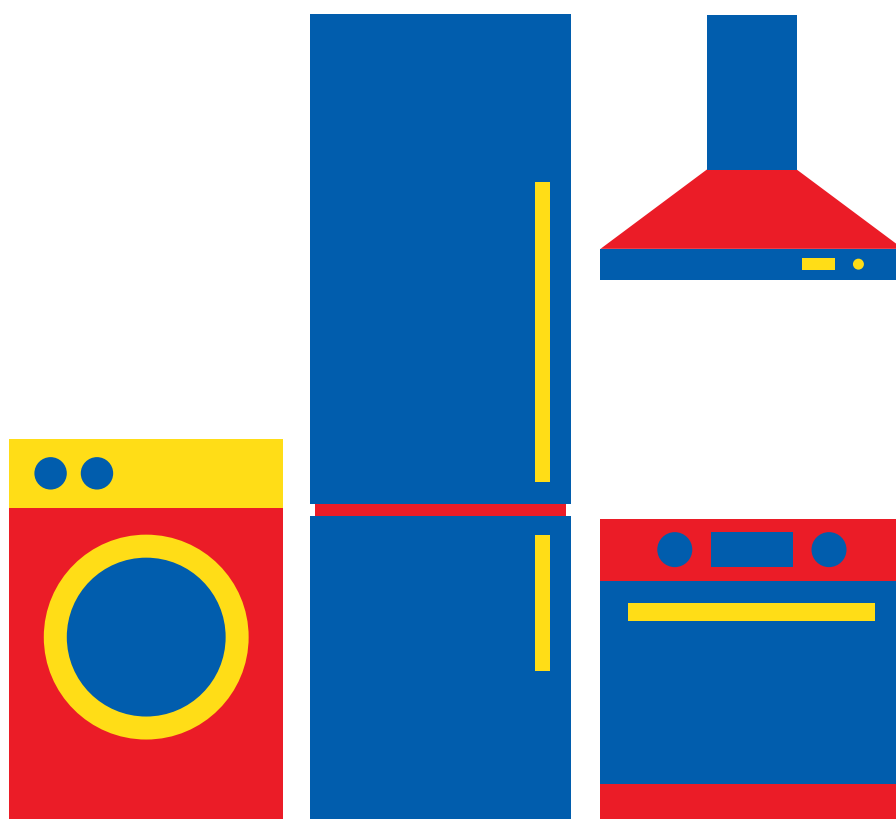


# THOMSON

## REFRIGERATEUR - CONGELATEUR

### CTH300BLB

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

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



# **THOMSON**

## **CTH300BLB**

**RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR**

**REFRIGERATOR-FREEZER**

**KOEL-/VRIESCOMBINATIE**



MANUEL D'UTILISATION



OPERATING INSTRUCTIONS



HANDLEIDING

# Table des Matieres

AVERTISSEMENTS-----	1
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ-----	3
NOMS DES PIÈCES-----	4
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL-----	4
INSTALLATION-----	4
TEMPÉRATURE AMBIANTE -----	4
AVANT DE METTRE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL-----	4
COUPURE DE COURANT-----	4
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE -----	5
DÉPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL-----	5
CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR-----	5
CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU CONGÉLATEUR-----	6
INSTALLATION ET RETRAIT DE LA BOÎTE À CRAIE-----	7
FABRICATION DE GLAÇONS-----	7
DÉGIVRAGE-----	7
INVERSION DES PORTES -----	7
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE-----	8
BRUITS DE FONCTIONNEMENT-----	8
NETTOYAGE ET ENTRETIEN-----	8
GUIDE DE DÉPANNAGE-----	8
SPÉCIFICATIONS-----	9
MISE AU REBUT -----	9
ZONE LA PLUS FROIDE DU RÉFRIGÉRATEUR -----	10

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

## **AVERTISSEMENTS**

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnement professionnels;
  - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambres d'hôtes;
  - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section

“NETTOYAGE ET ENTRETIEN” en page 8 .

- Cet appareil ne doit pas être exposé à la pluie.
- MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- MISE EN GARDE: Le système de réfrigération est sous haute pression. Ne pas y toucher. Contacter des services d'entretien qualifiés avant la mise au rebut.
- INSTALLATION: N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL DANS DES PIÈCES TROP HUMIDES OU TROP FROIDES, TELLES QUE DES CONSTRUCTIONS ANNEXES, GARAGES ou CAVES.
- **Mise au rebut de l'appareil:**  
Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques, les fluides frigorigènes et les agents moussants inflammables, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet, contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur

les procédures correctes de mise au rebut.

- **Installation et mise en service:**

L'appareil doit être installé sur le sol, sur une surface plane et horizontale en s'assurant que les ouvertures d'aération sont correctement dégagées.

Ne jamais essayer de remplacer ou de réparer vous-même une partie ou un composant de l'appareil, demandez de l'aide à un personnel professionnel et qualifié, si besoin.

- **Manipulation:**

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

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



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

#### INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

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

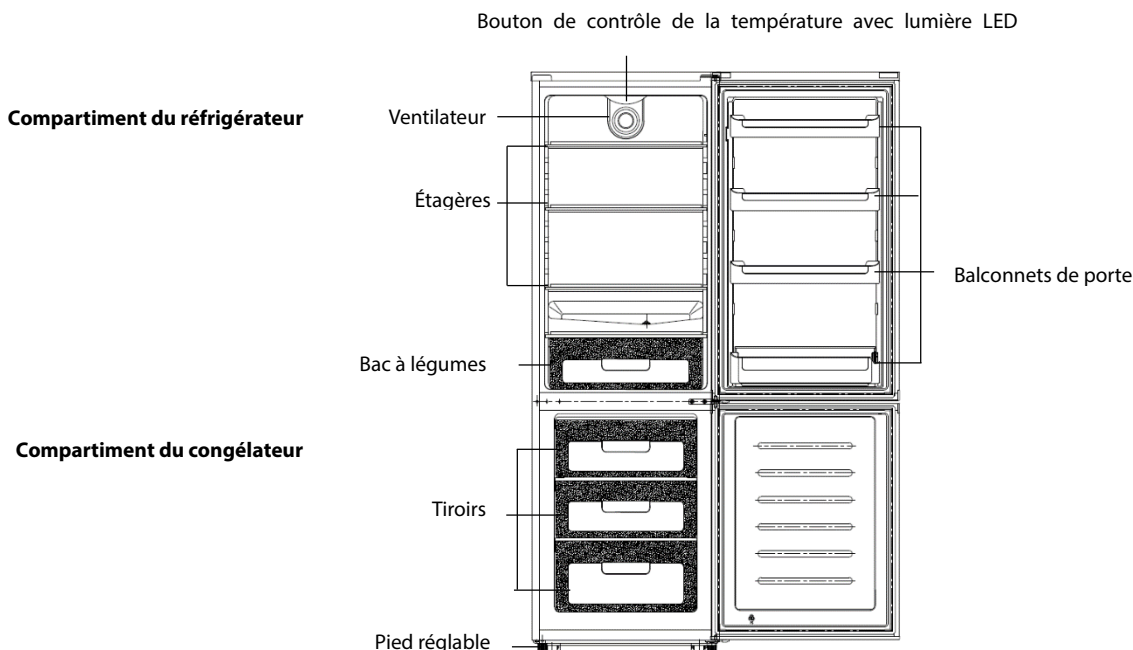
- Ne donnez pas aux enfants de la crème glacée ou de l'eau glacée directement sortie du congélateur car la basse température risquerait de leur brûler les lèvres.
- Ne montez pas et ne vous appuyez pas sur la base ou la porte, etc.
- Les boissons effervescentes ne doivent pas être conservées dans le compartiment du congélateur.

