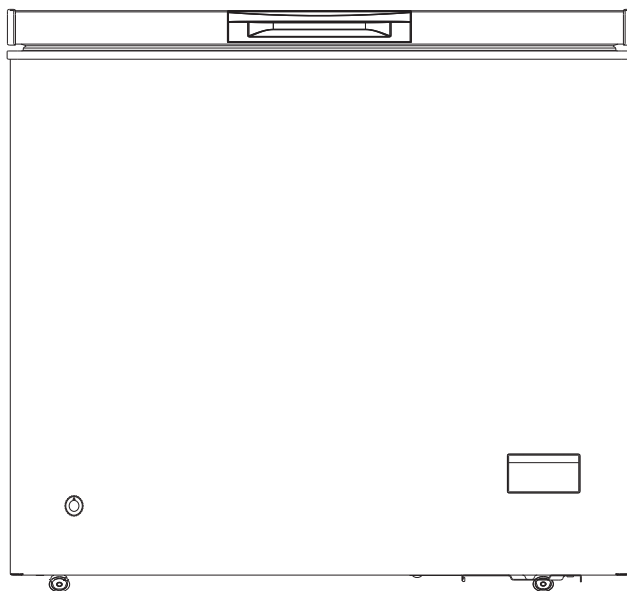


# SCHNEIDER



## CONGÉLATEUR COFFRE

SCCCP300W2

Manuel d'instructions

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








## AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

**Nous vous invitons à lire attentivement et intégralement ce guide d'utilisation avant d'installer et d'utiliser votre appareil.**

Il est important que ce guide d'utilisation soit gardé avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que le guide d'utilisation suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci.

Dans ce guide d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés :

	Informations importantes concernant votre sécurité personnelle et comment éviter d'endommager l'appareil
	Informations générales et conseils
	Informations sur l'environnement
	Risque d'incendie
	Risque de choc électrique

Lire attentivement ce guide avant d'utiliser l'appareil afin de savoir exactement ce qu'il faut faire et ce qu'il ne faut pas faire. Une utilisation impropre de l'appareil peut être dangereuse, surtout pour les enfants.

1. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques.
2. 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'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
3. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. 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.

5. **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.
6. 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.
7. Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
  - Ne laissez jamais les enfants faire fonctionner ou jouer avec l'appareil.
  - Ne nettoyez jamais des éléments de l'appareil avec des fluides inflammables. Les fumées représentent un risque d'incendie ou peuvent provoquer des explosions.
  - Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres gaz ou liquides inflammables dans ou près de cet appareil. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
  - N'installez pas cet appareil dans un endroit avec des conditions climatiques extrêmes telles que : ventilation insuffisante, températures inférieures à 10°C ou supérieures à 38°C.

8. Ce produit est conforme aux normes européennes de sécurité en vigueur relatives aux appareils électriques. Il a été soumis à de longs essais et à des tests méticuleux afin d'évaluer la sécurité et la fiabilité.
9. Avant de brancher l'appareil, vérifier que les données figurant sur la plaquette signalétique correspondent à celles de votre installation. Les matériaux d'emballage sont recyclables, ne pas les abandonner dans l'environnement, les porter dans un centre spécialisé afin qu'ils soient recyclés.
10. La sécurité électrique de cet appareil est assurée uniquement lorsqu'il est relié à une installation électrique équipée d'une prise de terre en bon état, selon la norme en vigueur. En cas de doute, faire procéder à un contrôle soigné de l'installation par un technicien qualifié.
11. L'utilisation de cet appareil, comme celle de tout appareil électrique, implique l'observation de certaines règles fondamentales :
  - Ne pas toucher l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ou humides;
  - Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise;
  - Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques;

- Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants en l'absence de surveillance;
- Ne pas débrancher ni brancher la fiche dans la prise de courant avec les mains mouillées; avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur principal de l'installation; La prise de courant doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas l'endommager.

12. La prise d'alimentation doit toujours rester accessible après l'installation de l'appareil.
13. Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil encastré.
14. 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  $-18^{\circ}\text{C}$ ).

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 (cruée), porc (cru)	6 mois
Fruits (secs ou au sirop), blancs d'œufs, bœuf (cru), poulet entier, agneau (cru), gâteaux aux fruits	12 mois

15. 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.
16. 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.

- Ne conservez jamais les fruits et légumes sur un balcon avec de la viande ou du poisson.
- Si les aliments doivent être conservés ensemble par manque de place : enveloppez-

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

## Frigorigène



Danger; risque d'incendie/  
matières inflammables

## Danger; risque d'incendie/ matières inflammables

**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.



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.

