



*SOLUCIONES DE PESAJE Y
EQUIPOS PARA ALIMENTOS*



MANUAL DE USUARIO

EXTRACTOR DE JUGOS INDUSTRIAL

MARCA BBG MODELO: CSE-05

Por favor lea completa y detenidamente este manual antes de usar su equipo

Manual de instrucciones

Gracias por comprar nuestro producto. Lea detenidamente todas las instrucciones de funcionamiento antes de usar.

RECOMENDACIONES:

1. Nunca sobre alimente con más del voltaje máximo. ¡La sobrecarga lo dañará permanentemente!
2. Evitando cualquier exposición al calor o frío extremo, su equipo funciona mejor cuando se opera a temperatura ambiente normal. Siempre permita que su equipo se aclimate a la temperatura ambiente normal durante al menos una hora antes de usarlo.
3. Mantenga su equipo en un ambiente limpio. El polvo, la suciedad, la humedad, las vibraciones, las corrientes de aire y una distancia cercana a otros equipos electrónicos pueden causar un efecto adverso en la confiabilidad y precisión de su báscula.
4. Manéjelo con cuidado. Evite las vibraciones y no lo deje caer.
5. Úselo sobre una superficie plana y dura.

GUÍA DE SEGURIDAD

Para un buen rendimiento y un trabajo óptimo de su equipo, tenga cuidado durante la operación y el mantenimiento diarios. Tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

- NO use su equipo en momentos de truenos o lluvia.
- NO intente reparar la maquina usted mismo. Póngase en contacto con su representante local.
- Evitar temperaturas extremas. No coloque la unidad a la luz directa del sol o cerca del aire acondicionado.
- Asegúrese de que la maquina esté colocada sobre una mesa estable y que no esté sujeta a vibraciones.
- No utilice el equipo cerca de electrodomésticos grandes, como máquinas de soldar o motores grandes.
- Evite lugares donde la humedad pueda conducir a la condensación.
- Evitar el contacto directo con el agua.

- No coloque la unidad cerca de ventanas, puertas o ventiladores que puedan causar resultados inestables debido a las corrientes de aire.
- Mantenga su máquina limpia. No almacene productos sobre la maquina cuando no se use.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Este equipamiento es potencialmente PELIGROSO, cuando utilizado incorrectamente. Antes de utilizarlo, lea este manual atentamente y guárdalo en lugar accesible para consultas futuras.

Para evitar accidente, lesiones o daños al equipamiento, siga todas las instrucciones abajo: Nunca utilice el equipamiento con ropas o pies mojados, tampoco sobre superficie humeda o mojada. Jamás bucee el equipamiento o le direccionee chorros de agua o otro líquido a ello.

La utilización del equipamiento siempre debe ser vigilada, principalmente cuando utilizado cerca de niños.

Desconecte el equipamiento de la red eléctrica en las siguientes ocasiones: Cuando no esté en uso, antes de limpiarlo, en la inserción o remoción de accesorios, en la manutención y durante cualquier otro servicio que no sea la operación.

No utilice ningún equipo que posee el cabo o el plugle dañado. Asegúrese de que el cabo de fuerza no permanezca en la borda de la mesa o que toque superficies calientes.

En caso de que el equipo sufra una caída, sea golpeada, o sufra algún daño, o no encienda, es necesario llevarlo al servicio tecnico.

No utilice accesorios no recomendados por el fabricante.

Mantenga las manos o cualquier utensilio, alejados de las partes en movimiento.

Nunca utilice ropas con mangas largas, principalmente en las muñecas, durante la operación.

Verifique la tensión del equipo es la misma de su red eléctrica y que esté debidamente encendido a la red de aterramiento.

No utilice el equipo en aire libre

No deje su equipo funcionando sin vigilancia

Al realizar la instalación eléctrica del equipo, conecte el cable a tierra conforme las normas de seguridad locales.

Para su seguridad, la temperatura de los productos procesados, no podrá ser superior a 40 °C

El uso de este equipo no es recomendado cuando:

