

PROLINE

Réfrigérateur américain PSBS92IX

MANUEL D'UTILISATION



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



PROLINE

PSBS92IX

RÉFRIGÉRATEUR-CONGÉLATEUR
FROST-FREE REFRIGERATOR FREEZER
NO FROST KOEL-/VRIESCOMBINATIE



Table des matières

ATTENTION	2
MISES EN GARDE IMPORTANTES	6
DESCRIPTION	6
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL	7
INSTALLATION	7
TEMPÉRATURE AMBIANTE	7
AVANT DE REMPLIR L'APPAREIL	7
COUPURE DE COURANT	8
FONCTIONS ET RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	8
DÉPLACEMENT DE L'APPAREIL	9
UTILISATION DE LA PARTIE RÉFRIGÉRATEUR	10
UTILISATION DE LA PARTIE CONGÉLATEUR	13
FABRICATION DE GLAÇONS	15
DÉGIVRAGE	16
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	16
BRUITS DE L'APPAREIL	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
DÉPANNAGE	17
SPÉCIFICATIONS	18
MISE AU REBUT	19

MISES EN GARDE IMPORTANTES MERCİ DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

ATTENTION

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.

Cet appareil ne doit pas être exposé à la pluie.

MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

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

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

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

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

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

INSTALLATION: N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL DANS DES PIÈCES TROP HUMIDES OU TROP FROIDES, TELLES QUE DES CONSTRUCTIONS ANNEXES, GARAGES ou CAVES.

Mise au rebut de l'appareil:

Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques, les réfrigérants (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.

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.

En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments et les surfaces pouvant être éclaboussées , référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page FR-16.



- **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



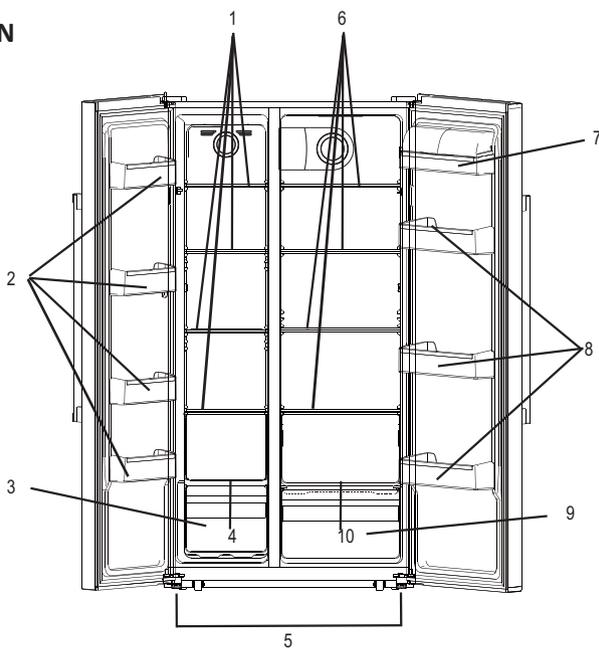
MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Si vous souhaitez vous débarrasser d'un vieux congélateur ou d'un vieux réfrigérateur comportant une serrure sur la porte, veillez à ce que celle-ci soit désactivée afin d'éviter que des enfants ne risquent de se retrouver enfermés à l'intérieur en jouant.
- Débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Enlevez tous les aliments avant de nettoyer l'appareil. Ouvrez fermement à l'intérieur en jouant.
- Évitez de mettre des aliments trop volumineux, le fonctionnement de l'appareil risquerait d'en être affecté.
- Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.
- Évitez de donner aux enfants des crèmes glacées ou des glaces à l'eau sortant juste du congélateur; la basse température risquerait de leur brûler les lèvres.
- Ne montez pas sur l'appareil et ne vous appuyez pas sur la base des portes ou sur d'autres parties.
- V

Mise au rebut des appareils usagés

Les réfrigérateurs contiennent des gaz et des produits réfrigérants hermétiquement isolés. Le réfrigérant et les gaz propulseurs doivent être mis au rebut de manière professionnelle. Lors de la mise au rebut de l'appareil, faites attention à ne pas endommager les conduites du circuit réfrigérant.

DESCRIPTION



1. Clayettes du congélateur
2. Balconnets de la porte du congélateur
3. Tiroir du congélateur
4. Couvercle des tiroirs du congélateur
5. Pieds réglables
6. Clayettes du réfrigérateur

7. Balconnet à couvercle de la porte du réfrigérateur
8. Balconnet de la porte du réfrigérateur
9. Bac à légumes du réfrigérateur
10. Couvercle du bac à légumes du réfrigérateur

AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle des prises de votre domicile. Une autre tension risquerait d'endommager l'appareil.

