



METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.  
CNPJ: 82.983.032/0001-19  
Rodovia Ivo Silveira - km 12, nº 9525, Galpão 1 - Bairro: Bateas - CEP: 88355-202  
Brusque - Santa Catarina - Brasil  
Fone: +55 47 3211 6000 - Fax: +55 47 3211 6020  
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

50181.6 - ESPANHOL

Data de Correção: 31/01/2014

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.  
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.  
- DEVIDO À CONSTANTE EVOLUÇÃO DOS NOSSOS PRODUTOS, AS INFORMAÇÕES AQUI CONTIDAS PODEM SER MODIFICADAS SEM AVISO PRÉVIO.

WWW.SIEMSEN.COM.BR

MANUAL DE INSTRUÇÕES



PROCESSADOR DE ALIMENTOS INOX, PARA DISCOS DIÂMETRO  
203mm

MODELO  
**PAIE-S-N**



### 1. Introdução

#### 1.1 Segurança

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com a o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

Leia todas as instruções.

1.1.1 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

1.1.2 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.3 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, remoção de acessórios, introdução de acessórios, manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

1.1.4 Não utilize o equipamento caso esteja com cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa /balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.5 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário leva-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.6 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante podem ocasionar lesões corporais.

1.1.7 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes em movimento do aparelho enquanto está em funcionamento para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

1.1.8 Nunca use roupas com mangas largas, principalmente nos punhos, durante a operação.

1.1.9 Certifique que a tensão do equipamento e da rede elétrica sejam as mesmas, e que o equipamento esteja devidamente ligado a rede de aterramento.

1.1.10 Antes de ligar o equipamento, verifique se o Disco de Corte N °04 (Fig.02) e a Tampa da Câmara N° 05 (Fig.02) estão firmes em suas posições.

1.1.11 Nunca introduza os dedos ou qualquer objeto que não SEJAM OS SOQUETES EMPURRADORES N° 07 OU 08 (Fig.02) NAS ABERTURAS de alimentação do equipamento.

1.1.12 Nunca introduza os dedos ou qualquer outro objeto na abertura de saída dos produtos processados. Mantenha sempre as mãos afastadas das partes móveis.

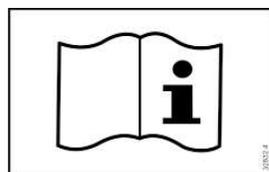
1.1.13 Atenção/ Cuidado

Simbologia que identifica ao usuário uma zona de risco de acidente.



1.1.14 Manual de Instruções.

Simbologia que orienta o usuário a leitura do manual.



1.1.15 Cuidado na Manutenção e Limpeza.

Simbologia que orienta o usuário aos procedimentos antes da manutenção e limpeza.



## 6. Manutenção

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

\* Limpeza – Verificar item 3.3 Limpeza deste manual.

\* Fiação – Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.

\* Contatos – Chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset, circuitos eletrônicos, etc. Verifique o equipamento para que todos os componentes estejam funcionando corretamente e que a operação do aparelho seja normal.

\* Instalação – Verifique a instalação do seu equipamento conforme item 2.1 Instalação, deste manual.

\* Vida útil do produto – 2 anos, para um turno normal de trabalho.

1 - Itens a verificar e executar mensalmente:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do aparelho, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.

2 - Itens a verificar ou executar a cada 3 meses:

- Verificar componentes elétricos como chave liga/desliga, botão de emergência, botão reset e circuito eletrônicos quanto a sinais de superaquecimento, isolamento deficiente ou avaria mecânica.
- Verificar possíveis folgas nos mancais e rolamentos.
- Verificar retentores, anéis o'rings, anéis v'rings e demais sistemas de vedações.

