

# ***THOMSON***

**THM9021IX**

**RÉFRIGÉRATEUR-CONGÉLATEUR**

**REFRIGERATOR FREEZER**

**KOEL-/VRIESCOMBINATIE**



**MANUEL D'INSTRUCTIONS**

**INSTRUCTION MANUAL**

**GEBRUIKSAANWIJZING**

## Table des matières

AVERTISSEMENTS .....	1
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	7
NOMS DES PIÈCES .....	8
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL .....	8
INSTALLATION .....	8
TEMPÉRATURE AMBIANTE .....	9
AVANT DE METTRE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL .....	9
COUPURE DE COURANT .....	9
RÉGLER LES TEMPÉRATURES ET LES FONCTIONS .....	10
DÉPLACER VOTRE APPAREIL .....	13
CONGELER ET CONSERVER DES ALIMENTS DANS LES COMPARTIMENTS DE CONGÉLATION/TEMPÉRATURE FLEXIBLE .....	14
STOCKER DES ALIMENTS DANS LES COMPARTIMENTS DE RÉFRIGÉRATION/TEMPÉRATURE FLEXIBLE .....	15
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE .....	17
BRUITS DE FONCTIONNEMENT .....	17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	18
DÉPANNAGE .....	18
SPÉCIFICATIONS .....	19
FICHE D'INFORMATION SUR LE PRODUIT.....	20
SERVICE DE RÉPARATION ET PIÈCES DE RECHANGE.....	22
MISE AU REBUT .....	23

## AVERTISSEMENTS

- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambres d'hôtes;
  - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
  
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
  
- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont

été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- ❖ En ce qui concerne la méthode du nettoyage, référez-vous à la section “NETTOYAGE ET ENTRETIEN” en page 18.
- ❖ Cet appareil ne doit pas être exposé à la pluie.
- ❖ MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- ❖ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- ❖ MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

- ❖ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- ❖ Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- ❖ MISE EN GARDE: Pour la fabrication de glaçons, utilisez uniquement de l'eau potable.
- ❖ MISE EN GARDE: Le système de réfrigération est sous haute pression. Ne pas y toucher. Contacter des services d'entretien qualifiés avant la mise au rebut.
- ❖ INSTALLATION: N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL DANS DES PIÈCES TROP HUMIDES OU TROP FROIDES, TELLES QUE DES CONSTRUCTIONS ANNEXES, GARAGES ou CAVES.
- ❖ **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.

- ❖ 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.



