

THOMSON

Downloaded from www.vandenborre.be

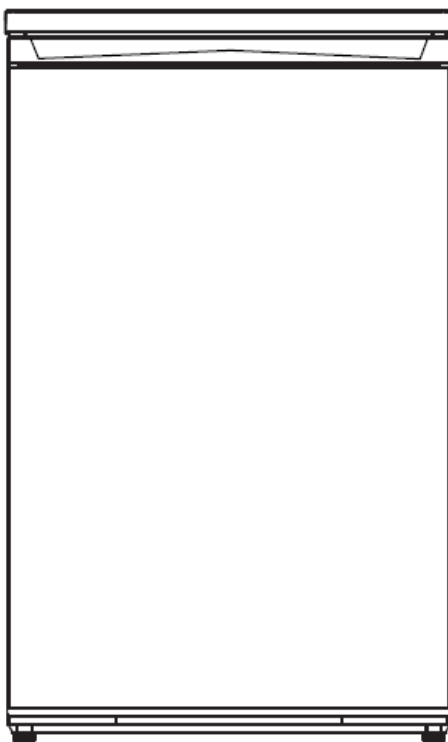
TH-TTR 4 WH TH-TTR 4 SS

REFRIGERATEUR SOUS PLAN (55 CM) AVEC COMPARTIMENT * ***

55 CM UNDER COUNTER FRIDGE FREEZER * ***

55 CM FRIGORÍFICO BAJO MOSTRADOR CON CONGELADOR * ***

55 CM ONDERBOUW KOELKAST * ***



MANUEL D'INSTRUCTIONS

GEBRUIKERSHANDLEIDING

INSTRUCTION MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Table des matières

AVERTISSEMENTS	2
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ.....	8
DESCRIPTION DES PIÈCES	9
AVANT D'INSTALLER LE RÉFRIGÉRATEUR.....	9
INSTALLATION	9
TEMPÉRATURE AMBIANTE	9
AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR.....	10
COUPURE DE COURANT	10
CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE	10
DÉPLACEMENT DE VOTRE RÉFRIGÉRATEUR	10
CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR.....	11
CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU CONGÉLATEUR	12
FABRICATION DE GLAÇONS	14
DÉGIVRAGE	14
CHANGEMENT DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE.....	14
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	16
BRUITS DE FONCTIONNEMENT	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	17
SPÉCIFICATIONS	18

AVERTISSEMENTS

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- les environnements de type chambres d'hôtes;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

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

danger.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

En ce qui concerne la méthode du nettoyage, référez-vous à la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 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, 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.

La méthode de remplacement des

lampes d'éclairage est définie en page 17 dans la section “Remplacement de l'ampoule”.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

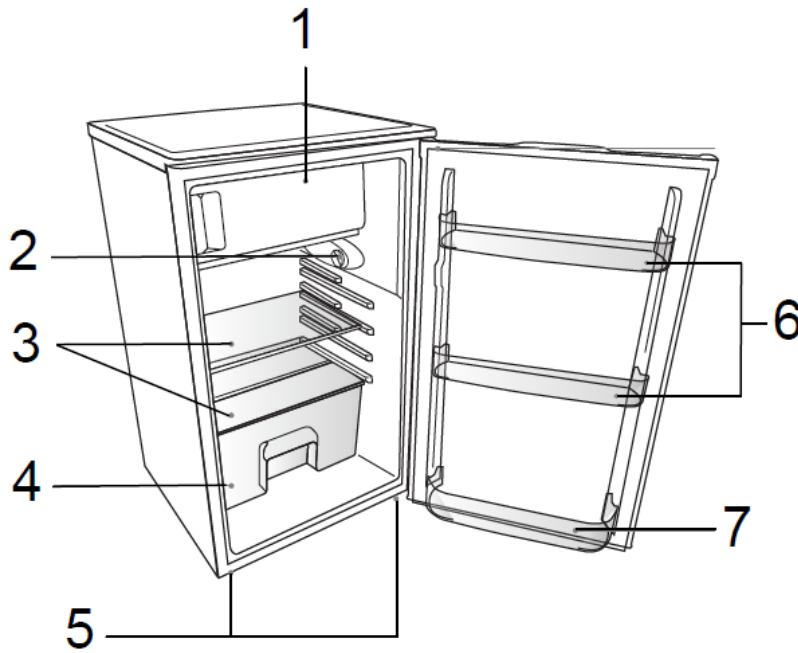
- Si vous jetez un réfrigérateur hors d'usage avec un loquet ou un système de verrouillage monté sur la porte, assurez-vous de détruire ce mécanisme afin d'éviter tout enfermement accidentel d'un enfant lors d'un jeu.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas 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'être affecté.
- Faites extrêmement attention lorsque vous déplacez l'appareil.
- N'utilisez pas d'ustensiles pointus ou tranchants pour enlever le givre ou les couches de glace. Utilisez un grattoir en plastique.
- 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 utilisé

Le réfrigérateur contient un réfrigérant et des gaz dans le système d'isolation.

Le réfrigérant et le gaz soufflant doivent être éliminés de façon professionnelle. Vérifiez que le tube du circuit frigorifique n'est pas endommagé avant de mettre l'appareil au rebut.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Compartiment du congélateur
2. Bouton de contrôle de la température avec lampe
3. Clayettes
4. Bac à légumes
5. Pieds de mise à niveau
6. Balconnets de porte
7. Compartiment à bouteilles

AVANT D'INSTALLER LE RÉFRIGÉRATEUR

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 du réfrigérateur 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 des dommages qui pourraient survenir à la suite d'une utilisation 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 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 situés à l'avant de l'appareil.

TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner sous une température ambiante entre 16°C et 38°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 réfrigérateur s'élèvera à plus de 4°C, ce qui produira une détérioration des aliments.

AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR

- 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 tiède et un peu de détergent liquide pour éliminer les résidus de fabrication et du transport.

COUPURE DE COURANT

En cas de panne de courant, n'ouvrez pas la porte 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.

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

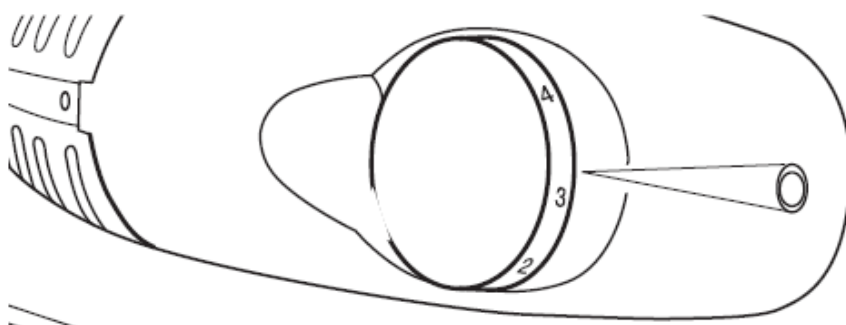
La température du réfrigérateur se règle au moyen du bouton de contrôle de la température situé à l'intérieur du réfrigérateur.

Ajustez le bouton de contrôle sur le réglage désiré.

OFF = Arrêt

1 = Niveau minimum de refroidissement

6 = Niveau maximum de refroidissement



En position OFF (ARRÊT), l'appareil ne fonctionne pas (le système de refroidissement est désactivé), mais l'alimentation n'est pas coupée.

La durée de fonctionnement et la température sont affectées par l'emplacement du réfrigérateur, par la fréquence d'ouverture de la porte et par la température ambiante de la pièce où est installé l'appareil.

Lorsque vous utilisez le réfrigérateur pour la première fois ou après un dégivrage, réglez le bouton de contrôle de la température jusqu'à la position maximale pendant au moins 2 heures avant d'insérer des aliments, puis réglez de nouveau le bouton sur la position moyenne.

DÉPLACEMENT DE VOTRE RÉFRIGÉRATEUR

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 le réfrigérateur afin d'éviter tout risque de choc.
- Déplacez l'appareil jusqu'à son nouvel emplacement. 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. 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 réfrigérateur des flammes nues et des sources de chaleur, et ventilez la pièce où il se trouve durant quelques minutes.

CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE 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.

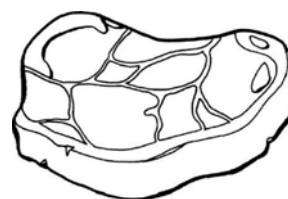
Produits laitiers et œufs

- 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 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 de la viande crue 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 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.



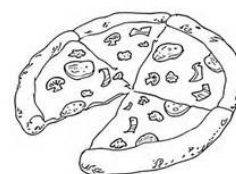
Poisson et fruits de mer

- 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 avant 1 ou 2 jours.



Aliments précuits et 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 que de la vapeur chaude soit émise.



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 (avant qu'ils ne soient mûrs), les bananes et les mangues.



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 congelés

- 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

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

congélateur inutilement.

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.

Emballage approprié :

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

Ces produits sont disponibles dans les points de vente spécialisés.

Durée de stockage des aliments surgelés recommandée dans le congélateur

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

Aliments	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 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 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

Remplissez le bac à glaçons aux 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.

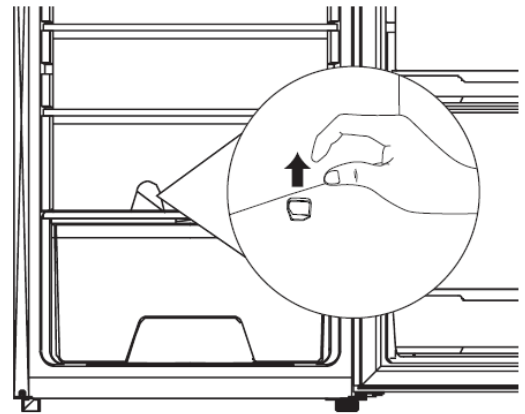
Pour enlever les glaçons, tordez légèrement le bac à glaçons ou passez-le brièvement sous l'eau courante.

DÉGIVRAGE

Le réfrigérateur se dégivre complètement et automatiquement.

Lorsque l'élément frigorifique fonctionne, des perles de condensation ou du givre se forment à l'arrière du réfrigérateur. Ce phénomène est normal. Il n'est pas nécessaire d'essuyer la condensation ou le givre. Le panneau arrière se dégivre automatiquement. La condensation s'écoule dans le canal de condensation et est amenée vers l'unité de réfrigération, d'où elle s'évapore.

Remarque : Gardez le canal de condensation et l'orifice d'évacuation propres, de sorte que la condensation puisse s'écouler.



