

# **THOMSON**

## **THM 70 IX**

**RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR MULTI-PORTES**

**MULTI-DOOR FRIDGE FREEZER**

**4-DEURS KOELKAST-DIEPVRIEZER**

**FRIGORÍFICO CONGELADOR MULTI PUERTAS**

**VÍCEDVEŘOVÁ CHLADNIČKA S MRAZNIČKOU**

**VIACDVEROVÁ CHLADNIČKA S MRAZNIČKOU**



**MANUAL D'UTILISATION**

**OPERATING INSTRUCTIONS**

**HANDLEDING**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**NÁVOD K OBSLUZE**

**NÁVOD NA OBSLUHU**

## Table des matières

ATTENTION .....	2
MISES EN GARDE IMPORTANTES .....	4
DESCRIPTION .....	5
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL .....	7
INSTALLATION .....	7
TEMPÉRATURE AMBIANTE .....	7
AVANT DE REMPLIR LE RÉFRIGÉRATEUR OU LE CONGÉLATEUR .....	7
PANNE DE COURANT .....	7
RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES ET FONCTIONS .....	8
DÉPLACEMENT DE L'APPAREIL .....	9
UTILISATION DE LA PARTIE RÉFRIGÉRATEUR .....	10
CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE CONGÉLATEUR .....	11
FABRICATION DE GLAÇONS .....	13
DÉGIVRAGE.....	13
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.....	13
BRUITS DE L'APPAREIL .....	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	14
DÉPANNAGE .....	14
SPECIFICATIONS.....	15

## 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.

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 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.

**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.**

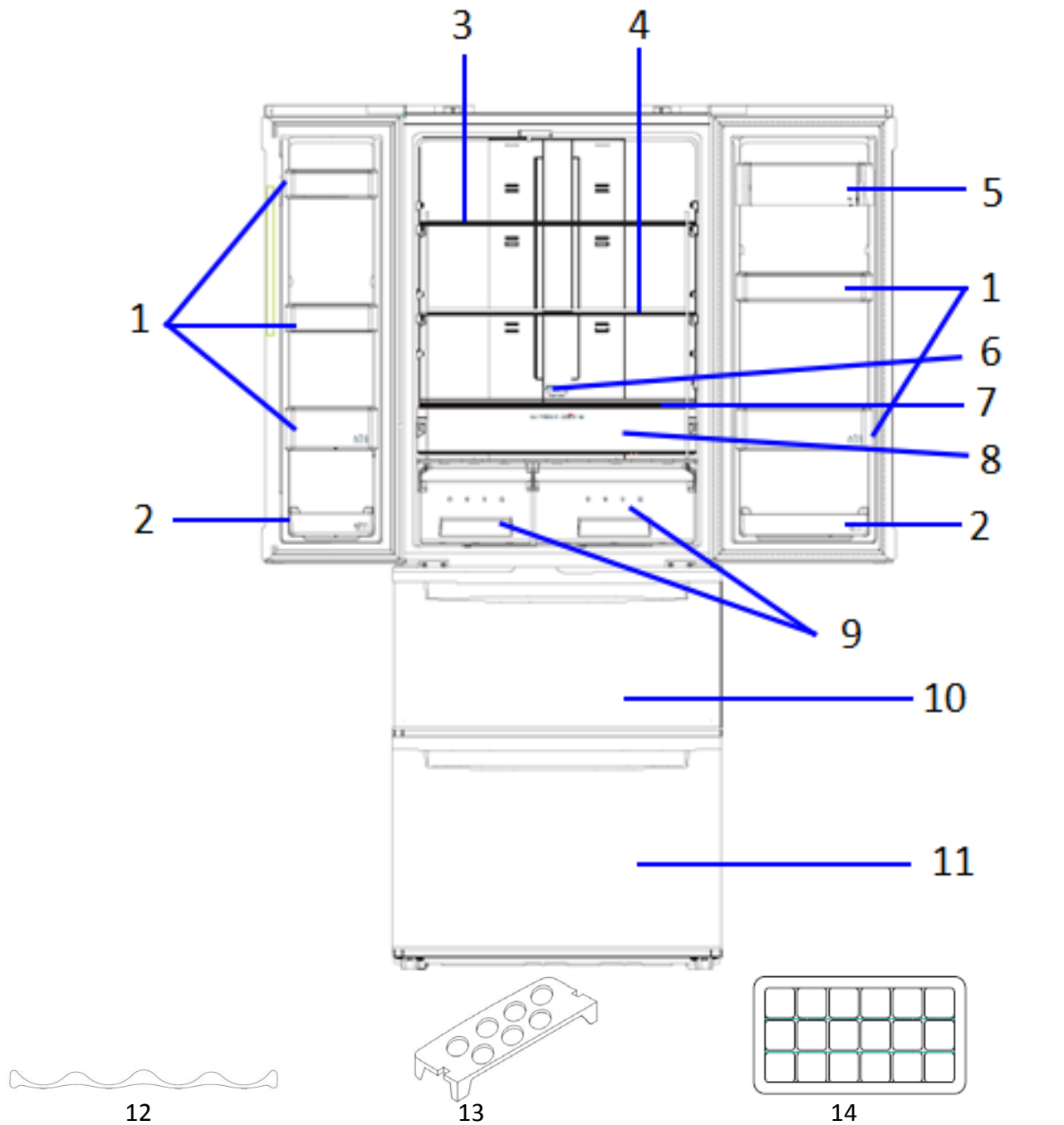
## **MISES EN GARDE IMPORTANTES**

- 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 se retrouvent 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'en 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



1. Balconnets de porte de réfrigérateur
2. Porte du réfrigérateur
3. Clayette de réfrigérateur
4. Clayette de réfrigérateur deux pièces
5. Clayette de balconnet de porte de réfrigérateur
6. Contrôle de température pour zone fraîche
7. Couvercle de la zone fraîche
8. Zone fraîche

9. Bacs à légumes
10. Tiroir de congélateur supérieur (bac de congélateur intérieur)
11. Tiroir de congélateur inférieur
12. Casier porte-bouteille vin
13. Bac à œufs
14. 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 10°C et 38°C (SN/N/ST). 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.

## PANNE DE COURANT

S'il y a une panne de courant, n'ouvrez pas la porte. Les aliments congelés ne devraient pas être touchés si la panne de courant dure moins de 16 heures.

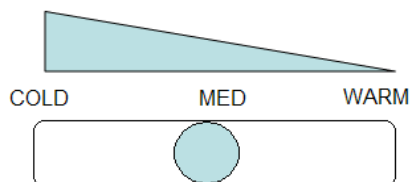
Ne recongelez pas les aliments surgelés qui ont été complètement décongelés. Il est dangereux de manger des aliments recongelés.

## RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES ET FONCTIONS

Vous pouvez régler la température de la zone fraîche dans le compartiment réfrigérateur.

### Réglage de la température de la zone fraîche

La température de la zone fraîche est réglable de -2° C à 3° C. Elle est utilisée pour stocker les produits de la mer tels que les poissons pendant 1 à 2 jours après l'achat tout en empêchant les odeurs de se mélanger entre la zone fraîche et le compartiment du réfrigérateur en dehors de la zone fraîche. Vous pouvez régler la température de la zone fraîche comme vous le souhaitez.



Il est recommandé de régler la température à la position « MED » pour une utilisation normale. Si le thermostat est réglé sur position « COLD » pendant une longue période, de la glace peut se former sur le couvercle en verre de la zone fraîche.

### Panneau de commande et d'affichage



### Réglage de la température pour le compartiment réfrigérateur

**Refrigerator** Touchez ce bouton et la température du compartiment réfrigérateur se met à clignoter sur l'écran.

Quand la température clignote à plusieurs reprises appuyez sur + / - pour choisir la température souhaitée de 2° C à 8° C.

### Arrêt de la réfrigération

**Refrigerator** Touchez et maintenez ce bouton enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche « OFF ». Le compartiment réfrigérateur cesse le refroidissement et la température dans ce compartiment ne peut plus être réglée.

Pour reprendre la réfrigération, touchez et maintenez ce bouton enfoncé jusqu'à ce que « OFF » disparaisse de l'écran.

### Réglage de la température pour le compartiment congélateur

**Freezer** Touchez ce bouton et la température du compartiment congélateur se met à clignoter sur l'écran.


Quand la température clignote à plusieurs reprises appuyez sur + / - pour choisir la température souhaitée de -24° C à -16° C.

### Super congélation

Cette fonction permet de congeler les aliments rapidement et de conserver leurs nutriments, vitamines, saveurs et leur apparence.

**Super Freezing**

Pour définir le temps de super congélation, appuyez sur ce bouton et le symbole

super congélation ainsi que l'heure clignotent à l'écran. 

Alors que le symbole et l'heure clignotent, appuyez à plusieurs reprises sur + / - pour sélectionner le temps de super congélation désiré jusqu'à 26 heures. La température du compartiment congélateur ne peut pas être modifiée.


Lorsque le temps de super congélation est atteint, la fonction super congélation s'annule automatiquement et le symbole disparaît de l'écran.

Vous pouvez également annuler cette fonction en appuyant sur la touche Auto.

### Automatique

**Auto**

Touchez ce bouton pour sélectionner la fonction automatique. L'écran affiche le symbole

 **AUTO**

« auto » et les températures dans les compartiments réfrigérateur et congélateur seront de 4° C et -18 ° C respectivement sur l'écran.

Pour annuler cette fonction, appuyez à nouveau sur ce bouton. Le symbole « auto » disparaît de l'écran et l'affichage remet les températures définies des compartiments réfrigérateur et congélateur.

### Alarme

#### Alarme d'ouverture de porte


Quand la porte du réfrigérateur et/ou les tiroirs du congélateur sont laissés ouverts ou sont mal fermés pendant environ 3 minutes, l'appareil déclenche une alarme.

Fermez la porte du réfrigérateur et/ou les tiroirs du congélateur pour que l'alarme s'arrête.

#### Alarme de température :

Quand la température du compartiment de congélation est supérieure à -10°C, elle clignote à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche pour que la température du compartiment de congélation s'arrête de clignoter. L'écran affiche la température mesurée du compartiment de congélation pendant 5 secondes environ, puis le réglage précédent s'affiche.

### Codes d'erreur

En cas de dysfonctionnement de l'appareil, son écran affiche le code d'erreur correspondant (par exemple E0, E1 ou E2) et le symbole alarme  **Alarm** . Contactez le centre de réparation agréé local.

## 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.

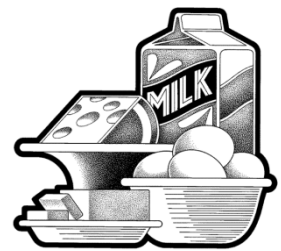
### Traitement des produits frais

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.

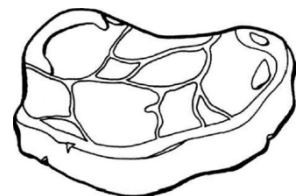
### Œufs et produits laitiers

- 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.

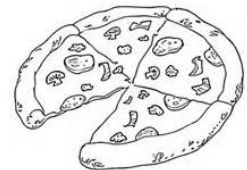
### Poisson et fruits de mer

- Il est recommandé de stocker les poissons et fruits de mer dans la zone fraîche.
- 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 :

1. Pour conserver les aliments surgelés.
2. Pour faire des glaçons.
3. Pour congeler les aliments.

**Remarque** : assurez-vous que les tiroirs de congélation sont correctement fermés.

### 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 la 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.

- Placez les aliments dans l'emballage.
- Retirez l'air.
- Scellez l'emballage.
- Étiquetez l'emballage du contenu et de la date de congélation.

Emballage approprié :

Film plastique, film tubulaire en polyéthylène, feuille d'aluminium, contenants pour congélateur.

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 congélez peuvent être conservés 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 congélez 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  $\frac{3}{4}$  d'eau potable et placez-le dans le tiroir du congélateur. Si le bac à glaçons est coincé dans le tiroir du congélateur, débloquez-le avec un outil non pointu et non coupant. Pour démouler les glaçons, tordez légèrement le bac ou mettez-le sous le robinet quelques instants.

## **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 les tiroirs du congélateur ne dégèleront pas.

## **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.
- Les portes et tiroirs de l'appareil doivent toujours être correctement fermés.

Attention :

Quand le couvercle du balconnet supérieur de la porte est ouvert, remettez-le d'abord en place avant de fermer la porte. Sinon la porte ne pourra pas être fermée et le couvercle risque d'être endommagé.

Pour éviter la formation de condensation, un dispositif de chauffage est intégré dans l'appareil, il peut être chaud au toucher, mais cela n'affecte pas le stockage des aliments.

## BRUITS 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.


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

## 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 MULTI-PORTE
<b>Classe climatique + fourchette de températures ambiantes</b>	SN (+10°C ~ +32°C) N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C)
<b>Classe de protection contre les chocs électriques</b>	Class I
<b>Tension et fréquence nominales</b>	220-240V / 50Hz
<b>Puissance d'entrée</b>	150W
<b>Puissance de la lampe</b>	≤2W
<b>Puissance d'entrée</b>	0.835Kwh/24h
<b>Réfrigérant/Quantité</b>	R600a/43g
<b>Intensité nominale</b>	1.3A
<b>Volume de stockage du congélateur</b>	95L
<b>Capacité du réfrigérateur</b>	255L
<b>Volume brut total</b>	360L
<b>Pouvoir de congélation</b>	10Kg/24h
<b>Puissance de décongélation</b>	180W
<b>Poids net</b>	100Kg
<b>Isolation soufflage de gaz</b>	Cyclopentane
<b>Dimensions du produit (L x P x H mm)</b>	684×711×1800(mm)
<b>Classe énergétique (1)</b>	A+
<b>Consommation d'électricité (2)</b>	305kWh/an
<b>Bruits</b>	45dB
<b>Temps de stockage en toute sécurité en cas de panne de courant</b>	16 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.

## Emplacement des denrées

### Zone la plus froide



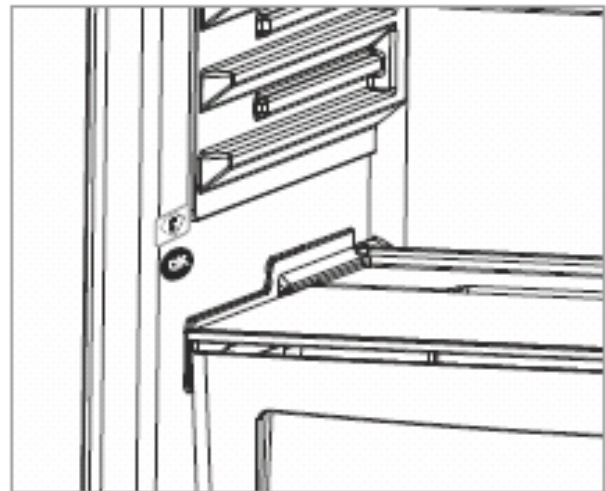
Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe juste au-dessus de bac à légumes.

Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur.

La zone la plus froide (0°C à 4°C) du compartiment réfrigérateur est délimitée par l'autocollant collé sur le côté gauche de la paroi.

La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de la flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit être au même niveau que la pointe de la flèche. La zone la plus froide se situera donc en dessous de cette clayette. Les clayettes étant amovibles, veillez à ce que la clayette inférieure soit toujours au même niveau que la limite de zone décrite sur l'autocollant, afin de garantir la température dans cette zone (0° à 4°C).

Chaque type d'aliment a une température de conservation idéale et donc un emplacement précis à respecter.



## Table of Contents

WARNINGS .....2

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....4

NAMES OF PARTS .....5

BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE .....6

INSTALLATION .....6

AMBIENT TEMPERATURE .....6

BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE .....6

POWER FAILURE .....6

ADJUSTING THE TEMPERATURES AND FUNCTIONS .....7

MOVING YOUR APPLIANCE .....8

STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT.....9

FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT .....10

MAKING ICE CUBES .....12

DEFROSTING .....12

TIPS FOR SAVING ENERGY .....12

OPERATING NOISES .....12

CLEANING AND MAINTENANCE .....13

TROUBLESHOOTING .....13

SPECIFICATIONS.....14

## **WARNINGS**

This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.

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.

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.**

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

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

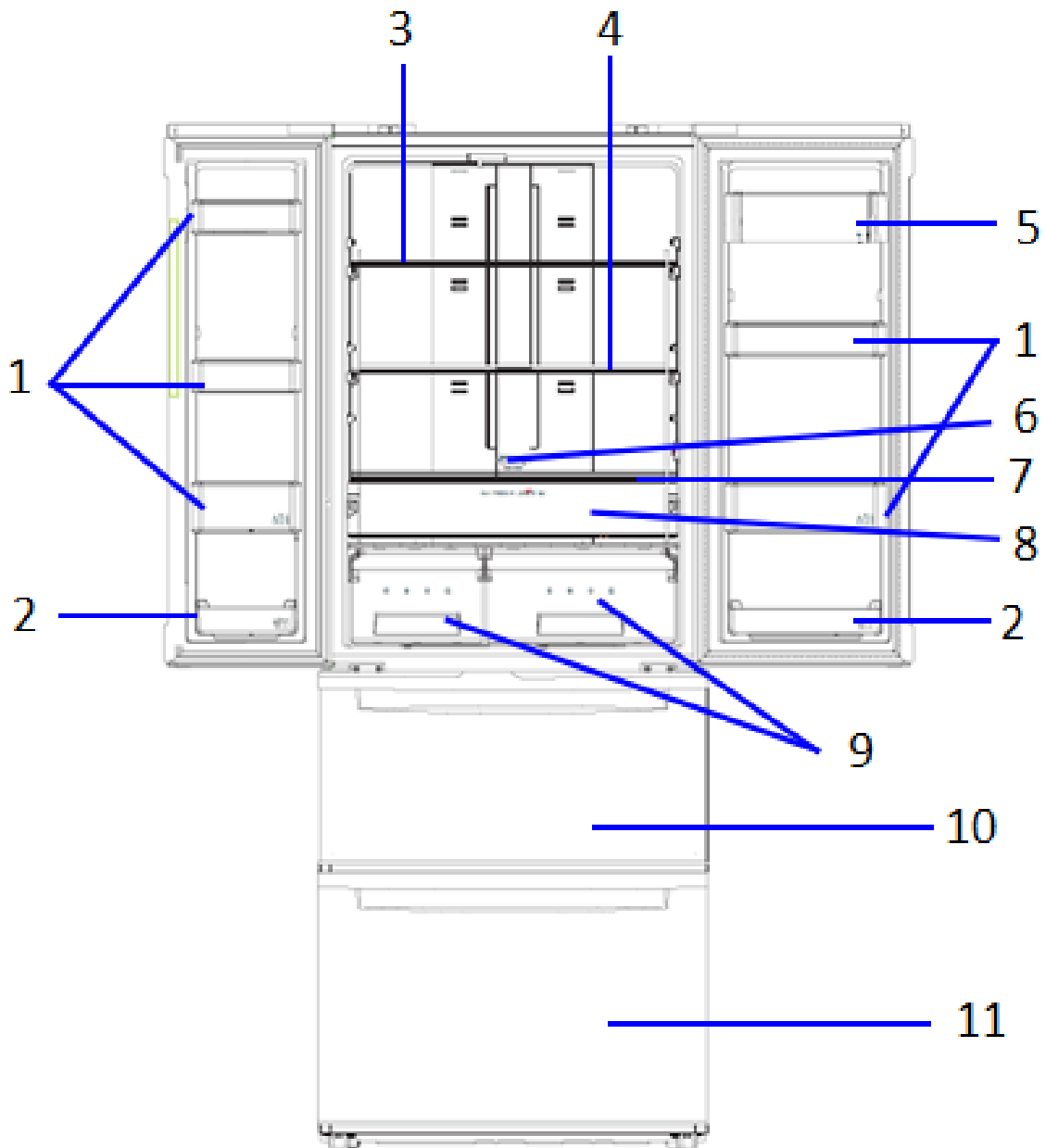
- If you are discarding an old fridge freezer with a lock / catch fitted to the door, ensure that it is left in a disabled condition to prevent the entrapment of young children when playing.
- Unplug the appliance from the mains socket when not in operation and before cleaning. Remove food before cleaning the appliance.
- Do not insert oversized food as this could cause incorrect operation.
- Extreme caution must be used when moving the appliance.
- Do not 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**

Fridge freezers 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.

