

SEPHRA



HOME FOUNTAIN

CF18H, CF18M, CF18L, CF16E

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE.
2. Do not touch hot surfaces. The basin and sides of the fountain base may be hot during use.
3. To protect against electrical shock, keep the base of the appliance away from water or other liquids.
4. Keep hands, hair, and loose clothing away from moving parts. Never place any object inside the cylinder or vent holes while the appliance is in use. Doing so may cause severe injury to persons or damage to the appliance itself.
5. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
6. Do not operate the appliance if you observe damage to the electrical cord or plug or if the base of the appliance has been dropped or damaged in any manner. If the appliance is damaged, consult the "WARRANTY" section of this manual.
7. Unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
8. 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 the table or counter edge in a way where it might be tripped on or pulled by those around the appliance.
9. The use of accessory attachments, other than those made available specifically for use with this appliance, is not recommended by the manufacturer, may cause injury, and will void your warranty.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquid.
11. This appliance is intended for indoor household use. Use of the appliance outdoors is not recommended.
12. Do not use the appliance for other than intended use.
13. Observe and follow customary sanitation guidelines when using the appliance.
14. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK OR FIRE, DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. INTERNAL COMPONENTS ARE NOT USER-SERVICEABLE. REPAIR SHOULD BE PERFORMED ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

INTRODUCTION

Sephra Home Chocolate Fountains are sure to delight family and friends and make every gathering a special occasion! Your fountain can accommodate many of your favorite fondue recipes, including chocolate, cheese, caramel, and even barbecue sauce. Visit www.sephra.com for fun and delicious recipes.

When using Sephra Fondue Chocolate some popular dipping items are:

Marshmallows
Strawberries
Bananas
Cream Puffs
Nut Clusters
Cookies
Pretzels
Pineapple
Biscotti
Graham Crackers

Use your imagination!
(For best results, avoid items that crumble.)

Family gatherings, birthday and holiday parties, and bridal and baby showers are all great occasions to share your Sephra Home Chocolate Fountain and experience fondue like never before.

This appliance has been carefully designed for ease of use and cleaning. All removable parts are dishwasher-safe. Please follow the instructions in this manual to properly assemble, operate, and clean your fountain.

Welcome to **A New Dimension in Fondue.**

Welcome to Sephra.

This manual covers the following Sephra Home Chocolate Fountain Models:

CF18H (Signature)

CF18M (Elite)

CF18L (Classic)

CF16E (Select)

TABLE OF CONTENTS

BOX CONTENTS	3
FOUNTAIN ILLUSTRATIONS	4
PARTS & FEATURES	8
ASSEMBLY	9
Preheating the Basin	10
CHOCOLATE PREPARATION	10
Recommended Chocolate	
Temperatures	11
Using Other Chocolate	11
Checking the Fondue's Viscosity ...	11
STARTING THE FOUNTAIN	12
Adding Additional Fondue	
to the Fountain	12
CLEANING AND MAINTENANCE	13
TROUBLESHOOTING	13
ADDITIONAL TIPS	15
ADDITIONAL FONDUE RECIPES	16
QUICK REFERENCE GUIDE	17
WARRANTY	18

BOX CONTENTS

Your fountain should include the following:

Signature model:

- 1 stainless steel crown
- 1 stainless steel top tier
- 1 stainless steel bottom tier
- 1 stainless steel full cylinder
- 1 black plastic stabilizer
- 1 plastic auger
- 1 detachable basin
- 1 fountain base with electrical cord
- 1 viscosity funnel
- 6 metal skewers
- 4 pounds Sephra Premium Dark Fondue
Chocolate
- 1 product instruction manual
- 1 product registration card

Elite model:

- 1 crown
- 1 top tier
- 1 bottom tier
- 2 cylinder halves
- 1 auger
- 1 detachable basin
- 1 fountain base with electrical cord
- 1 viscosity funnel
- 6 metal skewers
- 4 pounds Sephra Premium Dark Fondue
Chocolate
- 1 product instruction manual
- 1 product registration card

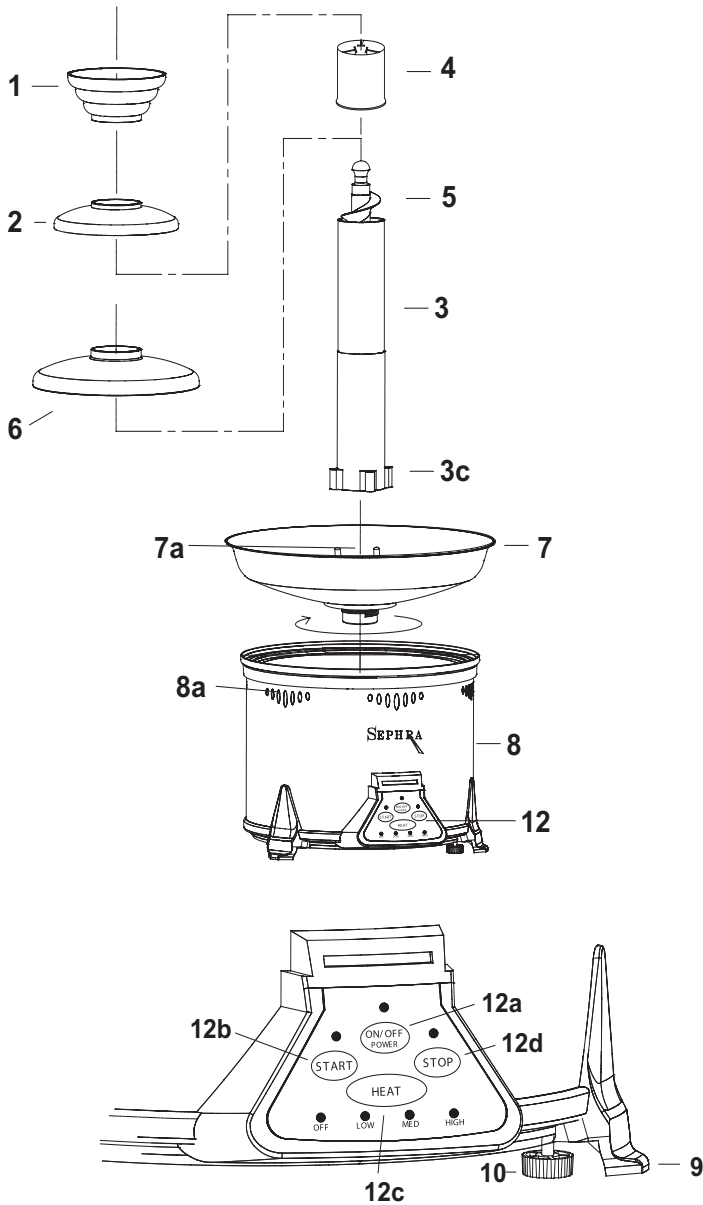
Classic model:

- 1 crown
- 1 top tier
- 1 bottom tier
- 2 cylinder halves
- 1 auger
- 1 fountain base with electrical cord
- 1 viscosity funnel
- 6 metal skewers
- 4 pounds Sephra Premium Dark Fondue
Chocolate
- 1 product instruction manual
- 1 product registration card

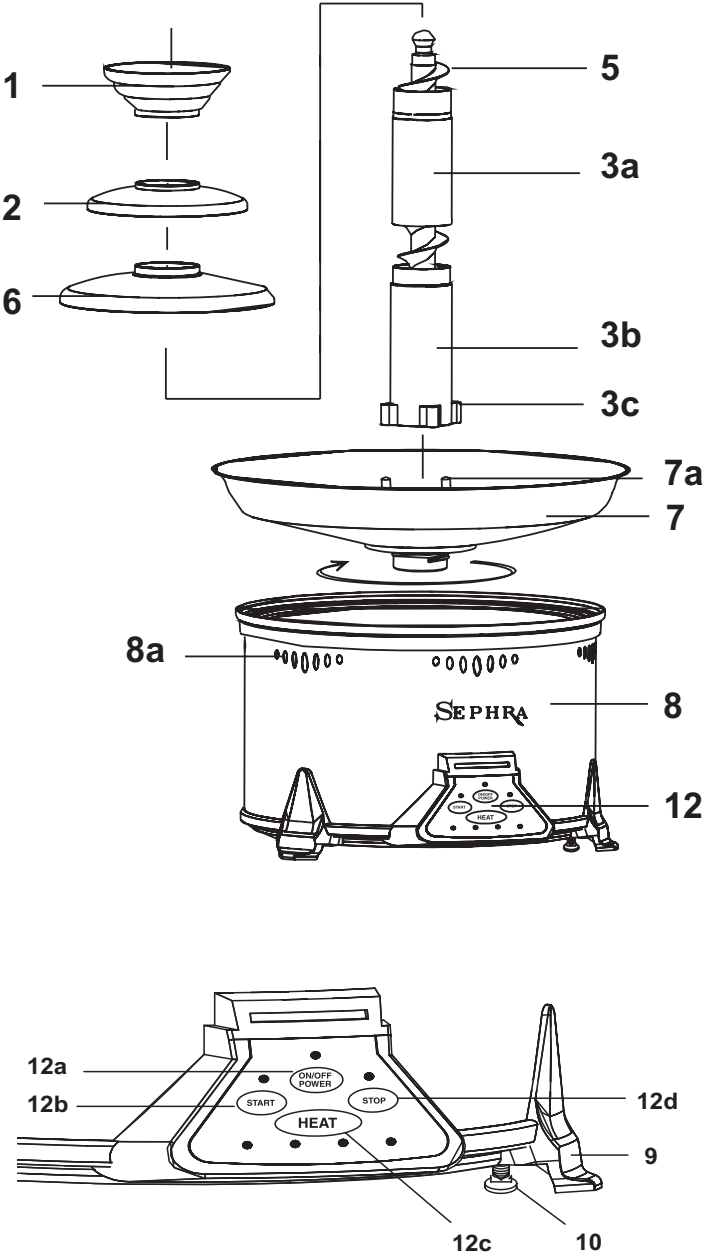
Select model:

- 1 crown
- 1 top tier
- 1 bottom tier
- 2 cylinder halves
- 1 auger
- 1 fountain base with electrical cord
- 1 viscosity funnel
- 10 plastic skewers
- 1 product instruction manual
- 1 product registration card

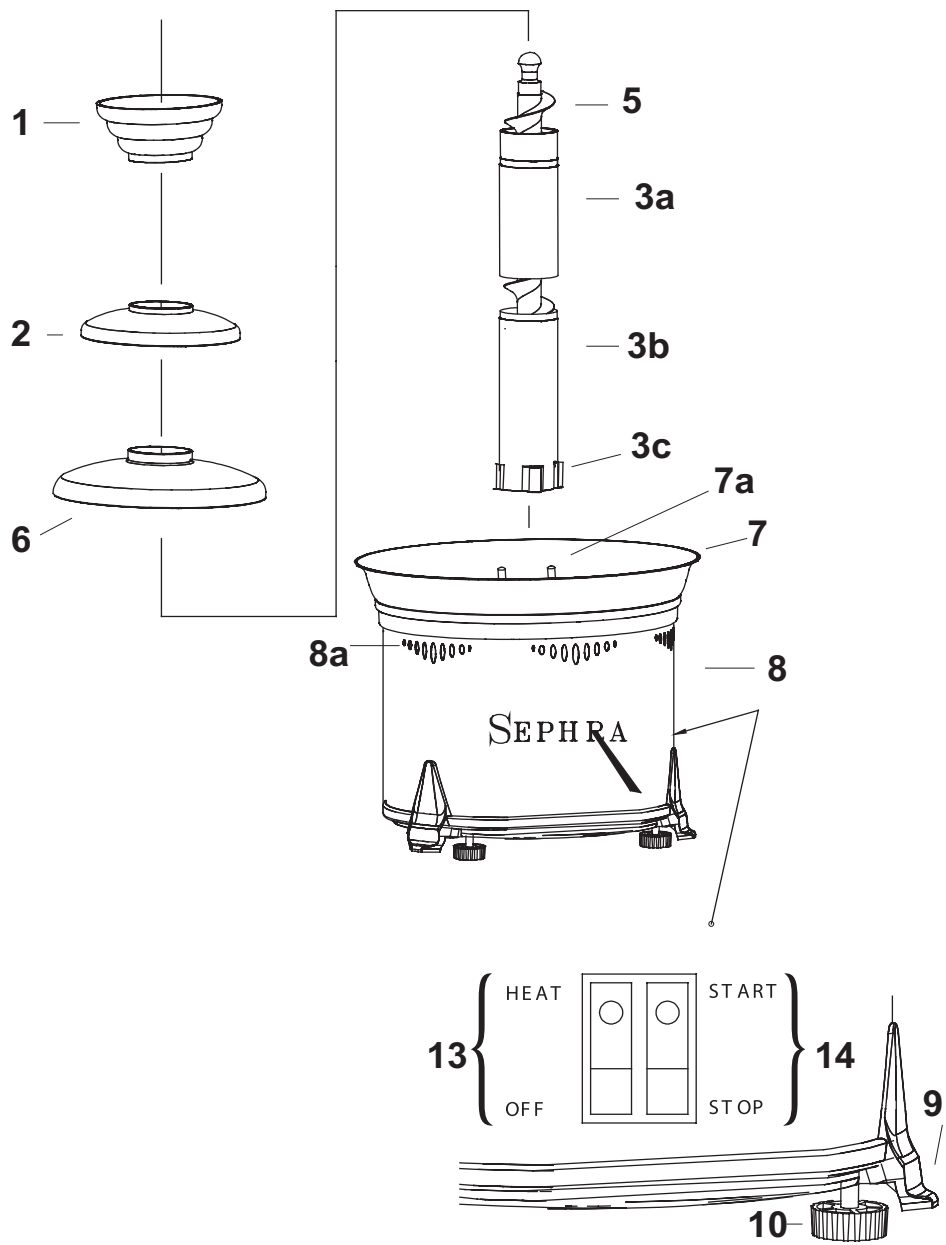
SIGNATURE FONDUE FOUNTAIN COMPONENTS



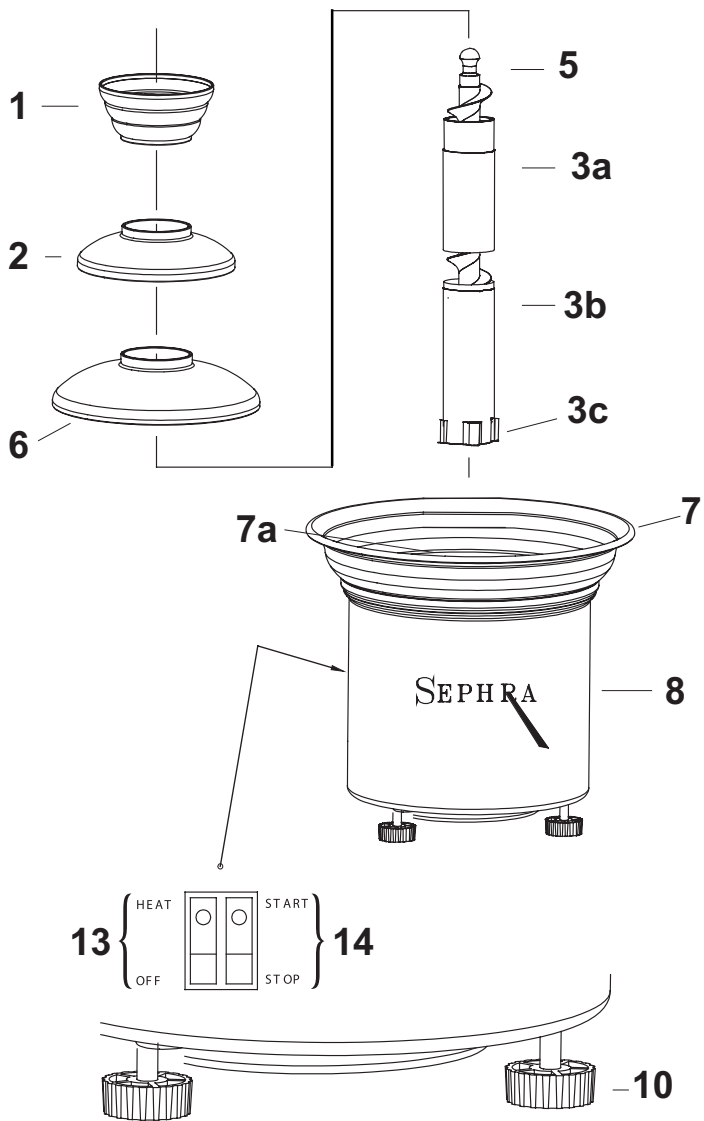
ELITE FONDUE FOUNTAIN COMPONENTS



CLASSIC CHOCOLATE FOUNTAIN COMPONENTS



SELECT CHOCOLATE FOUNTAIN COMPONENTS



PARTS & FEATURES

(SEE ILLUSTRATIONS ON PAGES 4-7)

All models:

1. **Crown**—Rests on top of the stabilizer (4) or cylinder (3a).
2. **Top Tier**—Slides into place after positioning the bottom tier (6).
3. **Full Cylinder** (Signature model only)—Stands on top of positioning pegs (7a) in the center of the basin.
- 3a. **Top Section of Cylinder** (excluding Signature model)—Attaches to the bottom cylinder (3b).
- 3b. **Bottom Section of Cylinder** (excluding Signature model)—Stands on top of the pegs in the center of the basin (7a).
- 3c. **Cylinder Sleeves**—Slide over basin pegs (7a) to hold cylinder in place.
4. **Stabilizer** (Signature model only)—Slides over the top of the cylinder and holds the top tier and crown in place.
5. **Auger**—Fits inside the cylinder and carries fondue to the top of the cylinder, creating a constant flow of the fondue from the top of the crown into the basin.
6. **Bottom Tier**—Slides into position on the cylinder (3 or 3b).
7. **Stainless Steel Basin**—Holds the fondue. The Signature, Elite, and Classic models hold 4–5 pounds of chocolate (7–9 cups). The Select model holds 3–4 pounds of chocolate (5–6 cups). This basin is removable in the Signature and Elite models.
- 7a. **Basin Pegs**—Hold cylinder in place.
8. **Fountain Base**—Housing that surrounds electrical components including the motor and the electrical circuit board.

- 8a. **Vent Holes** (excluding Select model)—Allow hot air produced by the motor and heating element to escape, cooling the electrical components. **The vent holes should not be covered.**
9. **Slip-Resistant Legs** (excluding Select model)—Reduce movement during use and help prevent marks on tables and countertops.
10. **Adjustable Feet**—Screwed into the bottom of the base. Can be tightened or loosened to raise or lower a particular side of the fountain, adjusting its level.
11. **“Whisper Quiet” Motor** (not pictured)—Inside fountain housing (8). Designed to be as quiet and unobtrusive as possible. Some motor and moving parts noise is to be expected. The motor is equipped with an automatic shut-off in the event that the fountain overheats.

Signature and Elite models only:

12. **Control Panel**—Regulates all functions of the fountain.
- 12a. **ON/OFF/POWER button**—A green LED light will be lit when the power is ON.
- 12b. **START button**—Starts the motor, causing the auger to spin inside the cylinder. A green LED light will be lit when the START button has been pressed and the auger is spinning.
- 12c. **HEAT button**—Changes the temperature settings. Each time the button is pressed, the heat will cycle to the next temperature setting, moving from OFF to HIGH. A red LED light will be lit at each temperature setting except the OFF position, where the LED light is yellow. The red LED light will blink intermittently as power is supplied to the heating element.

-
- 12d. **STOP button**—Stops the motor, causing the auger to stop spinning. A red LED light will be lit when the auger is stopped and the POWER is still on.

Classic and Select models only:

13. **HEAT/OFF switch**—Turns on the heating element inside the fountain base. It is set at a medium heat and should keep the chocolate warm while it is flowing. A red LED light will be lit when the switch is placed in the HEAT position.
14. **START/STOP switch**—Starts the motor which causes the auger to spin inside the cylinder. A red LED light will be lit when the switch is placed in the START position.

one side and will not have the “curtaining” effect. The fountain has adjustable feet to assist you in leveling it if your surface is not level.

Elite, Classic, and Select models only:

3. Align the notch(es) in the top cylinder (**3a**) with the key(s) in the bottom cylinder (**3b**) and fit securely together. Slide the cylinder sleeves (**3c**) onto the basin pegs (**7a**).
4. While holding the knob at the top of the auger (**5**) insert the auger into the cylinder. Make sure the auger fits into place over the spindle centered in between the basin pegs. Twist the auger clockwise to make sure it is properly positioned; you should feel some resistance as you turn the auger. **If melting chocolate in the basin, wait until the chocolate is completely melted before inserting the auger. Failure to do so may damage the fountain or cause it to malfunction.**
5. Slide the bottom tier (**6**) over the cylinder until it stops in position. Slide the top tier (**2**) over the cylinder in the same manner until it stops.
6. Slide the crown (**1**) into the slots at the top of the cylinder and over the knob of the auger. The widest part of the crown should be at the top of the fountain.

Signature model only:

3. Slide the cylinder sleeves (**3c**) onto the basin pegs (**7a**).
4. While holding the knob at the top of the auger (**5**), insert the auger into the cylinder. Make sure the auger fits into place over the spindle centered in between the basin pegs. Twist the auger clockwise to make

INSTRUCTIONS FOR USE

ASSEMBLY

(SEE ILLUSTRATIONS ON PAGES 4-7)

All models:

1. Wash all of the removable components and the stainless steel basin in hot, soapy water. Dry thoroughly. **DO NOT ALLOW WATER OR OTHER LIQUIDS TO ENTER INTO THE BASE OF THE APPLIANCE THROUGH ANY VENT HOLES LOCATED ON THE SIDES OF THE FOUNTAIN OR THROUGH THE BOTTOM GRATE. DO NOT IMMERSE THE FOUNTAIN BASE IN WATER.**
2. Place the base of your Sephra Home Chocolate Fountain on a sturdy, level surface. If the fountain is not level it will still operate, but the fondue will gap on

sure it is properly positioned; you should feel some resistance as you turn the auger.

If melting chocolate in the basin, wait until the chocolate is completely melted before inserting the auger. Failure to do so may damage the fountain or cause it to malfunction.

5. Slide bottom tier (6) over the cylinder until it stops in position. Next, slide the black plastic stabilizer (4) on the top of the cylinder until it stops in place. Slide the top tier (2) over the stabilizer until it stops. The top tier will rest on the lip of the stabilizer.
6. The crown (1) fits over the stabilizer. The widest part of the crown should be at the top of the fountain.

Preheating the Basin

Classic and Select models:

Plug the appliance into an electrical outlet. Move the HEAT/OFF switch to HEAT. The temperature is preset to a standard medium temperature which will keep the fondue warm and still be hot enough to melt chocolate in the basin if you choose to do so. Allow the basin to preheat for 5 minutes prior to adding any fondue requiring heat.

Elite and Signature models:

Make sure the basin (7) is tightened securely to the base (8) by turning it clockwise. Do not over-tighten. Plug the appliance into an electrical outlet; fountain should beep once. Press the ON/OFF/POWER button. The green LED light above the power button will light up indicating the fountain is on. A yellow LED light will be on above the OFF temperature position. Each time the HEAT button is

pressed, the temperature will cycle to the next heat setting. A red LED light will indicate the current temperature setting. This light should blink intermittently when heat is on. Set the temperature to HIGH for about 5 minutes prior to adding any fondue requiring heat. **Turn the temperature down to the operating temperature before fondue is added to the basin.**

CAUTION: DO NOT TOUCH THE FOUNTAIN BASIN WHILE IT IS HEATING! DOING SO MAY CAUSE INJURY.

CHOCOLATE PREPARATION

We strongly encourage you to use **Sephra Fondue Chocolate** with your fountain. It has been specially formulated to flow perfectly through the fountain when properly melted and has an exquisite taste and aroma.

You may melt the chocolate in either its microwave-safe packaging, in a microwave-safe bowl, in a double boiler, or directly in the fountain basin.

When melting Sephra Fondue Chocolate in the microwave:

ALWAYS MELT ON HALF-POWER OR CHOCOLATE MAY SCORCH. Follow instructions on chocolate packaging. Pour melted chocolate into the heated basin and allow it to sit for 5-10 minutes; stir occasionally until it reaches a uniform temperature.

When melting Sephra Fondue Chocolate in the fountain basin:

Melting chocolate directly in the basin takes approximately 45–60 minutes, depending on the fountain model and heat setting. Melt chocolate chips in the basin one pound at a time. Use a spatula to scrape chocolate from the basin and stir every 5-10 minutes while melting. Melt Dark and Milk chocolate on high heat (if available on your model) and White chocolate on medium heat.

WAIT UNTIL CHOCOLATE IS COMPLETELY MELTED BEFORE INSERTING THE AUGER OR TURNING ON THE MOTOR.

Recommended Chocolate Temperatures

(Signature and Elite models only)

Chocolate will flow best when fountain is operated at room temperature; cooler conditions may require a higher temperature setting. Be sure to follow proper melting instructions. Chocolate in basin should be scraped from the bottom of the basin with a spatula and stirred periodically while in use to prevent scorching.

CHOCOLATE	TEMPERATURE SETTING
DARK	MEDIUM/HIGH
MILK	MEDIUM/LOW
WHITE	MEDIUM/LOW

Use the first temperature setting listed unless the chocolate fondue is running too thick.

Using Other Chocolate

Thinning directions for chocolate *other than Sephra Fondue Chocolate.*

Most other chocolate will require thinning to be able to flow properly through the fountain. The most common thinning agent is a flavorless oil such as vegetable or canola oil. Cocoa butter may also be used. For every 5 pounds of chocolate you will need to use approximately ½-1 cup of oil to obtain the proper consistency. The amount of oil required will vary with the type and brand of chocolate. For best results, begin with a chocolate that is couverture (made with at least 32% cocoa butter). Thinning agents will noticeably dilute the taste and aroma of the chocolate. Never add water to chocolate as this will cause it to harden!

Checking the Fondue's Viscosity (Consistency)

Sephra Fondue Chocolate, when melted correctly, will not need to be tested with the viscosity funnel. A viscosity funnel has been included with your fountain. Prior to starting the fountain, check to see that the fondue you



Viscosity Funnel

are using is the right viscosity to flow through the fountain. Simply fill the viscosity funnel with the fondue and time how quickly it drains out. It should drain completely in 8–10 seconds. If the fondue drains in less than 8 seconds, it may need to be thickened. If the fondue takes longer than 10 seconds to drain it needs to be thinned. For chocolate fondue, add additional oil. For other fondue recipes, thin with any liquid consistent with the fondue’s flavor (i.e. milk, juice, cream, water).

