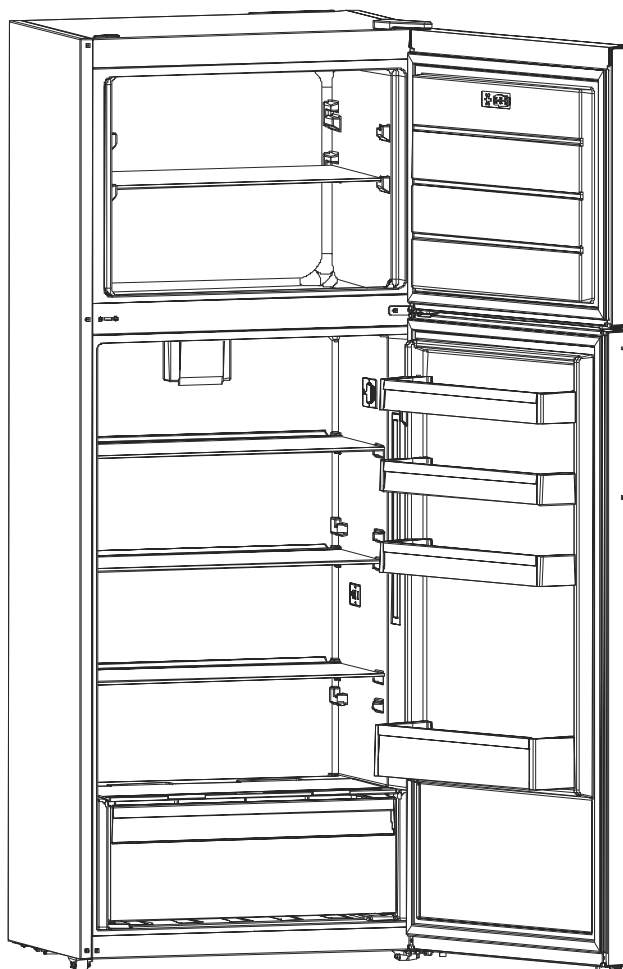


# ***PROLINE***



**RÉFRIGÉRATEUR DEUX PORTES**  
**Congélateur - Réfrigérateur**  
Guide d'utilisation

**DD436WH**

# Sommaire

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.....</b>                     | <b>2</b>  |
| Avertissements généraux .....                               | 2         |
| Instructions de sécurité .....                              | 5         |
| Recommandations.....                                        | 5         |
| Montage et mise en marche de votre appareil .....           | 6         |
| Avant de commencer à utiliser votre appareil .....          | 7         |
| <b>LES DIFFERENTES FONCTION ET POSSIBILITE.....</b>         | <b>8</b>  |
| Réglage du thermostat .....                                 | 8         |
| Avertissements relatifs aux réglages de la température..... | 8         |
| Indicateur de température .....                             | 9         |
| Accessoires .....                                           | 10        |
| le bac à glaçons; .....                                     | 10        |
| Spatule en plastique .....                                  | 11        |
| Molette du bac à aliments frais.....                        | 11        |
| <b>DISPOSITION DES DENREES DANS L'APPAREIL .....</b>        | <b>12</b> |
| Compartiment réfrigérateur .....                            | 12        |
| Compartiment congélateur .....                              | 12        |
| <b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....</b>                          | <b>17</b> |
| Dégivrage .....                                             | 18        |
| Compartiment réfrigérateur.....                             | 18        |
| Compartiment congélateur .....                              | 18        |
| <b>EXPEDITION ET REPOSITIONNEMENT .....</b>                 | <b>19</b> |
| <b>AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE .....</b>         | <b>19</b> |
| Quelques conseils pour économiser de l'énergie.....         | 21        |
| <b>LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS .....</b> | <b>22</b> |
| <b>FICHE PRODUIT.....</b>                                   | <b>23</b> |

### **Avertissements généraux**

- 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.

**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.

**MISE EN GARDE:** Pour éviter tout risque lié à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions.

- Il est recommandé de ne pas utiliser des objets métalliques pointus ou autres objets artificiels pour accélérer la décongelation.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- 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.

- 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.

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

- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de la fixation et les dimensions nécessaires, référez-vous à la section « Installation ».
- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section « Nettoyage et entretien ».

**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.

- 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 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.

**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.

## Instructions de sécurité

- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du réfrigérateur.
- Si cet appareil sert à remplacer un vieux réfrigérateur, retirez-le ou détruisez les fermetures avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger.
- Les réfrigérateurs et congélateurs hors d'usage renferment des gaz calorifuges et réfrigérants qui doivent être évacués correctement. Veillez à ce que l'ancien réfrigérateur soit mis au rebut correctement. Veuillez contacter les autorités locales de votre région pour obtenir des renseignements concernant la mise au rebut et les endroits appropriés. Parfois le revendeur reprend l'ancien réfrigérateur. Assurez-vous que les tubes frigorifiques ne sont pas endommagés avant la mise à la décharge.

Les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès du revendeur où vous avez acheté ce produit pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

### Remarque importante:



**Important !** Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil.

À la réception de l'appareil, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé et que les pièces et accessoires soient en parfait état.

N'utilisez pas un appareil endommagé. En cas de doute, vérifiez auprès de votre vendeur.

### Recommandations

- N'utilisez en aucun cas des adaptateurs ou joints qui pourraient provoquer une surchauffe ou un incendie.
- Ne branchez pas de fiche endommagée, tordue ou usagée.
- Ne tordez pas et ne pliez pas les câbles.
- Interdisez aux enfants de jouer avec cet appareil. Ils ne doivent EN AUCUN CAS s'asseoir sur les étagères, ni se suspendre à la porte.
- Pour racler le givre formé dans le compartiment congélateur, n'utilisez pas des objets métalliques tranchants qui pourraient abîmer le corps du congélateur et créer des dommages irréversibles. Utilisez pour ce faire un grattoir en plastique.
- N'insérez pas la fiche dans la prise avec la main mouillée.
- Afin d'éviter tout risque d'explosion, n'entreposez pas de boissons gazeuses dans le compartiment congélateur.
- Les bouteilles contenant de l'alcool en grande quantité doivent être soigneusement rebouchées et placées à la verticale dans le réfrigérateur.
- Ne pas toucher la surface réfrigérante avec la main mouillée, afin d'éviter le risque d'être brûlé ou blessé.
- Évitez d'insérer des aliments trop volumineux, le fonctionnement de l'appareil risquerait d'en être affecté.
- Ne donnez pas aux enfants de la crème glacée directement sortie du congélateur car la basse température risquerait de leur brûler les lèvres.
- Votre appareil utilise de l'isobutane (R600a) comme réfrigérant. Bien que le R600a soit un gaz écologique et naturel, 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.

