



MANUAL OPERATIVO DE LA FUENTE DE CHOCOLATE

Modelos: CF44R2, CF34R2, CF27R2, CF23R2

Estimado cliente de Sephra:

Gracias por elegir la fuente de chocolate Sephra para su negocio. Nuestras fuentes tienen un diseño de alta calidad y podrá usarlas durante muchos años sin inconvenientes. Este manual detalla la instalación, la operación y la limpieza correctas de la fuente. Si luego de leer estas instrucciones, aún tiene preguntas, llame a nuestro Departamento de Atención al cliente donde un representante capacitado estará a su entera disposición.

Le sugerimos que utilice chocolate de fondue Sephra, disponible en las variedades negro, blanco y con leche. Este chocolate de fondue especial siempre fluye por la fuente a la perfección, y no es necesario agregar aceite a la mezcla como sucede con la mayoría de los demás chocolates. Al agregar aceite, el sabor del chocolate se diluye y el aceite lo licua y pierde así su aroma. Con el chocolate de fondue Sephra, bastará con derretir los trozos de chocolate en el tazón de la fuente, calentarlos en microondas o a baño María. Recuerde que si sólo sirve el chocolate fondue más fino, ¡sus clientes notarán la diferencia! Para pedir el chocolate de fondue Sephra, llámenos sin cargo al (877) 617-8803 o visite nuestro sitio web en www.sephra.com.

Nuestro objetivo es hacer que su fuente de chocolate Sephra constituya un aspecto rentable para su negocio. Esperamos poder ayudarlo. ¡Gracias por elegir Sephra!

Atentamente.
El equipo de Sephra

- IMPORTANTE -

Para su protección, lea todas las instrucciones, instale y ponga en funcionamiento la fuente **ANTES DE SU PRIMER EVENTO** ya que pudo haberse producido algún daño durante el envío. Así, evitará posibles complicaciones durante el evento. Los representantes de Atención al cliente están a su disposición de lunes a viernes, de 7 am a 4 pm hora del Pacífico.

LAVE EL TAZÓN Y TODAS LAS PIEZAS DEL CONJUNTO DE DISCOS ANTES DE UTILIZARLOS.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA FUENTE.
2. La parte superior de la base de la fuente puede estar extremadamente caliente cuando se retira el tazón. EVITE TODO CONTACTO CON LA PARTE SUPERIOR DE LA BASE DE LA FUENTE CUANDO ESTÉ DESCUBIERTA. Debajo se encuentra el calentador eléctrico.
3. Evite tocar las superficies que se calientan durante el uso.
4. No coloque la base de la fuente en agua u otros líquidos para que la fuente no sufra descargas eléctricas o daños. No permita que entre líquido en la base de la fuente por la rejilla inferior, los orificios de ventilación u otras aberturas.
5. Cuando quite el tazón, evite el ingreso de líquido u otros objetos en la abertura descubierta que se encuentra en la parte superior de la base de la fuente.
6. Evite el contacto con las partes móviles, como el tornillo sinfín del cilindro o la clavija cuadrada que se encuentra en el centro del tazón.
7. Se debe supervisar con atención cuando se utilice la fuente cerca de los niños.
8. No use la fuente si observa algún daño en el cable eléctrico o el enchufe o si la base de la fuente se cayó o sufrió cualquier tipo de daño. Se debe devolver la fuente a Sephra o a un centro de reparación designado para su examen y reparación según lo especifica la sección "GARANTÍA" de este manual.
9. Siempre desenchufe la fuente de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarla.
10. El cable eléctrico no debe entrar en contacto con superficies calientes. De ser necesario, se puede utilizar un cable de extensión. Preste atención al acomodar el cable eléctrico para evitar riesgos. No deje el cable colgando de una mesa o del borde de un mostrador porque las personas que se encuentren cerca podrían tirar del cable o tropezarse con él.
11. No coloque ningún objeto ni los dedos dentro del cilindro central mientras la fuente esté en uso. De lo contrario, se puede lastimar a alguien o dañar la fuente.
12. El fabricante recomienda utilizar sólo los accesorios provistos específicamente para su uso con la fuente. De no hacerlo, podría causar lesiones y dejar sin efecto la garantía del producto.
13. Se debe prestar mucha atención al cambiar de lugar la fuente o las piezas de la fuente que contengan líquido caliente.
14. No se recomienda usar la fuente al aire libre.
15. Utilice la fuente sólo para el propósito determinado.
16. La fuente debe nivelarse para que funcione correctamente.
17. Cumpla con las normas sanitarias convencionales cuando utilice la máquina.

ÍNDICE

Piezas de la fuente	2
Ilustraciones de la fuente comercial	3
Ensamble de la fuente	4
Preparación del chocolate.....	5
Temperaturas de derretimiento.....	5
Encendido de la fuente	6
Cantidades de chocolate (o fondue) recomendadas.....	6
Incorporación de chocolate adicional a la fuente.....	7
Temperaturas para trabajar con el chocolate	7
Limpieza de la fuente	7
Sugerencias	9
Especificaciones de la fuente	10
Resolución de problemas.....	11
Mantenimiento	13
Preguntas frecuentes.....	13
Normas sanitarias y de salud.....	14
Garantía limitada de por vida.....	16

Apéndice:

Sustitución del alojamiento de fusibles

Fuentes de chocolate Sephra

Este manual contiene información sobre los siguientes modelos de fuentes comerciales:

