

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	8
COUPURE DE COURANT	9
FONCTIONS ET RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	9
DÉPLACEMENT DE L'APPAREIL	9
UTILISATION DE LA PARTIE RÉFRIGÉRATEUR	11
UTILISATION DE LA PARTIE CONGÉLATEUR	14
FABRICATION DE GLAÇONS	16
DÉGIVRAGE	17
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	17
BRUITS DE L'APPAREIL	17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	17
DÉPANNAGE	17
SPÉCIFICATIONS	19
FICHE D'INFORMATION SUR LE PRODUIT	20
SERVICE DE RÉPARATION ET PIÈCES DE RECHANGE	22
MISE AU REBUT	23

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

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 pages FR-17 & FR-18.



- 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.

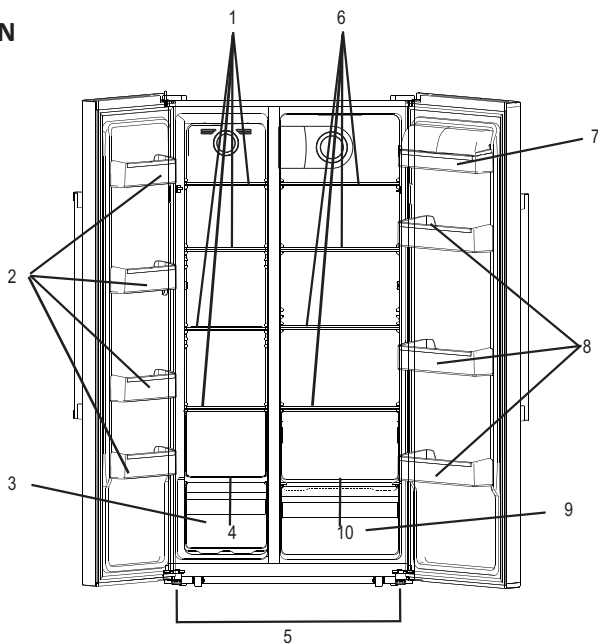
MISES EN GARDE IMPORTANTES

- 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-le en fermant la porte.
- 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 | 7. Balconnet à couvercle de la porte du réfrigérateur |
| 2. Balconnets de la porte du congélateur | 8. Balconnet de la porte du réfrigérateur |
| 3. Tiroir du congélateur | 9. Bac à légumes du réfrigérateur |
| 4. Couvercle des tiroirs du congélateur | 10. Couvercle de bac à légumes du réfrigérateur |
| 5. Pieds réglables | |
| 6. Clayettes du réfrigérateur | |

Agencement recommandé des aliments

Compartiment congélateur (-14°C ~22°C)

Congélation, stockage de produits surgelés

Compartiment du réfrigérateur(2°C ~8°C)

L'air froid coule de sorte que la partie inférieure est la plus froide. Rangez vos aliments dans un espace optimal pour profiter de la fraîcheur.

Section supérieure:	conserves, pain, gâteaux...
Section centrale:	produits laitiers, plats cuisinés, desserts...
Section inférieure:	viande, produits carnés, épicerie fine...
Le bac:	fruits frais, légumes, salades...
Container:	fresh fruit, vegetables, salads...

Étagères de porte de réfrigérateur (2°C ~8°C)

	ceufs, beurre, fromage...
Section centrale:	boissons, canettes, bouteilles...
Section inférieure:	boissons, canettes, bouteilles...

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.

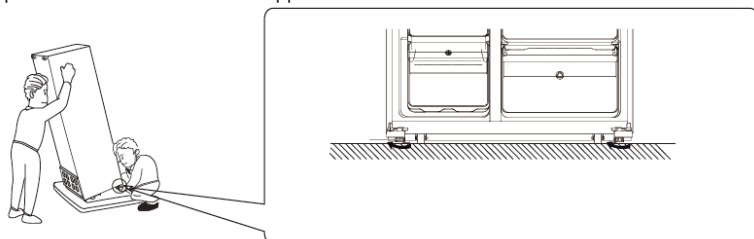
L'appareil doit être mis à la terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages pouvant résulter du branchement sur une prise sans mise à la terre

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 9 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  LOCK 3s 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  LOCK 3s 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:

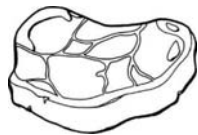
- Ne conservez que des aliments très frais et de bonne qualité.
- Enveloppez les aliments ou couvrez-les avant de les mettre au réfrigérateur. Cela permet de garder les aliments frais et d'éviter qu'ils ne se déshydratent et ne perdent leurs saveurs et leurs couleurs. Cela permet également d'éviter les 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 microfibrés 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.

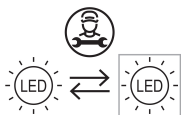
DÉPANNAGE

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

Durée de montée en température	Autonomie de 9 h
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	85kg
Puissance d'entrée	120W
Puissance maximale de la lampe	2.5W+2.5W
Puissance de dégivrage	240W



Source lumineuse remplaçable (LED uniquement) par un professionnel

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

Fiche d'information sur le produit

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/2016 DE LA COMMISSION en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des appareils de réfrigération

Nom du fournisseur ou marque commerciale: Etablissements Darty & fils © | Proline

Adresse du fournisseur: 9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France

Référence du modèle: PSBS93IX

Type d'appareil de réfrigération:

Appareil à faible niveau de bruit:	non	Type de construction:	à pose libre
Appareil de stockage du vin:	non	Autre appareil de réfrigération:	oui

Paramètres généraux du produit:

Paramètre	Valeur	Paramètre	Valeur	
Dimensions hors tout (millimètres)	Hauteur	1770	Volume total (dm ³ ou l)	532
	Largeur	900		
	Profondeur	660		
IEE	125	Classe d'efficacité énergétique	F	
Émissions de bruit acoustique dans l'air [dB(A) re 1 pW]	40	Classe d'émission de bruit acoustique dans l'air	C	
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)	392	Classe climatique:	tempérée élargie/ tempérée/ subtropicale	
Température ambiante minimale (°C) à laquelle l'appareil de réfrigération est adapté	10	Température ambiante maximale (°C) à laquelle l'appareil de réfrigération est adapté	38	
Réglage hiver	non			

Paramètres des compartiments:

Type de compartiment		Paramètres et valeurs de compartiment			
		Volume de compartiment (dm ³ ou l)	Réglage de température recommandé pour un stockage optimisé des denrées alimentaires (°C)	Pouvoir de congélation spécifique (kg/24 h)	Mode de dégivrage (dégivrage automatique = A, dégivrage manuel = M)
Garde-manger	non	—	—	—	—

Stockage du vin	non	—	—	—	—
Cave	non	—	—	—	—
Denrées alimentaires fraîches	oui	347,0	4	—	A
Denrées hautement périssables	non	—	—	—	—
Sans étoile ou fabrication de glace	non	—	—	—	—
1 étoile	non	—	—	—	—
2 étoiles	non	—	—	—	—
3 étoiles	non	—	—	—	—
4 étoiles	oui	185,0	-18	14,0	A
Zone 2 étoiles	non	—	—	—	—
Compartiment à température variable	non	—	—	—	—
Compartiments “quatre étoiles”					
Dispositif de congélation rapide			oui		
Pour appareils de stockage du vin					
Nombre de bouteilles de vin standard			—		
Paramètres de la source lumineuse ^(a) :					
Type de source lumineuse			LED		
Classe d'efficacité énergétique			G		
Durée minimale de la garantie offerte par le fabricant : 24 mois					
Informations complémentaires:					
Lien internet vers le site web du fournisseur où se trouvent les informations visées à l'annexe II, point 4, du règlement (UE) 2019/2019 de la Commission : www.darty.com / www.vandenborre.be					

^(a) Tel que déterminé conformément au règlement délégué (UE) 2019/2015 de la Commission.

Classe climatique :

- Tempérée élargie: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C».
- Tempérée: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C».
- Subtropicale: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C».

Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.

Pour accéder aux informations sur le modèle stockées dans la base de données des produits :
Cliquez sur le lien

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/619616>



SERVICE DE RÉPARATION ET PIÈCES DE RECHANGE

Ne démontez pas et ne réparez pas l'appareil vous-même. Ne pas respecter cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des blessures.

Pour demander une réparation professionnelle et commander des pièces de rechange, veuillez vous adresser au service après-vente FNAC DARTY.

Les pièces de rechange pour vos appareils seront livrées sous 15 jours ouvrés après réception de la commande.

Veillez noter !

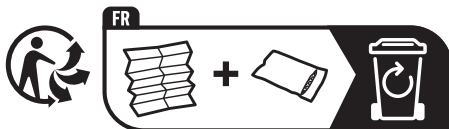
Tous les appareils ont une garantie de 2 ans.

La garantie ne couvre pas les dommages causés par une mauvaise installation, une modification non autorisée, une auto-réparation ou une réparation non professionnelle.

