**

### RAJOUT DE CHOCOLAT FONDU :

Pour rajouter une grande quantité de chocolat, faites-le fondre *avant* de le mettre dans le récipient. Faites le fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie.

## Températures du chocolat

Chocolat	Réglage de la température	Température approx. du chocolat (°C)
Noir	6	46-51
Au lait	6	46-51
Blanc	5	40-46

La température du chocolat peut changer lorsque vous rajoutez une quantité de chocolat ou en fonction de facteurs environnementaux, p.ex. si vous faites marcher la fontaine dans un endroit froid. Dans ce cas, vous devez régler la température en conséquence.

En règle générale, quand du chocolat blanc ou au lait s'épaissit, il suffit de diminuer la température. À l'inverse, si du chocolat noir durcit, augmentez la température. *Grattez le chocolat au fond du récipient et remuez régulièrement.*

# NETTOYAGE DE LA FONTAINE

## USTENSILES DE NETTOYAGE RECOMMANDÉS :

- Maniques
- Spatule(s)
- Liquide vaisselle
- Petite brosse ou brosse à dents
- Grande éponge (éponge végétale recommandée)
- Grand récipient ou sac(s) plastique solide(s) pour le restant de chocolat
- Grands sacs plastique pour les composants formant les étages
- Papier essuie-tout
- Chiffon doux
- Nettoyant pour vitres

### Avant de nettoyer :

Placez l'interrupteur sur OFF (Arrêt). **Veillez à toujours débrancher la fontaine avant de la nettoyer.** Faites attention à ce que le cordon électrique n'entre pas en contact avec l'eau.

Les poudres et tampons à récurer abrasifs sont à proscrire pour nettoyer le récipient en acier inoxydable ou autres composants. Vous risqueriez d'abîmer la finition.

### Si vous nettoyez la fontaine sur place :

1. Enfilez des maniques, puis grattez l'excédent de chocolat sur la couronne et le stabilisateur au moyen d'une spatule. Retirez la couronne et le stabilisateur et placez-les directement dans l'évier.
2. Sortez la vrille du cylindre en tirant par le dessus, grattez l'excédent de chocolat avec une spatule ou en portant des maniques en faisant attention à ce qu'il retombe dans le cylindre. Mettez la vrille dans l'évier.
3. À l'aide d'une spatule, grattez l'excédent de chocolat sur les étages. Retirez les étages et le cylindre et placez-les dans l'évier.
4. Avec l'aide d'une autre personne, dévissez le récipient amovible et versez le reste de chocolat dans un récipient avec un sac plastique à l'intérieur pour plus de facilité. Grattez le reste de chocolat avec une spatule, puis mettez le récipient de la fontaine dans l'évier. **Veillez à ne jamais verser de chocolat directement dans les canalisations. En durcissant dans les tuyaux, le chocolat risque d'endommager le système d'évacuation.**
5. Vous pouvez passer toutes les pièces amovibles de la fontaine au lave-vaisselle. Vous pouvez également les laver à la main, à l'eau chaude et au savon, à l'aide d'une grande éponge. Lavez les composants dans l'évier avec du liquide vaisselle dégraissant. Assurez-vous que le chocolat se décompose dans l'eau chaude avant qu'il ne s'écoule dans les canalisations.
6. Nettoyez soigneusement les pourtours du manchon du cylindre et de la cheville carrée dans le récipient. Si nécessaire, ôtez tout le chocolat au moyen d'une brosse à dents douce.
7. Une fois que tous les composants formant les étages sont propres et secs, rangez-les dans la boîte ou la mallette de transport Sephra.
8. Une fois le récipient propre et sec, revissez-le sur la base de la fontaine.
9. Vaporisez l'extérieur de la base de la fontaine avec un nettoyant pour vitres et frottez à l'aide d'un chiffon doux. Rangez la base dans la mallette Sephra prévue à cet effet pour la transporter.



**Si vous possédez une mallette de transport Sephra et que vous nettoyez la fontaine hors site :**

1. Placez un grand sac plastique, de type industriel, à l'intérieur de la mallette de transport.
2. Enfilez des maniques, grattez l'excédent de chocolat sur la couronne et placez la couronne dans la mallette.
3. Sortez la vrille du cylindre en tirant par le dessus, grattez l'excédent de chocolat avec une spatule ou en portant des maniques en faisant attention à ce qu'il retombe dans le cylindre.
4. Remettez la vrille à l'intérieur du cylindre et grattez l'excédent de chocolat sur les étages.
5. Soulevez tous les composants formant les étages en saisissant le cylindre à deux mains et en le sortant du manchon. Le stabilisateur maintient la vrille à l'intérieur du cylindre.
6. Avec l'aide d'un assistant, placez tous les composants formants les étages dans la mallette de transport Sephra.
7. Avec l'aide d'une personne, dévissez le récipient amovible et versez le reste de chocolat dans un récipient avec un sac plastique à l'intérieur pour plus de facilité. Grattez le reste de chocolat avec une spatule. **Veillez à ne jamais verser de chocolat directement dans les canalisations. En durcissant dans les tuyaux, le chocolat risque d'endommager le système d'évacuation.**
8. Revissez le récipient vide sur la base et recouvrez d'un sac plastique.
9. Rangez la base et le récipient dans la mallette de transport Sephra.

Un bon nettoyage après chaque utilisation garantit le maintien de la fontaine en parfait état de marche pendant des années. Veillez à toujours ranger les composants de la fontaine dans leurs étuis pour empêcher qu'ils ne s'abîment ou éviter de les perdre.

## CONSEILS UTILES

1. Veillez à ce que chacun de vos invités ait toujours une assiette et des brochettes (demandez-leur d'utiliser une brochette distincte pour chaque aliment). Vous pouvez vous procurer des brochettes en bois ou en plastique en ligne sur le site [www.sephra.com](http://www.sephra.com). Prévoyez également un bon stock de serviettes.
2. Demandez à vos invités de ne pas replonger dans la fondue un aliment dans lequel ils ont déjà mordu. Par mesure d'hygiène, il importe de plonger les aliments une fois seulement.
3. Coupez tous les aliments à fondue en morceaux d'une seule bouchée pour faciliter leur prise avec la brochette.
4. Les autres fondues, p.ex. la fondue savoyarde ou la fondue au caramel n'ont pas la même consistance que celle au chocolat, et peuvent couler différemment de la fondue au chocolat Sephra. Les différences inhérentes dans la composition des fondues en sont la cause.
5. **Veillez à ne jamais incorporer de l'eau dans le chocolat, afin d'éviter le durcissement du chocolat, ce qui gâcherait votre fondue.** Les colorants et parfums artificiels à base d'eau sont également à proscrire. Préférez les produits à *base d'huile*.
6. Conservez le chocolat dans un endroit frais et sec. Veillez à ne pas congeler ni réfrigérer le chocolat, car l'humidité altère sa consistance.
7. Pensez à réduire le réglage de la température une fois le chocolat fondu dans le récipient pour éviter qu'il ne brûle.
8. N'ajoutez pas dans le récipient de la fontaine plus de fondue que le maximum indiqué, afin d'éviter que le chocolat ne déborde lorsque vous éteignez la fontaine.
9. Il n'est pas rare que le cylindre et le bas de la couronne retiennent de l'air la première fois que vous allumez la fontaine. Dans ce cas, l'écoulement du chocolat n'est pas correctement réparti. Pour corriger le problème, il suffit d'éteindre la fontaine, de patienter 15 à 30 secondes, le temps que l'air s'évacue, puis de rallumer la fontaine. Répétez l'opération jusqu'à ce que le chocolat coule de façon régulière. Si vous constatez des poches d'air à la base de la couronne, grattez autour de la zone à l'aide d'une spatule en caoutchouc pour évacuer l'air.
10. Si vous utilisez du chocolat à fondue autre que le chocolat pour fondue Sephra, il est probable qu'il faille le diluer. Pour ce faire, reportez-vous aux instructions du chapitre « PRÉPARATION DU CHOCOLAT ».
11. Lorsque vous devez nettoyer la fontaine hors site, placez les pièces dans des sacs en plastique et rangez-les dans leurs étuis pour le transport.
12. N'hésitez pas à utiliser des éponges végétales (vendues dans des quincailleries) pour nettoyer la fontaine.

## Caractéristiques techniques

CARACTÉRISTIQUES	Sephra CF 44	Montezuma CF 34	Aztec CF 27	Cortez CF 23
<b>Hauteur totale de la fontaine</b>	111,8 cm	86,4 cm	68,6 cm	58,4 cm
<b>Capacité en chocolat</b>	9 kg	9 kg	5 kg	4,5 kg
<b>Poids total de la fontaine</b>	25,5 kg	23,25 kg	12,25 kg	10,5 kg
<b>Poids des composants formant les étages</b>	10 kg	7,75 kg	3,25 kg	2,25 kg
<b>Poids de la base</b>	15,5 kg	15,5 kg	9 kg	8,25 kg

- Acier inoxydable de qualité alimentaire, de haute précision
- ETL marqué aux normes d'hygiène NSF
- Actionné par la vrille
- Récipient chauffé pour faire fondre le chocolat rapidement et de manière homogène
- Récipient très grand pour minimiser l'égouttement
- Récipient amovible pour un nettoyage facile
- Le récipient et tous les composants formant les étages résistent au lave-vaisselle
- Consommation (120 V) : 9 ampères pour les modèles Sephra et Montezuma ; 6 ampères pour le modèle Aztec ; et 4 ampères pour le modèle Cortez
- Consommation (240 V) : 5 ampères pour les modèles Sephra et Montezuma ; 3 ampères pour le modèle Aztec ; et 2 ampères pour le modèle Cortez

## COIN DEPANNAGE

### 1. La fondue ne coule pas uniformément sur les étages.

- La fontaine n'est pas à plat.* La base de la fontaine doit être à plat pour que la fondue puisse couler uniformément à la manière d'une cascade. Si le chocolat coule plus d'un côté que de l'autre, bougez les pieds réglables pour élever ce côté de la fontaine.
- Bulles d'air.* Il n'est pas rare que le cylindre retienne de l'air la première fois que vous allumez la fontaine ou si le niveau de chocolat est trop bas dans le récipient. La cascade n'est alors plus homogène. Pour résoudre le problème, il suffit d'éteindre la fontaine, de patienter 15 à 30 secondes, puis de la rallumer. Recommencez la procédure au besoin, jusqu'à ce que la fontaine marche correctement.

- c. *Il n'y a pas suffisamment de fondue.* Reportez-vous au tableau « QUANTITÉS DE CHOCOLAT RECOMMANDÉES » pour vérifier que les exigences de capacité minimum sont satisfaites.
  - d. *Le chocolat est trop épais.* Le chocolat ne coulera pas uniformément s'il est à la mauvaise température. En règle générale, il faut augmenter la température pour le chocolat noir et la diminuer pour le chocolat au lait ou blanc. Reportez-vous au chapitre « TEMPÉRATURES DU CHOCOLAT » pour vérifier les réglages appropriés.
  - e. *Un morceau d'aliment bloque le flot de la fondue.* **Éteignez le moteur** et vérifiez à l'aide d'une spatule si un bout d'aliment est logé entre le bas du manchon du cylindre et le récipient.
  - f. *Des particules d'aliments sont mélangées au flot de fondue.* Des petits bouts d'aliments mélangés à la fondue peuvent se loger sur les étages et altérer l'uniformité de la cascade. **Éteignez le moteur** et essayez de retirer l'aliment avec une spatule ou une passoire.
2. **Le chocolat est épais et fait des grumeaux.** Quand le chocolat est trop chaud ou qu'il brûle, il fait des grumeaux. Le chocolat blanc et le chocolat au lait sont particulièrement sensibles à la surchauffe. Dans ce cas, ajoutez de petites quantités d'huile végétale ou de beurre de cacao en remuant jusqu'à ce que vous obteniez un chocolat parfaitement homogène. Vous pouvez aussi mettre le chocolat dans un mixeur et y ajouter un fluidifiant. Reportez-vous au chapitre « TEMPÉRATURES DU CHOCOLAT » pour vérifier les réglages appropriés. Pour éviter que le chocolat ne brûle, remuez-le de temps à autre à l'aide d'une spatule, en grattant le fond du récipient. Le chocolat fait également des grumeaux si vous y ajoutez de l'eau.
3. **La fontaine ne chauffe pas correctement.**
- a. *Problème électrique.* Vérifiez que la fontaine est bien branchée, que la prise à laquelle elle est raccordée fonctionne, et que l'interrupteur est réglé sur ON (Marche) ou PREHEAT (Préchauffage). Si vous avez branché un autre appareil sur la même prise, il est possible que le courant qui alimente la fontaine soit insuffisant.
  - b. *Thermostat abîmé.* Tournez le cadran de sélection de la température progressivement de 1 à 10. Quand la température augmente, vous devriez entendre un clic à la base de la fontaine. Si vous entendez le clic, c'est que le thermostat fonctionne ; dans ce cas, le problème vient peut-être d'un câble. Si vous n'entendez aucun clic, demandez de l'aide auprès du service clientèle.
  - c. *Câble déconnecté.* **Débranchez la fontaine**, retournez-la et retirez la grille de protection. Vérifiez que tous les câbles et les contacts sont bien en place. **Important : Avant de toucher les câbles, déchargez toute l'électricité de la fontaine afin d'éviter tout choc électrique.** Pour cela, appuyez plusieurs fois sur l'interrupteur START (Marche) / OFF (Arrêt) après avoir débranché la fontaine. Si un contact dont vous pouvez déterminer facilement la position initiale est déconnecté, reconnectez-le. Demandez de l'aide auprès du service clientèle au besoin.