La prise mâle constitue le seul moyen de mettre l'appareil hors tension; elle doit donc rester accessible en permanence. Pour mettre l'appareil hors tension, éteignez-le et débranchez-le.

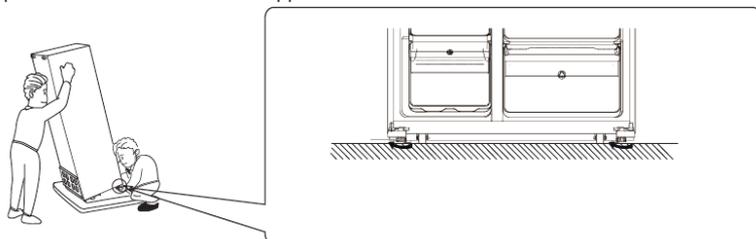
L'appareil doit être mis à la terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages pouvant résulter du branchement sur une prise sans mise à la terre

INSTALLATION

Installez l'appareil dans une pièce sèche et suffisamment aérée. L'emplacement ne doit pas être directement exposé à la lumière du soleil et ne doit pas être situé à proximité d'une source de chaleur (radiateur, cuisinière etc.).

Afin d'assurer une aération suffisante, rien ne doit être placé à moins de 10 cm de l'appareil, de chaque côté.

S'il est installé sur une surface irrégulière, les pieds avant de l'appareil peuvent se régler de manière à ce que l'appareil soit stable et d'aplomb. Ceci implique que les pieds de devant soient réglés plus haut que les roulettes situées sous l'appareil.



TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner dans une température ambiante située entre 10°C et 38°C. L'appareil ne peut pas fonctionner correctement en dehors de cette plage de température. Si l'appareil est exposé à une température ambiante trop élevée pendant trop longtemps, la température dans le congélateur remontera au-dessus de -18°C et les aliments risquent de se gâter.

AVANT DE REMPLIR L'APPAREIL

- Enlevez tous les matériaux d'emballage.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 ou 3 heures, le temps que chacun des compartiments arrive à la température adéquate.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un peu de produit nettoyant, afin d'enlever les poussières liées à la fabrication et au transport.

COUPURE DE COURANT

En cas de coupure de courant, n'ouvrez pas les portes de l'appareil. Les aliments surgelés ne devraient pas être affectés si la coupure dure moins de 8 heures.

Les aliments entièrement décongelés ne doivent en aucun cas être congelés à nouveau. Leur consommation serait alors potentiellement dangereuse.

FONCTIONS ET RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE

Panneau de commande et écran



Réglage de la température du congélateur

Pour régler la température de la partie congélateur, appuyez sur  le nombre de fois nécessaire; la température est réglable de -14°C à -22°C. La température clignote pendant 5 secondes, puis le réglage est confirmé.

Réglage de la température du réfrigérateur

Pour régler la température de la partie réfrigérateur, appuyez sur  le nombre de fois nécessaire; la température est réglable de 2°C à 8°C. La température clignote pendant 5 secondes, puis le réglage est confirmé.

Arrêt du réfrigérateur

Appuyez sur  le nombre de fois nécessaire jusqu'à ce que les indicateurs "OFF" et "--" clignotent à l'écran. Lorsque les indicateurs arrêtent de clignoter, la partie réfrigérateur est éteinte et arrête de produire du froid.

Pour annuler cette fonction, réglez la température en appuyant sur  le nombre de fois nécessaire. La température clignote pendant 5 secondes, puis le réglage est confirmé.

Quatre modes

L'appareil peut fonctionner dans quatre modes différents: mode intelligent, mode ECO, mode réfrigération rapide et mode congélation rapide.

Réglez le mode en appuyant sur  le nombre de fois nécessaire. Le témoin lumineux correspondant clignote puis reste allumé en continu, indiquant que le mode est activé.

Pour désactiver ce mode, appuyez sur  le nombre de fois nécessaire jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne. Les affichages de température du réfrigérateur et du congélateur affichent de nouveau les réglages précédents.

Mode	Témoin lumineux	Affichage de température du congélateur	Affichage de température du réfrigérateur
Intelligent		L'affichage de la température du congélateur et du réfrigérateur change en fonction de la température ambiante (voir le tableau ci-dessous).	
ECO		-15°C	+8°C
Réfrigération rapide		Inchangé	+2°C
Congélation rapide		-25°C	Inchangé

REMARQUES :

Mode intelligent: Dans ce mode, l'appareil fonctionne dans la fourchette de températures idéale.

