MAYTAG®

Owner's Manual

Upright Freezers

Questions about your features?

Please contact us with your model and serial number:

Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 39
403 West 4th Street North
Newton, Iowa 50208-0039
Ph# 1-800-688-9900 in U.S.A.
1-800-688-2002 au Canada
Internet: http://www.maytag.com

Keep instructions for future reference.

Keep this manual and your sales receipt together in a safe place in case warranty service is required.

Contents

Introduction 2

Important Safety Information 3

Installation Instructions 4

Temperature Control 5

Custom Features 6

Hints and Care 7-9

Freezing Guidelines 10-12

Troubleshooting 13-14

Warranty 16

Manuel du propriétaire 17

Manual del Usuario 33

WCW Part No. 1-82180
Part No. 12631109
Form A/11/03

©2003 Maytag Appliances Sales Co.

Thank you for buying a Maytag freezer!

Please read this Owner's Manual thoroughly. This manual provides proper maintenance information.

Complete registration card and promptly return. If registration card is missing, see contact information on the front cover of your manual.

When contacting Maytag, please provide the following information. Product information is on the serial plate, located on the inside wall of the freezer.

Model Number _____

'P' Number _____

Serial Number _____

Purchase Date _____

Dealer Name _____

Dealer Address _____

Dealer Phone _____

Before calling service...

If something seems unusual, please check *Troubleshooting* section, which is designed to help you solve problems before calling service.

What if these features are different from mine?

This book is intended to show the variety of features that are available in the product line. If your freezer does not have all the options that are shown, it is not a mistake. The information provided applies to all of the models in the product line.

Important Safety Information

What You Need to Know About Safety Instructions

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

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

RECOGNIZE SAFETY SYMBOLS, WORDS, LABELS

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

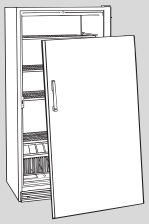
CAUTION – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

⚠ DANGER

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

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

Before you throw away your old freezer:



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

⚠ WARNING

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

1. Read all instructions before using the freezer.
2. Observe all local codes and ordinances.
3. Be sure to follow grounding instructions.
4. Check with a qualified electrician if you are not sure this appliance is properly grounded.
5. **DO NOT** ground to a gas line.
6. **DO NOT** ground to a cold-water pipe.
7. Freezer is designed to operate on a 115 Volt, 15 amp., 60 cycle line. There should be a separate, grounded circuit serving this appliance only.
8. **DO NOT** modify plug on power cord. If plug does not fit electrical outlet, have proper outlet installed by a qualified electrician.
9. **DO NOT** use a two-prong adapter, extension cord or power strip.
10. **DO NOT** remove warning tag from power cord.
11. **DO NOT** tamper with freezer controls.
12. **DO NOT** service or replace any part of freezer unless specifically recommended in Owner's Manual or published user-repair instructions. **DO NOT** attempt service if instructions are not understood or if they are beyond personal skill level.
13. Always disconnect freezer from electrical supply before attempting any service. Disconnect power cord by grasping the plug, not the cord.
14. Install freezer according to Installation Instructions. All connections for water, electrical power and grounding must comply with local codes and be made by licensed personnel when required.
15. Keep your freezer in good condition. Bumping or dropping freezer can damage freezer or cause freezer to malfunction or leak. If damage occurs, have freezer checked by qualified service technician.
16. Replace worn power cords and/or loose plugs.
17. Always read and follow manufacturer's storage and ideal environment instructions for items being stored in freezer.
18. Do not use any electrical device or any sharp instrument when defrosting your freezer.
19. Do not operate the freezer in the presence of explosive fumes.
20. Do not store flammable substances near or in this appliance.
21. After your freezer is in operation, do not touch the cold surfaces in the freezer compartment, particularly when hands are damp or wet. Skin may adhere to these extremely cold surfaces.
22. This freezer should not be recessed or built-in an enclosed cabinet. It is designed for freestanding installation only.
23. Children should not climb, hang or stand on any part of the freezer.

Save These Instructions

INSTALLATION INSTRUCTIONS

REMOVE PACKING MATERIALS:

Remove materials, tape and labels before using the freezer.

Do not use sharp instruments, rubbing alcohol, flammable fluids or abrasive cleaners. These can damage the freezer.

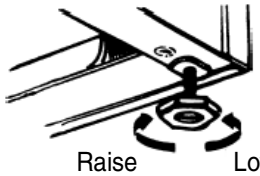
Clean your freezer before using it:

1. Use a sponge, cloth or paper towel and mild detergent in warm water to clean outside and inside of freezer, door liner and gasket.
2. Rinse and dry thoroughly.

CHOOSE FREEZER LOCATION:

1. Locate the freezer in a safe place, indoors, away from direct sunlight or heat sources such as a range, dishwasher, laundry equipment, heat vents or radiator.
2. **DO NOT** store flammables such as gasoline near the freezer.
3. Check the strength of the floor. It should hold the weight of a fully loaded freezer.
4. Allow at least 3" (7.5 cm) between top of freezer and the ceiling.
5. Allow at least 1" (2.5 cm) between back of freezer and the wall.
6. Allow 3" (7.5 cm) on each side of the freezer for ease of installation.
7. If the freezer is to be against a wall, you might want to leave extra space on the hinge side so the door can be opened wider.
8. This freezer is designed to operate at a household temperature of 32° to 110° F (0° to 43° C).

INSTALL FREEZER:



1. Locate the 2 front levelling legs among the packing materials.
2. Screw these legs into the front holes on the bottom of the freezer. The back of the freezer rests on 2 fixed supports.
3. Adjust the 2 front legs so that the front of the freezer is slightly higher than the back. When adjusted properly, the door will swing shut from 10" open.

TEMPERATURE CONTROL

NOTE: If the freezer is laid on its side during shipping or transport, place the freezer upright and wait 12 hours before plugging it in. This prevents damage to the freezer.

The freezer control turns the cooling system on.

Initial control setting:

1. Set the freezer control on 4.
2. Allow the freezer to cool 6 to 8 hours before filling with frozen food. Let the freezer cool overnight before adding large amounts of unfrozen food. Never add more than 2 to 3 pounds of unfrozen food per cubic foot of freezer space.
3. 24 hours after adding food, adjust control as desired.

NOTE: When the freezer is first started, the compressor will run constantly until the cabinet is cooled. This may take up to 6-8 hours or longer, depending on room temperature and the number of times the freezer is opened.

The outside of your freezer may feel warm. This is normal. The freezer's design and main function is to remove the heat from packages and air space inside the freezer. This heat is transferred to the room air, so the outside of the freezer may feel warm.

Adjusting the control:

1. Set household thermometer snugly between frozen packages or place thermometer in a glass of vegetable oil, placed in freezer (vegetable oil will not freeze).
   - Thermometer should be designed for use with freezer.
   - Thermometer should read temperatures ranging from -5° to 50° F (-21° to 10° C).
2. Wait 5 to 8 hours.
3. Check temperature.
   - Temperature should read 0° F (-18° C) or slightly below.
4. If temperature is not in range, adjust control only one number at a time.
   - Turn the control to a higher number if a colder temperature is desired.
   - Turn the control to a lower number if a less cold temperature is desired.
5. Wait an additional 24 hours and recheck temperature.

Custom features

Automatic defrost

(SELECT MODELS)

Select models have automatic defrost. This allows the freezer to run more efficiently and quietly, minimizes odors, and takes the hassle out of keeping a freezer clean.

Fast freeze

(SELECT MODELS)



Fast Freeze is a convenient feature that enables quicker freezing of large amounts of food. During Fast Freeze, the freezer runs continuously, to drive the freezer temperature down to its coldest level.

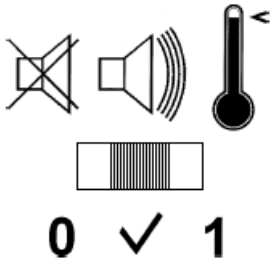
To use Fast Freeze, simply turn the control knob to the Igloo symbol. Then place unfrozen foods in the freezer cavity, spreading them out as much as possible. Return freezer to its normal setting after 24 to 48 hours.

Temperature monitor alarm

(SELECT MODELS)

Some freezer models feature a temperature monitor that provides an audible alarm. The temperature monitor alarm is located near the temperature control.

The alarm sounds if the temperature in the freezer rises 10° F (12° C) or more above normal for selected setting. Alarm may sound if temperature control dial is turned to a much colder setting or if a large amount of unfrozen food is added at one time. Alarm is controlled by a three position switch.



- ***0*** = ***OFF*** prevents alarm from sounding when freezer is warm, such as during initial start-up or defrosting.
- ✓ = ***TEST*** sounds alarm regardless of temperature. Alarm system should be tested at least once a month.
- ***1*** = ***ON*** is proper setting for normal freezer use. Return switch to ***1*** after defrosting.

Door lock

(SELECT MODELS)

To use the door lock:

1. Insert key into lock approximately ¼" (6 mm).
2. Turn key clockwise to lock freezer and counterclockwise to unlock.

Once locked or unlocked, the lock will push the key out, preventing the key from being kept in the lock.

⚠ WARNING

To prevent child entrapment keep key out of reach of children and away from freezer.

Interior light

(SELECT MODELS)

The interior light works to light the freezer in poor or dimly lit conditions. The light is designed and tested to provide illumination while minimizing heat generated if the door is accidentally left ajar. To replace the interior light, see the *Hints and Care* section.

Power light

(SELECT MODELS)

The power light normally will be “ON.” Its purpose is to warn you when there is a power absence. If for any reason the power to the freezer is interrupted (blown fuse, loose plug, etc.) the indicator light will be “OFF.”

⚠ CAUTION

The presence of the light does not indicate proper food temperatures, or proper operation of the refrigeration system.

Hints and Care

How to clean your freezer

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

- Read and follow manufacturer's directions for all cleaning products.
- **DO NOT** place shelves or accessories in dishwasher. Cracking or warping of accessories may result.

PART	DO NOT USE	DO
Textured Doors and Exterior **Cabinet Interior**	➢ Abrasive or harsh cleaners ➢ Ammonia ➢ Chlorine bleach ➢ Concentrated detergents or solvents ➢ Metal or plastic-textured scouring pads	➢ Use 4 tablespoons of baking soda dissolved in 1 quart warm soapy water. ➢ Rinse surfaces with clean warm water and dry immediately to avoid water spots.
Door Gaskets	➢ Abrasive or harsh cleaners ➢ Metal or plastic-textured scouring pads	➢ Use warm, soapy water and a soft, clean cloth or sponge. ➢ Rinse surfaces with clean warm water and dry immediately to avoid water spots.
Accessories *Shelves, etc.*	➢ An automatic dishwasher	➢ Allow items to adjust to room temperature. ➢ Dilute mild detergent with water and use a soft clean cloth or sponge for cleaning. ➢ Use a plastic bristle brush to get into crevices. ➢ Rinse surfaces with clean warm water.

Hints and Care, cont.

How to remove odors from freezer

⚠ WARNING

➢ To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, disconnect power to freezer before cleaning.

1. Move all food to another freezer.
2. **Disconnect power to the freezer.**
3. Wash all interior surfaces including door, floor and walls.
4. Clean corners, crevices and grooves thoroughly.
5. Wash all accessories and shelves by hand.
6. Dry thoroughly with soft clean cloth.
7. **Reconnect power to freezer and allow it to cool back down.**
8. Return food to freezer. Verify all food is wrapped tightly or in sealed containers to prevent further odor problems.
9. After 24 hours, check freezer to verify odor was eliminated.

If odor is still present:

1. Move all food to another freezer.
2. **Disconnect power to the freezer.**
3. Pack freezer with crumpled sheets of black and white newspaper.
4. Place plain charcoal briquettes in freezer on newspaper.
5. Close the freezer door and let stand 24 to 48 hours.
6. Remove charcoal briquettes and newspapers. Clean according to directions provided in the first column.
7. **Reconnect power to freezer and allow it to cool back down.**
8. Replace food in freezer in sealed, airtight containers to minimize odor contamination.
9. Placing a cotton swab soaked with vanilla extract or an open box of baking soda in the freezer may help prevent odors from returning.

If you are moving:

Remove all frozen food and pack it in dry ice. Unplug the freezer and clean it thoroughly. Tape the door shut and tape electrical cord to the cabinet.

When you get to your new home, refer to pages 4 and 5 for information on installation and setting controls.

Energy saving ideas

To conserve energy:

- Do not set controls colder than necessary to maintain a temperature range of 0° F (-18° C) or slightly below.
- Operate in normal room temperatures away from heat sources and direct sunlight.
- Keep freezer full.
- Keep door gaskets clean and pliable. Replace gaskets if worn.

Defrosting

⚠ WARNING

- To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, disconnect power to freezer before defrosting.
- Water damage due to improper defrosting or drainage may cause mold/mildew growth.

