

KitchenAidTM

**NO-FROST
REFRIGERATOR-
FREEZER**

MODEL 4KSRT26DT

USE & CARE GUIDE

CONTENTS

	Page
BEFORE YOU USE YOUR REFRIGERATOR	2
SAFETY FIRST	3
PARTS AND FEATURES	3
INSTALLING YOUR REFRIGERATOR	4
Locate Properly	4
Level Refrigerator-Freezer ...	5
Remove Sales Labels	5
Clean It	5
Plug It In	5
USING YOUR REFRIGERATOR	6
Setting the Controls	6
Changing the Control Settings	6
Power Saver Control	7
Meat Drawer Temperature Control	7
Changing the Light Bulbs	7
Adjusting the Refrigerator Shelves	8
Removing the Utility Drawer and Cover ..	8
Removing the Crisper, Meat Drawer and Covers ..	9
Adjusting the Utility Compartments	9
Removing the Freezer Shelves	9
Removing the Freezer Basket	9
Removing the Base Grille ...	10
Cold Water and Ice Dispenser	10
Sounds You May Hear	13
Energy Saving Tips	13
CLEANING YOUR REFRIGERATOR	14
FOOD STORAGE GUIDE	16
Storing Fresh Food	16
Storing Frozen Food	17
VACATION AND MOVING CARE	18
IF YOU NEED SERVICE OR ASSISTANCE	20
WARRANTY	22

BEFORE YOU USE YOUR REFRIGERATOR

Read this Use & Care Guide for important safety information.

You are personally responsible for:

- Reading and following all safety precautions in this Use & Care Guide.
- Installing and leveling the refrigerator where it is protected from the elements, in an area where the room temperature will not fall below 55°F (13°C), and on a floor strong enough to support its weight.
- Properly connecting the refrigerator to the right kind of outlet, with the right electrical supply and grounding. (See "Electrical Requirements and Grounding Instructions.")
- Using the refrigerator only for jobs expected of a home refrigerator.
- Installing the refrigerator away from an oven, radiator or other heat source.
- Properly maintaining the refrigerator.
- Making sure the refrigerator is not used by anyone unable to operate it properly.
- Making sure the refrigerator has had time to get properly cold before loading with food.

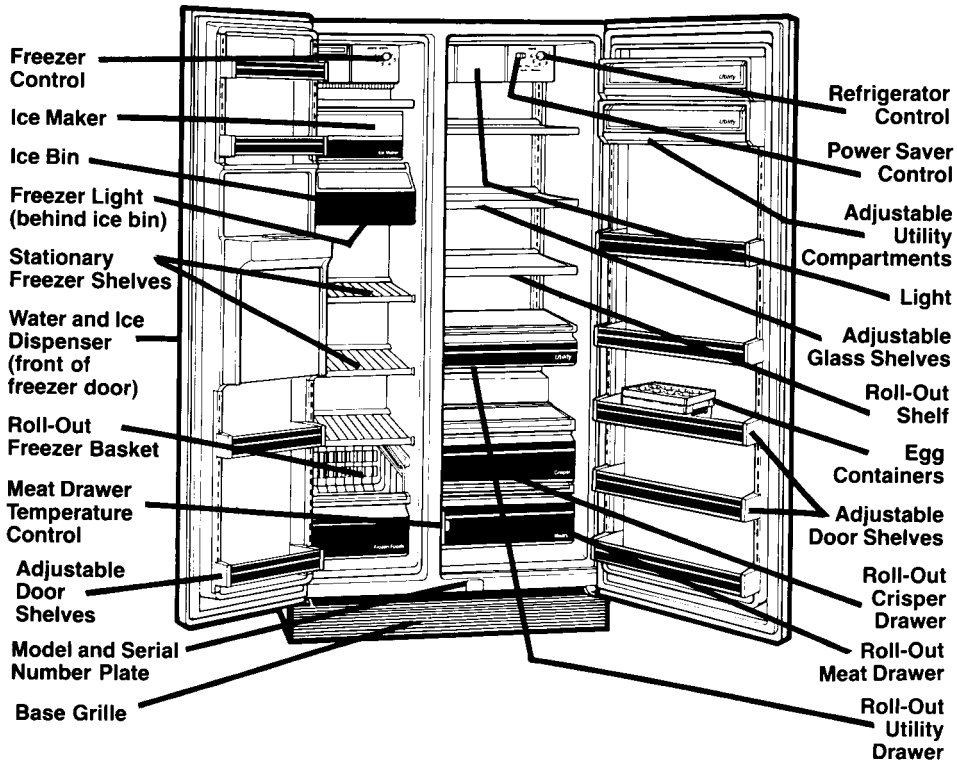
SAFETY FIRST



Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned refrigerators are still dangerous... even if they will "just sit in the garage for a few days."

If you are getting rid of your old refrigerator, do it safely. Please read the enclosed safety pamphlet from the Association of Home Appliance Manufacturers. Help prevent accidents.

PARTS AND FEATURES



Copy Your Model and Serial Numbers Here

When you need service or call with a question, have this information ready:

1. **Complete** Model and Serial Numbers (from plate located as shown on page 3).
2. Purchase date from sales slip.

Copy this information in these spaces. Keep this book and your sales slip together in a handy place.

Please complete and mail the Owners Registration Card furnished with this product.

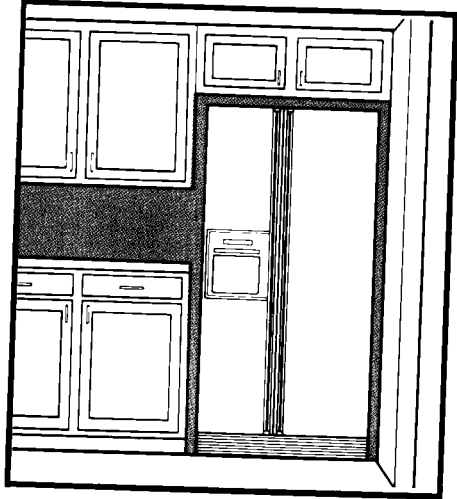
Model Number

Serial Number

Purchase Date

Service Company Phone Number

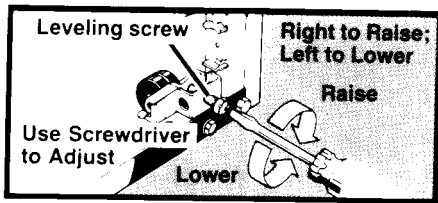
INSTALLING YOUR REFRIGERATOR



Locate Properly

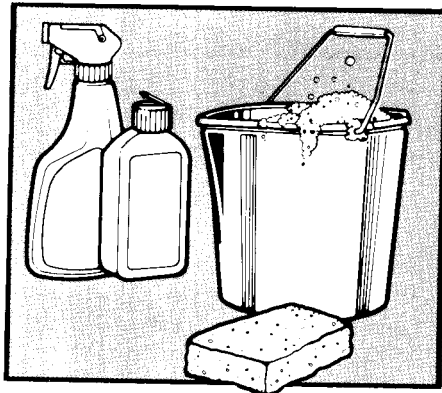
1. Allow $\frac{1}{2}$ inch (1.25 cm) on each side of the refrigerator for ease of installation.
2. If the refrigerator is to be against a wall, you might want to leave extra space on the hinge side so the door can be opened wider.
3. The refrigerator back can be flush against the wall.

Level Refrigerator-Freezer



1. Remove base grille, (see page 10).
2. To raise front, turn each screw to the right.
3. To lower front, turn each screw to the left.
4. Check with level.

Clean It



Clean your refrigerator before using it. See cleaning instructions on pages 14 and 15.

Remove Sales Labels

Remove the Consumer Buy Guide label and any shipping tape before using the refrigerator.

To remove any remaining glue:

1. Rub briskly with thumb to make a ball, then remove.

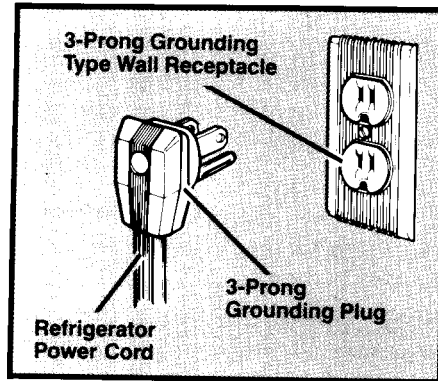
OR

2. Soak area with liquid hand dish-washing detergent before removing glue as described in step 1.

DO NOT USE rubbing alcohol or flammable or toxic solvents, such as acetone, gasoline, carbon tetrachloride, etc. These can damage the finish.

DO NOT REMOVE the Tech Sheet fastened under the refrigerator, behind the base grille.

Plug It In

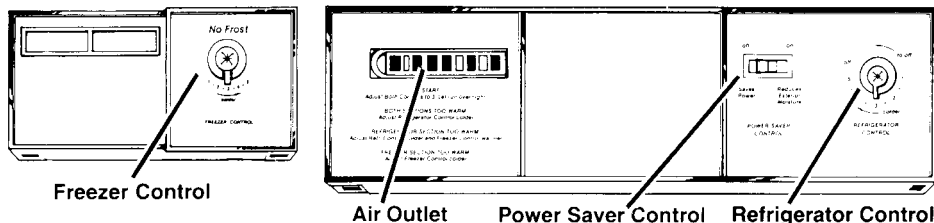


RECOMMENDED GROUNDING METHOD

A 115 Volt, 60 Hz., AC only, 15 or 20 Amp fused and properly grounded electrical supply is required. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

Do not use an extension cord. Use a receptacle which cannot be turned off with a switch or pull chain. See individual electrical requirements and grounding instruction sheet in your literature package.

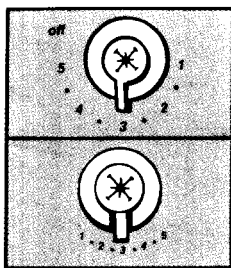
USING YOUR REFRIGERATOR



Setting the Controls

The Refrigerator Control is in the refrigerator and the Freezer Control is in the freezer. When the refrigerator is first plugged in:

1. Set the REFRIGERATOR CONTROL to 3.
2. Set the FREEZER CONTROL to 3.



These settings should be about right for normal household refrigerator usage.

Give the refrigerator time to cool down completely before adding food. (This may take several hours.)

The controls will be set about right when milk or juice is as cold as you like and when ice cream is firm.

Changing the Control Settings

If you need to adjust temperatures in refrigerator or freezer, follow these 3 steps and use the settings listed in the chart.

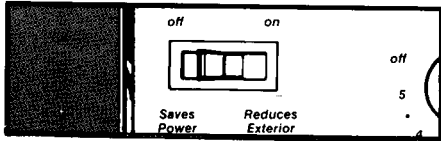
1. Adjust the Refrigerator Control.
2. Wait at least 24 hours before making further adjustments.
3. Adjust the Freezer Control, if needed.

CONDITION	RECOMMENDED CONTROL SETTING ADJUSTMENTS:	
If refrigerator section is TOO WARM.	Refrigerator	4
	Freezer	2
If freezer section is TOO WARM.	Refrigerator	3
	Freezer	4
If refrigerator section is TOO COLD.	Refrigerator	2
	Freezer	3
If ICE isn't MADE FAST ENOUGH.	Refrigerator	3
	Freezer	4
If BOTH SECTIONS are TOO WARM.	Refrigerator	4
	Freezer	3

The following reasons can cause the conditions listed above:

- Door(s) opened often.
- Large amount of food added.
- Room temperature too warm.
- Room temperature too cold. (Refrigerator doesn't cycle often enough.)
- Controls not set correctly for your conditions.
- Heavy ice usage.

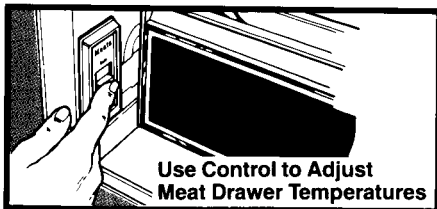
Power Saver Control



The **POWER SAVER Control** on the Control Console operates electric heaters around the door openings. These heaters help keep moisture from forming on the outside of the refrigerator.

1. Use the **Consumes Less Energy** setting when humidity is low.
2. Use the **Reduces Exterior Moisture** setting if moisture forms on the outside of the refrigerator. During warm humid climate, you may want to leave the switch on.

Meat Drawer Temperature Control



The Meat Drawer Temperature Control allows you to adjust the meat drawer storage temperature.

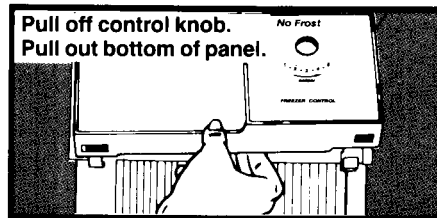
Cold air flows against the meat drawer through an opening between the freezer and the refrigerator. Setting the control lets more or less cold air through the opening. This helps keep the meat drawer colder than the rest of the refrigerator.