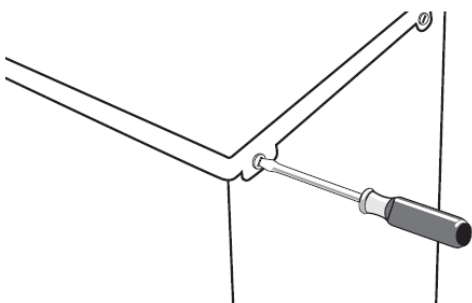
Retirez le bouchon de l'orifice d'évacuation

CHANGEMENT DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE

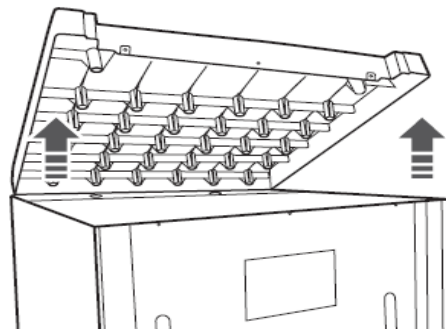
Si vous avez besoin de monter la porte de votre appareil dans l'autre sens, il est recommandé d'appeler votre agent d'entretien agréé pour effectuer cette inversion, ou de demander à un technicien.

Avant d'inverser le sens d'ouverture de la porte, vous devez vous assurer 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).

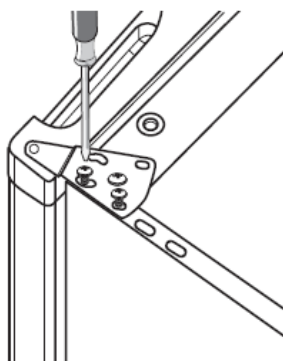
1. Retirez les deux vis situées à l'arrière du couvercle supérieur.



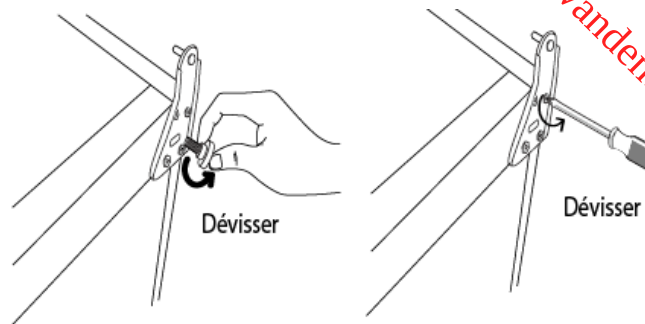
2. Soulevez le couvercle supérieur et éloignez-le du réfrigérateur.



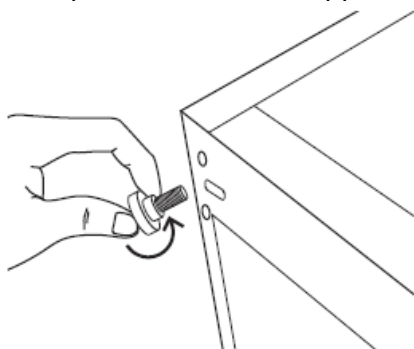
3. Retirez les trois vis puis enlevez la charnière supérieure qui tient la porte en place. Enlevez la porte et placez-la sur une surface rembourrée pour éviter qu'elle ne se raye.



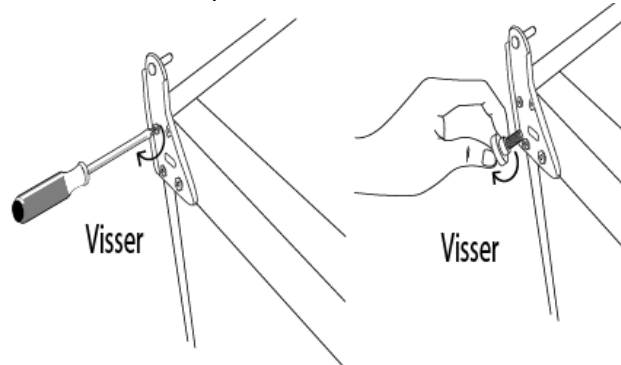
4. Retirez la vis du bas, le support de charnière et le pied réglable du bas de l'appareil.



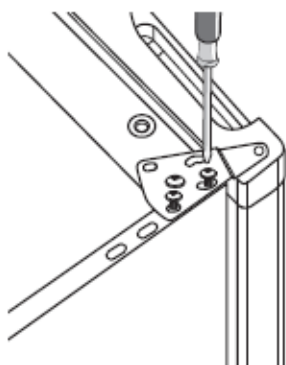
5. Retirez le pied réglable d'un autre côté du bas de l'appareil et placez-le à la position correspondante du côté opposé.



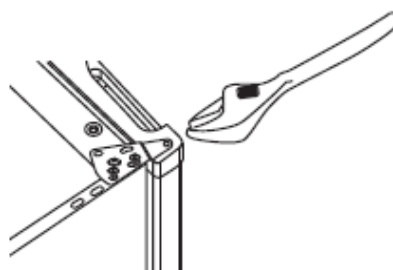
6. Fixez les vis, le support de charnière et le pied réglable sur le côté opposé. Sécurisez la fixation sans trop resserrer.



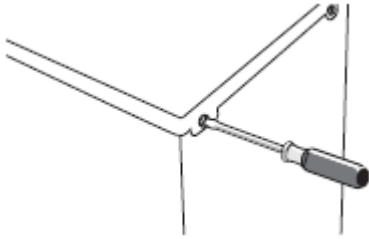
7. Remettez soigneusement la porte en place. Assurez-vous que la porte est alignée horizontalement et verticalement de sorte que les joints soient scellés sur tous les côtés avant de resserrer la charnière supérieure. Insérez la charnière et vissez-la sur le haut du réfrigérateur.



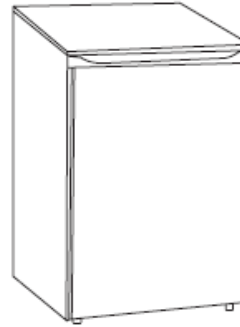
8. Utilisez une clé pour resserrer si nécessaire.



9. Remettez le couvercle supérieur en place et fixez-le de nouveau avec les vis.



10. Avec la porte fermée, vérifiez que la porte est alignée horizontalement et verticalement et que les joints se ferment bien sur tous les côtés avant de finalement serrer la charnière inférieure. Réajustez les pieds de mise à niveau si nécessaire.



CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

- Assurez-vous que votre réfrigérateur 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.
- Gardez les ouvertures de porte au minimum.
- Ouvrez l'appareil aussi brièvement que possible.
- Veillez à ce que la porte du réfrigérateur soit toujours correctement fermée.

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. Réglez le bouton de contrôle de la température en position OFF (ARRÊT) et débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
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 le joint de porte avec de l'eau claire uniquement, puis essuyez-le soigneusement.
5. Après le nettoyage, reconnectez l'appareil et réglez la température désirée.
6. Remplacez les aliments dans l'appareil.

Remplacement de l'ampoule



Attention: Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale avant de remplacer l'ampoule de la lampe.

1. Enlevez le couvercle de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule hors d'usage, puis vissez une ampoule neuve de type 15W (culot E14).
3. Remplacez le couvercle supérieur.

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 la prise est correctement connectée et que l'alimentation est activée.
Bruits	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 de la porte. Grande quantité d'aliments récemment ajoutée.	Reportez-vous au paragraphe "Contrôle de la température". Minimisez les ouvertures de porte pour permettre aux températures de se stabiliser.

SPÉCIFICATIONS

Marque	Thomson
Type d'appareil	Réfrigérateur-Congélateur Type I
Classement par étoiles	✱ ✱ ✱
Classe climatique + Plage de température ambiante	N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C)
Classe de protection contre les chocs électriques	I
Tension et fréquence nominales	220-240V~ 50Hz
Courant nominal	0,6 A
Entrée de puissance nominale	70W
Puissance de la lampe	MAX 15W
Réfrigérant/Quantité	R600a / 25 g
Consommation d'énergie	0,375 kWh / 24h
Volume de stockage du réfrigérateur	97 L
Volume de stockage du congélateur	16 L
Volume brut total	123 L
Poids net	28,6 kg
Gaz soufflant d'isolation	Cyclopentane
Dimensions du produit (Largeur x Diamètre x Hauteur en mm)	553 x 574 x 845
Classe énergétique (1)	A ⁺⁺
Puissance de consommation (2)	137 kWh / an
Niveau sonore	39 dB (A)
Durée de stockage en toute sécurité en cas de panne de courant	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 déposée de Technicolor.

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

Table of Contents

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

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 15.

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 it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. And the

disposal should only be done through public collection points.

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.

Manipulation:

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

For the method of bulb replacement please see section “Bulb replacement” on page 15.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

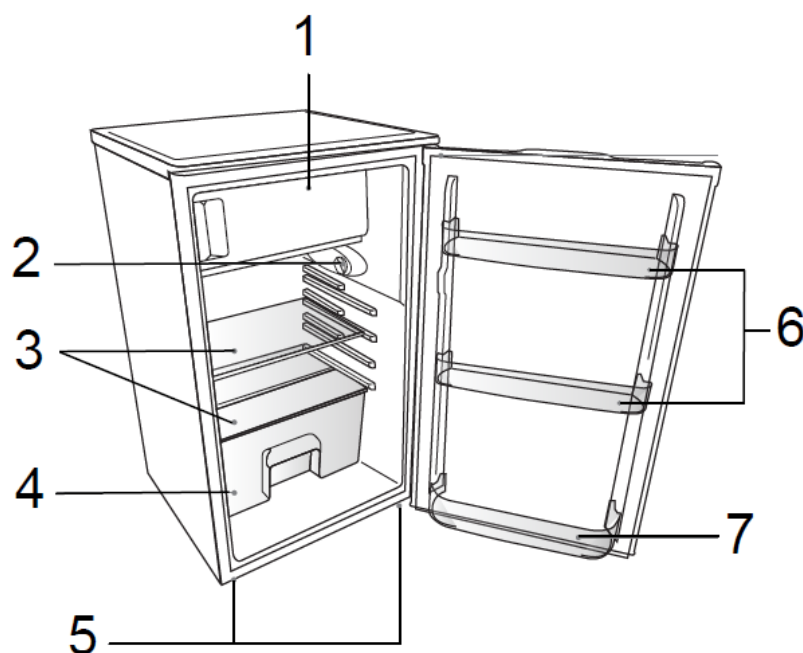
- If you are discarding an old fridge with a lock / catch fitted to the door, ensure that it is left in a disabled condition to prevent the entrapment of young children when playing.
- Unplug the appliance from the mains socket when not in operation and before cleaning. Remove food before cleaning the appliance.
- Do not insert oversized food as this could cause incorrect operation.
- Extreme caution must be used when moving the appliance.
- Do not use pointed or sharp-edged tools to remove frost or layers of ice. Use a plastic scraper (not supplied).
- 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.

