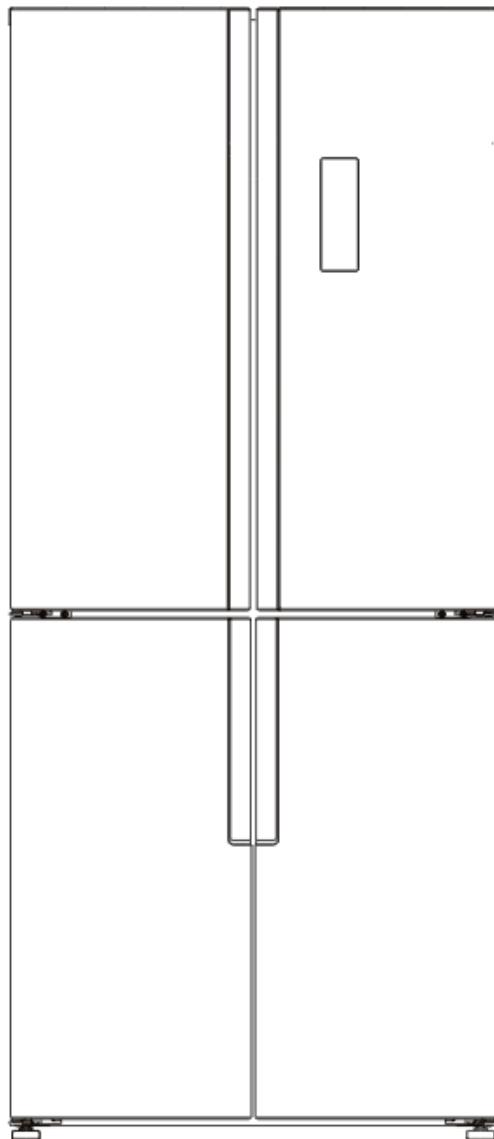


SCHNEIDER



REFRIGERATEUR MULTI-PORTE SMD430IX

Manuel d'instructions

Veuillez lire attentivement les instructions suivantes.

Avant d'utiliser cet appareil.



Veuillez conserver ces instructions pour toute future référence.

AVERTISSEMENTS

- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne

doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- ❖ En ce qui concerne la méthode du nettoyage, référez-vous à la section “NETTOYAGE ET ENTRETIEN” en page 16.
- ❖ Cet appareil ne doit pas être exposé à la pluie.
- ❖ MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- ❖ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- ❖ MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- ❖ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- ❖ Ne pas stocker dans cet appareil des substances

explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

- ❖ MISE EN GARDE: Pour la fabrication de glaçons, utilisez uniquement de l'eau potable.
- ❖ MISE EN GARDE: Le système de réfrigération est sous haute pression. Ne pas y toucher. Contacter des services d'entretien qualifiés avant la mise au rebut.
- ❖ INSTALLATION: N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL DANS DES PIECES TROP HUMIDES OU TROP FROIDES, TELLES QUE DES CONSTRUCTIONS ANNEXES, GARAGES ou CAVES.

❖ **Mise au rebut de l'appareil:**

Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques, les fluides frigorigènes et les agents moussants inflammables, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet, contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.

❖ **Installation et mise en service:**

L'appareil doit être installé sur le sol, sur une surface plane et horizontale en s'assurant que les ouvertures d'aération sont correctement dégagées. Ne jamais essayer de remplacer ou de réparer vous-même une partie ou un composant de l'appareil, demandez de l'aide à un personnel professionnel et qualifié, si besoin.

❖ **Manipulation:**

Toujours manipuler l'appareil avec soin afin d'éviter d'endommager celui-ci.

❖ **Ne congelez des aliments décongelés qu'après les avoir cuits, afin d'éliminer les bactéries nocives. Ne recongelez jamais des fruits de mer qui ont été décongelés.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

