

04/2013

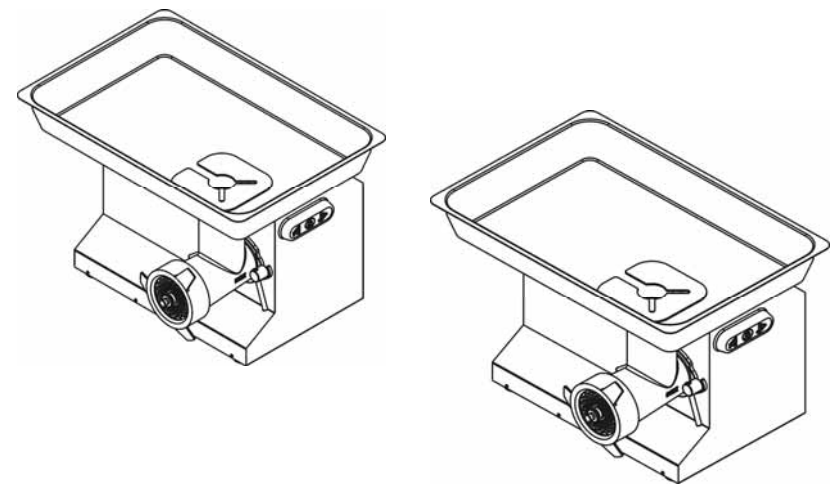
Mod: TCX32/ND

Production code: 21329002F



Diamond
catering equipment

PICADORA DE CARNE



**MANUAL DE INSTRUCCIONES, PARA EL USO Y EL
MANTENIMIENTO**

ÍNDICE

1. Entrega y garantía	5
1.1 Premisa.	
1.2 Conservación y uso del presente manual	
1.3 Garantía	
1.4 Descripción de la máquina	
1.5 Uso previsto	
1.6 Usos no permitidos	
1.7 Señas personales	
1.8 Protecciones y dispositivos de seguridad	
1.9 Posición de trabajo	
2. Características técnicas	12
2.1 Partes principales	
2.2 Características técnicas	
2.3 Dimensiones y peso de la máquina	
2.4 Nivel de ruido emitido	
2.5 Diagramas eléctricos	
3. Mandos e indicadores	16
3.1 Lista de los mandos e indicadores	
4. Prueba, transporte, entrega e instalación	16
4.1 Prueba	
4.2 Entrega y movilización de la máquina	
4.3 Instalación	
4.3.1 Eliminación de embalajes	
4.3.2 Movilización de la máquina	
4.4 Conexión a la instalación eléctrica	
4.4.1 Máquina trifásica	
4.4.2 Máquina monofásica	
5. Puesta en marcha y detención	18
5.1 Control de la correcta conexión eléctrica	
5.2 Control de presencia y rendimiento de las protecciones y de las seguridades	
5.3 Control de rendimiento del pulsador de detención	
5.4 Puesta en marcha de la máquina	
5.5 Detención de la máquina	
6. Uso de la máquina	19
6.1 Prescripciones	
6.2 Instalación de la boca de salida	
6.3 Uso de la picadora de carne	

7.	Mantenimiento	20
7.1	Lubricación	
7.2	Limpieza de la máquina	
7.3	RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos	
8.	Inconvenientes y soluciones	22
8.1	Inconvenientes, causas y soluciones.	

1 - Entrega y garantía

1.1 - Premisa

ATENCIÓN!

Los símbolos que se utilizan en el presente manual, desean advertir al lector sobre los puntos y operaciones peligrosas para la seguridad personal de los operadores o cuando se presentan riesgos de daños en la máquina.

No haga funcionar la máquina si no está seguro de entender correctamente lo mencionado en estas notas.

ATENCIÓN!

Algunas ilustraciones contenidas en el presente manual, por motivos de claridad, representan la máquina o partes de la misma con paneles o cárteres removidos.

No use la máquina en esas condiciones, sólo si cuenta con todas las protecciones montadas correctamente y en perfecto funcionamiento.

El fabricante prohíbe la reproducción, también parcial, del presente manual y su contenido no se puede utilizar para finalidades no consentidas por el mismo. Cada violación será tratada en conformidad con la ley.

1.2 – Conservación y uso del presente manual

La finalidad del presente manual es hacer conocer a los usuarios de la máquina mediante textos y figuras de aclaración, las prescripciones y los criterios esenciales correspondientes al transporte, a la movilización, al uso y al mantenimiento de la máquina misma.

Antes de utilizar la máquina lea atentamente el presente manual.

Se debe conservar con responsabilidad cerca de la máquina, en un lugar que se pueda alcanzar rápidamente para cada consulta futura.

Si el manual se extravía o se deteriora, solicite una copia a su revendedor o directamente al fabricante.

En el caso de cesión de la máquina, informe al fabricante los datos del nuevo propietario.

El manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización de la máquina y no puede ser considerado inadecuado si, luego de nuevas experiencias ha sido sucesivamente actualizado.

Con tal propósito el fabricante se reserva el derecho de actualizar la producción y los respectivos manuales sin la obligación de actualizar la producción y los manuales precedentes, salvo en casos excepcionales.

En caso de duda consulte al centro de asistencia más cercano o directamente al fabricante.

El fabricante tiene como objetivo la optimización continua de su producto.

