Fisher&Paykel

ActiveSmart™ refrigerator

RF170 & RF135 models

Réfrigérateur ActiveSmart™

RF170 & RF135 modèles

Installation instructions and User guide

Instructions d'installation et Guide d'utilisation

US CA

English	Page 1 – 28
Français	Page 29 – 56

Contents

Introduction	2
Safety and warnings	3
Installation instructions	5
Moving or storing your refrigerator	11
Ice & Water refrigerators – please refer to supplement Ice & Water User Guide	
ActiveSmart™ operating instructions	12
ActiveSmart™ special features	14
Cleaning care	17
Storing food in your refrigerator	20
Storing food in your freezer	22
Troubleshooting	24
Limited warranty	26

Important!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

The models shown in this User Guide may not be available in all markets and are subject to change at any time. For current details about model and specification availability in your country, please visit our local website listed on the back cover or contact your local Fisher & Paykel dealer.

Important!

This User Guide is to be used for all refrigerator/freezers. It contains all the general information required for the operation of your refrigerator/freezer.
A User Guide is provided with the Ice & Water refrigerator. This booklet contains additional specific information about the ice and water functions on the refrigerator

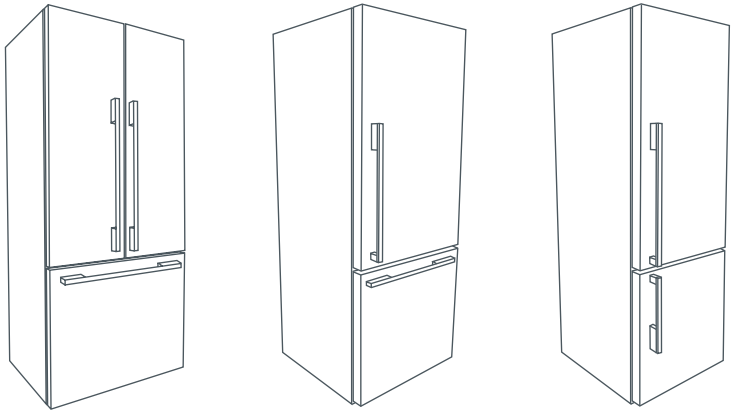
Introduction

Thank you for buying this Fisher & Paykel *ActiveSmart*™ refrigerator. At Fisher & Paykel we aim to provide innovative products that are simple to use, ergonomic and kind to the environment.

This refrigerator combines size and storage space with the latest features and functions.

Thousands of hours of food care research and 75 years of refrigeration experience has been programed into your refrigerator to give you the best possible performance.

We hope you enjoy your new refrigerator.



Refrigerator French door and freezer drawer

Refrigerator door and freezer drawer

Refrigerator door and freezer door

Fig.1 ActiveSmart™ Refrigerators

⚠ WARNING!

Electric Shock Hazard

Read and follow the SAFETY AND WARNINGS outlined in this User Guide before operating this appliance.

Failure to do so can result in death, electric shock, fire or injury to persons.

Use this appliance only for its intended purpose as described in this User Guide.

Important safety precautions

Warning

When using this appliance always exercise basic safety precautions including the following:

Danger

- *Refer to the stability bracket and leaflet supplied to avoid hazard due to instability of the appliance.*

- *This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.*
- *Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.*

Disposal

- *Extreme care must be taken when disposing your old appliance to avoid hazards:*
  - *The refrigerant gas must be safely removed*
  - *The doors should be removed and the shelves left in place so that children may not easily climb inside.*
- *Your Fisher & Paykel Appliances Authorized Service Center will be able to give advice on environmentally friendly methods of disposing of your old refrigerator or freezer.*

Electrical

- *This appliance must be properly installed in accordance with the installation instruction before it is used.*
- *Never unplug your refrigerator by pulling on the power cord.*
- *Always grip the plug firmly and pull straight out from the outlet.*
- *Do not plug in any other appliance at its power point or use extension cords or double adapters.*
- *Repair or replace immediately all electric service cords that have become frayed or otherwise damaged. Do not use a cord that shows cracks or abrasion along its length or at either the plug or appliance end.*
  If the power supply cord is damaged, it must only be replaced by your Fisher & Paykel Appliances Authorized Service Center because special purpose tools are required.

- *When moving your appliance away from the wall, be careful not to roll over or damage the power cord.*
- *Unplug your refrigerator before cleaning or replacing the lightbulb.*
- *Do not use electical appliances inside the food storage compartments of the appliance.*

Important!

Your refrigerator is designed to operate for many years without the need for service checks. However, if your refrigerator is malfunctioning, have it attended to by your Fisher & Paykel Appliances Authorized Service Center as soon as possible. All electrical repairs must be carried out by an adequately trained service technician or qualified electrician.

Storing food and drinks

- *Never store volatile or flammable materials in your refrigerator or freezer as they may explode.*
- *Never freeze liquids in glass containers. Liquid expands during freezing, which may cause the container to explode.*
- *Never freeze carbonated drinks. They may explode.*
- *Do not consume food if it is too cold. Food removed from the freezer compartment may be cold enough to cause damage when brought into contact with bare skin e.g. frozen ice cubes.*

Power failure – food safety

- *Do not refreeze frozen foods that have thawed completely, the food may be dangerous to eat. Follow the recommendations below if you discover food in your freezer has thawed:*
  1) *Ice crystals still visible – food may be refrozen but should be stored for a shorter period than recommended.*
  2) *Thawed but refrigerator cold – refreezing generally not recommended. Fruits and some cooked food can be refrozen but use as soon as possible. Meat, fish and poultry – use immediately or cook then refreeze. Vegetables – discard as they usually go limp and soggy.*
  3) *Thawed but warmer than 41°F/5°C – discard all food.*

Important!

Cleaning

- *Many commercially available cleaning products contain solvents which may attack plastic components of your refrigerator or freezer and cause them to crack. Please refer to the cleaning care section of this booklet for further advice.*

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please follow the steps for installation to ensure your appliance operates correctly.

1. Power

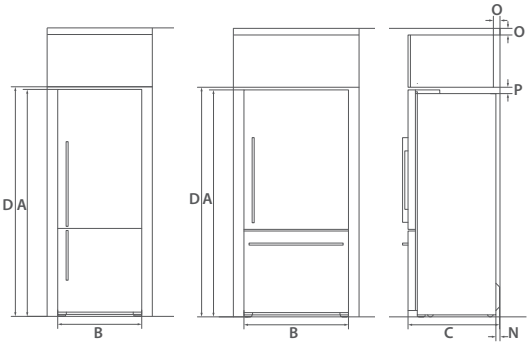
- The appliance must be installed so the plug is accessible.
- To ensure that the appliance is not accidentally switched off, connect your refrigerator or freezer to its own power point. Do not plug in any other appliance at this power point or use extension cords and double adaptors, as the combined weight of both power cords can pull the double adaptor from a wall outlet socket.
- For power requirements, refer to the information on the serial plate located at the front bottom right-hand side of the refrigerator when the door is open.
- It is essential that the appliance be properly grounded (earthed).

2. Location

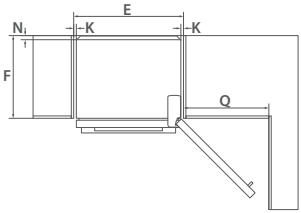
- Your refrigerator or freezer should not be located in direct sunlight or next to any heat generating appliance such as a range or dishwasher.

Installation instructions

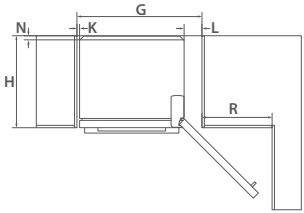
RF135B & RF170W



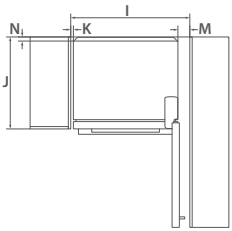
Flush with refrigerator chassis – full door rotation



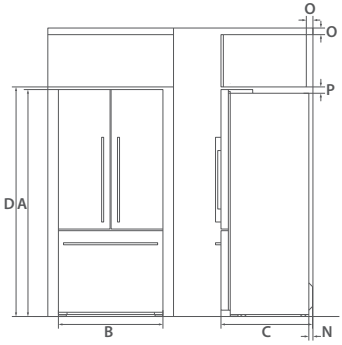
Flush with refrigerator door – full door rotation



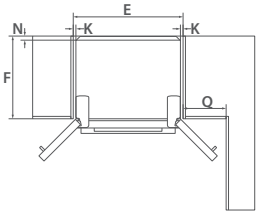
Flush with refrigerator door – 90° door rotation



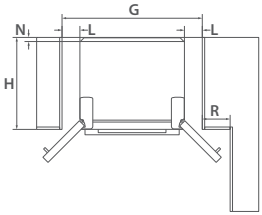
RF170A



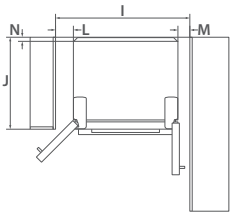
Flush with refrigerator chassis – full door rotation



Flush with refrigerator door – full door rotation



Flush with refrigerator door – 90° door rotation



Your handles may differ slightly from the drawings above.

3. Ventilation and installation

- To ensure adequate ventilation for your refrigerator or freezer see recommended cabinetry dimensions below.
- If building the appliance into a cupboard, follow installation instructions provided with the integration kits.

