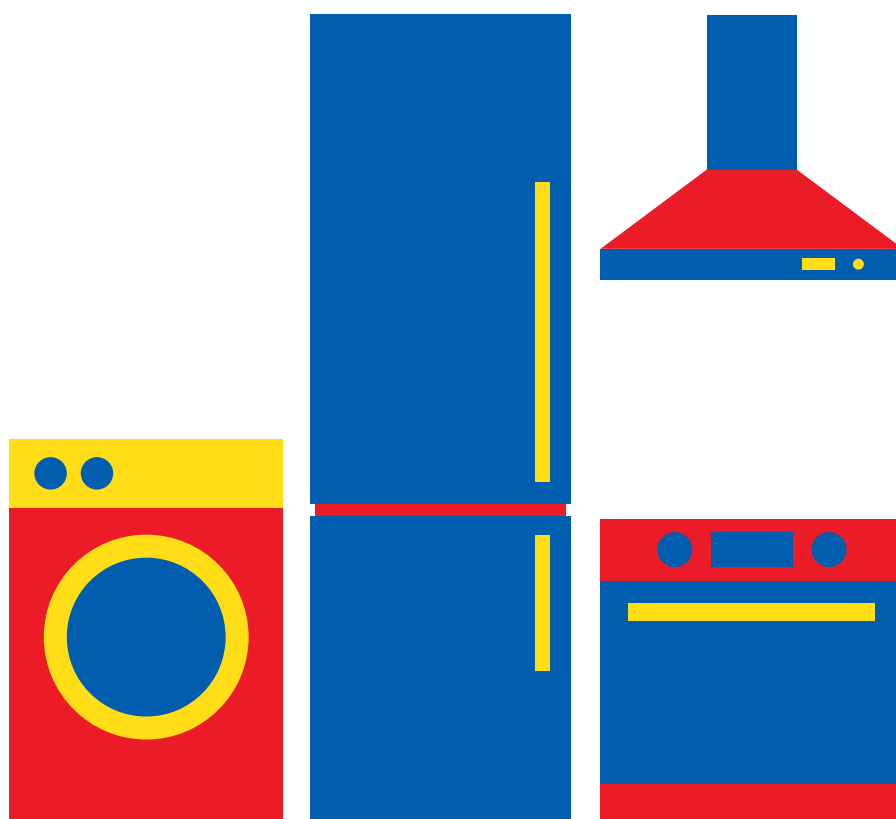


# THOMSON

# REFRIGERATEUR - CONGELATEUR

# CTH317iX

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



A	XO		重要度	[B]
B	<h3 style="margin: 0;">技术要求</h3> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 颜色要求：封面：黑白印刷 内页：黑白印刷； 批量时要求统一，不能有明显色差，</li> <li>2. 版面内容：封二留白， 图案与文字应印刷清晰、规范，不能有印刷缺陷；</li> <li>3. 页面印刷：双面印刷；</li> <li>4. 成型方式：骑马钉；</li> <li>5. 成品尺寸：A5 (140X210)， 尺寸公差按GB/T 1804-c；</li> <li>6. 批量生产前须送样确认。</li> </ol>			
C				
D				
借(通)用件登记				
出图审查	标志	处数	更改文件号	签名 日期
日期	设计	制图	会签	重量 比例
	审核	雷瑶	标准化	刘金利
	工艺	姚考然	批准	李梅方
			日期	2018-07-20
	封面：80g双胶 内页：80g双胶		广东奥马冰箱有限公司	
	说明书			
	CKTHS			
	视角符号			

# **THOMSON**

**CTH317IX**

**RÉFRIGÉRATEUR-CONGÉLATEUR  
FROST-FREE FRIDGE-FREEZER  
KOEL-/VRIESCOMBINATIE**





## Table des matières

AVERTISSEMENTS.....	2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	7
DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....	7
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL .....	8
INSTALLATION .....	8
TEMPÉRATURE AMBIANTE.....	8
AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL .....	8
COUPURE DE COURANT.....	8
RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES .....	9
DÉPLACER VOTRE APPAREIL.....	10
CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION .....	10
CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE CONGÉLATION .....	12
FABRICATION DE GLAÇONS.....	13
DÉGIVRAGE .....	13
INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DES PORTES .....	14
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.....	16
BRUITS DE FONCTIONNEMENT.....	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	16
GUIDE DE DÉPANNAGE .....	16
SPÉCIFICATIONS .....	17
MISE AU REBUT.....	18

U-k#@) - " @V†\yQ @ Q- G o#\ Vo@V-o'  
) - o/#yk@/' ° uu-Vu@-U-Vu° †° Vu'  
Oyu@° u@V) - O° hh° k-@-u) - G o'  
#\ Vo-k†-k'h\yk#\ VoyU° u@V'yU-k@yk-

## ❖ 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 16.
- ❖ 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 ainsi que le fluide frigorigène 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.



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

**BARQUETTE ET  
FILM PLASTIQUE**  
  
**À JETER**

**ÉTUI CARTON**  
  
**À RECYCLER**



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

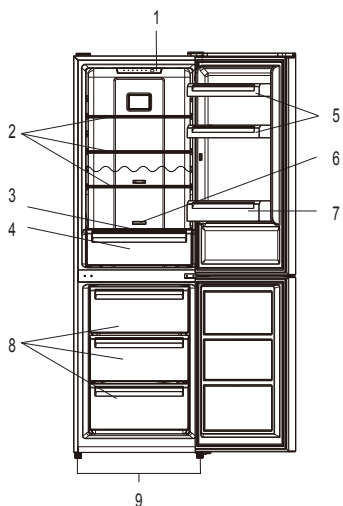
## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Si vous jetez un réfrigérateur congélateur hors d'usage avec un loquet ou un système de verrouillage monté sur la porte, assurez-vous de détruire ce mécanisme afin d'éviter tout enfermement accidentel d'un enfant lors d'un jeu.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Sortez les aliments avant de nettoyer l'appareil.
- Évitez d'insérer des aliments trop volumineux, le fonctionnement de l'appareil risquerait d'en être affecté.
- Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.
- Ne donnez pas aux enfants des crèmes glacées ou des sorbets directement sortis du congélateur car la basse température risquerait de leur brûler les lèvres.
- Ne montez pas et ne vous appuyez pas sur la base ou la porte, etc.
- N'entreposez pas de boissons gazeuses dans le compartiment de congélation.

