

SEPHRA



CF18H, CF18M, CF18L, CF16E



---

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

# BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG AUF NUR FÜR EINEN HAUSHALTSGEBRAUCH

## EINFÜHRUNG

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

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

Marshmallows  
Erdbeeren  
Bananen  
Windbeutel  
Nüsse  
Kekse  
Bretzeln  
Ananas  
Zwieback  
Graham Cracker

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

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

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

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

Willkommen bei Sephra.

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

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

## INHALTSVERZEICHNIS

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

---

# KARTONINHALT

Ihr Schokoladenbrunnen sollte folgende Teile enthalten:

## **Modell Signature:**

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

## **Modell Elite:**

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

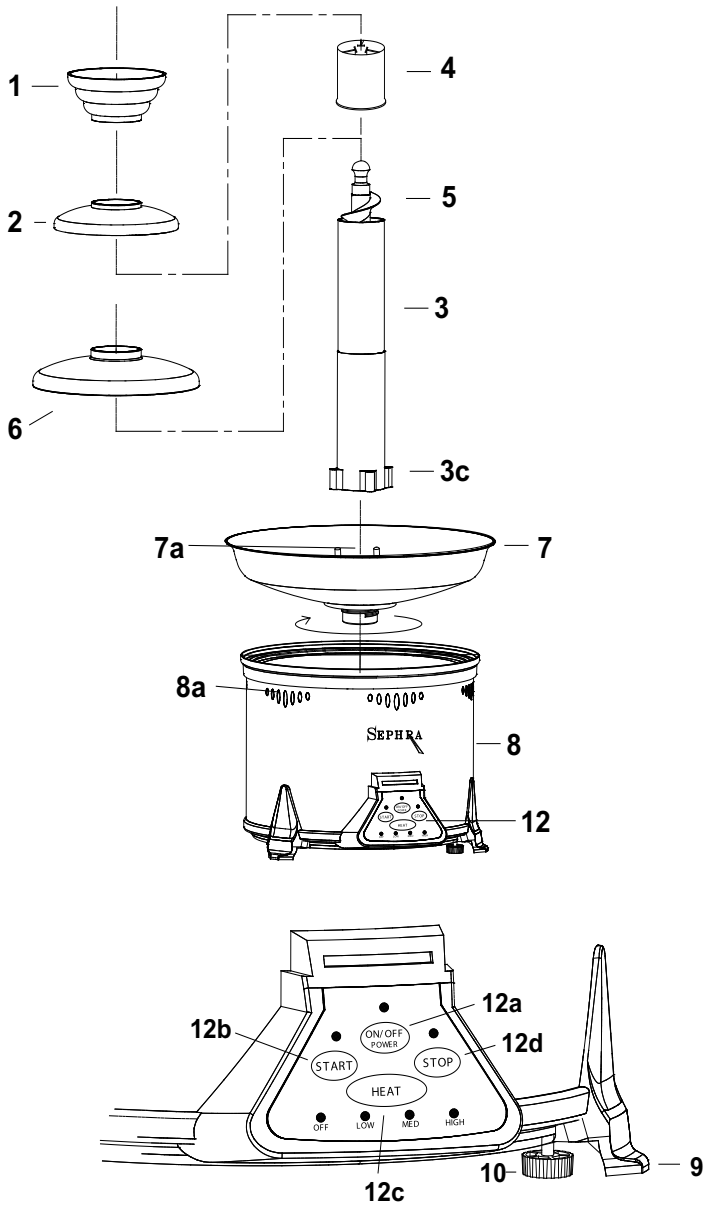
## **Modell Classic:**

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

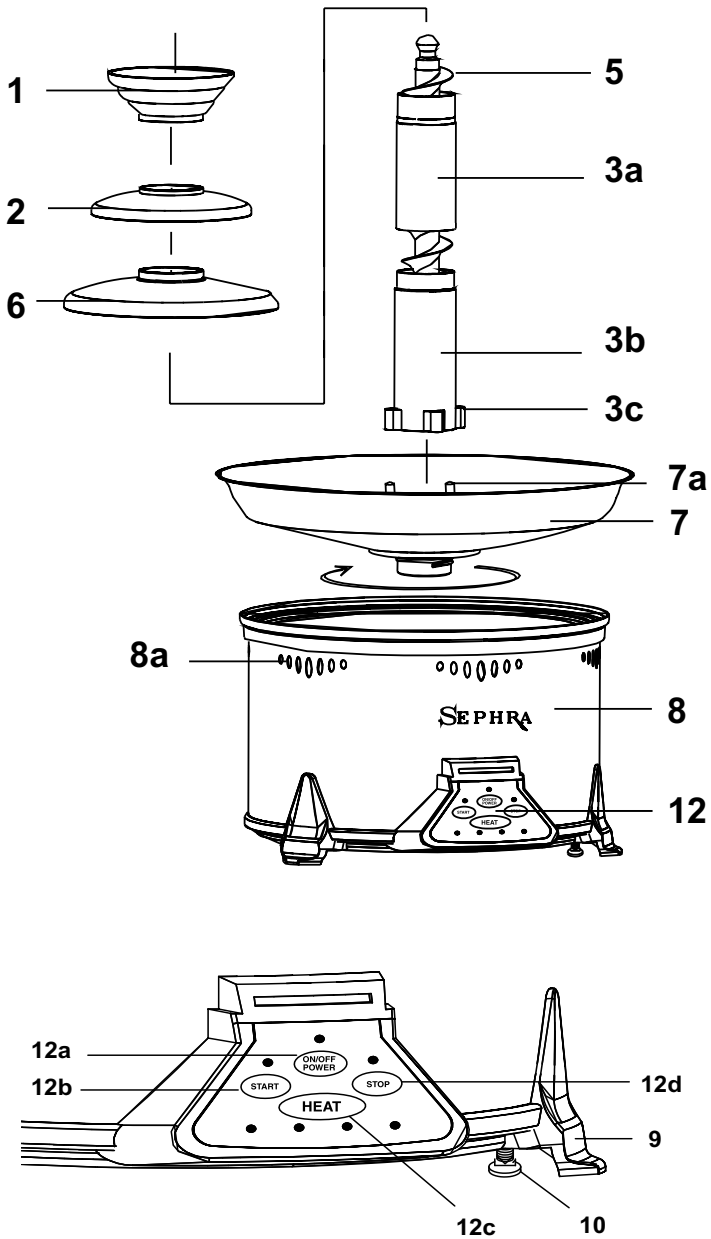
## **Modell Select:**

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

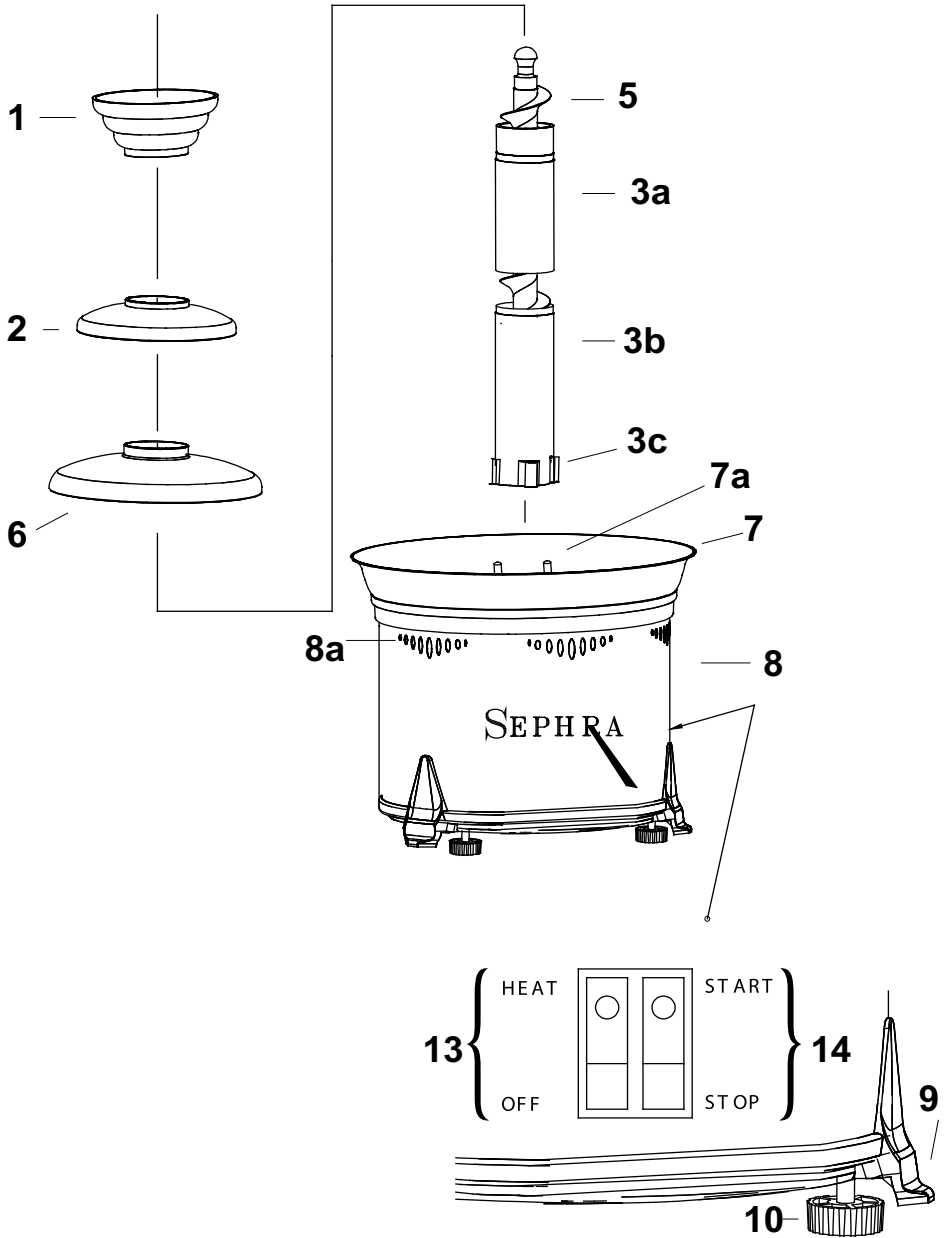
# TEILE DES SCHOKOLADENBRUNNENS - MODELL „SIGNATURE“



