Winkel
Sliksteenvest 45
3300 Tienen
Tel: 016/823268

ONLINE
elektro-lefevre.be
elektro-lefevre.be

Elevate™ inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging, zwart vlak inbouw (83 cm) HIDD28471SVI Atag



Categorie:
Merk: Atag
Model: HIDD28471SVI

8715393334961

3.449,00€

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, baken 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.

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

PlusMenu
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

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

weten wanneer jij bepaalt wat er gebeurd.

SPECIFICATIE

Afzuigcapaciteit

Afzuigkracht (hoogste stand)	449
Afzuigkracht (intensief)	617
Afzuigkracht (laagste stand)	214
Recirculatie	✅

Algemeen

Aantal snelheden	13
Geluidsniveau (Maximum)	60
Geluidsniveau (Minimum)	44
Inbouwwijze	Inbouw
Type kookplaat	Inductie

Bediening

Afstandsbediening	✅
Bediening op afstand	✅
Communicatie tussen dampkap en kookplaat	✅
Type bediening	Slider Control

Energieverbruik

Energieklasse	A
Hydrodynamische efficiëntie	A
Jaarlijks elektrisch verbruik	28.3
Vetfilter efficiëntie	A

Functies

Pauze	✅
Timerfunctie	✅

Fysieke kenmerken

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

Gebruiksgemak

Aanduiding	✅

Kookplaatkenmerken

Aantal kookzones	4

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		

restwarmte		Booster-functies	✅
Kookpot/pan detectie	✅	Met zone koppeling	✅
Koppeling met app	✅	Variabele kookzones	✅

Uitrusting

Aantal vetfilters	2
Type vetfilter	Roestvrij staal

Veiligheid

Kinderbeveiliging	✅
Oververhittingsbeveiliging	✅

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u - 18u	**VRIJ**	9u tot 18u
DI	9u tot 18u	**ZAT**	10u tot 18u
WOE	9u tot 18u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 18u		