

# ConceptLine



**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

# Simetria perfetta. Funzioni convincenti.

## Vano cottura XXL e programmi da professionisti

Tutti gli elettrodomestici della linea ConceptLine™ dispongono del controllo Touch-control che assicura un utilizzo intuitivo. Inoltre, il vano cottura degli elettrodomestici è smaltato. Questo rivestimento rende la superficie molto liscia e impedisce a residui di grasso e della cottura di attaccarsi. Ciò rende superflua la pulizia del forno. Inoltre, i forni alti 60 cm dispongono di uno ampio vano cottura XXL con capacità fino a 71 litri. La teglia da forno di dimensioni extra grande ha il 20% in più di superficie utilizzabile rispetto a una teglia standard, e, in tal senso, è una delle più grandi sul mercato.

Il forno a vapore EEBD 6750.0 convince con 24 funzioni di cottura e 100 programmi automatici. Sensori dei programmi per professionisti regolano la cottura in base al peso e alla quantità di cibo permettendo di ottenere un risultato perfetto. E chi non vuole pulire il proprio forno sceglie il modello da incasso EEBP 6750.0. La pulizia del forno è infatti affidata alla funzione di pirolisi.

Fanno parte della linea ConceptLine™ di Küppersbusch un forno a vapore alto 60 cm, un forno con pirolisi alto anche questo 60 cm, un forno a vapore combinato, e cassette riscaldati o per accessori alti 14 cm che si abbinano perfettamente agli elettrodomestici di altezza 45 cm.



# Küppersbusch Individual: un ampio ventaglio di possibilità



Il concept di individualità di Küppersbusch offre la possibilità di adeguare gli apparecchi della ConceptLine™ alle vostre preferenze personali attraverso maniglie diverse. Optate tra acciaio, Black Chrome, Silver Chrome, Gold, Black Velvet oppure i nuovi elementi di design Copper o Hot Chili. Ulteriore varietà vi offrono le maniglie della nostra collezione INDIVIDUAL PLUS (Catalogo 2015/2016 a pag. 26-31). Massima varietà – stile individuale.

Create il design personalizzato del vostro elettrodomestico dando alla vostra cucina un tocco inconfondibile.



# Funzioni che vi facilitano la vita



## Individual

Individual, il concept di Küppersbusch, offre la possibilità di adattare tutti gli elettrodomestici al proprio gusto personale. Con 7 maniglie Küppersbusch di design diversi si completa poi un look del tutto personalizzato.



## Sistema d'aria calda ventilata multitherm plus®

La resistenza ad anello piazzata nella parete posteriore del forno circonda la ventola e permette il cucinare su livelli diversi senza trasmissione di sapori ed odori da un piatto all'altro.

## Pulizia pirolitica

Con la tecnologia pirolitica la pulizia del forno è definitivamente passata. Godetevi in tutta tranquillità le vostre pietanze, alla pulizia all'interno del forno ci pensa l'apparecchio stesso. Il sistema autopulente riscalda il forno fino a 500 °C, grassi e residui di cibi vengono ridotti in cenere fine. Scegliete tra 3 programmi pirolitici diverso - a secondo il grado di sporczia. In fine passare con un panno umido e l'apparecchio torna come nuovo!

## Vetro quadruplo – comodità molteplice: la porta del forno.

La porta interna è caratterizzata da una superficie liscia senza incisioni ed incavi. È sufficiente quindi una passata di spugna per renderla di nuovo perfettamente pulita. La possibilità di staccare facilmente la porta rappresenta un ulteriore punto a favore in tema di pulizia.

## Isolamento perfetto: la facciata fredda e il ventilatore a corrente trasversale.

Grazie alla vetratura quadrupla e ai vetri interni della porta del forno termoriflettenti, la parte frontale dell'apparecchio non si surriscalda neppure ad elevate temperature di funzionamento. Tutti i modelli Küppersbusch sono dotati di un ventilatore a corrente trasversale per il raffreddamento dell'apparecchio.

## Programmi automatici di cottura e d'arrostitura

Fino a 100 programmi di cottura e d'arrostitura elettronici si occupano della perfetta riuscita delle vivande. Con un semplice tocco sui tasti a sensori si sceglie uno dei programmi: l'apparecchio propone di seguito temperatura e tempo di cottura e sceglie autonomamente il sistema di riscaldamento ottimale. E' poi sufficiente confermare oppure modificare i valori a piacere.

