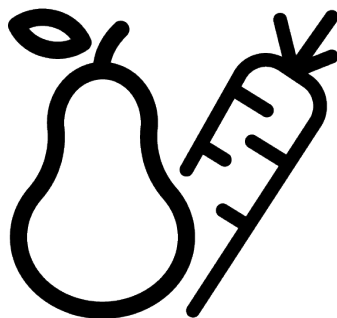




Refrigerador

Manual del usuario



WHK 26412 X5EE1
®/TM/© 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia

¡Lea primero este manual!

Nuestro valioso cliente,

Gracias por elegir el producto . Queremos que obtenga los mejores resultados con este producto, fabricado con alta calidad y tecnología. Para ello, lea atentamente este manual y los demás documentos incluidos antes de utilizarlo.

Siga toda la información y las advertencias del manual de usuario. Esto le protegerá a usted y a su producto de posibles peligros. Conserve el manual de usuario. Si le entrega el producto a otra persona, incluya el manual de usuario.

Los siguientes símbolos aparecen en el manual del usuario y en el producto:



Lea el manual del usuario.

ENERGY SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*) A A	Se puede acceder a la información del modelo almacenada en la base de datos del aparato ingresando al siguiente sitio web y buscando el identificador de su modelo (*) que se encuentra en la etiqueta energética. https://eprel.ec.europa.eu/
---	--

Tabla de contenidos

1 Instrucciones medioambientales....	4
1.1 Eliminación del material de embalaje.....	4
1.1.1 Información técnica sobre Bluetooth + Wi-Fi.....	4
2 El frigorífico	5
3 Instalación	5
3.1 Lugar correcto para la instalación	6
3.2 Colocación de las cuñas de plástico.....	6
3.3 Ajuste de las patas	6
3.4 Advertencia de superficie caliente.....	6
4 Preparación	7
4.1 Qué hacer para ahorrar energía....	7
4.2 Uso de primera vez.....	7
4.3 Clase climática y definiciones.....	8
5 Uso de su electrodoméstico	9
5.1 Panel de Control del Producto.....	9
5.2 Conservación de alimentos en el frigorífico	11
5.3 Más crujiente.....	16
5.4 Cajón para frutas y verduras con control de humedad	16
5.5 Área de almacenamiento en frío de productos lácteos	17
5.6 Inversión del lado de apertura de la puerta	17
5.7 Alarma de puerta abierta	17
5.8 Sustitución de la lámpara de iluminación	17
5.9 Verificación activa.....	17
6 Mantenimiento y limpieza	18
7 Solución de problemas.....	18

1.1 Eliminación del material de embalaje

El material de envasado es reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje .

Por lo tanto, las distintas partes del envase deben eliminarse de forma responsable y respetando plenamente la normativa de las autoridades locales en materia de eliminación de residuos.



1.1.1

Información técnica sobre Bluetooth + Wi-Fi

Banda de frecuencia:	2,4 GHz (función Wi-Fi o Bluetooth)
Potencia máxima de transferencia:	< 100 mW (función Wi-Fi o Bluetooth)
Detalles del software:	Cuarzo_WiFi.XXX

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA:

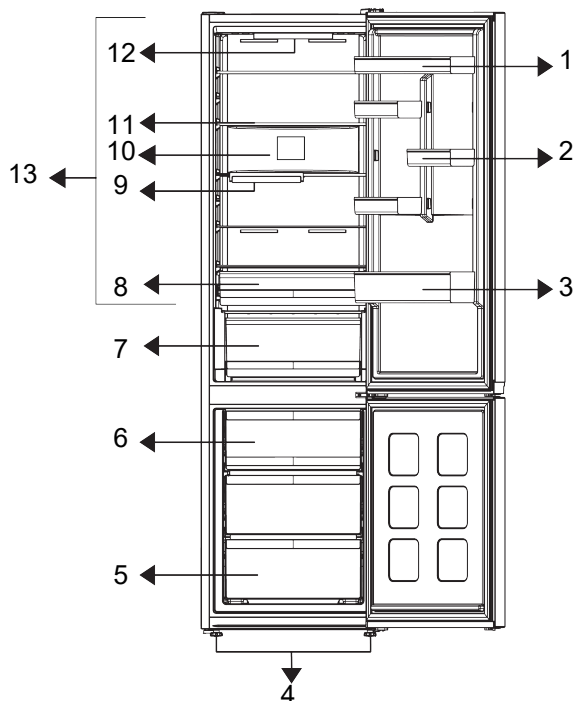
Por la presente, Beko Europe Management SRL declara que el equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/UE.

El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la siguiente dirección de Internet:<https://docs.emeaappliance-docs.eu>

Este producto recopila y transmite datos de uso cuando está conectado a Internet (por ejem-

plo, configuración de temperatura, duración de uso, códigos de error). **etc.**). De acuerdo con la Ley de Datos de la UE (Reglamento UE 2023/2854), usted tiene derecho a acceder y gestionar estos datos.

Para obtener detalles sobre qué datos se recopilan, cómo se utilizan y cómo acceder a ellos, visite: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy



- 1 * Estante de puerta ajustable
- 3 * Estante para botellas
- 5 * Compartimento del congelador
- 7 * Compartimento frío/cajón para verduras
- 9 * Botellas plegable
- 11 * Estante corporal ajustable
- 13 * Alimentos frescos

- 2 * Estante para huevos
- 4 * Pies ajustables
- 6 * Contenedor de hielo
- 8 * Compartimento refrigerado / Cajón de almacenamiento refrigerado
- 10 * Admirador
- 12 * Lámpara de iluminación

***Opcional:** Las imágenes de este manual de usuario son esquemáticas; es posible que no coincidan exactamente con su produc-

to. Si el aparato no contiene las partes pertinentes, entonces la información pertenece a otros modelos.

3 Instalación

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

3.1 Lugar correcto para la instalación

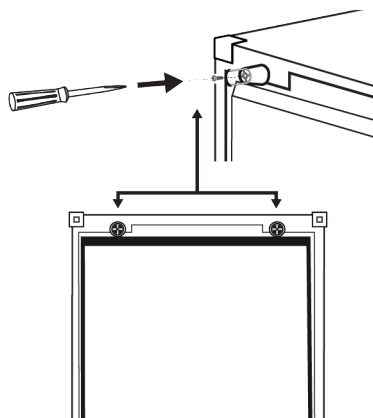
Contacte con el servicio técnico autorizado para la instalación del aparato. Para preparar el aparato para la instalación, consulte la información en el manual del usuario y asegúrese de que los servicios de electricidad y agua sean los necesarios. De lo contrario, llame a un electricista y plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario.

