



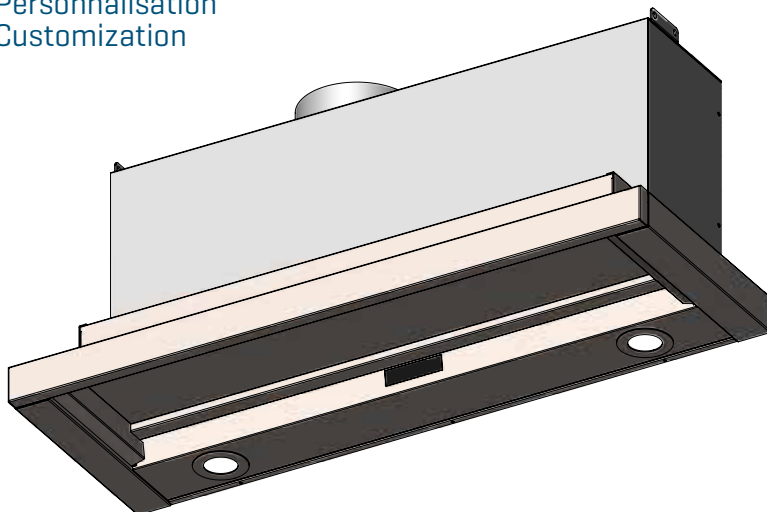
VENDURO

TA - MODEL/MODÈLE - TA - 600

GEBRUIKSAANWIJZING MANUEL MANUAL

TA 60-100/600

- + Maatwerk
- + Personnalisation
- + Customization



BELGIAN QUALITY
by Venduro





Inhoud

Sommaire

Content

NL

04	GEBRUIKSAANWIJZING
05	Elektrische aansluiting
06	Toegelaten gebruik - Gebruiksadvies
07	Tips om een optimale afzuiging te verzekeren Luchtafvoer
08	Dakdoorlaat - Afvoerbuis
09	werking TA-600
10	Onderhoud van de dampkap
11	Vervangen van de koolstofmat
12	Wasbare actieve koolstoffilter
13	Touch bediening
14	LEDspot vervangen
15	Afmetingen telesopische dampkap
16	Montage
18	Elektrisch schema
19	Waarborgcertificaat

FR

21	MANUEL
22	Raccordement électrique
23	Utilisations autorisées - Conseils d'utilisation
24	Astuces pour garantir une aspiration optimale Evacuation de l'air
25	Sortie de toit - Conduite d'évacuation
26	Fonctionnement de la hotte TA-600
27	Entretien de la hotte
28	Remplacement du tapis à charbon
29	Filtre à charbon lavable
30	Commande tactile
31	Remplacement des spots LED
32	Dimensions de la hotte télescopique
33	Installation
35	Schéma électrique
36	Certificat de garantie

ENG

38	MANUAL
39	Electrical connection
40	Permitted use - Suggested use
41	Tips to guarantee optimal extraction Air extraction
42	Roof bore - Discharge pipe
43	Operation of the TA-600
44	Maintenance of the extractor hood
45	Replacement of the carbon mat
46	Washable carbon filter
47	Touch control
48	Replacement of the LED spot
49	Dimensions of telescopic extractor hood
50	Installation
52	Electricity diagram
53	Warranty certificate

Bedankt voor de aankoop
van uw Venduro dampkap.

Lees eerst aandachtig de gebruiksaanwijzing.
Nog vragen? Contacteer ons via [venduro.be](https://www.venduro.be)



Elektrische aansluiting

De dampkap is uitgerust met een netspanningskabel 3G1.5 en een zwarte stekker met aarding. (Deze mag nooit ingekort of verlengd worden.) Gebruik steeds een stopcontact met aarding, model 10/16A met pin en/of randaarding.

Netspanning: tot 230 volt
Wisselstroom: 50/60Hz
Bescherming: klasse 1

Het snoer moet, indien nodig, mechanisch beschermd worden.
De dampkap mag enkel op een reglementaire installatie gebruikt worden.

België: A.R.E.I.
Nederland: NEN 1010
Duitsland: VDE 0100
Frankrijk: NF C15-100
Italië: CEI 64.8
Andere lidstaten: HD 384.3.32 + 4.41 + 5.52 + 6.61

Er dient een voldoende beveiliging tegen gevolgen van overstroom te worden voorzien door de gebruiker.

Het apparaat moet worden aangesloten op een reglementaire TN of IT installatie, of voorzien worden van een differentiaal- schakelaar van max. 0.3A. Maximum waarde zekering van het net waarop de dampkap wordt aangesloten bedraagt 20A [EN60898, uitschakelcurve B of C].

Toegelaten gebruik

- ✓ De dampkap mag niet gebruikt worden als de filters niet reglementair bevestigd zijn.
- ✓ De dampkap mag niet gestart worden als niet alle afschermmiddelen op hun juiste plaats zijn aangebracht.
- ✓ De dampkap mag nooit met water of een andere vloeistof bespoten worden.
- ✓ De dampkap mag nooit bedekt worden met brandbare of gemakkelijk ontvlambare materialen.
- ✓ Er moet vermeden worden dat kinderen voorwerpen in de lamphouders of filtercompartimenten kunnen steken.
- ✓ De dampkap is bedoeld om opgesteld te worden in residentiële of aanverwante lokalen en gekenmerkt door invloeden volgens A.R.E.I. art. 19 - HD 384.3.32

De dampkap mag niet gebruikt worden in / of:

- Ruimten met explosiegevaar
- Buiten
- Lokalen met omgevings-temperaturen onder de 5° C
- Lokalen waar hooggevoelige elektronische apparatuur is opgesteld
- Ruimten waar corrosieve dampen of gassen aanwezig zijn
- Ruimten waar sterke schokken en/of trillingen normaal zijn

Gebruiksadvies

Om een maximale afzuiging van dampen en geurtjes te garanderen zet u de dampkap voor u gaat koken enkele minuten aan, en laat u de dampkap na het koken ook nog even aanstaan. Nalooptijd, zie functie afstandsbediening op pagina 7.

u kunt de dampkap op de laagste stand zetten indien u het eten zacht laat stoven of wanneer u eten bereidt waar weinig dampen bij ontstaan. Bij bakken, braden of koken gebruikt u de midden- of hoogste stand.



Belangrijk

U mag nooit flamberen onder de dampkap!

De aangezogen vlammen kunnen het vet, dat zich in de overigens brandveilige RVS filters bevindt, doen ontvlammen. Vooral bij het frituren verhoogt het risico dat er brand kan ontstaan. Alleen onder toezicht mag er onder de dampkap gefrituurd worden.

Tips om een optimale afzuiging te verzekeren

- ✓ Plaats uw kookpot zo dat de opwellende dampen binnen het aanzuigvlak van de dampkap terecht komen.
- ✓ Vermijdt elke tocht boven het kookvlak.
- ✓ Hoe groot de keuken ook is, u houdt er best rekening mee dat er slechts zoveel kubieke meter lucht door de dampkap kan als dat er lucht in de keuken aangevoerd wordt.
- ✓ Wanneer er geen of te weinig toevoer van lucht is mag er geen afdoende werking verwacht worden van de dampkap. dit kan u verhelpen door een deur of venster op een kier te zetten, liefst van binnenhuis uit.
- ✓ U dient rekening te houden met de afstand tussen de dampkap en het kookvlak; 60cm voor een elektrisch kooktoestel en 75cm voor een gastoestel.
- ✓ Het is in ieder geval ten strengste verboden de dampkap boven het kookvlak te monteren op een afstand kleiner dan 55cm. U loopt het risico dat de vetfilters vuur vatten!

Laat de dampkap nooit werken zonder filters!

Kijk regelmatig de vetfilters na of deze niet te vuil zijn (brandgevaar)!

Luchtafvoer

Zorg voor voldoende ventilatie, vooral als er andere apparaten op hetzelfde moment de aanwezige lucht uit de ruimte halen waarin ook de inbouwgroep hangt.

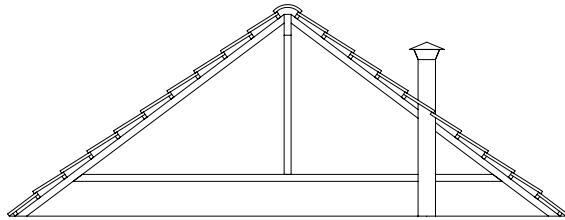
Het is belangrijk dat u de afvoeraansluiting in acht neemt. Verklein de uitlaatsectie niet!
Voor alle types Ø 150, tenzij met externe motor Ø 150, Ø 200 of Ø 250

De luchtafvoer mag niet door een afvoerbuis geleid worden die al gebruikt wordt voor de afvoer van gassen of wasem die afkomstig is van apparaten die op een andere vorm werken dan elektriciteit.

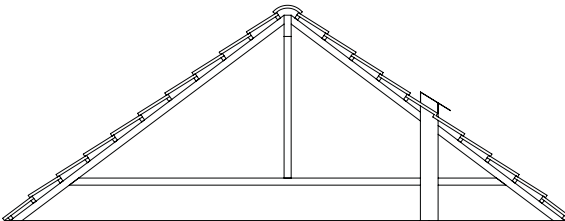
Plaats de dampkap zo dicht mogelijk bij de afvoer en gebruik zo weinig mogelijk bochten. Op die manier bereikt u de meest efficiënte afzuiging.

Dakdoorlaat

Hoe minder de afvoer geremd wordt hoe groter het debiet en aldus het nuttige effect van uw dampafvoer!



Goed



Slecht

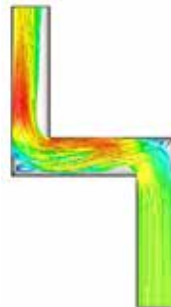
Afvoerbuis

De afvoerrooster of dakdoorgang moet voldoende doorlaat geven!

Goed



Slecht



Gebruik bij een muurdoorlaat steeds een doorlaat met lamellen.
Er mag geen water van buitenaf de dampkap kunnen binnensijpelen.

Platte kanalen

Opgelet door gebruik van platte kanalen b.v. in kunststof of metaal kan het geluid van de dampkap toenemen en het rendement verlagen. Best gebruik maken van ronde afvoerbuis indien mogelijk.



Werking TA-600

Werking uitschuifbare dampkap

Zodra de dampkap geopend wordt kan de verlichting en de ventilator aangezet worden. Door de dampkap in gesloten positie te duwen schakelt de afzuigkap de motor uit. De verlichting kan u in open en gesloten toestand aan en uitzetten. Bij het openen neemt de dampkap direct de laatst ingestelde motorstand aan.