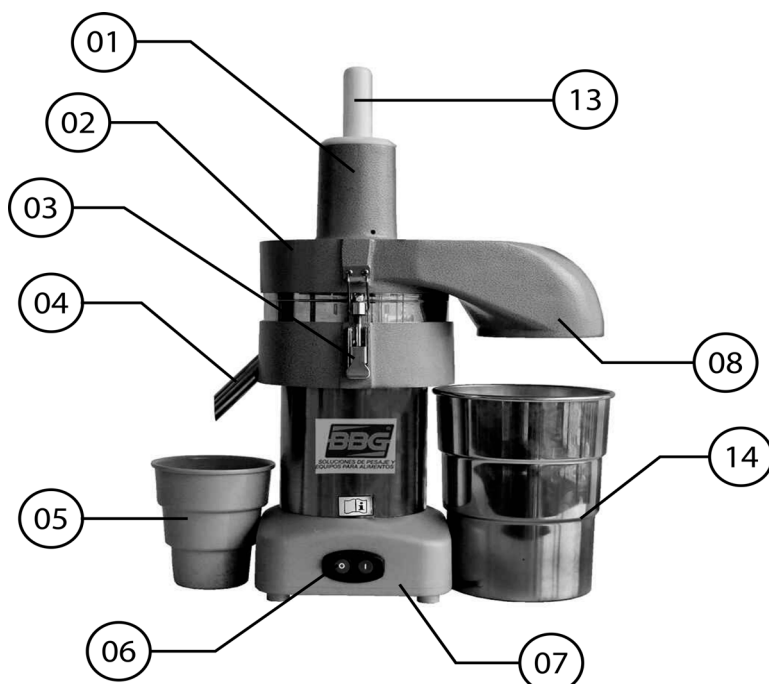
- El proceso de producción sea de forma continua, en escala industrial
- Evitar que el lugar de trabajo sea un ambiente con atmosfera corrosiva, explosiva o contaminada con vapor, polvo a gas.

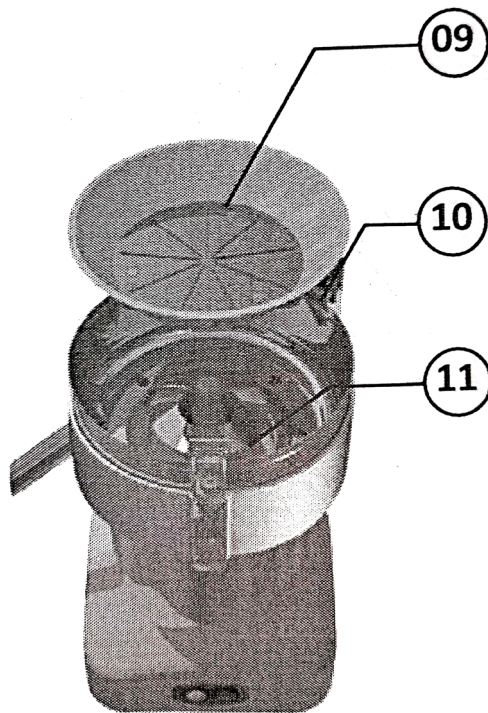
Importante:

- Para proporcionar mayor seguridad a los usuarios la centrifuga de jugos posee un sistema electrónico que impide que la máquina sea encendida sin que la tapa de la Camará de líquidos (Fig 01) este fija en su posición de trabajo.
- Para mayor seguridad del operario esta máquina esta equipada con un sistema de seguridad que impide al accionamiento involuntario del mismo despues de que se detenga el suministro eléctrico.
- Compruebe que el cable de alimentación este en perfectas condiciones. En caso tal de que el cable no este en optimas condiciones, Cambielo por uno completamente nuevo. Esta sustitución deberá ser realizada por nuestro servicio tecnico especializado.
- Esta máquina no debe ser utilizada por personas con carencias fisicas, sensoriales o personas con falta de experiencia y conocimiento, a menos que tengan un previo conocimiento y hayan recibido instrucciones con respecto al uso de la máquina o esten bajo la supervisión de una persona responsable.
- Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños.
- En caso de emergencia desconecte el cable de alimentación electrica.
- Nunca utilice agua a chorro directamente sobre la máquina.

1.2 Componentes principales

Todos los componentes que incorporan a la máquina estan contruidos con materiales cautelosamente seleccionados para cada función, durante las pruebas de esta.





- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Apertura para introducción de fruta | 9. Disco colador |
| 2. Tapa de la cámara de líquidos | 10. Sensor de la tapa |
| 3. Seguro / Cierre de la tapa de la máquina | 11. Cavity de líquidos |
| 4. Tubo de salida del liquido | 12. Vaso |
| 5. Gabinete donde reposan los mecanismos de la máquina | 13. Pisador / compresor |
| 6. Botón de encendido y apagado | 14. Vaso de residuos |
| 7. Base | |
| 8. Apertura / Salida de residuos, desechos. | |