STARTING THE FOUNTAIN

Time to have some fun!

1. Ensure that the fountain is on a sturdy, level surface.
2. Make sure you have followed the “PREHEATING THE BASIN” directions on page 10.
3. Turn the motor on. For Signature and Elite models, press the START button. For Classic and Select models, move the START/STOP switch to the START position. The auger will carry the fondue up through the cylinder, allowing it to flow down over the tiers and back into the basin. **Air is often trapped inside the cylinder when the fountain is first turned on. Air in the cylinder will cause the fondue curtain to gap.** To remedy this, simply turn the fountain off for about 15–30 seconds and then turn it back on. Repeat this procedure if necessary.
4. Scrape the chocolate from the basin with a spatula and stir occasionally throughout use to avoid scorching.
5. Enjoy dipping a variety of foods into the cascading fondue. See the list of suggested dipping items in the manual introduction for ideas. Reusable forked skewers are provided with your fountain. Additional skewers may be ordered online at www.sephra.com.

Adding Additional Fondue to the Fountain

For chocolate:

As the chocolate is depleted, add more melted chocolate to the basin. **DO NOT ADD UNMELTED CHOCOLATE CHIPS TO THE FOUNTAIN UNLESS YOU FIRST STOP THE MOTOR AND ALLOW TIME FOR THE CHIPS TO THOROUGHLY MELT.** Failure to do so may cause the fountain to malfunction!

For other fondues:

When running other fondues, be sure the fondue you are adding is near the same temperature as the fondue running through the fountain. Adding fondue of a different temperature could affect the flow. Always check the viscosity of the fondue with the viscosity funnel provided before adding it to the basin.

Keep a ready supply of Sefhra Fondue Chocolate on hand for the next impromptu party or special occasion. To order chocolate, please visit www.sephra.com.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean each fountain component thoroughly before and after every use. This will help keep the fountain in excellent working condition for years of continued use and enjoyment. Never use abrasive scouring pads or scouring powders to clean the stainless steel basin or tier set components.

If tier set is plastic, be careful to pull pieces apart rather than twist them as plastic may crack if twisted against notches.

1. When finished using the fountain turn it off. On Elite and Signature models, press the POWER/ON/OFF button. On Classic and Select models, move the START/STOP switch to the STOP position and the HEAT switch to the OFF position.
2. **Always unplug the power cord from the electrical outlet before cleaning the fountain.** Never permit the electrical cord to come into contact with water. Allow the fountain to cool approximately 10 minutes before cleaning as fountain basin will be hot.
3. With a paper towel or food handler glove, remove the crown from the top of the cylinder and lift the auger out of the cylinder. Use a spatula to scrape excess chocolate from auger back into the cylinder as you lift it out.
4. Using a rubber spatula, scrape any remaining chocolate or fondue off the tiers, allowing it to flow down into the basin.
5. Remove the tier set and transfer it to a sink to disassemble. Rinse parts off with

hot, soapy water. All removable fountain components are dishwasher-safe. Plastic components will stay looking newer if you wash them by hand in hot, soapy water and then rinse and dry them thoroughly. **ALWAYS USE THE TOP RACK OF THE DISHWASHER WHEN WASHING PLASTIC FOUNTAIN COMPONENTS.** IF THE HEAT ON YOUR DISHWASHER IS TOO HIGH, IT MAY WARP THE PLASTIC PARTS.

6. Pour the leftover chocolate into a sturdy plastic bag for disposal and scrape out of basin with a spatula. **NEVER POUR CHOCOLATE DIRECTLY DOWN THE DRAIN.** Chocolate poured down a drain may harden in the pipes and result in damage and blockage of the drain system. For sanitation purposes, we do not recommend reusing the chocolate. However, letting the chocolate harden and remelt will not compromise its quality.
7. Wipe the base of the fountain with a warm, damp cloth to remove any residue and dry thoroughly. **DO NOT IMMERSE THE BASE OF THE FOUNTAIN IN WATER OR ALLOW LIQUIDS TO ENTER ANY VENT HOLES IN THE HOUSING.** Doing so will cause damage to the electrical components and void the product warranty.

TROUBLESHOOTING

1. **The fondue is not flowing evenly over all of the tiers:**
This may be because:
 - a. *The fountain is not level.* If the fondue is flowing to one side more than another, move the adjustable feet to raise that side of the fountain.

-
- b. *Air is trapped in the cylinder.* Turn the fountain off for 15–30 seconds and allow the air to escape. Turn the fountain back on. Repeat if necessary.
- c. *There is not enough fondue in the basin.* The Signature, Elite, and Classic models require 4 pounds of chocolate or 7 cups of fondue in them at all times to create a solid curtain. The Select fountain requires a minimum of 3 pounds of chocolate or 5 cups of fondue. If you start to see gapping during your event, add melted Sephra Fondue Chocolate or other fondue to the fountain.
- d. *A food item is blocking the flow of fondue at the base of the cylinder.* If a food item fell into the basin and could be blocking the flow, simply stop the fountain motor, remove the food item with a spatula, and start the motor again to resume the flow. Air may become trapped in the cylinder as a result. If this happens, refer to the instructions above **(1b)**.
- e. *The fondue is too thick or thin.* Refer to “CHECKING THE VISCOSITY OF THE FONDUE” on page 11.
- f. *The White or Milk chocolate has thickened.* If White or Milk chocolate gets too hot it can scorch and thicken. Add vegetable oil or cocoa butter a little at a time to thin it out. If it has become very thick you may have to put it in a blender on medium speed until it is thoroughly mixed before returning it to the fountain.
- g. *Small food particles are mixed in with the flowing fondue.* If you use dipping items that have crumbs, such as cookies or cake, the crumbs may come off in the fondue. Small crumbs will not damage the fountain, but they may cause gaps in the fondue curtain. If this occurs you will need to wait until your event is over and dispose of the fondue.
2. **My fountain will not turn on:** Ensure that the electrical plug is placed securely in the outlet and try the fountain in various outlets. If this does not work, check the circuit breaker controlling the electrical outlet. On Elite and Signature models, make sure the POWER/ON/OFF button has been pressed and that the fountain basin is securely tightened on the base.
 3. **My fountain motor has stopped working:** The motor is equipped with an automatic shut-off mechanism which is activated if the motor overheats. Overheating occurs if the fondue is too thick and is putting extra stress on the motor. Turn the motor and heat off and allow the fountain to sit for approximately thirty minutes before restarting. With the viscosity funnel, check to be sure that the fondue is the appropriate consistency before running it through the fountain again.
 4. **The auger is not turning or is turning slowly:** The auger must fit into place over the spindle centered in between the basin pegs. Twist the auger clockwise to make sure it is properly positioned. You should feel some resistance as you turn the auger. If your auger rests on a center spindle with a horizontal pin in it, make sure the pin is centered in the spindle. This pin can be adjusted with an Allen wrench if needed.
 5. **Chocolate has hardened in my fountain:** If the fountain is not cleaned immediately after use, the chocolate will harden. When this occurs, **DO NOT TURN ON THE**

-
- MOTOR.** Doing so will cause the motor to burn out. Turn on only the heating element to remelt the chocolate in the basin. When the chocolate has melted, remove the tier set and soak it in hot, soapy water. **DO NOT MICROWAVE TIER SET.**
6. **My fountain is loud:** If there is no fondue in the fountain, the auger will make a noise when moving against the cylinder. This is normal and the fountain should operate quietly once fondue is inside the cylinder.

ADDITIONAL TIPS

1. Always observe proper fondue etiquette when using a Sephra Home Chocolate Fountain. Provide each guest with a plate and skewers. Two-pronged plastic, metal, or wooden skewers may be ordered at www.sephra.com. Guests should use a separate skewer for each food item. For health and safety precautions, it is recommended that food not be eaten directly from the skewer but transferred to the guest's plate and then eaten. Always provide a generous supply of napkins.
2. Cut all dipping items into small, bite-sized pieces so they may easily be placed on the skewers. Those enjoying the fondue should never "double dip" and place a food item that has been bitten back into the chocolate or fondue flow.
3. *Oil-based* colorings and flavorings may be added to chocolate for a unique touch. These can be ordered online at www.sephra.com or at craft or bakery supply stores. Water-based colorings and flavorings found at most grocery stores will cause the chocolate to harden.
4. Do not add chocolate or fondue that will exceed the basin's maximum capacity.

Doing so will cause the fondue to overflow from the basin when the motor is turned off.

5. If not cleaning the fountain immediately after use, make sure to remove the tier set from the fountain so chocolate will not cause the parts to harden together.

Thank You!

We appreciate your business and hope that you enjoy your Sephra Home Chocolate Fountain with family and friends for many years. Please call us at (858) 675-3088 or visit us at www.sephra.com with any questions or comments or to place an order. We are here to assist you and help you get years of enjoyment from this fine appliance.

Welcome to the Sephra family.

ADDITIONAL FONDUE RECIPES

Every fondue will have a different visual appearance when run through the fountain. Many fondues will not curdle as well as chocolate does. This is normal and due to the natural variances in different food products. Always test the consistency of your fondue with your viscosity funnel before use. See “CHECKING THE FONDUE’S VISCOSITY” on page 11.

CARAMEL

5 parts liquid caramel

1 part water

Mix caramel and water in saucepan over low heat and then transfer to the fountain. Caramel naturally thickens as it is heated and worked with. Periodically thin out with water throughout event (approx. every 45 minutes or as needed). Caramel should be stirred occasionally in the basin to help prevent air bubbles from forming.

Heat: Varies depending on type of caramel used

Suggested dipping items: Apples, pears, chocolate-covered pretzels, cookies

NACHO CHEESE

5 parts canned nacho cheese

1 part water

Start with any store-bought liquid nacho cheese. Large cans are available at many wholesale stores. Mix cheese and water in a saucepan over medium heat. Stir frequently to achieve the correct consistency, and then transfer to the fountain. Add more water as needed.

Heat: Medium

Suggested dipping items: Tortilla chips, mini tacos, breadsticks, cocktail sausages

BBQ SAUCE

6 parts medium-grade BBQ sauce*

1 part water or apple juice

Mix BBQ sauce with water or apple juice in a saucepan over medium heat. Stir well and add to the fountain.

*Premium-grade BBQ sauce will require additional thinning.

Heat: Medium

Suggested dipping items: Buffalo wings, ribs, chicken strips

RANCH DRESSING

*Light** ranch dressing*

Water (if needed)

Some brands of ranch need to be thinned with water to flow properly. Thin if necessary and add to fountain.

**Use light ranch dressing for best results.

Heat: Off

Suggested dipping items: Fresh veggies (carrots, bell peppers, cucumbers, celery), potato skins, chicken strips

For more great recipes, visit our website at www.sephra.com.

QUICK REFERENCE GUIDE

Classic and Select models:

To turn on the heat—Flip the rocker switch to HEAT.

To start the motor—Flip the rocker switch to START.

Signature and Elite models:

To activate power—Press ON/OFF/POWER button.

To change heat setting—Press HEAT button. Each time the button is pressed the heat setting will cycle to the next temperature. Note which LED light is lit.

To start the motor—Press START button. Auger will turn.

To stop the motor—Press STOP button.

Recommended temperatures:

(Signature and Elite models only)

Dark-Medium/High

Milk-Medium/Low

White- Medium/Low

Use the first temperature setting listed unless chocolate fondue is running too thick.

If fondue curtain is gapping, check to see if:

Fountain has enough chocolate

Fountain is level

Air is trapped in cylinder. Turn motor off for 15-30 seconds to release air.

WARRANTY

LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

This warranty is available to consumers only and is void if the appliance is used commercially. Commercial use is defined as use in exchange for payment or compensation; use with the intent of promoting a business or increasing business with its presence; or use resulting in excessive wear and tear.

This appliance has been designed for normal household use only. Except as otherwise required by law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

This warranty is extended only to the original owner and is valid only on products purchased for use in the United States and Canada.

We warrant that your Sephra Home Chocolate Fountain will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for one year from the date of original purchase. We encourage you to promptly register your product to facilitate verification of the date of original purchase. You may register online at www.sephra.com or by mailing in your completed registration card. Failure to register your product will not diminish your warranty rights.

If your Sephra Home Chocolate Fountain should prove to be defective within the warranty period, we will repair the unit or, at our sole discretion, replace it at no charge. The customer is responsible for all applicable shipping expenses. To obtain warranty service, you must first contact our Customer Service Center. You may call us at (858) 675-3088. Our regular office hours are Monday-Friday 7AM-4PM Pacific Standard Time. You may also contact us online at www.sephra.com or write to us at:

Customer Service Center
Sephra, LLC
11035 Technology Place, Suite 100
San Diego, CA 92127

If a Customer Service Representative determines that repair is necessary, an RMA number will be issued. This number must be written clearly on the

outside of the box in at least 2 places. **Products returned to Sephra without an RMA number are not guaranteed to be accepted or processed.**

You must also include a check or money order payable to Sephra, LLC for \$15 for return shipping and handling. (California residents need only supply a proof of purchase and should call the Customer Service Center for further shipping instructions). Be sure to include your return address, a description of the claimed defect, proof of the original purchase date (receipt or packing list), and any other information pertinent to the return. Sephra will then either repair the damaged product or replace it with a new, refurbished, or equivalent model at their sole discretion. If express shipping is requested, a Customer Service Representative will provide you with rate information.

IMPORTANT: For added protection and secure handling, we encourage you to use an insured shipping service which provides you with a tracking number to trace your shipment. Sephra, LLC is not responsible for in-transit damage or for packages not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Your Sephra Home Chocolate Fountain has been manufactured to strict specifications and has been designed for use only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by accessories or replacement parts, or by repair service other than as authorized by Sephra, LLC.

Sephra, LLC is not responsible for consequential damages relating to fountain use or misuse, such as damage to home furnishings, clothing, or other household items.

Excluded from this warranty are damages or defects which resulted from other than normal household use, such as commercial use, abuse, or damage caused by accident, impact, negligence, improper maintenance, or storage contamination and deterioration due to water or other liquids or insect infestation.

This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so they may not apply to you.

NOTES:

www.sephra.com

© 2007 Sephra, LLC

Sephra® is a registered trademark of Sephra, LLC

11035 Technology Place, Suite 100
San Diego, CA 92127

Printed in P.R.C.

SEPHRA



CF18H, CF18M, CF18L, CF16E

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar un equipo electrodoméstico, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, ANTES DE UTILIZAR ESTE EQUIPO.
2. No toque las superficies calientes. El cuenco y los lados de la base de la fuente pueden calentarse durante el uso.
3. Para protegerse de las descargas eléctricas, mantenga la base del equipo alejada del agua u otros líquidos.
4. Mantenga las manos, el cabello y la ropa suelta, alejados de las partes móviles. Nunca coloque un objeto dentro del cilindro o los orificios de ventilación, al usar el equipo, ya que puede causar heridas severas a otros o daños al mismo equipo.
5. Si hay niños cerca, será necesario supervisarlos al utilizar el equipo.
6. No opere el equipo, si observa daños en el cable de alimentación o el enchufe o si la base del equipo se ha caído o se ha dañado de algún modo. Si el equipo se ha dañado, consulte la sección "GARANTÍA" de este manual.
7. Desconecte el equipo del tomacorriente cuando no lo use, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
8. No permita que el cable de alimentación entre en contacto con las superficies calientes. Puede utilizar un cable de extensión, si es necesario. Debe tener cuidado al colocar el cable de alimentación, para evitar situaciones de peligro al dejarlo colgando sobre la mesa o el borde de la encimera, donde pueda ser un obstáculo para aquellos que están cerca del equipo.
9. El fabricante no recomienda el uso de acoplamientos accesorios distintos a los disponibles para uso específico con este equipo. Esto puede causar heridas y anulará la garantía.
10. Debe tomarse extrema precaución, cuando se mueva el equipo si contiene líquido caliente.
11. Este equipo está destinado para uso doméstico bajo techo. El uso en exteriores no es recomendable.
12. No utilice el equipo para fines que no sean los aquí descritos.
13. Cumpla y siga las normas tradicionales de higiene al usar este equipo.
14. **ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA O INCENDIO, NO RETIRE EL PANEL DE LA BASE. EL MANTENIMIENTO DE LOS COMPONENTES INTERNOS NO PUEDE SER EFECTUADO POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES SÓLO PUEDEN REALIZARSE POR EL PERSONAL AUTORIZADO.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

INTRODUCCIÓN

¡Las fuentes caseras de chocolate Sephra garantizan el deleite de familiares y amigos y hacen de cada encuentro una ocasión especial! La fuente puede contener muchas de sus recetas de fondue favoritas, ya sea chocolate, queso, caramelo e incluso salsa para asados. Visite www.sephra.com para divertirse y ver nuestras deliciosas recetas.

Estos son algunos alimentos populares para remojar en el chocolate para fondue Sephra:

Malvaviscos
Fresas
Bananas
Bocadillos de crema
Chocolate con nueces
Galletas de dulce
Galletas saladas
Piña
Biscochosi
Galletas azucaradas Graham

¡Use su imaginación!

(Para obtener mejores resultados evite los alimentos que se desmoronen.)

Las reuniones familiares, fiestas de cumpleaños o días festivos, casamientos y baby showers, son ocasiones ideales para compartir la fuente casera de chocolate Sephra y experimentar la fondue como nunca antes.

Este equipo ha sido cuidadosamente diseñado para uso y limpieza fáciles. Todas las partes desmontables son resistentes al lavavajillas. Por favor siga las instrucciones de este manual para ensamblar, operar y limpiar adecuadamente la fuente.

Bienvenidos a **una nueva dimensión en fondue**.
Bienvenidos a Sephra.

Este manual cubre los siguientes modelos de fuentes caseras de chocolate Sephra:

CF18H (Signature) CF18M (Elite)
CF18L (Classic) CF16E (Select)

TABLA DE CONTENIDOS

CONTENIDO DE LA CAJA	3
FIGURAS DE LOS COMPONENTES DE LAS FUENTES	4
PARTES Y CARACTERÍSTICAS	8
ENSAMBLAJE	9
Precalentado del cuenco	10
PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE	10
Temperaturas recomendadas para el chocolate	11
¿Cómo usar otro chocolate?	11
¿Cómo verificar la viscosidad de la fondue?	11
ENCENDIDO DE LA FUENTE	12
¿Cómo añadir más fondue a la fuente?	12
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	13
SOLUCIONES DE PROBLEMAS	14
CONSEJOS ADICIONALES	15
RECETAS ADICIONALES DE FONDUE	16
GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA	17
GARANTÍA	18

CONTENIDO DE LA CAJA

La fuente debe incluir lo siguiente:

Modelo "Signature":

- 1 corona de acero inoxidable
- 1 nivel superior de acero inoxidable
- 1 nivel inferior de acero inoxidable
- 1 cilindro completo de acero inoxidable
- 1 estabilizador de plástico negro
- 1 barrena de plástico
- 1 cuenco desmontable
- 1 base de fuente con cable de alimentación
- 1 embudo de viscosidad
- 6 pinchos de metal
- 1,8 kg (4 lb) de chocolate para fondue Sephra de primera calidad
- 1 manual de instrucciones
- 1 tarjeta de registro del producto

Modelo "Elite":

- 1 corona
- 1 nivel superior
- 1 nivel inferior
- 2 mitades de cilindro
- 1 barrena
- 1 cuenco desmontable
- 1 base de fuente con cable de alimentación
- 1 embudo de viscosidad
- 6 pinchos de metal
- 1,8 kg (4 lb) de chocolate negro para fondue Sephra de primera calidad
- 1 manual de instrucciones
- 1 tarjeta de registro del producto

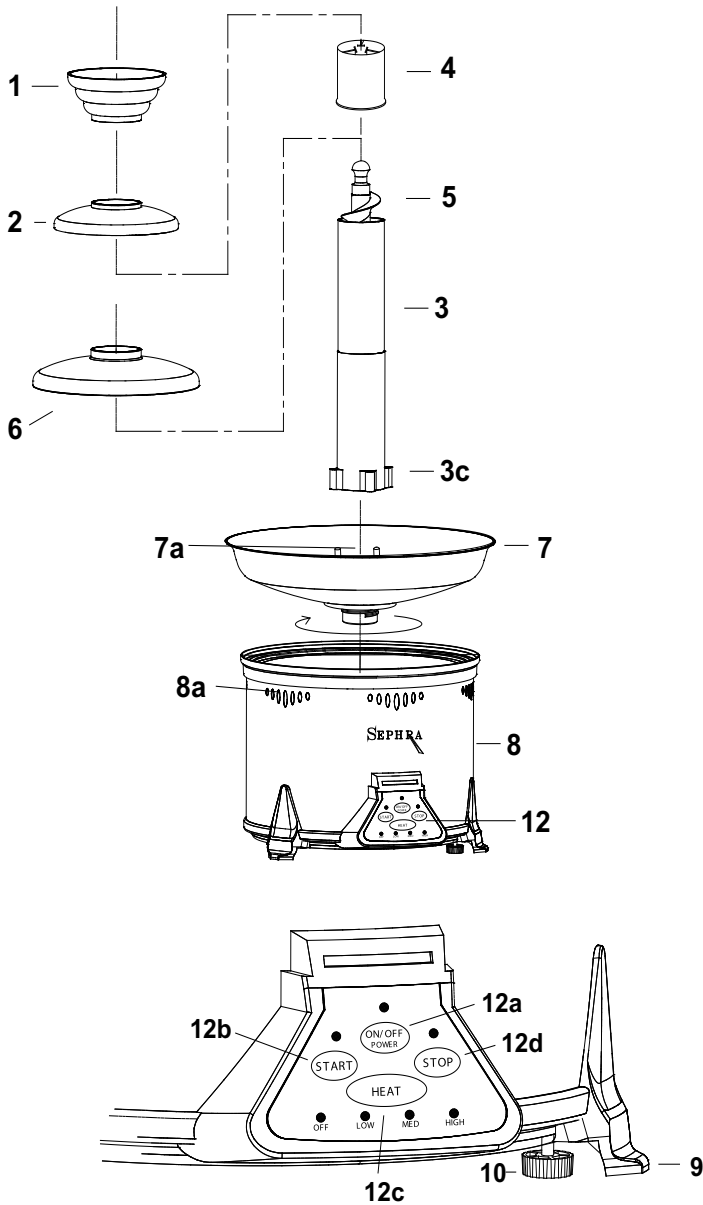
Modelo "Classic":

- 1 corona
- 1 nivel superior
- 1 nivel inferior
- 2 mitades de cilindro
- 1 barrena
- 1 base de fuente con cable de alimentación
- 1 embudo de viscosidad
- 6 pinchos de metal
- 1,8 kg (4 lb) de chocolate negro para fondue Sephra de primera calidad
- 1 manual de instrucciones
- 1 tarjeta de registro del producto

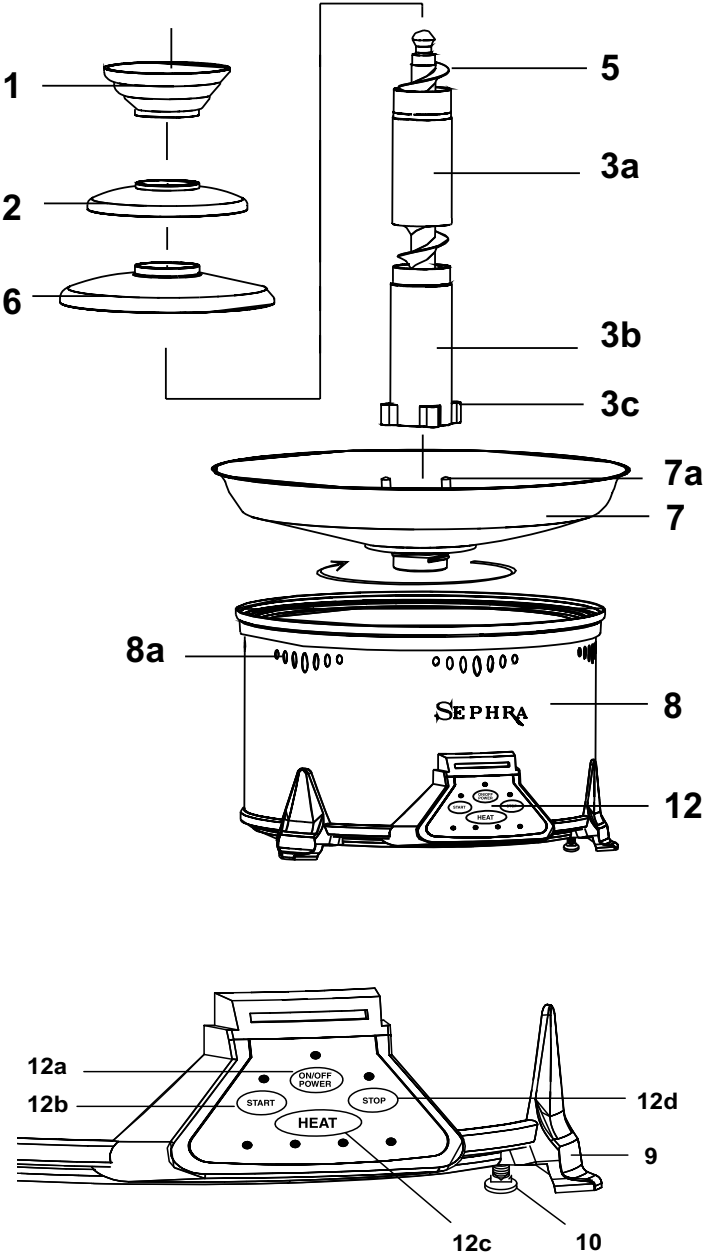
Modelo "Select":

- 1 corona
- 1 nivel superior
- 1 nivel inferior
- 2 mitades de cilindro
- 1 barrena
- 1 base de fuente con cable de alimentación
- 1 embudo de viscosidad
- 10 pinchos de plástico
- 1 manual de instrucciones
- 1 tarjeta de registro del producto