⚠ CAUTION

To avoid property damage, do not use sharp or pointed instruments to scrape frost from shelves or interior surfaces.

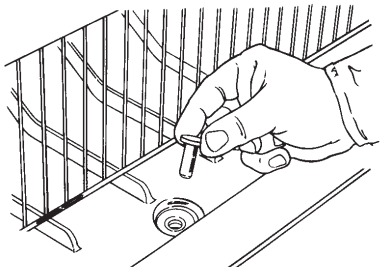
Manual defrost freezers need to be defrosted when frost has accumulated to approximately ¼" (6 mm) of thickness. Complete defrosting and cleaning should be done at least once a year. In high humidity areas, more frequent defrosting and cleaning may be necessary. The upper section of the freezer will generally have more frost accumulation than the lower. Frost should not be scraped or pulled out of the freezer, as damage may result.

Automatic Defrost Freezers (select models) do not require defrosting.

MANUAL DEFROST FREEZERS

(SELECT MODELS)

1. Transfer food to another freezer or a well insulated cooler.
2. Disconnect power to freezer.
3. Remove the toe grille (select models) by pulling it forward.
4. Reach underneath the freezer and pull out the defrost drain tube. Place the tube in a shallow pan or in a nearby floor drain.
5. Remove defrost drain plug (select models) from the bottom front of the freezer liner so the defrost water will flow into the drain tube.
   - Empty pan as often as necessary during the defrost.



NOTE: Some models do not have a drain plug and water collecting from the defrost will have to be removed manually.

6. To speed defrosting, pans of hot water may be placed on shelves in the freezer.
   - **Do not bend, scrape or try to move shelves. Shelves are part of the sealed cooling system and can be damaged.**
7. Once defrosted, clean the freezer according to guidelines in *Hints and Care*.
8. Clean defrost drain using a bottle brush. Flush the drain with clear water before replacing the drain tube and drain plug.
   - Drain plug must be properly installed and tightly sealed for efficient operation of the freezer.
9. Restore power to the freezer.

How to Remove and Replace Light Bulb

(SELECT MODELS)

⚠ WARNING

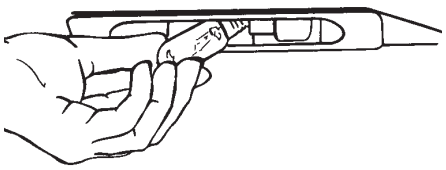
To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, disconnect power to freezer before replacing light bulb. After replacing light bulb, connect power.

⚠ CAUTION

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

- Allow light bulb to cool.
- Wear gloves when replacing light bulb.

1. Disconnect freezer.
2. Pinch tabs on light cover and pull straight down.
3. Remove light bulb.
4. Replace bulb.



5. Replace protective cover.
6. Reconnect power supply.

NOTE: Manual defrost freezers use a 15-watt appliance bulb. Automatic defrost freezers use a 40-watt appliance bulb.

Freezing guidelines

Freezer burn?

Freezer burn occurs when air reaches the surface of the food. The cold, dry air in the freezer causes the foodstuff to dry out in spots and lose quality. While freezer burn may not taste good, it does not make the food unsafe. Freezer burned portions should be cut away either before or after cooking the food.

Color changes

Color changes can occur in frozen foods. This can cause ground beef to go from a bright, red to a darker, duller brown due to lack of oxygen. Freezing normally doesn't cause color changes in poultry, but it will cause changes to the color near the bones resulting in 'bone darkening'. These changes are only visual changes and do not indicate poor quality or unsafe food.

freezing facts

Maytag provides this information as a guide to aid in food preservation. For specific questions regarding food handling, cooking, or storage contact **USDA Meat and Poultry Hotline at 1-800-535-4555**.

- You can freeze almost any food, the main exceptions being eggs still in the shell and cans of foods.
- Frozen food kept at 0° F (-18° C) or slightly below will always be safe. Only the quality of food suffers over time.
- It is safe to freeze meat or poultry directly in supermarket wrapping. This wrapping is air permeable which allows freezer burn, so the meat should be used within one to two months.
- Freeze foods as quickly as possible. This prevents large ice crystals from forming which decreases food quality.
- Never stack packages to be frozen. Lay packages out in a single layer and then stack them after they are frozen.
- During a power outage, a full freezer will normally keep 2 days, a half full freezer about 1 day. Food should be stacked tightly to provide a nest of cold air–resisting thawing.
- As a general guideline, food 2" thick should freeze completely in about 2 hours.

Defrosting foods

There are basic methods to defrost food safely. Food should never be defrosted at room temperature. This allows unsafe bacteria to grow while the food is thawing. To defrost safely use:

- **Refrigerator:** this allows the food to thaw in an environment that controls bacterial growth.

  Most foods require a day or two to defrost, approximately one day for each 5 lbs. of weight.
- **Cold water:** place food in a leakproof bag and immerse it in cold water (If bag leaks, food will become contaminated by bacteria). Check water frequently to verify it stays cold. Change water every thirty minutes. After thawing, refrigerate the food until it is ready to use.
- **Microwave:** cook food immediately after using a microwave to defrost food. Microwave defrosting warms food and can partially cook it, allowing bacteria to grow as it defrosts. Food cannot be refrozen until it is cooked.

Packaging

Proper packaging helps prevent freezer burn, and helps limit odor transfer in the freezer.

For short term storage, freeze meat or poultry directly in supermarket wrapping. This meat should be used within 1 to 2 months.

For long term storage, follow these wrapping guidelines:

- Overwrap store wrapped packages with airtight heavy duty foil, plastic wrap, freezer paper or freezer bags.
- Freeze unopened vacuum wrapped packages as they are.
- Make sure lids are sealed tightly when using airtight freezer containers.
- Break down foods into smaller portions for faster freezing.
- Remove as much air as possible from packages before placing in the freezer.
- If a package has accidentally been torn or damaged while in the freezer, the food is still safe to eat. Just overwrap it or repackage it.
- It is not necessary to rinse meat or poultry before freezing.

FREEZER STORAGE CHART*

NOTE: Freezer storage time is for quality only. Frozen foods remain safe indefinitely.

Foodstuff	Months
Bacon and Sausage	1 to 2
Casseroles	1 to 2
Egg whites or egg substitutes	12
Gravy, meat or poultry	2 to 3
Ham, Hot Dogs and Lunch Meats	1 to 2
Meat, uncooked roasts	9
Meat, uncooked steaks or chops	4 to 6
Meat, uncooked ground	3 to 4
Meat, cooked	2 to 3
Poultry, uncooked whole	12
Poultry, uncooked parts	9
Poultry, uncooked giblets	3 to 4
Poultry, cooked	3 to 4
Soups and Stews	2 to 3
Wild game, uncooked	8 to 12

** Provided by the USDA. Chart is based on food storage at 0° F (-18° C) or slightly below.*

Cooking Frozen Foods

Foods can be cooked or reheated directly from the frozen state. The cooking time will increase to almost one and a half times it would normally take. Remember when cooking poultry or meat to remove paper wrapping, giblet sacks, and any strings that might burn during cooking. Some meats, such as pre-stuffed whole birds, must be cooked from the frozen state to ensure food safety. Remember to read the USDA label on the meat.

NOTE: Do not use a slow cooker for preparing foods from the frozen state.

FREEZING GUIDELINES, CONT.

The chart below is provided by the USDA and should be used as a guideline only. When in doubt about food safety, it is always better to throw questionable food out.

Food or Food Type	Still contains ice crystals and feels as cold as if refrigerated	Thawed. Held above 40° F for over 2 hours
MEAT, POULTRY and SEAFOOD		
Beef, veal, lamb, pork and ground meats	Refreeze	Discard
Poultry and ground poultry	Refreeze	Discard
Variety meats (liver, kidney, heart, chitterlings)	Refreeze	Discard
Fish, shellfish, breaded seafood products	Refreeze, however, there will be some texture and flavor loss.	Discard
DAIRY		
Milk	Refreeze, may lose some texture.	Discard
Eggs (out of shell) and egg products	Refreeze	Discard
Ice cream, frozen yogurt	Discard	Discard
Cheese (soft and semi-soft)	Refreeze, may lose some texture.	Discard
Hard cheeses	Refreeze	Refreeze
Shredded cheeses	Refreeze	Discard
Casseroles containing milk, cream, eggs, soft cheeses	Refreeze	Discard
Cheesecake	Refreeze	Discard
FRUITS and VEGETABLES		
Juices—fruit	Refreeze	Refreeze, discard if mold, yeasty smell or sliminess develops
Juices—vegetables	Refreeze	Discard after held above 40° F (4° C) for 6 hours
Home, commercially packaged or blanched	Refreeze, will change in texture and flavor.	Discard after held above 40° F (4° C) for 6 hours or if mold, yeasty smell or sliminess develops
BREADS and PASTRIES		
Breads, rolls, muffins, cakes (without custard fillings)	Refreeze	Refreeze
Cakes, pies, pastries with custard or cheese filling	Refreeze	Discard
Pie crusts, commercial and homemade bread dough	Refreeze, some quality loss may occur.	Refreeze, quality loss is considerable.
OTHER		
Casseroles—pasta or rice based	Refreeze	Discard
Flour, cornmeal, nuts	Refreeze	Refreeze
Breakfast items– waffles, pancakes, bagels	Refreeze	Refreeze
Frozen meal, entrée, specialty items (pizza, sausage and biscuit, meat pie, and convenience foods)	Refreeze	Discard

Troubleshooting

You may save time and money by checking items below before calling for service. List includes common concerns that are not the result of defective workmanship or materials. If your question is not explained below, contact the CAIR® Center at 1-800-688-9900 in the U.S.A., or 1-800-688-2002 in Canada.

Operation

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Appliance not working	Power outage	Make sure appliance is plugged in.
	Circuit breaker has tripped	Verify that circuit breaker is not tripped.
	Fuse has blown	Replace fuse, but do not change fuse capacity.
Freezer not cooling	Temperature control	Change control setting to 4 or above.
	Poor gasket seal	Clean gasket as described in *Hints and Care*. Apply light coating of petroleum jelly to gasket.
	Failed gasket	Have gasket replaced
	Food added recently	Wait 5 to 8 hours for temperature to stabilize after the addition of large quantities of unfrozen food.
Freezer runs frequently	Normal	Needs to run to maintain an even temperature.
	Door open	Close door.
	Temperature set too cold	Adjust temperature control to maintain freezer temperature.
	Poor gasket seal	Clean gasket as described in *Hints and Care*. Apply light coating of petroleum jelly to gasket.
	Poor clearance	Confirm that freezer has proper clearance on each side and vents are unobstructed as specified in *Installation Instructions*.
Light fails to illuminate	Bad bulb	Replace bulb as described in *Hints and Care* section.
	Switch not opening	Clean switch plunger to ensure proper operation.
	Bad switch	Have authorized servicer replace switch.
Door lock key will not stay in lock	Normal	Locks have “pop out key” function, preventing the key from being kept in the lock. This feature is to prevent child entrapment.

TROUBLESHOOTING, CONT.

NOISE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Clicks	Normal	Temperature control clicks when starting or stopping compressor.
Gurgles and pops (like boiling water)	Normal	Refrigerant flow through evaporator coil.
Hum or pulsing sound	Normal	Compressor operation.

APPEARANCE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Water droplets on outside of freezer	Poor gasket seal	Clean gasket as described in *Hints and Care*. Apply light coating of petroleum jelly to gasket.
Water pooling in floor by freezer	Poor or missing drain plug	Verify that drain plug is properly in place and sealed. Replace drain plug if seal is poor.
	Defrost drain pan	On automatic defrost models, confirm that the defrost drain pan is properly positioned.

Notes

Maytag Freezer Warranty

Full ONE Year Warranty

Maytag will repair or replace, including related labor and travel, any part which proves defective as to workmanship or materials.

Limited TEN Year Warranty

Maytag will repair or replace, at its option, free of charge for parts and labor only, any sealed system component (compressor, condenser, evaporator, drier and interconnecting tubing) which is defective due to workmanship or materials. All other costs, including mileage, transportation, trip charge and diagnostic charge, if required, shall be the responsibility of the owner.

Food Loss

If there is a food loss due to a failed component covered by this warranty, Maytag will provide reimbursement as indicated by the chart provided. Total cumulative reimbursement shall not exceed amount indicated below:

Model Size (in cubic feet)	Maximum Reimbursement
10 to 15	$150
16 to 22	$200

IN NO EVENT SHALL MAYTAG BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

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

What is not covered by these warranties

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

To purchase accessories or replacement parts not covered by your product warranty:

Please have your model and serial numbers ready and call our parts specialists at 1-877-232-6771 inside U.S.A. from 7 a.m. to 7 p.m. central time Monday through Friday. Outside the U.S.A., contact your local appliance dealer or parts distributor.

