



- Plan de cuisson aspirant: grande liberté ergonomique
- Système à induction doté de nombreuses fonctions modernes: garde-chaud, dispositif de sécurité enfants, amorçage automatique à feu vif, minuterie et mise en pause
- Commande intuitive à curseur, accès direct à toutes les fonctions importantes
- AutoRun Plus: synchronisation automatique de l'aération selon la cuisson, confort accru
- Tiroir supplémentaire - plus de rangement
- Filtre de désodorisation plasma ultra-efficace, zéro maintenance, pour une durée de fonctionnement prolongée (option)
- Couleurs: noir
- Dimensions (LxP cm): 83 x 51.5
- Modes: évacuation | recyclage | PlasmaMade®



#### Nettoyage facile & propreté parfaite

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



#### Eco-efficience

Les hottes éco-efficientes sont équipées d'un ventilateur à moteur EC, d'un éclairage LED et d'un bloc ventilateur à flux optimisé.



#### 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.



#### Détection des casseroles

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



#### Fonction feu vif

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



#### 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 de sécurité

Arrêt après une durée limite d'utilisation préprogrammée pour chaque zone de cuisson, variable en fonction de la puissance de feu utilisée.



#### Minuterie

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



#### Connexions pour entrées d'air

Une hotte à évacuation doit être couplée à un système d'entrée d'air pour équilibrer le bilan aéraulique.



#### Fonction garde-chaud

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



#### Fonction tandem

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



#### Pause / Fonction Memory

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



#### Sécurité enfants

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

## Spécifications techniques

Consommation du ventilateur	Motor 220 W	Gamme de produit	BASIC
Consommation électrique totale	Max. 7620 W	Mode de fonctionnement	Evacuation
Indication de tension et de fréquence	400 V ~ 50 Hz	Classification des filtres à charbon	***
Nombre de ventilateurs	1	Diamètre du raccord d'évacuation	l'arrière
Débit d'air libre ventilateur	640 m³/h	Rtype de ventilateur	AC
Vitesses	9+i	Nombre de filtres à graisses	1
Couleur du corps de hotte	Noir	Type de filtre à graisse	Filtre à graisse métallique
Couleur du verre	Noir	Type de Filtre de désodorisatio	plasma
Largeur	83 cm	Poids net	27 kg
Profondeur	51.5 cm		

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

## Table de cuisson

Fonction de brique	Oui	Dimensions	210 x 190 mm
Minuteur	Oui	Dimensions	210 x 190 mm
Arrêt automatique	Oui	Diamètre du fond de la coupelle min.	110 mm
Pause	Oui	Diamètre du fond de la coupelle min.	110 mm
Fonction de mémoire	Oui	Diamètre du fond de la coupelle min.	110 mm
Fonction de gril	Non	Diamètre du fond de la coupelle min.	110 mm
Fonction Boss	Non	Technologie de chauffage	induction
Fonction Booster	Oui	Puissance	2100 - 3000 W
Fonction chaude	Oui	Puissance	2100 - 3000 W
Pan reconnaissance	Oui	Puissance	2100 - 3000 W
Verrouillage de la plaque de cuisson	Oui	Puissance	2100 - 3000 W
Fonctions automatiques autoRun®	autoRun@plus	Performance Booster	3000 W
Nombre de niveaux de puissance	9+i	Performance Booster	3000 W
Type d'installation de la plaque de cuisson	couché et flush	Performance Booster	3000 W
Rayon de coin	5 mm	Performance Booster	3000 W
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson électrique	Performance Double Booster	3700 W
Nombre total de zones de cuisson	4	Performance Double Booster	3700 W
Nombre de zones de cuisson de pont	2	Performance Double Booster	3700 W
Nombre de zones de cuisson individuelles	4	Performance Double Booster	3700 W
Couleur de la vitrocéramique	noir	Fonction de pont	Oui
Connexion	400 V ~/50/60 Hz	Fonction de pont	Oui
Fusible	16 A	Fonction de pont	Oui
Dimensions	210 x 190 mm	Fonction de pont	Oui
Dimensions	210 x 190 mm		

Numéro d'article	Désignation	CHF excl. MwSt / TAR	CHF inkl. MwSt / TAR
4013956-600	WKA 83 Piana Pro circuit fermé avec PlasmaMade, Plan de cuisson aspirant WESCO	4648.45	5024.95

## Données d'installation - bloc-moteur

manchette de sortie	Typ 89K, 222x89 mm
---------------------	--------------------------

## Instructions d'installation

### Instructions d'installation générales

- Possible dès largeur de meuble 900 mm
- Pose affleurée ou en applique du plan de cuisson
- Raccordement 400V ~ / 50 Hz / fusible 16 A

### Instructions d'installation pour évacuation

- Gaine d'évacuation Ø min. 150 mm ou gaine extra-plate de section équivalente, de préférence insonorisée
- Raccordement vers EVK 230 V et ZLR Prime 230 V possible

### Instructions d'installation pour circuit fermé

- Surface de sortie de l'air recommandée d'au moins 400 cm<sup>2</sup> pour l'air canalisé et d'au moins 500 cm<sup>2</sup> pour l'air non canalisé
- Circuit fermé avec filtre de désodorisation PlasmaMade® : prévoir une prise électrique à proximité du meuble inférieur pour l'alimentation du filtre de désodorisation

### 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