THOMSON

FR NOTICE D'UTILISATION

Réfrigérateur-congélateur une porte

Réfrigérateur-congélateur une porte

Nous vous remercions vivement de la confiance que vous nous avez témoignée en achetant un appareil de notre marque et vous félicitons de votre choix. Nous espérons qu'il vous donnera entière satisfaction durant de longues années.

Le réfrigérateur-congélateur (ci-après appelé "l'appareil") est destiné à une utilisation domestique.
La partie inférieure est le réfrigérateur, prévu pour la conservation des denrées fraîches à une température supérieure à 0°C.
La partie supérieure est le congélateur 4 étoiles, destiné à la congélation des aliments frais et à la conservation à long terme des surgelés (jusqu'à un an, selon la nature des produits).

Réfrigérateur-congélateur une porte 3
Avant la mise en service 4
Description de l'appareil 6
Installation et raccordement 7
Inversion du sens d'ouverture de la porte 9
Bandeaux de commandes - Appareils avec régulation électronique 10
Bandeaux de commandes - Appareils avec régulation mécanique 12
Accessoires 12
Conservation des aliments frais dans le réfrigérateur 14
Conservation des aliments dans les tiroirs FRAÎCHEUR+ (ZERO'N'FRESH) 15
Securite alimentaire 16
Congélation des aliments et stockage des surgelés 17
Dégivrage de l'appareil 19
Nettoyage 20
Guide de dépannage 22
Information sur le bruit 23

197776

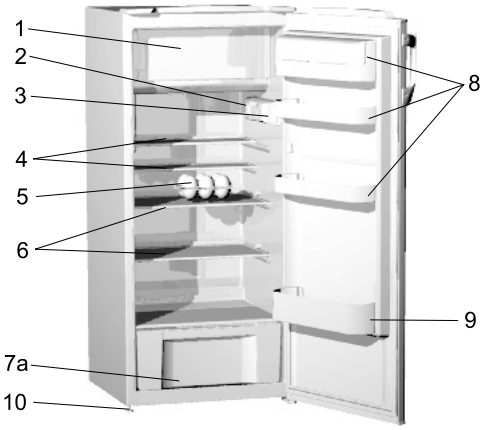
Avant la mise en service

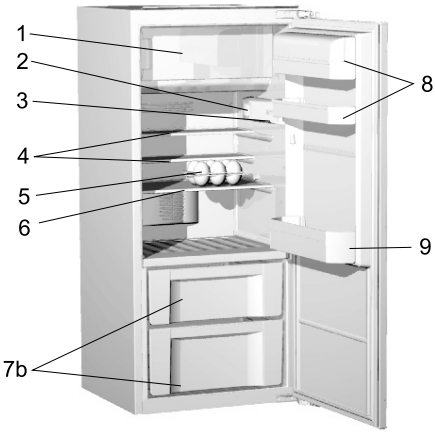
- Cet appareil est fabriqué en conformité avec toutes les normes de sécurité en vigueur ; il est cependant conseillé que les personnes à capacités physiques ou mentales réduites – ou ne disposant pas d'expérience ou de connaissances suffisantes – utilisent l'appareil sous surveillance. La même recommandation s'applique aux mineurs.
- Avant de mettre votre réfrigérateur-congélateur en service, prenez le temps de lire attentivement cette notice. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir correctement en toute sécurité. Elle a été rédigée pour différents modèles et elle décrit donc des fonctions et des accessoires que votre appareil ne possède pas.
- Retirez l'emballage qui protégeait l'appareil durant le transport.
- L'emballage est constitué de matériaux écologiques qui peuvent être récupéré, recyclés ou détruits sans nuire à l'environnement.
- Les coins de la porte sont protégés par des entretoises. Enlevez-les et remplacez-les par les caches de portes contenus dans le sachet joint.
- Après avoir installé l'appareil dans son emplacement, attendez environ deux heures avant de le brancher au réseau électrique afin de diminuer les risques de dysfonctionnement dus à l'influence du transport et de la manutention sur le système de réfrigération.
- L'appareil doit être raccordé au réseau selon la réglementation et les normes en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé en plein air ou exposé aux intempéries.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou de remplacer l'ampoule.
- Si le cordon secteur est endommagé, il doit être remplacé par notre Service Après-Vente ou par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Si vous n'utilisez pas votre appareil pendant un long moment, mettez-le à l'arrêt et débranchez-le. Videz-le, nettoyez-le et laissez la porte entrouverte.
- Afin de préserver l'environnement, remettez votre appareil usagé aux services habilités pour la collecte des appareils électriques.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Grâce aux charnières à fermeture automatique en fin de course, la porte ne risque pas de rester entrebâillée. De plus, elles limitent son angle d'ouverture et évitent ainsi d'endommager les meubles adjacents.
- La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée à l'intérieur de l'appareil. Si elle n'est pas dans votre langue, collez par-dessus l'étiquette adhésive jointe.
- **Recommandations importantes**
  - Les ouvertures d'aération de l'appareil ou du meuble dans lequel il est encastré doivent rester propres et ne pas être obstruées.
  - N'utilisez aucun instrument pour dégivrer l'appareil, exceptés ceux recommandés par le constructeur.
  - Pour éviter toute pollution pendant l'installation, le nettoyage, ou la mise au rebut, veillez à ne pas endommager le condenseur, les matériaux isolants ou les tuyaux contenant du fluide frigorigène à l'arrière de l'appareil.
  - N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur du réfrigérateur, à l'exception de ceux recommandés explicitement par le fabriquant.

