

67339.0 - ESPANHOL

Data de Correção: 03/07/2019

- ALÉM DESTES EQUIPAMENTOS, 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.

MANUAL DE INSTRUCCIONES



FOOD PROCESSOR, STAINLESS STEEL
WITH 6 PLATES 203mm

MODELO
PA-7

1. Introducción

1.1 Seguridad

Cuando no es utilizado correctamente este equipo es potencialmente peligroso.

Antes de utilizarlo realice la lectura de este manual atentamente y guarde el mismo en un local accesible para consultas futuras.

Para evitar accidentes, lesiones o daños al equipo, siga todas las instrucciones abajo:

1.1.1 Nunca utilice el equipo con ropas o pies mojados, tan poco lo utilice sobre superficie húmeda o mojada. Jamás sumerja el equipo ni tan poco direcciona chorros de agua u otros líquidos contra él.

1.1.2 La utilización del equipo debe ocurrir siempre con supervisión, principalmente cuando utilizado en cerca de niños.

1.1.3 Desconecte el equipo de la red eléctrica en las siguientes ocasiones: cuando no esté en uso, antes de limpiarlo, para la inserción o remoción de accesorios, durante el mantenimiento o cualquier otro servicio que no sea la operación del mismo.

1.1.4 No utilice cualquier equipo que tenga el cable o la flecha con daños. Certifíquese que el cable no permanezca en el borde de la mesa o en contacto con superficies calientes.

1.1.5 Caso el equipo tenga sufrido una caída, esté amasado, con daños, o no responda al accionamiento es necesario llevar el mismo a una asistencia técnica calificada para la revisión, reparo o ajuste del mismo.

1.1.6 Jamás utilice accesorios no recomendados por el fabricante.

1.1.7 Mantenga las manos o cualquier otro objeto lejos de las partes en movimiento..

1.1.8 Jamás utilice ropas con mangas anchas principalmente en los puños, mientras esté utilizando el equipo.

1.1.9 Verifique si el voltaje del equipo es el mismo de la red eléctrica. Certifíquese que el equipo esté debidamente conectado a la red de conexión a tierra.

1.1.10 Antes de accionar el equipo verifique si el plato expulsor, el disco de corte y la tapa de la cámara están debidamente montados.

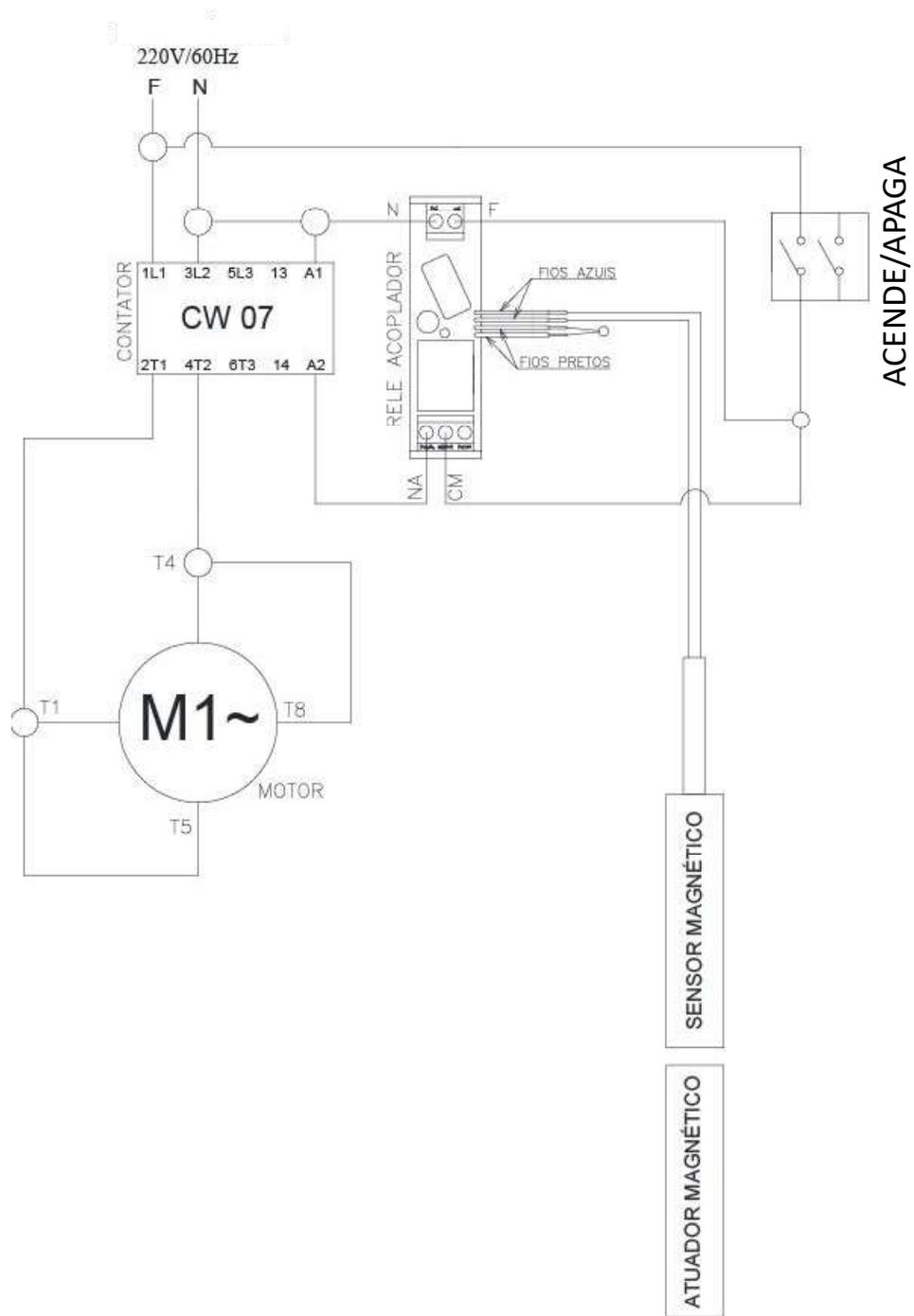
1.1.11 Jamás introduzca los dedos o cualquier objeto que no sean los empujadores en las bocas de alimentación del equipo.