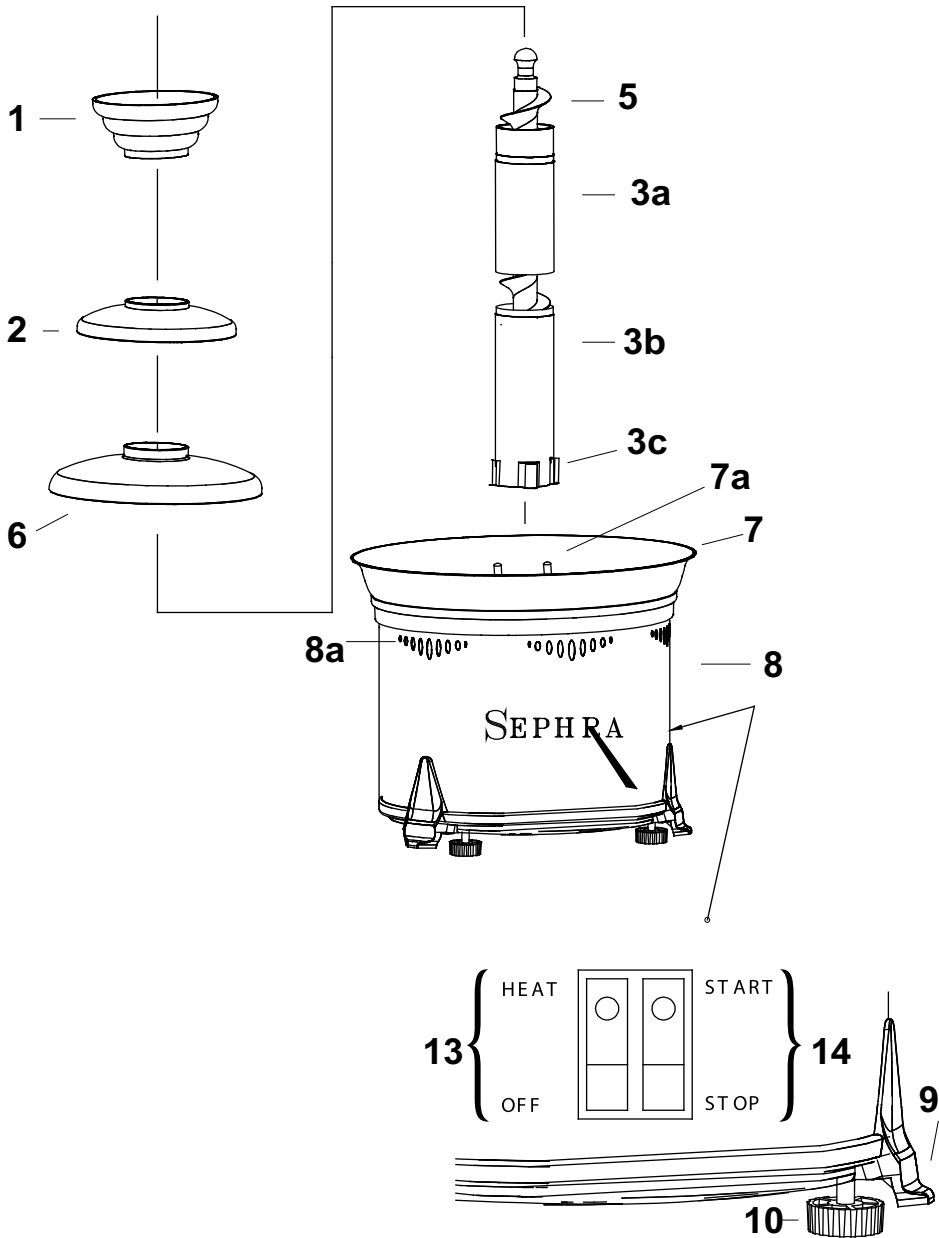
COMPONENTES DE LA FUENTE PARA FONDUE "SIGNATURE"



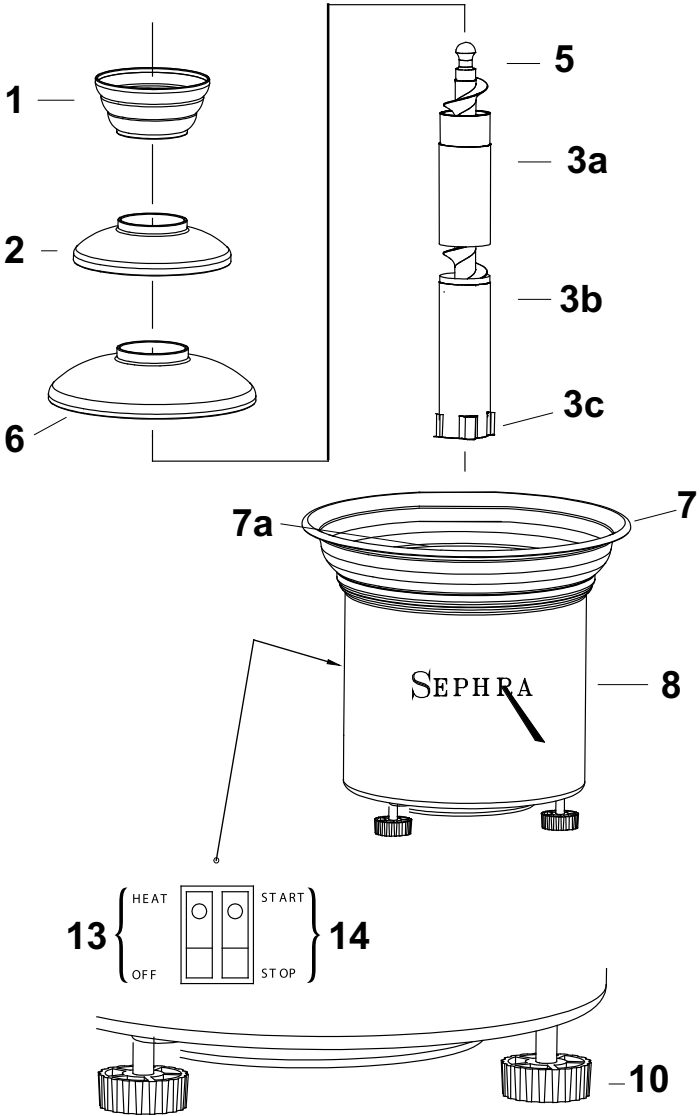
COMPONENTES DE LA FUENTE PARA FONDUE "ELITE"



COMPONENTES DE LA FUENTE PARA FONDUE "CLASSIC"



COMPONENTES DE LA FUENTE PARA FONDUE "SELECT"



PARTES & CARACTERÍSTICAS

(VER FIGURAS EN PÁGINAS 4 A 7)

Todos los modelos:

1. **Corona** - Se apoya en la parte superior del cilindro (**3 / 3a - según el modelo**).
2. **Nivel superior** - Se desliza hasta su lugar luego de colocar el nivel inferior (**6**).
3. **Cilindro completo** (sólo en el modelo "Signature") - Descansa sobre las guías de posición (**7a**) al centro del cuenco.
- 3a. **Sección superior del cilindro** (se excluye el modelo "Signature") - Se sujeta a la parte inferior del cilindro (**3b**).
- 3b. **Sección inferior del cilindro** (se excluye el modelo "Signature") - Descansa sobre las guías al centro del cuenco (**7a**).
- 3c. **Fundas del cilindro** - Se deslizan sobre las guías del cuenco (**7a**) para mantener al cilindro en su lugar.
4. **Estabilizador** (sólo en el modelo "Signature") - Se desliza sobre la parte superior del cilindro, para sujetar El nivel superior y la corona.
5. **Barrena** - Va por dentro del cilindro y lleva la fondue hasta la parte superior del cilindro, creando un flujo constante de fondue, desde el tope de la corona hacia el cuenco.
6. **Nivel inferior** - Se desliza hasta su posición por encima del cilindro (**3 o 3 b**).
7. **Cuenco de acero inoxidable** - Contiene la fondue. Los modelos "Signature", "Elite" y "Classic" llevan 1,8 -2,2 kg (4-5 lb) de chocolate (7-9 tazas). El modelo "Select" lleva 1,4 -1,8 kg (3-4 lb) de chocolate (5-6 tazas). Este cuenco es desmontable en los modelos "Signature" y "Elite".
- 7a. **Guías del cuenco** - Sostienen el cilindro.
8. **Base de la fuente** - Caja protectora que rodea los componentes eléctricos, incluyendo el motor y el panel de circuito eléctrico.
- 8a. **Orificios de ventilación** (se excluye el

modelo "Select") - Permiten que escape el aire caliente producido por el motor y la fuente de calor, provocando el enfriamiento de los componentes eléctricos. **No debe cubrir los orificios de ventilación.**

9. **Patas antideslizantes** (se excluye el modelo "Select") - Reducen el movimiento durante el uso y contribuyeN a evitar marcas en mesas y encimeras.
10. **Patas ajustables** - Van atornilladas al fondo de la base. Pueden apretarse o aflojarse para elevar o bajar un lado específico de la fuente, ajustando así el nivel.
11. **Motor de funcionamiento silencioso "Whisper Quiet"** (no aparece en la figura) - Va dentro de la caja protectora de la fuente (8). Diseñado para ser el más silencioso y discreto posible. Puede haber producirse cierto ruido del motor y de las partes móviles. El motor está equipado con un mecanismo de apagado automático, en caso de sobrecalentamiento de la fuente.

Sólo en modelos "Signature" y "Elite":

12. **Panel de control** - Regula todas las funciones de la fuente.
- 12a. **Botón "ON/OFF/POWER"** - Se encenderá un LED de luz verde, cuando la alimentación esté en la posición de encendido "ON".
- 12b. **Botón de arranque "START"** - Arranca el motor provocando que la barrena gire dentro del cilindro. Se encenderá un LED de luz verde, al presionar el botón de arranque "START" y comience a girar la barrena.
- 12c. **Botón para el control de calor "HEAT"** - Cambia el ajuste de la temperatura. Cada vez que presione el botón cambiará el ajuste de temperatura desde la posición de apagado "OFF" hasta la posición alta (HIGH). Un LED de luz roja se encenderá en cada posición de ajuste de la temperatura, excepto en la posición de apagado "OFF", donde se encenderá un LED de luz amarilla. El LED de luz roja

parpadeará de manera intermitente, mientras se suministra electricidad a la fuente de calor.

- 12d. **Botón para parar "STOP"** - Detiene el motor, provocando que la barrena deje de girar. Un LED de luz roja indicará que la barrena se ha detenido y que la alimentación sigue en posición de encendido.

Sólo en los modelos "Classic" y "Select":

13. **Interruptor de calor "HEAT/OFF"** - Enciende la fuente de calor dentro de la base de la fuente. Está ajustado a una temperatura mediana y debería mantener el chocolate tibio mientras fluye. Un LED de luz roja indicará que el interruptor está en la posición de calentar "HEAT".
14. **Interruptor para arrancar y parar "START/STOP"** - Arranca el motor que hace girar la barrena dentro del cilindro. Un LED de luz roja indicará que el interruptor está en la posición de arrancar "START".

MODO DE EMPLEO

ENSAMBLAJE

(VER FIGURAS EN PÁGINAS 4 A 7)

Todos los modelos:

1. Lave todos los componentes desmontables y el cuenco de acero inoxidable, en agua jabonosa caliente. Séquelos bien. **NO DEJE QUE PENETRE AGUA U OTRO LÍQUIDO EN LA BASE DEL EQUIPO, A TRAVÉS DE LOS ORIFICIOS DE VENTILACIÓN UBICADOS A LOS LADOS DE LA FUENTE O POR LA REJILLA DE LA BASE. NO SUMERJA LA BASE DE LA FUENTE EN AGUA.**
2. Coloque la base de la fuente casera de chocolate Sephra en una superficie plana y nivelada. Si la fuente no está a nivel igual funcionará, pero la fondue dejará un vacío en uno de los lados y no logrará el efecto de "cortina". La fuente tiene patas ajustables que le ayudan a nivelarla, si la superficie está fuera de nivel.

Sólo en los modelos "Elite", "Classic" y "Select":

3. Alinee las ranuras en el cilindro superior **(3a)** con las lengüetas en el cilindro inferior **(3b)** y únalas, hasta que encajen bien. Deslice las fundas de los cilindros **(3c)** sobre las guías del cuenco **(7a)**.
4. Inserte la barrena **(5)** en el cilindro, mientras la sostiene por el agarre en la parte superior. Asegúrese de que la barrena esté bien insertada en su lugar, sobre el eje al centro entre las guías. Gire la barrena en sentido de las manecillas del reloj, para asegurarse de que esté en la posición correcta. Al intentar girar la barrena, debe sentir alguna resistencia. **Si está derritiendo chocolate en el cuenco, espere a que se haya derretido totalmente, antes de insertar la barrena. Al no hacerlo puede dañar la fuente o provocar un mal funcionamiento.**
5. Deslice el nivel inferior **(6)** sobre el cilindro, hasta que se detenga en su posición. Deslice el nivel superior **(2)** sobre el cilindro de la misma manera, hasta que se detenga.
6. Deslice la corona **(1)** en las ranuras, que se encuentran en la parte superior del cilindro y sobre el agarre de la barrena. La parte más ancha de la corona, debe quedar arriba de la fuente.

Sólo en el modelo "Signature":

3. Deslice las fundas del cilindro **(3c)** sobre las guías del cuenco **(7a)**.
4. Inserte la barrena **(5)** en el cilindro mientras la sostiene por el agarre en la parte superior. Asegúrese de que la barrena caiga en su lugar, sobre el eje al centro entre las guías del cuenco. Gire la barrena en sentido de las manecillas del reloj, para asegurarse de que esté en la posición correcta. Al intentar girar la barrena, debe sentir alguna resistencia. **Si está derritiendo chocolate en el cuenco espere a que se haya derretido totalmente antes de insertar la barrena. Al**

no hacerlo puede dañar la fuente o provocar un mal funcionamiento.

5. Deslice el nivel inferior (6) sobre el cilindro hasta que se detenga en su posición. Luego, deslice el estabilizador de plástico negro (4) sobre el cilindro, hasta que descansa en su lugar. Deslice el nivel superior (2) sobre el estabilizador hasta que se detenga. El nivel superior se apoyará sobre el borde del estabilizador.
6. La corona (1) se coloca encima del estabilizador. La parte más ancha de la corona debe quedar arriba de la fuente.

Pre calentado del cuenco

Modelos "Classic" y "Select":

Enchufe el equipo en un tomacorriente. Coloque el interruptor de calor "HEAT/OFF" en la posición de calentar "HEAT". La temperatura está preajustada a un nivel mediano estándar que mantendrá la fondue tibia y suficientemente caliente, para derretir el chocolate en el cuenco, si así lo desea. Deje precalentar el cuenco durante 5 minutos, antes de añadir alguna fondue que requiera calentarse.

Modelos "Elite" y "Signature":

Asegúrese de que el cuenco (7) esté bien ajustado a la base (8) girándolo en sentido de las manecillas del reloj. No lo apriete demasiado. Enchufe el equipo en un tomacorriente; la fuente debe pitar una vez. Presione el botón de encendido y apagado de la alimentación "ON/OFF/POWER". Un LED de luz verde sobre el botón de alimentación se encenderá, para indicar que la fuente está encendida. Un LED de luz amarilla estará encendido sobre la posición de apagado "OFF". Cada vez que presione el botón para el control de calor "HEAT", la temperatura pasará al próximo nivel de ajuste. UN LED de luz roja indicará el ajuste de temperatura actual. Esta luz debería parpadear de manera intermitente, cuando la fuente de calor esté encendida. Ajuste la temperatura al nivel alto (HIGH) durante 5

minutos, antes de añadir alguna fondue que requiera calentarse. **Baje la temperatura al nivel de operación normal, antes de añadir la fondue al cuenco.**

PRECAUCIÓN: ¡NO TOQUE EL CUENCO DE LA FUENTE, MIENTRAS SE ESTÉ CALENTANDO! AL HACERLO PUEDE CAUSAR HERIDAS.

PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE

Le exhortamos encarecidamente a que use chocolate para fondue **Sephra con la fuente**. Nuestra fondue de exquisito sabor y aroma ha sido especialmente formulada, para fluir con perfección por la fuente, cuando ha sido bien derretida.

Puede derretir el chocolate ya sea en su propio paquete apto para el microondas, en un tazón para el microondas, una cacerola para baño maría o directamente en el cuenco de la fuente.

Cuando derrita chocolate para fondue Sephra en el microondas:

SIEMPRE DERRITA A MEDIA POTENCIA, PARA EVITAR QUE SE QUEME EL CHOCOLATE. Siga las instrucciones en el paquete del chocolate. Vierta el chocolate derretido en el cuenco precalentado y déjelo asentar durante 5 a 10 minutos; revuélvalo ocasionalmente hasta que alcance una temperatura uniforme.

Cuando derrita chocolate para fondue Sephra en el cuenco de la fuente:

Derretir chocolate directamente en el cuenco toma 45 a 60 minutos aproximadamente, depende del modelo de fuente y del ajuste de temperatura. Derrita trocitos de chocolate sólo 450 g (1 lb) cada vez. Utilice una espátula para raspar el chocolate de las paredes del cuenco y revuelva cada 5 a 10 minutos mientras se derrite. Coloque el control de calor en la posición alta (HIGH) (si

está disponible en el modelo) para derretir chocolate negro y con leche o a media temperatura, si es chocolate blanco.

ESPERE A QUE EL CHOCOLATE SE HAYA DERRETIDO COMPLETAMENTE, ANTES DE INSERTAR LA BARRENA O ENCENDER EL MOTOR.

Temperaturas recomendadas para el chocolate

(Sólo en los modelos "Signature" y "Elite")

El chocolate fluirá mejor si opera la fuente a temperatura ambiente; algunas condiciones más frescas requerirán que se aumente el ajuste de temperatura de la fuente. Asegúrese de seguir las instrucciones de derretido adecuadas. Debe raspar el chocolate que se asienta en el fondo del cuenco con una espátula y revolverlo periódicamente mientras se usa para evitar que se quem.

TIPO DE CHOCOLATE	AJUSTE DE TEMPERATURA
NEGRO	MEDIANO/ALTO (MED-HIGH)
CON LECHE	MEDIANO/BAJO (MED-LOW)
BLANCO	MEDIANO/BAJO (MED-LOW)

Utilice el primer ajuste de temperatura que aparece en la lista, a menos que la fondue de chocolate se ponga muy espesa.

¿CÓMO USAR OTRO CHOCOLATE?

Indicaciones para aclarar chocolates que no sean de Sephra.

La mayoría de los otros chocolates deben hacerse menos espesos (aclararse) para poder fluir adecuadamente por la fuente. El agente de aclarado más común es un aceite insípido como el vegetal o de canola. También puede utilizarse la manteca de cacao. Por cada 2,2 kg (5 lb) de chocolate, deberá utilizar 1/2-1 taza de aceite para obtener la consistencia adecuada. La cantidad de aceite requerida variará de acuerdo al tipo y marca de chocolate utilizado. Para obtener mejores resultados, comience con un chocolate que se utilice como cobertura (hecho con al menos un 32% de manteca de cacao). Los agentes de aclarado diluirán de manera considerable el sabor y aroma del chocolate. ¡Nunca añada agua al chocolate, para que se endurezca!

¿Cómo verificar la viscosidad (consistencia) de la fondue?

Si ha sido derretido adecuadamente el chocolate para fondue Sephra, no requerirá ser verificado con el embudo de viscosidad. Con la fuente se ha incluido un embudo de viscosidad. Antes de arrancar la fuente, asegúrese de que la fondue que use, tenga la viscosidad adecuada para poder fluir por la fuente. Simplemente llene el



Embudo de viscosidad

embudo de viscosidad con la fondue y mida el tiempo que demora en colar. La fondue debe colar completamente de 8 a 10 segundos. Si la fondue cuela en menos de 8 segundos, entonces deberá espesarse más. Si demora en colar más de 10 segundos, entonces deberá aclararse. Para aclarar una fondue de chocolate, añada más aceite. Para otras recetas de fondue, debe utilizar un agente de aclarado que sea compatible con el sabor de la fondue (por ejm. - leche, jugo, crema, agua).

ENCENDIDO DE LA FUENTE

¡A divertirse!

1. Asegúrese de que la fuente esté en una superficie plana y nivelada.
2. Asegúrese de seguir las instrucciones para el "PRECALENTADO DEL CUENCO" en la página 10.
3. Arranque el motor. Para los modelos "Signature" y "Elite", presione el botón de arranque "START". Para los modelos "Classic" y "Select" mueva el interruptor para arrancar y parar "START/STOP" en la posición de arranque "START". La barrena irá subiendo la fondue por el interior del cilindro, permitiendo luego que caiga por los niveles y regrese al cuenco. **Con frecuencia queda aire atrapado dentro del cilindro, cuando se enciende la fuente por primera vez. El aire en el interior del cilindro provocará un vacío en la cortina de la fondue.** Para remediar esto, simplemente apague la fuente entre de 15 a 30 segundos y enciéndala nuevamente. Repita el procedimiento, si es necesario.
4. Raspe el chocolate del cuenco con una espátula y revuélvalo ocasionalmente mientras lo use, para evitar que se queme.
5. Disfrute remojando una variedad de

alimentos en la cascada de la fondue. Vea la lista de los alimentos sugeridos en la introducción del manual, para obtener más ideas. La fuente incluye pinchos reutilizables, en forma de tenedor. Puede ordenar más pinchos en línea en nuestro sitio Web www.sephra.com.

¿Cómo añadir más fondue a la fuente?

Para la fondue de chocolate:

Mientras se acaba el chocolate, añada más chocolate derretido en el cuenco. **NO AÑADA EN LA LA FUENTE, TROCITOS DE CHOCOLATE SIN DERRETIRLOS, A MENOS QUE DETENGA EL MOTOR PRIMERO Y LE DE TIEMPO A LOS TROCITOS PARA QUE SE DERRITAN COMPLETAMENTE.** ¡Al no hacerlo puede causar un mal funcionamiento de la fuente!

Para otros tipos de fondues:

Cuando vaya a hacer otros tipos de fondues, asegúrese de que la temperatura de la fondue sea similar a la que ya se encuentra en la fuente. Al añadir una fondue que tenga otra temperatura puede afectar el flujo. Siempre debe verificar el nivel de viscosidad de la fondue con el embudo de viscosidad incluido, antes de añadirla en el cuenco.

Tenga lista otra provisión de chocolate para fondue Sephra a mano, para la próxima fiesta improvisada u ocasión especial. Para ordenar más chocolate, por favor visite nuestro sitio Web www.sephra.com.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie bien cada uno de los componentes de la fuente, antes y después de cada uso. Ésto ayudará a mantener la fuente en excelentes condiciones de operación, durante años de continuo uso y de disfrute. Nunca utilice productos abrasivos, con cojinetes o polvos para restregar, para limpiar el cuenco de acero inoxidable o los componentes del juego de niveles.

Si los elementos de los niveles son de plástico, asegúrese de quitarlos levantándolos sin girarlos, ya que si lo hace así, puede romper las ranuras de plástico.

1. Al terminar de utilizar la fuente, apague el motor. En los modelos "Elite" y "Signature" presione el botón "ON/OFF/POWER". En los modelos "Classic" y "Select", mueva el interruptor para arrancar y parar "START/STOP" en la posición para parar "STOP" y el interruptor de calor "HEAT" en la posición de apagado "OFF".
2. **Siempre desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente, antes de limpiar la fuente.** Nunca permita que el cable de alimentación entre en contacto con el agua. Deje refrescar la fuente aproximadamente 10 minutos, antes de limpiarla; recuerde que el cuenco está caliente.
3. Con una toalla de papel o guante para manipular los alimentos, retire la corona de la parte superior del cilindro y levante la barrena para quitarla del cilindro. Utilice una espátula para raspar el chocolate que haya quedado por la barrena en el cilindro, cuando la quite.
4. Utilizando una espátula de goma, raspe todo el chocolate o fondue que está quedado en los niveles, para que caiga en el cuenco.
5. Retire los elementos de los niveles y llévelos a un fregadero para desarmarlos.

Enjuáguelos con agua jabonosa caliente. Todos los componentes desmontables de la fuente son resistentes al lavavajillas. Los componentes de plástico seguirán luciendo como nuevos, si los lava a mano con agua jabonosa caliente y luego los enjuaga y seca bien. **COLOQUE SIEMPRE LOS COMPONENTES DE PLÁSTICO DE LA FUENTE EN LA PARTE SUPERIOR DEL LAVAVAJILLAS AL LAVARLOS. LAS PIEZAS DE PLÁSTICO PUEDEN DEFORMARSE, SI LA TEMPERATURA DEL LAVAVAJILLAS ES DEMASIADO ALTA.**

6. Vierta el chocolate sobrante en una bolsa de plástico resistente para desecharlo y raspe bien el cuenco con una espátula. **NUNCA VIERTA CHOCOLATE DIRECTAMENTE EN EL DESAGÜE.** El chocolate que se vierte en un desagüe puede endurecerse en las tuberías y provocar daños y bloqueo en el sistema de desagüe. Por razones de higiene, no recomendamos que se vuelva a utilizar el mismo chocolate. Sin embargo, dejar que el chocolate se endurezca y volverlo a derretir, no deteriora su calidad.
7. Limpie la base de la fuente con un paño tibio y húmedo, para quitar cualquier residuo y séquela bien. **NO SUMERJA LA BASE DE LA FUENTE EN AGUA, NI PERMITA QUE ENTRE LÍQUIDO POR LOS ORIFICIOS DE VENTILACIÓN DE LA CAJA PROTECTORA.** Ésto puede causar daños a los componentes eléctricos y anular la garantía del producto.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. La fondue no fluye uniformemente sobre los niveles:

Esto puede ocurrir porque:

- a. *La fuente no está a nivel.* Si la fondue fluye más a un lado que hacia el otro, mueva las patas ajustables para nivelar la fuente.
- b. *Hay aire dentro del cilindro.* Apague la fuente durante 15 a 30 segundos, para dejar salir el aire. Arranque la fuente nuevamente. Repita el procedimiento, si es necesario.
- c. *No hay suficiente fondue en el cuenco.* Los modelos "Signature", "Elite" y "Classic" necesitan 1,8 kg (4 lb) de chocolate o 7 tazas de fondue todo el tiempo, para poder crear una cortina completa. La fuente "Select" necesita un mínimo de 1,2 kg (3 lb) de chocolate o 5 tazas de fondue. Si comienza a ver que se forma un vacío durante su actividad, añada chocolate derretido para fondue Sephra u otra tipo de fondue en la fuente.
- d. *Hay algún alimento bloqueando el flujo de la fondue en la base del cilindro.* Si cai algún alimento en el cuenco y está bloqueando el flujo, simplemente apague el motor, retire el alimento con una espátula y vuelva a arrancar el motor, para reanudar el flujo. Como resultado de esto, puede quedar aire dentro del cilindro. Si esto sucede, remítase a las instrucciones antes mencionadas (**1b**).
- e. *La fondue es demasiado espesa o demasiado ligera.* Remítase a la sección "¿Cómo verificar la viscosidad de la fondue?" en la página 11.
- f. *El chocolate blanco o con leche se ha vuelto más espeso.* Si el chocolate blanco o con leche se calienta demasiado, puede quemarse y hacerse más espeso. Añada aceite vegetal o manteca de cacao

poco a poco para aclararlo. Si se ha vuelto demasiado espeso, es posible que tenga que ponerlo en la licuadora a media velocidad, hasta que se mezcle otra vez completamente, antes de echarlo nuevamente en la fuente.