#### 4. La fontaine refuse de démarrer.

- a. *Mauvais raccord électrique.* Il se peut que le disjoncteur se soit mis en position d'interruption de courant. Les fontaines qui fonctionnent avec du 120V nécessitent un disjoncteur dédié de 10 ampères. Ces modèles consomment 4 à 9 ampères quand le moteur et la résistance sont en marche. Les fontaines qui fonctionnent sur du 240V consomment 2 à 5 ampères au total et nécessitent un disjoncteur de 5 ampères.
- b. *Le fusible a sauté.* Remplacez le fusible par un fusible direct de 15 ampères ou un fusible temporisé de 10 ampères (fusible direct de 10 ampères obligatoire pour les modèles Aztec et Cortez). Vous pouvez remplacer le fusible depuis l'extérieur de la fontaine. Pour cela, dévissez le capuchon du fusible (à l'aide d'un tournevis à tête plate ou d'une pièce de monnaie), changez le fusible, puis remettez le capuchon.

#### 5. La fontaine est bruyante.

- a. *Si le bruit vient du cylindre :* Lorsque la fontaine se met en marche, la vrille tape momentanément contre le cylindre jusqu'à ce que les parois internes du cylindre et la vrille soient enduites de chocolat. Si le bruit persiste, assurez-vous que le stabilisateur est correctement placé au sommet du cylindre sur le dessus de la vrille, celle-ci bien centrée à l'intérieur du cylindre. Vérifiez que la vrille repose entièrement sur la cheville carrée dans le récipient. Vérifiez aussi que le cylindre est bien calé dans le manchon.
- b. *Si le bruit vient de la base :* Les pièces de la fontaine sont peut-être froides. Si le cylindre est froid quand vous mettez la fontaine en marche, le chocolat a peut-être durci à l'intérieur du cylindre, coinçant la vrille qui ne peut alors pivoter correctement. À l'aide d'un sèche-cheveux ou d'un pistolet de chaleur, chauffez le chocolat à l'intérieur du cylindre avant de rallumer la fontaine.

Adressez toutes vos autres questions au service clientèle de Sephra en appelant le (858) 675-3088 du lundi au vendredi de 7h à 16h (heure normale du Pacifique).

## Entretien

1. Quand cela est nécessaire, remplacez le fusible par un fusible direct de 15 ampères ou un fusible temporisé de 10 ampères (longueur : 1¼ po.). Pour les modèles Aztec et Cortez, utilisez un fusible direct de 10 ampères.
2. Pensez à graisser les joints de la fontaine environ toutes les 2 500 heures. Pour un complément d'information, adressez-vous au service clientèle de Sephra.
3. Pièces de rechange recommandées : fusibles, stabilisateur, pieds réglables.

# FOIRE AUX QUESTIONS

1. **Q : Peut-on passer les composants de la fontaine au lave-vaisselle ?**  
R : Oui. Vous pouvez laver toutes les pièces amovibles au lave-vaisselle.
2. **Q : À combien doit-on régler la température suivant les différents types de chocolat ?**  
R : Reportez-vous au tableau « TEMPÉRATURES DU CHOCOLAT ».
3. **Q : Peut-on réutiliser le chocolat qui reste ?**  
R : Oui. Sachez toutefois que pour des raisons d'hygiène, cela n'est pas recommandé.
4. **Q : Peut-on commander le chocolat à fondue Sephra en ligne ?**  
R : Oui ! Visitez notre site Web [www.sephra.com](http://www.sephra.com), et commandez votre chocolat et tous les accessoires.
5. **Q : Peut-on utiliser du chocolat autre que du chocolat à fondue Sephra dans la fontaine ?**  
R : Oui. Vous pouvez utiliser un autre chocolat, mais sachez que vous devrez certainement le diluer pour qu'il s'écoule uniformément dans la fontaine. Reportez-vous aux instructions du chapitre « PRÉPARATION DU CHOCOLAT ».
6. **Q : Quels sont les besoins en électricité de la fontaine ?**  
R : Pour les fontaines fonctionnant sur du 120 V, il faut une prise dédiée de 10 ampères. Celles alimentées par du 240 V nécessitent une prise dédiée de 5 ampères.
7. **Q : Peut-on parfumer le chocolat ?**  
R : Oui ! Vous pouvez acheter des parfums à base d'huile sur [www.sephra.com](http://www.sephra.com). Veillez à ne jamais utiliser de produits à base d'eau avec votre chocolat.
8. **Q : La fontaine Sephra tempère-t-elle le chocolat ?**  
R : Non. Mais, il est possible de tempérer le chocolat lui-même par le biais de procédures standard.
9. **Q : Peut-on faire fondre autre chose que du chocolat dans la fontaine ?**  
R : Bien sûr ! Vous pouvez faire fondre ce que vous voulez, du moment que la consistance permet un bon écoulement dans la fontaine, p.ex. du caramel, du fromage, des sauces barbecue, etc. Utilisez un fluidifiant si besoin est. Visitez le site Web [www.sephra.com](http://www.sephra.com) pour des idées de recette.
10. **Q : Que faire si le chocolat ne retombe pas parfaitement en forme de cascade sur les étages de la fontaine ?**  
R : Reportez-vous au chapitre « COIN DÉPANNAGE », rubrique 1.
11. **Q : Où doit-on ranger le chocolat Sephra ?**  
R : Conservez le chocolat dans un endroit frais et sec. Veillez à ne pas congeler ni réfrigérer le chocolat, car l'humidité peut altérer sa consistance.
12. **Q : Combien de chocolat la fontaine peut-elle contenir ?**  
R : Reportez-vous au tableau « QUANTITÉS DE CHOCOLAT RECOMMANDÉES ».
13. **Q : Le chocolat s'achète en sac de 9 kg. Combien de personnes comptez-vous par sac de 9 kg ?**  
R : Comptez neuf kilos de chocolat pour *environ* 200 personnes.

14. **Q : Peut-on remplir la fontaine de copeaux de chocolat alors qu'elle est en marche ?**

R : En fonction de la quantité de chocolat que vous rajoutez, il faudra peut-être le faire fondre avant. Reportez-vous au chapitre « RAJOUT DE CHOCOLAT DANS LA FONTAINE ».

15. **Q : Faut-il procéder à un entretien régulier du moteur de la fontaine ?**

R : Oui. Reportez-vous au chapitre « ENTRETIEN ».

16. **Q : Où peut-on se procurer les pièces de rechange ?**

R : Appelez Sephra au (858) 675-3088. Vous pouvez commander toutes les pièces de rechange directement chez Sephra. Vous pouvez trouver certaines pièces standard dans des quincailleries ou des magasins d'électronique.

## DIRECTIVES D'HYGIÈNE ET DE SANTÉ

Sephra est déterminé à aider ses clients à fournir au public un environnement parfaitement sain et propre pour que chacun puisse profiter au mieux de la fontaine à chocolat Sephra lors de grandes occasions. Sephra encourage ses clients à respecter les directives d'hygiène et de santé recommandées suivantes :

1. **Usage sanitaire de la fontaine à chocolat** : il est capital de garantir un environnement sain et parfaitement hygiénique pour chaque utilisation de la fontaine à chocolat. Un serveur compétent doit rester à côté de la fontaine à chocolat lors de chaque événement. Il incombe au serveur la responsabilité de faire fonctionner la fontaine et de vérifier que chacun des invités respecte les procédures d'hygiène ci-dessous :

- a. Quiconque intervient dans la manipulation et la préparation des aliments doit occuper le poste de Préposé à la manutention des aliments et être certifié par l'organisme de santé local. Le serveur doit être Préposé à la manutention des aliments certifié.
- b. Le serveur a pour tâche de servir chacun des invités ; pour cela, il plonge dans le chocolat l'aliment demandé, qu'il remet ensuite à l'invité sur une assiette.
- c. Une brochette distincte doit être utilisée pour chaque aliment.
- d. Un aliment ne peut *jamais* être plongé dans le chocolat après avoir été en contact avec la main ou la bouche d'un invité.
- e. Les invités ne doivent jamais toucher le chocolat avec les mains, etc.
- f. Les invités ne doivent jamais plonger dans le chocolat autre chose que ce qu'a fourni le traiteur.
- g. À l'issue d'un événement, il convient de jeter, et non pas de réutiliser, le reste du chocolat qui se trouve dans la fontaine.

2. **Propreté** : tous les composants de la fontaine à chocolat Sephra sont fabriqués en acier inoxydable de haute qualité alimentaire. Il est capital de nettoyer soigneusement tous les composants qui entrent en contact avec le chocolat après chaque utilisation. Tous les composants formant les étages (le cylindre, les étages, la couronne et la vrille) peuvent passer au lave-vaisselle, en prenant soin de les laver préalablement dans de l'eau chaude savonneuse pour ôter l'excédent de chocolat. Il importe de laver le récipient à l'eau chaude et au savon après chaque utilisation, en faisant attention à ne pas faire pénétrer de l'eau sur ou à l'intérieur du boîtier de la fontaine. Il est également conseillé d'utiliser un agent désinfectant après avoir lavé les composants de la fontaine.

# MERCI

Nous apprécions de vous avoir comme client, et espérons que vous profiterez de votre fontaine à chocolat Sephra pendant de nombreuses années. Si vous avez des questions ou commentaires, appelez le (858) 675-3088 ou envoyez un courriel à l'adresse suivante : [support@sephra.com](mailto:support@sephra.com). Nous sommes ici pour vous aider à obtenir satisfaction et plaisir pendant des années grâce à votre fontaine à chocolat Sephra.



# GARANTIE LIMITÉE À VIE

Sous réserve des limitations mentionnées ci-après, Sephra, LLC (« Sephra ») garantit que la fontaine à chocolat Sephra (la « Fontaine ») que vous avez achetée est exempte de tout défaut de matériaux ou de fabrication, sous réserve d'une utilisation et d'un entretien normaux (c'est-à-dire 4 à 5 heures maximum de fonctionnement continu par événement), et garantit qu'elle remplira sa fonction prévue aussi longtemps que vous, acheteur d'origine, posséderez la fontaine.

Par « Limitée à vie », nous entendons la durée de service de la fontaine, c'est-à-dire la période pendant laquelle tous les composants sont disponibles. Pour le cas où la fontaine s'avérerait irréparable, Sephra se réserve le droit de substituer un composant équivalent si disponible ou, si un tel composant n'est plus fabriqué ou en règle générale plus disponible, d'annuler la garantie. Nonobstant ce qui précède, la garantie afférente au moteur se limite à deux ans à compter de la date d'achat. Les composants non couverts par la garantie sont précisément ceux faisant l'objet d'une usure normale, comme p.ex. la courroie, le joint du récipient et le fusible. La garantie limitée à vie de Sephra s'adresse uniquement à l'acheteur d'origine, et sa validité n'est assurée qu'aux États-Unis d'Amérique et au Canada. Les fontaines Sephra vendues ou achetées ailleurs qu'aux États-Unis d'Amérique sont sous couvert d'une garantie valable un an pour les pièces détachées et deux ans pour le moteur, à compter de la date d'achat.

La garantie limitée à vie de Sephra est jugée nulle, ou plus en vigueur ni en application, si la fontaine achetée a été trafiquée, réparée, démontée, changée, altérée ou modifiée par vous ou quiconque d'autre n'ayant pas l'autorisation écrite de Sephra. Sont également exclus de la présente garantie les dégâts ou défauts survenus à la suite d'une utilisation ou usure autre que la normale, comme p.ex. une utilisation abusive, des dommages consécutifs à un accident, un choc, un usage impropre, une négligence, un mauvais entretien ou une contamination lors de l'entreposage et la détérioration par l'eau ou d'autres liquides, une infestation d'insectes ou des catastrophes naturelles.