Changing the Light Bulbs

WARNING: Before removing a light bulb, either unplug the refrigerator or disconnect the electricity leading to the

refrigerator at the main power supply. Shock and injury can occur if electricity remains connected.

Light bulbs behind the control consoles in the refrigerator and freezer:



1. Pull control knob straight off.
2. Pull bottom of control panel straight out, then lift top of panel off the supports.
3. Remove and replace bulb with a 40-watt appliance bulb.
4. Replace control panel and knob in reverse order.

Light bulb behind the ice maker:

1. Remove the ice bin. (See ice maker instructions on page 12).
2. Remove and replace bulb with a 40-watt appliance bulb.
3. Replace ice bin.

Light bulb above the crisper:

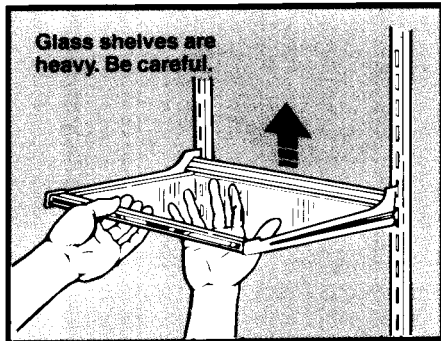
1. Pull top of light shield away from the back wall.
2. Lift shield off base supports.
3. Remove and replace the bulb with a 40-watt appliance bulb.
4. Replace the shield in the reverse order.

Dispenser light:

1. Remove the bulb from top inside of the dispenser area.
2. Replace with a heavy-duty 10-watt bulb.

Adjusting the Refrigerator Shelves

Shelves can be adjusted to match the way you use your refrigerator. Glass shelves are strong enough to hold bottles, milk and other heavy food items.



To remove glass shelves:

1. Tilt up at front.
2. Lift up at back.
3. Pull shelf straight out.

To replace:

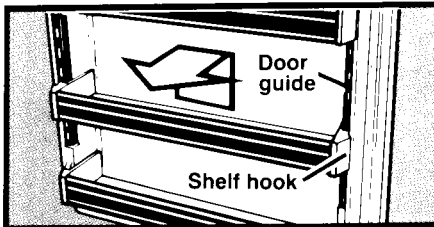
1. Guide the rear hooks into the slots in the shelf supports.
2. Tilt up front of shelf until hooks drop into slot. Lower front of shelf to level position.

To remove roll-out shelf:

1. Make sure the shelf is completely rolled in.
2. Remove and replace the roll-out shelf just like the glass shelves.

To remove door shelves:

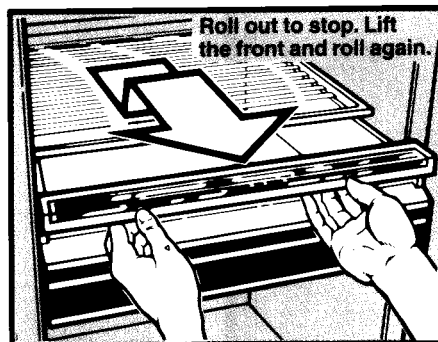
- Lift up and pull out.



To replace:

1. Insert shelf hooks into guides on both sides.
2. Push down to lock in place.

Removing the Utility Drawer and Cover



Removing the utility drawer:

1. Roll out the utility drawer to stop.
2. Lift the front.
3. Roll out drawer the rest of the way.
4. Replace in reverse order.

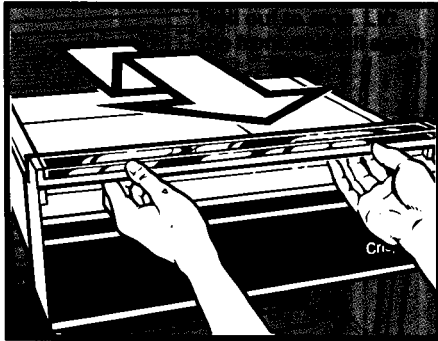
Removing the glass cover:

1. Tilt front of cover up, lift at back and pull straight out.

NOTE: Glass is heavy. Be careful.

2. Replace in reverse order.

Removing the Crisper, Meat Drawer and Covers



Removing the crisper or meat drawer:

1. Roll out to stop, lift front, then roll out the rest of the way.
2. Replace in reverse order.

Removing the covers:

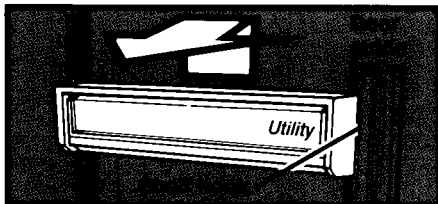
1. Lift front of cover and pull forward to stops.
2. Carefully lift cover up and out.

Replacing the covers:

1. Position cover on supports at the stops.
2. Lift cover front slightly and push in and down until it is securely in place.

Adjusting the Utility Compartments

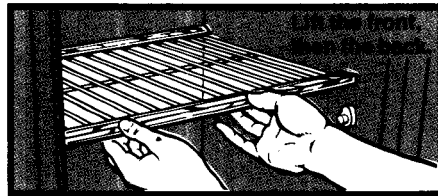
- Grasp both compartment sides, lift up and pull out.



To replace:

1. Insert compartment hooks into door guides on both sides.
2. Push down to lock in place.

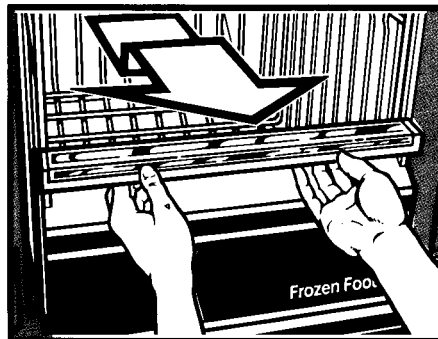
Removing the Freezer Shelves



1. Lift front slightly.
2. Lift back off supports.
3. Replace in reverse order.

Removing the Freezer Basket

For proper air movement, keep the freezer basket in place when the refrigerator is operating.



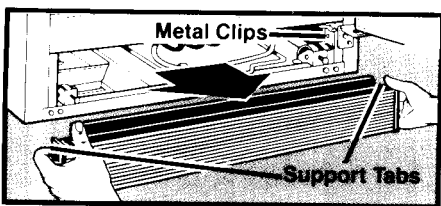
To remove the basket:

- Roll out to stop, lift front, then roll out the rest of the way.

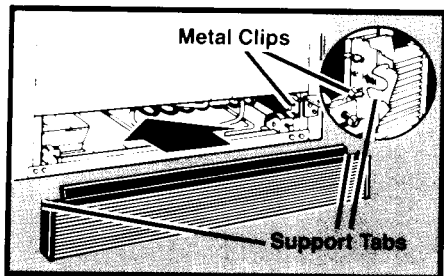
To replace the basket:

1. Place basket roller in shelf tracks.
2. Lift front of basket to clear the stops.
3. Roll basket in.

Removing the Base Grille



1. Open the refrigerator doors.
2. Pull grille outwards.
3. **Do not remove Tech Sheet** fastened behind the grille.



To replace:

1. Line up grille support tabs with metal clips.
2. Push firmly to snap into place.
3. Close the refrigerator doors.

Cold Water and Ice Dispenser

To dispense ice:



Press a **sturdy** glass against the ice dispenser bar. **NOTE: Pressure and tumbling ice can break a fragile glass.** Remove the glass to stop dispensing.

The first few batches of ice from the ice maker may have a bad taste. Throw them away. This is from new plumbing and parts.

Ice is dispensed from the ice maker storage bin in the freezer. When the dispenser bar is pressed, a trapdoor opens in a chute between the dispenser and the ice bin. Ice is moved from the bin and falls through the chute. When the dispenser bar is released, a faint buzzing sound may be heard for a few seconds.

To dispense chilled water:



Press a **sturdy** glass against the water dispenser bar. **NOTE: Pressure can break a fragile glass.** Remove the glass to stop dispensing.

If the dispenser is not used regularly, dispense enough water every week to freshen the supply. Allow 2-3 hours for chilling.

Chilled water comes from a tank behind the meat drawer. It holds about 50 oz. (1.5 L).

When the refrigerator is first hooked up, press the water dispenser bar with a glass or jar until you have drawn and discarded 2 - 3 qt (1.9 - 2.8 L). Only air will come out at first. The water you draw and discard will rinse the tank and pipes.

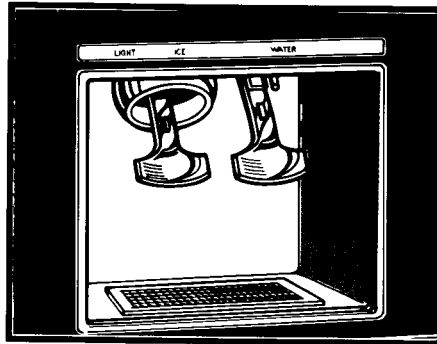
Allow about 24 hours to chill the first tankful of water.

The small heated tray under the dispensers is designed to evaporate **small** spills. There is no drain in this tray. **Do not pour water into it.**

Dispenser problem chart

PROBLEM	SOLUTIONS
Dispensers won't work.	<ul style="list-style-type: none"> • Close the freezer door.
Ice dispenser won't work.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure ice bin is pushed all the way in. • Use only ice crescents from ice maker. Other shapes won't dispense properly.
Ice dispenser stops working.	<ul style="list-style-type: none"> • Remove glass and wait about 3 minutes for the dispenser motor to reset. <p>NOTE: Large amounts of ice should be taken from the bin, not through the dispenser.</p>
Off-taste or odor in ice.	<ul style="list-style-type: none"> • Use ice rapidly or store in covered container. • Dump old ice and make new supply. • Water containing minerals (such as sulfur), may require a filter to remove. • Make sure foods are wrapped and stored properly. • Clean freezer and ice bin. See cleaning chart on page 14. • Check plumbing to ice maker. Follow installation instructions for proper ice maker water supply hook-up. <p>NOTE: The first few loads of ice from a new ice maker may have an off-taste. Dump ice and make new supply.</p>

Dispenser operating tips:

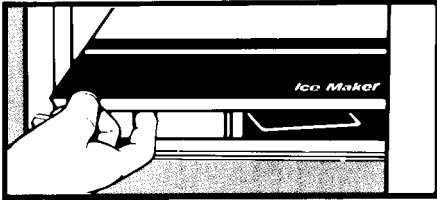


- The dispensers will work only with the freezer door closed.
- The ice dispenser will work only if the bin is pushed all the way in.
- **Use only ice crescents from the ice maker.** Other shapes won't dispense properly.
- When you need more ice than a glass or two, scoop it from the ice bin. The dispenser motor may stop if the dispenser bar is held too long. If this happens, wait about 3 minutes for the motor to reset itself.
- Ice stored too long can go stale, like water. Throw it away.
- Ice can shrink. Cold moving air slowly evaporates them. If you use ice often, you may never notice the change.
- Good water quality is important for good ice quality. It is not recommended that the ice maker be connected to a softened water supply. Water softener chemicals such as salt from a malfunctioning softener can damage the ice maker mold and lead to poor quality ice. If a softened water supply cannot be avoided, then it is important that the water softener be well maintained and operate properly.

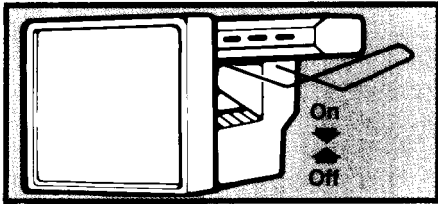
Ice maker storage bin:

The ice maker storage bin can hold up to 10 pounds (4.5 kg) of ice. For some families this is more ice than they can use in one week. Ice stored too long becomes old and stale. Dump unused old ice once a week to reduce the potential for off-taste or odor build-up in ice.

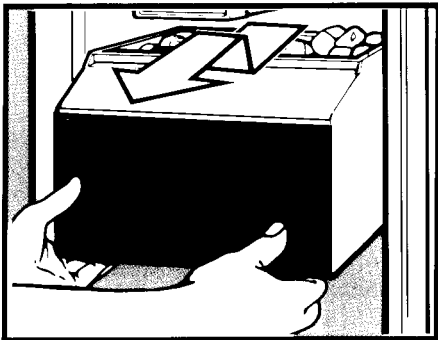
To remove storage bin:



1. Pull the covering panel out from the bottom and slide it to the rear.



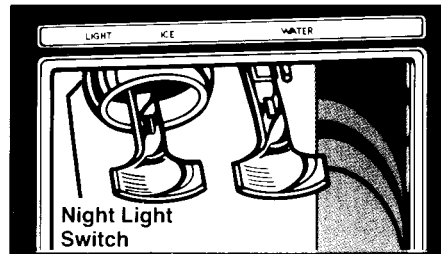
2. Lift the ice maker signal arm so it clicks into the OFF position. Ice can still be dispensed, but no more will be made.



