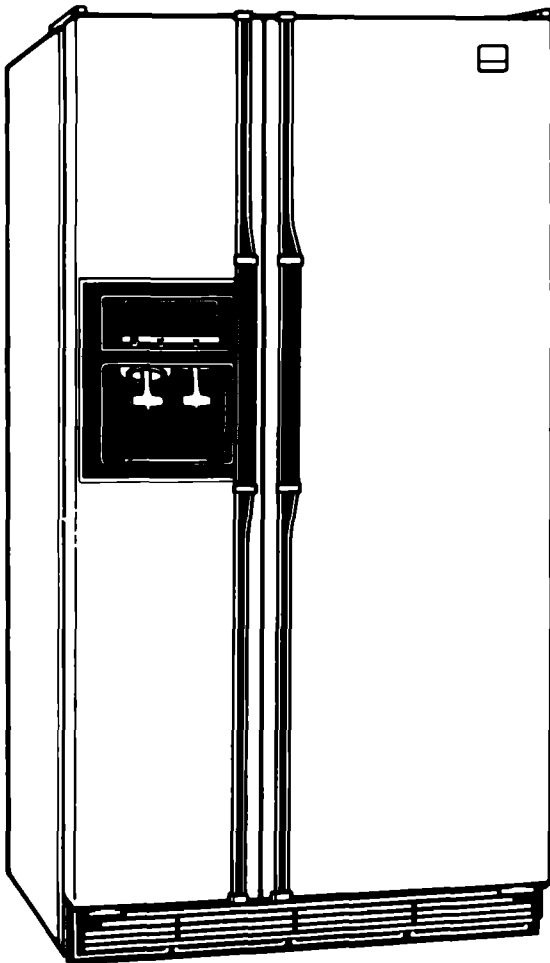


use & care guide

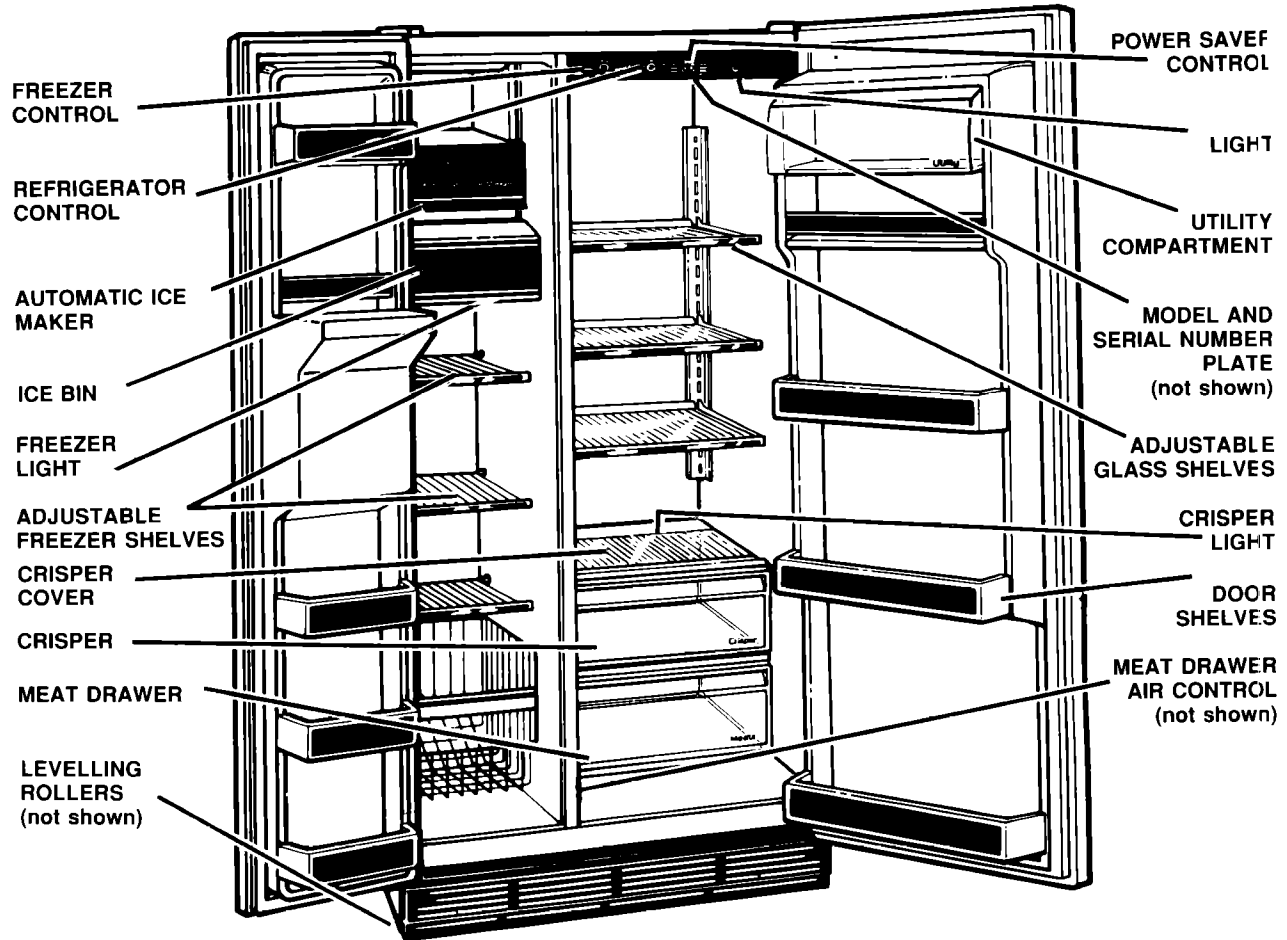


NO-FROST REFRIGERATOR- FREEZER

Part No. 913478
Ref. P/N 1120561

Please read this Use and Care Guide before you do anything else...

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 the label located as shown).
2. Purchase date from sales slip.

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

Model Number _____

Serial Number _____

Purchase Date _____

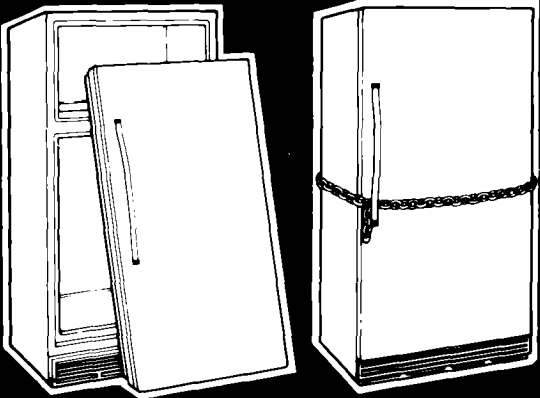
Service Company and Telephone Number _____

<h1>Contents</h1>		Page	Page
SAFETY FIRST	3	Removing and Adjusting the Freezer Shelves	7
BEFORE YOU PLUG IT IN	3	Removing the Freezer Basket	7
Install Properly	4	Changing the Light Bulbs	7
Level Refrigerator-Freezer	4	Removing the Base Grille	8
Remove Sales Labels	4	Cold Water and Ice Dispenser	8
Clean It	4	Sounds You May Hear	10
Plug It In	4	Energy Saving Tips	10
USING YOUR REFRIGERATOR	5	CLEANING YOUR REFRIGERATOR	10
Setting the Controls	5	Cleaning Chart	11
Changing the Control Settings	5	FOOD STORAGE GUIDE	12
Power Saver Control	5	Storing Fresh Food	12
Adjusting Meat Drawer Temperature	6	Freezing and Storing Frozen Foods	13
Adjusting the Refrigerator Shelves	6	VACATION AND MOVING CARE	16
Removing Crisper, Meat Drawer and Cover	6	BEFORE CALLING FOR ASSISTANCE	17
		DIRECT FACTORY BRANCHES	18

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. Help prevent accidents.



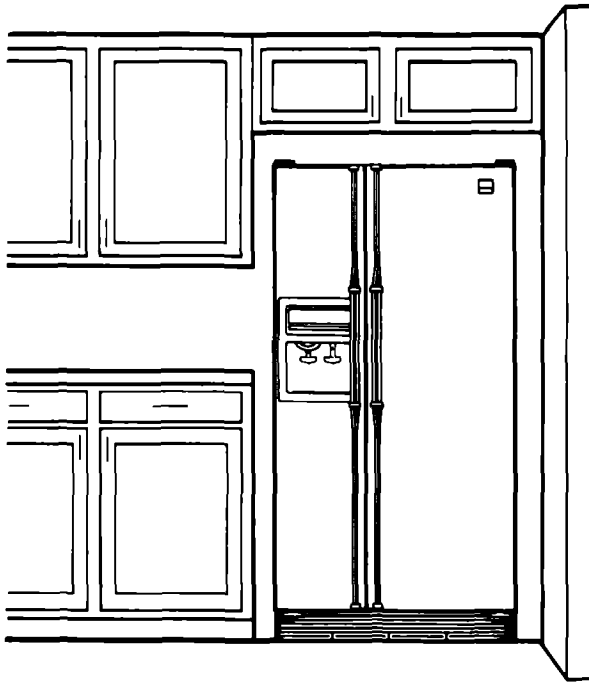
Before you plug it in

Important

Before using your refrigerator, you are personally responsible for making sure that it...

- is installed and levelled on a floor that will hold the weight, and in an area suitable for its size and use.
- is connected only to the right kind of outlet, with the right electrical supply and grounding. (Refer to your "Electrical Requirements and Grounding Instructions.")
- is used only for jobs expected of home refrigerators.
- is not near an oven, radiator or other heat source.
- is properly maintained.
- is out of the weather.
- is used in an area where the room temperature will not fall below 55°C (13°C).
- is not used by those who may not understand how it should be used.
- is not loaded with food before it has time to get properly cold.

Install properly...



1. Allow 1/2 inch (1.25 cm) space on each side and at the top 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 can be opened wider.
3. The refrigerator back can be flush against the wall.

Remove sales labels...

Remove the Consumer Buy Guide label, tape and any **inside** labels 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 dishwashing 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 material.

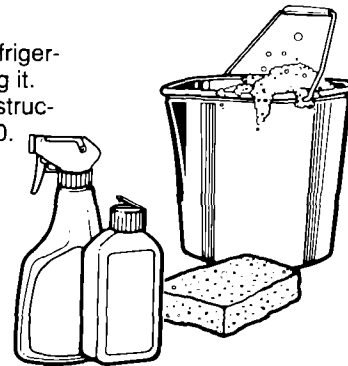
NOTE: DO NOT REMOVE ANY PERMANENT INSTRUCTIONS LABELS INSIDE YOUR REFRIGERATOR.

Do not remove the Tech sheet fastened under the refrigerator at the front.

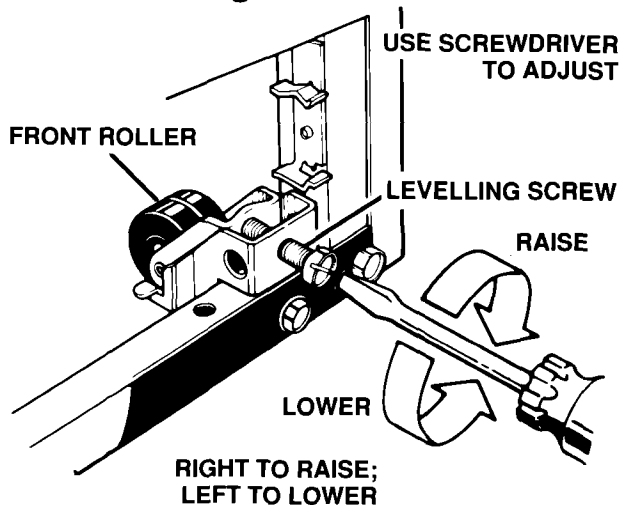
Clean it...

Clean your refrigerator before using it.

See cleaning instructions on page 10.



Level refrigerator-freezer...



1. Remove base grille (see page 8).
2. To raise front, turn screw in direction shown.
3. To lower front, turn screw in direction shown.
4. Check with level.
5. Replace base grille (see page 8.)

Plug it in...

3-PRONG GROUNDING TYPE WALL RECEPTACLE

REFRIGERATOR POWER CORD

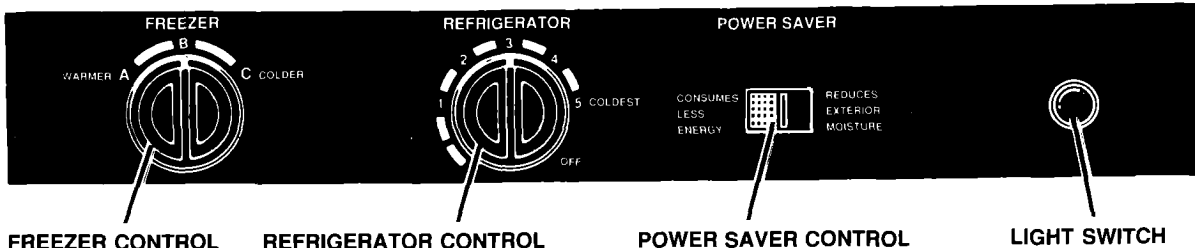
3-PRONG GROUNDING PLUG

RECOMMENDED GROUNDING METHOD

A 115 Volt, 60 Hz., AC only 15 ampere 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.

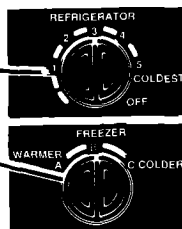
Using your refrigerator



Setting the controls...

Controls for the refrigerator and freezer are in the refrigerator. When the refrigerator is plugged in for the first time...

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



Give the refrigerator time to cool down completely before adding food. (This may take several hours.)
These settings should be about right for normal household refrigerator usage.
 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, use the settings listed in the chart below.

- Adjust the Refrigerator Control first.
- Wait at least 24 hours between adjustments.
- Then adjust the Freezer Control if needed.

CONDITION:	REASON:	RECOMMENDED CONTROL SETTINGS:	
If Refrigerator Section is TOO WARM	Door opened often Large amount of food added Room temperature too warm	Refrigerator Freezer	4 A
If Freezer Section is TOO WARM	Door opened often Large amount of food added Very cold room temperature (can't cycle often enough)	Refrigerator Freezer	3 C
If Refrigerator Section is TOO COLD	Controls not set correctly for your conditions	Refrigerator Freezer	2 B
If ICE isn't MADE FAST ENOUGH	Heavy ice usage Very cold room temperature (can't cycle often enough)	Refrigerator Freezer	3 C
If BOTH SECTIONS are TOO WARM	Door opened often Large amount of food added Very warm or very cold room temperatures	Refrigerator Freezer	4 B

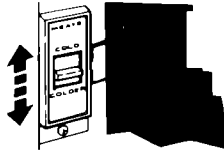
Power Saver Control...

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. The indicator light will glow when the switch is in the "REDUCES EXTERIOR MOISTURE" position.

Adjusting meat drawer temperature...



USE CONTROL TO ADJUST MEAT DRAWER TEMPERATURES

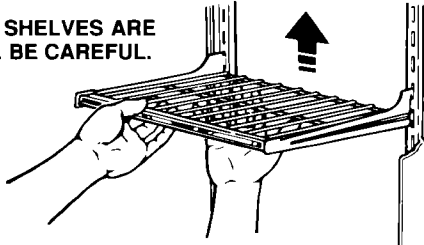
Cold air flows against the meat drawer through an opening between the freezer and the refrigerator. This helps keep the meat drawer colder than the rest of the refrigerator.

