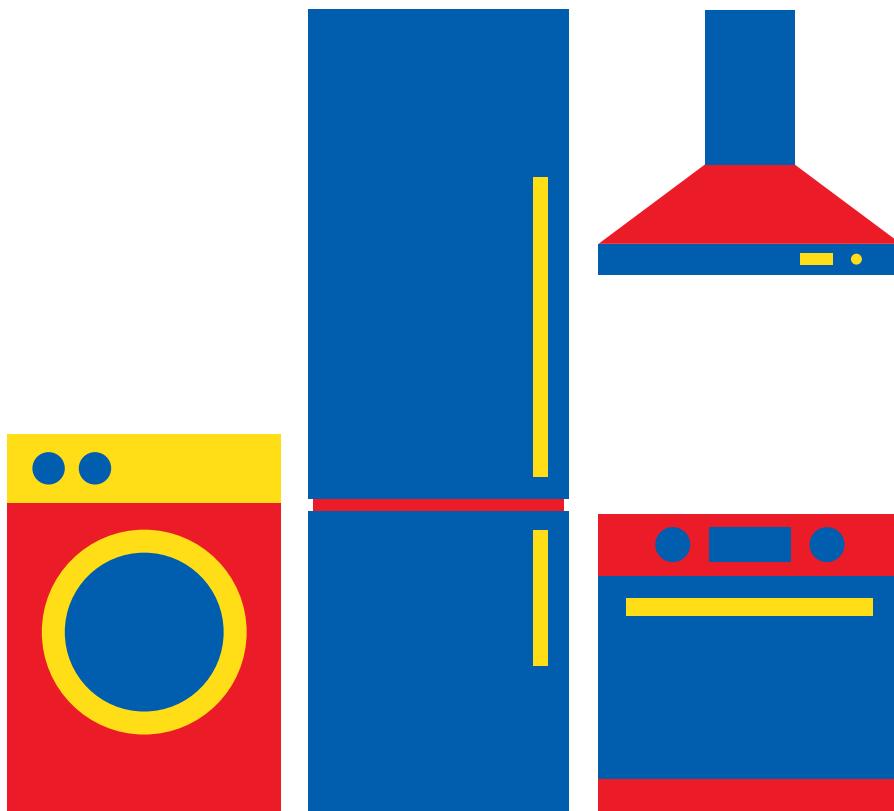


# THOMSON

## Réfrigérateur multi-portes

### THM83IX

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

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



# **THOMSON**

**THM83IX**

**RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR À FROID VENTILÉ  
FROST-FREE FRIDGE FREEZER  
NO FROST KOEL-/VRIESCOMBINATIE**



**MANUEL D'INSTRUCTIONS**

**INSTRUCTION MANUAL**

**GEBRUIKSAANWIJZING**

## TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS .....	.2
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ .....	.8
NOMS DES PIÈCES .....	.8
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL.....	.9
INSTALLATION .....	.9
TEMPÉRATURE AMBIANTE .....	.9
AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL.....	.9
COUPURE DE COURANT .....	.9
RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES ET FONCTIONS.....	.10
DÉPLACEMENT DE VOTRE PRODUIT.....	.11
CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION.....	.12
RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE DU COMPARTIMENT REFROIDISSANT.....	.13
CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU CONGÉLATEUR .....	.14
FABRICATION DE GLAÇONS .....	.15
DÉGIVRAGE .....	.15
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.....	.15
BRUITS DE FONCTIONNEMENT .....	.16
DÉPANNAGE .....	.16
SPÉCIFICATIONS .....	.17
FICHE D'INFORMATION SUR LE PRODUIT.....	.18
SERVICE DE RÉPARATION ET PIÈCES DE RECHANGE.....	.20
MISE AU REBUT .....	.21

Merci de bien vouloir lire les consignes de sécurité attentivement avant d'utiliser l'appareil et conserver pour référence ultérieure.

## **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'usager 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 FR-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.**

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.

