



MARQUE: THOMSON

REFERENCE: THD300 NF NF

CODIC: 3852822

# THOMSON

Model : THD 300 NF WH  
THD 300 NF SL

RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR  
FRIDGE FREEZER  
KOELKAST MET DIEPVRIEZER  
FRIGORÍFICO CONGELADOR  
CHLADNIČKA S MRAZNIČKOU  
CHLADNIČKA S MRAZNIČKOU



Mode d'emploi

INSTRUCTION MANUAL

HANDLEIDING

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUKCE K POUŽITÍ

NÁVOD NA POUŽITIE

## Table des matières

ATTENTION .....	2
MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	4
DESCRIPTION .....	5
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL.....	6
INSTALLATION.....	6
TEMPÉRATURE AMBIANTE .....	6
AVANT DE REMPLIR LE RÉFRIGÉRATEUR OU LE CONGÉLATEUR .....	6
PANNE DE COURANT .....	6
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE .....	7
DÉPLACEMENT DE L'APPAREIL .....	7
UTILISATION DE LA PARTIE RÉFRIGÉRATEUR .....	8
CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE CONGÉLATEUR.....	9
FABRICATION DE GLAÇONS .....	11
UTILISER LA MACHINE À GLAÇONS .....	11
DÉGIVRAGE.....	11
INVERSION DU SENS DE LA PORTE .....	11
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE .....	12
BRUITS DE L'APPAREIL .....	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	13
DÉPANNAGE .....	13
SPECIFICATIONS.....	14

## ATTENTION

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.

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.

Les détails concernant la méthode du nettoyage sont définis en page 13 dans la section de "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

Cet appareil ne doit pas être exposé à la pluie.

**MISE EN GARDE:** Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

**MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

**MISE EN GARDE:** Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

**MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

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

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

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

Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques, 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.

**MISE EN GARDE:** Pour la fabrication de glaçons, utilisez uniquement de l'eau potable.

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.

## **MISES EN GARDE IMPORTANTES**

- Si vous souhaitez vous débarrasser d'un vieux congélateur ou d'un vieux réfrigérateur comportant une serrure sur la porte, veillez à ce que celle-ci soit désactivée afin d'éviter que des enfants ne risquent de se retrouver enfermés à l'intérieur en jouant.

- Débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Enlevez tous les aliments avant de nettoyer l'appareil.

- Évitez de mettre des aliments trop volumineux, le fonctionnement de l'appareil risquerait d'être affecté.

- Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.

- Évitez de donner aux enfants des crèmes glacées ou des glaces à l'eau sortant juste du congélateur; la basse température risquerait de leur brûler les lèvres.

