



**RÉFRIGÉRATEUR
ÉLECTRONIQUE A FROID VENTILE
Réfrigérateur - Congélateur**
Guide d'utilisation

WT466AI12RDS

Sommaire

AVANT D'UTILISER VOTRE REFRIGERATEUR	2
Informations relatives à la technologie sans givre	2
Consignes de sécurité	3
Mises en garde de sécurité	4
Installation et fonctionnement de votre réfrigérateur	6
Avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur	7
INFORMATIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL	8
Bouton Marche/Arrêt (On/Off)	9
Fonctionnement de votre réfrigérateur	9
Réglage du thermostat	9
Mode Super Congélation	10
Eclairage écologique	10
Réglages de la température du congélateur	11
Avertissements relatifs aux réglages de température	11
Accessoires	12
Compartiment à glace	12
Clayette de congélateur	12
Filtre à odeur	12
Dispositif de rafraîchissement	12
Dispositif de stockage	13
Indicateur de température	14
RANGEMENT DES DENREES	16
Compartiment de réfrigération	16
Compartiment surgélateur	16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	21
Dégivrage	21
Remplacer l'ampoule	22
LIVRAISON ET REPOSITIONNEMENT	23
Repositionnement de la porte	23
AVANT DE NOUS CONTACTER	23
Astuces pour économiser de l'énergie	26
LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS	27
LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS	28

PARTIE 1. AVANT D'UTILISER VOTRE REFRIGERATEUR

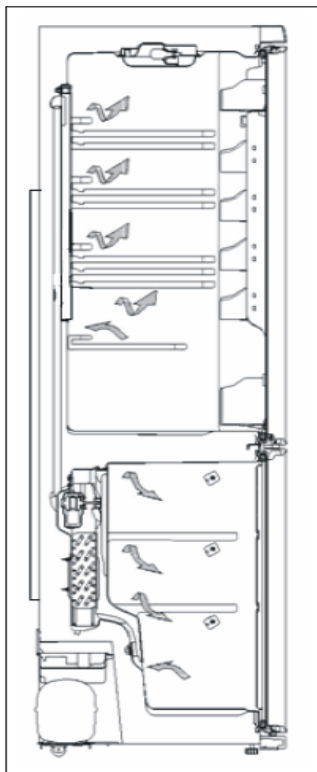
Informations relatives à la technologie sans givre

Le principe de fonctionnement des réfrigérateurs sans givre les distingue des autres formes de réfrigérateurs statiques.

Dans les réfrigérateurs classiques en effet, l'humidité qui s'engouffre dans le réfrigérateur à travers les ouvertures de porte et celle émanant des denrées provoquent une formation de givre dans le compartiment de congélation. Pour enlever la couche de givre et de glace dans le compartiment congélateur, vous devez éteindre le réfrigérateur de temps en temps, sortir les aliments qu'il convient de conserver à une température constante, et enlevez de temps en temps la glace qui s'accumule progressivement dans le congélateur.

La situation est complètement différente pour ce qui est des réfrigérateurs munis du système no-frost. Dans ce type d'appareils en effet, de l'air sec et froid est soufflé dans les compartiments réfrigérateur et congélateur de façon homogène et uniforme à partir de plusieurs points à travers un dispositif de ventilation. De l'air froid dispersé de façon homogène et uniforme d'une clayette à une autre refroidit toutes vos denrées de manière égale et uniforme, ce qui les éloigne ainsi de l'humidité et de la congélation.

Par conséquent, votre réfrigérateur sans givre vous facilite la tâche, en plus d'avoir l'avantage d'avoir une apparence volumineuse et attrayante.



Consignes de sécurité

- Pendant le déplacement et l'installation de votre réfrigérateur, évitez d'endommager le circuit du gaz de refroidissement.
- Si votre ancien réfrigérateur est doté d'un système de verrouillage, veuillez le détruire ou le supprimer complètement avant de le mettre au rebut. Sinon, vos enfants risquent de s'y retrouver et d'être victimes d'un accident.
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent un matériel d'isolation et un réfrigérant avec CFC. Par voie de conséquence, nous vous recommandons de ne pas nuire à l'environnement lors de l'élimination de vos anciens réfrigérateurs.

REMARQUES IMPORTANTES:



- Si votre appareil utilise le réfrigérant R600 (pour le savoir, reportez-vous à l'étiquette figurant sur le congélateur) vous devez faire attention pendant le transport et l'installation afin d'éviter d'endommager les pièces grâce auxquelles le refroidissement est possible à l'intérieur de l'appareil. Quoique le R600a soit un gaz naturel respectueux de l'environnement, nous vous conseillons, en cas de fuite provoquée par un dégât survenu au niveau des éléments de refroidissement, de déplacer votre réfrigérateur des sources de flammes nues ou de chaleur et de ventiler la pièce qui abrite l'appareil pendant quelques minutes dans la mesure où ce gaz est de nature explosive.
- Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de votre appareil. *Notre entreprise ne saurait être responsable des dommages survenus pour cause de mauvaise utilisation.*
- Respectez toutes les consignes prescrites dans votre manuel d'utilisation, et conservez-le en lieu sûr afin de pouvoir vous en servir pour résoudre les problèmes susceptibles de se poser à l'avenir.
- Cet appareil a été conçu à des fins domestiques et peut uniquement être utilisé dans les foyers dans le but pour lequel il a été fabriqué. Il ne saurait être adapté à des fins commerciales ou autres. Une telle utilisation entraînera l'annulation de la garantie et notre entreprise ne saura être responsable des dommages encourus.
- Le présent appareil a été fabriqué pour être utilisé à titre domestique et convient uniquement au refroidissement et à la conservation des denrées. Il ne saurait être adapté à des fins commerciales ou autre et/ou à la conservation des substances autres qu'alimentaires. Notre entreprise dégage sa responsabilité dans l'éventualité où des pertes venaient à être enregistrées dans le cas contraire.

Informations relatives à la conformité

Ce produit est conforme aux normes européennes de sécurité en vigueur relatives aux appareils électriques.

Mises en garde de sécurité

Avertissement : Évitez de recourir à des objets mécaniques ou autres pour accélérer le processus de dégivrage, à moins qu'ils vous aient été recommandés par le fabricant. Évitez d'utiliser des appareils électriques à l'intérieur des compartiments de conservation de denrées alimentaires de l'appareil, à moins que de tels appareils électriques vous aient été recommandés par le fabricant. Évitez d'obstruer les orifices de ventilation de l'appareil. N'endommagez pas le circuit réfrigérant.

- Gardez-vous d'utiliser une prise multi-voies ou une rallonge.
- Évitez d'insérer une fiche dont le câble est endommagé, déchiré ou usagé à l'intérieur de la prise.
- Ne jamais tirer, tordre ou endommager le cordon.



