



Fuente de chocolate Manual del usuario



**Este manual comprende el uso de los siguientes modelos de fuentes
comerciales:
SQ1 - SQ2 - SQ3**

Especificaciones de la fuente			
	SQ1	SQ2	SQ3
Altura total de la fuente	-	78,5 cm	122 cm
Capacidad de chocolate	-	7 kg	15 kg
Peso total de la fuente	-	16,4 kg	28,6 kg
Peso del conjunto de discos	-	1,6 kg	2,8 kg
Peso de la base	-	10 kg	13,4 kg

ADVERTENCIA

Lea en el manual del usuario y garantía información importante sobre el mantenimiento de los cojinetes de esta fuente de chocolate.

En esencia, es necesario hacer una revisión de los cojinetes de la fuente cada 800 horas o cada año, lo que ocurra primero. Se puede invalidar la garantía si no los hace revisar.

INFORMACIÓN GENERAL

El problema principal que ocasiona una revisión o mantenimiento deficiente es el siguiente:

- Las juntas (situadas en el tazón desmontable) podrían dañarse y harían que el chocolate se derrame en el compartimiento del motor, ocasionando desperfectos en el motor y en otros componentes.

Para reducir el riesgo de que se produzcan problemas y para comprobar si la máquina necesita una revisión, tenga presente las siguientes recomendaciones:

- Nunca lave el tazón desmontable en el lavavajillas. El vapor y el agua caliente pueden ocasionar desperfectos prematuros en las juntas y hacer que los cojinetes se oxiden. Lave siempre en el fregadero y no sumerja las piezas completamente.
- Cada vez que limpie la fuente y retire el tazón trate de girar el eje con la mano. El movimiento ha de producirse sin obstáculos, de lo contrario será necesario hacer revisar la fuente.
- Después de haber retirado el tazón compruebe que no se haya escapado chocolate en la parte inferior y en el compartimiento del motor (el chocolate derramado se asemeja a la grasa negra y espesa). Si hay rastros de que se ha escapado chocolate deje de utilizar la fuente de inmediato y haga revisar el aparato.
- **A fin de evitar toda duda, se considerarán fuera de garantía las fuentes que nos sean devueltas con los cojinetes agarrotados.**

GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL DE CINCO AÑOS

Con sujeción a las limitaciones indicadas a continuación, JM Posner garantiza que la fuente de chocolate JM Posner que acaba usted de adquirir estará exenta de defectos en los materiales y mano de obra bajo uso normal y adecuado. Si se le proporciona el mantenimiento apropiado funcionará bien durante un mínimo de cinco años contados a partir de la fecha de compra. En caso de no estar satisfecho con la calidad de los materiales o la mano de obra de la fuente, puede devolverla **SIN HABERLA UTILIZADO** dentro del plazo de 21 días desde la fecha en que la recibió. Le entregaremos una fuente de reemplazo.

Esta garantía limitada NO cubre las piezas de la fuente sujetas a deterioro. Entre los componentes generalmente sujetos a deterioro y que no están cubiertos por esta garantía se encuentran, entre otros, los cojinetes y las juntas. El motor tiene dos años de garantía. La presente garantía limitada es únicamente para el comprador original y no es transferible. Esta garantía no cubre usos fuera de los habituales. La garantía limitada está orientada, en particular, a la sustitución de componentes donde se constate la presencia de materiales o mano de obra defectuosos durante el periodo de garantía de cinco años; no cubre los gastos de reparación de la fuente. No obstante lo anterior, los gastos por concepto de mano de obra están cubiertos por un periodo de cinco años únicamente si la fuente recibe mantenimiento dentro del Reino Unido. En caso de que sea necesario sustituir algún componente antes de que finalice el periodo inicial de cinco años, el comprador se encargará de todos los gastos de envío para obtener el servicio de garantía.

Esta garantía se anula y pierde validez si la fuente adquirida ha sido manipulada indebidamente, reparada, desmontada, cambiada o modificada por usted u otras personas sin contar con la autorización por escrito de JM Posner para realizar reparaciones. Esta garantía también se anula si no se utiliza un transformador de voltaje. La garantía excluye los daños o defectos producidos por usos que no son habituales o apropiados, deterioro normal, abuso, accidentes, golpes, uso indebido, negligencia, mantenimiento inadecuado, falta de mantenimiento de las piezas o contaminación del almacenamiento y deterioro ocasionado por agua u otros líquidos, arena, plaga de insectos o actos fortuitos.

A fin de garantizar un funcionamiento óptimo de la fuente JM Posner, ésta debe ser revisada en un centro de servicio autorizado después de aproximadamente 800 horas de operación o un año después de la fecha de compra. Este servicio de mantenimiento programado **NO** está cubierto por la garantía y hay un recargo por utilizarlo. Dicho servicio comprende la sustitución de las piezas sujetas a deterioro normal según se ha descrito anteriormente. Si no se sigue el plan de mantenimiento programado podría anularse la garantía del motor en caso de que este sufra daños por causa del mal funcionamiento de los otros componentes que se hayan deteriorado por el uso.

LIMITACIONES Y EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada sustituye las demás garantías expresas o implícitas, inclusive entre otras, las garantías implícitas de comercialización, cumplimiento de normas e idoneidad para un fin determinado. JM Posner no manifiesta garantías expresas distintas de las establecidas en este documento.

JM Posner renuncia a las demás garantías expresas o implícitas, inclusive, entre otras, las garantías implícitas de comercialización, cumplimiento de normas e idoneidad para un fin determinado. La garantía limitada de JM Posner y cualquier otra garantía implícita que proceda amparan únicamente la compra original de los productos específicos de JM Posner, conforme al número de serie y se mantendrá en vigor siempre que dicho comprador posea la fuente.

Tenga en cuenta que algunos países no permiten la exclusión de las garantías implícitas, de modo que la limitación podría no aplicarse a su compra. En caso de que se apliquen estas leyes, toda garantía expresa e implícita limita su duración al periodo de la garantía limitada y no se aplicarán garantías después de dicho periodo. Algunos países no permiten limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que esta limitación podría no aplicarse a su compra.

LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD

La responsabilidad de JM Posner conforme a esta u otra garantía implícita o expresa, se limita a la sustitución de los componentes para reparar el producto adquirido, según ha quedado manifestado anteriormente. Estos son los recursos únicos y exclusivos ante cualquier violación de garantía. Usted, como comprador, conviene y reconoce que JM Posner no tiene ni tendrá ninguna responsabilidad por los daños que pueda contraer usted por no recibir la fuente u otra causa, independientemente de que la responsabilidad se exprese mediante un contrato, acto ilícito civil extracontractual o de otras maneras. JM Posner no se responsabiliza por los daños y perjuicios indirectos, cuantificables, fortuitos o emergentes de todo tipo como resultado de la violación de la garantía o conforme a cualquier otra teoría jurídica inclusive, entre otros, lucro cesante, tiempo de inactividad, fondo de comercio o daños a/o la sustitución de equipo y bienes.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA

En caso de que algún componente de la fuente resulte ser defectuoso durante el periodo de garantía aplicable a dicho componente, comuníquese con nuestro departamento de servicio al cliente para hacer efectivo el servicio de garantía y para averiguar quien es el prestador de servicio de reparaciones de JM Posner autorizado más cercano. Se le pedirá lo siguiente: 1) su nombre, dirección y número de teléfono; 2) comprobante de compra; 3) una descripción del defecto que usted cree que está amparado por la presente garantía limitada; 4) el modelo y número de serie de la fuente JM Posner. Para ponerse en contacto con el centro de servicio al cliente, llame al número de teléfono (+34) 928676767 - 638888888 en Las Palmas G.C, o escriba a info@treboldechocolate.com

www.treboldechocolate.com

Después de comunicarse con nuestras oficinas y haber explicado la naturaleza del defecto amparado por la garantía, Trébol de chocolate podría pedirle que envíe la fuente a un centro de servicio autorizado para que sea revisada y haga efectivo el servicio de garantía. Asimismo, podría autorizársele a usted a obtener el servicio a

través de un técnico autorizado en su zona. Trébol de chocolate o su centro de servicio designado, a criterio propio, determinará después de la inspección si el defecto se produjo a causa del uso normal y adecuado, así como la disponibilidad de la cobertura conforme a esta garantía. En caso de que se suministre el o los componentes defectuosos, nos reservamos el derecho de utilizar piezas usadas reacondicionadas o restauradas que sean útiles y cumplan con las normas de calidad de JM Posner para la garantía. JM Posner tendrá la responsabilidad exclusiva de efectuar las reparaciones, sustituciones, o ajustes de los componentes defectuosos; ésta es la única solución que se brindará al cliente en virtud de la garantía. El servicio de garantía que se preste restaurará la fuente a la condicional de funcionamiento normal y JM Posner no tiene ninguna responsabilidad de actualizarlas con el diseño interno o externo o con las modificaciones realizadas en ellas después de la fecha de compra de la fuente amparada por esta garantía. Usted pagará todos los gastos de envío necesarios para obtener el servicio de garantía. Usted también se asegurará de que la fuente se embale y envíe de forma tal que llegue sin daños a JM Posner o al centro de servicio. Usted es el responsable de cualquier daño que se produzca durante el envío. Le aconsejamos que embale la fuente en la caja de Trébol de chocolate junto con material de transporte en el interior.

Esta garantía constituye la declaración completa y exclusiva de la garantía que JM Posner Ltd. conviene amparar a la fuente y sustituirá todo acuerdo, propuesta y comunicación previos y presentes, ya sean éstos verbales o escritos respecto del objeto tratado. Las manifestaciones y garantías hechas por alguna persona, incluidos los distribuidores, que entren en conflicto con las condiciones de la presente garantía no serán vinculantes para JM Posner, salvo que algún representante expresamente autorizado de JM Posner las autorice por escrito.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar la fuente de chocolate, siga siempre las medidas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA FUENTE.
2. La parte superior de la base de la fuente puede estar muy caliente después de retirar el tazón de la fuente. **EVITE TODO CONTACTO CON LA PARTE SUPERIOR DE LA BASE DE LA FUENTE EN CASO DE QUE ESTÉ EXPUESTA**, ya que el elemento calefactor está situado exactamente debajo.
3. Evite el contacto con las demás piezas que se han calentado durante el uso.
4. Para evitar descargas eléctricas y daños en la fuente, no coloque la base de la fuente en agua u otros líquidos. Nunca permita que entre líquido en la base de la fuente a través de la rejilla del fondo, los respiraderos u otras aberturas.
5. Al retirar el tazón, tome todas las medidas posibles para evitar que entre líquido u otros objetos en la abertura de la parte superior de la base de la fuente.
6. Evite el contacto con las piezas móviles, como por ejemplo el eje del cilindro o el huso en el centro del tazón.
7. **Es necesaria una cuidadosa supervisión si utiliza la fuente cerca de niños.**