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

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

# séchez et laissez la porte ouverte pour éviter le développement de moisissure dans l'appareil.

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

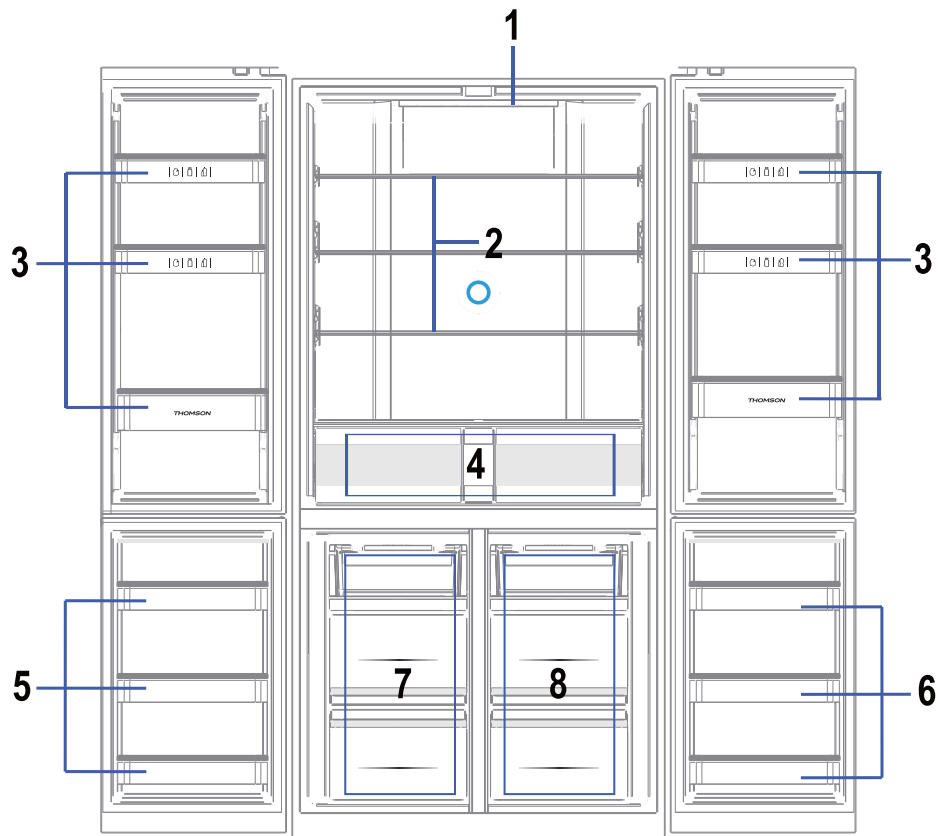
- Quand vous mettez au rebut un réfrigérateur-congélateur usagé pourvu d'une porte avec verrou/loquet, veillez à ce que ce dernier soit mis hors service pour éviter que de jeunes enfants ne s'y enferment accidentellement en jouant.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer et quand vous ne l'utilisez pas. Sortez les aliments avant de nettoyer l'appareil.
- N'insérez pas d'aliments trop volumineux, car cela pourrait provoquer un dysfonctionnement.
- Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.
- Ne donnez pas aux enfants des crèmes glacées ou des sorbets directement sortis du compartiment de congélation, car leur température basse risque de leur brûler les lèvres.
- Ne montez pas et ne vous appuyez pas sur la base ou la porte, etc.

### **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 les tubulures du circuit de réfrigération ne sont pas endommagées avant de mettre correctement l'appareil au rebut.

# NOMS DES PIÈCES



1. Lampes du compartiment de réfrigération
2. Clayettes en verre du compartiment de réfrigération
3. Balconnets de porte du compartiment de réfrigération
4. Bacs à légumes
5. Balconnets de porte du compartiment de congélation
6. Balconnets de porte du compartiment de température flexible
7. Tiroirs du compartiment de congélation
8. Tiroirs du compartiment de température flexible

## Agencement reommandé des aliments

### Compartiment du réfrigérateur (4°C)

L'air froid coule de sorte que la partie inférieure est la plus froide. Rangez vos aliments dans un espace optimal pour profiter de la fraîcheur.

Section supérieure:	conserves, pain, gâteaux...
Section centrale:	produits laitiers, plats cuisinés, desserts...
Section inférieure:	viande, produits carnés, épicerie fine...
Les bacs:	fruits frais, légumes, salades...

### Compartiment congélateur (-18°C)

Section supérieure / central :	Gâteaux et pâtisseries Produits laitiers (par exemple le fromage et le beurre)
Section inférieure:	Poissons et viandes cuites



### Étagères de porte de réfrigérateur (2°C ~ 8°C)

Section supérieure:	ceufs, beurre, fromage...
Section centrale:	boissons, canettes, bouteilles...
Section inférieure:	boissons, canettes, bouteilles...

### Balconnets de porte du congélateur (-16°C ~ -24°C)

Conservez les petits produits surgelés emballés  
Viande hachée, biscuits

## **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 fiche est le seul moyen de débrancher l'appareil, elle doit donc rester accessible en permanence. Pour mettre l'appareil hors tension, éteignez-le, puis débranchez sa fiche de la prise électrique.

Cet appareil doit être mis 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.