- Ne pas mettre en marche au moyen d'un programmeur, d'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- Lorsque la porte du congélateur est fermée, un vide s'installe. Patientez environ 1 minute avant de la rouvrir.

## **Montage et mise en marche de votre appareil**

- Avertissement ! Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, auquel cas il risquerait d'être endommagé.
- Cet appareil fonctionne sur courant alternatif 220-240 V et 50 Hz.
- Avant d'effectuer le raccordement électrique, assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond au voltage de l'installation électrique de votre habitation.
- Une prise spéciale est installée au câble d'alimentation de votre appareil. Cette prise doit être obligatoirement branchée sur une prise murale avec terre, d'une valeur d'au moins 16 ampères. Si vous ne disposez pas d'une telle prise murale, veuillez la faire installer par un électricien qualifié.
- La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour des dommages pouvant survenir suite à une utilisation effectuée sans mise à la terre.
- N'utilisez pas de prise multiple ni de rallonge.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Positionnez votre appareil de sorte qu'il ne soit pas directement exposé à la lumière du soleil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé en plein air, ni exposé à la pluie.
- Il doit être séparé par une distance d'au moins 50 cm des sources de chaleur telles que les cuisinières, les fours, les radiateurs et autres réchauds, et de 5 cm au moins des fours électriques
- Si votre appareil est placé juste à côté d'un congélateur, il est indispensable de prévoir un espace d'au moins 2 cm entre les deux appareils pour éviter la formation de condensation sur leurs surfaces extérieures.
- Veuillez ne pas mettre d'objets sur votre réfrigérateur et positionnez-le dans un endroit convenable de sorte qu'il puisse y avoir un vide d'au moins 15 cm au-dessus.
- Si vous voulez le positionner tout près d'un mur, veuillez laissez un espace d'au moins 2 cm entre les deux.
- Le condenseur (grille noire) est situé à l'arrière de votre appareil. Il est conseillé d'installer l'entretoise en plastique fournie afin de laisser un espace entre le condenseur et le mur (pour la fixer, emboitez et tournez-la de 90°).
- Pour obtenir un bon fonctionnement dépourvu de toute vibration, il est impératif de positionner l'appareil de niveau avant d'y placer des aliments : réglez les pieds à l'avant de l'appareil en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens

inverse.

- Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez toutes ses pièces avec de l'eau chaude dans laquelle vous aurez ajouté un produit de nettoyage non corrosif, puis rincez avec de l'eau propre et séchez. A l'issue du processus de nettoyage, remettez toutes les pièces en place.
- Vous ne devez en aucun cas déplacer ou enlever le bac de récupération des eaux de dégivrage.
- Ne posez pas d'aliments ou de récipients très chauds sur le réfrigérateur. Celui-ci pourrait être endommagé.
- L'appareil doit être placé contre un mur ; pour des raisons de sécurité, la distance entre l'arrière de l'appareil et le mur doit être comprise entre 10 et 75mm maximum.

### **Avant de commencer à utiliser votre appareil**

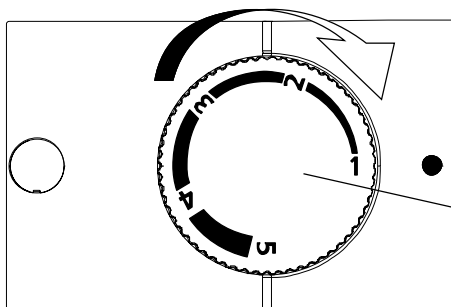
- Après avoir été transporté, déballé et installé, avant la première utilisation, laissez obligatoirement votre appareil se reposer pendant 3 heures (en position verticale), puis insérez la fiche dans la prise murale. Si vous le branchez sans attendre ce délai, vous risquez d'endommager le compresseur.
- Vous pourrez sentir une odeur la première fois que vous faites fonctionner votre appareil; cette odeur disparaîtra lorsque l'appareil commencera à réfrigérer.



## **PARTIE 2. LES DIFFERENTES FONCTION ET POSSIBILITE**

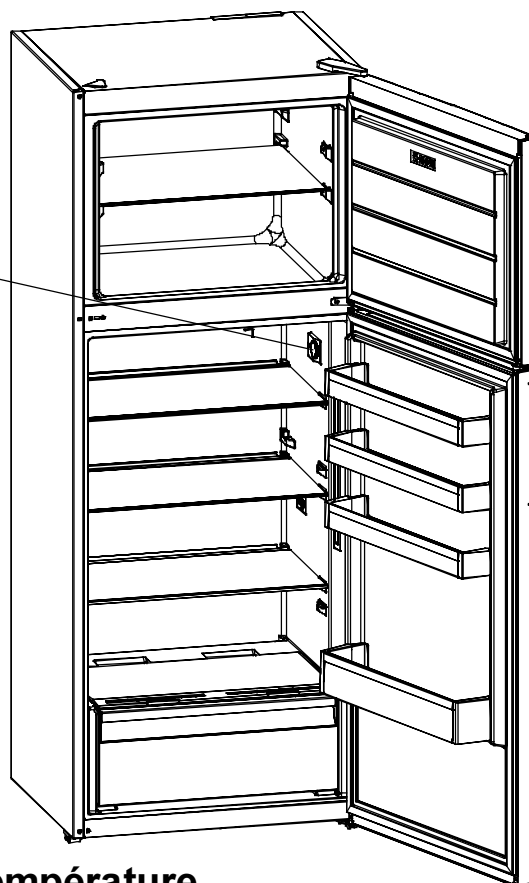
### **Réglage du thermostat**

Le thermostat permet de réguler la température interne des compartiments réfrigérateur et congélateur. Afin d'obtenir des températures plus basses, tournez le bouton à partir de la position 1 vers la position 5. Pendant les saisons froides, vous pouvez régler des positions plus basses pour réduire la consommation d'énergie.



#### **Niveaux du thermostat :**

- 1 – 2 :** Pour la conservation des aliments dans le compartiment congélateur pour une durée courte, positionner le bouton entre 1 et 2.
- 3 – 4 :** Pour la conservation des aliments dans le compartiment congélateur pour une durée longue, positionner le bouton entre 3 et 4.
- 5 – MAX :** Pour la congélation de denrées fraîches. L'appareil fonctionnera plus longtemps. Après avoir obtenu la température correcte, vous devez ramener le bouton sur sa position d'origine.



