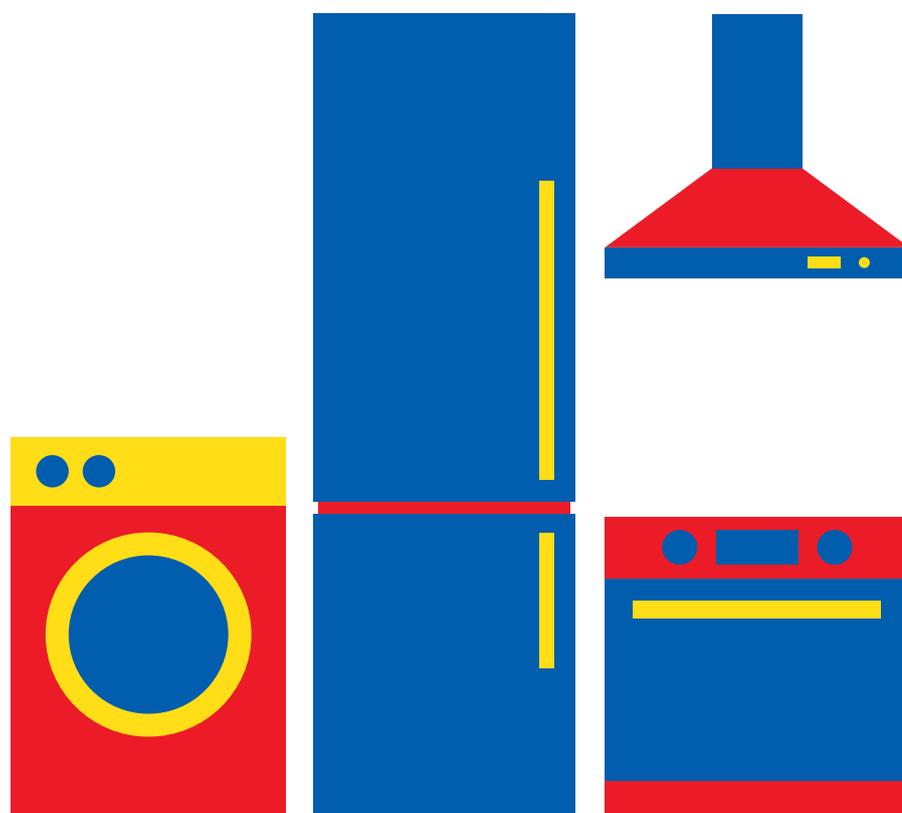


THOMSON

Réfrigérateur congélateur en haut

THD315NFSL

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

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



THOMSON

THD315NFWH/THD315NFSL

Réfrigérateur congélateur à froid ventilé (sans givre)

Frost-Free Refrigerator Freezer

No frost koel-/vriescombinatie



MANUEL D'UTILISATION



OPERATING INSTRUCTIONS



HANDLEIDING

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

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 environnement professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments et les surfaces pouvant être éclaboussées, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en pages FR-10.
- 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:** Le système de réfrigération est sous haute pression. Ne pas y toucher. Contacter des services d'entretien qualifiés avant la mise au rebut.
- **INSTALLATION:** N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL DANS DES PIÈCES TROP HUMIDES OU TROP FROIDES, TELLES QUE DES CONSTRUCTIONS ANNEXES, GARAGES ou CAVES.
- **Mise au rebut de l'appareil:**

Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques, les fluides frigorigènes et les agents moussants inflammables, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet, contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.
- **Installation et mise en service:**

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

Toujours manipuler l'appareil avec soin afin d'éviter d'endommager celui-ci.
- **MISE EN GARDE:** Pour la fabrication de glaçons, utilisez uniquement de l'eau potable.
- Ne congélez des aliments décongelés qu'après les avoir cuits, afin d'éliminer les bactéries nocives. Ne recongelez jamais des fruits de mer qui ont été décongelés.
- **MISE EN GARDE:** Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions.