Dispose of your old appliance

Refrigerators 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. Freezer Compartment
2. Temperature control knob with bulb assembly
3. Shelves
4. Vegetable container
5. Levelling feet
6. Door shelves
7. Door bottle shelf

BEFORE INSTALLING THE FRIDGE

Before connecting your refrigerator 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 16°C and 38°C. If these temperatures are exceeded, i.e. colder or warmer, the appliance will not operate correctly. If the ambient temperatures are exceeded for long periods, the temperature in the fridge will rise above 4°C and food spoilage may occur.

BEFORE PLACING FOOD IN THE FRIDGE

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

POWER FAILURE

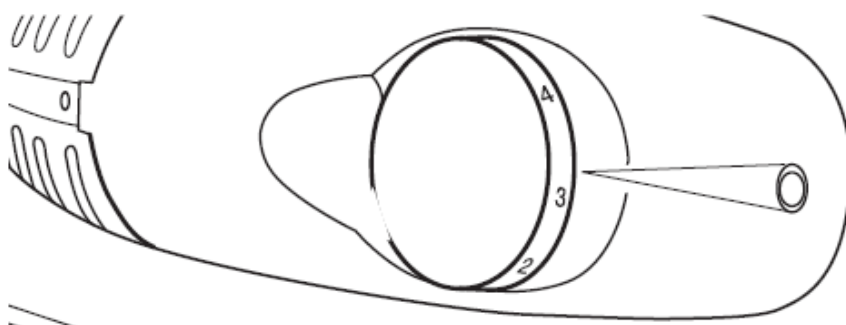
If there is a power failure, do not open the door. Frozen food should not be affected if the power failure lasts for less than 12 hours.

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

TEMPERATURE CONTROL

The fridge is controlled with a temperature control knob located inside the appliance. Adjust the control knob as desired to suit your individual preference.

OFF is off setting
1 is warmest setting
6 is coldest setting



In the OFF position the appliance does not operate (the cooling system is switched off), but power supply is not interrupted.

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

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

MOVING YOUR APPLIANCE

If the appliance is turned off for any reason, wait for 10 minutes before turning it back on. This will allow the refrigeration system pressures to equalise before restarting.

- Turn off the appliance and unplug it from the mains socket. Remove all food. Also remove all mobile parts (shelves, accessories, etc.) or fix them into the fridge 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 fridge from open flame or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

STORING FOOD IN THE FRIDGE

The fridge 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 fridge.

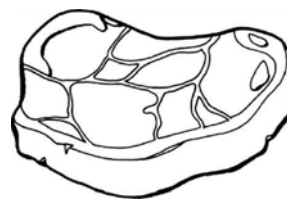
Dairy foods and eggs

- Most pre-packed dairy foods have a recommended 'use by /best before/best by/' date stamped on them. Store them in the fridge 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 fridge.



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, mangoes.



FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT

Use 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 compartment.

Storing frozen food

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

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

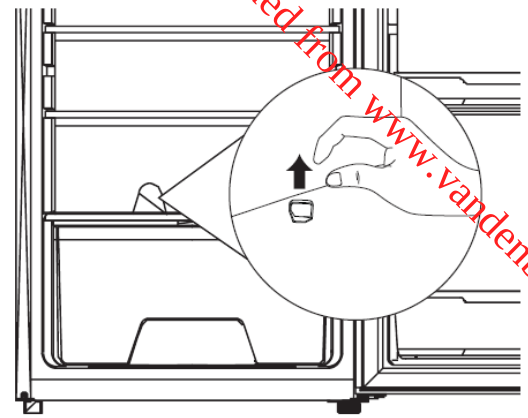
To loosen the ice cubes, twist the ice cube tray slightly or hold briefly under flowing water.

DEFROSTING

The refrigerator defrosts fully automatically.

While the refrigerating unit is running, beads of condensation or hoarfrost form at the back of the refrigerator. This is normal. It is not necessary to wipe off the condensation or frost. The rear panel defrosts automatically. The condensation runs into the condensation channel and is conveyed to the refrigerating unit from where it evaporates.

Note: Keep the condensation channel and drainage hole clean, so that the condensation can run out.



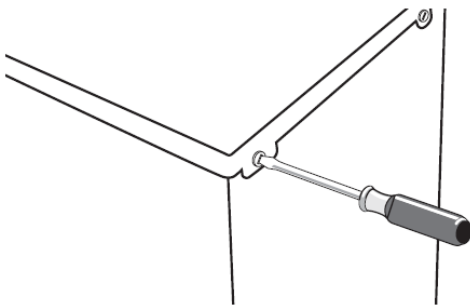
Remove the plug to the drainage hole.

DOOR CONVERSION

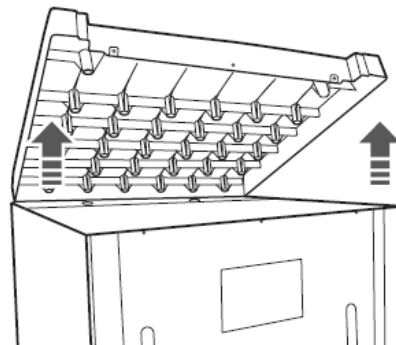
If you need to hinge your door on the opposite side it is recommended that you call your local authorised service agent to make this conversion or ask a technician.

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

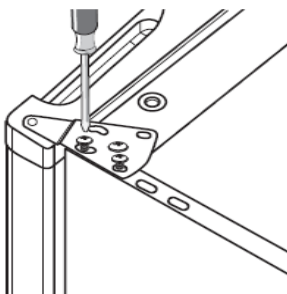
1. Remove the 2 screws on the back of the top cover.



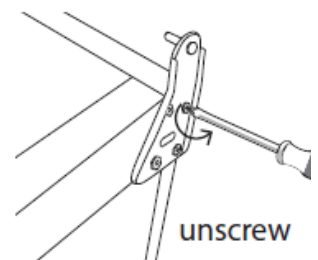
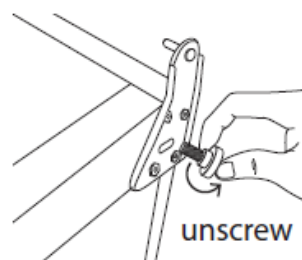
2. Lift the top cover away from the fridge.



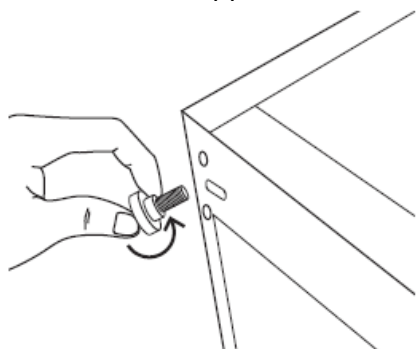
3. Remove the three screws and then remove the top hinge that holds the door in place. Lift the door and place it on a padded surface to prevent it from being scratched.



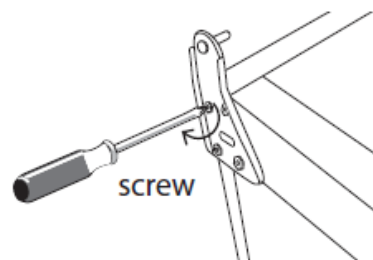
4. Remove the bottom screw, hinge bracket and adjustable foot from the bottom of the appliance.



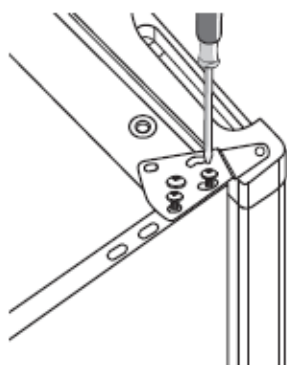
5. Remove the adjustable foot from another side of the bottom and transfer it to the corresponding position on the opposite side of the bottom.



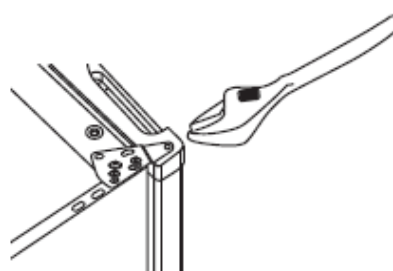
6. Attach the screws, hinge bracket and adjustable foot to the opposite side of the bottom. Loosely secure.



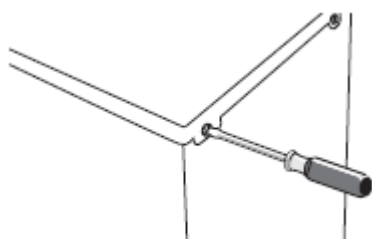
7. Carefully set the door back into place. Ensure the door is aligned horizontally and vertically so that the seals are closed on all sides before finally tightening the top hinge. Insert the hinge back and screw it to the top of the appliance.



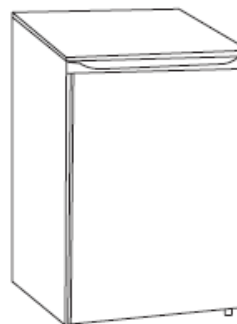
8. Use a spanner to tighten it if necessary.



9. Put the top cover back and fix it in place with the screws.



10. With the door closed, check that the door is aligned horizontally and vertically and that the seals are closed on all sides before finally tightening the bottom hinge. Readjust the levelling feet as required.



TIPS FOR SAVING ENERGY

For the most energy efficient use of your appliance:

- Ensure your fridge has adequate ventilation as recommended in the installation instructions.

- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.
- Keep door openings to a minimum.
- Open the appliance as briefly as possible.
- Ensure that the fridge door is always closed properly.

OPERATING NOISES

Normal noises

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

CLEANING AND MAINTENANCE



Do not use abrasive cleaning agents or solvents.

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

Bulb replacement



Beware: Unplug the appliance from the power supply before replacing the light bulb.

1. Remove the bulb cover.
2. Unscrew the old bulb and then screw a new 15W (E14 base) bulb.
3. Replace the bulb cover.

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 temperature control section.
	Frequent door openings. Large amount of food recently added.	Minimise door openings to allow temperatures to stabilise.