CF 44R2: Sephra

CF 34R2: Montezuma

CF 27R2: Aztec

CF 23R2: Cortez

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS DE LA FUENTE

1. **Corona:** se ajusta encima del cilindro. En las fuentes Aztec y Cortez, se encuentra sujeta al primer disco (2a).
2. **Discos:** deslícelos por el cilindro para colocarlos en su lugar. Los discos descienden en pendiente para crear los diferentes niveles de la "cortina" de la fondue.
 - a.) **Primer disco (arriba):** sujeta la corona en los modelos Aztec y Cortez.
 - b.) **Segundo disco**
 - c.) **Tercer disco (en los modelos Montezuma, Aztec y Cortez, se encuentra en la parte inferior)**
 - d.) **Cuarto disco (en el modelo Sephra, se encuentra en la parte inferior)**
3. **Cilindro:** se encuentra dentro de la manga ubicada en el centro del tazón.
4. **Tornillo sinfín:** se halla dentro del cilindro. Lleva la fondue a la cima de la fuente y crea un flujo de fondue constante desde la cima de la corona hasta el tazón.
5. **Estabilizador:** pieza de plástico negra con una hendidura en un lado que encaja encima del extremo del tornillo sinfín. Se encuentra dentro de la parte superior del cilindro debajo de la corona. Hace que el tornillo sinfín se mantenga centrado en el cilindro y reduce el ruido.
6. **Manga del cilindro:** se encuentra fijo en el tazón de la fuente y sostiene el cilindro.
7. **Tazón desmontable:** contiene la fondue. Se desenrosca para permitir una limpieza fácil. El tazón se encuentra directamente sobre el calentador eléctrico interno.
8. **Base de la fuente**
 - a.) **Alojamiento de la base:** rodea las partes eléctricas, incluso el motor.
 - b.) **Orificios de ventilación:** posibilitan el escape del aire caliente producido por el motor y el calentador eléctrico además de refrigerar las partes eléctricas.
No obstruya los orificios de ventilación mientras usa la fuente.
9. **Interruptor de palanca PRECALENTAR/APAGAR/ENCENDER:** activa la alimentación de la fuente. PRECALENTAR enciende solamente el calentador eléctrico; ENCENDER enciende el calentador eléctrico y el motor, hace que el tornillo sinfín gire y la fondue fluya; APAGAR apaga el calentador y el motor.
10. **Dial de temperatura:** le permite seleccionar la configuración de la temperatura apropiada (1-10) para la fondue.
11. **Alojamiento de fusibles:** contiene el fusible que protege el motor de sobretensiones.
12. **Pies niveladores (3):** se atornillan en la parte inferior de la base de la fuente. Se pueden aflojar o ajustar para subir o bajar un lado en particular de la fuente y nivelarla.
13. **Patas decorativas:** se fijan a los lados de la base de la fuente para realzar su presentación.
14. **Pantalla de la base:** protege las partes internas de la fuente y posibilita el flujo de aire. Para realizar el mantenimiento de la fuente, se desatornillan para poder acceder a la base.

ILUSTRACIONES DE LA FUENTE COMERCIAL

Fuentes Cortez de 23 in y Aztec de 27 in

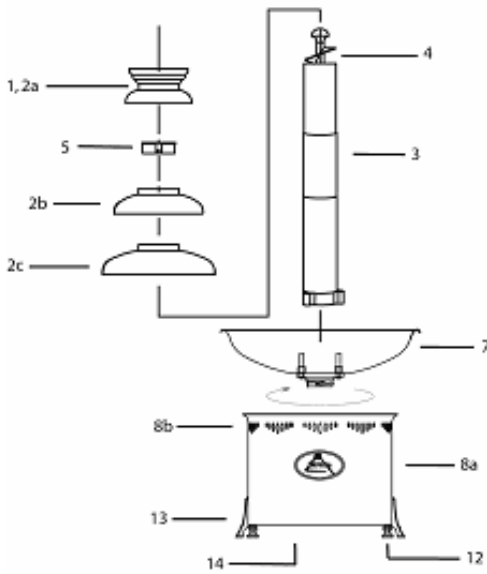
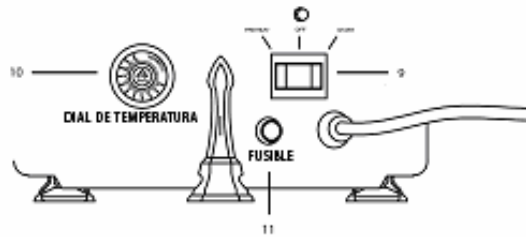
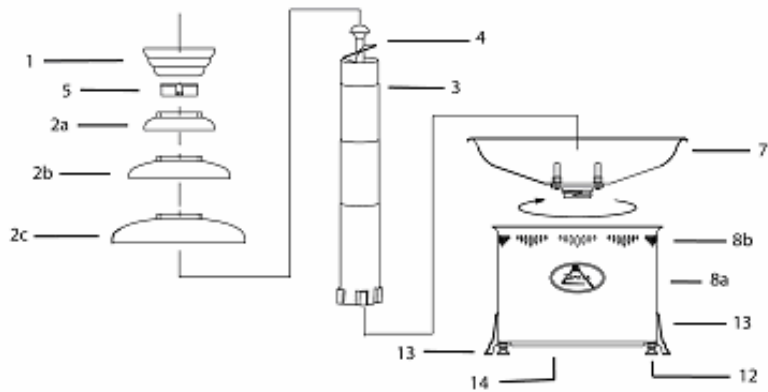


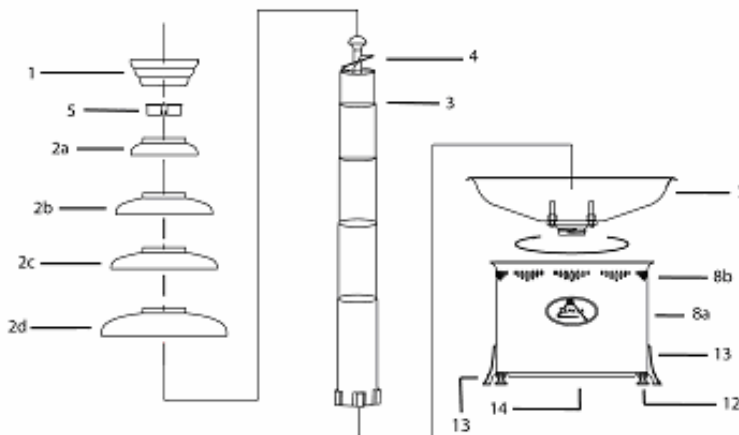
Imagen ampliada de los controles (todos los modelos)



Fuente Motezuma de 34 in



Fuente Sephra de 44 in



ENSAMBLE DE LA FUENTE

1. Antes de utilizar la fuente, lave el tazón y las demás piezas desmontables con agua tibia jabonosa y seque completamente. Es posible lavar todas las piezas desmontables con el lavavajillas. **No permita que entre agua al alojamiento de la fuente por los orificios de ventilación, la rejilla que se encuentra en la parte inferior u otras aberturas** ya que se podrían dañar las partes eléctricas.
2. Asegúrese de que el tazón de la fuente esté sujeto con firmeza a la base de la fuente. Gírelo en el sentido de las agujas del reloj para ajustar; no ajuste en exceso.
3. Ubique la base de la fuente sobre una superficie plana y resistente. La fuente DEBE estar nivelada para que el chocolate caiga correctamente. Haga girar los pies niveladores ajustables hacia arriba o hacia abajo hasta que todos los lados estén parejos. Evalúe el nivel de la fuente colocando un nivel de burbuja en el borde del tazón en distintos lugares.
4. Ubique el cilindro para que encaje dentro de la manga de acero inoxidable que se encuentra en el tazón de modo que el cilindro quede en su lugar. Presione el cilindro para asegurarse de que esté firmemente ubicado.
5. Deslice el disco más grande por el cilindro hasta que se trabe en el tope de la pared del cilindro. Ubique los discos restantes del mismo modo, desde el más grande hasta el más pequeño. Todos los discos deben descender en pendiente. En las fuentes Aztec y Cortez, el disco superior está sujeto a la corona. En el paso 7, se explica cómo colocarlo.
6. Coloque el estabilizador encima del extremo del tornillo sinfín. Sosteniendo el tornillo sinfín por el extremo, introdúzcalo en el cilindro. Ajuste el tornillo sinfín en la clavija cuadrada en el centro del tazón. El borde del estabilizador quedará apoyado sobre el cilindro. Gire el tornillo sinfín en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que esté en su lugar. Debe sentir resistencia. Si derrite chocolate en el tazón, **espere hasta que el chocolate esté completamente derretido antes de introducir el tornillo sinfín en el cilindro.**
7. Ajuste la corona sobre el cilindro. La parte más ancha de la corona debe estar arriba.
8. Enchufe la fuente y mueva el interruptor a la posición PRECALENTAR. Gire el dial de la temperatura a 10 y deje que el tazón se precaliente durante 10 minutos. Una vez que se precaliente el tazón, consulte la sección "PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE" para obtener información sobre temperaturas de derretimiento e instrucciones.