3. Lift the front of the storage bin, then pull it out.

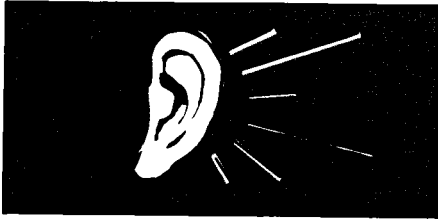
4. Empty the bin. Use hot or warm water to melt the ice if necessary. **Never use anything sharp** to break up ice in the bin. This can damage the bin and dispenser mechanism.
5. Wash with mild detergent. Rinse well. **Do not use harsh or abrasive cleansers or solvents.**
6. When replacing the bin, make sure it is pushed in all the way. Push the ice maker signal arm down to the ON position to restart ice production.

The night light:



The night light is located in the dispenser area. This light uses a heavy-duty 10-watt bulb. It should last about 10,000 hours. When it burns out, purchase another from your dealer.

Sounds You May Hear



Your new refrigerator may make sounds that your old one didn't. Because the sounds are new to you, they may cause some concern. Don't be concerned. Most of the new sounds are normal. Hard surfaces like the floor, walls and cabinets around the refrigerator can make sounds seem louder.

The following chart describes the kinds of sounds that might be new to you, and what may be making them.

POSSIBLE SOUNDS	POSSIBLE CAUSES
Slight Hum, Soft Hiss:	The refrigerator's fan motor and moving air.
Clicking or Snapping Sounds:	The thermostat makes a definite click when the refrigerator stops running. It also makes a sound when the refrigerator starts. The defrost timer will click when the defrost cycle starts and stops.
Water Sounds:	When the refrigerator stops running, you may hear gurgling in the tubing for a few minutes after it stops. You may also hear defrost water running into the defrost water pan.
Ice Maker Sounds: – trickling water – thud (clatter of ice)	You may hear buzzing (from the water valve), trickling water and the clatter of ice dumped into the bin.

POSSIBLE SOUNDS	POSSIBLE CAUSES
-----------------	-----------------

Running Sounds:	Your refrigerator has a high-efficiency compressor and motor. It will run longer than older designs. It may even seem to run most of the time.
------------------------	--

Energy Saving Tips

You can help your refrigerator use less electricity.

- Check door gasket for tight seal. Level the cabinet to be sure of a good seal.
- Clean the condenser coil regularly.
- Open the door as few times as possible. Think about what you need before you open the door. Get everything out at one time. Keep foods organized so you won't have to search for what you want. Close door as soon as food is removed.
- Go ahead and fill the refrigerator, but don't overcrowd it so air movement is blocked.
- It is a waste of electricity to set the refrigerator and freezer temperatures cooler than they need to be. If ice cream is firm in the freezer and drinks are as cold as your family likes them, the controls are set properly.
- Keep the **POWER SAVER Control** on **Consumes Less Energy** unless moisture forms on refrigerator exterior.
- Make sure your refrigerator is not next to a heat source such as a range, water heater, furnace, radiator, or in direct sunlight.

CLEANING YOUR REFRIGERATOR

Both the refrigerator and freezer sections defrost automatically. But both should be cleaned about once a month to help prevent odors from building up. Spills should be wiped up right away.

To clean your refrigerator, turn the Refrigerator Control to OFF, unplug the refrigerator, take out all removable parts, and clean it according to the following directions in the Cleaning Chart.

Cleaning Chart

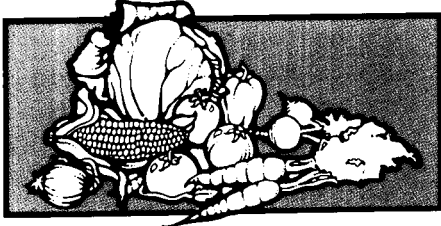
PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Removable parts (shelves, crisper, meat drawer, etc.)	Sponge or cloth; mild detergent and warm water.	<ul style="list-style-type: none"> • Wash removable parts with warm water and a mild detergent. • Rinse and dry well.
Exterior surfaces	Sponge, soft cloth or paper towel; mild detergent; appliance wax (or good auto paste wax).	<ul style="list-style-type: none"> • Wash with warm water and a mild detergent. • Do not use abrasive or harsh cleansers. • Rinse and dry well. • Wax painted metal surfaces at least twice a year with appliance wax or a good auto paste wax. Apply wax with a clean, soft cloth. • Do not use wax on plastic parts.
Waxing painted metal surfaces provides rust protection.		
Interior walls (Freezer should be allowed to warm up so cloth won't stick.)	Sponge, soft cloth or paper towel; baking soda or mild detergent; warm water.	<ul style="list-style-type: none"> • Wash with warm water and <ul style="list-style-type: none"> – mild detergent or – 2 tbsp (26 g) baking soda to 1 qt (.95 L) warm water. • Rinse and dry well.
Door liners and gaskets	Sponge, soft cloth or paper towel; mild detergent; warm water.	<ul style="list-style-type: none"> • Wash with mild detergent and warm water. • Rinse and dry well. • Do not use cleaning waxes, concentrated detergents, bleaches or cleansers containing petroleum on plastic parts.
Dark panel fronts	Mild detergent and warm water; soft, clean sponge and soft, clean cloth.	<ul style="list-style-type: none"> • Wash with a soft cloth or sponge. • Rinse and dry. • Do not use paper towels, window sprays, scouring cleansers, or flammable or toxic solvents like acetone, gasoline, carbon tetrachloride, etc. These can scratch or damage the finish.

PART	WHAT TO USE	HOW TO CLEAN
Base grille	Use vacuum cleaner with brush attachment. Sponge or cloth; mild detergent and warm water.	<ul style="list-style-type: none"> • Vacuum grille with a brush attachment. • Remove base grille. (See page 10 .) • Wash base grille with warm water and a mild detergent. • Rinse and dry . • Replace base grille.
Defrost pan	Sponge or cloth; mild detergent and warm water.	<ul style="list-style-type: none"> • Remove base grille. (See page 10 .) • To remove defrost pan, lift pan over wire brace (remove tape, if any). • Wash defrost pan with warm water and mild detergent. • Rinse and dry well. • Replace with notched corner to the rear. • Push it all the way in. • Make sure defrost drain tube is directed into the pan. • Replace the base grille.
Condenser coils	Use vacuum cleaner with extended narrow attachment.	<ul style="list-style-type: none"> • Remove base grille. • Clean dust and lint from condenser at least every other month. • Replace base grille.
Floor under refrigerator	Usual floor cleaners.	<ul style="list-style-type: none"> • Roll refrigerator out away from wall. • Clean the floor. • Roll refrigerator back into place. • Check to see if the refrigerator is level.

FOOD STORAGE GUIDE

Storing Fresh Food

To keep food fresher, longer, follow these recommendations for packaging and storing.



Leafy vegetables

Remove store wrapping. Trim or tear off bruised and discolored areas. Wash in cool water, drain, place in plastic bag or plastic container and store in crisper. Cold, moist air helps keep leafy vegetables fresh and crisp.

Vegetables with skins (carrots, peppers, etc.)

Store in crisper, plastic bags or plastic containers.

Fruit

Wash, let dry and store in crisper or plastic bags. **Do not wash or hull berries until they are ready to use.** Sort and keep berries in their original store container in a crisper, or store in a loosely closed paper bag on a refrigerator shelf.



Meat*

Since meat is perishable and expensive, you won't want to waste it through careless handling. The following list and chart give you packaging hints and time limits. Store meat in the meat drawer.

Fresh, prepackaged meat

Store in the store wrapping. Vacuum packaged meat can be frozen for as long as a month if the seal is not broken. If you want to keep it frozen longer, wrap it with special freezer wrapping material.

Fresh meat, not prepackaged

Remove the market wrapping paper and re-wrap in aluminum foil.

Cooked meat

Wrap or cover with plastic wrap or aluminum foil. Store immediately.

Cured or smoked meat and cold cuts

Ham, bacon, sausage, cold cuts, etc., keep best in original wrappings. Once opened, tightly re-wrap in plastic wrap or aluminum foil.

Canned ham

Store in refrigerator unless label states otherwise.

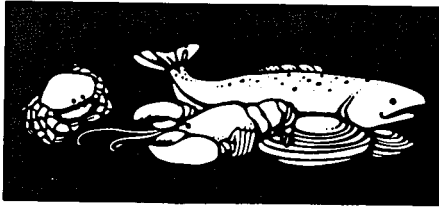
Fresh poultry

Store in the store wrapping, if plastic. If wrapped in market wrapping paper, re-wrap in plastic wrap.

STORAGE CHART FOR FRESH AND CURED MEAT*

Type	Approximate Time (days)
Variety Meat	1 to 2
Chicken	1 to 2
Ground Beef	1 to 2
Steaks and Roasts	3 to 5
Cured Meat	7 to 10
Bacon	5 to 7
Cold Cuts	3 to 5

*If meat is stored longer than the times given, freezing is recommended.



Fresh fish and shellfish should be used the same day as purchased.

Eggs

Store in the original carton or use the egg containers in the door of your refrigerator.

Milk

Wipe milk cartons. For best storage, place milk on interior shelf.

Beverages

Wipe bottles and cans. Store on a door or interior shelf.

Butter or Margarine

Keep opened butter or margarine in covered dish or on the butter dish in the utility compartment. Wrap or tightly cover an additional supply.

Cheese

Store in the original wrapping until you are ready to use it. Once opened, re-wrap tightly in plastic wrap or aluminum foil.

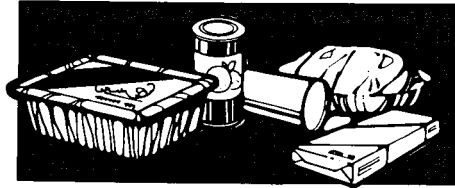
Condiments

Store small jars and bottles (catsup, mustard, jelly, olives, etc.) on the door shelves where they are in easy reach.

Leftovers

Cover leftovers with plastic wrap or aluminum foil to keep food from drying out and transferring food odors. Plastic containers with tight lids are fine, too.

Storing Frozen Food



The freezer section is designed for storage of commercially frozen food and for freezing food at home.



Packaging

The secret of successful freezing is in the packaging. The wrap you use must be air, moisture and vapor proof. The way you close and seal the package must not allow air, moisture or vapors in or out.

Rigid polyethylene (plastic) containers with tight fitting lids, straight-sided canning/freezing jars, heavy-duty aluminum foil, plastic-coated paper and non-permeable plastic wraps (made from saran film) are recommended. **NOTE: Heat-sealed boiling bags are easy to use and can be used by themselves or as carton liners.**

IMPORTANT: Do not expect your freezer to quick-freeze any large quantity of food. Leave enough space for air to circulate around packages. Be careful to leave enough room at the front so the door can close tightly.

Ice cream

Store in the freezer. Once the package is opened, place a piece of aluminum foil or waxed paper smoothly against the ice cream surface. This will prevent ice crystals from forming.

Packaged frozen food

Store on freezer door shelf or in the freezer. If you plan to store it for a long time, re-wrap it with aluminum foil or plastic wrap.

Frozen Meat*

The following hints will help preserve the quality in frozen meat:

- Freeze meat while fresh and in top condition.
- Use only recommended wrapping materials.
- Prepare the meat for freezing before wrapping it. Trim off excess fat and remove bones when practical. Meat should not be salted because salt shortens freezer life.
- Wrap tightly, pressing out as much air as possible.
- Label and date it.
- Refreezing thawed meat is not recommended.

Frozen soups and juices

Store on freezer door shelf or in the freezer.

VACATION AND MOVING CARE



Short Vacations

No need to shut off the refrigerator if you will be away for less than four weeks. Use up perishables and freeze other items. Turn off the automatic ice maker, then shut off the water supply to the ice maker. Empty the ice bin.

Long Vacations

Remove all the food if you are going for a month or more. Turn off the water supply to the ice maker at least a day ahead. When the last load of ice drops, turn off the ice maker.

For Extended Vacations

If you decide to unplug the refrigerator after you have removed all the food, cleaned the unit and turned off the water supply, tape rubber or wooden blocks to both doors to keep the doors open far enough for air to get in. This will keep odor and mold from building up.

STORAGE CHART FOR FROZEN FOOD

Storage times given in this chart are only a guide. For best use of freezer space, keep frozen food for short times. Use, then replace as needed.

Type	Approximate Time (months)
Bread	2
Cooked Dishes	2 to 3
Fish and Seafood	
Fresh	6
Commercially Frozen	1 to 3
Fruit	6
Ice Cream	1
Concentrated Juice	4 to 6
Meat	
Bacon	Less than 1
Pork Roast, Chops	3 to 4
Sausage	1 to 2
Beef, Veal, Lamb Roasts	6
Ground Meat	1 to 2
Poultry	3 to 4
Vegetables	6

*Courtesy of National Livestock & Meat Board and U.S.D.A.

WARNING: Tape blocks out of a child's reach. Do not allow children near the refrigerator when the doors are blocked open. They may become injured or trapped.

To restart the refrigerator, see "Using Your Refrigerator."

