



MARQUE: PROLINE
REFERENCE: PLC253NFWH
CODIC: 4394798



PROLINE

Model : PLC253NFWH

RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR À FROID VENTILÉ

FROST - FREE FRIDGE - FREEZER

NO FROST KOEL-/VRIESCOMBINATIE



Table des matières

| | |
|--|---|
| AVERTISSEMENTS | 2 |
| INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ..... | 3 |
| NOMS DES PIÈCES | 3 |
| AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL..... | 4 |
| INSTALLATION..... | 4 |
| TEMPÉRATURE AMBIANTE..... | 4 |
| AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL | 4 |
| COUPURE DE COURANT | 4 |
| RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES..... | 4 |
| DÉPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL | 5 |
| CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION | 5 |
| CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LES TIROIRS DE CONGÉLATION | 5 |
| FABRICATION DE GLAÇONS | 6 |
| DÉGIVRAGE..... | 6 |
| INVERSION DES PORTES | 6 |
| CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE | 8 |
| BRUITS DE FONCTIONNEMENT..... | 8 |
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 9 |
| GUIDE DE DÉPANNAGE | 9 |
| SPÉCIFICATIONS | 9 |
| MISE AU REBUT..... | 9 |

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- En ce qui concerne la méthode du nettoyage, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 9.
- Cet appareil ne doit pas être exposé à la pluie.
- **MISE EN GARDE:** Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- **MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- **MISE EN GARDE:** Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- **MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- **MISE EN GARDE:** Le système de réfrigération est sous haute pression. Ne pas y toucher. Contacter des services d'entretien qualifiés avant la mise au rebut.
- **INSTALLATION:** N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL DANS DES PIÈCES TROP HUMIDES OU TROP FROIDES, TELLES QUE DES CONSTRUCTIONS ANNEXES, GARAGES ou CAVES.
- Mise au rebut de l'appareil:
Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques ainsi que le fluide frigorigène et les agents moussants inflammables, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet, contactez le

centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.

• **Installation et mise en service:**

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

• **Manipulation:**

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

- **MISE EN GARDE:** Pour la fabrication de glaçons, utilisez uniquement de l'eau potable.
- Ne congeler des aliments décongelés qu'après les avoir cuits, afin d'éliminer les bactéries nocives. Ne recongelez jamais des fruits de mer qui ont été décongelés.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

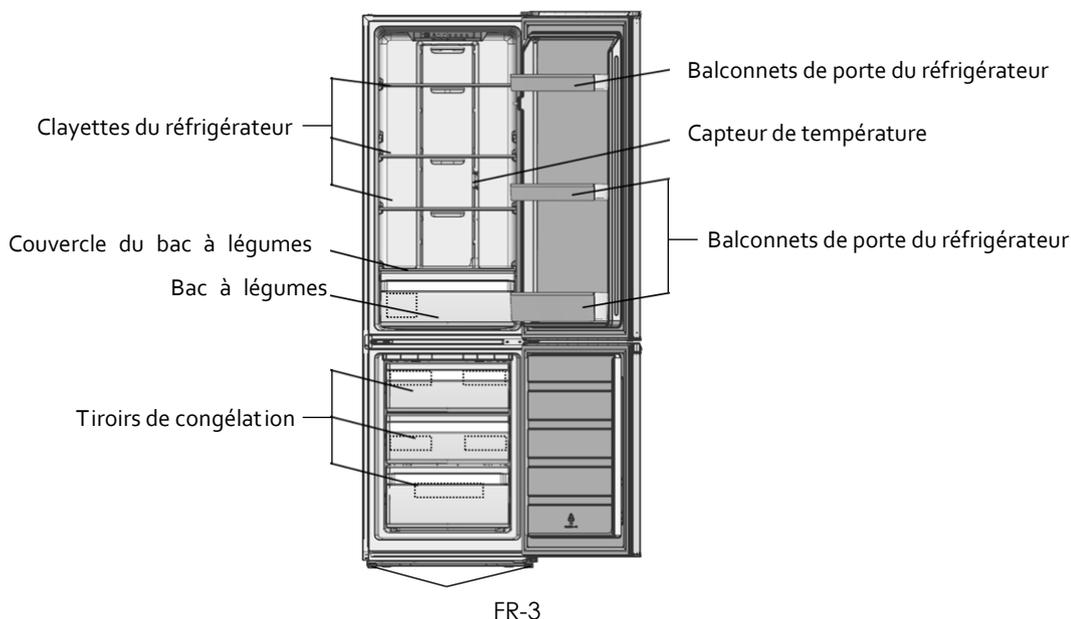
- Lorsque vous mettez au rebut un appareil usagé pourvu d'une porte avec verrou/loquet, veillez à ce que ce dernier soit mis hors service pour éviter qu'un jeune enfant ne s'enferme à l'intérieur en jouant.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Sortez les aliments avant de nettoyer l'appareil.
- Évitez d'insérer des aliments trop volumineux, le fonctionnement de l'appareil risquerait d'être affecté.
- Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.
- Ne donnez pas aux enfants des crèmes glacées ou des glaçons directement sortis des tiroirs du congélateur, car leur très basse température pourrait provoquer des brûlures par le froid sur les lèvres.
- Ne montez pas et ne vous appuyez pas sur la base ou la porte, etc.
- Les boissons effervescentes ne doivent pas être conservées dans le compartiment du congélateur.

