



# **SCHOKOLADENBRUNNEN BEDIENUNGSANLEITUNG**

Modelle: CF44R2, CF34R2, CF27R2, CF23R2



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

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

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

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

Mit freundlichen Grüßen,  
Ihr Sephra-Team

## - WICHTIG -

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

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

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

# INHALTSVERZEICHNIS

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

Anhang:

    Austauschen des Sicherungsgehäuses

## Die Schokoladenbrunnen von Sephra

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

CF 44R2—Sephra

CF 34R2—Montezuma

CF 27R2—Aztec

CF 23R2—Cortez

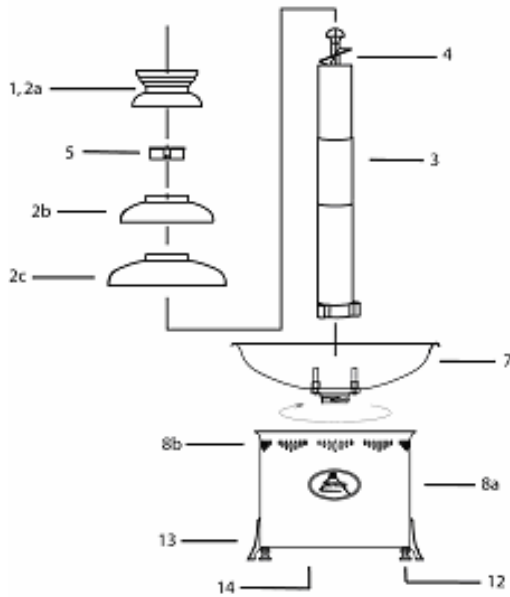
# BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG AUF

## BRUNNENTEILE

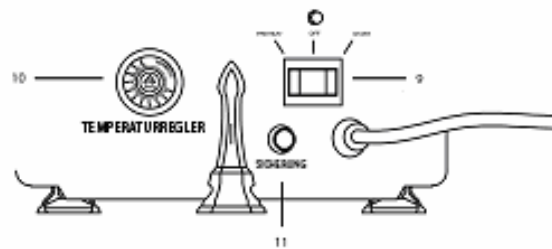
1. **Krone** – Befindet sich auf dem oberen Teil des Zylinders. Bei den Modellen Aztec und Cortez wird die Krone auf der ersten Etage (2a) befestigt.
2. **Etagen** – Werden über den Zylinder in ihre Position geschoben. Die Etagen haben ein Abwärtsgefälle. Dadurch entstehen mehrere „Wasserfallebenen“.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

# ABBILDUNGEN

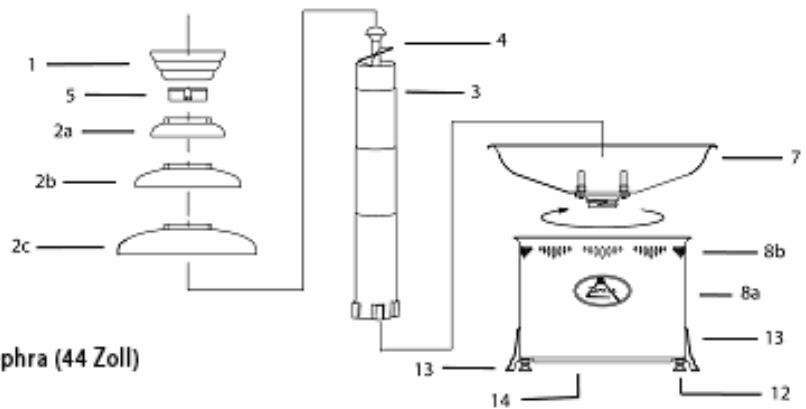
Schokoladenbrunnen: Modelle Cortez (23 Zoll) und Aztec (27 Zoll)



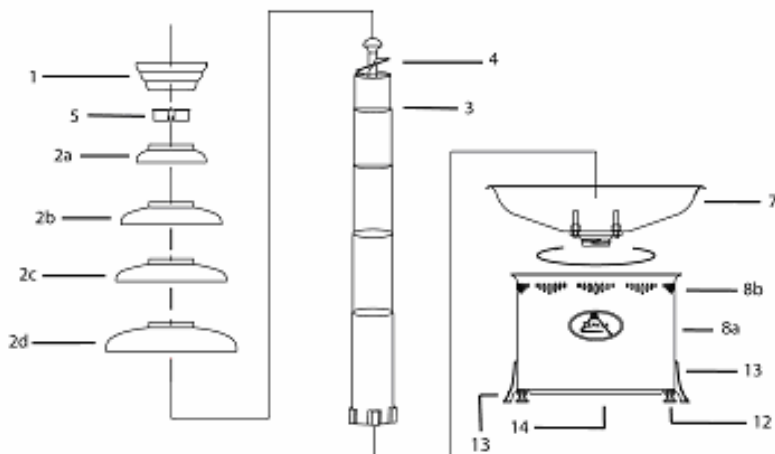
Vergrößerte Darstellung der Steuerungselemente (alle Modelle)



Schokoladenbrunnen: Modell Montezuma (34 Zoll)



Schokoladenbrunnen: Modell Sephra (44 Zoll)



# MONTAGE

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

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

# ZUBEREITUNG DER SCHOKOLADE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## VERWENDUNG VON *ANDEREN* SCHOKOLADENSORTEN

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

## ANSCHALTEN DES BRUNNENS

### VOR DEM ANSCHALTEN DES BRUNNENS:

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

### WENN DIE SCHOKOLADE GESCHMOLZEN IST:

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

## Empfohlene Schokoladenmengen (oder Fonduemengen)

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

## Schokolade nachgießen

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

### SCHOKOLADENSpäNE NACHSCHÜTTEN:

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

### GESCHMOLZENE SCHOKOLADE NACHGIESSEN:

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

## Betriebstemperaturen für Schokolade

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

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

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

# REINIGUNG

## EMPFOHLENE MATERIALIEN UND HILFSMITTEL FÜR DIE REINIGUNG:

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

### **Vor der Reinigung:**

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

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

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

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

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

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

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

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

# NÜTZLICHE TIPPS

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

## Spezifikationen

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

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

## FEHLERBEHEBUNG

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

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

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

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

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

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

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

## Wartung

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

# FRAGEN UND ANTWORTEN

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

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

## GESUNDHEITS- UND HYGIENEVORSCHRIFTEN

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

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

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

## **VIELEN DANK**

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

# **GARANTIE FÜR DIE BESCHRÄNKTE LEBENSDAUER**

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

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

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

## **GARANTIEBESCHRÄNKUNGEN UND -AUSSCHLÜSSE**

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

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

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

## HAFTUNGS AUSSCHLUSS

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

## GARANTIESERVICE

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

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

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

## ERSETZEN DES SICHERUNGSGEHÄUSES

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

### Materialien und Werkzeuge:

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

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

### Austauschen des Sicherungsgehäuses

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

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

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

©2007 Sephra, LLC

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

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