

PROLINE

Réfrigérateur sous plan TTR110 WH

MANUEL D'UTILISATION



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



PROLINE

TTR110WH

TTR11PROA+

RéFRIGÉRATEUR-CONGÉLATEUR
FRIDGE FREEZER
KOELKAST EN DIEPVRIES



Table des Matieres

AVERTISSEMENTS-----	1
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE Sécurité-----	4
DESCRIPTION DE L'APPAREIL-----	5
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL-----	5
INSTALLATION-----	5
TEMPérature AMBIANTE -----	5
AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS LE RéFRIGéRATEUR -----	5
COUPURE DE COURANT-----	5
CONTRôLE DE LA TEMPérature -----	5
DéPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL-----	5
CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE RéFRIGéRATEUR-----	6
FABRICATION DE GLACONS-----	7
DéGIVRAGE-----	7
INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE -----	8
CONSEILS D'éCONOMIE D'éNERGIE-----	8
BRUITS DE FONCTIONNEMENT-----	9
NETTOYAGE ET ENTRETIEN-----	9
GUIDE DE DéPANNAGE-----	9
SPéCIFICATIONS-----	10
MISE AU REBUT -----	10
ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR -----	11

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'utilisateur 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 à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages FR-13&14.
- La méthode de remplacement des lampes d'éclairage est définie en page 9 dans la section "Remplacement de l'ampoule".
- 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.
- 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.
- Mise au rebut de l'appareil:
Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques, les fluides frigorigènes et les agents moussants inflammables, recyclez l'appareil de façon responsable p o u r 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.



- 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.



PENSEZ AU TRI !
ENSEMBLE RÉDUISONS
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES

**BARQUETTE ET
FILM PLASTIQUE**

À JETER

ÉTUI CARTON

À RECYCLER



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

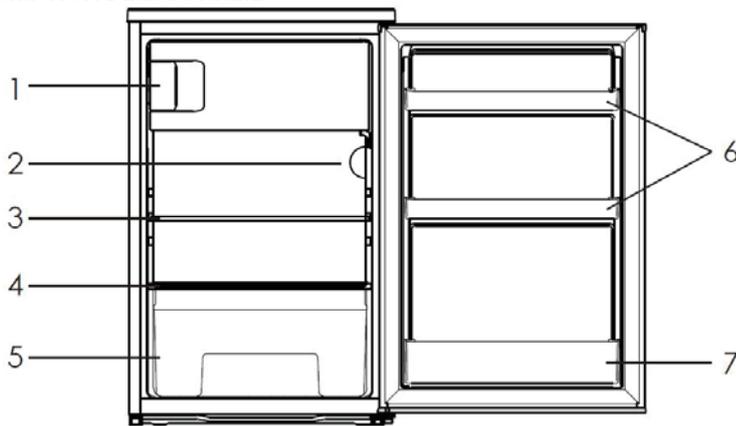
- Si vous jetez un réfrigérateur congélateur hors d'usage avec un loquet ou un système de verrouillage monté sur la porte, assurez-vous de détruire ce mécanisme afin d'éviter tout enfermement accidentel d'un enfant lors d'un jeu.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil 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'en être affecté.
- Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.
- Ne donnez pas aux enfants de la crème glacée ou de l'eau glacée directement sortie du congélateur car la basse température risquerait de leur brûler les lèvres.
- Ne montez pas et ne vous appuyez pas sur la base ou les portes, 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 les tubulures du circuit frigorifique ne sont pas endommagées avant de mettre l'appareil au rebut.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Porte du compartiment du congélateur
2. Bouton de contrôle de la température avec lampe
3. Clayette en verre
4. Couvercle du bac à légumes
5. Bac à légumes
6. Balconnets de porte
7. Compartiment à bouteilles

AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

Avant de brancher votre réfrigérateur-congélateur dans une prise électrique, vérifiez que la tension spécifiée 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 le câble d'alimentation 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.

TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner sous une température ambiante entre 16°C et 38°C. Si la température est inférieure ou supérieure, l'appareil ne fonctionnera pas correctement. Si la température ambiante reste trop élevée pendant une longue période, la température dans le congélateur s'élèvera à plus de -18°C, ce qui produira une détérioration des aliments.

AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS LE CONGÉLATEUR OU LE RÉFRIGÉRATEUR

- 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 panne de courant, n'ouvrez pas les portes de l'appareil. Les aliments congelés ne seront pas affectés si la panne de courant dure moins de 11 heures.

Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont été complètement décongelés. Leur consommation pourrait en effet être dangereuse.

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

L'appareil est contrôlé avec un bouton de réglage de la température se trouvant dans le compartiment du réfrigérateur dans le coin supérieur droit. Ajustez le bouton de contrôle sur le réglage désiré.