**Mise au rebut de l'appareil :**

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

## **Installation et mise en service :**

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

## **Manipulation :**

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



- Danger; risque d'incendie / matières inflammables
- **AVERTISSEMENT:** Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger des appareils de réfrigération.
- Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes:

- L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation significative de la température dans les compartiments de l'appareil.
- Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments et des systèmes de drainage accessibles.
- Nettoyer les réservoirs d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48 h; rincer le système d'alimentation en eau raccordé à une source d'eau si l'eau n'a pas été aspirée pendant 5 jours.
- Rangez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur, de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments ni ne s'égouttent dessus.
- Les compartiments pour produits congelés deux étoiles sont adaptés pour stocker des produits pré congelés, stocker ou préparer des glaces et des glaçons.
- Les compartiments à une, deux et trois étoiles ne conviennent pas pour la congélation d'aliments frais.
- Si l'appareil de réfrigération reste vide pendant de longues périodes, éteignez, dégivrez, nettoyez, séchez et laissez la porte ouverte pour éviter le développement de moisissure dans l'appareil.



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

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

**BOÎTES CARTON**  
  
**À RECYCLER**



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

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Si vous jetez un réfrigérateur congélateur hors d'usage avec un loquet ou un système de verrouillage monté sur la porte, assurez-vous de détruire ce mécanisme afin d'éviter tout enfermement accidentel d'un enfant lors d'un jeu.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Retirez les aliments avant de nettoyer l'appareil.
- Évitez d'insérer des aliments trop volumineux, car cela pourrait causer un dysfonctionnement.
- Faites extrêmement attention lorsque vous déplacez l'appareil.
- Ne donnez pas aux enfants des crèmes glacées ou des glaçons directement sortis des tiroirs du congélateur, car leur très basse température pourrait provoquer des brûlures par le froid sur les lèvres.
- Ne montez pas et ne vous appuyez pas sur la base ou la porte, etc.
- Les boissons effervescentes ne doivent pas être conservées dans le compartiment du congélateur.

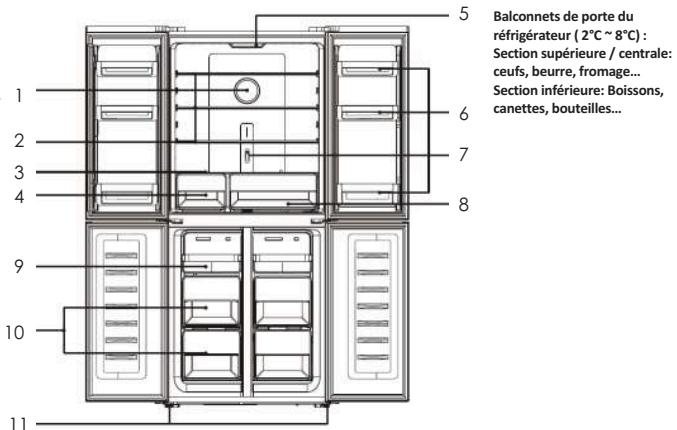
### Mise au rebut de votre appareil hors d'usage

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

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

## NOMS DES PIÈCES

**Compartiment du réfrigérateur (2°C ~ 8°C):**  
Section supérieure: conserves, pain, gâteaux...  
Section centrale: Produits laitiers, plats cuisinés, desserts...  
Section inférieure: viande, produits carnés, épicerie fine...  
Les bacs: fruits frais, légumes, salades...



**Compartiment du congélateur (-14°C ~ -22°C) :**  
Congélation, stockage de produits surgelés

1. Module antibactérien et désodorisant
2. Clayettes du réfrigérateur
3. Couvercle
4. Compartiment refroidissant
5. Indicateurs LED
6. Balconnets de porte du réfrigérateur

7. Bouton de contrôle du compartiment refroidissant / bac à légumes
8. Compartiment de refroidissement
9. Plateau coulissant
10. Tiroirs de congélation
11. Pieds réglables

## AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

Avant de brancher votre réfrigérateur congélateur dans une prise électrique, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond à la tension du secteur de votre logement. 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 se produisant à cause de l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre.

