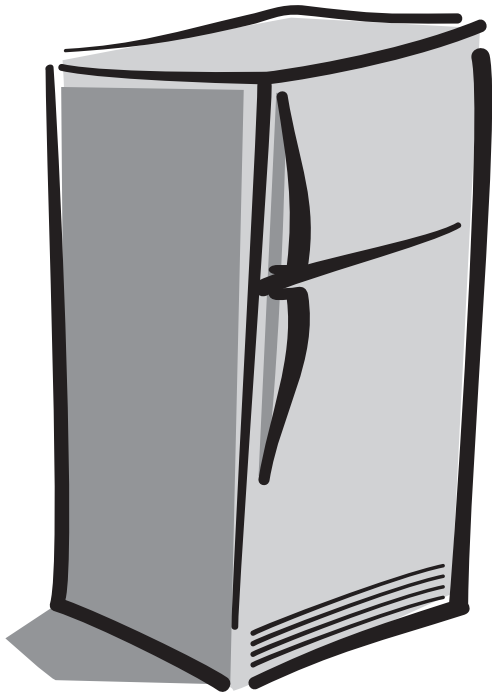




# Owner's Manual



Consumer Affairs Department  
Amana Appliances  
2800 - 220th Trail  
Amana, Iowa 52204  
Ph# 1(800)843-0304 in U.S.A.  
1(866)587-2002 in Canada  
Internet: [http:// www.amana.com](http://www.amana.com)

Keep sales receipt as proof of original purchase date.

Please read and keep this manual for future reference.

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

## Table of Contents

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Important Safety Instructions..... | 1     |
| Installation .....                 | 2-4   |
| Temperature Controls .....         | 5     |
| Looking Inside .....               | 6-7   |
| Ice Service .....                  | 8     |
| Food Storage Tips and Chart .....  | 9-10  |
| Storing the Refrigerator.....      | 11    |
| Care and Cleaning.....             | 11-12 |
| Normal Operating Sounds .....      | 13    |
| Before You Call.....               | 14    |
| Warranty .....                     | 15    |
| Manuel de l'utilisateur .....      | 16    |
| Manual del propietario .....       | 32    |

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## 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 this 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.

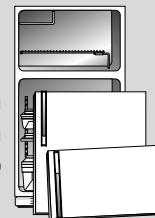
### **⚠ DANGER**

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.



### **⚠ WARNING**

**When using your appliance, always follow basic precautions.**

- Use the refrigerator only for its intended purpose.
- To prevent possibility of hazard due to electrical shock, never plug the refrigerator into a receptacle which has not been grounded adequately and in accordance with the local and national electrical codes. See ⚠ warning and the grounding instructions that follow.
- Unplug the refrigerator before cleaning or replacing a light bulb.
- In case of power failure, minimize door openings. If the power failure is of a long duration, protect the food by placing blocks of dry ice on top of the packages or check with a local frozen foods locker about temporary storage. Frozen foods which have thawed completely should not be refrozen.

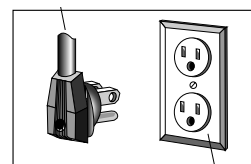
- Any electrical service cord that becomes frayed or damaged should be immediately repaired or replaced. Never unplug your appliance by pulling on the power cord.
- Your refrigerator should not be operated in the presence of explosive fumes.
- Children should not climb, hang or stand on the shelves of this refrigerator.

### **⚠ WARNING**

**This appliance is designed to operate on a normal 115 volt, 15 amp, 60 cycle line. There should be a separate, grounded circuit serving this appliance only. Do not use an extension cord. Do not use any device that will alter the electrical performance of this appliance.**

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 3-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 clips (if used) located just above each shelf where they hook onto the frame. To remove plastic clips wiggle the clips sideways and pull straight out.

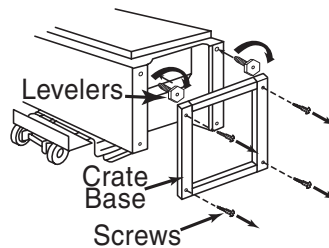
**IMPORTANT:** Do not remove foam insulation from the vents located in the ceiling of the fresh food compartment.

## 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 or reverse the door swing (see page 4) 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.
- Refrigerator should remain upright for at least 30 minutes before plugging in.

## UNCRATE

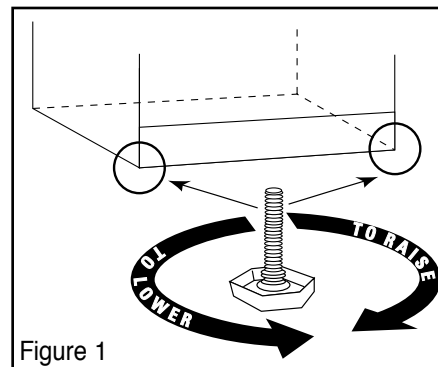
- Remove and retain levelers attached to crate base.
- Remove and discard crate base and screws.
- Using slip joint pliers, install levelers all the way into holes located in the front corners of the cabinet.



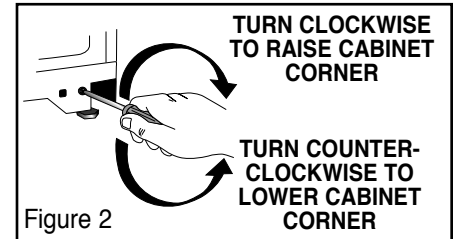
## LEVELING

To enhance appearance and maintain performance, the refrigerator should be level. Depending on the model, the refrigerator can be leveled in one of two ways.

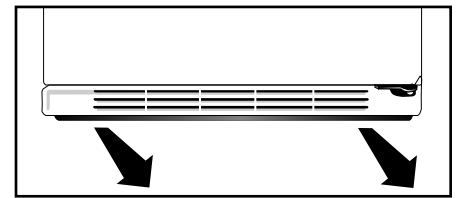
- All refrigerator models have leveling screws at the base of the cabinet beneath each front corner. Levelers can be adjusted by turning in or out as required. If the floor is not level and it is necessary to raise the rear of the cabinet, use a piece of plywood or other shim material. To lock the cabinet into place, turn down both leveling screws. (See figure 1.)



- Some refrigerator models have adjustable wheels can be leveled by removing the base grill\* and adjusting the wheels with a ¼" socket or screwdriver. (See figure 2.)



\* To remove the base grille, grasp both ends and pull straight out. To replace, align the spring clips with the round openings in the cabinet and push each end in until the grille locks into place.

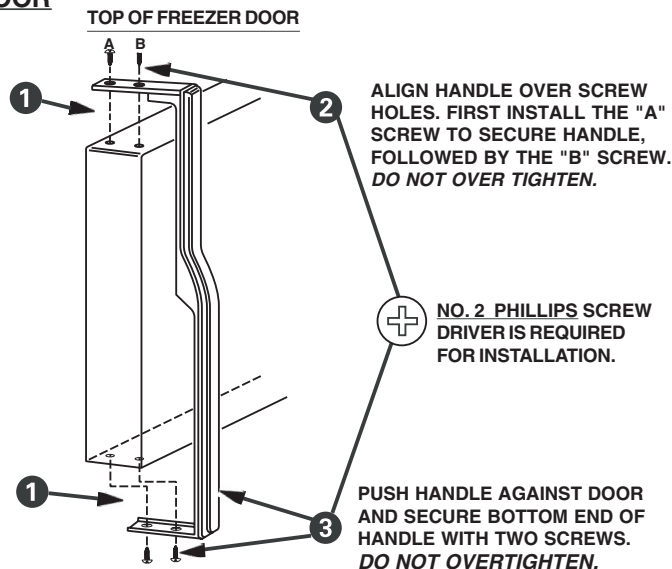


- For best results, after leveling the cabinet, open and close the doors, then relevel.

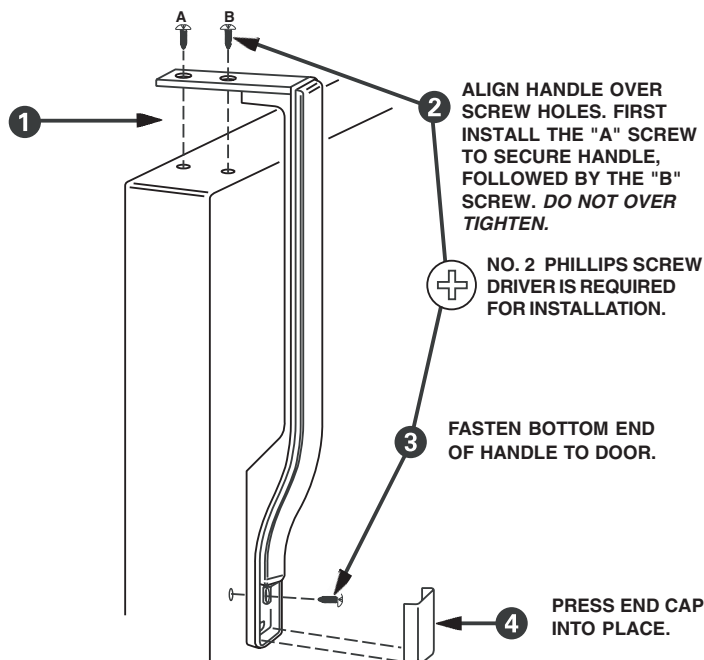
# INSTALLATION, CONT.

## HANDLE INSTALLATION

### FREEZER DOOR



### REFRIGERATOR DOOR



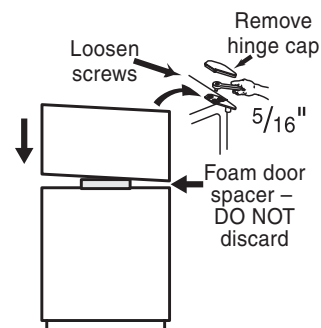
**NOTE:**  
ALL HANDLE TIE DOWN SCREW HOLES AT THE TOP AND BOTTOM OF THE DOORS ARE SIZED FOR SELF THREADING SCREWS. **DO NOT DRILL THEM TO A LARGER SIZE.**

## DOOR ADJUSTMENT

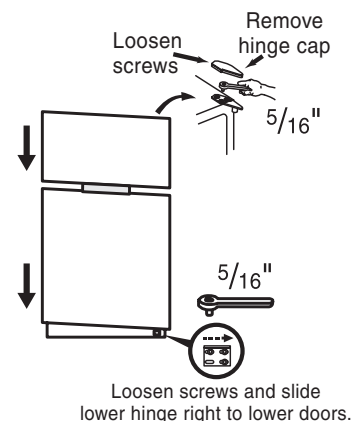
(IF NEEDED)

Door should be level when the cabinet is level.

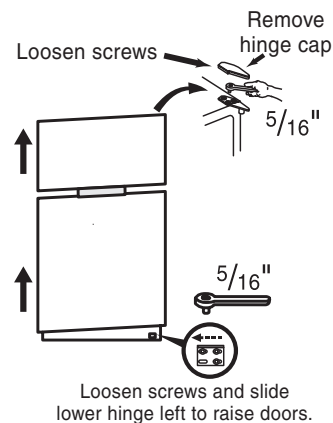
- The freezer door is too high.



- Both doors are too high.



- Both doors are too low.



- Retighten screws after making adjustments.

\* Refer to installation instructions for more information.

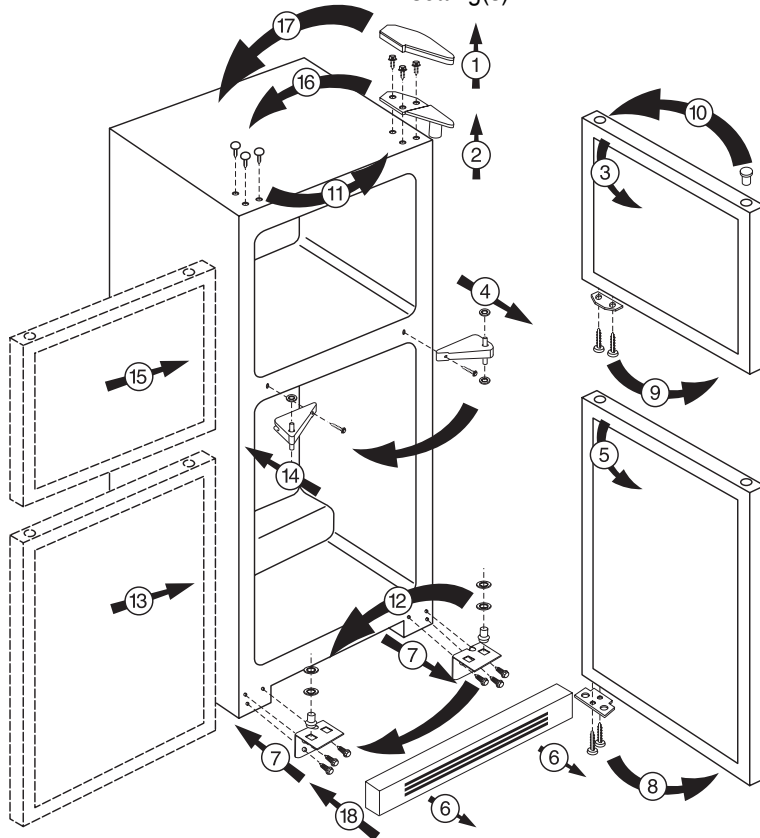
## REVERSING DOORS

**Tools Required:** Phillips screwdriver,  $\frac{5}{16}$ " socket and ratchet, putty knife or  $\frac{5}{16}$ " end wrench.

1. Remove the hinge cap and set aside.
2. Remove screws and hinge with a  $\frac{5}{16}$ " socket wrench and set aside.
3. Carefully lift and remove freezer door.
4. Remove screw and hinge arm from top of the refrigerator door.
5. Carefully lift and remove refrigerator door.
6. Remove grille cover 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.

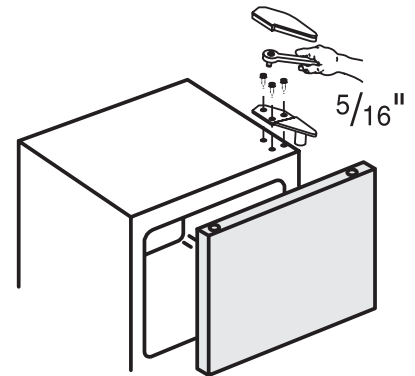
10. Remove the plug buttons from tops of freezer and refrigerator doors and replace them on the opposite side.
11. Remove screw hole plugs from top of cabinet and replace on the opposite side.
12. Remove washers and stem from the inside of the hinge plate and place them on the outside of the hinge plate.
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.\*
16. Slide top hinge into place on freezer door and secure screws with  $\frac{5}{16}$ " wrench.
17. Snap hinge cap securely in place.
18. Replace grille cover.

Remember to plug in your refrigerator and reset the controls to the appropriate setting(s).

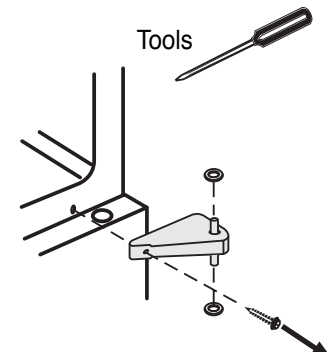


## REMOVING DOORS

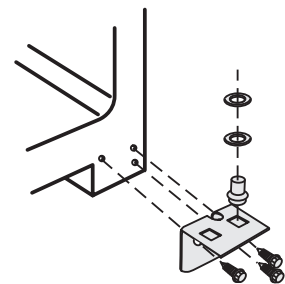
(IF NEEDED)



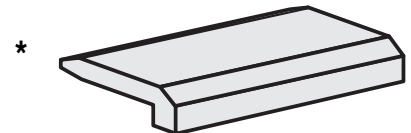
Rest door on a non-scratching surface.



- A. Remove left screw.
- B. Open door and lift. Rest door on a non-scratching surface.



Remove hinge plate assembly. Rest door on a non-scratching surface.



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

# TEMPERATURE CONTROLS

The refrigerator controls are located at the top front of the refrigerator compartment. The freezer control turns the cooling system on.



## INITIAL CONTROL SETTINGS

After plugging the refrigerator in, set the controls.

- To adjust the controls, move the slide to the left or right as desired.
- The refrigerator control has settings from 1 (warmest) to 9 (coldest). Initially set this control on 5.
- The freezer control has settings from 1 (warmest) to 9 (coldest). Initially set this control on 5.
- Let the refrigerator run at least 8-12 hours before adding food.

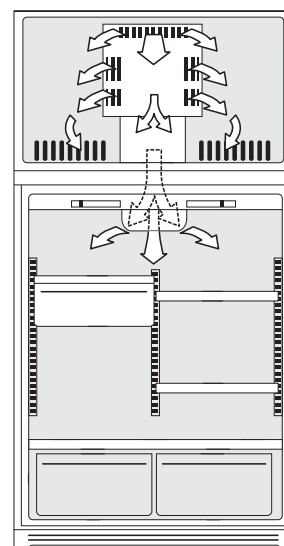
## ADJUSTING THE CONTROLS

- 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 table below.
- 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.

## ENSURE PROPER AIR CIRCULATION

In order to ensure proper temperatures, you need to permit air flow between the refrigerator and freezer sections. As shown in the illustration.

**DO NOT block any of these vents** with food packages. If the vents are blocked, airflow will be prevented and temperature and moisture problems may occur.



## 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. This condition will be more noticeable when you first start the refrigerator, during hot weather and after excessive or lengthy door openings.

### TEMPERATURE CONTROL GUIDE

|                              |                                                       |
|------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Refrigerator too warm</b> | Slide the refrigerator control to next higher number. |
| <b>Refrigerator too cold</b> | Slide the refrigerator control to next lower number.  |
| <b>Freezer too warm</b>      | Slide the freezer control to next higher number.      |
| <b>Freezer too cold</b>      | Slide the freezer control to next lower number.       |
| <b>Turn refrigerator OFF</b> | Slide the freezer control to OFF.                     |

**NOTE:** Sliding the freezer control to OFF stops cooling in both compartments. It does not shut off power to the refrigerator.

### NOTE

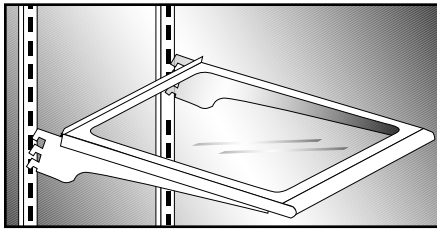
- During the automatic defrost cycle, you may notice a red glow/reflection in the vents on the back wall of the freezer compartment and you may hear the sound of water droplets coming into contact with the defrost heater. This is normal during the defrost cycle.