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

## **TEMPÉRATURE AMBIANTE**

Cet appareil est conçu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre 10 °C et 43 °C. Si la température est plus basse ou plus élevée, l'appareil ne fonctionnera pas correctement. Si la température ambiante dépasse cette limite pendant des périodes prolongées, la température dans le compartiment de congélation s'élèvera au-dessus de -18 °C et les aliments risquent de s'avaries.

## **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 enlever les poussières dues au transport et à la fabrication.

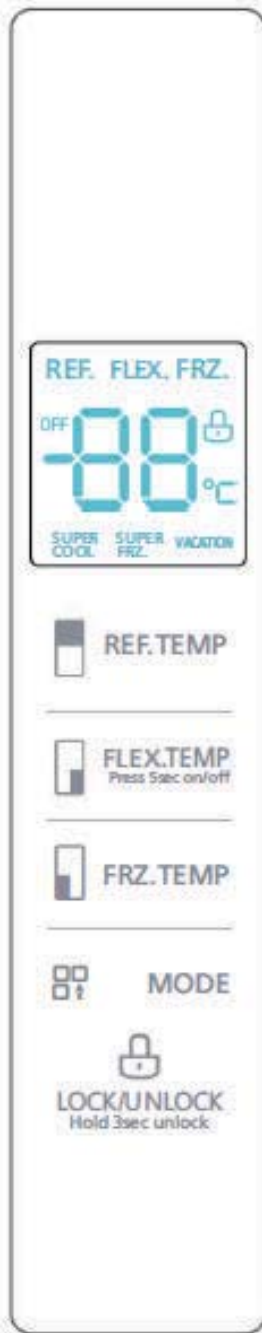
## **COUPURE DE COURANT**

En cas de panne de courant, n'ouvrez pas les portes du compartiment de congélation. Les aliments congelés ne seront pas affectés si la coupure de courant dure moins de 16 heures.


Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont été complètement décongelés. Leur consommation pourrait en effet être dangereuse.

# RÉGLER LES TEMPÉRATURES ET LES FONCTIONS



## Panneau de contrôle et affichage



### Affichage :

- Température du compartiment de réfrigération
- Température du compartiment de température flexible
- Température du compartiment de congélation
- Code d'erreur
- **SUPER COOL** Symbole du mode de super refroidissement
- **SUPER FRZ.** Symbole du mode de super congélation
- **VACATION** Symbole du mode vacances
-  Symbole de verrouillage
- **OFF** Statut d'arrêt du compartiment de température flexible

### Touches tactiles

1.  **REF.TEMP** Régler la température du compartiment de réfrigération
2.  **FLEX.TEMP**  
Press 5sec on/off Régler la température du compartiment de température flexible
3.  **FRZ.TEMP** Régler la température du compartiment de congélation
4.  **MODE** Sélectionner le mode
5.  **LOCK/UNLOCK**  
Hold 3sec unlock Touche verrouiller/déverrouiller
  - Pour verrouiller ou déverrouiller les touches tactiles, appuyez sur cette touche pendant 3 s.

## Régler la température du compartiment de réfrigération

La température du compartiment de réfrigération peut être réglée entre 2 °C et 8 °C.



Appuyez plusieurs fois sur  **REF.TEMP** pour régler la température désirée.

## Régler la température du compartiment de température flexible

La température du compartiment de température flexible peut être réglée entre -18 °C et 7 °C.

Ce compartiment peut être utilisé pour stocker de nombreux aliments différents, des fruits et légumes au poisson/viande/volaille et aussi les aliments nécessitant une congélation lente.

Appuyez plusieurs fois sur  **FLEX.TEMP**  
Press 5sec on/off pour régler la température désirée.


**Pour éteindre ce compartiment**, maintenez  **FLEX.TEMP**  
Press 5sec on/off appuyé pendant 5 s environ, l'appareil  
bipe. L'écran affiche **OFF**. Pour le rallumer, appuyez sur  **FLEX.TEMP**  
Press 5sec on/off jusqu'à ce que l'appareil  
bipe. **OFF** disparaît de l'écran.

