

MANUEL



PROLINE UFZ171

NOTICE D'UTILISATION



[Tous nos Tutos vidéo](#)



[Darty.com](#)



[Tous nos magasins](#)



[Communauté SAV Darty](#)

PROLINE

CONGÉLATEUR DIEPVRIEZER

UFZ171
























MANUEL D'UTILISATION HANDLEIDING

FR

NL

EN

TABLE DES MATIÈRES

	ATTENTION.....	p. 02
	MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	p. 05
	DESCRIPTION.....	p. 06
	AVANT D'INSTALLER LE CONGÉLATEUR.....	p. 07
	INSTALLATION.....	p. 07
	TEMPÉRATURE AMBIANTE.....	p. 08
	AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS LE CONGÉLATEUR.....	p. 08
	COUPURE DE COURANT.....	p. 08
	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE.....	p. 08
	DÉPLACEMENT DE L'APPAREIL.....	p. 09
	UTILISATION DU CONGÉLATEUR.....	p. 09
	FABRICATION DE GLAÇONS.....	p. 12
	DÉGIVRAGE.....	p. 12
	INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE.....	p. 13
	CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.....	p. 16
	BRUITS DE L'APPAREIL.....	p. 16
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	p. 17
	DÉPANNAGE.....	p. 18
	SPÉCIFICATIONS.....	p. 18
	SERVICE DE RÉPARATION ET PIÈCES DE RECHANGE.....	p. 22
	MISE AU REBUT.....	p. 23

ATTENTION

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

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.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments et les surfaces pouvant être éclaboussées, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages 17.
- 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 PIECES TROP HUMIDES OU TROP FROIDES, TELLES QUE DES CONSTRUCTIONS ANNEXES, GARAGES ou CAVES.
 - Ne congelez des aliments décongelés qu'après les avoir cuits, afin d'éliminer les bactéries nocives. Ne recongelez jamais des fruits de mer qui ont été décongelés.
 - **Mise au rebut de l'appareil :**
Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques ainsi que le fluide 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.



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.
 - 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 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

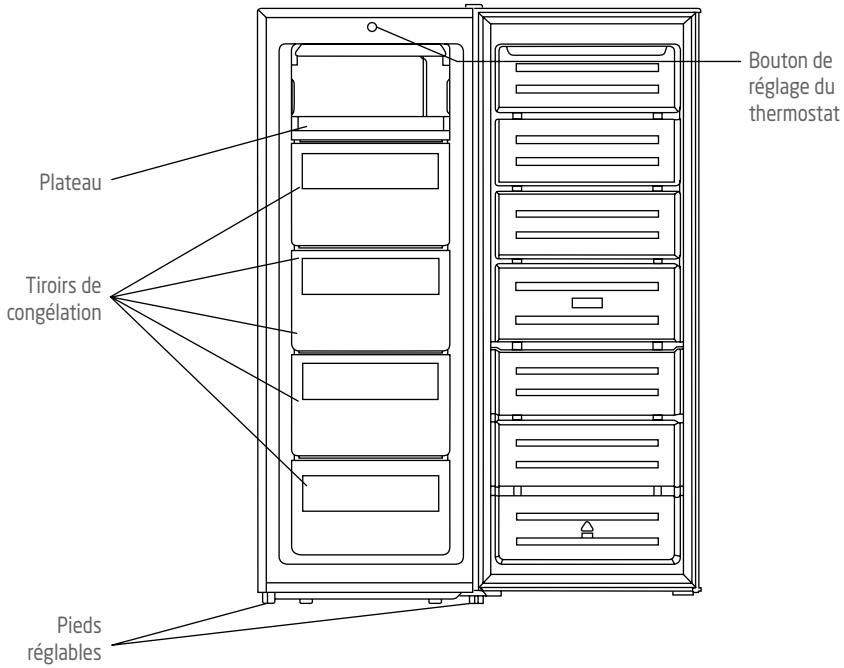
- Si vous souhaitez vous débarrasser d'un vieux congélateur ou d'un vieux réfrigérateur comportant une serrure sur la porte, veillez à ce que celle-ci soit désactivée afin d'éviter que des enfants ne se retrouvent enfermés à l'intérieur en jouant.
- Débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Enlevez tous les aliments avant de nettoyer l'appareil.
- 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.
- N'utilisez pas des outils pointus ou coupants pour enlever le givre et les couches de glace.
- Ne montez pas sur l'appareil et ne vous appuyez pas sur la base des portes ou sur d'autres parties.
- N'entrez pas de boissons gazeuses dans le compartiment de congélation.

Mise au rebut des appareils usagés

Les congélateurs 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 le circuit réfrigérant.

DESCRIPTION



Agencement recommandé des aliments

Compartiment congélateur (-18°C)

Tiroirs de supérieure / drawer :	Gâteaux et pâtisseries Produits laitiers (par exemple le fromage et le beurre)
Bottomcentrale :	Poissons et viands cuites

AVANT D'INSTALLER LE CONGÉLATEUR

Avant de brancher le congélateur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle des prises de votre domicile.

La prise doit rester accessible après l'installation.

L'appareil doit être mis à la terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages pouvant résulter d'un branchement 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.

Si la surface est irrégulière, les pieds avant de l'appareil peuvent se régler.

TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner dans une température ambiante située entre 16°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 PLACER DES ALIMENTS DANS LE CONGÉLATEUR

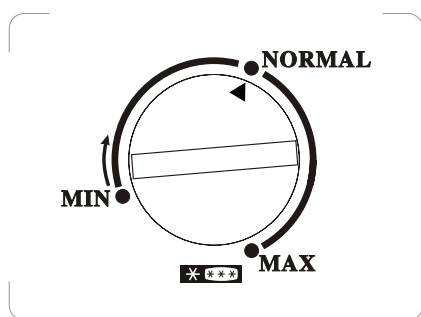
- Enlevez tous les matériaux d'emballage.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 ou 3 heures, le temps que chacun des compartiments arrive à la température adéquate.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un peu de produit nettoyant, afin d'enlever les poussières liées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

COUPURE DE COURANT

En cas de coupure de courant, n'ouvrez pas la porte. Les aliments surgelés ne devraient pas être affectés si la coupure dure moins de 16,5 heures. Les aliments entièrement décongelés ne doivent en aucun cas être congelés à nouveau. Leur consommation serait alors potentiellement dangereuse.

RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE

La température du congélateur se règle au moyen du bouton de contrôle situé derrière l'appareil. Ajustez le bouton de réglage selon vos besoins ou préférences.



MIN réglage du froid
NORMAL réglage plus froid
MAX réglage le plus froid

La température et la vitesse de refroidissement du congélateur dépendent de l'emplacement, de la fréquence d'ouverture de la porte et de la température ambiante de la pièce où se trouve l'appareil.

Lors de la première utilisation de l'appareil et après le dégivrage, mettez le thermostat sur la température la plus froide au moins 2 heures avant de mettre les aliments, puis remettez-le en position normale.

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.
- 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 le congélateur à l'écart de toute source de chaleur et de flammes nues et aérez bien la pièce pendant quelques minutes.

