

URZĄDZENIA KOMPAKTOWE: PIEKARNIK Z MIKROFALĄ

Premium+



Kolor czarny, wzór Stainless Steel



Kolor biały, wzór Stainless Steel



Kolor szary, „Shade of Grey”



CBM 6550.0*

Charakterystyka:

- 14 funkcji piekarnika (patrz tabela funkcji na str. 40)
- 8 funkcji specjalnych (patrz tabela funkcji na str. 40)
- 2 funkcje kuchenki mikrofalowej (tylko mikrofałe lub mikrofałe i funkcja piekarnika)
- 10 poziomów mocy mikrofał
- Moc kuchenki mikrofalowej 1 000 W
- Technologia inwertera
- Funkcja szybkiego startu
- Ponad 40 programów automatycznych
- 20 programów ulubionych do zapisania własnych ustawień
- Wyświetlacz dotykowy TFT 3,9 cala z czytelnym ekranem tekstowym i graficznym
- Elektroniczne sterowanie piekarnikiem za pomocą podświetlonego, dotykowego panelu
- Wskaźnik temperatury rzeczywistej i zalecanej
- Zegar elektroniczny (czas pieczenia, zakończenie pieczenia, minutnik) wyświetlacz w kolorze białym
- Funkcja zegara retro
- Drzwiczki, trójwarstwowe szkło
- Szybkie nagrzewanie
- Tryb eco
- Tryb demo
- Tryb czuwania
- Pojemność 43 litrów
- Oświetlenie halogenowe
- Wyłącznik w drzwiczkach

Dane techniczne:

- Moc przyłączeniowa 3.4 kW
- Wymiary wnęki W x H x D około 560 x 450 x 550 mm
- Więcej danych technicznych na www.comitor.pl

Akcesoria standardowe:

- 1 szklana brytfanna uniwersalna/głęboka; 1 ruszt

Akcesoria dodatkowe:

- Kamień do pizzy z łopatką nr kat. 145

Uchwyty do wyboru:

- Wzór Stainless Steel nr kat. DK 1000
- Wzór Black Chrome nr kat. DK 2000
- Wzór Silver Chrome nr kat. DK 3000
- Wzór Gold nr kat. DK 4000
- Wzór Black Velvet nr kat. DK 5000
- Wzór Copper nr kat. DK 7000
- Wzór Hot Chili nr kat. DK 8000

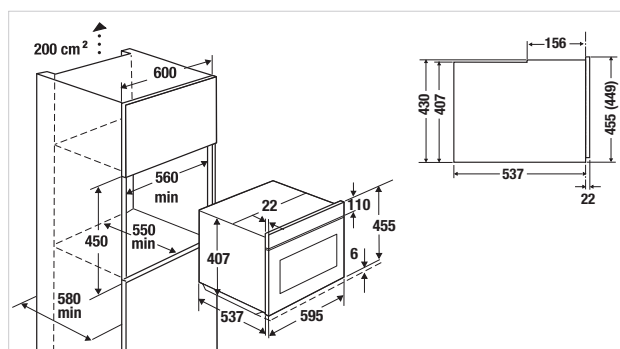


CBM 6550.0 S1 kolor czarny, wzór Stainless Steel, zmontowany

CBM 6550.0 S kolor czarny + zestaw nr kat. ...

CBM 6550.0 W kolor biały + zestaw nr kat. ...

CBM 6550.0 G kolor szary, wzór Stainless Steel



Dostępne funkcje piekarnika

	BP 6850.0 B 6850.0	BP 6550.0 B 6550.0	BP 6350.0 B 6350.0	B 6335.0 B 6330.0	CBP 6550.0	CB 6350.0	CBD 6850.0	CBD 6550.0	CBA 6550.0	CBM 6550.0	CBM 6350.0	CBM 6330.0
--	-----------------------	-----------------------	-----------------------	----------------------	------------	-----------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

Funkcje piekarnika

	Grzałka górna/dolna	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Grzałka górna	•	•	•		•	•	•	•	•	•	
	Grzałka dolna	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Termoobieg ökotherm®	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	ECO	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Intensywny termoobieg ökotherm®	•	•	•		•	•	•	•	•	•	
	Grzałka górna/dolna z termoobiegami	•	•			•		•	•	•		•
	Tryb pizza ökotherm®	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Mały grill	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
	Duży grill	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Grill/grzałka dolna	•	•			•		•	•	•		
	Pieczenie na grillu (mały grill i termoobieg)	•	•			•		•	•	•		
	Turbo grill z termoobiegami (duży grill i termoobieg)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	Pieczenie na grillu + grzałka dolna	•	•			•		•	•	•		

