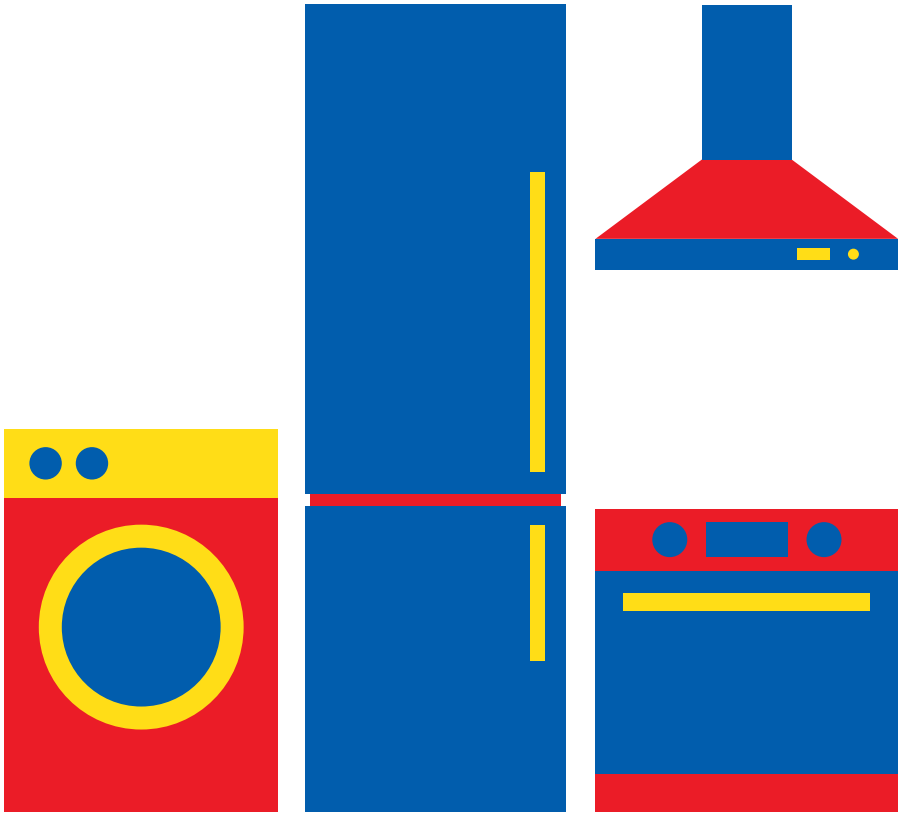
PROLINE

Réfrigérateur congelateur en haut

DD253NFWH

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?
Rendez-vous sur votre communauté https://sav.darty.com

PROLINE

DD253NFWH

RÉFRIGÉRATEUR-CONGÉLATEUR
FRIDGE FREEZER
KOEL-/VRIESCOMBINATIE

MANUEL D'INSTRUCTIONS **INSTRUCTION MANUAL** **GEBRUIKSAANWIJZING**

Table des matières

AVERTISSEMENTS....2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES....8
NOMS DES PIÈCES....8
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL....9
INSTALLATION....9
TEMPÉRATURE AMBIANTE....10
AVANT DE METTRE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL....10
COUPURE DE COURANT....10
RÉGLER LES TEMPÉRATURES....10
DÉPLACER VOTRE APPAREIL....11
CONSERVER DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION....11
CONGELER ET CONSERVER DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE CONGÉLATION....15
FAIRE DES GLAÇONS....19
DÉGIVRAGE....19
INVERSION DU CÔTÉ D'OUVERTURE DES PORTES....19
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE....21
BRUITS DE FONCTIONNEMENT....21
NETTOYAGE ET ENTRETIEN....22
DÉPANNAGE....23
SPÉCIFICATIONS....24
MISE AU REBUT....25

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE.

