

KitchenAid™

NO-FROST
REFRIGERATOR
FREEZER

MODEL JKRF15M1

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
Changing the Light Bulbs.....	7
Removing the Meat Drawer and Cover.....	7
Adjusting the Refrigerator Shelves.....	8
Removing the Crispers and Crisper Covers.....	8
Removing the Freezer Basket.....	8
Removing the Freezer Shelf ..	9
Removing the Base Grille ..	9
Automatic Ice Maker.....	9
Sounds You May Hear.....	10
Energy Saving Tips.....	10
CLEANING YOUR REFRIGERATOR	11
Cleaning Chart.....	11
FOOD STORAGE GUIDE	13
Storing Fresh Food.....	13
Storing Frozen Food.....	14
VACATION AND MOVING CARE	15
IF YOU NEED SERVICE OR ASSISTANCE	17
KITCHENAID WARRANTY	20

© 1988 KitchenAid, Inc.

READ THIS USE & CARE GUIDE FOR YOUR REFRIGERATOR

Read this Use & Care Guide for important safety information.

You are personally responsible for:

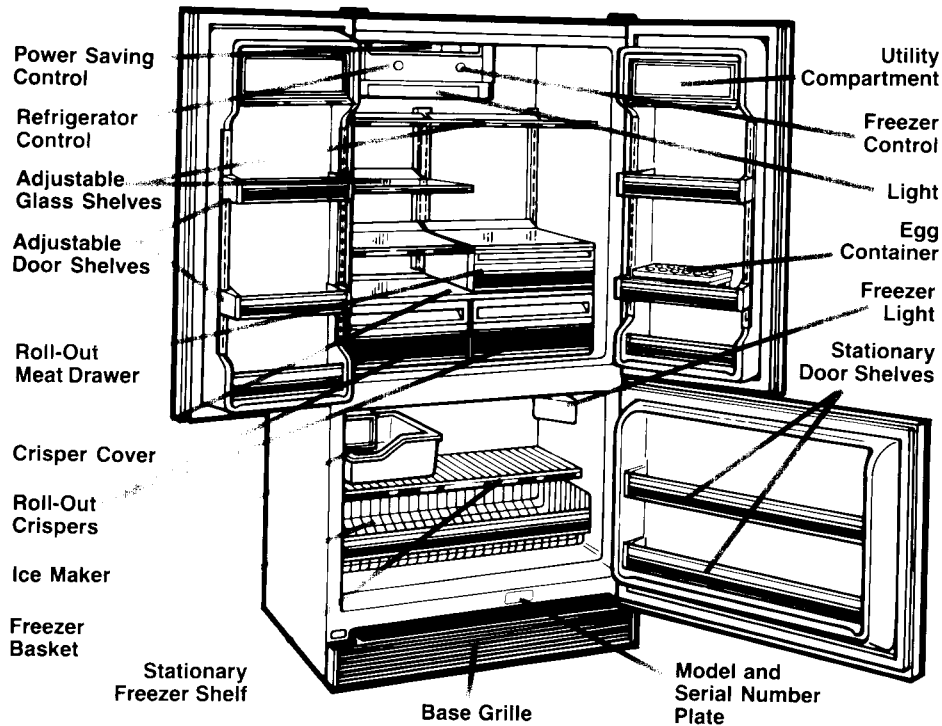
- Reading and following all safety precautions in this Use & Care Guide.
- Installing and leveling the refrigerator where it is protected from the elements, in an area where the room temperature will not fall below 55°F (13°C), and on a floor strong enough to support its weight.
- Properly connecting 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.



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.

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.

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

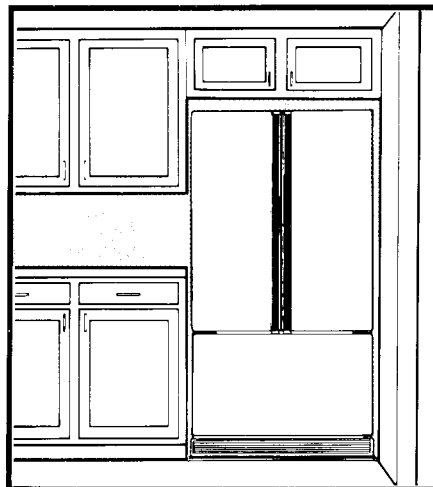
Model Number

Serial Number

Purchase Date

Service Company Phone Number

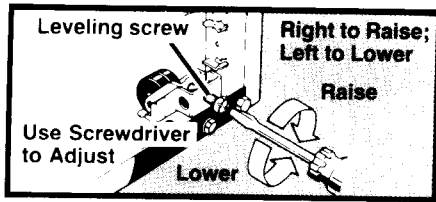
INSTALLING YOUR REFRIGERATOR



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 so the door on that side can be opened wider.
3. The refrigerator back can be flush against the wall.

Level Refrigerator-Freezer



1. Remove base grille (see page 9).
2. To raise front, turn each screw to the right.
3. To lower front, turn each screw to the left.
4. Check with level.

Remove Sales Labels

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

To remove any remaining glue:

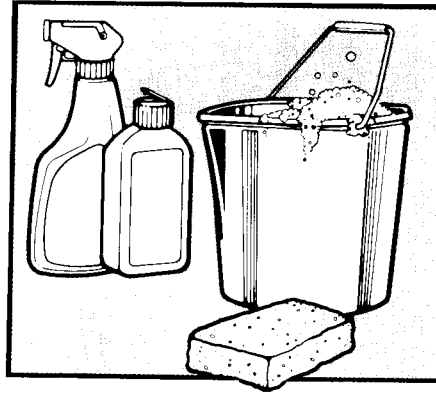
1. Rub briskly with thumb to make a ball, then remove.
- OR**
2. Soak area with liquid hand dish-washing detergent before removing glue as described in step 1.

