



MARQUE: THOMSON
REFERENCE: THD 545 SS
CODiC: 4084128



NOTICE
↓

THOMSON

THD 545 SS

RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR

FRIDGE FREEZER

KOEL-/VRIESCOMBINATIE



 MODE D'EMPLOI

 INSTRUCTION MANUAL

 HANDLEIDING

Table des matières

AVERTISSEMENTS	2
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ.....	5
DESCRIPTION DES PIÈCES	6
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL	6
INSTALLATION	7
TEMPÉRATURE AMBIANTE	7
AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL.....	7
COUPURE DE COURANT	7
RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES ET FONCTIONS	8
DÉPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL	10
CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU CONGÉLATEUR	11
FABRICATION DE GLAÇONS	12
CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU RÉFRIGÉRATEUR.....	13
DÉGIVRAGE.....	17
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	17
BRUITS DE FONCTIONNEMENT	17
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	18
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	18
SPÉCIFICATIONS.....	19

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 18.

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 et le remplissage du réservoir d'eau, utilisez uniquement de l'eau potable.

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

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

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 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.

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.



Nos emballages /
produits peuvent faire
l'objet d'une consigne de tri,
pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

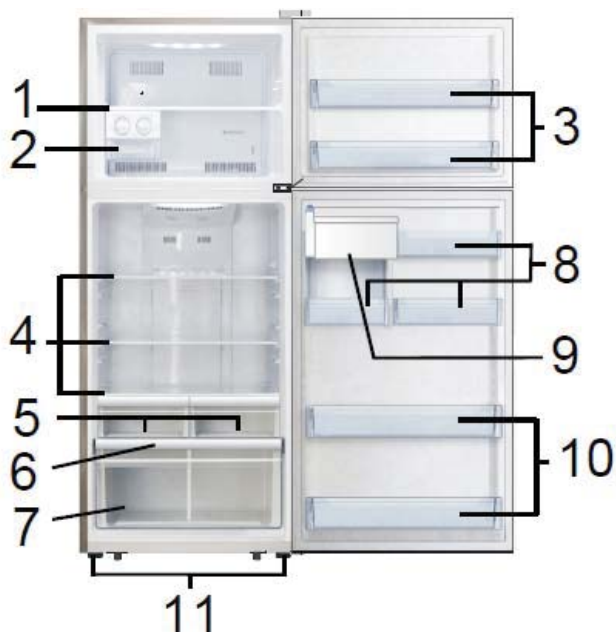
- Si vous jetez un réfrigérateur congélateur hors d'usage avec un loquet ou un système de verrouillage monté sur la porte, assurez-vous de détruire ce mécanisme afin d'éviter tout enfermement accidentel d'un enfant lors d'un jeu.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Retirez 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 lorsque vous déplacez l'appareil.
- Ne donnez pas aux enfants de la crème glacée ou de l'eau glacée directement sortie du congélateur car la basse température risquerait de leur brûler les lèvres.
- Ne vous tenez pas et ne vous appuyez pas sur la base ou sur la porte, etc.

Mise au rebut de votre appareil hors d'usage

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

Le réfrigérant et les gaz isolants doivent être mis au rebut par des professionnels. Vérifiez que le tube du circuit frigorifique n'est pas endommagé avant de mettre l'appareil au rebut.

DESCRIPTION DES PIÈCES

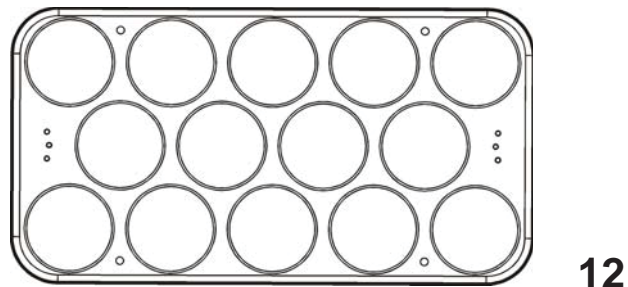


Compartiment du congélateur :

1. Clayette en verre
2. Machine à glaçons
3. Balconnets de porte

Compartiment du réfrigérateur :

4. Clayettes en verre
5. Boîtes de refroidissement
6. Couvercle du bac à légumes comprenant un curseur de contrôle de l'humidité
7. Bac à légumes
8. Petits balconnets de porte
9. Distributeur d'eau
10. Balconnets de porte



11. Pieds réglables
12. Bac à œufs

AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

Avant de brancher votre réfrigérateur congélateur 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 du réfrigérateur congélateur indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Une tension différente pourrait 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 pour les dommages se produisant à cause de l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre.

