



**FONTAINE À CHOCOLAT
MODE D'EMPLOI**

Modèles : CF44R2, CF34R2, CF27R2, CF23R2

Cher/Chère client(e) Sephra :

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

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

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

Salutations sincères,
L'équipe Sephra

- IMPORTANT -

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

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

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

TABLE DES MATIÈRES

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

Annexe :

Remplacement du boîtier à fusible

Fontaines à chocolat Sephra

Le présent manuel se rapporte aux modèles de fontaine suivants :

CF 44R2—Sephra

CF 34R2—Montezuma

CF 27R2—Aztec

CF 23R2—Cortez

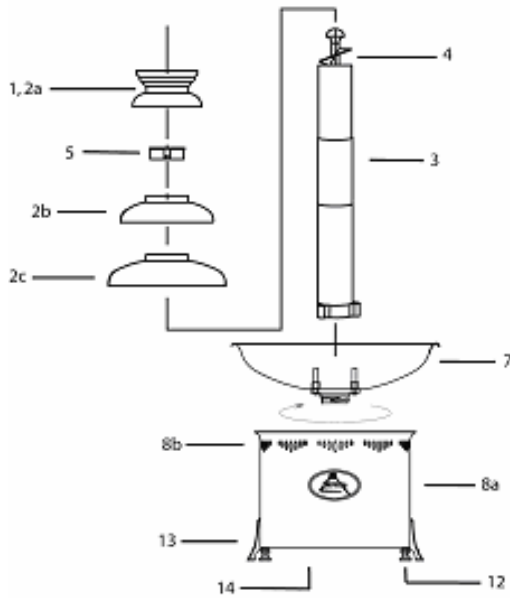
CONSERVEZ CES DIRECTIVES

COMPOSANTS DE LA FONTAINE

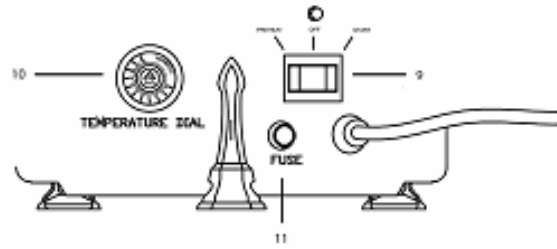
1. **Couronne**—Repose au sommet du cylindre. Sur les modèles Aztec et Cortez, elle se fixe au premier étage de la fontaine (2a).
2. **Étages**—Coulissent en place le long du cylindre. Les étages sont disposés en forme de pyramide, les plus petits en haut et les plus larges en bas, ce qui donne un effet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

ILLUSTRATIONS DES FONTAINES

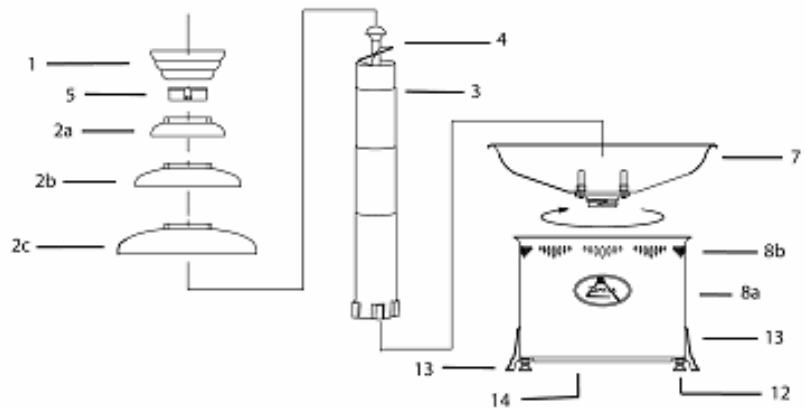
Modèles Cortez 23" et Aztec 27"



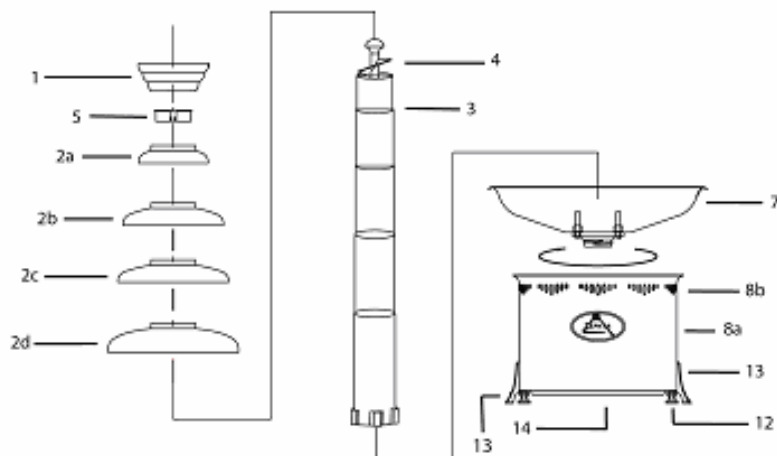
Agrandissement des commandes (tous les modèles)



Modèle Montezuma 34"



Modèle Sephra 44"



ASSEMBLAGE DE LA FONTAINE

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

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

PRÉPARATION DU CHOCOLAT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MISE EN MARCHÉ DE LA FONTAINE

AVANT DE METTRE LA FONTAINE EN MARCHÉ :

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

UNE FOIS LE CHOCOLAT FONDU :

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

Quantités de chocolat recommandées

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

Rajout de chocolat dans la fontaine

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

RAJOUT DE COPEAUX DE CHOCOLAT :

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

RAJOUT DE CHOCOLAT FONDU :

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

Températures du chocolat

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

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

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

NETTOYAGE DE LA FONTAINE

USTENSILES DE NETTOYAGE RECOMMANDÉS :

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

Avant de nettoyer :

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

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

Si vous nettoyez la fontaine sur place :

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

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

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

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

CONSEILS UTILES

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

Caractéristiques techniques

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

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

COIN DEPANNAGE

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

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

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

4. La fontaine refuse de démarrer.

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

5. La fontaine est bruyante.

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

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

Entretien

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

FOIRE AUX QUESTIONS

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

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

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

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

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

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

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

DIRECTIVES D'HYGIÈNE ET DE SANTÉ

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

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

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

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

MERCI

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

GARANTIE LIMITÉE À VIE

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

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

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

LIMITATIONS ET EXCLUSIONS DE GARANTIE

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

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

LIMITATIONS DES RESPONSABILITÉS

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

COMMENT BÉNÉFICIER D'UNE RÉPARATION COUVERTE PAR LA GARANTIE

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

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

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

REPLACEMENT DU BOÎTIER À FUSIBLE

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

Fournitures :

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

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

Remplacement du boîtier à fusible

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

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

www.sephra.com

©2007 Sephra, LLC

Sephra[®] est une marque déposée de Sephra, LLC

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