Por dicho motivo la empresa fabricante recibe cada señalación o propuesta para mejorar la máquina y/o el manual. La máquina ha sido entregada al usuario con las condiciones de garantía válidas al momento de la compra.

Para cualquier aclaración, comuníquese con su proveedor.

1.3 - Garantía

Por ningún motivo el usuario está autorizado a alterar la máquina. Cuando se detecta una anomalía, contacte a la empresa fabricante.

En caso de intento de desmontaje, de modificación o en general de alteración de cualquier componente de la máquina por parte del usuario o por personal no autorizado comportará la caducidad de la **Declaración de Conformidad** redactada conforme a las Directivas CEE 2006/42, anulará la garantía y la Empresa Fabricante no se hará cargo de los daños derivados de dicha alteración.

El fabricante, además, no se hará responsable en los siguientes casos :

- instalación incorrecta;
- mal uso de la máquina por parte de personal no capacitado adecuadamente;
- uso contrario a las normativas vigentes en el país de empleo;
- falta de mantenimiento o mantenimiento descuidado;
- utilización de repuestos no originales y no específicos para el modelo;
- incumplimiento total o parcial de las instrucciones.

1.4 - Descripción de la máquina

Esta picadora de carne es una máquina simple, compacta, de gran rendimiento y potencia.

- Puesto que se debe utilizar para picar productos alimentarios los componentes que pueden estar en contacto con el producto han sido seleccionados cuidadosamente para garantizar la máxima higiene. El carenado está realizado en acero inoxidable.
- La tolva está realizada en acero inoxidable para garantizar la máxima higiene y facilitar la limpieza.
- Los utensilios están realizados en acero inoxidable para garantizar mayor duración y máxima higiene.
- Máquinas resistentes de línea moderna, realizadas en aleación de aluminio y con la carcasa en acero inoxidable.
- Bocas de acero inoxidable fundido con posibilidad de aplicar el sistema UNGER total o parcial.
- Posibilidad de invertir el sentido de rotación de la hélice mediante un selector.
- Bloqueo rígido de la boca para mejorar el corte de la carne y prolongar la duración de las placas y los cuchillos.
- Motores ventilados sean trifásicos que monofásicos con las siguientes ventajas:
 - grande constancia de rendimiento y duración del motor;
 - aumento del tiempo de trabajo efectivo debido a menores interrupciones;
 - bajo índice de calentamiento para mantener siempre la carne fresca e inalterada .

Los modelos que se representan en el presente manual han sido fabricados en conformidad con la **Directiva CEE 2006/42** y modificaciones sucesivas.

En caso de accidente, el fabricante no se hace responsable si la máquina ha sido modificada, alterada, quitadas las protecciones de seguridad o utilizada para usos no previstos por el fabricante .

1.5 - Uso previsto

La máquina ha sido diseñada y realizada para picar carnes y productos similares. Se debe usar en ambientes profesionales y el personal asignado al uso de la máquina debe ser un operador del sector que debe haber leído y comprendido el presente manual. Use la máquina exclusivamente apoyada en modo seguro sobre una mesa de trabajo sólida

La carne que se debe picar debe tener dimensiones apropiadas para entrar en la boca de carga; y no debe salir de la tolva.

1.6 - Usos no permitidos

La máquina se debe usar exclusivamente para las finalidades previstas por el fabricante, en particular:

- **no** utilice la máquina para picar productos alimenticios distintos de carne y similares.
- **no** utilice la máquina si no ha sido correctamente instalada con todas las protecciones integrales y montadas correctamente para evitar el riesgo de graves lesiones personales .
- **No** toque los componentes eléctricos sin antes haber desconectado la máquina de la línea de alimentación eléctrica: **peligro de electrocución**.
- No elabore productos de dimensiones superiores a los que puede contener en su totalidad la tolva de carga.
- No use prendas de vestir no conformes a las normas contra accidentes laborales. Consulte al empresario sobre las prescripciones de seguridad vigentes y los dispositivos contra los accidentes laborales que se deben adoptar.
- **No** ponga en marcha la máquina con averías.
- Antes de usar la máquina, asegúrese que todas las condiciones peligrosas para la seguridad hayan sido eliminadas oportunamente. En presencia de cualquier irregularidad, pare la máquina y avise a los responsables del mantenimiento.
- **No** permita que el personal no autorizado use la máquina
En caso de accidente causado por la corriente eléctrica la primera intervención de urgencia que se debe realizar es alejar al accidentado del conductor (puesto que generalmente ha perdido el conocimiento).
Esta operación es peligrosa.
El accidentado en este caso es un conductor de corriente: tocarlo significa quedar electrocutado.
Se recomienda por lo tanto desconectar los contactos directamente de la válvula de alimentación de la línea, de no ser posible esta operación, aleje a la víctima usando materiales aislantes (bastones de madera o de pvc, tela, cuero, etc.). Se recomienda contactar con urgencia al personal médico y trasladar al paciente en ambiente hospitalario.