- Le présent appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes; par conséquent, évitez de le laisser aux mains des enfants qui peuvent en utiliser la porte pour faire de la balançoire.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne débranchez jamais la fiche de l'appareil de la prise avec des mains mouillées!
- Veuillez ne jamais introduire de boissons acides dans les bouteilles et récipients en verre à l'intérieur du compartiment surgélateur de votre réfrigérateur. Si vous le faites, ces bouteilles et récipients exploseront.
- Pour votre propre sécurité, évitez d'introduire des matériaux inflammables et explosifs dans le réfrigérateur. Mettez les boissons à forte teneur en alcool dans le compartiment de refroidissement de l'appareil en prenant le soin de bien les refermer à l'aide de leurs couvercles et en les mettant à la position verticale.
- Évitez tout contact manuel au moment d'enlever la couche de glace formée dans le compartiment surgélateur car cette glace peut entraîner des brûlures et/ou des coupures.
- Ne jamais toucher aux denrées congelées avec vos mains nues! Évitez de consommer les glaçons et les crèmes glacées directement après les avoir sorti du compartiment surgélateur !
- Evitez de congeler à nouveau les aliments qui ont déjà été congelés une fois que vous les avez dégivrés. Si vous le faites, vous courez des risques de santé car vous pourriez rencontrer des problèmes comme l'intoxication alimentaire.
- Évitez de recouvrir la carrosserie et/ou la partie supérieure du réfrigérateur avec un tissu, une nappe, etc. dans la mesure où cela affectera de manière négative les performances du réfrigérateur.
- Sécurisez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil afin d'éviter de les endommager pendant le déplacement de l'appareil.



- Le présent appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé par des personnes (les enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas de dommage du câble d'alimentation, faites-le remplacer par le fabricant ou son agent de service, ou encore par tout autre technicien qualifié afin d'écartier tout danger.
- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil.
- Ne pas endommager le circuit de refroidissement.
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment destiné à la conservation des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- La prise de courant doit être accessible après l'installation de l'appareil.
- Les liquides dans les emballages en verre et les boissons gazeuses ne doivent pas être stockées dans le compartiment congélateur.
- Ne consommez pas les aliments congelés immédiatement après les avoir sortis du congélateur (glaces).
- Nous vous conseillons fortement de ne pas mettre vos produits dans le réfrigérateur avec leur carton d'emballage (par exemple les yaourts).

La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la « poubelle barrée » est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

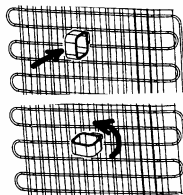
Ce réfrigérateur congélateur contient des agents moussants inflammables. En fin de vie, il doit être mis au rebut dans un endroit approprié, capable de recycler le réfrigérateurs congélateurs. Pour cela, contactez la mairie de votre domicile. En aucun cas vous ne devez jeter ce réfrigérateur sur la voie publique.

Installation et fonctionnement de votre réfrigérateur



Avertissement ! Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, dans quel cas ce dernier serait endommagé.

- La tension de fonctionnement de votre réfrigérateur est comprise entre 220-240 V et 50 Hz.
- Une fiche spéciale de mise à la terre a été branchée au câble d'alimentation de votre réfrigérateur. Cette dernière doit être utilisée avec un trou de fiche spécial de mise à la terre d'au moins 16 ampères. En l'absence d'une telle prise, veuillez contacter un électricien agréé pour l'installation.
- Notre entreprise décline sa responsabilité face aux dommages subis à cause d'une utilisation sans installation de mise à la terre.
- Installez votre réfrigérateur dans un endroit approprié qui ne sera pas exposé à la lumière directe du soleil.
- Veillez à ce qu'il soit installé à au moins 50 cm des sources de chaleurs comme les cuisinières, les fours, les radiateurs, et les réchauds et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Évitez d'utiliser votre réfrigérateur en plein air et de le laisser sous la pluie.
- Si votre réfrigérateur est juxtaposé à un surgélateur, il convient de prévoir un espace d'au moins 2 cm entre les deux afin d'éviter une éventuelle condensation sur les surfaces externes.
- Veuillez éviter de mettre des objets lourds sur votre réfrigérateur et installez ce dernier dans un endroit approprié de sorte qu'il y ait un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus.
- Si vous souhaitez installer votre réfrigérateur à proximité de vos meubles de cuisine, il est conseillé de prévoir un espace d'au moins 2 cm entre les deux.
- Pour éviter que le condensateur (le composant noir qui se trouve à l'arrière) ne touche au mur, mettez le guide de distance en plastique à sa place de sorte qu'il puisse pivoter dans un angle de 90°.
- Pour que votre réfrigérateur fonctionne correctement et sans vibrations, ses pieds avant doivent être réglés à une taille appropriées et mutuellement équilibrées. Pour ce faire, il vous suffit de tourner les pieds réglables dans le sens horaire (ou antihoraire). Pensez à le faire avant d'introduire vos denrées dans le réfrigérateur.
- Avant toute utilisation du réfrigérateur, nettoyez-en toutes les parties avec de l'eau chaude dans laquelle vous aurez pris le soin d'ajouter une cuillère à café de soda. Rincez-le ensuite avec de l'eau propre et séchez-le. Au terme du processus de nettoyage, remettez toutes ses parties en place.



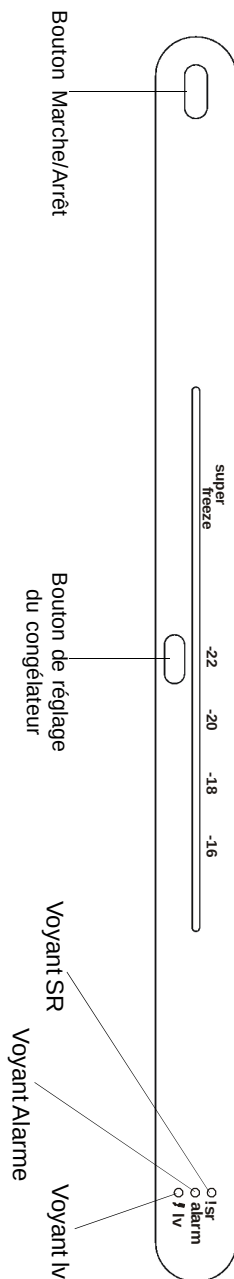
Avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur

- Au cours de la première utilisation, ou pour assurer un fonctionnement efficace de l'appareil après les processus de réinstallation, laissez votre réfrigérateur reposer pendant 3 heures de temps (en position verticale) avant d'en brancher la fiche dans la prise prévue à cet effet. Si vous ne procédez pas ainsi, le compresseur peut être endommagé.
- Une odeur peut se dégager au cours de la première utilisation de votre réfrigérateur. Cette odeur disparaîtra immédiatement dès que le processus de refroidissement de votre réfrigérateur sera enclenché.



PARTIE 2. INFORMATIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL

Panneau d'affichage et de contrôle



Marche/Arrêt (On/Off)

Coupe l'alimentation électrique de l'appareil après un appui sur la touche Marche/Arrêt (On/Off).

Bouton de réglage du congélateur

Ce bouton permet de régler le congélateur. Il est possible de changer les valeurs prédéfinies du compartiment de congélation en appuyant sur ce bouton. En appuyant également sur ce bouton, vous pouvez activer le mode SF.