- **AVERTISSEMENT:** Substances inflammables / Risque d'incendie.
- **AVERTISSEMENT:** lors du positionnement de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.
- **AVERTISSEMENT:** Ne placez pas plusieurs prises de courant portables ou blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger des appareils de réfrigération.
- Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes:
 - L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation significative de la température dans les compartiments de l'appareil.
 - Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments et des systèmes de drainage accessibles.
 - Nettoyer les réservoirs d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48 h; rincer le système d'alimentation en eau raccordé à une source d'eau si l'eau n'a pas été aspirée pendant 5 jours.
 - Rangez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur, de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments ni ne s'égouttent dessus.
 - Les compartiments pour produits congelés deux étoiles sont adaptés pour stocker des produits pré congelés, stocker ou préparer des glaces et des glaçons.
 - Les compartiments à une, deux et trois étoiles ne conviennent pas pour la congélation d'aliments frais.
 - Si l'appareil de réfrigération reste vide pendant de longues périodes, éteignez, dégivrez, nettoyez, séchez et laissez la porte ouverte pour éviter le développement de moisissure dans l'appareil.



INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

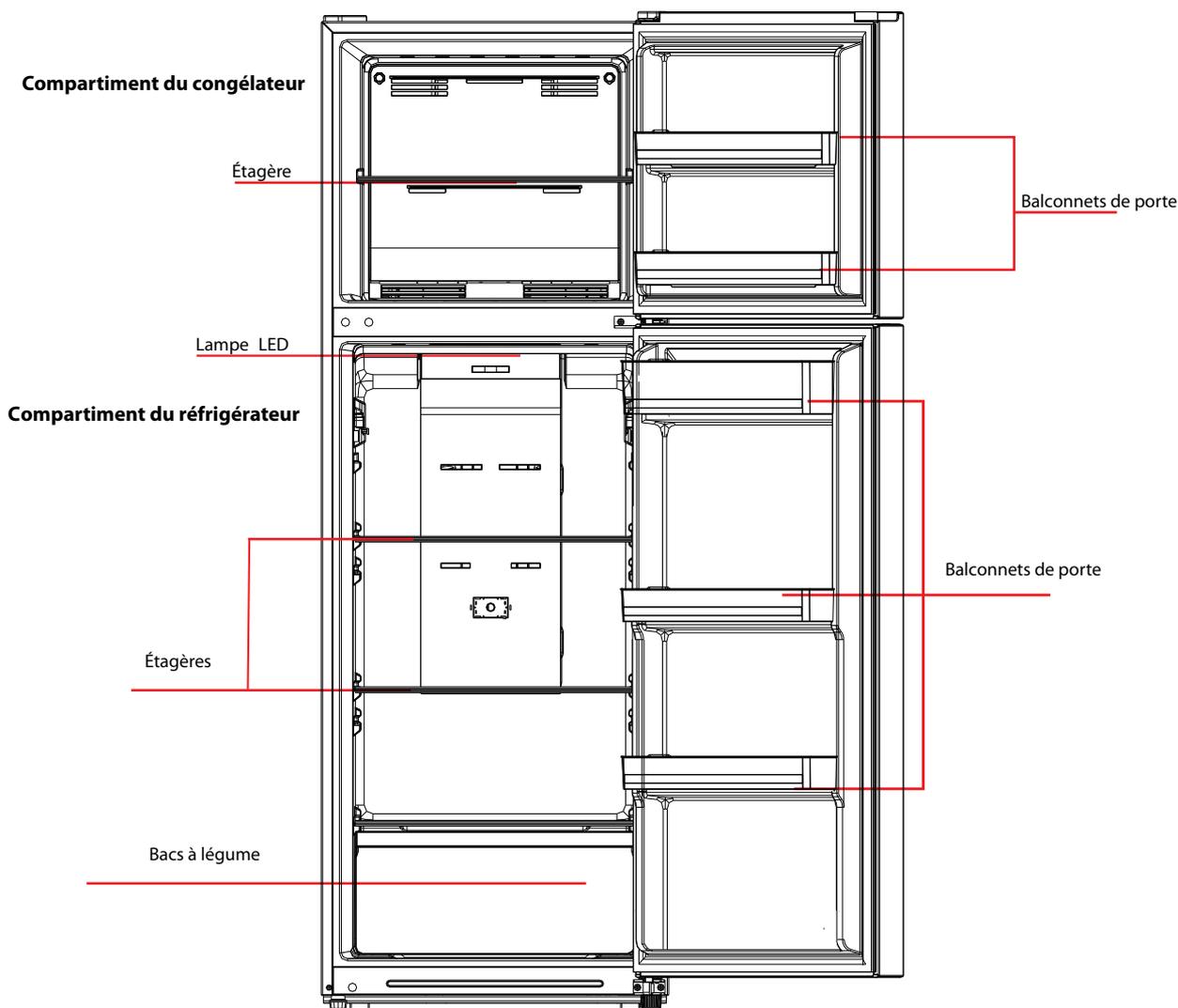
- Si vous jetez un réfrigérateur congélateur hors d'usage avec un loquet ou un système de verrouillage monté sur la porte, assurez-vous de détruire ce mécanisme afin d'éviter tout enfermement accidentel d'un enfant lors d'un jeu.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Sortez les aliments avant de nettoyer l'appareil.
- Évitez d'insérer des aliments trop volumineux, le fonctionnement de l'appareil risquerait d'être affecté.
- Faites extrêmement attention quand 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 montez pas et ne vous appuyez pas sur la base ou la porte, etc.
- Les boissons effervescentes ne doivent pas être conservées dans le compartiment du congélateur.