## LIMITATIONS ET EXCLUSIONS DE GARANTIE

LA GARANTIE LIMITÉE À VIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, IMPLICITE OU EXPLICITE, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER TOUTE GARANTIE IMPLICITE CONCERNANT LE CARACTÈRE PROPRE À LA COMMERCIALISATION, L'ABSENCE DE CONTREFAÇON ET L'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. SEPHRA NE SAURAIT FORMULER AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AU-DELÀ DE CELLES STIPULÉES DANS LA PRÉSENTE. SEPHRA EXCLUT TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER TOUTE GARANTIE IMPLICITE CONCERNANT LE CARACTÈRE PROPRE À LA COMMERCIALISATION, L'ABSENCE DE CONTREFAÇON ET L'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. LA GARANTIE LIMITÉE À VIE DE SEPHRA ET TOUTES AUTRES GARANTIES IMPLICITES QUE VOUS POUVEZ AVOIR EN VERTU DE LA LOI DE L'ÉTAT SONT LIMITÉES À L'ACHETEUR D'ORIGINE DU PRODUIT SEPHRA, IDENTIFIABLE PAR SON NUMÉRO DE SÉRIE, ET NE DURE QUE POUR LA DURÉE DE POSSESSION DE LADITE FONTAINE PAR L'ACHETEUR.

L'EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES N'EST PAS VALABLE AU REGARD DES RÈGLES LÉGALES OU RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR DANS CERTAINS ÉTATS, ET LA PRÉSENTE LIMITATION PEUT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE ÉGARD. SI CETTE EXCLUSION S'APPLIQUE, TOUTES LES GARANTIES EXPRESSES ET IMPLICITES SONT RESTREINTES DANS LE TEMPS À LA PÉRIODE LIMITÉE DE LA GARANTIE. AUCUNE GARANTIE NE SAURAIT S'APPLIQUER APRÈS CETTE PÉRIODE. L'EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES N'EST PAS VALABLE AU REGARD DES RÈGLES LÉGALES OU RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR DANS CERTAINS ÉTATS, ET LA PRÉSENTE LIMITATION PEUT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE ÉGARD.

## LIMITATIONS DES RESPONSABILITÉS

CONFORMÉMENT À LA PRÉSENTE GARANTIE OU TOUTE AUTRE, IMPLICITE OU EXPRESSE, LA RESPONSABILITÉ DE SEPHRA SE LIMITE À LA RÉPARATION, À L'ÉCHANGE OU AU REMBOURSEMENT DU PRODUIT ACHETÉ, D'APRÈS LES STIPULATIONS SUSMENTIONNÉES. CES RECOURS SONT LES SEULS ET UNIQUES, QUELLE QUE SOIT LA VIOLATION DE GARANTIE. VOUS, L'ACHETEUR, ACCEPTEZ ET RECONNAISSEZ QUE SEPHRA N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ ET NE SAURAIT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES PRÉJUDICES QUE VOUS POURRIEZ ÉVENTUELLEMENT ENCOURIR SUITE À LA NON RÉCEPTION DE LA FONTAINE EN RAISON D'UN RETARD DE LIVRAISON, DU DYSFONCTIONNEMENT DE LA FONTAINE LORS D'UNE RÉUNION OU D'UN ÉVÉNEMENT, DU DESIGN DE LA FONTAINE OU DE SA CONSTRUCTION, OU DE TOUTE AUTRE CAUSE, QUE LA RESPONSABILITÉ SOIT REVENDIQUÉE PAR CONTRAT, SUITE À UN DÉLIT CIVIL OU AUTREMENT. SEPHRA NE SAURAIT ÊTRE TENU RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE GARANTIE OU D'APRÈS TOUTE AUTRE THÉORIE JURIDIQUE, Y COMPRIS MAIS SANS S'Y LIMITER LA PERTE DE BÉNÉFICES, LES INTERRUPTIONS D'ACTIVITÉ, LA PERTE DE CLIENTÈLE, OU LES DÉGÂTS OU LE REMPLACEMENT DU MATÉRIEL ET DES BIENS.

## COMMENT BÉNÉFICIER D'UNE RÉPARATION COUVERTE PAR LA GARANTIE

Si un composant de la fontaine s'avère défectueux pendant la période de garantie applicable à pareil composant, adressez-vous au service clientèle afin de prendre les dispositions nécessaires prévues par la garantie. Soyez prêt à fournir les informations suivantes : (1) vos coordonnées (nom, adresse et numéro de téléphone) ; (2) une preuve d'achat ; (3) une copie de votre carte de garantie ; (4) une description du défaut couvert par la présente garantie à durée limitée ; et (5) les numéros de modèle et de série de la fontaine Sephra. Pour joindre le service clientèle, composez le (858) 675-3088.

Après que vous avez pris contact avec nos bureaux et que vous avez discuté de la nature du défaut couvert par la garantie, Sephra peut exiger que vous retourniez la fontaine à nos ateliers qui se chargeront d'effectuer les réparations ou peut vous autoriser par écrit à demander l'aide d'un technicien agréé. Une fois la défectuosité déterminée et la disponibilité de la couverture définie d'après la présente garantie, Sephra s'engage, à sa seule discrétion, à réparer ou remplacer le ou les composants défectueux et se réserve le droit d'utiliser des pièces usagées reconditionnées ou recyclées qui répondent aux normes de qualité de Sephra pour effectuer les réparations couvertes par la garantie. La réparation, le remplacement ou le réglage des composants défectueux constitueront la seule obligation de Sephra et l'unique recours du client d'après la présente. Le service fourni prévu par la garantie rétablira le bon état de marche de la fontaine, et Sephra ne saurait être tenu responsable d'un nouveau design ou d'une modification interne ou externe que Sephra aura faits sur la fontaine que vous aurez donnée à réparer après la date d'achat de la fontaine et conformément à la présente garantie. Vous êtes responsable et devrez payer tous les frais d'expédition requis si vous souhaitez bénéficier des réparations couvertes par la garantie. Vous êtes tenu de vérifier que la fontaine est emballée et transportée de sorte qu'elle arrive à destination dans les ateliers de Sephra en parfait état. Nous vous recommandons vivement d'emballer la fontaine dans la mallette de transport Sephra, elle-même mise dans une boîte spécialement conçue pour une expédition en retour.

Les démarches faites par une personne, notamment un revendeur ou un distributeur, qui s'avèrent incompatibles ou en conflit avec les clauses de la présente garantie ne sauraient engager Sephra, sauf si elles sont effectuées par écrit et qu'elles sont approuvées par un responsable Sephra dûment autorisé.

## REPLACEMENT DU BOÎTIER À FUSIBLE

**\*\*\*MISE EN GARDE :** lorsque vous tentez de résoudre un problème en rapport avec l'électricité, commencez toujours par débrancher la fontaine. Éliminez toute charge électrique résiduelle en appuyant plusieurs fois sur l'interrupteur START (Marche) / OFF (Arrêt) *après avoir débranché la fontaine.* \*\*\*

### Fournitures :

Boîtier à fusible  
Tournevis à tête plate  
Fusible\* (3,175 cm x 3,175 cm)  
Clé

\* Disponible chez Sephra ou dans un magasin d'électronique local. Pour garantir les résultats, apportez l'ancien fusible ou le boîtier à changer.

### Remplacement du boîtier à fusible

1. Débranchez la fontaine et déchargez l'électricité (voir la « Mise en garde » ci-dessus).
2. Renversez la base de la fontaine et retirez la grille de protection.
3. Ôtez le manchon en caoutchouc thermorétractable du boîtier à fusible.
4. Retirez les deux fils connectés au boîtier à fusible.
5. Dévissez l'écrou qui retient le boîtier à fusible en place, puis ôtez le boîtier à fusible en appuyant dessus en même temps que vous tournez.
6. Insérez un nouveau boîtier à fusible et remettez l'écrou. Serrez sans forcer jusqu'à ce que le boîtier tienne fermement en place.
7. Raccordez le fil noir de la prise électrique à l'extension métallique à l'arrière du boîtier à fusible. (Si besoin, utilisez un petit tournevis à tête plate pour élargir ou rétrécir l'agrafe du fil noir d'après l'extension métallique).
8. Raccordez le fil noir de l'interrupteur à l'autre extension métallique située sur le côté du boîtier à fusible.
9. Recouvrez les fils ou les agrafes à nu à l'aide d'un ruban isolant ou d'un manchon thermorétractable.
10. Remplacez la grille de protection et remettez la fontaine droite.

**À présent, la fontaine est prête à l'usage !**

[www.sephra.com](http://www.sephra.com)

©2007 Sephra, LLC

Sephra<sup>®</sup> est une marque déposée de Sephra, LLC

11035 Technology Place, Suite 100  
San Diego, CA 92127  
États-Unis



# **SCHOKOLADENBRUNNEN BEDIENUNGSANLEITUNG**

Modelle: CF44R2, CF34R2, CF27R2, CF23R2



Sehr geehrter Sephra-Kunde, sehr geehrte Sephra-Kundin,

vielen Dank, dass Sie sich für einen Schokoladenbrunnen von Sephra für Ihr Geschäft entschieden haben. Unsere Brunnen sind nach höchsten Qualitätsstandards gebaut und werden viele Jahre einwandfrei funktionieren. Bitte lesen Sie dieses Handbuch genau durch. Darin werden die richtige Installation, Bedienung und Reinigung Ihres Brunnens beschrieben. Falls Sie nach der Lektüre dieser Anleitung Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere qualifizierten Mitarbeiter dort helfen Ihnen gerne.

Wir empfehlen Ihnen, den Brunnen mit Fondueschokolade von Sephra zu betreiben. Die Fondueschokolade von Sephra gibt es als Zartbitter-, Vollmilch- und Weiße Schokolade. Diese spezielle Fondueschokolade wird nach einem besonderen Rezept hergestellt, sodass sie jederzeit problemlos durch den Brunnen fließt. Im Gegensatz zu den meisten anderen Schokoladen brauchen Sie kein Öl unterzurühren. Durch Zugabe von Öl geht nicht nur der Schokoladengeschmack verloren, sondern die Schokolade wird auch zu dünnflüssig und verliert an Aroma. Bei der Fondueschokolade von Sephra müssen Sie die Schokoladenspäne einfach nur im Schmelztopf des Schokoladenbrunnens, in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen – und schon ist sie gebrauchsfertig! Servieren Sie nur feinste Fondueschokolade - Ihre Kunden werden den Unterschied im Geschmack wahrnehmen! Sie können Fondueschokolade von Sephra unter unserer Servicenummer (877) 617-8803 oder über unsere Website unter der Adresse [www.sephra.com](http://www.sephra.com) bestellen.

Wir möchten dazu beitragen, dass Ihr Schokoladenbrunnen von Sephra zu einem sehr gewinnträchtigen Aspekt Ihres Geschäfts wird, und betreuen Sie gerne. Vielen Dank, dass Sie sich für Sephra entschieden haben!

Mit freundlichen Grüßen,  
Ihr Sephra-Team

## - WICHTIG -

Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit alle Anweisungen durch. Installieren Sie den Schokoladenbrunnen und lassen Sie ihn **VOR IHRER ERSTEN VERANSTALTUNG** einmal laufen, um den einwandfreien Zustand des Brunnens zu überprüfen. Beim Versand können Schäden auftreten. So vermeiden Sie mögliche Komplikationen während Ihrer Veranstaltung. Sie erreichen den Sephra-Kundendienst montags bis freitags von 7.00 bis 16.00 Uhr Pacific Standard Time (16.00 bis 1.00 Uhr MEZ).