# LOOKING INSIDE

## FRESH FOOD COMPARTMENT

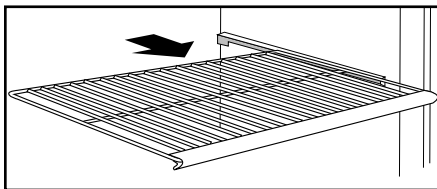
### SHELVES

**Adjustable Shelves:** Cantilever shelves may be available with your refrigerator. To remove a shelf, slightly lift up the rear of the shelf and pull straight out. To lock the shelf into another position, tilt up the front edge of the shelf. Insert the hooks into the desired frame openings and let the shelf settle into place, making sure the shelf is securely locked at the rear. On certain models the outside edge of the shelf rests on rails formed into the side of the refrigerator cabinet.



shelf style may vary

**Full Width Shelves:** Some models have full width shelves that rest on linear support rails. To remove: pull the shelf forward until it stops, lift the front and pull the shelf straight out. To reinstall, reverse this procedure.

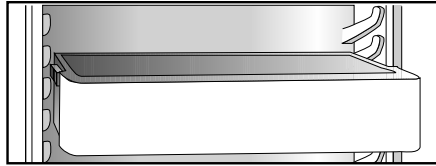


### ⚠ WARNING

Never attempt to adjust a shelf that is loaded with food.

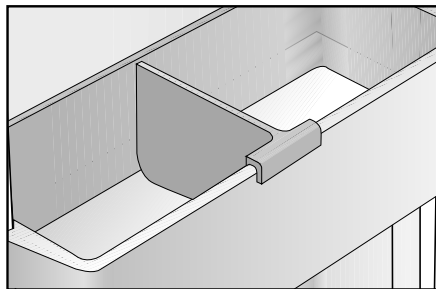
### DOORS

The **Pick-Off Door Bins** (select models) are designed to accommodate gallon-plus sized containers. They are adjustable and easily removed. To remove: Lift the bin up until it clears the retainers on the door liner, then pull the bin straight out. Reverse the above procedure to replace the bin.



Other models are constructed with durable, **Fixed Door Shelves** with the gallon-plus storage capacity.

**Keepers** (select models) fit in door shelves or bins to secure bottles and other containers in place when the door is opened or closed. Keepers are adjusted by sliding side to side.



### DRAWERS

Select refrigerator models have a **Snack Drawer** designed to provide a short term storage area for items such as cheeses and luncheon meats.

To remove the Snack Drawer for cleaning:

- > pull the drawer out until it stops
- > lift the drawer up slightly and pull it out

To replace the drawer:

- > reverse the above procedure

This drawer can be positioned as desired on either the left or the right side of the refrigerator cabinet.

### NOTE

- For best results, keep the drawer tightly closed.

### CRISPERS

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

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

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

To remove a crisper drawer for cleaning:

- > pull out the crisper until it stops
- > tilt the drawer up slightly and pull it out.

To replace the crisper drawer:

- > align the drawer in the tracks, lift the drawer front and slide in.

### NOTE

- For best results, keep the crispers tightly closed.

# LOOKING INSIDE, CONT.

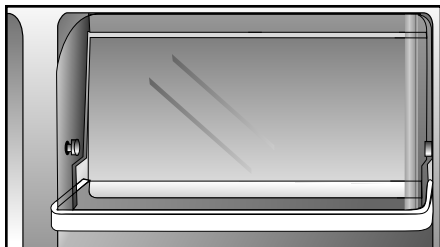
The **Crisper Shelf Top** serves as the lower refrigerator shelf.

To remove the crisper shelf, lift the front edge of the shelf, pull the shelf straight out.

To replace the crisper shelf, position the rear of the shelf on the support. Push the shelf back until the front edge can be lowered into place.

## DAIRY COMPARTMENT

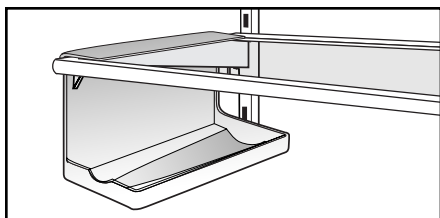
To use the **Dairy Compartment**, simply raise the cover.



## MULTI-USE RACK

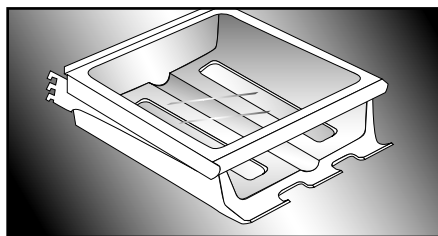
The **Multi-Use Rack** (select models) provides a place for horizontally storing wine. The rack also can hold canned beverages or an egg carton.

Position the rack to rest on the left hand side of a refrigerator shelf.



## MULTI-CAN RACK

The **Multi-Can Rack** (select models) suspends from one of the refrigerator shelves. It hooks over the wires found in the framework under the shelf. The sloped design allows for cans to roll forward when one is removed.



## FREEZER COMPARTMENT

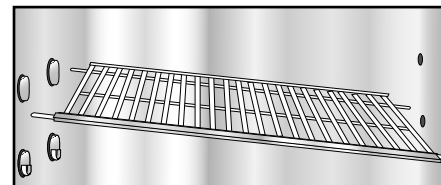
Some refrigerators are equipped with an adjustable **Freezer Shelf**. The shelf can be adjusted to accommodate a variety of frozen food loads.

To remove the shelf:

- > lift the left end up about 3 inches
- > pull the right end bars out of the cups in the sidewall.

To replace the shelf:

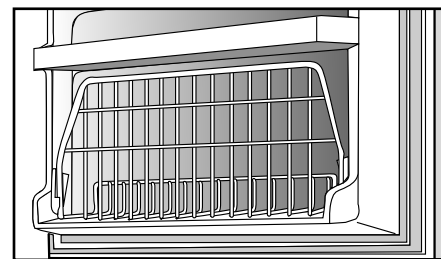
- > reposition the removable support plugs on the left side wall to the desired level
- > reverse the removal procedure.



### ⚠ WARNING

**Never attempt to adjust a shelf when it is loaded with food.**

The **Drop Down Freezer Basket** (select models) is found on the lower shelf of the freezer door. This area provides space for frozen food items that tend to shift or slide (such as bagged vegetables).



# ICE SERVICE

## ICE CUBE TRAYS

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

Some 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.

### NOTE

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

## AUTOMATIC ICE MAKER

(SELECT MODELS)

Other models have a factory installed ice maker. The water inlet tubing assembly required to complete the water connection to the water valve is located in a bag inside the refrigerator. Connect the ice maker to the water supply as instructed in the separate instructions furnished with the refrigerator.

## ADJUSTABLE ICE LEVEL

(SELECT MODELS)

Some ice makers are equipped with a sensor arm 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:** Push the plastic sensor arm inward and rotate the wire lever arm to the desired capacity.

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

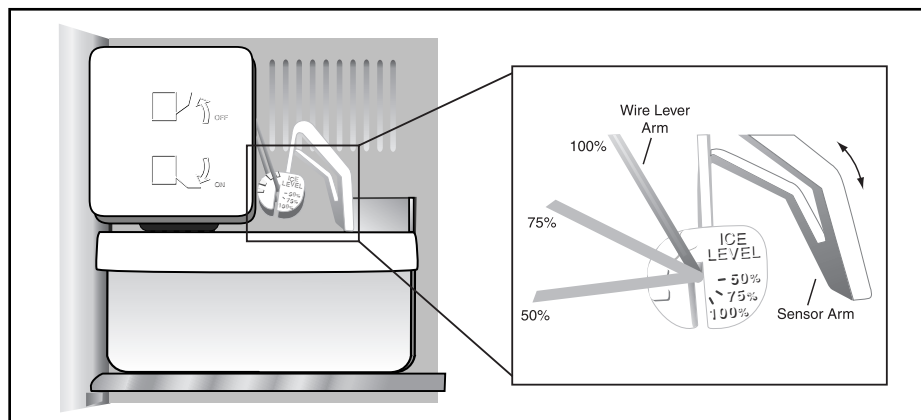
- To replace the ice bin, reverse the above procedure. Turn the ice maker on by lowering the wire lever arm.
- Beverages and foods should not be placed in the ice storage bin for quick chilling. These items can block the sensor arm, causing the ice maker to malfunction.
- Turn off (arm up) the ice maker when the water supply is to be shut off for several hours.

## FOR YOUR SAFETY

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 green-bluish 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.



# 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 controls 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 moisture to help preserve the fruit and vegetable quality for longer time periods. (Refer to 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 moisture to remain fresh, too much moisture can shorten storage times (especially leafy vegetables). 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. The remaining cheese will be safe and flavorful to eat. 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 described on page 5.
- A freezer operates more efficiently when it is at least two-thirds 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 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.

**Refer to the Food Storage Chart on page 10 for approximate storage times.**

## 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>DAIRY PRODUCTS</b>                                                            |              |                                  |                                                                                                                                 |
| Butter                                                                           | 1 month      | 6-9 months                       | Wrap tightly or cover.                                                                                                          |
| Milk & 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 & 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      |                                  |                                                                                                                                 |
| Hard cheese (Swiss, Cheddar & Parmesan)                                          | 1-2 months   | 4-6 months<br>May become crumbly | Wrap tightly. Cut off any mold.                                                                                                 |
| <b>EGGS</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>FRUITS</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>VEGETABLES</b>                                                                |              |                                  |                                                                                                                                 |
| Asparagus                                                                        | 1-2 days     | 8-10 months                      | Do not 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    | Not recommended                  | Wrap odorous foods & refrigerate in crisper.                                                                                    |
| Carrots, parsnips, beets, & turnips                                              | 7-10 days    | 8-10 months                      | Remove tops. Wrap odorous foods and refrigerate in the crisper.                                                                 |
| Lettuce                                                                          | 7-10 days    | Not recommended                  |                                                                                                                                 |
| <b>POULTRY &amp; FISH</b>                                                        |              |                                  |                                                                                                                                 |
| Chicken and Turkey, whole                                                        | 1-2 days     | 12 months                        | Keep in original packaging for refrigeration. When freezing longer than 2 weeks, overwrap with freezer wrap.                    |
| Chicken and Turkey, pieces                                                       | 1-2 days     | 9 months                         |                                                                                                                                 |
| Fish                                                                             | 1-2 days     | 2-6 months                       |                                                                                                                                 |
| <b>MEATS</b>                                                                     |              |                                  |                                                                                                                                 |
| Bacon                                                                            | 7 days       | 1 month                          | Fresh meats can be kept in original packaging for refrigeration. When freezing longer than 2 weeks, overwrap with freezer wrap. |
| Beef or lamb, ground                                                             | 1-2 days     | 3-4 months                       |                                                                                                                                 |
| Beef or lamb, roast & steak                                                      | 3-5 days     | 6-9 months                       |                                                                                                                                 |
| Ham, fully cooked, whole                                                         | 7 days       | 1-2 months                       |                                                                                                                                 |
| half                                                                             | 5 days       | 1-2 months                       |                                                                                                                                 |
| slices                                                                           | 3 days       | 1-2 months                       | Unopened, vacuum-packed luncheon meat may be kept up to 2 weeks in the Snack Drawer.                                            |
| Luncheon meat                                                                    | 3-5 days     | 1-2 months                       |                                                                                                                                 |
| Pork, roast                                                                      | 3-5 days     | 4-6 months                       |                                                                                                                                 |
| Pork, chops                                                                      | 3-5 days     | 4 months                         |                                                                                                                                 |
| Sausage, ground                                                                  | 1-2 days     | 1-2 months                       |                                                                                                                                 |
| Sausage, smoked                                                                  | 7 days       | 1-2 months                       | Processed meats should be tightly wrapped and stored in the Snack Drawer.                                                       |
| 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. Clean and dry the refrigerator thoroughly.
5. Leave the doors open to prevent odors.

## MOVING

When moving, follow steps 1–4 under 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 AND CLEANING

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

### ⚠ CAUTION

Disconnect the power cord before cleaning.

### CLEANING UNDER THE REFRIGERATOR

Your refrigerator can be rolled out for cleaning the floor underneath. Raise the leveling screws if engaged (see page 2). Pull the refrigerator straight out from the wall.

### REPLACING A LIGHT BULB

### ⚠ CAUTION

Disconnect the power cord before replacing light bulb(s). Wear gloves as protection against broken glass.

**Always use a standard 40 or 60 watt appliance bulb.**

#### *Refrigerator*

The light bulb(s) is/are located under the top of the refrigerator compartment.

To replace:

- Unscrew the light bulb and replace.

#### *Freezer*

Some models are equipped with a freezer light. This light is located on the back wall of the freezer compartment, near the upper right corner.

To remove the bulb cover:

- Grasp the top and bottom of the bulb cover. Press in the areas of the attachment tabs, applying enough pressure to unhook the tabs. At the same time, pivot the cover down and remove.
- Unscrew the light bulb and replace.
- Replace the bulb cover by pivoting it back into place and snapping the tabs into the appropriate slots.

## ⚠ CAUTION

Disconnect the power cord before cleaning. Do not touch refrigerated surfaces with wet or damp hands. Damp objects stick to 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

| Refrigerator Exterior                     |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Part                                      | Cleaning Agents                                                                  | Tips and Precautions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Base grille                               | Mild detergent and warm water<br>Mild liquid sprays<br>Vacuum cleaner attachment | Remove the base grille by grasping the ends and pulling straight out. To replace, align the clips with the round openings in the cabinet and push each end in until the base grille snaps into place.                                                                                                                                                       |
| Condenser                                 |                                                                                  | No need for cleaning unless environment is particularly greasy, dusty or there is significant pet traffic in the home.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Door handles                              | Mild detergent and warm water<br>Mild liquid sprays                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Painted metal surfaces:<br>Cabinet, doors | Mild detergent and warm water<br>Mild liquid sprays                              | Dry with a clean, soft cloth.<br>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.<br>Do not wax plastic or vinyl parts. |
| Refrigerator & Freezer Interior           |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Door gasket                               | Baking soda and warm water<br>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.                                                                                                                                                                                      |
| Glass shelves                             | Mild detergent and warm water<br>Glass cleaner<br>Mild liquid sprays             | <b>Allow the glass to warm up to room temperature before immersing in warm water. Never use hot water.</b>                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Interior and door liner                   | Mild detergent and warm water<br>Baking soda and warm water                      | See above for baking soda solution.<br><b>DO NOT</b> use abrasive cleaners, concentrated detergents, bleaches, cleaning waxes, solvents or polish cleaners to clean the refrigerator interior.                                                                                                                                                              |
| Drawers, bins, egg cradle, etc.           | Mild detergent and warm water                                                    | Dry thoroughly. <b>DO NOT</b> wash in automatic dishwasher.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

# 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.

**DEFROST TIMER:** Frost-free refrigerators have a defrost timer that will generate a clicking sound when it cycles the unit into and out of defrost cycle.

**ICE MAKER:** (if equipped) The ice maker will occasionally generate a rattling sound when the ice cubes are ready to drop down into the ice bin. Also, the motor that ejects the ice from its tray prior to dropping the ice may also be detectable. These are normal sounds necessary for making ice.

**FREEZER COMPARTMENT CONTRACTION AND EXPANSION:** A popping sound may occur in the freezer when the unit starts up due to contraction or expansion of the materials in the freezer area.

**REFRIGERANT FLOW:** The flow of the refrigerant in your refrigerator may cause a gurgling or rattling sound when the unit is running or just after the unit cycles off. The refrigerant is still flowing in the tubing.

**AIRFLOW SOUNDS:** Both the freezer evaporator fan and the condenser fan at the bottom of the cabinet will create airflow sounds. The evaporator fan is circulating the cold air throughout the refrigerator and freezer compartments. The condenser fan is removing the heat generated when the unit is cooled.

**WATER VALVE (if equipped):** A buzzing sound may be detected in the back of the unit when the ice dispenser calls for the water valve to open to fill the ice maker tray. Following the ejection of the ice, there may be some water dripping sounds when the trays are being filled.

**COMPRESSOR:** In order for a new refrigerator to run more efficiently, the refrigeration system may run longer to keep food at the desired temperatures for freshness. That new, high efficiency compressor may run longer and generate sounds such as a higher pitched hum or pulsation.

**CABINET LEVELING:** An unlevel cabinet may cause rattling or vibrating noises. This can be fixed by adjusting the wheels or levelers properly.

# BEFORE YOU CALL

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 | Won't run                                       | Power cord not plugged in.                                                     | Push plug into outlet.                                                      |
|                   |                                                 | No power to outlet.                                                            | Replace fuse, reset circuit breaker.                                        |
|                   |                                                 | Freezer control set to OFF position.                                           | Set freezer 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 installation on page 2).               |
|                   | Runs too long, too frequently                   | Today's refrigerators start and stop more often to maintain even temperatures. |                                                                             |
|                   |                                                 | Normal at startup for new or recently installed units.                         | Wait 24 hours to completely cool down (see temperature controls 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.                  |
|                   |                                                 | Base grille blocked.                                                           | Unblock to allow warm air to exit unit.                                     |
|                   | Light not working                               | Bulb burned out.                                                               | Unplug refrigerator and change bulb (see page 11).                          |
|                   |                                                 | No power to unit.                                                              | Check to see if power cord is completely plugged in.                        |
|                   | Visible glow in freezer vents                   | Appearance of a red glow or reflection is normal during the defrost cycle.     |                                                                             |
|                   | Warm air from cabinet bottom                    | This is normal air flow for condenser circulation.                             |                                                                             |
|                   | Cabinet vibrates                                | Cabinet not level. Weak floor.                                                 | Level cabinet (see page 2.)                                                 |
|                   | Odor in cabinet                                 | Odor producing foods not covered.                                              | Cover or wrap odorous foods tightly. Clean cabinet.                         |
| NOISE             | Noise, sounds and vibrations                    | Normal noise.                                                                  | See Normal Operating Sounds page 13.                                        |
|                   |                                                 | Cabinet not level.                                                             | Level cabinet (see page 2).                                                 |
| TEMPERATURE       | Freezer, refrigerator too warm (soft ice cream) | Control set too warm.                                                          | Adjust temperature control (see page 5).                                    |
|                   |                                                 | Prolonged door openings.                                                       | Minimize door openings.                                                     |
|                   |                                                 | Room temperature less than 55° F.                                              | Unit will not run often enough to maintain proper temperatures.             |
|                   | Freezer, refrigerator too cold (food freezing)  | Products with high sugar content may not harden completely when frozen.        |                                                                             |
|                   |                                                 | Control set too cold.                                                          | Adjust temperature control (see page 5).                                    |
| ICE               | Automatic icemaker not working                  | Sensor arm in up position.                                                     | Adjust sensor arm down to ON position.                                      |
|                   |                                                 | Cabinet not level.                                                             | Level unit (see page 2).                                                    |
|                   |                                                 | Water supply not connected or restricted.                                      | Connect water supply, or clear obstructions.                                |
|                   |                                                 | Freezer too warm.                                                              | Adjust freezer temperature control (see page 5).                            |
|                   | Ice cubes have odor/taste                       | Old cubes.                                                                     | Discard; ice cubes may absorb odors which affect taste.                     |
|                   |                                                 | Bad water quality.                                                             | Contact local water treatment company.                                      |
|                   |                                                 | Food transmits odor/taste to ice.                                              | Wrap foods tightly.                                                         |
|                   | Ice cubes sticking in tray                      | Residue from minerals in the water.                                            | Wipe trays with vinegar-soaked cloth until clean.                           |
|                   | Ice cubes evaporating                           | Limited use of ice.                                                            | Dump old ice cubes.                                                         |
| MOISTURE          | Moisture on cabinet surface between doors       | Not unusual during periods of high humidity.                                   |                                                                             |
|                   | Moisture on inside cabinet walls or in crisper  | 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.                                            |
|                   | Foods dry out                                   | 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.                                            |
|                   | Excessive moisture in crisper                   | Food not wrapped properly.                                                     | Wrap or cover all foods tightly.                                            |
|                   |                                                 | Hot, humid weather.                                                            | Minimize door openings.                                                     |

# AMANA REFRIGERATOR WARRANTY

## **Full One Year Warranty Full Five Year Warranty on Sealed System Components and Food Compartment Liner**

### **First Year**

Amana Appliances will repair or replace, including related labor and travel, any part (f.o.b. Amana Iowa) which proves defective as to workmanship or materials.