1.3 Características técnicas

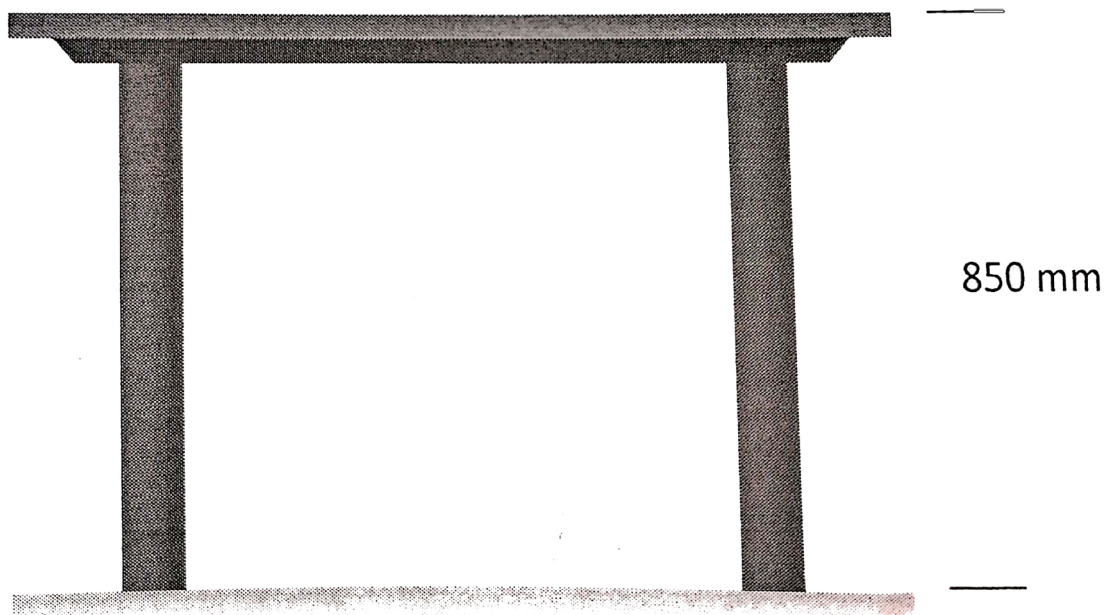
CARACTERISTICAS	UNIDAD	CSE
Rotación	rpm	3500
Tensión	V	110 o 220
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	660
Altura	cm	57
Largo	cm	60
Ancho	cm	35
Peso neto	kg	13,7
Peso empaque	kg	20

2. Instalación y Pre operación

2.1 Instalación

2.1.1 Posicionamiento

Posicione la máquina sobre una superficie seca, firme y nivelada, con una altura preferencial de 85cm.



2.1.2 Instalación Eléctrica

Antes de encender el cable en la corriente eléctrica, verifique la tensión (Voltaje) indicado en la etiqueta de la máquina.

El cabezal del cable de alimentación posee 3 patas, siendo que la pata central es destinada al aterramiento.

Es obligatorio que el enchufe este debidamente conectado antes de accionar la máquina.

Importante:

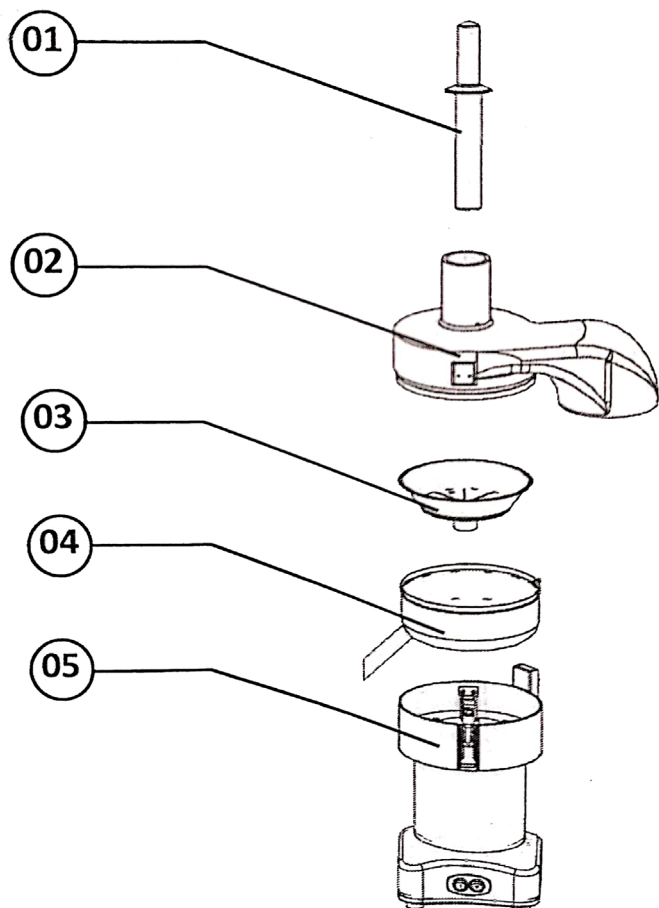
Verifique si la tensión de la corriente donde será enchufado el equipo, es compatible con la tensión indicada en la etiqueta del equipo.

2.2 Pre-operación

Antes de usar el equipo de jugos, debe limpiar las partes que entran en contacto con el alimento que será trabajado, con un trapo húmedo y seco.

