

THOMSON

Réfrigérateur multi-portes THM 90 IX

MANUEL D'UTILISATION



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



THOMSON

THM 90 IX

RÉFRIGÉRATEUR-CONGÉLATEUR

REFRIGERATOR FREEZER

KOEL-/VRIESCOMBINATIE



MANUEL D'INSTRUCTIONS

INSTRUCTION MANUAL

GEBRUIKSAANWIJZING

Table des matières

AVERTISSEMENTS	1
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	5
NOMS DES PIÈCES.....	6
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL.....	6
INSTALLATION	6
TEMPÉRATURE AMBIANTE	7
AVANT DE METTRE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL	7
COUPURE DE COURANT	7
RÉGLER LES TEMPÉRATURES ET LES FONCTIONS	8
DÉPLACER VOTRE APPAREIL	11
CONGELER ET CONSERVER DES ALIMENTS DANS LES COMPARTIMENTS DE CONGÉLATION/TEMPÉRATURE FLEXIBLE.....	12
STOCKER DES ALIMENTS DANS LES COMPARTIMENTS DE RÉFRIGÉRATION/TEMPÉRATURE FLEXIBLE	13
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	15
BRUITS DE FONCTIONNEMENT	15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	15
DÉPANNAGE.....	16
SPÉCIFICATIONS.....	17
MISE AU REBUT	18

AVERTISSEMENTS

- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont

été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- ❖ En ce qui concerne la méthode du nettoyage, référez-vous à la section “NETTOYAGE ET ENTRETIEN” en page 15.
- ❖ 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 fluides frigorigènes et les agents moussants inflammables, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet, contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.

❖ **Installation et mise en service:**

L'appareil doit être installé sur le sol, sur une surface plane et horizontale en s'assurant que les ouvertures d'aération sont correctement dégagées. Ne jamais essayer de remplacer ou de réparer vous-même une partie ou un composant de l'appareil, demandez de l'aide à un personnel professionnel et qualifié, si besoin.

❖ Manipulation:

Toujours manipuler l'appareil avec soin afin d'éviter d'endommager celui-ci.

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



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

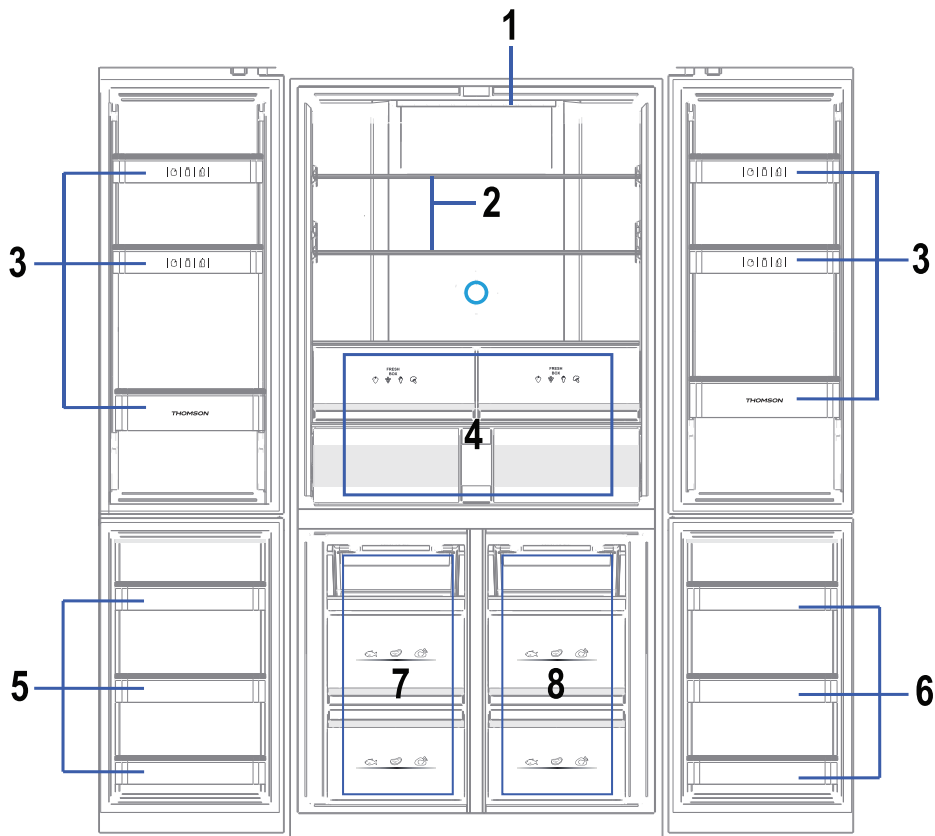
- Quand vous mettez au rebut un réfrigérateur-congélateur usagé pourvu d'une porte avec verrou/loquet, veillez à ce que ce dernier soit mis hors service pour éviter que de jeunes enfants ne s'y enferment accidentellement en jouant.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer et quand vous ne l'utilisez pas. Sortez les aliments avant de nettoyer l'appareil.
- N'insérez pas d'aliments trop volumineux, car cela pourrait provoquer un dysfonctionnement.
- Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.
- Ne donnez pas aux enfants des crèmes glacées ou des sorbets directement sortis du compartiment de congélation, car leur température basse risque de leur brûler les lèvres.
- Ne montez pas et ne vous appuyez pas sur la base ou la porte, etc.

