

## Table des matières

AVERTISSEMENTS .....	2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	3
DESCRIPTION DES PIÈCES.....	4
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL .....	4
INSTALLATION.....	5
TEMPÉRATURE AMBIANTE.....	5
AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL .....	5
COUPURE DE COURANT .....	5
RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES ET DES FONCTIONS.....	7
DÉPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL.....	7
CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE CONGÉLATEUR.....	7
CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR.....	8
INVERSION DU CÔTÉ D'OUVERTURE DE LA PORTE .....	10
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE .....	12
BRUITS DE FONCTIONNEMENT.....	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	12
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	12
SPÉCIFICATIONS .....	13
FICHE D'INFORMATION SUR LE PRODUIT.....	13
SERVICE DE RÉPARATION ET PIÈCES DE RECHANGE.....	15
MISE AU REBUT.....	15

**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 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 les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments et les surfaces pouvant être éclaboussées, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 12.
- 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 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 ainsi que le fluide frigorigène 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.



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 placer et enlever des articles 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 importante de la température dans les compartiments de l'appareil.
  - Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments et les systèmes de vidange accessibles.
  - Nettoyez les réservoirs d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48 h ; rincez le système raccordé à une alimentation en eau si l'eau n'a pas été tirée pendant 5 jours.
  - Conservez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur, de manière à ce qu'ils ne soient pas mis en contact avec d'autres aliments ni ne s'égouttent dessus.
  - Les compartiments pour aliments congelés 2 étoiles conviennent au stockage des aliments pré-congelés, au stockage ou à la fabrication de crème glacée et à la fabrication de 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, décongelez, nettoyez, séchez et laissez la porte ouverte pour éviter la formation de moisissure dans l'appareil.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

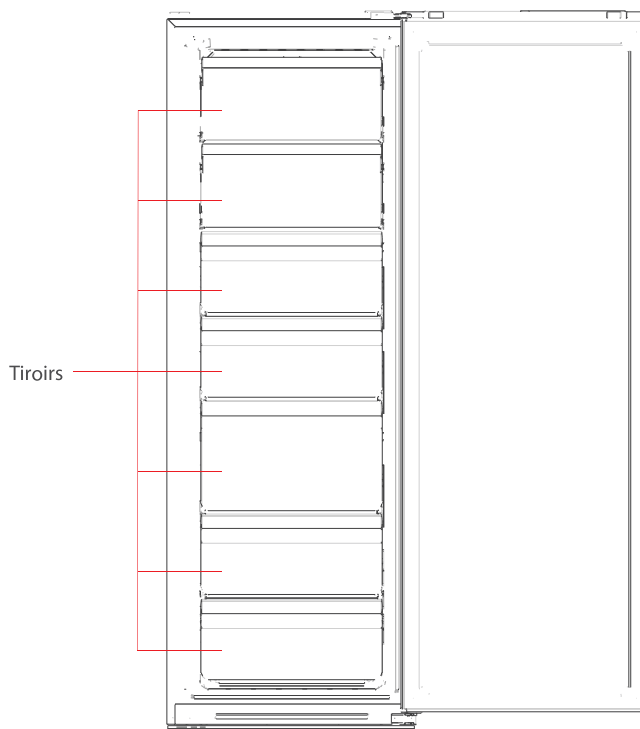
- Quand vous mettez au rebut un appareil usagé pourvu d'une porte avec verrou/loquet, veillez à ce que ce dernier soit mis hors service pour éviter qu'un jeune enfant ne s'enferme à l'intérieur en jouant.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et 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 des crèmes glacées ou des glaçons directement sortis des tiroirs du congélateur, car leur très basse température pourrait provoquer des brûlures par le froid sur 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.

## DESCRIPTION DES PIÈCES



### Agencement recommandé des aliments

Compartiment du réfrigérateur (4°C)		Compartiment congélateur (-18°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...	Compartiment du congélateur :	Congélation, stockage de produits surgelés
Section centrale:	produits laitiers, plats cuisinés, desserts, viande, produits carnés, épicerie fine...	Clayettes :	Restes cuisinés (par exemple les soupes), ragoûts, poissons et viandes cuites, plats de pomme de terre, soufflés et desserts Légumes, fruits
Les bacs:	fruits frais, légumes, salades...		

### AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

Avant de brancher votre appareil dans une prise électrique, vérifiez que la tension indiquée 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

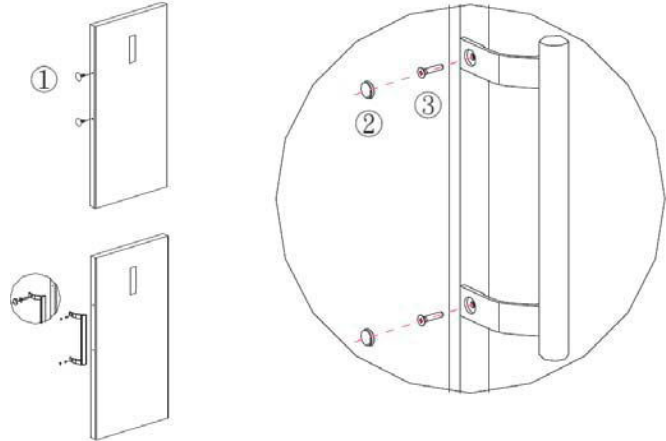
Installez l'appareil dans une pièce sèche et bien aérée. L'emplacement d'installation ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil ni proche d'une source de chaleur, par exemple un radiateur, une cuisinière, etc.

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.

### Assembler la poignée de porte

1. Retirez les caches des trous de vis ① situés sur le côté de la porte.  
Il y a 2 trous de fixation de la poignée.
2. Alignez les trous de fixation de la poignée avec les trous se trouvant sur le côté de la porte.
3. Serrez les vis pour fixer la poignée sur la porte.
4. Placez les caches sur les têtes de vis.



### TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner sous une température ambiante située entre 10 et 43°C. Si la température est inférieure ou supérieure, l'appareil ne fonctionnera pas correctement. 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

Enlevez tous les matériaux d'emballage.

Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures pour que ses compartiments puissent refroidir jusqu'à une température appropriée.

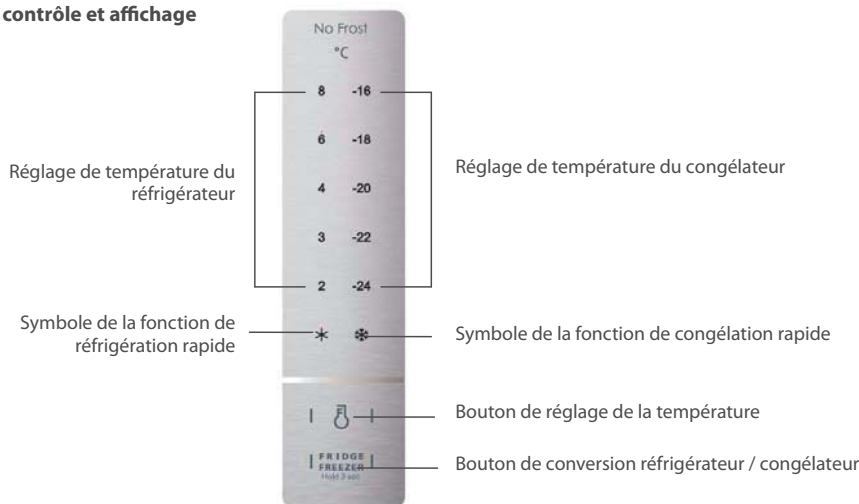
Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et un peu de détergent liquide pour éliminer les résidus de fabrication et la poussière due au transport.

### 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 8 heures. Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont été complètement décongelés. Ils peuvent être dangereux à consommer.

## RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES ET DES FONCTIONS

### Panneau de contrôle et affichage



### Mode de conversion réfrigérateur / congélateur

Appuyez et maintenez le bouton enfoncé durant environ 3 secondes jusqu'à ce que le symbole de température du réfrigérateur ou du congélateur s'allume.

Cela prendra 2 à 3 heures d'un mode à l'autre. Référez-vous au tableau des durées approximatives ci-dessous, comme référence seulement.

Température ambiante	Températures réglées	Durée approximative
32°C	-20°C / 4 °C	Congélateur à réfrigérateur : 129 minutes
	4 °C / -20°C	Réfrigérateur à congélateur : 110 minutes
25°C	-20°C / 4 °C	Congélateur à réfrigérateur : 178 minutes
	4 °C / -20°C	Réfrigérateur à congélateur : 101 minutes

#### AVERTISSEMENTS

- Assurez-vous de retirer les aliments congelés de l'appareil avant de passer du mode Congélateur au mode Réfrigérateur. Les aliments surgelés fondront et se gâteront à mesure que la température augmentera.
- Veillez à retirer les aliments réfrigérés et les bouteilles en verre contenant du liquide hors de l'appareil avant de changer le réfrigérateur en mode congélateur. Les aliments réfrigérés peuvent geler lorsque la température diminue. Lorsque le liquide contenu dans les bouteilles en verre gèle, cela peut provoquer une cassure ou un éclatement des bouteilles en verre.