UTILISATION DU CONGÉLATEUR

Le 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 ouverte la porte 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 leur saveur, leur couleur et leur valeur nutritive.

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 leur saveur.

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 le 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 le bac à glaçons (non fourni) aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau potable, et placez-le dans la partie congélateur.

Si le bac à glaçons est collé au congélateur, utilisez un outil non pointu et non coupant pour le détacher. Pour démouler les glaçons, tordez légèrement le bac ou mettez-le sous le robinet quelques instants.

DÉGIVRAGE

Le congélateur ne se dégivre pas automatiquement (car cela entraînerait la décongélation des produits surgelés).

Les couches de glace qui se forment dans le congélateur gênent son fonctionnement et augmentent la consommation d'électricité. Ces couches de glace doivent donc être enlevées régulièrement.



N'utilisez pas des couteaux ou des objets pointus pour enlever la glace! Vous risqueriez d'abîmer le circuit réfrigérant.

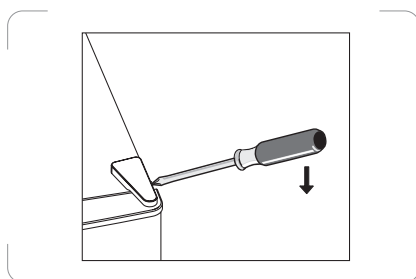
1. Sortez les aliments congelés et mettez-les provisoirement dans un endroit frais.
2. Mettez le bouton de réglage de température sur MIN (arrêt) et débranchez l'appareil.
3. Pour accélérer le processus de décongélation, mettez une casserole d'eau chaude dans le congélateur, en la reposant sur un support.
4. Épongez l'eau de condensation avec un chiffon ou une éponge.
5. Essuyez le congélateur.
6. Rebranchez l'appareil et réglez la température au niveau souhaité.
7. Remettez les aliments congelés en place dans le congélateur.

INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE

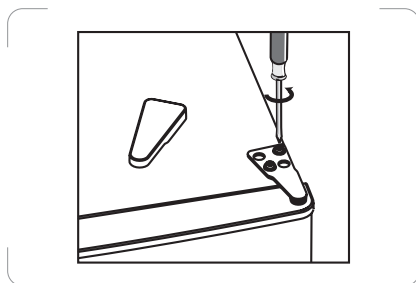
Si vous avez besoin de monter la porte dans l'autre sens, il est préférable que vous fassiez appel à l'agent de service agréé le plus près de chez vous pour faire cette manipulation.

Avant d'inverser la porte, n'oubliez pas d'éteindre et de débrancher le congélateur. Munissez-vous de préférence d'une clé et d'un tournevis cruciforme (non fournis).

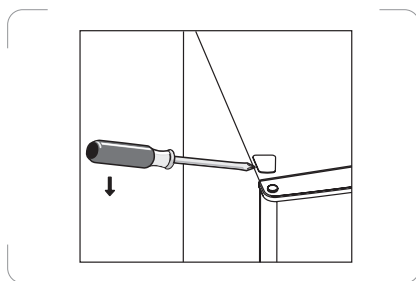
1. Ôtez le couvercle de la charnière du haut.



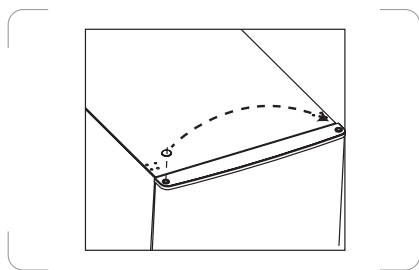
2. Enlevez les vis de fixation de la charnière du haut. Démontez la charnière du haut.



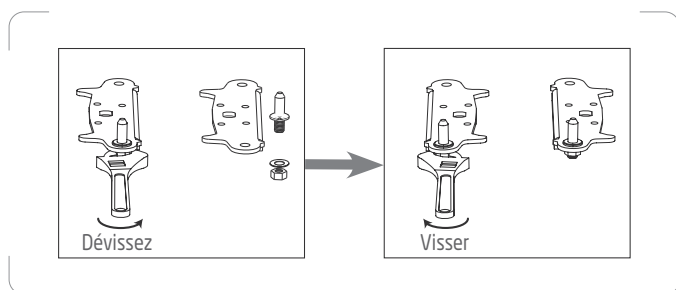
3. Retirez le cache du trou avec un tournevis plat.



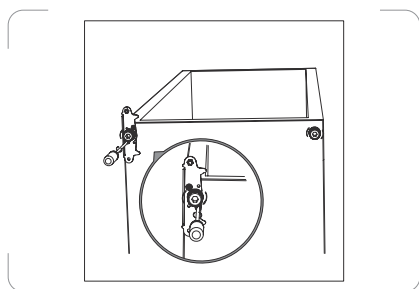
4. Déplacez le cache du côté gauche vers le côté droit. Puis, soulevez la porte supérieure et placez-la sur une surface rembourrée pour qu'elle ne se raye pas.



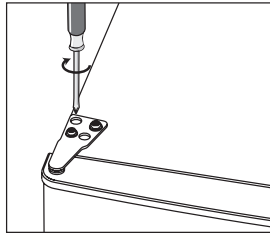
5. Dévissez la charnière inférieure. Ensuite, retirez les pieds réglables de chaque côté.
6. Dévissez et retirez la broche de la charnière inférieure, retournez le support et remettez-le en place.



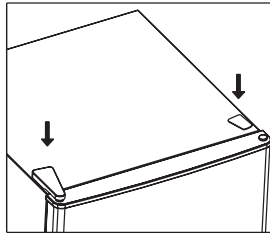
7. Remplacez le support de montage avec la broche de la charnière inférieure. Remettez les deux pieds réglables en place.



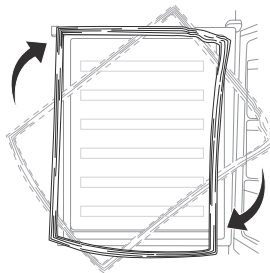
8. Enfin, remontez la charnière supérieure et remettez la porte supérieure. Ne serrez pas totalement les vis.



9. Vérifiez l'alignement horizontal et vertical de porte et vérifiez que les joints adhèrent parfaitement en tout point de l'encadrement. Si tout est correct, terminez de serrer toutes les vis de charnière. Remontez le couvercle de la charnière du haut et le cache vis. Le cas échéant, ajustez les pieds réglables.



10. Retirez le joint de la porte puis remettez-le en place après avoir fait pivoter la porte.



CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

- Faites en sorte que l'aération autour du congélateur soit suffisante (voir section Installation).
- Laissez refroidir les boissons et les aliments chauds avant de les mettre dans l'appareil.
- Ouvrez la porte le moins souvent possible.
- Quand vous ouvrez la porte, ouvrez-la le moins longtemps possible.
- Dégivrez régulièrement le congélateur afin d'enlever les couches de givre.
- Assurez-vous que la porte du congélateur reste bien fermée en permanence.