Contactez-nous :

 <p>www.darty.com</p> <p> 0978 970 970 24 heures / 24 7 jours / 7</p> <p> 9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France</p>	<p>Vanden Borre in alle vertrouwen</p> <p>www.vandenborre.be</p> <p> 02 334 00 00 8h – 18h Lundi à Samedi</p> <p> Slesbroekstraat 101 1600 Sint-Pieters-Leeuw Belgium</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MISE AU REBUT



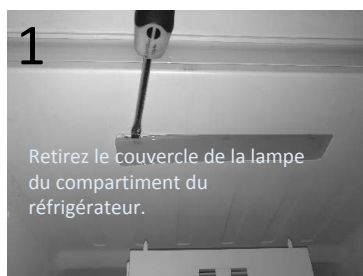
En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

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.

Avant de jeter votre appareil, démontez la lumière LED de votre appareil.



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.

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 ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 18/03/2022



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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.

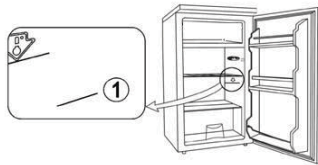
Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

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

Table of Contents

WARNINGS	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
NAMES OF PARTS	5
BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE	6
INSTALLATION	6
AMBIENT TEMPERATURE	6
BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE	6
POWER FAILURE	7
ADJUSTING THE TEMPERATURES AND FUNCTIONS	8
MOVING YOUR APPLIANCE	9
STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT	10
FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT	12
MAKING ICE CUBES	15
DEFROSTING	15
TIPS FOR SAVING ENERGY	15
OPERATING NOISES	15
CLEANING AND MAINTENANCE	16
TROUBLESHOOTING	17
SPECIFICATIONS	17
PRODUCT INFORMATION SHEET	18
REPAIR AND SPARE PARTS SERVICE	20
DISPOSAL	21

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNINGS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The appliance shall not be exposed to rain.

WARNING: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

WARNING: For making ice (ice cubes), use potable water only.

CAUTION: The cooling system is under high pressure. Do not touch it. Contact qualified maintenance services before disposal.

INSTALLATION: DO NOT INSTALL THIS APPLIANCE IN AREAS THAT ARE TOO HUMID OR TOO COLD, SUCH AS THE OUTBUILDINGS, GARAGES OR WINE CELLARS.

For disposal of the appliance:

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, the refrigerants and the flammable insulation blowing gases, please recycle the appliance responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. The disposal should only be done through public collection points; contact the waste treatment center nearest your home for more details on the correct procedures for disposal.

For installation, servicing:

Appliance should be placed on a horizontal floor and keep the ventilation freely. Don't try to replace or repair any components by yourself, ask the service agency for help if necessary.

For handling:

Always handle the appliance to avoid any damage.

Never freeze defrosted food except if they have been cooked before, in order to eliminate harmful bacteria. Never refreeze seafood that has been defrosted.

Regarding the details instructions for cleaning the surfaces in contact with food and splash area, refer to the section “Cleaning and Maintenance” in page GB-16.



- Warning; Risk of fire / flammable materials
- **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
- To avoid contamination of food, please respect the following instructions:
 - Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
 - Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
 - Clean water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days. – Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
 - Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
 - One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
 - If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

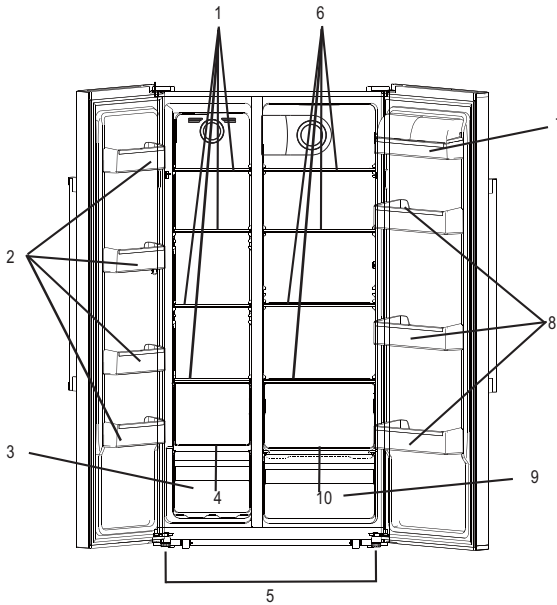
- If you are discarding an old fridge freezer with a lock / catch fitted to the door, ensure that it is left in a disabled condition to prevent the entrapment of young children when playing.
- Unplug the appliance from the mains socket when not in operation and before cleaning. Remove food before cleaning the appliance.
- Do not insert oversized food as this could cause incorrect operation.
- Extreme caution must be used when moving the appliance.
- Do not give children ice-cream and water ices direct from the freezer compartments as the low temperature may cause 'freezer burns' on the lips.
- Do not stand or support yourself on the base or door, etc.

Dispose of your old appliance

Fridge freezers contain refrigerant and gases in the insulation.

Refrigerant and blowing gases must be disposed of professionally. Ensure that tubing of the refrigerant circuit is not damaged prior to proper disposal.

NAMES OF PARTS



1. Freezer shelves
2. Freezer door shelves
3. Freezer drawer
4. Freezer drawer cover
5. Levelling feet

6. Fridge shelves
7. Fridge lidded door shelf
8. Fridge door shelves
9. Fridge vegetable container
10. Covers for fridge vegetable container

Recommended food arrangement

Freezer compartment (-14°C ~22°C)

Freezing, storage of frozen food

Refrigerator compartment (2°C ~8°C)

Cold air sinks so the bottom part is the coldest.
Store your food in the optimal space to enjoy the fresh taste.

Top section:	canned food, bread, cake...
Middle section:	dairy products, readymade food, desserts...
Bottom section:	meat, meat products, delicatessen ...
Container:	fresh fruit, vegetables, salads...

Refrigerator door shelves (2°C ~ 8°C)

Top section:	eggs, butter, cheese...
Middle section:	beverages, cans, bottles...
Bottom section:	beverages, cans, bottles...

BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE

Before connecting your appliance to the power supply, check that the voltage stated on the rating label of your appliance corresponds to the voltage in your home. A different voltage could damage the appliance.

The plug is the only way to unplug the appliance and should therefore be accessible at all times. To turn off main power to the appliance, turn it off and then detach the plug from the outlet.

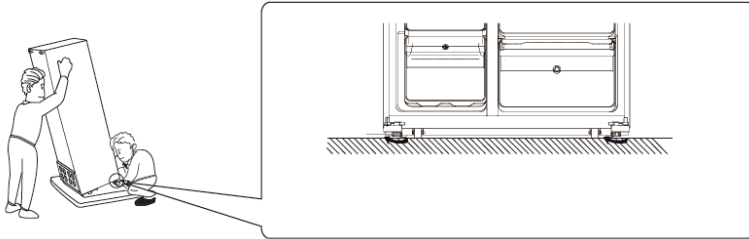
The appliance must be grounded. The manufacturer is not responsible for damages that may occur as a result of usage without grounding.

INSTALLATION

Install the appliance in a dry, well ventilated room. The installation location should neither be exposed to direct sunlight nor near a heat source, e.g. a cooker, radiator, etc.

To ensure adequate ventilation for the appliance, allow a minimum of 10 cm of airspace on each side of the cabinet.

For uneven surfaces, front feet can be aligned. Adjust the front feet until the appliance is level and stable. To achieve this result, the front feet shall be adjusted to be higher than the rollers on the bottom of the appliance).



AMBIENT TEMPERATURE

This appliance is designed to operate in ambient temperature between 10 °C and 38°C. If these temperatures are exceeded, i.e. colder or warmer, the appliance will not operate correctly. If the ambient temperatures are exceeded for long periods, the temperature in the freezer compartment will rise above -18°C and food spoilage may occur.

BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE

- Remove all packaging.
- Allow the appliance to run empty for 2 – 3 hours so the compartments can cool to the appropriate temperature.
- Clean the inside of the appliance with warm water and a little liquid detergent to remove manufacturing and transportation dust

POWER FAILURE

If there is a power failure, do not open the doors of the appliance. Frozen food should not be affected if the power failure lasts for less than 9 hours.


Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. The food may be dangerous to eat.

ADJUSTING THE TEMPERATURES AND FUNCTIONS

Control panel and display




Freezer compartment temperature adjustment


To set the freezer compartment temperature, repeatedly press  to select the desired temperature from -14°C to -22°C. The temperature will be confirmed after flashing for 5 seconds.

Fridge compartment temperature adjustment

To set the fridge compartment temperature, repeatedly press  to select the desired temperature from 2°C to 8°C. The temperature will be confirmed after flashing for 5 seconds.


Fridge compartment switch off


Repeatedly press  until the indicators "OFF" and "--" flash on the display. When the indicators stop flashing, it indicates the fridge compartment is switched off and the fridge compartment will stop cooling.





