



# Refrigerator

## Use & Care Guide

### Table of Contents



**Important Safety Instructions .... 1-2**



**Installation ..... 3-4**



**Temperature Controls ..... 5**



**Looking Inside..... 6-7**



**Ice Service ..... 8**



**Food Storage Tips ..... 9-11**



**Storing the Refrigerator..... 12**



**Care & Cleaning ..... 12-13**



**Troubleshooting..... 14-16**



**Warranty & Service ..... 17**

**Guide d'utilisation et  
d'entretien ..... 18**

**Guía de uso y Cuidado..... 36**



# Important Safety Instructions

**Installer:** Please leave this manual with this appliance.

**Consumer:** Please read and keep this Use & Care Guide for future reference. This manual provides proper use and maintenance information.

Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

If you have questions, call:

1-800-688-9900 U.S.A. or 1-800-688-2002 Canada

1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired) (Mon.-Fri., 8 a.m.-8 p.m. Eastern Time)

Have complete model and serial number identification of your refrigerator. This is located on a data plate inside the refrigerator compartment, on the upper left side. Record these numbers below for easy access.

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Date of Purchase \_\_\_\_\_

In our continuing effort to improve the quality and performance of our appliances, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

## What You Need to Know About Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution and care must be exercised when installing, maintaining or operating appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

## Recognize Safety Symbols, Words, Labels

### DANGER

**DANGER** – Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

### WARNING

**WARNING** – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

### CAUTION

**CAUTION** – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury or property damage.

## WARNING

**To reduce risk of fire, electric shock, serious injury or death when using your refrigerator, follow these basic precautions, including the following:**

1. Read all instructions before using the refrigerator.
2. Observe all local codes and ordinances.
3. Be sure to follow grounding instructions.
4. Check with a qualified electrician if you are not sure this appliance is properly grounded.
5. Do not ground to a gas line.
6. Do not ground to a cold-water pipe.
7. Refrigerator is designed to operate on a separate 115 volt, 15 amp., 60 cycle line. Do not modify plug on power cord. If plug does not fit electrical outlet, have proper outlet installed by a qualified electrician.
8. Do not use a two-prong adapter, extension cord or power strip.
9. Do not remove warning tag from power cord.
10. Do not tamper with refrigerator controls.
11. Do not service or replace any part of refrigerator unless specifically recommended in Use & Care Guide or published user-repair instructions. Do not attempt service if instructions are not understood or if they are beyond personal skill level.
12. Always disconnect refrigerator from electrical supply before attempting any service. Disconnect power cord by grasping the plug, not the cord.
13. Install refrigerator according to Installation Instructions. All connections for water, electrical power and grounding must comply with local codes and be made by licensed personnel when required.
14. Keep your refrigerator in good condition. Bumping or dropping refrigerator can damage refrigerator or cause refrigerator to malfunction or leak. If damage occurs, have refrigerator checked by qualified service technician.
15. Replace worn power cords and/or loose plugs.
16. Always read and follow manufacturer's storage and ideal environment instructions for items being stored in refrigerator.



# Important Safety Instructions

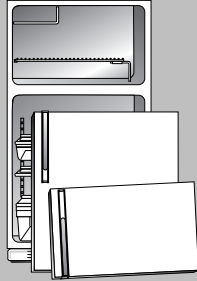
## **⚠ DANGER**

To reduce risk of injury or death, follow basic precautions, including the following:

**IMPORTANT:** Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned refrigerators are still dangerous – even if they sit out for “just a few days.” If you are getting rid of your old refrigerator, please follow the instructions below to help prevent accidents.

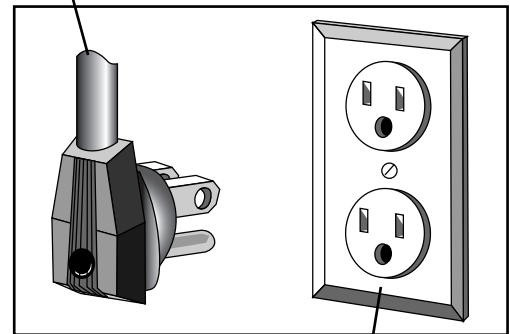
Before you throw away your old refrigerator or freezer:

- Take off the doors.
- Leave the shelves in place so children may not easily climb inside.



This appliance is equipped with a three-pronged grounding plug for your protection against possible electrical shock hazards. It must be plugged into a grounding receptacle. Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle. Do not under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord. Do not use an adapter plug.

Power supply cord with three-prong grounding plug



Grounding type wall receptacle

**SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE**



# Installation

Your new refrigerator was packed carefully for shipment. Remove and discard shelf packing and tape.

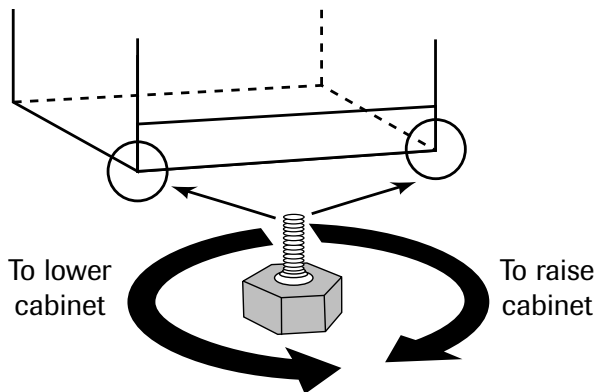
## Location

- Allow for a free flow of air through the front base grille.
- Install the refrigerator where the room temperature will not go below 55° F. With temperatures below 55° F, the refrigerator will not run frequently enough to maintain proper temperature in the freezer.
- Allow a minimum ½" clearance on the sides, top and back for ease of installation. If refrigerator is placed with the door hinge side against a wall, you may want to allow additional space so the door can be opened wider.
- Use caution when installing the unit on vinyl or hardwood floors so as not to mark or otherwise damage the flooring. A piece of plywood, a rug or other material should be used to protect the floor while positioning the unit.

## Leveling

To enhance its appearance and to maintain performance, your refrigerator should be leveled after it has been rolled into its final location.

- Adjust the leveling/lock screws beneath each front corner at the base of the cabinet. Turn these leveling/lock screws clockwise to raise a cabinet corner and counterclockwise to lower a cabinet corner.



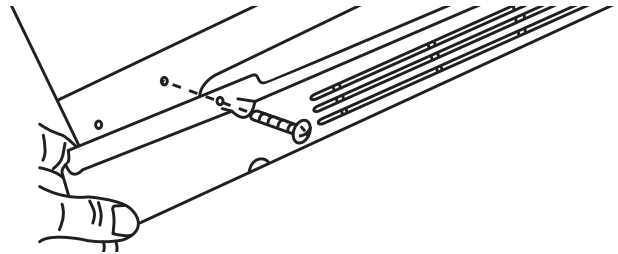
- If the floor is not level and it is necessary to raise the rear of the cabinet, we suggest rolling the rear wheels onto a piece of plywood or other shim material.

## Front Base Grille

The front base grille was packaged inside the refrigerator for shipment and should be installed after the refrigerator has been leveled.

### To Install:

- Use a Phillips screwdriver to remove the two Phillips head screws at the base of the refrigerator.
- Align the base grille to the screw holes. (The cut out side on the base grille installs around the lower hinge of the door.)
- Secure the base grille into place by reinstalling the Phillips screws back into their original screw holes.



## Energy Saving Tips

- Locate the refrigerator away from heat producing appliances such as the range or dishwasher, heat vents and direct sunlight.
- Level the refrigerator and do not block ventilation around the front base grille.
- Let hot dishes cool slightly before putting into the refrigerator or freezer.
- Cover liquids.
- Keep the freezer full to near capacity so less cold air will escape during door openings. When the freezer is less than ⅔ full, place milk cartons half full of water in the freezer.
- Wipe moisture from the outside of containers before placing them into the refrigerator.
- Avoid opening the doors too often.



# Installation

## ⚠ WARNING

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death:

- Disconnect power to refrigerator before reversing doors.

## Reversing Doors

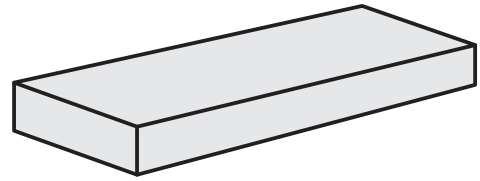
### Tools Required:

- Phillips screwdriver
- $\frac{5}{16}$ " socket and ratchet
- $\frac{5}{16}$ " end wrench
- Putty knife

Unplug the refrigerator.

1. Remove the hinge cap and set aside.
2. Remove screws from the upper hinge with a  $\frac{5}{16}$ " socket and ratchet and set aside.
3. Carefully lift and remove freezer door (including the upper hinge) off the center hinge.
4. Remove screw and hinge arm from top of the refrigerator door.
5. Carefully lift and remove refrigerator door.
6. Remove front base grille and set aside.
7. Remove hinge plate from lower corner of refrigerator and secure it on the opposite side.
8. Remove the plate from the underside of the refrigerator door and secure it on the opposite side.
9. Remove the plate from the underside of the freezer door and secure it on the opposite side.
10. Remove the plug button(s) from tops of freezer and refrigerator doors and replace them on the opposite side.
11. Remove screw hole plugs from top of cabinet and replace on the opposite side.
12. Remove washers and stem from the inside of the hinge plate and place them on the outside of the hinge plate.
13. Carefully replace refrigerator door on the hinge plate in lower corner.
14. Slide the hinge arm into place and secure with screw.

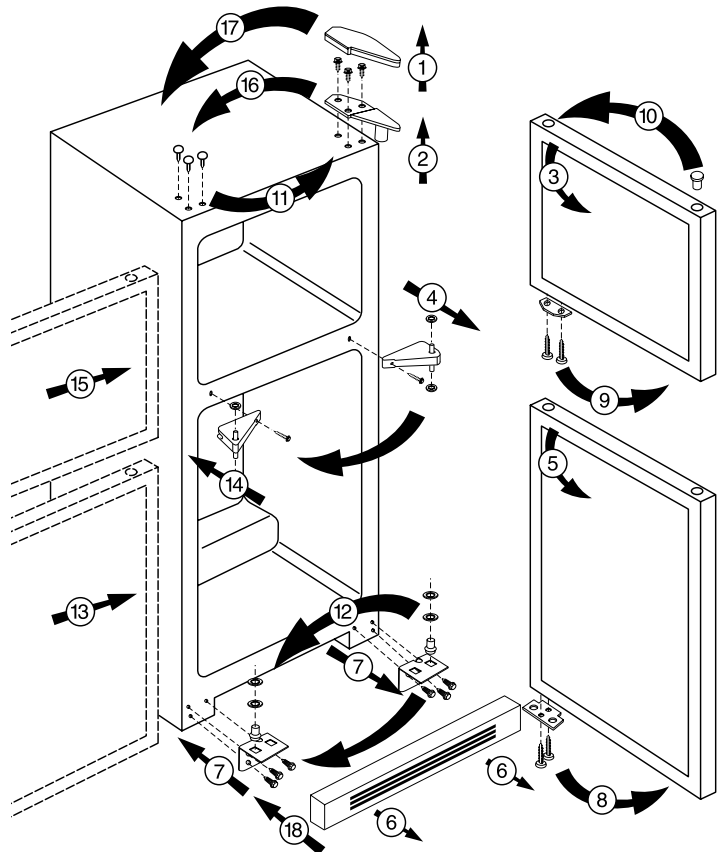
15. Carefully place freezer door on top of hinge arm. Use foam door spacer to set gap.



### Note

- Do not discard the foam door spacer. Doors may settle with use.

16. Slide top hinge into place on freezer door and secure screws with  $\frac{5}{16}$ " wrench.
- Confirm that all screws have been tightened securely.
17. Snap hinge cap securely in place.
  18. Replace front base grille.
- Remember to plug in your refrigerator and reset the controls to the appropriate setting(s).



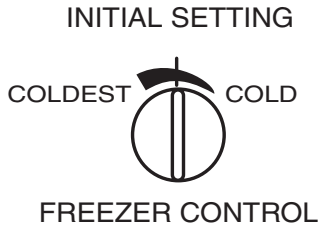


# Temperature Controls

The fresh food control is located at the top of the fresh food compartment.



The freezer control is located at the back of the freezer compartment.



## Initial Settings

- The fresh food control has settings from 1 (cold) to 7 (coldest). Initially set this control on 4.
- The freezer control has settings from cold to coldest. Initially set this control at the mid-line initial setting.

### Note

- Your refrigerator will run continuously for several hours when you first start it. This is normal.
- Let the refrigerator run at least four hours before adding food.

## Adjusting the Temperature Controls

- 24 hours after adding food, you may decide that one or both compartments should be colder or warmer. If so, adjust the control(s) as indicated in the following table.
- Except when starting the refrigerator, do not change either control more than one number at a time.
- Allow 24 hours for temperatures to stabilize before resetting.
- Changing either control will have some effect on the temperature of the other compartment.

## TEMPERATURE CONTROL GUIDE

<b>Fresh Food Compartment too Warm</b>	Adjust fresh food control to next higher setting.
<b>Fresh Food Compartment too Cold</b>	Adjust fresh food control to next lower setting.
<b>Freezer too Warm</b>	Adjust freezer control to next colder setting.
<b>Freezer too Cold</b>	Adjust freezer control to next warmer setting.
<b>Turn Refrigerator "OFF"</b>	Set fresh food control to "OFF":

- Turning the fresh food control to "OFF" stops cooling in both compartments. It does not shut off power to the refrigerator.

## No Defrosting

Your refrigerator is designed to defrost automatically.

### Note

- During the automatic defrost cycle, you may notice a red glow/reflection in the vents on the back wall of the freezer compartment and you may hear the sound of water droplets coming into contact with the defrost heater. This is normal during the defrost cycle.

## Warm Cabinet Surfaces

At times, the front of the refrigerator cabinet may be warm to the touch. This is a normal occurrence that helps prevent moisture from condensing on the cabinet. The condition will be more noticeable when you first start the refrigerator, during hot weather and after excessive or lengthy door openings.



# Looking Inside

## Fresh Food Compartment

### Shelves

#### ⚠ CAUTION

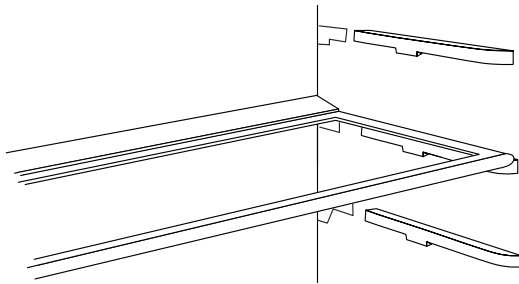
To avoid personal injury or property damage:

- Never attempt to adjust a shelf when it is loaded with food.
- Confirm that shelf is secure prior to loading items onto it.
- Handle glass shelves with care. Shelves may break suddenly if nicked, scratched or exposed to sudden temperature changes.

Select models are equipped with full width shelves that are supported by rails molded into the interior walls of the fresh food compartment. These shelves can easily be adjusted to alternate positions within the compartment.

#### To Adjust a Shelf:

- Grasp each side of the shelf.
- Pull the shelf forward approximately 1".
- While supporting the shelf from underneath, lift it up and out.
- Slide the shelf into the desired alternate position.



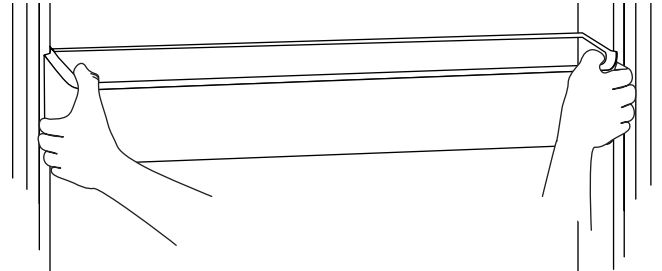
The bucket-style **Door Shelves** accommodate a variety of container sizes and shapes.

#### To Remove:

- Grasp the shelf on each end.
- Lift the shelf up and out.

#### To Reinstall:

- While holding the shelf on each end, slide the shelf in and down.
- Push down on the interior center of the shelf to snap it completely into place.



The **Crispers** provide a storage area for fruit and vegetables. Some crisper drawers have slide humidity controls.

For fruit storage, slide the control (select models) to the left to provide lower humidity conditions in the drawer.

For vegetable storage, slide the control (select models) to the right to provide higher humidity conditions in the drawer.

**For best results, keep the crispers tightly closed.**

#### To Remove:

- Pull out the crisper until it stops.
- Tilt the drawer up slightly and pull it out.

#### To Reinstall:

- With the drawer tilted up slightly, align the drawer in the tracks and slide in.

The **Crisper Top** serves as the lower refrigerator shelf.

#### To Remove:

- Remove the crisper drawers.
- Slightly lift up the front of the shelf.
- Support the shelf from underneath to lift it up and then out of the cabinet.

#### To Reinstall:

- With the shelf front tilted slightly upward, carefully insert the crisper top back into the cabinet.
- Position the rear and sides of the shelf on the supports and let the crisper top settle into place.



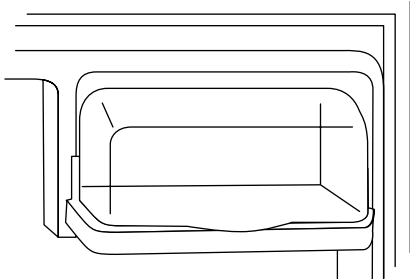
# Looking Inside

## Dairy Compartment

The **Dairy Compartment** is covered and designed to store spreadable food items such as butter or margarine.

To use this compartment, simply raise the lid to store or retrieve items.

This compartment can be removed for cleaning by lifting up from the bottom and out.



## Freezer Compartment

### **⚠ CAUTION**

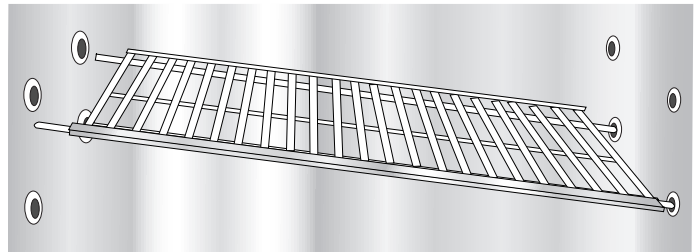
To avoid personal injury or property damage:

- Never attempt to adjust a shelf when it is loaded with food.
- Confirm that shelf is secure prior to loading items onto it.

Some refrigerators have a full-width shelf in the freezer compartment. This shelf can be adjusted to accommodate a variety of frozen food loads.

### **To Adjust the Shelf:**

- Slide the shelf to the left.
- Lift the left support bars out of the wall support cups.
- Reposition the shelf in the alternate position.



# Ice Service

## Ice Cube Trays

Select models are equipped with ice cube trays. To release the ice cubes from a tray, hold the tray upside down over a container and twist both ends.

## Automatic Ice Maker (optional)

### Note

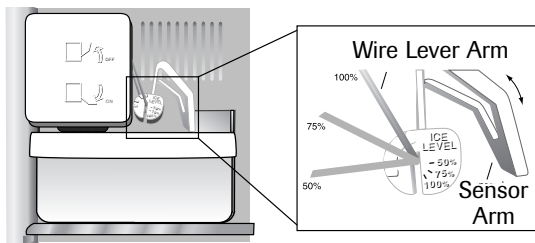
- Energy rating guides that are posted on the refrigerator at the time of purchase do not include optional ice maker energy usage.

Select models are automatic ice maker ready. The number of the appropriate ice maker kit needed for installation into these models appears on the data plate. The kit contains installation instructions and water connection instructions.

Connect the ice maker to the water supply as instructed in the separate instructions furnished with the ice maker. **Proper water flow and a level refrigerator is essential for optimal ice maker performance.**

After your refrigerator has been connected to the water supply, move the sensor arm into the down position. The ice maker will fill with water when the freezer reaches the proper temperature.

Some ice makers are equipped with an adjustable sensor arm that allows you to adjust the amount of ice in your ice storage tray for times when less ice is needed.



**To adjust the amount of ice produced:** (select models) Rotate the wire lever arm to provide the desired level of ice production. The 100% setting provides maximum ice production.

- It may be 8 to 12 hours before the ice maker furnishes any usable ice cubes. The first one or two batches will probably contain undersized and irregular cubes because of air in the supply line.
- The initial batch may also contain impurities from the new water supply piping. Therefore, all cubes from the first two or three batches should be discarded.