### **Second through Fifth Year**

Amana Appliances will repair or replace, including related labor and travel, any sealed system component (compressor, condenser, evaporator, and interconnecting tubing) and repair any food compartment liner (exclusive of door liner) which is defective due to workmanship or materials.

### **IN NO EVENT SHALL AMANA BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES INCLUDING FOOD LOSS.**

*This warranty gives you specific legal rights, and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you.*

## WHAT IS NOT COVERED BY THESE WARRANTIES

- Replacement of household fuses, resetting of circuit breakers, or correction to household wiring or plumbing.
- Normal product maintenance and cleaning, including light bulbs.
- Products with original serial numbers removed, altered, or not readily determined.
- Products purchased for commercial, industrial, rental, or leased use.
- Products located outside of the United States or Canada.
- Premium service charges, if the servicer is requested to perform service in addition to normal service or outside normal service hours or area.
- Adjustments after the first year.
- Repairs resulting from the following:
  - Improper installation, exhaust system, or maintenance.
  - Any modification, alteration, or adjustment not authorized by Amana.
  - Accident, misuse, abuse, fire, flood, or acts of nature.
  - Connections to improper electrical current, voltage supply, or gas supply.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.

## TO RECEIVE WARRANTY SERVICE

Service must be performed by an authorized Amana service representative. Product must be reasonably accessible for service. To schedule service, contact the Amana dealer where you purchased your appliance or contact Amana Appliances Factory Service.

### **Amana Appliances Factory Service**

1-800-628-5782 inside USA

### **For more information,**

### **Amana Appliances Consumer Services**

Amana Appliances

2800 220th Trail

Amana, Iowa 52204

1-800-843-0304 in USA

1(866)587-2002 in Canada

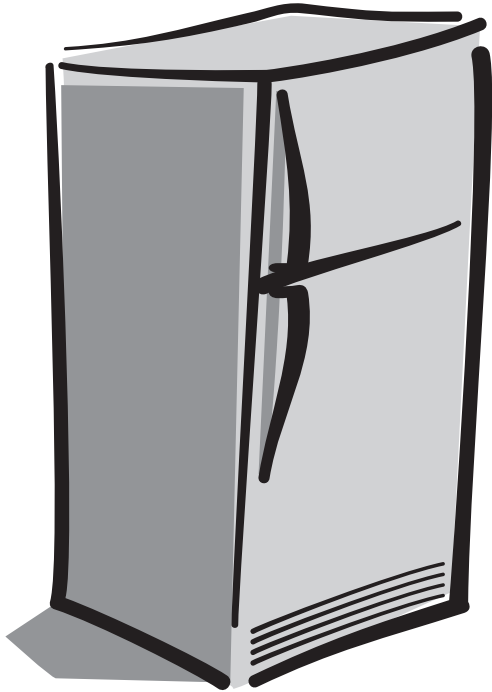
When contacting Amana Appliances please include the following information:

- Your name, address, and telephone number.
- Model number and serial number of your appliance.
- The name and address of your dealer and the date of purchase.
- A clear description of the problem.
- Proof of purchase (sales receipt).

# Réfrigérateur supérieur de congélateur

**Amana**  
*Built better than it has to be™*

## Manuel de l'utilisateur



Consumer Affairs Department  
Amana Appliances  
2800 - 220th Trail  
Amana, Iowa 52204  
Téléphone : 1(800)843-0304 en dehors  
des États-Unis  
1(866)587-2002 au Canada  
Internet: [http:// www.amana.com](http://www.amana.com)

Conserver un document attestant de la date de l'achat initial. Conserver la facture. Une preuve de la date de l'achat initial est nécessaire pour l'obtention du service sous garantie.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure.

Il est utile d'avoir toujours sous la main le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil. Ces numéros sont inscrits sur une plaque signalétique dans le compartiment de réfrigération, côté gauche/en haut. Noter ces numéros ci-dessous.

Numéro de modèle

Numéro de série

### Table des Matières

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| Instructions de Sécurité Importantes .....       | 17    |
| Installation .....                               | 18-20 |
| Réglages des Températures .....                  | 21    |
| Intérieur du Réfrigérateur .....                 | 22-23 |
| Production de Glace .....                        | 24    |
| Conseils Pour la Conservation des Aliments ..... | 25-26 |
| Remisage du Réfrigérateur .....                  | 27    |
| Entretien et Nettoyage.....                      | 27-28 |
| Bruits Normaux.....                              | 29    |
| Avant de Contacter un Dépanneur .....            | 30    |
| Garantie .....                                   | 31    |
| Manual del Propietario.....                      | 32    |

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

# INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

## 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 l'appareil.

Prenez toujours contact avec votre revendeur, 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** – Indique un danger immédiat qui **RÉSULTERA** en une blessure ou un décès.

### ⚠ ADVERTISSEMENT

**ADVERTISSEMENT** – Indique un danger ou une manœuvre non sécuritaire qui **RISQUE** de causer une blessure ou un décès.

### ⚠ ATTENTION

**ATTENTION** – Indique un danger ou une manœuvre non sécuritaire qui **RISQUE** de causer une blessure mineure.

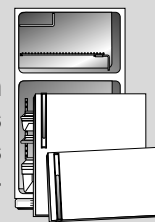
### ⚠ DANGER

Pour éviter tout risque de blessure ou de décès, prendre les précautions suivantes :

**IMPORTANT** : Les risques d'emprisonnement et de suffocation chez les enfants ne sont pas phénomènes du passé. Les vieux réfrigérateurs abandonnés sont encore dangereux, même s'ils sont entreposés pour «quelques jours seulement». Pour se débarrasser d'un vieux réfrigérateur, lire les instructions ci-dessous afin d'éviter les accidents.

Avant de jeter un vieux réfrigérateur ou congélateur :

- Démontez les portes.
- Laissez les tablettes en place pour que les enfants ne puissent pas facilement entrer à l'intérieur.



### ⚠ ADVERTISSEMENT

Suivre toujours les précautions de base lors de l'utilisation de cet appareil.

- Utiliser le réfrigérateur uniquement pour son application prévue.
- Pour éviter un risque de choc électrique, ne jamais brancher le réfrigérateur sur une prise de courant qui n'a pas été adéquatement reliée à la terre, conformément aux prescriptions des codes national et local des installations électriques. Voir ⚠ ci-dessous l'avertissement et les instructions de liaison à la terre.
- Débrancher le réfrigérateur avant de le nettoyer ou de remplacer une ampoule.
- En cas de panne d'électricité, éviter d'ouvrir les portes. Si l'interruption de l'alimentation se prolonge, placer des blocs de glace carbonique par-dessus les paquets pour protéger les aliments plus longtemps, ou contacter un entrepôt frigorifique local

pour organiser un stockage temporaire. Ne pas recongeler des aliments surgelés qui ont été complètement décongelés.

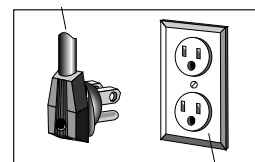
- Réparer ou remplacer tout cordon d'alimentation électrique qui a été endommagé ou détérioré. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner le réfrigérateur en présence de fumée explosive.
- Ne jamais laisser un enfant se tenir sur, grimper sur, ou se suspendre à une clayette de ce réfrigérateur.

### ⚠ ADVERTISSEMENT

Cet appareil est conçu pour être alimenté à partir du réseau normal de 115 V/60 Hz, 15 A. L'appareil devrait être alimenté par un circuit indépendant. Ne pas utiliser un câble de rallonge. Ne jamais utiliser un dispositif susceptible de dégrader la performance électrique de cet appareil.

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'incombe 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 3 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. Enlever et jeter les agrafes éventuellement utilisées pour l'immobilisation des clayettes (juste au-dessus de chaque clayette -- accrochage sur le châssis). Pour enlever les agrafes de plastique, faire bouger les agrafes latéralement et tirer en ligne droite.

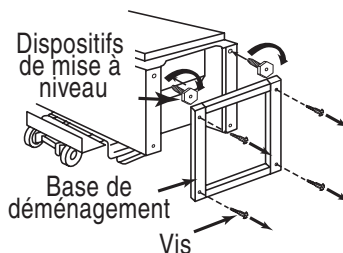
**IMPORTANT :** Ne pas enlever l'isolant en mousse des événements situés dans le plafond du compartiment d'aliments frais.

## 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 ( $\frac{1}{2}$  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 ou inverser leur sens d'ouverture (page 20).
- 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.
- Le réfrigérateur doit rester vertical pendant au moins 30 minutes avant d'être branché.

## DEBALLAGE

- Retirer et conserver les dispositifs de mise à niveau fixés à la base de démenagement.
- Retirer et jeter la base de démenagement et les vis.
- À l'aide d'une pince à joint coulissant, installer les dispositifs de mise à niveau dans les trous situés aux angles avant de la caisse.



## APLOMB DU RÉFRIGÉRATEUR

Pour optimiser l'esthétique et la performance du réfrigérateur, il faut le placer d'aplomb. Selon le modèle, le réfrigérateur peut être mis d'aplomb de deux façons.

- Tous les modèles de réfrigérateur ont des vis de mise à niveau à la base de la caisse, sous chacun des coins avant. Ces pieds peuvent être ajustés en les tournant dans un sens ou l'autre, au besoin. Si le plancher n'est pas de niveau et qu'il soit nécessaire de relever l'arrière de la caisse, utiliser un morceau de contreplaqué ou autre matériau de calage. Pour immobiliser la caisse en place, faire descendre les deux vis de mise à niveau (voir fig. 1).

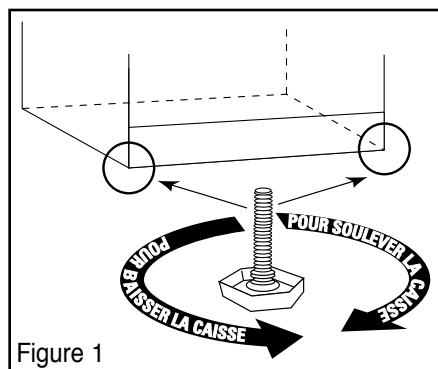


Figure 1

- Les modèles de réfrigérateur qui comportent des roulettes réglables peuvent être mis à niveau en retirant la grille de plinthe\* et en réglant ces roulettes à l'aide d'un tournevis ou d'une douille de  $\frac{1}{4}$  pouce (voir fig. 2).

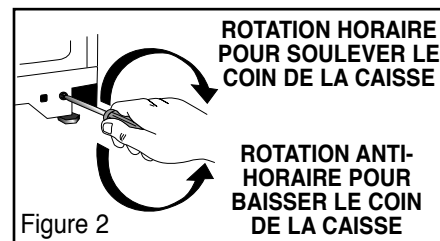
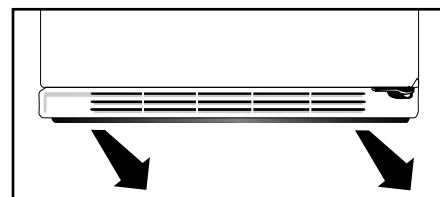


Figure 2

- \* Pour retirer la grille de plinthe, saisir les deux extrémités et tirer en ligne droite. Pour la réinstaller, aligner les attaches avec les ouvertures rondes dans la caisse et pousser sur chaque extrémité pour l'emboîtement.

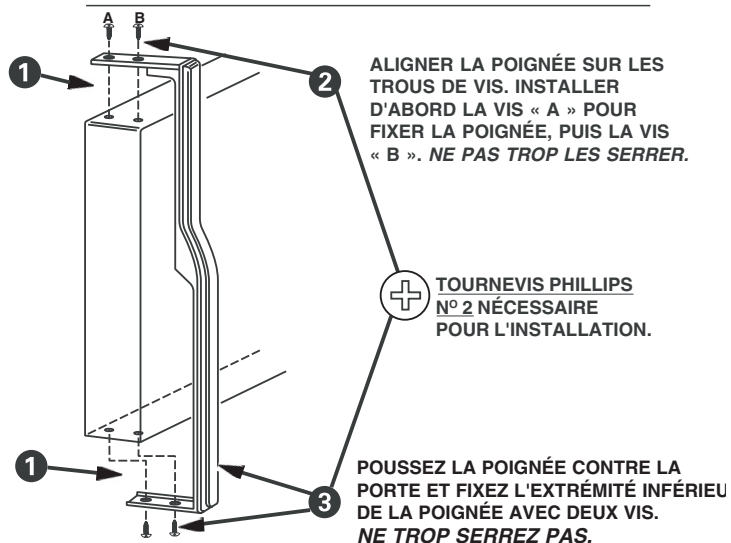


- Pour de meilleurs résultats, après avoir mis la caisse à niveau, ouvrir et fermer les portes et remettre à niveau.

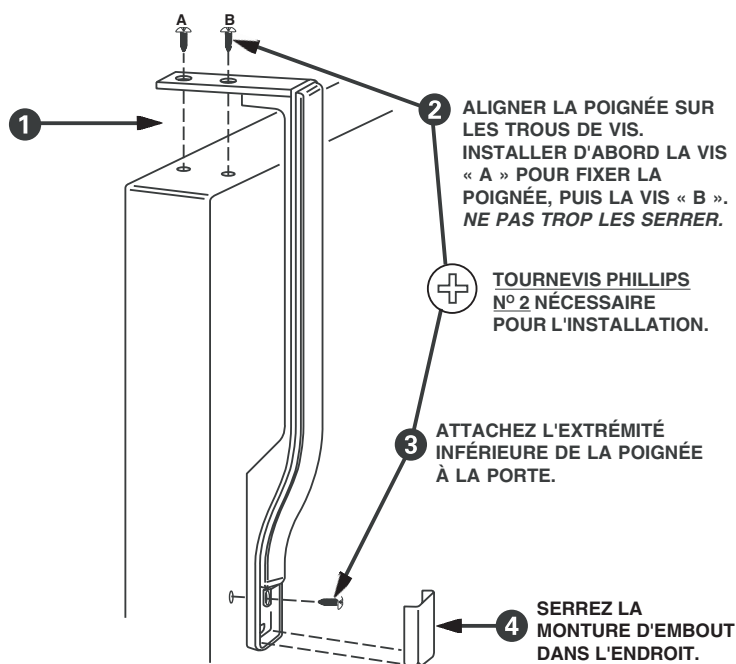
## INSTALLATION DE LA POIGNÉE

### PORTE DU CONGÉLATEUR

SE MONTANT SUR LE DESSUS DE LA PORTE DU CONGÉLATEUR



### PORTE DE RÉFRIGÉRATEUR



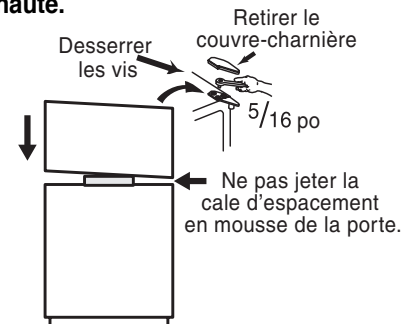
**REMARQUE :**  
TOUS LES TROUS DE VIS POUR LE MONTAGE DE LA POIGNÉE EN HAUT ET EN BAS DES PORTES SONT PRÉVUS POUR DES VIS TARAUDEUSES. NE PAS AGRANDIR CES TROUS.

## RÉGLAGE DE LA PORTE

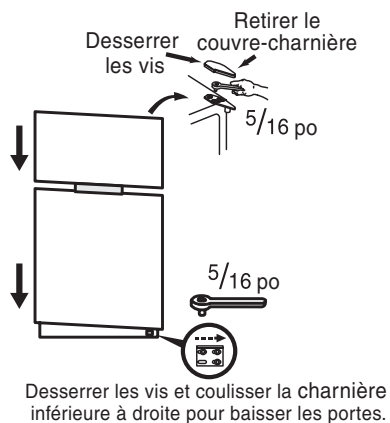
(AU BESOIN)

La porte doit être de niveau lorsque la caisse l'est.

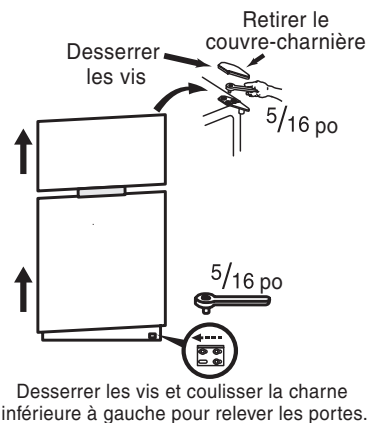
- La porte du congélateur est trop haute.



- Les deux portes sont trop hautes.



- Les deux portes sont trop basses.



- Resserrer les vis après avoir fini les réglages.

\* Se reporter aux instructions d'installation pour obtenir plus d'informations.

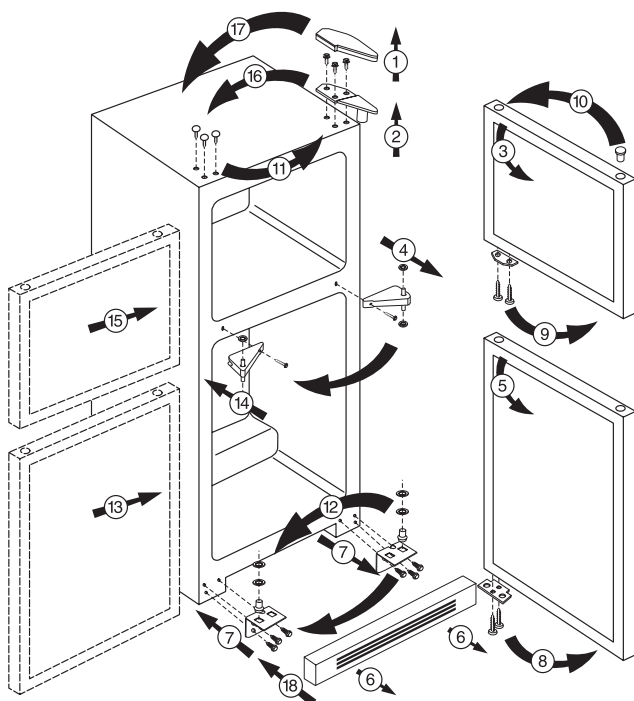
# INVERSION DU SENS DES PORTES

**Outils nécessaires :** tournevis Phillips, clé à rochet et douille de 5/16 po, couteau à mastic ou clé ouverte de 5/16 po.