1.7 - Señas personales

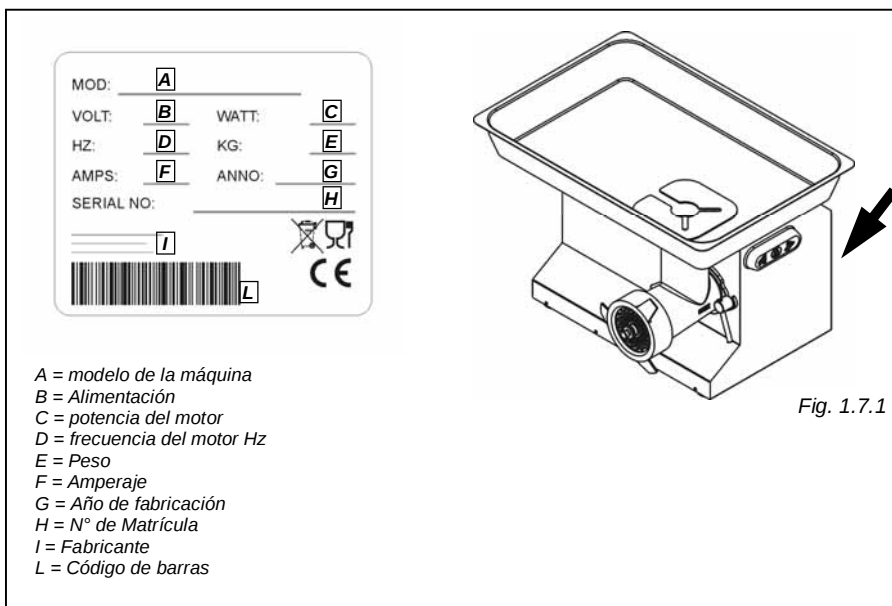
Una descripción exacta del "**Modelo**", del "**Número de matrícula**" y del "**Año de fabricación**" de la máquina facilitará respuestas rápidas y eficaces por parte de nuestro servicio de asistencia.

Se recomienda indicar el modelo de la máquina y el número de matrícula cada vez que sea necesario contactar al servicio de asistencia.

Tome los datos de la placa como se muestra en la fig. 1.7.1.

Como nota le sugerimos completar con los datos de su máquina el cuadro de abajo:

Picadora de carne modelo.....
Nº de matrícula
Año de fabricación
Tipo.....



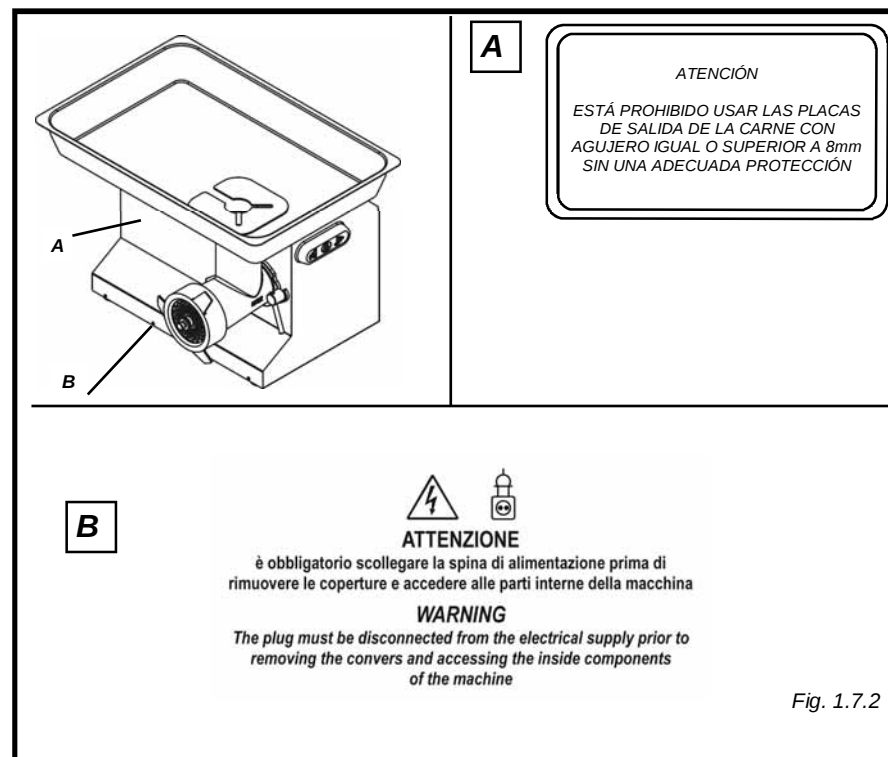
ATENCIÓN!

Por ningún motivo altere los datos suministrados en la placa.

1.7.1 - Placas de advertencia y peligro (fig. 1.7.2)

ATENCIÓN!

Con la máquina conectada a la red eléctrica no intervenga sobre los componentes eléctricos. **Riesgo de electrocución. Respete las advertencias mencionadas en las placas. El incumplimiento puede causar lesiones personales.** Asegúrese que las placas estén en sus lugares y que se puedan leer. De lo contrario colóquelas o sustitúyalas.



1.8 - Protecciones y dispositivos de seguridad

ATENCIÓN!

Antes de usar la máquina asegúrese de la correcta colocación y de la integridad de los dispositivos de seguridad.

Verifique la presencia y la eficiencia de los mismos al comienzo de cada turno de trabajo. En caso contrario advierta al responsable de mantenimiento.