SECUENCIA DE MONTAJE





1. Pisador / Compresor
2. Tapa de la cavidad de líquidos
3. Disco colador
4. Cavidad
5. Empalme soporte del motor

3. Operación

3.1 Accionamiento

Tenga certeza de que el disco colador esta perfectamente encajado al eje central y que la tapa central de liquidos esta fijada al seguro del gabinete de la máquina.

- Introduzca el cable de alimentación en el enchufe
- Para encender la máquina basta con presionar la tecla "I"
- Para apagar la máquina presione el botón "0"

3.2 Procedimiento para la introducción de los alimentos

Antes de utilizar la máquina, se debe lavar todas las partes que entraran en contacto con el alimento que sera procesado, con agua y jabón. Verifique que la máquina esta firme y bien colocada en el lugar de trabajo.

Importante:

Antes de usar la máquina, verifique siempre el disco colador. Si se detecta alguna hendidura o daño , no utilice la máquina y contacte al servicio tecnico especializado.

Para introducir los alimentos en el extractor siga los siguientes pasos:

1. Retire el pisador / compresor del bocal de alimentación localizado en la parte superior del equipo.
2. Haga cortes de los productos que utilizaras para el proceso de extracción, esto para que tengan el tamaño correcto para ser introducidos en el extractor, esto en la boquilla superior de la tapa.
3. Presione el botón de encendido
4. Introduzca los pedazos de fruta en el bocal superior de la máquina, y con la ayuda del pisador, haga presión gradualmente de arriba hacia abajo.
5. Después de la primera carga procesada, retire el pisador y repita el paso no.4 las veces que sea necesario, esto hasta procesar todos los pedazos previamente cortados.
6. Este atento a la cantidad de jugo, si este se encuentra escurriendo por el pico de la cámara de líquidos, verifique bien la cantidad de fruta que esta introduciendo y que no transborde por el vaso.
7. En caso de que haya gran cantidad de producto a ser procesado. Esto podrá ser percibido cuando esten saliendo residuos junto con el jugo es decir cascaras, o cuando deja de caer residuos en el vaso de residuos o por el tubo de salida de líquidos.}
8. En dicho caso, desenchufe la máquina de la corriente electrica, afloje el seguro y retire la tapa superior principal.
9. Retire los residuos que estén obstruyendo la salida del producto, lave la tapa superior con agua, despues monte la tapa nuevamente en la máquina fijandola con el seguro y continúe el procesamiento de los productos.
10. Al procesar productos diferentes, todas las piezas que tuvieron contacto con el alimento. estas deben ser retiradas de la máquina, limpias y reinstaladas otra vez.

3.3 Sistema de seguridad

3.3.1 Sensor de seguridad de la tapa superior principal de líquidos

Para proporcionar mayor seguridad a los usuarios del extractor de jugos CSE, este posee un sensor de seguridad que impide el funcionamiento de la máquina cuando esta tenga la tapa levantada.

Importante

Este equipamiento posee un sistema de seguridad para garantizar la integridad del operario. La operación de la máquina debe ser conforme a las instrucciones que brinda este manual del usuario. Ya que si se usa el equipo de una manera inadecuada y diferente a la representada en este manual es preferible que no sea utilizada.

3.3.2 Sitema anti-rearme

Para mayor seguridad del operario este equipo posee un sistema de seguridad que impide el funcionamiento involuntario del mismo después de una eventual falta de energía eléctrica. Después de restablecer la energía eléctrica presione el botón de apagado y enseguida presione el botón de encendido.

Importante:

Nunca haga limpieza del equipo si este está conectado a la corriente eléctrica. Por lo tanto debe retirar el enchufe. Antes de retirar la tapa principal, verifique si está completamente apagado.

3.4 Limpieza

Importante:

Desconecte el cable de alimentación antes de comenzar con la limpieza de la máquina

El equipo debe estar totalmente limpio e higienizado después de:

- Antes de usarlo por primera vez;
- Después de cada uso;
- Siempre que no sea utilizado por un periodo prolongado;
- Antes de ponerlo en operación después de un tiempo prolongado de inactividad;

Estas partes pueden ser removidas para su limpieza:

- Pisador;
- Tapa superior principal;
- La cámara de líquidos;
- Vaso;
- Vaso para residuos;

Lave todas las partes con agua y jabón neutro

Hay veces donde con un simple enjuague en el vocal superior de la máquina con esta encendida, ya proporciona una limpieza satisfactoria en la cámara de líquidos, donde se almacenan las frutas.

Todas las partes móviles que tuvieron contacto con el producto procesado deben ser removidas y limpiadas

A continuación describiremos el procedimiento a seguir para la remoción de partes móviles:

1. Desligue la máquina y desconecte el cable de alimentación del enchufe;
2. Abra el seguro, que asegura la tapa de arriba y retire la tapa superior jalándola hacia arriba.
3. Agarre el disco colador con las dos manos y jálalo hacia arriba, en caso de que no salga, gírelo en el sentido de las manecillas del reloj y jálalo nuevamente hacia arriba.

