

# GUIA RÁPIDA LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

BRA- TRA- GR- LMPO-00

## **Cláusula de confidencialidade**

Este documento e seus anexos contêm informações estratégica de negócios, assuntos comerciais e *know-how* geral de Carbondale, S.L. Co. ("Scanton US" ou "Carbondale"), e compilaram para o uso exclusivo de subsidiárias do grupo com o objetivo de garantir e aumentar a rentabilidade e o benefício do grupo no longo prazo. O conteúdo deste documento e seus anexos é, portanto, estritamente confidencial e para uso exclusivo de seus destinatários.

Este documento e seus anexos são "Informações Confidenciais" (econômico, financeiro, técnico, comercial e/ou estratégico), fornecido em qualquer forma (oral, escrita ou qualquer tipo de apoio) e a qualquer momento, antes ou depois da data deste documento ou seus anexos que não está disponível ao público Carbondale, empresa do seu grupo ou qualquer pessoa a ele vinculada incluindo sem limitação: informações científicas, técnicas ou arquitetônicas; informações sobre o negócio atual ou futuro, experiência de negócios e planos de marketing, incluindo mas não limitado a termos contratuais financeiras ou informações e dados dos clientes; desenhos, amostras, programas de computador e software; custos e informações sobre preços; e identificação pessoal ou outros recursos para possível uso comercial. Em particular, toda a documentação e informação será confidencial: (i) marcada como tal; (ii) identificado por Carbondale ou seu pessoal, por escrito ou verbalmente, como informação confidencial; (iii) que tenha valor comercial; (iv) que geralmente não é conhecido no mercado ou na indústria; ou (v) que, pela sua natureza ou pelas circunstâncias em que a divulgação ocorre, deve, de boa fé, ser estimado como tal.

Os destinatários deste documento e seus anexos comprometem-se a tratar e manter as informações confidenciais sempre como secretas e confidenciais e não deve comunicar ou divulgar direta ou indiretamente (oralmente ou por escrito) a qualquer outra pessoa física ou jurídica (com a única exceção daqueles funcionários da Carbondale que têm a necessidade de conhecer essas informações para a prestação de seus serviços) sem aprovação prévia por escrito da Carbondale. A divulgação, distribuição, transmissão eletrônica ou cópia das informações confidenciais é estritamente proibida. Os destinatários deste documento e seus anexos concordam em não duplicar, distribuir ou divulgar seu conteúdo por qualquer meio.

# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

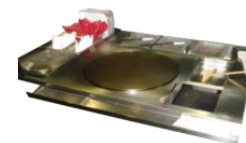
BRA- TRA- GR- LMPO-00



Preparação de insumos de limpeza



Bomboniere/Dulcópolis



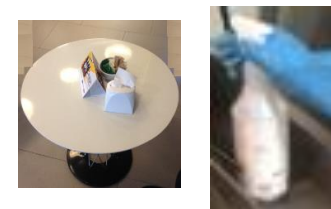
Coffee Tree



Bilheteria



Salas



*Lobby*



Início



Intermediário



Fim



Atividade

Atividade com ponto de controle



Fluxo



Decisão





Banheiros



Sala da gerência



Refrigeradores e  
Congeladores



Cozinha



Quarto de  
funcionários



Sala dosador

# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Bomboniere e Vitrine  
BRA- TRA- GR- LMPO-00



Pipoqueiras



Coifa



Dispensador de  
queijo cheddar



Estufa de  
nachos



Aquecedor  
pão de queijo



Torre de  
refrigerantes



Congelador de  
sorvetes



Refrigerador  
bebidas

# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Bomboniere e Vitrine  
BRA- TRA- GR- LMPO-00



Vitrine de  
exibição de  
doces



Bins



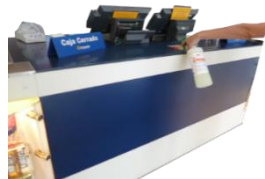
Balança



Baldes de lixo



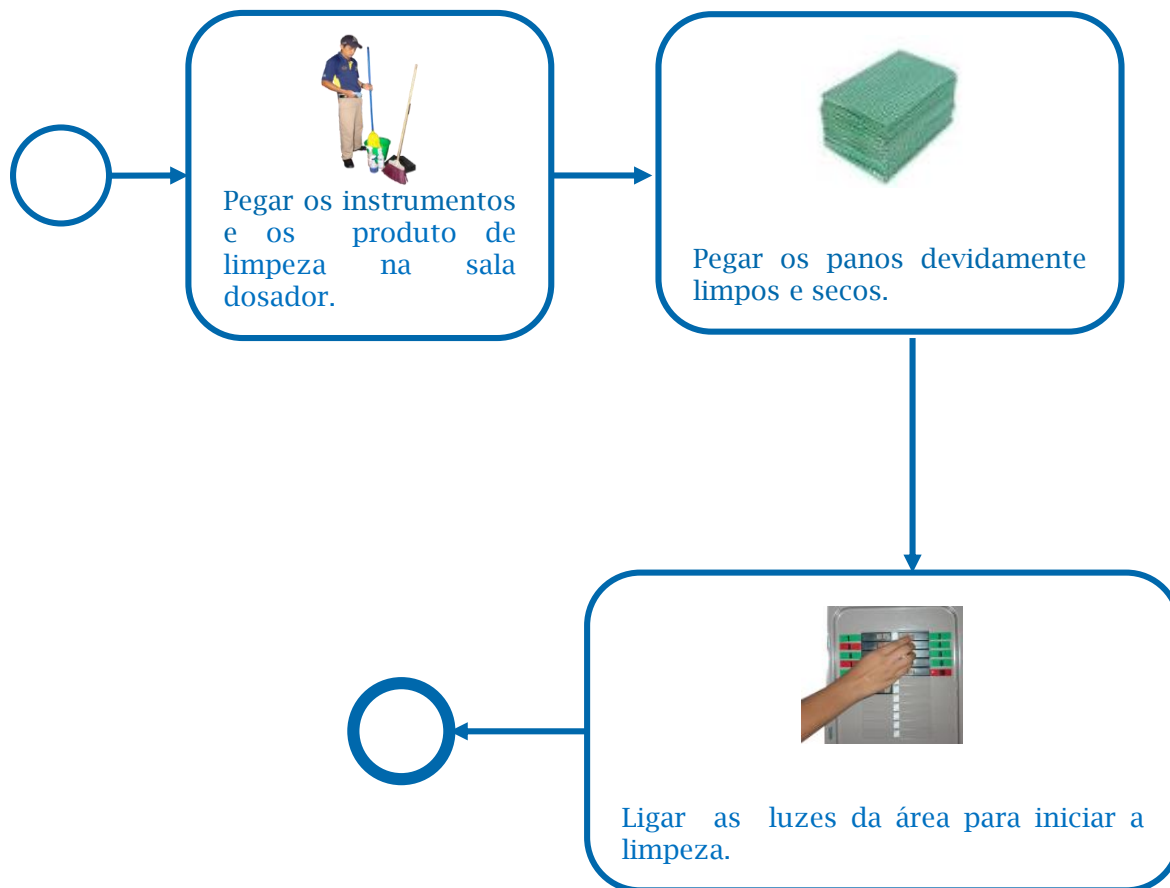
Condimenteira



Ponto de venda  
e balcão



Piso da área





## Desabilitação



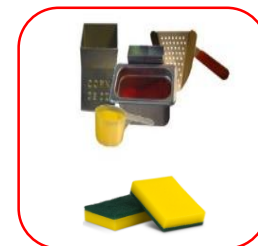
Retirar a tampa da panela todos os dias e imergir em um recipiente com o produto *Suma Break up* (já diluído). 2x por semana, imergir o filtro da pipoqueira na solução de *Suma Break up*.

## Desabilitação



Borrifar o produto *Suma Grill* puro por todo o interior da panela.

## Desabilitação



Limpar os medidores e a pá com o produto *Suma D27* e uso da esponja multiuso. Enxaguá-los em água corrente e deixá-los secar livremente.



Lavar a tampa e os filtros com o produto *Suma D27* e uso da esponja multiuso. Enxaguar em água corrente e deixar secar livremente.  
**NOTA:** Os filtros devem ser lavados 2x por semana.



Limpar o recipiente que armazena as pipocas sobranes com uso do produto *Suma D27* e esponja multiuso (lado macio). Enxaguar em água corrente e deixar secar livremente.



Colocar o saco plástico de lixo na grelha perfurada para protegê-la e um balde.



Borrifar um pouco do produto *Suma Grill* e ligar a pipoqueira pressionando o botão *Kettle Heat on*. Após 1 minuto e meio desligá-la.



Utilizar a esponja abrasiva e esfregar o interior da panela para remover a sujeira.

A

# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Pipoqueiras  
BRA- TRA- GR- LMPO-00

A



Virar a panela com a solução no balde. Caso exista sujidade no interior da panela, repetir o procedimento.



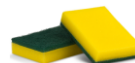
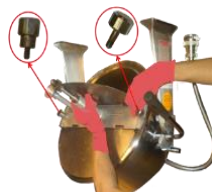
Remover o produto *Suma Grill* da parte interna da pipoqueira utilizando o pano multiso verde com água.  
**NOTA:** Em hipótese alguma, deve despejar água na panela para enxague.



Utilizar uma outra esponja abrasiva e esfregar o teto e local onde ficam os filtros usando o borrifador com o produto *Suma Break up*.



Remover o produto *Suma D27* da parte externa da pipoqueira, portas e botões de acesso utilizando o pano multiso verde com água

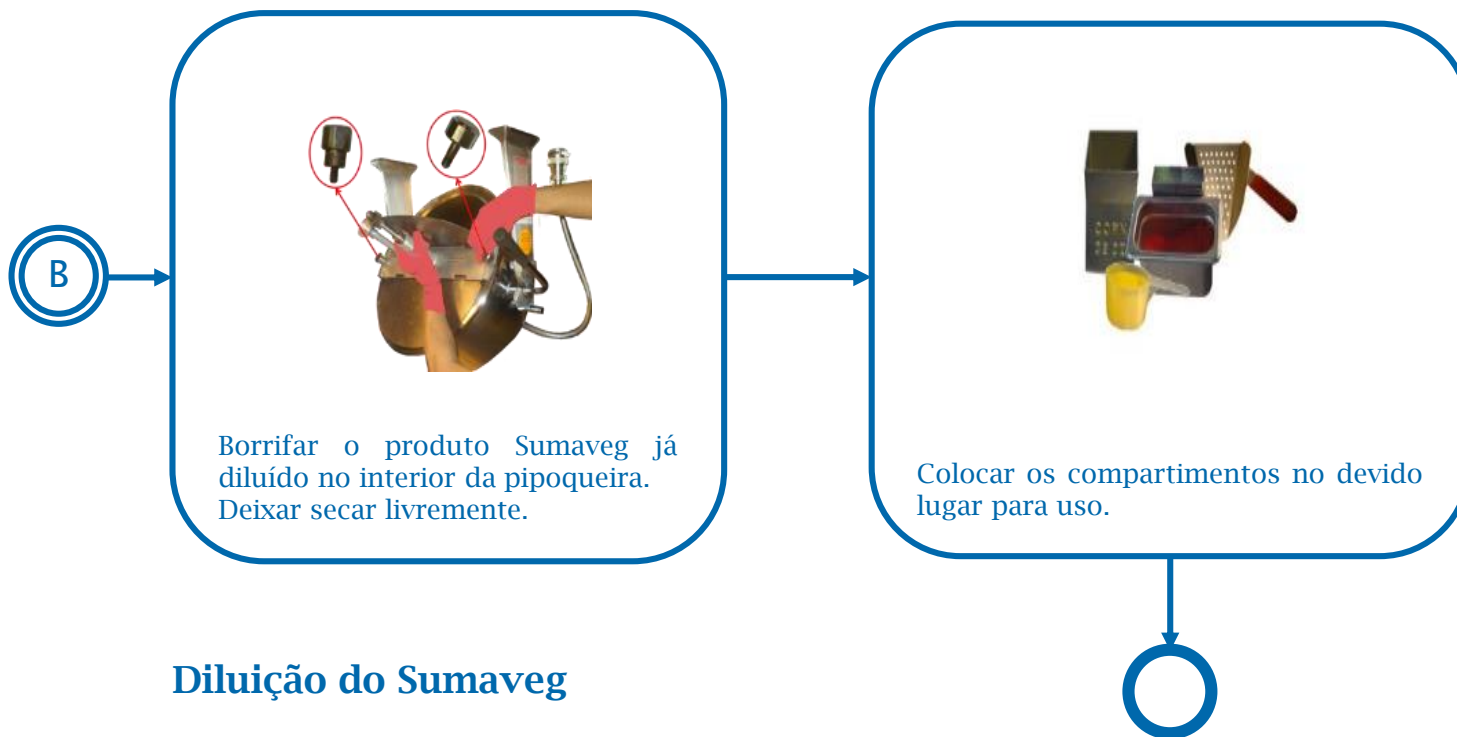


Utilizar esponja multiuso (parte macia) e esfregar parte externa da panela, portas, grelha e botões de acesso com uso do borrifador *Suma D27*.

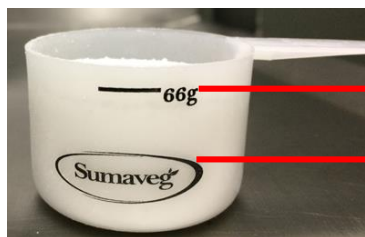


Remover o produto *Suma D27* do teto e local dos filtros utilizando o pano multiso verde com água. Retirar o saco preto de lixo.

B



### Diluição do Sumaveg



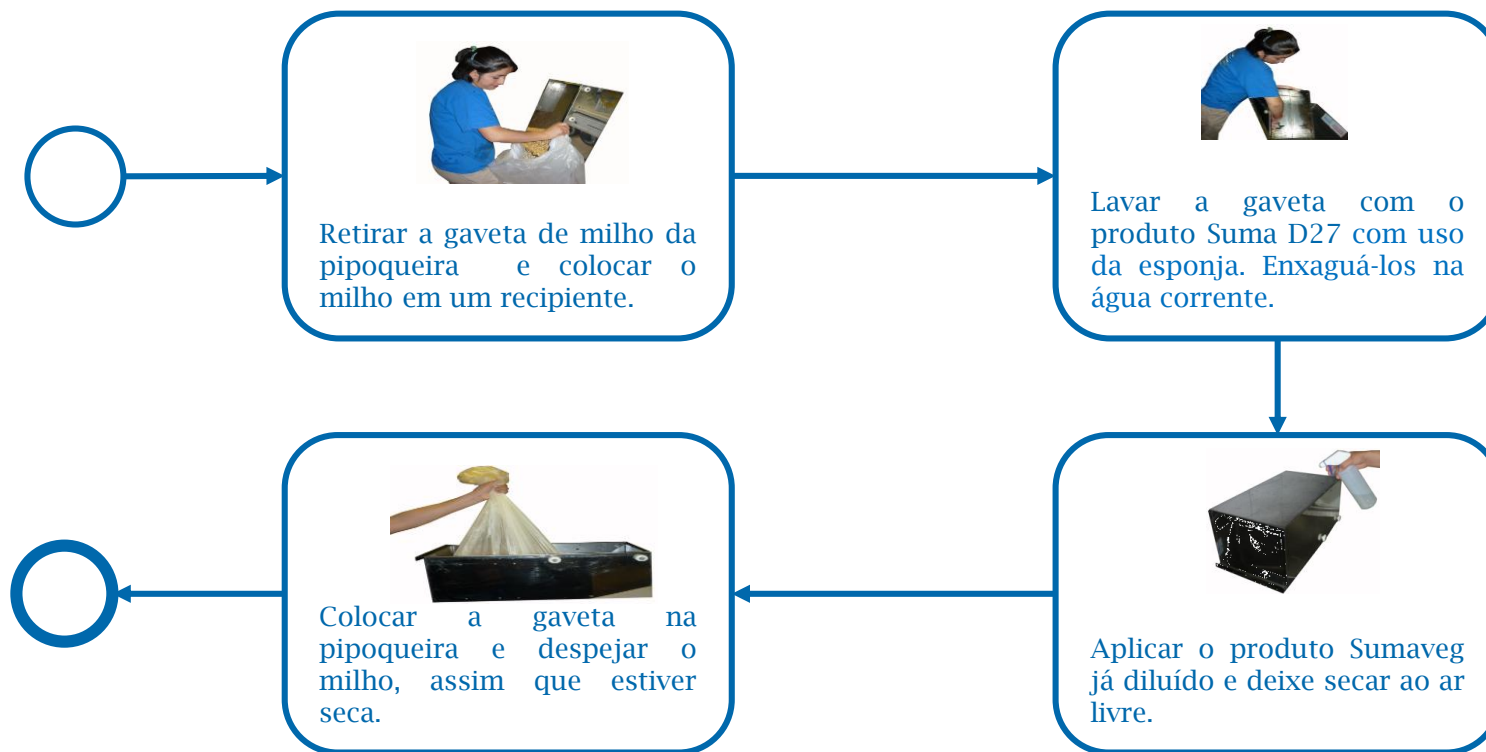
→ Uma caneca de 66 grs para 20 litros de água.

→ Metade da caneca de 33 grs para 10 litros de água.

# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

## Pipoqueiras

(Lavagem da gaveta de milho )  
BRA- TRA- GR- LMPO-00



### Desabilitação



Retirar compartimentos internos da coifa na desabilitação (dia anterior ao da limpeza).

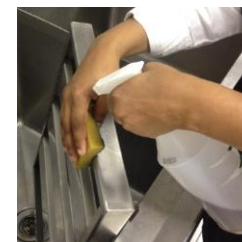
### Desabilitação



Colocar os compartimentos sobre a cuba com o produto Suma Break up (já diluído).

**NOTA:** Realizar esse procedimento na desabilitação para o produto agir.

### Habilitação



Enxaguar os compartimentos na água corrente e lavá-los com o produto Suma D27 e esponja.



Quando os compartimentos estiverem secos, colocá-los na coifa.

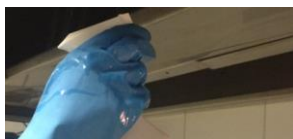


Colocar os compartimentos na bancada para secá-los.



Enxaguar os compartimentos em água corrente.

### Desabilitação



Borrifar o produto Suma Break up (já diluído) na parte interior da coifa.

### Habilitação



Passar o pano multiuso verde sobre o local engordurado para retirar o excesso do produto Suma Break up.



Borrifar a coifa com o produto Suma D27 e esponja. Depois, utilize o pano multiuso umedecido verde para retirar a solução.



- 1) Passar pano úmido com água para retirar o produto.
- 2) Passar pano seco sobre o local (parte externa).



Abrir a porta da estufa de nachos e retirar as grades .



Lavar os compartimentos na cuba ou em um recipiente com o produto Suma D27 utilizando a esponja. Enxaguá-los na água corrente.



Parte interna: Limpar com o produto Suma D27 e o pano multiuso verde, e depois, aplique o produto Sumaveg com o pano multiuso verde. Deixar secar ao ar livre.

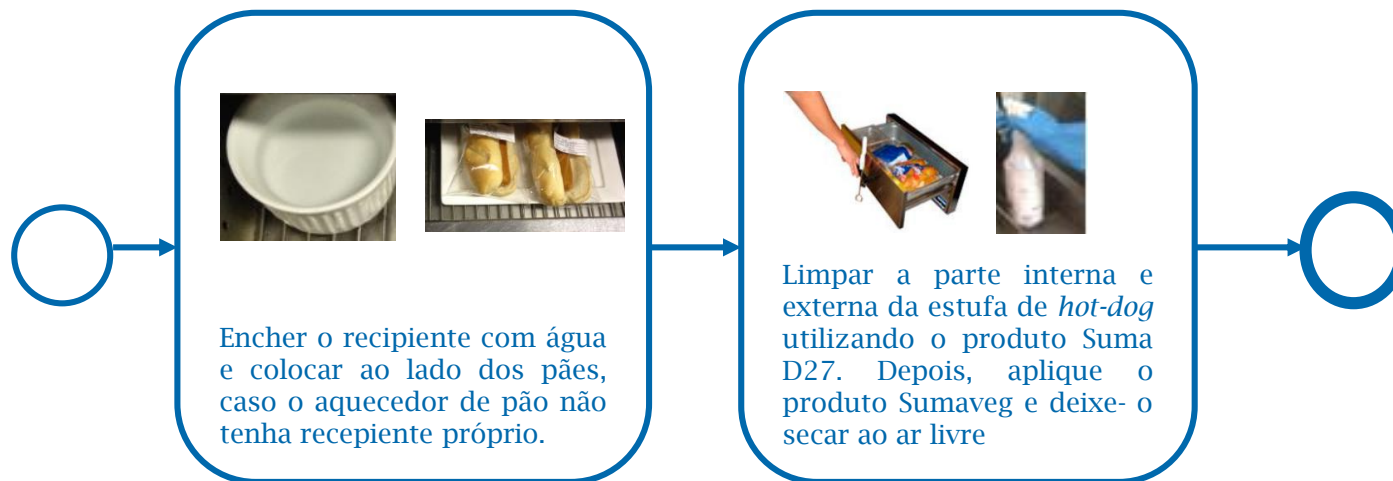


Parte externa: Limpar com o produto Suma D27 e o pano multiuso verde, e depois, aplique o produto Sumaveg com o pano multiuso verde. Deixar secar ao ar livre.