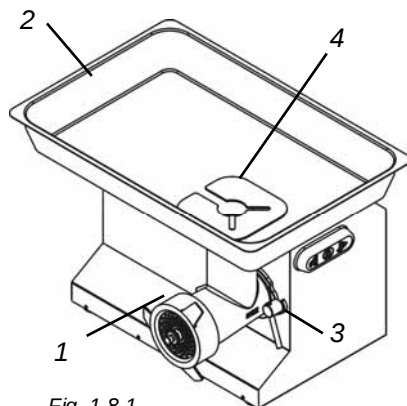


Fig. 1.8.1

1. Boca de salida del producto, con agujero de la placa inferior a 8 mm. En este caso se evita la introducción de los dedos en el interior de la boca.
2. Tolva de acero inoxidable fijada rígidamente a la boca de carga.
3. Boca para Tuercas de bloqueo. Para el correcto funcionamiento de la trituradora la boca debe estar rígidamente apretada por tales bloqueos.
4. Protección para las manos

La tolva, en el modelo, lleva la protección "2" Fig.1.8.1 fijada rígidamente, de acuerdo con la circular del Ministerio de Trabajo y del Instituto de Seguridad Social N° 66 del 05.09.79.

Los modelos más pequeños no necesitan de dicha protección debido a las dimensiones reducidas de la boca de carga.

ATENCIÓN!

Por ningún motivo altere los dispositivos de seguridad

1.8.1 - Palanca bloqueo para la salida de la carne (TC 22 - 32)

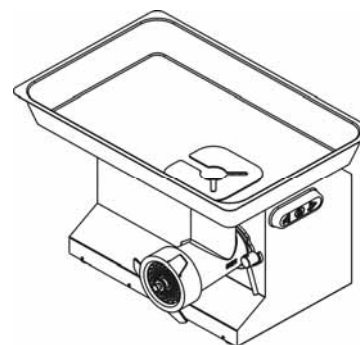


Fig. 1.8.2

Uso correcto:

Si se desea obtener un funcionamiento correcto y un picado preciso, en todas las picadoras de carne es necesario que la boca esté bloqueada rígidamente.

Para evitar montajes incorrectos, se debe seguir siempre este procedimiento de montaje:

1. Introduzca la boca, asegúrese que esté en la posición correcta y bloquéela con la palanca de ajuste
2. Introduzca la hélice de picado
3. Introduzca el cuchillo y la placa
4. Controle que el cuchillo esté montado con la hoja hacia la placa
5. Enrosque la abrazadera y ajuste levemente .

1.9 - Posición de trabajo

La posición correcta que debe ocupar el operador para optimizar el trabajo con la máquina se muestra en la fig. 1.9.1

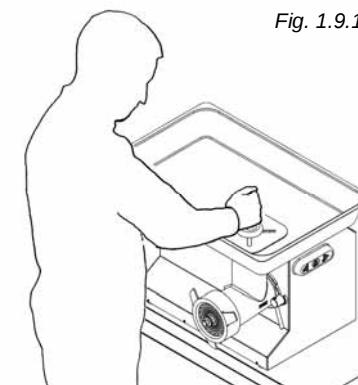


Fig. 1.9.1

2 - Características técnicas

2.1 - Partes principales

Para facilitar la comprensión del manual a continuación se enumeran y se representan en la fig.2.1.1 los componentes principales de la máquina.

1. Mano del mortero
2. Palanca de bloqueo de la boca
3. Mandos de la máquina
4. Patitas de soporte
5. Boca de salida de la carne picada
6. Tolva de carga
7. Boca de carga

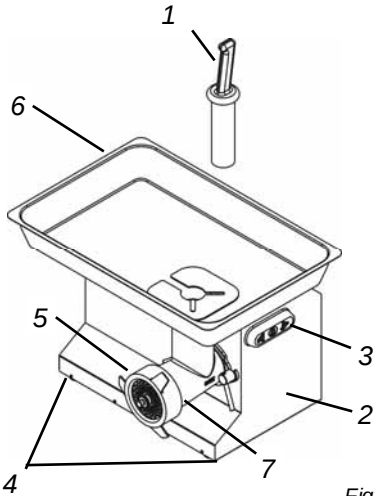
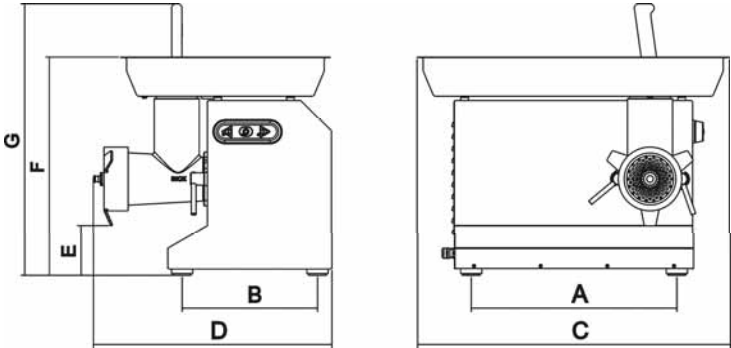


Fig. 2.1.1

2.2 - Características técnicas

	Motor	Alimentación	Producción horaria	Placas proporcionadas
	watt/hp		kg/h.	Ø mm
TC 22	1472/2	230-400V/50Hz	300	4,5
TC 32	2208/3	230-400V/50Hz	500	6