## Programmi di memoria

Le impostazioni per la cottura di piatti preferiti si possono memorizzare in modo semplice come programmi di memoria (fino a 20 ricette).

## Mattone per pizza

Posando il mattone per pizza sulla griglia nell'ultimo livello di inserimento, si sfornano pizze croccanti come fatto nel forno a legna.

## Automatismo per il peso

I programmi di cottura e d'arrostitura propongono temperatura e tempo di cottura basandosi su quantità di cibo standard. Se si cambia il valore del peso, il sistema modifica automaticamente anche la durata e il tempo di cottura in relazione al valore inserito.



## Termosonda

È sempre difficile giudicare dall'esterno l'esatto punto di cottura degli arrosti di grandi dimensioni. Per questo motivo cuochi professionisti e appassionati usano la termosonda, perchè fornisce informazioni precise sulla temperatura all'interno dell'arrosto e sul suo stato di cottura. Così si dà per scontato che il risultato di cottura è al punto rosa tenue, au point oppure bien cuit.



## Tasti a sensori

Basta premere leggermente un dito sui sensori per attivare le più diverse funzioni.

## Riscaldamento rapido

La funzione di riscaldamento rapido porta il forno alla temperatura impostata con velocità doppia rispetto al riscaldamento normale.



## Sicurezza per i bambini

Se la sicurezza per i bambini è attivata, il forno non può essere attivato involontariamente.



## Classi di efficienza energetica

In tutti paesi della UE vengono segnalate in modo uniforme le classi di efficienza energetica per illustrare l'efficienza di consumo. La classificazione A sta per un consumo energetico molto economico, G invece indica un consumo molto elevato. Naturalmente è fuori discussione, che gli apparecchi della Küppersbusch siano tra i più economici sul mercato.

## Illuminazione alogena del forno

Due lampade alogene sono poste sulle pareti laterali del forno ad altezze diverse, così da illuminare qualsiasi vivanda da ogni lato.

## Dotazione a risparmio energetico

Numerose innovazioni fanno sì che durante i processi di cottura non venga utilizzata più energia di quella necessaria. Di queste fanno parte la porta del forno con vetratura quadrupla con il vetro interno termoriflettente e l'isolamento multiplo del forno. Inoltre l'illuminazione interna, disinseribile durante il funzionamento del forno, l'interruttore di contatto della porta ed il sistema per evitare i ponti termici provvedono ad consumo energetico esemplare.

## Interruttore di contatto della porta

Questo sistema di sicurezza risparmia anche energia: la ventilazione dell'aria e il riscaldamento vengono interrotti all'apertura della porta del forno.

## Vano cottura XXL

Con ben 70 litri (forno con vapore) e 71 litri (forno con pirolisi) la ConceptLine™ propone forni con grandi spazi interni - per grandi riunioni di famiglia o anche nella vita quotidiana: preparate su fino 9 livelli di posizionamento più pietanze contemporaneamente. Le teglie offrono il 20 % di superficie utilizzabile in più rispetto a teglie standard.



## Softclose

Soft, silenziosa e come da se si chiudono le porte dei forni grazie alle funzione Softclose.

# Funzioni per la cottura a vapore



## Contenitore per l'acqua fresca

I forni a vapore Küppersbusch sono integrabile senza problemi in ogni cucina, dato che il contenitore per l'acqua fresca rende superfluo un allacciamento per l'acqua.

## Funzione pane

La funzione pane è una combinazione tra vapore e aria ventilata. Alla fase a vapore segue una fase ad aria ventilata che fa sì che la pasta lievita perfettamente e forma infine una crosta brillante ed appetitosa, lasciando al suo interno tutto meravigliosamente soffice e morbido. Questa funzione raffinata è l'ideale per ogni tipo di pasta lievitante.

## Cottura a vapore bio

Carne tenera come il burro è un gioco da ragazzi con la funzione cottura a vapore bio. Grazie alla regolazione dinamica è possibile raggiungere la temperatura interna dei cibi a un ora determinata. La carne viene cotta perfettamente e al momento desiderato meravigliosamente delicato e pronto a servire.

## Rigenerare

Con la combinazione di vapore e aria ventilata si possono riscaldare i cibi senza perdita di qualità e senza seccarli, e di conseguenza, si può servire ogni singolo piatto come preparato al momento.