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 le tube du circuit frigorifique n'est pas endommagé avant de mettre l'appareil au rebut.

NOMS DES PIÈCES



Agencement recommandé des aliments

Compartiment du réfrigérateur (4°C)

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

Section supérieure:	conserves, pain, gâteaux...
Section centrale:	produits laitiers, plats cuisinés, desserts, viande, produits carnés, épicerie fine...
Les bacs:	fruits frais, légumes, salades...

Étagères de porte (2°C ~ 8°C)

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

Compartiment congélateur (-18°C)

Compartiment du congélateur :	Congélation, stockage de produits surgelés
Clayettes :	Restes cuisinés (par exemple les soupes), ragoûts, poissons et viandes cuites, plats de pomme de terre, soufflés et desserts Légumes, fruits

AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

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

La prise du câble d'alimentation sert de dispositif de déconnexion de l'appareil du secteur et doit donc toujours rester accessible. Pour mettre l'appareil hors tension, éteignez-le, puis débranchez le câble d'alimentation 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 garantir la ventilation adéquate de l'appareil, laissez un espace vide de 10 cm au minimum de chaque côté de l'appareil. Sur les surfaces inégales, les pieds avant peuvent être réglés.

TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C. Si la température est plus froide ou plus chaude, l'appareil ne fonctionnera pas. Si la température ambiante reste trop chaude 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 METTRE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

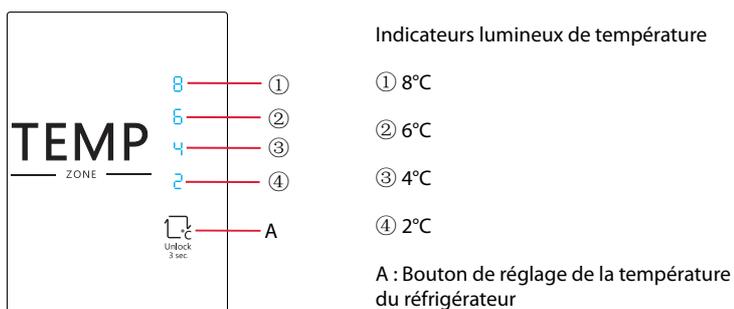
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures pour que ses compartiments puissent refroidir jusqu'à une température appropriée.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et un peu de détergent liquide pour éliminer les résidus de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

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 10 heures. Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont été complètement décongelés. Ils peuvent être dangereux à consommer.

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

Cet appareil est équipé d'un panneau de contrôle à l'intérieur du compartiment de réfrigération.



Appuyez plusieurs fois sur  pour régler la température désirée dans le compartiment de réfrigération. L'indicateur lumineux de la température correspondante s'allumera.