1.1.12 Jamás introduzca los dedos o cualquier objeto en la boca de salida del alimento procesado.

Este equipo fue desarrollado para uso en cocinas comerciales. Es utilizado, por ejemplo, en restaurantes, comedores, hospitales, panaderías, carnicerías y similares.

Para la utilización de este equipo no es recomendado que:

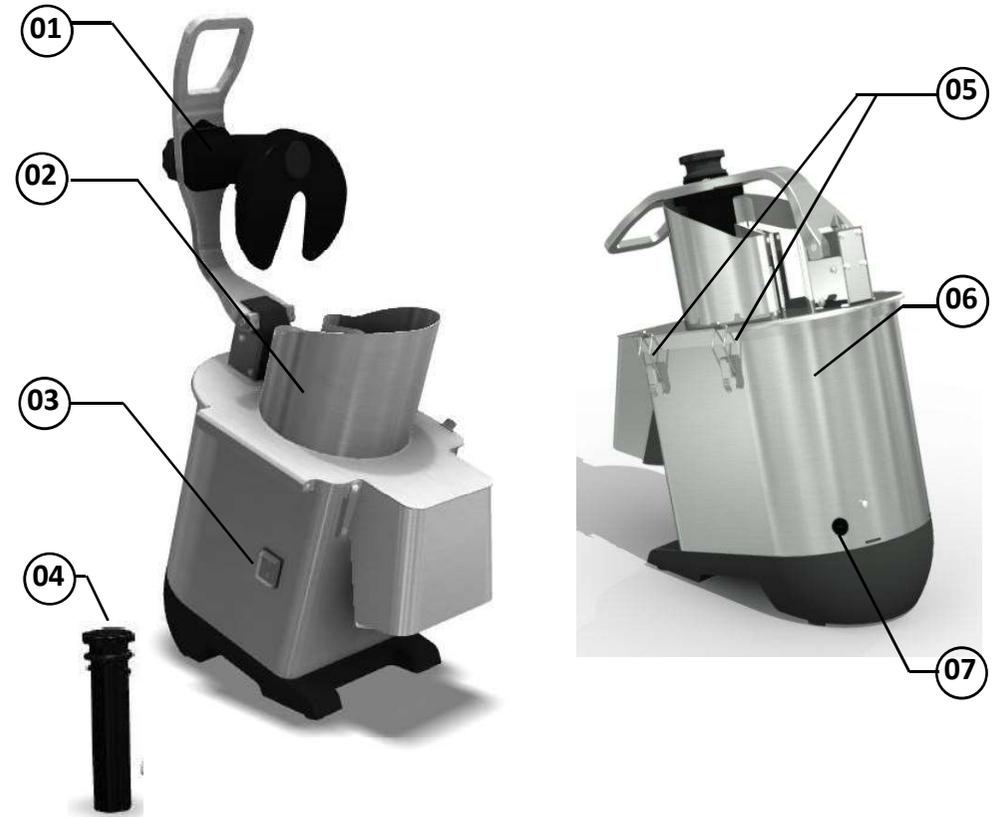
- El proceso de producción sea de forma continua, en escala industrial;
- El local de trabajo sea un ambiente agresivo, con atmósfera corrosiva, explosiva, contaminada con vapor, polvo o gas.



1.2 Componentes Principales

Todos los componentes que incorporan la máquina son construidos con materiales cuidadosamente seleccionados para cada función.

FIGURA 01



- 01 – Empujador Mayor
- 02 – Tapa de la Cámara
- 03 – Llave Enciende/Desliga
- 04– Empujador Menor

- 05 – Cierre de la Tapa
- 06– Gabinete
- 07 – Cabo de Alimentación

1.3 Características Técnicas

Indicado para realizar diversos tipos de cortes, entre rebanar, rallar y desfilar. Puede procesar una grande variedad de vegetales, conservando sus propiedades nutritivas, colores y jugos, evitando el desperdicio y garantizando la uniformidad del corte.

CUADRO 01

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	PA-7
Tensión	V	110
Frecuencia	Hz	60
Potencia	W	600
Altura	mm	640
Largura	mm	480
Profundidad	mm	280
Peso Líquido	kg	24
Peso Bruto	kg	26,4

1.4 Uso de los Discos de Corte

PLATO EXPULSOR

El plato expulsor es responsable por la expulsión del alimento procesado en la cámara. Él deberá siempre ser utilizado independientemente del disco de corte elegido.

