



## 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.