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

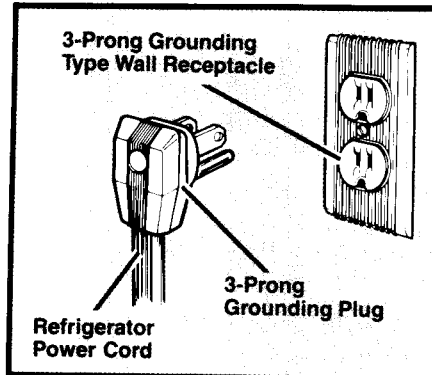
DO NOT REMOVE the Tech Sheet fastened under the refrigerator, behind the base grille.

Clean It

Clean your refrigerator before using it. See cleaning instructions on pages 11 and 12.



Plug It In

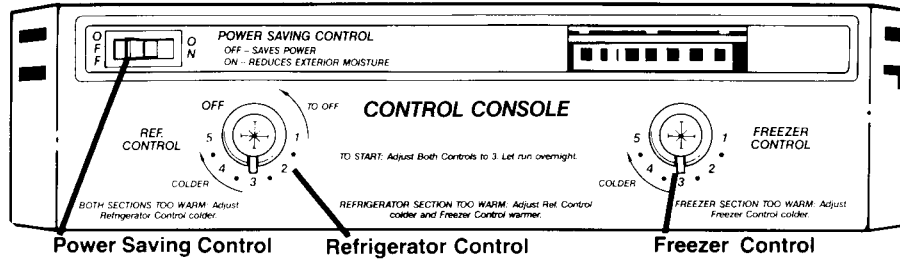


RECOMMENDED GROUNDING METHOD

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.

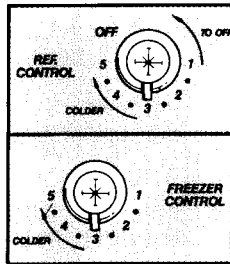
USING YOUR REFRIGERATOR



Setting the Controls

Controls for refrigerator and freezer are in the refrigerator. 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.

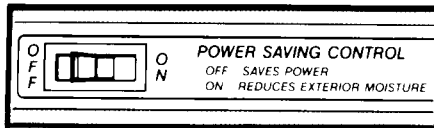
RECOMMENDED CONTROL SETTING ADJUSTMENTS:

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

The following reasons can cause the conditions listed above:

- Door 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 Saving Control



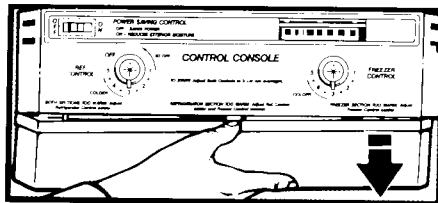
The **POWER SAVING Control** on the Control Console operates electric heaters around the door openings. These heaters help keep moisture from forming on the outside of the refrigerator.

1. Use the **OFF-SAVES POWER** setting when humidity is low.
2. Use the **ON-REDUCES EXTERIOR MOISTURE** setting only if moisture forms on the outside of the refrigerator.

Changing the Light Bulbs

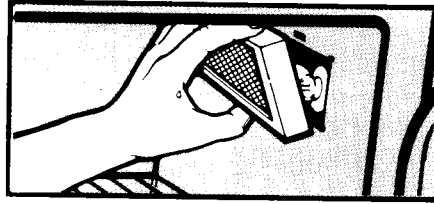
WARNING: Before removing a light bulb, either unplug the refrigerator or disconnect the electricity at the main power supply. Shock and injury can occur if electricity remains connected.

Light bulbs behind the light shield:



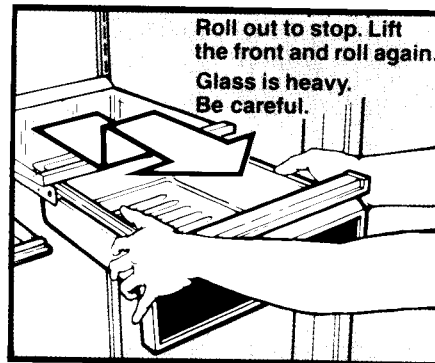
1. Push lightly on the top center of the light shield until the notched tab unhooks, then pull down until the tab clears the control panel.
2. Lift the back shield hooks out of their tabs.
3. Remove and replace bulbs with 40-watt appliance bulbs.
4. Replace light shield in reverse order.

Light bulb in the freezer:



1. Grasp bulb cover at top and bottom. Press up on bottom while tilting cover up, then pull off.
2. Remove bulb.
3. Replace with a 40-watt appliance bulb.
4. Insert cover tabs into holes and snap into place.

Removing the Meat Drawer and Cover



Removing the meat drawer:

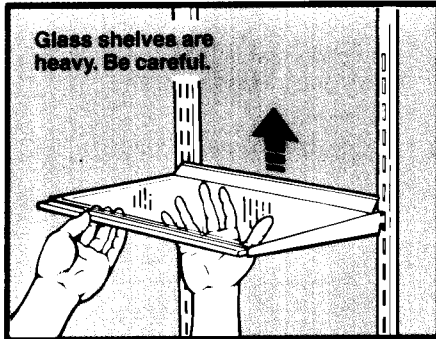
1. Roll out the meat drawer to stop.
2. Lift the front.
3. Roll out drawer the rest of the way.
4. Replace in reverse order.

Removing the cover:

1. Tilt front of cover up, lift at back, and pull straight out.
2. Replace in reverse order.

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:

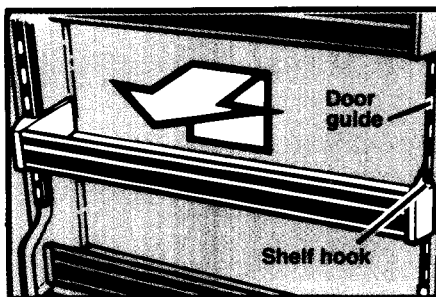
1. Tilt up at front.
2. Lift up at back.
3. Pull shelf straight out.