### QUADRO 03

| PROBLEMAS  | CAUSAS   | SOLUÇÕES   |
|--|--|--|
| - Corte Irregular  | - As Lâminas perderam o fio de corte.  | - Afiar as lâminas.  |
| - O produto cortado fica preso no interior da máquina.   | - Falta do prato expelidor.  | - Coloque o prato expelidor conforme item 2.2.1 deste manual.  |
| - A máquina não liga.  | - A Tampa da Câmara dos discos está aberta;<br>- Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.<br>- Falta de energia elétrica.            | - Feche a tampa da carcaça.<br>- Chame a Assistência Técnica Autorizada.<br>- Verifique se existe Energia Elétrica.  |
| - Cheiro de queimado e/ou fumaça.  | - Problema no circuito elétrico interno ou externo da máquina.   | - Chame a Assistência Técnica Autorizada.  |
| - O equipamento liga, porém quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo para ou gira em baixa rotação. | - Correia patinando.<br>- Falta de energia<br>- O dispositivo de segurança da Tampa da Câmara está com mau contato.<br>- Problemas com o Motor Elétrico. | - Ajuste a tensão das correias<br>- Verifique se o plugue está ligado na tomada;<br>- Chame a Assistência Técnica Autorizada.<br>- Chame a Assistência Técnica Autorizada. |
| - Ruidos anormais.   | - Problemas com rolamentos   | - Chamar a Assistência Técnica Autorizada.   |
| - Cabo elétrico danificado.  | - Falha no transporte do produto.  | - Chame a Assistência Técnica Autorizada   |

#### IMPORTANTE

Para maior segurança do usuário este equipamento é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento involuntário do mesmo após eventual falta de energia elétrica.

#### IMPORTANTE

Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança. Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

#### IMPORTANTE

Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

#### IMPORTANTE

Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

#### IMPORTANTE

Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

#### IMPORTANTE

Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

## 1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Siemens.

**FIGURA 01**



- 01 - Gabinete
- 02 - Tampa da Câmara
- 03 - Câmara dos Discos
- 04 - Chave Liga/Desliga
- 05 - Cabo de Alimentação
- 06 - Pés

- 07 - Soquete Empurrador Redondo
- 08 - Soquete Empurrador Oblongo
- 09 - Trava da Tampa
- 10 - Chave Geral

## 5. Análise e Resolução de Problemas

### 5.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.

Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique o quadro a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Metalúrgica Siemens Ltda. coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados anexo SIEMSEN).

## 4.6 Manutenção

### 4.6.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

#### IMPORTANTE

**Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.**

### 4.7 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

## 1.3 Características Técnicas

O Processador de Alimentos é um equipamento de bancada capaz de realizar diversos tipos de cortes, tais como: fatiado, desfiado, ralados. Também pode processar uma grande variedade de vegetais, conservando suas propriedades nutritivas, cor e sucos, além de evitar o desperdício.

**QUADRO 01**

| CARACTERÍSTICAS              | UNIDADE | PAIE-S-N |
|------------------------------|---------|----------|
| Produção Média               | kg/h    | Variável |
| Tensão                       | V       | 127      |
| Frequência                   | Hz      | 60       |
| Potência                     | CV      | 0,33     |
| Consumo                      | kW.h    | 0,24     |
| Altura                       | mm      | 610      |
| Largura                      | mm      | 310      |
| Profundidade                 | mm      | 560      |
| Peso Líquido                 | kg      | 19       |
| Peso Bruto                   | kg      | 29       |
| Capacidade de Produção Média | Kg/h    | Até 350  |

### 1.4 Discos Disponíveis

No Quadro 02 estão descritos os discos disponíveis, bem como as dimensões de corte e o código dos mesmos.

**QUADRO 02**

| Denominação                    | Dimensão do Corte Aproximada | Código  |
|--------------------------------|------------------------------|---------|
| Disco Desfiador Z3             | Diâmetro de 3 mm             | 09610.5 |
| Disco Desfiador Z5             | Diâmetro de 5 mm             | 09612.1 |
| Disco Desfiador Z8             | Diâmetro de 8 mm             | 09613.0 |
| Disco Desfiador Quadrado H 2,5 | Quadrado de 2,5 mm           | 23017.0 |
| Disco Desfiador Quadrado H 3   | Quadrado de 3 mm             | 09434.0 |
| Disco Desfiador Quadrado H 7   | Quadrado de 7 mm             | 12529.6 |
| Disco Fatiador E1              | Espessura de 1 mm            | 09604.0 |
| Disco Fatiador E3              | Espessura de 3 mm            | 09605.9 |
| Disco Fatiador E5              | Espessura de 5 mm            | 09606.7 |
| Disco Fatiador E10             | Espessura de 10 mm           | 09607.5 |
| Disco Fatiador Dentado EH3     | Espessura de 3 mm            | 19563.4 |
| Disco Fatiador Dentado EH7     | Espessura de 7 mm            | 19564.2 |
| Disco Ondulador W2             | Espessura de 2 mm            | 12553.9 |
| Disco Ondulador W4             | Espessura de 4 mm            | 09616.4 |