SPECIFICATIONS

Brand	Thomson
Appliance type	Fridge-Freezer Type I
Star rating	✱ ✱ ✱
Climate class + Ambient range	N(+16°C ~ +32°C) ST(+16°C ~ +38°C)
Electric shock protection class	I
Rated voltage and frequency	220-240V~ 50Hz
Rated current	0.6A
Rated power input	70W
Lamp power	MAX 15W
Refrigerant/Amount	R600a/25 g
Energy consumption	0.375kWh/24h
Refrigerator storage volume	97L
Freezer storage volume	16L
Total gross volume	123L
Net weight	28.6kg
Insulation blowing gas	Cyclopentane
Product dimension (W x D x H mm)	553x574x845
Energy class (1)	A ⁺⁺
Power consumption (2)	137kWh/annum
Noise	39dB (A)
Power failure safe storage time	12 hours
(1) Energy class: A ⁺⁺⁺D (A ⁺⁺⁺ =economical D=less economical)	
(2) The real power consumption depends on using conditions and appliance location.	

Thomson is a trademark of Technicolor.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Índice

ADVERTENCIAS	1
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	7
NOMBRE DE LOS COMPONENTES	8
ANTES DE INSTALAR EL FRIGORÍFICO	8
INSTALACIÓN	8
TEMPERATURA AMBIENTE	8
ANTES DE METER ALIMENTOS EN EL FRIGORÍFICO	8
FALLO ELÉCTRICO	9
CONTROL DE LA TEMPERATURA	9
TRASLADO DE SU ELECTRODOMÉSTICO	9
ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN EL FRIGORÍFICO	10
CONGELACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN EL COMPARTIMENTO DEL CONGELADOR	11
CÓMO HACER CUBITOS DE HIELO	12
DESESCARCHE	13
CONVERSIÓN DE LA PUERTA	13
CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA	15
RUIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO	15
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	15
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	16
ESPECIFICACIONES	17

ADVERTENCIAS

Este aparato está concebido para usarse en el hogar y en entornos similares, tales como:

- Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Casas rurales, hoteles, moteles y otros entornos residenciales para uso de la clientela.
- Fondas, hostales y pensiones.
- Hostelería y aplicaciones no minoristas.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá reemplazarlo el fabricante, su agente de servicios, o alguna persona similarmente cualificada con el fin de evitar riesgos innecesarios.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y personas con mermas físicas, sensoriales o mentales, así como personas que no cuenten con la experiencia o los conocimientos necesarios, si son supervisados o han sido instruidos en el uso apropiado y seguro del aparato y entienden los peligros que acarrea. Los niños no deben jugar con este aparato. Los niños no deberán realizar tareas de limpieza o mantenimiento sin supervisión adulta.

Para obtener más información acerca del método de limpieza, consulte la sección titulada “Limpieza y mantenimiento” en la página 15.

Este aparato no deberá exponerse a la

lluvia.

ADVERTENCIA: Mantenga las ranuras de ventilación, tanto de la cubierta externa como de la estructura interna, libres de obstrucciones.

ADVERTENCIA: No utilice aparatos mecánicos u otros medios que no sean los recomendados por el fabricante para acelerar el proceso de descongelación.

ADVERTENCIA: No dañe el circuito del refrigerante.

ADVERTENCIA: No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos para alimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el

fabricante.

No guarde sustancias explosivas, como latas de aerosol con propulsante inflamable, en este aparato.

ADVERTENCIA: Utilice solamente agua potable para hacer hielo (cubitos de hielo).

PRECAUCIÓN: El sistema de enfriamiento está altamente presurizado. No lo toque. Póngase en contacto con un servicio técnico cualificado antes de desecharlo.

INSTALACIÓN: NO INSTALE ESTE ELECTRODOMÉSTICO EN LUGARES DEMASIADO HÚMEDOS O FRÍOS, COMO EDIFICIOS ANEXOS, GARAJES O BODEGAS.

Eliminación del aparato:

Para no causar perjuicios al medioambiente o a la salud, debido a la eliminación descontrolada de residuos, y promover la reutilización sostenible de los recursos materiales, actúe con responsabilidad reciclando el aparato mediante su desecho en puntos de recogida públicos.

Instalación, mantenimiento y reparación:

El aparato debe colocarse sobre un suelo horizontal manteniendo despejadas las aberturas de ventilación. No intente sustituir ni reparar las piezas por sí mismo. Solicite ayuda al agente de servicios si fuera necesario.

Manejo:

Maneje siempre el aparato de tal modo que se eviten daños.

A fin de eliminar bacterias nocivas, no congele nunca alimentos descongelados, salvo que ya hayan sido cocinados. Nunca vuelva a congelar marisco que ya haya sido descongelado.

Para el método de sustitución de la bombilla, consulte la sección titulada “Sustitución de la bombilla” en la página 15.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

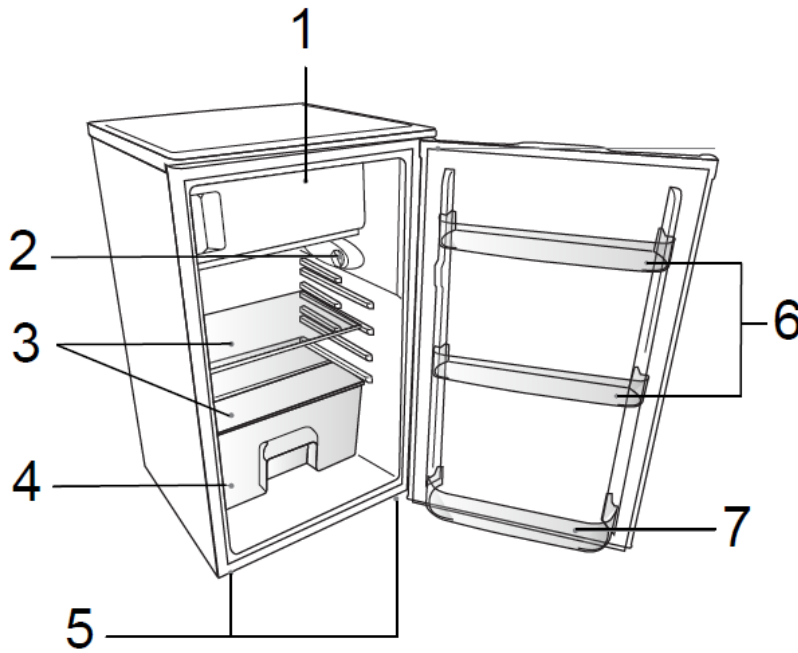
- Si desecha un frigorífico viejo con un pestillo o enganche en la puerta, asegúrese de dejarlo inhabilitado para evitar que los niños pequeños queden atrapados en él mientras juegan.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté funcionando o antes de limpiarlo. Retire los alimentos antes de limpiar el aparato.
- No introduzca alimentos demasiado grandes, ya que podría causar un mal funcionamiento.
- Extreme las precauciones cuando desplace el aparato.
- No utilice herramientas afiladas para quitar la escarcha o las capas de hielo. Emplee un rascador de plástico (no incluido).
- No dé a los niños helados o polos sacados directamente del congelador, ya que su baja temperatura podría provocar "quemaduras por congelación" en los labios.
- No se suba o apoye en la base, la puerta, etc.

Desecho de su aparato viejo

Los frigoríficos contienen refrigerante y gases para el aislamiento.

El refrigerante y los gases deberán desecharse profesionalmente. Asegúrese de que los tubos del circuito del refrigerante no están dañados antes de desechar el aparato.

NOMBRE DE LOS COMPONENTES



1. Congelador
2. Mando de la temperatura y bombilla
3. Estantes
4. Cajón de las verduras
5. Patas de nivelación
6. Estantes de la puerta
7. Estante de botellas de la puerta

ANTES DE INSTALAR EL FRIGORÍFICO

Antes de enchufar el frigorífico al suministro de corriente, compruebe que el voltaje indicado en la etiqueta de especificaciones técnicas del aparato se corresponde con el voltaje de su hogar. El uso de un voltaje diferente al indicado podría dañar el aparato.

El enchufe es el único medio de desconexión del aparato y, por tanto, deberá ser accesible en todo momento. Para desconectar la alimentación, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.

El aparato debe estar conectado a tierra. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan producirse al utilizarlo sin estar conectado a tierra.

INSTALACIÓN

Instale el frigorífico en una habitación seca y bien ventilada. El lugar de la instalación no deberá estar expuesto a la luz directa del sol ni cerca de una fuente de calor, como un fogón, un radiador, etc.

Para garantizar una ventilación adecuada del aparato, deje un espacio mínimo de 10 cm en cada uno de sus lados.

En el caso de superficies irregulares, las patas frontales pueden ajustarse.

TEMPERATURA AMBIENTE

Este aparato está diseñado para funcionar a una temperatura ambiente entre 16 y 38 °C. Si se excede este rango de temperaturas (más altas o bajas), el aparato no funcionará correctamente. Si la temperatura ambiente excede el rango indicado durante períodos prolongados, la temperatura del frigorífico subirá por encima de 4 °C y los alimentos podrían echarse a perder.

ANTES DE METER ALIMENTOS EN EL FRIGORÍFICO

- Retire todo el material de embalaje.

- Deje el aparato vacío y funcionando 2 o 3 horas para que el compartimento pueda enfriarse a la temperatura apropiada.
- Limpie el interior con agua tibia y un poco de líquido lavavajillas para quitar el polvo acumulado durante su fabricación y transporte.

FALLO ELÉCTRICO

No abra la puerta del aparato si se produce un apagón. Los alimentos congelados no se verán afectados si el apagón dura menos de 12 horas.

No vuelva a congelar los alimentos que se hayan descongelado del todo. El consumo de estos alimentos puede ser peligroso.

CONTROL DE LA TEMPERATURA

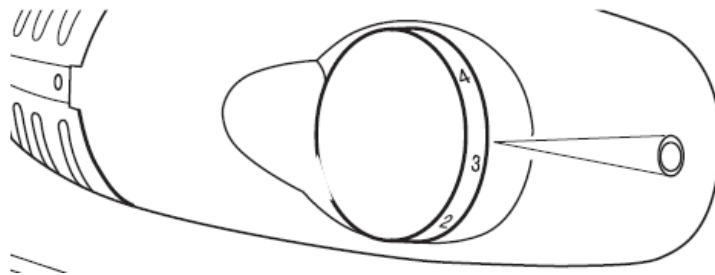
El frigorífico se controla con un mando de la temperatura ubicado en su interior.

Utilice el mando para ajustar la temperatura en función de sus preferencias individuales.