### Mise au rebut de votre appareil usagé

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

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

### NOMS DES PIÈCES



### AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

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

La prise du câble d'alimentation sert de dispositif de déconnexion de l'appareil du secteur et doit donc toujours rester accessible. Pour mettre l'appareil hors tension, éteignez-le, puis débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique.

Cet appareil doit être relié à la terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages se produisant à cause de l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre.

### INSTALLATION

Installez l'appareil dans une pièce sèche et bien aérée. L'emplacement d'installation ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil ni proche d'une source de chaleur, par exemple un radiateur, une cuisinière, etc.

Pour garantir la ventilation adéquate de l'appareil, laissez un espace vide de 10 cm au minimum de chaque côté de l'appareil. Sur les surfaces inégales, les pieds avant peuvent être réglés.

### TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C. Si la température est plus froide ou plus chaude, l'appareil ne fonctionnera pas. Si la température ambiante reste trop chaude pendant une longue période, la température dans le congélateur s'élèvera à plus de -18°C, ce qui produira une détérioration des aliments.

### AVANT DE METTRE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

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

### COUPURE DE COURANT

En cas de panne de courant, n'ouvrez pas les portes de l'appareil. Les aliments congelés ne seront pas affectés si la panne dure moins de 17 heures. Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont été complètement décongelés. Ils peuvent être dangereux à consommer.

## CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

Il y a un bouton de réglage de la température dans le compartiment de réfrigération. Ajustez le bouton de contrôle sur le réglage désiré.

0 = Arrêt

1 = Réglage minimum de refroidissement

7 = Niveau maximum de refroidissement



- La durée de fonctionnement et la température sont affectées par l'emplacement du réfrigérateur, par la fréquence d'ouverture de la porte et par la température ambiante de la pièce où est installé l'appareil.
- Lors de la première utilisation de l'appareil ou après l'avoir dégivré, réglez le bouton de réglage sur le réglage le plus froid pendant 2 heures au minimum avant de placer des aliments à conserver, puis réglez le bouton de réglage sur le réglage médian.

## DÉPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL

Si l'appareil est éteint (quelle qu'en soit la raison), attendez 10 minutes avant de le rallumer. Cela permettra à la pression du système de réfrigération de se stabiliser avant le redémarrage.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Sortez tous les aliments. Sortez également tous les éléments amovibles (clayettes, accessoires, etc.) ou fixez-les dans l'appareil pour éviter des chocs.
- Déplacez l'appareil et réinstallez-le. Si l'appareil a été placé sur un des ses côtés durant un certain temps, remettez-le en position verticale et attendez au moins 10 minutes avant de le mettre en marche.

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

## CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION

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

### Aliments frais

Pour des résultats optimaux :

- Rangez les aliments qui sont très frais et de bonne qualité.
- Veillez à bien emballer les aliments ou à les recouvrir avant de les stocker. Cela permettra d'éviter que les aliments se déshydratent, que leur couleur se détériore ou qu'ils perdent leur goût et aidera à maintenir leur fraîcheur. Cela permettra également d'empêcher le transfert d'odeurs.
- Veillez à ce que les aliments ayant une odeur forte soient emballés ou recouverts et soient rangés à l'écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui peuvent être gâtés par les odeurs fortes.
- Faites refroidir les aliments chauds avant de les mettre au réfrigérateur.

### Produits laitiers et œufs

- La plupart des aliments laitiers préemballés comportent une « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant » imprimée sur leur emballage. Rangez-les dans le compartiment du réfrigérateur et respectez la date recommandée.
- Le beurre peut être gâté par les aliments ayant une odeur forte, il est donc préférable de le conserver dans une boîte hermétique.
- Les œufs peuvent être stockés dans le réfrigérateur.



### Viande rouge

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



### Volaille

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



### Poisson et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets de poisson doivent être consommés le jour de leur achat. Jusqu'à la consommation, réfrigérez-les dans une assiette couverte de film plastique, de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium.
- S'ils doivent être stockés jusqu'au lendemain ou plus longtemps, veillez à sélectionner du poisson extrêmement frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide pour enlever les écailles et les saletés, puis asséchés avec des serviettes en





papier. Placez le poisson entier ou les filets dans un sac en plastique scellé.

- Veillez à ce que les crustacés restent froids en permanence. Consommez-les dans un délai de 1 à 2 jours.

#### Aliments précuits et restes cuisinés

- Ils doivent être conservés dans des récipients adaptés et couverts afin que les aliments ne se dessèchent pas.
- Gardez-les 1 ou 2 jours seulement.
- Réchauffez les restes une seule fois; chauffez-les jusqu'à ce que de la vapeur chaude soit émise.



#### Légumes et fruits frais

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



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

#### Utilisation du compartiment de congélation

- Pour conserver des aliments congelés.
  - Pour préparer des glaçons.
  - Pour congeler des aliments.
- Remarque :** Assurez-vous que la porte du congélateur a été fermée correctement.

#### Acheter des aliments surgelés

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

#### Stocker des aliments surgelés

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

#### Congeler des aliments frais

Congelez uniquement des aliments frais et en bon état.

Pour préserver au mieux la valeur nutritionnelle, la saveur et la couleur des légumes, il faut les blanchir avant de les congeler.

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

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

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

#### Emballer les aliments congelés

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

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

Emballages appropriés :

Film plastique, film tubulaire de polyéthylène, papier aluminium.

Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

#### Durée de stockage des aliments surgelés recommandée dans le congélateur

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

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

#### N'oubliez jamais :

- Lorsque vous congélez des aliments frais comportant une « date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation », vous devez les congeler

avant l'expiration de cette date.

- Vérifiez que les aliments n'ont jamais été précédemment congelés. En effet, les aliments congelés qui ont été complètement décongelés ne doivent pas être recongelés.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

### INSTALLATION ET RETRAIT DE LA BOÎTE À CRAIE

Cet appareil est livré avec une boîte à craie détachable. Attachez-la au bas de la porte du compartiment du réfrigérateur pour stocker les craies.

Vous pouvez écrire et dessiner sur le devant de l'appareil avec des craies (non fournies).

1. Ouvrez la porte du réfrigérateur.
2. Fixez la boîte à craie au bas de la porte du réfrigérateur.
  - Aligned les deux grands trous situés au fond de la boîte à craie avec les vis au fond de la porte du réfrigérateur.
3. Faites glisser la boîte à craie dans le sens de la flèche jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.



### FABRICATION DE GLAÇONS

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

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

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

### DÉGIVRAGE

Le réfrigérateur se dégivre complètement et automatiquement.

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

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



### Dégivrage du compartiment de congélation

Le compartiment de congélation ne se dégivre pas automatiquement, sinon les aliments congelés commenceraient à dégeler.

Une couche de givre dans le congélateur nuit à la réfrigération des aliments congelés et augmentera la consommation d'énergie. Retirez régulièrement la couche de givre.



Ne retirez pas le givre ou la glace avec un couteau ou un objet pointu. Cela pourrait endommager les tubes réfrigérants.

