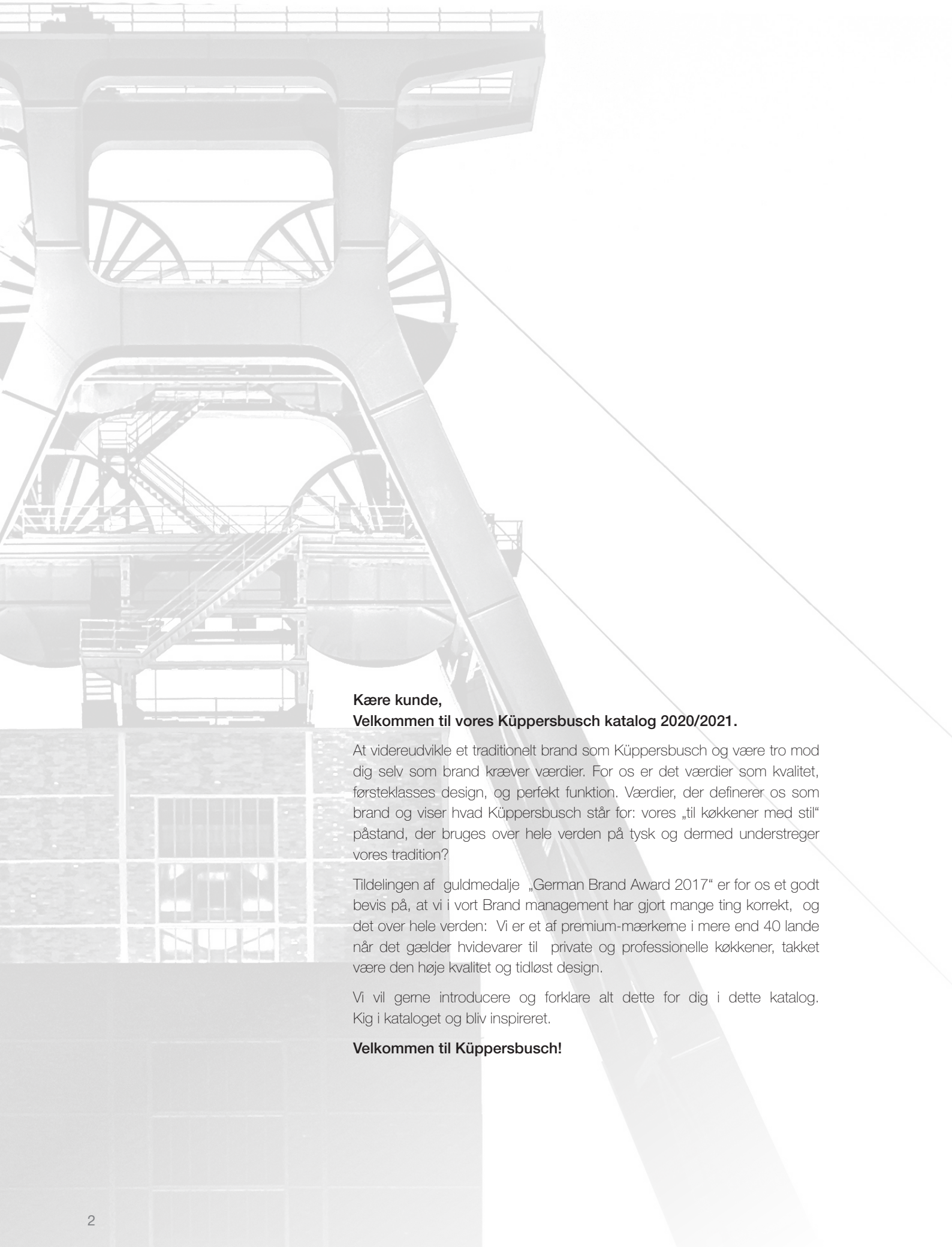
KATALOG

2020/2021

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL



Kære kunde,
Velkommen til vores Küppersbusch katalog 2020/2021.

At videreudvikle et traditionelt brand som Küppersbusch og være tro mod dig selv som brand kræver værdier. For os er det værdier som kvalitet, førsteklasses design, og perfekt funktion. Værdier, der definerer os som brand og viser hvad Küppersbusch står for: vores „til køkkener med stil" påstand, der bruges over hele verden på tysk og dermed understreger vores tradition?

Tildelingen af guldmedalje „German Brand Award 2017" er for os et godt bevis på, at vi i vort Brand management har gjort mange ting korrekt, og det over hele verden: Vi er et af premium-mærkerne i mere end 40 lande når det gælder hvidevarer til private og professionelle køkkener, takket være den høje kvalitet og tidløst design.

Vi vil gerne introducere og forklare alt dette for dig i dette katalog. Kig i kataloget og bliv inspireret.

Velkommen til Küppersbusch!

Küppersbusch – Brandværdier / Historie / Højdepunkter.	4 - 19
Küppersbusch Ovn og Kompakte enheder.	20 - 69
K-SERIES.8.	38 - 43
K-SERIES.5.	44 - 51
K-SERIES.3.	52 - 59
K-SERIES.1.	60 - 63
Funktionstabellen.	64 - 65
Tilbehør.	66 - 69
Küppersbusch Skuffer og Mikroovn.	70 - 75
Küppersbusch Kogeplader.	76 - 93
Kogeplader. Integreret emhætte.	82 - 85
Kogeplader. Induktion.	86 - 89
Kogeplader. Elektro.	90
Tilbehør.	91 - 93
Küppersbusch Emhætte.	94 - 109
Emhætte. Bordmonteret.	100
Emhætte. Frithæng emhætte.	101
Emhætte. Vægemhætter.	102 - 107
Tilbehør.	108 - 109
Küppersbusch Køleskabe/Fryseskabe.	110 - 121
Vinskabe.	114 - 115
Indbyggede køle/frys.	116 - 120
Küppersbusch Opvaskemaskine	122 - 127
Opvaskemaskine. 60 cm.	126
Opvaskemaskine. 45 cm.	127
Highlights.	130

Alle priserne i dette katalog er vejledende priser inklusiv moms.

KÜPPERSBUSCH: DET ER DE INDRE VÆRDIER DER TÆLLER

Vil du lave mad, lette, hurtige og lækre måltider? Küppersbusch er dit brand!

Siden mærket blev grundlagt for 145 år siden, har **tradition** været kendetegnet ved det perfekte samspil mellem form og funktion. Hos Küppersbusch er knowhowet til husholdningsapparater baseret på erfaringerne fra professionelle køkkener.

De perfekt tilpassede indbyggede hvidevarer garanterer inspirerende øjeblikke og mere glæde i køkkenet end nogensinde før.

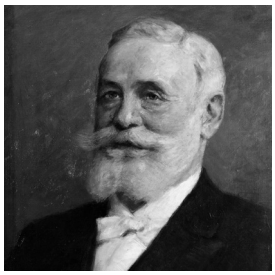
Perfekte funktioner såsom tidsbesparende autoprogrammer, intuitive kontroller, let betjening og optimerede arbejdsgangsprocesser garanterer et perfekt slutresultat.

Hos Küppersbusch betyder **håndgribelig kvalitet** at investere i bæredygtighed: materialer i top kvalitet, fejlfri udførelse, bedste kundeservice, pålidelighed og lang levetid.

Førsteklasses design med matchende former og linjer definerer vores prisvindende produkter. Med Küppersbusch INDIVIDUAL Concept kan du tilpasse hele hvidevarer serien til din personlige smag.

Sund nydelse er resultatet! Avancerede forberedelsesmetoder – inspireret af professionelle kokke: hos Küppersbusch ser vi altid på madlavning på en holistisk måde.

SIDEN 1875. GLÜCK AUF.



1875 Friedrich Küppersbusch grundlagde den første komfurfabrik, "F. Küppersbusch & Söhne "i Schalke-distriktet i Gelsenkirchen.

1880 Küppersbusch går i serieproduktion med 12 ansatte og udvider sit produktsortiment.

1898 Telefonen med nummerskive er udviklet. Küppersbusch har tre telefonforbindelser og egen telegramadresse.

1913 Küppersbusch bliver den største specialfabrik på kontinentet med 2.500 ansatte, der producerer 350 komfurer og ovne hver dag.

1918 Efter at man under første verdenskrig blev nødt til at skulle producere feltkøkkener og feltovne, genoptog man efter krigen produktionen af bageovne og ovne til privat brug. På grund af den høje efterspørgsel skifter Küppersbusch til industriel produktion.

1935 Efterspørgslen er stigende, og antallet af ansatte vokser kontinuerligt. Küppersbusch åbner yderligere et produktionsanlæg for ovne. Efterfølgende erhvervedes et produktionsanlæg i Østrig. Küppersbusch er igen et selskab med global betydning.

1954 Ikke kun VW's bobbel står for det „økonomiske mirakel". Küppersbusch reklamerer med lynkogeplade, 7-trins betjeningsgreb og indikatorlampe.

1962 Fra en gasovn til en emhætte til et fuldt emaljeret køleskab: Det, der startede med ovne, er nu blevet et komplet sortiment.

1973 I 1970'erne: Elementkøkkenet fandt vej ind i de tyske husstande. Küppersbusch er en af de første producenter, der fremstiller passende hvidvarer til indbygning.

1985 Fødselsåret for ökotherm®. Findes kun hos Küppersbusch: en katalysator forvandler den fedtede stegeos til ren luft.

1993 Küppersbusch har med succes deltaget i designkonkurrencer siden 1993. Bundespreis, Red Dot Award, iF DESIGN AWARD, Platinum Award for Design Excellence ADEX: Indtil videre har over 60 produkter såsom ovne, komfurer, kogeplader og emhætter vundet nationale og internationale priser.

1999 For at kunne betjene kvalitetsbevidste kunder i køkken-segmentet overalt i verden fusionerede Teka Group med Küppersbusch Hausgeräte GmbH og Küppersbusch Großküchentechnik GmbH & Co. KG og beskæftiger nu omkring 5.000 medarbejdere på verdensplan.

2008 – 2010 Med introduktionen af Platinum White Edition og Black Chrome Edition sætter designere fra Gelsenkirchen nye standarder for hvidevarer til indbygning.

2013/2014 Küppersbusch præsenterer det nye designkoncept „Individuel". Det første „Meisterstück" skabte sensation og formidlede virksomhedens brandværdier på imponerende vis: design, kvalitet, innovation og funktion.

2015 140-års jubilæet fejredes med adskillige nyheder på LivingKitchen i Köln. I marts blev Küppersbusch udnævnt til medlem af fonden bag Tysk Designråd.

2016 I september optog det Tyske Designråd Küppersbusch i gruppen af „Store tyske mærker" – tyske firmaer der har succes over hele verden med deres eget design og strategiske brand management.

2017 Küppersbusch introducerer den nye generation af hvidevarer world-wide og fokuserer yderligere på individuel designfrihed med Mix+Match og introduktionen af den nye farve „Shade of Grey". I juni 2017 blev Küppersbusch tildelt Germand Brand Award i guld af Tysk Designråd for konsekvent brandstyring og bæredygtig brandkommunikation.

2018 Küppersbusch deltager med succes i bedømmelsen af Red Dot Design Award og modtager to priser for den nye ovnserie. Derudover tilføjes nye professionelle induktionskogeplader til serien, som betjenes ved hjælp af knapper i rustfri stål af høj kvalitet.

Küppersbusch

Ofen
Chefkoch
Dampf
Einstellungen
OK

Backwaren
Weißbrot
Graubrot
OK

Küppersbusch

K-SERIEN: PERFEKTE FUNKTIONER FOR FØRSTE KLASSES RESULTATER

Hvad end du vil have klassiske betjeningsfunktioner med alu-drejeknapper i høj kvalitet eller berøringssensorer – med Küppersbusch træffer du altid det rigtige valg. Derudover kommer adskillige automatiske programmer og specielle funktioner, som kan gemmes som favoritter. Vælg enhederne i henhold til dine egne behov i de forskellige K-SERIER.

Uanset hvilke funktioner du vælger – så er du sikker på at blive begejstret.

reddot award 2018
winner

german brand award '17 gold

GERMAN DESIGN AWARD SPECIAL 2017

Die großen deutschen Marken 2016

ICONIC AWARDS 2017
INTERIOR INNOVATION
best of best

PLUS X AWARD
honoured as:
BEST PRODUCT
2015/2016

Member of Rat für Formgebung
German Design Council

reddot design award
best of the best 2012

Design Innovationen
Essen · Germany
Roter Punkt

DESIGNPREIS
2006
SILBER

iF
design award
winner
2003

STÆRKT BRAND OG FREMRAGENDE DESIGN: KÜPPERSBUSCH

Hos Küppersbusch er design mere end bare pynt. Det er en kvalitetsdetajle og står for det perfekte samspil mellem form og funktion.

Vores kunder oplever resultatet hver dag i den individuelle håndtering af vores produkter. Og vi oplever det, hver gang vi bliver tildelt en udmærkelse.

Det klare ønske om at udvikle førende produkter inden for vor branche og i et individuelt design, der er særlig relevant og inspirerende, afspejles i tildelingen af mere end 70 nationale og internationale priser. Det understreger at førsteklasses design er et grundlæggende fundament for Küppersbusch, ud over kvalitet og perfekt funktion.

Det er altid en god bekræftelse for os, at vores produkter ikke kun opfylder brugernes krav men også letter dagligdagen. Det går ikke kun på det individuelle design og den store designfrihed, som vi tilbyder dem, men også på de unikke madlavnings- og bageresultater, de oplever med vores hvidevarer. Vi kan ikke få et større kompliment, og det er en bekræftelse af vores konstante fokus på vores kunders behov.

Vores produkter skal altid overraske og glæde vores kunder. I gennem hele forløbet mellem kunder og mærker – fra emballagen til hjemmeside – vi har designet med stor omhu og i tråd med kundernes behov, skræddersyet til at afspejle den lidenskab og dedikation, som vi udvikler vores produkter med.

KÜPPERSBUSCH INDIVIDUEL

Ingen er som dig. Forbliv tro mod dig selv og indret dit køkken med hvidevarer fra Küppersbusch helt i din egen stil.

Individuel + unik

Alle elsker forskellige ting. Andre farver. Forskellig mode. Anden musik. Individualiteten, det unikke ved ens personlighed, er det der gør mennesket til det, han eller hun er.

Küppersbusch's „individuel koncept" tilbyder dig muligheden for at indrette efter dine personlige præferencer. Således har du valget mellem sort, hvid eller grå front.

Du kan vælge mellem syv farver og materialer til designelementerne: Stainless Steel, Sort Chrome, Silver Chrome, Gold, Sort Velvet, Copper, Hot Chili og Shade of Grey. Stor variation, individuel stil.

Kobber

Silver Chrome

Shade of Grey

Copper

Stainless steel

Silver Chrome

Black Chrome

Photo: rational einbauküchen GmbH

VORES KVALITETSLØFTE – 5 ÅRS GARANTI

I mere end 140 år har vi fremstillet vore produkter i mærkbar kvalitet. Med dette mener vi materialer af højeste kvalitet, bedste udførelse og lang levetid.

Med denne påstand om kvalitet har vi gentagne gange udviklet hvidevarer, der sætter standarder med deres design, ydelse og funktion. Takket være vores kvalitetsstyringssystem i henhold til DIN ISO 9001, kan vi strukturere alle processtrømme, så kontinuerlig kvalitetssikring er mulig. Resultatet: Vi ikke kun lover kvalitet, vi yder 5-års kvalitetsgaranti* på vores hvidevarer.

For os betyder kvalitet ikke kun, at vores produkter er fungerer pålideligt, men også at after-sales service fungerer.

Kvalitet er ekstremt vigtig, især i kundeservice. På den ene side handler det om at hjælpe hurtigt og individuelt med svar på spørgsmål og problemer, have kvalificerede teknikere og med garanti for, at mange reservedele vil være tilgængelige i årevis. På den anden side at vi får feedback på vores produkter gennem direkte kundekontakt - information, der regelmæssigt videregives til produktionen. Sådan bidrager hver enkelt sag til konstant at forbedre kvaliteten.

* Efter udløb af det andet år i garantiperioden har kunden en egenbetaling på kr. 500,00 pr. servicekald (Et servicebesøg vil koste 500 kr. i DK)

Pandekage dej

Eksperimentel køkken

Elektronik test

Kvalitet er en tradition for os. Til dags dato har vi produceret mere end 10 millioner ovne og vore erfaringer overføres til næste produktion. Og: Kvalitet har sit eget laboratorium hos vores firma. Her tester vi produktet, indtil resultaterne er førsteklasses i enhver henseende. Her er nogle eksempler fra vores omfattende testserie.

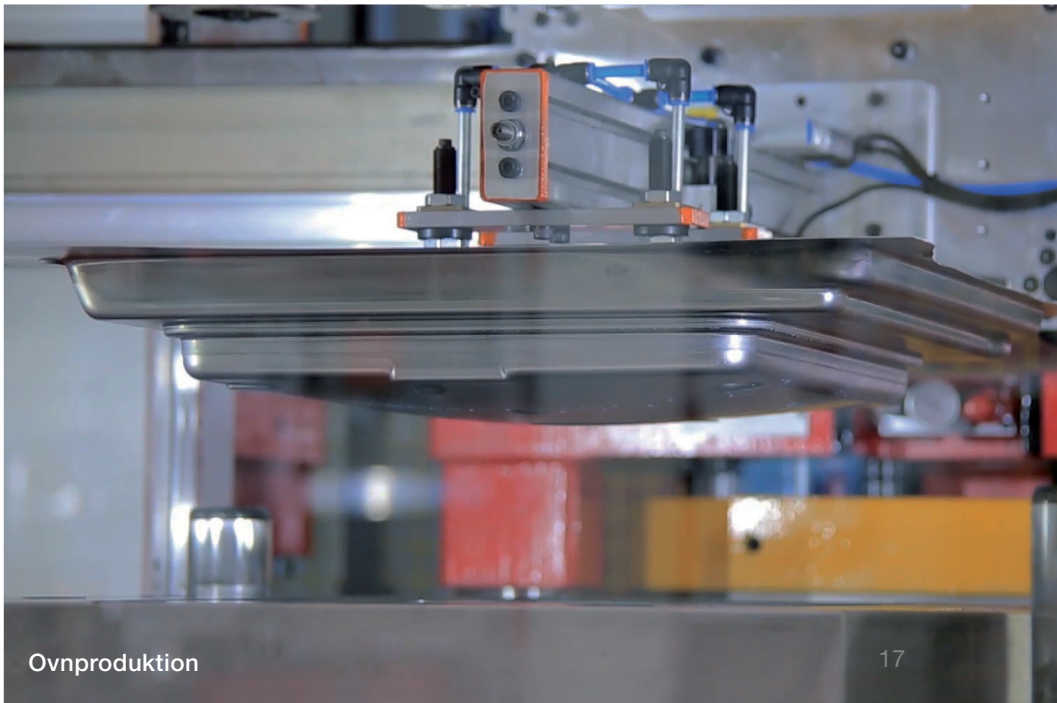
Test af induktionsfelt og varmemåling: Så du kan kan få lige godt resultat uanset hvilke tilgængelige gryder og pander du bruger. Derudover kontrolleres opkogningtid, planhed og tætning mod bordpladen.

Den elektroniske test: Med denne test kontrollerer vi betjeningsgrebets nøjagtighed, opvarmningstid og varmefordeling.

Pandekage-test: Bagning af pandekagen afslører, om varmefordelingen på induktionskogeplader er jævnt fordelt, hvor der er kontakt med bunden af panden.

Smagstesten: I vort eget testkøkken udfører vi detaljerede bage- og madlavningstests for at få retter til at smage endnu bedre. Opskrifter, der har bestået smagstesten med bravour findes på vores hjemmeside.

Varmemåling


Ovnproduktion

11. Januar 2019, 13:03
Ofen
Chefkoch
Favoriten
Dampf
Einstellungen
OK
Küppersbusch

SUND TILBEREDNING MED DAMPOVNE FRA KÜPPERSBUSCH

Hvis du har en sund holdning til mad, er intet bedre end at tilberede med damp, fordi mineraler såvel som vigtige næringsstoffer stort set bevares ved tilberedningen.

Med dampovne fra Küppersbusch kan du mestre de blide tilberedningsmetoder på ingen tid overhovedet. De fungerer uden tryk og med optimal dampfordeling.

Hvorfor dampkogning? Der findes ingen mildere tilberedningsmetode. Grøntsager, fisk og mørt kød koges især forsigtigt takket være den jævne opvarmning. Madens farve og form forbliver uændret, smag- og aromastofferne er særlig intense. Næringsstof og aktive ingredienser udvaskes ikke, og mineraler bevares.

Med jævn opvarmning af damp bliver din mad kogt og forbliver saftigt. Ved forkogte retter tilføres igen fugt ved dampopvarmningen. Madlavning ved dampkogning anses derfor at være en ernæringsmæssig fordel, da man kan undgå at tilsætte fedtstoffer; især et godt udgangspunkt ved tilberedning af diætkost.

KÜPPERSBUSCH OVNE

I 1875 sendte vi vores første ovn på markedet, i dag den bedste. Oplev de nye ovne fra Küppersbusch. Med mange innovative funktioner, der kan vække din lidenskab for madlavning.

Individuel + intuitiv

24. Februar 2019, 19:04
Ofen
Chefkoch
Favoriten
Heißluft
Einstellungen
OK
Küppersbusch

UNIK OG KUN PÅ KÜPPERSBUSCH: OVNKATALYSATOR

Den unikke ökotherm® ovnkatalysator sikrer renhed, selv under tilberedningsprocessen! Lugtgener i køkkenet ved brug af ovnen hører fortiden til.

Det centrale element er blæserhjulet: det sikrer optimal luftcirkulation og varmefordeling i ovnen, hvilket sikrer den perfekte madlavning på flere plader - uden smag eller lugt overføres fra den ene madvare til den anden.

Og en ren fordel! Luften i ovnen, suges ind i blæserhjulet (1). Derfra direkte ind i katalysatoren (2), hvor alle alle rester omdannes til vand og kulsyre. Den rensede luft sendes tilbage til ovnen (3) danner ingen aflejringer på sidevæggene i ovnen, og man undgår derfor tidskrævende rengøring af ovnrummet.

Energibesparende! Den beskrevne proces frigiver energi, der returneres til ovnen og genanvendes. Det sparer energi!

Velsmagende! Retterne forbliver særligt saftige, og den naturlige aroma bevares.

Frisk luft! Luften i køkkenet er mærkbart friskere og mindre forurenet med fedt.

Yderligere information og film kan ses på www.kueppersbusch.dk.

NYD DIN MAD – VI TAGER OS AF RENGØRINGEN

Küppersbusch ovne tilbyder rengørings-systemer, som sparer dig for besværlig rengøring, og en emaljeret inderside der blot kan tørres af med en fugtig klud.

Takket være vores pyrolyseteknologi er den tidskrævende rengøring af ovnen passé.

Nyd dine måltider i fred og ro, fedt og madrester i ovnen forsvinder når ovnen opvarmes til 500° C, og bliver til en fin aske. Vælg mellem 3 forskellige pyrolyseprogrammer hos Küppersbusch – afhængigt af niveauet af snavs. Tør af med en fugtig klud, og oven vil skinne som ny!

Til særligt miljøbevidste: Den optimale rengøring med lavt energiforbrug og uden kemiske rengøringsmidler. Placer blot et glas vand i ovnen og start ökoClean-funktionen (afhængigt af modellen).

Det nye rengøringsprogram for Küppersbusch kombineret med økoEmail+ interiør udvikler damp, der nemt opløser fedt og snavs som klæber sig til ovnvæggenes sider, og gør det muligt at fjerne det uden besvær.

ökoEmail+: den ekstra glatte overflade fra Küppersbusch.

Skulle der sidde nogle enkelte pletter på indervæggen, kan du nemt fjerne dem med med en fugtig klud. Takket være den meget glatte emaljeoverflade.

Vil du f.eks. gerne gratinere kød eller fisk, eller brune dem på ydersiden uden at påvirke indersiden? Brug vores **vippe bare store grill** til dette. Især velegnet til flade stykker som oksekød, spareribs, fisk, ristet brød. Og, grillelementet kan vippes ned for nemmere aftørring.

SIKKERHED OG KOMFORT: OVNDØR I 4-LAGS GLAS MED SOFT-OPEN & CLOSE

Ovndøren er fremstillet i 4-lags glas, limet til den rustfrie stålramme – forstyrrende skruer er fortid. Det ser ikke kun godt ud, det har også andre gode fordele.

Energibesparelser: Den varme luft forbliver stort set i ovnen – dette sparer energi og penge.

Nem rengøring: Ovndøren fjernes nemt når du skal rengøre ovnen. Der kan ikke komme snavs ind mellem glaslagene, da det er et lukket system. Den rustfrit stålramme har ingen hjørner og kanter, hvor snavs kan samle sig.

Mere sikkerhed: De 4-lags glas isolerer godt og reducerer dermed temperaturen på ydersiden af ovndøren.

Lang holdbarhed: Brugen af højkvalitets stål og glas i fremstillingen giver lang holdbarhed.

Særligt nyttigt, når den daglige madlavning bliver lidt hektisk: Ovndøren har Soft-open & close funktion.

Soft Open & Close teknologien sikre en mild åbning og lukning af ovndøren, takket være en dæmper i begge ender.

Dette beskytter hængslerne og dine nerver!

XXL-bageplade fra Küppersbusch giver ekstra plads. Nemt at lave mad til den store familie.

Med et volumen på 70 liter har du plads nok til at bage og stege på 5 niveauer.

Bagepladen på ovne på 60 cm passer også i vor 45 cm Kompaktovn (dog ikke mikroovn) og vore dampovne!

Teleskopskinner med PerfectStop:

Teleskopskinnerne glider let, og har maksimal stabilitet (kan bære op til 22 kg. PerfectStop-låsefunktion holder skinnerne i ønsket position ved udtræk, således at du kan nemt kan tilsætte væske, eller sætte ekstra fade i ovnen.

OBS: Hvis du rengør med pyrolysefunktionen (op til 500°C), skal teleskopskinner og andet tilbehør afmonteres inden du starter funktionen (Temperaturbestandighed op til 300°C).

INTUITIVE OG FUNKTIONEL

Selvfølgelig, kan man få en manual, men du vil næppe få brug for den. Den nye menustruktur er intuitiv og selvforklarende.