- When the ice cubes are ejected it is normal for several cubes to be joined together at the ends. They can easily be broken apart. The ice maker will continue to make ice until the supply of ice cubes raises the sensor arm, shutting the ice maker off.
- Certain sounds may accompany the various cycles of the ice maker. The motor may have a slight hum, the cubes will rattle as they fall into an empty storage pan and the water valve may click or “buzz” occasionally.
- If the ice is not used frequently, the ice cubes will become cloudy, shrink, stick together and taste stale. Empty the ice storage bin periodically and wash it in lukewarm water. Be sure to dry the bin before replacing it.
- To remove the ice bin, pull it forward, away from the ice maker. To avoid the ice maker dumping ice while the bin is removed, turn the ice maker off by lifting the sensor arm.
- To replace the ice bin, reverse the above procedure. Turn the ice maker on by lowering the sensor arm.
- Beverage and foods should not be placed in the ice storage bin for quick chilling. These items can block the sensor arm, causing the ice maker to malfunction.
- Turn off (arm up) the ice maker when the water supply is to be shut off for several hours.

### WARNING

To avoid personal injury or property damage:

- Do not place fingers or hands on the automatic ice making mechanism while the refrigerator is plugged in. This will help protect you from possible injury. It will also prevent interference with moving parts of the ejector mechanism and the heating element that releases the cubes.
- Under certain rare circumstances, ice cubes may be discolored, usually appearing with a greenish hue. The cause of this unusual discoloration can be a combination of factors such as certain characteristics of local waters, household plumbing and the accumulation of copper salts in an inactive water supply line which feeds the ice maker. Continued consumption of such discolored ice cubes may be injurious to health. If such discoloration is observed, discard the ice cubes and contact your dealer to purchase and install a water line filter.
- Water damage due to improper water connection may cause mold/mildew growth.



# Food Storage Tips

## Fresh Food Storage

- The fresh food compartment of a refrigerator should be kept between 34° F and 40° F with an optimum temperature of 37° F. To check the temperature, place an appliance thermometer in a glass of water and place in the center of the refrigerator. Check after 24 hours. If the temperature is above 40° F adjust the control as explained on page 5.
- Avoid overcrowding the refrigerator shelves. This reduces the circulation of air around the food and results in uneven cooling.

## Fruits and Vegetables

- Storage in the crisper drawers traps humidity to help preserve the fruit and vegetable quality for longer time periods (see page 6).
- Sort fruits and vegetables before storage and use bruised or soft items first. Discard those showing signs of decay.
- Always wrap odorous foods such as onions and cabbage so the odor does not transfer to other foods.
- While vegetables need a certain amount of humidity to remain fresh, too much moisture can shorten storage times (especially leafy items). Drain vegetables well before storing.

## Meat and Cheese

- Raw meat and poultry should be wrapped securely so leakage and contamination of other foods or surfaces does not occur.
- Occasionally mold will develop on the surface of hard cheeses (Swiss, Cheddar, Parmesan). Cut off at least an inch around and below the moldy area. Keep your knife or instrument out of the mold itself.

Do not try to save individual cheese slices, soft cheese, cottage cheese, cream, sour cream or yogurt when mold appears.

## Dairy Food

- Most dairy foods such as milk, yogurt, sour cream and cottage cheese have freshness dates on their cartons for appropriate length of storage. Store these foods in the original carton and refrigerate immediately after purchasing and after each use.

## Frozen Food Storage

- The freezer compartment of a refrigerator should be kept at approximately 0° F. To check the temperature, place an appliance thermometer between the frozen packages and check after 24 hours. If the temperature is above 0° F, adjust the control as explained on page 5.
- A freezer operates more efficiently when it is at least  $\frac{2}{3}$  full.

## Packaging Foods for Freezing

- To minimize dehydration and quality deterioration use aluminum foil, freezer wrap, freezer bags or airtight containers. Force as much air out of the packages as possible and be sure they are tightly sealed. Trapped air can cause the food to dry out, change color and develop an off-flavor (freezer burn).
- Overwrap fresh meats and poultry with suitable freezer wrap prior to freezing.
- **Do not refreeze meat that has completely thawed.**

## Loading the Freezer

- Avoid adding too much warm food to the freezer at one time. This overloads the freezer, slows the rate of freezing and can raise the temperature of frozen foods.
- Leave a space between the packages so cold air can circulate freely, allowing food to freeze as quickly as possible.
- Avoid storing hard-to-freeze foods such as ice cream and orange juice on the freezer door shelves. These foods are best stored in the freezer interior where the temperature varies less with door openings.



# Food Storage Tips

## Food Storage Chart

Storage times are approximate and may vary depending on type of packaging, storage temperature, and the quality of the food when purchased.

FOODS	REFRIGERATOR	FREEZER	STORAGE TIPS
<b><u>DAIRY PRODUCTS</u></b>			
Butter	1 month	6-9 months	Wrap tightly or cover.
Milk and cream	1 week	Not recommended	Check carton date. Close tightly. Don't return unused portions to original container. Don't freeze cream unless whipped.
Cream cheese, cheese spread and cheese food	1-2 weeks	Not recommended	Wrap tightly.
Cottage cheese	3-5 days	Not recommended	Store in original carton. Check carton date.
Sour cream	10 days	Not recommended	
Hard cheese (Swiss, Cheddar and Parmesan)	1-2 months	4-6 months May become crumbly	Wrap tightly. Cut off any mold.
<b><u>EGGS</u></b>			
Eggs in the shell	3 weeks	Not recommended	Refrigerate small ends down.
Leftover yolks or whites	2-4 days	9-12 months	For each cup of yolks to be frozen, add 1 tsp. sugar for use in sweet, or 1 tsp. salt for non-sweet dishes.
<b><u>FRUITS</u></b>			
Apples	1 month	8 months (cooked)	May also store unripe or hard apples at 60-70° F.
Bananas	2-4 days	6 months (whole/peeled)	Ripen at room temperature before refrigerating. Bananas and avocados darken when refrigerated.
Pears, plums, avocados	3-4 days	Not recommended	
Berries, cherries, apricots	2-3 days	6 months	
Grapes	3-5 days	1 month (whole)	
Citrus fruits	1-2 weeks	Not recommended	May also store at 60-70° F. If refrigerated, store uncovered.
Pineapples, cut	2-3 days	6-12 months	Will not ripen after purchase. Use quickly.
<b><u>VEGETABLES</u></b>			
Asparagus	1-2 days	8-10 months	Don't wash before refrigerating. Store in crisper.
Brussels sprouts, broccoli, cauliflower, green peas, lima beans, onions, peppers	3-5 days	8-10 months	Wrap odorous foods. Leave peas in pods.
Cabbage, celery	1-2 weeks	10-12 months	Wrap odorous foods and refrigerate in crisper.
Carrots, parsnips, beets, and turnips	7-10 days	8-10 months	Remove tops. Wrap odorous foods and refrigerate in the crisper.
Lettuce	7-10 days	Not recommended	



# Food Storage Tips

FOODS	REFRIGERATOR	FREEZER	STORAGE TIPS
<b>POULTRY AND FISH</b>			Keep in original packaging for refrigeration. Place in the Meat and Cheese Drawer. When freezing longer than 2 weeks, overwrap with freezer wrap.
Chicken and Turkey, whole	1-2 days	12 months	
Chicken and Turkey, pieces	1-2 days	9 months	
Fish	1-2 days	2-6 months	
<b>MEATS</b>			
Bacon	7 days	1 month	
Beef or lamb, ground	1-2 days	3-4 months	Fresh meats can be kept in original packaging for refrigeration.
Beef or lamb, roast and steak	3-5 days	6-9 months	Place in the Meat and Cheese Drawer. When freezing longer than 2 weeks, overwrap with freezer wrap.
Ham, fully cooked, whole	7 days	1-2 months	
half	5 days	1-2 months	
slices	3 days	1-2 months	
Luncheon meat	3-5 days	1-2 months	Unopened, vacuum-packed luncheon meat may be kept up to 2 weeks in the Meat and Cheese Drawer.
Pork, roast	3-5 days	4-6 months	Processed meats should be tightly wrapped and stored in the Meat and Cheese Drawer.
Pork, chops	3-5 days	4 months	
Sausage, ground	1-2 days	1-2 months	
Sausage, smoked	7 days	1-2 months	
Veal	3-5 days	4-6 months	
Frankfurters	7 days	1 month	

Sources: United States Department of Agriculture; Food Marketing Institute; Cooperative Extension Service, Iowa State University



# Storing the Refrigerator

## Vacations\*

If you will be gone for a month or less, leave the controls at the usual settings.

During longer absences:

1. Remove all food.
2. Shut off the ice maker (if installed) and the valve where you tapped into the water line to supply the refrigerator.
3. Disconnect the refrigerator from the electrical outlet.
4. Bleed the water from the ice maker fill line and dry the ice maker thoroughly.

\* If using an automatic ice maker, discard first two or three ice harvests, when refrigerator is put back into service.

5. Clean and dry the refrigerator thoroughly.
6. Leave the doors open to prevent odors.

### **⚠ WARNING**

Water damage due to improper disconnection and drainage may cause mold/mildew growth.

## Moving\*

When moving, follow instructions listed in *Vacations*. In addition, remove and carefully pack any items that are easily removable. Ship the refrigerator in an upright position with the doors taped shut.

## Care & Cleaning

Refer to the chart on the following page for specific refrigerator cleaning guidelines.

### **⚠ WARNING**

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death:

- Disconnect the power cord before moving or cleaning the refrigerator.
- Disconnect the power cord before replacing the light bulb.

### **⚠ CAUTION**

To avoid personal injury:

- Wear gloves when changing a light bulb to protect against possible broken glass.

## No Clean™ Condenser

A clean condenser means more efficient refrigerator operation. Thanks to the unique design of the No Clean™ Condenser, there is no longer a need for routine condenser cleaning in normal home usage surroundings.

Some operating environments may be particularly dusty or greasy. In these situations, the condenser can be periodically cleaned to insure maximum efficiency.

## Cleaning Under the Refrigerator

1. Disconnect the power cord.
2. Raise the locking feet, if engaged (see page 3).
3. To prevent an accidental spill, drain any defrost water which may have accumulated in the defrost drain pan. This pan is located behind the front base grille. To remove the pan, push down on both sides and slide it out.
4. If your model has been connected to a water supply for an automatic ice maker, turn off the water before moving the refrigerator.
5. Pull the refrigerator out from the wall.

## Replacing a Light Bulb

**Always use a standard 40 watt appliance bulb.**

The light bulb is located under the top of the refrigerator compartment.

- Unscrew the light bulb and replace.



# Care & Cleaning

## ⚠ WARNING

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, disconnect power to refrigerator before cleaning. After cleaning, connect power.

## ⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

- Do not touch refrigerated surfaces with wet or damp hands, they may stick to the cold metal surfaces.
- Before cleaning the freezer, allow it to warm up.
- Allow glass shelves to warm up before immersing in warm water.

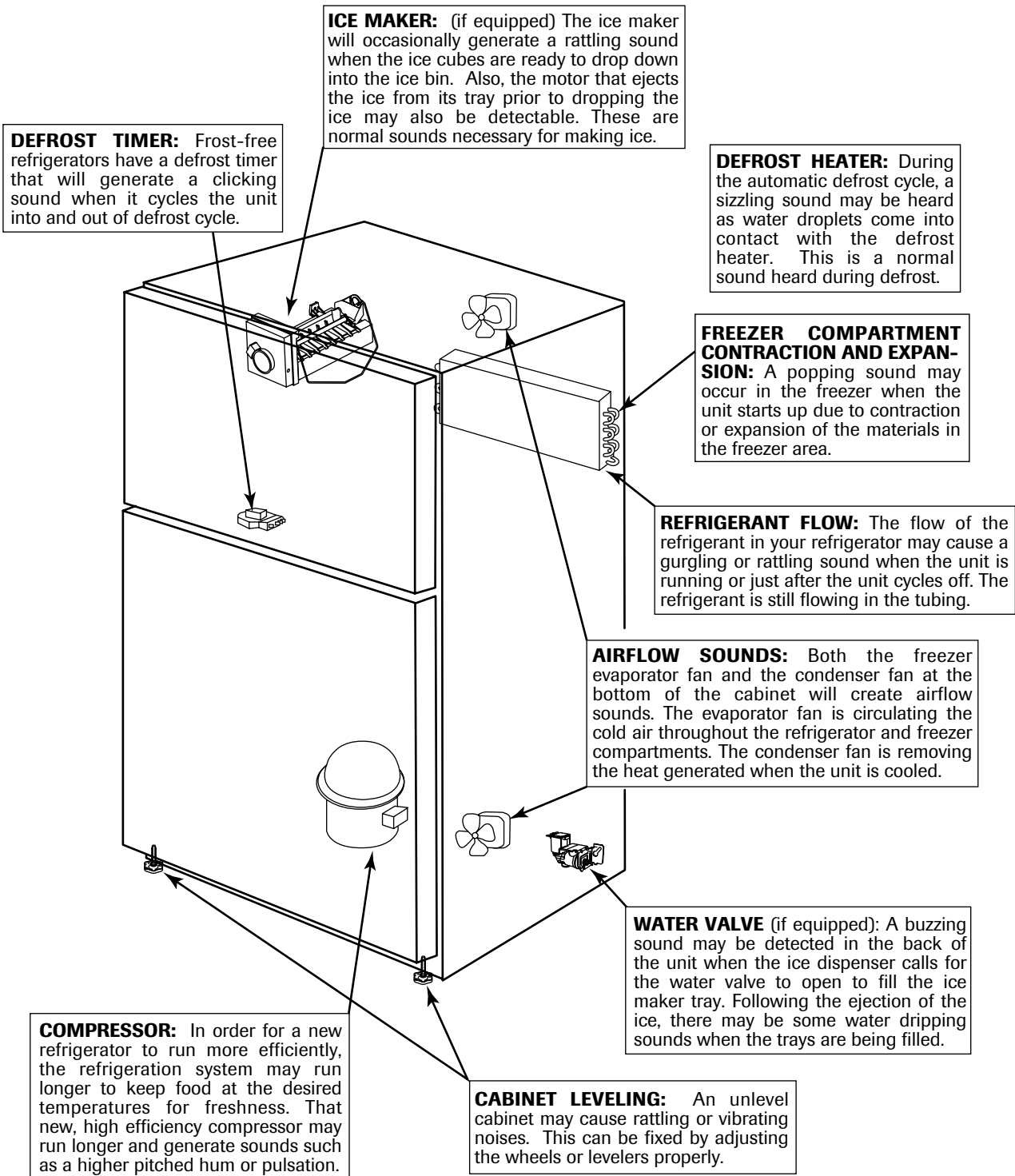
## Refrigerator Cleaning Chart

PART		TIPS AND PRECAUTIONS
<b>REFRIGERATOR EXTERIOR</b>		
<b>Front base grille</b>	Mild detergent and warm water. Mild liquid sprays. Vacuum cleaner attachment.	Remove the front base grille (see page 3).
<b>Condenser</b>	Cleaning brush (Part No. 20001017) available from your dealer.	No need for cleaning unless environment is particularly greasy, dusty or there is significant pet traffic in the home (see page 12).
<b>Door handles</b>	Mild detergent and warm water. Mild liquid sprays.	
<b>Painted metal surfaces: Cabinet, doors</b>	Mild detergent and warm water. Mild liquid sprays.	Dry with a clean, soft cloth. Do not wipe the refrigerator with a soiled dishwashing cloth or wet towel. These may leave residue that can scratch and weaken the paint. Do not use scouring pads, powdered cleansers, bleach or cleaners containing bleach. These products can scratch and erode the paint finish. Do not wax plastic or vinyl parts.
<b>Defrost Drain Pan</b>	Mild detergent and warm water.	Routine cleaning usually not necessary unless environment is particularly humid or dusty. Pan should be drained and cleaned prior to moving the refrigerator (see page 12).
<b>REFRIGERATOR AND FREEZER INTERIOR</b>		
<b>Door gasket</b>	Baking soda and warm water. Mild detergent and warm water.	Use 1-2 tablespoons baking soda per quart of water. Be sure to wring out excess water from sponge or cloth when cleaning around controls, lights, or electrical parts.
<b>Glass shelves</b>	Mild detergent and warm water. Glass cleaner. Mild liquid sprays.	<b>Allow the glass to warm up to room temperature before immersing in warm water. Never use hot water.</b>
<b>Interior and door liner</b>	Mild detergent and warm water. Baking soda and warm water.	See above for baking soda solution. Do not use abrasive cleaners, concentrated detergents, bleaches, cleaning waxes, solvents or polish cleaners to clean the refrigerator interior.
<b>Drawers, bins, shelves, etc.</b>	Mild detergent and warm water.	Dry thoroughly. Do not wash in automatic dishwasher.

# ? Troubleshooting

## Normal Operating Sounds

Improvements in refrigeration design may produce sounds in your new refrigerator that are different or were not present in an older model. These improvements were made to create a refrigerator that is better at preserving food, is more energy efficient, and is quieter overall. Because new units run quieter, sounds may be detected that were present in older units, but were masked by higher sound levels. Many of these sounds are normal. Please note that the surfaces adjacent to a refrigerator, such as hard walls, floors and cabinetry may make these sounds seem even louder. The following are some of the normal sounds that may be noticed in a new refrigerator.



# Troubleshooting

Review this chart of troubleshooting tips first...you may not need to call for service at all.

	PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
GENERAL OPERATION	<b>Won't run</b>	Power cord not plugged in.	Push plug into outlet.
		No power to outlet.	Replace fuse, reset circuit breaker.
		Fresh food control set to "OFF" position.	Set fresh food control (see page 5).
		Refrigerator is in automatic defrost.	Wait 25 minutes for defrost cycle to end.
		Room temperature less than 55° F.	Relocate unit to proper climate (see <i>Installation</i> on page 3).
	<b>Runs too long, too frequently</b>	Today's refrigerators start and stop more often to maintain even temperatures.	
		Normal at startup for new or recently installed units.	Wait 24 hours for refrigerator to completely cool down (see <i>Temperature Controls</i> on page 5).
		Prolonged or frequent door openings.	This is normal. Minimize door openings.
		Door not sealing.	Check to see if something is preventing door from closing.
		Front base grille blocked.	Unblock to allow warm air to exit unit.
<b>Light not working</b>	Bulb burned out.	Unplug refrigerator and change bulb (see page 12).	
	No power to unit.	Check to see if power cord is completely plugged in properly.	
<b>Visible glow in freezer vents</b>	Appearance of a red glow or reflection is normal during the defrost cycle.		
<b>Warm air from cabinet bottom</b>	This is normal air flow for condenser circulation.		
<b>Cabinet vibrates</b>	Cabinet not level. Weak floor.	Level cabinet (see page 3).	
<b>Odor in cabinet</b>	Odor producing foods not covered.	Cover or wrap odorous foods tightly. Clean cabinet.	
NOISE	<b>Noise, sounds and vibrations</b>	Normal noise.	See <i>Normal Operating Sounds</i> (page 14).
		Cabinet not level.	Level cabinet (see page 3).
TEMPERATURE	<b>Freezer, refrigerator too warm</b>	Control set too warm. Prolonged door openings.	Adjust temperature control (see page 5). Minimize door openings.
		Room temperature less than 55° F.	Unit will not run often enough to maintain proper temperatures.
		Products with high sugar content may not harden completely when frozen.	
	<b>Freezer, refrigerator too cold</b>	Control set too cold.	Adjust temperature control (see page 5).



# Troubleshooting

	PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
ICE	<b>Automatic icemaker not working</b>	Sensor arm in up position.	Adjust sensor arm down to “ON” position.
		Cabinet not level.	Level unit (see page 3).
		Water supply not connected or restricted.	Connect water supply, or clear obstructions.
		Freezer too warm.	Adjust freezer temperature control (see page 5).
	<b>Ice cubes have odor/taste</b>	Old cubes.	Discard; ice cubes may absorb odors which affect taste.
		Bad water quality.	Contact local water treatment company.
		Food transmitted odor/taste to ice.	Wrap foods tightly.
	<b>Ice cubes sticking in tray</b>	Residue from minerals in the water.	Wipe trays with vinegar-soaked cloth until clean.
	<b>Ice cubes evaporating</b>	Limited use of ice.	Dump old ice cubes.
	MOISTURE	<b>Moisture on cabinet surface between doors</b>	Not unusual during periods of high humidity.
<b>Moisture on inside cabinet walls or in crisper</b>		Hot humid weather.	Normal.
		Frequent or prolonged door openings.	Minimize door openings.
		Door not closed properly.	Check to see if something is preventing door from closing.
		Food not wrapped properly.	Wrap or cover all foods tightly.
<b>Foods dry out</b>		Crisper not tightly closed.	Close crisper all the way.
		Temperature controls set too cold.	Adjust temperature controls (see page 5).
		Packages not wrapped or sealed properly.	Wrap or cover all foods tightly.
<b>Excessive moisture in crisper</b>		Hot, humid weather.	Minimize door openings.
		Humidity slide on crisper needs adjustment.	Slide control to “Fruit” setting to allow more moisture to leave the drawer.
	Too much moisture on fresh produce before storing.	Do not wash items prior to storage. Wait to wash fresh items until right before use.	
	Foods not stored properly.	Store leafy vegetables in a loosely closed plastic bag. Store items with an outer skin (i.e. apples, oranges, pears, grapes, cucumbers, etc.) in a vented bag or unwrapped in the drawer. Store mushrooms and berries in original vented cartons or boxes, not in plastic bags.	