### **Avertissements relatifs aux réglages de la température**

- La température environnante, la température des aliments frais stockés et le nombre de fois que la porte est ouverte, affectent la température dans le compartiment du réfrigérateur. Si nécessaire, changez le réglage de température.
- Nous vous déconseillons de faire fonctionner votre réfrigérateur dans des environnements où la température est inférieure à 10°C.
- Le réglage du thermostat doit se faire en tenant compte de la fréquence d'ouverture et de fermeture des portes des compartiments réfrigérateur et congélateur, la quantité de denrées conservées dans le réfrigérateur, ainsi que le cadre qui abrite le réfrigérateur.
- Après avoir branché votre réfrigérateur, celui-ci doit fonctionner pendant 24 heures sans interruption, en fonction de la température ambiante, pour que l'appareil soit suffisamment préparé à bien conserver vos denrées. Évitez d'ouvrir la porte du réfrigérateur avec une certaine fréquence et gardez-vous d'y introduire une quantité importante d'aliments au cours de cette période.
- Une fonction retardatrice d'environ 5 minutes a été prévue pour permettre d'éviter tout dommage au compresseur de votre réfrigérateur pendant l'opération de branchement-débranchement ou après une coupure de l'alimentation électrique. Votre réfrigérateur commencera à fonctionner normalement après 5 minutes.

- Votre réfrigérateur a été fabriqué pour fonctionner à des intervalles de température ambiante précises conformément à la classe climatique figurant sur l'étiquette d'information. Nous vous déconseillons de faire fonctionner votre réfrigérateur dans des environnements non correspondants aux intervalles de température.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10°C et 43°C.

| Classe Climatique | Température Ambiante (°C) |
|-------------------|---------------------------|
| <b>T</b>          | Entre 16 et 43 °C         |
| <b>ST</b>         | Entre 16 et 38 °C         |
| <b>N</b>          | Entre 16 et 32 °C         |
| <b>SN</b>         | Entre 10 et 32 °C         |

## Indicateur de température

Pour vous aider à bien régler votre appareil nous avons équipé votre réfrigérateur d'un indicateur de température, celui-ci étant placé dans la zone la plus froide.

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que sur l'indicateur de température le logo « OK » apparaisse. Si « OK » n'apparaît pas, La température est mal réglée.

L'indication « OK » apparaissant en noir est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture de celui-ci est facilitée s'il est correctement éclairé.

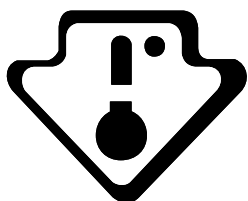


A chaque modification du dispositif de réglage de température, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du dispositif de réglage de température que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

**NOTE:** Après chargement dans l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de réglage de température. Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, ouvertures fréquentes de la porte), réglez le dispositif de réglage de température sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.

## Emplacement des denrées

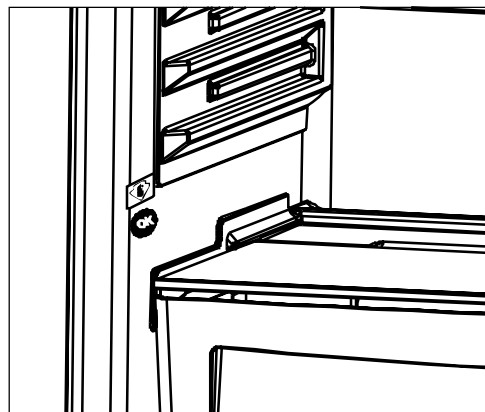
### Zone la plus froide



Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe juste au-dessus de bac à légumes.

Le symbole ci-contre indique l'emplacement de zone la plus froide de votre réfrigérateur

La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur est délimitée par les autocollants collés sur le côté gauche de la paroi.



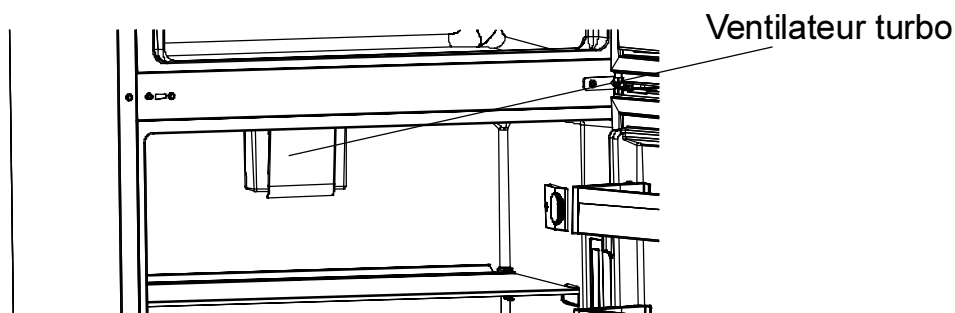
La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de la flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit être au même niveau que la pointe de la flèche. La zone la plus froide se situe en-dessous de ce niveau.

Ces clayettes étant amovibles, veillez à ce qu'elles soient toujours au même niveau que ces limites de zone décrites sur les autocollants, afin de garantir les températures dans cette zone.

Chaque type d'aliment a une température de conservation idéale et donc un emplacement précis à respecter.

| Emplacements                 | Produits                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Clayettes supérieures</b> | Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement.                                                                                                                        |
| <b>Zone la plus froide</b>   | Viande, volaille, gibier et poissons crus. Temps maximum de conservation : 1 à 2 jours. Charcuterie.                                                                                             |
| <b>Bac à légumes</b>         | Légumes frais, fruits.                                                                                                                                                                           |
| <b>Contre-porte</b>          | Les balconnets recevront, en bas les bouteilles (les plus lourdes au plus près des charnières puis en remontant, les produits de faible volume et d'emploi courant (yaourts, crème fraîche,...). |
|                              | Le beurre, les fromages cuits et les œufs trouveront leur place dans les casiers appropriés.                                                                                                     |

**Si votre produit est doté d'un ventilateur turbo;**

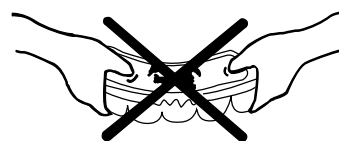
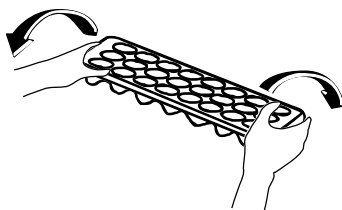
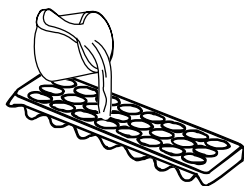


Evitez d'obstruer les orifices d'entrée et de sortie d'air au moment de conserver les aliments. Si vous le faites, la circulation de l'air rendue possible par le ventilateur turbo sera défectueuse.