Ventilatorsnelheid + verlichting

De motor van de afzuigkap heeft 4 snelheden. Snelheid 1-2-3 voor gewoon gebruik en 4 is de boost stand, verdere uitleg zie bijlage touch bediening. De verlichting is ook dimbaar door op het symbool licht te blijven drukken.

Luchttoevoer is belangrijk

Bij gebruik van de afzuigkap dient er in de ruimte altijd een luchttoevoer aanwezig te zijn, waardoor verse lucht kan toestromen. Het aanvoeren van verse lucht kan door een raam te kantelen, een deur te openen of door een toevoerrooster aan te brengen. Hoe groot de keuken of de ruimte met open keuken ook is, er kan slechts zoveel lucht uit de ruimte worden afgezogen als er wordt aangevoerd. Te weinig luchttoevoer kan een rendementsverlies van 50% en meer veroorzaken.

Door te weinig luchttoevoer kan terugslag ontstaan in andere aanwezige afvoerkanalen, zoals bijvoorbeeld het rookafvoerkanaal van de open haard of andere verbrandingstoestellen. Dit veroorzaakt een vergiftigingsgevaar door terug gezogen gassen en verbrandingsgassen.

TIPS

De kook dampen worden het meest doeltreffend verwijderd door:

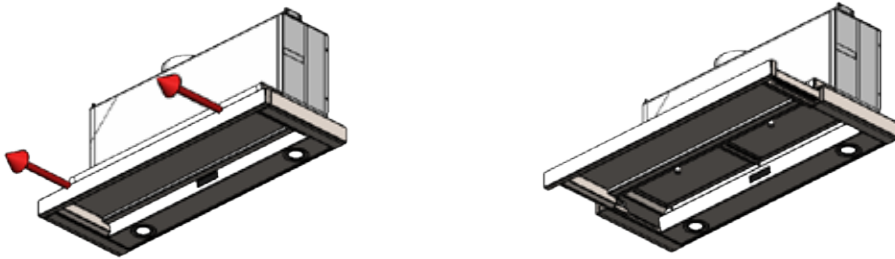
- Inschakelen van de afzuigkap enkele minuten voor de aanvang van het koken
- Uitschakelen van de afzuigkap ongeveer 15 minuten na het beëindigen van het koken
- Vermijd tocht boven de kookplaat
- Plaats uw kookgerei zodanig dat opwellende dampen onder het aanzuigoppervlak van de kap terechtkomen
- Koken met inductie: zodra de inhoud van de pan kookt, stel de intensiteit van de kookplaat lager om overproductie van dampen te beperken

Onderhoud van de dampkap

Geen onderhoud verrichten met stekker in stopcontact en/of werkend apparaat!

Het is aangewezen dat u de vetfilters om de 2 weken reinigt! Dit kan gebeuren in de vaatwasmachine of u legt de filters in een oplossing van kokend water met detergent of sodakorrels. De filters goed laten uitdrogen en terug plaatsen in de dampkap. Op deze manier voorkomt u dat de filters vuur vatten en blijft het rendement van uw dampkap optimaal.

Voor het reinigen van de binnenkant van de dampkap gebruikt u best een zacht detergent, en geen schurende of zuurhoudende producten.



Onderhoud van de dampkap

Bij het uitnemen van de vetfilters is het aan te raden het kooktoestel te beschermen met een stuk piepschuim of polystreen. Zo voorkomt u schade indien de filters uit uw handen zouden vallen. Let op dat de kookplaat niet meer in werking is!

U kan de vetfilter verwijderen door:

- inox dop van u weg drukken in het u-profiel [1].
- de voorkant van de filter te laten zakken [2].

Extra tip

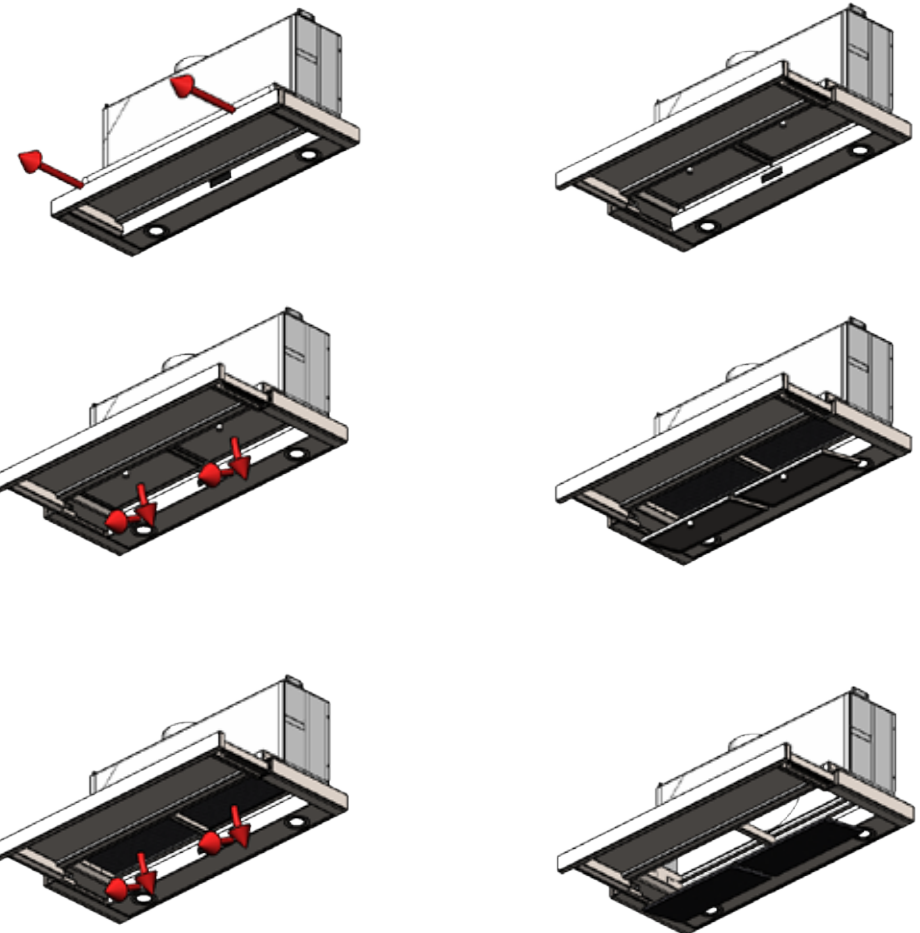
Het dampkapsysteem kan je zuiver houden door een kookpot met water, citroensap [1stuk] en een glas azijn een 20-tal minuten te laten doorkoken met de dampkap op stand 2, daarna nog 15 minuten laten nadraaien.

Bij plasmasysteem dezelfde toepassing en de hydrosorpfiler uitspoelen in water met detergent. De vetvangfilters mogen in de vaatwasmachine worden gereinigd en dit om de 2 weken.



Vervangen van de filters en koolstofmat [Indien aanwezig]

1. Men opent de dampkap
2. Vetfilters verwijderen
3. Koolstofmat verwijderen
4. Koolstofmat moet eens verzadigd volledig vervangen worden door een nieuw exemplaar



Wasbare actieve koolstoffilter

Reinigingsinstructies.

Verwijder de wasbare actieve koolstoffilter uit de dampkap.

Was de filter in de vaatwasmachine op de hoogste temperatuur met gewoon reinigingsmiddel. Max. temperatuur 70 °C.

Het wordt aangeraden om de filter apart te reinigen zonder vuile vaat om te vermijden dat voedselresten op de filter worden afgezet waardoor er vieze geurtjes kunnen ontstaan. Laat de filter na het reinigen in de vaatwasmachine of in de kamer helemaal opdrogen.

Reactiveer de koolstoffilter door hem gedurende 60 minuten in een oven op maximaal 90 °C te leggen.

Plaats de filter terug op z'n plaats in de dampkap. Om de koolstoffilter optimaal te laten werken bij een normaal gebruik van de dampkap, is het aangeraden om de filters ten minste om de twee maanden te reinigen en te reactiveren.

Filterspecificaties

LEVENSDUUR:

De levensduur van de filter hangt af van verschillende factoren:

- het soort vuil dat zich op de filter afzet en de concentratie ervan;
- de duur van de blootstelling;
- de doorstroomsnelheid van de dampkap.

Al die factoren hebben een invloed op de werking van de filter, ook als die regelmatig gereactiveerd wordt. Bij een normaal gebruik van de dampkap op de middelste stand neemt het geurabsorptievermogen van de koolstoffilter na een aantal reactiveringscycli af. Het wordt aangeraden om de filter ongeveer om de 2 jaar te vervangen.

WAT TE DOEN MET EEN GEBRUIKTE ACTIEVE KOOLSTOFFILTER?

Alle koolstoffen moeten wettelijk gezien eerst geanalyseerd worden en naargelang de testresultaten op een gepaste manier worden afgevoerd. Voor koolstoffilters die werden gebruikt voor huishoudelijke toepassingen zijn de geabsorbeerde stoffen niet schadelijk voor het milieu, waardoor ze mogen worden weggegooid volgens de lokale en nationale voorschriften. De gebruiker kan het product inleveren bij specifieke lokale recyclagecentra.



Touch bediening.

De leds op de touch bediening geven continue de huidige status (snelheid en filter) weer als de motor actief is.

2 Knoppen

- Licht aan/uit: ☀️ kan lang ingedrukt worden om te dimmen
- Motor aan/uit: ⚙️ kan kort en lang ingedrukt worden

5 Leds

- 3 snelheden + boost functie
- Filter indicatie



Als de motor aangezet wordt door een druk op de ⚙️ toets, dan start deze op stand 1.

Door een volgende druk op ⚙️ toets wordt de snelheid met 1 stand verhoogd.

Als de motor al in boost stand staat dan zal een volgende druk op de ⚙️ toets de motor weer uit zetten. De opeenvolgende standen zijn dus 0-1-2-3-boost- 0-1-2-...

De boost snelheid kan maar een bepaalde tijd actief zijn, daarna zal de afzuiging terugvallen naar stand 1.

De nalooptijd kan geactiveerd worden door een lange druk op de ⚙️ toets als de motor actief is.

De verlichting aan/uit zetten gebeurt met een korte druk op de ☀️ toets. Door de -toets te blijven indrukken zal de verlichting beginnen dimmen. Als de verlichting op het minimum is, dan zal de verlichting terug naar het maximum dimmen. Als de gebruiker dus blijft dimmen, dan zal de verlichting continue dimmen tussen de minimum en maximum sterkte.