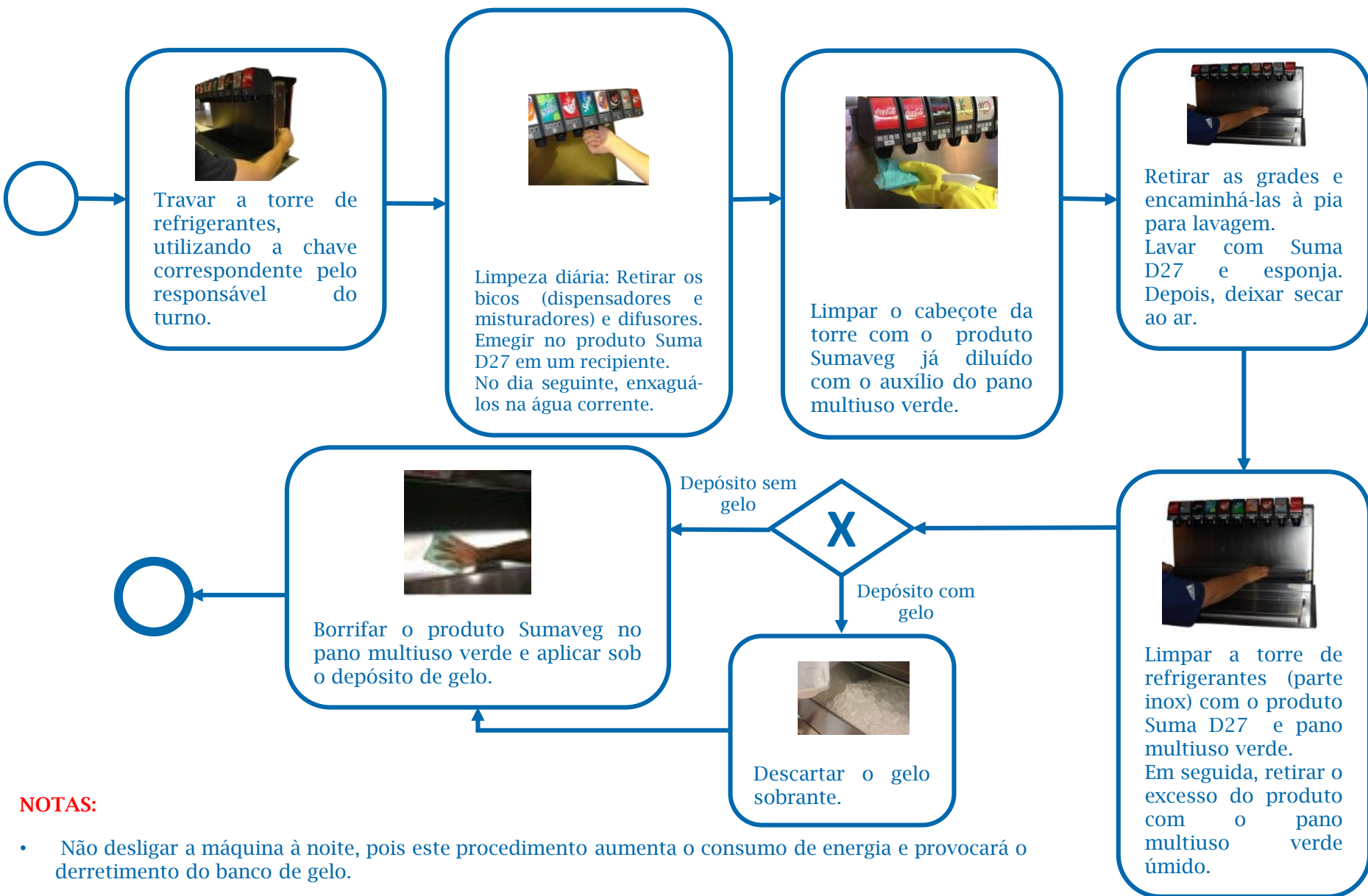


Pegar cada uma das grades e colocá-las, uma por uma no respectivo lugar; fechar as portas.

**NOTA:** A limpeza da Estufa de nachos deve ser realizada semanalmente.







### NOTAS:

- Não desligar a máquina à noite, pois este procedimento aumenta o consumo de energia e provocará o derretimento do banco de gelo.
- Não tentar regular o equipamento, pois exige conhecimento técnico.

## Desabilitação



Refrigerador: Desconectar a tomada do refrigerador da corrente elétrica.  
*Freezer*: Desconectar a tomada do *freezer* na desabilitação (dia anterior ao da limpeza) para descongelar o interior.

## Habilitação



Retirar todos os alimentos/ bebidas e sorvetes do refrigerador/ freezer e congelador e colocá-los em outro refrigerador. No caso do *freezer*, e do congelador retirar na desabilitação.



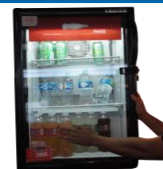
Utilizar a esponja (parte macia) para lavar o interior do refrigerador/ *freezer* usando o produto Suma D27.



Retirar as grades e lavá-las, ccom o produto Suma D27. Enxaguar na água corrente.



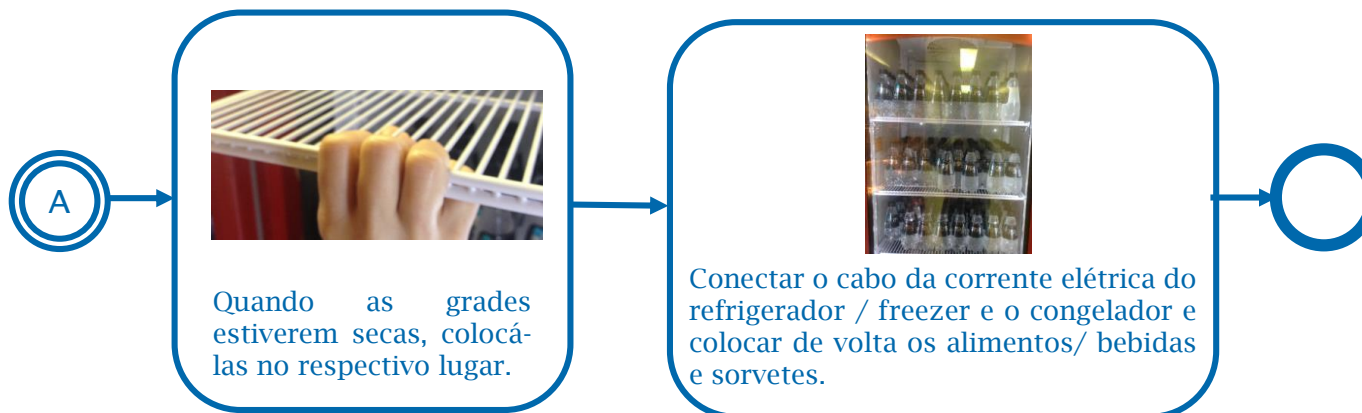
Após, borrifar o produto Sumaveg no pano multiuso verde e aplicar no interior do refrigerador/ *freezer*.



Borrifar o produto suma D27 no pano multiuso verde e passar na porta de vidro do refrigerador considerando lado interno e externo. Após, passar o pano seco.

**IMPORTANTE:** Este procedimento deve ser diário.

A





Abrir a vitrine com as chaves, retirar todos os doces e colocá-los em um recipiente.



Limpar a parte interna e externa da vitrine com o produto Suma D27 com uso da esponja amarela (parte macia).  
Retirar o excesso de produto utilizando o pano multituso verde úmido com água.



Organizar os doces empacotados na vitrine, respeitando o procedimento contido nos *slides* seguintes.



Devolver ao inventário, os doces empacotados que foram retirados da vitrine para que sejam vendidos antes de vencerem.

**NOTA:** Sempre que perceber que os doces estão próximo da validade, substituí-lo.

**NOTA:** A limpeza das vitrines (parte interna) deve ser realizada mensalmente.

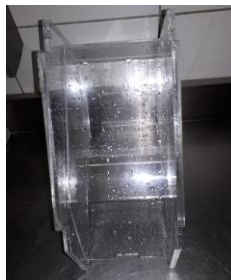
## LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

*Bins*

BRA- TRA- GR- LMPO-00



Lavar os bins 1x por semana usando o produto suma D27 com o auxílio do esponja multiuso amarela (lado macio).



Borrifar o produto Sumaveg no pano multiuso verde e aplicar sobre o depósito *bin*. Após, deixar secando ao ar livre.



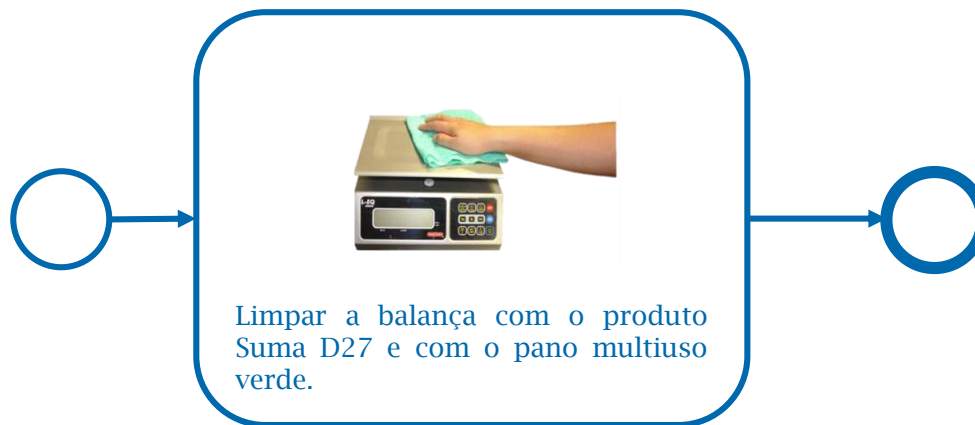
Abastecer os doces faltantes nos respectivos *bins* e colocar a remessa do dia anterior em cima da nova remessa.

**NOTA:** Cada *bin* deve estar abastecido com pelo menos 70% da sua capacidade.

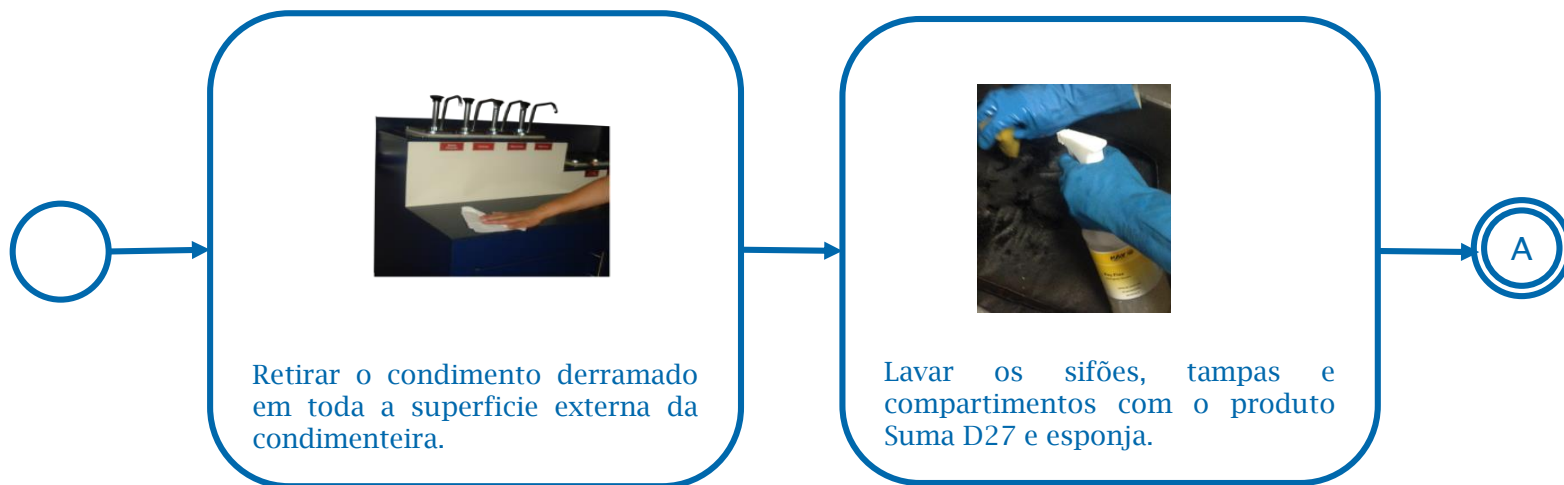
# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