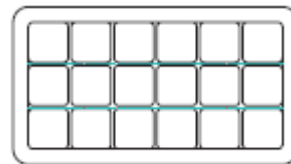
**NAMES OF PARTS**



**12**



**13**



**14**

- 1. Fridge door shelves
- 2. Fridge door bottle shelf
- 3. Fridge shelf
- 4. Two-piece fridge shelf
- 5. Fridge lidded door shelf
- 6. Temperature control for fresh zone
- 7. Cover for fresh zone

- 8. Fresh zone
- 9. Vegetable containers
- 10. Upper freezer drawer (freezer tray inside)
- 11. Bottom freezer drawer

## **BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE**

Before connecting your appliance 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 10°C and 38°C (SN/N/ST). 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 freezer compartment will rise above - 18°C and food spoilage may occur.

## **BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE**

- Remove all packaging.
- Allow the appliance to run empty for 2 – 3 hours so the compartments 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 fridge door. Frozen food should not be affected if the power failure lasts for less than 16 hours.

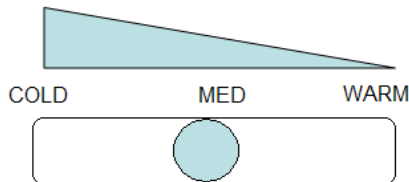
Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. The food may be dangerous to eat.

## ADJUSTING THE TEMPERATURES AND FUNCTIONS

You can adjust temperatures of the fresh zone in the fridge compartment.

### Fresh zone temperature adjustment

The temperature of the fresh zone can be adjusted from -2 °C to 3°C. It is used to store seafood such as fish within 1 to 2 days after purchase while preventing odour mixing between fresh zone and fridge compartment outside the fresh zone. You can adjust the temperature of the fresh zone as desired.



It is recommended to set the temperature at “MED” position for normal use. If the temperature control is set at “COLD” position for a long time, ice may form on the glass cover of the fresh zone.

### Control panel and display



### Fridge compartment temperature adjustment

#### Refrigerator

Touch the button and the temperature of the fridge compartment will flash on the display.

While the temperature is flashing, repeatedly press + / - to select the desired temperature from 2°C to 8°C.

### Refrigeration off

#### Refrigerator

Touch and hold the button until the display shows “OFF”. The fridge compartment will stop cooling and the temperature in this compartment cannot be adjusted.

To resume refrigeration touch and hold the button until “OFF” disappears from the display.

### Freezer compartment temperature adjustment

#### Freezer

Touch the button and the temperature of the freezer compartment will flash on the display.

While the temperature is flashing, repeatedly press + / - to select the desired temperature from -24°C to -16°C.

### Super freezing

This function will help food to freeze quickly and retain its nutrients, vitamins, flavours and appearance.

#### Super Freezing

To set super freezing time, touch this button and the super freezing symbol and time will flash on the display.



While the symbol and time are flashing, repeatedly press + / - to select the desired super freezing time up to 26 hours. The temperature of the freezer compartment cannot be adjusted.

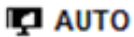
When the super freezing time is reached, super freezing function will be automatically canceled and the symbol will disappear from the display.

You may also cancel the function by pressing the **Auto** button.

### Auto

#### Auto

Touch this button to select automatic function. The display will show the auto symbol and the temperatures in the fridge and freezer compartments will be 4°C and -18°C respectively on the display.



To cancel this function, touch this button again. The auto symbol will disappear from the display and the display will restore the set temperatures of the fridge and freezer compartments.

### Alarm

Door open alarm:

When the fridge door and/or freezer drawers are left open or not closed completely for about 3 minutes, the appliance will sound an alarm.


Close the fridge door and/or freezer drawers then the alarm will stop.

Temperature alarm:

After the appliance is powered on, if the measured temperature in the freezer compartment is higher than -10°C, the current temperature of the freezer compartment will flash on the display.

Press any button to make the temperature stop flashing. Then the measured temperature of freezer compartment will flash on the display for about 5 seconds. After 5 seconds or press the same button again the previous setting will be displayed.

### Error codes

When an error occurs in the appliance, the display will show the corresponding error code (such as E0, E1 or E2) and the alarm symbol  Alarm. Please contact the local authorised service centre.

## 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 appliance 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 appliance from open flame or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

## STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT

The refrigerator compartment 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 refrigerator compartment.

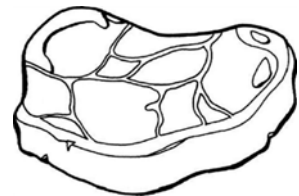
### Dairy foods and eggs

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



### 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.



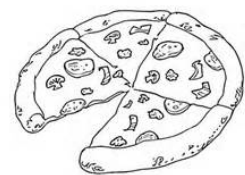
### Fish and seafood

- It is recommended to store fish and seafood in the fresh zone.
- 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 containers are 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 drawers have 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 with  $\frac{3}{4}$  full of drinking water and place in the freezer drawer.

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

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

**DEFROSTING**

This appliance is equipped with a frost free system.

This system enables the freezer compartment to remain permanently ice-free, however, the food stored in the freezer drawers will not defrost.

**TIPS FOR SAVING ENERGY**

For the most energy efficient use of your appliance:

- Ensure your appliance has adequate ventilation as recommended in the installation instructions.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.
- Thaw frozen food in the refrigerator compartment and use the low temperature of the frozen food to cool refrigerated food.
- Keep door openings to a minimum.
- Open the appliance as briefly as possible.
- Ensure that the fridge door and freezer drawers are always closed properly.

**Attention:**

When the upper door shelf cover is open, restore it first before shutting the door. Otherwise the door cannot be closed and it may cause damages to the upper door shelf cover.

To avoid condensation, a heater is set inside, which may feel hot but this will not affect the food storage.

**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. 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 set the temperature as desired.
6. Put the food back into the appliance.


The LED light in the fridge cannot be replaced by the user. If the LED light stops working, please contact the local authorised service agent.

## 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 Adjusting the Temperatures and Functions section.
	Frequent door openings. Large amount of food recently added.	Minimise door openings to allow temperatures to stabilise.

## SPECIFICATIONS

<b>Brand</b>	Thomson
<b>Star rating</b>	
<b>Appliance type</b>	Frost-Free Fridge-Freezer
<b>Climate class + Ambient range</b>	SN (+10°C ~ +32°C) N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C)
<b>Electric shock protection class</b>	Class I
<b>Rated voltage and frequency</b>	220-240V~ 50Hz
<b>Input power</b>	150W
<b>Lamp power</b>	≤2W
<b>Energy consumption</b>	0.835kWh/24h
<b>Refrigerant/Amount</b>	R600a/43g
<b>Rated current</b>	1.3A
<b>Freezer storage volume</b>	95L
<b>Refrigerator storage volume</b>	255L
<b>Total gross volume</b>	360L
<b>Freezing capacity</b>	10.0kg/24h
<b>Defrosting power</b>	180W
<b>Net weight</b>	100kg
<b>Insulation blowing gas</b>	Cyclopentane
<b>Product dimension (W x D x H mm)</b>	684*711*1800
<b>Energy class (1)</b>	A <sup>+</sup>
<b>Power consumption (2)</b>	305kWh/annum
<b>Noise</b>	45dB
<b>Power failure safety storage time</b>	16 hours
(1) Energy class: A <sup>+++</sup> .....D (A <sup>+++</sup> =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.

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 23 / 04 / 2014

## Inhoudsopgave

WAARSCHUWINGEN.....	2
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZORGEN .....	4
BENAMING VAN DE ONDERDELEN .....	5
VOORDAT U HET APPARAAT INSTALLEERT .....	6
INSTALLATIE .....	6
OMGEVINGSTEMPERATUUR.....	6
VOORDAT U LEVENSMIDDELEN IN DE KOELKAST OF DIEPVRIES ZET .....	6
BIJ STROOMONDERBREKING .....	6
DE TEMPERATUREN EN FUNCTIES INSTELLEN .....	7
UW APPARAAT VERPLAATSEN .....	9
VOEDSEL BEWAREN IN DE KOELKAST .....	9
VOEDSEL INVRIEZEN EN BEWAREN IN HET VRIESVAK .....	11
IJSBLOKJES MAKEN .....	12
ONTDOOIEN .....	12
TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN .....	12
GELUIDEN VAN UW APPARAAT .....	13
REINIGEN EN ONDERHOUD .....	13
PROBLEMEN OPLOSSEN .....	13
TECHNISCHE GEGEVENS .....	14

## **WAARSCHUWINGEN**

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor andere doeleinden of in andere toepassingen worden gebruikt, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.

Om gevaar te voorkomen mag een beschadigd netsnoer uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, de naverkoopservice of een technicus met vergelijkbare kwalificaties.

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een beperkt geestelijk, lichamelijk of zintuiglijk vermogen op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van dit apparaat en inzicht hebben in de gevaren die aan het gebruik ervan zijn verbonden. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Reinigen en gebruiksonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden gedaan.

Dit apparaat mag niet worden blootgesteld aan regen.

**WARNING: WAARSCHUWING:** houd de ventilatieopeningen van het apparaat of in de inbouwstructuur vrij van obstructies.

**WAARSCHUWING:** gebruik geen andere mechanische apparaten of middelen om het ontdooiproces te versnellen dan aanbevolen door de fabrikant.

**WAARSCHUWING:** zorg ervoor dat het koelcircuit niet

beschadigd wordt.

**WAARSCHUWING:** gebruik geen elektrische apparaten binnenin de bergvakken van dit apparaat tenzij deze van een type dat door de fabrikant wordt aanbevolen.

Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met brandbaar drijfgas in dit apparaat.

**WAARSCHUWING:** gebruik uitsluitend drinkwater voor het maken van ijs (ijsblokjes).

**LET OP:** het koelsysteem staat onder hoge druk. Raak het niet aan. Neem contact op met gekwalificeerde vaklui voordat u dit apparaat gaat afdanken.

**INSTALLATIE: INSTALLEER DIT APPARAAT NIET IN TE VOCHTIGE OF TE KOUDE PLAATSEN, ZOALS BIJGEBOUWEN, GARAGES OF WIJNKELDERS.**

### **Afdanken van het apparaat:**

Om mogelijke milieuverontreiniging of gezondheidsproblemen door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen dient u dit apparaat op een verantwoordelijke manier af te danken, zodat het kan worden gerecycled om duurzaam hergebruik van grondstoffen te bevorderen. Breng uw afgedankte apparaat naar een openbaar inzamelsysteem.

### **Voor installatie en onderhoud:**

Dit apparaat moet worden neergezet op een horizontale

ondergrond met voldoende ruimte voor een goede ventilatie. Probeer zelf geen onderdelen te vervangen of repareren, doch roep waar nodig de hulp in van een reparatieservice.

### **Voor het hanteren:**

**Hanteer het apparaat met voorzichtigheid om beschadiging te voorkomen.**

**Vries ontdooid voedsel nooit opnieuw in, tenzij dit opnieuw gekookt werd om schadelijke bacteriën te doden. Vries ontdooid zeevruchten nooit opnieuw in.**

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZORGEN**

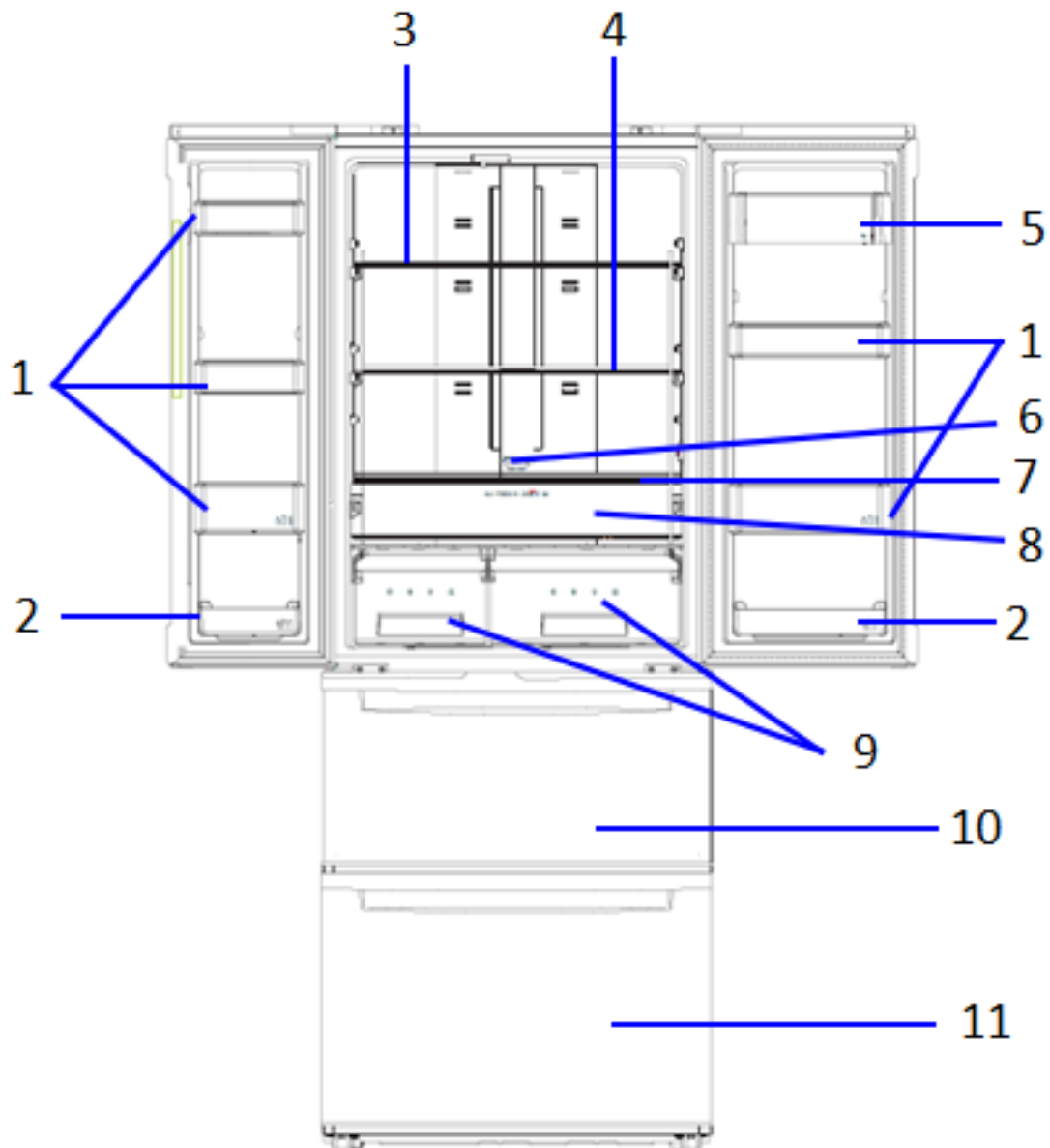
- voordat u een oude diepvries of koelkast met slot/vergrendeling afdankt, dient u ervoor te zorgen dat het slot/de vergrendeling wordt stukgemaakt om te voorkomen dat jonge kinderen tijdens het spelen opgesloten kunnen raken.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer het niet in werking is en voordat u het gaat schoonmaken. Verwijder alle voedsel voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Zet geen te grote stukken voedsel in het apparaat omdat dit de goede werking ervan kan verstoren.
- Wees uiterst voorzichtig tijdens het verplaatsen van apparatuur.
- Geef kinderen geen room- of waterijs meteen nadat deze uit de vriezer zijn gehaald, omdat de lage temperatuur ervan “vriesbrand” op de lippen kan veroorzaken.
- Ga niet op de onderkant of de deur e.d. staan en gebruik deze niet als opstapje.

#### **Verwijdering van oude apparatuur**

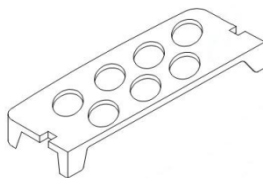
De isolatie van koelkasten bevat koelmiddel en gassen.

Koelmiddel en blaasgas moeten op een professionele manier worden verwijderd. Zorg ervoor dat de buizen van het koelcircuit niet beschadigd worden en verwijder het apparaat op correcte wijze.