DISCOS REBANADORES – Tipo “E”

Utilizados para rebanar alimentos (excepto hojas y alimentos muy fibrosos).
Tomates, repollo, pepino, col, zanahoria, remolacha, rábano, papa, cayote, nabo y similares.

DISCOS REBANADORES DENTADOS – tipo “EH”

Usados especialmente para cortar productos con piel o paquetes de hojas: tomates, repollo, pepino, col en hojas.

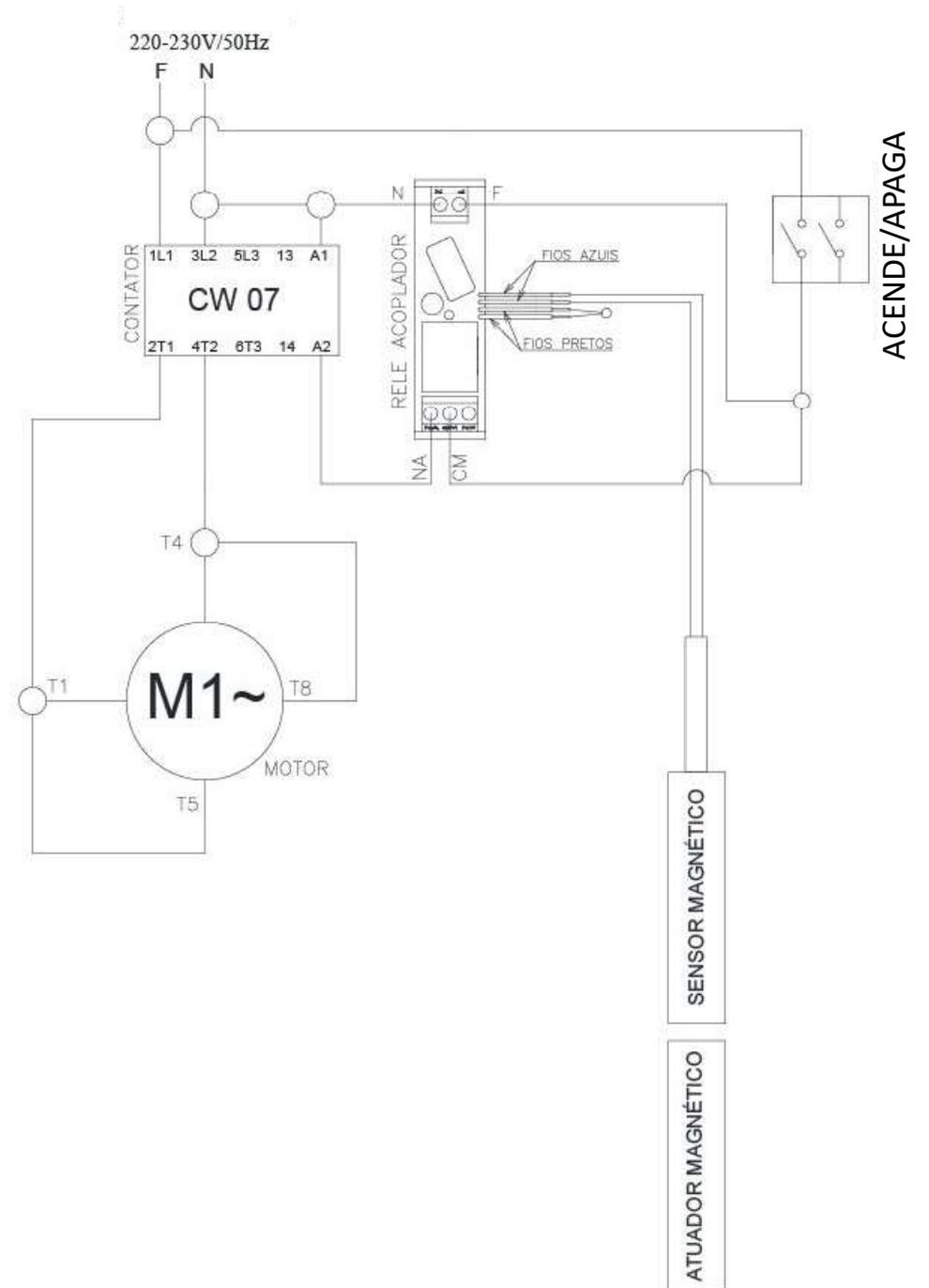
DISCOS REBANADORES ONDULADOS – Tipo “W”

Usados para cortar productos que después de procesados presenten formato ondulado