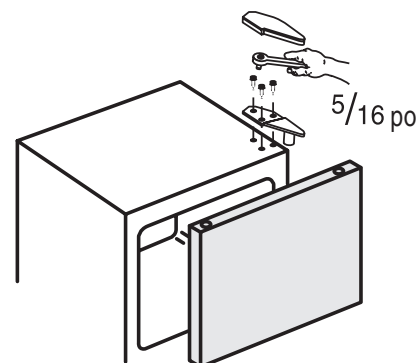
1. Retirer le couvre-charnière et le mettre de côté.
2. Retirer les vis et la charnière avec une clé à douille de 5/16 po et les mettre de côté.
3. Soulever doucement la porte du congélateur et la retirer.
4. Enlever la vis et le bras de charnière du dessus de la porte du réfrigérateur.
5. Soulever doucement la porte du réfrigérateur et la retirer.
6. Retirer le protecteur de grille et le 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 les boutons sur le dessus des portes de réfrigérateur et de congélateur et les 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 à 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.\*
16. Coulisser la charnière supérieure en place sur la porte du congélateur et fixer les vis à l'aide d'une clé de 5/16 po.
17. Bien enclencher en place le couvre-charnière.
18. Remettre le protecteur de grille.

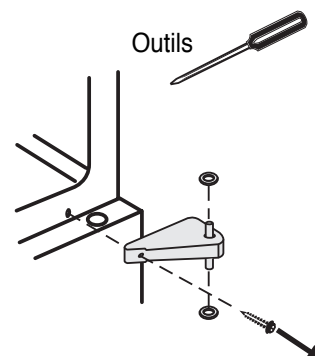
Ne pas oublier de rebrancher le réfrigérateur et de réenclencher les commandes au réglage voulu.



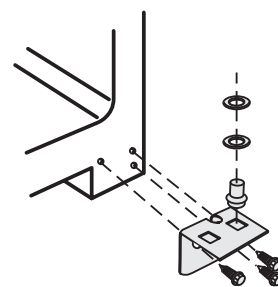
## DÉPOSE DES PORTES (AU BESOIN)



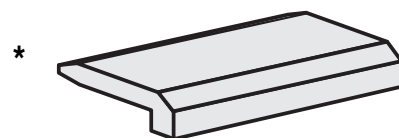
Poser la porte sur une surface non rugueuse.



- A. Retirer la vis gauche.  
B. Ouvrir la porte et la soulever. Poser la porte sur une surface non rugueuse.



Retirer l'ensemble de plaque de charnière. Poser la porte sur une surface non rugueuse.



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

# RÉGLAGES DE LES TEMPÉRATURES

Le réfrigérateur commandes sont situées en haut, sur le devant du compartiment de réfrigération. La commande du congélateur met en marche le système de refroidissement.



## RÉGLAGE INITIAL DE COMMANDE

Après avoir branché le réfrigérateur, sélectionner les commandes.

- Pour régler les commandes, déplacer le curseur à gauche ou à droite selon le besoin.
- La commande du réfrigérateur comporte des graduations allant de 1 (température la plus élevée) à 9 (température la plus basse). Sélectionner initialement la valeur 5 pour cette commande.
- La commande du congélateur comporte des graduations allant de 1 (température la plus élevée) à 9 (température la plus basse). Sélectionner initialement la valeur 5 pour cette commande.
- Laisser le réfrigérateur fonctionner pendant au moins 8 à 12 heures avant d'y placer des aliments.

## 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 des portes.

## RÉGLAGE FIN DES COMMANDES

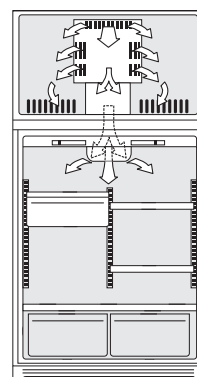
- 24 heures après l'addition d'aliments, il est possible de décider s'il convient d'ajuster la température dans l'un ou l'autre ou les deux compartiments. Dans ce cas, modifier la position du ou des boutons de commande, selon les indications du tableau ci-dessous.
- Sauf lors de la mise en marche initiale 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.

## ÉTABLISSEMENT DE LA BONNE CIRCULATION DE L'AIR

Pour assurer le maintien des températures appropriées, il est nécessaire que la circulation de l'air se fasse correctement entre les compartiments de réfrigération et de congélation, comme l'indique l'illustration.

**NE bloquer aucun de ces événements avec des aliments.** S'ils étaient bloqués, la circulation de l'air serait entravée, ce qui entraînerait des problèmes de température et d'humidité.



## GUIDE POUR LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

|                                          |                                                                   |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Compartiment de réfrigération trop chaud | Coulisser la commande de réfrigérateur vers le chiffre supérieur. |
| Compartiment de réfrigération trop froid | Coulisser la commande de réfrigérateur vers le chiffre inférieur. |
| Compartiment de congélation trop chaud   | Coulisser la commande de congélateur vers le chiffre supérieur.   |
| Compartiment de congélation trop froid   | Coulisser la commande de congélateur vers le chiffre inférieur.   |
| ARRÊT du réfrigérateur                   | Placer la commande de congélateur sur ARRÊT (OFF).                |

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

## REMARQUE

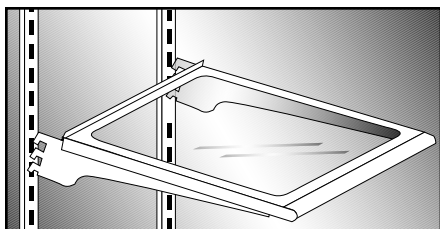
- Lors du cycle de dégivrage automatique, l'on peut remarquer un reflet rougeoyant dans les événements, sur la paroi arrière du compartiment de congélation, et l'on peut entendre aussi le bruit de gouttes d'eau venant en contact avec l'élément chauffant du système de dégivrage. Ceci est normal lors du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

# INTÉRIEUR DU RÉFRIGÉRATEUR

## COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR

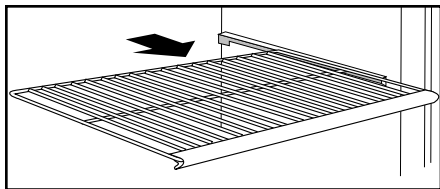
### CLAYETTES

**Clayettes réglables:** Des clayettes en porte-à-faux peuvent être obtenues pour le réfrigérateur. Enlèvement: relever légèrement l'arrière de la clayette et la tirer tout droit vers l'extérieur. Pour verrouiller la clayette à une autre position, relever le bord avant de la clayette. Insérer les crochets dans les ouvertures choisies et laisser la clayette retomber en place en s'assurant qu'elle se retrouve bien verrouillée à l'arrière. Sur certains modèles, le bord extérieur de la clayette repose sur les rails qui font partie de la paroi latérale de la caisse du réfrigérateur.



le modèle peut varier

**Clayettes pleine largeur:** Certains modèles comportent des clayettes pleine largeur qui reposent sur des rails de support. Enlèvement: tirer la clayette vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête, relever l'avant et tirer la clayette tout droit vers l'extérieur. Remontage: répéter ces opérations dans l'ordre inverse.

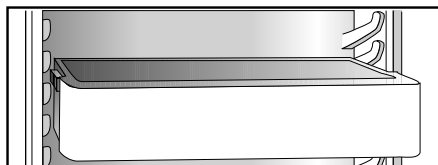


### ⚠ ADVERTISSEMENT

Ne jamais essayer d'ajuster une clayette si elle est chargée.

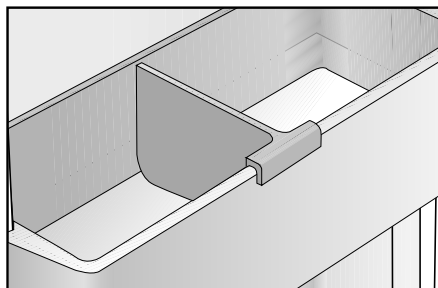
### BALCONNETS

Les **balconnets amovibles** (certains modèles) sont conçus pour recevoir des contenants d'un gallon minimum. Ils sont réglables et s'enlèvent facilement. Enlèvement: soulever le balconnet jusqu'à ce qu'il sorte de ses retenues sur la paroi de la porte, puis le tirer tout droit vers l'extérieur. Répéter les opérations ci-dessus dans l'ordre inverse pour remettre le balconnet.



D'autres modèles de réfrigérateur sont dotés de **balconnets fixes** durables d'une contenance supérieure à un gallon.

**Des retenues** (certains modèles) s'adaptent dans les balconnets du réfrigérateur pour retenir des bouteilles ou autres contenants lors de l'ouverture ou la fermeture de la porte. Les retenues s'ajustent en les couissant latéralement.



### TIROIR

Certains modèles de réfrigérateur comportent un  **tiroir Pour Collation**  conçu pour les conservations à court terme de aliments tel que les fromages et charcuteries.

Pour retirer le tiroir Pour Collation afin de le nettoyer:

- > tirer ce tiroir vers l'extérieur jusqu'à ce qu'il s'arrête
- > relever légèrement le tiroir et le tirer vers l'extérieur

Remontage du tiroir:

- > répéter les opérations précédentes, dans l'ordre inverse.

Ce tiroir peut être positionné à l'endroit voulu, soit sur la gauche, soit sur la droite de la caisse du réfrigérateur.

### REMARQUE

- Pour de meilleurs résultats, ce tiroir doit être bien fermé.

### BACS À LÉGUMES

Les **bacs à légumes** frais permettent la conservation des fruits et légumes. Certains modèles de réfrigérateur comporte 1 ou 2 boutons de commande de l'hygrométrie — sur l'étagère au-dessus des bacs à légumes frais.

Pour optimiser la conservation des fruits, faire coulisser la commande du bac vers la gauche pour minimiser l'humidité dans le bac.

Pour optimiser la conservation des légumes, faire coulisser la commande vers la droite pour augmenter le niveau d'hygrométrie dans le bac.

Dépose du bac à légumes pour le nettoyage:

- > Tirer le bac jusqu'à la butée.
- > Soulever l'avant et tirer pour extraire le bac.

Réinstallation du bac à légumes:

- > Aligner le bac avec les rails de coulissement.
- > Soulever l'avant du bac et faire glisser le bac.

### REMARQUE

- Pour l'obtention des meilleurs résultats, veiller à ce que les bacs à légumes soient toujours fermés.

# INTÉRIEUR DU RÉFRIGÉRATEUR, SUITE

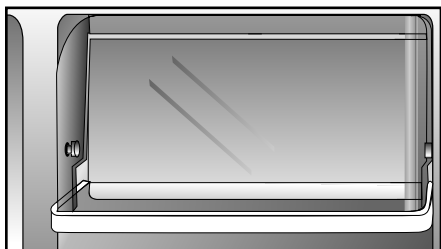
La clayette inférieure du réfrigérateur tient lieu du **plafond du bac à légumes**.

Dépose de la clayette inférieure du réfrigérateur: Soulever le bord avant de la clayette. Tirer la clayette en ligne droite.

Réinstallation de la clayette inférieure du réfrigérateur: Placer les barres arrière sur le support. Pousser la clayette vers l'arrière, jusqu'à ce qu'il soit possible d'effectuer la mise en place correcte du bord avant.

## COMPARTIMENT À PRODUITS LAITIERS

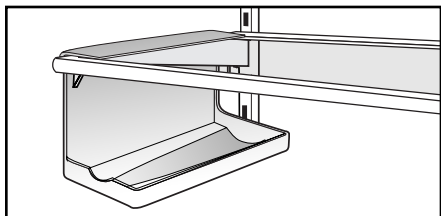
Pour utiliser le grand **compartment à produits laitiers**, il suffit de soulever le couvercle.



## SUPPORT MULTI-CANETTES

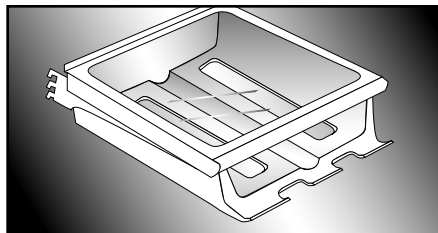
Le **support multi-canettes** (certains modèles) permet le rangement à l'horizontale de bouteille de vin. Le support peut aussi servir au rangement d'une boîte d'oeufs ou de boissons en canette.

Placer le support sur le côté gauche d'une étagère de réfrigérateur.



## SUPPORT MULTI-CANETTES

Le **support multi-canettes** (certains modèles) s'accroche à l'une des étagères de réfrigérateur à rebords, sur les parties métalliques se trouvant sous l'étagère. L'inclinaison permet aux canettes de rouler en avant au fur et à mesure qu'une canette est enlevée.



## COMPARTIMENT CONGÉLATEUR

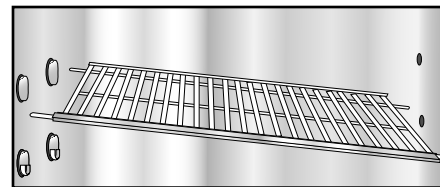
Certains réfrigérateurs comportent une clayette de **Congélateur Réglable**. Cette clayette s'ajuste pour recevoir une variété de produits congelés.

Pour enlever l'étagère:

- > Soulever l'extrémité d'environ 3 pouces
- > Retirer des supports de la paroi latérale l'extrémité de droite des barres de support

Pour réinstaller l'étagère:

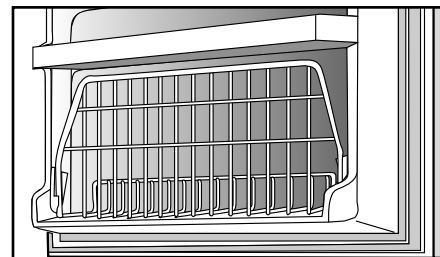
- > Réinstaller les douilles d'appui amovibles sur la paroi de gauche, à la hauteur désirée
- > Exécuter dans l'ordre inverse les opérations d'extraction



## ⚠ AVERTISSEMENT

**Ne jamais essayer d'ajuster le balconnet lorsqu'il est rempli.**

Le **Panier Amovible de Congélateur** (certains modèles) se trouve sur la clayette inférieure de la porte du congélateur. Cette zone prévoit un espace pour les articles congelés qui ont tendance à glisser (comme par exemple des sachets de légumes).



# PRODUCTION DE GLACE

## MOULES À GLAÇONS

Certains modèles sont dotés de moules à glaçons. Pour extraire les glaçons d'un moule, tenir le moule à l'envers au-dessus du casier, et provoquer une torsion du moule par les extrémités.

Certains modèles sont prêts à recevoir un générateur de glaçons automatique. Le numéro de produit du générateur de glaçons approprié est inscrit sur la plaque signalétique. L'ensemble nécessaire contient les instructions d'installation et de raccordement à la canalisation d'eau.

### REMARQUE

- Les indices d'efficacité énergétique inscrits sur le réfrigérateur neuf ne tiennent pas compte de l'utilisation du générateur de glaçons facultatif.

## MACHINE À GLAÇONS AUTOMATIQUE

(CERTAINS MODÈLES)

Sur d'autres modèles, un générateur de glaçons a été installé à l'usine. Le tube d'arrivée d'eau nécessaire pour le raccordement entre le point de connexion et le robinet d'arrêt de la canalisation se trouve dans un sachet, dans le réfrigérateur. Effectuer le raccordement de la machine à glaçons à la canalisation d'arrivée d'eau, selon les instructions présentées dans un autre document fourni avec le réfrigérateur.

## NIVEAU DE GLACE RÉGLABLE

(CERTAINS MODÈLES)

Les appareils à glace installés en usine sont équipés d'un bras détecteur de régler le niveau de glace dans le bac à glace lorsque la consommation diminue.

**Pour régler le niveau de glace produite:** Pousser le bras détecteur en plastique vers l'intérieur et le placer à la capacité désirée.

- Après le raccordement du réfrigérateur à la canalisation d'arrivée d'eau, abaisser le bras de détection des glaçons (tringle métallique); ceci déclenche la mise en

marche. La machine à glaçons se remplit d'eau dès que la température adéquate est établie dans le congélateur.

- On doit attendre 8 à 12 heures avant que l'appareil produise des glaçons utilisables. 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 cubiques soient connectés ensemble. On peut facilement les séparer. La machine à glaçons continuera à produire des glaçons jusqu'à ce que leur accumulation dans le réceptacle provoque le soulèvement du bras de détection, ce qui provoque l'arrêt de la machine à glaçons.
- Certains sons peuvent être audibles durant les diverses phases de la production de glaçons: léger bourdonnement du moteur, chute de glaçons dans le réceptacle vide et manœuvres d'ouverture et fermeture de l'électrovanne d'arrivée d'eau.
- Si la consommation de glaçons est faible, les glaçons accumulés peuvent prendre un aspect trouble, se contracter et coller ensemble, et prendre un goût. Vider périodiquement le réceptacle d'accumulation pour le laver à l'eau tiède. Veiller à bien sécher le réceptacle avant de le réinstaller.
- Pour retirer le bac à glaçons, tirer vers l'avant, en l'écartant du générateur de glaçons. Pour éviter que la machine à glaçons produise des glaçons alors que le

réceptacle a été retiré, soulever le bras de détection - ceci provoque l'arrêt de la machine à glaçons.

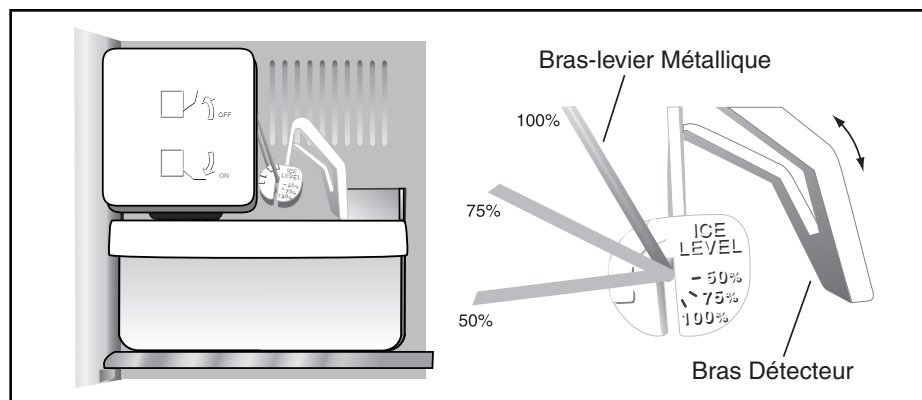
- Pour réinstaller le bac à glaçons, exécuter ces opérations dans l'ordre inverse. Pour remettre la machine à glaçons en marche, abaisser le bras de détection.
- Ne placer aucun aliment ou liquide dans le réceptacle à glaçons, par exemple pour un refroidissement rapide. Ces articles entraveraient les mouvements du bras de détection, ce qui susciterait un fonctionnement erratique de la machine à glaçons.
- Lorsque l'arrivée d'eau doit être interrompue pendant plusieurs heures, soulever le bras de détection pour arrêter la machine à glaçons.