### Réglage de la température

Appuyez de manière répétée sur pour régler la température souhaitée et le symbole de la température correspondante s'allumera.

### Fonction de réfrigération rapide

- En mode de réfrigération, appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que le symbole s'allume pour activer cette fonction.
- Cette fonction vous permet de refroidir les aliments rapidement et de garder les aliments frais pendant une période plus longue. La température à l'intérieur de ce compartiment de réfrigération est de 2°C.
- Cette fonction sera automatiquement désactivée après 150 minutes de fonctionnement.

Vous pouvez aussi appuyer sur pour sélectionner un réglage de température ou appuyez et maintenez le bouton enfoncé pour convertir l'appareil en mode de congélation.

### Fonction de congélation rapide

- En mode de congélation, appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que le symbole s'allume pour activer cette fonction.
- Cette fonction permet de congeler rapidement les aliments et de conserver leur valeur nutritive, leurs vitamines et arômes, et leur apparence. La température à l'intérieur de ce compartiment de réfrigération est de -24°C.
- Cette fonction sera automatiquement désactivée après 24 heures de fonctionnement.

Vous pouvez aussi appuyer sur pour sélectionner un réglage de température ou appuyez et maintenez le bouton enfoncé pour convertir l'appareil en mode de réfrigération.

### Messages d'erreur

En cas de dysfonctionnement de l'appareil, les symboles correspondants s'afficheront comme indiqué dans la liste ci-dessous.

EN MODE DE REFRIGERATION	
Symboles affichés	Description de l'erreur
et 2	Dysfonctionnement du capteur de température.
et 3	Dysfonctionnement du capteur de décongélation
2 et 4	Erreur de communication.
et 4	Erreur du capteur de température ambiante

EN MODE DE CONGELATION	
Symboles affichés	Description de l'erreur
et -24	Dysfonctionnement du capteur de température.
et -22	Dysfonctionnement du capteur de décongélation
-24 et -20	Erreur de communication.
et -20	Erreur du capteur de température ambiante

## 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.

## CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE CONGÉLATEUR

### Utilisez le compartiment de congélation

- Pour conserver des aliments congelés.
- Pour préparer des glaçons.
- Pour congeler des aliments.

**Remarque :** Vérifiez que la porte de l'appareil a été correctement fermée.

### 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 congelés dans un sac isolant et mettez-les rapidement dans le congélateur.

### Stocker des aliments surgelés

Stockez-les à une température inférieure ou égale à -18 °C. Évitez d'ouvrir la porte du congélateur quand cela n'est pas nécessaire.

### 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, boîtes de congélation.

Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

## Durée de stockage des aliments surgelés recommandée dans les tiroirs du congélateur

Ces durées diffèrent selon le type d'aliment. Les aliments que vous congeler 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 congeler 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.

## CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR

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

### Aliments frais

Pour obtenir 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 produits laitiers préemballés comportent une « date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation » estampillée 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 très 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**

- 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.



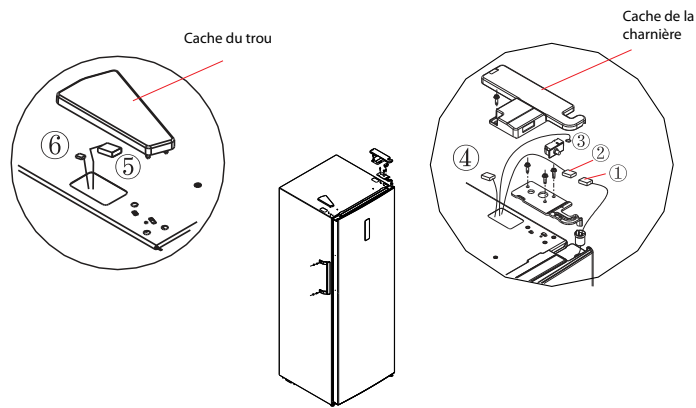
## **INVERSION DU CÔTÉ D'OUVERTURE DE LA PORTE**

Si vous avez besoin d'inverser le sens d'ouverture des portes, il est recommandé d'appeler votre agent d'entretien agréé pour effectuer cette inversion, ou de demander à un technicien. Avant d'inverser le sens d'ouverture de la porte, vous devez vous assurer que l'appareil est débranché et vide.

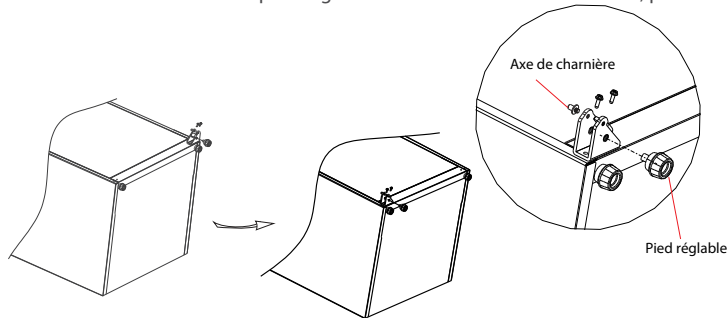
Il est recommandé d'utiliser des tournevis et une clé (non fournis).

1. Démontez les caches des trous de vis, les vis et la poignée. Retirez les caches en plastique des trous de vis de l'autre côté.
2. Démontez le cache de la charnière supérieure, les vis et la charnière supérieure. Retirez le cache du trou de l'autre côté. Débranchez les connecteurs de câblage sur le côté droit de la partie supérieure de l'appareil.

Connecteurs de câblage ①②③④⑤⑥

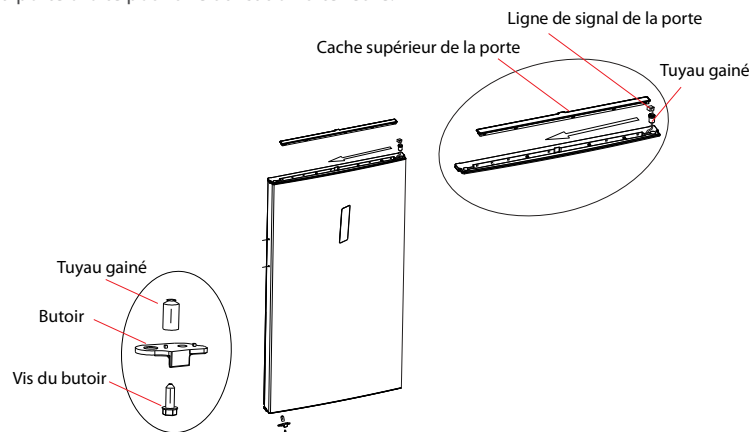


3. Démontez la porte et l'assemblage de la charnière inférieure droite (axe de charnière, pied réglable et charnière), démontez l'assemblage de la charnière inférieure droite et assemblez l'axe de charnière et le pied réglable de l'autre côté de la charnière, puis assemblez l'assemblage de la charnière de l'autre côté de l'appareil.



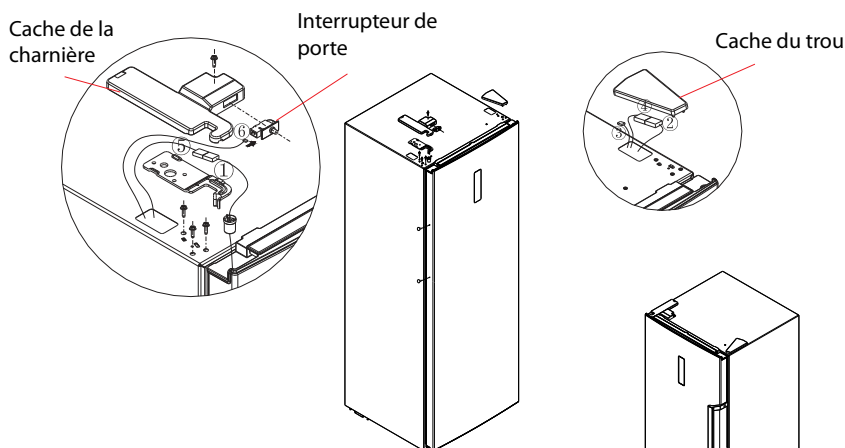
4. Retirez le cache supérieur de la porte, installez le manchon de la charnière supérieure, la ligne de signal de la porte de l'autre côté et installez le cache supérieur de la porte.

Démontez le butoir du côté droit de la porte, le tube de la douille en bas du côté droit de la porte, et insérez le tube de la douille dans le trou de la charnière en bas du côté gauche de la porte, puis sortez le butoir pour le côté gauche de la porte hors du sac d'accessoires, et assemblez-le en bas du côté gauche de la porte. Veuillez conserver le butoir de la porte droite pour une utilisation ultérieure.