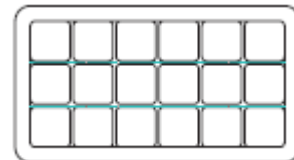
## BENAMING VAN DE ONDERDELEN



**12**



**13**



**14**

1. Deurrekken van de koelkast
2. Legplank in koelkastdeur
3. Legplank in koelkast
4. 2 legplanken
5. Legplank met deksel in koelkastdeur
6. Temperatuurregeling van verse zone
7. Deksel van verse zone
8. Verse zone

9. Groentevakken
10. Bovenste vrieslade (vrieslade binnenin)
11. Onderste vrieslade
12. Flessenrek voor wijn
13. Eiertvakje
14. Ijsblokjesbakje

## **VOORDAT U HET APPARAAT INSTALLEERT**

Controleer voordat u het apparaat op de netvoeding aansluit of de spanning die is aangegeven op het typeplaatje van uw apparaat overeenstemt met de netspanning in uw woning. Een verschillende spanning kan het toestel beschadigen.

De stekker is de enigste manier om het toestel te ontkoppelen en moet daarom altijd bereikbaar zijn. Om de hoofdvoeding van het toestel uit te schakelen, schakelt U het toestel uit en trekt U de stekker uit het stopcontact.

Dit apparaat moet geaard worden. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van gebruik zonder aarding.

## **INSTALLATIE**

Installeer dit apparaat in een droge, goed geventileerde ruimte. De plaats waar het apparaat wordt geïnstalleerd mag niet aan rechtstreeks zonlicht of een andere warmtebron zijn blootgesteld, zoals een fornuis, radiator enz.

Zorg voor een tussenruimte van minstens 10 cm aan elke kant van de behuizing om een goede ventilatie van het apparaat te garanderen.

De voorste voeten kunnen worden aangepast als het oppervlak oneffen is.

## **OMGEVINGSTEMPERATUUR**

Dit apparaat is ontworpen voor werking in een omgevingstemperatuur tussen 10°C en 38°C (SN/N/ST). Het apparaat kan niet correct werken als deze temperaturen worden overschreden, d.w.z. kouder of warmer zijn. Bij langdurig overschrijden van de opgegeven omgevingstemperaturen zal de temperatuur in de diepvriezer boven -18°C stijgen, waardoor voedselbederf kan optreden.

## **VOORDAT U LEVENSMIDDELEN IN DE KOELKAST OF DIEPVRIES ZET**

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Laat het lege apparaat ongeveer 2 – 3 uur werken zodat alle vakken kunnen afkoelen tot de juiste temperatuur.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een sopje om eventuele fabricage- en transportresten te verwijderen.

## **BIJ STROOMONDERBREKING**

In geval van stroomonderbreking mag de deur niet worden geopend. Diepgevroren voedsel ontdooit niet zo lang de stroomonderbreking minder dan 16 uur duurt.

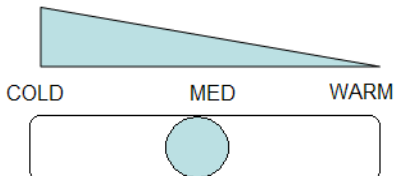
Vries diepvriesproducten die volledig zijn ontdooit niet opnieuw in. Dit voedsel kan gevaarlijk zijn om te eten.

## DE TEMPERATUREN EN FUNCTIES INSTELLEN

U kunt de temperaturen van de verse zone in de koelkast, in de koelkast en in de vriesvakken afzonderlijk instellen.

### Temperatuurregeling in de verse zone

De temperatuur van de verse zone kan worden ingesteld tussen  $-2^{\circ}\text{C}$  en  $3^{\circ}\text{C}$ . Dit wordt gebruikt voor het bewaren van zeevruchten en vis tussen 1 en 2 dagen na aankoop. Zowordt voorkomen dat geuren overgaan op de voedingsmiddelen buiten de verse zone van de koelkast. U kunt de temperatuur van de verse zone naar wens instellen.



Het is raadzaam de temperatuur te schakelen naar de stand "MED" voor normaal gebruik. Als de thermostaatknop lange tijd in de stand "KOUD" blijft geschakeld, kan ijsvorming op het glazen deksel van de verse zone voorkomen.

### Bedieningspaneel en display



### Temperatuurregeling in de koelkast

#### Refrigerator

Raak de toets aan om de temperatuur van de koelkast op de display te laten knipperen.

Druk terwijl de temperatuur knippert herhaaldelijk op  $+$  /  $-$  om de gewenste temperatuur tussen  $2^{\circ}\text{C}$  en  $8^{\circ}\text{C}$  te selecteren.

### Koelkast uit

#### Refrigerator

Houd de toets ingedrukt tot "OFF" (uit) op de display verschijnt. De koelkast stopt dan met koelen en de temperatuur in de koelkast kan niet worden ingesteld.

Om de koelkast weer in te schakelen houdt u de toets ingedrukt tot "OFF" (uit) van de display verdwijnt.

### Temperatuurregeling in het vriesvak

#### Freezer

Raak de toets aan om de temperatuur van het vriesvak op de display te laten knipperen.


Druk terwijl de temperatuur knippert herhaaldelijk op  $+$  /  $-$  om de gewenste temperatuur tussen  $-24^{\circ}\text{C}$  en  $-16^{\circ}\text{C}$  te selecteren.

## Supervriezen

Deze functie dient om voedsel snel in te vriezen en zo de voedingsstoffen, het vitaminegehalte, de smaak en het uitzicht te bewaren.

**Super Freezing**

Raak deze toets aan om een tijd voor het supervriezen in te stellen. Het symbool van

supervriezen  knippert samen met de tijd op de display.

Druk terwijl het symbool en de tijd knipperen herhaaldelijk op **+** / **-** om een gewenste tijd van maximaal 26 uur voor het supervriezen te selecteren. De temperatuur van de diepvriezer kan niet worden ingesteld.

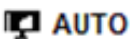
Wanneer de ingestelde tijd van supervriezen is verstreken schakelt de supervriesfunctie automatisch uit en verdwijnt het symbool van de display.

U kunt de functie annuleren door op de **Auto** knop te drukken.

## Auto

**Auto**

Raak deze toets aan om de automatische functie te selecteren. Het auto-symbool

 **AUTO**

verschijnt op de display en de temperaturen in de koelkast en vriesvakken worden op de display aangegeven als respectievelijk 4°C en -18°C.

Raak de toets opnieuw aan om deze functie te annuleren. Het auto-symbool verdwijnt dan van de display en de display stelt terug naar de ingestelde temperaturen van de koelkast en vriesvakken.

## Alarm

### Alarm deur open


Wanneer de koelkastdeur en/of de vriesladen open blijven of 3 minuten lang niet volledig dicht zijn laat het apparaat een alarm horen.

Sluit de koelkastdeur en/of de vriesladen om het alarm te stoppen.

### Temperatuuralarm:

Als de temperatuur in het vriesvak hoger dan -10°C is, knippert de temperatuur van het vriesvak op het display. Druk op een willekeurige knop om het knipperen van de temperatuur van het vriesvak te stoppen. Het display geeft de gemeten temperatuur van het vriesvak circa 5 seconden weer, waarna de vorige instelling wordt weergegeven.

## Foutcodes

Als er een fout in het apparaat optreedt, toont het display de overeenkomstige foutcode (zoals E0, E1 of E2) en het alarmsymbool  **Alarm**. Neem contact op met een lokaal, bevoegd servicecentrum.

## UW APPARAAT VERPLAATSEN

Als dit apparaat om welke reden dan ook werd uitgeschakeld mag het pas 10 minuten later weer worden ingeschakeld. Zo krijgt het apparaat de tijd om de druk in het koelsysteem te stabiliseren.

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder ook alle verwijderbare onderdelen (legplanken, accessoires, enz.) of maak ze in het apparaat vast om beschadiging door schokken te voorkomen.
- Verplaats het apparaat en installeer het op de nieuwe plaats. Als het apparaat ook maar even op zijn kant is gezet, moet het minstens 10 minuten rechtop hebben gestaan voordat het weer wordt ingeschakeld.

Uw apparaat maakt gebruik van methylpropan (R600a) als koelmiddel. Hoewel R600a een milieuvriendelijk en natuurlijk gas is, kan het ontploffen. U moet bij het vervoer en de installatie van uw apparaat daarom voorzichtig zijn de koelelementen niet te beschadigen. In geval van lekkage door beschadiging van de koelelementen dient u dit apparaat uit de buurt van naakte vlammen en warmtebronnen te houden en de ruimte waarin het apparaat zich bevindt enkele minuten lang te ventileren.

## VOEDSEL BEWAREN IN DE KOELKAST

De koelkasthelpt om bederfelijke levensmiddelen langer vers te houden.

### Verse levensmiddelen

Voor een optimaal resultaat:

- Bewaar alleen levensmiddelen van goede kwaliteit die zeer vers zijn.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen goed verpakt of afgedekt in de koelkast worden gezet. Dit voorkomt dat het voedsel gaat uitdrogen, van kleur veranderen of smaak verliezen en houdt het vers. Dit voorkomt bovendien dat geuren van verschillende voedingsmiddelen op elkaar overgaan.
- Zorg ervoor dat sterk ruikende levensmiddelen verpakt of afgedekt zijn en niet worden bewaard in de buurt van voedingsmiddelen zoals boter, melk en room, die de neiging hebben om sterke geuren te absorberen.
- Koel warme gerechten af voordat u ze in de koelkast zet.

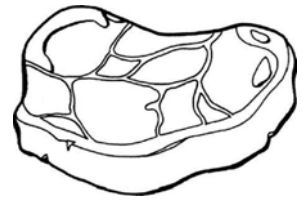
### Zuivel en eieren

- Op de meeste voorverpakte zuivelproducten is een aanbevolen gebruiksdatum/te gebruiken voor/tenminste-houdbaar-tot-datum aangebracht. Bewaar deze in de koelkast en gebruik ze binnen de aanbevolen tijd.
- Omdat boter sterke geuren overneemt wordt deze best in een gesloten houder bewaard.
- Eieren kunnen in de koelkast worden bewaard.



## Roodvlees

- \* Leg vers rood vlees op een schaal en dek losjes af met vetvrij papier of plastic of aluminiumfolie.
- Bewaar bereid en rauw vlees op afzonderlijke schalen. Zo voorkomt u dat sappen uit het rauwe vlees het bereide vlees kunnen besmetten.



## Gevogelte

- \* Vers heel gevogelte moet aan de binnen- en buitenkant onder koud stromend water worden gespoeld, gedroogd en op een schaal worden gelegd. Dek losjes af met plastic of aluminiumfolie.
- \* Stukken gevogelte moeten op dezelfde wijze worden bewaard. Heel gevogelte mag pas net voor het bereiden worden gevuld om voedselvergiftiging te voorkomen.
- Zorg ervoor dat bereid gevogelte zo snel mogelijk afkoelt en in de koelkast wordt gezet. Haal eventuele vulling uit het gevogelte en bewaar afzonderlijk.



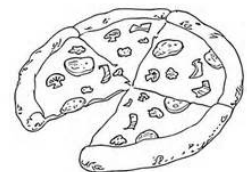
## Vis en zeevruchten

- Het is raadzaam vis en zeevruchten in de verse zone te bewaren.
- Hele vis en filets moeten op de dag van aankoop worden geconsumeerd. Bewaar deze in de koelkast op een schaal en dek af met plastic of aluminiumfolie of vetvrij papier.
- Als vis een dag of langer moet worden bewaard, moet men erop letten dat men zeer verse vis koopt. Hele vissen moeten onder koud water worden gespoeld om losse schubben en vuil te verwijderen en daarna met keukenpapier droog worden gedroogd. Bewaar hele vis en filets in verzegelde plastic zakken.
- Houd schaaldieren te allen tijde gekoeld en consumeer binnen 1 – 2 dagen.



## Kant-en-klaar voedingsmiddelen en restjes

- Deze moeten in geschikte gesloten houders worden bewaard om uitdroging te voorkomen.
- Bewaar nooit langer dan 1 – 2 dagen.
- Warm restjes maximaal één keer op en tot ze dampend heet zijn.



## Groente en vers fruit

- De groentevakken zijn de ideale bewaarplaats voor vers fruit en verse groenten.
- \* De onderstaande groenten en fruit mogen niet langdurig in temperaturen lager dan 7°C worden bewaard: citrusvruchten, meloenen, aubergines, ananas, papaja, courgettes, passievruchten, komkommer, paprika, tomaten.
- \* Bij een te lage temperatuur kunnen ongewenste veranderingen optreden zoals het zacht worden van vruchtvlees, bruin worden en/of sneller rotten.
- Bewaar bananen, mango's en avocado's (voordat ze rijp zijn) niet in de koelkast.



## VOEDSEL INVRIEZEN EN BEWAREN IN HET VRIESVAK

Gebruik het vriesvak:

- Voor het bewaren van diepvriesproducten.
- Om ijsblokjes te maken.
- Om voedsel in te vriezen.

**Opmerking:**controleer of de vriesladen volledig zijn gesloten.

### Diepvriesproducten inkopen

- De verpakking mag niet beschadigd zijn.
- Consumeer voor de datum“te gebruiken tot /best voor / THT”.
- Vervoer zo mogelijk diepvriesproducten in een geïsoleerde tas en zet zo snel mogelijk in het vriesvak.

### Diepvriesproducten bewaren

Bewaar in -18°C of kouder. Voorkom onnodig openen van de deur van het vriesvak.

### Vers voedsel invriezen

Vries alleen vers en onbeschadigd voedsel in.

Blancheer groenten voor het invriezen om zoveel mogelijk voedingsstoffen, smaak en kleur te bewaren.

Aubergine, paprika, courgette en asperge hoeven niet geblancheerd te worden.

**Opmerking:**houd in te vriezen voedsel uit de buurt van reeds diepgevroren voedsel.

- De volgende levensmiddelen zijn geschikt voor het invriezen:  
Cakes en gebak, vis en zeevruchten, vlees, wild, gevogelte, groente, fruit, kruiden, eieren zonder schaal, zuivelproducten zoals kaas en boter, kant-en-klare maaltijden en restjes zoals soep, stoofschotels, bereide vlees- en visgerechten, aardappelgerechten, soufflés en nagerechten.
- De volgende levensmiddelen zijn niet geschikt voor het invriezen:  
Soorten groenten die gewoonlijk rauw worden gegeten, zoals sla en radijzen, eieren in de schaal, druiven, hele appels, peren en perziken, hardgekookte eieren, gezuurde melk, zure room en mayonaise.

### Diepvriesvoedsel verpakken

Om smaakverlies of uitdroging te voorkomen moet voedsel in luchtdichte verpakking worden bewaard.

1. Doe het voedsel in de verpakking.
2. Pers de lucht eruit.
3. Verzegel de verpakking.
4. Breng op de verpakking een etiket aan met de inhoud en datum van invriezen.

Geschikte verpakkingen:

Plastic folie, buisfolie gemaakt van polyethyleen, aluminiumfolie, diepvriesdozen.

Deze producten zijn verkrijgbaar bij de vakhandel.

### Aanbevolen bewaartijden van diepvriesproducten in het vriesvak

De bewaartijden zijn afhankelijk van het type voedsel. Het voedsel dat u invriest kan 1 tot 12 maanden worden bewaard (bij ten minste -18°C)

Voedsel	Bewaartijd
Bacon, stoofschotels, melk	1 maand
Brood, roomijs, worst, pasteien, bereide schaaldieren, vette vis	2 maanden
Magere vis, schaaldieren, pizza, cakejesen muffins	3 maanden
Ham, gebak, koekjes, rundsvlees en lamskotelet, stukken kip	4 maanden
Boter, groente (geblancheerd), hele eieren en eierdooiers, gekookte kreeft, gehakt vlees (rauw), varkensvlees (rauw)	6 maanden
Fruit (rauw of op siroop), eiwitten, rundsvlees (rauw), hele kip, lamsvlees (rauw), fruitcakes	12 maanden

**Vergeet niet:**

- Wanneer u vers voedsel invriest met een datum “best te gebruiken tot / te gebruiken voor / THT” dient u dat in te vriezen voor het verstrijken van deze datum.
- Controleer of het voedsel niet eerder werd ingevroren. Diepgevroren voedsel dat volledig ontdooid is mag niet opnieuw worden ingevroren.
- Consumeer ontdooid voedsel zo gauw mogelijk.

**IJSBLOKJES MAKEN**

Vul een ijsbakje (niet meegeleverd?) tot op  $\frac{3}{4}$  hoogte met drinkwater en zet in de vrieslade. Als het ijsbakje aan de vrieslade is vastgevroren mag dit enkel met een bot werktuig worden verwijderd. Draai het ijsbakje een weinig om of houd even onder stromend water om de ijsblokjes los te maken.

**ONTDOOIEN**

Dit apparaat is uitgerust met een vorstvrij systeem. Dankzij dit systeem blijft het vriesvak permanent ijsvrij zonder dat het voedsel in de vriesladen ontdooit.

**TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN**

Voor het meest energie-efficiënte gebruik van uw apparaat:

- Zorg voor voldoende ventilatie van uw koelkast-diepvriesals aanbevolen in de installatie-instructies.
- Laat warme gerechten afkoelen voordat u deze in het apparaat zet.
- Ontdooi diepgevroren voedsel in de koelkast, zodat u de temperatuur van het bevroren voedsel gebruikt om het voedsel in de koelkast te koelen.
- Open de deur zo weinig mogelijk.
- Sluit de geopende deur altijd zo snel mogelijk.
- Zorg dat de koelkastdeur altijd goed gesloten is.

**Opgelet:**

Als de draaibalk open is, breng deze eerst terug voordat u de deur sluit. Anders kan de deur niet worden gesloten en kan de draaibalk worden beschadigd.

Om condensatie te vermijden is er een verwarming binnenin geplaatst. Deze kan warm aanvoelen maar heeft geen invloed op de opslag van de etenswaren.

## GELUIDEN VAN UW APPARAAT

### Normale geluiden

- \* Van de werkende motoren.
- Van het koelmiddel dat doorheen de buizen stroomt.

## REINIGEN EN ONDERHOUD



Gebruik geen schurende of alcoholhoudende reinigingsmiddelen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Neem alle voedingsmiddelen uit het apparaat en bewaar in een koele ruimte.
3. Reinig het apparaat met een zachte doek, warm water en een sopje.
4. Veeg de deurverzegeling alleen schoon met zuiver water en droog daarna zorgvuldig.
5. Na het reinigen sluit u aan op de netvoeding en stelt de temperaturen naar wens in.
6. Zet het voedsel weer in het apparaat.