❖ AVERTISSEMENTS

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- les environnements de type chambres d'hôtes ;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

❖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes

ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments et les surfaces pouvant être éclaboussées , référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages FR-22.
- ❖ Cet appareil ne doit pas être exposé à la pluie.
- ❖ MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- ❖ MISE EN GARDE : Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le

processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

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

❖ MISE EN GARDE : Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

❖ Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

❖ MISE EN GARDE: Pour la fabrication de glaçons, utilisez uniquement de l’eau potable.

❖ MISE EN GARDE : Le système de réfrigération est sous haute pression. Ne pas y toucher. Contacter des services d’entretien qualifiés avant la mise au rebut.

INSTALLATION : N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL DANS DES 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 une partie ou un composant de l'appareil, demandez de l'aide à un personnel professionnel et qualifié, si besoin.

❖ **Manipulation :**

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

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

- 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.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger des appareils de réfrigération.
- 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.
- Nettoyer les réservoirs d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48 h; rincer le système d'alimentation en eau raccordé à une source d'eau si l'eau n'a pas été aspirée pendant 5 jours.
- Rangez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur, de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments ni ne s'égouttent dessus.
- Les compartiments pour produits congelés deux étoiles sont adaptés pour stocker des produits pré congelés, stocker ou préparer des glaces et des 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, dégivrez, nettoyez, séchez et laissez la porte ouverte pour éviter le développement de moisissure dans l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Quand vous mettez au rebut un réfrigérateur-congélateur usagé pourvu d'une porte avec verrou/loquet, veillez à ce que ce dernier soit mis hors service pour éviter que de jeunes enfants ne s'y enferment accidentellement en jouant.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer et quand vous ne l'utilisez pas. Sortez les aliments avant de nettoyer l'appareil.
- N'insérez pas d'aliments trop volumineux, car cela pourrait provoquer un dysfonctionnement.
- Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.
- Ne donnez pas aux enfants des crèmes glacées ou des sorbets directement sortis du compartiment de congélation, car leur basse température risque de leur brûler les lèvres.
- Ne montez pas et ne vous appuyez pas sur la base ou la porte, etc.
- N'entreposez pas de boissons gazeuses dans le compartiment de congélation.

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 les tubulures du circuit de réfrigération ne sont pas endommagées avant de mettre correctement l'appareil au rebut.

NOMS DES PIÈCES

1. Clayettes du congélateur
2. Réglage de température du congélateur
3. Balconnets de porte du congélateur
4. Voyants LED
5. Réglage de température du réfrigérateur
6. Clayettes du réfrigérateur
7. Couvercle du bac à légumes avec curseur de contrôle de l'humidité
8. Bac à légumes
9. Balconnets de porte du réfrigérateur
10. 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 fiche est le seul moyen de débrancher l'appareil, elle doit donc rester accessible en permanence. Pour mettre l'appareil hors tension, éteignez-le, puis débranchez sa fiche de la prise électrique.

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

TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre 16 °C et 38 °C. Si la température est plus basse ou plus élevée , l'appareil ne fonctionnera pas correctement. Si la température ambiante dépasse cette limite pendant des périodes prolongées, la température dans le compartiment de congélation s'élèvera au-dessus de -18 °C et les aliments risquent de s'avarier.

AVANT DE METTRE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

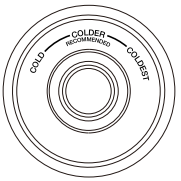
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures pour que ses compartiments puissent refroidir jusqu'à une température appropriée.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et un peu de détergent liquide pour enlever les poussières dues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

COUPURE DE COURANT

En cas de coupure de courant, n'ouvrez pas la porte de l'appareil. Les aliments congelés ne seront normalement pas affectés si la coupure de courant dure moins de 12 heures.
Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont été complètement décongelés. Leur consommation pourrait en effet être dangereuse

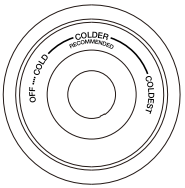
RÉGLER LES TEMPÉRATURES

Régler la température du compartiment de congélation



Il y a un bouton de réglage de la température dans le compartiment de congélation.
Vous pouvez régler la température du compartiment de congélation en tournant ce bouton de réglage.
Il y a 3 réglages : FROID, PLUS FROID et LE PLUS FROID.
Il est recommandé de régler ce bouton de réglage sur la position PLUS FROID pour un usage normal.