- Coloque el producto en una superficie plana para evitar vibraciones
- Coloque el aparato al menos a 30 cm de distancia del calentador, estufa o fuentes de calor y por lo menos a 5 cm de distancia de hornos eléctricos.
- Al colocar dos frigoríficos en posición adyacente, deje al menos 4 cm de distancia entre las dos unidades.
- Mantenga el aparato lejos de la luz solar directa y en un lugar seco.
- Su aparato requiere una circulación de aire adecuada para funcionar eficientemente. Si el aparato va a ser colocado en un hueco, recuerde dejar al menos 5 cm de espacio entre el aparato y el techo, la pared trasera y las paredes laterales.
- Compruebe si el componente de protección de la parte trasera se encuentra colocado en su lugar (en caso de ser suministrado con el aparato).
- Si el componente no está disponible, o si se pierde o se cae, coloque el aparato de manera que quede un espacio libre, de al menos 5 cm, entre la superficie trasera del aparato y la pared de la habitación. El espacio libre en la parte trasera es importante para el funcionamiento eficiente del aparato.

3.2 Colocación de las cuñas de plástico

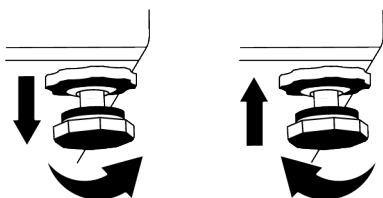
Utilice las cuñas de plástico provistas con el aparato para mantener suficiente espacio para la circulación de aire entre el aparato y la pared.

1. Para colocar las cuñas, quite los tornillos en el aparato y utilice los tornillos provistos con las cuñas.
2. Coloque 2 cuñas de plástico sobre la cubierta de la ventilación como se muestra en la figura.



3.3 Ajuste de las patas

Si el aparato no está en una posición equilibrada, ajuste las patas delanteras ajustables girándolas hacia la derecha o hacia la izquierda.



3.4 Advertencia de superficie caliente

En las paredes laterales de su aparato existen tubos de enfriamiento para mejorar el sistema de refrigeración. Es posible que el fluido a alta presión fluya a través de estas superficies y ocasione superficies calientes en las paredes laterales. Esto es normal y no requiere servicio.

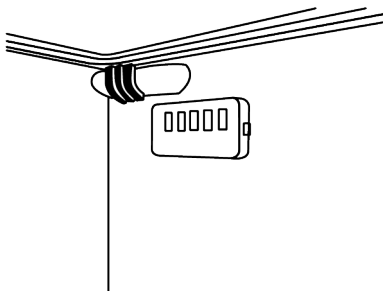
4 Preparación

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

4.1 Qué hacer para ahorrar energía

- Este aparato de refrigeración no está diseñado para ser utilizado como un aparato empotrado.
- Al cargar los alimentos, deje suficiente espacio en el interior del frigorífico para permitir una circulación de aire adecuada para la refrigeración.
- Como el aire caliente y húmedo no penetra directamente en su aparato cuando las puertas no están abiertas, su aparato se optimiza en condiciones suficientes para proteger su comida. En estas circunstancias, las funciones y los componentes como el compresor, el ventilador, la calefacción, el desescarche, la iluminación, la pantalla, etc., funcionarán según las necesidades consumiendo el mínimo de energía.
- En caso de que haya varias opciones, los estantes de cristal deben colocarse de forma que las salidas de aire en la pared trasera no queden bloqueadas y, preferiblemente, de forma que las salidas de aire queden por debajo del estante de cristal. Esta combinación podría ayudar a mejorar la distribución del aire y la eficiencia energética.
- Se recomienda enfáticamente usar el cajón de abajo cuando se almacene.
- Para un rendimiento óptimo, se puede utilizar la Congelación Rápida (si está disponible), 24 horas antes de introducir los alimentos frescos en el congelador.
- En la mayoría de los casos, 24 horas son suficientes para la función de Congelación Rápida después de introducir alimentos frescos en el congelador. Transcurrido un tiempo, la función de congelación rápida se desactivará automáticamente.

- Cuando se congela una pequeña cantidad de alimentos, la función de Congelación Rápida puede desactivarse pasado un tiempo para garantizar el ahorro de energía.
- Dependiendo de las características del aparato, descongelar los alimentos congelados en el frigorífico garantizará el ahorro energético y preservará la calidad de los alimentos.
- Para cargar la máxima cantidad de alimentos en el congelador de su frigorífico, se deben sacar los cajones superiores y colocar los alimentos en los estantes de alambre/vidrio.
- Coloque los alimentos como se muestra a continuación, manteniendo una distancia con el sensor de temperatura del compartimento del refrigerador. Si están en contacto con el sensor, el consumo de energía del aparato puede aumentar



- Almacene los alimentos en el refrigerador o en el compartimento de frío según las condiciones de almacenamiento adecuadas para ahorrar energía.
- Los paquetes de alimentos no deben estar en contacto directo con el sensor de temperatura ubicado en el compartimento del congelador.

4.2 Uso de primera vez

Antes de usar el frigorífico, asegúrese de que se hayan realizado los preparativos necesarios de acuerdo con las instrucciones de las secciones "Información de seguridad" e "Instalación".

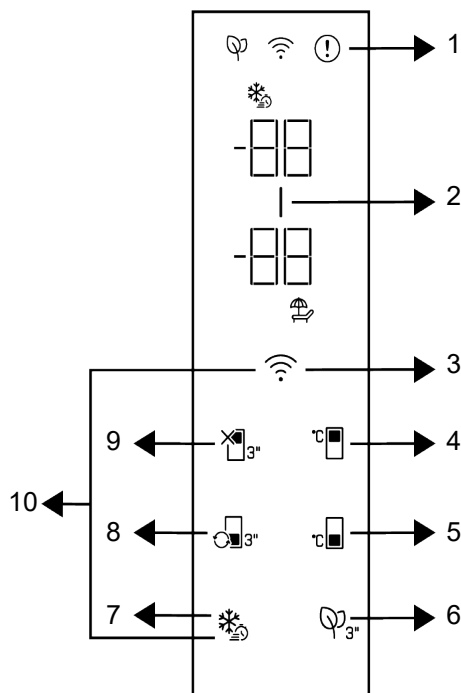
- Espere al menos 2 horas antes de poner en marcha el aparato, para garantizar la total eficacia de la refrigeración.
- Mantenga el aparato en funcionamiento sin colocar nada de comida dentro durante 6 horas y no abra la puerta en lo posible.
- El cambio de temperatura causado por abrir y cerrar la puerta mientras se usa el aparato normalmente puede provocar condensación en los estantes de la puerta/cuerpo y la cristalería colocada en el producto.
- Un sonido se escuchará cuando el compresor esté activado. Es normal que el aparato haga ruido incluso si el compresor no está funcionando, ya que el líquido y el gas pueden estar comprimidos en el sistema de refrigeración.
- Es normal que los bordes delanteros del refrigerador se sientan cálidos. Estas áreas están diseñadas para calentarse con el fin de evitar la condensación
- Para algunos modelos, el panel indicador se apaga automáticamente 1 minuto después de que se cierra la puerta. Se reactivará cuando se abra la puerta o se presione cualquier botón.