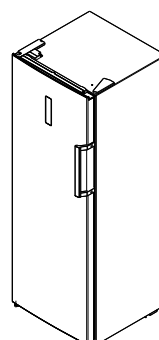


5. Retirez la charnière supérieure gauche et le cache de la charnière supérieure gauche du sac d'accessoires. Placez la porte sur la charnière inférieure et montez la charnière supérieure gauche.

Connectez la borne de ligne de signal ⑤ à la borne de ligne de signal ①, connectez la borne de ligne de signal ⑥ à l'interrupteur de porte. Connectez la borne de ligne de signal ② à la borne de ligne de signal ④. Placez le cache de la charnière supérieure et le cache du trou.



6. Assemblez la poignée de porte en serrant les vis, puis fixez les cache-vis sur les vis.



## DÉGIVRAGE

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

Ce système permet à l'appareil de rester en permanence sans givre, cependant les aliments stockés dans l'appareil ne se décongèlent pas lorsqu'il est converti en congélateur.

## CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour optimiser la consommation énergétique de votre appareil :

- Assurez-vous que l'appareil dispose d'une ventilation adéquate comme recommandée dans les instructions d'installation.
- 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 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 la porte de l'appareil soit toujours correctement fermée.

## 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 nettoyant abrasif.

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur.
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 microfibrés 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.

## 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.
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 température est incorrect.  Les portes sont fréquemment ouvertes. Une grande quantité d'aliments a été récemment ajoutée.	Reportez-vous au chapitre « Réglage des températures et fonctions ».  Minimisez la fréquence d'ouverture des portes pour permettre à la température de se stabiliser.

## SPÉCIFICATIONS

Temps de remontée de la température	Autonomie en cas de coupure de courant : 8h
Classe de protection contre les chocs électriques	Classe I
Tension et fréquence nominales	220-240V~ 50Hz
Courant nominal	0,8 A
Puissance de dégivrage	280 W
Consommation d'énergie	E16 : 0,413 kWh/24h E32 : 0,741 kWh/24h
Gaz isolant	Cyclopentane
Réfrigérant / Quantité	R600a / 53 g
Poids net	62 kg

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

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/2016 DE LA COMMISSION en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des appareils de réfrigération

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

**Adresse du fournisseur:** 9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France

**Référence du modèle:** THFZ232WH

### 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	Volume total (dm <sup>3</sup> ou l)	238
	Largeur		
	Profondeur		
IEE	100	Classe d'efficacité énergétique	E
Émissions de bruit acoustique dans l'air [dB(A) re 1 pW]	41	Classe d'émission de bruit acoustique dans l'air	C
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)	234	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:

		Paramètres et valeurs de compartiment			
Type de compartiment	Volume de 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	—	—	—	

Garde-manger	non	—	—	—	—
Stockage du vin	non	—	—	—	—
Cave	non	—	—	—	—
Denrées alimentaires fraîches	non	—	—	—	—
Denrées hautement périssables	non	—	—	—	—
Sans étoile ou fabrication de glace	non	—	—	—	—
1 étoile	non	—	—	—	—
2 étoiles	non	—	—	—	—
3 étoiles	non	—	—	—	—
4 étoiles	oui	238	-18	11,1	A
Zone 2 étoiles	non	—	—	—	—
Compartiment à température variable	non	—	—	—	—
<b>Compartiments "quatre étoiles"</b>					
Dispositif de congélation rapide		oui			
<b>Pour appareils de stockage du vin</b>					
Nombre de bouteilles de vin standard		—			
<b>Paramètres de la source lumineuse <sup>(*)</sup> :</b>					
Type de source lumineuse		—			
Classe d'efficacité énergétique		—			
<b>Durée minimale de la garantie offerte par le fabricant : 24 mois</b>					
<b>Informations complémentaires:</b>					
Lien internet vers le site web du fournisseur où se trouvent les informations visées à l'annexe II, point 4, du règlement (UE) 2019/2019 de la Commission : <a href="http://www.darty.com">www.darty.com</a> / <a href="http://www.vandenborre.be">www.vandenborre.be</a>					

(\*) 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.

Pour accéder aux informations sur le modèle stockées dans la base de données des produits :

Cliquer sur le lien

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/702607>



## 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  9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France	 <a href="http://www.vandenborre.be">www.vandenborre.be</a>  <b>02 334 00 00</b> 8h – 18h Lundi à Samedi  Slesbroekstraat 101 1600 Sint-Pieters-Leeuw Belgium
--	--

## 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 ©, 9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 02/03/2022



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## 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.

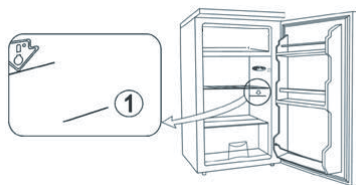
Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

### 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 .....	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	3
NAMES OF PARTS.....	3
BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE.....	4
INSTALLATION.....	4
AMBIENT TEMPERATURE .....	4
BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE.....	4
POWER FAILURE .....	4
ADJUSTING THE TEMPERATURES AND FUNCTIONS.....	5
MOVING YOUR APPLIANCE .....	5
FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER.....	6
STORING FOOD IN THE FRIDGE .....	7
DOOR CONVERSION .....	9
TIPS FOR SAVING ENERGY .....	10
OPERATING NOISES .....	10
CLEANING AND MAINTENANCE.....	10
TROUBLESHOOTING .....	10
SPECIFICATIONS .....	11
PRODUCT INFORMATION SHEET.....	11
REPAIR AND SPARE PARTS SERVICE.....	13
DISPOSAL .....	13

**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 details instructions for cleaning the surfaces in contact with food and splash area, refer to the section “Cleaning and Maintenance” in page 10.
- 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 center nearest your home for more details on the correct procedures for disposal.
- **For installation, servicing:**  
Appliance should be placed on a horizontal floor and keep the ventilation freely. Don't try to replace or repair any components by yourself, ask the service agency for help if necessary.
- **For handling:**  
Always handle the appliance to avoid any damage.
- **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; Risk of fire / flammable materials

- **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
- To avoid contamination of food, please respect the following instructions:
  - Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
  - Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
  - Clean water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.
  - Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
  - Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
  - One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
  - If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

#### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

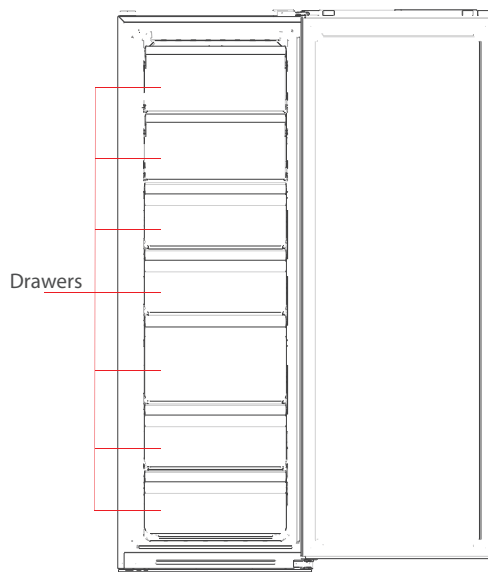
- If you are discarding an old appliance with a lock / catch fitted to the door, ensure that it is left in a disabled condition to prevent the entrapment of young children when playing.
- Unplug the appliance from the mains socket when not in operation and before cleaning. Remove food before cleaning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

#### **Dispose of your old appliance**

Fridges or 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**



## Recommended food arrangement

Refrigerator compartment (4°C)		Freezer compartment (-18°C)	
Cold air sinks so the bottom part is the coldest. Store your food in the optimal space to enjoy the fresh taste.			
Top section:	canned food, bread, cake...	Freezer compartment :	Freezing, storage of frozen food
Middle section:	dairy products, readymade food, desserts, meat, meat products, delicatessen ...	Freezer shelves :	Leftovers such as soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, soufflés and desserts. Vegetables, fruits
Containers:	fresh fruit, vegetables, salads...		

### BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE

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

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

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

### INSTALLATION

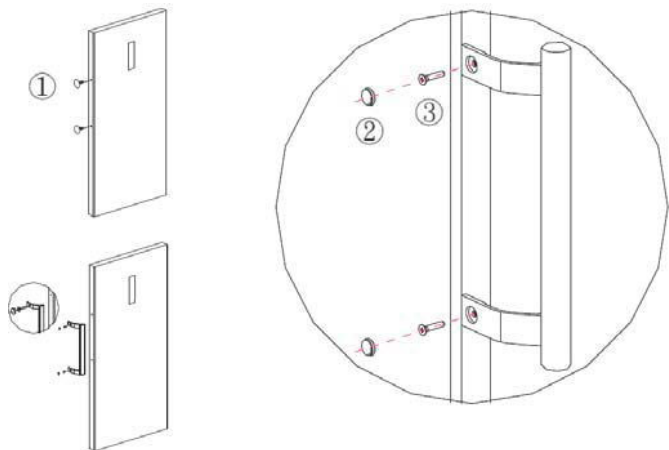
Install the appliance in a dry, well ventilated room. The installation location should neither be exposed to direct sunlight nor near a heat source, e.g. a cooker, radiator, etc.