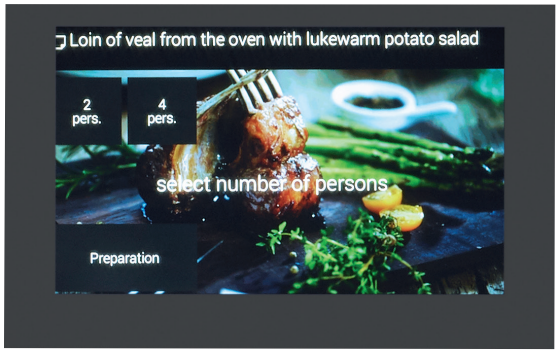
Küpperbusch K-SERIES.8 er forsynet med 5” TFT-farvedisplay, som hurtigt og nemt leder dig videre.

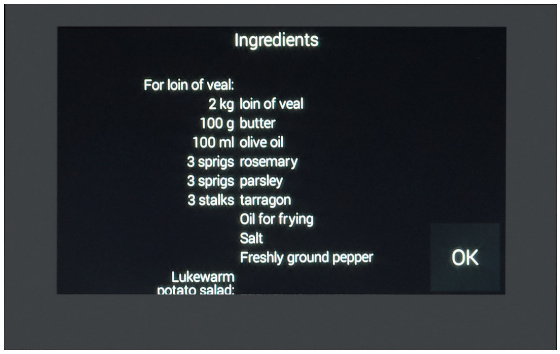
Displayet ses tydeligt fra alle vinkler.

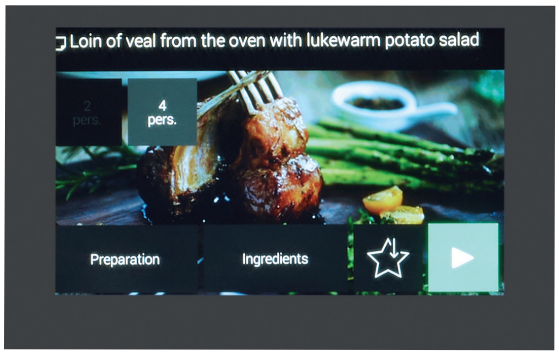
Vore eksperter har udviklet en særdeles overskuelig menustruktur, med tydelige symboler og direkte valgmuligheder – næsten som på din smartphone.

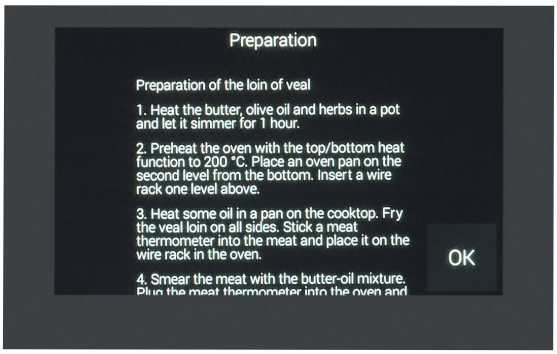
Du kan koncentrere dig 100% om madlavningen.

FIND INSPIRATION





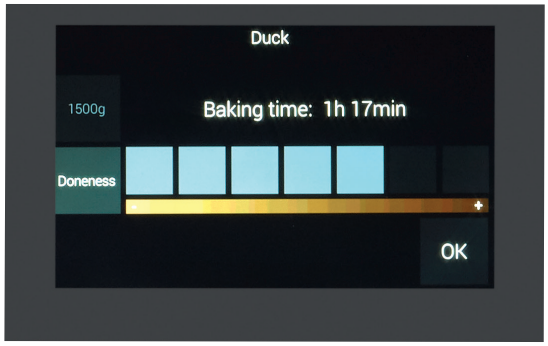




Ovne i K-SERIES.8 er forudprogrammeret med 20 opskrifter.

- Vælg en opskriftkategori: forret, hovedret, tilbehør, dessert og kager. Du kan se dem igennem ved at swipe til højre eller venstre – indtil du finder den ønskede opskrift.
- Så taster du antal personer.
- Tast en gang til og du får en liste over ingredienserne og fremgangsmåde.
- Indstilling af ovn, tid og temperatur er forudprogrammeret – du skal blot taste: start.

MULTILEVEL-TIMER



Samtidig tilberedning – kød, fisk med tilbehør – intet problem med "Multilevel Timer" funktionen.

- F.eks. kan du vælge autoprogram, tast vægt og om du ønsker rød, medium, gennemstegt.
- Derefter, tilføjer du f.eks. kartoffelgratin på trin2 og vælger de ønskede indstillinger.
- Næste trin – du vælger indstillinger for grønsager.
- Nu taster du "START" og du får besked om hvor du skal sætte fadet med kød, fisk.
- Displayet viser "OK" og ovnen starter.
- Når det er tid til at sætte f.eks. kartoffelgratinen i ovnen – høres et bip, du sætter fadet i ovnen og bekræfter med "OK".
- Det gentager du for næste fad, f.eks. grønsager og bekræfter med "OK".

DEN NYE FUNKTIONALITET

Küppersbusch ovne tilpasser sig til din madlavning!

Under **favoritter**, kan du gemme dine foretrukne indstillinger, programmer og opskrifter.

MULTI STEAM

Med Küppersbusch ovne med dampfunktion kan du vælge enten dampfunktionen alene eller en kombination af damp og varm luft.

Steam cooking med 100% damp:

Med damp temperaturer mellem 30°C og 100°C er denne funktion perfekt egnet til fisk, grøntsager, frugt, ris og kartofler. Fisk, dampkogt ved en temperatur på ca. 70°C, er en smagsoplevelse, som du ikke bør gå glip af! Takket være den nøjagtige damptemperatur er det også muligt at lave karamelrand og andre lækkerier.

Kombinationer af damp og varm luft

Kombineret dampkogning:
En kombination af 50% damp og 50% varm luft er perfekt til æggeretter, buddinger, saftige gryderetter og opvarmning af madrester.

Vario dampkogning:
Kombinationen af 25% damp og 75% varm luft passer perfekt til brødbagning, kød- og fjerkræretter.

KAFFE I DENS MEST SMUKKE FORM: REN NYDELSE MED KÜPPERSBUSCH

Kaffe er en af de mest populære drikkevarer. I århundreder har mennesker over hele verden elsket denne unikke drink med sin intense duft og aroma. Kaffe er primært kendt for sine forfriskende virkninger.

Måden at lave kaffe på er længe blevet betragtet som et udtryk for ens personlige livsstil. Fra den hurtige kop "to go" til at fejre hvert enkelt trin i kaffebrygningen med eksklusive kaffemaskiner – forberedelserne er vigtigere i dag end i de sidste årtier.

Med fuldautomatiske maskiner tilbyder Küppersbusch ikke kun perfekt design og maksimal funktionalitet, men imødekommer også personlige og individuelle præferencer.

Vores fuldautomatiske kaffemaskiner fungerer med kaffebønner eller kaffepulver og en rigtig mælkefunktion til cappuccino eller caffe latte på ca. 15 bar. Kaffearomaen kan indstilles i 5 niveauer (meget mild til meget stærk) og kaffetemperaturen (3 niveauer). Betjeningen foregår nemt via displayet.

Mere om de fuldautomatiske maskiner på side 51.

FULDAUTOMATISK FOR ÆGTE KAFFE ENTUSIASTER

Ovne og kompakte enheder: funktioner, der gør hverdagen lettere

Küppersbusch ovne og kompakte enheder kombinerer innovation, funktionalitet og professionelle standarder med prisvindende designkvalitet. Du har valget mellem maxi ovne med en bredde på 90 cm eller 60 cm brede ovne. Med de mange forskellige muligheder for udstyr og design er der er ingen grænser for at du kan sætte dit eget præg.

Individuel (se side 12-13 og 68-69)
Küppersbusch individuelle koncept er det muligt at sætte dit helt personlig præg. Afhængigt af modellen kan man vælge mellem hvid og sort som basisfarve. Det meget individuelle look afsluttes derefter med et af de 7 forskellige designelementer (ikke alle er tilgængelige i DK).

multitherm plus varmluftsystem
Et ringopvarmningselement, der er placeret på bagvæggen i ovnen omkring ventilatorhjulet sikrer madlavning på flere niveauer uden at smag eller lugt overføres fra den ene madret til den anden.

ökotherm® ovnkatalysator (se side 22)
Küppersbusch ökotherm® ovnkatalysator konverterer fedtet stegeos til ren luft. Stegeosen suges ind gennem blæserhjulet og gennem katalysatoren og omdannes til vand og kuldioxid. Så ovnen forbliver meget renere og kun ren luft kommer ud af ovnen.

Pyrolytisk rengøring (se side 23)
Takket være pyrolyseteknologien hører den tidskrævende rengøring af ovnen fortiden til. Det selvrensende system opvarmer ovnen til 500°C, så fedt og madrester omdannes til en fin aske. Vælg mellem 3 forskellige pyrolyseprogrammer - afhængigt af hvor snavset ovnen er. Asken tørres væk med en fugtig klud. Derefter kun med en fugtig og ovnen ser ud som ny.

ökoClean (se side 23)
Optimal rengøring med lavt energiforbrug og uden kemiske rengøringsmidler. Sæt blot et glas vand i ovnen og start ökoClean-funktionen.

ökoEmailPlus interface (se side 25)
Hele det indre af ovnen, er ligesom bagepladerne, belagt med non-stick overfladen ökoEmailPlus. Denne ekstremt glatte overflade forhindrer at stænk fra stegning og bagning sætter sig fast. Kedelig rengøring er lige så unødvendig som aggressive, miljøskadelige rengøringsmidler. På ökoEmailPlus i kombination med öcotherm® ovnkatalysator er aftørring normalt tilstrækkelig med en fugtig klud, og ovnen er som ny igen.

Firedobbelt ruder – Firedobler bekvemmelighed: ovnens dør.
Den indvendige dør i fuld glas har en glat overflade uden fordybninger eller sprækker. Dette betyder, at den ved brug af en tør klud bliver ren igen. Lågen kan let fjernes – en lang række fordele, når det kommer til rengøring.

Ovnfunktioner
Med dette antal ovnfunktioner er du sikker på at finde den rigtige til enhver smag og ret.

Automatiske programmer
Med det enorme udvalg af automatiske programmer, er perfekte resultater garanteret. Vælg mellem kager, fisk, kød, grøntsager og desserter. Ovnen bestemmer nu en passende bagetilstand og -tid. Tryk på “Start”, så fortæller ovnen dig, hvornår du kan servere dit måltid.

Foretrukne programmer
Du kan gemme funktionsindstillingerne for dine foretrukne retter i dine foretrukne programmer. Ligesom du kan gemme dine yndlingsopskrifter i din favoritmappe – inklusive alle de tilsvarende indstillinger, selvfølgelig! På den måde kan du være sikker på, at den vil være perfekt, når du vælger at lave en ret fra din digitale kogebog.

Soft Open & Close (se side 24)
Skånsom og hviske stille åbning og lukning af din ovndør – takket være Soft Open & Soft Close teknologi.

Ristetermometer
Tilberedningsstatus, især for store stege, er ikke altid let at bedømme udefra. Kokke og hobbykokke bruger derfor et stege termometer, der giver pålidelige oplysninger om kernetemperaturen og dermed om stegens tilberedningsstatus. Det betyder, at du kan stege på den måde du ønsker det – rød, medium eller gennemstegt – på den helt rigtige temperatur.

Drop-down grill med stort areal (se side 23)
Drop-down grill med stort areal gør det lettere at rengøre ovnens loft.

Energieffektivitetsklasse
I EU-lande er der et fælles energimærkningssystem, en guide til hvor effektivt indbyggede elektriske ovne fungerer. De mest økonomiske ovne er kategoriseret som klasse A++ og den mindst økonomiske som klasse G. På Küppersbusch går der meget forskning i at sikre, at vores ovne er blandt de mest energieffektive ovne på markedet. Energibesparende funktioner inkluderer vores firedoblede glasdør med varmereflekterende rene glasindvendige ruder, og vores overlegne ovnisolering. Men også ovnlyset, der kan slukkes under brug, dørkontaktkontakten og den konstante eliminering af varmebroer garanterer et forbilledligt lavt energiforbrug. Küppersbusch-ovne er naturligvis blandt de mest økonomiske på markedet.

Touch control
Sensorknapperne aktiveres ved let berøring med fingerspidsen.

Drejegreb
Hvis du foretrækker betjening ved hjælp af drejegreb, skal du vælge dette.

Børnesikring
Det er ikke muligt at tænde for ovnen når børnesikringen er aktiveret.

Hurtig opvarmning
Den hurtige opvarmningstilstand opvarmer ovnen til den forudindstillede temperatur på kun den halve tid.

Lys
At se og nyde – er et kendt faktum. LED belysningen sætter den perfekte kaffe, du lige har lavet, i lige det rigtige lys.

Halogenlys i ovnen
To ekstra halogenlamper er installeret i forskellige højder i hver side af ovnen for at give optimal belysning i ovnen.

Retro ur funktion
Viser tidspunkt på gammeldags manér – med visere.

Dørkontakt
Dørkontakten er en energibesparende sikkerhedsanordning. Alle varmeelementer og varmluftsventilatoren slukkes, hvis døren åbnes under drift.

Eco mode
Eco-tilstand er en displayindstilling, der reducerer energiforbruget af dit display til et minimum.

Demo mode
Demotilstand (også kaldet forhandler eller udstillingsfunktion) viser displayindstillinger, men kan ikke varme ovnen op.

Stand-by Mode
Standby-tilstand slukkerdisplayet helt - energibesparende.

Vandbeholder
Küppersbusch dampovne / kaffemaskiner kan let integreres i ethvert køkken. Med separat vandbeholder er der ikke behov for direkte vandforsyning.

Quick-start funktion
Mikrobølgeovnen startes automatisk, når du trykker på start.

Inverter-teknologi
Inverter-teknologien er et system, der fastholder strømforsyningen, selv ved en meget lav wattstyrke (lavere effektindstillinger). Dette garanterer, at energien bruges optimalt. Med konventionel teknologi fungerer mikrobølgeovnen altid med det tilgængelige output og integrerer kortere eller længere pauser afhængigt af strømindstillingen. Dette fører ofte til ujævn opvarmning og et højere energiforbrug. Derimod opretholder mikrobølgeovne med Inverter-teknologi det optimale strømniveau. Denne konsekvente nøjagtige styring fører til optimale tilberedningsresultater. Så optøning og tilberedning kan opnås på et øjeblik.

Automatisk optøning og vægtfunktion
Den automatiske optønings- og vægtfunktion gør det muligt at optø forskellige slags madvarer skånsomt. Vælg blot madkategori, og indtast vægten. Alt andet vil der blive taget hånd om af det automatiske optøningssystem.

Genopvarming
Retter, der er tilberedt på forhånd, kan opvarmes med en speciel kombination af damp og varmluft. Der er intet tab af kvalitet eller fugtighed, og maden kan serveres som var det lige tilberedt.

Set & Go
Med Set & Go-funktionen kan du stoppe tilberedningen midlertidigt, og genoptage den når som helst.

Heat & Hold
Denne indstilling giver dig mulighed for at programmere ovnen til indstillingen holde varm efter afsluttende tilberedning. Denne mulighed kører ved 80° C i 30 minutter, hvorefter ovnen automatisk slukker.

Elektronisk dampanlæg
Dampen genereres uden for ovnen i en ekstern dampgenerator. Dette skaber det rigtige klima på få sekunder.

Multisteam (se side 31)
Med Küppersbusch-ovne med dampfunktion kan du vælge at DAMP TILBEREDNING med 100% damp – ideelt til fisk, grøntsager og ris – eller brug en kombination af damp og varm luft. COMBINED STEAM – En kombination af 50% og 50% varmluft er perfekt til cremebuddinger, soufflér, gryderetter. Derimod er VARIO-STEAM – En kombination af 25% damp og 75% varmluft, idéel til bagning af brød og boller, tilberedning af kød- og fjerkræretter.

Solo steam
Hvis du vil nyde alle fordele ved dampkogning men allerede har en anden ovn, kan du vælge solo dampovn. Dette giver dig mulighed for udelukkende at varme din ovn op med damp – idéel til fremstilling af fisk, ris og grøntsags retter.

Steam assist
Hvis du ikke har brug for en ren dampkogningsfunktion, men ønsker muligheden for dampkogning, kan du vælge vore ovne med dampassistent. Det samme gælder her: gryderetter, buddinger eller souffléer fungerer bedst med funktionen KOMBINERET STEAM COOKING (50% damp og 50% varm luft). Funktionen VARIO STEAM COOKING er bedst egnet til tilberedning af brød-, kød- og fjerkræretter (25% damp og 75% varm luft).

Sous-Vide (se side 72)
Madlavning som "professionelle": Med sous vide funktionen bruges damp til at opretholde en konstant temperatur. Tilbered måltider skånsomt med dette program eller til opvarmning af færdigtilberedte retter forseglet i vakuumposer. Perfekt egnet i kombination med Küppersbusch vakuumskuffe.

Dampkogning 30 – 100° C
Ved dampkogning kan temperaturer fra 30°C til 100°C vælges og tilberede maden på den mest blide og smagfulde måde. Fisk, kogt ved en temperatur på ca. 70°C, er en smagsoplevelse, som du ikke bør gå glip af! Og, for eksempel karamelrand og andre temperaturfølsomme retter er super nemme at tilberede takket være den nøjagtige damptemperatur.

Professionelt tilbehør:

Professionelt madlavningssæt
ZB 8030 1.599,-
bestående af: universalbakke, rist og låg. Perfekt egnet til tilberedning af grøntsager og fisk: med dette sæt kan du tilberede med damp i ovnen. Låget er lavet af silikone og glas og skaber den lukkede beholder, der kræves til dampning. Dampsættet kan leveres i forskellige størrelser.

Professionelt stegesæt
ZB 8031 1.899,-
bestående af:
Plade støbt i aluminium (egnet til induktion), passer til teleskopudtrækket. Passer i de fleste Küppersbusch ovne. Du kan brune stegen på pladen direkte på induktionspladen og kan derefter placere pladen i ovnen for fortsat tilberedning.

INTUITIVE

K-SERIES.8

Rent sort eller gråt design inklusiv elegant TFT touch display med grafisk og brugervenligt tekst display, der suppleres med adskillige automatiske programmer

K-SERIES.5

Elegant sort, hvid eller gråt design med central TFT-farvedisplay i en smal grå ramme. Funktioner via baggrundsbelyste berøringsstyringssensorer, understøttet af grafik og tekst i displayet.

K-SERIES.3

Sort design med central skærm. Den smalle grå ramme kan kombineres med K-SERIES.5 modeller. Elektronisk betjening af drejeknapper i høj kvalitet understøttes af TFT farve-display.

K-SERIES.3

Sort design, central timer med mange ekstra funktioner, som kan kombineres med K-SERIES.3 og K-SERIE.5 modeller. Betjening med drejeknapper.

K-SERIES.1

Helt sort design, central timer med nyttige funktioner og kontrol via drejeknapper.

Küppersbusch
Küppersbusch
Küppersbusch
Küppersbusch

KÜPPERSBUSCH K-SERIES.8

Küppersbusch K-SERIES.8 sætter dit køkken i fokus TFT-berøringsskærm med grafisk og almindelig tekstskærm giver maksimal brugervenlighed, der suppleres med adskillige automatiske programmer såvel som gemte opskrifter.

K-SERIES.8

Betjen dine ovne via intuitiv berøringsstyring

Ovnfunktioner
Med de mange ovnfunktioner er du sikker på at finde den rigtige til enhver smag og enhver ret. Berøring med en fingerspids på skærmen er tilstrækkelig, og sensorknappernes funktioner aktiveres.

Automatiske programmer
Med det enorme udvalg af automatiske programmer er perfekte resultater garanteret. Vælg mellem bageriprodukter, fisk, kød, grøntsager og desserter, indtast vægten og vælg det ønskede niveau af tilberedning. Ovnen bestemmer nu en passende bagetilstand og -tid. Tryk på “Start”, så fortæller ovnen dig, hvornår du kan servere dit måltid.

Opskrifter
K-SERIES.8 ovnen gør det nemt at prøve nye opskrifter. I ovnens display kan du vælge mellem en række opskrifter og få de nødvendige ingredienser og forberedelsestrinnene vist direkte. Et andet tryk med fingeren er alt, hvad det kræver for at ovnen automatisk at tænder for det rigtige kogeprogram.

Foretrukne programmer
Du kan gemme funktionsindstillingerne til dine foretrukne retter i dine foretrukne programmer. Ligesom du kan gemme dine yndlingsopskrifter i din favoritmappe – inklusive alle de tilsvarende indstillinger, selvfølgelig! På den måde kan du være sikker på, at den vil være perfekt, når du vælger at lave en ret fra din digitale kogebog.

Tiramisu cake
4
pers.
Ingredients
Preparation
Küppersbusch

Küppersbusch
Küppersbusch
Küppersbusch
Küppersbusch

OVN.

K-SERIES.8

INDIVIDUAL

Sort, Design Stainless Steel

B 6850.0 NY

25 funktioner. TFT-Touch-Display. Mere end 80 automatiske programmer.

Funktioner:
- 14 ovnsfunktioner
- 11 specialfunktioner
- 56 foretrukne programmer til at gemme egne processer
- 5,0´´ TFT-Touch-skærm med klar tekst og grafisk display
- Elektronisk ovnstyring ved TFT-berøringsdisplay
- K-Connect via Android APP
- Faktisk temperaturangivelse og temperaturanbefaling
- Timer med flere niveauer
- Elektronisk ur (tilberedningstid, afslutning af tilberedningstiden, minutopbevaring) med hvidt display
- Retro-ur-funktion
- Aftagelig dør i fuld glas med en ramme i rustfrit stål, firedoblet glaseret
- Hurtig opvarmning
- Eco tilstand
- Demo tilstand
- Standbytilstand
- 70 liter kapacitet
- Halogenbelysning
- Dørkontakt afbryder
- Drop-down grill

Tekniske data:

- Elektrisk tilslutning	3,6 kW klar til tilslutning (Schuko-stik)
- Niche mål	B x H x D ca. 560 x 590 x 550 mm

Standardtilbehør:
- 1 universal/dyb bradepande, glas; 1 rist, 1 teleskopisk glide-out hylde (fuld udglidning) (ZB 1002); 1 teleskopisk glide-out hylde (standard slide-out) (ZB 1003))

Tilbehør:

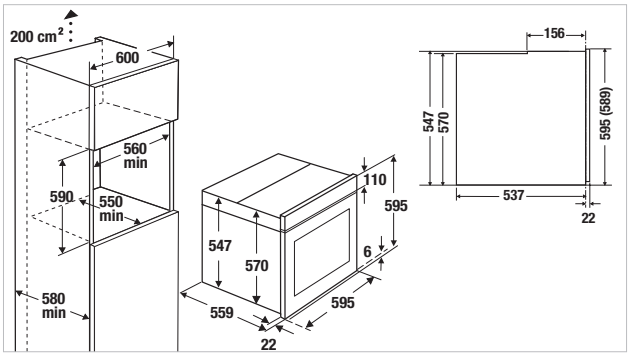
- Profi. madlavningssæt	Acc. no. ZB 8030	1.599,-
- Professionelt ristesæt	Acc. no. ZB 8031	1.899,-
- Bagsten med løfter	Acc. no. 145	1.199,-

- For yderligere specialtilbehør, se side 67-69

Design kits:

- Design Stainless Steel	Acc. no. DK 1000	1.595,-
- Design Sort Chrome	Acc. no. DK 2000	2.495,-
- Design Silver Chrome	Acc. no. DK 3000	2.495,-
- Design Gold	Acc. no. DK 4000	2.495,-
- Design Sort Velvet	Acc. no. DK 5000	2.495,-
- Design Copper	Acc. no. DK 7000	2.495,-
- Design Hot Chili	Acc. no. DK 8000	2.495,-
- Design Shade of Grey	Acc. no. DK 9000	2.495,-

B 6850.0 S1	Sort, Design Stainless Steel	19.999,-
B 6850.0 S	Uden designkit	18.999,-



KÜPPERSBUSCH K-SERIES.5

Küppersbusch K-SERIES.5 beriger dit køkken, Den centrale skærm med sin elegante ramme giver mulighed for kombination med andre modeller af K-SERIES.5 eller K-SERIES.3, både vandret og lodret.

Betjen dine ovne via intuitiv berøringsstyring

Ovnfunktioner
Med de mange ovnfunktioner er du sikker på at finde den rigtige til enhver smag og enhver ret. Berøring med en fingerspids er tilstrækkelig, og sensorknappernes funktion aktiveres.

Automatiske programmer
Med det enorme udvalg af automatiske programmerere er perfekte resultater garanteret. Vælg mellem kager, fisk, kød, grøntsager og desserter, indtast vægten og vælg det ønskede niveau af tilberedning. Ovnen bestemmer nu en passende bagningstilstand og -tid. Tryk på “Start”, så fortæller ovnen dig, hvornår du kan servere dit måltid.

Stegetermometer
Tilberedningsstatus, især for store stege, er ikke altid let at bedømme udefra. Kokke og hobbykokke bruger derfor et stegetermometer, der giver pålidelige oplysninger om kernetemperaturen og dermed om stegens tilberedningsstatus. Det betyder, at du kan stege en steg, som du vil – rød, medium eller gennemstegt – på nøjagtigt den rigtige temperatur.

Foretrukne programmer
Du kan gemme funktionsindstillingerne for dine foretrukne retter i dine foretrukne programmer. Ligesom du kan gemme dine yndlingsopskrifter i din favoritmappe – inklusive alle de tilsvarende indstillinger, selvfølgelig! På den måde kan du være sikker på, at den vil være perfekt, når du vælger at lave en ret fra din digitale kogebog.

OVN. PYROLYSE.

K-SERIES.5

Sort, Design Stainless Steel

BP 6550.0

22 funktioner. Stegetermometer. 70 liter XXL-kapacitet.