BRUITS DE L'APPAREIL

Bruits normaux

- Les moteurs tournent.
- Le réfrigérant coule dans le circuit réfrigérant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

1. Réglez le bouton du thermostat sur la position d'arrêt (MIN) et débranchez l'appareil.
2. Sortez les aliments et mettez-les dans un endroit frais.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude et de détergent.
4. Nettoyez le joint de la porte avec de l'eau claire et essuyez-le bien.
5. Après le nettoyage, rebranchez l'appareil et réglez la température au niveau souhaité.
6. Remettez les aliments dans l'appareil.

Conseils de nettoyage

- Retirez le plateau et 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 et le bouton de réglage de la température) avec un chiffon humide imprégné d'un mélange d'eau tiède et de liquide vaisselle. Pour les taches tenaces, utilisez du bicarbonate de soude.
- Essuyez les portes, y compris les bords, avec un chiffon microfibras imbibé de liquide vaisselle doux et d'eau. Utilisez une éponge humide et une brosse souple (telle qu'une brosse à dents) pour enlever les aliments coincés.

DÉPANNAGE

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

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

SPÉCIFICATIONS

Classe de protection contre les chocs électriques	I
Tension et fréquence nominales	220-240V ~ 50Hz
Puissance d'entrée	100W
Réfrigérant/Quantité	R600a / 60g
Intensité nominale	0,7A
Poids net	40 kg
Mousse isolante	Cyclopentane
Autonomie de conservation en cas de coupure de courant	16,5 heures

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 : UFZ171				
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	1426	Volume total (dm ³ ou l)	168
	Largeur	544		
	Profondeur	571		
IEE		100	Classe d'efficacité énergétique	E
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)		190	Classe climatique :	tempérée/ subtropicale
Température ambiante minimale (°C) à laquelle l'appareil de réfrigération est adapté		16	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	non	–	–	–	–
Denrées hautement périssables	non	–	–	–	–
Sans étoile ou fabrication de glace	non	–	–	–	–
1 étoile	non	–	–	–	–
2 étoiles	non	–	–	–	–
3 étoiles	non	–	–	–	–
4 étoiles	oui	168	-18	7,8	M
Zone 2 étoiles	non	–	–	–	–
Compartment à température variable	non	–	–	–	–
Compartiments "quatre étoiles"					
Dispositif de congélation rapide			non		
Pour appareils de stockage du vin					
Nombre de bouteilles de vin standard			–		
Paramètres de la source lumineuse (°) :					
Type de source lumineuse			–		
Classe d'efficacité énergétique			–		
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: «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 :

Cliquer sur le lien

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/1674403>

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 :



Vanden Borre
in alle vertrouwen



www.darty.com

0978 970 970

24 heures / 24

7 jours / 7



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



www.vandenborre.be

02 334 00 00

8h - 18h

Lundi à Samedi



Slesbroekstraat 101
1600 Sint-Pieters-Leeuw
Belgium

🔄 MISE AU REBUT



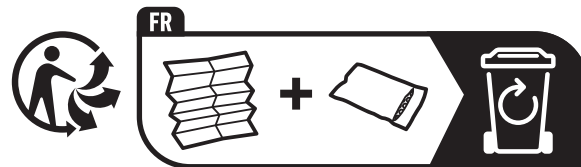
En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.



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

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©,

9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 31/08/2023

FR

NL

EN

23

INHOUDSOPGAVE

	WAARSCHUWINGEN.....	p. 25
	BELANGRIKE VEILIGHEIDSMATREGELEN.....	p. 28
	BENAMING VAN DE ONDERDELEN.....	p. 29
	VOORDAT U DE DIEPVRIEZER INSTALLEERT.....	p. 30
	INSTALLATIE.....	p. 30
	OMGEVINGSTEMPERATUUR.....	p. 31
	VOORDAT U LEVENSMIDDELEN IN DE KOELKAST OF DIEPVRIES ZET.....	p. 31
	STROOMONDERBREKING.....	p. 31
	TEMPERATUURREGELING.....	p. 31
	UW APPARAAT VERPLAATSEN.....	p. 32
	LEVENSMIDDELEN IN DE DIEPVRIEZER INVRIEZEN EN BEWAREN.....	p. 32
	IJSBLOKJES MAKEN.....	p. 35
	ONTDOOIEN.....	p. 35
	DE DEUROPENING OMKEREN.....	p. 36
	TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN.....	p. 39
	GELUIDEN VAN UW APPARAAT.....	p. 39
	REINIGEN EN ONDERHOUD.....	p. 40
	PROBLEMEN OPLOSSEN.....	p. 41
	TECHNISCHE GEGEVENS.....	p. 41
	SERVICE VOOR REPARATIES EN RESERVEONDERDELEN.....	p. 44
	VERWIJDERING.....	p. 45

WAARSCHUWINGEN

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 en 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 and breakfasts en gelijksoortige omgevingen;
 - catering en gelijksoortige groothandeltoepassingen.
- Een beschadigd netsnoer mag uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, een erkende reparatieservice of vaklui met gelijkwaardige kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of een gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies betreffende het veilige gebruik van dit apparaat hebben ontvangen en inzicht hebben in de gevaren die het gebruik ervan met zich kunnen meebrengen. Reinigen en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Voor details over de reinigingsmethode, zie de rubriek "Reiniging en onderhoud" op pagina 40.
- Dit apparaat mag niet aan regen worden blootgesteld.
- **WAARSCHUWING:** houd de ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of in de inbouwstructuur vrij van obstructies.
- **WAARSCHUWING:** gebruik geen andere mechanische apparatuur of middelen dan diegene door de fabrikant worden aanbevolen om het ontdooiproces te versnellen.
- **WAARSCHUWING:** zorg ervoor dat het koelvloeistofcircuit niet wordt beschadigd.

- **WAARSCHUWING:** gebruik geen elektrische apparaten in de voedselvakken van het apparaat, tenzij dit door de fabrikant ervan wordt aanbevolen.
- Bewaar in dit apparaat geen brandbare of explosieve materialen zoals spuitbussen met brandbaar drijfgas.
- **WAARSCHUWING:** gebruik uitsluitend drinkwater voor het maken van ijs(blokjes).
- **WAARSCHUWING:** het koelsysteem staat onder hoge druk. Neem contact op met gekwalificeerd onderhoudspersoneel als u dit apparaat wenst af te danken.
- **INSTALLATIE: INSTALLEER DIT APPARAAT NIET IN EEN PLAATS WAAR HET EXTREEM WARM OF KOUD KAN WORDEN, ZOALS IN BUITENGEBOUWEN, GARAGES OF WIJNKELDERS.**
- Vries ontdooid voedsel nooit opnieuw in zonder het eerst te hebben gekookt om schadelijke bacteriën te doden. Vries ontdooid zeevruchten nooit opnieuw in.
- **Het apparaat weggooien:**
Om mogelijke schade aan het milieu of aan de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering, de koel- en de brandbare isolatie blazen gassen te voorkomen, gelieve te recyclen het toestel op een verantwoorde manier het duurzame hergebruik van grondstoffen te bevorderen. De verwijdering mag alleen worden gedaan door middel van openbare inzamelpunten; contact op met de afvalverwerking dichtstbijzijnde centrum uw huis voor meer informatie over de juiste procedures voor verwijdering.
- **Installatie en 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:**
Hanteer het apparaat altijd met de nodige voorzichtigheid om schade te voorkomen.



