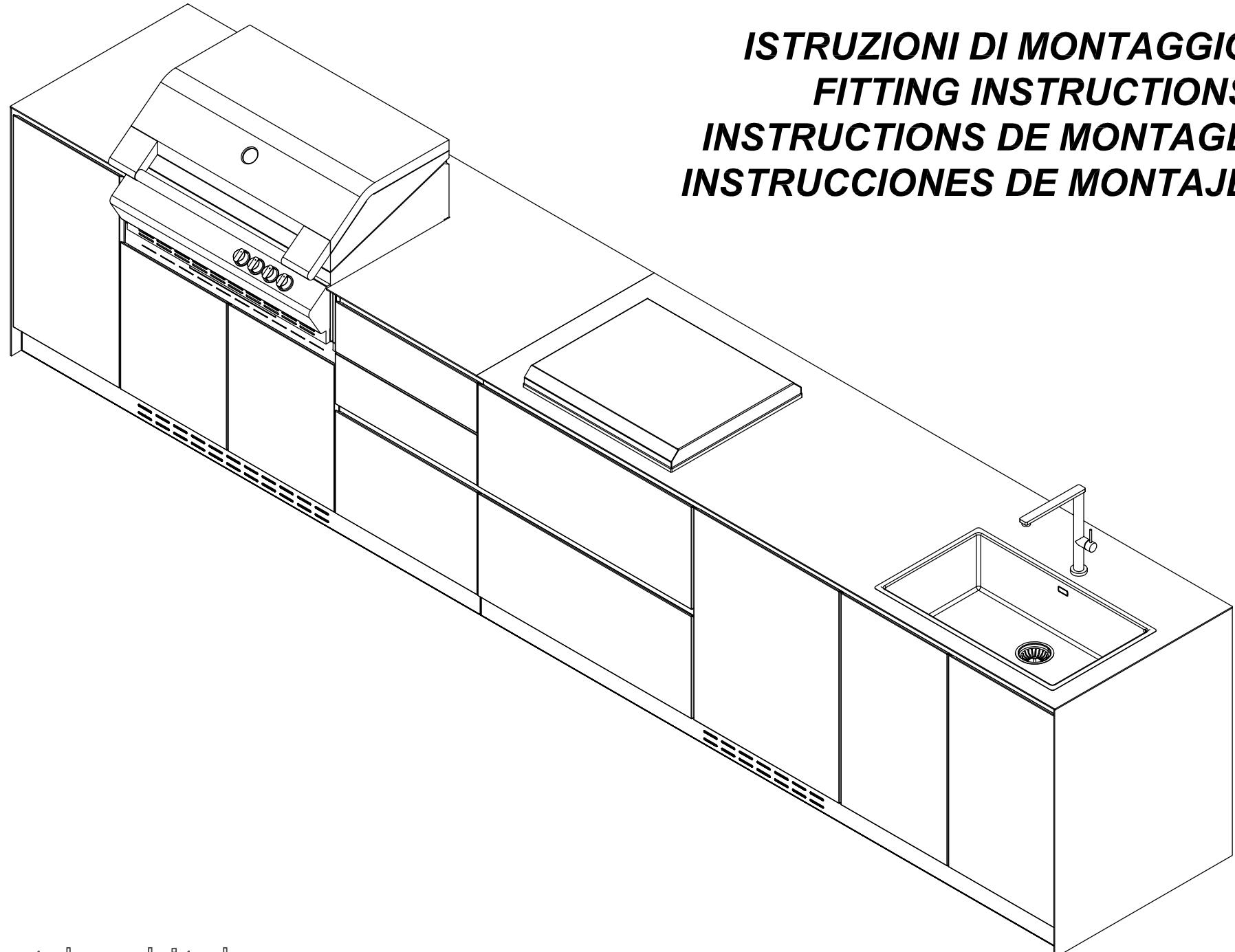


**ISTRUZIONI DI MONTAGGIO
FITTING INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS DE MONTAGE
INSTRUCCIONES DE MONTAJE**



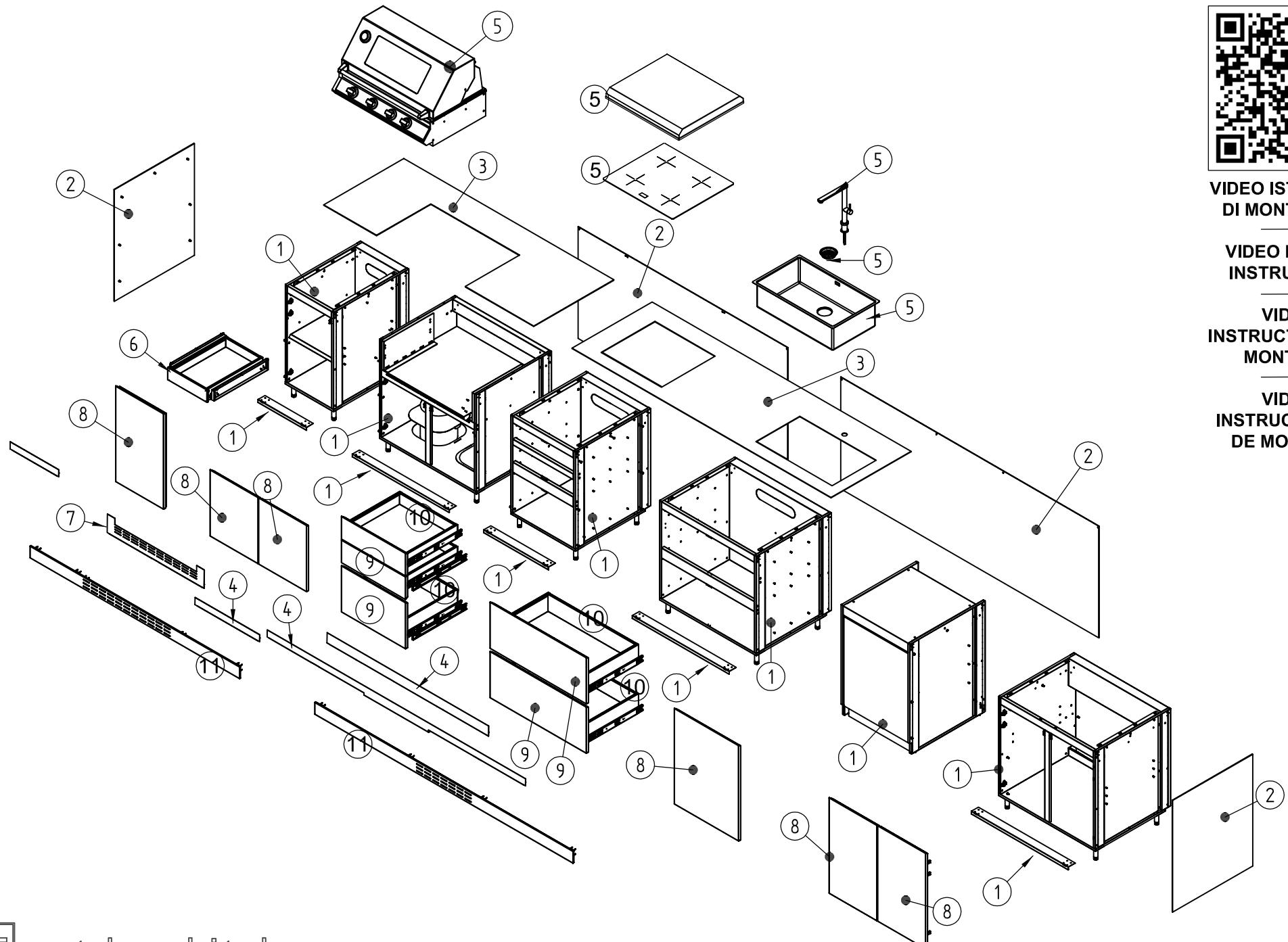


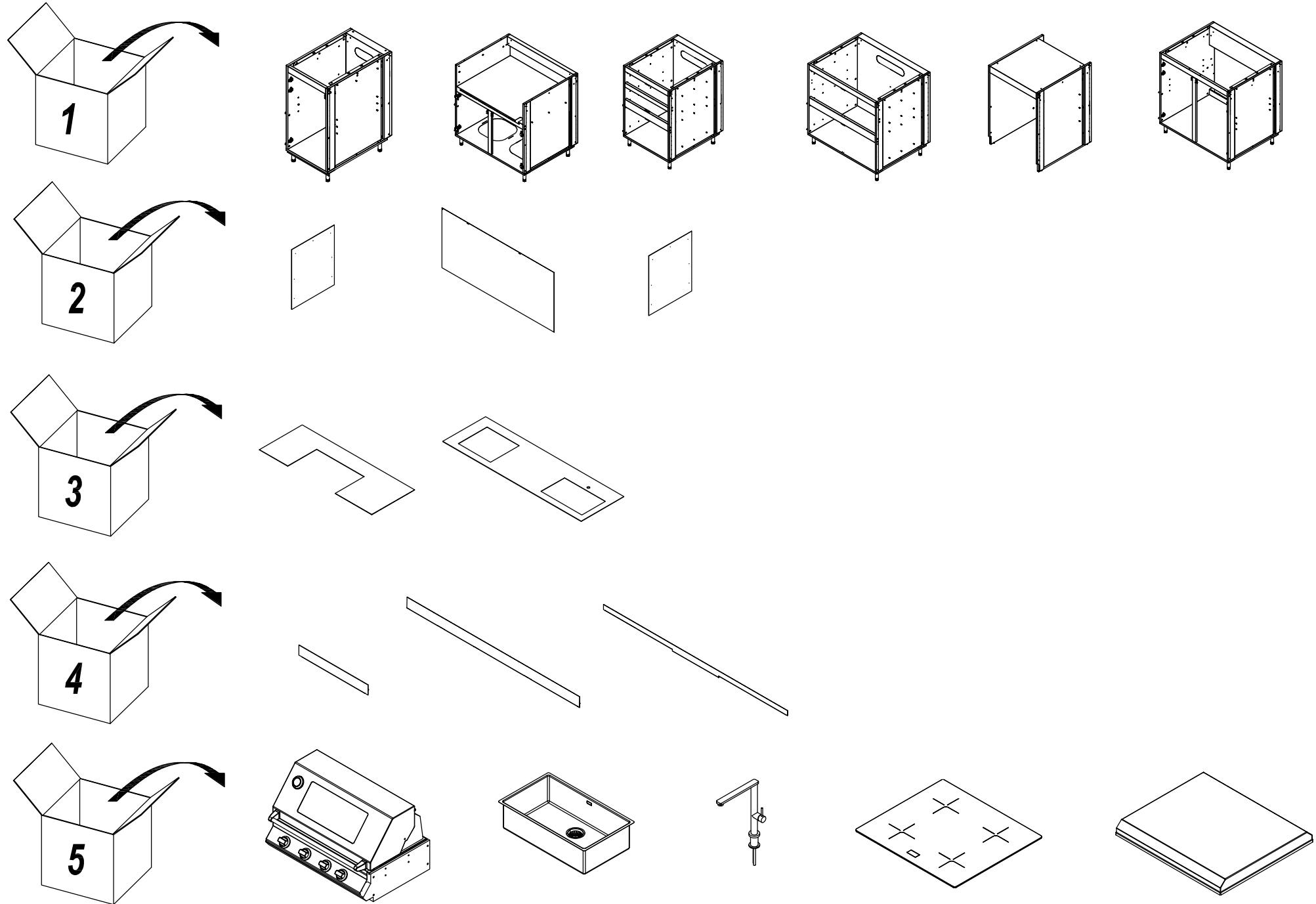
VIDEO ISTRUZIONI
DI MONTAGGIO

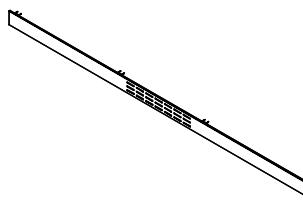
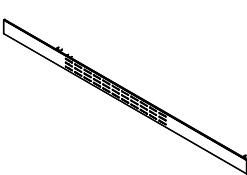
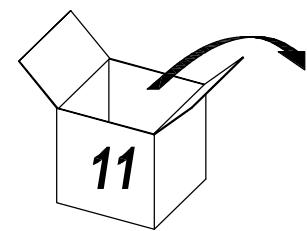
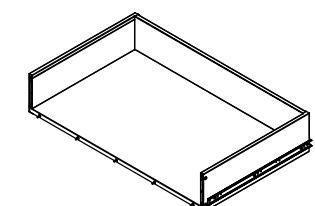
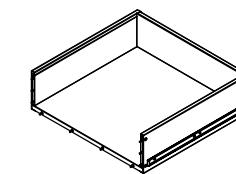
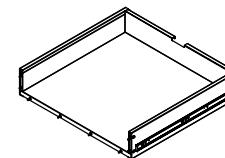
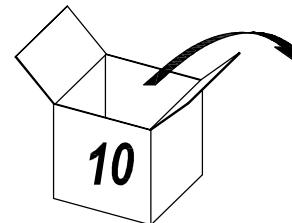
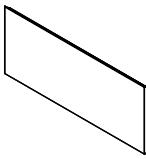
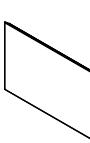
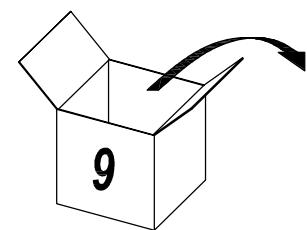
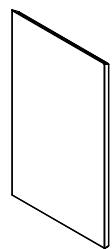
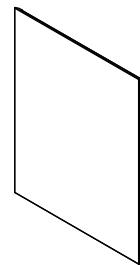
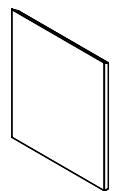
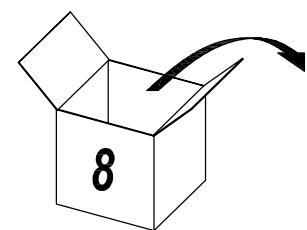
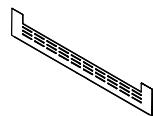
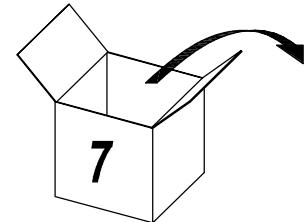
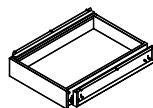
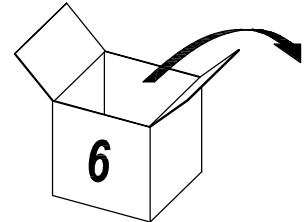
VIDEO
FITTING
INSTRUCTION

VIDEO
INSTRUCTIONS DE
MONTAGE

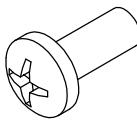
VIDEO
INSTRUCCIONES
DE MONTAJE



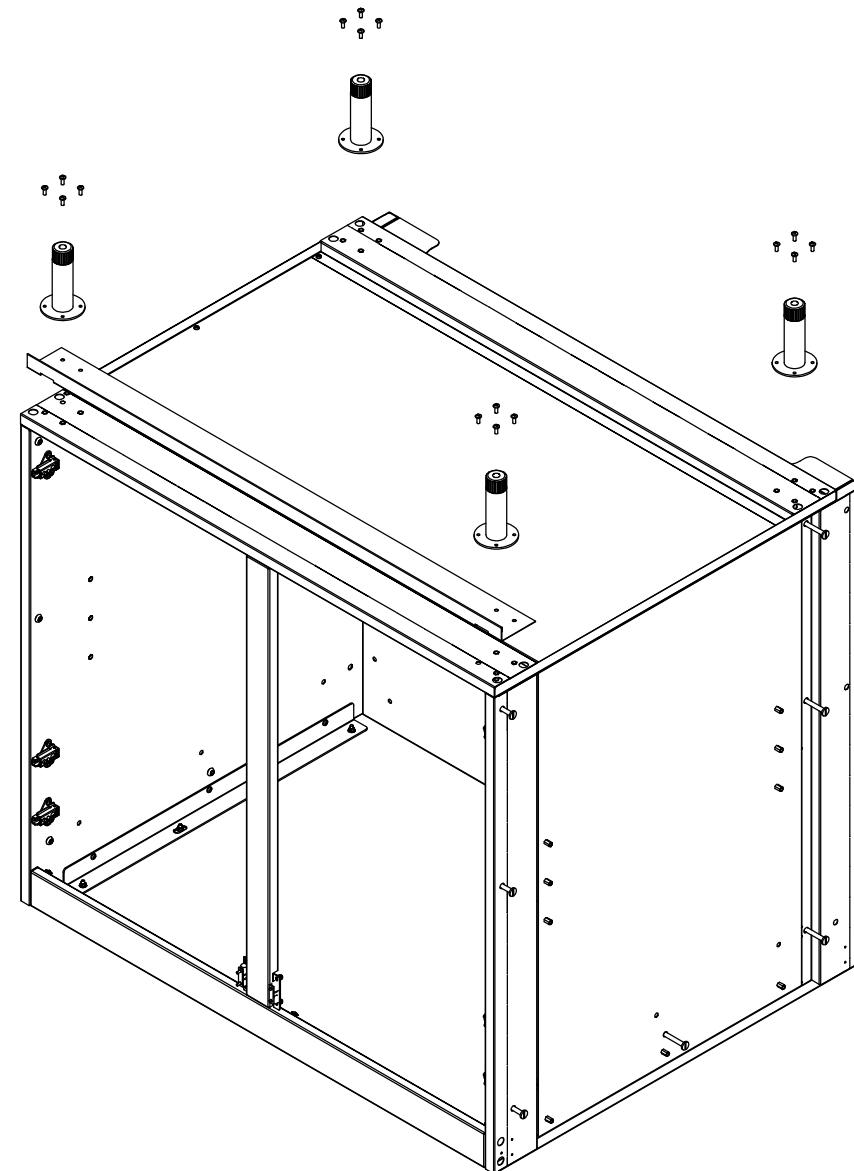
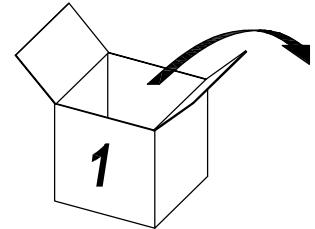