Funkcje specjalne

	Rozmrażanie	•	•		•		•	•	•	•		
	Powolne gotowanie	•	•		•		•	•	•	•		
	Utrzymywanie ciepła	•	•		•		•	•	•	•		
	Program do mrożonek	•	•		•		•	•	•	•		
	Podgrzewanie talerzy	•					•					
	Zapiekanie potraw	•	•			•		•	•	•		
	Pasteryzacja	•	•			•		•	•	•		
	Suszenie	•	•			•		•	•	•		
	Pieczenie chleba	•	•			•		•	•	•		
	Fermentacja	•						•				
	Robienie jogurtu	•						•	•			

Wystarczy wybrać gotowy program lub funkcję, sprawdzić proponowaną temperaturę i czas pieczenia i zatwierdzić. To wszystko!

	CBD 6850.0	CBD 6550.0	CBA 6550.0	CD 6350.0
--	------------	------------	------------	-----------

Funkcje gotowania na parze

	Gotowanie sous-vide	•	•		
	Częściowe gotowanie na parze	•	•	•	
	Gotowanie na parze	•	•		•
	Gotowanie na parze vario	•	•	•	
	Odświeżanie (manualne)	•	•	•	
	Odświeżanie (auto)	•	•		

Funkcje specjalne gotowania na parze

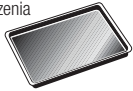






	Rozmrażanie na parze	•	•		•
	Sterylizacja	•	•	•	•
	Uderzenie pary (manualne)	•			
	Uderzenie pary (auto)	•	•	•	
	Pasteryzacja na parze	•			
	Wytwarzanie przetworów na parze (janganizacja)	•			
	Robienie jogurtu na parze	•			
	Dezynfekcja	•	•	•	
	Rozmrażanie	•	•	•	•
	Wyrastanie ciasta	•	•	•	
	Podgrzewanie mokrych ręczników	•	•	•	
	Utrzymywanie ciepła parą	•	•		•
	Czyszczenie parą	•	•	•	•

	CBM 6550.0	CBM 6350.0	CBM 6330.0
--	------------	------------	------------

Funkcje kuchenki mikrofalowej

	Kuchenka mikrofalowa	•	•	•
	Dodanie funkcji mikrofalowej do wszystkich funkcji piekarnika	•	•	
	Mikrofalowe + grill			•
	Mikrofalowe + termoobieg			•

AKCESORIA DO PIEKARNIKÓW I URZĄDZEŃ KOMPAKTOWYCH

	Piekarniki	Urządzenia kompaktowe		
	BP/B 6850 BP/B 6550 BP/B 6350 B 6335 B 6330	CBD 6850 CBD 6550 CBA 6550 CD 6350	CBM 6550 CBM 6350 CBM 6330	CBP 6550 CB 6350
Emaliowana blacha do pieczenia 	ZB 1000	ZB 1000		ZB 1000
Emaliowana brytfanna uniwersalna/głęboka 	ZB 1001	ZB 1001		ZB 1001
Kamień do pizzy z łopatką 	145	145	145	145
Zestaw Profession+ zawiera: uniwersalną blachę do pieczenia, brytfannę z pokrywką (na ilustracji z pojemnikiem do gotowania na parze ZB 1005) 	ZB 8030			ZB 8030
Profession+ do pieczenia zawiera: naczynie z odlewu aluminium (do kuchni indukcyjnych) 	ZB 8031	ZB 8031		ZB 8031
Wysuwana półka teleskopowa (pełne wysunięcie) (1 para) 	ZB 1002			
Wysuwana półka teleskopowa (standardowe wysunięcie) (1 para) 	ZB 1003			ZC 1000
Pojemnik do gotowania na parze perforowany, głęboki		ZB 1008		
Pojemnik do gotowania na parze bez otworów, płytki		ZB 1009		
Pojemnik do gotowania na parze bez otworów, głęboki		ZB 1007		
Pojemnik do gotowania na parze perforowany, płytki		ZB 1006		

Pojemnik GN 1/3 ZB 1005 (2 sztuki jako wkład do ZB 8030)

Wyposażenie piekarnika

Płyty i piekarniki Küppersbusch łączą w sobie innowacyjne rozwiązania, funkcjonalność, profesjonalne wyposażenie i ciekawy design.



