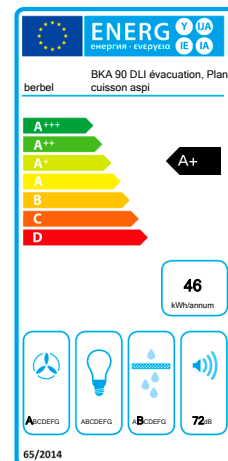




- Combinaison cuisson/aération offrant une liberté ergonomique totale
- Grandes zones de cuisson avec fonction de couplage et zones à doubles anneaux
- Surface spéciale CERAN® Still Colors réduisant l'usure des matériaux en facilitant le glissement silencieux des marmites
- Commande à touches sensibles
- Commande intuitive de l'aération et des zones de cuisson grâce aux boutons rotatifs de haute qualité (en option)
- Volet mobile Powermover permettant de concentrer la captation à gauche/à droite
- Fonction AutoRun Plus : commande et régulation asservies au plan de cuisson
- Maintenance rapide et économique, filtre de désodorisation facilement rechargeable, simplement amovible (circuit fermé)
- Filtre de désodorisation plasma ultra-efficace et sans entretien pour prolonger la durée de fonctionnement (variante)
- Kit LED avec témoin de fonctionnement pour filtre plasma ultra-silencieux (option)
- Installation en circuit fermé avec filtre Permalyt® à maintenance zéro (variante)



Nettoyage facile & propreté parfaite

Tous les éléments essentiels, amovibles ou non, sont faciles à nettoyer.



Fonction feu vif

Fonction activant la puissance maximale d'un foyer en début de cuisson pour revenir ensuite automatiquement à la puissance de feu pré réglée.



Dégraissage par centrifugation

Le dégraissage de l'air par centrifugation échappe à la saturation, de sorte que la puissance de ventilation est toujours à son meilleur niveau.



AutoRun Plus

Fonction gérant automatiquement l'aération en fonction de l'utilisation de la table de cuisson et de la puissance de feu utilisée.



Arrêt temporisé

Aération temporisée à basse vitesse après cuisson pour éliminer les vapeurs résiduelles et régénérer les filtres de désodorisation (circuit fermé).



Minuterie

Fonction servant à régler la durée de cuisson et à déclencher automatiquement la zone de cuisson quand le temps de cuisson est atteint.



Induction

Technique de cuisson qui chauffe les casseroles sans chauffer le plan de cuisson grâce au principe de l'induction électromagnétique et des courants de Foucault.



Pause / Fonction Memory

Interruption de la cuisson avec mémorisation des réglages, réactivation de la cuisson d'une seule touche.



Fonction tandem

Fonction servant à coupler deux zones de cuisson, très utile pour les plats à gratin ou les poissonnières.



Chef marmiton

Fonction de mémorisation servant à rappeler le réglage différencié des zones de cuisson.



Fonction garde-chaud

Fonction servant à maintenir des aliments au chaud, très pratique quand le repas est retardé.



Fonction grill

Fonction permettant d'utiliser une plaque à grill compatible avec l'induction, pour prolonger le plaisir des grillades estivales.



Détection des casseroles

Plan de cuisson détectant automatiquement la présence d'une casserole ou d'une poêle compatible avec l'induction.



Sécurité enfants

Blocage du panneau de commande du plan de cuisson pour prévenir tout enclenchement involontaire par les enfants.



Détection de débordement / Arrêt de sécurité

Déclenchement automatique de la zone de cuisson en cas de débordement pour prévenir l'encroûtement du plan de cuisson et les risques de surchauffe.

| Spécifications techniques | | | |
|--|----------------|-----------------------------------|-----------------|
| Consommation du ventilateur | Motor 203 W | Pression maximale évacuation | 390 Pa |
| Consommation électrique totale | Max. 7603 W | Pression intensive évacuation | 730 Pa |
| Indication de tension et de fréquence | 400 V~ 50 Hz | Couleur du corps de hotte | Noir |
| Nombre de ventilateurs | 1 | Couleur du verre | Noir |
| Débit d'air libre ventilateur | 1020 m³/h | Largeur | 90 cm |
| Débit d'air libre total du ventilateur | 1020 m³/h | Profondeur | 55 cm |
| Vitesses | 9+i | Gamme de produit | BERBEL |
| Débit d'air min. évacuation | 170 m³/h | Mode de fonctionnement | Evacuation |
| Débit d'air max. évacuation | 550 m³/h | Rtype de ventilateur | EC |
| Débit d'air intensif évacuation | 670 m³/h | Nombre de filtres à graisses | 1 |
| Niveau sonore min. évacuation * | 49 dB(A) re1pW | Type de filtre à graisse | Carter amovible |
| Niveau sonore max. évacuation * | 72 dB(A) re1pW | Profondeur de la table de cuisson | 55 mm |
| Niveau sonore intensif évacuation * | 76 dB(A) re1pW | Poids net | 29.4 kg |
| Pression minimale évacuation | 70 Pa | | |

