

**FICHE PRODUIT**

**Conforme à la Directive sur l'Étiquetage Énergétique UE 2010/30/EU - Règlement N° 65/2014 des fours selon EN 60350-1 ou EN 15181**

**Conforme à la Directive Européenne 2009/125/EC - Règlement n° 66/2014 selon EN 60350-1 ou EN 15181**

Marque	<b>SCHNEIDER</b>		
Modèle	<b>SCCV53B</b>		
Type de four	Pose libre	<b>X</b>	
	Encastré		
Poids de l'appareil (M) (poids net) en kg	<b>26,2</b>		
Nombre de cavités	<b>1</b>		
Source de chaleur par cavité	Électrique	<b>X</b>	
	Gaz		
Volume par cavité (l)	<b>52</b>		
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique chauffé pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale électrique)	Cavité électrique EC	<b>0,73</b>	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode chaleur tournante par cavité (énergie finale électrique)	Cavité électrique EC	-	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie finale du gaz)	Cavité de gaz EC	- -	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode ventilé par cavité (énergie finale du gaz)	Cavité de gaz EC	- -	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Indice d'efficacité énergétique par cavité	Cavité IEE	<b>94,8</b>	
Classe d'efficacité énergétique	<b>A</b>		

(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.

**FICHE PRODUIT**

**Informations concernant les tables de cuisson électriques domestiques**

**Conforme à la Directive Européenne 2009/125/EC - Règlement n° 66/2014 selon EN 60350-2**

Marque	<b>SCHNEIDER</b>	
Modèle	<b>SCCV53B</b>	
Type de Table de Cuisson	<b>Électrique</b>	
Nombre de zones et / ou aires de cuisson		<b>3</b>
Technologie de chauffage	Zone de cuisson radiante	<b>X</b>
	Zone de cuisson à induction	
	Zone de cuisson avec plaques solides	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches ( $\varnothing$ / cm)	Zone De Avant Gauche	<b>18,5</b>
	Zone Arrière Gauche	-
	Zone Avant Droite	<b>15,5</b>
	Zone Arrière Droite	-
	Zone Centrale Avant	-
	Zone Centrale Arrière	<b>15,5</b>
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches (LxW)cm	Zone De Avant Gauche	-
	Zone Arrière Gauche	-
	Zone Avant Droite	-
	Zone Arrière Droite	-
	Zone Centrale Avant	-
	Zone Centrale Arrière	-
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg EC cuisson électrique Wh/kg	Zone De Avant Gauche	<b>194,0</b>
	Zone Arrière Gauche	-
	Zone Avant Droite	<b>193,0</b>
	Zone Arrière Droite	-
	Zone Centrale Avant	-
	Zone Centrale Arrière	<b>193,0</b>
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg EC plaque électrique (Wh/kg)		<b>193,3</b>