## Régler la température du compartiment de congélation

La température du compartiment de congélation peut être réglée entre -24 °C et -16 °C.



Appuyez plusieurs fois sur  **FRZ.TEMP** pour régler la température désirée.

## Sélectionner un mode

Vous pouvez sélectionner l'un des différents modes en appuyant plusieurs fois sur  **MODE**.  
Quand un mode est sélectionné, le symbole correspondant s'affiche.

### ➤ Super Réfrigération


Ce mode vous permet de réfrigérer rapidement les aliments et de les maintenir frais plus longtemps. La température dans le compartiment de réfrigération sera de 2°C.


- Quand ce mode est activé, le symbole **SUPER COOL** s'affiche sur l'écran.
- Ce mode est automatiquement désactivé après 150 minutes de fonctionnement.
- Vous pouvez appuyer plusieurs fois sur  **REF.TEMP** ou  **MODE** pour désactiver manuellement ce mode. La température précédente du compartiment de réfrigération s'affiche alors et le symbole **SUPER COOL** disparaît de l'écran.

### ➤ Super Congélation

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


- Quand ce mode est activé, le symbole **SUPER FRZ.** s'affiche sur l'écran. La température dans le compartiment de congélation sera de -24°C.
- Ce mode est automatiquement désactivé après 6 ou 48 heures de fonctionnement.

Pour régler la durée de la super congélation, maintenez  **FRZ.TEMP** appuyé pendant 3 secondes environ, l'écran affiche 6 ou 48 pour indiquer que la durée de la super congélation est de

6 ou 48 heures. Appuyez sur  **FRZ.TEMP** pour régler la durée de la super congélation désirée.

- Vous pouvez appuyer plusieurs fois sur  FRZ.TEMP ou  MODE pour désactiver manuellement ce mode. La température précédente du compartiment de congélation s'affiche alors et le symbole **SUPER FRZ.** disparaît de l'écran.

### ➤ Super Refroidissement + Super Congélation

- Quand ce mode est activé, les symboles **SUPER COOL** et **SUPER FRZ.** s'affichent sur l'écran. Les températures dans les compartiments de congélation et de réfrigération seront respectivement de -24°C et de 2°C.
- Pour désactiver ce mode, appuyez plusieurs fois sur  MODE jusqu'à ce qu'aucun symbole de mode ne soit affiché sur l'écran.

### ➤ Vacances

Ce mode est recommandé quand l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (par exemple pendant les vacances).

Quand ce mode est activé, le symbole **VACATION** s'affiche sur l'écran.

L'écran affiche la température de « -18 °C » pour le compartiment de congélation. Aucune réfrigération active n'est générée dans le compartiment de réfrigération.

**REMARQUE : Avant d'activer cette fonction, retirez les aliments périssables du compartiment de réfrigération et fermez la porte.**

Pour désactiver ce mode, appuyez plusieurs fois sur  REF.TEMP,  FRZ.TEMP ou  MODE, le symbole **VACATION** disparaît de l'écran.

### Alarme de porte ouverte

Vous entendrez un son musical à l'ouverture de la porte du compartiment de réfrigération, de congélation ou de température flexible. Si l'une des portes des trois compartiments est laissée ouverte pendant 120 secondes environ, l'alarme retentit.

Pour éteindre l'alarme, fermez la porte ou appuyez sur n'importe quelle touche.



### Verrouiller/Déverrouiller

Cette fonction vous permet de désactiver les touches.

- Pour activer cette fonction, appuyez sur  **LOCK/UNLOCK** Hold 3sec unlock pendant 3 secondes. Le symbole du verrou  s'affiche sur l'écran.



LOCK/UNLOCK  
Hold 3sec unlock

- Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur  pendant 3 secondes. Le symbole du verrou  disparaît de l'écran.

**IMPORTANT !** En mode non verrouillé, si vous n'appuyez sur aucune touche pendant 30 secondes environ, le système entre automatiquement en mode verrouillage.