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

For uneven surfaces, front feet can be aligned.

### Installing the Door Handle

1. Remove the screw hole covers ① on the side of the door.  
There will be 2 designated holes for the handle to be installed.
2. Align the screw holes of the door handle to those on the side of the door.
3. Tighten the screws to fix the handle to the door.
4. Assemble the screw covers to the screws.



### AMBIENT TEMPERATURE

This appliance is designed to operate in ambient temperature between 10°C and 43°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

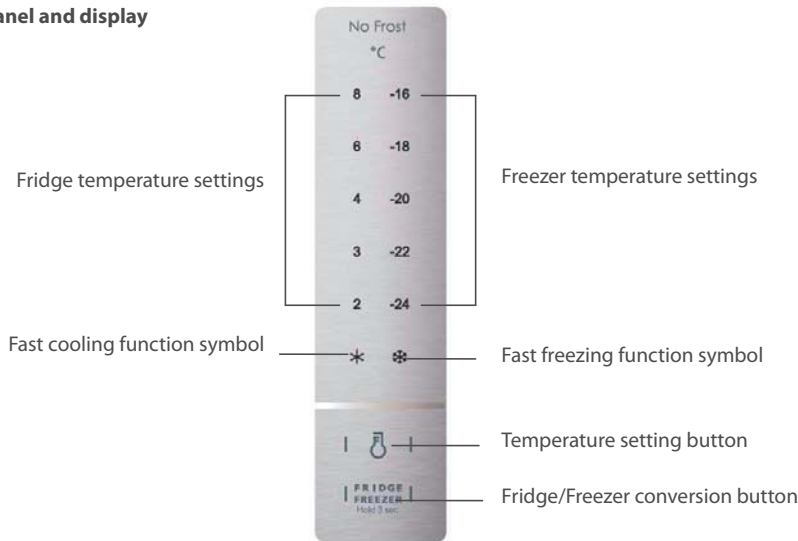
- Remove all packaging.
- Allow the appliance to run empty for 2 – 3 hours so the compartments can cool to the appropriate temperature.
- Clean the inside of the appliance with warm water and a little liquid detergent to remove manufacturing and transportation dust.

### POWER FAILURE


If there is a power failure, do not open the appliance door. Frozen food should not be affected if the power failure lasts for less than 8 hours. Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. The food may be dangerous to eat.

## ADJUSTING THE TEMPERATURES AND FUNCTIONS

### Control panel and display



### Fridge/Freezer mode conversion

Press and hold  for about 3 seconds until a fridge or freezer temperature symbol illuminates.


It will take 2-3 hours from one mode to another. Below is the approximate time table only for reference.

Ambient Temperature	Set Temperatures	Approximate Time
32°C	-20°C / 4 °C	Freezer to Fridge: 129 minutes
	4 °C / -20°C	Fridge to Freezer: 110 minutes
25°C	-20°C / 4 °C	Freezer to Fridge: 178 minutes
	4 °C / -20°C	Fridge to Freezer: 101 minutes



#### WARNINGS



- Make sure to remove frozen foods from the appliance before you convert the Freezer to Fridge mode. Frozen foods will melt and spoil as the temperature increases.
- Make sure to remove chilled foods and glass bottles containing liquid from the appliance before you change the fridge to Freezer mode. Chilled foods may freeze as the temperature decreases. The liquid in the glass bottles will freeze which can cause the glass bottles to break or burst.

### Temperature setting



Repeatedly press  to set the desired temperature and the corresponding temperature symbol will illuminate.



### Fast cooling function

- In fridge mode, repeatedly press  until the symbol  illuminates to activate this function.
- This function allows you to cool food quickly and keep food fresh for a longer period. The temperature inside the appliance will be 2°C.
- This function will automatically deactivated after about 150 minutes of operation.

You can also press  to select a temperature setting or press and hold  to convert the appliance into the freezer mode.




### Fast freezing function




- In freezer mode, repeatedly press  until the symbol  illuminates to activate this function.
- This function will help food to freeze quickly and retain its nutrients, vitamins, flavours and appearance. The temperature inside the appliance will be -24°C.
- This function will automatically deactivated after about 24 hours of operation.

You can also press  to select a temperature setting or press and hold  to convert the appliance into the fridge mode.

### Error messages

When an error occurs in the appliance, the corresponding symbols will be displayed as shown in the list below.

IN FRIDGE MODE	
Symbols Displayed	Error Description
 and <b>2</b>	Temperature sensor failure
 and <b>3</b>	Defrosting sensor failure
<b>2</b> and <b>4</b>	Communication failure
 and <b>4</b>	Ambient temperature sensor failure

IN FREEZER MODE	
Symbols Displayed	Error Description
 and <b>-24</b>	Temperature sensor failure
 and <b>-22</b>	Defrosting sensor failure
<b>-24</b> and <b>-20</b>	Communication failure
 and <b>-20</b>	Ambient temperature sensor failure

### 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.

## **FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER**

### **Use the freezer compartment**

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

**Note:** Ensure that the appliance 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 appliance.

### **Storing frozen food**

Store at -18°C or colder. Avoid opening the appliance 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, freezer containers.

These products are available from specialist outlets.

### **Recommended storage times of frozen food in the freezer drawers**

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).

<b>Food</b>	<b>Storage time</b>
Bacon, casseroles, milk	1 month
Bread, ice cream, sausages, pies, prepared shellfish, oily fish	2 months
Non-oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins	3 months
Ham, cakes, biscuits, beef and lamb chops, poultry pieces	4 months
Butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw)	6 months
Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole chicken, lamb (raw), fruit cakes	12 months

### **Never forget:**

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

### **STORING FOOD IN THE FRIDGE**

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 appliance.

#### **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 appliance 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 appliance.



## 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.



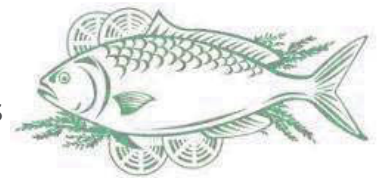
## Poultry

- 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

- 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, and mangoes.



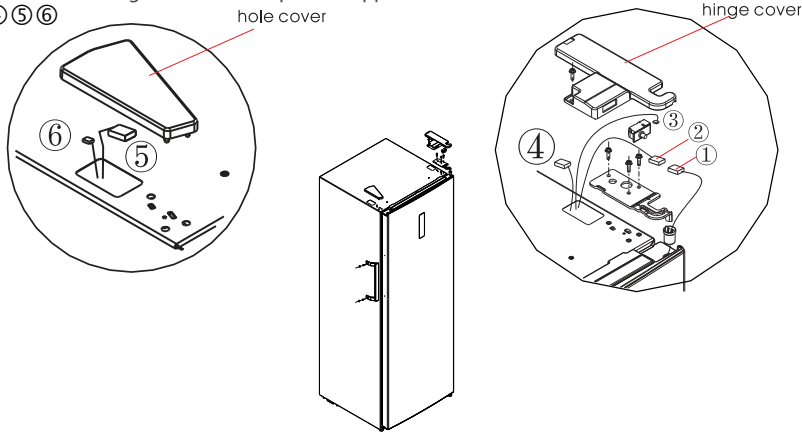
## DOOR CONVERSION

If you need to hinge the door on the opposite sides it is recommended that you call your local authorized service agent to make this conversion or ask a technician.

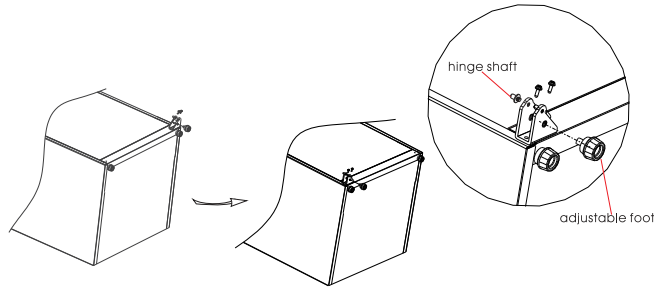
Before you reverse the door, you should ensure the appliance is unplugged and empty. It is recommended to use screwdrivers and a spanner (both not supplied).

1. Dismantle the screw hole caps, screws and handle. Remove the plastic screw hole caps from the other side.
2. Dismantle the upper hinge cover, screws and upper hinge. Remove the hole cover from the other side. Unplug the wiring connectors on the right side of the top of the appliance.