De LED-lamp in de koelkast kan niet door de gebruiker worden vervangen. Als de LED-lamp niet langer werkt, neem contact op met een lokale, bevoegde reparateur.

## PROBLEMEN OPLOSSEN

Als er een probleem met u uw apparaat is, kunt de onderstaande punten controleren voordat u contact opneemt met een klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
Het apparaat werkt niet	Geen spanning bij het stopcontact.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of de stroom is ingeschakeld.
Geluiden	De kast staat niet stabiel of waterpas.	Zie hoofdstuk Installatie.
Het apparaat koelt niet	De temperatuurinstelling is niet correct.  De deur werd te vaak geopend. Onlangs is een grote hoeveelheid voedsel ingezet.	Verwijs naar het hoofdstuk De temperaturen en functies instellen.  Open zo weinig mogelijk de deur en laat de temperatuur stabiliseren.

## TECHNISCHE GEGEVENS

<b>Merk</b>	Thomson
<b>Aantal sterren</b>	
<b>Type apparaat</b>	4-DEURS KOELKAST-DIEPVRIES
<b>Klimaatklasse + bereik omgevingstemperatuur</b>	SN (+10°C ~ +32°C) N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C)
<b>Elektrische veiligheidsklasse</b>	Class I
<b>Nominale spanning en frequentie</b>	220-240V / 50Hz
<b>Ingangsvermogen</b>	150W
<b>Lampvermogen</b>	≤2W
<b>Energieverbruik</b>	0.835Kwh/24h
<b>Koelmiddel/hoeveelheid</b>	R600a/43g
<b>Nominale spanning</b>	1.3A
<b>Inhoud vrieskast</b>	95L
<b>Inhoud koelkast</b>	255L
<b>Totaal opslag volume</b>	360L
<b>Vriesvermogen</b>	10Kg/24h
<b>Ontdooivermogen</b>	180W
<b>Netto gewicht</b>	100Kg
<b>Isolatieblaasgas</b>	Cyclopentaan
<b>Buitenafmetingen (B x D x H mm)</b>	684×688×1800(mm)
<b>Energieklasse (1)</b>	A+
<b>Stroomverbruik (2)</b>	305kWh/jaar
<b>Geluid</b>	45Db
<b>Veilige bewaartijd bij stroomonderbreking</b>	16 uur
(1) Energieklasse: A <sup>+++</sup> .....D (A <sup>+++</sup> = zuinig D= minder zuinig)	
(2) Het reële stroomverbruik is afhankelijk van de gebruiksomstandigheden en de plaats waar het apparaat is geïnstalleerd.	

Thomson is een handelsmerk van Technicolor.

Onze verontschuldiging voor eventueel ongemak als gevolg van kleine onnauwkeurigheden, die ondanks onze zorgen in deze gebruiksaanwijzing kunnen voorkomen omdat wij onze producten voortdurend verbeteren en ontwikkelen.

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 23 / 04 / 2014

## ÍNDICE

ADVERTENCIAS.....	2
INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD.....	4
NOMBRE DE LOS COMPONENTES.....	5
ANTES DE INSTALAR EL APARATO .....	6
INSTALACIÓN.....	6
TEMPERATURA AMBIENTE.....	6
ANTES DE INTRODUCIR LOS ALIMENTOS EN EL FRIGORÍFICO .....	6
CORTE DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO .....	6
AJUSTE DE LAS TEMPERATURAS Y FUNCIONES .....	7
MOVER EL APARATO .....	9
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN EL FRIGORÍFICO .....	9
CONGELACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN EL COMPARTIMENTO DEL CONGELADOR .....	10
ELABORACIÓN DE CUBITOS DE HIELO .....	12
DESCONGELACIÓN .....	12
CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA .....	12
RUIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO .....	13
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	13
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	13
ESPECIFICACIONES .....	14

## **ADVERTENCIAS**

Este aparato ha sido concebido para uso exclusivamente doméstico y no se debe utilizar con ningún otro objetivo ni aplicación, como el uso no doméstico o con fines comerciales.

Si el cable eléctrico está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o persona con formación similar para evitar cualquier peligro.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimiento del producto siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones referentes al uso correcto del aparato y comprendan los riesgos asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.

El aparato no debe estar expuesto a la lluvia.

**ADVERTENCIA:** Mantenga los orificios de ventilación, de la carcasa del aparato o de la estructura incorporada, sin obstrucciones.

**ADVERTENCIA:** No utilice ningún dispositivo mecánico ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, y siga solo las indicaciones del fabricante.

**ADVERTENCIA:** No dañe el circuito refrigerante.

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

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

**ADVERTENCIA:** Para elaborar hielo (cubitos de hielo), utilice exclusivamente agua potable.

**ADVERTENCIA:** El sistema de refrigeración está sometido a alta presión. Consulte con el servicio técnico oficial, antes de eliminar el producto.

**INSTALACIÓN:** ESTE APARATO NO DEBE SER INSTALADO EN LUGARES EXCESIVAMENTE HÚMEDOS O FRÍOS, POR EJEMPLO UN COBERTIZO, GARAJE O BODEGA.

### **Eliminación del aparato:**

Para evitar posibles daños al medio ambiente y la salud por el vertido descontrolado de residuos, el aparato se debe reciclar de modo responsable para reutilizar los recursos materiales. Y sólo se debe depositar en puntos públicos de reciclaje.

### **Instalación, reparación:**

El aparato se debe colocar en un suelo horizontal, asegurando su ventilación. No intente sustituir ni reparar ningún componente usted mismo, pida ayuda al servicio técnico.

## **Manipulación:**

**Manipule el aparato con cuidado para evitar posibles daños.**

Nunca congele alimentos descongelados excepto si han sido cocinados previamente, para eliminar bacterias dañinas.

Nunca recongele marisco que haya sido descongelado.

## **INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD**

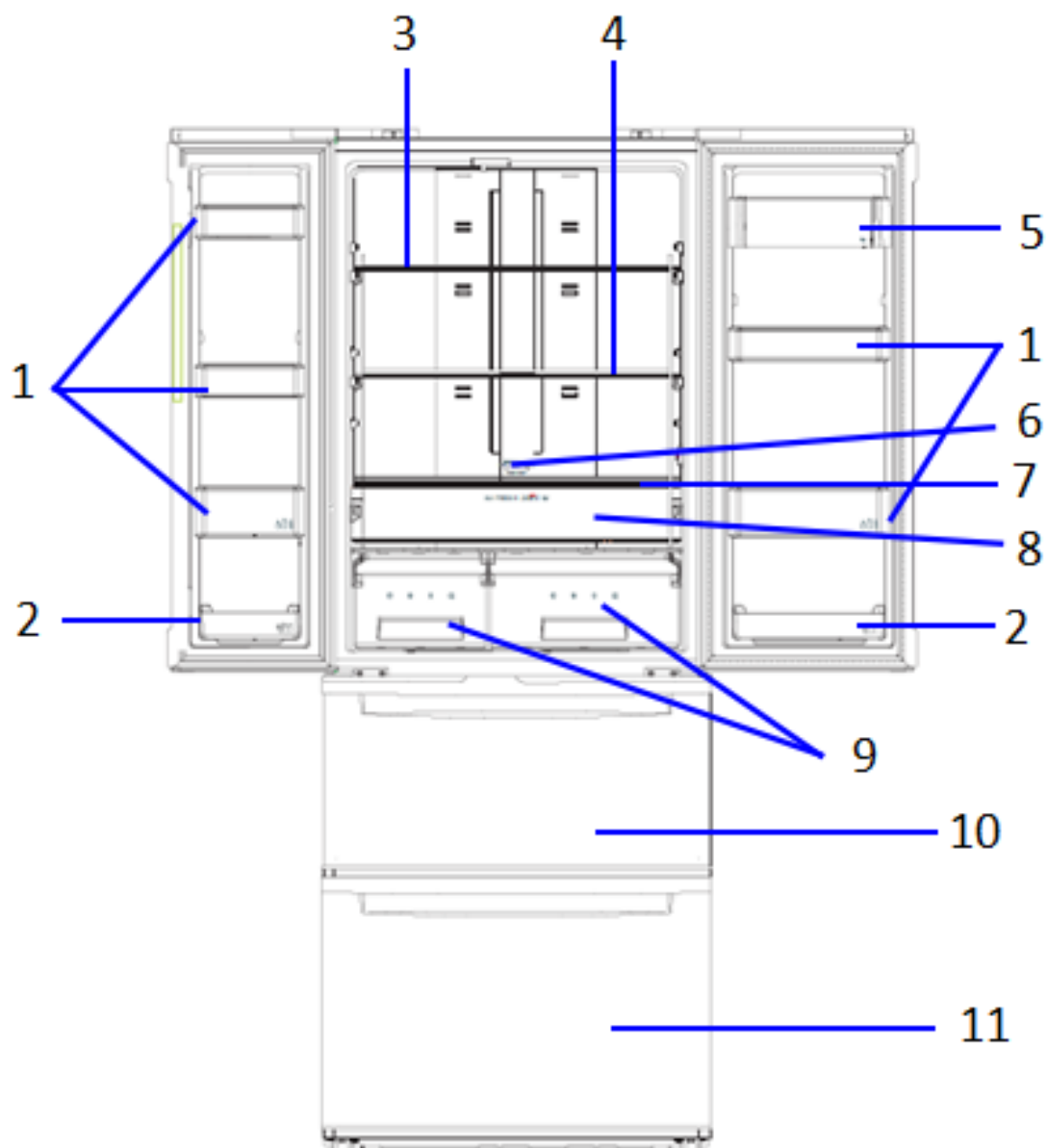
- Cuando decida desechar un congelador o frigorífico viejo equipado con un cierre / cerrojo en la puerta, asegúrese de dejar el cierre / cerrojo inservible para evitar que algún niño pueda quedar atrapado en el interior del aparato mientras juega.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente, cuando no esté funcionando y antes de su limpieza. Extraiga los alimentos del frigorífico antes de limpiar el aparato.
- No introduzca alimentos de dimensiones excesivamente grandes porque podría provocar el funcionamiento incorrecto.
- Extreme las precauciones a la hora de mover el aparato.
- No entregue a los niños helados ni polos directamente extraídos del congelador porque la baja temperatura de los mismos podría provocarles 'quemaduras por frío' en los labios.
- No ponerse de pie ni apoyarse en la base del aparato, en las puertas, etc.

### **Eliminación del aparato viejo**

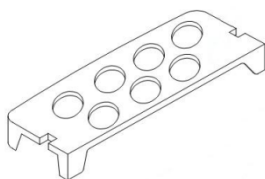
Los frigoríficos contienen refrigerante y gases en el aislante.

El refrigerante y los gases del frigorífico deben ser eliminados de modo profesional. Antes de desechar el aparato, compruebe que los tubos del circuito refrigerante no están dañados.

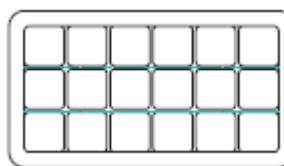
## NOMBRE DE LOS COMPONENTES



**12**



**13**



**14**

1. Estanterías de la puerta del frigorífico
2. Estantería para botella de la puerta del frigorífico
3. Estantería del frigorífico
4. Estantería del frigorífico de dos piezas
5. Estantería con cubierta de la puerta del frigorífico
6. Zona con control de temperatura para alimentos frescos
7. Cubierta para alimentos frescos

8. Zona para alimentos frescos
9. Compartimentos de verduras
10. Cajón superior del congelador (contiene bandeja del congelador)
11. Cajón inferior del congelador

12. Botellero para vino
13. Bandeja para los huevos
14. Bandeja para el hielo

## ANTES DE INSTALAR EL APARATO

Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, compruebe que la tensión indicada en la placa de características del aparato coincide con la tensión del suministro eléctrico de su hogar. El suministro eléctrico de distinta tensión podría dañar el aparato.

El único modo de desenchufar el aparato es mediante la clavija, y por este motivo debe estar accesible en todo momento. No apague el suministro eléctrico al aparato, apáguelo y después desenchufe el cable de alimentación.

El aparato debe estar conectado a tierra. El fabricante no se responsabiliza de los daños que puedan producirse por el uso del aparato sin estar conectado a tierra.

## INSTALACIÓN

Instale el aparato en una habitación seca y bien ventilada. A la hora de decidir la ubicación del aparato nunca deberá estar expuesto a la luz directa del sol y tampoco cerca de una fuente de calor, por ejemplo una cocina, un radiador, etc.

Para garantizar la ventilación adecuada del aparato, deberá dejar un espacio de 10 cm a cada lado del aparato.

En caso de instalarlo en una superficie irregular, puede ajustar los pies frontales.

## TEMPERATURA AMBIENTE

Este aparato ha sido diseñado para funcionar con una temperatura ambiente entre 10°C y 38°C(SN/N/ST). En caso de sobrepasar estos límites, temperatura más baja o más elevada, el aparato no funcionará correctamente. Si la temperatura ambiente sobrepasa estos límites durante un periodo de tiempo prolongado, la temperatura del congelador incrementará por encima de -18°C y los alimentos podrían resultar deteriorados.

## ANTES DE INTRODUCIR LOS ALIMENTOS EN EL FRIGORÍFICO

- Retire todo el embalaje del aparato.
- El aparato debe funcionar vacío durante 2 – 3 horas para conseguir que cada compartimento se refrigere hasta alcanzar la temperatura adecuada.
- Limpie el interior del aparato con agua templada y un poco de detergente líquido para eliminar el polvo acumulado durante la fabricación y el transporte del aparato.

## CORTE DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

Si se produce un corte en el suministro eléctrico, no abra la puerta. Los alimentos congelados no deberían resultar afectados si el corte de suministro eléctrico dura menos de 16 horas.

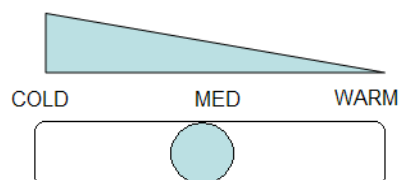
No recongele alimentos congelados que se hayan descongelado por completo. Comer esos alimentos puede ser peligroso.

## AJUSTE DE LAS TEMPERATURAS Y FUNCIONES

Puede ajustar las temperaturas de la zona de alimentos frescos en el compartimento del frigorífico, y de los compartimentos del frigorífico y del congelador.

### Ajuste de la temperatura en la zona de alimentos frescos

La temperatura de la zona de alimentos frescos se puede ajustar entre  $-2^{\circ}\text{C}$  y  $3^{\circ}\text{C}$ . Se utiliza para conservar marisco o pescado durante 1 o 2 días después de haberlo comprado para evitar la mezcla de olores entre la zona de alimentos frescos y el resto del compartimento del frigorífico. Puede ajustar la temperatura de la zona de alimentos frescos como desee.



Recomendamos colocar la temperatura en la posición “MED” para la utilización habitual. Si el control de temperatura se coloca en la posición “COLD” durante mucho tiempo, se podría formar hielo en la cubierta de cristal de la zona de alimentos frescos.

### Panel de control y visualizador



### Ajuste de la temperatura del compartimento del frigorífico

**Refrigerator** Pulse el botón y la temperatura del compartimento del frigorífico destellará en el visualizador.

Mientras la temperatura esté destellando, pulse reiteradamente  $+$  /  $-$  para seleccionar la temperatura deseada entre  $2^{\circ}\text{C}$  y  $8^{\circ}\text{C}$ .

### Refrigeración desactivada

**Refrigerator** Pulse y mantenga pulsado el botón hasta que el visualizador muestre “OFF” (“DESACTIVADO”). El compartimento del frigorífico dejará de enfriar y la temperatura en este compartimento no podrá ser ajustada.

Para reiniciar la refrigeración, pulse y mantenga pulsado el botón hasta que “OFF” (“DESACTIVADO”) desaparezca del visualizador.

### Ajuste de la temperatura del compartimento del congelador


**Freezer** Pulse el botón y la temperatura del compartimento del congelador destellará en el visualizador.

Cuando la temperatura esté destellando, pulse reiteradamente **+ / -** para seleccionar la temperatura deseada entre  $-24^{\circ}\text{C}$  y  $-16^{\circ}\text{C}$ .

### Super congelación

Esta función ayudará a congelar los alimentos rápidamente reteniendo sus nutrientes, vitaminas, sabores y aspecto.

**Super Freezing**

Para ajustar el tiempo de super congelación, pulse este botón y el símbolo de super congelación  y el tiempo destellarán en el visualizador.


Mientras el símbolo y el tiempo estén destellando, pulse reiteradamente **+ / -** para seleccionar el tiempo deseado de super congelación hasta 26 horas. La temperatura del compartimento del congelador no puede ser ajustada.

Cuando se cumpla el tiempo de super congelación, la función de super congelación quedará automáticamente cancelada y el símbolo desaparecerá del visualizador.

También puede cancelar esta función pulsando el botón **Auto**.

### Auto

**Auto**

Pulse este botón para seleccionar la función automática. El visualizador mostrará el símbolo auto  **AUTO** y las temperaturas en el visualizador de los compartimentos del frigorífico y del congelador serán respectivamente de  $4^{\circ}\text{C}$  y  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Para cancelar esta función, pulse este botón de nuevo. El símbolo auto desaparecerá del visualizador y el visualizador restablecerá las temperaturas seleccionadas en los compartimentos del frigorífico y del congelador.

### Alarma


#### Alarma de puerta abierta

Cuando la puerta del frigorífico y/los cajones del congelador queden abiertos o no queden completamente cerrados por unos 3 minutos, el electrodoméstico emitirá una alarma. Cierre la puerta del frigorífico y/los cajones del congelador y entonces la alarma se detendrá.

#### Alarma de temperatura:

Si la temperatura del compartimento del congelador es superior a los  $-10^{\circ}\text{C}$ , su temperatura parpadeará en la pantalla. Pulse cualquier botón para que deje de parpadear. La pantalla mostrará su temperatura durante unos 5 segundos antes de volver a mostrar los ajustes anteriores.

### Códigos de errores

Cuando ocurran errores en el electrodoméstico, la pantalla mostrará el código de error correspondiente (p.ej. E0, E1 o E2) y el símbolo de la alarma  **Alarm**. Por favor, póngase en contacto con el agente de servicios local autorizado.