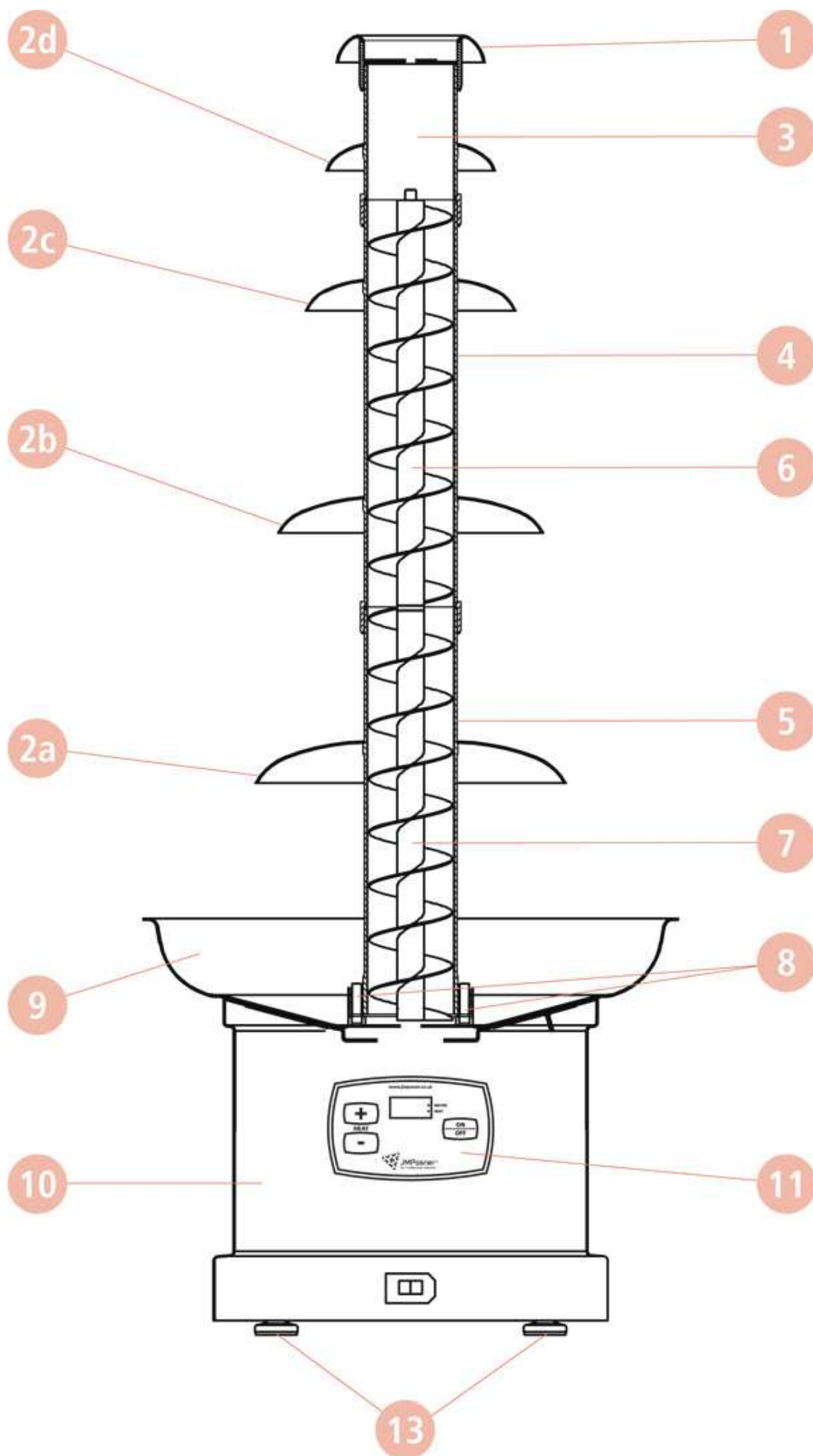
8. No encienda la fuente si observa daños en el cable eléctrico o en el enchufe, o si la base de la fuente se ha dejado caer o presenta algún daño. Envíe la fuente a JM Posner o a un taller de reparación designado para que sea examinada y reparada, según se especifica en la sección de Garantía de este manual.
9. Siempre desconecte la fuente de la toma de corriente cuando no se encuentre en uso, especialmente antes de instalar o retirar piezas y antes de limpiarla.
10. No permita que el cable eléctrico entre en contacto con las superficies calientes. Utilice un cable de extensión si es necesario. Tenga la precaución de no dejar el cable colgando en el borde de una mesa o de un mostrador, así evitará que alguien tropiece o tire de la fuente involuntariamente.
11. Nunca coloque objetos, especialmente los dedos, dentro del cilindro central mientras la fuente esté en funcionamiento, ya que podrían producirse lesiones personales graves o daños en la fuente.
12. El fabricante recomienda no utilizar accesorios distintos a los diseñados específicamente para esta fuente, ya que podrían producirse lesiones y la garantía perderá validez.
13. Tome todas las precauciones necesarias cuando mueva una fuente o componentes de la fuente que contengan líquido caliente. Para mover la fuente levante siempre el tambor. Si levanta el tazón, éste podría desprenderse del tambor.
14. No se recomienda utilizar la fuente al aire libre, salvo que se use protección contra el viento.
15. No utilice la fuente para fines distintos a los indicados.
16. Coloque la fuente sobre una superficie nivelada para que funcione adecuadamente.
17. Siga las normas habituales de higiene al utilizar la fuente.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE DE LA FUENTE

COMPONENTES DE LA FUENTE

1. **Tapón de cierre** – se coloca en la parte superior de la columna central y sujeta el tornillo metálico en medio.
2. **Discos** – 3 tamaños distintos, se deslizan por la columna central hasta que queden asegurados.
 - a) Disco pequeño (parte superior)
 - b) Disco mediano (en medio)
 - c) Disco grande (en el fondo)
 - d) Disco de extensión (el más pequeño), se suministra con una extensión de 5" (2,7 cm) que se compra por separado.

