



## 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 (m<sup>3</sup>/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.

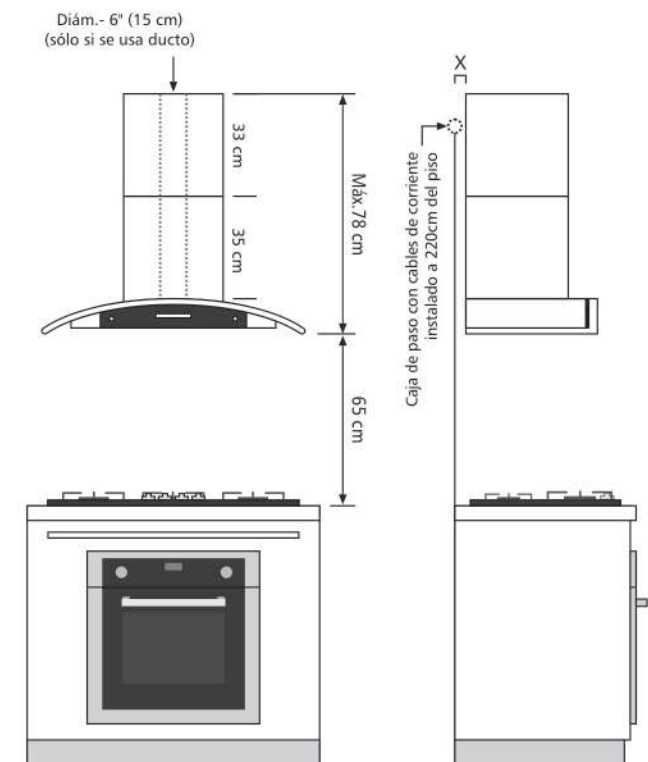


### RECOMENDACIONES

- 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.