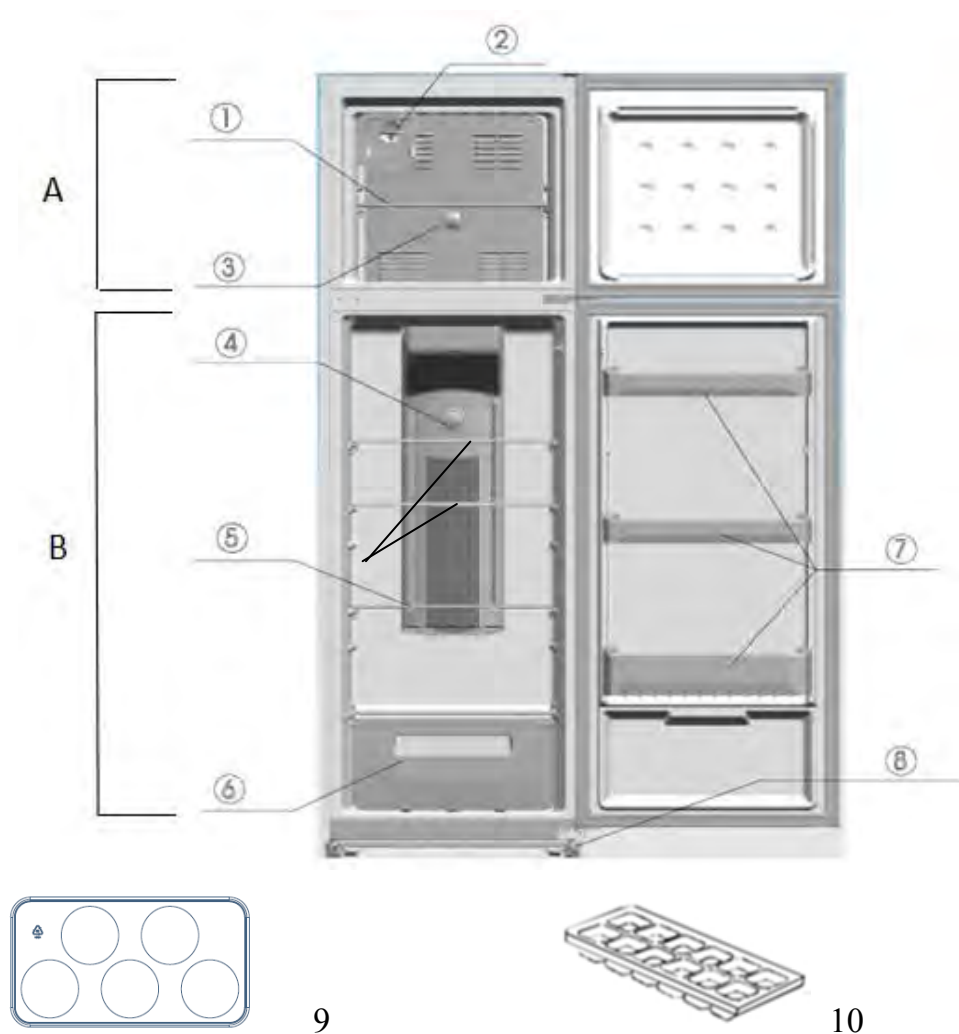
- Ne montez pas sur l'appareil et ne vous appuyez pas sur la base des portes ou sur d'autres parties.

## **Mise au rebut des appareils usagés**

Les réfrigérateurs contiennent des gaz et des produits réfrigérants hermétiquement isolés.

Le réfrigérant et les gaz propulseurs doivent être mis au rebut de manière professionnelle. Lors de la mise au rebut de l'appareil, faites attention à ne pas endommager les conduites du circuit réfrigérant.

## DESCRIPTION



A. Compartiment congélateur

**1. Étagère**

**2. Machine à glaçons**

**3. Bouton du thermostat**

B. Compartiment réfrigérateur

**4. Bouton du thermostat**

**5. Étagères**

**6. Bac à légumes**

**7. Étagères de porte**

**8. Pieds réglables**

**9. Plateau à œufs**

**10. Bac à glaçons**

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

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle des prises de votre domicile. Une autre tension risquerait d'endommager l'appareil.

La prise mâle constitue le seul moyen de mettre l'appareil hors tension; elle doit donc rester accessible en permanence. Pour mettre l'appareil hors tension, éteignez-le et débranchez-le.

L'appareil doit être mis à la terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages pouvant résulter du branchement sur une prise sans mise à la terre.

## **INSTALLATION**

Installez l'appareil dans une pièce sèche et suffisamment aérée. L'emplacement ne doit pas être directement exposé à la lumière du soleil et ne doit pas être situé à proximité d'une source de chaleur (radiateur, cuisinière etc.).

Afin d'assurer une aération suffisante, rien ne doit être placé à moins de 10 cm de l'appareil, de chaque côté.

Si l'appareil est installé sur une surface irrégulière, il pourra être ajusté au moyen des pieds réglables.