- 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.
 - 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 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.

▲ BELANGRIKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

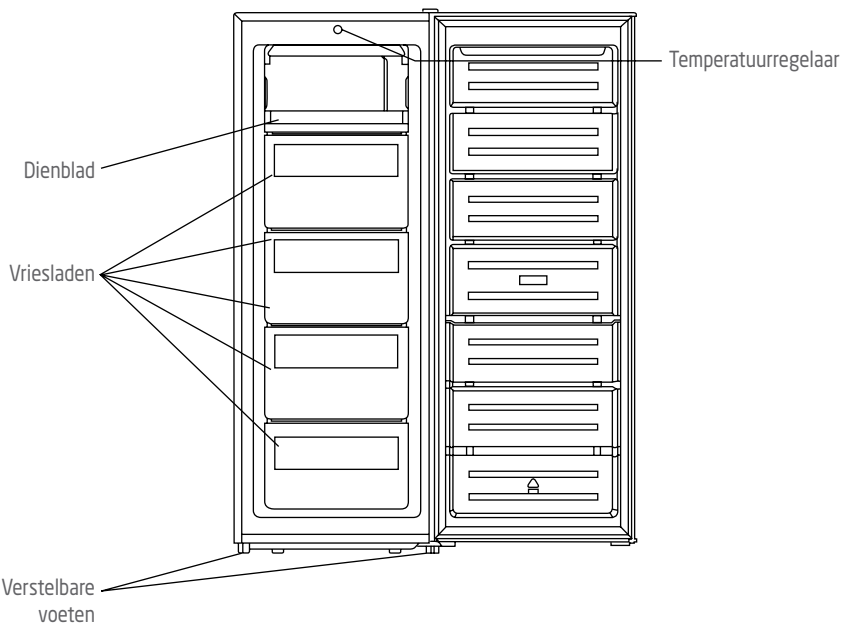
- Voordat u een oude diepvries of koelkast met slot/vergrendeling afdankt, dient u ervoor te zorgen dat het slot/de vergrendeling wordt stukgemaakt om te voorkomen dat jonge kinderen tijdens het spelen opgesloten kunnen raken.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer het niet in werking is en voordat u het gaat schoonmaken. Verwijder alle voedsel voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Zet geen te grote stukken voedsel in het apparaat omdat dit de goede werking ervan kan verstoren.
- Wees uiterst voorzichtig tijdens het verplaatsen van apparatuur.
- Geef kinderen geen room- of waterijs meteen nadat deze uit de vriezer zijn gehaald, omdat de lage temperatuur ervan "vriesbrand" op de lippen kan veroorzaken.
- Gebruik geen puntige of scherpe gereedschappen om rijp of ijsslagen te verwijderen.
- Ga niet op de onderkant of de deur e.d. staan en gebruik deze niet als opstapje.
- Dankjes mogen niet in het vriesvak worden opgeslagen.

Verwijdering van oude apparatuur

De isolatie van diepvriezers bevat koelmiddel en gassen.

Koelmiddel en blaasgas moeten op een professionele manier worden verwijderd. Zorg ervoor dat de buizen van het koelcircuit niet beschadigd worden en verwijder het apparaat op correcte wijze.

BENAMING VAN DE ONDERDELEN



Aanbevolen rangschikking van de levensmiddelen

Rangschikken van levensmiddelen (-18°C)

Bovenste/middelste / laden:	Cakes en gebak Zuivelproducten zoals kaas en boter
Onderste lade:	Gekookt vlees en vis

FR

NL

EN

29

VOORDAT U DE DIEPVRIEZER INSTALLEERT

Controleer voordat u de koelkast op de netvoeding aansluit of de spanning als vermeld op het typeplaatje van uw apparaat overeenstemt met de netspanning in uw woning.

Let erop dat de stekker ook na de installatie steeds bereikbaar blijft.

Dit apparaat moet geaard zijn. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade ten gevolge van gebruik zonder aarding.

INSTALLATIE

Installeer dit apparaat in een droge, goed geventileerde ruimte. De plaats waar het apparaat wordt geïnstalleerd mag niet aan rechtstreeks zonlicht of een andere warmtebron zijn blootgesteld, zoals een fornuis, radiator enz.

Zorg voor een tussenruimte van minstens 10 cm aan elke kant van de behuizing om een goede ventilatie van het apparaat te garanderen.

De voorste voeten kunnen worden aangepast als het oppervlak oneffen is.

OMGEVINGSTEMPERATUUR

Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in omgevingstemperaturen tussen 16°C en 38°C. Het apparaat kan niet correct werken als deze temperaturen worden overschreden, d.w.z. kouder of warmer zijn. Bij langdurig overschrijden van de opgegeven omgevingstemperaturen zal de temperatuur in de diepvriezer boven -18°C stijgen, waardoor voedselbederf kan optreden.

VOORDAT U LEVENSMIDDELEN IN DE KOELKAST OF DIEPVRIES ZET

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Laat het lege apparaat ongeveer 2 - 3 uur werken zodat alle vakken kunnen afkoelen tot de juiste temperatuur.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een sopje om eventuele fabricage- en transportresten te verwijderen.

STROOMONDERBREKING

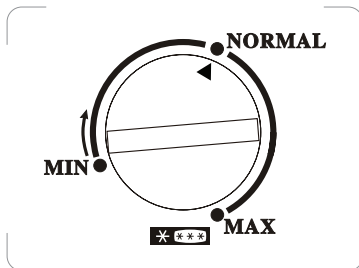
Tijdens een stroomonderbreking mag de deur niet worden geopend. Bevroren levensmiddelen zullen niet ontdooien zolang de stroomonderbreking niet langer dan 16,5 uur duurt.

Volledig ontdooide levensmiddelen mogen niet opnieuw worden ingevroren. Deze levensmiddelen kunnen gevaarlijk zijn om te eten.

TEMPERATUURREGELING

De diepvriezer wordt gestuurd door een thermostaatknop die zich aan de achterkant van het apparaat bevindt.

Stel deze regelknop naar wens en volgens uw persoonlijke voorkeur in.



MIN is de koude stand
NORMAL is de kouder stand
MAX is de koudste stand

De werkingstijd van de motor en de temperatuur binnenin het apparaat worden beïnvloed door de plaats waar het is geïnstalleerd, hoe vaak de deur wordt geopend en de temperatuur van de ruimte waarin de koelkast-diepvries zich bevindt.

Wanneer u het apparaat voor het eerst of na het ontdooien gebruikt, laat u het apparaat minstens 2 uur leeg werken met de temperatuurknop op de koudste stand, waarna u instelt op de middelmatige stand en levensmiddelen kan inzetten.

UW APPARAAT VERPLAATSEN

Als dit apparaat om welke reden dan ook werd uitgeschakeld mag het pas 10 minuten later weer worden ingeschakeld. Zo krijgt het apparaat de tijd om de druk in het koelsysteem te stabiliseren.

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder alle levensmiddelen.
- Verplaats het apparaat en installeer het op de nieuwe plaats. Als het apparaat ook maar even op zijn kant is gezet, moet het minstens 10 minuten rechtop hebben gestaan voordat het weer wordt ingeschakeld.