Set the control to let more or less cold air through.

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.

GLASS SHELVES ARE HEAVY. BE CAREFUL.



To remove glass shelves:

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

To replace glass shelves:

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.

Removing the crisper, meat drawer and cover...

To remove the crisper and meat drawer:

1. Slide crisper and meat drawer straight out to the stop, lift drawer, then slide the rest of the way out.
2. Replace in reverse order.

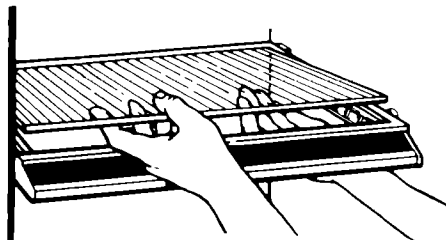
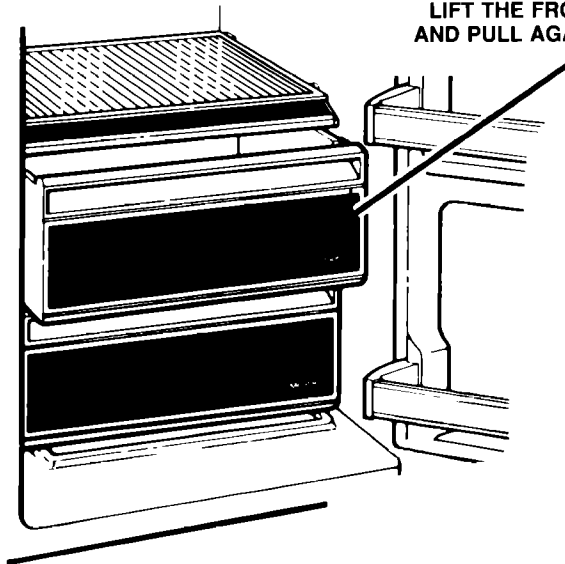
To remove the covers:

1. Push up crisper cover glass insert from bottom, then slide out with both hands.
2. Lift front of cover frame.
3. Lift out cover frame by pulling up and out.
4. Repeat for meat drawer cover.

To replace the covers:

1. Fit back of meat drawer cover in notch supports on walls of refrigerator, then lower into place.
2. Repeat for crisper cover frame.
3. Slide back of crisper cover glass insert into place, then lower front.

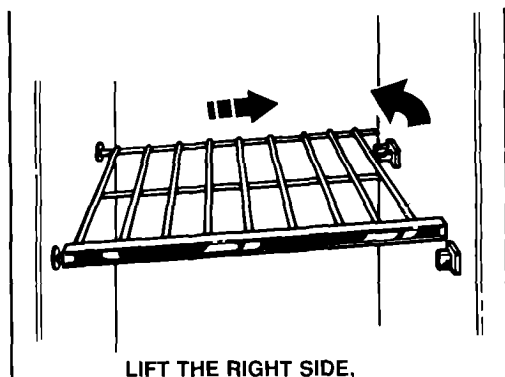
PULL OUT TO THE STOP,
LIFT THE FRONT
AND PULL AGAIN.



REMOVE THE GLASS INSERT,
LIFT THE FRAME FRONT,
THEN THE BACK.

GLASS IS HEAVY.
BE CAREFUL.

Removing and adjusting the freezer shelves...



LIFT THE RIGHT SIDE,
THEN SLIDE OUT.

To remove the shelf:

1. Lift right side of shelf off supports.
2. Slide shelf out of shelf support holes.
3. Replace in reverse order

To adjust the shelf:

1. Remove shelf.
2. Remove supports by sliding upwards.
3. Replace supports on desired level.
4. Replace shelf.

NOTE: The cup shaped supports go in the back of the freezer.

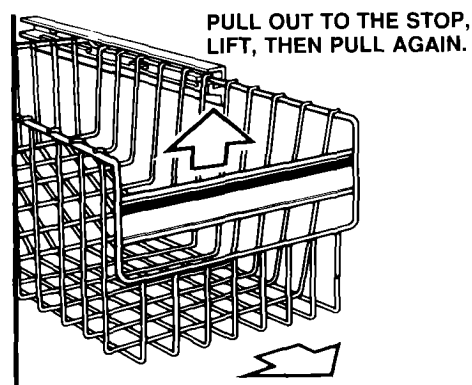
Removing the freezer basket...

To remove the basket:

1. Slide basket out to the stop.
2. Lift the front to clear the stop.
3. Slide out the rest of the way.

To replace the basket:

1. Place basket on the slides.
2. Make sure the wire stops clear the front of the slides.
3. Slide basket in.

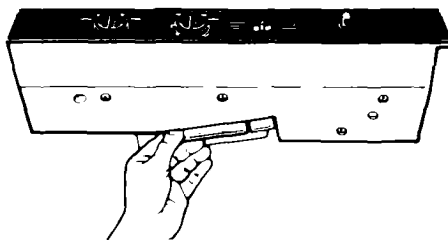


PULL OUT TO THE STOP,
LIFT, THEN PULL AGAIN.

Changing the light bulbs...



WARNING: Before replacing a light bulb or removing a light shield for cleaning, 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.



To change refrigerator light:

1. Reach behind the control console to find bulb.
2. Remove bulb.
3. Replace with a 40-watt tubular appliance bulb.

To change upper freezer light:

1. Pull top of light shield up and out.
2. Remove bulb.
3. Replace with a 40-watt tubular appliance bulb.
4. Replace the light shield.

To change light behind crisper:

1. Grasp front of light shield.
2. Lift front of shelf up and pull shield out.
3. Remove bulb.
4. Replace with 40-watt appliance bulb.
5. Replace light shield.

To change lower freezer light:

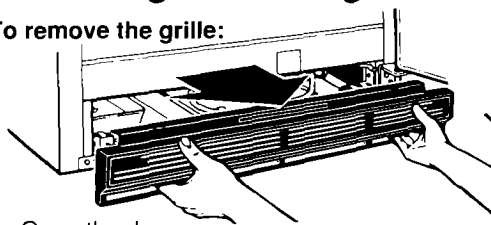
1. Push in sides of light shield until it snaps free.
2. Replace bulb with a 40-watt appliance bulb.
3. Replace the light shield.

To change ice dispenser light:

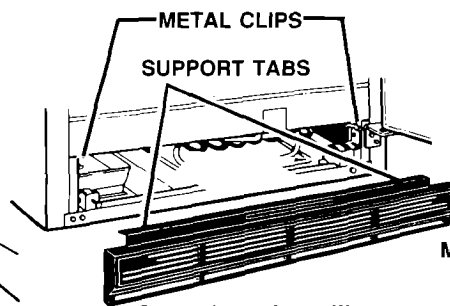
1. Reach for the bulb through the dispenser area.
2. Replace with a heavy duty 10-watt bulb.

Removing the base grille...

To remove the grille:

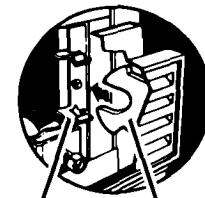


1. Open the doors.
2. Pull grille outwards as shown.
3. **Do not remove Tech Sheet** fastened behind grille.



To replace the grille:

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



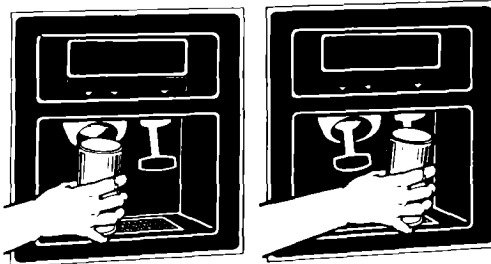
METAL CLIPS
SUPPORT TABS

Cold water and ice dispenser...

FOR ICE:

Press a **sturdy** glass against the ice dispenser bar. (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 from new plumbing and parts. Throw them away.



Press against Ice Dispenser Bar

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

FOR CHILLED WATER:

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

Dispense enough water every week to maintain a fresh supply.

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.

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

When the refrigerator is first hooked up press the water dispenser with a glass or jar until you have drawn and discarded 2 or 3 quarts (1.9 to 2.8L).

The water you draw and discard will rinse the tank and pipes.

Allow several hours to chill the first tankful.

NOTE: Large amounts of ice should be taken from the bin, not through the dispenser.

Common Problems

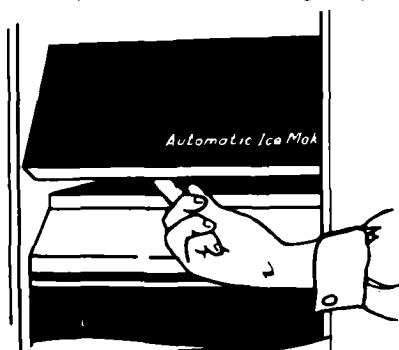
PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Dispenser won't work.	Freezer door open.	<ul style="list-style-type: none"> • Close the freezer door.
Ice dispenser won't work.	Ice bin not properly installed. Wrong ice in bin.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure bin is pushed all the way in. • Use only ice crescents from ice maker. Other shapes won't dispense properly.
Ice dispenser stops working.	Ice dispenser bar held in too long.	<ul style="list-style-type: none"> • Wait about 3 minutes for the dispenser motor to reset. • Large amounts of ice should be taken from the bin, not through the dispenser.
Off-taste or odour in ice.	Ice attracts airborne odours. Old ice. Water quality. Foods not properly wrapped. Ice bin and freezer may need cleaning. Plumbing to ice maker. New ice maker.	<ul style="list-style-type: none"> • Use 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. • Wrap properly. See pages 13 and 14. • Clean freezer and ice bin. See Cleaning Chart on page 11. • Follow installation instructions for proper ice maker water supply hook-up. • The first few loads of ice from a new ice maker may have an off-taste. Dump ice and make new supply.

TIPS

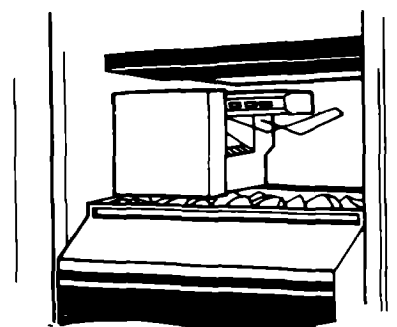
- The dispensers will work only with the freezer door closed.
- The ice dispenser will work only if the bin is pushed all the way in.
- **Use only ice crescents from the ice maker.** Other shapes won't dispense properly.
- When you need more ice than a glass or two, scoop it from the bin or remove the bin. The dispenser motor may stop if the dispenser bar is held in too long. It will be ready to run again in about 3 minutes.
- 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 operating properly.

Plan to remove and empty the storage bin:

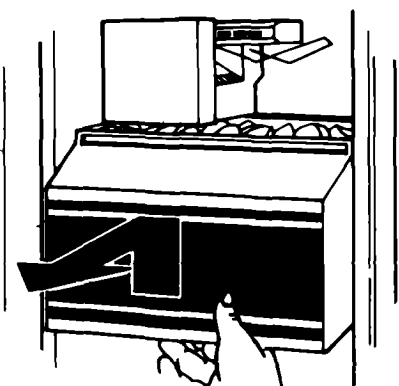
- If the ice dispenser has not, or will not be used for a week or more;
- If a power failure causes ice in the bin to melt and freeze together;
- If the ice dispenser is not used regularly.



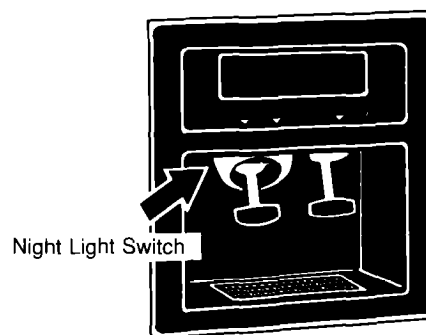
1. Pull the covering panel out from the bottom and slide it to the rear.



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

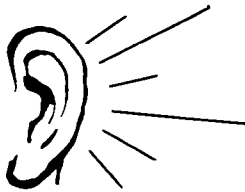


3. Lift the front of the storage bin. Pull it out.
4. Empty the bin. Use hot or warm water to melt the ice if necessary. **Never use anything sharp** to break up ice in the bin. This can damage the bin and dispenser mechanism.
5. Wash with mild detergent. Rinse well. Do not use harsh or abrasive cleansers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



The night light uses a heavy-duty 10-watt bulb. 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, you might be concerned about them. Don't be. Most of the new sounds are normal. Hard surfaces like the floor, walls and cabinets can make the 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:	Probable Causes:
• Slight Hum, Soft Hiss:	You may hear 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)	When the ice maker is running you may hear buzzing (from the water valve), trickling water and the clatter of ice dumped into the bin.
• 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 gaskets for a 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 up the refrigerator, but don't over crowd it so air movement is blocked.
- It is a waste of electricity to set the refrigerator and freezer to temperatures colder than they need to be. If ice cream is firm in the freezer and drinks are as cold as your family likes them, that's cold enough.
- Keep the Power Saving 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 odours from building up. Of course, 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.



Part	What to use	How to clean
Removable parts (shelves, crisper, meat drawer freezer basket, etc.)	Sponge or cloth; mild detergent and warm water.	<ul style="list-style-type: none"> • Wash removable parts by hand with warm water and a mild detergent. • Rinse and dry.
Outside	Sponge, 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. • 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.		
Inside walls (Freezer should be allowed to warm up so cloth won't stick.)	Sponge, soft cloth or paper towel, baking soda, warm water, mild detergent.	<ul style="list-style-type: none"> • Wash with warm water and <ul style="list-style-type: none"> – mild detergent or – baking soda (2 tablespoons [26 g] to 1 quart [.95 L] warm water). • Rinse and dry.
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.
DO NOT USE Cleaning waxes, concentrated detergents, bleaches or cleansers containing petroleum on plastic parts.		
Dark plastics (covers and panels)	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 material.		
Defrost pan	Sponge or cloth; mild detergent and warm water.	<ul style="list-style-type: none"> • Remove base grille. (See page 8.) • 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. • Replace with notched corner to the rear. Push it all the way in. • Make sure defrost drain tube is pointing into pan. • Replace base grille.
Condenser Coil	Vacuum cleaner; using the 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 only as far as water supply line allows. • Clean the floor. • Roll refrigerator back. • Check to see if the refrigerator is level.

Food storage guide

STORING FRESH FOOD



There is a right way to package and store refrigerated or frozen foods. To keep foods fresher, longer, take the time to study these recommended steps.

Leafy Vegetables...Remove store wrapping and trim or tear off bruised and discoloured areas. Wash in cold water and 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)...Store in crisper, plastic bags or plastic container.

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



Meat*...Meat is perishable and expensive...you won't want to waste an ounce of 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 fresh meat in the store wrapping. Vacuum packaged meat can be frozen for as long as one month if the seal is not broken. If you want to keep it frozen longer, you should wrap it with special freezer wrapping material.

Fresh Meat, Not Prepackaged. Remove the market wrapping paper and re-wrap in aluminum foil for storing it unfrozen.

Cooked Meat. Wrap or cover cooked meat 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 the label says it's okay to store on the shelf. Do not freeze.