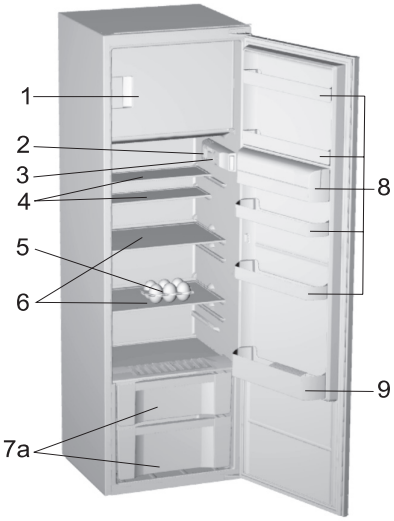
Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe. Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Description de l’appareil

Les accessoires équipant l’appareil varient en fonction des différents modèles.







1 Congélateur
2 Éclairage intérieur
3 Bandeau de commandes
4 Clayettes réglables en verre
5 Bac à oeufs modulable (fermé : 6 oeufs, ouvert : 12 œufs)
6 Clayettes modulables en verre (réglables en hauteur)
7a Bac à légumes
7b Tiroirs FRAÎCHEUR+ (ZERO’N’FRESH)
8 Balconnets (versions : profond / peu profond, couvert / non couvert)
9 Compartiment à bouteilles avec protection antibasculement
10 Pieds

197776

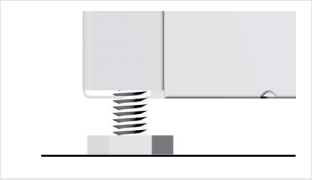
Installation et raccordement

Choix de l'emplacement

- Placez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré.
  La température ambiante la plus favorable à son bon fonctionnement est indiquée dans le tableau ci-dessous.
  La classe climatique de l'appareil figure sur sa plaque signalétique.

Classe climatique	Température ambiante
SN (subnormale)	de + 10°C à + 32°C
N (normale)	de + 16°C à + 32°C
ST (subtropicale)	de + 16°C à + 38°C
T (tropicale)	de + 16°C à + 43°C

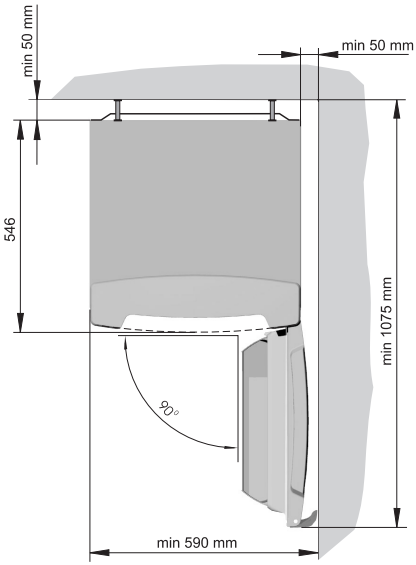
Positionnement de l'appareil

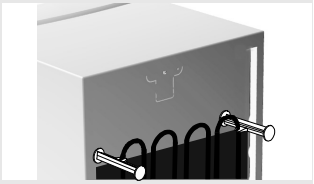


La mise en place de l'appareil requiert deux personnes afin d'éviter tout accident et tout dommage.

- L'appareil doit être installé en position stable sur un sol plan et dur. À l'avant, il est muni de pieds réglables en hauteur permettant de le mettre facilement à niveau (uniquement sur certains modèles).
- Évitez d'exposer l'appareil aux rayons du soleil ou de le placer près d'une source de chaleur. Si cela n'est pas possible, installez une plaque d'isolation entre le réfrigérateur et la source de chaleur.

- L'appareil est en pose libre mais peut aussi être encastré. Veillez à laisser suffisamment d'espace à l'arrière pour le refroidissement du condenseur. Si vous encastrez l'appareil, il faudra réaliser une ouverture de 200 cm² dans le caisson. La distance entre le réfrigérateur et les meubles situés au-dessus doit être au minimum de 5 cm.
  Après l'installation, la prise murale doit rester accessible!





- L’appareil est livré avec deux entretoises qui doivent être montées au-dessus du condenseur pour empêcher l’appareil de toucher le mur. Les entretoises sont universelles, il est donc nécessaire de les visser ou les dévisser pour les ajuster à la distance existant entre le condenseur et l’appareil, différente selon les modèles.

Raccordement au réseau électrique

- Raccordez l’appareil au réseau électrique avec le cordon d’alimentation. La prise secteur doit être mise à la terre pour assurer la sécurité. La tension nominale et la fréquence sont indiquées sur la plaque signalétique de l’appareil.
- Le raccordement au réseau électrique et la mise à la terre de l’appareil doivent être réalisés conformément aux règlements et normes électriques en vigueur.

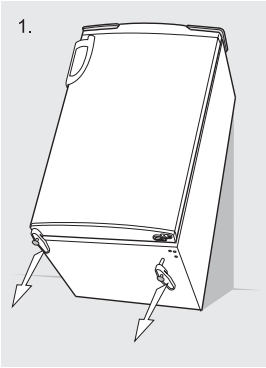
L’appareil peut tolérer des écarts de tension de courte durée, mais au maximum de -6% à +6%.