To cancel the function, repeatedly press  to select the required temperature. The temperature will be confirmed after flashing for 5 seconds.

Four modes selection

The appliance features four modes including smart mode, ECO mode, super cooling mode and super freezing mode.

Repeatedly press  to select the desired mode. The corresponding indicator light will flash and then stabilise, indicating that the mode is activated.

To deactivate the mode, repeatedly press  until the mode indicator light goes out. The temperature display for fridge and freezer compartments will return to the previous setting.

Mode	Indicator light	Freezer temperature display	Fridge temperature display
Smart		The temperature display for freezer and fridge will change based on ambient temperature (see the table below).	
ECO		-15°C	+8°C
Super cooling		No change	+2°C
Super freezing		-25°C	No change

NOTES:

Smart mode: This mode allows your appliance to operate within the ideal temperature range.

ECO mode: Select this mode when you want to save power.

Super cooling mode: This mode allows you to cool foods quickly and will be automatically deactivated after 2.5 hours of operation.




Super freezing mode: This mode allows you to freeze foods quickly and will be automatically deactivated after 50 hours of operation.

Door open alarm

When any door is left open or not closed completely for about 60 seconds, the appliance will sound an alarm for a short time every 30 seconds. Close the fridge door then the alarm cycle will stop.

Child safety lock

This function is designed to prevent children from operating the appliance.

- To activate the function, press and hold  LOCK 3s for about 3 seconds. The lock indicator light  will illuminate indicating the safety lock function is activated.
- To deactivate the function, press and hold  LOCK 3s for about 3 seconds. The unlock indicator light  will illuminate.

MOVING YOUR APPLIANCE

If the appliance is turned off for any reason, wait for 10 minutes before turning it back on. This will allow the refrigeration system pressures to equalise before restarting.

- Turn off the appliance and unplug it from the mains socket. Remove all food. Also remove all mobile parts (shelves, accessories, etc.) or fix them into the appliance to avoid any shock.
- Relocate and install. If the appliance has been left on its side for any length of time, leave it standing upright for at least 10 minutes before turning on.

Your appliance uses isobutane (R600a) as a refrigerant. Although R600a is an environmentally friendly and natural gas, it is explosive. Therefore you should be careful during shipment and installation to prevent your appliance's cooler elements from being damaged. In the event of a leak caused by damage to the cooler elements, move your appliance from open flame or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT

The refrigerator compartment helps to extend the storage times of fresh perishable foods.

Fresh food care

For best results:

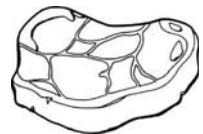
- Store foods that are very fresh and of good quality.
- Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in colour or losing taste and will help maintain freshness. It will also prevent odour transfer.
- Make sure that strong smelling foods are wrapped or covered and stored away from foods such as butter, milk and cream which can be tainted by strong odours.
- Cool hot foods down before placing them in the refrigerator compartment.

Dairy foods and eggs

- Most pre-packed dairy foods have a recommended 'use by /best before/best by/' date stamped on them. Store them in the refrigerator compartment and use within the recommended time.
- Butter can become tainted by strong smelling foods so it is best stored in a sealed container.
- Eggs can be stored in the refrigerator compartment.



Red meat



- Place fresh red meat on a plate and loosely cover with waxed paper, plastic wrap or foil.
- Store cooked and raw meat on separate plates. This will prevent any juice lost from the raw meat from contaminating the cooked product.

Poultry



- Fresh whole birds should be rinsed inside and out with cold running water, dried and placed on a plate. Cover loosely with plastic wrap or foil.
- Poultry pieces should also be stored this way. Whole poultry should never be stuffed until just before cooking, otherwise food poisoning may result.

Fish and seafood



- Whole fish and fillets should be used on the day of purchase. Until required, refrigerate on a plate loosely covered with plastic wrap, waxed paper or foil.
- If storing overnight or longer, take particular care to select very fresh fish. Whole fish should be rinsed in cold water to remove loose scales and dirt and then patted dry with paper towels. Place whole fish or fillets in a sealed plastic bag.
- Keep shellfish chilled at all times. Use within 1 – 2 days.

Precooked foods and leftovers

- These should be stored in suitable covered containers so that the food will not dry out.
- Keep for only 1 – 2 days.
- Reheat leftovers only once and until steaming hot.



Vegetable and fresh fruit



- The vegetable containers are the optimum storage location for fresh fruit and vegetables.
- Take care not to store the following at temperatures of less than 7°C for long periods:
Citrus fruit, melons, aubergines, pineapple, papaya, courgettes, passion fruit, cucumber, peppers, tomatoes.
- Undesirable changes will occur at low temperatures such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decaying.
- Do not refrigerate avocados (until they are ripe), bananas, mangoes.

FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT

Use the freezer compartment

- To store deep - frozen food.
- To make ice cubes.
- To freeze food.

Note: Ensure that the freezer compartment door has been closed properly.

Purchasing frozen food

- Packaging must not be damaged.
- Use by the 'use by /best before/best by/' date.
- If possible, transport deep - frozen food in an insulated bag and place quickly in the freezer compartment.

Storing frozen food

Store at -18°C or colder. Avoid opening the freezer drawers unnecessarily.

Freezing fresh food

Freeze fresh and undamaged food only.

To retain the best possible nutritional value, flavour and colour, vegetables should be blanched before freezing.

Aubergines, peppers, zucchini and asparagus do not require blanching.

Note: Keep food to be frozen away from food which is already frozen.

- The following foods are suitable for freezing:

Cakes and pastries, fish and seafood, meat, game, poultry, vegetables, fruit, herbs, eggs without shells, dairy products such as cheese and butter, ready meals and leftovers such as soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, soufflés and desserts.

- The following foods are not suitable for freezing:

Types of vegetables, which are usually consumed raw, such as lettuce or radishes, eggs in shells, grapes, whole apples, pears and peaches, hard - boiled eggs, yoghurt, soured milk, sour cream, and mayonnaise.

Packing frozen food

To prevent food from losing its flavour or drying out, place food in airtight packaging.

1. Place food in packaging.
2. Remove air.
3. Seal the wrapping.
4. Label packaging with contents and dates of freezing.

Suitable packaging:

Plastic film, tubular film made of polyethylene, aluminium foil, freezer containers.

These products are available from specialist outlets.

Recommended storage times of frozen food in the freezer compartment

These times vary depending on the type of food. The food that you freeze can be preserved from 1 to 12 months (minimum at -18°C).

Food	Storage time
Bacon, casseroles, milk	1 month
Bread, ice cream, sausages, pies, prepared shellfish, oily fish	2 months
Non-oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins	3 months
Ham, cakes, biscuits, beef and lamb chops, poultry pieces	4 months
Butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw)	6 months
Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole chicken, lamb (raw), fruit cakes	12 months

Never forget:

- When you freeze fresh foods with a 'use by /best before/ best by/' date, you must freeze them before the expiry of this date.
- Check that the food was not already frozen. Indeed, frozen food that has thawed completely must not be refrozen.
- Once defrosted, food should be consumed quickly.

MAKING ICE CUBES

Fill the ice cube tray (not supplied) with 3/4 full of drinking water and place in the freezer compartment. If the ice cube tray is stuck to the freezer compartment, loosen with a blunt tool only.

To loosen the ice cubes, twist the ice cube tray slightly or hold briefly under flowing water.

DEFROSTING

This appliance is equipped with a frost free system.

This system enables the freezer compartment to remain permanently ice-free, however, the food stored in the freezer drawers will not defrost.

TIPS FOR SAVING ENERGY

For the most energy efficient use of your appliance:

- Ensure your appliance has adequate ventilation as recommended in the installation instructions.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.
- Thaw frozen food in the refrigerator compartment and use the low temperature of the frozen food to cool refrigerated food.
- Keep door openings to a minimum.
- Open the appliance as briefly as possible.
- Ensure that the fridge and freezer doors are always closed properly.

OPERATING NOISES

Normal noises

- Motors are running.
- Refrigerant is flowing through the tubing.

CLEANING AND MAINTENANCE



Do not use abrasive cleaning agents or solvents.

1. Disconnect the mains plug from the mains socket.
2. Take out the food and store in a cool location.
3. Clean the appliance with a soft cloth, warm water and detergent.
4. Wipe the door seal with clear water only and then wipe dry thoroughly.
5. After cleaning reconnect and set the temperature as desired.
6. Put the food back into the appliance.

The LED light in the fridge cannot be replaced by the user. If the LED light stops working, please contact the local authorised service agent.