Funktioner:
- Pyrolytisk selvrensende (3 niveauer)
- 14 ovnsfunktioner (see page 70 table of funktioner)
- 8 specialfunktioner (see page 70 table of funktioner)
- Mere end 40 automatiske programmer
- 20 programmer til lagring af egne favoritter
- 3,9 TFT-display med klar tekst og grafisk display
- Elektronisk ovnstyring ved hjælp af baggrundsbelyst sensor berøringsbetjening
- Faktisk temperaturangivelse og temperaturanbefaling
- Elektronisk timer (tilberedningstid, afslutning af tilberedningstiden, minutopbevaring) med hvid display
- Retro-ur-funktion
- Indvendig dør i fuld glas, 4 lags glas. Aftageligt
- Hurtig opvarmning
- Eco tilstand
- Demo tilstand
- Standbytilstand
- Halogenbelysning
- Dørkontakt afbryder

Tekniske data:

- Strømforbrug	3.6 kW
- Niche mål	B x H x D ca. 560 x 590 x 550 mm

Standardtilbehør:
- 1 bageplade, emaljeret; 1 universal/dyb bradepande emaljeret; 1 rist, 1 teleskopisk glide-out hylde (standard glide-out) (ZB 1003)

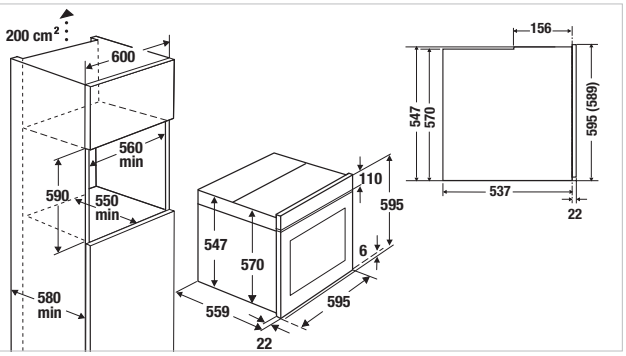
Tilbehør:

- 1 teleskopisk glide-out hylde (full glide-out)	Acc. no. ZB 1002	899,-
- Profi. madlavningssæt	Acc. no. ZB 8030	1.599,-
- Professionelt ristesæt	Acc. no. ZB 8031	1.899,-
- Bagsten med løfter	Acc. no. 145	1.199,-

Design kit:

- Design Stainless Steel	Acc. no. DK 1000	1.595,-
- Design Sort Chrome	Acc. no. DK 2000	2.495,-
- Design Silver Chrome	Acc. no. DK 3000	2.495,-
- Design Guld	Acc. no. DK 4000	2.495,-
- Design Sort Velvet	Acc. no. DK 5000	2.495,-
- Design Copper	Acc. no. DK 7000	2.495,-
- Design Hot Chili	Acc. no. DK 8000	2.495,-

BP 6550.0 S1	Sort, Design Stainless Steel	14.999,-
BP 6550.0 S	Uden designkit	13.999,-



KOMPAKT. OVN. DAMP.

K-SERIES.5

Sort, Design Stainless Steel

CBD 6550.0

37 funktioner. Stegetermometer. 43 liter kapacitet.

Funktioner:
- 14 ovnsfunktioner
- 8 specialfunktioner
- 6 Dampfunktioner
- 9 special Dampfunktioner
- Ekstern dampfunktion
- Mere end 40 automatiske programmer
- 20 programmer til lagring af egne favoritter
- Temperaturindstilling nøjagtigt til graden
- 3,9´´ TFT-display med grafik og tekst
- Elektronisk ovnstyring via berøringspanel
- Faktisk temperaturangivelse og temperaturanbefaling
- Elektronisk timer (tilberedningstid, sluttid på tilberedningstiden, minutopbevaring), med hvid display
- Retro-ur-funktion
- Indvendig dør i fuld glas, 4 lags glas. Aftageligt
- Hurtig opvarmning
- Eco tilstand
- Demo tilstand
- Standby tilstand
- Halogenbelysning
- Dørkontakt afbryder

Tekniske data:

- Strømforbrug	3.4 kW
- Niche mål	B x H x D ca. 560 x 450 x 550 mm

Standardtilbehør:
- 1 universal/dyb bradepande emaljeret; 1 rist, 1x cooking trivet, ikke-perforeret, deep; 2x Madlavningsbeholder GN 1/3 perforeret

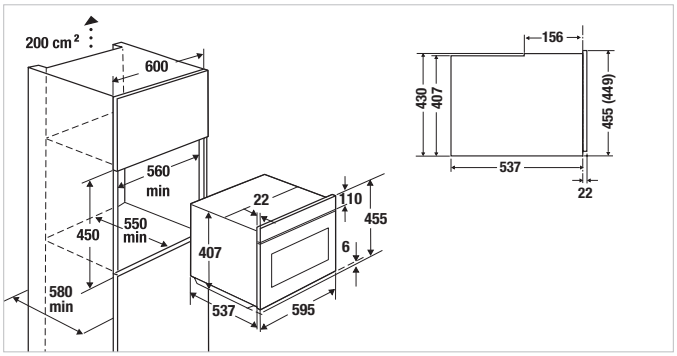
Tilbehør:

- Teleskopisk glide-out hylde	Acc. no. ZC 1001	699,-
- Professionel dampadapter	Acc. no. GN 8000	1.199,-
- Madlavningsbeholder GN 1/3 perforeret	Acc. no. GN 1304	599,-
- Madlavningsbeholder GN 2/3 perforeret	Acc. no. GN 2304	649,-
- Bagsten med løfter	Acc. no. 145	1.199,-

Design kit:

- Design Stainless Steel	Acc. no. DK 1000	1.595,-
- Design Sort Chrome	Acc. no. DK 2000	2.495,-
- Design Silver Chrome	Acc. no. DK 3000	2.495,-
- Design Guld	Acc. no. DK 4000	2.495,-
- Design Sort Velvet	Acc. no. DK 5000	2.495,-
- Design Copper	Acc. no. DK 7000	2.495,-
- Design Hot Chili	Acc. no. DK 8000	2.495,-

CBD 6550.0 S1	Sort, Design Stainless Steel	16.999,-
CBD 6550.0 S	Uden designkit	15.999,-



KOMPAKT. OVN. MIKROOVN.

K-SERIES.5

Sort, Design Stainless Steel

CBM 6550.0

23 funktioner. Stegetermometer. Inverter teknologi.

Funktioner:
- 14 ovnsfunktioner
- 8 specialfunktioner
- 2 mikroovnfunktioner (kun mikroovn kombineret med enhver ovnfunktion)
- 10 niveau indstilling for mikrobølger
- Mikroovn niveau 1,000 watts
- Funktion hurtig start
- Mere end 40 automatiske programmer
- 20 programmer til lagring af egne favoritter
- 3,9´ TFT-display med grafik og tekst
- Elektronisk ovnstyring ved hjælp af baggrundsbelyst sensorberørings-betjening
- Faktisk temperaturangivelse og temperaturanbefaling
- Elektronisk timer (tilberedningstid, afslutning af tilberedningstiden, minutopbevaring) med hvid display
- Retro-ur-funktion
- Dør, tredobbelt glaseret
- Hurtig opvarmning
- Eco tilstand
- Demo tilstand
- Standby tilstand
- 43 liter kapacitet
- Halogenbelysning
- Dørkontakt afbryder

Tekniske data:

- Strømforbrug	3.4 kW
- Niche mål	B x H x D ca. 560 x 450 x 550 mm

Standardtilbehør:
- 1 universal/dyb bradepande, glas; 1 rist

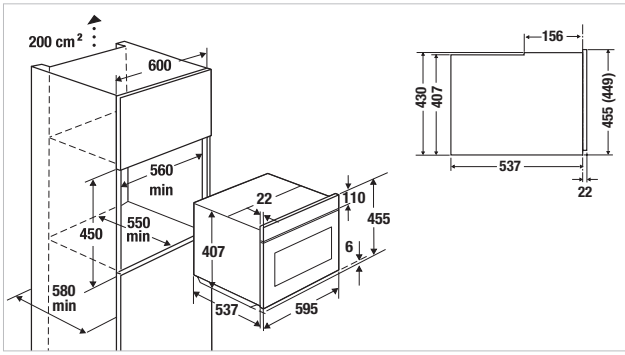
Tilbehør:

- Bagsten med løfter	Acc. no. 145	1.199,-

Design kit:

- Design Stainless Steel	Acc. no. DK 1000	1.595,-
- Design Sort Chrome	Acc. no. DK 2000	2.495,-
- Design Silver Chrome	Acc. no. DK 3000	2.495,-
- Design Guld	Acc. no. DK 4000	2.495,-
- Design Sort Velvet	Acc. no. DK 5000	2.495,-
- Design Copper	Acc. no. DK 7000	2.495,-
- Design Hot Chili	Acc. no. DK 8000	2.495,-

CBM 6550.0 S1	Sort, Design Stainless Steel	14.999,-
CBM 6550.0 S	Uden designkit	13.999,-



19:00
19:00
19:00

KOMPAKT. KAFFE. FULDAUTOMATISK.

K-SERIES.5

Sort, Design Stainless Steel

CKV 6550.0

Cappuccino-funktion. LCD-Display. Programmerbar starttid.

Funktioner:
- LCD-display med klar tekst og grafisk display
- Elektronisk kontrol via touchpanel
- 5 programmerbare kopstørrelser (espressokop, lille kop, medium kop, stor kop, krus)
- Udløb for 1 eller 2 kopper
- Ægte mælkefunktion til cappucino eller caffe latte
- Aftagelig mælkebeholder med rengøringsfunktion
- Anvendelse af kaffebønner eller pulver er muligt
- Højdejusterbar kaffetud (approx. 90-110 mm)
- Tryk ved brygning. 15 bar
- Temperaturkontrol til 3 forskellige kaffetemperaturer
- Kaffearoma justerbar (5 forudindstillede kaffestyrker)
- Separat kedel til kaffe og varmt vand
- Afkalkningsprogram
- Automatisk skylningsproces, når der tændes og slukkes
- Varmtvandsfunktion
- Vandbeholder kan udtages forfra
- Elektronisk timer med hvidt display
- Standby tilstand
- Teleskopisk udtræk for easy re-filling

Tekniske data:

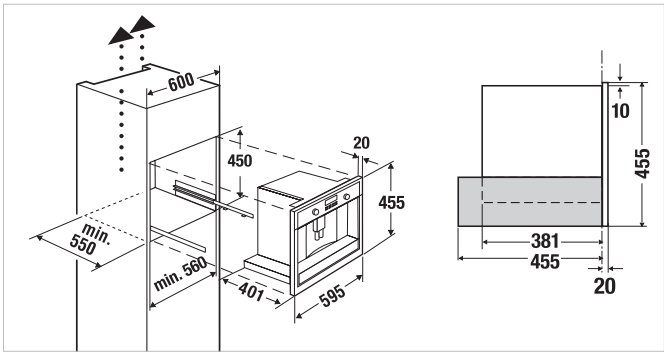
- Strømforbrug	1.35 kW
- Produktmål (inkl. front 20 mm and Teleskopisk udtræk)	B x H x D ca. 595 x 455 x 475 mm
- Niche mål	B x H x D ca. 560 x 450 x 550 mm

Design kit:

- Design Stainless Steel	Acc. no. DK 1001	1.595,-
- Design Sort Chrome	Acc. no. DK 2001	2.495,-
- Design Silver Chrome	Acc. no. DK 3001	2.495,-
- Design Guld	Acc. no. DK 4001	2.495,-
- Design Sort Velvet	Acc. no. DK 5001	2.495,-
- Design Copper	Acc. no. DK 7001	2.495,-
- Design Hot Chili	Acc. no. DK 8001	2.495,-

LED

CKV 6550.0 S Sort + Design kit Acc. no. ... 19.999,-



KÜPPERSBUSCH K-SERIES.3

K-SERIEN.3 tilbyder en høj grad af komfort og praktisk funktion. Enkel håndtering og funktionel klarhed giver din lidenskab til madlavning frihed og opfylder dine høje forventninger. K-SERIES.3 kan også kombineres optimalt med K-SERIES.5.

Photo: rational einbauküchen GmbH

Hvis du foretrækker traditionel håndtering, er K3-serien det rigtige valg. Alle indstillinger for de elektroniske TFT-skærme kan vælges ved hjælp af aluminiumsknapper i høj kvalitet.

Ovnfunktioner
Med de mange ovnfunktioner er du sikker på at finde den rigtige til enhver smag og enhver ret. Ved at bruge drejeknapper kan du blot vælge den ønskede ovnfunktion og starte tilberedningsprocessen.

Automatiske programmer
Med det enorme udvalg af automatiske programmer er perfekte resultater garanteret. Vælg mellem kager, fisk, kød, grøntsager og desserter, indtast vægten og vælg det ønskede niveau af tilberedning. Ovnen bestemmer nu en passende tilberedningsproces og -tid. Tryk på “Start”, så fortæller ovnen dig, hvornår du kan servere dit måltid.

Programoversigt
Når du har valgt et af de mange automatiske programmer, kan du starte indstillingen. Fremgangen med tilberedningsprocessen vises på ovnes display når som helst.

OVN. PYROLYSE.

K-SERIES.3

Sort, Design Stainless Steel

BP 6350.0

10 funktioner. TFT-farvedisplay. 70 liter XXL-kapacitet.

Funktioner:
- Pyrolytisk selvrensende (3 niveauer)
- 10 ovnsfunktioner (see page 70 table of funktioner)
- 10 automatiske programmer
- 3,9´´ TFT-Display med grafik
- Elektronisk ovnstyring via drejeknapper i aluminium af høj kvalitet
- Faktisk temperaturangivelse og temperaturanbefaling
- Elektronisk timer (tilberedningstid, afslutning af tilberedningstiden, minutopbevaring) med hvid display
- Retro-ur-funktion
- Indvendig dør i fuld glas, 4 lags glas. Aftageligt
- Hurtig opvarmning
- Demo tilstand
- Halogenbelysning
- Dørkontakt afbryder

Tekniske data:

- Strømforbrug	3.6 kW
- Niche mål	B x H x D ca. 560 x 590 x 550 mm

Standardtilbehør:
- 1 bageplade, emaljeret; 1 universal/dyb bradepande emaljeret; 1 rist

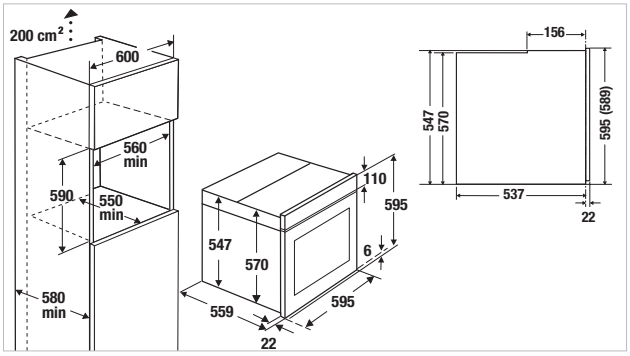
Tilbehør:

- 1 teleskopisk glide-out hylde (full glide-out)	Acc. no. ZB 1002	899,-
- 1 teleskopisk glide-out hylde (standard glide-out)	Acc. no. ZB 1003	599,-
- Profi. madlavningssæt	Acc. no. ZB 8030	1.599,-
- Professionelt ristesæt	Acc. no. ZB 8031	1.899,-
- Bagsten med løfter	Acc. no. 145	1.199,-

Design kit:

- Design Stainless Steel	Acc. no. DK 1000	1.595,-
- Design Sort Chrome	Acc. no. DK 2000	2.495,-
- Design Silver Chrome	Acc. no. DK 3000	2.495,-
- Design Guld	Acc. no. DK 4000	2.495,-
- Design Sort Velvet	Acc. no. DK 5000	2.495,-
- Design Copper	Acc. no. DK 7000	2.495,-
- Design Hot Chili	Acc. no. DK 8000	2.495,-

BP 6350.0 S1	Sort, Design Stainless Steel	10.999,-
BP 6350.0 S	Uden designkit	9.999,-



Sort, Design Stainless Steel

B 6335.0

9 funktioner. 70 liter XXL-kapacitet.

Funktioner:
- 8 ovnsfunktioner
- 1 special function
- Ovnstyring ved hjælp af drejeknapper i aluminium af høj kvalitet
- Elektronisk timer (tilberedningstid, afslutning af tilberedningstiden, minutopbevaring) med hvid display
- Indvendig dør i fuld glas og rustfrit stålramme, 4 dobbelt glas
- Hurtig opvarmning
- Ovnbelysning
- Dørkontakt afbryder

Tekniske data:

- Strømforbrug	3.6 kW
- Niche mål	B x H x D ca. 560 x 590 x 550 mm

Standardtilbehør:
- 1 bageplade, emaljeret; 1 rist

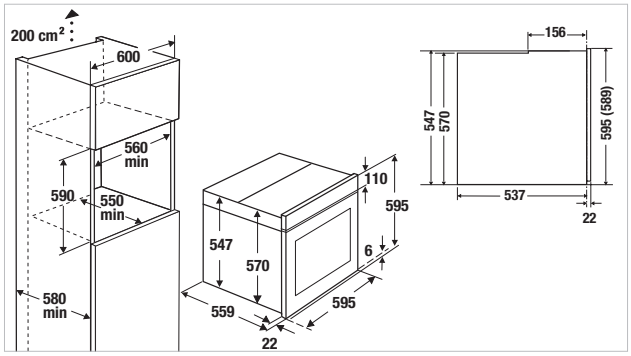
Tilbehør:

- 1 teleskopisk glide-out hylde (full glide-out)	Acc. no. ZB 1002	899,-
- 1 teleskopisk glide-out hylde (standard glide-out)	Acc. no. ZB 1003	599,-
- Profi. madlavningssæt	Acc. no. ZB 8030	1.599,-
- Professionelt ristesæt	Acc. no. ZB 8031	1.899,-
- Universal/dyb bradepande	Acc. no. ZB 1001	499,-
- Bagsten med løfter	Acc. no. 145	1.199,-

Design kit:

- Design Stainless Steel	Acc. no. DK 1000	1.595,-
- Design Sort Chrome	Acc. no. DK 2000	2.495,-
- Design Silver Chrome	Acc. no. DK 3000	2.495,-
- Design Guld	Acc. no. DK 4000	2.495,-
- Design Sort Velvet	Acc. no. DK 5000	2.495,-
- Design Copper	Acc. no. DK 7000	2.495,-
- Design Hot Chili	Acc. no. DK 8000	2.495,-

B 6335.0 S1	Sort, Design Stainless Steel	8.999,-
B 6335.0 S	Uden designkit	7.999,-



KOMPAKT. DAMP.

K-SERIES.3

Sort, Design Stainless Steel

CD 6350.0

6 funktioner. TFT-farvedisplay. 43 liter kapacitet.

Funktioner:
- 1 damp function
- 5 special Dampfunktioner
- Ekstern dampfunktion
- 10 automatiske programmer
- Temperaturindstilling nøjagtigt til graden
- 3,9´´ TFT-Display med grafik
- Elektronisk ovnstyring via drejeknapper i aluminium af høj kvalitet
- Faktisk temperaturangivelse og temperaturanbefaling
- Elektronisk timer (tilberedningstid, afslutning af tilberedningstiden, minutopbevaring) med hvid display
- Retro-ur-funktion
- Indvendig dør i fuld glas, 3 lags glas. Aftageligt
- Demo tilstand
- Halogenbelysning
- Dørkontakt afbryder

Tekniske data:

- Strømforbrug	2.3 kW
- Niche mål	B x H x D ca. 560 x 450 x 550 mm

Standardtilbehør:
- 1 universal/dyb bradepande emaljeret; 1 roasting grid, 1x trivet, ikke-perforeret, dyb; 2x Madlavningsbeholder GN 1/3 perforeret

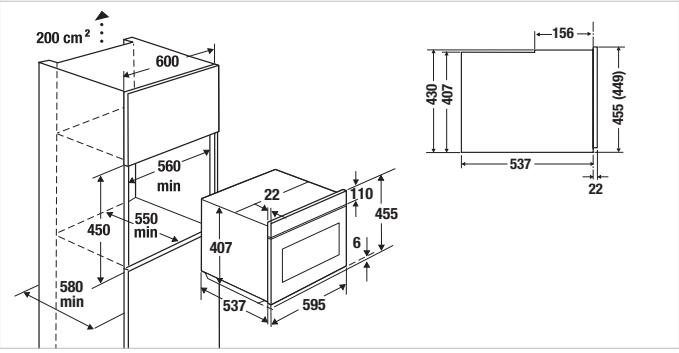
Tilbehør:

- Teleskopisk glide-out hylde	Acc. no. ZC 1001	699,-
- Professionel dampadapter	Acc. no. GN 8000	1.199,-
- Madlavningsbeholder GN 1/3 perforeret	Acc. no. GN 1304	599,-
- Madlavningsbeholder GN 2/3 perforeret	Acc. no. GN 2304	649,-

Design kit:

- Design Stainless Steel	Acc. no. DK 1000	1.595,-
- Design Sort Chrome	Acc. no. DK 2000	2.495,-
- Design Silver Chrome	Acc. no. DK 3000	2.495,-
- Design Guld	Acc. no. DK 4000	2.495,-
- Design Sort Velvet	Acc. no. DK 5000	2.495,-
- Design Copper	Acc. no. DK 7000	2.495,-
- Design Hot Chili	Acc. no. DK 8000	2.495,-

CD 6350.0 S1	Sort, Design Stainless Steel	12.999,-
CD 6350.0 S	Uden designkit	11.999,-



KOMPAKT. MIKROOVN.

K-SERIES.3

Sort, Design Stainless Steel

CM 6330.0

2 funktioner. Elektronisk ur.

Funktioner:
- 5 niveau indstilling for mikrobølger
- Mikroovn niveau 1,000 watts
- Grill 1,400 watts
- Funktion hurtig start
- Ovnstyring ved hjælp af drejeknapper i aluminium af høj kvalitet
- Elektronisk ur with hvid display
- 44 liter kapacitet
- Halogenbelysning

Tekniske data:

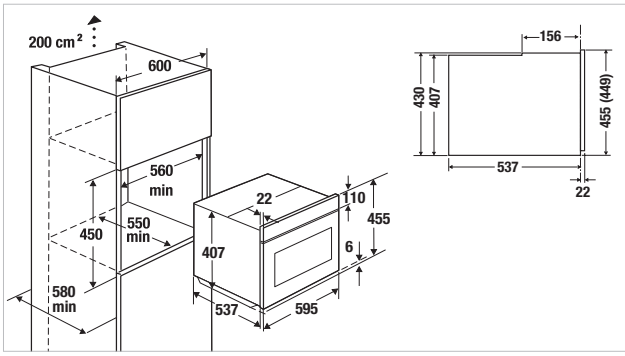
- Strømforbrug	3.2 kW
- Produktmål (inkl. front)	B x H x D ca. 455 x 595 x 559 mm
- Niche mål	B x H x D ca. 560 x 450 x 550 mm
- Mål ovnrum	B x H x D ca. 475 x 232 x 400 mm

Standardtilbehør:
- 1 rist

Design kit:

- Design Stainless Steel	Acc. no. DK 1000	1.595,-
- Design Sort Chrome	Acc. no. DK 2000	2.495,-
- Design Silver Chrome	Acc. no. DK 3000	2.495,-
- Design Guld	Acc. no. DK 4000	2.495,-
- Design Sort Velvet	Acc. no. DK 5000	2.495,-
- Design Copper	Acc. no. DK 7000	2.495,-
- Design Hot Chili	Acc. no. DK 8000	2.495,-

CM 6330.0 S1	Sort, Design Stainless Steel	8.999,-
CM 6330.0 S	Uden designkit	7.999,-



KOMPAKT. OVN.

K-SERIES.3

Sort, Design Stainless Steel

CB 6350.0

10 funktioner. TFT-farvedisplay. 44 liter kapacitet.

Funktioner:
- 10 ovnsfunktioner
- 10 automatiske programmer
- 3,9´´ TFT-Display med grafik
- Elektronisk ovnstyring via drejeknapper i aluminium af høj kvalitet
- Faktisk temperaturangivelse og temperaturanbefaling
- Elektronisk timer (varighed, afslutning, minutindstilling) med hvidt display
- Retro-ur-funktion
- Indvendig dør i fuld glas, 4 lags glas. Aftageligt
- 1 yndlingsprogram til at gemme egne processer
- Hurtig opvarmning
- Demo tilstand
- 44 liter kapacitet
- Halogenbelysning
- Dørkontakt afbryder
- Drop-down grill

Tekniske data:

- Strømforbrug	3.0 kW
- Niche mål	B x H x D ca. 560 x 450 x 550 mm

Standardtilbehør:
- 1 bageplade, emaljeret; 1 universal/dyb bradepande emaljeret; 1 rist

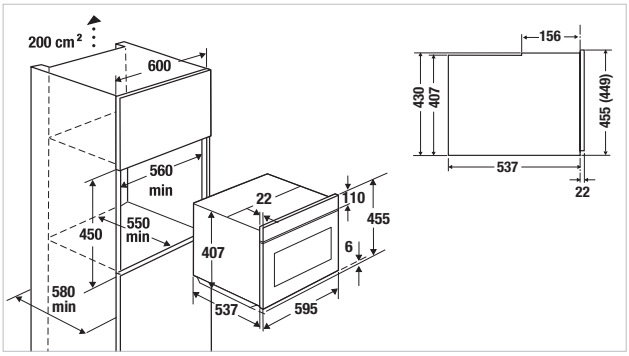
Tilbehør:

- Teleskopisk glide-out hylde (standard glide-out)	Acc. no. ZC 1000	599,-
- Professionelt ristesæt	Acc. no. ZB 8031	1.899,-
- Bagsten med løfter	Acc. no. 145	1.199,-

Design kit:

- Design Stainless Steel	Acc. no. DK 1000	1.595,-
- Design Sort Chrome	Acc. no. DK 2000	2.495,-
- Design Silver Chrome	Acc. no. DK 3000	2.495,-
- Design Guld	Acc. no. DK 4000	2.495,-
- Design Sort Velvet	Acc. no. DK 5000	2.495,-
- Design Copper	Acc. no. DK 7000	2.495,-
- Design Hot Chili	Acc. no. DK 8000	2.495,-

CB 6350.0 S1	Sort, Design Stainless Steel	9.999,-
CB 6350.0 S	Uden designkit	8.999,-



KÜPPERSBUSCH K-SERIES.1

Med K-SERIES.1 tilbyder Küppersbusch en række ovne til alle dem, der foretrækker klassisk funktionalitet i deres ovn, men ikke ønsker at klare sig uden den bedste kvalitet og førsteklasses design. Alle ovne fra K-SERIES.1 kan kombineres optimalt i et lodret arrangement.

02:35
Küppersbusch

OVN.

K-SERIES.1

Design Sort

B 6120.0

8 funktioner. 70 liter XXL-kapacitet.

