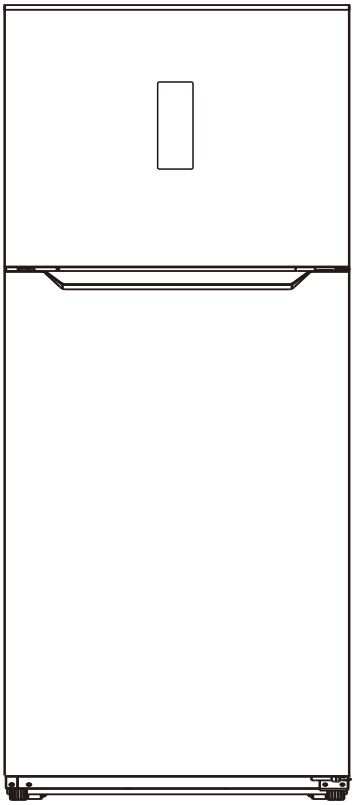
SCHNEIDER



RÉFRIGÉRATEUR

SCDD480NF2IX

NOTICE D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil. Veuillez conserver ces instructions pour toute future référence.

CE

CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT!

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant la première utilisation et conservez-les pour une référence ultérieure.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Veuillez lire attentivement les instructions d'opérations suivantes avant de connecter votre nouvel appareil, elles contiennent des informations importantes sur la sécurité, la façon d'utiliser, d'installer et de maintenir votre appareil en état de fonctionnement. Veuillez garder ces instructions pour un usage ultérieur.

Important!

Pour le raccordement électrique, suivez attentivement les instructions données dans des paragraphes spécifiques.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. 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.

2. Déballez l’appareil et vérifiez s’il est endommagé. Ne connectez pas l'appareil s'il est endommagé. Signalez immédiatement les dommages possibles à l'endroit où vous l'avez acheté. Dans ce cas, conservez l'emballage.

3. Veillez à ce qu'il y ait une circulation adéquate autour de l'appareil afin d'éviter une surchauffe. Pour obtenir une ventilation suffisante, suivez les instructions relatives à l'installation.

4. Dans la mesure du possible, les entretoises du produit doivent être contre un mur pour éviter de dirigés ou d'attraper des pièces chaudes (compresseur, condensateur) afin d'éviter tout risque de brûlure.

5. L'appareil ne doit pas être placé à proximité de radiateurs ou de cuisinières.

6. Assurez-vous que la fiche secteur est accessible après l’installation de l’appareil.

7. Avant de brancher l'appareil, assurez- vous que la tension de la prise secteur à votre domicile correspond à celle montrée sur la plaque signalétique.

8. Ne pas endommager le circuit de refroidissement. Cet avertissement n'est valable que pour les appareils dont le circuit de refroidissement est accessible par l'utilisateur.

9. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant tout nettoyage.

10. Pour nettoyer cet appareil, utiliser un chiffon humide ou bien un produit de nettoyage pour les vitres. N'employez jamais de détergent ou de dissolvant.

11. Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets métalliques.

12. Examinez régulièrement la gouttière d'évacuation pour l'eau dégivrée, qui se trouve en bas du réfrigérateur contre la paroi arrière. Si nécessaire, veuillez la nettoyer, sinon l'eau s'accumulera et pourrait se déverser dans le réfrigérateur.

13. Les aliments congelés ne doivent pas être recongelés une fois décongelés.

14. Les sucettes glacées peuvent causer des brûlures de givre si elles sont consommées directement de l'appareil.

15. N'utilisez pas d'objets coupants pour enlever le givre de l'appareil. Utilisez un grattoir en plastique.

16. Quand le dégivrage a été effectué, ou quand le réfrigérateur cesse d'être utilisé, nettoyer l'appareil pour empêcher la propagation d'odeur.

Un surplus de gel peut affecter la réfrigération.

17. Il est recommandé d'utiliser cet appareil sans rallonge électrique.

18. Assurez-vous que la fiche d'alimentation n'est pas écrasée ou endommagée par l'arrière de l'appareil. Une prise de courant écrasée ou endommagée peut surchauffer et provoquer un incendie.

19. Afin de réduire la consommation d'électricité, garder la circulation de l'air autour de l'appareil et jeter les emballages des aliments avant de les mettre dans le réfrigérateur dès que cela est possible.

20. Ne pas y entreposer de matière toxique comme de l'éther, le méthanol.

21. Ne pas placer de matières inflammables dans le réfrigérateur à moins qu'elles aient été autorisées par le fabricant.

22. Refermez la porte après utilisation afin d'éviter les perditions de température.

23. Ce produit ne doit pas être utilisé à l'extérieur et ne doit pas être exposé à la pluie.

24. L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable.

25. L'appareil doit être placé de façon à ce que la prise de courant soit facilement accessible.

26. Ne pas poser d'objet lourd sur le réfrigérateur et ne pas le mouiller.

27. Pour éviter tout risque d'électrocution n'utilisez jamais cet appareil avec les mains humides ou pieds nus sur une surface humide.

28. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans un endroit humide.

29. Ne pas déplacer l'appareil quand il est rempli afin d'éviter le basculement.

30. Le câble d'alimentation doit être branché sur une prise de terre. Ne tirez jamais sur le câble pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et tirez-la de la prise de courant.

31. Ne soulevez jamais l'appareil par le câble d'alimentation.

32. Maintenez le câble d'alimentation loin des surfaces chauffantes.

33. Certains accessoires, tels que les tiroirs, peuvent être retirés pour augmenter le volume de stockage et réduire la consommation d'énergie.

34. Ne pas essayer de réparer, régler ou remplacer vous-même des pièces de cet appareil. En cas de dysfonctionnement, contacter le service après vente.

35. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

36. 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 tout danger.

37. Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être
utilisé si le câble est endommagé.

38. L'appareil est équipé d'une prise de terre pour vous protéger d'éventuels risques électriques et doit être branché sur un socle de prise de courant comportant un contact de terre.

39. MISE EN GARDE : Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

40. 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.

41. MISE EN GARDE : Ne pas utiliserd'appareils électriques à l'intérieur ducompartiment de stockage desdenrées, à moins qu'ils ne soient dutype recommandé par le fabricant.

42. MISE EN GARDE : Ne pas utiliserd'appareils électriques à l'intérieur ducompartiment de stockage desdenrées, à moins qu'ils ne soient dutype recommandé par le fabricant.

43. AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

44. Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger des appareils de réfrigération.

45. Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes :

– L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation significative de la température dans les compartiments de l'appareil.

– Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments et des systèmes de drainage accessibles. Conservez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur, de sorte qu'ils ne soient pas en contact et qu'ils ne s'égouttent pas sur d'autres aliments.

– Les compartiments deux étoiles pour produits congelés sont adaptés à la conservation des aliments congelés, au stockage ou à la fabrication de glaces et pour la fabrication de glaçons.

– Les compartiments à une, deux et trois étoiles ne conviennent pas pour la congélation d'aliments frais.

– Si l'appareil de réfrigération reste vide pendant de longues périodes, éteignez-le, dégivrez, nettoyez,

séchez et laissez la porte ouverte pour éviter le développement de moisissure dans l'appareil.

- Placez l'appareil contre un mur dont la distance libre ne dépasse pas 75 mm et dépasse 50 mm.

46. Ne placez pas de produits alimentaires directement contre la paroi arrière.

47. Si cet appareil doté de joints de porte magnétiques doit remplacer un appareil ancien doté d'un verrou à ressort sur la porte ou le couvercle, veillez à ce que la porte de l'ancien appareil ne puisse pas être verrouillée avant de le jeter. Cela l'empêchera de devenir un piège mortel pour un enfant.

48. Gardez tous les emballages loin des enfants. Il y a risque de suffocation.

Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil encastré.

49. Durée de stockage des aliments surgelés recommandée dans le congélateur. Ces durées varient en fonction du type d'aliment. Les aliments que vous congelez peuvent être conservés de 1 à 12 mois (minimum à -18°C).

Aliment	Durée de stockage
Bacon, ragoûts, lait	1 mois
Pain, glace, saucisses, tartes, crustacés préparés, poissons gras	2 mois
Poissons non gras, crustacés, pizzas, scones et muffins	3 mois
Jambon, gâteaux, biscuits, côtelettes de bœuf et d'agneau, morceaux de volaille	4 mois
Beurre, légumes (blanchis), œufs entiers et jaunes d'œufs, écrevisses cuites, viande hachée (crue), porc (cru)	6 mois
Fruits (secs ou au sirop), blancs d'œufs, bœuf (cru), poulet entier, agneau (cru), gâteaux aux fruits	12 mois

50. 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.