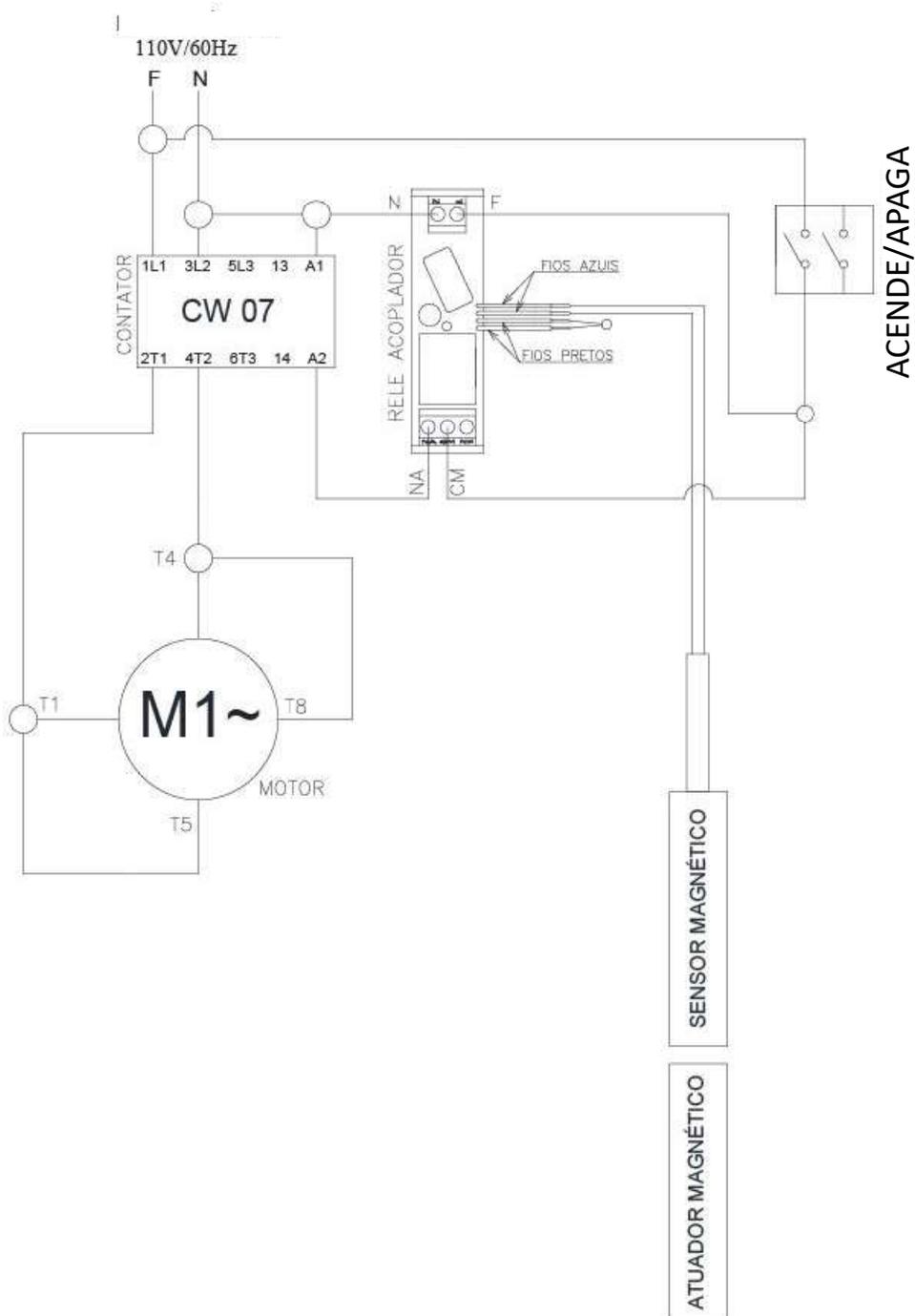
DISCOS DESHILADORES – Tipo “Z”

Utilizados para deshilar alimentos que van a presentar secciones tipo media luna después del proceso.

Zanahoria, remolacha, rábano, papa, cayote, nabo y similares.



7. Diagrama Eléctrico



DISCOS DESFIADORES QUADRADOS - H.

Utilizados para desfiar productos (*) que após o processamento, apresentarão seções quadradas.

(*) Cenoura, beterraba, rabanete, batata, chuchu, nabo e similares.

DISCO RALADOR - V.

Utilizado para ralar produtos (*) (exceto folhas). (*) Pão, queijo, coco, castanha de caju e similares.

IMPORTANTE

El CUADRO 2 (Cuadro de selección de cortes) sugerir tipos de cortes para algunos productos comúnmente procesados en cocinas y restaurantes. El resultado dos cortes, van a depender del estado, del tipo y de la cualidad del producto a ser procesado.

CUADRO 02

CUADRO DE SELECCIÓN DE CORTES		
PRODUCTO	TIPOS DE CORTE	DISCOS
Remolacha	Fatias	E1, E3
	Desfiadas	Z3, Z5, Z8
Zanahoria*	Fatias	E1, E3
	Desfiadas	Z3, Z5, Z8
	Raladas	V
Repollo	Tiras	E1, E3
	Desfiados	Z3, Z5, Z8
Cogumelo	Fatias	E1, E3
Cebolla	Fatias	E3
Tomate	Fatias	E3
Pepino*	Fatias	E1, E3
Pimlento	Fatias	E1, E3
Rábano	Fatias	E1, E3
	Desfiados	Z3, Z5, Z8
Patata	Fatias - Chip's	E1, E3
	Palha	Z3, Z5, Z8
Plátano*	Fatias	E3
Manzana	Fatias	E1, E3
Coco	Desfiados	Z3, Z5, Z8
	Ralados	V

*Para estos productos se recomienda solamente la utilización del bocal menor. El uso del bocal mayor resultará en caída en la cualidad del procesamiento del producto.

1.5 Discos proveídos con el equipo Y discos disponibles:

En la tabla abajo están listados los modelos de discos disponibles para el procesador.