Na een werktijd van de motor moet de filter gereinigd worden. Als deze filtertijd verstreken is, dan zal de filter led op de touch interface of de afstandsbediening oplichten. De filter time-out resetten kan alleen als de filter tijd effectief verstreken is.



Via de touch bediening kan de filter time-out gereset worden door beide toetsen ☀️ [en] ⚙️ lang in te drukken.

LEDspot vervangen

Indien de Led verlichting stuk is dient men de volledige Led lamp vervangen (lamp + behuizing)

Lamptype:

- Venduro LED 6000 RVS/IP44/ 9,5Vdc/3,4W/input 350mA
- Venduro LED 4000 RVS/IP44/ 9,5Vdc/3,4W/input 350mA
- Venduro LED 3000 RVS/IP44/ 9,5Vdc/3,4W/input 350mA
- Venduro LED 2700 RVS/IP44/ 9,5Vdc/3,4W/input 350mA

INFO: +32 9 340 60 00



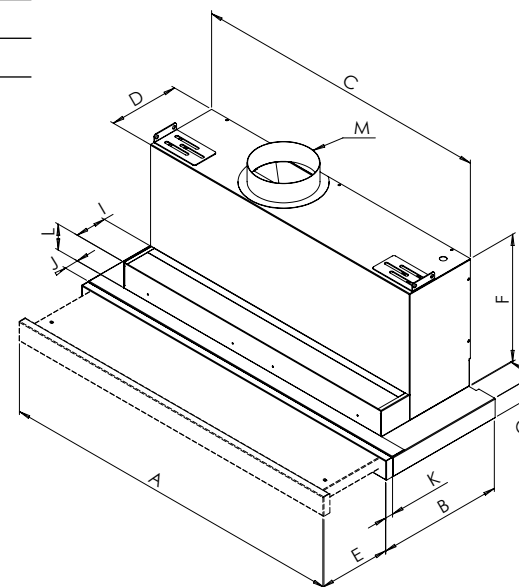
Afmetingen telescopische dampkap

Voorbeeld afmetingen TA 90/600

UITSNIT

	TA 90
A	900
B	320,5
C	763
D	180
E	185
F	325
G	50
H	68,5
I	80
J	35
K	20,5
L	66
M	Ø150

	UITSNIT
TA 60	267 x 468
TA 70	267 x 568
TA 80	267 x 668
TA 90	267 x 768
TA 100	267 x 868



Montage

Hoogte montage telescopische dampkap boven kookplaat.

Beste efficiëntie behaalt men in afstand tussen kookplaat en telescopische dampkap 65cm-85cm. Bij hogere afstanden is verlies en uitwaseming mogelijk van vetten en geuren.

STANDEN

Indicatieve info werkstanden dampkap RA en gebruik:

Stand 1: bij kookvocht activiteiten (waterdamp), groenten koken, soep koken, pasta en dergelijke.

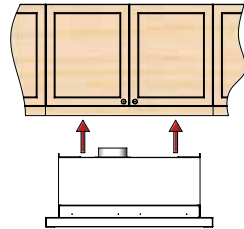
Stand 2: bij combi kookvocht (waterdamp) en 1 bak activiteit.

Stand 3: bij volle kookplaat mix kookvocht (waterdamp) en bakken.

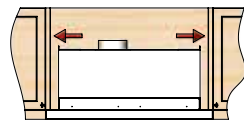
Stand 4: Boost-intensief stand enkel bij sterk geurende activiteiten zoals vis, friteuse of grill activiteiten

MONTAGE INSTRUCTIES

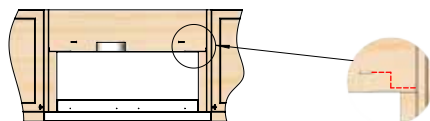
1. Maak de juiste uitsparing in de kastbodem + sluit het snoer aan van de voeding 230 V. Vergeet ook niet de afvoerbuis aan te sluiten.



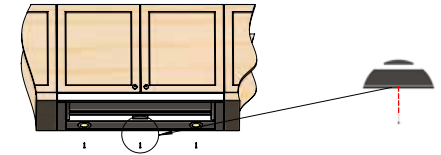
2. Bouw de dampkap in de kast en stel de bevestigingsbeugels op de juiste afstand af.



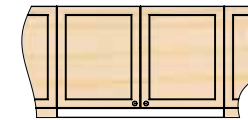
3. Schroef de bevestigingsbeugel vast (links en rechts).



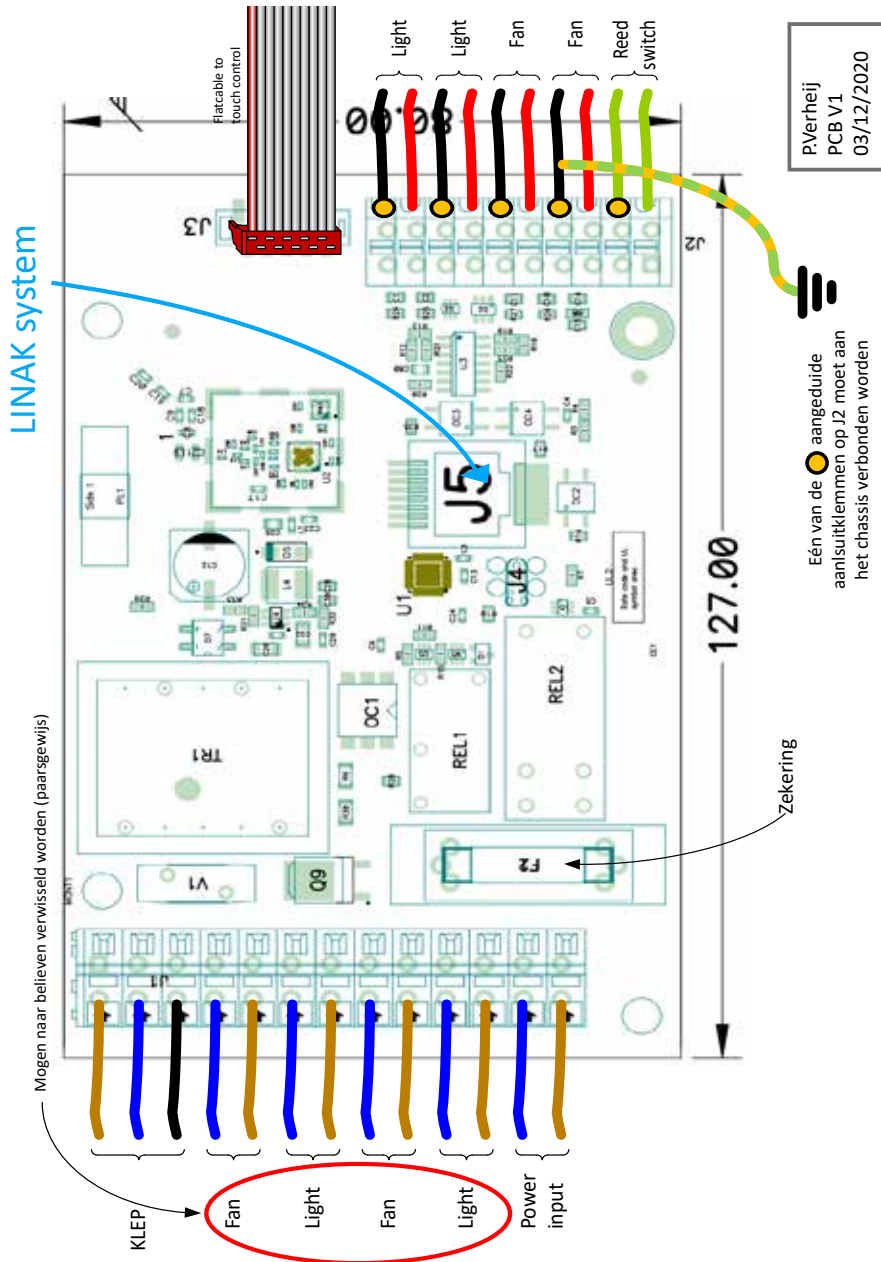
4. Schroef vooraan de voorste lat van de dampkap tegen de bodem vast.



5. Sluit de dampkap en kijk goed of ze goed werkt.



Elektrisch schema



Waarborgcertificaat

Ieder VENDURO dampkapsysteem en onderdeel werd met de grootst mogelijke nauwkeurigheid en met de meest moderne middelen vervaardigd. Dit geeft ons de mogelijkheid om op uw apparaat een volledige waarborg te geven van 5 jaar, volgens de hieronder vermelde voorwaarden.

VENDURO apparaten worden gefabriceerd met de grootst mogelijke zorg en met de beste materialen. Dit laat ons ook toe een waarborg te geven tegen iedere constructiefout, die zich mocht voordoen gedurende de eerste 5 jaar na verkoop van de vakhandelaar of keukeninstallateur aan de eerste afnemer.

Lampen,transfo's en starters worden niet onder waarborg vervangen.

Deze waarborg beperkt zich tot het kosteloos vervangen van elk onderdeel dat ons wordt toegestuurd en die door ons foutief bevonden wordt, daarbij aansluitend alle kosten van het demonteren of herplaatsen.

Deze waarborg is niet geldig wanneer het gaat om fouten veroorzaakt door normale sleet, misbruik of door ondeskundig plaatsen. Anderzijds vervalt de waarborg wanneer het apparaat zou hersteld zijn of omgebouwd zijn met onderdelen die niet van ons fabriekaat zijn. VENDURO is NIET aansprakelijk voor vetfilters die niet juist uitgenomen of teruggeplaatst worden en hierdoor op de kookplaat terecht komen! Bescherm uw kookplaat steeds bij het vervangen van de vetfilters!

Wanneer een onderdeel defect bevonden wordt dient het via de vakhandelaar of keukeninstallateur te worden teruggestuurd aan ons adres, ontdaan van alle onderdelen en vergezeld van een aanvraag tot vervanging onder waarborg door afzender, alsmede van dit certificaat en factuur.

Toestel :

Type :

Naam van de aankoper :

Adres :

Factuurdatum :

Garantie

Garantie

Verkoopdatum : / /

Uw dealer :

.....

.....

5 JAAR
GARANTIE

De firma VENDURO B.V.B.A. behoudt zich het recht, ten alle tijde, en zonder voorbehoud hun producten te wijzigen.

Merci pour l'achat
de votre hotte Venduro

Veuillez lire attentivement le manuel. Il vous reste des questions ?

