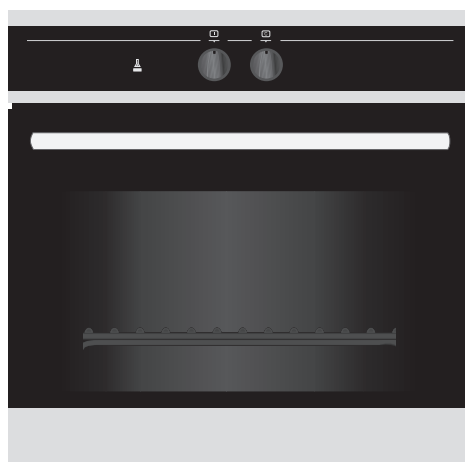


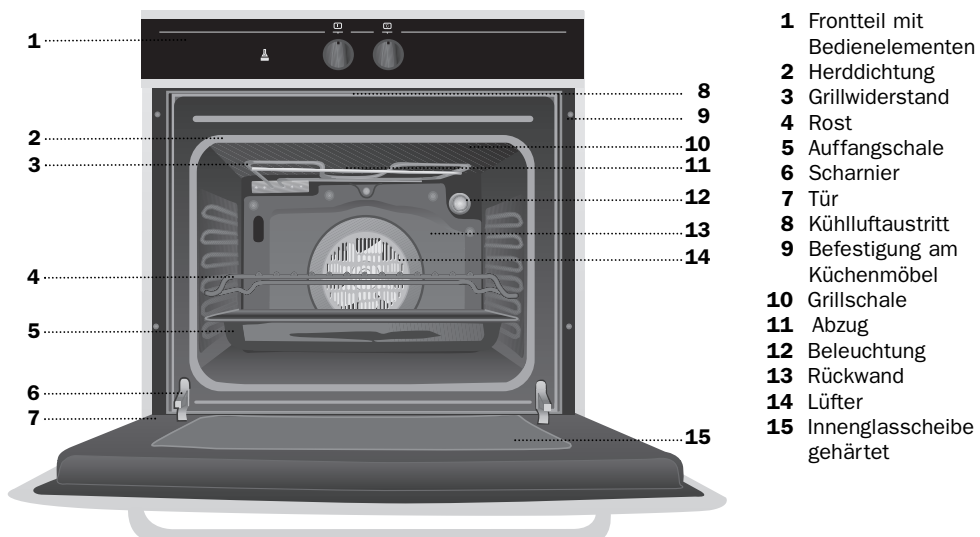
Hoja de Características
Folha de Caracteristicas
Feature List
Feuille de Caractéristiques
Datenblatt

EBE-56U



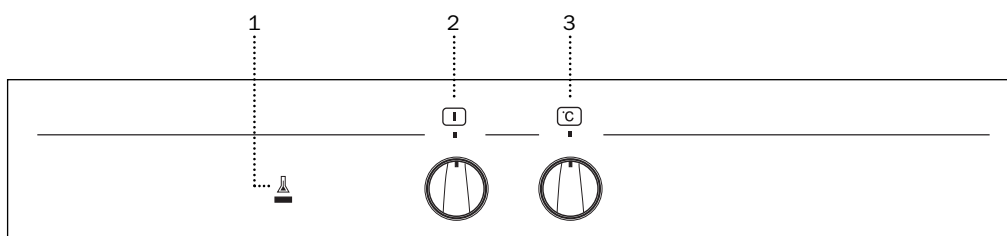
exquisit

EBE 56U



Bedienfeld

Modell EBE 56U



- 1** Kontrollleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und verlöscht, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 2** Funktionswahl.
- 3** Temperaturregler.

Funktionen des Herds

Ausschalten des Herds



Grill und Unterhitze

Besonders geeignet zum Braten. Kann für Stücke mit beliebiger Größe eingesetzt werden.



Normal mit Umluft

Geeignet zum Braten und für Gebäck. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Herd.



Grill

Gratinieren und Anbräunen. Gestattet das Anbräunen der Außenschicht, ohne das Innere der Nahrungsmittel zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toastbrot.

Achtung

Bei Benutzung der Funktionen Grill muß die Herdtür geschlossen sein.



Unterhitze

Es wird nur von der Unterseite Wärme zugeführt. Geeignet zum Anwärmen von Tellern, zum Aufgehen von Teigmassen oder für ähnliche Anwendungen.



Auftauen

Ideal für schonendes Auftauen von feinen Speisen, die kalt verwendet werden, wie z. B. Sahne, Vanillesoße, Teig, Kuchen, Obst...

Achtung

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

Bedienung des Herds

Manueller Betrieb des Herds

1 Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.

2 Zum Abschalten des Herds bringen Sie alle Bedienelemente in Stellung .

FICHA / FICHA / BROCHURE / FICHE / DATENBLATT

Fabricante	Fabricante	Manufacturer	Fabricant	Hersteller	EXQUISIT
Modelo	Modelo	Model	Modèle	Modell	EBE 56U
Clase de eficiencia energética, en una escala que abarca de A (más eficiente) a G (menos eficiente).	Classe de eficiência energética, numa escala de A (eficiente) a G (ineficiente).	Energy efficiency class on a scale of A (more efficient) to G (less efficient).	Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe).	Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch).	A
Función de calentamiento.	Função de aquecimento.	Heating function.	Fonction chauffage.	Beheizung.	←
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	
Consumo de energía.	Consumo de energia.	Energy consumption.	Consommation d'énergie.	Energieverbrauch.	
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	0,79 Kwh
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	0,83 Kwh
Volumen neto (litros).	Volume útil (litros).	Usable volume (litres).	Volume utile (litres).	Netto-volumen (liter).	57
Tipo: Pequeño Medio Grande	Tipo: Pequeno Médio Grande	Size: Small Medium Large	Type: Faible volume Volume moyen Grand volume	Typ: Klein Mittel Groß	←
Tiempo de cocción con carga normal.	Tempo de cozedura da carga-padrão.	Time to cook standard load.	Temps de cuisson en charge normale.	Kochzeit bei Standardbelastung.	42 min.
Calentamiento convencional.	Convencional.	Conventional.	Classique.	Konventionelle Beheizung.	
Convección forzada.	Convecção forçada de ar.	Forced air convection.	Convection forcée.	Umluft / Heißluft.	
Superficie de cocción.	Zona de cozedura.	Baking area.	Surface de cuisson.	Backfläche	1250 cm²
Ruido (dB (A) re 1 pW).	Nível de ruído dB(A) re 1 pW.	Noise (dB (A) re 1 pW).	Bruit (dB (A) re 1 pW).	Geräusch (dB (A) re 1 pW).	—

Nuestra aportación a la protección del medio ambiente: utilizamos papel reciclado.
 A nossa contribuição para a proteção do ambiente: utilizamos papel reciclado.
 Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.
 Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
 Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.
 Cod.: 3172160/83172160-000