Cleaning Tips

- Remove all shelves, door shelves, vegetable containers, removable accessories (such as egg tray and ice cube tray if included) and/or drawers from the appliance. Wash them in warm soapy water with a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the interior parts (including door switch, temperature control knob and lamp cover) with a damp cloth soaked in a mixture of warm water and dishwashing liquid. For stubborn stains, use baking soda.
- Wipe down the doors, including edges, with a microfiber cloth dampened with a mild dishwashing liquid and water. Use a wetsponge and soft brush (such as toothbrush) to remove any stuck-on food.

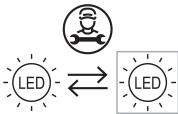
TROUBLESHOOTING

If there is a problem with your appliance, please check the following points before contacting customer service.

Problem	Possible causes	Possible solution
Appliance does not operate.	No electricity at power outlet.	Check that the plug is correctly connected and power switched on.
Noises	Cabinet not stable or level.	See installation section.
Appliance not cool	Temperature setting not correct. Frequent door openings. Large amount of food recently added.	See Adjusting the Temperatures and Functions section. Minimise door openings to allow temperatures to stabilise.

SPECIFICATIONS

Temperature rise time	Power cut safe 9 h
Electric shock protection class	I
Rated voltage and frequency	220-240V~ 50Hz
Rated current	1.3A
Refrigerant/Amount	R600a/ 75g
Insulation blowing gas	Cyclopentane
Net weight	85kg
Input power	120W
Maximum lamp power	2.5W+2.5W
Defrosting power	240W



Replaceable (LED only) light source by a professional

This product contains a light source of energy efficiency class G.

Product Information Sheet

COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2019/2016 with regard to energy labelling of refrigerating appliances

Supplier's name or trade mark: Etablissements Darty & fils © | Proline

Supplier's address: 9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France

Model identifier: PSBS93IX

Type of refrigerating appliance:

Low-noise appliance:	no	Design type:	freestanding
----------------------	----	--------------	--------------

Wine storage appliance:	no	Other refrigerating appliance:	yes
-------------------------	----	--------------------------------	-----

General product parameters:

Parameter		Value	Parameter	Value
Overall dimensions (millimeter)	Height	1770	Total volume (dm ³ or l)	532
	Width	900		
	Depth	660		
EEI		125	Energy efficiency class	F
Airborne acoustical noise emissions (dB(A) re 1 pW)		40	Airborne acoustical noise emission class	C
Annual energy consumption (kWh/a)		392	Climate class:	Extended temperate/ temperate/ subtropical
Minimum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable		10	Maximum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable	38
Winter setting		no		

Compartment Parameters:

Compartment type		Compartment parameters and values			
		Compartment Volume (dm ³ or l)	Recommended temperature setting for optimised food storage (°C)	Freezing capacity (kg/24 h)	Defrosting type (auto-defrost = A, manual defrost = M)
Pantry	no	—	—	—	—
Wine storage	no	—	—	—	—
Cellar	no	—	—	—	—
Fresh food	yes	347,0	4	—	A

Chill	no	—	—	—	—
0-star or ice-making	no	—	—	—	—
1-star	no	—	—	—	—
2-star	no	—	—	—	—
3-star	no	—	—	—	—
4-star	yes	185,0	-18	14,0	A
2-star section	no	—	—	—	—
Variable temperature compartment	no	—	—	—	—
For 4-star compartments					
Fast freeze facility			yes		
For wine storage appliances					
Number of standard wine bottles			—		
Light source parameters ^(a) :					
Type of light source			LED		
Energy efficiency class			G		
Minimum duration of the guarantee offered by the manufacturer : 24 months					
Additional information:					
Weblink to the supplier's website, where the information in point 4 of Annex II of Commission Regulation (EU)2019/2019 is found : www.darty.com					

^(a) as determined in accordance with Commission Delegated Regulation (EU) 2019/2015.

Climate class:

- Extended temperate: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C'.
- Temperate: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C'.
- Subtropical: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C'.

This refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance.

To find the model information in the product database :

Click the link

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/619616>



REPAIR AND SPARE PARTS SERVICE

Do not disassemble or repair the appliance by yourself. Failure to do so may result in an electric shock or personal injury.

To access to professional repair and order spare parts, please get the support from FNAC DARTY after-sales service.

Spare parts for your appliances will be delivered within 15 working days after having received the order.

Please Note !

All appliances have a 2-year warranty.

Warranty does not cover damages caused due to improper installation, unauthorized modification, self-repair or non-professional repair.

Contact us at :



www.darty.com



0978 970 970

24 Hours
7 Days a week



9 Rue des Bateaux-Lavois,
94200 Ivry-sur-Seine,
France

Vanden Borre

in alle vertrouwen

www.vandenborre.be



02 334 00 00

8 AM – 6 PM
Mon to Sat



Slesbroekstraat 101
1600 Sint-Pieters-Leeuw
Belgium

DISPOSAL

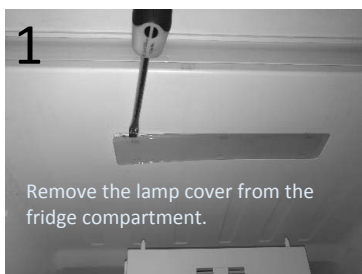


As a responsible retailer we care about the environment.

As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations. Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Before disposing of your appliance, dismantling LED light from your appliance.



Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavours, 94200 Ivry-sur-Seine, France 18/03/2022

THE COLDEST PART OF THE REFRIGERATOR



The symbol indicates the location of the coldest part of your refrigerator. This area is in between the vegetable compartment at the bottom and the symbol at the top, or the shelf at the same height. In order to maintain the temperature in this area, make sure not to change the position of this shelf.

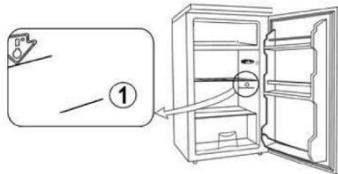
In pulsed air refrigerators (equipped with a fan) or No Frost models, the coldest area symbol is not shown because the temperature is uniform throughout the interior.

INSTALLING THE TEMPERATURE INDICATOR

To help you adjust your refrigerator correctly, it is equipped with a temperature indicator that you can use to control the average temperature in the coldest area.

WARNING: This indicator is only intended for use in your refrigerator. Do not use it in another refrigerator (as the coldest area will not be the same) or for any other purpose.

TEMPERATURE INDICATOR: THE COLDEST PART OF YOUR REFRIGERATOR



CHECKING THE TEMPERATURE IN THE COLDEST AREA

• Using the temperature indicator, you should regularly check that the temperature is correct in the coldest part of your refrigerator. The temperature inside your refrigerator depends on a number of factors, such as the outside room temperature, how full your refrigerator is, and how often you open the door. Take these factors into consideration when adjusting your appliance.

When the indicator shows "OK", it means your thermostat is set properly and the temperature inside your refrigerator is correct.

If the indicator is white it means the temperature is too high, so you should increase the thermostat and wait for 12 hours before checking the indicator again.

After loading the refrigerator or opening the door, the indicator may turn white for a few seconds.



Correct setting



Temperature too high – adjust the thermostat

Inhoudsopgave

WAARSCHUWINGEN	2
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	7
BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN	7
VOOR INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	9
INSTALLATIE	9
OMGEVINGSTEMPERATUUR	9
ALVORENS LEVENSMIDDELEN IN HET APPARAAT TE PLAATSEN	9
STROOMUITVAL	9
DE TEMPERATUUR EN FUNCTIES REGELEN	10
UW APPARAAT VERPLAATSEN	12
LEVENSMIDDELEN IN DE KOELKAST BEWAREN	12
LEVENSMIDDELEN IN DE VRIESKAST INVRIEZEN EN BEWAREN	14
IJSBLOKJES MAKEN	17
ONTDOOIEN	17
ENERGIEBESPARINGSTIPS	17
WERKINGSGELUIDEN	17
REINIGING EN ONDERHOUD	18
PROBLEEMOPLOSSING	19
TECHNISCHE GEGEVENS	20
PRODUCTINFORMATIEBLAD	21
SERVICE VOOR REPARATIES EN RESERVEONDERDELEN	23
VERWIJDERING	24

**LEES DE VOLGENDE INSTRUCTIES
AANDACHTIG DOOR ALVORENS HET APPARAAT
TE GEBRUIKEN EN BEWAAR ZE VOOR LATERE
RAADPLEGING.**

WAARSCHUWINGEN

Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:

- kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimtes;
- boerderijen en door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting;
- bed & breakfasts en gelijksoortige omgevingen;
- catering en gelijksoortige groothandeltoepassingen.

Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkend hersteller of een ander vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en personen met beperkte fysische, visuele of mentale mogelijkheden, of die gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze onder toezicht staan of

gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.

Stel het apparaat niet bloot aan regen.

WAARSCHUWING: Houd alle ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of in de constructie voor de inbouw van het apparaat vrij van obstakels.

WAARSCHUWING: Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, dan deze aanbevolen door de fabrikant.

WAARSCHUWING: Beschadig het koelcircuit niet.