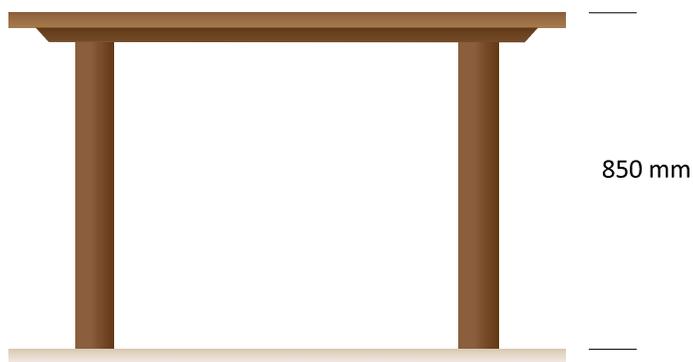
|                     |                   |         |
|---------------------|-------------------|---------|
| Disco Ralador V     | -                 | 09609.1 |
| Grade Cubo 8x8 mm   | Quadrado de 8 mm  | 13718.9 |
| Grade Cubo 12x12 mm | Quadrado de 12 mm | 10172.9 |
| Grade Cubo 16x16 mm | Quadrado de 16 mm | 13719.7 |
| Grade Palito        | Largura de 10 mm  | 09615.6 |
| Prato Expelidor     | -                 | 09538.9 |

## 2. Instalação e Pré-Operação

### 2.1 Instalação

#### 2.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado sobre uma superfície seca, firme e nivelada com altura preferencial de 850 mm.



#### 2.1.2 Instalação Elétrica

Verifique a tensão da rede elétrica a qual será ligado o equipamento, pois deverá ser ligada na tensão de 127 Volts.

O cabo de alimentação possui 3 pinos, sendo que o pino central destina-se ao aterramento. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

#### **IMPORTANTE**

**Para qualquer manutenção ou limpeza do equipamento, retire o plugue da tomada.**

## 4.3 Inspeções de Rotina

### 4.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a(s) correia(s) a(s) corrente(s) e nem na(s) engrenagem (ns).

### 4.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor (es) e as partes deslizantes e girantes do equipamento, quando há ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s), corrente(s) e substitua o conjunto. Caso alguma correia, corrente e engrenagem apresente desgaste.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) e corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e as polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem (ns).

Verifique as proteções e os dispositivos para que sempre funcionem adequadamente.

## 4.4 Operação

### 4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

- Somente usuários treinados e qualificados podem operar o equipamento
- JAMAIS opere a máquina, sem algum (ns) de seu(s) acessórios(s) de segurança.

## 4.5 Após Terminar o Trabalho

### 4.5.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.

Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Verifique os níveis de fluídos.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) e corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem (ns).

### 4.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.

- Use somente os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada (ATA).

## 4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

### IMPORTANTE

**Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC) Siemens.**

### 4.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolamento esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

### 4.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas.

Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

O acionamento de um comando manual (botão, teclas, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

### 4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

## 2.2 Pré-Operação

### IMPORTANTE

**Antes de colocar a Tampa da Câmara, verifique se o disco está bem encaixado, evitando assim danos à mesma.**

Inicialmente, verifique se o Processador de Alimentos está firme na sua posição. Antes de usá-lo, deve-se lavar com água e sabão, as partes que entram em contato com o produto a ser processado. (leia o item 3.4 Limpeza).