*** Todas las piezas del conjunto de bandejas deben estar a temperatura ambiente antes de agregar chocolate derretido a la fuente. El chocolate se endurece si entra en contacto con metal frío y puede hacer que se atasque el tornillo sinfín. ***

PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE

Le sugerimos que utilice chocolate de fondue Sephra, disponible en las variedades negro, blanco y con leche. El chocolate Sephra siempre se derrite hasta lograr una consistencia adecuada para fluir perfectamente por la fuente. Nuestro exclusivo chocolate de fondue posee un sabor y un aroma exquisitos. Por este motivo, sabemos que sus invitados y clientes estarán encantados.

Antes de utilizar el chocolate, consérvelo en un lugar fresco y seco. No lo congele ni lo enfríe porque la humedad afecta la consistencia del chocolate.

Derrita el chocolate directamente en el tazón de la fuente, a baño María o en su bolsa para microondas de acuerdo con las instrucciones correspondientes. **CUANDO CALIENTE EL CHOCOLATE EN EL MICROONDAS, SIEMPRE UTILICE TEMPERATURA MODERADA PARA EVITAR EL QUEMADO SUPERFICIAL.**

El tiempo que tarda el chocolate en derretirse directamente en el tazón de la fuente es entre 35 y 60 minutos. Agregue 0,45 kg ó 0,91 kg (1 ó 2 lb) de chocolate por vez para agilizar el proceso de derretimiento. Revuelva el chocolate de vez en cuando y, a la vez, raspelo del tazón con una espátula para evitar el quemado superficial. **El chocolate con leche y el chocolate blanco son más propensos a quemarse, por lo tanto, debe revolverlos con más frecuencia (cada 2 ó 3 minutos) y usar la temperatura más adecuada.**

Derretimiento del chocolate en el tazón de la fuente: Sephra y Montezuma

Chocolate (16 lb/7,27 kg)	Ajuste de las posiciones de temperatura	Tiempo aprox. de derretimiento (min.)
Negro	10	45
Con leche	7	60
Blanco	7	60

Derretimiento del chocolate en el tazón de las fuentes: Aztec y Cortez

Chocolate (4,55 Kg/ 10 lb)	Ajuste de las posiciones de temperatura	Tiempo aprox. de derretimiento (min.)
Negro	10	35
Con leche	7	45
Blanco	7	45

***PRECAUCIÓN:** Cuando derrita chocolate blanco, el ajuste de la posición de la temperatura no debe ser superior a 7. El calentamiento excesivo del chocolate con leche o del chocolate blanco hace que se espese o se ponga granuloso y evita que fluya correctamente. Si esto ocurre, vea el ítem n° 2 en la sección "RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS".

SI NO UTILIZA EL CHOCOLATE DE FONDUE SEPHRA:

Si no utiliza chocolate Sephra, es probable que necesite agregar un emulsionante para que el chocolate fluya adecuadamente. Los emulsionantes típicos son el aceite vegetal o de canola. Cada 2,27 kg (5 lb) de chocolate, añada ½ ó 1 taza de aceite. Las cantidades exactas varían según el tipo y la marca del chocolate utilizado. Para lograr resultados óptimos, comience con un chocolate cobertura (que contenga al menos 32% de manteca de cacao). Tenga en cuenta que los emulsionantes disuelven y alteran el sabor y el aroma del chocolate. No agregue agua al chocolate para que no se espese. La manteca de cacao también se puede utilizar como emulsionante.

ENCENDIDO DE LA FUENTE

ANTES DE ENCENDER LA FUENTE:

1. Asegúrese de que la fuente esté sobre una superficie PLANA y resistente.
2. La fuente debe estar nivelada para que funcione correctamente y la caída sea adecuada. Consulte la sección "ENSAMBLE DE LA FUENTE" para obtener instrucciones sobre la nivelación de la fuente.
3. Verifique que el tazón de la fuente esté bien ajustado.
4. Asegúrese de que los orificios de ventilación y la parte interior del alojamiento de la base no estén tapados. Estas áreas permiten que el calor escape del motor y del calentador eléctrico durante el uso. **La obstrucción del flujo de aire daña el motor y las partes eléctricas internas.**
5. Llene el tazón con chocolate de acuerdo con las instrucciones de la sección "PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE".

UNA VEZ QUE SE HA DERRETIDO EL CHOCOLATE:

6. Coloque el tornillo sinfín con el estabilizador en el cilindro y hágalo girar en el sentido de las agujas del reloj para verificar que esté cerrado en su lugar encima del eje central. Coloque la corona encima del cilindro.
7. Presione el interruptor de palanca para ENCENDER. El tornillo sinfín girará el chocolate por el cilindro, hará que fluya por encima de la corona y los discos y que vuelva al tazón. *Mientras el cilindro se llena de chocolate es posible que oiga un breve golpeteo del tornillo sinfín que gira contra el cilindro.*

Cantidades de chocolate (o fondue) recomendadas

Modelo de fuente	Comensales	Mínimo de choc. (libras)	Mínimo de fondue (cuartos de galón)	Máximo de choc. (libras)	Máximo de fondue (cuartos de galón)	Cant. sugerida para comenzar evento (libras)	Cant. sugerida para comenzar evento (cuartos de galón)
Sephra (CF 44)	100+	14	6	20	8,75	16	7
Montezuma (CF 34)	100+	12	5,25	20	8,75	16	7
Aztec (CF 27)	<100	8	3,5	11	5	10	4,5
Cortez (CF 23)	<100	6	2,5	10	4,5	9	3,75

Incorporación de chocolate adicional a la fuente

Para 200 personas, necesita *aproximadamente* 9 kg (20 lb) de chocolate. Se puede agregar chocolate utilizando los siguientes métodos:

INCORPORACIÓN DE TROZOS DE CHOCOLATE:

Vierta los trozos directamente en la parte superior de la corona de la fuente, aproximadamente 1 taza por vez. Antes de agregar más, permita que los trozos se derritan. **Si agrega demasiados trozos a la vez, el motor se exigirá demasiado.**

INCORPORACIÓN DE CHOCOLATE DERRETIDO:

Para incorporar una gran cantidad de chocolate, derrítalo *antes* de agregarlo al tazón. Puede derretirlo en sus bolsas para microondas o a baño María.