Régler la température du compartiment de réfrigération



Il y a un bouton de réglage de la température dans le compartiment de réfrigération.
Vous pouvez tourner ce bouton pour régler la température du compartiment de réfrigération.
Il y a 4 réglages : ÉTEINT, FROID, PLUS FROID et LE PLUS FROID.

L'appareil peut ne pas fonctionner à la température correcte si la température ambiante est particulièrement chaude ou si vous ouvrez trop souvent la porte. Quand le réglage est OFF, les compartiments de congélation et de réfrigération ne fonctionnent pas.

DÉPLACER VOTRE APPAREIL

Si l'appareil est éteint (quelle qu'en soit la raison), attendez 10 minutes avant de le rallumer. Cela permet 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 le côté, même pour une courte durée, laissez-le à la verticale pendant 10 minutes au minimum avant de l'allumer.

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.

CONSERVER DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION

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

Conservation des aliments frais

Pour des résultats optimaux :

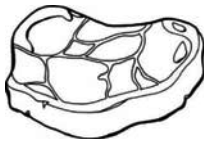
- Stockez les aliments qui sont très frais et de bonne qualité.
- Veillez à bien emballer les aliments ou à les recouvrir avant de les stocker. Cela permet d'éviter que les aliments se déshydratent, que leur couleur ou leur goût se dégrade, et cela aide à préserver leur fraîcheur. Cela permet également d'éviter le transfert des 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 produits laitiers préemballés comportent une " date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation " estampillée sur leur emballage. Rangez-les dans le réfrigérateur et respectez la date recommandée.
- Le beurre peut être 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 de papier ciré, de film plastique ou de papier d'aluminium.
- Rangez les viandes cuites et crues dans des assiettes séparées. Cela permettra d'éviter que les jus s'écoulant de la viande crue contaminent les viandes cuites.

Volaille

- Les volailles entières fraîches doivent être rincées à l'intérieur et à l'extérieur 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 doivent être farcies juste avant la cuisson et pas avant, car cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire.

Poisson et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets de poisson doivent être consommés le jour de leur achat. Ils doivent être réfrigérés sur une assiette et recouverts avec du film plastique, du papier paraffiné ou du papier aluminium jusqu'au moment de leur consommation.
- S'ils doivent être stockés jusqu'au lendemain ou plus longtemps, veillez à sélectionner du poisson extrêmement frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide pour en enlever les écailles et les saletés, puis ils doivent être séchés avec du papier essuie-tout. Placez les poissons entiers ou les filets de poisson dans des sachets en plastique.
- 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 couverts appropriés pour éviter qu'ils sèchent.
- Conservez-les 1 à 2 jours seulement.
- Réchauffez les restes une seule fois et jusqu'à ce qu'ils soient chauds et dégagent de la vapeur.

Fruits et légumes 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 produiront à basse température, par exemple la perte de fermeté de la chaire, le brunissage et/ou l'accélération de la décomposition.
- Ne réfrigérez pas les avocats (tant qu'ils ne sont pas mûrs), les bananes et les mangues.

Régler l'humidité du bac à légumes

Le couvercle du bac à légumes dispose d'un curseur de contrôle de l'humidité. Vous pouvez utiliser ce curseur pour régler l'humidité désirée en fonction de l'humidité ambiante et des conditions de refroidissement des aliments dans le bac à légumes.

Déplacez le curseur vers **Fruits** pour les légumes plus épais ou les fruits ayant une peau.

Déplacez le curseur vers **Vegetables** pour les légumes à feuilles ou les fruits plus délicats.

CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE CONGÉLATION

Utilisation du compartiment de congélation

- Conserver des aliments surgelés.
- Préparer des glaçons.
- Congeler des aliments.

Remarque : Vérifiez que la porte du compartiment de congélation a été correctement fermée.

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 mettez-les rapidement dans les tiroirs de congélation.

Stocker des aliments surgelés
Stockez-les à une température inférieure ou égale à -18 °C. Évitez d'ouvrir la porte du compartiment 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 : Maintenez les aliments à congeler à l'écart des 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 légume 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.

Emballage approprié :
Film plastique, film tubulaire de polyéthylène, papier aluminium, boîtes de congélation.
Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Durées de conservation recommandées des aliments congelés dans le compartiment de congélation

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

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 (crue), porc (cru)	6 mois
Fruits (en sirop ou séchés), blancs d'œuf, bœuf (cru), poulet entier, mouton (cru), gâteaux aux fruits	12 mois

N'oubliez jamais :

- Quand vous congelez des aliments frais comportant une « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant », 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.

FAIRE DES GLAÇONS

Remplissez un bac à glaçons (non fourni) au ¾ avec de l'eau potable, puis mettez-le dans le compartiment de congélation.

Si le bac à glaçons est coincé dans le compartiment de congélation, décoincez-le exclusivement avec un ustensile non coupant.

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

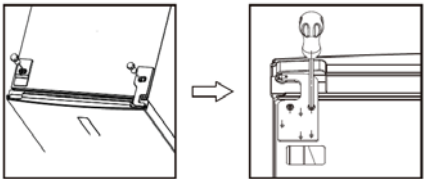
DÉGIVRAGE

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 le compartiment de congélation ne décongèlent.

INVERSION DU CÔTÉ D'OUVERTURE DES PORTES

Si vous avez besoin d'inverser le côté d'ouverture des portes, il est recommandé de le faire faire par un agent de maintenance agréé local ou par 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).

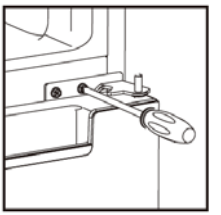
1. Retirez les vis de fixation du capot supérieur et du couvercle de charnière supérieure sur l'appareil et enlevez le capot supérieur et le couvercle de charnière supérieure.



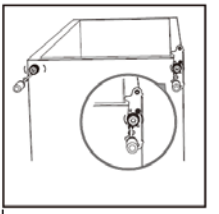
2. Soulevez la porte du congélateur et posez-la sur une surface rembourrée pour éviter de la rayer.

3. Dévissez les vis de la charnière médiane et retirez-la. Soulevez la porte du réfrigérateur et posez-la sur une surface rembourrée pour éviter de la rayer.

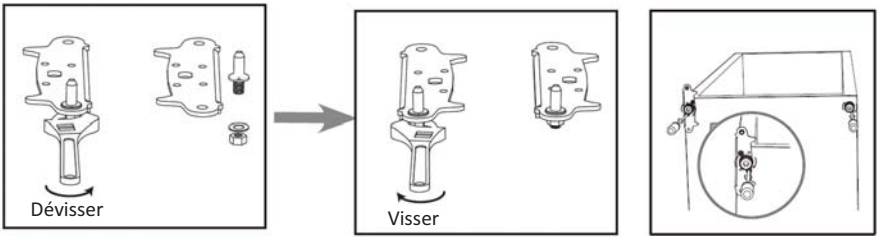
   Retirez les couvercles et assemblez-les sur le côté opposé.



4. Retirez les vis, la charnière inférieure et le pied réglable du bas de l'appareil.

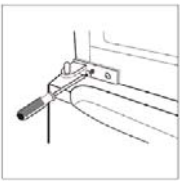


5. Retirez le pied réglable restant de l'autre côté du bas de l'appareil.
6. Dévissez le gond de la charnière inférieure. Retournez la charnière inférieure et réassemblez le gond sur la charnière inférieure. Réassemblez la charnière inférieure sur le côté opposé.