Contactez-nous via **venduro.be**



Raccordement électrique

La hotte est équipée d'un câble électrique 3G1.5 et d'une fiche noire avec mise à la terre [celle-ci ne peut en aucun cas être raccourcie ou allongée]. Utilisez toujours une prise de courant de terre, de modèle 10/16A, avec broche et/ou prise de terre latérale.

Tension du réseau : jusqu'à 230 volts

Courant alternatif : 50/60 Hz

Protection : classe 1

Si nécessaire, le câble doit être protégé mécaniquement.

La hotte ne peut être utilisée que dans une installation réglementaire.

Belgique : RGIE

Pays-Bas : NEN 1010

Allemagne : VDE 0100

France : NF C15-100

Italie : CEI 64.8

Autres états membres : HD 384.3.32 + 4.41 + 5.52 + 6.61

L'utilisateur est tenu de prévoir une sécurité suffisante contre les conséquences de surintensités de courant.



L'appareil doit être raccordé à une installation TN ou IT réglementaire ou être équipé d'un commutateur différentiel de max. 0.3 A. La valeur maximale du fusible du réseau auquel est raccordé la hotte est de 20 A [EN 60898, courbe de réaction B ou C].

Utilisations autorisées

- ✓ Ne pas utiliser la hotte si les filtres ne sont pas fixés de manière réglementaire.
- ✓ Ne pas mettre la hotte en marche si tous les équipements de protection n'ont pas été placés au bon endroit.
- ✓ Ne jamais vaporiser de l'eau ou tout autre liquide sur la hotte.
- ✓ Ne jamais couvrir la hotte de matériaux combustibles ou facilement inflammables.
- ✓ Veiller à ce que les enfants n'aient pas la possibilité d'insérer des objets dans les supports d'ampoule ou dans les compartiments à filtres.
- ✓ La hotte a été conçue pour être installée dans des locaux résidentiels ou apparentés et est caractérisée par les influences au sens de l'article 19 - HD 384.3.32 du RGIE.

Il est interdit d'utiliser la hotte dans / ou:

- Des pièces présentant des risques d'explosion
- A l'extérieur
- Des locaux dont la température ambiante est inférieure à 5°C
- Des locaux où sont stockés des appareils électroniques extrêmement sensibles
- Des pièces où sont dégagés des vapeurs ou gaz corrosifs
- Des espaces où des chocs rudes ou des vibrations sont habituels

Conseils d'utilisation

Pour garantir une aspiration optimale des vapeurs et des odeurs, mettez la hotte en marche quelques minutes avant de commencer à cuisiner et laissez-la allumée quelques instants après avoir terminé de cuisiner. Arrêt différé: voir fonction de la télécommande page 7.

Vous pouvez mettre la hotte en position la plus basse si vous faites mijoter vos aliments à feu doux ou si la préparation ne dégage que peu de vapeur de cuisson. Utilisez les positions intermédiaires et supérieures pour cuire et rôtir vos aliments.

Important

Ne faites jamais flamber d'aliments sous la hotte !

L'aspiration des flammes risquerait d'enflammer les graisses déposées sur les filtres en acier inoxydable, non inflammables. Le risque d'incendie augmente si vous faites frire des aliments. La friture d'aliments sous la hotte n'est autorisée que sous surveillance.

Astuces pour garantir une aspiration optimale

- ✓ Placez votre casserole de telle sorte que les vapeurs qui s'en dégagent se dirigent vers la surface d'aspiration de la hotte.
- ✓ Evitez les courants d'air au-dessus de la surface de cuisson.
- ✓ Quelle que soit la taille de votre cuisine, n'oubliez pas que le volume [en m³] d'air que la hotte est capable d'aspirer n'excédera jamais le volume qui alimente la cuisine
- ✓ La hotte ne fonctionnera pas correctement si la cuisine n'est pas ou pas suffisamment alimentée en air. Pour remédier à ce problème, entrouvrez une porte ou une fenêtre donnant, de préférence, à l'extérieur.
- ✓ Vous devez respecter une certaine distance entre la hotte et la surface de cuisson : 60 cm pour une cuisinière électrique et 75 cm pour une cuisinière à gaz.
- ✓ Il est en tous les cas formellement interdit d'installer la hotte au-dessus de la surface de cuisson à une distance inférieure à 55 cm. Vous courriez alors le risque que les graisses, tapissant les filtres, prennent feu !

Ne faites jamais fonctionner la hotte sans filtres !

Vérifiez régulièrement la propreté des filtres à graisse [danger d'incendie s'ils sont encrassés !]

Evacuation de l'air

Veillez à une ventilation suffisante, a fortiori si, au même moment, d'autres appareils aspirent l'air de la pièce dans laquelle se trouve le groupe.

Il est important de respecter le raccordement d'évacuation. Ne réduisez jamais la taille de la section d'échappement !

Pour tous les types Ø 150, sauf ceux équipés d'un moteur externe Ø 150, Ø 200 ou Ø 250

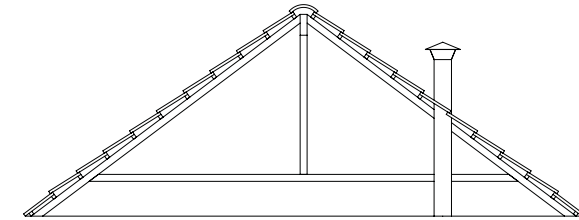
L'air expulsé ne peut jamais passer par une conduite d'évacuation qui serait déjà utilisée pour l'évacuation de gaz ou de buée provenant d'appareils non électriques.

Installez la hotte au plus près de l'évacuation et réduisez le nombre de coudes au minimum. En observant ces règles, vous assurez une aspiration optimale..

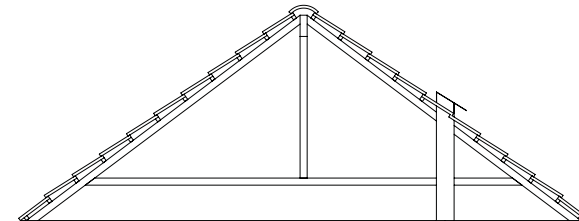


Sortie de toit

Moins l'évacuation sera freinée, plus le débit sera élevé et plus votre extraction sera efficace !



OK

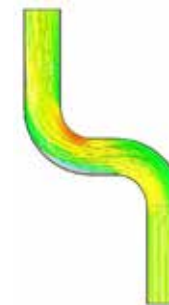


Pas OK

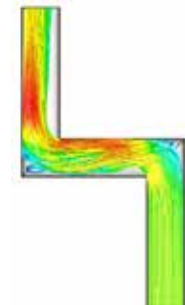
Conduite d'évacuation

La grille d'évacuation ou la sortie de toit doit permettre un passage suffisant !

OK



Pas OK



En cas de sortie murale, utilisez toujours une grille munie de lamelles. L'eau provenant de l'extérieur ne doit pas pouvoir s'infiltrer dans la hotte.

Canaux plats

Attention : les canaux plats en plastique ou en métal, peuvent augmenter le bruit de la hotte et diminuer le rendement. Mieux vaut utiliser des conduites d'évacuation rondes si possible.



Fonctionnement de la hotte TA-600

Fonctionnement de la hotte télescopique

L'éclairage et le ventilateur peuvent être mis en route une fois la hotte ouverte. Le moteur de la hotte s'éteint quand la hotte est repoussée en position fermée. L'éclairage peut être allumé et éteint en position ouverte et fermée. À l'ouverture de la hotte, le moteur reprend la dernière position configurée.

Vitesse du ventilateur + éclairage

Le moteur de la hotte propose 4 vitesses. Les vitesses 1, 2 et 3 sont prévues pour une utilisation normale. La vitesse 4 correspond à la fonction « boost ». Pour de plus amples explications, consultez l'annexe « commande tactile ». Maintenez le symbole « éclairage » enfoncé pour faire varier l'intensité de l'éclairage.

Importance de l'arrivée d'air

Il doit toujours y avoir une arrivée d'air dans la pièce quand la hotte est en cours d'utilisation. L'air frais peut ainsi circuler. Vous pouvez créer une arrivée d'air frais en ouvrant une porte ou une fenêtre en oscillo-battant ou en installant une grille d'aération. Le volume d'air aspiré ne pourra jamais être supérieur au volume de l'air entrant, et ce, quelle que soit la taille de la cuisine ou de la pièce où se trouve la cuisine ouverte. Une arrivée d'air insuffisante peut entraîner une perte de rendement de l'ordre de 50 %.

Une arrivée d'air insuffisante peut provoquer des retours dans les autres canaux d'évacuation, comme le conduit d'évacuation de fumée du feu ouvert ou d'autres appareils de combustion. Ce retour de gaz et de gaz de combustion entraîne un risque d'intoxication.

CONSEILS

Pour éliminer efficacement les vapeurs de cuisson, procédez comme suit:

- Mettez la hotte en route quelques minutes avant de commencer à cuisiner.
- Éteignez la hotte environ 15 minutes après avoir terminé de cuisiner.
- Évitez les courants d'air au-dessus de la surface de cuisson.
- Placez votre casserole de telle sorte que les vapeurs qui s'en dégagent se dirigent vers la surface d'aspiration de la hotte.
- Table de cuisson à induction : diminuez l'intensité de la surface de cuisson dès que le contenu de la casserole se met à bouillir afin de limiter la production excessive de vapeur.

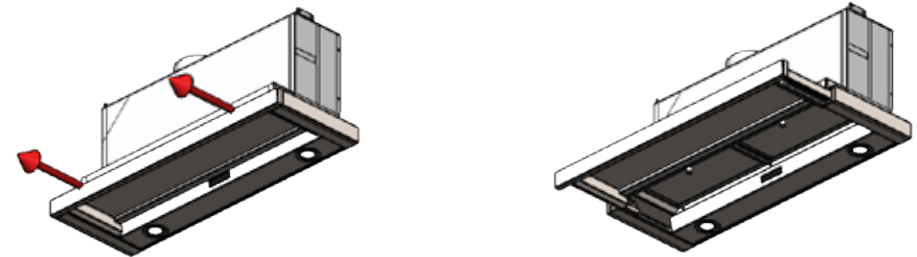


Entretien de la hotte

Ne pas effectuer d'entretien si la fiche est branchée dans la prise ou si l'appareil fonctionne !

Nous vous recommandons de nettoyer les filtres toutes les deux semaines ! Pour ce faire, vous pouvez mettre les filtres au lave-vaisselle ou les plonger dans une solution d'eau bouillante et de détergent ou de cristaux de soude. Séchez soigneusement les filtres et remplacez-les dans la hotte. Vous éviterez de la sorte que les filtres prennent feu et assurerez un rendement optimal de votre hotte.