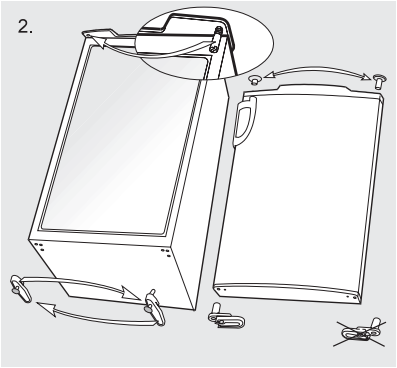
Inversion du sens d'ouverture de la porte

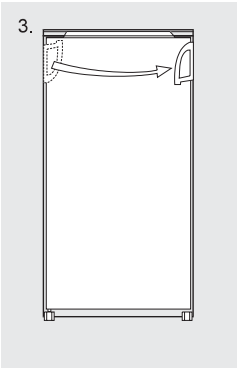
Appareil en pose libre

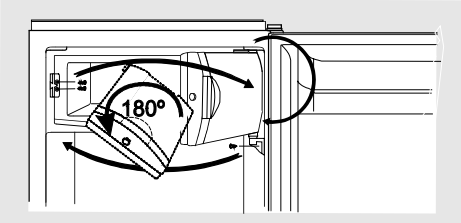
Outils nécessaires : clef à douille 8 mm, tournevis Torx 25 mm

Inclinez l'appareil de manière à pouvoir dévisser la charnière inférieure et procédez au démontage comme indiqué sur la figure 3. Remontez ensuite les pièces sur le côté opposé en utilisant le support de charnière joint. Dissimulez les perforations apparentes avec les caches que vous avez enlevés sur le côté opposé. Vérifiez le joint. Au cas où il ne serait pas bien positionné, retirez-le puis tournez-le de 180° avant de le remettre en place.





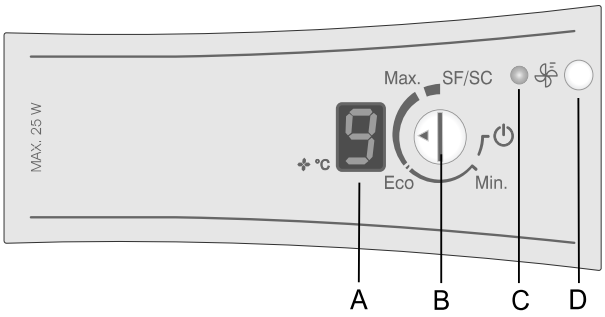




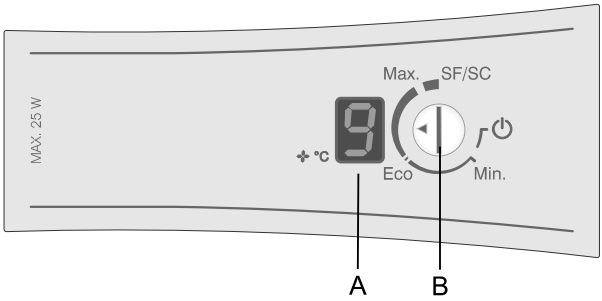
197776

Bandeaux de commandes - Appareils avec régulation électronique

BANDEAU I



BANDEAU II



A Thermomètre à affichage numérique (uniquement sur certains modèles) : indique la température réelle du réfrigérateur de +1°C à +9°C.

B Bouton Marche/Arrêt et thermostat

C Voyant orange : allumé quand le ventilateur est en marche.

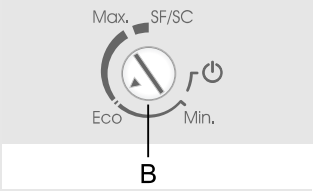
D Touche Réfrigération rapide avec activation du ventilateur

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Pour mettre l'appareil en marche, tournez le bouton du thermostat (B) vers la position **Max** ; pour le mettre à l'arrêt, positionnez le curseur en face de l'icône Marche/Arrêt ⏻ (l'appareil est à l'arrêt, mais il demeure sous tension).

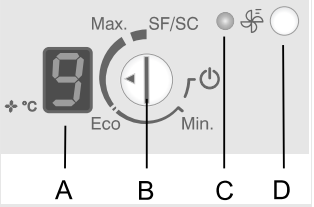
197776

Réglage de la température du réfrigérateur



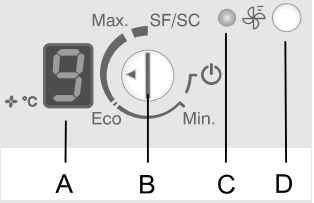
- On règle la température de l'appareil en tournant le thermostat (B) entre **Min** et **Max**.
- Le réglage recommandé est la position **Éco** indiquée sur le thermostat.
- Si la température de la pièce dans laquelle l'appareil est installé est inférieure à 16°C, nous vous recommandons de régler le thermostat sur **Max**.
- Si la température ambiante est supérieure à la normale, nous vous recommandons d'activer la réfrigération rapide avec ventilateur en appuyant sur la touche (D) – (uniquement sur les modèles avec le Bandeau I).