N'utilisez aucun outil coupant ou pointu pour dégivrer l'appareil.

N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de l'appareil.

Si le système de réfrigération est endommagé :

- Mettez le réfrigérateur hors tension.
- N'utilisez pas de flamme près de l'appareil.
- Evitez les étincelles – n'allumez pas d'appareil électrique ou de lampe électrique.
- Ventilez immédiatement la pièce.

En ce qui concerne l'installation, la manipulation, le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux chapitres ci-après du guide d'utilisation.



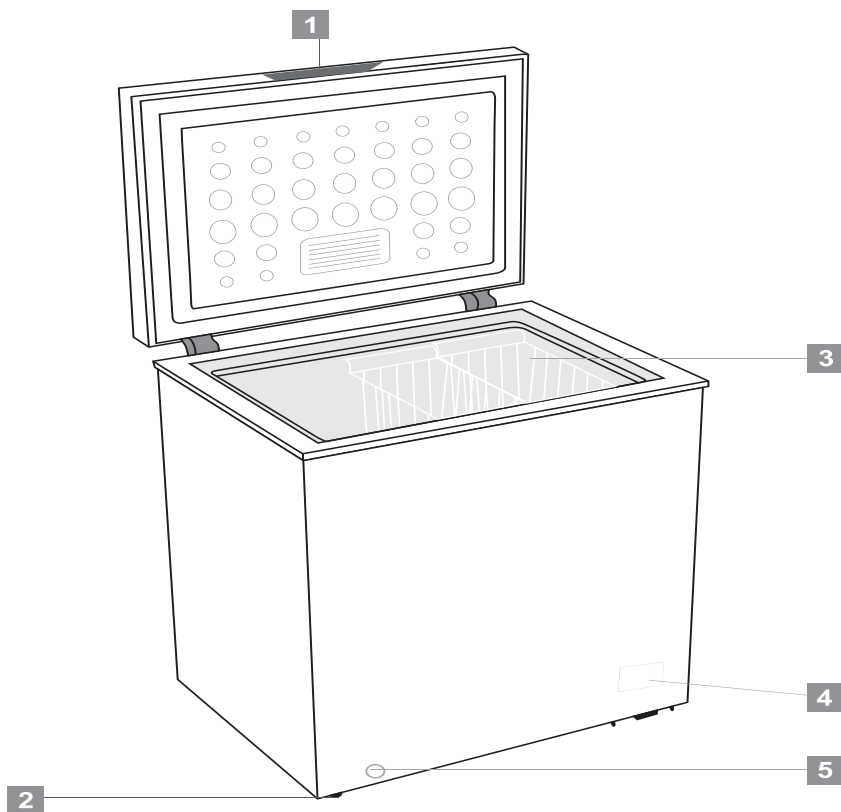
Convient pour les aliments

Informations sur la signification du marquage de conformité



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 (*Limitation d'utilisation de certaines substances dans les équipements électroniques*)

# DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Poignée encastrée
2. Roue
3. Paniers x 2
4. Panneau de configuration
5. Trou de vidange

(L'image ci-dessus n'est fournie qu'à titre de référence.  
La configuration réelle dépendra du produit physique ou de la  
déclaration du distributeur.)

# Première utilisation

## Nettoyage de l'intérieur

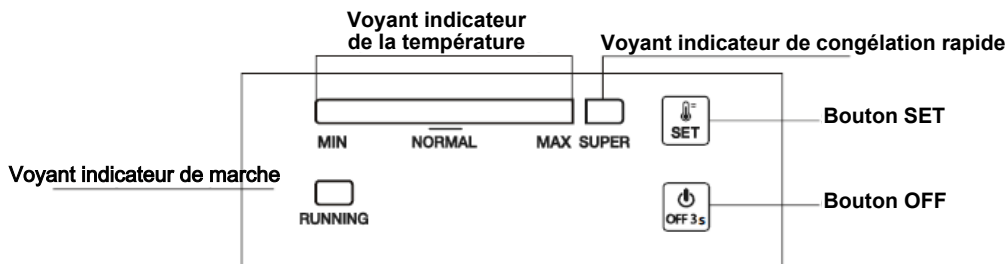
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez l'intérieur et tous les accessoires internes avec de l'eau tiède et savonneuse pour enlever l'odeur caractéristique d'un appareil neuf, puis séchez soigneusement.