# Warranty & Service

## Warranty

### Full One Year Warranty

**One (1) year** - From the date of original retail purchase, any part that fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

**Ice Maker** - When purchased with the refrigerator and installed by the dealer the ice maker will be considered part of the refrigerator for warranty purposes.

### Limited Warranty - Major Refrigeration Components

**Second Through Fifth Year** - After the first year from the date of original purchase, through the fifth year, Maytag Services<sup>SM</sup> will repair or replace, at its option, free of charge for parts and labor only, any part of the sealed refrigeration system (consisting of the compressor, evaporator, condenser, drier and connecting tubing) and the cabinet liner (exclusive of the door liner) which fail in normal home use. All other costs, including mileage, transportation, trip charge and diagnostic charge, if required, shall be the responsibility of the owner.

### Limited Warranty - Other Parts

**Second Year** - Parts other than major refrigeration components which fail in normal home use during the second year following the date of original retail purchase will be repaired or provided free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage, transportation, trip charge and diagnostic charge, if required.

#### Note

The full warranty and the limited warranties apply when the refrigerator is located in the United States or Canada. Refrigerators located elsewhere are covered by the limited warranties only including parts that fail during the first year.

### Limitations of Liability

The warrantor shall not be liable for any incidental or consequential damages, including food loss. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

## What is Not Covered By These Warranties:

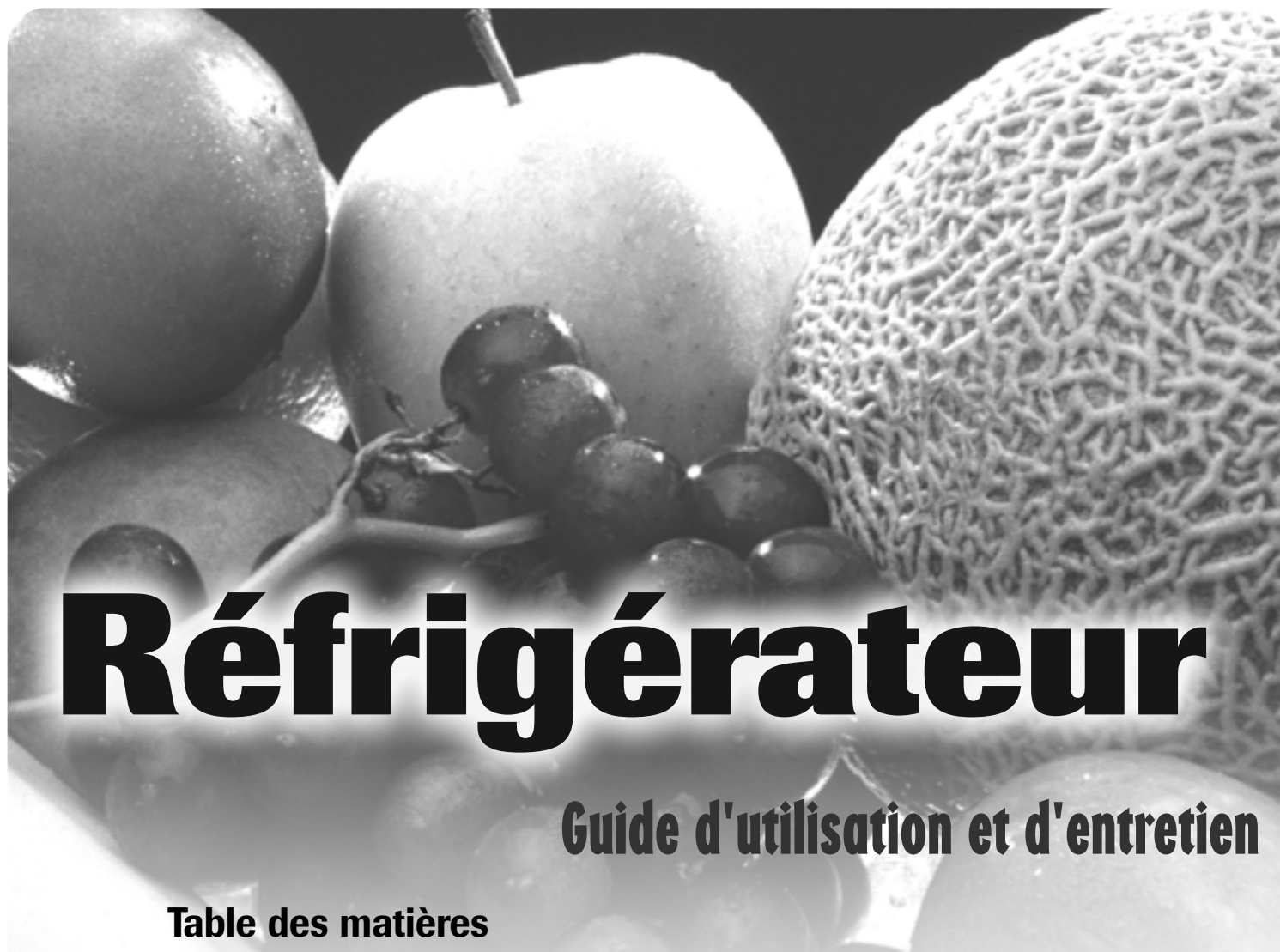
1. Conditions and damages resulting from any of the following:
  - a. Improper installation, delivery, or maintenance.
  - b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
  - c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
  - d. Incorrect electric current, voltage, or supply.
  - e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
  - a. Correct installation errors.
  - b. Instruct the user on the proper use of the product.
  - c. Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

## If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services<sup>SM</sup>, Maytag Customer Assistance at 1-800-688-9900 U.S.A. or 1-800-688-2002 Canada, to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to *Warranty* for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services<sup>SM</sup>, Attn: CAIR<sup>®</sup> Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 or call **1-800-688-9900 U.S.A. or 1-800-688-2002 Canada**. U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services<sup>SM</sup>, Maytag Customer Assistance.

#### Note

- When writing or calling about a service problem, please include the following information:
  - a. Your name, address and telephone number;
  - b. Model number and serial number;
  - c. Name and address of your dealer or servicer;
  - d. A clear description of the problem you are having;
  - e. Proof of purchase (sales receipt).



# Réfrigérateur

## Guide d'utilisation et d'entretien

### Table des matières



**Instructions de sécurité importantes** ..... 19-20



**Conseils pour la conservation des aliments** ..... 27-29



**Installation**..... 21-22



**Remisage du réfrigérateur** ..... 30



**Commandes de température** ..... 23



**Entretien et nettoyage**..... 30-31



**Intérieur du réfrigérateur** ..... 24-25



**Recherche de pannes** ..... 32-34



**Production de glace**..... 26



**Garantie et service après-vente**..... 35

**Guía de Uso y Cuidado** ..... 36



# Instructions de sécurité importantes

**Installateur :** Remettez ce guide au propriétaire.

**Consommateur :** Veuillez lire ce Guide d'utilisation et d'entretien et le conserver pour consultation ultérieure. Il fournit les informations appropriées sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :  
1-800-688-9900 aux É.-U., ou 1-800-688-2002 au Canada

Préparez les numéros de modèle et de série identifiant votre réfrigérateur. Ceux-ci se trouvent sur la plaque signalétique située à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, sur le côté supérieur gauche. Notez ces numéros ci-dessous pour y accéder facilement :

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité de nos appareils, des modifications peuvent être introduites sur les appareils sans que cela donne lieu à une révision de ce guide.

## Ce que vous devez savoir sur les instructions de sécurité

Les instructions de sécurité importantes et les avertissements paraissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les situations et conditions éventuelles qui peuvent se présenter. Il faut faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de cet appareil.

Prenez toujours contact avec votre détaillant, distributeur, agent de service ou fabricant, au sujet de problèmes ou conditions que vous ne comprenez pas.

## Reconnaissez les étiquettes, phrases ou symboles sur la sécurité

### DANGER

**DANGER** – risques immédiats qui **RÉSULTERONT** en de graves blessures ou même la mort.

### AVERTISSEMENT

**AVERTISSEMENT** – risques ou pratiques non sûres, qui **POURRAIENT** résulter en de graves blessures ou même la mort.

### ATTENTION

**ATTENTION** – risques ou pratiques non sûres qui **POURRAIENT** résulter en des blessures mineures ou dégâts matériels.

## AVERTISSEMENT

**Pour réduire le risque d'incendie, choc électrique, blessure ou même la mort lors de l'utilisation du réfrigérateur, suivez ces précautions de base, y compris les suivantes :**

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le réfrigérateur.
2. Respectez les prescriptions de tous les codes et règlements locaux.
3. Observez les instructions de liaison à la terre.
4. En cas d'incertitude quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil, consultez un électricien qualifié.
5. N'utilisez pas une canalisation de gaz pour la liaison à la terre.
6. N'utilisez pas une tuyauterie d'eau froide pour la liaison à la terre.
7. Le réfrigérateur est conçu pour être alimenté par un circuit électrique indépendant 115 V, 15 A, 60 Hz. Ne modifiez pas la fiche du cordon d'alimentation; si la fiche ne correspond pas à la configuration de la prise de courant, faites installer la prise de courant adéquate par un électricien qualifié.
8. N'utilisez pas un adaptateur pour fiche de branchement à deux broches, un câble de rallonge ou une barre de prises de courant.
9. N'enlevez pas l'étiquette d'avertissement du cordon d'alimentation.
10. N'interférez pas avec les commandes du réfrigérateur.
11. Ne réparez ou ne remplacez jamais un composant du réfrigérateur, sauf si ceci est spécifiquement recommandé dans le Guide d'utilisation et d'entretien ou les instructions de réparation publiées. N'entreprenez pas une intervention si l'intervenant ne comprend pas parfaitement les instructions ou ne possède pas les compétences nécessaires.
12. Veillez à toujours déconnecter le réfrigérateur du circuit électrique avant d'entreprendre une intervention. Pour débrancher, saisissez la fiche – ne tirez pas sur le cordon.
13. Installez le réfrigérateur conformément aux instructions d'installation. Chaque raccordement (eau, électricité et liaison à la terre) doit être conforme aux prescriptions des codes locaux, et doit éventuellement être réalisé par un personnel professionnel.
14. Veillez à maintenir le réfrigérateur en bon état. Les chocs ou chutes peuvent susciter des anomalies de fonctionnement du réfrigérateur ou des fuites. En cas de dommages, faites contrôler le réfrigérateur par un technicien qualifié.
15. Remplacez la fiche de branchement ou le cordon d'alimentation en cas d'usure.
16. Lisez et respectez les instructions du fabricant concernant l'environnement idéal de conservation des produits placés dans le réfrigérateur.



# Instructions de sécurité importantes

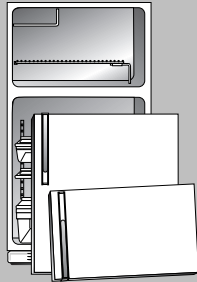
## DANGER

**Pour réduire le risque de blessure ou même de mort, suivez les précautions de base, y compris les suivantes :**

**IMPORTANT :** Les risques d'enfermement et d'étouffement d'un enfant dans un réfrigérateur n'ont pas disparu. Un réfrigérateur abandonné demeure dangereux... même s'il ne reste ainsi accessible « que pendant quelques jours ». Lorsqu'on se débarrasse d'un vieux réfrigérateur, il faut appliquer les instructions ci-dessous pour éviter tout accident.

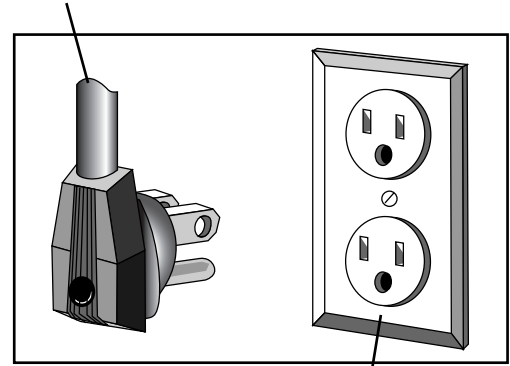
Avant de jeter votre vieux réfrigérateur ou congélateur :

- Démontez les portes.
- Laissez les clayettes en place pour qu'un enfant ne puisse pas facilement s'introduire dans le réfrigérateur.



Cet appareil est doté d'une fiche de branchement à 3 broches (pour liaison à la terre), ce qui assure une protection adéquate contre les risques de chocs électriques. On doit brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant reliée à la terre. Si la prise de courant disponible ne comporte que deux alvéoles, c'est au client qu'incombent la responsabilité et l'obligation personnelle de la faire remplacer par une prise de courant à 3 alvéoles convenablement reliée à la terre. On ne doit jamais, quelles que soient les circonstances, couper ou arracher la troisième broche (liaison à la terre) de la fiche de branchement. Ne jamais utiliser une fiche d'adaptation.

Cordon d'alimentation avec fiche de branchement à trois broches



Prise de courant murale reliée à la terre

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE**



# Installation

Ce réfrigérateur a fait l'objet d'un emballage soigné. Retirer le ruban et le matériel d'emballage des clayettes et des étagères et les jeter.

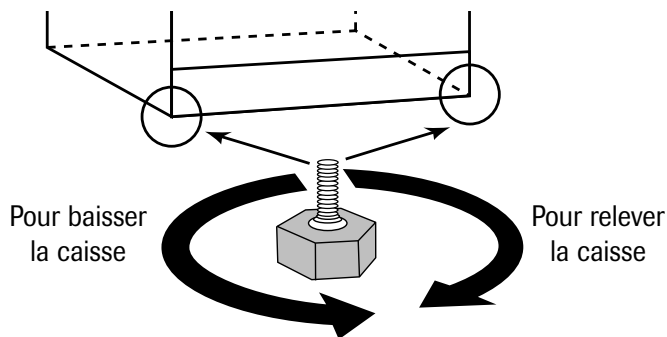
## Emplacement d'installation

- Veiller à ce que l'air puisse circuler librement à travers la grille de plinthe avant.
- Installer le réfrigérateur à un endroit où la température ambiante ne baissera pas au-dessous de 13 °C (55 °F). Lorsque la température ambiante est inférieure à 13 °C (55 °F), le réfrigérateur ne fonctionne pas assez fréquemment pour le maintien de la température adéquate dans le compartiment de congélation.
- Prévoir un espace libre d'au moins 1,5 cm (½ po) sur les côtés, au sommet et à l'arrière pour faciliter l'installation. Si le côté comportant les charnières de porte est contre un mur, il est désirable qu'il y ait un espace libre plus important de ce côté pour pouvoir ouvrir complètement les portes.
- Dans le cas d'un plancher en vinyle ou en bois, travailler prudemment lors de l'installation pour éviter de laisser des marques sur le plancher ou de l'endommager. Utiliser une plaque de contreplaqué ou un morceau de tapis ou d'un autre matériau pour protéger le sol lors du positionnement de l'appareil.

## Aplomb du réfrigérateur

Pour optimiser l'esthétique et la performance du réfrigérateur, il faut le placer d'aplomb une fois qu'il a été installé à son emplacement définitif.

- Ajuster les vis d'aplomb/de calage sous chacun des coins avant, à la base de la caisse. Tourner ces vis dans le sens horaire pour relever un coin de la caisse et dans le sens antihoraire pour baisser un coin de la caisse.



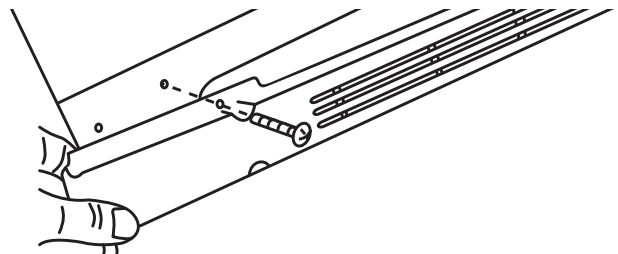
- Si le sol n'est pas de niveau et qu'il soit nécessaire de relever l'arrière de la caisse, il est préférable de faire rouler les roues arrière sur un morceau de contreplaqué ou autre matériau de calage.

## Grille de plinthe avant

La grille de plinthe avant a été emballée à l'intérieur du réfrigérateur pour l'expédition et doit être installée une fois que le réfrigérateur aura été mis à niveau.

### Installation :

- À l'aide d'un tournevis Phillips, retirer les deux vis à tête Phillips se trouvant à la base du réfrigérateur.
- Aligner la grille de plinthe avant sur les trous des vis. (Le côté de la grille de plinthe présentant un évidement s'installe autour de la charnière inférieure de la porte.)
- Fixer la grille de plinthe en place en réinstallant les vis Phillips dans leurs trous d'origine.



## Conseils pour l'économie d'énergie

- Installer le réfrigérateur à distance des sources de chaleur (cuisinière, lave-vaisselle, bouches de chauffage) et du rayonnement solaire direct.
- Établir correctement l'aplomb du réfrigérateur et ne pas obstruer les orifices de ventilation de la grille de plinthe avant.
- Laisser refroidir les plats chauds avant de les placer dans le réfrigérateur ou le congélateur.
- Couvrir/fermer les récipients de liquide.
- Essayer de maintenir le compartiment de congélation aussi plein que possible; ainsi moins d'air froid s'échappera lors de l'ouverture de la porte. Lorsque le compartiment de congélation est rempli à moins des deux tiers, il est utile d'y placer des récipients de lait à demi remplis d'eau.
- Essuyer les récipients pour enlever toute trace d'eau avant de les placer dans le réfrigérateur.
- Éviter d'ouvrir fréquemment les portes de l'appareil.



# Installation

## ⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de décharge électrique pouvant entraîner des blessures graves ou même la mort :

- Débrancher le réfrigérateur avant d'inverser les portes.

## Inversion du sens des portes

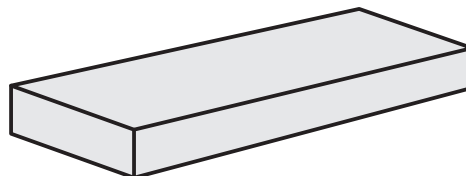
### Outils nécessaires :

- Tournevis Phillips
- Clé à rochet et douille de  $\frac{5}{16}$  po
- Clé ouverte de  $\frac{5}{16}$  po
- Couteau à mastic

Débrancher le réfrigérateur.

1. Retirer le couvre-charnière et le mettre de côté.
2. Retirer les vis de la charnière supérieure à l'aide de la clé à rochet et de la douille de  $\frac{5}{16}$  po et les mettre de côté.
3. Soulever soigneusement la porte du congélateur et l'enlever (y compris la charnière supérieure) de la charnière centrale.
4. Enlever la vis et le bras de charnière du dessus de la porte du réfrigérateur.
5. Soulever doucement la porte du réfrigérateur et la retirer.
6. Retirer la grille de plinthe avant et la mettre de côté.
7. Retirer la plaque de charnière du coin inférieur du réfrigérateur et l'installer de l'autre côté.
8. Retirer la plaque du dessous de la porte du réfrigérateur et l'installer de l'autre côté.
9. Retirer la plaque du dessous de la porte du congélateur et l'installer de l'autre côté.
10. Retirer le(s) bouton(s) sur le dessus des portes de réfrigérateur et de congélateur et le(s) réinstaller de l'autre côté.
11. Retirer les bouchons des trous de vis du dessus de la caisse et les réinstaller de l'autre côté.
12. Retirer les rondelles et l'axe de l'intérieur de la plaque de charnière et les installer sur l'extérieur de la plaque de charnière.
13. Réinstaller soigneusement la porte du réfrigérateur sur la plaque de charnière au coin inférieur.
14. Coulisser le bras de charnière en place et le fixer avec une vis.

15. Installer soigneusement la porte du congélateur sur le dessus du bras de charnière en se servant de la cale d'espacement pour maintenir l'intervalle.



### Remarque

- Ne pas jeter la cale d'espacement en mousse de la porte. Les portes peuvent se stabiliser à l'usage.