Si le bouton  n'est pas pressé dans les 15 secondes, l'appareil se mettra en mode de verrouillage. Le bouton  sera désactivé.

Pour déverrouiller ce bouton, appuyez sur  et maintenez-le enfoncé durant environ 3 secondes.

Codes d'erreur

Lorsque les indicateurs lumineux suivants clignotent	Description
	Défaillance du capteur de température du réfrigérateur.
	Défaillance du capteur de dégivrage du congélateur.
	Défaillance du capteur de température ambiante.

DÉPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL

Si l'appareil est éteint (quelle qu'en soit la raison), 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 placé sur un des ses côtés durant un certain temps, 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. 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 et des sources de chaleur, et ventilez plusieurs minutes la pièce où il se trouve.

CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION

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

Aliments frais

Pour des résultats optimaux :

- Rangez les aliments qui sont très frais et de bonne qualité.
- Veillez à bien emballer les aliments ou à les recouvrir avant de les stocker. 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.
- Veillez à ce que les aliments ayant une odeur forte soient emballés ou recouverts et soient rangés à l'écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui peuvent être gâtés par les odeurs fortes.
- Faites refroidir les aliments chauds avant de les mettre au réfrigérateur.

Produits laitiers et œufs

- La plupart des aliments laitiers préemballés comportent une « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant » imprimée sur leur emballage. Rangez-les dans le compartiment du 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 stockés dans le réfrigérateur.



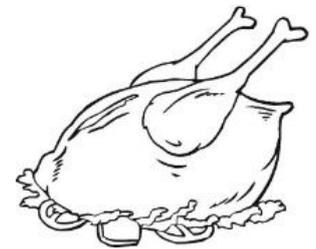
Viande rouge

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



Volaille

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



Poisson et fruits de mer

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



- S'ils doivent être stockés jusqu'au lendemain ou plus longtemps, veillez à sélectionner du poisson extrêmement frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide pour enlever les écailles et les saletés, puis asséchés avec des serviettes en papier. Placez le poisson entier ou les filets dans un sac en plastique scellé.
- Veillez à ce que les crustacés restent froids en permanence. Consommez-les dans un délai de 1 à 2 jours.

Aliments précuits et restes cuisinés

- Ils doivent être conservés dans des récipients 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.

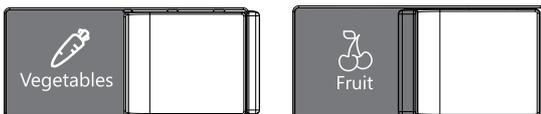


Légumes et fruits frais

- Les bacs à légumes sont l'endroit optimal de conservation des fruits frais et légumes.
- 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.



Curseur de contrôle de l'humidité



Les bacs à légumes ont un curseur de contrôle de l'humidité pouvant être réglé sur « Fruits » ou « Légumes ». Réglez ce contrôle sur la position appropriée en fonction des aliments présents.



: plus humide



: Moins humide

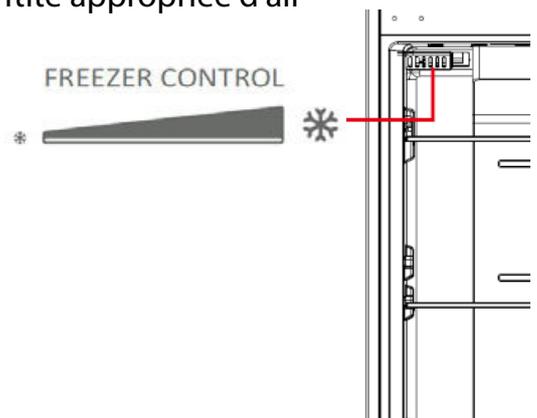
Contrôle Débit d'air

Le clapet d'air est situé dans le coin supérieur gauche du compartiment du réfrigérateur.

Le clapet d'air s'ouvre et se ferme pour permettre à la quantité appropriée d'air

froid du compartiment de congélateur de s'écouler dans le compartiment de réfrigérateur. Si le clapet ne s'ouvre pas correctement, il ne laissera pas assez d'air froid dans le compartiment du réfrigérateur.