## MOVER EL APARATO

Si el aparato se apaga por cualquier motivo, espere 10 minutos antes de volver a encenderlo. De este modo, permitirá que se iguale la presión del sistema refrigerante antes de volver a ponerlo en funcionamiento.

- Apague el aparato y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Extraiga todos los alimentos. También debe retirar todas las piezas móviles (estanterías, accesorios, etc.) o fijarlos al aparato para evitar golpes.
- Traslade el aparato y vuelva a instalarlo. Si el aparato ha permanecido apoyado sobre un lateral durante cierto tiempo, deberá dejarlo en posición vertical durante 10 minutos como mínimo antes de encenderlo.

El aparato utiliza isobutano (R600a) como refrigerante. Aunque R600a es un gas natural y no tóxico, podría explotar. Por este motivo, tenga cuidado durante el transporte y la instalación del aparato para evitar que los refrigerantes del aparato resulten dañados. En caso de que exista una fuga provocada por daños en las piezas refrigerantes, separe el aparato de cualquier llama de fuego o generador de calor, y ventile durante unos minutos la habitación donde está el frigorífico.

## CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN EL FRIGORÍFICO

El frigorífico permite conservar los alimentos frescos perecederos durante más tiempo.

### Alimentos frescos

Para disfrutar del mejor resultado:

- Conserve alimentos que son muy frescos y de buena calidad.
- Asegúrese de que los alimentos están bien envueltos o tapados antes de guardarlos. De este modo, se evitará que los alimentos se sequen, pierdan color o sabor y se mantendrán frescos durante más tiempo. También evitará la transferencia de olores entre distintos alimentos.
- Los alimentos con olores intensos se deben envolver o tapar correctamente y se deben guardar lejos de otros alimentos como mantequilla, leche y nata que pueden verse contaminados por los olores intensos.
- Espere a que los alimentos calientes se enfríen antes de introducirlos en el frigorífico.

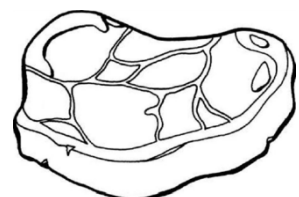
### Lácteos y huevos

- La mayoría de productos lácteos envasados tienen una fecha de caducidad indicada en el envase. Consérvelos en el frigorífico y utilícelos antes de la fecha de caducidad indicada.
- La mantequilla puede contaminarse fácilmente por otros alimentos de olores intensos, y es preferible guardarla en un recipiente cerrado.
- Los huevos pueden ser conservados en el compartimento del refrigerador.



### Carne roja

- Coloque la carne roja en un plato y cúbrala con papel encerado, film de plástico o papel de aluminio.
- La carne cocinada y la carne cruda se deben guardar en platos separados. De este modo se evitará que el jugo de la carne cruda contamine el producto cocinado.



## Aves

- Las aves enteras frescas se deben enjuagar por dentro y por fuera bajo el grifo de agua, después se deberán secar y colocar en un plato. Cúbralas con film de plástico o papel de aluminio.
- Las aves troceadas también se deben conservar de este modo. El ave entera se debe rellenar exactamente antes de su cocción, en caso contrario podría provocarse una intoxicación.
- La carne de ave cocinada se deberá enfriar y refrigerar rápidamente. Extraiga el relleno del interior del ave, y guárdelo por separado.



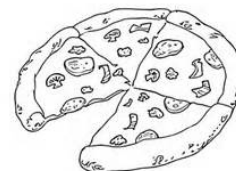
## Pescado y marisco

- Se recomienda conservar el pescado y el marisco en la zona de alimentos frescos.
- El pescado entero o filetes de pescado se debe consumir el día de su adquisición. Hasta el momento de utilizarlo, consérvelo en un plato envuelto con film de plástico, papel encerado o papel de aluminio.
- Si desea conservar el pescado hasta el día siguiente o durante más tiempo, seleccione pescado muy fresco. El pescado entero se deberá enjuagar en agua fría para retirar las escamas y suciedad, después se deberá secar con papel de cocina. El pescado entero o los filetes se guardarán en una bolsa de plástico cerrada.
- El marisco siempre se debe conservar refrigerado. Utilizar en 1 – 2 días.



## Alimentos precocinados y restos de comida

- Estos alimentos se deben conservar en recipientes tapados para evitar que los alimentos se sequen.
- Conservar sólo durante 1 – 2 días.
- Los restos de comida se deben calentar solo una vez y hasta que estén calientes.



## Cajón de verduras

- Los cajones de verduras constituyen el lugar de conservación óptimo para la fruta y las verduras frescas.
- Los siguientes alimentos nunca se deben guardar a temperaturas inferiores a 7°C durante un periodo de tiempo prolongado:  
Cítricos, melones, berenjenas, piña, papaya, calabacines, fruta de la pasión, pepino, pimientos, tomates.
- La conservación a temperaturas bajas provocará cambios no deseados como reblandecimiento del alimento, oscurecimiento de su piel y/o descomposición acelerada.
- Los aguacates no se deben refrigerar (hasta que estén maduros) y tampoco los plátanos y los mangos.



## CONGELACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN EL COMPARTIMENTO DEL CONGELADOR

Utilice el compartimento del congelador:

- Para conservar alimentos ultracongelados.
- Para elaborar cubitos de hielo.

- Para congelar alimentos.

**Nota:** Asegúrese de que los cajones del congelador hayan sido cerrados correctamente.

### **Compra de alimentos congelados**

- El envasado no debe estar dañado.
- Utilícelo en o antes de la fecha 'utilizar en o antes de /mejor antes de/mejor en o antes de/'.
- Si es posible, transporte los alimentos ultracongelados en una bolsa térmica y colóquelos rápidamente en el compartimento del congelador.

### **Conservación de alimentos congelados**

Consérvelos a  $-18^{\circ}\text{C}$  o más frío. Evite abrir la puerta del compartimento del congelador si no es necesario.

### **Congelación de alimentos frescos**

Congele exclusivamente alimentos frescos e intactos.

Para conservar el mayor valor nutricional, sabor y color posibles, las verduras deben ser escaldadas antes de congelarlas.

No es necesario escaldar las berenjenas, los pimientos, el calabacín y los espárragos.

**Nota:** Mantenga los alimentos que van a ser congelados apartados de los alimentos que ya estén congelados.

- Se pueden congelar los siguientes alimentos:  
Pastelería y repostería, pescado y marisco, carne, caza, aves, verdura, fruta, hierbas, huevos sin cáscara, derivados lácteos como queso y mantequilla, comidas preparadas y sobras como sopas, guisos, carne y pescado cocinados, platos de patata, soufflé y postres.
- No se pueden congelar los siguientes alimentos:  
Tipos de verdura que habitualmente se consume cruda, como lechuga o rábano, huevos con cáscara, uvas, manzanas, peras y melocotones enteros, huevos cocidos, yogur, leche cuajada, crema agria, y mayonesa.

### **Envasado de alimentos congelados**

Para evitar que los alimentos pierdan su sabor o se deshidraten, coloque los alimentos en envases herméticos.

1. Coloque los alimentos en envases.
2. Extraiga el aire.
3. Selle el envase.
4. Etiquete el envase con el contenido y la fecha de congelación.

Envases adecuados:

Película de plástico, película tubular fabricada de polietileno, papel de aluminio, recipientes para congelar.

Estos productos están disponibles en puntos de venta especializados.

### **Plazos de conservación recomendados para alimentos congelados en el compartimento del congelador**

Estos plazos varían en función del tipo de alimentos. Los alimentos que congele pueden ser preservados de 1 a 12 meses (como mínimo a  $-18^{\circ}\text{C}$ ).

Alimentos	Plazo de conservación
Tocino, guisos, leche	1 mes
Pan, helado, salchichas, tartas, crustáceos cocinados, pescado azul	2 meses
Pescado blanco, crustáceos, pizzas, bollos y magdalenas	3 meses
Jamón, pasteles, galletas, costillas de vacuno y de cordero, piezas de aves	4 meses
Mantequilla, verdura (escaldada), huevos enteros y yemas, cangrejo cocinado, carne picada (cruda), cerdo (crudo)	6 meses
Fruta (seca o en almíbar), claras de huevo, vacuno (crudo), pollo entero, cordero (crudo), pasteles de fruta	12 meses

#### Nunca olvide:

- Cuando congele alimentos frescos con una fecha 'utilizar en o antes de /mejor antes de/mejor en o antes de/', debe congelarlos antes de esa fecha de caducidad.
- Compruebe que los alimentos no hayan sido ya congelados. De hecho, los alimentos congelados que se hayan descongelado por completo no deben ser congelados de nuevo.
- Una vez descongelados, los alimentos han de ser consumidos rápidamente.

## ELABORACIÓN DE CUBITOS DE HIELO

Llene la bandeja de cubitos de hielo(no suministrado)hasta  $\frac{3}{4}$  de su capacidad con agua potabley colóquela en el cajón del congelador.

Si la bandeja de cubitos de hieloqueda adherida al cajón del congelador, libérela utilizando solo una herramienta roma.

Para extraer los cubitos de la bandeja, retuerza ligeramente la bandeja de cubitos o colóquela bajo el grifo de agua.

## DESCONGELACIÓN

Este electrodoméstico está equipado con un sistema libre de hielo.

Este sistema permite que el compartimento del congelador permanezca libre de hielo permanentemente, sin que los alimentos conservados en los cajones del congelador se descongelen.

## CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Para disfrutar de la máxima eficiencia energética del aparato le recomendamos:

- Comprobar que el frigorífico tiene suficiente ventilación conforme a las recomendaciones de las instrucciones de instalación.
- Espere a que los alimentos y bebidas calientes se enfríen antes de introducirlos en el aparato.
- Descongele los alimentos congelados en el compartimento del frigoríficoy utilice la baja temperatura de los alimentos congelados para enfriar los alimentos refrigerados.
- Intente abrir la puerta el mínimo de ocasiones.
- Mantenga la puerta del aparato abierta durante el periodo más breve posible.
- Asegúrese de cerrar correctamente la puerta del frigorífico.

**Atención:**

Cuando el listón abatible esté abierto, vuelva a ponerlo en su posición original antes de cerrar la puerta. De lo contrario, la puerta no podrá cerrarse y podría dañar el listón.

**En el interior hay un calentador que aunque pueda sentirse caliente no afectará a los alimentos guardados.**

## RUIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

### Ruidos normales

- El sonido del motor en funcionamiento.
- La circulación del refrigerante por los conductos correspondientes.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



**No utilice ninguna sustancia ni productos de limpieza abrasivos.**

1. Desenchufe el enchufe de alimentación eléctrica de la toma de alimentación eléctrica.
2. Extraiga los alimentos y consérvelos en un lugar frío.
3. Limpie el aparato con un paño suave, agua templada y detergente.
4. Limpie el cierre de la puerta con agua limpia y después séquelo con un paño.
5. Tras su limpieza vuelva a enchufarlo y ajuste la temperatura como desee.
6. Vuelva a introducir los alimentos en el aparato.

La luz LED del frigorífico no puede ser reemplazada por el usuario. Si la luz LED deja de funcionar, póngase en contacto con un agente de servicios local autorizado.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si su aparato presenta algún problema, compruebe los puntos siguientes antes de ponerse en contacto con el servicio técnico.

Problema	Causa posible	Solución posible
El aparato no funciona.	No hay alimentación.	Compruebe que el cable de alimentación está correctamente conectado y el aparato está encendido.
Ruidos	El aparato no está estable o nivelado.	Consulte la sección de instalación.
El aparato no refrigera	El ajuste de temperatura no es correcto.  Apertura frecuente de la puerta. Se acaba de introducir una gran cantidad de alimentos.	Consulte la sección Ajuste de Temperaturas y Funciones.  Reduzca la apertura de la puerta al mínimo para estabilizar la temperatura del aparato.

## ESPECIFICACIONES

<b>Marca</b>	Thomson
<b>Clasificación por estrellas</b>	
<b>Tipo de Electrodoméstico</b>	FRIGORÍFICO CONGELADOR MULTI-PUERTAS
<b>Clase de clima + Rango de temperatura ambiente</b>	SN (+10°C ~ +32°C) N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C)
<b>Clase protección contra descarga eléctrica</b>	Class I
<b>Tensión nominal y frecuencia</b>	220-240V / 50Hz
<b>Potencia</b>	150W
<b>Potencia de la bombilla</b>	≤2W
<b>Consumo de energía</b>	0.835Kwh/24h
<b>Refrigerante/Cantidad</b>	R600a/43g
<b>Corriente nominal</b>	1.3A
<b>Capacidad de conservación del congelador</b>	95L
<b>Capacidad de conservación del frigorífico</b>	255L
<b>Capacidad bruta total</b>	360L
<b>Capacidad de congelación</b>	10Kg/24h
<b>Potencia de descongelación</b>	180W
<b>Peso neto</b>	100Kg
<b>Gas aislante</b>	Ciclopentano
<b>Dimensiones del producto (Ancho x Fondo x Alto mm)</b>	684×688×1800(mm)
<b>Clase energética (1)</b>	A+
<b>Consumo (2)</b>	305kWh/año
<b>Ruido</b>	45dB
<b>Periodo de seguridad de conservación en caso de corte del suministro eléctrico</b>	16 horas
(1) Clase energética: A <sup>+++</sup> .....D (A <sup>+++</sup> =económico D=menos económico)	
(2) El consumo real depende de las condiciones de uso y la posición del aparato.	

Thomson es una marca registrada de Technicolor.

Pedimos disculpas por cualquier inconveniente generado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que pueden producirse como resultado de mejoras y desarrollo del producto.

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 23 / 04 / 2014

## Obsah

UPOZORNĚNÍ.....	2
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
POPIS SOUČÁSTÍ .....	5
PŘED MONTÁŽÍ PŘÍSTROJE .....	6
MONTÁŽ .....	6
OKOLNÍ TEPLOTA .....	6
NEŽ VLOŽÍTE JÍDLO DO CHLADNIČKY NEBO MRAZNIČKY.....	6
VÝPADEK NAPÁJENÍ .....	6
NASTAVENÍ TEPLoty A FUNKCÍ.....	6
PŘEVOZ PŘÍSTROJE .....	8
ÚSCHOVA POTRAVIN V CHLADNIČCE .....	8
MRAZENÍ A ÚSCHOVA POTRAVIN V MRAZNIČCE.....	10
VÝROBA LEDU .....	11
ROZMRAZOVÁNÍ .....	11
TIPY PRO ÚSPORU ENERGIE.....	12
PROVOZNÍ HLUK .....	12
ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	12
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ.....	13
TECHNICKÉ ÚDAJE .....	14

## **UPOZORNĚNÍ**

Tento přístroj je navržen pouze pro domácí použití, nesmí být použit na žádné jiné účely a nesmí se tedy používat např. mimo domácnosti nebo pro komerční účely.

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, servisním pracovníkem nebo obdobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.

Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let, pokud jsou pod dozorem. Tento přístroj mohou používat osoby se sníženými fyzickými, vjemovými nebo duševními schopnostmi, osoby s nedostatečnými zkušenostmi a vědomostmi, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost a jsou si vědomy možného nebezpečí. Přístroj a jeho napájecí kabel udržujte z dosahu dětí mladších 8 let. Děti nesmí vykonávat čištění a údržbu.

Přístroj nevystavujte dešti.

**UPOZORNĚNÍ:** Větrací otvory v místě úschovy přístroje nebo ve vestavěné skříni udržujte volné.

**UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte žádné přístroje pro urychlené rozmrazení, kromě doporučených výrobcem.

**UPOZORNĚNÍ:** Chladicí obvod se nesmí poškodit.

**UPOZORNĚNÍ:** V přihrádce pro jídlo uvnitř přístroje

nepoužívejte žádné elektrické přístroje, kromě doporučených výrobcem.

V přístroji neuchovávejte výbušné předměty, jako jsou spreje s hořlavým obsahem.

**UPOZORNĚNÍ:** Pro výrobu ledu (kostek ledu) používejte pouze pitnou vodu.

**UPOZORNĚNÍ:** Chladicí systém je pod vysokým tlakem. Nedotýkejte se jej. Před likvidací kontaktujte kvalifikovaného servisního pracovníka.

**MONTÁŽ:** PŘÍSTROJ NEMONTUJTE NA VLHKÁ NEBO CHLADNÁ MÍSTA JAKO JSOU CHODBY, GARÁŽE NEBO VINNÉ SKLEPY.

### **Likvidace přístroje:**

Zodpovědnou likvidací a dalším použitím zdrojů zabráníte možnému ohrožení životního prostředí nebo zdraví, které by mohlo nastat při nekontrolované likvidaci. Přístroj likvidujte pouze ve veřejných recyklačních střediscích.

### **Montáž, servis:**

Přístroj položte na rovný povrch a větrací otvory ponechejte volné. Nepokoušejte se sami vyměňovat žádné součástky, vždy kontaktujte servisní středisko.

### **Manipulace:**

S přístrojem vždy manipulujte tak, abyste předešli jeho

poškození.