**SPÜLEN SIE VOR DER BENUTZUNG DEN SCHMELZTOPF UND ALLE TEILE DER ETAGENGARNITUR.**

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN DURCH, BEVOR SIE DIESEN SCHOKOLADENBRUNNEN BENUTZEN.
2. Wenn der Schmelztopf aus dem Brunnen genommen wird, kann der Brunnensockel an der Oberseite sehr heiß sein. BERÜHREN SIE DIE FREIE OBERSEITE DES BRUNNENSOCKELS NICHT. Das Heizelement befindet sich direkt darunter.
3. Berühren Sie keine der Oberflächen, die bei der Benutzung heiß geworden sind.
4. Zum Schutz gegen elektrischen Schlag oder Beschädigungen des Brunnens vermeiden Sie jeglichen Kontakt des Brunnensockels mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Lassen Sie auf keinen Fall Flüssigkeiten durch den Bodenrost, die Belüftungsöffnungen oder andere Öffnungen in den Brunnensockel eindringen.
5. Wenn der Schmelztopf nicht auf dem Sockel steht, achten Sie besonders darauf, dass keine Flüssigkeiten oder anderen Fremdkörper in die freigelegte obere Öffnung des Brunnensockels eindringen.
6. Vermeiden Sie die Berührung mit beweglichen Teilen wie beispielsweise der Förderschnecke im Zylinder oder dem viereckigen Stift in der Mitte des Schmelztopfes.
7. Lassen Sie das Gerät nie aus den Augen, wenn es in der Nähe von Kindern benutzt wird.
8. Schalten Sie den Brunnen nie ein, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist, oder wenn der Brunnensockel auf den Boden gefallen oder anderweitig beschädigt ist. Sollte der Brunnen beschädigt sein, so muss er an Sephra oder einen autorisierten Reparaturdienst geschickt und dort untersucht und repariert werden. Nähere Angaben hierzu finden Sie im Kapitel „GARANTIE“ dieser Bedienungsanleitung.
9. Ziehen Sie nach Gebrauch des Brunnens, bevor Sie Teile hinzufügen oder abnehmen, oder vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose.
10. Lassen Sie das Stromkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen. Wenn notwendig, kann eine Verlängerungsschnur benutzt werden. Passen Sie auf, dass das Stromkabel keine Unfallgefahr darstellt. Lassen Sie es nicht vom Tisch oder Tresen herunterhängen, damit niemand in der Nähe des Brunnens darüber stolpern oder es aus Versehen aus der Steckdose herausziehen kann.
11. Führen Sie keine Gegenstände, insbesondere nicht Ihre Finger, in den Zylinder in der Mitte ein, während der Brunnen in Betrieb ist. Eine Missachtung dieser Warnung kann schwere Verletzungen zur Folge haben oder das Gerät beschädigen.
12. Die Benutzung von Zubehör, das nicht ausdrücklich für die Benutzung mit diesem Brunnen vorgesehen ist, wird vom Hersteller nicht empfohlen, da dadurch Verletzungen verursacht werden können und die Produktgarantie außer Kraft gesetzt werden kann.
13. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie einen Brunnen oder Brunnenteile versetzen, die eine heiße Flüssigkeit enthalten.
14. Die Benutzung dieses Brunnens im Freien wird nicht empfohlen.
15. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Gebrauch.
16. Für den einwandfreien Betrieb muss dieses Gerät nivelliert sein.
17. Befolgen Sie die üblichen Hygienevorschriften, wenn Sie das Gerät benutzen.



# INHALTSVERZEICHNIS

Brunnenteile .....	6
Abbildungen .....	7
Montage .....	8
Zubereitung der Schokolade .....	9
Schmelztemperaturen .....	9
Anschalten des Brunnens .....	10
Schokolade nachgießen .....	11
Betriebstemperaturen für Schokolade.....	11
Reinigung.....	12
Nützliche Tipps.....	14
Spezifikationen .....	15
Fehlerbehebung .....	15
Wartung .....	17
Fragen und Antworten .....	18
Gesundheits- und Hygienevorschriften .....	19
Garantie für die Beschränkte Lebensdauer .....	21

Anhang:

    Austauschen des Sicherungsgehäuses

## Die Schokoladenbrunnen von Sephra

Dieses Handbuch bezieht sich auf die Benutzung der folgenden handelsüblichen Brunnenmodelle:

CF 44R2—Sephra

CF 34R2—Montezuma

CF 27R2—Aztec

CF 23R2—Cortez

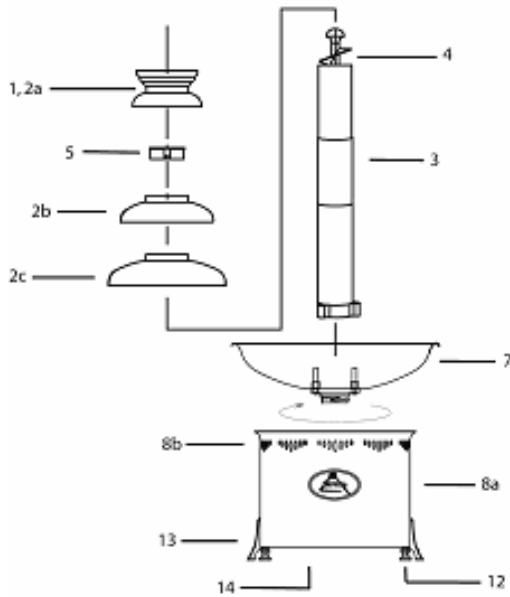
# BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG AUF

## BRUNNENTEILE

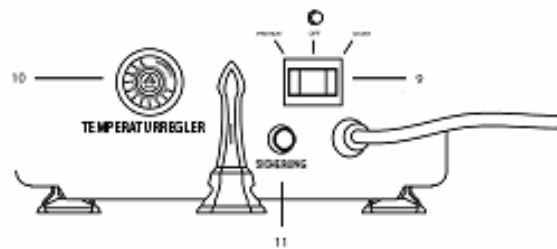
1. **Krone** – Befindet sich auf dem oberen Teil des Zylinders. Bei den Modellen Aztec und Cortez wird die Krone auf der ersten Etage (2a) befestigt.
2. **Etagen** – Werden über den Zylinder in ihre Position geschoben. Die Etagen haben ein Abwärtsgefälle. Dadurch entstehen mehrere „Wasserfallebenen“.
  - a.) **Erste Etage (Oben)** – Wird bei den Modellen Aztec und Cortez an der Krone befestigt.
  - b.) **Zweite Etage**
  - c.) **Dritte Etage (unterste Etage bei den Modellen Montezuma, Aztec und Cortez)**
  - d.) **Vierte Etage (unterste Etage beim Modell Sephra)**
3. **Zylinder** – Wird in die Zylindermuffe in der Mitte des Schmelztopfes eingesetzt.
4. **Förderschnecke** – Befindet sich innerhalb des Zylinders und transportiert das Fondue im Brunnen nach oben. Dadurch entsteht ein stetiger Fonduefluss von der Kronenspitze bis hinunter in den Schmelztopf.
5. **Stabilisator** – Schwarzes Kunststoffteil mit einer Kerbe an einer Seite, das auf den Förderschneckenkopf passt und innen in der Zylinderspitze unter der Krone angebracht wird. Der Stabilisator sorgt für die mittige Position der Förderschnecke im Zylinder und dadurch für geräuscharmen Betrieb.
6. **Zylindermuffe** – Wird auf dem Schmelztopf befestigt, um den Zylinder zu halten.
7. **Abnehmbarer Schmelztopf** – Enthält das Fondue. Lässt sich herausdrehen und ist dadurch einfach zu reinigen. Der Schmelztopf befindet sich direkt über dem eingebauten Heizelement.
8. **Brunnensockel**
  - a.) **Sockelgehäuse** – Enthält die elektrischen Teile einschließlich Motor.
  - b.) **Belüftungsöffnungen** – Durch sie kann die von Motor und Heizelement produzierte heiße Luft abziehen und die elektrischen Komponenten können abkühlen. **Die Belüftungsöffnungen dürfen beim Gebrauch nicht zugedeckt werden.**
9. **PREHEAT/OFF/START-Schalter (VORHEIZEN/AUS/START)** – Steuert die Stromzufuhr für den Brunnen. Mit PREHEAT (VORHEIZEN) wird nur das Heizelement eingeschaltet. Mit START (START) werden Heizelement und Motor eingeschaltet. Dadurch beginnt sich die Förderschnecke zu drehen und das Fondue beginnt zu fließen. Mit OFF (AUS) werden Heizelement und Motor ausgeschaltet.
10. **Temperatúrauswahl** – Mit diesem Schalter können Sie die geeignete Temperatur (1 – 10) für das Fondue einstellen.
11. **Sicherungsgehäuse** – Enthält die Sicherung, die den Motor vor Spannungsspitzen schützt.
12. **Verstellbare Füße (3)** – Werden unten in den Brunnensockel eingeschraubt. Die Füße können gelöst oder stärker angezogen werden, um eine bestimmte Seite des Brunnens anzuheben oder abzusenken und den Brunnen so zu nivellieren.
13. **Zierfüße** – Werden für eine bessere optische Präsentation an den Seiten des Brunnensockels befestigt.
14. **Sockelblende** – Schützt die Innenteile des Brunnens und ermöglicht den Luftstrom. Für Wartungszwecke kann die Blende abgeschraubt werden, um auf die Innenteile des Sockels zuzugreifen.

# ABBILDUNGEN

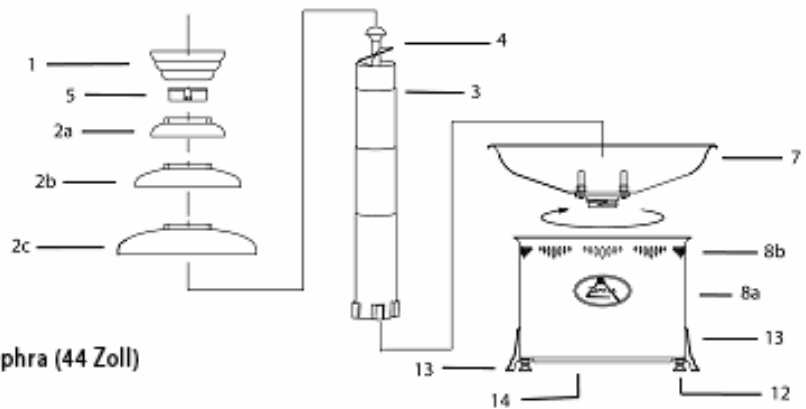
Schokoladenbrunnen: Modelle Cortez (23 Zoll) und Aztec (27 Zoll)



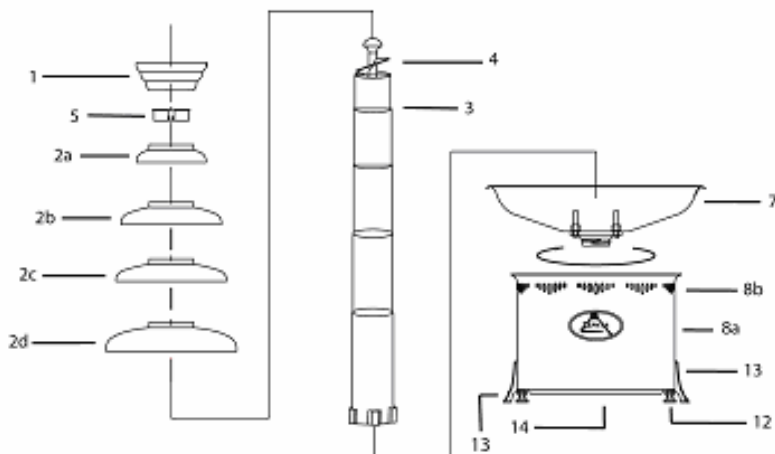
Vergrößerte Darstellung der Steuerungselemente (alle Modelle)



Schokoladenbrunnen: Modell Montezuma (34 Zoll)



Schokoladenbrunnen: Modell Sephra (44 Zoll)



# MONTAGE

1. Waschen Sie den Schmelztopf und alle anderen abnehmbaren Teile vor der Benutzung des Brunnens in einer warmen Spülmittellauge. Trocknen Sie die Teile sorgfältig ab. Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest. **Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder eine andere Flüssigkeit durch die Belüftungsöffnungen, den Bodenrost oder andere Öffnungen in das Brunnengehäuse eindringt.** Dies würde die elektrischen Komponenten beschädigen.
2. Achten Sie außerdem darauf, dass der Schmelztopf sicher auf dem Brunnensockel befestigt ist. Drehen Sie den Topf im Uhrzeigersinn, um ihn zu befestigen. Drehen Sie ihn jedoch nicht zu fest ein.
3. Stellen Sie den Brunnensockel auf eine robuste, ebene Oberfläche. Der Brunnen MUSS nivelliert sein, damit der „Wasserfalleffekt“ der Schokolade richtig funktioniert. Drehen Sie die verstellbaren Nivellierfüße auf oder ab, bis alle Seiten eben sind. Stellen Sie an verschiedenen Stellen eine Wasserwaage auf den Schmelztopfrand, um die Ebenheit des Brunnens zu überprüfen.
4. Richten Sie den Zylinder so aus, dass er in die Edelstahlmuffe im Schmelztopf passt, und fixieren Sie den Zylinder so in seiner Position. Drücken Sie den Zylinder nach unten, damit er fest sitzt.
5. Schieben Sie die größte Etage bis zum Anschlag (Absatz in der Zylinderwand) über den Zylinder. Bringen Sie die übrigen Etagen in derselben Weise an. Bauen Sie die größte Etage zuerst ein und die kleinste zuletzt. Alle Etagen sollten ein Abwärtsgefälle aufweisen. Bei den Modellen Aztec und Cortez wird die oberste Etage an der Krone befestigt und in Schritt 7 ausgerichtet.
6. Setzen Sie den Stabilisator auf den Kopf der Förderschnecke. Halten Sie die Förderschnecke am Kopf fest und lassen Sie sie in den Zylinder herabgleiten. Setzen Sie die Förderschnecke auf den viereckigen Stift in der Mitte des Schmelztopfes. Der Rand des Stabilisators liegt auf dem oberen Rand des Zylinders auf. Drehen Sie die Förderschnecke im Uhrzeigersinn, bis sie sicher befestigt ist. Sie sollten einen Widerstand spüren. Befindet sich die schmelzende Schokolade im Schmelztopf, so **warten Sie, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist, bevor Sie die Förderschnecke in den Zylinder einsetzen.**
7. Setzen Sie die Krone oben auf den Zylinder. Der breitere Teil der Krone sollte nach oben zeigen.
8. Schließen Sie den Brunnen an eine Steckdose an und setzen Sie den Schalter auf PREHEAT (VORHEIZEN). Drehen Sie den Temperaturschalter auf 10 und lassen Sie den Schmelztiegel 10 Minuten lang vorheizen. Nach dem Vorheizen des Schmelztiegels bereiten Sie die Schokolade gemäß den Anweisungen und Schmelztemperaturen im Kapitel „ZUBEREITUNG DER SCHOKOLADE“ zu.