Temperaturas para trabajar con el chocolate

Chocolate	Ajuste de las posiciones de temperatura	Temperatura aprox. del chocolate (°F)
Negro	6	115-125
Con leche	6	115-125
Blanco	5	105-115

La incorporación de chocolate o los factores ambientales, como la puesta en funcionamiento de la fuente en un lugar frío, pueden afectar la temperatura del chocolate. Por consiguiente, en esas condiciones, se deberá ajustar la temperatura de la fuente.

En general, si el chocolate blanco o con leche se espesa demasiado, debe bajar la temperatura. Si el chocolate negro se espesa demasiado, aumente la temperatura. *Raspe el chocolate del fondo del tazón y remuévalo cada tanto durante todo el evento.*

LIMPIEZA DE LA FUENTE

ELEMENTOS DE LIMPIEZA RECOMENDADOS:

- Guantes para manipular alimentos
- Espátulas
- Jabón para vajilla
- Cepillo pequeño o cepillo de dientes
- Esponja grande (se recomienda esponja para lechada)
- Contenedor grande o bolsas de plástico resistentes para el chocolate que sobra
- Bolsas de plástico grandes para las piezas del conjunto de los discos
- Toallas de papel
- Tela suave
- Limpiador de vidrio

Antes de limpiar:

Gire el interruptor de palanca hasta la posición APAGAR. **Siempre desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica antes de limpiar la fuente.** No permita que el cable eléctrico entre en contacto con agua.

No utilice paños para fregar o polvos abrasivos para limpiar el tazón de acero inoxidable u otras piezas. De lo contrario, se estropeará el acabado.

Si realiza la limpieza en el lugar:

1. Colóquese los guantes para manipular alimentos, con una espátula, raspe el exceso de chocolate de la corona y del estabilizador. Retire la corona y el estabilizador y colóquelos directamente en el fregadero.
2. Tome el tornillo sinfín por el extremo y sáquelo del cilindro mientras que raspa el exceso de chocolate con una espátula o con la mano con guante para que vuelva a caer en el cilindro. Coloque el tornillo sinfín en el fregadero.
3. Use una espátula para raspar el exceso de chocolate de los discos. Retire los discos y el cilindro y colóquelos en el fregadero.
4. Con ayuda de otra persona, desenrosque el tazón desmontable y vierta el chocolate que sobra en un contenedor con una bolsa para desecharlo fácilmente. Raspe el chocolate restante con una espátula y coloque el tazón en el fregadero. **No vierta el chocolate directamente en el desagüe. El chocolate puede endurecerse en las cañerías y dañar el sistema de desagüe.**
5. Puede lavar todas las piezas desmontables de la fuente en el lavavajillas. También se pueden lavar a mano con agua tibia jabonosa y una esponja grande. Utilice jabón que desengrase la vajilla cuando lave las piezas en el fregadero. Asegúrese de que el chocolate se disuelva con agua tibia jabonosa antes de que baje por el desagüe.
6. Limpie cuidadosamente alrededor de la manga del cilindro y la clavija cuadrada del tazón. De ser necesario, utilice un cepillo de dientes suave para quitar el chocolate.
7. Cuando las piezas del conjunto de discos estén limpias y secas, vuelva a colocarlas en la caja del conjunto de discos o del servicio de gastronomía de Sephra para transportarlos.
8. Cuando el tazón esté limpio y seco, vuelva a enroscarlo a la base de la fuente.
9. Rocíe el exterior de la base de la fuente con limpiador de vidrio y lústrela con un paño suave. Vuelva a colocar la base en la caja de la base de Sephra para transportarla.

Si posee una caja de servicio de gastronomía de Sephra y limpia la fuente en otro lugar:

1. Revista el interior de su caja de servicio de gastronomía con una bolsa de plástico grande y resistente.
2. Con guantes para manipular alimentos, raspe el exceso de chocolate de la corona y colóquela en la caja del servicio de gastronomía.
3. Tome el tornillo sinfín por el extremo y sáquelo del cilindro mientras raspa el exceso de chocolate con una espátula o con la mano con guante para que vuelva a caer en el cilindro.
4. Deje que el tornillo sinfín vuelva a caer en el cilindro y raspe el exceso de chocolate de los discos.

5. Levante y retire el disco de la fuente sujetando firmemente el cilindro con ambas manos y despegándolos de la manga. El estabilizador mantendrá el tornillo sinfín dentro del cilindro.
6. Con la ayuda de un asistente, coloque todos los discos dentro de la caja de servicio de gastronomía de Sephra para transportarlos.
7. Con ayuda de otra persona, desenrosque el tazón desmontable y vierta el chocolate sobrante en un contenedor con una bolsa para desecharlo fácilmente. Raspe el chocolate restante con una espátula. **No vierta el chocolate directamente en el desagüe. El chocolate puede endurecerse en las cañerías y dañar el sistema de desagüe.**
8. Enrosque el tazón vacío en la base y cúbralo con una bolsa de plástico.
9. Vuelva a colocar la base y el tazón en la caja de la base de Sephra para transportarlos.

Limpie la fuente adecuadamente luego de cada uso. De esta forma la fuente se mantendrá en excelentes condiciones de funcionamiento por muchos años y le brindará un deleite continuo. Siempre guarde las piezas de la fuente en las cajas correspondientes para evitar que se dañen o se pierdan.