"OFF" es la posición de apagado

"1" es la posición de temperatura más alta

"6" es la posición de temperatura más baja



El frigorífico no funciona en la posición "OFF" (el sistema de refrigeración está desactivado), si bien la alimentación eléctrica no es interrumpida.

El tiempo de funcionamiento y la temperatura se ven afectados por la ubicación del frigorífico, la frecuencia de apertura de la puerta y la temperatura de la habitación en la que se encuentra el frigorífico.

Cuando utilice el aparato por vez primera, o tras su desescarche, ajuste el mando a la temperatura más baja durante 2 horas como mínimo antes de introducir los alimentos y reajústelo entonces a una temperatura media.

TRASLADO DE SU ELECTRODOMÉSTICO

Si apaga el frigorífico por cualquier motivo, espere 10 minutos antes de volver a encenderlo. Esto permitirá que las presiones del sistema de refrigeración se igualen antes de volver a ponerlo en marcha.

- Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente. Saque todos los alimentos. Saque también todas las partes móviles (estantes, accesorios, etc.) o fíjelos bien en el interior del frigorífico para evitar golpes.
- Traslade el frigorífico y vuelva a instalarlo. Si el aparato hubiera estado recostado sobre uno de sus lados durante un tiempo, déjelo de pie 10 minutos como mínimo antes de ponerlo en marcha.

Su aparato utiliza isobutano (R600a) como refrigerante. Si bien es respetuoso con el medioambiente, el

R600a es un gas natural explosivo. Por lo tanto, deberá tener cuidado durante su traslado e instalación para evitar que los elementos de refrigeración de su aparato sufran algún daño. En caso de una fuga causada por daños en los elementos de refrigeración, aleje el frigorífico de llamas o fuentes de calor y ventile la habitación en la que se encuentre durante unos minutos.

ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS EN EL FRIGORÍFICO

El frigorífico le ayuda a aumentar el periodo de conservación de alimentos frescos y perecederos.

Cuidados de los alimentos frescos

Para obtener mejores resultados:

- Guarde alimentos muy frescos y de buena calidad.
- Asegúrese de que los alimentos están bien envueltos o envasados antes de guardarlos. Esto evitará que los alimentos se deshidraten, pierdan sabor o su color se deteriore. Además, ayudará a mantenerlos frescos y evitará la transferencia de olores.
- Procure que los alimentos con olores fuertes estén bien envueltos o envasados y guárdelos en zonas alejadas de alimentos como la leche o la nata que pueden retener olores fuertes.
- Enfríe los alimentos calientes antes de introducirlos en el frigorífico.

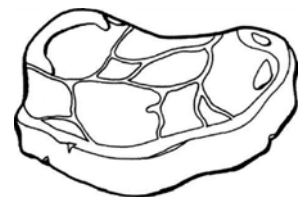
Lácteos y huevos

- La mayoría de lácteos envasados llevan una fecha recomendada de caducidad: "consumir antes del fin de/consumir preferentemente antes de". Guárdelos en el frigorífico y consúmalos en el plazo recomendado.
- La mantequilla podría echarse a perder al ponerla cerca de alimentos con un olor muy fuerte, por lo que es recomendable guardarla en un recipiente hermético.
- Los huevos pueden guardarse en el frigorífico.



Carnes rojas

- Ponga las carnes rojas frescas en un plato y cúbralas holgadamente con papel parafinado, film plástico o papel de aluminio.
- Guarde la carne cocinada y la carne cruda en platos separados para evitar que los jugos de la carne cruda puedan contaminar la carne cocinada.



Aves

- Las aves enteras frescas deben ser lavadas por dentro y por fuera con agua fría del grifo, secadas y colocadas en un plato. Cubra holgadamente con film plástico o papel de aluminio.
- Las diferentes piezas de las aves también deben guardarse de esta manera. Un ave entera nunca debe rellenarse hasta el momento en que se vaya a cocinar, de lo contrario podría causar envenenamiento.
- Enfríe y refrigere las aves cocinadas con rapidez. Retire el relleno del ave y guárdelo aparte.



Pescado y marisco

- El pescado entero y los filetes de pescado deberán usarse el día de la compra. Refrigere en un plato cubierto holgadamente con film de plástico, papel parafinado o papel de aluminio hasta que lo vaya a utilizar.
- Si lo guarda durante una o varias noches, procure seleccionar un pescado

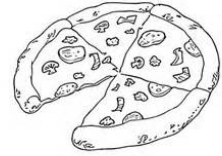


muy fresco. El pescado entero debe enjuagarse en agua fría para quitarle las escamas sueltas y la suciedad. A continuación, séquelo a palmaditas con papel de cocina. Coloque el pescado entero, o los filetes de pescado, en una bolsa de plástico sellada.

- El marisco debe mantenerse refrigerado en todo momento. Utilícelo en el plazo de 1 o 2 días.

Alimentos precocinados y comida sobrante

- Los alimentos deben guardarse en envases con tapa para que no se sequen.
- Guarde solamente durante 1 o 2 días.
- Vuelva a calentar la comida sobrante una vez más hasta que hierva.



Verduras y frutas frescas

- El cajón para verduras es el lugar ideal para guardar la fruta fresca y las verduras.
- Procure no dejarlas a temperaturas inferiores a 7 °C durante periodos prolongados:
Cítricos, melones, berenjenas, piñas, papayas, calabacines, frutas de la pasión, pepinos, pimientos, tomates.
- A bajas temperaturas se producirán cambios poco deseables: la pulpa se ablandará, se volverá de color marrón o se pudrirá con mayor rapidez.
- No refrigere los aguacates (hasta que estén maduros), los plátanos o los mangos.



CONGELACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN EL COMPARTIMENTO DEL CONGELADOR

Uso del compartimento del congelador

- Para guardar alimentos congelados.
- Para hacer cubitos de hielo.
- Para congelar alimentos.

Nota: Asegúrese de que la puerta del congelador se haya cerrado bien.

Compra de alimentos congelados:

- La envoltura o el envase no deberá estar dañado.
- Fecha de caducidad: "consumir antes del fin de/consumir preferentemente antes de".
- Si es posible, transporte los alimentos congelados en una bolsa aislante y métalos enseguida en el congelador.

Almacenamiento de alimentos congelados:

Consérvelos a -18 °C o una temperatura inferior. Evite abrir los cajones del congelador si no es necesario.

Congelación de alimentos frescos

Congele únicamente alimentos frescos y en buen estado.

Para conservar los valores nutricionales, el sabor y el color lo mejor posible, las verduras deberán escaldarse antes de congelarlas.

Las berenjenas, los pimientos, los calabacines y los espárragos no necesitan ser escaldados.

Nota: Mantenga los alimentos que va a congelar apartados de los alimentos ya congelados.

- Se pueden congelar los siguientes alimentos:
Pasteles y pastas, pescado y marisco, carne, carne de caza, aves, verduras, frutas, hierbas, huevos

sin cáscara, productos lácteos como queso y mantequilla, comidas preparadas, así como comida sobrante como sopas, guisos, carnes y pescados cocinados, platos con patatas, salsas y postres.

- No se deben congelar los siguientes alimentos:

Algunos tipos de verduras que suelen consumirse crudas como la lechuga o los rabanitos, huevos con cáscara, uvas, manzanas enteras, peras y melocotones, huevos hervidos, yogur, leche cuajada, crema agria y mayonesa.

Envasado de alimentos congelados

Para evitar que los alimentos pierdan su sabor o se sequen, enváselos al vacío.

1. Introdúzcalos en la bolsa.
2. Extraiga el aire.
3. Selle el envoltorio.
4. Etiquete el envoltorio indicando el contenido y la fecha de congelación.

Envases apropiados:

Film plástico, film tubular de polietileno, papel de aluminio, envases para congelador.

Estos productos están disponibles en tiendas especializadas.

Periodo de almacenamiento recomendado para los alimentos congelados en el congelador

Estos periodos varían dependiendo del tipo de alimento. Los alimentos que vaya a congelar podrán conservarse entre 1 y 12 meses (a -18 °C como mínimo).

Alimentos	Periodo de almacenamiento
Panceta, cazuelas, leche	1 mes
Panes, helados, salchichas, tartas, marisco preparado, pescado azul	2 meses
Pescado no azul, marisco, pizza, bollos, magdalenas	3 meses
Jamón, pasteles, galletas, costillas de cordero y ternera, piezas de aves	4 meses
Mantequilla, verduras (escaldadas), huevos enteros y yemas de huevo, cangrejos y langostas cocinados, carne picada (cruda), cerdo (crudo)	6 meses
Frutas (secas o en compota), claras de huevo, ternera (cruda), pollo entero, cordero (crudo), pasteles de frutas	12 meses

No olvide nunca:

- Cuando congele alimentos frescos con fecha de caducidad ("consumir antes del fin de/consumir preferentemente antes de"), deberá congelarlos antes de dicha fecha.
- Compruebe que los alimentos no han estado congelados antes. Los alimentos congelados que se hayan descongelado del todo no deberán congelarse de nuevo.
- Una vez descongelados, los alimentos deberán consumirse lo antes posible.

CÓMO HACER CUBITOS DE HIELO

Llene la bandeja de cubitos de hielo hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad con agua del grifo e introdúzcala en el cajón del congelador.

Si la bandeja de cubitos de hielo se quedara pegada al cajón del congelador, despéguela utilizando una

herramienta sin filo.

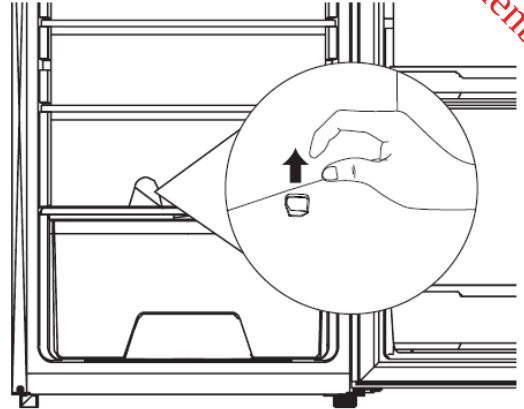
Para despegar los cubitos de hielo, retuerza ligeramente la bandeja de cubitos o póngala brevemente bajo el agua del grifo.

DESESCARCHE

El frigorífico se desescarcha por completo de forma automática.

Cuando la unidad de refrigeración está funcionando, se forman gotas de condensación o escarcha en la parte trasera del frigorífico. Esto es algo normal. No es necesario quitar la condensación o la escarcha. El panel trasero se desescarcha automáticamente. El agua condensada fluye por el canal de drenaje y es transportada hasta la unidad de refrigeración, donde es evaporada.