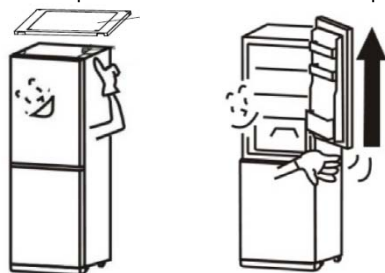
1. Retirez les aliments congelés et placez-les temporairement dans un endroit frais.
2. Réglez le bouton de contrôle de la température en position 0 et débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
3. Pour accélérer le dégivrage, placez un plat d'eau chaude sur un support dans le congélateur.
4. Essuyez la condensation avec un chiffon ou une éponge.
5. Essuyez le compartiment de congélation.
6. Branchez l'appareil et ajustez le bouton de contrôle de température sur le réglage désiré.
7. Remettez les aliments congelés dans le congélateur.

### INVERSION DES PORTES

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

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

1. Retirez les boulons du couvercle supérieur et enlevez le couvercle supérieur. Retirez la porte du réfrigérateur et mettez-la de côté.



2. Retirez la charnière centrale. Soulevez la porte du congélateur hors de la charnière inférieure et mettez-la de côté.
3. Dévissez l'axe de la charnière inférieure et inversez la charnière inférieure. Vissez de nouveau l'axe sur la charnière inférieure. Retirez le pied réglable et assemblez-le sur le côté opposé. Transférez la charnière inférieure sur le côté opposé.



4. Inversez la charnière centrale et placez-la sur le côté opposé. Insérez la porte du congélateur.



5. Remplacez la porte du réfrigérateur et le couvercle supérieur sur l'appareil.



### CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour optimiser la consommation énergétique de votre appareil :

- Veillez à ce que votre réfrigérateur-congélateur soit correctement ventilé comme recommandé dans les instructions d'utilisation.
- Attendez que les boissons et aliments chauds aient refroidi avant de les mettre dans l'appareil.
- Décongelez les aliments congelés dans le compartiment de réfrigération afin d'utiliser la température basse des aliments congelés pour refroidir les aliments conservés dans le réfrigérateur.
- Minimisez la fréquence d'ouverture des portes.
- Ouvrez l'appareil aussi brièvement que possible.
- Veillez à ce que les portes du réfrigérateur et du congélateur soient toujours correctement fermées.

### BRUITS DE FONCTIONNEMENT

#### Bruits normaux

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

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**N'utilisez pas de solvant ni de nettoyeur abrasif.**

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

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

### GUIDE DE DÉPANNAGE

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

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise électrique n'est pas sous tension.	Vérifiez que la prise est correctement connectée et que l'alimentation est activée.
Bruits	L'appareil est instable ou n'est pas à l'horizontale. Le réglage de température est incorrect.	Consultez le chapitre « Installation ». Reportez-vous au paragraphe « Contrôle de température ».
L'appareil ne réfrigère pas.	Les portes sont fréquemment ouvertes. Une grande quantité d'aliments a été récemment ajoutée.	Minimisez la fréquence d'ouverture des portes pour permettre à la température de se stabiliser.

## SPÉCIFICATIONS

Marque	THOMSON
Modèle	CTH300BLB
Type d'appareil	Réfrigérateur-congélateur
Classe d'efficacité énergétique ①	A <sup>+</sup>
Consommation d'énergie annuelle ②	256 kWh / an
Volume utile du réfrigérateur	209 L
Volume utile du congélateur	91 L
Volume net total	300 L
Volume brut total	307 L
Classement par étoiles	★☆☆
Temps de remontée de la température	Autonomie en cas de coupure de courant : 17 h
Capacité de congélation	4,5 kg / 24 h
Classe climatique + Plage de température ambiante	N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C)
Émissions sonores	42 dB (A) re 1 pW
Classe de protection contre les chocs électriques	I
Tension et fréquence nominales	220-240V~, 50Hz
Courant nominal	0,8 A
Consommation d'énergie	0,7 kWh / 24h
Gaz isolant	Cyclopentane
Réfrigérant / Quantité	R600a / 75g
Appareil encastré	Non
Poids net	70kg
Dimensions du produit (L x P x H mm)	595 x 598 x 1825
① Classe énergétique : De A+++ (le plus efficace) à D (le moins efficace)	
② La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.	

THOMSON est une marque de Technicolor utilisée sous licence par DARTY.

## MISE AU REBUT



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

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

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

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

### Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

### Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

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

## ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR



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

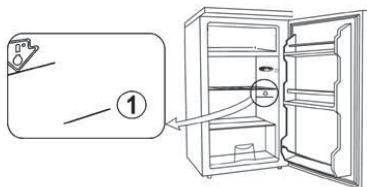
Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

### INSTALLATION DE L'INDICATEUR DE TEMPERATURE

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

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

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



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

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

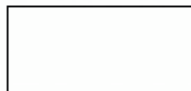
Lorsque l'indicateur indique « OK », cela signifie que votre thermostat est bien réglé, et que la température intérieure est correcte.

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

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



Réglage correct



Température trop élevée, réglez le thermostat

# Table of Contents

WARNINGS-----	1
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION-----	3
NAME OF PARTS-----	3
BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE-----	3
INSTALLATION-----	3
AMBIENT TEMPERATURE-----	4
BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE-----	4
POWER FAILURE-----	4
TEMPERATURE CONTROL-----	4
MOVING YOUR APPLIANCE-----	4
STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT-----	4
FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT-----	5
INSTALLATION AND REMOVAL OF THE CHALK BOX -----	6
MAKING ICE CUBES-----	6
DEFROSTING-----	6
DOOR CONVERSION-----	6
TIPS FOR SAVING ENERGY-----	7
OPERATING NOISES-----	7
CLEANING AND MAINTENANCE-----	7
TROUBLESHOOTING-----	7
SPECIFICATIONS-----	8
DISPOSAL-----	8

# **PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

## **WARNINGS**

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
  - Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section “Cleaning and Maintenance” on page 7 of the manual.
  - 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.
- **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 the appliance responsibly to promote the sustainable reuse of material resources, the refrigerants and the flammable insulation blowing gases. The disposal should only be done through public collection points; contact the waste treatment centre nearest your home for more details on the correct procedures for disposal.
- **For installation, servicing:**  
Appliance should be placed on a horizontal surface 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.
- **WARNING:** For making ice (ice cubes), use potable water only.
- Never freeze defrosted food except if they have been cooked before, in



order to eliminate harmful bacteria. Never refreeze seafood that has been defrosted.