SR

En cas de problème à l'intérieur du réfrigérateur, le voyant SR deviendra rouge et une alarme se fera entendre.

Alarme

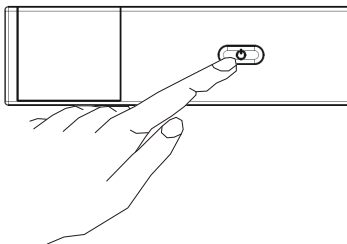
L'alarme passera au rouge une fois les portes ouvertes. Après 2 minutes, l'avertisseur sonore résonnera aussi.

Iv

Ce symbole s'illuminera chaque fois que la tension secteur sera faible. Les voyants d'avertissement de couleur rouge s'éteindront dès que la tension secteur reviendra à son niveau normal.

Fonctionnement de votre réfrigérateur

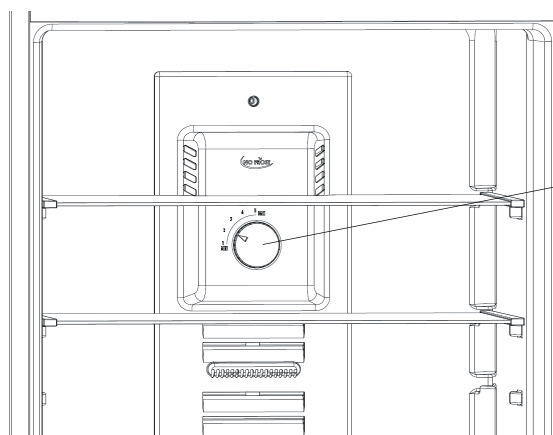
Bouton Marche/Arrêt (On/Off)



Coupe l'alimentation électrique de l'appareil après un appui sur la touche Marche/Arrêt (On/Off).

Lorsque l'appareil est branché, il commence par contrôler le système au cours des 25 premières secondes. Veuillez effectuer vos ajustements après ces 25 secondes.

Réglage du thermostat



Bouton du thermostat
(compartiment réfrigérateur)

Le thermostat du réfrigérateur régule automatiquement la température interne des compartiments. En tournant le bouton de la position 1 à 5, vous pouvez obtenir des températures plus froides. Par temps froids, vous pouvez régler la température à des niveaux inférieurs pour réduire la consommation de l'appareil en énergie.

Régler le thermostat du réfrigérateur ;

1 - 2 : Lorsqu'il fait moins froid.

3 - 4 : Dans des conditions normales.

5 : Lorsqu'il fait plus froid.

Veuillez remarquer que la température ambiante, la température des aliments nouvellement conservés et la fréquence d'ouverture de la porte, affectent la température dans l'appareil. Changez le réglage de la température si nécessaire.

Mode Super Congélation

Quand l'utiliser?

- Pour congeler de grandes quantités de denrées (qui dépassent la contenance du compartiment Super Congélateur).
- Pour congeler les aliments prêts à être consommés
- Pour congeler les aliments rapidement
- Pour conserver les aliments saisonniers pendant longtemps

Comment l'utiliser?

- Appuyez sur le bouton de réglage du congélateur jusqu'à ce que le mode Super congélateur s'allume.
- Si vous n'appuyez sur aucun bouton au bout de 3 secondes, lorsque " Super Congélation " est visible à l'écran, il sera réglé. Le voyant à DEL clignotera 5 fois avant d'émettre un avertissement sonore.
- Le symbole de super congélation s'affichera au cours de ce mode.
- La quantité maximale de denrées fraîches (en kg) susceptible d'être congelée en 24 heures figure sur l'étiquette de l'appareil.
- Pour que les performances optimales de l'appareil atteignent la capacité de congélation maximale, activez le mode SF 3 heures avant l'introduction des denrées fraîches dans le congélateur.
- Le processus de congélation prendra fin 24 heures après l'introduction des denrées fraîches dans le congélateur.

Au cours de ce mode:

- Si vous appuyez sur le bouton de réglage du congélateur, le voyant de super congélation clignote. Si ce n'est pas le cas au bout de 3 secondes, le mode est annulé et la valeur précédemment réglée est conservée.

Remarque: Le mode " Super Congélation " sera automatiquement annulé au bout de 24 heures sinon, la température du capteur de congélation sera de -32 °C.

Eclairage écologique

- Ce mode a été prévu pour vous permettre d'économiser de l'énergie.
- Les ampoules de votre appareil ne s'allumeront pas si l'espace dans lequel vous avez installé l'appareil est suffisamment éclairé pour pouvoir vous permettre de voir l'intérieur de l'appareil.

Réglages de la température du congélateur

- La valeur de température initiale de l'indicateur de réglage du congélateur est de -18°C.
- Appuyez sur le bouton de réglage du congélateur une fois.
- Lorsque vous appuyez sur ce bouton pour la première fois, la valeur précédemment réglée clignotera à l'écran.
- Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, une faible température sera définie. (-16°C, -18°C, -20°C, Super congélation...)
- Lorsque vous appuyez sur le bouton de réglage du congélateur jusqu'à ce que le symbole de super congélation apparaisse sur l'indicateur de réglage du congélateur, et si vous n'appuyez sur aucun bouton après 3 secondes, le mode Super Congélation clignotera.
- Si vous continuez à appuyer, il recommencera à -16°C.

Avertissements relatifs aux réglages de température

- Vos réglages de température ne seront pas effacés en cas de défaillance énergétique.
- Il n'est pas conseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur dans des températures ambiantes supérieures à 10°C en termes d'efficacité.
- Les réglages de température doivent se faire en fonction de la fréquence d'ouverture de porte et de la quantité de denrées conservées à l'intérieur du réfrigérateur.
- Évitez de passer à un autre réglage avant la fin du réglage.
- Après avoir branché votre réfrigérateur, celui-ci doit fonctionner pendant 24 heures sans interruption, en fonction de la température ambiante, pour que l'appareil soit suffisamment préparé à bien conserver vos denrées. Évitez d'ouvrir la porte du réfrigérateur avec une certaine fréquence et gardez-vous d'y introduire une quantité importante d'aliments au cours de cette période.
- Une fonction retardatrice de 5 minutes a été prévue dans votre réfrigérateur pour éviter que son compresseur ne soit endommagé à cause des débranchements-rebranchements que vous effectuez de temps à autre, et des coupures d'énergie. Votre réfrigérateur commencera à fonctionner normalement après 5 minutes.
- Votre réfrigérateur a été fabriqué pour fonctionner à des intervalles de température ambiante précises conformément à la classe climatique figurant sur l'étiquette d'information. Pour un refroidissement efficace, nous vous conseillons de respecter les valeurs de température ci-après.

<i>Classe climatique</i>	<i>Ambiente</i>
T	16 à 43 °C
ST	16 à 38 °C
N	16 à 32 °C
SN	10 à 32 °C

Remarque: Si la température ambiante est inférieure à 25°C, le réglage du réfrigérateur doit être ajusté entre les positions 1 et 3.