0 = Arrêt

1 = Réglage minimum de refroidissement

7 = Réglage minimum de refroidissement



- Dans la position (0), l'appareil ne fonctionne pas (le système de refroidissement est éteint), mais il reste sous tension.
- La durée de fonctionnement et la température sont affectées par l'emplacement du réfrigérateur, par la fréquence d'ouverture de la porte et par la température ambiante de la pièce où est installé l'appareil.
- Lors de la première utilisation de l'appareil ou après l'avoir dégivré, réglez le bouton de réglage de la température sur le réglage le plus froid pendant 2 heures au minimum avant d'y placer des aliments, puis ramenez-le en position médiane.

DÉPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL

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

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Sortez tous les aliments.
- Déplacez l'appareil et réinstallez-le. Si l'appareil a été placé sur le côté, même pour une courte durée, remettez-le en position verticale et attendez au moins 10 minutes avant de le mettre en marche.

Votre appareil utilise de l'isobutane (R600a) comme réfrigérant. 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

CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU RÉFRIGÉRATEUR

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

Pour des résultats optimaux :

- Rangez les aliments qui sont très frais et de bonne qualité.
- Veillez à ce que les aliments soient bien emballés ou couverts avant d'être stockés. Cela permettra d'éviter que les aliments se déshydratent, que leur couleur se détériore ou qu'ils perdent leur goût et aidera à maintenir leur fraîcheur. Cela permettra également d'empêcher le transfert d'odeurs. Les légumes et les fruits n'ont pas besoin d'être emballés s'ils sont stockés dans le bac à légumes du réfrigérateur.
- 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.
- Faites refroidir les aliments chauds avant de les mettre au réfrigérateur.



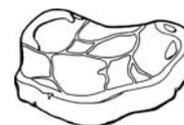
Produits laitiers et œufs

- 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 compartiment du 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 stockés dans le compartiment du réfrigérateur.

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 assiettes séparées. Cela permettra d'éviter que les jus coulants 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 ne doivent jamais être farcies pendant leur stockage, mais uniquement juste avant d'être cuites, sinon cela peut provoquer une intoxication alimentaire.



Poissons 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.



Bac à légumes

- 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 (sauf s'ils sont mûrs), les bananes et les mangues.

CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU CONGÉLATEUR

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

Remarque : Assurez-vous que la porte du congélateur a été fermée correctement.

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 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 : 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 les laitues), les œufs dans leur coquille, le raisin, les pommes entières, les pêches et les 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.

Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Durée de stockage des aliments surgelés recommandée dans le congélateur

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

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 un bac à glaçons (non fourni) au $\frac{3}{4}$ avec de l'eau potable, puis mettez-le dans le compartiment de congélation. 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

Le réfrigérateur se dégivre de manière entièrement automatique.

Lorsque l'unité de réfrigération fonctionne, des perles de condensation ou du givre se forment à l'arrière du réfrigérateur. Ce phénomène est normal. Il n'est pas nécessaire d'essuyer la condensation ou le givre. Le panneau arrière se dégivre automatiquement. L'eau de condensation s'écoule dans le canal de condensation et est amenée vers l'unité de réfrigération, d'où elle s'évapore.

Remarque : Gardez le canal de condensation et l'orifice d'évacuation propres, de sorte que l'eau de condensation puisse s'écouler.



Dégivrage du compartiment de congélation

Le compartiment de congélation ne se dégivre pas automatiquement, sinon les aliments congelés commenceraient à dégeler.

Une couche de givre dans le congélateur nuira à la réfrigération des aliments congelés et augmentera la consommation d'énergie. Retirez régulièrement la couche de givre.



Ne retirez pas le givre ou la glace avec un couteau ou un objet pointu. Cela pourrait endommager les tubes réfrigérants.