To receive warranty service

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

For more information:
Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 39
403 West 4th Street North
Newton, Iowa 50208-0039
1-800-688-9900 in U.S.A.
1-800-688-2002 au Canada
Internet: http://www.maytag.com

When contacting Maytag Services℠ please include the following information:

- Your name, address, and telephone number.
- Model number and serial number of your appliance (found on upper left hand inside wall of freezer).
- The name and address of your dealer and the date of purchase.
- A clear description of the problem.
- Proof of purchase (sales receipt).

MAYTAG®

Manuel du propriétaire

Congélateurs verticaux

Vous avez des questions?

Veuillez prendre contact avec nous (préparez vos numéros de modèle et de série) :

Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 39
403 West 4th Street North
Newton, Iowa 50208-0039
N° de téléphone 1-800-688-9900 aux É.-U.
1-800-688-2002 au Canada
Internet: http://www.maytag.com

Conservez ces instructions pour vous y reporter par la suite.

Conservez ce manuel et la facture d'achat ensemble, en un lieu sûr, au cas où un service en vertu de la garantie serait nécessaire.

Table des matières

Introduction 18

Instructions de sécurité importantes 19

Instructions d'installation 20

Commande de température 21

Caractéristiques particulières 22

Conseils et entretien 23-25

Directives de congélation 26-28

Recherche des pannes 29-30

Garantie 32

Manual del Usuario 33

Merci d'avoir acheté un congélateur Maytag!

Veuillez lire attentivement ce manuel. Il vous fournira des informations sur l'entretien.

Veuillez remplir la carte d'enregistrement et la retourner rapidement. S'il n'y a pas de carte d'enregistrement, voyez comment prendre contact avec nous sur la couverture de votre manuel.

Lorsque vous prendrez contact avec Maytag, veuillez fournir les informations suivantes. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique, située sur la paroi interne du congélateur.

Numéro de modèle : _____

Numéro «P» : _____

Numéro de série : _____

Date de l'achat : _____

Adresse du détaillant : _____

N° de téléphone du détaillant : _____

Avant d'appeler le service après-vente...

Si quelque chose vous semblait inhabituel, veuillez vérifier la section « *Recherche des pannes* », qui est prévue pour vous aider à résoudre les problèmes avant de faire appel au service après-vente.

Que faire si ces caractéristiques sont différentes de celles de mon congélateur?

Ce manuel est prévu pour vous indiquer toute la variété possible de caractéristiques, disponibles dans la gamme de produits. Si votre congélateur n'a pas toutes les options qui sont indiquées, ce n'est pas une erreur. L'information fournie dans ce manuel s'applique à tous les modèles de la gamme de produits.

Instructions de sécurité importantes

Ce que vous devez savoir sur les instructions de sécurité

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

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

RECONNAISSEZ LES ÉTIQUETTES, PHRASES OU SYMBOLES SUR LA SÉCURITÉ

⚠ DANGER

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

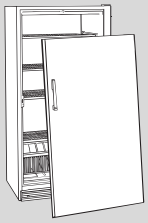
⚠ DANGER

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

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

Avant de jeter votre vieux congélateur :

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



⚠ AVERTISSEMENT

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

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le congélateur.
2. Respectez les prescriptions de tous les codes et règlements locaux.
3. Observez les instructions de liaison à la terre.
4. En cas d'incertitude quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil, consultez un électricien qualifié.
5. **N**'utilisez **PAS** une canalisation de gaz pour la liaison à la terre.
6. **N**'utilisez **PAS** une tuyauterie d'eau froide pour la liaison à la terre.
7. Le congélateur est conçu pour être alimenté par un circuit électrique de 115 V, 15 A, 60 Hz. Ce circuit devrait être mis à la terre, indépendant, et ne devrait alimenter que cet appareil.
8. **NE** modifiez **PAS** la fiche du cordon électrique. Si la fiche ne convient pas à la prise, demandez à un électricien qualifié d'installer une prise appropriée.
9. **N**'utilisez **PAS** un adaptateur pour fiche de branchement à deux broches, un câble de rallonge ou une barre de prises de courant.
10. **N**'enlevez **PAS** l'étiquette d'avertissement du cordon d'alimentation.
11. **N**'interférez **PAS** avec les commandes du congélateur.
12. **NE** réparez ou **NE** remplacez **JAMAIS** un composant du congélateur, sauf si ceci est spécifiquement recommandé dans le manuel de l'utilisateur ou les instructions de réparation publiées à l'intention de l'utilisateur. **N**'entreprenez **PAS** une intervention si l'intervenant ne comprend pas parfaitement les instructions ou ne possède pas les compétences nécessaires.
13. Veillez à toujours déconnecter le congélateur du circuit électrique avant d'entreprendre une intervention. Pour débrancher, saisissez la fiche – ne tirez pas sur le cordon.
14. Installez le congélateur conformément aux instructions d'installation. Chaque raccordement (eau, électricité et liaison à la terre) doit être conforme aux prescriptions des codes locaux, et doit éventuellement être réalisé par un personnel professionnel.
15. Veillez à maintenir le congélateur en bon état. Les chocs ou chutes peuvent susciter des dommages, des anomalies de fonctionnement de l'appareil ou des fuites. En cas de dommages, faites contrôler le congélateur par un technicien qualifié.
16. Remplacez la fiche de branchement ou le cordon d'alimentation en cas d'usure.
17. Lisez et respectez les instructions du fabricant concernant l'environnement idéal de conservation des produits placés dans le congélateur.
18. N'utilisez pas de dispositif électrique ou d'instrument pointu pour dégivrer votre congélateur.
19. Ne faites pas fonctionner le congélateur en présence de fumée explosive.
20. Ne rangez pas de substances inflammables près de cet appareil ou dans celui-ci.
21. Une fois que votre congélateur est en marche, ne touchez pas les surfaces froides du compartiment congélateur, particulièrement avec des mains humides ou mouillées. La peau risquerait d'adhérer à ces surfaces extrêmement froides.
22. Ce congélateur ne doit pas être installé en retrait ou encastré dans une armoire fermée. Il est conçu pour être installé seulement de façon autonome.
23. Les enfants ne doivent pas grimper sur le congélateur, s'y suspendre ou se tenir debout sur l'une de ses pièces.

Conservez ces instructions

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

RETIREZ LE MATÉRIAU D'EMBALLAGE:

Retirez les matériaux, rubans et étiquettes avant d'utiliser le congélateur.

N'utilisez pas d'instruments pointus, d'alcool à friction, de liquides inflammables ou de nettoyants abrasifs. Ceux-ci pourraient endommager congélateur.

Nettoyez votre congélateur avant de l'utiliser :

1. À l'aide d'une éponge, d'un linge ou d'un papier essuie-tout et d'eau tiède additionnée de détergent doux, nettoyez l'intérieur et l'extérieur du réfrigérateur, la doublure de porte et le joint.
2. Rincez et séchez bien.

CHOIX DE L'EMPLACEMENT DU CONGÉLATEUR:

1. Choisissez un emplacement sûr, à l'intérieur, à l'écart de la lumière directe du soleil ou de sources de chaleur comme cuisinière, lave-vaisselle, machines de lavage, évents de chaleur ou radiateurs.
2. **N'**entreposez **PAS** de produits inflammables comme de l'essence, près du congélateur.
3. Vérifiez la solidité du sol. Il devrait soutenir le poids d'un congélateur entièrement rempli.
4. Laissez au moins 7,5 cm (3 po) entre le haut du congélateur et le plafond.
5. Laissez au moins 2,5 cm (1 po) entre l'arrière du congélateur et le mur.
6. Laissez 7,5 cm (3 po) du chaque côté du congélateur pour faciliter l'installation.
7. Si le congélateur doit être contre un mur, vous pouvez laisser un espace supplémentaire sur le côté charnières pour que la porte puisse s'ouvrir plus largement.
8. Ce congélateur est conçu pour fonctionner à une température courante de 0 à 43 °C (32 à 110 °F).

INSTALLATION DU CONGÉLATEUR :



Pour le relever — Pour le baisser

1. Identifiez les deux pieds de mise à niveau avant parmi les matériaux d'emballage.
2. Vissez ces pieds dans les trous avant, à la partie inférieure du congélateur. L'arrière du congélateur repose sur 2 supports fixes.
3. Ajustez les 2 pieds avant pour que l'avant du congélateur soit légèrement plus haut que l'arrière. Si l'ajustement est correctement effectué, la porte se refermera d'elle-même à partir d'une ouverture de 25 cm (10 po).

COMMANDE DE TEMPÉRATURE

REMARQUE : Si le congélateur est couché sur le côté lors de l'expédition ou du transport, remettez-le à la verticale et attendez 12 heures avant de le brancher. Ceci évitera de l'endommager.

La commande du congélateur met en marche le système de refroidissement.

Réglage initial :

1. Réglez la commande sur 4.
2. Laissez le congélateur refroidir 6 à 8 heures avant de le remplir d'aliments. Laissez le congélateur refroidir une nuit avant d'ajouter de grandes quantités d'aliments non congelés. N'ajoutez jamais plus de 1 à 1,5 kg (2 à 3 livres) d'aliments non congelés par pied cube d'espace de congélateur.
3. 24 heures après l'addition de nourriture, réglez la commande au besoin.

REMARQUE : Lorsque le congélateur est mis en marche pour la première fois, le compresseur fonctionnera constamment jusqu'à ce que l'ensemble soit refroidi. Ceci peut prendre jusqu'à 6 à 8 heures ou plus, selon la température ambiante et le nombre de fois où le congélateur est ouvert.

L'extérieur du congélateur peut vous sembler tiède au toucher. Ceci est normal. La conception et la fonction principales du congélateur sont d'extraire la chaleur des aliments et de l'air se trouvant à l'intérieur du congélateur. Cette chaleur est transférée à l'air ambiant, ce qui explique que l'extérieur du congélateur puisse être tiède au toucher.

Ajustement de la commande :

1. Placez votre thermomètre ménager entre les paquets d'aliments ou placez-le dans un verre d'huile végétale posé dans le congélateur (l'huile végétale ne congèle pas).
   - Le thermomètre doit être prévu pour être utilisé dans un congélateur.
   - Le thermomètre doit lire les températures allant de -21 à 10 °C (-5 à 50 °F).
2. Attendez de 5 à 8 heures.
3. Vérifiez la température.
   - La température doit être de -18 °C (0 °F) ou légèrement inférieure.
4. Si la température n'est pas de cette valeur, ajustez la commande mais seulement d'un chiffre à la fois.
   - Tournez la commande vers un chiffre supérieur si vous désirez une température plus basse.
   - Tournez la commande vers un chiffre inférieur si vous désirez une température moins basse.
5. Attendez encore 24 heures et revérifiez la température.

Caractéristiques particulières

Automatique Dégivrez

(CERTAINS MODÈLES)

Certains modèles choisis ont automatique pour dégivrer. Ceci permet au congélateur de fonctionner plus efficacement et silencieusement, réduisant au minimum les odeurs et vous libérant du souci de nettoyer le congélateur.

Congélation rapide

(CERTAINS MODÈLES)



La congélation rapide est une caractéristique pratique qui permet de congeler plus rapidement de grandes quantités d'aliments. Pendant la congélation rapide, le congélateur fonctionne en continu pour amener la température à son niveau le plus bas.

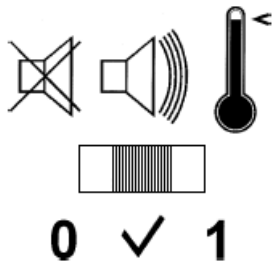
Pour utiliser cette caractéristique, il suffit de tourner le bouton de commande sur le symbole de l'igloo. Puis, placez les aliments non congelés dans le congélateur, en les étalant le plus possible. Remettez le congélateur à son réglage normal après 24 à 48 heures.

Alarme sonore de température

(CERTAINS MODÈLES)

Certains modèles de congélateur ont une alarme de température qui donne un signal sonore. Cette alarme de température est située près de la commande de température.

L'alarme retentit si la température dans le congélateur augmente de 12 °C (10 °F) ou plus au-dessus de la normale pour un réglage choisi. L'alarme peut retentir aussi si la commande de température est tournée sur un réglage beaucoup plus froid ou si une grande quantité d'aliments non congelés est ajoutée en une seule fois. L'alarme est contrôlée par un commutateur à trois positions.



- ***0 = Arrêt*** Empêche l'alarme de retentir lorsque le congélateur est tiède comme pendant le démarrage initial ou le dégivrage.
- ***✓ = Essai*** Retentit quelle que soit la température. Le système d'alarme devrait être testé au moins une fois par mois.
- ***1 = Marche*** Réglage pour une utilisation normale du congélateur. Remettez le commutateur sur **1** après le dégivrage.

Verrou de porte

(CERTAINS MODÈLES)

Pour utiliser le verrou :

1. Introduisez la clé dans le verrou d'environ 6 mm (¼ po).
2. Tournez la clé à droite pour verrouiller le congélateur et à gauche pour le déverrouiller.