## MESURES DE SÉCURITÉ

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 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 concessionnaire pour l'achat d'un filtre qui devra être installé sur la canalisation d'eau.



# CONSEILS POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

## CONSERVATION DE PRODUITS FRAIS

- On devrait maintenir la température dans le compartiment de réfrigération entre 1 °C (34 °F) et 4 °C (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 de réfrigération. Noter l'indication du thermomètre après 24 heures. Si la température est supérieure à 4 °C (40 °F), ajuster les boutons de commande, selon les instructions de la page 21.
- Éviter de placer trop de produits sur les clayettes du réfrigérateur. Ceci entrave la circulation de l'air autour des aliments et suscite un refroidissement non uniforme.

## FRUITS ET LÉGUMES

- L'humidité des produits conservés dans le bac à légumes est retenue, ce qui permet de maximiser la qualité et la durée de conservation des fruits et légumes (voir page 22).
- 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 la laitue). Veiller à bien drainer les légumes avant de les placer dans le réfrigérateur.

## VIANDES ET FROMAGES

- On devrait parfaitement envelopper les produits de 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 un pouce autour et au-dessous de la zone moisie. Veiller à ce que couteau ou autre instrument ne touche pas la zone moisie. Le reste du fromage conservera sa saveur et pourra être consommé sans danger. **NE PAS** tenter de récupérer après l'apparition de moisissure 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 de congélation d'un réfrigérateur doit être maintenue à environ -18 °C (0 °F) ou moins. 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 les boutons de commande, selon les instructions de la page 21.
- Le fonctionnement du congélateur est plus efficace lorsqu'il est rempli à 66% ou plus.

## PRÉPARATION DES ALIMENTS POUR LA CONGÉLATION

- Pour minimiser la déshydratation et la détérioration qualitative, utiliser feuille d'aluminium, pellicule plastique, et sachets ou contenants étanches pour congélateur. Expulser autant d'air 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 suscitera 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.

**Se reporter au tableau de conservation des aliments à la page 26 pour connaître les durées approximatives de conservation.**

## 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                |                             |                                                                                                                                                                                                 |
| Fromage dur (gruyère, cheddar et parmesan)                                                | 1-2 mois                | 4-6 mois<br>Peut s'émietter | Bien envelopper. Découper toute partie moisie.                                                                                                                                                  |
| <b>OEUFS</b>                                                                              |                         |                             |                                                                                                                                                                                                 |
| Oeufs en coquille, Jaunes ou blancs                                                       | 3 semaines<br>2-4 jours | Non recommandé<br>9-12 mois | Réfrigérer, pointe vers le bas.<br>Pour chaque tasse de jaunes d'oeuf, 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                      |                                                                                                                                                                                                 |
| Raisins                                                                                   | 3-5 jours               | 1 mois (entiers)            |                                                                                                                                                                                                 |
| 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            | Non recommandé              | 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              |                                                                                                                                                                                                 |
| <b>VOLAILLES ET POISSONS</b>                                                              |                         |                             |                                                                                                                                                                                                 |
| Poulet et dinde, entiers                                                                  | 1-2 jours               | 12 mois                     | Conserver dans l'emballage d'origine pour la réfrigération. 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>VIANDES</b>                                                                            |                         |                             |                                                                                                                                                                                                 |
| Bacon                                                                                     | 7 jours                 | 1 mois                      | Les viandes fraîches peuvent être conservées dans leur emballage d'origine pour la réfrigération. Si la congélation est de plus de 2 semaines, réenvelopper avec un emballage pour congélation. |
| Boeuf ou agneau, haché                                                                    | 1-2 jours               | 3-4 mois                    |                                                                                                                                                                                                 |
| Boeuf ou agneau, rôti et steak                                                            | 3-5 jours               | 6-9 mois                    |                                                                                                                                                                                                 |
| Jambon, entier,                                                                           | 7 jours                 | 1-2 mois                    |                                                                                                                                                                                                 |
| entièrement cuit, moitié,                                                                 | 5 jours                 | 1-2 mois                    |                                                                                                                                                                                                 |
| en tranches                                                                               | 3 jours                 | 1-2 mois                    |                                                                                                                                                                                                 |
| Viandes froides                                                                           | 3-5 jours               | 1-2 mois                    | La charcuterie non ouverte, emballée sous vide, peut être conservée jusqu'à 2 semaines dans le Tiroir Pour Collation.                                                                           |
| Rôti de porc                                                                              | 3-5 jours               | 4-6 mois                    |                                                                                                                                                                                                 |
| 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                      | Bien envelopper les viandes transformées et les ranger dans le Tiroir Pour Collation.                                                                                                           |

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 positions de réglage habituelles.

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. Nettoyer et sécher parfaitement le réfrigérateur.
5. Laisser les portes ouvertes pour éviter le développement d'odeurs.

## DÉMÉNAGEMENT

Pour un déménagement, exécuter les étapes 1 à 4 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.

### ⚠ ATTENTION

Débrancher le cordon d'alimentation avant toute opération de nettoyage.

### NETTOYAGE SOUS LE RÉFRIGÉRATEUR

Il est possible de faire rouler le réfrigérateur sur le sol pour pouvoir nettoyer le plancher sous le réfrigérateur. Faire d'abord remonter les vis de mise à niveau si elles sont abaissées (page 18). Tirer le réfrigérateur en ligne droite pour l'écarter du mur.

### REPLACEMENT D'UNE AMPOULE

#### ⚠ ATTENTION

Débrancher le cordon d'alimentation avant de remplacer une ampoule. Porter des gants à titre de protection contre un éventuel bris du verre.

Utiliser toujours une ampoule standard de 40 ou 60 W, pour appareils ménagers.

#### Réfrigérateur

L'ampoule (les ampoules) est (sont) située(s) sous le haut du compartiment réfrigérateur.

- Dévisser/remplacer la lampe.

#### Congélateur

Certains modèles comportent une lampe dans le compartiment de congélation, sur la paroi arrière, dans l'angle supérieur/droit.

Pour enlever le cabochon:

- Saisir le cabochon en haut et en bas. Appuyer dans la zone des pattes de fixation, en exerçant une pression suffisante pour les dégager. Simultanément, faire pivoter le cabochon pour l'enlever.
- Dévisser/remplacer l'ampoule.
- Réinstaller le cabochon en le faisant pivoter dans le sens inverse pour la mise en position, puis en emboîtant les pattes dans les ouvertures appropriées.

## ⚠ ATTENTION

Débrancher le cordon d'alimentation avant d'entreprendre le nettoyage. Ne pas toucher les surfaces réfrigérées avec une main humide ou mouillée. Un objet mouillé adhère 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

| Extérieur du réfrigérateur                               |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composants                                               |                                                                                           | Conseils et précautions                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Grille de plinthe                                        | Eau tiède et détergent doux<br>Liquide pulvérisable doux<br>Aspirateur                    | Pour enlever la grille de plinthe, saisir les extrémités et tirer en ligne droite. Pour la réinstaller, aligner les attaches avec les ouvertures rondes dans la caisse et pousser sur chaque extrémité.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Condenseur                                               |                                                                                           | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Poignées de porte                                        | Eau tiède et détergent doux<br>Liquide pulvérisable doux                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Surfaces métalliques peintes :<br>caisse, portes         | Eau tiède et détergent doux<br>Liquide pulvérisable doux                                  | Sécher avec un linge doux propre.<br>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 érafler 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 érafler et dégrader la peinture de finition. N'appliquer aucune cire sur les composants en plastique ou vinyle. |
| Intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Joint de porte                                           | Bicarbonate de sodium et eau tiède<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Étagères en verre                                        | Eau tiède et détergent doux<br>Produit de nettoyage du verre<br>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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Doublures internes – porte et intérieur                  | Eau tiède et détergent doux<br>Bicarbonate de sodium et eau tiède                         | Voir ci-dessus pour la solution de bicarbonate de sodium.<br><b>NE PAS</b> utiliser de produit de nettoyage abrasif, détergent concentré, agent de blanchiment, solvant ou cire nettoyante pour nettoyer l'intérieur du réfrigérateur.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Tiroirs, bacs, oeufrier, balconnets, etc.                | Eau tiède et détergent doux                                                               | Sécher parfaitement. <b>NE PAS</b> laver dans un lave-vaisselle automatique.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

# 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.

**MINUTERIE DE DÉGIVRAGE :** Les réfrigérateurs sans givre ont une minuterie de dégivrage qui émet un déclic lorsqu'elle fait fonctionner le cycle de dégivrage par intermittence.

**MACHINE À GLAÇONS (le cas échéant) :** La machine à glaçons fait entendre de temps en temps un bruit de crépitemment lorsque les glaçons sont prêts à tomber dans le bac. Aussi, le moteur qui permet l'éjection des glaçons du moule avant la chute des glaçons, peut aussi être décelable. Ce sont des bruits normaux, nécessaires à la fabrication des glaçons.

**DILATATION ET CONTRACTION DU COMPARTIMENT DE CONGÉLATION :** Un bruit sec peut se produire dans le congélateur lorsque l'appareil se met en marche par suite de la dilatation ou de la contraction des matériaux dans la zone du compartiment de congélation.

**CIRCULATION DU RÉFRIGÉRANT :** La circulation du réfrigérant dans le réfrigérateur peut faire un bruit de gargouillis ou de crépitemment lorsque l'appareil fonctionne ou juste après la phase d'arrêt de l'appareil. Le réfrigérant circule en permanence dans la tubulure.

**BRUITS DE CIRCULATION D'AIR :** Le ventilateur de l'évaporateur du congélateur et le ventilateur de condenseur à la partie inférieure de la caisse entraînent des bruits d'air. Le ventilateur de l'évaporateur fait circuler l'air froid dans les compartiments de réfrigération et de congélation. Le ventilateur de condenseur retire la chaleur produite lorsque l'appareil est refroidi.

**ÉLECTROVANNE (le cas échéant) :** Un bourdonnement peut s'entendre à l'arrière de l'appareil lorsque le distributeur de glaçons fait ouvrir l'électrovanne pour remplir le moule de la machine à glaçons. Après l'éjection des glaçons, il peut y avoir quelques bruits d'eau qui goutte lorsque le remplissage des moules a lieu.

**COMPRESSEUR :** Pour qu'un réfrigérateur fonctionne de façon plus efficace, le système de réfrigération peut avoir à fonctionner plus longtemps pour maintenir les aliments aux températures souhaitées. Ce nouveau compresseur, très efficace, peut fonctionner plus longtemps et produire des bruits comme un ronronnement aigu ou des vibrations.

**MISE À NIVEAU DE LA CAISSE :** Une caisse présentant un défaut de mise à niveau peut entraîner des bruits de vibration ou métalliques. Ceci peut s'arranger en réglant les roulettes ou les vis de mise à niveau.

# AVANT DE CONTACTER UN DÉPANNEUR

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

|                                                         | PROBLÈMES                                                                                 | CAUSES POSSIBLES                                                                                                               | SOLUTIONS                                                                                   |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL                                  | Le réfrigérateur ne fonctionne pas                                                        | Cordon d'alimentation non branché.                                                                                             | Brancher la fiche dans la prise.                                                            |
|                                                         |                                                                                           | Prise sans courant                                                                                                             | Remplacer le fusible. Réenclencher le disjoncteur.                                          |
|                                                         |                                                                                           | Commande de congélateur à la position d'ARRÊT (OFF).                                                                           | Régler la commande du congélateur (page 21).                                                |
|                                                         |                                                                                           | Réfrigérateur en cours de dégivrage automatique.                                                                               | Attendre 25 minutes que le dégivrage se termine.                                            |
|                                                         |                                                                                           | Température ambiante inférieure à 13 °C (55 °F).                                                                               | Réinstaller l'appareil dans un environnement convenable (voir installation page 18).        |
|                                                         | Le compresseur fonctionne trop fréquemment ou trop longtemps                              | 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 (voir commandes de température page 21). |
|                                                         |                                                                                           | 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.                            |
|                                                         |                                                                                           | Grille de plinthe obstruée.                                                                                                    | Dégager pour permettre à l'air tiède de quitter l'appareil.                                 |
| Lumière ne fonctionnant pas                             | Ampoule grillée.                                                                          | Débrancher le réfrigérateur et changer l'ampoule (page 27).                                                                    |                                                                                             |
|                                                         | Aucune électricité n'arrive à l'appareil.                                                 | Vérifier si le cordon est bien branché.                                                                                        |                                                                                             |
| Luminescence visible dans les événements du congélateur | Une luminescence rougeâtre ou un reflet est normal lors du dégivrage.                     |                                                                                                                                |                                                                                             |
| Air tiède sortant du bas de la caisse                   | Ceci est normal. Il s'agit de l'air qui a circulé au contact du condenseur.               |                                                                                                                                |                                                                                             |
| Vibration de la caisse                                  | Aplomb déficient de la caisse. Plancher insuffisamment ferme.                             | Mettre la caisse à niveau (page 18).                                                                                           |                                                                                             |
| Odeur dans les compartiments                            | Des aliments générateurs d'odeur ne sont pas couverts.                                    | Les couvrir ou bien les envelopper. Nettoyer la caisse.                                                                        |                                                                                             |
| Bruits, sons et vibrations                              | Ceci est normal.                                                                          | Voir Bruits Normaux page 29.                                                                                                   |                                                                                             |
|                                                         | Aplomb déficient de la caisse.                                                            | Mettre la caisse à niveau (page 18).                                                                                           |                                                                                             |
| TEMPÉRATURE                                             | Compartiments congélateur et réfrigérateur – température trop élevée (crème glacée molle) | Commande réglée à une température trop élevée. Ouvertures prolongées des portes.                                               | Régler la commande de température (page 21). Minimiser l'ouverture des portes.              |
|                                                         |                                                                                           | Température ambiante inférieure à 13 °C (55 °F).                                                                               | L'appareil ne fonctionne pas assez pour maintenir les bonnes températures.                  |
|                                                         |                                                                                           | Les produits à teneur élevée en sucre peuvent ne pas durcir complètement même congelés.                                        |                                                                                             |
|                                                         | Compartiments congélateur et réfrigérateur – température basse (congélation des aliments) | Commande réglée à une température trop basse.                                                                                  | Régler la commande de température (page 21).                                                |
| GLAÇONS                                                 | Machine à glaçons ne fonctionne pas                                                       | Le bras de détection est en position relevée.                                                                                  | Baisser le bras de détection à la position de MARCHE (ON).                                  |
|                                                         |                                                                                           | Aplomb déficient de la caisse.                                                                                                 | Mettre la caisse à niveau (page 18).                                                        |
|                                                         |                                                                                           | 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 21).                                 |
|                                                         | Les glaçons ont un goût/une odeur                                                         | 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 d'eau.                               |
|                                                         |                                                                                           | La nourriture transmet les odeurs/le goût aux glaçons.                                                                         | Bien envelopper les aliments.                                                               |
|                                                         | Glaçons collés dans le moule                                                              | Résidus de minéraux dans l'eau.                                                                                                | Essuyer les moules avec un linge trempé dans le vinaigre jusqu'à ce qu'ils soient propres.  |
| Évaporation des glaçons                                 | Utilisation limitée de glaçons.                                                           | Jeter les vieux glaçons.                                                                                                       |                                                                                             |
| HUMIDITÉ                                                | Humidité sur la surface de la caisse entre les portes                                     | Pas inhabituel par temps très humide.                                                                                          |                                                                                             |
|                                                         | Humidité sur les parois internes ou dans les bacs                                         | 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.                                             |
|                                                         | Assèchement des aliments                                                                  | Bac à légumes pas parfaitement fermé.                                                                                          | Bien le fermer.                                                                             |
|                                                         |                                                                                           | Commandes de température trop basses.                                                                                          | Ajuster les commandes de température (page 21).                                             |
|                                                         |                                                                                           | Paquets non parfaitement scellés ou enveloppés.                                                                                | Bien envelopper ou recouvrir tous les aliments.                                             |
|                                                         | Humidité excessive dans le bac à légumes                                                  | Aliments incorrectement enveloppés.                                                                                            | Bien envelopper ou recouvrir tous les aliments.                                             |
| Temps chaud et humide.                                  |                                                                                           | Minimiser les ouvertures des portes.                                                                                           |                                                                                             |

# GARANTIE DU RÉFRIGÉRATEUR AMANA

**Garantie complète d'un an Garantie complète de cinq ans sur les composants du système scellé et le revêtement intérieur du réfrigérateur**

## Première année

Amana Appliances réparera ou remplacera gratuitement (y compris la main d'œuvre et le transport), toute pièce (f.a.b. Amana, Iowa) venant à être défectueuse en raison de vices de fabrication ou de défauts de matériaux.

## Deuxième à cinquième année

Amana Appliances réparera ou remplacera gratuitement (y compris la main d'œuvre et le transport), tout composant du système scellé (compresseur, condensateur, évaporateur et tuyau d'interconnexion) et réparera le revêtement intérieur du réfrigérateur (à l'exception du revêtement de la porte) venant à être défectueux en raison de vices de fabrication ou de défauts de matériaux.

**EN AUCUN CAS AMANA APPLIANCES NE SERA TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES, NOTAMMENT LA PERTE DE NOURRITURE.**

*Cette garantie vous donne des droits spécifiques auxquels peuvent s'ajouter d'autres droits qui varient d'une province à l'autre. Par exemple, certaines provinces ne permettent aucune exclusion concernant les dommages accessoires ou indirects. Cette exclusion ne s'applique donc peut-être pas à vous.*

## CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

- Remplacement des fusibles, réenclenchement des disjoncteurs ou correction du câblage domestique ou de la plomberie.
- Entretien normal de l'appareil, comme le remplacement des ampoules.
- Appareils dont le numéro de série a été enlevé, modifié ou illisible.
- Appareils achetés à des fins commerciales, industrielles ou locatives.
- Appareils achetés à l'extérieur du Canada ou des États-Unis.
- Frais de service supplémentaires, si le prestataire de service après-vente offre un service à l'extérieur de la zone desservie ou en dehors des heures ouvrables.
- Réglages après la première année.
- Réparations résultant de ce qui suit :
  - Mise en service, système d'évacuation ou entretien impropre.
  - Toute modification, altération ou réglage non autorisé par Amana.
  - Accident, utilisation impropre, abus, incendie, inondation ou catastrophes naturelles.
  - Mauvais raccord électrique, tension inappropriée ou alimentation en gaz inappropriée.
  - Utilisation impropre de plats, de récipients ou d'accessoires ayant endommagé l'appareil.

## POUR OBTENIR DES PRESTATIONS DE GARANTIE

Les prestations de garantie doivent être offertes par un technicien agréé par Amana. L'accès à l'appareil doit être facile. Pour prendre rendez-vous, communiquer avec le détaillant Amana où l'appareil a été acheté ou avec un centre de service après-vente d'Amana Appliances.