4.3 Clase climática y definiciones

Consulte la clase climática en la placa de características de su dispositivo. Una de las siguientes informaciones es aplicable a su dispositivo según la clase climática.

- **SN:** Clima templado a largo plazo: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 10 °C y 32 °C.
- **N:** Clima templado: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 32 °C.
- **ST:** Clima subtropical: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 38°C.
- **T:** Clima tropical: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 43°C.

5.1 Panel de Control del Producto



1 * Indicador de estado de error

3 * Botón de Conexión Inalámbrica

5 * Tecla de Ajuste de Temperatura de Congelador

7 * Botón de Congelación Rápida

9 * Función de apagado del compartimento frigorífico (vacaciones)

2 * Indicador de Ahorro Energético (Pantalla Apagada)

4 * Tecla para el ajuste de la temperatura del compartimento frigorífico

6 * Tecla del módulo antiolores

8 * Tecla de conversión de compartimento

10 * Tecla para restablecer la configuración de conexión inalámbrica

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

Las funciones audiovisuales del panel de indicadores le ayudarán a usar el frigorífico.

***Opcional:** Las funciones mostradas son opcionales, puede haber diferencias de forma y ubicación en las funciones que se encuentran en el indicador de su aparato.

1. Indicador de avería

En caso de que el frigorífico no enfríe lo suficiente, o de que se produzca un error en el sensor, este indicador se activará. Se mostrará "E" en el indicador de temperatura del congelador, y cifras como 1,2,3... se mostrarán en el indicador de temperatura del frigorífico. Estas cifras le informan al servicio autorizado sobre el error producido. Es posible que aparezca un signo de exclamación cuando se coloquen alimentos calientes en el congelador, o cuando se deje la puerta abierta durante mucho tiempo. Este no es un fallo, esta advertencia desaparecerá cuando los alimentos se enfríen o cuando la tecla se pulsa.

2. Indicador de ahorro energético (pantalla apagada)

El ahorro energético se activará automáticamente, mostrándose el símbolo correspondiente, cuando no se abra ni se cierre la puerta del aparato durante cierto tiempo. Al activar esta función, se apagará todos los símbolos de la pantalla, excepto el de ahorro energético. Cuando la función de ahorro de energía está activada, al pulsar cualquier tecla o abrir la puerta se desactivará la función de ahorro de energía y las señales de visualización volverán a la normalidad. La función de ahorro de energía se activa en la fábrica y no se puede cancelar.

3. Botón de Conexión Inalámbrica

Este botón se utiliza para conectarse de forma inalámbrica a su electrodoméstico a través de la aplicación móvil HomeWhiz. Si se pulsa el botón durante un tiempo prolongado (3 segundos), el símbolo de conexión en la pantalla o indicador parpadeará lentamente (en intervalos de 0,5 segundos). La red del hogar se inicializa en el aparato de esta manera. Una vez conseguida la conexión inalámbrica con el producto, el símbolo de conexión inalámbrica se ilumina continuamente. Puede activar/desactivar la conexión después de la primera configuración pulsando esta tecla. El símbolo de conexión inalámbrica parpadeará rápidamente

(a intervalos de 0,2 segundos) hasta que se establezca la conexión. Cuando la conexión se activa, el símbolo de conexión inalámbrica parpadea continuamente. En caso de que la conexión no se pueda establecer durante un período prolongado, compruebe la configuración de la conexión y consulte la sección "Solución de problemas" del manual del usuario. Utilice la aplicación HomeWhiz para la conexión inalámbrica. Los pasos de instalación se describen en la aplicación durante la instalación. Es posible que acceda a la aplicación leyendo el código QR disponible en la etiqueta de HomeWhiz del aparato. La aplicación se puede obtener en App Store para dispositivos IOS o en Play Store para dispositivos Android. Para obtener más información, visite <https://www.homewhiz.com/address>.

4. Tecla de configuración de la temperatura del frigorífico

Permite ajustar la temperatura del frigorífico. Al presionar la tecla, la temperatura del frigorífico se configurará en 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C y 1 °C.

5. Botón de ajuste de temperatura del congelador

El ajuste de la temperatura se hace para el congelador. Al presionar la tecla, la temperatura del congelador se configurará en -18 °C, -19 °C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C y -24 °C.

6. Clave del módulo antiolores

Pulse esta tecla durante 3 segundos para activar/desactivar la función antiolores. Mientras la función antiolor está activa, el icono del módulo antiolores está iluminado. Cuando la función está activa, el módulo antiolores se activará periódicamente.

7. Tecla de Congelación Rápida

Cuando se pulsa la tecla de congelación rápida, se iluminará el símbolo de congelación rápida y se activará la función de congelación rápida. La temperatura de congelación está ajustada a -27 °C. Pulse de nuevo la tecla para cancelar la función. La

función de congelación rápida se cancelará automáticamente después de un tiempo. Para congelar una gran cantidad de alimentos frescos, pulse tecla de congelación rápida antes de colocar éstos en el congelador.

8. Tecla de conversión de compartimen-

tos 

Cuando se pulsa la tecla de conversión de compartimentos durante 3 segundos, el congelador cambia entre los modos de refrigeración, apagado y congelación respectivamente. Cuando funciona como compartimento de refrigeración, la temperatura del compartimento se ajusta a 4 °C. En el modo OFF, el indicador de temperatura del compartimento mostrará "- -".

9. Tecla de Apagado de Compartimento

Frigorífico (Vacaciones) 

Pulse la tecla durante 3 segundos para activar la función de vacaciones. El modo de vacaciones se activa y se ilumina el símbolo de vacaciones. La expresión "- -" aparece en el indicador de temperatura del compartimento del refrigerador y el compartimento del refrigerador no realiza una operación de refrigeración activa. No es adecuado mantener la comida en el frigorífico cuando esta función está activada. El resto de compartimentos seguirá enfriando de acuerdo con las temperaturas ajustadas anteriormente. Pulse otra vez la tecla durante 3 segundos para cancelar esta función.

10. Tecla para restablecer la configura-

ción de la conexión inalámbrica 


Para restablecer los ajustes de conexión inalámbrica, las teclas de congelación rápida y conexión inalámbrica deben pulsarse simultáneamente durante 3 segundos. Al restablecer/restaurar la configuración de la conexión inalámbrica a los valores predeterminados toda la información del usuario registrada anteriormente se elimina.

La temperatura del compartimento del refrigerador se puede ajustar entre 1 y 8 °C, y la del congelador entre -24 y -18 °C. Los valores de temperatura ajustables pueden variar dentro de estos rangos según las especificaciones del producto.