## Balança

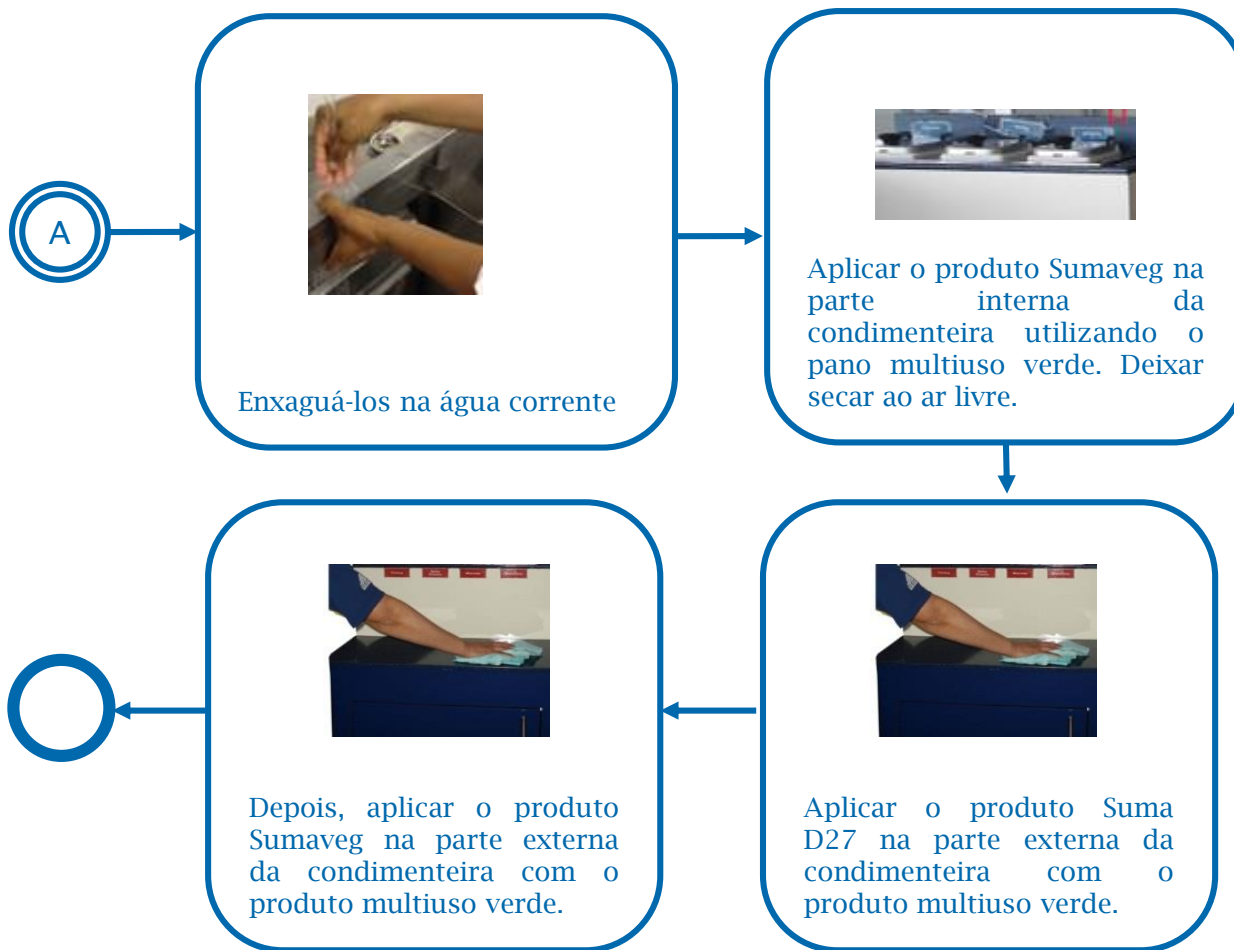
BRA- TRA- GR- LMPO-00



**NOTA:** A limpeza da balança deve ser realizada diariamente.

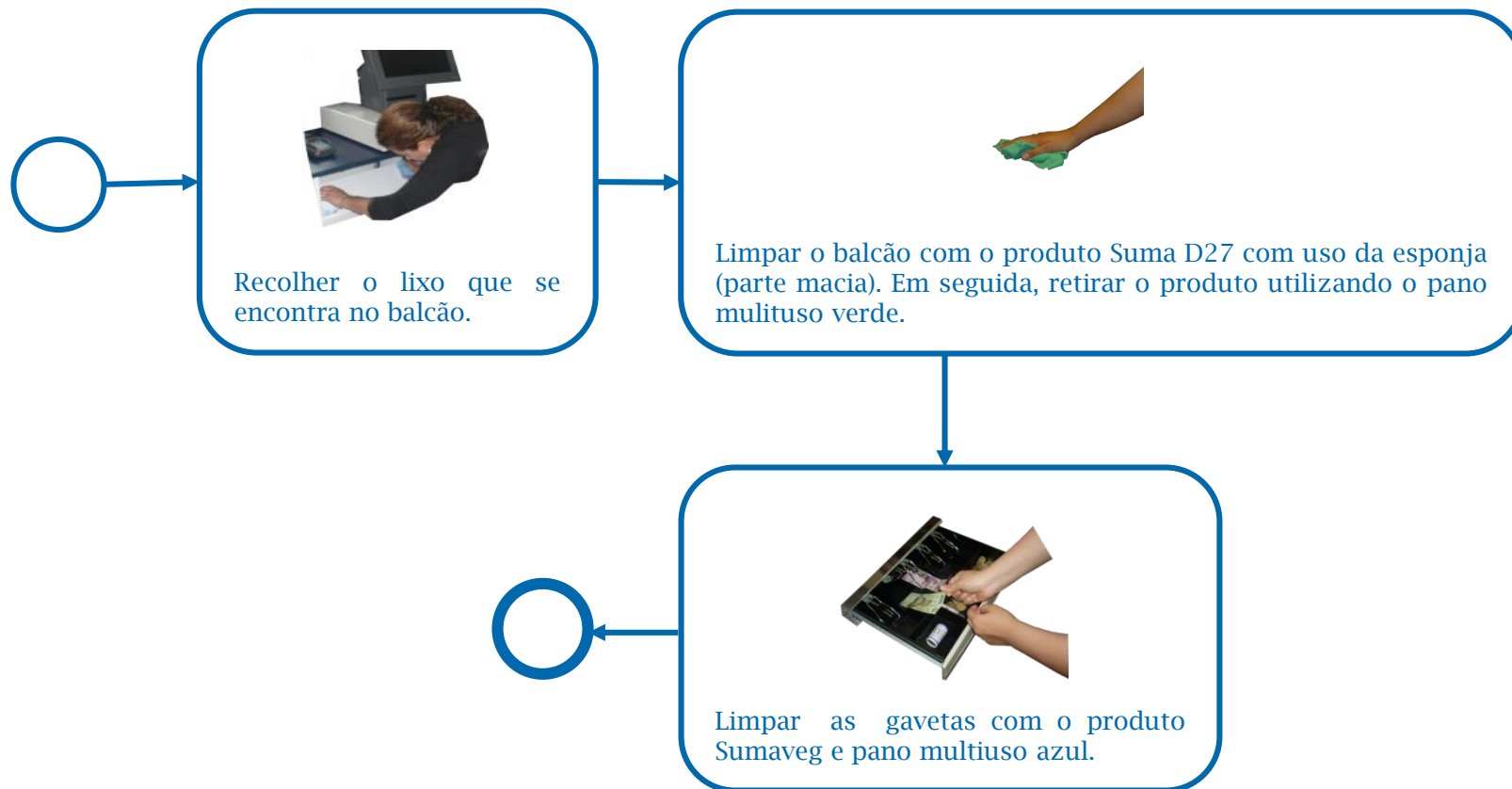


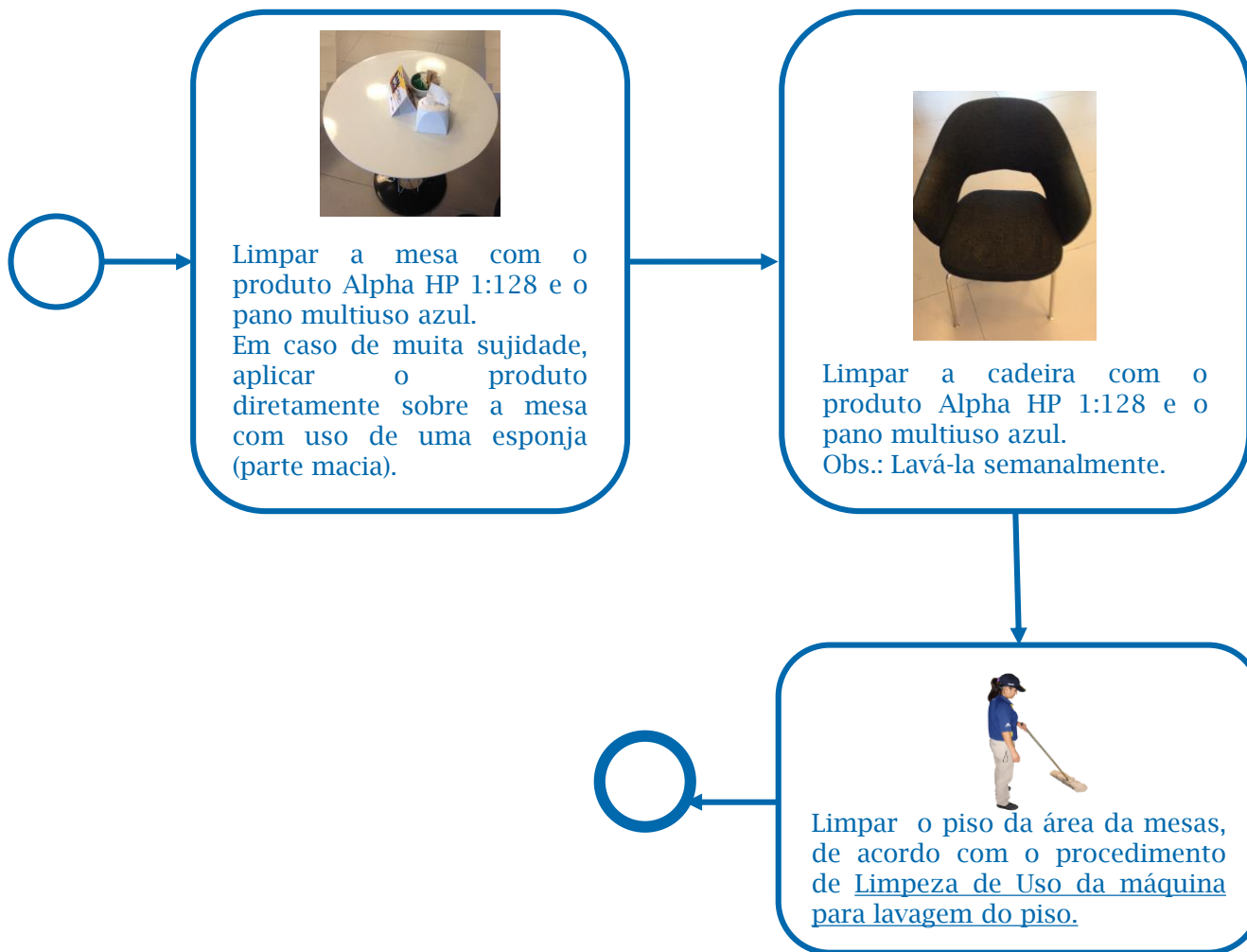
Nota: A limpeza da condimenteira deve ser realizada diariamente.



NOTA: A limpeza da condimenteira deve ser realizada diariamente.

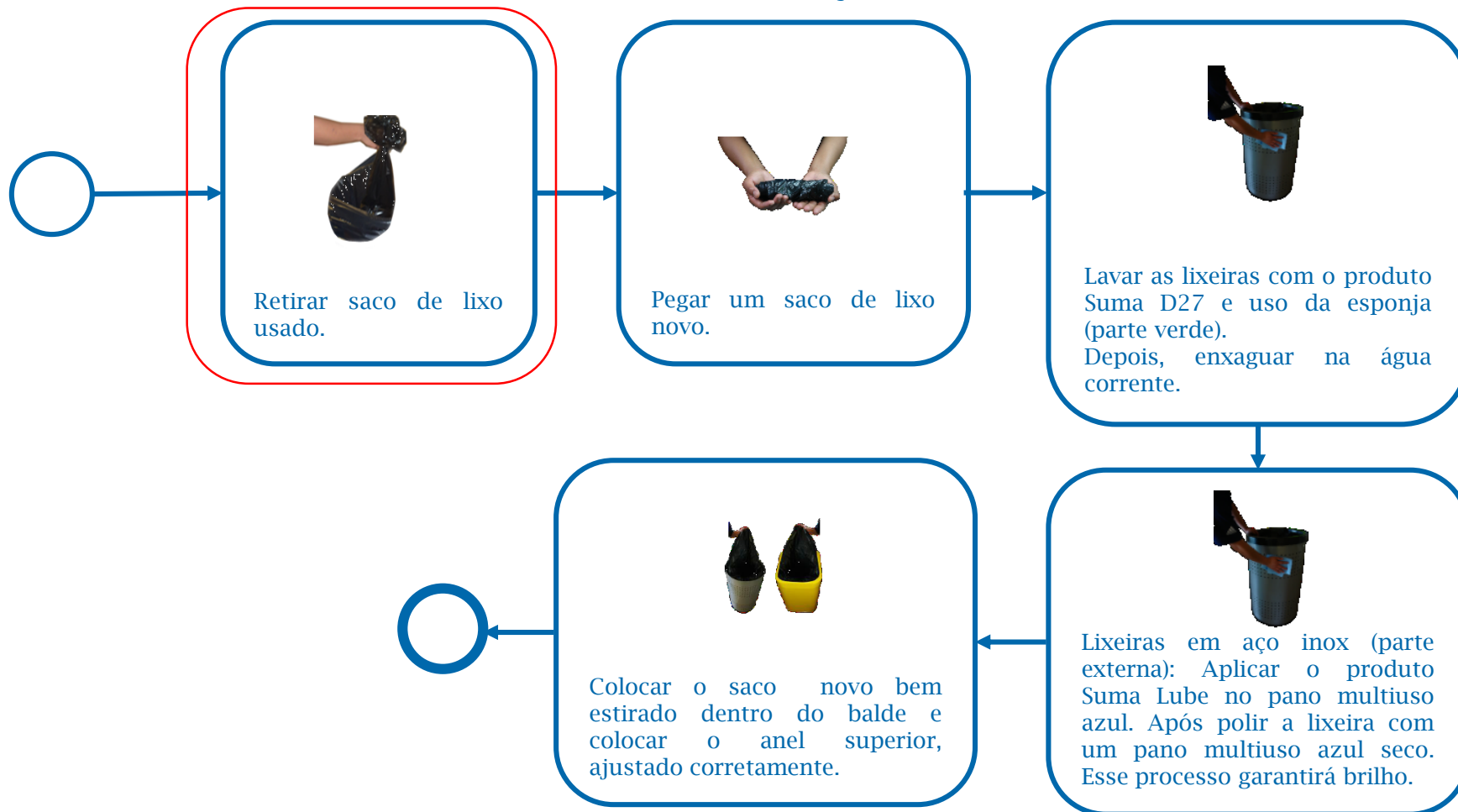






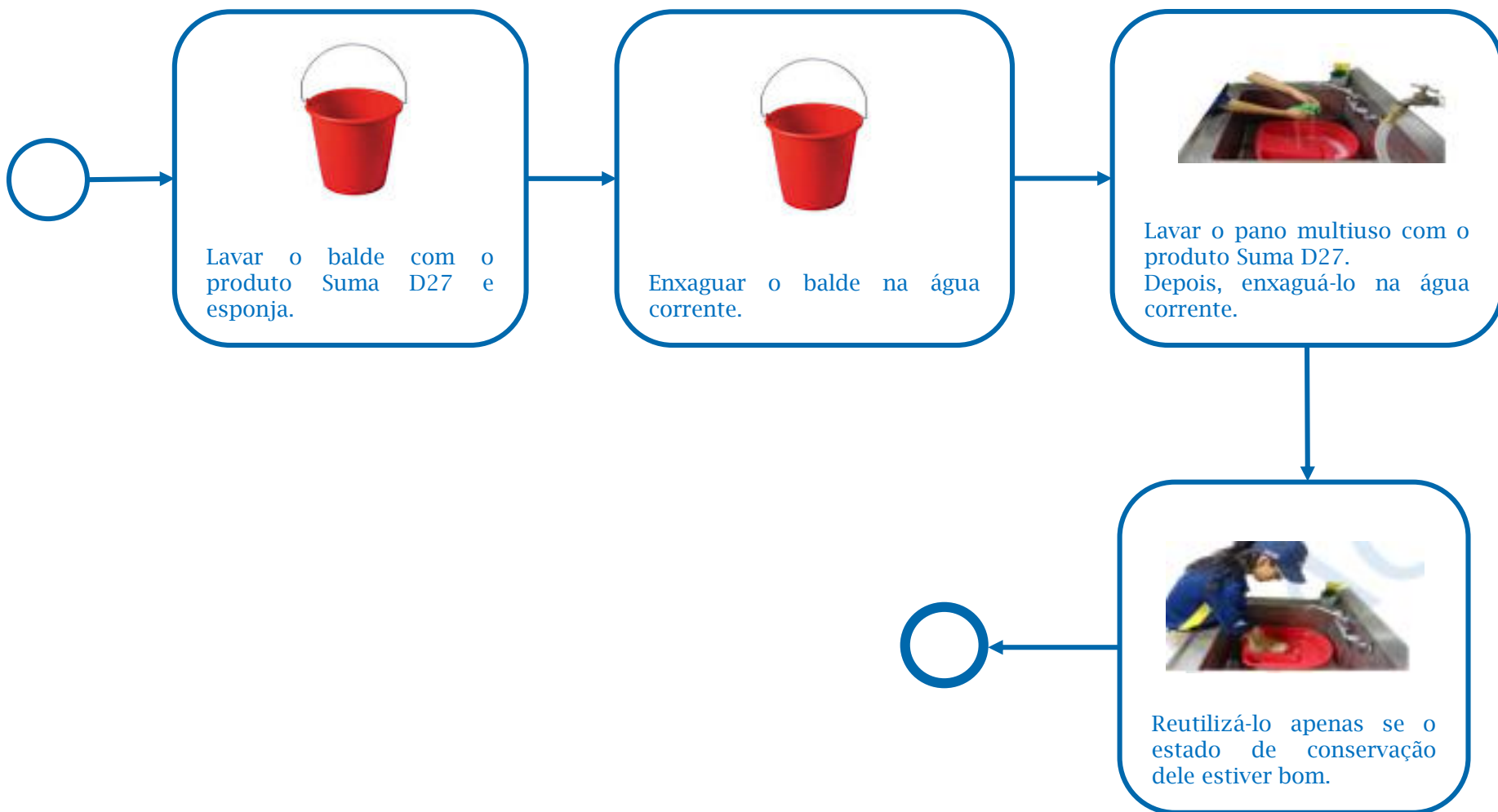
### Desabilitação

### Habilitação



### NOTAS:

- Este procedimento é feito quando os cestos de lixo estiverem com sua capacidade superior a 50%. No contrário, o lixo deve ser compactado.
- A limpeza regular dos baldes de lixo deve ser realizada semanalmente.
- O funcionário deve utilizar a luva de látex sempre que obter contato com produto corrosivo.

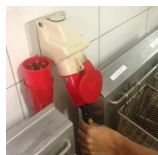


# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Fritadeira

BRA- TRA- GR- LMPO-00

## Desabilitação

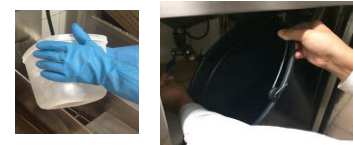


Desconectar a tomada da fritadeira da corrente elétrica.



Retirar todo o óleo da fritadeira e despejar em um recipiente.

## Etapa 1: Produto Suma Break up



Encher a fritadeira em torno de 3,5l de água e 500ml do produto Suma Break up (em cada compartimento). Esfregar os compartimentos com a esponja verde e deixar o produto repousando durante a noite.

## HABILITAÇÃO

### Etapa 2: Produto Suma Grill



Retirar a solução com uso de um balde girando a válvula para remoção do produto. Borrifar produto Suma Grill nos compartimentos utilizando a esponja amarela.

### Etapa 3: Enxague



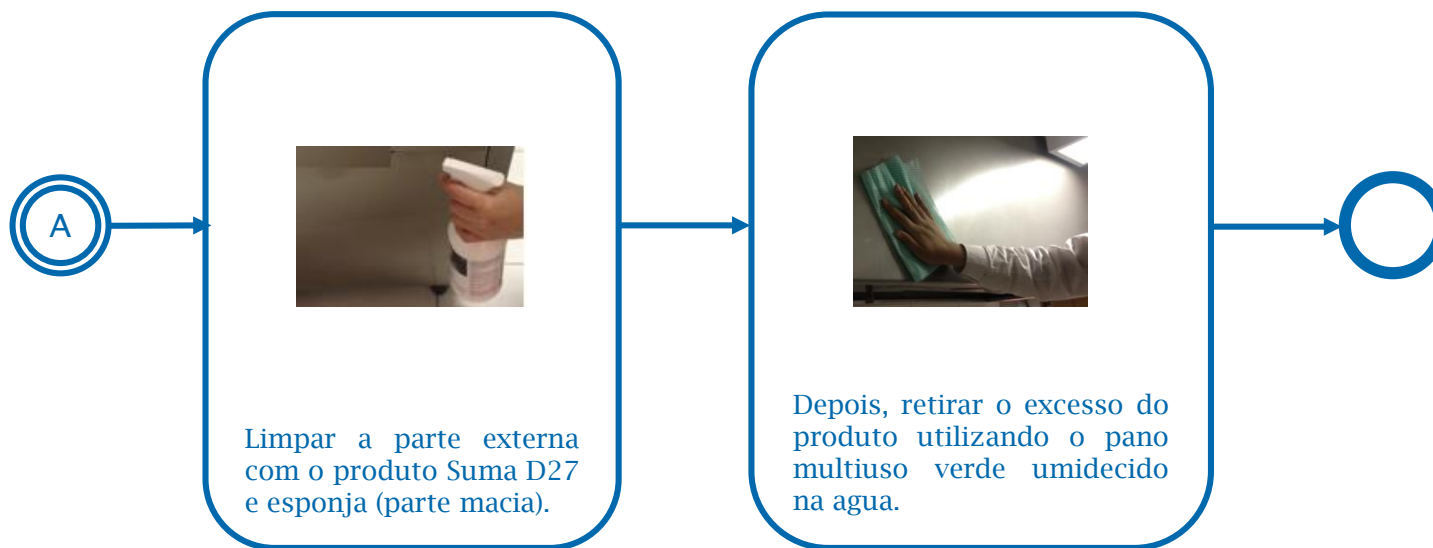
Enxaguar os comportimentos com água corrente utilizando uma caneca. Depois, retirar a água com uso de um balde girando a válvula para remoção do líquido.



Na desabilitação: Lavar a cesta com o produto Suma Break up. Na habilitação: Enxaguar na água corrente.

A

Nota: É importante utilizar a luva de látex para não haver contato com a gordura e com o produto. A limpeza da fritadeira e a troca do óleo é realizada a cada 7 dias.



Nota: A limpeza da fritadeira e a troca do óleo é realizada a cada 7 dias.

## LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Chapa para fritura  
BRA- TRA- GR- LMPO-00



Desligar a chapa da corrente elétrica.  
Nota: Limpeza diária.



Borrifar o produto Suma Break Up já diluído na chapa e deixar o produto agir por 10 minutos.



Usar a esponja lado macio para auxiliar a limpeza da chapa.



Após, passar o pano multiuso verde úmido com água para tirar o excesso de produto.



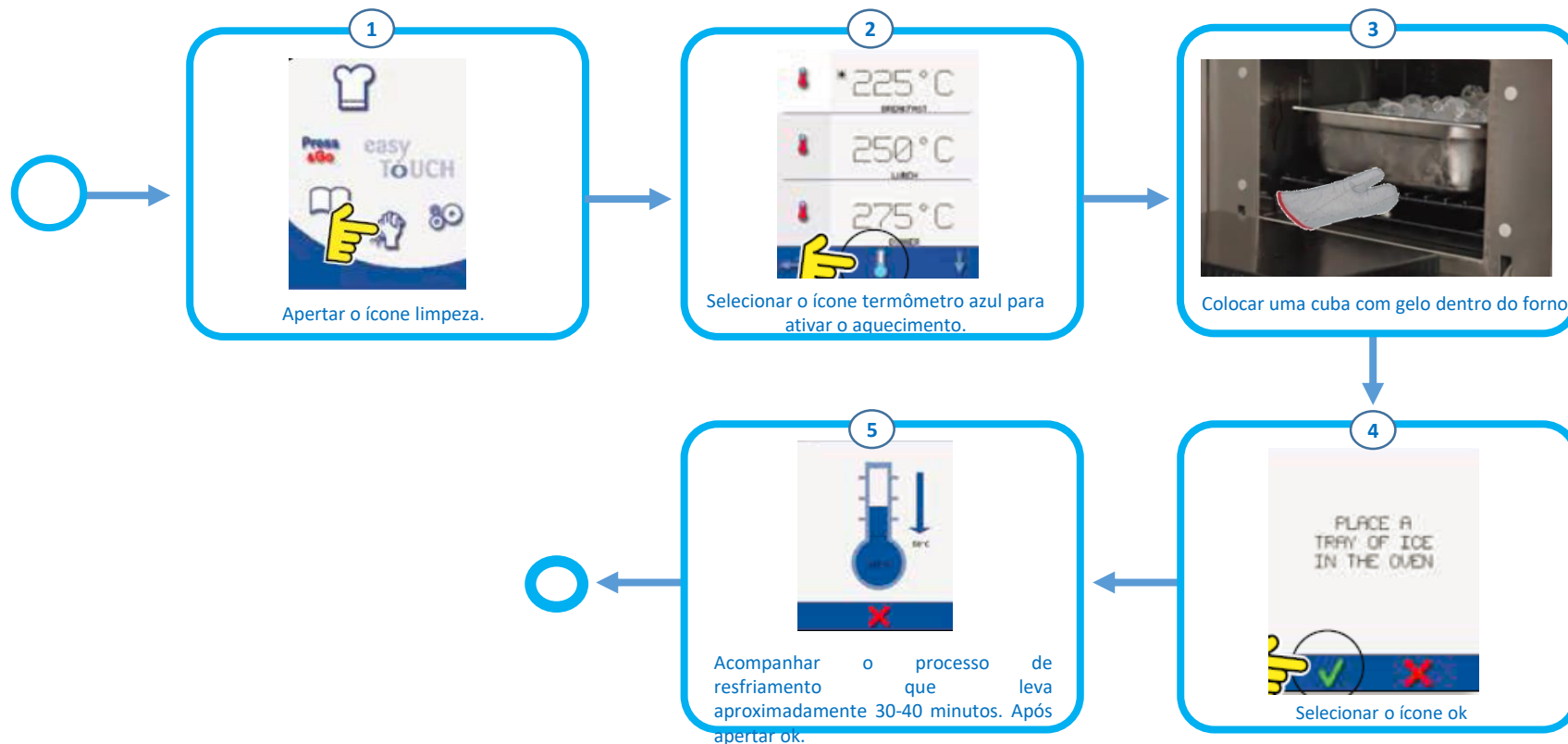
Passar o pano multiuso verde seco.