Important ! N'utilisez pas de poudres ou de détergents abrasifs, car ils pourraient endommager la finition de l'appareil.

- La chambre de congélation à basse température peut conserver les aliments frais pendant une longue période et elle est principalement utilisée pour stocker des aliments congelés et faire de la glace.
- Le congélateur convient à stocker de la viande, du poisson, des crevettes, des pâtisseries et autres aliments non comestibles à court terme.
- Les morceaux de viande doivent de préférence être divisés en petits morceaux pour un accès facile. Veuillez noter que les aliments doivent être consommés dans le temps d'étagère.

Avis: Une longue utilisation peut causer un certain degré d'usure de la charnière, ce qui produira du bruit lors de l'ouverture/ la fermeture de la porte et réduira la durée de vie de la charnière. Il est recommandé d'appliquer de la graisse sur la charnière pour l'entretien. peut effectivement éliminer le bruit et prolonger la durée de vie de la charnière.

## Réglage de la température



## Branchement au secteur

Lorsque l'appareil est branché, chacun des voyants indicateurs LED clignote une fois. L'appareil reprend ensuite le fonctionnement sur le mode sélectionné avant la coupure de courant.

## Réglage de la température

Réglage : Appuyez sur le bouton « SET » pour entrer en mode de réglage de la température. La barre indicatrice de la température augmente d'un niveau à chaque pression. Le réglage est cyclique. La température peut être réglée entre MIN et MAX. MAX correspond au réglage le plus froid. La température est appliquée automatiquement 5 secondes après la dernière pression.

Conseil : En général, il est recommandé de régler la température sur « NORMAL » ou plus froid pour garantir une préservation optimale des aliments. La durée de conservation la plus longue dans ce cas ne dépasse pas 1 mois. Ne pas utiliser le réglage recommandé pourrait réduire la durée de conservation.

### ➤ **Super congélation**

- ✓ Appuyez sur le bouton « SET » plusieurs fois pour activer le mode de congélation « SUPER » à partir du niveau MAX. La barre d'indication de gauche s'éteint et le voyant indicateur « SUPER » s'allume. Ce mode s'active automatiquement 5 secondes après la dernière pression.
- ✓ Le compresseur continue à fonctionner en mode de congélation « SUPER ».
- ✓ Le mode « SUPER » est coupé automatiquement après 52 heures si vous ne l'annulez pas manuellement, et la température est réglée sur le niveau 5.

### **Allumer et éteindre**

Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur le bouton « ON/OFF » pendant 3 secondes pour l'éteindre. Si l'appareil est éteint, appuyez sur le bouton « ON/OFF » pendant 3 secondes pour l'allumer.

### **Voyants indicateurs**

- Voyant indicateur de la température (bleu clair) : Permet de régler la température du niveau MIN au niveau MAX. MAX est le plus froid.
- Voyant indicateur de super congélation (bleu clair) : Voyant allumé = mode « SUPER » activé ; voyant éteint = mode « SUPER » désactivé.
- Voyant indicateur de marche (vert clair) : Voyant allumé = compresseur activé ; voyant éteint = compresseur désactivé.
- La luminosité du voyant est réduite de moitié 30 minutes après la dernière commande.

## **SUPER ISOLATION**

Parce que les congélateurs coffres sont souvent placés dans des pièces non chauffées (comme les garages ou les caves), ce congélateur Schneider est doté d'une isolation permettant au produit de fonctionner jusqu'à  $-15^{\circ}\text{C}$ .

## **Fonction de reprise du fonctionnement**

L'appareil reprend le fonctionnement sur le mode sélectionné avant la coupure de courant.

## **Alarme de panne de capteur**

En cas de perte de connexion ou de court-circuit dans le capteur de température, la barre indicatrice de la température clignotera de gauche à droite toutes les 0,5 secondes en guise d'alarme.

# **CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

## **DONNEES TECHNIQUES :**

<b>Marque</b>	SCHNEIDER
<b>Modèle</b>	SCCCP300W2
<b>Alimentation électrique</b>	220-240V~
<b>Courant électrique</b>	50Hz
<b>Dimensions du produit (LxHxP)</b>	850 x 1120 x 705 mm
<b>Poids net</b>	42 KG
<b>Type d'installation</b>	Pose-libre

## **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

**SCCCP300W2** - URL: <https://eprel.ec.europa.eu/qr/634368>

### **Relation entre l'étiquette énergétique 1060/2010/UE et la nouvelle étiquette énergétique 2019/2016/UE**

L'étiquette actuelle 1060/2010/UE utilise le système d'étiquetage A+ + +/D, devenu moins efficace. L'échelle mixte de l'étiquette comportant de nombreux « + » n'est plus transparente et la majorité des produits sont déjà dans les 2 à 3 premières classes aujourd'hui.