2.3 -



Dimensiones y peso de la máquina

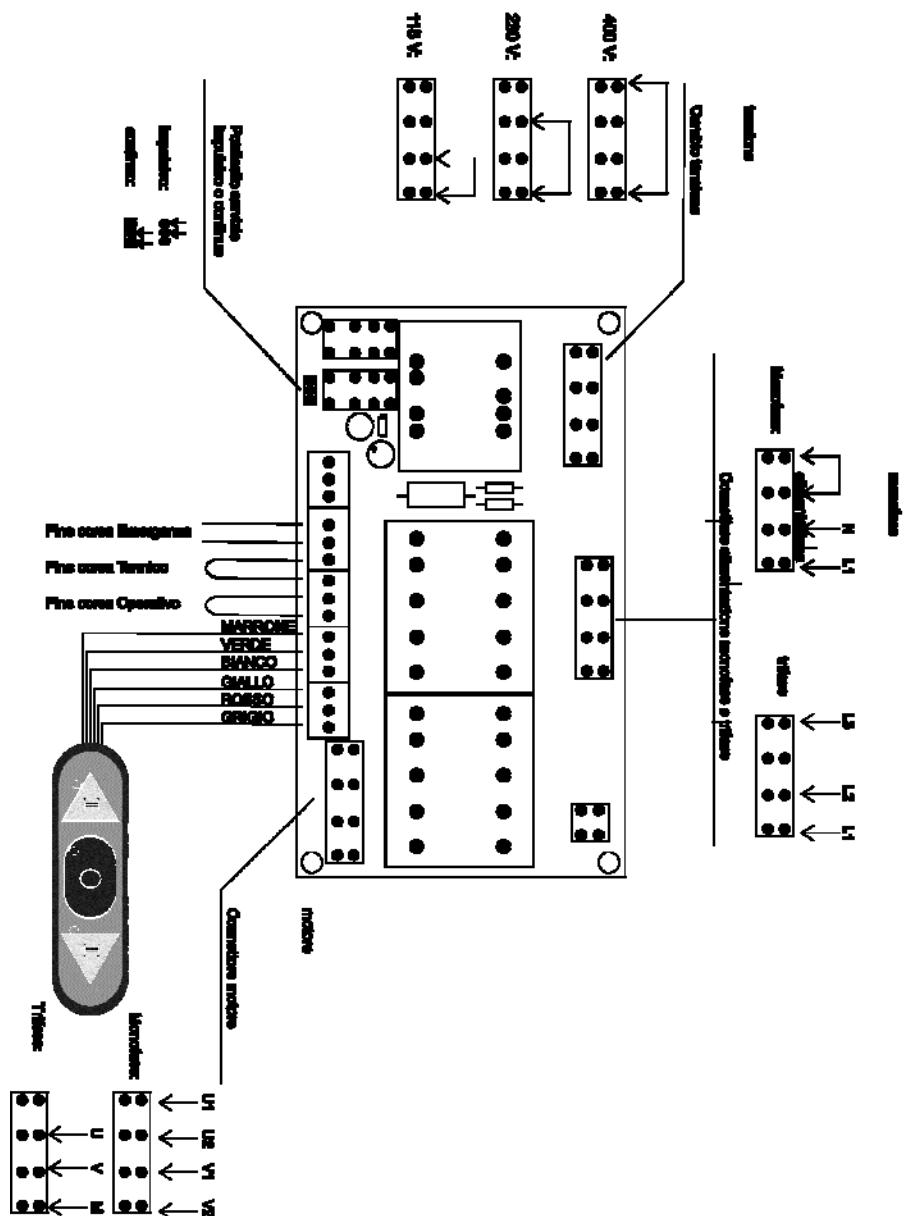
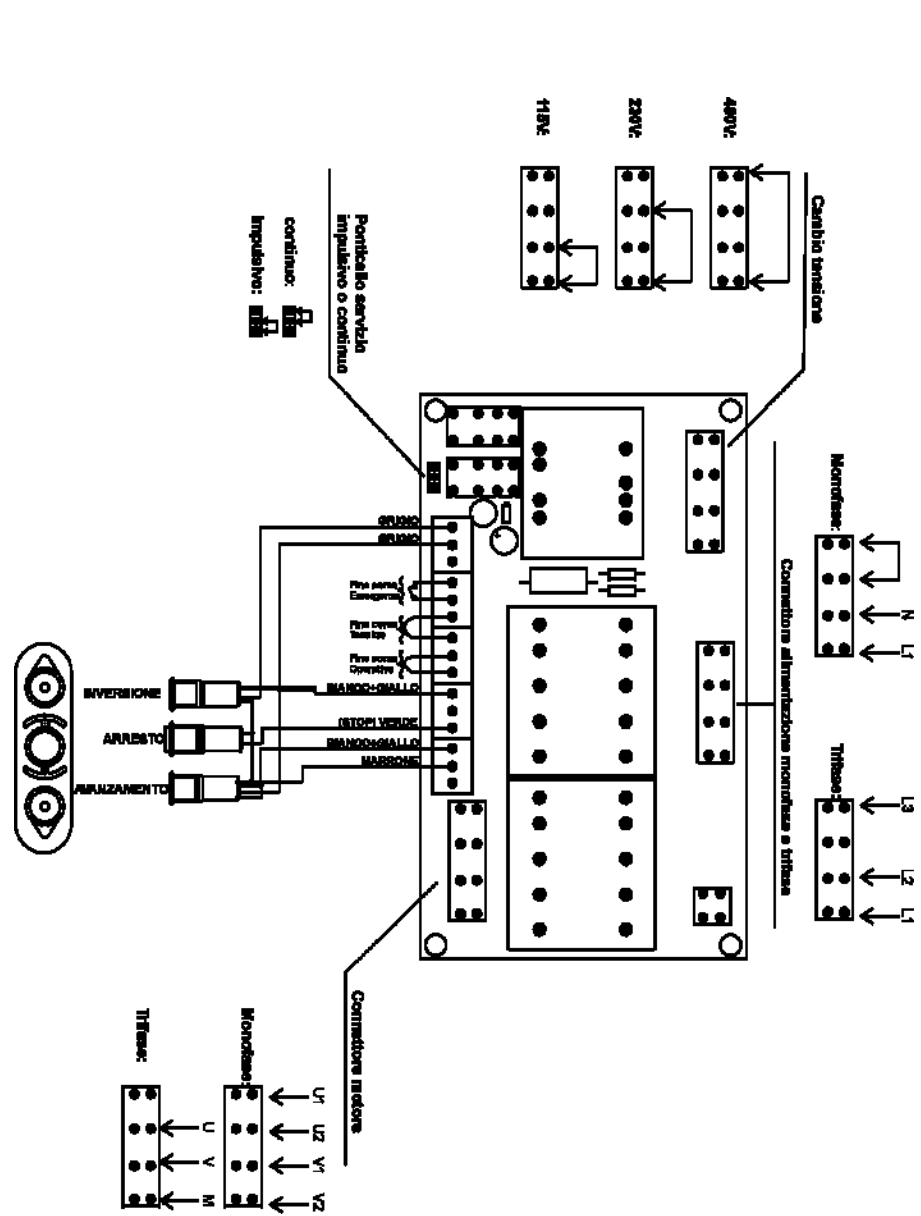
Fig. 2.3.1