		RF135B		RF170W		RF170A	
	Product dimensions	**inches**	**mm**	**inches**	**mm**	**inches**	**mm**
A	Overall height of product	67 ½	1715	67 ½	1715	67 ½	1715
B	Overall width of product	25	635	31 ⅛	790	31 ⅛	790
C	Overall depth of product (excludes handle, includes evaporator)	27 ⅜	695	27 ⅜	695	27 ⅜	695
	Cabinetry dimensions (including minimum air clearances)						
D	Inside height of cavity	68 ⅜	1735	68 ⅜	1735	68 ⅜	1735
	Flush with refrigerator chassis – full door rotation						
E	Inside width	26 ½	675	32 ¾	830	32 ¾	830
F	Inside depth	24 ⅜	620	24 ⅜	620	24 ⅜	620
	Flush with refrigerator door – full door rotation						
G	Inside width	31 ⅛	790	37 ¼	945	41 ¾	1060
H	Inside depth flush to flat door	27 ⅜	695	27 ⅜	695	27 ⅜	695
	Flush with refrigerator door – 90° door rotation (for full drawer/shelf access, the doors need to be open past 90°)						
I	Inside width	29 ⅜	745	35 ⅜	900	40	1015
J	Inside depth flush to flat door	27 ⅜	695	27 ⅜	695	27 ⅜	695
	Minimum clearances						
K	Side clearance	¾	20	¾	20	¾	20
L	Side clearance – hinge side flush with door – full rotation	5 5⁄16	135	5 5⁄16	135	5 5⁄16	135
M	Side clearance – hinge side flush with door – 90° rotation	3 ½	90	3 ½	90	3 ½	90
N	Rear clearance (incl. evaporator tray)	1 ⅛	30	1 ⅛	30	1 ⅛	30
O	Vent – around top of cupboard (optional)	2	50	2	50	2	50
P	Top clearance – above refrigerator cabinet	2	50	2	50	2	50
Q	Door clearance – hinge side flush with chassis – full rotation	25 ⅜	645	25 ⅜	645	12 ¾	325
R	Door clearance – hinge side flush with door – full rotation	20 ⅞	530	20 ⅞	530	8 ¼	210

4. Installation

Your Fisher & Paykel *ActiveSmart*™ refrigerator is fitted with front and rear rollers, designed for moving the product in the forwards and backwards direction.

Avoid moving the product in a sideways direction as this may damage the rollers or the floor covering/surface.

A Your refrigerator will arrive with the front feet wound up making moving the product into its final location a simple task.

B Roll the refrigerator into its final position making sure there is the correct air gap between the product and surrounding cabinetry. See minimum clearance in cabinetry dimensions table (refer to page 7).

(French Door models only)

C Adjust the front feet down until the refrigerator is leaning backward with the front approximately 3/8" (10 mm) higher than the back. This will ensure a good door closing action (refer to Fig.2).

D Aligning your refrigerator with cabinetry.

- Align the sides of the refrigerator with the cabinetry by adjusting the hinge side front foot.
- Adjust the handle side foot until it touches the floor and takes a small amount of weight.
- Once the refrigerator is in place and aligned with cupboards/alcove, push gently on the front top and check if the product is rocking or stable.

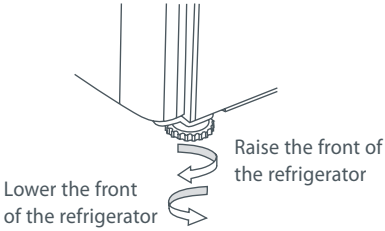


Fig.2 Refrigerator feet

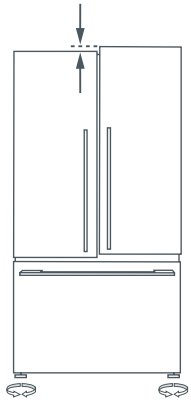


Fig.3 Uneven door alignment

5. Leveling of refrigerator door (French door models only)

- For uneven surfaces, front feet can be used to align the 2 doors.
- If left hand door is too low, then unscrew the left hand foot to lift up the cabinet until the two doors top edges are aligned.
- If right hand door is too low, then adjust the right hand foot in the same way.

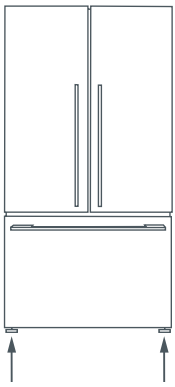


Fig.4 Even door alignment

6. What to do if your product is unstable

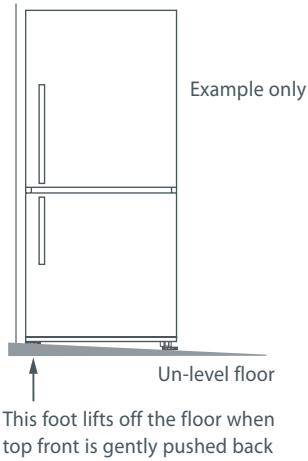


Fig.5 Unstable refrigerator

E Gently push the refrigerator back until the rear rollers contact the floor.

- Measure the gap under the front foot, which has come off the floor.
- Obtain some solid packing material (hardwood, plastic, etc) which fits firmly into the gap under the foot.

  Note: do not use metallic materials that may corrode, stain and/or damage floor coverings.

F Wind both front feet up and roll the product out of position.

- Place the packing material in the location diagonally opposite the front roller that lifts off the floor.
- Make sure the packing material stays in place when the product is pushed back into position.
- Ideally, the packing material is large enough to rest against the back wall so as to prevent it moving when the cabinet is pushed into position.

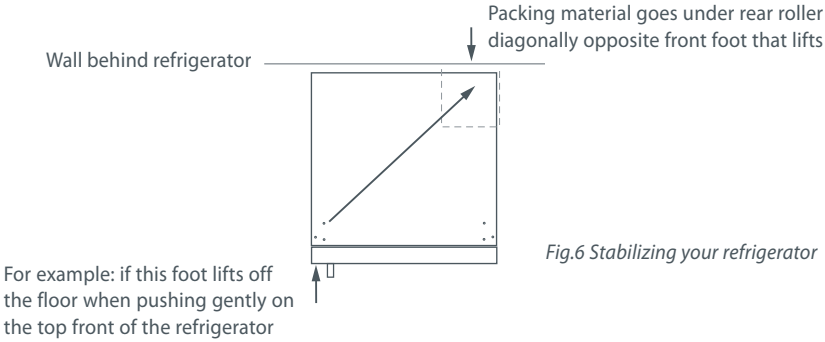


Fig.6 Stabilizing your refrigerator

G Roll the refrigerator back into position and adjust front feet as per step **D**. (Check alignment and door closing action are satisfactory).

- Make small adjustments to front feet where necessary.
- Check that the product is stable (all 4 feet are on the floor). If not return to step **E** and repeat steps **F** and **G**.

Installation instructions

Before placing food in the fresh food or freezer compartments

- Remove all packaging. Ensure that all transit clips are removed from the refrigerator. These are small rubber stops located at the back of the shelves.
- Allow the refrigerator and freezer to run empty for 2 – 3 hours to allow each compartment to cool to the appropriate temperature.
- Clean the inside of the appliance with warm water and a little liquid detergent to remove manufacturing and transportation dust.
- The appliance may have an odor on its initial operation, but this will go when the refrigerator and freezer have cooled sufficiently.

Energy efficiency

For the most energy efficient use of your appliance:

- Ensure your refrigerator has adequate ventilation as recommended in the installation instructions.
- Do not cover your appliances with any material that will prevent air from flowing around the cabinet sides.
- Allow good clearances in front of the air ducts within the cabinet for maximum cold air distribution.
- Cool hot foods down before placing them in the appliance.
- Do not overfill the compartments.
- Keep door openings to a minimum.
- Select a temperature setting that isn’t too cold.
- Check your door seals for leaks.

If your refrigerator or freezer is turned off for any reason, wait 10 minutes before turning it back on. This will allow the refrigeration system pressures to equalise before restarting.

Moving your refrigerator

- Turn off the appliance and unplug from the power point. Remove all food.
- Turn the adjustable feet to the right as far as they will turn (see page 8).
- Ease the refrigerator out of its position. Tuck the power cord away and tape the doors closed. Tape the shelves in place. If the cabinet needs to be placed at an angle or laid down, carefully lay it on its side (the right hand side when viewed from the front).
- Relocate and install. If the appliance has been left on its side for any length of time, leave it standing upright for at least 10 minutes before turning on.

Storing your refrigerator or freezer

- When storing your cleaned appliance, leave the door(s) open. This allows air to circulate and prevents the build up of bacteria and moulds.
- Before using again, clean well using a mixture of warm water and baking soda (add 1 teaspoon of baking soda to each 1 pint (500 ml) of water). Rinse with clean water.

Vacation time

- We recommend you leave your refrigerator or freezer operating while you are on vacation.

ActiveSmart™ operating instructions

For information on the operation of the Ice & Water control panel please refer to the Ice & Water User Guide.

Temperature control

- When the refrigerator is first turned on, the powerful cooling system will automatically cool both refrigerator and freezer compartments to their set temperatures. This will take between 2 – 3 hours.
- The two compartment temperatures are accurately and independently controlled and do not change with the temperature or humidity of the surroundings; whether summer or winter.
- If you wish to alter the temperature of either the fresh food compartment or freezer compartment, this can be easily done by using the Control panel located at the back of the fresh food compartment.

Control panel to adjust temperatures

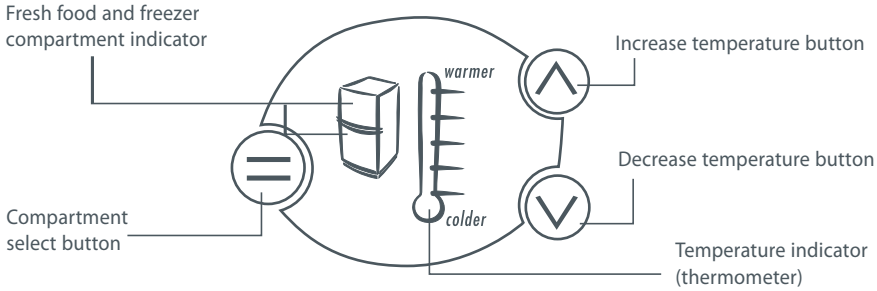


Fig.7 Control panel

Fresh food compartment

- The fresh food compartment light on the refrigerator diagram will be showing. The temperature indicator illustrated by a thermometer will show the temperature setting for this compartment as a series of lights.
- The temperature may be altered by pressing the ∧ or ∨ buttons. One press on either of these buttons will produce a dimmer light which indicates a small change in temperature.
- Pressing either button twice gives a brighter light and indicates a greater change in temperature. Fewer lights on the thermometer means a cooler temperature for the compartment selected.

Freezer foods compartment

- To adjust the freezer temperature press the ⟺ button until the light flashes on the freezer compartment indicator.
- The freezer temperature can be altered by pressing the ∧ or ∨ buttons.
- One press on either of these buttons will produce a dimmer light which indicates a small change in temperature. Pressing either button twice gives a brighter light and indicates a greater change in temperature.
  Note: successively pressing the ⟺ button will automatically select between the compartments, a return to the fresh food compartment will be accompanied by a longer beep.
- When the door is reopened the control panel will return automatically to the fresh food compartment setting.