## INSTALLATION

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

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

Schéma 1



La barre verticale est bien positionnée et la porte peut être bien fermée.

Schéma 2



La barre verticale est mal positionnée et la porte ne peut pas être fermée. Positionnez-la comme illustré sur le schéma 1.

Il y a un radiateur à l'intérieur de la barre verticale et vous pourrez sentir une certaine chaleur. Cela est normal et n'affectera pas le stockage des aliments.

## TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner sous une température ambiante située entre 10 et 43 °C. Si la température est inférieure ou supérieure, l'appareil ne fonctionnera pas correctement. Si la température ambiante reste trop chaude pendant une longue période, la température dans le congélateur s'élèvera à plus de -18 °C, ce qui produira une détérioration des aliments.

## AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

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

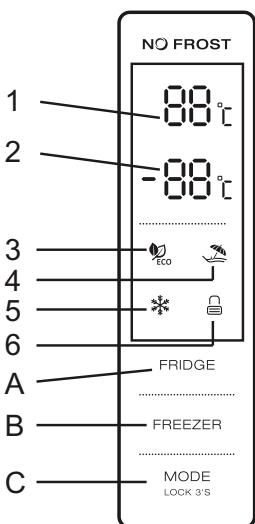
## COUPURE DE COURANT

En cas de panne de courant, n'ouvrez pas le congélateur. Les aliments congelés ne seront pas affectés si la panne dure moins de 15 heures.

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

## RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES ET FONCTIONS

### Panneau de contrôle et affichage



### Affichage :

1. Température du réfrigérateur
2. Température du congélateur
3. ECO Voyant du mode économie d'énergie ECO
4. Voyant du mode vacances
5. Voyant du mode super congélation
6. Voyant du verrouillage

### Touches tactiles

- A. FRIDGE Régler la température du réfrigérateur
- B. FREEZER Régler la température du congélateur
- C. MODE Sélectionner un mode,  
Verrouiller/Déverrouiller
  - Pour verrouiller ou déverrouiller les touches tactiles,  
appuyez sur cette touche pendant 3 s.

### Réglage de la température du compartiment de réfrigeration

La température du compartiment du réfrigérateur peut être réglée entre 2°C et 8°C.  
Appuyez plusieurs fois sur FRIDGE pour régler la température désirée.

### Réglage de la température du compartiment de congélation

La température du compartiment de congélation peut être réglée entre -22°C et -14°C.  
Appuyez plusieurs fois sur FREEZER pour régler la température désirée.

### Sélection d'un mode

Vous pouvez sélectionner l'un des différents modes en appuyant plusieurs fois sur MODE LOCK 3'S . Lorsqu'un certain mode est sélectionné, le symbole du mode correspondant s'affiche.

#### ➤ ECO

Lorsque ce mode est activé, l'écran affiche le symbole  . Les températures du réfrigérateur et du congélateur sont automatiquement réglées respectivement sur 5°C et -18°C.

#### ➤ Congélation rapide

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

- Lorsque ce mode est activé, l'écran affiche le symbole  . La température du compartiment de congélation peut être réglée entre -20°C et -25 °C selon la température ambiante et la quantité d'aliments.
- Cette fonction sera automatiquement désactivée après 50 heures de fonctionnement. Vous pouvez appuyer plusieurs fois sur MODE  
LOCK 3'S pour désactiver manuellement ce mode. Le symbole  disparaîtra de l'écran.

#### ➤ Vacances

- Ce mode est recommandé quand l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (par exemple pendant les vacances). Avant d'activer cette fonction, retirez les aliments périssables du compartiment de réfrigération et fermez la porte.
- Lorsque ce mode est activé, l'écran affiche le symbole  . L'écran affiche la température de « 17°C » pour le compartiment de congélation.

#### Verrouillage / Déverrouillage

Cette fonction vous permet de désactiver les boutons.