Une fois verrouillé ou déverrouillé, le verrou éjectera la clé, ce qui empêchera la clé de rester dans le verrou.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter que des enfants ne restent enfermés à l'intérieur du congélateur, conservez la clé hors de la portée des enfants et à l'écart du congélateur.

Lampe intérieure

(CERTAINS MODÈLES)

La lampe intérieure éclaire le congélateur si l'éclairage est médiocre ou faible. La lampe est conçue et vérifiée pour éclairer tout en minimisant la génération de chaleur si la porte était laissée accidentellement entrouverte. Pour remettre en place l'ampoule, voyez la section *Conseils et Entretien*.

Témoin de fonctionnement

(CERTAINS MODÈLES)

Le témoin de fonctionnement est normalement sur « ON » (Marche). Son but est de vous prévenir en cas d'absence de courant. Si pour une raison ou une autre, le courant n'arrive plus au congélateur (fusible grillé, fiche mal branchée, etc.) le voyant sera sur « OFF » (Arrêt).

⚠ ATTENTION

La présence de ce témoin n'est pas une indication du bon fonctionnement du système de congélation ni de températures appropriées de la nourriture.

Conseils et entretien

Comment nettoyer votre congélateur

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter toute décharge électrique pouvant entraîner de graves blessures ou même la mort, débranchez le congélateur avant de le nettoyer. Après le nettoyage, rebranchez le congélateur.

⚠ ATTENTION

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

- Lisez et suivez les instructions du fabricant de tous les produits de nettoyage.
- **NE** lavez aucun accessoire, étagère ou clayette au lave-vaisselle. Ceux-ci risquent de se fissurer ou de se déformer.

PIÈCE	NE PAS UTILISER	FAIRE
Extérieur et portes texturés **Intérieur de caisse**	➢ Nettoyants abrasifs ou énergiques ➢ Ammoniaque ➢ Javellisant ➢ Solvants ou détergents concentrés ➢ Tampons de récurage en métal ou en plastique	➢ Utiliser 4 cuillères à soupe de bicarbonate de soude par litre (1 pinte) d'eau tiède savonneuse. ➢ Rincer les surfaces à l'eau tiède et propre et sécher immédiatement pour éviter les marques dues à l'eau.
Joints de porte	➢ Nettoyants abrasifs ou énergiques ➢ Tampons de récurage en métal ou en plastique	➢ Utiliser une éponge ou un linge propre et souple avec de l'eau tiède et savonneuse. ➢ Rincer les surfaces à l'eau tiède et propre et sécher immédiatement pour éviter les marques dues à l'eau.
Accessoires *(Clayettes, etc.)*	➢ Lave-vaisselle	➢ Laisser les articles s'ajuster à la température ambiante. ➢ Diluer du détergent doux et utiliser une éponge ou un linge souple et propre pour le nettoyage. ➢ Utiliser une brosse à soies plastiques pour atteindre les interstices. ➢ Rincer les surfaces à l'eau tiède et propre.

COMMENT DÉSODORISER LE CONGÉLATEUR

⚠ AVERTISSEMENT

➢ Pour éviter toute décharge électrique pouvant blesser gravement ou même entraîner la mort, débranchez le congélateur avant de le nettoyer.

1. Retirez toute la nourriture pour la placer dans un autre congélateur.
2. **Débranchez le congélateur.**
3. Lavez toutes les surfaces intérieures y compris porte, partie inférieure et parois.
4. Nettoyez soigneusement les coins, crevasses et rainures.
5. Lavez tous les accessoires et les clayettes à la main.
6. Séchez bien à l'aide d'un linge propre et doux.
7. **Rebranchez le congélateur et laissez-le refroidir.**
8. Remettez la nourriture dans le congélateur. Vérifiez qu'elle est bien enveloppée ou dans des contenants scellés pour éviter tout problème d'odeur.
9. Après 24 heures, vérifiez si les odeurs ont été éliminées.

Si les odeurs sont toujours présentes :

1. Retirez la nourriture et mettez-la dans un autre congélateur.
2. **Débranchez le congélateur.**
3. Remplissez le congélateur de feuilles de papier journal en noir et blanc, froissées.
4. Placez des briquettes de charbon de bois ordinaire dans le congélateur, sur du papier journal.
5. Fermez la porte du congélateur et laissez agir pendant 24 à 48 heures.
6. Retirez les briquettes et les journaux. Nettoyez conformément aux instructions fournies dans la première colonne.
7. **Rebranchez le congélateur et laissez-le refroidir.**
8. Remettez la nourriture dans le congélateur dans des contenants scellés, étanches à l'air, pour minimiser la contamination par les odeurs.
9. Placez un bâtonnet enroulé de coton trempé dans de l'extrait de vanille ou une boîte ouverte de bicarbonate de soude dans le congélateur pour aider à empêcher les odeurs de revenir.

SI VOUS DÉMÉNAGEZ :

Retirez tous les aliments congelés et empaquetez-les dans de la glace sèche. Débranchez le congélateur et nettoyez-le bien. Fermez la porte et apposez du ruban dessus ainsi que sur le cordon électrique pour le plaquer contre la caisse.

Lorsque vous arrivez à votre nouvelle maison, reportez-vous aux pages 20 et 21 pour savoir comment installer le congélateur et régler les commandes.

CONSEILS POUR L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour conserver l'énergie :

- Ne réglez pas les commandes à un niveau plus froid qu'il n'est nécessaire pour maintenir une gamme de températures de -18 °C (0 °F) ou légèrement inférieure.
- Faites fonctionner le congélateur dans des températures ambiantes normales, à l'écart des sources de chaleur et de la lumière directe du soleil.
- Maintenez le compartiment congélateur plein.
- Gardez les joints de porte propres et souples. Remplacez les joints s'ils sont usés.

Dégivrage

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour éviter toute décharge électrique qui pourrait entraîner des graves blessures ou même la mort, interrompez l'alimentation du congélateur avant le dégivrage.
- Les dommages dus à l'eau par suite de dégivrage ou d'évacuation impropre peuvent entraîner la formation de mildiou/moisissure.

⚠ ATTENTION

Pour éviter des dommages matériels, n'utilisez pas d'instruments pointus ou acérés pour enlever le givre des clayettes ou des surfaces intérieures.

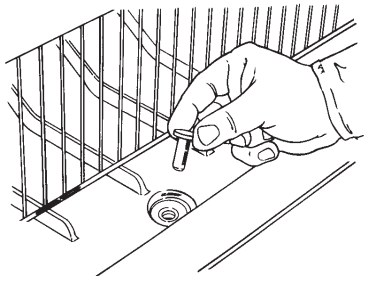
Les congélateurs à dégivrage manuel doivent être dégivrés lorsque le givre s'est accumulé jusqu'à une épaisseur d'environ 6 mm (¼ po). Un dégivrage et un nettoyage complets doivent être effectués au moins une fois par an. Dans des zones très humides, un dégivrage et un nettoyage plus fréquents pourront être nécessaires. La partie supérieure du congélateur comportera en général plus de givre que la partie inférieure. Il ne faut pas gratter pour enlever le givre, ni le tirer, au risque sinon d'entraîner des dommages.

Automatique dégivrez les congélateurs (certains modèles) n'exigent pas le dégivrage.

CONGÉLATEURS À DÉGIVRAGE MANUEL

(CERTAINS MODÈLES)

1. Transférez les aliments dans un autre congélateur ou dans une glacière bien isolée.
2. Interrompez l'alimentation électrique du congélateur.
3. Retirez la grille inférieure (certains modèles) en la tirant vers l'avant.
4. Attrapez le tuyau d'évacuation de l'eau de dégivrage par-dessous le congélateur. Placez le tuyau dans un récipient peu profond ou dans un avaloir au sol proche.
5. Enlevez le bouchon d'évacuation (certains modèles) de l'avant, à la partie inférieure de la doublure du congélateur, pour que l'eau de dégivrage s'écoule dans le tuyau d'évacuation.
   - Videz le récipient aussi souvent que nécessaire pendant le dégivrage.



REMARQUE : Certains modèles ne comportent pas de bouchon d'évacuation et l'eau recueillie par le dégivrage devra être enlevée à la main.

6. Pour accélérer le dégivrage, vous pouvez placer des récipients d'eau très chaude sur les clayettes du congélateur.
   - **Il ne faut pas tordre, gratter ou essayer d'enlever les clayettes. Elles font partie du système de refroidissement scellé et peuvent être endommagées.**
7. Une fois le congélateur dégivré, nettoyez-le selon les instructions données dans *Conseils et Entretien*.
8. Nettoyez l'évacuation de l'eau de dégivrage à l'aide d'une brosse pour bouteilles. Rincez à l'eau propre avant de remettre le tuyau d'évacuation et le bouchon.
   - Le bouchon d'évacuation doit être correctement installé et bien fermé pour assurer un fonctionnement efficace du congélateur.
9. Rétablissez l'alimentation électrique du congélateur.

Comment enlever et remplacer une ampoule

(CERTAINS MODÈLES)

⚠ AVERTISSEMENT

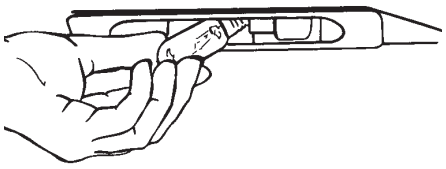
Pour éviter toute décharge électrique pouvant gravement blesser ou même entraîner la mort, interrompez l'alimentation électrique du congélateur avant de remplacer une ampoule. Après le remplacement de l'ampoule, rétablissez l'alimentation électrique.

⚠ ATTENTION

Pour éviter blessures ou dommages matériels, observez les points suivants :

- Laissez l'ampoule refroidir.
- Portez des gants pour remplacer une ampoule.

1. Débranchez le congélateur.
2. Appuyez sur les taquets du cabochon et tirez-le vers le bas.
3. Retirez l'ampoule.
4. Remettez une ampoule.



5. Remettez le couvercle de protection.
6. Rebranchez le congélateur.

REMARQUE : Les congélateurs à dégivrage manuel ont une ampoule pour appareils ménagers de 15 watts. Les congélateurs à dégivrage automatique ont une ampoule pour appareils ménagers de 40 watts.

Directives de congélation

Brûlures de congélation

Des brûlures de congélation se produisent lorsque l'air atteint la surface de la nourriture. L'air froid et sec du congélateur dessèche la nourriture par endroits en lui faisant perdre ses qualités. Même si, par suite de brûlures de congélation, la nourriture n'est plus aussi bonne au goût, il n'est cependant pas dangereux de la consommer. Il faudrait enlever les portions des aliments brûlées par congélation avant ou après avoir cuit les aliments.

Changements de couleur

Des changements de couleur peuvent se produire sur les aliments congelés. Le bœuf haché peut en effet passer d'une couleur rouge brillante à une couleur brune plus foncée et terne, par suite de manque d'oxygène. La congélation ne change normalement pas la couleur des volailles, mais elle peut changer la couleur près des os, en les fonçant. Ces changements ne sont que visuels et n'indiquent pas que la qualité est médiocre ou la nourriture impropre à la consommation.

Faits sur la congélation

Maytag fournit ces informations pour aider à préserver les aliments. Dans le cas de questions particulières concernant la manipulation des aliments, leur cuisson ou leur stockage, contactez le **Meat and Poultry Hotline de l'USDA au 1-800-535-4555.**

- Vous pouvez congeler pratiquement tout aliment, les principales exceptions étant les œufs encore dans les coquilles et les boîtes de conserve.
- Les aliments congelés, conservés à -18 °C (0 °F) ou légèrement en dessous, seront toujours sans danger pour la consommation. Seule la qualité de la nourriture en souffrira après un certain temps.
- Il est sans danger de congeler de la viande ou de la volaille directement dans l'emballage du supermarché. Cet emballage est perméable à l'air, ce qui entraîne des brûlures de congélation. C'est pourquoi la viande devrait être utilisée dans le mois ou les deux mois suivants, au maximum.
- Congelez les aliments aussi rapidement que possible. Ceci empêche la formation de gros cristaux de glace, diminuant la qualité des aliments.
- N'empilez jamais des paquets pour les congeler. Étalez-les en une couche simple puis empilez-les une fois qu'ils sont congelés.
- Lors d'une panne de courant, un congélateur plein continuera à être efficace pendant 2 jours normalement, et un congélateur à moitié plein, pendant environ 1 jour. La nourriture devrait être empilée étroitement pour offrir une meilleure résistance à la décongélation.
- En règle générale, des aliments d'une épaisseur de 5 cm (2 po) devraient congeler complètement en 2 heures environ.