Utilisez de préférence un détergent doux pour le nettoyage de l'intérieur de la hotte et n'utilisez pas de produits corrosifs ou acides.



Entretien de la hotte

Lorsque vous retirez les filtres à graisse de la hotte, protégez la cuisinière avec un morceau de frigolite ou de polystyrène. Vous éviterez ainsi d'endommager votre plaque de cuisson si les filtres devaient vous glisser des mains.

Veillez à ce que la plaque de cuisson ne chauffe pas !

Pour enlever le filtre à graisse :

- repoussez le capuchon en inox dans le profilé en U [1] ;
- laissez tomber l'avant du filtre [2].

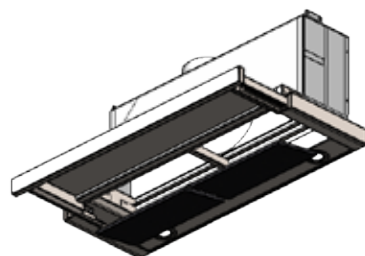
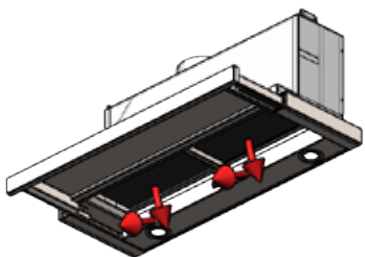
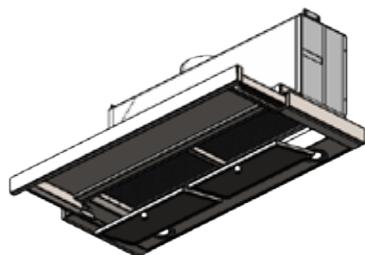
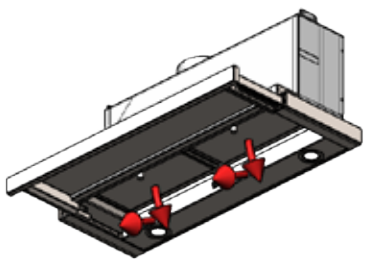
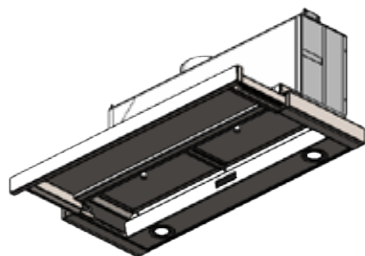
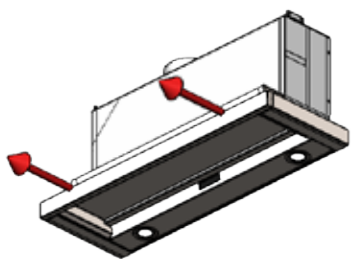
Conseil supplémentaire

Pour que votre système d'aspiration reste propre, faites bouillir une casserole avec de l'eau, le jus d'un citron et un verre de vinaigre pendant environ 20 minutes en réglant la hotte sur 2, puis laissez-la tourner pendant 15 minutes supplémentaires.

Procédez de la même manière avec un système plasma et rincez le filtre Hydrosorb dans de l'eau additionnée de détergent. Les filtres à graisse peuvent être nettoyés au lave-vaisselle toutes les deux semaines.

Remplacement des filtres et du tapis à charbon (le cas échéant)

1. Ouvrez la hotte.
2. Retirez le tapis à charbon.
3. Maintenez le filtre à charbon et retirez-le en effectuant un mouvement de rotation.
4. Une fois saturé, le tapis à charbon doit être complètement remplacé par un exemplaire neuf.



Filtre à charbon lavable

Instructions de nettoyage

Retirez le filtre à charbon lavable de la hotte.

Lavez le filtre au lave-vaisselle, à température maximale, en utilisant un détergent ménager ordinaire. Température maximale : 70 °C.

Il est recommandé de laver le filtre seul, sans autre vaisselle, afin d'éviter que des restes de nourriture ne se déposent sur le filtre, ce qui peut provoquer de mauvaises odeurs. Après le lavage, laissez sécher complètement le filtre dans le lave-vaisselle ou dans la pièce.

Réactivez le filtre à charbon en le mettant au four à une température maximale de 90 °C pendant environ 60 minutes.

Remplacez le filtre dans la hotte. Pour garantir une meilleure performance du filtre à charbon lors d'une utilisation normale de la hotte, il est recommandé de laver et de régénérer les filtres au moins une fois tous les deux mois.

Caractéristiques du filtre

DURÉE DE VIE :

La durée de vie du filtre dépend de nombreux facteurs, tels que :

- les types de polluants auxquels le filtre est exposé et leur concentration ;
- la période d'exposition ;
- la performance en matière de vitesse/débit de la hotte.

Ces facteurs peuvent grandement affecter le fonctionnement du filtre, même après sa régénération. Pour une utilisation normale de la hotte à une vitesse de fonctionnement moyenne, la capacité d'absorption des odeurs du filtre à charbon a tendance à diminuer après plusieurs cycles de régénération progressive. Il est donc recommandé de remplacer le filtre après 2 ans d'utilisation environ.

MISE AU REBUT :

En ce qui concerne la mise au rebut, la disposition exige que tous les charbons usagés soient d'abord analysés, puis éliminés en fonction du résultat des tests. Dans le cas spécifique du domaine domestique, les composés absorbés ne sont pas nocifs pour l'environnement et peuvent donc généralement être éliminés conformément aux réglementations locales et nationales. L'utilisateur doit déposer le produit dans un centre de collecte local prévu à cet effet.

Commande tactile.

Les LED de la commande tactile indiquent en permanence le statut actuel (vitesse et filtre) lorsque le moteur fonctionne.

2 Touches

- Eclairage on/off : vous pouvez appuyer longuement sur ☼ pour faire varier l'éclairage
- Moteur on/off : vous pouvez appuyer brièvement ou longuement sur ⚙

5 LED

- 3 vitesses + fonction boost
- Indicateur du filtre



Lorsque le moteur est allumé d'une pression sur la touche ⚙, il démarre en position 1.

En appuyant une nouvelle fois sur la touche ⚙, la vitesse passe à la position supérieure.

Si la fonction boost est déjà activée, une nouvelle pression sur la touche ⚙ éteindra le moteur. Les positions successives sont donc : 0-1-2-3-boost-0-1-2-...

La fonction boost ne reste active que pendant une durée limitée : l'aspiration repasse ensuite en position 1.

L'arrêt différé peut être activé par une longue pression sur la touche ⚙ si le moteur est allumé.

Pour allumer ou éteindre l'éclairage, vous devez appuyer brièvement sur la touche ☼. En appuyant longuement sur cette touche, l'intensité de l'éclairage commencera à varier. Si l'éclairage est au minimum, l'intensité variera jusqu'à atteindre le maximum. Si vous maintenez la pression, l'intensité continuera de varier entre le minimum et le maximum.

Le filtre doit être nettoyé après un certain nombre d'heures de fonctionnement du moteur. Une fois la durée de vie du filtre dépassée, la LED du filtre s'allumera sur l'interface tactile ou la télécommande. La temporisation du filtre ne peut être réinitialisée que si la durée de vie du filtre a été effectivement dépassée.



La temporisation du filtre peut être réinitialisée via la commande tactile en appuyant longuement sur les touches ☼ et ⚙.



Remplacement des spots LED

Si l'éclairage LED ne fonctionne plus, remplacez l'intégralité de l'ampoule LED (ampoule + logement).

Type d'ampoule :

- Venduro LED 6000 acier inoxydable/IP44/ 9,5 V CC/3,4 W/courant d'entrée 350 mA
- Venduro LED 4000 acier inoxydable/IP44/ 9,5 V CC/3,4 W/courant d'entrée 350 mA
- Venduro LED 3000 acier inoxydable/IP44/ 9,5 V CC/3,4 W/courant d'entrée 350 mA
- Venduro LED 2700 acier inoxydable/IP44/ 9,5 V CC/3,4 W/courant d'entrée 350 mA

INFO: +32 9 340 60 00



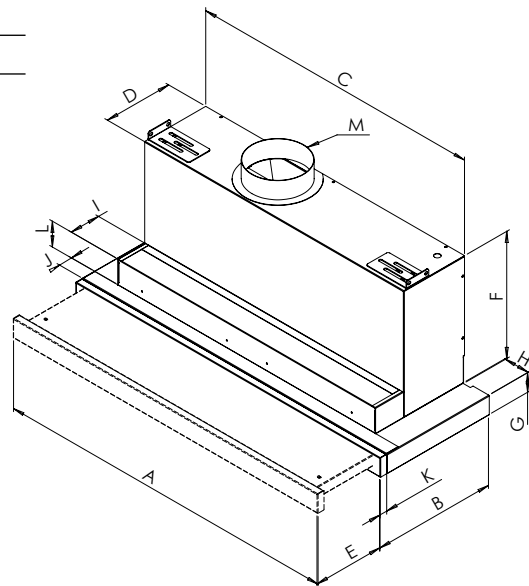
Dimensions de la hotte télescopique

Exemple dimensions TA 90/600

	TA 90
A	900
B	320,5
C	763
D	180
E	185
F	325
G	50
H	68,5
I	80
J	35
K	20,5
L	66
M	Ø150

DÉCOUPE

TA 60	267 x 468
TA 70	267 x 568
TA 80	267 x 668
TA 90	267 x 768
TA 100	267 x 868



Installation

Hauteur d'installation de l'aspiration périphérique par rapport à la surface de cuisson.

Pour une efficacité optimale, prévoyez une distance de 90 à 120 cm entre la surface de cuisson et l'aspiration périphérique. Des pertes et émanations de graisses et d'odeurs peuvent se fournir en cas de distance supérieure.

POSITIONS

Informations indicatives sur les positions de la hotte d'aspiration périphérique et leur utilisation :

Position 1 : pour des types de cuisson dégageant de la vapeur d'eau, comme la cuisson de légumes, de potages, de pâtes, etc.

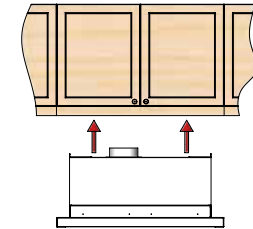
Position 2 : dans le cas de la combinaison de vapeur d'eau et d'une activité de cuisson.

Position 3 : dans le cas d'une surface de cuisson pleine, combinant vapeur d'eau et cuisson.

