

SEPHRA



CF18H, CF18M, CF18L, CF16E

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

CONSERVEZ CES DIRECTIVES POUR UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT

INTRODUCTION

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

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

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

Utilisez votre imagination !

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

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

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

Bienvenue dans la toute nouvelle dimension en matière de fondue.

Bienvenue chez Sephra.

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

CF18H (Signature)

CF18M (Elite)

CF18L (Classic)

CF16E (Select)

TABLE DES MATIÈRES

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

CONTENU DE L'EMBALLAGE

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

Modèle Signature:

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

Modèle Elite:

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

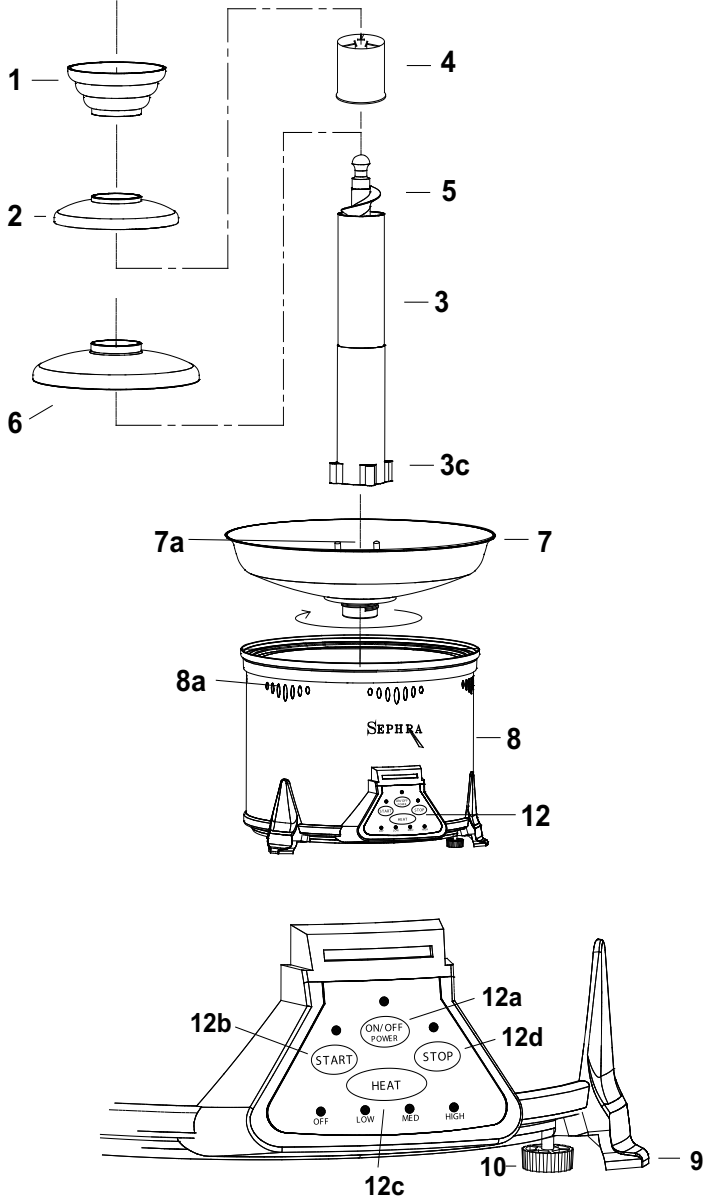
Modèle Classic:

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

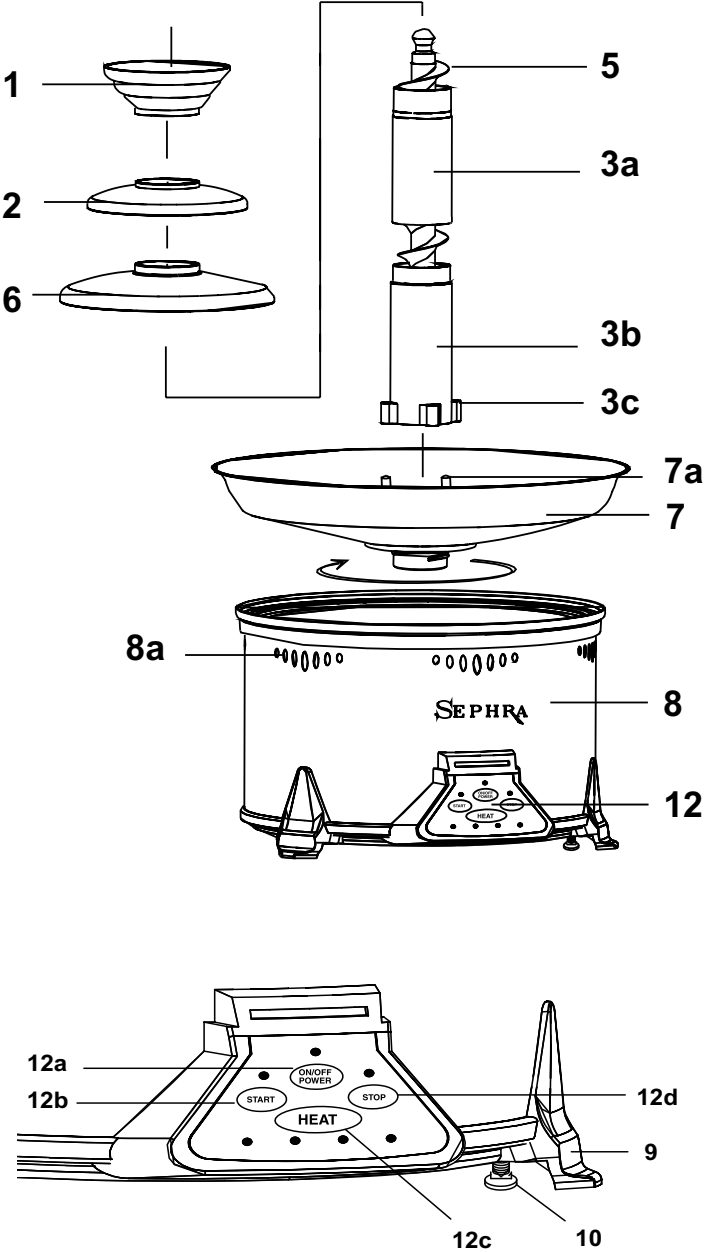
Modèle Select:

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

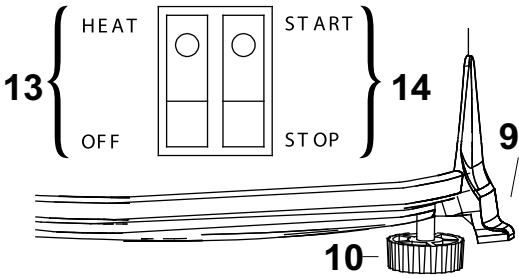
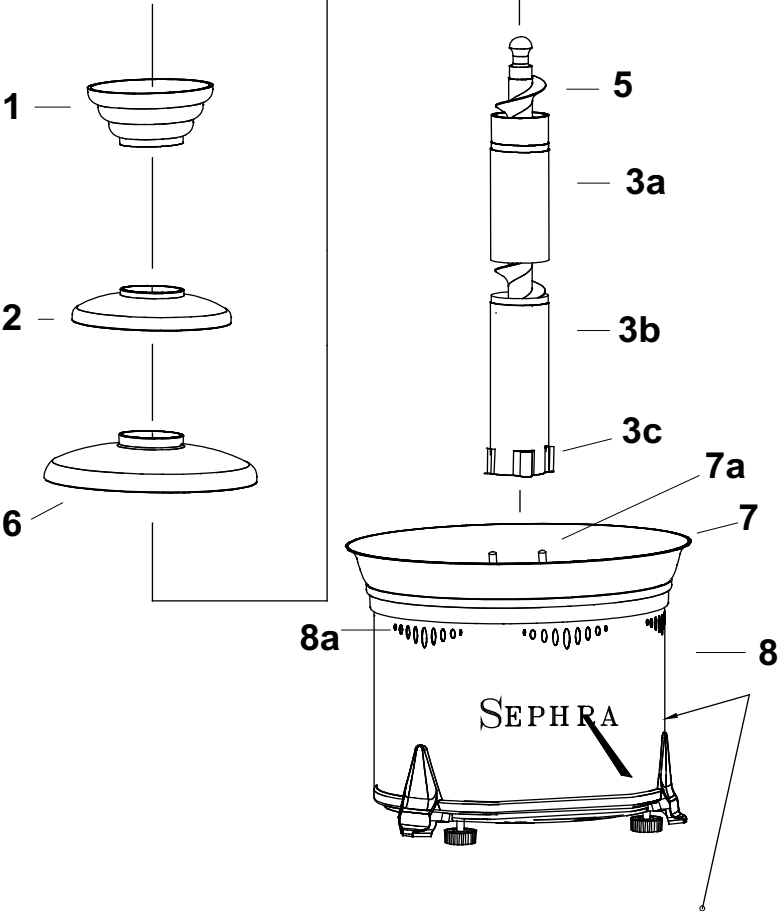
COMPOSANTS DE LA FONTAINE DE FONDUE - MODÈLE "SIGNATURE"