## **TEMPÉRATURE AMBIANTE**

Cet appareil est conçu pour fonctionner dans une température ambiante située entre 16°C et 43°C(N/ST/T). L'appareil ne peut pas fonctionner correctement en dehors de cette plage de température. Si l'appareil est exposé à une température ambiante trop élevée pendant trop longtemps, la température dans le congélateur remontera au-dessus de -18°C et les aliments risquent de se gâter.

## **AVANT DE REMPLIR LE RÉFRIGÉRATEUR OU LE CONGÉLATEUR**

- Enlevez tous les matériaux d'emballage.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 ou 3 heures, le temps que chacun des compartiments arrive à la température adéquate.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un peu de produit nettoyant, afin d'enlever les poussières liées à la fabrication et au transport.

## **COUPURE DE COURANT**

En cas de coupure de courant, n'ouvrez pas la porte. Les aliments congelés ne devraient pas être affectés si la coupure de courant dure moins de 12 heures.

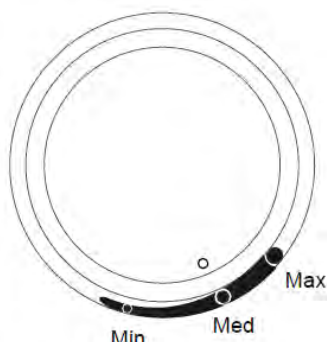
Les aliments entièrement décongelés ne doivent en aucun cas être recongelés. Leur consommation serait alors potentiellement dangereuse.



## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

La température de chaque compartiment peut être réglée séparément à l'aide des commandes de température.

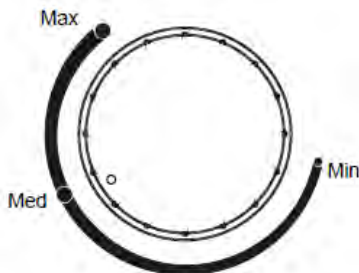
Dans le compartiment congélateur



Changement de température : Min    Med    Max  
(la plus froide)

Réglage de la température du compartiment congélateur

Dans le compartiment réfrigérateur



Changement de température: Min    Med    Max  
(la plus froide)

Réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Généralement, il est recommandé de tourner le bouton sur la position « Med ».

La température sera affectée par l'endroit où se trouve le réfrigérateur congélateur, la fréquence d'ouverture des portes et la température de la pièce où le réfrigérateur congélateur se trouve.

## DÉPLACEMENT DE L'APPAREIL

Lorsque l'appareil est éteint pour quelque raison que ce soit, attendez 10 minutes avant de le rallumer. Cela permet à la pression de s'uniformiser dans le système de réfrigération avant le redémarrage.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le. Sortez tous les aliments. D'autre part, enlevez toutes les pièces amovibles (clayettes, accessoires etc.) ou immobilisez-les dans l'appareil afin d'éviter les chocs.
- Déplacez l'appareil et réinstallez-le. S'il a été couché sur le côté, même pour une courte durée, attendez au moins 10 minutes avant de le rallumer une fois qu'il est remis d'aplomb.

Le gaz frigorigène utilisé par cet appareil est de l'isobutane (R600a) Le R600a est un gaz naturel peu polluant mais explosif. Par conséquent, faites très attention à ne pas abîmer les pièces du circuit de refroidissement lors de l'installation et du déplacement de l'appareil. En cas de fuite consécutive aux dégâts d'une des pièces du circuit de refroidissement, mettez l'appareil à l'écart de toute source de chaleur et de flammes nues et aérez bien la pièce pendant quelques minutes.

## UTILISATION DE LA PARTIE RÉFRIGÉRATEUR

La partie réfrigérateur permet de conserver les produits frais périssables.