Uw apparaat maakt gebruik van methylpropan (R600a) als koelmiddel. Hoewel R600a een milieuvriendelijk en natuurlijk gas is, is het wel brandbaar. Daarom dient men tijdens het vervoer en de installatie voorzichtig te zijn opdat de koelelementen van het apparaat niet worden beschadigd. In geval van een lek door beschadiging van de koelelementen moet u de diepvriezer uit de nabijheid van naakte vlammen en warmtebronnen houden en de ruimte waarin het apparaat zich bevindt gedurende enkele minuten goed ventileren.

LEVENS MIDDELEN IN DE DIEPVRIEZER INVRIEZEN EN BEWAREN

De diepvriezer wordt gebruikt voor:

- het bewaren van diepvriesproducten
- het maken van ijsblokjes
- het invriezen van vers voedsel

Opmerking: controleer altijd of de deur van de diepvriezer goed gesloten is.

Diepvriesproducten inkopen

- De verpakking mag niet beschadigd zijn.
- Consumeer altijd voor de “te gebruiken voor/tenminste houdbaar tot/ houdbaar tot” datum.
- Vervoer indien mogelijk diepvriesproducten in een isolerende zak en leg deze zo snel mogelijk in de diepvriezer.

Diepvriesproducten bewaren

Bewaar bij -18°C of kouder. Voorkom dat de deur van de diepvriezer onnodig wordt geopend.

Vers voedsel invriezen

Vries alleen vers en onaangetaste levensmiddelen in.

Blancheer groente om de voedingswaarde, smaak en kleur zo goed mogelijk te behouden.

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

Opmerking: zorg ervoor dat in te vriezen levensmiddelen niet met reeds bevroren voedingsmiddelen in contact komt.

- De volgende voedingsmiddelen zijn geschikt om in te vriezen:
Taarten en gebak, vis en zeevruchten, vlees, wild, gevogelte, groente, fruit, kruiden, eieren zonder schaal, zuivelproducten zoals kaas en boter, bereide gerechten en restjes als van soep, stoofschotels, gekookte vis en vlees, aardappelgerechten, soufflés en nagerechten.
- De volgende voedingsm zijn niet geschikt om in te vriezen:
De soorten groenten die meestal rauw worden gegeten, zoals sla of radijzen, eieren in de schaal, druiven, hele appels, peren en perziken, hardgekookte eieren, yoghurt, zure melk en zure room en mayonaise.

Diepvriesproducten verpakken

Verpak voedingsmiddelen in luchtdichte verpakkingen om smaakverlies en uitdrogen te voorkomen.

1. Verpak alle voedingsmiddelen.
2. Pers de lucht eruit.
3. Verzegel de verpakking.
4. Breng op elke verpakking een label met de inhoud en invriesdatum aan.

Geschikte verpakkingsmaterialen:

Plastic folie, polyethyleen buisfolie, aluminiumfolie, diepvriesdozen.

Deze producten zijn verkrijgbaar bij de vakhandel.

Aanbevolen houdbaarheid van ingevroren voedingsmiddelen in deze diepvries

De bewaartijd is afhankelijk van het soort voedingsmiddel. Ingevroren voedingsmiddelen kunnen tussen 1 en 12 maanden in de diepvriezer worden bewaard (bij ten minste -18°C).

Voedingsmiddelz	Bewaartijd
Bacon, stoofschotels, melk	1 maand
Brood, roomijs, worst, taart, bereide schaaldieren, vette vis	2 maanden
Magere vis, schaaldieren, pizza, scones en muffins	3 maanden
Ham, gebak, koekjes, runds- en lamsvlees, stukken gevogelte	4 maanden
Boter, groente (geblancheerd), eieren heel en dooiers, gekookte kreeft, gehakt vlees (rauw), varkensvlees (rauw)	6 maanden
Fruit (droog of ingemaakt in siroop), eiwit, vlees (rauw), hele kip, lamsvlees (rauw), fruitgebak	12 maanden

Vergeet nooit dat:

- Verse voedingsmiddelen met een houdbaarheidsdatum/tenminste houdbaar tot/te gebruiken tot datum voor het verstrijken van deze datum moeten worden ingevroren.
- in te vriezen voedsel niet eerder ingevroren mag zijn. Omdat volledig ontdooid voedsel nooit opnieuw mag worden ingevroren.
- Ontdooide voedingsmiddelen zo snel mogelijk geconsumeerd dienen te worden.

IJSBLOKJES MAKEN

Vul een ijsbakje (niet meegeleverd) tot ongeveer $\frac{3}{4}$ hoogte met drinkwater en zet in de diepvriezer. Maak het ijsbakje met een stomp voorwerp los als het in de diepvriezer is vastgevroren. Draai het ijsbakje wat of houd even onder stromend water om ijsblokjes los te maken.

ONTDOOIEN

De diepvriezer ontdooit niet automatisch, omdat anders de bevroren voedingsmiddelen zouden gaan ontdooien.

Een ijslaag in de diepvriezer hindert de koeling van diepvriesproducten en verhoogt het energieverbruik. Verwijder de ijslaag regelmatig.



Schraap de ijslaag of rijp niet met een mes of scherp voorwerp weg. Dit kan de koelbuizen beschadigen.

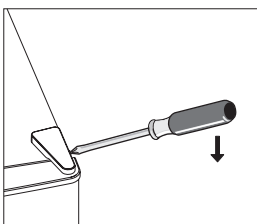
1. Verwijder het ingevroren voedsel en zet tijdelijk in een koele ruimte.
2. Draai de temperatuurknop naar de uit-stand (MIN) en haal de stekker uit het stopcontact.
3. U kunt een pan met heet water op een legplank van de diepvriezer zetten om het ontdooiproces te versnellen.
4. Veeg het dooiwater op met een doek of spons.
5. Droog de diepvriezer.
6. Stop de stekker van het apparaat in een stopcontact en draai de temperatuurknop naar de gewenste stand.
7. Leg de diepvriesproducten weer in diepvriezer.

DE DEUROPENING OMKEREN

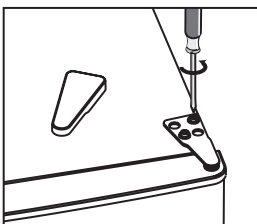
Als het nodig is om het deurscharnier tegen de andere kant te bevestigen, neemt u best contact op met een erkende reparatieservice of raadpleeg een deskundige om deze conversie uit te voeren.

Voordat u de deuropeningen van het apparaat gaat omkeren, dient u de stekker uit het stopcontact te verwijderen en het apparaat leeg te maken. Het is aangewezen hiervoor een kruiskopschroevendraaier en een moersleutel (beide niet meegeleverd) te gebruiken.

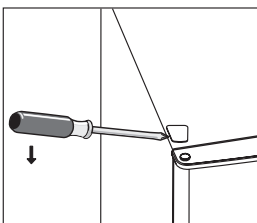
1. Verwijder de dop van het bovenste scharnier.