51. Vérifiez que les aliments n'ont pas déjà été congelés. En effet, les aliments congelés qui ont complètement décongelé ne doivent pas être recongelés.
Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

- Pour éviter l'altération des aliments due au transfert de germes : Rangez les produits animaux et végétaux non emballés séparément dans les tiroirs. Ceci s'applique également aux différentes sortes de viande.
- Si les aliments doivent être conservés ensemble par manque de place : enveloppez-les.
- Ne conservez jamais les fruits et légumes sur un balcon avec de la viande ou du poisson.

Ailmentation	Durée de stockage
Beurre	90 jours
Fromage à pâte dure	110 jours
Lait	7 jours
Saucisse, charcuterie	9 jours
Viande	7 jours

Convient pour aliments

Frigorigène

Danger; risque d'incendie/
matières inflammables

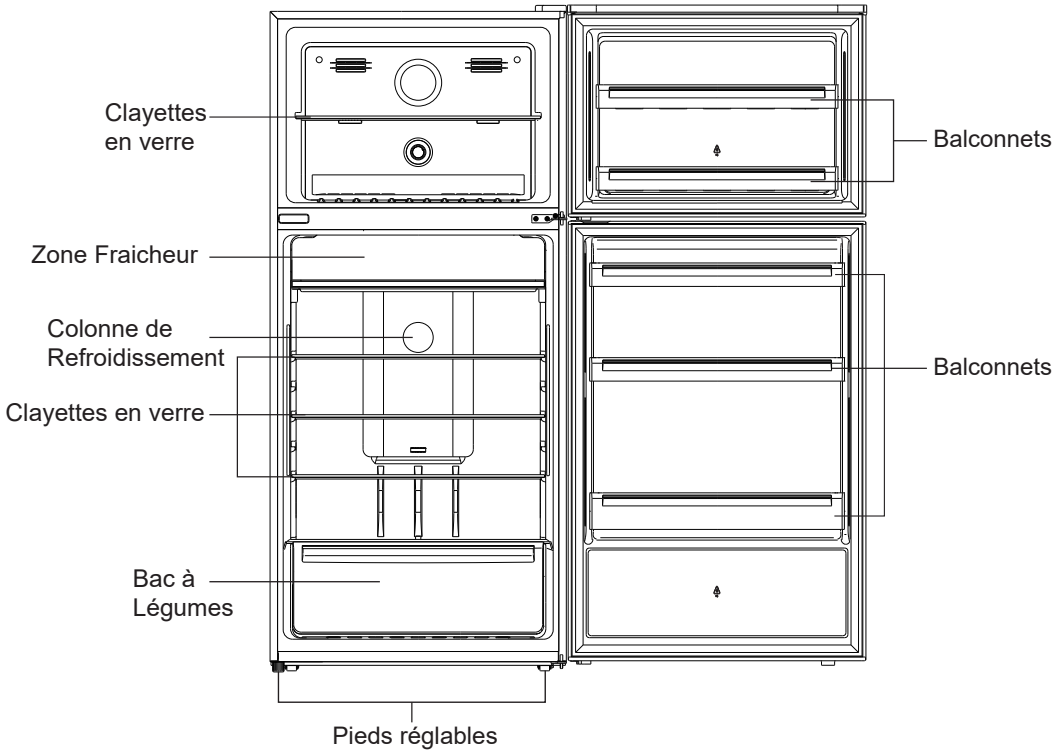
Danger; risque d'incendie /matières inflammables

Le gaz frigorigène contenu dans le circuit de cet appareil est de l'isobutane (R 600a), gaz peu polluant mais inflammable. Lors du transport et de l'installation de l'appareil, veiller à n'endommager aucune partie du circuit frigorifique.

AVERTISSEMENT: Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.

AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

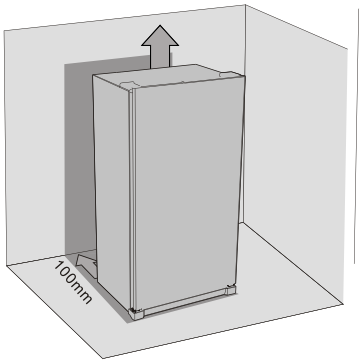
Vue d’ensemble

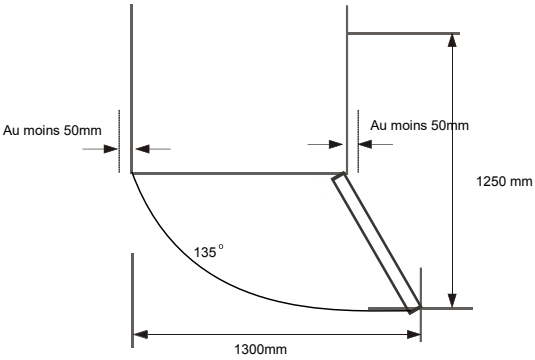


Installation

Besoin d'espace

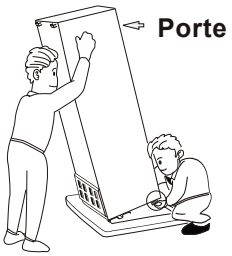
• Sélectionnez un emplacement sans exposition directe au soleil;
• Sélectionnez un emplacement avec suffisamment d'espace pour que les portes du réfrigérateur s'ouvrent facilement;
• Sélectionnez un emplacement avec un sol de niveau (ou presque);
• Laissez suffisamment d'espace pour installer le réfrigérateur sur une surface plane;
• Laisser un espace à droite, à gauche, à l'arrière et en haut lors de l'installation. Cela contribuera à réduire la consommation d'énergie et à réduire vos factures d'énergie.

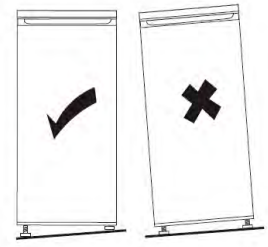




Mise à niveau de l'unité

Pour ce faire, ajustez les deux pieds de mise à niveau à l'avant de l'appareil.
Si l'unité n'est pas de niveau, les portes et les alignements du joint magnétique ne seront pas couverts correctement.





Positionnement

Installez cet appareil dans un lieu où la température ambiante correspond à la classe climatique indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil :

Classe climatique	Température ambiante
SN	+ 10 ºC à +32 ºC
N	+ 16 ºC à +32 ºC
ST	+ 16 ºC à +38 ºC
T	+ 16 ºC à +43 ºC

Emplacement

L'appareil doit être installé suffisamment loin des sources de chaleur
telles que les radiateurs, les chaudières, la lumière directe du soleil, etc.

Avertissement !

Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation secteur ;
la fiche doit donc être facilement accessible après l'installation.

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à votre alimentation électrique domestique.
L'appareil doit être relié à la terre. La fiche du câble d'alimentation électrique dispose d'un contact à cette fin. Si la prise d'alimentation électrique domestique n'est pas reliée à la terre, raccordez l'appareil à une terre séparée conformément à la réglementation en vigueur, en consultant un électricien qualifié.
Le fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ci-dessus ne sont pas respectées.
Cet appareil est conforme aux directives CEE.

Signification de l'étiquetage* des congélateurs :

- Les congélateurs 1- (*), 2- (**), et 3 étoiles (***) ne conviennent pas pour congeler des aliments frais.
- Les congélateurs 2 étoiles (**) et 3 étoiles (***) conviennent pour stocker des aliments surgelés (pré-congelés) et de la glace ou pour faire de la glace et des glaçons.

COMPARTIMENTS	ÉTOILES (*)	TEMPERATURE DE STOCKAGE CIBLE	ALIMENTS APPROPRIES
CONGELATEUR	(***)*	≤ -18 °C	➢ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés. ➢ Durée de conservation recommandée : **3 mois** **Convient** pour congeler des aliments **frais**
CONGELATEUR	***	≤ -18 °C	➢ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés. ➢ Durée de conservation recommandée : **3 mois** **Ne convient pas** pour congeler des aliments **frais.**
CONGELATEUR	**	≤ -12 °C	➢ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés. ➢ Durée de conservation recommandée : **2 mois** **Ne convient pas** pour congeler des aliments **frais.**
CONGELATEUR	*	≤ -6 °C	➢ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés. ➢ Durée de conservation recommandée : **1 mois** **Ne convient pas** pour congeler des aliments **frais.**
0* - COMPARTIMENT	–	-6 °C - 0 °C	➢ Convient aux produits à base de viande fraîche (porc, bœuf, poulet, etc.) et aux aliments transformés consommés ou transformés le jour même ou dans les trois jours suivant le stockage (max.). **Ne convient pas** pour congeler des aliments ou pour conserver des aliments surgelés.