## Multisteam

Con Küppersbusch cucinate come uno chef. Potete utilizzare i forni a vapore combinati della ConceptLine di Küppersbusch sia per cottura a vapore con 100% vapore, oppure anche diverse combinazioni di vapore e aria calda ventilata. A secondo degli alimenti vi offriamo quattro programmi di cottura a vapore diversi. Vapore VITAL produce vapore fino a 100%. Alla cottura a vapore INTERVALL-PLUS il generatore di vapore (50%) è in alternanza con il radiatore ad anello (50%) ed anche il ventilatore entra in funzione. Alla cottura INTERVALL il generatore di vapore (25%) è in alternanza con il radiatore ad anello (75%). Anche in questo caso entra in funzione il ventilatore. Vapore eco è una cottura a vapore VITAL variata per piccole e medi quantitativi.

## Vapore eco

Con la funzione vapore eco ottimizzate il consumo energetico durante la cottura a vapore. Troverete tutte le informazioni per le impostazioni consigliate in una tabella di cottura.



## Set & Go

Con la funzione SET + GO potete impostare una funzione del forno (oppure un programma) e attivarlo più avanti premendo un unico sensore.



## Heat & Hold

La funzione Heat + Hold mantiene caldo cibi già cotti per 30 minuti a 80° C. Viene attivata dopo la percorrenza del del programma di cottura.

# FORNO DA INCASSO CON VAPORE

Profession+



EEBD 6750.0 J, Design acciaio



## EEBD 6750.0 J

### Dotazione:

- 24 funzioni del forno
- 100 programmi automatici
- riscaldamento rapido
- vano cottura smaltato, facile pulizia e resiste al vapore
- illuminazione alogena
- porta interna completamente in vetro, sganciabile
- vetratura quadrupla
- ventilatore a corrente trasversale
- 20 programmi di memoria
- programma di pulizia vapore
- display rosso LCD (contrasto, luminosità, suoni e livello sonoro possono essere impostati)
- segnalazione mancanza acqua acustica
- regolazione della temperatura elettronica e indicazione
- indicazione del calore residuo
- orologio elettronico programmabile (tempo e fine cottura, contaminuti, termosonda)
- 70 litri di vano cottura
- guida telescopica (1x estrazione totale) inclusa
- maniglia in acciaio inclusa

### Dati tecnici:

- dimensioni apparecchio L x A x P ca. 594 x 594 x 567 mm (frontale incluso 21 mm)
- misure di nicchia L x A x P ca. 560 x 590 x 550 mm
- dimensioni vano cottura L x A x P ca. 478 x 352 x 414 mm

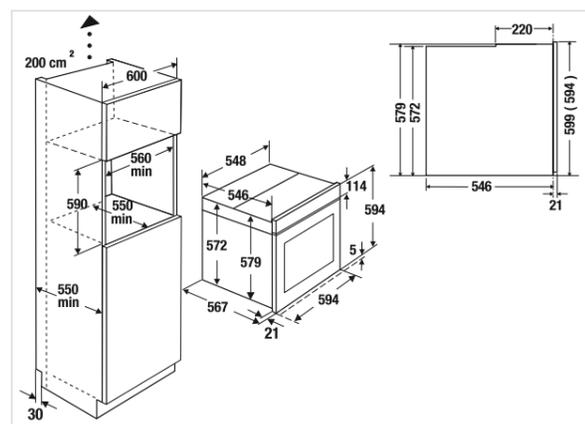
### Accessori di serie:

- 1 leccarda smaltata, 1 teglia smaltata, 2 griglie
- 1 set di cottura vapore (2 pezzi), 1 spugna

### Accessori opzionali:

- guida telescopica (1x estr. totale) Acc.-no. 1751 131,- Euro
- mattone per pizza con sollevatore Acc.-no. 145 96,- Euro

EEBD 6750.0 J Design Acciaio 2.698,- €



Ulteriori varianti di design vedi catalogo 2015/2016 a pag. 26-31

# FORNO DA INCASSO CON PIROLISI

Profession+



EEBP 6750.0 J, Design Acciaio



## EEBP 6750.0 J

### Dotazione:

- 19 funzioni del forno
- 90 programmi automatici
- pirolisi autopulente (3 livelli)
- riscaldamento rapido
- vano cottura smaltato, facile pulizia
- illuminazione alogena
- porta interna completamente in vetro, sganciabile
- vetratura quadrupla
- ventilatore a corrente trasversale
- 20 programmi di memoria
- display rosso LCD (contrasto, luminosità, suoni e livello sonoro possono essere impostati)
- regolazione della temperatura elettronica e indicazione
- indicazione del calore residuo
- orologio elettronico programmabile (tempo e fine cottura, contaminuti, termosonda)
- 71 litri di vano cottura
- guida telescopica (1x estrazione totale) inclusa
- maniglia in acciaio inclusa

