3070823

TECHNICAL FICHE SCHEDA TECNICA

GB IE	IT			
Brand	Marchio			
Model	Modello		MAS1006MFEDCRE	
Mass of appliance	Peso apparecchio	M	109	kg.
Number of oven cavities	Numero cavit¨ forno		2	
MAIN OVEN	FORNO PRINCIPALE			
Energy source	Fonte enrgia	Electricity or Gas	electricity	
Usable Volume	Volume utile		58	Litres
Grilling tray surface	Superficie grigliabile		1190	cmļ
Energy consumption per cycle	Consumo energia per ciclo	ECelectric/gas cavity		MJ/cycle
Energy consumption per cycle	Consumo energia per ciclo	ECelectric/gas cavity	0,86	kWh/cycle
Conventional oven function ref.:	Funzione forno convenzionale			
Energy consumption per cycle	Consumo energia per ciclo	ECelectric/gas cavity		MJ/cycle
Energy consumption per cycle	Consumo energia per ciclo	ECelectric/gas cavity	0,74	kWh/cycle
Fan forced oven function ref.:	Funzione forno ventilato			
Energy efficiency Class	Classe efficienza energetica		A	
Energy Efficiency Index	Indice di efficienza energetica	EEIcavity	93,7	
SECONDARY OVEN	FORNO SECONDARIO			
Energy source	Fonte enrgia		electricity	
Usable Volume	Volume utile		46	
Grilling tray surface	Superficie grigliabile		884	
Energy consumption per cycle	Consumo energia per ciclo	ECelectric/gas cavity		
Energy consumption per cycle	Consumo energia per ciclo	ECelectric/gas cavity	0,66	MJ/cycle
Conventional oven function ref.:	Funzione forno convenzionale			kWh/cycle
Energy consumption per cycle	Consumo energia per ciclo	ECelectric/gas cavity		
Energy consumption per cycle	Consumo energia per ciclo	ECelectric/gas cavity		MJ/cycle
Fan forced oven function ref.:	Funzione forno ventilato			kWh/cycle
Energy efficiency Class	Classe efficienza energetica		A	
Energy Efficiency Index	Indice di efficienza energetica	EEIcavity	88,7	
Type of worktop	Tipo piano lavoro	Electric or Gas or Mixed Gas-Electric	GAS	
Number of gas burner	Numero bruciatori gas		6	
Energy efficiency per gas burner FL	Efficienza energetica bruc. AS	EEgas burner	53	%
Energy efficiency per gas burner RL	Efficienza energetica bruc. PS	EEgas burner	58	%
Energy efficiency per gas burner FC	Efficienza energetica bruc. AC	EEgas burner	58	%
Energy efficiency per gas burner RC	Efficienza energetica bruc. PC	EEgas burner	58	%
Energy efficiency per gas burner RR	Efficienza energetica bruc. PD	EEgas burner	58	%
Energy efficiency per gas burner FR	Efficienza energetica bruc. AD	EEgas burner	53	%
Energy efficiency per gas hob	Efficienza energetica piano gas	EEgas hob	56,8	%
Number of electric cooking zones	Numero zone cottura elettriche			
Heating technology	Tecnologia di riscaldamento			
Dimension fo cooking zone FL	Dimensione zona cottura AS	Diameter		cm
Dimension fo cooking zone RL	Dimensione zona cottura PS	Diameter		cm
Dimension fo cooking zone FC	Dimensione zona cottura AC	Diameter		cm
Dimension fo cooking zone RC	Dimensione zona cottura PC	Diameter		cm
Dimension fo cooking zone RR	Dimensione zona cottura PD	Diameter		cm
Dimension fo cooking zone FR	Dimensione zona cottura AD	Diameter		cm
Energy consumption per cooking zone FL	Consumo energia per zona AS	ECelectric cooking		Wh/kg.
Energy consumption per cooking zone RL	Consumo energia per zona PS	ECelectric cooking		Wh/kg.
Energy consumption per cooking zone FC	Consumo energia per zona AC	ECelectric cooking		Wh/kg.
Energy consumption per cooking zone RC	Consumo energia per zona PC	ECelectric cooking		Wh/kg.
Energy consumption per cooking zone RR	Consumo energia per zona PD	ECelectric cooking		Wh/kg.
Energy consumption per cooking zone FR	Consumo energia per zona AD	ECelectric cooking		Wh/kg.
Energy consumption per electric hob	Consumo energia piano elettrico	ECelectric hob		Wh/kg.

Ref. Commission regulation NÁ65/2014, NÁ66/2014 and NÁ1275/2008 and related standards applied EN 15181, EN 60350-1, EN 60350-2, EN 30-2-1, EN

IMPORTANT INFORMATION: To safe energy and to reduce total environmental impact of the cooking process, please use the appliance responsibly and only for the strictly time needed for the cooking process.

Rif. Regolamento della Commissione N Á65/2014, N Á66/2014 e N Á1275/2008 ei relativi standard applicati EN 15181, EN 60350-1, EN 60350-2, EN 30-2-1, EN

Informazioni Importanti: Per l'utilizzo energetico sicuro e per ridurre l'impatto ambientale totale del processo di cottura, si prega di utilizzare l'apparecchio in modo responsabile e solo per il tempo strettamente necessario per il processo di cottura.