## Codes d'erreur

En cas de dysfonctionnement de l'appareil, son écran affiche le code d'erreur correspondant comme montré sur la liste ci-dessous.

Contactez le centre de réparation agréé local.

E1	Dysfonctionnement du capteur de température interne au compartiment de réfrigération.
E2	Dysfonctionnement du capteur de température interne au compartiment de congélation.
E3	Dysfonctionnement du capteur de température interne au compartiment de température flexible.
E4	Dysfonctionnement du capteur de dégivrage interne au compartiment de réfrigération.
E5	Dysfonctionnement des capteurs de congélation et de dégivrage.
E6	Erreur de communication.
E7	Dysfonctionnement de la température de circulation.
E8	Panne du capteur de dégivrage de température variable.
EH	Dysfonctionnement du capteur d'humidité.

## DÉPLACER VOTRE APPAREIL

Si l'appareil est éteint (pour quelque raison que ce soit), attendez 10 minutes avant de le rallumer. Cela permet à la pression du système de réfrigération de s'égaliser 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 le côté, même pour une courte durée, laissez-le à la verticale pendant 10 minutes au minimum avant de l'allumer.

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.

## CONGELER ET CONSERVER DES ALIMENTS DANS LES COMPARTIMENTS DE CONGÉLATION/TEMPÉRATURE FLEXIBLE

### Usage des compartiments de congélation/température flexible

- Stocker des aliments surgelés.
- Faire des glaçons.
- Congeler des aliments.

**Remarque :** Vérifiez que les portes des compartiments de congélation et de température flexible ont été correctement fermées.

### 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 isolant et mettez-les rapidement dans les

compartiments de congélation/température flexible.

### Stocker des aliments surgelés

Stockez à une température de -18 °C ou inférieure dans le compartiment de congélation et stockez à une température de -18 °C dans le compartiment de température flexible. Évitez d'ouvrir inutilement les portes des compartiments de congélation/température flexible.

### 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 :** Maintenez les aliments à congeler à l'écart des 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. Évacuez l'air.
3. Fermez l'emballage hermétiquement.
4. Étiquetez l'emballage avec les contenus et les dates de congélation.

Emballage approprié :

Film plastique, film tubulaire polyéthylène, papier aluminium, boîtes de congélation. Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

## Durées de conservation recommandées des aliments congelés dans les compartiments de congélation/température flexible

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

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

### N'oubliez jamais :

- Quand vous congelez des aliments frais comportant une « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant », 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.

## STOCKER DES ALIMENTS DANS LES COMPARTIMENTS DE RÉFRIGÉRATION/TEMPÉRATURE FLEXIBLE

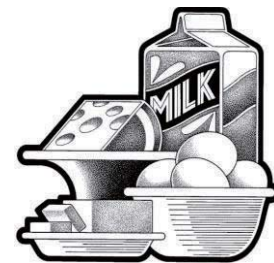
Les compartiments de réfrigération/température flexible permettent de prolonger la durée de conservation des denrées périssables.

### Conservation des aliments frais

Pour des résultats optimaux :

## Produits laitiers et œufs

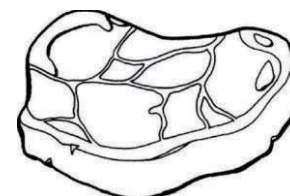
- La plupart des aliments laitiers préemballés comportent une « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant » imprimée sur leur emballage. Stockez-les dans les compartiments de réfrigération/température flexible et consommez-les avant la date recommandée.



- 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 conservés dans les compartiments de réfrigération/température flexible.

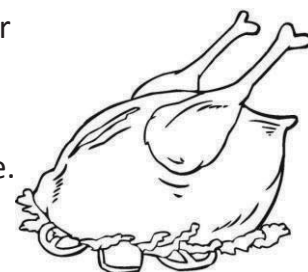
## Viande rouge

- 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 sur des assiettes séparées. Cela permet d'éviter que le jus des viandes crues ne contamine les produits cuits.