Moving



Shut off the water supply to the ice maker a day ahead. Disconnect the water line. After the last supply of ice drops, lift the signal arm to turn off the ice maker.

Remove all food. Pack frozen food in dry ice. Unplug the refrigerator and clean thoroughly.

Carefully remove shelves and other removable parts. Wrap all parts well and tape them together so they don't shift and rattle.

Remove the water supply tank behind the meat drawer as follows:

1. Disconnect water inlet and outlet tubes at the top of the tank.
2. Remove three mounting screws from tank.
3. Drain the tank.
4. Re-install the empty water tank. **Remember to check for tight water connections after the refrigerator is hooked up at your new location.**

Screw in the leveling rollers; tape the doors shut; tape the electric cord to the cabinet. When you get to your new home, put everything back, and refer to page 4. Don't forget to reconnect the water supply line for the ice maker.

IF YOU NEED SERVICE OR ASSISTANCE

Follow These Steps:

1. If your refrigerator should fail to operate, review the following list before calling your dealer. You could save the cost of a service call.

If your refrigerator will not operate:

- Is the electric cord plugged into a live circuit with the proper voltage?
- Is a fuse blown or circuit breaker tripped?
- Is the Temperature Control turned ON?

If your refrigerator makes unfamiliar sounds:

- Is something on top or behind the refrigerator making noise when the refrigerator is running?
- New features on your refrigerator make new sounds. You may be hearing air flowing from the fans, timer clicks for the defrosting cycle, or defrost water draining in the defrost pan.

If your ice maker will not operate:

- Has the freezer had enough time to get cold? With a new refrigerator, this might take overnight.
- Is the signal arm ON, in the down position?
- Is the water valve turned on? Is water getting to the ice maker?

If there is water in the defrost pan:

- This is normal in hot, muggy weather. The pan can even be half full. Make sure the refrigerator is level so the pan does not overflow.

If the lights are not working:

- Is a fuse blown or circuit breaker tripped?
- Is the electric cord plugged into a live circuit with the proper voltage?

If a bulb is burned out:

- See instructions for changing light bulbs on page 7. **Only use appliance bulbs.**

If the motor seems to run too long:

- Is the condenser, behind the base grille, free from dust and lint?
- The motor naturally runs longer on hot days or if the room is warm. The motor also runs longer when a large amount of food has been put in, or if the doors have been opened a lot. This is to cool down the interior.
- **Remember:** Motor running time depends on the following things:
 - Number of door openings.
 - Amount of food stored.
 - Temperature of the room.
 - Temperature control settings.
 - Refrigerator size. (More space to cool.)

- 2.** If the problem is not due to one of the above items, first call your dealer or repair service he recommends.
 - All service should be handled locally by the dealer from whom you purchased the unit or an authorized KitchenAid servicer.
- 3.** In the event you are unable to obtain the name of a local authorized KitchenAid servicer, contact the closest KitchenAid service office. It is listed in the Yellow Pages of all metro area telephone books under "Dishwashing Machines." If you must call or write, please provide: Model Number, Serial Number, Date of Purchase and complete description of the problem.

Write to:

Customer Relations Department
KitchenAid Canada, Inc.
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7
Telephone (416) 821-6606

KitchenAidTM®

REFRIGERATOR WARRANTY

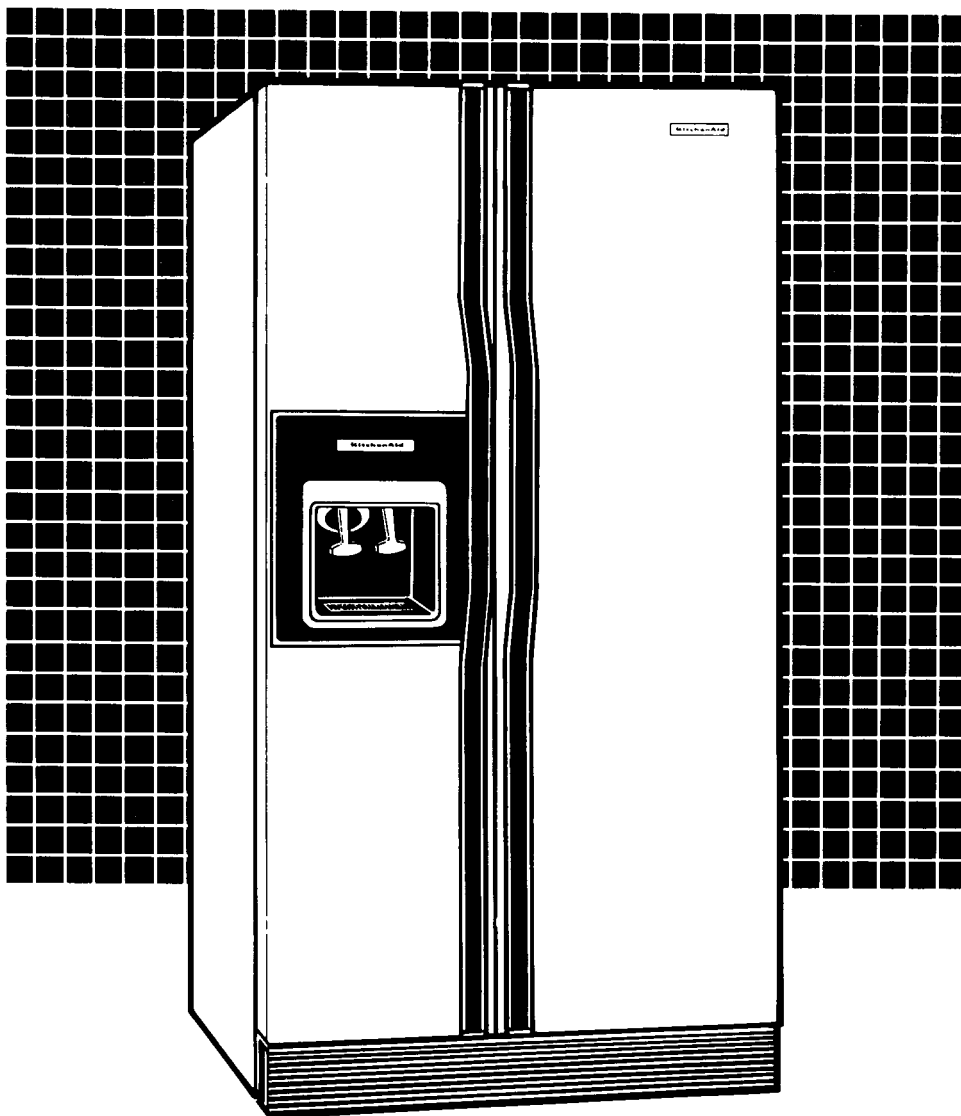
LENGTH OF WARRANTY:	KITCHENAID WILL PAY FOR:	KITCHENAID WILL NOT PAY FOR:
ONE YEAR FULL WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE.	Replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized KitchenAid servicing outlet.	<p>A. Service calls to:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Correct the installation of the refrigerator. 2. Instruct you how to use the refrigerator. 3. Replace house fuses or correct house wiring. 4. Correct house plumbing. <p>B. Repairs when refrigerator is used in other than normal home use.</p> <p>C. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical or plumbing codes.</p> <p>D. Any food loss due to product failure.</p> <p>E. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside Canada.</p> <p>F. Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home.</p> <p>G. Any labor costs during the Limited Warranty.</p>
FIVE YEAR FULL WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE.	<p>Replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship in the sealed refrigeration system.</p> <p>These parts are:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Compressor 2. Evaporator 3. Condenser 4. Drier 5. Connecting Tubing. <p>Service must be provided by an authorized KitchenAid servicing outlet.</p>	
TEN YEAR LIMITED WARRANTY. ONE YEAR FULL PLUS SECOND THROUGH TENTH YEAR LIMITED FROM DATE OF PURCHASE.	Replacement or repair of the refrigerator/freezer cavity liner if the part chips or rusts due to defective materials or workmanship.	

KITCHENAID CANADA, INC. DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from province to province.

*Trademark in Canada, used by Authority of Canadian Trademark owner, KitchenAid, Inc., U.S.A.

KitchenAid Canada, Inc.
Mississauga, Ontario L5N 3A7



KitchenAid^{MC}

**RÉFRIGÉRATEUR-
CONGÉLATEUR
SANS GIVRE**

MODÈLE 4KSRT26DT

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

TABLE DES MATIÈRES

	Page
AVANT D'UTILISER LE RÉFRIGÉRATEUR	2
LA SÉCURITÉ AVANT TOUT	3
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES	3
INSTALLATION DU RÉFRIGÉRATEUR	4
Choix de l'emplacement	4
Nivellement du réfrigérateur-congélateur	5
Enlèvement des étiquettes	5
Nettoyage	5
Raccordement électrique	5
FONCTIONNEMENT DU RÉFRIGÉRATEUR	6
Réglage des commandes	6
Changement de réglage des commandes	6
Commande d'économie d'énergie	7
Commande de température du bac à viande	7
Remplacement des ampoules	7
Réglage des clayettes du réfrigérateur	8
Pour enlever le bac range-tout et le couvercle	8
Pour enlever les bacs à légumes et à viande et les couvercles	9
Réglage des compartiments range-tout	9
Pour enlever les clayettes du congélateur	9
Pour enlever le panier du congélateur	9
Pour enlever la grille de base	10
Distributeur d'eau froide et de glaçons	10
Les bruits du réfrigérateur	13
Conseils pour économiser l'énergie	13
NETTOYAGE DU RÉFRIGÉRATEUR	14
RANGEMENT DES ALIMENTS	16
Conservation des aliments frais	16
Conservation des aliments congelés	17
PRÉCAUTIONS A PRENDRE POUR LES VACANCES ET LE DÉMÉNAGEMENT	18
SERVICE APRÈS-VENTE	20
GARANTIE KITCHENAID	22

AVANT D'UTILISER LE RÉFRIGÉRATEUR

Lisez ce guide d'utilisation et d'entretien qui donne d'importants renseignements sur la sécurité.

Vous avez la responsabilité des points suivants:

- Lire et suivre toutes les instructions de ce guide d'utilisation et d'entretien concernant la sécurité.
- Installer et mettre de niveau le réfrigérateur dans un endroit à l'abri des intempéries, où la température ambiante ne descend pas au-dessous de 55 °F (13 °C), et sur un plancher qui supportera son poids.
- Brancher convenablement le réfrigérateur à une prise de courant conforme avec une alimentation électrique et une mise à la terre également conformes. (Voir "les instructions sur la mise à la terre.")
- Utiliser l'appareil uniquement comme réfrigérateur ménager.
- Installer le réfrigérateur loin d'une cuisinière, d'un radiateur ou de toute autre source de chaleur.
- Entretien convenablement le réfrigérateur.
- S'assurer que personne n'utilise le réfrigérateur sans en connaître le fonctionnement.
- S'assurer que le réfrigérateur est suffisamment froid avant d'y mettre des aliments.

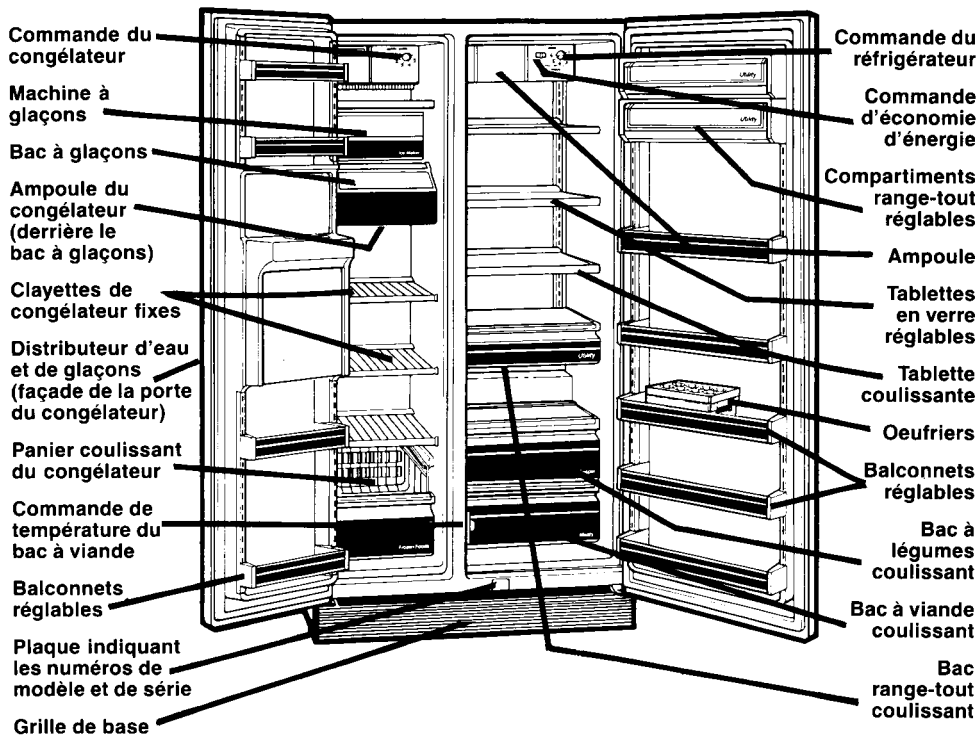
LA SÉCURITÉ AVANT TOUT



Le problème des enfants pris au piège et qui suffoquent dans les réfrigérateurs n'est pas nouveau. Les réfrigérateurs abandonnés constituent un danger... même s'ils ne "resteront que quelques jours dans le garage."