- g. *Pequeñas partículas de alimentos se han mezclado con el flujo de fondue.* Si observa alimentos para remojar que se desmoronan, como galletas, dulces o pastel, las migajas pueden caer en la fondue. Las migajas pequeñas no causan daño a la fuente, pero sí pueden causar vacíos en la cortina de fondue. Si esto ocurre, tendrá que esperar a que termine su actividad y deshacerse de la fondue.

2. **La fuente no se enciende:** Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien conectado al tomacorriente y pruebe la fuente en varios tomacorrientes. Si esto no funciona, pruebe el disyuntor que controla el tomacorriente. En los modelos "Elite" y "Signature", asegúrese de que el botón "POWER/ON/OFF" esté presionado y que el cuenco de la fuente esté bien sujeto a la base.

3. **El motor de la fuente dejó de funcionar:** El motor está equipado con un mecanismo de apagado automático, que se activa en caso de sobrecalentamiento. El sobrecalentamiento puede ocurrir, cuando la fondue es demasiado espesa y provoca una carga excesiva sobre el motor. Apague el motor y la fuente de calor y deje descansar la fuente 30 minutos aproximadamente, antes de encenderla nuevamente. Con el embudo de viscosidad, confirme que la fondue tenga la consistencia adecuada, antes de usarla otra vez en la fuente.

4. **La barrena no gira o gira lentamente:** La barrena debe caer en su lugar sobre el eje, al centro entre las guías del cuenco. Gire la barrena en sentido de las manecillas del

-
- reloj, para asegurarse de que esté en la posición correcta. Debe sentir alguna resistencia, al intentar girar la barrena. Si la barrena se apoya en un eje con una clavija horizontal, asegúrese de que la clavija esté centrada en el eje. Esta clavija puede ajustarse con una llave tipo Allen, si es necesario.
5. **El chocolate se endureció dentro de la fuente:** Si no limpia la fuente inmediatamente luego de usarla, el chocolate se endurecerá. Cuando ésto ocurra, **NO ENCIENDA EL MOTOR**. Si lo hace, el motor puede quemarse. Encienda sólo la fuente de calor para derretir nuevamente el chocolate en el cuenco. Cuando se haya derretido el chocolate, retire el juego de niveles y sumérjalo en agua jabonosa caliente. **NO PONGA EL JUEGO DE NIVELES EN EL MICROONDAS**.
 6. **La fuente hace mucho ruido:** Si no hay fondue en la fuente, la barrena hará ruido al rozar sobre el cilindro. Ésto es normal y la fuente debe operar en silencio, una vez que haya fondue dentro del cilindro.
 2. Corte todos los alimentos en bocados que va a utilizar para remojar en la fondue en pedacitos (piscolabis) que puedan cogerse fácilmente con los pinchos. Los que usen la fondue no deben nunca "remojar dos veces" o colocar de nuevo un pedacito que ya haya sido mordido.
 3. Se pueden añadir colorantes y saborizantes a base de aceite al chocolate, para lograr un toque único. Puede ordenarlos en línea en nuestro sitio Web www.sephra.com o en las tiendas de suplementos de panadería o artesanía. Los colorantes y saborizantes a base de agua que pueden encontrarse en la mayoría de las tiendas de alimentos, endurecen el chocolate.
 4. No añada una cantidad de chocolate o de fondue que exceda la capacidad máxima del cuenco. Y a que al hacerlo, provocará que se desborde la fondue del cuenco al apagar el motor.
 5. Si no limpie la fuente inmediatamente luego de usarla, asegúrese de retirar el juego de niveles de la fuente, para que el chocolate no endurezca el acople entre las partes.

CONSEJOS ADICIONALES

1. Siempre cumpla con el protocolo de fondue apropiado, al usar una fuente casera de chocolate Sephra. Entregue a cada huésped un plato y pinchos. Se pueden ordenar pinchos de dos dientes de plástico, de metal o de madera directamente en nuestra sitio Web www.sephra.com. Los huéspedes deben usar un pincho por separado, para cada alimento. Como precaución de higiene y de seguridad, se recomienda que no se coman los alimentos directamente del pincho sino que se lleven primero al plato del huésped y luego se coman. Siempre disponga de una cantidad generosa de servilletas.

¡GRACIAS!

Le agradecemos su compra y esperamos que disfrute la fuente casera de chocolate Sephra con sus familiares y amigos durante muchos años. Por favor llámenos sin costo al (888) 9-SEPHRA (972-7472) o contáctenos en nuestro sitio Web www.sephra.com, para hacer cualquier pregunta, comentario o si quiere hacer un pedido. Estamos aquí para ayudarle y contribuir a que tenga muchos años de disfrute con este magnífico equipo.

Bienvenido en nuestra familia Sephra.

RECETAS ADICIONALES DE FONDUE

Cada tipo de fondue tendrá una apariencia distinta a la vista, cuando fluya por la fuente. Muchas fondues no logran ese efecto de cortina tan bien como el chocolate. Ésto es normal y se debe a las variaciones naturales en los distintos productos alimenticios. Siempre pruebe la consistencia de la fondue con el embudo de viscosidad, antes de usar este aparato. Vea la sección "¿CÓMO VERIFICAR LA VISCOSIDAD DE LA FONDUE?" en la página 11.

CARAMELO

5 porciones de caramelo líquido

1 porción de agua

Mezcle el caramelo y el agua en una cacerola, déjelo derritir a fuego lento y luego viértalo en la fuente. El caramelo se espesa de manera natural mientras se calienta y manipula. Aclárelo periódicamente con agua, mientras dure la actividad (aproximadamente cada 45 minutos o según lo requiera). Debe revolver el caramelo ocasionalmente en el cuenco, para evitar que se formen burbujas.

Temperatura: Varía dependiendo del tipo de caramelo que se utilice.

Alimentos sugeridos para remojar: Manzanas, peras, galletas saladas cubiertas de chocolate, galletas dulces.

QUESO PARA NACHOS

5 porciones de queso enlatado para nachos

1 porción de agua

Comience con cualquier queso líquido para nachos. Es posible adquirir latas grandes en muchas tiendas al por mayor. En una cacerola, mezcle el queso y el agua a media llama. Revuelva con frecuencia para lograr la consistencia correcta y luego viértalo en el cuenco de la fuente. Añada agua, según lo requiera.

Temperatura: Media

Alimentos sugeridos para remojar: Nachos, mini tacos, colines, salchichas pequeñas..

SALSA PARA ASADOS

6 porciones de salsa BBQ de calidad media para asados

1 porción de agua o jugo de manzana

En una cacerola a media llama, mezcle la salsa para asados con agua o jugo de manzana. Revuelva bien y añádala a la fuente.

* Una salsa para asados de primera calidad requiere más aclarado.

Temperatura: Media

Alimentos sugeridos para remojar: Alitas fritas de pollo al estilo de Buffalo, costillas, pollo en tiras.

ADEREZO AL ESTILO RANCH

*Aderezo ligero al estilo Ranch***

Agua (si es necesario)

Algunas marcas de aderezo al estilo Ranch necesitan aclararse, para que fluyan bien. Aclárelo si es necesario y luego añádalo a la fuente.

**Utilice el aderezo ligero al estilo Ranch para obtener mejores resultados.

Temperatura: Apagada

Alimentos sugeridos para remojar: Legumbres frescas (zanahorias, mini pimientos, pepinos, apio), cáscaras de papa, pollo en tiras.

Para ver más recetas, visite nuestro sitio Web www.sephra.com.

GUÍA DE REFERENCIA RÁPIDA

Modelos "Classic" y "Select":

Para encender la fuente de calor - Mueva el interruptor de calor en la posición de calentar "HEAT".

Para arrancar el motor - Mueva el interruptor de arranque para la posición de arrancar "START".

Modelos "Signature" y "Elite":

Para activar el aparato - Presione el botón "ON/OFF/POWER".

Para cambiar el ajuste de calor - Presione el botón para el control de calor "HEAT".

Cada vez que se presione el botón para el control de calor "HEAT", la temperatura pasará al próximo nivel superior de temperatura. Observe cuál LED se enciende.

Para arrancar el motor - Presione el botón de arranque "START". La barrena comenzará a girar.

Para detener el motor - Presione el botón para parar "STOP".

Temperaturas recomendadas:

(Sólo para los modelos "Signature" y "Elite")

Chocolate negro - Mediana / Alta (Med-High)

Chocolate con leche - Mediana / Baja (Med-Low)

Chocolate blanco - Mediana / Baja (Med-Low)

Utilice el primer ajuste de temperatura indicado, a menos que la fondue se vuelva demasiado espesa.

Si se crea vacío en la cortina de la fondue, compruebe si:

La fuente tiene suficientemente chocolate

La fuente está a nivel

Hay aire atrapado dentro del cilindro. Apague el motor durante 15 a 30 segundos, para dejar salir el aire.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Esta garantía está solamente a disposición de los consumidores y se anulará si el equipo se utiliza con fines comerciales. El uso comercial está definido como aquel que se ofrece a cambio de pago o compensación; con el interés de dar promoción a un negocio o aumentar el volumen del mismo con su presencia; o el que resulte de un desgaste excesivo.

Este equipo ha sido diseñado solamente para uso doméstico normal. Excepto como se indica al respecto por la ley, esta garantía no está a disposición de los detallistas u otros compradores o propietarios comerciales.

Esta garantía se ofrece solamente al propietario original y es válida sólo para los productos comprados, para uso en los Estados Unidos, Canadá y Europa.

Le garantizamos que la fuente casera de chocolate Sephra no tendrá defecto alguno de materiales o fabricación para el uso doméstico normal, durante un año posterior a la fecha de compra original. Le exhortamos a registrar el producto sin demora, para facilitar la verificación de la fecha de compra original. Puede registrarse en línea en nuestra página Web www.sephra.com o enviando por correo su tarjeta de registro una vez completada. El no registrar su producto no afecta su derecho a la garantía.

Si la fuente casera de chocolate Sephra resultase defectuosa dentro del período de la garantía, repararemos la unidad o la

cambiaremos sin costo alguno, de acuerdo a nuestra absoluta discreción. El cliente es responsable de todos los gastos de envío que se apliquen. Para obtener servicio de garantía, debe primero contactar nuestro centro de servicio a la clientela. Los residentes de los Estados Unidos pueden llamarnos sin costo al (888) 9-SEPHRA (973-7472) y los residentes de Canadá pueden llamarnos al (858) 675-3088. Nuestro horario normal de oficina es de 08:00 a 17:00 horas, (hora estándar del Pacífico), de lunes a viernes. También puede contactarnos en línea en nuestra página Web www.sephra.com o escribimos a:

Customer Service Center
Sephra, LLC
11035 Technology Place, Suite 100
San Diego, CA 92127

Para obtener información relacionada con la garantía y el servicio a la clientela para productos comprados o enviados a un país europeo, puede llamar a Sephra Europe, Ltd, a 0207 121 0333. Si un representante de servicio a la clientela determina que es necesaria una reparación, se le asignará un número de autorización de vuelta del producto (RMA). Este número deberá estar escrito claramente afuera de la caja, al menos en 2 lugares. **Los productos que se devuelvan a Sephra sin un número de autorización no tendrán la seguridad de ser aceptados o procesados.**

También deberá incluir un cheque o giro postal pagadero a Sephra, LLC por \$15 USD, para cubrir gastos de envío y manipulación de la devolución. (Los residentes de California sólo deben mostrar un prueba de compra y llamar al centro de servicio a la clientela para recibir

instrucciones de envío). Asegúrese de incluir su dirección de remitente, una descripción del defecto reclamado, una prueba de la fecha original de la compra (recibo o lista de empaque) y cualquier otra información pertinente a la devolución. Sephra reparará el producto dañado o lo reemplazará por uno nuevo, reparado o modelo equivalente de acuerdo a su absoluta discreción. Si solicita un envío urgente, un representante del servicio a la clientela le brindará información sobre las tarifas.

IMPORTANTE: Para mayor protección y seguridad en la manipulación, le exhortamos a que use un servicio de envíos asegurado que le ofrezca un número de localización que le permita dar seguimiento a su envío. Sephra, LLC no se hace responsable por los daños en tránsito o por los paquetes que no nos sean entregados. Los productos perdidos o dañados no están cubiertos por la garantía.

La fuente casera de chocolate Sephra ha sido fabricada siguiendo especificaciones estrictas y se ha diseñado para utilizarla sólo con accesorios y repuestos autorizados. Esta garantía excluye expresamente cualquier defecto o daño causado por accesorios, repuestos o servicios de reparación que no sean los autorizados por Sephra, LLC.

Sephra, LLC no se hace responsable por los daños resultantes del uso o mal uso, como el daño a muebles, ropa u otro artículo doméstico.

También se excluyen de esta garantía los daños o defectos que resulten de un uso doméstico que no sea el normal, como el

uso comercial, abuso o daños causados por accidentes, impactos, negligencia, mantenimiento inapropiado o contaminación de almacenamiento y deterioro debido al agua u otros líquidos o la presencia de plagas de insectos.

Esta garantía excluye todos los daños secundarios o resultantes. Algunos Estados no permiten la exclusión o restricción de estos daños, por lo que puede que no se aplique a Ud.

NOTAS:

NOTAS:

www.sephra.com

© 2006 Sephra, LLC

Sephra® es una marca registrada de Sephra, LLC

11035 Technology Place, Suite 100
San Diego, CA 92127

Impreso en China

SEPHRA



CF18H, CF18M, CF18L, CF16E

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, certaines précautions de base devraient toujours être observées, incluant les mesures suivantes:

1. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Le récipient et les côtés de la base de la fontaine, peuvent devenir chauds lors de l'utilisation.
3. Pour se protéger des chocs électriques, maintenir la base de l'appareil loin de l'eau ou de tout autre liquide.
4. Garder les mains, les cheveux et les vêtements amples, loin des pièces mobiles. Ne jamais insérer d'objets à l'intérieur du cylindre ou des orifices de ventilation, lorsque l'appareil fonctionne. Ignorer cette mise en garde peut causer de graves blessures ou endommager l'appareil.
5. Une surveillance attentive est nécessaire, lorsque l'appareil est utilisé par ou en présence d'enfants.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon électrique, la fiche ou si la base de l'appareil a été échappée ou est endommagée de quelque façon. Si l'appareil est endommagé, consulter la section "GARANTIE " de ce manuel.
7. Débrancher l'appareil de la prise de courant, lorsque celui-ci n'est pas utilisé, avant d'y installer ou d'y retirer des pièces ou avant de le nettoyer.
8. Éviter tout contact entre le cordon électrique et les surfaces chaudes. Un cordon de rallonge peut être utilisé, si nécessaire. Le cordon électrique doit être installé avec

soin, pour éviter tout risque d'accrochage, si celui-ci est suspendu sur le côté d'une table ou le rebord d'un comptoir, où il pourrait être accroché ou tiré par les gens affairés autour de l'appareil.

9. L'utilisation d'accessoires autres que ceux conçus spécifiquement pour être utilisés avec cet appareil, n'est pas recommandée par le fabricant; une telle pratique pourrait causer des blessures et annuler votre garantie.
10. Une extrême prudence doit être observée, lors du déplacement d'un appareil contenant un liquide chaud.
11. Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique intérieure. Une utilisation extérieure n'est pas recommandée.
12. Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins, que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Il est important de suivre et d'observer des mesures d'hygiène habituelles, lors de l'utilisation de l'appareil.
14. **MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES OU D'INCENDIE, NE PAS RETIRER LE PANNEAU DE LA BASE. L'ENTRETIEN DES COMPOSANTS INTERNES NE PEUT ÊTRE EFFECTUÉ PAR L'UTILISATEUR. LES RÉPARATIONS DEVRAIENT ÊTRE EFFECTUÉES UNIQUEMENT PAR UN PERSONNEL AUTORISÉ.**

CONSERVEZ CES DIRECTIVES POUR UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT

INTRODUCTION

Les fontaines de chocolat de Sephra enchanteront la famille et les amis et feront de chaque rencontre, une occasion toute spéciale ! Votre fontaine s'adaptera à plusieurs de vos recettes préférées de fondue, telle que fondue au chocolat, au fromage ou au caramel et même à la sauce barbecue. Visitez notre site Internet au www.sephra.com pour découvrir des recettes délicieuses et amusantes à préparer.

Avec la fondue au chocolat de Sephra, les ingrédients de trempette les plus populaires sont:

Guimauves
Fraises
Bananes
Choux à la crème
Noix
Biscuits
Bretzels
Ananas
Biscotti
Biscuits Graham

Utilisez votre imagination !

(Pour obtenir de meilleurs résultats, évitez les produits qui s'émiettent.)

Les rencontres familiales, les anniversaires, les réceptions des Fêtes et les réceptions-cadeaux en tout genre, sont toutes des occasions de partager votre fontaine de chocolat Sephra et de faire de cette expérience, une "extravagance chocolatée"

Cet appareil a été soigneusement conçu pour en faciliter l'utilisation et le nettoyage. Toutes les pièces amovibles résistent au lave-vaisselle. Veuillez suivre les directives de ce manuel pour assembler, faire fonctionner et nettoyer correctement votre fontaine.

Bienvenue dans la toute nouvelle dimension en matière de fondue.

Bienvenue chez Sephra.

Ce manuel couvre les modèles suivants des fontaines de chocolat de Sephra:

CF18H (Signature)

CF18M (Elite)

CF18L (Classic)

CF16E (Select)

TABLE DES MATIÈRES

CONTENU DE L'EMBALLAGE	3
ILLUSTRATIONS DE FONTAINES	4
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	8
ASSEMBLAGE	9
Préchauffage du récipient	10
PRÉPARATION DU CHOCOLAT	10
Températures recommandées pour le chocolat	11
Utilisation d'un autre chocolat	11
Vérification de viscosité de la fondue	11
MISE EN MARCHÉ DE LA FONTAINE	12
Ajout de fondue à la fontaine	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	13
COIN DÉPANNAGE	13
CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES	15
RECETTES SUPPLÉMENTAIRES DE FONDUE	16
GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE	17
GARANTIE	18

CONTENU DE L'EMBALLAGE

L'emballage de votre fontaine devrait inclure les pièces suivantes:

Modèle Signature:

- 1 couronne en acier inoxydable
- 1 étage supérieur en acier inoxydable
- 1 étage inférieur en acier inoxydable
- 1 cylindre complet en acier inoxydable
- 1 stabilisateur en plastique noir
- 1 vrille en plastique
- 1 récipient amovible
- 1 base de fontaine avec cordon électrique
- 1 entonnoir pour test de viscosité
- 6 brochettes en métal
- 1,8 kg (4 lb) de chocolat noir à fondue Sephra de qualité supérieure
- 1 manuel de directives
- 1 formulaire d'enregistrement de produit

Modèle Elite:

- 1 couronne
- 1 étage supérieur
- 1 étage inférieur
- 2 demi-cylindres
- 1 vrille
- 1 récipient amovible
- 1 base de fontaine avec cordon électrique
- 1 entonnoir pour test de viscosité
- 6 brochettes en métal
- 1,8 kg (4 lb) de chocolat noir à fondue Sephra de qualité supérieure
- 1 manuel de directives
- 1 formulaire d'enregistrement de produit

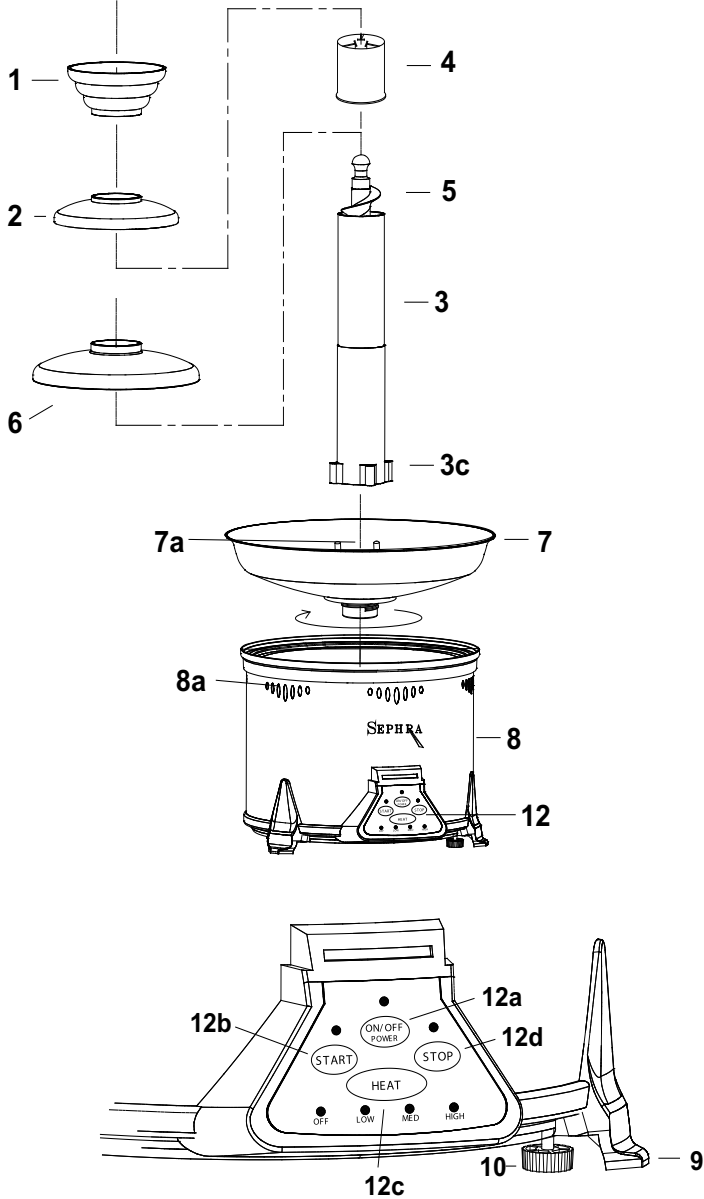
Modèle Classic:

- 1 couronne
- 1 étage supérieur
- 1 étage inférieur
- 2 demi-cylindres
- 1 vrille
- 1 récipient amovible
- 1 base de fontaine avec cordon électrique
- 1 entonnoir pour test de viscosité
- 6 brochettes en métal
- 1,8 kg (4 lb) de chocolat noir à fondue Sephra de qualité supérieure
- 1 manuel de directives
- 1 formulaire d'enregistrement de produit

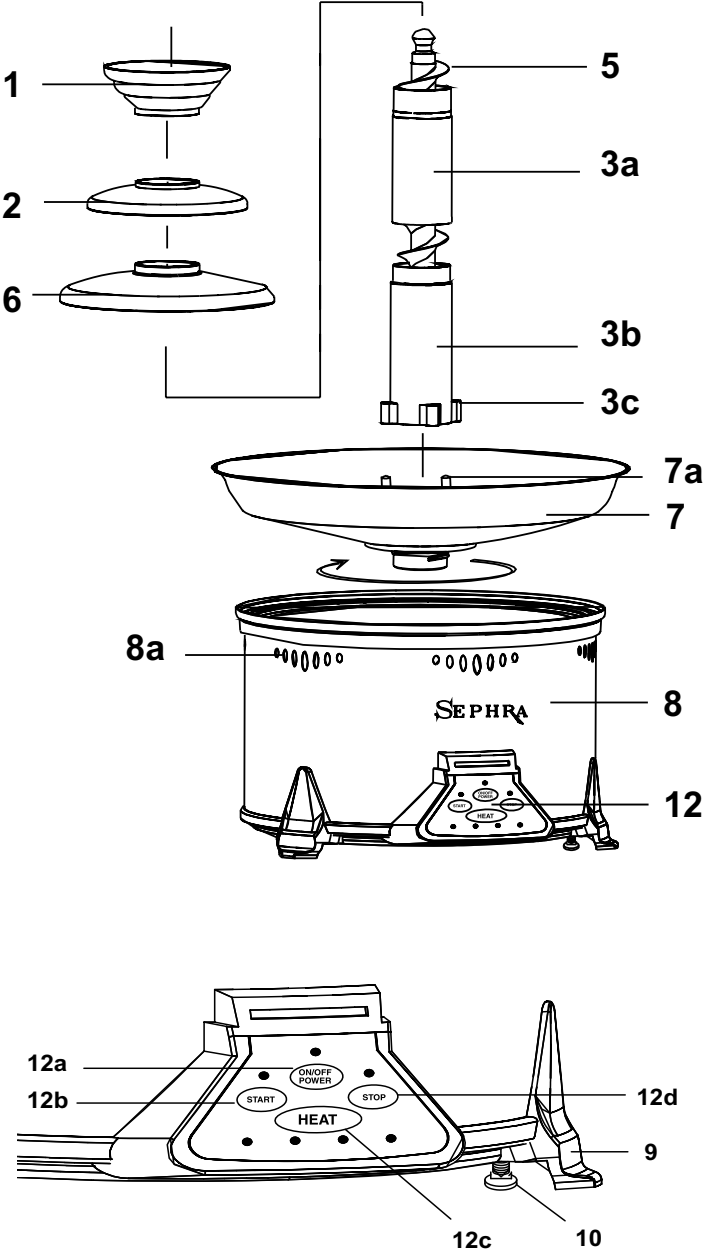
Modèle Select:

- 1 couronne
- 1 étage supérieur
- 1 étage inférieur
- 2 demi-cylindres
- 1 vrille
- 1 base de fontaine avec cordon électrique
- 1 entonnoir pour test de viscosité
- 10 brochettes en plastique
- 1 manuel de directives
- 1 formulaire d'enregistrement de produit