### NOTAS:

- Realizar o processo com a chapa fria.
- Usar o Suma Grill 2x por semana para limpeza pesada.

### RESFRIAMENTO DO FORNO: DESABILITAÇÃO



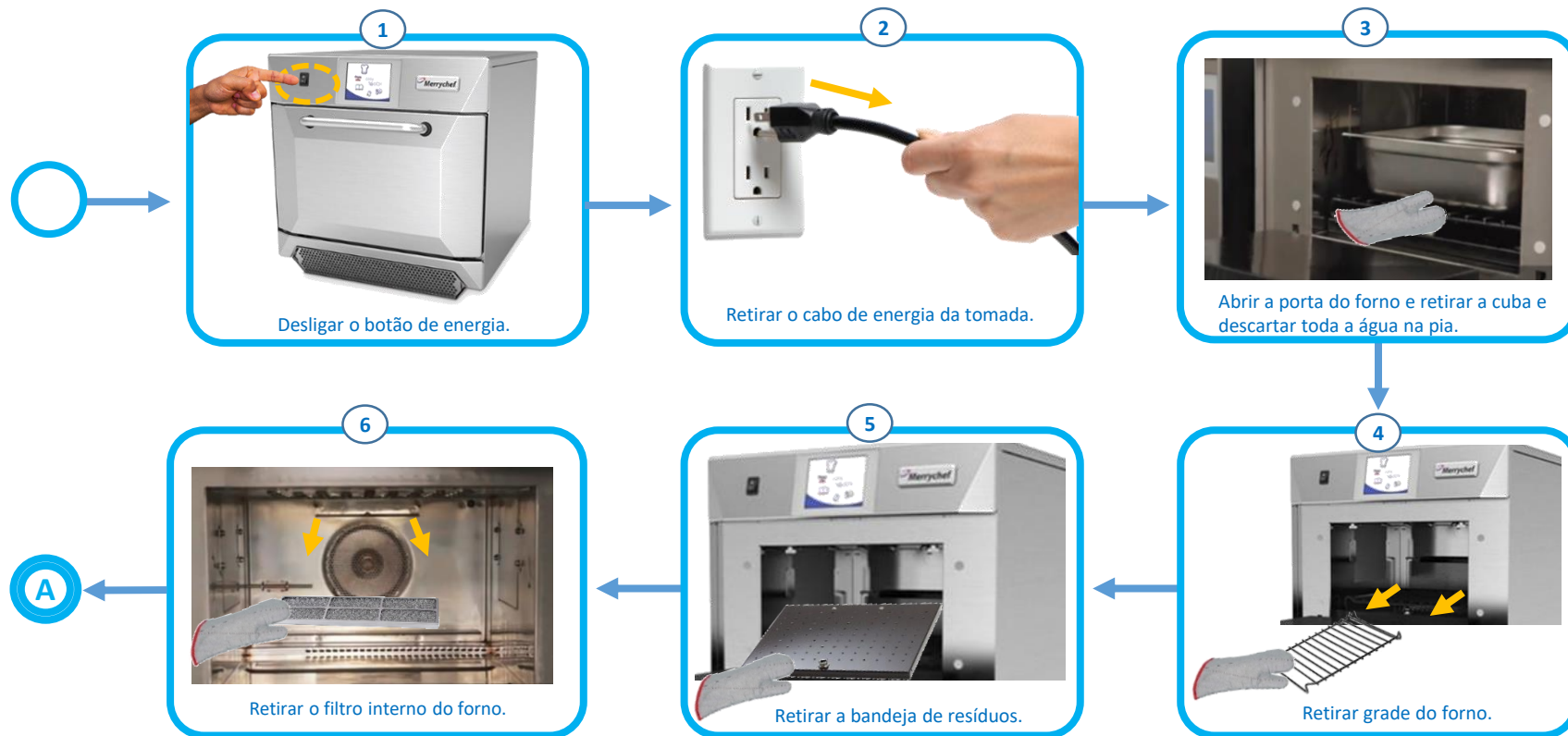
NOTA: O forno continuará o processo de resfriamento caso a porta seja aberta. Após a realização de cada etapa, é possível garantir segurança durante a limpeza e vida útil do equipamento.



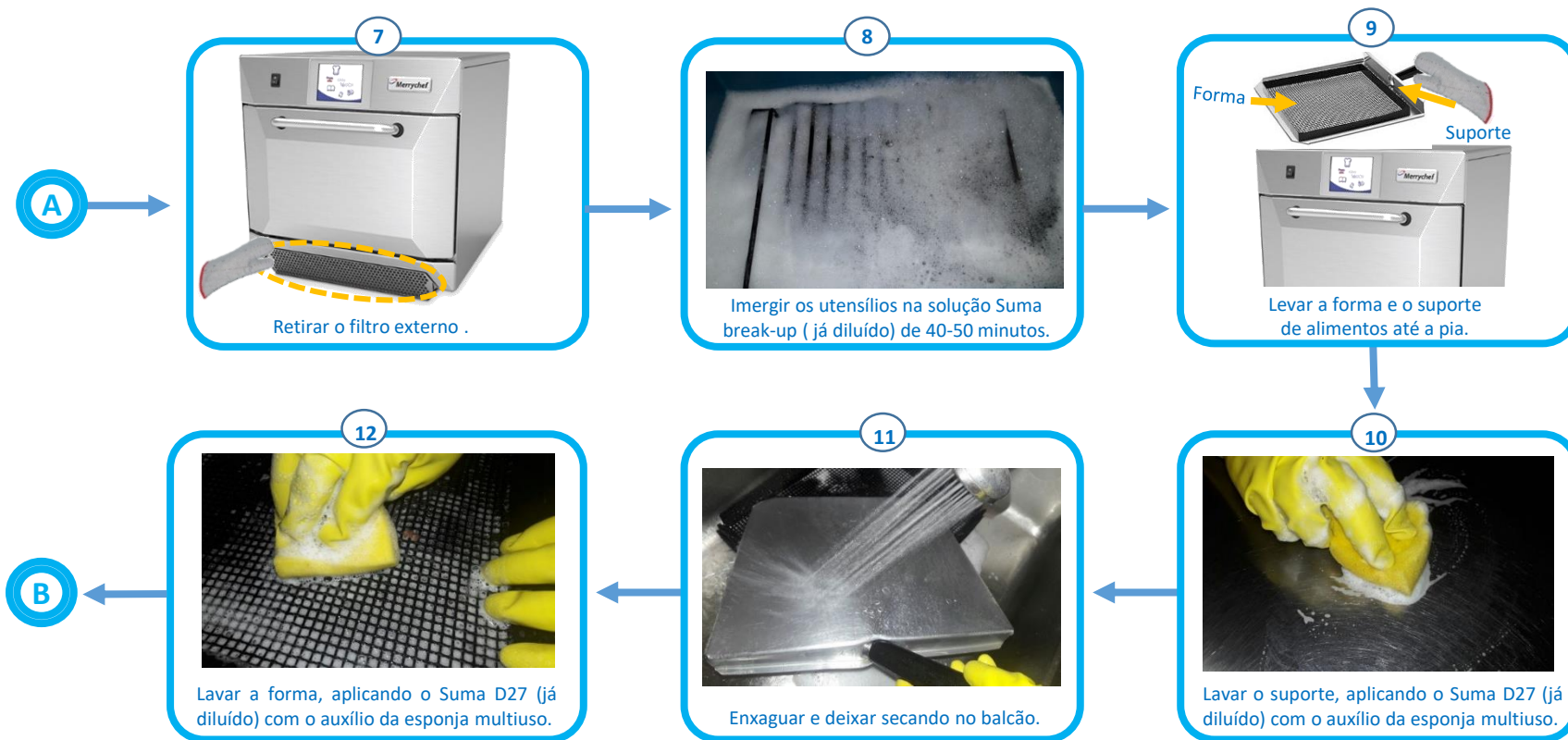
NOTA: Usar Luva térmica de proteção para colocar a cuba de gelo dentro do forno.



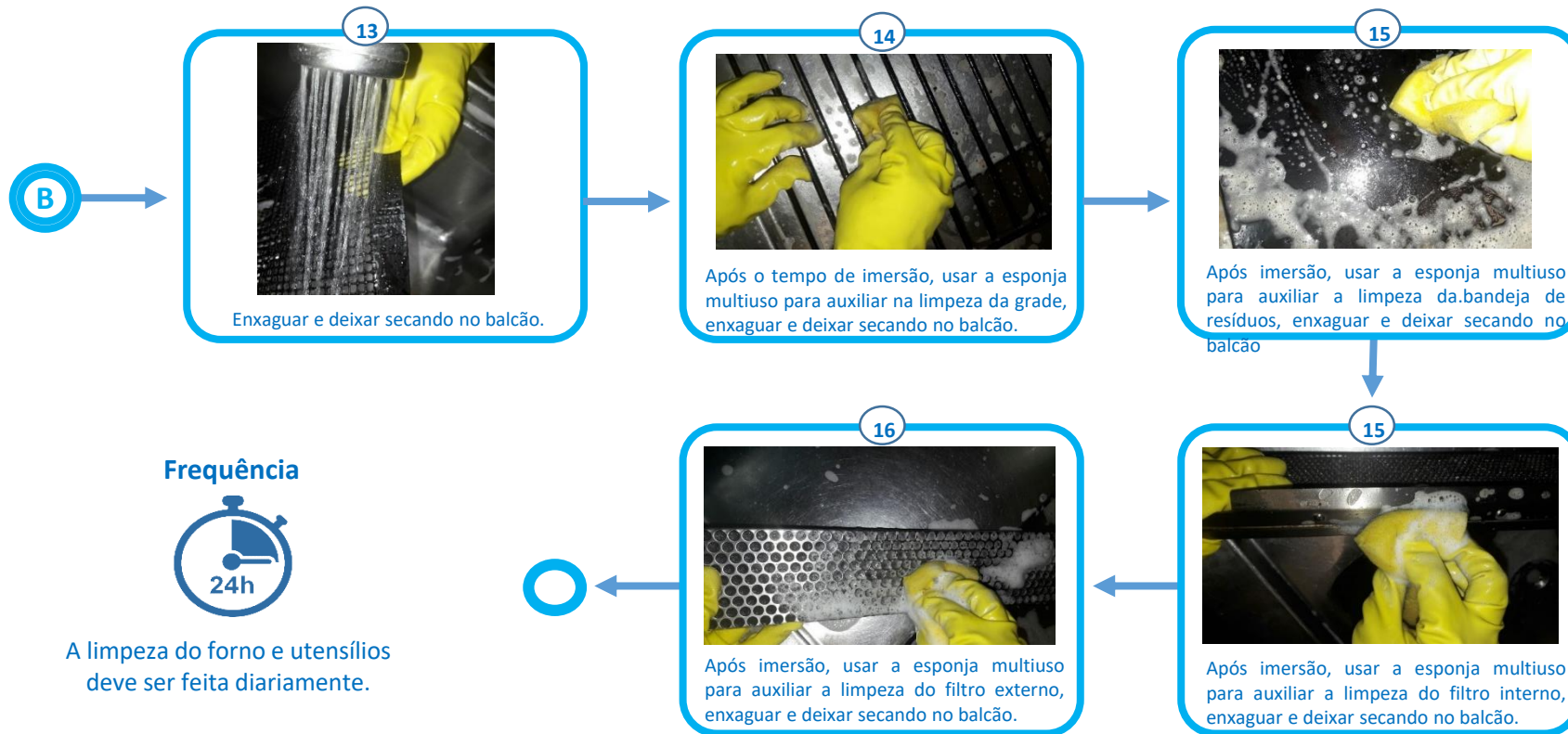
### DESABILITAÇÃO: LIMPEZA DE UTENSÍLIOS



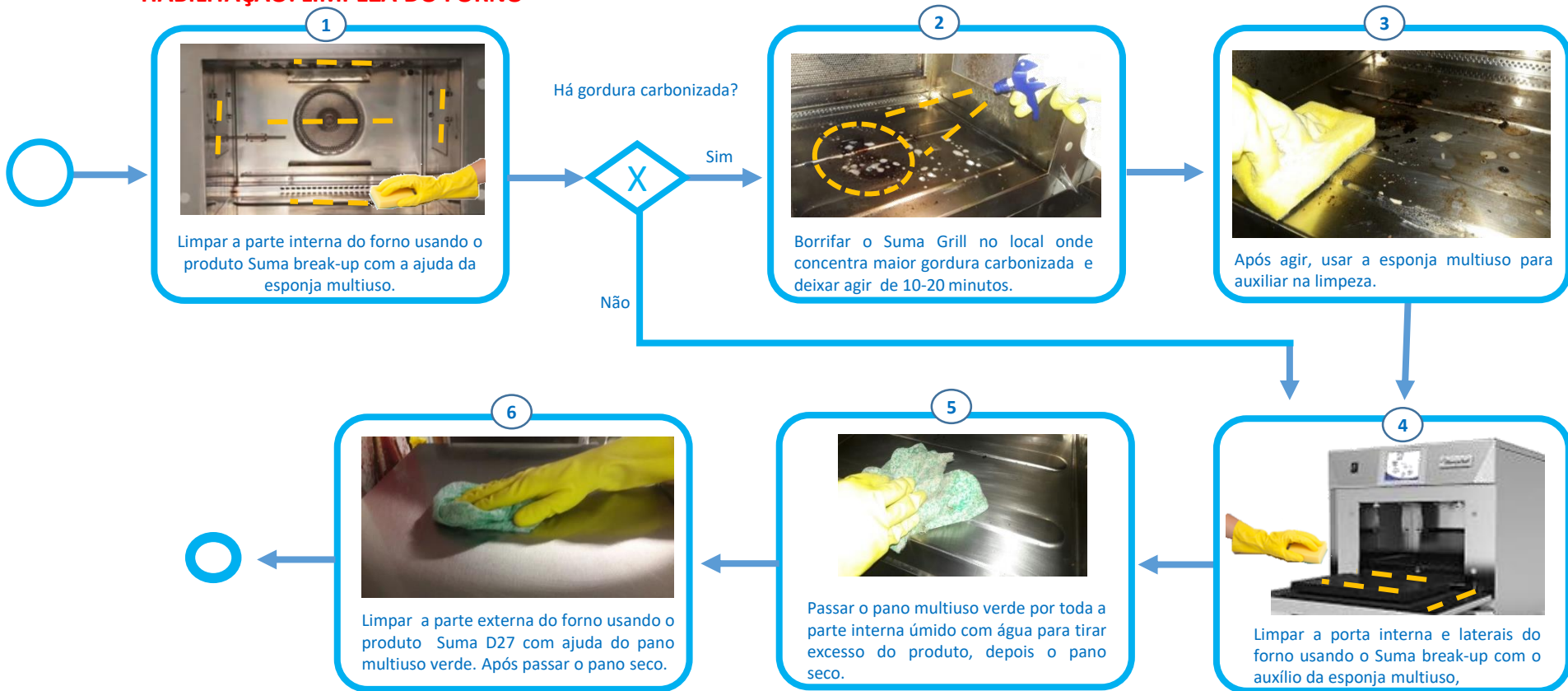
### DESABILITAÇÃO: LIMPEZA DE UTENSÍLIOS



### DESABILITAÇÃO: LIMPEZA DE UTENSÍLIOS



### HABILITAÇÃO: LIMPEZA DO FORNO



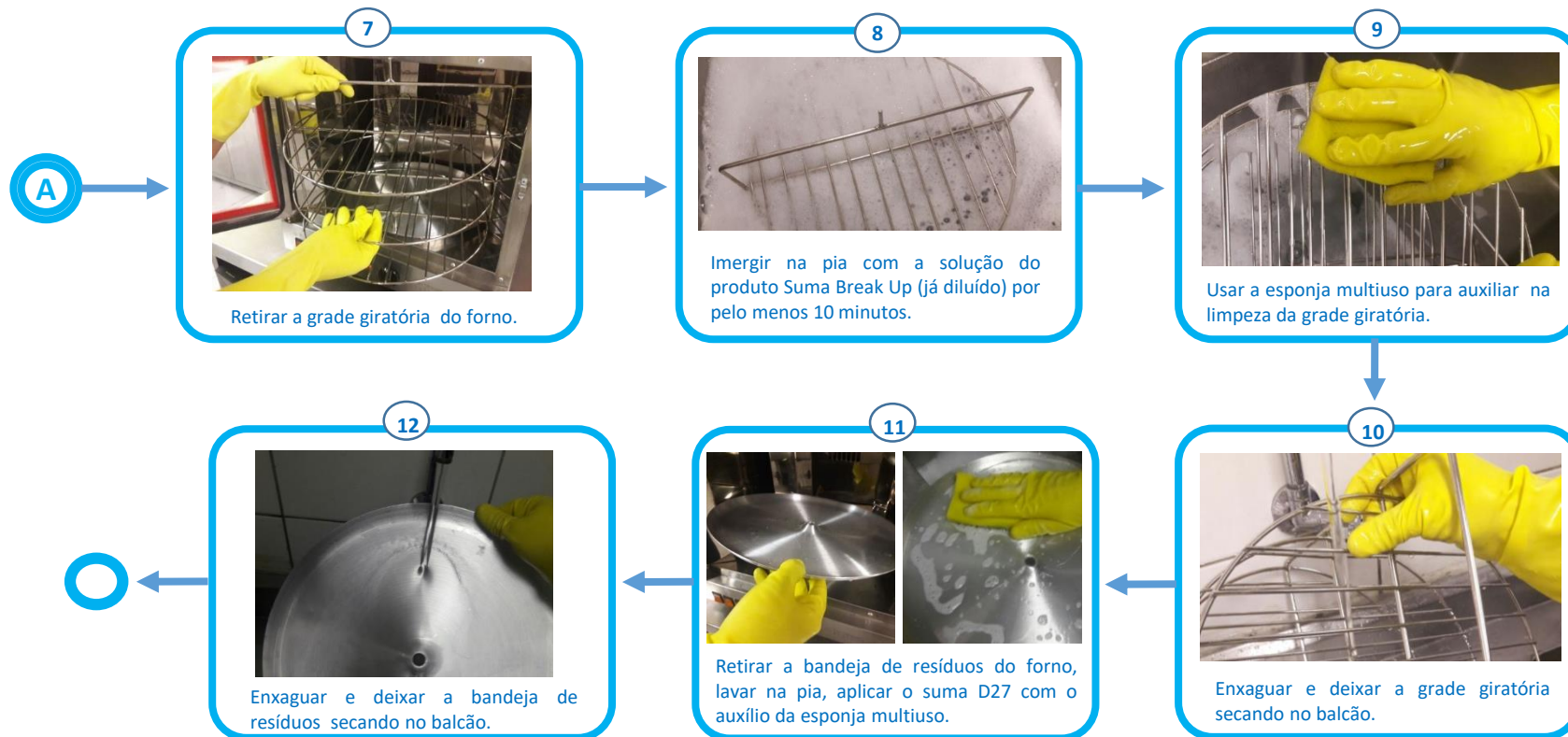
### DESABILITAÇÃO: LIMPEZA DE UTENSÍLIOS