Individual

Koncepcja Küppersbusch Individual nada urządzeniom i przestrzeni kuchennej wyjątkowy charakter. W zależności od modelu, możemy wybierać spośród podstawowych kolorów urządzeń: czerni i bieli. Całość dopełnimy ozdobnymi listwami i uchwyty, mamy możliwość dobrania odpowiedniego koloru i materiału, wybierając z palety 7 wzorów.



System termoobiegu multitherm plus

Pierścień grzewczy znajdujący się w tylnej ścianie piekarnika otacza wentylator, dzięki czemu pieczenie może odbywać się na kilku poziomach, a potrawy znajdujące się na poszczególnych blachach nie przenikają aromatami sąsiednich potraw.



Katalizator ökotherm® w piekarniku

Pieczenie powoduje wytapianie się tłuszczu, powstawanie zapachów i cząstek zawieszonych w powietrzu, które zanieczyszczają wnętrze piekarnika, pozostawiając tłuste ślady. Wentylator piekarnika kieruje powietrze zawierające tłuszcz, zapachy i cząstki zanieczyszczeń do katalizatora. Tam wszystkie niepożądane substancje zmieniane są w wodę i dwutlenek węgla. Dzięki temu piekarnik jest czystszy, a powietrze, które z niego wychodzi, pozbawione jest zapachu.



Czyszczenie pyrolityczne

Dzięki technologii pyrolitycznej, uciążliwe czyszczenie piekarnika to już przeszłość. Podczas kiedy Ty rozkoszujesz się przyrządzoną potrawą, piekarnik samodzielnie usuwa tłuste pozostałości po pieczeniu. Rozgrzewając piekarnik do 500°C, system samooczyszczania zmienia pozostałości jedzenia w drobny popiół. Do wyboru są 3 programy pyrolizy – dostosowane do stopnia zabrudzenia urządzenia. Po zakończeniu czyszczenia wystarczy usunąć popiół wilgotną ściereczką, aby piekarnik znów wyglądał jak nowy.



ökoClean

Nasz idealny system czyszczący zużywa minimum energii i nie wymaga środków chemicznych. Umieść w piekarniku szklankę wody i wybierz funkcję ökoClean.



K-Connect

Steruj funkcjami piekarnika z dowolnego miejsca za pomocą aplikacji K-Connect. Za jej pośrednictwem można przesłać niezliczone przepisy wraz z ustawieniami programów bezpośrednio do piekarnika. Dzięki K-Connect uzyskasz szybki dostęp do instrukcji obsługi urządzenia oraz odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania. Jeżeli nie masz jeszcze urządzenia z łącznością WiFi, możesz pobrać aplikację i wypróbować ją w trybie demo.



Przepisy

Piekarnik ma zapisaną określoną liczbę gotowych przepisów z listą składników i sposobem wykonania. Wystarczy wybrać liczbę osób, dla których będzie przygotowana potrawa i postępować zgodnie z przepisem.



Powłoka ökoEmailPlus

Podobnie jak blachy do pieczenia, całe wnętrze piekarnika pokrywa powłoka z emalii ökoEmailPlus, Niezwykle gładka, nieporowata powierzchnia emalii zapobiega przywieraniu do niej tłuszczu i resztek żywności. Dlatego możemy porzucić pracochłonne czyszczenie i zrezygnować z agresywnych, szkodliwych dla środowiska środki czyszczącej. Wystarczy, że przetrzemy wnętrze piekarnika pokryte powłoką ökoEmailPlus wilgotną ściereczką, a będzie znowu wyglądać jak nowe.

Czterowarstwowe szkło w drzwiczkach piekarnika – pochworna wygoda.

Przeszkłone drzwiczki wewnętrzne mają gładką powierzchnię, bez wgłębień i szczelin. Dzięki temu uzyskują lśniącą czystość po jednorazowym przetarciu ściereczką. Drzwiczki można łatwo zdemontować, co niezwykle ułatwia czyszczenie wnętrza piekarnika.



Funkcje piekarnika

Przy tak dużej ilości funkcji, na pewno dołberzesz odpowiednie ustawienie do każdej potrawy i indywidualnych preferencji smakowych.