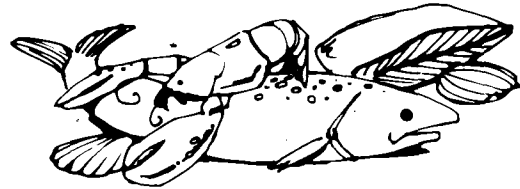
Fresh Poultry...Wrap in plastic wrap. The plastic on poultry, as purchased, may be used for storage.

STORAGE CHART FOR FRESH AND CURED MEAT*

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

*If meat is to be stored longer than the times given, follow the directions for freezing.

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



Eggs...Store without washing in the original carton to use the egg containers in the Utility Compartment 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 shelf or inside the refrigerator.

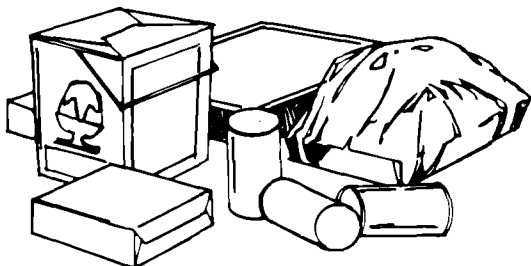
Butter...Keep opened butter in covered dish or in the Utility Compartment. When storing an extra supply, wrap in freezer packaging and freeze.

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) 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 odours. Plastic containers with tight lids are fine, too.

Freezing & Storing Frozen Foods

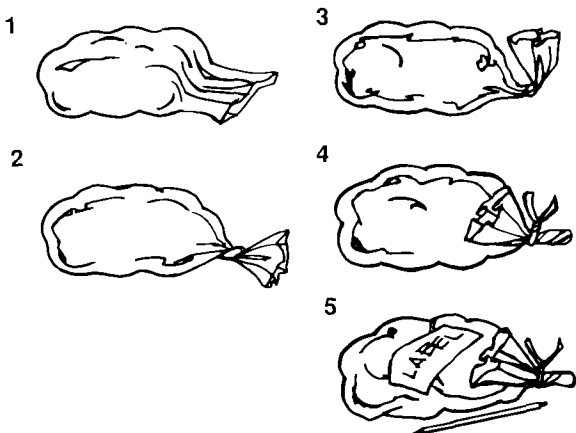


The freezer section is designed for storage of commercially frozen foods and for freezing foods at home.

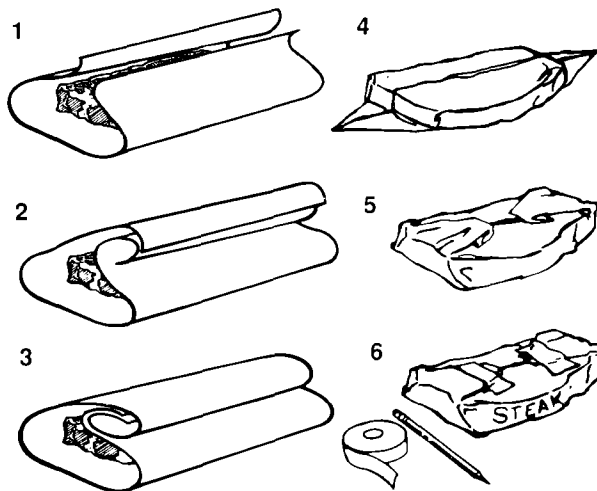
Packaging – The secret of successful freezing is in the packaging. The wrap you use must be air, moisture and vapour proof. The way you close and seal the package must not allow air, moisture or vapour in or out. Packaging done in any other way could cause food odour and taste transfer throughout the refrigerator and drying of frozen food.

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 a saran film) are recommended. **NOTE: Heat-sealed boiling bags are easy to use and can be used by themselves or as carton liners.**

Sealing – When sealing foods in bags **squeeze out the air** (liquids need head-space to allow for expansion). Twist the top and turn it back. Fasten tie securely around the doubled-over tail. Put the label inside transparent bags; use self-adhesive labels on outside of opaque ones.



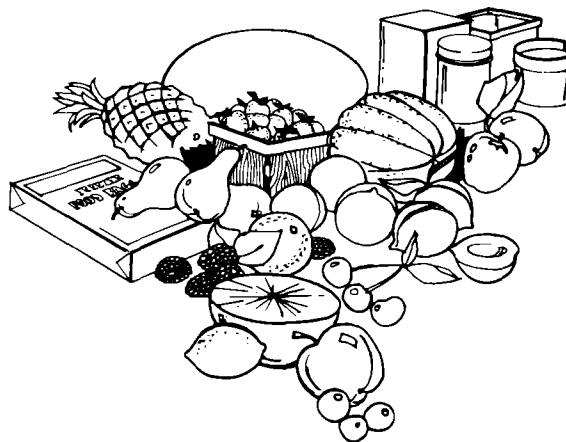
Air-tight wrapping calls for "drugstore" wrap. Cut the sheet about one-third longer than the distance around the food. Bring the ends together and fold in (toward the food) at least twice to seal out air. Crease ends close to food, press air from package. Fold tips over twice. Finish package and tape closed. **NOTE: With unboned meats, pad sharp edges with extra wrap or use stockinette to protect the wrap from punctures.**



DO NOT USE:

- Bread wrappers
- Non-polyethylene plastic containers
- Containers without tight lids
- Waxed paper
- Waxed-coated freezer wrap
- Thin, semi-permeable wrap

None of these are totally moisture, air or vapour proof. **The use of these wrappings could cause food odour and taste transfer and drying of frozen food.**



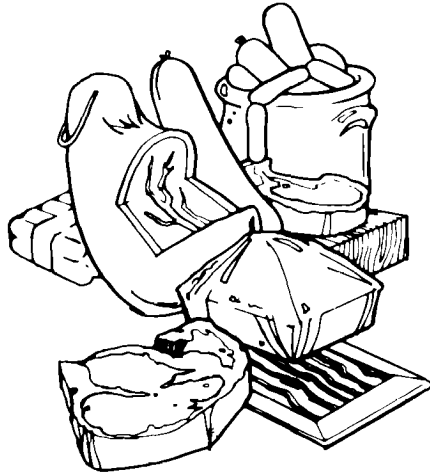
Freezing Fruits – Select ripe, blemish-free fruits. Be sure they taste as good as they look. Wash 2 to 3 quarts (litres) at a time and drain. Fruit that stands in water may lose food value and become soggy. Sort, peel, trim, pit and slice as needed.

Pack in rigid wide-mouthed containers or other recommended material. Leave head-space to allow liquids to expand during freezing.



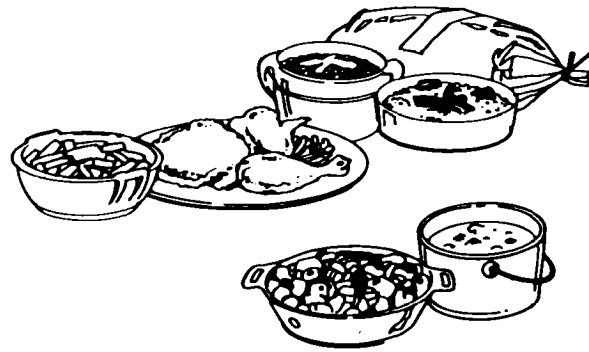
Freezing Vegetables – Freeze only fresh high-quality vegetables picked when barely mature. For best results, freeze no more than 2 to 3 hours after picking. Wash in cold water, sort and cut into appropriate sizes. Blanch or scald. Pack in recommended container and freeze.

Do not freeze lettuce, celery, carrot sticks, potatoes or fresh tomatoes. All will become limp or mushy. Tomatoes will collapse when thawed.



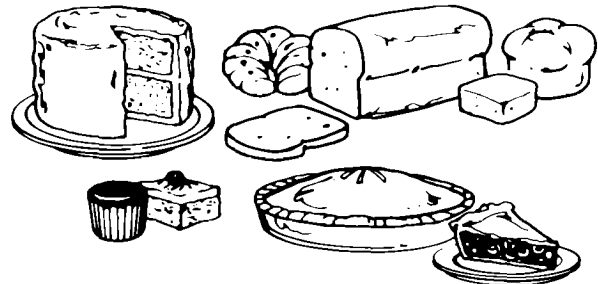
Freezing Meats – The meat you thaw can only be as good as the meat you freeze. "Drugstore" wrap in meat-size packages. Flat cuts or patties should be wrapped individually or in layers separated by a double thickness of freezer wrap.

Make sure store wrappings are moisture and vapour proof. If not, re-wrap meats with one of the wraps recommended under "Packaging."



Freezing Cooked Food – Prepare cooked foods as you would for the table; shorten cooking time 10 to 15 minutes to allow for additional cooking during reheating. Omit seasonings and part of the liquid. Plan to add them at reheating time. Potatoes should also be added to soup and stew at heating time. Add crumb and cheese toppings at heating time.

Cool as rapidly as possible and freeze at once. Liquid or semi-liquid dishes may be frozen in recommended containers with *head-space*. Casseroles and other more solid foods may be frozen in the baking container. If you don't want to leave your casserole dish in the freezer, line it with foil. Bake, cool, freeze, lift out the foil package, bag it and return to freezer.



Freezing Baked Goods – Wrap baked breads in recommended material. Thaw in wrapping. Unbaked yeast breads can be frozen after the first rising. Punch down, wrap and freeze.

Bake cookies as usual. Cool and freeze on trays, then pack in recommended freezer bags or cartons. Unbaked cookies may be dropped, molded or rolled and frozen on cookie trays. Store in bag or carton; bag without thawing. Refrigerator-type cookies can be wrapped and frozen in roll form. Thaw only enough to slice when ready to bake.

Fruit pies are best frozen unbaked. Bake without thawing. Bake pecan and similar pies before freezing...rich fillings do not freeze solid. Cut steam vents in top crusts when ready to bake.

IMPORTANT: Do not expect your freezer to quick-freeze any large quantity of food. Put no more unfrozen food into the freezer than will freeze within 24 hours. (No more than 2 to 3 pounds of food per cubic foot of freezer space.) Leave enough space for air to circulate around packages. Be careful to leave enough room at the front so the door can close tightly.

FOOD STORAGE CHART

Storage times* will vary according to the quality of the food, the type of packaging or wrap used (moisture and vapour-proof), and the storage temperature which should be 0°F (-17.8°C).

Food	Storage Time
FRUITS	
Fruit juice concentrate	12 months
Commercially frozen fruit	12 months
Citrus fruit and juices	4 to 6 months
Others	8 to 12 months
VEGETABLES	
Commercially frozen	8 months
Home frozen	8 to 12 months
MEAT	
Bacon	4 weeks or less
Corned beef	4 weeks or less
(Salting meat shortens freezer life)	
Frankfurters	1 month
Ground beef, lamb, veal	2 to 3 months
Roasts:	
Beef	6 to 12 months
Lamb and veal	6 to 9 months
Pork	4 to 8 months
Sausage, fresh	1 to 2 months
Steaks and chops:	
Beef	8 to 12 months
Lamb, veal, pork	3 to 4 months
FISH	
Cod, flounder, haddock sole	6 months
Blue fish, salmon	2 to 3 months
Mackerel, perch	2 to 3 months
Breaded fish (purchased)	3 months
Clams, oysters, cooked fish, crab, scallops	3 to 4 months
Alaskan king crab	10 months
Shrimp, uncooked	12 months
POULTRY	
Chicken or turkey, whole or parts	12 months
Duck	6 months
Giblets	2 to 3 months
Cooked poultry w/gravy	6 months
Slices (no gravy)	1 month
MAIN DISHES	
Stews; meat, poultry and fish casserole	2 to 3 months
TV dinners	3 to 6 months

Food	Storage Time
DAIRY PRODUCTS	
Butter	6 to 9 months
Margarine	12 months
Cheese:	
Camembert, Mozzarella, farmer's	3 months
Creamed cottage	DO NOT FREEZE
Cheddar, Edam, Gouda, Swiss, brick, etc.	6 to 8 weeks
Freezing can change texture of cheese.	
Ice cream, ice milk, sherbet	2 months
EGGS	
Whole (mixed)	12 months
Whites	12 months
Yolks	12 months
(Add sugar or salt to yolks or whole mixed eggs)	
BAKED GOODS	
Yeast breads and rolls	3 months
Baked Brown 'N Serve rolls	3 months
Unbaked breads	1 month
Quick breads	2 to 3 months
Cakes, unfrosted	2 to 4 months
Cakes, frosted	8 to 12 months
Fruit cakes	12 months
Cookie dough	3 months
Baked cookies	8 to 12 months
Baked pies	1 to 2 months
Pie dough only	4 to 6 months

*Based on U.S.D.A. and Michigan Cooperative Extension Service suggested storage times.

If electricity goes off

Call the power company. Ask how long power will be off.

- If service is to be interrupted 24 hours or less, **keep both doors closed**. This will help frozen foods to stay frozen.
- If service is to be interrupted longer than 24 hours:
 - Remove all frozen food and store in a frozen food locker. Or...
 - Place 2 lbs. (0.9 kg) of dry ice in freezer for every cu. ft. of freezer space. This will keep frozen foods for 2 to 4 days. Wear gloves to protect your hands from dry ice burns.
 - If neither food locker storage nor dry ice is available, use or can perishable food at once.
- A full freezer will stay cold longer than a partly filled one. A freezer full of meat will stay cold longer than a freezer full of baked goods. If food contains ice crystals, it may be safely refrozen, although the quality and flavour may be affected. Use refrozen foods quickly. If the condition of the food is poor or if you feel it is unsafe, dispose of it.

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; freeze other items.

1. Turn off your ice maker.
2. Shut off the water supply to the ice maker.
3. Empty the ice bin.
4. Make sure all ice crescents are dispensed out of the mechanism.

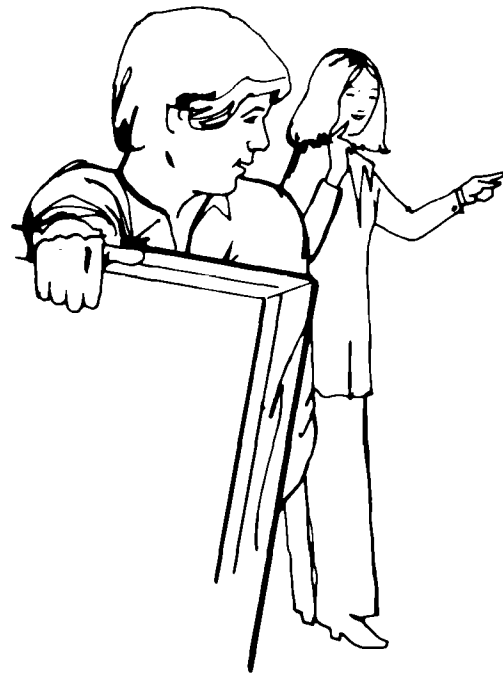
Long vacations...

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

Unplug the refrigerator and clean it...rinse well and dry. Tape rubber or wood blocks to the tops of both doors...keeping them open far enough for air to get in. This will keep odour and mold from building up.



WARNING: Do not allow children near the refrigerator when the doors are blocked open. They may become injured or trapped.



Moving...

Shut off the ice maker water supply a day ahead of time. Disconnect the water line. After the last supply of ice drops, lift the signal arm to turn off the ice maker. Make sure all ice crescents are dispensed out of the mechanism.

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

Remove everything that comes out. Wrap all parts well and tape them together so they don't shift and rattle.