5.2 Conservación de alimentos en el frigorífico

Conservación de alimentos en el frigorífico y en los compartimentos de refrigeración

- La temperatura del compartimento aumenta considerablemente si la puerta del compartimento se abre y se cierra con frecuencia y se mantiene abierta durante mucho tiempo, lo que puede reducir la vida útil de los alimentos y hacer que se estropeen.
- Para que no se produzcan cambios de olor y sabor, los alimentos deben almacenarse en los recipientes cerrados.
- Para conseguir un enfriamiento mejor y homogéneo, coloque los alimentos por separado de forma que el aire frío pueda circular por ellos.
- Proporcione un flujo de aire dejando un espacio entre los alimentos y la pared interna. Si apoya los alimentos contra la pared posterior, éstos pueden congelarse.
- Lleve los alimentos calientes cocinados a la temperatura ambiente antes de colocarlos en el refrigerador. A continuación, puede colocar la comida tibia en los estantes inferiores de su refrigerador. Coloque los alimentos calientes lejos de los perecederos.
- Sobre todo, preste atención a no mezclar los alimentos que se venden como congelados con los frescos.
- Descongele los alimentos congelados en el compartimento de refrigeración. De este modo, puede enfriar el compartimento de refrigeración utilizando alimentos congelados y ahorrar energía.

- Almacenar las frutas tropicales no maduras (mango, variedades de melón, papaia, plátano, piña) en el refrigerador puede acelerar el proceso de maduración. Esto no es recomendable porque acortaría el tiempo de almacenamiento.
- Las cebollas, los ajos, los jengibres y otras hortalizas de raíz deben almacenarse en condiciones de oscuridad y en cámaras frigoríficas, no en el refrigerador.
- Si observa que un alimento se ha estropeado en el refrigerador, tire ese alimento y limpie los accesorios que hayan estado en contacto con él.
- Para enfriar rápidamente las comidas como sopas y guisos, que se cocinan en las ollas grandes, puedes ponerlas en la refrigerador separándolas en sus propios recipientes poco profundos.
- Coloque los alimentos sin empaquetar lejos de los huevos.
- Guarda las frutas y verduras por separado y almacena cada variedad junta (por ejemplo; las manzanas con las manzanas, las zanahorias con las zanahorias)
- Saca las verduras verdes de la bolsa de plástico y colócalas en el refrigerador después de envolverlas en una toalla de papel o un paño para secarlas. Si lava este tipo de alimentos antes de meterlos en la refrigerador, recuérdelos secarlos.
- Puede crear un ambiente húmedo y proporcionar un flujo de aire guardando las frutas y verduras, que son propensas a secarse, en las bolsas de plástico perforadas o sin cerrar.
- Salvo en casos de circunstancias ambientales extremas, si el producto (según la tabla de valores de ajuste recomendados) se ajusta a los valores de ajuste especificados, los alimentos conservarán su frescura durante más tiempo tanto en el compartimento de refrigeración como en el de congelación.
- No guarde verduras sensibles al frío, como verduras de hoja verde, tomates y pepinos, en el compartimento de refrigeración. Si necesita utilizar los cajones del compartimento de refrigeración para guardar verduras, asegúrese de que el panel de control de su frigorífico esté ajustado a 5 °C o más.

Guardar alimentos en la nevera

En el compartimento de refrigeración, la temperatura de los alimentos que se van a almacenar en el producto puede variar entre +3 °C y -3 °C. La temperatura en el compartimento de refrigeración puede bajar de 0 °C, y esto no es adecuado para almacenar frutas y verduras frescas. Si necesita almacenar alimentos frescos en los cajones fríos, asegúrese de ajustar la temperatura del frigorífico a 5 °C o más.

Almacene los alimentos en los diferentes lugares según sus propiedades:	
Alimentos	Ubicación
Huevo	Estante de puerta
Productos lácteos (mantequilla, queso)	Si está disponible, compartimento de cero grados (para alimentos de desayuno) / compartimento de enfriamiento
Frutas, verduras y hortalizas	Compartimento de frutas y verduras, cajón para verduras o; En el compartimento de alimentos frescos, en el cajón de verduras o en el cajón Everfresh+ (si está disponible), siempre que el frigorífico esté ajustado a una temperatura superior a 5 °C
Carne fresca, aves, pescado, embutidos, etc. Alimentos cocinados	Si está disponible, compartimento de cero grados (para alimentos de desayuno) / compartimento de enfriamiento
Alimentos listos para servir, aparatos envasados, alimentos enlatados y encurtidos	Estantes superiores o estante de la puerta
Bebidas, botellas, especias y aperitivos	Estante de puerta

Almacenamiento de alimentos en el compartimento del congelador

- Puede activar la función de congelación rápida 4-6 horas antes de la función de congelación y realizar un enfriamiento más rápido.
- Lleve las comidas calientes a la temperatura ambiente antes de colocarlas en el compartimento del congelador.
- Los alimentos que se van a congelar deben dividirse en porciones según el tamaño que se va a consumir, y congelarse en paquetes separados.
- Se recomienda empaquetar los alimentos antes de colocarlos en el congelador.
- Para evitar la caducidad del tiempo de almacenamiento, escriba en el envase la fecha de congelación, la hora y el nombre del aparato según los tiempos de almacenamiento de los diferentes alimentos.
- Consuma rápidamente los alimentos que haya descongelado. Los alimentos descongelados no pueden volver a congelarse si no se cocinan. No es seguro consumir los alimentos frescos recongelados sin cocinar una vez descongelados.
- Al congelar alimentos frescos, no los ponga en contacto con alimentos ya congelados. De lo contrario, los alimentos congelados se descongelarán.

Guardar comida ya congelada

- Al almacenar alimentos, siga los períodos de tiempo especificados en estas instrucciones.
- Para proteger la calidad de los alimentos, mantenga el intervalo de tiempo entre la transacción de compra y el almacenamiento lo más corto posible.
- Compre los alimentos congelados que se almacenan a -18 °C o a temperaturas inferiores.
- Evite comprar alimentos cuyos envases estén cubiertos de hielo, etc. Esto significa que el aparato podría estar parcialmente descongelado y vuelto a congelar. La temperatura influye en la calidad de los alimentos.
- Guarde la comida durante el tiempo recomendado por el fabricante. Saque del congelador sólo los alimentos que necesite.
- Excepto en los casos en los que se den circunstancias extremas en el entorno, si su aparato (en la tabla de valores recomendados) está ajustado a los valores de ajuste especificados, los alimentos mantienen su frescura durante más tiempo tanto en el compartimento de aparatos frescos como en el del congelador.
- Si el compartimento de aparatos frescos se ajusta a una temperatura más baja, las frutas y verduras frescas pueden congelarse parcialmente.
- Los compartimentos de dos estrellas son adecuados para alimentos precongelados. Se pueden almacenar helados y cubitos de hielo.
- Congele los alimentos solo en el compartimento de 4 estrellas.