### Dati tecnici:

- dimensioni apparecchio L x A x P ca. 594 x 594 x 567 mm (frontale incluso 21 mm)
- misure di nicchia L x A x P ca. 560 x 590 x 550 mm
- dimensioni vano cottura L x A x P ca. 478 x 354 x 415 mm

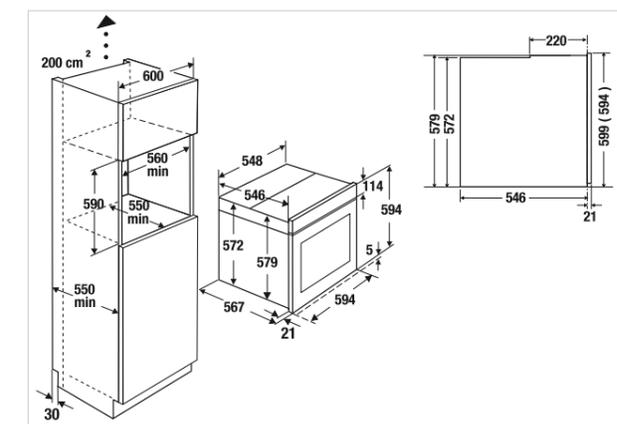
### Accessori di serie:

- 1 leccarda smaltata
- 1 teglia smaltata
- 1 griglia

### Accessori opzionali:

- guida telescopica (1x estr. totale) Acc.-no. 1750 99,- Euro
- mattone per pizza con sollevatore Acc.-no. 145 96,- Euro

EEBP 6750.0 J Design Acciaio 1.819,- €



Ulteriori varianti di design vedi catalogo 2015/2016 a pag. 26-31



## FUNZIONI DEL FORNO

simboli, funzioni e utilizzo			EEBD 6750	EEBP 6750	EEBKD 6750
	<b>vaporeVital</b>	per verdure, pesce, patate, riso, paste o condimenti speciali	●		●
	<b>Intervall Plus</b>	per pietanze con alto contenuto di umidità, pesce e la preparazione di terrine	●		●
	<b>vapore Intervall</b>	per la cottura di pane e arrostiti pezzi interi di carne, per riscaldare pietanze fredde o surgelate.	●		●
	<b>vapore eco</b>	per ottimizzare il consumo energetico durante la cottura.	●		●
	<b>aria ventilata umida</b>	per la cottura economica prevalentemente di paste secche.	●	●	●
	<b>aria ventilata con resistenza ad anello</b>	per la cottura fino a 3 livelli contemporaneamente. Impostare la temperatura del forno dai 20 ai 40 C° in meno rispetto alla funzione calore inferiore/superiore.	●	●	●
	<b>funzione pizza</b>	per la cottura ad un livello di pietanze che richiedono una doratura più intensa e un fondo croccante. Impostare la temperatura del forno dai 20 ai 40 C° in meno rispetto alla funzione calore inferiore/superiore.	●	●	●
	<b>vapore bio</b>	per la preparazione di arrostiti teneri e succosi	●	●	●
	<b>calore inferiore/superiore</b>	per la cottura e arrostitura su un livello	●	●	●
	<b>surgelati</b>	surgelati come patatine fritte ecc.	●	●	●
	<b>grill con aria ventilata</b>	per arrostiti pezzi interi di carne intera o pollame con ossa su un livello. Anche adatto per gratinare.	●	●	●
	<b>grill 2</b>	per grigliare alimenti piatti e per tostare pane.	●	●	●
	<b>grill 1</b>	per grigliare alimenti piatti posizionati in mezzo alla griglia e per tostare pane.	●	●	●
	<b>tenere in caldo</b>	per tenere in caldo pietanze.	●	●	●
	<b>scongela</b>	per scongelare surgelati.	●	●	●
	<b>calore inferiore</b>	per la cottura di torte con fondo croccante e conservare alimenti.	●	●	●
	<b>lievitare</b>	per la lievitazione controllata della pasta prima della cottura.	●	●	●
	<b>pane</b>	per la cottura di pane.	●	●	●
	<b>gratinare</b>	per lasagne e gratin di patate. Adatto anche per gratinare.	●	●	●
	<b>mettere in conserva</b>	per mettere in conserva verdure come per es. sottaceti	●	●	●
	<b>disseccare</b>	per disseccare verdure e frutta in fette come mele, prugne, pesche o pomodori, zucchine e funghi	●	●	●
	<b>riscalda piatti</b>	per preriscaldare piatti prima di servire	●	●	●
	<b>rigenerare</b>	per rigenerare pietanze già cotte posizionate già sul piatto	●		●
	<b>arrostire eco</b>	per ottimizzare il consumo energetico durante la cottura.	●	●	●