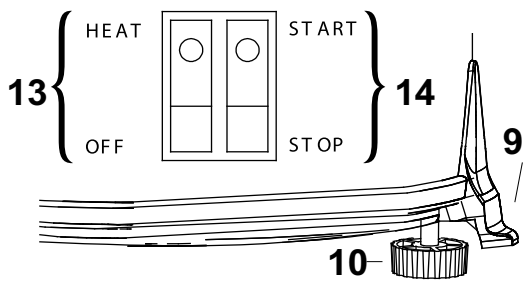
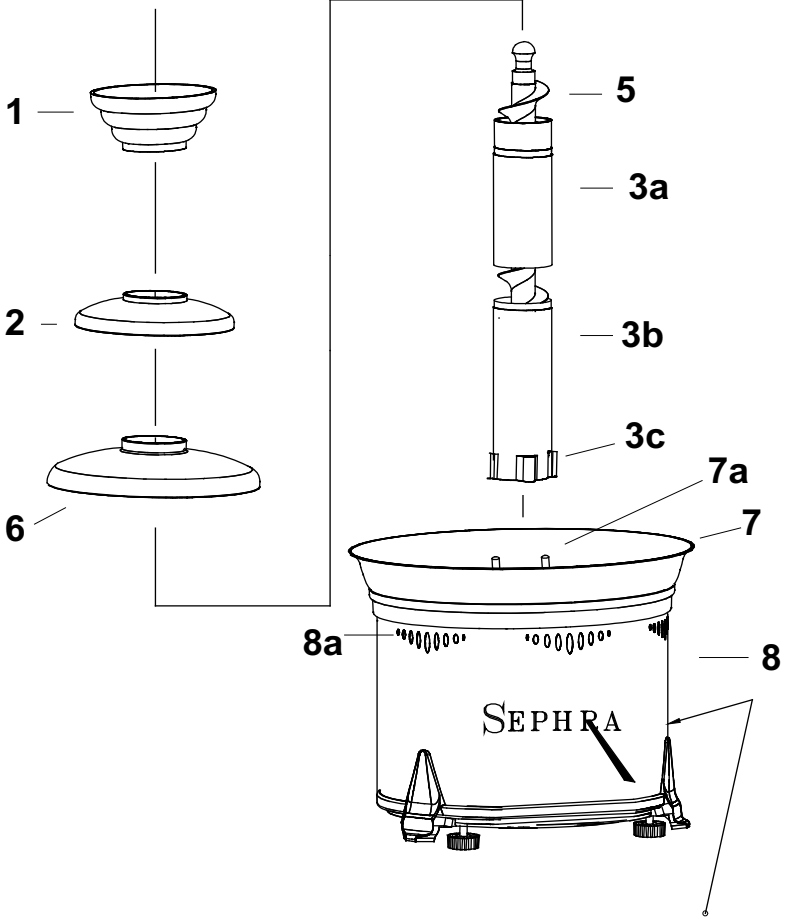
COMPOSANTS DE LA FONTAINE DE FONDUE - MODÈLE "SIGNATURE"



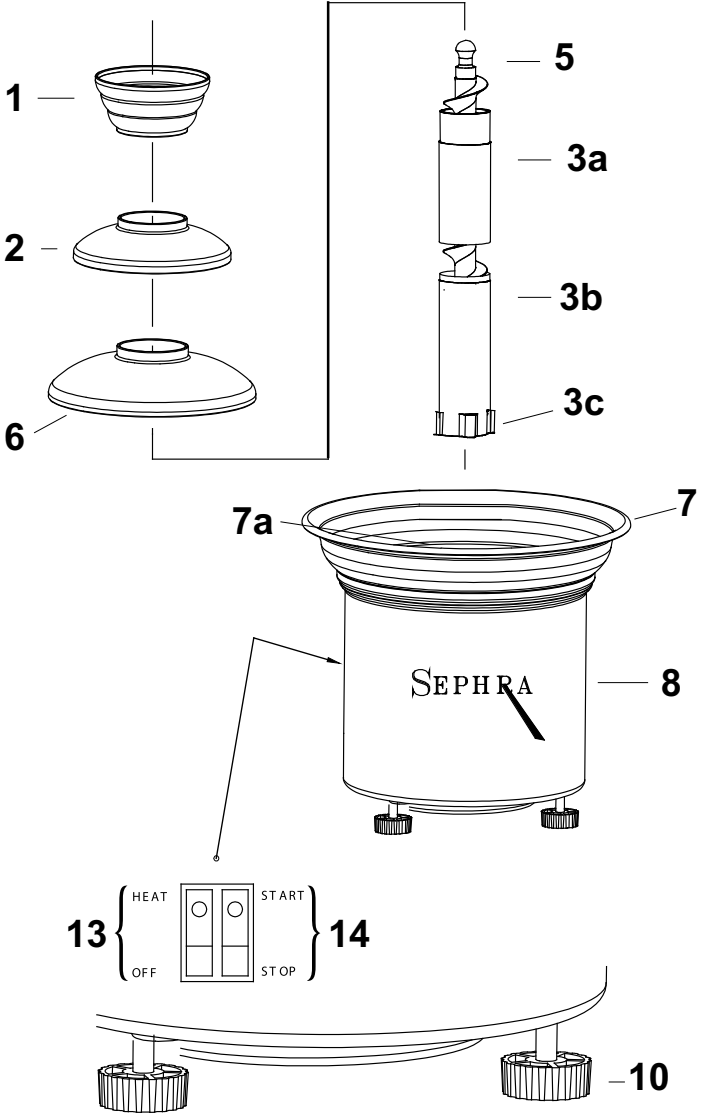
COMPOSANTS DE LA FONTAINE DE FONDUE - MODÈLE "ELITE"



COMPOSANTS DE LA FONTAINE DE FONDUE - MODÈLE "CLASSIC"



**COMPOSANTS DE LA FONTAINE DE FONDUE -
MODÈLE "SELECT"**



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

(VOIR ILLUSTRATIONS AUX PAGES 4 À 7)

Tous les modèles:

1. **Couronne** - Repose sur la partie supérieure du cylindre (**3 / 3a - selon le modèle**).
2. **Étage supérieur** - Glisse en place après avoir installé l'étage inférieur (**6**).
3. **Cylindre complet** (modèle Signature seulement) - Repose sur les chevilles de positionnement (**7a**), situées au centre du récipient.
- 3a. **Section supérieure de cylindre** (excluant le modèle Signature) - Se fixe à la section inférieure de cylindre (**3b**).
- 3b. **Section inférieure de cylindre** (excluant le modèle Signature) - Repose sur la partie supérieure des chevilles, au centre du récipient (**7a**).
- 3c. **Manchons de cylindre** - Se glissent par-dessus les chevilles du récipient (**7a**), pour maintenir le cylindre en place
4. **Stabilisateur** (modèle Signature seulement) - Se glisse par-dessus la partie supérieure du cylindre et maintient en place l'étage supérieur et la couronne.
5. **Vrille** - S'insère à l'intérieur du cylindre et transporte le chocolat fondu vers la partie supérieure du cylindre, créant un flot constant entre la partie supérieure de la couronne et le récipient.
6. **Étage inférieur** - Se glisse en place par-dessus le cylindre (**3 ou 3b**).
7. **Récipient en acier inoxydable** - Contient la fondue. Les modèles Signature, Elite, et Classic contiennent 1,8 - 2,2 kg (4-5 lb) de chocolat (7-9 tasses). Le modèle Select contient 1,4 - 1,8 kg (3-4 lb) de chocolat (5-6 tasses). Pour les modèles Signature et Elite, ce récipient est amovible.
- 7a. **Chevilles de récipient** - Retiennent le cylindre en place.
8. **Base de la fontaine** - Boîtier enfermant les

composants électriques, incluant le moteur et le panneau du circuit électrique.

- 8a. **Orifices de ventilation** (excluant le modèle Select) - Laisse s'échapper l'air chaud produit par le moteur et l'élément chauffant, permettant ainsi le refroidissement des composants électriques. **Les orifices de ventilation ne devraient pas être obstrués.**
9. **Pattes anti-patinage** (excluant le modèle Select) - Réduit le mouvement durant l'utilisation et aide à prévenir les marques sur les tables et les comptoirs.
10. **Pieds réglables** - Vissés à la partie inférieure de la base. Peuvent être resserrés ou dévissés pour monter ou descendre un des côtés de la fontaine et régler son niveau.
11. **Moteur silencieux "Whisper Quiet"** (non illustré) - À l'intérieur du boîtier de la fontaine (**8**). Conçu pour être le plus silencieux et le moins dérangent possible. On doit s'attendre à un certain bruit, produit par le moteur et les pièces mobiles. Le moteur est muni d'un dispositif d'arrêt automatique, en cas de surchauffe de la fontaine.

Modèles Signature et Elite seulement:

12. **Panneau de contrôle** - Régit toutes les fonctions de la fontaine.
- 12a. **Bouton "ON/OFF/POWER"** - Un voyant lumineux électronique vert (DEL) s'allume, lorsque la fontaine est en marche.
- 12b. **Bouton de démarrage "START"** - Met le moteur en marche et active la vrille à l'intérieur du cylindre. Un voyant lumineux vert (DEL) s'allume, lorsque le bouton de démarrage "START" a été enfoncé et que la vrille tourne.
- 12c. **Bouton de chaleur "HEAT"** - Modifie les réglages de température. Chaque fois que le bouton est enfoncé, la température passe à un niveau supérieur, de la position d'arrêt "OFF" vers la position maximale "HIGH". Un voyant lumineux rouge (DEL) s'allume à chaque niveau de température, sauf en

position "OFF", où le voyant lumineux (DEL) est jaune. Le voyant lumineux rouge (DEL) clignote, durant l'alimentation vers l'élément chauffant.

- 12d. **Bouton d'arrêt "STOP"** - Arrête le moteur et provoque l'arrêt de la vrille. Un voyant lumineux rouge (DEL) s'allumera, lorsque la vrille est arrêtée et que l'alimentation électrique n'est pas éteinte.

Modèles Classic et Select seulement:

13. **Interrupteur de chaleur "HEAT/OFF"** - Allume l'élément chauffant à l'intérieur de la base de la fontaine. Il est réglé à une température moyenne et devrait maintenir le chocolat chaud lorsqu'il coule. Un voyant lumineux rouge (DEL) s'allume, lorsque l'interrupteur est placé à la position de chaleur "HEAT".
14. **Interrupteur de démarrage / arrêt - "START/STOP"** - Fait démarrer le moteur, activant ainsi la vrille à l'intérieur du cylindre. Un voyant lumineux rouge (DEL) s'allume, lorsque l'interrupteur est placé en position de démarrage "START".

MODE D'EMPLOI

ASSEMBLAGE

(VOIR ILLUSTRATIONS AUX PAGES 4 À 7)

Tous les modèles:

1. Lavez tous les composants amovibles et le récipient en acier inoxydable, à l'eau chaude savonneuse. Asséchez-les complètement. **NE PAS LAISSER DE L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE PÉNÉTRER À L'INTÉRIEUR DE LA BASE DE L'APPAREIL, PAR LES ORIFICES DE VENTILATION, SITUÉS SUR LES CÔTÉS DE LA FONTAINE OU PAR LA GRILLE INFÉRIEURE. NE PAS IMMERGER LA BASE DE LA FONTAINE DANS L'EAU.**
2. Placez la base de votre fontaine de chocolat Sphra sur une surface solide et de niveau. Si la fontaine n'est pas de niveau elle

fonctionnera quand même, mais la coulée de chocolat se séparera d'un côté et vous n'aurez plus l'effet de rideau. La fontaine est munie de pieds réglables pour assurer le niveau, si la surface sur laquelle elle est déposée n'est pas de niveau.

Modèles Elite, Classic et Select seulement:

3. Alignez les rainures situées sur l'étage supérieur du cylindre (**3a**) aux languettes de la section inférieure (**3b**) et fixez-les solidement ensemble. Glissez les manchons du cylindre (**3c**) sur les chevilles du récipient (**7a**).
4. Tout en maintenant le bouton situé à la partie supérieure de la vrille (**5**), insérez la vrille à l'intérieur du cylindre. Assurez-vous que la vrille est bien insérée à sa place, par-dessus l'axe situé au centre des chevilles du récipient. Tournez la vrille dans le sens des aiguilles d'une montre, pour vous assurer qu'elle est positionnée correctement; vous devriez percevoir une certaine résistance à tourner la vrille. **Si vous faites fondre le chocolat dans le récipient, attendez qu'il soit complètement fondu, avant d'insérer la vrille. Ne pas suivre cette directive pourrait endommager la fontaine ou provoquer un dysfonctionnement.**
5. Glissez l'étage inférieur (**6**) par-dessus le cylindre jusqu'à ce qu'il s'arrête. Glissez l'étage supérieur (**2**) par-dessus le cylindre de la même manière, jusqu'à ce qu'il s'arrête.
6. Glissez la couronne (**1**) dans les rainures, situées à la partie supérieure du cylindre et par-dessus le bouton de la vrille. La section la plus large de la couronne devrait se retrouver au sommet de la fontaine.

Modèle Signature seulement:

3. Glissez les manchons de cylindre (**3c**) sur les chevilles du récipient (**7a**).
4. Tout en maintenant le bouton situé à la partie supérieure de la vrille (**5**), insérez la vrille à l'intérieur du cylindre. Assurez-vous

que la vrille est bien insérée à sa place, par-dessus l'axe situé au centre des chevilles du récipient. Tournez la vrille dans le sens des aiguilles d'une montre, pour vous assurer qu'elle est positionnée correctement; vous devriez percevoir une certaine résistance à tourner la vrille. **Si vous faites fondre le chocolat dans le récipient, attendez qu'il soit complètement fondu, avant d'insérer la vrille. Ne pas suivre cette directive pourrait endommager la fontaine ou provoquer un dysfonctionnement.**

5. Glissez l'étage inférieur (6) par-dessus le cylindre jusqu'à ce qu'il s'arrête. Par la suite, glissez le stabilisateur en plastique noir (4) par-dessus la partie supérieure du cylindre, jusqu'à ce qu'il s'arrête. Glissez l'étage supérieur (2) sur le stabilisateur, jusqu'à ce qu'il s'arrête. L'étage supérieur repose sur la lèvre du stabilisateur
6. La couronne (1) s'installe par-dessus le stabilisateur. La section la plus large de la couronne devrait se retrouver tout au haut de la fontaine.

Préchauffage du récipient

Modèles Classic et Select:

Branchez l'appareil dans une prise de courant électrique. Placez l'interrupteur chaleur / arrêt "HEAT/OFF" à la position chaleur "HEAT". La température est pré-réglée à une température moyenne standard, qui maintiendra la fondue chaude et sera toujours suffisamment chaude, pour faire fondre le chocolat dans le récipient, si c'est ce que vous souhaitez. Laissez le temps au récipient de se réchauffer pendant environ 5 minutes, avant d'ajouter un supplément de fondue requérant de la chaleur.

Modèles Elite et Signature:

Assurez-vous que le récipient (7) est solidement fixé à la base (8), en le faisant pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre. Ne le resserrez pas trop. Branchez l'appareil dans une prise de

courant électrique; la fontaine devrait émettre un seul bip. Enfoncez le bouton "ON/OFF/POWER". Le voyant lumineux vert (DEL), situé au-dessus de l'interrupteur s'allumera, pour indiquer que la fontaine est en marche. Un voyant lumineux jaune (DEL) s'allumera au-dessus de la position "OFF". Chaque fois que le bouton de chaleur "HEAT" sera enfoncé, la température passera au niveau supérieur de chaleur. Un voyant lumineux rouge (DEL) indiquera le niveau courant de température. Ce voyant lumineux devrait clignoter, lorsque la chaleur fonctionne. Placez la température au maximum (HIGH), avant d'ajouter un supplément de fondue, requérant de la chaleur. **Abaissez la température au niveau de la température de fonctionnement, avant d'ajouter la fondue dans le récipient.**

MISE EN GARDE : NE PAS TOUCHER AU RÉCIENT DE LA FONTAINE PENDANT QU'IL CHAUFFE ! UN TEL GESTE POURRAIT PROVOQUER DES BLESSURES.

PRÉPARATION DU CHOCOLAT

Nous encourageons fortement l'utilisation du **Chocolat à fondue Sephra**, à l'usage de la fontaine. Il a été spécialement mis au point pour couler parfaitement à travers la fontaine, lorsqu'il est correctement fondu et en plus, il possède un arôme et un goût exquis.

Vous pouvez faire fondre le chocolat au four à micro-ondes, dans son emballage conçu à cet effet ou dans un bol résistant au four à micro-ondes, au bain-marie ou directement dans le récipient de la fontaine.

Si vous faites fondre le chocolat à fondue de Sephra au four à micro-ondes:

TOUJOURS FAIRE FONDRE À DEMI-PUISSANCE, POUR ÉVITER QUE LE CHOCOLAT NE BRÛLE. Suivez les directives énoncées sur l'emballage de chocolat. Incorporez le chocolat fondu dans le récipient chauffé et

laissez reposer 5-10 minutes; brassez occasionnellement, jusqu'à ce qu'il atteigne une température uniforme.

Si vous faites fondre le Chocolat à fondue Sephra dans le récipient de la fontaine:

Faire fondre le chocolat directement dans le récipient prend environ 40-60 minutes, dépendant du modèle de fontaine et du réglage de température. Faites fondre 500 g (1lb) de brisures de chocolat à la fois. Utilisez une spatule pour gratter le chocolat à l'intérieur du récipient et brassez à toutes les 5-10 minutes durant le processus. Faites fondre du chocolat noir et du chocolat au lait à température élevée (si disponible sur votre modèle) et du chocolat blanc à température moyenne.

ATTENDEZ QUE LE CHOCOLAT SOIT COMPLÈTEMENT FONDU, AVANT D'INSÉRER LA VRILLE OU DE METTRE LE MOTEUR EN MARCHÉ.

Températures recommandées pour le chocolat

(Modèles Signature et Elite seulement)

Le chocolat coulera mieux si la fontaine fonctionne à la température de la pièce; des conditions climatiques plus fraîches requièrent un niveau de chaleur plus élevé. Assurez-vous de suivre correctement le mode d'emploi, pour faire fondre le chocolat. Le chocolat se trouvant dans le récipient, devrait être gratté à partir du fond du récipient, à l'aide d'une spatule et brassé régulièrement pour prévenir qu'il ne brûle.

CHOCOLAT	NIVEAU DE TEMPÉRATURE
NOIR	MOYEN/FORT (MED-HIGH)
AU LAIT	MOYEN/DOUX (MED-LOW)
BLANC	MOYEN/DOUX (MED-LOW)

Utilisez le premier niveau de température indiqué, pour éviter que la fondue de chocolat ne devienne trop épaisse.

Utilisation d'un autre chocolat

Directives de dilution pour du chocolat, autre que le chocolat pour fondue Sephra.

La plupart des autres chocolats requièrent un certain niveau de dilution, pour leur permettre de couler adéquatement à travers la fontaine. L'agent de dilution le plus commun est une huile sans goût, telle que l'huile végétale ou de canola. Le beurre de cacao peut également être utilisé. Pour chaque quantité de 2,2 kg (5 lb), vous devrez utiliser environ 1/2 - 1 tasse d'huile, pour obtenir la consistance adéquate. La quantité d'huile requise variera, selon le type et la marque de chocolat utilisé. Pour obtenir de meilleurs résultats, commencez avec un chocolat de couverture (fabriqué avec au moins 32% de beurre de cacao). Les agents de dilution changeront le goût et l'arôme du chocolat de façon notable. Ne jamais ajouter d'eau au chocolat, une telle procédure le ferait durcir !

Vérification du niveau de viscosité de la fondue (Consistance)

Le chocolat à fondue Sephra, lorsque fondu adéquatement, ne nécessite aucun test de viscosité à l'aide de l'entonnoir. Un entonnoir à



Entonnoir à viscosité

viscosité est inclus avec votre fontaine. Avant de mettre en marche la fontaine, assurez-vous que le chocolat utilisé possède le niveau de viscosité adéquat, pour lui permettre de couler adéquatement à travers la fontaine. Remplissez simplement l'entonnoir de chocolat fondu et calculez le temps d'écoulement. L'entonnoir devrait se vider entièrement en 8-10 secondes. Si le chocolat fondu s'écoule en moins de 8 secondes, il devra être épaissi. S'il s'écoule en plus de 10 secondes, il devra être dilué. Pour la fondue au chocolat, ajoutez de l'huile. Pour les autres types de fondue, la dilution se fera à l'aide d'un liquide possédant une certaine consistance, se mariant bien au goût de la fondue (lait, jus, crème, eau).

MISE EN MARCHÉ DE LA FONTAINE

Voici le moment de s'amuser !

1. Assurez-vous que la fontaine est placée sur une surface solide et de niveau.
2. Assurez-vous d'avoir bien suivi les directives "PRÉCHAUFFAGE DU RÉCIPIENT", à la page 10
3. Faites démarrer le moteur. Pour les modèles Signature et Elite, enfoncez le bouton de démarrage "START". Pour les modèles Classic et Select, placez l'interrupteur de démarrage / arrêt "START/STOP", en position "START". La vrille amènera alors la fondue vers le haut, à l'intérieur du cylindre et permettra à la fondue de couler sur les étages et retourner vers le récipient.

Il arrive fréquemment que de l'air soit emprisonné dans le cylindre, lors du démarrage de la fontaine. La présence d'air provoquera une séparation dans le rideau de chocolat. Pour remédier à ce petit inconvénient, éteignez la fontaine pendant 15-30 secondes et remettez-la en marche à nouveau. Répétez la procédure, si nécessaire.

4. Grattez occasionnellement le chocolat à l'intérieur du récipient, à l'aide d'une spatule et brassez-le pour éviter qu'il ne brûle.
5. Profitez bien de cette trempette dans la cascade de fondue, en présentant une grande variété d'aliments. Consultez la liste de suggestions incluse dans l'introduction de ce manuel, pour vous donner des idées. Des brochettes fourchues réutilisables sont incluses avec votre fontaine. Des brochettes supplémentaires peuvent être commandées en ligne à www.sephra.com.

Ajout de fondue dans la fontaine

Pour la fondue au chocolat:

Lorsque la quantité de chocolat diminue, ajoutez du chocolat fondu à l'intérieur du récipient. **NE PAS AJOUTER DE BRISURES DE CHOCOLAT NON FONDUES DANS LA FONTAINE, SANS AVOIR AUPARAVANT ÉTEINT LE MOTEUR POUR PERMETTRE AU CHOCOLAT DE FONDRE COMPLÈTEMENT.** Le fait d'ignorer cette directive peut causer le dysfonctionnement de votre fontaine!

Pour les autres types de fondue:

Lorsque vous faites un autre type de fondue, assurez-vous que la quantité de fondue que vous ajoutez, est à une température similaire à celle de la fontaine. Le fait d'ajouter une fondue de température différente, pourrait affecter le débit de la coulée. Avant d'ajouter la fondue au récipient, vérifiez toujours son niveau de viscosité, à l'aide de l'entonnoir prévu à cet effet.

Maintenez toujours à portée de main une bonne quantité de chocolat à fondue Sefhra, pour les réceptions imprévisibles ou les occasions spéciales. Pour commander du chocolat, veuillez visiter notre site au www.sephra.com.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lavez bien tous les composants de votre fontaine, avant et après chaque utilisation. Cette procédure vous permettra de conserver la fontaine en excellente condition de fonctionnement, pour l'utiliser et en profiter pendant des années à venir. N'utilisez jamais de produits abrasifs comme des tampons ou poudres à récurer, pour nettoyer le récipient en acier inoxydable ou les composants formant les étages.

Si les éléments des étages sont en plastique, assurez-vous de les retirer en les soulevant, sans les tourner, pour éviter de faire craquer le plastique au niveau des rainures.

1. Lorsque vous avez terminé d'utiliser la fontaine, éteignez le moteur. Pour les modèles Elite et Signature, enfoncez le bouton "ON/OFF/POWER". Pour les modèles Classic et Select placez l'interrupteur de démarrage / arrêt "START/STOP", en position "STOP" et l'interrupteur de chaleur "HEAT", en position "OFF".
2. **Débranchez toujours le cordon électrique de la prise de courant, avant de nettoyer la fontaine.** Ne laissez jamais le cordon électrique entrer en contact avec l'eau. Laissez la fontaine refroidir environ 10 minutes avant de la nettoyer, car le récipient sera très chaud.
3. À l'aide d'un essuie-tout ou d'une mitaine de four, retirez la couronne de la partie supérieure du cylindre et soulevez la vrille pour la retirer du cylindre. Utilisez une spatule pour gratter l'excédent de chocolat laissé par la vrille dans le cylindre, lorsque vous la retirez.
4. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, grattez les restes de chocolat ou de fondue adhérant aux étages, en les laissant retomber dans le récipient.
5. Retirez l'ensemble des étages et transférez-

les dans l'évier, pour les séparer. Rincez les pièces à l'eau chaude savonneuse. Tous les composants amovibles de la fontaine sont résistants au lave-vaisselle. Les composants en plastique conserveront leur éclat, s'ils sont lavés à la main à l'eau chaude savonneuse; par la suite, rincez-les et laissez sécher complètement. **À L'USAGE D'UN LAVE-VAISSELLE, DÉPOSEZ LES COMPOSANTS EN PLASTIQUE DANS LE PANIER SUPÉRIEUR. SI LA TEMPÉRATURE DU LAVE-VAISSELLE EST TROP ÉLEVÉE, LES COMPOSANTS EN PLASTIQUE POURRAIENT SE DÉFORMER.**

6. Pour disposer du chocolat restant, grattez le récipient à l'aide d'une spatule en caoutchouc et versez-le dans un sac de plastique résistant. **NE JETEZ JAMAIS LE CHOCOLAT DIRECTEMENT DANS UN DRAIN.** Le chocolat versé directement dans un drain pourrait durcir et bloquer / endommager la tuyauterie. Pour des raisons de salubrité, nous recommandons de ne pas réutiliser le chocolat. Cependant, le fait de laisser durcir et de refondre le chocolat n'en altèrera pas la qualité.
7. Essayez la base de la fontaine avec un chiffon humecté à l'eau chaude, pour retirer tous les résidus et séchez-la complètement. **NE PAS IMMERGER LA BASE DE LA FONTAINE DANS L'EAU OU LAISSER PÉNÉTRER QUELQUE LIQUIDE DANS LES ORIFICES DE VENTILATION DU BOÎTIER.** Une telle procédure endommagera les composants électriques de votre fontaine et en annulera la garantie.

COIN DÉPANNAGE

1. **La fondue ne coule pas uniformément sur les étages:**
La raison peut être:
 - a. *La fontaine n'est pas de niveau.* Si la fondue coule plus d'un côté que de

l'autre, bougez les pieds réglables, pour élever ce côté de la fontaine.