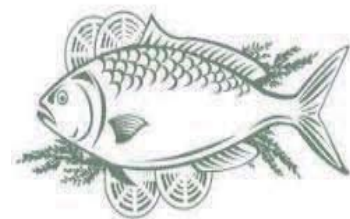
## Volaille

- 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. Recouvrez-les avec du film plastique ou du papier aluminium.
- Les morceaux de volaille doivent également être conservés 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.
- Laissez refroidir et réfrigérez rapidement les volailles cuites. Retirez la farce des volailles et conservez-la séparément.



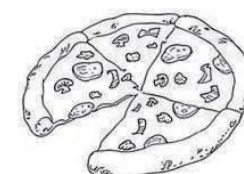
## Poisson et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets de poisson doivent être consommés le jour de leur achat. Ils doivent être réfrigérés sur une assiette et recouverts avec du film plastique, du papier paraffiné ou du papier aluminium jusqu'au moment de leur consommation.
- 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 ils doivent être séchés avec du papier essuie-tout. Placez les poissons entiers ou les filets de poisson dans des sachets en plastique.
- 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 couverts appropriés pour éviter qu'ils sèchent.
- Conservez-les 1 à 2 jours seulement.
- Réchauffez les restes une seule fois et jusqu'à ce qu'ils soient chauds et dégagent de la vapeur.



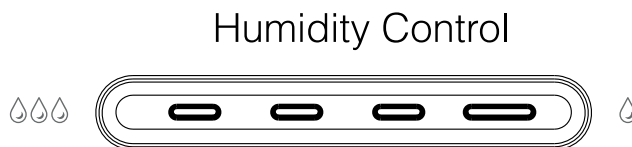
## Fruits et légumes frais


- Les bacs à légumes sont l'endroit optimal de conservation des fruits frais et légumes.
- 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 produiront à basse température, par exemple la perte de fermeté de la chair, le brunissage et/ou l'accélération de la décomposition.
- Ne réfrigérez pas les avocats (tant qu'ils ne sont pas mûrs), les bananes et les mangues.



## Réglage de l'humidité du bac à légumes

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



Déplacez le curseur sur  pour les légumes à feuilles ou les fruits plus délicats.

Déplacez le curseur sur  pour les légumes plus épais ou les fruits ayant une peau.

## DÉGIVRAGE

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

Grâce à ce système, les compartiments de réfrigération, de congélation et de température flexible restent en permanence exempts de givre sans que les aliments stockés dans les compartiments de congélation et de température flexible ne décongèlent.

## 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 aliments et boissons chauds aient refroidi avant de les mettre dans l'appareil.
- Décongelez les aliments congelés dans le compartiment de réfrigération en utilisant 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 de l'appareil soient toujours correctement fermées.

## BRUITS DE FONCTIONNEMENT

### Bruits normaux

- Les moteurs en fonctionnement.
- Le réfrigérant s'écoulant dans les tubulures.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

1. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
2. Sortez les aliments et 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 le nettoyage, rebranchez l'appareil et réglez la température désirée.
6. Remettez les aliments dans l'appareil.

### Conseils de nettoyage


- Retirez l'ensemble des clayettes, balconnets de porte, bacs à légumes, accessoires amovibles (tels que le casier à œufs et le bac à glaçons s'ils sont inclus) et/ou tiroirs de l'appareil. Lavez-les à l'eau savonneuse tiède avec une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez les éléments intérieurs (y compris l'interrupteur de porte, le bouton de réglage de la température et le couvercle de lampe) avec un chiffon humide imprégné d'un mélange d'eau tiède et de liquide vaisselle. Pour les taches tenaces, utilisez du bicarbonate de soude.
- Essuyez les portes, y compris les bords, avec un chiffon microfibras imbibé de liquide vaisselle doux et d'eau. Utilisez une éponge humide et une brosse souple (telle qu'une brosse à dents) pour enlever les aliments coincés.