TABLA 03

DISCOS OPCIONALES	
(Vendidos en Separado)	
DENOMINACIÓN	MODELO
DISCO REBANADOR - 5 mm	E5
DISCO REBANADOR - 10 mm	E10
DISCO REBANADOR DENTADO - 3 mm	EH3
DISCO REBANADOR DENTADO - 7 mm	EH7
DISCO REBANADOR ONDULADO - 2mm	W2
DISCO REBANADOR ONDULADO - 3 mm	W3
DISCO REBANADOR ONDULADO - 4 mm	W4
DISCO DESHILADOR CUADRADO (JULIENE) - 2,5 mm	H2,5
DISCO DESHILADOR CUADRADO (JULIENE) - 3 mm	H3
DISCO DESHILADOR CUADRADO (JULIENE) - 7 mm	H7
DISCO REBANADOR - 1 mm	E1
DISCO REBANADOR - 3 mm	E3
DISCO DESHILADOR - 3 mm	Z3
DISCO DESHILADOR - 5 mm	Z5
DISCO DESHILADOR - 8 mm	Z8
DISCO RALLADOR	V

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 propiciado un aumento de su vida útil y de su seguridad.

* Limpieza - verificar el ítem No. 3.3 de este manual.

* Cableado - verifique todos los cables cuanto a su deterioración y todos los terminales cuanto a su aprieto y corrosión.

* Contactos – Llave prender/apagar, botón de emergencia, botón rearme, circuitos electrónicos, etc. Verifique el equipo para que todos los componentes estén funcionando correctamente y que la operación del equipo sea normal.

* Instalación – Verifique la instalación de su equipo de acuerdo con el ítem 2.1 de este manual.

Vida útil de este equipo- 2 años en turno de trabajo normal

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 el aprieto de todos los terminales eléctricos para evitar malos contactos.
- . Verificar posibles holguras del eje del motor eléctrico
- . Controlar el cableado eléctrico para identificar señales de sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.

2. verificaciones a ejecutar cada tres meses:

- . Verificar los componentes eléctricos como la llave prender/apagar el botón de emergencia, botón rearme, y circuitos electrónicos con respecto a sobrecalentamiento, aislamiento deficiente o avería mecánica.
- . Verificar posibles holguras en los ejes y rodamientos.
- . Verificar retenedores, anillos O´ring, anillos V´ring, y otros sistemas de vedamiento.

TABLA 04

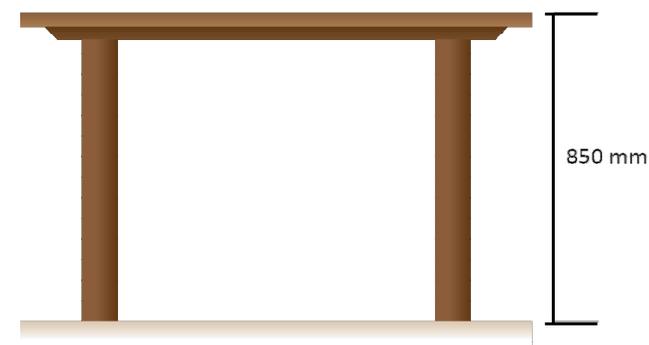
PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El equipo no prende	Procedimiento de accionar incorrecto	Leer el ítem 3.1 – accionamiento
	Falta de energía eléctrica	Verifique se hay energía
	Protector térmico del motor está actuando	Aguarde algunos minutos y tente nuevamente
	Problemas con el circuito eléctrico	Llame al servicio técnico
El equipo para o reduce su velocidad cuando procesa los alimentos	La correa tiene holgura	Ajustar la tensión de las correas
	El dispositivo de seguridad de la Tapa de la Cámara tiene falla de contacto	Llame al servicio técnico
	Problema con el motor eléctrico	Llame al servicio técnico
El producto procesado queda retenido en el interior del equipo	Hace falta el plato expulsor	Coloque el plato expulsor
	Boca de salida obstruida	Desobstruya la boca de salida
Corte del producto está irregular	Las cuchillas han perdido el hilo o están con daño	Afile las cuchillas o cambie el disco
Olor de humo o/y quemado	Problema en el circuito eléctrico	Llame al servicio técnico
Cable eléctrico con daño	Falla en el transporte del equipo	Llame al servicio técnico
Ruidos anormales	Problemas con los rodamientos	Llame al servicio técnico

2 Instalación y Pre Operación

2.1 Instalación

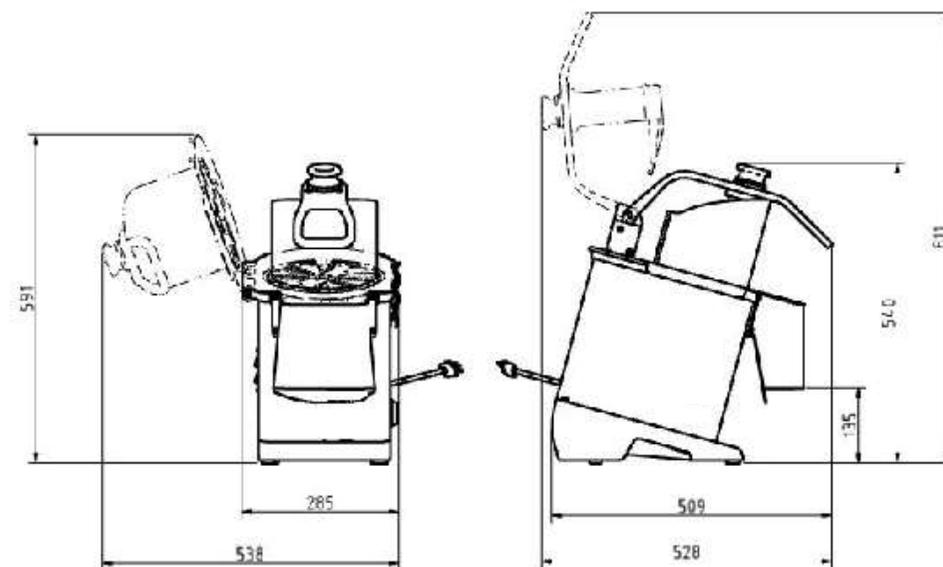
2.1.1 Posicionamiento

Posicione el equipo sobre una superficie seca, firme y nivelada, con una altura preferencial de 850 mm.