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 door shelves:

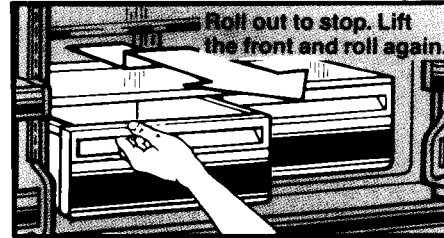
- Lift up and pull out.



To replace:

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

Removing the Crispers and Crisper Cover



Removing the crispers:

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

Removing the cover:

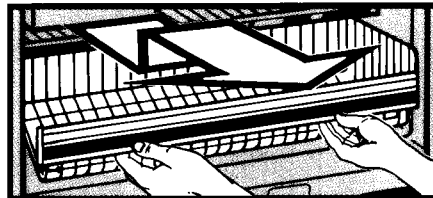
1. Lift front of cover and pull forward to stops.
2. Carefully lift cover up and out.

Replacing the cover:

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

Removing the Freezer Basket

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



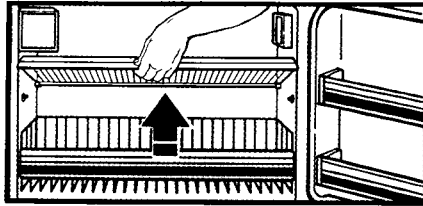
To remove the basket:

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

To replace the basket:

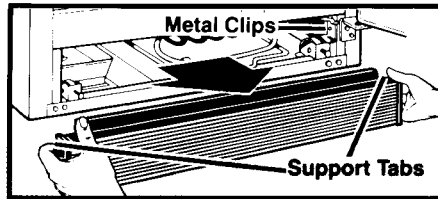
1. Place basket roller in shelf tracks.
2. Lift front of basket to clear the stops.
3. Roll basket in.

Removing the Freezer Shelf

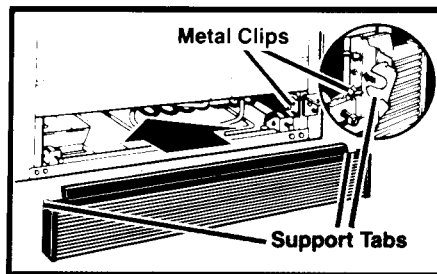


1. Remove the freezer basket.
2. Lift front slightly.
3. Lift back off supports.
4. Replace in reverse order.

Removing the Base Grille



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



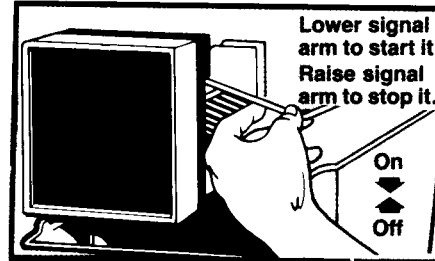
To replace:

1. Line up grille support tabs with metal clips.

2. Push firmly to snap into place.
3. Close the refrigerator door.

Automatic Ice Maker

The automatic ice maker is located in the freezer section. Remember these important operating hints:



- The ON/OFF lever is a wire signal arm. When the lever is down the ice maker automatically makes ice. When the lever is up, the ice maker is off.
- Because of new plumbing connections, the first ice may be discolored or off-flavored. Discard the first few batches of ice.
- The ice maker will not operate until the freezer is cold enough to make ice. This can take overnight after the initial installation.
- You will hear water running when ice maker is filling. You'll hear ice fall into the bin. Don't let these sounds bother you.

continued on next page

- It is normal for ice crescents to be attached by a corner. They will break apart easily.
- Shake the bin occasionally to keep cubes separated, and to obtain increased storage capacity.
- If ice is not being made fast enough and more ice is needed, turn the Freezer Control toward a higher number. Wait a day and, if necessary, turn the Refrigerator Control toward 4.
- If you remove the ice bin, raise the signal arm to shut off the ice maker. When you return the ice bin; push it all the way in and lower the arm to the ON position.
- If cubes are stored too long, they may develop an off-flavor (like stale water). Throw them away. They will be replaced. Cubes in the ice bin can also become smaller by evaporation.
- 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 operating properly.

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

Slight Hum, Soft Hiss:

Clicking or Snapping Sounds:

Water Sounds:

Ice Maker Sounds:
– trickling water
– thud (clatter of ice)

Running Sounds:

POSSIBLE CAUSES

The refrigerator's fan motor and moving air.

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.

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.

You may hear buzzing (from the water valve), trickling water and the clatter of ice dumped into the bin.

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 SAVING Control** on **OFF-SAVES POWER** 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 it, 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.

continued on next page

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.
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 9.) • 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 9.) • 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

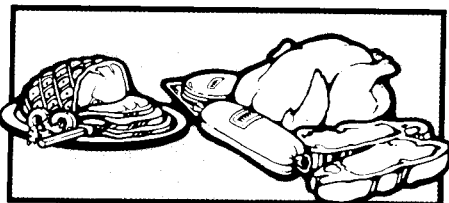
Remove store wrapping. Trim or tear off bruised and discolored areas. Wash in cool water, drain, place in plastic bag or plastic container and store in crisper. Cold, moist air helps keep leafy vegetables fresh and crisp.

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

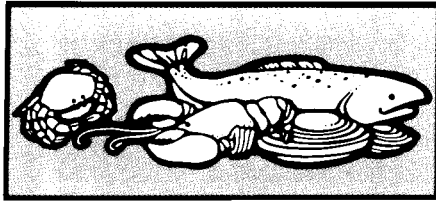
Store in the store wrapping, if plastic. If wrapped in market wrapping paper, re-wrap in plastic wrap.