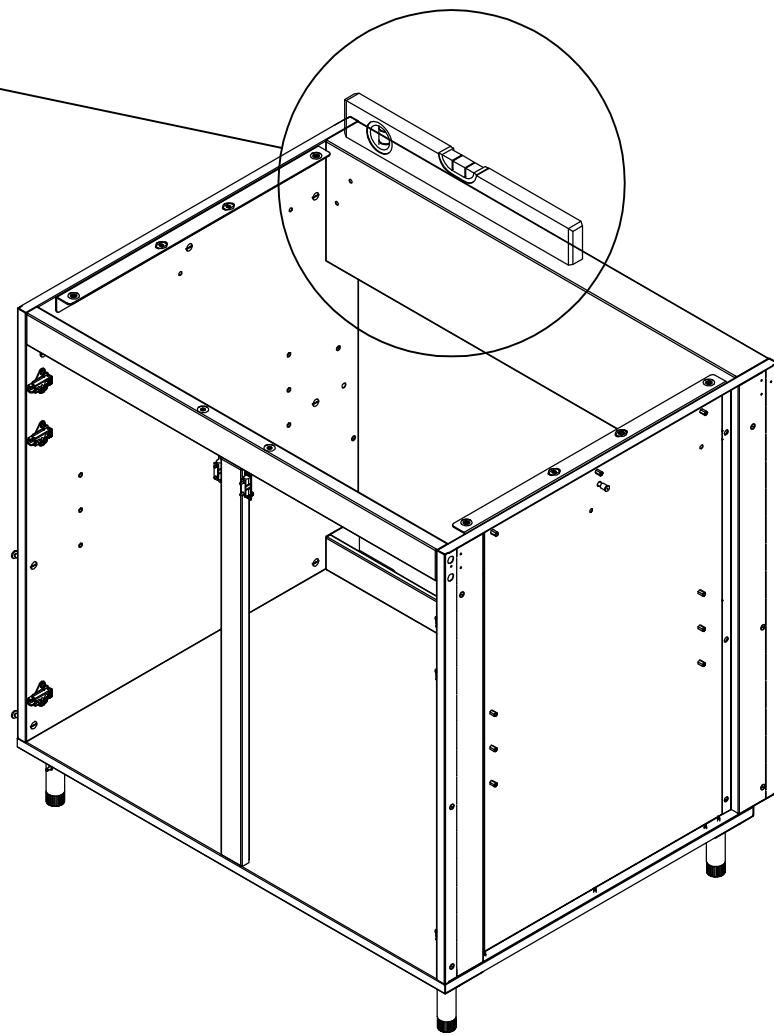
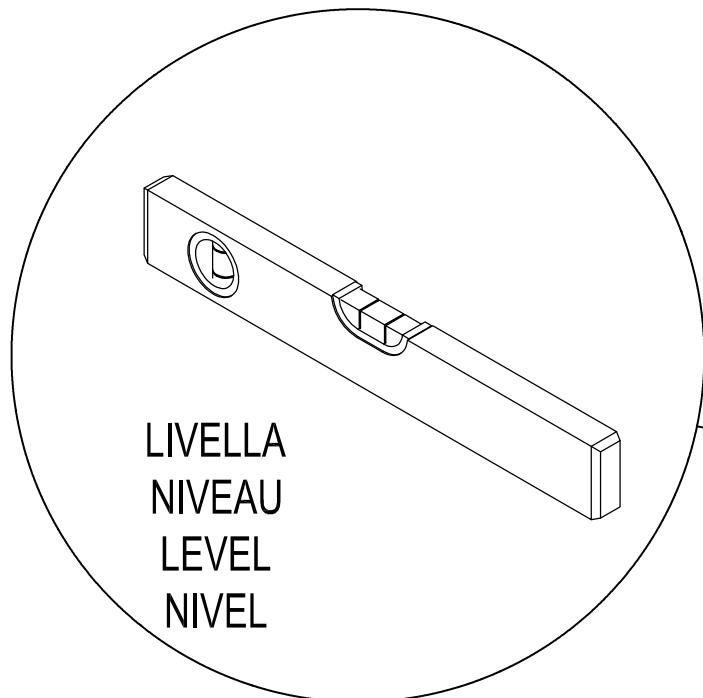
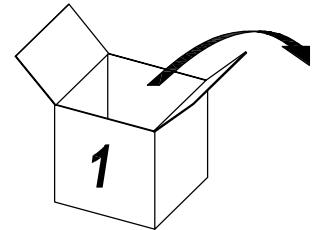
FASE - 1
PHASE - 1



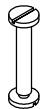
N°16 TC M4X10 - COD 45030953



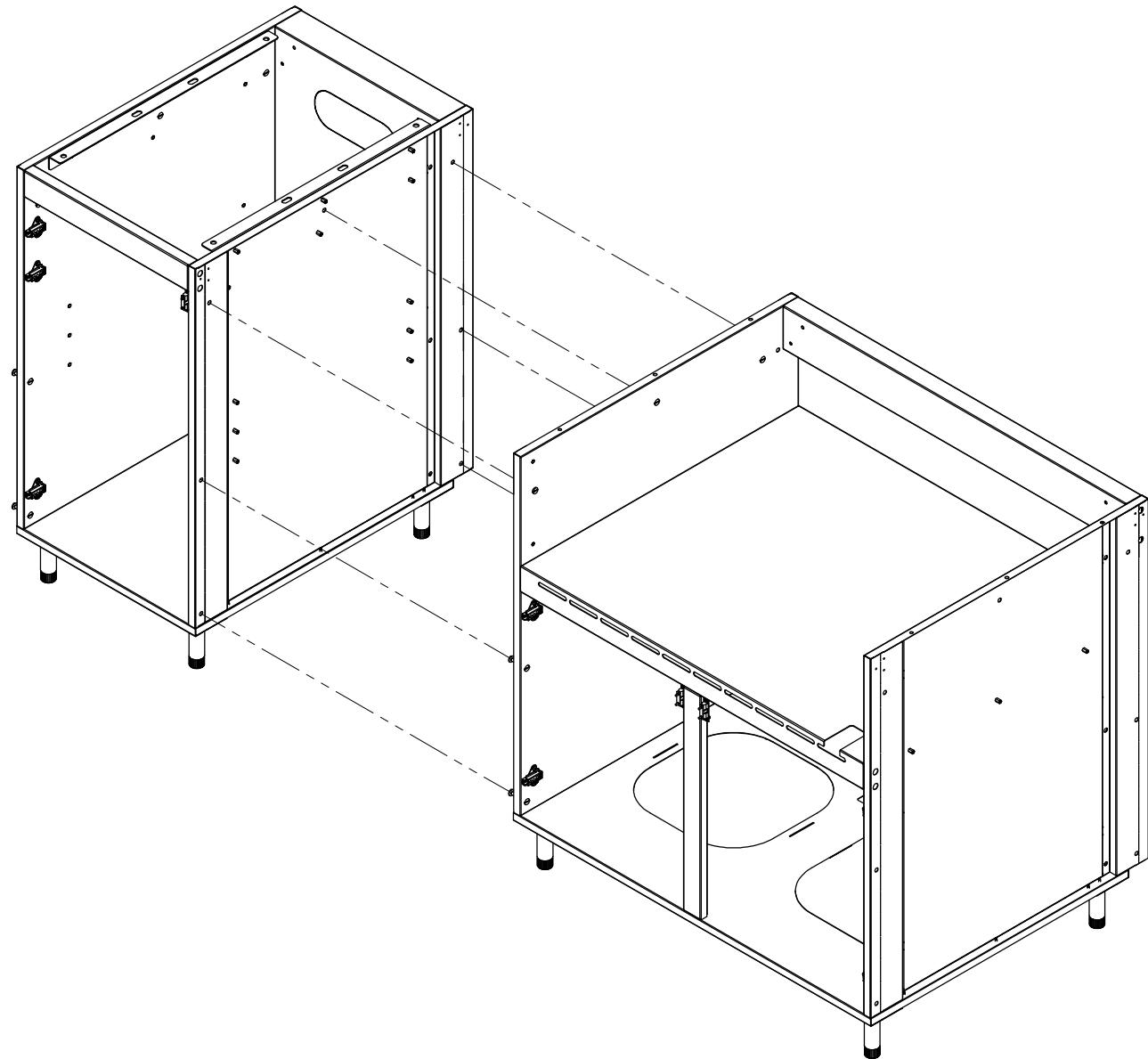
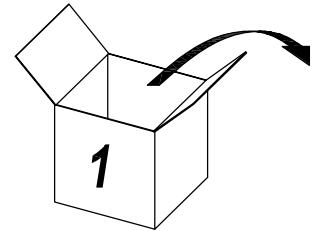
FASE - 1
PHASE - 1



FASE - 1
PHASE - 1



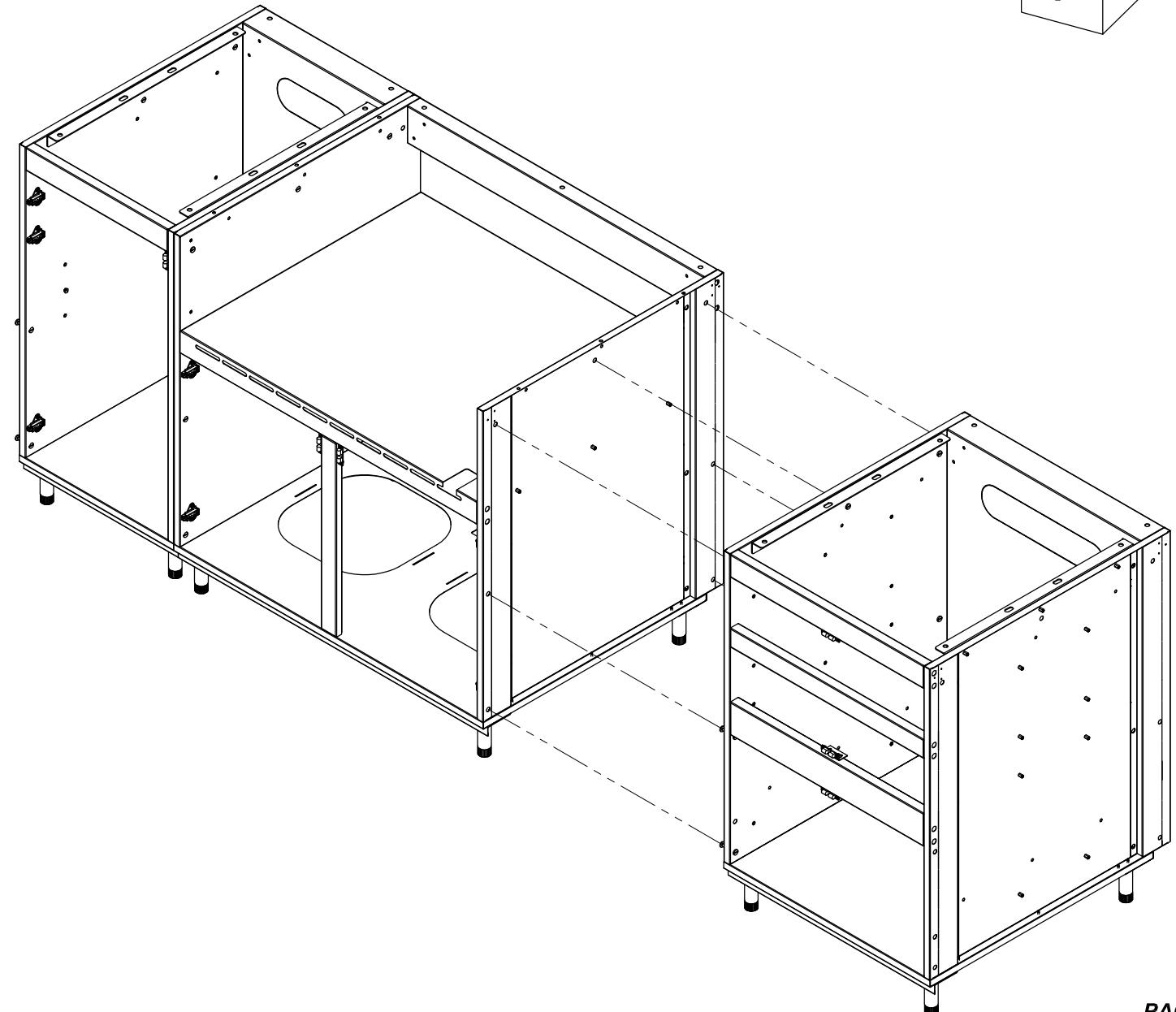
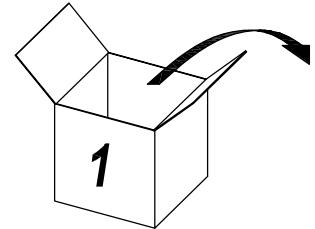
Nº7 - M5 - 12X27 - COD. 450005020UNIKIT7



FASE - 1
PHASE - 1



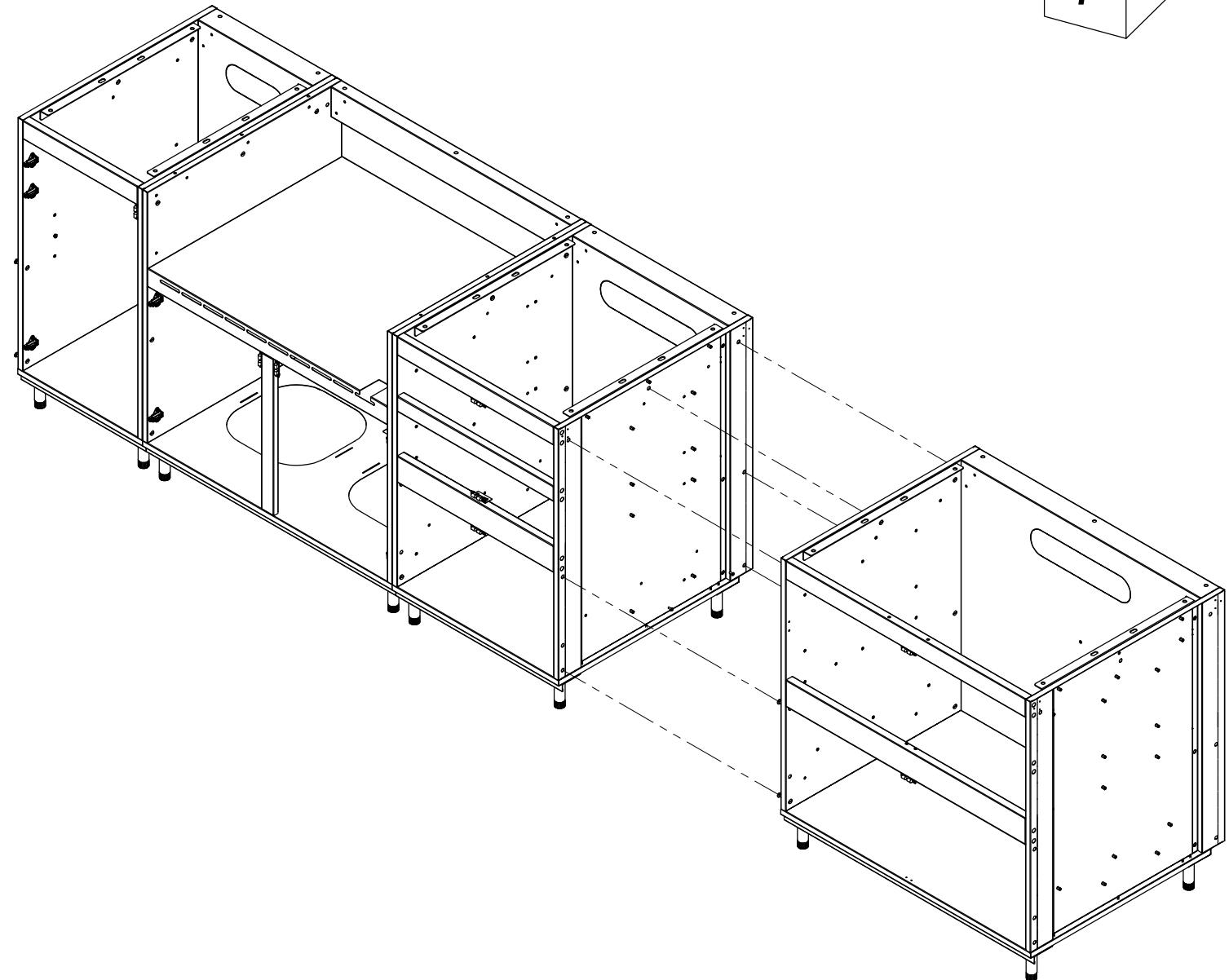
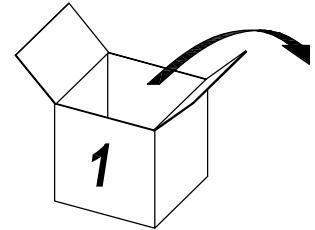
N°7 - M5 - 12X27 - COD. 450005020UNIKIT7



FASE - 1
PHASE - 1



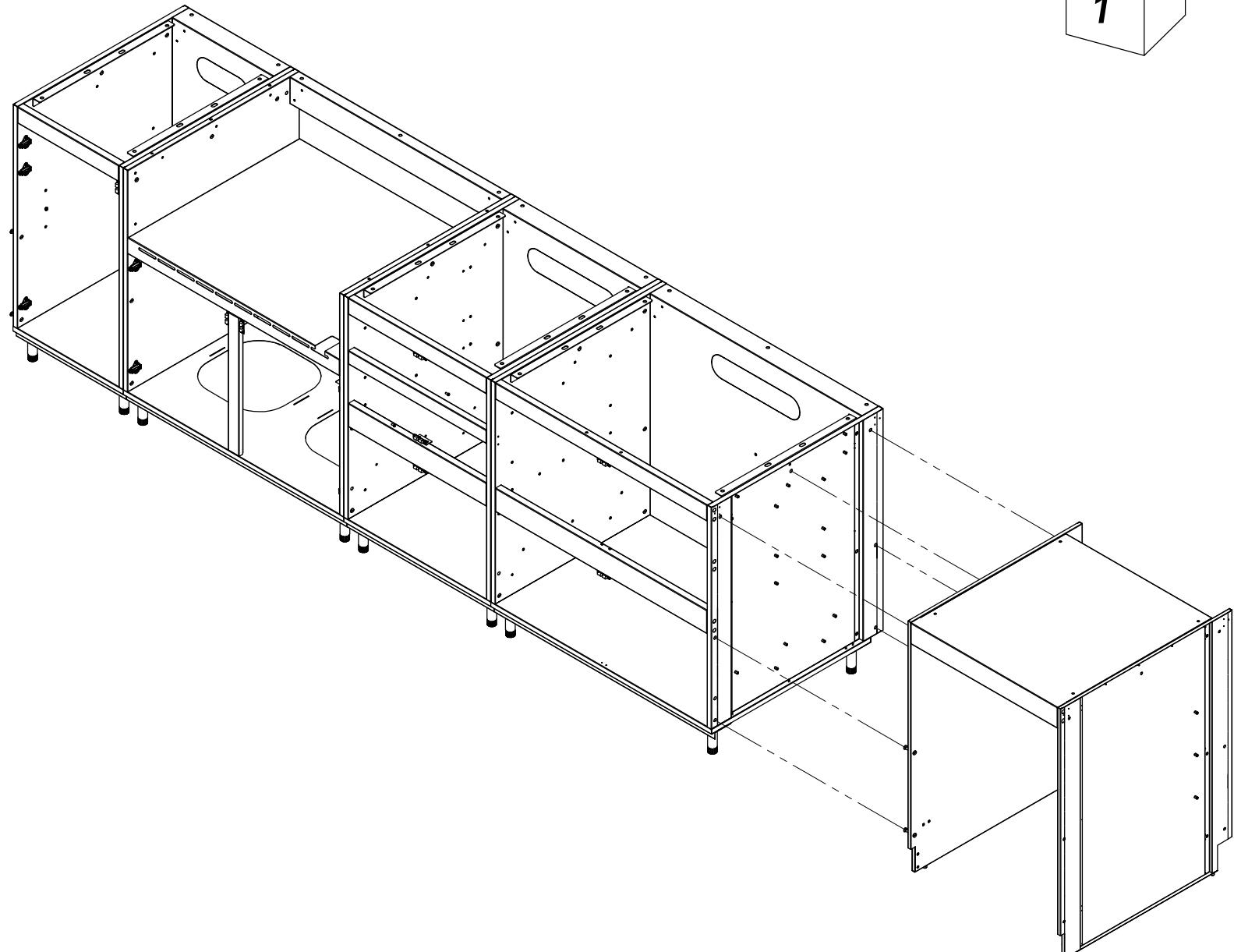
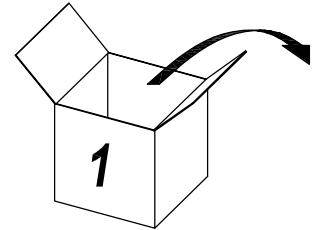
N°7 - M5 - 12X27 - COD. 450005020UNIKIT7