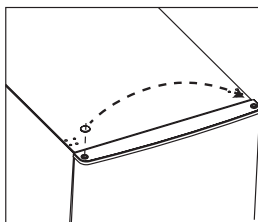
2. Verwijder de schroeven waarmee het bovenste scharnier op de deurstijl is bevestigd. Verwijder het bovenste scharnier.



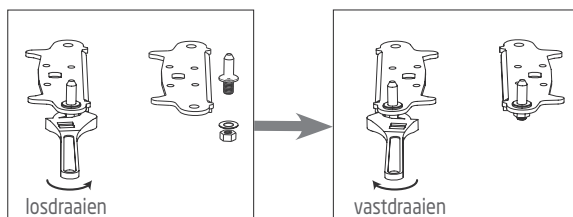
3. Verwijder de afdekking van het gat met een platte schroevendraaier.



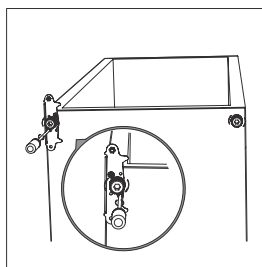
4. Beweeg de centrale afdekking van links naar rechts. Til vervolgens de bovenste deur op en plaats deze op een gekussende ondergrond om krassen te voorkomen.



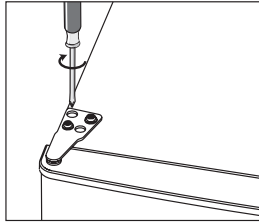
5. Schroef het onderste scharnier los. Verwijder vervolgens de verstelbare voetjes aan beide zijden.
6. Schroef de onderste scharnierpen los en verwijder deze. Draai de beugel om en plaats de beugel terug.



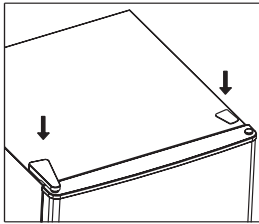
7. Monteer de beugel voor de montage van de onderste scharnierpen. Plaats beide verstelbare voetjes terug.



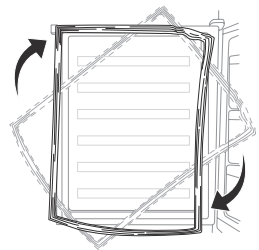
8. Bevestig het bovenste scharnier terwijl u de bovenste deur vastmaakt. Draai de schroeven nog niet stevig vast.



9. Controleer of de deur horizontaal en verticaal is uitgelijnd en of alle afdichtingen goed contact maken met de spouw rondom de spouwopening voordat u de scharnieren definitief vastdraait. Breng de scharnierkap en schroefkap weer aan. Stel de stelvoeten opnieuw af, indien nodig.



10. Maak de isolatie van de vriezerdeur los en bevestig deze na het draaien weer.



TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Voor het meest energie-efficiënte gebruik van uw apparaat:

- Zorg voor voldoende ventilatie van uw koelkast-diepvries als aanbevolen in de installatie-instructies.
- Laat warme gerechten afkoelen voordat u deze in het apparaat zet.
- Open de deur zo weinig mogelijk.
- Sluit de geopende deur altijd zo snel mogelijk.
- Ontdooi de diepvriezer regelmatig om de ijslaag te verwijderen.
- Let erop dat de deur van de diepvriezer altijd goed gesloten is.

GELUIDEN VAN UW APPARAAT

Normale geluiden

- Van de werkende motoren.
- Van het koelmiddel dat doorheen de buizen stroomt.

REINIGEN EN ONDERHOUD



Gebruik geen schurende of alcoholhoudende reinigingsmiddelen.

1. Neem alle voedingsmiddelen uit het apparaat en bewaar in een koele ruimte.
2. Wacht tot de ijslaag is ontdooid.
3. Reinig het apparaat met een zachte doek, warm water en een sopje. Het spoelwater mag niet via het afvoergootje vloeien naar de bak waar het zou verdampen.
4. Veeg de deurverzegeling alleen schoon met zuiver water en droog daarna zorgvuldig.
5. Stop na het reinigen de stekker in het stopcontact en draai de temperatuurknop naar de gewenste stand.
6. Zet het voedsel weer in het apparaat.

Reinigingstips

- Verwijder de dienblad en laden uit het apparaat. Was ze af met een warm zeepsopje en een zachte spons. Afspoelen en grondig afdrogen.
- Veeg de interieuronderdelen (inclusief deurschakelaar en temperatuurregelknop) 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.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Als er een probleem met u uw apparaat is, kunt de onderstaande punten controleren voordat u contact opneemt met een klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
Het apparaat werkt niet	Geen spanning bij het stopcontact.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of de stroom is ingeschakeld.
Geluiden	De kast staat niet stabiel of waterpas. De diepvriezer ontdooit.	Zie hoofdstuk Installatie.
Het apparaat koelt niet	De temperatuurregeling is niet correct. De deur werd te vaak geopend. Onlangs is een grote hoeveelheid voedsel ingezet.	Zie hoofdstuk Temperatuurregeling. Open zo weinig mogelijk de deur en laat de temperatuur stabiliseren.

TECHNISCHE GEGEVENS

Elektrische veiligheidsklasse	I
Nominale spanning en frequentie	220-240V ~ 50Hz
Ingangsvermogen	100W
Koelmiddel/ hoeveelheid	R600a / 60g
Nominale spanning	0,7A
Netto gewicht	40 kg
Isolatieblaasgas	Cyclopentaan
Veilige opslagtijd bij stroomonderbreking	16,5 uur

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: UFZ171

Type koelapparaat:

Geluidsarm apparaat:	nee	Ontwerptype:	vrijstaand
Wijnbewaarkast:	nee	Ander koelapparaat:	ja

Algemene productparameters:

Parameter	Waarde	Parameter	Waarde
Totale afmetingen (millimeter)	Hoogte	Totaal volume (dm³ of l)	168
	Breedte		
	Diepte		
EEL	100	Energie-efficiëntieklasse	E
Emissie van akoestisch luchtgeluid (dB(A) re 1 pW)	40	Emissieklasse voor akoestisch luchtgeluid	C
Jaarlijks energieverbruik (kWh/jaar)	190	Klimaatklasse:	gematigd/ subtropisch
Laagste omgevingstemperatuur (°C) waarvoor het koelapparaat geschikt is	16	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)
Vorraad	nee	–	–	–	–
Wijnbewaring	nee	–	–	–	–
Kelder	nee	–	–	–	–
Vers voedsel	nee	–	–	–	–
Chill	nee	–	–	–	–
0 sterren of ijsmaker	nee	–	–	–	–
1 ster	nee	–	–	–	–

2 sterren	nee	–	–	–	–
3 sterren	nee	–	–	–	–
4 sterren	ja	168	-18	7,8	H
2-sterrengedeelte	nee	–	–	–	–
Compartiment met variabele temperatuur	nee	–	–	–	–
Voor 4-sterrencompartimenten					
Snelvriesfunctie			non		
Voor wijnbewaarkasten:					
Aantal standaardwijnflessen			–		
Lichtbronparameters (*) :					
Type lichtbron			–		
Energie-efficiëntieklasse			–		
Minimumduur 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) 2019/2015 van de Commissie : www.vandenborre.be					

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

Klimaatklasse:

- 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/refrigeratingappliances2019/1674403>

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, ongoorloofde wijziging, zelf uitgevoerde of niet professionele reparaties.