## Accessoires

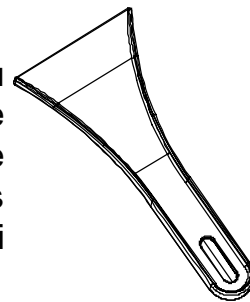
### le bac à glaçons;

- Remplir le bac à glaçons au  $\frac{3}{4}$  d'eau ; le replacer dans le congélateur.



### **Spatule en plastique (Dans certains modèles)**

Après un certain temps, du gel se formera dans certains endroits du congélateur. Le gel accumulé dans le congélateur doit être enlevé de temps en temps. Utiliser une spatule en plastique si nécessaire pour le faire. Évitez d'utiliser des objets métalliques en pareille situation. Si vous le faites, vous courez le risque de percer le circuit du réfrigérateur, ce qui pourrait entraîner des dégâts irréparables pour l'appareil.

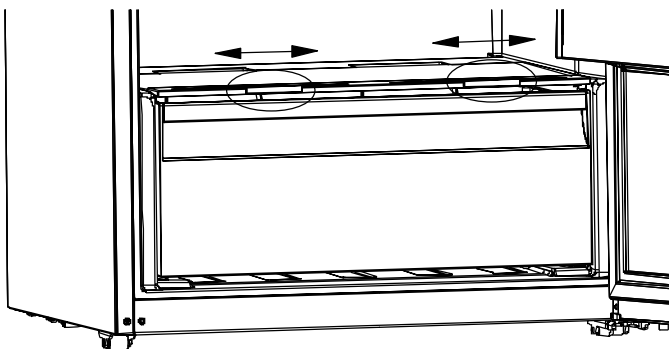


### **Molette du bac à aliments frais**

Lorsque la commande d'humidité est en position fermée, les fruits frais et les légumes sont conservés plus longtemps.

Si le bac à légumes est complètement plein, la molette du bac à aliments frais située en face du bac, doit être ouverte. Par ce moyen, l'air dans le bac et le taux d'humidité seront contrôlés et la vie d'endurance augmentée.

Si vous observez une condensation sur l'étagère en verre, placez la commande d'humidité sur la position ouverte.



*Les descriptions visuelles et textuelles sur la section des accessoires peuvent varier selon le modèle de votre réfrigérateur.*

## **PARTIE 3. DISPOSITION DES DENREES DANS L'APPAREIL**

### **Compartiment réfrigérateur**

- Pour réduire l'humidité et éviter une augmentation consécutive de gel, ne placez jamais des liquides dans des récipients ouverts à l'intérieur du réfrigérateur. Le gel a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides de l'évaporateur et nécessitera, avec le temps, plus de dégivrage fréquent.
- N'introduisez jamais des aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent d'abord refroidir à la température ambiante et être disposés de manière à ce qu'une circulation adéquate d'air soit assurée à l'intérieur du compartiment.
- Aucun objet introduit dans l'appareil ne doit toucher la paroi arrière au risque de faire en sorte que le gel et les emballages s'y collent. Évitez d'ouvrir la porte du réfrigérateur trop fréquemment.
- Disposez la viande et le poisson nettoyés (emballés dans des paquets ou sachets en plastique) à utiliser le jour suivant ou le surlendemain, dans la section inférieure du compartiment réfrigérateur (au-dessus du bac à légumes) puisque ce compartiment est le plus froid et assurera les meilleures conditions de conservation.
- Vous pouvez mettre les fruits et les légumes dans le bac à légumes sans les emballer.

*Suggestions relatives à la disposition et à la conservation de vos aliments dans le compartiment réfrigérateur.*

| <b>Aliment</b>                                  | <b>Durée maximale de conservation</b>                       | <b>Lieu de conservation Réfrigérateur</b>                                                                          |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fruits et légumes</b>                        | 1 semaine                                                   | le bac à légumes                                                                                                   |
| <b>Viande et poisson</b>                        | 2 — 3 jours                                                 | Enveloppé dans des emballages ou des sacs en plastique ou dans un récipient pour viande (sur la clayette en verre) |
| <b>Fromage frais</b>                            | 3 — 4 jours                                                 | Dans la clayette de porte spéciale                                                                                 |
| <b>Beurre et margarine</b>                      | 1 semaine                                                   | Dans la clayette de porte spéciale                                                                                 |
| <b>Produits en bouteille<br/>Lait et yaourt</b> | Jusqu'à la date de péremption recommandée par le producteur | Dans la clayette de porte spéciale                                                                                 |
| <b>Oeufs</b>                                    | 1 mois                                                      | Dans le casier d'oeufs                                                                                             |
| <b>Aliments cuits</b>                           |                                                             | Toutes les clayettes                                                                                               |

### **Compartiment congélateur**

- Le congélateur est utilisé pour la conservation d'aliments congelés ou surgelés pendant des longues périodes de temps et pour la fabrication de glaçons.
- Pour congeler de la viande fraîche, veillez à ce que le maximum de surface possible de la denrée à congeler soit en contact avec la surface de refroidissement.
- Ne placez pas les aliments frais à côté des aliments déjà congelés, car les aliments congelés pourraient se décongeler.

- Avant la congélation d'aliments frais (viandes, poissons et viande hachée), divisez-les en portions utilisables en une fois.
- Une fois l'unité dégivrée, remplacez les denrées dans le congélateur et n'oubliez pas de les consommer le plus tôt possible.
- Ne placez jamais des aliments chauds dans le congélateur car ce n'est pas recommandé.
- Pour le stockage des aliments surgelés; les instructions mentionnées sur l'emballage des aliments surgelés doivent toujours être respectées à la lettre et si aucune information est marquée, ne stockez pas les aliments pendant plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Quand vous achetez les aliments surgelés, assurez vous qu'ils ont été surgelés à une température adéquate et que l'emballage est intact.
- Les aliments surgelés doivent être transportés dans des récipients appropriés afin de maintenir leur qualité et doivent être introduits dans le compartiment de congélation de l'appareil dans les meilleurs délais possibles.
- Si un emballage d'aliments surgelés montre des signes d'humidité et de gonflement anormal, il est probable que celui-ci a été conservé précédemment à une température inadéquate et que le contenu est détérioré.
- La durée de conservation des aliments surgelés dépend de la température ambiante, du réglage du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type d'aliment et du temps requis pour acheminer le produit du magasin à votre domicile. Il est conseillé de toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage et de ne jamais excéder la durée de conservation maximale indiquée.