Mise au rebut de votre appareil usagé

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

Le réfrigérant et les gaz isolants doivent être mis au rebut par des professionnels. Vérifiez que le tube du circuit frigorifique n'est pas endommagé avant de mettre l'appareil au rebut.

NOMS DES PIÈCES



Pieds réglables

AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

Avant de brancher votre appareil dans une prise électrique, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond à la tension du secteur de votre logement. Une tension différente peut endommager l'appareil.

La prise du câble d'alimentation sert de dispositif de déconnexion de l'appareil du secteur et doit donc toujours rester accessible. Pour mettre l'appareil hors tension, éteignez-le, puis débranchez sa fiche de la prise électrique.

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

INSTALLATION

Installez l'appareil dans une pièce sèche et bien aérée. L'emplacement d'installation ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil ni proche d'une source de chaleur, par exemple un radiateur, une cuisinière, etc.

Pour garantir la ventilation adéquate de l'appareil, laissez un espace vide de 10 cm au minimum de chaque côté de l'appareil. Sur les surfaces inégales, les pieds avant peuvent être réglés.

TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre 16°C et 43°C. Si la température est plus froide ou plus chaude, l'appareil ne fonctionnera. Si la température ambiante reste trop chaude pendant une longue période, la température dans le congélateur s'élèvera à plus de -18°C, ce qui produira une détérioration des aliments.

AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

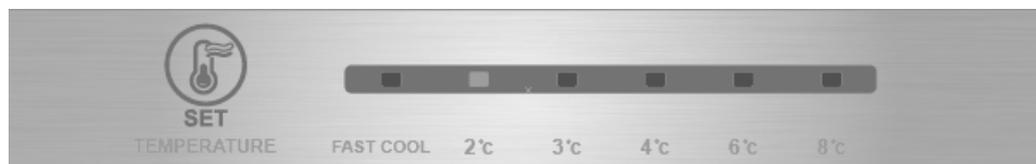
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures pour que ses compartiments puissent refroidir jusqu'à une température appropriée.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et un peu de détergent liquide pour éliminer les résidus de fabrication et la poussière due au transport.

COUPURE DE COURANT

En cas de coupure de courant, n'ouvrez pas la porte de l'appareil. Les aliments congelés ne seront pas affectés si la panne dure moins de 15 heures. Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont été complètement décongelés. Ils peuvent être dangereux à consommer.

RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES

Contrôle de la température dans le compartiment de réfrigération



Pour régler de la température dans le réfrigérateur

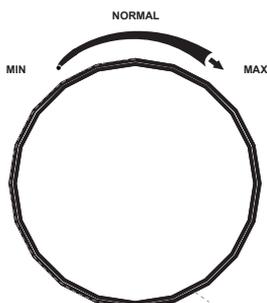
Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que l'indicateur de température souhaitée s'allume. 5 réglages de température sont disponibles : 2°C, 3°C, 4°C, 6°C et 8°C.

Fonction de réfrigération rapide

Vous pouvez utiliser la fonction de réfrigération rapide pour accroître la capacité de refroidissement dans le compartiment de réfrigération lorsque vous placez une grande quantité d'aliments.

- Pour activer cette fonction, appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que l'indicateur FAST COOL clignote.
- Cette fonction sera automatiquement désactivée après 2,5 heures et le compartiment de réfrigération retournera au réglage de température précédemment réglé.

Contrôle de la température dans le compartiment de congélation



- Ajustez le bouton de contrôle sur le réglage désiré.
- Si la température ambiante est élevée en été, la plage de température doit aller de « NORMAL » à « MIN » (FROID).
- Si la température ambiante est supérieure à 35°C, la température doit alors être réglée sur la position « MIN » (FROID).
- Si la température ambiante est basse en hiver, la plage de température doit aller de « NORMAL » à « MAX » (PLUS FROID).
- Si la température ambiante est inférieure à 10°C, la température doit être réglée sur la position « MAX » (PLUS FROID).

DÉPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL

Si l'appareil est éteint (quelle qu'en soit la raison), attendez 10 minutes avant de le rallumer. Cela permettra à la pression du système de réfrigération de se stabiliser avant le redémarrage.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Sortez tous les aliments. Sortez également tous les éléments amovibles (clayettes, accessoires, etc.) ou fixez-les dans l'appareil pour éviter des chocs.
- Déplacez l'appareil et réinstallez-le. Si l'appareil a été placé sur un des ses côtés durant un certain temps, remettez-le en position verticale et attendez au moins 10 minutes avant de le mettre en marche.

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

CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION

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

Aliments frais

Pour des résultats optimaux :

- Rangez les aliments qui sont très frais et de bonne qualité.
- Veillez à bien emballer les aliments ou à les recouvrir avant de les stocker. Cela permettra d'éviter que les aliments se déshydratent, que leur couleur se détériore ou qu'ils perdent leur goût et aidera à maintenir leur fraîcheur. Cela permettra également d'empêcher le transfert d'odeurs.
- Veillez à ce que les aliments ayant une odeur forte soient emballés ou recouverts et soient rangés à l'écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui peuvent être gâtés par les odeurs fortes.
- Laissez les aliments chauds refroidir avant de les ranger dans le compartiment de réfrigération.

Produits laitiers et œufs

- La plupart des aliments laitiers préemballés comportent une « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant » imprimée sur leur emballage. Rangez-les dans le réfrigérateur et respectez la date recommandée.
- Le beurre peut être gâté par les aliments ayant une odeur forte, il est donc préférable de le conserver dans une boîte hermétique.
- Les œufs peuvent être conservés dans le compartiment de réfrigération.



Viande rouge

- Placez la viande rouge fraîche sur une assiette et recouvrez-la avec du papier paraffiné, du film plastique ou du papier aluminium.
- Rangez les viandes cuites et crues dans des contenants séparés. Cela permet d'éviter que le jus des viandes crues ne contamine les produits cuits.



Volaille

- Les volailles entières fraîches doivent être rincées à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau courante froide, puis séchées et placées sur une assiette. Couvrez-les ensuite avec du film plastique ou du papier d'aluminium.
- Les morceaux de volaille doivent aussi être stockés de cette manière. Les volailles entières ne doivent jamais être farcies pendant leur stockage, mais uniquement juste avant d'être cuites, sinon cela peut provoquer une intoxication alimentaire.



Poisson et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets de poisson doivent être consommés le jour de leur achat. Jusqu'à la consommation, réfrigérez-les dans une assiette couverte de film plastique, de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium.
- Si vous les entreposez une nuit ou plus, veillez à acheter du poisson très frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide pour enlever les écailles et les saletés, puis asséchés avec des serviettes en papier. Placez le poisson entier ou les filets dans un sac en plastique scellé.
- Veillez à ce que les crustacés restent froids en permanence. Consommez-les dans un délai de 1 à 2 jours.