### 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 frigorifique ne sont pas endommagées avant de mettre l'appareil au rebut.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Panneau de contrôle avec voyants LED
2. Clayettes du réfrigérateur
3. Couvercle du bac à légumes
4. Bac à légumes
5. Balconnets de porte du réfrigérateur
6. Bouton de Contrôle de débit d'air
7. Balconnet à bouteilles du réfrigérateur
8. Tiroirs du congélateur
9. Pieds réglables

## **AVANT D'INSTALLER L' APPAREIL**

Avant de brancher l'appareil pour la première fois à l'alimentation, vérifiez que la tension du courant fourni par le réseau électrique de votre habitation correspond à la tension de fonctionnement de l'appareil indiquée sur sa plaque signalétique . Une tension différente peut endommager l'appareil.

La prise du câble d'alimentation sert de dispositif de déconnexion de l'appareil du secteur et doit donc toujours rester accessible. Pour déconnecter l'appareil de la source d'alimentation, éteignez-le et débranchez-le de la prise électrique.

Cet appareil doit être relié 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 assurer une ventilation adéquate de l'appareil, prévoyez un espace minimum de 10 cm 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 sous une température ambiante entre 10 et 43°C. Si la température est inférieure ou supérieure, l'appareil ne fonctionnera pas correctement. Si la température ambiante reste trop élevée pendant une longue période, la température dans le congélateur s'élèvera à plus de -18°C, ce qui produira une détérioration des aliments.

## **AVANT DE PLACER 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.

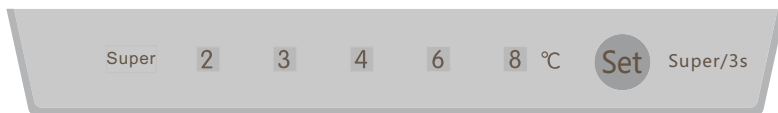
## **COUPURE DE COURANT**

En cas de coupure de courant, n'ouvrez pas la porte de l'appareil. Les aliments congelés ne seront pas affectés si la coupure de courant dure moins de 18 heures.

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

## RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES

Cet appareil comporte un panneau de contrôle se trouvant dans le compartiment de réfrigération.







### Réglage de la température dans le réfrigérateur

1. Appuyez plusieurs fois sur  pour sélectionner la température souhaitée.
  - L'indicateur lumineux de la température correspondante s'allumera.
  - 5 réglages de température sont disponibles : 2°C, 3°C, 4°C, 6°C et 8°C.

### Fonction de super congélation

Cette fonction permet de congeler rapidement les aliments et de conserver leur valeur nutritive, leurs vitamines et arômes, ainsi que leur aspect.



- Pour activer cette fonction, appuyez sur  et maintenez ce bouton enfoncé durant 3 secondes jusqu'à ce que l'indicateur lumineux  s'allume.
- Cette fonction sera automatiquement désactivée après 50 heures de fonctionnement.
- Pour désactiver la fonction, appuyez sur  et maintenez ce bouton enfoncé durant 3 secondes jusqu'à ce que l'indicateur lumineux  s'éteigne.

### Contrôle de débit d'air

Cet appareil offre une fonction de contrôle du débit d'air dans le compartiment du réfrigérateur. Ce contrôle permet de régler le débit d'air et d'ajuster la température dans le compartiment du congélateur.

#### Air Flow Control



- Faites glisser ce bouton de contrôle vers  pour baisser la température du compartiment de congélation. Faites glisser ce bouton de contrôle vers  pour augmenter la température du compartiment de congélation.
- Il est recommandé de placer ce bouton de contrôle en position médiane pour une utilisation normale.

## Préconisations de réglage de température

Saison	Température à régler sur
Été (température supérieure à 32°C)	4 6 8 4°C, 6°C, 8°C
Normale	4 4°C
Hiver (température inférieure à 13°C)	2 3 4 2°C, 3°C, 4°C

## DÉPLACER VOTRE APPAREIL

Si l'appareil est éteint pour une raison quelconque, attendez 10 minutes avant de le remettre en marche. Cela permettra à la pression du système de réfrigération de se stabiliser 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 allongé 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.

## CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR

Le compartiment de réfrigération permet de prolonger la durée de conservation des denrées périssables.

### Aliments frais

Pour des résultats optimaux :

- Stockez les aliments qui sont très frais et de bonne qualité.
- Veillez à ce que les aliments soient bien emballés ou couverts avant d'être stockés. Cela permettra d'éviter que les aliments se déshydratent, que leur couleur se détériore ou qu'ils perdent leur goût et aidera à maintenir leur fraîcheur. Cela permettra également d'empêcher le transfert d'odeurs.
- Assurez-vous que les aliments à forte odeur sont emballés ou couverts et entreposés à l'écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui sont susceptibles de se gâter du fait des odeurs fortes.
- Laissez les aliments chauds refroidir avant de les ranger dans le compartiment de réfrigération.

### Produits laitiers et œufs

- La plupart des produits laitiers préemballés comportent une " date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation " estampillée sur leur emballage. Rangez-les dans le réfrigérateur et respectez 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 le compartiment de réfrigération.



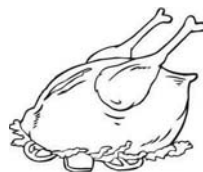
### Viande rouge

- Placez la viande rouge fraîche sur une assiette et recouvrez-la de papier ciré, de film plastique ou de papier d'aluminium.
- Rangez les viandes cuites et crues dans des assiettes séparées. Cela permettra d'éviter que les jus coulants de la viande crue contaminent les viandes cuites.



### 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. Couvrez-les ensuite avec du film plastique ou du papier d'aluminium.
- Les morceaux de volaille doivent aussi être stockés de cette manière. Les volailles entières doivent être farcies juste avant la cuisson et pas avant, car cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire.
- Faites refroidir et réfrigérez rapidement la volaille cuite. Retirez la farce hors de la volaille et stockez-la séparément.