Nota: Mantenga limpios el canal y el orificio de drenaje de forma que el agua condensada pueda ser expulsada.



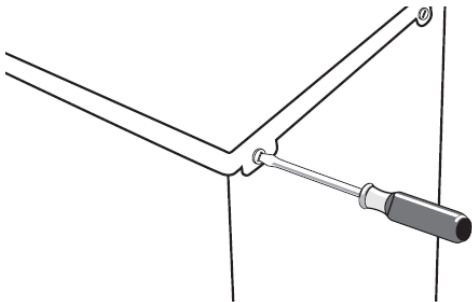
Quite el tapón del orificio de drenaje.

CONVERSIÓN DE LA PUERTA

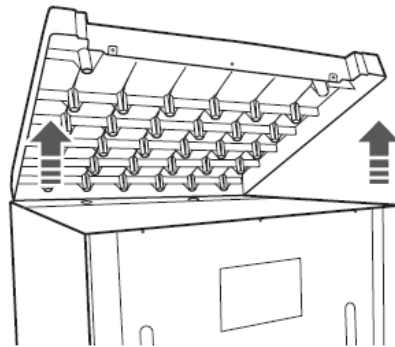
Si necesita abrir la puerta desde el lado contrario, se recomienda llamar al agente de servicios local autorizado para que efectúe dicha conversión. O también puede solicitarlo a un técnico.

Antes de cambiar la posición de la puerta, debe asegurarse de que el aparato está desenchufado y vacío. Se recomienda utilizar un destornillador de estrella y una llave inglesa (no incluidos).

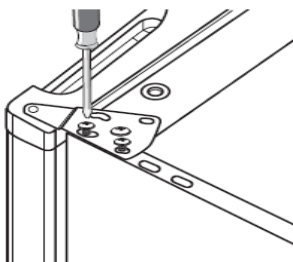
1. Retire los 2 tornillos de la parte trasera de la cubierta superior.



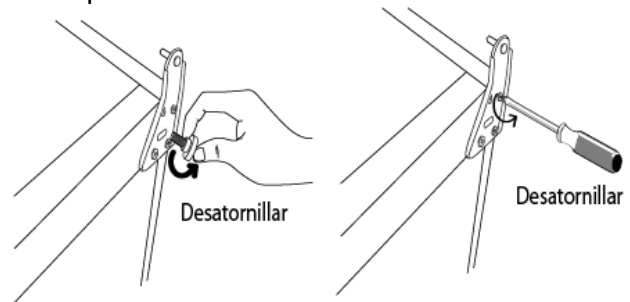
2. Quite la cubierta superior del frigorífico.



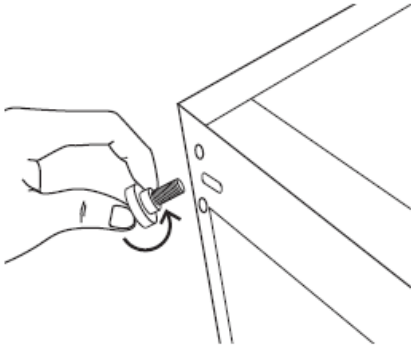
3. Retire los tres tornillos y, a continuación, quite la bisagra superior que sujeta la puerta en su sitio. Levante la puerta y colóquela sobre una superficie acolchada para que no se arañe.



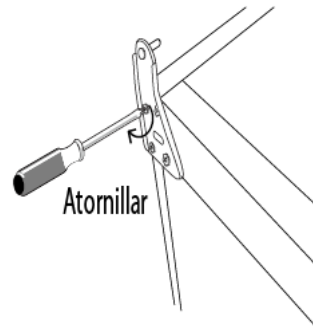
4. Retire el tornillo inferior, el soporte de la bisagra y la pata ajustable de la parte inferior del aparato.



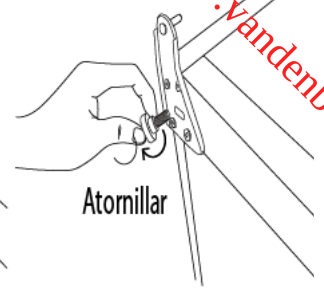
5. Retire la pata ajustable del otro lado y póngala en la posición correspondiente del lado opuesto.



6. Fije los tornillos, el soporte de la bisagra y la pata ajustable en el lado opuesto de la parte inferior. Asegúrelos sin apretarlos.



Atornillar

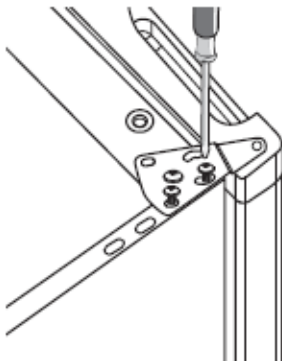
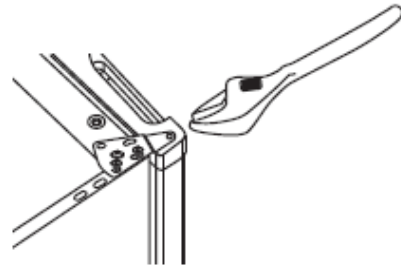


Atornillar

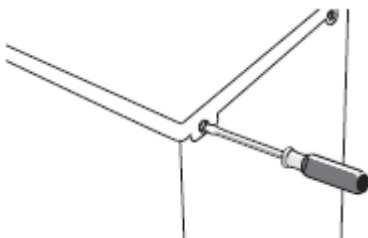
7. Instale de nuevo la puerta en su sitio. Asegúrese de que la puerta esté alineada horizontal y verticalmente de modo que las juntas queden perfectamente cerradas en todos los lados antes de apretar la bisagra superior.

Vuelva a insertar la bisagra en la parte superior del aparato y atorníllela.

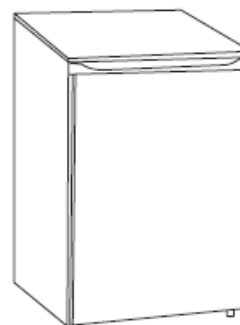
8. Apriétela con una llave inglesa si fuese necesario.



9. Vuelva a colocar la cubierta superior y fíjela con los tornillos.



10. Con la puerta cerrada, asegúrese de esté alineada horizontal y verticalmente y que las juntas queden perfectamente cerradas en todos los lados antes de apretar la bisagra inferior. Vuelva a ajustar las patas de nivelación según se requiera.



CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Para hacer un uso eficiente energéticamente de su aparato:

- Asegúrese de que el frigorífico tiene la ventilación adecuada según lo recomendado en las instrucciones de instalación.
- Deje que los alimentos y las bebidas calientes se enfríen antes de introducirlos en el aparato.
- Abra las puertas lo menos posible.
- Abra el aparato lo más brevemente posible.
- Asegúrese de que la puerta del frigorífico esté siempre bien cerrada.

RUIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Ruidos normales

- Los motores están funcionando.
- El líquido refrigerante fluye por los tubos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



No utilice productos de limpieza abrasivos ni disolventes.

1. Ajuste el mando de la temperatura a la posición "OFF" y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Saque toda la comida y guárdela en un lugar frío.
3. Limpie el aparato con un paño suave, agua templada y detergente.
4. Limpie la junta de la puerta solo con agua limpia, y séquela bien a continuación.
5. Después de limpiar el aparato, vuelva a enchufarlo y ajuste el mando de la temperatura al nivel deseado.
6. Vuelva a guardar la comida en el aparato.

Sustitución de la bombilla



Atención: Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de sustituir la bombilla.

1. Retire la cubierta de la bombilla.
2. Desenrosque la bombilla vieja y enrosque una bombilla nueva de 15 W (casquillo E14).
3. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si hay algún problema con el aparato, compruebe los siguientes puntos antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente:

Problema	Causas posibles	Posible solución
El aparato no funciona.	No llega la electricidad a la toma de corriente.	Compruebe que el enchufe está conectado correctamente y que el interruptor está encendido.
Ruidos	El aparato no está nivelado o estabilizado.	Vea el apartado de la instalación.
El frigorífico no refrigera	No está ajustado a la temperatura correcta. Se abre la puerta con mucha frecuencia. Se han guardado una gran cantidad de alimentos recientemente.	Consulte la sección de control de la temperatura. Procure abrir el frigorífico lo menos posible para permitir que la temperatura se estabilice.

ESPECIFICACIONES

Marca	Thomson
Tipo de aparato	Frigorífico de tipo I
Clasificación por estrellas	✱ ✱ ✱
Clase climática + campo de temperatura ambiente	N (+16 °C ~ +32 °C) ST (+16 °C ~ +38 °C)
Clase con protección contra descargas eléctricas	I
Tensión y frecuencia nominales:	220-240 V ~ 50 Hz
Corriente nominal	0,6 A
Potencia de entrada nominal	70 W
Potencia de la bombilla	MAX 15 W
Refrigerante/Cantidad	R600a/25 g
Consumo de energía	0,375 kWh/24 h
Volumen de almacenamiento del refrigerador	97 L
Volumen de almacenamiento del congelador	16 L
Volumen bruto total	123 L
Peso neto	28.6 kg
Gases expansivos de aislamiento	Ciclopentano
Dimensiones del producto (al. x an. x pr. mm)	553 x 574 x 845
Clase de eficiencia energética (1)	A ⁺⁺
Consumo energético (2)	137 kWh/annum
Ruido	39 dB (A)
Tiempo de almacenaje seguro en caso de fallo eléctrico	12 horas
(1) Clase de eficiencia energética: A ⁺⁺⁺ D (A ⁺⁺⁺ =económico D=menos económico)	
(2) El consumo real depende de las condiciones de uso y la ubicación del aparato.	

Thomson es una marca de Technicolor.

Pedimos disculpas por cualquier molestia debido a inconsistencias menores en estas instrucciones como consecuencia del continuo esfuerzo por mejorar y desarrollar nuestros productos.

Inhoudsopgave

WAARSCHUWINGEN.....	2
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	8
BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN	9
VOOR INSTALLATIE VAN DE KOELKAST	9
INSTALLATIE	9
OMGEVINGSTEMPERATUUR.....	9
ALVORENS LEVENSMIDDELEN IN DE KOELKAST TE BEWAREN	10
STROOMUITVAL	10
TEMPERATUURREGELING	10
UW APPARAAT VERPLAATSEN	10
LEVENSMIDDELEN IN DE KOELKAST BEWAREN	11
LEVENSMIDDELEN IN HET VRIESVAK INVRIEZEN EN BEWAREN	12
IJSBLOKJES MAKEN	13
ONTDOOIEN.....	14
DRAAIRICHTING VAN DEUR WIJZIGEN	14
ENERGIEBESPARINGSTIPS	16
WERKINGSGELUIDEN	16
REINIGING EN ONDERHOUD	16
PROBLEEMOPLOSSING	16
SPECIFICATIES	17

WAARSCHUWINGEN

Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals

- kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimtes;
- boerderijen en door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting;
- bed & 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 voorkomen.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben indien ze 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: Zorg dat de ventilatieopeningen, in de behuizing van het apparaat of ingebouwd, niet gehinderd worden.