SUGERENCIAS

1. Siempre proporcione un plato y palillos a cada invitado. Los invitados deben utilizar un palillo distinto para cada comida. Puede solicitar los palillos de plástico y de madera para fondue en www.sephra.com. También se recomienda contar con una cantidad abundante de servilletas.
2. Los invitados no deben “bañar” dos veces en la fondue un trozo de comida que hayan mordido. Los trozos de comida sólo deben bañarse en la fondue una vez.
3. Corte todos los alimentos en trozos del tamaño de un bocado de modo que puedan colocarse en palillos con facilidad.
4. Otras fondues, como las de queso, caramelo y salsa de barbaocoa tienen una consistencia distinta a la del chocolate y pueden fluir de un modo diferente al del chocolate de fondue de Sephra. Esto se debe a las diferencias inherentes en la composición de las distintas fondues.
5. **No permita que el chocolate entre en contacto con agua ya que ésta puede espesar y arruinar el chocolate.** Esto incluye condimentos y colorantes de alimentos a base de agua. En cambio, utilice productos *a base de aceite*.
6. Guarde el chocolate en un lugar fresco y seco. No lo congele ni lo enfríe porque la humedad puede afectar el chocolate.
7. Siempre baje la posición de la temperatura para derretir a la temperatura para trabajar con el chocolate una vez que el chocolate esté completamente derretido en el tazón. De lo contrario, el chocolate podría quemarse.
8. No agregue más de la cantidad máxima de fondue al tazón de la fuente. Si se agrega demasiada fondue, se desbordará el tazón cuando se apague la fuente.
9. Cuando se enciende la fuente por primera vez, a menudo queda aire atrapado en el cilindro y en el fondo de la corona. Esto puede ocasionar un flujo desparejo de

la fondue. Para corregir esto, simplemente apague la fuente, espere entre 15 y 30 segundos para permitir que el aire salga, y vuelva a encenderla. Repita la operación hasta que el flujo mejore. Si hay bolsas de aire presentes en la base de la corona, tome una espátula de goma y raspe el área para soltar el aire.

10. Si no utiliza el chocolate de fondue Sephra, es probable que deba diluir el chocolate de acuerdo con las indicaciones que aparecen en la sección "PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE".
11. Cuando realice la limpieza después de un evento fuera del lugar, coloque las partes de la fuente en bolsas de plástico y vuelva a colocarlas en sus cajas de almacenamiento hasta que pueda limpiarlas correctamente.
12. Las esponjas para lechada (disponibles en ferreterías) son adecuadas para la limpieza de la fuente.

Especificaciones de la fuente

Características de la fuente	Sephra CF 44	Montezuma CF 34	Aztec CF 27	Cortez CF 23
Altura total de la fuente	44 in (111,8 cm)	34 in (86,4 cm)	27 in (68,6 cm)	23 in (58,4 cm)
Capacidad para chocolate	9 kg (20 lb)	9 kg (20 lb)	5 kg (11 lb)	4,5 kg (10 lb)
Peso total de la fuente	25,5 kg (56 lb)	23,25 kg (51 lb)	12,25 kg (27 lb)	10,5 kg (23 lb)
Peso del conjunto de	10 kg (22 lb)	7,75 kg (17 lb)	3,25 kg (7 lb)	2,25 kg (5 lb)
Peso de la base	15,5 kg (34 lb)	15,5 kg (34 lb)	9 kg (20 lb)	8,25 kg (18 lb)

- Acero inoxidable trabajado con precisión, apto para su uso alimentario
- Con la marca de Extracción, Transformación y Carga (ETL, por sus siglas en inglés) que satisface las normas sanitarias de la Fundación Nacional para la Ciencia (NSF, por sus siglas en inglés)
- Impulsado por tornillo sinfín
- Tazón calentado para derretir el chocolate de manera rápida y uniforme
- Tazón extra grande para minimizar goteos
- Tazón desmontable para permitir su fácil limpieza
- Ensamblaje del conjunto de discos y tazón aptos para el lavavajillas
- Consumo de electricidad (120 V): 9 A para Sephra y Montezuma; 6 A para Aztec, 4 A para Cortez
- Consumo de electricidad (240 V): 5 A para Sephra y Montezuma; 3 A para Aztec, 2 A para Cortez

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. La fondue no cae correctamente:

- a. *La fuente no está nivelada:* la base de la fuente debe estar nivelada para que la fondue caiga correctamente en forma de cascada. Si la fondue cae con intensidad de un lado, eleve ese lado de la fuente utilizando los pies de nivelación ajustables hasta que la fondue fluya de forma pareja.
- b. *Burbujas de aire:* a menudo queda aire atrapado en el cilindro cuando se enciende la fuente por primera vez o si el nivel de la fondue en el tazón disminuye demasiado. Esto provoca la aparición de huecos en la cortina de fondue. Para evitarlo, simplemente apague la fuente, déjela reposar entre 15 y 30 segundos y vuelva a encenderla. Repita este procedimiento hasta que la fuente fluya de manera adecuada.
- c. *No hay suficiente fondue:* consulte la tabla "CANTIDADES DE CHOCOLATE RECOMENDADAS" para asegurarse de que satisface el requisito de capacidad mínimo.
- d. *El chocolate está demasiado espeso:* el chocolate no fluirá correctamente si está a una temperatura incorrecta. Por lo general, se debe subir la temperatura para el chocolate negro. En el caso del chocolate con leche y el chocolate blanco, se debe bajar la temperatura. Para obtener los ajustes adecuados de la temperatura, consulte la sección "TEMPERATURAS PARA TRABAJAR CON EL CHOCOLATE".
- e. *Hay comida que obstruye el flujo de la fondue:* **apague el motor** y utilice una espátula para verificar si hay trozos de comida alojados entre el fondo de la manga del cilindro y el tazón.
- f. *Hay pequeñas partículas de comida en la fondue:* pueden aparecer huecos en la catarata de la fondue por la existencia de pequeños trozos de comida que fluyen sobre los discos. **Apague el motor** e intente quitar la comida con una espátula o un colador.

2. **El chocolate está espeso y granuloso:** el chocolate se pone granuloso cuando se calienta en exceso o se quema. El chocolate con leche y el blanco son especialmente propensos a calentarse excesivamente. Si esto ocurre, agregue pequeñas cantidades de aceite vegetal o manteca de cacao al chocolate hasta que alcance la consistencia adecuada. También se puede colocar el chocolate en una batidora y mezclarlo con un emulsionador. Consulte la sección "TEMPERATURAS PARA TRABAJAR CON EL CHOCOLATE" para asegurarse de que esté utilizando la temperatura adecuada. Remueva el chocolate de vez en cuando con una espátula, raspándolo del fondo del tazón para evitar que se queme. Además, el chocolate se pondrá granuloso si ha estado en contacto con agua.

3. La fuente no se calienta adecuadamente:

- a. *Problema eléctrico:* asegúrese de que la fuente esté enchufada a una toma de corriente que funcione y que el interruptor esté en la posición ENCENDIDO o PRECALENTAR. Si hay otro electrodoméstico enchufado a la misma toma, es probable que la fuente no esté recibiendo suficiente electricidad.
- b. *Termostato dañado:* mueva gradualmente el dial de temperatura de 1 a 10. Acérquese a la base de la fuente para oír un "clic" cuando sube la

temperatura. Si oye un "clic", el termostato funciona correctamente y el problema puede estar relacionado con el cableado. Si no percibe el sonido, llame al servicio de Atención al cliente para obtener más ayuda.