- Position **SF/SC**
  - SF est l'abréviation de Super Frost et indique la position Congélation Rapide (uniquement sur certains modèles).
  - SC est l'abréviation de Super Cool et indique la position Réfrigération Rapide (uniquement sur certains modèles).



- Sur les appareils équipés d'un thermomètre à affichage numérique, l'afficheur clignote pendant le réglage de la température et un signal sonore retentit à chaque modification du réglage. Lorsque l'afficheur s'arrête de clignoter, le réglage final est mémorisé.
- Lorsqu'on met l'appareil en service, l'afficheur (A) clignote quelques secondes puis la température réglée apparaît. Au bout d'un certain temps, la température de l'appareil (ou sa valeur maximale) est indiquée. Tant que la température réelle du réfrigérateur n'est pas descendue à la température réglée, c'est la température réglée qui est affichée.

Réfrigération rapide avec ventilateur



(Bandeau I)

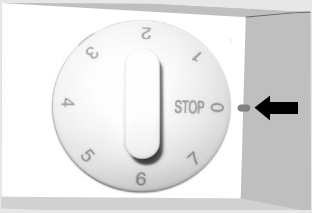
On active la réfrigération rapide avec ventilateur en appuyant sur la touche (D). Le voyant orange s'allume (C).
Le ventilateur procure une meilleure répartition du froid et réduit la condensation sur les clayettes et les tiroirs.

Alarme signalant que la porte du réfrigérateur est ouverte

L'alarme retentit lorsque la porte du réfrigérateur reste ouverte plus d'une minute et s'arrête quand la porte est fermée.

Bandeaux de commandes - Appareils avec régulation mécanique

Mise en marche et arrêt de l'appareil



Pour mettre l'appareil en marche, tournez le bouton du thermostat sur une position quelconque entre 1 et 7.
Pour l'arrêter, réglez-le sur STOP (0).

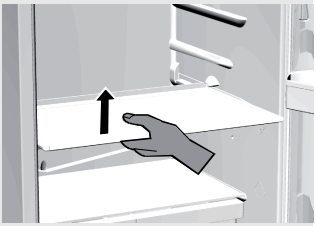
Réglage de la température

- Les chiffres élevés du thermostat (vers 7) correspondent aux températures les plus froides dans l'ensemble de l'appareil. La température du réfrigérateur peut même descendre au-dessous de 0°C. Réglez le thermostat sur les valeurs élevées uniquement s'il est recommandé d'obtenir une réfrigération intense, ou si la température ambiante est inférieure à 16°C. Quand la température ambiante est normale, nous vous recommandons de régler le thermostat sur une valeur moyenne.
- Les variations de la température ambiante ont une influence sur la température du réfrigérateur. Réglez le bouton du thermostat en conséquence.
- Sur la position **STOP (0)**, le système de réfrigération est à l'arrêt, mais l'appareil reste sous tension (la lampe s'allume lorsqu'on ouvre la porte).

Accessoires

Les équipements varient selon les modèles.

Clayettes

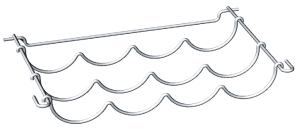


- Les clayettes sont réglables en hauteur, ce qui vous permet de les positionner à votre convenance sur les glissières. Pour enlever la clayette, tirez-la vers vous aussi loin que le permet la glissière, puis soulevez-la légèrement à l'avant et retirez-la. Placez les denrées rapidement périssables vers le fond (sur la partie la plus froide).

Clayette modulable en verre

Si vous avez besoin de place pour ranger dans le réfrigérateur des récipients hauts (bouteilles, bocaux, pichets), vous pouvez enlever la partie avant de la clayette, la placer à un niveau inférieur et obtenir ainsi l'espace voulu.

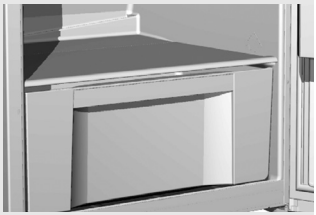
Clayette porte-bouteilles



Elle est protégée contre le basculement accidentel et vous ne pouvez l'enlever que si elle est vide. Pour ce faire, soulevez la partie arrière et tirez-la vers vous. Veillez à ce que les grandes bouteilles n'empêchent pas la fermeture de la porte.
Elle peut contenir 9 bouteilles de 0,75 l ou supporter 13 kg au maximum (voir l'étiquette sur le côté droit à l'intérieur de la cuve).

197776

Bac à légumes



- Le bac à légumes, sous la clayette en verre dans le bas du réfrigérateur, est destiné à la conservation des fruits et légumes. Il assure un degré d'humidité adéquat et évite qu'ils ne se dessèchent.

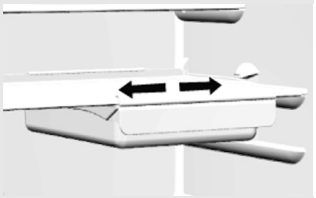
Contre-porte du réfrigérateur

- La contre-porte est équipée de différents balconnets et boîtes destinés aux fromages, beurre, œufs, yaourts et autres petits sachets, tubes et conserves. Le compartiment inférieur est prévu pour les bouteilles.

Ventilateur

- Le ventilateur – implanté en haut de l'appareil, ou dissimulé sous la paroi arrière – assure une répartition homogène du froid et réduit la condensation sur les surfaces de rangement.