## 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 fiche est correctement branchée et que la prise électrique est sous tension.
L'appareil est bruyant.	L'appareil est instable ou n'est pas à l'horizontale.	Consultez le chapitre « Installation ».
L'appareil ne réfrigère pas.	Le réglage de la température est incorrect.  Les portes sont fréquemment ouvertes. Une grande quantité d'aliments a été récemment ajoutée.	Reportez-vous au chapitre « Régler les températures et les fonctions ».  Minimisez la fréquence d'ouverture des portes pour permettre à la température de se stabiliser.

## SPÉCIFICATIONS

Marque	THOMSON
Modèle	THM9021IX
Type d'appareil	Réfrigérateur-congélateur sans givre
Classe d'efficacité énergétique ①	A++
Consommation d'énergie annuelle ②	380 kWh/an
Volume utile du réfrigérateur	438 L (EN 62552:2013) 441 L (EN 62552:2020)
Volume du compartiment congélateur	184 L (EN 62552:2013) 195 L (EN 62552:2020)
Volume total	622 L (EN 62552:2013) 636 L (EN 62552:2020)
Classement par étoiles	
Durée de montée en température	Autonomie en cas de coupure de courant : 16 h
Pouvoir de congélation	15 kg/24 h
Classe climatique + Plage de température ambiante	SN (+10 °C ~ +32 °C) N (+16 °C ~ +32 °C) ST (+16 °C ~ +38 °C) T (+16 °C ~ +43 °C) <b>Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10°C et 43°C.</b>
Émissions sonores	43 dB (A) re 1 pW
Classe de protection contre les chocs électriques	Classe I
Tension et fréquence nominales	220-240 V~ 50 Hz
Courant nominal	1,9 A
Pouvoir de congélation	15 kg/24 h
Puissance de décongélation	262 W
Consommation d'énergie E16	0.550 kWh/24h
Consommation d'énergie E32	1.185 kWh/24h
Consommation d'énergie auxiliaire	22.360 kWh/an
Puissance nominale de la lampe	9.5W
Isolant	Cyclopentane
Réfrigérant / Quantité	R600a/ 72 g
Appareil intégrable	Non
Poids net	133 kg
Dimensions du produit (L x P x H mm)	905 x 775 x 1935 mm
① De A+++ (le plus efficace) à D (le moins efficace)	
② Consommation d'énergie 380 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.	

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

## FICHE D'INFORMATION SUR LE PRODUIT

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

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

**Référence du modèle:** THM9021IX

### Type d'appareil de réfrigération:

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

### Paramètres généraux du produit:

Paramètre		Valeur	Paramètre	Valeur
Dimensions hors tout (millimètres)	Hauteur	1935	Volume total (dm <sup>3</sup> ou l)	636 L
	Largeur	905		
	Profondeur	775		
IEE		99.9	Classe d'efficacité énergétique	E
Émissions de bruit acoustique dans l'air [dB(A) re 1 pW]		43	Classe d'émission de bruit acoustique dans l'air	D
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)		339	Classe climatique:	tempérée élargie/ tempérée/ subtropicale/ tropicale
Température ambiante minimale (°C) à laquelle l'appareil de réfrigération est adapté		10	Température ambiante maximale (°C) à laquelle l'appareil de réfrigération est adapté	43
Réglage hiver		non		

### Paramètres des compartiments:

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

Denrées alimentaires fraîches	oui	441	4	-	A
Denrées hautement périssables	non	-	-	-	-
Sans étoile ou fabrication de glace	non	-	-	-	-
1 étoile	non	-	-	-	-
2 étoile	non	-	-	-	-
3 étoile	non	-	-	-	-
4 étoile	oui	97,5	-18	9	A
Zone 2 étoiles	non	-	-	-	-
Compartiment à température variable	oui	97,5	-18	6	A

#### Compartiments «quatre étoiles»

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

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

Type de source lumineuse	LED
Classe d'efficacité énergétique	-

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

#### Informations supplémentaires:

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

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

Classe climatique :

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

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



## SERVICE DE RÉPARATION ET PIÈCES DE RECHANGE

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

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

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

### **Veillez noter !**

Tous les appareils ont une garantie de 2 ans.