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.

continued on next page



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

Eggs

Store in the original carton or use the egg container 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.

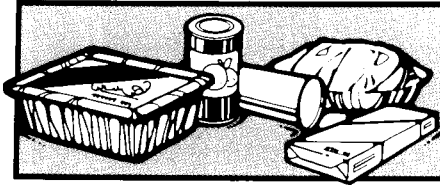
Condiments

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

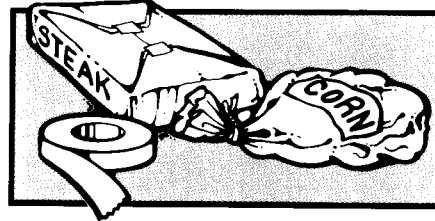
Leftovers

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.

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.

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

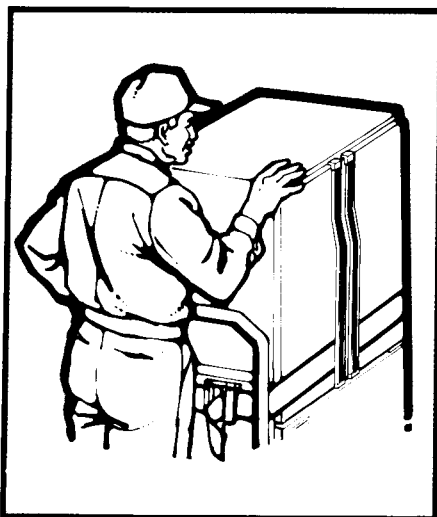
If you decide to unplug the refrigerator after you have removed all the food, cleaned the unit and turned off the water supply, tape rubber or wooden blocks to both doors to keep the doors open far enough for air to get in. This will keep odor and mold from building up.

continued on next page

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.

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 in?
- Is a fuse blown or circuit breaker tripped?
- Is the Refrigerator 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, defrost water draining into the defrost pan.

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 a light doesn't work:

- Check fuses and circuit breakers. Make sure it's plugged in.

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 door is 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.)

continued on next page

- 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.	A. Service calls to: <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. B. Repairs when refrigerator is used in other than normal home use. C. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical or plumbing codes. D. Any food loss due to product failure. E. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside Canada. F. Pickup and delivery. This product is designed to be repaired in the home. G. Any labor costs during the Limited Warranty.
FIVE YEAR FULL WARRANTY FROM DATE OF PURCHASE.	Replacement parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship in the sealed refrigeration system. These parts are: <ol style="list-style-type: none"> 1. Compressor 2. Evaporator 3. Condenser 4. Drier 5. Connecting Tubing. Service must be provided by an authorized KitchenAid servicing outlet.	
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.	

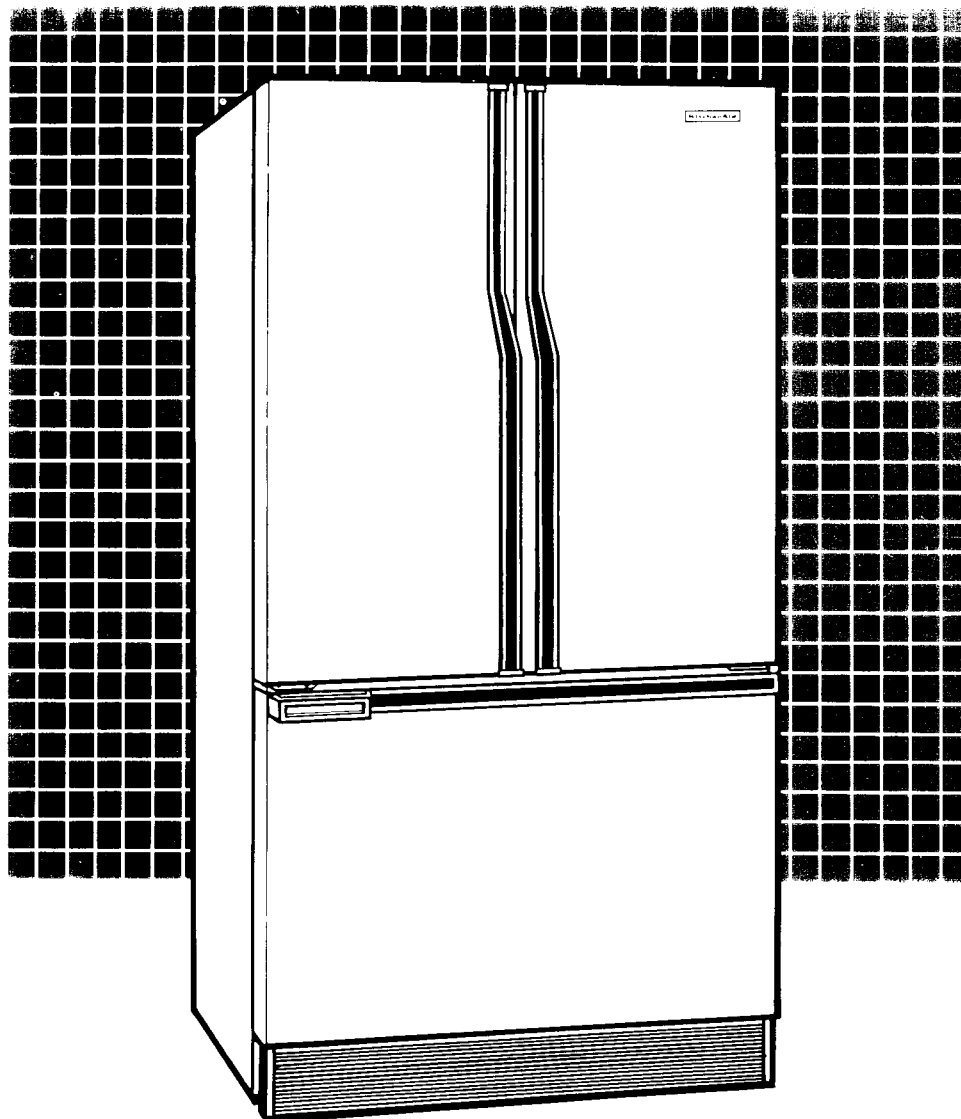
KITCHENAID CANADA, INC. DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