Also, remove the water supply tank behind the meat drawer by:

1. Disconnecting water inlet and outlet tubes at the top of the tank.
2. Removing three mounting screws from the tank.
3. Draining the tank.

Re-install the empty tank, and remember to check for tight water connections when the refrigerator is hooked up at your new location.

Screw in the levelling rollers; tape the doors shut; tape the electric cord to the cabinet. When you get to your new home, put everything back, level the refrigerator, reconnect the water supply and refer to page 4.

To restart refrigerator, see "Using Your Refrigerator."

Before calling for assistance...

Performance problems often result from little things you can find and fix yourself without tools of any kind.

If your refrigerator will not operate:

- Is the electric cord plugged into a live circuit with proper voltage? (See page 4.)
- Have you checked your home's main fuses or circuit breaker box?
- Is the Refrigerator Control ON?

If there is a rattling or jingling noise or unfamiliar sounds:

- Is something on top or behind the refrigerator making noise when the refrigerator is running?
- New features on your new 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:

- Have you checked your home's main fuses or circuit breaker?
- Is the power supply cord plugged into a live circuit with the proper voltage? (See page 4.)

If a bulb is burned out:

- See instructions for changing light bulbs on page 7. Use appliance bulbs only.

If the motor seems to run too much:

- Is the condensor free of dust and lint?
- On hot days, or if the room is warm, the motor naturally runs longer.
- If the door has been opened a lot, or if a large amount of food has been put in, the motor will run longer to cool down the interior.

Remember: Motor running time depends on different things; number of door openings, amount of food stored; temperature of the room, setting of the controls.

Your new refrigerator may be larger than your old one so it has more space to be cooled. It also has a regular freezer instead of a frozen food compartment. All this means better refrigeration and may require more running time than your old one.

Direct Factory Branches

British Columbia

Vancouver (Burnaby)	Inglis Limited 2991 Grandview Hwy.	432-7416
Victoria	Inglis Limited 3121 Steele Street	386-2208
Surrey	Inglis Limited Unit #2, 8145 - 130th St.	590-6422

Alberta

Calgary	Inglis Limited 6025 12th Street S.E. No. 15	253-9267
Edmonton	Inglis Limited 12235 Fort Road	474-8576

Ontario

Toronto (Mississauga)	Inglis Limited 5945 Ambler Drive	624-2800
Toronto (Markham)	Inglis Limited 110 Torbay Road, Unit 1	475-9511
Windsor	Inglis Limited 3180 Grand Marais Ave. E.	944-3551
London	Inglis Limited 317 Adelaide St. S. Suite 109	686-8633
Hamilton	Inglis Limited 310 Kenora Ave.	560-7444
Barrie	Inglis Limited 4 Alliance Blvd.	726-3922
Ottawa	Inglis Limited 28 Capital Drive	225-0510

Saskatchewan

Regina	Inglis Limited 632 East 4th Ave.	569-9681
Saskatoon	Inglis Limited 1505 Ontario Ave.	652-9285

Manitoba

Winnipeg	Inglis Limited 1683 Church Ave.	694-5308
----------	------------------------------------	----------

Quebec

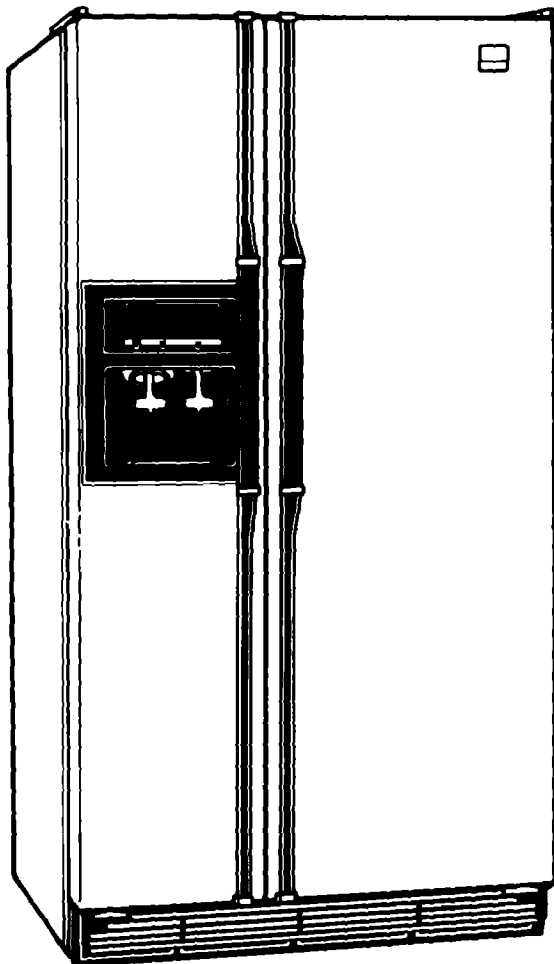
Montreal East	Inglis Limited 8620 Pie IX Boul.	376-5260
Montreal West	Inglis Limited 6230 Trans Canada Highway	735-8402
Brossard	Inglis Limited 9605 F. Ignace St.	397-1840
Chicoutimi	Inglis Limited 163 Bosse Street W.	543-0267
Quebec City	Inglis Limited 5275 Blvd. Wilfrid Hamel, Suite 140	871-5251
Sherbrooke (Rock Forest)	Inglis Limited 4848 Blvd. Bourque, P.O. Box 1710	564-6565
Trois Rivières	Inglis Limited 5427 Blvd. Royal	375-9674

Nova Scotia

Dartmouth	Inglis Limited 10 Akerley Blvd., Suite 23	469-6634
-----------	--	----------

For services in areas other than those listed, contact your Appliance Dealer.

Guide d'utilisation et d'entretien



**RÉFRIGÉRATEUR-
CONGÉLATEUR
SANS GIVRE**

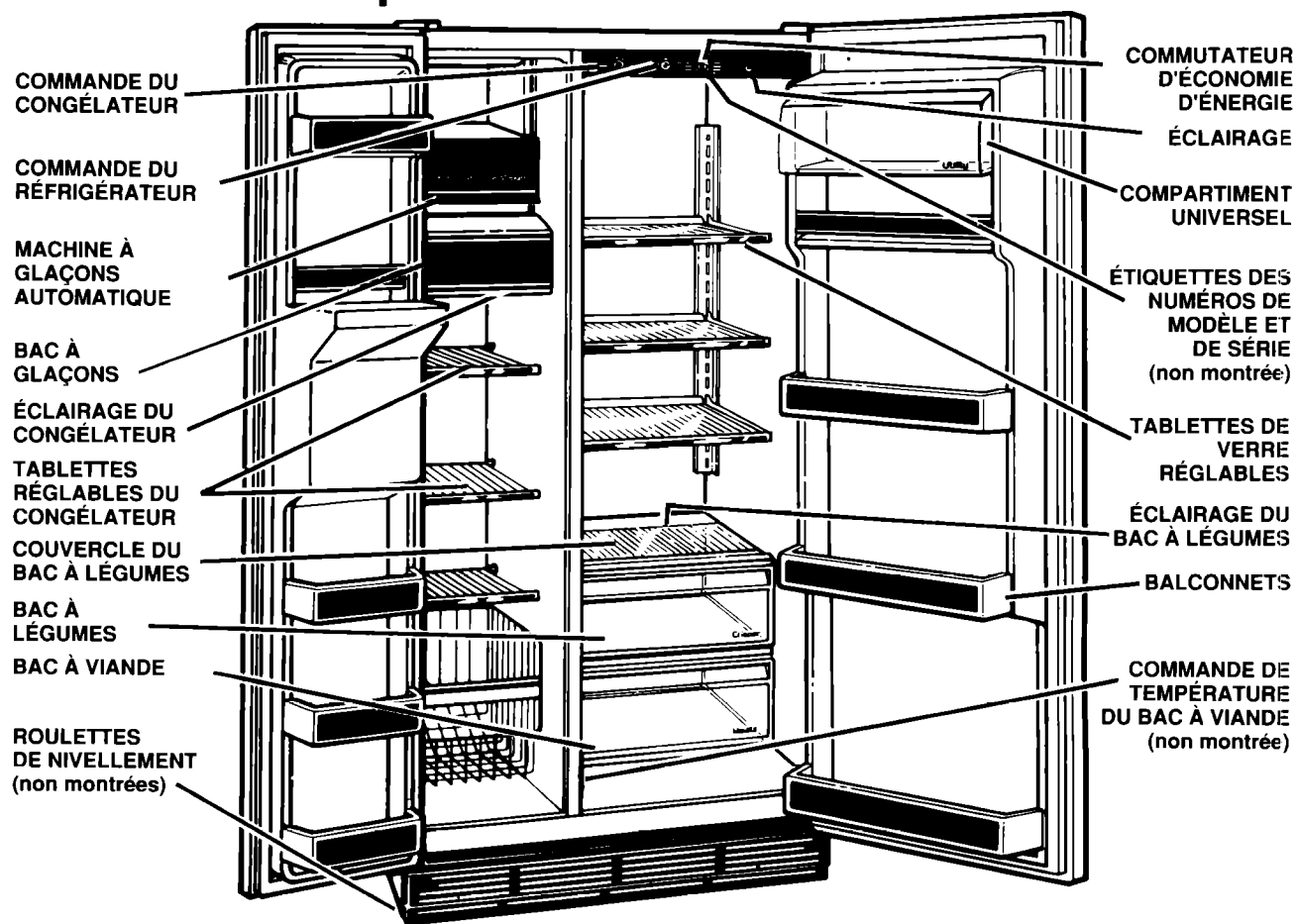
Pièce N° 913478
Réf. P/N 1120561

Veillez lire le présent guide d'utilisation et d'entretien avant de vous servir du réfrigérateur...

La présente brochure explique comment installer le réfrigérateur, le nettoyer, déplacer les tablettes et régler les commandes. Elle indique même les nouveaux bruits auxquels vous devez vous attendre.

Prenez grand soin de votre appareil neuf. Servez-vous-en uniquement comme réfrigérateur domestique.

Pièces et caractéristiques



Copiez ici les numéros de modèle et de série . . .

Si vous téléphonez pour obtenir du service ou poser une question, ayez ces renseignements à portée de la main:

1. Les numéros de modèle et de série (figurant sur l'étiquette apposée à l'endroit montré).
2. La date d'achat inscrite sur le reçu.

Copiez ces renseignements dans ces espaces. Conservez ensemble le présent Guide, la garantie et le reçu de caisse dans un endroit pratique.

Numéro de modèle

Numéro de série

Date d'achat

Numéro de téléphone de la compagnie de service

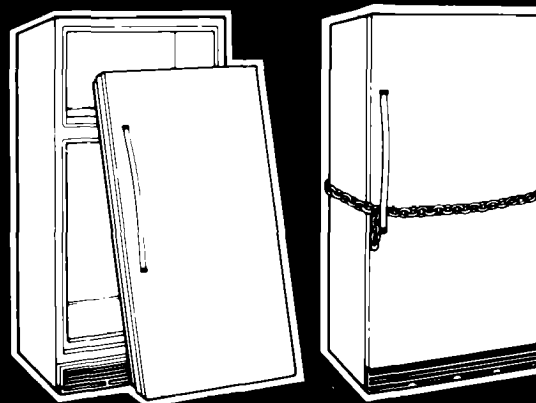
Table des matières

	Page		Page
LA SÉCURITÉ AVANT TOUT	3	Retrait du panier du congélateur	7
AVANT LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL	3	Remplacement des ampoules électriques	7
Installation correcte	4	Retrait de la grille de la base	8
Nivellement du réfrigérateur-congélateur	4	Distributeur d'eau froide et de glaçons	8
Enlèvement des étiquettes commerciales	4	Bruits	10
Nettoyage	4	Suggestions pour la conservation d'énergie ..	10
Branchement	4	NETTOYAGE DU RÉFRIGÉRATEUR	10
UTILISATION DU RÉFRIGÉRATEUR	5	Tableau de nettoyage	11
Réglage des boutons de commande	5	GUIDE DE LA CONSERVATION DES	
Changement du réglage des boutons de		ALIMENTS	12
commande	5	Conservation des aliments frais	12
Commutateur d'économie d'énergie	5	Conservation des aliments congelés	13
Réglage de la température du bac		PRÉPARATIFS AVANT LE DÉPART EN	
à viande	6	VACANCES OU LE DÉMÉNAGEMENT	16
Réglage des tablettes du réfrigérateur	6	AVANT DE PLACER UN APPEL	
Retrait du bac à légumes, du bac à viande		DE SERVICE	17
et du couvercle	6	SUCCURSALES DE L'USINE	18
Retrait et réglage des tablettes du			
congélateur	7		

Sécurité avant tout

Les enfants qui s'enferment ou qui suffoquent dans un réfrigérateur ne sont pas choses du passé. Les réfrigérateurs mis au rebut ou abandonnés présentent des risques... même si ce n'est que pour quelques jours.

Ne prendre aucun risque au moment de se défaire d'un réfrigérateur usagé. Contribuer à la prévention des accidents.



Avant le branchement de l'appareil

Important

Avant d'utiliser le réfrigérateur, vous êtes responsable de vous assurer que l'appareil:

- est installé sur un plancher au niveau capable d'en supporter le poids et dans une zone appropriée pour sa taille et son utilisation.
- est raccordé uniquement à la prise de courant, à la source d'alimentation et à la mise à la terre appropriées (consulter les instructions sur les exigences relatives aux connexions électriques et à la mise à la masse).
- sert uniquement à l'usage pour lequel un réfrigérateur domestique est conçu.
- n'est pas installé à proximité d'un four, d'un appareil de chauffage ou d'une autre source de chaleur.
- est entretenu de façon adéquate.
- n'est pas exposé aux intempéries.
- est installé dans une pièce où la température n'atteindra pas moins de 5°C (41°F).
- n'est pas utilisé par quiconque est incapable d'en assurer le fonctionnement correct.
- n'est pas chargé d'aliments avant d'avoir eu le temps de refroidir suffisamment.

Installation correcte ...



1. Prévoir 1/2 po (1,25 cm) de jeu de chaque côté et au-dessus du réfrigérateur pour faciliter l'installation.
2. Si le réfrigérateur est posé contre un mur, il serait bon de prévoir de l'espace supplémentaire du côté des charnières de façon à permettre l'ouverture plus grande de la porte.
3. Le réfrigérateur peut être installé directement contre le mur.

Enlèvement des étiquettes commerciales ...

Avant d'utiliser le réfrigérateur, enlevez l'étiquette du Guide d'achat du consommateur, le ruban et toute étiquette intérieure. **Pour éliminer l'adhésif restant:**

1. Frotter vivement à l'aide du pouce de façon à former une boule, puis enlever.
OU
2. Verser du détergent à vaisselle liquide sur la zone et laisser tremper avant d'enlever l'adhésif comme décrit à l'étape 1.

NE PAS UTILISER d'alcool à friction ni de solvants inflammables ou toxiques, tels que acétone, essence, tétrachlorure de carbone, etc., car ils risquent d'endommager le matériel.

REMARQUE: NE PAS ENLEVER LES ÉTIQUETTES D'INSTRUCTIONS PERMANENTES APOSÉES À L'INTÉRIEUR DU RÉFRIGÉRATEUR.