Sabbath mode

- To activate Sabbath mode, open both the fresh food and freezer compartment doors and then hold the ⚌ button on the temperature control panel for 10 seconds.
- Both the fresh food and freezer compartment indicators will be illuminated indicating the refrigerator is in Sabbath mode.

When the product is in Sabbath mode:

- The fresh food and freezer compartment indicator lights will be illuminated.
- The light will not operate when the door is opened.
- The door alarm will not operate.
- The display will not function except to indicate Sabbath mode is active as stated above.
- Opening the door will not affect the compressor or fans.

- If the power to the refrigerator is turned off whilst in this mode, the product will continue in Sabbath mode when the power is restored.
- Sabbath mode will automatically de-activate 80 hours after activation.
- To de-activate earlier than 80 hours press the compartment select button on the temperature control panel for 10 seconds.

Normal refrigerator sounds

ActiveSmart™ refrigerators, with their excellent energy ratings and cooling performance, can produce sounds somewhat different to your old refrigerator.

Normal operational sounds include:

- Fan air flow sound. *ActiveSmart*™ refrigerators have fans which change speed depending on demand. During cooling periods, such as after frequent door openings, fans circulate the cold air in the refrigerator and freezer compartments producing some air flow sound. This is quite normal.
- Cracking or popping which may sound like ice coming off the evaporator. This occurs when the defrost function is operating.
- Running water sound. This is the liquid refrigerant in the system and can be heard as a boiling or gurgling noise.
- An audible hissing sound after closing the freezer door. This is due to the pressure difference between the warm air that has entered the cabinet and suddenly cooled, and the outside air pressure.
- Louder noise on refrigerator start up. This is the sound of the compressor ramping up to speed. It is normal for this sound to occur for less than 1 minute.
- Other strange sounds may be heard for the following reasons:
  - Cabinet not level
  - Floor uneven or weak
  - Bottles or jars rattling on shelves

ActiveSmart™ special features

Fruit and vegetable bins and humidity control lid

The vegetable bins feature a unique lid which provides two functions:

- The humidity lid seals the bins and provides a humid microclimate to extend storage times of fruits and vegetables.
- The humidity lid prevents condensation, which forms at high humidities from dripping down onto the fruit and vegetables by retaining it in the grooves of the lid.

Fruit and vegetable bins and humidity slide

- Each fruit and vegetable bin has a humidity adaptor control that can be adjusted to fruit or vegetables depending on what is stored in the bins.
- If possible try to store fruit and vegetables separately. This will help extend their storage life.
- If there is a mixture of fruit and vegetables in the bin adjust the position of the control to the center.
- If there is too much water in the bins the control can be adjusted towards the setting with fewer drips (fruit setting) and/or the water can be wiped out as required.
- Remember a small amount of water in the bins is beneficial for fruit and vegetable storage.

SUITABLE FOR:

Salad greens
- Lettuce
- Spinach
- Broccoli
- Cabbage
- Carrots

Mixed fruit & vegetables

Fruit with skin/peel
- Oranges
- Lemons
- Limes

Fig.8 Humidity Control graphic

Ice trays and lid

- To empty the ice cubes into the lid, hold the tray and lid together and twist to dislodge the cubes.
- Refill the ice tray with water, place lid containing ice cubes on top and store in the freezer.
- Ice cubes are best stored in a closed container or plastic bag as they readily absorb odors and tastes from other foods.

Bottle holder (where fitted)

- Your refrigerator will come with 2 – 4 single bottle holders (depending on what model refrigerator you have). The bottle holders can be used to store a variety of bottles.
- To position the bottle holder in your refrigerator, simply slot the back edge of the bottle holder onto the back trim of any shelf in the fresh food compartment.
- Unused bottle holders can be stacked up on top of one another so they do not take up unnecessary shelf space.
- Bottles are best stored with the neck of the beverage facing the front of the refrigerator.

Door alarms

- If the fresh food compartment door is left open the refrigerator will beep after 90 seconds.
- If the freezer door is left open the refrigerator will beep after 60 seconds.
- While either door remains open, subsequent beeps will sound every 30 seconds for 5 minutes.
- A continuous alarm will sound if the door has been left open for 5 minutes or longer and the interior light will turn off.
- The alarm will stop when the door is closed.

Fault alarms

- If the electronic controller detects a fault from which it is unable to recover an alarm will sound.
- When the fresh food compartment door is opened a fault code (specific pattern of lights) will flash red and green on the Control panel to alert you to the fault. The audible alarm will stop when any button is pressed but the lights will remain flashing.
- If such a fault occurs, call your Fisher & Paykel Appliances Authorized Service Center immediately; the fault code will help the service person find and remedy the cause of failure.

Manual ice system – freezer drawer models only

An ice storage bin which sits inside the upper top freezer bin provides storage for and gives you access to clean, clear ice cubes.

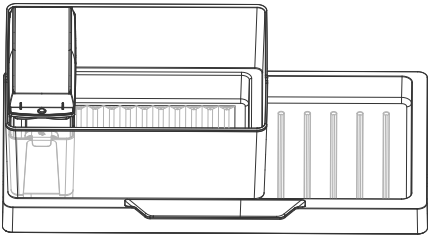


Fig.9 Upper left freezer bin, ice storage bin, ice tray, lid and scoop in correct position

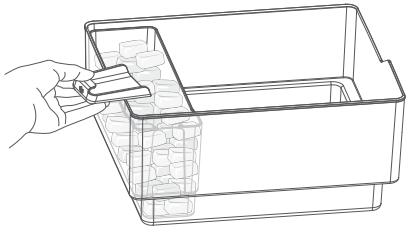


Fig.10 Accessing your ice

Information about your manual ice system

- To make ice, take the ice tray and lid from on top of the ice storage bin. Remove the lid from the ice tray and fill the tray with water. Place the lid back on the ice tray and carefully position it back on the ice storage bin.
- Once the ice is solid, take the ice tray and lid off the ice storage bin, remove the lid from the tray and twist the ice tray at each end. Turn the ice tray over the ice storage bin to dislodge the cubes into the bin.
- Fill the ice tray with clean water and repeat to fill the ice storage bin.

- Attached to the ice storage bin is the ice scoop which provides hygienic access to ice.
- To access ice cubes, take the ice tray and lid from the top of the ice storage bin and place on a flat surface. Take the scoop from the front of the bin, scoop cubes into vessel and then replace the scoop, tray and lid back to the top of the bin.
- For maximum ice storage, level the stored cubes with the ice scoop.
- If ice is not used often, old cubes will become cloudy, taste stale, will shrink and may stick together. Empty the ice storage bin periodically and wash in lukewarm water. Dry thoroughly and place back in the correct position.

Ice trays and lid (all other models)

- To empty the ice cubes into the lid, hold the tray and lid together and twist to dislodge.
- Refill the ice tray with water, place lid containing ice cubes on top and store in the freezer.
- Ice cubes are best stored in a closed container or plastic bag as they readily absorb odors and tastes from other foods.

Exterior

Stainless exterior door

- It is important when cleaning the exterior door surface of your refrigerator, to only use liquid dishwashing detergent dissolved in warm water.
- Dry the door with a clean, lint free cloth.
- The use of any abrasive or stainless steel cleaners and solvents will damage the door surface.

Other exterior surfaces

- Clean all other exterior surfaces with warm water and detergent.
- If necessary, clean the magnetic door gasket with an old toothbrush, warm water and detergent.

Water Evaporator Tray

- The water evaporator tray is found above the compressor at the back of the refrigerator or freezer. The tray may require infrequent cleaning.
- Carefully move the refrigerator or freezer out from the wall.
- Switch off the appliance.
- We do not recommend that you remove the evaporator tray. If cleaning is required, excess water can be soaked up from the evaporator tray using a sponge. Wipe out with warm water and detergent or disinfectant.
- Switch on the appliance.

Interior

- It is important to keep the interior of the refrigerator and freezer clean to help prevent food from becoming contaminated during storage.
- The amount and types of food stored determines how often cleaning should be carried out (ideally once every 1 to 2 weeks) in the refrigerator.
- Remove the shelves from cabinet and door. Wash shelves and storage bins in warm water and detergent; rinse in clean water and dry before replacing.
- Wipe over the interior surfaces with warm water and detergent or baking soda dissolved in warm water (add 1 teaspoon of baking soda to each 1 pint (500 ml) of water). Rinse with clean water.
- To help remove "old stale refrigerator" smells add a few drops of vanilla essence or vinegar to the water before cleaning.
- Clean exterior surfaces with warm water and detergent. Use a toothbrush for the magnetic door gasket.
- Do not use harsh, abrasive cloths or cleaners or highly perfumed, strong smelling cleaners or solvents on any part of the refrigerator or freezer.

Cleaning care – special features

To remove trays or fixed bins

- For ease of removal, empty food from tray/bin first.
- Hold the center front of the tray/bin handle.
- Lift vertically to unclip from the runners and pull tray/bin towards you to remove.
- Push runners back into refrigerator.

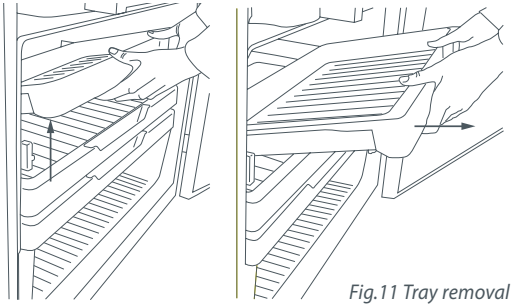


Fig.11 Tray removal

To replace trays or fixed bins

- With the runners pushed back into the refrigerator, place the tray/bin on top of the runners. Push the tray/bin back slowly until you feel it clip back onto the runners.

Important!

- ***Ensure that trays and bins are securely clipped onto the runners before use.***
- ***Bin and tray runners are pre-lubricated, and will not need to be re-lubricated during their life. Do not attempt to clean grease from the runners, as this will affect their ability to function. Do not immerse runners in water.***

Glass shelves

Clean with warm water and detergent or a glass cleaner. If cleaning the shelves without removing from the cabinet use only warm water and detergent as a glass cleaner can damage the plastic components of your refrigerator.