Utilisation quotidienne

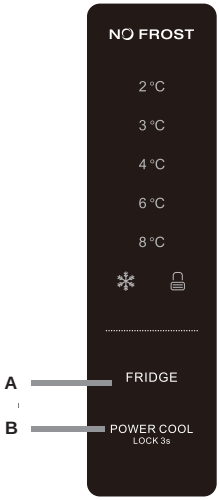
Première utilisation
Nettoyage de l'intérieur
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez l'intérieur et tous les accessoires internes avec de l'eau tiède et du savon neutre afin d'éliminer l'odeur typique d'un produit neuf, puis séchez complètement.

Important ! N'utilisez pas de détergents ou de poudres abrasives, car ces produits endommageront la finition.

Panneau de commande

A: Contrôle de la température du compartiment réfrigérateur

B: Power Cool / verrouillage / déverrouillage



Fonctionnement:
Le système sera automatiquement verrouillé 2 secondes après la dernière opération.
Les deux températures prédéfinies du compartiment réfrigérateur affichées à l'écran.
Le panneau s'allumera une fois la porte du réfrigérateur ou du congélateur ouverte. (un signal de porte est détecté à la fois) Le panneau.
Affichage de la température du compartiment réfrigérateur: indiquant la température réglage actuel.

Réglage de la température recommandé : frdige (2℃ ~ 4℃) /freezer : -18℃

Compartiment Frdige : Les aliments, en particulier les légumes et les fruits, ont des températures de conservation différentes. La durée de conservation est de 1 à 3 jours.
Compartiment congélateur : 1~2：1 semaine, 3-7 : 1 mois

Illustion de la clé:

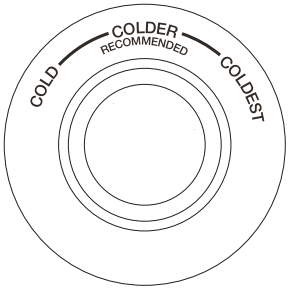
Contrôle de la température du réfrigérateur

Cette touche est utilisable aussi bien en mode défini par l'utilisateur qu'en mode Super. Après avoir entré la commande de température du compartiment réfrigérateur, cette touche clignote. En appuyant sur la touche consécutivement, la température changerait dans un cercle de «2 ° C, 3 ° C, 4 ° C, 6 ° C, 8 ° C», après quoi un clignotement de 5 secondes signifie que la sélection de la température est réglée.

Contrôle de la température du congélateur

Branchez votre appareil. La température interne est contrôlée par un capteur. Il existe 3 paramètres COLD, COLDER et COLDEST. COLD est le réglage le plus chaud et COLDEST est le réglage le plus froid.

L'appareil peut ne pas fonctionner à la bonne température s'il fait particulièrement chaud ou si vous ouvrez souvent la porte.



Power cool / verrouillage / déverrouillage

Power Cool: appuyez sur cette touche pour entrer / quitter le mode Power Cool à l'état de «déverrouillage»

Lorsque vous y entrez, le voyant s'allume et la sortie automatique après l'opération N dans 3 heures.

Appui long pour entrer / sortir du mode de verrouillage

- Déverrouillage: Appuyez pendant 3 secondes en mode de verrouillage, toutes les clés seront déverrouillées après le bip A. ·

- Verrouillage: Appuyez pendant 3 secondes en mode de déverrouillage, toutes les touches seront verrouillées après le bip a.

Appuyez brièvement sur le bouton après chaque pression sur le bouton

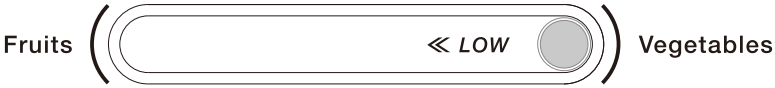
Tous les boutons ne seront valables qu'en mode de déverrouillage.

Fonction de verrouillage

Un fonctionnement en 60 secondes verrouille automatiquement l'affichage.

Réglage de l'humidité dans le bac à légumes:

Faible humidité: déplacez le régulateur vers la gauche
Humidité élevée: déplacez le régulateur vers la droite



Utilisation quotidienne

Première utilisation

➢ Nettoyage de l'intérieur

Avant la première utilisation de l'appareil, lavez l'intérieur et tous les accessoires internes avec de l'eau tiède et un peu de savon neutre afin d'éliminer l'odeur typique d'un produit neuf, puis séchez-les soigneusement.

Important ! Ne pas utiliser de détergents ou de poudres abrasives, car ils endommageraient la finition.

➢ Utilisation quotidienne

Positionner les différents aliments dans les différents compartiments selon le tableau ci-dessous.

Compartiments de réfrigération	Type de nourriture
Porte ou balcons du compartiment réfrigérateur	• Les aliments avec des conservateurs naturels, tels que les confitures, les jus, les boissons, les condiments. • Ne pas conserver les aliments périssables.
Tablette de réfrigérateur - fond Refroidisseur (boîte/tiroir)	Viande, volaille, poisson crus (pour l'entreposage à court terme)
Etagère de réfrigérateur - haut	Les aliments qui n'ont pas besoin d'être cuits, tels que les aliments prêts à manger, les charcuteries, les restes.

Congélation des aliments frais

- Le compartiment de congélation est adapté à la congélation des aliments frais et à la conservation des aliments congelés et surgelés pendant une longue période.

- Placez les aliments frais à congeler dans le compartiment inférieur.

- La quantité maximale d'aliments pouvant être congelés en 24 heures est indiquée sur la plaque signalétique.

- Le processus de congélation dure 24 heures : pendant cette période, n'ajoutez pas d'autres aliments à congeler.

Stockage des aliments congelés

Lors de la première mise en marche ou après une période d'arrêt, avant de mettre le produit dans le compartiment, laissez l'appareil fonctionner au moins 2 heures sur les réglages supérieurs.

Important ! En cas de décongélation accidentelle, par exemple si l'appareil a été éteint pendant une durée supérieure à la valeur indiquée dans le tableau des caractéristiques techniques sous "temps de montée", les aliments décongelés doivent être consommés rapidement ou cuits immédiatement puis recongelés (après cuisson).

Décongélation

Avant d'être utilisés, les aliments surgelés peuvent être décongelés dans le compartiment du réfrigérateur ou à température ambiante, en fonction du temps disponible pour cette opération.
Les petits morceaux peuvent même être cuits encore congelés, en les sortant directement du congélateur. Dans ce cas, la cuisson durera plus longtemps.

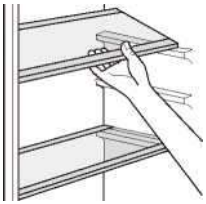
Compartiment à glaçons

Cet appareil peut être équipé d'un ou plusieurs compartiments à glaçons pour produire de la glace.

Accessoires

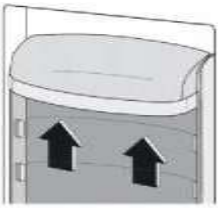
Clayettes mobiles

Les parois du réfrigérateur sont équipées d'une série de glissières afin que les clayettes puissent être positionnées comme souhaité.



Positionnement des balconnets de porte

Pour permettre la conservation d'emballages alimentaires de différentes dimensions, les balconnets de porte peuvent être enlevés. Pour effectuer ces ajustements, procédez comme suit : tirez progressivement le balconnet dans la direction des flèches jusqu'à ce qu'il soit libéré.



Conseils utiles

Pour vous aider à tirer le meilleur parti du processus de congélation, voici quelques conseils importants :

• la quantité maximale d'aliments qui peut être congelée en 24 heures est indiquée sur la plaque signalétique ;

• le processus de congélation prend 24 heures. Aucun autre aliment à congeler ne doit être ajouté pendant cette période ;

• congelez uniquement des denrées de haute qualité, fraîches et soigneusement nettoyées ;

• préparez les aliments en petites portions pour pouvoir les congeler rapidement et complètement et pour pouvoir décongeler ensuite uniquement la quantité requise ;

• enveloppez les aliments dans du papier aluminium ou du polyéthylène et assurez-vous que les emballages sont hermétiques ;

• ne laissez pas des aliments frais et non congelés toucher des aliments déjà congelés, pour éviter une hausse de température de ces derniers ;

• les aliments maigres se conservent mieux et plus longtemps que les aliments plus gras ; le sel réduit la durée de conservation des aliments ;

• les glaces à l'eau, si elles sont consommées immédiatement après les avoir sorties du compartiment du congélateur, peuvent causer une brûlure de congélation au niveau de la peau ;

• il est recommandé d'indiquer la date de congélation sur chaque emballage individuel pour vous permettre de les sortir du compartiment du congélateur, sans causer une éventuelle brûlure de congélation au niveau de la peau ;

• il est recommandé d'indiquer la date de congélation sur chaque emballage individuel pour vous permettre de connaître la durée de conservation.