FASE - 1
PHASE - 1



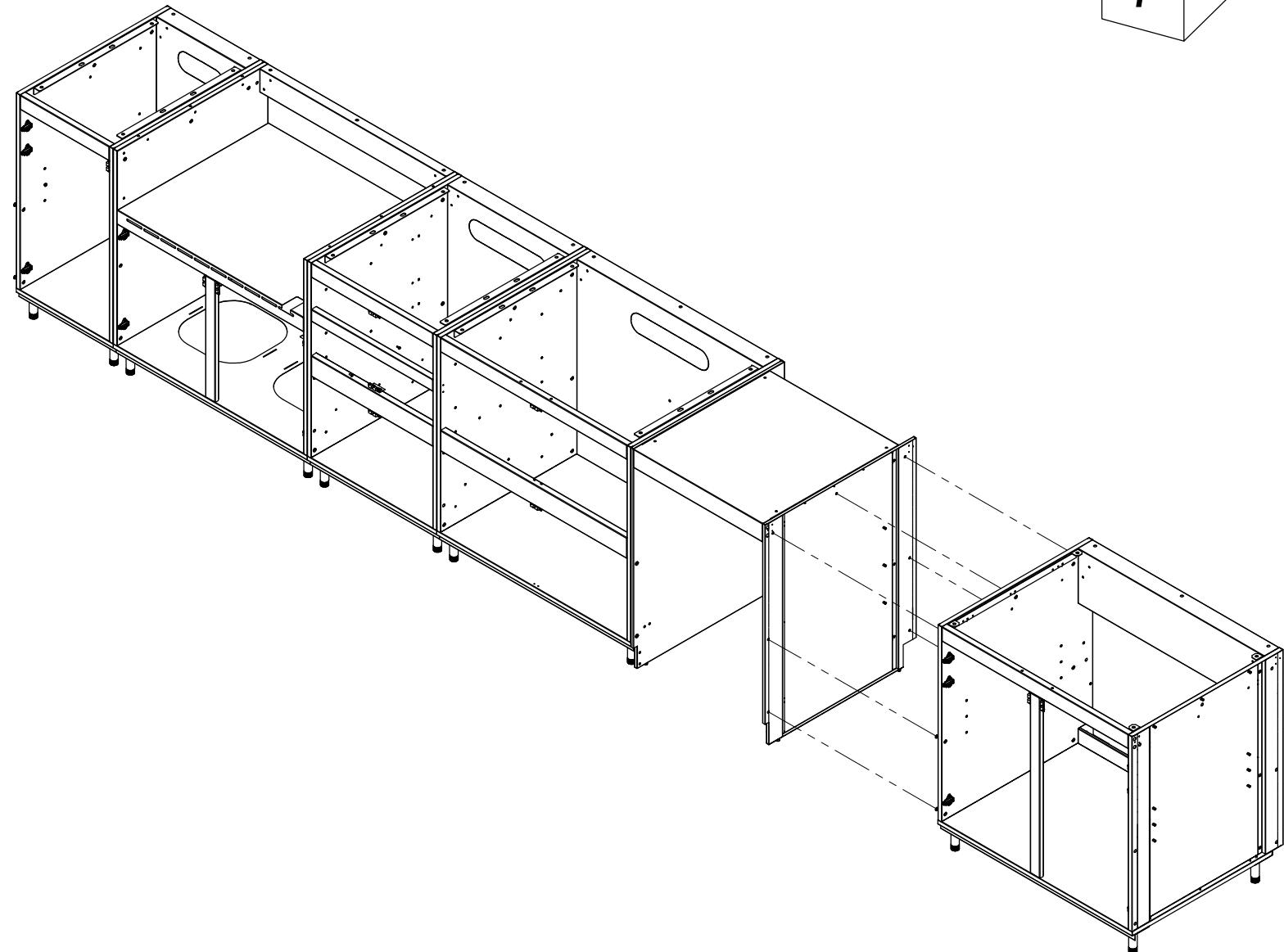
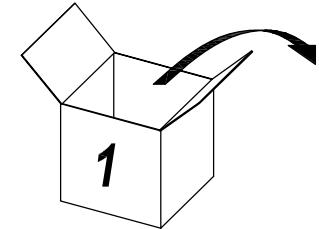
N°7 - M5 - 12X27 - COD. 450005020UNIKIT7



FASE - 1
PHASE - 1



Nº7 - M5 - 12X27 - COD. 450005020UNIKIT7



FASE - 2

PHASE - 2



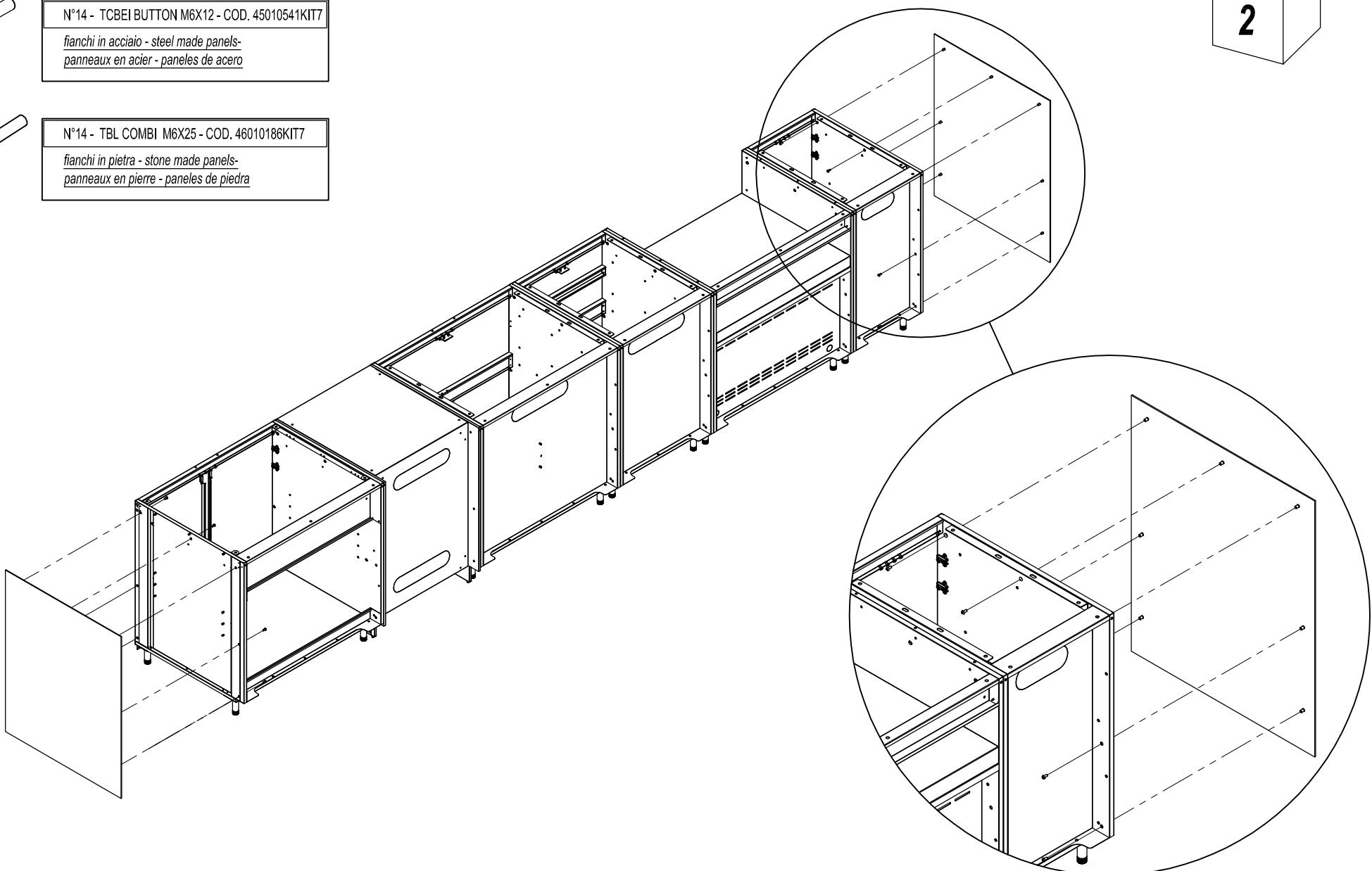
N°14 - TCBEI BUTTON M6X12 - COD. 45010541KIT7

fianchi in acciaio - steel made panels-
panneaux en acier - paneles de acero



N°14 - TBL COMBI M6X25 - COD. 46010186KIT7

fianchi in pietra - stone made panels-
panneaux en pierre - paneles de piedra

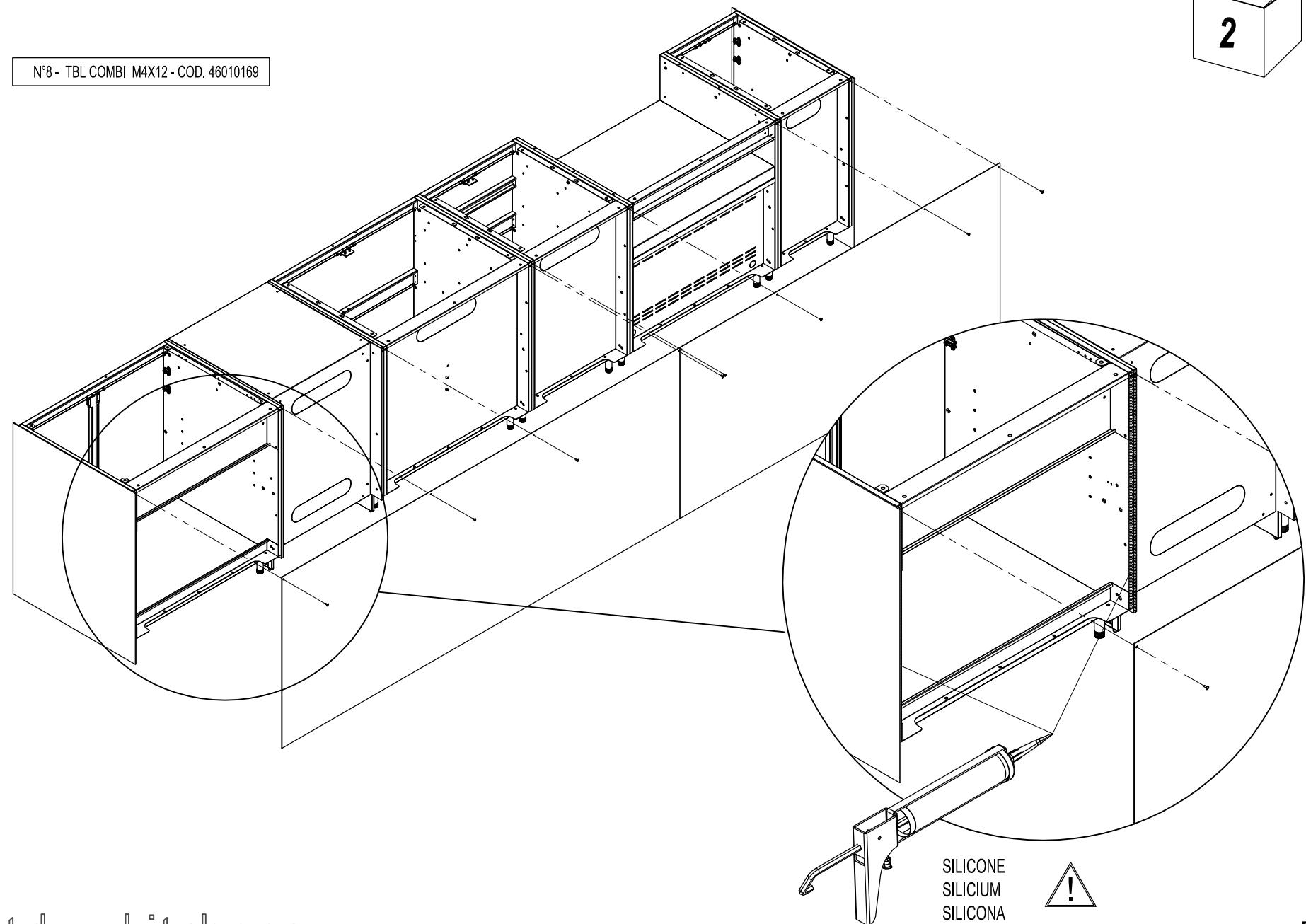
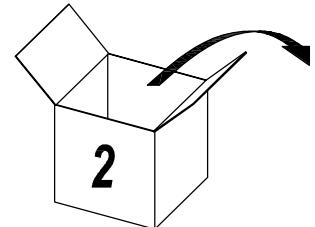


FASE - 2

PHASE - 2



N°8 - TBL COMBI M4X12 - COD. 46010169

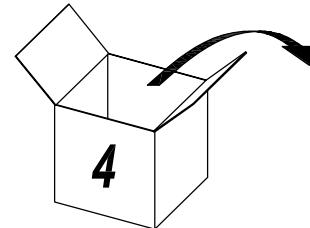


FASE - 3

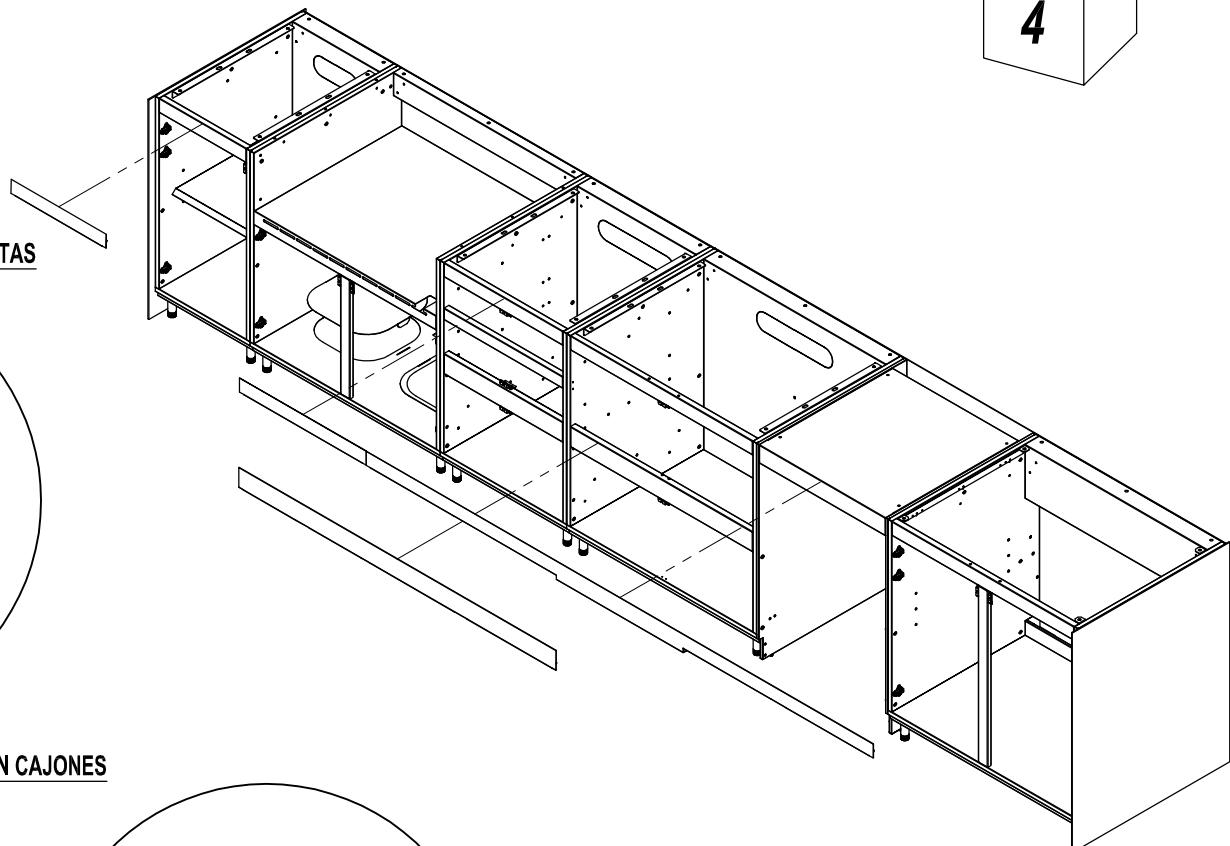
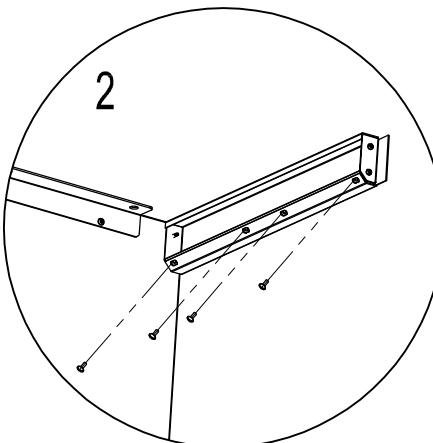
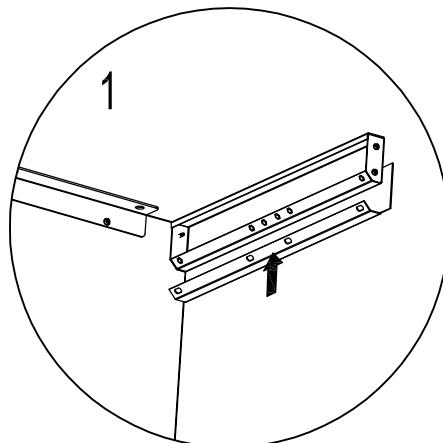
PHASE - 3