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 gebruik van drinkbaar water.

OPGELET: Het koelsysteem staat onder hoge druk. Raak deze niet aan. Voor afdanking, neem contact op met een bekwaam servicecentrum.

INSTALLATIE: INSTALLEER DIT APPARAAT NIET IN EEN ZEER VOCHTIGE OF KOUDE RUIMTE, ZOALS EEN BIJGEBOUW,

GARAGE OF WIJNKELDER.

Het apparaat weggooien:

Om mogelijke schade aan het milieu of aan de menselijke gezondheid door het ongecontroleerd weggooien van afval te voorkomen, recycle het product op een verantwoordelijke wijze, om het duurzame hergebruik van grondstoffen te bevorderen. Lever het apparaat in bij een inzamelpunt in uw gemeente.

Installatie en onderhoud:

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

Hantering:

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

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.

Voor de vervangingsprocedure van de gloeilamp, raadpleeg de sectie "De gloeilamp vervangen" op pagina 16.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

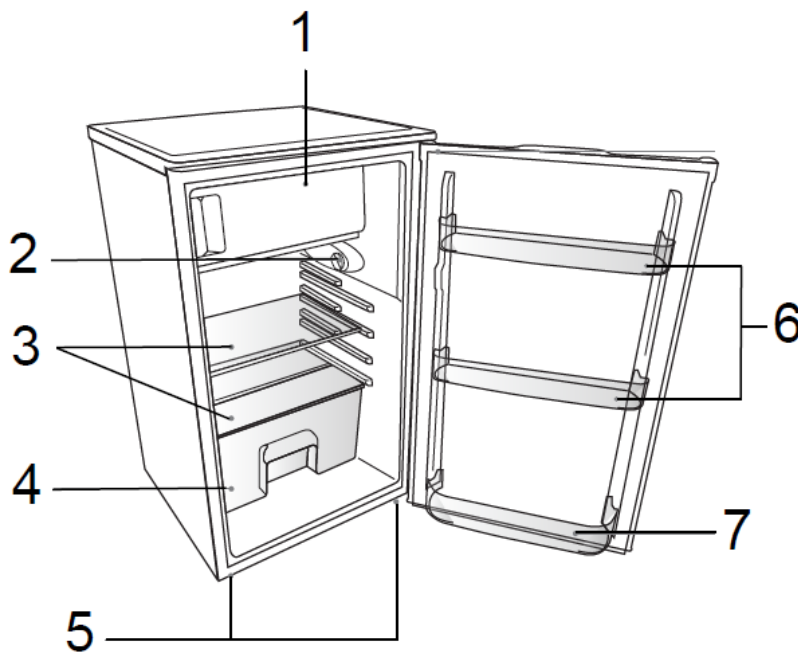
- Als u een oude koelkast met een slot/grendel op de deur afdankt, zorg dat deze in een ontgrendelde staat wordt achtergelaten om mogelijke opsluiting van jonge kinderen tijdens het spelen te voorkomen.
- Ontkoppel het apparaat van de netvoeding indien niet in gebruik en alvorens te reinigen. Verwijder 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.
- Gebruik geen puntig of scherp voorwerp om ijs te verwijderen. Gebruik een kunststof schraper (niet meegeleverd).
- Geef kinderen geen room- of waterijs die net uit het vriesvak komt, de lage temperatuur kan vriesbrandwonden op de lippen veroorzaken.
- Sta of steun niet op het voetstuk of deur, etc.

Uw oud apparaat afdanken

Koelkasten bevatten koelmiddel en gassen in de isolatie.

Koelmiddel en blaasgassen mogen enkel 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 ONDERDELEN



1. Vriesvak
2. Temperatuurregelaar met gloeilampgedeelte
3. Schappen
4. Groentebak
5. Stelvoetjes
6. Deurschappen
7. Deurschap voor flessen

VOOR INSTALLATIE VAN DE KOELKAST

Controleer voordat u uw koelkast op de netvoeding aansluit of de spanning op het typeplaatje van uw apparaat overeenstemt met de spanning bij u thuis. Een andere spanning kan het apparaat beschadigen.

De stekker is de enige manier om het apparaat van de voeding te ontkoppelen, zorg dat deze altijd makkelijk bereikbaar is. Om de voeding naar het apparaat te ontkoppelen, schakel het apparaat uit en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.

Het apparaat moet geaard zijn. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaat door het niet gebruiken van een aarding.

INSTALLATIE

Installeer het apparaat in een droge, 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, zorg voor een vrije ruimte van 10 cm aan elke kant van de behuizing.

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

OMGEVINGSTEMPERATUUR

Dit apparaat is ontworpen om te werken in een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 38°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 koelkast boven 4°C komen en kunnen de levensmiddelen bedorven raken.

ALVORENS LEVENSMIDDELEN IN DE KOELKAST TE BEWAREN

- Verwijder alle verpakking.
- Laat het apparaat gedurende 2 – 3 uur werken zonder levensmiddelen zodat de kast tot de gepaste temperatuur afkoelt.
- 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, open de deur niet. Bevroren levensmiddelen blijven goed als de stroomuitval niet langer dan 12 uur duurt.

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

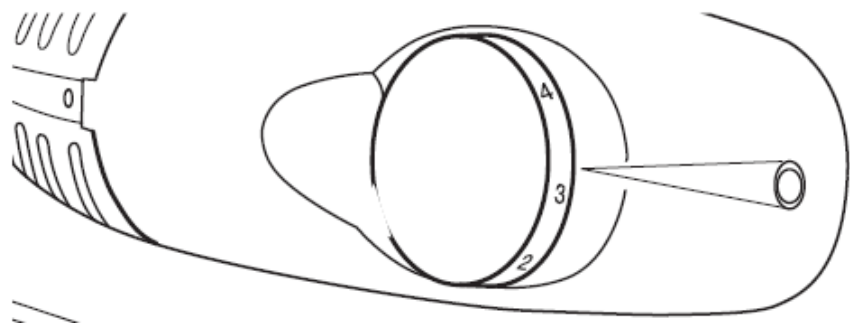
TEMPERATUURREGELING

De koelkast wordt geregeld door een temperatuurregelaar die zich binnenin het apparaat bevindt. Stel de regelaar op uw gewenste positie in.

OFF is de "uit" stand

1 is de warmste instelling

6 is de koudste instelling



Het apparaat werkt niet in de positie OFF (het koelsysteem is uitgeschakeld), maar de voeding is niet onderbroken.

De werkingstijd en –temperatuur worden beïnvloed door de plaats waar de koelkast wordt gebruikt, het aantal keer de deur wordt geopend en de temperatuur van de kamer waar de koelkast zich in bevindt.

Wanneer u het apparaat in gebruik neemt of na het ontdooien van het apparaat, stel de regelaar gedurende minstens 2 uur op de koudste stand in voordat u levensmiddelen inbrengt en stel vervolgens op de medium stand in.

UW APPARAAT VERPLAATSEN

Als het apparaat voor welke reden dan ook wordt uitgeschakeld, wacht 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 (schappen, accessoires, etc.) of maak ze vast in de koelkast 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, laat het apparaat minstens 10 minuten in de rechtopstaande positie staan voordat u het apparaat inschakelt.

Uw apparaat gebruikt isobutaan (R600a) als koelmiddel. Niettegenstaande dat 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, haal uw koelkast weg van open vlammen of warmtebronnen en verlucht de kamer waar het apparaat zich in bevindt enkele minuten.

LEVENS MIDDELEN IN DE KOELKAST BEWAREN

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

Bewaren van vers voedsel

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.

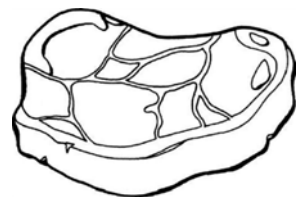
Zuivelproducten en eieren

- 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.



Gevogelte

- Spoel volledige, verse vogels aan de binnen- en buitenkant met koud stromend water. Bedek losjes met plastic- of aluminiumfolie.
- Bewaar delen van het pluimvee op dezelfde manier. Vul het pluimvee alleen net voor het koken, anders kan voedselvergiftiging optreden.
- Koel en bewaar pluimvee onmiddellijk na het koken in de koelkast. Haal de vulling uit het pluimvee en bewaar afzonderlijk.



Vis en schaal- en schelpdieren

- Bereid verse vis en filets op de dag van aankoop. Tot wanneer nodig, bewaar de vis op een bord, losjes bedekt met waspapier, of plastic of aluminiumfolie

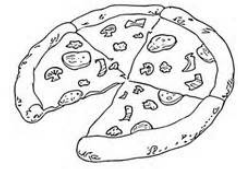


in de koelkast.

- Als u vis een nacht of langer in de koelkast wilt bewaren, kies voor zeer verse vis. Spoel een volledige vis in koud water en verwijder losse schubben en vuil. Dep de vis vervolgens droog met papieren doeken. Steek de volledige vis of filets in een afgesloten plastic tas.
- Houd schaal- en schelpdieren op elk moment gekoeld. Gebruik binnen 1 – 2 dagen.

Voorgekookt voedsel en etensrestjes

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



Verse groente en fruit

- De groentebak 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, papaya's, courgettes, passievruchten, komkommers, paprika's en tomaten.
- Ongewenste wijzigingen doen zich bij lage temperaturen voor, zoals het verzachten van het vruchtvlees, bruin worden en/of snellere bederving.
- Bewaar geen avocado's (totdat ze rijp zijn), bananen en mango's in de koelkast.



LEVENS MIDDELEN IN HET VRIESVAK INVRIEZEN EN BEWAREN

Gebruik het vriesvak

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

Opmerking: Zorg dat de deur van het vriesvak altijd juist 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 het vriesvak.

Diepvriesproducten bewaren

Bewaar op -18°C of kouder. Open de deur van het vriesvak alleen indien nodig.

Vers voedsel invriezen

Vries alleen vers en onbeschadigd voedsel in.