3. **Extensión de 5"** (2,7 cm). Se compra por separado
4. **Extensión de la columna central** – Se sitúa en la parte superior de la columna central, en donde se aseguran los discos de la parte superior y de en medio.
5. **Columna central** – Se sitúa en la parte superior de los 4 pasadores en medio del tazón.
6. **Extensión del eje** – Se sitúa en la parte superior del tornillo metálico dentro de la extensión de la columna central.
7. **Eje** – Se sitúa sobre el eje metálico cuadrado en medio del tazón, dentro de la columna central.
8. **Pasadores estacionarios** – Aseguran la columna central. Se fijan en el tazón de la fuente.
9. **Tazón desmontable** – Se sitúa en la parte superior del tambor y sostiene la columna central y el tornillo. No la coloque en el lavavajillas.
10. **Tambor** – Es la parte inferior de la fuente. Tiene todos los componentes eléctricos, inclusive el motor. Debe abrirlo sólo personal cualificado.
 - a) Los respiraderos permiten que se escape el aire caliente producido por el motor y los elementos calefactores, enfriando así los componentes eléctricos. No deben cubrirse los respiraderos mientras se utiliza la fuente.
11. **Interruptor de membrana** - El sistema de control enciende y apaga el calentador de chocolate para mantener la temperatura a un nivel preajustado; además, enciende y apaga el motor según las necesidades. Hay una pantalla LED de dos dígitos que indica la temperatura en grados centígrados y dos indicadores LED individuales que se encienden al activar el calentador y el motor respectivamente. El panel del interruptor de membrana tiene un par de interruptores de botones para aumentar y disminuir la temperatura y un tercer interruptor para encender y apagar el motor.
12. **Fusibles** – La fuente tiene 3 fusibles. El primero está en el cable de alimentación; el segundo, en el enchufe de energía del tambor; y el tercero, en el tablero de circuito impreso del tambor. El fusible del tablero de circuito impreso debe sustituirlo únicamente un electricista cualificado.
13. **Patatas ajustables** – Atorníllelas al fondo de la base. Deben apretarse o aflojarse para subir o bajar uno de los lados de la fuente de forma que quede nivelada.



MONTAJE DE LA FUENTE SQ2

Paso 1

Saque de sus embalajes los componentes de la fuente y coloque el tambor sobre una superficie firme y nivelada. Asegúrese de que el tambor está nivelado, para que el chocolate fluya adecuadamente.



Fig. 1

Paso 2

Coloque en un ángulo el tazón en la parte superior del tambor, presione hacia abajo y gire a la derecha 45° de forma que el tazón quede sujeto al tambor. Para verificar que la fuente se halla nivelada, coloque un nivel de burbuja en distintos lugares de la orilla del tazón (fig. 1). En caso de que sea necesario nivelar, ajuste las patas para subir o bajar uno de los lados de la fuente.

Paso 3

Coloque el tornillo metálico en la parte superior del eje central cuadrado situado en medio del tazón (fig. 2).

Paso 4

Coloque la columna central sobre los cuatro pasadores situados en el centro de la base de la fuente (fig. 3).

Paso 5

Coloque los discos en la columna central. Primero el grande, luego el mediano y por último el pequeño (fig. 4).

Paso 6

Coloque el tapón de cierre en la parte superior de la columna central y asegúrese de que el tornillo metálico encaja en el anillo del tapón.

MONTAJE DE LA FUENTE SQ3

Paso 1

Saque de sus embalajes los componentes de la fuente y coloque el tambor sobre una superficie firme y nivelada. Asegúrese de que el tambor está nivelado, para que el chocolate fluya adecuadamente.

Paso 2

Coloque en un ángulo el tazón en la parte superior del tambor, presione hacia abajo y gire a la derecha 45° de forma que el tazón quede sujeto al tambor. Para verificar que la fuente se haya nivelado, coloque un nivel de burbuja en distintos lugares de la orilla del tazón (fig. 1). En caso de que sea necesario nivelar, ajuste las patas para subir o bajar uno de los lados de la fuente.

Paso 3

Coloque el tornillo metálico en la parte superior del eje central cuadrado situado en medio del tazón (fig. 2).

Paso 4

Coloque la columna central sobre los cuatro pasadores situados en el centro de la base de la fuente (fig. 3).

Paso 5

Coloque el disco grande en la columna central (fig. 5).

Paso 6

Coloque la extensión del tornillo metálico en la parte superior del tornillo metálico insertando la pieza macho en la pieza hembra y girando hasta que el pasador encaje en la ranura (fig. 6).

Paso 7

Coloque la extensión de la columna central en la parte superior de la columna central y gírela hasta que encaje adecuadamente (fig. 7).

Paso 8

Coloque el segundo y tercer discos en la parte superior de la pieza de extensión (fig. 7).

Paso 9

Coloque el tapón de cierre en la parte superior de la extensión, asegurándose de que el pasador roscado metálico encaje en medio del anillo del tapón de cierre.

Para aumentar la altura de la fuente, únicamente retire el tapón de cierre e introduzca la pieza de extensión adicional y el cuarto disco. Coloque el tapón de cierre sobre la extensión. El tornillo metálico debe permanecer en su lugar. Esta acción no afectará el flujo del chocolate (fig. 8).



Fig. 8

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DE LA FUENTE

Paso 1

Precalente la fuente pulsando el interruptor de la toma de corriente. Ajuste el nivel del calor a 70 °C pulsando la tecla . Deje que la fuente se precalente por lo menos unos 10 minutos.

Paso 2

La fondue de chocolate de JM Posner puede derretirse previamente o bien derretirse directamente en la fuente. Para derretirla previamente, siga las instrucciones del horno microondas que se suministran más adelante. Para derretirla en la fuente, añada 1 kg de chocolate a la vez, removiendo ocasionalmente hasta que se derrita por completo.

Para añadir chocolate en la fuente durante el uso, prederrita el chocolate o vierta 1 taza de trozos de chocolate a la vez directamente en el tazón. Deje que los trozos se derritan antes de añadir más.

Nota importante: no llene la fuente hasta que rebose; vea a continuación las capacidades de la fuente.

Capacidades de la fuente		
Modelo	Cantidad mínima (en kg)	Cantidad máxima (en kg)
SQ1	2 kg	4 kg
SQ2	3 kg	6 kg
SQ3	8 kg	15 kg

Paso 3

Una vez que se haya derretido el chocolate completamente, disminuya el calor pulsando la tecla a la temperatura de funcionamiento y pulse el interruptor del motor () en la posición ON.

Ajustes de la temperatura		
Tipo de chocolate	Se derrite a (en °C)	Funcionamiento (en °C)
Oscuro	70	65

Con leche	70	65
Blanco	65	65

Información importante sobre el panel de control

El sistema de control enciende y apaga el calentador de chocolate para mantener la temperatura en un nivel de preajuste y enciende y apaga el motor según la necesidad.