Nous recommandons d'ouvrir complètement le clapet d'air en faisant glisser la languette vers la droite.



CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE CONGÉLATION

Utilisation du compartiment de congélation

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

Emballer les aliments congelés

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

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

Emballages appropriés :

Film plastique, film tubulaire de polyéthylène, papier aluminium.

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 congélez peuvent être conservés de 1 à 12 mois (au moins à -18 °C).

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

N'oubliez jamais :

- 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 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 un bac à glaçons (non fourni) au $\frac{3}{4}$ avec de l'eau potable, puis mettez-le dans le compartiment de congélation.

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 plaquez-le brièvement sous l'eau courante.

DÉGIVRAGE

Cet appareil est équipé d'un système de froid ventilé sans givre. Le réfrigérateur congélateur se dégivrera automatiquement.

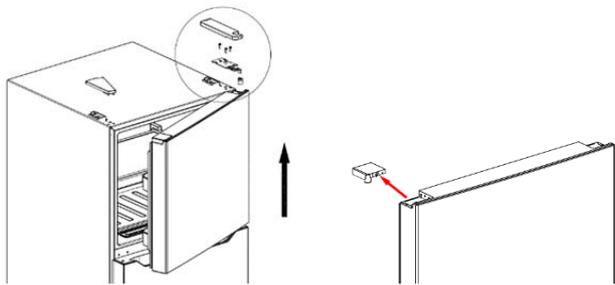
Ce système de dégivrage automatique permet au compartiment de congélation de rester en permanence sans givre, sans que les aliments stockés dans le compartiment de congélation ne décongèlent.

INVERSION DES PORTES

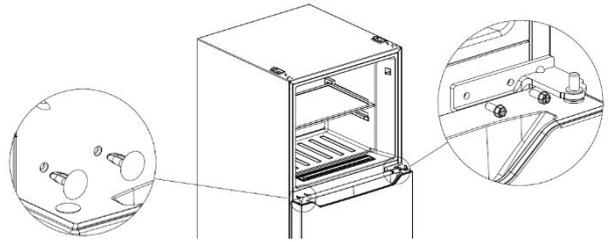
Si vous avez besoin d'ouvrir vos portes du côté opposé, il est recommandé d'appeler votre agent d'entretien agréé pour effectuer cette inversion, ou demandez à un technicien. Les schémas ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif.

Avant d'inverser les portes, vérifiez que l'appareil est débranché et vide. Il est recommandé d'utiliser un tournevis cruciforme et une clé (non fournis).

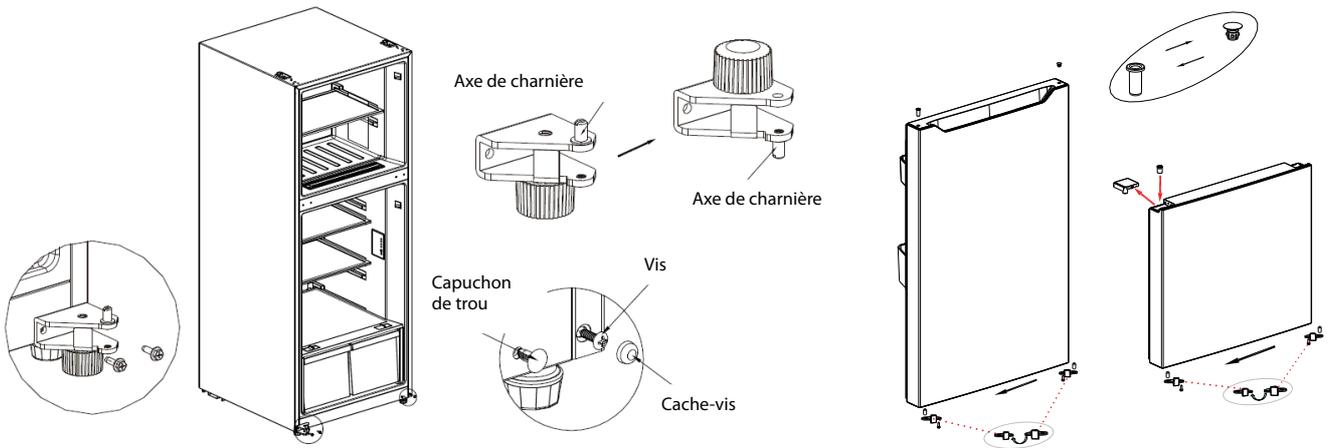
1. Ôtez le couvercle. Retirez le couvercle de la charnière supérieure avec un tournevis. Enlevez les vis et le manchon tubulaire, puis retirez la charnière supérieure. Soulevez la porte du congélateur hors de l'appareil et mettez-la de côté. Retirez le couvercle de la porte.