## DATI TECNICI FORNI DA INCASSO

	forno con vapore	forno con pirolisi	forno compatto con vapore
	EEBD 6750.0	EEBP 6750.0	EEBKD 6750.0
<b>Varianti di design</b>	■/■/■/■/■/■/■	■/■/■/■/■/■/■	■/■/■/■/■/■/■
Acciaio / Black Chrome / Silver Chrome / Gold / Black Velvet / Copper / Hot Chili			
<b>Classe di efficienza energetica</b>			
classificazione valutata secondo EN 50304	A	A	A
con riscaldamento tradizionale / aria ventilata	0,83	0,79	0,69
<b>dotazione</b>			
volume del forno in litri	70	71	43
dimensioni vano interno larghezza in mm	478	478	477
dimensioni vano interno altezza in mm	352	354	214
dimensioni vano interno profondità in mm	414	415	418
cottura a vapore: temperatura regolabile in °C	50-96		50-96
rigenerare: temperatura regolabile in °C	50-110		50-110
aria ventilata: temperatura regolabile in °C	30-230	30-300	30-230
no. funzioni del forno	24	19	24
no. programmi del forno	100	90	90
no. programmi di memoria	20	20	20
potenza microonde in W			
no. livelli di potenza microonde			
no. programmi di pirolisi		3	
potenza grill in W	2300	2300	1900
regolazione elettronica della temperatura	■	■	■
riscaldamento rapido	■	■	■
ventilatore a corrente trasversale	■	■	■
porta interna completamente in vetro / sganciabile	■	■	■
vetratura quadrupla	■	■	■
porta Softclose	■	■	■
display con testi in chiaro	■	■	■
tasti a sensori	■	■	■
vano interno smaltato	■	■	■
illuminazione alogena del forno	■	■	
illuminazione del forno			■
no. di livelli di inserzione	5	5	4
capienza contenitore acqua in litri	0,8		0,8
indicazione mancanza acqua acustico / visivo	■/■		■/■
orologio elettronico	■	■	■
preselezione automatica	■	■	■
indicazione del calore residuo	■	■	■
funzione Set + Go	■	■	■
funzione Heat + Hold	■	■	■
dispositivo di partenza immediata			
automatismo di spegnimento / Stand-by	■	■	■
termosonda	■	■	■
pulizia a vapore	■		■
sicurezza per bambini	■	■	■
<b>accessori di serie</b>			
guide telescopiche ad estrazione totale (1 livello)	1	1	
teglia smaltata	1	1	1
leccarda smaltata	1	1	1
griglia	2	1	1
set di cottura a vapore in acciaio	1		1
<b>dati tecnici</b>			
allacciamento complessivo in kW	3,5	3,5	3
voltaggio in V	220-240	220-240	220-240
frequenza in Hz	50	50	50
lunghezza del cavo di allacciamento in metri	1,5	1,5	1,5
<b>dimensioni apparecchio in mm</b>			
larghezza	560	560	560
altezza	590	590	450
profondità	550	550	550

La gamma degli elettrodomestici da incasso Küppersbusch è destinata alla vendita in negozi specializzati. Prezzi consigliati di vendita al pubblico, salvo modifiche, IVA e eco-contributo (RAEE) esclusi. Il presente catalogo annulla tutti i precedenti. Ci riserviamo di modificare dati tecnici, errori di stampa e condizioni di consegna. 7/2015.

# Küppersbusch

**Küppersbusch Italia**

E.M.S. - Strada del Vino, 3 - 39040 Cortaccia

Tel. 0471 88 01 73, Fax 0471 88 01 91

[www.kueppersbusch.it](http://www.kueppersbusch.it)

[info@kueppersbusch.it](mailto:info@kueppersbusch.it)