Hay una pantalla LED de dos dígitos que indica la temperatura en grados centígrados y dos indicadores LED individuales que se encienden al activar el calentador y el motor, respectivamente. El panel del interruptor de membrana tiene un par de interruptores de botones para aumentar (+) y disminuir (-) la temperatura, y un tercer interruptor para encender y apagar el motor.

1) CÓMO AJUSTAR LA TEMPERATURA

Al haber pulsado ya sea el botón (+) o (-), el sistema introduce el modo de ajuste de la temperatura y la pantalla muestra la temperatura de ajuste actual sin cambios. Los dos decimales se encienden alternativamente para confirmar que el modo de ajuste de la temperatura está habilitado. Cada vez que pulse los botones (+) o (-), la temperatura aumentará o disminuirá 1 °C, pero si mantiene pulsado cualquiera de los botones por más de dos segundos, la temperatura aumenta o disminuye continuamente 3 °C por cada segundo. Si la temperatura llega a los 99 °C, si pulsa el botón (+) no aumentará la temperatura; asimismo, si llega a 0 °C, el botón (-) no tendrá ningún efecto (tenga presente que es irrelevante ajustar la temperatura por debajo de la temperatura ambiente, ya que el sistema sólo tiene un calentador).

Si no pulsa ningún botón durante más de tres segundos, el sistema sale automáticamente del modo de ajuste de temperatura y se apagan los decimales. Al mismo tiempo, el valor final de la temperatura de ajuste (TA) se almacena en la memoria no volátil; este valor se recuperará y se utilizará posteriormente al encender la fuente la próxima vez.


2) CONTROL DE LA TEMPERATURA

Al encender la fuente, el calentador está siempre en ON en un principio y el LED del calentador se ilumina. Cuando la temperatura aumenta a $T > TA$, se apagan el calentador y su LED indicador. Cuando la temperatura disminuye a $T < (TA - 1)$, el calentador y el indicador se encienden de nuevo. De este modo, la banda de histéresis es de 2 °C. Si falla el sensor de temperatura, o si se desconecta del tablero de control, el calentador y el motor se apagan y se visualiza el mensaje "SF" (fallo en el sensor) en la pantalla.

3) CONTROL DEL MOTOR

Al encender la fuente, el motor está siempre en OFF en un principio y el LED del motor también está apagado. Posteriormente se enciende el motor cuando se pulsa el botón (+) y se ilumina el LED del motor. Si se pulsa luego el botón (-), el motor y el indicador se alternan entre los estados ON y OFF.

Sin embargo, si se enciende el motor, la temperatura del tazón del chocolate, T, es inferior a los 10 °C, se impide el funcionamiento del motor y no se enciende. Cuando sucede esto, la pantalla muestra el mensaje “LT” (temperatura baja) durante dos segundos antes de que regrese a la indicación de temperatura normal. De esta manera se reduce la posibilidad de que se sobrecaliente el devanado del motor, ya que existe el riesgo de que el eje se atasque a causa del chocolate sólido.

El motor también tiene un interruptor térmico incorporado que se abre si su temperatura supera un límite de seguridad. Este interruptor se conecta de nuevo con el controlador para cancelar el funcionamiento normal del motor. Cuando el interruptor térmico está abierto, el eje del motor está ajustado en OFF y la pantalla muestra el mensaje “OL” (sobrecarga) hasta que el motor se haya enfriado suficientemente para reajustar el interruptor térmico. El motor se podrá encender de nuevo manualmente utilizando el botón .

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES, YA QUE ALGUNOS COMPONENTES DE LA FUENTE SE CALIENTAN DURANTE EL USO.
- AL MOVER LA FUENTE ASEGÚRESE DE LEVANTAR EL TAMBOR, YA QUE SI LEVANTA EL TAZÓN ESTE PODRÍA DESPRENDERSE DEL TAMBOR.
- NUNCA PERMITA QUE ENTRE LÍQUIDO EN LA BASE DE LA FUENTE A TRAVÉS DE LA REJILLA DEL FONDO O LOS RESPIRADEROS.
- ES NECESARIA LA SUPERVISIÓN DE UN ADULTO SI SE UTILIZA LA FUENTE ANTE LA PRESENCIA DE NIÑOS.
- EVITE ENTRAR EN CONTACTO CON LAS PIEZAS MÓVILES.
- DESENCHUFE SIEMPRE LA FUENTE DE LA TOMA DE CORRIENTE CUANDO NO ESTÉ EN USO, ANTES DE PONER O QUITAR PIEZAS Y ANTES DE LIMPIARLA.
- NUNCA CUBRA LOS RESPIRADEROS DEL TAZÓN DE LA FUENTE, YA QUE ESTA PODRÍA RECALENTARSE.

CÓMO PREPARAR EL CHOCOLATE

Le recomendamos encarecidamente que utilice chocolate para fondue de JM Posner, disponible en las siguientes variedades: negro, con leche y blanco. El chocolate de JM Posner está formulado especialmente para derretirse en la viscosidad correcta para que fluya siempre de manera idónea a través de la fuente. Nuestra fondue de chocolate única tiene un sabor y aroma exquisitos y con seguridad deleitará a sus clientes e invitados.

Antes de utilizar el chocolate almacénelo en un lugar fresco y seco. No lo congele ni refrigere, ya que la humedad podrá alterar su consistencia.

Puede derretir el chocolate directamente en el tazón de la fuente, al baño María o en un horno microondas, siguiendo las indicaciones que figuran en los envoltorios. AL

CALENTAR CHOCOLATE EN MICROONDAS UTILICE SIEMPRE POTENCIA MEDIA, PARA EVITAR QUEMARLO.

El chocolate tarda aproximadamente 60 minutos en derretirse si lo coloca directamente en el tazón de la fuente. Añada 1 kg de chocolate cada vez para que se derrita más rápidamente. Remueva el chocolate ocasionalmente, raspando el tazón con una espátula, para evitar que se queme. El chocolate blanco y con leche son más propensos a quemarse, así que cerciórese de removerlo con mayor frecuencia (cada 2-3 minutos) y utilice los ajustes de temperatura adecuados.