Para saber la área necesaria para instalación, vea en la FIGURA 02 las dimensiones del equipamiento.

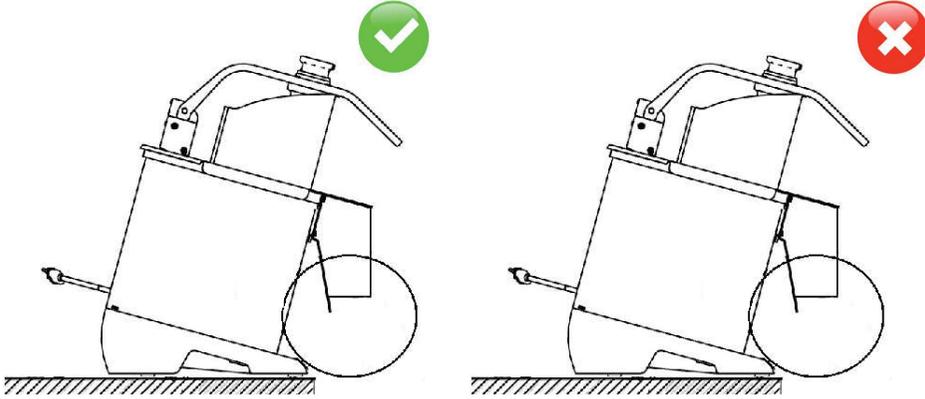
FIGURA 02



IMPORTANTE

Nunca opere la maquina cuando posicionada cerca del borde de la superficie de trabajo.

FIGURA 03



2.1.2 Instalación Eléctrica

Antes de conectar la flecha al enchufe eléctrico, verifique el voltaje indicado en la etiqueta del cable de alimentación. El cable de alimentación posee 3 pernos, el perno central es para la conexión de la tierra.

Es obligatorio que los tres pernos estén debidamente conectados en el enchufe antes de accionar el equipo.

Nunca limpie la maquina antes de su PARADA COMPLETA.

Recoloque todos los componentes de la maquina en sus lugares, antes de prenderla 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 maquina prendida cualquier operación de mantenimiento es peligrosa.

DESPRENDALA FÍSICAMENTE DE LA RED ELÉCTRICA, DURANTE TODA LA OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO

IMPORTANTE

Siempre retire la flecha de su enchufe 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 certificarse que la maquina 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 manutención. Sin embargo, pueden ocurrir algunas irregularidades en su funcionamiento debido al desgaste natural causado por su uso.

Caso ocurra algún problema verifique la Tabla a seguir, donde están algunas soluciones recomendadas.

4.2.3 Cuidados

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

Cables eléctricos que estuvieran en el suelo cerca de la maquina, deben ser protegidos para evitar corto circuitos.

Los tanques de aceite deben estar siempre llenos. Reponga aceite cuando 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 girantes de la maquina, 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 pelo largo, que pueda tocar cualquier parte de la maquina, pues el mismo podría causar serios accidentes. Manténgalo recogido, ó cúbralo con una gorra o pañuelo.

- Solamente operadores entrenados y calificados pueden operar la maquina.
- Nunca toque con las manos o de cualquier otra manera, partes girantes de la maquina.
- JAMÁS opere la maquina, sin algún de sus accesorios 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 maquina. Para tanto, despréndala físicamente de la toma.

2.2 Pre-Operación

Inicialmente, verifique se el equipamiento está firme en su posición. Antes de usarlo, se debe lavar con agua y jabón, las partes que entran en contacto con el producto a ser procesado. (lea el ítem 3.3 Limpieza).

2.2.1 Desmontaje de los Discos

Abra lós cierres de la tapa (Nº1 Fig.5) y bascule la tapa de la cámara (Nº2 Fig.5);

IMPORTANTE
Antes de abrir la Tapa de la Cámara N° 02 (Fig. 05), se certifique de que el Disco N° 03 (Fig. 05) no esté más en movimiento.

IMPORTANTE
Es aconsejable la utilización de guantes de malla de acero para manosear los discos de corte. Sus aristas cortantes pueden herir el usuario.

Paso 2: Retire cuidadosamente el Disco N°3 (Fig. 04), girándolo en el sentido anti-horario y jalándolo para arriba;

Paso 3: Retire el plato expulsador N° 04 (Fig. 04), jalándolo para arriba.