Plateau repas amovible



Ce plateau est très pratique pour transporter les plats froids, le fromage, etc.
Pour le sortir du réfrigérateur, soulevez-le légèrement à l'avant et tirez-le vers vous. Les poignées glissent sur le côté en même temps que le plateau.

Conseils pour ranger les aliments

Partie réfrigérateur - Clayettes et tiroirs

- **En haut :** semi-conserves, pain, vin, gâteaux...
- **Au milieu :** produits laitiers, plats cuisinés, desserts lactés, jus de fruits, bière, préparations en vinaigrette...
- **En bas :** viande, produits à base de viande, charcuterie...
- **Bac à légumes :** fruits frais, légumes, salade...
  Si votre appareil n'est pas équipé d'un compartiment FRAÎCHEUR+ (ZERO'N'FRESH), rangez aussi dans le bac à légumes : légumes racines, pommes de terre, oignons, ail, tomates, fruits tropicaux, choucroute crue, navet…
- Tiroirs FRAÎCHEUR+ (ZERO'N'FRESH) : viande fraîche, produits à base de viande, poisson, fruits de mer, produits laitiers, salade, fruits, légumes, mayonnaise, sauces...

Contre-porte du réfrigérateur

- **En haut / au milieu :** oeufs, beurre et fromage…
- **En bas :** boissons, cannettes, bouteilles…

Partie congélateur :

Certains modèles comportent une seule clayette que vous pouvez installer selon 2 positions :

- **en haut** pour la congélation
- **en bas** pour la conservation

Conservation des aliments frais dans le réfrigérateur

Précautions et conseils

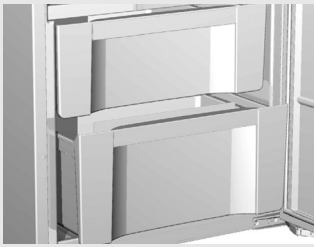
- L'utilisation correcte de l'appareil, l'emballage soigneux des aliments, le réglage adapté de la température et le respect des règles d'hygiène sont essentiels pour sauvegarder la qualité des aliments conservés dans le réfrigérateur.
- Respectez toujours la date limite d'utilisation optimale indiquée sur les emballages.
- Emballez soigneusement vos aliments pour qu'ils ne s'imprègnent pas l'un l'autre des différentes odeurs et prennent l'humidité.
- Ne conservez pas de matières inflammables, volatiles ou explosives dans votre réfrigérateur.
- Les bouteilles contenant des boissons fortement alcoolisées doivent être fermées hermétiquement et rangées en position verticale.
- Certaines solutions organiques, comme par exemple les essences contenues dans la peau des citrons et oranges, l'acide du beurre et des matières grasses, peuvent causer le vieillissement prématuré des matières plastiques et du joint si ceux-ci sont exposés longtemps à leurs effets.
- Une odeur désagréable signifie qu'un aliment se gâte ou que le réfrigérateur n'est pas propre (voir le chapitre Nettoyage).
- Si vous vous absentez pendant un certain temps (vacances, etc.), retirez les denrées périssables de votre réfrigérateur.

Durée de conservation

Durée de conservation recommandée dans le réfrigérateur

Aliments	Durée
Œufs, marinades, viande fumée	Jusqu'à 10 jours
Fromage	Jusqu'à 10 jours
Carottes, etc.	Jusqu'à 8 jours
Beurre	Jusqu'à 7 jours
Gâteaux, fruits, plats cuisinés, préparations en vinaigrette, viande fraîche en morceaux	Jusqu'à 2 jours
Poisson, viande fraîche hachée, fruits de mer	1 jour

Conservation des aliments dans les tiroirs FRAÎCHEUR+ (ZERO'N'FRESH)



Les tiroirs FRAÎCHEUR+ (ZERO'N'FRESH) permettent de conserver un vaste choix d'aliments presque trois fois plus longtemps que dans un réfrigérateur traditionnel. Les produits restent frais durant une plus longue période, leur saveur et leurs nutriments sont préservés. Ils s'altèrent moins rapidement, les fruits et légumes flétrissent moins vite et conservent l'aspect de leur prime fraîcheur. La température des tiroirs se situe autour de 0°C (réglage par défaut) et peut évoluer de -2 à +3°C en fonction des variations à l'intérieur du réfrigérateur. Si la température de la pièce dans laquelle l'appareil est installé est inférieure à 16°C, nous vous recommandons de régler la température du réfrigérateur à 4°C ou moins.
Pour une efficace optimale, les tiroirs doivent être bien fermés.