Si vous vous débarrassez de votre vieux réfrigérateur, prenez les précautions nécessaires. Veuillez lire le livret ci-inclus fourni par l'Association des fabricants d'appareils ménagers. Faites le nécessaire pour éviter les accidents.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



Inscrire ici les numéros de modèle et de série

Lorsque vous effectuez un appel de service, ayez ces renseignements sous la main:

1. Les numéros de modèle et de série **complets** (inscrits sur la plaque telle que montrée en page 3).
2. La date d'achat indiquée sur la facture.

Inscrire ces renseignements dans les espaces prévus à cette fin. Ranger le guide d'utilisation et d'entretien ainsi que votre facture dans un endroit accessible.

Veillez remplir et poster la carte d'inscription du propriétaire comprise avec ce produit.

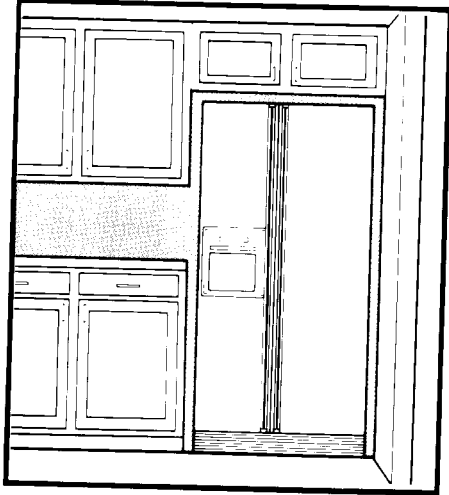
Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Numéro de téléphone pour le service

INSTALLATION DU REFRIGERATEUR



Choix de l'emplacement

1. Laisser $\frac{1}{2}$ po (1,25 cm) d'espace de chaque côté du réfrigérateur pour en faciliter l'installation.
2. Si le réfrigérateur doit être placé contre le mur, il est préférable de laisser un espace supplémentaire du côté des charnières pour permettre d'ouvrir la porte au complet.
3. L'arrière du réfrigérateur peut être appuyé contre le mur.

Nivellement du réfrigérateur-congélateur



1. Enlever la grille de base (voir page 10).
2. Pour lever l'avant, tourner chaque vis vers la droite.
3. Pour baisser l'avant, tourner chaque vis vers la gauche.
4. Vérifier au moyen d'un niveau.

Enlèvement des étiquettes

Enlever l'étiquette du Guide d'achat de l'utilisateur et tout ruban adhésif avant d'utiliser le réfrigérateur.

Pour enlever toute trace de colle qui reste:

1. Frotter vivement avec le pouce pour en faire une boule, ensuite, enlever.

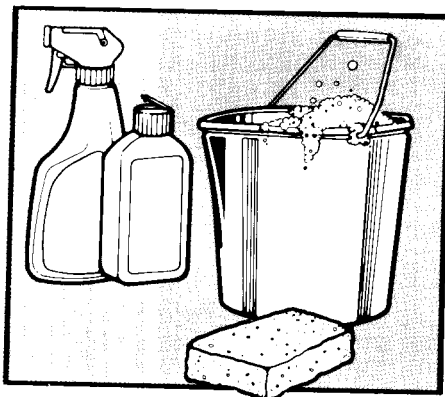
OU

2. Mouiller avec un détergent liquide pour la vaisselle avant d'enlever la colle tel qu'indiqué en 1.

NE PAS UTILISER d'alcool à friction ou de solvants inflammables ou toxiques tels que l'acétone, l'essence, le tétrachlorure de carbone, etc. Ces produits peuvent endommager la finition.

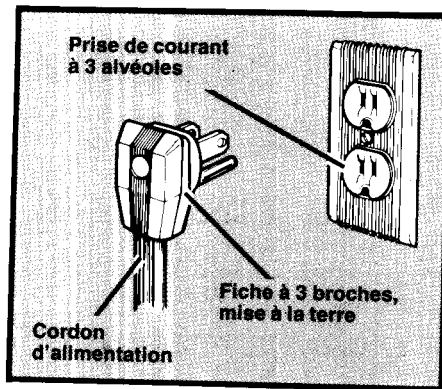
NE PAS ENLEVER la fiche technique fixée sous le réfrigérateur, derrière la grille de base.

Nettoyage



Nettoyer le réfrigérateur avant de le brancher. Voir les instructions sur le nettoyage en pages 14 et 15.

Raccordement électrique

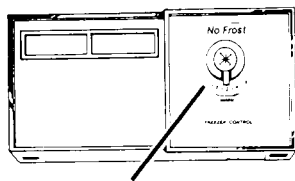


MÉTHODE DE MISE À LA TERRE RECOMMANDÉE

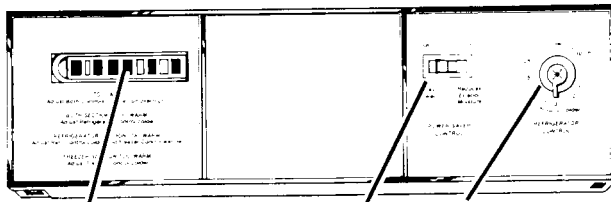
N'utiliser le réfrigérateur que sur une alimentation électrique en 115 V, 60 Hz, CA 15 A ou 20 A et mise à la terre correctement. Il est recommandé de monter un circuit séparé uniquement pour cet appareil.

Ne pas utiliser de fil de rallonge. S'assurer que le courant ne puisse pas être coupé par un interrupteur ou par une chaîne. Consulter la fiche d'instructions concernant l'installation électrique et la mise à la terre dans la documentation fournie avec l'appareil.

FUNCTIONNEMENT DU RÉFRIGÉRATEUR



Commande du congélateur



Sortie d'air

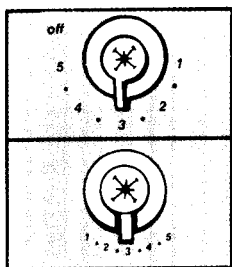
Commande d'économie d'énergie

Commande du réfrigérateur

Réglage des commandes

La commande du réfrigérateur est située dans le réfrigérateur et la commande du congélateur est située dans le congélateur. Lorsque l'appareil est branché pour la première fois :

1. Régler la COMMANDE DU RÉFRIGÉRATEUR à 3.
2. Régler la COMMANDE DU CONGÉLATEUR à 3.



Ces réglages devraient être appropriés pour l'usage normal d'un réfrigérateur ménager.

Laisser le temps au réfrigérateur de se refroidir complètement avant d'y ajouter des aliments. (Cela peut prendre plusieurs heures.)

Le réglage des commandes est approprié lorsque le lait et le jus sont froids comme vous les aimez et que la crème glacée est ferme.

Changement des réglages de commandes

Si vous devez régler les commandes de température du réfrigérateur ou du congélateur, suivre ces 3 étapes et utiliser les réglages indiqués dans le tableau.

1. Régler la commande du réfrigérateur.
2. Attendre au moins 24 heures avant d'effectuer d'autres réglages.
3. Régler la commande du congélateur si nécessaire.

RÉGLAGE DES COMMANDES RECOMMANDÉ

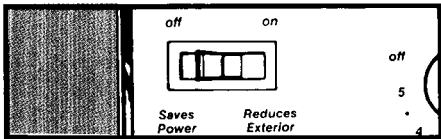
CONDITION

Si le réfrigérateur est TROP CHAUD.	Réfrigérateur	4
	Congélateur	2
Si le congélateur est TROP CHAUD.	Réfrigérateur	3
	Congélateur	4
Si le réfrigérateur est TROP FROID.	Réfrigérateur	2
	Congélateur	3
Si les GLAÇONS ne sont pas FAITS ASSEZ RAPIDEMENT	Réfrigérateur	3
	Congélateur	4
Si les DEUX COMPARTIMENTS sont TROP CHAUDS	Réfrigérateur	4
	Congélateur	3

Les conditions ci-dessus peuvent être causées par les points suivants :

- Porte(s) ouverte(s) souvent.
- Beaucoup d'aliments mis à l'intérieur.
- Température de la pièce trop élevée.
- Température de la pièce trop basse. (Le réfrigérateur n'effectue pas son cycle assez souvent.)
- Les commandes ne sont pas réglées en conséquence.
- Usage intensif de la machine à glaçons.

Commande d'économie d'énergie



La **commande d'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** située sur la console de commandes fait fonctionner les radiateurs électriques autour de l'ouverture des portes. Ceux-ci empêchent la condensation sur la carrosserie.

1. Régler la commande à **ÉCONOMISE L'ÉNERGIE** lorsque le degré d'humidité est bas.
2. Régler la commande à **RÉDUIT LA CONDENSATION EXTÉRIEURE** s'il y a de la condensation sur la carrosserie du réfrigérateur. Lorsque la température est chaude et humide, il est préférable d'utiliser cette commande.

Commande de température du bac à viande



La commande de température du bac à viande vous permet de régler la température d'entreposage du bac à viande.

De l'air froid souffle sur la viande par une ouverture entre le congélateur et le réfrigérateur. La commande règle la quantité d'air froid passant par l'ouverture. Ce système aide à garder le bac à viande plus froid que le reste du réfrigérateur.

Remplacement des ampoules

MISE EN GARDE: Avant de remplacer une ampoule, débrancher le réfrigérateur ou couper l'alimentation électrique principale qui fait fonctionner le réfrigérateur. Si l'électricité n'est pas coupée, il y a risque de chocs électriques et de blessures.

Les ampoules derrière les consoles de commandes du réfrigérateur et du congélateur:



1. Enlever le bouton de commande en tirant droit.
2. Enlever la base du panneau de commande en tirant droit, relever ensuite le dessus du panneau des supports.
3. Remplacer l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareils ménagers.
4. Remettre le panneau de commandes et le bouton en effectuant la procédure inverse.

L'ampoule derrière la machine à glaçons:

1. Enlever le bac à glaçons. (Voir les instructions sur la machine à glaçons en page 12.)
2. Remplacer l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareils ménagers.
3. Remettre le bac à glaçons.

L'ampoule au-dessus du bac à légumes:

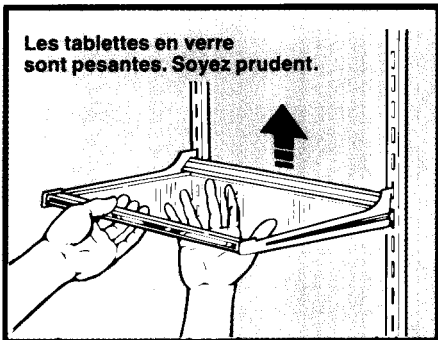
1. Enlever le dessus du protège-ampoule du mur arrière.
2. Relever le protège-ampoule des supports de base.
3. Remplacer l'ampoule avec une ampoule de 40 watts pour appareils ménagers.
4. Remettre le protège-ampoule en place en effectuant la procédure inverse.

L'ampoule du distributeur:

1. Enlever l'ampoule du plafond, à l'intérieur, près du distributeur.
2. Remplacer par une ampoule de 10 watts ultra-résistante.

Réglage des clayettes et des tablettes du réfrigérateur

On peut régler les clayettes selon l'usage qu'on veut en faire. Les tablettes en verre sont assez résistantes pour supporter les bouteilles, le lait et d'autres articles lourds.



Pour enlever les tablettes en verre:

1. Soulever l'avant.
2. Soulever l'arrière.
3. Enlever en tirant droit.

Installation:

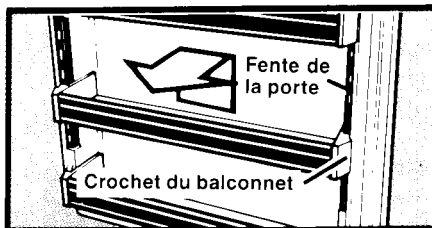
1. Insérer les crochets arrière dans les fentes des crémaillères.
2. Soulever l'avant de la tablette jusqu'à ce que les crochets s'insèrent dans les fentes. Baisser l'avant de la tablette pour la mettre de niveau.

Pour enlever la clayette coulissante:

1. S'assurer que la clayette est complètement insérée à l'intérieur.
2. Enlever et replacer la clayette de la même façon que les tablettes en verre.

Pour enlever les balconnets:

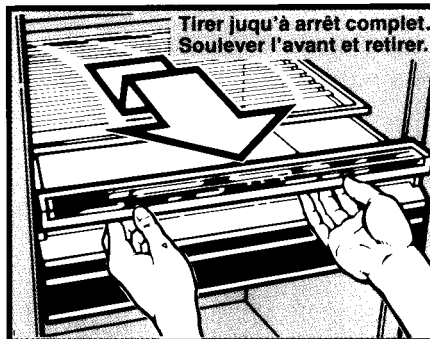
- Soulever et retirer.