Mode ECO: Ce mode permet d'économiser l'électricité.

Mode de réfrigération rapide: Ce mode permet de réfrigérer les aliments rapidement; il se désactive automatiquement au bout de 2.5 heures de fonctionnement.

Mode de congélation rapide: Ce mode permet de congeler les aliments rapidement; il se désactive automatiquement au bout de 50 heures de fonctionnement.

Alarme d'ouverture de porte

Lorsque l'une des portes est laissée ouverte (ou mal refermée), une alarme retentit au bout d'environ 60 secondes. Fermez la porte pour que l'alarme s'arrête .

Fonction verrouillage enfants

Cette fonction permet d'empêcher l'utilisation de la machine par les enfants.

- Pour activer cette fonction, appuyez sur  pendant environ 3 secondes. L'icône lumineuse de verrouillage () s'allume, indiquant que la fonction de verrouillage est activée.
- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur  pendant environ 3 secondes. L'icône lumineuse de déverrouillage () s'allume.

DÉPLACEMENT DE L'APPAREIL

Lorsque l'appareil est éteint pour quelque raison que ce soit, attendez 10 minutes avant de le rallumer. Cela permet à la pression de s'uniformiser dans le système de réfrigération avant le redémarrage.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le. Sortez tous les aliments. D'autre part, enlevez toutes les pièces amovibles (clayettes, accessoires etc.) ou immobilisez-les dans l'appareil afin d'éviter les chocs.
- Déplacez l'appareil et réinstallez-le. S'il a été couché sur le côté, même pour une courte durée, attendez au moins 10 minutes avant de le rallumer une fois qu'il est remis d'aplomb.

Le gaz frigorigène utilisé par cet appareil est de l'isobutane (R600a) Le R600a est un gaz naturel peu polluant mais explosif. Par conséquent, faites très attention à ne pas abîmer les pièces du circuit de refroidissement lors de l'installation et du déplacement de l'appareil. En cas de fuite consécutive aux dégâts d'une des pièces du circuit de refroidissement, mettez l'appareil à l'écart de toute source de chaleur et de flammes nues et aérez bien la pièce pendant quelques minutes.

UTILISATION DE LA PARTIE RÉFRIGÉRATEUR

La partie réfrigérateur permet de conserver les produits frais périssables.

Traitement des produits frais

Pour de meilleurs résultats:

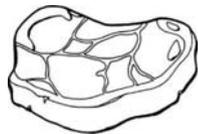
- Ne conservez que des aliments très frais et de bonne qualité.
- Enveloppez les aliments ou couvrez-les avant de les mettre au réfrigérateur. Cela permet de garder les aliments frais et d'éviter qu'ils ne se déshydratent et ne perdent leurs saveurs et leurs couleurs. Cela permet également d'éviter les transferts d'odeurs entre les aliments.
- Les aliments aux odeurs très fortes doivent être enveloppés ou couverts et conservés à l'écart du beurre, du lait, de la crème et des aliments similaires, qui sont susceptibles de se gâter du fait des odeurs fortes.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les mettre au réfrigérateur.

Oeufs et produits laitiers



- La plupart des produits laitiers pré-emballés ont une date de péremption du type "à consommer de préférence avant..." imprimée sur l'emballage. Gardez-les au réfrigérateur et respectez la date de péremption recommandée.
- Le beurre peut se gâter s'il est exposé à des odeurs fortes ; il est donc préférable de le garder dans un récipient hermétiquement fermé.
- Les oeufs se conservent dans le compartiment du réfrigérateur prévu à cet effet.

Viandes rouges



- Mettez la viande rouge sur une assiette et recouvrez-la avec du papier sulfurisé, du film alimentaire ou du papier d'aluminium (pas nécessairement de manière hermétique).
- Conservez la viande crue et la viande cuite sur des assiettes séparées. Ainsi, le jus de la viande crue ne risquera pas de contaminer la viande cuite

Volailles



- Les volailles fraîches entières doivent être rincées à l'intérieur et à l'extérieur sous l'eau froide, séchées et posées sur une assiette. Recouvrez-les avec du film plastique ou du papier d'aluminium (pas nécessairement de manière hermétique).
- Les pièces de volaille doivent également être conservées de cette manière. Les volailles entières doivent être farcies juste avant la cuisson et en aucun cas plus tôt: risque d'intoxication alimentaire!