Décongélation des aliments

Il existe des méthodes de base pour décongeler des aliments sans danger. Ne décongelez jamais la nourriture à la température ambiante. Ceci entraîne la prolifération de bactéries dangereuses. Pour décongeler, procédez ainsi :

- **Réfrigérateur :** ceci permet à l'aliment de décongeler dans un environnement qui empêche la croissance des bactéries.

  La plupart des aliments ont besoin d'un jour ou deux pour décongeler, environ un jour pour 2,5 kg (5 livres).
- **Eau froide :** placez l'aliment dans un sac étanche et immergez-le dans l'eau froide (si le sac fuit, la nourriture sera contaminée par les bactéries). Vérifiez l'eau fréquemment pour vous assurer qu'elle reste froide. Changez l'eau toutes les trente minutes. Après le dégivrage, réfrigérez l'aliment jusqu'à qu'il soit prêt à être utilisé.
- **Micro-ondes :** Cuisez la nourriture immédiatement après l'avoir dégivrée aux micro-ondes. Le dégivrage par les micro-ondes chauffe l'aliment et peut partiellement le cuire, ce qui permet aux bactéries de croître pendant le dégivrage. La nourriture ne peut être recongelée tant qu'elle n'a pas été cuite.

Emballage

Un bon emballage empêche les brûlures de congélation et aide à limiter le transfert des odeurs dans le congélateur.

Pour un entreposage à court terme, congelez la viande ou la volaille directement dans l'emballage du supermarché. Cette viande doit être utilisée dans le mois ou les deux mois qui suivent.

Pour un entreposage à long terme, suivez ces directives :

- Emballez les paquets empaquetés au magasin avec de la feuille d'aluminium épaisse, une pellicule plastique, du papier de congélation ou dans des sacs pour congélation.
- Congelez les paquets d'aliments enveloppés sous vide, non ouverts, tels qu'ils sont.
- Assurez-vous que les couvercles sont bien fermés sur les contenants pour congélation étanches à l'air.
- Scindez la nourriture en portions plus petites pour accélérer la congélation.
- Retirez autant d'air que possible des paquets avant de les placer au congélateur.
- Si un paquet a été accidentellement déchiré ou endommagé dans le congélateur, la nourriture peut toujours être consommée sans danger. Il suffit d'ajouter un emballage ou un nouvel empaquetage.
- Il n'est pas nécessaire de rincer la viande ou la volaille avant de la congeler.

GUIDE DE CONSERVATION EN CONGÉLATEUR*

REMARQUE : La durée de conservation indiquée préservera la qualité des aliments. Cependant, les aliments congelés resteront bons pour la consommation indéfiniment.

Aliment	Mois
Bacon et saucisses	1 à 2
Plats mijotés	1 à 2
Blancs d'œufs ou succédanés d'œufs	12
Sauces, viande ou volaille	2 à 3
Jambon, hot dogs et charcuterie	1 à 2
Viande, rôtis non cuits	9
Viande, steaks ou côtelettes non cuits	4 à 6
Viande, hachée non cuite	3 à 4
Viande, cuite	2 à 3
Volaille, non cuite, entière	12
Volaille, morceaux non cuits	9
Volaille, abattis non cuits	3 à 4
Volaille, cuite	3 à 4
Soupes et ragoûts	2 à 3
Gibier, non cuit	8 à 12

** Fourni par l'USDA.*
Le tableau est basé sur une conservation des aliments à une température de -18 °C (0 °F) ou légèrement inférieure.

Cuisson d'aliments congelés

Les aliments peuvent être cuits ou réchauffés directement à partir de l'état congelé. La durée de cuisson augmente de presque une fois et demie lorsque l'aliment est congelé plutôt que décongelé. Souvenez-vous que pour la cuisson de volaille ou de viande, il est nécessaire d'enlever l'emballage de papier, les sachets d'abattis et toute ficelle qui pourrait brûler pendant la cuisson. Certaines viandes, comme les volailles entières farcies, doivent être cuites à partir de l'état congelé pour garantir la sécurité alimentaire. Souvenez-vous de lire l'étiquette de l'USDA sur la viande.

REMARQUE : N'utilisez pas de mijoteuse pour préparer des aliments à partir de l'état congelé.

DIRECTIVES DE CONGÉLATION, SUITE

Le tableau ci-dessous est fourni par l'USDA et ne doit servir que de guide. Lorsque vous avez un doute sur la sécurité alimentaire, il est toujours préférable de jeter l'aliment en question.

Aliment ou type d'aliment	Renferme encore des cristaux de glace et semble aussi froid que s'il a été réfrigéré	Décongelé. Resté au-dessus de 4 °C (40 °F) pendant plus de 2 heures
VIANDES, VOLAILLES ET FRUITS DE MER		
Bœuf, viande, agneau, porc et viandes hachées	Recongeler	Jeter
Volaille et volaille hachée	Recongeler	Jeter
Diverses viandes (foie, rognon, cœur, andouilles)	Recongeler	Jeter
Poisson, coquillage, fruits de mer panés	Recongeler, cependant il y aura perte de saveur et de texture	Jeter
PRODUITS LAITIERS		
Lait	Recongeler, perte de texture possible	Jeter
Oeufs (hors coquilles) et produits à base d'œufs	Recongeler	Jeter
Crème glacée, yaourt glacé	Jeter	Jeter
Fromages (mous et semi-mous)	Recongeler, perte de texture possible	Jeter
Fromages durs	Recongeler	Recongeler
Fromages râpés	Recongeler	Jeter
Plats mijotés contenant lait, crème, œufs, fromages mous	Recongeler	Jeter
Gâteaux au fromage	Recongeler	Jeter
FRUITS ET LÉGUMES		
Jus – fruits	Recongeler	Recongeler, jeter en cas d'odeur de levure, de moisissure ou si l'aliment est poisseux
Jus – légumes	Recongeler	Jeter si la nourriture est restée au-dessus de 4 °C (40 °F) pendant 6 heures
Mis en paquet ou blanchis à la maison ou commercialement	Recongeler, cependant risque de perte de saveur et de texture	Jeter si la nourriture est restée au-dessus de 4 °C (40 °F) pendant 6 heures ou en cas d'odeur de levure, de moisissure ou si l'aliment est poisseux
PRODUITS DE BOULANGERIE ET PÂTISSERIES		
Pains, petits pains ronds, muffins, gâteaux (sans fourrage à la crème)	Recongeler	Recongeler
Gâteaux, tartes, pâtisseries avec crème ou garniture au fromage	Recongeler	Jeter
Pâte de tarte, pâte de pain fait à la maison ou commercialement	Recongeler, perte de qualité possible	Recongeler, perte de qualité considérable
AUTRES		
Plats mijotés – à base de pâte ou de riz	Recongeler	Jeter
Farine, farine de maïs, noix	Recongeler	Recongeler
Articles pour petit déjeuner – gaufres, crêpes, bagels	Recongeler	Recongeler
Repas ou plats, articles spéciaux surgelés (pizza, saucisses et biscuits, tourtières et aliments prêts à servir)	Recongeler	Jeter

Recherche des pannes

Vous pourriez économiser du temps et de l'argent en vérifiant les différents points ci-dessous avant d'appeler le service après-vente. La liste comprend des problèmes courants qui ne sont pas le résultat de défauts de matériaux ou de fabrication. Si votre question ne trouve pas d'explication ci-dessous, prenez contact avec CAIR® Center au 1-800-688-9900 aux É.-U. ou 1-800-688-2002 au Canada.

Fonctionnement

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas	Panne de courant	S'assurer que l'appareil est branché.
	Disjoncteur déclenché	Vérifier que le disjoncteur n'est pas déclenché.
	Fusible grillé	Remplacer le fusible, mais sans changer la capacité du fusible.
Le congélateur ne refroidit pas	Commande de température	Changer le réglage de la commande à 4 ou plus.
	Mauvaise étanchéité du joint	Nettoyer le joint comme il est décrit sous *Conseils et entretien*. Appliquer une légère couche de vaseline sur le joint.
	Joint endommagé	Faire remplacer le joint.
	Nourriture ajoutée récemment	Attendre 5 à 8 heures que la température se stabilise après l'addition de grandes quantités d'aliments non congelés.
Le congélateur fonctionne fréquemment	Normal	Doit fonctionner pour maintenir une température égale.
	Porte ouverte	Fermer la porte.
	Température réglée à un niveau trop bas	Ajuster la commande de la température pour maintenir la température voulue dans le congélateur.
	Mauvaise étanchéité du joint	Nettoyer le joint comme il est décrit sous *Conseils et entretien*. Appliquer une légère couche de vaseline sur le joint.
	Dégagement inapproprié	S'assurer que le congélateur a un dégagement approprié de chaque côté et que les évents ne sont pas fermés, comme il est spécifié dans les *instructions d'installation*.
La lampe n'éclaire pas	Ampoule défectueuse	Remplacer l'ampoule comme il est décrit dans la section *Conseils et entretien*.
	Poussoir du commutateur, coincé	Nettoyer le poussoir du commutateur pour assurer un bon fonctionnement.
	Commutateur défectueux	Demander à un réparateur autorisé de remplacer le commutateur.
La clé du verrou de la porte ne reste pas dans le verrou	Normal	Les verrous ont une clé éjectable, empêchant la clé de rester dans le verrou. Cette caractéristique évite que les enfants ne s'enferment dans l'appareil.

Recherche des pannes, suite

Bruits

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Cliquetis	Normal	La commande de température émet un déclic à l'arrêt ou au départ du compresseur.
Gargouillis et claquements (comme de l'eau en ébullition)	Normal	Le réfrigérant fait ce bruit en s'écoulant dans le serpentin de l'évaporateur.
Bourdonnement ou bruit de pulsation	Normal	Fonctionnement du compresseur.

Aspect

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Gouttes d'eau sur l'extérieur du congélateur	Mauvaise étanchéité du joint	Nettoyer le joint comme il est décrit sous *Conseils et entretien*. Appliquer une légère couche de vaseline sur le joint.
Flaques d'eau sur le sol près du congélateur	Bouchon d'évacuation manquant ou fermant mal	Vérifier que le bouchon d'évacuation est correctement en place et qu'il ferme bien. Remplacer le bouchon s'il ne ferme pas bien.
	Plateau de dégivrage	Sur les modèles automatique dégivrez, confirmer que le plateau de récupération de l'eau de dégivrage est correctement placé.

Remarques

Garantie du congélateur Maytag

Garantie complète d'UN an

Maytag réparera ou remplacera, main-d'œuvre et frais de déplacement compris, toute pièce qui se révélerait présenter un défaut de matériau ou de fabrication.

Garantie limitée de DIX ans

Maytag réparera ou remplacera, à son choix, gratuitement pour les pièces et la main-d'oeuvrre seulement, toute pièce du système scellé (compresseur, condenseur, évaporateur, déshydrateur et tubulure) qui se révélerait présenter un défaut de matériau ou de fabrication. Le propriétaire devra assumer, dans le cas échéant, tous les autres frais, y compris les frais de kilométrage, transport, déplacement et diagnostic.

Perte d'aliments

En cas de perte d'aliments, par suite de la défaillance d'une pièce couverte par cette garantie, Maytag remboursera un montant selon le tableau ci-dessous. Le montant total du remboursement ne dépassera pas la somme indiquée ci-dessous :

Volume du modèle (en litres [pieds cubes])	Remboursement maximal
283 à 425 L (10 à 15)	150 $
453 à 623 L (16 à 22)	200 $

EN AUCUN CAS, MAYTAG NE SERA RESPONSABLE DE DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à un autre ou d'une province à une autre. Par exemple, certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent, cette exclusion peut ne pas s'appliquer à votre cas.

Ne sont pas couverts par ces garanties :

- Le remplacement de fusibles, le réenclenchement de disjoncteurs ou la modification du câblage ou du réseau de plomberie de la maison.
- Le nettoyage et l'entretien normaux du produit, y compris les ampoules électriques.
- Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés, ou ne sont pas lisibles.
- Les appareils achetés aux fins d'usage commercial, industriel ou locatif.
- Les produits situés à l'extérieur du Canada ou des États-Unis.
- Les frais supplémentaires, facturés pour des services réalisés en plus des services normaux ou demandés à des heures ou dans un secteur en dehors des heures ou du secteur normal.
- Des réglages après la première année.
- Les réparations dues à :
  - Mise en service ou entretien effectués incorrectement.
  - Toute modification, altération et tout réglage non autorisés par Maytag.
  - Accidents, mauvaise utilisation, usage abusif, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.
  - Des raccordements à une alimentation électrique inappropriée.

Pour acheter des accessoires ou des pièces de rechange non couverts par la garantie du produit :

Préparez les numéros de modèle et de série de votre appareil et appelez nos spécialistes pièces en composant le 1-877-232-6771 aux États-Unis, de 7 h du matin à 7 h du soir, heure normale du Centre, du lundi au vendredi. En dehors des États-Unis, prenez contact avec votre détaillant ou distributeur de pièces.