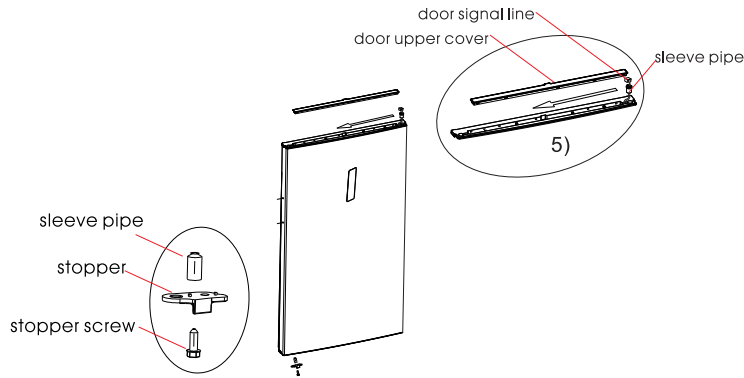
Wiring connectors ①②③④⑤⑥



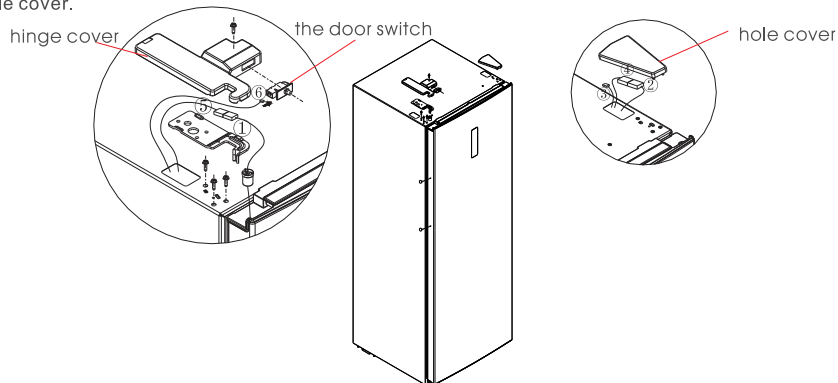
3. Dismantle the door and right bottom hinge assembly (hinge shaft, adjustable foot and hinge), disassemble the right bottom hinge assembly, and assemble the hinge shaft and adjustable foot on the other side of the hinge, then assemble the whole hinge assembly on the other side of the appliance.



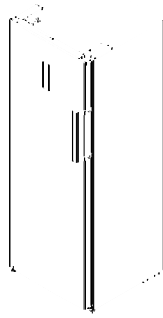
4. Remove the door upper cover, install the upper hinge sleeve, door signal line to the other side and install the door upper cover. Dismantle the right door stopper, sleeve pipe from the right bottom of door, and insert the sleeve pipe into hinge hole of left bottom of door, and take out left door stopper from the accessory bag, and assemble it on the left bottom of door. Please keep the right door stopper for future use.



5. Take out the left top hinge, left top hinge cover from accessories package; Place the door on bottom hinge, and mount left top hinge. Connect signal line terminal ⑤ with signal line terminal ①, connect signal line terminal ⑥ to the door switch, connect signal line terminal ② with signal line terminal ④; Mount top hinge cover and hole cover.



6. Assemble the door handle by tightening the screws and then attach the screw covers to the screws.



**DEFROSTING**

This appliance is equipped with a frost free system.

This system enables the appliance to remain permanently ice-free, however the food stored in the appliance will not defrost when it is converted as a freezer.

**TIPS FOR SAVING ENERGY**

For the most energy efficient use of your appliance:

- Ensure your appliance has adequate ventilation as recommended in the installation instructions.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.
- Thaw frozen food in the fridge 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 door is 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.

**Cleaning Tips**

- Remove all shelves, door shelves, vegetable containers, removable accessories (such as egg tray and ice cube tray if included) and/or drawers from the appliance. Wash them in warm soapy water with a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the interior parts (including door switch, temperature control knob and lamp cover) with a damp cloth soaked in a mixture of warm water and dishwashing liquid. For stubborn stains, use baking soda.
- Wipe down the doors, including edges, with a microfiber cloth dampened with a mild dishwashing liquid and water. Use a wet sponge and soft brush (such as toothbrush) to remove any stuck-on food.

**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.
Appliance is noisy.	Cabinet not stable or level.	See "Installation" section.
Appliance not cool	Temperature setting not correct.	See "Adjusting the temperatures and functions" section.
	Frequent door openings. Large amount of food recently added.	Minimise door openings to allow temperatures to stabilise.

## SPECIFICATIONS

Temperature rise time	Power cut safe 8h
Electric shock protection class	Class I
Rated voltage and frequency	220-240V~ 50Hz
Rated current	0.8 A
Defroster power	280 W
Energy consumption	E16 : 0,413 kWh/24h E32 : 0,741 kWh/24h
Insulation blowing gas	Cyclopentane
Refrigerant/Amount	R600a/ 53 g
Net weight	62 kg

Thomson and the Thomson logo are trademarks of Technicolor (S.A.) or its affiliates and are used under license by Fnac Darty (S.A.).

Product Information Sheet					
<b>COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2019/2016 with regard to energy labelling of refrigerating appliances</b>					
<b>Supplier's name or trade mark:</b> Etablissements Darty & fils ©   THOMSON					
<b>Supplier's address:</b> 9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France					
<b>Model identifier:</b> THFZ232WH					
<b>Type of refrigerating appliance:</b>					
Low-noise appliance:	no	Design type:	freestanding		
Wine storage appliance:	no	Other refrigerating appliance:	yes		
<b>General product parameters:</b>					
Parameter		Value	Parameter	Value	
Overall dimensions (millimeter)	Height	1722	Total volume (dm <sup>3</sup> or l)	238	
	Width	595			
	Depth	632			
EEL		100	Energy efficiency class	E	
Airborne acoustical noise emissions (dB(A) re 1 pW)		41	Airborne acoustical noise emission class	C	
Annual energy consumption (kWh/a)		234	Climate class:	extended temperate/ temperate/ subtropical/ tropical	
Minimum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable		10	Maximum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable	43	
Winter setting		no			
<b>Compartment Parameters:</b>					
Compartment type		Compartment parameters and values			
		Compartment Volume (dm <sup>3</sup> or l)	Recommended temperature setting for optimised food storage (°C)	Freezing capacity (kg/24 h)	Defrosting type (auto-defrost = A, manual defrost = M)
Pantry	no	—	—	—	—
Wine storage	no	—	—	—	—
Cellar	no	—	—	—	—
Fresh food	no	—	—	—	—

Fresh food	no	—	—	—	—
Chill	no	—	—	—	—
0-star or ice-making	no	—	—	—	—
1-star	no	—	—	—	—
2-star	no	—	—	—	—
3-star	no	—	—	—	—
4-star	yes	238	-18	11,1	A
2-star section	no	—	—	—	—
Variable temperature compartment	no	—	—	—	—
<b>For 4-star compartments</b>					
Fast freeze facility	yes				
<b>For wine storage appliances</b>					
Number of standard wine bottles	—				
<b>Light source parameters <sup>(e)</sup> :</b>					
Type of light source	—				
Energy efficiency class	—				
<b>Minimum duration of the guarantee offered by the manufacturer : 24 months</b>					
<b>Additional information:</b>					
Weblink to the supplier's website, where the information in point 4 of Annex II of Commission Regulation (EU)2019/2019 is found : <a href="http://www.darty.com">www.darty.com</a>					

<sup>(e)</sup> as determined in accordance with Commission Delegated Regulation (EU) 2019/2015.

Climate class:

- Extended temperate: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C'.
- Temperate: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C'.
- Subtropical: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C'.
- Tropical: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C'.

This refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance.

To find the model information in the product database :

Click the link

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/702607>



## REPAIR AND SPARE PARTS SERVICE

**Do not disassemble or repair the appliance by yourself. Failure to do so may result in an electric shock or personal injury.**

To access to professional repair and order spare parts, please get the support from FNAC DARTY after-sales service.







Spare parts for your appliances will be delivered within 15 working days after having received the order.

### Please Note !

All appliances have a 2-year warranty.

Warranty does not cover damages caused due to improper installation, unauthorized modification, self-repair or non-professional repair.

Contact us at :

 <a href="http://www.darty.com">www.darty.com</a>  <b>0978 970 970</b> 24 Hours 7 Days a week   9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France	 <a href="http://www.vandenborre.be">www.vandenborre.be</a>  <b>02 334 00 00</b> 8 AM – 6 PM Mon to Sat   Slesbroekstraat 101 1600 Sint-Pieters-Leeuw Belgium
--	--

## 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.

## THE COLDEST PART OF THE REFRIGERATOR



The symbol indicates the location of the coldest part of your refrigerator. This area is in between the vegetable compartment at the bottom and the symbol at the top, or the shelf at the same height. In order to maintain the temperature in this area, make sure not to change the position of this shelf.

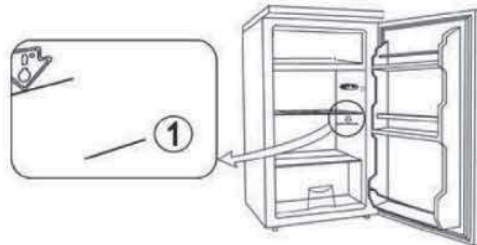
In pulsed air refrigerators (equipped with a fan) or No Frost models, the coldest area symbol is not shown because the temperature is uniform throughout the interior.