Mise au rebut de votre appareil usagé

Le réfrigérateur-congélateur contient du réfrigérant et des gaz dans l'isolation.

Le réfrigérant et les gaz isolants doivent être mis au rebut par des professionnels. Vérifiez que les tubulures du circuit de réfrigération ne sont pas endommagées avant de mettre correctement l'appareil au rebut.

NOMS DES PIÈCES



1. Lampes du compartiment de réfrigération
2. Clayettes en verre du compartiment de réfrigération
3. Balconnets de porte du compartiment de réfrigération
4. Bacs à légumes
5. Balconnets de porte du compartiment de congélation
6. Balconnets de porte du compartiment de température flexible
7. Tiroirs du compartiment de congélation
8. Tiroirs du compartiment de température flexible

AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

Avant de brancher votre réfrigérateur-congélateur dans une prise électrique, vérifiez que la tension spécifiée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond à la tension du secteur de votre logement. Une tension différente peut endommager l'appareil.

La fiche est le seul moyen de débrancher l'appareil, elle doit donc rester accessible en permanence. Pour mettre l'appareil hors tension, éteignez-le, puis débranchez sa fiche de la prise électrique.

Cet appareil doit être mis à la terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages se produisant à cause de l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre.

INSTALLATION

Installez l'appareil dans une pièce sèche et bien aérée. L'emplacement d'installation ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil ni proche d'une source de chaleur, par exemple un radiateur, une cuisinière, etc.

Pour garantir la ventilation adéquate de l'appareil, laissez un espace vide de 10 cm au minimum de chaque côté de l'appareil.

Si l'appareil est installé sur une surface irrégulière, il pourra être ajusté au moyen des pieds réglables.

TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre 10 °C et 43 °C. Si la température est plus basse ou plus élevée, l'appareil ne fonctionnera pas correctement. Si la température ambiante dépasse cette limite pendant des périodes prolongées, la température dans le compartiment de congélation s'élèvera au-dessus de -18 °C et les aliments risquent de s'avarier.

AVANT DE METTRE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures pour que ses compartiments puissent refroidir jusqu'à une température appropriée.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et un peu de détergent liquide pour enlever les poussières dues au transport et à la fabrication.