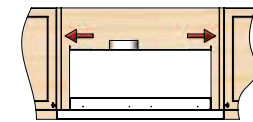
Position 4 : position boost-intensive pour les activités de cuisson dégageant de fortes odeurs, comme la cuisson de poisson, des grillades ou l'utilisation d'une friteuse.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

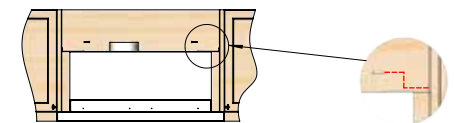
1. Réalisez un évidement de la bonne dimension dans le fond de l'armoire et branchez la fiche d'alimentation de 230 V. N'oubliez pas de raccorder la conduite d'évacuation.



2. Encastrer la hotte dans l'armoire et installez les anneaux de fixation à la bonne distance.

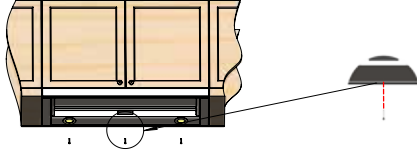


3. Vissez l'anneau de fixation (à gauche et à droite).



4.

À l'avant, vissez la latte avant de la hotte au fond de l'armoire.



5.

Refermez la hotte et vérifiez qu'elle fonctionne correctement.

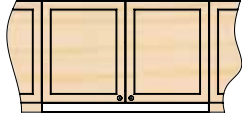
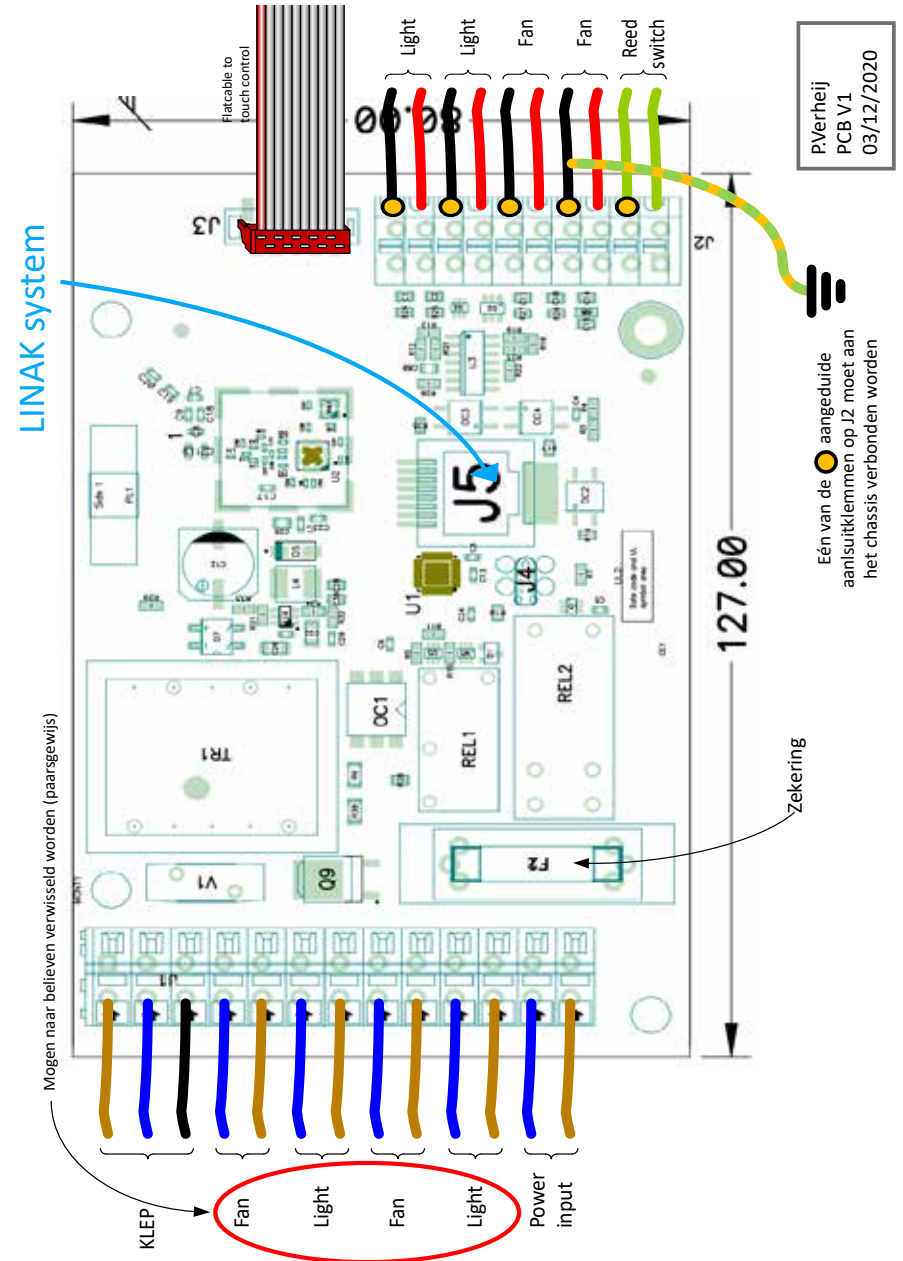


Schéma électrique



Certificat de garantie

Chacun des systèmes d'aspiration VENDURO et leurs composantes ont été fabriqués minutieusement au moyen des techniques les plus modernes. Nous sommes par conséquent en mesure de vous offrir une garantie complète de 5 ans sur votre appareil, aux conditions énumérées ci-dessous.

Les appareils VENDURO sont fabriqués au moyen de matériaux de première qualité et avec le plus grand soin. Ce qui nous permet, par ailleurs, de vous offrir une garantie contre tout vice de construction qui pourrait survenir au cours des 5 premières années après la vente au premier acheteur par le spécialiste ou l'installateur.

La garantie ne couvre pas le remplacement des ampoules, des transformateurs et des démarreurs.

La présente garantie se limite au remplacement gratuit de toute pièce qui nous serait renvoyée et que nous certifierions viciée et à tous les frais de démontage ou de remplacement qui en découlent.

Cette garantie ne couvre pas les défaillances causées par l'usure normale, une utilisation incorrecte ou une installation non professionnelle. La garantie expire par ailleurs si des pièces qui n'ont pas été fabriquées par nos soins ont été utilisées pour réparer ou transformer l'appareil. VENDURO NE PEUT être tenu responsable d'une mauvaise manipulation lors du retrait ou de la remise en place des filtres à graisse qui se solderait par la chute des filtres sur la surface de cuisson ! Protégez toujours votre surface de cuisson quand vous remplacez les filtres à graisse!

Si une pièce est défectueuse, elle doit nous être retournée à notre adresse par l'intermédiaire du revendeur spécialisé ou de l'installateur de cuisine, dépourvue de tous ses accessoires et accompagnée d'une demande de remplacement sous garantie par l'expéditeur, du présent certificat et de la facture.

Appareil :

Type :

Nom de l'acheteur :

.....

Adresse :

.....

Date de facture :



Garantie

Garantie

Date d'achat : / /

Votre revendeur :

.....

.....

**5 ANS DE
GARANTIE**

L'entreprise VENDURO SPRL se réserve le droit d'apporter des modifications à ses produits à tout moment et sans réserve.



Electrical connection

The cooker hood has a 3G1.5 mains voltage cable and a black plug including grounding. [It is never permitted to shorten or extend this cable.] Always use a wall socket including grounding, model 10/16A with pin and/or earth connection.

Mains voltage: up to 230 volts

Alternating current: 50/60 Hz

Protection : classe 1

If necessary, the cable should be protected mechanically.

The cooker hood can only be used with an installation that complies with the following regulations:

Belgium : A.R.E.I.

Netherlands : NEN 1010

Germany : VDE 0100

France : NF C15-100

Italy : CEI 64.8

Other member states : HD 384.3.32 + 4.41 + 5.52 + 6.61

The user should provide sufficient protection against the consequences of excess current.

Thank you for purchasing
your Venduro cooker hood.
First read this user manual carefully. Questions?
Contact us via [venduro.be](https://www.venduro.be)



The apparatus must be connected to a TN or IT installation that complies with the regulations or must be equipped with a differential switch of maximum 0.3A. The maximum value of the fuse of the grid to which the cooker hood is connected is 20A [EN60898, shutdown curve B or C].

Permitted use

- ✓ The cooker hood may not be used if the filters are not attached according to the regulations.
- ✓ The cooker hood may not be switched on unless all the protection devices have been installed in their proper place.
- ✓ Never spray water or another liquid onto the cooker hood.
- ✓ The cooker hood may not be covered with combustible or easily flammable materials.
- ✓ Avoid that children can insert objects into the lamp holders or filter compartments.
- ✓ The cooker hood is meant for installation in residential or related rooms, characterized by influences according to Article 19 of the A.R.E.I. and/or HD 384.3.32.

The cooker hood may not be used in:

- Areas with a risk of explosion
- Outdoor areas
- Rooms at ambient temperatures below 5° C
- Rooms containing highly sensitive electronic equipment
- Rooms containing corrosive vapours or gases
- Rooms exposed to powerful shocks and/or vibrations

Suggested use

To guarantee maximum vapour and odour extraction we recommend that you switch the cooker hood on a few minutes before you start to cook and to let it run briefly after you finish cooking. Switch-off delay time, see remote control function on page 7.

You can put the cooker hood in the lowest position if you simmer the food slightly or when preparing food that vaporizes only marginally. You must use the middle or highest position when baking, roasting or boiling.



Important

Never fry with open flames (flambé) under the cooker hood!

Sucked in flames can combust the grease located in the stainless-steel filters, which are – incidentally – fireproof. There is an increased risk of fire, especially when deep-frying. Someone must be present at all times when deep-frying.

Tips to guarantee optimal extraction

- ✓ Place your cooking pot in such a manner that the rising vapours wind up within the suction area of the cooker hood.
- ✓ Avoid draught above the cooker.
- ✓ Regardless of the dimensions of your kitchen, please take into account that the cooker hood can only extract as many cubic meters of air as can enter the kitchen.
- ✓ Proper functioning of the cooker hood cannot be expected if there is no air supply or too little air supply. You can remedy this by putting a door of window ajar, preferably one that opens outwards.
- ✓ You must take into account the distance between the cooker hood and the cooker: 60cm for an electric cooker and 75cm for a gas cooker.
- ✓ In any case, it is strictly forbidden to mount the cooker hood at a distance smaller than 55cm to exclude the risk of igniting grease filters!