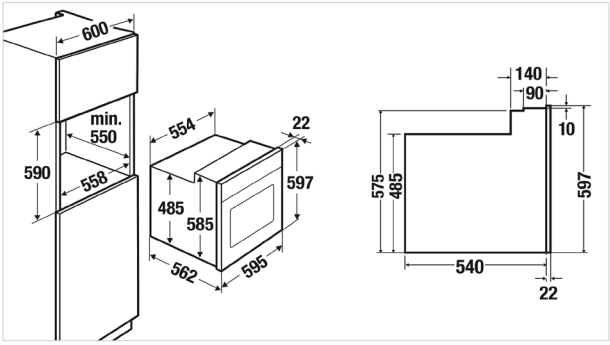
Funktioner:
- 8 ovnsfunktioner
- Ovnstyring via drejeknap
- Elektronisk timer (tilberedningstid, afslutning af tilberednings-tiden, minutopbevaring) med hvid display
- Indvendig dør i fuld glas, 2 lags glas. Aftageligt
- Hurtig opvarmning
- Ovnbelysning
- Dørkontakt afbryder
- Greb Design Stainless Steel inkl.

Tekniske data:

- Strømforbrug	3.2 kW
- Niche mål	B x H x D ca. 560 x 590 x 550 mm

Standardtilbehør:
- 1 bageplade, emaljeret; 1 rist

B 6120.0 S	Sort	5.499,-



Alle funktioner på et øjeblik

	B 6850.0	BP 6550.0	BP 6350.0	B 6335.0	B 6120.0	CB 6350.0	CBD 6550.0	CBM 6550.0	CBM 6350.0
Ovnsfunktioner									
Top/bundvarme	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Top varme	•	•	•			•	•	•	•
Bundvarme	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Varm luft	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ECO	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Intensiv varmluft	•	•	•			•	•	•	•
Top/bundvarme med blæser	•	•					•	•	
Pizzatilstand	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Lille grill	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Grill med stort område	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Grill/Bundvarme	•	•					•	•	
Grillstegning (lille grill med ventilator)	•	•					•	•	
Turbo ventilator grilling (stort areal med ventilator)	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Grillstegning + Bundvarme	•	•					•	•	
Specielle funktioner									
Optøning	•	•		•	•		•	•	
Langsom kog	•	•					•	•	
Holde varm	•	•					•	•	
Fryser mad	•	•					•	•	
Tallerkenopvarmning	•								
Au gratin	•	•					•	•	
Bevaring	•	•					•	•	
Tørring	•	•					•	•	
Bagning brød	•	•					•	•	
Gæring	•								
Yoghurt-funktion	•						•		
Fugtig fan bagning	•								
Langsom tilberedning	•								

Vælg blot et forudindstillet program eller en funktion, kontroller den foreslåede tilberedningstemperatur/-tid og bekræft. Det er alt, hvad det kræver!

Dampfunktioner

	CBD 6550.0	CD 6350.0
Sous-vide madlavning	•	
Kombineret dampkogning	•	
Dampkogning	•	•
Vario dampkogning	•	
Regenerering (manuel)	•	
Regenerering (auto)	•	
Eco damp		

Special Dampfunktioner

	CBD 6550.0	CD 6350.0
Optøning med damp	•	•
Sterilisering	•	•
Damp skud (auto)	•	
Desinficering	•	
Smeltning	•	•
Dej bevisende	•	
Hold varm ved damp	•	•
Damp rengøring	•	•

Mikroovnfunktioner

	CBM 6550.0	CBM 6350.0
Mikroovn	•	•
Tilføj mikrobølge-funktion til ovnfunktion	•	•
Mikrobølgeovn + Grill		
Mikrobølgeovn + Ægte ventilator		

Professionelt ristesæt Acc. no. ZB 8031

Bagsten Acc. no. 145

Professionelt madlavningssæt Acc. no. ZB 8030

Professionel dampadapter Acc. no. GN 8000

TILBEHØR. OVNE. KOMFUR. KOMPAKTE OVNE.

	BP 6550 **BP 6350** **B 6335** **B 6850**	**CBD 6550** **CD 6350**	**CBM 6550** **CM 6330**	**CB 6350**	**B 6120**
	Acc. no.	Acc. no.	Acc. no.	Acc. no.	Acc. no.
Bageplade, emaljeret, B x H x D ca. 459 x 30 x 379 mm 	ZB 1000 499,-	ZB 1000 499,-		ZB 1000 499,-	ZB 1000 499,-
Emalje universal / dryb bakke, B x H x D ca. 459 x 50 x 379 mm 	ZB 1001 499,-	ZB 1001 499,-		ZB 1001 499,-	ZB 1001 499,-
Bagsten med løfter 	145 1.199,-	145 1.199,-	145 1.199,-	145 1.199,-	145 1.199,-
Professionelt madlavningssæt, bestående af: universal bageplade (B x H x D ca. 459 x 60 x 379 mm), (illustration inkl. madlavningsbeholder ZB 1005) 	ZB 8030 1.599,-	ZB 8030 1.599,-		ZB 8030 1.599,-	ZB 8030 1.599,-
Professionelt ristesæt, bestående af: bradepande i aluminium (B x H x D ca. 458 x 45 x 379 mm) (egnet til induktion) og teleskopisk udtræks hylde (full glide-out) 	ZB 8031 1.899,-				ZB 8031 1.899,-
Teleskopisk glide-out hylde (full glide-out) (1 par) 	ZB 1002 899,-				ZB 1002 899,-
Teleskopisk glide-out hylde (standard glide-out) (1 par) 	ZB 1003 599,-	ZC 1001 699,-		ZC 1000 599,-	ZB 1003 599,-
Professionel dampadapter, B x D ca. 458 x 379 mm		GN 8000 1.199,-			
Madlavningsbeholder GN 1/3 perforeret		GN 1304 599,-			
Madlavningsbeholder GN 1/3 ikke-perforeret (2 stk.)		ZB 1005 649,-			
Madlavningsbeholder GN 2/3 perforated		GN 2304 649,-			

INDIVIDUEL INDIVIDUEL

Design Stainless Steel

Design Sort Chrome

Design Silver Chrome

Design Gold

Design Sort Velvet

Design Copper

Design Hot Chili

Design Shade of Grey

Design Stainless Steel

Design Sort Chrome

Design Silver Chrome

Design Gold

Design Sort Velvet

Design Copper

Design Stainless Steel

Design Sort Chrome

Design Silver Chrome

Design Sort Velvet

Design Shade of Grey

TILBEHØR. OVNE. KOMPAKTE OVNE.

	B 6850 BP 6550 BP 6350 B 6335	CBD 6550 CD 6350	CBM 6550 CM 6330	CB 6350	CKV 6550
Design kit Stainless steel	DK 1000 1.599,-				DK 1001 1.599,-
Design kit Sort Chrome	DK 2000 2.499,-				DK 2001 2.499,-
Design kit Silver Chrome	DK 3000 2.499,-				DK 3001 2.499,-
Design kit Gold	DK 4000 2.499,-				DK 4001 2.499,-
Design kit Sort Velvet	DK 5000 2.499,-				DK 5001 2.499,-
Design kit Copper	DK 7000 2.499,-				DK 7001 2.499,-
Design kit Hot Chili	DK 8000 2.499,-				DK 8001 2.499,-
Design-Kit Shade of Grey	DK 9000 2.499,-				DK 9001 2.499,-

Bestilings eksempler

INDIVIDUEL
Design kit stainless steel
formonteret

Bestilling: BP 6550.0 S 1

14.999,-

Levering: ovn med en formonteret designkit (gælder for variant 1 - rustfrit stål).

INDIVIDUEL
Design kit separat

Bestilling: BP 6550.0 S
+ acc. no. DK 3000 (design kit)
13.999,-

Levering: ovn med separat design-kit medfølgende til individuel samling på stedet hos slutbrugeren.

KÜPPERSBUSCH SKUFFER OG MIKROOVN

Individuel + variabel: den rigtige opvarmnings- og madlavningsskuffe under kaffemaskinen, vakuumskuffen og dampovnen bliver en sous-vide-kombination eller den praktiske tilbehørsskuffe under den kompakte ovn – Küppersbusch tilbyder den rigtige kombination.

Opvarmningsskuffen CSW 6800.0 er også velegnet til madlavning og opvarmning af mad.

Nichehøjde
Nichehøjden svarer til højden på den nødvendige højde i skabet i cm.

Niche bredde
Nischebredden angiver bredden af den nødvendige skabsbredde i cm.

Overskab
Overskab angiver bredden på det øverste skab, der kræves til installation i cm.

Let at åbne
Küppersbusch gør det nemt at åbne døren i hvidevaren. Et let tryk på fronten og døren åbner.

Betjening
Et let tryk med fingerspidsen er tilstrækkeligt for at betjene sensorknapperne.

Drejeknap
De, der foretrækker traditionel betjening får også fuld valuta for pengene med Küppersbusch. Uanset om det er mekanisk eller elektronisk, tilbyder Küppersbusch to typer konventionel betjening ved hjælp af en drejeknap.

Automatisk afrimning og vægtkontrol
Den automatiske afrimning og vægtkontrol muliggør skånsom optøning af en lang række fødevarer. Vælg blot madgruppen og indtast vægten og lad automatikken om resten.

Børnesikring
Hvis den børnesikrede lås er aktiveret, kan enheden ikke tændes utilsigtet.

Hurtig samling
Hurtig montering betyder at alle indbyggede komponenter er formonteret fra fabrikken og installationstiden kun er 5 minutter!

SOUS-VIDE

UNIKKE SMAGSOPLEVELSER

Sous-vide madlavning er tilberedning ved lav temperatur, i et vandbad eller i damp ved en næsten konstant temperatur.

Sous vide-programmet i Küppersbusch dampovne og kombinationsovn er et specielt program beregnet til sous vide madlavning. Med dette bliver kød, fisk eller grøntsager, forsigtigt kogt i en vakuumpose ved relativt lave temperaturer under 100° C.

Oplev unikke smagsoplevelser med denne tilberedelsesmetode. Sådan fungerer det:

Rengør ingredienserne (rå og afkølede), eventuelt skåret i mindre stykker og læg dem i en vakuumkogepose.

Tilsæt eventuelt olie, urter og krydderier. Forsegl derefter posen i vakuumskuffen, så den indeholder så lidt luft som muligt. Posen skal opbevares køligt, hvis den ikke tilberedes med det samme. Vakuumposen kan også placeres i køleskabet natten over til marinering.

Sæt derefter poserne dampformen eller dampovnen, og start sous vide-programmet. Retten tilberedes ved en konstant vand- eller damptemperatur mellem 50° C og 85° C.

Küppersbusch vakuumskuffe:

Med den nye Küppersbusch vakuumskuffe får du det perfekte tilbehør til sous vide madlavning (se billede).

At vakuumpakke rå madvarer eller allerede tilberede madretter, forlænger holdbarheden. I vakuumskuffen trækkes ilt og luft ud af vakuumposerne, og de forsegles. Vakuumydelsen på op til 99,9% fører til en betydelig længere holdbarhed på madvarerne.

Fødevare	Ikke vakuumpakket	Vakuumpakket
Ved stuetemperatur		
Brød	ca. 2-3 dage	ca. 7-8 dage
Kaffe	ca. 2-3 måneder	ca. 12 måneder
I køleskabet		
Grøntsager (rå)	ca. 5 dage	ca. 18-20 dage
Suppe (kogt)	ca. 2-3 dage	ca. 8-12 dage
Oksekød (rå)	ca. 3-4 dage	ca. 30-40 dage
Kød (stegt)	ca. 2-3 dage	ca. 8-12 dage
Frisk frugt	ca. 3-7 dage	ca. 8-25 dage
I fryseren		
Kød	ca. 6 måneder	ca. 24-36 måneder
Hakket kød	ca. 4 måneder	ca. 12 måneder
Fisk	ca. 6 måneder	ca. 24-36 måneder
Grøntsager	ca. 8-10 måneder	ca. 24-36 måneder

COMPACT. SKUFFE. VACUUM.

K-SERIES.8

med Sort glas front og Stainless Steel design kit

CSV 6800.0

Touch kontrol. 99,9% vacuum effekt. Touch åben funktion.

Funktioner:
- Idéel til at komplimentere en 45 cm kompakt hvidevare til et 59 cm højt indbygnings niche mål
- Glas front (se Tilbehør) eller ekstisterende front kan monteres
- Elektronisk kontrol ved hjælp af touchpanel
- Vacuum effekt på op til 99,9%
- 3 vacuum niveauer (min./mid./max)
- Specialfunktioner til marinering og væsker
- 3 m3/h vacuum effekt på pumpen
- Max. posestørrelse 305 mm
- Teleskopisk udtræk

Tekniske data:

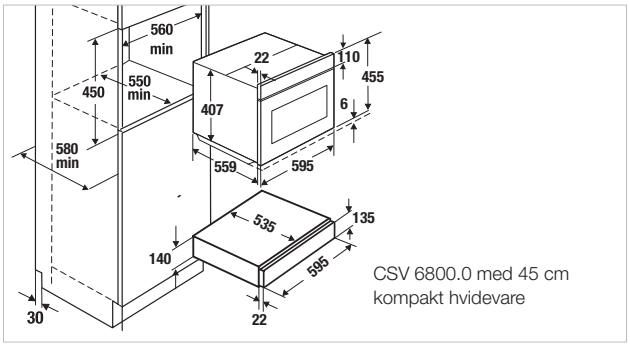
- Strømforbrug	0.4 kW
- Produktmål	B x H x D ca. 595 x 140 x 550 mm
- Niche mål	B x H x D ca. 560 x 595 x 550 mm inkl. en kompakt hvidevare med en højde på 45 cm
- Indvendige mål	310 x 330 x 65/85 mm

Standardtilbehør:
- 25 vacuum poser 200 x 250 mm
- 25 vacuum poser 250 x 300 mm
- 1 reduktions indlæg
- 1 vacuum jet (til tilkobling af speciel vacuum beholder)

Tilbehør:

- Sort glass front	Acc. no. ZV 8020	1.399,-
- Design kit Stainless Steel	Acc. no. DK 1002	1.595,-
- Design kit Sort Chrome	Acc. no. DK 2002	2.495,-
- Design kit Silver Chrome	Acc. no. DK 3002	2.495,-
- Design kit Gold	Acc. no. DK 4002	2.495,-
- Design kit Sort Velvet	Acc. no. DK 5002	2.495,-
- Design kit Copper	Acc. no. DK 7002	2.495,-
- Design kit Hot Chili	Acc. no. DK 8002	2.495,-
- Design kit Shade of Grey	Acc. no. DK 9002	2.495,-

CSV 6800.0 uden front 26.999,-



CSV 6800.0 med 45 cm kompakt hvidevare

med Sort glas front og Stainless Steel design kit

CSW 6800.0

Touch kontrol. Timer. Touch åben funktion.

Funktioner:
- Idéel til at komplimentere en 45 cm kompakt hvidevare til et 59 cm højt indbygnings niche mål
- Glas front (se Tilbehør) eller eksisterende front kan monteres
- Regulering af effekten fra ca. 30–80°C
- Timer med sluk funktion på op til 4 timer
- Passende til at bevare maden varm, optøning, tilberedning ved lave temperaturer og opvarmning af tallerkner
- Kapacitet (afhængigt af størrelsen på servicet): Middags tallerkner til 6 personer eller 20 tallerkner med Ø28 cm eller 80 ekspresso kopper eller 40 cappucino krus.
- Teleskopisk udtræk

Tekniske data:

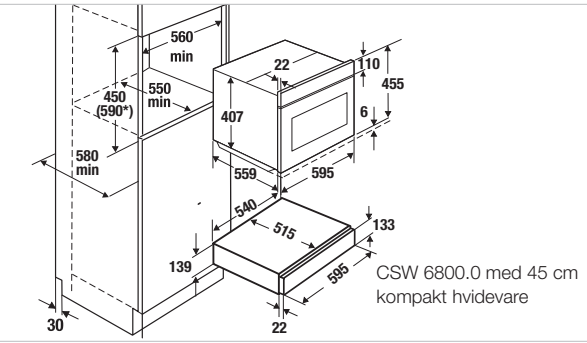
- Strømforbrug	0.4 kW
- Produktmål	B x H x D ca. 595 x 139 x 515 mm
- Niche mål	B x H x D ca. 560 x 595 x min. 550 mm inkl. en kompakt hvidevare med en højde på 45 cm
- Indvendige mål	B x H x D ca. 410 x 105 x 525 mm

Standardtilbehør:
- Skridsikker måtte

Tilbehør:

- Sort glass front	Acc. no. ZC 8020	1.399,-
- Design kit Stainless Steel	Acc. no. DK 1002	1.595,-
- Design kit Sort Chrome	Acc. no. DK 2002	2.495,-
- Design kit Silver Chrome	Acc. no. DK 3002	2.495,-
- Design kit Gold	Acc. no. DK 4002	2.495,-
- Design kit Sort Velvet	Acc. no. DK 5002	2.495,-
- Design kit Copper	Acc. no. DK 7002	2.495,-
- Design kit Hot Chili	Acc. no. DK 8002	2.495,-
- Design kit Shade of Grey	Acc. no. DK 9002	2.495,-

CSW 6800.0 uden front 5.999,-



CSW 6800.0 med 45 cm kompakt hvidevare

med Sort glas front og Stainless Steel design kit

CSZ 6800.0

Touch åben funktion.

Funktioner:
- Idéel til at komplimentere en 45 cm kompakt hvidevare til et 59 cm højt indbygnings niche mål.
- Glas front (se Tilbehør) eller eksisterende front kan monteres
- Teleskopisk udtræk
- Ovnrum i rustfritstål

Tekniske data:

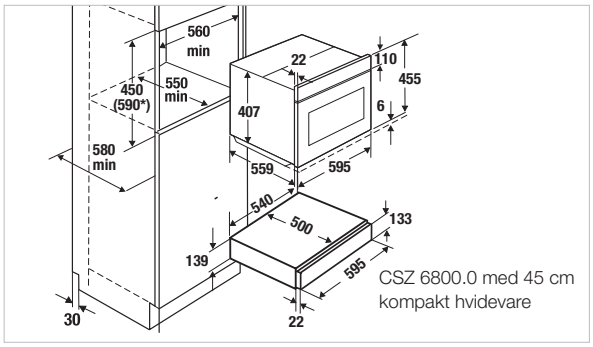
- Produktmål	B x H x D ca. 595 x 140 x 535 mm
- Niche mål	B x H x D ca. 560 x 595 x min. 550 mm inkl. en kompakt hvidevare med en højde på 45 cm
- Indvendige mål	B x H x D ca. 410 x 139 x 500 mm

Standardtilbehør:
- Skridsikker måtte

Tilbehør:

- Sort glass front	Acc. no. ZC 8020	1.399,-
- Design kit Stainless Steel	Acc. no. DK 1002	1.595,-
- Design kit Sort Chrome	Acc. no. DK 2002	2.495,-
- Design kit Silver Chrome	Acc. no. DK 3002	2.495,-
- Design kit Gold	Acc. no. DK 4002	2.495,-
- Design kit Sort Velvet	Acc. no. DK 5002	2.495,-
- Design kit Copper	Acc. no. DK 7002	2.495,-
- Design kit Hot Chili	Acc. no. DK 8002	2.495,-
- Design kit Shade of Grey	Acc. no. DK 9002	2.495,-

CSZ 6800.0	uden front	3.399,-



CSZ 6800.0 med 45 cm kompakt hvidevare

KÜPPERSBUSCH KOGEPLADER

Kogeplader, der inspirerer: Fra den nyeste induktion til de prisvindende gaskogeplader. Vi tilbyder noget for enhver smag, skræddersyet til det personlige behov.

Individuel + alsidig

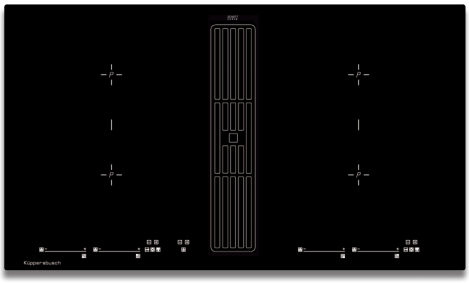
Küppersbusch

EN ENHED – 2 FUNKTIONER

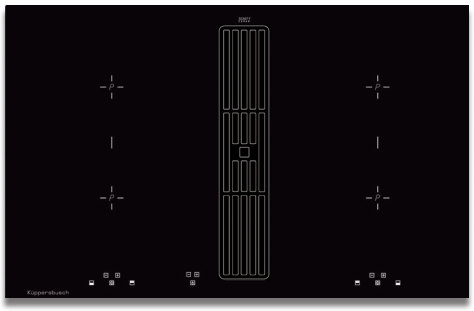
Küppersbusch kogeplade-units, er en induktionskogeplade med integreret emhætte. En effektiv løsning der nemt suger fedt og damp direkte fra kogepladen. En perfekt løsning til kogeøer og åbne køkken-alrum.

Vælger man en emhætte der er integreret i kogepladen, opnår man perfekte integreringsmuligheder i det nye køkken. Intet står i vejen for at kogepladeenheden monteres foran et vindue.

Når emhætten anvendes, skal medfølgende ventilationsgitter være påsat. Når gitteret fjernes igen, lægges den løse glasplade på og man har en hel plan overflade.



KMI 9800.0



KMI 8500.0

Ventilationsgitter i individuel design.

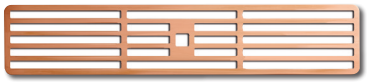
Skab dit helt eget look. Ventilationsgitteret fås i flere farver og passer til både ovne, kompakte enheder, emhætter osv. Gitteret kan bestilles i Stainless steel, Sort Chrome, Silver Chrome, Gold, Kobber eller Hot Chili. (Pris og leveringstid på anmodning). Gitteret må ikke komme i opvaskemaskinen.

Design Stainless steel
Tilbehør no. 99089 1.399,-

Design Sort Chrome
Tilbehør no. 99090 1.699,-

Design Silver Chrome
Tilbehør no. 99091 1.699,-

Design Gold
Tilbehør no. 99092 1.699,-



Design Copper
Tilbehør no. 99094 1.699,-

Design Hot Chili
Tilbehør no. 99095 1.699,-

EFFEKTIV OG HYGIEJNISK

- **Nem rengøring** af det optagelige metalfedtfilter i opvaskemaskinen.
- **Nem betjening** af de selvforklarende touchfelter.
- **Nem montering** – en enhed, en udskæring i bordpladen, en installation til to enheder!
- **Støjsvag** takket være installationen af det støjsvage ventilationssystem i soklen.
- **Mindre forurening** – fedtaflejring: 96,5%.

Næsten lige så hård som en diamant:

Overfladen på Küppersbusch kogeplade KMI 9800.0 er med SCHOTT CERAN® Miradur™ coating.

Denne patenterede, særligt modstandsdygtige overflade beskytter kogepladen permanent mod ridser, da den relative hårdhed forbedres fra 4 til ca. 10 på Mohs' skala, i sammenligning med almindelige glaskeramiske kogeplader.

Med SCHOTT CERAN® Miradur™ bevares kogepladens oprindelige udseende selv efter mange års brug.

Det metalliske look på denne overflade giver kogepladen et fascinerende look.

Den nye varitation i madlavning: indbygnings kogeplader.

Indbygningskogeplader
Kogeplader har deres egne kontroller, f.eks. med sensorknapper og kan installeres i køkkenet uafhængigt af ovnen.

Glas keramiske kogeplader
De keramiske kogeplader i kraftigt glas har mange fordele. Takket være den gennemgående glatte overflade er det nemt at anvende gryder og pander uden at der er noget der brænder på.

Induktion
Mange professionelle kokke sværger til denne form for kold energi. Induktion kan bruges med nøjagtighed som ingen anden type energi – lynhurtigt, fint justerbart, energibesparende og sikkert. Induktionshemmeligheden: energien overføres kun nøjagtigt, hvor der er en gryde med en magnetiserbar base placeret på kogepladen. Denne nøjagtige varmeudvikling direkte i bunden af gryden sikrer ekstremt korte opvarmningstider med lavt energiforbrug. Og da kogepladen i sig selv ikke bliver varm, kan intet brænde på det.

Fleksible induktionszoner på hele kogepladen
Induktionszonen kan tilpasses individuelle behov. Kogezonerne kan bruges som sædvanligt. I tilfælde af større gryder eller en stegepande kan de forreste kogezoner kombineres med bagvedliggende, eller op til fire kogezoner kan kombineres for at danne en stor induktionszone.

Ökospeed plus
Alle Küppersbusch kogezoner har ökospeed plus varmelegeme, der sikrer en hurtig opvarmningstid på kun få sekunder. Den hurtigst mulige varmeforsyning forkorter både opvarmningstiden, og sparer energi.

Automatisk booster funktion
Nogle kogeplader er udstyret med den automatiske booster-funktion. Booster funktionen giver ekstra hurtig opkogning. Kogezonen starter med maksimal ydeevne og skifter derefter automatisk til det indstillede trin.

Touch control
Betjeningen foregår nemt via integrerede touchknapper: Et let tryk på touchknappen tænder for kogezonen og du kan nemt regulere og justere alle funktionerne.

knobControl
Tilberedningsniveauer indstilles ved hjælp af drejeknappen. Afhængig af modellen kan andre specialfunktioner aktiveres ved at trykke på forskellige sensorer.

glideControl / glideControl+
Hos Küppersbusch vises alle funktioner tydeligt på kogepladen, f.eks. timerfunktionen og muligheden for at udvide kogezonen. En let berøring af og du vælger du straks den rigtige kogezone. Ved at stryge fingeren henover symbolet kan du direkte vælge den ønskede varmeindstilling.

selectControl
Med selectControl vises alt tydeligt på et øjeblik. Vælg kogezonen direkte ved at trykke på symbolet på kogezonen. Den ønskede varmeindstilling indstilles ved hjælp af + / - symbolerne. Funktionerne som hukommelse, STOP-AND-GO osv. vælges ved at trykke direkte på det valgte symbol.

dialControl
Med Küppersbusch kogeplader er styreenheden blevet optimeret og funktionelt optimeret på en sådan måde, at der opnås forbedret kontrol. Indstilling af kogezoner finder sted via en intuitiv central enhed. Først vælges den ønskede kogezone, og derefter indstilles det krævede koge niveau på kontrolenheden ved at dreje det med uret.

Power booster funktion
På Küppersbusch induktionspladen kan du øge ydeevnen for de enkelte kogezoner ved at aktivere P for hurtigere opvarmning.

öko-Power function
Öko-power giver mulighed for at øge ydeevnen for kogezoner i to trin. Det første niveau er öko-power, hvilket sparer ca. 30% energi i forhold til at aktivere P. Det andet niveau svarer til det "normale" effektniveau, der giver varmen meget hurtigt, når det er nødvendigt.