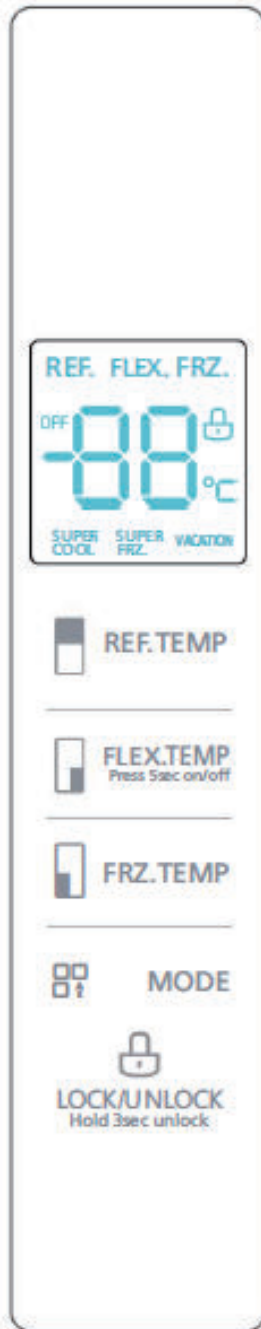
COUPURE DE COURANT

En cas de panne de courant, n'ouvrez pas les portes du compartiment de congélation. Les aliments congelés ne seront pas affectés si la coupure de courant dure moins de 16 heures.


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

RÉGLER LES TEMPÉRATURES ET LES FONCTIONS






Panneau de contrôle et affichage



Affichage :


- Température du compartiment de réfrigération
- Température du compartiment de température flexible
- Température du compartiment de congélation
- Code d'erreur
- **SUPER COOL** Symbole du mode de super refroidissement
- **SUPER FRZ.** Symbole du mode de super congélation
- **VACATION** Symbole du mode vacances
-  Symbole de verrouillage
- **OFF** Statut d'arrêt du compartiment de température flexible

Touches tactiles

1.  **REF.TEMP** Régler la température du compartiment de réfrigération
2.  **FLEX.TEMP**
Press 5sec on/off Régler la température du compartiment de température flexible
3.  **FRZ.TEMP** Régler la température du compartiment de congélation
4.  **MODE** Sélectionner le mode
5.  **LOCK/UNLOCK**
Hold 3sec unlock Touche verrouiller/déverrouiller
 - Pour verrouiller ou déverrouiller les touches tactiles, appuyez sur cette touche pendant 3 s.

Régler la température du compartiment de réfrigération

La température du compartiment de réfrigération peut être réglée entre 2 °C et 8 °C.


Appuyez plusieurs fois sur  **REF.TEMP** pour régler la température désirée.

Régler la température du compartiment de température flexible

La température du compartiment de température flexible peut être réglée entre -18 °C et 7 °C.

Ce compartiment peut être utilisé pour stocker de nombreux aliments différents, des fruits et légumes au poisson/viande/volaille et aussi les aliments nécessitant une congélation lente.

Appuyez plusieurs fois sur  **FLEX.TEMP**
Press 5sec on/off pour régler la température désirée.


Pour éteindre ce compartiment, maintenez  **FLEX.TEMP**
Press 5sec on/off appuyé pendant 5 s environ, l'appareil
bipe. L'écran affiche **OFF**. Pour le rallumer, appuyez sur  **FLEX.TEMP**
Press 5sec on/off jusqu'à ce que l'appareil
bipe. **OFF** disparaît de l'écran.

Régler la température du compartiment de congélation

La température du compartiment de congélation peut être réglée entre -24 °C et -16 °C.



Appuyez plusieurs fois sur  **FRZ.TEMP** pour régler la température désirée.

Sélectionner un mode

Vous pouvez sélectionner l'un des différents modes en appuyant plusieurs fois sur  **MODE**.
Quand un mode est sélectionné, le symbole correspondant s'affiche.

➤ Super Réfrigération


Ce mode vous permet de réfrigérer rapidement les aliments et de les maintenir frais plus longtemps. La température dans le compartiment de réfrigération sera de 2°C.