# TEILE DES SCHOKOLADENBRUNNENS - MODELL „ELITE“

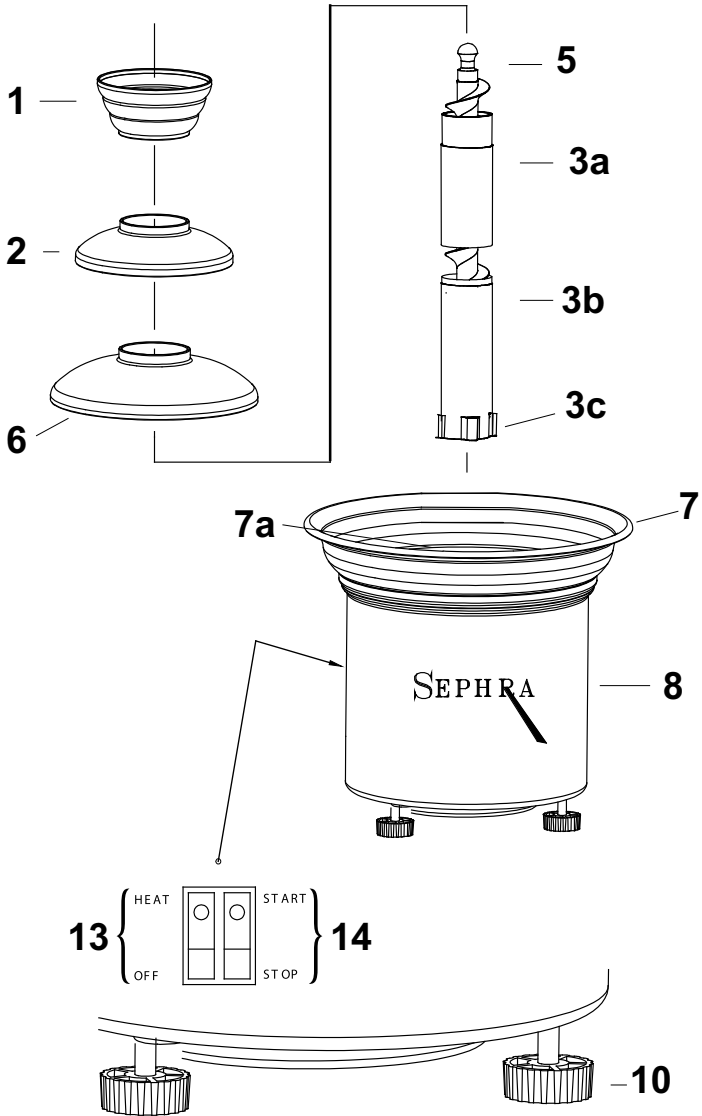


# TEILE DES SCHOKOLADENBRUNNENS - MODELL „CLASSIC“





# TEILE DES SCHOKOLADENBRUNNENS - MODELL „SELECT“



---

# TEILE UND EIGENSCHAFTEN

(SIEHE ABBILDUNGEN AUF DEN SEITEN 4 bis 7)

## Alle Modelle:

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

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

## Nur bei Signature und Elite Modellen:

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

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

#### **Nur bei Classic und Select Modellen:**

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

## **BEDIENUNGSANWEISUNG MONTAGE**

(SIEHE ABBILDUNGEN AUF DEN SEITEN 4 BIS 7)

#### **Alle Modelle:**

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

#### **Nur für Elite, Classic, und Select Modelle:**

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

#### **Nur für das Signature Modell:**

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

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

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

## Vorwärmen des Schmelztopfes

### Classic und Select Modelle:

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

### Elite und Signature Modelle:

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

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

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

## VORBEREITUNG DER SCHOKOLADE

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

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

### **Wenn Sie die Fondueschokolade von Sephra in der Mikrowelle schmelzen:**

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

## Schmelzen der Fondueschokolade von Sephra im Schmelztopf des Brunnens:

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

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

## Empfohlene Temperaturen für die Schokolade

(Nur für Signature und Elite Modelle)

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

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

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

## Verwendung von anderen Schokoladensorten

**Verdünnungsanweisungen für andere Schokoladensorten als die Fondueschokolade von Sephra.**

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

## Überprüfen der Viskosität des Fondues (Konsistenz)

Wenn die Schmelzanweisungen richtig befolgt wurden, braucht die Fondueschokolade von



Trichter zum Testen der Viskosität

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

## ANSCHALTEN DES BRUNNENS!

### Es ist an der Zeit, dass der Spaß beginnt!

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

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

## Schokolade nachgießen

### Schokoladenfondue:

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

### Für andere Fondues:

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