Never operate the cooker hood without filters!

Regularly check the grease filters whether they are dirty (fire risk)!

Air extraction

Provide sufficient ventilation, especially when there are other devices that simultaneously suck the air from the room in which the built-in group is installed.

Important: Observe the extraction connection. Don't reduce the exhaust diameter.

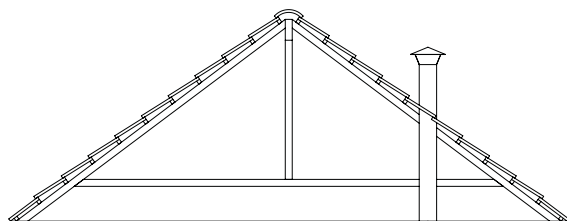
For all types Ø150 unless they have an external motor: Ø150, Ø200 or Ø250

The extracted air must not be led through a discharge pipe that is already being used for extracting gases or steam originating from devices that do not use electricity.

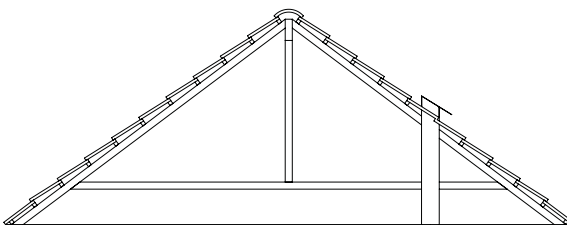
Place the cooker hood as close as possible to the extractor and use as few bends as possible to ensure optimum extraction

Roof bore

Fewer obstacles in the extractor mean a larger flow rate and, therefore, greater effectiveness of your cooker hood!



Correct

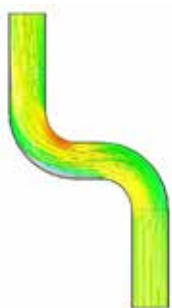


Incorrect

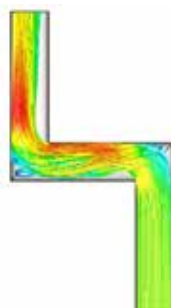
Discharge pipe

The discharge grate or roof bore must provide sufficient extraction!

Correct



Incorrect



In case of a wall passage, always use a passage with lamellas.
No water may penetrate the cooker hood from outside.

Rectangular ducts

Note that as a result of using rectangular ducts, for example in plastic or metal, the noise of the cooker hood might increase and the output will reduce. If possible, it is advised to use round discharge pipes.



Operation of the TA-600

Working of telescopic extractor hood

Once the extractor hood is opened, the lighting and the fan can be switched on. When the extractor hood is pushed into the closed position, the hood switches off the motor. You can switch the lighting on either in the open or the closed position. When the extractor hood is opened, immediately switches to the previous motor status.

Fan speed + lighting

The motor of the extractor hood has 4 speeds. Speed 1-2-3 for normal use and 4, which is the boost setting; for further explanation see the touch control appendix. The lighting is also dimmable by applying continuous pressure on the light symbol.

Air supply is important

When using the extractor hood, there must always be an air supply in the room, which means that fresh air can flow in. The supply of fresh air can be provided by opening a window or a door or by installing an air supply vent. However large the kitchen or the room with an open-plan kitchen is, the extractor hood can only extract as much air from the room as comes in. Inadequate air supply can cause a reduction in performance of 50% or more.

Too little incoming air can cause blowback in other ducts, such as the exhaust flue of the open fireplace or other combustion devices. This leads to a risk of asphyxiation due to gases and combustion gases being sucked back in.

TIPS

The most effective way of removing the cooking fumes is:

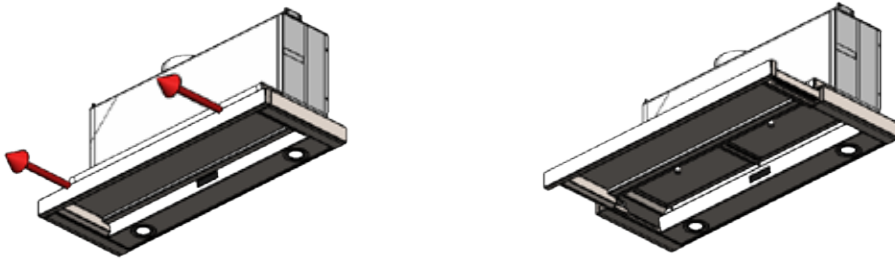
- Switching on the extractor hood for a few minutes before starting to cook.
- Switching off the extractor hood about 15 minutes after finishing cooking.
- Avoid draught above the hob.
- Place your cookware so that rising fumes are underneath the extractor surface of the hood.
- Cooking with induction: once the content of the saucepan is boiling, reduce the intensity of the hob to limit overproduction of fumes.

Maintenance of the extractor hood

Do NOT carry out maintenance while the device is connected to the mains or in operation!

It is recommended to clean the grease filters every other week! This can be done using the dishwasher or by putting the filters in a solution of boiling water and a detergent or soda pellets. Let the filters dry thoroughly and place them back in the cooker hood. This prevents the filters from catching fire and ensures the continued optimum operation of your cooker hood.

The best way to clean the inside of the cooker hood is with a soft detergent. Do NOT use abrasive or acidic products.



Maintenance of the extractor hood

When removing the grease filters, it is recommended to protect the cooker using a piece of Styrofoam or polystyrene. This way you avoid damaging the cooker in case the filters drop from your hands. Pay attention if the cooker is no longer operating!

You can remove the grease filter by:

- Pushing the stainless steel cap away from you into the U-section [1].
- Lowering the front side of the filter [2].

Extra tip

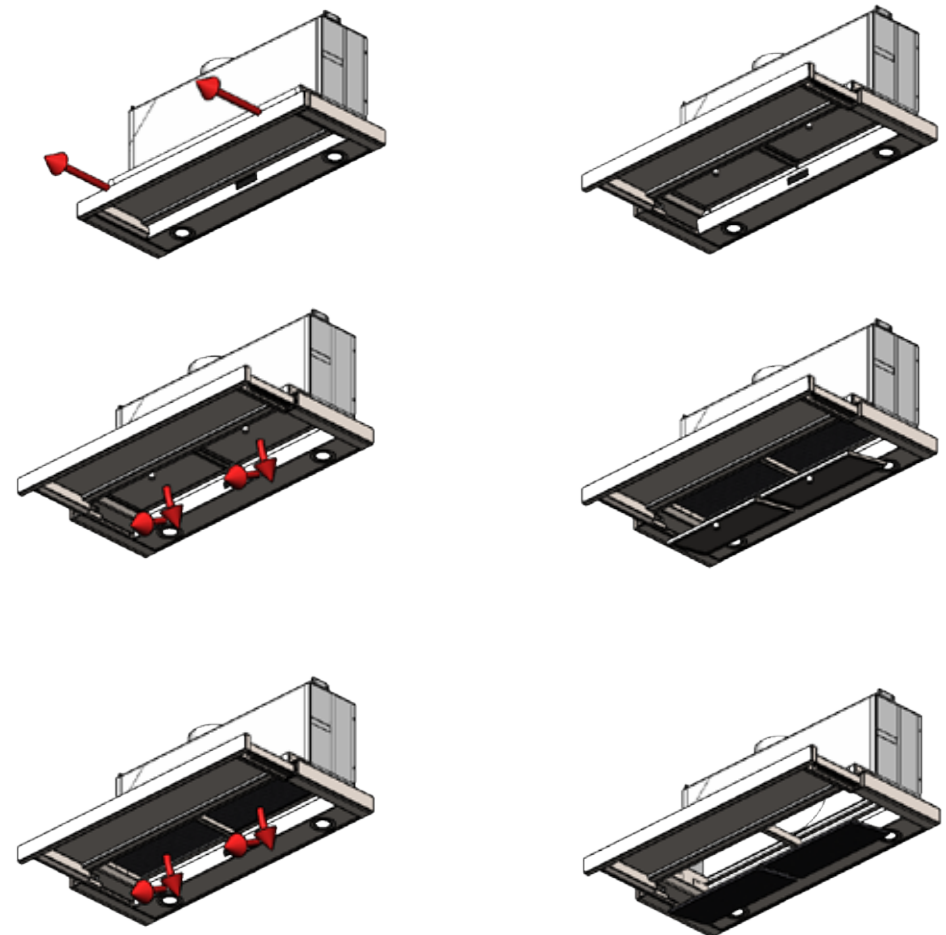
You can keep the cooker hood system clean by boiling a pot with water, lemon juice (from one lemon) and a glass of vinegar for 20 minutes. Have it boil with the cooker hood set at position 2 and then let the cooker hood run for another 15 minutes.

In case of a plasma system, apply the same method and rinse the hydrosorb filter in water with detergent. The grease filters can be cleaned in the dishwasher every 2 weeks.



Replacement of filters and carbon mat (if present)

1. Open the extractor hood.
2. Remove the carbon disc.
3. Grab hold of the carbon filter and rotate to remove.
4. Once the carbon disc is entirely saturated, it must be replaced by a new one.



Washable carbon filter

Cleaning instructions

Remove the washable carbon filter from the hood.

Wash the filter in a dishwasher at the maximum temperature using a common household detergent. MAX temperature 70°C.

It is recommended to wash the filter alone without dishes to avoid traces of food that can be deposited on the filter, causing bad smells. After the washing, let the filter dry perfectly inside the dishwasher or in-room.

Reactivate the carbon filter putting it in the oven at a maximum temperature of 90°C for about 60 min.

Reassemble the filter on the hood. In order to guarantee a better performance of the carbon filter making a normal use of the hood, it is recommended to wash and regenerate the filters at least once every two months.

Remove the washable carbon filter from the hood.

Filter specifications

LIFETIME:

The filter lifetime is influenced by many factors like:

- the types of pollutants exposed to the filter and their concentration;
- period of exposure;
- speed/flow rate performance of the hood.

These may affect the filter behaviour even after its regeneration in a significant way.

For a normal use of the hood at a medium operating speed, the carbon filter tends to reduce its smell absorption capacity after progressive regeneration cycles. Approximately, it is recommended to replace the filter after 2 years of use.

DISPOSAL:

As regards the disposal, the provision requires all used carbons to be firstly analysed and then disposed according to the result of the tests. In the specific case of the domestic field, the absorbed compounds are not harmful to the environment, thus they can be disposed as general, in compliance with local and national regulations. The user shall deliver the product to specific local collection centres.



Touch control.

When the motor is active, the LEDs on the touch control constantly present the current status [speed and filter].