Par conséquent, l'Union européenne a révisé et optimisé l'étiquette en fonction des besoins des utilisateurs. La nouvelle étiquette énergétique 2019/2016/UE contiendra uniquement les classes énergétiques A à G. Les niveaux des classes seront régulièrement mis à jour.

# **INSTALLATION**

## **AVANT LA MISE EN SERVICE**

Avant de mettre en service votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes : elles renferment des informations importantes concernant la sécurité, l'installation, le fonctionnement et l'entretien.

Conserver ce mode d'emploi en lieu sûr : vous pourrez en avoir besoin ultérieurement.

À réception, contrôler que l'appareil n'est pas endommagé. Les dommages dus au transport doivent être notifiés à votre fournisseur avant toute utilisation de votre congélateur.

Enlever l'emballage. Nettoyer l'intérieur de l'appareil à l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle non-agressif et sans parfum. Rincer à l'eau claire et essuyer à fond (voir chapitre nettoyage). Utiliser un chiffon doux.

Si le congélateur a été stocké en environnement froid (au-dessous de +5°C), il lui faudra une période d'adaptation d'au moins 1 heure avant sa mise en marche.

Si le congélateur a été transporté sur côté, le laisser 12 heures en position normale avant de le mettre en circuit.

## **Mise en place**

**IMPORTANT** : L'installation de cet appareil nécessite l'intervention de plusieurs personnes.

Pour des raisons de sécurité et de fonctionnement, l'appareil ne doit pas être placé à l'extérieur.

Placer l'appareil bien à l'horizontale sur un sol plane et stable, dans un local sec et bien ventilé (max. 75% d'humidité relative).

Ne jamais placer l'appareil près de sources de chaleur telles que cuisinières ou radiateurs, et éviter de le placer au rayonnement direct du soleil ou près d'une autre source de chaleur.



## TEMPERATURE AMBIANTE

La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique. Elle indique dans quelle plage de température ambiante le congélateur fonctionne de façon optimale. Si la température ambiante se situe au-dessous de zéro, le congélateur ne fonctionnera pas normalement.

Classe climatique	Température ambiante autorisée
SN	+10 °C à +32 °C
N	+16 °C à +32 °C
ST	+16 °C à +38 °C
T	+16 °C à +43 °C

### Pour les appareils frigorifiques avec une classe climatique :

- tempérée étendue (SN) : cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10° C et 32° C ;
- tempérée (N) : cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16° C et 32° C ;
- subtropicale (ST) : cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16° C et 38° C ;
- tropical (T) : cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16° C et 43° C ;

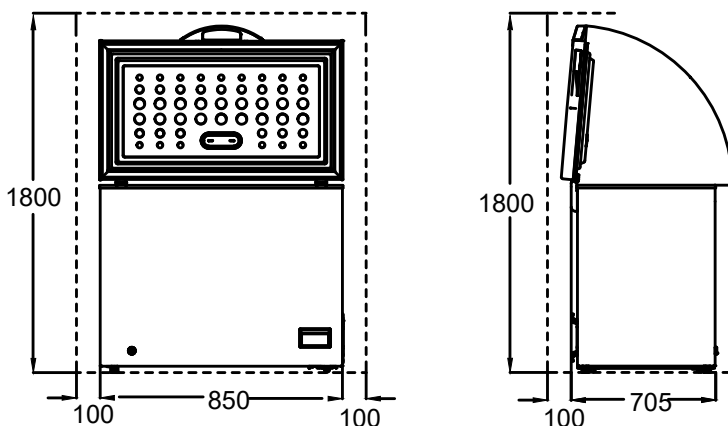
### Signification de l'étiquetage\* des congélateurs