Carne y Pescado			Preparación	Tiempo máximo de almacenamiento (mes)
Productos cárnicos	Ternera	Carne de res	Cortarlos en grosor de 2 cm y colocar papel de aluminio entre ellos o envolverlos herméticamente con película estirable.	6-8
		Asado	Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable	6-8
		Cubos	En piezas pequeñas	6-8
		Milanesa, chuleta	Colocar papel de aluminio entre rodajas cortadas o envolver cada una de ellas con película estirable	6-8
	Carne de cordero	Chuletas	Colocar papel de aluminio entre piezas de carne o envolver cada una de ellas con película estirable	4-8
		Asado	Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable	4-8
		Cubos	Embalar carne machacada en una bolsa de congelador o envolverla herméticamente con película estirable	4-8
	Carne de res	Asado	Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable	8-12
		Carne de res	Cortarlos en grosor de 2 cm y colocar papel de aluminio entre ellos o envolverlos herméticamente con película estirable.	8-12
		Cubos	En piezas pequeñas	8-12
		Carne hervida	Embalar como pequeñas cantidades en bolsas de refrigerado.	8-12
	Carne picada		Sin sazonar, en bolsas planas	1-3
	Asadura (pieza)		En piezas	1-3
	Salchicha fermentada - Salami		Debe estar envasado aunque tenga su propia cubierta.	1-3
	Jamón		Colocar papel de aluminio entre las rodajas cortadas	2-3
Aves de corral y animales de caza	Pollo y Pavo		Envolver en papel de aluminio	4-6
	Ganso		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg)	4-6
	Pato		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg)	4-6
	Ciervo, Conejo, Corzo		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg, y sus huesos deben estar apartados)	6-8
Pescado y Marisco	Pescado de agua dulce (Trucha, Carpa, Grulla, Bagre)		Tras limpiar a fondo el interior y las escamas, se debe lavar y secar, y cortar las partes de cola y cabeza cuando sea necesario.	2
	Pescado magro (Róbalo, Rombo, Lenguado)			4-6
	Pescado graso (Bonito, Mackerel, Pescado Azul, Salmonete, Anchoa)			2-4
	Mariscos		Limpiado y en bolsas	4-6
	Caviar		En su paquete, en contenedor de aluminio o de plástico	2-3

" Los tiempos de almacenamiento especificados en la tabla se basan en la temperatura de almacenamiento de -18°C. "

Frutas y Vegetales	Preparación	Tiempo máximo de almacenamiento (mes)
Judía y Judía trepadora	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 3 minutos después de lavar y cortar en pequeñas piezas	10-13
Guisante	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2 minutos después de limpiar y lavar	10-12
Repollo	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 1-2 minutos después de limpiar	6-8
Zanahoria	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 3-4 minutos después de limpiar y cortar en piezas	12
Pimiento	Hervir 2-3 minutos después de cortar, partir en dos y limpiar las semillas	8-10
Espinacas	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2 minutos después de lavar y limpiar	6-9
Puerro	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 5 minutos después de cortar	6-8
Coliflor	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo y limón durante 3-5 minutos después de cortar en piezas	10-12
Berenjena	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 4 minutos después de lavar y cortar en piezas de 2cm	10-12
Chayote	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2-3 minutos después de lavar y cortar en piezas de 2cm	8-10
Seta	Saltear levemente en aceite y exprimir limón	2-3
Maíz	Limpiar y envasando en mazorca o granulado	12
Manzana y Pera	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2-3 minutos después de pelar y cortar	8-10
Albaricoque y Melocotón	Partir por la mitad y quitar las semillas	4-6
Fresa y Frambuesa	Lavar y desgranar	8-12
Fruta cocida	Añadir un 10% de azúcar en el recipiente	12
Ciruela, Cereza, Cereza Agria	Lavar y desgranar los tallos	8-12

" Los tiempos de almacenamiento especificados en la tabla se basan en la temperatura de almacenamiento de -18°C. "

Productos Lácteos	Preparación	Tiempo Mínimo de Almacenamiento (Mes)	Condiciones de Almacenamiento
Queso (excepto queso feta)	Colocar papel de aluminio entre las rodajas	6-8	Puede permanecer en su envase original para almacenamiento a corto plazo. Para almacenamiento a largo plazo se debe envolver también en papel de aluminio o plástico.
Mantequilla, margarina	En su propio envase	6	En su propio envase o en envases de plástico

" Los tiempos de almacenamiento especificados en la tabla se basan en la temperatura de almacenamiento de -18°C. "

«La cantidad de alimentos frescos que se pueden congelar durante un determinado período de tiempo se especifica en la etiqueta de tipo.

Compartimento de Congelador Configuración	Frigorífico Configuración	Observaciones
-22°C	2°C	Este es el ajuste predeterminado y recomendado. Este ajuste se recomienda si la temperatura ambiente es inferior a 30°C.

Detalles del congelador

Según la norma IEC 62552, el congelador debe tener capacidad para congelar 4,5 kg de alimentos a -18°C o a temperaturas inferiores a 25°C de temperatura ambiente en 24 horas por cada 100 litros de volumen del compartimento de congelación.

Los alimentos solo se pueden conservar durante períodos prolongados a una temperatura inferior o igual a -18 °C.

Puede mantener los alimentos frescos durante meses (en el congelador a temperaturas inferiores a -18 °C).

Los alimentos a congelar no deben ponerse en contacto con los alimentos ya congelados en el interior para evitar la descongelación parcial.

Hierva las vegetales y filtre el agua para prolongar el tiempo de almacenamiento congelado. Coloque los alimentos en envases herméticos después de la filtración y en el congelador. Los plátanos, tomates, lechuga, apio, huevos, patatas y alimentos similares no se deben congelar. En caso de que estos alimentos se congelen, sólo se verán afectados negativamente los valores nutricionales y las cualidades alimentarias. No se trata de una putrefacción que ponga en peligro la salud humana.

Colocación de los alimentos

Estantes del congelador: diferentes alimentos congelados como carne, pescado, helados, verduras, etc.

Estantes del frigorífico: alimentos dentro de ollas, platos con tapa, huevos (en caja con tapa)

Estantes de la puerta del frigorífico: alimentos o bebidas pequeños y envasados

Cajón de verduras: verduras y frutas

Compartimento de alimentos frescos: alimentos delicatessen (alimentos para el desayuno, aparatos cárnicos para consumir en poco tiempo)

5.3 Más crujiente

El compartimento para verduras del producto está diseñado específicamente para mantener las verduras frescas sin perder humedad. Para ello, la circulación de aire frío se concentra en todo el compartimento. Guarde sus verduras y frutas en este compartimento. Para garantizar una mayor conservación, no coloque verduras de hoja verde junto a las frutas.