N.B: si vous voulez encore ouvrir immédiatement la porte du congélateur après l'avoir fermée, ce ne sera pas facile pour vous. Ce problème est tout à fait normal! Après avoir satisfait les conditions d'équilibre, la porte pourra s'ouvrir à nouveau.

| <b>Viande et poisson</b>                                      | <b>Préparation</b>                                                                                                            | <b>Durée maximale de conservation (mois)</b> |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Steak</b>                                                  | Emballage dans un papier                                                                                                      | 6 - 8                                        |
| <b>Viande d'agneau</b>                                        | Emballage dans un papier                                                                                                      | 6 - 8                                        |
| <b>Rôti de veau</b>                                           | Emballage dans un papier                                                                                                      | 6 - 8                                        |
| <b>Morceaux de veau</b>                                       | En petits morceaux                                                                                                            | 6 - 8                                        |
| <b>Cubes d'agneau</b>                                         | En morceaux                                                                                                                   | 4 - 8                                        |
| <b>Viande hachée</b>                                          | Non épicée, dans des emballages                                                                                               | 1 - 3                                        |
| <b>Abats (morceaux)</b>                                       | En morceaux                                                                                                                   | 1 - 3                                        |
| <b>Saucisson de Bologne/<br/>Saucisson sec</b>                | Doit être emballé même s'il comporte un revêtement                                                                            |                                              |
| <b>Poulet et dinde</b>                                        | Emballage dans un papier                                                                                                      | 4 - 6                                        |
| <b>Oie et canard</b>                                          | Emballage dans un papier                                                                                                      | 4 - 6                                        |
| <b>Biche, lapin, viande de brousse</b>                        | Quantité de 2,5 kg et sans os                                                                                                 | 6 - 8                                        |
| <b>Poissons d'eau douce (saumon, carpe, silure)</b>           | Doit être lavé et séché après avoir été soigneusement nettoyé et écaillé, la tête et la queue doivent être coupées au besoin. | 2                                            |
| <b>Poisson maigre, loup de mer, turbot, poisson plat</b>      |                                                                                                                               | 4                                            |
| <b>Poissons gras (thon, maquereau, poisson bleu, anchois)</b> |                                                                                                                               | 2 - 4                                        |
| <b>Mollusques et crustacés</b>                                | Nettoyés et emballés                                                                                                          | 4 - 6                                        |
| <b>Caviar</b>                                                 | Dans son emballage, une boîte en aluminium ou en plastique                                                                    | 2 - 3                                        |
| <b>Escargot</b>                                               | Dans de l'eau salée, une boîte en aluminium ou en plastique                                                                   | 3                                            |

**Remarque :** La viande congelée doit être cuite comme de la viande fraîche, après avoir été dégivrée. Si la viande n'est pas cuite après avoir été dégivrée, elle ne doit jamais être recongelée.

| <b>Fruits et légumes</b>                | <b>Préparation</b>                                                                                        | <b>Temps de conservation (mois)</b> |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Haricot vert et haricot français</b> | lavez et découpez en petits morceaux puis, faites bouillir dans de l'eau.                                 | 10 - 13                             |
| <b>Haricots</b>                         | Écossez, lavez puis faites bouillir dans de l'eau                                                         | 12                                  |
| <b>Chou</b>                             | Nettoyez puis faites bouillir dans de l'eau                                                               | 6 - 8                               |
| <b>Carottes</b>                         | lavez et découpez en petites tranches puis, faites bouillir dans de l'eau.                                | 12                                  |
| <b>Piment</b>                           | Retirez la tige, divisez-le en deux, enlevez les pépins et faites bouillir dans de l'eau                  | 8 - 10                              |
| <b>Épinard</b>                          | Nettoyez puis faites bouillir dans de l'eau                                                               | 6 - 9                               |
| <b>Chou-fleur</b>                       | Retirez les feuilles, divisez le trognon en partie et laissez-le dans de l'eau contenant un peu de citron | 10 - 12                             |
| <b>Aubergine</b>                        | Coupez-la en petits morceaux de 2 cm après lavage                                                         | 10 - 12                             |
| <b>Maïs</b>                             | Nettoyez et gardez-le avec son épis ou en grains                                                          | 12                                  |
| <b>Pomme et avocat</b>                  | Pelez et découpez                                                                                         | 8 - 10                              |
| <b>Abricot et pêche</b>                 | Découpez-les retirez les pépins                                                                           | 4 - 6                               |
| <b>Fraises et mûres</b>                 | Lavez et nettoyez-les                                                                                     | 8 - 12                              |
| <b>Fruits cuits</b>                     | Ajouter 10 % de sucre dans le récipient                                                                   | 12                                  |
| <b>Prunes, cerises, cerises acides</b>  | Lavez-les et retirez les tiges                                                                            | 8 - 12                              |

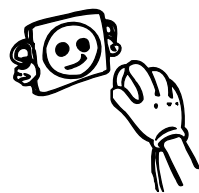


| <b>Produits laitiers</b>           | <b>Préparation</b>   | <b>Temps de conservation (mois)</b> | <b>Conditions de conservation</b>                                                                                                                                            |
|------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lait (homogénéiser) en paquet      | Dans son emballage   | 2 - 3                               | Lait pur – Dans son emballage                                                                                                                                                |
| Fromage (excepté le fromage blanc) | En forme de tranches | 6 - 8                               | Les emballages originaux peuvent être utilisés pour des périodes de conservation relativement courtes. Emballer dans du papier pour des durées de conservation plus longues. |
| Beurre, margarine                  | Dans son emballage   | 6                                   |                                                                                                                                                                              |