### INSTALLING THE TEMPERATURE INDICATOR

To help you adjust your refrigerator correctly, it is equipped with a temperature indicator that you can use to control the average temperature in the coldest area.

**WARNING:** This indicator is only intended for use in your refrigerator. Do not use it in another refrigerator (as the coldest area will not be the same) or for any other purpose.

#### TEMPERATURE INDICATOR: THE COLDEST PART OF YOUR REFRIGERATOR



### CHECKING THE TEMPERATURE IN THE COLDEST AREA

• Using the temperature indicator, you should regularly check that the temperature is correct in the coldest part of your refrigerator. The temperature inside your refrigerator depends on a number of factors, such as the outside room temperature, how full your refrigerator is, and how often you open the door. Take these factors into consideration when adjusting your appliance.

When the indicator shows "OK", it means your thermostat is set properly and the temperature inside your refrigerator is correct.

If the indicator is white it means the temperature is too high, so you should increase the thermostat and wait for 12 hours before checking the indicator again.

After loading the refrigerator or opening the door, the indicator may turn white for a few seconds.



Correct setting



Temperature too high – adjust the thermostat

# Inhoudsopgave

WAARSCHUWINGEN .....	2
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES .....	3
BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN .....	4
VOOR INSTALLATIE VAN HET APPARAAT .....	4
INSTALLATIE .....	5
OMGEVINGSTEMPERATUUR .....	5
ALVORENS LEVENSMIDDELEN IN HET APPARAAT TE PLAATSEN .....	5
STROOMUITVAL .....	5
DE TEMPERATUUR EN FUNCTIES REGELEN .....	6
UW APPARAAT VERPLAATSEN .....	7
LEVENSMIDDELEN IN DE DIEPVRIES INVRIEZEN EN BEWAREN .....	7
LEVENSMIDDELEN IN DE KOELKAST BEWAREN .....	8
DRAAIRICHTING VAN DE DEUR WIJZIGEN .....	10
ENERGIEBESPARINGSTIPS .....	11
WERKINGSGELUIDEN .....	11
REINIGING EN ONDERHOUD .....	11
PROBLEEMOPLOSSING .....	11
TECHNISCHE BESCHRIJVING .....	12
PRODUCTINFORMATIEBLAD .....	12
SERVICE VOOR REPARATIES EN RESERVEONDERDELEN .....	14
VERWIJDERING .....	14

## 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 zoals
  - kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen en door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting;
  - bed & breakfasts en gelijksoortige omgevingen;
  - 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.
- Raadpleeg de paragraaf "Reiniging en onderhoud" op pagina 11 voor meer informatie over het reinigen van de oppervlakken in contact met voedsel en het spatgedeelte.
- 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 verantwoordelijke 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 horizontaal oppervlak 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; Brandgevaar / ontvlambare materialen

- **WAARSCHUWING:** Tijdens het plaatsen van het apparaat, zorg dat het snoer niet verstrikt raakt of beschadigd wordt.
- **WAARSCHUWING:** Plaats niet meerdere verlengsnoeren of stekkerdozen achter het apparaat.
- Kinderen tussen 3 en 8 jaar oud mogen koelapparaten vullen en legen.
- Om voedselverontreiniging te voorkomen, leef de volgende aanwijzingen na:
  - De deur te lang open laten kan een aanzienlijke toename van de temperatuur binnenin de vakken van het apparaat veroorzaken.
  - Maak de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen en de toegankelijke afvoersystemen regelmatig schoon.
  - Maak de waterreservoirs schoon als ze langer dan 48 u niet werden gebruikt. Spoel het watersysteem dat op de watertoevoer is aangesloten als er gedurende 5 dagen geen water is doorgestroomd.
  - Bewaar rauw vlees en vis in gepaste houders in de koelkast zodat ze niet met ander voedsel in aanraking komen of erop druppelen.
  - Vriesvakken met twee sterren zijn geschikt voor het bewaren van reeds bevroren voedsel, het bewaren of maken van roomijs en het maken van ijsblokjes.
  - Vriesvakken met één, twee en drie sterren zijn niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.
  - Als het koelapparaat langere tijd leeg zal blijven, schakel het uit, ontdooi, reinig en veeg het apparaat droog en laat de deur open om vorming van schimmel in het apparaat te voorkomen.

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

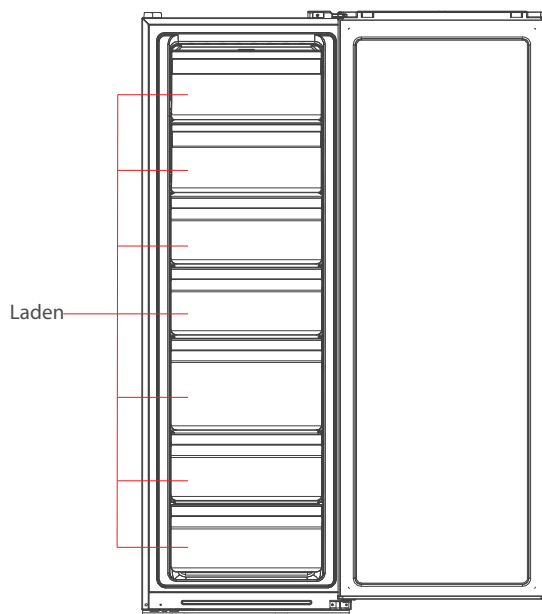
- Als u een oud apparaat met een slot/grendel op de deur afdankt, zorg dat het in een ontgrendelde staat wordt achtergelaten om mogelijke opsluiting van jonge kinderen tijdens het spelen te voorkomen.
- Ontkoppel het apparaat van de netvoeding indien niet in gebruik en alvorens te reinigen. Verwijder 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 die net uit de diepvries komt, de lage temperatuur kan vriesbrandwonden op de lippen veroorzaken.
- Sta of steun niet op het voetstuk of de deur, etc.
- Bewaar geen frisdrank in de diepvries.

### **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



### Aanbevolen rangschikking van de levensmiddelen

<b>Koelgedeelte (4°C)</b>		<b>Rangschikken van levensmiddelen (-18°C)</b>	
Koude lucht daalt zodat het onderste gedeelte het koelste is. Bewaar uw levensmiddelen in het juiste vak om te genieten van de frisse smaak.			
Bovenste gedeelte:	ingeblikte levensmiddelen, brood, cake...	Vriesvak :	Bevriezen, opbergen van bevroren levensmiddelen
Middelste gedeelte:	zuivelproducten, gebruiksaklare levensmiddelen, toetjes, vlees, vleesproducten, delicatessen...	Legplanken :	Etensresten zoals soep, stoofschotels, gekookt vlees en vis, aardappelgerechten, soufflés en desserts. Groente, fruit
Groenteladen:	vers fruit, groente, salades...		

### VOOR INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Voordat u de stekker in een stopcontact steekt, dient u te controleren of de spanning vermeld op het typeplaatje van uw apparaat 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.

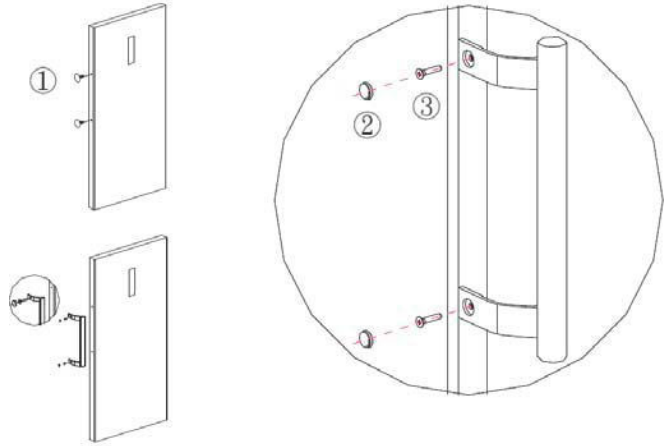
## INSTALLATIE

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.

### Het deurhandvat installeren

1. Verwijder de schroefgatkappen ① op de zijkant van de deur.  
U zult 2 gaten zien die voor het handvat bestemd zijn.
2. Breng de schroefgaten van het deurhandvat op één lijn met deze op de zijkant van de deur.
3. Draai de schroeven vast om het handvat aan de deur te bevestigen.
4. Breng de schroefgatkappen opnieuw aan op de schroeven.



### OMGEVINGSTEMPERATUUR

Dit apparaat is ontworpen om te werken in een omgevingstemperatuur tussen 10°C en 43°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.