2.2.2 Montaje de los Discos

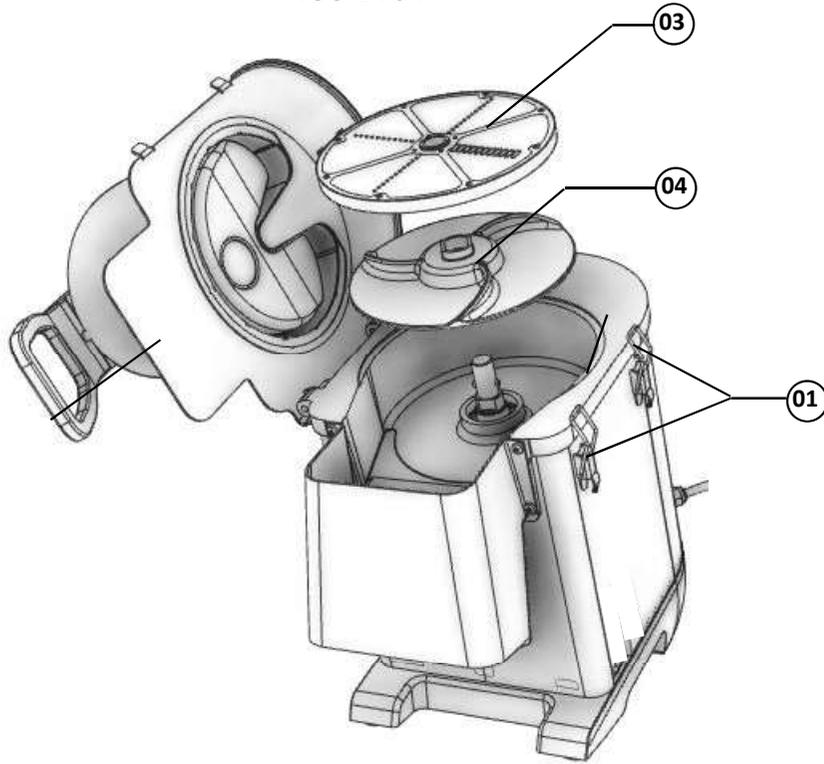
Paso 1: Encaje el plato expulsador N° 04 (Fig. 04);

Paso 2: Encaje cuidadosamente el Disco N° 03 (Fig. 04) escogido para el procesamiento;

Paso 3: Cierre la Tapa de la Cámara N° 02 (Fig. 04);

Paso 4: Trabe los cierres de la tapa (N° 01 Fig. 04) de modo que fije la Tapa de la Cámara en su posición.

FIGURA 04



3. Operação

3.1 Acionamento

Antes de ligar o equipamento faça as seguintes verificações:

- Verifique se a Tampa da Câmara está fechada e devidamente travada;
- Verifique se o Empurrador menor está devidamente posicionado dentro do Bocal;

Para acionar o equipamento siga os seguintes passos:

Passo 1: Pressione a Chave Desliga para fazer a resetagem;

Passo 2: Pressione a Chave Liga para que o equipamento comece a funcionar.

Após esse procedimento o equipamento deve ligar. Caso isso não ocorra verifique as possíveis causas e soluções no item 5 deste manual (Análise e Resolução de Problemas).

perigoso el piso. Para evitar accidentes, el piso debe estar seco y limpio. ntes de accionar cualquier comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas, etc.) verifique siempre si el comando es el correcto, o en caso de dudas , consulte este Manual. Nunca toque ni accione un comando manual (botones, llaves eléctricas, palancas etc.) por acaso.

Si un trabajo debe ser hecho por dos o más personas, señales de coordinación deben ser dados antes de cada operación. La operación siguiente no debe ser comenzada sin que la respectiva señal sea dada y respondida.

4.1.3 Avisos

En el caso de falta de energía eléctrica, desligue inmediatamente la llave prende/apaga. Use solamente óleos lubricantes o grasas recomendadas o equivalentes. Evite choques mecánicos, ellos pueden causar fallas o malo funcionamiento. Evite que agua, suciedad o polvo entren en los componentes mecánicos y eléctricos de la maquina.

- No altere las características originales de la maquina.
- No sucie, rasgue o retire cualquier etiqueta de seguridad o de identificación.
- Caso alguna esté ilegible o fuera perdida, solicite otra al asistente técnico mas cercano.
- Lea atentamente y con cuidado las etiquetas de seguridad y de identificación
- Contenidas en la maquina, así como las instrucciones y las tablas técnicas contenidas en este manual.

4.2 Cuidados y Observaciones Antes de Prender la Maquina

IMPORTANTE

Lea con atención y cuidado las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, antes de prender la maquina. Certifíquese que entendió correctamente todas las informaciones. En caso de duda, consulte su superior o el Vendedor.

4.2.1 Peligro

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

4.2.2 Avisos

Esté seguro que las INSTRUCCIONES contenidas en este Manual, estén completamente entendidas. Cada función o procedimiento de operación y de mantenimiento debe estar perfectamente claro.

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

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.

4. Nociones Generales de Seguridad

IMPORTANTE

Si cualquiera de las recomendaciones no fuera aplicable, ignórela.

Las Nociones Generales de Seguridad fueran preparadas para orientar y instruir adecuadamente a los operadores de las maquinas, así como aquellos que serán responsables por su mantenimiento.

La maquina solamente debe ser entregue al operador en buenas condiciones de uso, al que el operador debe ser orientado cuanto al uso y a la seguridad de la maquina por el Vendedor. El operador solamente debe usar la maquina 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 Practicas Básicas de Operación

4.1.1 Peligros

Algunas partes del accionamiento eléctrico presentan puntos o terminales con altos voltajes. Cuando tocados pueden ocasionar graves choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

Nunca toque un comando manual (botón, llave eléctrica, palancas etc.) con las manos, zapatos o ropas mojadas, no obedecer esta recomendación, también podrá provocar choques eléctricos, o hasta la muerte de una persona.