4. Retire la cámara de líquidos;

5. Lave todas las piezas retiradas con agua;

6. Proceda al montaje de las piezas en la máquina, siguiendo los pasos descritos en el manual

Para montar las partes anteriormente removidas, siga los pasos de manera inversa a como se describieron anteriormente.

Importante

No utilice chorros de agua directamente en la máquina

3.4 Cuidado del acero inoxidable

Los aceros inoxidables pueden presentar grados de “corrosión”, que siempre son provocados por agentes externos, principalmente cuando el cuidado con la limpieza e higienización no son constantes y adecuados.

La resistencia a la corrosión del acero inoxidable se debe principalmente a la presencia del cromo que en contacto con el oxígeno permite la formación de una finísima capa protectora. Esta capa protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la capa protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado con una limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipo, es necesario proceder con una limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. Enjuagar con agua, se debe enjuagar e inmediatamente secar con un paño suave, evitando la permanencia de humedades en las superficies y principalmente en las grietas.

El enjuague y el secado son extremadamente importantes para evitar el apareamiento de huellas o corrosiones.

Importante:

Soluciones ácidas, soluciones salinas, desinfectantes y determinadas soluciones para esterilizar (hipocloritos, sales de amoníaco tetravalente, compuestos de yodo, ácido nítrico y otros), deben ser EVITADAS por no poder permanecer mucho tiempo en contacto con el acero inoxidable.

Visto que generalmente poseen CLORO en su composición, tales sustancias atacan al acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Los mismos detergentes utilizados en la limpieza doméstica, no deben permanecer en contacto con el acero inoxidable más de lo necesario, debiendo ser también removidos con agua y la superficie deberá ser completamente seca.

Uso de abrasivos:

Esponjas o estropajos de acero y cepillos de acero en general, además de rallar la superficie y comprometer la protección del acero inoxidable, dejan partículas que oxidan y reaccionan, contaminando el acero inoxidable. Por eso, tales productos no deben ser usados como limpieza. Rallones realizados con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados.

4. Nociones generales de seguridad

Importante:

Si cualquiera de las recomendaciones es aplicable, ignórela.

Las nociones generales de seguridad fueron preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operarios de las máquinas, así como aquellos que serán responsables de su mantenimiento.

La máquina debe ser entregada al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la máquina por el vendedor. El operador solamente debe usar la máquina con el conocimiento completo de los cuidados que deben ser tomados, luego de leer atentamente todo este manual.

Importante:

Cualquier tipo de alteración en los sistemas de protección y dispositivos de seguridad del equipo implicarán en serios riesgos a la integridad física de las personas en las fases de operación, limpieza, mantenimiento y transporte del mismo.

4.1 Prácticas Básicas de operación

4.1.1 Peligros

- Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos o terminales con altos voltajes. Si estos son tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta incluso ocasionar la muerte.
- Nunca toque un comando manual (botón, interruptor, palancas etc.) con las manos, zapatos o usando ropa mojada, no obedecer estas recomendaciones, también puede ocasionar choques eléctricos, o hasta la muerte.

4.1.2 Advertencias

- El lugar de posición de los botones de encendido y apagado, deben ser bien conocidos y saber su posición por si sucede algún altercado.
- Antes de cualquier manutención debe desconectar la máquina de la corriente eléctrica. Deberá tener un espacio suficiente para evitar caídas peligrosas. El agua o aceite podrán hacer que el suelo sea resbaloso y peligroso. Para evitar accidentes, el suelo debe estar seco y limpio.
- Antes de accionar cualquier comando de manera manual (botones, interruptores, palancas, etc.) verifique siempre que el comando es el correcto, o en caso de tener dudas. Consulte este manual

Si un trabajo debe realizarse por dos o mas personas, señalen la coordinación, ya que esta debe ser organizada, las operaciones no deben realizarse sin antes estar preparados y organizados.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energia eléctrica, presione ineditamente el botón de apagado. Use solamente aceite lubricantes, grasas recomendadas o equivalentes. Evite golpear la máquina ya que puede causar fallas o mal funcionamiento. Evite que el agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la máquina.

- No altere las características originales de la máquina.
- No ensucie, rague o retire cualquier etiqueta de seguridad o de identificación.
- En caso de que esté ilegible o que se haya perdido, solicite otra con el servicio tecnico.
- Lea atentamente y con cuidado las etiquetas de seguridad y de identificación
- En la máquina se encuentran las instrucciones, tablas tecnicas contenidas en este manual.

4.2 Cuidados y observaciones antes de encender la máquina.

IMPORTANTE

Lea con atención y cuidado las intrucciones indicadas por este manual, antes de encender la máquina, Verifique que entendio correctamente todas las informaciones. En caso de alguna duda, consulte su propio vendedor.