Bottle holder (where fitted)

Clean with warm water and detergent. The use of abrasive cleaners and solvents may cause damage.

Permanently fixed bins and trays (Freezer drawer models only)

The freezer bins and trays in this model are permanently fixed. They cannot be removed from the freezer compartment. To clean, simply wipe with a soft, damp cloth.

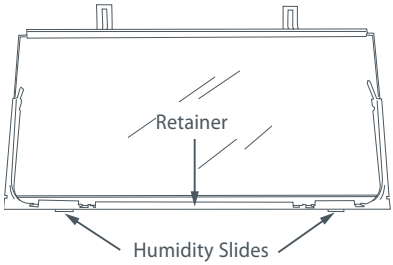
Important!

Many commercially available cleaning products contain solvents that may attack the plastic components of your freezer and cause them to crack. It is important to use only warm water and a small amount of liquid dishwashing detergent on any plastic components inside and outside your freezer. Avoid using anti-bacterial cleaning products on either the interior or exterior of the cabinet as they may cause rusting of metal components and cracking of plastic components.

Humidity Control System

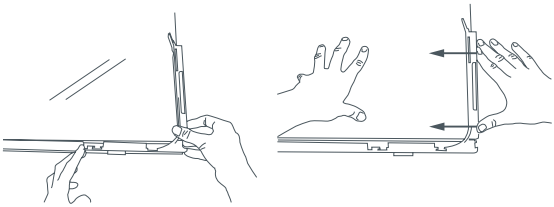
Important!

When cleaning the shelf above the vegetable bins, we recommend that you do not disassemble the Humidity Control System from the shelf.

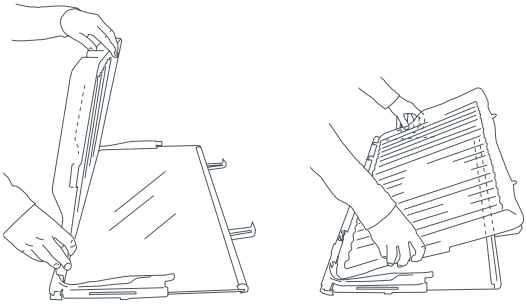


In the event that the humidity control lid (plastic lid) and humidity slides become separated from the glass shelf, follow these instructions to reassemble.

1 Turn shelf upside down
2 To attach humidity slides onto shelf front corners, fit bottom clips into shelf front trim. Next, slide sideways towards shelf until arm clips onto glass.



3 To attach humidity control lid – with text facing you, align lid with front of shelf. Hold lid vertically and fit front end into retainer on shelf. Ensure lid fits into retainer as well as underneath humidity slides.



4 At the sides of the shelf, adjust humidity slide tabs so that the plastic lid is between the shelf and the tabs.
5 If clips on back of shelf are present, fasten lid with rear clips. Ensure that the cover is fully secure at front and back of shelf.

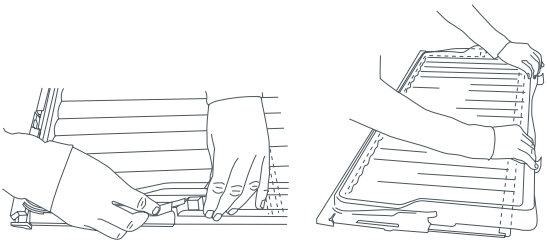


Fig.12 Humidity Control System cleaning

Storing food in your refrigerator

Storing fresh, perishable foods in your refrigerator helps to extend storage times. The cold temperatures slow down the major causes of food spoilage – namely, the growth of bacteria, moulds and yeasts, and chemical and physical reactions.

Fresh food care

The quality of food before it is placed in the refrigerator is critical to successful storage. For best results:

- Select foods that are very fresh and of good quality.
- Buy only the amount that you will use within the recommended storage time. If you buy extra, plan to freeze it.
- Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in color or losing taste and will help maintain freshness. It will also prevent cross-flavoring. Vegetables and fruit need not be wrapped provided they are stored in the vegetable bins of the refrigerator.
- Make sure that strong smelling foods are wrapped or covered and stored away from foods such as butter, milk and cream which can be tainted by strong odors.
- Refrigerate fresh, perishable foods as soon as possible after purchase. If left at room temperature for any length of time the rate of deterioration will be accelerated.
- Avoid placing food directly in front of air outlets, as it may freeze. Cold air needs to circulate to maintain safe food storage. Do not open the refrigerator door unnecessarily.
- Cool hot foods down before placing them in the refrigerator. This should be done quickly. It can be aided by placing the container of food in a bowl of ice and water; renew the ice as necessary. (Note: Hot containers may damage shelves and walls of the refrigerator).
- Store raw and cooked food in separate containers or packaging to prevent cross contamination.

In addition:

- Keep the refrigerator clean. Wipe the inside walls and shelves frequently (refer to Cleaning Care) and place only clean containers in the refrigerator.
- Keep a close check on the quality of food in your refrigerator. Discard any food that shows signs of spoilage. Pay particular attention to meat, fish and poultry, as these foods are highly perishable. Use food within the recommended storage times.

Dairy foods and eggs

- Most pre-packed dairy foods have a recommended 'use by / best before / best by' date stamped on them. Store them in the refrigerator and use within the recommended time.
- Butter can become tainted by strongly flavored foods so it is best stored in a sealed container.
- Eggs should be stored in the refrigerator. For best results, especially when baking, remove the eggs from the refrigerator two hours before they are to be used.

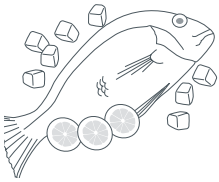
Red meat

- Place fresh red meat on a plate and loosely cover with waxed paper or plastic wrap or foil.
- Store cooked and raw meat on separate plates. This will prevent any juices lost from the raw meat contaminating the cooked product.
- Delicatessan meats should be used within the recommended storage time.

Poultry

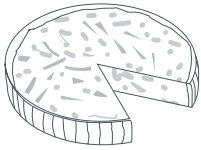
- Fresh whole birds should be rinsed inside and out with cold running water. Dry and place on a plate. Cover loosely with plastic wrap or foil.
- Poultry pieces should also be stored this way. Whole poultry should never be stuffed until just before cooking, otherwise food poisoning may result.
- Cool and refrigerate cooked poultry quickly. Remove stuffing from poultry and store separately.

Fish and seafood



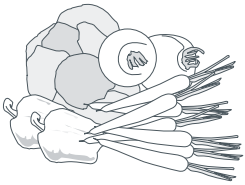
- Whole fish and fillets should be used on the day of purchase. Until required, refrigerate on a plate loosely covered with plastic wrap, waxed paper or foil.
- If storing overnight or longer, take particular care to select very fresh fish. Whole fish should be rinsed in cold water to remove loose scales and dirt and then patted dry with paper towels. Place whole fish or fillets in a sealed plastic bag.
- Keep shellfish chilled at all times. Use within 1 – 2 days.

Precooked foods and leftovers



- These should be stored in suitable covered containers so that the food will not dry out.
- Keep for only 1 to 2 days.
- Reheat leftovers only once and until steaming hot.

Fruit and vegetable bins



- Although most fruit and vegetables keep best at low temperatures, take care not to store the following at temperature of less than 7°C for long periods: citrus fruit, tropical fruit, tomatoes, cucumbers.
- Undesirable changes will occur at low temperatures such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decaying.
- Do not refrigerate avocados (until they are ripe), bananas, mangoes or pepinos. If possible store fruit and vegetables separately. ie. fruit in one bin and vegetables in the other.

Storing food in your freezer

The use of temperatures of 0°F (-18°C) or colder to store food means that the food can be kept for longer periods than when refrigeration temperatures are used. This is because the growth of bacteria, moulds and yeasts are stopped, and chemical and physical reactions are severely restricted at very low temperatures.

Frozen food care

For best results:

- Choose only high quality foods that freeze well.
- Store at 0°F (-18°C) or colder. Take care to maintain this low storage temperature e.g. try to avoid opening the freezer door unnecessarily. If your ice cream is soft you are running your freezer too warm.
- It is recommended to leave 1" (2.5 cm) head space at the top of containers, glass jars or plastic bags containing liquids or semi-solid foods as these expand when they freeze. Ideally, remove all air from from the package once the food has frozen.
- Packages or containers of solid foods should have the air removed from them and be sealed tightly before freezing.
- Freeze immediately and as quickly as possible. Freeze only small quantities of food at any one time. For best results we recommend that only 2.2lb (1kg) of food be frozen per 0.9 cu. ft (25 L) freezer capacity. (About 7 lb (3 kg) in small freezers and 9 lb (4kg) in larger freezers). For faster freezing, we recommend that fresh food is placed at the top of the freezer compartment close to the air vent.
- Do not pile frozen food around the fan cover. It can prevent adequate air circulation.
- Thaw foods preferably in a refrigerator, or using a microwave oven or multifunction oven.
- Keep a constant turnover of food. Use older items of food first. Do not exceed recommended storage times.
- Use good quality freezer proof packaging to maintain food quality.
- If food is only covered in plastic film place inside a freezer-proof plastic bag.
- Removing the top freezer bins does not affect the performance of the freezer.

Recommended freezer storage times

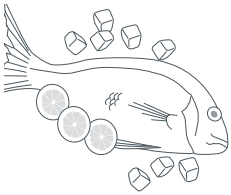
These times should not be exceeded.

	Months	1	Bacon, casseroles, milk
		2	Bread, ice-cream, sausages, pies – (meat and fruit), prepared shellfish, oily fish
		3	Non oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins
		4	Ham, cakes, biscuits, beef, chops and lamb
		6	Poultry pieces, butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw)
		12	Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole chicken, lamb (raw), fruit cakes

Meat, poultry and game

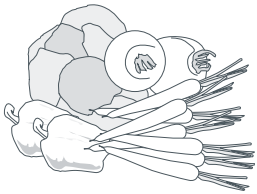
- Do not try to freeze more than 22lb (1kg) meat per 0.9 cu.ft (25 L) freezer capacity. Meat must be frozen quickly in order to maintain its texture.
- Do not stuff poultry before freezing.
- Red meat can be cooked from frozen, or from the partly or completely thawed states. Remember to allow extra cooking time if cooking from frozen.
- Always thaw poultry completely before cooking.