INSTALLATION

Installez l'appareil dans un lieu sec et bien ventilé. L'emplacement d'installation ne doit être ni exposé directement au soleil, ni près d'une source de chaleur, par exemple, une cuisinière, un radiateur, 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 situés à l'avant de l'appareil.

TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner sous une température ambiante entre 10°C 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

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

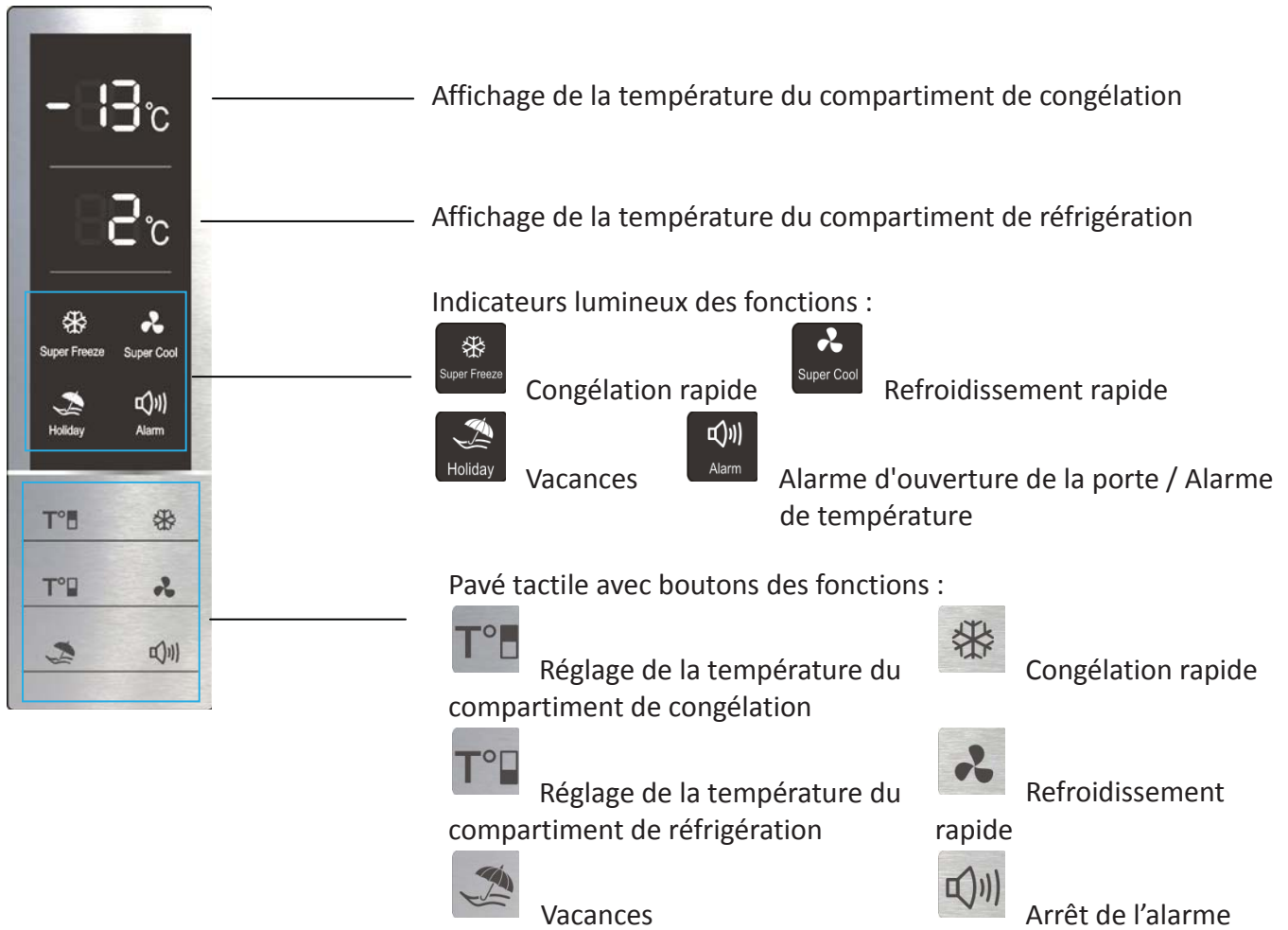
COUPURE DE COURANT

En cas de panne de courant, n'ouvrez pas les portes de l'appareil. Les aliments congelés ne seront pas affectés si la panne dure moins de 12 heures.