Conseils pour la conservation de produits surgelés

Pour obtenir les meilleures performances de cet appareil, vous devez :

• assurez-vous que les denrées surgelées commercialement ont été correctement conservées par le détaillant ;

• assurez-vous que les denrées surgelées sont transférées du magasin d'alimentation au congélateur aussi rapidement que possible ;

• n'ouvrez pas la porte fréquemment et ne la laissez pas ouverte plus longtemps qu'absolument nécessaire.

• une fois décongelés, les aliments se détériorent rapidement et ne peuvent pas être recongelés ;

• ne dépassez pas la période de conservation indiquée par le fabricant alimentaire.

Conseils pour la réfrigération des aliments frais

Pour obtenir les meilleures performances :

• Ne conservez pas des aliments chauds ni des liquides en évaporation dans le réfrigérateur

• Ne couvrez pas et n'emballez pas les aliments, en particulier s'ils ont une saveur forte

• Préparations (tous types) :enveloppez-les dans des sachets en polyéthylène et placez-les sur les clayettes en verre au-dessus du bac à légumes.

• Pour des raisons de sécurité, conservez les aliments de cette façon seulement un ou deux jours au maximum.

• Aliments cuits, plats froids, etc... : ils doivent être couverts et peuvent être placés sur n'importe quelle clayette.

• Fruits et légumes : ils doivent être soigneusement nettoyés et placés dans le(s) bac(s) spécial/spéciaux fourni(s).

• beurre et fromage : ils doivent être placés dans des récipients hermétiques spéciaux ou enveloppés dans du papier aluminium ou des sachets en polyéthylène pour chasser autant d'air que possible.

• Bouteilles de lait : elles doivent être munies d'un bouchon et être conservées dans les balconnets de la porte.

• Bananes, pommes de terre, oignons et ail, s'ils ne sont pas emballés, ils ne doivent pas être conservés au réfrigérateur.

Conseils pour économiser de l'énergie

• Laissez refroidir les aliments avant de les placer dans l'appareil.

• Assurez-vous que les aliments ne touchent pas le dos du ou des compartiments.

• Faites-en sorte que l'appareil ait suffisamment d'espace autour de lui. Cela aidera à réduire la consommation d'énergie et à réduire vos factures d'électricité.

• Ne bloquez pas les aérations ni les grilles, pour une efficacité énergétique maximum.

• Pour une utilisation efficace de l'énergie, respectez la position d'origine de tous les accessoires internes (paniers, tiroirs, étagères).

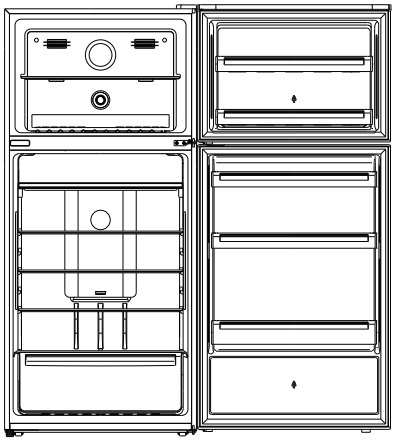
• N'ouvrez pas les portes fréquemment.

• Ne laissez pas les portes ouvertes trop longtemps.

• Ne réglez pas le thermostat sur une température trop froide.

• Placez les produits congelés dans le réfrigérateur pour les décongeler.

• Dégivrez le congélateur lorsqu'une épaisse couche de glace s'y est accumulée.



Nettoyage

Pour des raisons d'hygiène, l'intérieur de l'appareil, dont les accessoires intérieurs, doit être nettoyé régulièrement.

Attention ! L'appareil ne doit pas être branché au secteur pendant le nettoyage. Risque de décharge électrique ! Avant de procéder au nettoyage, éteignez l'appareil et retirez la fiche du secteur. Vous pouvez également couper ou désactiver le disjoncteur ou le fusible. Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur vapeur. De l'humidité peut s'accumuler dans les composants électriques, risque de décharge électrique ! Les vapeurs chaudes peuvent endommager les pièces en plastique. L'appareil doit être sec avant de le remettre en service.

Important ! Les huiles éthérées et les solvants organiques peuvent attaquer les pièces en plastique, par exemple le jus de citron ou le jus obtenu avec des peaux d'orange, l'acide butyrique, les produits nettoyants qui contiennent de l'acide acétique.

• Ne laissez pas ces substances entrer en contact avec les pièces de l'appareil.

• N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.

• Enlevez les aliments du congélateur. Conservez-les dans un lieu frais, bien couverts.

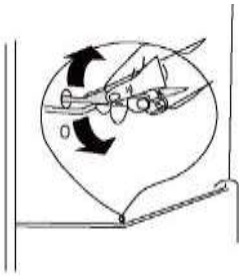
• Éteignez l'appareil et retirez la fiche du secteur. Vous pouvez également couper ou désactiver le disjoncteur ou le fusible.

• Nettoyez l'appareil et les accessoires intérieurs avec un chiffon et de l'eau tiède. Après
le nettoyage, passez de l'eau claire et frottez pour sécher.

• Une fois que tout est sec, remettez l'appareil en service.

Nettoyage de l'orifice de vidange

Pour éviter que l'eau de dégivrage déborde dans le réfrigérateur, nettoyez régulièrement l'orifice de vidange à l'arrière du compartiment du réfrigérateur. Utilisez un produit de nettoyage pour nettoyer l'orifice comme indiqué dans l'illustration de droite.



Remplacement de la lampe

Si la lampe LED est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou un technicien agréé.

Dégivrage du congélateur

Le compartiment du réfrigérateur se couvre progressivement de givre. Il doit être retiré. N'utilisez jamais d'outils métalliques tranchants pour racler le givre de l'évaporateur car vous pourriez l'endommager.
Cependant, si la glace devient très épaisse sur le revêtement intérieur, un dégivrage complet doit être effectué comme suit :

• retirez la fiche de la prise électrique ;

• sortez tous les aliments conservés, enveloppez-les dans plusieurs couches de papier journal et mettez-les dans un lieu frais ;

• maintenez la porte ouverte et placez une bassine sous l'appareil pour collecter l'eau de dégivrage ;

• une fois le dégivrage terminé, séchez complètement l'intérieur

• remettez la fiche dans la prise électrique pour remettre en marche l'appareil.

Dépannage

Attention ! Avant toute opération de dépannage, débranchez l'alimentation électrique. Seul un électricien qualifié ou une personne compétente doivent procéder aux opérations de dépannage non indiquées dans ce manuel.

Important ! Des bruits sont émis pendant l'utilisation normale (compresseur, circulation du réfrigérant).

ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR

Ce symbole ci-dessous indique l'emplacement de la zone la plus froide dons votre refrigerateur. Cette zone est delimitee pres du ventilateur, et en haut par le symbole ou bien par la clayette positionnee à la meme hauteur.

Afin de garantir les temperatures dons cette zone, veillez à ne pas modifier le positionnement de cette clayette.

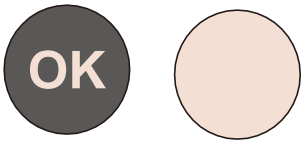
INSTALLATION DE L'INDICATEUR DE TEMPERATURE

Pour vous aider 6 bien regler votre refrigerateur, celui-ci est equipe d'un indicateur de temperature qui permettra de contr6ler la temperature moyenne dons la zone la plus froide . **AVERTISSEMENT**: Cet indicateur est seulement prevu pour etre utilise avec votre refrigerateur. Veuillez ne pas l'utiliser un autre refrigerateur (en effet, la zone la plus froide n'est pas identique), ou pour une autre utilisation.

Verification de la temperature dons la zone la plus froide

Une fois que l'installation de l'indicateur de temperature est realisee, vous pourrez verifier regulierement que la temperature de la zone la plus froide est correcte. Le cos echeant, ajustez le thermostat en consequence comme indique precedemment. La temperature interieure du refrigerateur est influencee par plusieurs facteurs tels que la temperature ambiante de la piece, la quantile d'aliments stockes et la frequence d'ouverture de la porte. Prenez ces facteurs en compte lors du reglage de la temperature.

Pour la bonne conservation des denrees dons votre refrigerateur et notamment dons la zone la plus froide, veillez à ce que l'indicateur de temperature apparaisse «OK».