CÓMO DERRETIR EL CHOCOLATE EN EL TAZÓN DE LA FUENTE

Ajustes de la temperatura				
Tipo de chocolate	Ajuste del calor	Tiempo aprox. para que se derrita		
		SQ1	SQ2	SQ3
Oscuro	70° C	45 min	60 min	75 min
Con leche	70° C	45 min	60 min	75 min
Blanco	65° C	45 min	60 min	75 min

PRECAUCIÓN: la temperatura nunca debe ser mayor de los 70 °C cuando derrita chocolate blanco. Si recalienta los chocolates blanco o con leche, estos se vuelven espesos o grumosos y no fluirán adecuadamente. Para solucionar este problema véase el número 2 de la sección RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.

PUESTA EN SERVICIO DE LA FUENTE

Antes de encender la fuente:

1. Asegúrese de que la fuente está en una superficie firme y NIVELADA.
2. La fuente propiamente dicha debe estar nivelada para que funcione adecuadamente. Véase en la sección MONTAJE DE LA FUENTE las instrucciones para nivelar la fuente.
3. Verifique que el tazón de la fuente está bien sujeto.
4. Asegúrese de que los respiraderos de la fuente y el fondo de la carcasa de la base están descubiertos. Estas áreas permiten que se escape el calor del motor y del elemento calefactor durante el funcionamiento. La obstrucción del flujo de aire provocará daños en el motor y en los componentes eléctricos internos.
5. Llene el tazón con chocolate según las instrucciones que figuran en la sección CÓMO PREPARAR EL CHOCOLATE.

Una vez derretido el chocolate:

1. Coloque el eje en el cilindro y gírelo hacia la derecha para verificar que está asegurado sobre el huso central. Coloque la corona en la parte superior del cilindro.
2. Pulse el interruptor ON para ENCENDER. El eje girará y hará subir el chocolate hacia el cilindro, desde donde fluirá sobre el tapón de cierre y los discos y regresará de nuevo al tazón. A medida que el cilindro se llene de chocolate podría producirse un breve ruido de golpeteo ocasionado por el eje cuando gira contra el cilindro.

Cómo añadir chocolate en la fuente:

Con 10 kg de chocolate hay para unas 200 personas. Puede añadir chocolate utilizando los siguientes métodos:

Para añadir chocolate derretido:

Si desea añadir una gran cantidad de chocolate, derrítalo antes de ponerlo en el tazón. Puede derretirlo en el microondas o al baño María.

La temperatura del chocolate puede verse afectada al añadir chocolate o por factores ambientales, por ejemplo si se utiliza la fuente en un lugar helado. En tales condiciones podría ser necesario ajustar la temperatura de la fuente según la necesidad.

RECOMENDACIONES

1. Siempre entregue a sus invitados un plato con brochetas. (Los invitados deben usar una brocheta separada para cada alimento). Puede pedir brochetas bifurcadas de plástico en línea en www.treboldechocolate.com. También es buena idea poner a disposición una cantidad abundante de servilletas.
2. Los invitados nunca deben volver a bañar en la fondue los alimentos que ya han llevado a su boca. Deben remojarlos una sola vez.
3. Corte los alimentos en trozos masticables, a fin de que puedan colocarse fácilmente en las brochetas o pinchos.
4. Nunca permita que el agua entre en contacto con el chocolate, ya que podría espesarlo y echarlo a perder. Tampoco añada aromatizantes ni colorantes alimenticios con base acuosa; en su lugar, utilice productos con base aceitosa.
5. Mantenga el chocolate en un lugar fresco y seco. No lo congele ni lo refrigere, ya que la humedad puede afectarlo negativamente.
6. Reduzca siempre el ajuste de la temperatura desde la temperatura para derretir hasta la de funcionamiento una vez que el chocolate se haya derretido completamente en el tazón; de lo contrario, se podría quemar el chocolate.
7. Al añadir, no sobrepase la cantidad máxima de fondue de chocolate en el tazón de la fuente, de lo contrario se derramará cuando se apague la fuente.
8. Suele quedar aire atrapado en el cilindro y en el fondo del tapón de cierre cuando se enciende la fuente al principio. Si eso sucede el flujo de chocolate será irregular. Para evitar que suceda esto simplemente apague la fuente y

espere de 15 a 30 segundos para que salga el aire. A continuación encienda la fuente. Repita el procedimiento hasta que el flujo recupere la normalidad. En caso de que haya bolsas de aire en la base de la corona, agarre una espátula y raspe alrededor del área para liberar el aire.

9. Si utiliza chocolate para fuente de una marca distinta de JM Posner es probable que necesite diluir el chocolate siguiendo las indicaciones que figuran en la sección CÓMO PREPARAR EL CHOCOLATE. También puede utilizarse manteca de cacao.
10. Cuando haga limpieza tras un evento en el exterior, coloque las piezas de la fuente en bolsas plásticas y póngalas de nuevo en el embalaje de almacenamiento hasta que puedan limpiarse adecuadamente.

CÓMO LIMPIAR LA FUENTE

Suministros de limpieza recomendados:

- Guantes para manipular alimentos
- Espátula(s)
- Cucharón
- Esponja grande
- Cera para acero inoxidable
- Toallas de papel y paños suaves
- Recipiente grande o bolsa(s) plástica(s) resistentes para guardar los restos de chocolate
- Detergente líquido para lavavajillas
- Cepillo pequeño o cepillo de dientes

Antes de realizar la limpieza:

Antes de limpiar la fuente desconecte siempre el cable de alimentación de la toma de corriente. Nunca permita que el cable entre en contacto con el agua.

No utilice esponjas abrasivas o polvos desengrasantes para limpiar el tazón de acero inoxidable u otros componentes, ya que podría dañar el acabado.