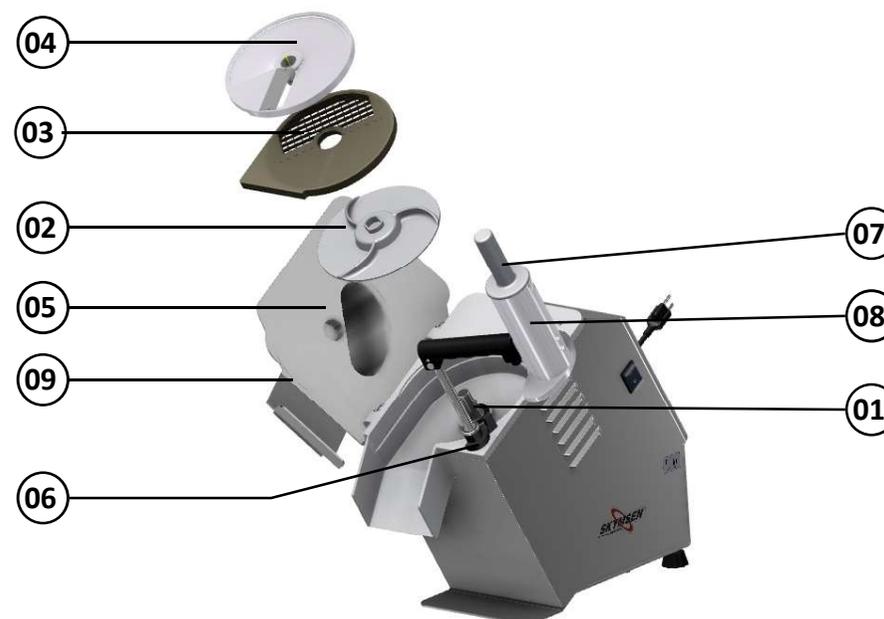
### 2.2.1 Procedimento para Montagem dos Discos

Todos os itens abaixo referem-se a Figura 02.

- 1 - Levante e afaste o Soquete Empurrador Oblongo N° 08;
- 2 - Encaixe o Prato Expelidor N° 02 no Eixo N°1;
- 3 - Selecione a Grade de Cubo desejada N° 03;
- 4 - Selecione o Disco desejado N°04 e encaixe no Eixo N° 01;
- 5 - Encaixe a Tampa da Câmara N°05;
- 6 - Feche a Tampa da Câmara N°05, certificando-se de que a mesma está perfeitamente travada através da Trava da Tampa da Câmara N°06 .
- 7 - Encaixe o Soquete Empurrador Redondo N° 07.

Para o caso em que for desejado obter um corte cubo ou palito será necessário escolher a grade correspondente e inseri-la entre o Prato Expelidor N° 02 e o Disco desejado N°04.

**FIGURA 02**



### 3. Operação

#### 3.1 Acionamento

Para ligar seu equipamento proceda conforme descritivo abaixo:

- 1 - Tenha certeza de que a Tampa da Câmara (Item 1 Fig.: 03) esteja fechada e devidamente travada;
- 2 - Verifique se o Soquete Empurrador Oblongo (Item 2 Fig.: 03) está devidamente posicionado no Bocal Oblongo (Item 3 Fig.: 03);
- 3 - Posicione a chave Liga / Desliga (Item 4 Fig.: 03) para a posição "O" desligado;
- 4 - Pressione a chave Liga / Desliga (Item 4 Fig.: 03) para a posição "I" fazendo com que o equipamento ligue.

**FIGURA 03**



OBS: Este Processador de Alimentos possui dois dispositivos de segurança:

- a - O primeiro serve para evitar que a máquina ligue com a Tampa da Câmara (Item 1 Fig.: 03) aberta.
- b - O segundo dispositivo é acionado quando o Soquete Empurrador Oblongo (Item 2 Fig.: 03) é levantado e retirado do Bocal Oblongo (Item 3 Fig.: 03), desta forma a máquina desliga, tornando a religar quando o mesmo retornar ao bocal.

#### 3.2 Procedimentos para Operação

Os Processadores de Alimentos são máquinas que trabalham continuamente e para tanto necessitam que a alimentação seja igualmente contínua. Estas máquinas foram projetadas para possibilitar o trabalho de duas formas:

### 4. Noções de Segurança – Genéricas

**IMPORTANTE**  
**Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu produto, favor desconsiderar.**

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

#### 4.1 Práticas Básicas de Operação

##### 4.1.1 Perigos

Algumas partes dos acionamentos elétricos apresentam pontos ou terminais com presença de tensão elevada. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

Nunca manuseie qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. O não cumprimento dessa recomendação pode ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

##### 4.1.2 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo da máquina com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Se houver necessidade de realizar o trabalho por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada antes que um sinal seja dado e respondido.