Restvarmeindikatorer
Viser hvilken kogezone der stadig er varm, så du kan udnytte kogezonen til at holde maden varm, og samtidig undgå at brænde fingrene.

STOP-AND-GO-Funktion
STOP-AND-GO funktionen kan anvendes som pausefunktion, hvis du bliver afbrudt i madlavningen. Funktionen holder maden varm indtil du igen trykker på STOP-GO.

Påvisning af gryde og pande
Sensorer i kogezonen registrerer størrelsen på gryden.

Timerfunktionen
Timerfunktionen giver signal når tiden er udløbet.

Automatisk slukke funktion
Den automatiske slukke funktion slukker for kogezonen, når timerfunktionen er udløbet.

Hukommelse
Hvis kogepladen uforvarende slukkes mens du bruger den, fortsættes med samme indstilling, når du starter for pladen igen.

Frakobling af alle zoner
Alle kogezoner kan slås fra samtidigt, hvis det pludselig koger over, kan alle kogezoner slukkes lynhurtigt.

Børnesikring
Hvis den børnesikrede lås er aktiveret, kan kogepladen ikke tændes utilsigtet eller indstilles højere.

Ferie shut-down
Hvis kogepladen ikke har været i brug i gennem længere tid, lukker kogepladen helt automatisk ned.

Kogezoner med dobbelt zonefunktion
Disse kogezoner kan bruges i forskellige størrelser. Dette er en optimal tilpasning til forskellige gryder størrelser.

Dobbelt koge og stege zone
En rund kogezone der kan ændres til en rektangulær kogezone når et ekstra varmeelement tændes.

Bridging funktion
Induktionspladen plane overflade muliggør sammenlægning af 2 eller 4 kogezoner. Mere plads til store gryder.

Individuel funktionstildeling
De mest populære funktioner kan gemmes individuelt på tastaturet. Den gemte funktion kan bruges til enhver tid ved direkte valg.

Foruddefinerede varmeindstillinger
Ved hjælp af disse forudindstillede varmetrin kan du holde en bestemt temperatur. Dette forhindrer, at væsker koger over eller at noget brænder på i gryden. Anvendelser: 42°C smelte niveau / 70°C opvarmningsniveau / 94°C pasta niveau.

Kokkefunktion
Kokkefunktionen deler kogepladen i 3 madlavningsområder (venstre, midt, højre), som kan indstilles individuelt og du kan flytte gryder og pander fra den ene til den anden zone uden at du behøver at ændre effektrin.

Rengøringsfunktion
Rengøringsfunktionen slukker kogepladsindstillingen i 20 sekunder og du kan rengøre kogezonerne. Efter 20 sekunder starter de sidst indstillede funktioner automatisk igen.

Kogepladebredde
Küppersbusch tilbyder flexible bredder, fra 30 cm – 90 cm.

Gryde flyt funktion
Med Gryde-Move-funktionen kan du let bytte indstillingerne for to kogezoner. Tilberedningsprocesser kan derfor flyttes fra en kogezone til en anden.

Küppersbusch
Küppersbusch

KOGEPLADE. KOGEPLADEUNITS. INDUKTION.

K-SERIES.8

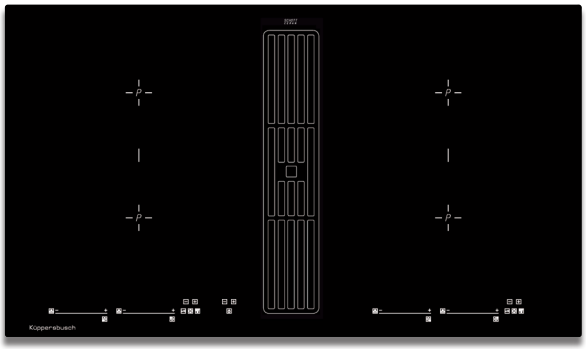


Illustration med ventilationsgitter

KMI 9800.0

glideControl+. 13 effektniveauer. 96,5% Fedtfiltrering.

Funktioner induktions kogeplade:
- 13-niveau styring **"glideControl+"** med rødt display
- 3 foruddefinerede niveauer: smelteniveau ca. 42°C, ca. 70°C holdevarm niveau, pasta niveau ca. 94°
- Sammenkobling, kogezoner placeret bag hinanden kan sammekobles til en stor kogezone
- Automatisk booster funktion
- Kogezone-Varmeindikator
- Minutur med slutfunktion
- Feriemode (tidsbegrænset)
- Ventilatorgitter og glasplade (ZK 8000) incl.
- 4 kogezoner 210 x 190 mm / 2,100 W (3,700 W*) *med power booster funktion

Emhætte specifikationer:
- Udsugning i henhold til EN 61591: max. normalt niveau 530 m³/h, intentsivt niveau 620 m³/h
- Støjniveau i henhold til EN 60704-2-13: min. 45 dB, max. 55 dB, int. 68 dB
- 4 effektniveauer incl. high power funktion
- Digital display
- Metalfedtfilter med 96,5% fedtfiltrering
- Automatisk forsinket stop
- Mulighed for recirkulation (se specialtilbehør)
- Udsugningssystem medfølger (se side 93)

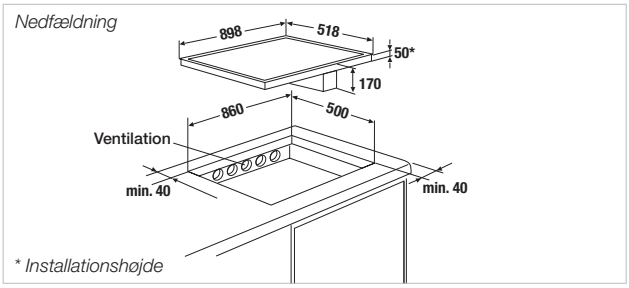
Tekniske data:
- Elektrisk tilslutning Induktion 7,400 W / hood 115 W
- Udsugning sokkelemhætte Naber Compair Flow NW 150
- Produktmål B x H ca. 898 x 518 mm
- Udskæringsmål B x H ca. 860 x 500 mm

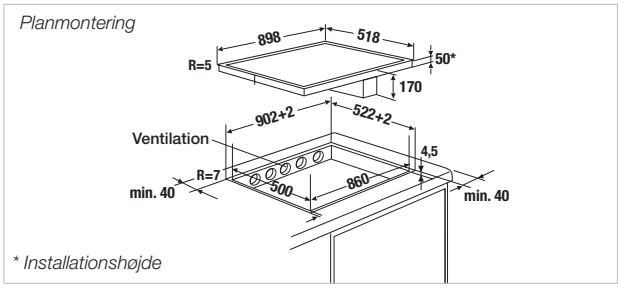
Specialtilbehør (emhætte):

- Kulfilter box	Tilbehør no. ZK 8001	3.399,-
- Glasplade Miradur	Tilbehør no. ZK 8005	1.999,-

Gør KMI 9800.0 individuel med et ventilationsgitter fra individuel konceptet. Se mere information på side 92.

KMI 9800.0 SR sort 35.999,-





KOGEPLADE. KOGEPLADEUNITS. INDUKTION.

K-SERIES.5

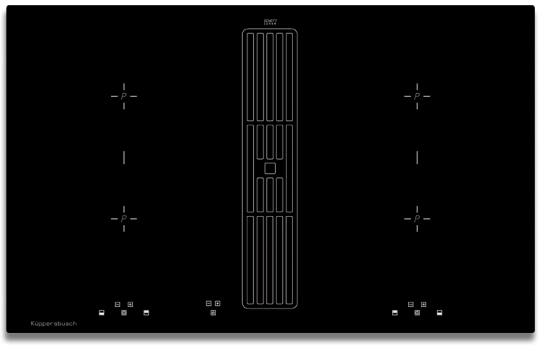


Illustration med ventilations-
gitter, Planmontering

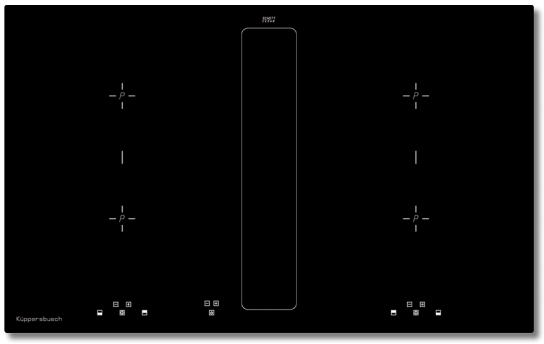


Illustration med glasplade (Tilbehør ZK 8000) over ventilationsåbning

KMI 8500.0

selectControl. 10 effektniveauer. 96,5% Fedtfiltrering.

Funktioner induktions kogeplade:
- 10-niveau styring **"selectControl"** med rødt display
- Sammenkobling, højre og venstre kogezoner kan sammekobles til en stor kogezone
- Automatisk booster funktion
- Kogezone-Varmeindikator
- Minutur med slutfunktion
- Feriemode (tidsbegrænset)
- Ventilationsgitter medfølger
- 2 kogezone 210 x 190 mm / 2,100 W (3,000 W*)
- 2 kogezone 210 x 190 mm / 1,650 W (1,850 W*)

  *med power booster funktion

Emhætte specifikationer:
- Udsugning i henhold til EN 61591: max. normalt niveau 530 m³/h, intensivt niveau 620 m³/h
- Støjniveau i henhold til EN 60704-2-13: min. 45 dB, max. 55 dB, int. 68 dB
- 4-niveau styring incl. high power funktion
- Digital display
- Metalfedtfilter med 96,5% fedtfiltrering
- Automatisk forsinket stop
- Mulighed for recirkulation (se specialtilbehør)
- Udsugningssystem medfølger (se side 93)

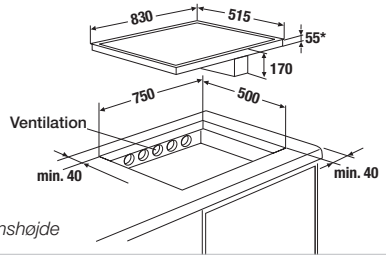
Tekniske data:
- Elektrisk tilslutning Induktion 7,400 W / hood 115 W
- Udsugning sokkelemhætte Naber Compair Flow NW 150
- Produktmål B x H ca. 830 x 515 mm
- Udskæringsmål B x H ca. 750 x 500 mm

Specialtilbehør (emhætte):
- Kulfilter box Tilbehør no. ZK 8001 3.399,-
- Glasplade, sort Tilbehør no. ZK 8000 1.999,-
- Specialtilbehør, se side 92

Gør KMI 8500.0 individuel med et ventilations-gitter fra individuel konceptet. Se mere information på side 92.

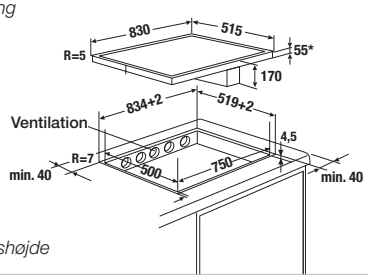
KMI 8500.0 SR sort 28.999,-

Nedfældning



** Installationshøjde*

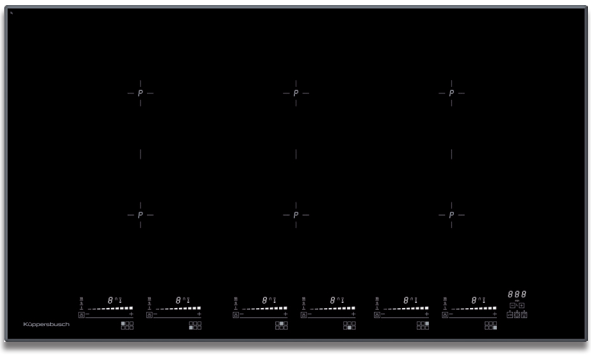
Planmontering



** Installationshøjde*

KOGEPLADE. INDUKTION.

K-SERIES.8



KI 9810.0

glideControl+. 15 effektniveauer. 6 kogezoner.

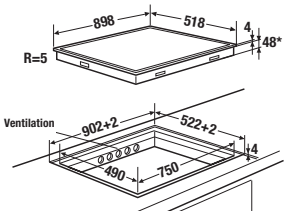
Funktioner:
- Højkvalitets krom grafik
- 15-niveau styring **"glideControl+"** med hvidt display
- 3 foruddefinerede niveauer: smelteniveau ca. 42°C, ca. 70°C holdevarm niveau, ca. 94°C pastanivea
- Optimeret Grillfunktion til FlexiGrill 1303 tilbehør
- Switch-off hukommelse
- Sammenkobling, kogezoner placeret bag hinanden kan sammekobles til en stor kogezone
- Automatisk gryde kontrol
- Automatisk booster funktion
- Kogezone-Varmeindikator
- Minutur med slutfunktion
- Frakobling af alle zoner
- Feriemode (tidsbegrænset)
- 6 kogezoner 210 x 190 mm / 2,100 W (3,700 W*)
  *med power booster funktion

Tekniske data:
- Elektrisk tilslutning 11.1 kW
- Produktmål
  Planmontering B x H ca. 898 x 518 mm
  Installationshøjde 48 mm
- Udskæringsmål B x H ca. 750 x 490 mm
  (for planmontering, følg installationstegning)

Specialtilbehør:
- FlexiGrill Tilbehør no. 1303 1.899,-
- Specialtilbehør, se side 92

KI 9810.0 SR sort 20.999,-

KI 9810.0 SR Planmontering



** Installationshøjde*

Planmontering

KI 8810.0 NY

knobControl. 11 effektniveauer. 4 kogezoner.

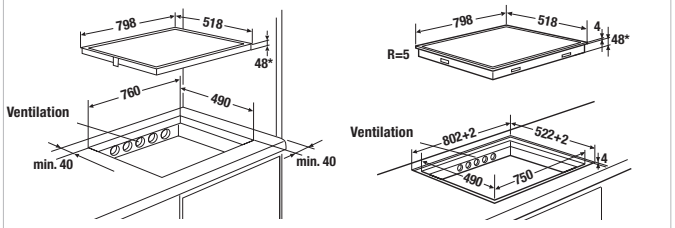
Funktioner:
- 11-niveau styring **"knobControl"** med topkvalitet aluminiums drejeknapper
- 1 foruddefineret niveau: ca. 70°C holdevarm niveau
- Sammenkobling, kogezoner placeret bag hinanden kan sammekobles til en stor kogezone
- Automatisk booster funktion
- Kogezone-Varmeindikator
- Feriemode (tidsbegrænset)
- 2 kogezone 210 x 200 mm / 2.100 W (3.000 W*)
  2 kogezone 210 x 200 mm / 1.600 W (1.850 W*)
  *med power booster funktion

Tekniske data:
- Elektrisk tilslutning 7,4 kW
- Produktmål B x H ca. 798 x 518 mm
  Installationshøjde 48 mm
- Udskæringsmål B x H ca. 760 x 490 mm
  (for planmontering, følg installationstegning)

Specialtilbehør:
- Rammeprofil i rustfri stål Tilbehør no. ZK 0800 1.349,-
- Specialtilbehør, se side 92

KI 8810.0 SR sort 11.999,-

Nedfældning *Planmontering*



KOGEPLADE. INDUKTION.

K-SERIES.5

Planmontering

KI 9560.0* NY

glideControl. 12 effektniveauer. 5 kogezoner.

Funktioner:
- 12-niveau styring **"glideControl"** med rødt display
- 1 foruddefineret niveau: ca. 70°C holdevarm niveau
- Switch-off hukommelse
- Sammenkobling, højre og venstre kogezoner kan sammekobles til en stor kogezone
- Automatisk booster funktion
- Kogezone-Varmeindikator
- Minutur med slutfunktion
- Frakobling af alle zoner
- Feriemode (tidsbegrænset)
- 4 kogezoner 210 x 190 mm / 2,100 W (3,000 W*)
- 1 kogezone Ø 125 mm / 2,300 W (3,000 W*)
  *med power booster funktion
- Specielt tilbehør, se side 92

Tekniske data:
- Elektrisk tilslutning 10.4 kW
- Produktmål B x H ca. 898 x 518 mm
  Installationshøjde 54 mm
- Udskæringsmål B x H ca. 850 x 490 mm

Planmontering

KI 8560.0** NY

glideControl. 12 effektniveauer. 4 kogezoner.

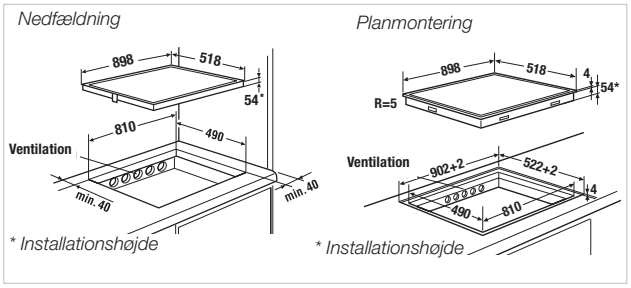
Funktioner:
- 12-niveau styring **"glideControl"** med rødt display
- 1 foruddefineret niveau: ca. 70°C holdevarm niveau
- Switch-off hukommelse
- Sammenkobling, kogezoner placeret bag hinanden kan sammekobles til en stor kogezone
- Automatisk booster funktion
- Kogezone-Varmeindikator
- Minutur med slutfunktion
- Frakobling af alle zoner
- Feriemode (tidsbegrænset)
- 4 kogezoner 210 x 190 mm / 2,100 W (3,000 W*)
  *med power booster funktion

Tekniske data:
- Elektrisk tilslutning 7.4 kW
- Produktmål
  Ramme i rustfri stål* B x H ca. 800 x 520 mm
  Planmontering B x H ca. 798 x 518 mm
  Installationshøjde 54 mm
- Udskæringsmål B x H ca. 750 x 490 mm

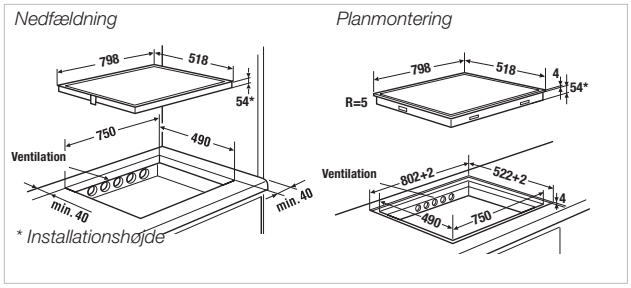
Specialtilbehør:
- Rammeprofil i rustfri stål Tilbehør no. ZK 0800 1.349,-
- Specialtilbehør, se side 92

**gælder kun, når det bruges med specialtilbehør ZK 0800*

KI 9560.0 SR sort 14.999,-

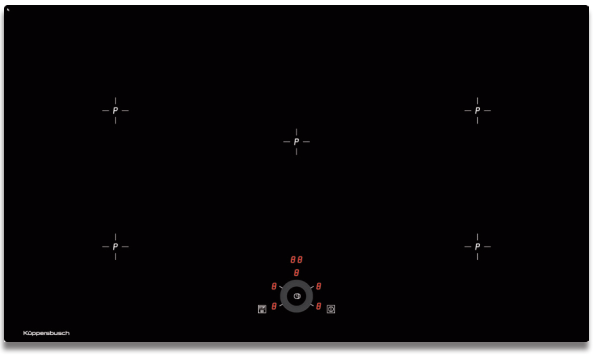


KI 8560.0 SR sort 11.999,-



KOGEPLADE. INDUKTION.

K-SERIES.3



Planmontering

KI 9330.0

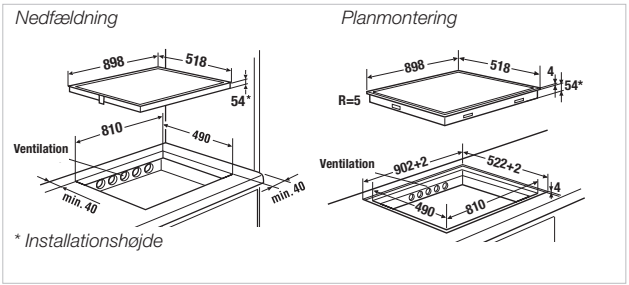
dialControl. 11 effektniveauer. 5 kogezoner.

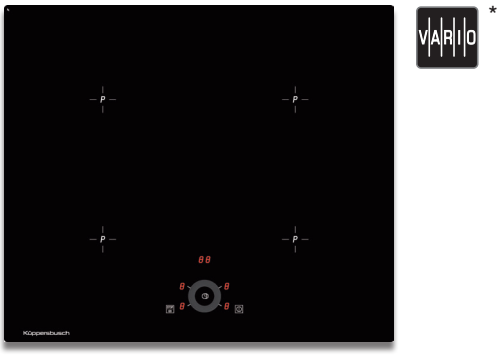
Funktioner:
- 11-niveau styring **"dialControl"** med rødt display
- 1 foruddefineret niveau: ca. 70°C holdevarm niveau
- Switch-off hukommelse
- Automatisk booster funktion
- Kogezone-Varmeindikator
- Minutur med slutfunktion
- Frakobling af alle zoner
- Feriemode (tidsbegrænset)
- 1 kogezone Ø 175 mm / 1,100 W (1,400 W*)
- 1 kogezone Ø 175 mm / 1,400 W (2,000 W*)
- 1 kogezone Ø 265 mm / 2,300 W (3,000 W*)
- 1 kogezone Ø 215 mm / 2,300 W (3,000 W*)
- 1 kogezone Ø 175 mm / 1,100 W (1,400 W*)

  *med power booster funktion
- Specielt tilbehør, se side 92

Tekniske data:
- Elektrisk tilslutning 7.4 kW
- Produktmål B x H ca. 898 x 518 mm
  Installationshøjde 54 mm
- Udskæringsmål B x H ca. 810 x 490 mm

KI 9330.0 SR sort 14.999,-





Planmontering

KI 6330.0

dialControl. 11 effektniveauer. 4 kogezoner.

Funktioner:
- 11-niveau styring **"dialControl"** med rødt display
- 1 foruddefineret niveau: ca. 70°C holdevarm niveau
- Switch-off hukommelse
- Automatisk booster funktion
- Kogezone-Varmeindikator
- Minutur med slutfunktion
- Frakobling af alle zoner
- Feriemode (tidsbegrænset)
- 1 kogezone Ø 200 mm / 2,300 W (3,000 W*)
- 1 kogezone Ø 180 mm / 1,100 W (1,400 W*)
- 1 kogezone Ø 220 mm / 2,300 W (3,000 W*)
- 1 kogezone Ø 160 mm / 1,100 W (1,400 W*)

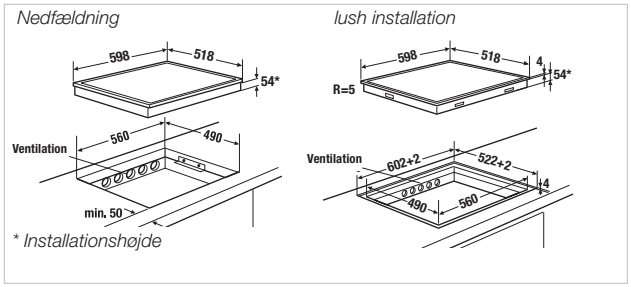
  *med power booster funktion

Tekniske data:
- Elektrisk tilslutning 7.4 kW
- Produktmål B x H ca. 598 x 518 mm
  Installationshøjde 54 mm
- Udskæringsmål B x H ca. 560 x 490 mm

Specialtilbehør:
- Rammeprofil i rustfri stål Tilbehør no. ZK 0600 1.199,-
- Specialtilbehør, se side 92

**gælder kun, når det bruges med specialtilbehør ZK 0600*

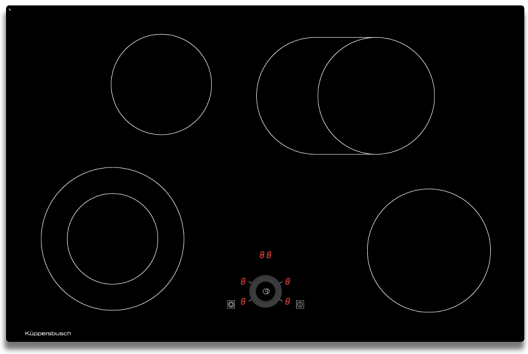
KI 6330.0 SR sort 8.295,-



min
STOP
go

KOGEPLADE. KERAMISK.

K-SERIES.3



Planmontering

KE 8330.0

dialControl. 9 effektniveauer. 4 kogezoner.

80 cm WIDTH | STOP GO

Funktioner:
- 9-niveau styring **"dialControl"** med rødt display
- Automatisk booster funktion
- Kogezone-Varmeindikator
- Minutur med slutfunktion
- Frakobling af alle zoner
- Feriemode (tidsbegrænset)
- 1 kogezone Ø 155 mm / 1,200 W
- 1 kogezone Ø 190 mm / 1,800 W
- 1 dobbelt kogezone Ø 220 mm or 145 mm / 2,200 or 1,000 W
- 1 dobbelt koge- og stegezone Ø 180 mm or 265 x 180 mm / 2,400 or 1,500 W

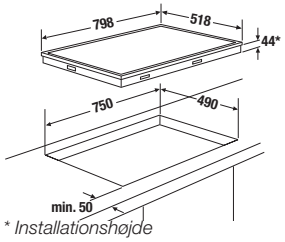
Tekniske data:
- Elektrisk tilslutning 7.6 kW
- Produktmål B x H ca. 798 x 518 mm
  Installationshøjde 44 mm
- Udskæringsmål B x H ca. 750 x 490 mm

Specialtilbehør:
- Rammeprofil i rustfri stål Tilbehør no. ZK 0800 1.349,-
- Specialtilbehør, se side 92

**gælder kun, når det bruges med specialtilbehør ZK 0800*

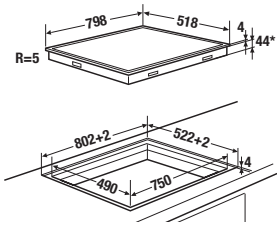
KE 8330.0 SR sort 6.999,-

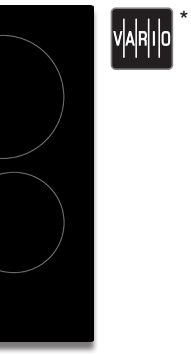
Nedfældning



** Installationshøjde*

Planmontering





Planmontering

KE 6310.0

selectControl. 9 effektniveauer. 4 kogezoner.