Cómo hacer la limpieza:

1. Con los guantes para manipular alimentos puestos, raspe con una espátula el exceso de chocolate que se halla en el tapón de cierre y en el disco superior y en el de en medio. Retire el tapón de cierre y los discos superior y de en medio y colóquelos directamente en el fregadero.
2. Retire la extensión de la columna central, raspando el exceso de chocolate con una espátula o con la mano enguantada a medida que avanza, hasta que caiga de nuevo en el tazón. Lleve al fregadero la extensión de la columna central.
3. Retire la extensión del eje y raspe el exceso de chocolate. Colóquela directamente en el fregadero.

4. Utilice una espátula para raspar el exceso de chocolate que se halla en el disco inferior, el eje y en la columna central. Retire el disco, la columna central y el tornillo metálico y colóquelos en el fregadero.
5. Todas las piezas desmontables de la fuente pueden lavarse en el lavavajillas. También pueden lavarse a mano con agua jabonosa tibia y una esponja grande. Utilice un agente desengrasante cuando lave los componentes en el fregadero. Asegúrese de que el agua jabonosa tibia haya dividido el chocolate antes de verterlo en el desagüe. Si vierte el chocolate directamente en el desagüe podría endurecerse en las tuberías y dañaría el sistema de desagüe.
6. Desenrosque el tazón desmontable y vierta los restos de chocolate en un envase envuelto en bolsa para desecharlo fácilmente. Raspe el resto del chocolate con una espátula. Nunca vierta chocolate directamente en el fregadero.
7. Limpie el tazón de la fuente a mano con agua jabonosa tibia y una esponja grande. Limpie cuidadosamente alrededor de la abrazadera y en el pasador central del tazón. Si es necesario, utilice un cepillo de dientes suave para retirar todo el chocolate.
8. Rocíe el exterior de la base de la fuente con limpiador de acero inoxidable y límpiela con un paño suave.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. El chocolate no fluye adecuadamente:

- a. La fuente no está nivelada: la base de la fuente debe estar nivelada para que el chocolate fluya adecuadamente. Si el chocolate fluye abundantemente de un lado, levante ese lado de la fuente mediante las patas ajustables hasta que fluya de manera uniforme.
- b. Burbujas de aire: el aire suele quedar atrapado dentro del cilindro cuando se activa la fuente o si ha bajado demasiado el nivel de chocolate en el tazón, lo que produce vacíos en el flujo del chocolate. Para solucionar esto, simplemente apague la fuente y espere de 15 a 30 segundos, luego enciéndala. Repita este procedimiento hasta que la fuente fluya a su capacidad máxima.
- c. No hay suficiente chocolate: véase la tabla de la sección CANTIDADES DE CHOCOLATE RECOMENDADAS para asegurarse de que se cubre la capacidad mínima.
- d. El chocolate está demasiado espeso: el chocolate no fluirá adecuadamente si la temperatura no es la correcta. Generalmente debe aumentarse la temperatura si se utiliza chocolate oscuro. Si utiliza chocolate blanco o con leche, disminuya la temperatura. Véanse las temperaturas adecuadas en la sección AJUSTES DE LA TEMPERATURA.
- e. Hay alimento que obstruye el flujo de la fondue: apague el motor y utilice una espátula para hallar los restos de alimento que hayan quedado alojados entre el fondo del cilindro y el tazón.
- f. Hay partículas de alimentos en la fondue: si hay trozos pequeños de alimentos en la fondue se producirán vacíos cuando los trozos fluyan hacia los discos. Apague el motor y trate de retirar el alimento con una espátula o un colador.

2. El chocolate está espeso y grumoso:

Los chocolates blanco y con leche son muy propensos a recalentarse. Cuando se recalienta se espesa y se vuelve grumoso. Para solucionar este problema, añada cantidades pequeñas de aceite vegetal o manteca de cacao hasta que el chocolate

alcance la consistencia adecuada. También puede poner el chocolate en una licuadora y mezclarlo con sustancias que lo diluyan. Véase la sección AJUSTES DE LA TEMPERATURA para asegurarse de que utiliza la temperatura apropiada. Para evitar quemar el chocolate, remuévalo ocasionalmente con una espátula, raspándolo desde el fondo del tazón. El chocolate también se vuelve grumoso si entra en contacto con el agua.

3. La fuente no calienta adecuadamente:

- a. Hay un problema eléctrico: asegúrese de que la fuente está conectada en una toma de corriente que funciona y que el interruptor está en la posición ON o PREHEAT. Si hay otros aparatos conectados en la misma toma de corriente es posible que la fuente no reciba suficiente electricidad.
- b. El sensor está defectuoso: si en la pantalla de la fuente aparece el mensaje SF, comuníquese con el Departamento de atención al cliente de JM Posner para solicitar ayuda.
- c. El cableado está suelto: desconecte la fuente, déle la vuelta y retire la red de protección de la base. Verifique que todos los cables y contactos están bien asegurados.

4. La fuente no enciende:

- a. La conexión eléctrica está defectuosa: es posible que se haya interrumpido la energía si se ha disparado el interruptor automático. Verifique que la fuente reciba energía.
- b. Se ha fundido un fusible: sustituya el fusible. La fuente tiene 3 fusibles. El primero está en el cable de alimentación; el segundo, en el enchufe de energía del tambor; y el tercero, en el tablero de circuito impreso del tambor. El fusible del tablero de circuito impreso debe sustituirlo únicamente un electricista cualificado.
- c. La temperatura está baja: verifique si aparece el mensaje LT en la pantalla de la fuente. Si es así, significa que la temperatura de la fuente es muy baja como para que encienda el motor. Espere que aumente la temperatura hasta el límite de ajuste y luego encienda la fuente.

5. La fuente presenta ruidos de golpeteo:

- a. Al encender la fuente, el tornillo metálico puede producir ruidos de golpeteo durante unos 30 segundos antes de que el chocolate haya bañado completamente el interior de la columna central.
- b. Si el ruido proviene del cilindro: al encender la fuente, el eje puede entrar en contacto con el cilindro por unos instantes hasta que el chocolate haya bañado las paredes interiores del cilindro y el eje. En caso de que continúe el ruido, asegúrese de que el estabilizador está posicionado adecuadamente en la parte superior del cilindro alrededor de la perilla del eje, de modo que el eje se mantenga en el centro del cilindro. También verifique que el cilindro está bien encajado en la abrazadera del tazón.
- c. El chocolate está demasiado espeso. Si utiliza fondue de chocolate de JM Posner, asegúrese de que lo utiliza con la temperatura correcta. En caso de que utilice chocolate de otra marca tendrá que diluirlo con aceite.