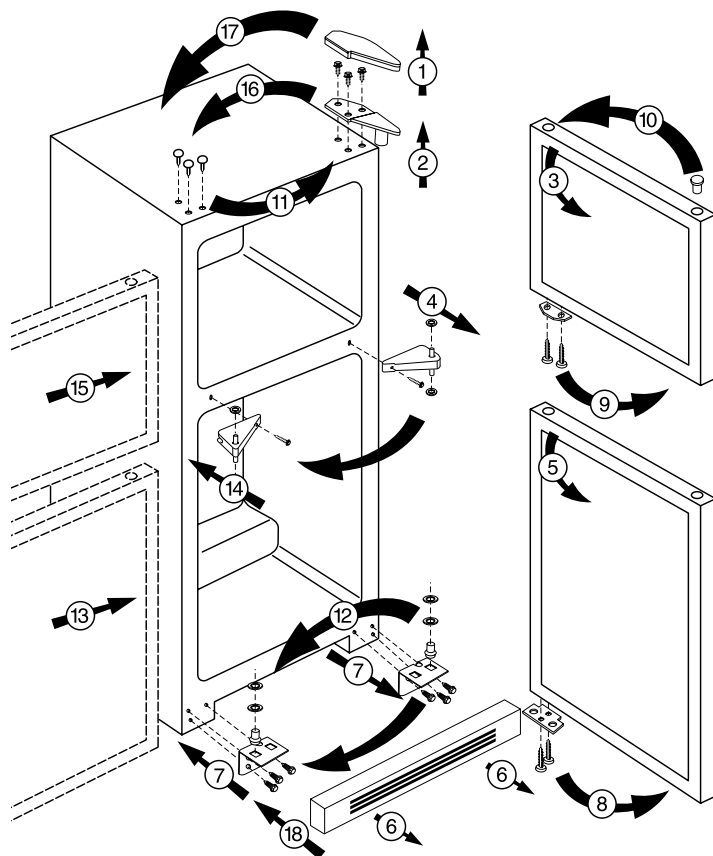
16. Coulisser la charnière supérieure en place sur la porte du congélateur et fixer les vis à l'aide d'une clé de  $\frac{5}{16}$  po.

S'assurer que toutes les vis ont bien été serrées.

17. Bien enclencher en place le couvre-charnière.

18. Remettre la grille de plinthe avant.

Ne pas oublier de rebrancher le réfrigérateur et de réenclencher les commandes au(x) réglage(s) voulu(s).





# Commandes de température

La commande du réfrigérateur est située en haut du compartiment réfrigérateur.



La commande du congélateur est située à l'arrière du compartiment congélateur.



## Réglage initial

- La commande du réfrigérateur comporte des réglages allant de 1 (froid) à 7 (très froid). Au départ, mettre cette commande sur 4.
- La commande du congélateur comporte des réglages allant de froid à très froid. Au départ, mettre cette commande à mi-réglage.

### Remarque

- Le réfrigérateur fonctionnera en continu pendant plusieurs heures lors de sa première mise en marche. Ceci est normal.
- Laisser le réfrigérateur fonctionner pendant au moins quatre heures avant d'y placer des aliments.

## Réglage des commandes de température

- 24 heures après l'addition d'aliments, il est possible de décider s'il convient d'ajuster la température dans l'un ou l'autre ou les deux compartiments. Dans ce cas, modifier la position du ou des boutons de commande, selon les indications du tableau suivant.
- Sauf lors de la mise en marche initiale du réfrigérateur, ne pas changer la position du bouton de commande de plus d'une unité à la fois.
- Laisser les températures se stabiliser pendant 24 heures avant de modifier les réglages.
- Une modification du réglage de l'un ou l'autre des boutons de commande entraîne une modification de la température dans l'autre compartiment.

## GUIDE POUR LE RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES

<b>Compartiment réfrigérateur trop chaud</b>	Mettre la commande du réfrigérateur sur le chiffre supérieur.
<b>Compartiment réfrigérateur trop froid</b>	Mettre la commande du réfrigérateur sur le chiffre inférieur.
<b>Compartiment congélateur trop chaud</b>	Tourner la commande du congélateur sur le réglage plus froid.
<b>Compartiment congélateur trop froid</b>	Tourner la commande du congélateur sur le réglage moins froid.
<b>ARRÊT du réfrigérateur</b>	Placer la commande du réfrigérateur sur OFF (ARRÊT).

- Si la commande du réfrigérateur est sur OFF (ARRÊT), le refroidissement cesse dans les deux compartiments. L'alimentation du réfrigérateur n'est pas interrompue.

## Pas de dégivrage

Ce réfrigérateur est conçu pour un dégivrage automatique.

### Remarque

- Lors du cycle de dégivrage automatique, l'on peut remarquer un reflet rougeoyant dans les événements, sur la paroi arrière du compartiment de congélation, et l'on peut entendre aussi le bruit de gouttes d'eau venant en contact avec l'élément chauffant du système de dégivrage. Ceci est normal lors du dégivrage.

## Surfaces de la caisse chaudes

Occasionnellement, la face avant de la caisse du réfrigérateur peut être chaude au toucher. Il s'agit d'un effet normal qui empêche la condensation d'humidité sur la caisse. Ceci se remarque particulièrement lors de la mise en marche initiale du réfrigérateur, par temps chaud ou après une période prolongée ou excessive d'ouverture des portes.



# Intérieur du réfrigérateur

## Compartiment réfrigérateur

### Étagères

#### ⚠ ATTENTION

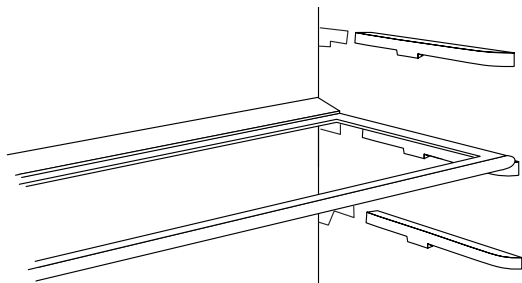
Pour éviter tout risque de blessure ou dommage matériel :

- Ne jamais essayer de régler une étagère chargée d'aliments.
- S'assurer que l'étagère est bien fixée avant d'y placer des articles.
- Manipuler soigneusement les étagères en verre. Elles peuvent se briser soudainement si elles sont entaillées, égratignées ou exposées à de brusques changements de température.

Certains modèles sont dotés d'étagères pleine largeur qui reposent sur des rails moulés dans les parois intérieures du compartiment réfrigérateur. Ces étagères peuvent être facilement ajustées à différentes positions à l'intérieur du compartiment.

#### Ajustement :

- Saisir l'étagère par les deux côtés.
- Tirer l'étagère en avant d'environ 2,5 cm (1 po).
- Tout en soutenant l'étagère par en dessous, la soulever pour la sortir.
- Coulisser l'étagère à l'autre place souhaitée.



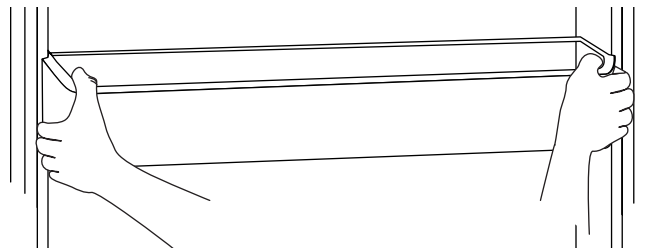
Les **balconnets** peuvent contenir des récipients de dimensions et de formes très variées.

#### Dépose :

- Saisir l'étagère à chacune des extrémités.
- Sortir l'étagère en la soulevant.

#### Réinstallation :

- Tout en maintenant l'étagère sur chaque côté, la coulisser vers le bas.
- Pousser l'étagère au niveau du centre intérieur pour l'enclencher complètement en place.



Les **bacs à légumes** permettent de ranger les fruits et les légumes. Certains bacs comportent des commandes d'humidité à curseur.

Pour la conservation de fruits, faire coulisser la commande (certains modèles) vers la gauche pour minimiser l'humidité dans le bac.

Pour la conservation de légumes, faire coulisser la commande (certains modèles) vers la droite pour augmenter l'humidité dans le bac.

**Pour obtenir les meilleurs résultats, veiller à toujours bien fermer les bacs.**

#### Dépose :

- Tirer le bac jusqu'à la butée.
- Incliner légèrement le bac vers le haut et le sortir.

#### Réinstallation :

- Le bac étant légèrement incliné vers le haut, l'aligner dans les glissières et le coulisser en place.

**L'étagère au-dessus du bac** sert d'étagère inférieure du réfrigérateur.

#### Dépose :

- Enlever les bacs à légumes.
- Soulever légèrement l'avant de l'étagère.
- Soutenir l'étagère par en dessous pour la soulever et la sortir de la caisse.

#### Réinstallation :

- L'avant de l'étagère étant légèrement incliné vers le haut, introduire doucement l'étagère au-dessus du bac, dans la caisse.
- Positionner l'arrière et les côtés de l'étagère sur ses supports et laisser l'étagère du bac se mettre en place.



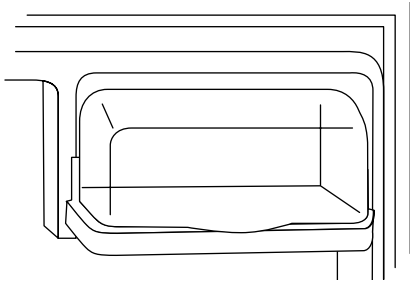
# Intérieur du réfrigérateur

## Casier laitier

Le **casier laitier** est fermé. Il est conçu pour le rangement de produits à tartiner comme le beurre ou la margarine.

Pour utiliser ce compartiment, il suffit de relever le couvercle pour ranger ou prendre des articles.

Ce compartiment peut être enlevé pour être nettoyé en le soulevant par le dessous pour le sortir.



## Compartiment congélateur

### ⚠ ATTENTION

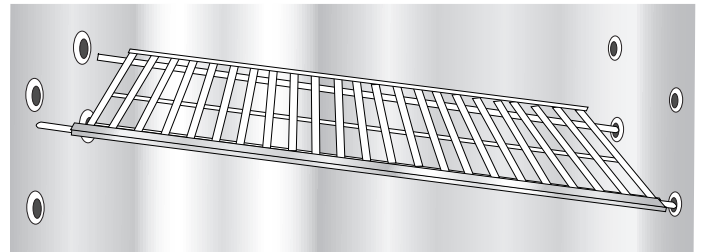
Pour éviter tout risque de blessure ou dommage matériel :

- Ne jamais essayer d'ajuster une étagère chargée d'aliments.
- S'assurer que l'étagère est bien fixée avant d'y placer des articles.

Certains réfrigérateurs comportent une étagère pleine largeur dans le compartiment congélateur. Cette étagère peut être ajustée pour convenir à une variété d'aliments congelés.

### Ajustement de l'étagère :

- Coulisser l'étagère vers la gauche.
- Soulever les barres de support gauches pour les sortir des coupelles de soutien dans la paroi.
- Placer l'étagère à une autre position.





# Production de glace

## Moules à glaçons

Certains modèles comportent des moules à glaçons. Pour libérer les glaçons d'un moule, retourner le moule au-dessus d'un récipient et effectuer un mouvement de torsion aux deux extrémités.

## Machine à glaçons automatique (en option)

### Remarque

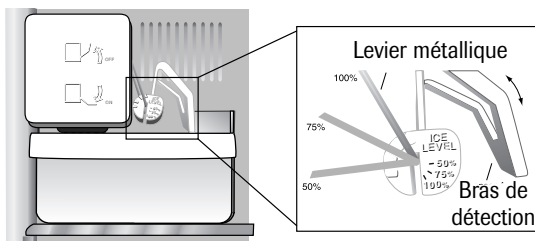
- Les guides de classification d'énergie indiqués sur le réfrigérateur au moment de l'achat ne comprennent pas l'utilisation d'une machine à glaçons en option.

Certains modèles sont prêts pour une installation de machine à glaçons automatique. Le numéro du nécessaire de machine à glaçons approprié pour l'installation sur ces modèles apparaît sur la plaque signalétique. Le nécessaire comprend les instructions d'installation et de raccordement de l'eau.

Raccorder la machine à glaçons à la canalisation d'eau comme il est indiqué dans les instructions fournies à part avec la machine à glaçons. **Une bonne circulation d'eau et la mise à niveau du réfrigérateur sont essentielles à des performances optimales de la machine à glaçons.**

Après le raccordement du réfrigérateur à l'alimentation d'eau, abaisser le bras de détection. La machine à glaçons se remplit d'eau dès que la température adéquate est établie avec le congélateur.

Certaines machines à glaçons sont dotées d'un bras de détection réglable, qui permet de choisir la quantité de glaçons dans le moule à glaçons pour les fois où une quantité inférieure de glaçons est nécessaire.



**Pour régler la quantité de glaçons produits :** (certains modèles) Tourner le levier métallique pour produire la quantité désirée de glaçons. Le réglage 100 % assure une production maximale.

- Il faut attendre 8 à 12 heures avant que la machine à glaçons produise des glaçons utilisables. Le premier ou les deux premiers lots seront probablement constitués de glaçons de petite taille et irréguliers, du fait de la présence d'air dans la canalisation.
- Le premier lot peut également contenir des impuretés présentes dans la nouvelle canalisation d'eau. Par

conséquent, jeter tous les glaçons des deux ou trois premiers lots.

- Lors de l'éjection des glaçons, il est normal que plusieurs glaçons soient collés ensemble aux extrémités. Il est facile de les séparer. La machine à glaçons continuera à produire des glaçons jusqu'à ce que l'accumulation de glaçons relève le bras de détection, ce qui arrête la machine à glaçons.
- Certains sons peuvent accompagner les diverses phases de la production de glaçons : léger bourdonnement du moteur, chute de glaçons dans le bac à glaçons vide et dé clic de l'électrovanne ou, de temps à autre, bourdonnement.
- Si la consommation de glaçons est faible, les glaçons accumulés vont prendre un aspect trouble, se contracter, coller ensemble et prendre un goût. Vider périodiquement le bac pour le laver à l'eau tiède. Veiller à bien le sécher avant de le réinstaller.
- Pour retirer le bac à glaçons, le tirer vers l'avant puis l'enlever de la machine à glaçons. Pour empêcher que la machine à glaçons ne produise des glaçons alors que le bac est enlevé, arrêter la machine à glaçons en relevant le bras de détection.
- Pour remettre le bac à glaçons en place, inverser la méthode ci-dessus. Remettre en marche la machine à glaçons en baissant le bras de détection.
- Ne placer dans le bac à glaçons aucun aliment ou liquide pour un refroidissement rapide. Ces articles entraveraient les mouvements du bras de détection, ce qui entraînerait un mauvais fonctionnement de la machine à glaçons.
- Lorsque l'arrivée d'eau doit être interrompue pendant plusieurs heures, arrêter la machine à glaçons en relevant le bras de détection.

### ⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure ou dommage matériel :

- Ne jamais placer les doigts ou la main sur le mécanisme de la machine à glaçons lorsque le réfrigérateur est branché, pour éviter tout risque de blessure. Cela évitera aussi toute interférence avec les pièces mobiles du mécanisme d'éjection et avec l'élément chauffant qui provoque la libération des glaçons.
- Dans certaines circonstances rares, les glaçons peuvent présenter une coloration vert-bleu. Ceci est dû à une combinaison de facteurs comme caractéristiques de l'eau locale, circuits de plomberie de la résidence, et accumulation de sels de cuivre dans la canalisation inactive qui alimente la machine à glaçons. La consommation répétitive de glaçons ainsi colorés peut être néfaste pour la santé. Jeter tous les glaçons manifestant une telle coloration, et contacter le détaillant pour l'achat d'un filtre qui devra être installé sur la canalisation d'eau.
- Un raccordement à l'eau inapproprié peut entraîner la formation de moisissures/mildiou.



# Conseils pour la conservation des aliments

## Conservation de produits frais

- On devrait maintenir la température dans le compartiment réfrigérateur entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F) (la valeur optimale est 3 °C [37 °F]). Pour contrôler la température, placer un thermomètre dans un verre d'eau, au centre du compartiment réfrigérateur. Noter l'indication du thermomètre après 24 heures. Si la température est supérieure à 4 °C (40 °F), ajuster les commandes, selon les instructions de la page 23.
- Éviter de placer trop de produits sur les clayettes et étagères du réfrigérateur. Ceci entrave la circulation de l'air autour des aliments et entraîne un refroidissement non uniforme.

## Fruits et légumes

- L'humidité des produits conservés dans les bacs à légumes est retenue, ce qui permet de maximiser la qualité et la durée de conservation des fruits et légumes (voir page 24).
- Effectuer un tri des fruits et légumes avant de les placer dans le réfrigérateur; veiller à consommer d'abord les articles amollis ou qui ont subi des chocs. Jeter les articles manifestant un début de dégradation.
- Veiller à toujours envelopper les aliments très odorants – oignons, choux, etc. – afin que l'odeur ne soit pas transférée à d'autres aliments.
- Tandis qu'une certaine dose d'humidité est nécessaire à la conservation de la fraîcheur des légumes, un excès d'humidité peut réduire la durée de conservation (particulièrement pour les légumes feuillus). Veiller à bien égoutter les légumes avant de les placer dans le réfrigérateur.

## Viandes et fromages

- On devrait parfaitement envelopper la viande ou volaille non cuite pour qu'il ne puisse y avoir aucune contamination d'autres aliments ou des surfaces du réfrigérateur.
- Occasionnellement une moisissure peut se développer à la surface de certains fromages durs (gruyère, cheddar, parmesan). Couper dans le fromage, jusqu'à 2,5 cm (1 pouce) autour et au-dessous de la zone moisie. Veiller à ce que couteau ou autre instrument ne touche pas la zone moisie.

Ne pas tenter, après l'apparition de moisissure, de récupérer tranches de fromage individuelles, fromage mou, fromage cottage, crème, crème sure ou yaourt.

## Produits laitiers

- Une date de péremption indiquant la limite de conservation apparaît généralement sur l'emballage de la plupart des produits laitiers comme lait, yaourt, crème sure et fromage cottage. On doit veiller à conserver ces aliments dans leur emballage d'origine et à les réfrigérer immédiatement après l'achat et après chaque prélèvement.

## Conservation des aliments surgelés

- La température dans le compartiment congélateur d'un réfrigérateur doit être maintenue à environ -18 °C (0 °F). Pour contrôler la température, placer un thermomètre pour appareils ménagers entre les paquets d'aliments surgelés. Noter l'indication du thermomètre après 24 heures. Si la température est supérieure à -18 °C (0 °F), ajuster le bouton de commande, selon les instructions de la page 23.
- Le fonctionnement du congélateur est plus efficace lorsqu'il est rempli aux deux tiers ou plus.

## Préparation des aliments pour la congélation

- Pour minimiser la déshydratation et la détérioration qualitative, utilisez feuille d'aluminium, pellicule plastique, et sachets ou contenants étanches pour congélateur. Expulser autant d'air que possible de l'emballage, veiller à ce que chaque paquet soit parfaitement fermé. L'air retenu peut provoquer l'assèchement des aliments, un changement de couleur ou le développement d'une saveur non naturelle (brûlures de congélation).
- Avant de les congeler, envelopper les paquets de viande fraîche et de volaille avec un produit adéquat d'emballage pour congélation.
- **Ne pas congeler de nouveau une pièce de viande complètement décongelée.**

## Chargement du congélateur

- Éviter de placer trop d'aliments tièdes dans le congélateur en une seule fois. Ceci soumet le congélateur à une surcharge, ce qui ralentit le refroidissement et peut provoquer une augmentation de la température des aliments déjà congelés.
- Laisser un espace entre les paquets pour que l'air froid puisse circuler librement, ce qui entraînera une congélation plus rapide.
- Éviter de placer sur les balconnets du congélateur des produits à congélation difficile comme crème glacée ou jus d'orange; il est préférable de placer ces produits à l'intérieur du congélateur où la température varie moins lors de l'ouverture des portes.



# Conseils pour la conservation des aliments

## Tableau de conservation des aliments

La durée de conservation est approximative et peut varier selon le type d'emballage, la température de conservation et la qualité du produit lors de son achat.