- L'hygrométrie du compartiment FRAÎCHEUR+ (ZERO'N'FRESH) est fonction du taux d'humidité des aliments qui s'y trouvent et de sa fréquence d'ouverture.
- Lorsque vous faites vos courses, veillez à acheter des aliments bien frais : la qualité de leur conservation en dépend.
- Rangez séparément la viande et les légumes non emballés, ou enveloppez-les convenablement. Veillez à ce que les différentes pièces de viande ne se touchent pas. Il est recommandé de les envelopper et les ranger séparément pour éviter la contamination bactérienne au cas où un morceau se gâterait.
- Environ 30 à 60 minutes avant utilisation, retirez les aliments du tiroir pour laisser leur arôme et leur saveur s'épanouir à la température ambiante.
- Il est préférable de ne pas conserver dans les tiroirs FRAÎCHEUR+ (ZERO'N'FRESH) les aliments très sensibles aux basses températures : ananas, avocats, bananes, olives, pommes de terre, aubergines, concombres, haricots verts, poivrons, melons, potirons…

Durée de conservation recommandée dans les tiroirs FRAÎCHEUR+ * (ZERO'N'FRESH)*

Aliment	Durée de conservation
Viande et produits de la mer :	
Saucisses, charcuterie, boeuf, porc, gibier, viande fraîche	Jusqu'à 7 jours
Volaille	Jusqu'à 5 jours
Poisson	Jusqu'à 4 jours
Fruits de mer	Jusqu'à 3 jours
Légumes :	
Choux (vert, blanc, rouge), ail, carottes	Jusqu'à 180 jours
Céleri, endives, fines herbes	Jusqu'à 30 jours
Laitue, chou-fleur, trévise, rhubarbe	Jusqu'à 21 jours
Choux de Bruxelles, asperges, choux frisés, choux chinois, navets, radis, brocolis	Jusqu'à 14 jours
Oignons, champignons, épinards, petits pois	Jusqu'à 7 jours
Fruits :	
Pommes	Jusqu'à 180 jours
Poires, kiwis	Jusqu'à 120 jours
Raisins, coins	Jusqu'à 90 jours
Pêches	Jusqu'à 30 jours
Groseilles, groseilles à maquereau, prunes	Jusqu'à 21 jours
Abricots, myrtilles, cerises	Jusqu'à 14 jours
Framboises, fraises	Jusqu'à 3 - 5 jours
Divers :	
Lait	Jusqu'à 7 jours
Beurre	Jusqu'à 30 jours
Fromage	Jusqu'à 30 jours

* Selon la qualité et la fraîcheur des produits achetés.

Securite alimentaire

Explication signalétique de la zone froide

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

Zone la plus froide : inférieure ou égale à +4° C
Viandes, volailles, poissons, charcuteries, plats préparés, salades composées, préparations et pâtisseries à base d'œufs ou de crème, pâtes fraîches, pâte à tarte, pizza/quiches, produits

frais et fromages au lait cru, légumes prêts à l'emploi vendus sous sachet plastique et plus généralement, tout produit frais dont la date limite de consommation (DLC) est associée à une température de conservation inférieure ou égale à +4° C.

Indicateur de température

Thermostat à régler

Température correcte

L'indicateur de température permet de contrôler le bon fonctionnement de votre réfrigérateur

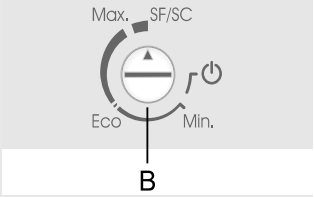
L'indicateur présente la mention "OK" lorsque la zone la plus froide atteint une température inférieure ou égale à 4° C.

Si la température est supérieure à 4° C, l'indicateur reste noir. L'utilisateur doit alors faire baisser la température de son réfrigérateur en réglant son thermostat.

ATTENTION : Une ouverture prolongée de la porte du réfrigérateur entraîne une hausse de la température interne. Afin de bien mesurer la température, la lecture de l'indicateur doit être effectuée dans les 30 secondes.

Congélation des aliments et stockage des surgelés

Congélation des aliments frais



- 24 heures avant de congeler des aliments frais, activez la congélation rapide de la façon suivante :
  - bandeaux de commandes 1 et 2 : tournez le bouton B sur la position **SF/SC**
  - régulation mécanique : tournez le bouton du thermostat entre 4 et 5.

Ensuite, répartissez régulièrement les aliments sur la clayette installée en haut et veillez à ce qu'ils ne touchent pas les produits surgelés. Dans les appareils sans clayette, placez les aliments en bas, vers l'avant.

197776

- 24 heures plus tard, vous pouvez placer dans la partie conservation les aliments que vous venez de congeler, et recommencer si besoin une nouvelle procédure de congélation..
- Si vous congelez seulement de petites quantités (1 à 2 kg) il n'est pas nécessaire d'activer au préalable la fonction congélation rapide.

Précautions à prendre pour la congélation des aliments frais

- Ne congelez que les aliments adaptés et supportant bien les basses températures. Les produits destinés à la congélation doivent être frais et de bonne qualité.
- Choisissez l'emballage convenant à chaque type de produit et emballez-les correctement.
- L'emballage doit être étanche à l'air et à l'humidité pour éviter le dessèchement et la perte des vitamines.
- Marquez les portions emballées en indiquant la date de congélation, la quantité et la nature du produit.
- Il est indispensable que les denrées congèlent le plus vite possible. Les portions ne doivent donc pas être trop grosses. Nous vous recommandons de les laisser séjourner au réfrigérateur avant de les congeler.
- La quantité d'aliments frais que vous pouvez congeler en une seule fois est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Si vous congelez une plus grande quantité, cela nuira à la qualité de la congélation et par conséquent à la valeur nutritionnelle de vos surgelés.