Si « OK » n'apparait pas, la température de la zone est trop élevée. Réglez le thermostat sur une position supérieure. Attendez au moins 12 heures avant de réajuster le thermostat. Après le chargement des denrées fraîches dans l'appareil ou après les ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte, il est normal que l'indicateur de température n'affiche pas « OK ». "

Conseils pour économiser de l'énergie

- Laissez refroidir les aliments avant de les placer dans l'appareil.
- Assurez-vous que les aliments ne touchent pas le dos du ou des compartiments.
- Faites-en sorte que l'appareil ait suffisamment d'espace autour de lui. Cela aidera à réduire la consommation d'énergie et à réduire vos factures d'électricité.
- Ne bloquez pas les aérations ni les grilles, pour une efficacité énergétique maximum.
- Pour une utilisation efficace de l'énergie, respectez la position d'origine de tous les accessoires internes (paniers, tiroirs, étagères).
- N'ouvrez pas les portes fréquemment.
- Ne laissez pas les portes ouvertes trop longtemps.
- Ne réglez pas le thermostat sur une température trop froide.
- Placez les produits congelés dans le réfrigérateur pour les décongeler.
- Dégivrez le congélateur lorsqu'une épaisse couche de glace s'y est accumulée.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil est éteint.	Appuyez sur le bouton « Réglage » pendant 5 secondes pour allumer l'appareil.
	La fiche secteur n'est pas branchée ou est lâche	Insérez la fiche secteur.
	Un fusible a disjoncté ou est défectueux	Vérifiez le fusible, remplacez-le si nécessaire.
	La prise est défectueuse.	Les dysfonctionnements du secteur doivent être corrigés par un électricien.
Les aliments sont trop chauds.	La température n'est pas réglée correctement.	Veuillez consulter la section Réglage de la température initiale.
	La porte est restée ouverte pendant une durée prolongée.	N'ouvrez la porte que pendant la durée nécessaire.
	Une grande quantité d'aliments chauds a été placée dans l'appareil au cours des 24 dernières heures.	Tournez temporairement la régulation de la température sur un réglage plus froid.
	L'appareil est à côté d'une source de chaleur.	Veuillez consulter la section relative à l'emplacement d'installation.
L'appareil refroidit trop	La température réglée est trop basse.	Tournez temporairement le bouton de régulation de la température sur un réglage plus chaud.
Bruits inhabituels	L'appareil n'est pas d'aplomb.	Ajustez le meuble en bois s'il n'est pas d'aplomb.
	L'appareil touche le mur ou d'autres objets.	Déplacez légèrement l'appareil.
	Un élément, par exemple un tuyau, situé à l'arrière de l'appareil touche une autre partie de l'appareil ou le mur.	Si nécessaire, enlevez délicatement l'élément.
Eau présente au sol	L'orifice de vidange de l'eau est bouché.	Voir la section Nettoyage

FICHE TECHNIQUE RELATIVE AU RÈGLEMENT SUR L'ÉTIQUETAGE ÉNERGÉTIQUE: 2019/2016/UE

La fiche d'information sur le produit selon le règlement UE n ° 2019/ 2016 L'étiquetage énergétique des appareils frigorifiques se trouve sous l'URL ou le code QR indiqué sur l'étiquette énergétique

SCDD480NF2IX - URL: https://eprel.ec.europa.eu/qr/426787

EXCLUSIONS DE GARANTIE :

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

(1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
(2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
(3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
(4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
(5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

Garantie du produit et pièces de rechange disponibles

Selon les termes de la garantie du fabricant applicable au lieu, l'utilisation du Service à la clientèle est gratuite. La durée minimale de la garantie (garantie du fabricant pour les consommateurs privés) dans l'Espace Economique Européen est de 2 ans selon les termes de garantie applicable au lieu.

Les conditions de garantie n'affectent pas les autres droits ou réclamations détenus par vous-même en vertu de la législation locale.
Des informations détaillées sur la période de garantie et les conditions de garantie dans votre pays sont disponibles auprès du service à la clientèle, de votre revendeur ou de notre site Web.
Les pièces de rechange d'origine fonctionnelles selon la directive écoconception correspondante peuvent être obtenues auprès du ser-vice à la clientèle pendant une période d'au moins 4 ans à compter de la date de mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.
Pour plus de spécifications techniques sur l'agent de réparation et pour commander des pièces de rechange, veuillez vous rendre sur:
https://www.schneiderconsumer.com

EXCLUSIONS DE GARANTIE :

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

(1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
(2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
(3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
(4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
(5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

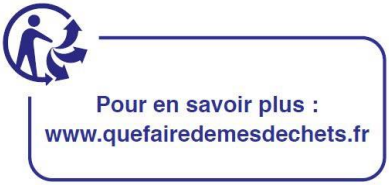
MISE AU REBUT

La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

Informations sur la signification du marquage de conformité CE

Le marquage CE indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/UE (Basse Tension), 2014/30/UE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les EEE).



THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

Please read all instructions carefully before first use and keep them for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the following operating instructions carefully before connecting your new device, they contain important safety information, how to use, install and keep your device in working condition. Please keep these instructions for future use.

Important!

For the electrical connection, carefully follow the instructions given in specific paragraphs.

1. This device can be used by children from 8 years old and by people with reduced physical, sensory or mental capacities or a lack of experience

and knowledge provided that they have been placed under supervision or that they have been instructed to use the device safely and understand the dangers involved. Children should not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

2. Unpack the device and check for damage. Do not connect the device if it is damaged. Report possible damage immediately to the place where you purchased it. In this case, keep the packaging.

3. Make sure there is adequate circulation around the device to avoid overheating. For sufficient ventilation, follow the installation instructions.

4. As far as possible, the product spacers should be against a wall to avoid directing or catching hot parts (compressor, condenser) to avoid any risk of burns.
5. The appliance must not be placed near radiators or cookers.
6. Make sure that the mains plug is accessible after installing the appliance.
7. Before connecting the appliance, make sure that the voltage of the electrical outlet in your home corresponds to that shown on the rating plate.
8. Do not damage the cooling system. This warning is only valid for devices whose cooling circuit is accessible by the user.
9. Make sure the appliance is unplugged before cleaning.

10. Pour nettoyer cet appareil, utiliser un chiffon humide ou bien un produit de nettoyage pour les vitres. N'employez jamais de détergent ou de dissolvant.
11. Do not clean the device with metallic objects.
12. Regularly examine the drainpipe for defrosted water, which is located at the bottom of the refrigerator against the rear wall. If necessary, please clean it, otherwise water will collect and may spill into the refrigerator.
13. Frozen food should not be refrozen once thawed.
14. Popsicles can cause frost burns if consumed directly from the device.
15. Do not use sharp objects to remove frost from the appliance. Use a plastic scraper.
16. When defrosting has been completed, or when the refrigerator stops operating, clean the appliance

to prevent the spread of odor. Excess gel can affect refrigeration.

17. It is recommended to use this appliance without an extension cord.
18. Make sure the power plug is not crushed or damaged from the back of the device. A crushed or damaged outlet can overheat and cause a fire.
19. To reduce electricity consumption, keep the air circulation around the appliance and discard the food packaging before putting it in the refrigerator as soon as possible.
20. Do not store toxic materials such as ether, methanol.
21. Do not place flammable materials in the refrigerator unless they have been authorized by the manufacturer.
22. Close the door after use to avoid temperature loss.
23. This product should not be used outdoors and should not be exposed to rain.

24. The device must be placed on a flat and stable surface.
25. The appliance must be placed so that the electrical outlet is easily accessible.
26. Do not place heavy objects on the refrigerator and do not get it wet.
27. To avoid the risk of electric shock, never use this appliance with wet hands or bare feet on a wet surface.
28. Do not use the appliance outdoors or in a humid place.
29. Do not move the appliance when it is full to avoid tipping over.
30. The power cable must be plugged into a grounded outlet. Never pull on the cable to unplug the appliance, grasp the plug and pull it from the socket.
31. Never lift the device by the power cable.
32. Keep the power cable away from heated surfaces.

33. Some accessories, such as drawers, can be removed to increase the storage volume and reduce energy consumption.
34. Do not try to repair, adjust or replace parts of this appliance yourself. In the event of a malfunction, contact the after-sales service.
35. Children should be supervised to make sure that they do not play with the device.
36. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or by persons of similar qualifications in order to avoid any danger.
37. It is recommended that the power cable be examined regularly for any signs of deterioration, and the device should not be used if the cable is damaged.
38. The appliance is equipped with an earth socket to protect you from

possible electrical risks and must be connected to a socket outlet with an earth contact.

39. **CAUTION:** Do not damage the refrigeration circuit.
40. **CAUTION:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
41. **CAUTION:** Do not use electrical devices inside the food storage compartment unless they are of the type recommended by the manufacturer.
42. **CAUTION:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartment unless they are of the type recommended by the manufacturer.
43. **WARNING:** Do not place movable sockets of multiple sockets or portable power supplies at the rear of the device.