### Centre de service après-vente d'Amana Appliances

1-800-628-5782 des États-Unis

### Pour de plus amples renseignements, le service à la clientèle d'Amana Appliances

Amana Appliances

2800 220th Trail

Amana, Iowa 52204

1-800-843-0304 des États-Unis

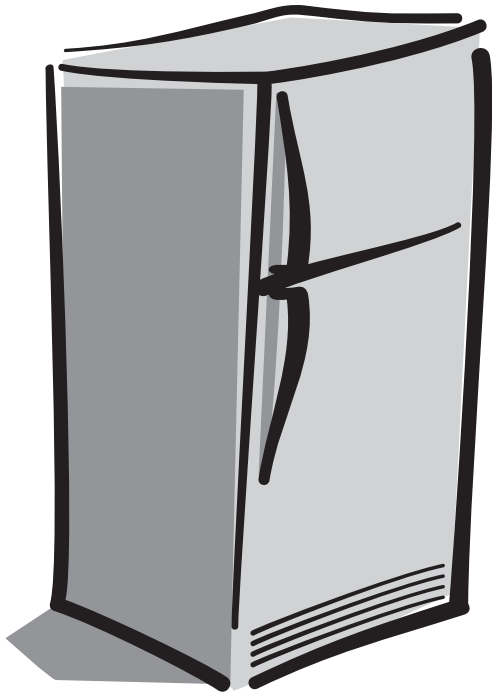
1(866)587-2002 au Canada

Lors de toute communication avec Amana Appliances, mentionner les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone.
- Numéro de modèle et de série de l'appareil.
- Nom et adresse du détaillant où l'appareil a été acheté et la date d'achat.
- Description claire du problème.
- Preuve d'achat (récépissé de vente).



# Manual del propietario



Departamento de Asuntos del Cliente  
Amana Appliances  
2800 – 220th Trail  
Amana, Iowa 52204 EE.UU.  
Tel. 1(800) 843-0304 U.S.A.  
1(866)587-2002 au Canada  
Internet: <http://www.amana.com>

Conserve el recibo de compra original. Para obtener servicio bajo la garantía se necesita verificación de la fecha de compra original.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Tenga a la mano el número de modelo y número de serie de su refrigerador. Está ubicado en la placa de datos dentro del compartimiento del refrigerador, en el lado superior izquierdo. Para fácil acceso, escriba estos números en los espacios provistos a continuación.

Número de modelo

Número de serie

## Tabla de Materias

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Instrucciones Importantes de Seguridad .....   | 33    |
| Instalacion .....                              | 34-36 |
| Controles de las Temperaturas.....             | 37    |
| Vista del Interior.....                        | 38-39 |
| Fabricación de Hielo .....                     | 40    |
| Sugerencias Para Conservar los Alimentos ..... | 41-42 |
| Almacenamiento del Refrigerador .....          | 43    |
| Cuidado y Limpieza.....                        | 43-44 |
| Sonidos Normales de Funcionamientos.....       | 45    |
| Antes de Solicitar Servicio.....               | 46    |
| Garantía.....                                  | 47    |

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

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## LO QUE NECESITA SABER 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, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

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

## RECONOZCA LOS SIMBOLOS DE SEGURIDAD, ADVERTENCIAS, ETIQUETAS

### ⚠ PELIGRO

**PELIGRO** – Riesgos inminentes que **CAUSARÁN** lesiones personales graves o la muerte.

### ⚠ ADVERTENCIA

**ADVERTENCIA** – Riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones personales graves o la muerte.

### ⚠ PRECAUCIÓN

**PRECAUCIÓN** – Riesgos o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones personales menores.

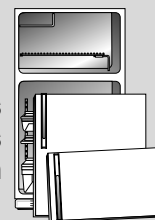
### ⚠ PELIGRO

Para reducir el riesgo de lesiones o la muerte, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

**IMPORTANTE:** Los niños atrapados y asfixiados en refrigeradores no es cosa del pasado. Los refrigeradores que se arrumban o abandonan; aun cuando sea “sólo por unos cuantos días”, continúan representando un peligro. Si desecha un refrigerador viejo, sírvase seguir las siguientes instrucciones para ayudar a prevenir un accidente.

Antes de tirar su refrigerador o congelador viejo:

- > Quítele las puertas.
- > Déjele las repisas puestas para que los niños no puedan meterse con facilidad.



### ⚠ ADVERTENCIA

**Cuando utilice el electrodoméstico siempre siga las precauciones básicas.**

- > Use el refrigerador únicamente para el propósito que ha sido diseñado.
- > Para prevenir la posibilidad de peligro debido a choques eléctricos, nunca enchufe el refrigerador en un tomacorriente que no haya sido debidamente puesto a tierra según los códigos eléctricos locales y nacionales. Ver la advertencia ⚠ y las instrucciones de puesta a tierra que se indican continuación.
- > Desenchufe el refrigerador antes de limpiarlo o de reemplazar el foco.
- > En caso de un corte de corriente eléctrica, trate de abrir la puerta lo menos posible. Si la falla eléctrica se prolonga demasiado, proteja los alimentos colocando bloques de hielo seco encima de los paquetes o averigüe si puede almacenarlos en un con-

gelador provisional local. Los alimentos que se hayan descongelado completamente no deben congelarse de nuevo.

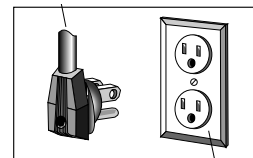
- > Si el cordón eléctrico se deshilacha o se daña se debe reparar o reemplazar de inmediato. Nunca desenchufe su electrodoméstico tirando del cordón eléctrico.
- > Su refrigerador no debe hacerse funcionar cerca de vapores explosivos.
- > No permita que los niños se suban, se cuelguen o se paren en las parrillas del refrigerador.

### ⚠ ADVERTENCIA

Este electrodoméstico ha sido diseñado para funcionar con una fuente de energía eléctrica de 115 voltios, 15 amperios, 60 Hz. Se recomienda usar un circuito separado y puesto a tierra, exclusivamente para el refrigerador. No use un cable de extensión. No utilice ningún dispositivo que pueda alterar el rendimiento eléctrico de este electrodoméstico.

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 cable eléctrico. No use un adaptador.

CORDON ELECTRICO CON ENCHUFE DE TRES CLAVIJAS CON PUESTA A TIERRA.



TOMACORRIENTE DEL TIPO CON PUESTA A TIERRA

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA

# INSTALACION

Su refrigerador nuevo fue empacado cuidadosamente para el embarque. Retire y descarte los sujetadores de empaque (si se usaron) de las parrillas que se encuentran inmediatamente arriba de cada parrilla donde se enganchan en el marco. Para quitar los sujetadores plásticos muévelos hacia los lados y levántelos directamente hacia afuera.

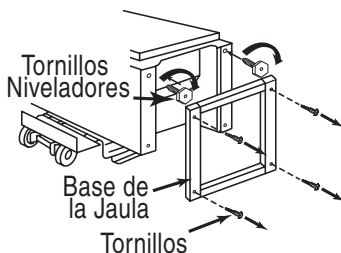
**IMPORTANTE:** No retire el aislamiento de espuma de los respiraderos ubicados en el techo del compartimiento de alimentos frescos.

## UBICACION

- 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 55° F (13° C). Con temperaturas inferiores a 55° F (13° C), el refrigerador no funcionará con la suficiente frecuencia para mantener la temperatura correcta en el congelador.
- Deje un espacio mínimo de ½" (1,5 cm) 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 o invertir la puerta (ver página 36) para que la puerta pueda abrirse más.
- Tenga cuidado al instalar el refrigerador sobre pisos de vinilo o madera de modo que no se rayen o dañen. Se puede utilizar un pedazo de madera contrachapada, una alfombra u otro material para proteger el piso mientras se instala el refrigerador.
- El refrigerador debe permanecer vertical durante por lo menos 30 minutos antes de ser enchufado.

## DESEMBALAJE

- Retire y conserve los tornillos niveladores que se encuentran en la base de la jaula de embalaje.
- Retire y descarte la base de la jaula y los tornillos.
- Usando pinzas ajustables instale los niveladores hasta el fondo en los agujeros ubicados en la esquina delantera del gabinete del refrigerador.



## NIVELADO

Para mejorar la apariencia y mantener buen rendimiento, el refrigerador debe estar nivelado. Dependiendo del modelo, el refrigerador puede ser nivelado de dos maneras.

- Todos los modelos de refrigerador tienen tornillos niveladores en la base del gabinete debajo de cada esquina delantera. Los niveladores pueden ser ajustados girándolos hacia adentro o hacia afuera según sea requerido. Si el piso no está nivelado y es necesario elevar la parte trasera del refrigerador, use un pedazo de madera contrachapada u otro material similar. Para bloquear el gabinete en su lugar, gire hacia abajo ambos tornillos niveladores. (Ver figura 1.)

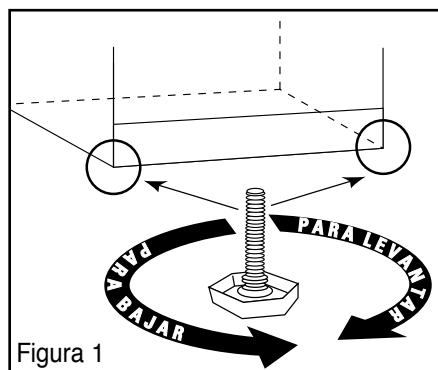
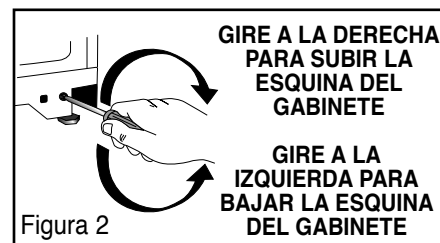
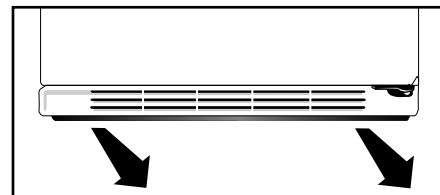


Figura 1

- Los modelos de refrigerador que tienen ruedas ajustables pueden ser nivelados retirando la rejilla inferior\* y ajustando las ruedas con un destornillador o casquillo de ¼". (Ver figura 2.)



- \* Para sacar la rejilla inferior, sujete ambos extremos y tire de la rejilla derecho hacia afuera. Para volver a colocarla, alinee los clips a resorte con las aberturas redondas del gabinete y empuje cada extremo de la rejilla inferior hasta que entre en su lugar.

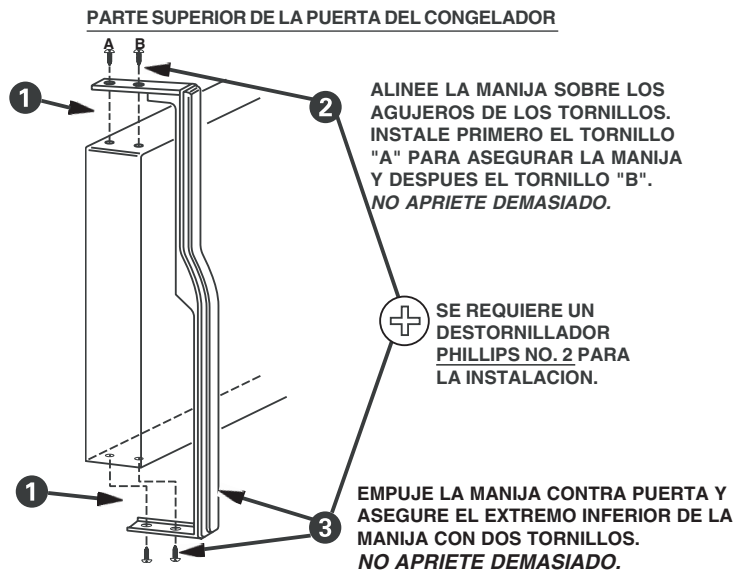


- Para obtener mejores resultados, después de nivelar el gabinete, abra y cierre las puertas y luego vuelva a nivelar.

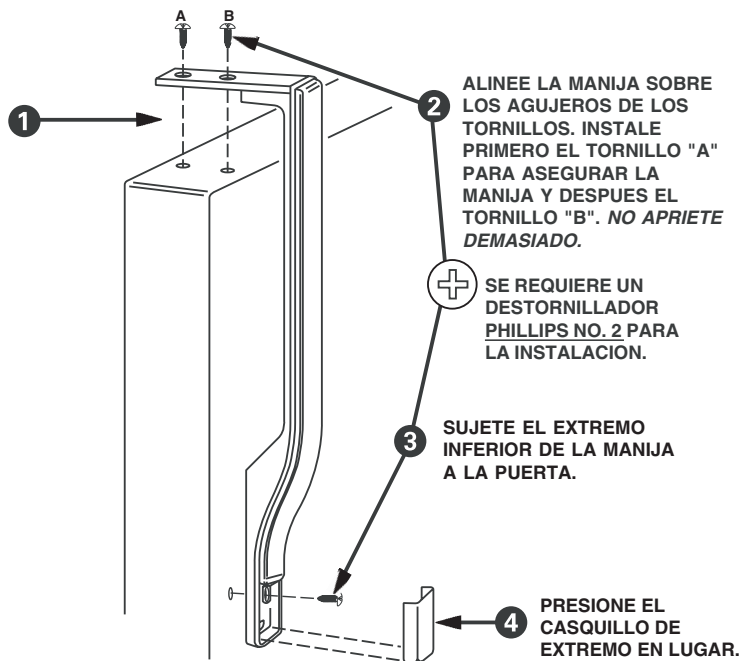
# INSTALACION, CONT.

## MANIJA INSTALADA

### PUERTA DEL CONGELADOR



### PUERTA DEL REFRIGERADOR



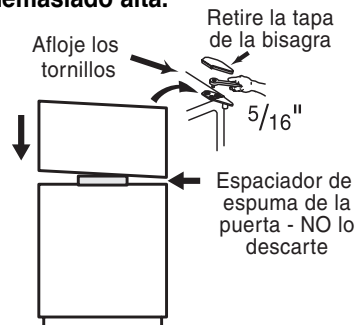
**NOTA:**  
TODOS LOS AGUJEROS DE LOS TORNILLOS DE LA MANIJA EN LA PARTE SUPERIOR E INFERIOR DE LAS PUERTAS ESTAN DIMENSIONADOS PARA TORNILLOS AUTORROSCANTES. NO AGRADE LOS AGUJEROS CON UN TALADRO.

## AJUSTE DE LA PUERTA

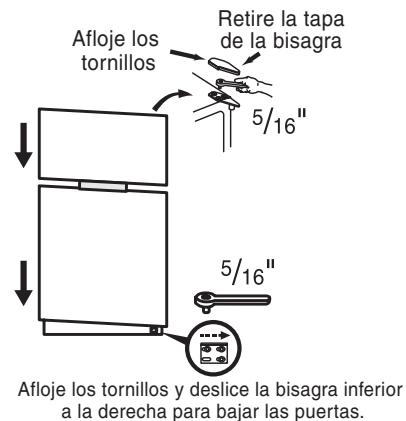
(SI ES NECESARIO)

La puerta debería estar nivelada si el gabinete está nivelado.

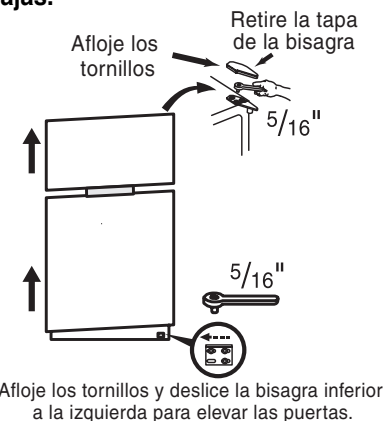
- La puerta del congelador está demasiado alta.



- Ambas puertas están demasiado altas.



- Ambas puertas están demasiado bajas.



- Vuelva a apretar los tornillos después de hacer los ajustes.

\* Para mayor información consulte las instrucciones de instalación.

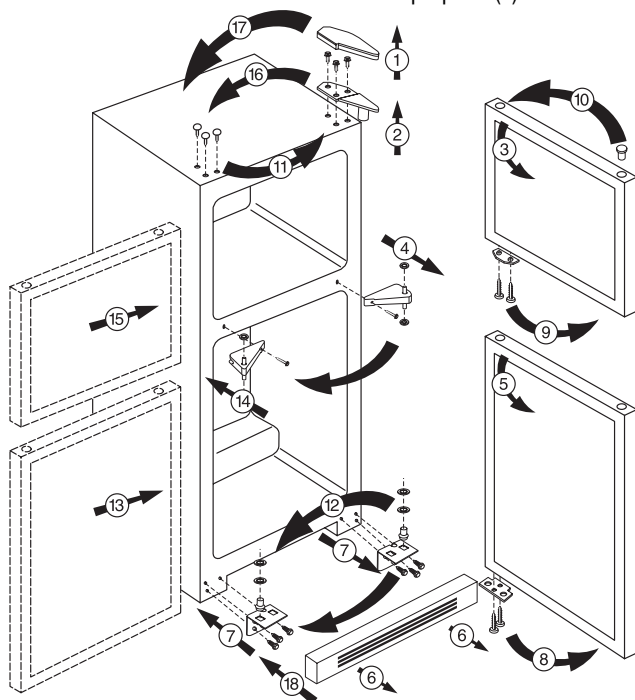
# INVERSIÓN DE LAS PUERTAS

**Herramientas Necesarias:** Destornillador Phillips, llave de tubo y trinquete de  $\frac{5}{16}$ ", cuchillo para enmasillar o llave de una sola boca de  $\frac{5}{16}$ ".

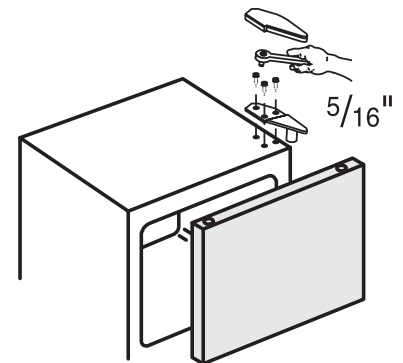
1. Retire la tapa de la bisagra y colóquela a un lado.
2. Retire los tornillos y la bisagra con una llave de tubo de  $\frac{5}{16}$ " y deje a un lado.
3. Levante cuidadosamente y retire la puerta del congelador.
4. Retire el tornillo y el brazo de la bisagra de la parte superior de la puerta del refrigerador.
5. Levante cuidadosamente y retire la puerta del refrigerador.
6. Retire la cubierta de la rejilla inferior y colóquela 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 los tapones 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 virguitas del interior de la pala de la bisagra y colóquelas en el exterior de la pala de la bisagra.
13. Vuelva a colocar cuidadosamente 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 cuidadosamente la puerta del congelador arriba del brazo de la bisagra. Use el espaciador de espuma de la puerta para determinar el espacio entre las puertas.\*
16. Inserte la bisagra superior en su lugar en la puerta del congelador y apriete los tornillos con la llave de  $\frac{5}{16}$ ".
17. Instale a presión la tapa de la bisagra firmemente en su lugar.
18. Vuelva a colocar la rejilla inferior.