Ne recongelez pas les aliments une fois complètement dégelés. Leur consommation serait alors potentiellement dangereuse.

RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES ET FONCTIONS

Panneau de contrôle et affichage



Réglage de la température du compartiment de congélation

La température du compartiment du congélateur peut être réglée entre -14 ° C et -24 ° C.

Appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que la température désirée s'affiche sur l'écran.

Congélation rapide

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

Pour activer cette fonction, appuyez sur et l'indicateur lumineux s'allumera. La température à l'intérieur du congélateur sera de -24°C.

Pour désactiver la congélation rapide :


- Cette fonction sera automatiquement désactivée après 26 heures de fonctionnement.

- Vous pouvez aussi appuyer sur  ou sur  et la température reviendra au réglage précédent.

L'indicateur de la température précédente s'allumera et l'indicateur  s'éteindra.


Réglage de la température du compartiment de réfrigération

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

Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que la température désirée s'affiche sur l'écran.

Refroidissement rapide

Cette fonction vous permet de refroidir les aliments rapidement et de garder les aliments frais pendant une période plus longue. La température à l'intérieur du réfrigérateur sera de 2°C.

Pour activer cette fonction, appuyez sur  et l'indicateur lumineux  s'allumera.

Pour désactiver la fonction de refroidissement rapide :

- Cette fonction sera automatiquement désactivée après 6 heures de fonctionnement.

- Vous pouvez aussi appuyer sur  ou sur  et la température reviendra au réglage précédent.

L'indicateur de la température précédente s'allumera et l'indicateur  s'éteindra.


Fonction vacances

Cette fonction est recommandée lorsque l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période (pendant les vacances par exemple).

Avec cette fonction, l'appareil fonctionnera en mode d'économie d'énergie.

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

- Pour activer cette fonction, appuyez sur  et maintenez ce bouton enfoncé jusqu'à ce que

l'indicateur  s'allume. Lorsque la fonction vacances est activée, la température du réfrigérateur se réglera automatiquement sur 15 ° C.


- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur ,  ou sur  et la température reviendra au réglage précédent.


L'indicateur de la température précédente s'allumera et l'indicateur  s'éteindra.

Alarme

Alarme d'ouverture de la porte :

Lorsque la porte du réfrigérateur ou du congélateur est laissée ouverte ou n'a pas été correctement

fermée pendant environ 2 minutes, un signal sonore retentira. L'indicateur lumineux  s'allumera.


Pour arrêter l'alarme, appuyez sur  ou fermez correctement la porte. L'indicateur lumineux

 s'éteindra.


Si vous ne faites rien, l'alarme sonore s'arrêtera après environ 10 minutes.

Alarme de température :

Si la température du congélateur est trop élevée en raison d'une panne de courant ou d'une autre raison,

un signal sonore retentira et l'affichage de température indiquera "--". L'indicateur lumineux  s'allumera.

L'alarme s'arrêtera après 10 bips sonores.

Dans le cas où l'alarme de température est activée, vous pouvez appuyer sur  et maintenir ce bouton enfoncé durant environ 3 secondes pour vérifier la température actuelle du congélateur. La

température et l'indicateur lumineux  clignoteront durant environ 5 secondes.

Attention ! Lorsque le courant est restauré, l'alarme sonore de température retentira : appuyez sur

 pour l'arrêter. L'indicateur lumineux  s'éteindra.

DÉPLACEMENT DE 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 câble d'alimentation de la prise secteur. Enlevez tous les aliments. Enlevez également toutes les pièces mobiles (clayettes, accessoires, etc.) ou attachez-les dans l'appareil afin d'éviter tout risque de choc.
- Déplacez l'appareil jusqu'à son nouvel emplacement. Si l'appareil a été couché sur le côté, même pour une courte durée, remettez-le en position verticale et attendez au moins 10 minutes avant de le mettre en marche.

Votre appareil utilise de l'isobutane (R600a) comme réfrigérant. Bien que le R600a soit un gaz écologique et naturel, 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.

CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU CONGÉLATEUR

Utilisez le compartiment de congélation

- Pour conserver les aliments surgelés.
- Pour fabriquer des glaçons.
- Pour congeler les aliments.