44. Children aged 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigeration appliances.
45. To avoid contamination of food, please observe the following instructions:
    -Prolonged opening of the door can lead to a significant increase in the temperature in the compartments of the appliance.
    -Regularly clean surfaces that may come into contact with accessible food and drainage systems. Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator so that they do not come into contact and do not drip onto other foods.
    -The two-star compartments for frozen products are suitable for preserving frozen food, storing or making ice cream and for making ice cubes.
    -The one, two- and three-star compartments are not suitable for freezing fresh food.

-If the refrigeration appliance remains empty for long periods, switch it off, defrost, clean, dry and leave the door open to avoid the development of mold in the appliance.

-Place the device against a wall whose free distance does not exceed 75 mm and exceeds 50 mm.

46. Do not place food products directly against the rear wall.
47. If this appliance with magnetic door seals is to replace an old appliance with a spring lock on the door or the cover, make sure that the door of the old appliance cannot be locked before throwing it away. This will prevent it from becoming a death trap for a child.
48. Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation.

49. Recommended storage times of frozen food in the freezer compartment

These times vary depending on the type of food. The food that you freeze can be preserved from 1 months (minimum at -18°C).

Food	Storage time
Bacon, casseroles, milk	1 month
Bread, ice cream, sausages, pies, prepared shellfish, oily fish	2 months
Non-oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins	3 months
Ham, cakes, biscuits, beef and lamb chops, poultry pieces	4 months
Butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw)	6 months
Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole chicken, lamb (raw), fruit cakes	12 months

50. Never forget:

When you freeze fresh foods with a ‘use by /best before/best by/’ date, you must freeze them before this date expires.

51. Check that the food was not already frozen. Indeed, frozen food that has thawed completely must not be refrozen.
    Once defrosted, food should be consumed quickly.
52. Recommended storage times of refrigerator compartment
    To prevent food spoilage due to transfer of germs: Store unwrapped animal and vegetable products separate from one another in the drawers. This also applies to different sorts of meat.
    If food has to be stored together due to lack of space: wrap the food.
    Never store fruit and vegetables in a balcony with meat or fish

Food	Storage time
Butter	90 days
Hard cheese	110 days
Milk	7 days
Sausages, cold cuts	9 days
Meat	7 days

Refrigerant

Danger: Risk of fire / flammable materials

DANGER: RISK OF FIRE / FLAMMABLE MATERIALS

The refrigerant gas in the circuit of this unit is isobutane (R600a), but slightly hazardous flammable gas.

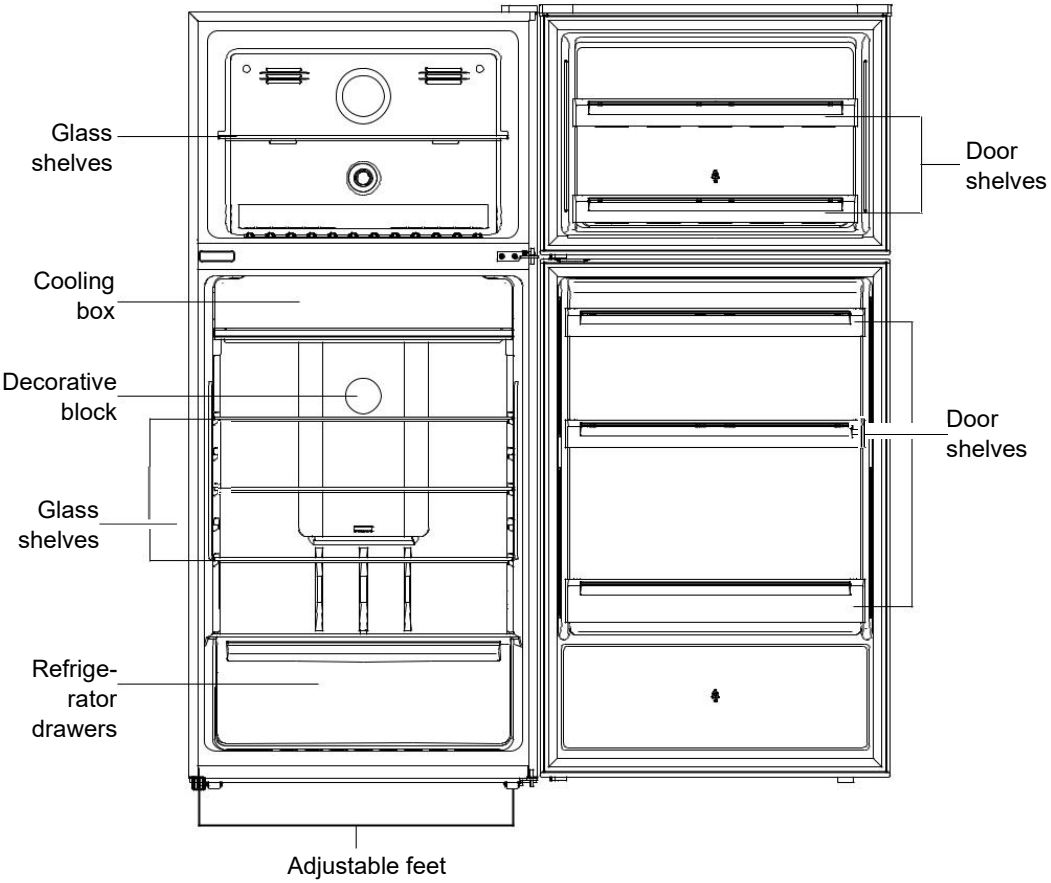
During transportation and installation of the device, ensuring not to damage any part of the refrigeration circuit.

WARNING: When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

WARNING: Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

Suitable for food

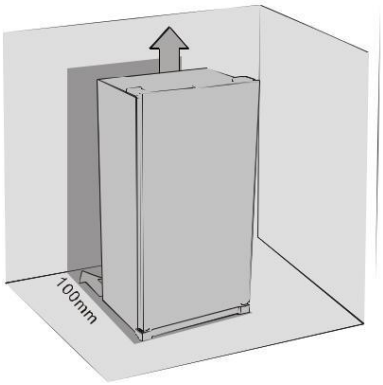
DESCRIPTION OF THE DEVICE

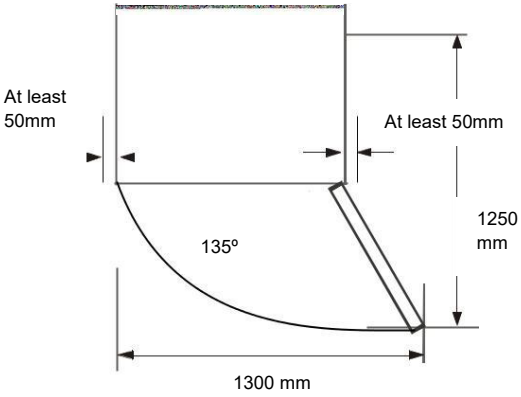


INSTALLATION

Need space

- Select a location without direct sun exposure;
- Select a location with enough space for the refrigerator doors to open easily;
- Select a location with a level floor (or almost);
- Leave enough space to install the refrigerator on a flat surface;
- Leave space on the right, left, rear and top during installation. This will help reduce energy consumption and reduce your energy bills.

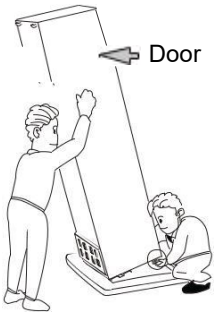




Unit upgrade

To do this, adjust the two leveling feet on the front of the device.

If the unit is not level, the doors and alignments of the magnetic seal will not be covered properly.



Positioning

Install this device in a place where the ambient temperature corresponds to the climatic class indicated on the nameplate of the device:

Climate class	Ambient temperature
SN	+ 10 °C to + 32 °C
N	+ 16 °C to + 32 °C
ST	+ 16 °C to + 38 °C
T	+ 16 °C to + 43 °C

Location

The device must be installed far enough from heat sources such as radiators, boilers, direct sunlight, etc.

Warning!

It must be possible to disconnect the device from the mains; the plug must therefore be easily accessible after installation.

Electrical connection

Before plugging in, make sure that the voltage and frequency indicated on the rating plate match your household electrical supply. The appliance must be earthed. The plug of the power cable is provided with a contact for this purpose. If the household power outlet is not grounded, connect the unit to a separate ground in accordance with applicable regulations, consulting a qualified electrician.

The manufacturer declines all responsibility if the above safety precautions are not observed.

This device complies with E.E.C. Directives.