5.4 Cajón para frutas y verduras con control de humedad

Con el cajón para frutas y verduras con control de humedad, puede almacenar verduras y frutas durante un período más largo en un ambiente con condiciones ideales de humedad.

Con el sistema de ajuste de la humedad con 3 opciones en la parte delantera del frigorífico, puede controlar el nivel de humedad interior del compartimiento en función de los alimentos que almacena. Le recomendamos que almacene sus alimentos seleccionando la opción de vegetales cuando almacene solo vegetales, la opción de frutas cuando almacene solo frutas y la opción mixta cuando almacene alimentos mixtos.

Para mejorar el periodo de conservación de los alimentos y aprovechar mejor el sistema de control de la humedad, recomendamos que las verduras y frutas no se almacenen en bolsas. El hecho de dejarlas en bolsas de plástico hace que las verduras se pudran en poco tiempo. Es recomendable que los pepinos y los brócolis, en particular,

no se almacenen en bolsas cerradas. Cuando no se prefiera el contacto con otras verduras, utilice materiales de envasado, como el papel, que tienen un cierto nivel de porosidad en términos de higiene.

A la hora de colocar las verduras, ponga las pesadas y duras en el fondo y las ligeras y blandas en la parte superior, considerando los pesos específicos de las verduras.

No ponga las frutas que producen gran cantidad de gas etileno, tales como la pera, el albaricoque, el melocotón y sobre todo la manzana, en el mismo cajón con otras verduras y frutas. El gas etileno procedente de estas frutas puede hacer que otras verduras y frutas maduren más rápido y que se pudran en un periodo de tiempo más corto.

5.5 Área de almacenamiento en frío de productos lácteos

Compartimento de almacenamiento en frío

El compartimento frigorífico mantiene una temperatura más baja en el interior del producto. Úselo para guardar productos de charcutería (salami, salchichas, lácteos, etc.) o carne, pollo y pescado que deban conservarse a baja temperatura para su consumo inmediato. No guarde frutas ni verduras en este compartimento.

5.6 Inversión del lado de apertura de la puerta

El lado de apertura de la puerta de su refrigerador se puede invertir según el lugar donde lo coloque. Cuando lo necesite, definitivamente debe llamar al Servicio Autorizado más cercano.

5.7 Alarma de puerta abierta

En función del modelo, la alarma de puerta abierta del frigorífico puede variar.

Versión 1;

Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará una señal acústica de advertencia; según el modelo del aparato, también puede aparecer una señal visual de advertencia (parpadeo de la

luz). Si cierra la puerta del aparato o pulsa un botón de su pantalla, en su caso, el sonido de advertencia se detendrá.

Versión 2;

Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará la alarma de puerta abierta. La alarma de puerta abierta suena gradualmente. Primero, empieza a sonar una alarma sonora. Al cabo de 4 minutos, si la puerta sigue sin cerrarse, se activa una advertencia visual (parpadeo de la iluminación). La alarma de puerta abierta se retrasará durante un cierto periodo de tiempo (entre 60 s y 120 s) cuando se pulse cualquier tecla de la pantalla del aparato, si la hubiera. A continuación, el proceso se iniciará de nuevo. Cuando se cierre la puerta del aparato, se cancelará la alarma de puerta abierta.

5.8 Sustitución de la lámpara de iluminación

Llame al Servicio Autorizado cuando la Bombilla/LED utilizada para la iluminación de su frigorífico sea reemplazada.

La(s) lámpara(s) utilizada(s) en este aparato no se puede(n) utilizar para la iluminación del hogar. Esta lámpara está pensada para ayudar al usuario a colocar los alimentos en el frigorífico/congelador de forma segura y cómoda.

Este aparato contiene una fuente de iluminación con clase energética 'G'.

La fuente de iluminación de este aparato debe ser reemplazada por un técnico calificado.

5.9 Verificación activa

Active Check es una función de control inteligente que supervisa constantemente el estado de tu producto mediante inteligencia artificial, identificando posibles problemas antes de que ocurran y notificándote. Esto garantiza que el rendimiento de tu producto sea siempre seguro y evita fallos inesperados. Para que Active Check funcione, tu producto debe estar conectado a internet a través de la aplicación HomeWhiz.

6 Mantenimiento y limpieza

¡Lea primero las "Instrucciones de seguridad"!

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- El polvo de la rejilla de ventilación trasera del producto debe eliminarse (sin abrir la tapa) al menos una vez al año. Límpiela con un paño seco.
- Tenga cuidado de no dejar que entre agua en la carcasa de la lámpara ni en otras piezas eléctricas.
- Limpie la puerta con un paño húmedo. Retire todo el contenido para extraer los estantes de la puerta y del cuerpo. Levante los estantes de la puerta para retirarlos. Después de limpiarlos y secarlos, vuelva a colocarlos en su lugar de arriba a abajo.
- Nunca utilice agua con cloro ni productos de limpieza para limpiar la superficie exterior del producto ni las piezas cromadas. El cloro provoca oxidación en estas superficies metálicas.
- Para evitar que las impresiones en la pieza plástica se despeguen o deformen, no utilice herramientas afiladas, abrasivas, jabón, productos de limpieza domésticos, detergentes, gasolina, pulimentos, etc. Para la limpieza, utilice un paño suave con agua tibia y seque.
- En productos sin tecnología No Frost, se formarán gotas de agua y escarcha de hasta un dedo de espesor en la pared trasera del compartimento de refrigeración. No lo limpie ni aplique aceite ni sustancias similares.
- Utilice únicamente un paño de microfibra ligeramente húmedo para limpiar la superficie exterior del producto. Las esponjas y otros tipos de paños de limpieza pueden rayarlo.

- Para limpiar las superficies interiores del producto, lave todas las piezas desmontables con una solución suave de agua, jabón y bicarbonato de sodio. Enjuáguelas bien y séquelas completamente. Evite que entre agua en las luces y el panel de control.
- No utilice vinagre, alcohol isopropílico ni otros limpiadores a base de alcohol en ninguna superficie interior.

Superficies exteriores de acero inoxidable

Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplíquelo con un paño suave y sin pelusa. Para pulir, limpie suavemente la superficie con un paño de microfibra humedecido con agua y utilice una almohadilla de pulido seca. Siga siempre la veta del acero inoxidable.

Prevención de malos olores

En la producción de este producto no se utilizan sustancias que puedan causar olor. Sin embargo, estos pueden surgir debido al almacenamiento inadecuado de los alimentos y a la falta de limpieza adecuada de la superficie interior del producto.

- Para evitar este problema, limpie con agua con bicarbonato de sodio cada 15 días.
- Guarde los alimentos en recipientes sellados, ya que los microorganismos liberados por los alimentos abiertos pueden provocar malos olores.
- Nunca guarde alimentos caducados o en mal estado en su producto.