Service en vertu de la garantie

Le service après-vente doit être exécuté par un représentant autorisé Maytag. Le produit doit être raisonnablement accessible. Pour mettre au point ce service, prenez contact avec le détaillant Maytag où vous avez acheté votre appareil.

Pour plus d'informations :
Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 39
403 West 4th Street North
Newton, Iowa 50208-0039
N° de téléphone 1-800-688-9900 aux É.-U.
1-800-688-2002 au Canada
Internet: http://www.maytag.com

Pour prendre contact avec Maytag Services℠, veuillez fournir les renseignements suivants :

- Vos nom, adresse et numéro de téléphone.
- Numéros de modèle et de série de l'appareil, se trouvant à la partie supérieure de la paroi intérieure gauche du congélateur.
- Nom et adresse du détaillant et date d'achat.
- Description claire du problème.
- Preuve d'achat (coupon de caisse).

MAYTAG®

Manual del Usuario

Congeladores Verticales

¿Consultas sobre las características?

Por favor póngase en contacto con nosotros indicando su número de modelo y de serie:

Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 39
403 West 4th Street North
Newton, Iowa 50208-0039
Tel. 1-800-688-9900 en EE.UU.
1-800-688-2002 en Canadá
Internet: http://www.maytag.com

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Conserve este manual y su recibo de compra en un lugar seguro en caso de que necesite servicio bajo la garantía.

Tabla de Materias

Introducción 34

Información importante de seguridad 35

Instrucciones de instalación 36

Control de la temperatura 37

Características especiales 38

Consejos y cuidado 39-41

Indicaciones para la congelación 42-44

Localización y solución de averías 45-46

Garantía 48

¡LE AGRADECEMOS QUE HAYA COMPRADO ESTE CONGELADOR MAYTAG!

Por favor lea atentamente este Manual del Usuario. Contiene información sobre el mantenimiento adecuado.

Complete la tarjeta de registro y envíela oportunamente. Si no encuentra la tarjeta de registro, vea la información sobre contacto en la portada de su manual.

Cuando se ponga en contacto con Maytag, por favor proporcione la siguiente información. La información sobre el producto se encuentra en la pared interior del congelador.

Número de Modelo _____

Número "P" _____

Número de Serie_____

Fecha de Compra _____

Nombre del Distribuidor _____

Dirección del Distribuidor _____

No. de Teléfono del Distribuidor _____

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO...

Si se presenta algún problema, por favor consulte la sección *"Localización y Solución de Averías"*, que ha sido diseñada para ayudarle a resolver problemas básicos antes de llamar a un técnico de servicio.

¿QUÉ SUCEDE SI ESTAS CARACTERÍSTICAS SON DISTINTAS A LAS DE MI MODELO?

Este manual tiene por objeto mostrarle una variedad de características que están disponibles en la línea de productos. Si su congelador no tiene todas las opciones que se muestran, no debe considerarse como un error. La información proporcionada es válida para todos los modelos de la línea de productos.

Instrucciones importantes de seguridad

Información sobre las instrucciones de seguridad

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

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

RECONOZCA LOS SIMBOLOS, ADVERTENCIAS Y ETIQUETAS DE SEGURIDAD

⚠ PELIGRO

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

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ATENCION

ATENCION - Peligros o prácticas no seguras que **PODRIAN** causar lesión personal menos grave.

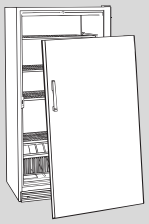
⚠ PELIGRO

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

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

Antes de deshacerse de su congelador antiguo:

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



⚠ ADVERTENCIA

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

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el congelador.
2. Observe todos los códigos y reglamentos locales.
3. Asegúrese de seguir las instrucciones de puesta a tierra.
4. Consulte con un electricista calificado si no está seguro de que el electrodoméstico está puesto a tierra en forma correcta.
5. **NO** use una tubería del gas para la puesta a tierra.
6. **NO** use una tubería de agua fría para la puesta a tierra.
7. El congelador ha sido diseñado para funcionar en una línea de 115 voltios, 15 amps., 60 ciclos. Se debe disponer de un circuito separado, puesto a tierra para ser usado por este electrodoméstico solamente.
8. **NO** modifique el enchufe del cordón eléctrico. Si el enchufe no calza en el tomacorriente, haga instalar un tomacorriente apropiado por un electricista calificado.
9. **NO** use un adaptador de dos clavijas, un cordón de extensión ni regletas protectoras de tomas múltiples.
10. **NO** retire la etiqueta de advertencia del cordón eléctrico.
11. **NO** manipule indebidamente los controles del congelador.
12. **NO** repare ni reemplace ninguna pieza del congelador a menos que sea específicamente recomendado en el Manual del Usuario o en las instrucciones para reparaciones por el usuario. **NO** intente hacer reparaciones si no comprende las instrucciones o si son demasiado complicadas para sus conocimientos.
13. Siempre desenchufe el congelador antes de intentar cualquier reparación. Desenchufe el cordón tomándolo del enchufe no tirando del cordón.
14. Instale el congelador de acuerdo con las instrucciones de instalación. Todas las conexiones para el agua, energía eléctrica y puesta a tierra deben cumplir con los códigos locales y ser realizadas por personal calificado cuando sea necesario.
15. Mantenga su congelador en buen estado. Si se golpea o deja caer se puede ocasionar daño o malfuncionamiento o escapes. Si ocurre daño, haga revisar el congelador por un técnico de servicio calificado.
16. Reemplace los cordones eléctricos que estén gastado y/o los enchufes sueltos.
17. Siempre lea y siga las instrucciones de conservación y del medio ambiente ideal recomendado por el fabricante para los alimentos que están siendo guardados en el refrigerador.
18. No use ningún dispositivo eléctrico ni ningún instrumento afilado cuando descongele su congelador.
19. No haga funcionar el congelador en presencia de vapores explosivos.
20. No guarde sustancias inflamables cerca de este artefacto o en su interior.
21. Después de que el congelador está funcionando, no toque las superficies frías del compartimiento del congelador, especialmente cuando sus manos estén húmedas o mojadas. La piel puede adherirse a estas superficies extremadamente frías.
22. Este congelador no debe ser empotrado ni encastrado en un armario cerrado. Ha sido diseñado para instalación autoestable solamente.
23. Los niños no deben treparse, colgarse ni pararse en ninguna parte del congelador.

Conserve estas instrucciones

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

REMOCION DE LOS MATERIALES DE EMPAQUE:

Retire los materiales de empaque, cintas y etiquetas antes de usar el congelador.

No use instrumentos afilados, alcohol para fricciones, líquidos inflamables ni limpiadores abrasivos. Estos pueden dañar los materiales del congelador.

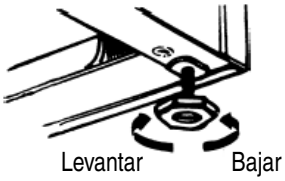
Limpie el congelador antes de usarlo:

1. Use una esponja, un paño o toallas de papel y detergente suave con agua tibia para limpiar el exterior e interior del congelador, el interior de la puerta y la junta.
2. Enjuague y seque bien.

SELECCION DE LA UBICACION DEL CONGELADOR:

1. Ubique el congelador en un lugar seguro, en el interior, lejos de la luz directa del sol o de fuentes de calor tal como una estufa, lavavajillas, lavadoras de ropa, rejillas o radiadores de calor.
2. **NO** guarde líquidos inflamables, tal como gasolina cerca del congelador.
3. Verifique la resistencia del piso. Debe poder soportar el peso de un congelador completamente cargado.
4. Deje por lo menos 7,5 cm (3") entre la parte superior del congelador y el techo.
5. Deje por lo menos 2,5 cm (1") entre la parte trasera del congelador y la pared.
6. Deje 7,5 cm (3") a cada lado del congelador para facilidad de instalación.
7. Si el congelador va a ser colocado contra una pared, usted debería dejar espacio adicional en el lado de las bisagras de modo que la puerta tenga más amplitud para abrirla.
8. Este congelador ha sido diseñado para funcionar a una temperatura ambiente de 32° a 110° F (0° a 43° C).

INSTALACION DEL CONGELADOR:



1. Ubique los 2 tornillos niveladores delanteros entre los materiales de empaque.
2. Instale estos tornillos en los agujeros delanteros en la parte inferior del congelador. La parte trasera del congelador descansa en 2 soportes fijos.
3. Ajuste los 2 tornillos delanteros de modo que la parte delantera del congelador quede ligeramente más alta que la parte trasera. Cuando el ajuste es correcto, la puerta se cerrará cuando esté abierta a 25,4 cm (10").

Control de la temperatura

NOTA: Si el congelador es embarcado o transportado de costado, colóquelo en posición vertical y espere 12 horas antes de enchufarlo. Esto evita que el congelador se dañe.

El control del congelador pone en marcha el sistema de enfriamiento.

Ajuste inicial del control:

1. Coloque el control del congelador en 4.
2. Espere 6 a 8 horas para que el congelador se enfríe antes de guardar los alimentos congelados. Deje que el congelador se enfríe durante toda la noche antes de agregar cantidades grandes de alimentos no congelados. Nunca agregue más de 0,9 a 1,3 kilos (2 a 3 libras) de alimentos no congelados por pie cúbico de espacio del congelador.
3. Después de 24 horas de agregar alimentos, ajuste el control como lo desee.

NOTA: Cuando el congelador se pone en marcha por primera vez, el compresor funcionará constantemente hasta que se enfríe el gabinete. Esto puede demorar hasta 6-8 horas o más, dependiendo de la temperatura ambiente y del número de veces que se abra la puerta del congelador.

La parte exterior del congelador puede sentirse tibia. Esto es normal. El diseño y la función principal del congelador es extraer el calor de los paquetes y del espacio vacío del interior del congelador. Este calor es transferido al aire ambiente, por tal motivo la parte exterior del congelador puede sentirse tibia.

Ajuste del control:

1. Coloque el termómetro ajustado entre paquetes congelados o colóquelo en un vaso de aceite vegetal dentro del congelador (el aceite vegetal no se congelará).
   - El termómetro debe ser del tipo para usar en congeladores.
   - La escala del termómetro debe ser de -5° a 50° F (-21° a 10° C).
2. Espere de 5 a 8 horas.
3. Verifique la temperatura.
   - La lectura de la temperatura debe ser de 0° F (-18° C) o ligeramente inferior.
4. Si la temperatura no está dentro del límite, ajuste el control solamente un número cada vez.
   - Gire el control a un número más alto si desea una temperatura más fría.
   - Gire el control a un número más bajo si se desea una temperatura menos fría.
5. Espere 24 horas más y vuelva a verificar la temperatura.

Características especiales

Automática descongelación

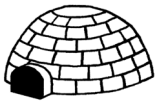
(MODELOS SELECTOS)

Modelos selectos tienen automático descongelar. Esto permite que el congelador funcione más eficiente y silenciosamente, se reducen los olores y evita la molestia de tener que limpiar el congelador.

'Fast Freeze' (Congelación rápida)

(MODELOS SELECTOS)

'Fast Freeze' es una característica conveniente que permite la congelación más rápida de cantidades grandes de alimentos. Durante 'Fast Freeze', el congelador funciona continuamente para reducir la temperatura del congelador al nivel más frío.



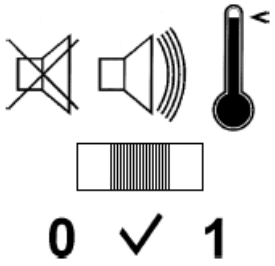
Para usar 'Fast Freeze', simplemente gire la perilla de control al símbolo del iglú. Luego coloque los alimentos no congelados en la cavidad del congelador, esparciéndolos lo más posible. Retorne el congelador a su ajuste normal después de 24 a 48 horas.

Alarma del monitor de temperatura

(MODELOS SELECTOS)

Algunos modelos de congeladores están equipados con un monitor de temperatura que emite una alarma sonora. La alarma del monitor de temperatura se encuentra cerca del control de la temperatura.

La alarma suena si la temperatura en el congelador aumenta 10° F (12° C) o más sobre la temperatura normal para el ajuste seleccionado. La alarma puede sonar si la perilla del control de la temperatura es girada a un ajuste más frío o si se agrega una cantidad grande de alimentos no congelados de una sola vez. La alarma es controlada por un interruptor de tres posiciones.



- ***0*** = ***OFF (Apagada)*** evita que la alarma suene cuando el congelador está tibio, tal como durante la puesta en marcha inicial o descongelación.
- ✓ = ***TEST (Prueba)*** hace sonar la alarma independiente de la temperatura. Se debe verificar el funcionamiento del sistema de la alarma por lo menos una vez al mes.
- ***1*** = ***ON (Encendida)*** este es el ajuste correcto para uso normal del congelador. Vuelva a colocar el interruptor en 1 después de la descongelación.