ALIMENTS	RÉFRIGÉRATEUR	CONGÉLATEUR	CONSEILS DE CONSERVATION
<b>PRODUITS LAITIERS</b>			
Beurre	1 mois	6-9 mois	Bien emballer ou couvrir.
Lait et crème	1 semaine	Non recommandé	Vérifier la date sur l'emballage. Bien fermer. Ne pas remettre la partie non utilisée dans le contenant d'origine. Ne pas congeler la crème à moins qu'elle ne soit fouettée.
Fromage à la crème, tartinade de fromage et produits au fromage	1-2 semaines	Non recommandé	Bien envelopper.
Fromage cottage	3-5 jours	Non recommandé	Conserver dans le contenant d'origine. Vérifier la date sur le cartonnage.
Crème sure	10 jours	Non recommandé	
Fromage dur (gruyère, cheddar et parmesan)	1-2 mois	4-6 mois Peut s'émietter	Bien envelopper. Découper toute partie moisie.
<b>ŒUFS</b>			
Oeufs en coquille	3 semaines	Non recommandé	Réfrigérer, pointe vers le bas.
Jaunes ou blancs	2-4 jours	9-12 mois	Pour chaque tasse de jaunes d'œuf, ajouter 1 c. à thé de sucre pour les pâtisseries ou 1 c. à thé de sel pour les mets non sucrés.
<b>FRUITS</b>			
Pommes	1 mois	8 mois (cuites)	Également, conservation de pommes à chair ferme ou non mûres à 15-21 °C (60-70 °F).
Bananes	2-4 jours	6 mois (entières/pelées)	Faire mûrir à la température ambiante avant de mettre au réfrigérateur. Les bananes et les avocats noircissent lorsqu'ils sont mis au réfrigérateur.
Poires, prunes, avocats	3-4 jours	Non recommandé	
Baies, cerises, abricots	2-3 jours	6 mois	
Raisin	3-5 jours	1 mois (entier)	
Agrumes	1-2 semaines	Non recommandé	Se conservent aussi à 15-21 °C (60-70 °F). Au réfrigérateur, conserver sans les recouvrir.
Ananas, découpé	2-3 jours	6-12 mois	Ne mûrit pas après l'achat. Utiliser rapidement.
<b>LÉGUMES</b>			
Asperges	1-2 jours	8-10 mois	Ne pas laver avant de réfrigérer. Ranger dans le bac à légumes.
Choux de Bruxelles, brocoli, chou-fleur, petits pois, haricots de Lima, oignons, poivrons	3-5 jours	8-10 mois	Envelopper les aliments dégageant une odeur. Laisser les petits pois en gousse.
Chou, céleri	1-2 semaines	10-12 mois	Envelopper les aliments dégageant une odeur et les réfrigérer dans le bac à légumes.
Carottes, panais, betteraves et navets	7-10 jours	8-10 mois	Enlever les feuilles. Envelopper les aliments dégageant une odeur et les réfrigérer dans le bac à légumes.
Laitue	7-10 jours	Non recommandé	



# Conseils pour la conservation des aliments

ALIMENTS	RÉFRIGÉRATEUR	CONGÉLATEUR	CONSEILS DE CONSERVATION
<b><u>VOLAILLES ET POISSONS</u></b>			
Poulet et dinde, entiers	1-2 jours	12 mois	Conserver dans l'emballage d'origine pour la réfrigération. Ranger dans le bac à viande et fromage. Si la congélation est de plus de 2 semaines, réenvelopper avec un emballage pour congélation.
Poulet et dinde, morceaux	1-2 jours	9 mois	
Poisson	1-2 jours	2-6 mois	
<b><u>VIANDES</u></b>			
Bacon	7 jours	1 mois	Les viandes fraîches peuvent être conservées dans leur emballage d'origine pour la réfrigération.
Boeuf ou agneau, haché	1-2 jours	3-4 mois	
Boeuf ou agneau, rôti et steak	3-5 jours	6-9 mois	Placer dans le bac à viande et fromage. Si la congélation est de plus de 2 semaines, réenvelopper avec un emballage pour congélation.
Jambon, entièrement cuit, entier	7 jours	1-2 mois	
moitié	5 jours	1-2 mois	
en tranches	3 jours	1-2 mois	La charcuterie non ouverte, emballée sous vide, peut être conservée jusqu'à 2 semaines dans le bac à viande et fromage.
Viandes froides	3-5 jours	1-2 mois	
Rôti de porc	3-5 jours	4-6 mois	Bien envelopper les viandes transformées et les ranger dans le bac à viande et fromage.
Côtelettes de porc	3-5 jours	4 mois	
Saucisses à base de viande hachée	1-2 jours	1-2 mois	
Saucisses fumées	7 jours	1-2 mois	
Veau	3-5 jours	4-6 mois	
Saucisses de Francfort	7 jours	1 mois	

Sources: Department of Agriculture des États-Unis; Food Marketing Institute; Cooperative Extension Service, Université d'état de l'Iowa



# Remisage du réfrigérateur

## Vacances\*

Pour une absence de un mois ou moins, laisser les boutons de commande aux réglages habituels.

Pour une absence de plus longue durée :

1. Retirer tous les aliments.
2. Arrêter la machine à glaçons (si elle est installée) et fermer le robinet d'arrêt de la canalisation d'eau.
3. Débrancher le réfrigérateur de la prise de courant.
4. Purger la canalisation d'eau de la machine à glaçons et bien sécher la machine à glaçons.
5. Nettoyer et sécher parfaitement le réfrigérateur.

\* Dans le cas d'une machine à glaçons automatique, jeter les deux ou trois premiers lots de glaçons, quand le réfrigérateur est remis en marche.

6. Laisser les portes ouvertes pour éviter le développement d'odeurs.

### ⚠ ATTENTION

Un raccordement à l'eau et une évacuation inappropriés peuvent entraîner la formation de moisissures/mildiou.

## Déménagement\*

Pour un déménagement, suivre les instructions décrites au paragraphe Vacances. De plus, enlever et emballer soigneusement tout article facilement amovible. Faire transporter le réfrigérateur verticalement; les portes doivent être fermées et immobilisées avec du ruban adhésif.



# Entretien et nettoyage

Le tableau de la page suivante présente des directives spécifiques pour le nettoyage du réfrigérateur.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout choc électrique pouvant entraîner de graves blessures ou même la mort :

- Débrancher le cordon d'alimentation avant de déménager ou de nettoyer le réfrigérateur.
- Débrancher le cordon d'alimentation avant de remplacer l'ampoule.

### ⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure :

- Porter des gants pour remplacer l'ampoule afin de se protéger contre le bris éventuel de verre.

## Condenseur No Clean<sup>MC</sup>

Le réfrigérateur fonctionne plus efficacement si le condenseur est propre. Grâce à la conception particulière du condenseur No Clean<sup>MC</sup>, il n'est plus nécessaire d'effectuer un nettoyage de routine du condenseur dans le cadre de l'utilisation résidentielle normale du réfrigérateur.

Certains environnements d'utilisation peuvent être particulièrement poussiéreux ou gras. Dans un tel cas, il faudra nettoyer périodiquement le condenseur pour maintenir l'efficacité optimale.

## Nettoyage sous le réfrigérateur

1. Débrancher le cordon d'alimentation.
2. Relever les pieds de calage, le cas échéant (voir page 21).
3. Pour empêcher un renversement accidentel, évacuer toute l'eau de dégivrage qui pourrait s'être accumulée dans le plateau prévu à cet effet. Ce plateau est situé sous la grille de plinthe avant. Pour l'enlever, appuyer sur les deux côtés et le sortir.
4. Si le modèle a été raccordé à une alimentation en eau pour la machine à glaçons automatique, couper l'eau avant de déplacer le réfrigérateur.
5. Éloigner le réfrigérateur du mur.

## Remplacement d'une ampoule

Utiliser toujours une ampoule standard de 40 W, pour appareils ménagers.

L'ampoule est située sous le dessus du compartiment réfrigérateur.

- Dévisser/remplacer l'ampoule.



# Entretien et nettoyage

## ⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout choc électrique pouvant entraîner de graves blessures ou même la mort, débrancher le réfrigérateur avant de le nettoyer. Après le nettoyage, rebrancher le réfrigérateur.

## ⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure ou dommage matériel, observer les points suivants :

- Ne pas toucher les surfaces réfrigérées avec une main humide ou mouillée. Un objet mouillé risque d'adhérer sur une surface métallique très froide.
- Avant de nettoyer le compartiment congélateur, on doit le laisser se réchauffer.
- Laisser les étagères en verre se réchauffer avant de les immerger dans de l'eau tiède.

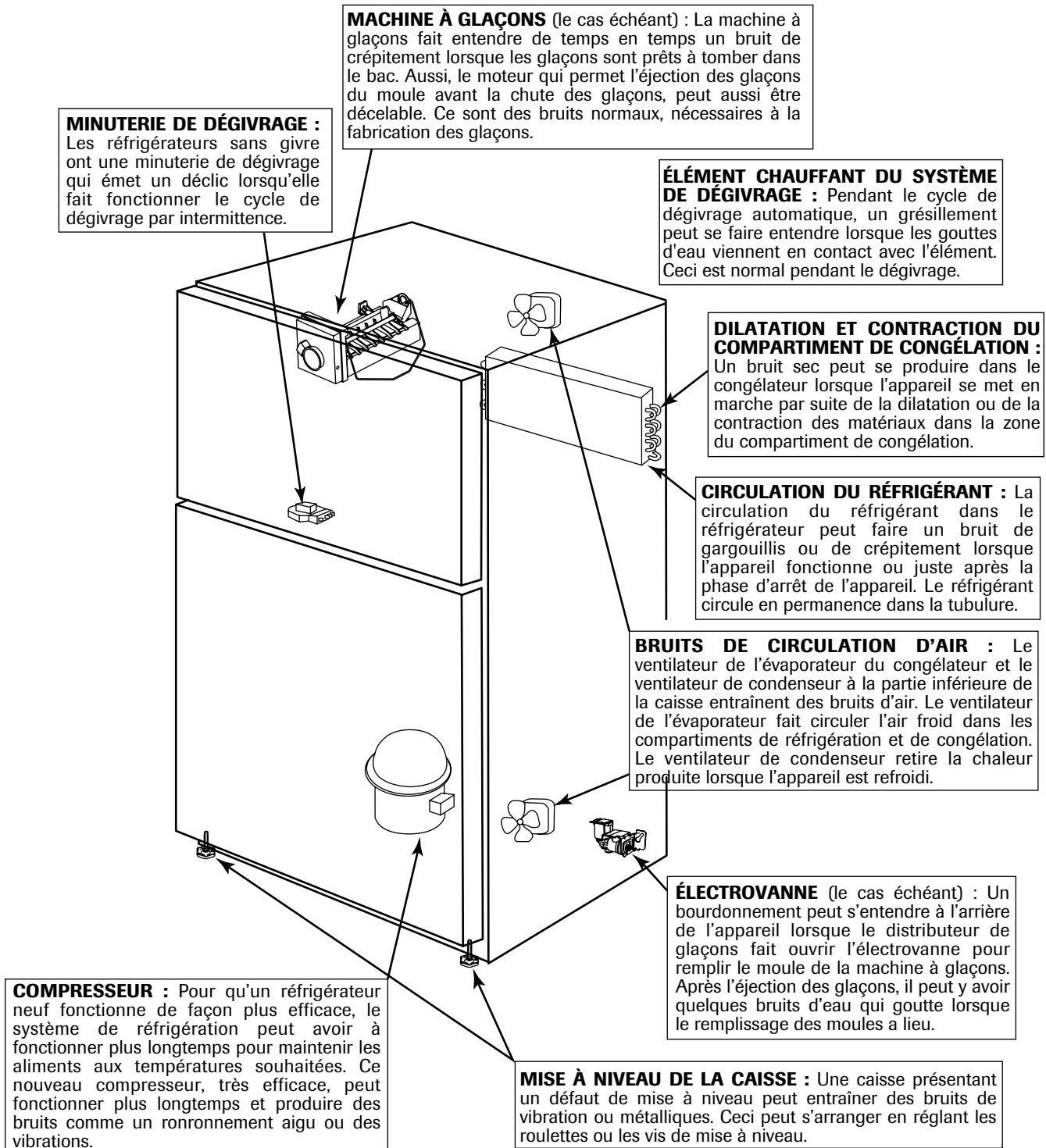
## Tableau de nettoyage du réfrigérateur

COMPOSANTS		CONSEILS ET PRÉCAUTIONS
<b>EXTÉRIEUR DU RÉFRIGÉRATEUR</b>		
<b>Grille de plinthe avant</b>	Eau tiède et détergent doux. Liquide pulvérisable doux. Aspirateur.	Enlever la grille de plinthe avant (voir page 21).
<b>Condenseur</b>	Brosse de nettoyage (produit n° 20001017), disponible chez le détaillant.	Aucun besoin de nettoyage, sauf si l'environnement est particulièrement gras ou poussiéreux, ou s'il y a plusieurs animaux de compagnie dans la maison (voir page 30).
<b>Poignées de porte</b>	Eau tiède et détergent doux. Liquide pulvérisable doux.	
<b>Surfaces métalliques peintes : caisse, portes</b>	Eau tiède et détergent doux. Liquide pulvérisable doux.	Sécher avec un linge doux et propre. Ne pas essuyer le réfrigérateur avec une serviette humide ou un torchon à vaisselle sale; il pourrait y avoir sur ces articles des résidus susceptibles de dégrader ou d'effleurer la peinture. Ne pas utiliser non plus tampon de récurage, produit de nettoyage en poudre, ou produit de nettoyage contenant un agent de blanchiment. Ces produits peuvent effleurer et dégrader la peinture de finition. N'appliquer aucune cire sur les composants en plastique ou vinyle.
<b>Plateau de l'eau de dégivrage</b>	Eau tiède et détergent doux.	Un nettoyage régulier n'est habituellement pas nécessaire à moins que l'environnement soit particulièrement humide ou poussiéreux. Le plateau doit être vidé et nettoyé avant de déplacer le réfrigérateur (voir page 30).
<b>INTÉRIEUR DES COMPARTIMENTS RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATEUR</b>		
<b>Joint de porte</b>	Bicarbonate de sodium et eau tiède. Eau tiède et détergent doux.	Utiliser 1-2 cuil. à soupe de bicarbonate de sodium par litre d'eau. Veiller à bien essorer l'excès d'eau de l'éponge ou du chiffon avant de nettoyer autour des commandes, des lampes ou des composants électriques.
<b>Étagères en verre</b>	Eau tiède et détergent doux. Produit de nettoyage du verre. Liquide pulvérisable doux.	<b>Laisser le verre se réchauffer à la température ambiante avant de l'immerger dans de l'eau tiède. Ne jamais utiliser de l'eau chaude.</b>
<b>Doublures internes – porte et intérieur</b>	Eau tiède et détergent doux. Bicarbonate de sodium et eau tiède.	Voir ci-dessus pour la solution de bicarbonate de sodium. Ne pas utiliser de produit de nettoyage abrasif, détergent concentré, agent de blanchiment, solvant ou cire nettoyante pour nettoyer l'intérieur du réfrigérateur.
<b>Tiroirs, bacs, étagères, clayettes, etc.</b>	Eau tiède et détergent doux.	Sécher parfaitement. Ne pas laver dans un lave-vaisselle automatique.

# ? Recherche de pannes

## Bruits normaux

Des améliorations dans la conception du système de réfrigération peuvent produire des bruits dans le nouveau réfrigérateur qui sont différents ou qui n'étaient pas présents dans un ancien modèle. Ces améliorations ont été réalisées pour produire un réfrigérateur meilleur pour la préservation des aliments, plus efficace en énergie et plus silencieux. Parce que ces nouveaux appareils fonctionnent de façon plus silencieuse, l'on détecte des sons qui étaient présents dans les anciens appareils, mais qui étaient masqués par des niveaux de bruit plus élevés. Nombre de ces bruits sont normaux. Il faut noter que les surfaces adjacentes à un réfrigérateur, comme les murs, les sols et les armoires, peuvent amplifier ces bruits. Voici les bruits normaux qui peuvent être remarqués dans un réfrigérateur neuf.





# Recherche de pannes

Essayer les solutions suivantes si les anomalies indiquées se manifestent...

	PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS	
FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL	<b>Le réfrigérateur ne fonctionne pas</b>	Cordon d'alimentation non branché.	Brancher la fiche dans la prise.	
		Prise sans courant.	Remplacer le fusible. Réenclencher le disjoncteur.	
		Commande du réfrigérateur à la position OFF (ARRÊT).	Régler la commande du réfrigérateur (page 23).	
		Réfrigérateur en cours de dégivrage automatique.	Attendre 25 minutes que le dégivrage se termine.	
	<b>Le compresseur fonctionne trop fréquemment ou trop longtemps</b>	Température ambiante inférieure à 13 °C (55 °F).	Réinstaller l'appareil dans un environnement convenable (voir <i>Installation</i> page 21).	
		Les réfrigérateurs d'aujourd'hui se mettent en marche et s'arrêtent plus souvent afin de maintenir des températures uniformes.		
		Normal à la mise en marche initiale pour les appareils neufs ou installés récemment.	Attendre 24 heures pour un refroidissement complet du réfrigérateur (voir <i>Commandes de température</i> page 23).	
		Ouvertures des portes prolongées ou fréquentes.	Ceci est normal. Minimiser les ouvertures de portes.	
		Étanchéité déficiente des portes.	Vérifier si quelque chose n'empêche pas les portes de se fermer.	
	<b>Lumière ne fonctionnant pas</b>	Grille de plinthe avant obstruée.	Dégager pour permettre à l'air tiède de quitter l'appareil.	
Ampoule grillée.		Débrancher le réfrigérateur et changer l'ampoule (page 30).		
BRUITS	<b>Luminescence visible dans les événements du congélateur</b>	L'électricité n'arrive pas à l'appareil.	Vérifier si le cordon est bien branché.	
		Une luminescence rougeâtre ou un reflet est normal lors du dégivrage.		
	<b>Air tiède sortant du bas de la caisse</b>	Ceci est normal. Il s'agit de l'air qui a circulé au contact du condenseur.		
		<b>Vibration de la caisse</b>	Aplomb déficient de la caisse. Sol insuffisamment ferme.	Mettre la caisse à niveau (page 21).
	<b>Odeur dans les compartiments</b>	Des aliments générateurs d'odeur ne sont pas couverts.	Les couvrir ou bien les envelopper. Nettoyer la caisse.	
		<b>Bruits, sons et vibrations</b>	Ceci est normal.	Voir <i>Bruits normaux</i> (page 32).
	Aplomb déficient de la caisse.		Mettre la caisse à niveau (page 21).	
	TEMPÉRATURE	<b>Compartiments congélateur et réfrigérateur - température trop élevée</b>	Commande réglée à une température trop élevée. Ouvertures prolongées des portes.	Régler la commande de température (page 23). Minimiser les ouvertures de portes.
			Température ambiante inférieure à 13 °C (55 °F).	L'appareil ne fonctionne pas assez pour maintenir les bonnes températures.
		<b>Compartiments congélateur et réfrigérateur - température trop basse</b>	Les produits à teneur élevée en sucre peuvent ne pas durcir complètement même congelés.	
	<b>Compartiments congélateur et réfrigérateur - température trop basse</b>	Commande réglée à une température trop basse.	Régler la commande de température (page 23).	



# Recherche de pannes

	PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
GLAÇONS	<b>Machine à glaçons ne fonctionne pas</b>	Le bras de détection est en position relevée.	Baisser le bras de détection à la position ON (MARCHE).
		Aplomb déficient de la caisse.	Mettre la caisse à niveau (page 21).
		Arrivée d'eau gênée ou fermée.	Raccorder l'alimentation d'eau ou enlever les obstructions.
		Température trop élevée dans le congélateur.	Régler la commande de température du congélateur (page 23).
	<b>Les glaçons ont un goût/une odeur</b>	Glaçons anciens.	Les jeter. Les glaçons peuvent absorber les odeurs, ce qui modifie leur goût.
		Mauvaise qualité de l'eau.	Prendre contact avec la compagnie locale de traitement de l'eau.
		La nourriture a transmis les odeurs/le goût aux glaçons.	Bien envelopper les aliments.
<b>Glaçons collés dans le moule</b>	Résidus de minéraux dans l'eau.	Essuyer les moules avec un linge trempé dans le vinaigre jusqu'à ce qu'ils soient propres.	
<b>Évaporation des glaçons</b>	Utilisation limitée de glaçons.	Jeter les vieux glaçons.	
HUMIDITÉ	<b>Humidité sur la surface de la caisse entre les portes</b>	Pas inhabituel par temps très humide.	
	<b>Humidité sur les parois internes ou dans les bacs</b>	Temps chaud et humide.	Ceci est normal.
		Ouvertures prolongées ou fréquentes des portes.	Minimiser les ouvertures des portes.
		Fermeture incorrecte d'une porte.	Vérifier si quelque chose n'empêche pas la porte de se fermer.
		Aliments incorrectement enveloppés.	Bien envelopper ou recouvrir tous les aliments.
	<b>Assèchement des aliments</b>	Bac à légumes pas parfaitement fermé.	Bien le fermer.
		Commandes réglées à une température trop basse.	Ajuster les commandes de température (page 23).
		Paquets non parfaitement scellés ou enveloppés.	Bien envelopper ou recouvrir tous les aliments.
	<b>Humidité excessive dans le bac à légumes</b>	Temps chaud et humide.	Minimiser les ouvertures des portes.
		Le curseur de réglage de l'humidité du bac à légumes doit être ajusté.	Coulisser la commande au réglage « Fruit » pour permettre à une plus grande quantité d'humidité de quitter le bac.
Trop d'humidité sur les produits frais avant leur mise au réfrigérateur.		Ne pas laver les articles avant de les ranger. Attendre pour les laver d'être prêt à les utiliser.	
Aliments non correctement rangés.		Ranger les légumes avec feuilles dans un sachet en plastique fermé mais non serré. Ranger les articles avec peau externe (pommes, oranges, poires, raisins, concombres, etc.) dans un sachet avec trous ou sans les envelopper, dans le bac à légumes. Ranger les champignons et les baies dans leur boîte ou cartonnage d'origine avec trous d'aération et non dans des sachets en plastique.	