Installation:

1. Insérer les crochets du balconnet dans les fentes des deux côtés.
2. Appuyer fermement pour mettre en place.

Pour enlever le bac range-tout et le couvercle:



Pour enlever le bac range-tout:

1. Tirer le bac range-tout jusqu'à arrêt complet.
2. Soulever l'avant.
3. Retirer.
4. Remettre en place en effectuant la procédure inverse.

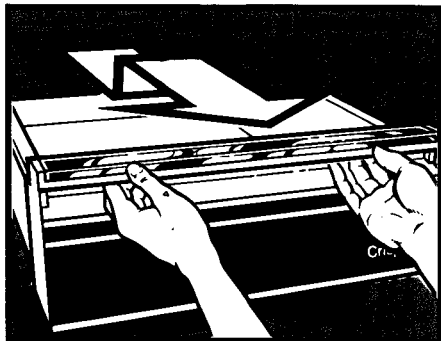
Pour enlever le couvercle en verre:

1. Soulever l'avant du couvercle, ensuite soulever l'arrière et faire sortir en tirant droit.

NOTA: Le verre est lourd. Soyez prudent.

2. Remettre en place en effectuant la procédure inverse.

Pour enlever les bacs à légumes et à viande et les couvercles



Pour enlever le bac à légumes ou le bac à viande:

1. Tirer jusqu'à arrêt complet, soulever l'avant et retirer.
2. Remettre en place en effectuant la procédure inverse.

Pour enlever les couvercles:

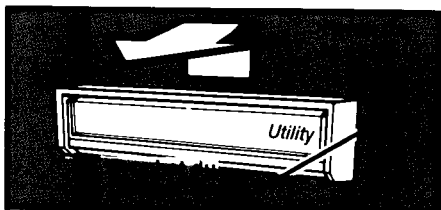
1. Soulever l'avant du couvercle et tirer jusqu'à arrêt complet.
2. Soulever le couvercle avec soin et retirer.

Installation des couvercles:

1. Installer le couvercle sur les supports.
2. Soulever légèrement l'avant du couvercle et appuyer jusqu'à ce qu'il soit bien en place.

Réglage des compartiments range-tout

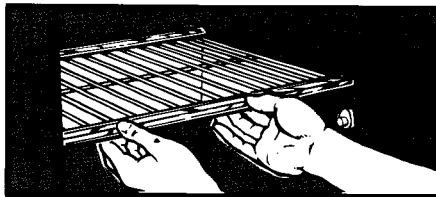
- Saisir les deux côtés du compartiment, soulever et retirer.



Installation:

1. Insérer les crochets du compartiment dans les fentes des deux côtés de la porte.
2. Appuyer pour mettre en place.

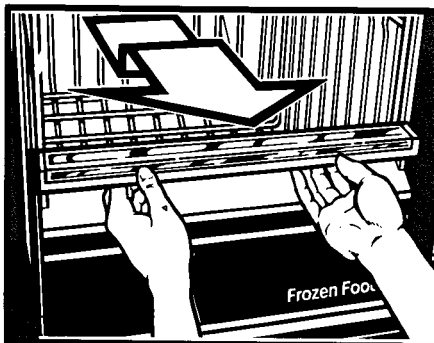
Pour enlever les clayettes du congélateur



1. Soulever légèrement l'avant.
2. Soulever l'arrière des supports.
3. Remettre en place en effectuant la procédure inverse.

Pour enlever le panier du congélateur

Pour une circulation d'air appropriée, laisser le panier du congélateur en place lorsque le réfrigérateur est en marche.



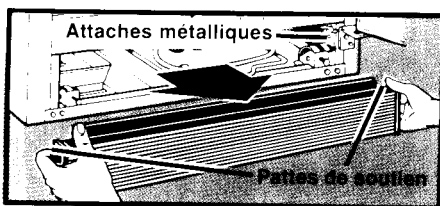
Pour enlever le panier:

- Tirer jusqu'à arrêt complet, soulever l'avant et retirer.

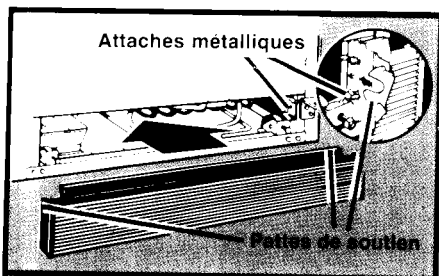
Installation du panier:

1. Insérer les roulettes du panier dans les coulisses.
2. Soulever l'avant du panier pour éviter les crémaillères.
3. Glisser le panier jusqu'au fond.

Pour enlever la grille de base



1. Ouvrir les portes du réfrigérateur.
2. Retirer la grille.
3. **Ne pas enlever la fiche technique** fixée sous la grille.

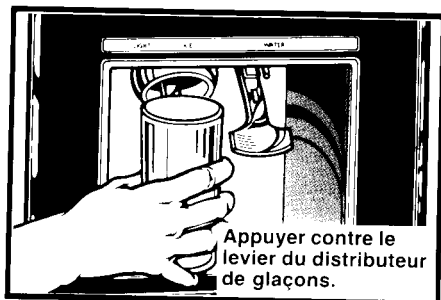


Installation:

1. Aligner les pattes de soutien de la grille avec les attaches métalliques.
2. Appuyer fermement pour mettre en place.
3. Fermer les portes du réfrigérateur.

Distributeur d'eau froide et de glaçons

Distribution des glaçons:



Appuyer un verre **solide** contre le levier du distributeur de glaçons. **NOTA: La pression et la chute des glaçons peuvent briser un verre fragile.** Retirer le verre pour arrêter la distribution.

Les premières séries de glaçons provenant de la machine à glaçons peuvent avoir mauvais goût. Les jeter. Cela est dû à la tuyauterie et aux pièces neuves.

Les glaçons sont distribués à partir du bac de la machine à glaçons dans le congélateur. Lorsqu'on appuie sur le levier du distributeur, une trappe s'ouvre sur une chute entre le distributeur et le bac à glaçons. Les glaçons tombent dans la chute. Lorsqu'on relâche le levier du distributeur, on peut entendre un faible bruit pendant quelques secondes.

Distribution de l'eau froide:



Appuyer un verre **solide** contre le levier du distributeur d'eau. **NOTA: La pression peut briser un verre fragile.** Retirer le verre pour arrêter la distribution.

Si le distributeur n'est pas utilisé régulièrement, faire sortir suffisamment d'eau chaque semaine pour remplacer l'eau du réservoir. Prévoir de 2 à 3 heures pour le refroidissement de l'eau.

L'eau froide provient d'un réservoir situé derrière le bac à viande. Il a une capacité d'environ 50 onces (1,5 L).

Lorsque le réfrigérateur est branché pour la première fois, appuyer un verre ou un bocal contre le levier du distributeur d'eau pour faire sortir entre 2 et 3 pintes d'eau (1,9 à 2,8 L) qu'il faudra jeter. Au début, il n'y aura que de l'air. L'eau qui va sortir va rincer le réservoir et les tuyaux.

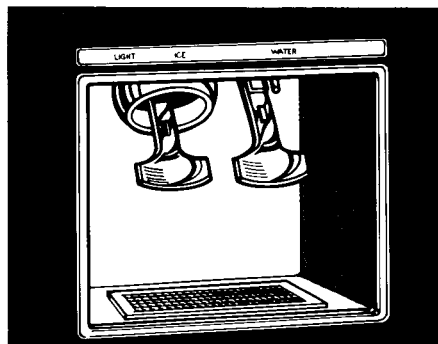
La première fois, prévoir environ 24 heures pour refroidir un plein réservoir d'eau.

Le petit plateau chauffant en-dessous des distributeurs a été conçu pour évaporer les **petites** quantités d'eau répandue. Ce plateau ne possède pas de tuyau d'écoulement. **Ne pas verser d'eau sur le plateau.**

Tableau des problèmes du distributeur

PROBLÈME	SOLUTIONS
Les distributeurs ne fonctionnent pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Fermer la porte du congélateur.
Le distributeur de glaçons ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le bac à glaçons est bien inséré jusqu'au fond. • Utiliser uniquement les glaçons en forme de croissant provenant de la machine à glaçons. Les glaçons ayant d'autres formes ne seront pas distribués correctement.
Le distributeur de glaçons s'arrête de fonctionner.	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer le verre et attendre environ 3 minutes pour permettre au moteur du distributeur de reprendre le cycle. <p>NOTA: Les grandes quantités de glaçons devraient être prises dans le bac, et non pas obtenues au moyen du distributeur.</p>
Glaçons au goût altéré ou dégageant une odeur.	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les glaçons rapidement ou les ranger dans un contenant recouvert. • Jeter les vieux glaçons et en faire de nouveaux. • Un filtre peut être nécessaire pour l'eau qui contient des sels minéraux (tels que le soufre). • S'assurer que les aliments sont enveloppés et rangés correctement. • Nettoyer le congélateur et le bac à glaçons. Voir le tableau sur le nettoyage en page 14. • Vérifier la tuyauterie de la machine à glaçons. Suivre les instructions pour raccorder correctement l'alimentation d'eau de la machine à glaçons. <p>NOTA: Les premières quantités de glaçons provenant d'une nouvelle machine à glaçons peuvent avoir un goût altéré. Jeter ces glaçons et en faire de nouveaux.</p>

Conseils sur le fonctionnement du distributeur:

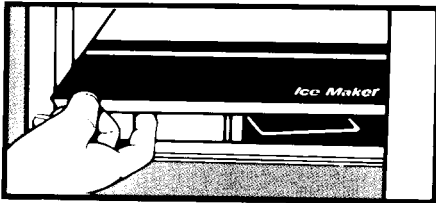


- Les distributeurs ne fonctionnent que lorsque la porte du congélateur est fermée.
- Le distributeur de glaçons ne fonctionne que si le bac est bien inséré jusqu'au fond.
- **Utiliser uniquement des glaçons en forme de croissant provenant de la machine à glaçons.** Les glaçons ayant d'autres formes ne seront pas distribués correctement.
- Lorsque vous désirez plus d'un verre ou deux de glaçons, prenez-les dans le bac à glaçons. Le moteur du distributeur peut s'arrêter si le levier du distributeur est tenu trop longtemps. Si cela arrive, attendre environ 3 minutes pour permettre au moteur de reprendre le cycle.
- Les glaçons, tout comme l'eau, peuvent avoir mauvais goût s'ils sont conservés trop longtemps. Les jeter.
- Le volume des glaçons peut diminuer. La circulation d'air froid les fait s'évaporer lentement. Si vous utilisez souvent des glaçons, vous ne noterez peut-être jamais de différence.
- Une eau de bonne qualité est importante pour obtenir des glaçons de bonne qualité. Il n'est pas recommandé que la machine à glaçons soit reliée à un système d'adoucissement de l'eau. Les produits chimiques pour adoucir l'eau, tels que le sel provenant d'un épurateur défectueux, peuvent endommager la coquille de la machine à glaçons et produire des glaçons de mauvaise qualité. Si vous devez utiliser un adoucisseur d'eau, il est important que cet appareil fonctionne bien et soit bien entretenu.

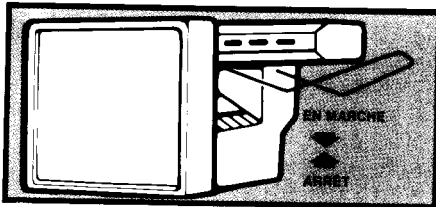
Bac de rangement de la machine à glaçons:

Le bac de rangement de la machine à glaçons peut contenir jusqu'à 10 livres (4,5 kg) de glaçons. Pour certaines familles, c'est plus qu'elles n'en utilisent en une semaine. Les glaçons conservés pendant une trop longue période ont mauvais goût. Jeter les vieux glaçons inutilisés une fois par semaine pour diminuer les chances que leur goût ne soit altéré ou qu'ils ne sentent mauvais.

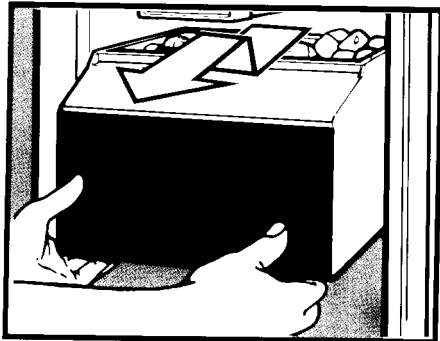
Pour enlever le bac de rangement:



1. Tirer la base du panneau qui le recouvre et le glisser vers l'arrière.



2. Soulever le levier de la machine à glaçons pour qu'il s'enclenche en position ARRÊT. La distribution des glaçons continuera mais la production sera arrêtée.



