

sole

CAMPANA EXTRACTORA VENUS BASIC 90CM

CARACTERÍSTICAS

| | |
|-------------|--------------------------------|
| Nombre | Campana Extractora Venus Basic |
| Marca | Sole |
| Código SAP | 3120TURE84CO |
| Código EAN | 7756514009659 |
| Color | Acero Inoxidable |
| Velocidades | 3 |
| Motor | 1 |
| Origen | China |

Dimensiones (cm)

| | |
|------------------|----------|
| alto/ancho/fondo | 78x90x45 |
| Peso (kg) | 20 |

Conexión Eléctrica

| | |
|---------------------|-----|
| Tensión Voltios (V) | 220 |
| Frecuencia (Hz) | 60 |

Consumo Eléctrico (watts)

| | |
|-------|-------|
| Motor | 1x200 |
| Focos | 2x1 |
| TOTAL | 202 |

Capacidad de Absorción (m³/hr)

| | |
|-------------|-----|
| Velocidad 1 | 520 |
| Velocidad 2 | 600 |
| Velocidad 3 | 700 |

Nivel de ruido - dB (A)

| | |
|--------|----|
| Máximo | 67 |
|--------|----|

Funciones

| | |
|----------------------|----|
| Función Ducto | SI |
| Función Recirculante | SI |
| Timer (5 minutos) | SI |

Sistema de seguridad

Salvomotor térmico incorporado contra fluctuaciones de voltaje

Incluye

| | |
|---|---|
| Filtro de aluminio para grasas | 2 |
| Filtro de carbón para eliminar los olores | 2 |
| Visera de vidrio templado | 1 |

Garantía

1 año

Limpieza

- Desenchufe la campana antes de manipularla.
- Limpiar la campana con agua tibia y detergente líquido neutro, evite el uso de disolventes, alcohol o sustancias abrasivas.
- No use paños o esponjas abrasivas que podrían dañar la campana.
- Para las partes de acero inoxidable es recomendable usar un líquido especial, para evitar daños del acero.

Funcionamiento

- La campana extractora esta diseñada para eliminar los olores generados por la cocción de alimentos y retener las grasas.
- Este modelo puede ser usado en cocinas que cuenten con 5 ó 6 hornillas que constantemente se utilicen todas a la vez o que realicen frituras continuamente en un ambiente cerrado con poca ventilación en donde no se pueda colocar un ducto, es decir para que trabaje en función recirculante.
- Las potencias pueden ser usadas según lo que cocine, la potencia 1 la puede usar para vapores, la potencia 2 se usa para guisos y la potencia 3 se usa para frituras.
- La campana puede trabajar por el tiempo que sea necesario, en caso hubiera un recalentamiento del motor, el salvomotor térmico se activará y desconectará a la campana evitando que el motor se queme.

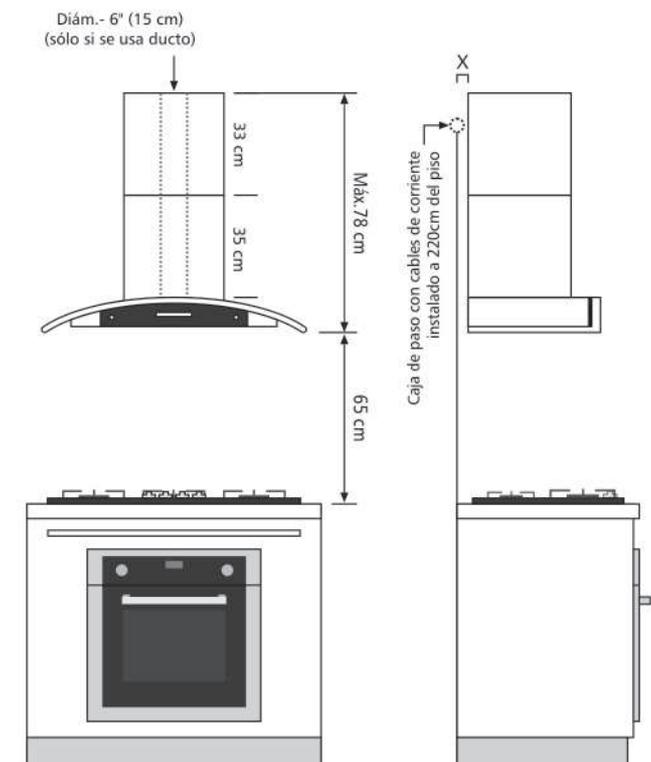


RECOMENDACIONES

- Limpiar la campana cada 2 meses aproximadamente, a fin de garantizar la durabilidad de la misma.
- Se recomienda mantener las ventanas cerradas de la cocina para un buen funcionamiento de la campana.
- Mantenga siempre limpia la superficie de la campana, la limpieza se puede realizar con un paño pequeño, humedecido con agua y jabón. No usar paños abrasivos ni solventes fuertes.
- No conectar la campana a tuberías de evacuación de humos causados por combustión (calderas, chimeneas, etc).
- No cocinar con llamas altas debajo de la campana (flamear).
- Controlar las sartenes durante su uso: el aceite podría inflamarse.
- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, reparación o mantenimiento desenchufar la campana.
- El filtro de grasa debe limpiarse con regularidad, dependiendo del uso, la limpieza del filtro debe hacerse cada 10 - 15 días o al menos una vez al mes. Se recomienda renovar anualmente.
- Los filtros de carbón no pueden ser reutilizados, estos deben ser reemplazados cada 6 meses o antes, dependiendo de la frecuencia que use el electrodoméstico y al consumo de grasa que realice.

INSTALACIÓN

La distancia de seguridad, midiendo desde la mesa de la cocina hasta la base de la campana, es de 65 cm*.



* Fuera de este rango se verá afectada la eficiencia de la campana, por ello se instalará bajo la responsabilidad del cliente.