# Garantie et service après-vente

## Garantie

### Garantie complète d'une année

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager, sera réparée ou remplacée gratuitement.

**Machine à glaçons** – Lorsque la machine à glaçons est achetée avec le réfrigérateur et installée par le détaillant, elle fait partie du réfrigérateur aux fins de la garantie.

### Garantie limitée – Principaux éléments du système de réfrigération

**Deuxième à cinquième année** – Après la première année suivant la date de l'achat initial, jusqu'à la cinquième année, Maytag Services<sup>SM</sup> réparera ou remplacera, à son choix, gratuitement pour les pièces et la main-d'œuvre seulement, toute pièce du système de réfrigération scellé (comprenant le compresseur, l'évaporateur, le condenseur, le déshydrateur et la tubulure) et la doublure de caisse (à l'exclusion de la doublure de porte) qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager. Le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, le cas échéant.

### Garantie limitée – Autres pièces

**Deuxième année** – Les pièces autres que les principaux éléments du système de réfrigération, qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager durant la deuxième année suivant la date de l'achat initial, seront réparées ou fournies gratuitement pour la pièce elle-même. Le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris la main-d'œuvre, les frais de déplacement, de transport, de kilométrage et de diagnostic, le cas échéant.

#### Remarque

Cette garantie complète et les garanties limitées ne s'appliquent qu'à un réfrigérateur situé aux États-Unis ou au Canada. Les réfrigérateurs situés ailleurs ne sont couverts que par les garanties limitées, y compris dans le cas de pièces qui se révéleraient défectueuses la première année.

### Limites de responsabilité

Le garant ne sera responsable d'aucun dommage secondaire ou indirect, y compris perte de produits alimentaires. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent, les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à un autre ou d'une province à une autre.*

## Ne sont pas couverts par cette garantie :

1. Les dommages ou dérangements dus à :
  - a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
  - b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
  - c. Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
  - d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
  - e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes :
  - a. Correction d'erreurs de mise en service.
  - b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
  - c. Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de la garantie. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent, les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

## Si vous avez besoin de service après-vente

- Contactez le détaillant où vous avez acheté l'appareil ou contactez le service à la clientèle de Maytag, Maytag Services<sup>SM</sup>, au 1-800-688-9900 aux É.-U., ou 1-800-688-2002 au Canada pour connaître l'adresse d'un réparateur agréé.
- Conservez la preuve de l'achat pour vérifier le statut de la garantie. Reportez-vous à la *Garantie* pour obtenir plus d'informations sur les responsabilités du propriétaire quant au service en vertu de la garantie.
- Si le détaillant ou l'établissement de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrivez à Maytag Services<sup>SM</sup>, Attn: CAIR<sup>®</sup> Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, ou composez le **1-800-688-9900 aux É.-U. ou 1-800-688-2002 au Canada.**
- Les guides de l'utilisateur, les manuels de service et les catalogues de pièces sont disponibles auprès du service à la clientèle de Maytag, Maytag Services<sup>SM</sup>.

#### Remarque

- Lors de tout contact en raison d'un problème particulier, veuillez fournir l'information suivante :
  - a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone;
  - b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
  - c. Nom et adresse du détaillant ou du réparateur;
  - d. Description claire du problème observé;
  - e. Preuve d'achat (facture de vente).



# Refrigerador

## Guía de Uso y Cuidado

### Tabla de Materias



**Instrucciones Importantes  
sobre Seguridad . . . . .37-38**



**Sugerencias para Conservar  
los Alimentos . . . . .45-47**



**Instalación . . . . . 39-40**



**Almacenamiento del  
Refrigerador . . . . .48**



**Controles de la Temperatura . . . 41**



**Cuidado y Limpieza . . . . . 48-49**



**Vista del Interior . . . . .42-43**



**Localización y Solución  
de Averías . . . . . 50-52**



**Fabricación de Hielo . . . . .44**



**Garantía y Servicio . . . . . 55**



# Instrucciones Importantes sobre Seguridad

**Instalador:** Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

**Consumidor:** Por favor lea y conserve esta Guía de Uso y Cuidado para referencia futura. Este manual contiene información sobre el uso y mantenimiento apropiado.

Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Si tiene preguntas, llame al:

1-800-688-9900 en EE.UU. o al 1-800-688-2002 en Canadá  
1-800-688-2080 (TTY en Estados Unidos para personas con impedimentos auditivos o del habla) (Lunes a Viernes,  
8:00 a.m. a 8:00 p.m. Hora del Este)

Tenga el número completo de modelo y de serie para identificación de su refrigerador. Estos se encuentran en una placa de datos dentro del compartimiento del refrigerador, en el lado superior izquierdo. Anote estos números a continuación para su fácil acceso.

Número de Modelo \_\_\_\_\_

Número de Serie \_\_\_\_\_

Fecha de Compra \_\_\_\_\_

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

## Información sobre las instrucciones de seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, efectúe mantenimiento o cuando use este electrodoméstico.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

## Reconozca los Símbolos, Advertencias y Etiquetas de Seguridad

### ⚠ PELIGRO

**PELIGRO** – Riesgos inmediatos que **CAUSARAN** lesión personal grave o mortal.

### ⚠ ADVERTENCIA

**ADVERTENCIA** – Peligros o prácticas no seguras que **PODRIAN** causar lesión personal grave o mortal.

### ⚠ ATENCION

**ATENCION** – Peligros o prácticas no seguras que **PODRIAN** causar lesión personal menos grave o daños materiales.

### ⚠ ADVERTENCIA

**A fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesión grave o mortal cuando use su refrigerador, siga estas precauciones básicas, incluyendo las siguientes:**

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el refrigerador.
2. Observe todos los códigos y reglamentos locales.
3. Asegúrese de seguir las instrucciones de puesta a tierra.
4. Consulte con un electricista calificado si no está seguro de que el electrodoméstico está puesto a tierra en forma correcta.
5. No use una tubería del gas para la puesta a tierra.
6. No use una tubería de agua fría para la puesta a tierra.
7. El refrigerador ha sido diseñado para funcionar con una fuente de energía eléctrica de 115 voltios, 15 amperios, 60 Hz. No modifique el enchufe del cordón eléctrico. Si el enchufe no calza en el tomacorriente, pida a un electricista calificado que instale un tomacorriente apropiado.
8. No use un adaptador de dos clavijas, un cordón de extensión ni regletas protectoras de tomas múltiples.
9. No retire la etiqueta de advertencia del cordón eléctrico.
10. No manipule indebidamente los controles del refrigerador.
11. No repare ni reemplace ninguna pieza del refrigerador a menos que sea específicamente recomendado en la Guía del Usuario o en las instrucciones para reparaciones que pueden ser efectuadas por el usuario. No intente hacer reparaciones si no comprende las instrucciones o si son demasiado complicadas para sus conocimientos.
12. Siempre desenchufe el refrigerador antes de intentar cualquier reparación. Desenchufe el cordón tomándolo del enchufe no tirando del cordón.
13. Instale el refrigerador de acuerdo con las instrucciones de instalación. Todas las conexiones para el agua, energía eléctrica y puesta a tierra deben cumplir con los códigos locales y ser realizadas por personal calificado cuando sea necesario.
14. Mantenga su refrigerador en buen estado. Si se golpea o deja caer se puede ocasionar daño o malfuncionamiento o escapes. Si ocurre daño, haga revisar el refrigerador por un técnico de servicio calificado.
15. Reemplace los cordones eléctricos que estén gastado y/o los enchufes sueltos.
16. Siempre lea y siga las instrucciones de conservación y del medio ambiente ideal recomendado por el fabricante para los alimentos que sean guardados en el refrigerador.



# Instrucciones Importantes sobre Seguridad

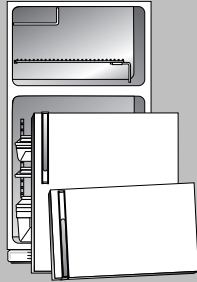
## ⚠ PELIGRO

**A fin de reducir el riesgo de lesión o muerte, siga las precauciones básicas incluyendo las siguientes:**

**IMPORTANTE:** Los problemas de atrapamiento y asfixia de los niños no han quedado relegados al pasado. Los refrigeradores desechados o abandonados son peligrosos - "aunque sólo se dejen unos días". Si va a deshacerse de su refrigerador antiguo, por favor siga las siguientes instrucciones para ayudar a prevenir accidentes.

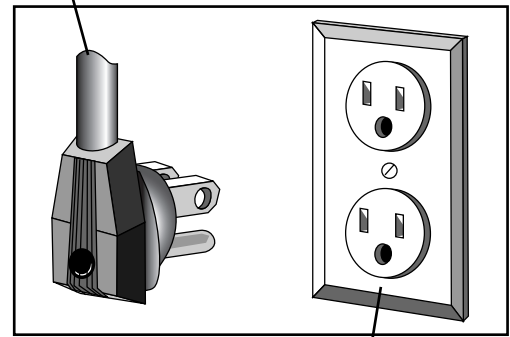
Antes de deshacerse de su refrigerador o congelador antiguo:

- Retire las puertas.
- Deje las bandejas en su lugar de modo que los niños no puedan entrar fácilmente.



Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres clavijas con puesta a tierra como protección contra el posible peligro de choques eléctricos. Se debe enchufar en un tomacorriente puesto a tierra. Si sólo se dispone de un tomacorriente estándar para enchufe de dos clavijas, el cliente tiene la responsabilidad y obligación de reemplazarlo por un tomacorriente para enchufe de tres clavijas debidamente puesto a tierra. Por ningún motivo corte o retire la tercera clavija (puesta a tierra) del cordón eléctrico. No use un adaptador.

Cordón eléctrico con enchufe de tres clavijas con puesta a tierra



Tomacorriente mural del tipo con puesta a tierra

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA**



# Instalación

Su refrigerador nuevo fue empacado cuidadosamente para el embarque. Retire y descarte la cinta y el empaque de las parrillas.

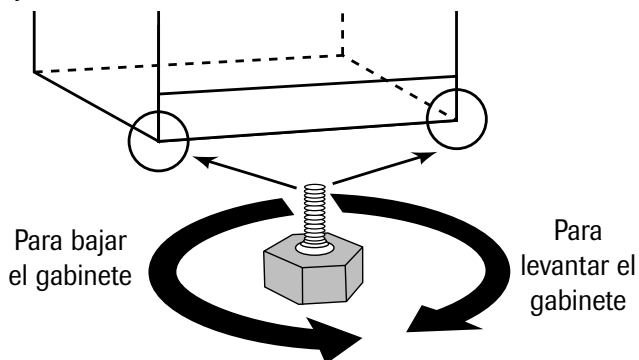
## Ubicación

- Deje que el aire circule libremente a través de la rejilla inferior delantera.
- Instale el refrigerador en un lugar donde la temperatura ambiente no descenderá a menos de 13° C (55° F). Con temperaturas inferiores a 13° C (55° F), el refrigerador no funcionará con la suficiente frecuencia para mantener la temperatura correcta en el congelador.
- Deje un espacio mínimo de 1,5 cm (1,2") en ambos lados, arriba y detrás del refrigerador para facilitar la instalación. Si el refrigerador es colocado con el lado de la bisagra de la puerta contra una pared, es necesario dejar espacio adicional para que la puerta pueda abrirse más.
- Tenga cuidado al instalar el refrigerador sobre pisos de vinilo o madera para evitar que se marquen o dañen. Se puede utilizar un pedazo de madera contrachapada, una alfombra u otro material para proteger el piso mientras se instala el refrigerador.

## Nivelado

A fin de realzar su aspecto y mantener su rendimiento, el refrigerador debe ser nivelado después de que sea colocado en su lugar definitivo.

- Ajuste los tornillos niveladores/de seguridad debajo de cada esquina delantera en la base del gabinete. Gire estos tornillos niveladores/de seguridad a la derecha para levantar la esquina del gabinete y a la izquierda para bajarla.



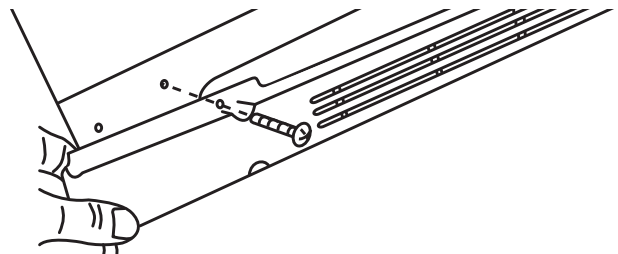
- Si el piso no está nivelado y es necesario levantar la parte trasera del gabinete, sugerimos que coloque las ruedas traseras sobre un pedazo de madera contrachapada u otro material que sirva para acuar.

## Rejilla Inferior Delantera

La rejilla inferior delantera fue empacada dentro del refrigerador para el embarque y debe ser instalada una vez que el refrigerador haya sido nivelado.

### Instalación:

- Use un destornillador Phillips para retirar los dos tornillos de cabeza Phillips situados en la base del refrigerador.
- Alinee la rejilla inferior con los agujeros de los tornillos (El lado recortado de la base de la rejilla se instala alrededor de la bisagra inferior de la puerta.)
- Asegure la rejilla inferior en su lugar reinstalando los tornillos Phillips en sus agujeros originales.



## Sugerencias para ahorrar electricidad

- Coloque el refrigerador alejado de otros electrodomésticos que generen calor como la estufa o el lavavajillas, las rejillas de la calefacción y la luz solar directa.
- Nivele el refrigerador y no obstruya la ventilación alrededor de la rejilla inferior delantera.
- Espere que los alimentos se enfríen ligeramente antes de colocarlos en el refrigerador o congelador.
- Tape los líquidos.
- Mantenga el congelador casi lleno para que escape menos aire frío al abrir la puerta. Cuando dos terceras partes del congelador estén llenas, coloque envases de leche de cartón a medio llenar con agua en el congelador.
- Limpie la humedad del exterior de los envases antes de colocarlos en el refrigerador.
- Evite abrir las puertas con demasiada frecuencia.



# Instalación

## ⚠ ADVERTENCIA

Para evitar choque eléctrico que puede causar una lesión personal grave o mortal:

- Desenchufe el refrigerador antes de invertir las puertas.

## Inversión de las puertas

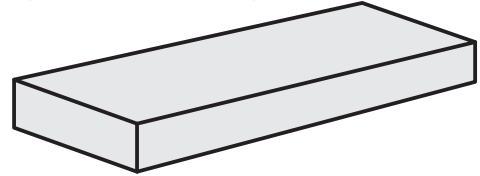
### Herramientas Necesarias:

- Destornillador Phillips
- Llave de tubo y trinquete de  $\frac{5}{16}$ "
- Llave de una sola boca de  $\frac{5}{16}$ "
- Espátula

Desenchufe el refrigerador.

1. Retire la tapa de la bisagra y déjela a un lado.
2. Retire los tornillos de la bisagra superior con una llave de tubo y trinquete y déjelos a un lado.
3. Levante con cuidado y retire la puerta del congelador (incluyendo la bisagra superior) de la bisagra central.
4. Retire el tornillo y el brazo de la bisagra de la parte superior de la puerta del refrigerador.
5. Levante con cuidado y retire la puerta del refrigerador.
6. Retire la rejilla inferior delantera y déjela a un lado.
7. Retire la pala de la bisagra de la esquina inferior del refrigerador e instálela en el lado opuesto.
8. Retire la pala de la bisagra del lado inferior de la puerta del refrigerador y colóquela en el lado opuesto.
9. Retire la pala del lado inferior de la puerta del congelador y colóquela en el lado opuesto.
10. Retire el (los) tapón(es) situados en la parte superior de las puertas del congelador y del refrigerador y colóquelos en el lado opuesto.
11. Retire los tapones de los agujeros de los tornillos de la parte superior del gabinete y colóquelos en el lado opuesto.
12. Retire las arandelas y virgulitas del interior de la pala de la bisagra y colóquelas en el exterior de la pala de la bisagra.
13. Vuelva a colocar con cuidado la puerta del refrigerador en la pala de la bisagra en la esquina inferior.
14. Inserte el brazo de la bisagra en su lugar y asegúrelo con un tornillo.

15. Coloque con cuidado la puerta del congelador sobre el brazo de la bisagra. Use el espaciador de espuma de la puerta para mantener el espacio.



### Nota

- No descarte el espaciador de espuma de la puerta. Las puertas se asientan con el uso.

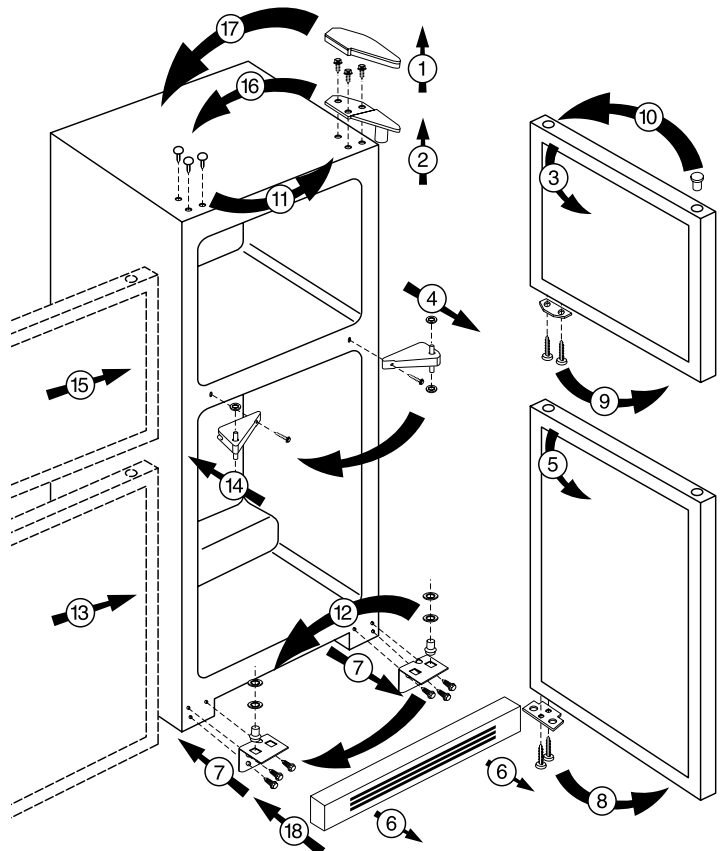
16. Inserte la bisagra superior en su lugar en la puerta del congelador e instale los tornillos con la llave de  $\frac{5}{16}$ ".

Cerciórese de que todos los tornillos estén firmemente asegurados.

17. Instale a presión la tapa de la bisagra firmemente en su lugar.

18. Vuelva a colocar la rejilla inferior delantera.

Recuerde enchufar su refrigerador y volver a programar los controles en el (los) ajuste(s) apropiado(s).





# Controles de la Temperatura

El control del refrigerador se encuentra en la parte superior del compartimiento del refrigerador.



El control del congelador se encuentra en la parte trasera del compartimiento del congelador.



## Ajustes Iniciales

- El control del refrigerador está graduado de 1 'cold' (frío) a 7 'coldest' (más frío). Inicialmente coloque este control en 4.
- El control del congelador tiene ajustes de frío a más frío. Inicialmente coloque este control en la mitad del registro.

### Nota

- Su refrigerador funcionará continuamente por varias horas cuando lo ponga en marcha por primera vez. Esto es normal.
- Deje funcionar el refrigerador por lo menos cuatro horas antes de colocar los alimentos.

## Ajuste de los Controles de la Temperatura

- Si después de 24 horas de colocar los alimentos observa que uno o ambos compartimientos deberían estar más fríos o más calientes, ajuste el (los) control(es) según se indica en la tabla siguiente.
- Con la excepción de cuando se pone en funcionamiento el refrigerador por primera vez, no cambie ninguno de los controles más de un número a la vez.
- Espere 24 horas para que la temperatura se estabilice antes de reajustar.
- Cualquier cambio en uno de los controles afectará la temperatura del otro compartimiento.