- Quand ce mode est activé, le symbole **SUPER COOL** s'affiche sur l'écran.
- Ce mode est automatiquement désactivé après 150 minutes de fonctionnement.
- Vous pouvez appuyer plusieurs fois sur  **REF.TEMP** ou  **MODE** pour désactiver manuellement ce mode. La température précédente du compartiment de réfrigération s'affiche alors et le symbole **SUPER COOL** disparaît de l'écran.

➤ Super Congélation

Ce mode permet de congeler des aliments rapidement tout en conservant leurs nutriments, vitamines, saveurs et aspect.

- Quand ce mode est activé, le symbole **SUPER FRZ.** s'affiche sur l'écran. La température dans le compartiment de congélation sera de -24°C.
- Ce mode est automatiquement désactivé après 6 ou 48 heures de fonctionnement.

Pour régler la durée de la super congélation, maintenez  **FRZ.TEMP** appuyé pendant 3 secondes environ, l'écran affiche 6 ou 48 pour indiquer que la durée de la super congélation est de

6 ou 48 heures. Appuyez sur  **FRZ.TEMP** pour régler la durée de la super congélation désirée.

- Vous pouvez appuyer plusieurs fois sur  **FRZ.TEMP** ou  **MODE** pour désactiver manuellement ce mode. La température précédente du compartiment de congélation s'affiche alors et le symbole **SUPER FRZ.** disparaît de l'écran.

➤ Super Refroidissement + Super Congélation

- Quand ce mode est activé, les symboles **SUPER COOL** et **SUPER FRZ.** s'affichent sur l'écran. Les températures dans les compartiments de congélation et de réfrigération seront respectivement de -24°C et de 2°C.
- Pour désactiver ce mode, appuyez plusieurs fois sur  **MODE** jusqu'à ce qu'aucun symbole de mode ne soit affiché sur l'écran.

➤ Vacances

Ce mode est recommandé quand l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (par exemple pendant les vacances).

Quand ce mode est activé, le symbole **VACATION** s'affiche sur l'écran.

L'écran affiche la température de « -18 °C » pour le compartiment de congélation. Aucune réfrigération active n'est générée dans le compartiment de réfrigération.

REMARQUE : Avant d'activer cette fonction, retirez les aliments périssables du compartiment de réfrigération et fermez la porte.

Pour désactiver ce mode, appuyez plusieurs fois sur ,  ou  **MODE**, le symbole **VACATION** disparaît de l'écran.

Alarme de porte ouverte

Vous entendrez un son musical à l'ouverture de la porte du compartiment de réfrigération, de congélation ou de température flexible. Si l'une des portes des trois compartiments est laissée ouverte pendant 120 secondes environ, l'alarme retentit.

Pour éteindre l'alarme, fermez la porte ou appuyez sur n'importe quelle touche.



Verrouiller/Déverrouiller

Cette fonction vous permet de désactiver les touches.

- Pour activer cette fonction, appuyez sur  **LOCK/UNLOCK** pendant 3 secondes. Le symbole du verrou  s'affiche sur l'écran.



LOCK/UNLOCK
Hold 3sec unlock

- Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur  pendant 3 secondes. Le symbole du verrou  disparaît de l'écran.

IMPORTANT ! En mode non verrouillé, si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 30 secondes environ, le système entre automatiquement en mode verrouillage.

Codes d'erreur

En cas de dysfonctionnement de l'appareil, son écran affiche le code d'erreur correspondant comme montré sur la liste ci-dessous.

Contactez le centre de réparation agréé local.