- **WARNING:** To avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

#### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

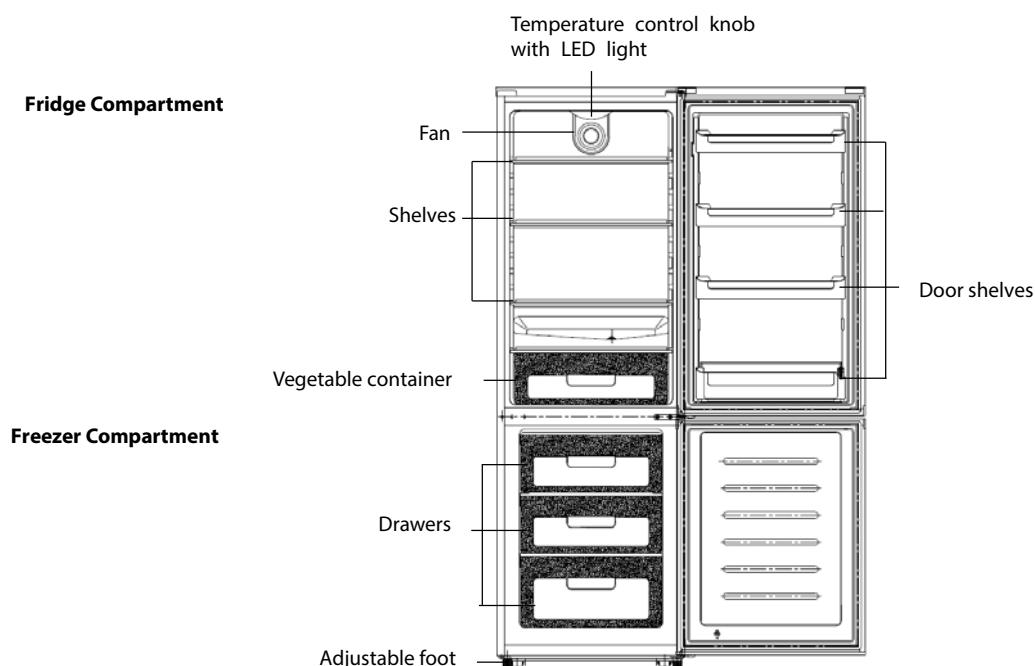
- If you are discarding an old fridge freezer with a lock / catch fitted to the door, ensure that it is left in a disabled condition to prevent the entrapment of young children when playing.
- Unplug the appliance from the mains socket when not in operation and before cleaning. Remove food before cleaning 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.
- Effervescent drinks should not be stored in the freezer compartment.

#### 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



#### BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE

Before connecting your fridge freezer to the power supply, check that the voltage stated on the rating label of your appliance corresponds to the voltage in your home. A different voltage could damage the appliance.

The plug is the only way to unplug the appliance and should therefore be accessible at all times. To turn off main power to the appliance, turn it off and then detach the plug from the outlet.

The appliance must be grounded. The manufacturer is not responsible for damages that may occur as a result of usage without grounding.

#### INSTALLATION

Install the appliance in a dry, well ventilated room. The installation location should neither be exposed to direct sunlight nor near a heat source, e.g. a cooker, radiator, etc.

To ensure adequate ventilation for the appliance, allow a minimum of 10 cm of airspace on each side of the cabinet.

For uneven surfaces, front feet can be aligned.

### AMBIENT TEMPERATURE

This appliance is designed to operate in ambient temperature between 16°C and 38°C. If these temperatures are exceeded, i.e. colder or warmer, the appliance will not operate correctly. If the ambient temperatures are exceeded for long periods, the temperature in the 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 door. Frozen food should not be affected if the power failure lasts for less than 17 hours. Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. The food may be dangerous to eat.

### TEMPERATURE CONTROL

There is a temperature control knob located inside the fridge compartment. Adjust the control knob as desired to suit your individual preference.

- 0 is off setting – stop cooling
- 1 is cold setting
- 7 is coldest setting



- The running time and temperature are affected by where the fridge freezer is located, how often the door is opened and the temperature of the room the fridge freezer is located in.
- When you use the appliance for the first time or after defrosting, adjust the control knob to the coldest setting for at least 2 hours before introducing food to be stored, and then readjust to the middle setting.

### MOVING YOUR APPLIANCE

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

- Turn off the appliance and unplug it from the mains socket. Remove all food. Also remove all mobile parts (shelves, accessories, etc.) or fix them into the 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 fridge 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 fridge 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 fridge 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 egg tray of the fridge 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.



#### Fish and seafood

- Whole fish and fillets should be used on the day of purchase. Until required, refrigerate on a plate loosely covered with



plastic wrap, waxed paper or foil.

- If storing overnight or longer, take particular care to select very fresh fish. Whole fish should be rinsed in cold water to remove loose scales and dirt and then patted dry with paper towels. Place whole fish or fillets in a sealed plastic bag.
- Keep shellfish chilled at all times. Use within 1 – 2 days.

#### Precooked foods and leftovers

- These should be stored in suitable covered containers so that the food will not dry out.
- Keep for only 1 – 2 days.
- Reheat leftovers only once and until steaming hot.



#### Vegetable and fresh fruit

- The vegetable container is the optimum storage location for fresh fruit and vegetables.
- Take care not to store the following at temperatures of less than 7°C for long periods:  
Citrus fruit, melons, aubergines, pineapple, papaya, courgettes, passion fruit, cucumber, peppers, tomatoes.
- Undesirable changes will occur at low temperatures such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decaying.
- Do not refrigerate avocados (until they are ripe), bananas, mangoes.



### FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT

#### Using the freezer compartment

- To store deep-frozen food.
- To make ice cubes.
- To freeze food.

**Note:** Ensure that the freezer compartment door has been closed properly.

#### Purchasing frozen food

- Packaging must not be damaged.
- Use by the 'use by /best before/best by/' date.
- If possible, transport deep-frozen food in an insulated bag and place quickly in the freezer compartment.

#### Storing frozen food

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

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:

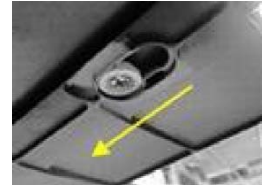
- When you freeze fresh foods with a 'use by /best before/best by/' date, you must freeze them before this date expires.
- Check that the food was not already frozen. Indeed, frozen food that has thawed completely must not be refrozen.

- Once defrosted, food should be consumed quickly.

### INSTALLATION AND REMOVAL OF THE CHALK BOX

This appliance comes with a detachable chalk box. Attach it to the bottom of the fridge compartment door to store chalks. You can write and draw on the appliance front with chalks (not supplied).

1. Open the fridge door.
2. Attach the chalk box to the bottom of the fridge door.
  - Align two big holes on the bottom of the chalk box with the screws on the bottom of the fridge door.
3. Slide the chalk box in the arrow direction until it locks in place.



### MAKING ICE CUBES

Fill the ice cube tray (not supplied) with  $\frac{3}{4}$  full of drinking water and place in the freezer compartment. If the ice cube tray is stuck to the compartment, loosen with a blunt tool only. To loosen the ice cubes, twist the ice cube tray slightly or hold briefly under flowing water.

### DEFROSTING

#### Refrigerator compartment defrosts fully automatically

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

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



#### Defrosting the freezer compartment

The freezer compartment does not defrost automatically, otherwise the frozen food would start thawing.

A layer of frost in the freezer compartment impairs refrigeration of the frozen food and increases power consumption. Remove the layer of hoarfrost regularly.



Do not scrape off hoarfrost or ice with a knife or pointed object. Doing this may damage the refrigerant tubes.

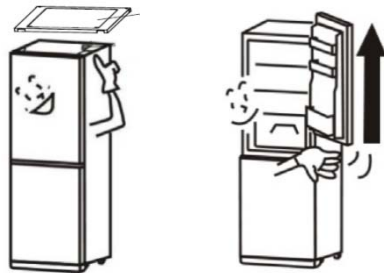
1. Remove the frozen food and place temporarily in a cool location.
2. Set the temperature control knob to the 0 position and disconnect the mains plug from the mains socket.
3. To accelerate the defrosting process, place a pan of hot water on a stand in the freezer compartment.
4. Wipe up condensation with a cloth or sponge.
5. Wipe dry the freezer compartment.
6. Plug in the appliance and adjust the temperature control knob as desired.
7. Put the frozen food back in the freezer compartment.

### DOOR CONVERSION

If you need to hinge your fridge and freezer doors on the opposite side it is recommended that you call your local authorised service agent to make this conversion or ask a technician. The below drawings are only for reference.