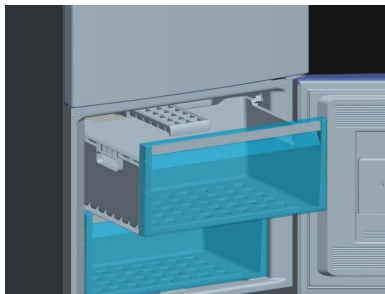
- Si la température ambiante est supérieure à 25°C, le réglage du réfrigérateur doit être augmenté jusqu'à ce que la température atteigne un niveau de refroidissement suffisant.
- Pour un réglage optimum, le réglage du congélateur doit être défini sur -18°C ou -20°C.
- En été, si le réfrigérateur est utilisé dans un cadre où la température ambiante est trop élevée, il convient d'ajuster le thermostat du congélateur sur -24°C.

Accessoires

Compartment à glace

- Pour enlever le compartiment à glaces, tirez la clayette de congélateur supérieure autant que possible, puis sortez le compartiment à glaces.
- Remplissez le compartiment à glaçons au $\frac{3}{4}$ et introduisez-le dans le compartiment congélateur.

Remarque: En introduisant le compartiment à glace dans le congélateur, veillez à ce qu'il soit à la position horizontale. Sinon, l'eau qui se trouve dans ce compartiment à glace se déversera.



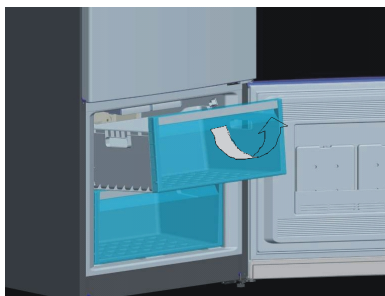
Clayette de congélateur

La clayette de congélateur permet aux denrées de se conserver plus régulièrement.

Pour enlever la clayette de congélateur;

- Tirez la clayette vers l'extérieur autant que possible
- Tirez la partie avant de la clayette vers le haut et vers l'extérieur.

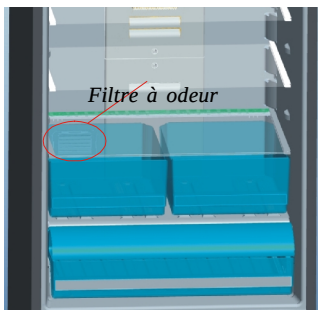
! Pour replacer le compartiment coulissant, procédez à l'opération inverse.



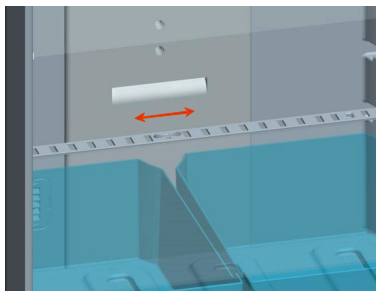
Remarque: Veuillez toujours tenir le poignet pendant le retrait.

Filtre à odeur

Le filtre à odeur permet de retenir la mauvaise odeur qui se dégage du compartiment de réfrigération.



Dispositif de rafraîchissement

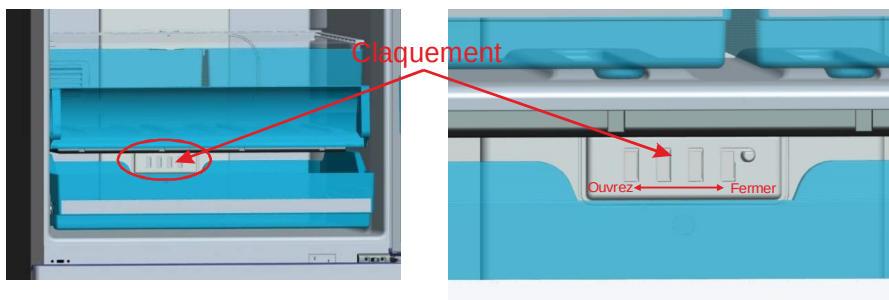


Si le bac à légumes est entièrement plein, ce compartiment qui se trouve devant ce bac à légumes doit être ouvert. Grâce à ce compartiment, l'air contenu dans le bac à légumes et le taux d'humidité seront contrôlés et la durée de vie s'en trouvera prolongée.

Si vous apercevez une certaine condensation sur l'étagère en verre, vous devez ouvrir ce couvercle derrière l'étagère.

Dispositif de stockage

Vous pouvez ajuster ce compartiment pour afin qu'il remplisse 3 fonctions différentes.



1- Il peut être un compartiment où la température est de 0 °C: Si vous souhaitez que la température à l'intérieur de ce compartiment soit 0°C, vous devez déplacer la partie coulissante (couvercle signalé par une image) de la position fermée à la position ouverte.

2- Pour en faire un bac à légumes: Si vous souhaitez faire de ce compartiment un bac à légumes, vous devez déplacer la partie coulissante (couvercle signalé par une image) de la position fermée à la position ouverte.

- Bien qu'il soit possible de conserver les denrées à 0 °C dans ce compartiment, le fait de garder les aliments dans le compartiment Zone fraîche plutôt que dans le compartiment congélateur ou réfrigérateur permet aux aliments de conserver leur fraîcheur et leur saveur pendant longtemps, tout en préservant leur apparence fraîche. Lorsque ce bac devient très sale, enlevez-le et lavez-le à l'eau. (L'eau se congèle à 0°C, mais les aliments contenant du sel ou du sucre le deviennent à une température inférieure à celle-ci). En principe, de nombreux utilisateurs recourent au compartiment Zone fraîche pour conserver du poisson, du riz, etc...
- Tirez la clayette de rafraîchissement vers vous; le couvercle s'ouvre automatiquement

! Pour obtenir des glaces, évitez de mettre des denrées à congeler ou des bac à glaçons.

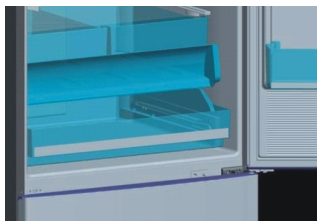


Image. 1

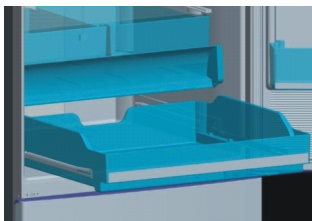


Image. 2

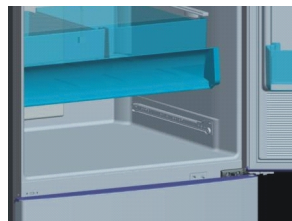


Image. 3

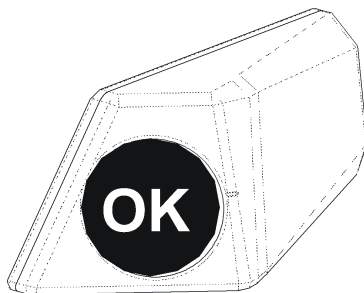
Retrait de la clayette de rafraîchissement;

- Ouvrez entièrement le couvercle. (Image-1)
- Tirez la clayette de rafraîchissement vers vous. (Image-2)
- Tirez les roues de la clayette de rafraîchissement du rail pour enlever. (Image-3)

Indicateur de température

Pour vous aider au bon réglage de votre appareil nous avons équipé votre réfrigérateur d'un indicateur de température, celui-ci étant placé dans la zone la plus froide.