Cerradura de la puerta

(MODELOS SELECTOS)

Para usar la cerradura de la puerta:

1. Inserte la llave en la cerradura aproximadamente 6 mm (¼").
2. Gire la llave a la derecha para cerrar con llave el congelador y a la izquierda para abrirlo.

Una vez que esté cerrado con llave o que se abra, la cerradura empujará la llave hacia afuera, evitando que la llave permanezca en la cerradura.

⚠ ADVERTENCIA

A fin de evitar que los niños queden atrapados dentro del congelador, mantenga la llave fuera del alcance de los niños y lejos del congelador.

Luz interior

(MODELOS SELECTOS)

La luz interior sirve para iluminar el congelador cuando existan condiciones de iluminación deficientes o inadecuadas. La luz ha sido diseñada y probada para proporcionar claridad a la vez que reduciendo a un mínimo el calor generado si la puerta es accidentalmente dejada abierta. Para reemplazar la luz interior, consulte la sección *Consejos y Cuidado.*

Luz indicadora de alimentación eléctrica

(MODELOS SELECTOS)

La luz indicadora de alimentación eléctrica normalmente estará "Encendida". Su propósito es advertirle cuando hay una falla de energía eléctrica. Si por cualquier razón se interrumpe la energía eléctrica hacia el congelador (fusible fundido, enchufe suelto, etc.) la luz indicadora se "apagará".

⚠ ATENCION

La luz indicadora encendida no es indicación de temperaturas apropiadas de los alimentos ni de funcionamiento apropiado del sistema de refrigeración.

Consejos y cuidado

Limpieza del congelador

⚠ ADVERTENCIA

A fin de evitar un choque eléctrico que puede causar una lesión personal severa o mortal, desenchufe el congelador antes de la limpieza. Vuelva a conectar la energía eléctrica después de la limpieza.

⚠ ATENCION

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

- Lea y siga las instrucciones del fabricante para todos los productos de limpieza.
- **NO** coloque las parrillas ni los accesorios en el lavavajillas. Se puede causar agrietamiento o deformación de los accesorios.

PARTE	NO USE	USE
Exterior y puertas texturadas **Interior del gabinete**	➢ Limpiadores abrasivos o ásperos ➢ Amoníaco ➢ Blanqueador a base de cloro ➢ Detergentes o solventes concentrados ➢ Esponjas de restregar de metal o de plástico texturado	➢ 4 cucharadas de bicarbonato disuelto en 1 litro (1 cuarto de galón) de agua jabonosa tibia. ➢ Enjuague las superficies con agua tibia limpia y seque inmediatamente para evitar las manchas de agua.
Juntas de la puerta	➢ Limpiadores abrasivos o ásperos ➢ Esponjas de restregar de metal o de plástico texturado	➢ Use agua tibia jabonosa y un paño o una esponja limpia y suave. ➢ Enjuague las superficies con agua tibia limpia y seque inmediatamente para evitar las manchas de agua.
Accesorios *Parrillas, etc.*	➢ Un lavavajillas automático	➢ Espere a que los artículos se ajusten a la temperatura ambiente. ➢ Disuelva el detergente suave con agua y use un paño limpio y suave o una esponja para limpiar. ➢ Use una escobilla de cerdas de plástico para llegar hasta los lugares estrechos. ➢ Enjuague las superficies con agua tibia y limpia.

Consejos y cuidado, cont.

Como eliminar los olores del congelador

⚠ ADVERTENCIA

➢ A fin de evitar un choque eléctrico que puede causar una lesión personal severa o mortal, desenchufe el congelador antes de la limpieza.

1. Mueva todos los alimentos a otro congelador.
2. **Desenchufe el congelador.**
3. Lave todas las superficies interiores incluyendo la puerta, la parte inferior y las paredes.
4. Lave minuciosamente las esquinas, hendiduras y ranuras.
5. Lave a mano todos los accesorios y las parrillas.
6. Seque bien con un paño limpio y suave.
7. **Enchufe el congelador y déjelo que se vuelva a enfriar.**
8. Vuelva a colocar los alimentos en el congelador. Verifique que todos los alimentos estén bien envueltos o en envases sellados a fin de evitar problemas de olores adicionales.
9. Después de 24 horas, verifique el congelador para comprobar si el olor fue eliminado.

Si el olor persiste:

1. Mueva todos los alimentos a otro congelador.
2. **Desenchufe el congelador.**
3. Llene el congelador con hojas arrugadas de periódico blancas y negras.
4. Coloque briquetas de carbón en el congelador sobre los periódicos.
5. Cierre la puerta del congelador y deje reposar durante 24 a 48 horas.
6. Retire las briquetas de carbón y los periódicos. Limpie siguiendo las instrucciones indicadas en la primera columna.
7. **Vuelva a enchufar el congelador y déjelo enfriar.**
8. Vuelva a colocar los alimentos en el congelador en envases sellados y herméticos a fin de reducir la propagación de olores.
9. Si se coloca una mota de algodón empapada con extracto de vainilla o una caja abierta de bicarbonato en el congelador se puede evitar que los olores se repitan.

Si cambia de domicilio:

Retire todos los alimentos congelados y cúbralos con hielo seco. Desenchufe el congelador y límpielo bien. Coloque cinta en la puerta para mantenerla cerrada y sujete el cordón eléctrico con cinta adhesiva en el gabinete.

Cuando llegue a su nuevo hogar, consulte las páginas 36 y 37 para obtener información sobre la instalación y ajuste de los controles.

Consejos para ahorrar energía

Para conservar energía:

- No ajuste los controles más fríos que lo necesario para mantener un límite de temperatura de 0° F (-18° C) o ligeramente más bajo.
- Haga funcionar el congelador en temperaturas ambientes normales, lejos de fuentes de calor y luz directa del sol.
- Mantenga el congelador lleno.
- Mantenga las juntas de la puerta limpia y flexible. Reemplace las juntas si se desgastan.

Descongelación

⚠ ADVERTENCIA

- ➢ A fin de evitar un choque eléctrico que puede causar una lesión personal severa o mortal, desenchufe el congelador antes de descongelarlo.
- ➢ El daño causado por el agua debido a descongelación o desagüe inapropiado puede causar crecimiento de mildiú/moho.

⚠ ATENCION

A fin de evitar daños materiales, no use instrumentos puntiagudos o afilados para raspar la escarcha de las parrillas o de las superficies interiores.

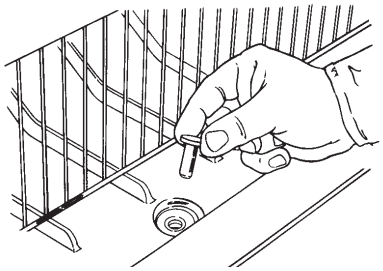
Los congeladores con descongelación manual necesitan ser descongelados cuando la escarcha acumulada tiene 6 mm (¼") de grosor. Una limpieza y descongelación completa debe hacerse por lo menos una vez al año. En zonas de alta humedad, puede ser necesario descongelación y limpieza más frecuente. La sección superior del congelador generalmente tiene más acumulación de escarcha que la inferior. La escarcha no debe rasparse ni tirar de ella para sacarla del congelador pues se puede ocasionar daño.

Automático descongele los congeladores (modelos selectos) no requieren la descongelación.

CONGELADORES CON DESCONGELACION MANUAL

(MODELOS SELECTOS)

1. Transfiera todos los alimentos a otro congelador o a un enfriador con buen aislamiento.
2. Desenchufe el congelador.
3. Retire la rejilla inferior (modelos selectos) tirando de ella hacia adelante.
4. Llegue hasta debajo del congelador y extraiga el tubo de desagüe de descongelación. Coloque el tubo en una olla poco honda o en un desagüe de piso cercano.
5. Retire el tapón de desagüe (modelos selectos) desde la parte delantera inferior del forro del congelador de modo que el agua de descongelación fluya hacia el tubo de desagüe.
   - Vacíe la olla tan a menudo como sea necesario durante la descongelación.



NOTA: Algunos modelos no tienen un tapón de desagüe y el agua que se acumula de la descongelación tendrá que ser removida manualmente.

6. Para acelerar la descongelación, se pueden colocar recipientes con agua caliente en las parrillas del congelador.
   - **No doble, raspe ni trate de mover las parrillas. Las parrillas forman parte del sistema de enfriamiento sellado y pueden dañarse.**
7. Una vez que esté descongelado, limpie el congelador siguiendo las indicaciones de la sección *Consejos y cuidado.*
8. Limpie el desagüe del agua de la congelación usando una escobilla para botellas. Lave el desagüe con agua limpia antes de volver a instalar el tubo de desagüe y el tapón de desagüe.
   - El tapón de desagüe debe quedar bien instalado y herméticamente sellado para funcionamiento eficiente del congelador.
9. Vuelva a conectar la energía eléctrica hacia el congelador.

Como retirar y cambiar el foco

(MODELOS SELECTOS)

⚠ ADVERTENCIA

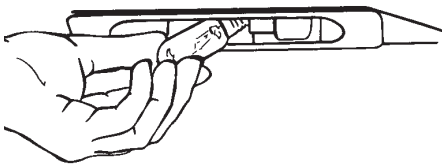
A fin de evitar un choque eléctrico que puede causar una lesión personal severa o mortal, desenchufe el congelador antes de cambiar el foco. Vuelva a enchufar el congelador después de cambiar el foco.

⚠ ATENCION

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

- ➢ Espere a que el foco se enfríe.
- ➢ Use guantes cuando cambie el foco.

1. Desenchufe el congelador.
2. Apriete las lengüetas de la cubierta de la luz y tire de ella directamente hacia abajo.
3. Retire el foco.
4. Instale el foco nuevo.



5. Vuelva a colocar la cubierta protectora.
6. Vuelva a enchufar el congelador.

NOTA: Los congeladores con descongelación manual usan un foco de electrodoméstico de 15 watts. Los congeladores con descongelación automática usan un foco de electrodoméstico de 40 watts.

Indicaciones para la congelación

Quemadura de congelación

La quemadura de congelación ocurre cuando llega aire a la superficie del alimento. El aire frío y seco del congelador seca los alimentos en algunos puntos y los hace perder la calidad. Aun cuando la quemadura de congelación puede afectar el sabor del alimento no se considera que su ingestión sea perjudicial para la salud. Se recomienda cortar las porciones quemadas antes o después de cocinar el alimento.

Cambios de color

Los alimentos congelados pueden experimentar cambios de color. La carne picada de vacuno puede cambiar de un color rojo brillante a un café opaco más oscuro debido a falta de oxígeno. Normalmente la congelación no produce cambios de color en la carne de ave, pero causará cambios de color cerca de los huesos haciéndolos "más oscuros". Estos cambios son sólo visuales y no indican calidad deficiente o perjudicial del alimento.

Datos sobre la congelación

Maytag ofrece esta información como una guía para ayudar a la preservación de los alimentos. Para consultas específicas relacionadas con la manipulación, cocción o conservación de los alimentos póngase en contacto con la **'Meat and Poultry Hotline'** del **USDA** (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) llamando al **1-800-535-4555**.

- Usted puede congelar prácticamente cualquier alimento siendo las excepciones principales los huevos enteros y las latas de conserva.
- El alimento congelado mantenido a 0° F (-18° C) o ligeramente más bajo siempre será apropiado para consumo. Solamente la calidad del alimento se ve afectada con el pasar del tiempo.
- No es perjudicial para la salud congelar carne de vacuno o de ave directamente como viene envuelta del supermercado. Sin embargo, la envoltura es permeable al aire y pueden ocurrir quemaduras de congelación, por lo tanto la carne debe ser usada dentro de uno o dos meses.
- Congele los alimentos tan pronto como sea posible. Esto evita la formación de cristales de hielo grandes que disminuyen la calidad de los alimentos.
- Nunca apile uno sobre otro los paquetes que se van a congelar. En vez distribúyalos en una sola capa y luego apílelos una vez que estén congelados.
- Durante una interrupción de la corriente eléctrica, por lo general un congelador lleno se mantendrá bien durante 2 días y un congelador a medio llenar durante aproximadamente 1 día. El alimento debe apilarse en forma estrecha para ofrecer una mejor resistencia a la descongelación.
- Como una guía general, los alimentos de 5 cm (2") de grosor deben congelarse completamente en aproximadamente 2 horas.

Descongelación de los alimentos

Existen tres métodos básicos para descongelar los alimentos en forma segura. El alimento no debe ser nunca descongelado a temperatura ambiente. Esto permite el crecimiento de bacteria cuando el alimento se está descongelando. Para descongelar el alimento sin peligro use lo siguiente:

- **Refrigerador:** esto permite que el alimento se descongele en un ambiente que impide el crecimiento de bacteria.