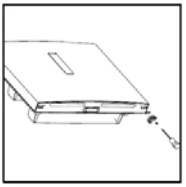
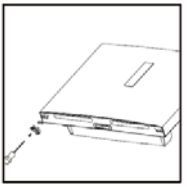


7. Après avoir réinstallé la porte du réfrigérateur, revissez la charnière médiane sur le côté opposé.

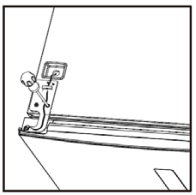
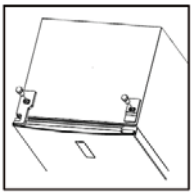
Avant de terminer de visser la charnière, vérifiez que la porte inférieure est alignée horizontalement et verticalement en sorte que les joints puissent assurer l'étanchéité sur tout le pourtour de la porte.



8. Dévissez la butée médiane droite avec bloc métallique du bas de la porte du congélateur, puis assemblez la butée médiane gauche avec bloc métallique sur le côté gauche du bas de la porte du congélateur.

9. Réinstallez la porte du congélateur sur l'appareil. Réassemblez la charnière supérieure sur le côté opposé avec les vis, puis fixez le couvercle de charnière supérieure sur la charnière supérieure en serrant la vis. Assemblez le capot supérieur sur le côté opposé.
    - Avant de terminer de visser la charnière supérieure, vérifiez que la porte de l'appareil est alignée horizontalement et verticalement en sorte que les joints puissent assurer l'étanchéité sur tout le pourtour de la porte.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour optimiser la consommation énergétique de votre appareil :

- Veillez à ce que l'appareil soit correctement aéré comme recommandé dans les instructions d'installation.
- Attendez que les aliments et boissons chauds aient refroidi avant de les mettre dans l'appareil.
- 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

- Les moteurs sont en fonctionnement.
- Le réfrigérant s'écoulant dans les tubulures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N’utilisez pas de solvant ni de nettoyant abrasif.

1. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
2. Sortez les aliments et placez-les dans un endroit frais.
3. Nettoyez l’appareil avec un chiffon doux, 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, reconnectez l'appareil et réglez la température désirée.
6. Remettez les aliments dans l’appareil.

Conseils de nettoyage

- Retirez l’ensemble des clayettes, balconnets de porte, bacs à légumes, accessoires amovibles (tels que le casier à œufs et le bac à glaçons s’ils sont inclus) et/ou tiroirs de l’appareil. Lavez-les à l’eau savonneuse tiède avec une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez les éléments intérieurs (y compris l’interrupteur de porte, le bouton de réglage de la température et le couvercle de lampe) avec un chiffon humide imprégné d’un mélange d’eau tiède et de liquide vaisselle. Pour les taches tenaces, utilisez du bicarbonate de soude.
- Essuyez les portes, y compris les bords, avec un chiffon microfibres imbibé de liquide vaisselle doux et d’eau. Utilisez une éponge humide et une brosse souple (telle qu’une brosse à dents) pour enlever les aliments coincés.

Les lampes/voyants LED dans le compartiment de réfrigération ne peuvent pas être remplacées par l'utilisateur. Si les lampes/voyants LED s'arrêtent de fonctionner, contactez le centre de réparation agréé local.

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 fiche est correctement branchée et que la prise électrique est sous tension.
Bruits	L'appareil est instable ou n'est pas à l'horizontale.	Consultez le chapitre « Installation ».
L'appareil ne réfrigère pas.	Le réglage de la température est incorrect.	Reportez-vous au chapitre « Régler les températures ».
	Les portes sont fréquemment ouvertes.	Minimisez la fréquence d'ouverture des portes pour permettre à la température de se stabiliser.
	Une grande quantité d'aliments a été récemment ajoutée.	