### Traitement des produits frais

Pour de meilleurs résultats:

- Ne conservez que des aliments très frais et de bonne qualité.
- Enveloppez les aliments ou couvrez-les avant de les mettre au réfrigérateur. Cela permet de garder les aliments frais et d'éviter qu'ils ne se déshydratent et ne perdent leurs saveurs et leurs couleurs. Cela permet également d'éviter les transferts d'odeurs entre les aliments.
- Les aliments aux odeurs très fortes doivent être enveloppés ou couverts et conservés à l'écart du beurre, du lait, de la crème et des aliments similaires, qui sont susceptibles de se gâter du fait des odeurs fortes.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les mettre au réfrigérateur.

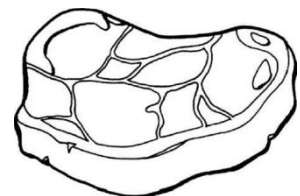
### Œufs et produits laitiers

- La plupart des produits laitiers pré-emballés ont une date de péremption du type "à consommer de préférence avant..." imprimée sur l'emballage. Gardez-les au réfrigérateur et respectez la date de péremption recommandée.
- Le beurre peut se gâter s'il est exposé à des odeurs fortes ; il est donc préférable de le garder dans un récipient hermétiquement fermé.
- Les œufs se conservent dans le compartiment du réfrigérateur prévu à cet effet.



### Viandes rouges

- Mettez la viande rouge sur une assiette et recouvrez-la avec du papier ciré, du film alimentaire ou du papier d'aluminium (pas nécessairement de manière hermétique).
- Conservez la viande crue et la viande cuite sur des assiettes séparées. Ainsi, le jus de la viande crue ne risquera pas de contaminer la viande cuite.



### Volailles

- Les volailles fraîches entières doivent être rincées à l'intérieur et à l'extérieur sous l'eau froide, séchées et posées sur une assiette. Recouvrez-les avec du film plastique ou du papier d'aluminium (pas nécessairement de manière hermétique).
- Les pièces de volaille doivent également être conservées de cette manière. Les volailles entières doivent être farcies juste avant la cuisson et en aucun cas plus tôt: risque d'intoxication alimentaire!
- Les volailles cuites doivent être mises rapidement au réfrigérateur une fois refroidies. Enlevez la farce et conservez-la séparément.



### Poisson et fruits de mer

- Les filets et les poissons entiers doivent être consommés le jour de leur achat. Avant de les consommer, réfrigérez-les sur une assiette, recouverts

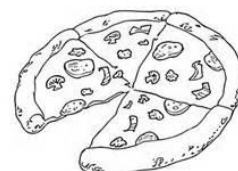


de papier ciré, de film alimentaire ou de papier d'aluminium (pas nécessairement de manière hermétique).

- Faites attention à choisir un poisson très frais si vous avez l'intention de le garder pour le jour d'après ou pour plus tard. Lavez les poissons entiers sous l'eau froide pour enlever les saletés et les écailles détachées, puis séchez-les avec du papier essuie-tout.. Conservez les filets et les poissons entiers dans des sacs plastiques scellés.
- Les fruits de mer doivent rester au frais en permanence. Consommez-les dans les 1 ou 2 jours après l'achat.

### Restes et aliments précuits

- Les aliments de cette catégorie doivent être conservés dans des récipients correctement fermés, faute de quoi ils risquent de se déshydrater.
- Ne les conservez pas plus d'1 ou 2 jours.
- Les restes doivent être réchauffés jusqu'à ce qu'ils soient fumants; ne les réchauffez qu'une seule fois!



### Bac à légumes

- Le bac à légumes est le meilleur endroit pour conserver les fruits et les légumes frais.
- Les aliments suivants ne doivent pas être conservés à moins de 7°C sur une durée trop longue:  
Agrumes, melons, aubergines, ananas, papayes, courgettes, fruits de la passion, concombres, poivrons, tomates.
- Des altérations indésirables pourraient se produire à des températures trop basses (ramollissement de la chair, noircissement et/ou pourrissement accéléré).
- N'essayez pas de réfrigérer les bananes, les mangues et les avocats (sauf s'ils sont bien mûrs).



## CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE CONGÉLATEUR

Utilisez le compartiment congélateur :

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

**Remarque** : assurez-vous que la porte du compartiment congélateur est fermée correctement.

### Achat d'aliments congelés

- L'emballage ne doit pas être endommagé.
- Utilisez en fonction de la date de péremption "consommer au plus tard le /de préférence avant le /meilleur au plus tard le /".
- Si possible, transportez les aliments surgelés dans un sac isotherme et placez-les rapidement dans le compartiment congélateur.

### Conservation des aliments congelés

Stockez à -18° C ou plus froid. Évitez d'ouvrir la porte du compartiment congélateur inutilement.

## Congeler des aliments frais

Congelez des aliments frais et en bon état seulement.

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

Aubergines, poivrons, courgettes et asperges ne nécessitent pas de blanchiment.

**Remarque** : conservez les aliments à congeler à l'écart des aliments déjà congelés.

- Les aliments suivants sont adaptés à la congélation :  
Gâteaux et pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande, gibier, volaille, légumes, fruits, herbes, œufs sans coquilles, produits laitiers comme le fromage et le beurre, plats préparés et restes tels que soupes, ragoûts, viandes et poissons cuisinés, plats de pommes de terre, soufflés et desserts.
- Les aliments suivants sont adaptés à la congélation :  
Types de légumes, qui sont habituellement consommés crus, tels que la laitue ou les radis, les œufs avec leur coquille, raisins, pommes entières, poires et pêches, œufs durs, yaourts, lait caillé, crème sure et mayonnaise.

## Emballage des aliments surgelés

Pour empêcher les aliments de perdre leur saveur ou de se dessécher, placez les aliments dans un emballage hermétique.

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

Emballage approprié :

Film plastique, film tubulaire en polyéthylène, papier d'aluminium.

Ces produits sont disponibles auprès des points de vente spécialisés.

## Durée de conservation recommandée des aliments congelés dans le compartiment congélateur

Ces temps varient selon le type d'aliment. Les aliments que vous congeler peuvent être conservé de 1 à 12 mois (minimum à -18° C).

Aliments	Durée de conservation
Bacon, plats mijotés, lait	1 mois
Pain, crème glacée, saucisses, tartes, plats préparés de fruits de mer, poissons gras	2 mois
Poissons non-gras, fruits de mer, pizza, scones et muffins	3 mois
Jambon, gâteaux, biscuits, bœuf et côtelettes d'agneau, morceaux de volaille	4 mois
Beurre, légumes (blanchis), œufs entiers et jaunes d'œufs, écrevisses cuites, émincés de viande (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 avec une date de péremption "consommer au plus tard le /de préférence avant le /meilleur au plus tard le /", vous devez congeler avant l'expiration de cette date.
- Vérifiez que la nourriture n'a pas déjà été congelée. En effet, les aliments congelés qui ont été complètement décongelés ne doivent pas être recongelés.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