## GUIA DE CONTROL DE LA TEMPERATURA

<b>Compartimiento del refrigerador demasiado tibio</b>	Coloque el control del refrigerador en el siguiente ajuste más frío.
<b>Compartimiento del refrigerador demasiado frío</b>	Coloque el control del refrigerador en el siguiente ajuste menos frío.
<b>Congelador demasiado tibio</b>	Coloque el control del congelador en el siguiente ajuste más frío.
<b>Congelador demasiado frío</b>	Coloque el control del congelador en el siguiente ajuste menos frío.
<b>Para APAGAR el refrigerador</b>	Coloque el control del refrigerador en "OFF" (Apagado).

- Al girar el control del refrigerador a la posición "OFF" se detiene el enfriamiento en ambos compartimientos. Sin embargo, no se corta la electricidad al refrigerador.

## Descongelación Automática

Su refrigerador ha sido diseñado para descongelarse automáticamente.

### Nota

- Durante el ciclo automático de descongelación, puede observarse un resplandor/reflejo rojo en los orificios de ventilación en la pared posterior del compartimiento del congelador y oírse el sonido de gotas de agua cuando entran en contacto con el calentador de descongelación. Esto es normal durante el ciclo de descongelación.

## Superficies Calientes del Gabinete

A veces, la parte delantera del gabinete del refrigerador puede sentirse caliente al tacto. Esta es una situación normal que ayuda a prevenir la condensación de la humedad en el gabinete. Esta condición será más notoria cuando el refrigerador se pone en marcha por primera vez, durante tiempo caluroso y después de abrir la puerta de manera excesiva o prolongada.



# Vista del Interior

## Compartimiento del Refrigerador

### Parrillas

#### ⚠ ATENCION

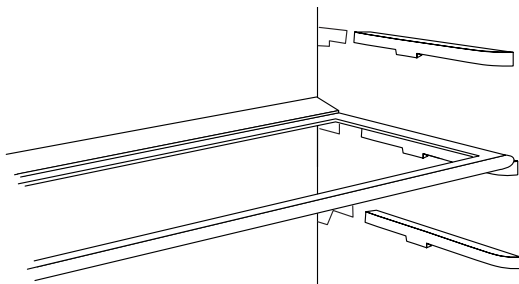
A fin de evitar una lesión personal o daños personales:

- Nunca intente ajustar una parrilla que tenga alimentos sobre ella.
- Cerciórese de que la parrilla esté firme antes de colocar artículos sobre ella.
- Manipule con cuidado las bandejas de vidrio. Las bandejas se pueden quebrar repentinamente si son melladas, rayadas o expuestas a cambios repentinos de temperatura.

Los modelos selectos están equipados con bandejas de todo el ancho que se apoyan en los rieles que están moldeados en las paredes interiores del refrigerador. Estas parrillas pueden ajustarse fácilmente para alternar posiciones en el compartimiento.

#### Para cambiar de posición una bandeja:

- Sujete cada lado de la bandeja.
- Tire de la bandeja hacia adelante aproximadamente 2,5 cm (1").
- A la vez que apoya la bandeja por debajo, levántela y retírela.
- Inserte la bandeja en la posición alterna deseada.



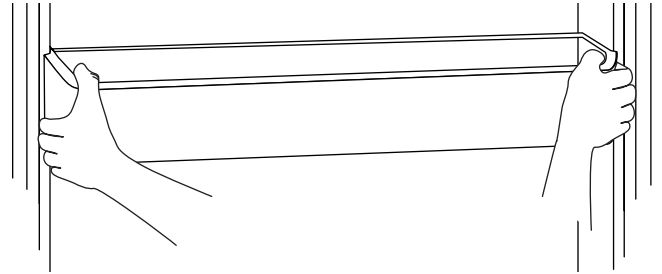
En los **compartimientos de la puerta** se pueden colocar una variedad de tamaños y formas de envases.

#### Desmontaje:

- Sujete cada extremo del compartimiento de la puerta.
- Levante el compartimiento y retírelo.

#### Reinstalación:

- Sujetando cada extremos del compartimiento, deslícelo hacia adentro y hacia abajo.
- Oprima la parte central interior del compartimiento para que entre a presión en su lugar.



Los **cajones de las verduras** ofrecen espacio para guardar fruta y verduras. Algunos de estos cajones están equipados con controles deslizables de humedad.

Para guardar frutas, deslice el control (modelos selectos) a la izquierda a fin de proporcionar menos humedad en el cajón.

Para guardar verduras, deslice el control (modelos selectos) a la derecha para proporcionar más humedad en el cajón.

#### **Para obtener mejores resultados, mantenga los cajones de las verduras herméticamente cerrados**

#### Desmontaje:

- Tire del cajón de las verduras hacia afuera hasta el tope.
- Incline levemente el cajón hacia arriba y retírelo.

#### Reinstalación:

- Teniendo el cajón ligeramente inclinado hacia arriba, alinéelo en los rieles y deslícelo hacia adentro.

La **parte superior del cajón de las verduras** sirve como la bandeja inferior del refrigerador.

#### Desmontaje:

- Retire el cajón de las verduras.
- Levante levemente la parte delantera de la bandeja.
- Apoyando la bandeja por el lado inferior, levántela y retírela del gabinete.

#### Reinstalación:

- Teniendo la parte delantera de la bandeja ligeramente inclinada hacia arriba, insértela con cuidado de vuelta en el gabinete.
- Coloque la parte trasera y los costados de la bandeja en los soportes y deje que se asiente en su lugar.



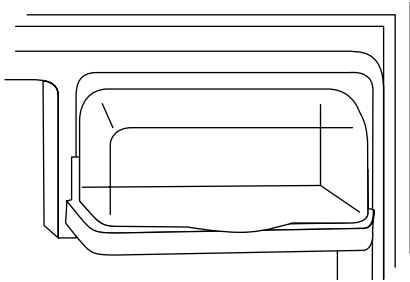
# Vista del Interior

## Compartimiento de Productos Lácteos

El **compartimiento de productos lácteos** tiene tapa y ha sido diseñado para guardar tales artículos como mantequilla o margarina.

Para usar este compartimiento, simplemente levante la tapa para colocar o retirar los artículos.

Este compartimiento puede retirarse para su limpieza levantando la parte inferior y sacándolo hacia afuera.



## Compartimiento del Congelador

### ⚠ ATENCION

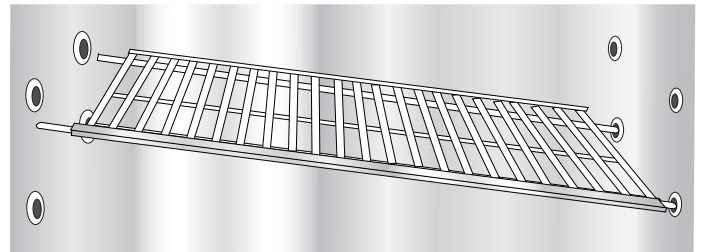
A fin de evitar una lesión personal o daños personales:

- Nunca intente ajustar una parrilla que tenga alimentos sobre ella.
- Cerciórese de que la parrilla esté firme antes de colocar artículos sobre ella.

Algunos refrigeradores tienen una parrilla de todo el ancho en el compartimiento del congelador. Esta parrilla puede ser cambiada de posición para acomodar una variedad de alimentos congelados.

### Para cambiar de posición la parrilla:

- Deslice la parrilla hacia la izquierda.
- Retire las barras de soporte izquierdas de las cavidades murales.
- Coloque la parrilla en la posición alterna deseada.





# Fabricación de Hielo

## Bandejas de Cubos de Hielo

Algunos modelos selectos están equipados con bandejas de cubos de hielo. Para sacar los cubos de la bandeja, colóquela invertida sobre un contenedor y tuerza ambos extremos.

## Máquina Automática de Hacer Hielo (opcional)

### Nota

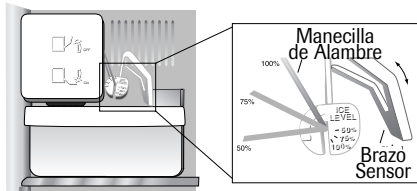
- Las guías de consumo de energía que se adhieren en el refrigerador al momento de la compra, no incluyen el uso de energía de la máquina de hacer hielo opcional.

Algunos modelos selectos fabrican hielo automáticamente. El número del kit para fabricar hielo apropiado para instalar en estos modelos, se encuentra en la placa de datos. El juego contiene las instrucciones de instalación y las instrucciones para la conexión del agua.

Conecte la máquina de hacer hielo al suministro de agua según las instrucciones provistas por separado con la máquina de hacer hielo. **Para un rendimiento óptimo de la máquina de hacer hielo es necesario que haya flujo apropiado del agua y que el refrigerador esté nivelado.**

Después de que el refrigerador haya sido conectado al suministro de agua, mueva el brazo sensor hacia abajo. La máquina de hacer hielo se llenará con agua cuando el congelador alcance la temperatura correcta.

Algunas máquinas de hacer hielo están equipadas con un brazo sensor ajustable que permite regular la cantidad



de hielo en el depósito de almacenamiento del hielo para aquellas oportunidades en que se necesita menos hielo.

**Para ajustar la cantidad de hielo producida:** (modelos selectos) Gire la manecilla de alambre para proporcionar el nivel deseado de producción de hielo. El ajuste 100% proporciona una producción de hielo máxima.

- Pueden transcurrir de 8 a 12 horas antes de que la máquina de hacer hielo comience a producir cubos de hielo utilizables. Los primeros dos lotes probablemente contendrán cubos muy pequeños o de forma irregular debido al aire que puede haber en la tubería de suministro de agua.
- El lote inicial también puede contener impurezas provenientes de la tubería nueva del suministro de agua. Por lo tanto, es preferible descartar todos los cubos de los primeros dos o tres lotes.
- Cuando los cubos de hielo son expulsados es normal que varios cubos salgan unidos. Se podrán separar fácilmente.

La máquina de hacer hielo continuará haciendo hielo hasta que la cantidad de cubos de hielo producida levante el brazo sensor y apague la máquina.

- Se pueden oír ciertos ruidos cuando se está fabricando el hielo. El motor puede hacer un leve zumbido, los cubos sonarán al caer sobre la bandeja vacía y la llave de agua puede emitir un chasquido o zumbido de vez en cuando.
- Si el hielo no se usa con frecuencia, los cubos se opacarán, disminuirán de tamaño, se pegarán y adquirirán mal sabor. Vacíe el depósito de hielo periódicamente y límpielo con agua tibia. Cerciórese de secar bien el depósito antes de volver a colocarlo en su lugar.
- Para sacar el depósito del hielo, tire de él hacia adelante, alejándolo de la máquina de hacer hielo. Para evitar que la máquina produzca cubos cuando el recipiente haya sido quitado, apague la máquina levantando el brazo sensor.
- Para volver a colocar el depósito del hielo, invierta el procedimiento anterior. Ponga en marcha la máquina de hacer hielo bajando el brazo sensor.
- No se deben colocar bebidas ni alimentos en el depósito del hielo para enfriarlos rápidamente. Estos artículos pueden bloquear el brazo sensor, afectando el funcionamiento de la máquina de fabricar hielo.
- Cuando el suministro de agua vaya a ser interrumpido por varias horas, apague la máquina de hacer hielo levantando la manecilla.

## ⚠ ADVERTENCIA

A fin de evitar una lesión personal o daños personales:

- No introduzca los dedos o la mano en el mecanismo automático de hacer hielo mientras el refrigerador esté enchufado. Esto le protegerá contra posibles lesiones y también evitará interferencia con las piezas móviles del mecanismo eyector y del calentador que expulsa los cubos.
- En raras ocasiones, los cubos de hielo pueden salir descoloridos, mostrando generalmente un color azul verdoso. La causa de esta rara decoloración es una combinación de factores tales como ciertas características del agua local, la plomería de la casa y la acumulación de sales de cobre en la tubería inactiva de suministro de agua que abastece a la máquina de hacer hielo. El consumo continuo de los cubos descoloridos puede ser nocivo para la salud. Si observa la mencionada decoloración, descarte los cubos de hielo y póngase en contacto con su Distribuidor para comprar e instalar un filtro en la tubería del agua.
- El daño causado por agua debido a una conexión inapropiada del agua puede causar crecimiento de moho/mildíu.



# Sugerencias para Conservar los Alimentos

## Conservación de Alimentos Frescos

- La temperatura del compartimiento de alimentos frescos del refrigerador se debe mantener entre 1° C (34° F) y 4° C (40° F). La temperatura ideal es de 3° C (37° F). Para verificar la temperatura, coloque un termómetro para electrodomésticos en un vaso de agua en el centro del refrigerador. Espere 24 horas antes de verificar la temperatura. Si la temperatura es superior a 4° C (40° F) ajuste los controles según se explica en la página 41.
- Evite sobrecargar las bandejas del refrigerador pues esto reduce la circulación de aire alrededor de los alimentos y ocasiona enfriamiento irregular.

## Frutas y Verduras

- El cajón de las verduras retiene la humedad para ayudar a preservar la frescura de las frutas y verduras por períodos más prolongados (ver página 42).
- Clasifique las frutas y verduras antes de guardarlas y consuma primero las que se encuentren maduras o magulladas. Descarte aquellas que muestren señales de descomposición.
- Siempre envuelva los alimentos que despiden olor tales como cebollas y repollo de modo que el olor no se transfiera a otros alimentos.
- Aunque las verduras necesitan cierta cantidad de humedad para retener la frescura, demasiada humedad puede acortar el tiempo de conservación (especialmente las verduras con hojas). Seque bien las verduras antes de guardarlas.

## Carnes y Quesos

- La carne cruda y de ave debe envolverse muy bien para que no ocurran derrames ni contaminación de otros alimentos o superficies.
- A veces se puede formar un moho en la superficie de los quesos duros (Suizo, Cheddar y Parmesano). Corte por lo menos 2,5 cm (1") alrededor y debajo del área afectada. Mantenga el cuchillo o instrumento cortante alejado del moho.

No trate de conservar las rodajas individuales de queso, el queso cremoso, el requesón, la crema, nata cortada o yogur cuando tengan señales de moho.

## Productos Lácteos

- La mayoría de los productos lácteos como la leche, yogur, nata cortada y requesón muestran la fecha de vencimiento

en sus envases para asegurar su correcta duración. Guarde estos alimentos en los envases originales y refrigérelos inmediatamente después de comprarlos y después de cada uso.

## Conservación de Alimentos Congelados

- El compartimiento del congelador de un refrigerador debe ser mantenido aproximadamente a -18° C (0° F). Para verificar la temperatura, coloque un termómetro para electrodomésticos entre los paquetes congelados y espere 24 horas antes de verificarla. Si la temperatura es superior a -18° C (0° F), ajuste el control como se indica en la página 41.
- El congelador funcionará más eficazmente si se ocupa por lo menos dos tercios de su capacidad.

## Envoltura de los Alimentos para su Congelación

- Para reducir la deshidratación y el deterioro de la calidad, use papel de aluminio, envoltura para alimentos congelados, bolsas especiales para alimentos congelados o envases herméticamente cerrados. Extraiga la mayor cantidad posible de aire del paquete y asegúrese de que esté bien sellado. El aire atrapado puede resecar, cambiar de color o dar mal sabor (quemadura de congelación) a los alimentos.
- Envuelva bien las carnes frescas y de ave con envoltura especial para alimentos congelados antes de guardarlas.
- **No congele nuevamente la carne que se haya descongelado completamente.**

## Colocación de los Alimentos en el Congelador

- Evite guardar demasiados alimentos tibios en el congelador de una sola vez. Esto sobrecarga el congelador, reduce la velocidad de congelación y puede elevar la temperatura de los alimentos congelados.
- Deje un espacio entre los paquetes de manera que el aire pueda circular libremente para que los alimentos se congelen lo más rápido posible.
- Evite guardar alimentos difíciles de congelar tal como helados y jugo de naranja concentrado en los compartimientos de la puerta del congelador. Es preferible guardar estos alimentos en el interior del congelador donde la temperatura fluctúa menos al abrir la puerta.



# Sugerencias para Conservar los Alimentos

## Tabla de Conservación de los Alimentos

Los tiempos de conservación son aproximados y pueden variar dependiendo del tipo de empaque, temperatura de almacenamiento y la calidad del alimento cuando fue comprado.

ALIMENTOS	REFRIGERADOR	CONGELADOR	SUGERENCIAS PARA LA CONSERVACION
<b>PRODUCTOS LACTEOS</b>			
Mantequilla	1 mes	6 a 9 meses	Envuelva bien o cubra.
Leche y crema	1 semana	No se recomienda	Verifique la fecha del envase. Cierre firmemente. No vuelva a colocar las porciones no usadas en el envase original. No congele la crema a menos que sea batida.
Queso en crema, queso en pasta y alimentos de queso	1 a 2 semanas	No se recomienda	Envuelva bien.
Requesón	3 a 5 días	No se recomienda	Guarde en el envase original. Verifique la fecha del envase.
Nata cortada	10 días	No se recomienda	
Queso duro (Suizo, Cheddar y Parmesano)	1 a 2 meses	4 a 6 meses Puede quedar migajoso	Envuelva bien. Recorte cualquier moho.
<b>HUEVOS</b>			
Huevos enteros	3 semanas	No se recomienda	Refrigere colocando los extremos pequeños hacia abajo.
Claros o yemas restantes	2 a 4 días	9 a 12 meses	Por cada taza de yemas que se desee congelar, agregue 1 cucharadita de azúcar si se van a usar en dulces o una cucharadita de sal si es para patillos no dulces.
<b>FRUTAS</b>			
Manzanas	1 mes	8 meses (cocinadas)	También se pueden guardar manzanas verdes o duras a una temperatura de 15 a 21° C (60 a 70° F).
Plátanos	2 a 4 días	6 meses (enteros / pelados)	Madúrelas a temperatura ambiente antes de ser refrigeradas. Los plátanos y los aguacates se oscurecen cuando son refrigerados.
Peras, ciruelas, aguacate	3 a 4 días	No se recomienda	
Fresas, cerezas, damascos	2 a 3 días	6 meses	
Uvas	3 a 5 días	1 mes (enteras)	
Frutas ácidas	1 a 2 semanas	No se recomienda	También se pueden refrigerar a 15 - 21° C (60 a 70° F). Si se refrigeran, guárdelas sin cubrirlas.
Piña, en trozos	2 a 3 días	6 a 12 meses	No madurarán después de la compra. Use rápidamente.
<b>VERDURAS</b>			
Espárragos	1 a 2 días	8 a 10 meses	No lave antes de refrigerar. Guarde en el cajón de las verduras.
Repollitos de Bruselas, brócoli, coliflor, chícharos, frijoles, cebollas, pimientos	3 a 5 días	8 a 10 meses	Envuelva los alimentos que producen olor. Deje los chícharos en las vainas.
Repollo, apio	1 a 2 semanas	10 a 12 meses	Envuelva los alimentos que producen olor y refrigere en el cajón de las verduras.
Zanahorias, pastinaca, betarraga y nabos	7 a 10 días	8 a 10 meses	Retire los tallos verdes. Envuelva los alimentos que producen olor y refrigere en el cajón de las verduras.
Lechuga	7 a 10 días	No se recomienda	



# Sugerencias para Conservar los Alimentos

ALIMENTOS	REFRIGERADOR	CONGELADOR	SUGERENCIAS PARA LA CONSERVACION
<b>AVES Y PESCADO</b>			
Pollo y pavo, entero	1 a 2 días	12 meses	Mantenga en el envase original para refrigeración. Coloque en el compartimiento de la carne y queso. Cuando congele por más de 2 semanas, envuelva nuevamente con envoltura para congelador.
Pollo y pavo, presas	1 a 2 días	9 meses	
Pescado	1 a 2 días	2 a 6 meses	
<b>CARNES</b>			
Tocino	7 días	1 mes	Las carnes frescas pueden ser guardadas en el envase original para su refrigeración.
Res o cordero, molida	1 a 2 días	3 a 4 meses	
Res o ternera, asada y bistec	3 a 5 días	6 a 9 meses	Colóquelas en el compartimiento de la carne y queso. Cuando congele por más de 2 semanas, envuelva nuevamente con papel para congelador.
Jamón, completamente cocido, entero	7 días	1 a 2 meses	
mitad	5 días	1 a 2 meses	
rebanadas	3 días	1 a 2 meses	
Fiambres	3 a 5 días	1 a 2 meses	Los fiambres sin abrir envasados al vacío pueden ser guardados durante 2 semanas en el compartimiento de la carne y queso.
Cerdo, asado	3 a 5 días	4 a 6 meses	Las carnes procesadas deben ser bien envueltas y guardadas en el compartimiento de la carne y queso.
Cerdo, chuletas	3 a 5 días	4 meses	
Salchichas, molidas	1 a 2 días	1 a 2 meses	
Salchichas, ahumadas	7 días	1 a 2 meses	
Ternera	3 a 5 días	4 a 6 meses	
Salchichas	7 días	1 mes	

Fuentes: Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos; Instituto de Mercadotecnia de Alimentos; Servicio de Extensión Cooperativa, Universidad Estatal de Iowa



# Almacenamiento del Refrigerador

## Vacaciones\*

Si estará ausente durante un mes o menos, deje los controles en la posición normal.