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

Achat d'aliments surgelés

- L'emballage ne doit pas être endommagé.
- Consommez-les avant la date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation.
- Si possible, transportez les aliments surgelés dans un sac isotherme et placez-les rapidement dans le compartiment du congélateur.

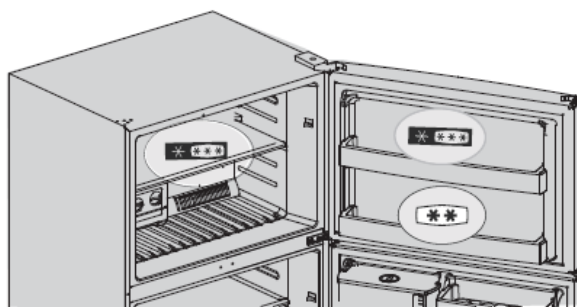
Conservation d'aliments surgelés

Le compartiment de congélation est composé de 2 sections : une section à 4 étoiles et une section à 2 étoiles.

Conservez les aliments surgelés dans la section à 4 étoiles.



La température de la section à 2 étoiles est toujours inférieure à -12°C tandis que la température de la section à 4 étoiles est toujours inférieure à -18°C.



Congélation des aliments frais

Ne congelez que des aliments frais et en bon état.

Pour conserver le mieux possible la valeur nutritive, la saveur et la couleur, les légumes doivent être blanchis avant d'être congelés.

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:
Les gâteaux et les pâtisseries, les poissons et les fruits de mer, la viande, le gibier, la volaille, les légumes, les fruits, les herbes, les œufs sans coquilles, les produits laitiers comme le fromage et le beurre, les plats cuisinés et les restes tels que les soupes, les ragoûts, la viande cuite et le poisson, les plats de pommes de terre, les soufflés et les desserts.
- Les aliments suivants ne sont pas adaptés à la congélation:
Les types de légumes qui sont généralement consommés crus, comme la laitue ou les radis, les œufs en coquilles, les raisins, les pommes entières, les poires et les pêches, les œufs durs, les yaourts, le lait caillé, la crème sure et la mayonnaise.

Emballage des aliments surgelés

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

1. Placez les aliments dans des emballages.
2. Retirez l'air.
3. Scellez l'emballage.
4. Étiquetez l'emballage avec le contenu et la date de congélation.

Emballages appropriés :

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

Ces produits sont disponibles dans les points de vente spécialisés.

Durées de conservation recommandées pour les aliments dans le congélateur

Ces durées varient en fonction du type d'aliment. Les aliments que vous congélez peuvent être conservés de 1 à 12 mois (minimum à -18 ° C).

Aliment	Durée de congélation
Bacon, ragoût, lait	1 mois
Pain, glace, saucisses, tartes, fruits de mer préparés, poissons gras	2 mois
Poissons non gras, crustacés, pizzas, scones et muffins	3 mois
Jambon, gâteaux, biscuits, bœuf, côtelettes d'agneau, morceaux de volaille	4 mois
Beurre, légumes (blanchis), œufs entiers et jaunes d'œufs, écrevisses cuites, viande hachée (cru), porc (cru)	6 mois
Fruits (secs ou au sirop), blancs d'œufs, bœuf (cru), poulet entier, agneau (cru), gâteaux aux fruits	12 mois

N'oubliez jamais :

- Lorsque vous congélez 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 pas déjà été congelés. En effet, les aliments congelés qui ont complètement décongelé ne doivent pas être recongelés.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

FABRICATION DE GLAÇONS

1. Faites glisser le bac à glaçons hors du compartiment.
 - Avant d'utiliser la machine à glaçons pour la première fois, nettoyez toutes les surfaces du bac.



2. Remplissez le bac à glaçons avec de l'eau potable uniquement.
3. Faites glisser délicatement le bac à glaçons dans le compartiment.
4. Attendez que les cubes de glace se forment dans le bac à glaçons. Tournez les boutons dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire tomber les glaçons dans la boîte.
5. Sortez la boîte à glaçons et servez.

CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU RÉFRIGÉRATEUR

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

Aliments frais

Pour des résultats optimaux :

- Ne conservez que des 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.
- Faites refroidir les aliments chauds avant de les mettre au réfrigérateur.