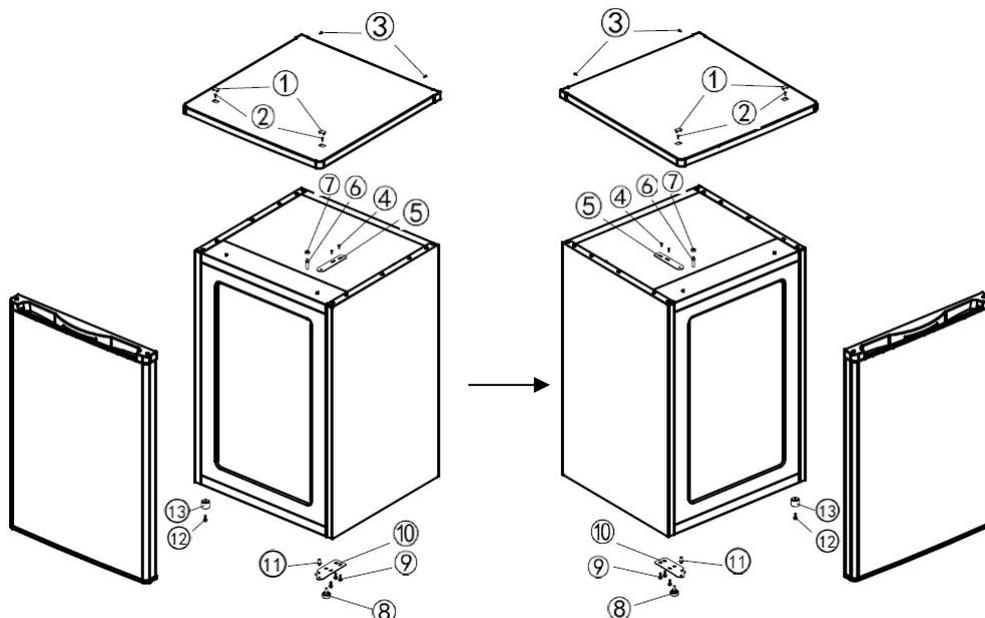
1. Retirez les aliments congelés et placez-les temporairement dans un endroit frais.
2. Réglez le bouton de contrôle de la température en position 0 et débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
3. Pour accélérer le dégivrage, placez un plat d'eau chaude sur un support dans le congélateur.
4. Essuyez la condensation avec un chiffon ou une éponge.
5. Essuyez le compartiment de congélation.
6. Branchez l'appareil et ajustez le bouton de contrôle de température sur le réglage désiré.

Remettez les aliments congelés dans le congélateur.

INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DES PORTES

Si vous avez besoin de monter la porte du réfrigérateur dans l'autre sens, il est recommandé d'appeler votre agent d'entretien agréé pour effectuer cette inversion, ou de demander à un technicien.

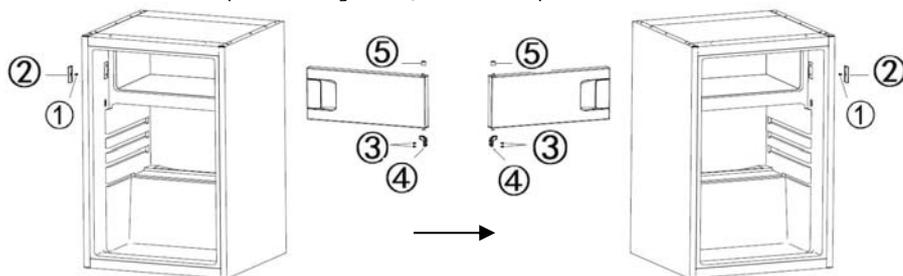
Avant d'inverser le sens d'ouverture de la porte, vous devez vous assurer que l'appareil est débranché et vide. Il est recommandé d'utiliser un tournevis cruciforme et une clé (non fournis).



1. Retirez les deux couvercles (1), puis retirez les deux vis (2) du panneau supérieur.
2. Retirez les deux vis (3) situées à l'arrière du panneau supérieur. Retirez le panneau supérieur du réfrigérateur.
3. Enlevez les deux vis (4) qui maintiennent la charnière supérieure et retirez la charnière supérieure (5).
4. Dévissez l'écrou (7) et retirez le gond (6). Inversez la charnière supérieure, puis replacez le gond et l'écrou sur la charnière supérieure.
5. Enlevez la porte et placez-la sur une surface rembourrée pour éviter qu'elle ne se raye.
6. Retirez le pied (8). Retirez les vis (9) qui retiennent la charnière inférieure (10), puis retirez la charnière inférieure.
7. Dévissez la vis (12) et enlevez le pied (13). Puis transférez-le et fixez-le sur le côté opposé.
8. Retirez le gond (11) de la charnière inférieure et inversez la charnière inférieure. Installez la charnière inférieure sur le côté opposé avec les vis.
9. Placez le gond (11) sur la charnière inférieure.
10. Montez la porte sur la charnière inférieure.
11. Tout en maintenant la porte dans la position fermée, fixez la charnière supérieure dans le cadre supérieur du côté gauche avec des vis.
 - Assurez-vous que la porte est correctement alignée sur l'appareil avant de serrer les vis.
12. Fixez le panneau supérieur en serrant les vis, puis fixez les couvercles au panneau supérieur.