WAARSCHUWING: Gebruik geen elektrische apparatuur in de opbergvakken van het apparaat, tenzij ze van het type zijn dat aanbevolen werd door de fabrikant.

Berg geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met een brandbaar drijfgas, in dit apparaat op.

WAARSCHUWING: Maak alleen ijs (ijsblokjes) met behulp van drinkbaar water.

OPGELET: Het koelsysteem staat onder hoge druk. Raak het niet aan. Voor afdanking, neem contact op met een vakbekwaam servicecentrum.

INSTALLATIE: INSTALLEER DIT APPARAAT NIET IN EEN ZEER VOCHTIGE OF KOUDE RUIMTE, ZOALS EEN BIJGEBOUW, GARAGE OF WIJNKELDER.

Het apparaat afvoeren:

Om mogelijke schade aan het milieu of aan de menselijke gezondheid door het ongecontroleerd weggooien van afval te voorkomen, recycle het apparaat op een verantwoorde wijze, om het duurzame hergebruik van grondstoffen, koelmiddel en brandbare isolatie-blaasgassen te bevorderen. Lever het apparaat in bij een inzamelpunt in uw gemeente. Neem contact op met het inzamelpunt in uw buurt voor meer informatie over de juiste verwijderingsprocedure.

Voor installatie, onderhoud:

Plaats het apparaat op een horizontaal oppervlak en zorg voor voldoende ventilatie. Vervang of repareer de onderdelen niet zelf. Indien nodig, raadpleeg het servicecentrum.

Hantering:

Ga altijd met de nodige voorzichtigheid om met het apparaat om schade te voorkomen.

Vries ontdooide levensmiddelen nooit in, tenzij ze op voorhand gekookt zijn, om schadelijke bacteriën te elimineren. Vries ontdooide vis of schaal- en schelpdieren nooit opnieuw in.

Raadpleeg de paragraaf "Reiniging en onderhoud" op pagina NL-18 voor meer informatie over het reinigen van de oppervlakken in contact met voedsel en het spatgedeelte.



- **Waarschuwing; Brandgevaar / ontvlambare materialen**
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het plaatsen van het apparaat, zorg dat het snoer niet verstrikt raakt of beschadigd wordt.
- **WAARSCHUWING:** Plaats niet meerdere verlengsnoeren of stekkerdozen achter het apparaat.
- Kinderen tussen 3 en 8 jaar oud mogen koelapparaten vullen en legen.
- Om voedselverontreiniging te voorkomen, leef de volgende aanwijzingen na:
 - De deur te lang open laten kan een aanzienlijke toename van de temperatuur binnenin de vakken van het apparaat veroorzaken.
 - Maak de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen en de toegankelijke afvoersystemen regelmatig schoon.
 - Maak de waterreservoirs schoon als ze langer dan 48 u niet werden gebruikt. Spoel het watersysteem dat op de watertoevoer is aangesloten als er gedurende 5 dagen geen water is doorgestroomd.
 - Bewaar rauw vlees en vis in gepaste houders in de koelkast zodat ze niet met ander voedsel in aanraking komen of erop druppelen.
 - Vriesvakken met twee sterren zijn geschikt voor het bewaren van reeds bevroren voedsel, het bewaren of maken van roomijs en het maken van ijsblokjes.
 - Vriesvakken met één, twee en drie sterren zijn niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.
 - Als het koelapparaat langere tijd leeg zal blijven, schakel het uit, ontdooi, reinig en veeg het apparaat droog en laat de deur open om vorming van schimmel in het apparaat te voorkomen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

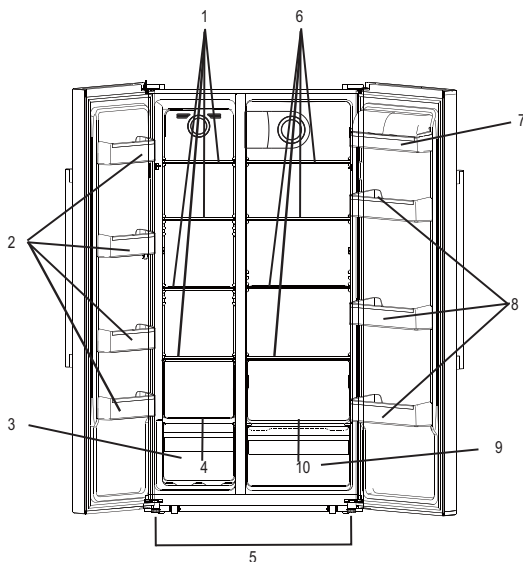
- Als u een oude koelkast/vriezer met een slot/grendel op de deur afdankt, zorg er dan voor dat deze in een ontgrendelde staat wordt achtergelaten om mogelijke opsluiting van jonge kinderen tijdens het spelen te voorkomen.
- Ontkoppel het apparaat van de netvoeding indien niet in gebruik en alvorens te reinigen. Verwijder alle levensmiddelen voordat u het apparaat reinigt.
- Plaats geen te grote levensmiddelen in het apparaat om een verkeerde werking te vermijden.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van het apparaat.
- Geef kinderen geen room- of waterijs dat net uit de vrieskast komt, de lage temperatuur kan "vriesbrandwonden" op de lippen veroorzaken.
- Sta of steun niet op het voetstuk of deur, etc.
-)

Uw oud apparaat afdanken

Koel-/vriescombinaties bevatten koelmiddel en gasen in de isolatie.

Koelmiddel en blaasgasen mogen alleen door een deskundige worden verwijderd. Controleer of de buizen van het koelcircuit niet beschadigd zijn voordat u het product op een juiste manier afdankt.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Legplanken voor vrieskast | 6. Legplanken voor koelkast |
| 2. Deurvakken voor vrieskast | 7. Deurvak met deksel voor koelkast |
| 3. Vrieslade | 8. Deurvakken voor koelkast |
| 4. Deksel voor vrieslade | 9. Groentelade |
| 5. Stelvoetjes | 10. Deksel voor groentelade |

Aanbevolen rangschikking van de levensmiddelen

Rangschikken van levensmiddelen (-14°C ~22°C) C)

Bevriezen, opbergen van bevroren levensmiddelen

Koelgedeelte ((2°C ~8°C))

Koude lucht deelt zodat het onderste gedeelte het koelste is. Bewaar uw levensmiddelen in het juiste vak om te genieten van de frisse smaak.

Bovenste gedeelte:	ingeblikte levensmiddelen, brood, cake...
Middelste gedeelte:	zuivelproducten, gebruiksaklare levensmiddelen, toetjes...
Onderste gedeelte:	vlees, vleesproducten, delicatessen...
Groentelade:	vers fruit, groente, salades...

Deurvakken van de koelkast (2°C ~8°C)

Bovenste gedeelte: eieren, boter, kaas...

Middelste gedeelte: drankjes, blikjes, flessen...

Onderste gedeelte: drankjes, blikjes, flessen...

VOOR INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Voordat u de stekker in een stopcontact steekt, dient u te controleren of de spanning vermeld op het typeplaatje van uw apparaat overeenstemt met de spanning in uw woning. Een andere spanning kan het apparaat beschadigen.

De stekker is de enige manier om het apparaat van de voeding te scheiden; zorg dat deze altijd makkelijk bereikbaar is. Om de voeding naar het apparaat te scheiden, dient u het apparaat uit te schakelen en vervolgens de stekker uit het stopcontact te trekken.

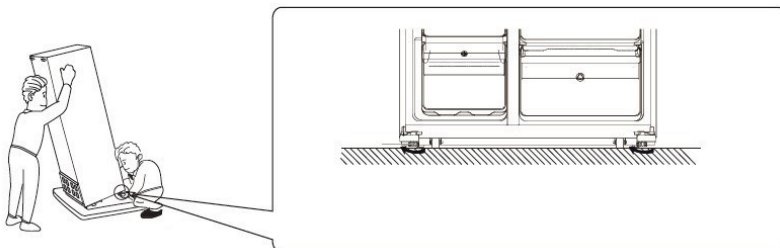
Het apparaat moet geaard zijn. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaat door het gebruik zonder aarding.

INSTALLATIE

Installeer het apparaat in een droge en goed geventileerde ruimte. Zorg dat de plaats waar het apparaat wordt geïnstalleerd niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld en dat het apparaat zich niet in de buurt van een warmtebron, bijv. een kookfornuis, kachel, etc. bevindt.

Om voor voldoende ventilatie voor het apparaat te zorgen, dient u voor een vrije ruimte van 10 cm aan weerskanten van de behuizing te zorgen.

Voor oneffen oppervlakken kunnen de voorste stelvoetjes op één lijn worden gebracht. Pas de voorste stelvoetjes aan totdat het apparaat vlak en stabiel staat. Om dit resultaat te bereiken, pas de voorste stelvoetjes aan zodat deze zich hoger dan de rollen onderaan het apparaat bevinden.