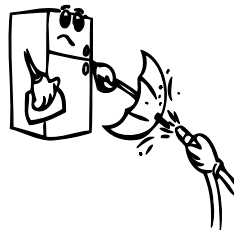
|                       | <b>Temps de conservation (mois)</b> | <b>Période de décongélation à la température ambiante (heures)</b> | <b>Temps de dégivrage au four (minutes)</b> |
|-----------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Pain</b>           | 4 - 6                               | 2 - 3                                                              | 4-5 (220-225 °C)                            |
| <b>Biscuits</b>       | 3 - 6                               | 1 - 1,5                                                            | 5-8 (190-200 °C)                            |
| <b>Pâtisserie</b>     | 1 - 3                               | 2 - 3                                                              | 5-10 (200-225 °C)                           |
| <b>Pâté en croûte</b> | 1 - 1,5                             | 3 - 4                                                              | 5-8 (190-200 °C)                            |
| <b>Pâtes filo</b>     | 2 - 3                               | 1 - 1,5                                                            | 5-8 (190-200 °C)                            |
| <b>Pizza</b>          | 2 - 3                               | 2 - 4                                                              | 15-20 (200 °C)                              |

## PARTIE 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

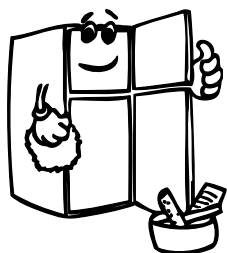
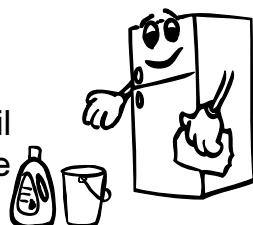
- **Débranchez l'appareil de la prise de courant avant le nettoyage.**



- Ne nettoyez pas l'appareil en y versant de l'eau.



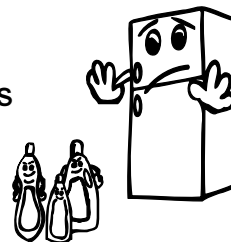
- Vous pouvez nettoyer l'intérieur et l'extérieur de votre appareil périodiquement à l'aide d'une solution de bicarbonate de soude et de l'eau savonneuse tiède.



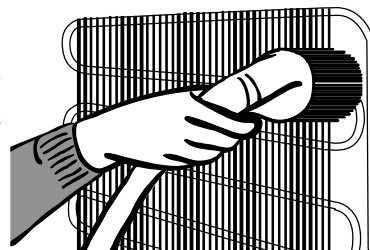
- Nettoyez les accessoires séparément avec de l'eau et du savon. Ne les nettoyez pas dans la machine à laver.



- N'utilisez jamais des produits inflammables, explosifs, ou corrosifs comme le diluant, le gaz, ou l'acide.



- Vous devez nettoyer le condenseur avec un balai au moins une fois par an afin d'économiser de l'énergie et accroître la productivité.



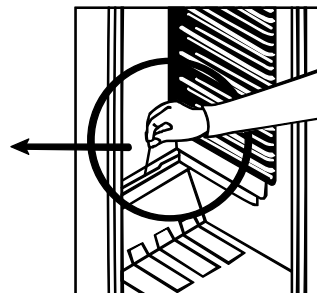
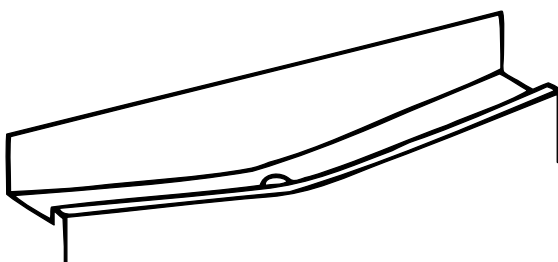
**Pensez à débrancher votre réfrigérateur avant de procéder au nettoyage.**



Veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec les connexions électriques de la commande de température ou l'éclairage intérieur. Inspectez le joint de porte de temps en temps.

## Dégivrage

### Compartiment réfrigérateur



- le dégivrage s'effectue automatiquement lorsque l'appareil est en fonctionnement. L'eau de dégivrage est recueillie dans le bac d'évaporation et s'évapore automatiquement. Le plateau d'évaporation et l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage doivent être nettoyés régulièrement avec la tige de nettoyage du conduit de dégivrage pour éviter que l'eau ne s'accumule dans le bas du réfrigérateur.

### Compartiment congélateur

Le gel accumulé dans le compartiment congélateur doit être enlevé de temps en temps. (Utiliser la tige de nettoyage en plastique fournie) Le compartiment congélateur doit être nettoyé de la même façon que le compartiment réfrigérateur, avec des opérations de dégivrage du compartiment au moins deux fois par an.

#### Pour ce faire:

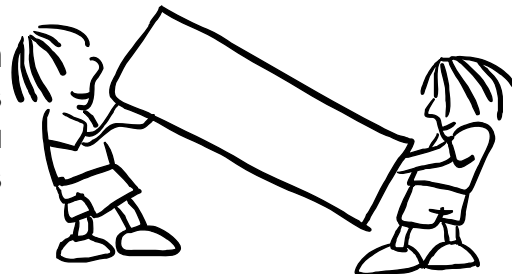
- Le jour qui précède le dégivrage, réglez le thermostat sur la position "5" pour congeler complètement les aliments.
- Pendant le dégivrage, les aliments congelés doivent être emballés dans plusieurs couches de papier et stockés dans un endroit froid. L'augmentation inévitable de la température réduira leur vie de stockage. Vous devez utiliser ces aliments à court terme.
- Réglez le bouton du thermostat sur la position « • » ou débranchez l'appareil. Laissez la porte ouverte jusqu'à dégivrage complet.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, vous pouvez introduire une ou deux bassines d'eau chaude dans le compartiment congélateur.
- Séchez bien l'intérieur de l'appareil et réglez le bouton du thermostat sur la position MAX.

### Remplacement de l'ampoule LED

Si l'ampoule LED de votre réfrigérateur est défectueuse, veuillez prendre contact avec votre service après vente avant de procéder à son remplacement.

## **PARTIE 5. EXPEDITION ET REPOSITIONNEMENT**

- L'emballage de l'appareil et sa mousse de polystyrène peuvent être conservés pour une utilisation ultérieure.
- Lors du transport de l'appareil, celui-ci doit être attaché à l'aide d'un large ruban ou d'une corde solide. Les règles mentionnées sur l'emballage doivent être appliquées lors du transport de l'appareil.
- Avant de transporter ou de changer la position d'installation, tous les objets mobiles (comme les clayettes, le bac à légumes...) doivent être retirés du dispositif ou fixés à l'aide de bandes pour éviter qu'ils bougent.