\*\*\* Alle Teile der Etagengarnitur sollten Raumtemperatur haben, bevor Sie die geschmolzene Schokolade in den Brunnen gießen. Die Schokolade wird hart, wenn sie mit kalten Metallflächen in Berührung kommt. Dadurch kann die Förderschnecke stecken bleiben. \*\*\*

# ZUBEREITUNG DER SCHOKOLADE

Wir empfehlen Ihnen unbedingt, den Brunnen mit Fondueschokolade von Sephra zu betreiben. Fondueschokolade von Sephra gibt es als Zartbitter-, Vollmilch- und Weiße Schokolade. Die Schokolade von Sephra wird nach einem speziellen Rezept hergestellt, damit sie beim Schmelzen die geeignete Viskosität annimmt, um stets problemlos durch den Brunnen zu fließen. Unsere einzigartige Fondueschokolade zeichnet sich durch exquisiten Geschmack und Aroma aus und Ihre Gäste und Kunden werden mit Sicherheit begeistert sein.

Bewahren Sie die Schokolade vor der Verwendung an einem kühlen, trockenen Ort auf. Gefrieren oder kühlen Sie die Schokolade nicht, weil das Kondenswasser die Beschaffenheit von Schokolade beeinträchtigt.

Schmelzen Sie die Schokolade direkt im Schmelztopf, im Wasserbad oder in den mikrowellengeeigneten Beuteln. Beachten Sie dabei die Anweisungen auf den Beuteln. **STELLEN SIE ZUM SCHMELZEN VON SCHOKOLADE IN DER MIKROWELLE IMMER NUR HALBE LEISTUNG EIN, DAMIT DIE SCHOKOLADE NICHT ANBRENNT.**

Im Schmelztopf braucht die Schokolade etwa 35 bis 60 Minuten zum Schmelzen. Geben Sie immer 1 bis 2 Pfund Schokolade auf einmal in den Schmelztopf, um den Schmelzvorgang zu beschleunigen. Rühren Sie gelegentlich um und kratzen Sie die Schokolade mit einem Schaber vom Schmelztopf los, damit sie nicht anbrennt. **Vollmilchschokolade und Weiße Schokolade brennen leichter an. Rühren Sie diese Schokoladensorten daher häufiger um (alle 2 bis 3 Minuten) und stellen Sie die Temperatur richtig ein.**

## Schmelzen der Schokolade im Schmelztopf— Modelle Sephra und Montezuma

Schokolade (16 Pfund)	Temperatureinstellung	Ungefähre Schmelzzeit (Min.)
Zartbitter	10	45
Vollmilch	7	60
Weiß	7	60

## Schmelzen der Schokolade im Schmelztopf— Modelle Aztec und Cortez

Schokolade (10 Pfund)	Temperatureinstellung	Ungefähre Schmelzzeit (Min.)
Zartbitter	10	35
Vollmilch	7	45
Weiß	7	45

**\*WARNHINWEIS: Zum Schmelzen von Weißer Schokolade sollten Sie die Temperatur höchstens auf 7 einstellen.** Wenn Weiße oder Vollmilchschokolade überhitzt wird, wird sie dick oder klumpig und fließt nicht mehr richtig. Sollte Ihnen das passieren, finden Sie Lösungsvorschläge im Kapitel „FEHLERBEHEBUNG“ unter Punkt 2.

## VERWENDUNG VON *ANDEREN* SCHOKOLADENSORTEN

Wenn Sie keine Schokolade von Sefra verwenden, müssen Sie wahrscheinlich ein verdünnendes Mittel hinzugeben, damit die Schokolade richtig durch den Brunnen fließt. Als Verdünnungsmittel werden normalerweise Pflanzen- oder Rapsöl eingesetzt. Mischen Sie je 5 Pfund Schokolade mit ca. 120 bis 240 ml Öl. Die genaue Menge hängt jeweils von der Schokoladensorte und –marke ab. Am besten beginnen Sie mit einer als *Kuvertüre* geeigneten Schokolade mit einem Kakaobuttergehalt von mindestens 32 %. Beachten Sie jedoch, dass verdünnende Mittel den Geschmack und das Aroma der Schokolade verwässern bzw. beeinträchtigen. Mischen Sie auf keinen Fall Wasser unter die Schokolade, weil die Schokolade sonst gerinnt. Sie können auch Kakaobutter als Verdünner verwenden.

## ANSCHALTEN DES BRUNNENS

### VOR DEM ANSCHALTEN DES BRUNNENS:

1. Stellen Sie den Brunnensockel auf eine robuste, EBENE Oberfläche.
2. Der Brunnen selbst muss nivelliert sein, damit er richtig funktioniert und sich der „Wasserfalleffekt“ entfalten kann. Eine Anleitung zur Nivellierung des Brunnen finden Sie unter „MONTAGE“.
3. Prüfen Sie, ob der Schmelztopf sicher befestigt ist.
4. Prüfen Sie, ob die Belüftungsöffnungen und der Boden des Sockelgehäuses frei sind. An diesen Stellen kann während des Betriebes die Wärme vom Motor und vom Heizelement abziehen. **Wird die Luftströmung behindert, so kommt es zu Motorschaden oder zur Beschädigung von elektrischen Innenkomponenten.**
5. Füllen Sie den Schmelztopf mit Schokolade. Beachten Sie dazu die Anweisungen im Kapitel „ZUBEREITUNG DER SCHOKOLADE“.

### WENN DIE SCHOKOLADE GESCHMOLZEN IST:

6. Setzen Sie die Förderschnecke mit dem Stabilisator in den Zylinder und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um zu überprüfen, ob sie sicher auf der mittleren Spindel befestigt ist. Setzen Sie die Krone oben auf den Zylinder.
7. Drücken Sie den Kippschalter auf die Einstellung START. Die Förderschnecke dreht sich und transportiert die Schokolade durch den Zylinder hoch, sodass diese über die Krone und die Etagen zurück in den Schmelztopf fließt. *Wenn die Schokolade in den Zylinder steigt, kann es ein kurzes Knackgeräusch geben, weil sich die Förderschnecke gegen den Zylinder dreht.*

## Empfohlene Schokoladenmengen (oder Fonduemengen)

Brunnenmodell	Anzahl der Gäste	Mindestmenge Schokolade (Pfund)	Mindestmenge Fondue (Liter)	Höchstmenge Schokolade (Pfund)	Höchstmenge Fondue (Liter)	Empfohlene Menge zu Beginn der Veranstaltung (Pfund)	Empfohlene Menge zu Beginn der Veranstaltung (Liter)
Sephra (CF 44)	100+	14	6	20	8,75	16	7
Montezuma (CF 34)	100+	12	5,25	20	8,75	16	7
Aztec (CF 27)	<100	8	3,5	11	5	10	4,5
Cortez (CF 23)	<100	6	2,5	10	4,5	9	3,75

## Schokolade nachgießen

Zwanzig Pfund Schokolade reichen für *etwa* 200 Gäste. Sie können folgendermaßen Schokolade nachgießen:

### SCHOKOLADENSpäNE NACHSCHÜTTEN:

Schütten Sie die Schokoladenspäne direkt oben in die Brunnenkrone. Sie können immer etwa eine Tasse gleichzeitig hineinschütten. Lassen Sie die Schokoladenspäne erst weitgehend schmelzen, bevor Sie welche nachschütten. **Wenn Sie zu viele Späne auf einmal in die Krone schütten, wird der Motor überlastet.**

### GESCHMOLZENE SCHOKOLADE NACHGIESSEN:

Wenn Sie eine große Menge Schokolade nachgießen möchten, müssen Sie diese *vor* dem Eingießen in den Schmelztopf schmelzen. Sie können die Schokolade in den mikrowellengeeigneten Beuteln oder im Wasserbad schmelzen.

## Betriebstemperaturen für Schokolade

Schokolade	Temperatureinstellung	Ungefähre Schokoladentemperatur (°C)
Zartbitter	6	45-50
Vollmilch	6	45-50
Weiß	5	40-45

Die Schokoladentemperatur kann je nach Beschaffenheit der hinzugefügten Schokolade oder bestimmten Umgebungsfaktoren variieren, beispielsweise wenn der Brunnen in einem kühlen Raum betrieben wird. Unter solchen Bedingungen muss die Brunnentemperatur eventuell angepasst werden.

Allgemein gilt: Wenn Weiße oder Vollmilchschokolade zu dickflüssig wird, schalten Sie die Temperatur herunter. Wenn Zartbitterschokolade zu dickflüssig wird, erhöhen Sie die Temperatur. *Kratzen Sie die Schokolade vom Boden des Schmelztopfes ab und rühren Sie während der Veranstaltung gelegentlich um.*

# REINIGUNG

## EMPFOHLENE MATERIALIEN UND HILFSMITTEL FÜR DIE REINIGUNG:

- Lebensmittelhandschuhe
- Schaber
- Spülmittel
- Kleine Bürste oder Zahnbürste
- Großer Schwamm (Fliesenlegerschwamm empfohlen)
- Großer Behälter oder robuste(r)
- Plastikbeutel für Schokoladenreste
- Große Plastikbeutel für die Teile der Etagengarnitur
- Papiertücher
- Weiches Tuch
- Glasreiniger

### **Vor der Reinigung:**

Drücken Sie den Schalter auf die Einstellung OFF (AUS). **Ziehen Sie vor der Reinigung des Brunnens immer den Stecker aus der Steckdose.** Lassen Sie das Stromkabel niemals mit Wasser in Berührung kommen.

Reinigen Sie den Edelstahlschmelztopf und die anderen Edelstahlkomponenten nicht mit Scheuerschwämmen oder Scheuerpulver. Sie zerkratzen sonst die Oberflächen.

### **Reinigung des Brunnens am Veranstaltungsort:**

1. Ziehen Sie Lebensmittelhandschuhe an und kratzen Sie die Schokoladenreste mit einem Schaber von der Krone und dem Stabilisator ab. Nehmen Sie die Krone und den Stabilisator ab und legen Sie beide Teile direkt in die Spülmittellauge.
2. Ziehen Sie die Förderschnecke an ihrem Kopf aus dem Zylinder heraus. Kratzen Sie gleichzeitig die Schokoladenreste mit einem Schaber oder mit der behandschuhten Hand ab, sodass diese zurück in den Zylinder fallen. Legen Sie die Förderschnecke in die Spülmittellauge.
3. Kratzen Sie die Schokoladenreste mit einem Schaber von den Etagen ab. Nehmen Sie die Etagen und den Zylinder ab und legen Sie sie in die Spülmittellauge.
4. Drehen Sie zusammen mit einem Helfer den abnehmbaren Schmelztopf heraus und gießen Sie die Schokoladenreste in einen mit einem Beutel ausgelegten Behälter, damit Sie sie problemlos entsorgen können. Kratzen Sie die Schokoladenreste mit einem Schaber ab und legen Sie den Schmelztopf in die Spülmittellauge. **Gießen Sie die Schokolade nie direkt in den Abfluss. In den Abfluss gegossene Schokolade kann in den Rohren verhärtet und das Abflusssystem blockieren.**
5. Alle abnehmbaren Brunnenteile sind spülmaschinenfest. Sie können die Teile auch mit der Hand in einer heißen Spülmittellauge und mit einem großen Schwamm reinigen. Waschen Sie die Teile im Spülbecken mit einem Fett lösenden Spülmittel. Achten Sie darauf, dass die Schokolade in der heißen Spülmittellauge aufgelöst ist, bevor sie in den Abfluss fließt.
6. Reinigen Sie den Schmelztopf sorgfältig um die Zylindermuffe und den viereckigen Stift herum. Entfernen Sie die Schokolade mit einer weichen Zahnbürste, falls nötig.