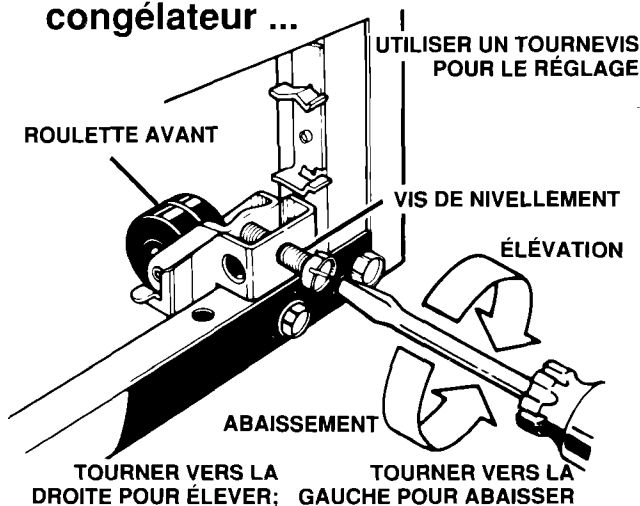
Ne pas retirer non plus la fiche technique fixée sous le réfrigérateur, à l'avant.

Nettoyage ...

Avant d'utiliser le réfrigérateur, le nettoyer. Consulter les instructions de nettoyage à la page 10.

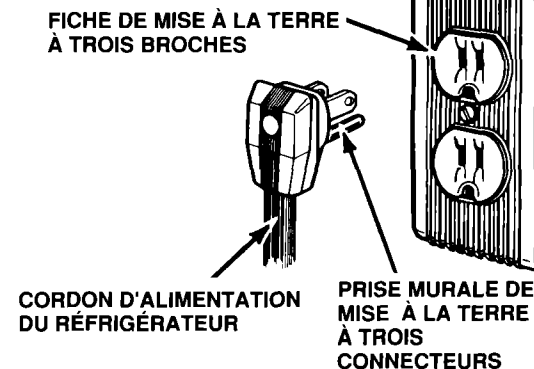


Nivellement du réfrigérateur-congélateur ...



1. Enlever la grille de la base (voir la page 8).
2. Pour relever l'avant, tourner la vis dans la direction montrée.
3. Pour abaisser l'avant, tourner la vis dans la direction montrée.
4. Vérifier à l'aide d'un niveau.
5. Remettre la grille de la base (voir la page 8).

Branchement ...

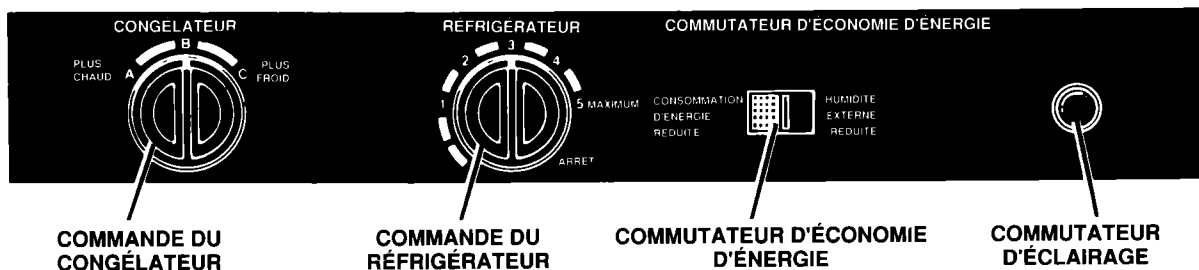


MÉTHODE RECOMMANDÉE DE MISE À LA MASSE

Une source d'alimentation de 115 volts, 60 Hz., c.a. de 15 ampères, protégée par fusible et adéquatement mise à la masse, est requise. Il est recommandé d'utiliser un circuit distinct exclusivement pour alimenter l'appareil.

Ne pas employer de rallonge. Utiliser une prise murale qui ne puisse être mise hors circuit à l'aide d'un commutateur ou d'une chaîne.

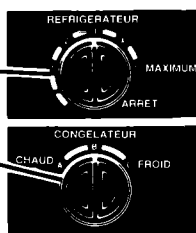
Utilisation du réfrigérateur



Réglage des commandes ...

Les commandes du réfrigérateur et du congélateur se trouvent à l'intérieur du réfrigérateur. Au moment du branchement initial de l'appareil:

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



Avant d'y placer des aliments, laisser le réfrigérateur refroidir complètement (ce qui prend plusieurs heures). **Ces réglages devraient convenir pour l'utilisation domestique normale de l'appareil.**

Les commandes sont réglées à la température appropriée lorsque le lait ou le jus est froid au goût et que la crème glacée est ferme.

Changement du réglage des commandes ...

S'il est nécessaire de modifier la température du réfrigérateur ou du congélateur, utiliser les réglages énumérés dans le tableau ci-dessous.

CONDITION:	CAUSE:	RÉGLAGE RECOMMANDÉ DES COMMANDES:	
Compartiment réfrigérateur TROP CHAUD	Ouverture fréquente de la porte Ajout d'une grande quantité d'aliments Température de la pièce trop basse	Réfrigérateur Congélateur	4 A
Compartiment congélateur TROP CHAUD	Ouverture fréquente de la porte Ajout d'une grande quantité d'aliments Pièce très froide (réduction du nombre de cycles)	Réfrigérateur Congélateur	3 C
Compartiment réfrigérateur TROP FROID	Réglage incorrect des commandes pour les conditions	Réfrigérateur Congélateur	2 B
FABRICATION LENTE des glaçons	Forte utilisation de glaçons Pièce très froide (réduction du nombre de cycles)	Réfrigérateur Congélateur	3 C
DEUX COMPARTIMENTS TROP CHAUDS	Ouverture fréquente de la porte Ajout d'une grande quantité d'aliments Température ambiante très chaude ou très froide	Réfrigérateur Congélateur	4 B

Commutateur d'économie d'énergie ...

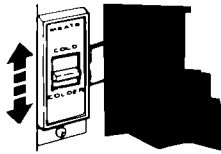
Le **commutateur d'économie d'énergie** situé sur le panneau de commandes actionne les éléments chauffants électriques installés autour de la porte. Ces éléments

contribuent à prévenir la formation de buée sur la caisse du réfrigérateur.

1. Utiliser le réglage **CONSOMMATION D'ÉNERGIE RÉDUITE** lorsque le taux d'humidité est faible.
2. Utiliser le réglage **HUMIDITÉ EXTERNE RÉDUITE** si de la buée se forme sur la caisse du réfrigérateur. Le voyant est allumé lorsque le commutateur est en position **HUMIDITÉ EXTERNE RÉDUITE**.



Réglage de la température du bac à viande ...



**UTILISER LA COMMANDE
POUR RÉGLER LA
TEMPÉRATURE DU
BAC À VIANDE**

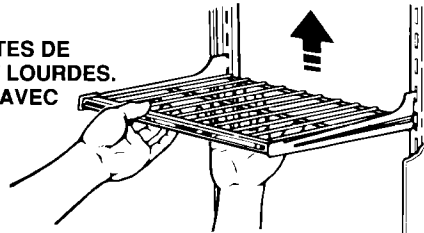
De l'air froid parvient aux parois du bac à viande au moyen d'une ouverture percée entre le congélateur et le réfrigérateur. Ceci contribue à garder la viande plus froide que dans le reste du réfrigérateur.

Pour régler la température de l'air, glisser le commutateur dans la position voulue.

Réglage des tablettes du réfrigérateur ...

Les tablettes peuvent être réglées en fonction des besoins personnels. Les tablettes de verre sont suffisamment résistantes pour supporter bouteilles, lait et autres articles lourds.

**LES TABLETTES DE
VERRE SONT LOURDES.
LES MANIER AVEC
PRUDENCE.**



Pour retirer les tablettes de verre:

1. Incliner l'avant.
2. Soulever l'arrière.
3. Glisser la tablette à l'extérieur en tirant.

Pour remettre les tablettes de verre:

1. Insérer les crochets arrière dans les fentes des supports de la tablette.
2. Soulever l'avant de la tablette jusqu'à ce que les crochets s'enfoncent dans la fente. Abaisser l'avant de la tablette pour la mettre au niveau.

Retrait du bac à légumes, du bac à viande et du couvercle ...

Pour retirer le bac à légumes et le bac à viande:

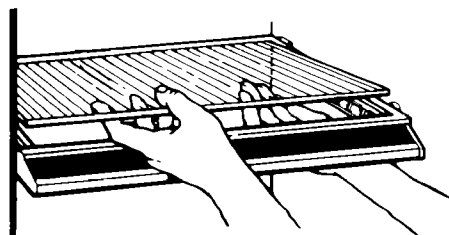
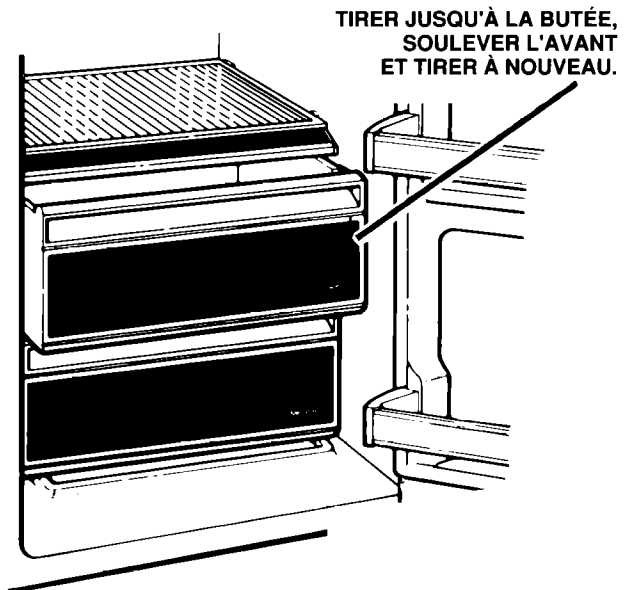
1. En tirant, glisser le bac à légumes et le bac à viande jusqu'à la butée, soulever le bac, puis le glisser complètement à l'extérieur.
2. Pour remettre, procéder à l'inverse.

Pour retirer les couvercles:

1. Placer les mains sous le panneau en verre du bac à légumes, le soulever, puis le retirer.
2. Soulever l'avant du cadre du couvercle.
3. Retirer le cadre du couvercle en le soulevant et en tirant.
4. Suivre la même procédure pour le couvercle du bac à viande.

Pour remettre les couvercles:

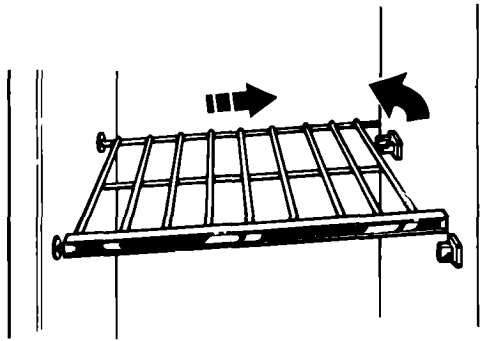
1. Insérer l'arrière du couvercle du bac à viande dans les supports à encoches des parois du réfrigérateur, puis abaisser en place.
2. Suivre la même procédure pour le cadre du couvercle du bac à légumes.
3. Glisser l'arrière du panneau en verre du couvercle du bac à légumes en place, puis abaisser l'avant.



**RETIRER LE PANNEAU EN
VERRE, SOULEVER L'AVANT
DU CADRE, PUIS L'ARRIÈRE**

**LE VERRE EST LOURD.
LE MANIER AVEC PRUDENCE.**

Retrait et réglage des tablettes du congélateur ...



**SOULEVER LE CÔTÉ DROIT,
PUIS GLISSER À L'EXTÉRIEUR.**

Pour retirer la tablette:

1. Soulever le côté droit de la tablette pour la dégager des supports.
2. Glisser la tablette à l'extérieur des orifices du support.
3. Pour remettre, refaire les étapes dans l'ordre inverse.

Pour régler la tablette:

1. Retirer la tablette.
2. Retirer les supports en les glissant vers le haut.
3. Remettre les supports au niveau voulu.
4. Réinstaller la tablette.

REMARQUE: Les supports en forme de godet vont au fond du congélateur.

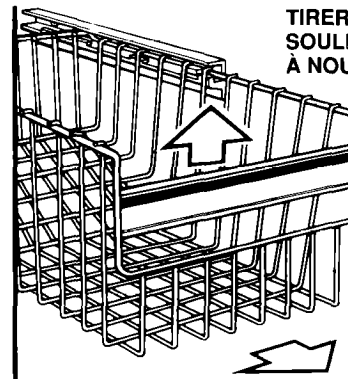
Retrait du panier du congélateur ...

Pour retirer un panier:

1. En tirant, glisser le panier à l'extérieur jusqu'à la butée.
2. Soulever l'avant pour le dégager de la butée.
3. En tirant, le glisser complètement à l'extérieur.

Pour remettre un panier:

1. Placer le panier dans les glissières.
2. S'assurer que les butées dégagent l'avant des glissières.
3. Glisser le panier en place.

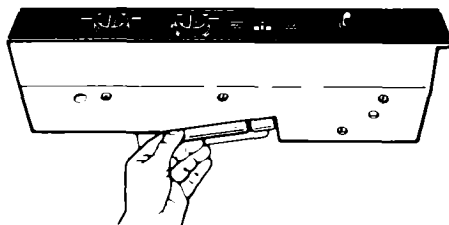


**TIRER JUSQU'À LA BUTÉE,
SOULEVER, PUIS TIRER
À NOUVEAU.**

Remplacement des ampoules électriques ...



AVERTISSEMENT: Avant d'enlever une ampoule électrique ou de retirer un écran protecteur pour nettoyage, débrancher le réfrigérateur de la prise ou fermer la source d'alimentation principale. Tout manquement à prendre une telle précaution pourrait provoquer électrocution ou blessures.



Pour remplacer l'ampoule du réfrigérateur:

1. Saisir l'ampoule située derrière le panneau de commandes.
2. Enlever l'ampoule.
3. La remplacer par une ampoule tubulaire pour appareil de 40 watts.

Pour remplacer l'ampoule supérieure du congélateur:

1. Soulever le dessus de l'écran protecteur et l'enlever en tirant.
2. Enlever l'ampoule.
3. La remplacer par une ampoule tubulaire pour appareil de 40 watts.
4. Remettre l'écran protecteur.

Pour remplacer l'ampoule derrière le bac à légumes:

1. Saisir l'avant de l'écran protecteur de l'ampoule.
2. Soulever l'avant de la tablette et retirer l'écran protecteur.
3. Retirer l'ampoule.
4. La remplacer par une ampoule pour appareil de 40 watts.
5. Remettre l'écran protecteur.

Pour remplacer l'ampoule inférieure du congélateur:

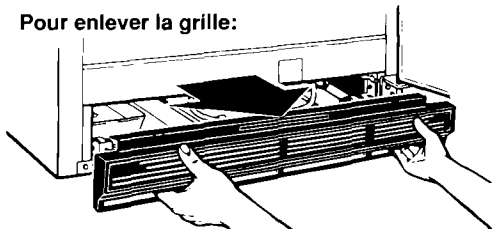
1. Appuyer sur les côtés de l'écran protecteur jusqu'à ce qu'il se dégage.
2. Remplacer l'ampoule par une ampoule pour appareil de 40 watts.
3. Remettre l'écran protecteur.