Poisson et fruits de mer



- Les filets et les poissons entiers doivent être consommés le jour de leur achat. Avant de les consommer, réfrigérez-les sur une assiette, recouverts de papier sulfurisé, de film alimentaire ou de papier d'aluminium (pas nécessairement de manière hermétique).
- Faites attention à choisir un poisson très frais si vous avez l'intention de le garder pour le jour d'après ou pour plus tard. Lavez les poissons entiers sous l'eau froide pour enlever les saletés et les écailles détachées, puis séchez-les avec du Sopalin. Conservez les filets et les poissons entiers dans des sacs plastiques scellés.
- Les fruits de mer doivent rester au frais en permanence. Consommez-les dans les 1 ou 2 jours après l'achat.

Restes et aliments précuits



- Les aliments de cette catégorie doivent être conservés dans des récipients correctement fermés, faute de quoi ils risquent de se déshydrater.
- **Ne** les conservez pas plus d'1 ou 2 jours.
- Les restes doivent être réchauffés jusqu'à ce qu'ils soient fumants; ne les réchauffez qu'une seule fois!

Bac à légumes



- Le bac à légumes est le meilleur endroit pour conserver les fruits et les légumes frais.
- Les aliments suivants ne doivent pas être conservés à moins de 7°C sur une durée trop longue: Agrumes, melons, aubergines, ananas, papayes, courgettes, fruits de la passion, concombres, poivrons, tomates.
- Des altérations indésirables pourraient se produire à des températures trop basses (ramollissement de la chair, noircissement et/ou pourrissement accéléré).
- **N'**essayez pas de réfrigérer les bananes, les mangues et les avocats (sauf s'ils sont bien mûrs).

UTILISATION DE LA PARTIE CONGÉLATEUR

La partie congélateur permet

- De conserver les aliments surgelés.
- De faire des glaçons.
- De congeler les aliments.

Remarque: Assurez-vous que la porte du congélateur reste bien fermée en permanence.

Achat de produits surgelés

- L'emballage doit rester intact.
- Respectez la date limite de péremption.
- Si possible, les produits surgelés doivent être transportés dans un sac isotherme avant d'être mis rapidement au congélateur.

Conservation de produits surgelés

Conservez vos produits à -18°C ou moins. Évitez de laisser ouverts les tiroirs du congélateur quand ce n'est pas nécessaire.

Congélation de produits frais

Seuls les aliments frais et en bon état peuvent être congelés.

Les légumes doivent être blanchis avant d'être congelés, afin de préserver leurs saveurs, leurs couleurs et leurs valeurs nutritives.

Les aubergines, les poivrons, les courgettes et les asperges n'ont pas besoin d'être blanchis.

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

- Les aliments suivants peuvent être congelés:
Gâteaux et pâtisseries, poisson et fruits de mer, viandes, gibiers, volailles, légumes, fruits, herbes, œufs sans la coquille, produits laitiers comme le fromage et le beurre, plats cuisinés et restes (ex: soupes), ragoûts, viandes et poissons cuits, plats à base de pommes de terre, soufflés et desserts.
- Les aliments suivants ne doivent pas être congelés:
Certains légumes habituellement consommés crus (ex: laitue, radis), œufs dans leur coquille, raisins, pommes, poires et pêches entières, œufs durs, yaourts, lait caillé, crème aigre, mayonnaise.

Emballage de produits surgelés

Utilisez des emballages hermétiques pour conserver les aliments: cela permet d'éviter qu'ils ne se déshydratent ou ne perdent leurs saveurs.

1. Mettez les aliments dans les emballages.
2. Videz l'air.
3. Scellez les emballages.
4. Collez des étiquettes indiquant le contenu et la date de congélation.

Emballages possibles:

Film plastique, film tubulaire de polyéthylène, papier d'aluminium, récipients pour congélateur.

Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Durées de conservation recommandées pour les aliments dans la partie congélateur.

Les durées indiquées varient selon le type d'aliment. Les aliments congelés peuvent être conservés entre 1 et 12 mois (-18°C minimum).