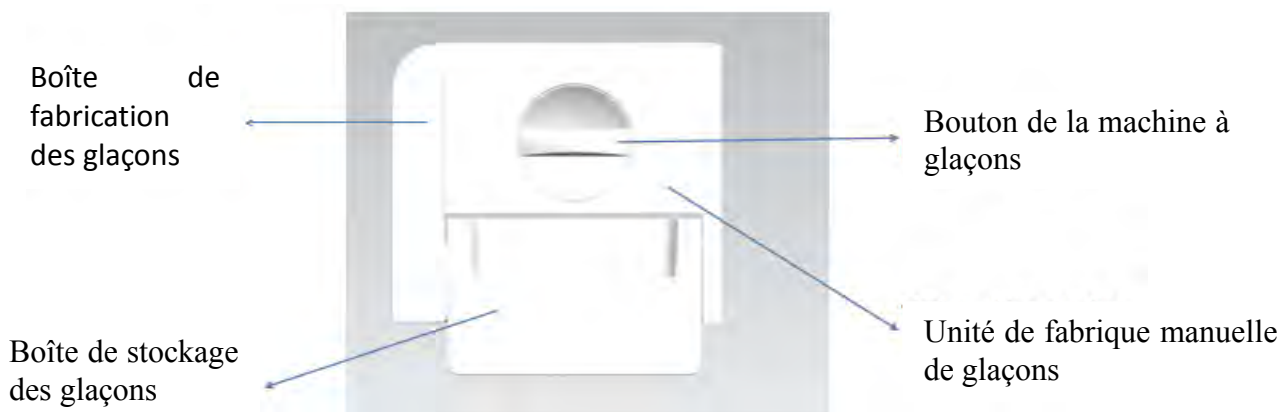
### FABRICATION DE GLAÇONS

Remplissez le bac à glaçons aux  $\frac{3}{4}$  avec de l'eau potable, et placez-le dans la partie congélateur.

Si le bac à glaçons est collé au congélateur, utilisez un outil non pointu et non coupant pour le détacher.

Pour démouler les glaçons, tordez légèrement le bac ou mettez-le sous le robinet quelques instants.

### UTILISATION DE MACHINE À GLAÇONS



1. Sortez l'unité de fabrication de glaçons et remplissez-la avec de l'eau. Remettez-la ensuite à sa place.
2. Attendez que la glace se forme dans la machine à glaçons. Tournez le bouton de 180 degrés vers la gauche et les glaçons tomberont dans la boîte de stockage.
3. Récupérez les glaçons dans la boîte de stockage et servez.

**ATTENTION : remplissez uniquement avec de l'eau potable.**

### DÉGIVRAGE

Cet appareil est équipé d'un système antigivre. Ce système empêche en permanence la formation de glace dans le compartiment congélateur, cependant, les aliments conservés dans le compartiment congélateur ne dégivreront pas.

### INVERSION DU SENS DE LA PORTE

Si vous avez besoin d'ouvrir vos portes de réfrigérateur et congélateur sur le côté opposé, il est recommandé d'appeler votre réparateur agréé local pour effectuer cette inversion ou de faire appel à un technicien.

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

1. Retirez le cache de la charnière supérieure avec un tournevis. Dévissez la vis et retirez la charnière supérieure. Descendez la porte du congélateur et mettez-la de côté.
2. Dévissez la vis de la charnière centrale et enlevez la charnière centrale. Démontez la porte du réfrigérateur et mettez-la de côté.
3. Dévissez la vis de la charnière inférieure et enlevez la charnière inférieure.
4. Dévissez les vis des battants de la porte de droite des portes de réfrigérateur et congélateur. Enlevez les 2 ensembles d'obturateurs et butées de la porte droite. Mettez-les dans le sac pour une utilisation future.
5. Sortez du sac 2 ensembles d'obturateurs et butées de porte gauche. Fixez-les sur la face en bas à gauche des portes de réfrigérateur et congélateur.
6. Sortez la charnière inférieure gauche du sac. Fixez la charnière inférieure gauche en serrant les vis.
7. Alignez le trou de la porte du réfrigérateur au barillet de la charnière et assemblez la porte du réfrigérateur. Réglez la porte et assurez-vous que le joint de la porte entre en contact avec le meuble. Placez la charnière centrale gauche et insérez le barillet dans le trou supérieur de la porte et fixez-le fermement.
8. Alignez le trou de la tige inférieure basse et positionnez la butée gauche de la porte du réfrigérateur au centre du milieu de la charnière.
9. Assemblez la porte du congélateur et assurez-vous que le joint de la porte entre en contact avec le meuble. Insérez la charnière supérieure dans le trou supérieur de la porte du congélateur et fixez la charnière avec une vis fermement.
10. Montez le cache de la charnière.

