



Induktions-Kochstelle mit integriertem Dunstabzug



flachenbündig

MATTE Ausführung!

€ 3.290



Serie 8 Kochfeld mit Dunstabzug (Induktion), 80 cm, Mattschwarz, flächenbündig (integriert)

PXX82BD56E

- 80 cm: Platz für 4 Töpfe oder Pfannen

Flexibilität der Kochzonen

- 2x Flex Induction: Verwende Kochgeschirr beliebiger Form und Größe innerhalb der 40 cm langen Zone.
- Kochzone vorne links: 200 mm, 240 mm, 2.2 kW (maximale Leistung 3.7 kW)
- Kochzone hinten links: 200 mm, 240 mm, 2.2 kW (maximale Leistung 3.7 kW)
- Kochzone hinten rechts: 200 mm, 240 mm, 2.2 kW (maximale Leistung 3.7 kW)
- Kochzone vorne rechts: 200 mm, 240 mm, 2.2 kW (maximale Leistung 3.7 kW)

Benutzerfreundlichkeit

- DirectSelect Premium: Steuern Sie die Leistung direkt über die extra große beleuchtete Touch-Leiste (im ausgeschalteten Zustand unsichtbar).
- 17 Leistungsstufen: Stelle die Hitze mit 17 Leistungsstufen (9 Hauptstufen und 8 Zwischenstufen) präzise ein.
- Warmhaltefunktion: Warmhalten von Speisen bei voreingestellter niedriger Leistungsstufe.

- Timer mit Abschaltfunktion: Schaltet die Kochzone am Ende der eingestellten Zeit aus (z. B. für gekochte Eier).
- Countdown-Timer: Ein Signal ertönt am Ende der eingestellten Zeit (z. B. beim Pastakochen).
- Stoppuhr: Zeigt an, wie viel Zeit seit dem Starten des Timers vergangen ist (z. B. für Kartoffeln).

Zeitersparnis und Effizienz

- Power Boost-Funktion für alle Kochzonen: Mit 50 % mehr Leistung z. B. Wasser schneller zum Kochen bringen als auf höchster Leistungsstufe.
- Pan Boost: Power Boost-Funktion für Pfannen: Erhitzt Pfannen schneller als auf höchster normaler Leistungsstufe und schützt gleichzeitig die Pfannenbeschichtung.
- Automatisches Verbinden / Teilen: Wird großes Kochgeschirr auf die Flex Zone gestellt, verbindet das Kochfeld automatisch zwei Kochzonen zu einer großen, durchgehenden Zone.
- Move Mode (3-stufig): Erhöht oder verringert die Leistung einfach durch Verschieben des Topfes nach vorne, in die Mitte oder nach hinten.
- Automatische Übernahme beim Wechsel der Kochzone: Wenn du einen Topf auf eine andere Kochzone stellst (Flex Zone), überträgst du alle vorherigen Einstellungen durch einmaliges Bestätigen in die neue Zone.
- Die Bedienung der flexiblen Kochzone passt sich der Größe des Kochgeschirrs an. Einstellungen beim Verschieben eines Topfes oder einer Pfanne gleichen sich an.

- Automatische Auswahl der Zonen: Nachdem das Kochfeld eingeschaltet wurde wählt es automatisch die Flex-Kochzone aus, auf die ein neues Kochgeschirr gestellt wurde.
- Quick Start: Beim Einschalten wählt das Kochfeld automatisch die Kochzone aus, auf dem im ausgeschalteten Zustand Kochgeschirr platziert wurde.
- Re Start: Im Falle von unbeabsichtigtem Ausschalten des Kochfeldes bleiben alle Einstellungen erhalten, wenn du innerhalb von 4 Sekunden wieder einschaltest.

Kochunterstützung

- PerfectFry Bratsensor mit 5 Temperaturstufen: Verhindert ein Anbrennen durch die automatische Temperaturregelung des Sensors.
- Bratsensor Assist: Einfach über die Home Connect-App die richtige Temperatureinstellung für ein bestimmtes Gericht finden.

Konnektivität

- Home Connect Funktion (WLAN): Überprüfe, ob das Kochfeld auch dann ausgeschaltet ist, wenn du nicht zu Hause bist und suche in der Home Connect-App nach Rezepten oder zusätzlichen Funktionen.