**Rozmražené potraviny znovu zmrazujte, pouze pokud byly uvařeny, aby se zničily škodlivé bakterie. Nikdy nezmrazujte již rozmražené mořské plody.**

### **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

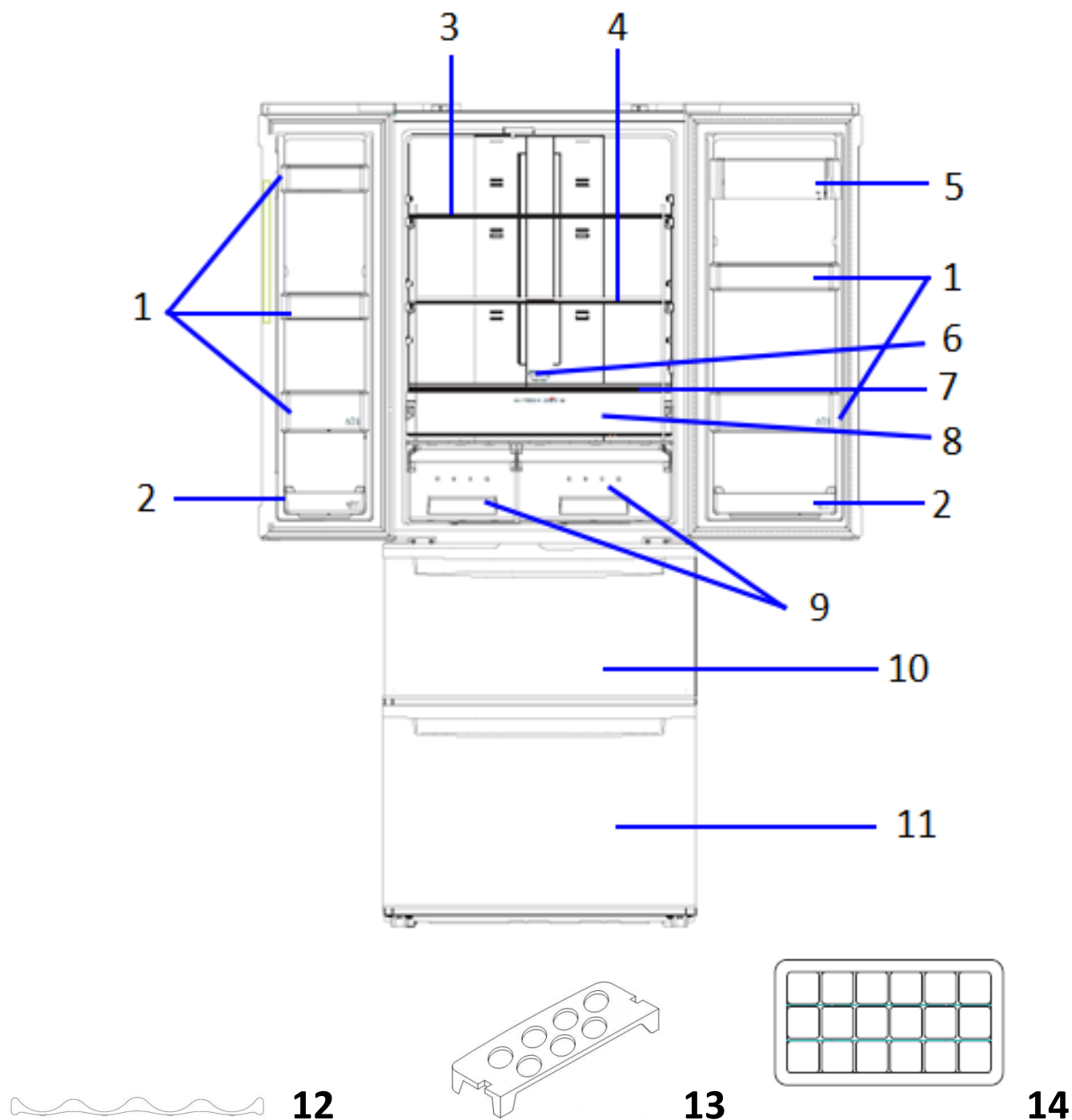
- Pokud likvidujete starou mrazničku nebo ledničku s pojistkou dveří, zkontrolujte, zda je tato pojistka odjištěna, aby se zabránilo uvěznění hraječích si dětí.
- Když přístroj není používán nebo před jeho čištěním jej vytáhněte ze zásuvky. Před čištěním odstraňte jídlo z přístroje.
- Nevkládejte nadměrné jídlo, protože to může způsobit nesprávný chod.
- Během přesouvání přístroje dbejte zvýšené opatrnosti.
- Nedávejte dětem zmrzlinu a kostky ledu bezprostředně z mrazničky, protože velmi nízká teplota může způsobit omrzliny na rtech.
- Na spodní dvířka nestoupejte, neopírejte se o ně atd.

#### **Likvidace starého přístroje**

V izolované části mrazničky jsou obsaženy plyny a chladicí kapalina.

Chladicí kapalina a plyny se musí likvidovat profesionálně. Před likvidací zkontrolujte, zda není hadice chladicího obvodu poškozena.

## POPIS SOUČÁSTÍ



1. Polička ve dveřích chladničky
2. Polička pro láhve ve dveřích chladničky
3. Polička chladničky
4. Polička chladničky z dvou částí
5. Polička ve dveřích chladničky s poklopem
6. Ovladač teploty pro čerstvou zónu
7. Kryt pro čerstvou zónu
8. Čerstvá zóna

9. Příhrádky pro zeleninu
10. Horní šuplík mrazničky (s mrazící příhrádkou uvnitř)
11. Spodní šuplík mrazničky
12. Držák pro láhve vína
13. Příhrádka pro vajíčka
14. Miska na ledové kostky

## PŘED MONTÁŽÍ PŘÍSTROJE

Před zapojením přístroje do napájení zkontrolujte, zda se napětí uvedené na výkonnostním štítku přístroje shoduje s napětím ve vaší domácnosti.

Jiné napětí může zařízení poškodit.

Zástrčka je jediným odpojovacím prvkem, a proto musí být vždy dostupná. Pro odpojení napájení zařízení vypněte a poté odpojte napájecí kabel ze zásuvky.

Přístroj musí být uzemněn. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené provozem neuzemněného přístroje.

## MONTÁŽ

Přístroj umístěte do suché a dobře větrané místnosti. Místo provozu by nemělo být vystaveno přímému slunečnímu svitu nebo zdroji tepla jako je např. vařič, radiátor atd.

Pro správnou cirkulaci vzduchu ponechejte alespoň 10 cm místa po stranách přístroje.

Na nerovném povrchu můžete nastavit přední nožičky.

## OKOLNÍ TEPLOTA

Tento přístroj je navržen pro provoz v okolních teplotách mezi 10 °C a 38 °C(SN/N/ST). Pokud tyto teploty nejsou dodrženy, např. je chladněji nebo tepleji, přístroj nebude pracovat správně. Pokud teploty nevyhovují delší dobu, může teplota uvnitř mrazničky přesáhnout -18 °C a jídlo se může zkazit.

## NEŽ VLOŽÍTE JÍDLO DO CHLADNIČKY NEBO MRAZNIČKY

- Odstraňte veškeré obaly.
- Přístroj nechte běžet prázdný přibližně 2-3 hodiny, aby se oba prostory zchladily na správnou teplotu.
- Vnitřní část přístroje umyjte teplou vodou s čisticím prostředkem, aby se odstranily nečistoty z výroby a převozu.

## VÝPADEK NAPÁJENÍ

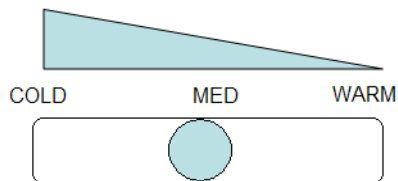
- V případě výpadku napájení dveře neotevírejte. Pokud výpadek trvá méně než 16 hodin, nebude to mít vliv na zmrazené potraviny.
- Úplně rozmrznuté potraviny už znovu nemrazte. Konzumace takového jídla by mohla být nebezpečná.

## NASTAVENÍ TEPLoty A FUNKCÍ

Teplotu můžete nastavit pro čerstvou zónu v chladničce, v prostoru chladničky a prostoru mrazničky.

### Nastavení teploty v čerstvé zóně

Teplota v čerstvé zóně může být nastavena od -2 °C do 3 °C. Používá se pro uskladnění mořských plodů např. úschova ryb do 1 až 2 dnů od nákupu. Zabraňuje se tak míchání pachů z čerstvé zóny s pachy v prostoru chladničky mimo čerstvé zóny. Teplotu v čerstvé zóně můžete nastavit podle potřeby.



Pro běžný provoz se doporučuje nastavit teplotu na „STŘEDNÍ“. Pokud je ovladač teploty nastaven do polohy „CHLADNÁ“ delší dobu, může se na skleněném krytu čerstvé zóny tvořit námraza.

### Ovládací panel a obrazovka



### Nastavení teploty v prostoru chladničky

#### Refrigerator

Stiskněte tlačítko a teplota v prostoru chladničky bude blikat na obrazovce. Dokud teplota bliká, opakovaně mačkejte  $+/-$  pro nastavení požadované teploty od 2 °C do 8 °C.

### Vypnutí chlazení

#### Refrigerator

Stiskněte a podržte tlačítko, dokud se na obrazovce nezobrazí „VYPNUTO“. Prostor chladničky přestane chladit a teplota v tomto prostoru se už nedá nastavit. Pro znovuspustění chlazení stiskněte a podržte tlačítko, dokud „VYPNUTO“ nezmizí z obrazovky.

### Nastavení teploty v prostoru mrazničky

#### Freezer

Stiskněte tlačítko a teplota v prostoru mrazničky bude blikat na obrazovce. Dokud teplota bliká, opakovaně mačkejte  $+/-$  pro nastavení požadované teploty od -24 °C do -16 °C.

### Super mrazení

Tato funkce umožní velmi rychlé zmrazení potravin, které si tak uchovají živiny, vitamíny, chuť a vzhled.

#### Super Freezing

Pro nastavení času super mrazení stiskněte toto tlačítko a na obrazovce bude blikat

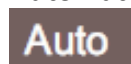
značka super mrazení  a čas.

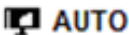
Dokud značka čas bliká, opakovaně mačkejte  $+/-$  pro nastavení požadovaného času super mrazení až do 26 hodin. Teplotu v prostoru mrazničky není možné nastavit.

Když se dosáhne nastaveného času super mrazení, funkce se automaticky vypne a značka zmizí z obrazovky.

Můžete také zrušit funkci stisknutím tlačítka **Auto** .

### Automatické



Pro zvolení automatické funkce stiskněte toto tlačítko. Na obrazovce se zobrazí značka auto  a teploty v chladničce a mrazničce budou 4 °C a -18 °C a daná hodnota se zobrazí na obrazovce.

Pro zrušení této funkce znovu stiskněte toto tlačítko. Symbol auto na obrazovce zhasne a na obrazovce se zobrazí nastavená teplota pro chladničku a mrazničku.

### Signalizace

Upozornění na otevřená dvířka


Pokud jsou dvířka chladničky a/nebo šuplíky mrazničky otevřená nebo nedovřená po dobu delší jak 3 minuty, přístroj na to upozorní.

Po zavření dvířek a/nebo šuplíků mrazničky se upozornění vypne.

Teplotní signalizace:

Je-li teplota v mrazicím prostoru vyšší než -10 °C, rozbliká se na displeji teplota mrazáku. Stiskněte libovolné tlačítko pro vypnutí blikání teploty prostoru mrazáky. Na displeji se po dobu asi 5 sekund zobrazí naměřená teplota v mrazničce a pak se zobrazí předchozí nastavení.

### Chybové kódy

Dojde-li k chybě v zařízení, na displeji se zobrazí odpovídající chybový kód (například E0, E1 nebo E2) a signalizační symbol  Alarm . Prosím, obraťte se na místní autorizované servisní středisko.

## PŘEVOZ PŘÍSTROJE

Pokud se přístroj z jakéhokoliv důvodu vypne, před jeho zapnutím počkejte 10 minut. Toto zaručí, že se tlak v chladicím systému před dalším zapnutím vyrovná.

- Přístroj vypněte a odpojte z napájení. Odstraňte veškeré jídlo. Vyměňte také všechny odnímatelné části (police, příslušenství atd.) nebo je připevněte k přístroji, aby se zabránilo otřesům.
- Přístroj přesuňte a znovu namontujte. Pokud byl přístroj položen na stranu, nechejte jej před dalším zapnutím ve svislé poloze alespoň 10 minut.

Přístroj používá jako chladivo isobutan (R600a). I když je R600a přírodní a neškodný plyn, je výbušný. Proto během přepravy a montáže buďte opatrní a zabraňte poškození chladiva vašeho přístroje. Pokud dojde při poškození k úniku plynu, odstraňte mrazničku z dosahu otevřeného plamene nebo zdrojů tepla a místnost, ve které je mraznička umístěna, řádně vyvětrejte.

## ÚSCHOVA POTRAVIN V CHLADNIČCE

Prostor chladničky pomáhá prodloužit čas úschovy potravin podléhajících zkáze.

## Čerstvé potraviny

Pro co nejlepší výsledky:

- Uschovejte čerstvé a kvalitní potraviny.
- Před úschovou zkontrolujte, zda jsou potraviny řádně zabaleny nebo přikryty. Toto zaručí, že se potraviny nevysuší, nezmění barvu ani neztratí chuť a tak si zachovají čerstvost. Zabrání to také přenosu zápachu.
- Silně aromatické potraviny zabalte nebo přikryjte a uschovejte je mimo dosah potravin jako např. máslo, mléko a smetana, které mohou být postiženy silným zápachem.
- Horké jídlo nechejte před vložením do chladničky zchladnout.

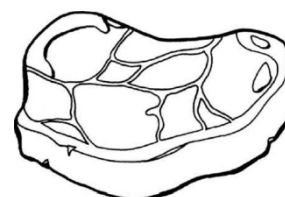
## Mléčné výrobky a vejčeka

- Většina balených mléčných výrobků má na obalu vyznačený datum spotřeby/minimální trvanlivost. Uschovejte je v chladničce a spotřebujte do uvedeného data.
- Máslo může být postiženo zápachem z aromatických jídel, proto je lepší jej uschovat v uzavřené nádobě.
- Vejčeka uschovejte v prostoru chladničky.



## Červené maso

- Čerstvé červené maso položte na talíř a přikryjte jej voskovým papírem, fólií nebo alobalem.
- Syrové a vařené maso uschovejte odděleně. Toto zaručí, že žádné šťávy ze syrového masa nenakazí uvařené jídlo.



## Drůbež

- Čerstvou drůbež vcelku opláchněte zvenku i zevnitř studenou vodou, vysušte a položte na talíř. Přikryjte fólií nebo alobalem.
- Porcovanou drůbež uschovejte stejným způsobem. Drůbež vcelku plňte nádivkou až těsně před pečením, jinak to může způsobit otravu jídlem.
- Vařenou drůbež rychle zchlaďte a zmrazte. Nádivku odeberte a uschovejte odděleně.



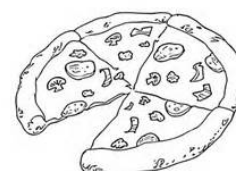
## Ryby a mořské plody

- Ryby a mořské plody doporučujeme uskladnit v čerstvé zóně.
- Celé ryby a filety zpracujte v den nákupu. Dokud je to nutné, uschovejte je v chladničce na talíři přikrytém fólií, voskovým papírem nebo alobalem.
- Pokud chcete ryby uschovat přes noc a déle, vybírejte velmi čerstvé ryby. Celé ryby opláchněte studenou vodou, aby se odstranili zbytky šupin a nečistoty, poté je osušte kuchyňskou utěrkou. Celé ryby nebo filety vložte do uzavřené plastové nádoby.
- Měkkýše uschovejte vždy v chladu. Spotřebujte do 1–2 dnů.



## Předvařené potraviny a zbytky

- Tyto potraviny uschovejte ve vhodné uzavřené nádobě, aby nevyschly.



- Uschovete pouze po dobu 1–2 dnů.
- Zbytky jídla ohřívajte až po bod varu a pouze jednou.

### Zelenina a čerstvé ovoce

- Přihrádka na zeleninu je ideální prostor pro úschovu čerstvého ovoce a zeleniny.
- Následující potraviny neuschovávajíte delší dobu při teplotě nižší jak 7 °C: Citrusové plody, melouny, lilek, ananas, papája, cukety, marakuja, okurky, papriky, rajčata.
- Při nízkých teplotách nastanou nežádoucí změny, jako např. změknutí dužiny, hnědnutí a/nebo zrychlení rozkladu.
- V chladničce neuskładňujte avokádo (dokud není zralé), banány, mango.



## MRAZENÍ A ÚSCHOVA POTRAVIN V MRAZNIČCE

### Použití mrazničky

- Pro úschovu mrazených potravin.
- Pro výrobu ledu.
- Pro mrazení potravin.

**Poznámka:** Zkontrolujte, zda jsou šuplíky mrazničky řádně uzavřena.

### Nákup mrazených potravin

- Obal nesmí být poškozený.
- Spotřebujte do data spotřeby/minimální trvanlivosti.
- Pokud je to možné, mrazené potraviny převázejte v chladící tašce a rychle je vložte do mrazničky.

### Úschova mrazených potravin

Uschovete při teplotě -18 °C nebo nižší. Neotevírejte dvířka mrazničky, pokud to není nezbytné.

### Mrazení čerstvých potravin

Zmrazte pouze čerstvé a nepoškozené potraviny.

Pro zachování nutričních hodnot, chutě a barvy by se měla zelenina před zmrazením blanšírovat.

Lilek, paprika, cuketa a chřest blanšírování nepotřebují.

**Poznámka:** Potraviny ke zmrazení oddělte od potravin, které už jsou zmrazeny.

- Potraviny vhodné k mražení:  
Koláč a pečivo, ryby a mořské plody, maso, zvěřina, drůbež, zelenina, ovoce, bylinky, vajíčka bez skořápky, mléčné výrobky jako je sýr a máslo, hotová jídla a zbytky jako např. polévky, guláš, vařené maso a ryby, bramborové jídla, suflé a dezerty.
- Potraviny nevhodné k mražení:  
Zelenina, která se konzumuje syrová jako např. salát, ředkvičky, vajíčka ve skořápce, hrozny, celá jablka, hrušky a broskve, vajíčka na tvrdo, jogurty, kysané mléko a majonéza.

### Balení mrazených potravin

Aby mrazené potraviny neztratily chuť nebo nevyschly, uložte je do vzduchotěsných nádob.

1. Potraviny vložte do obalu.
2. Vysajte vzduch.
3. Obal uzavřete.
4. Na balení napište obsah a datum mrazení.

Vhodné balení:

Folie, trubicová polyetylenová folie, alobal, nádoby do mrazničky.

Tyto výrobky jsou k dispozici u speciálních prodejců.

### Doporučený čas úschovy mrazeného jídla v mrazničce

Tyto časy záleží od druhu potravin. Mrazené potraviny mohou být uschovány od 1 do 12 měsíců (při minimálně -18 °C).