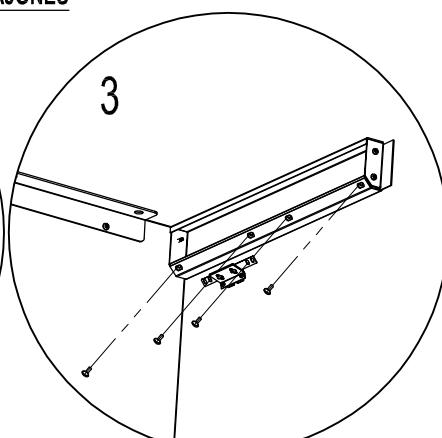
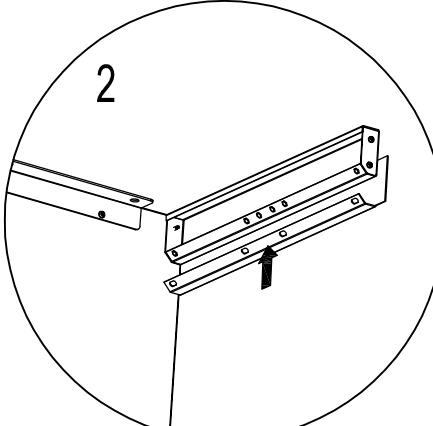
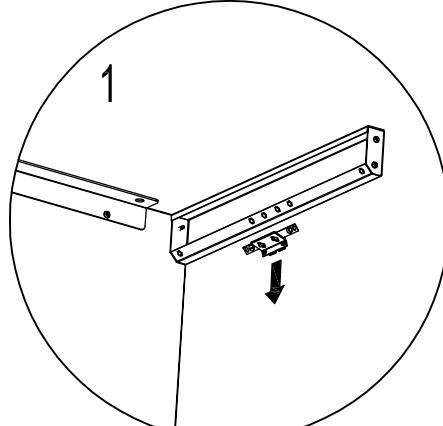
Nº24 - TBL COMBI M4X12 - COD. 46010169



BASI CON ANTE / BASE UNITS WITH DOORS / BASES AVEC PORTES / BASES CON PUERTAS



BASI CON CASSETTI / BASE UNITS WITH DRAWERS / BASES AVEC TIROIRS / BASES CON CAJONES



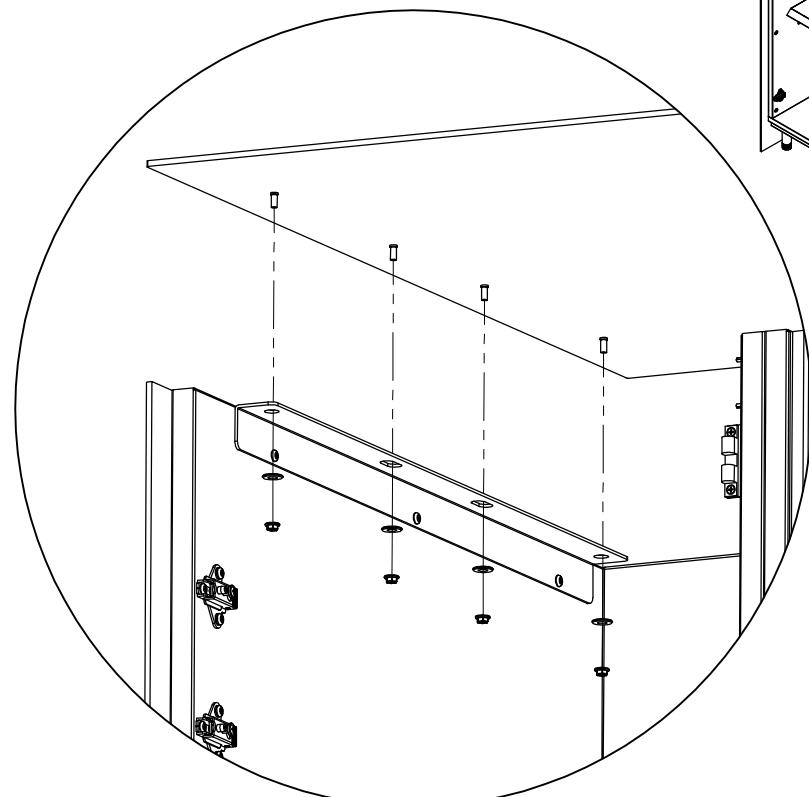
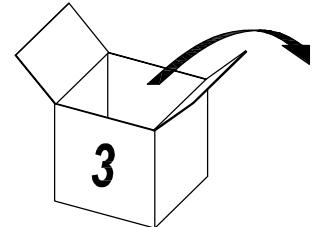
FASE - 4 PHASE - 4



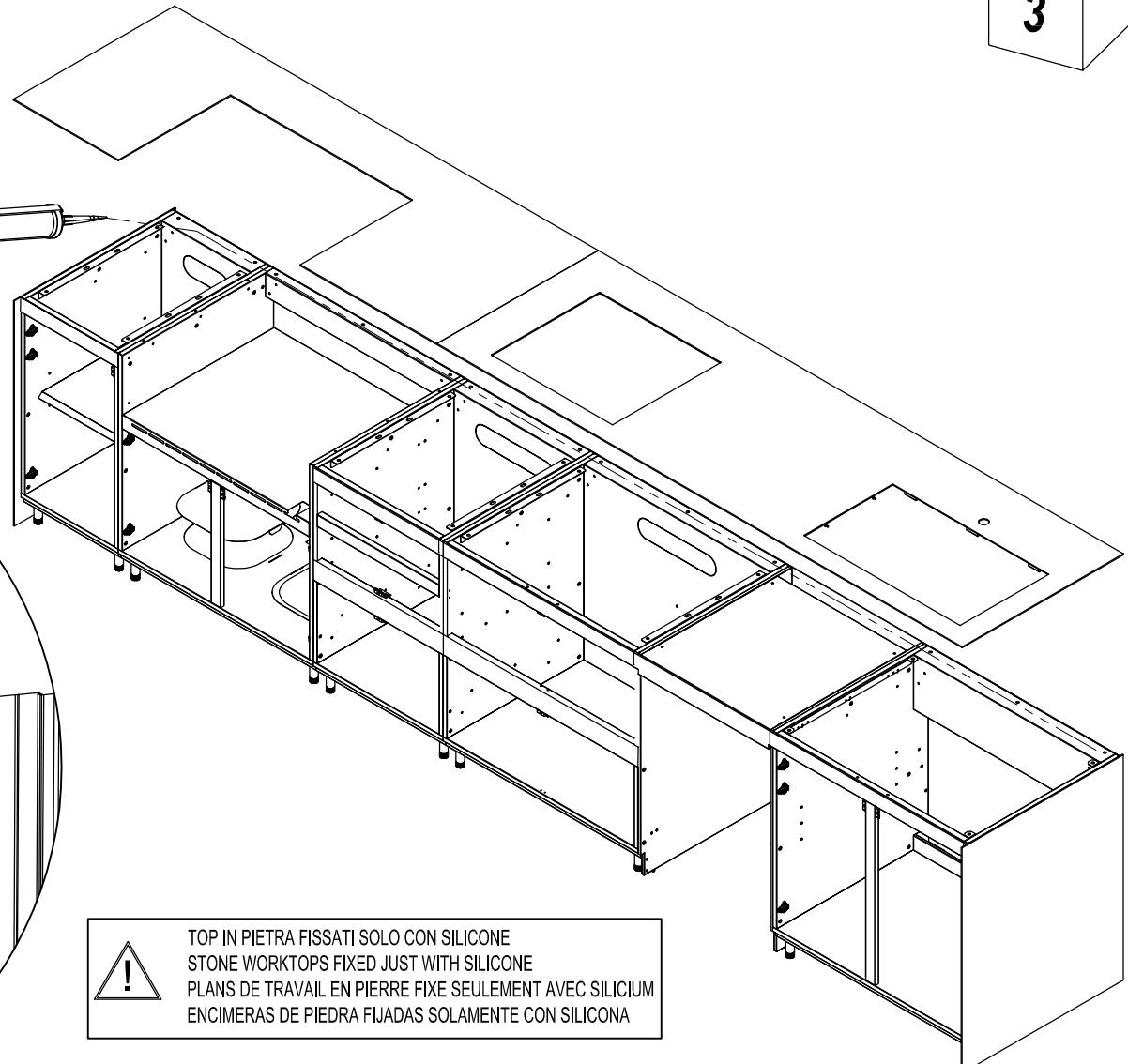
N°22 - ROSETTA PIANA M6 / FLAT WASHER M6
RONDELLE PLATE M6 / ARANDELA PLANA M6
COD. 46010164



N°22 - DADO ESAGONALE M4 / HEX NUT M4
ÉCROU HEXAGONAL M4 / TUERCA HEXAGONAL M4
COD. 46010161



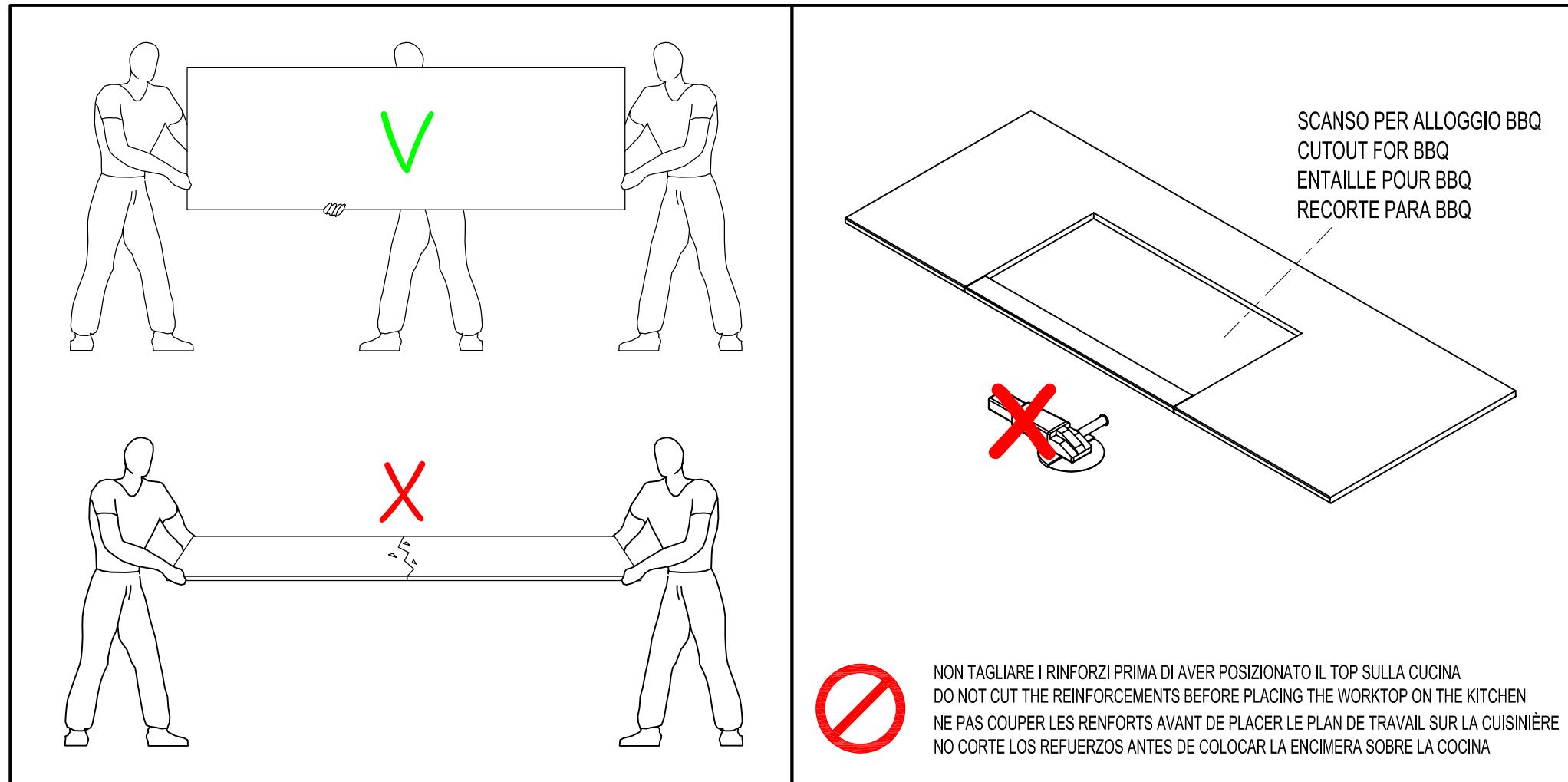
SILICONE
SILICIUM
SILICONA





TOP IN PIETRA - STONE WORKTOPS

PLANS DE TRAVAIL EN PIERRE - ENCIMERAS DE PIEDRA



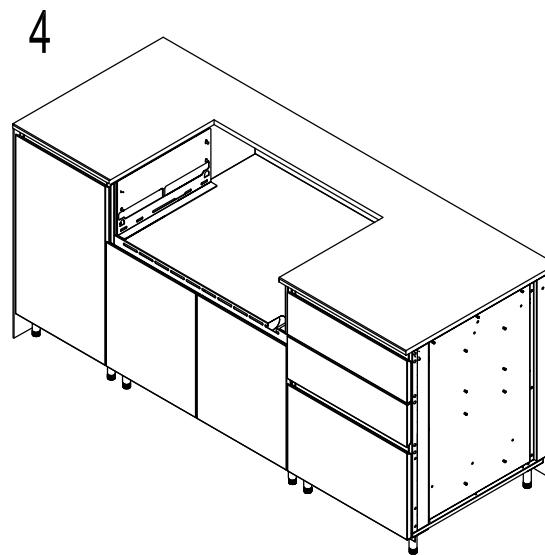
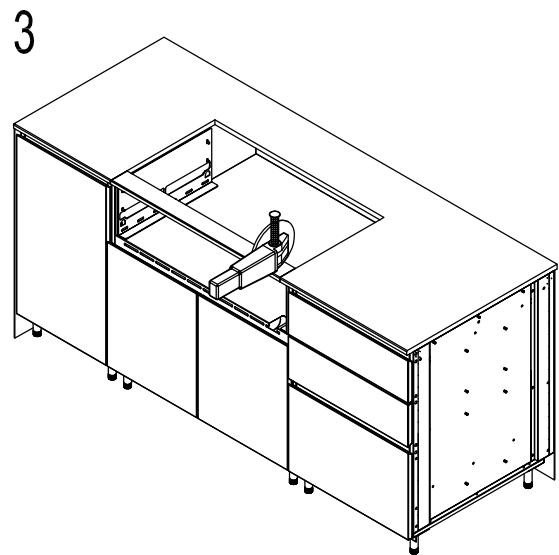
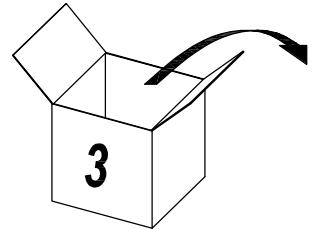
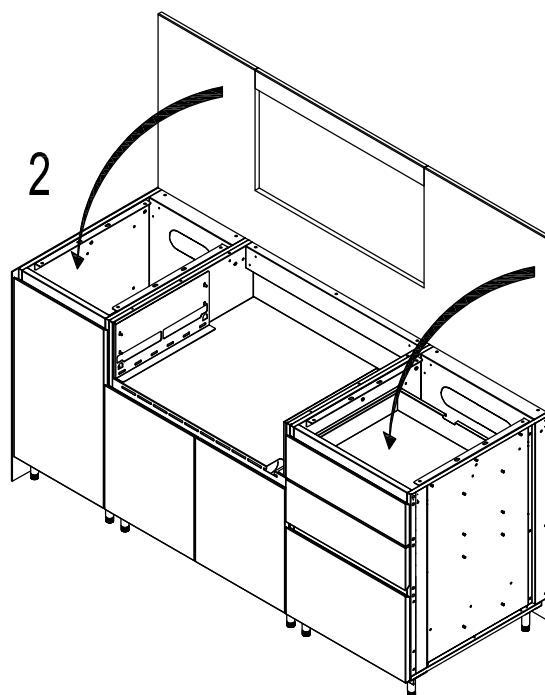
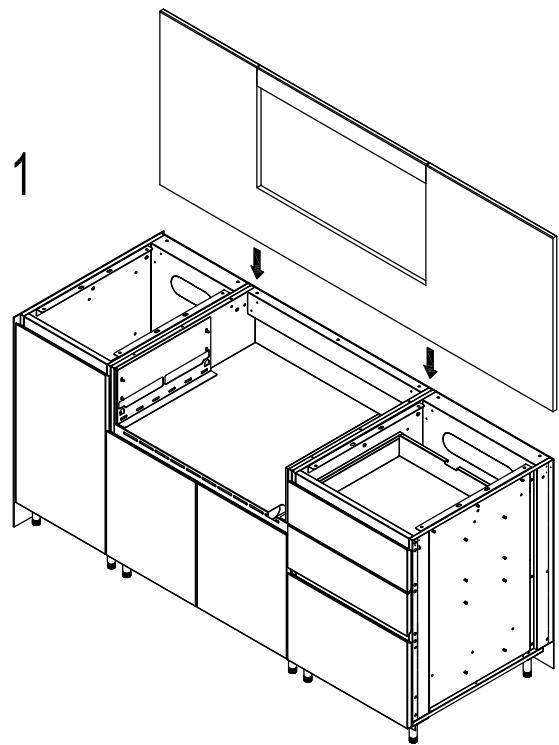
Eventuali contestazioni per rotture o anomalie del materiale dovranno essere segnalate all'apertura dell'imballo e prima della movimentazione

Any complains due to breakage or anomalies of the material must be reported during the packaging opening and before handling