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

Contactez-nous :

 <a href="http://www.darty.com">www.darty.com</a>  <b>0978 970 970</b> 24 heures / 24 7 jours / 7  129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France	 <a href="http://www.vandenborre.be">www.vandenborre.be</a>  <b>02 334 00 00</b> Ouvert jusqu'à 18h  Slesbroekstraat 101 1600 Sint-Pieters-Leeuw Belgium	 <a href="http://www.bcc.nl">www.bcc.nl</a>  <b>020 334 88 88</b> 8h – 18h du lundi au vendredi 9h – 17h le samedi  Bellsinggel, 61 1119 NT SCHIPHOL Netherlands
--	--	---

## MISE AU REBUT



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

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

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

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

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

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

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

Etablissements Darty & fils ©, 129 Avenue Gallieni, 93140 Bondy, France 01/09/2020



## ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR



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

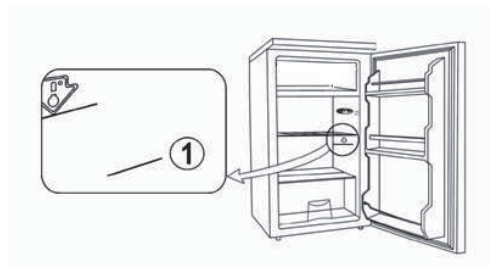
Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

### INSTALLATION DE L'INDICATEUR DE TEMPERATURE

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

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

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



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

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

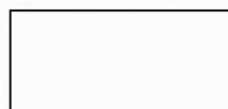
Lorsque l'indicateur indique « OK », cela signifie que votre thermostat est bien réglé, et que la température intérieure est correcte.

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

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



Réglage correct



Température trop élevée, réglez le thermostat

## EU Declaration of Conformity N°862020091812

*Déclaration UE de Conformité*  
*EU- Conformiteitsverklaring*  
*Declaracion UE de conformidad*  
*Declaração de conformidade da UE*

### Product Description -

Refrigerator-Freezer

*Description du produit:*

*Productbeschrijving:*

*Descripción del producto:*

*Descrição do produto:*

### Brand –

THOMSON

*Marque /Merk /Marca:*

### Model number -

THM9021IX

*Référence commerciale:*

*/Modelnummer / Numero de modelo /*

*Numero do modelo:*

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

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

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

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

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

**Reference number**

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 2009/125/EC
- 2011/65/EU & (EU) 2015/863

**Title**

- EMC Directive (EMC)
- Low Voltage Directive (LVD)
- Eco design requirements for energy-related products (ErP)
- RoHS

**EMC:**

EN 55014-1:2017  
EN 55014-2:2015  
EN 61000-3-2:2014  
EN 61000-3-3:2013

**LVD:**

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017  
EN 60335-2-24:2010+A1:2019+A2:2019  
EN 62233:2008

**ErP:**

(EC) No 643/2009  
(EU) No 1060/2010 (EU) 2017/254 (EU) 2016/2282  
EN 62552:2013

(EU) No 2019/2016 (EU) 2019/2019  
EN 62552-1:2020 EN 62552-2:2020 EN 62552-3:2020  
EN 60704-1:2010+A11:2012 EN 60704-2-14:2013+A11:2015+A1:2019  
EN 60704-3:2019

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

*Le responsable de cette déclaration est :*

*De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:*

*La persona responsable de esta declaración es:*

*A pessoa responsável por esta declaração é:*



**Name - Nom-: Hervé HEDOUIS**

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

**Signature - Signature:**

**Place, Date / Lieu :**

Bondy, September 1, 2020