Potraviny	Čas úschovy
Slanina, dušené maso se zeleninou, mléko	1 měsíc
Chléb, zmrzlina, klobásy, koláče, připravené měkkýše, tučné ryby	2 měsíce
Netučné ryby, měkkýše, pizza, buchty a muffiny	3 měsíce
Šunka, dorty, sušenky, hovězí a jehněčí maso, porcovaná drůbež	4 měsíce
Máslo, zelenina (blanšírovaná), celá vajíčka a žoutky, připravená langusta, mleté maso (syrové), vepřové (syrové)	6 měsíců
Ovoce (sušené nebo v sirupu), bílky, hovězí (syrové), celé kuře, jehněčí (syrové), biskupský chlebíček	12 měsíců

### Nezapomeňte:

- Pokud mrazíte potraviny s datem spotřeby/minimální trvanlivostí, mrazte je před tímto datem.
- Zkontrolujte, zda již potraviny nebyly mrazeny. Potraviny, které byly rozmrazeny, již podruhé nemrazte.
- Po rozmražení potraviny urychleně zkonzumujte.

### VÝROBA LEDU

Přihrádku na kostky ledu (není součástí balení?) naplňte do ¾ pitnou vodou a vložte ji do mrazicího boxu.

Pokud přihrádka na led uvízla v mrazničce, uvolněte ji pouze pomocí tupého nástroje.

Pro uvolnění kostek ledu pootočte přihrádkou na led nebo ji vložte na chvíli pod tekoucí vodu.

### ROZMRAZOVÁNÍ

Mraznička je vybavena systémem bez nutnosti rozmrazování.

Tento automatický systém rozmrazování umožňuje to, že se v mrazničce netvoří námraza a potraviny se nerozmrazí.

## TIPY PRO ÚSPORU ENERGIE

Pro nejúspornější provoz vašeho přístroje:

- Zkontrolujte, zda má chladnička s mrazničkou dostatečný prostor pro větrání, jak je doporučeno v návodu na montáž.
- Teplé potraviny a nápoje nechejte před úschovou vychladnout.
- Mrazené jídlo rozmrazujte v chladničce a nízkou teplotu mrazeného jídla využijte pro chlazení chlazených.
- Dvířka otevírejte co nejméně.
- Přístroj otevírejte co nejrychleji.
- Zkontrolujte, zda jsou dvířka chladničky vždy řádně zavřená.

### Upozornění:

Když je otevřený vyklápěcí nosník, vraťte ho zpátky do jeho polohy dřív, než zavřete dveře. V opačném případě nelze dvířka zavřít a může to způsobit poškození vyklápěcího nosníku.

**Pro zabránění vzniku kondenzace je uvnitř nainstalován ohřívač, který se může zdát být horký, ale nemá to vliv na skladování potravin.**

## PROVOZNÍ HLUK

- Normální zvuky
- Motory běží.
- Chladicí kapalina protéká trubkami.

## ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA



Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo rozpouštědla.

1. Zástrčku odpojte ze zásuvky.
2. Potraviny vyjměte a uložte na chladné místo.
3. Přístroj umyjte jemnou utěrkou, teplou vodou a čisticím prostředkem.
4. Dvířka a těsnění umyjte pouze vodou a řádně vysušte.
5. Po čišění přístroj znovu zapojte do napájení a nastavte požadovanou teplotu.
6. Potraviny vložte zpátky do přístroje.


LED světlo v ledničce nemůže být vyměněno uživatelem. Pokud LED světlo přestane fungovat, obraťte se na místního autorizovaného servisního zástupce.

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud máte problémy s přístrojem, než zavoláte servis, zkontrolujte následující body.

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Přístroj nefunguje.	Žádná elektřina v zásuvce.	Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně připojena a napájena.
Hluk	Skříňka není na pevném nebo rovném povrchu.	Viz část Montáž.
Přístroj nechladí	Nesprávné nastavení teploty. Časté otevírání dveří. Vložené velké množství potravin.	Viz část Nastavení teploty a funkcí.  Minimalizujte otevírání dveří, aby se teplota ustálila.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Značka	Thomson
Hodnocení	
Typ přístroje	VÍCEDVEŘOVÁ CHLADNIČKA S MRAZNIČKOU
Třída klimatu + provozní rozsah teplot	SN (+10°C ~ +32°C) N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C)
Třída ochrany před úrazem elektrickým proudem	Class I
Jmenovité napětí a frekvence	220-240V / 50Hz
Vstupní výkon	150W
Výkon světla	≤2W
Spotřeba energie	0.835Kwh/24h
Chladicí element/množství	R600a/43g
Jmenovitý proud	1.3A
Objem mrazničky	95L
Objem chladničky	255L
Celkový úložný objem	360L
Kapacita mrazení	10Kg/24h
Rozmrazovací výkon	180W
Čistá váha	100Kg
Izolační plyn	Cyclopentane
Rozměry výrobku (Š x H x V mm)	684×711×1800
Energetická třída (1)	A+
Spotřeba energie (2)	305kWh/rok
Hluk	45dB
Čas úschovy při výpadku napájení	16 hodin
(1) (1) Energetická třída: A+++.....D (A+++ = ekonomická D = méně ekonomická)	
(2) (2) Skutečná spotřeba energie závisí na podmínkách použití a umístění přístroje.	

Thomson je obchodní značka firmy Technicolor.

Omlouváme se za jakékoliv nepříjemnosti způsobené malými nepřesnostmi v těchto pokynech, které mohou být způsobeny zlepšováním a vývojem produktů.

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 23 / 04 / 2014

## Obsah

VAROVANIA .....	2
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....	4
POPIS SÚČASTÍ.....	5
PRED INŠTALÁCIOU ZARIADENIA.....	6
INŠTALÁCIA .....	6
TEPLOTA OKOLIA.....	6
PREDTÝM, AKO VLOŽÍTE POTRAVINY DO ZARIADENIA .....	6
VÝPADOK ELEKTRICKEJ ENERGIE .....	6
NASTAVENIE TEPLoty A FUNKCIÍ.....	7
PRESUN ZARIADENIA.....	8
SKLADOVANIE POTRAVÍN V PRIESTORE CHLADNIČKY .....	9
ZMRAZOVANIE A SKLADOVANIE POTRAVÍN V PRIESTORE MRAZNIČKY.....	10
VÝROBA ĽADOVÝCH KOCIEK .....	12
ROZMRAZOVANIE .....	12
TIPY NA ŠETRENIE ENERGIE .....	12
PREVÁDZKOVÝ HLUK.....	12
ČISTENIE A ÚDRŽBA.....	13
RIEŠENIE PROBLÉMOV .....	13
TECHNICKÉ ÚDAJE .....	14

## **VAROVANIA**

Toto zariadenie bolo navrhnuté iba na používanie v domácnosti a nesmiete ho používať na žiadny iný účel ani aplikáciu, ako napríklad na iné než domáce používanie alebo používanie v obchodnom prostredí.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo ním poverený servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, inak sa môže vyskytnúť riziko úrazu elektrickým prúdom.

Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak budú pod dozorom alebo im budú poskytnuté pokyny na použitie zariadenia bezpečným spôsobom a rozumejú možným rizikám. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Toto zariadenie nevystavujte dažďu.

**VAROVANIE:** Udržiavajte vetracie otvory vnútri zariadenia alebo vo vstavanej skrinke voľné, bez prekážok.

**VAROVANIE:** Na urýchlenie procesu rozmrazovania nepoužívajte mechanické zariadenia ani iné prostriedky, ktoré nie sú odporúčané výrobcom.

**VAROVANIE:** Dávajte pozor, aby ste nepoškodili chladiaci okruh.

**VAROVANIE:** Vo vnútorných priestoroch pre skladovanie potravín nepoužívajte elektrické zariadenia, ktoré nie sú odporúčané výrobcom.

V tomto zariadení neskladujte výbušné látky ako sú spreje s horľavými plynmi.

**VAROVANIE:** Na výrobu ľadu (ľadových kociek) používajte iba pitnú vodu.

**UPOZORNENIE:** Chladiaci systém je pod vysokým tlakom. Nedotýkajte sa ho. Pred likvidáciou zariadenia kontaktujte kvalifikované stredisko údržby.

**INŠTALÁCIA:** TOTO ZARIADENIE NEINŠTALUJTE NA MIESTACH, KTORÉ SÚ PRÍLIŠ VLHKÉ ALEBO CHLADNÉ, AKO SÚ PRÍSTAVBY, GARÁŽE ALEBO VÍNNE PIVNICE.

### **Likvidácia zariadenia:**

Aby ste sa vyhli prípadnému poškodeniu prírody alebo ľudského zdravia z dôvodu nekontrolovanej likvidácie odpadu, zariadenie správne recyklujte, aby ste podporovali opätovné využívanie materiálov. Likvidácia musí byť vykonaná iba prostredníctvom verejných zberných miest.

### **Pre inštaláciu, servis:**

Zariadenie musí byť umiestnené na vodorovnej podlahe a udržiavané v dobre vetranom prostredí. Žiadne komponenty sa nepokúšajte vymeniť alebo opraviť svojpomocne, v prípade potreby sa obráťte na servis.

## Zaobchádzanie:

So zariadením zaobchádzajte tak, aby ste sa vyhli akémukoľvek poškodeniu.

**Nikdy nezmrazujte rozmrazené potraviny okrem prípadov, keď boli predtým uvarené, aby sa obmedzilo množstvo škodlivých baktérií. Nikdy znova nezmrazujte morské plody, ktoré boli rozmrazené.**

## **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**

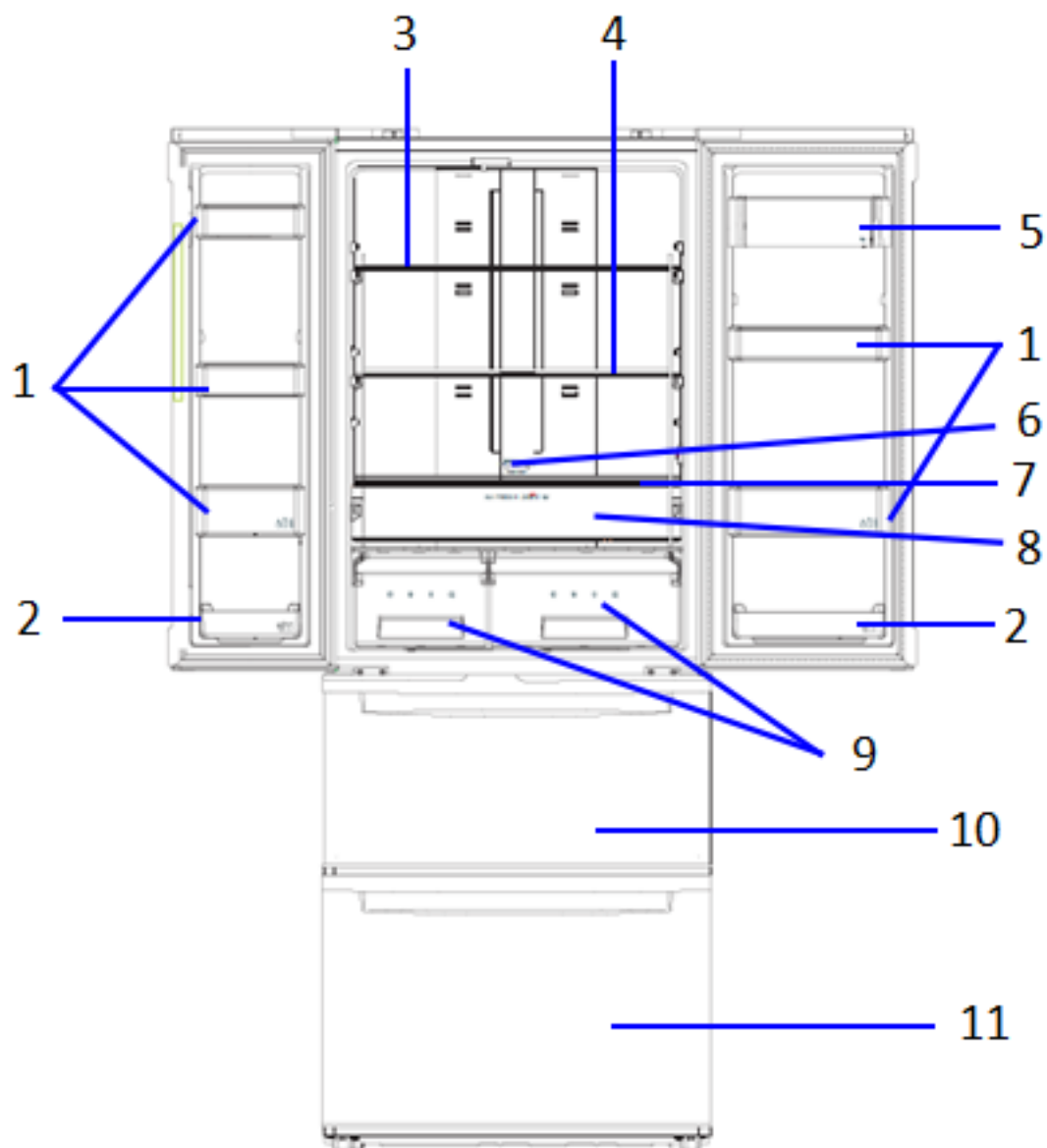
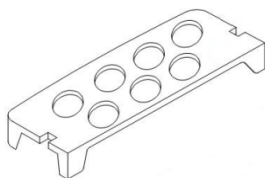
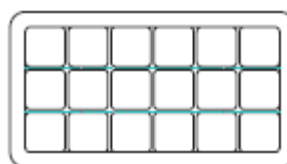
- Ak likvidujete starú chladničku s mrazničkou so zámkom/západkou pripevnenou na dvierkach zaistite, aby bola vo vypnutom stave, aby ste predišli uväzneniu hrajúcich sa detí.
- Ak zariadenie nebudete používať a pred čistením ho odpojte od elektrickej siete. Pred čistením vyberte zo zariadenia potraviny.
- Do zariadenia nevkladajte príliš veľké jedlo, pretože môže spôsobiť nesprávne fungovanie.
- Pri presune zariadenia je potrebné dbať na zvýšenú opatrnosť, najmä ak je plné horúcej vody.
- Nedávajte deťom zmrzlinu a zmrzlinu z vody priamo z priestoru mrazničky, pretože nízka teplota môže na perách spôsobiť „popáleniny od mrazu“.
- Na zariadenie, dvierka atď. sa nestavajte ani sa o ne neopierajte.

### **Likvidácia starého zariadenia**

Chladničky s mrazničkami obsahujú v zaizolovaných častiach chladiace médium a plyny.

Chladiace médium a pretekajúce plyny musia byť zlikvidované odborným spôsobom. Pred samotnou likvidáciou sa uistite, potrubie chladiaceho okruhu nie je poškodené.

## POPIS SÚČASTÍ

**12****13****14**

1. Poličky v dverkách chladničky
2. Polička na fľaše v dverkách chladničky
3. Polička chladničky
4. Dvojdielna polička v chladničke
5. Polička s uzáverom v dverkách chladničky
6. Regulácia teploty pre čerstvú zónu
7. Kryt pre čerstvú zónu
8. Čerstvá zóna

9. Nádoby na zeleninu
10. Horná zásuvka mrazničky (vnútri je zásobník mrazničky)
11. Dolná zásuvka mrazničky
12. Polička na vínne fľaše
13. Držiak na vajcia
14. Miska na ľadové kocky

## PRED INŠTALÁCIOU ZARIADENIA

Pred pripojením zariadenia k elektrickej sieti skontrolujte, či napätie označené na údajovom štítku na zariadení zodpovedá napätiu v elektrickej zásuvke vo vašej domácnosti. Nesprávne napätie môže poškodiť zariadenie.

Elektrická zástrčka je jediný prostriedok na odpojenie zariadenia a musí preto zostať vždy ľahko dostupná. Ak chcete odpojiť napájanie zariadenia, najskôr ho vypnite a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

Toto zariadenie musí byť uzemnené. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenia, ktoré môžu vzniknúť z dôvodu použitia zariadenia bez uzemnenia.

## INŠTALÁCIA

Zariadenie nainštalujte v suchej a dobre vetranej miestnosti. Miesto inštalácie nesmie byť vystavené priamemu slnečnému žiareniu a nesmie sa nachádzať v blízkosti tepelného zdroja, napr. variča, radiátora atď.

Aby ste zaistili dostatočné vetranie zariadenia, musí byť z každej strany zariadenia voľný priestor minimálne 10 cm.

V prípade nerovnomerného povrchu je možné zariadenie vyrovnáť pomocou predných nožičiek.

## TEPLOTA OKOLIA

Toto zariadenie je navrhnuté na prevádzku pri teplote okolia od 10 °C do 38 °C (SN/N/ST).V prípade prekročenia týchto teplôt, napr. chladnejšie alebo teplejšie, zariadenie nebude pracovať správne. Ak je teplota okolia prekračovaná dlhý čas, teplota v priestore mrazničky narastie nad -18 °C a môže dôjsť k pokazeniu potravín.

## PREDTÝM, AKO VLOŽÍTE POTRAVINY DO ZARIADENIA

- Odstráňte všetky obalové materiály.
- Nechajte zariadenie v prevádzke na 2–3 hodiny, aby sa priestory mohli vychladiť na požadovanú teplotu.
- Vnútro zariadenia umyte vlažnou vodou s malým množstvom tekutého čistiaceho prostriedku pre odstránenie nečistôt od výroby a dopravy.

## VÝPADOK ELEKTRICKEJ ENERGIE

V prípade výpadku elektrickej energie neotvárajte dvierka chladničky. Zmrazené potraviny by nemali byť ovplyvnené, ak výpadok trvá menej ako 16 hodín.

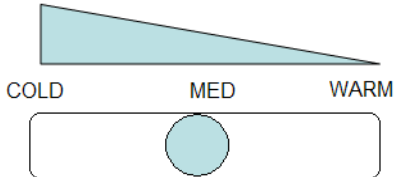
Nezmrazujte mrazené potraviny, ktoré boli úplne rozmrazené. Konzumácia takýchto potravín môže byť nebezpečná.

## NASTAVENIE TEPLoty A FUNKCIÍ

Môžete nastaviť teplotu čerstvej zóny v priestore chladničky, teplotu v chladničke a v mrazničke.

### Nastavenie teploty čerstvej zóny

Teplotu v čerstvej zóne je možné nastaviť od -2 °C do 3 °C. Používa sa na skladovanie morských plodov ako sú ryby počas 1 až 2 dní od nákupu, čím sa predchádza miešaniu pachov medzi čerstvou zónou a priestorom chladničky mimo čerstvej zóny. Podľa potreby môžete nastaviť teplotu čerstvej zóny.