Aliment	Durée de conservation
Bacon, ragoûts, lait	1 mois
Pain, glace, saucisses, tartes, fruits de mer préparés, poisson gras	2 mois
Poissons maigres, fruits de mer, pizzas, scones, muffins	3 mois
Jambon, gâteaux, biscuits, côtes de bœuf et d'agneau, pièces de volaille	4 mois
Beurre, légumes (blanchis), œufs entiers ou jaunes d'œuf, écrevisses cuites, viande hachée (cru), porc (cru)	6 mois
Fruits (secs ou en sirop), blancs d'œuf, bœuf (cru), poulet entier, agneau (cru), cake	12 mois

N'oubliez jamais:

- Les aliments frais comportant une date de péremption du type "à consommer de préférence avant..." doivent être congelés avant la date en question.
- Assurez-vous que les aliments n'ont pas déjà été congelés. En effet, les produits surgelés, une fois entièrement décongelés, ne doivent pas être congelés à nouveau!
- Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

FABRICATION DE GLAÇONS

Remplissez un bac à glaçons (non fourni) au 3/4 avec de l'eau potable, puis mettez-le dans le compartiment de congélation.

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

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

DÉGIVRAGE

Cet appareil est muni d'un système sans givre.

Grâce à ce système, le givre ne peut pas s'accumuler dans le congélateur; en revanche, ce système ne permet pas de dégivrer les aliments stockés dans les tiroirs du congélateur.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Afin d'optimiser la consommation d'énergie de votre appareil:

- Faites en sorte que le réfrigérateur-congélateur soit suffisamment aéré (voir section Installation).
- Laissez refroidir les boissons et les aliments chauds avant de les mettre dans l'appareil.
- Mettez les produits surgelés à décongeler dans le réfrigérateur; leur température très basse pourra ainsi servir à réfrigérer les autres aliments.
- Ouvrez la porte le moins souvent possible.
- Quand vous ouvrez la porte, ouvrez-la le moins longtemps possible.
- La porte du réfrigérateur doit rester correctement fermée en permanence.

BRUITS DE L'APPAREIL

Bruits normaux

- Les moteur et la ventilation sont en fonction.
- Le réfrigérant coule dans les conduites.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 N'utilisez pas des solvants ou des produits de nettoyage abrasifs.

1. Débranchez l'appareil.
2. Sortez les aliments et mettez-les dans un endroit frais.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon mou imbibé d'eau chaude et de détergent.
4. Nettoyez le joint de la porte avec de l'eau claire seulement, puis essuyez complètement.
5. Après le nettoyage, rebranchez l'appareil et réglez la température au niveau souhaité. Remettez les aliments dans l'appareil.

La lampe LED du réfrigérateur ne peut pas être changée par l'utilisateur. Si cette lampe ne marche plus, contactez votre agent de service local agréé.

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.

DÉPANNAGE

En cas de problème avec l'appareil, vérifiez les points suivants avant de faire appel au service clients.

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise n'est pas sous tension.	Vérifiez que l'appareil est bien branché et que la prise est sous tension.
L'appareil est bruyant.	L'appareil est instable ou n'est pas d'aplomb.	Voir section Installation.
L'appareil n'est pas froid.	Le réglage de température est incorrect.	Voir section Fonctions et réglage de température.
	La porte est ouverte trop souvent. Une grande quantité d'aliments vient d'être mise dans l'appareil.	Ouvrez la porte le moins souvent possible afin que la température puisse se stabiliser.

SPÉCIFICATIONS

Marque	Proline
Modèle	PSBS92IX
Type d'appareil	Réfrigérateur-congélateur à dégivrage automatique
Classe d'efficacité énergétique ❶	A ⁺
Consommation d'énergie annuelle (AEc) ❷	414 kWh/an
Volume de stockage du réfrigérateur	344L
Volume de stockage du congélateur	177L
Volume net total	521L
Volume brut total	563L
Nombre d'étoiles	* ** *
Durée de montée en température	Autonomie de 8 h
Pouvoir de congélation	10kg / 24 h
Classe climatique + Plage de température ambiante	Tempéré étendu (SN) / Tempéré (N) Subtropicale (ST): Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10°C et 38°C.
Emissions 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	1,3A
Réfrigérant / Quantité	R600a / 75g
Isolant	Cyclopentane
Poids net	91kg
Appareil intégrable	Non
Puissance d'entrée	120W
Puissance maximale de la lampe	2.2W+2.2W
Puissance de dégivrage	240W
Consommation d'énergie	1,134kWh/24h
Dimensions du produit (L x P x H)	900 x 660 x 1770 mm

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

❷ Consommation d'énergie 414 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 le mode d'emploi. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©,
129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 15/07/2019

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.

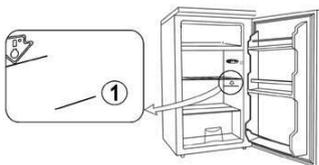
Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

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