E1	Dysfonctionnement du capteur de température interne au compartiment de réfrigération.
E2	Dysfonctionnement du capteur de température interne au compartiment de congélation.
E3	Dysfonctionnement du capteur de température interne au compartiment de température flexible.
E4	Dysfonctionnement du capteur de dégivrage interne au compartiment de réfrigération.
E5	Dysfonctionnement des capteurs de congélation et de dégivrage.
E6	Erreur de communication.
E7	Dysfonctionnement de la température de circulation.
E8	Panne du capteur de dégivrage de température variable.
EH	Dysfonctionnement du capteur d'humidité.

DÉPLACER VOTRE APPAREIL

Si l'appareil est éteint (pour quelque raison que ce soit), attendez 10 minutes avant de le rallumer. Cela permet à la pression du système de réfrigération de s'égaliser avant le redémarrage.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Sortez tous les aliments. Sortez également tous les éléments amovibles (clayettes, accessoires, etc.) ou fixez-les dans l'appareil pour éviter des chocs.
- Déplacez l'appareil et réinstallez-le. Si l'appareil a été placé sur le côté, même pour une courte durée, laissez-le à la verticale pendant 10 minutes au minimum avant de l'allumer.

Votre appareil utilise de l'isobutane (R600a) comme réfrigérant. Le R600a est un gaz naturel et écologique, mais il est explosif. Vous devez donc faire attention pendant le transport et l'installation pour éviter que les éléments de réfrigération de l'appareil ne soient endommagés. En cas de fuite due à la détérioration des éléments de réfrigération, éloignez votre appareil des flammes nues et des sources de chaleur, et ventilez plusieurs minutes la pièce où il se trouve.

CONGELER ET CONSERVER DES ALIMENTS DANS LES COMPARTIMENTS DE CONGÉLATION/TEMPÉRATURE FLEXIBLE

Usage des compartiments de congélation/température flexible

- Stocker des aliments surgelés.
- Faire des glaçons.
- Congeler des aliments.

Remarque : Vérifiez que les portes des compartiments de congélation et de température flexible ont été correctement fermées.

Acheter des aliments surgelés

- L'emballage ne doit pas être endommagé.
- Respectez la « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant ».
- Si possible, transportez les aliments surgelés dans un sac isolant et mettez-les rapidement dans les compartiments de congélation/température flexible.

Stocker des aliments surgelés

Stockez à une température de -18 °C ou inférieure dans le compartiment de congélation et stockez à une température de -18 °C dans le compartiment de température flexible.

Évitez d'ouvrir inutilement les portes des compartiments de congélation/température flexible.

Congeler des aliments frais

Congelez uniquement des aliments frais et en bon état.

Pour préserver au mieux la valeur nutritionnelle, la saveur et la couleur des légumes, il faut les blanchir avant de les congeler.

Il n'est pas nécessaire de blanchir les aubergines, les poivrons, les courgettes et les asperges.

Remarque : Maintenez les aliments à congeler à l'écart des aliments déjà congelés.

- Les aliments suivants sont appropriés à la congélation :
Gâteaux et pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande, gibier, volaille, légumes, fruits, fines herbes, œufs sans leur coquille, produits laitiers (par exemple le fromage et le beurre), plats préparés et restes cuisinés (par exemple les soupes), ragoûts, poissons et viandes cuites, plats de pomme de terre, soufflés et desserts.
- Les aliments suivants ne conviennent pas à la congélation :
Certains types de légume généralement consommés crus (par exemple les radis et les laitues), les œufs dans leur coquille, le raisin, les pommes entières, les pêches et les poires, les œufs durs, le yaourt, le lait caillé, la crème aigre et la mayonnaise.

Emballer les aliments congelés

Pour éviter que les aliments perdent leur saveur ou se dessèchent, conservez-les dans des emballages hermétiques.

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Évacuez l'air.
3. Fermez l'emballage hermétiquement.
4. Étiquetez l'emballage avec les contenus et les dates de congélation.

Emballage approprié :

Film plastique, film tubulaire polyéthylène, papier aluminium, boîtes de congélation.

Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Durées de conservation recommandées des aliments congelés dans les compartiments de congélation/température flexible

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

Aliments	Durée de conservation
Lard, ragoût, lait	1 mois
Pain, crème glacée, saucisses, tartes, crustacés cuisinés, poisson gras	2 mois
Poisson maigre, crustacés, pizza, scones et muffins	3 mois
Jambons, gâteaux, biscuits, côtes de bœuf et de mouton, pièces de volaille	4 mois
Beurre, légumes (blanchis), œufs entiers et jaunes d'œuf, écrevisses cuites, viande hachée (cru), porc (cru)	6 mois
Fruits (en sirop ou séchés), blancs d'œuf, bœuf (cru), poulet entier, mouton (cru), gâteaux aux fruits	12 mois

N'oubliez jamais :

- Quand vous congélez des aliments frais comportant une « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant », vous devez les congeler avant l'expiration de cette date.
- Vérifiez que les aliments n'ont jamais été précédemment congelés. En effet, les aliments congelés qui ont été complètement décongelés ne doivent pas être recongelés.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

STOCKER DES ALIMENTS DANS LES COMPARTIMENTS DE RÉFRIGÉRATION/TEMPÉRATURE FLEXIBLE

Les compartiments de réfrigération/température flexible permettent de prolonger la durée de conservation des denrées périssables.

Conservation des aliments frais

Pour des résultats optimaux :

- Stockez des aliments très frais et de bonne qualité.
- Veillez à bien emballer les aliments ou à les recouvrir avant de les stocker. Cela permet d'éviter que les aliments se déshydratent, que leur couleur ou leur goût se dégrade, et cela aide à préserver leur fraîcheur. Cela permet également d'éviter le transfert des odeurs.
- Veillez à ce que les aliments ayant une odeur forte soient emballés ou recouverts et soient rangés à l'écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui peuvent être gâtés par les odeurs fortes.
- Attendez que les aliments chauds aient refroidi avant de les mettre dans les compartiments de réfrigération/température flexible.

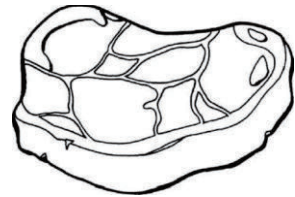
Produits laitiers et œufs

- La plupart des aliments laitiers préemballés comportent une « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant » imprimée sur leur emballage. Stockez-les dans les compartiments de réfrigération/température flexible et consommez-les avant la date recommandée.
- Le beurre peut être gâté par les aliments ayant une odeur forte, il est donc préférable de le conserver dans une boîte hermétique.
- Les œufs peuvent être conservés dans les compartiments de réfrigération/température flexible.



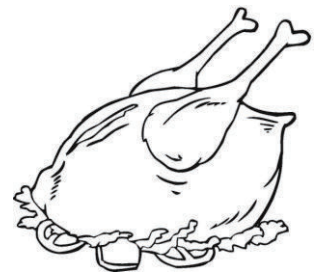
Viande rouge

- Placez la viande rouge fraîche sur une assiette et recouvrez-la avec du papier paraffiné, du film plastique ou du papier aluminium.
- Rangez les viandes cuites et crues sur des assiettes séparées. Cela permet d'éviter que le jus des viandes crues ne contamine les produits cuits.



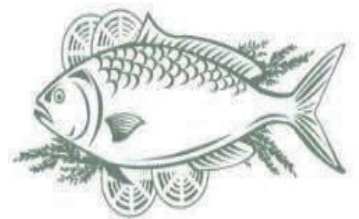
Volaille

- Les volailles entières fraîches doivent être rincées à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau courante froide, puis séchées et placées sur une assiette. Recouvrez-les avec du film plastique ou du papier aluminium.
- Les morceaux de volaille doivent également être conservés de cette manière. Les volailles entières ne doivent jamais être farcies pendant leur stockage, mais uniquement juste avant d'être cuites, sinon cela peut provoquer une intoxication alimentaire.
- Laissez refroidir et réfrigérez rapidement les volailles cuites. Retirez la farce des volailles et conservez-la séparément.



