

## CO68GMP9

### colonial

60 CM SPIS MED MULTIFUNKTIONSUGN OCH GASHÅLL,  
GRÄDDFÄRGAD MED VRED OCH HANDTAG I ANTIK  
MÄSSING,  
ENERGIKLASS: A

EAN13: 8017709157401

#### Gashäll med 4 brännare:

Vänster bak: 1800 W

Vänster fram: extra snabb 3500 W

Höger bak: 1800 W

Höger fram: 1000 W

Pannställ i gjutjärn

Svarta emaljerade brännartoppar

Elektronisk tändning

Säkerhetsventiler

Levereras med dysor för naturgas (G20)

Dysor för gasol (G30) medföljer

**Dysor för stadsgas(G110) skickas med på begäran**

#### Ugn:

9 funktioner

Ugnsvolym:

Netto: 70 liter

Brutto: 79 liter

Temperatur: 40-260°C

5 tillagningsnivåer

#### Handtag och vred i antik mässing

Analog klocka med äggklocka och koktidslarm  
programfunktion (automatisk avstängning)

Tangentialt kylsystem

Avtagbar innerlucka i helglas

Avtagbar tvåglaslucka

Lättrengörlig emaljeringsyta "Ever Clean"

Ugnsbelysning

Energiförbrukning (enl. EN50304):  
0,8 kW/h (varmluft) 0,89 kW/h (konventionell)

#### Standardtillbehör:

1 plåt (40mm)

2 grillgaller

Grilleffekt: 2,70 kW

Justerbar höjd från ca 885 mm till ca 915 mm

Anslutningseffekt: 3000 W

**Levereras med avtagbart spislock i glas**



## Funktioner



Stora ugnen

## Tillbehör

---

- **BN620-1** - Plåt, 20 mm djup
- **BN640** - Plåt, 40 mm djup
- **GT1P-2** - Teleskopskenor, delvis utdragbara
- **GT1T-2** - Teleskopskenor, fullt utdragbara
- **KIT60X** - Stänkskydd för vägg av rostfritt stål
- **PALPZ** - Pizzaspade i rostfritt stål
- **PARMA** - Grillplatta i gjutjärn
- **PIR2** - Steamer
- **PPR2** - Pizza/baksten
- **PRTX** - Rund pizza/baksten med handtag
- **SUPR** - Hållare till pizzasten
- **TBX6090** - Teppanyaki
- **WOKGHU** - Wokhållare i gjutjärn

## Versioner

---

- **CO68GMA8** - Antracit



## Stora ugnen



### UNDERVÄRME (SLUTTILLAGNING):

Värme som kommer enbart underifrån tillåter komplettering vid tillagningen av livsmedlen, vilket kräver en högre grundtemperatur utan konsekvenser för färgen. Idealiskt för söta eller salta pajer och pizza.



### ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):

Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött såsom gås eller anka.



### FLÄKT + RINGELEMENT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TILLAGNING MED TURBOVENTILERAD VARMLUFT):

Ventilerad tillagning + traditionell tillagning för mycket snabb tillagning av olika livsmedel på olika nivåer utan att blanda dofter och smaker. Idealiskt för livsmedel som kräver en kraftfull tillagning.



### FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

Luften producerar genom den avhårdade turbinen värme som genereras av grillen för optimal grillning även för tjocka köttstycken.



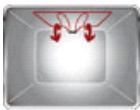
### FLÄKT + RINGELEMENT (TILLAGNING MED VARMLUFT):

För tillagning av olika livsmedel på flera nivåer på villkor att de kräver samma temperatur och samma typ av tillagning. Cirkulation av varmluft säkerställer ögonblicklig och jämn fördelning av värmen. Man kan till exempel samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor samtidigt utan att blanda dofter eller smaker. Dessutom begränsar man vid tillagning med temperaturer understigande 200°C fettstänk och får därmed en snabbare rengöring av ugnsutrymmet.



### ELEMENT CENTRALGRILL (MEDELGRILL):

Denna funktion medger en mer begränsad värmestrålning och är speciellt ämnad för att grilla små portioner mat såsom spett eller grönsaker: paprika, squash eller äggplanta.



### GRILLELEMENT STOR (STARK GRILL):

Vid val av denna funktion gör värmen som kommer från den övre serpentinen med stark effekt att man får perfekt grillning. Kombinationen med grillspett (enligt modell) ger också en jämn färg vid slutet av tillagningen. Idealiskt vid grillning av en större mängd livsmedel såsom en rostbiff eller en lammstek.



### UPPTINING:

Snabb upptining underlättas genom igångsättande av en turbin som säkerställer en jämn fördelning av rumstempererad luft inne i ugnen. Idealiskt för alla typer av livsmedel.



### Vapor Clean

Vapor Clean. Rengöringsprogram med ånga.

## CO68GMP9

colonial

gas/elektrisk  
60 cm  
gräddfärgad  
typ av håll: gas  
energiklass A