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 compartiment du réfrigérateur et respectez la date recommandée.
- Le beurre peut être contaminé par des aliments de forte odeur de sorte qu'il est préférable de le conserver dans un contenant hermétique.
- Les œufs peuvent être stockés dans le compartiment du réfrigérateur.



Viande rouge

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



Volaille

- Les volailles entières fraîches doivent être rincées à l'intérieur et à l'extérieur avec de l'eau froide, 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 en aucun cas plus tôt, 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

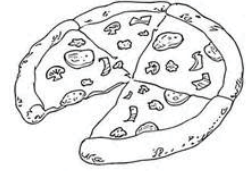
- Les poissons entiers et les filets doivent être consommés le jour de l'achat. Jusqu'à la consommation, réfrigérez-les dans une assiette couverte de film plastique, de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium.



- 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 séchés avec des serviettes en papier. Placez le poisson entier ou les filets dans un sac en plastique scellé. Les fruits de mer doivent rester au frais en permanence. Consommez-les maximum 2 jours après l'achat.

Aliments précuits et les restes cuisinés

- Ils doivent être stockés dans des contenants 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 qu'ils soient fumants.



Légumes et fruits frais

- Le bac à légumes est l'emplacement de stockage optimal pour les fruits et les 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 (sauf s'ils sont mûrs), les bananes et les mangues.



Réglage de l'humidité du bac à légumes

Le couvercle du bac à légumes dispose d'un curseur de contrôle de l'humidité. Vous pouvez utiliser ce curseur pour régler l'humidité désirée en fonction de l'humidité et des conditions de refroidissement des aliments dans le bac à légumes.

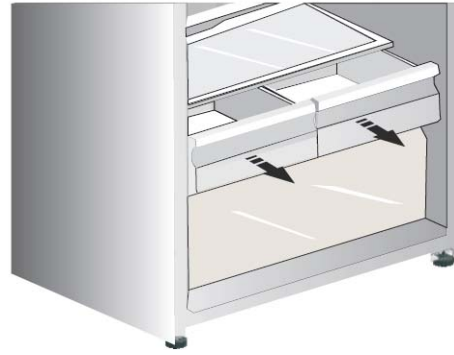
Réglez le curseur sur le niveau « Low » (faible) pour les fruits ou légumes épais ou enveloppés d'une peau. Réglez le curseur sur le niveau « High » (élevé) pour les légumes à feuilles ou pour les fruits plus délicats.



Boîtes de refroidissement

La température à l'intérieur des boîtes de refroidissement est inférieure à celle du compartiment du réfrigérateur, parfois même au-dessous de 0°C.

Il peut être utilisé pour stocker le poisson, la viande et les saucisses.



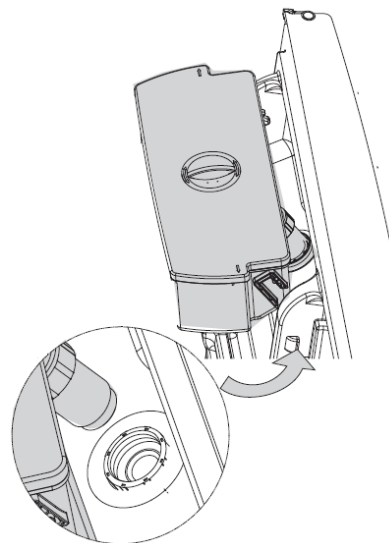
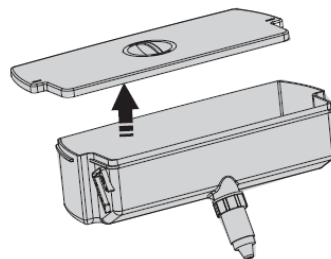
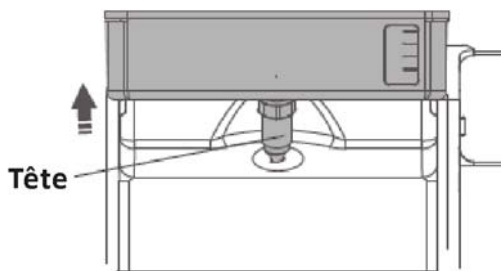
Utilisation du distributeur d'eau

Le distributeur d'eau vous permet d'obtenir de l'eau froide sans ouvrir la porte du réfrigérateur.