Fish



- Fish is best frozen commercially. If however you do want to freeze fish at home, make sure the fish is very fresh and of high quality.
- Clean, scale and preferably leave whole. All fish should be wrapped in two layers of packaging as depending on the type of fish, odors and flavors can be readily transferred either to or from it. Seal well.
- For best results, cook from either the frozen or partly thawed state.

Vegetables

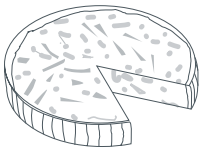


- Most vegetables freeze well, although 'salad' vegetables lose their crispness. Other vegetables eg celery, onion and tomatoes should only be used in cooked dished as they soften on thawing.
- Freeze only high quality, mature, ready-to-eat vegetables.
- Sort and discard any that are damaged.

It is necessary to blanch most raw vegetables prior to freezing

- Blanching involves a short cooking period during which vegetable enzymes are destroyed. If these enzymes are not destroyed they cause undesirable physical and chemical changes during freezer storage.
- Vegetables can be blanched in boiling water, steam or microwave oven. If using boiling water, boil vegetables for 2 – 4 minutes and cool quickly.
- In general frozen vegetables are best cooked from their frozen state, i.e. Do not thaw.

Prepared and cooked foods



- Most cooked foods can be frozen but it is not recommended to freeze the following:
- Cooked egg white, custards, cream fillings and milk puddings, gelatine or jelly-like dishes, mayonnaise and similar salad dressings, meringue toppings. These tend to separate on thawing.

Fruit

- Choose high quality, mature, and ready to eat fruit. Preferably select varieties recommended for freezing.
- Avoid unripe and over-ripe fruit.
- The way fruit is packed depends on how it is to be used. Fruits packed in syrup are ideal for deserts, whereas fruits packed without sugar are better used for cooking. Most fruits can be stored for 8 – 12 months.

Troubleshooting

If there is a problem with your appliance, please check the following points before contacting your local Fisher & Paykel Appliances Authorized Service Center Dealer or Customer Care Center.

Problem	Possible causes	What to do
Appliance does not operate.	No electricity at power.	Check that the plug is correctly connected and power switched on. Check another appliance at the same outlet. Check house fuse.
Light not working.	Light not functioning.	The light cannot be serviced by the user. Contact your Fisher & Paykel Dealer or Authorized Service Agent.
	Refrigerator not working.	See Maintenance section.
Light and display not working.	Product in Sabbath mode.	Hold ⚌ button down for 10 seconds.
Motor operates for long periods.	Hot weather. Frequent door openings. Large amount of food recently added.	Minimise door opening to allow temperature to stabilise.
	Temperature control set too low.	See Temperature control section.
	Doors not sealing properly.	Check that cabinet is level and gasket seals are clean.
Storage compartments too warm.	Temperature setting not correct.	See Temperature control section.
	Frequent door openings. Large amount of food recently added.	Minimise door openings to allow temperature to stabilise.
Food freezing in the refrigerator.	Temperature setting not correct.	See Temperature control section.
	Food placed directly in front of air outlets.	Move chill sensitive foods away from the center back of the shelf.
Unfamiliar noises.	Cabinet not stable or level. Freezer is defrosting.	See Installation section.
Water in the vegetable bins.	Condensation is formed by the water produced by vegetables.	A small amount of condensation is beneficial for vegetable storage. If there is too much water, store vegetables loosely wrapped in plastic bags. Wipe out water with a cloth. Set humidity slide to low humidity setting

Problem	Possible causes	What to do
Sides of cabinet are warm.	This is normal.	
Condensation on outside of refrigerator.	Not unusual during periods of high humidity.	Wipe dry.
Condensation inside fresh food compartment.	Frequent or long door openings.	Minimise door openings.
	Door gasket leaking.	Check that gasket is sitting flat and sealing tightly.
	Not unusual during periods of high humidity.	Wipe dry.
Ice build-up inside freezer compartment.	Freezer door not closing tightly.	Move items in freezer so door can close tightly. Check and clean door gasket seal.
Taste or odor in ice cubes.	Transfer of odor/taste from strong smelling foods.	Wrap or cover strong smelling foods.
Door handles out of alignment.	With time and usage, movement may occur.	See Installation instructions – Stability instructions.
Tray/bin does not slide in and out evenly.	Packaging trapped.	Check to ensure no food or packaging is trapped behind the tray/bin.
	Runners not extending fully.	Holding onto sides of tray/bin, extend the runners fully by using a firm pull – this will reset the runner.

Limited warranty

When you purchase any new Fisher & Paykel whiteware product for personal or consumer use you automatically receive a one year limited warranty covering parts and labor for servicing within the 48 mainland United States, Hawaii, Washington DC and Canada. In Alaska the limited warranty is the same except that you must pay to ship the product to the service shop or the service technician's travel to your home. Products for use in Canada must be purchased through the Canadian distribution channel to ensure regulatory compliance.

If the product is installed in a motor vehicle, boat or similar mobile facility, you receive the same one year limited warranty, but you must bring the vehicle, boat or mobile facility containing the product to the service shop at your expense or pay the service technician's travel to the location of the product.

You receive an additional four year Limited Warranty (for a total of five years) covering parts and labor for sealed refrigeration system (compressor, evaporator, condenser, filter dryer, and connecting tubing) within the 48 mainland United States, Hawaii, Washington D.C. and Canada. In Alaska the Limited Warranty for the sealed refrigeration system is the same except that you must pay to ship the product to the service shop or the service technician's travel to your home.

Fisher & Paykel undertakes to:

Repair without cost to the owner either for material or labor any part of the product, the serial number of which appears on the product, which is found to be defective. In Alaska, you must pay to ship the product to the service shop or for the service technician's travel to your home. If the product is installed in a motor vehicle, boat or similar mobile facility, you must bring it to the service shop at your expense or pay for the service technician's travel to the location of the product. If we are unable to repair a defective part of the product after a reasonable number of attempts, at our option we may replace the part or the product, or we may provide you a full refund of the purchase price of the product (not including installation or other charges).

This warranty extends to the original purchaser and any succeeding owner of the product for products purchased for ordinary single-family home use.

All service under this limited warranty shall be provided by Fisher & Paykel or its Authorized Service Agent during normal business hours.

How long does this limited warranty last?

Our liability under this limited warranty expires ONE YEAR from the date of purchase of the product by the first consumer.

Our liability under any implied warranties, including the implied warranty of merchantability (an unwritten warranty that the product is fit for ordinary use) also expires ONE YEAR (or such longer period as required by applicable law) from the date of purchase of the product by the first consumer. Some States do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so this limit on implied warranties may not apply to you.

This warranty does not cover:

A Service calls that are not related to any defect in the product. The cost of a service call will be charged if the problem is not found to be a defect of the product. For example:
1. Correcting faulty installation of the product.
2. Instructing you how to use the product.
3. Replacing house fuses, resetting circuit breakers, correcting house wiring or plumbing, or replacing light bulbs.
4. Correcting fault(s) caused by the user.
5. Changing the set-up of the product.
6. Unauthorized modifications of the product.
7. Noise or vibration that is considered normal, for example, drain/fan sounds, refrigeration noises or user warning beeps.
8. Correcting damage caused by pests, for example, rats, cockroaches etc.

B Defects caused by factors other than:
1. Normal domestic use or
2. Use in accordance with the product's User Guide.

C Defects to the product caused by accident, neglect, misuse, fire, flood or Act of God.

D The cost of repairs carried out by non-authorized repairers or the cost of correcting such unauthorized repairs.

E Travel fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access. (eg airplane flights, ferry charges, isolated geographic areas).

F Normal recommended maintenance as set forth in the product's User Guide.

G Filter replacement except in the case of faulty parts or materials within the filter cartridge.

This product has been designed for use in a normal domestic (residential) environment. This product is not designed for commercial use (whatsoever). Any commercial use by a customer will affect this product's warranty.

If you have an installation problem contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, exhausting and other connection facilities.

We are not responsible for consequential or incidental damages (the cost of repairing or replacing other property damaged if the product is defective or any of your expenses caused if the product is defective). Some States do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

Limited warranty

How to get service

Please read your User Guide. If you then have any questions about operating the product, need the name of your local Fisher & Paykel Authorized Service Agent, or believe the product is defective and wish service under this limited warranty, please contact your dealer or call us at:

USA and Canada
TOLL FREE **1.888.9.FNP.USA (1.888.936.7872)**
or use the link at: **www.fisherpaykel.com/locator/servicer/**

You may be required to provide reasonable proof of the date of purchase of the product before the product will be serviced under this limited warranty.

No other warranties

This limited warranty is the complete and exclusive agreement between you and Fisher & Paykel regarding any defect in the product. None of our employees (or our Authorized Service Agents) are authorized to make any addition or modification to this limited warranty.
Warrantor: Fisher & Paykel Appliances, Inc.

If you need further help concerning this limited warranty, please call us at above number, or write to:
Fisher & Paykel Appliances, Inc.
5900 Skylab Road
Huntington Beach
CA 92647

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

Table des matières

Introduction	30
Sécurité et mises en garde	31
Instructions d'installation	33
Déplacement ou entreposage du réfrigérateur	39
Réfrigérateurs Ice & Water – veuillez consulter le supplément au Guide de l'utilisateur du système Ice & Water	
Procédures de mise en marche de l'*ActiveSmart*™	40
Caractéristiques spéciales de l'*ActiveSmart*™	42
Nettoyage	45
Conservation des aliments au réfrigérateur	48
Conservation des aliments au congélateur	50
Dépannage	52
Garantie limitée	54

Important!

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les modèles illustrés dans ce guide de l'utilisateur peuvent ne pas être offerts par tous les détaillants et sont sujets à modifications sans préavis. Pour les plus récentes informations sur la disponibilité des modèles et des caractéristiques dans votre pays, veuillez visiter notre site Web local à l'adresse indiquée sur la couverture arrière, ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.

Important!

Ce Guide de l'utilisateur est destiné à tous les réfrigérateurs/congélateurs. Il contient toute l'information générale nécessaire au bon fonctionnement de votre réfrigérateur/congélateur. Un Guide de l'utilisateur est fourni avec chaque réfrigérateur Ice & Water. Ce livret contient des renseignements supplémentaires sur les fonctions du système Ice & Water de votre réfrigérateur.