Pour changer l'ampoule du distributeur de glaçons:

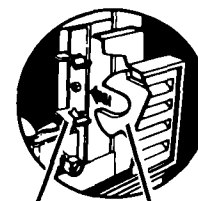
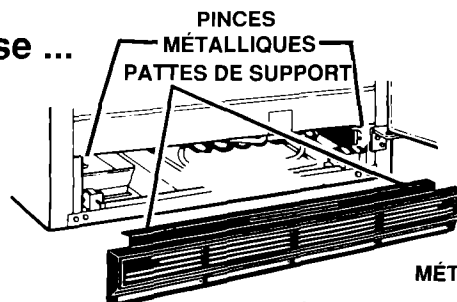
1. Saisir l'ampoule située dans la zone du distributeur.
2. La remplacer par une ampoule à grand rendement de 10 watts.

Retrait de la grille de la base ...

Pour enlever la grille:



1. Ouvrir les portes.
2. Retirer la grille de la façon montrée.
3. **Ne pas enlever la fiche technique** fixée derrière la grille.



PINCES MÉTALLIQUES
PATTES DE SUPPORT

Pour remettre la grille:

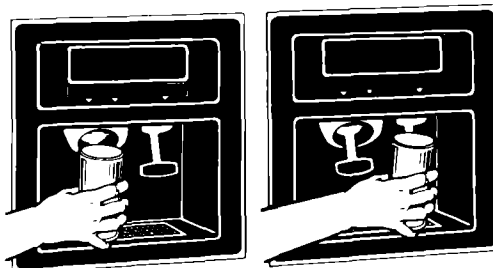
1. Aligner les pattes de support de la grille sur les pinces métalliques.
2. Appuyer fermement pour enclencher en place.
3. Fermer les portes.

Distributeur d'eau froide et de glaçons ...

DISTRIBUTION DE GLAÇONS:

Appuyer un verre **résistant** contre la barre du distributeur (un verre fragile risque de se briser à cause de la pression et de l'agitation des glaçons). Retirer le verre pour mettre fin à la distribution.

Il est possible que les premiers glaçons produits par la machine aient un arrière-goût en raison des pièces et tuyaux neufs. Les jeter.



Appuyer sur la barre du distributeur de glaçons.

Le petit plateau se trouvant derrière le distributeur est destiné à contenir les **petites** quantités renversées. Il n'est pas muni d'une rigole d'écoulement. **Ne pas y verser d'eau.**

Les glaçons sont distribués à partir du compartiment de la machine à glaçons situé dans le congélateur. La pression exercée sur la barre du distributeur actionne l'ouverture de la trappe installée dans une chute entre le distributeur et le bac à glaçons. Les glaçons du compartiment sont poussés vers la chute. Dès que la pression sur la barre est relâchée, une tonalité retentit durant quelques secondes.

L'eau froide provient d'un réservoir, situé à l'arrière du bac à viande, d'une teneur d'environ 50 onces (1,5 L).

Au moment du raccordement initial du réfrigérateur, appuyer sur la barre du distributeur à l'aide d'un verre ou d'un bocal jusqu'à l'obtention de 2 ou 3 pintes (1,9 à 2,8 L) d'eau et jeter cette dernière.

Cette eau sert à rincer le réservoir et les tuyaux.

La première fois que le réservoir est rempli, laisser refroidir l'eau plusieurs heures.

DISTRIBUTION D'EAU FROIDE:

Appuyer un verre **résistant** contre la barre du distributeur d'eau (un verre fragile risque de se briser en raison de la pression). Retirer le verre pour mettre fin à la distribution d'eau.

Utiliser suffisamment d'eau chaque semaine pour la garder fraîche.

REMARQUE: Les grandes quantités de glaçons devraient être puisées dans le bac à glaçons et non extraites du distributeur.

Problèmes courants

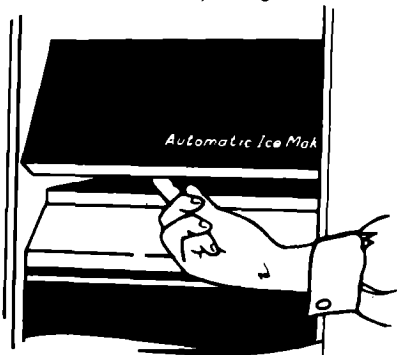
PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Non-fonctionnement du distributeur.	Porte du congélateur ouverte.	• Fermer la porte du congélateur.
Non-fonctionnement du distributeur de glaçons.	Installation incorrecte du bac à glaçons. Glacé incorrecte.	• S'assurer que le bac est enfoncé jusqu'au fond. • Utiliser uniquement les demi-lune de la machine. Les autres formes ne se distribueront pas adéquatement.
Panne du distributeur de glaçons.	Pression trop longue sur la barre du distributeur.	• Attendre environ 3 minutes pour permettre au moteur du distributeur de se recalibrer. • Puiser les grandes quantités de glaçons dans le bac au lieu de les extraire du distributeur.
Arrière-goût ou mauvaise odeur de la glace.	Glace attirant les odeurs en suspension dans l'air. Glace non fraîche. Qualité de l'eau. Emballage incorrect des aliments. Nettoyage nécessaire du bac à glaçons et du congélateur. Tuyaux de raccordement de la machine à glaçons. Machine à glaçons neuve.	• Consommer rapidement ou ranger dans un contenant muni d'un couvercle. • La jeter et en faire d'autre. • L'eau contenant des minéraux (comme du soufre) peut exiger un filtre. • Emballer les aliments correctement. Voir pages 13 et 14. • Nettoyer le congélateur et le bac à glaçons. Voir "Tableau de nettoyage" à la page 11. • Suivre les instructions d'installation pour assurer le raccordement correct de la machine à l'approvisionnement d'eau. • Les premiers glaçons provenant d'une machine neuve peuvent avoir un arrière-goût. Jeter la glace et en faire d'autre.

CONSEILS

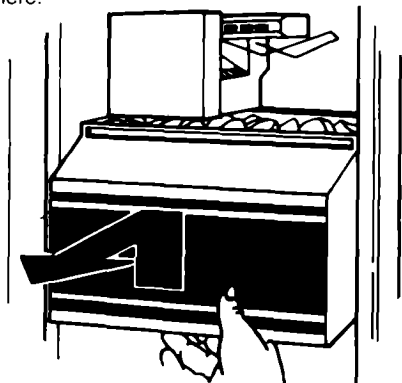
- Les distributeurs fonctionnent uniquement si la porte du congélateur est fermée.
- Le distributeur de glaçons fonctionne uniquement si le bac est complètement enfoncé en place.
- **Utiliser uniquement les demi-lune de la machine à glaçons.** Les autres formes ne se distribuent pas adéquatement.
- Si plus d'un verre ou deux de glaçons est requis, les puiser directement dans le bac ou retirer le bac. Le moteur du distributeur peut s'arrêter si la barre est maintenue enfoncée trop longtemps. Il se remet en marche après environ 3 minutes.
- Les glaçons conservés trop longtemps peuvent s'éventer . . . comme l'eau. Les jeter.
- Les glaçons peuvent aussi rapetisser. L'air froid qui circule dans le bac provoque leur évaporation lente. Si vous utilisez fréquemment des glaçons, vous ne remarquerez peut-être même pas la différence.
- Pour obtenir des glaçons de qualité, il faut de la bonne eau. Il n'est pas recommandé de raccorder la machine à glaçons à une source d'eau adoucie. Les produits chimiques, comme le sel, provenant d'un adoucisseur d'eau en mauvais état de marche risquent d'endommager le moule de la machine à glaçons et de produire des glaçons de piètre qualité. Si la machine doit être raccordée à une source d'eau adoucie, il est important que l'adoucisseur soit entretenu avec soin et maintenu en bon état de marche.

Retirer et vider le bac de la machine à glaçons:

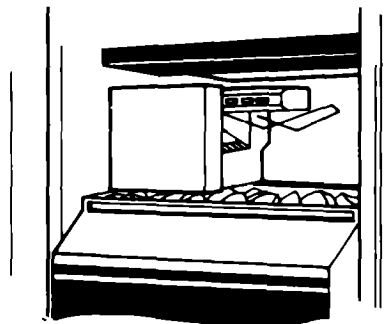
- Si le distributeur de glaçons n'a pas été ou ne sera pas utilisé durant une semaine ou plus.
- Si les glaçons fondent puis gèlent en bloc par suite d'une panne de courant.
- Si le distributeur ne sert pas régulièrement.



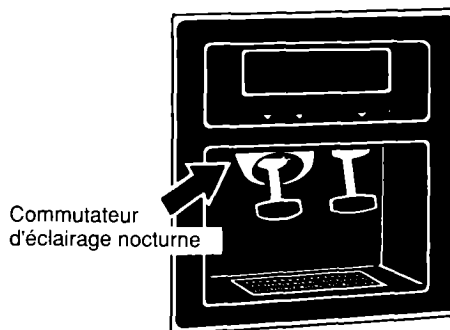
1. Tirer le panneau protecteur à partir du bas et le glisser vers l'arrière.



3. Soulever l'avant du bac. Le retirer.
4. Vider le bac. Si nécessaire, utiliser de l'eau bouillante ou chaude pour faire fondre la glace. **Ne jamais employer d'objet pointu** pour casser la glace, car ceci pourrait endommager le bac ou le mécanisme de distribution.
5. Laver à l'aide d'un détergent doux. Rincer à fond. Ne pas utiliser de nettoyeurs ou solvants durs ou abrasifs.
6. Au moment de réinstaller le bac, s'assurer de le pousser jusqu'au fond. Abaisser le bras de commande en position MARCHE pour remettre la machine en marche.



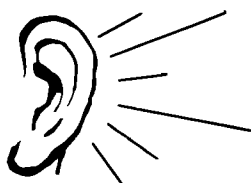
2. Soulever le bras de commande de façon à ce qu'il s'enclenche en position ARRÊT. Il est encore possible d'obtenir des glaçons, mais la machine a cessé d'en faire.



Commutateur d'éclairage nocturne

L'éclairage nocturne émane d'une ampoule à grand rendement de 10 watts. Si elle brûle, en acheter une autre chez le détaillant.

Bruits émanant de la machine ...



Il est possible que le réfrigérateur émette des bruits que le précédent ne produisait pas. Comme ces bruits sont nouveaux, ils peuvent vous inquiéter. Ne nous faites pas de souci. La plupart des bruits nouveaux sont normaux. Les surfaces dures, comme le plancher, les murs, les armoires, peuvent faire paraître les bruits plus forts.

Les paragraphes suivants décrivent les bruits qui sont susceptibles de vous sembler nouveaux et leur origine.

Bruits probables:	Causes éventuelles:
• Bourdonnement léger, sifflement doux	Ils peuvent être dus au moteur du ventilateur du réfrigérateur et à la circulation de l'air.
• Bruits secs ou claquements:	Le thermostat émet un bruit sec distinctif lorsque le moteur du réfrigérateur s'arrête. Il en émet aussi un lorsqu'il se remet en marche. La minuterie du dégivreur produit un bruit sec au début et à la fin du cycle de dégivrage.
• Glouglou:	Lorsque le réfrigérateur cesse de fonctionner, un glouglou peut se produire dans la tuyauterie durant les quelques minutes suivantes. Il est aussi possible que l'eau du dégivrage émette un bruit en tombant dans le plateau d'écoulement.
• Bruits de la machine à glaçons: – écoulement de l'eau – bruit sourd (entrechoquement des glaçons)	Comme le réfrigérateur est muni d'une machine à glaçons, vous entendrez peut-être des bourdonnements (du robinet d'eau), des glouglous et le bruit des glaçons qui s'entrechoquent.
• Bruits mécaniques:	Le réfrigérateur est équipé d'un moteur et d'un compresseur à haute efficacité. Il fonctionne plus longtemps que les anciens modèles. Il peut même sembler fonctionner sans arrêt.

Suggestions pour la conservation d'énergie ...

Vous êtes en mesure de réduire la consommation d'énergie du réfrigérateur en prenant quelques précautions.

- Vérifier si les joints des portes sont étanches. Installer la caisse au niveau pour assurer l'étanchéité.
- Nettoyer régulièrement les serpentins du condenseur.
- Ouvrir la porte le moins souvent possible. Décider des articles requis avant d'ouvrir la porte. Retirer tout le nécessaire en une seule fois. Organiser adéquatement le contenu afin d'éviter de chercher. Fermer la porte dès que les aliments sont à l'extérieur.
- Remplir le réfrigérateur au besoin, mais éviter de le surcharger et d'empêcher ainsi la circulation de l'air.
- Le réglage du réfrigérateur et du congélateur à des températures plus élevées que nécessaires consomme inutilement de l'électricité. Si la crème glacée est ferme dans le congélateur et que les boissons sont aussi froides que voulues, la température est correcte.
- Laisser le commutateur d'économie d'énergie en position CONSOMMATION D'ÉNERGIE RÉDUITE, sauf si de l'humidité se forme sur l'extérieur de l'appareil.
- S'assurer que le réfrigérateur n'est pas installé à proximité d'une source de chaleur, telle que cuisinière, chauffe-eau, fournaise, appareil de chauffage, ou directement exposé au soleil.

Nettoyage du réfrigérateur

Les compartiments réfrigérateur et congélateur se dégivrent automatiquement. Tous deux doivent cependant être nettoyés environ une fois par mois, afin de prévenir l'accumulation d'odeurs. Les gouttes devraient être essuyées immédiatement.

Pour nettoyer le réfrigérateur, placer la commande du réfrigérateur en position ARRÊT, débrancher l'appareil, retirer toutes les pièces amovibles et les nettoyer conformément aux instructions suivantes.