Meaning of the -*-labelling of freezers

- 1- (*), 2- (**), and 3-stars (***) freezers are not suitable for freezing fresh food.
- 2-stars (**) and 3-stars (***) freezers are suitable for storing frozen food (pre-frozen) and ice or for making ice and ice cubes.

COMPARTMENTS	STARS (*)	TARGET STORAGE TEMPERATURE	SUITABLE FOOD
FREEZER	(***)*	≤ -18 ^{0}C	➢ Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. ➢ Recommended storage period: **3 months** ⓘ **Suitable** for freezing **fresh** food.
FREEZER	***	≤ -18 ^{0}C	➢ Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. ➢ Recommended storage period: **3 months** ⓘ **Not suitable** for freezing **fresh** food.
FREEZER	**	≤ -12 ^{0}C	➢ Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. ➢ Recommended storage period: **2 months** ⓘ **Not suitable** for freezing **fresh** food.
FREEZER	*	≤ -6 ^{0}C	➢ Suitable for seafood (fish, shrimps, shellfish), freshwater and meat products. ➢ Recommended storage period: **1 month** ⓘ **Not suitable** for freezing **fresh** food.
0* - COMPARTMENT	–	-6 ^{0}C - 0 ^{0}C	➢ Suitable for fresh meat products (pork, beef, chicken, etc.) and processed food consumed or processed within the same day or within the next three days after storage (max.). ⓘ **Not suitable** for freezing food or for storing frozen food.

INSTRUCTIONS FOR USE

Before first use

Interior cleaning
Before using the appliance for the first time, wash the interior and all internal accessories with lukewarm water and neutral soap to remove the typical smell of a new product, -

Important! Do not use detergents or abrasive powders, as they will damage the finish.

Control panel

A: Refrigerator compartment temperature control

B: Power Cool / lock / unlock

Recommended temp. setting: frdige (2℃ ~ 4℃） / freezer: -18℃

Frdige compartment : Different food, especially vegitable and fruit, have different storage temperature. The storage time is 1 to 3 days.
Freezer compartment: 1~2：1 week, 3-7: 1 month

Operating state

The control panel is switched on at 100% for 3 seconds, which works exactly according to the setting (mode and temperature) before switching off. The system will be automatically locked 2 seconds after the last key operation. After locking, the panel light would go out 60 seconds after the last key operation.

The two preset temperatures of the refrigerator compartment would be displayed on the screen.

Display

The panel will light up when the refrigerator or freezer compartment door is opened. (one door signal is detected at a time) The panel will be lit by any key operation while the light will go out 1 minute after the last operation. Display during normal operation

Refrigerator compartment temperature display: indicating the temperature of the current setting.

Key illustration

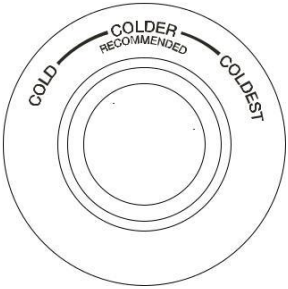
Refrigerator compartment temperature control

This key can be used in both user-defined and Super mode. After entering the refrigerator compartment temperature control, this button flashes. By pressing the key consecutively, the temperature would change in a circle of «2 ° C, 3 ° C, 4 ° C, 6 ° C, 8 ° C», after which a flash of 5 seconds means that the selection of the temperature is set.

Freezer compartment temperature control

Plug in your device. The internal temperature is controlled by a sensor. There are 3 parameters COLD, COLDER and COLDEST. COLD. COLD is the warmest setting and COLDEST is the coldest setting.

The appliance may not operate at the right temperature if it is particularly hot or if you open the door often.



Power cool / lock / unlock

Power Cool: press this key to enter / exit Power Cool mode in the «unlocked» state

When you enter it, the indicator lights up and the automatic exit after operation N in 3 hours.

Long press to enter / exit lock mode

- Unlocking: Press for 3 seconds in the locking mode, all the keys would be unlocked after the beep a.
- Locking: Press for 3 seconds in unlocking mode, all the keys would be locked after the beep a.

Briefly press the button after each press of the button

All buttons will only be valid in unlock mode.

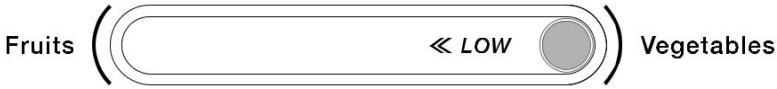
Lock function

Operation in 60 seconds automatically locks the display.

Humidity adjustment in the vegetable compartment

Low humidity: move the regulator to the left

High humidity: move the regulator to the right



Daily use

Position the different foods in the different compartments according to the table below.

Refrigeration compartments	Type of food
Refrigerator compartment door or balconies	~ Foods with natural preservatives, such as jams, juices, drinks, condiments. ~ Do not store perishable food.
Chip drawer (salad drawer)	~ Fruits, herbs and vegetables should be placed separately in the crisper bin. ~ Do not store bananas, onions, potatoes, garlic in the refrigerator.
Refrigerator shelf - Cooler bottom (box / drawer)	~ Raw meat, poultry, fish (for short-term storage)
Refrigerator shelf - middle	~ Dairy products, eggs
Refrigerator shelf - high	~ Foods that do not need to be cooked, such as ready-to-eat foods, deli meats, leftovers.
Freezer drawer (s)	~ Foods for long-term storage. ~ Bottom drawer / shelf for raw meat, poultry, fish. ~ Middle drawer / shelf for frozen vegetables, chips. ~ Top drawer / shelf for ice cream, frozen fruit, frozen baked goods.

Freezing fresh food

- The freezer compartment is suitable for freezing fresh food and storing frozen and deep-frozen food for a long time.
- Place the fresh food to be frozen in the freezer compartment.
- The maximum quantity of food that can be frozen in 24 hours is indicated on the nameplate.
- The freezing process takes 24 hours: during this period, do not add other food to be frozen.

Storage of frozen food

When switching on for the first time or after a period of non-use, before putting the products in the compartment, let the appliance run for at least 2 hours at the highest level. **Important!** In the event of accidental defrosting, for example if the power supply has been cut off for longer than the value indicated in the table of technical characteristics in the "rise time" section, thawed food must be eaten quickly or cooked immediately and then refrozen (after cooking them).

Defrosting

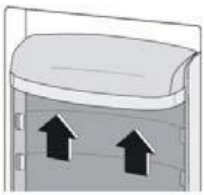
Frozen or deep-frozen foods, before being used, can be thawed in the freezer compartment or at room temperature, depending on the time available for this operation. Small pieces can even be cooked while frozen, by removing them directly from the freezer. In this case, cooking will take longer.

Ice cube compartment

This appliance can be equipped with one or more ice compartments to produce ice.

ACCESSORIES

- Movable shelves
  The walls of the refrigerator are equipped with a series of slides so that the shelves can be positioned as desired.



- Positioning of door shelves
  To allow the storage of food packages of different sizes, the door shelves can be removed. To make these adjustments, proceed as follows: gradually pull the bin in the direction of the arrows until it is released.

Helpful tips

To help you get the most out of the freezing process, here are some important tips:

- The maximum amount of food that can be frozen in 24 hours is indicated on the nameplate;
- The freezing process takes 24 hours. No other food to be frozen should be added during this period;
- Only freeze high quality food, fresh and thoroughly cleaned food;
- Prepare food in small portions so that it can be frozen quickly and completely and then allow only the required quantity to be thawed;
- Wrap food in aluminum foil or polyethylene and make sure the packaging is airtight;
- Do not allow fresh and unfrozen food to touch already frozen food, thus avoiding a rise in temperature of the latter;
- Lean foods keep better and longer than fatty foods; salt reduces the shelf life of food;
- Ice-water, if eaten immediately after being removed from the freezer compartment, may cause freezing burns to the skin;
- It is advisable to display the freezing date on each individual package to allow you to remove it from the freezer compartment, which can possibly cause freezing burns on the skin;
- It is advisable to display the date of freezing on each individual packaging to allow you to keep an eye on the duration of storage.

Tips for storing frozen food

To obtain the best performance from this appliance, you must:

- Ensure that commercially frozen food has been properly stored by the retailer;
- Make sure frozen food is moved from the food store to the freezer as soon as possible;
- Do not open the door frequently or leave it open longer than necessary.
- Once defrosted, food deteriorates quickly and cannot be refrozen.
- Do not exceed the storage period indicated by the food manufacturer.

Tips for refrigerating fresh food

To get the best performance:

- Do not keep hot food or evaporating liquids in the refrigerator
- Cover or wrap foods, especially if they have a strong flavor
- Preparations (all types): wrap it in polyethylene bags and place it on the glass shelves above the vegetable drawer.
- For safety reasons, keep this way for a maximum of one or two days.
- Cooked food, cold dishes, etc.: these must be covered and can be placed on any shelf.
- Fruits and vegetables: these must be thoroughly cleaned and placed in the special drawer (s) provided.