  La mayoría de los alimentos necesitan de uno o dos días para descongelarse, aproximadamente un día por cada 2,25 kilos (5 libras) de peso.
- **Agua fría:** coloque el alimento en una bolsa estanca y sumérjala en agua fría (si la bolsa tiene escape, el alimento se contaminará con bacteria). Verifique el agua a menudo para comprobar que se mantiene fría. Cambie el agua cada 30 minutos. Después de la descongelación, refrigere el alimento hasta que esté listo para ser usado.
- **Microondas:** cocine inmediatamente el alimento que haya sido descongelado en el microondas. El microondas calienta el alimento al descongelarlo y puede cocinarlo parcialmente, permitiendo el crecimiento de bacteria a medida que se descongela. El alimento no puede volver a congelarse hasta que no se haya cocinado.

Empaquetado

Un buen empaquetado ayuda a evitar las quemaduras de congelación y a limitar la transferencia de olores en el congelador.

Para conservación a corto plazo, congele las carnes incluyendo la carne de ave directamente en el envase del supermercado. Estas carnes se deben usar dentro de 1 a 2 meses.

Para conservación a largo plazo, siga las siguientes instrucciones:

- Cubra los paquetes del supermercado con una envoltura de papel de aluminio grueso, envoltura de plástico, papel para congelador o bolsas para congelación.
- Congele los paquetes cerrados al vacío sin abrirlos, tal como están.
- Asegúrese de que las tapas de los envases estén herméticamente selladas.
- Divida los alimentos en porciones más pequeñas para congelación más rápida.
- Retire tanto aire como sea posible de los paquetes antes de colocarlos en el congelador.
- Si algún paquete se rompió o dañó accidentalmente cuando estaba en el congelador, el alimento todavía se puede comer sin peligro. Basta con envolverlo o reenvasarlo nuevamente.
- No es necesario enjuagar la carne antes de congelarla.

TABLA DE CONSERVACION EN EL CONGELADOR*

NOTA: La conservación en el congelador es para alimentos de buena calidad solamente. Los alimentos congelados permanecen adecuados para consumo indefinidamente.

Alimento	Meses
Tocino y salchicha	1 a 2
Cacerolas	1 a 2
Claras de huevo o sucedáneos de huevos	12
Salsas, carne, aves	2 a 3
Jamón, hot dogs y fiambres	1 a 2
Carnes, asados sin cocinar	9
Carnes, biftecs o chuletas sin cocinar	4 a 6
Carnes, carne picada sin cocinar	3 a 4
Carne, cocinada	2 a 3
Pollo, entero sin cocinar	12
Pollo, presas sin cocinar	9
Pollo, menudillos	3 a 4
Pollo, cocinado	3 a 4
Sopas y estofados	2 a 3
Aves de caza, sin cocinar	8 a 12

** Provista por el USDA.*
La tabla se basa en conservación de alimentos a 0° F (-18° C) o ligeramente inferior

Cocción de alimentos congelados

Los alimentos pueden ser cocinados o recalentados directamente en su estado congelado. El tiempo de cocción aumentará a casi una vez y media lo que normalmente demoraría cocinar un alimento que no esté congelado. No olvide cuando cocine pollo o carnes retirar la envoltura de papel, las bolsas de menudillos y cualquier cuerda que se pueda quemar durante la cocción. Algunas carnes, tal como aves enteras rellenas, deben ser cocinadas cuando están congeladas a fin de garantizar la seguridad alimenticia. No olvide leer la etiqueta del USDA que tenga la carne.

NOTA: No use una olla de cocción lenta para preparar alimentos que están congelados.

INDICACIONES PARA LA CONGELACIÓN, CONT.

La tabla siguiente es provista por el USDA y debe ser usada como una guía solamente. Cuando tenga dudas sobre la seguridad de algún alimento, es siempre mejor desechar tal alimento.

Alimento o tipo de alimento	Todavía contiene cristales de hielo y se siente tan frío como si estuviera refrigerado	Descongelado. Mantenido sobre 40° F (4° C) por más de 2 horas
CARNE, AVES y MARISCOS		
Carne de vacuno, ternera, cordero, cerdo y carnes picadas	Volver a congelar	Desechar
Carne de ave y carne de ave picada	Volver a congelar	Desechar
Carnes diversas (hígado, riñón, corazón, menudos de cerdo)	Volver a congelar	Desechar
Pescado, mariscos, mariscos empanizados	Volver a congelar, sin embargo, habrá pérdida de textura y de sabor.	Desechar
PRODUCTOS LACTEOS		
Leche	Volver a congelar, puede haber pérdida de textura.	Desechar
Huevos (sin cáscara) y productos a base de huevos	Volver a congelar	Desechar
Helados, yogur congelado	Desechar	Desechar
Queso (blando y semiblando)	Volver a congelar, puede haber pérdida de textura.	Desechar
Quesos duros	Volver a congelar	Volver a congelar
Quesos rayados	Volver a congelar	Desechar
Cacerolas a base de leche, crema, huevos, quesos blandos	Volver a congelar	Desechar
Pastel de queso	Volver a congelar	Desechar
FRUTAS y VERDURAS		
Jugos-fruta	Volver a congelar	Volver a congelar, desechar si se desarrolla moho, olor a levadura o aspecto legamoso.
Jugos-verduras	Volver a congelar	Desechar si ha permanecido a sobre 40° F (4° C) durante 6 horas.
Envasados o blanqueados en el hogar o comercialmente	Volver a congelar, cambiará de textura y sabor.	Desechar si ha permanecido a sobre 40° F (4° C) durante 6 horas o si se desarrolla moho, olor a levadura o aspecto legamoso.
PANES y PASTELITOS		
Panes, buñuelos, panquecitos, pasteles (sin relleno de natilla)	Volver a congelar	Volver a congelar
Pasteles, pays, pastelitos con relleno de natilla o queso	Volver a congelar	Desechar
Masa de pays, masa de pan casero o comercial	Volver a congelar, puede ocurrir pérdida de calidad	Volver a congelar, la pérdida de calidad es considerable.
OTROS		
Cacerolas - a base de fideos o arroz	Volver a congelar	Desechar
Harina, harina de maíz, nueces	Volver a congelar	Volver a congelar
Artículos para el desayuno- gofres, panqueques, roscas de pan	Volver a congelar	Volver a congelar
Comida congelada, plato principal, artículos especiales (pizza, salchicha y galletas, pay de carne y alimentos listos para servir)	Volver a congelar	Desechar

Localización y solución de averías

Usted puede ahorrar tiempo y dinero verificando la información que se incluye en la tabla siguiente antes de hacer una llamada de servicio. La lista incluye los problemas más comunes que no son el resultado de materiales o fabricación defectuosa. Si su consulta no está explicada a continuación, póngase en contacto con CAIR® Center llamando al 1-800-688-9900 en los EE.UU. o al 1-800-688-2002 en Canadá.

Funcionamiento

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCION
El congelador no funciona	Falla de energía eléctrica	Asegúrese de que el aparato esté enchufado.
	Disyuntor disparado	Verifique si el disyuntor se ha disparado.
	Fusible fundido	Cambie el fusible, pero no cambie la capacidad del fusible.
El congelador no enfría	Control de temperatura	Cambie el ajuste del control a 4 o más alto.
	Sello deficiente de la junta	Limpie la junta como se describe en *Consejos y cuidado.* Aplique una leve capa de vaselina a la junta.
	Junta dañada	Haga reemplazar la junta.
	Alimento agregado recientemente	Espere 5 a 8 horas para que la temperatura se estabilice después de agregar cantidades grandes de alimentos no congelados.
El congelador funciona frecuentemente	Normal	Necesita funcionar para mantener una temperatura uniforme.
	Puerta abierta	Cierre la puerta.
	Temperatura ajustada a un nivel muy frío	Ajuste el control de temperatura para mantener la temperatura del congelador.
	Sello deficiente de la junta	Limpie la junta como se describe en *Consejos y cuidado.* Aplique una leve capa de vaselina a la junta.
	Despeje deficiente	Verifique si el congelador tiene el despeje apropiado a cada lado y que los respiraderos no estén obstruidos como se indica en las *Instrucciones de Instalación.*
La luz no ilumina	Foco defectuoso	Reemplace el foco como se describe en la sección *Consejos y cuidado.*
	Interruptor no funciona	Limpie el pulsador del interruptor para asegurar funcionamiento apropiado.
	Interruptor defectuoso	Haga reemplazar el interruptor por un técnico autorizado.
La llave de la cerradura de la puerta no permanece en la cerradura	Normal	Las cerraduras tienen una llave eyectable que evita que la llave permanezca en la cerradura. El propósito de esta característica es evitar que los niños queden atrapados dentro del aparato.

Localización y solución de averías, cont.

Ruidos

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCION
Chasquidos	Normal	El control de temperatura hace un chasquido cuando pone en marcha o detiene el compresor.
Gorjeos y ruidos secos (como agua hirviendo)	Normal	Refrigerante que circula a través del serpentín del evaporador.
Murmullo o ruido de pulsación	Normal	Funcionamiento del compresor.

Aspecto

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCION
Gotitas de agua en la parte exterior del congelador	Sello deficiente de la junta	Limpie la junta como se describe en *Consejos y cuidado.* Aplique una leve capa de vaselina a la junta.
Acumulación de agua en el piso junto al congelador	Tapón de desagüe gastado o faltante	Verifique que el tapón de desagüe esté bien instalado y sellado. Reemplace el tapón si el sellado es deficiente.
	Bandeja de desagüe de descongelación	En los modelos automática descongelación, asegúrese de que la bandeja de desagüe de descongelación esté correctamente colocada.

Notas

Garantía del congelador Maytag

Garantía completa de UN año

Maytag reparará o reemplazará, incluyendo la mano de obra y el viaje correspondiente, cualquier pieza que tenga defectos de fabricación o de materiales.

Garantía limitada de DIEZ años

Maytag reparará o reemplazará, a su elección, sin costo alguno en cuanto a las piezas y mano de obra solamente, cualquier componente del sistema sellado (compresor, condensador, evaporador, secadora y tubería de interconexión) que esté defectuoso a causa de su fabricación o de materiales. El propietario deberá pagar todos los otros costos, incluyendo el kilometraje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

Pérdida de alimentos

Si hay pérdida de alimentos debido a un componente fallado cubierto por esta garantía, Maytag proporcionará un reembolso como se indica en la tabla provista. El reembolso total acumulado no será superior a las cantidades indicadas a continuación:

Volumen del modelo (en pies cúbicos y litros)	Reembolso máximo
10 a 15 (283 a 425 litros)	$ 150
16 a 22 (453 a 623 litros)	$ 200

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA MAYTAG SERA RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y además usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Por ejemplo, en algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, de modo que esta exclusión puede no aplicarse en su caso.

Lo que no cubren estas garantías

- Reemplazo de los fusibles del hogar, reposición de los disyuntores o corrección del cableado o plomería del hogar.
- Mantenimiento y limpieza normal del producto, incluyendo focos.
- Los productos cuyos números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
- Productos comprados para uso comercial, industrial o de arriendo.
- Productos que se encuentran fuera de los Estados Unidos o de Canadá.
- Los costos de servicio, si se le pide al técnico realizar servicio adicional al servicio normal o fuera de las horas o zonas de servicio normal.
- Ajustes después del primer año.
- Reparaciones resultantes de lo siguiente:
  - Instalación o mantenimiento inapropiados.
  - Cualquier modificación, alteración o ajuste no autorizado por Maytag.
  - Accidente, mal uso, abuso, incendio, inundación o hechos de fuerza mayor.
  - Conexión a suministro eléctrico inapropiado.

Para comprar accesorios o repuestos que no están cubiertos por la garantía del producto:

Por favor tenga listos su número de serie y número de modelo y llame a nuestro especialista en repuestos al 1-877-232-6771 en los EE.UU. desde las 7:00 a.m. a las 7:00 p.m. hora central, de lunes a viernes. Fuera de los EE.UU., póngase en contacto con su distribuidor de electrodomésticos o con su distribuidor de repuestos local.

Para recibir servicio bajo la garantía

El servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado de Maytag. El producto debe estar razonablemente accesible para el servicio. Para concertar una cita, póngase en contacto con el distribuidor Maytag donde compró su electrodoméstico.

Para mayor información:
Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 39
403 West 4th Street North
Newton, Iowa 50208-0039
Tel. 1-800-688-9900 en EE.UU.
Tel. 1-800-688-2002 en Canadá
Internet: http://www.maytag.com

Cuando se ponga en contacto con Maytag Services℠ por favor incluya la siguiente información:

- Su nombre, dirección y número de teléfono;
- Número de modelo y número de serie de su aparato (se encuentra en la parte superior de la pared interior izquierda del congelador).
- Nombre y dirección de su distribuidor y la fecha de compra.
- Una descripción clara del problema.
- Comprobante de compra (recibo de compra).

WCW Part No. 1-82180
Part No. 12631109
Form A/11/03