### IMPORTANTE

**Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetavalente, compostos de iodo, ácido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável.**

Por geralmente possuírem CLORO na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (pitting) de corrosão.

Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

#### Uso de abrasivos:

Espumas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos não devem ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também deverão ser evitadas.

#### Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:

Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

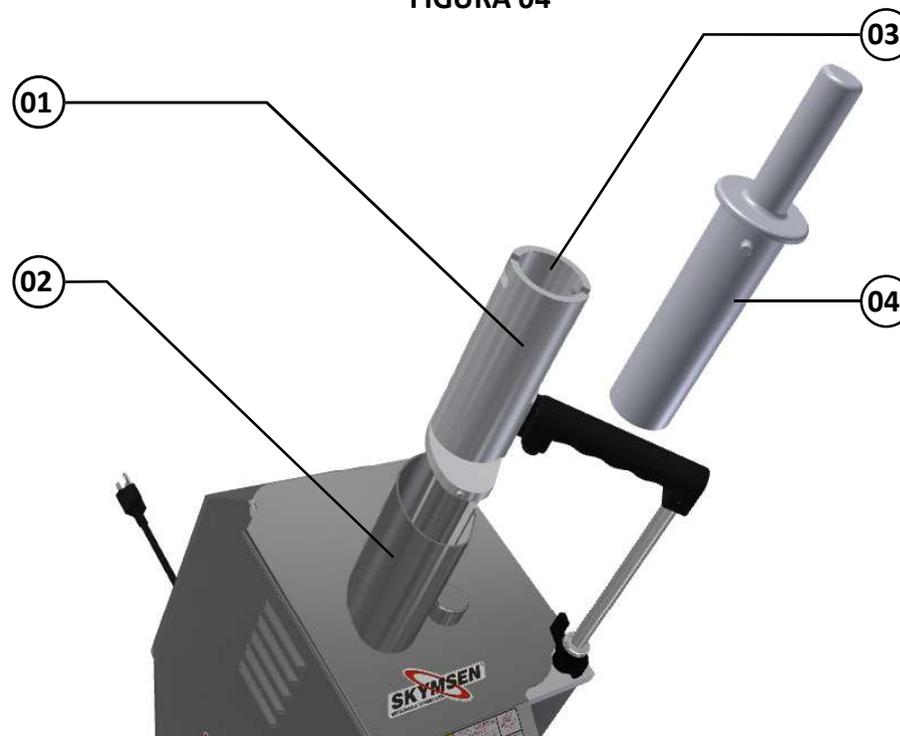
#### 1) Alimentação através do Bocal Oblongo.

Para este procedimento, afaste o Soquete Empurrador Oblongo (Item 1 Fig.: 04), e coloque o produto a ser processado dentro do Bocal Oblongo (Item 2 Fig.: 04). Depois posicione o Soquete Empurrador Oblongo (Item 1 Fig.: 04), em cima do Bocal Oblongo (Item 2 Fig.: 04), e empurre levemente o produto para baixo.

#### 2) Alimentação através do Bocal redondo (Item 3 Fig.: 04) (Indicado para processos contínuos).

Para este procedimento, retire o Soquete Empurrador Redondo (Item 4 Fig.: 04), e coloque o produto a ser processado dentro do Bocal redondo (Item 3 Fig.: 04). Depois posicione o Soquete Empurrador Redondo (Item 4 Fig.: 04), em cima do Bocal Redondo (Item 3 Fig.: 04), e empurre levemente o produto para baixo através do Soquete Empurrador Redondo (Item 4 Fig.: 04).