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}

REFRIGERATEUR
CONGELATEUR
SANS GIVRE

MODELE JKFR140

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

TABLE DES MATIERES

	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
Remplacement des ampoules ..	7
Pour enlever le bac à viande et le couvercle	7
Réglage des clayettes du réfrigérateur	8
Pour enlever le bac à légumes et les couvercles du bac à légumes	8
Pour enlever le panier du congélateur	8
Pour enlever les clayettes du congélateur	9
Pour enlever la grille de base ..	9
Machine à glaçons automatique ..	9
Les bruits du réfrigérateur	10
Conseils pour économiser l'énergie	10
NETTOYAGE DU RÉFRIGÉRATEUR	11
Tableau pour le nettoyage	11
RANGEMENT DES ALIMENTS ..	13
Conservation des aliments frais ..	13
Conservation des aliments congelés	14
PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR LES VACANCES ET LE DÉMÉNAGEMENT	15
SERVICE APRÈS-VENTE	17
GARANTIE KITCHENAID	20

©1988 KitchenAid, Inc.

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.

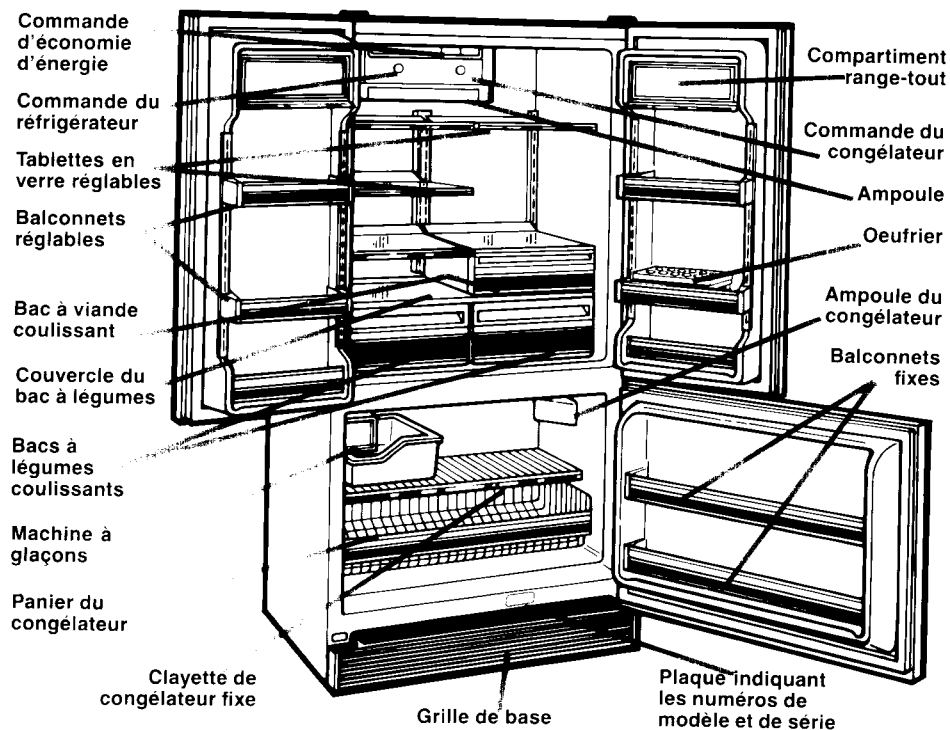
LA SECURITE AVANT TOUT



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.

PIECES ET CARACTERISTIQUES



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.

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

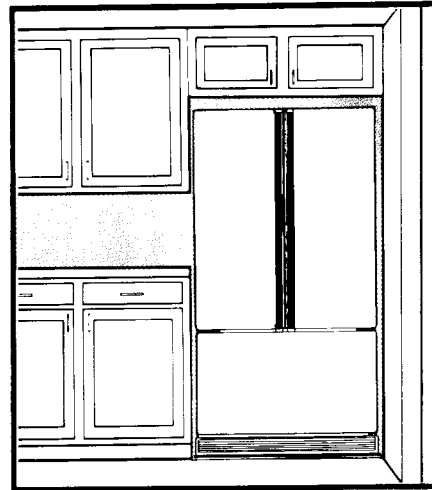
Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Numéro de téléphone pour le service

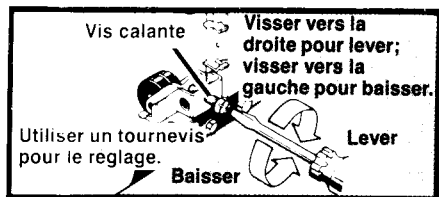
INSTALLATION DU REFRIGERATEUR



Choix de l'emplacement

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

Nivellement du réfrigérateur-congélateur



1. Enlever la grille de base (voir page 9).
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:

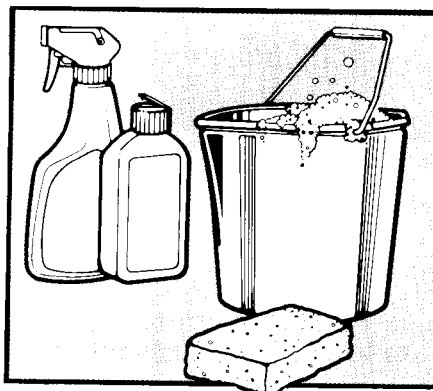
1. Frotter vivement avec le pouce pour en faire une boule, ensuite, enlever.
- OU**
2. Mouiller avec un détergent liquide pour la vaisselle avant d'enlever la colle tel qu'indiqué en 1.