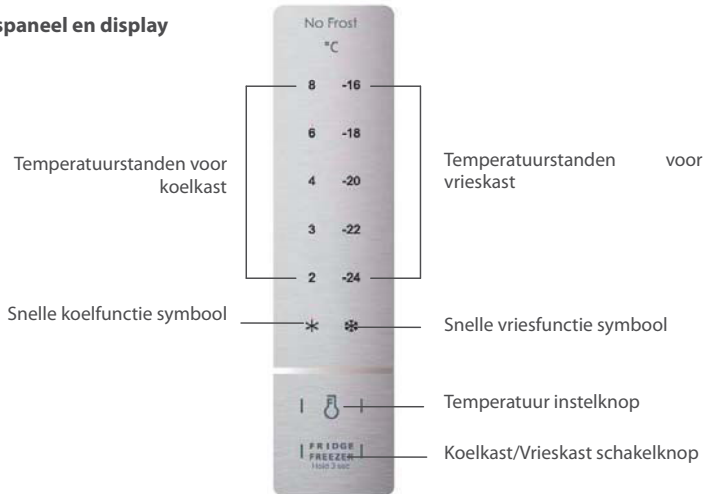
Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een beetje afwasmiddel om eventuele fabricageresten en stof te verwijderen.

### STROOMUITVAL

In geval van een stroomuitval, open de deur van de diepvries niet. Bevroren levensmiddelen blijven goed als de stroomuitval niet langer dan 8 uur duurt. Vries bevroren levensmiddelen die volledig ontdooid zijn niet opnieuw in. De levensmiddelen kunnen uw gezondheid schaden.

## DE TEMPERATUUR EN FUNCTIES REGELEN

### Bedieningspaneel en display



### Tussen koelkast/vrieskastmodus schakelen

Druk en houd  circa 3 seconden ingedrukt totdat het koelkast of vrieskast temperatuursymbool wordt verlicht.


Het duurt circa 2-3 uur om van de ene modus naar de andere modus te gaan. Onderstaande tabel geeft de geschatte tijden weer, deze dient louter ter referentie.

Omgevingstemperatuur	Ingestelde temperaturen	Geschatte tijd
32°C	-20°C / 4 °C	Diepvries naar koelkast: 129 minuten
	4 °C / -20°C	Koelkast naar diepvries: 110 minuten
25°C	-20°C / 4 °C	Diepvries naar koelkast: 178 minuten
	4 °C / -20°C	Koelkast naar diepvries: 101 minuten

### WAARSCHUWINGEN

- Haal eerst de diepgevroren etenswaren uit het apparaat voordat u van de modus Diepvries naar Koelkast gaat. De diepgevroren etenswaren ontdooien en raken bedorven naarmate de temperatuur toeneemt.
- Verwijder gekoelde etenswaren en glazen flessen die een vloeistof bevatten wanneer u van de modus Koelkast naar Diepvries gaat. Gekoelde etenswaren kunnen bevroren wanneer de temperatuur afneemt. De vloeistof in de glazen fles zal bevroren en in volume toenemen, waardoor de fles kan breken of barsten.

### Temperatuur instellen

Druk herhaaldelijk op  om de gewenste temperatuur in te stellen en het overeenkomstig temperatuursymbool wordt verlicht.

### Snelle koelfunctie

- In de koelkastmodus, druk herhaaldelijk op  totdat het symbool  wordt verlicht om deze functie te activeren.
- Met deze functie kunt u snel levensmiddelen afkoelen en deze gedurende een langere periode vers houden. De temperatuur binnenin het apparaat zal 2°C zijn.
- Deze functie wordt automatisch na een werking van 150 minuten uitgeschakeld.

U kunt tevens op  drukken om een temperatuurstand te selecteren of  ingedrukt houden om het apparaat op de vrieskastmodus in te stellen.




### Snelle vriesfunctie




- In de vrieskastmodus, druk herhaaldelijk op  totdat het symbool  wordt verlicht om deze functie te activeren.
- Deze functie versnelt het invriezen van de levensmiddelen zodat de voedingsstoffen, vitamines, smaak en het uiterlijk beter worden bewaard. De temperatuur binnenin het apparaat zal -24°C zijn.
- Deze functie wordt automatisch na een werking van 24 uur uitgeschakeld.

U kunt tevens op  drukken om een temperatuurstand te selecteren of  ingedrukt houden om het apparaat op de koelkastmodus in te stellen.

### Foutmeldingen

Als er een fout in het apparaat optreedt, worden de overeenkomstige symbolen weergegeven, zoals in onderstaande lijst vermeld.

IN KOELKASTMODUS	
Weergegeven symbolen	Foutbeschrijving
 en <b>2</b>	Temperatuursensor is defect
 en <b>3</b>	Ontdooisensor is defect
<b>2</b> en <b>4</b>	Communicatiestoring
 en <b>4</b>	Omgevingstemperatuursensor is defect

IN VRIESKASTMODUS	
Weergegeven symbolen	Foutbeschrijving
 en <b>-24</b>	Temperatuursensor is defect
 en <b>-22</b>	Ontdooisensor is defect
<b>-24</b> en <b>-20</b>	Communicatiestoring
 en <b>-20</b>	Omgevingstemperatuursensor is defect

## **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 koelelementen te vermijden. In geval van een lek dat werd veroorzaakt door schade aan de koelelementen, 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 DE DIEPVRIES 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 apparaat altijd juist 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 apparaat.

### **Diepvriesproducten bewaren**

Bewaar op  $-18^{\circ}\text{C}$  of kouder. Open de deur van het apparaat 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, steekt ze in een luchtdichte verpakking.

1. Plaats 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 of houders geschikt voor in de diepvries. Deze producten zijn te verkrijgen bij uw speciaalzaak.

## Aanbevolen bewaartijden van diepvriesproducten in de vriesladen

Deze tijden kunnen verschillen naar gelang het soort levensmiddel. De bevroren levensmiddelen kunnen tussen 1 en 12 maanden worden bewaard (minimum op  $-18^{\circ}\text{C}$ ).

Levensmiddel	Bewaarduur
Spek, stoofschotels, melk	1 maanden
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 deze 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.

## LEVENSmiddelen in de koelkast bewaren

De koelkast 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 de koelkast plaatst.

### 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. Steek 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.



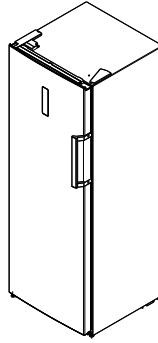
### Verse groente en fruit

- 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/vak met flexibele temperatuur.





6. Maak het deurhandvat vast met behulp van de schroeven en breng de schroefkappen op de schroeven aan.



## ONTDOOIEN

Dit apparaat is uitgerust met een no frost-systeem.

Dit systeem zorgt ervoor dat het apparaat continue ijsvrij is. De levensmiddelen die in het apparaat worden bewaard zullen echter niet ontdooien wanneer het apparaat in de vrieskastmodus is ingesteld.

## 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 vrieskast 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 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.

### Reinigingstips

- Verwijder alle planken, deurrekken, groentebakken, verwijderbare accessoires (zoals eierrekjes en ijsblokjeshouder indien meegeleverd) en/of laden uit het apparaat. Was ze af met een warm zeepsopje en een zachte spons. Afspoelen en grondig afdrogen.
- Veeg de interieuronderdelen (inclusief deurschakelaar, temperatuurregelknop en lampafdekking) af met een vochtige doek gedrenkt in een warm zeepsopje. Gebruik voor hardnekkige vlekken soda.
- Veeg de deuren, inclusief randen, af met een microvezeldoek die is bevochtigd met een mild afwasmiddel en water. Gebruik een natte spons en een zachte borstel (zoals een tandenborstel) om vastzittend voedsel te verwijderen.

## 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.
Apparaat maakt veel lawaai.	Kast niet stabiel of vlak.	Zie de sectie "Installatie".
Apparaat is niet koel.	Temperatuur is niet juist ingesteld.  Deur wordt te vaak geopend. Grote hoeveelheid levensmiddelen recent toegevoegd.	Zie de sectie "De temperatuur en functies regelen"  Open zo weinig mogelijk de deur om de temperatuur te stabiliseren.

## TECHNISCHE BESCHRIJVING

Tijd van temperatuuroename	8 u na stroomuitval
Beschermingsklasse tegen elektrische schokken	Klasse I
Nominale spanning en frequentie	220-240V~ 50Hz
Nominale stroom	0,8 A
Ontdooivermogen	280 W
Energieverbruik	E16 : 0,413 kWh/24u E32 : 0,741 kWh/24u
Isolatie-blaasgas	Cyclopentaan
Koelmiddel/hoeveelheid	R600a / 53 g
Nettogewicht	62 kg

Thomson en het Thomson-logo zijn handelsmerken van Technicolor (S.A.) of aangesloten maatschappijen en worden gebruikt onder licentie van Fnac Darty (S.A.).