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

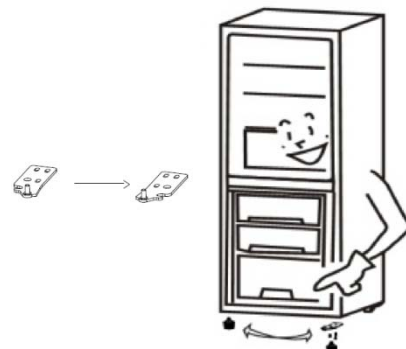
1. Screw off bolts from the top cover and remove the top cover. Remove the fridge door and set it aside.



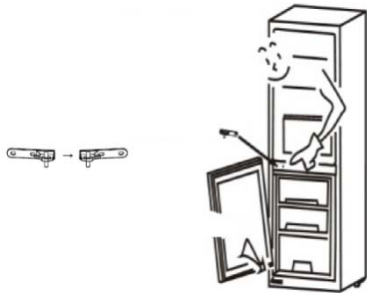
2. Remove the middle hinge. Lift the freezer door out of the bottom hinge and set it aside.



3. Unscrew the axis from the lower hinge and reverse the lower hinge. Screw the axis on the lower hinge again. Remove the adjustable foot and fit it to the opposite side. Fit the lower hinge to the opposite side.



4. Reverse the middle hinge and fit it to the opposite side. Fit the freezer door.



5. Fit the fridge door and the top cover to the appliance.



### TIPS FOR SAVING ENERGY

For the most energy efficient use of your appliance:

- Ensure your fridge freezer 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 and freezer doors are always closed properly.

### OPERATING NOISES

#### Normal noises

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

### CLEANING AND MAINTENANCE



**Do not use abrasive cleaning agents or solvents.**

1. 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 compartment 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 settings not correct.	See temperature control section.
	Frequent door openings. Large amount of food recently added.	Minimise door openings to allow temperatures to stabilise.

## SPECIFICATIONS

<b>Brand</b>	THOMSON
<b>Model</b>	CTH300BLB
<b>Appliance type</b>	Refrigerator freezer
<b>Energy efficiency class ①</b>	A <sup>+</sup>
<b>Annual energy consumption ②</b>	256 kWh/annum
<b>Refrigerator storage volume</b>	209L
<b>Freezer storage volume</b>	91L
<b>Total net volume</b>	300L
<b>Total gross volume</b>	307L
<b>Star rating</b>	✱ ✱ ✱ ✱
<b>Temperature rise time</b>	Power cut safe 17 h
<b>Freezing capacity</b>	4.5kg/24h
<b>Climate class + Ambient range</b>	N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C)
<b>Noise emission</b>	42 dB (A) re 1 pW
<b>Electric shock protection class</b>	I
<b>Rated voltage and frequency</b>	220-240V~, 50Hz
<b>Rated current</b>	0.8A
<b>Energy consumption</b>	0.7 kWh/24h
<b>Insulation blowing gas</b>	Cyclopentane
<b>Refrigerant/Amount</b>	R600a/75g
<b>Built-in appliance</b>	No
<b>Net weight</b>	70kg
<b>Product dimension (W x D x H mm)</b>	595x598x1825
①Energy class: A <sup>+++</sup> (most efficient).....D (least efficient)	
②The real power consumption depends on using conditions and appliance location.	

THOMSON is a trademark of Technicolor or its Affiliates used under license by DARTY.

## DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.

Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

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

# Inhoudsopgave

WAARSCHUWINGEN-----	1
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES-----	3
BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN-----	4
VOOR INSTALLATIE VAN HET APPARAAT-----	4
INSTALLATIE-----	4
OMGEVINGSTEMPERATUUR -----	4
ALVORENS LEVENSMIDDELEN IN HET APPARAAT TE PLAATSEN-----	4
STROOMUITVAL-----	4
TEMPERATUURREGELING -----	4
UW APPARAAT VERPLAATSEN-----	5
LEVENSMIDDELEN IN HET KOELVAK BEWAREN -----	5
LEVENSMIDDELEN IN HET VRIESVAK INVRIEZEN EN BEWAREN-----	5
HET KRIJTBAKJE AANBRENGEN EN VERWIJDERN-----	6
IJSBLOKJES MAKEN-----	6
ONTDOOIEN-----	6
DRAAIRICHTING VAN DE DEUR WIJZIGEN -----	7
ENERGIEBESPARINGSTIPS-----	8
WERKINGSGELUIDEN-----	8
REINIGING EN ONDERHOUD-----	8
PROBLEMEN OPLOSSING-----	8
TECHNISCHE BESCHRIJVING-----	9
VERWIJDERING -----	9

# **LEES DE VOLGENDE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR ALVORENS HET APPARAAT TE GEBRUIKEN EN BEWAAR ZE VOOR LATERE RAADPLEGING.**

## **WAARSCHUWINGEN:**

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen, waaronder
  - kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkruimtes;
  - boerderijen en door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
  - bed & breakfasts.
  - catering en gelijksoortige groothandeltoepassingen.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengen begrijpen. Laat kinderen nooit met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- Voor meer informatie over het reinigen van de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen, zie de sectie "Reiniging en onderhoud" op pagina 8 van de gebruiksaanwijzing.
- Stel het apparaat niet bloot aan regen.
- **WAARSCHUWING:** Houd alle ventilatieopeningen in de behuizing van het



apparaat of in de constructie voor de inbouw van het apparaat vrij van obstakels.

- **WAARSCHUWING:** Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, dan deze aanbevolen door de fabrikant.
- **WAARSCHUWING:** Beschadig het koelcircuit niet.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik geen elektrische apparaten in de opbergvakken van het apparaat tenzij ze van het type zijn dat wordt aanbevolen door de fabrikant.
- **Berg geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met een brandbaar drijfgas, in dit apparaat op.**
- **OPGELET:** Het koelsysteem staat onder hoge druk. Raak het niet aan. Neem voor de afdanking contact op met een vakbekwaam servicecentrum.
- **INSTALLATIE: INSTALLEER DIT APPARAAT NIET IN EEN ZEER VOCHTIGE OF KOUDE RUIMTE, ZOALS EEN BIJGEBOUW, GARAGE OF WIJNKELDER.**
- **Het apparaat afdanken:**  
Om mogelijke schade aan het milieu of aan de menselijke gezondheid door het ongecontroleerd weggooien van afval te voorkomen, recycle het apparaat op een verantwoorde wijze, om het duurzame hergebruik van grondstoffen, koelmiddel en brandbare isolatie-blaasgassen te bevorderen. Lever het apparaat in bij een inzamelpunt in uw gemeente. Neem contact op met het inzamelpunt in uw buurt voor meer informatie over de juiste verwijderingsprocedure.
- **Voor installatie, onderhoud:**  
Plaats het apparaat op een horizontale ondergrond en zorg voor voldoende ventilatie. Vervang of repareer de onderdelen niet zelf.

Raadpleeg indien nodig het servicecentrum.

• **Hantering:**

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

- **WAARSCHUWING:** Maak alleen ijs (ijsblokjes) met behulp van drinkbaar water.
- Vries ontdooide levensmiddelen nooit in, tenzij ze op voorhand gekookt zijn, om schadelijke bacteriën te elimineren. Vries ontdooide vis of schaal- en schelpdieren nooit opnieuw in.
- **WAARSCHUWING:** Om gevaar door onstabieliteit van het apparaat te vermijden, bevestig deze volgens de beschreven aanwijzingen.