- c. *Cableado suelto*: **desenchufe la fuente**, voltéela y quite la pantalla protectora. Verifique que todos los cables y contactos estén firmes.
Importante: Antes de tocar los cables, descargue la electricidad de la fuente para evitar descargas eléctricas. Para hacerlo, mueva el interruptor de la fuente de la posición ENCENDER a APAGAR varias veces una vez que la fuente esté desenchufada. Si hay contactos sueltos cuya posición original pueda determinarse con facilidad, vuelva a conectarlos. Llame al servicio de Atención al cliente para obtener más ayuda.

4. Se oye un ruido en la fuente:

- a. *Conexión eléctrica defectuosa*: es posible que al pisar un disyuntor eléctrico se haya interrumpido la alimentación. Las fuentes con una fuente de alimentación de 120 V necesitan de un disyuntor dedicado de 10 amperios para proporcionar un amplio suministro de electricidad a la fuente. Estos modelos consumen entre 4 y 9 amperios cuando el motor y el calentador están encendidos. Las fuentes de 240 V consumen entre 2 y 5 amperios en total y necesitan de un disyuntor de 5 amperios.
- b. *Se quemó el fusible*: reemplace el fusible por uno de fusión de acción directa de 15 amperios o de fusión retardada de 10 amperios (las fuentes Aztec y Cortez requieren un fusible de acción directa de 10 amperios). Se puede reemplazar el fusible desde el exterior de la fuente. Para ello, quite la tapa del fusible (puede utilizar un destornillador de cabeza chata o una moneda), cambie el fusible y vuelva a colocar la tapa.

5. La fuente emite un sonido de golpeteo:

- a. *Si se oye un golpeteo en el cilindro*: cuando se enciende la fuente, puede ocurrir que el tornillo sinfín golpee contra el cilindro momentáneamente hasta que el chocolate cubra las paredes internas del cilindro y el tornillo sinfín. Si el golpeteo continúa, asegúrese de que el estabilizador está ubicado correctamente encima del cilindro alrededor del extremo del tornillo sinfín de modo que este último se mantenga en el centro del cilindro. Asegúrese de que el tornillo sinfín esté completamente asentado en la clavija cuadrada del tazón. También verifique que el cilindro se apoye con firmeza en la manga.
- b. *Si se oye un golpeteo en la base*: es probable que las piezas de la fuente estén frías. Si el cilindro estaba frío cuando se encendió la fuente, es posible que el chocolate se haya endurecido dentro del cilindro y haya provocado que el cilindro se atasque y que no pueda girar adecuadamente. Utilice un secador de pelo o una pistola de calor para entibiar el chocolate dentro del cilindro antes de volver a encender la fuente.

Si tiene más preguntas o inquietudes sobre cómo solucionar problemas, comuníquese con el centro de Atención al cliente de Sephra al (858) 675-3088 en el horario de atención (lunes a viernes de 7 am a 4 pm hora del Pacífico).

Mantenimiento

1. Reemplace el fusible, según sea necesario, por un fusible de fusión directa de 15 amperios o por un fusible de 10 amperios de acción retardada, con una medida de 1¼". Las fuentes Aztec y Cortez requieren un fusible de 10 amperios directos.
2. El sello de la fuente debe lubricarse cada 2.500 horas aproximadamente. Para obtener más información, comuníquese con el Departamento de Atención al cliente de Sephra.
3. Repuestos recomendados: fusibles, estabilizador, pies niveladores.

PREGUNTAS FRECUENTES

1. **P: ¿Las piezas de la fuente son aptas para lavavajillas?**
R: Sí. Todas las piezas desmontables de la fuente pueden lavarse en el lavavajillas.
2. **P: ¿Con qué ajuste de temperatura se debe programar la fuente para los distintos tipos de chocolate?**
R: Consulte la tabla "TEMPERATURAS PARA TRABAJAR CON EL CHOCOLATE".
3. **P: ¿Se puede volver a utilizar el chocolate sobrante?**
R: Sí, pero no se recomienda por razones higiénicas.
4. **P: ¿Se puede solicitar el chocolate de fondue Sephra por Internet?**
R: Por supuesto. Visítenos en Internet en www.sephra.com para realizar un pedido de chocolate y accesorios de modo sencillo.
5. **P: ¿Puedo utilizar un chocolate que no sea chocolate de fondue Sephra en la fuente?**
R: Sí, se puede utilizar otro chocolate. Sin embargo, es muy probable que, para que fluya por la fuente, necesite emulsionarlo para obtener la consistencia correcta. Consulte las instrucciones en la sección "PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE".
6. **P: ¿Cuáles son los requisitos de alimentación eléctrica de la fuente?**
R: Es necesario contar con una toma dedicada de 10 A para todas las fuentes de 120 V. Las fuentes que funcionan con una fuente de alimentación de 240 V requieren una toma dedicada de 5 A.
7. **P: ¿Puedo saborizar el chocolate?**
R: Por supuesto. Puede adquirir esencias a base de aceite en www.sephra.com. No utilice productos a base de agua con el chocolate.
8. **P: ¿La fuente Sephra temple el chocolate?**
R: No, pero el chocolate se puede templar utilizando procedimientos comunes.
9. **P: ¿Las fondues que no sean de chocolate pueden pasar por la fuente?**
R: Claro que sí. Cualquier fondue con la consistencia apropiada puede usarse con la fuente. Esto incluye caramelo, queso, salsa de barbacoa, entre otros. Utilice un emulsionante apropiado para el sabor de la fondue. Para obtener recetas, visite www.sephra.com.

10. **P: ¿Qué hago si la fondue no cubre completamente los discos de la fuente?**
R: Consulte el ítem n.º 1 de la sección "RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS".
11. **P: ¿Cómo almaceno el chocolate Sephra?**
R: Guarde el chocolate en un lugar fresco y seco. No lo congele ni enfríe ya que la condensación puede alterar la consistencia del chocolate.
12. **P: ¿Cuánto chocolate contiene la fuente?**
R: Consulte la sección "CANTIDADES DE CHOCOLATE RECOMENDADAS".
13. **P: ¿Para cuántos comensales alcanza una caja de 9,09 kg (20 lb) de chocolate?**
R: Nueve kilos (20 lb) de chocolate alcanzan para 200 comensales *aproximadamente*.
14. **P: ¿Puedo volver a llenar la fuente con trozos de chocolate mientras está funcionando?**
R: Según la cantidad de chocolate que agregue, podría ser necesario que lo derrita previamente. Consulte la sección "INCORPORACIÓN DE CHOCOLATE ADICIONAL A LA FUENTE".
15. **P: ¿Es necesario realizar una revisión técnica del motor de la fuente regularmente?**
R: Sí. Consulte la sección "MANTENIMIENTO".
16. **P: ¿Dónde consigo repuestos?**
R: Llame a Sephra al (858) 675-3088 para obtener repuestos. Puede solicitar todos los repuestos directamente a Sephra. Algunas piezas comunes se pueden conseguir en las tiendas locales de ferretería o de electrónica.