OMGEVINGSTEMPERATUUR

Dit apparaat is ontworpen om te werken in een omgevingstemperatuur tussen 10 °C en 38°C. In een ruimte met een lagere of hogere temperatuur zal het apparaat niet juist werken. Als de omgevingstemperatuur gedurende een lange periode wordt overschreden, zal de temperatuur in de vrieskast boven -18°C komen en kunnen de levensmiddelen bedorven raken.

ALVORENS LEVENSMIDDELEN IN HET APPARAAT TE PLAATSEN

- Verwijder alle verpakking.
- Laat het apparaat gedurende 2 – 3 uur werken zonder levensmiddelen zodat de kasten tot de gepaste temperatuur afkoelen.
- Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een beetje afwasmiddel om eventuele fabricageresten en stof te verwijderen.

STROOMUITVAL

In geval van een stroomuitval, mag u de deuren van het apparaat niet openen. Bevroren levensmiddelen blijven goed als de stroomuitval niet langer dan 9 uur duurt.


Vries bevroren levensmiddelen die volledig ontdooid zijn niet opnieuw in. De levensmiddelen kunnen uw gezondheid schaden.

DE TEMPERATUUR EN FUNCTIES REGELEN


Bedieningspaneel en display




De temperatuur in de vrieskast instellen

Om de temperatuur in de vrieskast in te stellen, druk herhaaldelijk op  om de gewenste temperatuur tussen -14°C en -22°C te selecteren. De ingestelde temperatuur stopt na 5 seconden met knippen om aan te geven dat de instelling bevestigd is.

De temperatuur in de koelkast instellen

Om de temperatuur in de koelkast in te stellen, druk herhaaldelijk op  om de gewenste temperatuur tussen 2°C en 8°C te selecteren. De ingestelde temperatuur stopt na 5 seconden met knippen om aan te geven dat de instelling bevestigd is.


De koelkast uitschakelen


Druk herhaaldelijk op  totdat de indicatoren "OFF" en "--" op het display knippen. Eenmaal de indicatoren niet langer knippen, is de koelkast uitgeschakeld en stopt deze met koelen.





Om de functie te annuleren, druk herhaaldelijk op  om de gewenste temperatuur te selecteren. De ingestelde temperatuur stopt na 5 seconden met knippen om aan te geven dat de instelling bevestigd is.

Keuze uit vier modi

Het apparaat is voorzien van vier modi: smartmodus, ECO-modus, snelle koelmodus en de snelle invriesmodus.

Druk herhaaldelijk op  om de gewenste modus te selecteren. Het overeenkomstig controlelampje knippert en brandt vervolgens continu om aan te geven dat de modus geactiveerd is.

Om de modus te deactiveren, druk herhaaldelijk op  totdat het moduscontrolelampje dooft. Het temperatuurdisplay voor zowel de koel- als vrieskast wordt op de vorige instelling teruggezet.

Modus	Controlelampje	Temperatuurdisplay vrieskast	Temperatuurdisplay koelkast
Smart		Het temperatuurdisplay voor de vries- en koelkast wijzigen afhankelijk van de omgevingstemperatuur (zie onderstaande tabel).	
ECO		-15°C	+8°C
Snel koelen		Geen wijziging	+2°C
Snel invriezen		-25°C	Geen wijziging

OPMERKINGEN:

Smartmodus: Deze modus stelt u in staat om uw apparaat binnen het ideaal temperatuurbereik te bedienen.

ECO-modus: Selecteer deze modus wanneer u energie wilt besparen.

Snelle koelmodus: Deze modus stelt u in staat om de levensmiddelen snel te laten afkoelen. De modus wordt automatisch na 2.5 uur werking uitgeschakeld.

Snelle invriesmodus: Deze modus stelt u in staat om de levensmiddelen snel te laten invriezen. De modus wordt automatisch na 50 uur werking uitgeschakeld.

Alarm bij open deur

U hoort een alarmsignaal als een deur gedurende circa 60 seconden open wordt gehouden of niet volledig gesloten is. Sluit de koelkastdeur om het alarm te stoppen.

Kinderbeveiliging

Deze functie dient om het bedienen van het apparaat door kinderen te vermijden.

- Om de functie te activeren, druk en houd  LOCK 3s circa 3 seconden vast. Het slotcontrolelampje



brandt om aan te geven dat de veiligheidsvergrendeling geactiveerd is.

- Om de functie te deactiveren, druk en houd  LOCK 3s circa 3 seconden vast. Het open



slotcontrolelampje brandt.

UW APPARAAT VERPLAATSEN

Als het apparaat voor welke reden dan ook wordt uitgeschakeld, wacht dan 10 minuten voordat u het opnieuw inschakelt. De druk in het koelsysteem dient eerst te worden gestabiliseerd voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder alle levensmiddelen. Verwijder tevens alle mobiele onderdelen (legplanken, accessoires, etc.) of maak ze vast in het apparaat om schokken te vermijden.

- Verplaats het apparaat en installeer. Als het apparaat tijdens het verplaatsen op zijn zijde werd gehouden, zelfs al was dit zeer kort, dient u het apparaat minstens 10 minuten in de rechtopstaande positie te laten staan voordat u het inschakelt.

Uw apparaat gebruikt isobutaan (R600a) als koelmiddel. Alhoewel R600a een milieuvriendelijk en natuurlijk gas is, is het explosief. Wees dus zeer voorzichtig tijdens het verplaatsen of installeren van uw apparaat om schade aan de koelelementen te vermijden. In geval van een lek dat werd veroorzaakt door schade aan de koelelementen, dient u uw apparaat weg te halen van open vlammen of warmtebronnen en de kamer waar het apparaat zich in bevindt enkele minuten te luchten.

LEVENSmiddelen in de koelkast bewaren

De koelkast zorgt voor een langere bewaartijd van verse, beperkt houdbare levensmiddelen.

Bewaren van verse levensmiddelen

Voor het beste resultaat:

- Bewaar alleen zeer verse levensmiddelen van een goede kwaliteit.
- Zorg dat de levensmiddelen goed zijn verpakt of afgedekt voordat u ze bewaart. Dit vermijdt dat de levensmiddelen uitdrogen, bleker worden of aan smaak verliezen en zorgt voor een langere versheid. Dit vermijdt tevens overdracht van geuren.
- Zorg dat levensmiddelen met een sterke geur goed verpakt en afgedekt zijn en bewaar deze uit buurt van boter, melk en room en andere levensmiddelen die door een sterke geur aangetast kunnen worden.
- Laat warme levensmiddelen afkoelen voordat u ze in de koelkast plaatst.

Zuivelproducten en eieren

- De meeste voorverpakte zuivelproducten zijn voorzien van een minimale houdbaarheidsdatum. Bewaar deze in de koelkast en gebruik binnen de aangegeven tijd.
- Boter kan worden aangetast door levensmiddelen met een sterke geur; het is aanbevolen om boter in een afgesloten houder te bewaren.
- Eieren kunnen in de koelkast bewaard worden.



Rood vlees

- Leg vers rood vlees op een bord en bedek losjes met waspapier, of plastic- of aluminiumfolie.
- Bewaar gekookt en rauw vlees op verschillende borden. Dit vermijdt dat er sappen van rauw vlees op het gekookt vlees terechtkomen.



Pluimvee

- Spoel hele, verse vogels aan de binnen- en buitenkant af met koud stromend water. Bedek losjes met plastic- of aluminiumfolie.
- Bewaar delen van het pluimvee op dezelfde manier. Vul het pluimvee alleen net voor het koken, anders kan voedselvergiftiging optreden.



Vis en schaal- en schelpdieren

- Bereid verse vis en filets op de dag van aankoop. Tot wanneer nodig, bewaart u de vis op een bord, losjes bedekt met waspapier, of plastic- of aluminiumfolie in de koelkast.
- Als u vis een nacht of langer in de koelkast wilt bewaren, kies dan voor zeer verse vis. Spoel een hele vis in koud water en verwijder losse schubben en vuil. Dep de vis vervolgens droog met keukenrol. Steek de hele vis of filets in een afgesloten plastic tas.
- Houd schaal- en schelpdieren op elk moment gekoeld. Gebruik binnen 1 – 2 dagen.



Voorgekookt voedsel en etensresten

- Bewaar in een gepaste houder met deksel zodat de levensmiddelen niet uitdrogen.
- Gebruik binnen 1 – 2 dagen.
- Warm etensresten slechts eenmaal op en totdat ze dampend heet zijn.



Verse groente en fruit

- De groenteladen zijn de ideale opbergruimten voor verse groente en fruit.
- Zorg dat u onderstaande levensmiddelen niet gedurende een lange periode op een temperatuur lager dan 7°C bewaart: Citrusvruchten, meloenen, aubergines, ananas, papaja's, courgettes, passievruchten, komkommers, paprika's en tomaten.
- Ongewenste wijzigingen doen zich bij lage temperaturen voor, zoals het verzachten van het vruchtvlees, bruin worden en/of sneller bederven.
- Bewaar geen avocado's (totdat ze rijp zijn), bananen en mango's in de koelkast.