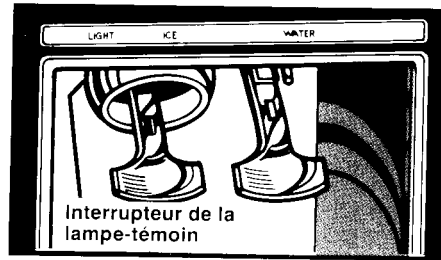
3. Soulever l'avant du bac de rangement, puis le retirer.

4. Vider le bac. Utiliser de l'eau chaude ou tiède pour faire fondre les glaçons au besoin. **Ne jamais utiliser un objet pointu** pour briser les glaçons dans le bac, cela peut endommager le bac et le mécanisme du distributeur.

5. Laver à l'aide d'un détergent doux. Bien rincer. **Ne pas utiliser de détergents ou de solvants forts ou abrasifs.**

Lors de l'installation du bac, s'assurer qu'il est bien inséré jusqu'au fond. Abaisser le levier de la machine à glaçons en position EN MARCHÉ pour recommencer la production de glaçons.

La lampe-témoin:



La lampe-témoin est située près du distributeur. Cette lampe fonctionne avec une ampoule de 10 watts ultra-résistante. Elle devrait durer environ 10 000 heures. Lorsqu'elle est brûlée, en acheter une autre chez votre dépositaire.

Les bruits du réfrigérateur



Votre nouveau réfrigérateur peut faire des bruits que votre ancien ne faisait pas. Et parce que ces bruits sont nouveaux pour vous, ils peuvent vous préoccuper. Ne vous en faites pas. La plupart des nouveaux bruits sont normaux. Les surfaces dures telles que le plancher, les murs et les armoires autour du réfrigérateur peuvent les amplifier.

Le tableau suivant décrit les types de bruits qui peuvent être nouveaux pour vous et les causes probables.

BRUITS POSSIBLES	CAUSES PROBABLES
Léger ronflement, léger sifflement	Le moteur du ventilateur du réfrigérateur et la circulation d'air.
Claquements	Le thermostat fait un dé clic lorsque le réfrigérateur cesse de fonctionner ou qu'il se remet en marche. La minuterie du système de dégivrage fait un dé clic quand le cycle de dégivrage commence et finit.
Bruits d'eau	Lorsque le réfrigérateur cesse de fonctionner, on peut parfois entendre un bruit de gargouillement dans la tuyauterie au cours des minutes qui suivent. On peut aussi entendre l'eau qui s'écoule dans le bac de dégivrage.
Bruits de la machine à glaçons: – eau qui dégoutte – bruit sourd (glaçons qui tombent)	On peut entendre un bourdonnement (du régulateur d'eau), l'eau qui dégoutte et le bruit des glaçons tombant dans le bac.

BRUITS POSSIBLES

CAUSES PROBABLES

Bruits de fonctionnement

Votre réfrigérateur est muni d'un compresseur et d'un moteur à rendement élevé. Il fonctionnera plus longtemps que celui des anciens modèles. Vous aurez peut-être même l'impression qu'il fonctionne presque tout le temps.

Conseils pour économiser l'énergie

Vous pouvez contribuer à ce que votre réfrigérateur consomme moins d'électricité.

- Vérifier l'étanchéité des joints. Mettre la carrosserie de niveau pour assurer l'étanchéité.
- Nettoyer le serpentin du condenseur régulièrement.
- Ouvrir la porte le moins souvent possible. Penser à ce dont on a besoin avant d'ouvrir la porte. Sortir tous les articles de façon à pouvoir les retrouver facilement. Fermer la porte dès que les aliments sont sortis.
- Remplir le réfrigérateur selon sa capacité, mais ne pas le surcharger pour ne pas bloquer la circulation d'air.
- Ne pas régler le thermostat du réfrigérateur et du congélateur à des températures plus froides qu'il n'est nécessaire. Ce procédé est un gaspillage d'électricité. Si la crème glacée est ferme dans le congélateur et les boissons sont comme votre famille les aime, cela signifie que les commandes sont réglées convenablement.
- Laisser la **commande d'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE à Économise l'énergie**, à moins qu'il n'y ait de la condensation à l'extérieur du réfrigérateur.
- S'assurer que le réfrigérateur n'est pas installé près d'une source de chaleur telle que cuisinière, chauffe-eau, chaudière, radiateur ou en plein soleil.

NETTOYAGE DU RÉFRIGÉRATEUR

Les deux compartiments de l'appareil, le réfrigérateur et le congélateur, se dégivrent automatiquement. Cependant, un nettoyage mensuel des deux compartiments est recommandé afin d'aider à prévenir les diverses odeurs. Tout produit renversé doit être essuyé immédiatement.

Pour procéder au nettoyage du réfrigérateur, il faut d'abord tourner la commande du thermostat à ARRÊT, débrancher le réfrigérateur, enlever les parties amovibles et nettoyer l'appareil selon les indications suivantes:

Tableau pour le nettoyage

PARTIES	UTILISER	NETTOYAGE
Parties amovibles (clayettes, bac à légumes, bac à viande, etc.)	Éponge ou linge; détergent doux et eau tiède.	<ul style="list-style-type: none">• Laver les parties amovibles avec de l'eau tiède et un détergent doux.• Bien rincer et sécher.
Surfaces extérieures	Éponge; linge doux ou serviette en papier; détergent doux; cire pour appareils ménagers (ou une bonne cire en pâte pour voiture).	<ul style="list-style-type: none">• Laver avec de l'eau tiède et un détergent doux.• Ne pas utiliser de nettoyeurs forts ou abrasifs.• Bien rincer et sécher.• Cirer les surfaces métalliques peintes au moins deux fois par an avec de la cire pour appareils ménagers ou une bonne cire en pâte pour automobile. Cirer à l'aide d'un linge doux et propre.• Ne pas utiliser de cire sur les parties en plastique. <p>Le cirage des surfaces métalliques peintes offre une protection contre la rouille.</p>
Parois intérieures (Laisser le congélateur se réchauffer afin que le linge ne colle pas.)	Éponge, linge doux ou serviette en papier; bicarbonate de soude ou détergent doux; eau tiède.	<ul style="list-style-type: none">• Laver avec de l'eau tiède et<ul style="list-style-type: none">– un détergent doux ou– 2 cuillerées à table (26 g) de bicarbonate de soude ajoutées à 1 pinte (0.95 L) d'eau tiède.• Bien rincer et sécher.
Les garnitures et joints de porte	Éponge, linge doux ou serviette en papier; détergent doux; eau tiède.	<ul style="list-style-type: none">• Laver avec un détergent doux et de l'eau tiède.• Bien rincer et sécher.• À ne pas utiliser sur les surfaces en plastique: cires nettoyantes, détergents concentrés, nettoyeurs ou agents de blanchiment contenant du pétrole.

PARTIES	UTILISER	NETTOYAGE
Panneaux avant foncés	Détergent doux et eau tiède; éponge et linge doux et propres.	<ul style="list-style-type: none"> • Laver avec un linge doux ou une éponge. • Rincer et sécher. • Ne pas utiliser: serviettes en papier, nettoyeurs à vitres en vaporisateur, tampons à récurer, solutions inflammables ou toxiques telles que l'acétone, l'essence, le tétrachlorure de carbone, etc. Ces produits peuvent égratigner ou endommager la finition.
Grille de base	Utiliser un aspirateur muni d'une brosse. Éponge ou linge; détergent doux et eau tiède.	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer la grille avec un aspirateur muni d'une brosse. • Retirer la grille de base. (Voir page 10.) • Laver la grille de base avec de l'eau tiède et un détergent doux. • Rincer et sécher. • Remettre la grille de base en place.
Bac de dégivrage	Éponge ou linge; détergent doux et eau tiède.	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer la grille de base. (Voir page 10.) • Lever le bac de dégivrage au-dessus des languettes de support métalliques pour le retirer (enlever le ruban adhésif, s'il y a lieu). • Laver le bac de dégivrage avec de l'eau tiède et un détergent doux. • Bien rincer et sécher. • Remettre en plaçant le coin coché vers l'arrière. • Pousser le bac jusqu'au fond. • S'assurer que le tuyau d'écoulement du système de dégivrage est dirigé vers le bac. • Remettre la grille de base en place.
Serpentin du condenseur	Utiliser un aspirateur muni d'un suceur plat.	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer la grille de base. • Nettoyer la poussière et les débris du condenseur à tous les deux mois au moins. • Remettre la grille de base en place.
Plancher sous le réfrigérateur	Nettoyants habituels pour plancher.	<ul style="list-style-type: none"> • Éloigner le réfrigérateur du mur. • Nettoyer le plancher. • Remettre l'appareil contre le mur. • Vérifier si l'appareil est de niveau.

RANGEMENT DES ALIMENTS

Conservation des aliments frais

Les recommandations suivantes sur l'emballage et le rangement des aliments permettront de les conserver plus frais, plus longtemps.



Légumes feuillus

Retirer l'emballage commercial et enlever les parties ambimées. Laver les légumes à l'eau froide, les égoutter et les insérer dans un sac ou un contenant en plastique et les mettre dans le bac à légumes. L'air froid et humide aide les légumes à rester frais et croquants.

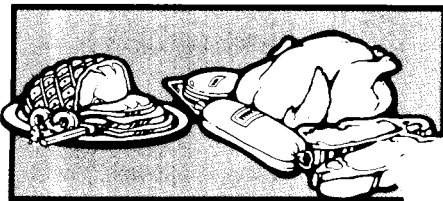
Légumes avec peaux (carottes, poivrons, etc.)

Les mettre dans le bac à légumes, dans des sacs ou dans des contenants en plastique.

Fruits

Les laver, les laisser sécher et les mettre dans le bac à légumes ou dans un sac en plastique. **Ne laver et ne décortiquer les baies qu'avant de les utiliser.**

Trier et garder les baies dans leur récipient d'origine dans un bac à légumes, ou dans un sac en papier pas tout à fait fermé sur une clayette du réfrigérateur.



Viandes*

Les viandes sont périssables et coûtent cher, vous ne voudrez donc pas en gaspiller par suite d'une négligence de manipulation. La liste et le tableau suivants vous donneront des conseils concernant l'emballage et les limites

de temps. Conserver les viandes dans le bac à viande.

Viandes fraîches préconditionnées

Conserver dans leur emballage d'origine. Si le sceau n'est pas brisé, les viandes préemballées à vide peuvent rester congelées jusqu'à un mois. Si vous désirez les garder surgelées plus longtemps, il est recommandé d'utiliser un emballage spécial pour congélateurs.

Viandes fraîches, non préconditionnées

Retirer le papier d'emballage commercial et emballer de nouveau la viande dans du papier aluminium.

Viandes cuites

Emballer ou couvrir d'une pellicule de plastique ou un papier aluminium. Réfrigérer immédiatement.

Viandes salées ou fumées et charcuterie

Les produits comme le jambon, le bacon, les saucisses, la charcuterie, etc. se conservent mieux dans leur emballage d'origine. Une fois l'emballage ouvert, l'envelopper de nouveau hermétiquement dans une pellicule en plastique ou dans du papier aluminium.

Jambon en conserve

Conserver dans le réfrigérateur à moins que l'étiquette n'indique le contraire.

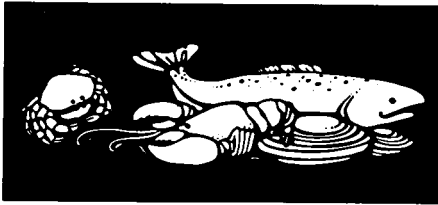
Volaille fraîche

Conserver dans l'emballage d'origine si celui-ci est en plastique, sinon, retirer le papier d'emballage et envelopper la volaille dans une pellicule en plastique.

TABLEAU POUR LE RANGEMENT DES VIANDES FRAÎCHES ET SALÉES*

Type	Durée de rangement approximative (en jours)
Viandes variées	1 à 2
Poulet	1 à 2
Boeuf haché	1 à 2
Biftecks et rôtis	3 à 5
Viandes salées	7 à 10
Bacon	5 à 7
Charcuterie	3 à 5

*Si les viandes doivent être conservées plus longtemps que les périodes indiquées, il est recommandé de les congeler.



Le poisson et les fruits de mer frais devraient être consommés le jour même de leur achat.

Œufs

Conserver dans le contenant d'origine ou les ranger dans les œufriers de la porte de votre réfrigérateur.

Lait

Essuyer les contenants de lait. Ranger de préférence sur une clayette ou un balconnet.

Boissons

Essuyer les bouteilles et les boîtes de conserve. Ranger sur un balconnet ou une clayette.

Beurre ou margarine

Conserver la margarine ou le beurre déballés dans un contenant couvert ou dans le beurrier dans le compartiment range-tout. Envelopper ou mettre le reste dans un contenant hermétique.

Fromage

Conserver dans l'emballage d'origine jusqu'à l'utilisation. Une fois l'emballage ouvert, envelopper à nouveau hermétiquement dans une pellicule en plastique ou dans du papier aluminium.