Pièce	Matériel	Méthode de nettoyage
Pièces amovibles (tablettes, bac à légumes, bac à viande, panier du congélateur, etc.)	Éponge ou chiffon; détergent doux et eau tiède.	<ul style="list-style-type: none"> • Laver à la main les pièces amovibles à l'aide d'eau chaude et de détergent doux. • Rincer et sécher.
Extérieur	Éponge, chiffon ou essuie-tout en papier; détergent doux; cire pour appareil (ou cire en pâte de qualité pour automobile).	<ul style="list-style-type: none"> • Laver avec de l'eau tiède et du détergent doux. • Ne pas utiliser de nettoyeurs durs ou abrasifs. • Rincer et sécher. • Cirer les surfaces métalliques peintes au moins deux fois l'an au moyen de cire pour appareils ou de cire en pâte de qualité pour automobile. Appliquer la cire avec un chiffon doux et propre. • Ne pas utiliser de cire sur les pièces en plastique. <p>Le cirage des surfaces métalliques peintes les protège contre la rouille.</p>
Parois intérieures (le congélateur doit être assez chaud pour que le chiffon n'adhère pas.)	Éponge, chiffon doux ou essuie-tout en papier; bicarbonate de soude, eau tiède, détergent doux.	<ul style="list-style-type: none"> • Laver avec de l'eau tiède et <ul style="list-style-type: none"> – du détergent doux ou du – du bicarbonate de soude (2 cuillères à soupe [26 g] ajouté à 1 pinte [0,95 L] d'eau chaude). • Rincer et sécher.
Garnitures et joints des portes	Éponge, chiffon doux ou essuie-tout en papier; détergent doux, eau tiède.	<ul style="list-style-type: none"> • Laver à l'aide de détergent doux et d'eau tiède. • Rincer et sécher. <p>NE PAS UTILISER de cires nettoyantes, de détergents concentrés, d'eau de Javel ni de nettoyeurs contenant du pétrole ou des particules plastiques.</p>
Plastiques foncés (couvertres et panneaux)	Détergent doux et eau tiède; éponge douce et propre ou chiffon doux et propre.	<ul style="list-style-type: none"> • Laver à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. • Rincer et sécher. <p>NE PAS UTILISER d'essuie-tout en papier, de nettoyeurs pour vitres, de produits à récurer ni de solvants inflammables ou toxiques, tels qu'acétone, essence, tétrachlorure de carbone, etc., car ils risquent d'égratigner ou d'endommager le matériel.</p>
Plateau d'écoulement	Éponge ou chiffon; détergent doux et eau tiède.	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer la grille de la base (voir la page 8). • Pour retirer le plateau d'écoulement, le soulever au-dessus de l'entretoise métallique (retirer le ruban le cas échéant). • Laver le plateau à l'aide d'eau chaude et de détergent doux. • Rincer et sécher. • Le remettre, le bord muni d'encoches à l'arrière, et le pousser jusqu'au fond. • S'assurer que le tuyau d'écoulement est orienté vers le plateau. • Réinstaller la base de la grille.
Serpentin du condensateur	Accessoire étroit de l'aspirateur.	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer la grille de la base. • Enlever la poussière et la charpie du condensateur au moins tous les deux mois. • Réinstaller la base de la grille.
Plancher sous l'appareil	Nettoyeurs habituels pour plancher.	<ul style="list-style-type: none"> • Tirer le réfrigérateur vers l'avant dans la mesure où les canalisations d'eau le permettent. • Nettoyer le plancher. • Repousser le réfrigérateur en place. • Vérifier si l'appareil est au niveau.

Guide de la conservation des aliments

CONSERVATION DES ALIMENTS FRAIS



Il existe une façon correcte d'emballer et de conserver des aliments au réfrigérateur et au congélateur. Si vous voulez que vos aliments restent plus frais plus longtemps, prenez le temps d'étudier les suggestions suivantes.

Légumes à feuilles...Retirer l'emballage original et éliminer les taches ou zones décolorées. Laver à l'eau froide et égoutter. Placer dans un sac ou un contenant en plastique et ranger dans le bac à légumes. L'air frais et humide aide à garder frais et croquants les légumes à feuilles.

Légumes à pelure (carottes, poivrons)...Ranger dans le bac à légumes, un sac ou contenant en plastique.

Fruits...Laver, laisser sécher et mettre au réfrigérateur dans un sac en plastique ou le bac à légumes. Ne pas laver ni équeuter les petits fruits avant le moment de leur utilisation. Les trier et les conserver dans l'emballage du magasin, dans le bac à légumes, ou les conserver sur une tablette du réfrigérateur dans un sac en papier fermé lâchement.



Viande*...La viande est périssable et dispendieuse...c'est pourquoi vous ne voulez pas en perdre une once à cause d'une méthode de conservation impropre. La liste et le tableau suivants fournissent des conseils quant à son emballage et aux périodes maximales de conservation. Ranger la viande dans le bac à viande.

Viande fraîche emballée. Conserver la viande fraîche dans son emballage original. La viande emballée sous vide peut être congelée jusqu'à un mois si le cachet n'est pas rompu. Pour la faire congeler plus longtemps, l'envelopper dans du matériel d'emballage conçu spécialement pour la congélation.

Viande fraîche non emballée. Retirer le papier d'emballage et l'envelopper dans de la pellicule plastique ou du papier d'aluminium pour la conserver non congelée.

Viande cuite. Envelopper ou couvrir la viande de pellicule plastique ou de papier d'aluminium. Placer immédiatement au réfrigérateur.

Viande salée ou fumée et charcuteries. Le jambon, le bacon, la saucisse, les charcuteries, etc., se conservent mieux dans leur emballage original. Une fois le paquet ouvert, réemballer hermétiquement dans de la pellicule plastique ou du papier d'aluminium.

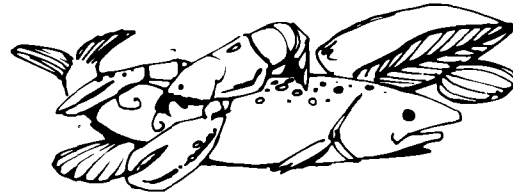
Jambon en boîte. Conserver au réfrigérateur à moins que l'étiquette ne précise que le produit peut être gardé dans l'armoire. Ne pas faire congeler.

Volaille fraîche...Emballer dans de la pellicule plastique. L'emballage plastique original peut aussi servir pour la conservation.

Type	Période approximative (jours)
Abats	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
Charcuteries	3 à 5

*Si la viande doit être conservée durant une période plus longue, suivre les instructions relatives à la congélation.

REMARQUE: Les poissons et fruits de mer frais devraient être consommés le jour même de l'achat.



Oeufs...Ranger sans laver dans le carton original ou utiliser les oeufriers du compartiment universel situé dans la porte du réfrigérateur.

Lait...Essuyer le carton. Pour qu'il se conserve mieux, placer le lait sur la tablette intérieure.

Boissons...Essuyer les bouteilles et boîtes. Ranger dans un balconnet ou sur une tablette.

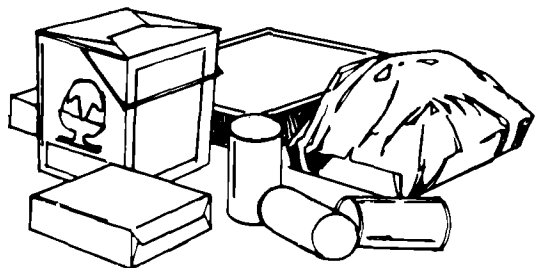
Beurre...Garder le beurre entamé dans un beurrier muni d'un couvercle ou dans le compartiment universel. Envelopper les quantités supplémentaires dans une pellicule plastique ou du papier d'aluminium.

Fromage...Le conserver dans son emballage original jusqu'à l'emploi. Une fois le paquet ouvert, réemballer hermétiquement le fromage dans une pellicule plastique ou du papier d'aluminium.

Condiments...Ranger les petits contenants et les bouteilles (ketchup, moutarde, gelée, olives) dans les balconnets pour qu'ils soient à portée de la main.

Restes...Couvrir les restes avec de la pellicule plastique ou du papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne sèchent et ne transmettent des odeurs. Il est aussi convenable d'utiliser des contenants en plastique à couvercle hermétique.

Congélation et conservation des aliments congelés

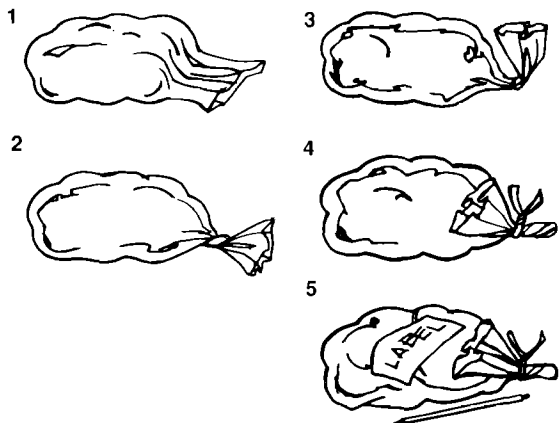


Le compartiment congélateur est conçu pour ranger les aliments surgelés en usine ou pour faire congeler de la nourriture.

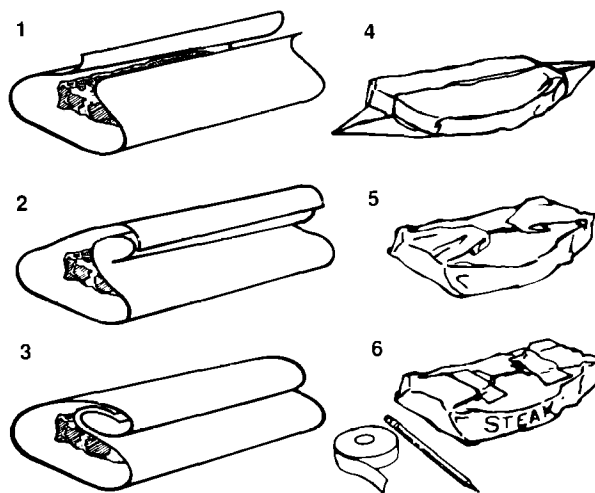
Emballage – Le secret de la congélation efficace réside dans l'emballage. L'emballage utilisé doit être étanche à l'air, à l'humidité et à la vapeur. Il doit être fermé et scellé de façon à prévenir la pénétration et l'évacuation d'air, d'humidité et de vapeur. Toute autre méthode d'emballage risque d'entraîner la propagation de saveurs et d'odeurs dans tout le réfrigérateur et l'assèchement des aliments congelés.

Les contenants en polyéthylène (plastique) rigide munis de couvercles hermétiques, les bocaux de conserve/ congélation à bord droit, le papier d'aluminium résistant, le papier recouvert de plastique et les emballages en plastique étanches (faits à partir d'une pellicule saran) sont recommandés. **REMARQUE: Les sacs de cuisson scellés à la chaleur sont faciles à utiliser et peuvent s'employer seuls ou comme doublures de cartons.**

Emballage hermétique – Au moment d'emballer hermétiquement des aliments dans un sac, **extraire l'air** (l'expansion des liquides requiert de l'espace). Tortiller le bout et le replier. Fixer l'attache fermement autour du bout replié. Placer l'étiquette à l'intérieur des sacs transparents; poser des étiquettes autocollantes sur l'extérieur des emballages opaques.



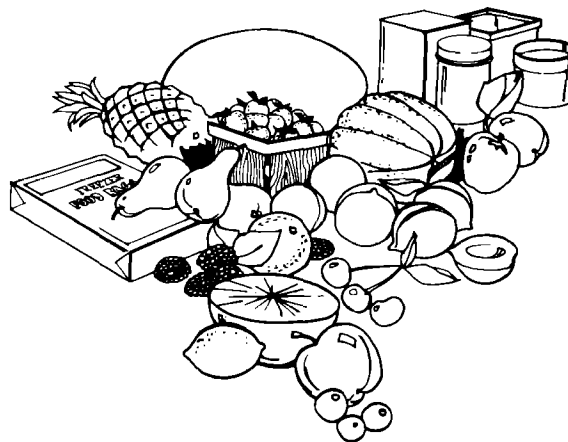
L'emballage hermétique exige un matériau "impeccable" (voir les emballages recommandés à la section "Emballage"). Couper la feuille de façon à ce qu'elle dépasse d'environ un tiers la longueur requise pour enrober l'aliment. Ramener les extrémités l'une vers l'autre et replier (vers le bas) au moins deux fois pour assurer l'étanchéité. Froncer les extrémités près de l'aliment; extraire l'air du paquet. Replier deux fois les extrémités. Terminer l'emballage et sceller avec du ruban adhésif. **REMARQUE: Afin d'éviter que l'emballage ne se déchire, utiliser du papier supplémentaire pour protéger l'emballage contre les bords pointus de la viande.**



NE PAS UTILISER:

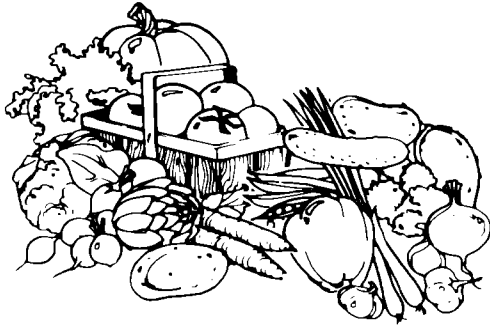
- D'emballages pour pain
- De contenants en plastique autres qu'en polyéthylène
- De contenants non munis d'un couvercle hermétique
- De papier paraffiné
- D'emballages pour congélateur enduits de cire
- D'emballages minces semi-perméables

Aucun des ces emballages n'est complètement étanche à l'humidité, à l'air et à la vapeur. **Leur emploi risque de donner lieu à des transferts d'odeurs et de saveurs et à l'assèchement des aliments congelés.**



Congélation des fruits – Choisir des fruits mûrs, sans taches. S'assurer qu'ils ont aussi bon goût qu'ils en ont l'air. Laver 2 à 3 pintes (litres) à la fois et égoutter. Les fruits qui flottent sur l'eau risquent de perdre de leur valeur alimentaire et de se saturer d'eau. Trier, peler, apprêter, dénoyauter et trancher au besoin.

Emballer dans des contenants rigides à grande ouverture ou autre matériel recommandé. Laisser de l'espace pour permettre l'expansion du liquide durant la congélation.



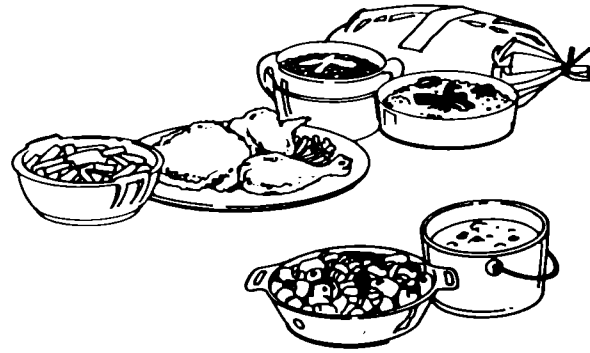
Congélation des légumes – Faire congeler uniquement des légumes frais de haute qualité cueillis lorsqu'ils sont à pleine maturité. Pour obtenir de meilleurs résultats, faire congeler au plus 2 à 3 heures après la cueillette. Laver à l'eau froide, trier et couper de la taille appropriée. Blanchir ou ébouillanter. Emballer dans un contenant recommandé et faire congeler.

Ne pas faire congeler la laitue, le céleri, les carottes, les pommes de terre ou les tomates fraîches. Tous deviennent mous et déformés. Les tomates s'affaissent au dégel.



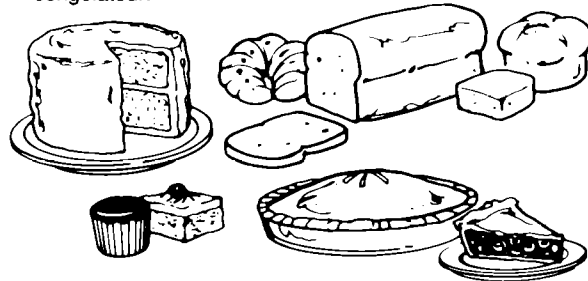
Congélation de la viande – La viande dégelée ne peut être meilleure que la viande mise à congeler. Envelopper impeccablement dans un emballage hermétique en portions repas. Les coupes minces ou les boulettes devraient être emballées individuellement ou empilées, chacune étant séparée par une double épaisseur de pellicule pour congélateur.

S'assurer que l'emballage du magasin est étanche à l'humidité et à la vapeur. Si ce n'est pas le cas, réemballer la viande avec l'un des emballages recommandés à la section "Emballage".



Congélation de la viande cuite – Préparer la viande cuite comme pour le service; réduire le temps de cuisson de 10 à 15 minutes en prévision du réchauffage après la décongélation. Omettre les assaisonnements et une partie du liquide. Les ajouter au moment de faire chauffer. Les pommes de terre devraient être ajoutées aux soupes et ragoûts au moment de faire chauffer. Il en va ainsi de la chapelure et des nappages au fromage.