### Poisson et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets doivent être consommés le jour de l'achat. Jusqu'à la consommation, réfrigérez-les dans une assiette couverte de film plastique, de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium.
- Si vous les entreposez une nuit ou plus, veillez à acheter du poisson très frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide pour enlever les écailles et les saletés, puis asséchés avec des serviettes en papier. Placez le poisson entier ou les filets dans un sac en plastique scellé.
- Gardez toujours les mollusques réfrigérés. Consommez-les dans un délai de 1 à 2 jours.



### Aliments précuits et restes cuisinés

- Ils doivent être conservés dans des récipients adaptés et couverts afin que les aliments ne se dessèchent pas.
- Gardez-les 1 ou 2 jours seulement.
- Réchauffez les restes une seule fois; chauffez-les jusqu'à ce que de la vapeur chaude soit émise.



### Fruits et légumes frais

- Le bac à légumes est l'endroit optimal de conservation des fruits et légumes frais.
- Prenez soin de 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 produisent à basse température comme l'amollissement de leur chair, un brunissement et / ou une décomposition accélérée.
- Ne réfrigérez pas les avocats (jusqu'à ce qu'ils soient mûrs), les bananes et les mangues.



## CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE CONGÉLATION

### Utilisation du compartiment de congélation

- Pour conserver des aliments surgelés.
- Pour préparer des glaçons.
- Pour congeler des aliments.

**Remarque :** Assurez-vous que la porte du congélateur a été fermée correctement.

### 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 isotherme et placez-les rapidement dans le compartiment du congélateur.

### Stocker des aliments surgelés

Stockez-les à une température inférieure ou égale à -18 °C. Évitez d'ouvrir la porte du compartiment de congélation inutilement.

### 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 :** Les aliments à congeler ne doivent pas entrer en contact avec les aliments déjà congelés.

- Les aliments suivants peuvent être congelés :  
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 doivent pas être congelés :  
Certains types de légume généralement consommés crus (par exemple les radis et laitues), les œufs dans leur coquille, le raisin, les pommes entières, les pêches et 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. Expulsez 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 de polyéthylène, papier aluminium, boîtes de congélation.

Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

### Durée de stockage des aliments surgelés recommandée dans le congélateur

Ces durées diffèrent selon le type d'aliment. Les aliments que vous congelez 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 :

- Lorsque vous congelez des aliments frais comportant une " date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation ", 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.

### FABRICATION DE GLAÇONS

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

Si le bac à glaçons est collé au tiroir du congélateur, décollez-le en utilisant un ustensile non tranchant seulement.

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

### DÉGIVRAGE

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

Ce système permet au compartiment de congélation de rester en permanence sans givre, sans que les aliments stockés dans les tiroirs de congélation ne décongèlent.

## INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DES PORTES

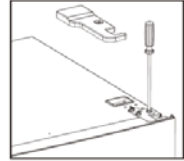
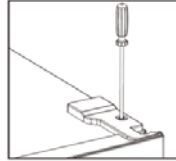
Si vous avez besoin d'inverser le côté d'ouverture des portes, il est recommandé de le faire faire par un agent de maintenance agréé local ou par un technicien.

Avant d'inverser les portes de procéder à cette opération, vérifiez que l'appareil est débranché et vide. Il est recommandé d'utiliser un tournevis cruciforme et une clé (ces deux outils ne sont pas fournis).

1. Enlevez le couvercle supérieur de l'appareil.

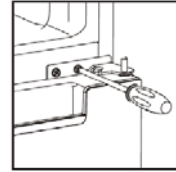


2. Retirez la vis qui fixe le couvercle de la charnière supérieure à l'appareil et retirez les 3 vis de la charnière supérieure. Retirez la charnière supérieure.



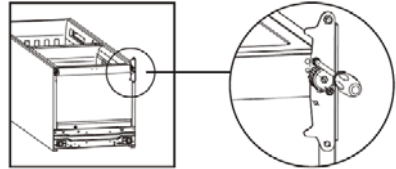
3. Soulevez la porte du réfrigérateur et posez-la sur une surface rembourrée pour éviter de la rayer.

4. Enlevez les vis de la charnière médiane et retirez la charnière. Soulevez la porte du congélateur et posez-la sur une surface rembourrée pour éviter de la rayer.



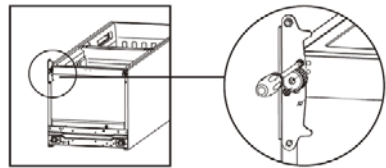
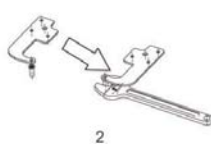
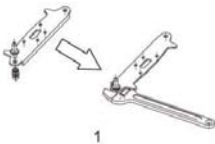
Retirez les couvercles et assemblez-les sur le côté opposé.

5. Retirez les vis, la charnière inférieure avec le pied réglable du bas de l'appareil.



6. Retirez le pied réglable restant de l'autre côté du bas de l'appareil.

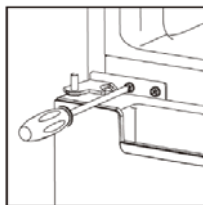
7. Enlevez le gond court de la charnière inférieure. Réassemblez le gond court dans l'autre trou de la charnière inférieure. Réassemblez la charnière inférieure sur le côté opposé.



8. Après avoir réinstallé la porte du congélateur, revisez la charnière médiane sur le côté opposé.

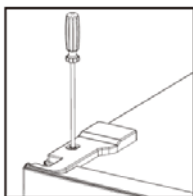
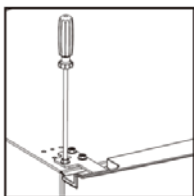


Vérifiez que la porte du congélateur est alignée horizontalement et verticalement et que les joints se ferment bien sur tous les côtés avant de finalement serrer la charnière.



9. Réinstallez la porte du réfrigérateur sur l'appareil. Attachez la charnière supérieure sur le côté opposé avec les vis puis fixez le couvercle de la charnière supérieure à la charnière supérieure en serrant la vis. Réassemblez la charnière inférieure sur le côté opposé.

- Avant de terminer de visser la charnière supérieure, vérifiez que la porte du réfrigérateur est alignée horizontalement et verticalement de sorte que les joints puissent assurer l'étanchéité sur tout le pourtour de la porte.



## CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour optimiser la consommation énergétique de votre appareil :

- Veillez à ce que l'appareil soit correctement aéré comme recommandé dans les instructions d'installation.
- Attendez que les aliments et les boissons chauds aient refroidi avant de les mettre dans l'appareil.
- Décongelez les aliments congelés dans le compartiment de réfrigération afin d'utiliser 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 du réfrigérateur et du congélateur soient toujours correctement fermées.

## BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Bruits normaux

- Les moteurs sont en fonctionnement.
- Le liquide réfrigérant circule dans les tubes.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**N'utilisez pas de solvant ni de nettoyant abrasif.**

1. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
2. Sortez les aliments et placez-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 le nettoyage, reconnectez l'appareil et réglez la température désirée.
6. Remettez les aliments dans l'appareil.


Les lampes LED dans le réfrigérateur et le congélateur ne peuvent pas être remplacées par l'utilisateur. S'ils s'arrêtent de fonctionner, veuillez contacter un technicien agréé.

## GUIDE DE 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 prise est correctement connectée et que l'alimentation est activée.
Bruits	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 paragraphe " Réglage des températures et des fonctions ".  Minimisez la fréquence d'ouverture des portes pour permettre à la température de se stabiliser.

## SPÉCIFICATIONS

Marque	Thomson
Modèle	CTH317IX
Type d'appareil	Réfrigérateur congélateur à froid ventilé
Classe d'efficacité énergétique ①	A <sup>+</sup>
Consommation d'énergie annuelle ②	306 kWh/an
Volume utile du réfrigérateur	225L
Volume utile du congélateur	95L
Volume net total	320L
Volume brut total	358L
Classement par étoiles	
Durée de montée en température	Autonomie en cas de coupure de courant : 18 h
Pouvoir de congélation	4.5 kg/24 h
Classe climatique + Plage de températures ambiantes	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	0,9A
Entrée de puissance nominale	110W
Puissance de dégivrage	160W
Consommation d'énergie	0,838kWh/24h
Puissance de la lampe	1.5W
Solant	Cyclopentane
Réfrigérant / Quantité	R600a/ 52g
Appareil intégrable	Non
Poids net	66kg
Dimensions du produit (L x P x H mm)	600 x 672 x 1855 mm
① De A+++ (le plus efficace) à D (le moins efficace)	
② La consommation d'énergie 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 revendeur, nous nous préoccupons de l'environnement.

Aidez-nous en observant toutes les instructions de mise au rebut de vos produits, emballages et, le cas échéant, accessoires et piles. Nous devons tous œuvrer pour la protection des ressources naturelles et nous efforcer de recycler tous les matériaux d'une manière qui ne puisse nuire ni à notre santé ni à l'environnement. Nous devons tous nous conformer strictement aux lois et règlements de mise au rebut édicté par nos autorités locales. Évitez de jeter vos produits électriques défectueux ou obsolètes, et vos piles usagées, avec vos ordures ménagères.

Contactez votre revendeur ou vos autorités locales pour connaître les instructions de mise au rebut et de recyclage. Déposez les piles au point de collecte pour recyclage le plus proche de chez vous. Le guide d'instruction du produit vous indique exactement comment procéder pour enlever les piles usagées.

Nous nous excusons d'avance pour les désagréments causés par les quelques erreurs mineures que vous pourriez rencontrer, généralement dues aux constantes améliorations que nous apportons à nos produits.

### **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 /07/2018

## 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.

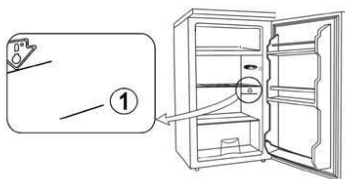
Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

### 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

## Table of Contents

WARNINGS .....	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	5
NAMES OF PARTS .....	6
BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE .....	6
INSTALLATION .....	6
AMBIENT TEMPERATURE .....	7
BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE .....	7
POWER FAILURE .....	7
ADJUSTING THE TEMPERATURES .....	7
MOVING YOUR APPLIANCE .....	8
STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT .....	9
FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT .....	10
MAKING ICE CUBES .....	11
DEFROSTING .....	11
DOOR CONVERSION .....	12
TIPS FOR SAVING ENERGY .....	13
OPERATING NOISES .....	13
CLEANING AND MAINTENANCE .....	14
TROUBLESHOOTING .....	14
SPECIFICATIONS .....	15
DISPOSAL .....	16



hQ ° o- k- ° ) u=- 7k 00 ‡ @/8@/ouky#u@Vo`  
#° k- 7y00 " -7k- yoo/8u=- ° hh0@V#- ° V) ·  
M-h7k 7yuyk- k- 7-k-V#- ·

## ❖ 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.

- ❖ For the details concerning the method of cleaning, please see section “Cleaning and maintenance” on page 14.
- ❖ The appliance shall not be exposed to rain.
- ❖ **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- ❖ **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- ❖ **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
- ❖ **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- ❖ Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- ❖ **WARNING:** For making ice (ice cubes), use potable water only.

- ❖ CAUTION: The cooling system is under high pressure. Do not touch it. Contact qualified maintenance services before disposal.
- ❖ INSTALLATION: DO NOT INSTALL THIS APPLIANCE IN AREAS THAT ARE TOO HUMID OR TOO COLD, SUCH AS THE OUTBUILDINGS, GARAGES OR WINE CELLARS.

❖ **For disposal of the appliance:**

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, 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 center nearest your home for more details on the correct procedures for disposal.

## ❖ **For installation, servicing:**

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

## ❖ **For handling:**

Always handle the appliance to avoid any damage.

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

### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

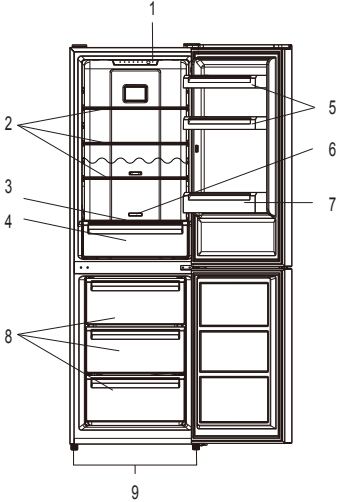
- If you are discarding an old fridge freezer with a lock / catch fitted to the door, ensure that it is left in a disabled condition to prevent the entrapment of young children when playing.
- Unplug the appliance from the mains socket when not in operation and before cleaning. Remove food before cleaning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

#### **Dispose of your old appliance**

Fridge freezers contain refrigerant and gases in the insulation.