- 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés.</li> <li>➤ Durée de conservation recommandée : <b>3 mois</b></li> </ul> <p>❏ <b>Convient</b> pour congeler des aliments <b>frais</b></p>
CONGELATEUR	***	≤ -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés.</li> <li>➤ Durée de conservation recommandée : <b>3 mois</b></li> </ul> <p>❏ <b>Ne convient pas</b> pour congeler des aliments <b>frais</b>.</p>
CONGELATEUR	**	≤ -12 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés.</li> <li>➤ Durée de conservation recommandée : <b>2 mois</b></li> </ul> <p>❏ <b>Ne convient pas</b> pour congeler des aliments <b>frais</b>.</p>
CONGELATEUR	*	≤ -6 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés.</li> <li>➤ Durée de conservation recommandée : <b>1 mois</b></li> </ul> <p>❏ <b>Ne convient pas</b> pour congeler des aliments <b>frais</b>.</p>
0° - COMPARTIMENT	—	-6 °C - 0 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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.).</li> </ul> <p>❏ <b>Ne convient pas</b> pour congeler des aliments ou pour conserver des aliments surgelés.</p>

## VENTILATION

Il est important que l'appareil soit bien ventilé et que l'air puisse circuler librement au-dessus, en dessous et autour de l'appareil. La figure montre comment assurer la circulation d'air nécessaire autour du congélateur.



## **CONSEILS D'UTILISATION**

### **Congélateur**

Afin de conserver toutes leurs qualités aux produits alimentaires, ces derniers doivent être congelés à -18 °C le plus rapidement possible.

La capacité de congélation de l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique en kg/24 heures.

Utiliser uniquement des produits alimentaires de bonne qualité. La viande, la volaille, le poisson, les légumes, les fruits, les produits laitiers et les plats cuisinés sont parfaitement adaptés à la congélation. Les denrées à haute concentration d'eau, telles que salades, radis, pamplemousses, pommes, concombres et poires, sont mal adaptées à la congélation.

Emballer les produits dans des récipients étanches à l'air, des sacs de congélation, etc. Adapter la taille des portions à leur utilisation. Ne pas congeler les légumes ou la viande en portions d'un poids supérieur à 2,5 kg. Éviter toute humidité des sacs et sachets pour empêcher qu'ils ne « collent » ensemble. Placer les produits de telle façon qu'ils soient le moins possible en contact les uns avec les autres, afin d'accélérer leur congélation. Évacuer l'air contenu dans les emballages pour éviter le dessèchement de la surface des produits.

Placer les marchandises à congeler dans le module de congélation ou bien régulièrement le long des parois de la cuve.

Ne pas oublier de noter le contenu, la quantité et la date sur chaque emballage. Il est conseillé de répartir les différents produits en catégories. C'est-à-dire qu'il vaut mieux regrouper légumes avec légumes, viande avec viande, etc.

Laisser au moins 5 mm d'espace sous le couvercle en empilant les produits.

### **Décongélation**

Les fruits et légumes congelés ne doivent pas être décongelés avant utilisation, mais plongés directement dans l'eau bouillante.

En ce qui concerne la viande, il est préférable de la sortir du congélateur la veille de son utilisation et de la placer pour décongélation dans le congélateur coffre : on obtient ainsi une hygiène optimale et une conservation parfaite de la qualité de la viande.

### **Remarque**

Les aérosols et les boîtes contenant un liquide dans lequel est dissous du gaz carbonique ne doivent pas être congelés pour cause de risque d'explosion.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## DEGIVRAGE

L'humidité apportée par les produits et par l'air ambiant entraîne au fil du temps la formation de givre et de glace dans l'appareil. Une mince couche de givre ou de glace n'a pas d'influence sur le fonctionnement du congélateur, mais plus la couche devient épaisse, plus la consommation d'énergie augmente. Une mince couche de glace peut être enlevée à l'aide d'un racleur en matière plastique.

Ne jamais utiliser d'appareil électrique ou d'objet pointu qui risqueraient d'endommager l'intérieur de l'appareil.

Lorsque la couche de givre ou de glace atteint une épaisseur de 4 à 5 mm, le congélateur doit être dégivré. Il est recommandé de procéder au dégivrage au moment où le congélateur est presque ou complètement vide.

Procéder de la façon suivante :

1. Débrancher l'appareil.
2. Sortir les produits congelés. Les maintenir au congélateur coffre ou bien emballés de façon à limiter le plus possible la décongélation.
3. Laisser le couvercle ouvert.
4. Placer la cloison sous le bec du conduit de dégivrage.
5. Placer un récipient d'eau chaude (non bouillante) dans le congélateur, fermer le couvercle et attendre environ 30 minutes, puis enlever le givre avec un grattoir en plastique.
6. Pour éviter un débordement d'eau sur le sol pendant le dégivrage, surveiller le bac de recueil de l'eau. Il faut couvrir le sol autour du bec d'écoulement de l'eau de dégivrage pour le protéger contre la glace et les éclaboussures. Lorsque toute la glace a fondu, nettoyer le congélateur à l'aide de produit à vaisselle sans parfum largement dilué dans l'eau. Essuyer avec un chiffon doux.
7. Rebrancher l'appareil. Attendre environ cinq minutes après avoir rallumé l'appareil avant d'y replacer les produits congelés.