- Pour activer cette fonction, appuyez sur MODE  
LOCK 3'S et maintenez ce bouton enfoncé durant environ 3 secondes. Le symbole de verrouillage  s'affichera sur l'écran.
- Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur MODE  
LOCK 3'S pendant 3 secondes. Le symbole de verrouillage  disparaîtra de l'écran.

**IMPORTANT !** En mode de déverrouillage, si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 25 secondes environ, le système se mettra automatiquement en mode de verrouillage.

### DÉPLACEMENT DE VOTRE PRODUIT

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

- Éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur. Enlevez tous les aliments. Enlevez également toutes les pièces mobiles (clayettes, accessoires, etc.) ou attachez-les dans l'appareil afin d'éviter tout risque de choc.
- Déplacez l'appareil jusqu'à son nouvel emplacement. Si l'appareil a été placé sur un de ses côtés durant un certain temps, remettez-le en position verticale et attendez au moins 10 minutes avant de le mettre en marche.

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

## **CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION**

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

### **Aliments frais**

Pour des résultats optimaux :

- Conservez uniquement 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 permet d'éviter que les aliments se déshydratent, que leur couleur ou leur goût se dégrade, et cela aide à préserver leur fraîcheur. Cela permet également d'éviter le transfert des odeurs.
- Veillez à ce que les aliments ayant une odeur forte soient emballés ou recouverts et soient rangés à l'écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui peuvent être gâtés par les odeurs fortes.
- Laissez les aliments chauds refroidir avant de les ranger dans le compartiment de réfrigération.

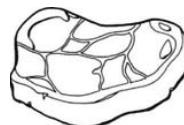
### **Produits laitiers et œufs**

- La plupart des produits laitiers préemballés comportent une « date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation » estampillée sur leur emballage. Rangez-les dans le réfrigérateur et respectez la date recommandée.
- Le beurre peut être contaminé par des aliments de forte odeur de sorte qu'il est préférable de le conserver dans un récipient hermétique.
- Les œufs peuvent être stockés dans le 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 s'écoulant 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.



### **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 fruits de mer réfrigérés. Consommez-les dans un délai de 1 ou 2 jours.



### **Aliments précuits et restes cuisinés**

- Ils doivent être conservés dans des récipients adaptés et couverts afin que les aliments ne se dessèchent pas.
- Gardez-les 1 ou 2 jours seulement.  
Réchauffez les restes une seule fois jusqu'à ce qu'ils soient chauds et fumants.



### **Légumes et fruits frais**

- Le bac à légumes est l'endroit optimal de conservation des fruits et légumes frais.
- Prenez soin de ne pas stocker les aliments suivants à des températures inférieures à 7 °C pendant de longues périodes :  
Agrumes, melons, aubergines, ananas, papayes, courgettes, fruits de la passion, concombres, poivrons, tomates.
- Des changements indésirables se produisent à basse température comme l'amollissement de leur chair, un brunissement et/ou une décomposition accélérée.
- Ne réfrigérez pas les avocats (jusqu'à ce qu'ils soient mûrs), les bananes et les mangues.



### **Réglage de température du compartiment refroidissant**

 Il y a un bouton de contrôle de la température dans le compartiment du réfrigérateur pour utiliser le compartiment refroidissant comme refroidisseur ou bac à légumes.

Pour utiliser le compartiment refroidissant comme refroidisseur, placez le bouton sur la position "CHILLER". Il convient à l'entreposage à court terme du poisson ou d'autres aliments frais. Les aliments resteront frais mais ne seront pas congelés.

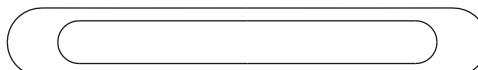
 Pour utiliser le compartiment refroidissant comme un bac à légumes, placez le bouton sur la position "FRESH". Il convient au stockage des fruits et légumes. Il est recommandé de régler la température du réfrigérateur en dessous de 4°C. Durée de conservation : 2 à 3 jours.