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

## NAMES OF PARTS



1. Control panel with LED lights
2. Fridge shelves
3. Vegetable container cover
4. Vegetable container
5. Fridge door shelves
6. Air flow control
7. Fridge door bottle shelf
8. Freezer drawers
9. Adjustable feet

## BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE

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

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

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

## INSTALLATION

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

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

For uneven surfaces, front feet can be aligned.

## AMBIENT TEMPERATURE

This appliance is designed to operate in ambient temperature between 10°C and 43°C. If these temperatures are exceeded, i.e. colder or warmer, the appliance will not operate correctly. If the ambient temperatures are exceeded for long periods, the temperature in the freezer compartment will rise above -18°C and food spoilage may occur.

## BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE

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

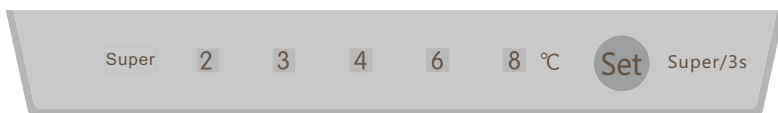
## POWER FAILURE

If there is a power failure, do not open the doors of the appliance. Frozen food should not be affected if the power failure lasts for less than 18 hours.

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

## ADJUSTING THE TEMPERATURES

This appliance has one control panel located inside the fridge compartment.



### To set the temperature inside the fridge compartment

1. Repeatedly press **Set** to select the desired temperature indicator light.
  - The corresponding temperature indicator light will illuminate.
  - There are 5 temperature settings for choice: 2°C, 3°C, 4°C, 6°C and 8°C.

### Super freeze function

This function will help food to freeze quickly and retain its nutrients, vitamins, flavors and appearance



- To activate this function, press and hold **Set** for about 3 seconds and the indicator light **Super** illuminate.
- This function will be automatically deactivated after about 50 hours of operation.
- To deactivate this function, press and hold **Set** for about 3 seconds and the indicator light **Super** will go out.

## Air Flow control

This appliance has an freezer temperature control inside the fridge compartment. This control is used to adjust the temperature in the freezer compartment.

### Air Flow Control



- Slide this control towards  , the temperature in the freezer compartment will be lower. Slide this control towards  , the temperature in the freezer compartment will be higher.
- It is recommended that this control is slided at the middle position for normal use.

## Temperature setting recommendation

Season	Temperature to be set at
Summer (higher than 32°C)	4 6 8 4°C, 6°C, 8°C
Normal	4 4°C
Winter (lower than 13°C)	2 3 4 2°C, 3°C, 4°C

## 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 equalize before restarting.

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

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

## STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT

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

### Fresh food care

For best results:

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

### Dairy foods and eggs

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



### Red meat

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



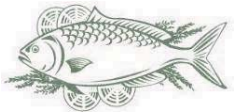
### Poultry

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



### Fish and seafood

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





### Precooked foods and leftovers

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



### Vegetable and fresh fruit

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



## FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT

### Using the freezer compartment

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

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

### Purchasing frozen food

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

### Storing frozen food

Store at -18°C or colder. Avoid opening the freezer compartment 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, freezer containers.

These products are available from specialist outlets.

### Recommended storage times of frozen food in the freezer compartment

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

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

### Never forget:

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

## MAKING ICE CUBES

Fill the ice cube tray (not supplied) with  $\frac{3}{4}$  full of drinking water and place in the freezer drawer.

If the ice cube tray is stuck to the freezer drawer, loosen with a blunt tool only.

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

## DEFROSTING

This appliance is equipped with a frost free system.

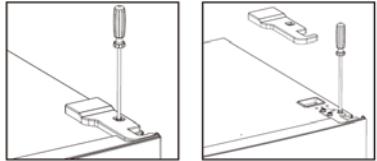
This system enables the freezer compartment to remain permanently ice-free, however, the food stored in the freezer drawers will not defrost.

## DOOR CONVERSION

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

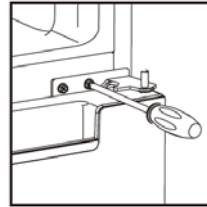
Before you reverse the doors, you should ensure the appliance is unplugged and empty. It is recommended to use a crosshead screwdriver and a spanner (both not supplied).

1. Remove the top cover from the appliance.
2. Remove the screw that fixes the upper hinge cover to the appliance and then remove the 3 screws from the upper hinge. Remove the upper hinge.

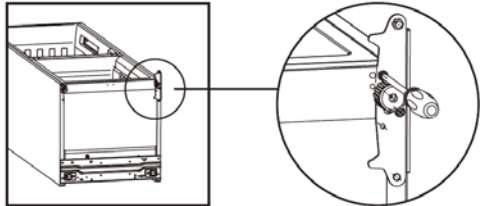


3. Lift the fridge door and place it on a padded surface to prevent it from scratching.
4. Remove the screws from the middle hinge and then remove the middle hinge. Lift the freezer door and place it on a padded surface to prevent it from scratching.

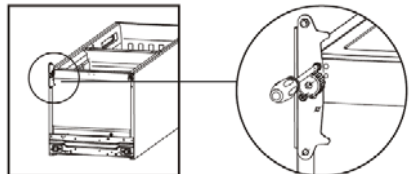
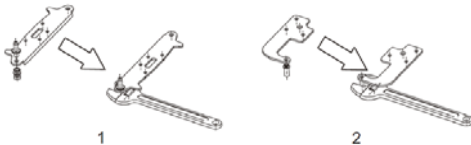
Remove the blank covers and then fit them to the opposite side.



5. Remove the screws, bottom hinge with adjustable foot from the bottom of the appliance.



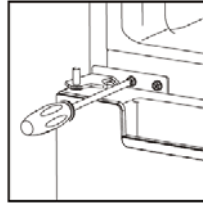
6. Remove the remaining adjustable foot from the other side of the bottom of the appliance.
7. Remove the short pin from the bottom hinge. Refit the short pin to the other hole of the bottom hinge. Reattach the bottom hinge to the opposite side.



8. After replacing freezer door, screw the middle hinge back onto the opposite side.

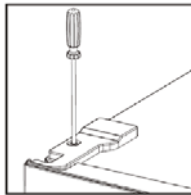
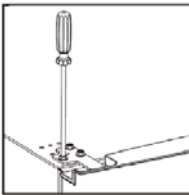


Ensure the freezer door is aligned horizontally and vertically so that the seals are closed on all sides before finally tightening the hinge.