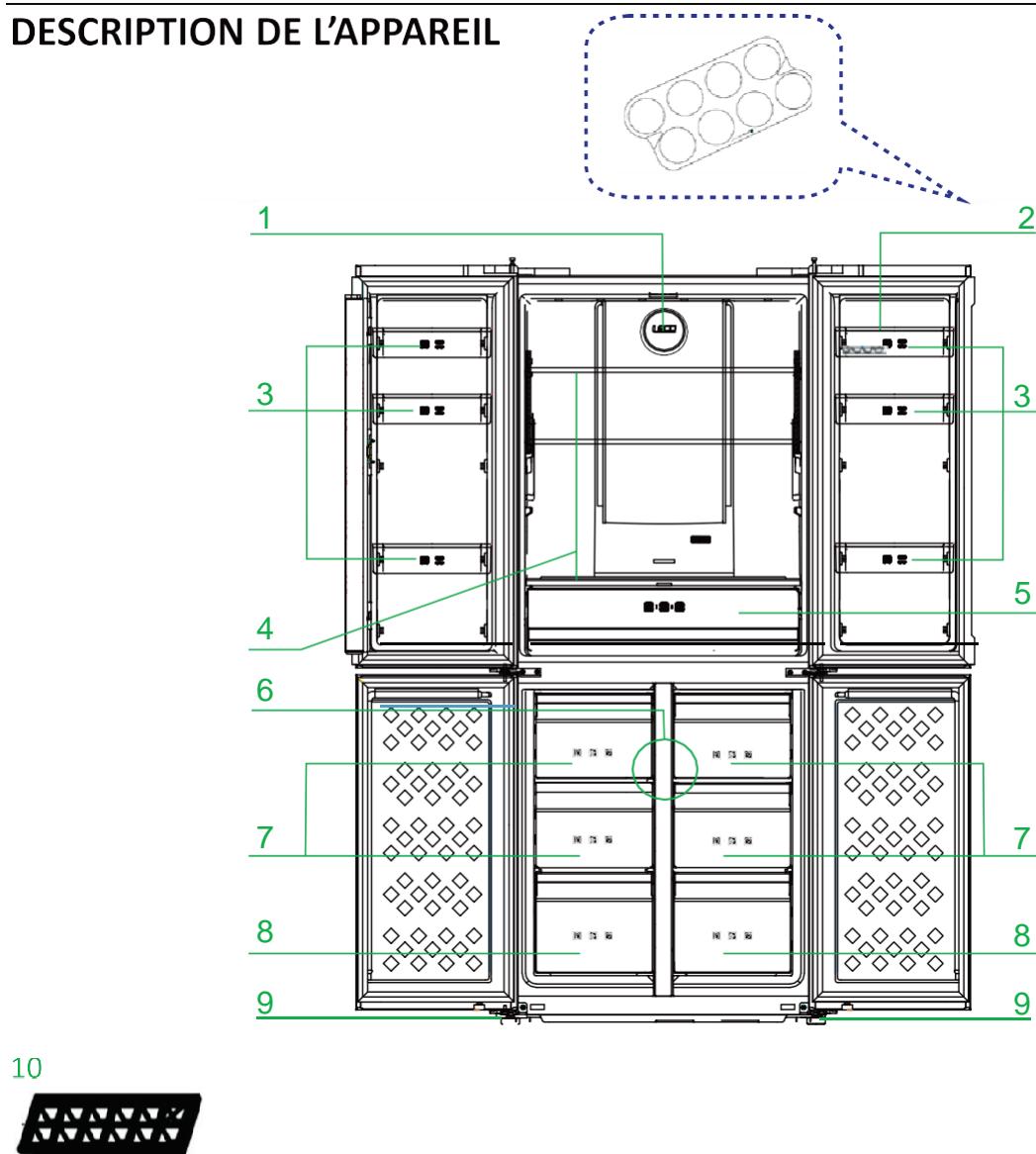
- Si vous jetez un réfrigérateur congélateur hors d'usage avec un loquet ou un système de verrouillage monté sur la porte, assurez-vous de détruire ce mécanisme afin d'éviter tout enfermement accidentel d'un enfant lors d'un jeu.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer et quand vous ne l'utilisez pas. Retirez les aliments avant de nettoyer l'appareil.
- Évitez d'insérer des aliments trop volumineux, car cela pourrait causer un dysfonctionnement.
- Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.
- Ne donnez pas aux enfants de la crème glacée ou de l'eau glacée directement sortie du congélateur car la basse température risquerait de leur brûler les lèvres.
- Ne montez pas et ne vous appuyez pas sur la base ou la porte, etc.

Mise au rebut de votre appareil hors d'usage

Le réfrigérateur congélateur contient un réfrigérant et des gaz dans l'isolation.