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

---

# REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

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

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

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

## PROBLEMLÖSUNG

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

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



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

## WEITERE RATSCHLÄGE

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

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

## Vielen Dank!

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

Willkommen in der Sephra-Familie.

---

# MEHR FONDUEREZEPTE

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

## KARAMELL

*5 Teile flüssige Karamelle*

*1 Teil Wasser*

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

**Temperatur:** hängt vom verwendeten Karamelltyp ab.

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

## NACHO KÄSE

*5 Teile Nachokäse aus der Dose*

*1 Teil Wasser*

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

**Temperatur:** mittel

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

## BBQ-SOSSE

*6 Teile BBQ-Soße mittlerer Qualität\**

*1 Teil Wasser oder Apfelsaft*

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

\* BBQ-Soße mittlerer Qualität muß verdünnt werden.

**Temperatur:** mittel

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

## RANCH DRESSING

*Light\*\* Ranch Dressing*

*Wasser (wenn notwendig)*

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

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

**Temperatur:** keine Hitze

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

Für mehr leckere Rezepte besuchen Sie unsere Website an folgender Adresse:  
[www.sephra.com](http://www.sephra.com).

# SCHNELL-REFERENZ-FÜHRER

## **Classic und Select Modelle:**

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

## **Signature und Elite Modelle:**

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

## **Empfohlene Temperaturen:**

(Nur Signature und Elite Modelle)

Bittere Schokolade - Mittel/Hoch (Med/High)

Milkschokolade - Mittel/Niedrig (Med/Low)

Weißer Schokolade - Mittel/Niedrig (Med/Low)

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

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

der Brunnen genügend Schokolade enthält;

der Brunnen gerade steht;

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

# GARANTIE

## EIN JAHR BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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

## **ANMERKUNGEN:**

---

## **ANMERKUNGEN:**

---

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

© 2006 Sephra, LLC

Sephra® ist ein eingetragenes Markenzeichen von Sephra, LLC

11035 Technology Place, Suite 100  
San Diego, CA 92127

Gedruckt in China