**NOTA:** Usar Luva térmica de proteção se o Forno estiver em alta temperatura ao retirar os utensílios.

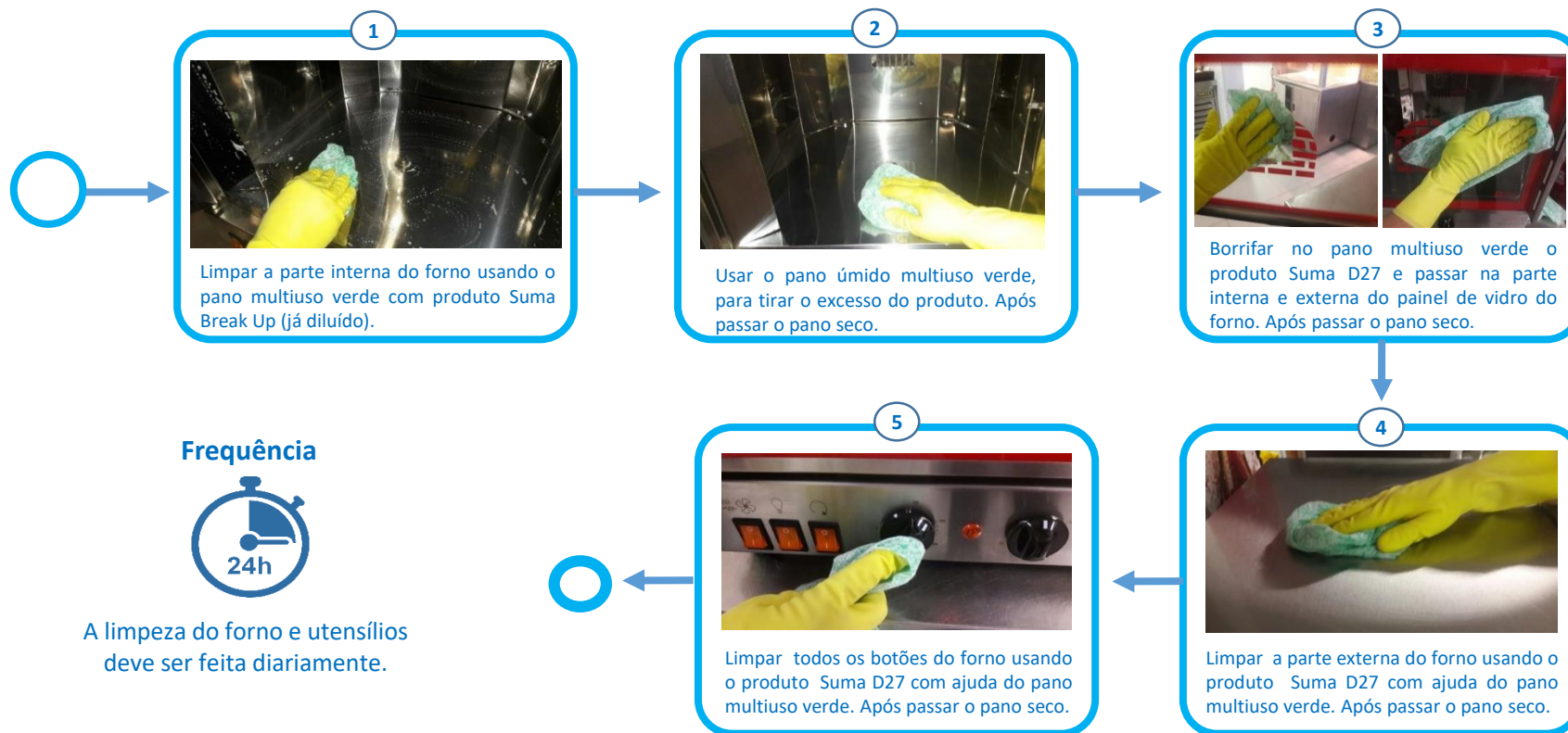


### DESABILITAÇÃO: LIMPEZA DE UTENSÍLIOS



**NOTA:** A limpeza da grade giratória e bandeja de resíduos deve ser feita diariamente.

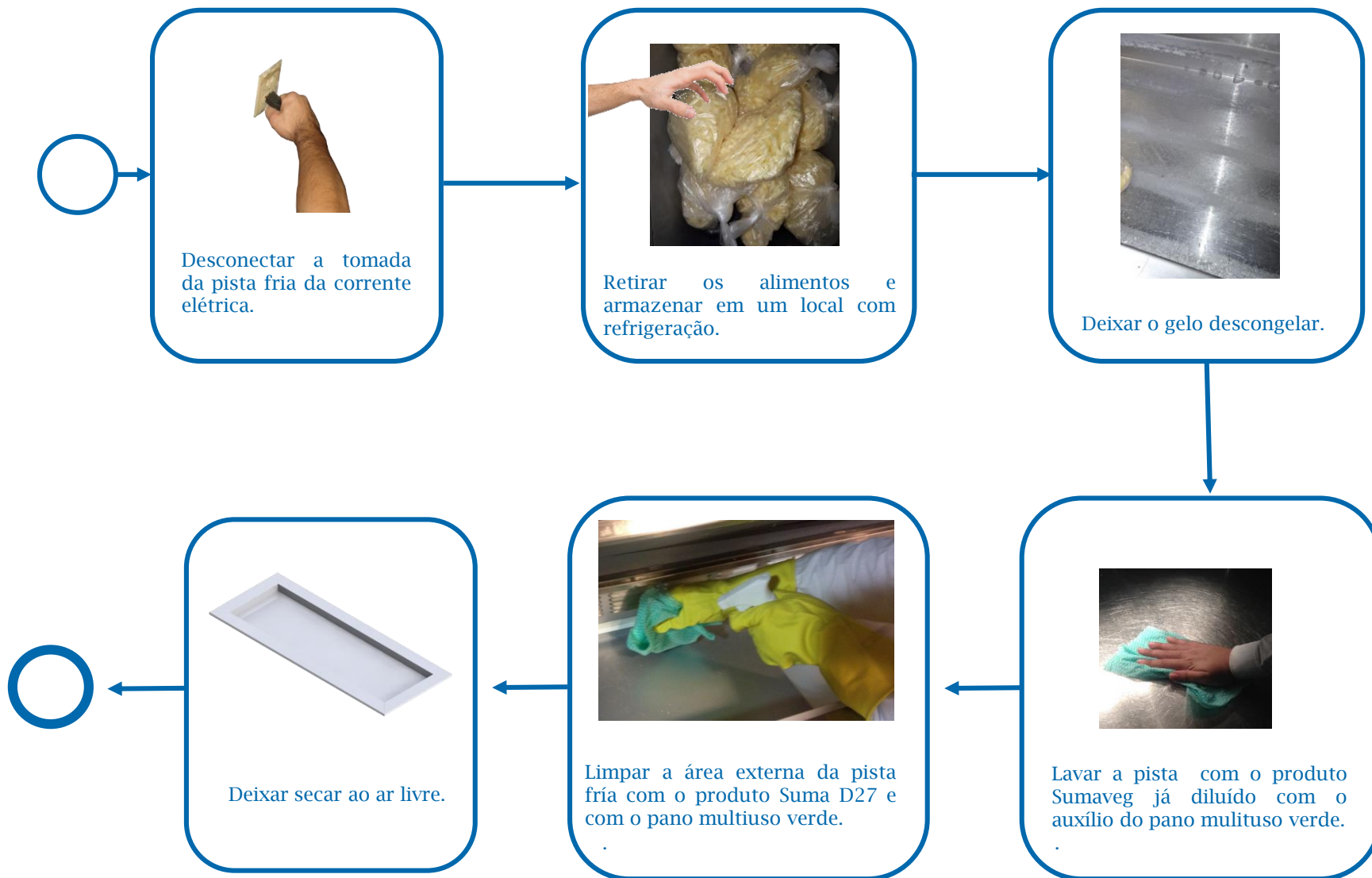
### HABILITAÇÃO: LIMPEZA DO FORNO



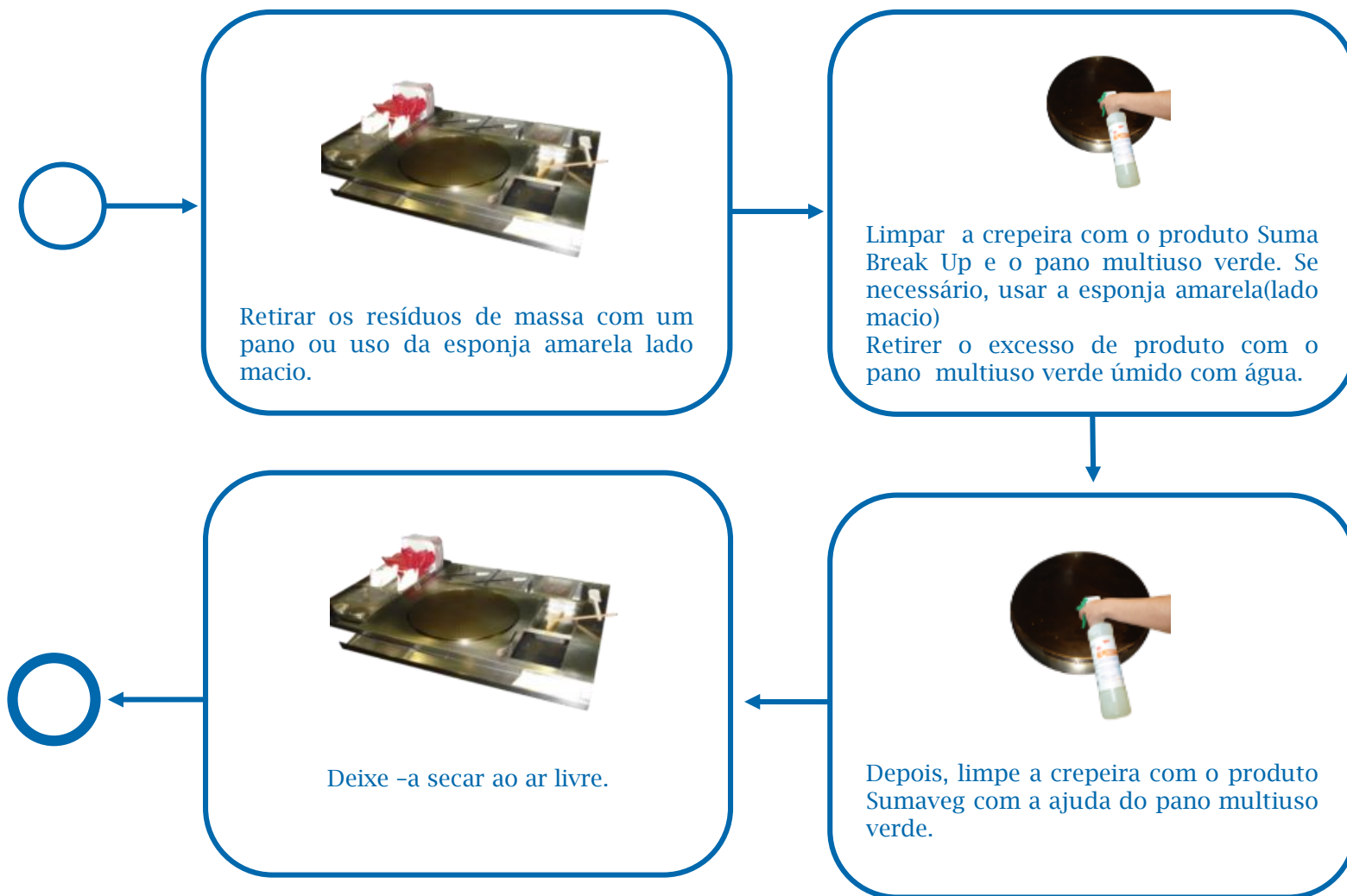
### Frequência

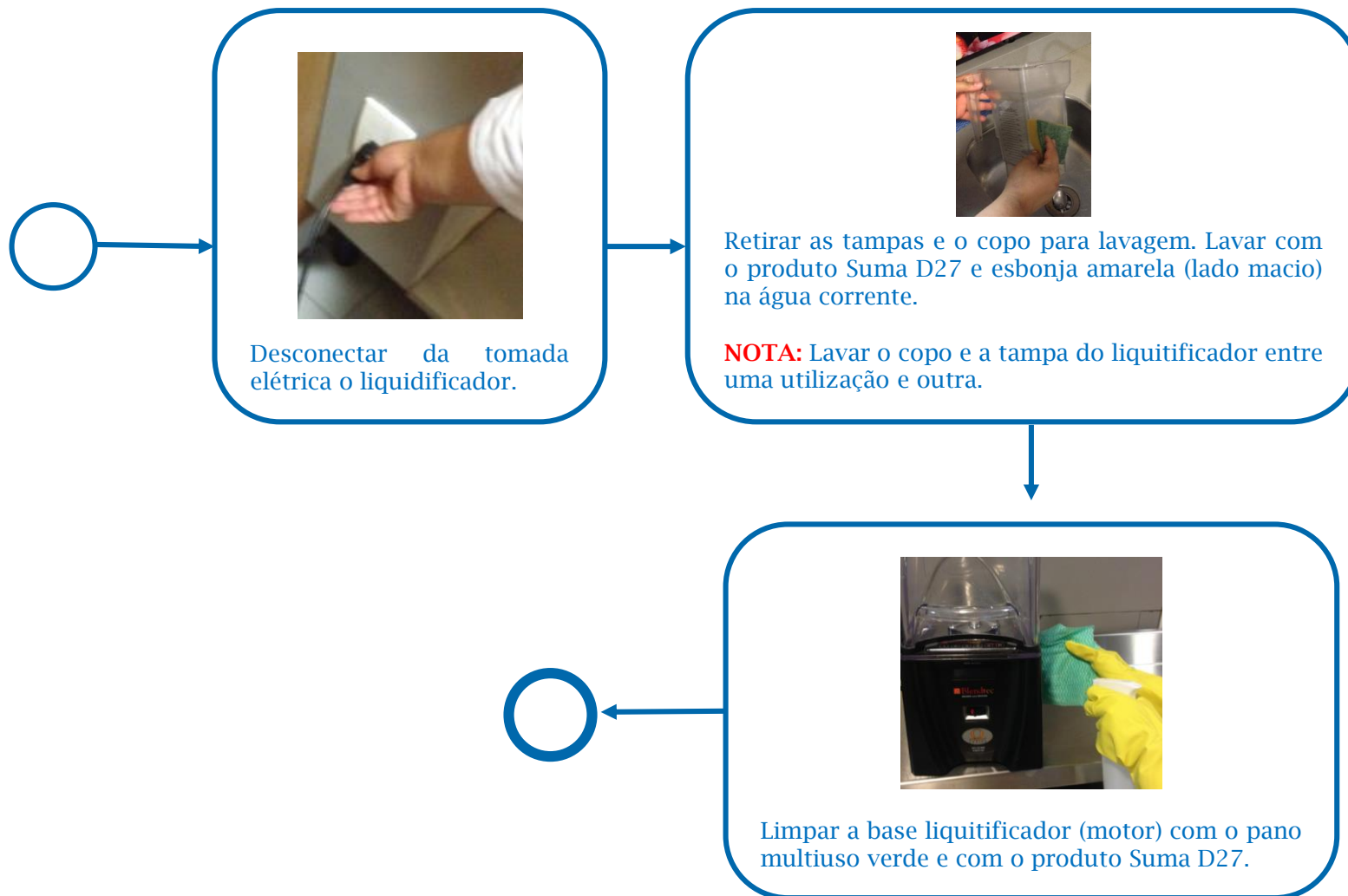


A limpeza do forno e utensílios deve ser feita diariamente.



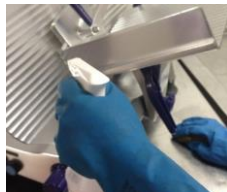




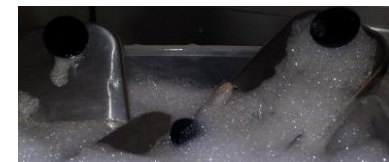




Máquina de fatiar frios:  
Retirar os compartimentos  
para lavagem.



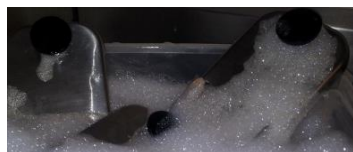
Máquina de lavar louça e de  
fatiar frios: Aplicar o produto  
Suma D27 no pano multiuso  
verde.



Imergir os compartimentos na  
cuba com o produto Suma  
D27 por pelo menos 5  
minutos.



Deixar secar ao ar livre.



Imergir os utensilios no  
produto Sumaveg  
(solução 1 caneca 66g  
para 20L de água) e  
deixá-lo por pelo  
menos 10 minutos.



Enxaguá-los na água  
corrente



Esfregar os compartimentos  
com a ajuda de uma  
esponja.

### NOTAS:

- A limpeza da máquina de fatiar frios é realizada sempre após o uso.
- Caso haja a impossibilidade de imerção dos utensilios, borrifar o produto no local.

# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

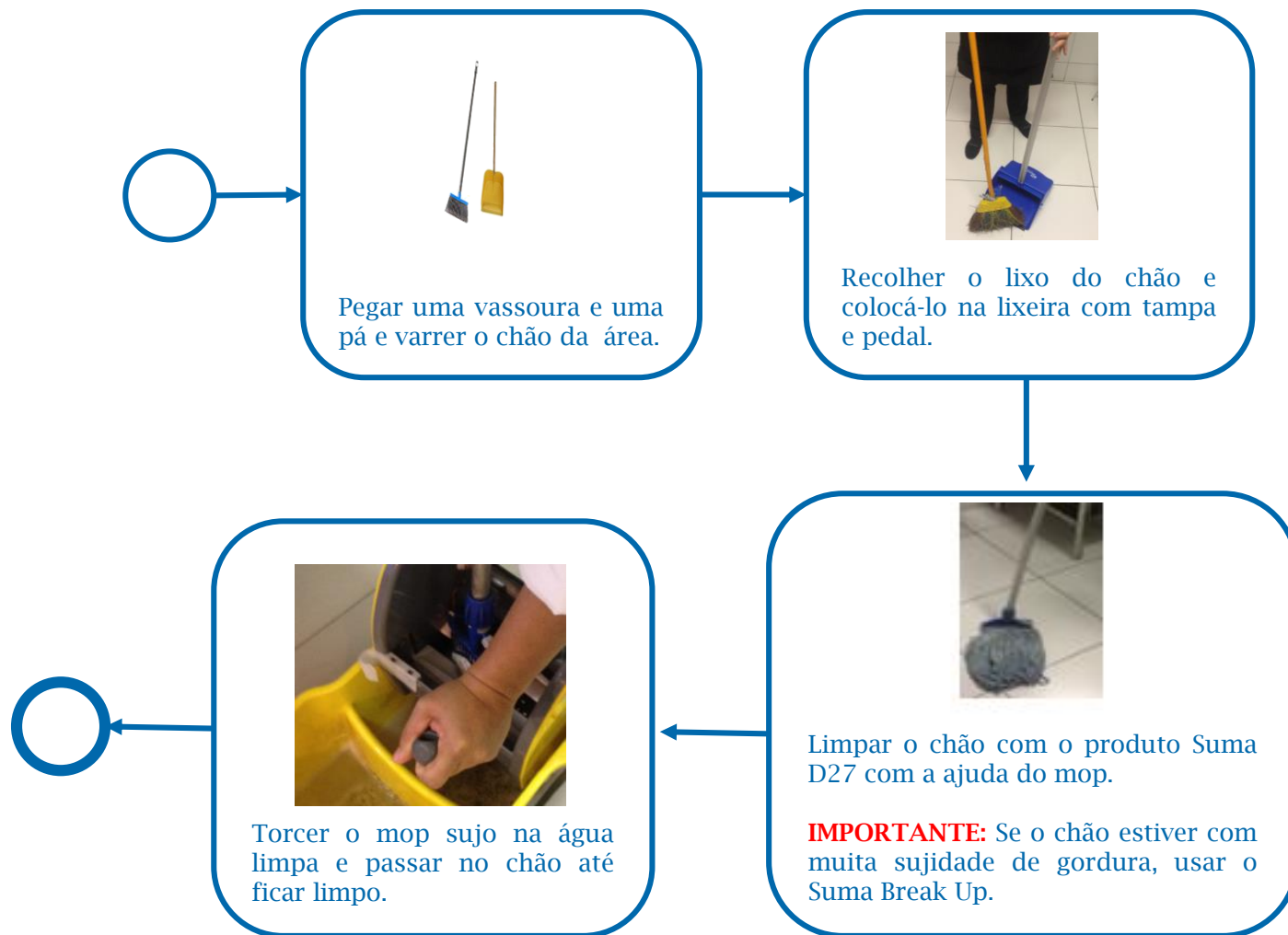
## Limpeza do carrinho de serviço

BRA- TRA- GR- LMPO-00



Pegar o carrinho de serviço e aplicar o produto Suma D27 no pano multiuso verde.

Em caso de muita sujeira, utilize uma esponja. Depois, utilize o pano multiuso umedecido para retirar a solução.



## LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

### Paredes (áreas de manipulação de alimento)

BRA- TRA- GR- LMPO-00



Limpar a parede da cozinha usando o Suma Break Up já diluído com o auxílio do pano multiuso verde, se necessário usar a esponja amarela (parte macia).