Inversion du sens d'ouverture de la porte du congélateur

Si vous voulez inverser la porte du congélateur, suivez les étapes ci-dessous :



1. Retirez la vis (1), puis enlevez la pièce (2).
2. Retirez les deux vis (3) qui retiennent l'axe inférieur (4), puis retirez l'axe inférieur.
3. Enlevez la porte et placez-la sur une surface rembourrée pour éviter qu'elle ne se raye.
4. Retirez l'axe supérieur (5) de la porte et installez-le sur le côté opposé de la porte.
5. Tournez la porte sur 180° et placez-la sur le côté opposé de l'appareil.
6. Montez la charnière inférieure sur la porte avec les vis. Montez la pièce (2) sur l'appareil avec la vis.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour optimiser la consommation énergétique de votre appareil :

- Veillez à ce que votre réfrigérateur-congélateur soit correctement ventilé comme recommandé dans les instructions d'utilisation.
- Attendez que les boissons et aliments chauds aient refroidi avant de les mettre dans l'appareil.
- Minimisez la fréquence d'ouverture des portes.
- Ouvrez l'appareil aussi brièvement que possible.
- Dégivrez régulièrement le congélateur pour enlever la couche de givre.

- Veillez à ce que la porte de l'appareil soit toujours correctement fermée.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Bruits normaux

- Fonctionnement du moteur
- Le liquide réfrigérant circule dans les tubulures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



N'utilisez pas de solvant ni de nettoyant abrasif.

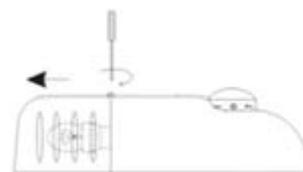
1. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
2. Sortez les aliments et mettez-les dans un endroit frais.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du détergent.
4. Nettoyez les joints des portes à l'eau claire uniquement, puis essuyez-les soigneusement.
5. Après le nettoyage,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

Remplacement de l'ampoule

1. Retirez la vis située sur le couvercle de la lampe puis enlevez le couvercle de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule usée, puis insérez une ampoule neuve de 2W.
3. Fixez de nouveau le couvercle de la lampe sur le contrôleur de température.



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 mis à niveau. L'appareil est en dégivrage.	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 paragraphe "Contrôle de la température". Minimisez la fréquence d'ouverture des portes pour permettre à la température de se stabiliser.

SPÉCIFICATIONS

Marque	Proline
Modèle	TTR110WH TTR11PROA+
Type d'appareil	Réfrigérateur congélateur
Classe d'efficacité énergétique ①	A+
Consommation d'énergie annuelle ②	168 kWh/an
Volume de stockage du compartiment de réfrigération	95L
Volume de stockage du compartiment de congélation	16L
Volume net	111L
Volume brut total	114L
Nombre d'étoiles	***
Durée de montée en température	Autonomie de 11 h
Capacité de congélation	2 kg / 24 h
Classe climatique + Plage de température ambiante	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	42 dB (A) re 1 pW
Classe de protection contre les chocs électriques	Classe I
Tension et fréquence nominales	220-240V~ 50Hz
Courant nominal	0,6 A
Puissance d'éclairage	2W
Consommation d'énergie	0.46kWh/24h
Gaz isolant	Cyclopentane
Réfrigérant / Quantité	R600a / 34g
Appareil encastré	Non
Poids net	27kg
Dimensions du produit (L x D x H mm)	545x570x850mm
① De A+++ (le plus efficace) à D (le moins efficace)	
② Consommation d'énergie 110 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 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.

ETABLISSEMENTS DARTY ET FILS ©

129 AVENUE GALLIENI 93140 BONDY FRANCE 06/06/2019

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.

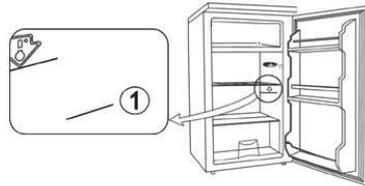
Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

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

EU Declaration of Conformity

N°86201712417

Déclaration UE de Conformité

EU- Conformiteitsverklaring

Declaracion UE de conformidad

Declaração de conformidade da UE

Product Description - Fridge-Freezer

Description du produit :

Productbeschrijving:

Descripción del producto :

Descrição do produto:

Brand - *Marque /Merk /Marca:* Proline

Model number - *Référence commerciale :* TTR110WH TTR11PROA+

/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
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
<input checked="" type="checkbox"/> 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
<input checked="" type="checkbox"/> 2011/65/UE	RoHS

EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011

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

EN 62552:2013

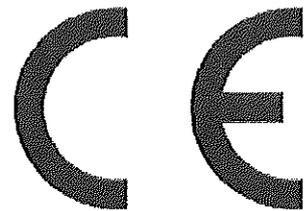
The person responsible for this declaration is:

Le responsable de cette déclaration est :

De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:

La persona responsable de esta declaración es:

A pessoa responsável por esta declaração é:



Name - Nom-: Hervé HEDOUIS

Position - Poste: General Manager Direct Sourcing

Signature - Signature:

Place, Date / Lieu :

Bondy, June 27, 2019