	A	B	C	D	E	F	G	Peso neto
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg
TC 22	351	264	500	437	132	430	491	
TC 32	401	264	610	465	99	428	532	

2.4 - Nivel de ruido emitido

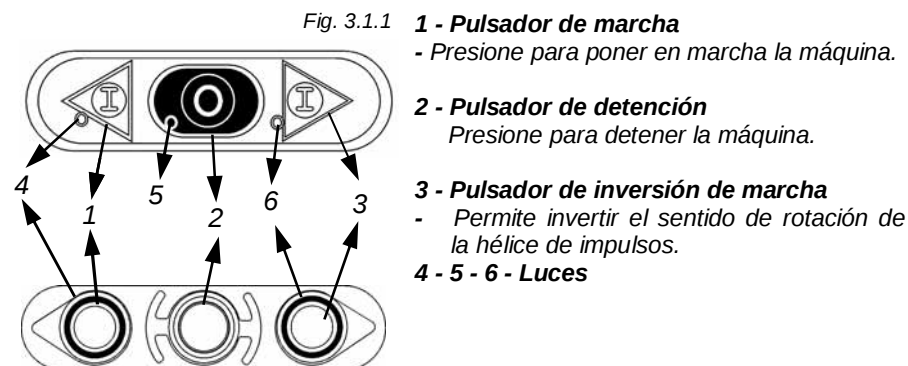
Las detecciones del ruido emitido por la máquina indican que el nivel equivalente de ruido es inferior a 70 dBA.

2.5 - Diagramas eléctricos
2.5.1 - Diagramas eléctricos



3 - Mandos e indicadores

3.1 - Lista de mandos e indicadores



4 - Prueba, transporte, entrega e instalación

4.1 - Prueba

Esta máquina ha sido probada en nuestros establecimientos para controlar el buen funcionamiento y la correcta regulación. Durante la prueba se realizan pruebas de trabajo con material similar al que utilizará el usuario.

4.2 - Entrega y movilización de la máquina

Todo el material enviado ha sido controlado cuidadosamente antes de ser entregado al expedidor. Excepto acuerdos distintos con el cliente, la máquina se embala con nylon y se precinta en el banco, se coloca encima el cartón que también se precintará en el banco. Cuando reciba la máquina controle la integridad del embalaje. Si el embalaje presenta daños, firme al transportador el recibo escribiendo una nota que diga: "Acepto, con reserva..." y el motivo.

Una vez abierto el embalaje, si se encuentran componentes de la máquina realmente dañados, realice la denuncia al expedidor dentro de los 3 días de la fecha que se indica en los documentos.

4.3 - Instalación

ATENCIÓN!

La zona donde se piensa instalar la máquina debe ser plana, sólida y el plano de apoyo debe garantizar un sostén seguro. Además se debe ubicar la máquina en un lugar con amplio espacio alrededor de la misma. Esto permite mayor maniobrabilidad en las fases de trabajo y garantiza el acceso en las operaciones sucesivas de mantenimiento. Predisponga alrededor de la máquina una iluminación idónea para garantizar al operador la correcta visibilidad cuando se utiliza la máquina.

- Quite el celofán que envuelve la máquina y todo el embalaje presente en el interior.

4.3.1 - Eliminación de los embalajes

Los componentes del embalaje como cartón, nylon, maderas son productos asimilables con los residuos sólidos urbanos. Por lo tanto se pueden eliminar libremente. El nylon es un material contaminante que si se quema produce humos tóxicos. No queme y no disperse en el ambiente, elimine de acuerdo a las leyes vigentes. Si la máquina se entrega en países donde existen normas particulares, elimine los embalajes de acuerdo a las normas vigentes.