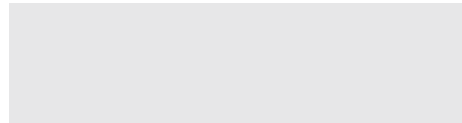
Design

- Matt Design: Elegantes, mattes Glaskeramikdesign, das weniger anfällig für sichtbare Kratzer und Fingerabdrücke ist.
- Rahmen: Flächenbündig, accent line

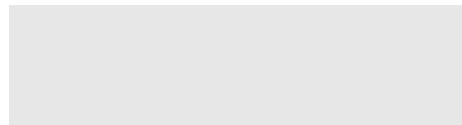
Gültig, solange der Vorrat reicht. Änderungen vorbehalten.



Induktions-Kochstelle mit integriertem Dunstabzug



€ 3.290



- Exklusive Kochzonenbedruckung: Minimalistisches Design dank dunkler Kochzonenbedruckung.

Sicherheit

- 2-stufige Restwärmeanzeige je Kochzone: Zeigt an, welche Kochzonen noch heiß oder warm sind.
- Kindersicherung: Verhindert eine unbeabsichtigte Aktivierung des Kochfeldes.
- Wischschutzfunktion: Übergekochte Flüssigkeiten abwischen, ohne die Einstellungen unbeabsichtigt zu ändern (30 Sekunden sind alle Touch-Tasten blockiert).
- Hauptschalter: Alle Kochzonen auf einmal ausschalten.
- Automatische Sicherheitsabschaltung: Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Kochfeld nach einer voreingestellten Zeit ohne Interaktion automatisch ab.
- Energieverbrauchsanzeige (aktivierbar in den Grundeinstellungen): Zeigt den Stromverbrauch des letzten Kochvorgangs an.

Installation

- Maße des Gerätes (HxBxT mm): 227 x 792 x 512
- Erforderlicher Ausschnitt für die Installation (HxBxT mm): 227 x 796 x 516
- Minimale Arbeitsplattenstärke: 16 mm
- Gesamtanschlusswert: 7400 W
- PowerManagement Funktion: Bei Bedarf die maximale Leistung begrenzen (abhängig von der Absicherung der Elektroinstallation).

- Netzkabel: 110 cm, Anschlusskabel beigelegt in Verpackung

Zubehör

- Clean Air Plus Geruchsfilter, Teleskopschieberelement für ungeführte Umluft beigelegt
- Zur Installation in Arbeitsplatten aus Stein, Granit oder Kunststoff. Andere Arbeitsplattenmaterialien erfordern eine Eignungsprüfung beim Hersteller der Arbeitsplatte.
- Installation in einen 60 cm Unterschrank möglich.

Integriertes Downdraft-Lüftungssystem

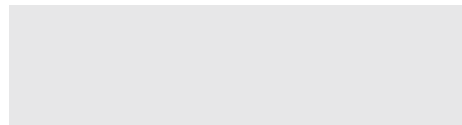
- Induktionskochfeld mit vollintegriertem, leistungsstarkem Downdraft-Abzugsmodul.
- Geeignet für Umluft- oder Abluftbetrieb (inkl. differenzierter Softwaremodi). Installationszubehör für ungeführte Umluft, darunter vier Geruchsfilter und ein Teleskopschiebeelement, sind im Lieferumfang des Kochfeldes enthalten. Zubehör für andere Einbaumöglichkeiten ist erhältlich, Details in den Planungshinweisen.
- Ästhetisch integriertes, flächenbündiges Lufteinlassdesign mit schwebendem, hitzebeständigem Glaskeramikelement für freie Bewegung und Platzierung des Kochgeschirrs.
- Lüftersystem mit 17 elektronisch gesteuerten Leistungsstufen und 2 Intensivstufen (mit automatischer Rückstellung) durch die DirectSelect PremiumBedienung.

- Automatisches Einschalten des Lüftungssystem bei Nutzung einer Kochzone.
- PerfectAir Luftgütesensor: Sensor- und kochfeldbasierte, vollautomatische Anpassung der Lüfterstufen über einen intelligenten Algorithmus für maximalen Komfort.
- 3 mögliche Empfindlichkeitsmodi des Algorithmus für maximalen Komfort (geräuschorientiert, ausgeglichen, leistungsorientiert).
- Automatische verzögerte Abschaltung nach dem Kochen, um Restgerüche zu beseitigen (in spezifischer ultrageräuscharmer Lüfterstufe, 12 min (Abluft), 30 min (Umluft), manuell abschaltbar)
- Manuelle Kontrolle möglich mit DirectSelect Premium.
- Leistungsstarkes, geräuscharmes Gebläse mit effizienter BLDC-Technologie. Hohe Förderleistungen bei sehr geringem Geräuschpegel und angenehmen Frequenzen dank psychoakustisch und aerodynamisch optimiertem Innenraum. Hohe Druckverlustbeständigkeit auch bei längeren und komplexeren Verrohrungen.
- Einfaches Entnehmen und Reinigen der Fettfilter- und Überlaufschutzeinheit.
- Bequeme Ein-Hand-Entnahme der Filter-Einheit.
- Großflächige, 12-lagige Edelstahl-Fettfilter für hohe Fettfiltrationseffizienz (94 %).
- Alle Teile sind einfach zu reinigen, spülmaschineneignung und hitzeresistent.
- Kondensat- und Überlaufschutzhälter, ca. 200 ml Aufnahmekapazität.