LEVENS MIDDELEN IN DE VRIESKAST INVRIEZEN EN BEWAREN

Gebruik de vrieskast

- Om diepgevroren levensmiddelen te bewaren.
- Om ijsblokjes te maken.
- Om levensmiddelen in te vriezen.

Opmerking: Zorg dat de deur van de vrieskast altijd goed gesloten is.

Diepvriesproducten kopen

- De verpakking mag niet beschadigd zijn.
- Gebruik binnen de minimale houdbaarheidsdatum.
- Indien mogelijk, transporteer diepgevroren levensmiddelen in een thermische tas en plaats de levensmiddelen snel in de vrieskast.

Diepvriesproducten bewaren

Bewaar op -18°C of kouder. Open de deur van de diepvries alleen indien nodig.

Verse levensmiddelen invriezen

Vries alleen verse en onbeschadigde levensmiddelen in.

Om de best mogelijke voedingswaarde, smaak en kleur te behouden, kunt u groente blancheren voordat u het invriest.

Aubergines, paprika's, courgettes en asperges hoeven niet te worden geblancheerd.

Opmerking: Houd de in te vriezen levensmiddelen uit de buurt van levensmiddelen die reeds ingevroren zijn.

- De volgende levensmiddelen zijn geschikt om in te vriezen:

Cakes en gebak, vis en schaal- en schelpdieren, vlees, wild, pluimvee, groente, fruit, specerijen, eieren zonder schaal, zuivelproducten zoals kaas en boter, kant-en-klaar gerechten en etensresten zoals soep, stoofschotels, gekookt vlees en vis, aardappelgerechten, soufflés en desserts.

- De volgende levensmiddelen zijn niet geschikt om in te vriezen:

Groente die over het algemeen rauw wordt gegeten zoals sla, radijzen, eieren in de schaal, druiven, appels, peren en perziken, hard gekookte eieren, yoghurt, zure melk, zure room en mayonaise.

Diepvriesproducten inpakken

Om te vermijden dat levensmiddelen hun smaak verliezen of uitdrogen, steek ze in een luchtdichte verpakking.

1. Plaats de levensmiddelen in de verpakking.
2. Verwijder alle lucht.
3. Dicht de verpakking af.
4. Label de verpakking met de inhoud en datum van invriezen.

Gepaste verpakking:

Plastic folie, buisfolie van polyethyleen, aluminiumfolie of houders geschikt voor in de diepvries. Deze producten zijn te verkrijgen bij uw speciaalzaak.

Aanbevolen bewaarduur van diepvriesproducten in de vrieskast

Deze tijden kunnen verschillen naar gelang het soort levensmiddel. De ingevroren levensmiddelen kunnen tussen 1 en 12 maanden worden bewaard (minimum op -18°C).

Levensmiddel

Spek, stoofschotels, melk	1 maand
Brood, roomijs, worst, erwten, bereide schelpdieren, vette vis	2 maanden
Niet-vette vis, schelpdieren, pizza, scones en muffins	3 maanden
Ham, cakes, koeken, rundvlees en lamskoteletjes, stukken pluimvee	4 maanden
Boter, groente (geblancheerd), volledig ei en dooiers, gekookte rivierkreeften, gehakt (rauw), varkensvlees (rauw)	6 maanden
Fruit (droog of in siroop), eiwit, rundvlees (rauw), volledige kip, lamsvlees (rauw), fruitcakes	12 maanden

Nooit vergeten:

- Als u verse levensmiddelen met een minimale houdbaarheidsdatum invriest, moet u deze voor het verstrijken van deze datum invriezen.
- Controleer of de levensmiddelen vroeger reeds niet werden ingevroren. Ingevroren levensmiddelen die volledig ontdooid zijn mogen niet opnieuw worden ingevroren.
- Eenmaal ontdooid, dienen de levensmiddelen snel opgegeten te worden.

IJSBLOKJES MAKEN

Vul het bakje voor ijsblokjes (niet meegeleverd) 3/4 met drinkwater en plaats het in het vriesvak.

Als het bakje voor ijsblokjes aan het vriesvak kleeft, maak het alleen met behulp van een stomp voorwerp los.

Om de ijsblokjes los te maken, draait u het bakje voor ijsblokjes lichtjes of houdt u het bakje kortstondig onder stromend water.

ONTDOOIEN

Dit apparaat is uitgerust met een no frost-systeem.

Dit systeem zorgt ervoor dat de vrieskast continu ijsvrij is. De etenswaren die in de diepvriesladen zijn bewaard zullen echter niet ontdooien.

ENERGIEBESPARINGSTIPS

Voor het meest efficiënt energiegebruik van uw apparaat:

- Zorg voor voldoende ventilatie zoals aangegeven in de installatie-instructies.
- Laat warme levensmiddelen en drank eerst afkoelen voordat u ze in het apparaat plaatst.
- Ontdooi ingevroren levensmiddelen in de koelkast en gebruik de lage temperatuur van de ingevroren levensmiddelen om de gekoelde levensmiddelen af te koelen.
- Open de deur zo weinig mogelijk.
- Open het apparaat zo kort mogelijk.
- Zorg dat de deur van de koel- en vrieskast altijd juist gesloten is.

WERKINGSGELUIDEN

Normale geluiden

- De motoren lopen.
- Koelmiddel stroomt door de buizen.

REINIGING EN ONDERHOUD



Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of oplosmiddelen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Haal de levensmiddelen eruit en berg ze op in een koele ruimte.
3. Maak het apparaat schoon met een zachte doek, warm water en een mild schoonmaakmiddel.
4. Veeg de deurdichting alleen schoon met schoon water en droog vervolgens grondig af.
5. Na het reinigen, steek de stekker in het stopcontact en stel het apparaat in op de gewenste instelling.
6. Plaats de levensmiddelen opnieuw in het apparaat.

De LED-lamp in de koelkast kan niet door de gebruiker worden vervangen. Als de LED-lampen niet meer werken, neem contact op met een lokale, bevoegde monteur.

Reinigingstips

- Verwijder alle planken, deurrekken, groentebakken, verwijderbare accessoires (zoals eierrekjes en ijsblokjeshouder indien meegeleverd) en/of laden uit het apparaat. Was ze af met een warm zeepsopje en een zachte spons. Afspoelen en grondig afdrogen.
- Veeg de interieuronderdelen (inclusief deurschakelaar, temperatuurregelknop en lampafdekking) af met een vochtige doek gedrenkt in een warm zeepsopje. Gebruik voor hardnekkige vlekken soda.
- Veeg de deuren, inclusief randen, af met een microvezeldoek die is bevochtigd met een mild afwasmiddel en water. Gebruik een natte spons en een zachte borstel (zoals een tandenborstel) om vastzittend voedsel te verwijderen.

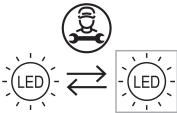
PROBLEEMOPLOSSING

Als er een probleem met uw apparaat is, controleer dan de volgende punten voordat u contact opneemt met de klantendienst.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
Het apparaat werkt niet.	Geen elektriciteit op stopcontact.	Controleer of het apparaat juist is aangesloten en ingeschakeld is.
Lawaai	Kast niet stabiel of vlak.	Zie sectie "Installatie".
Apparaat is niet koel.	Temperatuur is niet juist ingesteld. Deur wordt te vaak geopend. Grote hoeveelheid levensmiddelen recent toegevoegd.	Zie de rubriek "De temperatuur en functies regelen". Open zo weinig mogelijk de deur om de temperatuur te stabiliseren.