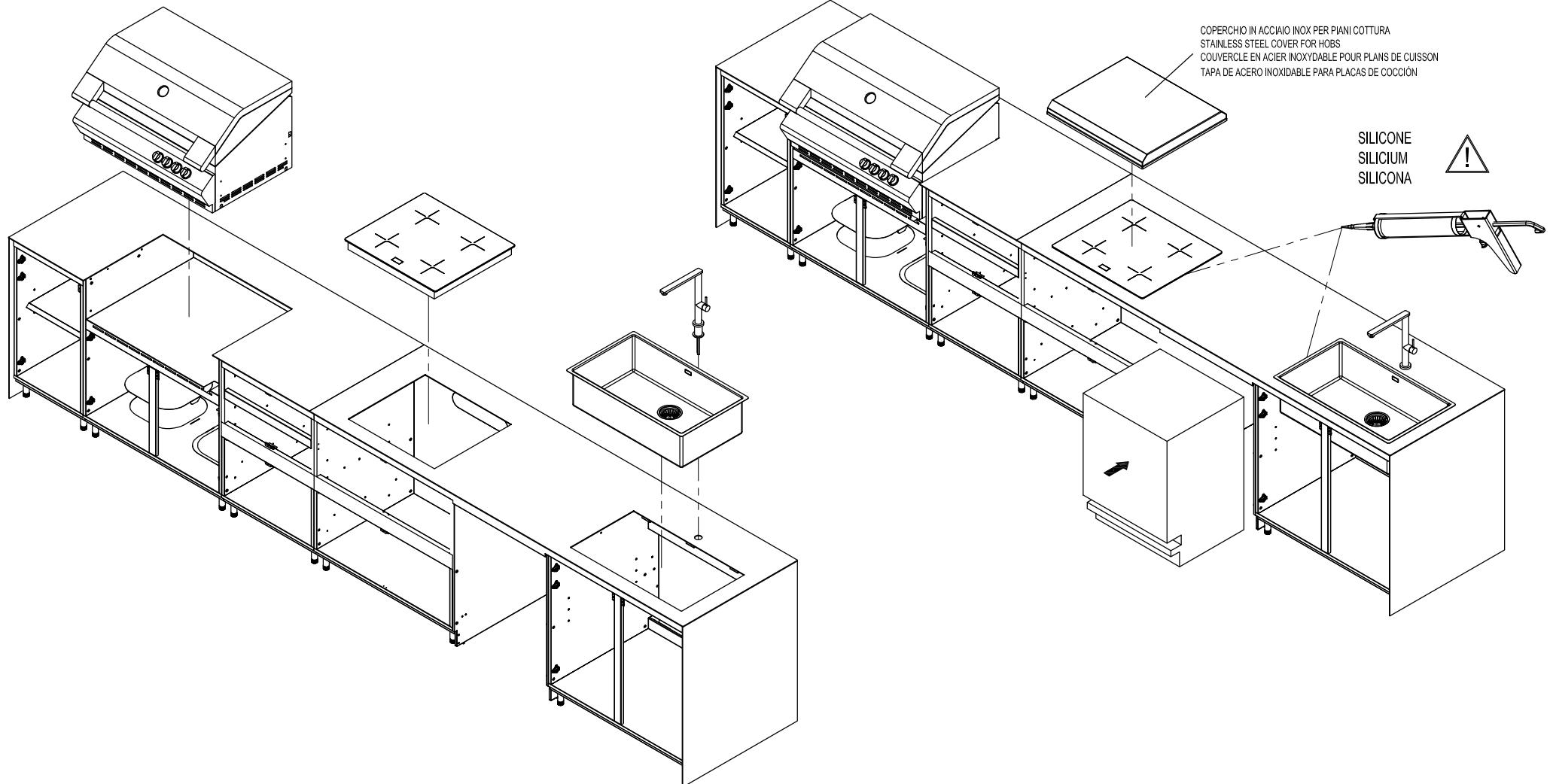
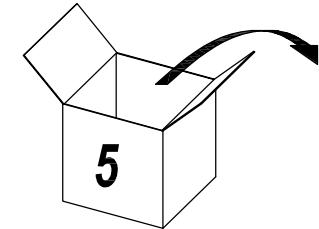
Cualquier reclamación por rupturas o anomalías en el material deberá comunicarse al abrir el embalaje y antes de su manipulación

Toute réclamation pour ruptures ou anomalies du matériel doit être signalée à l'ouverture de l'emballage et avant la manipulation

FASE - 4
PHASE - 4



FASE - 5 PHASE - 5

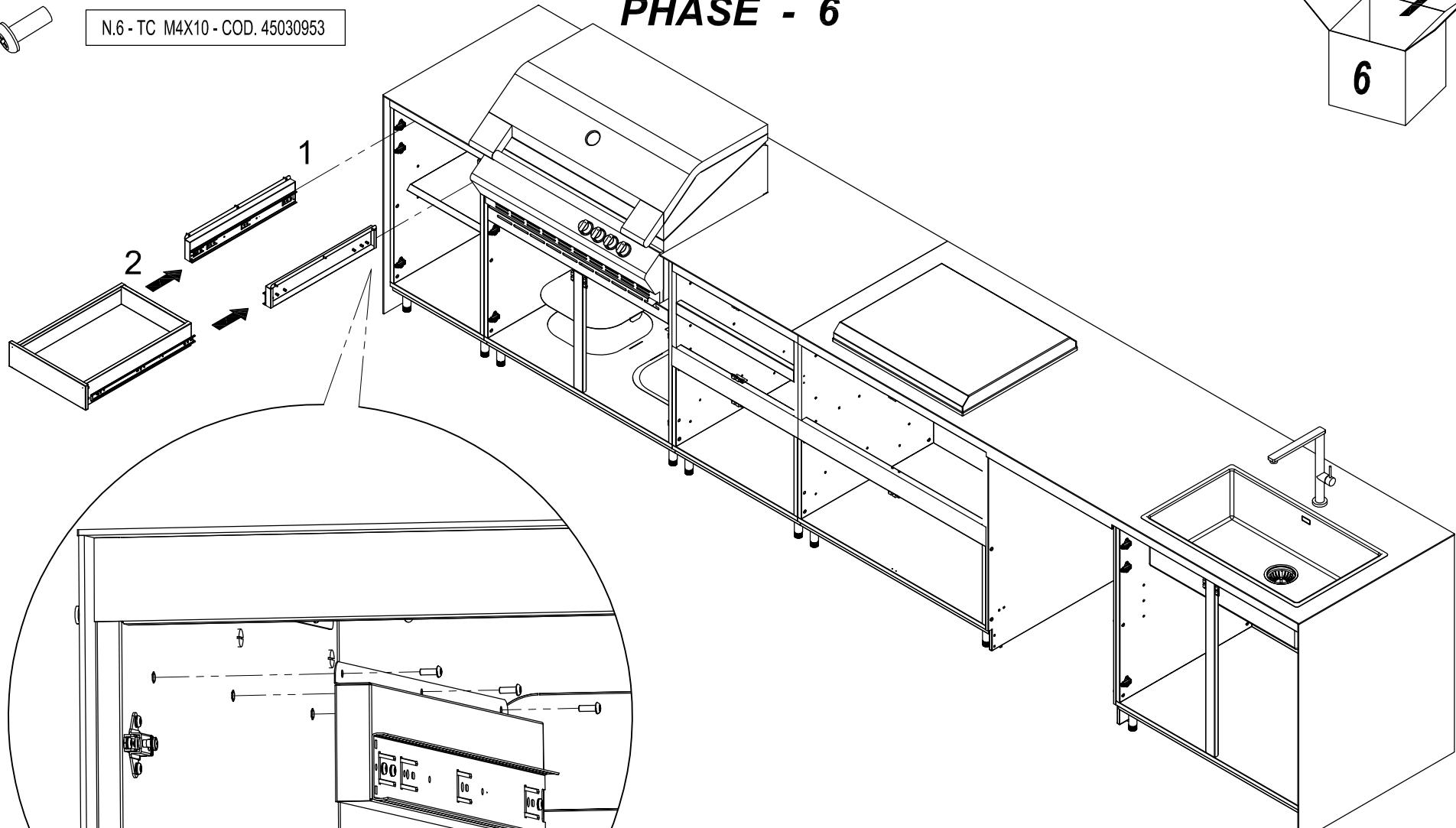
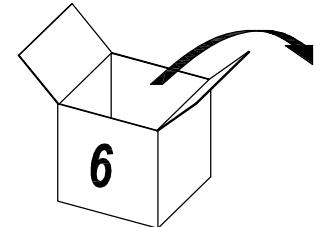


FASE - 6

PHASE - 6



N.6 - TC M4X10 - COD. 45030953



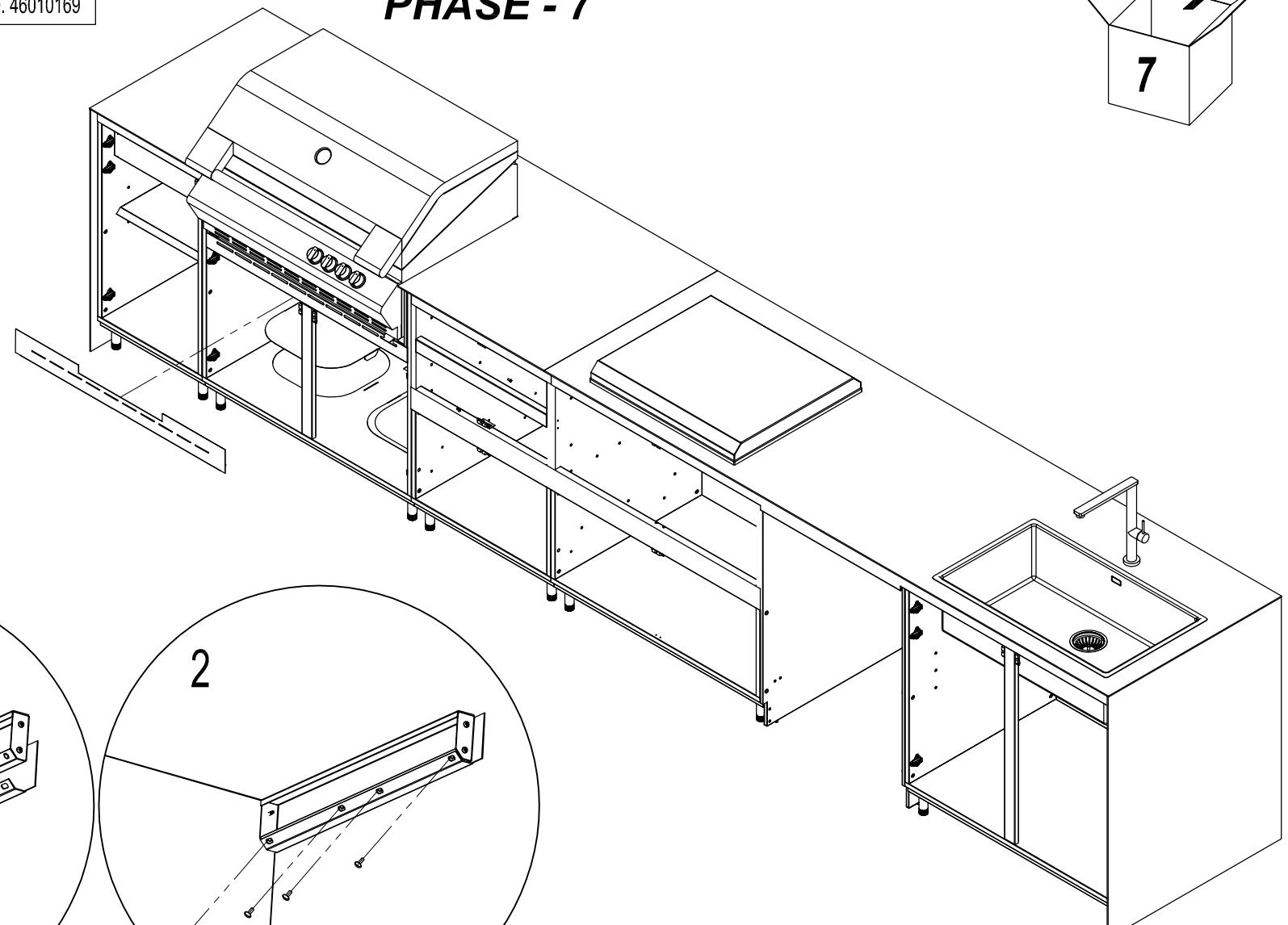
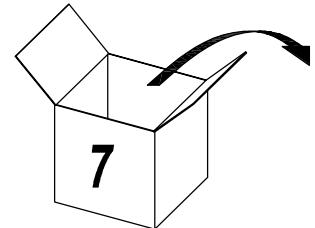
1

FASE - 7

PHASE - 7



Nº4 - TBL COMBI M4X12 - COD. 46010169



1

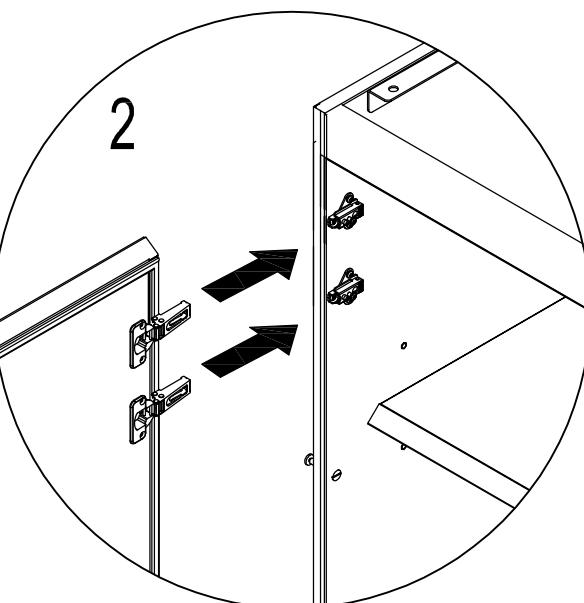
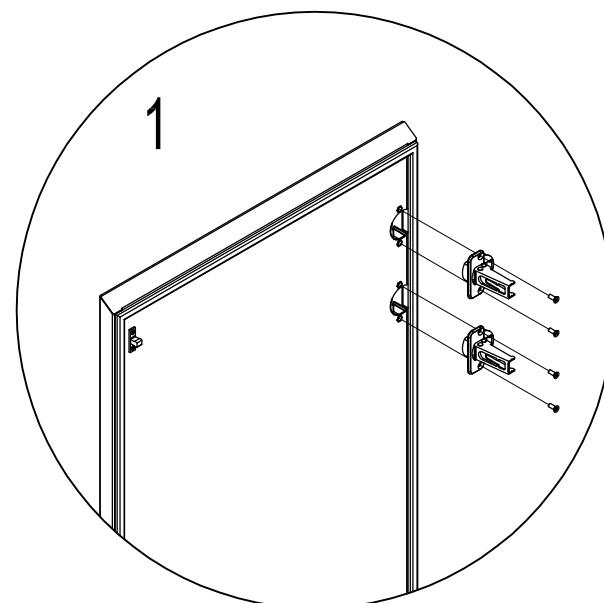
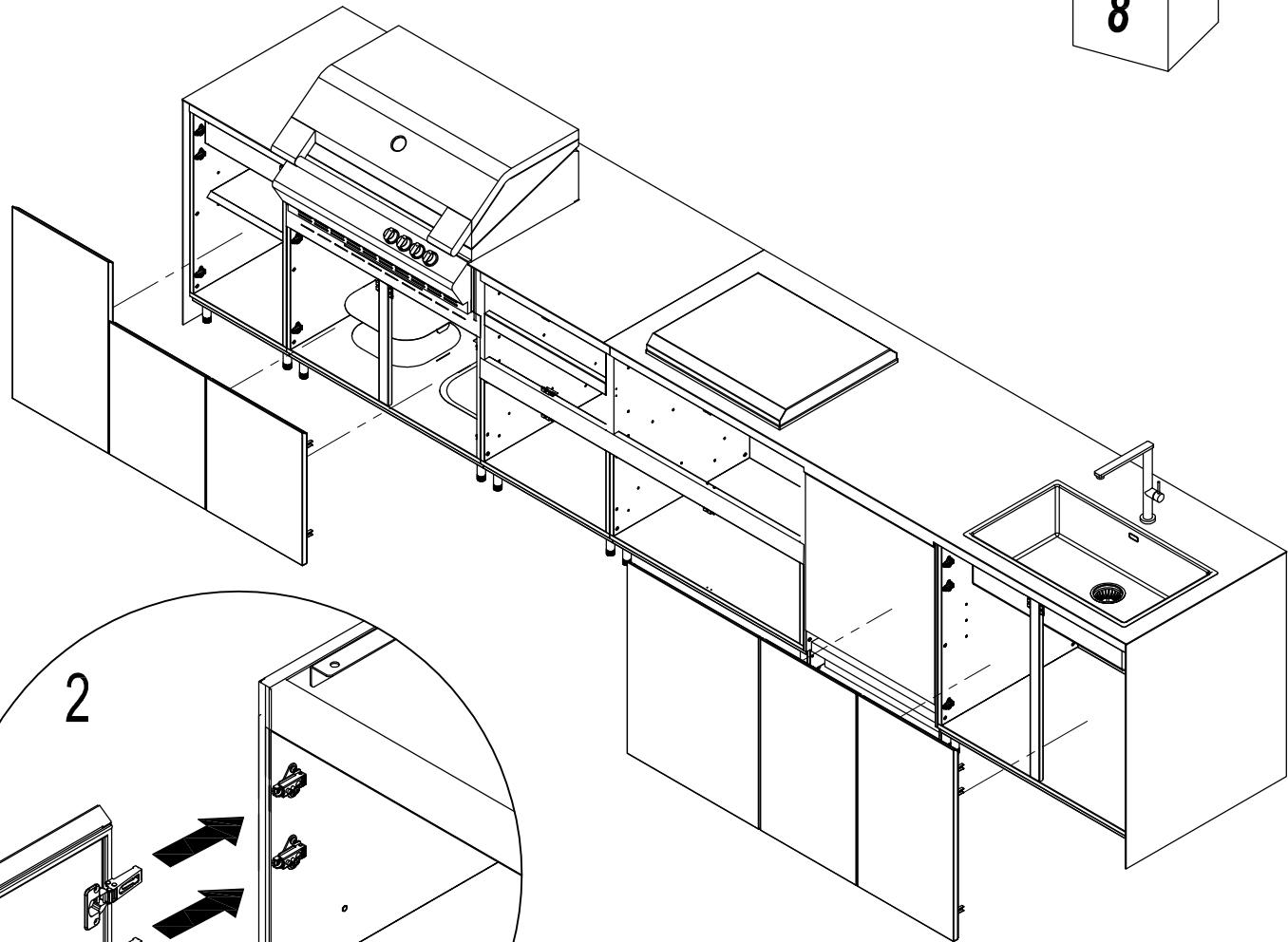
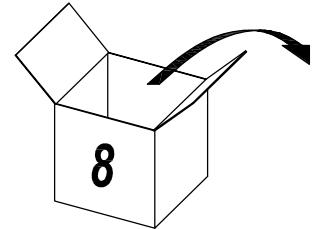
2