Poisson et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets de poisson doivent être consommés le jour de leur achat. Ils doivent être réfrigérés sur une assiette et recouverts avec du film plastique, du papier paraffiné ou du papier aluminium jusqu'au moment de leur consommation.
- S'ils doivent être stockés jusqu'au lendemain ou plus longtemps, veillez à sélectionner du poisson extrêmement frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide pour enlever les écailles et les saletés, puis ils doivent être séchés avec du papier essuie-tout. Placez les poissons entiers ou les filets de poisson dans des sachets en plastique.
- Veillez à ce que les crustacés restent froids en permanence. Consommez-les dans un délai de 1 à 2 jours.



Aliments précuits et restes cuisinés

- Ils doivent être conservés dans des récipients couverts appropriés pour éviter qu'ils sèchent.
- Conservez-les 1 à 2 jours seulement.
- Réchauffez les restes une seule fois et jusqu'à ce qu'ils soient chauds et dégagent de la vapeur.



Fruits et légumes frais

- Les bacs à légumes sont l'endroit optimal de conservation des fruits frais et légumes.
- Veillez à ne pas stocker les aliments suivants à des températures inférieures à 7 °C pendant de longues périodes :
Agrumes, melons, aubergines, ananas, papayes, courgettes, fruits de la passion, concombres, poivrons, tomates.
- Des changements indésirables se produiront à basse température, par exemple la perte de fermeté de la chair, le brunissage et/ou l'accélération de la décomposition.
- Ne réfrigérez pas les avocats (tant qu'ils ne sont pas mûrs), les bananes et les mangues.



DÉGIVRAGE

Cet appareil est équipé d'un système de froid ventilé sans givre.

Grâce à ce système, les compartiments de réfrigération, de congélation et de température flexible restent en permanence exempts de givre sans que les aliments stockés dans les compartiments de congélation et de température flexible ne décongèlent.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour optimiser la consommation énergétique de votre appareil :

- Veillez à ce que votre réfrigérateur-congélateur soit correctement ventilé comme recommandé dans les instructions d'utilisation.
- Attendez que les aliments et boissons chauds aient refroidi avant de les mettre dans l'appareil.
- Décongelez les aliments congelés dans le compartiment de réfrigération en utilisant la température basse des aliments congelés pour refroidir les aliments conservés dans le réfrigérateur.
- Minimisez la fréquence d'ouverture des portes.
- Ouvrez l'appareil aussi brièvement que possible.
- Veillez à ce que les portes de l'appareil soient toujours correctement fermées.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Bruits normaux

- Les moteurs en fonctionnement.
- Le réfrigérant s'écoulant dans les tubulures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



N'utilisez pas de solvant ni de nettoyeur abrasif.

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Sortez les aliments et mettez-les dans un endroit frais.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du détergent.
4. Nettoyez les joints des portes à l'eau claire uniquement, puis essuyez-les soigneusement.
5. Après nettoyage, rebranchez l'appareil et réglez la température.
6. Remettez les aliments dans l'appareil.

Changement des lampes


Les lampes LED dans les compartiments de l'appareil ne peuvent pas être remplacées par l'utilisateur. Si les lampes LED s'arrêtent de fonctionner, contactez l'agent de réparation agréé local.

DÉPANNAGE

En cas de problème avec votre appareil, effectuez les vérifications suivantes avant de contacter le service client.

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise électrique n'est pas sous tension.	Vérifiez que la fiche est correctement branchée et que la prise électrique est sous tension.
L'appareil est bruyant.	L'appareil est instable ou n'est pas à l'horizontale.	Consultez le chapitre « Installation ».
L'appareil ne réfrigère pas.	Le réglage de la température est incorrect. Les portes sont fréquemment ouvertes. Une grande quantité d'aliments a été récemment ajoutée.	Reportez-vous au chapitre « Régler les températures et les fonctions ». Minimisez la fréquence d'ouverture des portes pour permettre à la température de se stabiliser.