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que sur l'indicateur de température le logo « OK » apparaisse. Si « OK » n'apparaît pas, La température est mal réglée.



L'indication « OK » apparaissant en noir, celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture de celui-ci est facilitée s'il est correctement éclairé.

A chaque modification du dispositif de réglage de température, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du dispositif de réglage de température que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

NOTA: Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de réglage de température. Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, ouvertures fréquentes de la porte), réglez le dispositif de réglage de température sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.

Emplacement des denrées

Zone la plus froide



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

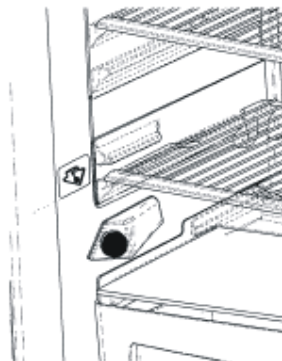
Le symbole ci-contre indique l'emplacement de zone la plus froide de votre réfrigérateur

La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur est délimitée par les autocollants collés sur le côté gauche de la paroi.

La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de Flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit être au même niveau que la pointe de la Flèche. La Zone la plus Froide se situe en-dessous de ce niveau.

Ces clayettes étant amovibles, veillez à ce qu'elles soient toujours au même niveau que ces limites de zone décrites sur les autocollants, afin de garantir les températures dans cette zone.

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



Emplacements	Produits
Clayettes supérieures	Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement.
Zone la plus froide	Vande, volaille, gibier et poissons crus. Temps maximum de conservation : 1 à 2 jours. Fruits frais, charcuterie.
Bac à légumes	Légumes frais, fruits.
Contre-porte	Les balconnets recevront, en bas les bouteilles puis en remontant, les produits de faible volume et d'emploi courant (yaourts, crème fraîche,...).
	Le beurre, les fromages cuits et les œufs trouveront leur place dans les casiers appropriés.

PARTIE 3. RANGEMENT DES DENREES

Compartiment de réfrigération

- Pour éviter l'humidification et la formation des odeurs, les denrées doivent être conservées dans des récipients couverts ou fermés avant d'être rangées dans le réfrigérateur.
- Les boissons et aliments chauds doivent également être refroidis à la température ambiante avant d'être introduits dans le réfrigérateur.
- Veuillez éviter de heurter l'ampoule et le couvercle du compartiment de refroidissement avec les aliments emballés et les récipients.
- Fruits et légumes: Les fruits et légumes peuvent directement être introduits dans le bac prévu à cet effet sans être au préalable emballés.
- Pour ranger vos denrées dans le compartiment de rafraîchissement, certaines recommandations ont été prévues ci-dessous.

<i>Aliment</i>	<i>Durée de conservation</i>	<i>Lieu de conservation</i>
Fruits et légumes	1 semaine	Bac à légumes (sans emballage)
Viande et poisson	2 à 3 jours	Couverts dans un emballage et dans des sacs en plastique ou dans la boîte à viande (sur la table de verre)
Fromage frais	3 à 4 jours	Dans la clayette de porte spéciale
Beurre et margarine	1 semaine	Dans la clayette de porte spéciale
Produit embouteillé, lait et yaourt	Jusqu'à la date de péremption recommandée	Dans la clayette de porte spéciale
Œufs	1 mois	Dans le casier à oeufs
Aliments cuits		Toutes les clayettes

REMARQUE : Les pommes de terre, les oignons, et l'ail ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur.

Compartiment surgélateur

- Veuillez utiliser le compartiment surgélateur de votre réfrigérateur pour conserver les aliments congelés pendant longtemps et pour fabriquer des glaces.
- **Si vous comptez utiliser le réfrigérateur avec une capacité de congélation maximale:**
 - * Mettez les aliments que vous voulez congeler dans le panier supérieur du compartiment congélateur en respectant la capacité de congélation de votre appareil (pour le modèle 466).
 - * Mettez les aliments que vous voulez congeler dans le panier inférieur du compartiment congélateur en respectant la capacité de congélation de votre appareil (pour le modèle 566).
 - * Si vous êtes en mode Congélation rapide, vous devez éviter de ranger une denrée déjà congelée tout près d'un aliment frais que vous voulez congeler.

Activez à nouveau le mode " Congélation rapide ". Vous pouvez désormais mettre vos denrées à côté des autres lorsque celles-ci auront été congelées (pendant au moins 24 heures après la 2ème activation du mode "Congélation rapide").

- Évitez de mettre les aliments frais à congeler tout près de ceux qui le sont déjà.
- Vous devez congeler les denrées qui doivent l'être (viande, viande émincée, poisson, etc.) en en faisant des portions que vous pouvez consommer en une seule fois.
- Évitez de congeler à nouveau les aliments qui ont déjà été congelés une fois que vous les avez dégivrés. Si vous le faites, vous courez des risques de santé car vous pourriez rencontrer des problèmes comme l'intoxication alimentaire.
- Évitez de mettre les repas chauds dans votre surgélateur avant qu'ils ne deviennent froids. Si vous le faites, les autres denrées qui avaient été introduite avant dans le surgélateur pourriront.
- En achetant une denrée déjà congelée, assurez-vous que la congélation s'est faite dans des conditions adéquates et que son emballage est en bon état.
- Pour conserver les denrées congelées, assurez-vous de respecter les conditions de conservation figurant sur l'emballage. Si le produit n'en fait pas mention, il doit être consommé le plus vite possible.
- Les denrées congelées doivent être manipulées avec le plus grand soin et mis dans le compartiment de congélation rapide le plus rapidement possible. Évitez d'utiliser les étagères de porte à des fins de congélation.
- En cas d'humidification dans le paquet d'aliments congelé, et si celui-ci dégage une certaine odeur, il est possible que l'aliment ait été conservé dans de mauvaises conditions et se soit avarié. N'achetez pas ce type de denrées !
- Les durées de conservation des denrées congelées varient en fonction de la température ambiante, de la fréquence d'ouverture et de fermeture de la porte de l'appareil, du réglage du thermostat, du type de denrée, et du temps écoulé entre son achat et son introduction dans le congélateur. Nous vous recommandons de toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage et de ne jamais dépasser la durée de conservation prescrite.
- Si vous laissez la porte du congélateur ouverte pendant longtemps, un givre se formera sur la partie inférieure du congélateur. Ce givre peut obstruer le passage de l'air. Pour résoudre ce problème, débranchez l'appareil et laissez-le dégivrer. Après le dégivrage, vous devez nettoyer le congélateur.
- Pour améliorer le volume de conservation du congélateur, vous pouvez enlever les paniers, couvercles, etc.
- Le volume de l'appareil indiqué sur l'étiquette a été indiqué en tenant compte du fait que vous pouvez l'utiliser sans paniers, couvercles, etc.