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.

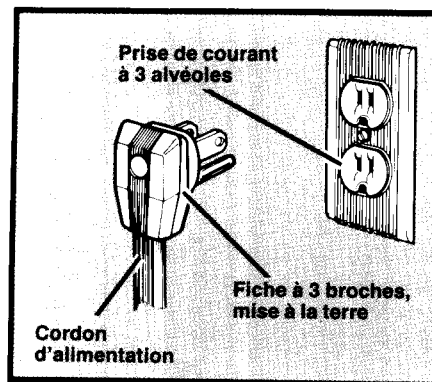
NE PAS ENLEVER la fiche technique fixée sous le réfrigérateur, derrière la grille de base.

Nettoyage

Nettoyer le réfrigérateur avant de le brancher. Voir les instructions sur le nettoyage en pages 11 et 12.



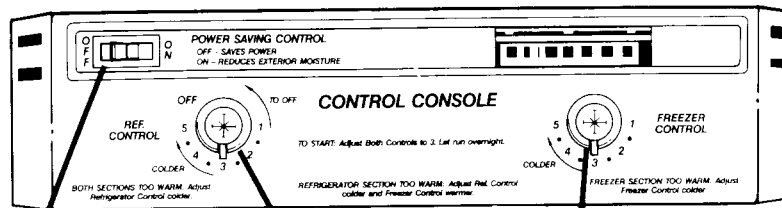
Raccordement électrique



METHODE 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.



Commande d'économie d'énergie

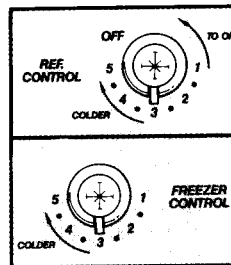
Commande du réfrigérateur

Commande du congélateur

Réglage des commandes

Les commandes du réfrigérateur et du congélateur sont situées dans le réfrigérateur. 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.

6

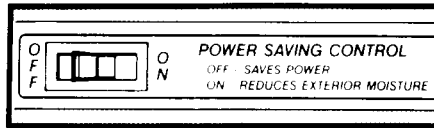
CONDITION RÉGLAGE DES COMMANDES RECOMMANDÉ

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

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

- Porte ouverte 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



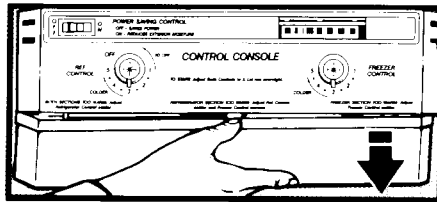
La **commande d'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE** située sur la console de commandes fait fonctionner les radiateurs électriques autour de l'ouverture des portes. Ceux-ci empêchent la condensation sur la carrosserie.

1. Régler la commande à **ARRÊT – ÉCONOMISE L'ÉNERGIE** lorsque le degré d'humidité est bas.
2. Régler la commande à **EN MARCHÉ – RÉDUIT LA CONDENSATION EXTÉRIEURE** seulement s'il y a de la condensation sur la carrosserie du réfrigérateur.

Remplacement des ampoules

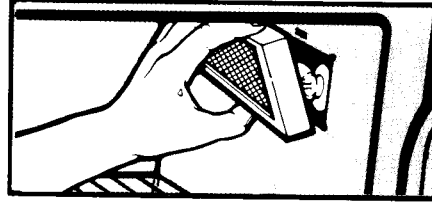
MISE EN GARDE: Avant de remplacer une ampoule, débrancher le réfrigérateur ou couper l'alimentation électrique principale. Si l'électricité n'est pas coupée, il y a risque de chocs électriques et de blessures.

Les ampoules derrière le protège-ampoule:



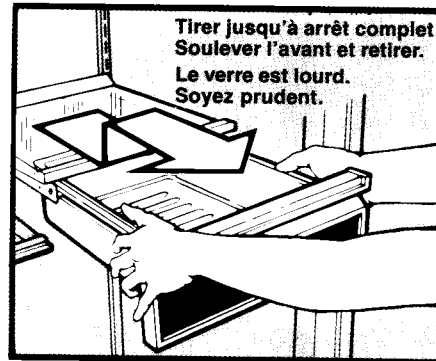
1. Appuyer légèrement en haut, au centre du protège-ampoule jusqu'à ce que la patte cochée se libère du panneau de commandes, puis tirer vers le bas jusqu'à ce que le protège-ampoule soit complètement dégagé.
2. Relever les crochets arrière.
3. Remplacer les ampoules par des ampoules de 40 watts.
4. Remettre le protège-ampoule en place en effectuant la procédure inverse.

Ampoule dans le congélateur:



1. Saisir le protège-ampoule par le haut et la base. Appuyer sur la base tout en tirant vers le haut, puis retirer.
2. Enlever l'ampoule.
3. Remplacer par une ampoule de 40 watts pour appareils ménagers.
4. Insérer les pattes du protège-ampoule dans les trous et exercer une pression pour remettre en place.