Le réfrigérant et les gaz isolants doivent être mis au rebut par des professionnels. Vérifiez que les tubulures du circuit frigorifique ne sont pas endommagées avant de mettre l'appareil au rebut.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Indicateurs LED
2. Bac à œufs
3. Balconnets de porte du réfrigérateur
4. Clayettes du réfrigérateur
5. Bac à légumes
6. Tiroirs de congélation supérieurs et intermédiaires
7. Clayettes en verre (entre les tiroirs de congélation)
8. Tiroirs de congélation inférieurs
9. Pieds réglables
10. Bac à glaçons

AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

Avant de brancher l'appareil pour la première fois, vérifiez que la tension du courant fourni par le réseau électrique de votre habitation correspond à la tension de fonctionnement de l'appareil indiquée sur sa plaque signalétique. Une tension différente pourrait endommager l'appareil.

La prise du câble d'alimentation sert de dispositif de déconnexion de l'appareil du secteur et doit donc toujours rester accessible. Pour déconnecter l'appareil de la source d'alimentation, éteignez-le et débranchez-le de la prise électrique.

Cet appareil doit être relié à la terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages se produisant à cause de l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre.

INSTALLATION

Installez l'appareil dans une pièce sèche et bien aérée. L'emplacement d'installation ne doit être ni exposé directement au soleil, ni près d'une source de chaleur, par exemple, une cuisinière, un radiateur, etc.

Pour garantir la ventilation adéquate de l'appareil, laissez un espace vide de 10 cm au minimum de chaque côté de l'appareil.

Si l'appareil est installé sur une surface irrégulière, il pourra être ajusté au moyen des pieds réglables.

TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner sous une température ambiante entre 10°C et 43°C. Si la température est inférieure ou supérieure, l'appareil ne fonctionnera pas correctement. Si la température ambiante reste trop élevée pendant une longue période, la température dans le congélateur s'élèvera à plus de -18°C, ce qui produira une détérioration des aliments.

AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures de sorte que les compartiments puissent refroidir à la température appropriée.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un peu de détergent liquide pour enlever les poussières dues au transport et à la fabrication.