- Butter and cheese: these must be placed in special airtight containers or wrapped in aluminum foil or polyethylene bags to exclude as much air as possible.
- Milk bottle: these must have a stopper and must be stored in the door balconies.
- Bananas, potatoes, onions and garlic, if not wrapped, should not be stored in the refrigerator.

TIPS FOR SAVING ENERGY

- Let the food cool before placing it in the appliance.
- Make sure that food does not touch the back of the compartment (s).
- Make sure the device has enough space around it. This will help reduce energy consumption and reduce your electricity bills.
- Do not block air vents or grilles, for maximum energy efficiency.
- For efficient use of energy, respect the original position of all internal accessories (baskets, drawers, shelves).
- Do not open the doors frequently.
- Do not leave the doors open for too long.
- Do not set the thermostat too cold.
- Place frozen products in the refrigerator to defrost them.
- Defrost the freezer when a thick layer of ice has collected.

TEMPERATURE INDICATOR INSTALLATION

Coldest area:

- You will get a better preservation of your food if you place it in the cold zone that best suits their nature.
- The symbol below indicates the location of the coldest area of your refrigerator.
- This zone is delimited at the top by the low temperature compartment and at the bottom by the symbol or by the shelf positioned at the same height.
- In order to guarantee the temperatures in the coldest zone, take care not to change the positioning of this shelf.

To help you properly adjust your refrigerator, it is equipped with a temperature indicator that will allow you to monitor the average temperature in the coldest area.

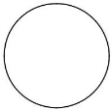
Warning:

This indicator is intended to work only with your refrigerator, take care not to use it in another refrigerator (indeed, the coldest zone is not identical), or for another use.

VERIFYING THE TEMPERATURE IN THE COLDEST ZONE

Once the temperature indicator has been installed, you can regularly check that the temperature in the coldest zone is correct, and, if necessary, adjust the thermostat accordingly as indicated above.
For the good conservation of foodstuffs in your refrigerator and in particular in the coldest zone, take care that the temperature indicator displays "OK". If “OK” does not appear, the average temperature of the zone is too high. Set the thermostat to a higher position.

Correct setting



Too high temperature, adjustable thermostat

Each time the thermostat is changed, wait for the temperature inside the appliance to stabilize before proceeding with a new adjustment if necessary. Do not change the position of the thermostat only gradually and wait at least 12 hours before checking again and making any changes.

NOTES:

After loading the appliance with fresh food or after repeated opening (or prolonged opening) of the door, it is normal for the inscription « OK » not to appear in the temperature indicator.

Wait at least 12 hours before readjusting the thermostat.

CLEANING AND MAINTENANCE

For hygienic reasons, the interior of the appliance, including the interior accessories, should be cleaned regularly.

Warning!

- The appliance must not be connected to the mains during cleaning.
- Risk of electric shock! Before cleaning, switch off the appliance and remove the plug from the mains. You can also cut or disable the circuit breaker or fuse.
- Never clean the device with a steam cleaner. Moisture can accumulate in the electrical components, risk of electric shock! Hot vapors can damage plastic parts.
- The device must be dry before putting it back into service.

Important!

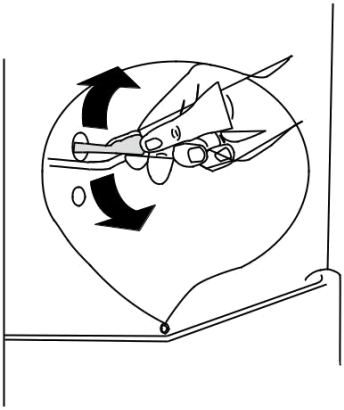
Ethereal oils and organic solvents can attack plastic parts, for example lemon juice or juice obtained with orange peels, butyric acid, cleaning products that contain acetic acid.

Interior cleaning

(1) Do not allow these substances to come into contact with the parts of the appliance.
(2) Do not use abrasive cleaners.
(3) Remove food from the freezer. Keep them in a cool, well covered place.
(4) Switch off the appliance and remove the plug from the mains. You can also cut or disable the circuit breaker or fuse.
(5) Clean the appliance and the interior accessories with a cloth and lukewarm water. After cleaning, run clear water and scrub to dry.
(6) Once everything is dry, restart the appliance.

Cleaning the drain opening

To prevent defrost water from overflowing into the refrigerator, periodically clean the drain hole on the back of the refrigerator compartment. Use a cleaner to clean the hole as shown in the image to the right.



Lamp replacement

If the LED lamp is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized technician.

Defrosting the freezer

The refrigerator compartment gradually becomes covered with frost. It must be removed. Never use sharp metal tools to scrape off the frost from the evaporator as this may damage it.

However, if the ice becomes very thick on the interior lining, a complete defrost must be carried out as follows:

- Remove the plug from the electrical outlet;
- Take out all the preserved food, wrap it in several layers of newspaper and put it in a cool place;
- Keep the door open and place a bowl under the appliance to collect the defrost water;
- When defrosting is complete, dry the interior completely
- Put the plug back in the socket to restart the appliance.

Important!
Noises are emitted during normal use (compressor, refrigerant circulation).

TROUBLESHOOTING

Warning!

Before any troubleshooting, disconnect the power supply. Only a qualified electrician or a competent person should carry out the troubleshooting operations not indicated in this manual.

Problem	Possible cause	Solution
Device does not work	The device is turned off.	Press the "Adjustment" button for 5 seconds to switch on the appliance.
	The mains plug is not connected or is loose.	Insert the mains plug.
	A fuse has tripped or is defective.	Check the fuse, replace it if necessary.
	The plug is defective.	Mains malfunctions must be corrected by an electrician.
Food is too hot	The temperature is not set correctly.	Please see the section Setting the initial temperature.
	The door has been left open for an extended period.	Do not open the door longer than necessary.
	A large quantity of hot food has been placed in the appliance at the last 24 hours.	Temporarily turn the temperature control to a colder setting.
	The appliance is next to a heat source.	Please refer to the installation location section.
The appliance cools too much	The set temperature is too low.	Temporarily turn the temperature control knob to a warmer setting.
Unusual noises	The device is not plumb.	Adjust the wooden furniture if it is not plumb.
	The device touches the wall or other objects.	Move the device slightly.
	An element, for example a pipe, located at the back of the device touches a other part of the device or the wall.	If necessary, gently remove the element.
Water on the ground	The water drain hole is blocked.	See the Cleaning section.

TECHNICAL SHEET RELATING TO THE REGULATION ON ENERGY LABELING: 2019/2016/EU

Product Information sheet according to EU Regulation No. 2019/2016 Energy labelling for Refrigerating appliance can be found be below URL or QR code indicated on Energy label.

SCDD480NF2IX - URL: https://eprel.ec.europa.eu/qr/426787

Product Guarantee & Spare part available

Under the terms of the manufacturer's warranty applicable to the location, the use of Customer Service
is free of charge .The minimum duration of the warranty (manufacturer's warranty for private consumers) in the European Economic Area is 2 years) according to the terms of warranty applicable to the location. The
terms of warranty do not affect other rights or claims held by yourself under local legislation.
Detailed information about the warranty period and terms of warranty in your country are available from
Customer Service, your dealer or our website.
Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Eco-design Directive can be obtained
from Customer Service for a period of at least 4 years from the date on which your appliance was placed on
the market within the European Economic Area.

For further technical specifications on repairing agent, and order spare parts. Please go to: https://www.schneiderconsumer.com

DISCLAIMER OF WARRANTY:

The warranty does not cover the wear parts of the product, nor the problems or damage resulting from:

(1) surface deterioration due to normal wear and tear of the product;
(2) defects or deterioration due to contact with liquids and corrosion caused by rust or the presence of insects;
(3) any incident, abuse, misuse, alteration, disassembly or unauthorized repair
(4) improper maintenance, improper use concerning the product or connection to an incorrect voltage;
(5) any use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer.

The guarantee will be cancelled if the nameplate and / or serial number of the product are removed.

DISPOSAL

The European Directive 2012/19 / EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old appliances are not thrown in the normal municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The symbol of the dustbin is marked on all products to remind the obligations of separate collection. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their device.

Information on the meaning of conformity marking CE

The CE mark indicates that the product meets the essential requirements of the European Directives 2014/35 / EU (Low Voltage), 2014/30 / EU (Electromagnetic Compatibility), 2011/65 / EU (Reduction of the use of certain hazardous substances in EEE).

SCHNEIDER

Importé par: SCHNEIDER CONSUMER GROUP

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