FASE - 8

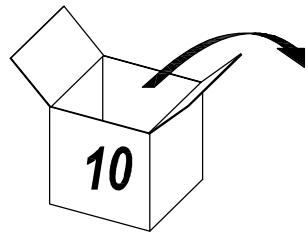
PHASE - 8



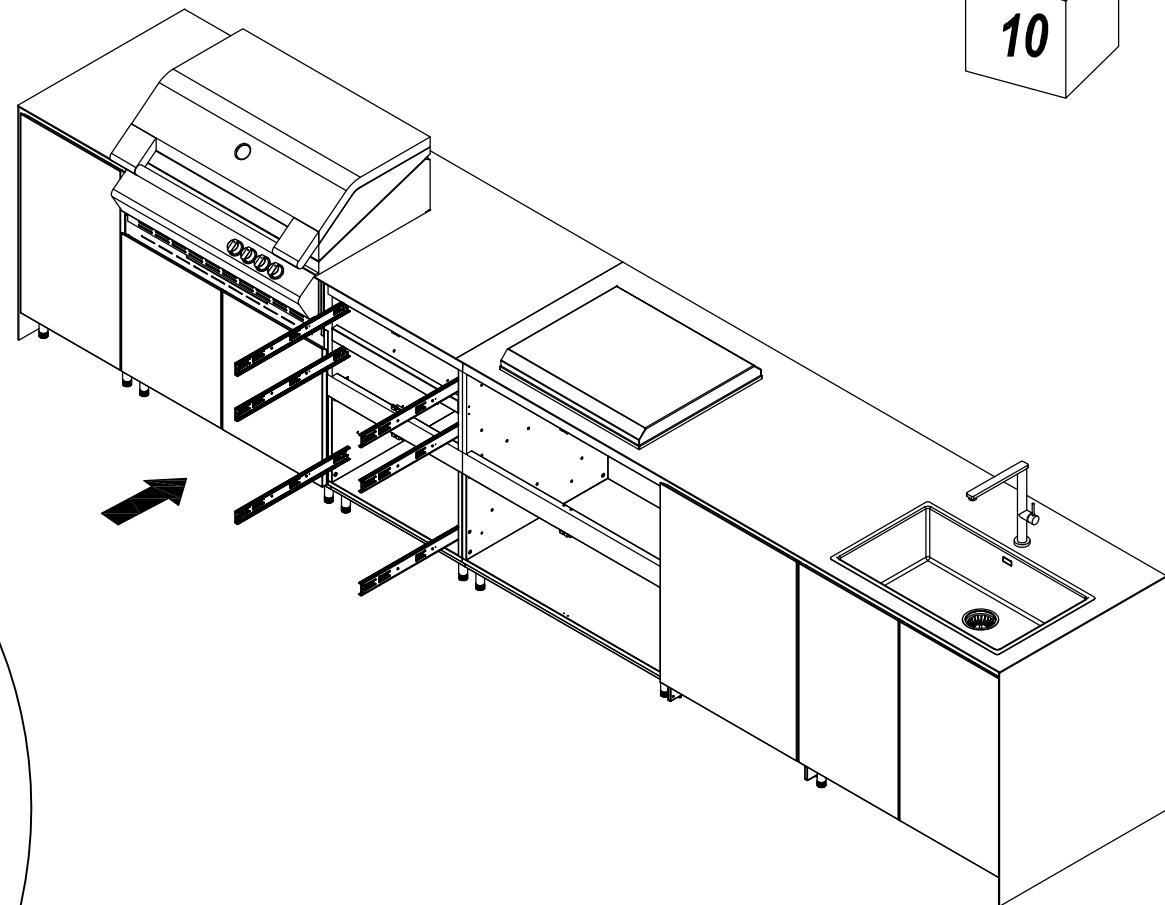
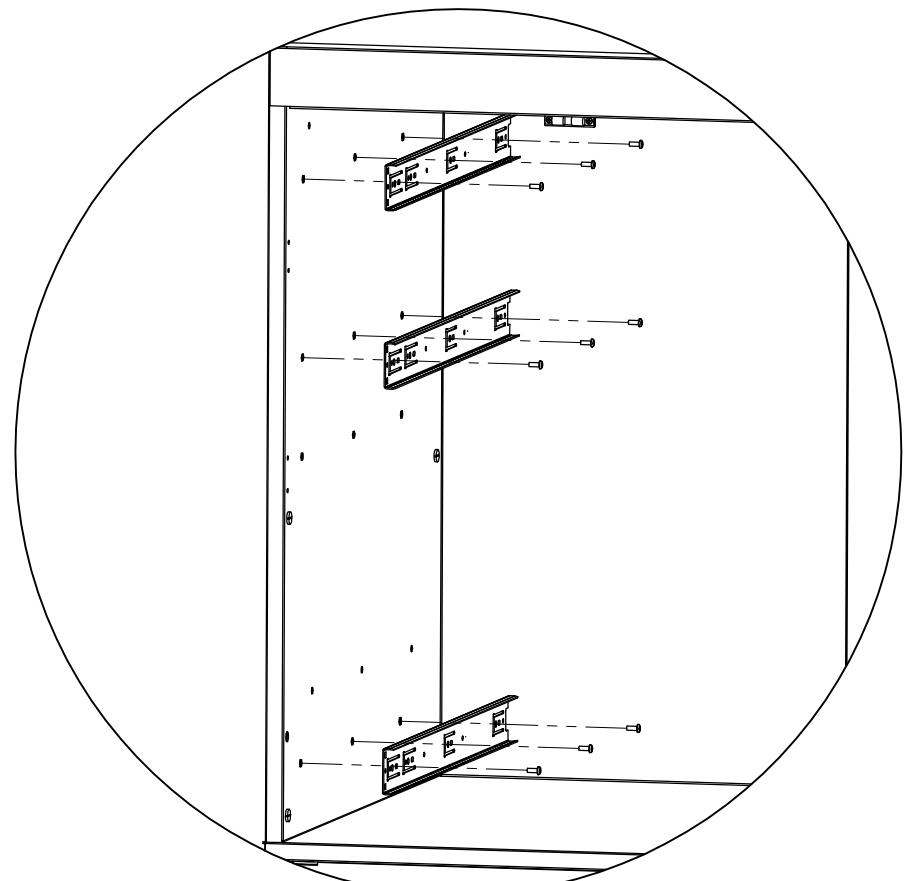
TPS M4X10 - COD. 46010170



FASE - 9
PHASE - 9



N.18 - TC M4X10 - COD. 45030953

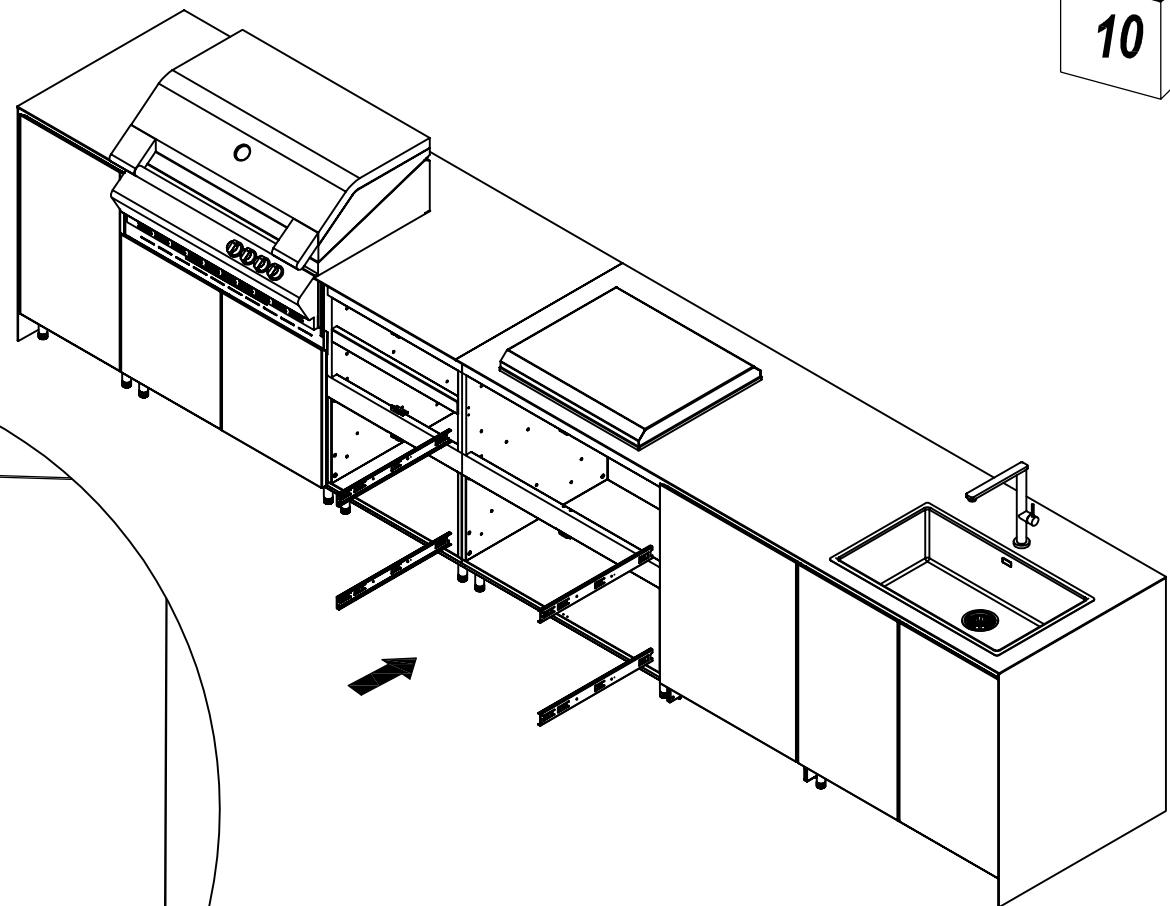
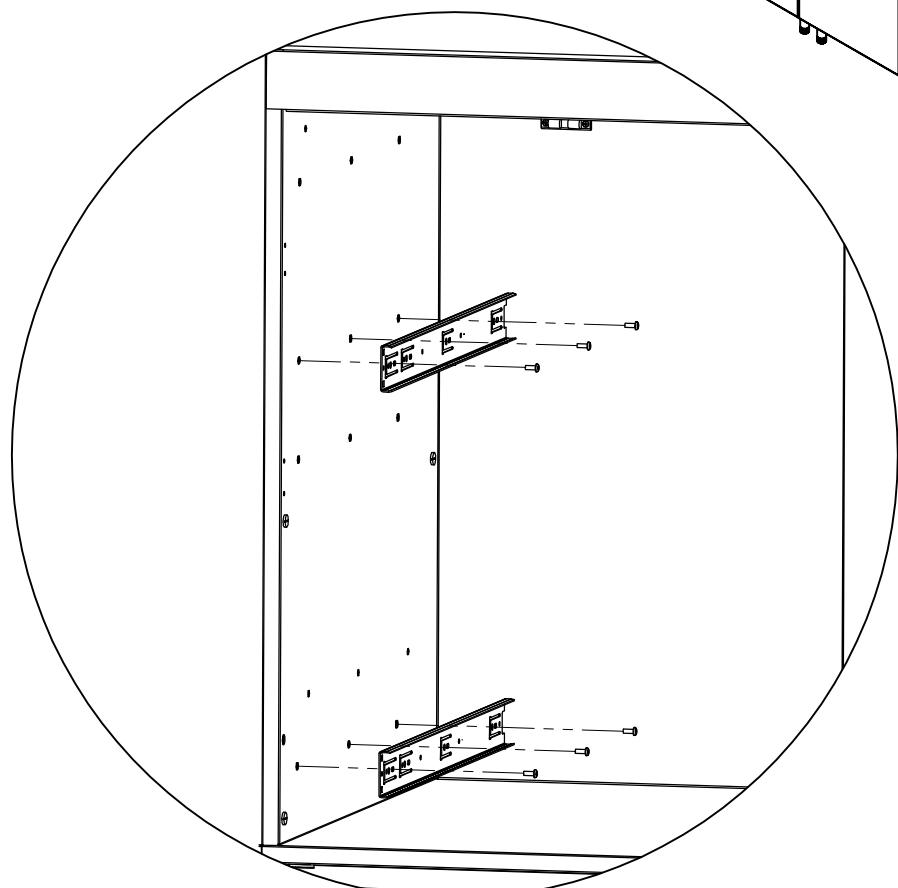
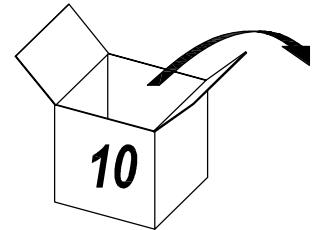


FASE - 9

PHASE - 9



N.12 - TC M4X10 - COD. 45030953

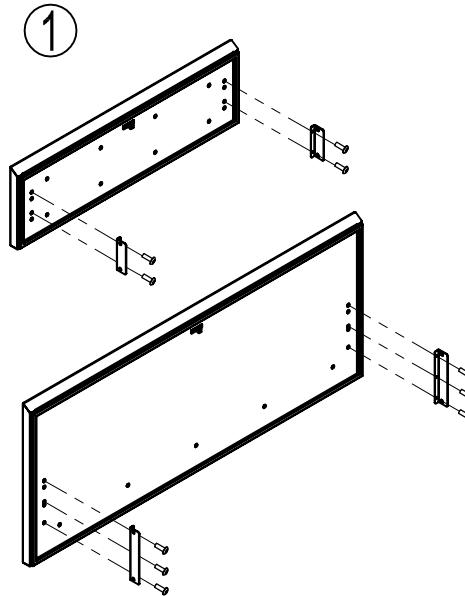
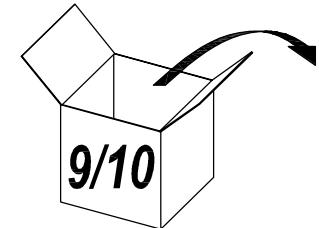


FASE - 9

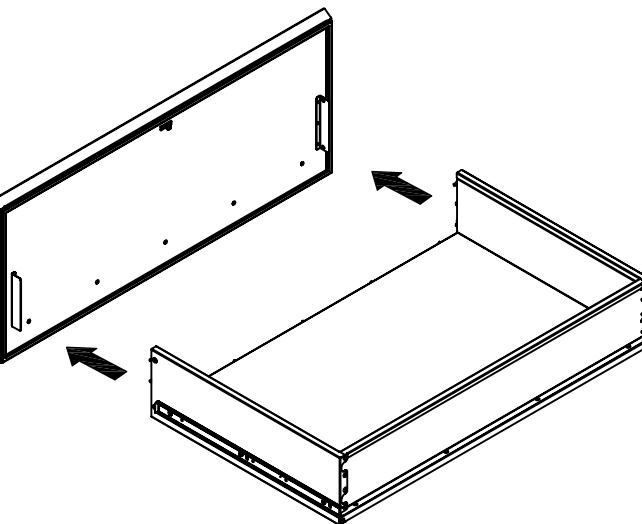
PHASE - 9



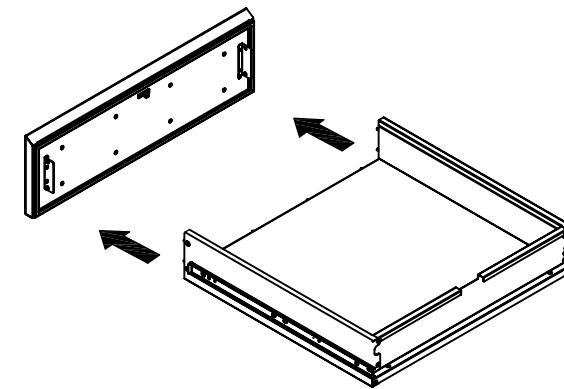
TC M4X10 - COD. 45030953



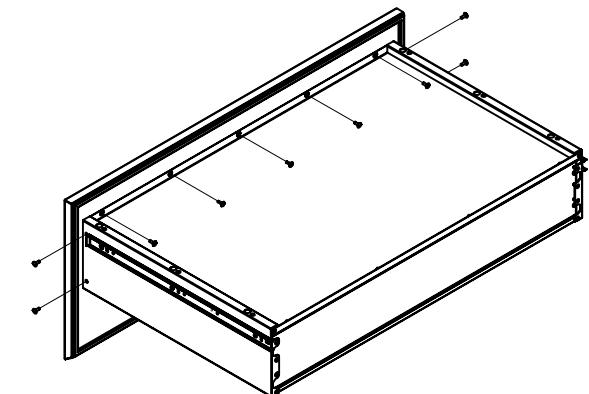
①



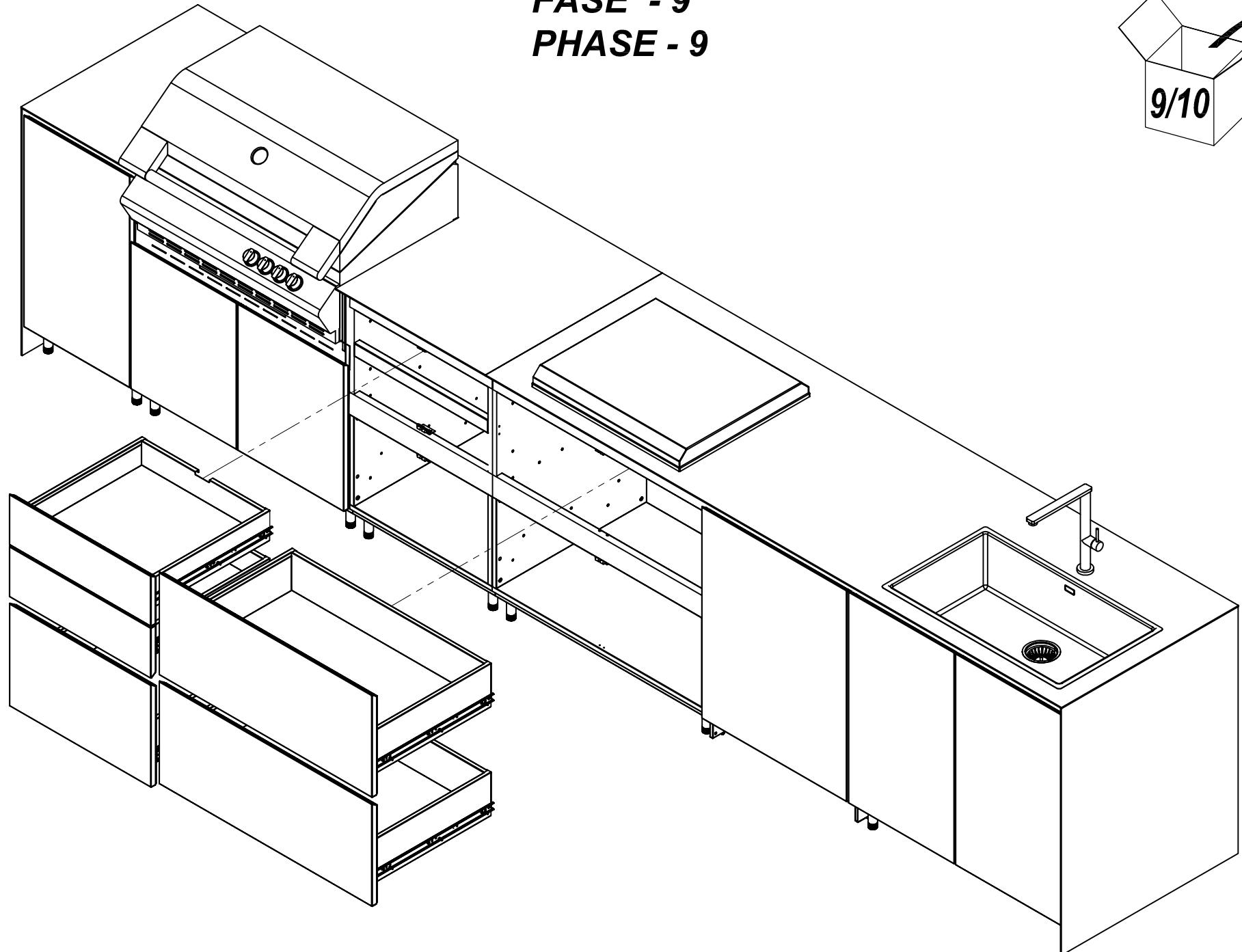
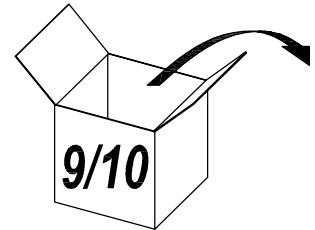
②