* Niveau sonore dB(A)re 1 pW selon la norme EN 60704-3

| Table de cuisson | | | |
|---|-----------------------------|--------------------------------------|------------------|
| Fonction de brique | Oui | Fusible | 16 A |
| Boost automatique | Oui | Dimensions | ø 240 / ø 154 mm |
| Minuteur | Oui | Dimensions | ø 240 / ø 154 mm |
| Arrêt automatique | Oui | Dimensions | 240 x 240 mm |
| Pause | Oui | Dimensions | 240 x 240 mm |
| Fonction de mémoire | Oui | Diamètre du fond de la coupelle min. | 160 mm |
| Fonction de gril | Oui | Diamètre du fond de la coupelle min. | 160 mm |
| Fonction de déplacement du pot | Oui | Diamètre du fond de la coupelle min. | 70 mm |
| Fonction Boss | Oui | Diamètre du fond de la coupelle min. | 70 mm |
| Fonction Booster | Oui | Technologie de chauffage | induction |
| Fonction chaude | Oui | Puissance | 2300 W |
| Pan reconnaissance | Oui | Puissance | 2300 W |
| Verrouillage de la plaque de cuisson | Oui | Puissance | 2300 W |
| Détection de débordement | Oui | Puissance | 2300 W |
| Fonctions automatiques autoRun® | autoRun@plus | Performance Booster | 2600 W |
| Nombre de niveaux de puissance | 9+i | Performance Booster | 2600 W |
| Nombre de niveaux de détention | 3 | Performance Booster | 2600 W |
| Type d'installation de la plaque de cuisson | couché et flush | Performance Booster | 2600 W |
| Type de plaque de cuisson | Table de cuisson électrique | Performance Double Booster | 3000 W |
| Nombre total de zones de cuisson | 4 | Performance Double Booster | 3000 W |
| Nombre de zones de cuisson de pont | 1 | Performance Double Booster | 3000 W |
| Nombre de zones de cuisson individuelles | 4 | Performance Double Booster | 3000 W |
| Couleur de la vitrocéramique | noir | Fonction de pont | Oui |
| Connexion | 400 V ~/50/60 Hz | Fonction de pont | Oui |

| Numéro d'article | Désignation | CHF excl. MwSt / TAR | CHF inkl. MwSt / TAR |
|------------------|---|----------------------|----------------------|
| 4013480-000 | BKA 90 DLI évacuation, Plan cuisson aspirant induction Downline Infinity | 5254.40 | 5680.00 |

Données d'installation - bloc-moteur

| | |
|---------------------|---------------------------|
| manchette de sortie | Typ 89 K) 222x89 mm |
|---------------------|---------------------------|

Instructions d'installation

Instructions d'installation générales

- Le panneau arrière du meuble inférieur doit être amovible pour la maintenance
- Possible dès largeur de meuble 900 mm et profondeur du plan de travail min. 585 mm / PlasmaMade® min. 700 mm
- Possibilité de monter une gaine extra-plate WESCO type 77 K ou 89 K (option) en dehors des meubles standard (p. ex. îlots)
- Ajustage à la pose de la cuisine en fonction du type de meuble inférieur au moyen d'une gaine extra-plate WESCO compatible
- Gaine max. 8 m de long jusqu'à la grille d'évacuation
- Raccordement 400V ~ / 50 Hz / fusible 16 A

Instructions d'installation évacuation

- Gaine d'évacuation min. Ø 150 mm ou gaine extra-plate type 100, de préférence insonorisée
- Gaine en S (comprise dans le set d'évacuation) pour éviter une collision avec le pied de socle latéral

Instructions d'installation circuit fermé

- Surface de sortie de l'air recommandée d'au moins 400 cm² pour l'air canalisé et d'au moins 500 cm² pour l'air non canalisé
- Raccordement du ventilateur aux filtres à charbon actif avec gaines extra-plates FK 77 K adaptables
- Circuit fermé avec filtre de désodorisation PlasmaMade® ou Permalyt®: prévoir une prise électrique à proximité du meuble inférieur pour l'alimentation du filtre de désodorisation
- Circuit fermé avec filtre à charbon actif vertical : prévoir une hauteur min. 900 mm (en combinaison avec set de diffuseur BKA, en option)
- Filtre de recyclage adaptable à la hauteur du meuble inférieur grâce aux pieds réglables

Franke Küchentechnik AG

Tägerhardstrasse 110
CH-5430 Wettingen

Küchenlüftung

Verkauf
Tel. +41 (0)56 438 10 10
fachhandel@wesco.ch

Kundendienst

Tel. +41 (0)56 438 10 10
kundendienst@wesco.ch

Gebäudelüftung

Verkauf & Kundendienst
Tel. +41 (0)56 438 10 10
ventilation@wesco.ch

Franke Technique de Cuisine SA

Chemin de Mongevon 2
CH-1023 Crissier

Aération de cuisine

Vente & Service après-vente
Tel. +41 (0)56 438 10 10
info.crissier@wesco.ch

Aération du bâtiment

Vente & Service après-vente
Tel. +41 (0)56 438 10 10
ventilation@wesco.ch