4.3.2 - Movilización de la máquina

ATENCIÓN!

Maneje la máquina con cuidado y atención, evitando las caídas accidentales que podrían dañarla gravemente. Para evitar eventuales desgarros musculares haga fuerza con las piernas al levantar la máquina.

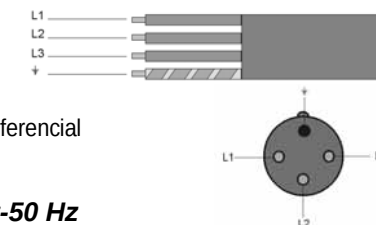
4.4 - Allacciamento all'impianto elettrico

ATENCIÓN!

Controle que la línea eléctrica de alimentación corresponda al valor que se muestra en la placa de identificación de la máquina. Cada intervención debe ser realizada solamente por personal especializado y expresamente autorizado por el responsable. Realice la conexión a una red que cuente con una toma de tierra eficiente.

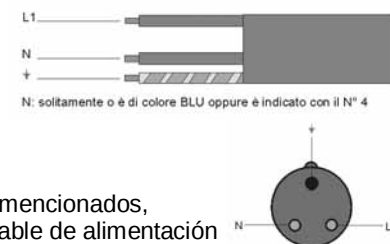
4.4.1 - Máquina trifásica de 380 Volt-50Hz y máquina trifásica de 220 Volt-50 Hz

En estas instalaciones la máquina cuenta con un cable de alimentación de sección 4 x 1,5 mm. El mismo está conectado a un enchufe trifásico de tres polos + tierra. Conecte el cable a la red de alimentación trifásica interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 16 Amperio.



4.4.2 - Máquina monofásica de 220 Volt-50 Hz

En esta instalación la máquina cuenta con un cable de alimentación de sección 3 x 1,5 mm. El mismo está conectado a un enchufe monofásico de tres polos. Conecte el cable a la red de alimentación monofásica de 220 Volt-50 Hz interponiendo un interruptor diferencial magnetotérmico de 16 Amperio.



En instalaciones con voltajes distintos de los mencionados, consulte al fabricante. Si se debe alargar el cable de alimentación utilice un cable con la misma sección del que ha instalado el fabricante.

5 - Puesta en marcha y detención

5.1 - Control de la correcta conexión eléctrica

Conecte el enchufe a la toma de corriente eléctrica;

El indicador luminoso de red ("6" Fig. 3.1.1) se debe iluminar;

Presione el pulsador de marcha ("1" Fig. 3.1.1), verificando el sentido de rotación de los utensilios (en la versión 380 trifásica).

El sentido de rotación de la hélice debe concordar con el sentido indicado en la flecha ("C" fig. 1.7.2), sentido antihorario.

Si el sentido de rotación es contrario, desconecte la máquina de la corriente eléctrica y diríjase a nuestro revendedor de la zona.

Nota:

En las máquinas conectadas a una línea monofásica y realizadas para dicha alimentación, el sentido correcto de rotación lo establece directamente el fabricante.

5.2 – Control de presencia y rendimiento de las protecciones y de las seguridades

1 - Boca de salida del producto.

Controle que la boca de salida del producto cuente con agujeros con un diámetro inferior a 8 mm.

En caso contrario se debe montar la protección en la boca.

2 - Protección para las manos.

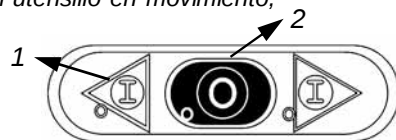
La tolva debe tener la protección para las manos.

3 – Tolva de acero inoxidable.

La tolva de acero inoxidable está soldada a la boca de carga.

5.3 – Control de rendimiento del pulsador de detención (fig. 5.3.1)

Con la máquina conectada a la red y con el utensilio en movimiento, presione el pulsador de detención (2). La máquina se debe detener.



5.4 – Puesta en marcha de la máquina (fig. 5.3.1)

Para poner en marcha la máquina, se debe presionar el pulsador de marcha "1" Fig. 5.3.1, después de haber conectado correctamente el enchufe a la toma de la corriente eléctrica, la máquina se pone en funcionamiento.

5.5 – Detención de la máquina (fig. 5.3.1)

Para detener la máquina se debe presionar el pulsador de detención, "2" Fig. 5.3.1 y la máquina se detiene

6 - Uso de la máquina

6.1 - Prescripciones

ATENCIÓN!

Sólo el personal autorizado puede intervenir en la máquina.

Antes de iniciar a usar la máquina, el operador se debe asegurar que todas las protecciones estén en sus lugares y que los dispositivos de seguridad estén presentes y sean eficientes.

De lo contrario apague la máquina y diríjase al responsable de mantenimiento.

El producto que se debe picar debe tener un tamaño que le permita entrar en el interior de la boca de carga y se debe presionar usando el empujador apropiado (mano del mortero) **NUNCA LO HAGA CON LAS MANOS.**

6.2 - Instalación de la boca de salida

La máquina se puede instalar con tres grupos distintos de corte de la carne:

A - Enterprise o normal

B - UNGER parcial

C - UNGER total

- El sistema -C-, (UNGER total), está compuesto por: una hélice "1" de transporte de la carne, una placa "2" picadora, un primer cuchillo "3" y respectiva placa perforada "4", un segundo cuchillo "5" con la placa perforada final "6", una riostra "7".
- El sistema -B-, (UNGER parcial), sustituye el cuchillo "5" y la placa "4" con la riostra "7".
- El sistema -A-, (Normal), es el método más simple ya que está compuesto solamente por la hélice de transporte, un cuchillo y una placa de salida.