NORMAS SANITARIAS Y DE SALUD

Sephra tiene como objetivo ayudar a que sus clientes puedan brindar un ambiente higiénico y saludable al público que les permite disfrutar de la fuente de chocolate Sephra en sus eventos especiales. Sephra recomienda a sus clientes cumplir con las siguientes normas sanitarias y de salud:

1. **Uso higiénico de la fuente de chocolate:** Cada vez que se utilice la fuente de chocolate, se debe asegurar un ambiente higiénico y saludable. Deberá haber un asistente capacitado al lado de la fuente de chocolate en todos los eventos. La responsabilidad del asistente es operar la fuente y asegurarse de que cada invitado del evento observe los procedimientos higiénicos detallados abajo:
 - a. Todas las personas que participen en la manipulación y preparación de la comida deben tener una certificación para manipular alimentos otorgada por el organismo de salud local. El asistente también debe tener dicha certificación.
 - b. Para atender a cada invitado, el asistente debe bañar el bocado solicitado en el chocolate que fluye y servirlo en un plato.
 - c. Se debe utilizar un palillo diferente para cada bocado.
 - d. No se deben hundir bocados en el chocolate luego de que hayan entrado en contacto con la mano o la boca de un invitado.
 - e. Los invitados no deben tocar el chocolate con las manos, etc.

- f. Los invitados no deben introducir en el chocolate nada que no sea lo que el proveedor gastronómico les ha suministrado.
- g. Se debe desechar y nunca volver a usar el chocolate sobrante que quede en la fuente al final de cada evento.

2. **Limpieza:** Todas las piezas de la fuente de chocolate Sephra están hechas con acero inoxidable de alta calidad apto para uso alimentario. Todas las piezas que entren en contacto con el chocolate deben limpiarse con cuidado luego de cada uso. Las piezas del conjunto de discos (cilindro, discos, corona y tornillo sinfín) son aptas para el lavavajillas y deben ser lavadas primero con agua tibia jabonosa para quitar todo el exceso de chocolate. Se debe lavar el tazón con agua tibia jabonosa luego de cada uso, evitando que el agua entre en contacto con la parte superior o interior del alojamiento de la fuente. También se recomienda la utilización de un desinfectante luego de lavar las piezas de la fuente.

GRACIAS

Valoramos su negocio y esperamos que disfrute de la fuente de chocolate Sephra con sus clientes durante muchos años. Si tiene preguntas o comentarios, llame al (858) 675-3088 o envíe un correo electrónico a support@sephra.com. Estamos para ayudarlo a que alcance el máximo deleite y el mayor éxito con la fuente de chocolate Sephra.

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Sujeta a las limitaciones que aparecen a continuación, Sephra, LLC ("Sephra") garantiza que la fuente de chocolate Sephra ("Fuente") que ha adquirido no tiene defectos de materiales ni de mano de obra y que, si se utiliza y mantiene adecuadamente según las condiciones de operación normales (definidas como no más de 4 ó 5 horas de funcionamiento continuo por evento), cumplirá con su función específica durante el tiempo que el comprador original posea la fuente.

La expresión "Limitada de por vida" se refiere a la vida útil de la fuente. Se define como el periodo durante el cual todas las piezas están disponibles. Si resultara imposible reparar la fuente, Sephra se reserva el derecho de sustituirla por una pieza equivalente, en caso de que esté disponible o, en caso de que esa pieza no se fabricara más o no estuviera por lo general disponible, para retirar la garantía de duración. No obstante lo antedicho, el plazo de la garantía del motor se extiende durante dos años desde la fecha de la compra. Las piezas específicamente excluidas de la cobertura de la garantía son aquellas sujetas al desgaste normal tales como el cinto, el sello del tazón y el fusible eléctrico. La garantía limitada de por vida de Sephra está disponible sólo para el comprador original y es válida solamente en Estados Unidos de América y Canadá. Las fuentes Sephra vendidas o compradas en países que no sean Estados Unidos de América tienen cobertura durante un periodo de garantía de un año por las piezas de la fuente y dos años por el motor de la fuente desde la fecha original de la compra.

La garantía limitada de por vida se anulará y quedará sin vigencia si la fuente comprada ha sido forzada, reparada, desarmada, cambiada, alterada o modificada por usted o cualquier otra persona que Sephra no haya autorizado por escrito para que realice dichas acciones. También están excluidos de esta garantía los daños o defectos que se produjeran como consecuencia del uso que no fuera el normal y el desgaste normal, como los que resulten de abuso, daño, accidente, impacto, uso incorrecto, negligencia, mantenimiento inadecuado o contaminación y deterioro del almacenamiento causados por agua u otros líquidos, infestación de insectos o casos de fuerza mayor.

LIMITACIONES Y EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

LA GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA REEMPLAZA TODA OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, ENTRE ELLAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN, NO VIOLACIÓN Y ADECUACIÓN PARA UN FIN DETERMINADO. SEPHRA NO CONSTITUYE MÁS GARANTÍAS EXPRESAS QUE LAS QUE SE ESTABLECEN EN ESTE DOCUMENTO. SEPHRA NO SE RESPONSABILIZA POR OTRAS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, ENTRE ELLAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN, NO VIOLACIÓN Y ADECUACIÓN PARA UN FIN DETERMINADO. LA GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA Y TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE LA LEY ESTATAL QUE PUEDAN EXISTIR SE APLICAN SÓLO AL COMPRADOR ORIGINAL DEL PRODUCTO DE SEPHRA ESPECÍFICO, SEGÚN LO IDENTIFICA EL NÚMERO DE SERIE Y SE EXTIENDEN SÓLO DURANTE EL PLAZO POR EL CUAL DICHO COMPRADOR POSEA LA FUENTE.

ALGUNOS ESTADOS NO ADMITEN LA EXCLUSIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE MODO QUE ESTA LIMITACIÓN PODRÍA NO APLICARSE A SU CASO PARTICULAR. SI ESTAS LEYES SE APLICAN, ENTONCES TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS Y EXPRESAS ESTÁN LIMITADAS EN SU DURACIÓN AL PERIODO DE LA GARANTÍA LIMITADO. NINGUNA GARANTÍA SE APLICARÁ DESPUÉS DE ESE PERIODO. ALGUNOS ESTADOS NO ADMITEN LAS LIMITACIONES A LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, DE MODO QUE ESTA LIMITACIÓN PODRÍA NO APLICARSE A SU CASO PARTICULAR.