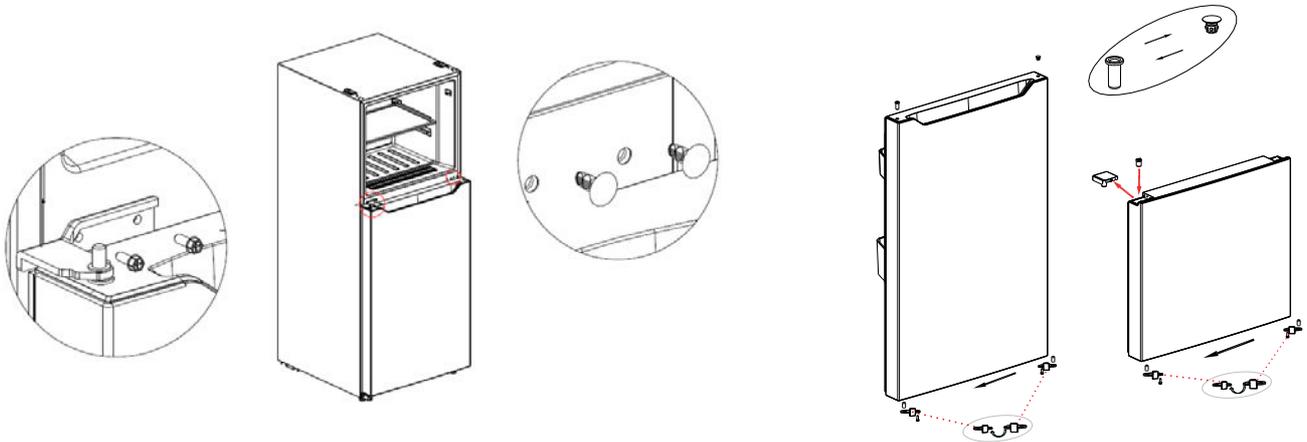
2. Retirez les capuchons des trous. Dévissez les vis de la charnière centrale et retirez la charnière centrale. Soulevez la porte du réfrigérateur hors de l'appareil et mettez-la de côté.



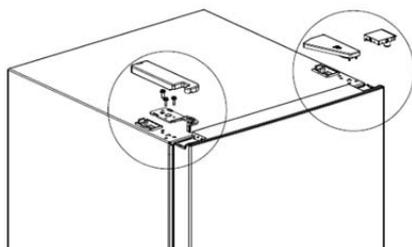
3. Retirez l'assemblage de la charnière inférieure et retirez le capuchon du trou et le cache-vis. Démontez l'axe de la charnière et le pied réglable et remontez-les de l'autre côté. Retirez la butée de porte de la charnière. Inversez la butée de la porte et réinstallez-la du côté opposé. Installez l'assemblage de la charnière inférieure du côté opposé et remplacez le capuchon du trou et le cache-vis.



4. Installez la porte du réfrigérateur sur la charnière inférieure, puis placez la charnière centrale. Retirez la butée de porte de la charnière. Inversez la butée de la porte et réinstallez-la du côté opposé.



5. Assemblez la porte du congélateur en vous assurant que le joint de la porte est en contact avec le cadre. Insérez la charnière supérieure dans la porte du congélateur et fixez solidement la charnière avec les vis. Assemblez le couvercle de la charnière. Placez les couvercles sur le côté opposé de la partie supérieure de l'appareil et sur la porte du congélateur.



CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour optimiser la consommation énergétique de votre appareil :

- Veillez à ce que votre réfrigérateur-congélateur soit correctement ventilé comme recommandé dans les instructions d'utilisation.
- Attendez que les boissons et aliments 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

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

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

Conseils de nettoyage

- Retirez l'ensemble des clayettes, balconnets de porte, bacs à légumes, accessoires amovibles (tels que le casier à œufs et le bac à glaçons s'ils sont inclus) et/ou tiroirs de l'appareil. Lavez-les à l'eau savonneuse tiède avec une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez les éléments intérieurs (y compris l'interrupteur de porte, le bouton de réglage de la température et le couvercle de lampe) avec un chiffon humide imprégné d'un mélange d'eau tiède et de liquide vaisselle. Pour les taches tenaces, utilisez du bicarbonate de soude.
- Essuyez les portes, y compris les bords, avec un chiffon microfibras imbibé de liquide vaisselle doux et d'eau. Utilisez une éponge humide et une brosse souple (telle qu'une brosse à dents) pour enlever les aliments coincés.

La lampe LED dans le compartiment du réfrigérateur ne peut pas être remplacée par l'utilisateur. Si la lampe LED cesse de fonctionner, contactez le centre de réparation agréé local.

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 température est incorrect.	Reportez-vous au paragraphe "Contrôle de la température".
	Les portes sont fréquemment ouvertes. Une grande quantité d'aliments a été récemment ajoutée.	Minimisez la fréquence d'ouverture des portes pour permettre à la température de se stabiliser.

SPÉCIFICATIONS

Marque	THOMSON	
Modèle	THD315NFWH/THD315NFSL	
Type d'appareil	Réfrigérateur congélateur	
Classe d'efficacité énergétique ①	A+	
Consommation d'énergie annuelle ②	295 kWh / an	
Volume utile du réfrigérateur	234 L	
Volume utile du congélateur	84 L	
Volume net total	318 L	
Classement par étoiles		
Temps de remontée de la température	Autonomie en cas de coupure de courant : 10h	
Capacité de congélation	4 kg / 24 h	
Classe climatique + Plage de température ambiante	N(+16°C ~ +32°C) ST(+16°C ~ +38°C)	Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C.
Émissions sonores	43 dB (A) re 1 pW	
Classe de protection contre les chocs électriques	I	
Tension et fréquence nominales	220-240V~, 50Hz	
Courant nominal	0,7 A	
Puissance de décongélation	175 W	
Consommation d'énergie	0,810 kWh / 24h	
Gaz isolant	Cyclopentane	
Réfrigérant / Quantité	R600a/ 53g	
Appareil encastré	Non	
Poids net	57 kg	
Dimensions du produit (L x D x H mm)	595 x 695 x 1724	
① Classe énergétique : De A+++ (le plus efficace) à D (le moins efficace)		
② Consommation d'énergie 295 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.		

Thomson et le logo Thomson sont des marques de Technicolor (S.A.) ou de ses filiales et sont utilisées sous licence par Fnac Darty (S.A.).

FICHE D'INFORMATION SUR LE PRODUIT

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

Adresse du fournisseur: 129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France

Référence du modèle: THD315NFWH, THD315NFSL

Type d'appareil de réfrigération:

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

Paramètres généraux du produit:

Paramètre	Valeur	Paramètre	Valeur
Dimensions hors tout (millimètres)	Hauteur	Volume total (dm ³ ou l)	338 L
	Largeur		
	Profondeur		
IEE	100	Classe d'efficacité énergétique	E
Émissions de bruit acoustique dans l'air [dB(A) re 1 pW]	43	Classe d'émission de bruit acoustique dans l'air	D
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)	233	Classe climatique:	tempérée/ subtropicale
Température ambiante minimale (°C) à laquelle l'appareil de réfrigération est adapté	16	Température ambiante maximale (°C) à laquelle l'appareil de réfrigération est adapté	38
Réglage hiver	non		

Paramètres des compartiments:

Type de compartiment		Paramètres et valeurs de compartiment			
		Volume du compartiment (dm ³ ou l)	Réglage de température recommandé pour un stockage optimisé des denrées alimentaires (°C)	Pouvoir de congélation spécifique (kg/24 h)	Mode de dégivrage (dégivrage automatique = A, dégivrage manuel = M)
Garde-manger	non	-	-	-	-
Stockage du vin	non	-	-	-	-
Cave	non	-	-	-	-
Denrées alimentaires fraîches	oui	234	4	-	A
Denrées hautement périssables	non	-	-	-	-
Sans étoile ou fabrication de glace	non	-	-	-	-
1 étoile	non	-	-	-	-
2 étoile	non	-	-	-	-
3 étoile	non	-	-	-	-
4 étoile	oui	84	-18	3,9	A
Zone 2 étoiles	non	-	-	-	-
Compartiment à température variable	non	-	-	-	-

Compartiments «quatre étoiles»

Dispositif de congélation rapide	non
----------------------------------	-----

Paramètres de la source lumineuse ^(a) :

Type de source lumineuse	LED
Classe d'efficacité énergétique	F

Durée minimale de la garantie offerte par le fabricant: 2 ans**Informations supplémentaires:**

Lien internet vers le site web du fabricant où se trouvent les informations visées au point 4 a) de l'annexe du règlement (UE) 2019/2019 de la Commission : www.darty.com / www.vandenborre.be



SERVICE DE RÉPARATION ET PIÈCES DE RECHANGE

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

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

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

Veillez noter !

Tous les appareils ont une garantie de 2 ans.

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

Contactez-nous :

 www.darty.com  0978 970 970 24 heures / 24 7 jours / 7  129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France	 www.vandenborre.be  02 334 00 00 Ouvert jusqu'à 18h  Slesbroekstraat 101 1600 Sint-Pieters-Leeuw Belgium	 www.bcc.nl  020 334 88 88 8h – 18h du lundi au vendredi 9h – 17h le samedi  Bellsingel, 61 1119 NT SCHIPHOL Netherlands
--	--	--

MISE AU REBUT



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

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

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

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

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

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.

EU Declaration of Conformity

N°862020082065

Déclaration UE de Conformité

EU- Conformiteitsverklaring

Declaracion UE de conformidad

Declaração de conformidade da UE

Product Description -

Refrigerator Freezer

Description du produit:

Productbeschrijving:

Descripción del producto:

Descrição do produto:

Brand –

THOMSON

Marque /Merk /Marca:

Model number -

THD315NFWH THD315NFSL

Référence commerciale:

/Modelnummer / Numero de modelo /

Numero do modelo:

We declare that the above product has been evaluated and deemed to comply with the requirements of the listed European Directives and standards:

Nous déclarons que le produit ci-dessus a été évalué et jugé conforme aux dispositions des directives et des normes européennes énumérées ci-après:

Wij verklaren dat het hierboven vermeld product is beoordeeld overeenkomstig en geacht te voldoen aan de eisen van genoemde Europese Richtlijnen en normen:

Declaramos que el producto mencionado anteriormente ha sido evaluado y se ha estimado que cumple con las normas y los requisitos de las Directivas Europeas enunciadas:

Declaramos que o produto apresentado acima foi avaliado e considerado em conformidade com os requisitos das diretivas e normas europeias listadas:

Reference number

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

Title

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

EMC:

EN 55014-1:2017
EN 55014-2:2015
EN IEC 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013/A1:2019

LVD:

EN 60335-1:2012/A2:2019
EN 60335-2-24:2010/A2:2019
EN 62233:2008

ErP:

(EC) No 643/2009
(EU) No 1060/2010 (EU) 2017/254 (EU) 2016/2282
EN 62552:2013

(EU) No 2019/2016 (EU) 2019/2019
EN 62552-1/-2/-3:2020
EN 60704-1:2010+A11:2012 EN 60704-2-14:2013+A11:2015+A1:2019

The person responsible for this declaration is:

Le responsable de cette déclaration est :

De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:

La persona responsable de esta declaración es:

A pessoa responsável por esta declaração é:



Name - Nom-: Hervé HEDOUIS

Position - Poste: General Manager Direct Sourcing

Signature - Signature:

Place, Date / Lieu :

Bondy, August 21, 2020

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Hervé'.