Programy automatyczne

Ogromny wybór programów automatycznych gwarantuje perfekcyjne rezultaty. Do wyboru są: wypieki, ryba, mięso, warzywa i desery; wprowadź wagę i wybierz stopień wypiekania. Piekarnik samodzielnie dołberze odpowiedni tryb i czas pracy. Po naciśnięciu pola „Start” dowiesz się, kiedy potrawa będzie gotowa.



Ulubione programy

Możesz zapisać ustawienia funkcji wybranych potraw jako ulubione. Możesz także zapisać ulubione przepisy w folderze „Ulubione” – oczywiście wraz z odpowiednimi ustawieniami piekarnika! Jeżeli zdecydujesz się skorzystać z przepisu zapisanego w elektronicznej książce kucharskiej, masz pewność, że efekt będzie idealny.



Cichy domyk i otwieranie

Łagodne i ciche otwieranie/zamykanie drzwiczek piekarnika zawdzięczamy systemowi Soft Open & Soft Close.



Termosonda do pieczenia

Postępy pieczenia, szczególnie w przypadku dużych kawałków mięsa, trudno ocenić. Szefowie kuchni i kucharze-amatorzy korzystają z termosondy do pieczenia, która informuje o temperaturze we wnętrzu pieczeni. W ten sposób możemy uzyskać pieczeń krwistą, średnio lub dobrze wypieczoną, zgodnie z oczekiwaniem.

Opuszczany grill

Opuszczany grill ułatwia czyszczenie górnej części piekarnika.



Wyświetlacz dotykowy TFT

Steruj piekarnikiem jak smartfonem. Dotykowy ekran z intuicyjnym menu reaguje na dotyk i przesunięcie palca.



Sterowanie dotykowe

Aby uruchomić funkcję, wystarczy dotknąć palcem przycisk z czujnikiem.



Podświetlone pokrętko sterowania z funkcją zatwierdzenia

Design pokrętkła urozmaicono podświetleniem, dzięki czemu od razu widać, czy urządzenie jest uruchomione. Pokrętko ma także funkcję zatwierdzenia, umożliwiającą bardzo szybką i łatwą obsługę piekarnika.



Pokrętkła

Dla osób, które wolą tradycyjny sposób sterowania. Ustawienia piekarnika wprowadza się za pomocą pokręteł.



Blokada przed dziećmi

Po zablokowaniu urządzenia nie można uruchomić go przypadkiem.



Klasa efektywności energetycznej

W krajach UE, wspólny system oznaczeń informuje o klasie efektywności energetycznej urządzeń kuchennych do zabudowy. Najbardziej ekonomiczne urządzenia należą do klasy A++, a najmniej do klasy G.

W firmie Küppersbusch prowadzone są liczne badania, by urządzenia należały do najbardziej energetycznie efektywnych na rynku. Elementy sprzyjające oszczędności energii to drzwiczki z czterowarstwową szybą, odbijającą ciepło, oraz izolacja piekarnika. Także możliwość wyłączenia światła w piekarniku w trakcie pieczenia, wyłącznik w drzwiczkach oraz ciągła eliminacja mostków termicznych gwarantują wyjątkowo niskie zużycie energii. Urządzenia Küppersbusch należą do najbardziej ekonomicznych na rynku.

Szybkie nagrzewanie

Tryb szybkiego nagrzewania pozwala uzyskać bardzo szybko żądaną temperaturę pieczenia.



Oświetlenie piekarnika

Energooszczędne diody LED zapewniają dobre oświetlenie piekarnika

Funkcja zegara retro

Funkcja zegara retro służy do dostosowywania trybu wyświetlania czasu w urządzeniach elektronicznych do urządzeń mechanicznych, dla uzyskania spójnego wyglądu wyświetlaczy.

Halogenowe oświetlenie piekarnika

Wyjątkowo jasne oświetlenie halogenowe znajduje się z obu stron piekarnika na różnych wysokościach, zapewniając optymalne oświetlenie wnętrza i potraw.

Wyłącznik w drzwiczkach

Wyłącznik w drzwiczkach stanowi energooszczędne zabezpieczenie. Wszystkie elementy grzejne oraz termoobieg wyłączają się w momencie otwarcia drzwiczek podczas pieczenia.