LIMITACIONES DE LA RESPONSABILIDAD

LA RESPONSABILIDAD DE SEPHRA BAJO ÉSTA O SEGÚN CUALQUIER OTRA GARANTÍA, IMPLÍCITA O EXPRESA, ESTÁ LIMITADA A LA REPARACIÓN, LA SUSTITUCIÓN O EL REEMBOLSO DEL PRODUCTO COMPRADO, SEGÚN SE DETERMINA MÁS ARRIBA. ESTOS SON LOS DERECHOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS CON LOS QUE CUENTA EL COMPRADOR POR CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EL COMPRADOR CONVIENE Y RECONOCE QUE SEPHRA NO SERÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO QUE PUDIERA OCASIONARSE POR NO HABER RECIBIDO LA FUENTE DEBIDO A DEMORAS EN LA ENTREGA, IMPOSIBILIDAD DE LA FUENTE PARA FUNCIONAR CORRECTAMENTE EN CUALQUIER FUNCIÓN O EVENTO, EL DISEÑO DE LA FUENTE O SU CONSTRUCCIÓN, O CUALQUIER OTRO MOTIVO, YA SEA QUE LA RESPONSABILIDAD DERIVE DE UNA DISPOSICIÓN CONTRACTUAL, UN ÍLÍCITO CIVIL O DE OTRA CAUSA. SEPHRA NO ES RESPONSABLE DE DAÑOS INDIRECTOS, ESPECIALES O INCIDENTALES O CONSECUENTES QUE RESULTEN DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA FIGURA JURÍDICA, ENTRE ELLAS, EL LUCRO CESANTE, EL TIEMPO DE INACTIVIDAD, VALOR LLAVE O EL DAÑO O REEMPLAZO DEL EQUIPO Y LA PROPIEDAD.

CÓMO OBTENER SERVICIO DE GARANTÍA

Si alguna pieza de la fuente resultara estar defectuosa durante el periodo de garantía aplicable a dicha pieza, comuníquese con nuestro Departamento de Atención al cliente para disponer lo necesario para el servicio de garantía. Esté preparado para proporcionar (1) su nombre, dirección y número telefónico (2) comprobante de la compra (3) una copia de la tarjeta de la garantía (4) una descripción del defecto cubierto por esta garantía limitada de por vida (5) modelo y número de serie de la fuente Sephra. Para comunicarse con nuestro Centro de Atención al cliente, llame al (858) 675-3088.

Luego de comunicarse con nuestras oficinas y discutir la naturaleza del defecto de garantía alegado, Sephra puede solicitarle el envío de la fuente a nuestras oficinas para realizar el servicio de garantía o lo puede autorizar por escrito para que reciba el servicio de un técnico autorizado. Luego de la determinación del defecto y la responsabilidad de cobertura bajo esta garantía, Sephra, a su exclusivo criterio, reparará o sustituirá las piezas defectuosas y se reservará el derecho de utilizar piezas útiles reacondicionadas o remodeladas que cumplan con los estándares de calidad de Sephra para realizar las reparaciones de la garantía. La reparación, la sustitución o el ajuste de las piezas defectuosas serán obligación exclusiva de Sephra y constituirá el único derecho que posee el cliente según lo que se estipula en este documento. El servicio de garantía otorgado restaurará la fuente para que funcione normalmente y Sephra no será responsable de la actualización de cualquier fuente presentada para servicio de garantía con cualquier diseño o modificación internos o externos que Sephra haya hecho a sus fuentes después de la fecha en que usted compró la fuente cubierta por esta garantía. Usted es responsable y deberá pagar todos los costos de envío requeridos para obtener el servicio de garantía. El comprador es responsable de asegurar que la fuente sea embalada y enviada de tal modo que llegue sin daños a Sephra. Le recomendamos que embale la fuente en la caja de transporte o la del servicio de gastronomía de Sephra dentro de una caja adicional para envío de retorno.

Sephra no se responsabilizará por las declaraciones y las garantías hechas por cualquier persona, incluidos comerciantes o distribuidores, que no concuerden o estén en conflicto con los términos de esta garantía, a menos que esté comunicado por escrito y aprobado por un funcionario de Sephra expresamente autorizado.

SUSTITUCIÓN DEL ALOJAMIENTO DE FUSIBLES

*****ADVERTENCIA:** Cuando deba resolver cuestiones eléctricas, siempre desenchufe la fuente primero. Descargue todas las cargas eléctricas residuales cambiando el interruptor de la fuente de la posición ENCENDER a APAGAR varias veces *una vez que la fuente esté desenchufada.* ***

Suministros:

Alojamiento de fusibles
Destornillador de cabeza chata
Fusible* (1¼" x ¼")
Llave inglesa

* Disponible mediante Sephra o en las tiendas locales de electrónica. Para obtener resultados óptimos, lleve su fusible o alojamiento de fusibles anterior para encontrar un sustituto compatible.

Sustitución del alojamiento de fusibles

1. Desenchufe la fuente y descargue la electricidad (consulte la sección "Advertencia" que aparece más arriba).
2. Voltee la base de la fuente y quite la pantalla protectora.
3. Quite el aislante termocontráctil de goma del alojamiento de fusibles.
4. Quite los dos cables conectados al alojamiento de fusibles.
5. Desatornille la tuerca sosteniendo el alojamiento de fusibles y luego quite el alojamiento de fusibles empujándolo hacia adentro mientras lo gira.
6. Inserte el alojamiento de fusibles nuevo y vuelva a colocar la tuerca. Ajuste sólo hasta que el alojamiento esté firme. No ajuste en exceso.
7. Conecte el cable negro que proviene del enchufe eléctrico a la extensión de metal detrás del alojamiento de fusibles. Es posible que necesite un destornillador de cabeza chata pequeño para ensanchar o estrechar el broche en el cable negro para contener la extensión de metal.
8. Conecte el cable negro que viene del interruptor a la otra extensión de metal al costado del alojamiento de fusibles.
9. Tape todos los cables o broches expuestos con cinta aislante o aislante termocontráctil.
10. Vuelva a colocar y asegure la pantalla protectora y voltee nuevamente la fuente.

La fuente está lista para ser utilizada.

www.sephra.com

©2007 Sephra, LLC

Sephra® es una marca registrada de Sephra, LLC

11035 Technology Place, Suite 100
San Diego, CA 92127