### **Réglage de l'humidité du bac à légumes**

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

#### **BOUTON DE CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ**

**FAIBLE** <<



>> **FORTE**

Déplacez le curseur vers la gauche pour les légumes épais ou les fruits enveloppés d'une peau.  
Déplacez le curseur vers la droite pour les légumes à feuilles ou pour les fruits plus délicats.

## **CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU CONGÉLATEUR**

### **Utilisation du compartiment de congélation**

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

**Remarque :** Assurez-vous que les portes du congélateur ont été fermées correctement.

### **Acheter des aliments surgelés**

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

### **Stocker des aliments surgelés**

Stockez-les à une température inférieure ou égale à -18 °C. Évitez d'ouvrir les portes du congélateur inutilement.

### **Congeler des aliments frais**

Congelez uniquement 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.

#### **Congélation**

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

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

- Les aliments suivants sont appropriés à la congélation :

Gâteaux et pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande, gibier, volaille, légumes, fruits, fines herbes, œufs sans leur coquille, produits laitiers (par exemple le fromage et le beurre), plats préparés et restes cuisinés (par exemple les soupes), ragoûts, poissons et viandes cuites, plats de pomme de terre, soufflés et desserts.

- Les aliments suivants ne conviennent pas à la congélation :

Certains types de légume généralement consommés crus (par exemple les radis et laitues), les œufs dans leur coquille, le raisin, les pommes entières, les pêches et poires, les œufs durs, le yaourt, le lait caillé, la crème aigre et la mayonnaise.

### **Emballer les aliments congelés**

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

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

#### **Emballages appropriés :**

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

Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

### **Durées de conservation recommandées des aliments congelés dans le compartiment de congélation**

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

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

#### N'oubliez jamais :

- Lorsque vous congelez des aliments frais comportant une " date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation ", vous devez les congeler avant l'expiration de cette date.
- Vérifiez que les aliments n'ont jamais été précédemment congelés. En effet, les aliments congelés qui ont été complètement décongelés ne doivent pas être recongelés.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

#### FABRICATION DE GLAÇONS

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

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

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

#### DÉGIVRAGE

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

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

#### CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour optimiser la consommation énergétique de votre appareil :

- Veillez à ce que l'appareil soit correctement aéré comme recommandé dans les instructions d'installation.
- Laissez les boissons et les aliments chauds refroidir à l'air ambiant avant de les placer dans l'appareil.
- Décongelez les aliments congelés dans le compartiment du réfrigérateur et utilisez ainsi la basse température des aliments congelés pour refroidir les aliments réfrigérés.
- Minimisez la fréquence d'ouverture des portes.
- Ouvrez l'appareil aussi brièvement que possible.
- Veillez à ce que les portes du réfrigérateur et du congélateur soient toujours correctement fermées.

## **BRUITS DE FONCTIONNEMENT**

### **Bruits normaux**

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

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**



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

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

### **Conseils de nettoyage**

- Retirez toutes les étagères, les étagères des portes, la glacière et les bacs à légumes de l'appareil. Lavez-les à l'eau savonneuse tiède avec une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez les éléments intérieurs (y compris l'interrupteur de porte, le bouton de réglage de la température et le couvercle de lampe) avec un chiffon humide imprégné d'un mélange d'eau tiède et de liquide vaisselle. Pour les taches tenaces, utilisez du bicarbonate de soude.
- Essuyez les portes, y compris les bords, avec un chiffon microfibres imbibé de liquide vaisselle doux et d'eau. Utilisez une éponge humide et une brosse souple (telle qu'une brosse à dents) pour enlever les aliments coincés.

Les indicateurs LED dans le compartiment de réfrigération ne peuvent pas être remplacées par l'utilisateur. Si les indicateurs LED s'arrêtent de fonctionner, veuillez contacter un technicien agréé.

## **DÉPANNAGE**

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

<b>Problème</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Solution possible</b>
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise électrique n'est pas sous tension.	Vérifiez que la prise est correctement connectée et que l'alimentation est activée.
Bruits	L'appareil est instable ou n'est pas mis à niveau.	Consultez le chapitre « Installation ».
L'appareil ne réfrigère pas.	Le réglage de température est incorrect.  Les portes sont fréquemment ouvertes.  Une grande quantité	Reportez-vous au paragraphe " Réglage des températures et fonctions ".  Minimisez la fréquence d'ouverture des portes pour permettre à la température de se stabiliser.