FIGURA 04



### IMPORTANTE

**Sob nenhuma circunstância utilize instrumentos para empurrar o produto a ser processado para o interior do bocal da Câmara dos Discos, muito menos as mãos, utilize sempre o Soquete, acima citado, para fazer a referida operação.**

### 3.4 Limpeza e higienização

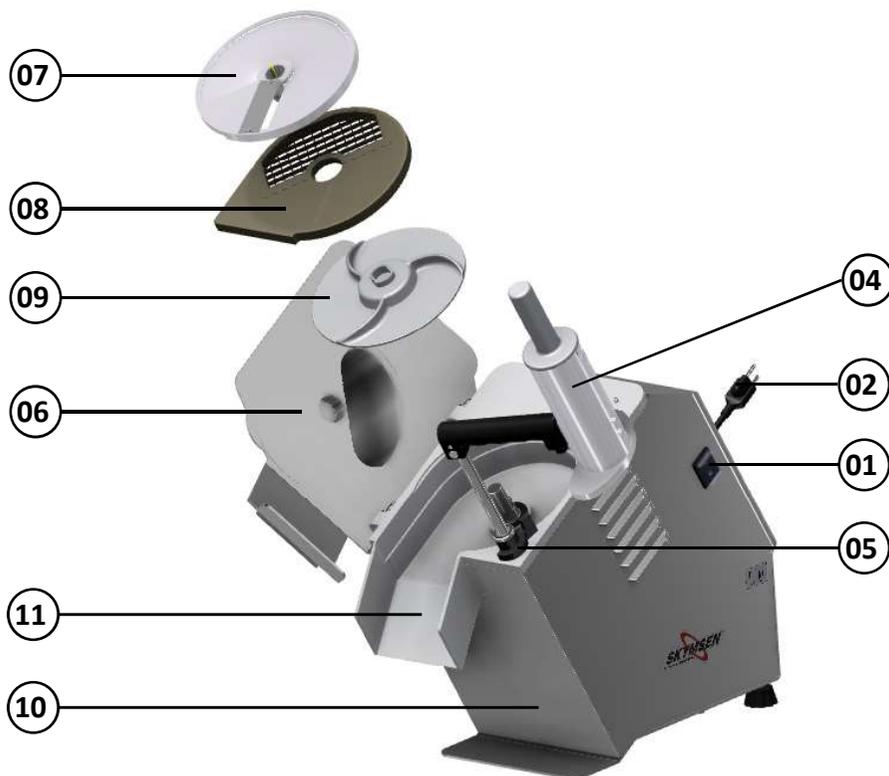
Todas as partes móveis devem ser removidas e limpas. A seguir descreveremos o procedimento a ser seguido para a remoção das partes móveis:

#### 3.3.1 Procedimento Para Desmontagem

- 1 - Desconecte o Cabo de Alimentação da rede elétrica (Item 2 Fig.: 05);
- 2 - Remova o Soquete Empurrador Redondo (Item 3 Fig.: 05);
- 3 - Afaste o Soquete Empurrador Oblongo (Item 4 Fig.: 05);
- 4 - Afrouxe os Fixadores da Tapa da Câmara (Item 5 Fig.: 05);
- 5 - Retire a Tapa da Câmara (Item 6 Fig.: 05);
- 6 - Retire o Disco (Item 7 Fig.: 05);
- 7 - Retire a Grade de Cubo (Item 8 Fig.: 05) se houver;
- 8 - Retire o Prato Expelidor (Item 9 Fig.: 05);

Para montar as partes anteriormente removidas, proceda de maneira inversa a sequência dos itens citados acima.

**FIGURA 05**



**IMPORTANTE**  
Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

**IMPORTANTE**  
Nunca faça limpeza com o equipamento ligado à rede elétrica, para tanto retire o plugue da tomada. Antes de retirar a Tapa da Câmara N° 06 (Fig.: 05), certifique-se da completa parada do disco.

**IMPORTANTE**  
Lave todas as partes móveis com água quente e sabão neutro, passe um pano umedecido pela mesma solução no Gabinete N° 10 (Fig.05), e na Câmara dos Discos N° 11 (Fig.: 05).

**IMPORTANTE**  
Ao lavar os discos, tome cuidado com as suas lâminas. Não bata com objetos rígidos nos mesmos, evitando assim o amassamento.

### 3.5 Cuidados com os aços inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de "ferrugem", que SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequado.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora.

Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitada através da limpeza constante e adequada.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon.

Em seguida, somente com água corrente, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas.

O enxágue e a secagem, são extremamente importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.