4.1.2 Advertencias

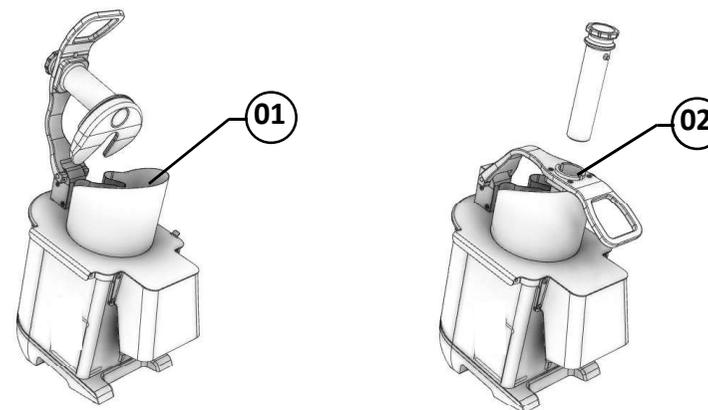
El local de la llave prende/apaga debe ser bien conocido, para que sea posible accionarla a cualquier momento sin la necesidad de procurarla.

Antes de cualquier manutención desconecte la maquina de la red eléctrica. Proporcione espacio suficiente para evitar caídas peligrosas. Agua o aceite podrán hacer resbaloso y

3.2 Procedimiento para Operación

3.2.2 Alimentación de los Bocales

FIGURA 05



El Procesador de Alimentos posee dos bocales de alimentación, cada uno con sus peculiaridades.

-El Bocal Mayor N° 01 (Fig. 05) destinado para el procesamiento de cantidades mayores de alimentos (ej.: cebollas y patatas), para productos de mayor dimensión (el.: repollo y remolacha) y también para cortes en determinada dirección (ex.: limones y tomates).

-Y el Bocal Menor N° 03 (Fig. 05) destinado para el corte de productos alargados (ex.: zanahorias y pepinos).

IMPORTANTE

Siempre utilice los Soquetes Empujadores en sus respectivos bocales y nunca utilice otros instrumentos para empujar los alimentos, mucho menos las manos. En caso de daño, pérdida o extravío de los Soquetes, solicite su reposición vía red de Asistencia Técnica Autorizada.

Obs.: Para la seguridad del operador, este equipamiento posee tres dispositivos capaces de desligar la máquina y así prevenir accidentes.

a – El primero desliga la máquina automáticamente al retirar la Tapa de la Cámara. Al retornar la posición la máquina vuelve a funcionar automáticamente.

b - O segundo dispositivo interrumpe el funcionamiento de la máquina cuando el empujador mayor es levantado, abriendo el bocal mayor. Al retornar el empujador mayor a su posición, la máquina vuelve a funcionar automáticamente.

c - El tercer dispositivo desliga el motor de la máquina en caso de sobrecalentamiento. Aguarde algunos minutos hasta la máquina enfriar y vuelve a encender presionando el botón Enciende.

IMPORTANTE

No es indicado dejar el equipamiento encendido sin ningún producto en procesamiento. Para aumentar la vida útil de su máquina, deslíguela cuando no esté utilizando.

IMPORTANTE

La salida de los productos sucede por gravedad. Se debe efectuar regularmente la limpieza en el interior de la Cámara y en el Bocal de Salida para su obstrucción.

3.3 Limpieza e Higienización

IMPORTANTE

Nunca haga la limpieza con el equipamiento encendido a la red eléctrica.

Paso 1: Desligue la Llave General y desconecte el plugue del enchufe.

Paso 2: Realice el desmontaje del equipamiento (Ítem 2.2.1).

Paso 3: Lave las partes desmontables con agua caliente y jabón neutro.

IMPORTANTE

Nunca utilice chorros d'agua directamente sobre el equipamiento, excepto las partes desmontables.

Paso 4: Al lavar los discos, manoséalos con cuidado. No tire los discos unos contra los otros o en otros objetos, para así preservar las láminas.

IMPORTANTE

Utilice guantes de mallas de acero para manosear los discos de corte. Sus aristas cortantes pueden herir el usuario.

Paso 5: Pase un pañuelo humedecido con agua caliente y jabón neutro en el Gabinete y en la Cámara dos Discos.

3.4 Cuidados con los aceros inoxidables

Los aceros inoxidables pueden presentar puntos de "corrosión", que SIEMPRE SON PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS, principalmente cuando el cuidado con la limpieza o higienización no sea constante y adecuado.

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 camada protectora. Esta camada protectora se forma sobre toda la superficie del acero, bloqueando la acción de los agentes externos que provocan la corrosión.

Cuando la camada protectora sufre un rompimiento, el proceso de corrosión es iniciado, pudiendo ser evitado a través de la limpieza constante y adecuada.

Inmediatamente después de la utilización del equipamiento, es necesario proceder con la limpieza, utilizando agua, jabón o detergentes neutros, aplicados con un paño suave o esponja de nylon. A seguir, enjuagar con agua corriente, 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 iodo, 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 el acero inoxidable, causando puntos de corrosión.

Mismo los 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 en la limpieza e higienización. Raspados hechos con instrumentos puntiagudos o similares también deberán ser evitados