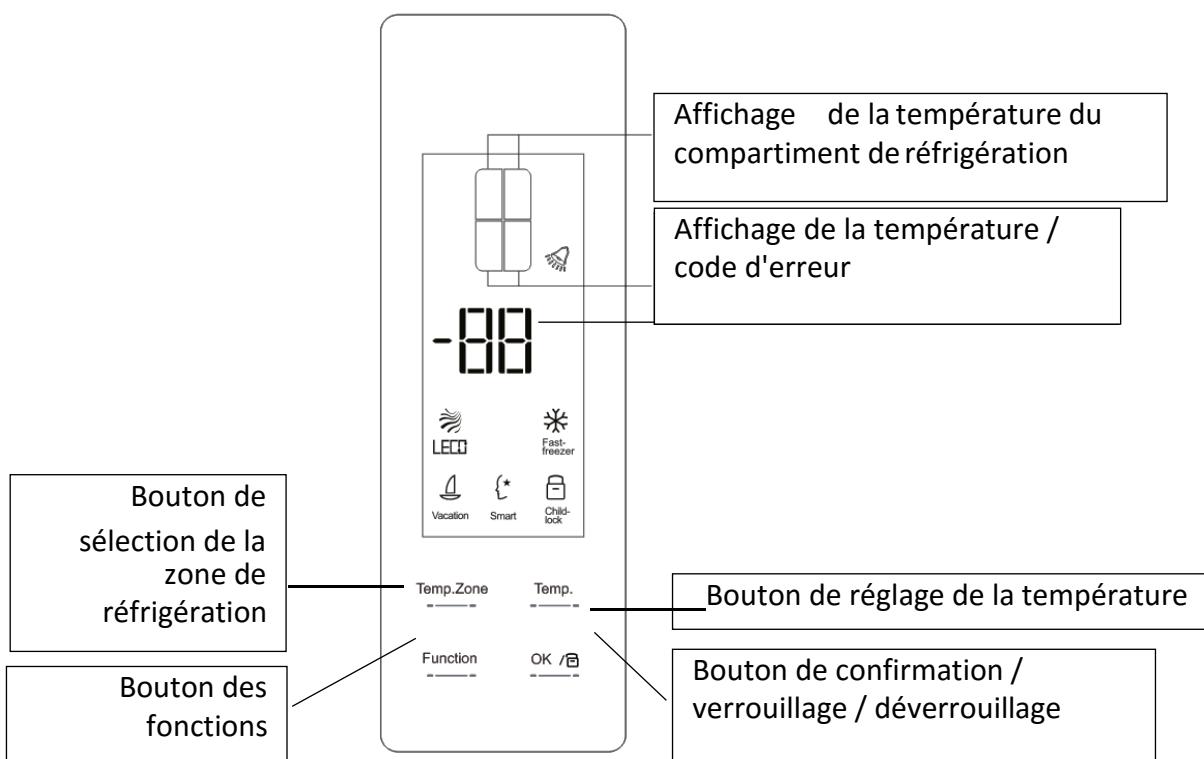
COUPURE DE COURANT

En cas de panne de courant, n'ouvrez pas les portes de l'appareil. Les aliments congelés ne seront pas affectés si la panne dure moins de 15 heures.

Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont complètement décongelé. Leur consommation pourrait être dangereuse.

RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES ET FONCTIONS

Panneau de contrôle et affichage



Indicateurs lumineux des fonctions :

Lumières ECO

Vacances

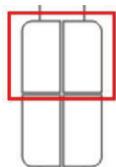
Smart Intelligent

Congélation rapide

Verrouillage sécurité-enfants

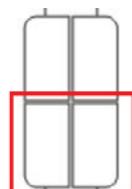
Réglage de la température du compartiment de réfrigération

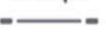
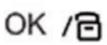
- Appuyez de manière répétée sur jusqu'à ce que les symboles de la zone de température supérieure clignotent à l'écran.
- Alors que les symboles de la zone de température clignotent, appuyez de manière répétée sur pour sélectionner la température désirée entre 2°C et 8°C.
- Appuez sur pour confirmer.



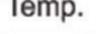
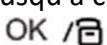
Réglage de la température du compartiment de congélation

- Appuyez de manière répétée sur jusqu'à ce que les symboles de la zone de température inférieure clignotent à l'écran.
- Alors que les symboles de la zone de température clignotent, appuyez de manière



- Temp.**
répétée sur  pour sélectionner la température désirée entre -16°C et -24°C.
3. Appuyez sur  pour confirmer.

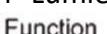
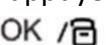
Éteindre le réfrigérateur

- Appuyez de manière répétée sur  jusqu'à ce que les symboles de la zone de température supérieure clignotent à l'écran.
- Alors que les symboles de la zone de température clignotent, appuyez de manière répétée sur **Temp.**  jusqu'à ce que 'OF' s'affiche.
- Appuyez sur  pour confirmer.
 - Le réfrigérateur s'arrête de produire du froid.

Utiliser le bouton des fonctions

Vous pouvez sélectionner les différents modes en appuyant sur . Lorsqu'une certaine fonction est sélectionnée, l'indicateur lumineux de la fonction correspondante clignote pendant quelques secondes. Puis, le symbole de la fonction sélectionnée s'arrêtera de clignoter, indiquant que la fonction est activée.

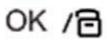
Fonctions

Pour désactiver manuellement la fonction "Lumière écologique", "Congélation rapide", "Vacances" ou "Intelligent", appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que la fonction souhaitée clignote, puis appuyez sur .

- Le symbole de la fonction correspondante disparaît de l'écran.

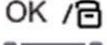
Lumière écologique (LECO)

Cet appareil adopte la technologie photo catalytique pour aider à la stérilisation des odeurs et à la désodorisation.

- Pour activer cette fonction, appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que le symbole  clignote sur l'affichage. Appuyez sur  pour confirmer.
- Après environ 20 minutes, cette fonction sera automatiquement désactivée.

Congélation rapide

Cette fonction permet de congeler rapidement les aliments et de conserver leur valeur nutritive, leurs vitamines et arômes, et leur apparence.

- Pour activer cette fonction, appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que le symbole  clignote sur l'affichage. Appuyez sur  pour confirmer.

- Lorsque cette fonction est activée, la température du congélateur se réglera automatiquement sur -32°C.
- Cette fonction sera automatiquement désactivée après 26 heures de fonctionnement.

Vacances

Cette fonction est recommandée lorsque l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période (pendant les vacances par exemple).

REMARQUE : Avant d'activer la fonction vacances, retirez les aliments périssables du compartiment de réfrigération et fermez la porte du réfrigérateur. Il n'est pas nécessaire d'enlever les aliments du congélateur.