Conservation des surgelés du commerce

La durée et la température recommandées pour la conservation des surgelés achetés dans le commerce figurent sur les emballages. Respectez les instructions du fabricant pour la conservation et l'utilisation de ces produits. Lorsque vous faites vos courses, choisissez seulement des surgelés correctement emballés, comportant un étiquetage réglementaire, et conservés dans un appareil dont la température demeure toujours inférieure à -18°C.
N'achetez pas de produits recouverts de givre car cela indique qu'ils ont déjà commencé à décongeler plusieurs fois.
Sur le trajet vers votre domicile, protégez les denrées contre la décongélation car l'élévation de la température raccourcit la durée de conservation des surgelés et altère leur qualité.

Durée de conservation des surgelés

Durée de conservation recommandée des surgelés dans le congélateur

Aliment	Durée
Fruits, bœuf	10 à 12 mois
Légumes, veau, volaille	8 à 10 mois
Gibier	6 à 8 mois
Porc	4 à 6 mois
Viande hachée	4 mois
Pain, pâtisseries, plats cuisinés ou en vinaigrette, poissons maigres	3 mois
Tripes	2 mois
Saucisses fumées, poissons gras	1 mois

Décongélation des surgelés

Consommez le plus rapidement possible les aliments partiellement ou totalement décongelés. Le froid conserve les denrées, mais il ne détruit pas les micro-organismes qui redeviennent très vite actifs après la décongélation et peuvent gâter les produits.
Une décongélation partielle réduit la valeur nutritionnelle des aliments, particulièrement des fruits, des légumes et des plats cuisinés.

Dégivrage de l'appareil

Dégivrage automatique du réfrigérateur

Il n'est pas nécessaire de dégivrer le réfrigérateur, car la pellicule de glace qui se dépose sur la paroi arrière s'élimine automatiquement. Le givre se forme à l'intérieur de l'appareil, sur le panneau arrière, pendant le fonctionnement du compresseur. Chaque fois qu'il s'arrête, le givre fond et l'eau s'écoule vers l'extérieur de l'appareil par l'orifice situé en bas de la paroi arrière. Elle est recueillie dans le collecteur monté au-dessus du compresseur, d'où elle s'évapore. Au cas où la paroi arrière serait couverte d'une couche de givre excessive (3 à 5 mm d'épaisseur), mettez le réfrigérateur à l'arrêt et dégivrez-le manuellement.

Dégivrage du congélateur

- Lorsque la couche de givre atteint 3 à 5 mm d'épaisseur, il faut dégivrer le congélateur.
- 24 heures avant le dégivrage, activez la fonction Congélation rapide pour refroidir vos surgelés au maximum (voir le chapitre Congélation rapide correspondant à votre modèle). Ensuite, videz le congélateur et conservez vos surgelés au frais pour qu'ils ne décongèlent pas.
- Mettez l'appareil à l'arrêt (voir le chapitre Mise en marche/Arrêt

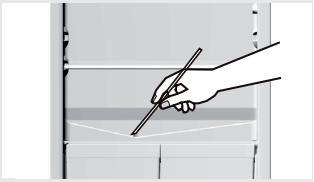
197776

de l'appareil correspondant à votre modèle).
- Placez une serpillière sous l'appareil pour qu'elle absorbe l'eau de dégivrage et changez-la régulièrement.
- Ne faites pas fondre le givre à l'aide d'appareils électriques (sèche-cheveux, etc.) **RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**
- N'utilisez pas d'aérosols destinés au dégivrage car ils peuvent endommager les pièces en plastique ou être préjudiciables à la santé.
- Nettoyez et essuyez l'intérieur de l'appareil (voir le chapitre Nettoyage).
- Avant de réintroduire les aliments dans le congélateur, remettez l'appareil en marche.

Nettoyage

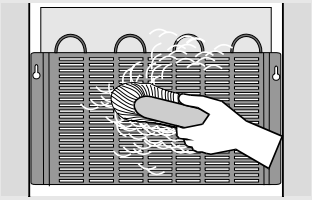
Avant de nettoyer l'appareil, mettez-le à l'arrêt (voir le chapitre Mise en marche/Arrêt de l'appareil correspondant à votre modèle) et débranchez-le de la prise murale. Le revêtement antibactérien des parois intérieures évite la prolifération des bactéries et contribue à l'hygiène de l'appareil en détruisant les germes.

Veillez à **éliminer toute trace des détergents que vous avez utilisés.**
- Nettoyez **l'extérieur** de l'appareil avec de l'eau et un détergent liquide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou agressifs (comme ceux destinés à l'inox) car vous pourriez endommager les surfaces laquées ou les éléments en plastique.
- Nettoyez les **surfaces laquées ou en aluminium** avec un chiffon doux et un détergent à base d'alcool (produit pour les vitres par exemple).
- lavez **l'intérieur** du réfrigérateur avec un détergent liquide et rincez à l'eau tiède vinaigrée.
- Les tiroirs, clayettes et balconnets comportant une bordure décorative d'aspect métallique ne passent pas au lave-vaisselle. Nettoyez-les uniquement avec un chiffon doux et du détergent liquide dilué, sans frotter trop fort.

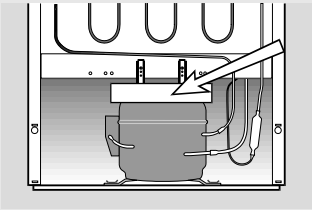


- Appareils sans compartiment Fraîcheur+ (ZERO'N'FRESH) : la surface réfrigérante de la paroi arrière dégivre périodiquement. La gouttière et l'orifice par lequel s'écoule l'eau de dégivrage ne doivent pas être obstrués par des débris d'aliments. Surveillez-les régulièrement et débouchez-les si nécessaire (avec une paille en plastique par exemple).