SAC À GLAÇONS

- * En cas de coupure d'électricité ou de dysfonctionnement, ce sac à glaçons peut servir à ralentir le processus de dégivrage. Pour une durée de conservation maximale, placer le sac à glaçons directement sur les denrées dans le compartiment supérieur.
- * Pour plus économiser de l'espace, le sac à glaçons peut être conservé dans le compartiment de la porte.
- * Le sac à glaçons peut également être utilisé pour refroidir temporairement les denrées, dans un sac froid par exemple.

- Pour ranger vos denrées dans le compartiment surgélateur, certaines recommandations ont été prévues aux pages 15, 16 et 17.

<i>Viande et poisson</i>	<i>Préparation</i>	<i>Durée de conservation (mois)</i>	<i>À la température ambiante Durée de dégivrage -heure-</i>
Steak	Emballé dans un papier	6-10	1-2
Viande d'agneau	Emballée dans un papier	6-8	1-2
Rôti de veau	Emballé dans un papier	6-10	1-2
Morceaux de veau	En petits morceaux	6-10	1-2
Cubes d'agneau	En morceaux	4-8	2-3
Viande hachée	non épicée, dans des emballages	1-3	2-3
Abats (morceaux)	En morceaux	1-3	1-2
Saucisson de Bologne/Saucisson sec	Doit être emballé même s'il comporte un revêtement		Jusqu'à dégivrage
Poulet et dinde	Emballés dans un papier	7-8	10-12
Oie et canard	Emballés dans un papier	4-8	10
Biche, lapin, viande de brousse	Quantités de 2,5 kg et sans os	9-12	10-12
Poissons d'eau douce (saumon, carpe, grue, etc.)	Après avoir correctement nettoyé le poisson, lavez-le et séchez-le et, le cas échéant, coupez-en la queue et la tête.	2	Jusqu'à décongélation complète
Poisson maigre, loup de mer, turbot, poisson plat		4-8	Jusqu'à décongélation complète
Poissons gras (thon, maquereau, poisson bleu, anchois)		2-4	Jusqu'à décongélation complète
Mollusques et crustacés	Nettoyés et emballés	4-6	Jusqu'à décongélation complète
Caviar	Dans son emballage, dans une boîte en aluminium ou en plastique	2-3	Jusqu'à décongélation complète
Escargot	Dans de l'eau salée, dans une boîte en aluminium ou en plastique	3	Jusqu'à décongélation complète

Remarque: Une fois dégivrés, les aliments congelés doivent être cuits simplement comme des aliments frais. Si vous ne les faites pas cuire après les avoir dégivrés, ne les recongelez plus JAMAIS.

Fruits et légumes	Préparation	Durée de conservation (mois)	À la température ambiante Durée de dégivrage -heure-
Chou-fleur	Séparez-en les feuilles, découpez-les en morceaux, puis introduisez-les pendant quelque temps dans de l'eau contenant une petite quantité de citron.	10 - 12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Haricot vert et haricot français	Lavez et coupez-les en petits morceaux	10 - 13	Il peut être utilisé à l'état congelé
Haricots	Écosser et laver	12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Champignons et asperges	Lavez et coupez-les en petits morceaux	6 - 9	Il peut être utilisé à l'état congelé
Chou	Nettoyé	6 - 8	2
Aubergine	Coupez-la en petits morceaux de 2 cm après lavage	10 - 12	Dans des plats différents
Maïs	Nettoyez et emballez avec sa tige ou comme maïs doux	12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Carotte	Nettoyez et découpez-la en tranches	12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Piment	Coupez la tige, coupez en deux morceaux et enlevez le milieu	8 - 10	Il peut être utilisé à l'état congelé
Épinard	Lavé	6 - 9	2
Pomme et avocat	Découpez en épluchant	8 - 10	(Dans le réfrigérateur) 5
Abricot et pêche	Divisez-les en deux et retirez les pépins	4 - 6	(Dans le réfrigérateur) 4
Fraise et mûre	Lavez et nettoyez-les	8 - 12	2
Fruits cuits	Ajouter 10% de sucre dans le récipient	12	4
Prunes, cerises, cerises acides	Lavez-les et retirez les tiges	8 - 12	5 - 7

Produits laitiers et pâtisserie		Préparation	Durée de conservation (mois)	Conditions de conservation	
Lait (homogénéisé) en paquet		Dans son emballage	2 - 3	Lait pur – Dans son emballage	
Fromage (excepté le fromage blanc)		En forme de tranches	6 - 8	Peut être laissé dans son emballage original pour une courte durée de conservation. Pour une longue durée de conservation, mettre dans un	
Beurre, margarine		Dans son emballage	6		
* Œufs	Blanc d'oeuf		10 - 12	30 grammes du mélange équivalent à un jaune	Dans une boîte fermée
	Mélange d'oeuf (Blanc – jaune)	Ajouter un peu de sel ou de sucre pour éviter que ce mélange devienne dense.	10	50 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.	
	Jaune d'oeuf	Ajouter un peu de sel ou de sucre pour éviter que ce mélange devienne dense.	8 - 10	20 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.	

** L'oeuf ne doit pas être congelé avec la coquille. Le jaune et le blanc d'oeuf doivent être congelés séparément ou après avoir été correctement mélangés.*

	Durée de conservation (mois)	Période de décongélation à la température ambiante (heures)	Durée de décongélation dans le four (minutes)
Pain	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pâté	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Tartelette	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Pâtes filo	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Le goût de certaines épices contenues dans les aliments cuits (anis, basilique, cresson de fontaine, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change en prenant un goût un peu plus fort lorsqu'elles sont conservées pendant longtemps. Par conséquent, il convient d'ajouter un peu de ces épices aux denrées congelées ; à défaut, ajoutez l'épice de votre choix à la denrée après l'avoir dégivrée.

La période de conservation de la denrée dépend de l'huile qui a été utilisée. Les huiles recommandées dans ce cas sont la margarine, l'huile de veau, l'huile et le beurre d'olive. Il faut en revanche éviter l'huile d'arachide et l'huile de porc.

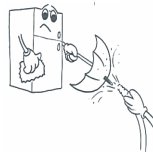
Les denrées liquides doivent être conservées dans des gobelets en plastique et les autres aliments doivent être congelés dans des sachets ou des sacs en plastique.

PARTIE 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant d'entamer les travaux de nettoyage de votre appareil, débranchez-en la fiche de la prise.



- Veuillez éviter de nettoyer votre réfrigérateur en y versant de l'eau.



- Vous pouvez par exemple nettoyer les parties internes et externes de votre appareil en utilisant de l'eau chaude et savonneuse avec un tissu ou une éponge.



- Veuillez enlever les parties de l'appareil les unes après les autres, et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse. Ne les lavez pas dans le lave-vaisselle.



- N'utilisez jamais de produits inflammables, combustibles, ou fondants comme le diluant, l'essence ou l'acide pour nettoyer l'appareil.



