



- 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
- AutoRun Plus: synchronisation automatique de l'aération selon la cuisson, confort accru
- Filtre de désodorisation plasma ultra-efficace, zéro maintenance, pour une durée de fonctionnement prolongée (option)
- Couleurs: noir
- Dimensions (LxP cm): 60 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 pré-réglée.



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 250 W	Couleur du verre	Noir
Consommation électrique totale	Max. 7450 W	Largeur	60 cm
Indication de tension et de fréquence	400 V~ 50 Hz	Profondeur	51.5 cm
Nombre de ventilateurs	1	Gamme de produit	BASIC
Débit d'air libre ventilateur	480 m³/h	Mode de fonctionnement	Evacuation
Vitesses	4/1 intensiv	Classification des filtres à charbon	*
Débit d'air min. circuit fermé	120 m³/h	Diamètre du raccord d'évacuation	l'arrière
Débit d'air max. circuit fermé	390 m³/h	Rtype de ventilateur	EC
Débit d'air intensif circuit fermé	480 m³/h	Nombre de filtres à graisses	1
Niveau sonore min. circuit fermé *	45 dB(A) re1pW	Type de filtre à graisse	Filtre à graisse métallique
Niveau sonore max. circuit fermé *	64 dB(A) re1pW	Type de Filtre de désodorisatio	charbon actif
Niveau sonore intensif circuit fermé *	73 dB(A) re1pW	Poids net	18.2 kg
Couleur du corps de hotte	Noir		

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

Table de cuisson			
Fonction de brique	Oui	Dimensions	180 mm
Minuteur	Oui	Dimensions	180 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	1500 - 3000 W
Fonction chaude	Oui	Puissance	1500 - 3000 W
Pan reconnaissance	Oui	Puissance	1500 - 3000 W
Verrouillage de la plaque de cuisson	Oui	Puissance	1500 - 3000 W
Fonctions automatiques autoRun®	autoRun@plus	Performance Booster	2000 W
Nombre de niveaux de puissance	9+i	Performance Booster	2000 W
Type d'installation de la plaque de cuisson	couché et flush	Performance Booster	2000 W
Rayon de coin	5 mm	Performance Booster	2000 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	180 mm	Fonction de pont	Oui
Dimensions	180 mm		

Numéro d'article	Désignation	CHF excl. MwSt / TAR	CHF inkl. MwSt / TAR
4013958-200	WKA 60 Piana Mini circuit fermé avec charbon actif, Plan de cuisson aspirant WESCO	2592.05	2802.00

Données d'installation - bloc-moteur	
manchette de sortie	Typ 89K, 222x89 mm

Instructions d'installation

Instructions d'installation générales

- Possible dès largeur de meuble 600 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 cm² pour l'air canalisé et d'au moins 500 cm² 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
- Lors du remplacement par une Piana Compact avec recyclage d'air vers l'arrière, la position de la sortie d'air dans la paroi arrière du meuble doit être adaptée

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