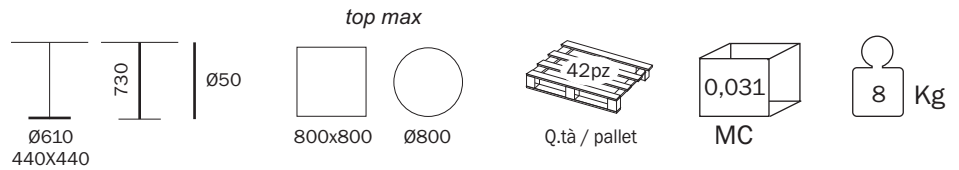


ZENITH 4741_AC

design Pedrali R&D



MATERIALI Materials / Materialien / Matériaux / Materiales	BASE / BASE / BODENPLATTE / BASE / BASE 610x610 mm, 2x piatti in acciaio inox 304, con supporto piedino in zama / 610x610 mm, 2x 304 stainless steel plate, with support feet in zamak / 610x610 mm, 2x Platte aus Edelstahl 304, mit Halterung für den Gleiter aus Zamak / 610x610 mm, 2x branches en acier inox 304, avec patin en zamak de support / 610x610 mm, 2x cubrebase de acero inoxidable 304, con elemento de fijación en zama COLONNA / COLUMN / SÄULE / COLONNE / COLUMNNA Tubo Ø50 mm, acciaio inox AISI 304 / Tube Ø50 mm, stainless steel AISI 304 / Rohr Ø50 mm, Edelstahl AISI 304 / Tube Ø50 mm, acier inox AISI 304 / Tubo Ø50 mm, acero inoxidable AISI 304
CROCIERA Cross / Kreuz / Croix / Cruceta	Mod. 4009 450x450 mm, ghisa, sabbiata, verniciata con polvere epossipoliestere / 450x450 mm, Cast iron, sandblasted, epoxy-polyester powder coating / 450x450 mm, Gusseisen, Sandgestrahlt, epoxy-polyester pulverbeschichtet / 450x450 mm, Fonte, sablée, vernissage à poudre époxy-polyestère / 450x450 mm, Hierro fundido, arenada, pintada epoxídica
FINITURA Finish / Ausführung / Finition / Acabado	BASE / BASE / BODENPLATTE / BASE / BASE Satinata / Satinized / Satiniert / Satiné / Satinada TUBO / TUBE / ROHR / TUBE / TUBO Satinato Scotch-Brite™ / Scotch-brite™ brushed / Gebürstete / Satiné Scotch-brite™ / Satinado Scotch-Brite™
PIEDINI Feet / Gleiter / Patins / Tacos	Art. 1008 Regolabili, 4 x Ø25 mm, base in PE, gambo zincato / Adjustable, 4x Ø25 mm, Polyethylene base, zinc-plated shaft / Verstellgleiter, 4x Ø25 mm, Platte aus Polyäthylen, verzinkte Gleiter / Réglables, 4x Ø25 mm, base en polyéthylène, Tige zingué / Tacos regulables, 4x Ø25 mm, tacos en polietileno, perno galvanizado
UTILIZZO Use / Verwendung / Usage / Uso	Contract, indoor
NORMATIVE e CERTIFICAZIONI Regulations and certificates / Bestimmungen und Zertifikate / Normatives et certifications / Normativas y certificados	Conforme alla norma: stabilità EN 1730:2012, par. 7.2 – 3° livello EN 15372:2008 Conforming to: stability EN 1730:2012, par. 7.2 - level 3° EN 15372:2008
ALLEGATI Attachments / Anlage / Annexes / Anexos	Pulizia e manutenzione / Use & care / Nutzung und Pflege / Nettoyage et entretien / Uso y mantenimiento

I METALLI:

Pulizia:

Sia le superfici metalliche in acciaio o alluminio che le superfici verniciate devono essere pulite con un panno umido e soffice imbevuto di acqua calda; per le macchie più ostinate è possibile diluire in acqua del sapone liquido neutro.

Asciugare sempre dopo la pulizia con un panno morbido o con pelle di daino.

Non usare creme e paste per pulire forni in acciaio, non usare cloro, non usare candeggina ed altri detergenti aggressivi.

Evitare paste abrasive, pagliette e spugne abrasive che possono graffiare le superfici metalliche.

Uso:

Fare attenzione a macchie di alimenti come il caffè, succhi di frutta, cola; se non vengono rimossi immediatamente possono lasciare macchie indelebili sulla superficie.

METALS:

Cleaning:

Metallic, steel, aluminium and polished surfaces should be cleaned with a soft damp cloth and warm water; for persistent stains, liquid soap diluted in water can be used.

After cleaning, always dry with a soft cloth or a leather cloth.

Do not use cleaning products for steel ovens, chlorine, bleach, or other aggressive detergents.

Avoid abrasive creams, score pads and abrasive sponges that can scratch metallic surfaces.

Use:

Pay attention to food stains like coffee, fruit juice and cola; if these are not removed immediately they can leave indelible marks on the surface.

METALLE:

Reinigung:

Sowohl Oberflächen aus Edelstahl als auch aus Aluminium und pulverbeschichtete Oberflächen sollen mit einem nassen und weichen Tuch gereinigt werden; hartnäckige Flecken kann man in Wasser verdünnten, neutralen Seife verwenden.

Die Metalloberfläche mit einem weichen Tuch oder mit dem Damhirschleder immer nach der Säuberung trocknen.

Keine Schleifpaste, Stahlwolle oder Schleifschwämme benutzen, da diese die Oberfläche kratzen können.

Nutzung:

Flecken von Café, Saft und Cola müssen sofort beseitigt werden, weil diese sonst unauslöschlich werden.

LES METAUX :

Nettoyage

Soit les surfaces métalliques en acier ou aluminium soit les surfaces époxy doivent être nettoyées avec un chiffon humide et souple imbibé d'eau chaude ; pour les taches les plus obstinées il est possible de diluer dans l'eau du savon liquide neutre.

Essuyer toujours après le nettoyage avec un chiffon souple ou avec de la peau de daim.

Ne pas utiliser des crèmes et des pâtes pour nettoyer les fours en acier, ne pas utiliser du chlore, ne pas utiliser de l'eau de Javel et d'autres détergents agressifs.

Eviter les pâtes abrasives, les pailles de fer et les éponges abrasives qui peuvent rayer les surfaces métalliques.

Emploi

Il faut faire attention aux taches d'aliments comme le café, les jus de fruit, le cola ; si les résidus ne sont pas enlever immédiatement ils peuvent laisser des taches indélébiles sur la surface.

LOS METALES:

Limpieza:

Tanto las superficies metálicas en acero u en aluminio como las barnizadas, se deben limpiar con un paño blando y húmedo, embebido con agua caliente. Para las manchas más persistentes es posible diluir en el agua un poco de jabón líquido neutro.

Secar siempre después de la limpieza con un paño suave o de piel de gamo.

No utilizar cremas o pastas para limpiar hornos de acero, cloro y tampoco polvo blanqueador u otros detergentes agresivos.

Evitar la pasta agresiva, estropajos de paja o esponjas con superficie abrasiva, pues pueden rallar la superficie.

Uso:

Prestar atención a las manchas de alimentos como el café, zumos de fruta, cola; si no se eliminan de inmediato, pueden dejar manchas indelebles en la superficie.