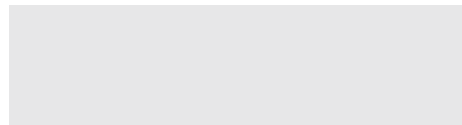
Gültig, solange der Vorrat reicht. Änderungen vorbehalten.



Induktions-Kochstelle mit integriertem Dunstabzug



€ 3.290



- Sicherheitsüberlaufank (spülmaschinengeeignet) mit zusätzlichen 700 ml Aufnahmekapazität. Einfach zugänglich und von unten abnehmbar.
- Insgesamt eine Aufnahmekapazität von 900 ml (200 ml + 700 ml)
- Wasserdichtes Lüftungssystem
- Dunstabzug Leistung:
- Abluftleistung (nach EN 61591): min. Normalstufe 154 m³/h, max. Normalstufe 500 m³/h, max. Intensivstufe 622 m³/h
- Geräuschwerte bei Abluftbetrieb: min. Normalstufe 42 dB re 1 pW, max. Normalstufe 69 dB re 1 pW, max. Intensivstufe 74 dB re 1 pW
- Geräuschwerte bei Umluftbetrieb: min. Normalstufe 41 dB re 1 pW, max. Normalstufe 68 dB re 1 pW, max. Intensivstufe 72 dB re 1 pW
- Fettfilter-Effizienz: 94 %
- Verbrauchsdaten und Energieeffizienz (gemäß EU-Verordnung Nr. 65/2014):
- Energie-Effizienzklasse: B (bei einer Skala der Energie-Effizienzklassen von A+++ bis D)
- Lüftereffizienzklasse: A
- Durchschnittlicher Energieverbrauch: 57 kWh/Jahr
- Fettfilter-Effizienzklasse: B
- Geräusch min./max. Normalstufe: 42 dB & 69 dB
- Bei Umluftbetrieb 2x 2 direkt integrierte, leistungsstarke Clean Air Plus Umluftfilter.
- Optimierte Geruchsreduktion beim Kochen mit komplexen Geruchsmolekülketten (z. B. Fischgerüche).
- Große Filteroberfläche mit hoher Geruchsreduktionsrate

- Anti-Pollen-Funktion: Der Filter hält eine extrem hohe Menge an Pollen in der Luft zurück und deaktiviert die Allergene, die vom Filter zurückgehalten werden.
- Nutzungsdauer von 6-12 Monaten (nicht regenerierbar)
- Sehr geringes Geräusch mit optimierter Psychoakustik
- Einfache Zugänglichkeit und einfache Entnahme von oben durch den Lufteinlass
- Sättigungsanzeige Geruchsfilter über die Bedienoberfläche und über die Home Connect App mit komfortabler Nachbestelloption (Clean Air Plus Ersatzbedarffilter HEZ9VRCR1)
- Bei Umluftbetrieb 2 x 2 direkt integrierte, leistungsstarke cleanAir Plus Umluftfilter

Planungs- und Installationshinweise

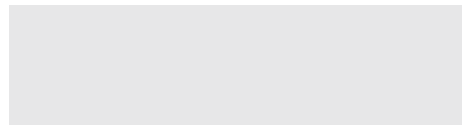
- Geeignet für Abluft oder Umluftinstallation in 4 verschiedenen Varianten (ungeführt, teilgeführt und vollgeführte Umluft oder Abluft). Installationszubehör für die ungeführte Umluft, darunter vier cleanAir-Geruchsfilter und ein Teleskop-Schiebeelement, sind im Lieferumfang des Kochfeldes enthalten. Das mitgelieferte Zubehör ermöglicht eine einfache und schnelle Installation und ist in allen Arbeitsplattentiefen ≥ 60 cm planbar. Für andere Installationsarten wird eines der folgenden Zubehörsätze empfohlen:
- Notwendig bei teil- und vollgeführter Umluft - immer als Geräteset bestellen! Im Geräteset ist der erste relevante Bogen bereits enthalten: Arbeitsplattentiefe ≥ 60 cm - gekürzte Auszüge (90° „S“ Flachkanalbogen HEZ9VDSB4, männlich)