7. Wenn die Teile der Etagengarnitur sauber und gut abgetrocknet sind, legen Sie sie zum Transport wieder in Ihre spezielle Etagengarniturbox von Sephra (Sephra Tier Set Case) oder in Ihre Lieferbox von Sephra (Sephra Catering Case).
8. Nach dem gründlichen Reinigen und Trocknen des Schmelztopfes schrauben Sie ihn wieder auf den Brunnensockel.
9. Besprühen Sie den Brunnensockel von außen mit Glasreiniger und polieren Sie ihn mit einem weichen Tuch. Stellen Sie den Sockel zum Transport wieder in Ihre Sockelbox von Sephra (Sephra Base Case).

**Reinigung des Brunnens an einem anderen Standort, wenn Sie eine Lieferbox von Sephra (Sephra Catering Case) besitzen:**

1. Legen Sie Ihre Lieferbox (Sephra Catering Case) mit einem großen, strapazierfähigen Plastikbeutel aus.
2. Ziehen Sie Lebensmittelhandschuhe an und kratzen Sie die Schokoladenreste von der Krone ab. Legen Sie dann die Krone in die Lieferbox (Sephra Catering Case).
3. Ziehen Sie die Förderschnecke an ihrem Kopf aus dem Zylinder heraus. Kratzen Sie gleichzeitig die Schokoladenreste mit einem Schaber oder mit der behandschuhten Hand ab, sodass diese zurück in den Zylinder fallen.
4. Lassen Sie die Förderschnecke zurück in den Zylinder fallen und kratzen Sie die Schokoladenreste von den Etagen ab.
5. Nehmen Sie die Etagengarnitur vom Brunnen ab, indem Sie den Zylinder fest mit beiden Händen fassen und von der Muffe abheben. Der Stabilisator hält die Förderschnecke im Zylinder.
6. Legen Sie zusammen mit einem Helfer die gesamte Etagengarnitur zum Transport in Ihre Lieferbox von Sephra (Sephra Catering Case).
7. Drehen Sie zusammen mit einem Helfer den abnehmbaren Schmelztopf heraus und gießen Sie die Schokoladenreste in einen mit einem Beutel ausgelegten Behälter, damit Sie sie problemlos entsorgen können. Kratzen Sie die Schokoladenreste mit einem Schaber ab. **Gießen Sie die Schokolade nie direkt in den Abfluss. In den Abfluss gegossene Schokolade kann in den Rohren verhärten und das Abflusssystem blockieren.**
8. Schrauben Sie den leeren Schmelztopf wieder auf den Sockel und bedecken Sie ihn mit einem Plastikbeutel.
9. Stellen Sie Sockel und Schmelztopf zum Transport wieder in Ihre Sockelbox von Sephra (Sephra Base Case).

Durch angemessene Reinigung nach jeder Benutzung funktioniert der Brunnen auch bei häufiger Benutzung über Jahre einwandfrei. Bewahren Sie die Brunnenteile immer in ihren jeweiligen Boxen auf, damit sie nicht beschädigt werden oder verloren gehen.

# NÜTZLICHE TIPPS

1. Geben Sie jedem Gast einen eigenen Teller und einen Fonduespieß. (Die Gäste sollten für jedes einzelne Dippgut einen neuen Fonduespieß benutzen.)  
Fonduespieße aus Holz und Kunststoff können online bei [www.sephra.com](http://www.sephra.com) bestellt werden. Sie sollten auch reichlich Servietten zur Verfügung stellen.
2. Die Gäste sollten niemals „zweimal dippen“, d. h. ein bereits angebissenes Dippgut zurück in das Fondue halten. Das Dippgut sollte nur einmal in die Fonduesauce eingetaucht werden.
3. Schneiden Sie alle Lebensmittel zum Dippen in mundgerechte Stücke, die sich mit den Fonduespießen leicht aufspießen lassen.
4. Andere Fondues wie beispielsweise Käse-, Karamell- und Grillsaucenfondue haben eine andere Konsistenz als Schokolade und fließen möglicherweise anders als die Fondueschokolade von Sephra. Das liegt an der unterschiedlichen Beschaffenheit und Zusammensetzung der verschiedenen Fondues.
5. Lassen Sie niemals Wasser in Berührung mit Schokolade kommen, weil die Schokolade dadurch gerinnen kann und dann nicht mehr funktioniert. Das gilt auch für in Wasser gelöste Geschmacksstoffe und Lebensmittelfarben. Verwenden Sie statt dessen *in Fett gelöste* Produkte.
6. Bewahren Sie die Schokolade an einem kühlen, trockenen Ort auf. Frieren Sie die Schokolade nicht ein und bewahren Sie sie nicht im Kühlschrank auf, weil das Kondenswasser schädlich für Schokolade sein kann.
7. Schalten Sie die Temperatur immer von der Schmelztemperatur auf die Betriebstemperatur herunter, sobald die Schokolade im Schmelztopf vollständig geschmolzen ist. Anderenfalls kann die Schokolade anbrennen.
8. Geben Sie nicht mehr als die angegebene Höchstmenge Fondue in den Schmelztopf. Wenn Sie zu viel Fondue in den Schmelztopf gießen, läuft dieser beim Abschalten des Brunnens über.
9. Beim ersten Einschalten des Brunnens befindet sich oft noch etwas Luft im Zylinder und unter der Krone. Dies könnte dazu führen, dass das Fondue ungleichmäßig fließt. Sie können dieses Problem beheben, indem Sie den Brunnen abschalten, 15 bis 30 Sekunden warten, bis die Luft abgezogen ist, und den Brunnen dann wieder anschalten. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis der Fluss einwandfrei ist. Wenn sich unten an der Krone Luftblasen gebildet haben, kratzen Sie mit einem Gummischaber den Bereich ab, damit die Luft abziehen kann.
10. Wenn Sie keine Fondueschokolade von Sephra verwenden, müssen Sie Ihre Schokolade wahrscheinlich verdünnen. Befolgen Sie dazu die Anweisungen im Kapitel „ZUBEREITUNG DER SCHOKOLADE“.
11. Wenn Sie den Brunnen erst nach der Rückkehr von einer Veranstaltung außer Haus reinigen, legen Sie die Brunnenteile in Plastikbeutel und bewahren Sie sie in ihren Lagerboxen auf, bis Sie die Gelegenheit haben, sie gründlich zu reinigen.
12. Fliesenlegerschwämme (im Baumarkt und im Eisenwarenhandel erhältlich) eignen sich gut für die Reinigung des Brunnens.

## Spezifikationen

SPEZIFIKATIONEN	Sephra CF 44	Montezuma CF 34	Aztec CF 27	Cortez CF 23
Gesamtbrunnenhöhe	111,8 cm	86,4 cm	68,6 cm	58,4 cm
Fassungsvermögen für Schokolade	9 kg	9 kg	5 kg	4,5 kg
Gesamtbrunnengewicht	25,5 kg	23,25 kg	12,25 kg	10,5 kg
Gewicht der Etagengarnitur	10 kg	7,75 kg	3,25 kg	2,25 kg
Gewicht des Sockels	15,5 kg	15,5 kg	9 kg	8,25 kg

- Lebensmittelreiner Edelstahl aus Präzisionsfertigung
- ETL-Hygienezeichen gemäß NSF-Hygienestandard
- Förderschneckenantrieb
- Beheizter Schmelztopf zum schnellen und gleichmäßigen Schmelzen von Schokolade
- Extrabreiter Schmelztopf sorgt für minimale Verschmutzung durch Tropfen
- Abnehmbarer Schmelztopf ermöglicht problemlose Reinigung
- Etagengarnitur, Montageteile und Schmelztopf spülmaschinenfest
- Stromverbrauch (120 V): 9 A für Sephra und Montezuma, 6 A für Aztec, 4 A für Cortez
- Stromverbrauch (240 V): 5 A für Sephra und Montezuma, 3 A für Aztec, 2 A für Cortez

## FEHLERBEHEBUNG

### 1. Das Fondue fließt nicht gleichmäßig über alle Etagen:

- Der Brunnen ist nicht eben.* Der Brunnensockel muss nivelliert sein, damit das Fondue gleichmäßig über alle Etagen fließen kann. Wenn das Fondue mehr auf einer als auf der anderen Seite fließt, heben Sie diese Seite mit den verstellbaren Nivellierfüßen an, bis das Fondue gleichmäßig fließt.
- Luftblasen befinden sich im Zylinder.* Oftmals sammelt sich im Zylinder Luft an, wenn der Brunnen zuerst angeschaltet wird oder wenn der Fonduepegel im Schmelztopf zu niedrig ist. Dadurch entstehen Lücken im Fondue-„Wasserfall“. Schalten Sie den Brunnen aus und warten Sie 15 bis 30 Sekunden, damit die Luft entweichen kann. Schalten Sie den Brunnen danach wieder ein. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis das Fondue wieder mit voller Leistung arbeitet.
- Im Schmelztopf befindet sich nicht genug Fondue.* Prüfen Sie anhand der Tabelle „EMPFOHLENE SCHOKOLADENMENGEN“, ob Sie die Vorgaben für die Mindestfüllmenge erfüllt haben.
- Die Schokolade ist zu dickflüssig.* Die Schokolade fließt nicht richtig, wenn sie nicht die richtige Temperatur hat. Für Zartbitterschokolade sollte die Temperatur allgemein etwas höher eingestellt werden. Für Weiße Schokolade

und Vollmilchschokolade hingegen sollte die Temperatur etwas niedriger sein. Die richtigen Temperatureinstellungen finden Sie unter „BETRIEBSTEMPERATUREN FÜR SCHOKOLADE“.

- e. *Ein Stückchen Dippgut blockiert den Fonduefluss.* **Schalten Sie den Motor aus** und prüfen Sie mit einem Schaber, ob sich ein Stückchen des Dippguts zwischen dem Grund der Zylindermuffe und dem Schmelztopf festgesetzt hat.
  - f. *Kleine Dippgutstückchen haben sich unter das fließende Fondue gemischt.* Kleine Dippgutstückchen im Fondue können beim Fließen über die Etagen Lücken im „Wasserfall“ entstehen lassen. **Schalten Sie den Motor aus** und versuchen Sie, die Dippgutstückchen mit einem Schaber oder Sieb zu entfernen.
2. **Die Schokolade ist dickflüssig und klumpig:** Überhitzte oder angebrannte Schokolade wird klumpig. Weiße Schokolade und Vollmilchschokolade sind besonders anfällig für Überhitzung. Rühren Sie in diesem Fall etwas Pflanzenöl oder Kakaobutter unter die Schokolade, bis sie die richtige Konsistenz hat. Die Schokolade kann auch in einen Mixer geschüttet und mit dem Verdünnern gemixt werden. Prüfen Sie anhand der Informationen unter „BETRIEBSTEMPERATUREN FÜR SCHOKOLADE“, ob Sie die Temperatur richtig eingestellt haben. Rühren Sie die Schokolade gelegentlich mit einem Schaber um und kratzen Sie die Schokolade dabei vom Boden des Schmelztopfes ab, damit sie nicht anbrennt. Die Schokolade wird auch klumpig, wenn sie mit Wasser in Berührung gekommen ist.
3. **Der Brunnen wird nicht richtig beheizt:**
- a. *Es besteht ein Problem mit der Elektrik.* Prüfen Sie, ob der Brunnen an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist und ob der Schalter auf ON (EIN) oder PREHEAT (VORHEIZEN) steht. Wenn Sie noch ein anderes Gerät an dieselbe Steckdose angeschlossen haben, bekommt der Brunnen möglicherweise nicht genug Strom.
  - b. *Der Thermostat ist beschädigt.* Schalten Sie die Temperatur schrittweise von 1 auf 10 hoch. Achten Sie darauf, ob Sie am Brunnensockel ein klickendes Geräusch hören, wenn Sie die Temperatur hoch schalten. Wenn Sie ein klickendes Geräusch hören, funktioniert der Thermostat. Es könnte sich um ein Problem bei der Leitungsführung handeln. Wenn Sie kein klickendes Geräusch hören, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Dort hilft man Ihnen gerne.
  - c. *Ein Leitungsdraht hat sich gelöst.* **Ziehen Sie den Stecker des Brunnens aus der Steckdose heraus.** Drehen Sie den Brunnen um und nehmen Sie die Schutzblende ab. Überprüfen Sie, ob alle Leitungsdrähte und Kontakte fest verbunden sind. **Wichtig:** Bevor Sie Leitungsdrähte berühren, müssen Sie den Brunnen entladen, um Stromschläge zu vermeiden. Zum Entladen schalten Sie nach dem Herausziehen des Steckers den Brunnen mehrere Male von START (START) auf OFF (AUS). Wenn Sie lose Kontakte finden, deren ursprüngliche Position leicht festzustellen ist, verbinden Sie die Kontakte wieder. Wenn Sie das Problem nicht alleine lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
4. **Der Brunnen lässt sich nicht einschalten:**
- a. *Die elektrische Verbindung ist unzureichend.* Möglicherweise wurde der Strom durch einen ausgelösten elektrischen Trennschalter unterbrochen. Brunnen mit 120-Volt-Anschluss müssen mit einem geeigneten 10-Ampere-

Schutzschalter ausgestattet sein, damit der Brunnen genug Strom erhält. Diese Modelle ziehen 4 bis 9 Ampere Strom, wenn Motor und Heizelement eingeschaltet sind. Die 240-Volt-Brunnen ziehen insgesamt 2 bis 5 Ampere und müssen mit einem 5-Ampere-Schutzschalter ausgestattet sein.