- Pour activer cette fonction, appuyez plusieurs fois sur  Function jusqu'à ce que le symbole  clignote sur l'affichage. Appuyez sur  pour confirmer.
- Lorsque cette fonction est activée, la température du réfrigérateur se réglera automatiquement sur 14°C.

Intelligent

Pour activer cette fonction, appuyez plusieurs fois sur  Function jusqu'à ce que le symbole  clignote sur l'affichage. Appuyez sur  pour confirmer.

Les températures du réfrigérateur et du congélateur sont automatiquement réglées respectivement sur 5°C et -18°C.

Verrouillage/Déverrouillage

- Pour verrouiller les boutons, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le  symbole  apparaîtra sur l'affichage. Lorsque le verrouillage est activé, tous les boutons sont désactivés.
- Pour déverrouiller les boutons, appuyez à nouveau sur  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le symbole  disparaîtra de l'écran.

REMARQUE : En mode déverrouillage, si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 3 minutes environ, le système se mettra automatiquement en mode de verrouillage.

Alarme

Alarme d'ouverture de la porte :

Si la porte du réfrigérateur ou du congélateur est laissée ouverte durant environ 3 minutes, l'alarme de la porte sonnera. Refermez la porte et l'alarme s'arrêtera de sonner.

Alarme de température :

Si la température dans le compartiment du congélateur est supérieure à -10°C, la température clignotera sur l'affichage jusqu'à ce que la température de congélation baisse à moins de -10°C.

Fonction de mémoire

L'appareil dispose d'un système de mémoire. Lorsque l'appareil se remet en marche après une panne de courant, il reprend son fonctionnement avec les derniers réglages effectués.

Codes d'erreur

Lorsqu'une erreur se produit dans l'appareil, l'écran affiche le code d'erreur correspondant comme E0 (défaillance du capteur), E1 (panne de l'évaporateur du congélateur) ou E2 (panne du capteur et de l'évaporateur du congélateur). Veuillez contacter le centre de service agréé local.

DÉPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL

Si l'appareil est éteint pour une raison quelconque, attendez 10 minutes avant de le remettre en marche. Cela permettra à la pression du système de réfrigération de se stabiliser avant le redémarrage.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Retirez tous les aliments. Enlevez également toutes les pièces mobiles (clayettes, accessoires, etc.) ou attachez-les dans l'appareil afin d'éviter tout risque de choc.
- Déplacez l'appareil et réinstallez-le. Si l'appareil a été placé sur le côté, même pour une courte durée, remettez-le en position verticale et attendez au moins 10 minutes avant de le mettre en marche.

Votre appareil utilise de l'isobutane (R600a) comme réfrigérant. Bien que le R600a soit un gaz écologique et naturel, il est inflammable (isobutane). Vous devez donc faire attention pendant le transport et l'installation pour éviter que les éléments de réfrigération de l'appareil ne soient endommagés. En cas de fuite due à la détérioration des éléments de réfrigération, éloignez votre appareil des flammes nues et des sources de chaleur, et ventilez plusieurs minutes la pièce où il se trouve.

CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU RÉFRIGÉRATEUR

Le compartiment du réfrigérateur permet de prolonger la durée de conservation des denrées périssables.

Aliments frais

Pour des résultats optimaux :

- Conservez uniquement des aliments qui sont très frais et de bonne qualité.
- Veillez à ce que les aliments soient bien emballés ou couverts avant d'être stockés. Cela permettra d'éviter que les aliments se déshydratent, que leur couleur se détériore ou qu'ils perdent leur goût et cela aidera à maintenir leur fraîcheur. Cela permettra également d'empêcher le transfert d'odeurs.
- Assurez-vous que les aliments à forte odeur sont emballés ou couverts et entreposés à l'écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui sont susceptibles de se gâter du fait des odeurs fortes.

- Faites refroidir les aliments chauds avant de les ranger dans le compartiment du réfrigérateur.

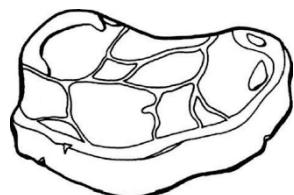
Produits laitiers et œufs

- La plupart des produits laitiers préemballés comportent une « date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation » estampillée sur leur emballage. Rangez-les dans le réfrigérateur et respectez la date recommandée.
- Le beurre peut être contaminé par des aliments de forte odeur de sorte qu'il est préférable de le conserver dans un contenant hermétique.
- Les œufs peuvent être stockés dans le réfrigérateur.