60 cm WIDTH

Funktioner:
- 9-niveau styring **"selectControl"** med rødt display
- Automatisk booster funktion
- Kogezone-Varmeindikator
- Feriemode (tidsbegrænset)
- 2 kogezone Ø 155 mm / 1,200 W
- 1 dobbelt kogezone Ø 220 mm or 145 mm / 2,200 or 1,000 W
- 1 kogezone Ø 190 mm / 1,800 W

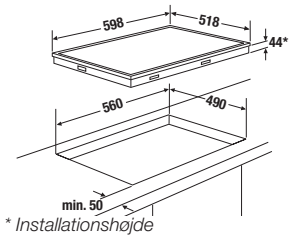
Tekniske data:
- Elektrisk tilslutning 6.4 kW
- Produktmål B x H ca. 598 x 518 mm
  Installationshøjde 44 mm
- Udskæringsmål B x H ca. 560 x 490 mm

Specialtilbehør:
- Rammeprofil i rustfri stål Tilbehør no. ZK 0600 1.199,-
- Specialtilbehør, se side 92

**gælder kun, når det bruges med specialtilbehør ZK 0600*

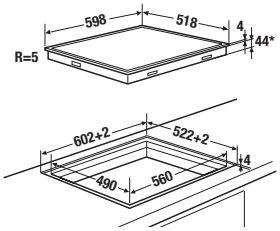
KE 6310.0 SR sort 3.999,-

Nedfældning



** Installationshøjde*

Planmontering



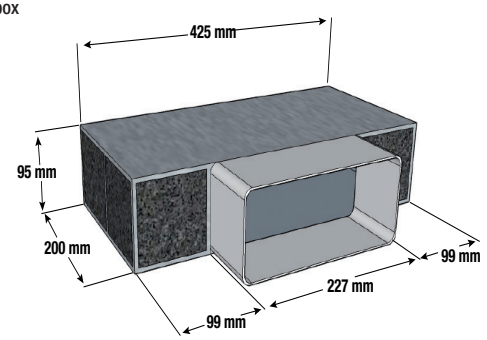
Küppersbusch

TILBEHØR. KOGEPLADER.

	KMI 9800	KMI 8500
	Tilbehør no.	Tilbehør no.
Glasplade, sort	ZK 8005 1.999,-	ZK 8000 (kun sort) 1.999,-
Kulfilter box (se detaljeret tegning nedenfor)	ZK 8001 3.399,-	ZK 8001 3.399,-
Nyt kultfilter til kulfilter box	ZK 8004 1.399,-	ZK 8004 1.399,-
Forlænger kabel til motor	ZK 8008 1.999,-	ZK 8008 1.999,-
Ventilationsgitter design Stainless Steel	99089 1.399,-	99089 1.399,-
Ventilationsgitter Sort Chrome	99090 1.699,-	99090 1.699,-
Ventilationsgitter Silver Chrome	99091 1.699,-	99091 1.699,-
Ventilationsgitter Gold	99092 1.699,-	99092 1.699,-
Ventilationsgitter Kobber	99094 1.699,-	99094 1.699,-
Ventilationsgitter Hot Chili	99095 1.699,-	99095 1.699,-

Gourmet-fad Coated aluminum (non-stick coating) 42 x 25 cm	egnet til alle typer kogeplader	Tilbehør no. ZK 1302 2.399,-
FlexiGrill	passer til KMI..., KI 98..., KI 88...,	Tilbehør no. 1303 1.899,-
Rammeprofil i rustfri stål 800 mm	passer til KI 8810.0 SR, KI 8560.0 SR, KE 8330. 0 SR	Tilbehør no. ZK 0800 1.199,-
Rammeprofil i rustfri stål RVS 600 mm	passer til KI 6330.0 SR, KE 6310.0 SR	Tilbehør no. ZK 0600 1.349,-

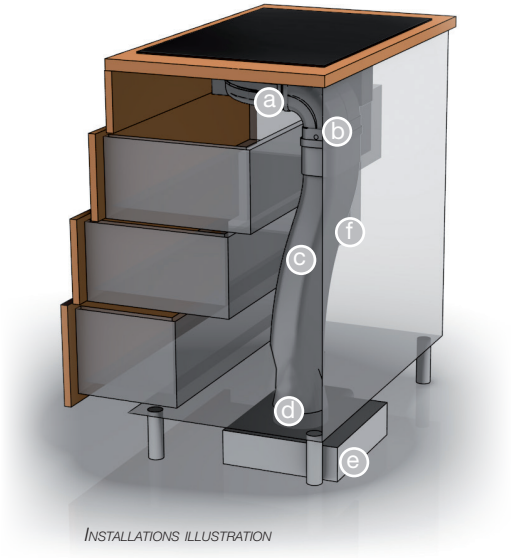
Kulfilter box



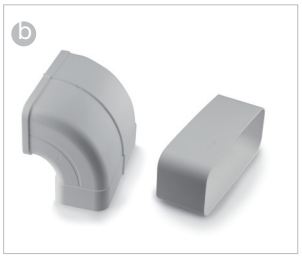
EKSTRA INDBYGNINGSDIAGRAM OG TILBEHØR. KOGEPLADE MED INTEGRERET EMHÆTTE.

DET INTEGRERERE SYSTEM

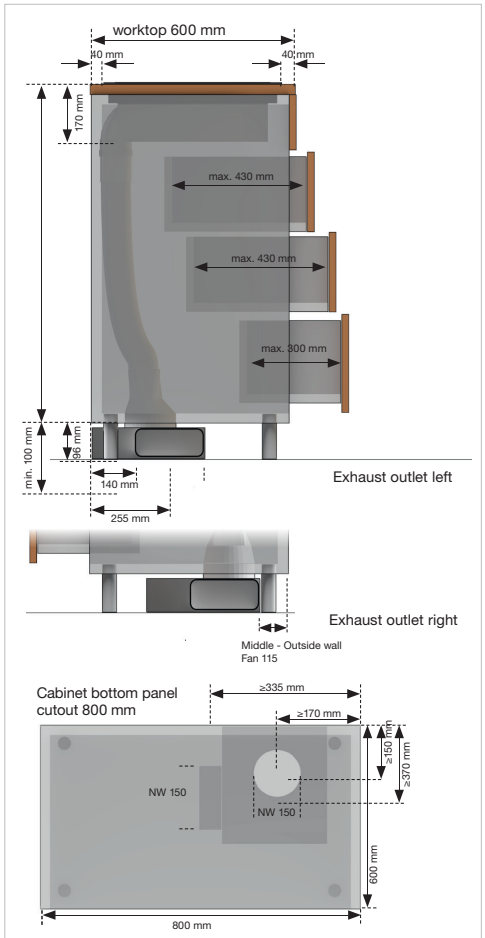
Reduktions systemet can integreres i den bagerste del af den underlæggende enhed (skab), så det er usynligt og sparer plads. Afhængigt af modellen, indeholder sættet flexible eller faste rør og en kraftfuld blæser, som installeres i soklen. KMI 9800.0 indeholder komponenterne a, b, d, e og f; KMI 8500.0 indeholder a, b, c, d og e.



Installations illustration



*Monteringsvariant: Bordplade dybde: 600 mm**



Udtrækket kan køres til venstre eller højre, afhængigt af installationen.

** kun muligt med flexibelt reduktions system*

KÜPPERSBUSCH EMHÆTTER

Farvel til lugt fra madlavningen! Vore emhætter sikrer et godt indeklima efter madlavning, og undgår forurening og fugt.

Individuel + effektiv

Küppersbusch

IMPONERENDE, STÆRK OG EFFEKTIVT

Küppersbusch emhætter er ekstremt effektive og lydsvage.

De er kendetegnet ved særligt lavt energiforbrug i nogle modeller op til A++, og har imponerende sugefunktion, fedtfiltre og lys.

Enkelte Küppersbusch-emhætter har børsteløs motor. Motoren sikrer mindre energiforbrug ved samme ydelse sammenlignet med konventionelle motorer. Lavt støjniveau selv på det højeste effektniveau. Børsteløse motorer har øget motorkraft og lang levetid.

IMPONERENDE UDVALG

Den rigtige model til enhver køkkenindretning: Küppersbusch-sortiment tilbyder en bred vifte af designs, designvarianter og forskellige funktioner.

Küppersbusch har en emhætte der passer til ethvert køkken med både funktions- og personlige præferencer. Uanset om det er til et åbent køkken-alrum eller et separat køkken, køkken-ø, væg- eller loftsmontering, eller integreret i kogepladen.

Du kan vælge mellem aftræk eller recirkulation.

Küppersbusch Individuel:
Endnu mere mangfoldighed!

INDIVIDUAL

Küppersbusch Individual Concept giver dig mulighed for at tilpasse enheder til din personlige smag. På udvalgte emhætter, kan du matche med samme design kit der er valgt til din ovn. Lige meget hvilken model du vælger, imponerer hver og en med god kvalitet og design. Både hver for sig og i kombination med andre hvidevarer.

EMHÆTTE OG KOGEPLADE SMELTET SAMMEN I EN ENHED

Emhætte og kogeplade i samme enhed! Fedt og stegeos suges direkte ned i det integrerede emfang og luften holdes ren for mados. Den perfekte løsning til åbne køkken-alrum og køkken-øen.

Når der ikke skal tages højde for emhætte, vil der være flere indretningsmuligheder når der skal laves nyt køkken, der er endda mulighed for placering under vindue. Bordemhætte er ikke bare fleksibel, men forenkler også monteringen, da der kun er en installation til to enheder.

Ventilationssystemet monteres i underskabet. Dette har den fordel, at forstyrrende driftsstøj reduceres til et minimum.

Gør madlavningen sjov!

Første valg: recirkulation eller udsugning
Küppersbusch emhætter bringer en frisk pust ind i dit køkken med højt udviklet teknologi. I luftrecirkulationstilstand, hvor forurenet luft suges ind, filtreres, renses og ren luft returneres direkte over kogepladen. Såvel som i udblæsningsfunktion, hvor en integreret motor dirigerer forurenet luft ind i en udblæsningskanal eller direkte ud i det fri.

Individuel
Küppersbusch „individuel koncept" tilbyder på nogle modeller at tilpasses til personlig smag ved hjælp af yderligere designkits. Det meget individuelle look afsluttes derefter med et af de forskellige designelementer, der fås som tilbehør.

Fuld kraft, lavt støjniveau: ventilations teknologi
Avanceret blæserteknologi, der fungerer ekstremt kraftfuldt, garanterer optimal sugeevne. Systemerne er usædvanligt stille, selv med høj luftudgang.

Rengøring: metalfedtefilterne
I alle Küppersbusch-emhætter er der en høj kvalitet. Metalfedt filtre de opsuger mad os og filtrerer fedtstofferne deri. I recirkulationstilstanden sidder der et ekstra kulfilter der sørger for at fjerne lugt. Filtrene kan let fjernes og derefter rengøres i opvaskemaskinen. Derudover sidder der er en indikator i emhætten som indikerere når filtrene skal skiftes.

Intensivt niveau
Det intensive niveau vælges til kortvarig drift med stærk dampdannelse. Afhængigt af modellen skifter enheden automatisk tilbage til det forudindstillede niveau efter et specificeret tidspunkt.

Automatisk forsinket stop
Den automatiske forsinket stop renser luften efter tilberedning og slukker automatisk efter en bestemt tid.

Belysning
Uanset om du vælger standard-, halogen- eller LED-belysning i din emhætte, har du altid den bedste belysning til din arbejdsplads.

Oplyste kontrolpanel
Det oplyste kontrolpanel er især lette at læse og vedligeholde.

Nem montering
Det nye monteringssystem på indbygnings emhætter gør det hurtig og nem montere.

LED
Emhætter er udstyret med moderne, især energisparende, LED-belysning.

Handicap venlig
Emhætten kan aktiveres med fjernbetjeningen, hvilket gør den nem at mere handicap venlig.

Drejeknap
Hvis du foretrækker konventionel styring, er dette det rigtige produkt for dig. Det betjenes ved hjælp af drejeknapper.

Sensordrift
Et tryk er alt, hvad det kræver, og sensorknappernes funktioner aktiveres.

Fjernbetjening
Fjernbetjeningen aktivere emhættefunktionerne og giver dermed større bevægelsesfrihed og bedre tilgængelighed.

Emhætte bredde
Dette symbol angiver bredde målet på emhætten.

Niche bredde
Dette symbol angiver emhættens niche bredde i cm.

Niche dybde
Dette symbol angiver det anbefalede niche mål eller udskæring dybde i cm.

Effektivitet niveau:

Energi niveau
Energi niveauet beregnes ud fra enhedens årlige energiforbrug og et standard energiforbrug. Her en gennemsnitlig daglig driftstid på 60 minutter og en daglig belysningstid antages at være 120 minutter.

Ventilation
Ventilatoreffektiviteten er et mål for den mængde elektrisk energi, der bruges til at lede luften ud.

Belysningseffektivitet
Ud over strømforbrug giver lyseffektivitet også information om lyskildens levetid.

Mængde af fedt
Absorbering af fedt indikerer procentdelen af fedt, der absorberes i fedtfiltrene i en emhætte.

Støjniveau
Oplysningerne om støjniveauet måles i henhold til EU standarden EN 60704-2-13, i det maksimale basis niveau.

EMHÆTTER. DOWNDRAFT.

K-SERIES.8

DD 9840.0* NYHED

90 cm. Touch control. 5 effektniveauer. LED lighting.

Funktioner:

- 5 effektniveauer inkl. high power funktion
- Udsugning i henhold til direktiv 2010/30/EU:
  max. normalniveau 430 m³/h, intensivt niveau 700 m³/h
- Elektronisk kontrol via touch funktion
- LED-display til effektniveauer
- Fjernbetjening inkluderet
- Digital skærm
- Motordrevet emhætte kan justeres
- Kantudsugning med sort glaspanel
- Forskudt stop
- Indikator for filterrens
- Metalfedtfilter
- Recirkulationstilstand mulig (se specialtilbehør side 109)

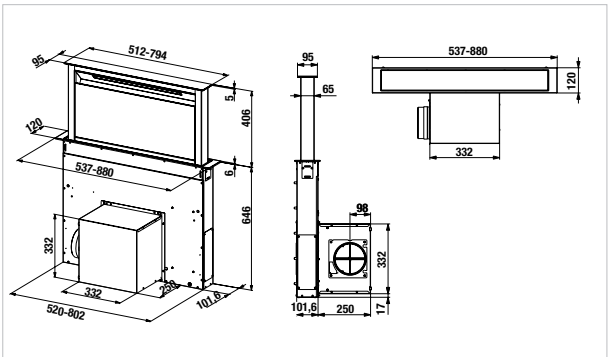
Tekniske data:

- Strømforbrug	277 W
- Produktmål	B x H x D ca. 880 x 657-1.063 x 370 mm
- Niche mål	B x D ca. 812 x 110 mm
- Udsugnings tilslutning	Ø 150 mm, motoren kan placeres for tilslutning i forskellige retninger.
- LED light colour	4000 Kelvin

Specialtilbehør:

- Kulfilter	Acc. no. ZD 1013	1.399,-

DD 9840.0 S	Sort glas og stainless steel	24.999,-



EMHÆTTER. ISLAND.

K-SERIES.3

DI 9340.0 NYHED

90 cm. Box-Design. 4 effektniveauer.

Funktioner:
- 4 effektniveauer inkl. high power funktion
- Udsugning i henhold til direktiv 2010/30/EU: max. normalniveau 580 m³/h, intensivt niveau 700 m³/h
- Elektronisk kontrol oplyste knapper
- Metalfedtfilter
- Justering af lofthøjde med teleskopudtræk
- Recirkulationstilstand mulig (se specialtilbehør side 109)

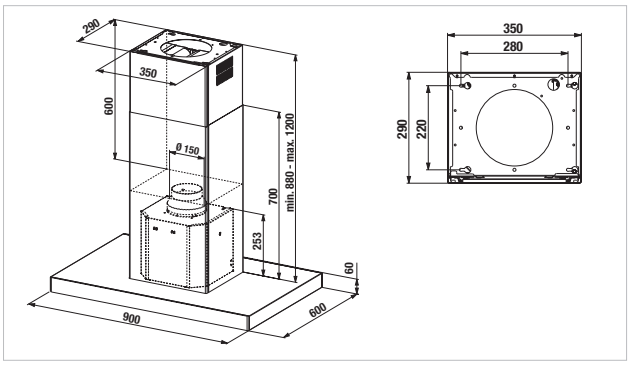
Tekniske data:

- Strømforbrug	274 W
- Produktmål	B x H x D ca. 900 x 940-1,260 x 600 mm
- Udsugnings tilslutning	Ø 150 mm
- LED light colour	3,000 Kelvin

Specialtilbehør:

- Kulfilter	Acc. no. 870	1.299,-

DI 9340.0 E	Stainless steel	11.999,-



Sort

DW 9800.0

90 cm. Kantsug. Forskudt stop.

Funktioner:
- 4 effektniveauer inkl. high power funktion
- Udsugning i henhold til direktiv 2010/30/EU: max. normalniveau 626 m³/h, intensivt niveau 815 m³/h
- Elektronisk kontrol via touch funktion
- Digital skærm
- Indikator for filterrens
- Fold-ned glasplade
- Metalfedtfilter
- Justering af lofthøjde med teleskopudtræk
- Recirkulationstilstand mulig (se specialtilbehør side 109)

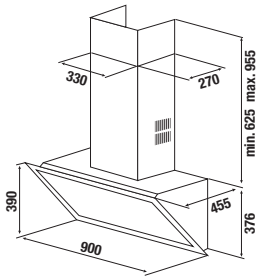
Tekniske data:

- Strømforbrug	172 W
- Produktmål	B x H x D ca. 900 x 625-955 x 455 mm
- Udsugnings tilslutning	Ø 150 mm
- LED light colour	4,000 - 4,500 Kelvin

Specialtilbehør:

- Kulfilter	Acc. no. ZD 1000	1.399,-
- Design-Kit:		
Design Stainless Steel	Acc. no. DK 9011	999,-
Design Sort Chrome	Acc. no. DK 9012	1.299,-
Design Silver Chrome	Acc. no. DK 9013	1.299,-
Design Gold	Acc. no. DK 9014	1.299,-
Design Copper	Acc. no. DK 9017	1.299,-

DW 9800.0 S	Sort glas	13.999,-



Sort, uden design kit

KD 9570.2

90 cm. Kantsug. Forskudt stop.

Funktioner:
- 4 effektniveauer inkl. high power funktion
- Udsugning i henhold til direktiv 2010/30/EU: max. normalniveau 599 m³/h, intensivt niveau 786 m³/h
- Elektronisk kontrol via touch funktion
- Digital skærm
- Indikator for filterrens
- Fold-ned glasplade
- Metalfedtfilter
- Justering af lofthøjde med teleskopudtræk (se specialtilbehør)
- Recirkulationstilstand mulig (se specialtilbehør side 109)

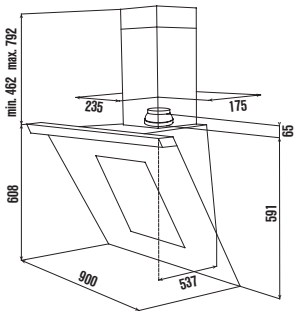
Tekniske data:

- Strømforbrug	286 W
- Produktmål (uden skorsten)	B x H x D ca. 900 x 608 x 537 mm
- Udsugnings tilslutning	Ø 150 mm
- LED light colour	3,500 Kelvin

Specialtilbehør:

- Kulfilter (2 Stk. påkræves)	Acc. no. 881	1.199,-
- Kulfilter-adapter	Acc. no. 881-2	999,-
- Skorstens sæt (sort)	Acc. no. 9570	2.099,-
- Skorstens sæt (Stainless Steel)	Acc. no. 9572	2.099,-
- Design-Kit:		
Design Stainless Steel	Acc. no. 9575	1.499,-
Design Sort Chrome	Acc. no. 9576	1.999,-
Design Silver Chrome	Acc. no. 9577	1.999,-
Design Gold	Acc. no. 9578	1.999,-
Design Sort Velvet	Acc. no. 9579	1.999,-
Design Copper	Acc. no. C9570	1.999,-

KD 9570.2 J	Sort glas	11.999,-



Tegningen viser emhætte inkl. skorstens sæt

Foto er med tilbehør 9011

DW 9500.0

90 cm. Slim-Design. Forskudt stop.

Funktioner:
- 4 effektniveauer inkl. high power funktion
- Udsugning i henhold til direktiv 2010/30/EU: max. normalniveau 630 m³/h, intensivt niveau 764 m³/h
- Elektronisk kontrol via touch funktion
- Digital skærm
- Indikator for filterrens
- Metalfedtfilter
- Justering af lofthøjde med teleskopudtræk
- Recirkulationstilstand mulig (se specialtilbehør side 109)

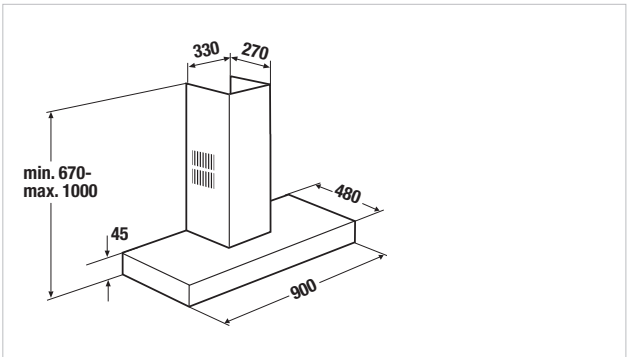
Tekniske data:

- Strømforbrug	172 W
- Produktmål	B x H x D ca. 900 x 670-1000 x 480 mm
- Udsugnings tilslutning	Ø 150 mm
- LED light colour	4,000 - 4,500 Kelvin

Specialtilbehør:

- Kulfilter	Acc. no. ZD 1001	1.399,-
- Design-Kit:		
Design Stainless Steel	Acc. no. DK 9011	999,-
Design Sort Chrome	Acc. no. DK 9012	1.299,-
Design Silver Chrome	Acc. no. DK 9013	1.299,-
Design Gold	Acc. no. DK 9014	1.299,-
Design Copper	Acc. no. DK 9017	1.299,-

DW 9500.0 S	Sort	9.999,-



EMHÆTTER. SKORSTEN.

K-SERIES.3

DW 9340.0

90 cm. Box-Design. 4 effektniveauer.

Funktioner:
- 4 effektniveauer inkl. high power funktion
- Udsugning i henhold til direktiv 2010/30/EU: max. normalniveau 580 m³/h, intensivt niveau 700 m³/h
- Elektronisk kontrol oplyste knapper
- Metalfedtfilter
- Justering af lofthøjde med teleskopudtræk
- Recirkulationstilstand mulig (se specialtilbehør side 109)

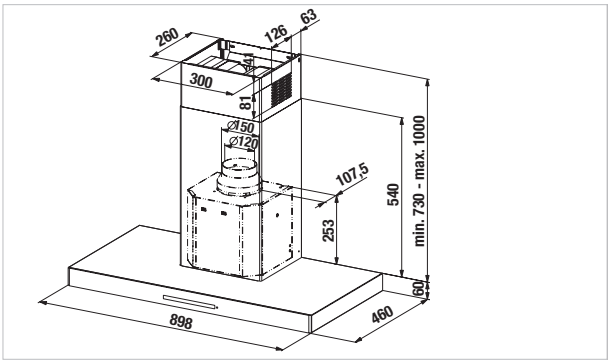
Tekniske data:

- Strømforbrug	272 W
- Produktmål	B x H x D ca. 900 x 730-1,000 x 460 mm
- Udsugnings tilslutning	Ø 150 mm
- LED light colour	3,000 Kelvin

Specialtilbehør:

- Kulfilter	Acc. no. 870	1.299,-

DW 9340.0 E Stainless Steel 6.999,-



K-SERIES.3

DW 6340.0

60 cm. Box-Design. 4 effektniveauer.

Funktioner:
- 4 effektniveauer inkl. high power funktion
- Udsugning i henhold til direktiv 2010/30/EU: max. normalniveau 580 m³/h, intensivt niveau 700 m³/h
- Elektronisk kontrol oplyste knapper
- Metalfedtfilter
- Justering af lofthøjde med teleskopudtræk
- Recirkulationstilstand mulig (se specialtilbehør side 109)

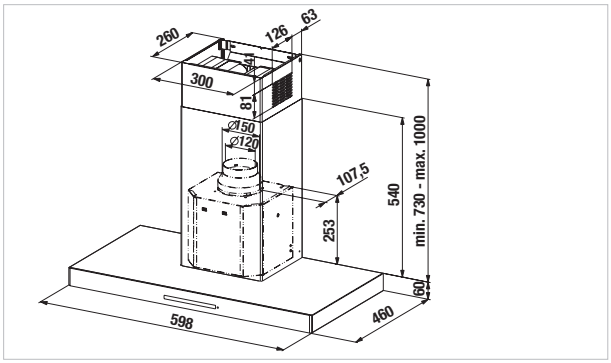
Tekniske data:

- Strømforbrug	272 W
- Produktmål	B x H x D ca. 600 x 730-1,000 x 460 mm
- Udsugnings tilslutning	Ø 150 mm
- LED light colour	3,000 Kelvin

Specialtilbehør:

- Kulfilter	Acc. no. 870	1.299,-

DW 6340.0 E Stainless Steel 6.499,-



EMHÆTTER. BUILT-IN. SLIMLINE.

K-SERIES.5

DEF 6550.0

60 cm. Teleskopforlængelse. Forskudt stop.

Funktioner:
- 4 effektniveau inklusiv intensivt niveau
- Udsugning i henhold til direktiv 2010/30/EU: max. normalniveau 537 m³/h, intensivt niveau 647 m³/h
- Elektronisk styring med trykknapper
- LED-display til effektniveauer
- Betjenes fra siden
- Indikator for filterrens
- Metalfedtfilter
- Udtrækspanel som forøger sugeområdet
- Recirkulationstilstand mulig (se specialtilbehør side 109)

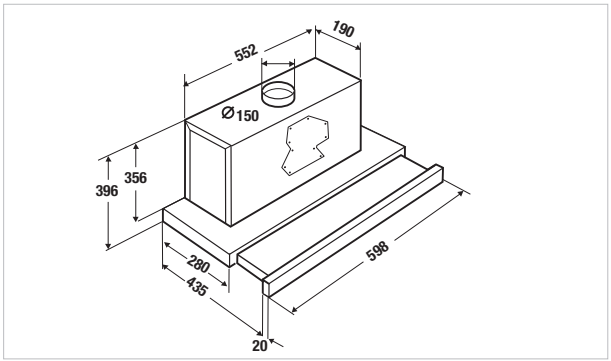
Tekniske data:

- Strømforbrug	206 W
- Produktmål	B x H x D ca. 598 x 396 x 300 - 455 mm
- Nichemål	B x H x D ca. 600 x 450 x 300 mm
- Udsugnings tilslutning	Ø 150 mm
- LED light colour	2,700 Kelvin

Specialtilbehør:

- Kulfilter	Acc. no. ZD 1011	699,-

DEF 6550.0 E Stainless Steel 5.999,-



K-SERIES.3

DEF 6300.0

90 cm. Teleskopforlængelse.