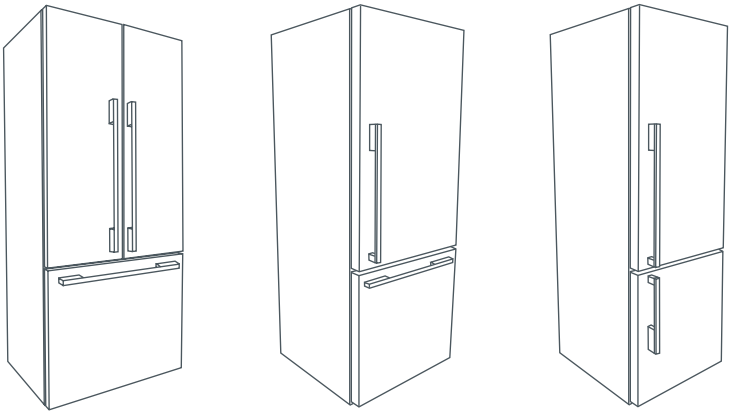
Introduction

Nous vous remercions d'avoir acheté ce réfrigérateur *ActiveSmart*™ de Fisher & Paykel. Chez Fisher & Paykel, notre but est de vous offrir des produits novateurs qui sont simples d'utilisation, ergonomiques et écologiques.

Ce réfrigérateur combine un format et un espace de rangement pratiques avec les caractéristiques et les fonctionnalités les plus récentes.

Des milliers d'heures de recherche en conservation des aliments et 75 années d'expertise dans le domaine de la réfrigération nous ont permis de concevoir ce réfrigérateur pour vous offrir un rendement optimal.

Nous espérons que vous apprécierez votre nouveau réfrigérateur.



Réfrigérateur à portes françaises avec congélateur-tiroir

Réfrigérateur à porte simple avec congélateur-tiroir

Réfrigérateur à porte simple avec porte de congélateur

Fig.1 Réfrigérateurs ActiveSmart™

⚠ MISE EN GARDE!

Risque de choc électrique

Lisez et observez les CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LES MISES EN GARDE contenues dans ce guide de l'utilisateur avant d'utiliser cet appareil.

Le défaut de se conformer à ces instructions peut causer la mort, un choc électrique, un incendie ou des blessures.

N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce guide de l'utilisateur.

Consignes de sécurité importantes

Avertissement

Cet appareil ne doit être utilisé qu'en respectant les mesures de sécurité élémentaires suivantes :

Danger

- ***Utilisez le support stabilisateur en vous reportant au dépliant fourni pour réduire les risques résultant de l'instabilité de l'appareil.***
- ***Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes à capacités réduites sans surveillance.***
- ***Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.***

Mise au rebut

- ***Pour réduire les risques de danger, soyez vigilant lors de la mise au rebut de votre ancien appareil :***
  - ***Le gaz réfrigérant doit être vidé de façon sécuritaire.***
  - ***Retirez les portes et laissez les tablettes en place afin d'éviter que les enfants puissent facilement pénétrer à l'intérieur.***
- ***Le centre de service à la clientèle des appareils Fisher & Paykel est en mesure de vous donner des renseignements utiles quant à la mise au rebut des vieux réfrigérateurs et congélateurs.***

Électricité

- ***Avant d'utiliser cet appareil, celui-ci doit être correctement monté en respectant les instructions d'installation.***
- ***Ne débranchez jamais le réfrigérateur en tirant sur le cordon d'alimentation.***
- ***Tenez toujours la fiche fermement pour la sortir de la prise.***
- ***Ne branchez pas d'autre appareil dans la prise de courant qui alimente le réfrigérateur, ne le branchez pas non plus sur une rallonge électrique ou sur une prise double.***
- ***Réparez ou remplacez immédiatement tout cordon électrique effiloché ou endommagé. Ne branchez pas l'appareil si le cordon, la fiche ou la connexion à l'appareil est fissuré ou usé. Lorsqu'un cordon d'alimentation est endommagé, il ne peut être remplacé que par un technicien de centre du service à la clientèle de Fisher & Paykel car la réparation requiert des outils spéciaux.***

- *Lorsque vous éloignez votre appareil du mur, faites attention de ne pas rouler sur le cordon d'alimentation ou l'endommager.*
- *Débranchez le réfrigérateur avant de le nettoyer ou d'en remplacer l'ampoule.*
- *N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments du réfrigérateur.*

Important!

Le réfrigérateur est conçu pour fonctionner pendant plusieurs années sans entretien technique. Cependant, si le réfrigérateur ne fonctionne pas, contacter le centre de service Fisher & Paykel aussitôt que possible. Toute réparation électrique doit être faite par un technicien formé à cet effet ou par un électricien professionnel.

Stockage des aliments et des boissons

- *Ne conservez jamais de matières volatiles ou inflammables dans un réfrigérateur car elles peuvent exploser.*
- *Ne congelez jamais de liquides dans des récipients en verre. Les liquides se dilatent pendant la congélation, ce qui peut entraîner l'explosion du récipient.*
- *Ne jamais congeler de boissons gazéifiées. Elles risquent d'exploser.*
- *Ne pas ingérer de nourriture trop froide. Les aliments sortant d'un congélateur,p. ex. : des cubes de glace, peuvent être assez froids pour causer des lésions cutanées au contact direct avec la peau.*

Panne de courant — Hygiène alimentaire

- *Ne recongelez pas les aliments qui sont entièrement décongelés, car ces aliments peuvent être impropres à la consommation. Observez les recommandations suivantes si vous constatez que les aliments de votre congélateur sont décongelés :*
  1) *Si des cristaux de glace sont encore visibles, les aliments peuvent être recongelés, mais devraient être conservés moins longtemps que la période recommandée.*
  2) *Aliments décongelés, mais réfrigérateur encore froid – il n'est habituellement pas recommandé de congeler ces aliments de nouveau. Les fruits et certains aliments cuits peuvent être congelés de nouveau, mais pour un laps de temps très court. Viande, poisson et volaille – consommez immédiatement ces aliments ou faites-les cuire et congelez-les de nouveau. Légumes – jetez ces aliments car ils ramollissent et sont généralement détrempés.*
  3) *Aliments décongelés et température supérieure à 41 °F/5 °C – jetez tous les aliments.*

Important!

Nettoyage

- *Beaucoup de produits de nettoyage sur le marché contiennent des solvants qui peuvent endommager les composants en plastique du réfrigérateur ou du congélateur et entraîner des craquelures. Pour plus de renseignements, référez-vous à la section des consignes de nettoyage.*

CONSERVEZ CES CONSIGNES

Afin que votre appareil fonctionne correctement, veuillez suivre chaque étape de l'installation.

1. Alimentation

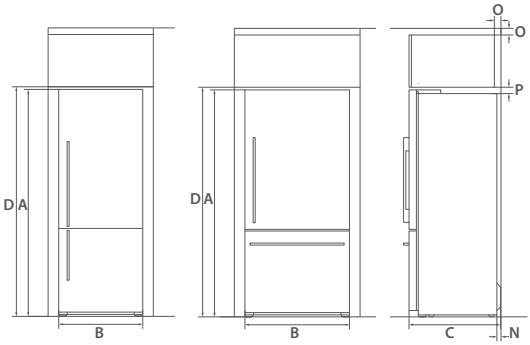
- L'appareil doit être installé à proximité d'une prise électrique.
- Afin de s'assurer que l'appareil n'est pas débranché par erreur, branchez le réfrigérateur ou le congélateur à sa propre prise de courant. Il ne faut pas brancher un autre appareil ménager sur la même prise d'alimentation, ni utiliser de rallonge ou d'adaptateur double sur cette prise car le poids des deux cordons électriques peut tirer l'adaptateur hors de la prise de courant murale.
- Pour l'alimentation, ouvrez la porte de votre réfrigérateur et référez-vous à l'information qui apparaît sur la plaque du numéro de série se trouvant en bas, à droite de l'appareil.
- Il est primordial que l'appareil soit correctement mis à terre.

2. Emplacement

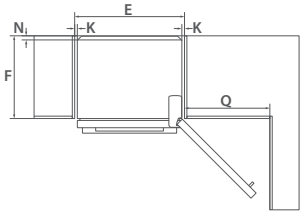
- Le réfrigérateur ou congélateur ne doit pas être placé au soleil ou proche d'un appareil générant de la chaleur tels que les cuisinières ou les lave-vaisselle.

Instructions d'installation

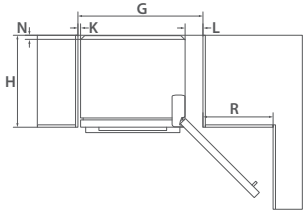
RF135B & RF170W



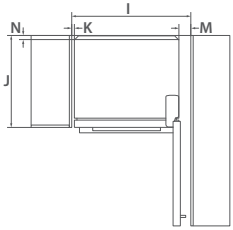
Bâti du réfrigérateur affleurant
– Ouverture complète de la porte



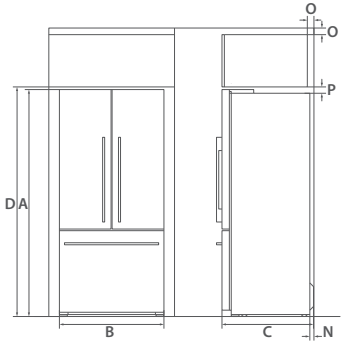
Porte du réfrigérateur affleurante
– Ouverture complète de la porte



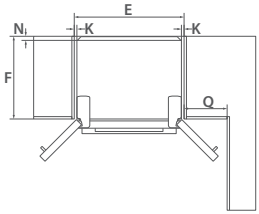
Au même niveau que la porte du réfrigérateur
– rotation de la porte de 90°



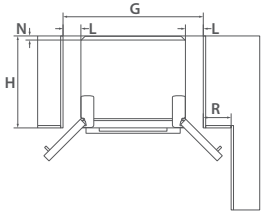
RF170A



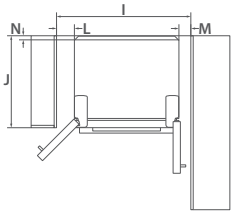
Bâti du réfrigérateur affleurant
– Ouverture complète de la porte



Porte du réfrigérateur affleurante
– Ouverture complète de la porte



Au même niveau que la porte du réfrigérateur
– rotation de la porte de 90°



Les poignées peuvent différer légèrement de celles illustrées ci-dessus.