Em seguida, passar o pano multiuso verde com água para tirar o excesso de produto.

# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Bilheteria

BRA- TRA- GR- LMPO-00



Ponto de venda



Postes de fila  
única



Telas de  
plasma



Piso da área



Baldes de lixo



Bilheteria  
automática



Diariamente: Limpar os interfilas com o produto Alpha HP 1:128 e o pano multiuso azul.  
2x por semana: usar o produto Suma Lube (polidor) com uso do pano multiuso azul para dar brilho.  
**Importante:** Aplicar somente na base em aço INOX.



Borrifar no pano multiuso azul o produto Alpha HP 1:128 e passar nos televisores e vídeo Wall da bilheteria.



Limpar monitores, *displays* pinpad's, impresora e ATM's e o Alpha HP 1:128 e pano multiuso azul.



Diariamente: Limpar a superfície da bilheteria com o produto Alpha HP 1:128 e o pano multiuso azul.



Varrer o chão da área, em seguida passar o mop com o produto Alpha HP 1:128..







**NOTA:** A limpeza deve ser feita diariamente.



Pódio



Postes e filas



Óculos



Limpar os interfilas (base em aço) com o produto Alpha HP 1:128 e o pano multiuso azul.  
Em seguida, utilizar o produto Suma Lube (polidor) com uso do pano multiuso azul para dar brilho.  
**IMPORTANTE:** Usar O suma lube apenas em superfícies em aço inox.



Limpar o pódio diariamente com o produto Alpha HP 1:128 utilizando o pano multiuso azul.



Limpar o poste com o produto Alpha HP 1:128 utilizando o pano multiuso azul.



Limpar o o carrinho de óculos com o produto Alpha HP 1:128 utilizando o pano multiuso azul. Após, guardar o produto no móvel para utilizar quando necessário.



Em seguida, utilizar o produto Suma Lube (polidor) com uso do pano multiuso azul para dar brilho.  
**IMPORTANTE:** Usar O suma lube apenas em superfícies em aço inox.



Reutilizar a solução de Alpha HP 3x.



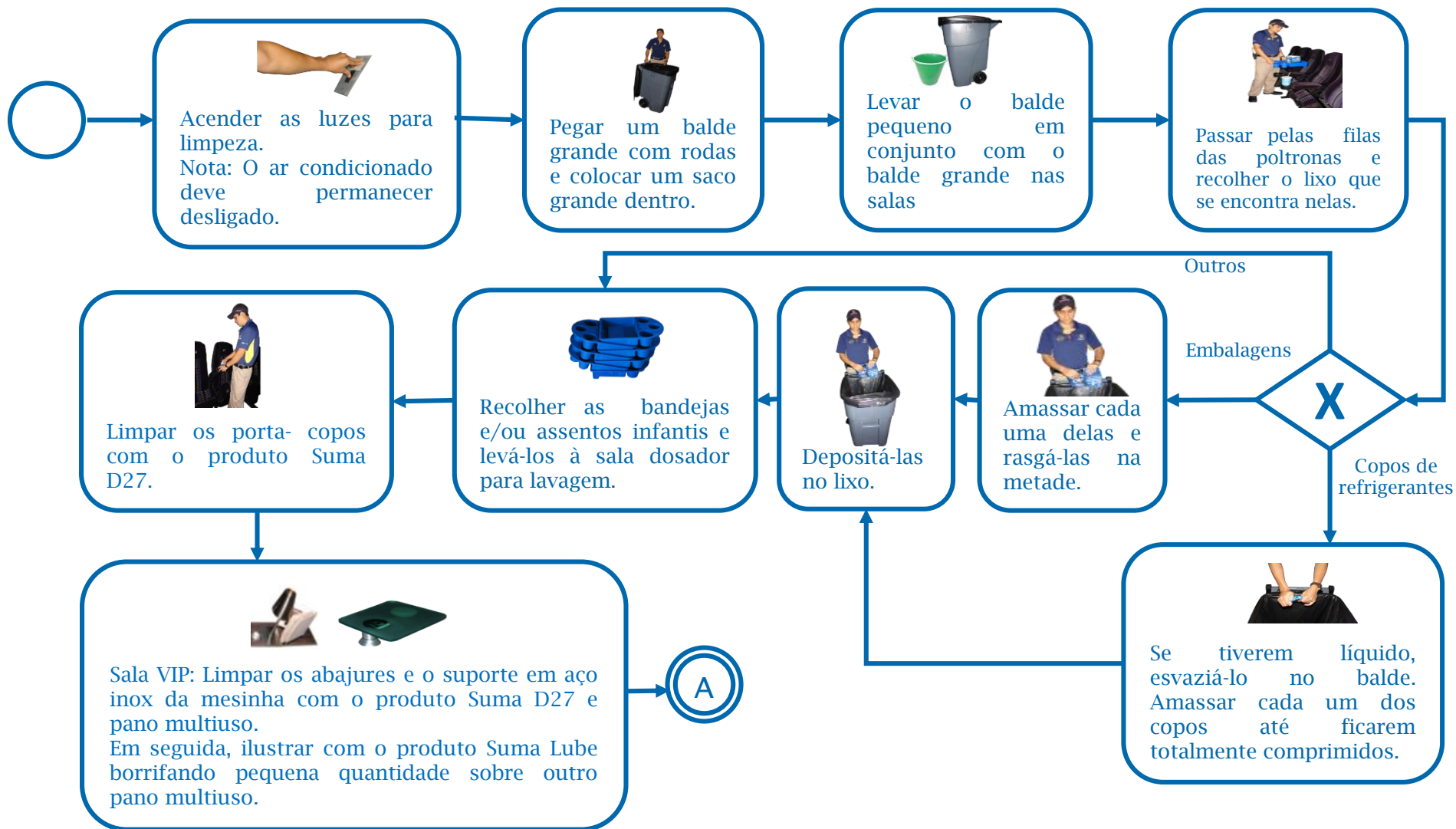
Salas



Bandejas



Assentos  
Infantis



Deve-se usar o soprador de ar com muito cuidado nas poltronas 4DX devido aos fios que, ao serem movidos, podem ser danificados ou serem desconectados.

**NOTA:** A limpeza das poltronas e dos compartimentos (parte traseira, porta copo e braçadeira) devem ser realizadas diariamente.

A



Sala VIP: Limpar as poltronas e porta copos com o produto Suma D27.

**NOTA:** Deixar o apoio de braços levantados.



Sala tradicional/ 4DX: Limpar as poltronas/ porta copos com o produto Suma D27.

**NOTA:** Deixar o apoio de braços abaixados.

Situações em que a poltrona 4DX estiver com muita sujeira, lavá-las seguindo o procedimento instrução de uso máquina Karcher Puzzi.

B



#### LIMPEZA PISO PAVIFLEX/VINÍLICO

Varrer com a vassoura de piaçava, o piso paviflex/ vinílico (de cima para baixo tomando cuidado para não deixar restos debaixo dos assentos) e o carpete (iniciando pela porta de entrada). Utilizar a pá para coletar o lixo.

Limpar o piso paviflex seguindo o procedimento descrito no Apoio Visual Limpeza do Piso Paviflex.

B

#### LIMPEZA CARPETE



Utilizar a vassoura com cerdas dura para levantar a trama do carpete. Depois, aspirar toda a extensão do carpete iniciando pelo corredor (porta de entrada).



Lavar o carpete seguindo o procedimento descrito Instruções de uso máquina Taski.

Caso o carpete não esteja precisando de lavagem, borrifar o produto Alpha HP 1:128 com a ajuda da escovinha

C



Lixeiras (diariamente): Limpar com o produto Suma D27 e pano multiuso azul. Semanalmente, lavá-las com o produto Suma D27 e uso da esponja multiuso (parte macia). Depois, enxaguar em água corrente. Parte externa da lixeira (semanalmente): Aplicar o produto Suma Lube com uso do pano multiuso azul. Esse processo garantirá brilho.



Lavar as escadas seguindo o processo instruções de uso máquina Karcher Puzzi.

Limpar o tivoli e o protetor de derrapagem com o produto o Alpha HP 1:128. Aplicar a solução no pano multiuso azul.



C



Colocar o saco preto de lixo nas lixeiras.



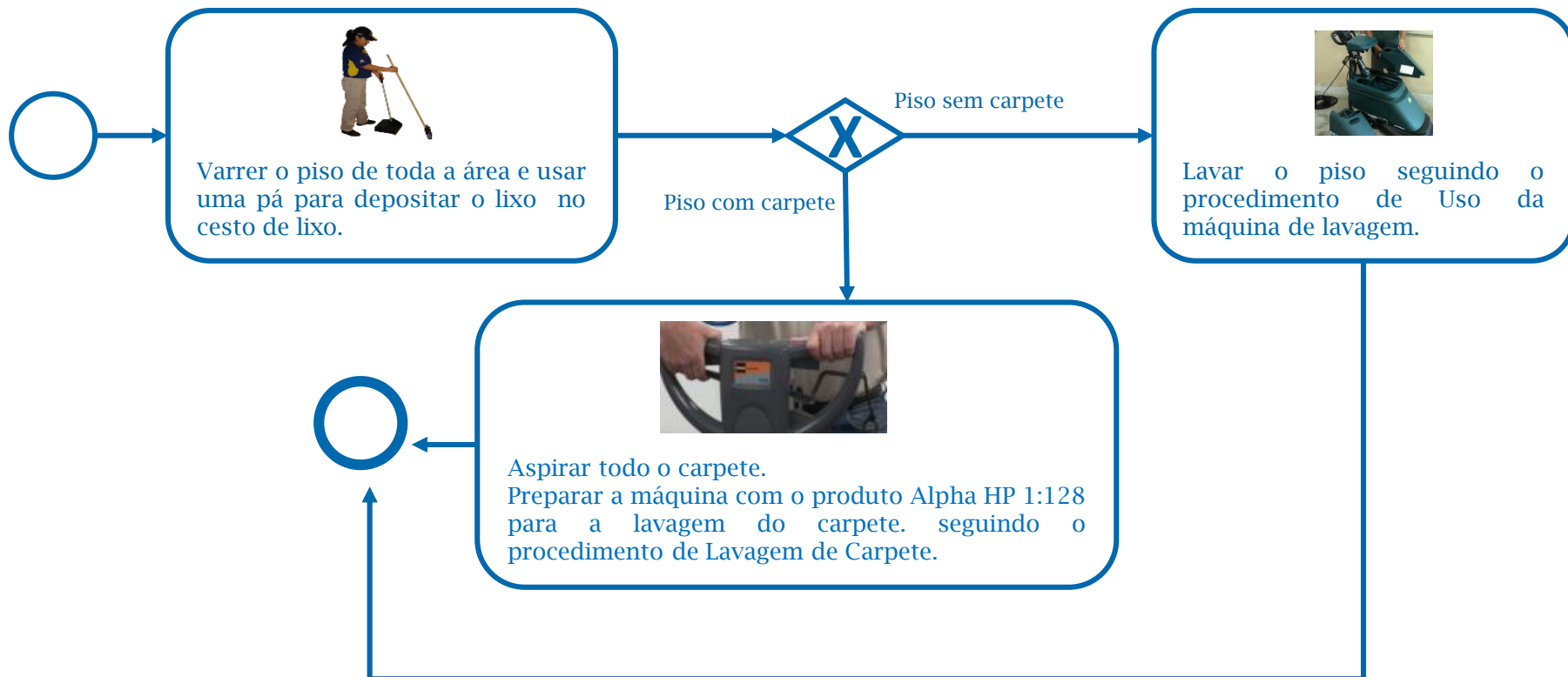
Limpar trilhos, extintores, placas, molduras e por trás das telas com o produto Suma D27 e assegurar que nenhum objeto de qualquer tipo esteja à vista.



Limpar as portas, arredores dos vidros e corrimões com o produto Suma D27 para corrimões em aço inox (semanalmente): Aplicar o produto Suma Lube com uso do pano multiuso azul. Esse processo garantirá brilho.



Borrifar neutralizador de odores Fresh Phase diretamente na parede, cortina, fundo da sala (cerca de 1 borrifada a cada 2 metros).  
**NOTA:** Em hipótese alguma, aplicar o produto nas poltronas e/ ou no piso tátil.



**NOTA:** A lavagem do piso deve ser realizada diariamente com a ajuda da máquina de lavagem de piso.



Limpar os rodapés com o produto Suma D27 com a ajuda do LT (rodo suporte)



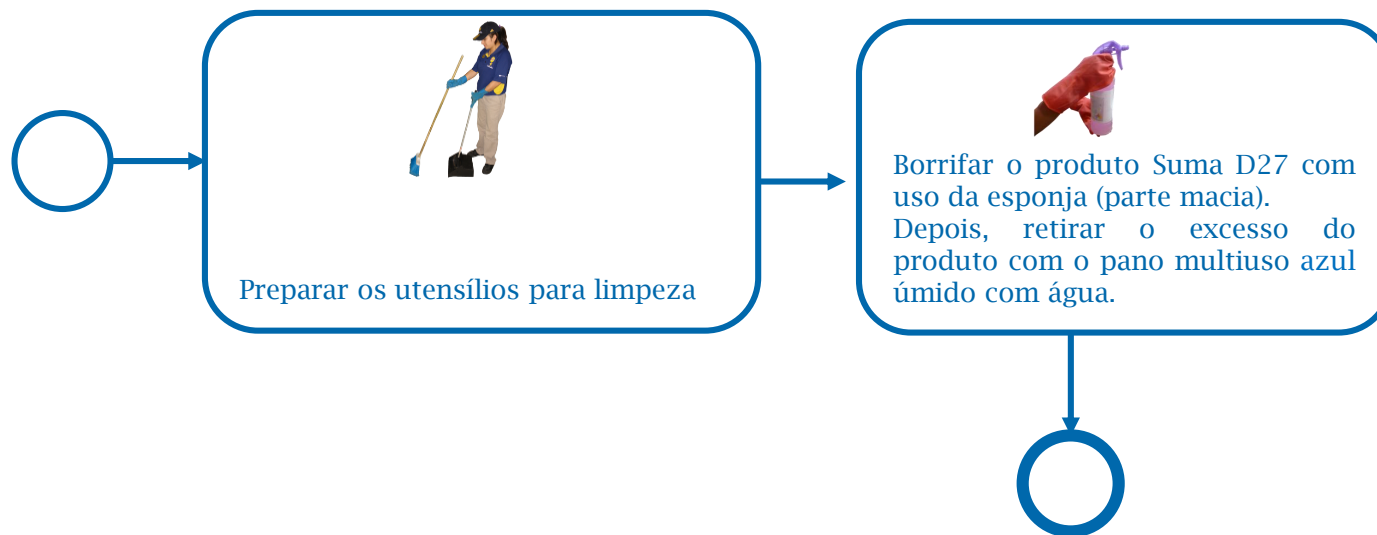
2x por semana: usar o produto Suma Lube (polidor) com uso do pano multiuso azul para dar brilho.

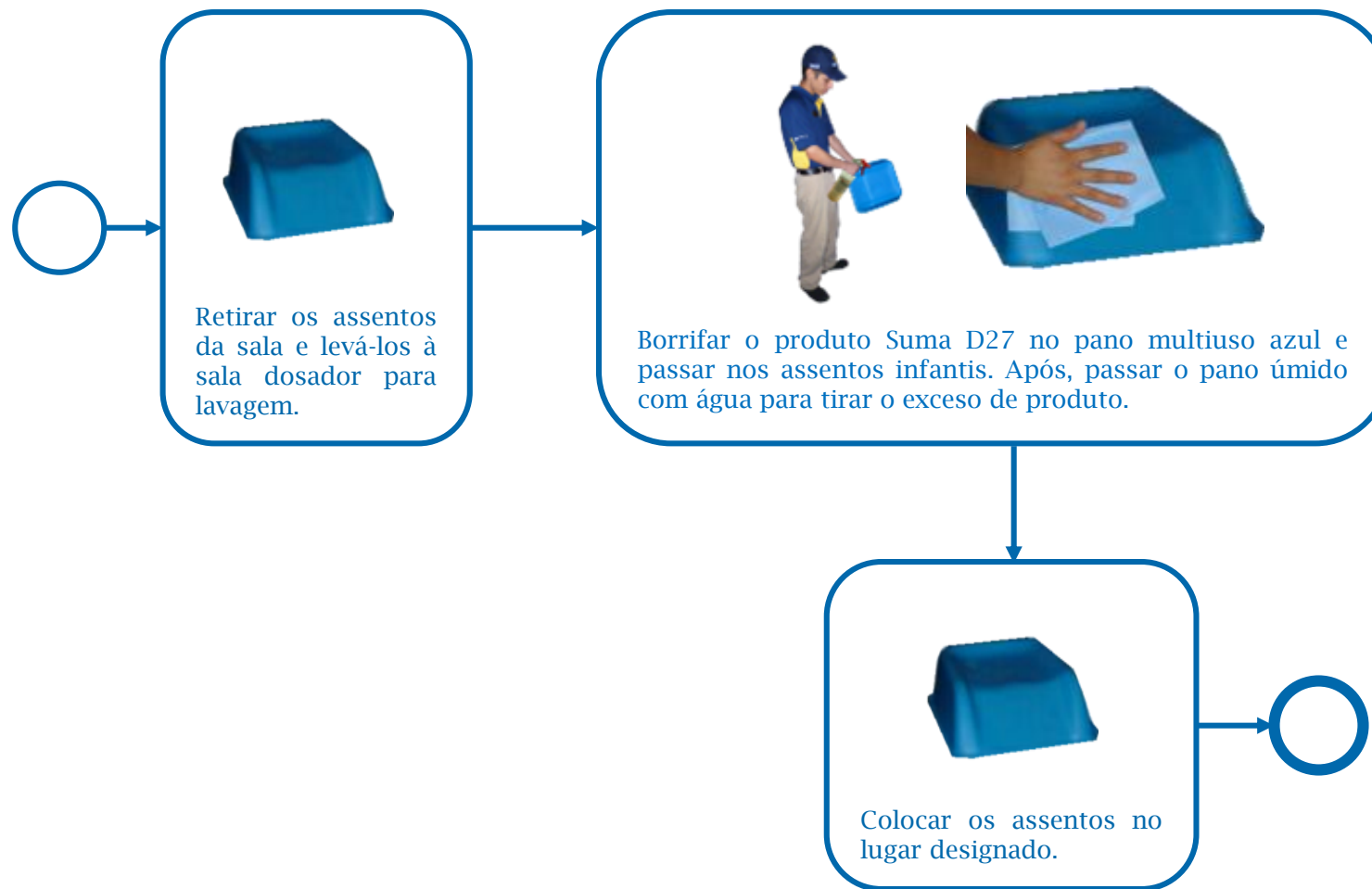
**IMPORTANTE:** Aplicar somente na base em aço INOX.