SPÉCIFICATIONS

Marque	Proline
Modèle	DD253NFWH
Type d'appareil	Réfrigérateur-congélateur sans givre
Classe d'efficacité énergétique ❶	A^{+}
Consommation d'énergie annuelle ❷	245 kWh/an
Volume utile du réfrigérateur	198 L
Volume utile du congélateur	53 L
Volume net total	251 L
Volume brut total	269 L
Classement par étoiles	****
Durée de montée en température	Autonomie en cas de coupure de courant : 12 h
Pouvoir de congélation	2,5 kg/24 h
Classe climatique + Plage de température ambiante	N (+16 °C ~ +32 °C) ST (+16 °C ~ +38 °C) Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C.
Émissions sonores	43 dB(A) re 1 pW
Classe de protection contre les chocs électriques	Classe I
Tension et fréquence nominales	220-240 V~ 50 Hz
Courant nominal	0,7 A
Puissance absorbée nominale	110 W
Puissance de décongélation	150 W
Consommation d'énergie	0,67 kWh/24 h
Puissance de la lampe	1,5 W
Isolant	Cyclopentane
Réfrigérant / Quantité	R600a / 52 g
Appareil intégrable	Non
Poids net	50 kg
Dimensions du produit (L x P x H mm)	545 x 595 x 1665 mm

❶ De A+++ (le plus efficace) à D (le moins efficace)

❷ Consommation d'énergie 245 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

MISE AU REBUT

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

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

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

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.

Etablissements Darty & fils ©,
129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 26/11/2019

ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR

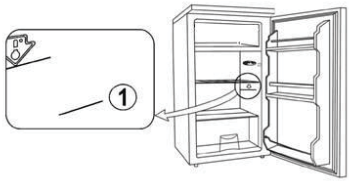
Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur, Cette zone est délimitée en bas par la vitre du bac à légumes, et en haut par le symbole ou bien la clayette positionnée à la même hauteur.
Afin de garantir les températures dans cette zone, veillez à ne pas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

FNAC DARTY

ETABLISSEMENTS DARTY ET FILS ©
129 AVENUE GALLIENI 93140 BONDY
FRANCE

EU Declaration of Conformity

N°86201804126

Déclaration UE de Conformité
EU- Conformiteitsverklaring
Declaracion UE de conformidad
Declaraçàò de conformidade daUE

Product Description - Frost-Free Refrigerator-Freezer
Description du produit :
Productbeschrijving:
Descripcion del producto :
Descriçàò do produto:

Brand - *Marque /Merk /Marca:* PROLINE

Model number - *Référence commerciale :* DD253NFWH
/Modelnummer / Numero de modelo /
Numero do modelo :

We declare that the above product has been evaluated and deemed to comply with the requirements of the listed European Directives and standards:

Nous déclarons que le produit ci-dessus a été évalué et jugé conforme aux dispositions des directives et des normes européennes énumérées ci-après:

Wij verklaren dat het hierboven vermeld product is beoordeeld overeenkomstig en geacht te voldoen aan de eisen van genoemde Europese Richtlijnen en normen:

Declaramos que el producto mencionado anteriormente ha sido evaluado y se ha estimado que cumple con las normas y los requisitos de las Directivas Europeas enunciadas:

Declaramos que o produto apresentado acima foi avaliado e considerado em conformidade com os requisitos das diretivas e normas europeias listadas:

	Reference number	Title
☑	2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
☑	2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
☑	2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
☑	2011/65/EU & 2015/863/EU	RoHS

EN 55014-1:2017
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

EN 60335-2-24:2010+A1:2019+A2:2019
EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017
EN 62233:2008

(EC) No 643/2009 (EU) No 1060/2010
(EU) 2016/2282 (EU) 2017/254 EN 62552:2013

The person responsible for this declaration is:
Le responsable de cette déclaration est :
De verantwoordelijloe persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsavel por esta declaraçào é:

Name - *Nom-:* **Hervé HEDOUIS**
Position - *Poste:* **General Manager Direct Sourcing**
Signature - *Signature:*
Place, Date / Lieu :
Bondy
October 15, 2019