197776



- **Le condenseur** placé sur la paroi arrière doit toujours être propre, exempt de poussière et de dépôts gras. Dépoussiérez-le régulièrement avec une brosse non métallique ou un aspirateur.



- Nettoyez aussi **le collecteur d'eau de dégivrage** monté au-dessus du compresseur. Si vous retirez le collecteur, veillez à le remettre en place exactement dans la même position, bien à l'horizontale.

- Si la couche de givre dépasse 3 à 5 mm d'épaisseur, elle augmente la consommation d'énergie ; il faut donc dégivrer le congélateur régulièrement. N'utilisez pas pour cela d'objets pointus, de solvants, ni d'aérosols.
- Lorsque vous avez terminé le nettoyage, remettez l'appareil en marche et rangez les aliments à leur place.

Mention Clearit sur les notices

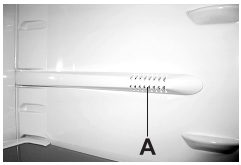
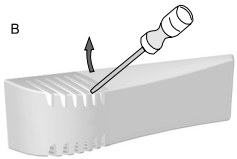
Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien **Clearit.**

L'expertise des professionnels au service des particuliers.

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables

197776

Guide de dépannage

Anomalie	Cause / remède
L'appareil ne fonctionne pas après avoir été branché au réseau électrique :	• Vérifiez si la prise secteur est alimentée et si l'appareil a été mis en marche.
Le système de réfrigération fonctionne en continu sans interruptions intermédiaires :  	• La température ambiante est trop élevée. • La porte a été ouverte trop fréquemment ou trop longtemps. • La porte est mal fermée (un objet gène la fermeture, joint en mauvais état, etc.). • Vous avez introduit une trop grande quantité d'aliments frais dans le réfrigérateur. • Le capteur du réfrigérateur (A) est recouvert par des aliments frais. Déplacez les denrées pour que l'air puisse circuler autour du capteur (uniquement sur certains modèles). • Vérifiez si la ventilation du compresseur est correcte et nettoyez le condenseur.
Les raisons d'un dépôt excessif de givre sur la paroi arrière du réfrigérateur sont les suivantes :	• La porte a été ouverte trop fréquemment ou trop longtemps. • Vous avez introduit des plats chauds dans le réfrigérateur. • Les aliments ou les récipients touchent la paroi arrière. • Mauvaise étanchéité de la porte ; nettoyez ou remplacez le joint s'il est sale ou endommagé.
L'eau s'écoule de l'appareil :	• L'orifice de vidange est bouché, l'eau ne peut pas s'écouler dans la gouttière. • Nettoyez l'orifice bouché avec une paille en plastique. Si votre appareil est équipé d'un compartiment Fraîcheur+ (ZERO'N'FRESH) appelez le Service Après-Vente. • Dégivrez manuellement la couche de givre trop épaisse (voir le chapitre Dégivrage).
Remplacement de la lampe :  	• Avant de remplacer la lampe, débranchez d'abord l'appareil. B - Insérez un tournevis dans la fente, soulevez le couvercle et retirez-le. Remplacez l'ampoule par une nouvelle (culot E 14, même puissance que l'ampoule d'origine) et remettez le couvercle en place. • Ne jetez pas la lampe usée avec les déchets organiques. • La lampe est un consommable, elle n'est donc pas couverte par la garantie.
Conseils utiles pour le dépannage	• Si vous ne parvenez pas à éliminer les anomalies malgré les conseils ci-dessus, mettez l'appareil à l'arrêt (voir le chapitre Mise en marche/Arrêt de l'appareil correspondant à votre modèle), mettez-le hors tension en débranchant la prise murale, attendez environ 10 minutes et rebranchez-le. Si le problème persiste, prévenez le Service Après-Vente le plus proche en lui précisant le type, le modèle et le numéro de série qui figurent sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.

Information sur le bruit

Dans les appareils frigorifiques, la réfrigération est effectuée par un compresseur dont le fonctionnement peut produire un certain bruit. L'intensité du bruit dépend de la stabilité, de l'âge, et de l'utilisation – correcte ou non – de l'appareil.

- **Après le démarrage de l'appareil,** le fonctionnement du compresseur et la circulation du fluide frigorigène peuvent être un peu bruyants. Ceci n'est pas un défaut et n'a aucune influence sur la longévité de l'appareil. Avec le temps, l'intensité de ces bruits diminue ou subsiste éventuellement.
- Quelquefois, on peut entendre aussi des bruits inhabituels assez forts qui sont dus le plus souvent au positionnement incorrect de l'appareil:

  - Il doit être stable et parfaitement horizontal sur un sol plan et dur.
  - Il ne doit pas toucher le mur ou les éléments voisins.
  - Vérifiez si les aménagements intérieurs tiennent bien en place, ou bien si les boîtes, bouteilles ou autres récipients ne s'entrechoquent pas.

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

197776

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

• PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque:
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer:

www.thomson-line.com

* Service fourni par FagorBrandt SAS, société par actions simplifiée au capital de 20 000 000 euros
5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône – RCS Pontoise 440 303 196.