*Transportez votre réfrigérateur en position verticale.*

## **PARTIE 6. AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE**

**Ce qu'il faut faire lorsque votre réfrigérateur ne fonctionne pas**

**Vérifiez:**

- que l'appareil n'est pas alimenté ,
- le contacteur général de la maison est débranché ,
- Le thermostat est réglé sur la position “•”,
- la prise n'est pas suffisante. Pour faire cette vérification, branchez un autre appareil qui fonctionne dans cette prise.

**Ce qu'il faut faire lorsque votre réfrigérateur fonctionne mal :**

**Vérifiez:**

- Si vous n'avez pas surchargé l'appareil,
- Si les portes sont correctement fermées,
- s'il n'y a pas de poussière sur le condenseur ,
- s'il y a suffisamment de place au niveau des parois arrière et latérale.

**s'il y a du bruit ;**

Le gaz de refroidissement qui circule dans le circuit du réfrigérateur peut faire un peu de bruit (son bouillonnant) même quand le compresseur n'est pas en marche. Ne vous inquiétez pas, c'est normal. Si ces sons sont différents, vérifiez si ;

- la mise à niveau de l'appareil a été bien effectuée
- rien ne touche la partie arrière.
- Les objets sur l'appareil vibrent.

**Si votre réfrigérateur fonctionne trop bruyamment;**

**Bruits normaux ;**

**Bruits de craquement (craquement des glaçons):**

- Au cours du dégivrage automatique.
- Lorsque l'appareil a refroidi ou chauffé (à cause de l'expansion du matériel de l'appareil).

**Craquement court:** Bruit entendu quand le thermostat active ou désactive le compresseur.

**Bruit du compresseur:** Bruit normal du moteur. Ce bruit signifie que le compresseur fonctionne normalement; le compresseur peut causer plus de bruit pendant un petit moment lorsqu'il est mis en marche.

**Bruit bouillonnant et éclaboussant:** Ce bruit est provoqué par le mouvement du réfrigérant dans les tubes du système.

**Bruit d'écoulement d'eau:** Bruit d'écoulement d'eau normal vers le récipient d'évaporation pendant le dégivrage. Ce bruit peut se faire entendre pendant le dégivrage.

**Si les extrémités du meuble du réfrigérateur avec lesquelles le joint de la porte est en contact chauffent:** En été surtout (lorsqu'il fait chaud), les surfaces avec lesquelles le joint est en contact peuvent devenir plus chaudes pendant le fonctionnement du compresseur. Ce phénomène est tout à fait normal.

**Si l'intérieur du réfrigérateur devient humide;**

- Tous les aliments sont-ils bien emballés? Les récipients sont-ils séchés avant d'être placés dans le réfrigérateur?
- La porte du réfrigérateur est-elle ouverte fréquemment ? L'humidité de la pièce entre dans le réfrigérateur lorsque les portes sont ouvertes. L'humidité se formera plus rapidement lorsque vous ouvrez les portes plus fréquemment, surtout si l'humidité de la pièce est élevée.
- La formation de gouttes d'eau sur la paroi arrière après décongélation automatique est un phénomène normal. (dans les modèles statiques)

**Si les portes ne sont pas bien ouvertes et fermées;**

- Les emballages d'aliment empêchent-ils de fermer la porte?
- Les compartiments de porte, les clayettes et les étagères sont-ils bien placés?
- Les joints de porte sont-ils cassés ou tordus?
- Votre réfrigérateur est-il installé sur une surface plane?

**Recommandations:**

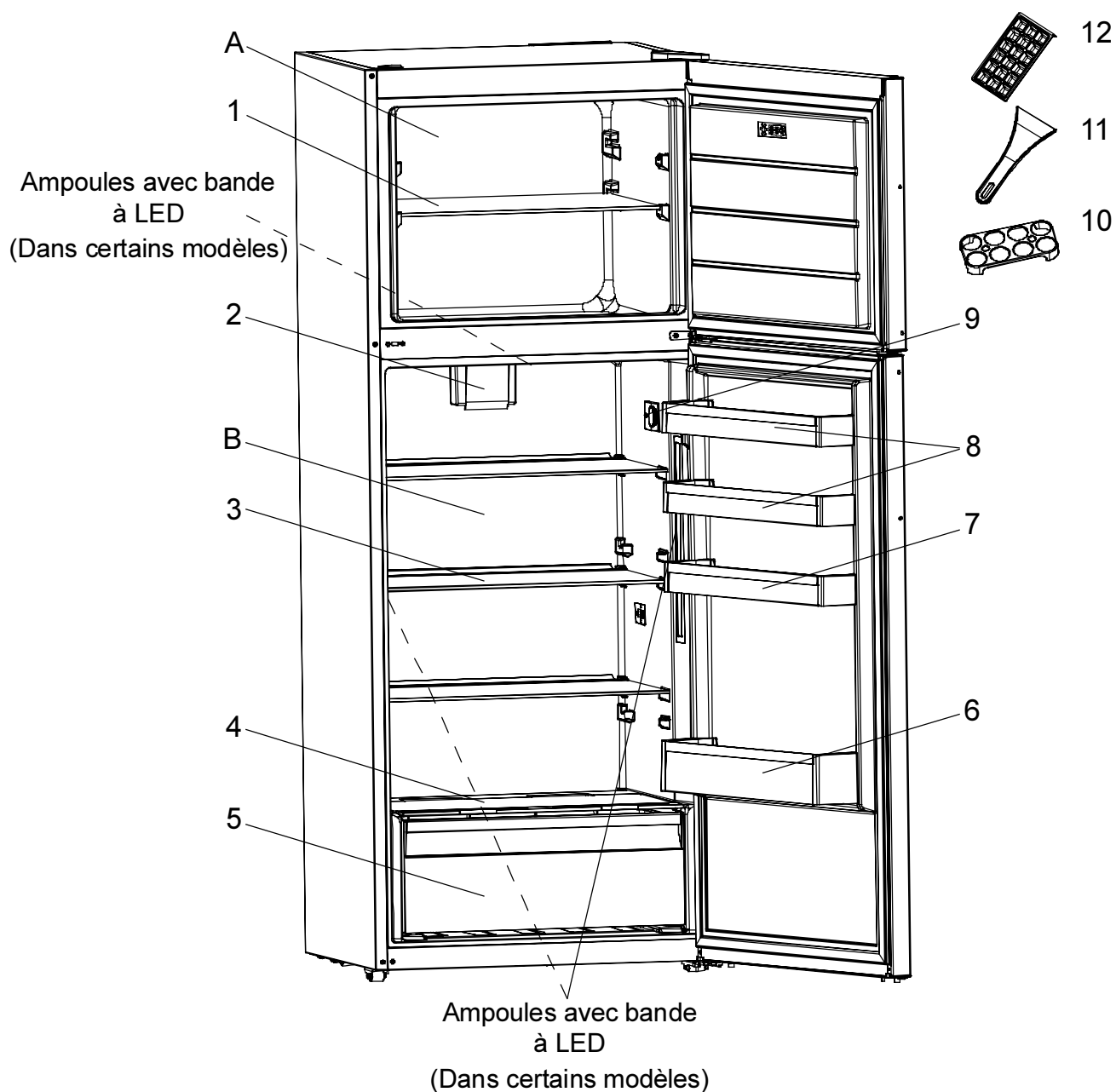
- Pour augmenter l'espace et améliorer les apparences, la "section de refroidissement" des réfrigérateurs est placée à l'intérieur de la paroi arrière du compartiment du réfrigérateur. Lorsque l'appareil fonctionne, cette paroi est recouverte de gel ou de gouttes d'eau, selon que le compresseur fonctionne ou non. Ne vous inquiétez pas. C'est presque normal. Vous devez dégivrer l'appareil s'il y a une couche excessive de gel sur la paroi.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant un long moment (par exemple pendant les vacances d'été), dégivrez et nettoyez le réfrigérateur et laissez la porte ouverte pour empêcher la formation de rouille et d'odeur.
- Pour interrompre complètement le fonctionnement de l'appareil, débranchez-le de la prise (pour le nettoyage et lorsque les portes sont laissées ouvertes).

