



Elevate™ inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging, zwart (83 cm) HIDD28471SV Atag

Merk: Atag

Model: HIDD28471SV

8 7 1 5 3 9 3 3 3 4 9 5 4



8 7 1 5 3 9 3 3 3 4 9 5 4 >

€3.499,00SCAN OM TE
BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Celsius°Cooking™ temperatuur gestuurd koken

De nieuwe standaard en toegankelijke manier voor het temperatuur gestuurd koken op inductie. Naast de fijne regeling met de IRIS2.0 in standen, kun je nu ook tot op de graad nauwkeurig koken, bakken en grillen. In combinatie met de geschikte Celsius°Cooking™ accessoires als de Pan, Chef Pot of de meegeleverde Probe, kun je aan de slag met de perfect bereiding. We leren je de mooiste gerechten stap-voor-stap te bereiden en de juiste temperaturen kennen via onze recipes.celsiuscooking.com/nl website. Of het nu gaat om Sous-vide garen, die perfecte pannenkoek of niet meer overkoken, met Celsius°Cooking™ is het allemaal mogelijk en direct beschikbaar onder je vinger top. Op iedere inductiekookplaat met Celsius°Cooking™ variant kan je op 2 zones tegelijk met deze temperatuur gestuurde functie aan de slag.

IRIS2.0 slider per zone

Controle en overzicht is belangrijk tijdens het koken. Zeker voor jou als chef betekent dit rust en de gewenst perfectie in het gerecht. De strak vormgegeven slider laat zich gemakkelijk bedienen in ieder gewenste stand. De timer, die bij iedere IRIS2.0 slider aanwezig is, is in te stellen als wekker en als stopwatch. Zet daar nog een PlusMenu per zone naast en je kan alles binnen 1 handeling realiseren.

PlusMenu

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	9u tot 18u
DI	9u tot 18u
WOE	9u tot 18u
DO	9u tot 18u

VRIJ	9u tot 18u
ZAT	10u tot 18u
ZON	Gesloten

Binnen het PlusMenu vind je een aantal automatische programma's terug met daarin een referentie naar temperatuur. De drie hoofdgroepen: koken, bakken en grillen, zijn zichtbaar gemaakt met helder iconen. Binnen iedere groep kan je een temperatuur range selecteren. Hierbij is voor het koken de 45 / 70 / 94 °C instelling bij benadering van de temperatuur. Afhankelijk van de hoeveelheid en de duur zal deze temperatuur gehaald worden met een kleine marge. De andere programma's zijn ondersteunend voor het bijvoorbeeld aan koken naar 100 °C om daarna je ingrediënten toe te voegen of het opwarmen en vast houden van een temperatuur om te bakken op bijv. 180 graden. Net die handige functies om je te ontzorgen tijdens het koken als jij dat wilt.

Hob-2-hood functie

De inductiekookplaat met Celsius°Cooking™ kan communiceren met de afzuigkappen die uitgevoerd zijn met Hob-2-hood functie*. Diverse functies van de afzuigkap kunnen automatisch, maar ook handmatig worden bepaald. Het afzuigniveau, verlichting instellingen en meldingen zijn dan te zien en te bereiken via het centrale touch display op de inductiekookplaat.

ConnectLife™

Binnen de ConnectLife™ omgeving van ATAG kan de inductiekookplaat Celsius°Cooking™ worden gekoppeld. Hierbij is de status van het de kookplaat te zien en is er handige informatie te vinden. Tevens kan je hier ook rechtstreeks inspiratie op doen voor gerechten en kan je de handleiding gelijk inzien. Uiteraard kan je hier ook de relevantie informatie voor je garantie vinden.

AutoPot / AutoBridge detectie

Wanneer je de pan plaatst zal de bijhorende IRIS2.0 slider geactiveerd worden. Je kan nu gelijk als gebruiker de gewenste stand of PlusMenu programma instellen. Wil je gebruik maken van de Celsius°Cooking™ functionaliteit; activeer dan de accessoire door er rustig op te tikken. Bij gebruik van een grote pan of grillplaat/Teppan Yaki, zullen de zones automatisch met elkaar verbonden worden.

Settings menu

In het uitgebreide settings menu kan jij als gebruiker alle noodzakelijk settings instellen. Of het nu het geluidsniveau is van de wekker, de gevoeligheid van de IRIS2.0 slider of een aantal Auto-functies; alles is gemakkelijk in te stellen.

PowerManagement

Door het slimme powermanagement in de inductie, garanderen wij als ATAG je altijd optimaal kookplezier. Zo kun je alle inductiekookplaten met Celsius°Cooking™ instellen op een beperkt afneembaar vermogen (1,2 of 3 fasen). Ook in die setting, ondanks de beperking in beschikbaar vermogen, zal het slimme powermanagement het vermogen daar geven waar jij dit wilt. Gaat dit niet, dan zal de bediening jou dit laten weten wanneer jij bepaalt wat er gebeurt.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	9u tot 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	Gesloten
DO	9u tot 18u		



SPECIFICATIE

Afzuigcapaciteit

Afzuigkracht (hoogste stand)	449 m³/h
Afzuigkracht (intensief)	617 m³/h
Afzuigkracht (laagste stand)	214 m³/h
Recirculatie	

Bediening

Afstandsbediening	
Bediening op afstand	
Communicatie tussen dampkap en kookplaat	
Koppeling met app	
Type bediening	Slider Control

Functies

Pauze	
Timerfunctie	

Gebruiksgemak

Aanduiding restwarmte	
-----------------------	--

Algemeen

Aantal snelheden	13
Geluidsniveau (Maximum)	60 dB(A)
Geluidsniveau (Minimum)	44 dB(A)
Type kookplaat	Inductie

Energieverbruik

Energieklasse	A
Hydrodynamische efficiëntie	A
Jaarlijks elektrisch verbruik	28,3 kWh
Vetfilter efficiëntie	A

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	7400 W
Breedte	83 cm
Kleur	Zwart
Nisbreedte (minimaal)	78 cm
Nisdiepte (minimaal)	49 cm
Nishoogte (minimaal)	20 cm

Kookplaatkenmerken

Aantal kookzones	4
Booster-functies	
Met zone koppeling	
Variabele kookzones	

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	9u tot 18u
DI	9u tot 18u
WOE	9u tot 18u
DO	9u tot 18u

VRIJ	9u tot 18u
ZAT	10u tot 18u
ZON	Gesloten

**Uitrusting**

Aantal vetfilters	2
Type vetfilter	Roestvrij staal

Veiligheid

Kinderbeveiliging	
Oververhittingsbeveiliging	

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	9u tot 18u	VRIJ	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	ZAT	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	ZON	Gesloten
DO	9u tot 18u		