Funktioner:
- 3 effektniveauer
- Udsugning i henhold til direktiv 2010/30/EU: max. normalniveau 385 m³/h
- Elektronisk kontrol via trykknapper
- LED-display til effektniveauer
- Betjenes fra siden
- Metalfedtfilter
- Udtrækspanel som forøger sugeområdet
- Recirkulationstilstand mulig (se specialtilbehør side 109)

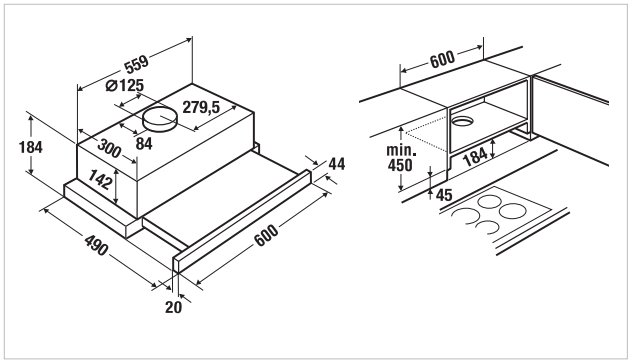
Tekniske data:

- Strømforbrug	113 W
- Produktmål	B x H x D ca. 600 x 184 x 300-490 mm
- Nichemål	B x H x D ca. 600 x 450 x 300 mm
- Udsugnings tilslutning	Ø 125 mm
- LED light colour	4,000-4,500 Kelvin

Specialtilbehør:

- Kulfilter (2 Stk. påkræves)	Acc. no. ZD 1006	399,-

DEF 6300.0 E Stainless Steel 3.999,-



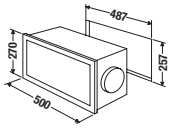
Design kit Stainless Steel Acc. no. DK 9011

Recirkulationsfunktions sæt Acc. no. 9015

TILBEHØR. EMHÆTTER.

Kulfilter		Acc. no.
Kulfilter	til DI 9340, DW 9340, DW 6340	870 1.299,-
Kulfilter	til DEF 9550, DEF 6550	ZD 1011 699,-
Kulfilter	til recirkulationsfunktions sæt acc. no. 9015	9021 1.799,-
Kulfilter	til DW 9800	ZD 1000 1.399,-
Kulfilter	til DW 9500, DW 9350	ZD 1001 1.399,-
Kulfilter (2 Stk. påkræves)	til DEF 6300	ZD 1006 399,-
Kulfilter	til DD 9840	ZD 10113 1.399,-

Recirkulationsfunktions sæt, inkl. filter

		9015 3.499,-

Küppersbusch Individuel	Design		
Emhætte		**KD 9570**	**DW 9800 / DW 9500**
		Acc. no.	Acc. no.
	Stainless steel	9575 1.499,-	DK 9011 999,-
	Sort Chrome	9576 1.999,-	DK 9012 1.299,-
	Silver Chrome	9577 1.999,-	DK 9013 1.299,-
	Gold	9578 1.999,-	DK 9014 1.299,-
	Sort Velvet	9579 1.999,-	
	Copper	C9570 1.999,-	DK 9017 1.299,-

KÜPPERSBUSCH KØLESKABE, FRYSERE OG VINKØLERE

Foretrækker du frisk frugt, kød, udsøgte vine? Vores køle- og fryseskabe er fremstillet efter de mest moderne teknologier, og sørger for optimal opbevaring af din mad.

Individuel + cool

Küppersbusch

Hvad ønsker du?

Individuelt design
Med Küppersbusch „individuel koncept“ kan du tilføje din egen stil til dine hvidevarer med de 7 forskellige designelementer.

Energiklasser
Der er ensartet energimærkning i EU‘s lande. Energiklasse A står for meget økonomisk energiforbrug Energiklasse G står for ekstremt uøkonomisk energiforbrug. Ingen tvivl om, at Küppersbusch’s køle- og fryseskabe hører til de mest økonomiske på markedet.

NoFrost
NoFrost-teknologien sikrer, at der ikke sætter sig is indvendigt eller på madvarerne. Og du slipper for afrimningen.

FastCooling
Hvis du har behov for at nedkøle en større mængde madvarer, anbefaler vi at du aktiverer FastCooling-funktionen. FastCooling-funktionen slukker automatisk efter ca. 6 timer.

FastFreezing
Ved indfrysning af madvarer, kan du sænke temperaturen med et tastetryk. Efter indfrysningen, går temperaturen tilbage til normalindstillingen, alt afhængig af model enten per automatik, eller ved at du aktiverer den. Hurtig indfrysning er skånsom for madvarerne og nedsætter dannelsen af iskrystaller.

Touch control
Et tastetryk er alt, hvad det kræver for at aktivere funktionerne.

LED-Lighting
Køleskabe og frysere er forsynet med energirigtig LED-belysning.

DefrostMode
Det er ikke nødvendigt at slukke for fryseren når den skal afrimes være. Det klarer DefrostMode ved en konstant temperatur. Afrimningsvand ledes simpelthen om bag på fryseren, hvor det er fordamper.

ökofresh+
Temperaturen holdes tæt på 0° C og dine madvarer holder sig op til tre gange længere end ved normaltemperaturen.

4-stjernet frysehylde/skuffe
Frostvarer kan holde sig ved -18° C i en længere periode uden problemer.

4-stjernet fryser
Ved temperaturer på -18° C og koldere kan større mængder frostvarer opbevares her i månedsvis.

Climate classification		Ambient temperature
„N“	Normal	+ 16° C to + 32° C
„SN“	Super normal	+ 10° C to + 32° C
„ST“	Sub-tropical	+ 18° C to + 38° C
„T“	Tropical	+ 18° C to + 43° C

Klimaklasser
Angiver ved hvilken rumtemperatur fryseren fungerer mest optimalt.

VarioBoxes
Hylderne i døren er flytbare og kan nemt fjernes ved rengøring.

FreshBox
Ferske madvarer kan opbevares i denne for optimal opbevaring.

Feriefunktion
Med denne funktion kan du lade døren være lukket selv om køleskabet er tomt i en længere periode, f.eks. ved ferie, og slipper for skimmel og lugtgener. Når ferietilstanden er aktiveret, holdes temperaturen automatisk på ca. +15° C i køleskabet; fryserens temperatur forbliver uændret.

VarioShelves
De justerbare glashyldeholdere kan justeres efter behov.

VarioShelves+
Den forreste del af glashylden kan skubbes ind under den bageste. Derudover er de forreste halvdele af glasunderstøtningspladerne indsættes under de bageste halvdele.

MultiAirflow
Køleskabet er udstyret med en funktion, der sikrer hurtig nedkøling af maden og en mere jævn temperatur. Afhængig af modellen aktiveres denne funktion enten automatisk eller med et tryk på en knap, til hurtig temperaturgendannelse, efter at døren har været åbnet, eller når omgivelsestemperaturen er høj. Hvis denne funktion er aktiv, er temperaturen næsten ens i hele køleskabet.

Elektronisk temperaturregulering
Den elektroniske temperaturregulering sørger for at den valgte temperatur holdes konstant. Det digitale display hjælper med reguleringen.

Advarsel ved temperaturstigning
Hvis temperaturen i køleskabet stiger, lyser den røde lampe, og der lyder en høj advarselstone.

Forældrekontrol
Hvis den børnesikrede lås er aktiveret, er det ikke muligt at ændre indstillingerne.

IonClean
IonClean sikrer frisk lugt inde i ovnen. Den integrerede ionenhed forhindrer, at lugtdannende bakterier sætter sig fast.

Magnetlås
Takket være magnetlås lukker køleskabsdørene helt tæt til.

Fast dørteknologi
Med fastdør teknologi er hængslerne på køleskabsdøren fastgjort til enheden og på bagsiden af møbelfronten.

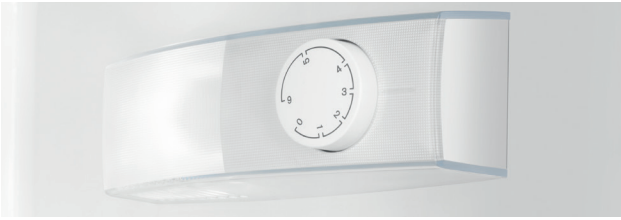
Glideskinne integreret dørsystem
Glideskinne monteret på bagsiden af skabslåge fastgøres til glideskinne på køleskabsfront. Her er er køleskabslågen og lågefronten forbundet med hinanden, og sikrer samtidig åbning/lukning.

Nichehøjde
Nichehøjden svarer til højden der er nødvendig i møbelnichen for at køleskabet kan være der.

Produkt bredde
Küppersbusch's køle- og fryseskabe giver stor fleksibilitet med de mange valgmuligheder.

Elektronisk kontrol med touch kontrol sensor

Elektronisk kontrol med trykknapper



Mekanisk kontrol med drejeknap

FRESH. VINKØLESKAB. TIL INDBYGING.

K-SERIES.8

INDIVIDUAL

Billedet viser et køleskab med et håndtag i stainless steel

FWK 8850.0 S

178 cm. 3 temperaturzoner. Plads til 91 flasker*.

178 cm NICHE | B ENERGY | LED

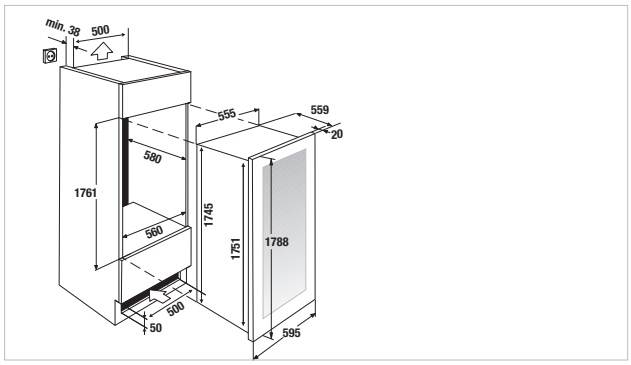
Funktioner:
- Elektronisk temperatur kontrol med tryk-knapper
- Elektronisk temperaturdisplay
- 9 træ udtræks hylder, flytbare
- 1 45°- fremvisningshylde i træ
- Sort glasdør med UV-beskyttelse
- 3 temperaturzoner:
  øverste del 5°C to 20°C
  midterste del 5°C to 10°C
  nederste del 10°C to 20°C
- LED belysning (pr. temperatur zone 2 LED's à 0,2 W)
- Cirkulerende luftkølesystem med ventilator
- Akustisk alarm
- Vendbare hængsler
- Vandbeholder til kondens
- Døråbningsvinkel begrænsning til 90°
- Ekskl. greb (se evt. tilbehør)

Tekniske data:
- Energiforbrug/år 216 kWh
- Produktmål (ekskl. greb) B x H x D ca. 595 x 1,788 x 559 mm
- Niche mål B x H x D ca. 560 x 1,761 x 580 mm
- Støjniveau 45 dB

Valgfrit tilbehør til greb. Se side 121

** Bordeaux flasker*

FWK 8850.0 S Design Sort glas 35.999,-



K-SERIES.8

INDIVIDUAL

Billedet viser et køleskab med et håndtag i stainless steel

FWK 4800.0 S

122 cm. 2 temperaturzoner. Plads til 79 flasker*.

123 cm NICHE | A ENERGY | LED

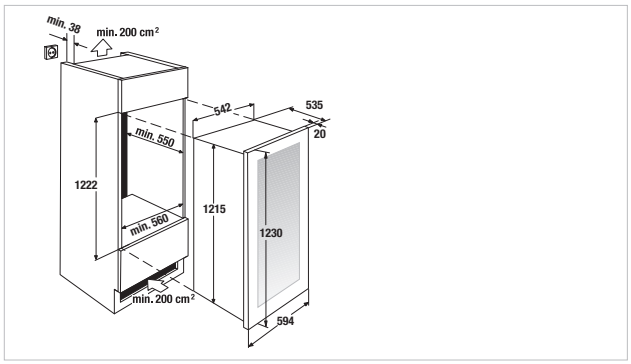
Funktioner:
- Elektronisk temperatur kontrol med tryk-knapper
- Elektronisk temperaturdisplay
- 8 træ udtræks hylder, flytbare
- 1 45°- fremvisningshylde i træ
- Sort glasdør med UV-beskyttelse
- 2 temperaturzoner (med rumdeling), kan indstilles fra 5°C - 18°C
- LED belysning (pr. temperatur zone 2 LED's à 0,2 W)
- Cirkulerende luftkølesystem med ventilator
- Akustisk alarm
- Vendbare hængsler
- Vandbeholder til kondens
- Døråbningsvinkel begrænsning til 90°
- Ekskl. greb (se evt. tilbehør)

Tekniske data:
- Energiforbrug/år 150 kWh
- Produktmål (ekskl. greb) B x H x D ca. 594 x 1230 x 555 mm
- Niche mål B x H x D ca. 560 x 1222 x 550 mm
- Støjniveau 40 dB

Valgfrit tilbehør til greb. Se side 121

** Bordeaux flasker*

FWK 4800.0 S Design Sort glas 19.999,-



FRESH. VINKØLESKAB. TIL INDBYGING.

K-SERIES.8

Billedet viser et køleskab med et håndtag i stainless steel

FWK 2800.0 S

88 cm. 2 temperaturzoner. Plads til 52 flasker*.

88 cm NICHE | A ENERGY | LED

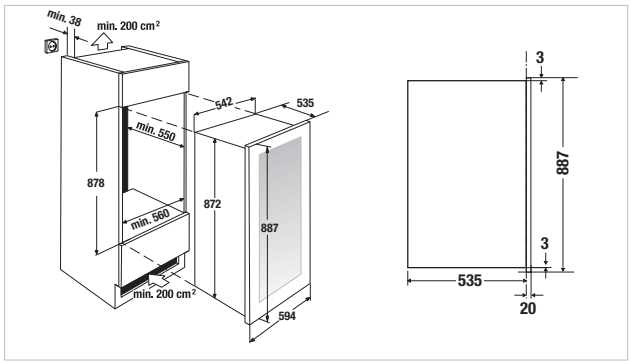
Funktioner:
- Elektronisk temperatur kontrol med tryk-knapper
- Elektronisk temperaturdisplay
- 4 træ udtræks hylder, flytbare
- 1 45°- fremvisningshylde i træ
- Sort glasdør med UV-beskyttelse
- 2 temperaturzoner (med rumdeling), kan indstilles fra 5°C - 18°C
- LED belysning (pr. temperatur zone 2 LED's à 0,2 W)
- Cirkulerende luftkølesystem med ventilator
- Akustisk alarm
- Vendbare hængsler
- Vandbeholder til kondens
- Døråbningsvinkel begrænsning til 90°
- Ekskl. greb (se evt. tilbehør)

Tekniske data:
- Energiforbrug/år 145 kWh
- Produktmål (ekskl. greb) B x H x D ca. 594 x 887 x 555 mm
- Niche mål B x H x D ca. 560 x 878 x 550 mm
- Støjniveau 41 dB

Valgfrit tilbehør til greb. Se side 121

**Bordeaux flasker*

FWK 2800.0 S Design Sort glas 15.999,-



FRESH. VINKØLESKAB. BUILT-UNDER.

K-SERIES.8

Billedet viser et køleskab med et håndtag i stainless steel

FWKU 1800.0 S

82 cm. 2 temperaturzoner. Plads til 44 flasker*.

82-87cm NICHE | A ENERGY | LED

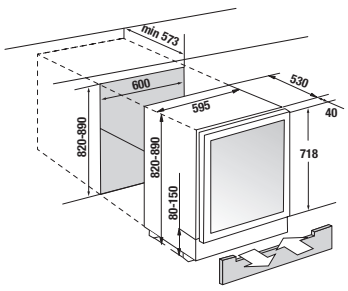
Funktioner:
- Elektronisk temperatur kontrol med tryk-knapper
- Elektronisk temperaturdisplay
- 5 træ udtræks hylder, flytbare
- Sort glasdør med UV-beskyttelse
- **2 temperaturzoner:**
  øverste del 5°C to 12°C
  nederste del 12°C to 20°C
- LED belysning (pr. temperatur zone 2 LED's à 0,2 W)
- Akustisk alarm
- Vendbare hængsler
- Vandbeholder til kondens
- Possibility for being built-under the worktop, removable front ventilation grid
- Døråbningsvinkel begrænsning til 90°
- Ekskl. greb (se evt. tilbehør)

Tekniske data:
- Energiforbrug/år 146 kWh
- Produktmål (ekskl. greb) B x H x D ca. 595 x 820-890 x 570 mm
- Niche mål B x H x D ca. 600 x 820-890 x 575 mm
- Støjniveau 42 dB

Valgfrit tilbehør til greb. Se side 121

** Bordeaux flasker*

FWKU 1800.0 S Design Sort glas 15.999,-



Ventilation gennem soklen min. 200 cm²

FRESH. KØLESKAB.
FRESH ZONE.

K-SERIES.8

Ideel at kombinere med
FG 8800.0i

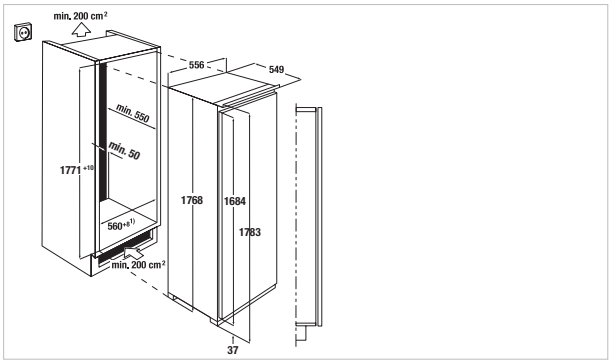
FKF 8800.0i

178 cm. økofresh+ zone. Fast dørteknologi.

Funktioner:
- Elektronisk temperaturkontrol med touch sensor
- Elektronisk temperaturdisplay
- DefrostMode
- Feriefunktion
- FastCooling med auto sluk
- Akustisk alarm
- VarioShelves / VarioShelves+ / VarioBoxes
- Nettokapacitet 275 liter af hvilken
  kølings sektion 200 liter
  økofresh+ (0°C) 75 liter
- Vendbare hængsler
- Døråbningsvinkel begrænsning til 90°

Tekniske data:
- Energiforbrug/år 129 kWh
- Produktmål B x H x D ca. 556 x 1,768 x 549 mm
- Niche mål B x H x D ca. 560 x 1,780 x 550 mm
- Støjniveau 37 dB

FKF 8800.0i Fast dørteknologi 16.999,-



FRESH. KØLESKAB.

K-SERIES.8

Ideel at kombinere med
FG 8800.0i

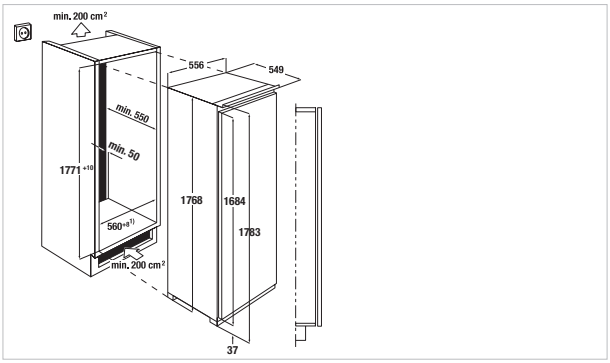
FK 8800.0i

178 cm. Feriefunktion. Fast dørteknologi.

Funktioner:
- Elektronisk temperaturkontrol med touch sensor
- Elektronisk temperaturdisplay
- DefrostMode
- FastCooling med auto sluk
- Akustisk alarm
- VarioShelves / VarioShelves+ / VarioBoxes
- Nettokapacitet 310 liter
- Vendbare hængslerm
- Døråbningsvinkel begrænsning til 90°

Tekniske data:
- Energiforbrug/år 114 kWh
- Produktmål B x H x D ca. 556 x 1,768 x 549 mm
- Niche mål B x H x D ca. 560 x 1,780 x 550 mm
- Støjniveau 35 dB

FK 8800.0i Fast dørteknologi 13.999,-



FRESH. FRYSERE.

K-SERIES.8

Ideel at kombinere med
FKF 8800.0i eller FK 8800.0i

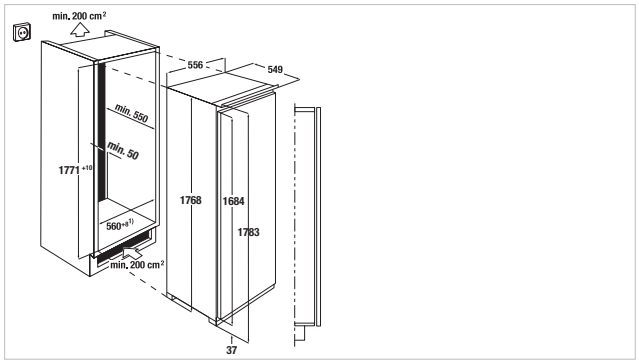
FG 8800.0i ****

178 cm. NoFrost. Fast dørteknologi.

Funktioner:
- Elektronisk temperaturkontrol med touch sensor
- Elektronisk temperaturdisplay
- Fastfreezing med auto sluk
- Akustisk alarm
- Transparente fryseskuffer
- Nettokapacitet 204 liter
- Vendbare hængsler
- Døråbningsvinkel begrænsning til 90°

Tekniske data:
- Energiforbrug/år 303 kWh
- Fryse kapacitet 20 kg/24 h
- Opbevaringstid i tilfælde af strømsvigt 24 h
- Produktmål B x H x D ca. 556 x 1,768 x 549 mm
- Niche mål B x H x D ca. 560 x 1,780 x 550 mm
- Støjniveau 39 dB

FG 8800.0i Fast dørteknologi 16.999,-



FRESH. KØLE/FRYSESKAB.

K-SERIES.5

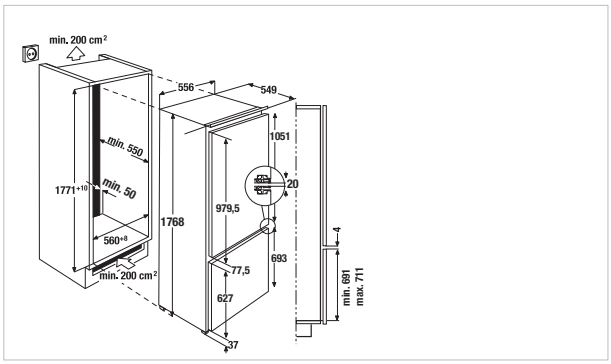
FKG 8500.1i ****

178 cm. Feriefunktion. Fast dørteknologi.

Funktioner:
- Elektronisk temperaturkontrol med touch sensor
- Elektronisk temperaturdisplay
- DefrostMode
- FastCooling med auto sluk
- Fastfreezing med auto sluk
- Akustisk alarm
- VarioShelves / VarioShelves+ / VarioBoxes
- Transparente fryseskuffer
- Nettokapacitet 247 liter
  af hvilken
  kølings sektion 186 liter
  frysesektion 61 liter
- Vendbare hængsler

Tekniske data:
- Energiforbrug/år 226 kW/h
- Fryse kapacitet 10 kg/24 h
- Opbevaringstid i tilfælde af strømsvigt 23 h
- Produkt mål B x H x D ca. 556 x 1,768 x 549 mm
- Niche mål B x H x D ca. 560 x 1,780 x 550 mm
- Støjniveau 39 dB

FKG 8500.1i Fast dørteknologi 13.999,-



K-SERIES.3

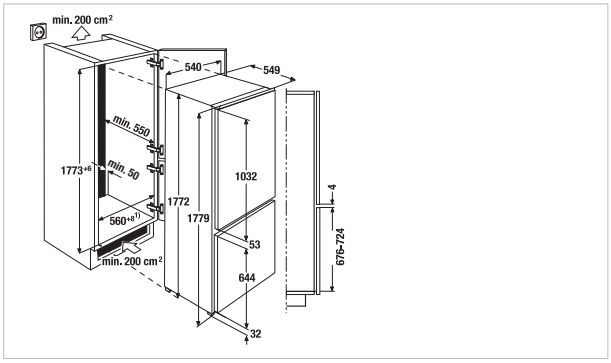
FKG 8300.0i ****

178 cm. Glideskinne integreret dørsystem.

Funktioner:
- Mekanisk temperaturkontrol med dreje-knap
- DefrostMode
- VarioShelves / VarioShelves+ / VarioBoxes
- Transparente fryseskuffer
- Nettokapacitet 268 liter
  af hvilken
  kølings sektion 196 liter
  frysesektion 72 liter
- Vendbare hængsler

Tekniske data:
- Energiforbrug/år 229 kWh
- Fryse kapacitet 4 kg/24 h
- Opbevaringstid i tilfælde af strømsvigt 22 h
- Produktmål B x H x D ca.
  540 x 1,772 x 549 mm
- Niche mål B x H x D ca.
  560 x 1,780 x 550 mm
- Støjniveau 36 dB

FKG 8300.0i Glideskinne integreret dørsystem 9.999,-



FRESH. KØLESKAB.

K-SERIES.5

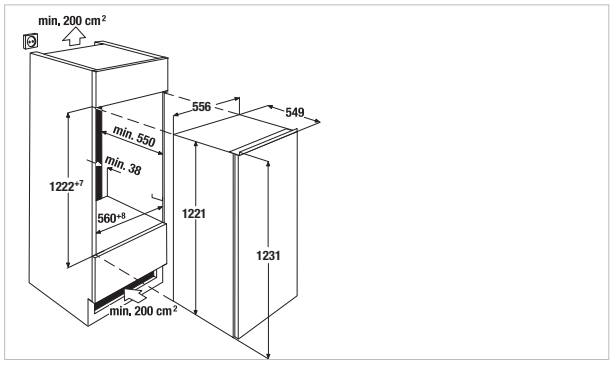
FK 4505.0i ****

122 cm. Fast dørteknologi.