Pour enlever le bac à légumes et le couvercle



Pour enlever le bac à viande:

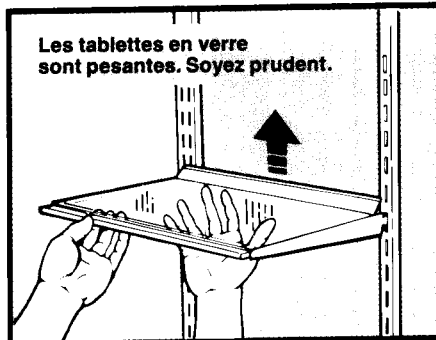
1. Tirer le bac à viande jusqu'à arrêt complet.
2. Soulever l'avant.
3. Retirer le bac.
4. Remettre en place en effectuant la procédure inverse.

Pour enlever le couvercle:

1. Soulever l'avant du couvercle, puis l'arrière et faire sortir en tirant droit.
2. Remettre en place en effectuant la procédure inverse.

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:

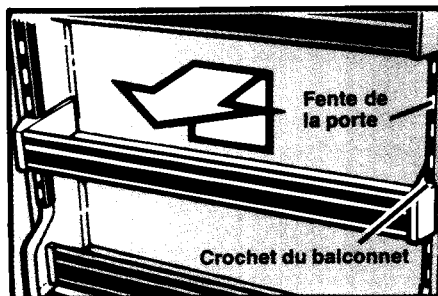
1. Soulever l'avant.
2. Soulever l'arrière.
3. Enlever en tirant droit.

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 les balconnets:

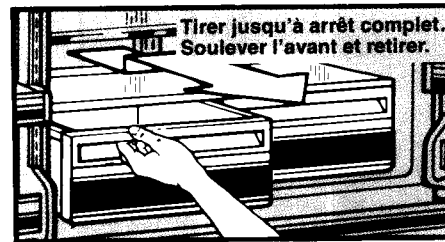
- Soulever et retirer.



Installation:

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

Pour enlever les bacs à légumes et le couvercle



Pour enlever les bacs à légumes:

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

Pour enlever le couvercle:

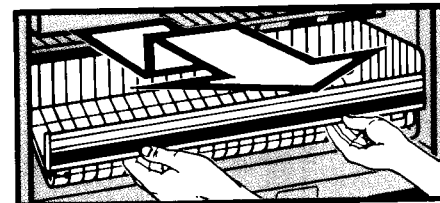
1. Soulever l'avant du couvercle et tirer jusqu'à arrêt complet.
2. Soulever légèrement le couvercle et retirer.

Installation du couvercle:

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.

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.



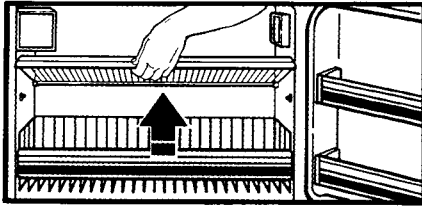
Pour enlever le panier:

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

Installation du panier:

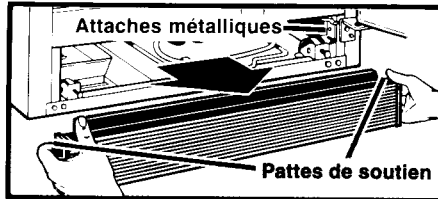
1. Insérer les roulettes du panier dans les coulisses.
2. Soulever l'avant du panier pour éviter les crémaillères.
3. Glisser le panier jusqu'au fond.

Pour enlever la clayette du congélateur

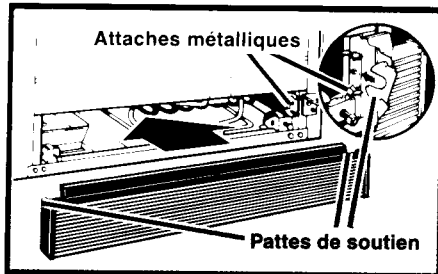


1. Enlever le panier du congélateur.
2. Soulever légèrement l'avant.
3. Retirer l'arrière des supports.
4. Remettre en place en effectuant la procédure inverse.

Pour enlever la grille de base



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



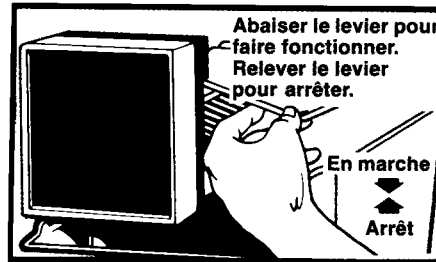
Installation:

1. Aligner les pattes de soutien de la grille devant les attaches métalliques.

2. Appuyer fermement pour mettre en place.
3. Fermer la porte du réfrigérateur.

Machine à glaçons automatique

La machine à glaçons est située dans le compartiment congélateur. Se rappeler ces importants conseils sur le fonctionnement:



- Le levier ON/OFF (EN MARCHÉ/ ARRÊT) fonctionne avec un fil. Quand le levier est baissé, la machine à glaçons fait automatiquement des glaçons. Quand le levier est relevé, la machine à glaçons ne fonctionne pas.
- En raison de la nouvelle tuyauterie, les premiers glaçons peuvent être décolorés ou avoir un goût altéré. Jeter les premières séries de glaçons.
- La machine à glaçons ne fonctionnera pas tant que le congélateur ne sera pas assez froid pour fabriquer de la glace. Il faut attendre jusqu'au lendemain pour obtenir des glaçons après la première installation.
- Un bruit d'eau se fait entendre lorsque la machine à glaçons se remplit. Les glaçons font également du bruit en tombant dans le bac. Ne pas en tenir compte.

suite à la page suivante

- Il est normal que les glaçons en forme de croissants soient reliés par l'extrémité. Ils se séparent facilement.
- Agitez le bac à glaçons de temps à autre afin que les glaçons ne collent pas ensemble. La capacité de rangement s'en trouvera augmentée.
- Si les glaçons ne sont pas fabriqués assez rapidement et que d'autres sont nécessaires, tourner la commande du congélateur vers un degré plus élevé. Attendre un jour et, si nécessaire, régler la commande du réfrigérateur à 4.
- Si on retire le bac à glaçons, relever le levier afin d'arrêter le fonctionnement de la machine à glaçons. Lorsqu'on remet le bac en place, relever le levier au maximum avant de l'abaisser à la position ON (EN MARCHÉ).
- Si les glaçons restent trop longtemps dans le bac, leur goût sera affecté (comme la vieille eau). Les jeter. Ils seront remplacés. Le volume des glaçons peut aussi diminuer en raison de l'évaporation.
- Une eau de bonne qualité est aussi 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. Des 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.