4.2.1 Peligro

Cables o hilos eléctricos con aislamiento dañado, pueden provocar choques eléctricos. Antes de usarlo verifique sus condiciones.

4.2.2 Avisos

Esté seguro de que las instrucciones contenidas en este manual, estén completamente esclarecidas. Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente claro.

El accionamiento de un comando manual (botón, interruptor, palanca, etc.) debe ser hecho siempre después de que se tenga exactitud de que es el comando correcto)

4.2.3 Cuidados

El cable de alimentación de energía eléctrica de la máquina, debe tener una sección suficiente para soportar la potencia eléctrica consumida.

Los tanques de aceite deben estar siempre llenos. Reponga aceite cuando sea necesario

4.3 Inspección de rutina

4.3.1 Aviso

Al averiguar la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas, ni entre las cadenas y sus engranajes

4.3.2 Cuidados

- Verifique los motores, correas, cadenas o engranajes y las partes deslizantes o que giren de la máquina, con relación a ruidos anormales.
- Al verificar la tensión de las correas o de las cadenas, sustituya el conjunto, caso alguna correa, cadena o engranaje, tenga desgaste.
- Verifique las protecciones y los dispositivos de seguridad para que siempre funcionen adecuadamente.

4.4 Operación:

4.4.1 Avisos

- No trabaje con el cabello suelto y largo ya que puede tocar alguna parte de la máquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Manténgalo recogido, o coloque un sujetador de cabello, gorra o pañuelo.
- Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la máquina.
- JAMÁS opere la máquina, sin algún accesorio de seguridad.

4.5 Después de terminar el trabajo

4.5.1 Cuidados

Al terminar el día de trabajo proceda con la limpieza de la máquina. Por lo tanto, desconéctela de la toma de energía.

- Nunca limpie la máquina hasta que esta se detenga completamente.
- Recoloque todos los componentes de la máquina en sus lugares correspondientes, antes de encenderla otra vez.

Con frecuencia controle la tensión de las correas o de las cadenas, NO coloque los dedos entre las correas y las poleas ni entre las cadenas y sus engranajes.

4.6 Mantenimiento

4.6.1 Peligros

Con la máquina encendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa.

Desenchufe la máquina de la corriente eléctrica durante toda la operación de mantenimiento.

IMPORTANTE

Siempre retire el cable de alimentación en casos de emergencia.

4.7 Avisos

El mantenimiento eléctrico o mecánico debe ser hecho por una persona calificada para hacer el trabajo.

La persona encargada por el mantenimiento debe verificar que la máquina trabaje bajo condiciones TOTALES DE SEGURIDAD.

5. Análisis y resolución de problemas

5.1 Problemas, causas y soluciones

Este equipo fue diseñado para necesitar un mínimo de mantenimiento. Sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por su uso.

En caso de que ocurra algún problema verifique la tabla, donde están algunas soluciones recomendadas.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El equipo no enciende	<ul style="list-style-type: none"> - Procedimiento de encendido incorrecto - Falta de energía eléctrica - Protector térmico del motor está actuando - Problemas con el circuito eléctrico 	<ul style="list-style-type: none"> - Leer el ítem 3.1 - Accionamiento - Verifique si hay energía - Espere algunos minutos y intente nuevamente - Llame al servicio técnico
El equipo se detiene o reduce su velocidad cuando procesa alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - La correa tiene holgura - El dispositivo de seguridad de la tapa de la cámara tiene falla de contacto - Problema con el motor 	<ul style="list-style-type: none"> - Ajustar la tensión de las correas - Llame al servicio técnico - Llame al servicio técnico
El producto procesado queda retenido en el interior del equipo	<ul style="list-style-type: none"> - Hace falta el plato expulsor - Boca de salida obstruida 	<ul style="list-style-type: none"> - Coloque el plato expulsor - Quite los elementos que obstruyen la boca de salida
El corte del producto es irregular	<ul style="list-style-type: none"> - Las cuchillas han perdido el filo o sufren algún tipo de daño. 	<ul style="list-style-type: none"> - Afile las cuchillas o cambie el disco
Olor de humo / quemado	<ul style="list-style-type: none"> - Problema en el circuito eléctrico 	<ul style="list-style-type: none"> - Comuníquese con el servicio técnico
Cable eléctrico con daño	<ul style="list-style-type: none"> - Falla en el transporte del equipo 	<ul style="list-style-type: none"> - Comuníquese con el servicio técnico
Ruidos anormales	<ul style="list-style-type: none"> - Problemas con los rodamientos 	<ul style="list-style-type: none"> - Llame al servicio técnico