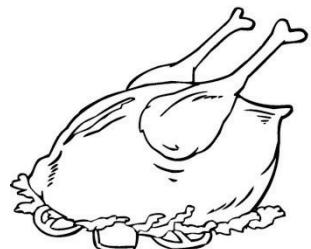
Viande rouge

- Placez la viande rouge fraîche sur une assiette et recouvrez-la de papier ciré, de film plastique ou de papier d'aluminium.
- Rangez les viandes cuites et crues dans des assiettes séparées. Cela permettra d'éviter que les jus s'écoulant de la viande crue contaminent les viandes cuites.



Volaille

- Les volailles entières fraîches doivent être rincées à l'intérieur et à l'extérieur avec de l'eau froide, séchées et placées sur une assiette. Couvrez-les ensuite avec du film plastique ou du papier d'aluminium.
- Les morceaux de volaille doivent aussi être stockés de cette manière. La volaille entière ne doit jamais être farcie avant de la préparer pour la cuisson, car cela pourrait autrement entraîner une intoxication alimentaire.
- Faites refroidir et réfrigérer rapidement la volaille cuite. Retirez la farce hors de la volaille et conservez-la séparément.



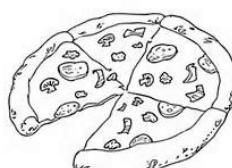
Poisson et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets doivent être consommés le jour de l'achat. Jusqu'à la consommation, réfrigérez-les dans une assiette couverte de film plastique, de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium.
- Si vous les entreposez une nuit ou plus, veillez à acheter du poisson très frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide pour enlever les écailles et les saletés, puis asséchés avec des serviettes en papier. Placez le poisson entier ou les filets dans un sac en plastique scellé.
- Gardez toujours les fruits de mer réfrigérés. Consommez-les dans un délai d'un jour ou deux.



Aliments précuits et restes cuisinés

- Ils doivent être stockés dans des contenants adaptés et couverts afin que les aliments ne se dessèchent pas.
- Gardez-les 1 ou 2 jours seulement.
- Réchauffez les restes une seule fois jusqu'à ce qu'ils soient chauds et fumants.



Légumes et fruits frais

- Les bacs à légumes sont les emplacements de stockage optimaux pour les fruits et les légumes frais.
- Prenez soin de ne pas stocker les aliments suivants à des températures inférieures à 7°C pendant de longues périodes:
Agrumes, melons, aubergines, ananas, papayes, courgettes, fruits de la passion, concombres, poivrons, tomates.
- Des changements indésirables se produisent à basse température comme l'amollissement de leur chair, un brunissement et/ou une décomposition accélérée.
- Ne réfrigérez pas les avocats (sauf s'ils sont mûrs), les bananes et les mangues.



Curseur de réglage de température (bac à légumes)



Vous pouvez régler la température à l'intérieur du bac à légumes à l'aide du curseur.

Déplacez le curseur vers la droite (température plus froide) ou vers la gauche (température moins froide) selon vos besoins.

CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU CONGÉLATEUR

Utiliser le compartiment du congélateur

- Pour conserver les aliments surgelés.
- Pour préparer des glaçons.
- Pour congeler des aliments.

Remarque : Assurez-vous que les portes du congélateur ont été fermées correctement.

Acheter des aliments congelés

- L'emballage ne doit pas être endommagé.
- Consommez-les avant la « date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation ».
- Si possible, transportez les aliments surgelés dans un sac isotherme et placez-les rapidement dans le compartiment du congélateur.

Stocker des aliments congelés

Conservez-les à -18 °C ou à une température plus froide. Évitez d'ouvrir les portes du congélateur inutilement.

Congeler des aliments frais

Congelez uniquement des aliments frais et en bon état.

Pour préserver au mieux la valeur nutritionnelle, la saveur et la couleur des légumes, il faut les blanchir avant de les congeler.

Les aubergines, poivrons, courgettes et asperges ne nécessitent pas d'être blanchis.

Remarque : Les aliments à congeler ne doivent pas entrer en contact avec les aliments déjà congelés.