Aliments précuits et restes cuisinés

- Ils doivent être conservés dans des récipients adaptés et couverts afin que les aliments ne se dessèchent pas.
- Gardez-les 1 ou 2 jours seulement.
- Réchauffez les restes une seule fois; chauffez-les jusqu'à ce que de la vapeur chaude soit émise.



Légumes et fruits frais

- Le bac à légumes est l'endroit optimal de conservation des fruits et légumes frais.
- Veillez à ne pas stocker les aliments suivants à des températures inférieures à 7 °C pendant de longues périodes : Agrumes, melons, aubergines, ananas, papayes, courgettes, fruits de la passion, concombres, poivrons, tomates.
- Des changements indésirables se produisent à basse température comme l'amollissement de leur chair, un brunissement et/ou une décomposition accélérée.
- Ne réfrigérez pas les avocats (jusqu'à ce qu'ils soient mûrs), les bananes et les mangues.



CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LES TIROIRS DE CONGÉLATION

Utiliser les tiroirs du congélateur

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

Remarque : Vérifiez que les tiroirs du congélateur ont été correctement fermés.

Acheter des aliments surgelés

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

Stocker des aliments surgelés

Stockez-les à une température inférieure ou égale à -18 °C. Évitez d'ouvrir les tiroirs de congélation inutilement.

Congeler des aliments frais

Congelez uniquement des aliments frais et en bon état.

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

Il n'est pas nécessaire de blanchir les aubergines, les poivrons, les courgettes et les asperges.

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

- Les aliments suivants sont appropriés à la congélation :

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

- Les aliments suivants ne conviennent pas à la congélation :

Certains types de légumes généralement consommés crus (par exemple les radis et laitues), les œufs dans leur coquille, le raisin, les pommes entières, les pêches et poires, les œufs durs, le yaourt, le lait caillé, la crème aigre et la mayonnaise.

Emballer les aliments congelés

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

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

Emballages appropriés :

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

Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Durée de stockage des aliments surgelés recommandée dans les tiroirs du congélateur

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

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

N'oubliez jamais :

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

FABRICATION DE GLAÇONS

Remplissez le bac à glaçons (non fourni) aux 3/4 avec de l'eau potable et placez-le dans le tiroir du congélateur.

Si le bac à glaçons est collé au tiroir du congélateur, décollez-le en utilisant un ustensile non tranchant seulement.

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

DÉGIVRAGE

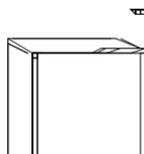
Cet appareil est équipé d'un système de froid ventilé sans givre.

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

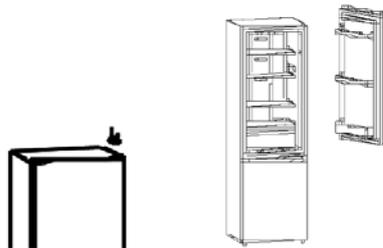
INVERSION DES PORTES

Si vous avez besoin de monter la porte du congélateur dans l'autre sens, il est recommandé d'appeler votre agent d'entretien agréé pour effectuer cette inversion, ou de demander à un technicien. Avant d'inverser les portes, vérifiez que l'appareil est débranché et vide. Il est recommandé d'utiliser un tournevis cruciforme et une clé (non fournis).

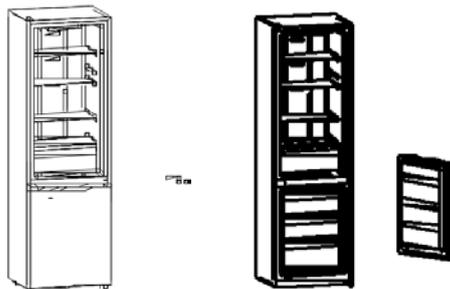
1. Retirez le cache supérieur de la charnière du haut de l'appareil.