## SPÉCIFICATIONS

<b>Autonomie</b>	Autonomie en cas de coupure de courant : 15 h
<b>Capacité de congélation</b>	10 kg/24 h
<b>Classe de protection contre les chocs électriques</b>	Classe I
<b>Tension et fréquence nominales</b>	220-240V~, 50Hz
<b>Courant nominal</b>	1,5 A
<b>Puissance de décongélation</b>	180 W
<b>Puissance de décongélation</b>	220 W
<b>Capacité de congélation spécifique</b>	5kg/12h
<b>Gaz isolant</b>	Cyclopentane
<b>Réfrigérant / Quantité</b>	R600a / 66g
<b>Puissance maximale de la lampe dans le réfrigérateur</b>	3,5W
<b>Poids net</b>	87 kg

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

## FICHE D'INFORMATION SUR LE PRODUIT

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

THOMSON

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

**Référence du modèle:** THM83IX

### Type d'appareil de réfrigération:

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

### Paramètres généraux du produit:

Paramètre	Valeur	Paramètre	Valeur	
Dimensions hors tout (millimètres)	Hauteur	1800	Volume total (dm <sup>3</sup> ou l)	421
	Largeur	790		
	Profondeur	700		
IEE	99.6	Classe d'efficacité énergétique	E	
Émissions de bruit acoustique dans l'air [dB(A) re 1 pW]	39	Classe d'émission de bruit acoustique dans l'air	C	
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)	280	Classe climatique:	tempérée élargie/ tempérée/ subtropicale/ tropicale	
Température ambiante minimale (°C) à laquelle l'appareil de réfrigération est adapté	10	Température ambiante maximale (°C) à laquelle l'appareil de réfrigération est adapté	43	
Réglage hiver	non			

### Paramètres des compartiments:

Type de compartiment		Paramètres et valeurs de compartiment			
		Volume du compartiment (dm <sup>3</sup> ou l)	Réglage de température recommandé pour un stockage optimisé des denrées alimentaires (°C)	Pouvoir de congélation spécifique (kg/24 h)	Mode de dégivrage (déglivrage automatique = A, dégivrage manuel = M)
Garde-manger	non	-	-	-	-

Stockage du vin	non	-	-	-	-
Cave	non	-	-	-	-
Denrées alimentaires fraîches	oui	271.0	4		A
Denrées hautement périssables	non	-	-	-	-
Sans étoile ou fabrication de glace	non	-	-	-	-
1 étoile	non	-	-	-	-
2 étoile	non	-	-	-	-
3 étoile	non	-	-	-	-
4 étoile	oui	150.0	-18	17.0	A
Zone 2 étoiles	non	-	-	-	-
Compartiment à température variable	non	-	-	-	-

#### **Compartiments «quatre étoiles»**

Dispositif de congélation rapide	oui
----------------------------------	-----

#### **Paramètres de la source lumineuse <sup>(a)</sup>:**

Type de source lumineuse	LED
Classe d'efficacité énergétique	G

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

#### **Informations supplémentaires:**

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

<sup>(a)</sup> tel que déterminé conformément au règlement délégué (UE) 2019/2015 de la Commission.

Classe climatique :

- Tempérée élargie: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C».
- Tempérée: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C».
- Subtropicale: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C».
- Tropicale: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C».

Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.



## SERVICE DE RÉPARATION ET PIÈCES DE RECHANGE

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

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

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

### Veuillez noter !

Tous les appareils ont une garantie de 2 ans.