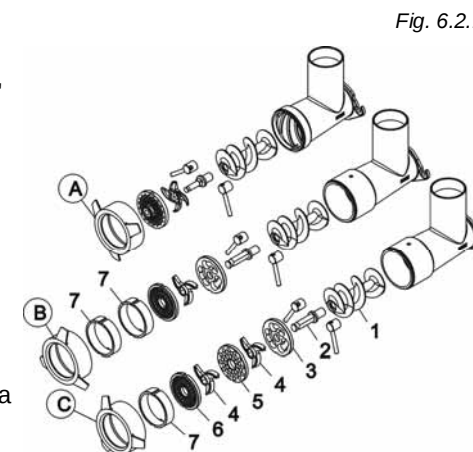


Fig. 6.2.1

No se pueden montar las placas del grupo -C- ó -B- en los modelos con grupo de molidura -A-, es necesario cambiar el grupo completo.

6.3 - Uso de la picadora de carne

1 Controle que la tensión de alimentación corresponda al valor indicado en la placa técnica.

El indicador de tensión se deberá encender para señalar la conexión a la red eléctrica.

2 Ajuste levemente la abrazadera de la picadora de carne y ponga un poco de carne, presione el pulsador de marcha prestando atención que el sentido de rotación de la hélice sea igual al indicado en la flecha (antihorario).

3 Si la carne que sale está cortada correctamente la regulación de la abrazadera

- es suficiente, en caso contrario ajuste la abrazadera hasta obtener un corte perfecto de la carne.
- 4 Detenga la máquina presionando el pulsador de detención.
 - 5 Para aflojar la abrazadera no es necesario usar una herramienta, es suficiente girar la palanca que bloquea la boca para que la abrazadera se suelte y se pueda extraer con facilidad.
 - 6 Después de una cuidadosa limpieza, monte en primer lugar la boca, asegurándose que esté en la posición correcta y bloquéela con la palanca lateral.
 - 7 Ahora se puede volver a montar la hélice, el cuchillo, la placa y la abrazadera.

7 - Mantenimiento

7.1 - Prescripciones

ATENCIÓN!

Cada operación de mantenimiento y de limpieza de la máquina se debe realizar sólo con la máquina detenida, desconectada de la red eléctrica. La zona donde se realizan las operaciones de mantenimiento se debe mantener siempre limpia y seca.

No permita que el personal no autorizado use la máquina.

Cada sustitución eventual de los componentes, incluido el cambio de los utensilios se debe realizar con repuestos originales en las oficinas autorizadas o directamente por el fabricante.

7.1 - Lubricación

La máquina no necesita ser lubricada.

7.2 - Limpieza de la máquina

ATENCIÓN!

Desconecte la máquina de la línea eléctrica antes de limpiarla. No limpie la máquina con un chorro de agua.

Use exclusivamente detergentes no tóxicos, que sean expresamente destinados para la limpieza de componentes para uso alimentario.

Placas y cuchillos están fabricados en acero AISI 430, si se dejan inmersos o mojados, pueden oxidarse.

Se recomienda secarlos después de cada lavado

7.3 RAEE Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Conforme al art.13 del Decreto legislativo del 25 de julio de 2005, N° 151 "Ejecución de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, correspondientes a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, como también a la eliminación de los residuos"



Símbolo del contenedor de basura tachado que se muestra en el aparato o en la confección

indica que el producto al final de su vida útil debe ser recogido por separado de los otros residuos.

La recogida selectiva del presente aparato que ha llegado al final de su vida útil está organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse del presente aparato deberá contactar al productor y seguir el sistema que éste ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato que ha alcanzado el final de su vida.

La recogida selectiva adecuada para el sucesivo reciclado, tratamiento y eliminación ambientalmente compatible del aparato en desuso, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el ambiente y en la salud y favorece la recolocación y/o reciclado de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del poseedor comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas en la normativa vigente.

8 – Inconvenientes y soluciones

8.1 – Inconvenientes, causas y soluciones

Inconvenientes

- 1- La máquina no arranca
- 2- La hélice gira en sentido contrario del que indica la flecha (en el modelo trifásico)
- 3- El producto no se tritura correctamente

Causas

- 1- El interruptor diferencial está en posición "0"
- 1- El interruptor del enchufe está en posición "0"
- 1- El pulsador de puesta en marcha no funciona
- 1- Controle que todos los dispositivos de seguridad estén montados y presentes

- 2 – Invierta el cable de fase en el enchufe, vea párrafo 4.4.

- 3- Placa y cuchillo no están ajustados correctamente
- 3- Presencia de ralladuras en la placa o el cuchillo no está perfectamente adherido (en el plano de la placa)
- 3- Abrazadera floja

Soluciones

- 1- Ponga el interruptor en posición "I"
- 1- Ponga el interruptor en posición "I"
- 1- Contacte a la asistencia técnica
- 1- Controle los dispositivos de seguridad

- 2- Diríjase al centro de asistencia técnica

- 3- Ajuste correctamente la placa y el cuchillo
- 3- Sustituya la placa y el cuchillo defectuosos
- 3- Cierre la abrazadera correctamente