GUIDE **D'UTILISATION QUOTIDIENNE**

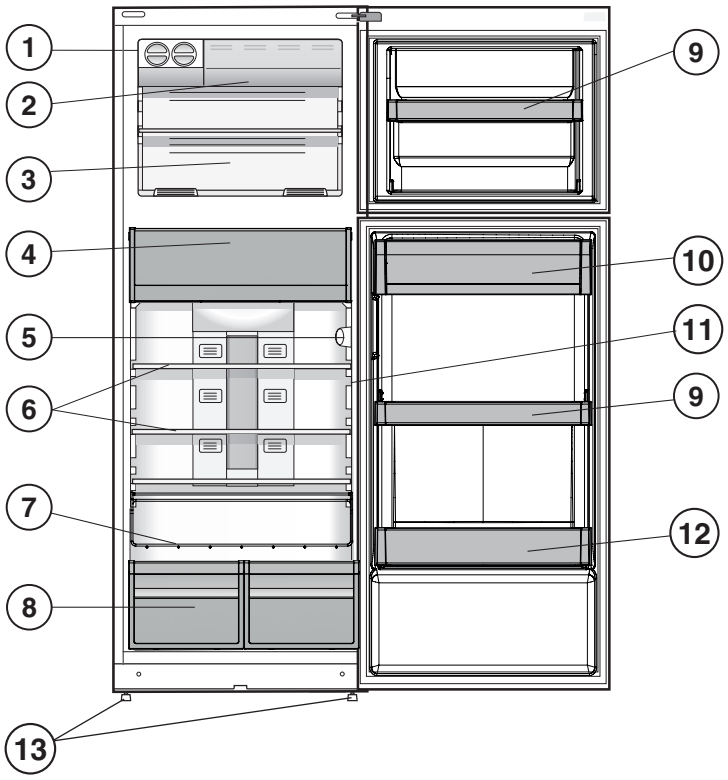
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur **www.whirlpool.eu/register**

Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web **docs.whirlpool.eu** et en suivant les consignes au dos de ce livret.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les Consignes de sécurité.

DESCRIPTION DU PRODUIT

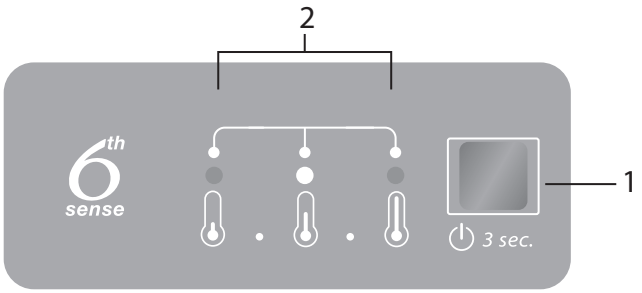
APPAREIL



1. Disposition à glaçons *
2. Congélation rapide *
3. Compartiment de congélation et de conservation
4. Zone fraîcheur 0 °C / Décongélation sécuritaire *
5. Panneau de commande
6. Clayettes *
7. Porte-bouteilles *
8. Bacs à fruits et légumes
9. Clayettes amovibles *
10. Clayette pour produits laitiers *
11. Voyant Température *
12. Clayette à bouteilles
13. Support de réglage

* Le nombre ou les positions peuvent varier, disponible sur certains modèles seulement.

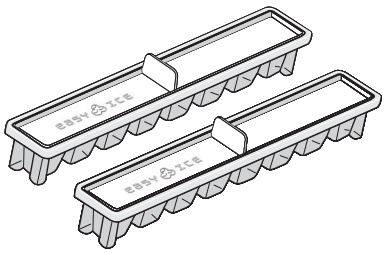
PANNEAU DE COMMANDE



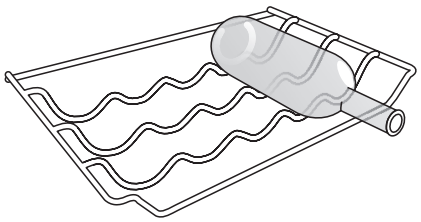
1. Touche MARCHE/VEILLE et touche Température
2. Voyants DEL (pour afficher la température actuelle ou la fonction Congélation rapide).

ACCESSOIRES

BAC À GLAÇONS



PORTE-BOUTEILLES



PREMIÈRE UTILISATION

MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

L'appareil se met automatiquement en marche une fois branché. Après avoir démarré l'appareil, attendez au moins 4 à 6 heures avant de placer des aliments dans les compartiments réfrigérateur et congélateur.

Lorsque l'appareil est branché à l'alimentation électrique, l'afficheur s'illumine et toutes les icônes s'illuminent pendant environ 1 seconde. Les valeurs par défaut (réglées en usine) des compartiments réfrigérateur - congélateur s'illuminent.

UTILISATION QUOTIDIENNE

Voir les Consignes d'utilisation pour davantage d'informations sur les fonctions / voir la dernière page pour toute information sur l'obtention des Consignes d'utilisation

FONCTIONS

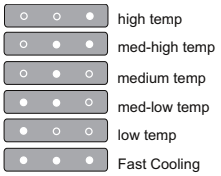
MARCHE/VEILLE

Pour mettre l'appareil en Veille, appuyez sur la touche Marche/Veille pour 3 secondes. Tous les voyants de température s'éteignent. Appuyez de nouveau pour rallumer l'appareil (voir les Consignes d'utilisation).



RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Appuyez sur la touche Température sur le panneau de commande pour régler la température de la moins froide à la plus froide.
En appuyant sur la touche Température, le réglage de la température changera de manière cyclique.



Lors du premier branchement, la valeur préréglée de la température est à la position moyenne (réglage en usine).

CONGÉLATION RAPIDE

L'utilisation de la fonction Congélation rapide est recommandée : pour augmenter la capacité de refroidissement du compartiment congélateur lorsque vous y placez une très grande quantité d'aliments.
Pour activer la fonction Congélation rapide, appuyez de manière cyclique sur la touche Température sur le panneau de commande jusqu'à ce que les 3 voyants DEL clignotent et restent allumés.



La fonction est automatiquement désactivée après 48 heures et retourne au point de réglage précédent. La fonction peut être désactivée manuellement en appuyant sur la touche Température sur le panneau de commande.

VOYANT TEMPÉRATURE *

Le voyant Température vous indique si la température à l'intérieur de l'appareil est assez froide pour la conservation en affichant le mot « OK ».

1. Assurer-vous que OK est clairement visible sur le voyant (voir l'illustration plus bas).

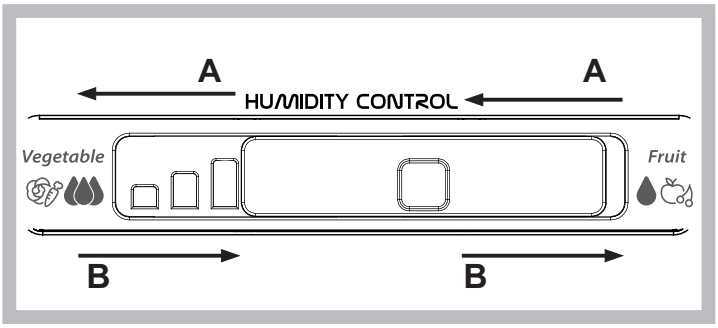


2. Si le mot « OK » n'apparaît pas, cela signifie que la température est trop élevée : réglez une température plus basse et attendez environ 10 heures pour que la température se soit stabilisée.
3. Vérifiez le voyant de nouveau : au besoin, réajustez en suivant le processus mentionné plus haut. Si de grandes quantités d'aliments ont été ajoutées, ou si la porte du réfrigérateur est ouverte fréquemment, il est normal que le mot OK ne soit pas affiché. Attendez au moins 10 heures avant d'ajuster le bouton FONCTIONNEMENT DU RÉFRIGÉRATEUR à une valeur plus élevée.

ZONE FRAÎCHEUR 0 °C / DÉGIVRAGE SÉCURITAIRE *

Un compartiment conçu pour conserver des produits comme la viande et le poisson plus frais. La basse température du compartiment permet de conserve les aliments jusqu'à une semaine – tests effectués avec de la viande – sans changer les nutriments, l'apparence, et la saveur.
Le compartiment est aussi adéquat pour une saine décongélation des aliments ; une décongélation à basse température prévient la prolifération de micro-organismes tout en protégeant les saveurs et les propriétés organoleptiques.
Pas conseillé pour les fruits, les légumes, et la salade verte. Mais elle peut être utilisée pour les pâtes fraîches farcies, et même les plats préparés ou les restes.

BAC À FRUITS ET LÉGUMES *
Les bacs à salade installé dans le réfrigérateur sont spécialement conçus pour garder les fruits et légumes frais et croquants. Ouvrez le régulateur d'humidité (position B) si vous désirez conserver des aliments dans un environnement moins humide (p. ex. des fruits), ou fermez-le (position A) pour conserver les aliments dans un environnement plus humide (p. ex. des légumes).



CLAYETTES *
Grâce à leurs glissières spéciales, les clayettes sont amovibles et leur hauteur est ajustable, vous permettant de conserver de gros récipients ou de grandes quantités d'aliments plus facilement.

DISPOSITIF À GLAÇONS *
Après avec versé de l'eau dans les récipients à glaçons spéciaux, placez-les dans le dispositif à glaçons. Après environ 2 heures, les glaçons sont prêts. Pour accéder aux glaçons, il suffit de tourner les deux boutons vers la droite. Les glaçons tombent alors dans le récipient qui se trouve dessous, ils sont prêts.

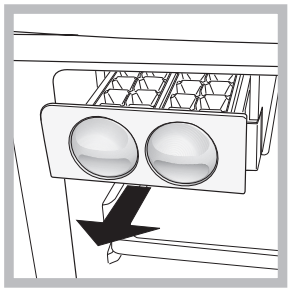




TABLEAU D'AVERTISSEMENTS

TYPE D'AVERTISSEMENT	SIGNAL	CAUSE	SOLUTION
Alarme porte ouverte.	La lumière du réfrigérateur clignote. Voyant Alarme clignote.	La porte est restée ouverte plus de 2 minutes.	Fermez la porte.
Alarme porte ouverte.	Le voyant du réfrigérateur est éteint.	La porte est restée ouverte plus de 4 minutes.	Fermez la porte.
Dysfonctionnement.	Un des voyants de température clignote.	Mauvais fonctionnement de l'appareil.	Contactez le Service après-vente.

QUELQUES BRUITS DE FONCTIONNEMENT QUE VOUS POURRIEZ ENTENDRE

Un sifflement la première fois que vous mettez l'appareil en marche ou après une interruption de fonctionnement prolongée.



Un gargouillement quand le fluide réfrigérant s'écoule dans les tuyaux.



Un grondement qui correspond au fonctionnement du compresseur.



Un bourdonnement lorsque le robinet d'eau ou le ventilateur se met en marche.



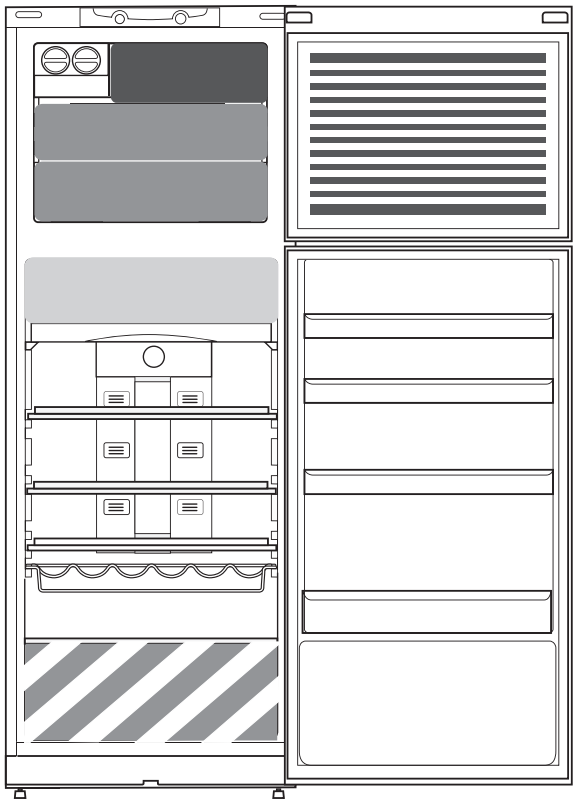
Un craquement lorsque le compresseur se met en marche.



Le CLIC vient du thermostat qui ajuste la fréquence de fonctionnement du compresseur.



COMMENT CONSERVER LES ALIMENTS ET LES BOISSONS



Légende

ZONE FROIDE
Recommandée pour la conservation des breuvages, lait et produits laitiers, charcuteries, yaourt, œufs, beurre, sauces, marinades, desserts

ZONE LA PLUS FROIDE : ZONE FRAÎCHEUR 0 °C / DÉGIVRAGE SÉCURITAIRE *
Recommandée pour la conservation de la viande, le poisson, les viandes froides, les pâtes fraîches farcies, les plats préparés, les restes.
Cette zone est aussi recommandée pour la décongélation des aliments.

BAC À FRUITS & LÉGUMES

BAC DE LA ZONE CONGÉLATION RAPIDE
Zone froide max est recommandée pour congeler les aliments frais/cuits.

BACS DU CONGÉLATEUR NORMAUX
Recommandée pour la conservation des aliments congelés et la crème glacée.

CHARGEMENT DE LA CRÈME GLACÉE DANS LES ZONES SUSPENDUES

Remarque : Le ton gris de la légende ne correspond pas à la couleur du bac

COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR

Utilisez des récipients en plastique, en métal, en aluminium, et en verre recyclable, et une pellicule autocollante pour envelopper les aliments.

Utilisez toujours des récipients fermés pour les liquides et les aliments qui pourraient laisser échapper ou absorber des odeurs, ou couvrez-les.

Pour la conservation d'une petite quantité d'aliments dans le réfrigérateur, nous vous conseillons d'utiliser les tablettes situées au-dessus du bac à fruits et légumes car cette zone est la plus froide du compartiment.

Les aliments qui laissent échapper une grande quantité de gaz éthylène, et ceux qui sont sensibles à ce gaz, comme les fruits, les légumes, et la salade, doivent toujours être séparés ou enveloppés de façon à ne pas réduire la durée de conservation ; par exemple, n'entreposez pas les tomates avec les kiwis ou les choux.

Afin d'éviter que les bouteilles ne tombent, vous pouvez utiliser le porte-bouteilles (disponible sur certains modèles).

Afin de permettre une circulation d'air suffisante, ne placez pas les aliments trop près les uns des autres.

COMPARTIMENT CONGÉLATEUR

Le congélateur est le compartiment idéal pour la conservation des aliments surgelés, faire des glaçons, et congeler des aliments frais.
La quantité maximale (en kilogrammes) d'aliments frais pouvant être congelés dans une période de 24 heures est indiquée sur la plaque signalétique (... kg/24h).
Si vous avez une petite quantité d'aliments à conserver dans le congélateur, nous vous recommandons d'utiliser les zones les plus froides de votre compartiment, qui correspondent à la zone centrale.

FICHE TECHNIQUE

www La fiche technique, incluant les données énergétiques de l'appareil, peut être téléchargée sur le site Web de Whirlpool **docs.whirlpool.eu**

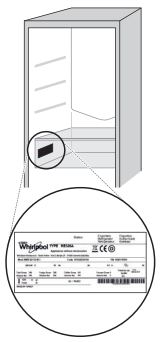
COMMENT OBTENIR LES CONSIGNES D'UTILISATION

> ***www*** Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de notre site Web **docs.whirlpool.eu** (vous pouvez utiliser le code QR), en précisant le code commercial de l'appareil.

> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



19514339802
Imprimé en Italie