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

Contactez-nous :



[www.darty.com](http://www.darty.com)



**0978 970 970**

24 heures / 24  
7 jours / 7



129 Avenue Gallieni,  
93140 Bondy,  
France

### Vanden Borre

in alle vertrouwen



**02 334 00 00**

Ouvert jusqu'à 18h



Slesbroekstraat 101  
1600 Sint-Pieters-Leeuw  
Belgium



[www.bcc.nl](http://www.bcc.nl)



**020 334 88 88**

8h – 18h du lundi au vendredi  
9h – 17h le samedi



Bellsingel, 61  
1119 NT SCHIPHOL  
Netherlands

## MISE AU REBUT



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

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

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

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

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

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

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

Etablissements Darty & fils ©,  
129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 03/12/2020

## ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR



Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur. Cette zone est délimitée en bas par la vitre du bac à légumes, et en haut par le symbole ou bien la clayette positionnée à la même hauteur. Afin de garantir les températures dans cette zone, veillez à ne pas modifier le positionnement de cette clayette.

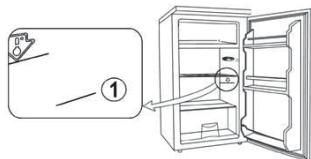
Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

### INSTALLATION DE L'INDICATEUR DE TEMPERATURE

Pour vous aider à bien régler votre réfrigérateur, celui-ci est équipé d'un indicateur de température qui permettra de contrôler la température moyenne dans la zone la plus froide.

**ATTENTION:** Cet indicateur est prévu pour fonctionner uniquement avec votre réfrigérateur, veillez à ne pas l'utiliser dans un autre réfrigérateur (en effet, la zone la plus froide n'est pas identique), ou pour toute autre utilisation.

#### INDICATEUR DE TEMPERATURE: ZONE LA PLUS FROIDE DE VOTRE REFRIGERATEUR.



#### VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DANS LA ZONE LA PLUS FROIDE

- Grâce à l'indicateur de température, vous pourrez vérifier régulièrement que la température de la zone la plus froide est correcte. En effet, la température à l'intérieur du réfrigérateur est fonction de plusieurs facteurs tels que la température ambiante du local, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte. Prenez ces facteurs en considération lors du réglage de l'appareil.

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

Si la couleur de l'indicateur est blanche, cela signifie que la température est trop élevée, il faut dans ce cas augmenter le réglage du thermostat et attendre 12 heures pour effectuer un nouveau contrôle visuel de l'indicateur.

Après chargement ou ouverture de la porte, il est possible que l'indicateur devienne blanc au bout de quelques instants.



Réglage correct



Température trop élevée, réglez le thermostat

## EU Declaration of Conformity N°862020122136

*Déclaration UE de Conformité*

*EU-Conformiteitsverklaring*

*Declaracion UE de conformidad*

*Declaração de conformidade da UE*

### Product Description -

Frost-Free Fridge-Freezer

*Description du produit:*

*Productbeschrijving:*

*Descripción del producto:*

*Descrição do produto:*

### Brand –

THOMSON

*Marque /Merk /Marca:*

### Model number -

THM83IX

*Référence commerciale:*

*/Modelnummer / Numero de modelo /*

*Numero do modelo:*

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

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

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

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

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

Reference number	Title
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
<input checked="" type="checkbox"/> 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
<input checked="" type="checkbox"/> 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
<input checked="" type="checkbox"/> 2011/65/EU & (EU) 2015/863	RoHS

#### **EMC:**

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

#### **LVD:**

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

#### **ErP:**

(EU) 2019/2016      (EU) 2019/2019  
 EN 62552-1:2020      EN 62552-2:2020      EN 62552-3:2020  
 EN 60704-1:2010+A11:2012      EN 60704-2-14:2013+A11:2015+A1:2019

#### **The person responsible for this declaration is:**

*Le responsable de cette déclaration est :*

*De verantwoordelijoe persoon voor deze verklaring is:*

*La persona responsable de esta declaración es:*

*A pessoa responsável por esta declaraçào é:*

**Name - Nom:- Hervé HEDOUI**

**Position - Poste: General Manager Direct Sourcing**

**Signature - Signature:**

**Place, Date / Lieu :**

Bondy, December 03, 2020