## **Quelques conseils pour économiser de l'énergie**

- 1– Installez l'appareil dans une salle fraîche et bien aérée, mais pas directement exposée à la lumière du soleil ou aux sources de chaleur (radiateur, cuisinière, etc.). Sinon, utilisez une plaque isolante.
- 2– Laissez les aliments et boissons chauds refroidir avant de les stocker dans l'appareil.
- 3– Lors du dégivrage des denrées surgelées, placez-les dans le compartiment du réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permettra de refroidir le compartiment réfrigérateur lors de leur décongélation. Ainsi, cela réduit la demande d'énergie.
- 4– Lorsque vous placez des boissons et des liquides dans l'appareil, il est recommandé de les couvrir pour en préserver l'odeur et le goût. De plus, ceci évitera d'augmenter le niveau d'humidité à l'intérieur de l'appareil.
- 5– Lorsque vous placez des aliments dans l'appareil, tâchez d'ouvrir la porte le plus brièvement possible.
- 6– Les couvercles des différents compartiments de température à l'intérieur de l'appareil (compartiment à légumes, compartiment refroidisseur, etc.) doivent rester fermés.
- 7– Les joints de porte doivent rester propres et flexibles. Remplacez les joints en cas d'usure.
- 8– Vous pouvez conserver plus de denrées en ôtant la clayette du congélateur. La consommation d'énergie de l'appareil est déclarée avec la charge maximale et sans clayette du congélateur.

## PARTIE 7.

## LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS



Cette présentation est donnée à titre d'information uniquement et porte sur les différentes parties de l'appareil. En conséquence, certaines parties peuvent varier d'un modèle d'appareil à un autre.

A) Compartiment congélateur  
B) Compartiment réfrigérateur

1) Étagère du congélateur  
2) Ventilateur turbo \*  
3) Étagère du réfrigérateur  
4) Couvercle du bac à légumes  
5) Bac à légumes

6) Étagère à bouteilles  
7) Balconnet réglable \* / Étagère fromage beurre  
8) Étagère fromage beurre  
9) Boîte du thermostat  
10) Porte-oeufs  
11) Spatule en plastique \*  
12) Bac à glaçons

\* dans certains modèles

## PARTIE 8. FICHE PRODUIT

La fiche produit de ce réfrigérateur-congélateur a été élaborée en conformité avec le Règlement délégué (UE) N°1060/2010.

|                                                   |                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Marque                                            | Proline                                                                                                                                  |
| Référence                                         | DD436WH                                                                                                                                  |
| Catégorie d'appareil                              | Réfrigérateur 2 Portes                                                                                                                   |
| Classe d'efficacité énergétique ①                 | A+                                                                                                                                       |
| Consommation d'énergie annuelle (AEc) ②           | 349 kWh/an                                                                                                                               |
| Volume de stockage du réfrigérateur               | 322 L                                                                                                                                    |
| Volume de stockage du congélateur                 | 117 L                                                                                                                                    |
| Volume net total                                  | 436 L                                                                                                                                    |
| Volume brut total                                 | 439 L                                                                                                                                    |
| Nombre d'étoiles                                  | ★★★★                                                                                                                                     |
| Durée de montée en température                    | Autonomie de 20 h                                                                                                                        |
| Pouvoir de congélation                            | 5.5 kg/24 h                                                                                                                              |
| Classe climatique + plage de température ambiante | Tempérée élargie (SN) / Tropicale (T) : Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10°C et 43°C. |
| Émissions acoustiques dans l'air                  | 42 dB(A) re 1 pW                                                                                                                         |
| Classe de protection contre les chocs électriques | I                                                                                                                                        |
| Tension et fréquence nominales                    | 220-240V~ 50Hz                                                                                                                           |
| Courant nominal                                   | 1.17A                                                                                                                                    |
| Réfrigérant/Quantité                              | R600a / 74 g                                                                                                                             |
| Isolant                                           | Cyclopentane                                                                                                                             |
| Poids net                                         | 69.4kg                                                                                                                                   |
| Appareil intégrable                               | Non                                                                                                                                      |
| Dimensions (L x P x H)                            | 700 x 650 x 1830 mm                                                                                                                      |

① A+++ (le plus efficace) à D (le moins efficace)

② Consommation d'énergie de 349 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.



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

BARQUETTE ET  
FILM PLASTIQUE



À JETER

ÉTUI CARTON



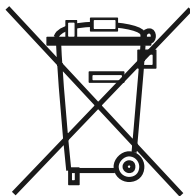
À RECYCLER



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > [WWW.CONSIGNESDETRI.FR](http://WWW.CONSIGNESDETRI.FR)



## 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 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**