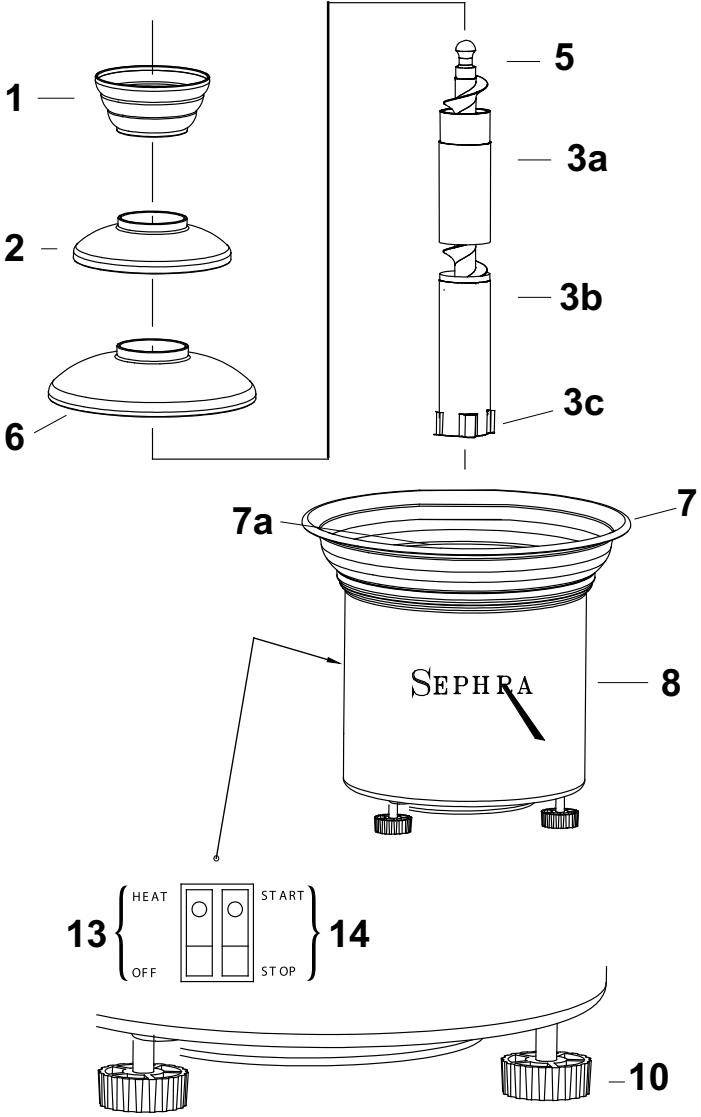
COMPOSANTS DE LA FONTAINE DE FONDUE - MODÈLE "ELITE"



COMPOSANTS DE LA FONTAINE DE FONDUE - MODÈLE "CLASSIC"



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



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

(VOIR ILLUSTRATIONS AUX PAGES 4 À 7)

Tous les modèles:

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

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

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

Modèles Signature et Elite seulement:

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

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

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

Modèles Classic et Select seulement:

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

MODE D'EMPLOI

ASSEMBLAGE

(VOIR ILLUSTRATIONS AUX PAGES 4 À 7)

Tous les modèles:

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

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

Modèles Elite, Classic et Select seulement:

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

Modèle Signature seulement:

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

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

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

Préchauffage du récipient

Modèles Classic et Select:

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

Modèles Elite et Signature:

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

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

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

PRÉPARATION DU CHOCOLAT

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

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

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

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

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

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

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

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

Températures recommandées pour le chocolat

(Modèles Signature et Elite seulement)

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

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

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

Utilisation d'un autre chocolat

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

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

Vérification du niveau de viscosité de la fondue (Consistance)

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



Entonnoir à viscosité

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

MISE EN MARCHÉ DE LA FONTAINE

Voici le moment de s'amuser !

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

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

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

Ajout de fondue dans la fontaine

Pour la fondue au chocolat:

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

Pour les autres types de fondue:

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

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

COIN DÉPANNAGE

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

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

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

homogène, avant de le remettre dans la fontaine.

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

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

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

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

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

CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES

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

Merci !

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

Bienvenue dans la famille Sephra.

RECETTES SUPPLÉMENTAIRES DE FONDUE

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

CARAMEL

5 parties de caramel liquide

1 partie d'eau

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

Température: Varie selon le type de caramel utilisé.

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

FROMAGE NACHO

5 parties de fromage nacho en conserve

1 partie d'eau

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

Température: Moyenne

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

SAUCE BBQ

*6 parties de sauce BBQ de qualité moyenne**

1 partie d'eau ou de jus de pomme

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

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

Température: Moyenne

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

TREMPETTE DE SYLE RANCH

*Trepette légère de style Ranch ***

Eau (si nécessaire)

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

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

Température: Aucune chaleur

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

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

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

Modèles Classic et Select:

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

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

Modèles Signature et Elite:

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

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

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

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

Températures recommandées:

(Modèles Signature et Elite seulement)

Chocolat noir - moyen/fort (med-high)

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

Chocolat blanc - moyen/doux (med-low)

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

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

La fontaine contient suffisamment de chocolat

La fontaine est de niveau

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

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE - 1 AN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

www.sephra.com

© 2006 Sephra, LLC

Sephra® est une marque déposée de Sephra, LLC

11035 Technology Place, Suite 100
San Diego, CA 92127

Imprimé en Chine