Om de best mogelijke voedingswaarde, smaak en kleur te behouden, blancheer groente voordat u ze invriest.

Aubergines, paprika's, courgettes en asperges moeten niet 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 etensrestjes 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 bewaren

Om te vermijden dat levensmiddelen hun smaak verliezen of uitdrogen, steek ze 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 het vriesvak.

Deze producten zijn te verkrijgen bij speciaalzaken.

Aanbevolen bewaartijden van diepvriesproducten in het vriesvak

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

Levensmiddel	Bewaartijd
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 kop, 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, eet de levensmiddelen snel op.

IJSBLOKJES MAKEN

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

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

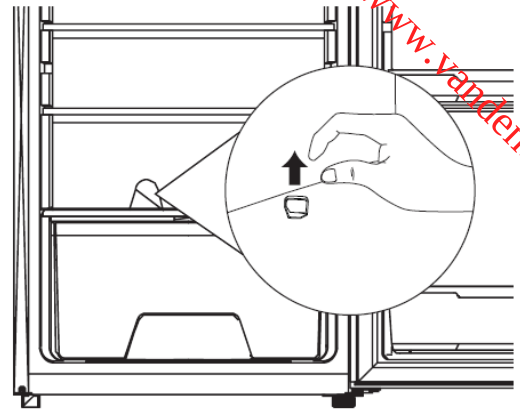
Om de ijsblokjes los te maken, draai het bakje voor ijsblokjes lichtjes of houd het bakje kortstondig onder stromend water.

ONTDOOIEN

De koelkast ontdooit volledig automatisch.

Tijdens de werking van de koelmachine worden er condensatiedruppels of rijm achteraan het apparaat gevormd. Dit is normaal. Het is niet nodig om de condensatie of het ijs weg te vegen. Het achterpaneel ontdooit automatisch. De condensatie stroomt in het condensatiekanaal en wordt naar de koelmachine geleid waar het verdampt.

Opmerking: Houd het condensatiekanaal en afvoergat schoon zodat de condensatie kan wegstromen.



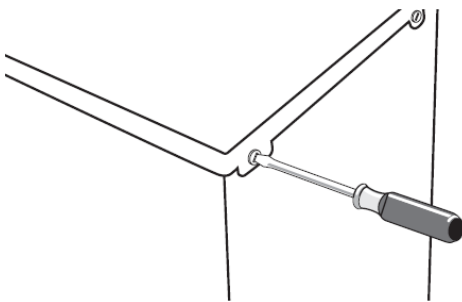
Verwijder de dop uit het afvoergat.

DRAAIRICHTING VAN DEUR WIJZIGEN

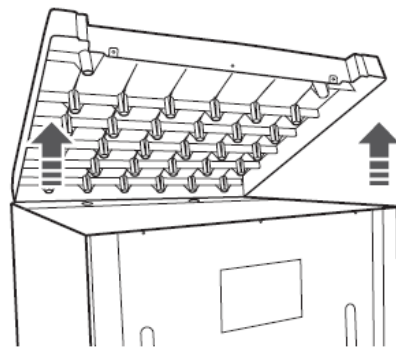
Als u de scharnieren van de deur naar de andere kant wilt brengen is het aanbevolen om contact op te nemen met een erkende reparateur om hem het werk te laten uitvoeren.

Voordat u de draairichting wijzigt, controleer 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).

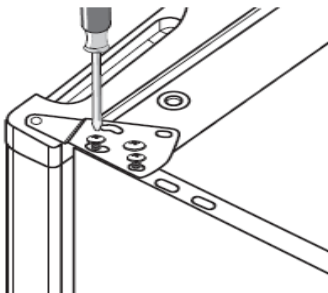
1. Verwijder de schroeven achteraan het bovendeksel.



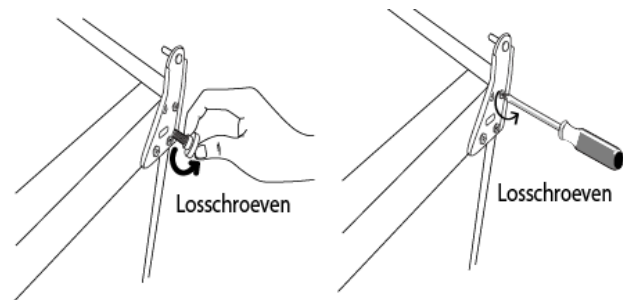
2. Haal het bovendeksel van de koelkast af.



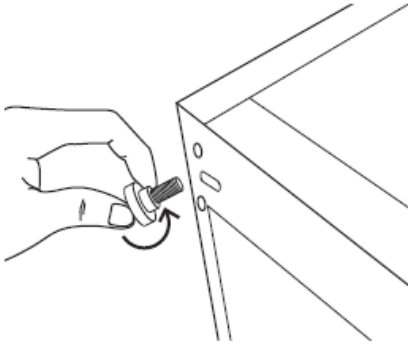
3. Verwijder de drie schroeven en vervolgens de bovenscharnier die de deur op zijn plaats houdt. Til de deur op en plaats deze op een zacht oppervlak om krassen te vermijden.



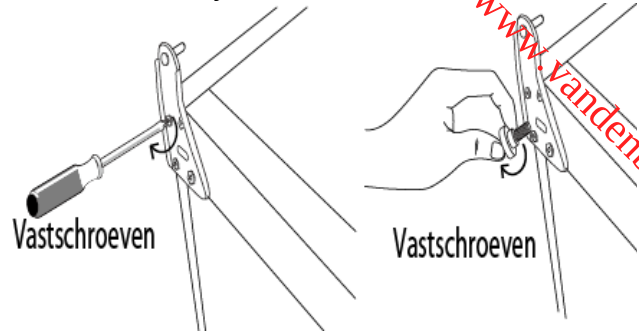
4. Verwijder de onderste schroef, scharnierbeugel en het stelvoetje onderaan het apparaat.



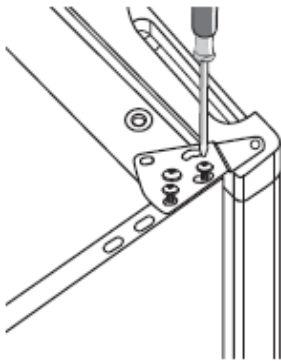
5. Verwijder het stelvoetje van de andere kant van de bodem en breng het naar de overeenkomstige positie aan de tegenovergestelde kant van de bodem.



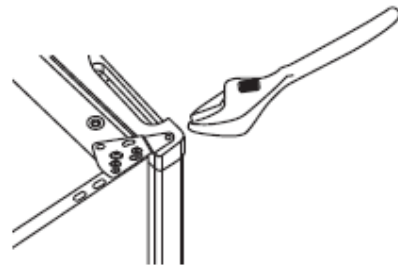
6. Maak de schroeven, scharnierbeugel en het stelvoetje aan de andere kant van de bodem vast. Maak lichtjes vast.



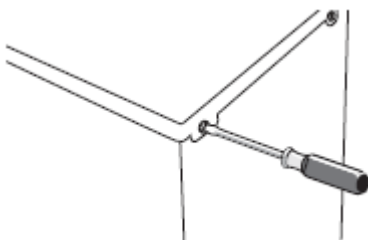
7. Zet de deur voorzichtig op zijn plaats. Zorg dat de deur zowel horizontaal als verticaal is uitgelijnd zodat de afdichtingen op alle zijden gesloten zijn voordat u het bovenste scharnier volledig vastmaakt. Breng de scharnier terug en schroef vast op de bovenkant van het apparaat.



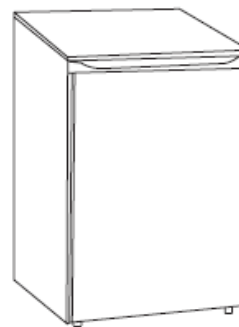
8. Gebruik indien nodig een moersleutel om vast te maken.



9. Plaats het bovendeksel terug en maak het met behulp van de schroeven vast.



10. Met de deur gesloten, controleer of de deur zowel horizontaal als verticaal is uitgelijnd en de afdichtingen op alle zijden gesloten zijn voordat u het bovenste scharnier volledig vastmaakt. Indien nodig, stel de stelvoetjes af.



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.
- Open de deur zo weinig mogelijk.
- Open het apparaat zo kort mogelijk.
- Zorg dat de deur 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. Stel de temperatuurregelaar in op positie OFF en haal de stekker uit het stopcontact.
2. Haal de levensmiddelen uit en berg deze in een koele ruimte op.
3. Maak het apparaat schoon met een zachte doek, warm water en een mild schoonmaakmiddel.
4. Veeg de deurpakking alleen met schoon water en veeg vervolgens grondig af.
5. Na reiniging, steek de stekker in het stopcontact en stel de temperatuurregelaar op de gewenste positie in.
6. Plaats de levensmiddelen opnieuw in het apparaat.

De gloeilamp vervangen



Opgelet: Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de gloeilamp vervangt.

1. Verwijder de lampenkap.
2. Schroef de oude gloeilamp uit en schroef vervolgens een nieuwe 15W (E14 fitting) gloeilamp in.
3. Plaats de lampenkap terug.

PROBLEEMOPLOSSING

Als er een probleem met uw apparaat is, controleer 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 sectie "Temperatuurregeling". Open zo weinig mogelijk de deur om de temperatuur te stabiliseren.

SPECIFICATIES

Merk	Thomson
Soort apparaat	Koelkast met vriesvak Type I
Sterbeoordeling	✱ ✱ ✱
Klimaatklasse + omgevingsbereik	N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C)
Beschermingsklasse tegen elektrische schokken	I
Nominale spanning en frequentie	220-240V~ 50Hz
Nominale stroom	0,6A
Nominaal ingangsvermogen	70W
Vermogen lamp	MAX 15W
Koelmiddel/Hoeveelheid	R600a/25 g
Stroomverbruik	0,375kWh/24u
Inhoud koelkast	97L
Inhoud vriesvak	16L
Totale bruto inhoud	123L
Netto gewicht	28,6kg
Isolatie-blaasgas	Cyclopentaan
Afmetingen product (B x D x H mm)	553x574x845
Energieklasse (1)	A ⁺⁺
Stroomverbruik (2)	137kWh/jaar
Lawaai	39dB
Beveiligde bewaartijd bij stroomuitval	12 uur
(1) Energieklasse: A ⁺⁺⁺ D (A ⁺⁺⁺ =besparend D=minder besparend)	
(2) Het echte stroomverbruik is afhankelijk van de gebruiksomstandigheden en de locatie van het apparaat.	

Thomson is een handelsmerk van Technicolor.

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