Avant la première utilisation

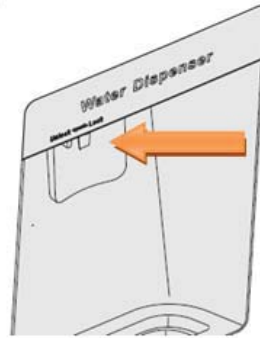
Avant d'utiliser le distributeur d'eau pour la première fois, enlevez et nettoyez le réservoir d'eau situé à l'intérieur du compartiment du réfrigérateur.

1. Retirez le réservoir d'eau du compartiment du réfrigérateur en le soulevant.
2. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau, puis nettoyez le réservoir d'eau et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez dévisser la tête pour mieux la nettoyer. Remettez-la ensuite en place, et rincez tous les éléments.



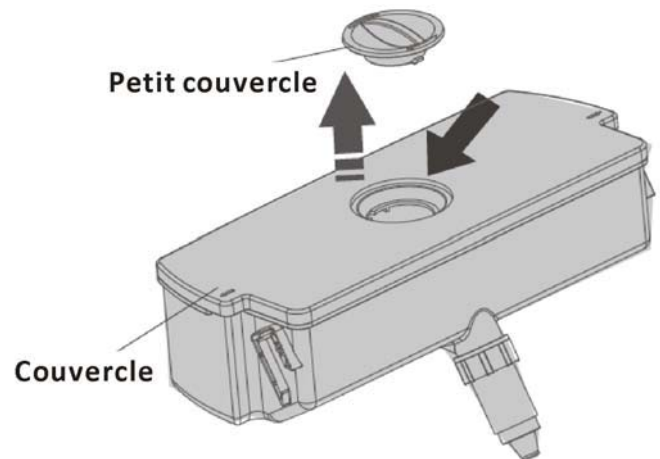
Après le nettoyage, remettez le couvercle sur le réservoir d'eau puis remettez en place le réservoir d'eau sur la porte du réfrigérateur.

Nettoyez la plaque du distributeur située à l'extérieur de la porte du réfrigérateur.



Remplissage du réservoir d'eau

1. Enlevez le petit couvercle ou le couvercle entier.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable en ne dépassant pas la ligne indiquant 2,5 L.

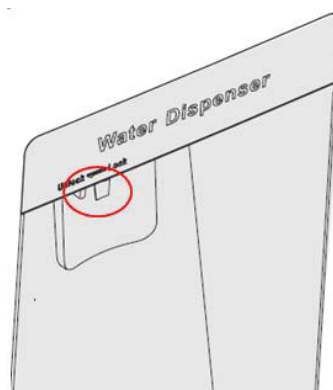


3. Remettez en place le petit couvercle sur le couvercle ou remplacez le couvercle entier sur le réservoir d'eau.

Distributeur d'eau

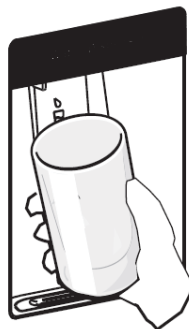
Le distributeur est pourvu d'un mécanisme de verrouillage (position Lock) pour empêcher l'eau d'être versée par inadvertance.

Avant de prendre de l'eau, déplacez le levier de verrouillage en position de déverrouillage (position Unlock).





Pour verser de l'eau, poussez doucement la plaque du distributeur, en utilisant un verre ou un récipient.
Pour arrêter l'écoulement de l'eau, retirez votre verre en relâchant la pression sur la plaque du distributeur.



DÉGIVRAGE

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

Ce système permet aux compartiments du réfrigérateur et du congélateur de rester en permanence sans givre, sans que les aliments stockés dans les tiroirs de congélation ne se décongèlent.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour une utilisation optimale de l'énergie de votre appareil:

- Assurez-vous que votre réfrigérateur congélateur dispose d'une ventilation adéquate comme recommandé dans les instructions d'installation.
- Laissez les boissons et aliments chauds refroidir à l'air ambiant avant de les placer dans l'appareil.
- Décongelez les aliments congelés dans le compartiment du réfrigérateur et utilisez ainsi la basse température des aliments congelés pour refroidir les aliments réfrigérés.
- N'ouvrez pas l'appareil trop souvent.
- Ouvrez l'appareil aussi brièvement que possible.
- Veillez à ce que les portes du réfrigérateur et du congélateur soient toujours bien fermées.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Bruits normaux

- Fonctionnement du moteur
- Le liquide réfrigérant circule dans le tube.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Sortez les aliments et conservez-les dans un endroit frais.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux imprégné d'eau chaude et de détergent.
4. Nettoyez les joints des portes avec de l'eau claire uniquement, puis essuyez-les soigneusement.
5. Après le nettoyage, rebranchez l'appareil et réglez la température désirée.
6. Remplacez les aliments dans l'appareil.