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

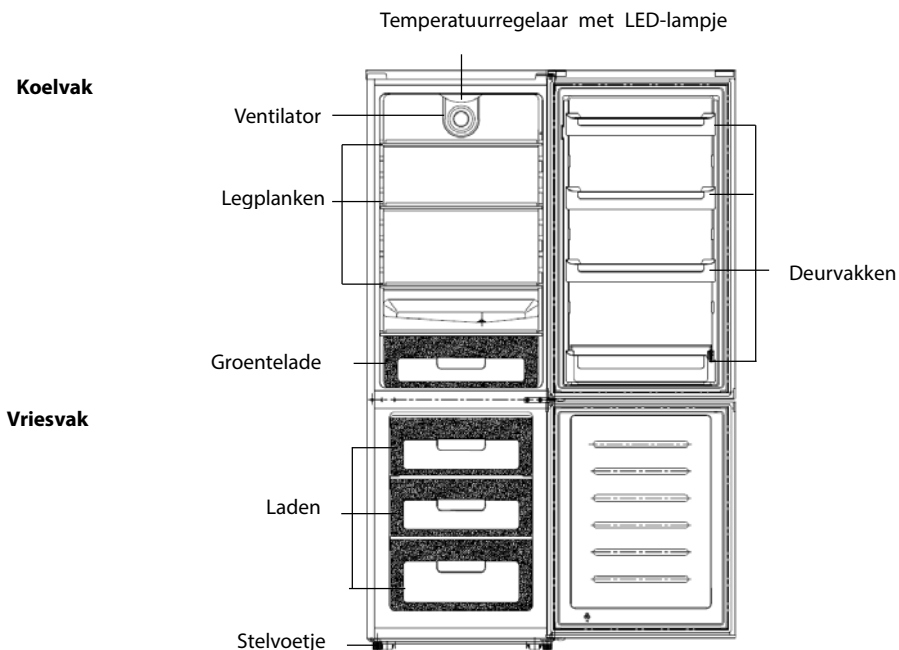
- Als u een oude koel-/vriescombinatie met een slot/grendel op de deur afdankt, zorg er dan voor dat deze in een ontgrendelde staat wordt achtergelaten om mogelijke opsluiting van jonge kinderen tijdens het spelen te voorkomen.
- Ontkoppel het apparaat van de netvoeding indien niet in gebruik en alvorens te reinigen. Verwijder alle levensmiddelen voordat u het apparaat reinigt.
- Plaats geen te grote levensmiddelen in het apparaat om een verkeerde werking te vermijden.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van het apparaat.
- Geef kinderen geen room- of waterijs dat net uit het vriesvak komt, de lage temperatuur kan "vriesbrandwonden" op de lippen veroorzaken.
- Sta of steun niet op het voetstuk of deur, etc.
- Bewaar geen frisdrank in het vriesvak.

**Uw oud apparaat afdanken**

Koel-/vriescombinaties bevatten koelmiddel en gassen in de isolatie.

Koelmiddel en blaasgassen mogen alleen door een deskundige worden verwijderd. Controleer of de buizen van het koelcircuit niet beschadigd zijn voordat u het product op een juiste manier afdankt.

## BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



### VOOR INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Voordat u de stekker in een stopcontact steekt, controleer of de spanning vermeld op het typeplaatje van uw koel-/vriescombinatie overeenstemt met de spanning in uw woning. Een andere spanning kan het apparaat beschadigen.

De stekker is de enige manier om het apparaat van de voeding te scheiden; zorg dat deze altijd makkelijk bereikbaar is. Om de voeding naar het apparaat te scheiden, dient u het apparaat uit te schakelen en vervolgens de stekker uit het stopcontact te trekken.

Het apparaat moet geaard zijn. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaat door het gebruik zonder aarding.

### INSTALLATIE

Installeer het apparaat in een droge en goed geventileerde ruimte. Zorg dat de plaats waar het apparaat wordt geïnstalleerd niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld en dat het apparaat zich niet in de buurt van een warmtebron, bijv. een kookfornuis, kachel, etc. bevindt.

Om voor voldoende ventilatie voor het apparaat te zorgen, dient u voor een vrije ruimte van 10 cm aan weerskanten van de behuizing te zorgen. Voor oneffen oppervlakken kunnen de voorste stelvoetjes op één lijn worden gebracht.

### OMGEVINGSTEMPERAATUUR

Dit apparaat is ontworpen om te werken in een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 38°C. In een ruimte met een lagere of hogere temperatuur zal het apparaat niet juist werken. Als de omgevingstemperatuur gedurende een lange periode wordt overschreden, zal de temperatuur in het vriesvak boven -18°C komen en kunnen de levensmiddelen bedorven raken.

### ALVORENS LEVENSMIDDELEN IN HET APPARAAT TE PLAATSEN

- Verwijder alle verpakking.
- Laat het apparaat gedurende 2 – 3 uur werken zonder levensmiddelen zodat de kasten tot de gepaste temperatuur afkoelen.
- Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een beetje afwasmiddel om eventuele fabricageresten en stof te verwijderen.

### STROOMUITVAL

In geval van een stroomuitval, open de deur niet. Bevroren levensmiddelen blijven goed als de stroomuitval niet langer dan 17 uur duurt. Vries bevroren levensmiddelen die volledig ontdooid zijn niet opnieuw in. De levensmiddelen kunnen uw gezondheid schaden.

### TEMPERATUURREGELING

Er bevindt zich een temperatuurregelaar binnenin de koelkast. Stel de regelaar in op uw gewenste stand.

- 0 is de uit stand - het koelen stopt  
1 is de koud stand  
7 is de koudste stand



- De werkingstijd en –temperatuur worden beïnvloed door de plaats waar de koel-/vriescombinatie wordt gebruikt, het aantal keer de deur wordt geopend en de temperatuur van de kamer waar de diepvries zich in bevindt.
- Wanneer u het apparaat in gebruik neemt of na het ontdooien van het apparaat, stel de regelaar gedurende minstens 2 uur op de koudste stand in voordat u levensmiddelen inbrengt en stel vervolgens op de medium stand in.

## UW APPARAAT VERPLAATSEN

Als het apparaat voor welke reden dan ook wordt uitgeschakeld, wacht dan 10 minuten voordat u het opnieuw inschakelt. De druk in het koelsysteem dient eerst te worden gestabiliseerd voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder alle levensmiddelen. Verwijder tevens alle mobiele onderdelen (legplanken, accessoires, etc.) of maak ze vast in het apparaat om schokken te vermijden.
- Verplaats het apparaat en installeer. Als het apparaat tijdens het verplaatsen op zijn zijde werd gehouden, zelfs al was dit zeer kort, dient u het apparaat minstens 10 minuten in de rechtopstaande positie te laten staan voordat u het inschakelt.

Uw apparaat gebruikt isobutaan (R600a) als koelmiddel. Alhoewel R600a een milieuvriendelijk en natuurlijk gas is, is het explosief. Wees dus zeer voorzichtig tijdens het verplaatsen of installeren van uw apparaat om schade aan de koelementen te vermijden. In geval van een lek dat werd veroorzaakt door schade aan de koelementen, dient u uw apparaat weg te halen van open vlammen of warmtebronnen en de kamer waar het apparaat zich in bevindt enkele minuten te luchten.

## LEVENS MIDDELEN IN HET KOELVAK BEWAREN

Het koelvak zorgt voor een langere bewaartijd van verse, beperkt houdbare levensmiddelen.