3. Aération et installation

- Pour assurer une ventilation adéquate de votre réfrigérateur ou de votre congélateur vertical, voyez les dimensions recommandées ci-dessous.
- Si l'appareil doit être monté dans un espace entouré d'armoires, suivez les consignes d'installation qui sont fournies avec les trousses d'encastrement.

		RF135B		RF170W		RF170A	
	Dimensions du produit	**po**	**mm**	**po**	**mm**	**po**	**mm**
A	Hauteur hors tout du produit	67 ½	1715	67 ½	1715	67 ½	1715
B	Largeur hors tout du produit	25	635	31 ⅛	790	31 ⅛	790
C	Profondeur hors tout du produit (excluant la poignée, incluant l'évaporateur)	27 ⅜	695	27 ⅜	695	27 ⅜	695
	Dimensions d'encastrement (incluant le dégagement minimal)						
D	Hauteur intérieure de la cavité	68 ⅜	1735	68 ⅜	1735	68 ⅜	1735
	Bâti du réfrigérateur affleurant – Ouverture complète de la porte						
E	Largeur intérieure	26 ½	675	32 ¾	830	32 ¾	830
F	Profondeur intérieure	24 ⅜	620	24 ⅜	620	24 ⅜	620
	Porte du réfrigérateur affleurante – Ouverture complète de la porte						
G	Largeur intérieure	31 ⅛	790	37 ¼	945	41 ¾	1060
H	Profondeur intérieure, affleurante à la porte plate	27 ⅜	695	27 ⅜	695	27 ⅜	695
	Au même niveau que la porte du réfrigérateur – rotation de la porte de 90° (pour un accès complet aux tiroirs/aux tablettes, les portes doivent s'ouvrir à plus de 90°)						
I	Largeur intérieure	29 ⅜	745	35 ⅜	900	40	1015
J	Profondeur intérieure, affleurante à la porte plate	27 ⅜	695	27 ⅜	695	27 ⅜	695
	Dégagement minimal						
K	Dégagement latéral	¾	20	¾	20	¾	20
L	Dégagement latéral – côté charnière affleurant – ouverture complète de la porte	5 5/16	135	5 5/16	135	5 5/16	135
M	Dégagement latéral – côté charnière affleurant – ouverture de la porte à 90°	3 ½	90	3 ½	90	3 ½	90
N	Dégagement arrière (incluant le plateau d'évaporation)	1 ⅛	30	1 ⅛	30	1 ⅛	30
O	Ouverture d'aération – près de la partie supérieure de l'armoire (en option)	2	50	2	50	2	50
P	Dégagement au-dessus – au-dessus du bâti du réfrigérateur	2	50	2	50	2	50
Q	Dégagement de la porte – côté charnière au même niveau que le châssis – ouverture complète	25 ⅜	645	25 ⅜	645	12 ¾	325
R	Dégagement de la porte – côté charnière au même niveau que la porte – ouverture complète	20 ⅞	530	20 ⅞	530	8 ¼	210

4. Installation

Votre réfrigérateur *ActiveSmart*™ de Fisher & Paykel est pourvu de roulettes à l'avant et à l'arrière qui facilitent le déplacement de l'appareil vers l'avant et vers l'arrière.

Évitez de déplacer l'appareil latéralement afin de ne pas endommager les roulettes ou le revêtement de plancher.

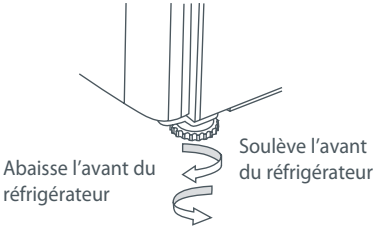


Fig.2 Pied du réfrigérateur

A Les roulettes avant de votre réfrigérateur, à sa livraison, sont vissées entièrement afin de faciliter le déplacement du réfrigérateur.

B Faites rouler le réfrigérateur vers son emplacement en vous assurant que le dégagement est adéquat entre l'appareil et l'encastrement. Voyez le dégagement minimal dans le tableau des dimensions d'encastrement (reportez-vous à la page 35).

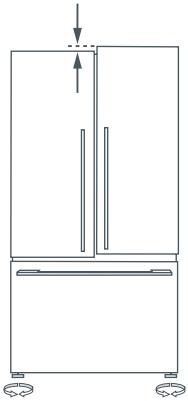


Fig.3 Alignement inégal des portes

(Modèles à portes françaises uniquement)

C Dévissez les pieds avant jusqu'à ce que le réfrigérateur soit incliné vers l'arrière, soit jusqu'à ce que la partie avant soit environ 3/8 po (10 mm) plus haute que la partie arrière. Il sera ainsi plus facile de fermer la porte. (reportez-vous à la figure 2).

D Alignement du réfrigérateur dans l'encastrement.

- Alignez les côtés du réfrigérateur avec l'encastrement en ajustant le pied avant du côté charnière du réfrigérateur.
- Ajustez le pied côté poignée jusqu'à ce qu'il repose très fermement au sol.
- Dès que le réfrigérateur est en place et aligné avec les armoires ou l'alcôve, poussez légèrement sur le haut de l'appareil pour en vérifier la stabilité.

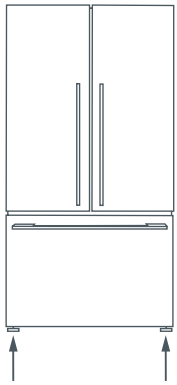


Fig.4 Alignement égal des portes

5. Mise à niveau de la porte du réfrigérateur (Modèles à portes françaises uniquement)

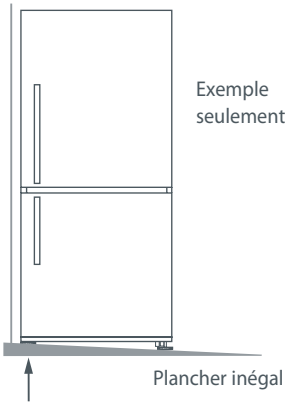
- Sur une surface inégale, les pieds avant peuvent être utilisés pour aligner les deux portes.
- Si la porte gauche est trop basse, dévissez le pied avant pour relever l'appareil jusqu'à ce que les deux parties supérieures des portes soient alignées.
- Si la porte droite est trop basse, procédez de la même façon pour ajuster le pied droit.

6. Que faire si l'appareil est instable

E Poussez légèrement le réfrigérateur vers l'arrière jusqu'à ce que les roulettes arrière reposent au sol.
- Mesurez l'écart sous le pied avant qui ne repose pas au sol.
- Insérez une pièce de remplissage solide (bois, plastique, etc.) pour combler l'écart sous le pied.

Remarque : n'utilisez pas de pièces métalliques qui pourraient se corroder et tacher et/ou endommager le revêtement de plancher.

F Vissez les deux pieds avant et déplacez le réfrigérateur de sa position.
- Placez la pièce de remplissage à l'endroit diagonalement opposé à la roue avant qui ne repose pas au sol.
- Assurez-vous que la pièce de remplissage demeure en place lorsque le réfrigérateur est remis en position.
- Idéalement, la pièce doit être suffisamment grande pour reposer contre le mur arrière, de sorte qu'elle ne puisse plus se déplacer lorsque le réfrigérateur est poussé contre le mur.



Ce pied se soulève du sol lorsque la partie supérieure avant du réfrigérateur est légèrement poussée vers l'arrière

Fig.5 Réfrigérateur instable

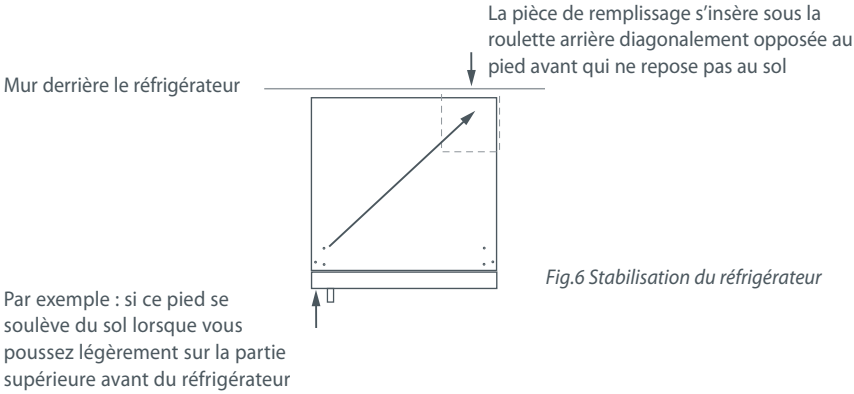


Fig.6 Stabilisation du réfrigérateur

G Faites rouler le réfrigérateur vers son emplacement et réglez les pieds avant comme l'explique l'étape **D** (vérifiez le niveau et le bon fonctionnement des portes).
- Réglez les pieds avant au besoin.
- Assurez-vous que l'appareil est stable (les quatre pieds reposent au sol). Dans le cas contraire, procédez de nouveau à l'étape **E** et répétez les étapes **F** et **G**.

Instructions d'installation

Avant de placer des aliments dans la partie réfrigérateur ou congélateur

- Retirez l'emballage. Enlevez toutes les attaches de transport du réfrigérateur. Les attaches sont des butées en caoutchouc situées derrière les étagères.
- Laissez le réfrigérateur et le congélateur fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures pour permettre à chaque compartiment d'atteindre la température appropriée.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un peu de détergent liquide pour enlever les poussières de la fabrication et du transport.
- L'appareil peut avoir une certaine odeur lors de la misse en marche, mais celle-ci disparaîtra dès que le réfrigérateur et le congélateur auront atteint la température appropriée.

Efficacité énergétique

Pour optimiser l'efficacité énergétique de votre appareil :

- Veillez à ce que votre réfrigérateur bénéficie d'une ventilation suffisante en suivant les recommandations indiquées dans les instructions d'installation.
- Ne couvrez pas le réfrigérateur ou le congélateur de matériaux qui pourraient empêcher l'air de circuler autour du caisson de l'appareil.
- Laissez suffisamment d'espace libre devant les sorties d'air à l'intérieur de l'appareil afin de permettre la meilleure distribution d'air possible.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les ranger dans le réfrigérateur.
- Ne remplissez pas les compartiments de façon excessive.
- Évitez d'ouvrir la porte inutilement.
- Sélectionnez un réglage de température qui n'est pas trop froid.
- Vérifiez si les joints de porte présentent des fuites.