TECHNISCHE GEGEVENS

Tijd van temperatuuroename	9 u na stroomuitval
Beschermingsklasse tegen elektrische schokken	I
Nominale spanning en frequentie	220-240V~ 50Hz
Nominale stroom	1,3A
Koelmiddel / Hoeveelheid	R600a / 75g
Isolatie-blaasgas	Cyclopentaan
Nettogewicht	85kg
Ingangsvermogen	120W
Nominaal vermogen lamp	2.5W+2.5W
Ontdooivermogen	240W



De lichtbron (alleen led) mag alleen door een vakman worden vervangen

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

Productinformatieblad

GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2019/2016 VAN DE COMMISSIE met betrekking tot de energie-etikettering van koelapparaten

Naam van de leverancier of het handelsmerk: Etablissements Darty & fils © | Proline

Adres van de leverancier: 9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France

Typeaanduiding: PSBS93IX

Type koelapparaat:

Geluidsarm apparaat: nee Ontwerptype: vrijstaand

Wijnbewaarkast: nee Ander koelapparaat: ja

Algemene productparameters:

Parameter	Waarde	Parameter	Waarde
Totale afmetingen (millimeter)	Hoogte	1770	Totaal volume (dm ³ of l)
	Breedte	900	
	Diepte	660	
EEL	125	Energie-efficiëntieklasse	F
Emissie van akoestisch luchtgeluid (dB(A) re 1 pW)	40	Emissieklasse voor akoestisch luchtgeluid	C
Jaarlijks energieverbruik (kWh/jaar)	392	Klimaatklasse:	uitgebreid gematigd/ gematigd/ subtropisch
Laagste omgevingstemperatuur (°C) waarvoor het koelapparaat geschikt is	10	Hoogste omgevingstemperatuur (°C) waarvoor het koelapparaat geschikt is	38
Winterinstelling	nee		

Compartmentparameters:

Compartmenttype		Compartmentparameters en -waarden			
		Compartment -volume (dm ³ of l)	Aanbevolen temperatuurinstelling voor optimale voedselopslag (°C)	Vriesvermogen (kg/24 u)	Ontdooitype (zelfontdooifunctie = Z, handmatige ontdooifunctie = H)
Voorraad	nee	—	—	—	—
Wijnbewaring	nee	—	—	—	—
Kelder	nee	—	—	—	—

Vers voedsel	ja	347,0	4	—	Z
Chill	nee	—	—	—	—
0 sterren of ijsmaker	nee	—	—	—	—
1 ster	nee	—	—	—	—
2 sterren	nee	—	—	—	—
3 sterren	nee	—	—	—	—
4 sterren	ja	185,0	-18	14,0	Z
2-sterrengedeelte	nee	—	—	—	—
Compartiment met variabele temperatuur	nee	—	—	—	—
Voor 4-sterrencompartimenten					
Snelvriesfunctie			ja		
Voor wijnbewaarkasten:					
Aantal standaardwijnflessen			—		
Lichtbronparameters ^(a) :					
Type lichtbron			LED		
Energie-efficiëntieklasse			G		
Minimumpduur van de door de fabrikant geboden garantie: 24 maanden					
Aanvullende informatie:					
Link naar de website van de leverancier met de informatie zoals bedoeld in punt 4 van bijlage II bij Verordening (EU) 2019/2019 van de Commissie : www.vandenborre.be					

^(a) zoals vastgesteld overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/2015 van de Commissie.

Klimaatklasse:

- Uitgebreid gematigd: "dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 10 °C tot 32 °C".
- Gematigd: "dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 32 °C".
- Subtropisch: "dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 38 °C".

Dit koelapparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt als inbouwapparaat.

Over hoe de informatie over een model kan worden gevonden in de productendatabank :

Klik de link

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/619616>



SERVICE VOOR REPARATIES EN RESERVEONDERDELEN

Demonteer of repareer het apparaat niet zelf om het risico op een elektrische schok of persoonlijk letsel te vermijden.

Voor professionele reparaties of het bestellen van reserveonderdelen, neem contact op met de klantenservice van FNAC DARTY.

Reserveonderdelen voor uw apparaten worden binnen 15 werkdagen na het ontvangen van de bestelling geleverd.

Opgelet!

Alle apparaten hebben een garantie van 2 jaar.

De garantie geldt niet voor schade veroorzaakt door een verkeerde installatie, ongeoorloofde wijziging, zelf uitgevoerde of niet professionele reparaties.

Neem contact met ons op:



www.darty.com



0978 970 970

24 uur

7 dagen per week



9 Rue des Bateaux-Lavoisirs,
94200 Ivry-sur-Seine,
France

Vanden Borre

in alle vertrouwen

www.vandenborre.be



02 334 00 00

8u – 18u

Ma naar Zat



Slesbroekstraat 101
1600 Sint-Pieters-Leeuw
Belgium

VERWIJDERING



Als een verantwoordelijke verdeler hechten wij waarde aan het milieu. Daarom raden wij U aan om de correcte verwijderingprocedure te volgen voor uw product, verpakkingsmaterialen, en indien van toepassing, accessoires en batterijen. Dit draagt bij tot de instandhouding van natuurlijke bronnen en zorgt ervoor dat de materialen gerecycleerd worden op een manier die de gezondheid en het milieu beschermt. U moet de wetten en regels volgens voor verwijdering. Elektrische afvalproducten en batterijen moeten afzonderlijk van het huishoudelijk afval verwijderd worden wanneer het toestel het einde van de levensduur bereikt.

Alvorens uw apparaat weg te gooien, maak de ledlamp los van uw apparaat.



Neem contact op met de winkel waar U het product heeft gekocht en met het plaatselijke bestuur om meer te weten over het verwijderen van afval en recyclage. De batterijen moeten verwijderd worden bij uw plaatselijk recyclagepunt.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing om te weten hoe U de batterijen moet verwijderen voor afval. We bieden onze excuses aan voor elk ongemak dat veroorzaakt wordt door kleine onregelmatigheden in deze gebruiksaanwijzing die zich kunnen voordoen als het gevolg van productverbetering -en ontwikkeling.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoisirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 18/03/2022

KOUDSTE ZONE VAN DE KOELKAST



Het hiernaast vermelde symbool geeft de plaats van de koudste zone in uw koelkast aan. Deze zone is aan de onderkant afgebakend door het glas van de groentelade en aan de bovenkant door het symbool of het rek dat zich op dezelfde hoogte bevindt. Om de temperatuur in deze zone te waarborgen, pas de positie van dit rek niet aan.

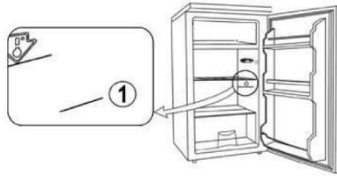
In koelkasten met luchtcirculatie (voorzien van een ventilator of No Frost modellen) is het symbool van de koudste zone niet aanwezig omdat de temperatuur in de volledige kast dezelfde is.

DE TEMPERatuurINDICATOR INSTALLEREN

Uw apparaat is uitgerust met een temperatuurindicator, die zich in de koudste zone bevindt, zodat u het apparaat nauwkeurig kunt instellen.

OPGELET: Deze indicator is alleen geschikt voor gebruik met deze koelkast, gebruik het niet voor een andere koelkast (de koudste zone kan namelijk verschillend zijn) of voor een ander doeleinde.

TEMPERatuurINDICATOR: KOUDSTE ZONE VAN UW KOELKAST.



VERIFICATIE VAN DE TEMPERatuur IN DE KOUDSTE ZONE

• Dankzij de temperatuurindicator kunt u regelmatig controleren of de temperatuur in de koudste zone juist is. De temperatuur binnenin de koelkast is namelijk afhankelijk van meerdere factoren zoals de kamertemperatuur, de hoeveelheid bewaarde levensmiddelen en het aantal keren de deur wordt geopend. Houd rekening met deze factoren wanneer u het apparaat instelt.

Als de indicator "OK" weergeeft, geeft dit aan dat uw thermostaat juist is ingesteld en de temperatuur in de koelkast correct is.

Als de kleur van de indicator wit is, geeft dit aan dat de temperatuur te hoog is. Verhoog in dit geval de thermostaat en wacht 12 uur om de indicator opnieuw te bekijken.

Na het inbrengen van levensmiddelen of het openen van de deur, is het mogelijk dat de indicator enige tijd wit is.



Juiste instelling



Te hoge
temperatuur, regel
de thermostaat

Déclaration UE de Conformité N°862022032020

EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade

Description du produit –

RÉFRIGÉRATEUR-CONGÉLATEUR

Product Description:

REFRIGERATOR-FREEZER

Productbeschrijving:

KOEL-/VRIESCOMBINATIE

Descripción del producto:

Descrição do produto:



Marque –

Proline

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

PSBS93IX

Model number:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

Reference number

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 2009/125/EC
- 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Title

EMC Directive (EMC)
Low Voltage Directive (LVD)
Eco design requirements for energy-related products (ErP)
RoHS

EMC:

EN 55014-1:2017+A11:2020
EN 55014-2:2015
EN IEC 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

LVD :

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
EN 60335-2-24:2010+A1:2019+A2:2019
EN 62233:2008

ErP :

(EU) 2019/2016 (EU) 2019/2019 (EU) 2021/340 (EU)2021/341
EN 62552-1:2020 EN 62552-2:2020 EN 62552-3:2020
EN 60704-1:2010+A11:2012
EN 60704-2-14:2013+A11:2015+A1:2019

(EU) 2019/2015 (EU) 2019/2020

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.

This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

Le responsable de cette déclaration est :

The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsável por esta declaração é:



Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of: **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name : **Predrag Petricevic**

Fonction – Position: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Place, Date / Lieu :

Ivry-sur-Seine, mars 18, 2022

DocuSigned by:
Predrag Petricevic
EA30F3FB8F314D0...