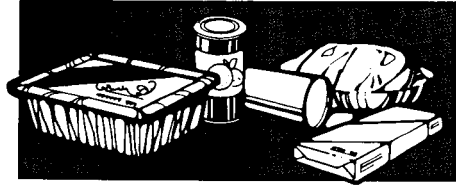
Condiments

Ranger les bocaux et bouteilles de petit format (ketchup, moutarde, gelée, olives, etc.) sur les balconnets de la porte où ils seront faciles d'accès.

Restes

Couvrir les restes avec une pellicule en plastique ou du papier aluminium afin d'empêcher le dessèchement de la nourriture et les odeurs. Des récipients en plastique hermétiques peuvent aussi être utilisés.

Rangement des aliments congelés



Le compartiment du congélateur a été conçu pour emmagasiner des aliments surgelés commercialement et pour congeler des aliments à la maison.



Emballage

Le secret d'une congélation réussie est l'emballage. Celui-ci doit être hermétique, étanche à l'humidité et à la vapeur. La fermeture et le scellage du paquet ne doit pas laisser circuler d'air, d'humidité ou de vapeur.

Des récipients en polyéthylène rigide (plastique) avec des couvercles hermétiques, des bocaux à côtés droits pour conserves ou pour congélation, du papier aluminium renforcé, du papier recouvert de matière plastique et de l'emballage en plastique imperméable (pellicule de polyéthylène) sont recommandés. **NOTA: Les sacs hermétiques conçus pour être mis dans l'eau bouillante sont faciles à utiliser et peuvent servir de doublures de récipients en carton ou être utilisés seuls.**

IMPORTANT: Ne pas s'attendre à ce que le congélateur puisse instantanément congeler une grande quantité d'aliments. Laisser suffisamment d'espace pour permettre à l'air de circuler autour des paquets. Prendre soin de laisser assez d'espace libre devant la porte afin que celle-ci puisse fermer hermétiquement.

Crème glacée

Conserver dans le congélateur. Une fois que l'emballage est ouvert, couvrir la surface de la crème glacée d'un papier ciré ou aluminium afin d'empêcher la formation de cristaux de glace.

Aliments surgelés pré-emballés

Ranger sur le balconnet de la porte du congélateur ou dans le congélateur même. Si un rangement de longue durée est prévu, les envelopper à nouveau avec du papier aluminium ou une pellicule en plastique.

Viandes congelées*

Les conseils suivants aideront à préserver la qualité des viandes congelées:

- Congeler les viandes lorsqu'elles sont fraîches et en très bonne condition.
- Utiliser seulement les matériaux d'emballage recommandés.
- Préparer les viandes avant de les emballer. Couper l'excédent de gras et enlever les os si possible. Ne pas saler les viandes car le sel réduit la durée de vie du congélateur.
- Avant de sceller hermétiquement l'emballage, en faire sortir autant d'air que possible.
- L'étiqueter et y inscrire la date.
- Ne pas congeler à nouveau les aliments décongelés.

Soupes et jus congelés

Conserver sur le balconnet de la porte du congélateur ou dans le congélateur même.

TABLEAU POUR LE RANGEMENT DES ALIMENTS CONGELÉS

Les périodes de rangement indiquées ci-dessous sont à titre de guide seulement. Afin de profiter pleinement de l'espace du congélateur, ne conserver les aliments congelés que pour de courtes périodes. Les utiliser et les remplacer au besoin.

Aliment	Durée de rangement approximative (en mois)
Pain	2
Aliments cuits	2 à 3
Poisson et fruits de mer	
Frais	6
Congelés commercialement	1 à 3
Fruits	6
Crème glacée	1
Jus concentrés	4 à 6
Viandes	
Bacon	4 semaines ou moins
Rôti ou côtelettes de porc	3 à 4
Saucisses	1 à 2
Rôtis de boeuf, veau, agneau	6
Viande hachée	1 à 2
Volaille	3 à 4
Légumes	6

*Une grâceuseté de National Livestock & Meat Board et de U.S.D.A.

PRECAUTIONS A PRENDRE POUR LES VACANCES OU LE DEMENAGEMENT



Vacances de courte durée

Nul besoin de débrancher le réfrigérateur si les vacances durent moins de quatre semaines. Consommer tous les aliments périssables et congeler les autres. Fermer la machine à glaçons automatique et le conduit d'alimentation en eau relié à celle-ci. Vider le bac à glaçons.

Vacances de longue durée

Enlever tous les aliments si les vacances durent plus d'un mois. Fermer le conduit d'alimentation en eau relié à la machine à glaçons au moins un jour avant le départ. Dès que les derniers glaçons sont tombés, fermer la machine à glaçons.

Vacances prolongées

Enlever tous les aliments, nettoyer l'appareil et fermer le conduit d'alimentation en eau. Si vous décidez ensuite de débrancher l'appareil, il faut maintenir les portes entrouvertes en attachant des cales en bois ou en caoutchouc aux deux portes avec du ruban adhésif afin de permettre à l'air de circuler à l'intérieur. Ce procédé préviendra les odeurs et la moisissure.

MISE EN GARDE: Attacher les cales hors de la portée des enfants. Ne pas laisser les enfants s'approcher du réfrigérateur lorsque les portes sont maintenues entrouvertes avec les cales. Ils pourraient se blesser ou s'y emprisonner.

Voir "INSTALLATION DU RÉFRIGÉRATEUR" pour remettre l'appareil en marche.

DÉMÉNAGEMENT



Fermer le conduit d'alimentation en eau relié à la machine à glaçons le jour précédent. Couper l'entrée d'eau. Soulever le levier de la machine à glaçons pour la fermer dès que les derniers glaçons seront tombés.

Enlever tous les aliments. Emballer les produits congelés dans de la glace sèche. Débrancher le réfrigérateur et le nettoyer à fond.

Retirer avec précaution les clayettes et toutes les autres parties amovibles. Bien emballer toutes ces parties et les attacher ensemble avec du ruban adhésif afin qu'elles ne bougent pas.

Retirer le réservoir d'alimentation en eau derrière le bac à viande de la façon suivante:

1. Débrancher les tubes d'admission et d'émission d'eau au-dessus du réservoir.
2. Retirer les trois vis de fixation du réservoir.
3. Vider le réservoir.
4. Réinstaller le réservoir vide. **Lorsque le réfrigérateur sera branché à nouveau, ne pas oublier de s'assurer que les conduits d'alimentation en eau y sont reliés de façon étanche.**

Visser les roulettes escamotables; fermer les portes avec du ruban adhésif; attacher le cordon électrique sur l'enceinte avec du ruban adhésif. Lorsque le réfrigérateur arrivera à destination, remettre en place tout ce qui en a été retiré, et consulter la page 4. Ne pas oublier de raccorder le tuyau d'alimentation en eau à la machine à glaçons.

SERVICE APRES-VENTE

Marche à suivre:

1. Si le réfrigérateur cesse de fonctionner, vérifier les points suivants avant d'appeler le dépositaire. Il est parfois possible d'éviter ainsi les frais d'un appel de service.

Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas:

- Vérifier si le cordon électrique est branché à un circuit chargé à la tension convenable.
- Vérifier si le fusible a sauté ou si le disjoncteur s'est déclenché.
- Vérifier si la commande de température est réglée à EN MARCHE.

Si votre appareil fait des bruits inhabituels:

- Cela provient peut-être d'un objet situé sur ou derrière le réfrigérateur.
- Les nouvelles caractéristiques de votre réfrigérateur produisent des bruits inhabituels. Il est possible que les bruits suivants se fassent entendre: arrivée de l'air en provenance des ventilateurs, declic du minuteur pour le cycle de dégivrage ou eau de dégivrage s'évacuant dans le bac de dégivrage.

La machine à glaçons ne fonctionne pas:

- Le compartiment de congélation n'a peut-être pas eu le temps de se refroidir. Avec un nouveau réfrigérateur, il faudra peut-être une nuit pour que la température appropriée soit atteinte.
- Le levier n'est peut-être pas baissé à la position EN MARCHE.
- Le robinet de prise d'eau est peut-être fermé. La machine à glaçons automatique ne reçoit peut-être pas d'eau.

Il y a de l'eau dans le bac de dégivrage:

- Par temps chaud et humide, cela est normal. Le bac peut même se remplir à moitié. S'assurer que le réfrigérateur est de niveau afin que le bac de dégivrage ne déborde pas.

Les lampes ne fonctionnent pas:

- Le fusible a peut-être sauté ou le disjoncteur s'est déclenché.
- Le cordon électrique n'est peut-être pas branché dans un circuit chargé de tension convenable.

Une ampoule est brûlée:

- Voir les instructions de remplacement des ampoules à la page 7. **N'utiliser que des ampoules conçues pour les appareils ménagers.**

Le moteur semble fonctionner trop longtemps:

- Le condenseur situé derrière la grille de base est peut-être recouvert de poussière.
- Il est normal que le moteur fonctionne longtemps par temps très chaud, ou lorsque l'appareil est situé dans une pièce chaude. Les portes ont peut-être été ouvertes très souvent, ou l'armoire de réfrigération contient peut-être une grande quantité de nourriture. Dans ces cas, il est normal que le moteur fonctionne plus longtemps pour refroidir l'intérieur de l'appareil.
- **Ne pas oublier que:** La durée de fonctionnement du moteur dépend des facteurs suivants:
 - Nombre de fois que les portes sont ouvertes.
 - Quantité d'aliments rangés à l'intérieur.
 - Température de la pièce.
 - Réglage des commandes de température.
 - Les dimensions de l'appareil (l'espace de réfrigération à refroidir).

- 2.** Si la solution du problème ne se trouve pas ci-dessus, appeler d'abord le dépositaire ou le service de réparation qu'il a recommandé.
 - Tous les appels de service devront être traités par le dépositaire régional qui vous a vendu l'appareil, ou par un bureau de service autorisé par KitchenAid.
- 3.** Si le nom d'un bureau de service autorisé par KitchenAid régional ne peut être obtenu, il faut communiquer avec le bureau de service KitchenAid le plus près. Les adresses apparaissent dans tous les annuaires de pages jaunes des régions urbaines sous la rubrique "Lave-vaisselle."

S'il faut appeler ou écrire, prière de fournir: les numéros de modèle et de série, la date d'achat et une description complète du problème.

Adresser toute correspondance à:

Service à la clientèle
KitchenAid Canada, Inc.
1901 Minnesota Court
Mississauga (Ontario)
L5N 3A7
Téléphone: (416) 821-6606

KitchenAid^{MC} *

GARANTIE DU RÉFRIGÉRATEUR

DURÉE DE LA GARANTIE:	KITCHENAID PAIERA:	KITCHENAID NE PAIERA PAS:
GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Le remplacement de pièces et le travail de réparation de défauts du matériel ou de fabrication. Seul un bureau de service autorisé par KitchenAid peut effectuer les réparations.	A. Les appels de service pour: 1. Rectifier l'installation du réfrigérateur. 2. Donner des instructions d'utilisation du réfrigérateur. 3. Remplacer des fusibles ou rectifier la canalisation électrique du domicile. 4. Rectifier la plomberie du domicile.
GARANTIE COMPLÈTE DE CINQ ANS À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Le remplacement de pièces et le travail de réparation de défauts du matériel ou de fabrication du système scellé de réfrigération. Ces pièces comprennent: 1. Compresseur 2. Évaporateur 3. Condenseur 4. Déshydrateur 5. Tuyaux de raccord Le service doit être effectué par un bureau de service autorisé par KitchenAid.	B. Les réparations de dommages causés par un usage autre qu'un usage domestique normal du réfrigérateur. C. Des dommages causés par un accident, des modifications, un mauvais usage, un abus, une mauvaise installation ou une installation faite à l'encontre des règles locales en matière d'électricité ou de plomberie.
GARANTIE LIMITÉE DE DIX ANS. GARANTIE COMPLÈTE DURANT LA PREMIÈRE ANNÉE ET LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT.	Remplacement ou réparation de la garniture de l'armoire du réfrigérateur ou du congélateur si cette pièce s'écaille ou se rouille en raison de défauts du matériel ou de fabrication.	D. La perte d'aliments due à une panne de l'appareil. E. Le remplacement de pièces ou les coûts de la main-d'oeuvre pour des appareils utilisés en dehors du Canada. F. La cueillette et la livraison de l'appareil. Ce produit est conçu pour être réparé à domicile. G. Tout coût de main-d'oeuvre pendant la garantie limitée.

KITCHENAID CANADA, INC. N'ASSUME PAS DE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques. Vous avez peut-être d'autres droits qui varient d'une province à l'autre.

*La marque de commerce canadienne est utilisée au Canada avec la permission de son propriétaire: KitchenAid, Inc., É.-U.

Pièce n° 1117667

© 1988 KitchenAid, Inc.

KitchenAid Canada, Inc.
Mississauga (Ontario) L5N 3A7

Imprimé aux États-Unis