Durante ausencias más prolongadas:

1. Retire todos los alimentos.
2. Apague la máquina de hacer hielo (si está instalada) y cierre la llave del suministro de agua al refrigerador.
3. Desenchufe el refrigerador.
4. Desagüe la tubería de llenado de la máquina de hacer hielo y seque bien la máquina.

\* Si está usando una máquina de fabricar hielo, descártelos primeros dos o tres lotes de hielo cuando el refrigerador sea puesto en funcionamiento nuevamente.

5. Limpie y seque el refrigerador meticulosamente.

6. Deje las puertas abiertas para evitar malos olores.

### ⚠ ADVERTENCIA

El daño causado por agua debido a una conexión y desagüe inapropiado del agua puede causar crecimiento de moho/mildiú.

## Mudanza\*

Cuando se mude, siga las instrucciones descritas en la sección Vacaciones. Además, retire y empaque con cuidado todas las piezas que se pueden desmontar fácilmente. Transporte el refrigerador en posición vertical con las puertas cerradas y aseguradas con cinta adhesiva.



# Cuidado y Limpieza

Consulte la tabla en la página siguiente para las instrucciones específicas de limpieza del refrigerador.

### ⚠ ADVERTENCIA

A fin de evitar choque eléctrico que puede causar una lesión personal grave o mortal:

- Desenchufe el cordón eléctrico antes de la mudanza o de la limpieza del refrigerador.
- Desenchufe el cordón eléctrico antes de reemplazar el foco.

### ⚠ ATENCION

A fin de evitar una lesión personal:

- Use guantes cuando cambia un foco para protegerlo contra posibles vidrios rotos.

## Condensador 'No Clean'<sup>MR</sup>

Un condensador limpio significa rendimiento más eficaz del refrigerador. Gracias al diseño único del condensador 'No Clean'<sup>MR</sup>, ya no hay necesidad de efectuar la limpieza rutinaria del condensador para uso doméstico normal.

Algunos entornos pueden ser muy polvorientos o grasosos. En tales casos, el condensador se puede limpiar periódicamente para asegurar el máximo rendimiento.

## Limpieza debajo del Refrigerador

1. Desenchufe el cordón eléctrico.
2. Levante los tornillos niveladores, si están enganchados (ver página 39).
3. A fin de evitar un derrame accidental, desagüe cualquier agua de descongelación que se pueda haber acumulado en la bandeja de desagüe. Esta bandeja se encuentra detrás de la rejilla delantera inferior. Para retirar la bandeja, empuje hacia abajo ambos lados y deslícela hacia afuera.
4. Si su modelo está conectado a un suministro de agua para una máquina de hacer hielo automática, corte el agua antes de mover el refrigerador.
5. Retire el refrigerador de la pared.

## Reemplazo de un Foco

**Siempre use un foco estándar de 40 watts.**

El foco se encuentra debajo de la parte superior del compartimiento del refrigerador.

- Destornille el foco y reemplácelo.



# Cuidado y Limpieza

## ⚠ ADVERTENCIA

Para evitar choque eléctrico que puede causar una lesión personal grave o mortal, desenchufe el refrigerador antes de la limpieza. Enchúfelo después de la limpieza.

## ⚠ ATENCION

A fin de evitar una lesión personal o daños materiales, observe lo siguiente:

- No toque las superficies refrigeradas con las manos húmedas o mojadas pues pueden adherirse a las superficies metálicas frías.
- Antes de limpiar el congelador, espere a que se entibie.
- Deje que las parrillas de vidrio se entibien antes de sumergirlas en agua tibia.

## Tabla de Limpieza del Refrigerador

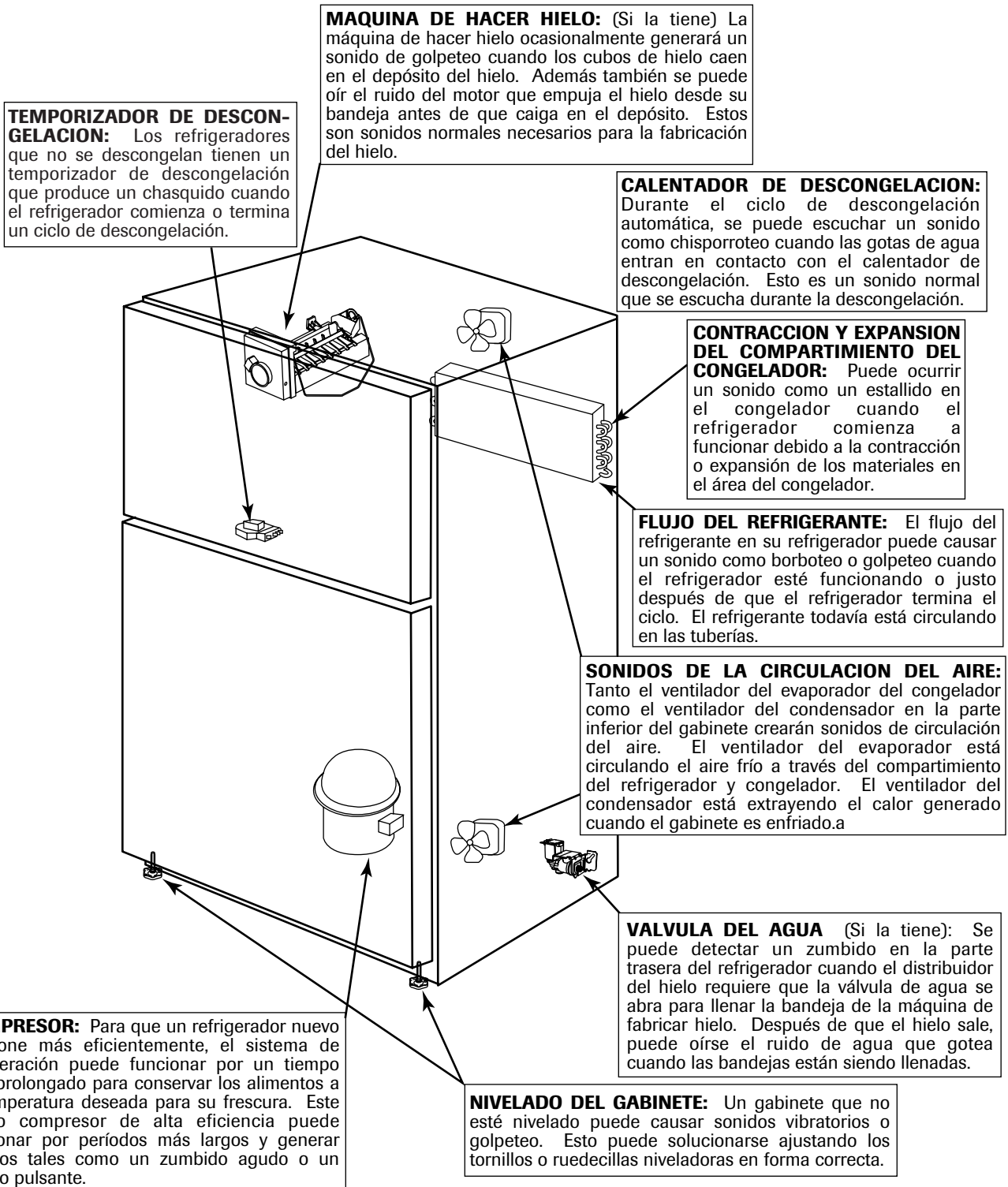
PIEZA		SUGERENCIAS Y ADVERTENCIAS
<b>EXTERIOR DEL REFRIGERADOR</b>		
<b>Rejilla inferior delantera</b>	Detergente suave y agua tibia. Detergentes líquidos suaves en aerosol. Accesorio de la aspiradora.	Retire la rejilla inferior delantera (ver página 39).
<b>Condensador</b>	Escobilla de Limpieza (Pieza No. 20001017). Disponible de su Distribuidor.	No necesita limpiarlo a menos que esté ubicado en un lugar grasoso, polvoriento o muy transitado por animales domésticos (ver página 48).
<b>Manijas de la puerta</b>	Detergente suave y agua tibia. Detergentes líquidos suaves en aerosol.	
<b>Superficies metálicas pintadas: gabinetes, puertas</b>	Detergente suave y agua tibia. Detergentes líquidos suaves en aerosol.	Seque con un paño suave y limpio. Nunca limpie el refrigerador con un paño sucio o una toalla mojada. Estos pueden dejar residuos que pueden rayar o debilitar la pintura. No use esponjas de alambre, productos de limpieza en polvo, blanqueador o productos que contengan blanqueador. Estos productos pueden rayar y corroer el acabado de la pintura. No use cera en las piezas de plástico o de vinilo.
<b>Bandeja de Desagüe del Agua de Descongelación.</b>	Detergente suave y agua tibia.	No es necesaria la limpieza periódica a menos que el medio ambiente sea muy húmedo o polvoriento. La bandeja debe ser desaguada y limpiada antes de mover el refrigerador (ver página 48).
<b>INTERIOR DEL REFRIGERADOR Y DEL CONGELADOR</b>		
<b>Junta de la puerta</b>	Bicarbonato y agua tibia. Detergente suave y agua tibia.	Use 1 o 2 cucharadas de bicarbonato por cada litro (cuarto de galón) de agua. Asegúrese de exprimir bien el paño o la esponja antes de limpiar alrededor de los controles, luces o piezas eléctricas.
<b>Bandejas de vidrio</b>	Detergente suave y agua tibia. Limpiavidrios. Detergentes líquidos suaves en aerosol.	<b>El vidrio debe estar a la temperatura ambiente antes de sumergirlo en agua tibia. Nunca use agua caliente.</b>
<b>Pared interior y revestimiento de la puerta</b>	Detergente suave y agua tibia. Bicarbonato y agua tibia.	Vea las indicaciones anteriores para la solución de bicarbonato. No use productos de limpieza abrasivos, detergentes concentrados, blanqueadores, ceras de limpieza, solventes ni pulidores para limpiar el interior del refrigerador.
<b>Cajones, depósitos, parrillas, etc.</b>	Detergente suave y agua tibia.	Seque esmeradamente. No los lave en el lavavajillas automático.



# Localización y Solución de Averías

## Sonidos Normales de Funcionamiento

Las mejoras en el diseño de la refrigeración pueden producir sonidos en su nuevo refrigerador que son diferentes o que no existían en el modelo antiguo. Estas mejoras fueron hechas para crear un refrigerador que sea mejor para conservar los alimentos, que ahorre energía y que en general sea más silencioso. Debido a que los nuevos modelos funcionan más silenciosamente, ahora es posible detectar sonidos que estaban presentes en los modelos más antiguos pero que pasaban inadvertidos debido a los niveles de ruido más altos. Muchos de estos sonidos son normales. Por favor tome nota de que las superficies adyacentes a un refrigerador, tales como las paredes, los pisos y la estantería pueden a veces aumentar el nivel de estos sonidos. A continuación se indican algunos de los sonidos normales que pueden estar presentes en un refrigerador nuevo.





# Localización y Solución de Averías

Consulte primero esta tabla de sugerencias para la solución de averías...posiblemente no sea necesario solicitar servicio.

	PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCION	
FUNCIONAMIENTO GENERAL	<b>No funciona</b>	El cordón eléctrico no está enchufado.	Enchufe el refrigerador en el tomacorriente.	
		El tomacorriente no tiene electricidad.	Reemplace el fusible, vuelva a reponer el disyuntor.	
		Control del refrigerador está en la posición "OFF" (Apagado).	Ajuste el control en el compartimiento del refrigerador (ver página 41).	
		El refrigerador está en descongelación automática.	Espere 25 minutos para que el ciclo de descongelación termine.	
		Temperatura ambiente inferior a 13° C (55° F).	Vuelva a ubicar el refrigerador en un clima apropiado (ver Instalación en la página 39).	
	<b>Funciona durante mucho tiempo, con demasiada frecuencia</b>	Los ciclos de los refrigeradores modernos son más frecuentes para mantener temperaturas uniformes.		
		Esto es normal cuando el refrigerador es nuevo o ha sido recientemente instalado.	Espere 24 horas hasta que se enfríe completamente (ver <i>Controles de la Temperatura</i> en la página 41).	
		La puerta se abre durante períodos prolongados o con mucha frecuencia.	Esto es normal. Disminuya las aperturas de la puerta.	
		La puerta no queda bien cerrada.	Verifique para ver si algo está evitando que la puerta se cierre.	
	<b>La luz no trabaja</b>	La rejilla inferior delantera está bloqueada.	Desbloquee para que el aire tibio salga del refrigerador.	
El foco se quemó.		Verifique para ver si algo está evitando que la puerta se cierre.		
RUIDO	<b>Resplandor visible en los respiraderos del congelador</b>	El foco se quemó.	Desenchufe el refrigerador y cambie el foco (ver página 48).	
		No llega energía eléctrica al refrigerador.	Verifique si el cordón eléctrico está bien enchufado.	
	<b>Aire tibio proveniente de la parte inferior del gabinete</b>	La aparición de un brillo o reflejo rojo es normal durante el ciclo de descongelación.		
		Este es flujo de aire normal para la circulación del condensador.		
	<b>El gabinete vibra</b>	El gabinete no está nivelado.	Nivele el gabinete (ver página 39).	
		El suelo es débil.		
	<b>Olor en el gabinete</b>	Los alimentos que producen olores no están tapados.	Cubra o envuelva los alimentos que produzcan olor. Limpie el gabinete.	
	TEMPERATURA	<b>Ruidos, sonidos y vibraciones</b>	Ruido normal.	Ver <i>Sonidos Normales de Funcionamiento</i> (página 50).
			El gabinete no está nivelado.	Nivele el gabinete (ver página 39).
<b>El congelador, refrigerador demasiado tibios</b>		Control ajustado a una temperatura demasiado tibia. Aperturas prolongadas de la puerta.	Ajuste el control de la temperatura (ver página 41). Reduzca la frecuencia de apertura de la puerta.	
		La temperatura ambiente es inferior a 13° C (55° F).	Refrigerador no funcionará lo suficiente como para mantener la temperatura apropiada.	
<b>Congelador, refrigerador está demasiado fríos</b>		Los productos con alto contenido de azúcar pueden que no se endurezcan completamente cuando están congelados.		
	El control está en un ajuste demasiado frío.	Ajuste el control de la temperatura (ver página 41).		



# Troubleshooting

	PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCION
<b>HIELO</b>	<b>La máquina de hacer hielo automática no funciona</b>	El brazo sensor está en posición hacia arriba.	Baje el brazo sensor a la posición "ON" (Encendido).
		El gabinete no está nivelado.	Nivele el refrigerador (ver página 39).
		El suministro de agua no está conectado o está obstruido.	Conecte el suministro de agua o retire las obstrucciones.
		El congelador está demasiado tibio.	Ajuste el control de la temperatura del congelador (ver página 41).
<b>HIELO</b>	<b>Los cubos de hielo tienen olor/sabor</b>	Cubos de hielo añejos.	Descártelos; los cubos de hielo pueden absorber olores que afectan también el sabor.
		Mala calidad del agua.	Póngase en contacto con la compañía de tratamiento de agua de su localidad.
		Olor/sabor transmitido de los alimentos al hielo.	Envuelva bien los alimentos.
<b>HIELO</b>	<b>Los cubos de hielo se pegan en la bandeja</b>	Residuo de minerales en el agua.	Limpie las bandejas con un paño humedecido en vinagre hasta que queden limpias.
<b>HIELO</b>	<b>Los cubos de hielo se evaporan</b>	Uso limitado del hielo.	Descarte los cubos de hielo añejos.
<b>HUMEDAD</b>	<b>Humedad en la superficie del gabinete entre las puertas</b>	Es común durante períodos de alta humedad.	
	<b>Humedad en las paredes interiores del refrigerador o en el cajón de las verduras</b>	Tiempo húmedo caliente.	Normal.
		Aperturas prolongadas o muy frecuentes de la puerta.	Reduzca las aperturas de la puerta.
		La puerta no está cerrada en forma correcta.	Verifique si existe algo que evite que la puerta se cierre.
		Los alimentos no envueltos en forma correcta.	Envuelva o cubra bien todos los alimentos.
	<b>Los alimentos se secan</b>	El cajón de las verduras no está bien cerrado.	Cierre bien el cajón de las verduras.
		Los controles de la temperatura están en un ajuste muy frío.	Ajuste los controles de la temperatura (ver página 41).
		Los paquetes no están envueltos o sellados en forma correcta.	Envuelva o cubra bien todos los alimentos.
	<b>Humedad excesiva en el cajón de las verduras</b>	Tiempo húmedo, caliente.	Reduzca las aperturas de la puerta.
		El control deslizante de humedad en el cajón de las verduras necesita ser ajustado.	Deslice el control al ajuste "Fruit" (Fruta) para permitir que salga más humedad del cajón.
Los productos frescos estaban demasiado húmedos antes de guardarlos.		No lave los productos antes de refrigerarlos. Lave los productos frescos justo antes de usarlos.	
Los alimentos no fueron guardados en forma apropiada.		Guarde las verduras con hojas en forma suelta en una bolsa de plástico cerrada. Guarde los productos que tienen cáscara (por ej. manzanas, naranjas, peras, uvas, pepinos, etc.) en una bolsa ventilada o sin envolver en el cajón. Guarde los hongos y frutillas en sus cartones o cajas ventiladas originales, no en bolsas plásticas.	



# **Notas**

---



# **Notas**

---



# Garantía y Servicio

## Garantía

### Garantía Completa de Un Año

Durante **un (1) año** – Desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

**Máquina para hacer hielo** – Cuando se compra con el refrigerador y es instalada por el distribuidor se considera parte del refrigerador para efectos de la garantía.

### Garantía Limitada – Componentes Principales de Refrigeración

**Desde el Segundo hasta el Quinto año** – Desde el primer año a partir de la fecha original de compra al por menor, hasta el final del quinto año, Maytag Services<sup>SM</sup> reparará o reemplazará, a su elección, sin costo alguno por piezas o mano de obra solamente, cualquier pieza del sistema de refrigeración sellado (compuesto por el compresor, evaporador, condensador, secador y tubería de conexión) así como el revestimiento del gabinete, (excluyendo el revestimiento de la puerta) que falle durante el uso normal en el hogar. El propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo kilometraje/millaje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

### Garantía Limitada – Otras Piezas

**Segundo Año** – Las piezas, a excepción de los componentes principales de refrigeración, que fallen durante el uso doméstico normal durante el segundo año después de la fecha de compra al por menor serán reparadas o reemplazadas gratuitamente en lo que se refiere a la pieza misma, asumiendo el propietario los demás costos, incluyendo mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

#### Nota

La garantía completa y las garantías limitadas son válidas cuando el refrigerador se encuentra en los Estados Unidos o Canadá. Los refrigeradores que se encuentren en cualquier otro lugar están cubiertos por garantías limitadas que incluyen solamente las piezas que fallen durante el primer año.

### Limitaciones de la Responsabilidad

El garante no será responsable por ningún daño incidental o consecuente, incluyendo pérdida de alimentos. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

## Lo que No Cubren Estas Garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
  - a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
  - b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
  - c. Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
  - d. Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
  - e. Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
  - a. Corregir errores de instalación.
  - b. Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
  - c. Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de estas garantías. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

## Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Services<sup>SM</sup>, Maytag Customer Assistance al 1-800-688-9900 en EE.UU. o al 1-800-688-2002 en Canadá para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la *Garantía* para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services<sup>SM</sup>, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-9900 en EE.UU. o al 1-800-688-2002 en Canadá**.  
Los clientes de EE.UU. que usan TTY para personas con impedimentos auditivos o del habla deben llamar al 1-800-688-2080.
- Las guías de uso y cuidado, manuales de servicio e información sobre los repuestos pueden solicitarse a Maytag Services<sup>SM</sup>, Maytag Customer Assistance.

#### Nota

- Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:
  - a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
  - b. Número de modelo y número de serie;
  - c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  - d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
  - e. Comprobante de compra (recibo de venta).