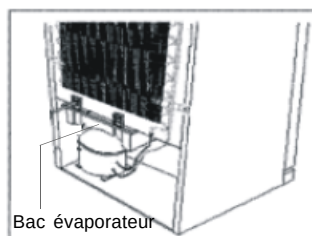
- Vous devez nettoyer le condensateur (partie arrière de l'appareil) avec un balai une fois par an pour une meilleure économie d'énergie et de meilleures performances.



Veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec les connexions électriques de la commande de température ou l'éclairage intérieur. Inspectez le joint de porte de temps en temps.

Dégivrage

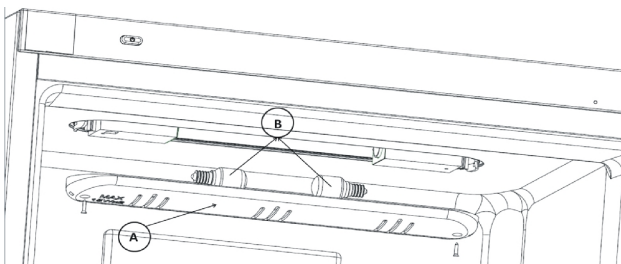
- Le dégivrage complet de votre réfrigérateur se fait automatiquement. L'eau qui se forme au terme du processus de dégivrage passe à travers le point de collecte d'eau, s'écoule à l'intérieur du récipient de vaporisation derrière votre réfrigérateur et s'y évapore seul.



Remplacer l'ampoule

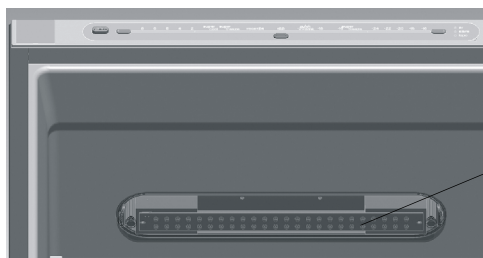
Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur (si le réfrigérateur est éclairé par une ampoule)

1. Débrancher le réfrigérateur.
2. Retirer le couvercle de l'ampoule (A) en faisant pression sur les crochets placés des deux côtés du couvercle.
3. Remplacer l'ampoule (B) par une neuve (15 watt maxi.)
4. Replacer le couvercle et rebrancher l'appareil.



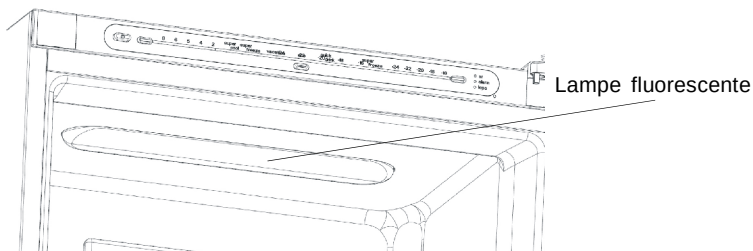
Remplacer le voyant d'éclairage (En cas d'éclairage via la bande de diodes électroluminescentes)

Remplacer le voyant d'éclairage.



Remplacement de la lampe fluorescente du réfrigérateur (Si le réfrigérateur est éclairé par une lampe fluorescente)

Veuillez contacter un électricien qualifié.



PARTIE 5. LIVRAISON ET REPOSITIONNEMENT

- L'emballage original et la mousse peuvent être conservés (en option) afin de pouvoir éventuellement transporter l'appareil plus tard en cas de besoin.
- Vous devez attacher votre réfrigérateur avec un emballage épais, des bandes ou des cordes solides et suivre les consignes relatives au transport qui figurent sur l'emballage.
- Enlevez les parties qui peuvent l'être (clayettes, accessoires, bacs à légumes, etc.) ou fixez-les à l'intérieur du réfrigérateur avec des rubans pour les protéger contre d'éventuels chocs pendant le repositionnement et le transport.
- Portez votre réfrigérateur en veillant à ce qu'il reste droit.



Repositionnement de la porte (Pour certains modèles)

Vous pouvez changer la position des portes de votre réfrigérateur. Pour ce faire, contactez le service agréé le plus proche.

PARTIE 6. AVANT DE NOUS CONTACTER

Lire les avertissements;

Lorsque la température des compartiments réfrigérateur et congélateur atteint des niveaux inappropriés ou en cas de problème survenu dans l'appareil, votre réfrigérateur vous le signale aussitôt. Les codes d'avertissement figurent sur les indicateurs du congélateur et du réfrigérateur.

Code d'erreur	SIGNIFICATION	CAUSE	DISPOSITIONS À PRENDRE
SR	Panne	Ce problème se pose lorsqu'une ou plusieurs parties du réfrigérateur sont défectueuses ou sont confrontés à un problème sur le système de refroidissement.	Contactez le service technique agréé le plus proche dès que possible.
LV	Basse tension	Le réfrigérateur bascule en mode de veille quand la basse tension est inférieure à 170 Volts.	Cette option permet d'éviter des dommages au niveau du compresseur à cause de la basse tension. Le réfrigérateur commencera à fonctionner automatiquement lorsque la tension d'alimentation aura atteint le niveau souhaité.

Si le réfrigérateur ne fonctionne pas;

- Y a-t-il une coupure de courant ?
- La fiche a-t-elle été bien branchée dans la prise?
- L'un des fusibles a-t-il explosé?
- La prise est-elle endommagée? Pour vérifier, branchez votre réfrigérateur à une prise pour voir si tout fonctionne normalement.

Avertissement des commandes;

Si les températures des compartiments de réfrigération et de congélation ne sont pas définies dans les niveaux appropriés, ou si l'appareil connaît un problème, votre réfrigérateur vous préviendra. Les codes d'avertissement apparaissent sur les écrans de réglage des compartiments congélateur et réfrigérateur.

Si votre réfrigérateur émet des bruits;

Bruits normaux

Bruit de craquement (craquement des glaces):

- Ce bruit se fait entendre pendant le processus de dégivrage automatique.
- Une fois que l'appareil a été refroidi et chauffé (expansions dans le matériel de l'appareil).

Petit bruit de craquement

- Bruit entendu quand le thermostat active ou désactive le compresseur.

Bruit du compresseur

- C'est le bruit normal du moteur. Le bruit signifie que le compresseur fonctionne normalement. Comme le compresseur commence à peine à fonctionner, il peut dans un premier temps émettre des bruits pendant quelque temps.

Bruits de bouillonnement et de gazouillement :

- Ce bruit se fait entendre lorsque le liquide du réfrigérant s'écoule à travers les tuyaux à l'intérieur du système.

Bruit d'écoulement d'eau:

- Bruit d'écoulement normal de l'eau dans le récipient d'évaporation pendant le processus de dégivrage. Ce son peut être entendu pendant le processus de dégivrage qui se fait à l'intérieur de l'appareil.

Bruit produit par l'eau:

- C'est le bruit normal du ventilateur. Ce bruit peut se faire entendre à cause de la circulation de l'air dans les ventilateurs avec technologie sans givre à mesure que le système fonctionne normalement.

Si les bords de la carrosserie du réfrigérateur contactés par le joint de la porte sont chauds ;

- En été notamment (dans des climats chauds), les surfaces qui sont au contact du joint du réfrigérateur peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du compresseur. Ce phénomène est tout à fait normal.

En cas d'humidification dans les parties internes de votre réfrigérateur ;

- L'aliment a-t-il été bien emballé? Les gobelets ont-ils été bien séchés avant leur introduction dans le réfrigérateur?
- Les portes du réfrigérateur sont-elles ouvertes trop souvent? Lorsque vous ouvrez la porte du réfrigérateur, l'humidité de l'air qui se trouve dans la pièce pénètre dans l'appareil. Si le niveau d'humidité de la pièce est particulièrement élevé, plus la porte est ouverte, plus vite l'humidification se produira.
- Il est tout à fait normal que des gouttes se forment sur la paroi arrière suite au processus de dégivrage automatique. (Dans les modèles statiques)

Si les portes ne s'ouvrent et ne se ferment pas bien:

- Les emballages de denrées empêchent-ils les portes de se fermer?
- Les compartiments de porte, les clayettes et les étagères sont-ils bien placés?
- Les joints de porte sont-ils défectueux ou usagés?
- Votre réfrigérateur repose-t-il sur un sol plat?

REMARQUES IMPORTANTES:

- La fonction de protection du compresseur sera activée après une coupure électrique soudaine ou après le débranchement de l'appareil, parce que le gaz contenu dans le système de refroidissement n'est pas encore stabilisé. Votre réfrigérateur démarrera dans 5 minutes, vous n'avez pas à vous inquiéter.
- Débranchez votre réfrigérateur si vous comptez ne pas vous en servir pendant une certaine période (pendant les vacances par exemple). Nettoyez votre réfrigérateur conformément aux consignes données dans la section 4 et laissez la porte ouverte pour éviter l'humidification et la formation de mauvaises odeurs.
- Si vous respectez toutes les consignes ci-dessus et le problème persiste toutefois, veuillez contacter votre service agréé le plus proche.
- Le présent appareil a été conçu pour un usage domestique et ne peut être utilisé qu'à cette fin. Il ne saurait être adapté à des fins commerciales ou autres. Si le client utilise cet appareil d'une manière qui ne respecte pas les consignes indiquées dans ce mode d'emploi, nous insistons pour dire que la responsabilité du revendeur et du fabricant ne saurait être engagée, même pendant la période de garantie, en cas de problème.
- La durée de vie de votre appareil fixé par le département en charge de l'industrie est de 10 ans (période prévue pour retenir les parties requises au bon fonctionnement de l'appareil).

Astuces pour économiser de l'énergie

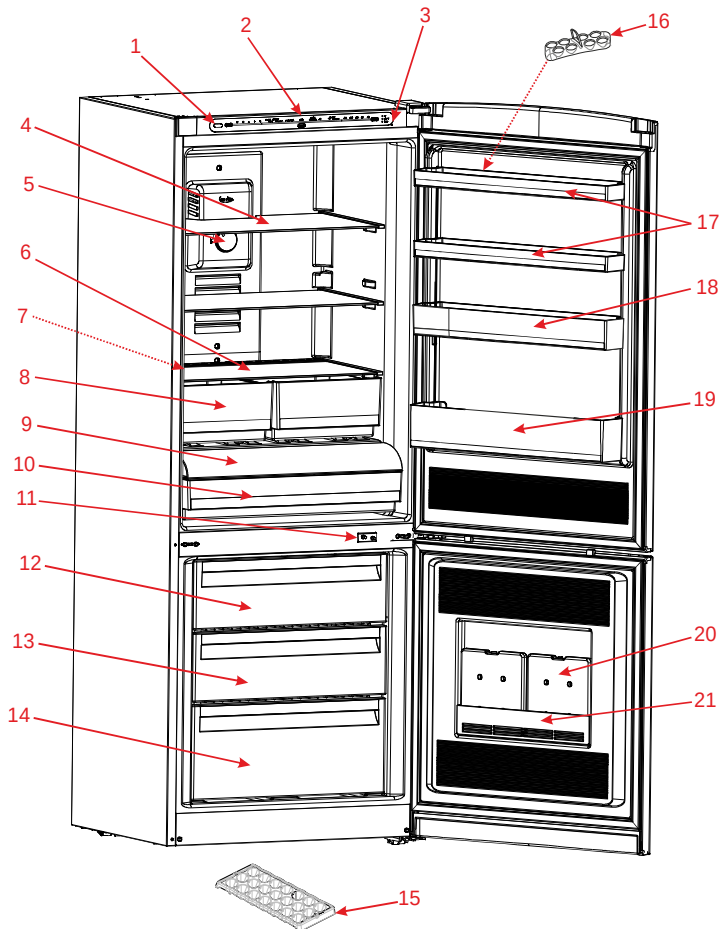
- 1– Installez l'appareil dans une pièce froide, bien ventilée, à l'abri cependant de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur (radiateur, cuisinière, etc.) Dans le cas contraire, utilisez une plaque d'isolation.
- 2– Laissez les aliments chauds refroidir hors de l'appareil.
- 3– Pour dégivrer les denrées congelées, introduisez-les dans le compartiment réfrigérateur. La faible température des denrées congelées favorisera le rafraîchissement du compartiment réfrigérateur pendant le dégivrage. Ceci vous permet d'économiser de l'énergie. Si vous mettez les aliments congelés plutôt hors de l'appareil, vous êtes ainsi en train de gaspiller de l'énergie.
- 4– Veillez à couvrir les boissons et les soupes avant de les disposer dans l'appareil. Sinon, l'humidité à l'intérieur de l'appareil sera encore plus élevée. Ce qui fait que la durée de fonctionnement se prolonge davantage. En couvrant les boissons et les soupes, vous réussissez aussi à conserver l'odeur et le goût de vos aliments.
- 5– En introduisant les aliments et les boissons dans le réfrigérateur, laissez-en la porte ouverte le moins longtemps possible.
- 6– Laissez fermés les couvercles des différents compartiments où la température est différente (bac à légume, compartiment zone fraîche, etc.).
- 7– Le joint de porte doit être propre et pliable. Remplacez les joints s'ils sont usagés.



Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

PARTIE 7.

LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS



Ce diagramme a uniquement été conçu à des fins d'informations relatives aux parties et accessoires de l'appareil. Les parties peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.

- | | | |
|---|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1) Bouton Marche/Arrêt (On/Off) | 8) Dispositif de stockage | 14) Clayette supérieure |
| 2) Panneau de conseil | 9) Dispositif de conservation | 15) Bac à glaçons |
| 3) Capteur de lumière | 10) Interrupteur d'ampoule | 16) Clayette médiane |
| 4) Clayette du compartiment réfrigérateur | 11) Panier supérieur du congélateur | 17) Casier oeufs |
| 5) Couvercle du bac à légumes | 12) Panier inférieur du congélateur | 18) Réservoir d'eau |
| 6) Filtre à odeur | 13) Tiroir du congélateur | 19) Étagère à bouteilles |
| 7) Bac à légumes | | 20) Batterie de refroidissement |
| | | 21) Couvercle de la batterie |