- b. *Die Sicherung ist durchgebrannt.* Ersetzen Sie die Sicherung durch eine flinke 15-Ampere- oder träge 10-Ampere-Sicherung (Für die Modelle Aztec und Cortez ist jeweils eine flinke 10-Ampere-Sicherung erforderlich). Die Sicherung kann von außen ersetzt werden. Schrauben Sie dazu (mit einem Flachschaubenzieher oder einer Münze) die Sicherungskappe ab, tauschen Sie die Sicherung aus und schrauben Sie die Sicherungskappe wieder auf.
- 5. Der Brunnen macht ein klopfendes Geräusch:**
- a. *Das klopfende Geräusch kommt vom Zylinder:* Wenn der Brunnen angeschaltet wird, kann die Förderschnecke vorübergehend gegen den Zylinder schlagen, bis die Zylinderinnenwand und die Förderschnecke mit Schokolade überzogen sind. Lässt das klopfende Geräusch nicht nach, so prüfen Sie, ob der Stabilisator richtig auf den Zylinder und um den Förderschneckenkopf herum aufgesetzt ist. Der Stabilisator muss die Förderschnecke in der Mitte des Zylinders stabilisieren. Prüfen Sie, ob die Förderschnecke ganz auf dem viereckigen Stift im Schmelztopf aufsitzt. Prüfen Sie auch, ob der Zylinder fest in der Muffe sitzt.
  - b. *Der Sockel macht ein klopfendes Geräusch:* Möglicherweise sind die Brunnenteile noch kalt. Wenn der Zylinder beim Einschalten des Brunnens kalt war, kann die Schokolade im Zylinder hart geworden sein. Dadurch kann die Förderschnecke stecken geblieben sein und dreht sich deshalb nicht mehr richtig. Wärmen Sie die Schokolade im Zylinder mit einem Fön oder einer Wärmepistole auf, bevor Sie den Brunnen wieder anschalten.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte zu den normalen Geschäftszeiten (montags bis freitags von 7.00 bis 16.00 Uhr Pacific Standard Time, entspricht 16.00 bis 1.00 Uhr MEZ) an den Sephra-Kundendienst unter der Rufnummer (+1) (858) 675-3088.

## Wartung

1. Ersetzen Sie die Sicherung bei Bedarf durch eine flinke 15-Ampere-Sicherung oder eine träge 10-Ampere-Sicherung (32 mm lang). Für die Modelle Aztec und Cortez ist jeweils eine flinke 10-Ampere-Sicherung erforderlich.
2. Schmieren Sie Ihre Brunnendichtung etwa alle 2500 Stunden. Weitere Informationen erhalten Sie in der Kundendienstabteilung von Sephra.
3. Empfohlene Ersatzteile: Sicherungen, Stabilisatoren, Nivellierungsfüße.

# FRAGEN UND ANTWORTEN

1. **F: Sind die Teile des Brunnens spülmaschinenfest?**  
A: Ja, alle abnehmbaren Teile des Brunnens können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
2. **F: Wie sollte ich die Temperatur für die verschiedenen Schokoladensorten einstellen?**  
A: Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle „BETRIEBSTEMPERATUREN FÜR SCHOKOLADE“.
3. **F: Kann ich die Schokoladenreste wieder verwenden?**  
A: Ja, aber aus hygienischen Gründen ist das nicht zu empfehlen.
4. **F: Kann ich Fondueschokolade von Sephra online bestellen?**  
A: Ja! Bitte besuchen Sie uns im Internet unter der Adresse [www.sephra.com](http://www.sephra.com). Dort können Sie bequem und einfach Schokolade und Zubehör bestellen.
5. **F: Kann ich den Brunnen auch mit anderer Schokolade als Fondueschokolade von Sephra benutzen?**  
A: Ja, Sie können andere Schokolade nehmen. Allerdings müssen Sie dann sehr wahrscheinlich einen Verdünner hinzugeben, damit die Schokolade die richtige Konsistenz erreicht, um durch den Brunnen zu fließen. Genauere Anweisungen hierzu finden Sie unter „ZUBEREITUNG DER SCHOKOLADE“.
6. **F: Welchen Strombedarf hat der Brunnen?**  
A: Für alle 120-Volt-Brunnen ist eine geeignete 10-Ampere-Steckdose erforderlich. Für die Brunnen mit 240-Volt-Anschluss benötigen Sie eine geeignete 5-Ampere-Steckdose.
7. **F: Kann ich Geschmacksstoffe oder Gewürze unter meine Schokolade mischen?**  
A: Ja! Sie können in Fett gelöste Geschmacksstoffe bei [www.sephra.com](http://www.sephra.com) kaufen. Verwenden Sie auf keinen Fall in Wasser gelöste Produkte für Ihre Schokolade.
8. **F: Kann Schokolade im Schokoladenbrunnen von Sephra durch Tempern behandelt werden?**  
A: Nein, aber die Schokolade selbst kann mit den üblichen Tempervverfahren bearbeitet werden.
9. **F: Können andere Fondues als Schokolade durch den Brunnen fließen?**  
A: Auf jeden Fall! Jedes Fondue, das die geeignete Konsistenz aufweist, kann durch den Brunnen fließen. Hierzu gehören Karamell-, Käse-, Grillsaucen- und andere Fondues. Verwenden Sie einen Verdünner, der zum Geschmack des Fondues passt. Rezeptvorschläge finden Sie unter [www.sephra.com](http://www.sephra.com).
10. **F: Was kann ich tun, wenn das Fondue nicht gleichmäßig über die Etagen fließt?**  
A: Eine Erläuterung hierzu finden Sie im Kapitel „FEHLERBEHEBUNG“ unter Punkt 1.
11. **F: Wie sollte ich meine Schokolade von Sephra aufbewahren?**  
A: Bewahren Sie die Schokolade möglichst an einem kühlen, trockenen Ort auf. Frieren Sie die Schokolade nicht ein und bewahren Sie sie nicht im Kühlschrank auf, weil das Kondenswasser die Konsistenz der Schokolade verändert.

12. **F: Wie viel Schokolade passt in den Brunnen?**  
A: Angaben hierzu finden Sie unter „EMPFOHLENE SCHOKOLADENMENGEN“.
13. **F: Die Schokolade wird in einer 20-Pfund-Schachtel gekauft. Wie viele Portionen ergibt diese Menge?**  
A: Zwanzig Pfund Schokolade reichen für *etwa* 200 Gäste.
14. **F: Kann ich den Brunnen mit Schokoladenspänen nachfüllen, während er in Betrieb ist?**  
A: Je nachdem, wie viel Schokolade Sie nachfüllen, müssen Sie diese erst vorschmelzen. Anweisungen hierzu finden Sie unter „SCHOKOLADE NACHGIESSEN“.
15. **F: Muss der Brunnenmotor regelmäßig gewartet werden?**  
A: Ja. Hinweise hierzu finden Sie im Kapitel „WARTUNG“.
16. **F: Wo kann ich Ersatzteile bekommen?**  
A: Bitte bestellen Sie Ihre Ersatzteile bei Sephra unter der Rufnummer (+1) (858) 675-3088. Sie können alle Ersatzteile direkt bei Sephra bestellen. Einige Standardteile erhalten Sie auch in einem Eisenwaren- oder Elektrogeschäft in Ihrer Nähe.

## GESUNDHEITS- UND HYGIENEVORSCHRIFTEN

Sephra unterstützt seine Kunden dabei, dass die Rahmenbedingungen für die Gäste bei ihren besonderen Veranstaltungen mit dem Schokoladenbrunnen von Sephra gesund und hygienisch sind. Sephra empfiehlt seinen Kunden, die folgenden Gesundheits- und Hygienevorschriften einzuhalten:

1. **Hygienischer Gebrauch des Schokoladenbrunnens.** Bei jeder Benutzung des Schokoladenbrunnens müssen gesunde und hygienische Rahmenbedingungen gewährleistet sein. Ein geschulter Begleiter muss den Schokoladenbrunnen bei allen Veranstaltungen beaufsichtigen. Der Begleiter ist für die Bedienung des Brunnens verantwortlich. Zudem trägt er Sorge dafür, dass alle Gäste bei der Veranstaltung die geeigneten Hygieneregeln beachten (siehe unten):
  - a. Der Umgang mit den Lebensmitteln und deren Zubereitung sollte nur durch vom örtlichen Gesundheitsamt zertifizierte Personen erfolgen. Der Begleiter muss vom Gesundheitsamt zertifiziert sein.
  - b. Der Begleiter sollte das gewünschte Dippgut für jeden Gast in die fließende Schokolade eintauchen und dann auf einem Teller servieren.
  - c. Für jedes Dippgut muss ein neuer Fonduespieß verwendet werden.
  - d. Das Dippgut darf *niemals* in die Schokolade getaucht werden, nachdem es bereits mit der Hand oder dem Mund eines Gastes in Berührung gekommen ist.
  - e. Die Gäste sollten die Schokolade niemals mit ihren Händen oder anderweitig berühren.
  - f. Die Gäste sollten immer nur die vom Partyservice oder Caterer bereitgestellten Lebensmittel in die Schokolade halten.
  - g. Die am Ende jeder Veranstaltung im Brunnen verbleibenden Schokoladenreste sollten entsorgt und nicht wieder verwendet werden.
2. **Sauberkeit:** Alle Teile des Schokoladenbrunnens von Sephra sind aus qualitativ hochwertigem, lebensmittelreinem Edelstahl gefertigt. Alle Teile, die mit Schokolade in Berührung kommen, müssen nach jeder Benutzung gründlich gereinigt werden. Die Teile der Etagegarnitur (Zylinder, Etagen, Krone und Förderschnecke) sind alle

spülmaschinenfest und sollten zuerst in heißer Spülmittellauge gewaschen werden, um alle Schokoladenreste abzuspülen. Der Schmelztopf sollte nach jeder Benutzung mit heißer Spülmittellauge ausgewaschen werden. Dabei sollte vermieden werden, dass Wasser auf oder in das Brunnengehäuse gerät. Zudem wird empfohlen, nach dem Waschen der Brunnenteile ein Desinfektionsmittel anzuwenden.

## **VIELEN DANK**

Ihr Geschäft ist uns wichtig. Wir hoffen, dass Sie und Ihre Kunden Ihren Schokoladenbrunnen von Sephra viele Jahre lang genießen werden. Sollten Sie Fragen oder Kommentare haben, so wenden Sie sich bitte an die Rufnummer (+1) (858) 675-3088 oder schicken Sie eine E-Mail an [support@sephra.com](mailto:support@sephra.com). Wir helfen Ihnen gerne, damit Sie Ihren Schokoladenbrunnen von Sephra maximal genießen und damit Erfolg haben können.



# **GARANTIE FÜR DIE BESCHRÄNKTE LEBENSDAUER**

Gemäß den unten aufgeführten Beschränkungen garantiert Sephra LLC („Sephra“), dass Ihr Schokoladenbrunnen von Sephra („Brunnen“) beim Kauf frei von Material- und Herstellungsfehlern ist und dass der Brunnen bei sachgemäßem Gebrauch und Wartung unter normalen Betriebsbedingungen (darunter werden maximal 4 bis 5 Stunden durchgehenden Betriebs pro Veranstaltung verstanden) so lange bestimmungsgemäß funktionieren wird, wie Sie, der Originalkäufer, diesen Brunnen besitzen.