En caso de que tenga más preguntas o dudas sobre cómo resolver los problemas, póngase en contacto con el Departamento de atención al cliente de JM Posner a través del Tel.: 0044 (0) 20 8421 9482.

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

P: ¿Pueden lavarse en el lavavajillas los componentes de la fuente?

R: Sí, todas las piezas de los discos y componentes desmontables de la fuente pueden lavarse en el lavavajillas. Sin embargo, NO lave el tazón en el lavavajillas, ya que podría dañarlo.

P: ¿Qué temperaturas deben utilizarse para los distintos tipos de chocolate?

R: Véase el cuadro de los AJUSTES DE TEMPERATURA.

P: ¿Puede usarse de nuevo el chocolate sobrante?

R: Sí, pero no es recomendable por motivos de higiene.

P: ¿Puede pedirse en línea la fondue de chocolate de JM Posner?

R: Sí. Visítenos en línea en www.jmposner.co.uk para hacer de manera sencilla sus pedidos de chocolate y accesorios.

P: ¿Puedo utilizar un chocolate diferente a la fondue de chocolate de JM Posner?

R: Sí, pero seguramente tendrá que diluirlo para conseguir la consistencia correcta y que fluya en la fuente. Véanse las instrucciones en la sección CÓMO PREPARAR EL CHOCOLATE.

P: ¿Cuáles son las necesidades de energía de la fuente?

R: El modelo SQ1 necesita una toma de corriente de 230 V / 5 Amps monofásica de 450W. El modelo SQ2, una toma de corriente de 230 V / 5Amps monofásica de 500W.

P: ¿Se puede templar el chocolate en la fuente de JM Posner?

R: No, pero el chocolate propiamente dicho puede templarse utilizando procedimientos de templado normales.

P: ¿Es posible utilizar fondues que no sean de chocolate en la fuente?

R: Claro que sí. Puede utilizar cualquier fondue que tenga la consistencia apropiada para fluir en la fuente. Esto incluye el caramelo, queso y salsa de barbacoa. Utilice un agente para diluir en función del sabor de la fondue.

P: ¿Qué hago si el chocolate no fluye completamente sobre los discos de la fuente?

R: Véase el número 1 de la sección RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.

P: ¿Cómo debo almacenar el chocolate JM Posner?

R: Debe guardarlo en un lugar fresco y seco. No lo congele ni lo refrigere, ya que la condensación podría alterar su consistencia.

P: ¿Cuánto chocolate puede introducirse en la fuente?

R: Véase la sección CANTIDADES DE CHOCOLATE RECOMENDADAS.

P: ¿Para cuántas personas alcanza el chocolate que se vende en bolsas de 2,5 kilogramos?

R: Con 10 kg de chocolate hay para unas 200 personas. Si añade otra bolsa de 2,5 kg, habrá para otras 200 personas (remojos individuales). Véase el cuadro de las capacidades de la fuente.

P: ¿Necesito derretir el chocolate antes de añadirlo en la fuente?

R: Dependiendo de la cantidad de chocolate añadida podría ser necesario derretirlo previamente. Véase la sección CÓMO AÑADIR CHOCOLATE EN LA FUENTE.

P: ¿Es necesario que la fuente reciba mantenimiento constante?

R: Sí. Véase la sección MANTENIMIENTO. Es necesario dar servicio de mantenimiento cada 800 horas de uso o cada año.

P: ¿Dónde puedo adquirir las piezas de recambio?

R: Comuníquese con JM Posner en el Tel.: +44 (0)208 421 9482.

NORMAS DE SALUD E HIGIENE

JM Posner tiene el compromiso de prestar ayuda a sus clientes para que estos brinden al público un entorno saludable e higiénico para disfrutar de las fuentes de chocolate en las actividades especiales que realicen. JM Posner alienta a sus clientes a cumplir con las siguientes normas de salud e higiene:

1. Uso sanitario de la fuente de chocolate: debe asegurarse un entorno saludable e higiénico cada vez que se utilice la fuente. En cada actividad en que se utilice la fuente tiene que estar presente un encargado capacitado. La persona encargada tendrá la responsabilidad de activar la fuente y de asegurarse de que cada invitado de la actividad siga las siguientes normas de salud e higiene:
 - a. Todos los que participan en la manipulación y preparación de los alimentos (inclusive la persona encargada) deben contar con un certificado del departamento de salud que los habilite para manipular alimentos.
 - b. La persona encargada debe remojar en el chocolate el alimento que le dé el invitado, el cual deberá servirse en un plato.
 - c. Debe usarse una brocheta o pincho separado por cada trozo de alimento.
 - d. Nunca deben remojarse dos veces en el chocolate los trozos de alimentos que ya hayan entrado en contacto con la mano o boca del invitado.
 - e. Los invitados nunca deben tocar el chocolate con las manos.
 - f. Los invitados nunca deben introducir en el chocolate alimentos distintos a los que se les haya suministrados.
 - g. El chocolate sobrante al final de la actividad social debe desecharse. No debe utilizarse nuevamente.
2. Limpieza: todos los componentes de la fuente de chocolate JM Posner están hechos de acero inoxidable 304 de alta calidad y apto para alimentos. Los componentes que entran en contacto con el chocolate deben limpiarse completamente después de cada uso. Los componentes del conjunto de discos (columnas centrales, discos, tapón de cierre y tornillos) pueden lavarse en el lavavajillas, pero antes deben lavarse con agua jabonosa tibia después de cada uso, evitando que entre agua en la carcasa de la fuente. También se recomienda utilizar un agente desinfectante después de haber lavado los componentes de la fuente.

).