### Bewaren van verse levensmiddelen

Voor het beste resultaat:

- Bewaar alleen zeer verse levensmiddelen van een goede kwaliteit.
- Zorg dat de levensmiddelen goed zijn verpakt of afgedekt voordat u ze bewaart. Dit vermijdt dat de levensmiddelen uitdrogen, bleker worden of aan smaak verliezen en zorgt voor een langere versheid. Dit vermijdt tevens overdracht van geuren.
- Zorg dat levensmiddelen met een sterke geur goed verpakt en afgedekt zijn en bewaar deze uit buurt van boter, melk en room en andere levensmiddelen die door een sterke geur aangetast kunnen worden.
- Laat warme levensmiddelen afkoelen voordat u ze in het koelvak plaatst.

### Zuivelproducten en eieren

- De meeste voorverpakte zuivelproducten zijn voorzien van een minimale houdbaarheidsdatum. Bewaar deze in het koelvak en gebruik binnen de aangegeven tijd.
- Boter kan worden aangetast door levensmiddelen met een sterke geur; het is aanbevolen om boter in een afgesloten houder te bewaren.
- Eieren kunnen in het eierbakje van de koelkast worden bewaard.



### Rood vlees

- Leg vers rood vlees op een bord en bedek losjes met waspapier, of plastic- of aluminiumfolie.
- Bewaar gekookt en rauw vlees op verschillende borden. Dit vermijdt dat er sappen van rauw vlees op het gekookt vlees terechtkomen.



### Pluimvee

- Spoel hele, verse vogels aan de binnen- en buitenkant af met koud stromend water. Bedek losjes met plastic- of aluminiumfolie.
- Bewaar delen van het pluimvee op dezelfde manier. Vul het pluimvee alleen net voor het koken, anders kan voedselvergiftiging optreden.



### Vis en schaal- en schelpdieren

- Bereid verse vis en filets op de dag van aankoop. Tot wanneer nodig, bewaar de vis op een bord, losjes bedekt met waspapier, of plastic- of aluminiumfolie in de koelkast.
- Als u vis een nacht of langer in de koelkast wilt bewaren, kies dan voor zeer verse vis. Spoel een hele vis in koud water en verwijder losse schubben en vuil. Dep de vis vervolgens droog met keukenrol. Stop de hele vis of filets in een afgesloten plastic tas.
- Houd schaal- en schelpdieren op elk moment gekoeld. Gebruik binnen 1 – 2 dagen.



### Voorgekookt voedsel en etensresten

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



### Verse groente en fruit

- De groentelade is de ideale opbergruimte voor verse groente en fruit.
- Zorg dat u onderstaande levensmiddelen niet gedurende een lange periode op een temperatuur lager dan 7°C bewaart: Citrusvruchten, meloenen, aubergines, ananas, papaja's, courgettes, passievruchten, komkommers, paprika's en tomaten.
- Ongewenste wijzigingen doen zich bij lage temperaturen voor, zoals het verzachten van het vruchtvlees, bruin worden en/of sneller bederven.
- Bewaar geen avocado's (totdat ze rijp zijn), bananen en mango's in het koelvak.



## LEVENS MIDDELEN IN HET VRIESVAK INVRIEZEN EN BEWAREN

### Gebruik het vriesvak

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

**Opmerking:** Zorg dat de deur van het vriesvak altijd goed gesloten is.

### Diepvriesproducten kopen

- De verpakking mag niet beschadigd zijn.
- Gebruik binnen de minimale houdbaarheidsdatum.
- Indien mogelijk, transporteer diepgevroren levensmiddelen in een thermische tas en plaats de levensmiddelen snel in het vriesvak.

### Diepvriesproducten bewaren

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

### Verse levensmiddelen invriezen

Vries alleen verse en onbeschadigde levensmiddelen in.

Om de best mogelijke voedingswaarde, smaak en kleur te behouden, kunt u groente blancheren voordat u het invriest.

Aubergines, paprika's, courgettes en asperges hoeven niet te worden geblancheerd.

**Opmerking:** Houd de in te vriezen levensmiddelen uit de buurt van levensmiddelen die reeds ingevroren zijn.

- De volgende levensmiddelen zijn geschikt om in te vriezen:  
Cakes en gebak, vis en schaal- en schelpdieren, vlees, wild, pluimvee, groente, fruit, specerijen, eieren zonder schaal, zuivelproducten zoals kaas en boter, kant-en-klaar gerechten en etensresten zoals soep, stoofschotels, gekookt vlees en vis, aardappelgerechten, soufflés en desserts.
- De volgende levensmiddelen zijn niet geschikt om in te vriezen:  
Groente die over het algemeen rauw wordt gegeten zoals sla, radijzen, eieren in de schaal, druiven, appels, peren en perziken, hard gekookte eieren, yoghurt, zure melk, zure room en mayonaise.

### Diepvriesproducten inpakken

Om te vermijden dat levensmiddelen hun smaak verliezen of uitdrogen, stop ze in een luchtdichte verpakking.

1. Stop de levensmiddelen in de verpakking.
2. Verwijder alle lucht.
3. Dicht de verpakking af.
4. Label de verpakking met de inhoud en datum van invriezen.

Gepaste verpakking:

Plastic folie, buisfolie van polyethyleen, aluminiumfolie.

Deze producten zijn te verkrijgen bij uw speciaalzaak.

### Aanbevolen bewaarduur van diepvriesproducten in het vriesvak

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

Levensmiddel	Bewaarduur
Spek, stoofschotels, melk	1 maand
Brood, roomijs, worst, erwten, bereide schelpdieren, vette vis	2 maanden
Niet-vette vis, schelpdieren, pizza, scones en muffins	3 maanden
Ham, cakes, koeken, rundvlees en lamskoteletjes, stukken pluimvee	4 maanden
Boter, groente (geblancheerd), volledig ei en dooiers, gekookte rivierkreeften, gehakt (rauw), varkensvlees (rauw)	6 maanden
Fruit (droog of in siroop), eiwit, rundvlees (rauw), volledige kip, lamsvlees (rauw), fruitcakes	12 maanden

### Nooit vergeten:

- Als u verse levensmiddelen met een minimale houdbaarheidsdatum invriest, moet u ze voor het verstrijken van deze datum invriezen.
- Controleer of de levensmiddelen vroeger reeds niet werden ingevroren. Bevroren levensmiddelen die volledig ontdooid zijn mogen niet opnieuw worden ingevroren.
- Eenmaal ontdooid, dienen de levensmiddelen snel opgegeten te worden.

### HET KRIJTBAKJE AANBRENGEN EN VERWIJDEREN

Dit apparaat is uitgerust met een afneembaar krijtbakje. Maak het bakje aan de onderkant van het koelvak vast om krijtjes in op te te bergen.

U kunt op de voorkant van het apparaat met krijtjes (niet inbegrepen) schrijven en tekenen.

1. Open de koelkastdeur.
2. Maak het krijtbakje vast aan de onderkant van de koelkastdeur.
  - Breng de twee grote gaten aan de onderkant van het krijtbakje op één lijn met de schroeven aan de onderkant van de koelkastdeur.
3. Schuif het krijtbakje in de richting van de pijl totdat het vast komt te zitten.



### IJSBLOKJES MAKEN

Vul het bakje voor ijsblokjes (niet inbegrepen) 3/4 met drinkwater en plaats het in de vrieskast.