- b. *Air emprisonné à l'intérieur du cylindre.* Éteignez la fontaine environ 15-30 secondes pour permettre à l'air de s'échapper. Démarrez la fontaine à nouveau. Répétez la procédure au besoin.
- c. *Il n'y a pas suffisamment de fondue dans le récipient.* Les modèles Signature, Elite et Classic requièrent en tout temps 1,8 kg (4 lb) de chocolat ou 7 tasses de fondue pour créer un rideau solide. Le modèle Select requiert un minimum de 1,2 kg (3 lb) de chocolat ou 5 tasses de fondue. Si à un certain moment vous constatez que le rideau se sépare durant le fonctionnement, ajoutez du chocolat fondu Sefhra ou toute autre type de fondue dans la fontaine.
- d. *Un morceau d'aliment bloque le flot de fondue à la base du cylindre.* Si un morceau d'aliment tombe dans le récipient et bloque le flot de la fondue dans le cylindre, éteignez le moteur, retirez le morceau de nourriture à l'aide d'une spatule et redémarrez le moteur pour rétablir le flot. Notez que cette procédure pourrait emprisonner de l'air dans le cylindre. Dans ce cas, référez aux directives énoncées ci-dessus (**1b**).
- e. *La fondue est trop épaisse ou trop claire.* Référez à "VÉRIFICATION DU NIVEAU DE VISCOSITÉ DE LA FONDUE (CONSISTANCE)" à la page 11.
- f. *Le chocolat blanc ou au lait a épaissi.* Si le chocolat blanc ou au lait devient trop chaud, il peut brûler et épaissir. Ajoutez de l'huile végétale ou du beurre de cacao, un peu à la fois pour diluer. Si le chocolat est beaucoup trop épais, vous devrez possiblement le passer au mélangeur à vitesse moyenne, jusqu'à l'obtention d'une consistance

homogène, avant de le remettre dans la fontaine.

- g. *Des particules d'aliments sont mélangées au flot de fondue.* Si vous utilisez des aliments qui s'émiettent, tel que des biscuits ou du gâteau, des particules peuvent se mélanger à la fondue. Les petites miettes n'endommageront pas la fontaine, mais peuvent causer des séparations dans la coulée de la fondue. Dans ce cas, vous devrez attendre la fin de la réception et jeter la fondue.
2. **La fontaine refuse de démarrer:** Assurez-vous d'avoir bien branché la fiche dans la prise électrique et essayez de faire démarrer la fontaine, à partir de d'autres prises électriques. Si elle ne fonctionne toujours pas, vérifiez le disjoncteur desservant cette prise électrique. Pour les modèles Elite et Signature, assurez-vous d'avoir enfoncé le bouton "POWER/ON/OFF" et d'avoir solidement fixé le récipient sur la base.
 3. **Le moteur de la fontaine s'est arrêté:** Le moteur est muni d'un dispositif d'arrêt automatique, en cas de surchauffe du moteur. La surchauffe peut survenir si la fondue est trop épaisse, contraignant le moteur à trop d'efforts. Éteignez le moteur et la chaleur et laissez reposer la fontaine pendant environ trente minutes, avant de redémarrer. À l'aide de l'entonnoir, assurez-vous d'un niveau de viscosité approprié de la fondue, avant de reprendre le processus à travers la fontaine.
 4. **La vrille ne tourne pas ou tourne lentement:** La vrille doit être installée solidement sur l'axe, centrée entre les chevilles à l'intérieur du récipient. Tournez la vrille dans le sens des aiguilles d'une montre, pour vous assurer d'un positionnement adéquat. Vous devriez percevoir une certaine résistance, en tournant la vrille. Si la vrille de votre fontaine
-

repose sur un axe central muni d'une cheville horizontale, assurez-vous que la cheville est bien centrée sur l'axe. Si nécessaire, il est possible de régler cette cheville, à l'aide d'une clé Allen.

5. **Le chocolat a durci dans la fontaine:** Si la fontaine n'est pas nettoyée immédiatement après l'utilisation, le chocolat durcira. Dans ce cas, **NE FAITES PAS DÉMARRER LE MOTEUR.** Vous risquez de brûler le moteur. Allumez uniquement l'élément chauffant, pour permettre au chocolat de fondre dans le récipient. Lorsque le chocolat est fondu, retirez l'ensemble des étages et faites-le tremper dans l'eau chaude savonneuse. **NE PLACEZ PAS L'ENSEMBLE DES ÉTAGES DANS LE FOUR À MICRO-ONDES.**
6. **La fontaine est bruyante:** S'il n'y a pas de fondue à l'intérieur de la fontaine, la vrille produira un bruit, en frottant contre le cylindre. Ce bruit est normal et la fontaine devrait fonctionner silencieusement, dès que la fondue sera introduite à l'intérieur du cylindre.

bouchées, pour faciliter leur prise, à l'aide de la brochette. Les personnes participant à la fondue ne doivent jamais tremper dans la fondue ou dans le rideau une seconde fois, les bouchées dans lesquelles ils ont déjà mordu.

3. Des colorants ou des saveurs artificielles à *base d'huile* peuvent être ajoutés au chocolat, pour créer une touche unique. Ces produits peuvent être commandés en ligne sur le site www.sephra.com ou être achetés dans une pâtisserie ou une boutique d'artisanat. Les colorants et saveurs artificielles à base d'eau, retrouvés dans les épiceries peuvent faire durcir le chocolat.
4. N'ajoutez pas de chocolat ou de fondue, excédant la capacité maximum du récipient. Une telle procédure risquerait de provoquer un débordement, au moment d'éteindre le moteur.
5. Si vous ne nettoyez pas la fontaine immédiatement après l'avoir utilisée, retirez l'ensemble des étages de la fontaine, pour éviter que les pièces ne se soudent par le durcissement du chocolat.

CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES

1. Observez toujours les bonnes manières, lorsque vous utilisez la fontaine de chocolat Sephra. Offrez à chaque invité une assiette et des brochettes. Des brochettes à deux fourchons en plastique, en métal ou en bois, peuvent être commandées directement sur le site www.sephra.com. Les invités devraient utiliser une brochette individuelle pour chaque aliment. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, il est recommandé de ne pas manger directement à partir de la brochette, mais bien de déposer les aliments dans l'assiette et les manger par la suite. Prévoyez toujours une généreuse quantité de serviettes.
2. Coupez tous les aliments à tremper en petites

Merci !

Nous apprécions de vous avoir comme client et espérons que vous profiterez de votre nouvelle fontaine de chocolat Sephra avec votre famille et vos amis, et ce, pour plusieurs années à venir. Si vous avez des questions, commentaires ou si vous désirez placer une commande, veuillez nous appeler sans frais au (888) 9-SEPHRA (973-7472) ou nous contacter sur le site www.sephra.com. Nous sommes ici pour vous aider à obtenir satisfaction et plaisir pendant des années, à l'usage de cet appareil raffiné.

Bienvenue dans la famille Sephra.

RECETTES SUPPLÉMENTAIRES DE FONDUE

Chaque type de fondue présentera une apparence différente, lors de la coulée à travers la fontaine. Plusieurs d'entre elles ne formeront pas le rideau parfait, comme la fondue au chocolat peut le faire. Ce phénomène est tout à fait normal, il est dû à la consistance naturelle du produit par rapport à d'autres. Vérifiez toujours la consistance de votre fondue, en effectuant le test de viscosité à l'aide de l'entonnoir, avant de faire fonctionner l'appareil. Voir "VÉRIFICATION DU NIVEAU DE VISCOSITÉ DE LA FONDUE", à la page 11.

CARAMEL

5 parties de caramel liquide

1 partie d'eau

Dans une casserole, mélanger le caramel et l'eau et laisser fondre à feu doux puis, transférer le mélange dans le récipient de la fontaine. Le caramel épaissit naturellement, lorsqu'il est chauffé et manipulé. Diluer régulièrement avec de l'eau, environ aux 45 minutes ou selon le besoin. Le caramel devrait être brassé occasionnellement dans le récipient, pour prévenir la formation de bulles.

Température: Varie selon le type de caramel utilisé.

Ingrédients de trempette suggérés: Pommes, poires, bretzels glacés au chocolat, biscuits.

FROMAGE NACHO

5 parties de fromage nacho en conserve

1 partie d'eau

Commencer avec le fromage nacho liquide du commerce. Les conserves de grande taille sont disponibles dans plusieurs magasins de gros. Dans une casserole, mélanger fromage et eau et chauffer à feu moyen. Brasser fréquemment pour obtenir la consistance adéquate et transférer dans le récipient de la fontaine. Ajouter plus d'eau, selon le besoin.

Température: Moyenne

Ingrédients de trempette suggérés: Tortillas, tacos miniatures, bâtonnets de pain, petites saucisses.

SAUCE BBQ

*6 parties de sauce BBQ de qualité moyenne**

1 partie d'eau ou de jus de pomme

Dans une casserole, mélanger la sauce BBQ avec l'eau ou le jus de pomme et chauffer à feu moyen. Bien brasser et transférer dans le récipient de la fontaine.

*Une sauce BBQ de première qualité nécessitera l'ajout d'un agent de dilution supplémentaire.

Température: Moyenne

Ingrédients de trempette suggérés: Ailes de poulet à la mode de Buffalo, côtes levées, languettes de poulet.

TREMPETTE DE SYLE RANCH

*Trepette légère de style Ranch ***

Eau (si nécessaire)

Certaines marques de commerce de trempette de style Ranch requièrent un agent de dilution, tel que de l'eau, pour obtenir une coulée adéquate. Diluer au besoin et transférer dans le récipient de la fontaine.

**Utiliser une trempette légère pour obtenir de meilleurs résultats.

Température: Aucune chaleur

Ingrédients de trempette suggérés: Légumes frais (carottes, mini-piments, concombres, céleri), pelures de pommes de terre, languettes de poulet.

Pour obtenir des recettes supplémentaires, visitez notre site www.sephra.com.

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

Modèles Classic et Select:

Pour activer la chaleur - Actionnez l'interrupteur à bascule en position de chaleur "HEAT".

Pour faire démarrer le moteur - Actionnez l'interrupteur à bascule en position de démarrage "START".

Modèles Signature et Elite:

Pour faire démarrer l'appareil - Enfoncez le bouton "ON/OFF/POWER".

Pour modifier le réglage de chaleur - Enfoncez le bouton de chaleur "HEAT". Chaque fois que le bouton de chaleur "HEAT" sera enfoncé, la température passera au niveau supérieur de chaleur. Notez quel voyant lumineux (DEL) s'allume.

Pour faire démarrer le moteur - Enfoncez le bouton de démarrage "START". La vrille commencera à tourner.

Pour arrêter le moteur - Enfoncez le bouton d'arrêt "STOP".

Températures recommandées:

(Modèles Signature et Elite seulement)

Chocolat noir - moyen/fort (med-high)

Chocolat au lait - moyen/doux (med-low)

Chocolat blanc - moyen/doux (med-low)

Utilisez le premier niveau de température indiqué, à moins que la fondue de chocolat ne soit trop épaisse.

Si le rideau de fondue au chocolat se sépare, vérifiez si:

La fontaine contient suffisamment de chocolat

La fontaine est de niveau

Il y a de l'air emprisonné dans le cylindre. Arrêtez le moteur environ 15-30 secondes, pour laisser l'air s'échapper.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE - 1 AN

Cette garantie n'est disponible que pour les consommateurs et devient nulle et non avenue, si cet appareil est utilisé à des fins commerciales.

L'utilisation commerciale se définit comme suit: utilisation en échange de paiement ou de compensation; utilisation pour promouvoir un commerce ou accroître l'achalandage par sa présence; ou utilisation entraînant une usure excessive.

Cet appareil a été conçu uniquement pour une utilisation domestique normale. Sauf par obligation légale contraire, cette garantie n'est pas disponible pour les détaillants ou autres acheteurs ou propriétaires commerciaux.

Cette garantie s'applique uniquement au propriétaire d'origine et est valide uniquement en regard de produits achetés, pour un usage aux États-Unis, Canada et Europe.

Nous garantissons que votre fontaine de chocolat Sephra sera exempte de tout défaut de matériaux et de main d'œuvre, lors d'une utilisation résidentielle normale, pendant une période d'un an, à partir de la date d'achat. Nous vous encourageons à enregistrer rapidement votre appareil, pour faciliter la vérification de la date d'achat. Vous pouvez enregistrer l'appareil en ligne, sur le site www.sephra.com ou en faisant parvenir par la poste votre carte d'enregistrement complétée. Le fait de ne pas enregistrer votre appareil, ne diminuera d'aucune façon vos droits de garantie.

Si votre fontaine de chocolat Sephra devenait défectueuse, à l'intérieur de la période de garantie, nous réparerons l'unité ou à notre seule discrétion, nous la

remplacerons sans frais. Le client est responsable de tous les frais relatifs au transport. Pour obtenir le service de garantie, vous devez d'abord contacter notre centre de service à la clientèle. Les résidents des États-Unis peuvent nous joindre au numéro sans frais (888) 9-SEPHRA et les résidents du Canada peuvent nous joindre au numéro (858) 675-3088. Nos heures régulières d'ouverture sont : Lundi au vendredi / 08:00 -17:00, heure normale du Pacifique. Vous pouvez également nous contacter en ligne sur le site www.sephra.com ou nous écrire à:

Customer Service Center
Sephra, LLC
11035 Technology Place, Suite 100
San Diego, CA 92127

Pour toute question relative à la garantie et au service de produits achetés ou expédiés dans un pays européen, veuillez contacter Sephra Europe, Ltée. au 0207 121 0333. Si un représentant du service à la clientèle détermine qu'une réparation est nécessaire, un numéro d'autorisation de retour d'article (RMA) sera émis à cet effet. Ce numéro doit apparaître clairement à au moins deux endroits, sur la partie extérieure de la boîte d'emballage. **Il n'est pas garanti que les produits retournés à Sephra, sans numéro d'autorisation de retour d'article (RMA), seront acceptés ou traités.**

De plus, vous devez inclure un chèque ou un mandat poste payable à Sephra LLC, au montant de \$15 US, pour le transport de retour et la manutention. (Les résidents de la Californie doivent fournir uniquement une preuve d'achat et contacter le centre de service à la clientèle, pour obtenir les directives concernant le transport.) Assurez-vous d'inclure votre adresse de retour, une description de la défectuosité

revendiquée et une preuve de la date originale d'achat (reçu de caisse ou bordereau d'expédition) et toute autre information, concernant le retour de votre appareil. Sephra réparera l'appareil endommagé ou le remplacera par un modèle neuf, réusiné ou équivalent et ce, à leur seule discrétion. Si un envoi par messageries est requis, un représentant du service à la clientèle vous donnera les informations concernant la tarification.

IMPORTANT: Pour obtenir une protection accrue et une manutention sécuritaire, nous vous recommandons d'utiliser un service de transport assuré, fournissant un numéro de contrôle vous permettant de retracer votre expédition. Sephra LLC n'est pas responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne leur sont pas livrés à destination. Les produits perdus ou endommagés, ne sont pas couverts par cette garantie.

Votre fontaine de chocolat Sephra a été fabriquée, selon des spécifications strictes et a été conçu uniquement pour être utilisée, avec des accessoires et des pièces de remplacement autorisés. Cette garantie exclut explicitement tout dommage ou défaut, causé par des accessoires ou pièces de remplacement ou par un service de réparation, autres que ceux autorisés par Sephra LLC.

Sephra LLC n'est pas responsable des dommages indirects, causés par l'utilisation ou la mauvaise utilisation de la fontaine, comme des dommages à l'ameublement, aux vêtements ou autres articles domestiques.

Sont exclus de cette garantie tout dommage ou défaut, résultant d'une utilisation autre qu'une utilisation résidentielle normale, tel que: utilisation commerciale, abus ou dommage causé par accident, impact, négligence, mauvais entretien ou la contamination et détérioration en entreposage, causées par l'eau ou autres liquides ou infestation d'insectes.

Cette garantie exclut tout dommage indirect ou accessoire. Certains États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de ces dommages, ainsi celle-ci pourrait ne pas s'appliquer à vous.

www.sephra.com

© 2006 Sephra, LLC

Sephra® est une marque déposée de Sephra, LLC

11035 Technology Place, Suite 100
San Diego, CA 92127

Imprimé en Chine

SEPHRA



CF18H, CF18M, CF18L, CF16E

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Die Benutzung eines Elektrohaushaltsgeräts verlangt grundsätzlich immer die Befolgung von Vorsichtsmaßnahmen. Dazu gehören auch die nachstehenden Ratschläge:

1. **LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN.**
2. Berühren Sie keine der heißen Oberflächen. Der Schmelztopf und die Seiten des Brunnens können während der Benutzung heiß werden.
3. Zum Schutz gegen einen elektrischen Schlag verhüten Sie jeglichen Kontakt des Schmelztopfs mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
4. Bringen Sie Hände, Haar und lose Kleidung nicht in Berührung mit sich bewegenden Teilen. Führen Sie nie ein Objekt in den Zylinder oder in die Belüftungsöffnungen ein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Eine Mißachtung dieser Warnung, kann schwere Verletzungen zur Folge haben oder das Gerät beschädigen.
5. Lassen Sie das Gerät nie aus den Augen, wenn es von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
6. Stellen Sie das Gerät nie an, wenn die Elektroschnur oder der Stecker beschädigt ist, oder wenn das Gerät auf den Boden gefallen oder sonstwie beschädigt ist. Sollte das Gerät beschädigt sein, lesen Sie, bitte, das Kapitel „GARANTIE“ dieses Handbuchs durch.
7. Nach Gebrauch des Geräts ziehen Sie die Elektroschnur aus der Steckdose, bevor Sie Teile hinzufügen oder abnehmen, oder bevor Sie es reinigen.
8. Lassen Sie die Elektroschnur nicht mit den heißen Oberflächen in Kontakt kommen. Wenn notwendig, kann eine Verlängerungsschnur benutzt werden. Passen Sie auf, dass die Elektroschnur keine Unfallgefahr darstellt. Lassen Sie sie nicht vom Tisch oder sonstwie herunterhängen, damit man nicht über sie stolpern oder aus Versehen aus dem Stecker herausziehen kann.
9. Die Benutzung von Zubehör, das nicht ausdrücklich für die Benutzung des Geräts vorgesehen ist, wird nicht vom Hersteller empfohlen, da dadurch Verletzungen verursacht werden können und Ihre Garantie für nichtig erklärt werden kann.
10. Seien Sie ganz besonders vorsichtig, wenn Sie ein Gerät versetzen, das eine heiße Flüssigkeit enthält.
11. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch innerhalb des Haushalts vorgesehen. Eine Benutzung des Geräts im Freien wird nicht empfohlen.
12. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Gebrauch.
13. Befolgen Sie die üblichen Hygienevorschriften, wenn Sie das Gerät benutzen.
14. **ACHTUNG: UM DAS RISIKO EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGS ODER BRANDGEFAHR ZU VERRINGERN, ENTFERNEN SIE NIE DIE FRONTPLATTE. DIE INNENTEILE DÜRFEN NICHT VOM BENUTZER GEWARTET WERDEN. REPARATUREN KÖNNEN NUR DURCH BEFUGTE PERSONEN AUSGEFÜHRT WERDEN.**

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG AUF NUR FÜR EINEN HAUSHALTSGEBRAUCH

EINFÜHRUNG

Ein Haushalts-Schokoladenbrunnen von Sephra ruft mit Sicherheit Freude in der Familie und bei Freunden hervor und macht aus jeder Zusammenkunft ein Ereignis! Der Brunnen eignet sich für die Herstellung vieler Ihrer Lieblings-Fondurezepte, einschließlich Schokoladen-, Käse- und Karamellfondues und sogar BBQ-Soßen. Wenn Sie köstliche Rezepte suchen, deren Zubereitung Spaß macht, besuchen Sie uns an folgender Adresse www.sephra.com.

Wenn Sie den Brunnen von Sephra für Schokoladenfondues benutzen, schlagen wir Ihnen nachstehend die beliebtesten Zutaten vor:

Marshmallows
Erdbeeren
Bananen
Windbeutel
Nüsse
Kekse
Bretzeln
Ananas
Zwieback
Graham Cracker

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!
(Die besten Resultate werden erzielt, wenn Sie keine krümelnden Esswaren verwenden.)

Familien- und Geburtstagsfeiern, Urlaubsparties sowie Braut- und Babyparties sind alles willkommene Gelegenheiten, um sich um Ihren Haushalts-Schokoladenbrunnen von Sephra zu versammeln.

Beim Entwurf des Geräts wurde auf Benutzerfreundlichkeit und einfaches Reinigen viel Wert gelegt. Alle abnehmbaren Teile sind geschirrspülersicher. Bitte befolgen Sie die in diesem Handbuch beschriebenen Anweisungen, um Ihren Brunnen richtig zusammen zu bauen, zu bedienen und zu reinigen.

Entdecken Sie mit uns „**neue Dimensionen auf dem Gebiet des Fondues**“.

Willkommen bei Sephra.

In diesem Handbuch werden folgende Haushalts-Schokoladenbrunnenmodelle von Sephra beschrieben:

CF18H (Signature) CF18M (Elite)
CF18L (Classic) CF16E (Select)

INHALTSVERZEICHNIS

KARTONINHALT	3
ABBILDUNGEN DER BRUNNEN	4
BESTANDTEILE UND EIGENSCHAFTEN	8
MONTAGE	9
Vorwärmen des Schmelztopfes	10
VORBEREITUNG DER SCHOKOLADE	10
Empfohlene Temperaturen für die Schokolade	11
Verwendung von anderen Schokoladensorten	11
Überprüfen der Viskosität des Fondues	11
ANSCHALTEN DES BRUNNENS	12
Schokolade nachgießen	12
REINIGUNG UND WARTUNG	13
PROBLEMLÖSUNG	13
WEITERE RATSCHLÄGE	15
MEHR FONDUEREZEPTTE	16
SCHNELL-REFERENZ-FÜHRER	17
GARANTIE	18

KARTONINHALT

Ihr Schokoladenbrunnen sollte folgende Teile enthalten:

Modell Signature:

- 1 Edelstahlkrone
- 1 Obere Etage aus Edelstahl
- 1 Untere Etage aus Edelstahl
- 1 kompletter Edelstahlzylinder
- 1 schwarzer Plastikstabilisator
- 1 Plastikförderschnecke
- 1 abnehmbarer Schmelztopf
- 1 Brunnensockel mit Elektroschnur
- 1 Trichter zum Testen der Viskosität
- 6 Metallspieße
- 1,8 kg (4 Pfund) bittere Premium Fondueschokolade von Sephra
- 1 Produktanleitungshandbuch
- 1 Produktregistrierungskarte

Modell Elite:

- 1 Krone
- 1 obere Etage
- 1 untere Etage
- 2 Zylinderhälften
- 1 Förderschnecke
- 1 abnehmbarer Schmelztopf
- 1 Brunnensockel mit Elektroschnur
- 1 Trichter zum Testen der Viskosität
- 6 Metallspieße
- 1,8 kg (4 Pfund) bittere Premium Fondueschokolade von Sephra
- 1 Produktanleitungshandbuch
- 1 Produktregistrierungskarte

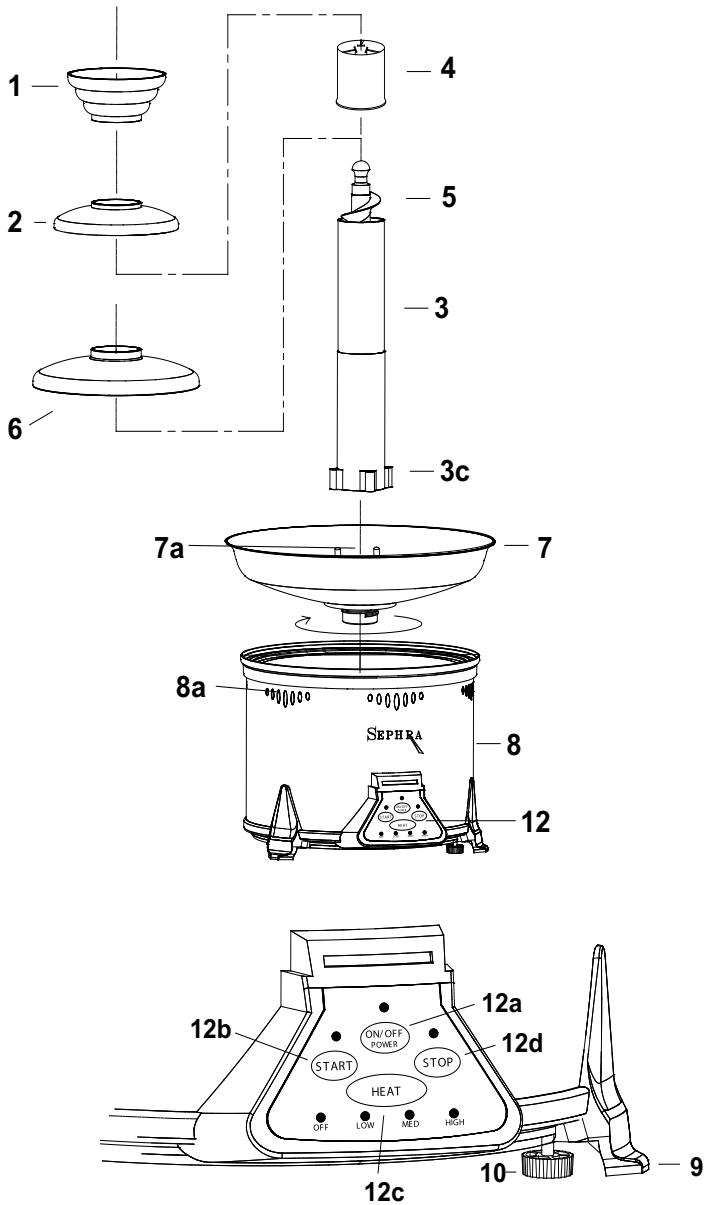
Modell Classic:

- 1 Krone
- 1 obere Etage
- 1 untere Etage
- 2 Zylinderhälften
- 1 Förderschnecke
- 1 abnehmbarer Schmelztopf
- 1 Brunnensockel mit Elektroschnur
- 1 Trichter zum Testen der Viskosität
- 6 Metallspieße
- 1,8 kg (4 Pfund) bittere Premium Fondueschokolade von Sephra
- 1 Produktanleitungshandbuch
- 1 Produktregistrierungskarte