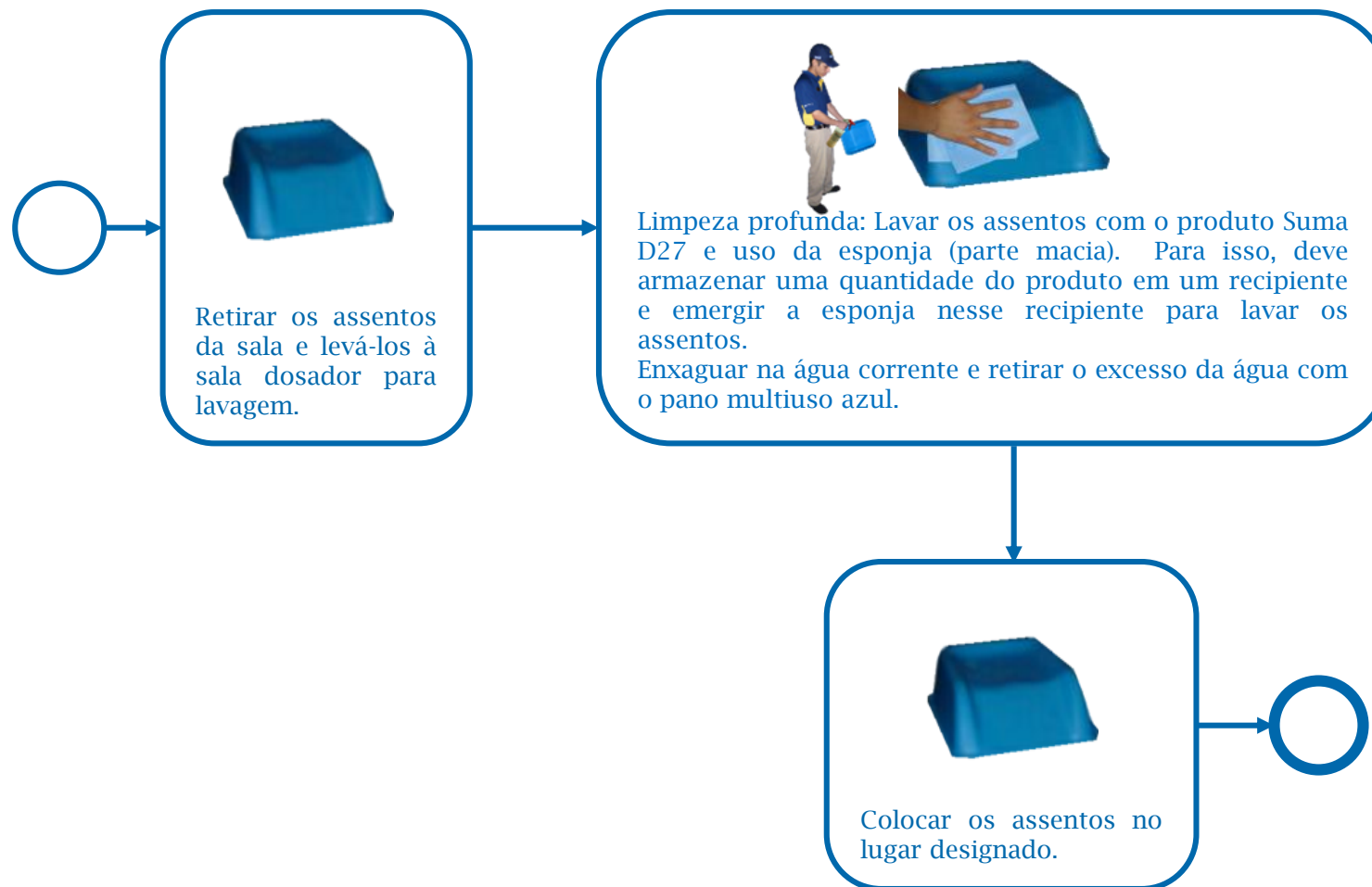
# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

## Paredes Externas (Salas, Bilheteria e Lobby)

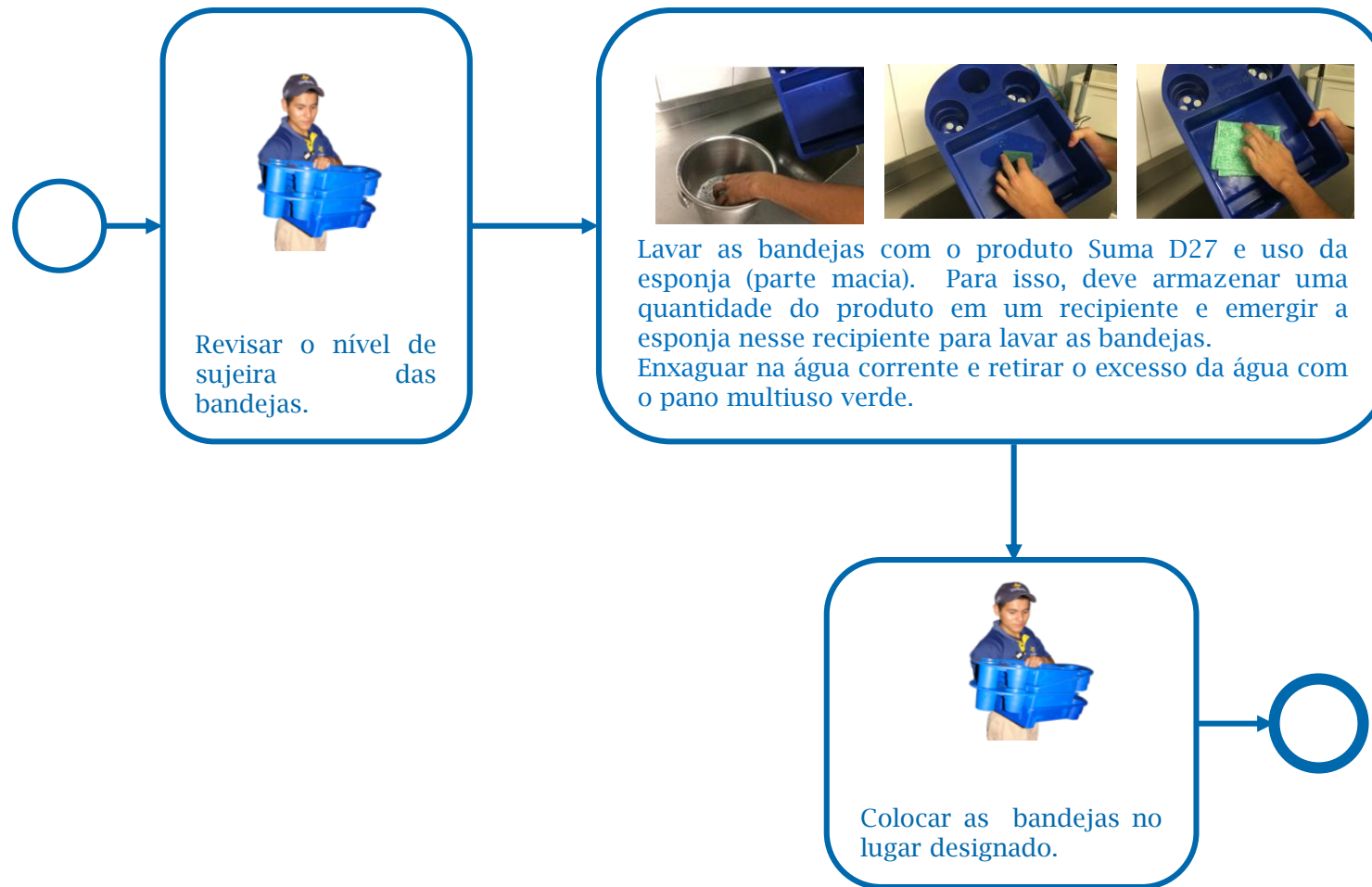
### BRA- TRA- GR- LMOP-00







**NOTA:** A limpeza profunda dos assentos deve ser realizada 1x na semana.



# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

Banheiros

BRA- TRA- GR- LMPO-00



Baldes de lixo



Espelhos e pias



Vasos  
sanitários



Mictórios



Acessórios de  
banheiro



Piso da área





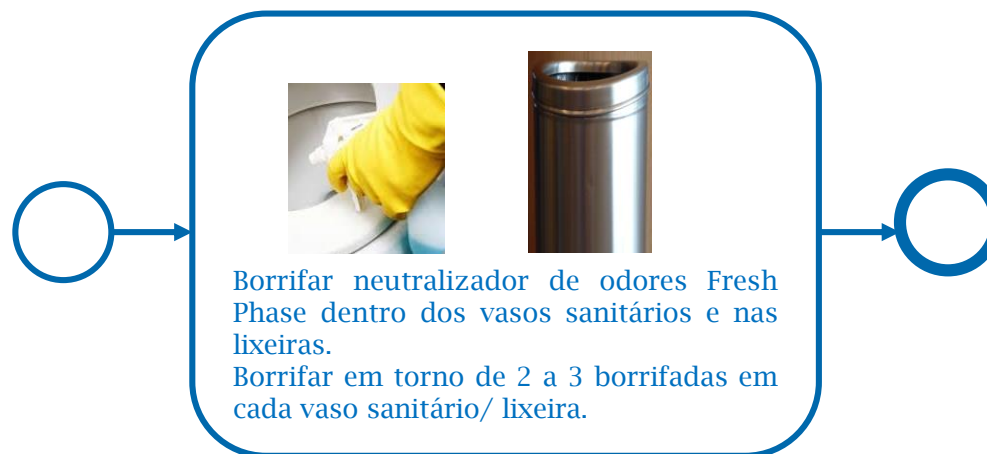
Limpar as pias com o produto Alpha HP 1:64 com a ajuda do pano multiuso azul.



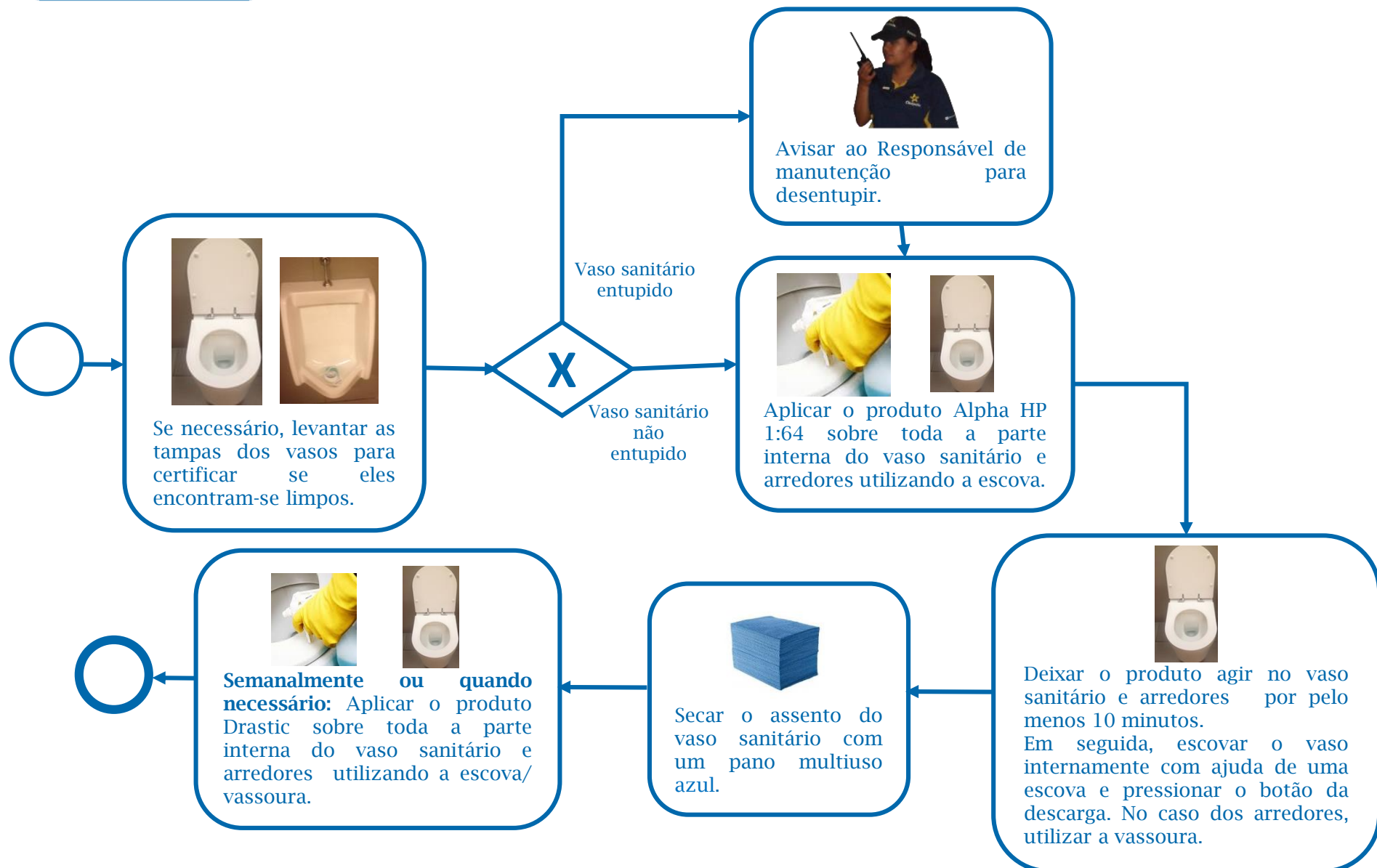
Deixar agir por pelo menos 5 minutos.  
Depois, passe o pano multiuso azul limpo e seco para promover brilho.



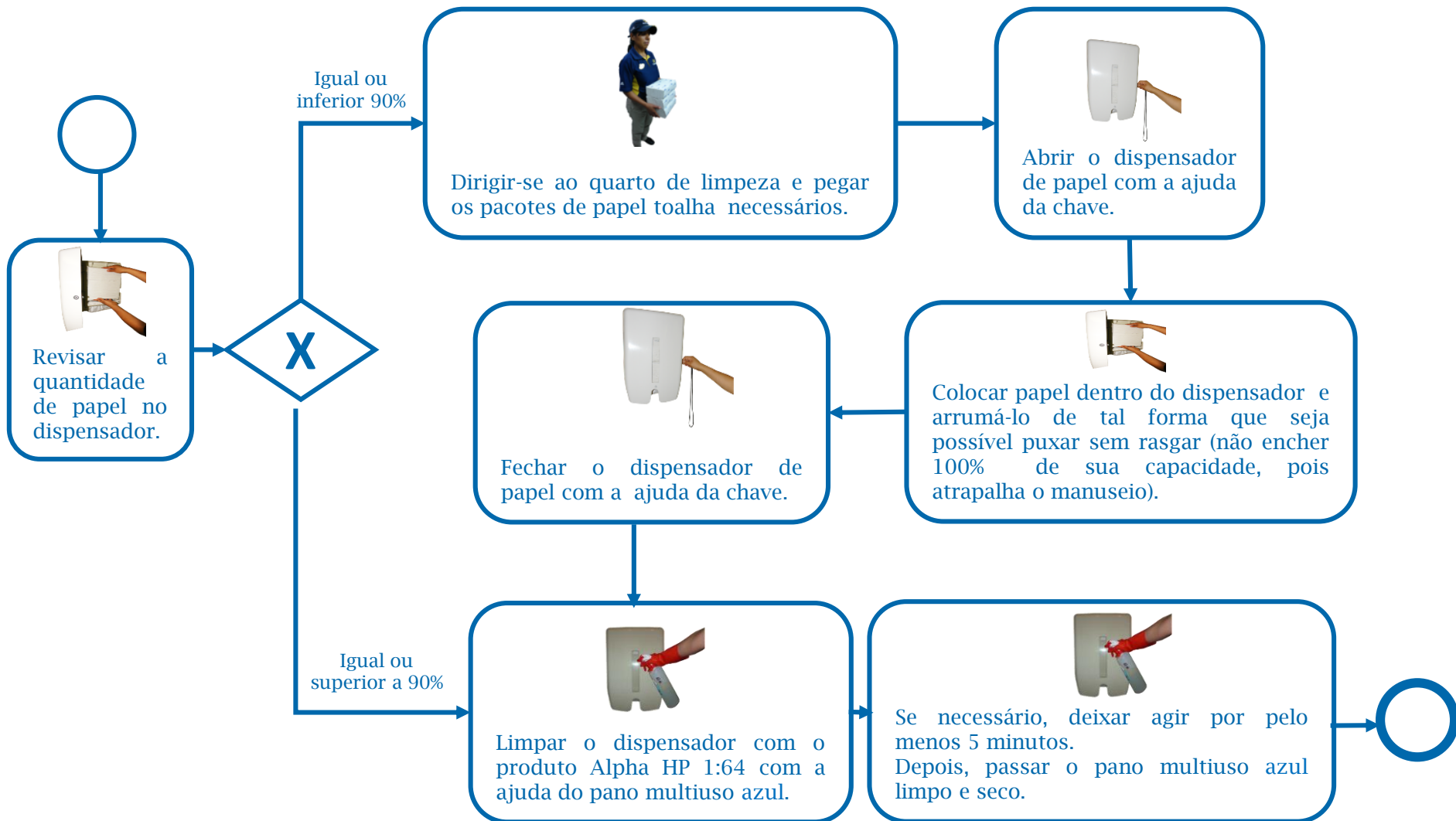
Limpar os espelhos com o produto Alpha HP 1:128 com a ajuda do pano multiuso azul limpo e seco para promover brilho.



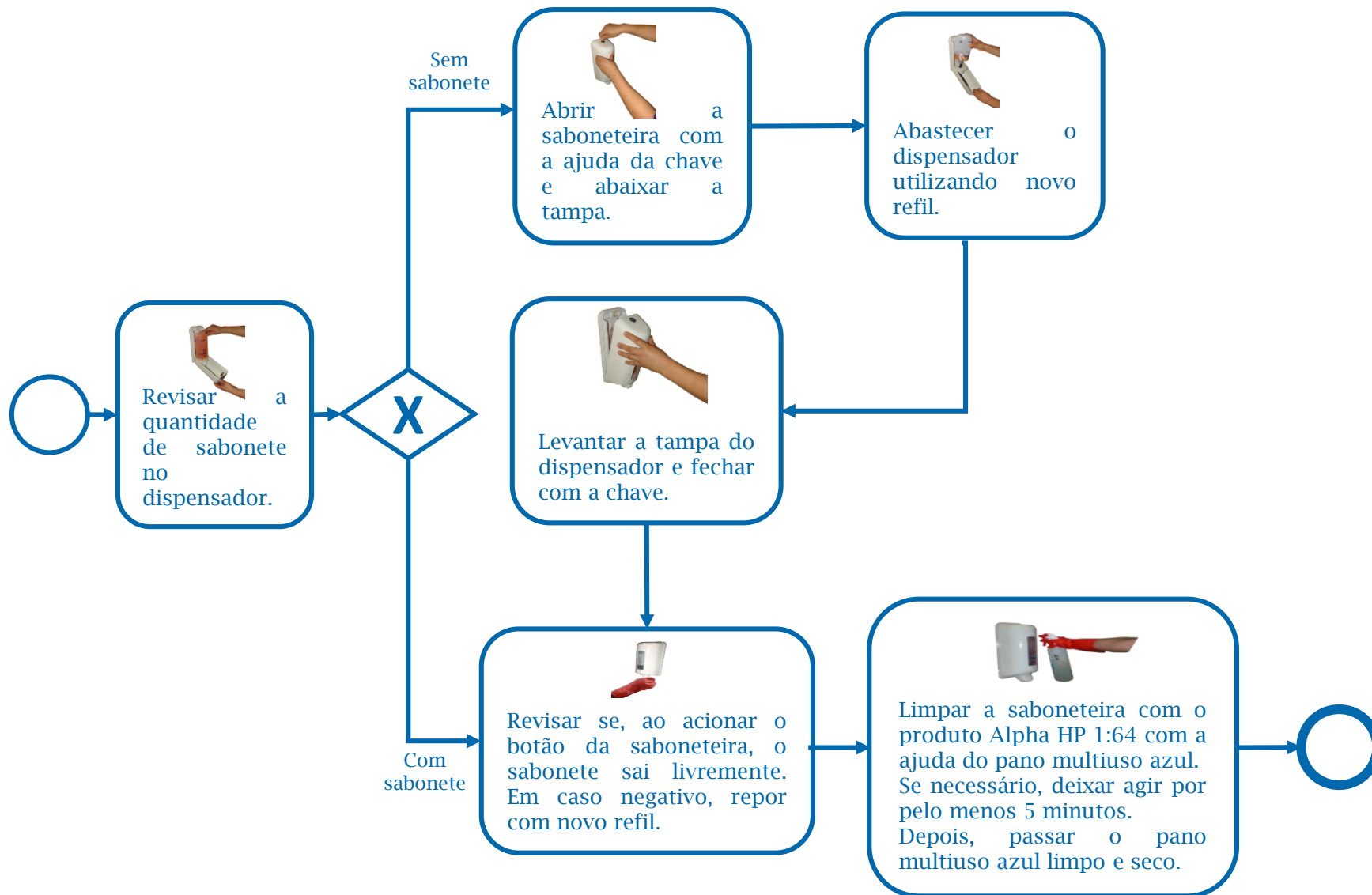
**NOTA:** Não se deve usar o Fresh Phase nas paredes para não manchar e tampouco borrifar no ambiente para não deixar o piso escorregadio.