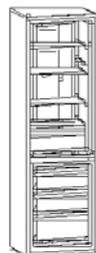
2. Retirez la charnière supérieure. Soulevez la porte du réfrigérateur et posez-la sur une surface rembourrée pour éviter de la rayer.



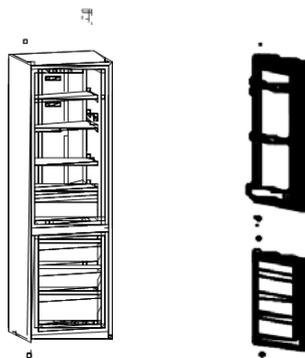
3. Retirez la charnière centrale. Soulevez la porte du congélateur et posez-la sur une surface rembourrée pour éviter de la rayer.



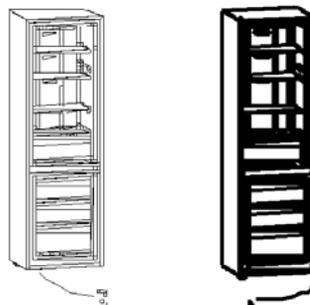
4. Retirez l'assemblage de la charnière inférieure du bas de l'appareil.



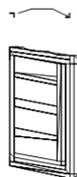
5. Retirez les caches et les supports des positions des charnières supérieure et centrale des côtés opposés. Retirez le dispositif de réglage du bas de l'appareil.



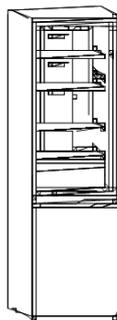
6. Fixez la charnière inférieure et le dispositif de réglage du côté opposé.



7. Montez les caches et les supports du côté opposé de la porte du congélateur.



8. Réinstallez la porte du congélateur sur l'appareil.

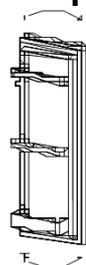


 Vérifiez que la porte du congélateur est alignée horizontalement et verticalement et que les joints se ferment bien sur tous les côtés avant de finalement serrer la charnière.

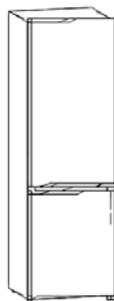
9. Placez la charnière centrale sur le côté opposé.



10. Montez les caches et les supports sur le côté opposé de la porte du réfrigérateur.



11. Réinstallez la porte du réfrigérateur sur l'appareil.



 Vérifiez que la porte du réfrigérateur est alignée horizontalement et verticalement de sorte que les joints puissent assurer l'étanchéité sur tout le pourtour de la porte, avant de terminer de visser la charnière.

12. Fixez la charnière supérieure et le cache sur le côté opposé.



CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour optimiser la consommation énergétique de votre appareil :

- Assurez-vous que l'appareil dispose d'une ventilation adéquate comme recommandée dans les instructions d'installation.
- Attendez que les boissons et aliments chauds aient refroidi avant de les mettre dans le réfrigérateur.
- Décongelez les aliments congelés dans le compartiment de réfrigération afin d'utiliser la température basse des aliments congelés pour refroidir les aliments conservés dans le réfrigérateur.
- Minimisez la fréquence d'ouverture des portes.
- Ouvrez l'appareil aussi brièvement que possible.
- Veillez à ce que les portes du réfrigérateur et du congélateur soient toujours correctement fermées.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Bruits normaux

- Fonctionnement du moteur
- Le liquide réfrigérant circule dans le tube.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



N'utilisez pas de solvant ni de nettoyeur abrasif.