6. Mantenimiento

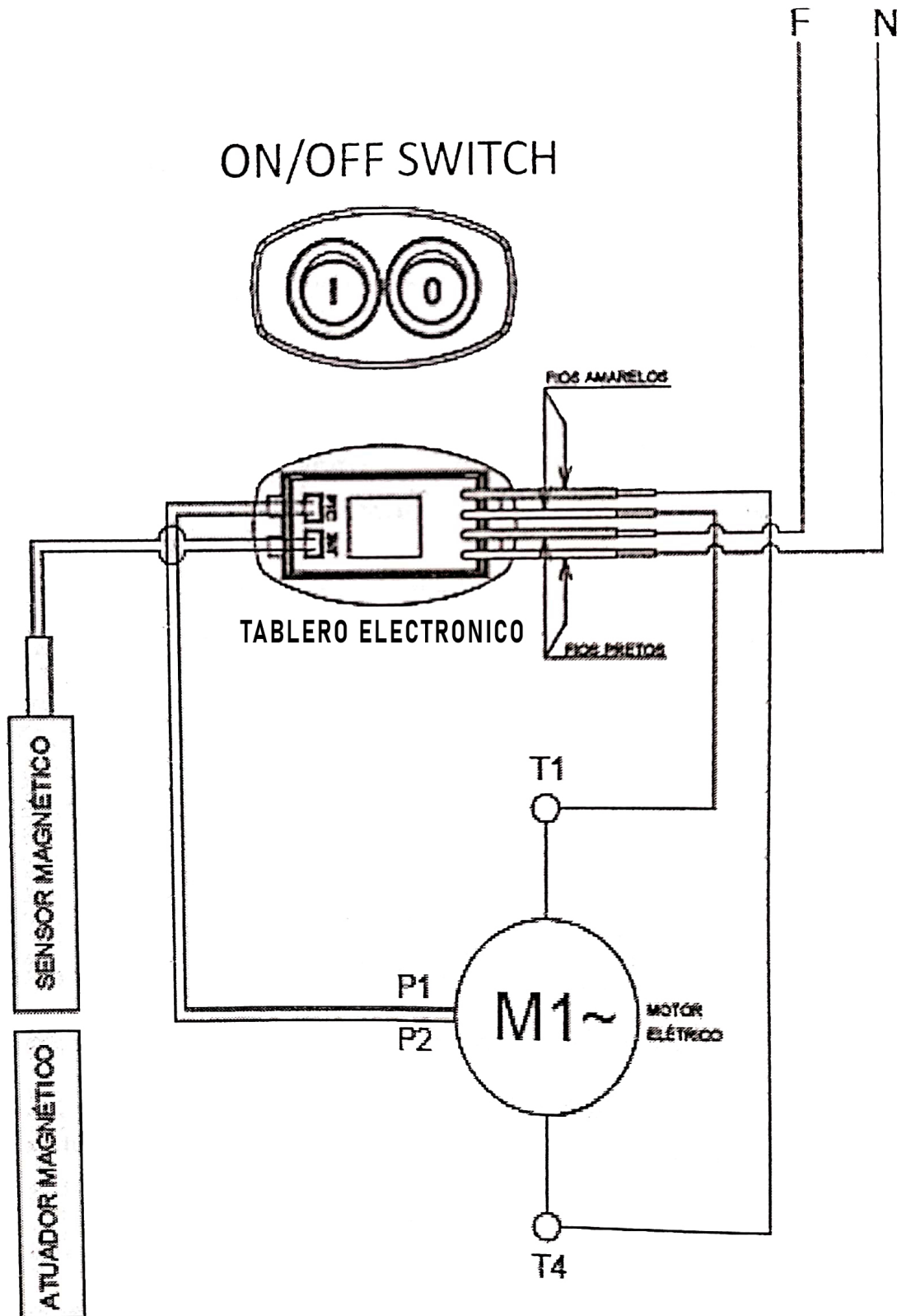
El mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos con el objetivo de conservar el equipo en las mejores condiciones de funcionamiento proporcionando un aumento de su vida útil y de seguridad.

- Limpieza - Verificar el ítem No. 3.3
- Cableado - Verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su estado y corrosión.
- Contactos - Botón encendido / Apagado, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos
- Instalación - Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 2.1

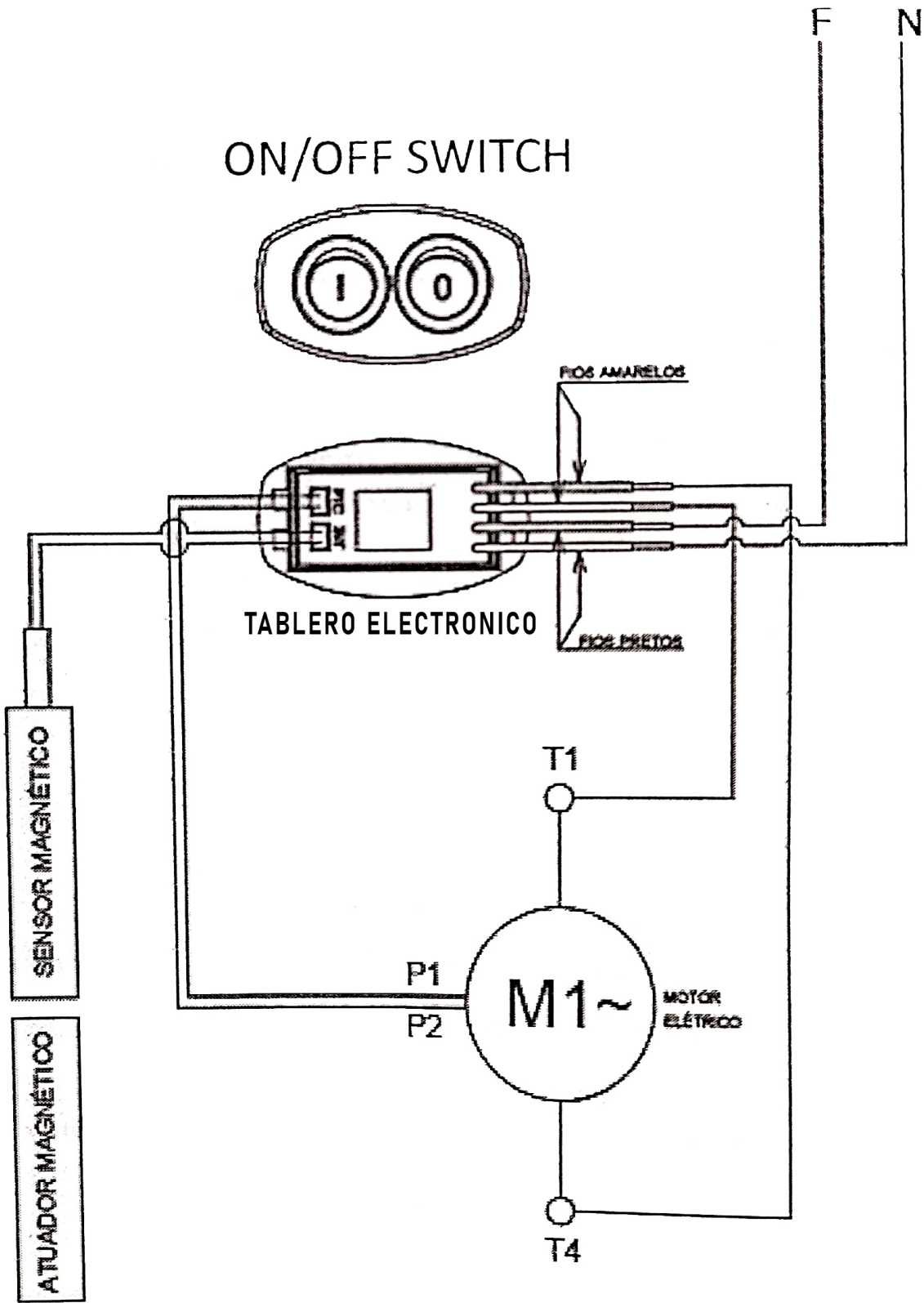
1. Verificaciones a ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica
- Controlar la tensión de la toma eléctrica
- Medir la corriente eléctrica y compararla con la corriente nominal
- Verificar que todos los terminales eléctricos están bien apretados para evitar problemas y malos contactos
- Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico
- Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

RED ELECTRICA 110V/60Hz



RED ELECTRICA 220V / 60Hz



GARANTIA DEL EQUIPO

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante **DOCE (12) MESES**. No incluye Batería, Adaptadores y/o Cables. La cual puede hacer efectiva en el sitio de compra presentando su factura como soporte de compra.

BBG SE COMPROMETE: A reparar el equipo o reponer la pieza defectuosa como garantía, en caso de comprobarse fallas en su fabricación. **BBG NO SE COMPROMETE:** Con la garantía en los siguientes casos:

- Instalación incorrecta
- Las averías producidas por mal instalación de alguno de sus componentes.
- Las averías producidas por cucarachas y sus desechos en las partes electronicas.
- Golpes o sobre peso que puedan desplazar la celda de carga en los equipos de pesaje electrónico.
- Las averías producidas por roedores o insectos.
- Los daños producidos por desaseo.
- Manipulación indebida por personal no calificado.
- En ningún caso se aceptara la responsabilidad por daños indirectos o lucro.
- Las averías producidas por la instalación en voltajes diferentes de los especificados en la placa de identificación.

LA ADULTERACIÓN DE LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN O DE LOS DATOS DE LA TARJETA DE GARANTIA O LA ADULTERACIÓN DE LOS SELLOS ANULAN LA GARANTIA.