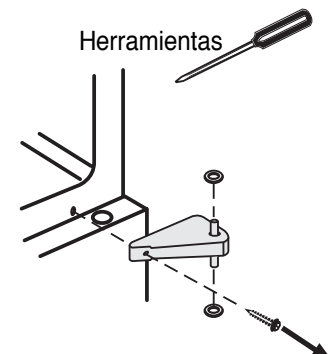
Recuerde enchufar su refrigerador y volver a programar los controles en el (los) ajuste(s) apropiado(s).



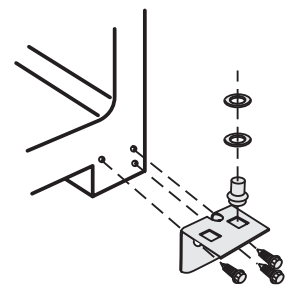
## PARA RETIRAR LAS PUERTAS (SI ES NECESARIO)



Deposite la puerta sobre una superficie que no la raye.

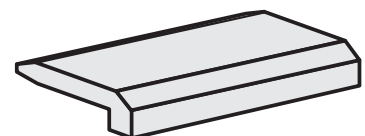


- A. Retire el tornillo izquierdo
- B. Abra la puerta y levántela. Deposite la puerta sobre una superficie que no la raye.



Retire el conjunto de la pala de la bisagra. Deposite la puerta sobre una superficie que no la ralle.

\*



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

# CONTROLES DE LAS TEMPERATURAS

Su refrigerador controles están ubicados en la parte superior delantera del compartimiento del refrigerador. El control del congelador pone en marcha el sistema de enfriamiento.



## AJUSTES INICIALES DEL CONTROL

Después de enchufar el refrigerador, ajuste los controles.

- Para ajustar los controles, mueva el indicador corredizo a la izquierda o a la derecha según se desee.
- El control del refrigerador tiene ajustes desde 1 (más tibio) a 9 (más frío). Inicialmente coloque este control en el 5.
- El control del congelador tiene ajustes desde 1 (más tibio) hasta 9 (más frío). Inicialmente, ajuste este control en 5.
- Deje funcionar el refrigerador por lo menos de 8 a 12 horas antes de colocar los alimentos.

## SUPERFICIES CALIENTES DEL GABINETE

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

## AJUSTE DE LOS CONTROLES

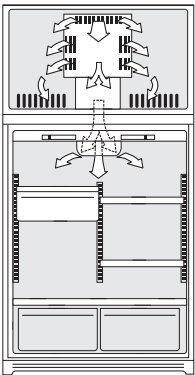
- Si 24 horas después de colocar los alimentos observa que uno o ambos compartimientos deberían estar más fríos o más calientes, ajuste el (los) control(es) según se indica en la tabla siguiente.
- Con la excepción de cuando se pone en funcionamiento el refrigerador por primera vez, no cambie ninguno 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.

## ASEGURE UNA BUENA CIRCULACIÓN DEL AIRE

Para asegurar temperaturas apropiadas, usted debe dejar que el aire circule entre el refrigerador y el congelador como se muestra en la ilustración.

**NO bloquee ninguno de estos respiraderos** con paquetes de alimentos. Si los respiraderos están bloqueados, se obstruirá el flujo del aire y ocurrirán problemas de temperatura y humedad.



### GUIA DE CONTROL DE LA TEMPERATURA

|                              |                                                                   |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Refrigerador demasiado tibio | Deslice el control del refrigerador al número siguiente más alto. |
| Refrigerador demasiado frío  | Deslice el control del refrigerador al número siguiente más bajo. |
| Congelador demasiado tibio   | Deslice el control del refrigerador al número siguiente más alto. |
| Congelador demasiado frío    | Deslice el control del refrigerador al número siguiente más bajo. |
| Como APAGAR el refrigerador  | Deslice el control del congelador a la posición "OFF" (Apagado)   |

### 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.

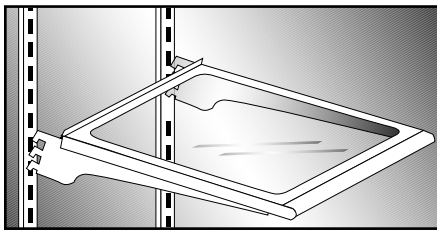
**NOTA:** Al deslizar el control del congelador a la posición "OFF", se detiene el enfriamiento en ambos compartimientos. Pero no se corta la electricidad al refrigerador.

# VISTA DEL INTERIOR

## COMPARTIMIENTO DE LOS ALIMENTOS FRESCOS

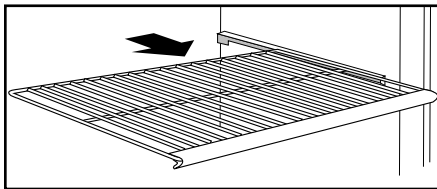
### PARRILLAS

**Parrillas Ajustables:** Su refrigerador puede tener parrillas tipo consola. Para sacar una parrilla levante levemente la parte trasera de la parrilla y sáquela derecho hacia afuera. Para colocar la parrilla en otra posición, levante el borde delantero de la parrilla. Inserte los ganchos en la abertura deseada del soporte y deje que la parrilla entre en su lugar, asegurándose de que esté firmemente bloqueada en la parte trasera. En algunos modelos, el borde exterior de la parrilla descansa en los rieles moldeados en los lados del gabinete del refrigerador.



el estilo de las parrillas puede variar

**Parrillas a todo el Ancho:** Algunos modelos tienen parrillas a todo el ancho que descansan en los rieles de soporte derechos. Para sacar: tire de la parrilla hacia adelante hasta que se detenga, levante la parte delantera y saque la parrilla derecho hacia afuera. Para volver a instalar invierta este procedimiento.

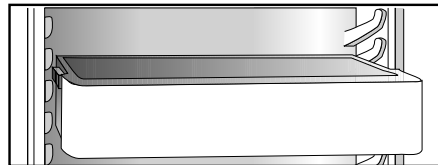


### ⚠ ADVERTENCIA

Nunca intente ajustar una parrilla que tenga alimentos sobre ella.

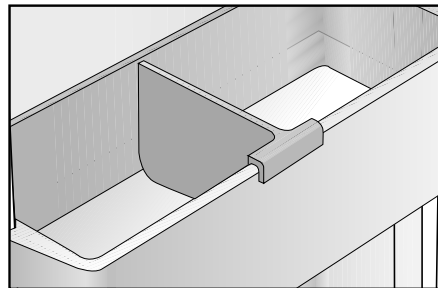
### PUERTA

**Los Compartimientos Removibles de la Puerta** (modelos selectos) están diseñados para colocar envases de mayor capacidad. Son ajustables y fáciles de sacar. Para sacar: Levante el compartimiento hasta que se salga de los retenes del forro de la puerta, luego tire del compartimiento derecho hacia afuera. Invierta el procedimiento anterior para volver a colocar el compartimiento.



Otros modelos están equipados con Compartimientos **Fijos de la Puerta** con capacidad para envases de más de un galón.

**Las divisiones** (modelos selectos) se ajustan en los estantes de la puerta del refrigerador para mantener firmes las botellas y otros envases en su lugar cuando la puerta se abra o se cierre. Las divisiones se ajustan deslizándolas de un lado a otro.



### GAVETA

Algunos modelos de refrigeradores tienen una **Gaveta para Bocadillos** diseñada para ofrecer conservación a corto plazo para artículos tal que los quesos y fiambres.

Para sacar la Gaveta para Bocadillos para su limpieza:

- > tire de la gaveta hacia afuera hasta que se detenga
- > levante la gaveta ligeramente hacia arriba y sáquela hacia afuera

Para volver a colocar la gaveta:

- > invierta el procedimiento anterior

Esta gaveta puede ser colocada según se desee en el lado izquierdo o derecho del gabinete del refrigerador.

### NOTA

- Para mejores resultados, mantenga la gaveta bien cerrada.

### GAVETAS DE LAS VERDURAS

En las **Gavetas de las Verduras** se guardan las frutas y las verduras. Algunos refrigeradores tienen ya sea 1 o 2 controles de humedad situados en la parrilla del compartimiento de las verduras, sobre las gavetas de las verduras.

Para un óptimo almacenamiento de las frutas, deslice el control a la izquierda para reducir la humedad en la gaveta.

Para un óptimo almacenamiento de las verduras, deslice el control de la gaveta a la derecha para aumentar la humedad en la gaveta.

Para retirar la gaveta de las verduras para limpiarla:

- > tire de la gaveta de las verduras hacia afuera hasta el tope
- > incline hacia arriba la parte delantera de la gaveta y tire de ella hacia afuera

Para volver a colocar la gaveta de las verduras:

- > alinee la gaveta en los rieles
- > levante la parte delantera de la gaveta y deslícela hasta su lugar.

### NOTA

- Para obtener mejores resultados, mantenga las gavetas de las verduras herméticamente cerradas.

## VISTA DEL INTERIOR, CONT.

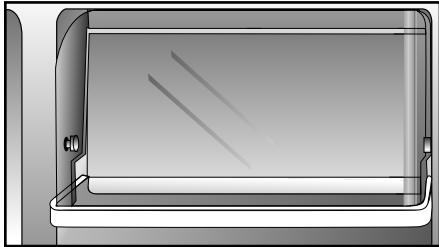
La **Parte Superior de la Gaveta de las verduras** sirve como parrilla inferior del refrigerador.

Para retirar la parrilla sobre la gaveta de las verduras, levante el borde delantero de la parrilla, tire de la parrilla directamente hacia afuera.

Para volver a colocar la parrilla sobre la gaveta de las verduras, coloque las barras posteriores en el soporte, empuje la parrilla hacia el fondo hasta que el borde delantero pueda ser bajado a su posición correcta.

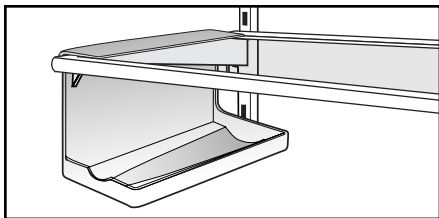
### COMPARTIMIENTO DE PRODUCTOS LÁCTEOS

Para usar el espacioso **Compartimiento de Productos Lácteos**, simplemente levante la tapa.



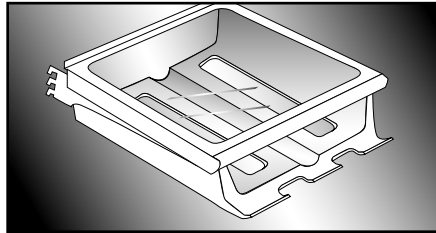
### REJILLA MULTIUSOS

La **Rejilla Multiusos** (modelos selectos) proporciona un lugar para almacenar vino horizontalmente. La rejilla también sostiene bebidas enlatadas o una caja de huevos. Coloque la rejilla al lado derecho de una parrilla del refrigerador.



### REJILLA PARA 12 UNIDADES

La **Rejilla para 12 Unidades** (modelos selectos) se cuelga de cualquiera de las parrillas del refrigerador a prueba de derrames. Se engancha en los alambres del armazón debajo de la parrilla. El diseño inclinado permite que las latas rueden hacia adelante cuando se retira una.



### COMPARTIMIENTO DEL CONGELADOR

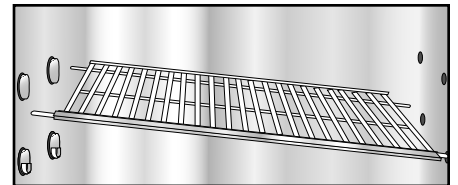
El congelador de algunos refrigeradores está equipado con una **Parrilla Ajustable**. La parrilla puede ser ajustada para acomodar una variedad de alimentos congelados.

Para retirar la parrilla:

- levante hacia arriba el extremo aproximadamente 3 pulgadas
- saque las barras del extremo derecho fuera de las cavidades de la pared lateral

Para volver a colocar la parrilla:

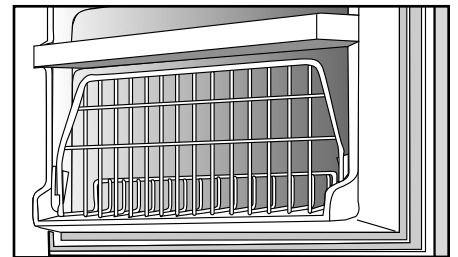
- coloque los tapones de soporte removibles en la pared lateral izquierda a la altura deseada
- invierta el procedimiento para sacar la parrilla



### ⚠ ADVERTENCIA

**Nunca intente ajustar la parrilla cuando tenga alimentos sobre ella.**

La **Canasta Para Alimentos Congelados** (modelos selectos) se encuentra en la parte inferior de la puerta del congelador. En la canasta se ofrece espacio para guardar alimentos congelados que tienden a moverse o deslizarse (tales como las verduras en bolsas).



# FABRICACIÓN DE HIELO

## BANDEJAS DE CUBOS DE HIELO

Algunos modelos están equipados con bandejas de cubos de hielo. Para sacar los cubos de la bandeja, coloque la bandeja invertida sobre el recipiente y tuerza ambos extremos de la bandeja.

Algunos modelos fabrican hielo automáticamente. El número del juego para fabricar hielo apropiado para ser instalado 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.

### NOTA

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

## MÁQUINA AUTOMÁTICA DE HACER HIELO

### (MODELOS SELECTOS)

Otros modelos tienen una máquina de hacer hielo instalada en la fábrica. El conjunto de la tubería de entrada del agua requerida para completar la conexión a la llave del agua, se encuentra en una bolsa en el interior del refrigerador. Conecte la máquina de hacer hielo al suministro de agua según las instrucciones provistas por separado con su refrigerador.

## NIVEL DE HIELO AJUSTABLE

### (MODELOS SELECTOS)

Algunas máquinas de hacer hielo están equipadas con un brazo sensor que ajusta la cantidad de hielo que hay en el depósito del hielo para aquellas oportunidades en que se necesita menos hielo.

**Para ajustar la cantidad de hielo producida:** Oprima el brazo sensor de plástico hacia adentro y gire la palanca de alambre a la capacidad deseada.

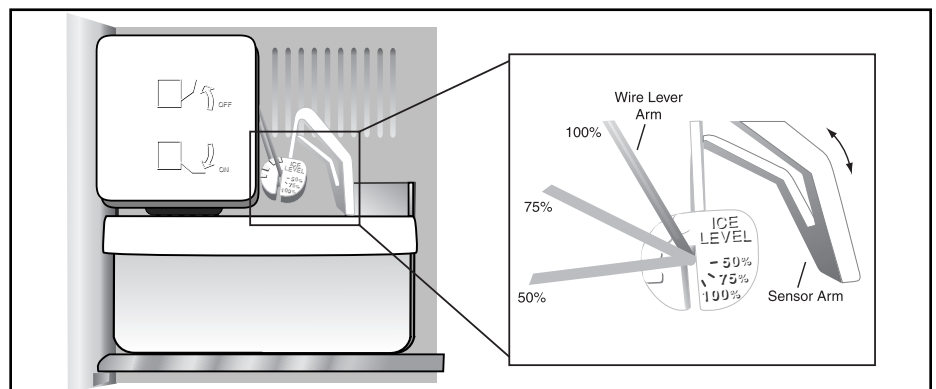
- Después de haber conectado el refrigerador al suministro de agua, mueva la manecilla de alambre hacia abajo. Esto iniciará el funcionamiento. La máquina de hacer hielo se llenará con agua cuando el congelador alcance la temperatura correcta.
- Pueden transcurrir de 8 a 12 horas antes de que la máquina 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 en la línea 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 produciendo hielo hasta que la cantidad de cubos de hielo sea suficiente para levantar la manecilla de alambre y la máquina se apague.
- 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. Cerciérese de secar bien el depósito antes de volver a colocarlo en su posición.
- Para sacar el recipiente del hielo, tire de él hacia adelante, alejándolo de la máquina de hacer hielo. Para evitar que siga saliendo hielo al retirar el depósito, apague la máquina levantando la manecilla de alambre.
- Para volver a colocar el recipiente del hielo, invierta el procedimiento anterior. Baje la manecilla de alambre si desea encender la máquina de hacer hielo.
- No se deben colocar bebidas ni alimentos en el depósito del hielo para enfriarlos rápidamente. Estos artículos pueden bloquear la manecilla de alambre y dañar la máquina.
- Cuando el suministro de agua vaya a ser interrumpido por varias horas, apague la máquina de hacer hielo levantando la manecilla.

## PARA SU SEGURIDAD

No introduzca los dedos o la mano en el mecanismo automático de hacer hielo mientras el refrigerador esté conectado. 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 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.



# SUGERENCIAS PARA CONSERVAR LOS ALIMENTOS

## ALMACENAMIENTO 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 sobrepasa 4° C (40° F) ajuste los controles según se explica en la página 37.
- Evite sobrecargar las parrillas del refrigerador pues esto reduce la circulación de aire alrededor de los alimentos y ocasiona enfriamiento irregular.

## FRUTAS Y VERDURAS

- La gaveta de las verduras retiene la humedad para ayudar a preservar la frescura de las frutas y verduras por períodos más prolongados. (Consulte la página 38.)
- Clasifique las frutas y verduras antes de guardarlas y consuma primero las que se encuentren maduras o mallugadas. Descarte aquéllas que muestren señales de descomposición.
- Siempre envuelva los alimentos que despiden olor tales como la cebolla y el 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 la lechuga). Seque bien las verduras antes de guardarlas.

## QUESOS Y CARNES

- La carne cruda y de ave debe envolverse muy bien para que no ocurran derrames y 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 una pulgada alrededor y debajo del área afectada. Mantenga el cortador alejado del moho. El queso restante retendrá su sabor y se puede comer sin preocupación. **NO** trate de conservar las rodajas individuales de queso, queso suave, requesón, 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 lo más pronto posible y después de cada uso.

## CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS

- El compartimiento del congelador se debe mantener a una temperatura aproximadamente -18° C (0° F) o inferior. Para verificar la temperatura, coloque un termómetro para electrodomésticos entre los paquetes congelados y espere 24 horas antes de verificarla. Si la temperatura está sobre -18° C (0° F), ajuste el control como se indica en la página 37.
- El congelador funcionará más eficazmente si se ocupa por lo menos dos terceras partes de su capacidad.

## ENVOLTURA DE 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 haya sido descongelada completamente.**

## COMO CARGAR EL CONGELADOR

- Evite guardar demasiados alimentos calientes en el refrigerador 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 tales como helado y jugo de naranja concentrado en las parrillas de la puerta del congelador. Es preferible guardar estos alimentos en el interior del congelador donde la temperatura fluctúa menos al abrir la puerta.