Faire refroidir le plus rapidement possible et mettre à congeler immédiatement. Les aliments liquides ou semi-liquides peuvent être congelés dans des contenants recommandés en laissant de l'espace supplémentaire. Les casseroles et autres aliments plus solides peuvent être congelés dans le plat de cuisson. Pour ne pas laisser le plat de cuisson au congélateur, couvrir l'intérieur de papier d'aluminium. Faire cuire, laisser refroidir, congeler, soulever le papier d'aluminium, le déposer dans un sac et remettre au congélateur.



Congélation des pains et pâtisseries – Envelopper le pain dans le matériel recommandé. Faire décongeler dans l'emballage. Le pain à la levure non cuit peut être mis à congeler après la première levée. Couper, envelopper et congeler.

Faire cuire les biscuits comme d'habitude. Laisser refroidir et congeler sur des tôles, puis emballer dans des sacs recommandés pour congélateur ou dans des cartons. Les biscuits non cuits peuvent être versés, moulés ou roulés et congelés sur des tôles. Ranger dans des sacs ou cartons; faire cuire sans décongeler. Les biscuits type réfrigérateur peuvent être emballés et congelés sous forme de rouleaux. Au moment de faire cuire, faire décongeler seulement la quantité suffisante pour trancher.

Il est préférable de faire congeler les tartes aux fruits avant de les faire cuire. Faire cuire ensuite sans décongeler. Faire cuire les tartes aux pacanes et autres tartes similaires avant de les mettre à congeler... les garnitures riches ne se congèlent pas ferme. Au moment de les faire à cuire, percer des orifices dans la croûte supérieure.

IMPORTANT: Le congélateur ne congèle pas rapidement de grandes quantités d'aliments. Veiller à ce que la quantité d'aliments rangés ne prenne pas plus de 24 heures à congeler (au plus 2 à 3 livres d'aliments par pied cube d'espace). Laisser suffisamment d'espace pour permettre la circulation d'air entre les aliments. S'assurer aussi de laisser assez d'espace à l'avant pour que la porte ferme hermétiquement.

TABLEAU DE CONSERVATION DES ALIMENTS

La période de conservation* varie selon la qualité des aliments, le type d'emballage ou de pellicule utilisé (hermétique) et la température de conservation, qui devrait être de 0°F (-17,8°C).

Aliments	Période de conservation
FRUITS	
Jus de fruits concentré	12 mois
Fruits congelés en usine	12 mois
Jus d'agrumes et agrumes	4 à 6 mois
Autres	8 à 12 mois
LÉGUMES	
Congelés en usine	8 mois
Congelés à la maison	8 à 12 mois
VIANDE	
Bacon	4 semaines ou moins
Boeuf salé	4 semaines ou moins
(La salaison réduit la période de congélation)	
Saucisses de Francfort	1 mois
Boeuf, agneau, veau hachés	2 à 3 mois
Rôtis:	
Boeuf	6 à 12 mois
Agneau ou veau	6 à 9 mois
Porc	4 à 8 mois
Saucisses fraîches	1 à 2 mois
Biftecks et côtelettes:	
Boeuf	8 à 12 mois
Agneau, veau, porc	3 à 4 mois
POISSON	
Morue, flet, aiglefin, sole	6 mois
Tassergal, saumon	2 à 3 mois
Maquereau, perche	2 à 3 mois
Poisson pané (acheté)	3 mois
Palourdes, huîtres, poisson	
crabe, pétoncles	3 à 4 mois
Crabe royal	10 mois
Crevettes, non cuites	12 mois
VOLAILLE	
Poulet ou dinde	
entier ou morceaux	12 mois
Canard	6 mois
Abattis	2 à 3 mois
Volaille cuite avec sauce	6 mois
Tranches sans sauce	1 mois
PLATS PRINCIPAUX	
Ragoûts; viande, volaille	
et casseroles de poisson	2 à 3 mois
Dîners prêts à servir	3 à 6 mois

Aliments	Période de conservation
PRODUITS LAITIERS	
Beurre	6 à 9 mois
Margarine	12 mois
Fromage:	
Camembert, mozzarella,	
Farmer	3 mois
Cottage crème	NE PAS CONGELER
Cheddar, edam, gouda, suisse, brick, etc.	6 à 8 semaines
La congélation peut modifier la texture du fromage.	
Crème glacée, lait glacé, sorbet	2 mois
OEUFS	
Entiers	12 mois
Blancs	12 mois
Jaunes	12 mois
(Ajouter du sucre ou du sel aux jaunes ou aux oeufs entiers.)	
PAINS ET PÂTISSERIES	
Pains et petits pains à la levure	3 mois
Petits pains minute cuits	3 mois
Pains non cuits	1 mois
Pains à levure instantanée	2 à 3 mois
Gâteaux, sans glaçage	2 à 4 mois
Gâteaux, glacés	8 à 12 mois
Gâteaux aux fruits	12 mois
Pâte à biscuits	3 mois
Biscuits cuits	8 à 12 mois
Tartes cuites	1 à 2 mois
Pâte à tarte seulement	4 à 6 mois

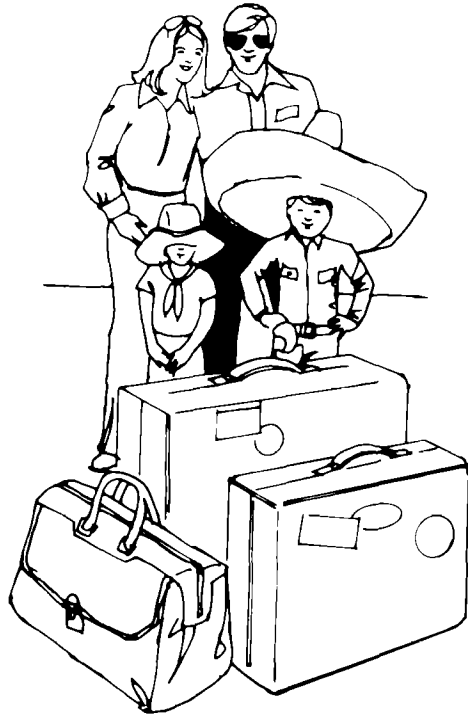
*Données basées sur les périodes de conservation recommandées du U.S.D.A. and Michigan Cooperative Extension Service.

En cas de panne de courant

Téléphoner à la régie d'électricité pour s'enquérir de la durée de la panne.

- Si le service doit être interrompu durant plus de 24 heures ou moins, **garder fermer les deux portes**. Ceci permettra d'éviter que les aliments ne dégèlent.
- Si le service doit être interrompu durant plus de 24 heures:
 - Retirer tous les aliments congelés et les déposer dans un entrepôt frigorifique ou . . .
 - Placer 2 lb (0,9 kg) de neige carbonique pour chaque pied cube d'espace de congélation. Cette mesure permettra de garder les aliments congelés durant 2 à 4 jours. Porter des gants pour se protéger les mains contre les morsures de la neige.
 - S'il n'y a pas d'entrepôt frigorifique ni de neige carbonique, consommer ou mettre en conserve immédiatement les aliments périssables.
- Un congélateur plein restera froid plus longtemps qu'un congélateur à moitié rempli. Un congélateur plein de viande restera froid plus longtemps qu'un congélateur rempli de pains et pâtisseries. Si les aliments contiennent des cristaux de glace, ils peuvent être remis à congeler sans danger même si leur qualité et saveur risquent d'être inférieures. Les utiliser le plus tôt possible. Si les aliments semblent de piètre qualité ou douteux, les jeter.

Préparatifs avant le départ en vacances ou un déménagement



Courtes vacances ...

Il n'est pas nécessaire de débrancher le réfrigérateur pour une absence de moins de quatre semaines. Consommer les aliments périssables; faire congeler les autres.

1. Mettre hors circuit la machine à glaçons.
2. Fermer l'approvisionnement d'eau de la machine à glaçons.
3. Vider le bac à glaçons.
4. S'assurer que le distributeur est exempt de toute glace.

Longues vacances ...

Si les vacances durent un mois ou plus, retirer tous les aliments du réfrigérateur. Fermer l'approvisionnement d'eau de la machine à glaçons au moins une journée à l'avance. Lorsque tous les glaçons sont épuisés, mettre hors circuit la machine à glaçons.

Débrancher le réfrigérateur et le nettoyer ... le rincer à fond et l'assécher. À l'aide de ruban adhésif, fixer des blocs de caoutchouc ou de bois à la partie supérieure de chaque porte ... de façon à ce qu'elles soient suffisamment ouvertes pour permettre la circulation de l'air à l'intérieur, afin d'éviter l'accumulation d'odeurs ou de moisissure.



AVERTISSEMENT: Ne pas laisser d'enfants jouer près du réfrigérateur lorsque les portes sont ouvertes, afin d'éviter qu'ils ne se blessent ou ne s'enferment dans l'appareil.

Pour remettre le réfrigérateur en marche, consulter la section "Utilisation du réfrigérateur".



Déménagement ...

Fermer l'approvisionnement d'eau de la machine à glaçons une journée à l'avance. Débrancher la canalisation d'eau. Une fois la glace épuisée, soulever le bras de commande et mettre hors circuit la machine à glaçons. S'assurer que le distributeur est exempt de toute glace.

Retirer tous les aliments. Emballer les aliments congelés dans de la neige carbonique. Débrancher le réfrigérateur et le nettoyer à fond.

Retirer toutes les parties amovibles. Les envelopper adéquatement et, à l'aide de ruban adhésif, les attacher ensemble de façon à ce qu'elles ne bougent ni ne s'entrechoquent.

Enlever aussi le réservoir d'eau logé derrière le bac à viande en:

1. Débranchant les canalisations d'arrivée et d'évacuation d'eau situées sur le dessus du réservoir.
2. Enlevant les trois vis de fixation du réservoir.
3. Vidant le réservoir.

Réinstaller le réservoir vide sans oublier de vérifier l'étanchéité des raccordements une fois le réfrigérateur raccordé au nouvel approvisionnement.

Visser les roulettes de nivellement; à l'aide de ruban adhésif, immobiliser les portes et fixer le cordon d'alimentation à la caisse. Une fois déménagé, remettre tous les articles en place, installer l'appareil au niveau, rebrancher l'approvisionnement d'eau et consulter la page 4.

Avant de placer un appel de service ...

Les problèmes de rendement sont souvent dus à de petits détails que vous êtes en mesure de détecter et de régler vous-même sans outils d'aucune sorte.

Si le réfrigérateur ne fonctionne pas:

- Le cordon d'alimentation est-il branché dans un circuit sous tension de voltage approprié (voir la page 4)?
- Avez-vous vérifié les fusibles principaux ou la boîte du disjoncteur?
- La commande du réfrigérateur est-elle en position MARCHE?

Entendez-vous un cliquetis, un tintement ou des bruits étranges:

- Un objet situé sur ou derrière le réfrigérateur ferait-il du bruit lorsque l'appareil fonctionne?
- Les nouvelles caractéristiques du réfrigérateur émettent des bruits nouveaux. Il est possible d'entendre l'air circuler dans le ventilateur, le cliquetis de la minuterie du système de dégivrage ou l'écoulement de l'eau du dégivrage dans le plateau d'écoulement.

Si la machine à glaçons ne fonctionne pas:

- Avez-vous laissé refroidir le réfrigérateur assez longtemps? Un réfrigérateur neuf peut prendre une nuit à refroidir.
- Le bras de commande est-il en position de MARCHE . . . c'est-à-dire abaissé?
- Le robinet d'eau est-il ouvert? L'eau parvient-elle à la machine à glaçons?

Si le plateau d'écoulement contient de l'eau:

- La situation est normale par temps chaud et humide. Il est même possible que le plateau en vienne à être à demi-plein. S'assurer que le plateau est au niveau de façon à ce qu'il ne déborde pas.

Si les ampoules n'éclairent pas:

- Les fusibles principaux ou la boîte du disjoncteur fonctionnent-ils correctement?
- Le cordon d'alimentation est-il branché dans un circuit sous tension de voltage approprié (voir la page 4).

Si une ampoule est brûlée:

- Consulter les instructions relatives au remplacement des ampoules à la page 7. Utiliser uniquement des ampoules pour appareils.

Si le moteur semble fonctionner trop souvent:

- Le condensateur est-il exempt de poussière et de charpie?
- Lorsqu'il fait chaud ou que la pièce est chaude, le moteur tourne plus longtemps en général.
- Si la porte est ouverte fréquemment ou si une grande quantité d'aliments est placée en même temps, le moteur fonctionne plus longtemps pour refroidir l'intérieur.

N'oubliez pas: Le temps de marche du moteur est fonction de plusieurs facteurs: la fréquence d'ouverture des portes, la quantité d'aliments déposée, la température de la pièce, le réglage des commandes.

Votre réfrigérateur neuf est peut-être plus gros que le précédent, d'où le fait qu'il prenne davantage de temps à refroidir. Il est aussi muni d'un congélateur ordinaire plutôt que d'un compartiment de congélation. Tous ces facteurs sont synonymes de réfrigération améliorée et, éventuellement, d'un fonctionnement plus intense.

Succursales de l'usine

Colombie Britannique

Vancouver (Burnaby)	Inglis Limitée 2991 Grandview Hwy.	432-7416
Victoria	Inglis Limitée 3121 Steele Street	386-2208
Surrey	Inglis Limitée Unit #2, 8145 - 130th St.	590-6422

Alberta

Calgary	Inglis Limitée 6025 12th Street S.E. No. 15	253-9267
Edmonton	Inglis Limitée 12235 Fort Road	474-8576

Ontario

Toronto (Mississauga)	Inglis Limitée 5945 Ambler Drive	624-2800
Toronto (Markham)	Inglis Limitée 110 Torbay Road, Unit 1	475-9511
Windsor	Inglis Limitée 3180 Grand Marais Ave. E.	944-3551
London	Inglis Limitée 317 Adelaide St. S. Suite 109	686-8633
Hamilton	Inglis Limitée 310 Kenora Ave.	560-7444
Barrie	Inglis Limitée 4 Alliance Blvd.	726-3922
Ottawa	Inglis Limitée 28 Capital Drive	225-0510

Saskatchewan

Regina	Inglis Limitée 632 East 4th Ave.	569-9681
Saskatoon	Inglis Limitée 1505 Ontario Ave.	652-9285

Manitoba

Winnipeg	Inglis Limitée 1683 Church Ave.	694-5308
----------	------------------------------------	----------

Québec

Montreal East	Inglis Limitée 8620 Pie IX Boul.	376-5260
Montreal West	Inglis Limitée 6230 Route Transcanadienne	735-8402
Brossard	Inglis Limitée 9605 F. rue Ignace	397-1840
Chicoutimi	Inglis Limitée 163 ouest, rue Bosse	543-0267
Quebec City	Inglis Limitée 5275 Boul. Wilfrid Hamel, Suite 140	871-5251
Sherbrooke (Rock Forest)	Inglis Limitée 4848 Boul. Bourque, P.O. Box 1710	564-6565
Trois Rivières	Inglis Limitée 5427 Boul. Royal	375-9674

Nouvelle-Écosse

Dartmouth	Inglis Limitée 10 Akerley Blvd., Suite 23	469-6634
-----------	--	----------

Pour obtenir du service technique à l'extérieur des centres mentionnés, veuillez communiquer avec votre marchand d'appareils ménagers.