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

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

### ONTDOOIEN

#### Het koelvak ontdooit volledig automatisch

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

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



### Het vriesvak ontdooien

Het vriesvak ontdooit niet automatisch om het ontdooien van de bevroren levensmiddelen te vermijden.

Een ijslaag in het vriesvak heeft een negatieve impact op de koeling van de bevroren levensmiddelen en leidt tot een hoger stroomverbruik. Verwijder de ijslaag regelmatig.



Schraap het ijs niet af met een mes of puntig voorwerp. De koelbuizen kunnen schade oplopen.

1. Haal de bevroren levensmiddelen uit het vriesvak en plaats ze tijdelijk in een koele ruimte.
2. Stel de temperatuurregelaar in op de stand 0 en haal de stekker uit het stopcontact.
3. Om het ontdooiproces te versnellen, plaats een pan met warm water op een stander in het vriesvak.
4. Veeg de condensatie weg met een doek of spons.
5. Veeg het vriesvak droog.
6. Steek de stekker in het stopcontact en stel de temperatuurregelaar op de gewenste positie in.
7. Plaats de bevroren levensmiddelen opnieuw in de vriesladen.

### DRAAIRICHTING VAN DE DEUR WIJZIGEN

Als u de scharnieren van uw deuren naar de andere kant wilt brengen is het aanbevolen om contact op te nemen met een erkende reparateur om hem het werk te laten uitvoeren. Onderstaande tekeningen dienen alleen ter referentie.

Voordat u de draairichting wijzigt, controleer of de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat leeg is. Het is aanbevolen om een kruiskopschroevendraaier en een moersleutel te gebruiken (beide niet inbegrepen).

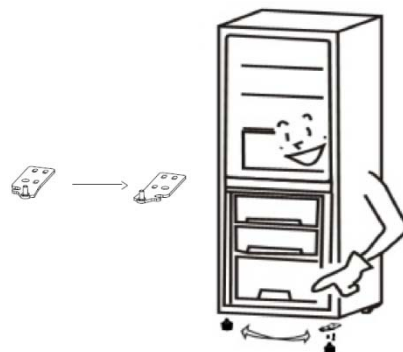
1. Schroef de bouten uit het bovendeksel en verwijder het bovendeksel vervolgens. Haal de koelkastdeur af en leg deze terzijde.



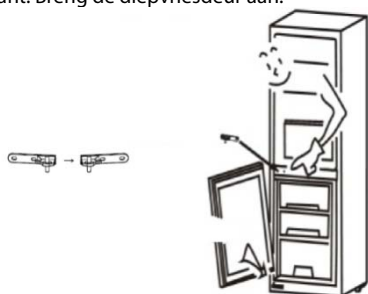
2. Verwijder de middelste scharnier. Til de vrieskastdeur uit de onderste scharnier op en leg het terzijde.



3. Draai de as uit de onderste scharnier los en draai het onderste scharnier om. Schroef de as opnieuw op de onderste scharnier vast. Verwijder de stelvoetjes en installeer ze aan de andere kant. Maak de onderste scharnier aan de andere kant vast.



4. Draai de middelste scharnier om en installeer ze aan de andere kant. Breng de diepvriesdeur aan.



5. Breng de koelkastdeur en het bovendeksel op het apparaat aan.



### ENERGIEBESPARINGSTIPS

Voor het meest efficiënt energiegebruik van uw apparaat:

- Zorg voor voldoende ventilatie zoals aangegeven in de installatie-instructies.
- Laat warme levensmiddelen en drank eerst afkoelen voordat u ze in het apparaat plaatst.
- Ontdooi ingevroren levensmiddelen in de koelkast en gebruik de lage temperatuur van de ingevroren levensmiddelen om de gekoelde levensmiddelen af te koelen.
- Open de deur zo weinig mogelijk.
- Open het apparaat zo kort mogelijk.
- Zorg dat de deur van de koel- en vrieskast altijd juist gesloten is.

### WERKINGSGELUIDEN

#### Normale geluiden

- De motoren lopen.
- Koelmiddel stroomt door de buizen.

### REINIGING EN ONDERHOUD



**Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of oplosmiddelen.**

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Haal de levensmiddelen eruit en berg ze op in een koele ruimte.
3. Maak het apparaat schoon met een zachte doek, warm water en een mild schoonmaakmiddel.
4. Veeg de deurdichting alleen schoon met schoon water en veeg vervolgens grondig droog.
5. Na het reinigen, steek de stekker in het stopcontact en stel het apparaat in op de gewenste instelling.
6. Plaats de levensmiddelen opnieuw in het apparaat.

De LED-lamp in het koelvak kan niet door de gebruiker worden vervangen. Als de LED-lamp stuk is, neem contact op met een lokale erkende reparateur.

### PROBLEEMOPLOSSING

Als er een probleem met uw apparaat is, controleer dan de volgende punten voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
Het apparaat werkt niet.	Geen elektriciteit op stopcontact.	Controleer of het apparaat juist is aangesloten en ingeschakeld is.
Lawaai	Kast niet stabiel of vlak.	Zie sectie "Installatie".
	Temperatuur is niet juist ingesteld.	Zie sectie "Temperatuurregeling".
Apparaat is niet koel.	Deur wordt te vaak geopend. Grote hoeveelheid levensmiddelen recent toegevoegd.	Open zo weinig mogelijk de deur om de temperatuur te stabiliseren.

## TECHNISCHE GEGEVENS

<b>Merk</b>	THOMSON
<b>Model</b>	CTH300BLB
<b>Soort apparaat</b>	Koel-/vriescombinatie
<b>Energie-efficiëntieklasse ①</b>	A+
<b>Jaarlijks energieverbruik ②</b>	256 kWh/jaar
<b>Inhoud koelvak</b>	209L
<b>Inhoud vriesvak</b>	91L
<b>Totale netto inhoud</b>	300L
<b>Totale bruto inhoud</b>	307L
<b>Sterbeoordeling</b>	✱ ✱ ✱ ✱
<b>Tijd van temperatuuroptname</b>	17 u na stroomuitval
<b>Invriesvermogen</b>	4,5kg /24u
<b>Klimaatklasse + omgevingsbereik</b>	N (+16°C ~ +32°C) ST (+16°C ~ +38°C)
<b>Geluidsemissie</b>	42 dB (A) re 1 pW
<b>Beschermingsklasse tegen elektrische schokken</b>	I
<b>Nominale spanning en frequentie</b>	220-240V~ 50Hz
<b>Nominale stroom</b>	0,8A
<b>Energieverbruik</b>	0,7 kWh/24u
<b>Isolatie-blaasgas</b>	Cyclopentaan
<b>Koelmiddel/hoeveelheid</b>	R600a/75g
<b>Inbouwtoestel</b>	Nee
<b>Nettogewicht</b>	70kg
<b>Afmetingen product (B x D x H mm)</b>	595x598x1825
①Energieklasse: Van A+++ (meest efficiënt) tot D (minst efficiënt)	
②Het echte stroomverbruik is afhankelijk van de gebruiksomstandigheden en de locatie van het apparaat.	

Thomson is een handelsmerk van Technicolor en gebruikt onder licentie van DARTY.

## VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu.

We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.

Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

### Hotline Vanden Borre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00

### Hulplijn Nederland

Hiervoor kunt u contact opnemen met het BCC Service Center: 0900 0555 (lokaal tarief), geopend van maandag t/m vrijdag van 9.00 tot 17.00 uur.

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