**Consulte la Tabla de Conservación de los Alimentos en la página 42 para los tiempos de almacenamiento aproximados.**

# TABLA DE CONSERVACION 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 fué comprado.)

| Alimentos                                                                           | Refrigerador  | Congelador                           | Sugerencias para el Almacenamiento                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRODUCTOS LACTEOS                                                                   |               |                                      |                                                                                                                                                                          |
| Mantequilla                                                                         | 1 mes         | 6 a 9 meses                          | Envolver bien o cubrir.                                                                                                                                                  |
| 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, pasta de queso y alimentos de queso                                 | 1 a 2 semanas | No se recomienda                     | Envolver bien.                                                                                                                                                           |
| Requesón                                                                            | 3 a 5 días    | No se recomienda                     | Guardar en el envase original. Verificar la fecha del envase.                                                                                                            |
| Crema Acida                                                                         | 10 días       |                                      |                                                                                                                                                                          |
| Queso duro (Suizo, Cheddar y Parmesano)                                             | 1 a 2 meses   | 4 a 6 meses<br>Puede quedar migajoso | Envolver bien. Cortar cualquier moho.                                                                                                                                    |
| HUEVOS                                                                              |               |                                      |                                                                                                                                                                          |
| Huevos enteros                                                                      | 3 semanas     | No se recomienda                     | Refrigerar colocando el extremo pequeño 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 platos no dulces.           |
| FRUTAS                                                                              |               |                                      |                                                                                                                                                                          |
| Manzanas                                                                            | 1 mes         | 8 meses (cocinadas)                  | Puede también guardarse verdes o manzanas duras a una temperatura de 60 a 70° F (15 a 21° C).                                                                            |
| Plátanos                                                                            | 2 a 4 días    | 6 meses (enteros/pelados)            | Madurar 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 puede guardar a 60 a 70° F (15 a 21° C). Si se refrigeran, guárdelas sin cubrirlas.                                                                           |
| Piña, cortada                                                                       | 2 a 3 días    | 6 a 12 meses                         | No madurarán después de la compra. Use rápidamente.                                                                                                                      |
| VERDURAS                                                                            |               |                                      |                                                                                                                                                                          |
| Espárragos                                                                          | 1 a 2 días    | 8 a 10 meses                         | No lave antes de refrigerar. Guarde en la gaveta 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 | No se recomienda                     | Envuelva los alimentos que producen olor y refrigere en la gaveta de las verduras.                                                                                       |
| Zanahorias, pastinaca, betarraga y nabos                                            | 7 a 10 días   | 8 a 10 meses                         | Retire las hojas. Envuelva los alimentos que producen olor y refrigere en la gaveta de las verduras.                                                                     |
| Lechuga                                                                             | 7 a 10 días   | No se recomienda                     |                                                                                                                                                                          |
| AVES Y PESCADO                                                                      |               |                                      |                                                                                                                                                                          |
| Pollo y pavo, entero                                                                | 1 a 2 días    | 12 meses                             | Mantener en el envase original para refrigeración. 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                          |                                                                                                                                                                          |
| CARNES                                                                              |               |                                      |                                                                                                                                                                          |
| Tocino                                                                              | 7 días        | 1 mes                                | Las carnes frescas pueden ser guardadas en el envase original para su refrigeración. Cuando congele por más de 2 semanas, envuelva nuevamente con papel para congelador. |
| 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                          |                                                                                                                                                                          |
| Jamón, completamente cocido, entero                                                 | 7 días        | 1 a 2 meses                          | Los fiambres sin abrir envasados al vacío pueden ser guardados durante 2 semanas en la gaveta de la carne y queso.                                                       |
| mitad                                                                               | 5 días        | 1 a 2 meses                          |                                                                                                                                                                          |
| rebanadas                                                                           | 3 días        | 1 a 2 meses                          |                                                                                                                                                                          |
| Fiambres                                                                            | 3 a 5 días    | 1 a 2 meses                          |                                                                                                                                                                          |
| Cerdo, asado                                                                        | 3 a 5 días    | 4 a 6 meses                          |                                                                                                                                                                          |
| 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                                |                                                                                                                                                                          |
|                                                                                     |               |                                      | Las carnes procesadas deben ser bien envueltas y guardadas en la gaveta para bocadillos.                                                                                 |

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 menos de un mes, 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. Limpie y seque el refrigerador meticulosamente,
5. Deje las puertas abiertas para evitar malos olores.

## MUDANZA

Para la mudanza, siga los pasos desde 1 hasta 4 bajo 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 siguiente página para las instrucciones específicas de limpieza del refrigerador.

### PRECAUCIÓN

Desenchufe el cable eléctrico antes de la limpieza.

### LIMPIEZA DEBAJO DEL REFRIGERADOR

El refrigerador puede rodarse hacia afuera para limpiar el piso debajo de él. Eleve los tornillos niveladores si están bloqueados (Ver página 34). Tire del refrigerador directamente hacia afuera de la pared.

### REEMPLAZO DE UNA BOMBILLA

#### PRECAUCIÓN

Desenchufe el cable eléctrico antes de reemplazar la(s) bombilla(s). Póngase guantes como protección contra posibles vidrios rotos.

**Siempre use una bombilla estándar para electrodoméstico de 40 o 60 watts.**

#### *Refrigerador*

La(s) bombilla(s) se encuentra(n) debajo de la parte superior del compartimiento del refrigerador.

- Destornille la bombilla y reemplácela.

#### *Congelador*

Algunos modelos están equipados con una luz en el congelador. Esta luz está colocada en la pared trasera del compartimiento del congelador, cerca de la esquina superior derecha.

Para sacar la bombilla:

- Sujete la parte superior e inferior de la cubierta de la bombilla. Oprima las áreas de las lengüetas de sujeción, aplicando suficiente presión como para desenganchar las lengüetas. Al mismo tiempo, gire la cubierta hacia abajo y sáquela.
- Destornille la bombilla y reemplácela.
- Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla girándola de nuevo a su lugar e insertando las lengüetas en las ranuras apropiadas.

## ⚠ ATTENTION

Desenchufe el cordón eléctrico antes de la limpieza. No toque las superficies refrigeradas con las manos húmedas o mojadas. Los objetos mojados se adhieren a las superficies metálicas. Antes de limpiar el congelador, espere que se descongele y entibie. Deje que las parrillas de vidrio se entibien antes de sumergirlas en agua tibia.

### Tabla de Limpieza del Refrigerador

| Exterior del Refrigerador                          |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pieza                                              | Cleaning Agents                                                                                       | Sugerencias y Advertencias                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Rejilla inferior                                   | Detergente suave y agua tibia<br>Detergentes líquidos suaves en aerosol<br>Accesorio de la aspiradora | Retire la rejilla inferior sujetando los extremos y tirándola derecho hacia afuera. Para volver a colocar, alinee los clips con las aberturas redondas del gabinete y empuje cada extremo hacia adentro hasta que la rejilla inferior entre en su lugar a presión.                                                                                                                                                  |
| Condensador                                        |                                                                                                       | No necesita limpiarlo a menos que esté ubicado en un lugar grasoso, polvoriento o muy transitado por animales domésticos.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Manijas de la puerta                               | Detergente suave y agua tibia<br>Detergentes líquidos suaves en aerosol                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Superficies metálicas pintadas: gabinetes, puertas | Detergente suave y agua tibia<br>Detergentes líquidos suaves en aerosol                               | Seque con un paño suave y limpio.<br>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.<br>No use cera en las piezas de plástico o de vinilo. |
| Interior del Refrigerador y del Congelador         |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Junta de la puerta                                 | Bicarbonato de soda y agua tibia<br>Detergente suave y agua tibia                                     | Use 1 o 2 cucharadas de bicarbonato de soda por cada 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.                                                                                                                                                                                                               |
| Parrillas de vidrio                                | Detergente suave y agua tibia<br>Limpiavidrios<br>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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pared Interior y revestimiento de la puerta        | Detergente suave y agua tibia<br>Bicarbonato de soda y agua tibia                                     | Vea las indicaciones anteriores para la solución de bicarbonato de soda. <b>NO</b> use productos de limpieza abrasivos, detergentes concentrados, blanqueadores, ceras de limpieza, solventes y abrillantadores para limpiar el interior del refrigerador.                                                                                                                                                          |
| Gavetas, depósitos, bandeja para los huevos, etc.  | Detergente suave y agua tibia                                                                         | Seque esmeradamente. <b>NO</b> los lave en el lavavajillas automático.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

# SONIDOS NORMALES DE FUNCIONAMIENTOS

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.

**CONTADOR DEL TIEMPO DE DESCONGELACION:** Los refrigeradores que no se descongelan tienen un contador del tiempo de descongelación que produce un chasquido cuando el refrigerador comienza o termina un ciclo de descongelación.

**MAQUINA DE HACER HIELO:** (Si la tiene) La máquina de hacer hielo ocasionalmente generará un sonido de golpeteo cuando los cubos de hielo caen en el depósito del hielo. Además también se puede oír el ruido el motor que empuja el hielo desde su bandeja antes de que caiga en el depósito. Estos son sonidos normales necesarios para la fabricación del hielo.

**CONTRACCION Y EXPANSION DEL COMPARTIMIENTO DEL CONGELADOR:** Puede ocurrir un sonido como un estallido en el congelador cuando el refrigerador comienza a funcionar debido a la contracción o expansión de los materiales en el área del congelador.

**FLUJO DEL REFRIGERANTE:** El flujo del refrigerante en su refrigerador puede causar un sonido como borboteo o golpeteo cuando el refrigerador esté funcionando o justo después de que el refrigerador termina el ciclo. El refrigerante todavía está circulando en las tuberías.

**SONIDOS DE LA CIRCULACION DEL AIRE:** Tanto el ventilador del evaporador del congelador como el ventilador del condensador en la parte inferior del gabinete crearán sonidos de circulación del aire. El ventilador del evaporador está circulando el aire frío a través del compartimiento del refrigerador y congelador. El ventilador del condensador está extrayendo el calor generado cuando el gabinete es enfriado.

**VALVULA DEL AGUA (Si la tiene):** Se puede detectar un zumbido en la parte trasera del refrigerador cuando el distribuidor del hielo requiere que la válvula de agua se abra para llenar la bandeja de la máquina de fabricar hielo. Después de que el hielo sale, puede oírse el ruido de agua que gotea cuando las bandejas están siendo llenadas.

**COMPRESOR:** Para que un refrigerador nuevo funcione más eficientemente, el sistema de refrigeración puede funcionar por un tiempo más prolongado para conservar los alimentos a la temperatura deseada para su frescura. Este nuevo compresor de alta eficiencia puede funcionar por períodos más largos y generar sonidos tales como un zumbido agudo o un sonido pulsante.

**NIVELADO DEL GABINETE:** Un gabinete que no esté nivelado puede causar sonidos vibratorios o golpeteo. Esto puede solucionarse ajustando los tornillos o ruedecillas niveladoras en forma correcta.

# ANTES DE SOLICITAR SERVICIO

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

|                        | PROBLEMA                                                                            | CAUSAS POSIBLES                                                                                               | SOLUCION                                                                                             |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNCIONAMIENTO GENERAL | No funciona                                                                         | El cordón eléctrico no está enchufado.                                                                        | Enchufe el refrigerador en el tomacorriente.                                                         |
|                        |                                                                                     | El tomacorriente no tiene alimentación eléctrica.                                                             | Reemplace el fusible, vuelva a reponer el disyuntor.                                                 |
|                        |                                                                                     | Control del congelador colocado en la posición "OFF" (Apagado).                                               | Ajuste el control del congelador (ver página 37).                                                    |
|                        |                                                                                     | El refrigerador está en descongelación automática.                                                            | Espere 25 minutos para que el ciclo de descongelación termine.                                       |
|                        |                                                                                     | Temperatura ambiente inferior a 55° F (13° C).                                                                | Vuelva a ubicar el refrigerador en un clima apropiado (ver instalación en la página 34).             |
|                        | Funciona durante mucho tiempo, con demasiada frecuencia                             | 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 controles de la temperatura en la página 37). |
|                        |                                                                                     | 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.                                    |
|                        |                                                                                     | La rejilla inferior está bloqueada.                                                                           | Desbloquee para que el aire tibio salga del refrigerador.                                            |
| RUIDO                  | La luz no trabaja                                                                   | El foco se quemó.                                                                                             | Desenchufe el refrigerador y cambie el foco (ver página 43).                                         |
|                        |                                                                                     | No llega energía eléctrica al refrigerador.                                                                   | Verifique si el cordón eléctrico está bien enchufado.                                                |
|                        | Resplandor visible en los respiraderos del congelador                               | La aparición de un brillo o reflejo rojo es normal durante el ciclo de descongelación.                        |                                                                                                      |
|                        | Aire tibio proveniente de la parte inferior del gabinete.                           | Este es flujo de aire normal para la circulación del condensador.                                             |                                                                                                      |
|                        | El gabinete vibra                                                                   | El gabinete no está nivelado. El suelo es débil.                                                              | Nivele el gabinete (ver página 34).                                                                  |
|                        | Olor en el gabinete                                                                 | Los alimentos que producen olores no están cubiertos.                                                         | Cubra o envuelva los alimentos que produzcan olor. Limpie el gabinete.                               |
|                        | Ruidos, sonidos y vibraciones                                                       | Ruido normal.                                                                                                 | Ver Sonidos Normales de Funcionamiento en la página 45.                                              |
|                        |                                                                                     | El gabinete no está nivelado.                                                                                 | Nivele el gabinete (ver página 34).                                                                  |
| TEMPERATURA            | El congelador, refrigerador demasiado tibios (el helado helado queda blando)        | Control ajustado a una temperatura demasiado tibia                                                            | Ajuste el control de la temperatura (ver página 37).                                                 |
|                        |                                                                                     | Aperturas prolongadas de la puerta.                                                                           | Reduzca la frecuencia de apertura de la puerta.                                                      |
|                        |                                                                                     | La temperatura ambiente es inferior a 55° F (13° C).                                                          | Refrigerador no funcionará lo suficiente como para mantener la temperatura apropiada.                |
| HIELO                  | Congelador, refrigerador demasiado fríos (congelación congelación de los alimentos) | 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 37).                                                 |
|                        | La máquina de hacer hielo automática no funciona                                    | 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 34).                                                              |
|                        |                                                                                     | 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 37).                                  |
|                        | Los cubos de hielo tienen olor/sabor                                                | 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.                                          |
|                        |                                                                                     | Los alimentos transmiten olor/sabor a del hielo.                                                              | Envuelva bien los alimentos.                                                                         |
| HUMEDAD                | Los cubos de hielo se pegan en la bandeja                                           | Residuo de minerales en el agua.                                                                              | Limpie las bandejas con un trapo humedecido en vinagre hasta que queden limpias.                     |
|                        | Los cubos de hielo se evaporan                                                      | Uso limitado del hielo.                                                                                       | Descarte los cubos de hielo añejos.                                                                  |
|                        | Humedad en la superficie del gabinete entre las puertas                             | Es común durante períodos de alta humedad.                                                                    |                                                                                                      |
|                        | Humedad en las paredes interiores del refrigerador o en la gaveta de las verduras   | 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.                                                           |
|                        | Los alimentos se secan                                                              | La gaveta de las verduras no está bien cerrada.                                                               | Cierre bien la gaveta de las verduras.                                                               |
|                        |                                                                                     | Los controles de la temperatura están en un ajuste muy frío.                                                  | Ajuste los controles de la temperatura (ver página 37).                                              |
|                        |                                                                                     | Los paquetes no están envueltos o sellados en forma correcta.                                                 | Envuelva o cubra bien todos los alimentos.                                                           |
|                        | Humedad excesiva en la gaveta de las verduras                                       | Los alimentos no están envueltos en forma correcta.                                                           | Envuelva o cubra bien todos los alimentos.                                                           |
|                        |                                                                                     | Tiempo húmedo, caliente.                                                                                      | Reduzca las aperturas de la puerta.                                                                  |

# GARANTÍA DEL REFRIGERADOR AMANA

**Garantía completa de un año** **Garantía completa de cinco años de los componentes del sistema sellado y del recubrimiento del compartimiento de alimentos**

## Primer año

Amana Appliances reparará o reemplazará, incluyendo la mano de obra y el transporte correspondiente (I.a.b. Amana, Iowa) cualquier pieza que se compruebe defectuosa debido a la mano de obra o los materiales.

## Segundo al quinto año

Amana Appliances reparará o reemplazará, incluyendo la mano de obra y el transporte, cualquier componente del sistema sellado (compresor, condensador, evaporador y tubería de conexión interna) y reparará cualquier recubrimiento del compartimiento de alimentos (excluyendo el recubrimiento de la puerta) que se compruebe defectuosa debido a la mano de obra o los materiales.

**EN NINGÚN CASO AMANA APPLIANCES SE HARÁ RESPONSABLE DE DAÑOS EMERGENTES NI INCIDENTALES INCLUSO LA PÉRDIDA DE ALIMENTOS.**

*Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted podría tener otros que varían de un estado a otro. Por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de los daños emergentes ni incidentales, de modo que esta exclusión podría no corresponder a su caso.*

# LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO BAJO ESTA GARANTÍA

- Reemplazo de fusibles domésticos, reajuste del cortacircuitos ni la corrección del cableado o plomería domésticos.
- Mantenimiento y limpieza normales del producto, incluso los focos.
- Productos que no tengan los números originales de serie, o que los tengan alterados o que no se puedan determinar con facilidad.
- Productos comprados con fines de uso comercial, industrial, para alquiler o renta.
- Productos que se encuentren fuera de los Estados Unidos o Canadá.
- Cargos por servicio postal, si al técnico se le pide que realice servicios adicionales al servicio normal o fuera de horas hábiles o del área.
- Ajustes después del primer año.
- Las reparaciones causadas por:
  - La instalación, el sistema de escape o el mantenimiento incorrectos.
  - Las modificaciones, alteraciones o ajustes no autorizados por Amana.
  - Accidentes, mal uso, maltrato, incendios, inundaciones o actos de la naturaleza.
  - Las conexiones a la corriente eléctrica, el suministro de voltaje o el suministro de gas realizados incorrectamente.
  - El uso de las bandejas, los recipientes o los accesorios incorrectos que haya causado daños al producto.

# PARA RECIBIR SERVICIO BAJO LA GARANTÍA

El servicio debe realizarlo un representante de servicio autorizado de Amana. Para programar algún servicio, comuníquese con el distribuidor de Amana en donde compró el aparato o comuníquese con Amana Appliances Factory Service (Servicio de fábrica para los aparatos Amana).

## Amana Appliances Factory Service

1-800-628-5782 dentro de EE.UU.

## Para obtener más información, comuníquese con:

### Amana Appliances Consumer Services

Amana Appliances

2800 220th Trail

Amana, Iowa 52204

1-800-843-0304 dentro de EE.UU.

1(866)587-2002 au Canada

Cuando se comunique con Amana Appliances incluya la siguiente información:

- Su nombre, dirección y número telefónico.
- Número de modelo y de serie del aparato.
- El nombre y la dirección del distribuidor y la fecha de compra.
- Una descripción clara del problema.
- Prueba de compra (recibo de venta).