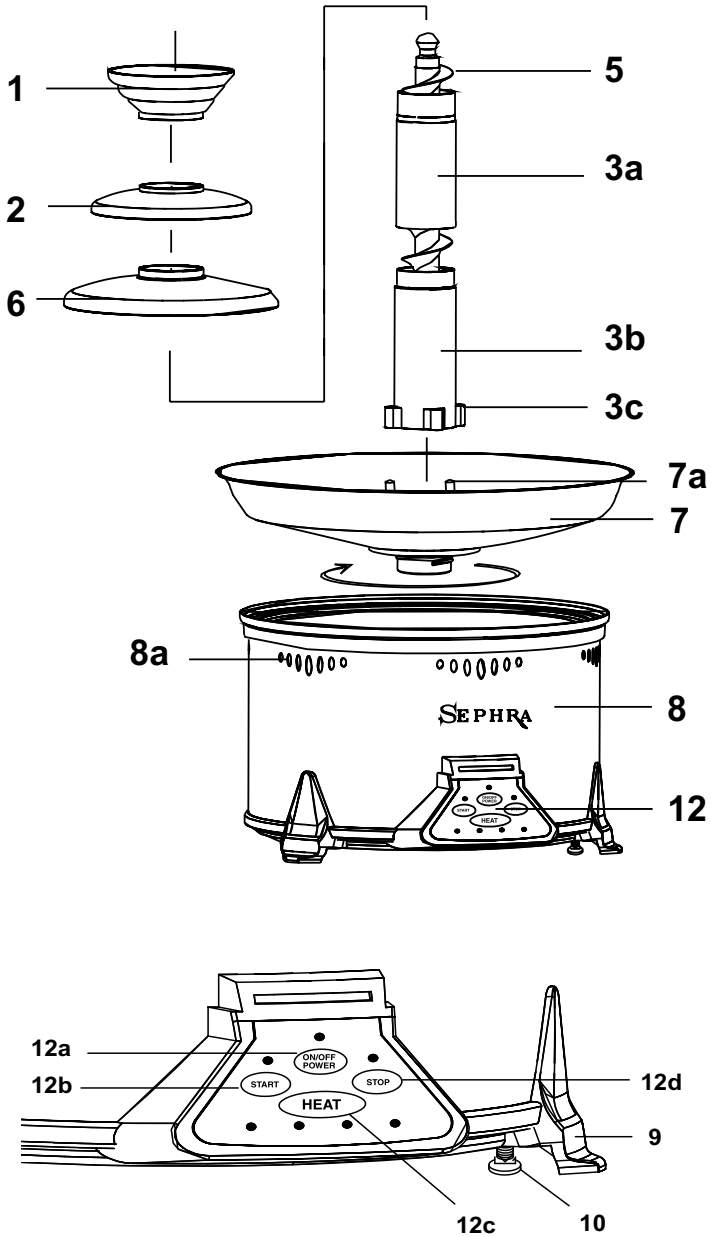
Modell Select:

- 1 Krone
- 1 obere Etage
- 1 untere Etage
- 2 Zylinderhälften
- 1 Förderschnecke
- 1 Brunnensockel mit Elektroschnur
- 1 Trichter zum Testen der Viskosität
- 10 Spießgabeln aus Plastik
- 1 Produktanleitungshandbuch
- 1 Produktregistrierungskarte

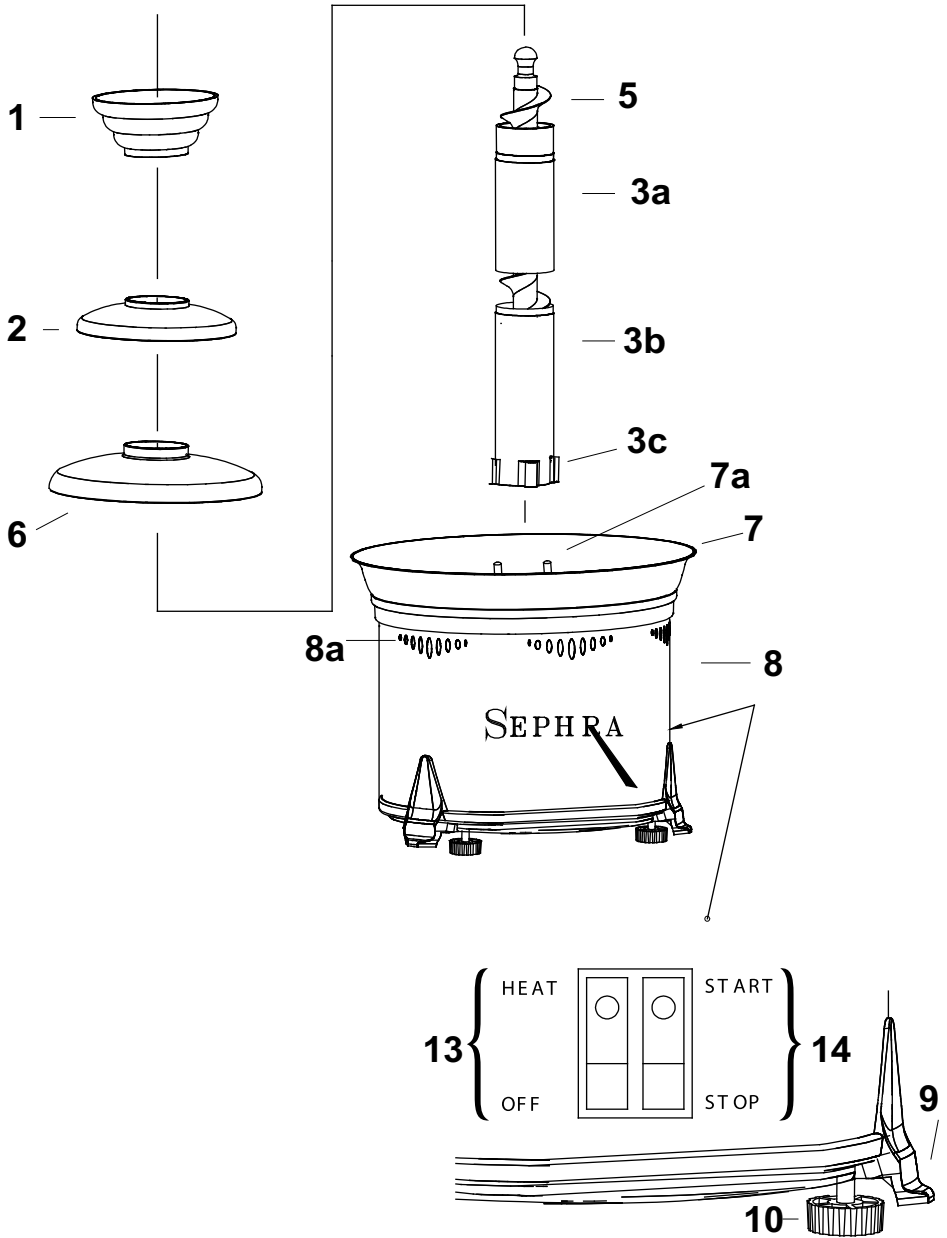
TEILE DES SCHOKOLADENBRUNNENS - MODELL „SIGNATURE“



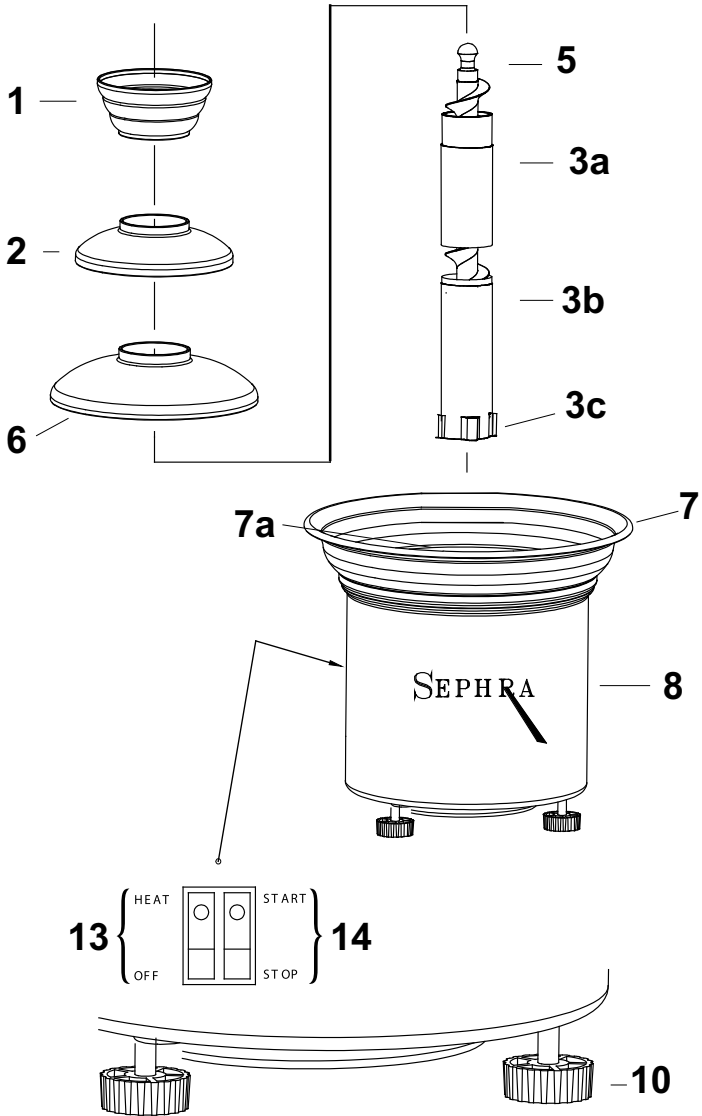
TEILE DES SCHOKOLADENBRUNNENS - MODELL „ELITE“



TEILE DES SCHOKOLADENBRUNNENS - MODELL „CLASSIC“



TEILE DES SCHOKOLADENBRUNNENS - MODELL „SELECT“



TEILE UND EIGENSCHAFTEN

(SIEHE ABBILDUNGEN AUF DEN SEITEN 4 bis 7)

Alle Modelle:

1. **Krone** - befindet sich auf dem oberen Teil des Zylinders (**3 / 3a - je nach Modell**).
2. **Obere Etage** - wird nach Installation der unteren Etage eingeschoben (**6**).
3. **Kompletter Zylinder** (nur für das Modell Signature) - Steht oben auf den Positionierungsstiften (**7a**) in der Mitte des Schmelztopfes.
- 3a. **Oberer Teil des Zylinders** (außer beim Modell Signature) - wird mit dem unteren Teil des Zylinders verbunden (**3b**).
- 3b. **Unterer Teil des Zylinders** (außer beim Modell Signature) - steht auf dem oberen Teil der Stiften in der Mitte des Schmelztopfes (**7a**).
- 3c. **Zylinder muffen** - werden über die Stifte des Schmelztopfes (**7a**) geschoben, um den Zylinder in seiner Position zu halten.
4. **Stabilisator** (nur beim Modell Signature) - wird über den oberen Teil des Zylinders geschoben und hält die obere Etage und die Krone in ihrer Position.
5. **Förderschnecke** - wird in den Zylinder eingesetzt und transportiert das Fondue zum oberen Ende des Zylinders, was ein ununterbrochenes Fließen vom oberen Ende der Krone in den Schmelztopf ermöglicht.
6. **Untere Etage** - wird über den Zylinder in ihre Position geschoben (**3 oder 3b**).
7. **Schmelztopf aus Edelstahl** - enthält das Fondue. Die Modelle Elite und Classic sind für 1,8 bis 2,2 kg (4-5 Pfund) Schokolade vorgesehen (7-9 Tassen). Das Modell Select ist für 1,4 bis 1,8 kg (3-4 Pfund) Schokolade (5-6 Tassen) vorgesehen. Der Schmelztopf der Signature und Elite Modelle ist abnehmbar.
- 7a. **Schmelztopfstifte** - halten den Zylinder in seiner Position.
8. **Brunnensockel** - Gehäuse, das alle elektrischen Teile sowie den Motor und die elektrische Schaltkarte enthält.

- 8a. **Belüftungsöffnungen** (außer beim Modell Select) - Durch sie kann die heiße Luft abziehen, die durch den Motor und das Heizelement entsteht, und die Elektroelemente abkühlen. **Die Belüftungsöffnungen dürfen nicht verstopft werden.**
9. **Rutschfeste Füße** (außer beim Modell Select) - verhindern ein Verrutschen während der Benutzung und tragen dazu bei, Kratzer auf Tischen oder anderen Arbeitsoberflächen zu vermeiden.
10. **Regulierbare Füße** - in die Unterfläche der Gehäusesockels eingeschraubt. Können nachgezogen oder gelockert werden, um, wenn nötig, eine Seite des Brunnens höher oder niedriger zu stellen.
11. **Geräuscharmer Motor „Whisper Quiet“** (nicht abgebildet) - im Gehäuse des Brunnens (**8**). Wurde konzipiert, um so leise und unauffällig wie möglich zu arbeiten. Etwas Motor- und Laufgeräusch der mobilen Teile ist zu erwarten. Der Motor ist mit einer automatischen Unterbrechungsvorrichtung ausgestattet, die eine Überhitzung des Brunnens ausschließt.

Nur bei Signature und Elite Modellen:

12. **Kontrollplatte** - regelt alle Funktionen des Brunnens.
- 12a. **ON/OFF/POWER (AN/AUS/SPANNUNG) KNOPF** - EIN GRÜNES LÄMPCHEN (DEL) LEUCHTET AUF, WENN DAS GERÄT AUF ON (AN) EINGESTELLT IST.
- 12b. **START-Knopf** - startet den Motor, wodurch sich die Förderschnecke im Zylinder schnell zu drehen beginnt. Ein grünes Lämpchen (DEL) leuchtet auf, wenn der START-Knopf gedrückt ist und die Förderschnecke sich dreht.
- 12c. **HEAT-Knopf (HITZE)** - ändert die Temperatureinstellungen. Jedes Mal, wenn dieser Knopf gedrückt wird, wird die Temperatur auf den nächsten Temperaturstand gebracht, und zwar von OFF (AUS) bis HIGH (HOCH). Ein rotes Lämpchen (DEL) leuchtet bei jeder Temperatureinstellung auf, mit Ausnahme der von OFF (AUS), bei der ein gelbes Lämpchen (DEL) aufleuchtet. Das rote Lämpchen (DEL) leuchtet periodisch auf, wenn das Heizelement unter Spannung steht.

- 12d. **STOP-Knopf** - hält den Motor an und unterbricht das Drehen der Förderschnecke. Ein rotes Lämpchen (DEL) leuchtet auf, wenn die Förderschnecke gestoppt wird aber der Strom nicht abgeschaltet ist.

Nur bei Classic und Select Modellen:

13. **HEAT/OFF-Schalter (HITZE/AUS)** - setzt das Heizelement im Sockel des Brunnens unter Spannung. Es ist auf mittlere Hitze eingestellt und sollte genügen, die Schokolade während des Fließens warm zu halten. Ein rotes Lämpchen (DEL) leuchtet auf, wenn der Schalter auf HEAT (HITZE) gestellt ist.
14. **START/STOP Schalter** - Startet den Motor, wodurch sich die Förderschnecke im Zylinder zu drehen beginnt. Ein rotes Lämpchen (DEL) leuchtet auf, wenn der Schalter auf START gestellt ist.

BEDIENUNGSANWEISUNG MONTAGE

(SIEHE ABBILDUNGEN AUF DEN SEITEN 4 BIS 7)

Alle Modelle:

1. Waschen Sie alle abnehmbare Teile sowie den Schmelztopf aus Edelstahl in einer heißen Spülmittellauge. Trocknen Sie sie danach sorgfältig. **WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN DÜRFEN AUF KEINEN FALL IN DEN SOCKEL DURCH DIE BELÜFTUNGSÖFFNUNGEN AN DEN SEITEN DES BRUNNENS ODER DURCH DEN BODENROST EINDRINGEN. DER SOCKEL DES BRUNNENS DARF NICHT IN WASSER GETAUCHT WERDEN.**
2. Stellen Sie den Haushalts-Schokoladenbrunnen von Sephra auf eine robuste, ebene Oberfläche. Wenn der Brunnen nicht nivelliert ist, funktioniert er trotzdem, aber das Fondue wird auf einer Seite eine Unterbrechung haben und daher den „Wasserfalleffekt“ verlieren. Der Brunnen hat regulierbare Füße, um Ihnen ein Nivellieren zu erleichtern, wenn die Oberfläche nicht eben ist.

Nur für Elite, Classic, und Select Modelle:

3. Bringen Sie die Kerben im oberen Zylinder **(3a)** mit den Laschen am unteren Zylinder **(3b)** in eine Linie, und befestigen Sie sie sicher zusammen. Schieben Sie die Zylindermuffen **(3c)** auf die Stifte des Schmelztopfes **(7a)**.
4. Während Sie den Knopf am Kopfende der Förderschnecke halten **(5)**, setzen Sie die Förderschnecke in den Zylinder ein. Versichern Sie sich, dass die Förderschnecke an ihrem richtigen Platz eingesetzt ist, genau über der Achse, die sich in der Mitte der Stifte des Schmelztopfes befindet. Drehen Sie die Förderschnecke im Uhrzeigersinn, um sich zu versichern, dass sie richtig positioniert ist. Beim Drehen der Förderschnecke sollten Sie einen leichten Widerstand spüren. **Wenn Sie Schokolade im Schmelztopf schmelzen, warten Sie, bis die Schokolade vollkommen geschmolzen ist, bevor Sie die Förderschnecke einfügen. Wenn Sie anders vorgehen, können Sie den Brunnen beschädigen oder eine Störung verursachen.**
5. Schieben Sie die untere Etage **(6)** über den Zylinder, bis sie ihre Endposition erreicht hat, und gestoppt wird. Schieben Sie die obere Etage **(2)** auf die gleiche Weise über den Zylinder, bis sie in der Endposition gestoppt wird.
6. Schieben Sie die Krone **(1)** in die Kerben oben am Zylinder und über den Knopf der Förderschnecke. Der breiteste Teil der Krone muß sich oben am Brunnen befinden.

Nur für das Signature Modell:

3. Schieben Sie die Zylindermuffen **(3c)** über die Schmelztopfstifte **(7a)**.
4. Während Sie den Knopf am Kopfende der Förderschnecke halten **(5)**, fügen Sie die Förderschnecke in den Zylinder ein. Versichern Sie sich, dass die Förderschnecke genau an ihrem Platz ist über der Achse, die

sich in der Mitte zwischen den Stiften des Schmelztopfes befindet. Drehen Sie die Förderschnecke im Uhrzeigersinn, um sich zu versichern, dass sie richtig ausgerichtet ist. Beim Drehen der Förderschnecke sollten Sie einen leichten Widerstand spüren. **Wenn Sie Schokolade im Schmelztopf schmelzen, warten Sie, bis die Schokolade vollkommen geschmolzen ist, bevor Sie die Förderschnecke einsetzen. Wenn Sie anders vorgehen, können Sie den Brunnen beschädigen oder eine Störung verursachen.**

5. Schieben Sie die untere Etage (6) über den Zylinder, bis sie ihre Endposition erreicht hat, und gestoppt wird. Danach schieben Sie den schwarzen Plastikstabilisator (4) auf das obere Ende des Zylinders, bis er seine Endposition erreicht hat und gestoppt wird. Schieben Sie die obere Etage (2) über den Stabilisator, bis sie ihre Endposition erreicht hat und gestoppt wird. Die obere Etage befindet sich auf dem Rand des Stabilisators.
6. Die Krone (1) wird über den Stabilisator gesetzt. Der breiteste Teil der Krone muß sich am oberen Ende des Brunnens befinden.

Vorwärmen des Schmelztopfes

Classic und Select Modelle:

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Schalten Sie den HEAT/OFF (HITZE/AUS) Schalter auf HEAT (HITZE). Die Temperatur ist standardmäßig auf mittlere Temperatur eingestellt. Diese Temperatur hält das Fondue warm und ist heiß genug, um die Schokolade im Schmelztopf schmelzen zu lassen, wenn das Ihre Absicht ist. Wärmen Sie den Schmelztopf 5 Minuten vor, bevor Sie ein Fondue hinzugeben, das Wärmen benötigt.

Elite und Signature Modelle:

Versichern Sie sich, dass der Schmelztopf (7) fest mit dem Sockel verbunden ist (8), indem Sie ihn in Uhrzeigerrichtung drehen. Ziehen Sie ihn nicht zu stark an. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an; es er-

tönt dann ein einziger Piepton. Drücken Sie den ON/OFF/POWER Knopf (AN/AUS/SPANNUNG). Ein grünes Lämpchen (DEL) über dem Power-Knopf (Spannung) leuchtet auf und informiert Sie dadurch, dass der Brunnen angeschaltet ist. Ein gelbes Lämpchen (DEL) leuchtet über der Temperatur-OFF-Position (AUS) auf. Jedes Mal wenn Sie den HEAT (HITZE) Knopf drücken, wird die Temperatur auf die nächste Temperatureinstellung gebracht. Ein rotes Lämpchen (DEL) zeigt die gegenwärtige Temperatureinstellung an. Dieses Licht blinkt periodisch auf, wenn das Heizelement an ist. **Stellen Sie 5 Minuten lang die Temperatur auf HIGH (HOCH), bevor Sie mehr Fondue hinzufügen, das Wärme benötigt. Stellen Sie die Temperatur auf die normale Betriebstemperatur herab, bevor Sie das Fondue in den Schmelztopf geben.**

VORSICHT: FASSEN SIE DEN SCHMELZTOPF NICHT AN, SO LANGE DAS HEIZELEMENT AN IST, DA SIE SICH DABEI VERLETZEN KÖNNEN.

VORBEREITUNG DER SCHOKOLADE

Wir empfehlen Ihnen dringend, **Fondue Schokolade von Sephra** mit Ihrem Brunnen zu verwenden. Diese Schokolade fließt perfekt durch den Brunnen, wenn Sie richtig geschmolzen wurde. Außerdem hat sie einen köstlichen Geschmack und ein volles Aroma.

Sie können die Schokolade entweder in ihrer mikrowollensicheren Verpackung oder Schüssel, in einem Doppelbodenkocher oder direkt im Schmelztopf des Brunnens schmelzen.

Wenn Sie die Fondueschokolade von Sephra in der Mikrowelle schmelzen:

SCHMELZEN SIE DIE SCHOKOLADE IMMER MIT HALBER LEISTUNG, DA SIE SONST VERBRENNEN UND HART WERDEN KANN. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Schokoladenverpackung. Gießen Sie die geschmolzene Schokolade in den vorgewärmten Schmelztopf und lassen Sie sie 5 bis 10 Minuten ziehen; rühren Sie sie von Zeit zu Zeit, bis sie eine einheitliche Temperatur erreicht hat.

Schmelzen der Fondueschokolade von Sephra im Schmelztopf des Brunnens:

Wenn Sie die Schokolade direkt im Schmelztopf des Brunnens schmelzen lassen wollen, dauert dieser Vorgang ungefähr 45-60 Minuten, je nach Brunnenmodell oder Temperatureinstellung. Schmelzen Sie nacheinander immer 500 g (1 Pfund) Schokoladenspäne im Schmelztopf. Mit einem Schaber kratzen Sie die Schokolade vom Boden und rühren Sie die Masse während des Schmelzens aller 5-10 Minuten um. Schmelzen Sie bittere Schokolade und Milkschokolade bei hoher Temperatur (wenn das Modell, das Sie besitzen, damit ausgestattet ist) und weiße Schokolade bei mittlerer Temperatur.

WARTEN SIE, BIS DIE SCHOKOLADE VOLLSTÄNDIG ABEGEKÜHLT IST, BEVOR SIE DIE FÖRDERSCHNECKE EINSETZEN ODER DEN MOTOR ANSTELLEN.

Empfohlene Temperaturen für die Schokolade

(Nur für Signature und Elite Modelle)

Die Schokolade fließt am besten, wenn der Brunnen bei Zimmertemperatur arbeitet; kühlere Temperaturen können eine höhere Temperatureinstellung erfordern. Befolgen Sie genauestens die Schmelzanweisungen. Die Schokolade im Schmelztopf muß vom Boden des Schmelztopfes mit einem Schaber abgekratzt und in bestimmten Zeitabständen während der Benutzung umgerührt werden, um ein Anbrennen zu verhindern.

SCHOKOLADE	TEMPERATUREINSTELLUNG
BITTER	MITTEL/HOCH (MED-HIGH)
MILCH	MITTEL/NIEDRIG(MED-LOW)
WEISS	MITTEL/NIEDRIG(MED-LOW)

Halten Sie sich an die zuerst angegebene Temperatureinstellung, um zu verhindern, dass das Schokoladenfondue zu zähflüssig wird.

Verwendung von anderen Schokoladensorten

Verdünnungsanweisungen für andere Schokoladensorten als die Fondueschokolade von Sephra.

Die meisten Schokoladensorten müssen verdünnt werden, bevor sie normal durch den Brunnen fließen können. Das herkömmlichste Verdünnungsmittel ist ein Öl ohne Beigeschmack wie z.B. Pflanzen- oder Canolaöle. Kakaobutter kann auch verwendet werden. Verwenden Sie ungefähr 1/2 bis 1 Tasse Öl für jeweils 2,2 kg (5 Pfund) Schokolade, um die richtige Konsistenz zu erhalten. Der benötigte Ölanteil richtet sich nach der Art und der Marke der Schokolade. Sie erzielen die besten Resultate, wenn Sie Couverture verwenden (besteht aus mindestens 32% Kakaobutter). Die Verdünnungsmittel schwächen merkbar den Geschmack und das Aroma der Schokolade. Gießen Sie niemals Wasser in die Schokolade, da sie dadurch hart wird!

Überprüfen der Viskosität des Fondues (Konsistenz)

Wenn die Schmelzanweisungen richtig befolgt wurden, braucht die Fondueschokolade von



Trichter zum Testen der Viskosität

Sephra nicht mit dem Viskositätstrichter getestet zu werden. Ein Trichter zum Testen der Viskosität gehört zum Zubehör Ihres Brunnens. Vor dem Anstellen des Brunnens, versichern Sie sich, dass das Fondue, das Sie verwenden, die gewünschte Viskosität hat, um durch den Brunnen fließen zu können. Füllen Sie einfach den Trichter zum Testen der Viskosität mit dem Fondue und messen Sie die Zeit, die für die vollkommene Entleerung benötigt wird. Die Entleerung sollte nach 8-10 Sekunden beendet sein. Wenn das Fondue sich in weniger als 8 Sekunden entleert, muß es verdickt werden. Wenn die Entleerung mehr als 10 Sekunden dauert, muß das Fondue verdünnt werden. Für Schokoladenfondues gießen Sie mehr Öl zu. Für andere Fondueerzepte, verdünnen Sie es mit irgendeiner Flüssigkeit, die mit dem Geschmack des Fondues harmoniert (z.B. Milch, Saft, Schmant, Rahm oder Wasser).