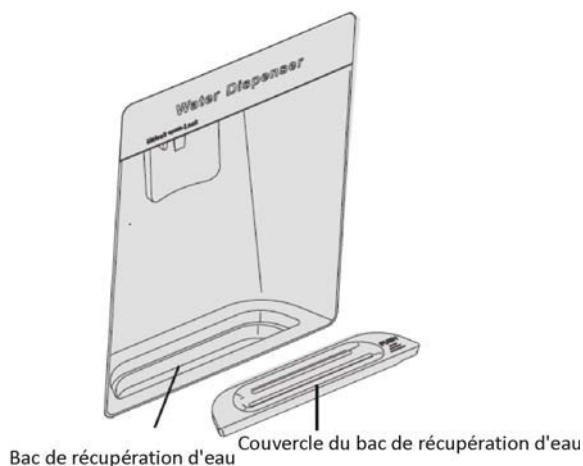
Les lumières LED dans les compartiments du réfrigérateur congélateur ne peuvent pas être remplacées par l'utilisateur. Si les lampes LED s'arrêtent de fonctionner, contactez le centre de réparation agréé local.

Nettoyage du bac de récupération et de son couvercle

Le bac de récupération est conçu pour récupérer l'eau qui peut s'écouler suite à l'utilisation du distributeur d'eau. Veuillez vider et nettoyer régulièrement le bac de récupération.

Pour nettoyer le bac de récupération d'eau et son couvercle :

1. Retirez le couvercle du bac puis retirez le bac de récupération.
2. Lavez-les dans de l'eau chaude et savonneuse. Séchez-les et remettez-les en place.



GUIDE DE DÉPANNAGE

Si un problème se produit avec votre appareil, veuillez vérifier les points suivants avant de contacter le service après-vente.

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise murale n'est pas alimentée.	Vérifiez que l'appareil est bien branché et que la prise est sous tension.
L'appareil est bruyant.	L'appareil n'est pas stable ou n'est pas mis à niveau.	Reportez-vous au paragraphe "Installation".
L'appareil ne refroidit pas	Le réglage de la température n'est pas correct. Ouvertures fréquentes des portes. Grande quantité d'aliments récemment ajoutée.	Reportez-vous au paragraphe " Réglage des températures et fonctions ". Minimisez les ouvertures de porte pour permettre aux températures de se stabiliser.

SPÉCIFICATIONS

Marque	Thomson
Type d'appareil	Réfrigérateur congélateur
Modèle	THD 545 SS
Classement par étoiles	✱ ***
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)
Classe de protection contre les chocs électriques	I
Tension et fréquence nominales	220-240V~ 50Hz
Courant nominal	1.1 A
Entrée de puissance nominale	130 W
Puissance maximale de la lampe	1W+1W
Réfrigérant/Quantité	R600a/58 g
Consommation d'énergie	1.162 kWh/24h
Volume de stockage du réfrigérateur	405 L
Volume de stockage du congélateur	123 L
Volume brut total	593 L
Volume de stockage total	545 L
Section deux étoiles Volume de stockage	17 L
Capacité de congélation	10 kg/24h
Poids net	97.6 kg
Gaz soufflant isolant	Cyclopentane
Dimensions du produit (Largeur x Diamètre x Hauteur en mm)	860x735x1806 mm
Classe énergétique (1)	A+
Puissance de consommation (2)	424 kWh/an
Niveau sonore	43 dB(A)
Temps de montée en température	12 heures
(1) Classe énergétique : A ⁺⁺⁺D (A ⁺⁺⁺ = économique D = moins économique)	
(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 distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

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

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

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

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

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

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.

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.

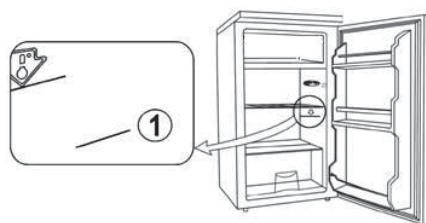
Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

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.

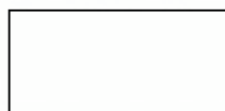
Lorsque l'indicateur indique « OK », cela signifie que votre thermostat est bien réglé, et que la température intérieure est correcte.

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