Minutnik wielofunkcyjny

Obsługuje do 3 programów automatycznych, tworząc menu w serii Profession+. Aby go uruchomić, wystarczy wybrać program automatyczny, a następnie wcisnąć „+” i dodać kolejny program. Na wyświetlaczu pojawią się informacje dotyczące czasu wkładania do piekarnika poszczególnych potraw i poziomu, na którym należy je umieścić, aby wszystko było gotowe jednocześnie.

Tryb eco

Tryb eco jest ustawieniem wyświetlacza, ograniczającym do minimum zużycie energii przez wyświetlacz.

Tryb demo

Tryb demo (zwany także trybem sprzedawcy lub wystawowym) umożliwia zaprezentowanie urządzenia podczas targów bez nagrzewania go.

Tryb czuwania

Tryb czuwania jest ustawieniem oszczędzającym energię dzięki całkowitemu wyłączeniu wyświetlacza.

Profesjonalne akcesoria:

Zestaw Profession+ ZB 8030

Składa się z: uniwersalnej blachy do pieczenia, brytfanny i pokrywki (na ilustracji także pojemnik ZB 1005). Idealny do przyrządzania warzyw i ryb: zestaw Profession+ pozwoli przyrządzić je na parze w piekarniku! Pokrywka wykonana została ze szkła i silikonu i tworzy zamkniętą przestrzeń niezbędną do przyrządzania potraw na parze. Dostępne są różne wielkości pojemników do gotowania na parze.



Profession+ do pieczenia ZB 8031

Składa się z: patelni z odlewem aluminium (przystosowanej do płyt indukcyjnych) oraz teleskopowej wysuwanej półki (pełne wysunięcie). Pasuje do wszystkich nowych piekarników Küppersbusch. Żywność podsmaża się w aluminiowym naczyniu bezpośrednio na płycie indukcyjnej, a następnie może być umieszczona wraz z naczyniem w piekarniku.



KÜPPERSBUSCH INDIVIDUAL

Każdy z nas jest inny. Podkreśl Twój indywidualny styl, wybierz markę Küppersbusch i pozostań wierny Twojej wizji o idealnej przestrzeni kuchennej.

Küppersbusch Individual Concept daje możliwość wyrażenia siebie, własnego stylu, bez konieczności kompromisów.

Biały, szary, a może czarny? Dobieramy kolor urządzenia do naszej wizji przestrzeni, którą możemy jeszcze dopełnić detalami.

Mamy wybór spośród siedmiu różnych kolorów i materiałów listew oraz rączek do urządzeń: Stainless Steel, Black Chrome, Silver Chrome, Gold, Black Velvet, Copper oraz Hot Chilli. Küppersbusch Individual Concept to maksymalna różnorodność i indywidualny styl.



Stainless Steel



Black Chrome



Silver Chrome

Indywidualne + wyjątkowe



Gold



Stainless Steel



Gold



Black Velvet



Black Chrome



Black Velvet



Copper



Silver Chrome



Copper



Hot Chili

Więcej niepowtarzalnych wzorów zawiera linia INDIVIDUAL PLUS na następnych stronach.

Do wyboru jest 20 opcji...



Black Velvet + drewno



Black Velvet + kamień



Black Velvet + miedź



Silver Chrome + drewno



Silver Chrome + kamień



Silver Chrome + miedź

INDIVIDUAL PLUS

Obok szerokiego wyboru w kolorze i materiale ozdobnych listew oraz uchwytów marka Küppersbusch oferuje jeszcze więcej. W uchwycie do piekarnika możemy zaakcentować dowolny element stylizacji wnętrza lub wybrać jeden z gotowych wzorów. Drewno, metal, kamień czy inny materiał możemy umieścić w uchwycie – prezentując go na tle wzoru Black Velvet czy Silver Chrome. Taki szczegół perfekcyjnie dopełni całościową wizję przestrzeni i nada jej wyjątkowego charakteru.



Black Velvet + złoto



Black Velvet + kryształy Swarovski®



Silver Chrome + złoto



Silver Chrome + kryształy Swarovski®



Aby wybrany element idealnie pasował do wystroju i mebli kuchni, należy zamówić go oddzielnie u wykonawcy mebli, według podanych wymiarów.

Więcej informacji dotyczących zamawiania i odbioru wykończeń Individual Plus znaleźć można na stronie www.comitor.pl