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

10 réfrigérateur peuvent les amplifier.

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

BRUITS POSSIBLES

Léger ronflement, léger sifflement

Claquements

Bruits d'eau

Bruits de la machine à glaçons:
– eau qui dégoutte
– bruit sourd (glaçons qui tombent)

Bruits de fonctionnement

CAUSES PROBABLES

Le moteur du ventilateur du réfrigérateur et la circulation d'air.

Le thermostat fait un déclic lorsque le réfrigérateur cesse de fonctionner ou qu'il se remet en marche. La minuterie du système de dégivrage fait un déclic quand le cycle de dégivrage commence et finit.

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.

On peut entendre un bourdonnement (du régulateur d'eau), l'eau qui dégoutte et le bruit des glaçons tombant dans le bac.

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 en même temps. Ranger les aliments 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 ARRÊT – ÉCONOMISE L'ÉNERGIE** à moins qu'il n'y ait de la condensation sur la carrosserie.
- 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, le débrancher, 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 nettoyants 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.
	Le cirage des surfaces métalliques peintes offre une protection contre la rouille.	
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.

suite à la page suivante

PARTIES

Les garnitures et joints de porte

UTILISER

Éponge, linge doux ou serviette en papier; détergent doux; eau tiède.

Panneaux avant foncés

Détergent doux et eau tiède; éponge et linge doux et propres.

Grille de base

Utiliser un aspirateur muni d'une brosse. Éponge ou linge; détergent doux et eau tiède.

Bac de dégivrage

Éponge ou linge; détergent doux et eau tiède.

Serpentin du condenseur

Utiliser un aspirateur muni d'un suceur plat.

Plancher sous le réfrigérateur

Nettoyants habituels pour plancher.

NETTOYAGE

- 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, nettoyants ou agents de blanchiment contenant du pétrole.**
- Laver avec un linge doux ou une éponge.
- Rincer et sécher.
- **Ne pas utiliser: serviettes en papier, nettoyants 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.**
- Nettoyer la grille avec un aspirateur muni d'une brosse.
- Retirer la grille de base. (Voir page 9.)
- Laver la grille de base avec de l'eau tiède et un détergent doux.
- Rincer et sécher.
- Remettre la grille de base en place.
- Retirer la grille de base. (Voir page 9.)
- 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.
- 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.
- Éloigner le réfrigérateur du mur.
- Nettoyer le plancher.
- Remettre l'appareil contre le mur.
- Vérifier si l'appareil est de niveau.

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. Les laver 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 transparent 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 de 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.

Oeufs

Conserver dans le contenant d'origine ou les ranger dans les oeufriers 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.

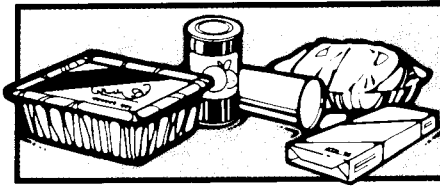
Condiments

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.

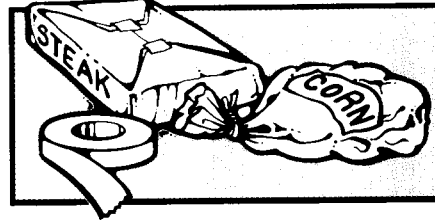
Restes

Couvrir les restes avec une pellicule de 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.
- N'utiliser que 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

Conservent 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.



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

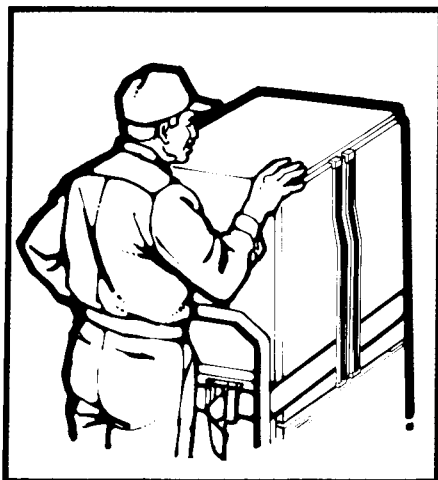
Enlever tous les aliments, nettoyer l'appareil et fermer le conduit d'alimentation en eau. Si vous décidez ensuite de débrancher l'appareil, il faut maintenir les portes entrouvertes en attachant des cales en bois ou en caoutchouc aux deux portes avec du ruban adhésif afin de permettre à l'air de circuler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

suite à la page suivante 15

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.

Visser les roulettes escamotables; fermer les portes avec du ruban adhésif; attacher le cordon électrique sur l'encointe 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.

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.
- Vérifier si le fusible a sauté ou si le disjoncteur s'est déclenché.
- Vérifier si la commande du réfrigérateur est réglée à EN MARCHÉ.

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, déclic du minuteur pour le cycle de dégivrage ou eau de dégivrage s'évacuant dans le bac de dégivrage.

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.

La lumière ne fonctionne pas:

- Vérifier les fusibles et les disjoncteurs.
- S'assurer qu'elle est branchée.

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. La porte a peut-être été ouverte 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 au problème ne se trouve pas ci-dessus, appeler d'abord le dépositaire ou le service de réparation 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 REFRIGERATEUR

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 effectuée 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.