Protección de superficies plásticas

Si se derrama aceite sobre superficies plásticas, límpielas inmediatamente con agua tibia, ya que el aceite puede dañar la superficie.

7 Solución de problemas

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

Revise esta lista antes de contactar con el servicio técnico. Si lo hace, le ahorrará tiempo y dinero. Esta lista incluye quejas

frecuentes que no están relacionados con la mano de obra ni materiales defectuosos. Algunas funciones mencionadas en este documento pueden no ser aplicables a su aparato.

Si el problema persiste después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su vendedor o un Servicio Autorizado. No trate de reparar el aparato.

El frigorífico no está funcionando.

- El enchufe no está totalmente en la toma. >>> Conéctelo para asentarlo por completo en la toma.
- El fusible conectado a la toma de corriente del aparato o el fusible principal está fundido. >>> Compruebe el fusible.

Condensación en la pared lateral del compartimento frigorífico (MULTI ZONE, COOL CONTROL y FLEXI ZONE).

- La puerta se abre con demasiada frecuencia. >>> Tenga cuidado de no abrir la puerta del aparato con demasiada frecuencia.
- El medio ambiente es demasiado húmedo. >>> No instale el aparato en ambientes húmedos.
- Los alimentos que contienen líquidos se mantienen en sus envases sin sellar. >>> Mantenga los alimentos que contengan líquidos en envases sellados.
- La puerta del aparato se deja abierta. >>> No mantenga la puerta del aparato abierta durante largos periodos.
- El termostato está ajustado a una temperatura muy fría. >>> Ajuste el termostato a un nivel apropiado.

El compresor no está funcionando.

- En caso de fallo de corriente repentino o tirando del enchufe de corriente y poniéndolo de nuevo, la presión del gas en el sistema de refrigeración del aparato no será equilibrada, lo que desencadena la salvaguardia térmica del compresor. El aparato se reiniciará después de aproximadamente 6 minutos. Si el aparato no se reinicia después de este período, póngase en contacto con el servicio.
- La descongelación está activa. >>> Esto es normal para un aparato de descongelación completamente automático. La descongelación se realiza periódicamente.

- El aparato no está enchufado. >>> Asegúrese de que el cable de corriente esté enchufado.
- El ajuste de la temperatura es incorrecto. >>> Seleccione el ajuste adecuado de la temperatura.
- No hay energía eléctrica. >>> El aparato continuará funcionando con normalidad una vez que se restablezca la corriente.

El ruido de funcionamiento del frigorífico aumenta mientras está en uso.

- El desempeño operativo del aparato puede variar en función de las variaciones de la temperatura ambiente. Esto es normal y no indica mal funcionamiento.

El frigorífico funciona demasiado a menudo o por demasiado tiempo.

- El nuevo aparato puede ser más grande que el anterior. Los aparatos de mayor tamaño se ejecutarán por períodos más largos.
- La temperatura ambiente puede ser alta. >>> El aparato normalmente funciona durante largos períodos a mayor temperatura de la habitación.
- El aparato puede haber sido conectado recientemente o un nuevo alimento fue colocado en su interior. >>> El aparato tardará más en alcanzar la temperatura fijada cuando es enchufado recientemente o si un nuevo alimento se coloca en el interior. Esto es normal.
- Grandes cantidades de alimentos calientes pueden haber sido colocados recientemente en el aparato. >>> No coloque alimentos calientes dentro del aparato.
- Las puertas se abren frecuentemente o se mantienen abiertas durante largos períodos. >>> El aire caliente que se mueve adentro hará que el aparato funcione más tiempo. No abra las puertas con demasiada frecuencia.
- La puerta del congelador o del frigorífico puede estar abierta. >>> Compruebe que las puertas estén completamente cerradas.

- Es posible que el aparato esté configurado a una temperatura demasiado baja. >>> Ajuste la temperatura a un grado más alto y espere a que el aparato alcance la temperatura ajustada.
- La arandela de la puerta del frigorífico o el congelador puede estar sucia, desgastada, rota o mal instalada. >>> Limpie o cambie el sello. Una arandela de la puerta dañada / agrietada hará que el aparato funcione durante períodos más largos para preservar la temperatura actual.

La temperatura del congelador es muy baja, pero la temperatura del frigorífico es adecuada.

- La temperatura del compartimento congelador se establece a un grado muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento del congelador a un grado más alto y vuelva a intentarlo.

La temperatura del enfriador es muy baja, pero la temperatura del congelador es adecuada.

- La temperatura del compartimento congelador se establece a un grado muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento frigorífico a un grado más alto y verifique nuevamente.

Los alimentos guardados en los cajones del compartimento de refrigeración se congelan.

- La temperatura del compartimento congelador se establece a un grado muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento frigorífico a un grado más alto y verifique nuevamente.

La temperatura en el frigorífico o el congelador es demasiado alta.

- La temperatura del compartimento del congelador se establece a un grado muy bajo. >>> El valor de la temperatura del compartimento de refrigeración tiene un efecto sobre la temperatura en el compartimento congelador. Espere hasta que la temperatura de las partes pertinentes alcancen el nivel suficiente cambiando la temperatura del frigorífico o del congelador.

- Las puertas se abren frecuentemente o se mantienen abiertas durante largos períodos. >>> No abra las puertas con demasiada frecuencia.
- La puerta puede estar abierta. >>> Cierre la puerta por completo.
- El aparato puede haber sido conectado recientemente o un nuevo alimento fue colocado en su interior. >>> Esto es normal. El aparato tardará más en alcanzar la temperatura fijada fue enchufado recientemente o si un nuevo alimento se coloca en el interior.
- Grandes cantidades de alimentos calientes pueden haber sido colocados recientemente en el aparato. >>> No coloque alimentos calientes dentro del aparato.

Ruido o agitación.

- La superficie no es plana ni duradera >>> Si el aparato tiembla cuando se mueve lentamente, ajuste los soportes para equilibrar el producto. También asegúrese de que el suelo sea lo suficientemente resistente para soportar el aparato.
- Cualquier artículo colocado sobre el aparato pueden causar ruido. >>> Retire todos los objetos colocados sobre el aparato.
- El aparato está haciendo ruido de flujo de líquido, rociado, etc.
- Los principios de funcionamiento del aparato implican flujos de líquido y gas. >>> Esto es normal y no indica mal funcionamiento.

Hay sonido del viento que sopla procedente del aparato.

- El aparato utiliza un ventilador para el proceso de enfriamiento. Esto es normal y no indica mal funcionamiento.

Hay condensación en las paredes internas del aparato.

- El clima caliente o húmedo aumentarán la formación de hielo y de condensación. Esto es normal y no indica mal funcionamiento.

- Las puertas se abren frecuentemente o se mantienen abiertas durante largos períodos. >>> No abra las puertas con demasiada frecuencia, si están abiertas, ciérrelas.
- La puerta puede estar abierta. >>> Cierre la puerta por completo.