Funktioner:
- Elektronisk temperaturkontrol med tryk-knapper
- Elektronisk temperaturdisplay
- DefrostMode
- VarioShelves
- VarioBoxes
- Nettokapacitet 180 liter
  af hvilken
  kølings sektion 166 liter
  frysesektion 14 liter
- Vendbare hængsler

Tekniske data:
- Energiforbrug/år 172 kWh
- Fryse kapacitet 2 kg/24 h
- Opbevaringstid i tilfælde af strømsvigt 13 h
- Produktmål B x H x D ca.
  556 x 1,224 x 549 mm
- Niche mål B x H x D ca.
  560 x 1,225 x 550 mm
- Støjniveau 35 dB

FK 4505.0i Fast dørteknologi 8.399,-



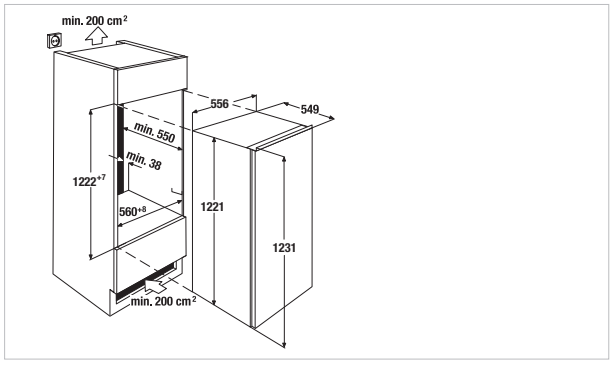
FK 4500.0i*

122 cm. Fast dørteknologi.

Funktioner:
- Elektronisk temperaturkontrol med tryk-knapper
- Elektronisk temperaturdisplay
- DefrostMode
- Feriefunktion
- FastCooling med auto sluk
- Akustisk alarm
- VarioShelves
- VarioShelves+
- VarioBoxes
- Nettokapacitet 202 liter
- Vendbare hængsler

Tekniske data:
- Energiforbrug/år 103 kWh
- Produktmål B x H x D ca.
  556 x 1,224 x 549 mm
- Niche mål B x H x D ca.
  560 x 1,225 x 550 mm
- Støjniveau 35 dB

FK 4500.0i Fast dørteknologi 8.399,-



FRESH. KØLESKAB.

K-SERIES.5

FK 2500.0i

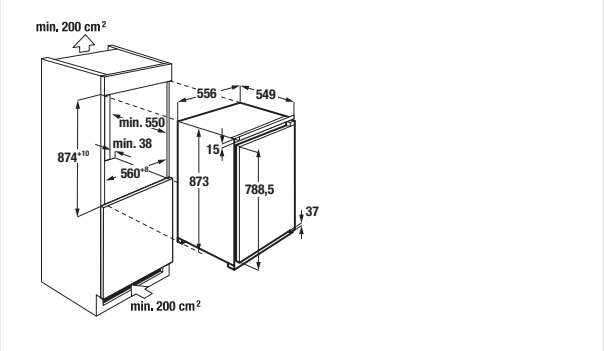
88 cm. Fast dørteknologi.

88 cm NICHE | A++ ENERGY | FD | LED

Funktioner:
- Elektronisk temperaturkontrol med tryk-knapper
- Elektronisk temperaturdisplay
- DefrostMode
- VarioShelves
- VarioBoxes
- Nettokapacitet 137 liter
- Vendbare hængsler

Tekniske data:
- Energiforbrug/år 95 kWh
- Produktmål B x H x D ca. 556 x 873 x 549 mm
- Niche mål B x H x D ca. 560 x 880 x 550 mm
- Støjniveau 33 dB

FK 2500.0i Fast dørteknologi 7.299,-



FK 2505.0i* **** NYHED

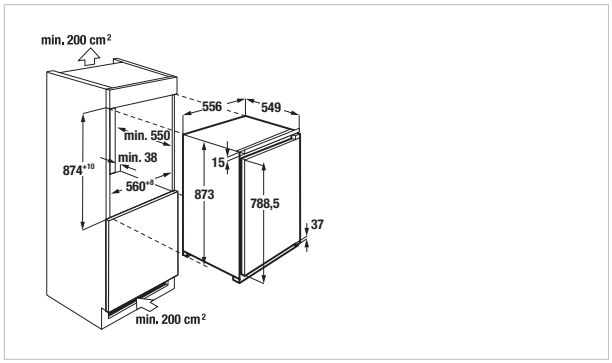
88 cm. Fast dørteknologi.

88 cm NICHE | A++ ENERGY | FD | LED

Funktioner:
- Elektronisk temperaturkontrol med tryk-knapper
- Elektronisk temperaturdisplay
- DefrostMode
- VarioShelves
- VarioBoxes
- Nettokapacitet 117 liter, af hvilken
  kølings sektion 103 liter
  frysesektion 14 liter
- Vendbare hængsler

Tekniske data:
- Energiforbrug/år 148 kWh
- Fryse kapacitet 2 kg/24 h
- Opbevaringstid i tilfælde af strømsvigt 12 h
- Produktmål B x H x D ca. 556 x 873 x 549 mm
- Niche mål B x H x D ca. 560 x 880 x 550 mm
- Støjniveau 36 dB

FK 2505.0i Fast dørteknologi 7.299,-



TILBEHØR. KØLE HVIDEVARER.

Küppersbusch Individuelle håndtag	Design	**Køle hvidevarer**			
		Vinkølere FWK 8850.0	**Vinkølere FWK 4800.0**	**Vinkølere FWK 2800.0**	**Vinkølere FWKU 1800.0**
		Acc. no.	Acc. no.	Acc. no.	Acc. no.
	Stainless steel	DK 8801 1.599,-	DK 8801 1.599,-	DK 8801 1.599,-	DK 8801 1.599,-
	Sort Chrome	DK 8802 2.499,-	DK 8802 2.499,-	DK 8802 2.499,-	DK 8802 2.499,-
	Silver Chrome	DK 8803 2.499,-	DK 8803 2.499,-	DK 8803 2.499,-	DK 8803 2.499,-
	Gold	DK 8804 2.499,-	DK 8804 2.499,-	DK 8804 2.499,-	DK 8804 2.499,-
	Sort Velvet	DK 8805 2.499,-	DK 8805 2.499,-	DK 8805 2.499,-	DK 8805 2.499,-
	Kobber	DK 8807 2.499,-	DK 8807 2.499,-	DK 8807 2.499,-	DK 8807 2.499,-
	Hot Chili	DK 8808 2.499,-	DK 8808 2.499,-	DK 8808 2.499,-	DK 8808 2.499,-

KÜPPERSBUSCH OPVASKEMASKINER

Hvem tager opvasken? Med optimal udnyttelse af pladsen og en fleksibel kurveindstilling, er det ingen problem med store mængder opvask.

Individuel + strålende

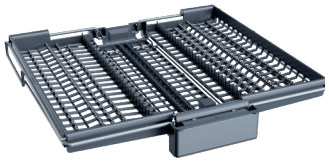
Küppersbusch

SYSTEMATISK FLEKSIBILITET

Multiflex-kurve

Multiflex kurvene er både bekvemmelige og mere fleksible. Bestik, madlavning redskaber og espressokopper behøver ikke længere placeres i hovedkurven for at give mere plads til større genstande.

Multiflex skuffe I (til opvaskemaskine 60/45 cm)
uden justering

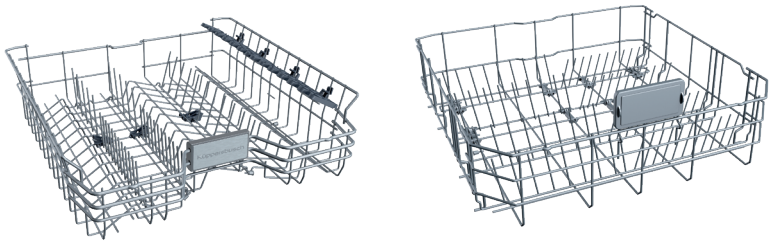


Multiflex skuffe II (til opvaskemaskine 60 cm),
justerbar

Multiflex kurvesystem III til opvaskemaskiner 60 cm

Øverste kurv
- 6 sammenklappelige tallerken stativer
- 2 kopstativer
- Kurvehåndtag med stålindsats

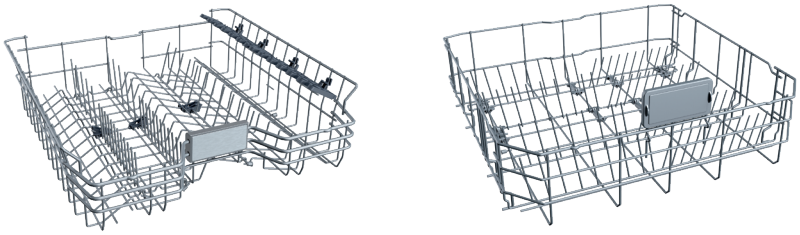
Nederste kurv
- 8 sammenklappelige tallerken stativer
- Kurvehåndtag med stålindsats



Multiflex kurvesystem II til opvaskemaskiner 60 cm

Øverste kurv
- 2 kopstativer
- 3 sammenklappelige tallerken stativer
- Kurvehåndtag

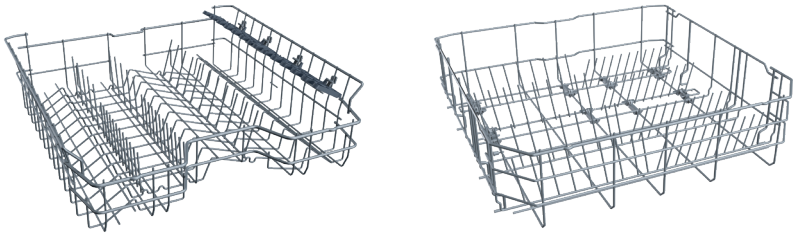
Nederste kurv
- 4 sammenklappelige tallerken stativer
- Kurvehåndtag



Multiflex kurvesystem I til opvaskemaskiner 60 cm

Øverste kurv
- 2 kopstativer

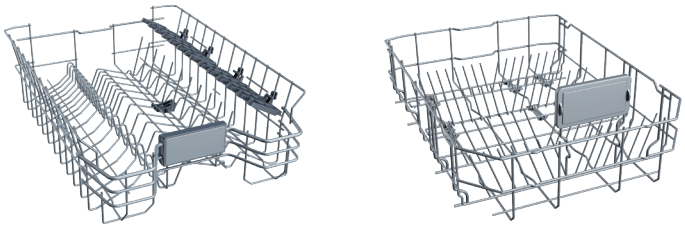
Nederste kurv
- 4 sammenklappelige tallerken stativer



Multiflex kurvesystem II til opvaskemaskiner 45 cm

Øverste kurv
- 2 kopstativer
- 1 sammenklappelig tallerken stativ
- Kurvehåndtag

Nederste kurv
- 2 sammenklappelige tallerken stativer
- Kurvehåndtag



Perfekt ydeevne ned til den mindste detalje!

Produktets højde
Küppersbusch opvaskemaskine har forskellige højder, hvilket betyder fleksibilitet hele vejen.

Flex-hængsler
Ligegyldigt hvordan dine køkkenlåger er designet: høje eller ekstra tykke fronter. Køkkenlågen er fastgjort til FlexHinge og skubber dermed døren op, og forhindre at støde på sokkelen.

Støjniveau - stille under drift
Küppersbusch opvaskemaskiner udmærker sig ikke kun pga. deres fremragende skylleresultater, men også på deres lave støjniveau. Støjniveauet er angivet i overensstemmelse med EU-standarden EN 60704-3 (re 1pw) i decibel (dB).

Energiklasse
I EU-lande er der et fælles energimærkningssystem, der giver en guide til energieffektivitet af elektriske husholdningsapparater. Alle opvaskemaskiner er klassificeret i henhold til energiforbrug og rengøring- og tørringsydelse i effektivitetskategorier lige fra A +++ til D. A +++ er den mest effektive kategori, og D er den mindst økonomiske kategori. Udfordringen ligger i at bruge så lidt elektricitet og vand som muligt og samtidig opnå optimale skylleresultater. Naturligvis findes alle vores opvaskemaskiner i A ++ kategori, hvilket betyder, at de er blandt de mest økonomiske apparater på markedet.

Aquastop
Selv hvis systemet afbrydes i tilfælde af strømafbrydelse, vil aquastop forhindre vandskade i vaskeskabet.

Aquasensor
Aquasensoren sørger for, at din opvaskemaskine ikke bruger mere vand end nødvendigt. Ikke mere og ikke mindre. En sensor kontrollerer vandet for de mindste partikler af snavs. Den tester vandet ved afslutningen af forskylle cyklussen for at se, om det kan genanvendes til hovedvaskecyklussen. Hvis vandet er for beskidt, tages der frisk vand i. Hvis skyllevandet imidlertid er rent nok, bliver det genanvendt og du sparer på vand.

Lys
Opvaskemaskinerne er udstyret med LED-interiør belysning, der aktiveres øverst på dørkarmen når lågen åbnes.

Signal på gulvet
Fuldt integrerede opvaskemaskiner informerer dig straks om driftsstatus. Med "Beam on floor" signal – en rød prik, der vises på gulvet – du ved straks om skylningscyklussen er afsluttet eller ej.

IonClean
IonClean sikrer frisk lugt inde i opvaskemaskinen. Den integrerede ionisator forhindrer lugtdannende bakterier.

Ekspress system
Skyl og tør dobbelt så hurtigt med ekspresssystemet. Hvis dette program vælges, reduceres skylletiden med op til 50%. Et optimalt skylningsresultat er garanteret.

Mulighed for halv belastning
Morgenmadstallerkener kan nu vaskes separat og mere effektivt end med hånden. Energibesparende og miljøvenligt.

Glass Care
Glas kan påvirkes negativt af den slags vand det kommer i kontakt med. Küppersbusch glaspleje systemet justerer ikke kun vandets hårdhedsniveau, det forhindrer også termisk chok, som kan forekomme, hvis glasset kommer i kontakt med for meget varmt vand.

Vaskemiddelgenkendelse
Den automatiske vaskemiddel funktion tilpasser vaske cyklusser automatisk til den type vaskemiddel som anvendes, hvilket sikrer de bedst mulige resultater.

IntensiveClean
Den nye "IntensiveClean" -funktion tillader fleksibel blandet opvask. Meget snavset gryder og pander i den nederste kurv, skrøbeligt porcelæn og glas i den øverste kurv. Sammen i en vaskeproces. Rent og energibesparende.

IntensiveDry
En ventilator øger luftcirkulationen for at opnå optimal tørre-resultater, samtidig med den køler opvaskemaskine rummet ned. Dette betyder at porcelæn, gryder og glas kan sættes på plads i skabene lige efter afslutningen af vaskecyklus. Efter tørring er ikke nødvendigt.

IntensiveRinse
Pulverrester i opvaskemaskinen og pletter på opvaskene er en fortidens ting takket være Extra Skyl-funktionen. En ekstra skyllecyklus fjerner rester og garanterer således et optimalt skylle resultat.

OPVASKEMASKINE. **60 CM.**

K-SERIES.8

G 6805.0 v NYHED

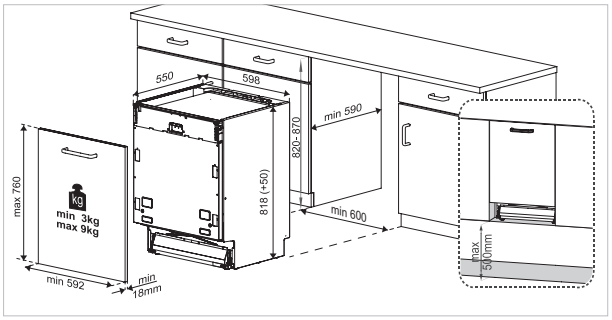
Betjening via trykknapper. 24 t forskudt start tid.

Funktioner:
- 15 kuverter
- 9 programmer: Intensivt program 70° C, Glas skåneprogram 40° C, Automatisk program 40° C – 65° C, Economy program 50° C, Quick program 35° C, 1t program 60° C, Flextronic program, Vedligeholdelsesprogram, Forskyl
- Specialfunktioner: IonClean, express system, Halv fuld mulighed, IntensiveClean
- LED display
- Elektronisk forhåndsindstilling 24 t
- Betjening via trykknapper
- Elektronisk display for påfyldning af salt og afspændingsmiddel
- Akustisk signal ved programafslutning
- Multiflex kurve III
- Multiflex skuffe II
- Højdejusterbar topkurv også med belastning
- Egnet for høj installation

Tekniske data:

- Elektrisk tilslutning klar for tilslutning (Schuko-stik)	2,1 kW
- Energiforbrug pr. år	241 kWh, pr. skyllecyklus 0,84 kWh
- Vandforbrug pr. år	2.772 litres, pr. skyllecyklus 9,9 litres
- Rengøringseffekt:	A
- Tørreevneklasse:	A
- Produktmål BxHxD	ca. 598 x 818-868 x 550 mm
- Niche dimension BxHxD	ca. 600 x 820-870 x 590 mm

G 6805.0 v fuldintegreret 12.999,-



K-SERIES.5

G 6500.0 v NYHED

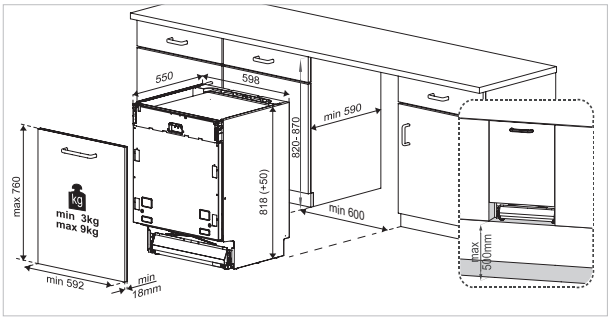
Betjening via trykknapper. 24 t forskudt start tid.

Funktioner:
- 15 kuverter
- 9 programmer: Intensivt program 70° C, Glas skåneprogram 40° C, Automatisk program 40° C – 65° C, Economy program 50° C, Quick program 35° C, 1t program 60° C, Flextronic program, Vedligeholdelsesprogram, Forskyl
- Specialfunktioner: express system, Halv fuld mulighed, IntensiveClean, IntensiveRinse
- LED display
- Elektronisk forhåndsindstilling 24 t
- Betjening via trykknapper
- Elektronisk display for påfyldning af salt og afspændingsmiddel
- Akustisk signal ved programafslutning
- Multiflex kurve II
- Multiflex skuffe II
- Højdejusterbar topkurv også med belastning
- Egnet for høj installation

Tekniske data:

- Elektrisk tilslutning klar for tilslutning (Schuko-stik)	2,1 kW
- Energiforbrug pr. år	270 kWh, pr. skyllecyklus 0,94 kWh
- Vandforbrug pr. år	2.660 litres, pr. skyllecyklus 9,5 litres
- Rengøringseffekt:	A
- Tørreevneklasse:	A
- Produktmål BxHxD	ca. 598 x 818-868 x 550 mm
- Niche dimension BxHxD	ca. 600 x 820-870 x 590 mm

G 6500.0 v fuldintegreret 11.999,-



OPVASKEMASKINE. **60 CM.**

K-SERIES.3

G 6300.0 v NYHED

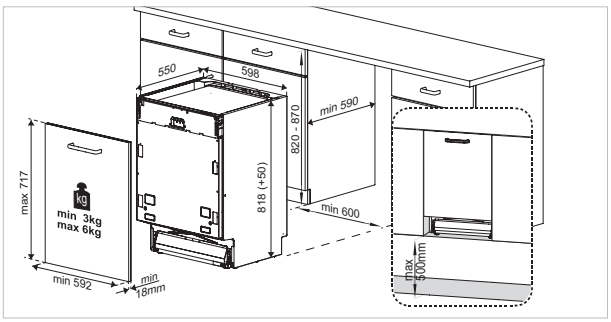
Betjening via trykknapper. 24 t forskudt start tid. Halv fuld mulighed.

Funktioner:
- 15 kuverter
- 7 programmer: Intensivt program 70° C, Automatisk program 40° C – 65° C, Economy program 50° C, Quick program 35° C, 1t program 60° C, Vedligeholdelsesprogram, Forskyl
- Specialfunktioner: express system, Halv fuld mulighed, IntensiveClean, IntensiveRinse
- LED display
- Elektronisk forhåndsindstilling 24 t
- Betjening via trykknapper
- Elektronisk display for påfyldning af salt og afspændingsmiddel
- Akustisk signal ved programafslutning
- Multiflex kurve I
- Multiflex skuffe I
- Højdejusterbar topkurv også med belastning
- Egnet for høj installation

Tekniske data:

- Elektrisk tilslutning klar for tilslutning (Schuko-stik)	2,1 kW
- Energiforbrug pr. år	270 kWh, pr. skyllecyklus 0,94 kWh
- Vandforbrug pr. år	2.660 litres, pr. skyllecyklus 9,5 litres
- Rengøringseffekt:	A
- Tørreevneklasse:	A
- Produktmål BxHxD	ca. 598 x 818-868 x 550 mm
- Niche dimension BxHxD	ca. 600 x 820-870 x 590 mm

G 6300.0 v fuldintegreret 8.999,-



OPVASKEMASKINE. **45 CM.**

K-SERIES.8

G 4800.0 v NYHED

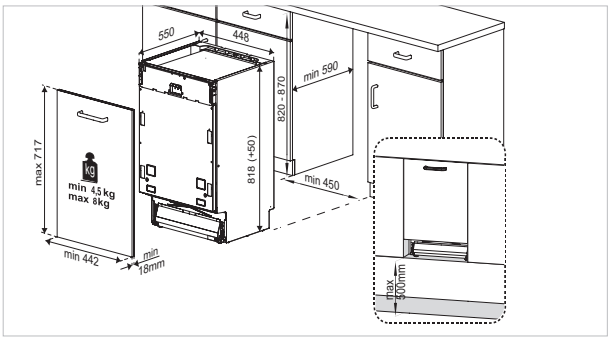
Betjening via trykknapper. 24 t forskudt start tid. Halv fuld mulighed.

Funktioner:
- 11 kuverter
- 9 programmer: Intensivt program 70° C, Glas skåneprogram 40° C, Automatisk program 40° C – 65° C, Eko program 50° C, Quick program 35° C, 1t program 60° C, Flextronic program, Vedligeholdelsesprogram, Forskyl
- Specialfunktioner: express system, Halv fuld mulighed, IntensiveClean, IntensiveRinse
- LED display
- Elektronisk forhåndsindstilling 24t
- Betjening via trykknapper
- Elektronisk display for påfyldning af salt og afspændingsmiddel
- Akustisk signal ved programafslutning
- Multiflex kurve II
- Multiflex skuffe I
- Højdejusterbar topkurv også med belastning
- Egnet for høj installation

Tekniske data:

- Elektrisk tilslutning klar for tilslutning (Schuko-stik)	2,1 kW
- Energiforbrug pr. år	201 kWh, pr. skyllecyklus 0,7 kWh
- Vandforbrug pr. år	2.436 litres, pr. skyllecyklus 8,7 litres
- Rengøringseffekt:	A
- Tørreevneklasse:	A
- Dimension BxHxD	ca. 448 x 818-868 x 550 mm
- Niche dimension BxHxD	ca. 450 x 820-870 x 590 mm

G 4800.0 v fuldintegreret 8.999,-



Küppersbusch
Küppersbusch

Førsteklasses service

Hvidevarer fra Küppersbusch er (kun) tilgængelig for førsteklasses specialforhandlere. Og vi giver os god tid til at rådgive dig professionelt med individuel vejledning.

Den eksemplariske Küppersbusch-service giver dig alt, hvad du har brug for, fra kompetente og pålidelige partnere til et omfattende, problemfrit servicenetværk med højt kvalificerede teknikere.

I Danmark:

Telefon til detail partnere og slutbrugere: +45 36 34 02 88

Mandag til tordag fra 8.00 til 12.00 / 12.30 til 16.00. Fredag fra kl. 8.00 til 8.30 / 9.00 til 14.30

E-Mail: kuppersbusch.dk@intra-teka.com

www.kueppersbusch.dk

For yderligere information omkring salgs- og leveringsbetingelser se hjemmesiden: www.kueppersbusch.dk

Küppersbusch garanterer kvalitet i henhold til kvalitetsstyringssystemet DIN ISO 9000 og giver kunderne optimal kvalitet og den merværdi, der forventes.

De strukturerede og overskuelige processer i henhold til kvalitetsstyringssystemet og et klart defineret ansvar er vigtige parametre for os og har kundetilfredsheden i fokus. Derudover er kravet om normer grundlaget for en lærerig og løbende forbedring af virksomheden. Bæredygtig udvikling er grundlaget for at øge kundetilfredsheden og sikre egen fremtid.

HIGHLIGHTS

+ Flot design

Over 60 designpriser, 1 Iconic Award: Best of the Best 2017, 13 Red Dot Award i de sidste 5 år, Best-of-the-Best Award i 2012, Plus X Award i 2015 samt to German-Design-Awards i 2016. Siden 2015 medlem af Bestyrelsen for det tyske designråd (Rat für Formgebung).

+ Individuelt koncept

Miks og match: 3 nye serier i 3 grundfarver, 12 forskellige håndtag og designlister giver dig maksimal fleksibilitet. Miks og match og skab dit helt personlige look. Præcist antal på håndtag.

+ ökotherm®katalysator

Kun hos Küppersbusch! Katalysatoren sikrer et rent ovnrum, sparer energi og optimerer tilberedningsresultatet.

+ Ovndør

Ovndøren består af fire lags glas i høj kvalitet, der sikrer optimal isolering. Fordele: energibesparende, let at rengøre, maksimal sikkerhed og lang levetid.

+ Over 140 års erfaring

Med rødder i Ruhr-regionen siden 1875: et område, som ingen andre står for pålidelighed og jordnær. Kvalitet baseret på tradition.

+ Fuldt program

En bred produktportefølje, der dækker alle husholdningsprodukter til det private hjem.

+ 5 års garanti*

Küppersbusch-produkter står for fremragende kvalitet og holdbarhed. Det er os 5 års garanti!

**Efter udgangen af det andet år i garantiperioden skal kunden selv betale kr. 500,00 når der rekvireres servicebesøg*

19:04
Küppersbusch
19:04
Küppersbusch
19:04
Küppersbusch

Med forbehold for trykfejl. Intra 2020-07.

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Intra | Juvél A/S

København svej 222
DK-4600 Køge
T: +45 36 34 02 88
kuppersbusch.dk@intra-teka.com
www.kueppersbusch.dk

A COMPANY OF THE TEKA GROUP