9. Fit the fridge door back into place. Reattach the upper hinge on the opposite side with screws and then fix the upper hinge cover to the upper hinge by tightening the screw. Attach the top cover to the opposite side.

- Ensure the fridge door is aligned horizontally and vertically so that the seals are closed on all sides before finally tightening the upper hinge.



## TIPS FOR SAVING ENERGY

For the most energy efficient use of your appliance:

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

## OPERATING NOISES

### Normal noises

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

# CLEANING AND MAINTENANCE



**Do not use abrasive cleaning agents or solvents.**

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



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

## TROUBLESHOOTING

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

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

## SPECIFICATIONS

Brand	Thomson
Model	#U= 
Appliance type	Refrigerator Freezer, frost free
Energy efficiency class <sup>①</sup>	A <sup>+</sup>
Annual energy consumption <sup>②</sup>	306 kWh/annum
Refrigerator storage volume	225L
Freezer storage volume	95L
Total net volume	320L
Total gross volume	358L
Star rating	
Temperature rise time	Power cut safe 18 h
Freezing capacity	4.5 kg/24h
Climate class + Ambient range	SN (+10°C ~ +32°C) N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C) T (+16°C ~ +43°C)
Noise emissions	43 dB (A) re 1 pW
Electric shock protection class	Class I
Rated voltage and frequency	220-240V~ 50Hz
Rated current	0.9A
Rated power input	110W
Defrosting power	160W
Energy consumption	0.838 kWh/24h
Lamp power	1.5W
Insulation blowing gas	Cyclopentane
Refrigerant/Amount	R600a/ 52g
Built-in appliance	No
Net weight	66kg
Product dimension (W x D x H mm)	600 x 672 x 1855 mm
<sup>①</sup>	From A+++ (most efficient) to D (least efficient)
<sup>②</sup>	The real power consumption depends on using conditions and appliance location.

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

## 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.

## Inhoudsopgave

WAARSCHUWINGEN .....	2
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	6
BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN .....	7
VOOR INSTALLATIE VAN HET APPARAAT .....	7
INSTALLATIE.....	7
OMGEVINGSTEMPERATUUR.....	8
ALVORENS LEVENSMIDDELEN IN HET APPARAAT TE PLAATSEN .....	8
STROOMUITVAL .....	8
DE TEMPERATUUR AANPASSEN .....	9
UW APPARAAT VERPLAATSEN.....	10
LEVENSMIDDELEN IN DE KOELKAST BEWAREN .....	10
LEVENSMIDDELEN IN DE VRIESKAST INVRIEZEN EN BEWAREN .....	12
IJSBLOKJES MAKEN .....	13
ONTDOOIEN.....	13
DRAAIRICHTING VAN DE DEUR WIJZIGEN .....	14
ENERGIEBESPARINGSTIPS .....	15
WERKINGSGELUIDEN .....	15
REINIGING EN ONDERHOUD.....	16
PROBLEEMOPLOSSING.....	16
TECHNISCHE GEGEVENS .....	17
VERWIJDERING .....	18



Q - o) - † \ 08 - V) - @/ouky#u@o° ° V) ° # = u@  
) \ \ k ° Q \ k - Vo' = - u ° hh ° k ° ° u u ·  
8 - " ky @AV - V " - † ° ° k -- † \ \ k O u - k - ·  
k ° ° ) h 0 8 @ 8 ·

## ❖ WAARSCHUWINGEN

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

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

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

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

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

- ❖ Voor details over de reinigingsmethode, zie de rubriek “Reiniging en onderhoud” op pagina 16.
- ❖ Stel het apparaat niet bloot aan regen.
- ❖ **WAARSCHUWING:** Houd alle ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of in de constructie voor de inbouw van het apparaat vrij van obstakels.
- ❖ **WAARSCHUWING:** Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, dan deze aanbevolen door de fabrikant.

- ❖ **WAARSCHUWING:** Beschadig het koelcircuit niet.
- ❖ **WAARSCHUWING:** Gebruik geen elektrische apparatuur in de opbergvakken van het apparaat, tenzij ze van het type zijn dat aanbevolen werd door de fabrikant.
- ❖ **Berg geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met een brandbaar drijfgas, in dit apparaat op.**
- ❖ **WAARSCHUWING:** Maak alleen ijs (ijsblokjes) met behulp van drinkbaar water.
- ❖ **OPGELET:** Het koelsysteem staat onder hoge druk. Raak het niet aan. Voor afdanking, neem contact op met een vakbekwaam servicecentrum.
- ❖ **INSTALLATIE: INSTALLEER DIT APPARAAT NIET IN EEN ZEER VOCHTIGE OF KOUDE RUIMTE, ZOALS EEN BIJGEBOUW, GARAGE OF WIJNKELDER.**

### ❖ **Het apparaat afvoeren:**

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

### ❖ **Voor installatie, onderhoud:**

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

## ❖ **Hantering:**

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

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

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

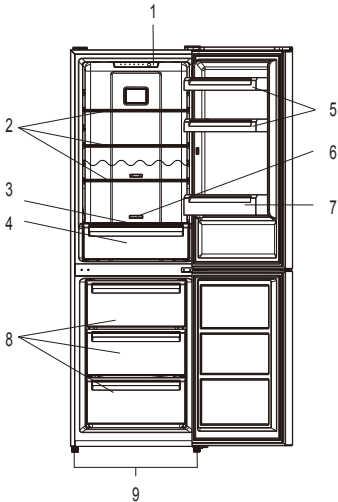
- Als u een oude koelkast/vriezer met een slot/grendel op de deur afdankt, zorg er dan voor dat deze in een ontgrendelde staat wordt achtergelaten om mogelijke opsluiting van jonge kinderen tijdens het spelen te voorkomen.
- Ontkoppel het apparaat van de netvoeding indien niet in gebruik en alvorens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

### **Uw oud apparaat afdanken**

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

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

## BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



1. Bedieningspaneel met LED-lampjes
2. Schappen voor koelkast
3. Deksel van groentelade
4. Groentelade
5. Deurvakken
6. Luchtstroomregeling
7. Flessenschap voor koelkastdeur
8. Laden voor diepvries
9. Stelvoetjes

## VOOR INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

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

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

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

## INSTALLATIE

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

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

Voor oneffen oppervlakken kunnen de voorste stelvoetjes op één lijn worden gebracht.