Hay condensación en el exterior del aparato o entre las puertas.

- Puede ser por que el clima ambiental sea húmedo, esto es bastante normal en ambientes húmedos. >>> La condensación se disipará cuando se reduzca la humedad.

El interior huele mal.

- El aparato es limpiado regularmente. >>> Limpie el interior con regularidad utilizando una esponja, agua caliente y agua carbonatada.
- Ciertos envases y materiales de embalaje pueden causar olor. >>> Utilice envases y materiales de embalaje que sean exentos de olores.
- Los alimentos se colocan en envases no sellado. >>> Mantenga los alimentos en envases sellados. Los microorganismos pueden propagarse fuera de los alimentos no sellados y causar mal olor.
- Retire todos los alimentos caducados o en mal estado del aparato.

La puerta no se cierra.

- Los paquetes de alimentos pueden estar bloqueando la puerta. >>> Cambie de lugar los elementos que bloquean las puertas.
- El aparato no está en posición vertical sobre la base. >>> Ajuste los soportes para equilibrar el aparato.
- La superficie no es plana ni duradera >>> Asegúrese de que la superficie sea plana y lo suficientemente duradera para soportar el producto.

El cajón de verduras está atascado.

- Los alimentos pueden estar en contacto con la parte superior del cajón. >>> Reorganice los alimentos en el cajón.

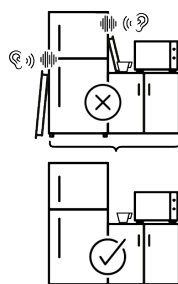
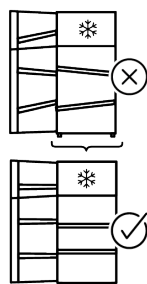
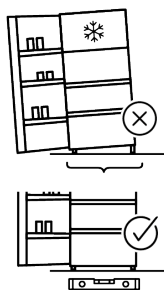
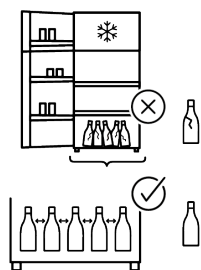
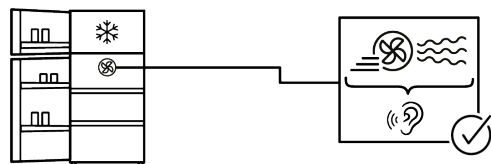
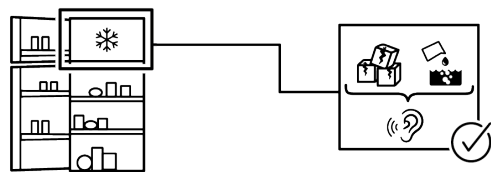
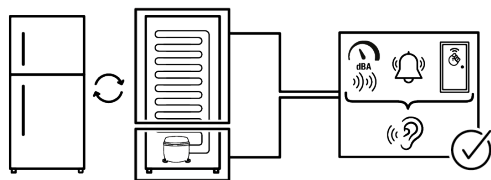
Temperatura en la superficie del producto.

- Se pueden observar altas temperaturas entre las dos puertas, en los paneles laterales y en la parrilla trasera mientras el aparato está en funcionamiento. Esto es normal y no requiere servicio.

El ventilador sigue funcionando cuando la puerta está abierta.

- El ventilador puede seguir funcionando cuando la puerta del congelador está abierta.

Si el problema persiste después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su vendedor o un Servicio Autorizado. No trate de reparar el aparato. Esto es normal.



EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Algunas averías (simples) pueden ser manejadas adecuadamente por el usuario final sin que surja ningún problema de seguridad o uso inseguro, siempre que se realicen dentro de los límites y de acuerdo con las siguientes instrucciones (véase la sección "Autorreparación").

Por lo tanto, a menos que se autorice lo contrario en la sección "Autorreparación", las reparaciones deberán dirigirse a reparadores profesionales registrados para evitar problemas de seguridad. Un reparador profesional registrado es aquel al que el fabricante ha concedido acceso a las instrucciones y la lista de piezas de repuesto de este aparato de acuerdo con los métodos descritos en los actos legislativos de conformidad con la Directiva 2009/125/CE.

Sin embargo, solo el agente de servicio (es decir, reparadores profesionales autorizados) al que pueda comunicarse a través del número de teléfono proporcionado en el manual del usuario/tarjeta de garantía o a través de su distribuidor autorizado puede brindarle servicio bajo los términos de la garantía. Por lo tanto, tenga en cuenta que las reparaciones realizadas por reparadores profesionales (que no están autorizados por Whirlpool) anularán la garantía.

Auto-reparación

El usuario final puede realizar la reparación por sí mismo, exclusivamente con respecto a las siguientes piezas de repuesto: manijas de las puertas, bisagras de las puertas, bandejas, cestas y juntas de las puertas (también está disponible una lista actualizada <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> a partir del 1 de marzo de 2021).

Además, para garantizar la seguridad del aparato y evitar el riesgo de lesiones graves, la autorreparación mencionada debe realizarse siguiendo las instrucciones del manual de usuario para autorreparación o que están disponibles en <https://parts-self>

[service.europeanappliances.com](https://parts-selfservice.europeanappliances.com). Por su seguridad, desenchufe el aparato antes de intentar cualquier autoreparación.

Los intentos de reparación por parte de los usuarios finales de piezas no incluidas en dicha lista y/o que no sigan las instrucciones de los manuales de usuario para la auto-reparación o que están disponibles en <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, podrían dar lugar a problemas de seguridad no imputables a Whirlpool, y anularán la garantía del aparato.

Por lo tanto, se recomienda encarecidamente a los usuarios finales que se abstengan de intentar llevar a cabo reparaciones que queden fuera de la mencionada lista de piezas de repuesto, poniéndose en contacto en tales casos con reparadores profesionales autorizados o con reparadores profesionales registrados. Por el contrario, tales intentos por parte de los usuarios finales pueden causar problemas de seguridad y dañar el aparato y, posteriormente, provocar un incendio, una inundación, una electrocución y lesiones personales graves.

A modo de ejemplo, pero no limitado a, las siguientes reparaciones deben dirigirse a reparadores profesionales autorizados o reparadores profesionales registrados: compresor, circuito de refrigeración, placa principal, placa inverter, placa de visualización, etc.

El fabricante/vendedor no se hace responsable en ningún caso en el que los usuarios finales no cumplan con lo anterior.

La disponibilidad de repuestos del frigorífico que compró es de 10 años. Durante este período, los repuestos originales estarán disponibles para operar el frigorífico correctamente.

La duración mínima de la garantía del refrigerador que ha comprado es de 24 meses. Este aparato está equipado con una fuente de iluminación de clase energética "G".

La fuente de iluminación de este aparato solo debe ser reemplazada por un reparador profesional.