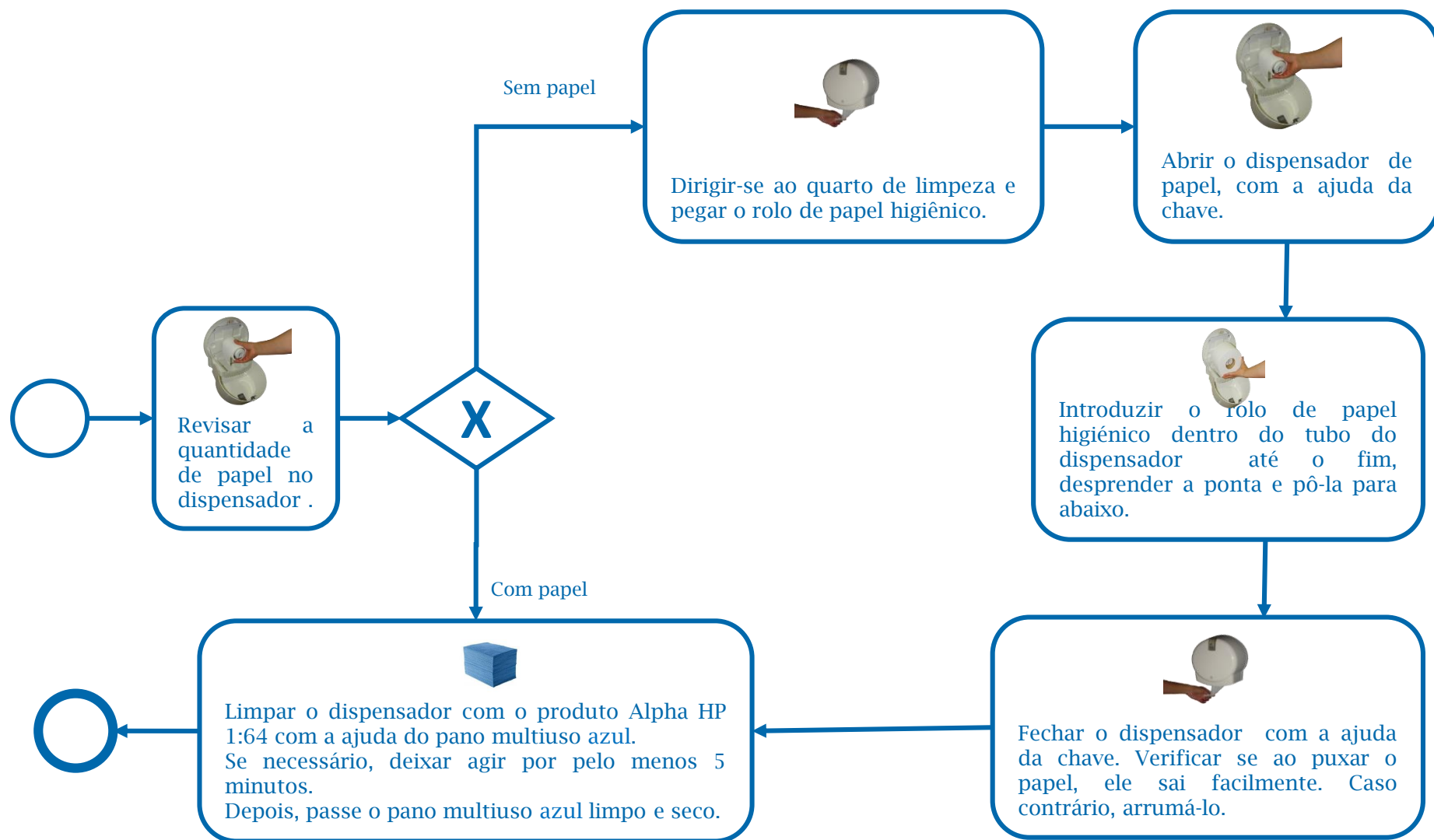
**NOTA:** A limpeza dos vasos sanitários deve ser feita diariamente, exceto a limpeza profunda utilizando o produto Drastic.



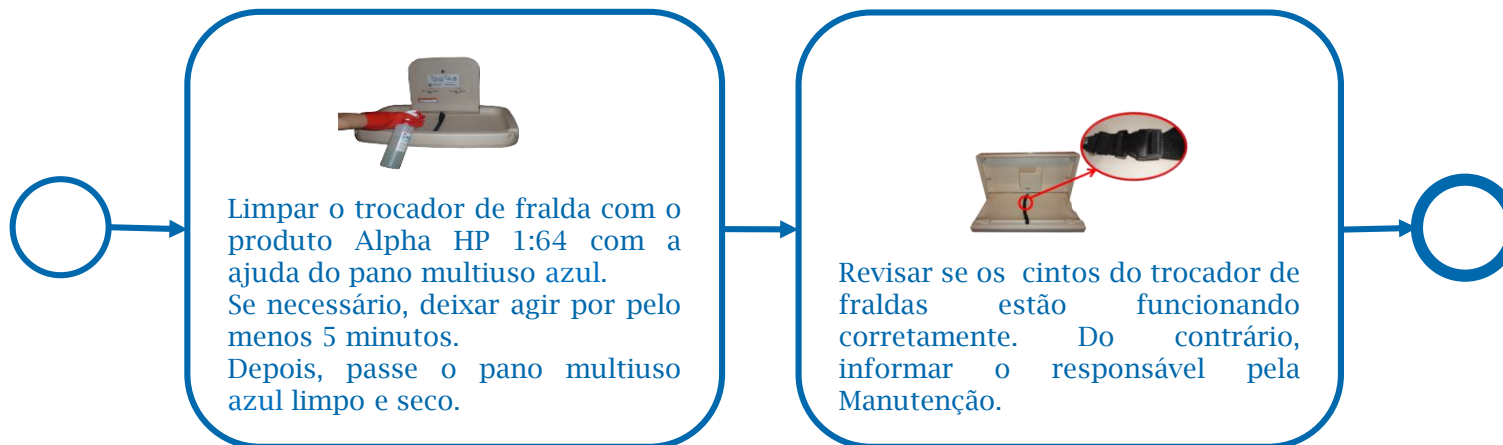
Nota: A limpeza dos dispensadores de papel toalha deve ser realizada diariamente.



**NOTA:** A limpeza da saboneteira deve ser realizada diariamente.

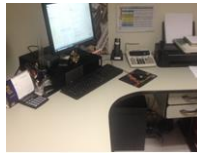


**NOTA:** A limpeza dos dispensadores de papel higiênico deve ser realizada diariamente.



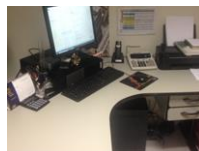
**NOTA:** A limpeza do trocador de fralda deve ser realizada diariamente.

LIMPEZA PRÉ OPERATIVA  
Escritório (sala da Gerência)  
BRA- TRA- GR- LMPO-00



Móveis

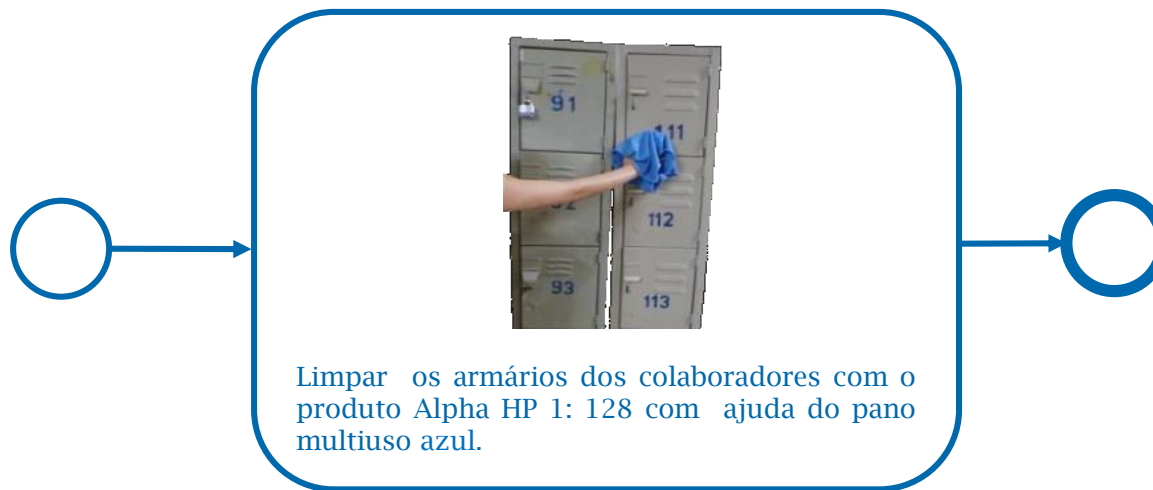




Limpar os móveis do escritório utilizando o produto Alpha H 1:128. Em caso de muita sujeira, usar a esponja amarela para ajudar na limpeza.



Armários



**NOTA:** Os armários devem ser limpos diariamente.

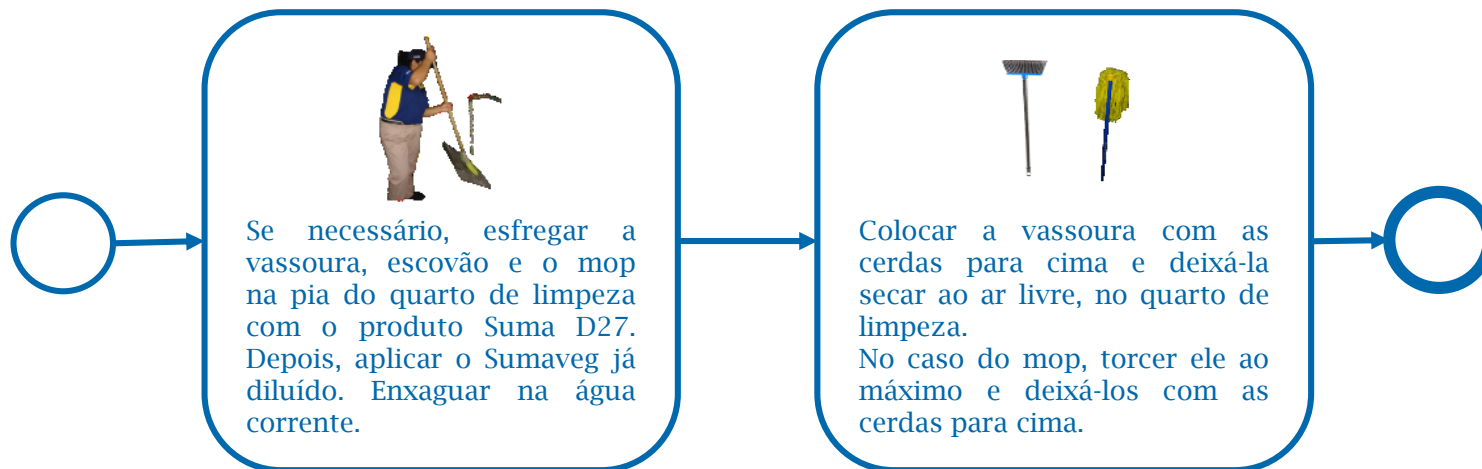
LIMPEZA PRÉ OPERATIVA  
Quarto de limpeza  
BRA- TRA- GR- LMPO-00



Lavagem de  
artigos de  
limpeza

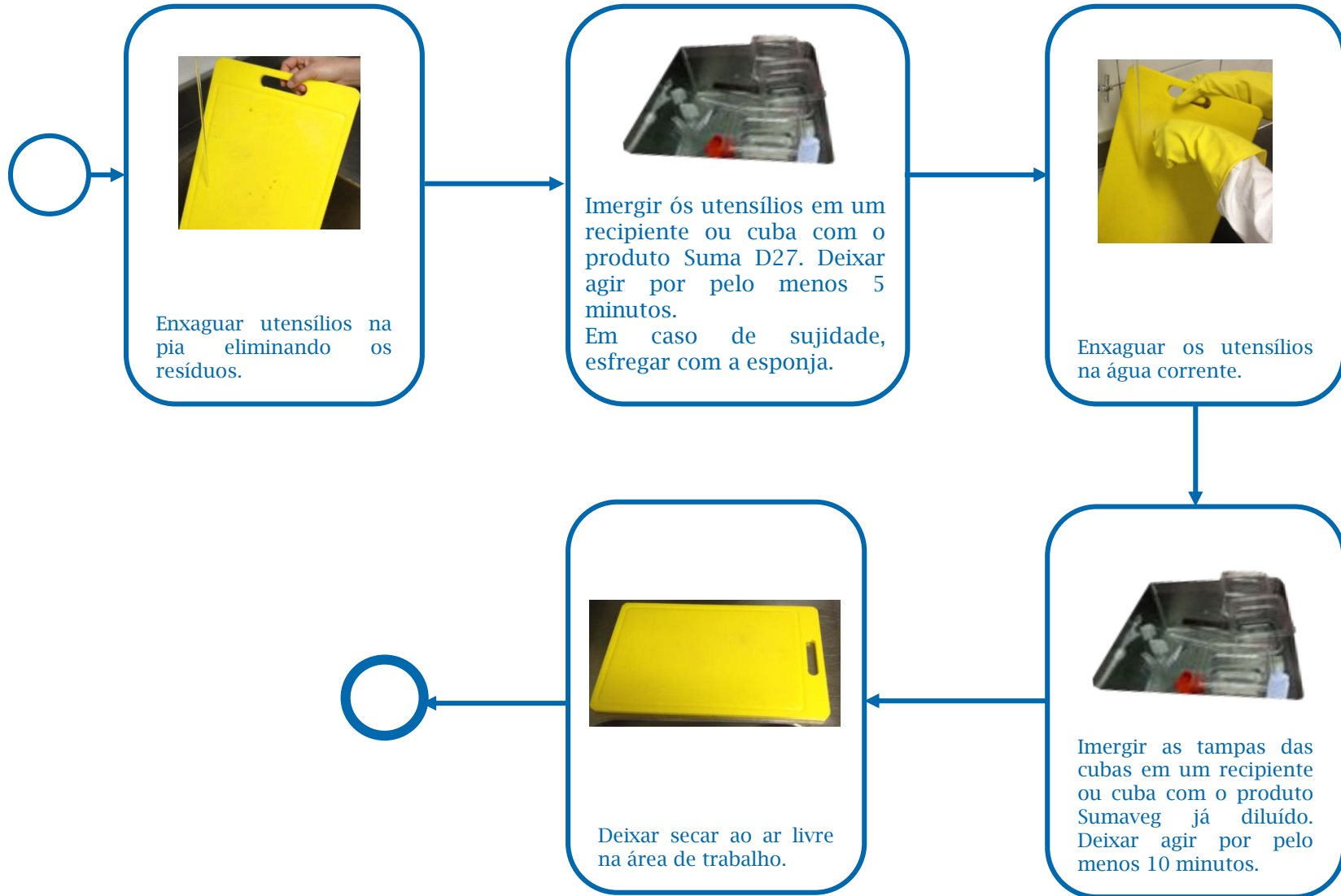


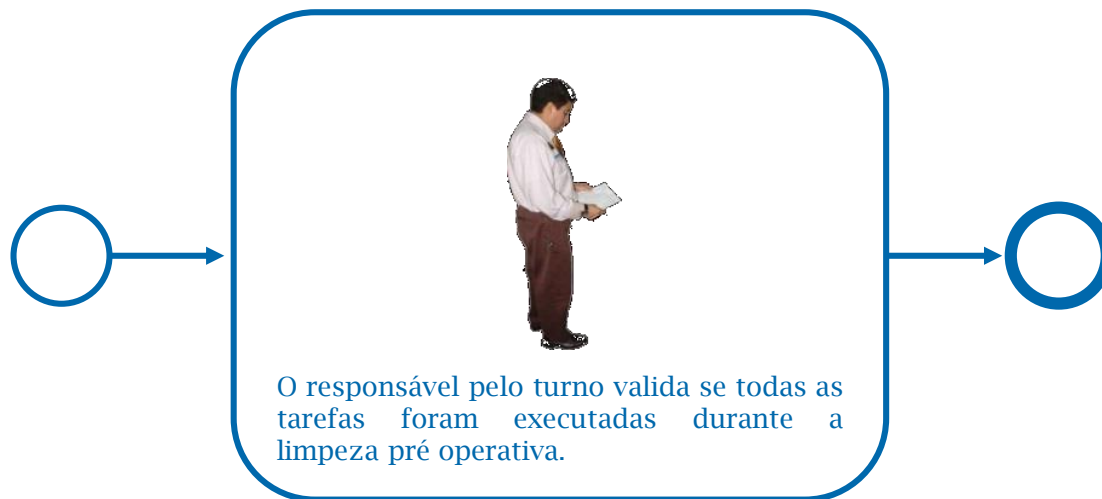
Lavagem de  
utensílios

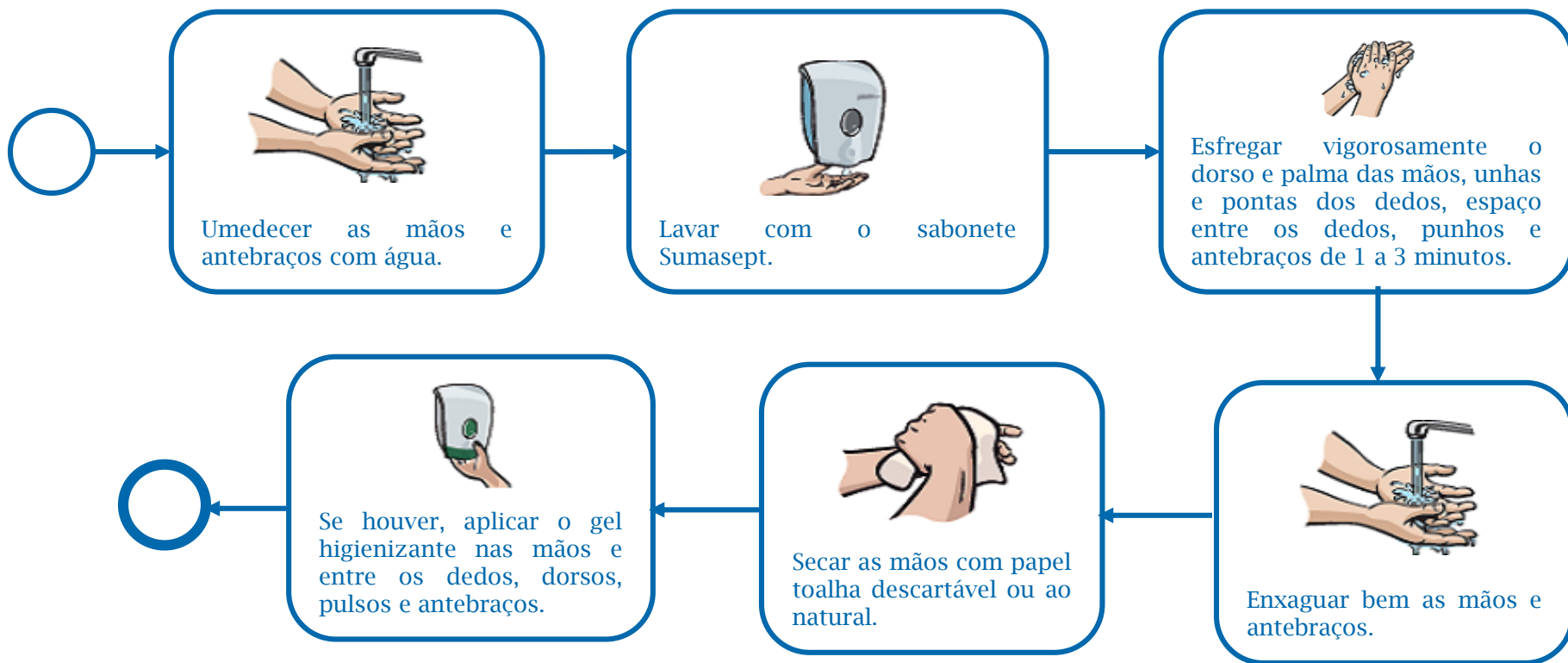


# LIMPEZA PRÉ OPERATIVA

## Limpeza de utensílios







### Utilização das Saboneteiras



(1) Pressione com os dedos os dois dispositivos de abertura na parte de baixo da saboneteira.



(2) Com a outra mão, puxe por baixo a parte da frente da saboneteira na sua direção e (3) depois a empurre para cima.



Ainda segurando os dois botões, (4) puxe a parte frontal por cima, na sua direção, conforme a figura.



(5) Abasteça o compartimento com refil (6) ou a partir da bombona.



(7) Feche a saboneteira e verifique a saída do produto.

Nota: Lavar as mãos após usar o sanitário, assoar o nariz, tossir, espirrar, se coçar, pegar algo no estoque, recolher o lixo, a cada troca de tarefas, após manipular produtos de limpeza e ao iniciar a manipulação de alimentos para consumo.