- Arbeitsplattentiefe ≥ 70 cm - Standardauszüge (90° „L“ Flachkanalbogen HEZ9VDSB2, männlich) Für eine teilgeführte Umluft bis in den Sockelbereich bieten wir eine Vorzugsverrohrung als Zubehör-Set HEZ9VDKR2 an (ausgelegt für eine Arbeitshöhe bis zu 960 mm). Für eine individuelle vollgeführte Umluft steht umfangreiches Sonderzubehör zur Verfügung.
- Notwendig bei Abluft - immer als Geräteset bestellen! Im Geräteset ist der erste relevante Bogen bereits enthalten: Arbeitsplattentiefe ≥ 60 cm - gekürzte Auszüge (90° „S“ Flachkanalbogen HEZ9VDSB4, männlich) Arbeitsplattentiefe ≥ 70 cm - Standardauszüge (90° „L“ Flachkanalbogen HEZ9VDSB2, männlich) Weiteres Zubehör für die Luftführung muss auf Basis der individuellen Planung gesondert bestellt werden. Hierzu bieten wir umfangreiches Zubehör an.
- Zur Vervollständigung der vollgeführten Umluft oder für jede andere individuelle Umluftplanung ist verschiedenes Kanalzubehör erhältlich.
- Planungshinweise:
- Die Planung ist möglich als Wand- und Inselplanung
- Das Produkt und die Zubehöre erfüllen die Anforderungen des Nadelflammtests (nach IEC 60695-11-5) und der Baustoffklasse B1/B2 (gemäß DIN 4102-1). Ausnahme: Das Zubehör HEZ9VDSS2 Flexmanschette erfüllt die Bestimmungen

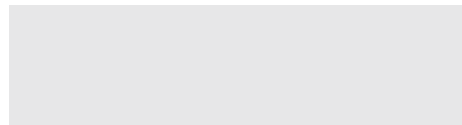
Gültig, solange der Vorrat reicht. Änderungen vorbehalten.



Induktions-Kochstelle mit integriertem Dunstabzug



€ 3.290



der Baustoffklasse B1 (nach DIN 4102-1) nicht.

- Die maximale Eintauchtiefe beträgt 223 mm unter Glas für aufsatzmontierte Geräte und 227 mm für Geräte, die für den flächenbündigen Einbau geeignet sind (modellabhängig).
- Das Gerät muss von unten frei zugänglich bleiben
- Es ist kein Zwischenboden unter dem Gerät notwendig. Die Schubladen müssen entnehmbar sein. Die Rückwand kann gelassen werden - es wird lediglich ein Ausschnitt für den Luftaustritt (Position und Größe können den Installationsanweisungen entnommen werden) benötigt.
- Eine Installation in ungeführter Umluft erfordert eine vertikale Öffnung von min. 25 mm hinter der Rückwand der Möbel. Für eine optimale Leistung werden 50 mm empfohlen.
- Die minimale Arbeitsplattenstärke beträgt 16 mm für aufsatzmontierte und flächenbündig montierte Geräte mit dem Standard Installationssystem.
- Das Gesamtgerätegewicht beträgt 26 kg. Die Tragfähigkeit und Stabilität insbesondere bei dünnen Arbeitsplatten ist durch geeignete Unterkonstruktionen sicherzustellen. Hierbei sind das Gerätegewicht (mitsamt entsprechender Beschwerungen wie z. B. befüllter Töpfe) und die Spezifikationen des Arbeitsplattenherstellers zur strukturellen Integrität zu beachten.
- Für alle teil- und ungeführten Umluftplanungen, wird eine Luftrückstromöffnung von $\geq 400 \text{ cm}^2$ im

Sockelbereich benötigt. Die Öffnung kann über Auslassgitter, Lamellengitter oder leicht gekürzte Sockel, abhängig vom Sortiment des Küchenmöbelherstellers, realisiert werden.

- Der Luftauslass auf der Geräterückseite kann direkt mit einem Flachkanalelement (NW 150) kombiniert werden.
- Verrohrungen bis zu 8 m mit drei 90° Bögen möglich
- Bei Installation einer Luftführung im Abluftbetrieb und einer kamingebundenen Feuerstelle, muss die Stromzuführung mit einem geeigneten Sicherheitsschalter versehen werden. Dies ist bei einer Installation in Umluftführung nicht erforderlich.
- Im Abluftbetrieb sollte eine Rückstauklappe mit einem maximalen Öffnungsdruck von 65 Pa installiert werden.

Gültig, solange der Vorrat reicht. Änderungen vorbehalten.