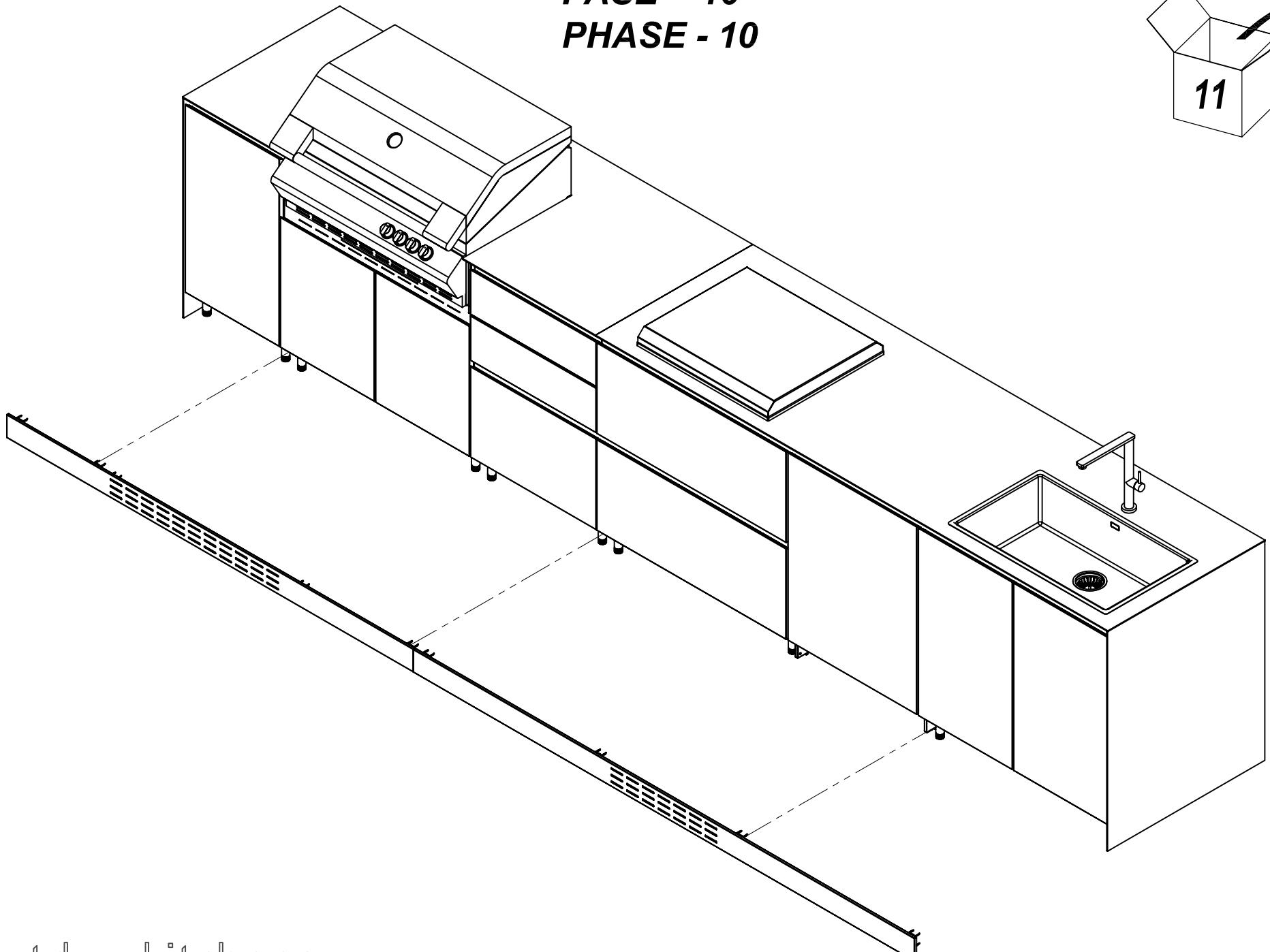
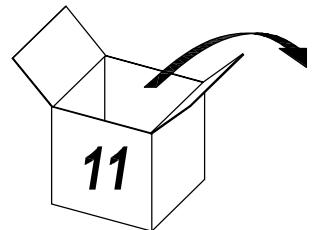
③



FASE - 9
PHASE - 9

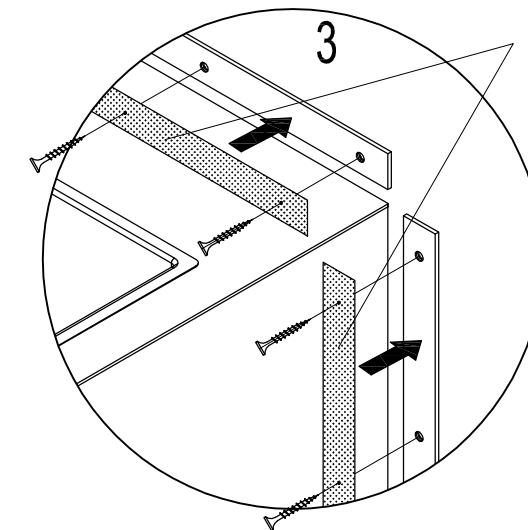
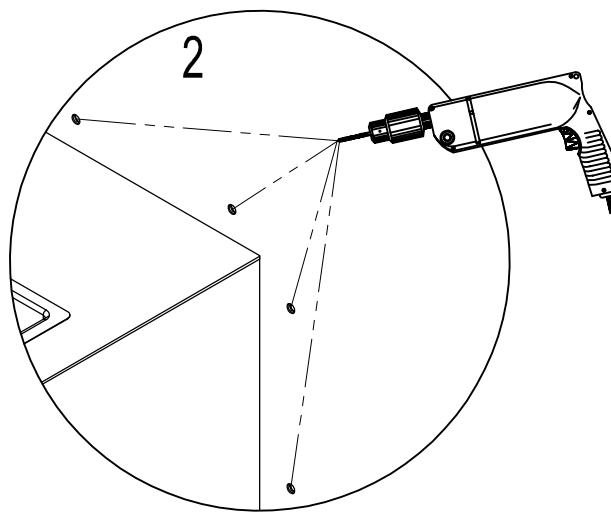
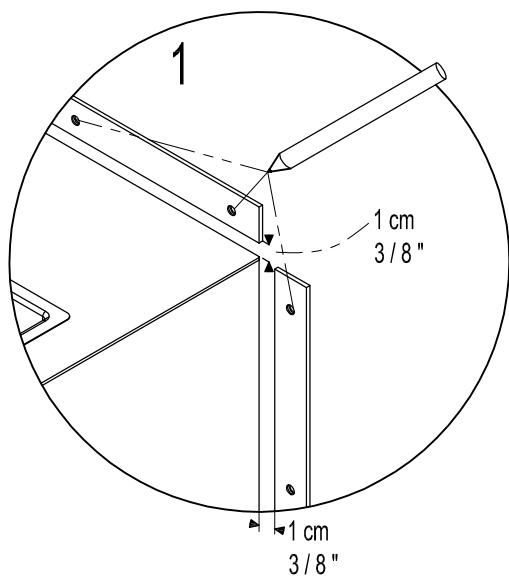


FASE - 10
PHASE - 10

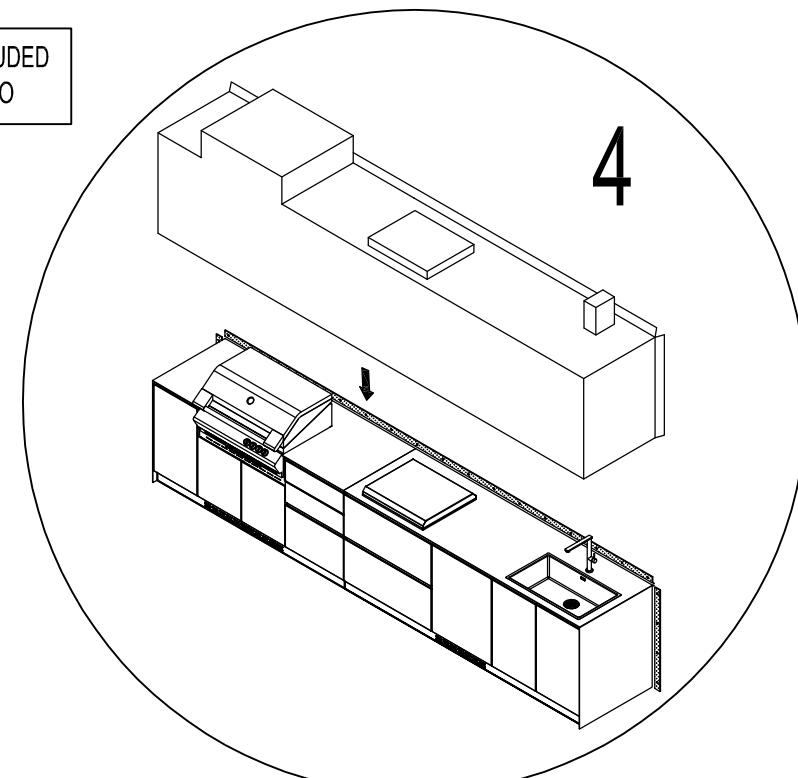
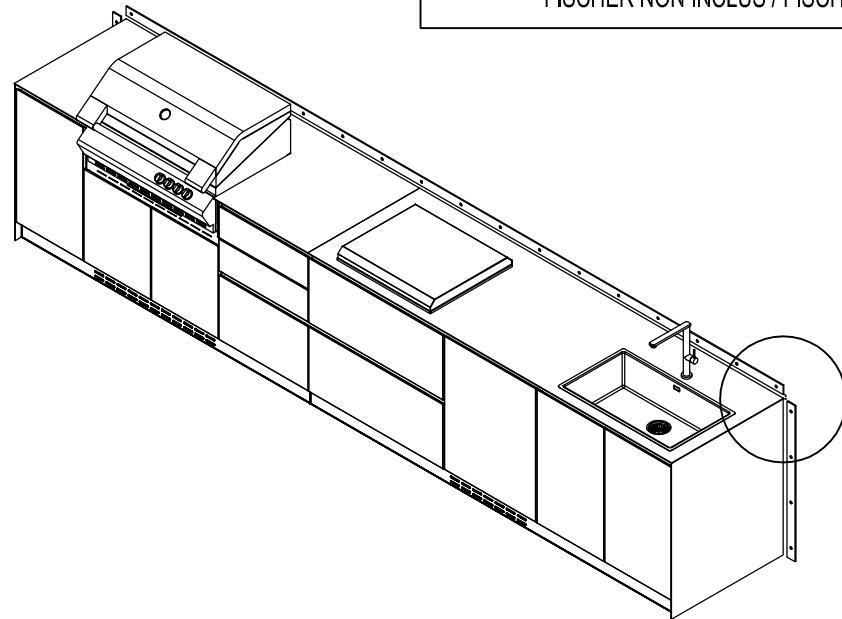


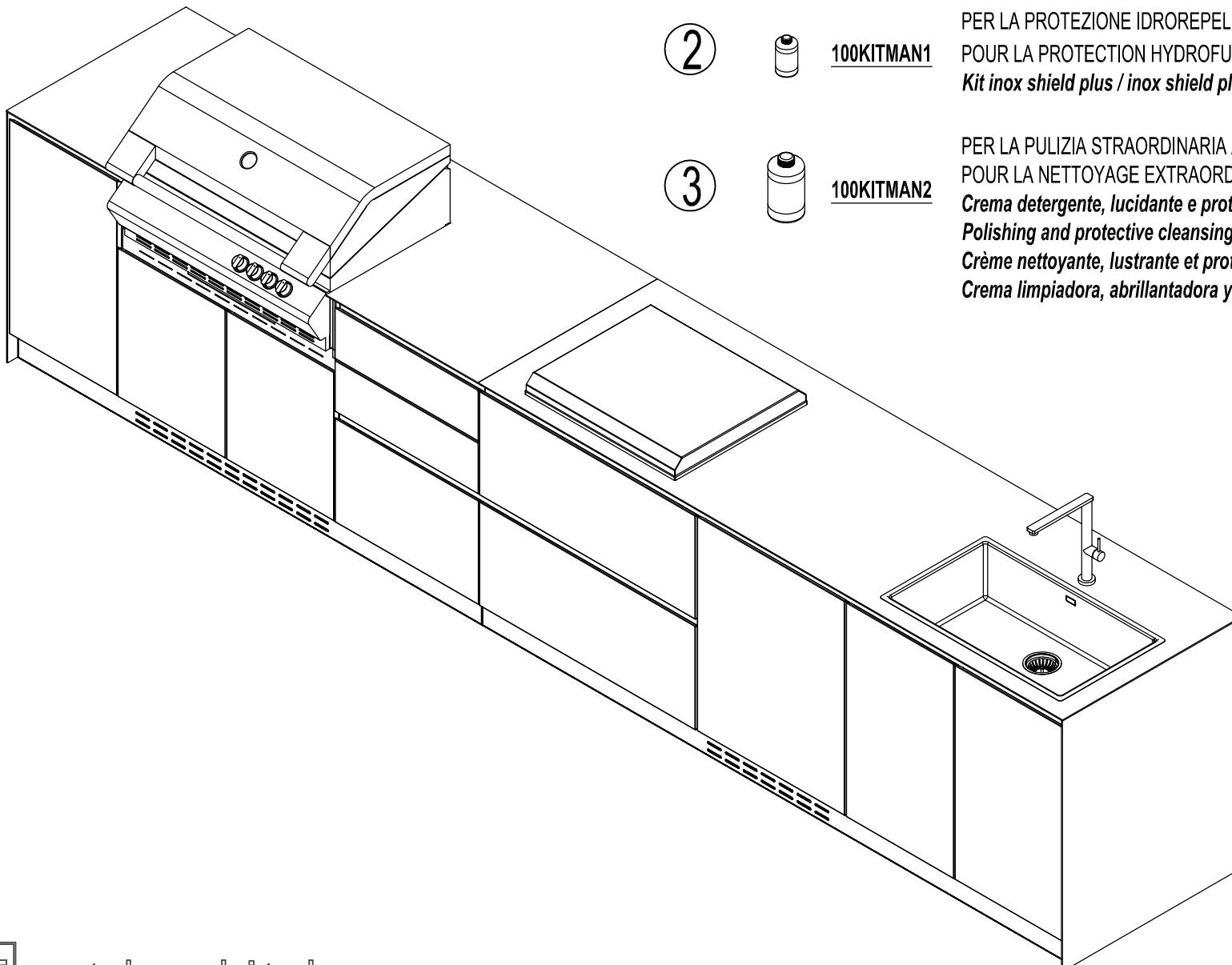
COVER CUCINA OPTIONAL / OPTIONAL KITCHEN COVER

COUVERTURE OPTIONNELLE POUR LA CUISINE / FUNDA OPCIONAL PARA LA COCINA



FISCHER NON INCLUSO / FISCHER NOT INCLUDED
FISCHER NON INCLUS / FISCHER NO INCLUIDO





1



100KITPUL2

PER LA PULIZIA ORDINARIA / FOR ORDINARY CLEANING
POUR LE NETTOYAGE ORDINAIRE / PARA LA LIMPIEZA ORDINARIA
Detergente igienizzante Multisan / Multisan cleaner sanitizer
Detergent desinfectant Multisan / Limpiador higienizante Multisan

2



100KITMAN1

PER LA PROTEZIONE IDROREPELLENTE / FOR WATER REPELLENT PROTECTION
POUR LA PROTECTION HYDROFUGE / PARA LA PROTECCIÓN HIDRORREPELENTE
Kit inox shield plus / inox shield plus kit

3



100KITMAN2

PER LA PULIZIA STRAORDINARIA / FOR EXTRAORDINARY CLEANING
POUR LA NETTOYAGE EXTRAORDINAIRE / PARA LA LIMPIEZA EXTRAORDINARIA
Crema detergente, lucidante e protettiva Argonit Metalli
Polishing and protective cleansing cream Argonit Metalli
Crème nettoyante, lustrante et protectrice Argonit Metalli
Crema limpiadora, abrillantadora y protectora Argonit Metalli



Tecnozeta Srl

OFFICINE
FANESI

8.5.1

PROCEDURA PULIZIA E MANUTENZIONE ACCIAIO

Emesso da: RGQ

Verificato da: RGQ

Approvato da: DG

Sommario

1. Scopo e Campo di applicazione.....	1
2. Istruzioni.....	1

revisione	descrizione
05.01.2021	prima emissione



L'originale del presente documento è conservato in formato elettronico. Eventuali copie cartacee che non riportano le firme autografe non sono da ritenersi valide. Verificare sempre, prima dell'uso, che la revisione della copia cartacea corrisponda a quella in formato elettronico.

RISERVATEZZA: Le informazioni contenute nel presente documento, comprese quelle contenute in tutti i documenti richiamati, costituiscono proprietà esclusiva della TECNOZETA srl e non possono essere riprodotte o divulgata, parzialmente o integralmente, con qualsiasi mezzo, senza la preventiva autorizzazione scritta della Società. Ogni eventuale copia autorizzata deve riportare questa legenda.

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente procedura per sensibilizzare le persone ad un corretto utilizzo e mantenimento nel tempo di tutti i prodotti in acciaio OF outdoor kitchens.

2. ISTRUZIONI

L'acciaio inox può subire notevoli danni se non viene trattato con le dovute precauzioni. In particolare, occorre prestare attenzione a:

- evitare l'uso di detergenti che contengono cloro e suoi composti; questi detergenti come candeggina, acido cloridrico (muriatico), prodotti per sgorgare gli scarichi dei lavelli, prodotti per la pulizia ed il trattamento del cotto e del marmo e decalcificanti, possono attaccare la composizione dell'acciaio, macchiandolo o ossidandolo irreparabilmente. L'eventuale contatto di questi prodotti con l'acciaio deve essere molto breve e deve essere immediatamente seguito da un abbondante risciacquo ed asciugatura;

- non lasciare confezioni o flaconi aperti di detersivi o altri prodotti di composizione acida, in quanto le esalazioni possono ossidare e in alcuni casi corrodere l'acciaio sotto forma di puntinatura. Attenzione anche ai vapori di acido cloridrico che si possono sviluppare dal lavaggio di particolari pavimenti;

- oltre ad evitare detergenti in polvere o abrasivi, non utilizzare pagliette metalliche, spazzole o dischetti abrasivi, oppure utensili e strofinacci che sono entrati in contatto con altri metalli o che sono stati utilizzati in precedenza per pulirli perché, oltre a graffiare la superficie, potrebbero causare contaminazione che, se non eliminata in tempi brevi, può innescare fenomeni di ossidazione (macchie di ruggine);

- non lasciare stazionare sulla superficie per lunghi periodi (ad esempio week end, ferie) residui sostanze alimentari tendenzialmente aggressive (ad esempio coca, limone, pomodoro, vino, sale, sale iodato, tintura di iodio). Lasciate sempre pulito, ben sciacquato ed asciugato il vostro elemento inox;

- non lasciare mai l'acciaio bagnato per un lungo periodo, in particolar modo se si tratta di acqua salata o dura (ovvero ricca di carbonato di calcio);

PER LA PULIZIA ORDINARIA DELLA CUCINA:

- non dimenticare di pulire, dopo l'uso, la superficie della zona cottura e della zona lavaggio con acqua, SANACLEAN (codice prodotto **100KITPUL2**) e un panno morbido e pulito, avendo cura di provvedere ad un buon risciacquo e all'asciugatura con un panno di cotone. Questo eviterà la comparsa di antiestetici aloni sulla superficie ed il formarsi di depositi di calcare. La stessa pulizia va effettuata frequentemente anche sugli elementi inox non particolarmente sollecitati (carter, schienali, gole). Non lasciate il tempo allo sporco di attaccare la superficie dell'acciaio;



- per evitare rigature della superficie, non usare pagliette metalliche o sintetiche abrasive (tipo scotch brite), utensili appuntiti e detersivi in polvere o abrasivi;

- nel caso in cui, durante il lavaggio o la pulizia, occorra sfregare, il movimento deve essere sempre parallelo alla direzione della satinatura per evitare di rigare la superficie in maniera visibile;

PER UNA MAGGIORE PROTEZIONE E IDROREPELLENZA DELLA CUCINA:

- Si consiglia di usare periodicamente prodotti specifici per la manutenzione dell'acciaio (ad esempio INOX SHIELD protettivo e idrorepellente, nostro codice **100KITMAN1**), seguendo sempre le istruzioni riportate sulle etichette dei prodotti per quanto riguarda dosi e modalità di utilizzo. Utilizzando la tecnica della nanotecnologia, questo prodotto permette ai metalli di avere una protezione contro agenti contaminanti, inquinanti e sostanze idrosolubili. Inoltre, la sua azione idrorepellente permette una pulizia più veloce nel tempo.