- Les aliments suivants peuvent être congelés:

Gâteaux et pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande, gibier, volaille, légumes, fruits, fines herbes, œufs sans leur coquille, produits laitiers (tels que le fromage et le beurre), plats préparés et restes, tels que les soupes, les ragoûts, les poissons et viandes cuites, les plats de pomme de terre, les soufflés et les desserts.

- Les aliments suivants ne conviennent pas à la congélation :

Les types de légumes qui sont généralement consommés crus, comme la laitue ou les radis, les œufs en coquilles, les raisins, les pommes entières, les poires et les pêches, les œufs durs, les yaourts, le lait caillé, la crème sure et la mayonnaise.

Emballer les aliments congelés

Pour éviter que les aliments perdent leur saveur ou se dessèchent, conservez-les dans des emballages hermétiques.

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Expulsez l'air.
3. Refermez l'emballage hermétique.
4. Étiquetez l'emballage avec les contenus et les dates de congélation.

Emballage approprié :

Film plastique, film tubulaire de polyéthylène, papier aluminium, boîtes de congélation.

Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Durée de stockage recommandée des aliments surgelés dans le compartiment du congélateur

Ces durées diffèrent selon le type d'aliment. Les aliments que vous congelez peuvent être conservés de 1 à 12 mois (au moins à -18 °C).

Aliment	Durée de conservation
Lard, ragoût, lait	1 mois
Pain, glace, saucisses, tartes, fruits de mer préparés, poissons gras	2 mois
Poisson maigre, crustacés, pizza, scones et muffins	3 mois
Jambons, gâteaux, biscuits, côtes de bœuf et de mouton, pièces de volaille	4 mois
Beurre, légumes (blanchis), œufs entiers et jaunes d'œuf, écrevisses cuites, viande hachée (crue), porc (cru)	6 mois
Fruits (en sirop ou séchés), blancs d'œuf, bœuf (cru), poulet entier, mouton (cru), gâteaux aux fruits	12 mois

N'oubliez jamais :

- Lorsque vous congelez des aliments frais comportant une " date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation ", vous devez les congeler avant l'expiration de cette date.
- Vérifiez que les aliments n'ont jamais été précédemment congelés. Les aliments congelés qui ont été complètement décongelés ne doivent pas être recongelés.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

FABRICATION DE GLAÇONS

Remplissez le bac à glaçons (fourni) aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau potable et placez-le dans le tiroir du congélateur. Si le bac à glaçons est collé au tiroir du congélateur, décollez-le en utilisant un ustensile non tranchant seulement.

Pour sortir les glaçons, tordez légèrement le bac à glaçons ou passez-le brièvement sous l'eau courante.

DÉGIVRAGE

Cet appareil est équipé d'un système de froid ventilé sans givre.

Ce système permet au compartiment du congélateur de rester en permanence sans givre, sans que les aliments stockés dans les tiroirs de congélation ne se décongèlent.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour une utilisation optimale de l'énergie de votre appareil :

- Veillez à ce que l'appareil soit correctement aéré comme recommandé dans les instructions d'installation.
- Laissez les boissons et les aliments chauds refroidir à l'air ambiant avant de les placer dans l'appareil.
- Décongelez les aliments congelés dans le compartiment du réfrigérateur et utilisez ainsi la basse température des aliments congelés pour refroidir les aliments réfrigérés.
- Minimisez la fréquence d'ouverture des portes.
- Ouvrez l'appareil aussi brièvement que possible.
- Veillez à ce que les portes du réfrigérateur et du congélateur soient toujours correctement fermées.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Bruits normaux

- Fonctionnement du moteur
- Le fluide réfrigérant qui circule dans les tubulures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



N'utilisez pas de solvant ni de nettoyant abrasif.

1. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
2. Sortez les aliments et placez-les dans un endroit frais.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux imprégné d'eau chaude et de détergent.
4. Nettoyez les joints des portes avec de l'eau claire uniquement, puis essuyez-les soigneusement.
5. Après le nettoyage, reconnectez l'appareil et réglez la température désirée.
6. Remettez les aliments dans l'appareil.

Les lampes LED dans le compartiment du réfrigérateur ne peuvent pas être remplacées par l'utilisateur. Si elles s'arrêtent de fonctionner, veuillez contacter le centre de réparation agréé local.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Si un problème se produit avec votre appareil, veuillez vérifier les points suivants avant de contacter le service après-vente.

