



VIP 180 et 150

Mode d'emploi

## Avant d'utiliser la cave à vin.

Puisque l'appareil contient un réfrigérant inflammable, il est essentiel de s'assurer que les conduits du fluide réfrigérant ne sont pas endommagés. La norme EN378 précise que la pièce dans laquelle vous installez votre appareil doit posséder un volume de 1 m<sup>3</sup> par 8 g de réfrigérant avec des hydrocarbures utilisés dans l'appareil afin d'éviter la formation de mélanges gaz/air inflammable dans la pièce où l'appareil est installé dans le cas où il y aurait une fuite dans le circuit réfrigérant. La quantité de réfrigérant utilisée dans votre appareil est indiquée sur la plaque signalétique.

**AVERTISSEMENT:** Gardez les orifices de ventilation, situés sur la carrosserie de l'appareil ou autour de l'appareil, libres de toute obstruction.

**AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser d'appareils mécaniques ou autres moyens pour accélérer la décongélation sauf ce qui est recommandé par le fabricant.

**AVERTISSEMENT:** Ne pas endommager le système de réfrigération.

**AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage sauf s'ils sont recommandés par le fabricant.

**AVERTISSEMENT:** L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie.

**AVERTISSEMENT:** Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sauf si elles sont sous la surveillance d'un adulte responsable. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Conserver les clés dans un endroit hors de portée des enfants.
- Avant de faire l'entretien ou le nettoyage de l'appareil, débranchez-le de son alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, des représentants ou des professionnels agréés afin d'éviter les dangers.
- La formation de givre sur les parois intérieures de l'évaporateur et les parties supérieures est un phénomène naturel et normal. Retirez le givre avec un chiffon sec.
- Prenez note que toute modification de l'appareil annulera toutes les garanties et la responsabilité du fabricant.

Produit équipé de diodes class 1, sans danger pour les yeux.

Ce produit est uniquement réservé à la conservation/stockage du vin et des boissons.

## Pour apprendre à connaître votre cave à vin.

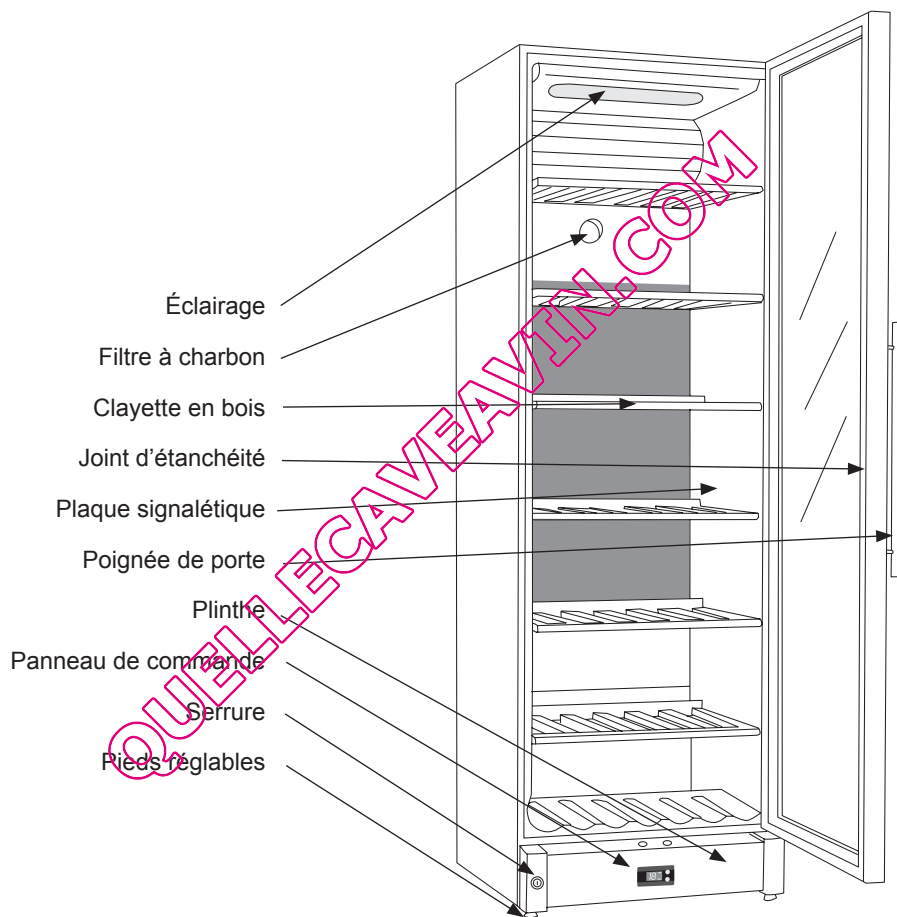


fig.1

## Sommaire.

Avant d'utiliser la cave à vin .....	2
Pour apprendre à connaître votre cave à vin .....	3
Avant la mise en service.....	4
Mise en service et installation. ....	4
Caracteristiques techniques.....	6
Porte réversible.....	7
Utilisation et fonctionnement. ....	8
Dégivrage, nettoyage et entretien. ....	10
Recherche de pannes éventuelles.....	11
Garantie, pièces de rechange et service après-vente.....	12
Mise au rebut.....	13
Spécifications VIP150.....	14
Spécifications VIP180.....	15

## Avant la mise en service.

À réception, contrôler que l'appareil n'est pas endommagé. Les dommages dus au transport doivent être notifiés à votre fournisseur avant toute utilisation de votre cave à vin .

Enlever l'emballage. Nettoyer l'intérieur de l'appareil à l'eau tiède additionné de produit à vaisselle non-agressif. Rincer à l'eau claire et essuyer à fond (voir chapitre nettoyage). Utiliser un chiffon doux.

Si pendant le transport, l'appareil a été couché ou s'il a été stocké dans un environnement froid (température inférieure à +5 °C), il doit être placé en position verticale et rester ainsi au moins une heure avant d'être mis en service.

## Mise en service et installation.

Pour des raisons de sécurité et de fonctionnement, l'appareil ne doit pas être placé à l'extérieur.

Placer l'appareil sur une surface plane et horizontale, dans un local sec et bien ventilé (max. 75 % d'hygrométrie relative). Ne jamais placer l'appareil près de sources de chaleur telles que cuisinières ou radiateurs, et éviter de le placer au rayonnement direct du soleil ou d'une autre source de chaleur.

### Température ambiante

La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique (voir fig. 1 page 3 et fig. 11 page 12). Elle indique dans quelle plage de température ambiante la cave à vin fonctionne de façon optimale. Les caves à vin avec fonction hiver fonctionnent cependant jusqu'à une température ambiante de 5 °C.

Classe climatique	Température ambiante autorisée
SN	+10 °C à +32 °C
N	+16 °C à +32 °C
ST	+18 °C à +38 °C
T	+18 °C à +43 °C

### Installation.

La surface sur laquelle l'appareil est placé doit être plane et horizontale. Ne pas utiliser de cadre ou autre support.

L'appareil peut être installé comme unité indépendante le long d'un mur, être encastré dans un élément de cuisine, ou placé côte à côte avec d'autres appareils (fig. 2 et 3).

### L'appareil vu de dessus.

Si l'appareil est placé près d'un mur, s'assurer que la distance au mur est suffisante pour que la porte puisse être assez ouverte pour retirer les rayonnages (fig. 4).

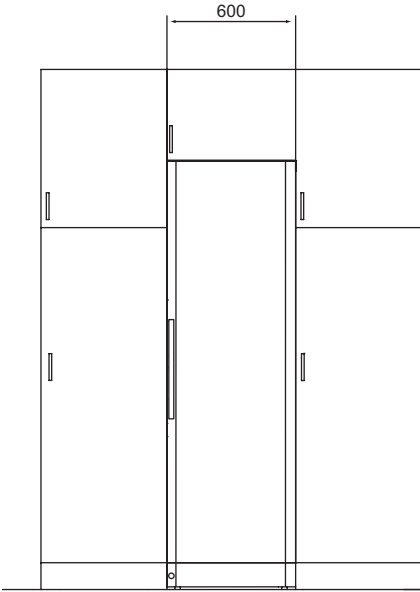


fig. 2

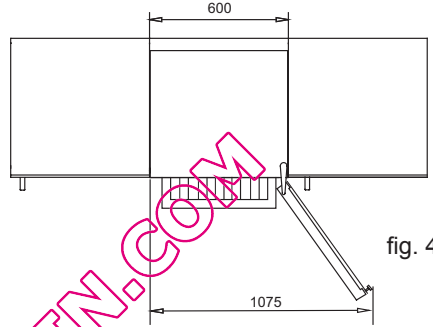


fig. 4

### Ventilation.

Il est important que l'appareil soit bien ventilé et que l'air puisse circuler librement au-dessus, en dessous et autour de l'appareil. Les schémas ci-dessous illustrent la façon dont la circulation d'air peut être assurée (fig. 5 et 6).

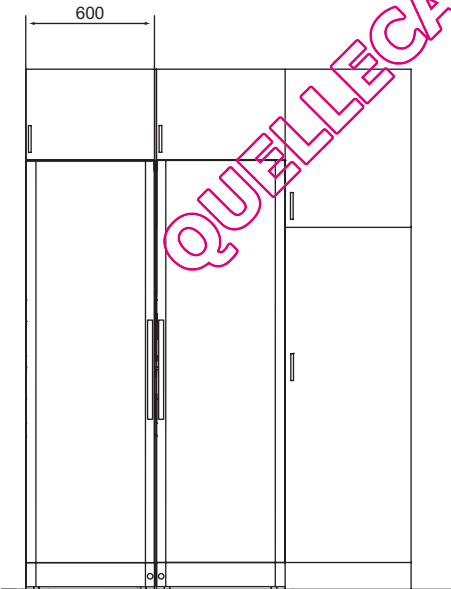


fig. 3

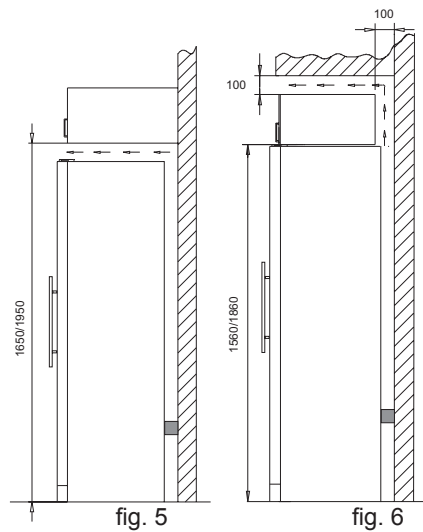


fig. 5

fig. 6

Les pièces intercalaires au dos de l'appareil sont là pour assurer la circulation d'air. Monter les deux caches livrés avec l'appareil (voir fig. 7)

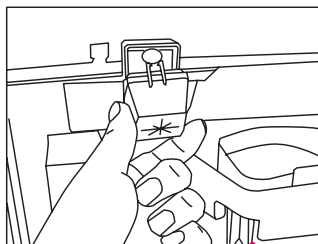


fig. 7

## Mise en place.

Il est important que l'appareil soit placé sur une surface parfaitement plane. Pour ce faire, ajuster les pieds réglables de devant en les tournant pour lever ou baisser (fig. 8).

Contrôler à l'aide d'un niveau que l'appareil est bien positionné.

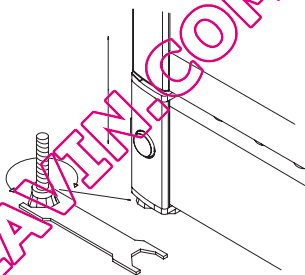
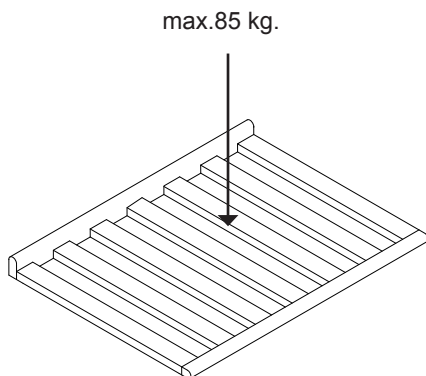


fig. 8

## Caracteristiques techniques.

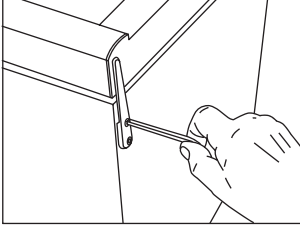
Ce dispositif est conforme aux directives de l'U.E. le concernant, y compris la Directive 2006/95/CEE sur la Basse Tension et la Directive 2004/108/CE sur la Compatibilité Electromagnétique.

La plaque signalétique placée à l'intérieur comporte divers renseignements techniques ainsi que le numéro de modèle et de série.

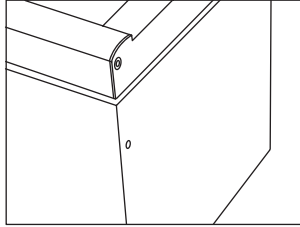


## Porte réversible.

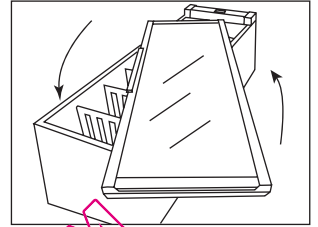
La porte peut s'ouvrir aussi bien à droite qu'à gauche ; pour modifier son sens d'ouverture, procéder comme suit :



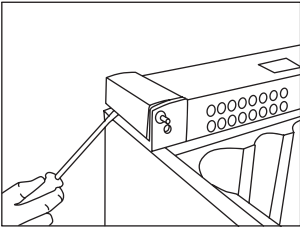
1. Coucher l'appareil et enlever la charnière du haut.



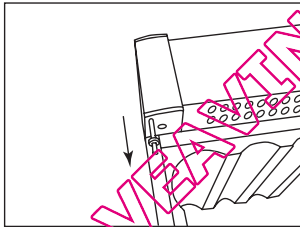
2. Démontez la charnière supérieure



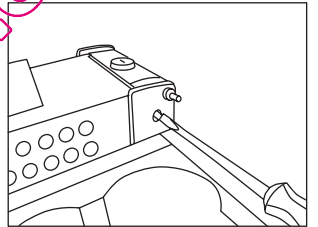
3. Retourner la porte de verre (sur le FZ 296W, enlever la poignée par l'intérieur sous le joint d'étanchéité)



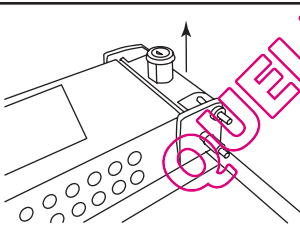
4. Démontez avec précaution les plaques qui recouvrent les côtés du socle, à l'aide d'un tournevis plat à rainure.



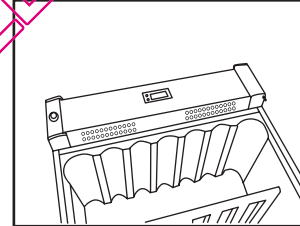
5. Tirer sur le gond ... et le remettre du côté opposé.



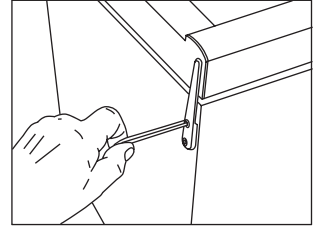
6. Dévisser la broche à l'aide d'un tournevis pla à rainure.



7. Une fois la broche dégagée, l'enlever par le haut avec le tambour de la serrure, et la remonter du côté opposé.



8. Remonter du côté opposé les plaques des côtés du socle en les pressant jusqu'au dé clic.



9. Remettre la porte sur le gond du bas, et remonter et visser la charnière du haut.

10. Après l'inversion du sens d'ouverture de la porte, il est important de vérifier que le joint d'étanchéité recouvre correctement sa surface de contact sur le pourtour de la porte. Si cela n'est pas le cas, il est possible, à l'aide d'un sèche-cheveux, de chauffer avec précaution le joint d'étanchéité sur toute sa longueur, et de le tirer légèrement afin que la porte fermée soit de nouveau étanche. Attention à ne pas trop chauffer le joint d'étanchéité au risque de le faire fondre !

**OBS** Vous aurez besoin de retirer l'aimant sur la partie inférieure de la porte en dévissant les deux vis, en tirant l'aimant de la porte et de le monter à l'autre extrémité de la porte. S'il y a un badge logo sur la porte, vous devrez le retirer et éventuellement le monter à l'autre bout de la porte.

Enlever les douilles en haut et en bas sur le cadre de la porte (les douilles sont les pièces en plastique noires et rondes qui s'emboîtent dans les charnières supérieures et inférieures) et les renverser de sorte que la douille qui était en haut est maintenant en bas et vice versa.

## Utilisation et fonctionnement.



fig. 9

### Commande électronique

La commande électronique assure le maintien des températures programmées dans les deux parties de l'appareil. Ceci grâce à un contrôle perfectionné du système de refroidissement, de l'élément chauffant et du ventilateur. Après une éventuelle panne de courant, l'appareil garde en mémoire la température programmée.

La commande électronique assure les fonctions suivantes :

- Interrupteur marche/arrêt
- Interrupteur d'éclairage\*
- Réglage des températures
- Indication des températures
- Dégivrage automatique
- Alarme de porte
- Alarme en cas de température trop haute ou trop basse

\* La lumière peut être allumée en permanence ou seulement lorsque la porte est ouverte.

### Affichage des températures

L'écran affiche les températures des deux compartiments. Le chiffre du haut indique la température régnant dans le haut de l'appareil. Le chiffre du bas indique la température

régnant dans la partie inférieure de l'appareil. L'indicateur de température est équipé d'un filtre intégré simulant la température régnant dans les bouteilles. C'est pourquoi l'indicateur ne réagit pas aux variations de courte durée de la température de l'air.

### Réglage des températures

Le thermostat est équipé d'un dispositif de sécurité-enfant. Pour activer cette fonction, appuyer simultanément sur les touches « haut et bas ». Après 3 secondes environ, la mention « Pof » s'affiche en clignotant. Ensuite, l'écran retourne à l'indication normale des températures du moment. Il est possible de voir les températures programmées en appuyant respectivement sur SET 1 et SET2.

Pour désactiver le dispositif de sécurité-enfant, appuyer simultanément sur les touches « haut et bas ». Après 3 secondes environ, la mention « Pon » s'affiche en clignotant, et la température peut être réglée.

### Réglage de la température dans le haut de l'appareil

Appuyer sur SET1. La température dans le haut de l'appareil peut alors être augmentée ou baissée au moyen des touches « haut et bas ». La température peut être ajustée entre 8 et 22 °C. Toutefois, elle ne peut être programmée en dessous du point



de réglage réel du capteur placé dans le bas de l'appareil.

## Réglage de la température dans le bas de l'appareil

Appuyer sur la touche SET2. La température dans le bas de l'appareil peut alors être augmentée ou baissée à l'aide des touches « haut et bas ». La température peut être ajustée entre 5 et 22 °C.

## Dispositifs d'alarme

Il y a une « sous-alarme » pour le capteur basse température et une « sur-alarme » pour le capteur haute température. L'alarme se manifeste par un bip et un avertissement sur l'écran. (🔊)

Alarme pour haute température : Bip + message « HtA » sur l'écran alternant avec l'affichage de la température du moment.

Alarme pour basse température : bip + message « LtA » sur l'écran alternant avec l'affichage de la température du moment.

Il est possible de régler le seuil de température qui déclenchera l'alarme.

Le bip peut être annulé par une pression sur n'importe quelle touche du thermostat. Pour faire disparaître l'alarme de l'écran, appuyer sur la touche on/off, d'abord pour Vannuler l'alarme, ensuite pour remettre le compresseur en marche.

## Alarme de porte

Lorsque la porte a été ouverte pendant plus de 2 minutes, l'alarme de porte est activée.

## Eclairage

Pour éteindre, appuyez sur ✨

## Eclairage permanent

Pour la présentation de vos vins, vous pouvez opter pour un éclairage permanent en appuyant 2 fois ✨ sur le pictogramme de la lumière. Pour éteindre à nouveau, appuyez sur ✨.

## Réglage multi-zone pour les températures de chambrage

Le réglage typique à cet usage est la combinaison haut/bas de 16/6. Ce réglage permettra une diffusion de la température jusqu'au bas de l'armoire pour la conservation de différents types de crus, de la façon suivante, en partant du haut:

- - vins rouges corsés +16 à +19 °C
- - vins rosés et rouges légers +12 à +16 °C
- - vins blancs +10 à +12 °C
- - champagnes et vins mousseux +6 à +8 °C

Il est recommandé de servir les vins à quelques degrés en-dessous de la température souhaitée, le vin reprenant quelques degrés lorsqu'il est servi dans les verres.

## Réglage zone unique pour conservation à long terme.

Pour la conservation longue durée des vins, le réglage recommandé est de 12/12 °C. Un réglage identique dans le haut et dans le bas permettra au système réfrigérant d'assurer une température homogène dans la totalité de la cave à vin. Cependant, la température ambiante infiltrera

lentement l'intérieur de la cave par la porte, causant une légère différence de température entre le haut et le bas.

La différence oscille entre 0 et 3 °C, selon la température extérieure.

## Dégivrage, nettoyage et entretien.

### Dégivrage automatique de la cave à vin .

Le dégivrage de la cave à vin est automatique ; l'eau de dégivrage s'écoule par un tuyau et est recueillie dans un bac spécial placé au-dessus du compresseur. Elle s'évapore ensuite sous l'action de la chaleur dégagée par le compresseur. Nettoyer de temps à autre le bac de collecte de l'eau de dégivrage.

### Nettoyage.

Couper l'alimentation à l'aide du bouton marche-arrêt lorsque l'appareil doit être nettoyé. Il est préférable et plus efficace d'utiliser un mélange d'eau tiède et d'une faible quantité de liquide à vaisselle (max. 65 °C). Ne jamais utiliser de produits de nettoyage abrasifs. Utiliser un chiffon doux. Rincer à l'eau claire et bien essuyer. La goutte destinée à l'écoulement de l'eau de condensation de l'évaporateur se trouve en bas sur la paroi du fond à l'intérieur de l'appareil. S'assurer qu'elle reste toujours propre. Utiliser un produit désinfectant de type Rodalon : en faire couler quelques gouttes dans l'orifice d'écoulement deux-trois fois par an. Nettoyer ensuite avec un cure-pipe en coton ou équivalent. Ne jamais utiliser d'instrument pointu ou tranchant.

Le joint d'étanchéité de la porte nécessite un nettoyage régulier afin d'éviter qu'il ne se décolore et pour garantir sa longévité. Utiliser de l'eau claire. Après nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, contrôler qu'il assure toujours l'étanchéité de l'appareil.

Enlever la poussière accumulée sur le condensateur, le compresseur et dans l'espace compresseur à l'aide d'un aspirateur.

## Recherche de pannes éventuelles.

Panne	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil est éteint.  Panne de courant ; fusible grillé ou disjoncteur déclenché ; prise mal enfoncée.	Appuyer sur le bouton marche-arrêt.  Contrôler l'alimentation électrique. Contrôler le fusible ou le disjoncteur.
De l'eau s'écoule dans le fond de la cave à vin .	L'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage est bouché.	Nettoyer la goulotte et l'orifice d'évacuation.
Vibrations et bruits gênants.	L'appareil n'est pas bien calé. L'appareil touche d'autres éléments de cuisine.  Des récipients ou des bouteilles se touchent dans l'appareil.	Mettre l'appareil de niveau. Écarter l'appareil des éléments de cuisine ou des appareils qui sont proches de lui.  Séparer les bouteilles ou les récipients qui s'entrechoquent.
Le compresseur tourne sans interruption.	Température ambiante élevée.	Assurer une bonne ventilation.
La commande affiche P1	La sonde du haut ne fonctionne plus ou a subi un court-circuitée	Contactez le service après-vente. Tout l'appareil est commandé d'après la valeur de consigne la plus chaude, jusqu'à la réparation.
La commande affiche P2	La sonde du bas ne fonctionne plus ou a été court-circuitée	Contactez le service après-vente. Tout l'appareil est commandé d'après la valeur de consigne la plus chaude, jusqu'à la réparation.

## Garantie, pièces de rechange et service après-vente.

Les pannes ou les dommages dûs directement ou indirectement à une utilisation incorrecte ou fautive, un entretien insuffisant, un encastrement, une mise en place ou un raccordement incorrect, un incendie, un accident, un impact de foudre, des variations de tension et tout autre dysfonctionnement électrique dû par exemple à des fusibles ou disjoncteurs défectueux, ou à des défauts du réseau d'alimentation électrique ne sont pas couverts par la garantie. Dans le cas de réparations effectuées par des personnes autres que les réparateurs agréés par le fournisseur, et en termes généraux l'ensemble des pannes et dommages dont le fournisseur peut prouver qu'ils sont dûs à d'autres causes que des erreurs ou défauts de fabrication et de matériaux, par conséquent, ne sont pas couverts par la garantie.

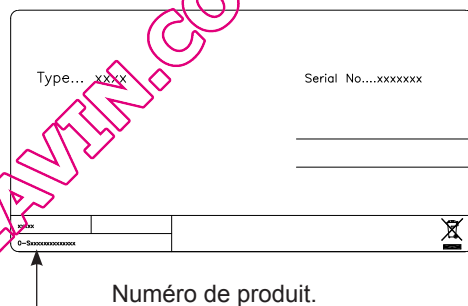
Veuillez noter que lorsqu'une intervention dans la construction ou une modification des composants de l'appareil a été faite, la garantie et la responsabilité du fournisseur cesse, et l'appareil ne peut pas être utilisé légitimement. L'autorisation figurant sur la plaque signalétique ne sera plus valable.

Les dommages dûs au transport et constatés chez le client sont à régler entre le client et le revendeur, ce qui signifie que ce-dernier doit s'assurer de la satisfaction du client.

Avant de faire appel au service après-vente, toujours contrôler les points énumérés dans la liste de recherche des pannes (voir ce point). Dans le cas où la cause de l'intervention demandée ressort de la responsabilité de la personne ayant fait appel au service après-vente, par exemple si la panne de l'appareil est due à un fusible grillé ou à une mauvaise utilisation, c'est cette personne qui devra régler les frais entraînés par cette intervention.

### Pièces de rechange

Lors de la commande de pièces de rechange, indiquer le type, numéro de produit, le numéro de série et de production de l'appareil. Ces renseignements se trouvent sur la plaque signalétique au dos de l'appareil. La plaque signalétique renferme plusieurs informations techniques, dont les numéros de type et de série.



**TOUJOURS** faire appel à des services agréés en cas de réparation ou de remplacement !

## Mise au rebut.

**Avis aux utilisateurs concernant la collecte et l'élimination des piles et des appareils électriques et électroniques usagés.**



Apposé sur le produit lui-même, sur son emballage, ou figurant dans la documentation qui l'accompagne, ce pictogramme indique que les piles et appareils électriques et électroniques usagés doivent être séparés des ordures ménagères. Afin de permettre le traitement, la valorisation et le recyclage adéquats des piles et des appareils usagés, veuillez les porter à l'un des points de collecte prévus, conformément à la législation nationale en vigueur ainsi qu'aux directives 2002/96/CE et 2006/66/CE.

En éliminant piles et appareils usagés conformément à la réglementation en vigueur, vous contribuez à prévenir le gaspillage de ressources précieuses ainsi qu'à protéger la santé humaine et l'environnement contre les effets potentiellement nocifs d'une manipulation inappropriée des déchets.

Pour de plus amples renseignements sur la collecte et le recyclage des piles et appareils usagés, veuillez vous renseigner auprès de votre mairie, du service municipal d'enlèvement des déchets ou du point de vente où vous avez acheté les articles concernés.

Le non-respect de la réglementation relative à l'élimination des déchets est passible d'une amende.



**Pour les utilisateurs professionnels au sein de l'Union européenne**

Si vous souhaitez vous défaire de pièces d'équipement électrique ou électronique, veuillez vous renseigner directement auprès de votre détaillant ou de votre fournisseur.

**[Information relative à l'élimination des déchets dans les pays extérieurs à l'Union européenne]**

Ce pictogramme n'est valide qu'à l'intérieur de l'Union européenne. Pour supprimer ce produit, contactez les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.



**Note relative au pictogramme à apposer sur les piles (voir les 2 exemples ci-contre)**

Le pictogramme représentant une poubelle sur roues barrée d'une croix est conforme à la réglementation. Si ce pictogramme est combiné avec un symbole chimique, il remplit également les exigences posées par la Directive relative au produit chimique concerné.

## VIP150

Désignation	Valeur / Value		Unité / Unit
Marque / Trade mark	LA SOMMELIERE		
Référence du modèle / Model reference	VIP150		
Catégorie du modèle d'appareil de réfrigération / Category of the household refrigerating appliance model	2		
Classe d'efficacité énergétique / Energy efficiency class	B		
Consommation d'énergie de "209" kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil. / Energy consumption "209" kWh per year, based on standard test results for 24 hours. Actual energy consumption will depend on how the appliance is used and where it is located.			
Volume utile total / Total storage volume	160 BOUTEILLES OU 298 LITRES	160 BOTTLES OR 298 LITERS	
Température de stockage la plus froide / Coldest storage temperature	5°C		
Classe climatique: « SN-ST » / Climate class: 'SN-ST' Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre "10" [température la plus basse] °C et "38" [température la plus haute] °C. / This appliance is intended to be used at an ambient temperature between "10" [lowest temperature] °C and "38" [highest temperature] °C			
Émissions acoustiques dans l'air / Airborne acoustical noise emissions	40 db (A)		
Intégrable / Built-in	NO		
«Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.» / "This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine"			

Catégories d'appareils de réfrigération ménagers	Household refrigerating appliances categories
1. Réfrigérateur comportant un ou plusieurs compartiments de stockage de denrées alimentaires fraîches	1. Refrigerator with one or more fresh-food storage compartments
2. Réfrigérateur avec compartiment cave, cave et appareil de stockage du vin	2. Refrigerator-cellar, Cellar and Wine storage appliances
3. Réfrigérateur avec compartiment pour denrées hautement périssables et réfrigérateur avec compartiment sans étoile	3. Refrigerator-chiller and Refrigerator with a 0-star compartment
4. Réfrigérateur avec compartiment «une étoile»	4. Refrigerator with a one-star compartment
5. Réfrigérateur avec compartiment «deux étoiles»	5. Refrigerator with a two-star compartment
6. Réfrigérateur avec compartiment «trois étoiles»	6. Refrigerator with a three-star compartment
7. Réfrigérateur-congélateur	7. Refrigerator-freezer
8. Congélateur armoire	8. Upright freezer
9. Congélateur coffre	9. Chest freezer
10. Appareils de réfrigération polyvalents et de type autre	10. Multi-use and other refrigerating appliances

## VIP180

Désignation	Valeur / Value	Unité / Unit
Marque / Trade mark	LA SOMMELIERE	
Référence du modèle / Model reference	VIP180	
Catégorie du modèle d'appareil de réfrigération / Category of the household refrigerating appliance model	2	
Classe d'efficacité énergétique / Energy efficiency class	B	
Consommation d'énergie de "218" kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil. / Energy consumption "218" kWh per year, based on standard test results for 24 hours. Actual energy consumption will depend on how the appliance is used and where it is located.		
Volume utile total / Total storage volume	195 BOUTEILLES OU 368 LITRES	195 BOTTLES OR 368 LITERS
Température de stockage la plus froide / Coldest storage temperature	5°C	
Classe climatique: « SN-ST » / Climate class: 'SN-ST » Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre "10" [température la plus basse] °C et "38" [température la plus haute] °C. / This appliance is intended to be used at an ambient temperature between "10" [lowest temperature] °C and "38" [highest temperature] °C		
Émissions acoustiques dans l'air / Airborne acoustical noise emissions	42 db (A)	
Intégrable / Built-in	NO	
«Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.» / This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine"		

Catégories d'appareils de réfrigération ménagers	Household refrigerating appliances categories
1. Réfrigérateur comportant un ou plusieurs compartiments de stockage de denrées alimentaires fraîches	1. Refrigerator with one or more fresh-food storage compartments
2. Réfrigérateur avec compartiment cave, cave et appareil de stockage du vin	2. Refrigerator-cellar, Cellar and Wine storage appliances
3. Réfrigérateur avec compartiment pour denrées hautement périssables et réfrigérateur avec compartiment sans étoile	3. Refrigerator-chiller and Refrigerator with a 0-star compartment
4. Réfrigérateur avec compartiment «une étoile»	4. Refrigerator with a one-star compartment
5. Réfrigérateur avec compartiment «deux étoiles»	5. Refrigerator with a two-star compartment
6. Réfrigérateur avec compartiment «trois étoiles»	6. Refrigerator with a three-star compartment
7. Réfrigérateur-congélateur	7. Refrigerator-freezer
8. Congélateur armoire	8. Upright freezer
9. Congélateur coffre	9. Chest freezer
10. Appareils de réfrigération polyvalents et de type autre	10. Multi-use and other refrigerating appliances

QUELLECAVEAVIN.COM

FR Nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications à nos produits