



ECG PH 6520

Schongarer

Product code: 341030044958

EAN: 8592131306363

- Zum schonenden Kochen, Schmoren und Backen
- Kochen ohne Brennen und ständiges Umrühren
- 3 Betriebsarten / 2 Temperaturstufen: niedrig, hoch, warm halten
- Innenbehältervolumen 6,5 l

- Zum schonenden Garen, Dünsten und Backen
- Kochen ohne Brennen und ständiges Rühren
- 6,5 Liter Innenbehältervolumen
- 3 Betriebsarten / 2 Temperaturstufen: niedrig, hoch, warm halten
- Die Garzeit kann von 30 Minuten bis 12 Stunden eingestellt werden.

- Elektronisches Bedienfeld mit LED-Anzeige
- Herausnehmbare Innenbehälter aus 6,5 l Keramik
- Hitzebeständiger Glasdeckel mit wärmeisoliertem Griff aus strapazierfähigem Kunststoff
- Außengehäuse aus Edelstahl
- Maximales Volumen: 6,5 l
- Nennspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

- Nennleistung: 320 W
- Abmessungen: 41,5 x 27,5 x 30 cm (B x H x T) Die Hauptvorteile des "langsamen" Garens
Diese Methode zeichnet sich durch eine lange Garzeit bei niedrigen Temperaturen aus und wird daher einfach als schonendes Garen bezeichnet.

Technische Parameter

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Anschlusswert (W) | 320 |
| Spannung (V/Hz) | 220-240 ~ 50/60 |
| Wärmeisolierte Griffe | Ja |
| Kabellänge (cm) | 100 |

Produktbeschreibung

| | |
|----------------------------------|----------|
| Behältervolumen (l) | 6.5 |
| Ölkapazität | - |
| Betriebstemperatur-Bereich | 50-90 °C |
| Stufenlose Temperatureinstellung | Ja |
| Temperaturreglung | Nein |
| 3D Erwärmung | Ja |
| Reiszubereitung | Nein |
| Zubereitung von Pilaw | Nein |
| Einbacken, Braten | Nein |
| Herstellung von Marmelade | Nein |
| Kochen | Nein |
| Dünsten | Ja |
| Dampfkochen | Nein |

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Braten | Nein |
| Erwärmung | Ja |
| Langsames Kochen | Ja |
| Intuitives Display | Ja |
| Verzögerter Start | Nein |
| Bedienung | Tastenbedienung |
| Warmhaltefunktion | Ja |
| Zeitgeber | Ja |
| Akustische Anzeige | Nein |
| Optische Anzeige | Ja |
| Herausnehmbarer Behälter | Ja |
| Behälterfläche | Keramik |
| Klarsichtdeckel | Ja |
| Antirutsch-Unterlagen | Ja |
| Trennbares Kabel | Nein |

Design

| | |
|--------------------|----------------------|
| Farbige Ausführung | Schwarz/Edelstahl |
| Material | Kunststoff/Edelstahl |

Zubehör

| | |
|--------------|------|
| Rührschaufel | Nein |
|--------------|------|

| | |
|-------------------------|------|
| Spachtel | Nein |
| Grillgitter | Nein |
| Frittierkorb | Nein |
| Dampfkoch-Gitter | Nein |
| Messbecher | Nein |
| Schöpflöffel | Nein |
| Halter für Schöpflöffel | Nein |
| Halter für Schöpflöffel | Nein |

Gewicht & gröÙe

| | |
|--------------|-----|
| BREITE (MM) | 410 |
| HÖHE (MM) | 270 |
| LÄNGE (MM) | 305 |
| GEWICHT (KG) | 5.5 |

Gewicht & gröÙe (Brutto)

| | |
|------------------------------|-----|
| BREITE SAMT VERPACKUNG (MM) | 425 |
| HÖHE SAMT VERPACKUNG (MM) | 250 |
| TIEFE SAMT VERPACKUNG (MM) | 330 |
| GEWICHT SAMT VERPACKUNG (KG) | 6.2 |

Die größten Vorteile des „langsamen“ Kochens

Der Schongarer **ECG PH 6520** ist ein toller Helfer für jeden Haushalt, mit dem Sie köstliche Mahlzeiten für die ganze Familie zubereiten können. Diese Methode zeichnet sich durch eine lange Kochzeit bei niedrigen Temperaturen aus, was vereinfacht **langsames Kochen** genannt wird. Der größte Vorteil ist, dass Lebensmittel **Aroma sowie Geschmack** beibehalten. Dank dieser Kochmethode wird der Geschmack von Kräutern und Gewürzen intensiver und das Fleisch zarter. Zum weiteren großen Vorteil gehört, dass die Gerichte nie anbrennen. Langsames Kochen im Topf mit dem inneren Keramikbehälter sorgt für eine perfekte und gleichmäßige Zubereitung von ganzen Fleischstücken und ganzem Geflügel wie Enten oder Gänsen. Beliebt sind auch Gerichte, bei denen einzelne Gerichte **in einem Topf** zusammengekocht werden, was Zeit spart.



Komfortables Kochen im „Slow Cooker“

Der innere **keramische Topf** wird gleichmäßig erhitzt. Die Wärme verteilt sich perfekt rund um das gekochte Gericht. Der keramische Topf kann auch separat benutzt werden, und zwar für das **Gratinieren** oder **Einbacken** im Ofen (bis Temperaturen um etwa 95 °C). Darüber hinaus kann das Gericht direkt im Topf auf dem Tisch serviert werden.

Auf dem Bedienfeld kann die Betriebstemperatur auf drei Ebenen eingestellt werden – low (niedrig), high (hoch) und keep warm (Warmhaltefunktion).



Einstellung der Zubereitungszeit

Voreingestellt ist eine **12-Stunden-Kochphase**, nach deren Ablauf der Kochtopf in den **Warmhaltemodus** versetzt wird, der 6 Stunden dauert. Mit der Taste können Sie die Kochzeit in jeweils 30-Minuten-Schritten sowohl eigene Kochzeiten in einem Bereich zwischen 30 Minuten bis 12 Stunden voreinstellen.