Pri bežnom používaní sa odporúča nastaviť teplotu do polohy „MED“. Ak je ovládač teploty nastavený do polohy „COLD“ (Viac chladné) dlhší čas, na sklenenom kryte čerstvej zóny sa môže tvoriť ľad.

### Ovládací panel a displej



### Nastavenie teploty v priestore chladničky

**Refrigerator** Stlačte tlačidlo a teplota chladničky na displeji bude blikať.

Keď bliká teplota, opakovaným stláčaním +/— vyberte požadovanú teplotu od 2 °C do 8 °C.

### Vypnuté chladenie

**Refrigerator** Podržte stlačené tlačidlo, kým sa na displeji nezobrazí „OFF“ (Vyp.). V priestore chladničky sa zastaví chladenie a teplotu v tomto priestore nie je možné upraviť.

Ak chcete obnoviť chladenie, stlačte a podržte tlačidlo, kým sa „OFF“ (Vyp.) neprestane zobrazovať na displeji.

### Nastavenie teploty v priestore mrazničky


**Freezer** Stlačte tlačidlo a teplota mrazničky na displeji bude blikať.

Keď bliká teplota, opakovaným stláčaním +/— vyberte požadovanú teplotu od -24 °C do -16 °C.

### Super mrazenie

Táto funkcia pomôže rýchlo zmraziť potraviny a udržať ich živiny, vitamíny, chuť a vzhľad.

**Super Freezing** Ak chcete nastaviť čas super mrazenia, stlačte toto tlačidlo a na displeji bude blikať

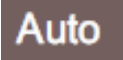
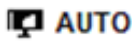
symbol super mrazenia  a čas.

Keď bliká symbol a čas, opakovaným stláčaním **+/—** vyberte želaný čas super mrazenia až do 26 hodín. Teplotu v mrazničke nemožno upraviť.

Po dosiahnutí času super mrazenia bude funkcia super mrazenia automaticky zrušená a symbol sa na displeji prestane zobrazovať.

Môžete tiež zrušiť funkciu stlačením tlačidla **Auto** .

### Auto

 Stlačením tohto tlačidla vyberte automatickú prevádzku. Na displeji sa objaví symbol auto  a teploty v chladničke a v mraziacom priestore budú 4 °C, resp. -18 °C, ktoré budú zobrazené na displeji.

Ak chcete túto funkciu zrušiť, stlačte toto tlačidlo znova. Symbol auto sa prestane zobrazovať na displeji a na displeji sa obnoví zobrazenie nastavenej teploty v chladničke a mrazničke.

### Signalizácia

#### Alarm otvorených dvierok


Ak dvierka chladničky a/alebo mrazničky zostanú otvorené alebo nie sú úplne uzavreté počas cca 3 minút, zo zariadenia sa bude ozývať zvukový alarm.

Zatvorte dvierka chladničky a/alebo zásuvky mrazničky a alarm sa vypne.

#### Teplotná signalizácia:

Ak je teplota v mraziacom priestore vyššia ako -10 °C, rozbliká sa teplota mrazničky na displeji. Stlačte ľubovoľné tlačidlo pre vypnutie blikania teploty priestoru mrazničky. Na displeji sa na asi 5 sekúnd zobrazí nameraná teplota v mrazničke a potom sa zobrazí predchádzajúce nastavenie.

### Chybové kódy

Ak dôjde k chybe v zariadení, na displeji sa zobrazí zodpovedajúci chybový kód (napríklad E0, E1 alebo E2) a signalizačný symbol  . Obráťte sa na miestne autorizované servisné stredisko.

## PRESUN ZARIADENIA

Ak bolo zariadenie z akéhokoľvek dôvodu vypnuté, pred jeho opätovným zapnutím počkajte 10 minút. Tlaky v chladiacom systéme sa tak budú môcť pred opätovným zapnutím vyrovnáť.

- Vypnite zariadenie a odpojte ho od elektrickej siete. Vyberte všetko jedlo. Odstráňte aj všetky pohyblivé časti (poličky, príslušenstvo atď.) alebo ich pripevnite v zariadení, aby sa zabránilo akýmkoľvek nárazom.
- Premiestnite a nainštalujte zariadenie. Ak bolo zariadenie akokoľvek dlho umiestnené na bočnej strane, pred jeho zapnutím ho nechajte stáť aspoň 10 minút.

Zariadenie používa chladivo izobután (R600a). Aj keď je chladivo R600a šetrné k životnému prostrediu a je to prirodzený plyn, je výbušné. Preto by ste mali byť pri preprave a montáži opatrní, aby ste zabránili poškodeniu chladiacich prvkov vášho zariadenia. V prípade úniku spôsobeného poškodením prvkov chladiča presuňte mrazničku mimo otvoreného ohňa alebo zdrojov tepla a na niekoľko minút vyvetrajte miestnosť, v ktorej je zariadenie umiestnené.

## SKLADOVANIE POTRAVÍN V PRIESTORE CHLADNIČKY

Priestor chladničky pomáha predĺžiť čas skladovania čerstvých, rýchlo sa kaziacich potravín.

### Starostlivosť o čerstvé potraviny

Pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov:

- Skladujte potraviny, ktoré sú úplne čerstvé a vysokokvalitné.
- Uistite sa, že sú potraviny pred skladovaním dobre zabalené alebo zakryté. Predídete tak dehydratácii, zhoršeniu farby alebo strate chuti potravín a pomôže to udržaniu ich čerstvosti. Predídete sa tým tiež prenášaniam pachov.
- Uistite sa, že sú potraviny s výraznými pachmi zabalené alebo zakryté a skladujte ich mimo potravín, ako je maslo, mlieko a smotana, ktoré môžu byť poznamenané silnými pachmi.
- Teplé jedlá pred vložením do priestoru chladničky nechajte vychladnúť.

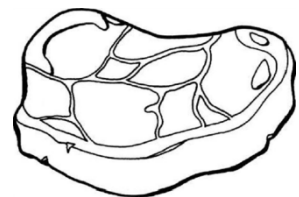
### Mliečne výrobky a vajcia

- Väčšina balených mliečnych výrobkov má na obale uvedený odporúčaný dátum spotreby. Skladujte ich v priestore chladničky a spotrebujte do odporúčaného dátumu.
- Maslo môže byť poznačené silne zapáchajúcimi potravinami, preto je najlepšie skladovať ich v uzavretej nádobe.
- Vajcia môžu byť skladované v priestore chladničky.



### Tmavé mäso

- Čerstvé tmavé mäso umiestnite na tanier a voľne zakryte voskovaným papierom, plastovým obalom alebo fóliou.
- Uvarené a surové mäso skladujte na samostatných tanieroch. Zabráňte tak vytečeniu šťavy zo surového mäsa a kontaminácii uvareného pokrmu.



### Hydina

- Celá čerstvá hydina by mala byť zvnútra opláchnutá pod studenou tečúcou vodou, vysušená a umiestnená na tanieri. Zakryte ju voľne plastovým obalom alebo fóliou.
- Takýmto spôsobom by mali byť skladované aj kusy hydiny. Celá hydina nesmie nikdy zostať nevytváňaná až do času tesne pred varením, lebo môže dôjsť k otrave jedla.
- Uvarenú hydinu rýchlo ochlaďte a umiestnite do chladničky. Vnútorosti odstráňte z hydiny a skladujte ich oddelene.



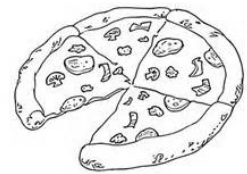
### Ryby a morské plody

- Ryby a morské plody vám odporúčame skladovať v čerstvej zóne.
- Celá ryba a filé by mali byť spotrebované v deň nákupu. Ak je to nevyhnutné, skladujte ich v chladničke voľne zakryté plastovým obalom, voskovaným papierom alebo fóliou.
- Ak ich chcete skladovať celú noc alebo dlhšie, dbajte na to, aby ste vybrali úplne čerstvé ryby. Celú rybu je potrebné opláchnuť v studenej vode, aby sa odstránili šupiny a nečistoty a potom ju vysušte oklepaním pomocou papierových obrúskov. Celé ryby alebo filé umiestnite do uzavretého plastového vrečka.
- Mäkkýše udržiavajte vždy v chlade. Spotrebujte do 1 – 2 dní.



### Predvarené jedlá a zostávajúce potraviny

- Tieto potraviny musia byť skladované vo vhodne zabalených nádobách, aby nemohli vyschnúť.
- Uchovávajúce ich iba 1 – 2 dni.
- Zostatkové potraviny zohrejte iba raz a to tak, aby boli horúce.



### Zelenina a čerstvé ovocie

- Nádoby na zeleninu sú optimálnym miestom na skladovanie čerstvého ovocia a zeleniny.
- Dbajte na to, aby ste nasledujúce potraviny neskladovali príliš dlho pri teplote nižšej ako 7 °C:  
Citrusové plody, melóny, baklažány, ananás, papáju, cukety, granadilla, uhorky, papriku, paradajky.
- Pri nízkych teplotách dochádza k nežiaducim zmenám, ako je zmäknutie dužiny, zhnednutie alebo rýchlejšie pokazenie.
- V chladničke neskladujte avokádo (kým nie je zrelé), banány, mango.



## ZMRAZOVANIE A SKLADOVANIE POTRAVÍN V PRIESTORE MRAZNIČKY

### Používanie priestoru mrazničky

- Na skladovanie hlboko zmrazených potravín.
- Na výrobu ľadových kociek.
- Na zmrazovanie jedla.

**Poznámka:** Zaistite, aby boli zásuvky mrazničky správne zatvorené.

### Kupovanie zmrazených potravín

- Obal nesmie byť poškodený.
- Potraviny spotrebujte do uvedeného dátumu spotreby.
- Ak je to možné, hlboko zmrazené potraviny prepravujte v izolovanom vrečku a rýchlo ich umiestnite do mrazničky.

### Skladovanie zmrazených potravín

Skladujte pri teplote  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  alebo nižšej. Neotvárajte zásuvky mrazničky, ak to nie je potrebné.

### Zmrazovanie čerstvých potravín

Zmrazujte iba čerstvé a nepoškodené potraviny.

Ak chcete zachovať čo najlepšiu výživovú hodnotu, chuť a farbu, mali by ste zeleninu pred zmrazením olúpať.

Baklažán, paprika, cuketa a špargľa nevyžaduje predhrievanie.

**Poznámka:** Udržiavajte potraviny, ktoré majú byť zmrazené s potravinami, ktoré sú už zmrazené.

- Nasledujúce potraviny sú vhodné na zmrazenie:  
Koláče a pečivo, ryby a morské plody, mäso, divina, hydina, zelenina, ovocie, bylinky, vajcia bez škrupiny, mliečne výrobky, ako sú syry a maslo, hotové a zostatkové jedlá, ako sú polievky, dusené mäso, varené mäso a ryby, zemiakové pokrmy, suflé a dezerty.
- Nasledujúce potraviny nie sú vhodné na zmrazenie:  
Tie typy zeleniny, ktoré sa zvyčajne konzumujú v surovom stave, ako je šalát alebo reďkovka, vajcia v škrupine, hrozno, celé jablká, hrušky a broskyne, natvrdo uvarené vajcia, jogurty, kyslé mlieko, kyslá smotana a majonéza.

### Balenie zmrazených potravín

Ak chcete zabrániť tomu, aby jedlo stratilo chuť alebo vyschlo, umiestnite ho do vzduchotesných obalov.

1. Potraviny umiestnite do obalu.
2. Odstráňte vzduch.
3. Utesnite obaly.
4. Na obal označte obsah a dátum zmrazenia.

Vhodné balenie:

Plastové fólie, rúrkové fólie z polyetylénu, hliníkové fólie, mraziace nádoby.

Tieto produkty môžete kúpiť v špecializovaných predajniach.

### Odporúčaný čas skladovania zmrazených potravín v mrazničke

Tieto časy sa líšia v závislosti od typu jedla. Jedlo, ktoré zmrazíte môžete skladovať od 1 do 12 mesiacov (pri teplote minimálne  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ).

Jedlo	Čas skladovania
Slanina, dusené mäso, mlieko	1 mesiac
Chlieb, zmrzlina, saláma, pečivo, predvarené mäkkýše, tučné ryby	2 mesiace
Chudé ryby, mäkkýše, pizza, koláčiky a muffiny	3 mesiace
Šunka, koláče, sušienky, hovädzie a jahňacie kotlety, kusy hydiny	4 mesiace
Maslo, zelenina (olúpaná), celé vajcia a žĺtky, varené raky, mleté mäso (surové), bravčové mäso (surové)	6 mesiacov
Ovocie (suché alebo v sirupe), vaječné bielka, hovädzie mäso (surové), celé kura, jahňacina (surová), ovocné koláče	12 mesiacov

**Nikdy nezabudnite:**

- Čerstvé potraviny s uvedeným dátumom spotreby musíte zmraziť ešte pred uplynutím tohto dátumu.
- Skontrolujte, či jedlo nebolo predtým zmrazené. Zmrazené potraviny, ktoré boli úplne rozmrazené nesmú byť v žiadnom prípade znova zmrazené.
- Po rozmrazení musia byť potraviny rýchlo spotrebované.

**VÝROBA ĽADOVÝCH KOCIEK**

Naplňte formu na ľad (nie je dodávaná) do  $\frac{3}{4}$  objemu pitnou vodou a vložte do zásuvky v mrazničke. Ak je forma na ľad prichytená k zásuvke v mrazničke, uvoľnite ju iba pomocou tupého nástroja. Aby ste uvoľnili ľadové kocky, jemne skrúťte formu na ľad alebo chvíľu podržte pod tečúcou vodou.

**ROZMRAZOVANIE**

Zariadenie je vybavené systémom zabraňovania námrazy.

Tento systém umožňuje, že priestor mrazničky zostáva trvale bez ľadu, ale potraviny uložené v zásuvkách mrazničky nie sú rozmrazované.

**TIPY NA ŠETRENIE ENERGIE**

Aby bolo zariadenie používané energeticky najefektívnejšie:

- Skontrolujte, či má zariadenie dostatočné vetranie, podľa odporúčaní v návode na inštaláciu.
- Nechajte teplé potraviny a nápoje vychladnúť predtým, ako ich vložíte do zariadenia.
- Zmrazené potraviny rozmrazujte v priestore chladničky, vďaka čomu využijete nízku teplotu zmrazených potravín na ochladenie potravín v chladničke.
- Dvierka nechajte otvorené iba minimálny čas.
- Zariadenie otvárajte čo najkratšie ako je to možné.
- Zaistite, aby boli dvierka chladničky a zásuvky mrazničky vždy správne zatvorené.

**Upozornenie:**

Keď je preklápací nosník otvorený, vráťte ho naspäť skôr, než zatvoríte dvere. V opačnom prípade nie je možné dvierka zatvoriť a môže to spôsobiť poškodenie preklápacieho nosníka.

**Pre zabránenie vzniku kondenzácie je vo vnútri nainštalovaný ohrievač, ktorý sa môže zdať horúci, ale nemá to vplyv na skladovanie potravín.**

**PREVÁDZKOVÝ HLUK****Normálny hluk**

- Motory sú v prevádzke.
- Chladiace médium preteká cez potrubie.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA



Nepoužívajte drsné čistiace prípravky alebo rozpúšťadlá.

1. Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
2. Vyberte potraviny a skladujte ich na chladnom mieste.
3. Zariadenie čistite pomocou jemnej handričky, teplej vody a umývacieho prostriedku.
4. Tesnenie dvierok utierajte iba pomocou čistej vody a potom ho dôkladne utrite.
5. Po dokončení čistenia znova zapojte zariadenie do zásuvky a nastavte želanú teplotu.
6. Vložte jedlo nazad do zariadenia.


LED svetlo v chladničke nemôže byť vymenené používateľom. Ak LED svetlo prestane svietiť, obráťte sa na miestneho autorizovaného servisného zástupcu

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak sa vyskytne problém so zariadením, skontrolujte nasledujúce body skôr než budete kontaktovať zákaznícky servis.

Problém	Možné príčiny	Možné riešenie
Zariadenie nefunguje.	V zásuvke nie je elektrické napätie.	Skontroluje, či je zástrčka správne zapojená a napájanie je zapnuté.
Hluk	Zariadenie nie je stabilné alebo vyrovnané.	Pozri časť inštalácia.
Zariadenie nechladí	Nastavenie teploty nie je správne.  Dvierka sú často otvárané. Bolo naraz vložené veľké množstvo jedla.	Pozri časť pre Nastavenie teploty a funkcií.  Minimalizujte otváranie dvierok, aby sa teplota mohla stabilizovať.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Značka	Thomson
Počet hviezdíček	
Typ zariadenia	VIACDVEROVÁ CHLADNIČKA S MRAZNIČKOU
Klimatická trieda + teplota okolia	SN (+10°C ~ +32°C) N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C)
Trieda ochrany pred zásahom elektrickým prúdom	Class I
Napájacie napätie a frekvencia	220-240V / 50Hz
Príkion	150W
Príkion žiarovky	≤2W
Spotreba energie	0.835Kwh/24h
Chladiace médium/množstvo	R600a/43g
Nominálny prúd	1.3A
Skladovací objem mrazničky	95L
Skladovací objem chladničky	255L
Celkový hrubý objem	360L
Kapacita mrazenia	10Kg/24h
Rozmrazovací výkon	180W
Čistá hmotnosť	100Kg
Izolácia fúkania plynu	Cyklopentán
Rozmery zariadenia (Š x H x V mm)	684×688×1800(mm)
Energetická trieda (1)	A+
Spotreba energie (2)	305kWh/rok
Hluk	45dB
Bezpečný čas skladovania pri výpadku elektrickej energie	16 hodí
(1) Energetická trieda: A <sup>+++</sup> .....D (A <sup>+++</sup> = ekonomická D=menej ekonomická)	
(2) Skutočná spotreba energie závisí od podmienok používania a umiestnenia zariadenia.	

Thomson je obchodná známka spoločnosti Technicolor.

Ospravedlňujeme sa za akékoľvek nepríjemnosti spôsobené menšími nepresnosťami v tomto návode, ktoré mohli vzniknúť následkom vylepšenia a vývoja produktu.

DartyPlc © UK: EC1N 6TE 23 / 04 / 2014