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

En cas de problème avec votre appareil, effectuez les vérifications suivantes avant de contacter le service client.

| Problème | Causes possibles | Solution possible |
|-------------------------------|--|--|
| L'appareil ne fonctionne pas. | La prise électrique n'est pas sous tension. | Vérifiez que la prise est correctement connectée et que l'alimentation est activée. |
| Bruits | L'appareil est instable ou n'est pas à l'horizontale. | Consultez le chapitre « Installation ». |
| L'appareil ne réfrigère pas. | Le réglage de température est incorrect. Les portes sont fréquemment ouvertes. Une grande quantité d'aliments a été récemment ajoutée. | Reportez-vous au chapitre « Réglage des températures ». Minimisez la fréquence d'ouverture des portes pour permettre à la température de se stabiliser. |

SPÉCIFICATIONS

| | |
|---|--|
| Marque | Proline |
| Modèle | PLC253NFWH |
| Type d'appareil | Réfrigérateur congélateur à froid ventilé |
| Classe d'efficacité énergétique ① | A+ |
| Consommation d'énergie annuelle ② | 261kWh/an |
| Volume utile du réfrigérateur | 186 L |
| Volume utile du congélateur | 64 L |
| Volume net total | 250 L |
| Volume brut total | 258 L |
| Classement par étoiles | ★★★★ |
| Temps de remontée de la température | Autonomie en cas de coupure de courant : 15 h |
| Capacité de congélation | 3 kg/24 h |
| Classe climatique + Plage de température ambiante | N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C) T (+16°C ~ +43°C) |
| Émissions sonores | 40 dB (A) re 1 pW |
| Classe de protection contre les chocs électriques | I |
| Tension et fréquence nominales | 220-240V~ 50Hz |
| Courant nominal | 0,8A |
| Puissance nominale d'entrée | 125W |
| Puissance de dégivrage | 160 W |
| Consommation d'énergie | 0.715kWh/24h |
| Gaz isolant | Cyclopentane |
| Réfrigérant / Quantité | R600a / 34 g |
| Appareil encastré | Non |
| Poids net | 57 kg |
| Dimensions du produit (L x D x H mm) | 545 x 625 x 1800 mm |
| ① De A+++ (le plus efficace) à D (le moins efficace) | |
| ② La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil. | |

MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement. Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Ets Darty & fils SAS © 14, route d'Aulnay 93140 Bondy France 13/03/2018

ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR



Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur. Cette zone est délimitée en bas par la vitre du bac à légumes, et en haut par le symbole ou bien la clayette positionnée à la même hauteur. Afin de garantir les températures dans cette zone, veuillez à ne pas modifier le positionnement de cette clayette.

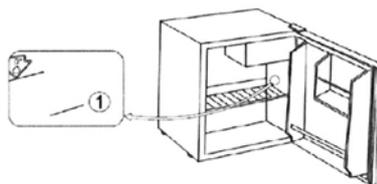
Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

INSTALLATION DE L'INDICATEUR DE TEMPERATURE

Pour vous aider à bien régler votre réfrigérateur, celui-ci est équipé d'un indicateur de température qui permettra de contrôler la température moyenne dans la zone la plus froide.

ATTENTION: Cet indicateur est prévu pour fonctionner uniquement avec votre réfrigérateur, veuillez à ne pas l'utiliser dans un autre réfrigérateur (en effet, la zone la plus froide n'est pas identique), ou pour toute autre utilisation.

INDICATEUR DE TEMPERATURE: ZONE LA PLUS FROIDE DE VOTRE REFRIGERATEUR.



VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DANS LA ZONE LA PLUS FROIDE

• Grâce à l'indicateur de température, vous pourrez vérifier régulièrement que la température de la zone la plus froide est correcte. En effet, la température à l'intérieur du réfrigérateur est fonction de plusieurs facteurs tels que la température ambiante du local, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte. Prenez ces facteurs en considération lors du réglage de l'appareil.

Lorsque l'indicateur indique « OK », cela signifie que votre thermostat est bien réglé, et que la température intérieure est correcte.

Si la couleur de l'indicateur est blanche, cela signifie que la température est trop élevée, il faut dans ce cas augmenter le réglage du thermostat et attendre 12 heures pour effectuer un nouveau contrôle visuel de l'indicateur.

Après chargement ou ouverture de la porte, il est possible que l'indicateur devienne blanc au bout de quelques instants.



Réglage correct



Température trop élevée, réglez le thermostat