SPÉCIFICATIONS

Marque	Thomson
Modèle	THM 90 IX
Type d'appareil	Réfrigérateur-congélateur sans givre
Classe d'efficacité énergétique ①	A ⁺
Consommation d'énergie annuelle ②	438 kWh/an
Volume utile du réfrigérateur	438 L
Volume utile du compartiment quatre étoiles	92 L
Volume de compartiment à température variable	92L
Volume net total	622 L
Volume brut total	648 L
Classement par étoiles	
Durée de montée en température	Autonomie en cas de coupure de courant : 16 h
Pouvoir de congélation	15 kg/24 h
Classe climatique + Plage de température ambiante	SN (+10 °C ~ +32 °C) N (+16 °C ~ +32 °C) ST (+16 °C ~ +38 °C) T (+16 °C ~ +43 °C)
Émissions sonores	43 dB (A) re 1 pW
Classe de protection contre les chocs électriques	Classe I
Tension et fréquence nominales	220-240 V~ 50 Hz
Courant nominal	1,9 A
Puissance nominale	280 W
Pouvoir de congélation	15 kg/24 h
Puissance de décongélation	262 W
Consommation d'énergie	1,2 kWh/24 h
Puissance nominale de la lampe	10 W
Isolant	Cyclopentane
Réfrigérant / Quantité	R600a/ 72 g
Appareil intégrable	Non
Poids net	133 kg
Dimensions du produit (L x P x H mm)	905 x 775 x 1935 mm
①	De A+++ (le plus efficace) à D (le moins efficace)
②	La consommation électrique réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

THOMSON est une marque de Technicolor utilisée sous licence par DARTY.

MISE AU REBUT



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

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

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

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

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

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

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

Ets Darty & fils SAS © 14, route d'Aulnay 93140 Bondy France 02/05/2018

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.

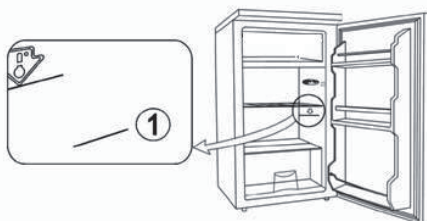
Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

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.

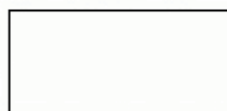
Lorsque l'indicateur indique « OK », cela signifie que votre thermostat est bien réglé, et que la température intérieure est correcte.

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

设计 DESIGN	熊光耀 2017. 8. 31	图纸名称 PART NAME THOMSON THM 90 IX (CE-BCD646WE-ST) 说明书				图号/物料编码 PART NO. 16131000A28242			
校对 CO. BY	xxx					材料 MATERIAL 80g双胶纸			
标准化 STANDARD									
业务 seller	孙伟	图样标记 REL	版本号 REV. NO.	重量(g) WEIGHT	比例 scale	美的冰箱事业部 MIDEA REFRIGERATION DIVISION			
批准 AUTHORIZE			2		1: 1				
		共 页 TOTAL SHEETS		第 页 NO. OF SHEETS					

技术要求

DARTY客户不同意封底增加物料一维码

1. 尺寸: 32K
2. 印刷颜色: 单色 (灰度印刷)
3. 制件必须符合QMB-J53.005 产品说明书及其它类似印刷件技术规范;
4. 除客户特别要求外均参照美的冰箱最新版相关企业标准执行;

标记 MARKER	变更内容	修改日期	签名
	客户不同意封底增加物料一维码, 更改之日后下发订单执行	2017.11.7	熊光耀
2	客户版面更新, 自M0-592345开始执行	2017.5.2	熊光耀