

# Documentazione Tecnica

Marchio del fornitore	Electrolux
Modello	F13GX 949713359
Indice di efficienza energetica EEI - Forno principale	81.6
Classe di efficienza energetica - Forno principale	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale, espresso in kWh/ciclo - Forno principale	1.49
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale, espresso in MJ/ciclo - Forno principale	5.36
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Gas
Volume espresso in litri - Forno principale	69

## Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

Attribute Name	Position	Symbol	Value	Unit
Identificativo del modello			F13GX 949713359	
Tipologia di forno			Built-in oven	
Massa dell'apparecchio		M	27.7	Kg
Numero di cavità			1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas)			Gas	
Volume di ciascuna cavità	-	V	69	L
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	-	EC <sub>electric cavity</sub>	1.49	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (gas finale)	-	EC <sub>gas cavity</sub>	5.36	MJ/ciclo
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	-	EEI <sub>cavity</sub>	81.6	

**EN 15181 metodo per la misurazione del consumo di energia dei forni alimentati a gas."**

**Suggerimenti per un corretto uso volto a ridurre l'impatto ambientale:**

- Verificare che la porta del forno sia chiusa correttamente quando il forno è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.
- Utilizzare pentole metalliche per migliorare il risparmio energetico.
- Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima della cottura.
- Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.
- Altre informazioni sono disponibili nel capitolo "Efficienza energetica" del Manuale dell'utente"