Neem contact met ons op:



Vanden Borre
in alle vertrouwen

 ²⁴ www.darty.com
0978 970 970
24 uur
7 dagen per week
 9 Rue des Bateaux-Lavoirs,
94200 Ivry-sur-Seine, France

 www.vandenborre.be
02 334 00 00
8u - 18u
Ma naar Zat
 Slesbroekstraat 101
1600 Sint-Pieters-Leeuw
Belgium

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu. We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.






















Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

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-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 31/08/2023

TABLE OF CONTENTS


	WARNINGS.....	p. 47
	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	p. 50
	NAMES OF PARTS.....	p. 51
	BEFORE INSTALLING THE FREEZER.....	p. 52
	INSTALLATION.....	p. 52
	AMBIENT TEMPERATURE.....	p. 53
	BEFORE PLACING FOOD IN THE FREEZER.....	p. 53
	POWER FAILURE.....	p. 53
	TEMPERATURE CONTROL.....	p. 53
	MOVING YOUR APPLIANCE.....	p. 54
	FREEZING AND STORING FOOD.....	p. 54
	MAKING ICE CUBES.....	p. 56
	DEFROSTING.....	p. 57
	DOOR CONVERSION.....	p. 57
	TIPS FOR SAVING ENERGY.....	p. 60
	OPERATING NOISES.....	p. 60
	CLEANING AND MAINTENANCE.....	p. 61
	TROUBLESHOOTING.....	p. 62
	SPECIFICATIONS.....	p. 62
	REPAIR AND SPARE PARTS SERVICE.....	p. 66
	DISPOSAL.....	p. 67

WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING 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.
- Regarding the details instructions for cleaning the surfaces in contact with food and splash area, refer to the section "Cleaning and Maintenance" in page 61.
- 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.**
- Never freeze defrosted food except if they have been cooked before, in order to eliminate harmful bacteria. Never refreeze seafood that has been defrosted.
- **For disposal of the appliance:**
To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle the appliance responsibly to promote the sustainable reuse of material resources, the refrigerants and the flammable insulation blowing gases. The disposal should only be done through public collection points; contact the waste treatment centre nearest your home for more details on the correct procedures for disposal.
- **For installation, servicing:**
Appliance should be placed on a horizontal surface 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.
-  **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.
 - Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
 - 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.

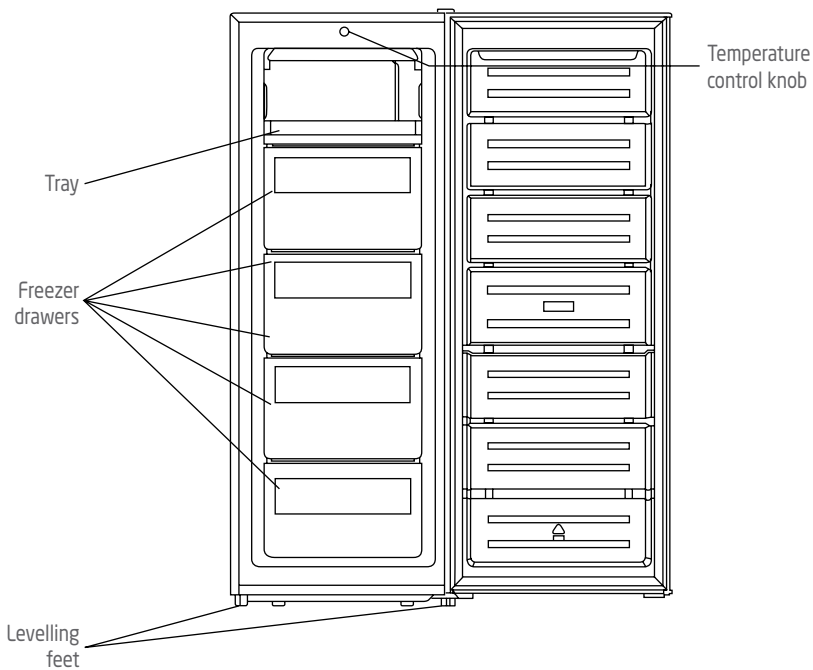
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- If you are discarding an old 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 as the low temperature may cause 'freezer burns' on the lips.
- Do not use pointed or sharp-edged tools to remove frost or layers of ice. Use a plastic scraper.
- Do not stand or support yourself on the base or doors, etc.
- Effervescent drinks should not be stored in the freezer.

Dispose of your old appliance

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



Recommended food arrangement

Freezer compartment (-18°C)

Top / middle drawers:	Cakes and pastries Dairy products such as cheese and butter
Bottom drawer :	Cooked meat and fish

BEFORE INSTALLING THE FREEZER

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

Ensure that the plug remains accessible after installation.

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.

AMBIENT TEMPERATURE

This appliance is designed to operate in ambient temperature between 16°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 will rise above -18°C and food spoilage may occur.

BEFORE PLACING FOOD IN THE FREEZER

- Remove all packaging.
- Allow the appliance to run empty for 2 - 3 hours so the compartment 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

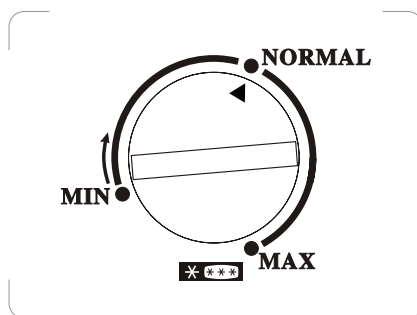
If there is a power failure, do not open the door. Frozen food should not be affected if the power failure lasts for less than 16,5 hours.

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

TEMPERATURE CONTROL

The freezer is controlled with a temperature control knob located at the back of the appliance.

Adjust the control knob as desired to suit your individual preference.



MIN is cold setting
NORMAL is colder setting
MAX is coldest setting

The running time and temperature are affected by where the freezer is located, how often the door is opened and the temperature of the room the freezer is located in.

When you use the appliance for the first time or after defrosting, adjust the control knob to the coldest setting for at least 2 hours before introducing food to be stored, and then readjust to the middle setting.

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.
 - 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 freezer from open flame or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

FREEZING AND STORING FOOD

- 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.

Storing frozen food

Store at - 18°C or colder. Avoid opening the freezer door 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. These products are available from specialist outlets.

Recommended storage times of frozen food in the freezer

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, shell fish, 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 $\frac{3}{4}$ full of drinking water and place in the freezer. If the ice cube tray is stuck to the 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

The freezer does not defrost automatically, otherwise the frozen food would start thawing.

A layer of frost in the compartment impairs refrigeration of the frozen food and increases power consumption. Remove the layer of hoarfrost regularly.



Do not scrape off hoarfrost or ice with a knife or pointed object. Doing this may damage the refrigerant tubes.