## **OMGEVINGSTEMPERATUUR**

Dit apparaat is ontworpen om te werken in een omgevingstemperatuur tussen 10°C en 43°C. In een ruimte met een lagere of hogere temperatuur zal het apparaat niet juist werken. Als de omgevingstemperatuur gedurende een lange periode wordt overschreden, zal de temperatuur in de vrieskast boven -18°C komen en kunnen de levensmiddelen bedorven raken.

## **ALVORENS LEVENSMIDDELEN IN HET APPARAAT TE PLAATSEN**

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

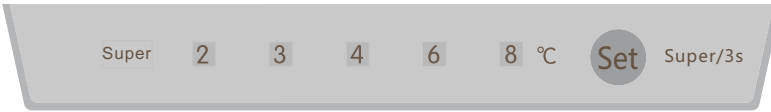
## **STROOMUITVAL**

In geval van een stroomuitval, mag u de deuren van het apparaat niet openen. Bevroren levensmiddelen blijven goed als de stroomuitval niet langer dan 18 uur duurt.

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

## DE TEMPERATUUR AANPASSEN

Dit apparaat heeft een bedieningspaneel aan de binnenkant van het koelkast-gedeelte.



### De temperatuur van het koelkast-gedeelte instellen

1. Druk herhaaldelijk op **Set** om het gewenste temperatuurcontrolelampje te selecteren.
  - Het overeenkomstig temperatuurcontrolelampje brandt.
  - U heeft de keuze uit 5 temperatuurinstellingen: 2°C, 3°C, 4°C, 6°C en 8°C.

### Snelle invriesfunctie

Deze functie versnelt het invriezen van de levensmiddelen zodat de voedingsstoffen, vitamines, smaak en het uiterlijk beter worden bewaard.



- Om deze functie te activeren, druk en houd **Set** druk en houd circa 3 seconden ingedrukt totdat het controlelampje **Super** brandt.
- Deze functie wordt automatisch na een werking van 50 uur uitgeschakeld.
- Om deze functie te deactiveren, druk en houd **Set** druk en houd circa 3 seconden ingedrukt totdat het controlelampje **Super** dooft.

### Luchtstroomregeling

Dit apparaat heeft een luchtstroomregeling aan de binnenkant van de koelkast. Deze regelaar wordt gebruikt om de luchtstroom en overeenkomstig de temperatuur in de vrieskast aan te passen.

#### Air Flow Control



- Schuif deze regelaar naar , de temperatuur in de vrieskast neemt af. Schuif deze regelaar naar , de temperatuur in de vrieskast neemt toe.
- Het wordt aanbevolen om deze regelaar in het midden in te stellen voor een normaal gebruik.



## Advies voor de temperatuurstelling

Seizoen	Temperatuur instellen op
Zomer (Hoger dan 32°C)	4 6 8 4°C, 6°C, 8°C
Normaal	4 4°C
Winter (lager dan 13°C)	2 3 4 2°C, 3°C, 4°C

## UW APPARAAT VERPLAATSEN

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

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder alle levensmiddelen. Verwijder tevens alle mobiele onderdelen (legplanken, accessoires, etc.) of maak ze vast in het apparaat om schokken te vermijden.
- Verplaats het apparaat en installeer. Als het apparaat tijdens het verplaatsen op zijn zijde werd gehouden, zelfs al was dit zeer kort, dient u het apparaat minstens 10 minuten in de rechtopstaande positie te laten staan voordat u het inschakelt.

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

## LEVENS MIDDELEN IN DE KOELKAST BEWAREN

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

### Bewaren van verse levensmiddelen

Voor het beste resultaat:

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

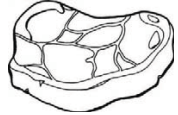
### Zuivelproducten en eieren

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



### Rood vlees

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



### Pluimvee

- Spoel hele, verse vogels aan de binnen- en buitenkant af met koud stromend water. Bedek losjes met plastic- of aluminiumfolie.



### Vis en schaal- en schelpdieren

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



### Voorgekookt voedsel en etensresten

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



### Verse groente en fruit

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



## LEVENSMIDDELEN IN DE VRIESKAST INVRIEZEN EN BEWAREN

### Gebruik de vrieskast

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

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

### Diepvriesproducten kopen

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

### Diepvriesproducten bewaren

Bewaar op -18°C of kouder. Open de vrieskastdeur alleen indien nodig.

### Verse levensmiddelen invriezen

Vries alleen verse en onbeschadigde levensmiddelen in.

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

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

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

- De volgende levensmiddelen zijn geschikt om in te vriezen:  
Cakes en gebak, vis en schaal- en schelpdieren, vlees, wild, pluimvee, groente, fruit, specerijen, eieren zonder schaal, zuivelproducten zoals kaas en boter, kant-en-klaar gerechten en etensresten zoals soep, stoofschotels, gekookt vlees en vis, aardappelgerechten, soufflés en desserts.
- De volgende levensmiddelen zijn niet geschikt om in te vriezen:  
Groente die over het algemeen rauw wordt gegeten zoals sla, radijzen, eieren in de schaal, druiven, appels, peren en perziken, hardgekookte eieren, yoghurt, zure melk, zure room en mayonaise.

### Diepvriesproducten inpakken

Om te vermijden dat levensmiddelen hun smaak verliezen of uitdrogen, steekt u deze in een luchtdichte verpakking.

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

Gepaste verpakking:

Plastic folie, buisfolie van polyethyleen, aluminiumfolie of houders geschikt voor in de diepvries.

Deze producten zijn te verkrijgen bij uw speciaalzaak.

### Aanbevolen bewaarduur van diepvriesproducten in de vrieskast

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

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

#### Nooit vergeten:

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

### IJSBLOKJES MAKEN

Vul het bakje voor ijsblokjes (niet meegeleverd)  $\frac{3}{4}$  met drinkwater en plaats het in de vrieslade.

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

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

### ONTDOOIEN

Dit apparaat is uitgerust met een no frost-systeem.