ANSCHALTEN DES BRUNNENS!

Es ist an der Zeit, dass der Spaß beginnt!

1. Stellen Sie den Brunnen auf eine robuste, ebene Oberfläche.
2. Versichern Sie sich, dass Sie Anweisungen „VORWÄRMEN DES SCHMELZTOPFES“ auf der Seite 10 genau befolgt haben.
3. Schalten Sie den Motor an. Für Signature and Elite Modelle, drücken Sie den START-Knopf. Für Classic und Select Modelle, bringen Sie den START/STOP Schalter in die START Position. Die Förderschnecke transportiert das Fondue durch den Zylinder, wobei es über die Etagen und zurück in den Schmelztopf fließt. **Wenn der Brunnen zum ersten Mal eingestellt ist, kommt es oft vor, dass sich Luft im Zylinder befindet. Dies kann zu einem unregelmäßigem Fließen des Fondues führen.** Zur Beseitigung dieses Missstands schalten Sie einfach den Brunnen für 15-30 Sekunden ab und dann wieder an. Wiederholen Sie den Vorgang, wenn erforderlich.

4. Kratzen Sie die Schokolade mit einem Schaber vom Boden des Schmelztopfes ab und rühren Sie sie von Zeit zu Zeit um, um ein Anbrennen zu vermeiden.
5. Amüsieren Sie sich beim Eintauchen der verschiedenen Nahrungsmittel in das herabfließende Fondue. In der Einleitung des Handbuchs befindet sich eine Liste von köstlichen Esswaren, die Sie in das Fondue tauchen können. Wenn Sie auf der Ausschau nach Ideen sind, konsultieren Sie einfach diese Liste. Wieder verwendbare Spießgabeln gehören zum Zubehör des Brunnens. Sie können zusätzliche Spießgabeln online an folgender Adresse bestellen: www.sephra.com.

Schokolade nachgießen

Schokoladenfondue:

Wenn die Schokolade aufgebraucht ist, gießen Sie geschmolzene Schokolade nach. **SCHÜTTEN SIE KEINE UNGESCHMOLZENE SCHOKOLADENSPIÄNE IN DEN BRUNNEN, ES SEI DENN, SIE HALTEN DEN MOTOR VORHER AN UND GEBEN DEN SCHOKOLADENSPIÄNEN GENÜGENDE ZEIT, VOLLSTÄNDIG ZU SCHMELZEN.** Wenn Sie sich nicht daran halten, kann das zu einem Versagen des Brunnens führen!

Für andere Fondues:

Bei anderen Fondues versichern Sie sich, dass das Fondue, das Sie zugeben, ungefähr die gleiche Temperatur wie das Fondue im Brunnen hat. Der Durchfluß kann durch ein Zuschütten von einem Fondue mit einer anderen Temperatur beeinflusst werden. Überprüfen Sie immer die Viskosität mit Hilfe des Trichters, bevor Sie Fondue in den Schmelztopf nachgießen.

Wir raten Ihnen, immer einen Vorrat an Fondueschokolade von Sephra vorrätig zu haben. Dann sind Sie zu jeder Zeit bereit für Ihre nächste improvisierte Party oder besondere Gelegenheit. Um Schokolade zu bestellen, besuchen Sie uns bitte an folgender Adresse: www.sephra.com.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor und nach Gebrauch reinigen Sie bitte sorgfältig jedes Brunnenteil. Diese Maßnahme trägt dazu bei, Ihren Brunnen jahrelang in einem ausgezeichneten Zustand zu erhalten. Benutzen Sie nie Scheuerschwämmchen oder -pulver, um den Schmelztopf aus Edelstahl oder die Teile der Etagen zu reinigen.

Wenn die Etagenteile aus Plastik sind, ziehen Sie die Teile mit viel Sorgfalt heraus. Verdrehen Sie sie nicht, damit an den Kerben keine Risse im Plastik verursacht werden.

1. Nach Gebrauch des Brunnens schalten Sie ihn aus. Bei Elite und Signature Modellen, drücken Sie den Knopf POWER/ON/OFF (SPANNUNG/AN/AUS). Bei Classic und Select Modellen, bringen Sie den START/STOP Schalter in die STOP Stellung und den HEAT (HITZE) Schalter in die OFF (AUS) Position.
2. **Vor dem Reinigen des Brunnens ziehen Sie die Elektroschnur immer aus der Steckdose heraus.** Verhindern Sie auf jeden Fall, dass die Elektroschnur mit Wasser in Berührung kommt. Lassen Sie den Brunnen ungefähr 10 Minuten abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen, da der Schmelztopf heiß ist.
3. Mit Hilfe eines Papierhandtuchs oder eines Kochlappens heben Sie die Krone oben am Zylinder ab und nehmen die Förderschnecke aus dem Zylinder heraus. Fangen Sie die von der Förderschnecke beim Herausheben ablaufende Schokolade mit einem Schaber auf und streifen Sie ihn im Zylinder ab.
4. Benutzen Sie einen Gummischaber, um die restliche Schokolade oder Fondue von den Etagen abzustreifen, damit sie wieder in den Schmelztopf zurückfließen kann.
5. Heben Sie die Etagengarnitur ab, und bringen Sie sie in die Spüle, um sie dort auseinanderzunehmen. Waschen Sie die Teile in einer heißen Spülmittellauge ab. Alle abnehmbaren Teile des Brunnens sind spülmaschinensicher. Die Plastikteile sehen

länger wie neu aus, wenn Sie sie mit der Hand in einer heißen Spülmittellauge waschen und dann abspülen und sorgfältig trocknen. **WENN SIE DIE PLASTIKTEILE DES BRUNNENS IN DER SPÜLMASCHINE WASCHEN, LEGEN SIE SIE IMMER AUF DIE OBERSTE ABLAGE.** WENN DIE TEMPERATUR IHRER SPÜLMASCHINE ZU HOCH IST, KÖNNEN SICH DIE PLASTIKTEILE VERFORMEN.

6. Gießen Sie die Schokoladenreste zum Entsorgen in eine strapazierbare Plastiktüte und kratzen Sie den Boden des Schmelztopfes mit einem Schaber ab. **GIESSEN SIE SCHOKOLADE NIE DIREKT IN DEN ABFLUSS.** In den Abfluß gegossene Schokolade kann die Rohre verhärten und das Abflußsystem blockieren. Aus Hygienegründen empfehlen wir Ihnen nicht, die restliche Schokolade wieder zu verwenden. Wenn Sie jedoch die Schokolade hart werden lassen und dann erneut schmelzen, hat das keinen Einfluß auf die Qualität des Fondues.
7. Wischen Sie den Sockel des Brunnens mit einem warmen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn sorgfältig. **TAUCHEN SIE DEN SOCKEL DES BRUNNENS NIE IN WASSER, UND LASSEN SIE NIE FLÜSSIGKEIT IN DIE BELÜFTUNGSLÖCHER IM GEHÄUSE EINDRINGEN.** Zuwiderhandeln kann die elektrischen Teile beschädigen und dadurch Ihre Produktgarantie ungültig machen.

PROBLEMLÖSUNG

1. **Das Fondue fließt nicht gleichmäßig über alle Etagen:**
Folgendes kann die Ursache sein:
 - a. *Der Brunnen ist nicht eben.* Wenn das Fondue mehr auf einer als auf der anderen Seite fließt, drehen Sie die verstellbaren Füße dieser Seite, um die Höhe des Brunnens auszugleichen.
 - b. *Luft befindet sich im Zylinder.* Schalten Sie den Brunnen 15-30 Sekunden aus, damit die Luft entweichen kann. Schalten Sie dann den Brunnen wieder an. Wiederholen Sie den Vorgang, falls erforderlich.

- c. *Es fehlt Fondue im Schmelztopf.* Signature, Elite, und Classic Modelle benötigen immer 1,8 kg (4 Pfund) Schokolade oder 7 Tassen Fondue im Behälter, um ein ununterbrochenes Fließen zu garantieren. Das Select Modell benötigt 1,2 kg (3 Pfund) Schokolade oder 5 Tassen Fondue. Sollte der Fonduefluß Unterbrechungen aufweisen, gießen Sie geschmolzene Fondueschokolade von Sefra oder andere Fondues nach.
- d. *Ein Nahrungsstückchen blockiert den Fluß des Fondues am Boden des Zylinders.* Wenn ein Nahrungsstückchen in den Schmelztopf gefallen ist und den Fluß blockiert, stellen Sie einfach den Motor ab und entfernen das Nahrungsstückchen mit einem Schaber. Starten Sie danach den Motor erneut, um das Fließen wieder aufzunehmen. Bei diesem Vorgang kann Luft in den Zylinder eingedrungen sein. Sollte das der Fall sein, folgen Sie den vorstehenden Anweisungen **(1b)**.
- e. *Das Fondue ist zu zäh- oder dünnflüssig.* Befolgen Sie die Anweisungen des Kapitels „**ÜBERPRÜFEN DER VISKOSITÄT DES FONDUES**“ auf der Seite 11.
- f. *Weißer oder Milchschokolade hat sich verdickt.* Wenn weiße oder Milchschokolade zu heiß wird, kann sie anbrennen und verdicken. Zur Verdünnung geben Sie sparsam etwas Pflanzenöl oder Kakaobutter hinzu. Wenn die Schokolade zu zähflüssig geworden ist, gießen Sie sie in einen Mixer, und vermischen die Schokolade vollständig bei mittlerer Geschwindigkeit. Danach gießen Sie sie wieder in den Brunnen zurück.
- g. *Kleine Nahrungsstückchen haben sich unter das fließende Fondue gemischt.* Wenn Sie zum Eintauchen Nahrung benutzen, die krümelt, wie z.B. Kekse oder Kuchen, kann es vorkommen, dass ein paar Krümel in das Fondue geraten. Diese kleinen Krümel können den Brunnen nicht beschädigen, aber Sie können Störungen im Fluß des Fondues verursachen. In einem solchen Fall haben Sie keine andere Wahl, als das Ende des Fests abzuwarten, um dann das Fondue zu entsorgen.
2. **Mein Brunnen funktioniert nicht:** Versichern Sie sich, dass der Elektrostecker richtig in eine Steckdose gesteckt wurde und sie unter Spannung ist. Versuchen Sie mehrere Steckdosen. Sollte das nicht helfen, überprüfen Sie den Hauptschalter, von dem diese Steckdose abhängt. Bei Elite und Signature Modellen versichern Sie sich dass der Knopf POWER/ON/OFF (SPANNUNG/AN/AUS) gedrückt wurde und der Schmelztopf des Brunnens fest mit dem Sockel verbunden ist.
 3. **Der Motor meines Brunnens funktioniert nicht mehr:** Der Motor ist mit einem automatischen Unterbrechungsmechanismus ausgestattet, der automatisch bei Überhitzung des Motors aktiviert wird. Überhitzung kommt vor, wenn das Fondue zu dick ist und dadurch den Motor überlastet. Stellen Sie den Motor und das Heizelement ab. Warten Sie ungefähr 30 Minuten, bevor Sie ihn erneut anstellen. Versichern Sie sich mit Hilfe des Viskositätstrichters, dass das Fondue die richtige Konsistenz hat, bevor Sie es erneut durch den Brunnen fließen lassen.
 4. **Die Förderschnecke dreht sich nicht oder nur langsam:** Die Förderschnecke muß genau über die Achse gesetzt werden, die sich in der Mitte zwischen den Stiften des Schmelztopfes befindet. Drehen Sie die Förderschnecke im Uhrzeigersinn, um sich zu versichern, dass sie richtig positioniert ist. Beim Drehen der Förderschnecke sollten Sie einen leichten Widerstand spüren. Wenn Ihre Förderschnecke sich auf einer Mittelachse befindet mit einem horizontalen Pin, überprüfen Sie, dass der Pin in der Achse zentriert ist. Dieser Pin kann mit einem Sechskantschlüssel nachgestellt werden, wenn notwendig.
 5. Die Schokolade ist in meinem Brunnen hart geworden: Wenn der Brunnen nicht sofort nach Gebrauch gereinigt wird, wird die Schokolade hart. Sollte das der Fall sein, **STELLEN SIEDEN MOTOR NICHT AN**. Dadurch würde der Motor durchbrennen. Schalten Sie nur das Heizelement

-
- ein, um die Schokolade im Schmelztopf erneut zu schmelzen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, nehmen Sie die Etagegarnitur heraus und lassen Sie sie in einer heißen Spülmittellauge weichen. **VERWENDEN SIE NIE DIE MIKROWELLE FÜR DIE ETAGEGARNITUR.**
6. **Mein Brunnen macht Lärm:** Wenn sich kein Fondue in der Förderschnecke befindet, macht die Förderschnecke Lärm, wenn sie gegen den Zylinder schlägt. Das ist normal, und der Brunnen sollte lautlos funktionieren, wenn sich Fondue im Zylinder befindet.

WEITERE RATSCHLÄGE

1. Respektieren Sie immer die guten Umformsformen für Fondues, wenn Sie den Haushalts-Schokoladenbrunnen von Sephra benutzen. Geben Sie jedem Gast einen Teller und Spießgabeln. Sie können zweizinkige Plastik-, Metall oder Holzspieße an folgender Adresse bestellen: www.sephra.com. Gäste sollten für jeden Speisentyp einen gesonderten Spieß verwenden. Aus Hygienegründen und als Vorsichtsmaßnahme wird empfohlen, die Speisestückchen nicht direkt vom Spieß zu essen, sondern sie auf den Teller des Gastes zu legen und dann zu essen. Versichern Sie sich, dass immer genügend Servietten vorhanden sind.
2. Schneiden Sie alle Speisen, die in das Fondue getaucht werden sollen, in kleine, mundgerechte Stückchen, die leicht auf die Spieße gesteckt werden können. Niemand darf schon eingetauchte oder schon angebissene Speisestückchen noch einmal in das Fondue oder die Schokolade tauchen.
3. Farbstoffe und Aromen auf *Ölgrundlage* können der Schokolade beigelegt werden, um dem Fondue diesen besonderen Geschmack zu verleihen. Sie können diese Zutaten an der folgenden Adresse bestellen: www.sephra.com, oder Sie können sie in Bäckereizutatenläden kaufen. Farbstoffe und Aromen auf Wassergrundlage, die in den meisten Lebensmittelgeschäften oder Supermärkten verkauft werden, verursa-

- chen ein Hartwerden der Schokolade.
4. Überschreiten Sie nie die Höchstkapazität des Schmelztopfes. Ein Zuwiderhandeln verursacht ein Überlaufen des Fondues, wenn der Motor abgestellt ist.
 5. Wenn Sie den Brunnen nicht sofort nach Gebrauch reinigen, nehmen Sie die Etagegarnitur aus dem Brunnen heraus, damit die Schokolade nicht an anderen Teilen kleben und hart werden kann.

Vielen Dank!

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und hoffen, dass Sie, Ihre Familie und Ihre Freunde viele Jahre Freude an Ihrem Haushalts-Schokoladenbrunnen von Sephra haben. Wenn Sie Fragen haben oder einen Kommentar machen oder eine Bestellung aufgeben wollen, rufen Sie uns bitte kostenfrei unter Nummer (888) 9-SEPHRA (973-7472) an, oder besuchen Sie uns an folgender Adresse: www.sephra.com. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen zu helfen, damit sie viele Jahre Spaß an diesem anspruchsvollen Gerät haben.

Willkommen in der Sephra-Familie.

MEHR FONDUEREZEPTE

Jedes Fondue sieht anders aus, wenn es durch den Brunnen fließt. Viele Fondues haben nicht den Aspekt eines Wasserfalls wie Schokoladenfondues. Das ist normal, weil verschiedene Nahrungsmittel sich unterschiedlich verhalten. Testen Sie immer vor Gebrauch die Konsistenz Ihres Fondues mit dem Viskositätstrichter. Siehe " ÜBERPRÜFEN DER VISKOSITÄT DES FONDUES" auf der Seite 11.

KARAMELL

5 Teile flüssige Karamelle

1 Teil Wasser

Vermischen Sie das Wasser und die Karamelle in einer Kasserolle bei niedriger Hitze, und gießen Sie danach das Gemisch in den Brunnen. Karamellen verdicken sich automatisch, wenn sie erwärmt und verarbeitet werden. Verdünnen Sie das Gemisch von Zeit zu Zeit mit Wasser (ungefähr alle 45 Minuten, oder wenn erforderlich). Man muß die Karamellmischung im Schmelztopf hin und wieder umrühren um zu verhindern, dass sich Blasen bilden.

Temperatur: hängt vom verwendeten Karamelltyp ab.

Vorschläge von Leckerbissen zum Eintauchen: Äpfel, Birnen, mit Schokolade umhüllte Bretzeln, Kekse

NACHO KÄSE

5 Teile Nachkäse aus der Dose

1 Teil Wasser

Beginnen Sie mit irgendeinem flüssigen Nachkäse aus dem Supermarkt. Große Dosen können in vielen Großhandelsläden gekauft werden. Vermischen Sie den Käse und das Wasser in einer Kasserolle bei mittlerer Hitze. Rühren Sie viel, um die richtige Konsistenz zu erzielen. Danach gießen Sie das Gemisch in den Brunnen. Wenn notwendig, verlängern Sie mit Wasser.

Temperatur: mittel

Vorschläge von Leckerbissen zum Eintauchen: Tortilla Chips, Mini Tacos, Grissini, Partywürstchen

BBQ-SOSSE

*6 Teile BBQ-Soße mittlerer Qualität**

1 Teil Wasser oder Apfelsaft

Vermischen Sie die BBQ-Soße mit dem Wasser oder dem Apfelsaft bei mittlerer Hitze in einer Kasserolle. Gut umrühren und in den Brunnen gießen.

* BBQ-Soße mittlerer Qualität muß verdünnt werden.

Temperatur: mittel

Vorschläge von Leckerbissen zum Eintauchen: Buffalo Wings, Rippchen, Hähnchenstreifen

RANCH DRESSING

*Light** Ranch Dressing*

Wasser (wenn notwendig)

Einige Marken von Ranch Dressing Soßen müssen mit Wasser verlängert werden, um richtig fließen zu können. Verdünnen Sie sie, wenn notwendig, und gießen Sie sie dann in den Brunnen.

**Verwenden Sie Light Ranch Dressings für die besten Resultate.

Temperatur: keine Hitze

Vorschläge von Leckerbissen zum Eintauchen: Frischgemüse (Möhren, Paprika, Gurken, Stangensellerie), Kartoffelschalen, Hähnchenstreifen

Für mehr leckere Rezepte besuchen Sie unsere Website an folgender Adresse:
www.sephra.com.

SNHELL-REFERENZ-FÜHRER

Classic und Select Modelle:

Wärmeelement einschalten - Kippschalter auf HEAT (HITZE) schalten.
Motor starten - Kippschalter auf START schalten.

Signature und Elite Modelle:

Unter Spannung setzen - ON/OFF/POWER (AN/AUS/SPANNUNG) Knopf drücken.
Wärmeeinstellung ändern - HEAT (HITZE) Knopf drücken. Jedes Mal wenn der Knopf gedrückt wird, wird die Temperatureinstellung auf das nächste Niveau gebracht. Merken Sie sich, welches Lämpchen aufleuchtet.
Motor starten - START Knopf drücken. Die Förderschnecke dreht sich.
Motor anhalten - STOP Knopf drücken.

Empfohlene Temperaturen:

(Nur Signature und Elite Modelle)

Bittere Schokolade - Mittel/Hoch (Med/High)

Milkschokolade - Mittel/Niedrig (Med/Low)

Weißer Schokolade - Mittel/Niedrig (Med/Low)

Benutzen Sie die zuerst angegebene Temperatureinstellung um zu verhindern, dass das Schokoladenfondue zu zähflüssig wird.

Wenn beim Fließen des Fondues Unregelmäßigkeiten auftreten, sehen Sie nach, ob:

der Brunnen genügend Schokolade enthält;

der Brunnen gerade steht;

sich Luft im Zylinder befindet. Stellen Sie den Motor für 15-30 Sekunden ab, um die Luft entweichen zu lassen.

GARANTIE

EIN JAHR BESCHRÄNKTE GARANTIE

Diese Garantie gilt nur für Endverbraucher und wird ungültig, wenn der Brunnen für kommerzielle Zwecke benutzt wird. Kommerzielle Verwendung bedeutet: wenn für den Gebrauch eine Zahlung oder eine Entschädigung gefordert wird; wenn sein Gebrauch dazu dient, ein Geschäft zu fördern oder den Umsatz eines Betriebs zu verbessern; oder wenn ein unmäßiger Gebrauch zu überhöhtem Verschleiß führt.

Das Gerät wurde nur für einen normalen Haushaltsgebrauch geschaffen. Außer wenn anderweitig vom Gesetz verordnet, gilt diese Garantie nicht für Einzelhändler oder andere gewerbliche Einkäufer oder Eigentümer.

Diese Garantie erstreckt sich nur auf den ersten Eigentümer und gilt nur für Produkte, die in Kanada, in den USA oder in Europa benutzt werden.

Wir garantieren Ihnen, dass Ihr Haushalts-Schokoladenbrunnen von Sephra ohne Material- und Ausführungsfehler für einen normalen Gebrauch im Haushalt ein Jahr lang, vom Kauftag an gerechnet, reibungslos funktioniert. Wir empfehlen Ihnen, Ihr Gerät sofort zu registrieren, um die Feststellung der Richtigkeit des Original-Kaufdatums zu erleichtern. Sie können die Registrierung online an folgender Adresse vornehmen: www.sephra.com, oder Sie können die ausgefüllte Registrierungskarte mit der Post schicken. Ihre Garantierechte bleiben erhalten, selbst wenn Sie Ihr Produkt nicht registrieren.

Wenn Ihr Haushalts-Schokoladenbrunnen von Sephra während der Garantieperiode einen Mangel aufweist, reparieren wir oder ersetzen ihn kostenlos, je nachdem was wir für richtig halten. Der Kunde übernimmt alle anfallenden Versandkosten. Um eine Reklamation zu machen, müssen Sie sich zuerst an unser Customer Service Center (Kundendienstzentrum) wenden. Einwohner der USA können uns kostenfrei anrufen unter der Nummer (888) 9-SEPHRA (973-7472) und kanadische Einwohner unter der Nummer (858) 675-3088. Unsere normalen Öffnungszeiten sind von Montag bis Freitag von 8 Uhr bis 17 Uhr Pazifische Standardzeit. Sie können uns auch online an folgender Adresse erreichen: www.sephra.com, oder Sie können uns schreiben:

Customer Service Center
(Kundendienstzentrum)
Sephra, LLC
11035 Technology Place, Suite 100
San Diego, CA 92127

Für in Europa gekaufte oder in ein europäisches Land gesandte Produkte wenden Sie sich bitte mit allen Fragen, die die Garantie oder den Kundendienst betreffen, an Sephra Europe, Ltd. unter der Rufnummer 0207 121 0333.

Wenn ein Kundendienstvertreter entscheidet, dass eine Reparatur notwendig ist, wird eine Rückversandgenehmigungsnummer (RMA) des Produkts ausgestellt. Diese Nummer muß gut leserlich an mindestens zwei Stellen außen am Karton geschrieben werden. **Produkte, die ohne eine Rückversandgenehmigungsnummer (RMA) an Sephra zurück gesandt werden, werden nicht automatisch akzeptiert oder behandelt.**

Sie müssen auch einen auf Sephra LLC ausgestellten Scheck oder eine Zahlungsanweisung in Höhe von 15,00 US\$ für Transport- und Abwicklungskosten schicken. (Einwohner Kaliforniens müssen nur einen Kaufnachweis liefern und sollten für weitere Versandanweisungen unser Customer Service Center (Kundendienstzentrum) anrufen). Versichern Sie sich, dass Sie Ihre Rückkehradresse beilegen, sowie eine Beschreibung des reklamierten Mangels, den Nachweis des Erstkaufsdatums (Quittung oder Packliste), und weitere für den Rücksand notwendigen Informationen. Sephra wird dann nach eigenem Ermessen das beschädigte Produkt entweder reparieren, es durch ein neues oder generalüberholtes oder gleichwertiges Produkt ersetzen. Wenn ein Expressversand gewünscht wird, gibt Ihnen der Kundendienstvertreter die anfallenden Kosten an.

WICHTIG: Für mehr Schutz und Sicherheit bei der Abwicklung empfehlen wir Ihnen, den Versand zu versichern. Sie erhalten dann eine Artikelverfolgungsnummer, die es ermöglicht, Ihre Sendung zu verfolgen. Sephra, LLC ist nicht verantwortlich für Schäden, die während des Versands auftreten, oder für Pakete, die uns nicht zugestellt werden. Verloren gegangene und/oder beschädigte Produkte fallen nicht unter die Garantie. Ihr Haushalts-Schokoladenbrunnen von Sephra wurde gemäß rigorosen Spezifikationen angefertigt und ist nur für den Gebrauch mit autorisierten Zubehör oder Ersatzteilen bestimmt. Diese Garantie schließt ausdrücklich alle Mangel und Schäden aus, die von Zubehör oder Ersatzteilen oder durch Reparaturen durch einen anderen Service als den von Sephra, LLC autorisierten verursacht wurden.

Sephra, LLC ist nicht verantwortlich für Folgeschäden an Möbeln, Kleidungsstücken oder anderen Haushaltsartikeln durch den Gebrauch oder Mißbrauch des Brunnens.

Die Garantie schließt alle Schäden und Mängel aus, die nicht durch einen normalen Haushaltsgebrauch entstanden sind, sondern durch einen kommerziellen Gebrauch, Mißbrauch oder Schäden, die durch einen Unfall, Aufprall, Nachlässigkeit, unvorschriftsmäßige Wartung oder Lagerungsschäden und Verschlechterung durch Wasser oder Flüssigkeiten oder Insektenverseuchung.

Diese Garantie schließt alle Folgeschäden aus. Einige Staaten erlauben keine Ausschlüsse oder Beschränkungen dieser Schäden. Die Ausschlüsse treffen dann nicht auf Sie zu.

ANMERKUNGEN:

ANMERKUNGEN:

www.sephra.com

© 2006 Sephra, LLC

Sephra® ist ein eingetragenes Markenzeichen von Sephra, LLC

11035 Technology Place, Suite 100
San Diego, CA 92127

Gedruckt in China