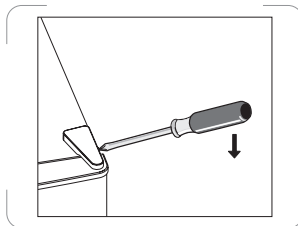
1. Remove the frozen food and place temporarily in a cool location.
2. Set the temperature control knob to the off position (MIN) and disconnect the mains plug from the mains socket.
3. To accelerate the defrosting process, place a pan of hot water on a stand in the freezer.
4. Wipe up condensation with a cloth or sponge.
5. Wipe dry the compartment.
6. Plug in the appliance and adjust the temperature control knob as desired.
7. Put the frozen food back in the freezer.

DOOR CONVERSION

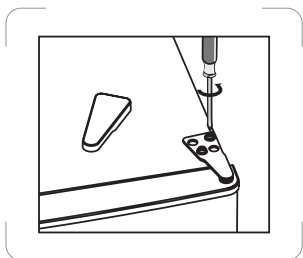
If you need to hinge your door on the opposite side it is recommended that you call your local authorised service agent to make this conversion or ask a technician.

Before you reverse the door, you should ensure the appliance is unplugged and empty. It is recommended to use a crosshead screwdriver and a spanner (both not supplied).

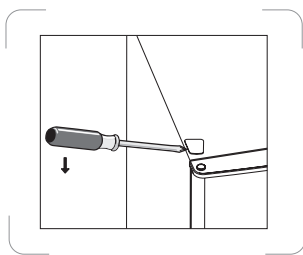
1. Remove the upper hinge cover.



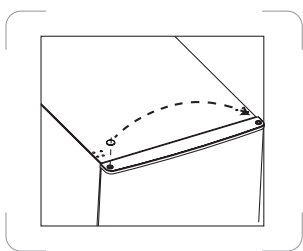
2. Remove the screws that fix the upper hinge. Remove the upper hinge.



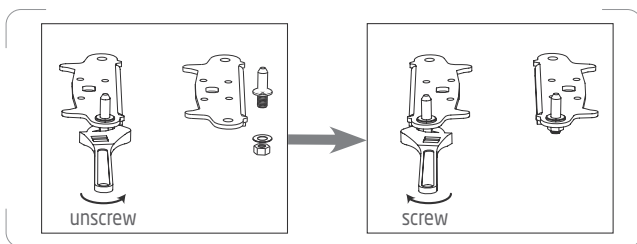
3. Remove the top left screw cover.



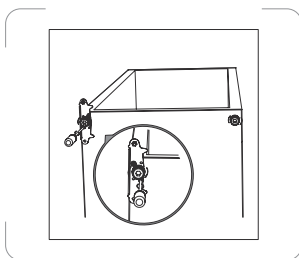
4. Move the core cover from left side to right side. And then lift the upper door and place it on a padded surface to prevent it from scratching.



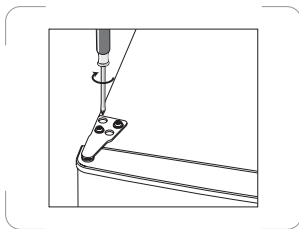
5. Unscrew bottom hinge. Then remove the adjustable feet from both sides.
6. Unscrew and remove the bottom hinge pin, turn the bracket over and replace it.



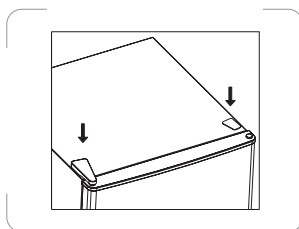
7. Refit the bracket fitting the bottom hinge pin. Replace both adjustable feet.



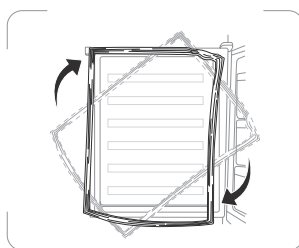
8. Re-fit the upper hinge while refitting the upper door. Do not fully tighten the screws.



9. Check the door is aligned horizontally and vertically and that all seals make good contact with the cavity all the way around the cavity opening before finally tightening the hinges. Re-fit the hinge cover and screw cover. Re-adjust the levelling feet, if necessary.



10. Detach the door gasket and then attach it after rotating.



TIPS FOR SAVING ENERGY

For the most energy efficient use of your appliance:

1. Ensure your freezer has adequate ventilation as recommended in the installation instructions.
2. Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.
3. Keep door openings to a minimum.
4. Open the appliance as briefly as possible.
5. Regularly defrost the freezer compartment to remove the layer of frost.
6. Ensure that the freezer door is 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. Set the temperature control knob to the off position (MIN) and 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 adjust the temperature control knob as desired.
 6. Put the food back into the appliance.

Cleaning tips

- Remove the tray and 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 and temperature control knob) 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 wet sponge 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. Freezer is defrosting.	See installation section.
Appliance not cool	Temperature setting not correct. Frequent door openings. Large amount of food recently added.	See temperature control section. Minimise door openings to allow temperatures to stabilise.

SPECIFICATIONS

Electric shock protection class	I
Rated voltage and frequency	220-240V~ 50Hz
Input power	100W
Refrigerant/Amount	R600a / 60g
Rated current	0,7A
Net weight	40 kg
Insulation blowing gas	Cyclopentane
Power failure safe storage time	16,5 hours

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: UFZ171

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	1426	Total volume (dm³ or l)	168
	Width	544		
	Depth	571		
EEL	100	Energy efficiency class	E	
Airborne acoustical noise emissions (dB(A) re 1 pW)	40	Airborne acoustical noise emission class	C	
Annual energy consumption (kWh/a)	190	Climate class:	temperate/ subtropical	
Minimum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable	16	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	no	–	–	–	–
Chill	no	–	–	–	–
0-star or ice-making	no	–	–	–	–
1-star	no	–	–	–	–
2-star	no	–	–	–	–
3-star	no	–	–	–	–
4-star	yes	168	-18	7,8	M
2-star section	no	–	–	–	–
Variable temperature compartment	no	–	–	–	–
For 4-star compartments					
Fast freeze facility			no		
For wine storage appliances					
Number of standard wine bottles			–		
Light source parameters (°) :					
Type of light source			–		
Energy efficiency class			–		
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:

- 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.

Click the link

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/1674403>

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 :



Vanden Borre
in alle vertrouwen

 www.darty.com
0978 970 970
24 Hours
7 Days a week
 9 Rue des Bateaux-Lavois,
94200 Ivry-sur-Seine, France

 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.

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-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 31/08/2023

Déclaration UE de Conformité N°862023070071

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

Description du produit –

CONGÉLATEUR

Product Description:

FREEZER

Productbeschrijving:

DIEPVRIEZER

Descripción del producto:

Descrição do produto:



Marque –

Proline

Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale –

UFZ171

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	Title
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
<input checked="" type="checkbox"/> 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
<input checked="" type="checkbox"/> 2011/65/EU & (EU) 2015/863	RoHS

EMC:
EN 55014-1:2017 + A11:2020
EN IEC 55014-1:2021
EN 55014-2:2015
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021

LVD :
EN 60335-2-24:2010 + A1:2019 + A2:2019 + A11:2020
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021
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

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, juillet 7, 2023

DocuSigned by:

EA30F3FB8F314D0...




PROLINE

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France