



## Table de cuisson à induction Elevate™ avec extraction intégrée, noir mat (83 cm) HIDD28472SV Atag

Fabricant: Atag

Modèle: HIDD28472SV

€3.499,00



### DÉSCRIPTION

#### Celsius°Cooking™ cuisson à température contrôlée

La nouvelle norme et voie accessible pour la cuisson à température contrôlée sur l'induction. Outre le contrôle fin avec l'IRIS2.0 dans les modes, vous pouvez désormais cuisiner, cuire au four et griller au degré près.

Associé aux accessoires Celsius°Cooking™ adaptés, tels que la poêle, la marmite de chef ou la sonde incluse, vous pouvez vous atteler à la préparation parfaite. Nous vous apprenons à préparer les plus beaux plats étape par étape et les bonnes températures via notre site internet [recipes.celsiuscooking.com/fr](https://recipes.celsiuscooking.com/fr). Qu'il s'agisse de la cuisson sous-vide, de la crêpe parfaite ou de la fin de la surcuisson, avec Celsius°Cooking™, tout est possible et disponible sous le doigt. Sur toute plaque à induction avec variante Celsius°Cooking™, vous pouvez utiliser cette fonction de contrôle de la température sur 2 zones simultanément.

#### Curseur IRIS2.0 par zone

Le contrôle et la vue d'ensemble sont importants pendant la cuisson. En particulier pour vous en tant que chef, cela signifie la tranquillité d'esprit et la perfection souhaitée dans le plat. Le curseur au design épuré peut être facilement utilisé dans n'importe quelle position. La minuterie, fournie avec chaque curseur IRIS2.0, peut être réglée comme un réveil et un chronomètre. Ajoutez un PlusMenu par zone et vous pourrez tout faire en une seule opération.

#### Menu Plus

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

**LUN** 10h vers 18h30  
**MAR** 10h vers 18h30  
**MER** 10h vers 18h30  
**JEU** 10h vers 18h30

**VEN** 10h vers 18h30  
**SAM** 10h vers 18h  
**DIM** FERMÉ

Dans le PlusMenu, vous trouverez un certain nombre de programmes automatiques avec une référence à la température. Les trois groupes principaux : cuisson, pâtisserie et grillade, sont mis en évidence par des icônes claires. Dans chaque groupe, vous pouvez sélectionner une plage de température. Ici, pour la cuisson, le réglage 45 / 70 / 94 °C est une température approximative. En fonction de la quantité et de la durée, cette température sera atteinte avec une petite marge. Les autres programmes permettent par exemple de cuire à 100 °C et d'ajouter ensuite les ingrédients ou de chauffer et de maintenir une température pour la cuisson à 180 degrés par exemple. Autant de fonctions pratiques qui vous permettent de ne pas penser à cuisiner quand vous le souhaitez.

## Fonction table de cuisson - hotte

La table de cuisson à induction avec Celsius°Cooking™ peut communiquer avec les hottes de cuisine équipées de la fonction Hob-2-hotte\*. Diverses fonctions de la hotte peuvent être déterminées automatiquement, mais aussi manuellement. Le niveau d'extraction, les réglages d'éclairage et les notifications peuvent alors être vus et consultés via l'écran tactile central de la table de cuisson à induction.

## ConnectLife™

Dans l'environnement ConnectLife™ d'ATAG, la table de cuisson à induction peut être reliée Celsius°Cooking™. Ici, vous pouvez voir l'état de la table de cuisson et trouver des informations utiles. Ici, vous pouvez également obtenir une inspiration instantanée pour les plats et voir le manuel immédiatement. Bien entendu, vous trouverez également ici les informations pertinentes pour votre garantie.

## Détection AutoPot / AutoBridge

Lorsque vous placez la casserole, le curseur IRIS2.0 correspondant est activé. L'utilisateur peut alors régler immédiatement le mode ou le programme PlusMenu souhaité.

## CARACTÉRISTIQUES

### Capacité d'extraction

Débit de ventilation (intensif)	617 m <sup>3</sup> /h
Fonctionnement en mode recyclage	✓
Puissance d'extraction (position la plus basse)	214 m <sup>3</sup> /h

### Caractéristiques du cuisEUR

Avec couplage de zones	✓
Fonction Booster	✓
Nombre de zones	4

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30
MER	10h vers 18h30
JEU	10h vers 18h30

VEN	10h vers 18h30
SAM	10h vers 18h
DIM	FERMÉ

Puissance d'extraction (position la plus haute) 449 m<sup>3</sup>/h

## Caractéristiques physiques

Couleur Noir  
Hauteur de niche (minimum) 20 cm  
Largeur 83 cm  
Largeur de niche (minimum) 78 cm  
Profondeur de niche ( minimum ) 49 cm  
Puissance de raccordement 7400 W

## Confort

Détection de marmite / casserole   
Indicateur chaleur résiduelle 

## équipement

Filtre à graisses acier inoxydable  
Nombre de filtres 2

## Général

Manière d'encastrement Intégré

## Commande

Commande à distance   
Commande via l'appli   
Communication entre hotte et plaque   
Contrôle à distance Type de commande touchSlider 

## Consommation d'énergie

Classe énergétique A  
Consommation annuelle d'électricité 28,3 kWh  
Efficacité du filtre à graisse A  
Hydrodynamische efficiëntie A

## Fonctions

Minuterie 

## Sécurité

Sécurité contre la surchauffe 

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

**LUN** 10h vers 18h30  
**MAR** 10h vers 18h30  
**MER** 10h vers 18h30  
**JEU** 10h vers 18h30

**VEN** 10h vers 18h30  
**SAM** 10h vers 18h  
**DIM** FERMÉ

Niveau sonore (Maximum)	60 dB(A)
Niveau sonore (Minimum)	44 dB(A)
Nombre de vitesses	13
Table de cuisson	Induction

Sécurité enfant



L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

<b>LUN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30
<b>MER</b>	10h vers 18h30
<b>JEU</b>	10h vers 18h30

<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>DIM</b>	FERMÉ