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise électrique n'est pas sous tension.	Vérifiez que la prise du câble est correctement branchée et que la prise est sous tension.
Bruits	L'appareil est instable ou n'est pas positionné sur un plan horizontal.	Reportez-vous au paragraphe "Installation".
L'appareil ne réfrigère pas.	Le réglage de température est incorrect. Les portes sont fréquemment ouvertes. De nombreux aliments ont récemment été ajoutés.	Reportez-vous au paragraphe " Réglage des températures et fonctions ". Minimisez la fréquence d'ouverture des portes pour permettre à la température de se stabiliser.

MISE AU REBUT



En tant que revendeur, nous nous préoccupons de l'environnement.

Aidez-nous en observant toutes les instructions de mise au rebut de vos produits, emballages et, le cas échéant, accessoires et piles. Nous devons tous œuvrer pour la protection des ressources naturelles et nous efforcer de recycler tous les matériaux d'une manière qui ne puisse nuire ni à notre santé ni à l'environnement. Nous devons tous nous conformer strictement aux lois et règlements de mise au rebut édicté par nos autorités locales. Évitez de jeter vos produits électriques défectueux ou obsolètes, et vos piles usagées, avec vos ordures ménagères.

Contactez votre revendeur ou vos autorités locales pour connaître les instructions de mise au rebut et de recyclage. Déposez les piles au point de collecte pour recyclage le plus proche de chez vous. Le guide d'instruction du produit vous indique exactement comment procéder pour enlever les piles usagées.

Nous nous excusons d'avance pour les désagréments causés par les quelques erreurs mineures que vous pourriez rencontrer, généralement dues aux constantes améliorations que nous apportons à nos produits.

Emplacement des denrées

Zone la plus froide

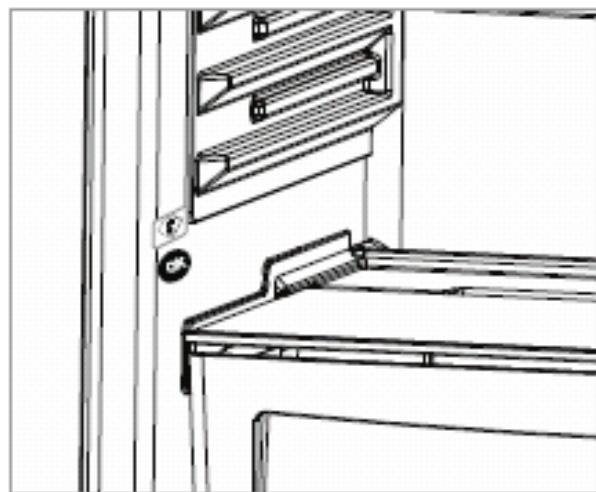


Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe juste au-dessus de bac à légumes.

Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur.

La zone la plus froide (0°C à 4°C) du compartiment réfrigérateur est délimitée par l'autocollant collé sur le côté gauche de la paroi.

La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de la flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit être au même niveau que la pointe de la flèche. La zone la plus froide se situera donc en dessous de cette clayette. Les clayettes étant amovibles, veillez à ce que la clayette inférieure soit toujours au même niveau que la limite de zone décrite sur l'autocollant, afin de garantir la température dans cette zone (0° à 4°C). Chaque type d'aliment a une température de conservation idéale et donc un emplacement précis à respecter.



Fiche produit selon le règlement (EU) N° 1060/2010

Modèle:	SMD430IX
Référence commerciale:	MRF-430W
Catégorie de l'appareil réfrigérant:	catégorie 7 Réfrigérateur-Congélateur
Classe d'efficacité énergétique:	A+
Consommation d'énergie annuelle en kWh	369 kWh/an
Consommation d'énergie de 369 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.	
Capacité utile du compartiment réfrigérateur (l)	274L
Capacité utile du compartiment congélateur (l)	144L 
No Frost (Sans givre)	Oui
AUTONOMIE	20h
POUVOIR DE CONGELATION:	8 kg/24h
Classe climatique :	SN/N/ST/T
Classe climatique: SN/N/ST/T. Cet appareil est prévu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre 10°C et 43°C.	
Emissions acoustiques dans l'air	45 dB
Alimentation	220-240V/50Hz – 200W
Poids net	115kg
Gaz réfrigérant	R600a (78g)
Type d'installation :	Pose-libre



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

SCHNEIDER

Importé par:ADMEA

12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-Sous-Bois, FRANCE