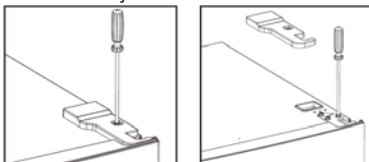
Dit systeem zorgt ervoor dat de vrieskast continu ijsvrij is. De etenswaren die in de diepvriesladen zijn bewaard zullen echter niet ontdooien.

## DRAAIRICHTING VAN DE DEUR WIJZIGEN

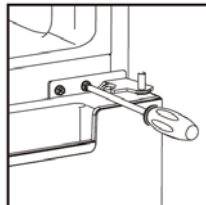
Als u de scharnieren van de deuren naar de andere kant wilt hebben, is het aanbevolen om contact op te nemen met een erkende reparateur om hem het werk te laten uitvoeren.

Voordat u de draairichting wijzigt, dient u te controleren of de stekker uit het stopcontact is gehaald en dat het apparaat leeg is. Het is aanbevolen om een kruiskopschroevendraaier en een moersleutel te gebruiken (beide niet meegeleverd).

1. Verwijder de bovenste kap van het apparaat.
2. Draai de schroef, dat de bovenste scharnierkap op het apparaat vasthoudt, los en verwijder vervolgens de 3 schroeven van het scharnier. Verwijder het bovenste scharnier.

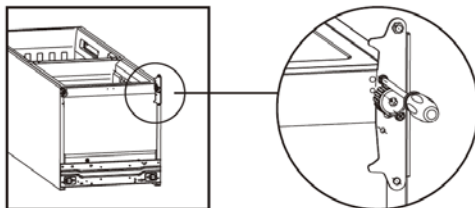


3. Til de koelkastdeur op en plaats deze op een zacht oppervlak om krassen te vermijden.
4. Draai de schroeven uit het middelste scharnier los en verwijder vervolgens het middelste scharnier. Til de diepvriesdeur op en plaats deze op een zacht oppervlak om krassen te vermijden.

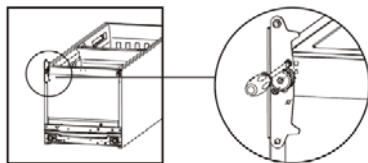
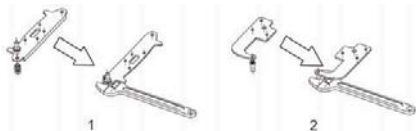


Verwijder de blanco afdekkingen en installeer ze aan de andere kant.

5. Verwijder de schroeven, onderste scharnier met het stelvoetje aan de onderkant van het apparaat.



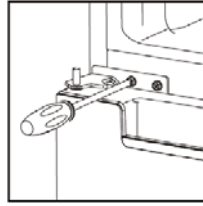
6. Verwijder het andere stelvoetje aan de onderkant van het apparaat.
7. Verwijder de korte pen van het onderste scharnier. Plaats de korte pen in het andere gat van het onderste scharnier. Maak het onderste scharnier aan de andere kant vast.



8. Plaats de diepvriesdeur terug en schroef het middelste scharnier opnieuw aan de andere kant vast.

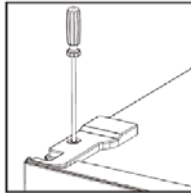
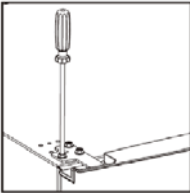


Zorg dat de diepvriesdeur zowel horizontaal als verticaal is uitgelijnd zodat de dichtingen op alle zijden gesloten zijn voordat u de scharnier volledig vastmaakt.



9. Installeer de diepvriesdeur terug op zijn plaats. Bevestig het bovenste scharnier op de tegenovergestelde kant met behulp van de schroeven. Maak de bovenste scharnierkap vervolgens vast op het bovenste scharnier met behulp van de schroef. Maak de bovenste kap vast aan de andere kant.

- Zorg dat de diepvriesdeur zowel horizontaal als verticaal is uitgelijnd zodat de dichtingen op alle zijden gesloten zijn voordat u het bovenste scharnier volledig vastmaakt.



## ENERGIEBESPARINGSTIPS

Voor het meest efficiënt energiegebruik van uw apparaat:

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

## WERKINGSGELUIDEN

### Normale geluiden

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

## REINIGING EN ONDERHOUD



**Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of oplosmiddelen.**

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



De LED-lampen in de koelkast kunnen niet door de gebruiker worden vervangen. Als de LED-lampen niet meer werken, kunt u contact opnemen met een lokale, bevoegde monteur.

### PROBLEEMOPLOSSING

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

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

## TECHNISCHE GEGEVENS

Merk	Thomson
Model	#u= 
Soort apparaat	Koel-/vriescombinatie, no-frost
Energie-efficiëntieklasse ❶	A <sup>+</sup>
Jaarlijks energieverbruik ❷	306 kWh/jaar
Inhoud koelvak	225L
Inhoud vrieskast	95L
Totale netto inhoud	320L
Totale bruto inhoud	358L
Sterbeoordeling	
Tijd van temperatuuroptname	18 u na stroomuitval
Invriesvermogen	4.5 kg/24u
Klimaatklasse + omgevingsbereik	SN (+10°C ~ +32°C) N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C) T (+16°C ~ +43°C)
Geluidsemisatie	43 dB (A) re 1 pW
Beschermingsklasse tegen elektrische schokken	Klasse I
Nominale spanning en frequentie	220-240V~ 50Hz
Nominale stroom	0,9A
Nominaal ingaand vermogen	110W
Ontdooivermogen	160W
Energieverbruik	0,838 kWh/24u
Vermogen lamp	1.5W
Isolatie-blaasgas	Cyclopentaan
Koelmiddel/hoeveelheid	R600a/ 52g
Inbouwtoestel	Nee
Nettogewicht	66kg
Afmetingen product (B x D x H mm)	600 x 672 x 1855 mm
❶ Van A+++ (meest efficiënt) tot D (minst efficiënt)	
❷ Het echte stroomverbruik is afhankelijk van de gebruiksomstandigheden en de locatie van het apparaat.	

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



## VERWIJDERING



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

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

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

### Hotline Vanden Borre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00

### Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center: 0900 0555 (lokaal tarief), geopend van maandag t/m vrijdag van 9.00 tot 17.00 uur.

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

Ets Darty & fils SAS © 14, route d'Aulnay 93140 Bondy France /07/2018