Unter „Beschränkter Lebensdauer“ wird die Nutzungsdauer des Brunnens verstanden. Diese ist als der Zeitraum definiert, in dem alle Teile erhältlich sind. Sollte sich der Brunnen als irreparabel erweisen, so behält sich Sephra das Recht vor, den ganzen Brunnen oder Teile davon durch gleichwertige Teile zu ersetzen, sofern diese erhältlich sind. Werden die Teile nicht mehr hergestellt oder sind sie nicht mehr allgemein erhältlich, so wird diese Garantie für die Beschränkte Lebensdauer rückgängig gemacht. Unabhängig von den oben genannten Bestimmungen gilt für den Motor eine Garantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. Von der Garantie ausgenommen sind alle vom normalen Verschleiß betroffenen Teile, wie beispielsweise der Riemen, die Schmelztopfdichtung und die elektrische Sicherung. Die Garantie für die Beschränkte Lebensdauer von Sephra gilt nur für den Erstkäufer und ist nur in den USA und Kanada gültig. Für Brunnen von Sephra, die außerhalb der Vereinigten Staaten von Amerika gekauft wurden, gilt ein Garantiezeitraum von einem Jahr für die Brunnenteile und von zwei Jahren für den Brunnenmotor ab Datum des Erstkaufs.

Die Garantie für die Beschränkte Lebensdauer von Sephra wird ungültig und nichtig, wenn der Brunnen nach dem Kauf durch Sie oder andere Personen, die nicht schriftlich von Sephra für solche Reparaturen autorisiert sind, manipuliert, repariert, auseinanderggebaut, verändert oder modifiziert wurde. Von dieser Garantie sind außerdem Schäden oder Defekte ausgeschlossen, die sich nicht durch normalen Verschleiß, sondern durch unsachgemäßen Gebrauch, Beschädigung, Unfall, Schlag, Missbrauch, Fahrlässigkeit, unsachgemäße Wartung oder Aufbewahrung an einem verschmutzten Ort sowie Verderb durch Einwirkung von Wasser oder anderen Flüssigkeiten, Insektenbefall oder höhere Gewalt ergeben haben.

## **GARANTIEBESCHRÄNKUNGEN UND -AUSSCHLÜSSE**

DIE GARANTIE FÜR DIE BESCHRÄNKTE LEBENSDAUER ERSETZT SÄMTLICHE ANDEREN IMPLIZITEN ODER AUSDRÜCKLICHEN GARANTIEN, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF, ALLE IMPLIZITEN GARANTIEN ÜBER DIE ALLGEMEINE GEBRAUCHSTAUGLICHKEIT, DER NICHTVERLETZUNG DER RECHTE DRITTER UND DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK. SEPHRA ERTEILT KEINE AUSDRÜCKLICHEN GARANTIEN AUSSER DER HIER ERKLÄRTEN. SEPHRA ERKENNT KEINE ANDEREN AUSDRÜCKLICHEN ODER IMPLIZITEN GARANTIEN AN, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF, AUSDRÜCKLICHE GARANTIEN ZUR ALLGEMEINEN GEBRAUCHSTAUGLICHKEIT, DER NICHTVERLETZUNG DER RECHTE DRITTER UND DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK. DIE GARANTIE FÜR DIE BESCHRÄNKTE LEBENSZEIT VON SEPHRA UND ALLE IMPLIZITEN GARANTIEN GEMÄSS DEN GELTENDEN GESETZEN GELTEN AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN ERSTKÄUFER DES JEWEILIGEN DURCH DIE SERIENNUMMER IDENTIFIZIERTEN SEPHRA-PRODUKTES UND SIND NUR SO LANGE GÜLTIG, WIE DER ERSTKÄUFER DEN BRUNNEN BESITZT.

IN EINIGEN US-BUNDESSTAATEN IST DER AUSSCHLUSS IMPLIZITER GARANTIEN VERBOTEN. DAHER GILT DIESE BESCHRÄNKUNG MÖGLICHERWEISE NICHT FÜR SIE. IM GELTUNGSBEREICH DIESER GESETZE SIND ALLE AUSDRÜCKLICHEN UND IMPLIZITEN GARANTIEN ZEITLICH AUF DEN BESCHRÄNKTEN GARANTIEZEITRAUM BEGRENZT. NACH ABLAUF DIESES ZEITRAUMS GELTEN KEINE GARANTIEN MEHR. IN EINIGEN US-

BUNDESSTAATEN IST DIE ZEITLICHE BESCHRÄNKUNG IMPLIZITER GARANTIE VERBOTEN. DAHER GILT DIESE BESCHRÄNKUNG MÖGLICHERWEISE NICHT FÜR SIE.

## HAFTUNGS AUSSCHLUSS

SEPHRA HAFTET IM RAHMEN DIESER ODER EINER ANDEREN IMPLIZITEN ODER AUSDRÜCKLICHEN GARANTIE AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE REPARATUR, DEN ERSATZ ODER DIE ERSTATTUNG DES GEKAUFTE PRODUKTS GEMÄSS DEN OBIGEN BESTIMMUNGEN. FÜR VERLETZUNGEN DER GARANTIE SIND DIES DIE EINZIGEN UND AUSSCHLIESSLICHEN MITTEL. SIE, DER KÄUFER, ERKLÄREN SICH EINVERSTANDEN UND ERKENNEN AN, DASS SEPHRA NICHT FÜR SCHÄDEN HAFTET, DIE SICH AUS DEM VERZÖGERTEN EMPFANG DES BRUNNENS WEGEN VERZÖGERUNG DER LIEFERZEITEN, VERSAGEN DES BRUNNENS AUF EINER BESTIMMTEN VERANSTALTUNG, DEM DESIGN ODER DER KONSTRUKTION DES BRUNNENS ODER ANDEREN URSACHEN ERGEBEN, AUCH WENN DIE HAFTUNG VERTRAGLICH, NACH DEM SCHADENSERSATZRECHT ODER AUF ANDERE WEISE ZUGESICHERT IST. SEPHRA HAFTET NICHT FÜR INDIREKTE, BESONDERE, ZUFÄLLIGE ODER FOLGESCHÄDEN, DIE SICH AUS DER VERLETZUNG DER GARANTIE ODER EINER ANDEREN RECHTLICHEN THEORIE ERGEBEN, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF GEWINNVERLUSTE, AUSFALLZEITEN, FIRMENWERT ODER SCHÄDEN AN ODER ERSATZ VON AUSTRÜSTUNGEN UND SACHEIGENTUM.

## GARANTIESERVICE

Erweist sich ein Teil des Brunnens während des für das Teil geltenden Garantiezeitraums als defekt, so wenden Sie sich an den Kundendienst, um den Garantieservice zu vereinbaren. Halten Sie folgende Angaben bereit: (1) Ihren Namen, Ihre Adresse und Telefonnummer, (2) den Kaufbeleg, (3) ein Exemplar Ihrer Garantiekarte, (4) die Beschreibung des von dieser Garantie für die Beschränkte Lebensdauer erfassten Defekts, (5) das Modell und die Seriennummer des Schokoladenbrunnens von Sephra. Sie erreichen unseren Kundendienst unter der Rufnummer (+1) (858) 675-3088.

Wenn Sie sich an unsere Vertretung gewandt und uns die Art des unter die Garantie fallenden Defekts geschildert haben, wird Sephra Sie möglicherweise bitten, den Brunnen für den Garantieservice an unsere Niederlassung zurückzuschicken. Alternativ kann Sephra Ihnen auch schriftlich die Inanspruchnahme einer autorisierten Werkstatt genehmigen. Nachdem der Defekt sowie die Deckung des Defekts durch diese Garantie festgestellt wurde, wird Sephra nach eigenem Ermessen das oder die defekte(n) Teil(e) reparieren oder ersetzen. Sephra behält sich das Recht vor, wiederaufbereitete oder renovierte funktionstüchtige gebrauchte Teile zu verwenden, die den Qualitätsstandards von Sephra für Garantiereparaturen entsprechen. Die Reparatur, der Ersatz oder die Einstellung der defekten Teile obliegt ausschließlich Sephra und stellt das einzige Rechtsmittel des Kunden im Rahmen dieser Garantie dar. Der durchgeführte Garantieservice versetzt den Brunnen wieder in den normalen Betriebszustand und Sephra ist in keiner Weise verpflichtet, für den Garantieservice eingereichte Brunnen durch ein inneres oder äußeres Design oder sonstige von Sephra nach dem Kaufdatum durchgeführte Änderungen an den von dieser Garantie gedeckten Brunnen zu aktualisieren. Die für die Inanspruchnahme des Garantieservices erforderlichen Versandkosten liegen ausschließlich in Ihrer Verantwortung. Sie tragen die Verantwortung dafür, dass der Brunnen so verpackt und versandt wird, dass er unbeschädigt bei Sephra ankommt. Wir empfehlen unbedingt, dass Sie Ihren Brunnen in Ihre Liefer- oder –Tragebox von Sephra (Sephra Catering Case oder Sephra Carrying Case) verpacken und einen zusätzlichen Karton für den Rückversand verwenden.

Von anderen Personen, einschließlich Händlern oder Vertriebsgesellschaften ausgesprochene Zusicherungen und Garantien, die nicht im Einklang oder die im Konflikt mit den Bedingungen dieser Garantie sind, sind für Sephra nicht bindend, sofern sie nicht schriftlich verfasst und von einem ausdrücklich autorisierten leitenden Angestellten von Sephra genehmigt wurden.

## ERSETZEN DES SICHERUNGSGEHÄUSES

**\*\*\*WARNHINWEIS: Vor Arbeiten an der Elektrik muss der Brunnen immer erst vom Stromnetz getrennt werden. Entladen Sie die restliche elektrische Ladung: Schalten Sie den Brunnen zum Entladen der Elektrizität mehrere Male von START (START) auf OFF (AUS), nachdem Sie den Stecker herausgezogen haben. \*\*\***

### Materialien und Werkzeuge:

Sicherungsgehäuse  
Flachschraubenzieher  
Sicherung\* (32 mm x 6,3 mm)  
Schraubenschlüssel

\*Bei Sephra oder in einem Elektrogeschäft in Ihrer Nähe erhältlich. Die passende Sicherung finden Sie am besten, wenn Sie Ihre alte Sicherung oder das Sicherungsgehäuse mit zum Händler nehmen, um dort ein gleichartiges Ersatzteil zu suchen.

### Austauschen des Sicherungsgehäuses

1. Ziehen Sie den Stecker Ihres Brunnens aus der Steckdose und entladen Sie den restlichen Strom (siehe oben unter „Warnhinweis“).
2. Drehen Sie den Brunnensockel auf den Kopf und nehmen Sie die Schutzblende ab.
3. Entfernen Sie den Schrumpfschlauch vom Sicherungsgehäuse.
4. Entfernen Sie die beiden Kabel, die an das Sicherungsgehäuse angeschlossen sind.
5. Schrauben Sie die Buchsenhalterung aus dem alten Sicherungsgehäuse heraus und entfernen Sie das Sicherungsgehäuse, indem Sie es nach innen drücken und zugleich drehen.
6. Setzen Sie das neue Sicherungsgehäuse ein und ersetzen Sie die Buchse. Drehen Sie das Sicherungsgehäuse fest. Drehen Sie es nicht zu fest.
7. Verbinden Sie das schwarze Kabel vom Stecker mit der Metallerweiterung auf der Rückseite des Sicherungsgehäuses. (Möglicherweise brauchen Sie einen kleinen Flachschraubenzieher, um die Klammer auf dem schwarzen Kabel enger oder weiter zu spannen, damit die Metallerweiterung hineinpasst.)
8. Verbinden Sie das schwarze Kabel vom Schalter mit der anderen Metallerweiterung auf der Seite des Sicherungsgehäuses.
9. Isolieren Sie alle blank liegenden Leitungsdrähte oder Klammern mit Isolierband oder Schrumpfschläuchen.
10. Setzen Sie die Schutzblende wieder ein und lassen Sie sie einrasten. Drehen Sie dann den Brunnensockel wieder um.

**Ihr Brunnen sollte jetzt wieder funktionsbereit sein!**

[www.sephra.com](http://www.sephra.com)

©2007 Sephra, LLC

Sephra<sup>®</sup> ist ein eingetragenes Warenzeichen von Sephra, LLC

11035 Technology Place, Suite 100  
San Diego, CA 92127, USA