2 Buttons

- Light on/off: ☀️ can be held down longer in order to dim
- Motor on/off: ⚙️ can be held down for a shorter or longer time

5 LEDs

- 3 speeds + boost function
- Filter indication



When the motor is started by pressing on the ⚙️ button, it begins at level 1.

Another press on the ⚙️ button increases the speed by 1 level.

Once the motor is already at boost level, pressing the ⚙️ button again will turn the motor off. So the successive levels are 0-1-2-3-boost-0-1-2-3-boost, etc.

The boost speed can only be active for a certain period, after which the exhaust will drop back to level 1.

The shut-off delay time can be activated by pressing on the ⚙️ button for an extended time while the motor is active.

The lighting is switched on/off by a short press on the ☀️ button. Continuing to press on the button will cause the lighting to begin to dim. When the lighting is at the minimum level, the lighting will begin to return towards the maximum. If the user thus continues to dim, the lighting will dim continuously between the minimum and maximum strength.

After the motor has worked for a certain period, the filter must be cleaned. Once this filter period has passed, the filter LED on the touch interface or the remote control will light up. The filter time-out can only be reset if the filter time has actually passed.



Via the touch control the filter time-out can be reset by holding down both buttons ☀️ [and] ⚙️ for an extended time.

Replacing LEDspots

If the LED lighting is damaged, you should replace the entire LED lamp [lamp + housing].

Lamp type:

- Venduro LED 6000 stainless steel/IP44/ 9.5Vdc/3.4W/input 350mA
- Venduro LED 4000 stainless steel/IP44/ 9.5Vdc/3.4W/input 350mA
- Venduro LED 3000 stainless steel/IP44/ 9.5Vdc/3.4W/input 350mA
- Venduro LED 2700 stainless steel/IP44/ 9.5Vdc/3.4W/input 350mA

INFO: +32 9 340 60 00



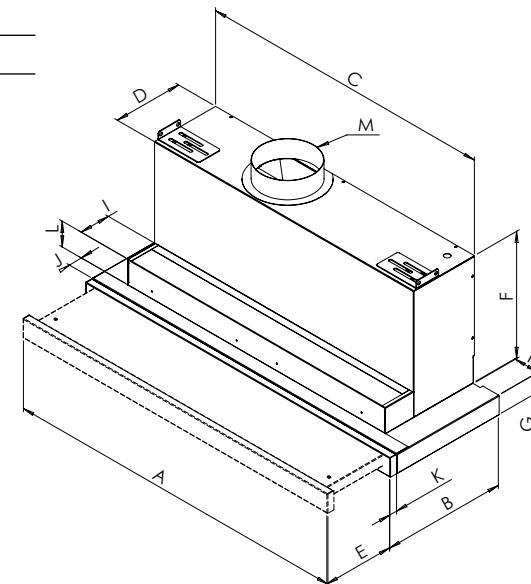
Dimensions of telescopic extractor hood

Example dimensions TA 90/600

	TA 90
A	900
B	320,5
C	763
D	180
E	185
F	325
G	50
H	68,5
I	80
J	35
K	20,5
L	66
M	Ø150

CUT-OUT MOUNTING PLATE

TA 60	267 x 468
TA 70	267 x 568
TA 80	267 x 668
TA 90	267 x 768
TA 100	267 x 868



Installation

Installation height of the cooker hood with edge extraction above the cooker

Utmost efficiency is achieved when the distance between the cooker and the RA cooker hood with edge extraction is 90cm-120cm. Loss of efficiency and vaporization of grease and odours is possible at larger distances.

POSITIONS

Indicative information for RA cooker hood operating positions and use:

Pos. 1: For cooking liquid activities: cooking vegetables, soup, pasta, etc.

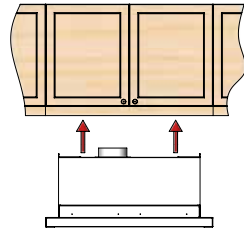
Pos. 2: For combination of cooking liquid and 1 frying activity

Pos. 3: For full cooking pits: mix of cooking liquid and frying

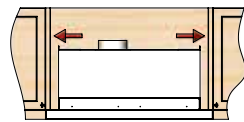
Pos. 4: Boost position: only for strong-smelling activities such as deep-frying or grilling fish

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

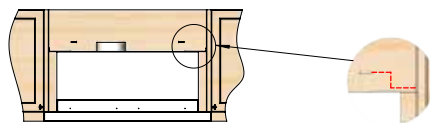
1. Make the correctly-sized cut-out in the bottom of the cabinet + connect the cable to the 230 V power supply. Remember to connect the outlet duct.



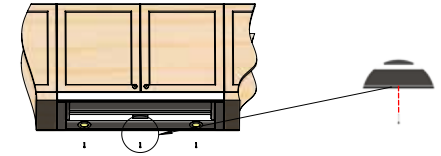
2. Integrate the extractor hood into the cabinet and adjust the fixing brackets to the correct distance.



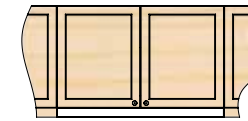
3. Tighten the screws on the fixing brackets (left and right)



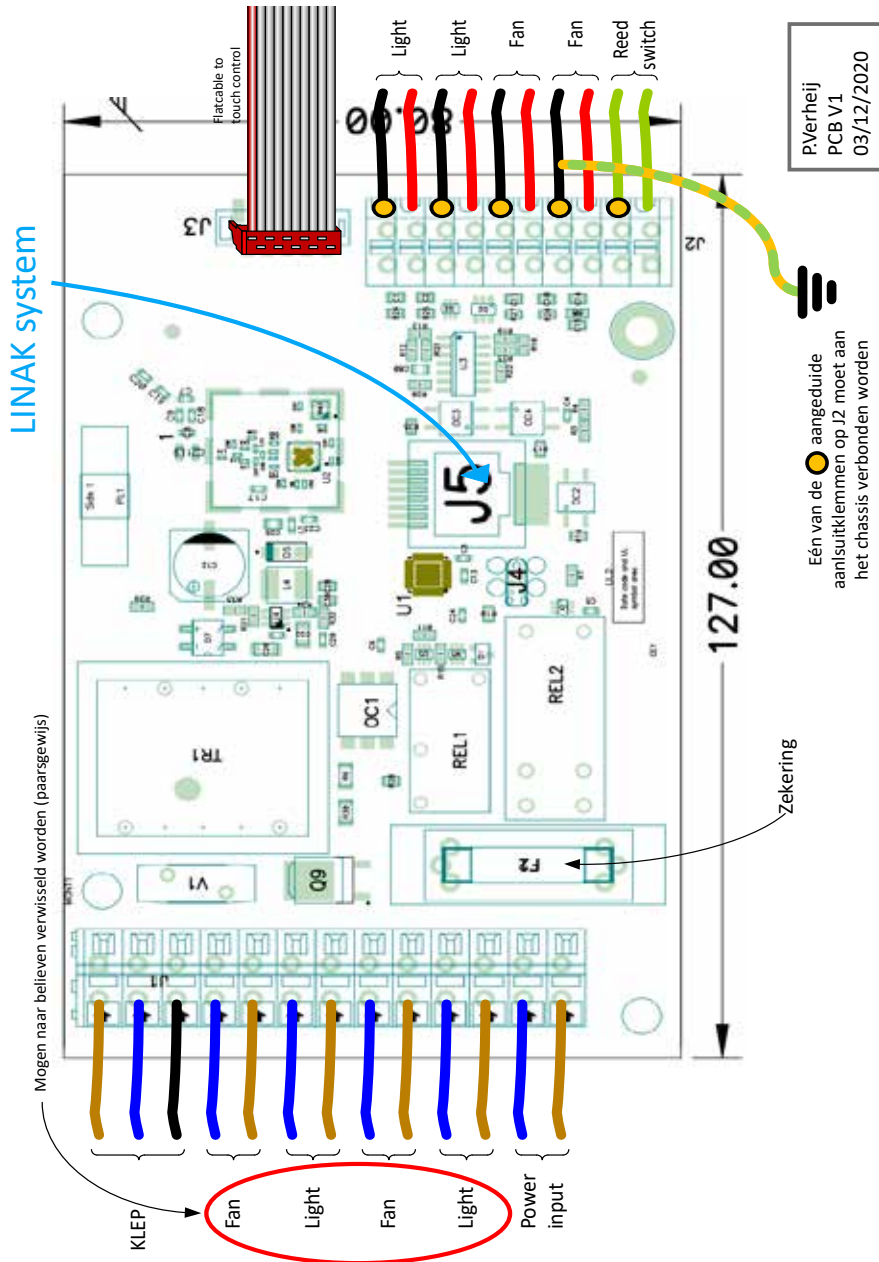
4. At the front, screw the front slat of the extractor hood to the floor of the cabinet.



5. Close the extractor hood and check whether it is working properly.



Electricity diagram



Warranty certificate

Each VENDURO cooker-hood system and components were manufactured with the utmost accuracy using the most modern equipment. This enables us to provide you with a full 5-year warranty on your device according to the terms & conditions stated below.

VENDURO devices are manufactured with the utmost care using the best materials. This enables us to provide you with a warranty against any construction fault that might occur during the first 5 years after the sale by the specialist dealer or kitchen installer to the initial buyer.

Lamps, transformers and starters will not be replaced under this warranty.

This warranty shall be limited to replacing without charge any component that we receive and that we consider erroneous, including all costs of disassembly or re-installation costs.

This warranty shall not apply if it concerns faults caused by normal wear & tear, misuse and/or unprofessional installation. Alternatively, the warranty shall expire if the device is repaired or modified using parts that are not manufactured by us. VENDURO shall NOT be liable for grease filters, which were removed or replaced incorrectly and consequently ended up onto the cooker! Always protect your cooker when replacing the grease filters!

If a part is considered erroneous, it should be returned to our address via the specialist dealer or kitchen installer with all other components removed and accompanied by the sender's request for replacement under this warranty as well as this certificate and the invoice.

Device :

Type :

Name of the buyer :

Address :

Invoice date :

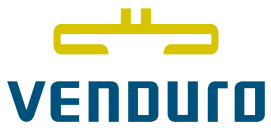
Warranty

Warranty
Purchase date : / /

Your dealer :
.....
.....

5 YEAR
WARRANTY

The company VENDURO BV reserves the right at all times to change their products without reservation.



Venduro bv
Spieveldstraat 23
Industrierrein E17/3
B-9160 Lokeren - Belgium
T +32 9 340 60 00
info@venduro.be



venduro.be