## **CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**

Afin d'optimiser la consommation d'énergie de votre appareil:

- Faites en sorte que le réfrigérateur-congélateur soit suffisamment aéré (voir section Installation).
- Laissez refroidir les boissons et les aliments chauds avant de les mettre dans l'appareil.
- Décongelez les aliments congelés dans le compartiment réfrigérateur et utilisez la basse température des aliments surgelés pour refroidir les aliments réfrigérés.
- Ouvrez la porte le moins souvent possible.
- Quand vous ouvrez la porte, ouvrez-la le moins longtemps possible.
- La porte du réfrigérateur doit rester correctement fermée en permanence.

## **BRUTS DE L'APPAREIL**

### **Bruits normaux**

- Les moteurs tournent.
- Le réfrigérant coule dans les conduites.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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


1. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
2. Sortez les aliments et mettez-les dans un endroit frais.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon mou imbibé d'eau chaude et de détergent.
4. Nettoyez le joint de la porte avec de l'eau claire seulement, puis essuyez complètement.
5. Après le nettoyage, rebranchez l'appareil et réglez la température au niveau souhaité.
6. Remettez les aliments dans l'appareil.

## DÉPANNAGE

En cas de problème avec l'appareil, vérifiez les points suivants avant de faire appel au service clients.

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil ne marche pas.	La prise n'est pas sous tension.	Vérifiez que l'appareil est bien branché et que la prise est sous tension.
Bruits	L'appareil est instable ou n'est pas d'aplomb.	Voir section Installation.
L'appareil n'est pas froid.	Le réglage de température est incorrect.  La porte est ouverte trop souvent. Une grande quantité d'aliments vient d'être mise dans l'appareil.	Voir section Réglage de température.  Ouvrez la porte le moins souvent possible afin que la température puisse se stabiliser.

## SPECIFICATIONS

<b>Marque</b>	THOMSON
<b>Nombre d'étoiles</b>	
<b>Type d'appareil</b>	Réfrigérateur-congélateur sans givre
<b>Classe climatique + fourchette de températures ambiantes</b>	N/ST/T (+16°C ~ +43°C)
<b>Classe de protection contre les chocs électriques</b>	I
<b>Tension et fréquence nominales</b>	220-240V~, 50Hz
<b>Puissance d'entrée</b>	90 W
<b>Puissance de la lampe</b>	2 W
<b>Puissance d'entrée</b>	0.76 kWh/24h
<b>Réfrigérant/Quantité</b>	R600a/42g
<b>Intensité nominale</b>	0.42 A
<b>Volume de stockage du congélateur</b>	57 L
<b>Capacité du réfrigérateur</b>	237 L
<b>Volume brut total</b>	305 L
<b>Pouvoir de congélation</b>	3 kg/24h
<b>Poids net</b>	61kg
<b>Isolation soufflage de gaz</b>	Cyclopentane
<b>Dimensions du produit (L x P x H mm)</b>	598 x 642 x 1764
<b>Classe énergétique (1)</b>	A <sup>+</sup>
<b>Consommation d'électricité (2)</b>	277 kWh/an
<b>Bruits</b>	45dB
<b>Temps de stockage en toute sécurité en cas de panne de courant</b>	12 heures
(1) Classe énergétique: A <sup>+++</sup> .....D (A <sup>+++</sup> =économique D=moins économique)	
(2) La consommation réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.	

Thomson est une marque de Technicolor.

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



## ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR



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

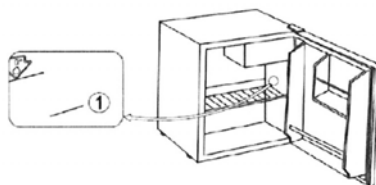
Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

### 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, veuillez 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.

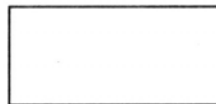
Lorsque l'indicateur indique « OK », cela signifie que votre thermostat est bien réglé, et que la température intérieure est correcte.

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