## **Conseils pour la réduction de la consommation d'énergie au minimum**

- Une basse température ambiante rend une consommation d'énergie plus basse.
- Une basse température dans l'appareil rend une consommation d'énergie plus haute.
- Température recommandée -18 °C
- Dégivrez l'appareil quand la formation de glace est plus de 5 mm.
- N'ouvrez pas le couvercle plus souvent que nécessaire.
- Contrôler régulièrement l'étanchéité du couvercle
- Refroidir les boissons et les aliments chauds avant de les placer dans le congélateur.
- Décongeler les produits congelés dans le congélateur coffre.
- Placer les aliments congelés dans le congélateur coffre pendant le dégivrage du congélateur.

## **NETTOYAGE**

Avant le nettoyage, Débrancher l'appareil et enlever tous les éléments non fixés.

Utiliser de préférence de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle sans parfum (max. 65 °C). Ne jamais utiliser de produits de nettoyage abrasifs. Utiliser un chiffon doux. Rincer à l'eau claire et essuyer à fond. Éviter de faire pénétrer de l'eau dans le panneau de contrôle.

Le joint d'étanchéité du couvercle nécessite un nettoyage régulier afin d'éviter qu'il ne se décolore et pour garantir sa longévité. Utiliser de l'eau claire. Après nettoyage du joint d'étanchéité du couvercle, contrôler qu'il assure toujours son rôle.

La grille de ventilation doit être propre. La nettoyer avec un aspirateur.

En cas d'absence prolongée, débrancher, vider et nettoyer l'appareil et laisser le couvercle ouvert pour éviter la création de mauvaises odeurs.

# PANNE ET SOLUTION

<b>Panne</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Aucune lampe de contrôle n'est allumée.	L'appareil est éteint. Panne de courant; fusible grillé ou disjoncteur déclenché; prise mal enfoncée.	Contrôler la fiche et la prise. Contrôler l'alimentation électrique. Contrôler le fusible ou le disjoncteur.
La température dans le congélateur est trop élevée.	La grille de ventilation est bloquée. Le couvercle de l'appareil est mal fermé. Une quantité trop importante de produits à congeler a été placée en même temps dans le congélateur. Trop de givre et de glace. Le thermostat est réglé sur trop chaud.	Veiller à la libre circulation de l'air. Fermer le couvercle et attendre quelques heures. Attendre quelques heures.  Dégivrer l'appareil. Régler le thermostat sur une température plus basse.
La température dans le congélateur est trop bas.	Le thermostat est réglé sur une température trop froide. Le couvercle touche des aliments dans le congélateur.	Régler le thermostat sur une température plus haute. Déplacer les aliments et s'assurer que le couvercle ferme bien.
L'appareil produit beaucoup de givre	Le local est très humide.  Les aliments dégagent de l'humidité.	Aérer fréquemment ou transporter le congélateur dans un local moins humide. Revoir l'emballage des aliments.
Le couvercle ne s'ouvre pas.	Sous-pression dans l'appareil.	Attendre 2 ou 3 minutes jusqu'à ce que la sous-pression ait disparu et essayer de nouveau.

<p>Vibrations et bruits insolites.</p>	<p>L'appareil n'est pas posé sur une surface plane.</p> <p>L'appareil manque d'espace. Les paniers ou la cloison ne sont pas fixés.</p>	<p>Placer le congélateur sur un sol plane, stable et horizontal.</p> <p>Dégager le congélateur des meubles et appareils qui le gênent. Vérifier la stabilité des objets non fixés.</p>
--	---	--

Pour tout autre problème survenant à votre appareil : contacter le Service Après-Vente.

# MISE AU REBUT



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/UE du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne citée ci-dessus afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement

Les substances dangereuses contenues dans les équipements électriques et électroniques peuvent avoir des effets potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Cet appareil ne doit pas être jeté sur la voie publique. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.



Pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)



# 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 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 le branchement à une tension incorrecte ;
5. toute utilisation d'accessoires non fournis ou non 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 service 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>

# SCHNEIDER

Importé par SCHNEIDER CONSUMER GROUP  
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE