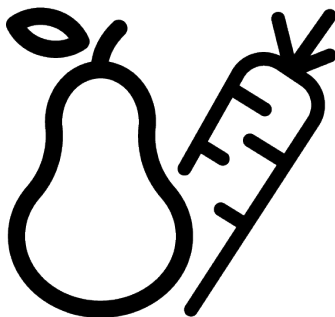


Whirlpool

Refrigerator / User Manual
Køleskab / Brugervejledning
Koelkast / Gebruiker Handleiding



WHMLF 6444W6E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produceret på license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd

11 5943 0436/ EN/ DA/ NL/ AA/ 19.11.25 11:45
7284640610

Please read this manual first!

Our valued customer,




Thank you for choosing product. We want you to get the best results from your product, which is manufactured with high quality and technology. To do this, please read this entire manual and the other documents provided carefully before using the product.

Follow all the information and warnings in the user manual. This will protect you and your product from potential hazards. Keep the user manual. If you give the product to someone else, include the user manual with it.

The following symbols appear in the user manual and on the product:




Read the user manual.

	The model information as stored in the product data base can be reached by entering following website and searching for your model identifier (*) found on energy label.
<p>SUPPLIER'S NAME _____ MODEL IDENTIFIER → (*)</p> <p> </p>	<p>https://eprel.ec.europa.eu/</p>

1	Environmental Instructions	4
1.1	Disposal Of Packaging Materials .	4
2	Your Refrigerator	4
3	Installation.....	5
3.1	Right Place For Installation.....	5
3.2	Attaching the Plastic Wedges	5
3.3	Adjusting the Legs.....	5
3.4	Installation of the Cooler and Freezer Products Side-by-side.....	5
3.5	Hot Surface Warning.....	6
4	Preparation.....	6
4.1	What To Do For Energy Saving	6
4.2	First Use.....	6
4.3	Climate Class and Definitions	7
5	Operating the Product.....	7
6	Use of Your Appliance.....	7
6.1	Control Panel of the Product	7
6.2	Storing Food in Your Product	7
6.3	Crisper.....	12
6.4	Dairy Products Cold Storage Area	12
6.5	Reversing the Door Opening Side.	12
6.6	Door Open Alert	12
6.7	Replacing the Illumination Lamp..	12
7	Maintenance and Cleaning	13
8	Troubleshooting.....	13

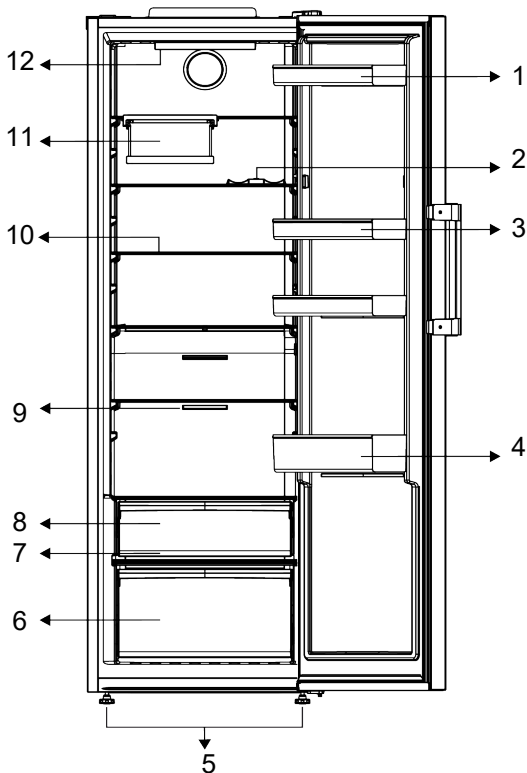
1 Environmental Instructions

1.1 Disposal Of Packaging Materials

The packaging material is recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

2 Your Refrigerator



- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| 1 Egg holder | 2 * Bottle Shelf |
| 3 Adjustable Shelves | 4 Adjustable Door Shelf |
| 5 Adjustable Front Legs | 6 Crisper |
| 7 * Everfresh | 8 * Cold Storage Compartment |
| 9 Fan | 10 Adjustable Shelves |
| 11 * Foldable Wine Rack | 12 * Illumination Lamp |

***Optional:** Figures in this user manual are schematic and may not exactly match your product. If your product does not comprise the relevant parts, the information pertains to other models.

3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

3.1 Right Place For Installation

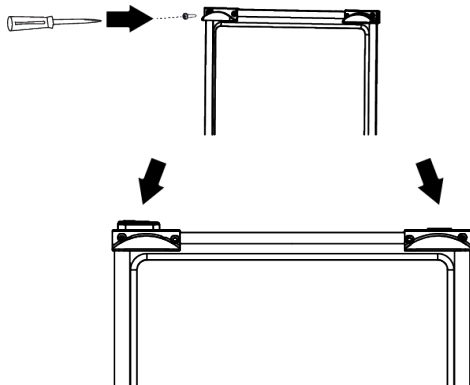
Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

- Place the product on a flat surface to avoid vibration
- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.
- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.
- Products need to have at least 5cm clearance between side walls and rear wall to reach the declared performance values. If clearance is less than 5cm, energy and performance losses will be at a level that will not affect to end user.

3.2 Attaching the Plastic Wedges

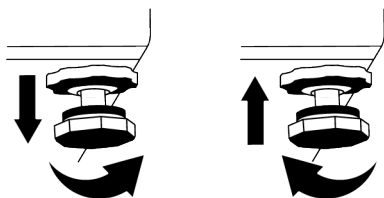
Use the plastic wedges provided with the product to maintain sufficient space for air circulation between the product and the wall.

1. To attach the wedges, remove the screws on the product and use the screws provided with the wedges.
2. Attach 2 plastic wedges on the ventilation cover as shown in the figure.



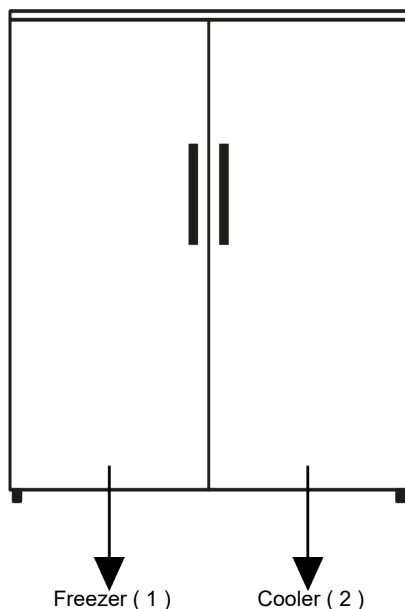
3.3 Adjusting the Legs

If the product is not in balanced position, adjust the front adjustable legs by rotating them to right or left.



3.4 Installation of the Cooler and Freezer Products Side-by-side

When the freezer and cooler products are installed side by side, the installation should be performed so that the freezer product (1) will be on the left and the cooler product (2) will be on the right. To prevent sweating problems that might occur between products, anti-condensation elements are located on the left side of the cooler product.



3.5 Hot Surface Warning

The side walls of your product are equipped with cooler pipes to enhance the cooling system. High pressure fluid may flow

through these surfaces, and cause hot surfaces on the side walls. This is normal and it does not require servicing.

4 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

4.1 What To Do For Energy Saving

- This refrigerating appliance is not intended to be used as a built in appliance.
- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.

- In case that multiple options are present, glass shelves must be placed so that the air outlets at the rear wall are not blocked and preferably, in a way that air outlets remain below the glass shelf. This combination may help improving air distribution and energy efficiency.
- Store food in the cooler or chill compartment according to proper storage conditions to save energy.

4.2 First Use

Before using your product make sure the necessary preparations are made in line with the instructions in "Safety Instructions" and "Installation" sections.

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.

- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.
- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.
- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

5 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

- This product is not appropriate for freezing food.
- The product shall be used for storing food only.
- Turn off the water valve if you will be away from home (e.g. at vacation) and you will not be using the Icematic or the water dispenser for a long period of time. Otherwise, water leaks may occur.

6 Use of Your Appliance

6.1 Control Panel of the Product

Temperature settings can be set between 1-8 °C for the refrigerator compartment and between -24 and -18 °C for the freezer compartment. Adjustable temperature values may vary within these ranges depending on product specifications.

4.3 Climate Class and Definitions

Please refer to the Climate Class on the rating plate of your device. One of the following information is applicable to your device according to the Climate Class.

- **SN:** Long Term Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 10 °C and 32 °C.
- **N:** Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 32 °C.
- **ST:** Subtropical Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 38°C.
- **T:** Tropical Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 43°C.

Unplugging the Product

- Remove the food to prevent odours,
- Wait for the ice to melt, clean the interior and let it dry, leave the doors open to avoid damaging the inner body plastics.

6.2 Storing Food in Your Product

Storing Food in the Chill Compartment

In the chill compartment, the temperature of the food to be stored in the product can vary between +3 °C and -3 °C. The temperature in the chill compartment may drop below 0°C, and this is not suitable for storing fresh fruits and vegetables. If you need to store fresh food in the cold drawers, make sure to set the refrigerator temperature to 5°C or warmer.

Store Foods In The Different Places According To Their Properties:

Food	Location
Egg	Door Shelf
Dairy products (butter, cheese)	If available, zero degree (for breakfast food) compartment/ chill compartment
Fruits, vegetables and greenery	Fruit-vegetable compartment, crisper or; In the fresh food compartment, in the vegetable drawer or the Everfresh+ drawer (if available), provided that the refrigerator is set to a temperature above 5°C
Fresh meat, poultry, fish, sausage etc. Cooked foods	If available, zero degree (for breakfast food) compartment/ chill compartment
Ready to serve foods, packaged products, canned foods and pickles	Top shelves or door shelf
Beverages, bottles, spices and snacks	Door Shelf

Storing Food In The Freezer Compartment

- You can activate Quick Freezing function 4-6 hours before freezing function and perform a faster cooling.
- Bring hot meals to the room temperature before placing them in the freezer compartment.
- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages.
- It is recommended to pack the foods before placing them in the freezer.
- In order to prevent expiration of storage time, write the freezing date, time and name of the product on the package according to the storage times of different foods.
- Consume the foods you have defrosted quickly. Defrosted foods cannot be frozen again unless they are cooked. It is not safe to consume the refrozen fresh foods without cooking after they are defrosted.
- As you freeze fresh foods, do not bring them in contact with already frozen foods. Otherwise, frozen foods will be defrosted.

Storing The Foods, Which Are Sold Frozen

- When storing food, follow the time periods specified in these instructions.

- In order to protect the quality of the food, keep the time interval between purchasing transaction and storing as short as possible.
- Buy frozen food which are stored at -18°C or lower temperatures.
- Avoid buying foods whose packages are covered with ice etc. This means that the product could be partially defrosted and refrozen. Temperature impacts the quality of the food.
- Store food for manufacturer's recommended time. Remove only the food as much as you need from the freezer.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the fresh product compartment and freezer compartment.
- If fresh food compartment is set to a lower temperature, fresh fruits and vegetables may be partially frozen.
- The two-star compartments are suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored.
- Freeze food only in 4-star compartment.

Meat and Fish		Preparation	Longest storage time (month)		
Meat Products	Veal	Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	6-8	
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	6-8	
		Cubes	In small pieces	6-8	
		Schnitzel, chops	By placing foil between cut slices or wrapping individually with stretch	6-8	
	Mutton	Chops	By placing foil between meat pieces or wrapping individually with stretch	4-8	
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4-8	
		Cubes	By packing the shredded meats in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4-8	
	Beef	Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	8-12	
		Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	8-12	
		Cubes	In small pieces	8-12	
		Boiled meat	By packaging in small pieces in a refrigerator bag	8-12	
	Mince		Without seasoning, in flat bags	1-3	
	Offal (piece)		In pieces	1-3	
	Fermented sausage - Salami		It should be packaged even if it has casing.	1-3	
Ham		By placing foil between cut slices	2-3		
Poultry and hunting animals	Chicken and Turkey		By wrapping in foil	4-6	
	Goose		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6	
	Duck		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6	
	Deer, Rabbit, Roe Deer		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and their bones should be separated)	6-8	
Fish and seafood	Freshwater fish (Trout, Carp, Crane, Catfish)		After thoroughly cleaning the inside and scales, it should be washed and dried, and the tail and head parts should be cut when necessary.	2	
	Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)			4-6	
	Fatty fish (Bonito, Mackerel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy)			2-4	
	Shellfish			Cleaned and in bags	4-6
	Caviar			In its packaging, in an aluminium or plastic container	2-3

"The storage times specified in the table are based on the storage temperature of -18°C. "

Fruits and Vegetables	Preparation	Longest storage time (month)
String bean and Pole bean	By shock boiling for 3 minutes after washing and cutting into small pieces	10-13
Green pea	By shock boiling for 2 minutes after shelling and washing	10-12
Cabbage	By shock boiling for 1-2 minute(s) after cleaning	6-8
Carrot	By shock boiling for 3-4 minutes after cleaning and cutting into slices	12
Pepper	By boiling for 2-3 minutes after cutting the stem, dividing into two and separating the seeds	8-10
Spinach	By shock boiling for 2 minutes after washing and cleaning	6-9
Leek	By shock boiling for 5 minutes after chopping	6-8
Cauliflower	By shock boiling in a little lemon water for 3-5 minutes after separating the leaves, cutting the core into pieces	10-12
Eggplant	By shock boiling for 4 minutes after washing and cutting into 2cm pieces	10-12
Squash	By shock boiling for 2-3 minutes after washing and cutting into 2cm pieces	8-10
Mushroom	By lightly sauteing in oil and squeezing lemon on it	2-3
Corn	By cleaning and packing in cob or granular	12
Apple and Pear	By shock boiling for 2-3 minutes after peeling and slicing	8-10
Apricot and Peach	Divide in half and extract the seeds	4-6
Strawberry and Raspberry	By washing and shelling	8-12
Baked fruit	By adding 10% sugar in the container	12
Plum, Cherry, Sour Cherry	By washing and shelling the stalks	8-12

"The storage times specified in the table are based on the storage temperature of -18°C. "

Dairy Products	Preparation	Longest Storage Time (Month)	Storage Conditions
Cheese (except feta cheese)	By placing foil therebetween, in slices	6-8	It can be left in its original packaging for short term storage. For long-term storage it should also be wrapped in aluminium or plastic foil.
Butter, margarine	In its own packaging	6	In its own packaging or in plastic containers

"The storage times specified in the table are based on the storage temperature of -18°C. "

"The amount of fresh food that can be frozen for a certain period of time is specified on the type label.

- Compartment temperatures rise prominently if compartment door is opened and closed frequently and kept open for a long time, this can reduce the life span of the food and cause the food to spoil.

- In order not to cause odour and taste changes, the food should be stored in the closed containers.
- To achieve a better and homogeneous cooling, place the food separately in a way that cold air can wander through them.
- Provide air flow by leaving a space between the food and internal wall. If you lean the food against the rear wall, the food may freeze.

- Bring cooked hot meals to the room temperature before placing them in the refrigerator. Then, you can place the tepid meal in the lower shelves of your refrigerator. Place warm foods away from perishable foods.
- Defrost your frozen food in the fresh food compartment. Thereby, you can cool fresh food compartment by using frozen food and save energy.
- Storing unripe tropical fruits (mango, melon varieties, papaya, banana, pineapple) in the refrigerator may speed up the ripening process. This is not recommended because it will cause shorter storage time.
- You should store onions, garlics, gingers and other root vegetables in dark and cold room conditions, not in the refrigerator.
- If you notice that a food has spoiled in the refrigerator, throw away that food and clean the accessories which have come into contact with it.
- In order to cool the meals like soups and stews, which are cooked in the large pots, quickly, you can put them in the refrigerator by separating them into their own shallow containers.
- Do not place unpackaged food close to eggs.
- Keep the fruits and vegetables separately and store each variety together (for example; apples with apples, carrots with carrots).
- Take green vegetables out of the plastic bag and place them in the refrigerator after wrapping them in a paper towel or drying cloth. If you wash this type of food before placing them in the refrigerator, remember to dry them.
- You can both create a damp environment and provide an air flow by keeping fruits and vegetables, which are prone to drying, in the perforated or unsealed plastic bags.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the chill compartment and freezer compartment.

Placing the food

Cooler compartment shelves: Food items inside pots, capped plate and capped cases, eggs (in closed case)

Cooler compartment door shelves: Small and packaged food or beverages

Crisper: Vegetables and fruits

Recommended Set Values Table

Fridge Compartment Setting	Remarks
4°C	This is the default, recommended setting. This setting is recommended if ambient temperature is below 30°C.

Freezer Details

As per the IEC 62552 standards, the freezer must have the capacity to freeze 4,5 kg of food items at -18°C or lower temperatures at 25°C room temperature in 24 hours for each 100 litres of freezer compartment volume.

Food products can only be preserved for extended periods at or below temperature of -18 °C.

You can keep the foods fresh for months (in freezer at or below temperatures of -18 °C).

The food products to be frozen must not contact the already-frozen food inside to avoid partial defrosting.

Boil the vegetables and filter the water to extend the frozen storage time. Place the food in air-tight packages after filtering and place in the freezer. Bananas, tomatoes, lettuce, celery, boiled eggs, potatoes and similar food items should not be frozen. In

case these foods are frozen, only nutritional values and eating qualities will be negatively affected. A rotting that would threaten human health is not in question.

Placing The Food

Freezer compartment shelves: Different frozen foods like meat, fish, ice cream, vegetables etc.

Cooler compartment shelves: Food items inside pots, capped plate and capped cases, eggs (in closed case)

Cooler compartment door shelves: Small and packaged food or beverages

Crisper: Vegetables and fruits

Fresh food compartment: Delicatessen (breakfast food, meat products to be consumed in short time)

6.3 Crisper

The refrigerator's crisper is designed to keep vegetables fresh by preserving their humidity. For this purpose, the overall cold air circulation is intensified in the crisper. Keep fruits and vegetables in this compartment. Keep the green-leaved vegetables and fruits separately to prolong their life.

6.4 Dairy Products Cold Storage Area

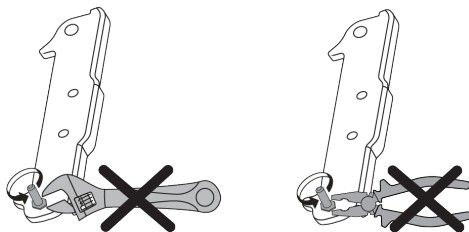
Cold Storage Drawer

The Cold Storage Drawer can reach lower temperatures in the cooler compartment. Use this drawer for delicatessen products (salami, sausage, etc.) and dairy products that require colder storage conditions, or for meat, chicken or fish to be consumed quickly. It is not suitable to store fruits and vegetables in this drawer.

6.5 Reversing the Door Opening Side

The door opening side of your refrigerator can be reversed according to the place you put it. For the products that include elec-

trical display when you need this, you should definitely call the nearest Authorized Service.



6.6 Door Open Alert

The door open alert system of your refrigerator may differ depending on the model.

Version 1;

If the door of the product remains open for a certain time (between 60 s and 120 s), an audio warning signal sounds; depending on the product model, a visual warning signal (light flash) can also be displayed. If you close the door of the device or press a button on the screen of the device, if any, the warning sound will stop.

Version 2;

If the door of the device remains open for a certain period of time (between 60 s and 120 s), the door open alert is sounded. The door open alert is sounded gradually. First, an audible warning starts to sound. After 4 minutes, if the door is still not closed, a visual warning (lighting flash) is activated. The door open alert will be delayed for a certain period of time (between 60 s and 120 s) when any key on the product screen, if any, is pressed. Then the process will start again. When the device door is closed, the door open alert will be cancelled.

6.7 Replacing the Illumination Lamp

Call the Authorized Service when the Bulb/LED used for lighting in your refrigerator will be replaced.

Lamp(s) used in this appliance cannot be used for house lighting. Intended use of this lamp is to help the user place food into the refrigerator / freezer safely and comfortably.

7 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

Before cleaning your product, unplug it or de-energize the fuse to which it is connected.

Do not place your hands, feet or metal objects under the refrigerator or between the refrigerator and the floor for whatsoever reason. Jamming may occur or any sharp edge may cause personal injuries.

- Do not use sharp or abrasive tools to clean the product. Do not use materials such as household cleaning agents, soap, detergents, gas, gasoline, thinner, alcohol, wax, etc.
- The dust shall be removed from the ventilation grill on the rear of the product at least once a year (without opening the cover). Clean the product with a dry cloth.
- Take care to keep water away from the lamp's cover and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to remove the door and body racks. Remove the door racks by lifting them upwards. Clean and dry the shelves, then attach back in place by sliding from above.
- Do not use chlorinated water or cleaning products on the exterior surface and chrome coated parts of the product. Chlorine will cause rust on such metallic surfaces.
- Do not use sharp and abrasive tools, soap, house cleaning materials, detergents, gas, gasoline, varnish and similar substances to prevent deformation of and removal of prints on the plastic part. Use warm water and a soft cloth for cleaning, and then dry it.
- On the products without a No-Frost feature, water droplets and icing up to a thickness of a finger may occur on the

rear wall of the cooler compartment. Do not clean, and never apply oils or similar materials.

- Use only a mildly dampened micro-fibre cloth to clean the external surface of the product. Sponges and other types of cleaning clothes may cause scratches.
- To clean all removable components during the cleaning of the interior surface of the product, wash these components with a mild solution consisting of soap, water and carbonate. Wash and dry thoroughly. Prevent contact of water with illumination components and the control panel.
- Do not use vinegar, rubbing alcohol or other alcohol based cleaning agents on any interior surface.

Stainless Steel External Surfaces

Use a non-abrasive stainless steel cleaning agent and apply it with a soft lint-free cloth. To polish, gently wipe the surface with a micro-fibre cloth dampened with water and use dry polishing chamois. Always follow the veins of the stainless steel.

Preventing Odours

The product is manufactured free of any odorous materials. However, inappropriately storing food and improper cleaning of internal surfaces may lead to odours.

- To avoid this, clean the inside with carbonated water every 15 days.
- Keep the foods in sealed holders, as micro-organisms arising from foods kept in unsealed containers will cause bad odour.
- Do not keep expired and spoilt foods in the refrigerator.

Protecting Plastic Surfaces

Oil spilled on plastic surfaces may damage the surface and must be cleaned immediately with warm water.

8 Troubleshooting

Read the "Safety Instructions" first!

Check this list before contacting the service. Doing so will save you time and money. This list includes frequent com-

plaints that are not related to faulty workmanship or materials. Certain features mentioned herein may not apply to your product.

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Do not try to repair the product.

The refrigerator is not working.

- The power plug is not fully settled. >>> Plug it in to settle completely into the socket.
- The fuse connected to the socket powering the product or the main fuse is blown. >>> Check the fuse.

Condensation on the side wall of the cooler compartment (MULTI ZONE, COOL CONTROL and FLEXI ZONE).

- The door is opened too frequently. >>> Take care not to open the product's door too frequently.
- The environment is too humid. >>> Do not install the product in humid environments.
- Foods containing liquids are kept in unsealed holders. >>> Keep the foods containing liquids in sealed holders.
- The product's door is left open. >>> Do not keep the product's door open for long periods.
- The thermostat is set to a very cool temperature. >>> Set the thermostat to an appropriate temperature.

Compressor is not working.

- In case of sudden power failure or pulling the power plug off and putting back on, the gas pressure in the product's cooling system is not balanced, which triggers the compressor thermic safeguard. The product will restart after approximately 6 minutes. If the product does not restart after this period, contact the service.
- Defrosting is active. >>> This is normal for a fully-automatic defrosting product. The defrosting is carried out periodically.
- The product is not plugged in. >>> Make sure the power cord is plugged in.

- The temperature setting is incorrect. >>> Select the appropriate temperature setting.
- The power is out. >>> The product will continue to operate normally once the power is restored.

The refrigerator's operating noise is increasing while in use.

- The product's operating performance may vary depending on the ambient temperature variations. This is normal and not a malfunction.

The refrigerator runs too often or for too long.

- The new product may be larger than the previous one. Larger products will run for longer periods.
- The room temperature may be high. >>> The product will normally run for long periods in higher room temperature.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. >>> The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside. This is normal.
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. >>> Do not place hot food into the product.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> The warm air moving inside will cause the product to run longer. Do not open the doors too frequently.
- The freezer or cooler door may be ajar. >>> Check that the doors are fully closed.
- The product may be set to a temperature that is too low. >>> Set the temperature to a higher degree and wait for the product to reach the adjusted temperature.
- The cooler or freezer door washer may be dirty, worn out, broken or not properly settled. >>> Clean or replace the gasket. Damaged / torn door washer will cause the product to run for longer periods to preserve the current temperature.

The freezer temperature is very low, but the cooler temperature is adequate.

- The freezer compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the freezer compartment temperature to a higher degree and check again.

The cooler temperature is very low, but the freezer temperature is adequate.

- The cooler compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the cooler compartment temperature to a higher degree and check again.

The food items kept in cooler compartment drawers are frozen.

- The cooler compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the cooler compartment temperature to a higher degree and check again.

The temperature in the cooler or the freezer is too high.

- The cooler compartment temperature is set to a very high degree. >>> Temperature setting of the cooler compartment has an effect on the temperature in the freezer compartment. Wait until the temperature of relevant parts reach the sufficient level by changing the temperature of cooler or freezer compartments.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> Do not open the doors too frequently.
- The door may be ajar. >>> Fully close the door.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. >>> This is normal. The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside.
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. >>> Do not place hot food into the product.

Shaking or noise.

- The surface is not flat or durable >>> If the product is shaking when moved slowly, adjust the stands to balance the product. Also make sure the ground is sufficiently durable to bear the product.
- Any items placed on the product may cause noise. >>> Remove any items placed on the product.
- The product is making noise of liquid flowing, spraying etc.
- The product's operating principles involve liquid and gas flows. >>> This is normal and not a malfunction.

There is sound of wind blowing coming from the product.

- The product uses a fan for the cooling process. This is normal and not a malfunction.

There is condensation on the product's internal walls.

- Hot or humid weather will increase icing and condensation. This is normal and not a malfunction.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> Do not open the doors too frequently; if open, close the door.
- The door may be ajar. >>> Fully close the door.

There is condensation on the product's exterior or between the doors.

- The ambient weather may be humid, this is quite normal in humid weather. >>> The condensation will dissipate when the humidity is reduced.

The interior smells bad.

- The product is not cleaned regularly. >>> Clean the interior regularly using sponge, warm water and carbonated water.
- Certain holders and packaging materials may cause odour. >>> Use holders and packaging materials without free of odour.

- The foods were placed in unsealed holders. >>> Keep the foods in sealed holders. Micro-organisms may spread out of unsealed food items and cause bad odour.
- Remove any expired or spoiled foods from the product.

The door is not closing.

- Food packages may be blocking the door. >>> Relocate any items blocking the doors.
- The product is not standing in full upright position on the ground. >>> Adjust the stands to balance the product.
- The surface is not flat or durable >>> Make sure the surface is flat and sufficiently durable to bear the product.

The crisper is jammed.

- The food items may be in contact with the upper section of the drawer. >>> Reorganize the food items in the drawer.

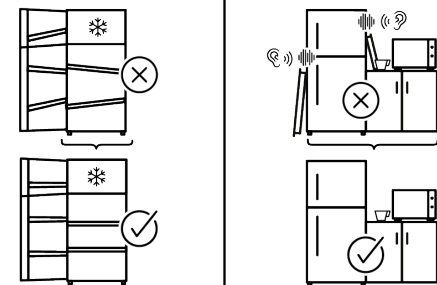
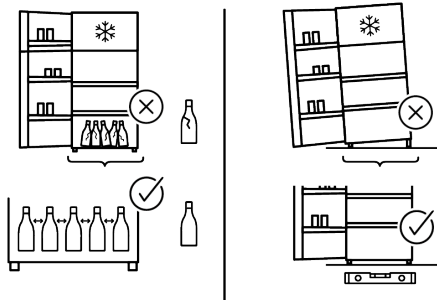
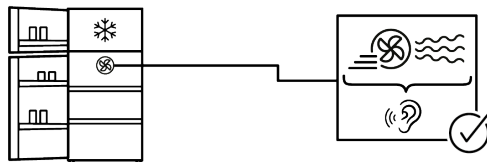
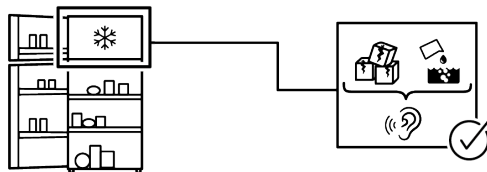
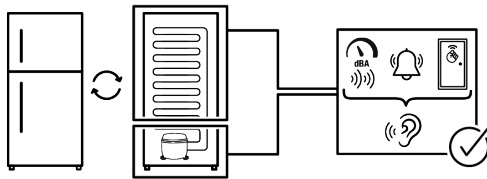
Temperature on the product surface.

- High temperature may be observed between two doors, on the side panels and on the rear grill area while your product is operated. This is normal and it does not require servicing.

Fan continues to operate when the door is opened.

- Fan may continue to operate when the freezer door is open.

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Do not try to repair the product. This is normal.



DISCLAIMER

Some (simple) failures can be adequately handled by the end-user without any safety issue or unsafe use arising, provided that they are carried out within the limits and in accordance with the following instructions (see the "Self-Repair" section).

Therefore, unless otherwise authorized in the "Self-Repair" section below, repairs shall be addressed to registered professional repairers in order to avoid safety issues. A registered Professional repairer is a professional repairer that has been granted access to the instructions and spare parts list of this product by the manufacturer according to the methods described in legislative acts pursuant to Directive 2009/125/EC.

However, only the service agent (i.e. authorized professional repairers) that you can reach through the phone number given in the user manual/warranty card or through your authorized dealer may provide service under the guarantee terms. Therefore, please be advised that repairs by professional repairers (who are not authorized by) Whirlpool shall void the guarantee.

Self-Repair

Self-repair can be done by the end-user with regard exclusively to the following spare parts: door handles, door hinges, trays, baskets and door gaskets (an updated list is also available <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> as of 1st March 2021).

Moreover, to ensure product safety and to prevent risk of serious injury, the mentioned self-repair shall be done following the instructions in the user manual for selfrepair or which are available in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. For your safety, unplug the product before attempting any self-repair.

Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/or not following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in

<https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, might give rise to safety issues not attributable to Whirlpool, and will void the warranty of the product.

Therefore, it is highly recommended that end-users refrain from the attempt to carry out repairs falling outside the mentioned list of spare parts, contacting in such cases authorized professional repairers or registered professional repairers. On the contrary, such attempts by end-users may cause safety issues and damage the product and subsequently cause fire, flood, electrocution and serious personal injury to occur.

By way of example, but not limited to, the following repairs must be addressed to authorized professional repairers or registered professional repairers: compressor, cooling circuit, main board, inverter board, display board, etc.

The manufacturer/seller cannot be held liable in any case where end-users do not comply with the above.

The spare part availability of the refrigerator that you purchased is 10 years. During this period, original spare parts will be available to operate the refrigerator properly. The minimum duration of guarantee of the refrigerator that you purchased is 24 months.

This product is equipped with a lighting source of the "G" energy class.

The lighting source in this product shall only be replaced by Professional repairer.

Læs venligst denne brugervejledning først!

Kære kunder

Tak, fordi du har valgt dette produkt fra .

Registrer dine produkter på www.register10.eu





Vi vil gerne have, at du opnår den optimale effektivitet med dette høj kvalitetsprodukt, der er fremstillet med avanceret teknologi. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet.

Følg alle advarsler og oplysninger i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå. Opbevar brugermanualen. Giv denne brugsanvisning sammen med produktet, hvis du overdrager det til en anden.

De anvendte symboler i brugsanvisningen og på produktet er:




Læs brugermanualen.

		Modeloplysningerne, som er lagret i produkt databasen, kan fås på følgende website ved at søge efter din modelidentifikator(*), der findes på energimærkatet. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)	
		

1	Miljøinstruktioner.....	22
1.1	Bortskaffelse af emballage.....	22
2	Dit køleskab	22
3	Installation.....	23
3.1	Korrekt monteringssted	23
3.2	Montering af plastkiler	23
3.3	Justering af benene	23
3.4	Installation af køleskabs og fryserprodukter side om side	23
3.5	Advarsel om varme overflader	24
4	Klargøring	24
4.1	Sådan opnås energibesparelser... ..	24
4.2	Første brug.....	24
4.3	Klimaklasse og definitioner	25
5	Betjening af produktet.....	25
6	Brug af dit apparat	25
6.1	Produktets kontrolpanel	25
6.2	Opbevaring af mad i dit produkt... ..	25
6.3	Skuffer.....	30
6.4	Køleopbevaringsområde til mælkeprodukter.....	30
6.5	Vending af døråbningsside.....	30
6.6	Døråbnings-advarsel	30
6.7	Udskiftning af pærerne	30
7	Vedligeholdelse og rengøring.....	30
8	Fejlfinding.....	31

1 Miljøinstruktioner

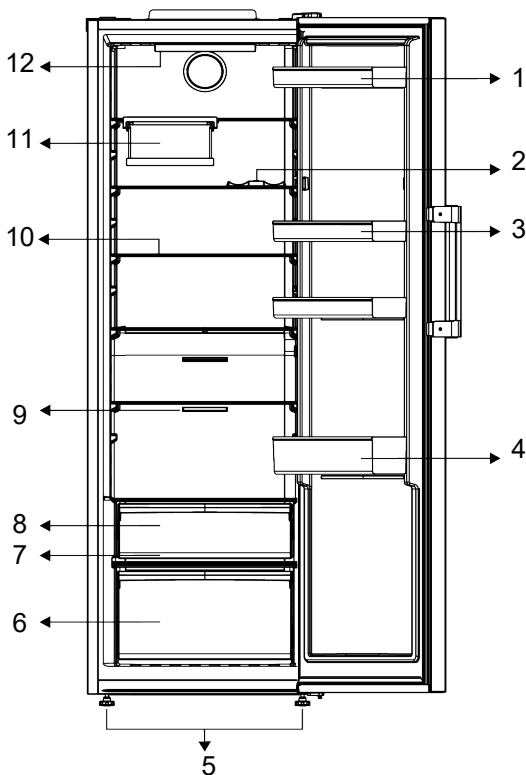
1.1 Bortskaffelse af emballage

Emballagen er 100% genanvendelig og markeret med genbrugssymbolet .

De forskellige dele af emballagen skal derfor bortskaffes ansvarfuldt og i fuld overensstemmelse med de lokale myndigheders regler for bortskaffelse af affald.

DA

2 Dit køleskab



- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 1 Ægholder | 2 * Flaskehylde |
| 3 Justerbare hylder | 4 Justerbar dørhylde |
| 5 Justerbare forben | 6 Skuffer |
| 7 * Everfresh | 8 * Koldt opbevaringsrum |
| 9 Blæser | 10 Justerbare hylder |
| 11 *Foldbar vinreol | 12 * Belysningslampe |

***Ekstraudstyr:** Tallene i denne brugervejledning er skematiske og svarer muligvis ikke præcist til dit produkt. Hvis dit produkt ikke omfatter de relevante dele, gælder oplysningerne for andre modeller.

3 Installation

Læs først afsnittet "Sikkerhedsinstruktioner"!

3.1 Korrekt monteringssted

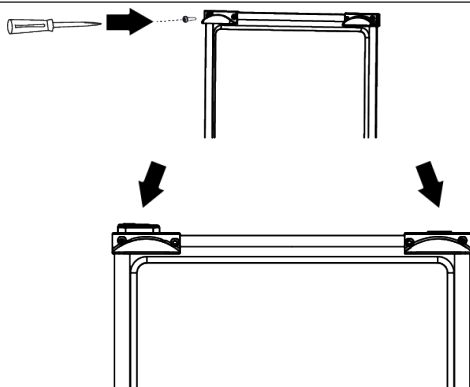
Kontakt det autoriserede værksted vedrørende udskiftning af lampen. For klargøring af produktet til montering, henvises til oplysningerne i brugervejledningen. Sørg endvidere for de fornødne vand- og strømtilslutninger. Hvis ikke, skal du kontakte en elektriker og en blikkenslager for at arrangere etablering af de fornødne tilslutninger.

- Anbring produktet på en plan overflade for at undgå vibrationer
- Anbring produktet mindst 30 cm væk fra varmelegeme, komfur og lignende varmekilder og mindst 5 cm væk fra elovne.
- Hvis du placerer to køleskabe ved siden af hinanden, skal der være mindst 4 cm afstand mellem de to apparater.
- Hold produktet væk fra direkte sollys og på et tørt sted.
- Produkter skal have en minimumsafstand på 5 cm mellem sidevæggene og bagvæggen for at opnå de deklarerede ydelseskoefficienter. Hvis afstanden er mindre end 5 cm, vil energi- og ydelseskoefficienterne være på et niveau, der ikke påvirker slutbruger.

3.2 Montering af plastkiler

Brug plastkiler i det medfølgende produkt for at give tilstrækkelig plads til luftcirkulation mellem produktet og væggen.

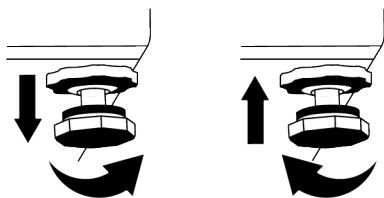
1. For at fastgøre kilerne skal du fjerne produktets skruer og bruge de skruer, der følger med kilerne.
2. Fastgør 2 plastkiler på ventilationsdækslet som vist på figuren.



DA

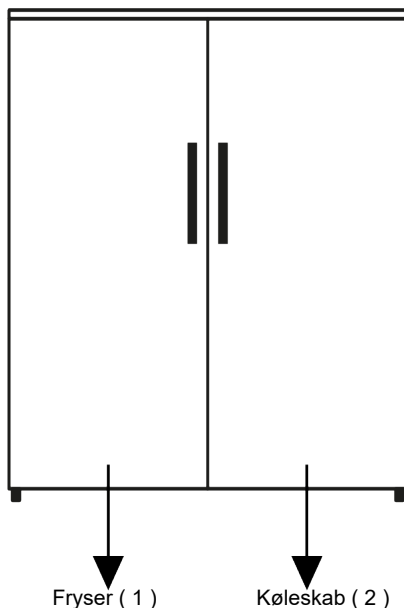
3.3 Justering af benene

Hvis produktet ikke står i en afbalanceret position, skal du justere de forreste justerbare stativer ved at dreje til højre eller venstre.



3.4 Installation af køleskabs og fryserprodukter side om side

Når fryser og køleskabsprodukter er installeret side om side, skal installationen foretages, således at fryserproduktet (1) vil være til venstre og køleskabsproduktet (2) til højre. For at forebygge svedeproblemer, der kan opstå mellem produkter, er anti-kondenserings-elementer placeret på den venstre side af køleskabsproduktet.



3.5 Advarsel om varme overflader

Sidevæggene på dit produkt er udstyret med kølerør for at forbedre kølesystemet. Højtryksvæske kan strømme gennem disse

overflader og forårsage varme overflader på sidevæggene. Dette er normalt og kræver ikke service

4 Klargøring

Læs først afsnittet "Sikkerhedsinstruktioner"!

4.1 Sådan opnås energibesparelser

- Dette køleudstyr er ikke beregnet til at blive brugt som et indbygget apparat
- Når du lægger maden ind, så efterlad plads nok inde i køleskabet til at give tilstrækkelig luftcirkulation til køling.
- Da varm og fugtig luft ikke vil trænge direkte ind i dit produkt, når dørene ikke åbnes, optimerer dit produkt sig selv under tilstrækkelige forhold til at beskytte din mad. Under disse betingelser fungerer funktioner og komponenter såsom kompressor, ventilator, varmelegeme, afrimning, belysning, display og så videre i overensstemmelse med behovene for at forbruge et minimum af energi.

- I tilfælde af flere muligheder findes der glashylder, så luftudtagene på bagvæggen ikke blokeres, fortrinsvis forbliver luftudtagene under glashylden. Denne kombination kan hjælpe med at forbedre luftfordeling og energieffektivitet.
- Opbevar maden i køle- eller chill-rummet i henhold til korrekt opbevaring for at spare energi.

4.2 Første brug

Før du bruger dit køleskab, skal du sørge for, at de nødvendige forberedelser er udført i overensstemmelse med instruktionerne i afsnittene "Sikkerhedsoplysninger" og "Installation".

- Vent i mindst to timer før du bruger produktet for at sikre fuld effekt af kølingen.

- Hold produktet tændt uden fødevarer indvendigt i 6 timer og undlad at åbne døren, med mindre det er absolut nødvendigt.
- Temperaturændringen forårsaget af åbning og lukning af døren, mens du bruger produktet, kan normalt føre til kondensering på dør/køleskabshylder og glas placeret i produktet.
- Der høres en lyd, når kompressoren er i gang. Det er normalt for produktet at lave støj, selv når kompressoren ikke kører, da væske og gas kan blive komprimeret i kølesystemet.
- Det er normalt, at køleskabets forkanter er varme. Disse områder er udviklet til at blive varmet op for at undgå dannelse af kondens.
- På nogle modeller slukkes indikatorpanelet automatisk 1 minut efter at døren lukkes. Det genaktiveres, når døren åbnes, eller der trykkes på en vilkårlig knap.

5 Betjening af produktet

Læs først afsnittet "Sikkerhedsinstruktioner"!

- Dette produkt er ikke egnet til frysning af fødevarer.
- Dette produkt må kun bruges til opbevaring af fødevarer.
- Sluk for vandventilen, hvis du er væk hjemmefra (f.eks. på ferie), og du ikke bruger Ismaskinen eller vanddispenseren i lang tid. Ellers kan der forekomme vandlækager.

6 Brug af dit apparat

6.1 Produktets kontrolpanel

Temperaturindstillingerne kan indstilles mellem 1-8 °C for kølerummet og mellem -24 og -18 °C for fryserummet. Justerbare temperaturværdier kan variere inden for disse intervaller afhængigt af produktspecifikationer.

4.3 Klimaklasse og definitioner

Vi henviser til klimaklassen på din enheds typeskilt. En af nedenstående oplysninger er gyldig for dit apparat i henhold til den klassificerede klimaklasse."

- **SN:** Lang tid i tempereret klima: Denne køleenhed er designet til brug ved stuetemperaturer på mellem 10 og 32 °C.
- **N:** Tempereret klima: Denne køleenhed er designet til brug ved stuetemperaturer på mellem 16 og 32 °C.
- **ST:** Subtropisk klima: Denne køleenhed er designet til brug ved stuetemperaturer på mellem 16 og 38°C.
- **T:** Tropisk klima: Denne køleenhed er designet til brug ved stuetemperaturer på mellem 16 og 43°C.

Afbryd produktet

- Fjern maden for at forhindre lugt,
- Vent på at isen smelter, rens det indvendigt og lad det tørre, efterlad dørene åbne for at undgå beskadigelse af den indvendige plast i skabet.

6.2 Opbevaring af mad i dit produkt

Opbevaring af mad i chill-rummet

I chill-rummet kan temperaturen på fødevarerne variere mellem +3 og -3 °C. I kølerumstilstand har temperaturen det med at falde ned under nul grader Celsius i chill-rummet, så det er ikke egnet til at opbevare frisk frugt/grøntsager. Hvis du skal opbevare frisk mad i køleskufferne, så sørg for at indstille køletemperaturen til 5 °C eller derover.

Opbevar mad forskellige steder alt efter dens egenskaber:	
Mad	Placering
Æg	Dørhylde
Mejeriprodukter (smør, ost)	Hvis tilgængeligt, madrummet med nul grader (til morgenmad) / chill-rummet
Frugt, grøntsager og salat	Frugt-grøntsagsrummet, skuffen eller: I rummet til friske fødevarer, i grøntsagsskuffen eller Everfresh+-skuffen (hvis tilgængelig), såfremt køleskabet er indstillet til en temperatur på over 5 °C
Fersk kød, fjerkræ, fisk, pølse osv. Kogt mad	Hvis tilgængeligt, madrummet med nul grader (til morgenmad) / chill-rummet
Spiseklar mad, emballerede produkter, konserver, syltede produkter	Øverste hylder eller dørhylde
Drikkevarer, flasker, krydderier og snacks	Dørhylde

Opbevaring af mad i fryserummet

- Du kan aktivere Hurtigfrysfunktionen 4-6 timer inden frysefunktionen, og udføre en hurtigere køling.
- Bring varm mad ned på stuetemperatur, inden du lægger det i fryserummet.
- Mad, der skal nedfryses, skal deles i portioner i forhold til den størrelse, der skal anvendes og fryses i adskilte pakker
- Det er bedre at pakke maden, inden du sætter den i fryseren.
- For at undgå overskridelse af udløbsdatoen, skal du skrive frysedato, tid og navn på fødevareren på emballagen i henhold til opbevaringsperioderne for forskellige fødevarer.
- Forbrug den mad, du har tøet hurtigt op. Optøet mad kan ikke nedfryses igen, medmindre den er kogt. Det er ikke sikkert at forbruge genfrosset frisk mad uden kogning, efter at den er tøet op.
- Når du fryser frisk mad, skal du undgå at bringe den i kontakt med allerede frosne fødevarer. Ellers vil frosne madvarer blive tøet op.

Opbevaring af madvarer, der sælges frosset

- Når du opbevarer mad, så følg tiderne specificeret i disse instruktioner.
- For at beskytte madens kvalitet, skal du holde tidsintervallet mellem købet og opbevaringen så kort som muligt.
- Køb den frosne mad, som er opbevaret ved -18 °C eller lavere temperaturer.
- Undgå at købe mad, hvis pakning er dækket med is og lignende. Dette betyder at produktet kunne være delvist optøet og genfrosset. Temperaturen påvirker fødevarernes kvalitet.
- Opbevar maden i den tid fabrikanten anbefaler. Fjern kun de madvarer, som du behøver fra fryseren.
- Bortset fra tilfælde, hvor ekstreme forhold gør sig gældende i miljøet, hvis dit produkt (på den anbefalede værditabel) er indstillet til det angivne sæt værdier, holder maden sig frisk i længere tid i rummet til friske fødevarer og fryserummet.
- Hvis rummet til friske fødevarer er indstillet til en lavere temperatur, kan frisk frugt og grøntsager blive delvist frosne.
- De to-stjernede rum svarer til forfrosset mad. Is og isterninger kan opbevares.
- Frys kun mad i det 4-stjernede rum.

Kød og fisk		Klargøring		Længste opbevaringstid (måneder)
Kød- produkter	Kalvekød	Bøf	Skær dem i 2 centimeters tykkelse og placer folie mellem dem eller pak dem tæt ind med plastfolie	6-8
		Stegning	Ved at pakke kødstykker i fryseposer pakke dem tæt ind med plastfolie	6-8
		Terninger	I små stykker	6-8
		Schnitzel, kød-klumper	Ved at placere folie mellem skiverne eller pakke dem individuelt i plastfolie	6-8
	Fårekød	Klumper	Ved at placere folie mellem kødstykkerne eller pakke dem individuelt i plastfolie	4-8
		Stegning	Ved at pakke kødstykker i fryseposer pakke dem tæt ind med plastfolie	4-8
		Terninger	Ved at pakke de udskårne kødstykker i fryseposer pakke dem tæt ind med plastfolie	4-8
	Oksekød	Stegning	Ved at pakke kødstykker i fryseposer pakke dem tæt ind med plastfolie	8-12
		Bøf	Skær dem i 2 centimeters tykkelse og placer folie mellem dem eller pak dem tæt ind med plastfolie	8-12
		Terninger	I små stykker	8-12
		Kogt kød	Ved at pakke i små stykker i en frysepose.	8-12
	Fars	Uden krydderier i flade poser		1-3
	Indmad (stykker)	I stykker		1-3
	Fermenterede pølser - Salami	Den skal pakkes ind, selv om den har emballage.		1-3
	Skinke	Ved at lægge folie mellem skårne skiver		2-3
Fjerkræ og vildt	Kylling og kalkun	Ved at pakke i folie		4-6
	Gås	Ved at pakke i folie (portioner bør ikke overskride 2,5 kg)		4-6
	And	Ved at pakke i folie (portioner bør ikke overskride 2,5 kg)		4-6
	Hjort, kanin, rådyr	Ved at pakke i folie (portioner bør ikke overskride 2,5 kg og deres ben skal adskilles)		6-8
Fisk og skaldyr	Ferskvandsfisk (Forel, kørpe, crane, havkat)			2
	Mager fisk (Søtunge, pig-hvar, rødspætte)			4-6
	Fed fisk (Bonit, makrel, blåbars, rødmulde, ansjos)	Efter grundig rensning af inderside og skæl, skal den vaskes og tørres og hale og hoved skal om nødvendigt skæres af.		2-4
	Skaldyr	Renset og i poser		4-6
	Kaviar	I dens pakning eller i en aluminiums- eller plastbeholder		2-3

"Opbevaringstiderne specificeret i tabellen er baseret på en opbevaringstemperatur på -18 °C. "

Frugt og grønt	Klargøring	Længste opbevaringstid (måneder)
Bønner	Chokkoges i 3 min efter vask og skæres i små stykker	10-13
Grønne ærter	Ved chokkogning i 2 minutter efter pilning og vask	10-12
Kål	Ved chokkogning i 1-2 minutter efter rensning	6-8
Gulerod	Ved chokkogning i 3-4 minutter efter rensning og skæring i skiver	12
Peberfrugt	Ved kogning i 2-3 minutter efter udskæring, deles i to og frø fjernes	8-10
Spinat	Ved chokkogning i 2 minutter efter vask og rensning	6-9
Porre	Ved chokkogning i 5 minutter efter hakning	6-8
Blomkål	Ved chokkogning i lidt citronvand i 3-5 minutter efter fjernelse af bladene, og skær den centrale del i små stykker	10-12
Aubergine	Chokkoges i 4 min efter vask og skæres i 2 cm stykker	10-12
Courgette	Chokkoges i 2-3 min efter vask og skæres i 2 cm stykker	8-10
Champignon	Ved let stegning i olie og stænk citron over den	2-3
Majs	Ved rensning og pakning i kolbe eller løse	12
Æble og pære	Ved chokkogning i 2-3 minutter efter at de er skrællet og skåret i skiver	8-10
Abrikos og pære	Deles i halve og tag kernerne ud	4-6
Jordbær og hindbær	Ved vask og rengøring	8-12
Bagte frugter	Ved at tilsætte 10 % sukker i beholderen	12
Blomme, kirsebær, surkirsebær	Ved vask og afspilning af stilke	8-12

"Opbevaringstiderne specificeret i tabellen er baseret på en opbevaringstemperatur på -18 °C."

Mejeriprodukter	Klargøring	Længste opbevaringstid (måneder)	Opbevaringsbetingelser:
Ost (undtagen fetaost)	Ved at lægge folie mellem, i skiver	6-8	Den kan efterlades i original indpakning i kort opbevaringstid. For langtidsopbevaring bør den også pakkes ind i stanniol eller plastfolie.
Smør, margarine	I dens egen emballage	6	I dens egen emballage eller plastbeholdere

"Opbevaringstiderne specificeret i tabellen er baseret på en opbevaringstemperatur på -18 °C."

"Mængden af friske fødevarer, der kan fryses i en given periode er specificeret på typeskiltet."

- Rumtemperaturerne stiger betydeligt, hvis døren til rummet åbnes og lukkes ofte og holdes åbne i lang tid. Dette kan mindske længden af madens holdbarhed, og forårsage, at maden bliver dårlig.
- For ikke at fremkalde lugt og bismag, skal maden opbevares i lukkede beholdere.

- For at opnå bedre og ensartet køling, skal du placere maden separat på en måde så kold luft kan passere den.
- Fremkald luftstrøm ved at efterlade plads mellem maden og indervæggen. Hvis du læner maden mod bagvæggen, kan maden blive frossen.
- Bring tilberedt varm mad ned på stuetemperatur, inden du lægger den i køleskabet. Derefter kan du lægge den lunkne mad på de nederste hylder i køleskabet. Placer varm mad på afstand af fordærlige fødevarer.

- Optø din frosne mad i rummet til frisk mad. Derved kan du afkøle kølerummet ved at bruge frossen mad og spare energi
- Opbevaring af umodne tropiske frugter (mango, melon-arter, papaya, banan, ananas) i køleskabet kan fremme modningsprocessen. Dette anbefales ikke, da det vil forårsage kortere opbevaringstid.
- Løg, hvidløg, ingefær og andre rodfrugter skal opbevares under mørke og kølige rumforhold, ikke i køleskabet.
- Hvis du bemærker, at noget mad er blevet dårligt i køleskabet, så smid det ud og rengør tilbehøret, der har været i kontakt med den mad.
- For at afkøle måltider som supper og stuvninger, der er kogt i store gryder hurtigt, kan du lægge dem i køleskabet ved at adskille dem i deres egne beholdere.
- Placer ikke uindpakket mad tæt på æg.
- Hold frugter og grøntsager adskilt og opbevar dem med samme slags (for eksempel æbler med æbler, gulerødder med gulerødder).
- Tag grønne grøntsager ud af plastikposen, og læg dem i køleskabet efter at have pakket dem ind i et papirtørklæde eller en serviet. Hvis du vasker denne slags mad, inden du placerer dem i køleskabet, så husk at tørre dem.
- Du kan både skabe et fugtigt miljø og lave en luftstrøm ved at holde frugt og grøntsager, der kan tørre i perforerede eller ikke tillukkede plastikposer.
- Bortset fra tilfælde, hvor ekstreme forhold gør sig gældende i miljøet, hvis dit produkt (på den anbefalede værditabel) er indstillet til det angivne sæt værdier, holder maden sig frisk i længere tid i chillrummet og fryserummet.

Anbringelse af fødevarer

Kølerumshylder: Fødevarer i glas, overdækkede tallerkener og bokse, æg (i lukket boks)

Dørhylder i kølerum: Småt eller indpakket mad eller drikke

Skuffe: Grøntsager og frugt

Tablet med anbefalede indstillingsværdier

Indstilling af kølerum	Bemærkninger
4°C	Denne indstilling anbefales, hvis stuetemperaturen er på under 30 °C.

Detaljer om fryseren

I henhold til IEC 62552-standarderne skal fryseren have kapacitet til at fryse 4,5 kg madvarer ved -18°C eller lavere temperaturer på 25°C i 24 timer for hver 100 liter fryserum.

Fødevarer kan kun konserveres i længere perioder ved eller under en temperatur på -18 °C.

Du kan holde maden frisk i flere måneder (i dybfryser ved eller ved temperaturer under -18 °C).

De madvarer, der skal fryses, må ikke komme i kontakt med de allerede frosne madvarer inde for at undgå delvis optøning.

Kog grøntsagerne og filtrer vandet for at forlænge den frosne opbevaringstid. Anbring maden i lufttæt emballage efter filtrering, og læg den i fryseren. Bananer, toma-

ter, salat, selleri, kogte æg, kartofler og lignende madvarer må ikke fryses. I tilfælde af at denne mad er dybfrossen, vil kun næringsværdien og spisekvaliteten blive påvirket negativt. Der er ikke tale om forrådnelse, der truer menneskers sundhed.

Anbringelse af fødevarer

Fryserumshylder: Forskellig frossen mad som kød, fisk, is, grøntsager osv.

Kølerumshylder: Fødevarer i glas, overdækkede tallerkener og bokse, æg (i lukket boks)

Dørhylder i kølerum: Småt eller indpakket mad eller drikke

Skuffe: Grøntsager og frugt

Rum til friske fødevarer: Delikatesser (morgenmad, kødprodukter, der skal indtages med kort varsel)

6.3 Skuffer

Køleskabets grøntsagsbeholder er designet til at holde grøntsager friske ved at bevare fugtigheden. Til dette formål intensiveres den samlede kolde luftcirkulation i den skuffens kurv. Opbevar frugt og grøntsager i dette rum. Hold de grønbladede grøntsager og frugter separat for at forlænge deres levetid.

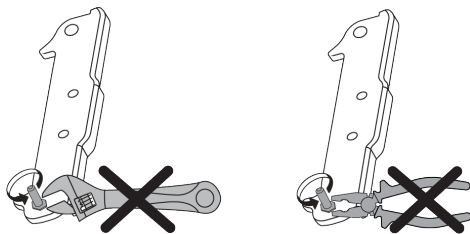
6.4 Køleopbevaringsområde til mælkeprodukter

Kold opbevaringskasse

Skuffen til køleopbevaring kan nå lavere temperaturer i kølerummet. Brug denne skuffe til delikatesserprodukter (salami, pølser osv.) og mælkeprodukter, der kræver koldere opbevaringsbetingelser, eller til kød, kylling eller fisk der skal forbruges hurtigt. Det er ikke hensigtsmæssigt at opbevare frugt og grøntsager i dette rum.

6.5 Vending af døråbningside

Døråbningsiden på dit køleskab kan vendes i forhold til det sted, du stikker det. Når du har brug for dette skal du bestemt ringe til det nærmeste autoriserede værksted.



7 Vedligeholdelse og rengøring

Læs først afsnittet "Sikkerhedsinstruktioner"!

Inden du rengør dit køleskab, så afbryd set eller sluk for sikringen, det er tilsluttet til.

6.6 Døråbnings-advarsel

Døråbnings-advarselssystemet i dit køleskab kan være forskelligt afhængigt af modellen.

Version 1:

Hvis produktets dør står åben i en vis tid (fra 60 til 120 sekunder), lyder der en alarmtone, afhængigt af produktmodellen, der kan også vises et synligt advarselssignal (hvidt blink). Hvis du lukker døren til enheden eller trykker på en knap på enhedens skærm, hvis der findes en, vil advarselslyden stoppe.

Version 2:

Hvis døren i enheden står åben i en vis tid (mellem 60 og 120 sek.), lyder der en døråbningsadvarsel. Døråbningsadvarslen bliver gradvist kraftigere. Først lyder der en hørbar advarsel. Hvis døren stadig ikke bliver lukket efter 4 minutter, aktiveres der en visuel advarsel (hvidt blink). Døråbningsadvarslen vil blive forsinket i en vis tid (mellem 60 og 120 sekunder), når der trykkes på en tast på produktets skærm (hvis der findes en). Derefter vil processen starte igen. Når enhedens dør bliver lukket, vil døråbningsalarmen blive annulleret.

6.7 Udskiftning af pærerne

Ring til det autoriserede værksted, når pæren/LED, der bruges til belysning i dit køleskab skal udskiftes.

Lampe(r), der bruges i dette apparat, kan ikke bruges til husbelysning. Formålet med brugen af denne lampe er at hjælpe brugeren med at placere mad i køleskabet/fryseren sikkert og komfortabelt.

Placer ikke dine hænder, fødder eller metalgenstande under køleskabet eller mellem køleskabet og gulvet af nogensomhelst årsag. Der kan opstå klemning eller enhver skarp kant kan medføre personskader.

- Brug ikke skarpe eller slibende værktøjer til at rengøre produktet. Brug ikke materialer som husholdningsrengøringsmidler, vaskemidler, gas, benzin, alkohol, voks osv.
- Støvet skal fjernes fra ventilationsgitteret på bagsiden af produktet mindst en gang om året (uden at dækslet åbnes). Rengør produktet med en tør klud.
- Sørg for at holde vand væk fra lampens dæksel og andre elektriske dele.
- Rengør døren med en fugtig klud. Fjern alt indhold for at fjerne døren og køleskabshylderne. Fjern dørstativerne ved at løfte dem opad. Rengør og tør hylderne, og fastgør dem derefter igen ved at glide ovenfra.
- Brug ikke klorvand eller rengøringsprodukter på den udvendige overflade og krombelagte dele af produktet. Klor vil forårsage rust på sådanne metalliske overflader.
- Brug ikke skarpe og slibende værktøjer, sæbe, husrengøringsmaterialer, rengøringsmidler, gas, benzin, lak og lignende stoffer for at forhindre deformation af plastdelen og fjernelse af udskrifter på den del. Brug lunkent vand og en blød klud til rengøring og tør den derefter.
- På produkter uden No-Frost-funktion kan der forekomme vanddråber og is på op til en tykkelse af en finger på bagvæggen i kølerummet. Rengør det ikke. Påfør aldrig olie eller lignende stoffer på det.
- Brug en let fugtet mikrofiberklud til at rengøre produktets ydre overflade. Svampe og andre typer rengøringsklude kan forårsage ridser.
- For at rense alt aftagelige komponenter under rengøringen af produktets indre overflade, vask disse komponenter med en mild opløsning bestående af sæbe, vand og karbonat. Vask og tør grundigt. Undgå kontakt med vand på belysningskomponenter og kontrolpanelet.
- Brug ikke eddike, sprit eller andre alkoholbaserede rengøringsmidler på indvendige overflader.

Ydre overflader i rustfrit stål

Brug et ikke-slibende rengøringsmiddel i rustfrit stål, og påfør det med en blød fnugfri klud. For at polere tørres overfladen forsigtigt af med en mikrofiberklud fugtet med vand og brug tør poleringsskind. Følg altid åreerne i rustfrit stål.

Forebyggelse af lugt

Produktet er fremstillet fri for lugtende materialer. Imidlertid kan forkert opbevaret mad og dårlig rengøring af indvendige overflader føre til lugt.

- For at undgå dette, rengør indersiden med kulsyreholdigt vand hver 15. dag.
- Opbevar madvarer i forseglede beholdere, da mikroorganismer fra maden holdt i uforseglede beholdere vil skabe dårlig lugt..
- Opbevar ikke udløbet og ødelagt mad i køleskabet.

Beskyttelse af plastoverflader

Olie spildt på plastoverflader kan beskadige overfladen og skal straks rengøres med varmt vand.

8 Fejlfinding

Læs først afsnittet "Sikkerhedsinstruktioner"!

Tjek denne liste, før du kontakter tjenesten. Hvis du gør det, sparer du tid og penge. Denne liste inkluderer hyppige klager, der ikke er relateret til defekt udførelse eller materiale. Visse funktioner, der er nævnt her, gælder muligvis ikke for dit produkt.

Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte din leverandør eller et godkendt værksted. Forsøg ikke at reparere produktet selv.

Køleskabet fungerer ikke.

- Stikket er ikke sat rigtigt i. >>> Sæt det helt ind i stikket.

- Sikringen, der er tilsluttet stikkontakten, der tænder for produktet eller hovedsikringen, er gået. >>> Kontroller sikringen.

Kondens på køleskabets sidevæg (MULTIZONE, KØL, KONTROL OG FLEXI-ZONE).

- Døren åbnes for ofte. >>> Pas på ikke at åbne produktets dør for ofte.
- Omgivelserne er for fugtige. >>> Installer ikke produktet i fugtige miljøer.
- Mad, der indeholder væsker, opbevares i uforseglede beholdere. >>> Opbevar fødevarer, der indeholder væsker i forseglede beholdere.
- Produktets dør forlades åben. >>> Køleskabsdørene må ikke holdes åbne i længere perioder.
- Termostaten er indstillet til for lav temperatur. >>> Indstil termostaten til en passende temperatur.

Kompressoren fungerer ikke.

- I tilfælde af pludselig strømafbrydelse eller udtrækning af stikket og isættelse er gastrykket i produktets kølesystem ikke afbalanceret, hvilket udløser den termiske beskyttelse af kompressoren. Produktet genstarter efter ca. 6 minutter. Hvis produktet ikke genstarter efter denne periode, skal du kontakte værkstedet.
- Afrimning er aktiv. >>> Dette er normalt for et fuldautomatisk afrimningsprodukt. Afrimningen udføres med jævne mellemrum.
- Netledningen er muligvis ikke tilsluttet. >>> Sørg for at ledningen er sat i.
- Temperaturindstillingen er forkert. >>> Vælg den korrekte temperaturindstilling.
- Strømmen er gået. >>> Produktet fortsætter med at fungere normalt, når strømmen er kommet igen.

Køleskabets driftsstøj øges under brug.

- Produktets driftsydelse kan variere afhængigt af variationerne i omgivelsernes temperatur. Dette er normalt og ikke en fejl.

Køleskabet kører for ofte eller for længe.

- Det nye produkt kan være større end det foregående. Større produkter kører i længere perioder.
- Rumtemperaturen kan være høj. >>> Produktet kører normalt i lange perioder ved højere stuetemperatur.
- Produktet kan for nylig være tilsluttet, eller en ny fødevarer er placeret i det. >>> Produktet kræver længere tid for at nå den indstillede temperatur, når det for nylig er tilsluttet, eller en ny fødevarer anbringes i det. Dette er normalt.
- Der er for nylig blevet anbragt store mængder varm mad i produktet. >>> Anbring ikke varm mad eller drikke i køleskabet.
- Dørene blev åbnet ofte eller holdt åbne i lange perioder. >>> Den varme luft, der bevæger sig inden i, får produktet til at køre længere. Åbn ikke dørene for ofte.
- Fryserdøren eller kølerens dør kan være på klem. >>> Kontroller, at dørene er helt lukket.
- Produktet kan indstilles til for lav A temperatur. >>> Indstil temperaturen til en højere grad, og vent på, at produktet når den justerede temperatur.
- Døren til køleren eller fryseren kan være snavset, slidt, brudt eller ikke ordentligt sat fast. Rengør eller udskift slutskiverne. Beskadiget / revet dør-slutskive vil få produktet til at køre i længere perioder for at bevare den aktuelle temperatur.

Frysertemperaturen er meget lav, men den køligere temperatur er tilstrækkelig.

- Fryseafsnittemperaturen indstilles meget lavt. >>> Indstil fryserummets temperatur højere og kontroller igen.

Køleskabstemperaturen er meget lav, men frysertemperaturen er tilstrækkelig.

- Køleskabstemperaturen er indstillet meget lavt. >>> Indstil kølerummets temperatur højere og kontroller igen.

Madvarer, der opbevares i skuffer til køligere rum er frosne.

- Køleskabstemperaturen er indstillet meget lavt. >>> Indstil kølerummets temperatur højere og kontroller igen.

Temperaturen i køleren eller fryseren er for høj.

- Køleskabstemperaturen er indstillet meget højt. >>> Temperaturindstilling af kølerummet påvirker temperaturen i fryserummet. Vent indtil temperaturen på relevante dele når det tilstrækkelige niveau ved at ændre temperaturen i kølerum eller fryserum.
- Døre blev åbnet ofte eller holdt åbne i lange perioder. >>> Åbn ikke dørene for ofte.
- Døren er muligvis på klem. >>> Luk døren helt i.
- Produktet kan for nylig være tilsluttet, eller en ny fødevarer er placeret i det. >>> Dette er normalt. Produktet tager længe tid for at nå den indstillede temperatur, når det for nylig er tilsluttet, eller en ny fødevarer anbringes i det.
- Der er for nylig blevet anbragt store mængder varm mad i produktet. >>> Anbring ikke varm mad eller drikke i køleskabet.

Rystelse eller støj.

- >>> Hvis produktet ryster, når det flyttes langsomt, skal du justere stativerne for at afbalancere produktet. Sørg også for at underlaget er tilstrækkelig holdbart til at bære produktet.
- Alle genstande, der placeres på produktet, kan forårsage støj. >>> Fjern eventuelle genstande, der er placeret på produktet.
- Produktet giver lyd fra væskestrøm, sprøjtning osv.
- Produktets driftsprincipper involverer væske- og gasstrømme. >>> Dette er normalt og ikke en fejl.

Der er lyd som fra vinden, der kommer fra produktet.

- Produktet bruger en blæser til køleprocessen. Dette er normalt og ikke en fejl.

Der er kondens på produktets indvendige vægge.

- Varmt eller fugtigt vejr øger isdannelse og kondens. Dette er normalt og ikke en fejl.
- Dørene blev åbnet ofte eller holdt åbne i lange perioder. >>> Åbn ikke dørene for ofte. Luk døren, hvis den er åben.
- Døren er muligvis på klem. >>> Luk døren helt i.

Der er kondens på produktets yderside eller mellem dørene.

- Det omgivende vejr kan være fugtigt, dette er helt normalt i fugtigt vejr. >>> Kondensvandet spredes, når fugtigheden reduceres.

Det lugter dårligt indvendigt.

- Produktet rengøres ikke regelmæssigt. >>> Rengør interiøret regelmæssigt med svamp, varmt vand og kulsyreholdigt vand.
- Visse beholdere og emballagematerialer kan forårsage lugt. >>> Brug lugtfri beholdere og emballagematerialer.
- Fødevarer blev anbragt i uforseglede beholdere. >>> Opbevar fødevarer i forseglede beholdere. Mikroorganismer kan sprede sig fra uforseglede fødevarer og forårsage dårlig lugt.
- Fjern eventuel mad, der er udløbet eller fordærvet fra produktet.

Døren lukker ikke

- Madpakninger blokerer muligvis for døren. >>> Flyt alle genstande, der blokerer dørene.
- Produktet står ikke i fuldt lodret position på underlaget. >>> Juster skruerne for at afbalancere produktet.
- Overfladen er ikke flad eller hård >>> Sørg for at overfladen er flad og tilstrækkelig hård til at bære produktet.

Hylden er skævt.

- Madvarer kan være i kontakt med den øverste del af skuffen. >>> Omorganisér fødevarer i skuffen.

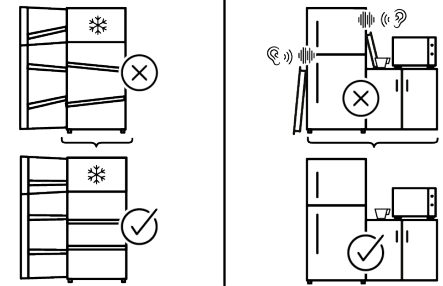
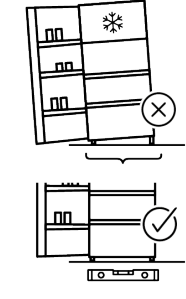
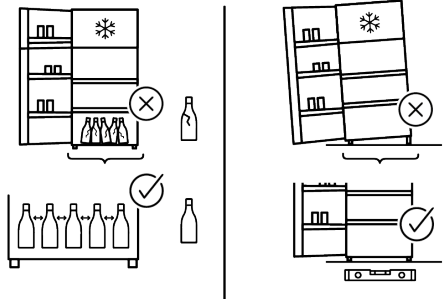
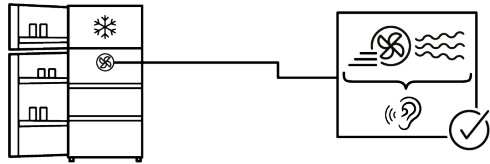
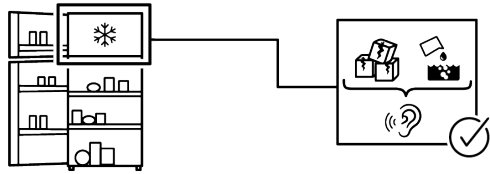
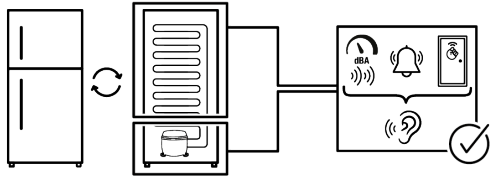
Temperaturen på produktets overflade.

- Der kan observeres høje temperaturer mellem de to døre, på sidepanelerne og ved den bageste rist, mens produktet fungerer. Dette er normalt og kræver ikke service

Ventilatoren fortsætter med at virke, når døren åbnes.

- Ventilatoren kan fortsætter med at virke, når fryserdøren åbnes.

Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte din leverandør eller et godkendt værksted. Forsøg ikke at reparere produktet selv. Dette er normalt.



ANSVARSKRIVELSE

Nogle (enkle) fejl kan i tilstrækkelig grad håndteres af slutbrugeren uden sikkerhedsproblemer eller usikker anvendelse, forudsat at de udføres inden for grænserne og i overensstemmelse med følgende instruktioner (se afsnittet "Selvreparation"). Derfor medmindre andet er tilladt i afsnittet "Selvreparation" nedenfor, skal reparationer rettes til registrerede professionelle reparatører for at undgå sikkerhedsproblemer. En registreret professionel reparatør er en professionel reparatør, som producenten har givet adgang til listen over instruktioner og reservedele til dette produkt i henhold til metoderne beskrevet i lovgivningsmæssige retsakter i henhold til direktiv 2009/125/EF. **Imidlertid er det kun serviceagenten (dvs. autoriserede professionelle reparatører), som du kan nå gennem det telefonnummer, der er angivet i brugervejledningen/garantikortet eller gennem din autoriserede forhandler, der kan levere service under garantibetingelserne. Vær derfor opmærksom på, at reparationer udført af professionelle reparatører (som ikke er godkendt af Whirlpool, annullerer garantien.**

Selvreparation

Selvreparation kan udføres af slutbrugeren med hensyn til følgende reservedele: dørhåndtag, dørhængsler, bakker, kurve og dørtætninger (en opdateret liste er også tilgængelig på <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> pr. 1. marts 2021). For at sikre produktsikkerhed og for at forhindre risiko for alvorlig personskade skal den nævnte selvreparation desuden udføres efter instruktionerne i brugervejledningen til selvreparation, eller som findes på <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Af hensyn til din sikkerhed skal du trække stikket ud af produktet, inden du prøver selvreparation.

Slutbrugerens reparations- og reparationsforsøg på dele, der ikke er med på en sådan liste og/eller ikke følger instruktionerne i brugervejledningerne til selvreparation, eller som findes på [\[ropeanappliances.com\]\(https://parts-selfservice.eu-ropeanappliances.com\), kan give anledning til sikkerhedsproblemer, der ikke kan henføres til Whirlpool og annullerer produktets garanti.](https://parts-selfservice.eu-</p></div><div data-bbox=)

Derfor anbefales det stærkt, at slutbrugere afstår fra forsøget på at udføre reparationer, der falder uden for den nævnte liste over reservedele, og i sådanne tilfælde kontakter autoriserede professionelle reparatører eller registrerede professionelle reparatører. Tværtimod kan sådanne forsøg fra slutbrugere medføre sikkerhedsproblemer og beskadige produktet og derefter forårsage brand, oversvømmelse, elektrisk stød og alvorlig personskade.

Som eksempel, men ikke begrænset til dette, skal følgende reparationer rettes til autoriserede professionelle reparatører eller registrerede professionelle reparatører: motor, pumpeasmling, hovedkort, motorkort, displaykort, varmelegemer osv.

Producenten/sælgeren kan ikke holdes ansvarlig i tilfælde, hvor slutbrugerne ikke overholder ovenstående.

Tilgængeligheden af reservedele til det køleskab, som du har købt er 10 år. I denne periode vil originale reservedele være tilgængelige til at bruge køleskabet korrekt. Garantens minimumsvarighed for køleskabet, som du har købt, er 24 måneder.

Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse 'G'.

Lyskilden i dette produkt må kun udskiftes af en professionel reparatør

Lees eerst deze handleiding!

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van dit product.

Registreer uw producten op www.register10.eu

Wij willen dat u kunt genieten van een optimale efficiëntie van dit hoogwaardige product dat is vervaardigd met de nieuwste technologische snufjes. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren. Bewaar de handleiding. U moet deze handleiding meegeven met het product als u het aan iemand anders doorgeeft.

De volgende symbolen worden gebruikt in de handleiding en op het product:



Lees de handleiding.

 	De informatie over het model zoals opgeslagen in de productdatabase is beschikbaar op de volgende website waar u kunt zoeken op de ID van het model (*) die vermeld staat op het typeplaatje.
SUPPLIER'S NAME _____ MODEL IDENTIFIER → (*)	
	

1 Milieurichtlijnen	40
1.1 Verwijdering van het verpakking- materiaal	40
2 Uw koelkast	40
3 Installatie.....	41
3.1 Correcte locatie voor de installa- tie.....	41
3.2 De plastic spieën bevestigen.....	41
3.3 De poten aanpassen	41
3.4 Installatie van de koeler en diep- vriezer producten naast elkaar	41
3.5 Waarschuwing voor heet opper- vlak	42
4 Voorbereiding	42
4.1 Wat u kunt doen om energie te besparen	42
4.2 Eerste gebruik.....	43
4.3 Klimaatklasse en definities.....	43
5 De bediening van het product.....	43
6 Het gebruik van uw apparaat.....	44
6.1 Bedieningspaneel van het pro- duct	44
6.2 Etenswaaren opslaan in uw pro- duct	44
6.3 Groentevak.....	48
6.4 Zuivelproducten koude bewaar- zone.....	49
6.5 De openingszijde van de deur om- draaien	49
6.6 Deur open alarm	49
6.7 De lamp vervangen.....	49
7 Onderhoud en reiniging.....	49
8 Probleemoplossing	50

1 Milieuriichtlijnen

1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal

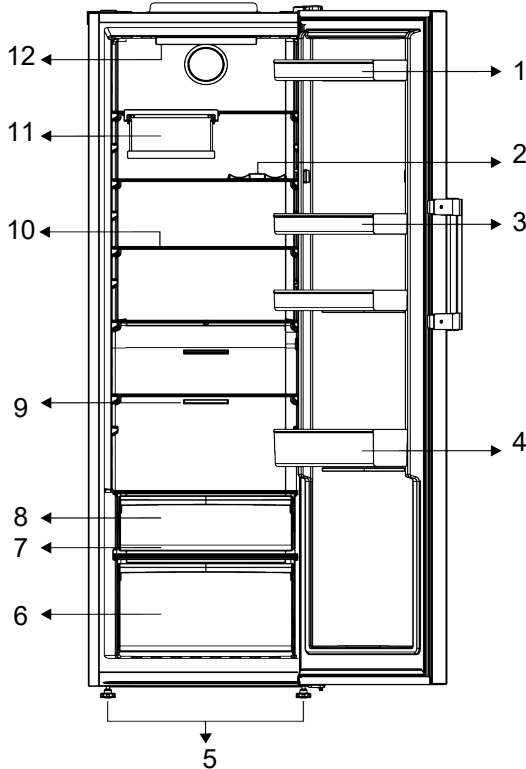
Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling symbool



De verschillende onderdelen van de verpakking moet dus op verantwoorde wijze worden verwijderd, volledig conform met de lokale regelgeving met betrekking tot afvalverwijdering.

NL

2 Uw koelkast



- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1 Eierhouder | 2 * Flessenplank |
| 3 Verstelbare planken | 4 Verstelbaar deurvak |
| 5 Verstelbare voetjes | 6 Groentelade |
| 7 * Everfresh | 8 * Koud bewaarvak |
| 9 Ventilator | 10 Verstelbare planken |
| 11 * Vouwbaar wijnrek | 12 * Lamp |

***Optioneel:** De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met

uw product. Als de betrokken vakken niet aanwezig zijn in uw product verwijst de informatie naar andere modellen.

3 Installatie

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

3.1 Correcte locatie voor de installatie

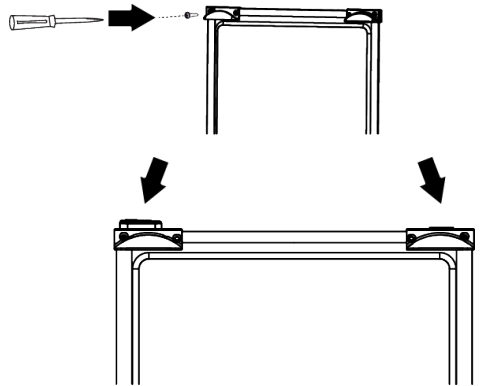
Neem contact op met de geautoriseerde service voor de installatie van het product. Om de installatie van het product voor te bereiden, verwijzen wij u naar de informatie in de handleiding. Zorg ervoor dat de elektrische en watervoorzieningen correct zijn uitgevoerd. Zo niet moet u een elektricien en loodgieter aanspreken om de voorzieningen correct uit te voeren.

- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond om trillingen te vermijden
- Plaats het product minimum 30 cm verwijderd van de radiator, het fornuis en gelijkaardige warmtebronnen en minimum 5 cm van elektrische ovens.
- Als u twee koelers naast elkaar plaatst, moet u minimum 4 cm afstand laten tussen beide toestellen.
- Stel het product niet bloot aan direct zonlicht en bewaar het in een droge plaats.
- Dit product vereist een goede luchtcirculatie om efficiënt te kunnen werken. Als u het product in een muurnis plaatst, moet u ten minste 5 cm tussenruimte laten tussen het product en het plafond, de achterwand en de muren.
- Controleer of het tussenruimte beveiligingsonderdeel met de muur achteraan aanwezig is (indien geleverd met het product).
- Als dit onderdeel niet beschikbaar is, of als het verloren is gegaan of gevallen, moet u het product zodanig positioneren dat er ten minste 5 cm tussenruimte is tussen het product en de muren van de kamer. De tussenruimte achteraan is belangrijk voor de efficiënte werking van het product.

3.2 De plastic spieën bevestigen

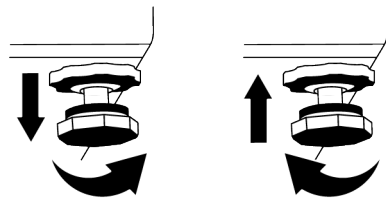
Gebruik de plastic spieën die worden geleverd met het product om voldoende ruimte te laten voor de luchtcirculatie tussen het product en de muur.

1. Om de spieën te bevestigen, verwijdert u de schroeven van het product en gebruikt u de schroeven die worden geleverd met de spieën.
2. Bevestig 2 plastic spieën op het ventilatiedeksel zoals aangetoond in de afbeelding.



3.3 De poten aanpassen

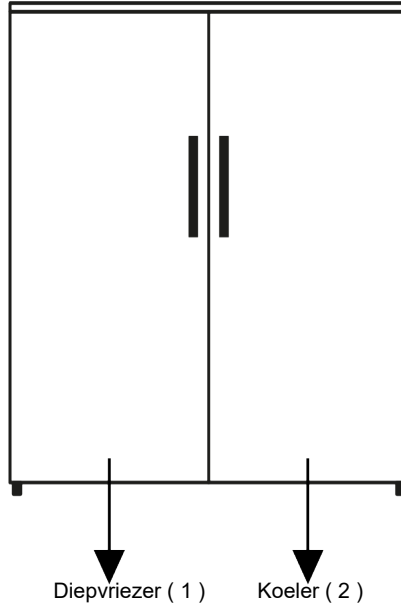
Als het product niet correct gebalanceerd is, moet u de instelbare voeten vooraan naar links of rechts draaien.



3.4 Installatie van de koeler en diepvriezer producten naast elkaar

Wanneer de diepvriezer en koeler producten naast elkaar worden geïnstalleerd, moet de installatie worden uitgevoerd zodat de diepvriezer (1) links staat en de koeler (2) rechts. Om problemen met zweeten die kunnen optreden te voorkomen tussen de pro-

ducten zijn er anti-condensatie elementen aangebracht aan de linkerzijde van de koeler.



3.5 Waarschuwing voor heet oppervlak

De zijwanden van uw product zijn uitgerust met koelmiddelleidingen om het koelsysteem te verbeteren. Vloeistof onder hoge

druk kan door deze oppervlakken stromen en hete oppervlakten veroorzaken op de zijwanden. Dit is normaal en vereist geen interventie van het onderhoudspersoneel.

4 Voorbereiding

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

4.1 Wat u kunt doen om energie te besparen

- Dit koelapparaat is niet bedoeld voor gebruik als een ingebouwd apparaat;
- Wanneer u etenswaren in de koelkast plaatst, moet u voldoende ruimte laten om een goede luchtcirculatie mogelijk te maken in de koelkast.
- Aangezien warme en vochtige lucht niet rechtstreeks zullen doordringen in uw product als de deuren niet worden geopend zal uw product optimaal werken in

omstandigheden die voldoen om uw etenswaren te beschermen. Onder deze omstandigheden werken functies en onderdelen zoals de compressor, ventilator, het verwarmingselement, ontdooien, verlichten, weergave, etc. in overeenstemming met de behoeften om zo weinig mogelijk energie te verbruiken.

- Als er meerdere opties zijn, moeten de glazen platen zodanig worden geplaatst dat ze de luchtuitlaten op de achterwand niet zijn geblokkeerd. De luchtuitlaten moeten bij voorkeur onder de glazen platen blijven. Deze combinatie kan bijdragen tot de luchtcirculatie en energie-efficiëntie.

- Bewaar voedsel in het koel- of chillvak volgens de juiste opslagcondities om energie te besparen.

4.2 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, moet u ervoor zorgen dat u de nodige voorbereidingen treft in overeenstemming met de instructies vermeld in de “Veiligheidsinstructies” en “Installatie” secties.

- Wacht minimaal 2 uur voordat u het product bedient, om de volledige efficiëntie van koeling te garanderen.
- Schakel het product in zonder etenswaren en laat het werken gedurende 6 uur. De deur van het product moet gesloten blijven.
- De temperatuurwijzigingen die worden veroorzaakt door het openen en sluiten van de deur tijdens het gebruik van het product zullen in normale omstandigheden resulteren in de vorming van condensatie op de deur/laden en het glas dat in het product wordt geplaatst.
- Een geluidssignaal weerklinkt wanneer de compressor wordt ingeschakeld. Het is normaal dat het product lawaai maakt, zelfs als de compressor is ingeschakeld, aangezien vloeistof en gas kan worden samengedrukt in het koelsysteem.

5 De bediening van het product

Lees eerst het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies”!

- Dit product is niet geschikt voor bevroren etenswaren.
- Het product mag enkel worden gebruikt om etenswaren en dranken op te slaan.
- Sluit de waterkraan af als u weg gaat van huis (bijv. op vakantie vertrekt) en u de Icematic of de waterdispenser gedurende een lange periode niet zult gebruiken. Zo niet kunnen er waterlekken optreden.

- Het is normaal dat de voorzijden van het product warm zijn. Deze zones zijn ontworpen om op te warmen en condensatie te
- In sommige modellen schakelt het indicatorpaneel automatisch uit 1 minuten nadat de deur sluit. Ze wordt opnieuw ingeschakeld wanneer de deur geopend wordt of een toets ingedrukt wordt.

4.3 Klimaatklasse en definities

Raadpleeg de klimaatklasse op het typeplaatje van uw apparaat. Eén van de onderstaande situaties is van toepassing op uw apparaat naargelang de klimaatklasse.”

- **SN:** Lange termijn gematigd klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 10 °C en 32 °C.
- **N:** Gematigd klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16 °C en 32 °C.
- **ST:** Subtropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16 °C en 38 °C.
- **Tel.:** Tropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16 °C en 43 °C.

De stekker van het product uit het stopcontact verwijderen

- Verwijder de etenswaren om geurtjes te voorkomen.
- Wacht tot het ijs is gesmolten, reinig de binnenzijde en laat deze drogen. Laat de deuren open om schade aan het plastic in het product ver voorkomen.

6 Het gebruik van uw apparaat

6.1 Bedieningspaneel van het product

Temperatuurinstellingen kunnen worden ingesteld tussen 1-8 °C voor het koelcompartiment en tussen -24 en -18 °C voor het vriescompartiment. Instelbare temperatuurwaarden kunnen binnen deze bereiken variëren, afhankelijk van de productspecificaties.

6.2 Etenswaren opslaan in uw product

Etenswaren bewaren in het koelvak

In het chillvak kan de temperatuur van het voedsel dat in het product moet worden opgeslagen variëren tussen +3 °C en -3 °C. De temperatuur in het koelvak kan onder de 0 °C komen en dit is niet geschikt voor het bewaren van verse groenten en fruit. Als u vers voedsel in de koelladen moet bewaren, zorg er dan voor dat u de koelkasttemperatuur instelt op 5 °C of warmer.

Etenswaren moeten worden bewaard op uiteenlopende plaatsen op basis van hun eigenschappen:	
Etenswaren	Locatie
Eieren	Deurvak
Zuivelproducten (boter, kaas)	Indien beschikbaar, nul graden (voor ontbijt) vak/chillvak
Fruit, groenten en salade	Fruit-groentevak, crisper of In het vers voedselcompartiment, in de groentelade of de Everfresh+ lade (indien beschikbaar), op voorwaarde dat de koelkast is ingesteld op een temperatuur boven 5 °C
Vers vlees, gevogelte, vis, worsten, etc. Bereide etenswaren	Indien beschikbaar, nul graden (voor ontbijt) vak/chillvak
Kant en klare etenswaren, verpakte producten, conserven en gepekeld producten	Bovenste vakken of deurvakken
Drank, flessen, kruiden en snacks	Deurvak

Etenswaren bewaren in het vriesvak

- U kunt de Snel invriezen functie 4-6 uur gebruiken voor het invriezen om sneller af te koelen.
- Laat bereide maaltijden afkoelen tot kamertemperatuur voor u ze in de vriesvak plaatst.
- De etenswaren die u wilt invriezen moeten worden onderverdeeld in porties naar gelang de hoeveelheid die u zult gebruiken en ze moeten worden ingevroren in afzonderlijke verpakkingen.
- Het is aanbevolen etenswaren te verpakken voor u ze in het vriesvak plaatst.
- Om te voorkomen dat de bewaartijden verstrijken, moet u de invriesdatum, tijdslimiet en de naam van de etenswaren no-

teren op de verpakking in overeenstemming met de bewaartijden van verschillende etenswaren.

- Wacht niet te lang om de etenswaren die u hebt ontdooid te verbruiken. Ontdooid etenswaren mogen niet opnieuw worden ingevroren tenzij ze worden bereid. Het is niet veilig opnieuw ingevroren verse etenswaren te verbruiken zonder ze te bereiden nadat ze zijn ontdooid.
- Wanneer u verse etenswaren invriest, moet u contact vermijden met al ingevroren etenswaren. Zo niet zullen deze ingevroren etenswaren ontdooien.

Etenswaren bewaren die bevroren vorm worden verkocht

- U moet de tijdsperiodes volgen die worden gespecificeerd in deze instructies wanneer u etenswaren opbergt.

- Om de kwaliteit van de etenswaren te beschermen, moet u de tijdsinterval tussen de aankoop en de bewaring zo kort mogelijk houden.
- Koop ingevroren etenswaren die worden bewaard bij -18°C of lagere temperaturen.
- Koop geen etenswaren waarvan de verpakking bedekt is met ijs, etc. Dit betekent dat het product mogelijk gedeeltelijk is ontdooid en daarna opnieuw ingevroren. De temperatuur heeft een impact op de kwaliteit van de etenswaren.
- Bewaar voedsel voor de door de fabrikant aanbevolen tijd. Verwijder enkel de etenswaren die u onmiddellijk zult verbruiken uit de diepvriezer.
- Met uitzondering van extreme omstandigheden in de omgeving, als uw product (op de aanbevolen ingestelde waardetabel) is ingesteld op de specifiek ingestelde waarden zullen de etenswaren langer vers blijven in het vak voor verse producten en het vriesvak.
- Als het vak voor verse etenswaren is ingesteld op een lagere temperatuur kunnen vers fruit en groenten gedeeltelijk worden ingevroren.
- De vakken met twee sterren zijn geschikt voor vooraf ingevroren voedingswaren. Roomijs en ijsblokjes kunnen in deze vakken worden bewaard.
- Bevries voedsel alleen in een 4-sterrencompartiment.

Vlees en vis		Vorbereiding	Langste bewaartijd (maand)	
Vleesproducten	Kalfsvlees	Steak	Door ze in schijfjes van 2 cm dik te snijden en folie te plaatsen tussenin of door ze dicht op elkaar te verpakken	6-8
		Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	6-8
		Blokjes	In kleine stukjes	6-8
		Schnitzel, koteletten	Door folie te plaatsen tussen de gesneden plakjes of door ze individueel te verpakken	6-8
	Schapenvlees	Koteletten	Door folie te plaatsen tussen de stukjes vlees of door ze individueel te verpakken	4-8
		Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	4-8
		Blokjes	Door het gehakte vlees te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	4-8
	Rundvlees	Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	8-12
		Steak	Door ze in schijfjes van 2 cm dik te snijden en folie te plaatsen tussenin of door ze dicht op elkaar te verpakken	8-12
		Blokjes	In kleine stukjes	8-12
		Gekookt vlees	Door ze in kleine stukjes te verpakken in een koelkastzak	8-12
	Gehakt		Zonder kruiden, in platte zakken	1-3
	Orgaanvlees (stuk)		In stukken	1-3
	Gefermenteerde worst - Salamami		Moet worden verpakt, zelfs als het al een vel heeft.	1-3
Ham		Door folie te plaatsen tussen de schijfjes	2-3	

Vlees en vis		Vorbereiding	Langste bewaartijd (maand)	
Gevogelte en wild	Kip en kalkoen	Door ze in folie te wikkelen	4-6	
	Gans	Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6	
	Eend	Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6	
	Hert, konijn, ree	Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg en hun beenderen moeten worden verwijderd)	6-8	
Vis en zeevruchten	Zoetwatervis (Forel, karper, meerval)	na een grondige reiniging van de binnenzijde en de schubben moeten ze worden gewassen en gedroogd. De staart en de kop moeten worden weggesneden indien nodig.	2	
	Magere vis (zeebaars, tarbot, tong)		4-6	
	Vette vis (bonito, makreel, blauwbaars, zeebarbeel, ansjovis)		2-4	
	Schaaldieren		Gereinigd en in zakken	4-6
	Kaviaar		In de verpakking, in een aluminium of plastic container	2-3

“De bewaartijden vermeld in de tabel zijn gebaseerd op de opslagtemperatuur van -18°C.”

Fruit en groenten	Vorbereiding	Langste bewaartijd (maand)
Snijbonen en groene bonen	Door ze te wassen, in kleine stukjes te snijden en dan te blancheren gedurende 3 minuten	10-13
Erwten	Door ze te doppen en te wassen en daarna te blancheren gedurende 2 minuten	10-12
Kool	Door ze te wassen en daarna te blancheren gedurende 1-2 minuten	6-8
Wortelen	Door ze te wassen, in schijfjes te snijden en dan te blancheren gedurende 3-4 minuten	12
Peper	Door de stengel te verwijderen, ze in twee te snijden en de zaden te verwijderen en daarna te koken gedurende 2-3 minuten	8-10
Spinazie	Door ze te wassen en te reinigen en daarna te blancheren gedurende 2 minuten	6-9
Prei	Door ze te hakken en daarna te blancheren gedurende 5 minuten	6-8
Bloemkool	Door de bladeren te verwijderen, in stukken te snijden en daarna te blancheren in water met een beetje citroensap gedurende 3-5 minuten	10-12
Aubergine	Door ze te wassen, in stukjes van 2cm te snijden en dan te blancheren gedurende 4 minuten	10-12
Pompoen	Door ze te wassen, in stukjes van 2 cm te snijden en dan te blancheren gedurende 2- 3 minuten	8-10
Paddenstoelen	Door ze licht te stoven in olie en er citroensap op te sprenkelen	2-3
Maïs	Door ze te wassen en te verpakken op de kolf of in korrelvorm	12
Appelen en peren	Door ze te schillen, in schijfjes te snijden en dan te blancheren gedurende 2-3 minuten	8-10
Abrikozen en perziken	In twee snijden en de pitten verwijderen	4-6

Fruit en groenten	Vorbereiding	Langste bewaartijd (maand)
Aardbeien en frambozen	Wassen en reinigen	8-12
Gebakken fruit	Door 10% suiker toe te voegen aan de container	12
Pruimen, kersen, krieken	Door ze te wassen en de stengels te verwijderen	8-12

“De bewaartijden vermeld in de tabel zijn gebaseerd op de opslagtemperatuur van -18°C.”

Zuivelproducten	Vorbereiding	Langste bewaartijd (maand)	Bewaarcondities
Kaas (behalve fetakaas)	Door folie te plaatsen tussen de schijfjes	6-8	Ze kan gedurende een korte periode in de originele verpakking worden gelaten. Voor een langdurige bewaring moet ze ook in Aluminium- of plasticfolie worden verpakt.
Boter, margarine	In de eigen verpakking	6	In de eigen verpakking of plastic containers

“De bewaartijden vermeld in de tabel zijn gebaseerd op de opslagtemperatuur van -18°C.”

“De hoeveelheden verse etenswaren die kunnen worden ingevroren gedurende een bepaalde periode worden gespecificeerd op het type etiket.”

- De temperatuur in de vakken stijgt aanzienlijk als de deur van de vakken vaak wordt geopend en gesloten of langdurig wordt open gehouden. Dit kan de levensduur van de etenswaren verminderen en deze doen bederven.
- Om onaangename geurtjes en veranderingen in de smaak te voorkomen, mogen de etenswaren niet worden opgeslagen in afgesloten containers.
- Om een beter en homogeen koelresultaat te bereiken, plaatst u de etenswaren zodanig dat koude lucht door de etenswaren kan circuleren.
- Zorg voor voldoende luchtcirculatie door ruimte te laten tussen de etenswaren en de interne wanden. Als u de etenswaren tegen de achterwand plaatst, kunnen deze bevriezen.
- Laat bereide maaltijden afkoelen tot kamertemperatuur voor u ze in de koelkast plaatst. Daarna kunt u de lauwe maaltijd

op de onderste laden van uw koelkast plaatsen. Bewaar warm voedsel uit de buurt van bederfelijk voedsel.

- Ontdooi uw ingevroren etenswaren in het compartiment voor verse etenswaren. Zo kunt u het vak met verse etenswaren afkoelen door diepgevroren etenswaren te gebruiken en energie te besparen.
- Onrijp tropisch fruit (mango, meloenvariëteiten, papaya, bananen, ananas) bewaren in de koelkast kan het rijpingsproces versnellen. Dit is niet aanbevolen omdat het de bewaartijd kan verkorten.
- Uien, look, gember en andere wortelgroenten moeten worden bewaard in donkere en koele kamercondities, niet in de koelkast.
- Als u opmerkt dat bepaalde etenswaren zijn bedorven in de koelkast moet u deze weggooien en de accessoires reinigen die in contact zijn gekomen met die etenswaren.
- Om maaltijden zoals soep en stoofpotjes, die in grote potten worden bereid, snel af te koelen, kunt u ze in de koelkast plaatsen door ze te verdelen in hun eigen ondiepe accessoires.
- Plaats de niet-verpakte etenswaren niet in de buurt van eieren.

- Houd fruit en groenten van elkaar gescheiden en bewaar elke variëteit samen (bijvoorbeeld: appels met appels, wortels met wortels).
- Verwijder groene groenten uit de plastic zak en plaats ze in de koelkast nadat u ze in papier of een theedoek hebt gewikkeld. Als u dergelijke etenswaren wilt wassen voor u ze in de koelkast plaatst, moet u ze eerst drogen.
- U kunt een vochtige omgeving creëren en lucht doen circuleren door fruit en groenten, die gemakkelijk uitdrogen, in doorboorde of niet afgesloten plastic zakken te bewaren.
- Met uitzondering van extreme omstandigheden in de omgeving, als uw product (op de aanbevolen ingestelde waardetabel) is ingesteld op de specifiek ingestelde waarden zullen de etenswaren langer vers blijven in het chillvak en het vriesvak.

De etenswaren plaatsen

Vakken in het koelvak: Etenswaren in potten, afgedekte platen en containers, eieren (in een afgedekte container)

Koelvak deurvakken: kleine en verpakte etenswaren of drank

Crisper: groenten en fruit

Tabel van aanbevolen ingestelde waarden

Koelvak instelling	Opmerkingen
4°C	Dit is de standaard, aanbevolen instelling. Deze instelling is aanbevolen als de omgevings-temperatuur lager is dan 30°C.

Diepvriezer details

Conform de IEC 62552 normen moet de diepvriezer 4,5 kg etenswaren kunnen invriezen bij -18°C of lagere temperaturen bij 25°C kamertemperatuur in 24 uur voor iedere 100 liter vriesvak volume.

Etenswaren kunnen enkel gedurende lange perioden worden bewaard bij een temperatuur van -18°C of lager.

U kunt etenswaren maanden lang vers houden (in de diepvriezer bij een temperatuur van 18°C of lager).

De in te vriezen etenswaren mogen niet in contact komen met reeds ingevroren etenswaren om gedeeltelijk ontdooien te vermijden.

Kook de groenten en filter het water om de ingevroren bewaartijd te verlengen. Plaats de etenswaren in luchtdichte verpakkingen na het filteren en plaats ze in het vriesvak. Bananen, tomaten, sla, selderie, gekookte eieren, aardappelen en gelijkaardige etenswaren mogen nooit worden ingevroren. Als deze etenswaren bevroren zijn, heeft dit alleen een negatieve impact op de voedingswaarden en kwaliteit van de etenswaren. Bederving die de gezondheid van de gebruiker in gevaar brengt, is niet mogelijk.

De etenswaren plaatsen

Vriesvak vakken: andere bevroren etenswaren zoals vlees, vis, roomijs, groenten, etc.

Vakken in het koelvak: Etenswaren in potten, afgedekte platen en containers, eieren (in een afgedekte container)

Koelvak deurvakken: kleine en verpakte etenswaren of drank

Crisper: groenten en fruit

Vak voor verse etenswaren: delicatessen (ontbijt etenswaren, vleesproducten die op korte termijn worden verbruikt)

6.3 Groentevak

De crisper van de koelkast is ontworpen om groeten vers te houden door de vochtigheid te bewaren. Om die reden wordt de algemene koude luchtcirculatie verhoogd in de crisper. Bewaar fruit en groenten in dit compartiment. Bewaar groene groenten en fruit afzonderlijk om hun levensduur te verlengen.

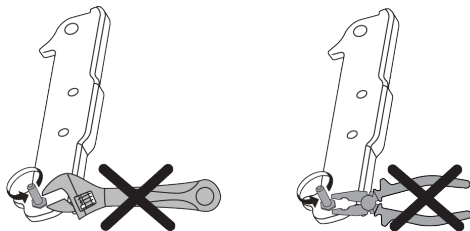
6.4 Zuivelproducten koude bewaarzone

Koude bewaarlade

De koude bewaarlade kan lagere temperaturen bereiken in het koelvak. Gebruik deze lade voor delicatessen (salami, worst, etc.) en zuivelproducten die koudere koelvoorwaarden vereisen, of voor vlees, kip of vis die snel moeten worden verbruikt. Bewaar geen fruit en groenten in dit vak.

6.5 De openingszijde van de deur omdraaien

De openingszijde van de deur van uw koelkast kan worden omgedraaid in overeenstemming met de locatie waar u ze plaatst. Als u de deur wilt omdraaien, moet u zeker beroep doen op de dichtstbijzijnde geautoriseerde service.



6.6 Deur open alarm

Het deur open alarmsysteem van uw koelkast kan verschillen naargelang het model.

Versie 1:

Als de deur van het product open blijft gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) weerklinkt een geluidssignaal;

7 Onderhoud en reiniging

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

Voordat u uw product reinigt, trekt u de stekker uit het stopcontact of maakt u de zekering waarmee deze is aangesloten los. Plaats uw handen, voeten of metalen voorwerpen om welke reden dan ook niet onder de koelkast of tussen de koelkast en de

afhankelijk van het model van het product kan ook een visueel waarschuwingssignaal (knipperlicht) worden weergegeven. Als u de deur van het apparaat sluit of drukt op een knop op het scherm van het apparaat kunt u het alarm stopzetten.

Versie 2:

Als de deur van het apparaat open blijft gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) weerklinkt het deur open alarm. Het deur open alarm weerklinkt geleidelijk aan. Eerst wordt een hoorbaar alarm gestart. Na 4 minuten, als de deur nog steeds niet is gesloten, wordt een visueel alarm (knipperlicht) ingeschakeld. Het deur open alarm wordt uitgesteld gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) wanneer een toets op het scherm van het product wordt ingedrukt. Daarna begint het proces opnieuw. Wanneer de deur van het apparaat wordt gesloten, wordt het deur open alarm geannuleerd.

6.7 De lamp vervangen

Bel de geautoriseerde service als de lamp/led in uw koelkast moet worden vervangen. De lamp(en) in dit apparaat mogen niet worden gebruikt voor de verlichting van uw huis. Het beoogde gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen etenswaren veilig en comfortabel in de koelkast/diepvriezer te plaatsen.

vloer. Uw handen kunnen klem komen te zitten een scherpe rand kan persoonlijk letsel veroorzaken.

- Gebruik geen scherp of schurend gereedschap om het product te reinigen. Gebruik geen materiaal zoals huishoudelijke reinigingsmiddelen, zeep, schoonmaakmiddelen, gas, benzine, verdunner, alcohol, was, etc.

- Stof moet ten minste één maal per jaar van het ventilatierooster op de achterzijde van het product worden verwijderd (zonder het deksel te openen). Reinig het product met een vochtige doek.
- Zorg ervoor water uit de buurt van het lampdeksel en andere elektrische onderdelen te houden.
- Reinig de deur met een vochtige doek. Verwijder de inhoud om de deur en rekken te verwijderen. Verwijder de deurrekken door ze omhoog te tillen. Reinig en droog de laden en breng ze opnieuw aan door ze opwaarts te schuiven.
- Gebruik geen chloorwater of reinigingsproducten op de buitenzijde en de verchromde onderdelen van het product. Chloor veroorzaakt roest op dergelijke metalen oppervlakten.
- Gebruik geen scherpe en schurende middelen, zeep, huishoudelijke schoonmaakmiddelen, oplosmiddelen, gas, benzine, vernis en gelijkaardige stoffen om vervormingen te voorkomen en de labels niet te verwijderen van het plastic product. Gebruik warm water en een zachte doek om het te reinigen en droog het.
- Waterdruppels en ijsvorming tot een vinger dik kunnen voorkomen op de achterwand van het koelvak op producten zonder een vorstvrije functie. Niet reinigen en breng geen olie of een gelijkaardig middel aan.
- Gebruik alleen een licht vochtige microvezel doek om het externe oppervlak van het product te reinigen. Sponzen en andere soorten reinigingsdoeken kunnen het oppervlak krassen.
- Om alle verwijderbare onderdelen te reinigen tijdens de reiniging van de binnenzijde van het product moet u deze onderde-

len wassen met een zachte oplossing van zeep, water en koolzuurzout. Grondig wassen en drogen. Vermijd contact van het water met de verlichting en het bedieningspaneel.

- Gebruik geen azijn, ontsmettingsalcohol of andere alcohol-gebaseerde middelen op de interne oppervlakken.

Roestvrij stalen externe oppervlakken

Gebruik een niet-schurend roestvrij staal reinigingsmiddelen en breng het aan met een zachte pluïsvrije doek. Om te poetsen, moet u het oppervlak zacht wrijven met een in water bevochtigde microvezel doek en gebruik een droog zeemvel. Volg altijd de richting van het roestvrij staal.

Geurtjes voorkomen

Het product wordt gefabriceerd zonder slecht ruikend materiaal. Het onjuist opslaan van voedsel en het onjuist reinigen van interne oppervlakken kan echter tot onaangename geurtjes leiden.

- Om dit te vermijden, moet u de binnenzijde iedere 15 dagen reinigen met zuurhoudend water.
- Bewaar de etenswaren in afgedekte containers, want micro-organismen die ontsnappen uit niet-afgedekte containers zullen onaangename geurtjes veroorzaken.
- Bewaar geen verstreken en bedorven etenswaren in de koelkast.

Bescherming van plastic oppervlakken.

Oliespatten op plastic oppervlakken kunnen de oppervlakte beschadigen en moeten onmiddellijk worden verwijderd met warm water.

8 Probleemoplossing

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

Controleer deze lijst voor u contact opneemt met de service. Zo kunt u tijd en geld besparen. Deze lijst omvat vaak voorkomende klachten die niet zijn gerelateerd

aan slecht vakmanschap of defect materiaal. Sommige functies die hier worden vermeld, zijn mogelijk niet van toepassing op uw product.

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer het product nooit zelf te repareren.

De koelkast werkt niet.

- De stekker is niet volledig correct ingebracht. >>> Steek de stekker volledig in het stopcontact.
- De zekering van de stekker van het product of de hoofdzekering is gesprongen. >>> Controleer de zekering.

Condensatie op de zijwanden van het koelvak (MULTI ZONE, COOL CONTROL en FLEXI ZONE).

- De deur wordt te vaak geopend. >>> Zorg ervoor de deur van het product niet te vaak te openen.
- De omgeving is te vochtig. >>> U mag uw product niet in een vochtige omgeving installeren.
- Etenswaren die vloeistof bevatten worden bewaard in niet-afgedekte containers. >>> Bewaar de etenswaren die vloeistof bevatten in afgedekte containers.
- De deur van het product wordt open gelaten. >>> Houd de deur van het product niet te lang open.
- De thermostaat is ingesteld op een zeer koude temperatuur. >>> Stel de thermostaat in op een gepaste temperatuur.

De compressor werkt niet.

- In het geval van een plotse stroomstoring of wanneer u de stekker uit het stopcontact verwijdt en opnieuw invoert, is de gasdruk van het koelsysteem van het product niet in evenwicht, wat de thermische beveiliging van de compressor activeert. Het product start opnieuw op na ca. 6 minuten. Als het product niet herstart na deze periode moet u contact opnemen met de service.
- Ontdooien is actief. >>> Dit is normaal voor een volledig automatisch ontdooiend product. Af en toe wordt het product ontdooid.

- De stekker van het product zit niet in het stopcontact. >>> Zorg ervoor dat de stekker correct is aangebracht.
- De temperatuurinstelling is incorrect. >>> Selecteer de gepaste temperatuurinstelling.
- De stroom is uitgeschakeld. >>> Het product blijft normaal werken wanneer de stroom opnieuw wordt ingeschakeld.

De koelkast maakt meer lawaai wanneer de koelkast is ingeschakeld.

- De prestatie van het product kan variëren naargelang de schommelingen in de omgevingstemperatuur. Dit is normaal en is geen defect.

De koelkast schakelt te vaak of te lang in.

- Het nieuwe product kan groter zijn dan het vorige. Grotere producten werken gedurende langere perioden.
- De kamertemperatuur kan hoog zijn. >>> Het product werkt doorgaans gedurende lange perioden bij een hoge kamertemperatuur.
- Het is mogelijk dat de stekker nog niet lang in het stopcontact is gestoken of dat een nieuw voedsel item in het product is geplaatst. >>> Het duurt langer voor het product om de ingestelde temperatuur te bereiken of er is een nieuw voedsel item in het product geplaatst. Dit is normaal.
- Er zijn mogelijk grote hoeveelheden warme etenswaren in het product geplaatst. >>> Plaats geen warme etenswaren in het product.
- De deuren zijn vaak geopend of gedurende lange perioden open gehouden. >>> De warme lucht in het product zorgt ervoor dat het langer moet inschakelen. Open de deuren niet te vaak.
- De deur van de diepvriezer of koeler staat mogelijk op een kier. >>> Controleer of de deuren volledig gesloten zijn.
- Het product is mogelijk ingesteld op een te lage temperatuur. >>> Stel de temperatuur hoger in en wacht tot het product de aangepaste temperatuur heeft bereikt.

- De deurpakking van de koeler of diepvriezer kan vuil, versleten, gebroken zijn of niet correct aangebracht. >>> Reinig of vervang de pakking. Als de deurpakking beschadigd / gescheurd is, zal het product langer inschakelen om de huidige temperatuur te behouden.

De temperatuur van de diepvriezer is zeer laag, maar de koeltemperatuur is toereikend.

- De temperatuur van het vriesvak is zeer laag ingesteld. >>> Stel de temperatuur van het vriesvak hoger in en controleer opnieuw.

De temperatuur van de koeler is zeer laag, maar de temperatuur van de diepvriezer is toereikend.

- De temperatuur van het koelvak is zeer laag ingesteld. >>> Stel de temperatuur van het koelvak hoger in en controleer opnieuw.

De etenswaren in het koelvak zijn bevroren.

- De temperatuur van het koelvak is zeer laag ingesteld. >>> Stel de temperatuur van het koelvak hoger in en controleer opnieuw.

De temperatuur in de koeler of diepvriezer is te hoog.

- De temperatuur van het koelvak is zeer hoog ingesteld. >>> De temperatuurinstelling van het koelvak heeft een effect op de temperatuur in het vriesvak. Wacht tot de temperatuur van de relevante onderdelen het toereikende niveau bereikt door de temperatuur van het koel- of vriesvak te wijzigen.
- De deuren zijn vaak geopend of gedurende lange perioden open gehouden. >>> Open de deuren niet te vaak.
- De deur staat mogelijk op een kier. >>> Sluit de deur volledig.
- Het is mogelijk dat de stekker nog niet lang in het stopcontact is gestoken of dat een nieuw voedsel item in het product is geplaatst. >>> Dit is normaal. Het duurt langer voor het product om de ingestelde

temperatuur te bereiken of er is een nieuw voedsel item in het product geplaatst.

- Er zijn mogelijk grote hoeveelheden warme etenswaren in het product geplaatst. >>> Plaats geen warme etenswaren in het product.

Schudden of lawaai.

- Het oppervlak is niet vlak of stevig >>> Als het product schudt wanneer het langzaam wordt verplaatst, kunt u de voetjes aanpassen om het product in evenwicht te brengen. Zorg er ook voor dat de bodem voldoende stevig is om het gewicht van het product te dragen.
- Alle voorwerpen die op het product worden geplaatst kunnen lawaai veroorzaken. >>> Verwijder alle voorwerpen die op het product zijn geplaatst.
- Het product maakt lawaai van stromende vloeistof, sprays, etc.
- De werking van het product omvat de stroom van vloeistoffen en gas. >>> Dit is normaal en is geen defect.

Er komt lawaai als blazende wind uit het product.

- Het product gebruikt een ventilator voor het koelproces. Dit is normaal en is geen defect.

Er is condensatie op de interne wanden van het product.

- Warm of vochtig weer verhoogt de vorming van ijs en condensatie. Dit is normaal en is geen defect.
- De deuren zijn vaak geopend of gedurende lange perioden open gehouden. >>> U mag de deuren niet te vaak openen; als ze open is, moet u de deur sluiten.
- De deur staat mogelijk op een kier. >>> Sluit de deur volledig.

Er is condensatie op de buitenzijde of tussen de deuren van het product.

- De weersomstandigheden kunnen vochtig zijn. Dit is normaal bij vochtig weer. >>> De condensatie verdwijnt wanneer de vochtigheidsgraad afneemt.

De binnenzijde ruikt niet lekker.

- Het product wordt niet regelmatig gereinigd. >>> Reinig de binnenzijde regelmatig met een spons, warm water en koolzuurhoudend water.
- Bepaalde containers en verpakkingen kunnen geurtjes afgeven. >>> Gebruik containers en verpakking dat geen geurtjes afgeeft.
- De etenswaren zijn in niet-afgedekte containers verpakt. >>> Bewaar de etenswaren in afgedekte containers. Micro-organismen kunnen zich verspreiden uit niet afgedekte etenswaren en onaangename geurtjes veroorzaken.
- Verwijder alle verstreken of bedorven etenswaren uit het product.

De deur sluit niet.

- Er zijn mogelijk etenswaren die de deur blokkeren. >>> Verplaats eventuele etenswaren die de deur blokkeren.
- Het product staat niet loodrecht op de grond. >>> Pas de voetjes aan om het product in evenwicht te brengen.

- Het oppervlak is niet vlak of stevig >>> Zorg ervoor dat het oppervlak vlak is en voldoende stevig om het product te dragen.

De crisper is geblokkeerd.

- De etenswaren kunnen in contact staan met de bovenste sectie van de lade. >>> Herorganiseer de etenswaren in de lade.

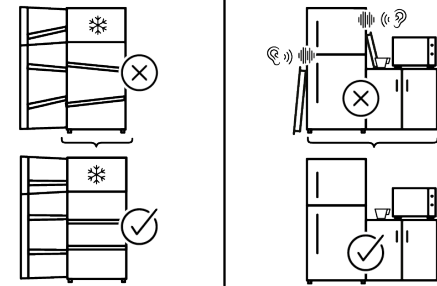
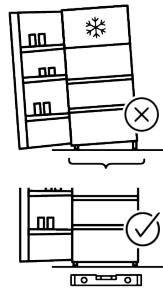
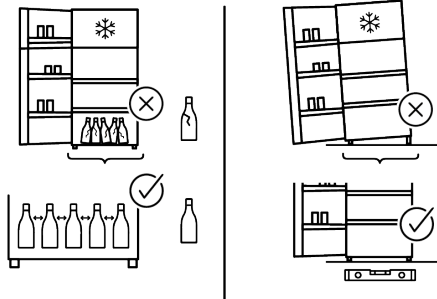
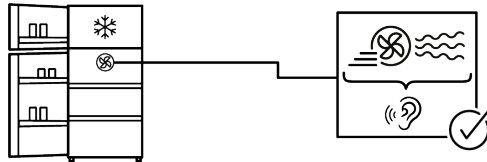
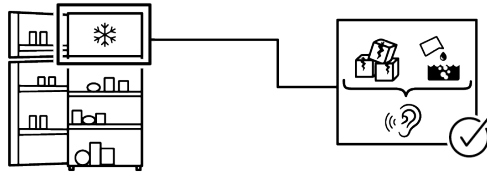
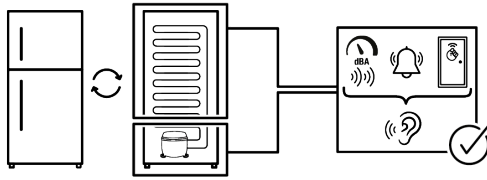
De temperatuur op het oppervlak van het product.

- De hoge temperatuur wordt mogelijk gehandhaafd tussen beide deuren, op de zijpanelen en op het rooster achteraan terwijl het product is ingeschakeld. Dit is normaal en vereist geen interventie van het onderhoudspersoneel.

De ventilator blijft ingeschakeld wanneer de deur is geopend.

- De ventilator blijft ingeschakeld wanneer de deur van de diepvriezer is geopend.

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer het product nooit zelf te repareren. Dit is normaal.



BEWIJS VAN AFSTAND

Sommige (eenvoudige) defecten kunnen correct worden behandeld door de eindgebruiker zonder dat dit aanleiding geeft tot veiligheidsproblemen of een onveilig gebruik, op voorwaarde dat ze worden uitgevoerd binnen de limieten en in overeenstemming met de volgende instructies (zie het hoofdstuk "Zelf-reparatie").

Om die reden, tenzij anderzijds toegelaten in het onderstaande hoofdstuk 'Zelf-reparatie', moeten reparaties worden uitgevoerd door geregistreerde professionele monteurs om veiligheidsproblemen te voorkomen. Een geregistreerde professionele monteur is een professionele monteur die toegang heeft gekregen tot de instructies en de lijst met reserveonderdelen van dit product door de fabrikant, in overeenstemming met de methoden beschreven in wetsbesluiten in overeenstemming met Richtlijn 2009/125/EC.

Hoewel, de onderhouds- en reparatiewerken in het kader van de garantievoorzieningen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gespecialiseerd vertegenwoordiger (m.a.w. geautoriseerde professionele monteurs) die u kunt bereiken via het telefoonnummer vermeld in de gebruikshandleiding/garantiekaart of via uw geautoriseerde verdeler. Om die reden zullen reparaties die worden uitgevoerd door professionele monteurs (die niet zijn geautoriseerd door) Whirlpool de garantie nietig verklaren.

Zelf-reparatie

De eindgebruiker kan de volgende reserveonderdelen zelf repareren: deur handgrepen, scharnieren, schotels, manden en deurpakkingen (een bijgewerkte lijst is ook beschikbaar <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> vanaf 1 maart 2021). Bovendien, om de veiligheid van het product te garanderen en het risico van ernstig letsel te voorkomen, moet de vermelde zelf-reparatie worden uitgevoerd in overeenstemming met de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in [\[pliances.com\]\(https://parts-selfservice.europeanappliances.com\). Uit veiligheidsoverwegingen moet u de stekker van het product loskoppelen voor u zelf-reparatie probeert uit te voeren.](https://parts-selfservice.europeanap-</p></div><div data-bbox=)

Reparaties en pogingen tot reparaties door eindgebruikers van onderdelen die niet zijn omvat in deze lijst en/of waarbij de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> niet worden nageleefd, kunnen resulteren in veiligheidsproblemen die niet kunnen worden toegewezen aan Whirlpool deze zullen de garantie van het product nietig verklaren.

Om die reden raden wij ten stelligste af dat eindgebruikers op eigen houtje reparaties proberen uit te voeren die buiten de vermelde lijst van reserveonderdelen vallen en in dergelijke situaties beroep doen op een geautoriseerde professionele monteur of geregistreerde professionele monteurs. Dergelijke pogingen van eindgebruikers kunnen daarentegen veiligheidsproblemen en schade aan het product veroorzaken en resulteren in brand, overstromingen, elektrische schokken en ernstig persoonlijk letsel.

Bijvoorbeeld, maar niet beperkt tot, moeten de volgende reparaties worden uitgevoerd door geautoriseerde of geregistreerde professionele monteurs: compressoren koelcircuit, moederbord, inverterbord, weergavepaneel,, etc.

De fabrikant/verkoper kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer eindgebruikers de bovenstaande instructies niet naleven.

De reserveonderdelen van uw koelkast die u hebt gekocht, zullen 10 jaar lang beschikbaar blijven. Tijdens deze periode zijn de originele reserveonderdelen beschikbaar voor de correcte werking van de koelkast. De minimale duur van de garantie van de koelkast die u hebt gekocht, is 24 maanden.

Dit product is uitgerust met een lichtbron van de "G"-energieklasse.

De lichtbron in dit product mag enkel worden vervangen door een professionele reparateur..