Productinformatieblad					
<b>GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2019/2016 VAN DE COMMISSIE met betrekking tot de energie-etikettering van koelapparaten</b>					
<b>Naam van de leverancier of het handelsmerk:</b> Etablissements Darty & fils ©   THOMSON					
<b>Adres van de leverancier:</b> 9 Rue des Bateaux-Lavoires, 94200 Ivry-sur-Seine, France					
<b>Typeaanduiding:</b> THFZ232WH					
<b>Type koelapparaat:</b>					
Geluidsarm apparaat:	nee	Ontwerptype:	vrijstaand		
Wijnbewaarkast:	nee	Ander koelapparaat:	ja		
<b>Algemene productparameters:</b>					
Parameter		Waarde	Parameter		Waarde
Totale afmetingen (millimeter)	Hoogte	1722	Totaal volume (dm <sup>3</sup> of l)		238
	Breedte	595			
	Diepte	632			
EEL		100	Energie-efficiëntieklasse		E
Emissie van akoestisch luchtgeluid (dB(A) re 1 pW)		41	Emissieklasse voor akoestisch luchtgeluid		C
Jaarlijks energieverbruik (kWh/jaar)		234	Klimaatklasse:		Uitgebreid gematigd/ gematigd/ subtropisch/ tropisch
Laagste omgevingstemperatuur (°C) waarvoor het koelapparaat geschikt is		10	Hoogste omgevingstemperatuur (°C) waarvoor het koelapparaat geschikt is		43
Winterinstelling		nee			
<b>Compartmentparameters:</b>					
Compartmenttype		Compartmentparameters en -waarden			
		Compartment -volume (dm <sup>3</sup> of l)	Aanbevolen temperatuurinstelling voor optimale voedselopslag (°C)	Vriesvermogen (kg/24 u)	Ontdooitype (zelfontdooifunctie = Z, handmatige ontdooifunctie = H)
Voorraad	nee	—	—	—	—
Wijnbewaring	nee	—	—	—	—
Kelder	nee	—	—	—	—

Kelder	nee	—	—	—	—
Vers voedsel	nee	—	—	—	—
Chill	nee	—	—	—	—
0 sterren of ijsmaker	nee	—	—	—	—
1 ster	nee	—	—	—	—
2 sterren	nee	—	—	—	—
3 sterren	nee	—	—	—	—
4 sterren	ja	238	-18	11,1	Z
2-sterrengeedeelte	nee	—	—	—	—
Compartiment met variabele temperatuur	nee	—	—	—	—
<b>Voor 4-sterrencompartimenten</b>					
Snelvriesfunctie	ja				
<b>Voor wijnbewaarkasten:</b>					
Aantal standaardwijnflessen	—				
<b>Lichtbronparameters <sup>(a)</sup> :</b>					
Type lichtbron	—				
Energie-efficiëntieklasse	—				
<b>Minimumduur van de door de fabrikant geboden garantie: 24 maanden</b>					
<b>Aanvullende informatie:</b>					
Link naar de website van de leverancier met de informatie zoals bedoeld in punt 4 van bijlage II bij Verordening (EU) 2019/2019 van de Commissie : <a href="http://www.vandenborre.be">www.vandenborre.be</a>					

<sup>(a)</sup> zoals vastgesteld overeenkomstig Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/2015 van de Commissie.

Klimaatklasse:

- Uitgebreid gematigd: "dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 10 °C tot 32 °C".
- Gematigd: "dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 32 °C".
- Subtropisch: "dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 38 °C".
- Tropisch: "dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 43 °C".

Dit koelapparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt als inbouwapparaat.

Over hoe de informatie over een model kan worden gevonden in de productendatabank :

Klik de link

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliances2019/702607>



## SERVICE VOOR REPARATIES EN RESERVEONDERDELEN

**Demonteer of repareer het apparaat niet zelf om het risico op een elektrische schok of persoonlijk letsel te vermijden.**

Voor professionele reparaties of het bestellen van reserveonderdelen, neem contact op met de klantenservice van FNAC DARTY.  
Reserveonderdelen voor uw apparaten worden binnen 15 werkdagen na het ontvangen van de bestelling geleverd.

### Opgelet!

Alle apparaten hebben een garantie van 2 jaar.  
De garantie geldt niet voor schade veroorzaakt door een verkeerde installatie, ongeoorloofde wijziging, zelf uitgevoerde of niet professionele reparaties.

Neem contact met ons op:

 <a href="http://www.darty.com">www.darty.com</a>  <b>0978 970 970</b> 24 uur 7 dagen per week  9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France	 <a href="http://www.vandenborre.be">www.vandenborre.be</a>  <b>02 334 00 00</b> 8u – 18u Ma naar Zat  Slesbroekstraat 101 1600 Sint-Pieters-Leeuw Belgium
--	--

## 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.

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

## KOUDSTE ZONE VAN DE KOELKAST



Het hiernaast vermelde symbool geeft de plaats van de koudste zone in uw koelkast aan. Deze zone is aan de onderkant afgebakend door het glas van de groentelade en aan de bovenkant door het symbool of het rek dat zich op dezelfde hoogte bevindt. Om de temperatuur in deze zone te waarborgen, pas de positie van dit rek niet aan.

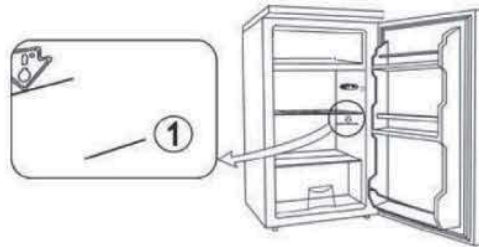
In koelkasten met luchtcirculatie (voorzien van een ventilator of No Frost modellen) is het symbool van de koudste zone niet aanwezig omdat de temperatuur in de volledige kast dezelfde is.

### DE TEMPERATUURINDICATOR INSTALLEREN

Uw apparaat is uitgerust met een temperatuurindicator, die zich in de koudste zone bevindt, zodat u het apparaat nauwkeurig kunt instellen.

**OPGELET:** Deze indicator is alleen geschikt voor gebruik met deze koelkast, gebruik het niet voor een andere koelkast (de koudste zone kan namelijk verschillend zijn) of voor een ander doeleinde.

**TEMPERATUURINDICATOR: KOUDSTE ZONE VAN UW KOELKAST.**



### VERIFICATIE VAN DE TEMPERATUUR IN DE KOUDSTE ZONE

• Dankzij de temperatuurindicator kunt u regelmatig controleren of de temperatuur in de koudste zone juist is. De temperatuur binnenin de koelkast is namelijk afhankelijk van meerdere factoren zoals de kamertemperatuur, de hoeveelheid bewaarde levensmiddelen en het aantal keren de deur wordt geopend. Houd rekening met deze factoren wanneer u het apparaat instelt.

Als de indicator "OK" weergeeft, geeft dit aan dat uw thermostaat juist is ingesteld en de temperatuur in de koelkast correct is.

Als de kleur van de indicator wit is, geeft dit aan dat de temperatuur te hoog is. Verhoog in dit geval de thermostaat en wacht 12 uur om de indicator opnieuw te bekijken.

Na het inbrengen van levensmiddelen of het openen van de deur, is het mogelijk dat de indicator enige tijd wit is.



Juiste instelling



Te hoge  
temperatuur, regel  
de thermostaat

## Déclaration UE de Conformité N°862022032147

*EU Declaration of Conformity*  
*EU- Conformiteitsverklaring*  
*Declaración UE de Conformidad*  
*Declaração UE de Conformidade*

### Description du produit –

Congélateur vertical à froid ventilé

*Product Description:*

*Frost-Free Upright Freezer*

*Productbeschrijving:*

*No frost staande diepvries*

*Descripción del producto:*

*Descrição do produto:*



### Marque –

THOMSON

*Brand /Merk /Marca:*

### Référence commerciale –

THFZ232WH

*Model number:*

*/Modelnummer / Numero de modelo /*

*Numero do modelo:*

**L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation**

**d'harmonisation de l'Union applicable :**

*The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:*

*Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:*

*El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:*

*O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:*

**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 IEC 55014-1:2021                      EN 55014-1:2017/A11:2020  
EN IEC 55014-2:2021                      EN 55014-2:2015  
EN IEC 61000-3-2:2019  
EN IEC 61000-3-2:2019/A1:2021  
EN 61000-3-3:2013/A1:2019

**LVD :**

EN 60335-1:2012/A2:2019  
EN 60335-2-24:2010/A2:2019  
EN 62233:2008

**ErP :**

(EU) 2019/2016      (EU) 2019/2019      (EU) 2021/340      (EU)2021/341  
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

**La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.**

This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.  
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.  
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.  
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

**Le responsable de cette déclaration est :**

The person responsible for this declaration is:  
De verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:  
La persona responsable de esta declaración es:  
A pessoa responsável por esta declaração é:



Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of: **Etablissements Darty & Fils**

Nom – Name : **Predrag Petricevic**

Fonction – Position: **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Place, Date / Lieu :

Ivry-sur-Seine, mars 7, 2022

DocuSigned by:  
*Predrag Petricevic*  
EA30F3FB8F314D0...