**PER ELIMINARE MACCHIE DI RUGGINE E DI CALCARO DALLA CUCINA:**

- in caso di macchie dovute a polvere di ferro o efflorescenza superficiale, si raccomanda di usare prodotti specifici per la pulizia dell'acciaio (ad esempio ARGONIT METALLI, nostro codice **100KITMAN2**), seguendo sempre le istruzioni riportate sulle etichette dei prodotti per quanto riguarda dosi e modalità di utilizzo. Seguire sempre il verso di satinatura del metallo per evitare graffi o righe superficiali.

SUGGERIMENTI

Tutti i nostri prodotti per la manutenzione e pulizia degli acciai o degli elementi delle cucine si possono trovare sul catalogo online.

- È buona norma non appoggiare pentole surriscaldate direttamente sul top in acciaio, in quanto potrebbero provocare la deformazione del supporto;

- per le macchie di calcare utilizzare aceto bianco, eventualmente anche caldo, strofinando la superficie nel senso della satinatura e provvedendo poi a risciacquare bene ed asciugare;

- si consiglia sempre di acquistare anche una cover personalizzata OF outdoor kitchens per la protezione della cucina.



Tecnozeta Srl

OFFICINE
FANESI

8.5.1 STEEL CLEANING AND MAINTENANCE PROCESS

Issued by: RGQ

Verified by: RGQ

Approved by: DG

Summary

1. Purpose and Field of application.....1
2. Instructions.....1

review	description
05.01.2021	first issue

The original of this document is kept in electronic format. Any paper copies without handwritten signatures are not valid. Remember to always check that the review of the paper copy corresponds to the electronic copy before use.



PRIVACY: The information contained in this document, as well as in all the documents to which we refer, is the exclusive property of TECNOZETA srl and cannot be partially or fully reproduced or disseminated by any means without the prior written permission of the company. Any authorized copy must include this legend.

1. PURPOSE AND FIELD OF APPLICATION

This is a process to raise awareness of the proper use and maintenance of all OF outdoor kitchens steel products over time.

2. INSTRUCTIONS

Stainless steel can suffer considerable damage if it is not treated with the necessary precautions. In particular, attention should be paid to:

- avoid the use of cleaners containing chlorine and its compounds; these cleaners, such as bleach, hydrochloric acid (muriatic), products for unblocking the sink drain, products for cleaning and treating cotto tile and marble, and descalers, can damage the composition of steel, irreparably staining or oxidising it. The possible contact of these products with steel must be very brief and must be immediately followed by thorough rinsing and drying;

- do not leave packages and bottles of cleaners or other products of acid composition opened, as the fumes can oxidise and, in some cases, corrode the

steel in the form of pitting. Beware also of hydrochloric acid vapours that can rise up from cleaning particular floors;

- in addition to avoiding powder or abrasive cleaners, do not use metal scourers, brushes, and abrasive discs, as well as utensils and rags that have come into contact with other metals or that have been previously used for cleaning them because, besides scratching the surface, they could cause contamination that, if not eliminated quickly, can trigger oxidation phenomena (rust stains);
- do not leave residues of food that tend to be aggressive (such as cola, lemon, tomato, wine, salt, iodised salt, iodine) on the surface for long periods (for example, weekends and holidays). Always leave your stainless steel element cleaned, well rinsed and dried;
- never leave the steel wet, especially if it is salt or hard water (i.e., rich in calcium carbonate);

FOR ORDINARY KITCHEN CLEANING:

- do not forget to clean the surface of the cooking and washing area with water, SANACLEAN (product code 100KITPUL2) and a soft and cleaned rag, to rinse it well and to dry it with a cotton rag after use. This will prevent the appearance of unaesthetic rings on the surface and the formation of limescale deposits. The same cleaning should also be carried out frequently on the stainless steel elements that are not particularly stressed (back panels, lateral panels, and grooves). Do not let the dirt stick to the surface of the steel;



- to avoid scratching the surface, do not use abrasive metal or synthetic scourers (scotch brite type), sharp utensils and powder or abrasive cleaners;
- if, during washing or cleaning, scrubbing is required, the movement should be parallel to the satin finish direction in order to avoid visible scratching of the surface;

FOR GREATER PROTECTION AND WATER REPELLENCY OF THE KITCHEN:

- It is recommended to regularly use specific products for the maintenance of the steel (for example the protective and water-repellent INOX SHIELD, our code 100KITMAN1), always following the instructions on the products' labels with regard to doses and modes of use. Using nanotechnology, this product provides metals with protection against contaminants, pollutants and water-soluble substances. Moreover, its water-repellent action allows a faster cleaning over time.



- in new installations, after the first use of the tap, it is recommended to clean and rinse well the stainless steel surfaces because the pipes can contain small ferrous fragments that can cause oxidation if left in contact with steel;
- it is advisable to clean all stainless steel surfaces at the end of the installation in order to

remove traces of dirt, adhesive, fingerprints and residues which inevitably deposit on the steel. It is recommended to leave the steel cleaned, thoroughly rinsed, and dried with a clean rag, especially if the kitchen will not be used in a short time;

TO REMOVE RUST AND LIMESCALE STAINS FROM THE KITCHEN:

- in case of stubborn stains or surface efflorescence, use specific products for cleaning the steel (for example ARGONIT METALLI, our code 100KITMAN2) always following the instructions on the products' labels with regard to doses and modes of use. Always follow the metal satin finish direction in order to avoid surface scratching.

**SUGGESTIONS**

All our products for the maintenance and cleaning of steel or kitchen elements can be found in the online catalogue.

- it is good practice to avoid placing overheated pots directly on the steel worktop, as they could cause the deformation of the support;
- for limescale stains, use possibly warm white vinegar, rub the surface in the satin finish direction, rinse it well and dry;
- it is always recommended to also buy a customized OF outdoor kitchens cover to protect the kitchen.



Tecnozeta Srl

8.5.1 PROCEDURE DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN DE L'ACIER

Émis par: RGQ

Vérifié par: RGQ

Approuvé par: DG

Sommaire

- Objet et Champ d'application.....1**
- Instructions.....1**

révision	description
05.01.2021	première émission

L'original du présent document est conservé sous forme électronique. Les copies imprimées ne portant pas les signatures manuscrites ne sont pas valides. Vérifiez toujours, avant utilisation, que la révision de la version papier correspond à celle de la version électronique.



CONFIDENTIALITÉ: les informations contenues dans le présent document, y compris celles contenues dans tous les documents rappelés, constituent la propriété exclusive de TECNOZETA srl et ne peuvent être ni reproduites ni divulguées, en tout ou en partie, par tout moyen, sans l'autorisation écrite préalable de la Société. Toute copie autorisée doit porter cette légende.

1. OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

Cette procédure pour sensibiliser les gens à l'utilisation correcte et le maintien dans le temps de tous les produits en acier OF outdoor kitchens.

2. INSTRUCTIONS

L'acier inoxydable peut subir des dommages importants s'il n'est pas traité avec les précautions appropriées. En particulier, il faut veiller à:

- éviter l'utilisation de détergents contenant du chlore et ses composés; ces détergents comme l'eau de Javel, l'acide chlorhydrique (muriatique), les produits d'égouttage des évier, les produits de nettoyage et de traitement de la terre cuite et du marbre et détartrants, peuvent attaquer la composition de l'acier en le tachetant ou en l'oxydant irréparablement. Le contact éventuel de ces produits avec l'acier doit être très bref et il faut prévoir immédiatement après un rinçage et un séchage abondants;

- ne pas laisser d'emballages ou de flacons ouverts de détergents ou d'autres produits de composition acide, car les émanations peuvent oxyder et, dans certains cas, corroder l'acier sous forme d'aiguillatage.

Attention également aux vapeurs d'acide chlorhydrique qui peuvent se former lors du lavage de sois particuliers;

- en plus d'éviter les détergents en poudre ou abrasifs, ne pas utiliser de paillettes métalliques, de brosse ou de disques abrasifs, ou d'outils et de torchons qui sont entrés en contact ou qui ont été utilisés antérieurement pour nettoyer d'autres métaux parce que, en plus de gratter la surface, peuvent provoquer une contamination qui, si elle n'est pas rapidement éliminée, peut provoquer des phénomènes d'oxydation (taches de rouille);
- ne pas laisser à la surface pendant de longues périodes (par exemple les week-ends, les congés) des résidus de substances alimentaires tendancieusement agressives (par exemple le cola, le citron, la tomate, le vin, le sel, le sel iodé, la teinture d'iode).
- laisser toujours propre, bien rincé et séché votre élément inox;
- ne jamais laisser l'acier mouillé longtemps, en particulier s'il s'agit d'eau salée ou dure (c'est-à-dire riche en carbonate de calcium);

POUR LE NETTOYAGE ORDINAIRE DE LA CUISINE:

- n'oubliez pas de nettoyer, après utilisation, la surface de la zone de cuisson et de la zone de lavage avec de l'eau, SANACLEAN (code produit 100KITPUL2) et un chiffon doux et propre, en prenant soin de pourvoir à un bon rinçage et au séchage avec un chiffon de coton. Cela évitera l'apparition de halos inesthétiques sur la surface et la formation de dépôts de calcaire. Le même nettoyage doit être effectué fréquemment même pour les éléments en inox pas particulièrement sollicités



(carte, dossiers, gorges). Ne laissez pas le temps à la saleté de coller la surface de l'acier;

- pour éviter les rayures de surface, ne pas utiliser de paillettes métalliques ou synthétiques abrasives (type scotch brite), d'outils pointus et de détergents en poudre ou abrasifs;
- s'il faut frotter pendant le lavage ou le nettoyage, le mouvement doit toujours être parallèle à la direction du satinage pour éviter de rayer la surface de manière visible;

POUR UNE MEILLEURE PROTECTION ET DÉPERLANCE DE LA CUISINE:

- il est recommandé d'utiliser périodiquement des produits spécifiques pour l'entretien de l'acier (par exemple INOX SHIELD protecteur et hydrofuge, notre code 100KITMAN1), en suivant toujours les instructions figurant sur les étiquettes des produits en ce qui concerne les doses et le mode d'utilisation. En utilisant la technique de la nanotechnologie, ce produit offre aux métaux une protection contre les contaminants, les polluants et les substances hydrosolubles. En outre, son action hydrofuge permet un nettoyage plus rapide dans le temps.



l'acier. Il est recommandé, en particulier si la cuisine n'est pas utilisée rapidement, de laisser l'acier propre, abondamment rincé et séché avec un chiffon propre;

POUR ÉLIMINER LES TACHES DE ROUILLE ET DE CALCAIRE DE LA CUISINE:

- dans le cas de taches de poudre de fer u d'efflorescence superficielle, il est recommandé d'utiliser des produits spécifiques pour le nettoyage de l'acier (par exemple ARGONIT METALLI, notre code 100KITMAN2), en suivant toujours les instructions sur les étiquettes des produits en ce qui concerne les doses et le mode d'emploi. Toujours suivre le vers de satinage du métal pour éviter les rayures ou les lignes superficielles.

**SUGGESTIONS**

Tous nos produits pour l'entretien et le nettoyage des aciers o des éléments des cuisines peuvent être trouvés dans le catalogue en ligne.

- est bonne norme de ne pas poser directement sur le dessus en acier pots surchauffés qui pourraient provoquer la déformation du support;
- pour les taches de calcaire, utiliser du vinaigre blanc, éventuellement aussi chaud, en frottant la surface dans le sens du satinage et en veillant ensuite à bien rincer et à sécher;
- il est toujours recommandé d'acheter également une couverture personnalisée OF outdoor kitchens pour la protection de la cuisine.



8.5.1 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL ACERO

Emitido por: RGQ

Verificado por: RGQ

Aprobado por: DG

Resumen

1. Finalidad y Ámbito de aplicación.....1
2. Instrucciones.....1

revisión	descripción
05.01.2021	primera emisión



El original del presente documento se conserva en formato electrónico. Las copias impresas que no lleven firmas manuscritas no deben considerarse válidas. Compruebe siempre, antes de utilizarla, que la revisión de la copia impresa coincide con la electrónica.

PRIVACIDAD: Las informaciones contenidas en el presente documento, incluidas las contenidas en todos los documentos a los que se hace referencia, constituyen propiedad exclusiva de la TECNOZETA srl y no pueden ser reproducidas o divulgadas, total o parcialmente, por cualquier medio, sin la autorización previa por escrito de la Empresa. Toda copia autorizada debe llevar esta leyenda.

1. FINALIDAD Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente procedimiento para sensibilizar a las personas sobre el correcto uso y mantenimiento en el tiempo de todos los productos de acero OF outdoorkitchens.

2. INSTRUCCIONES

El acero inoxidable puede sufrir daños considerables si no se trata con las debidas precauciones. En particular, se debe prestar atención a:

- evitar el uso de detergentes que contengan cloro y sus compuestos; estos detergentes como lejía, ácido clorhídrico (muriático), productos para desbloquear los desagües de los fregaderos, productos para la limpieza y el tratamiento del barro y del mármol y descalcificadores, pueden atacar la composición del acero, manchándolo u oxidándolo irremediablemente. Cualquier contacto de estos productos con el acero debe ser muy breve y debe ir seguido inmediatamente de un abundante enjuague y secado;

- no dejar abiertos paquetes o botellas de detergentes u otros productos de composición ácida, ya que los vapores pueden oxidar y, en algunos casos, corroer el acero en

forma de picaduras. Atención también a los vapores de ácido clorhídrico que pueden surgir del lavado de suelos particulares;

- además de evitar detergentes en polvo o abrasivos, no utilizar estropajos de metal, cepillos o discos abrasivos, o herramientas y paños que hayan estado en contacto con otros metales o que se hayan utilizado previamente para limpiarlos porque, además de rayar la superficie, podrían causar contaminación que, si no se elimina rápidamente, puede desencadenar fenómenos de oxidación (manchas de óxido);

- no dejar estacionar en la superficie residuos de sustancias alimenticias tendencialmente agresivas (por ejemplo, cola, limón, tomate, vino, sal, sal yodada, tintura de yodo) por largos períodos (por ejemplo, fin de semana, vacaciones).

Dejen siempre limpio, bien enjuagado y secado su elemento de acero inoxidable;

- no dejar nunca el acero mojado durante un largo período, especialmente si se trata de agua salada o dura (es decir rica en carbonato de calcio);

PARA LA LIMPIEZA ORDINARIA DE LA COCINA:

- no se olvide de limpiar, después de su uso, la superficie de la zona de cocción y de lavado, con agua, SANACLEAN (código de producto 100KITPUL2) y un paño suave y limpio, teniendo cuidado de garantizar un buen enjuague y el secado con un paño de algodón. Esto evitará la aparición de marcas antiestéticas en la superficie y la formación de depósitos de cal. La misma limpieza debe realizarse con frecuencia también en los elementos de acero inoxidable no especialmente estresados (paneles posteriores, paneles laterales, golas). No dejen el tiempo a



la suciedad para atacar la superficie del acero;

- para evitar arranques de la superficie, no utilizar estropajos metálicos o sintéticos abrasivos (tipo scotch brite), herramientas afiladas y detergentes en polvo o abrasivos;
- en caso de que, durante el lavado o la limpieza, sea necesario frotar, el movimiento debe ser siempre paralelo a la dirección del acabado satinado para evitar que la superficie se raye de forma visible;

PARA UNA MAYOR PROTECCIÓN Y REPELENCIA AL AGUA DE LA COCINA:

- Se recomienda utilizar periódicamente productos específicos para el mantenimiento del acero (por ejemplo, INOX SHIELD protector e hidrófugo, nuestro código 100KITMAN1), siempre siguiendo las instrucciones en las etiquetas de los productos en cuanto a dosis y modalidades de uso. Utilizando la técnica de la nanotecnología, este producto proporciona a los metales una protección contra contaminantes, agentes contaminadores y sustancias hidrosolubles. Además, su acción hidrófuga permite una limpieza más rápida en el tiempo.



- en las nuevas instalaciones, después del primer uso del grifo, se recomienda limpiar y enjuagar bien las superficies de acero inoxidable porque las tuberías pueden contener pequeños fragmentos de hierro que, dejados en contacto con el acero, pueden provocar el fenómeno de la oxidación;

- es aconsejable limpiar inmediatamente todas las superficies de acero inoxidable al final del montaje, para eliminar los restos de suciedad, pegamento de la capa protectora, huellas y residuos, que inevitablemente se

depositan en el acero. Se recomienda, sobre todo si la cocina no se utilizará en un plazo breve, dejar el acero limpio, bien enjuagado y secado con un paño limpio;

PARA ELIMINAR LAS MANCHAS DE ÓXIDO Y CAL DE LA COCINA:

- en caso de manchas debidas a polvo de hierro o fluorescencia superficial, se recomienda utilizar productos específicos para la limpieza del acero (por ejemplo, ARGONIT METALLI, nuestro código 100KITMAN2), siempre siguiendo las instrucciones en las etiquetas de los productos en cuanto a dosis y modalidades de uso. Seguir siempre la dirección del acabado satinado del metal para evitar arranques o rayas superficiales.



SUGERENCIAS

Todos nuestros productos para el mantenimiento y la limpieza de los aceros o de los elementos de las cocinas se pueden encontrar en el catálogo en línea.

- es buena práctica no colocar ollas sobre calentadas directamente sobre la encimera de acero, ya que podrían provocar la deformación del soporte;
- para las manchas de cal utilizar vinagre blanco, posiblemente caliente, frotando la superficie en la dirección del acabado satinado y ocupándose luego de enjuagar bien y secar;
- siempre se recomienda comprar una funda personalizada OF outdoorkitchens para la protección de la cocina.