Si, pour une raison quelconque, le réfrigérateur ou le congélateur s'est éteint, attendez dix minutes avant de le remettre sous tension. Cela permettra aux pressions du système de réfrigération de s'équilibrer avant la remise en marche de l'appareil.

Déplacement du réfrigérateur

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de sa prise de courant. Retirez tous les aliments.
- Tournez les pieds réglables vers la droite autant que possible (voir page 36).
- Sortez le réfrigérateur de son emplacement. Rangez le cordon d'alimentation et fermez bien les portes à l'aide de ruban adhésif. Toujours à l'aide de ruban adhésif, fixez les étagères à leur place. Si l'appareil doit être placé dans un certain angle ou doit être couché, placez-le soigneusement sur le côté (le côté droit lorsqu'il est vu de devant).
- Déplacez et réinstallez l'appareil. S'il est resté couché sur le côté pendant un certain temps, laissez-le debout au moins dix minutes avant de le remettre sous tension.

Entreposage du réfrigérateur ou du congélateur

- Lors de l'entreposage de l'appareil nettoyé, laissez les portes ouvertes. Ceci permet à l'air de circuler et empêche l'apparition de bactéries et de moisissures.
- Avant de réutiliser l'appareil, nettoyez-le avec un mélange d'eau chaude et de bicarbonate de soude (ajoutez une cuillère à thé de bicarbonate pour chaque demi-litre d'eau). Rincez à l'eau propre.

Vacances

- Même lorsque vous partez en vacances, il est recommandé de laisser votre réfrigérateur ou congélateur en marche.

Procédures de mise en marche de l'ActiveSmart™

Pour obtenir davantage de renseignements sur le fonctionnement du panneau de commande Ice & Water, veuillez consulter le Guide de l'utilisateur du système Ice & Water.

Le contrôle de la température

- Après la mise en marche initiale, le puissant système de refroidissement refroidira automatiquement les compartiments réfrigérateur et congélateur pour qu'ils atteignent leur température préréglée. Cette opération prendra de 2 à 3 heures.
- Les températures des deux compartiments sont contrôlées avec exactitude de façon indépendante. Elles ne varient donc pas avec la température ni le niveau d'humidité ambiants, que ce soit l'été ou l'hiver.
- Si vous désirez changer la température dans le réfrigérateur ou le congélateur, il suffit d'utiliser le panneau de contrôle qui se trouve au fond du réfrigérateur.

Panneau de contrôle pour ajuster la température

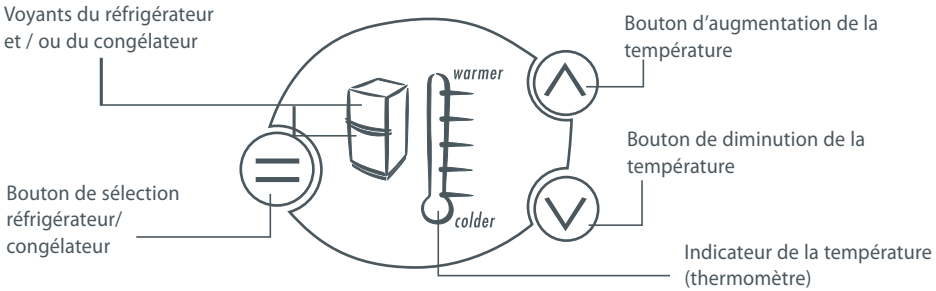


Fig.7 Panneau de commande

Réfrigérateur

- Sur le schéma du panneau de contrôle, une lumière s'allume sur le réfrigérateur pour indiquer que vous effectuez le changement de la température du réfrigérateur. L'indicateur de la température, représenté par le thermomètre, indique le réglage de la température au moyen d'une série de lumières.
- Vous pouvez modifier la température en appuyant sur la touche ∧ ou ∨ . Lorsque vous appuyez une fois sur l'une de ces touches, un témoin de faible intensité s'allume pour indiquer une légère modification de température. Lorsque vous appuyez deux fois sur l'une des touches, un témoin plus intense s'allume pour indiquer une modification de température plus importante.
- Un nombre réduit de lumières sur le thermomètre signale une faible température dans le compartiment sélectionné (réfrigérateur ou congélateur).

Congélateur

- Pour régler la température du congélateur, appuyez sur la touche ⟹ jusqu'à ce que le témoin lumineux clignote sur l'indicateur du compartiment congélateur.
- Vous pouvez modifier la température du congélateur en appuyant sur la touche ∧ ou ∨.
- Lorsque vous appuyez une fois sur l'une de ces touches, un témoin de faible intensité s'allume pour indiquer une légère modification de température. Lorsque vous appuyez deux fois sur l'une des touches, un témoin plus intense s'allume pour indiquer une modification de température plus importante.
  Remarque : appuyez à plusieurs reprises sur la touche ⟹ pour passer automatiquement d'un compartiment à l'autre. Le retour au compartiment réfrigérateur est accompagné d'un bip sonore plus long.
- Lorsque la porte de l'appareil est rouverte à la suite du réglage de la température, le panneau de contrôle indique automatiquement le réglage du réfrigérateur.

Mode Sabbat

- Pour activer le mode Sabbat, ouvrez les portes des compartiments réfrigérateur et congélateur, puis maintenez enfoncée la touche ⚌ du panneau de commande de température pendant 10 secondes.
- Les témoins lumineux des compartiments réfrigérateur et congélateur s'allument alors pour indiquer que le réfrigérateur est en mode Sabbat.

Lorsque le produit fonctionne en mode Sabbat:

- Les témoins lumineux des compartiments réfrigérateur et congélateur s'allument.
- La lumière ne s'allumera pas si la porte est ouverte.
- L'alerte de la porte ne fonctionnera pas.
- L'afficheur ne fonctionnera pas, sauf pour indiquer que le mode Sabbat est activé, tel que mentionné ci-dessus.
- Le fait d'ouvrir la porte ne produira aucun effet sur le compresseur ou les évents de ventilation.

- Si l'alimentation électrique du réfrigérateur est interrompue pendant qu'il fonctionne en mode Sabbat, le produit reprendra ce mode une fois l'alimentation rétablie.
- Le mode Sabbat se désactivera automatiquement après 80 heures.
- Pour le désactiver avant que ces 80 heures soient écoulées, appuyez pendant 10 secondes sur le bouton de sélection du compartiment situé au panneau de contrôle de la température.

Sons normaux du réfrigérateur

Grâce à son excellente économie d'énergie et à sa grande performance de refroidissement, le réfrigérateur *ActiveSmart*™ peut produire des sons quelque peu différents de ceux émis par les réfrigérateurs moins récents.

Les sons de fonctionnement normaux comprennent :

- Des sons produits par la soufflerie du ventilateur : les réfrigérateurs *ActiveSmart*™ sont munis de ventilateurs qui changent de vitesse selon l'air froid nécessaire. Pendant les périodes de refroidissement, comme après l'ouverture fréquente de la porte, les ventilateurs font circuler l'air froid dans le réfrigérateur et le congélateur, produisant un certain son de soufflerie d'air. Ce son est tout à fait normal.
- Des crépitements ou des craquements semblables à de la glace sortant de l'évaporateur. Ces sons se font entendre lorsque la fonction de décongélation est en marche.
- Des sons d'eau qui coule : il s'agit du frigorigène liquide qui circule dans le système et qui peut émettre des sons de bouillonnement ou de gargouillement.
- Un sifflement peut se fait entendre après la fermeture de la porte du congélateur. Ce son est causé par la différence de pression entre l'air chaud qui est rentré dans l'appareil et qui est soudainement réfrigéré, et la pression externe.
- Niveau de bruit plus élevé lors du démarrage du réfrigérateur. Il s'agit du son produit par le compresseur lors de son accélération. Il est normal d'entendre ce son pendant moins de 1 minute.
- D'autres sons étranges peuvent se faire entendre pour les raisons suivantes :
  – L'appareil n'est pas à niveau
  – Le sol est inégal ou n'est pas assez solide
  – Des bouteilles ou des bocaux en verre s'entrechoquent sur les étagères

Caractéristiques spéciales de l'ActiveSmart™

Bacs à fruits et légumes avec couvercle de contrôle de l'humidité

Les bacs à légumes sont pourvus d'un couvercle ingénieux proposant deux fonctions :

- Le couvercle de contrôle de l'humidité scelle les bacs et procure un microclimat humide pour prolonger la durée de conservation des fruits et légumes.
- Le couvercle de contrôle de l'humidité empêche la condensation qui se forme à des taux d'humidité élevés de s'écouler sur les fruits et légumes en l'emprisonnant dans ses rainures.

Bacs à fruits et légumes et couvercle de contrôle d'humidité

- Chaque bac à fruits et légumes est doté d'une commande d'adaptation de l'humidité ajustable à la nature des fruits ou des légumes y étant conservés.
- Dans la mesure du possible, conservez les fruits et les légumes séparément. Vous prolongerez ainsi leur durée de conservation.
- Si le bac comporte à la fois des fruits et des légumes, ajustez le réglage de la commande vers le centre.
- Lorsque la quantité d'eau est trop importante dans les bacs, déplacez la glissière vers le réglage indiquant une production de gouttelettes réduite (réglage des fruits) et/ou essuyez cette eau au besoin.
- N'oubliez pas que le fait de laisser un peu d'eau dans les bacs favorise la conservation des fruits et des légumes.

CONVIENT AUX ALIMENTS SUIVANTS :	Légumes à salade	Fruits et légumes mélangés	Fruits avec peau/pelure
	▪ Laitue ▪ Épinards ▪ Brocoli ▪ Chou ▪ Carottes		▪ Oranges ▪ Citrons ▪ Limes

Fig.8 Graphique du contrôle de l'humidité

Moule à glaçons et couvercles

- Pour vider les glaçons, tenez le moule et le couvercle ensemble et exercez une légère torsion sur le moule pour déloger les glaçons.
- Remplissez le moule à glaçons d'eau, placez le couvercle et rangez le moule dans le congélateur en prenant soin de ne pas le renverser.
- Parce qu'ils absorbent facilement les goûts et odeurs des autres aliments, il vaut mieux conserver les glaçons dans un contenant ou un sac en plastique scellés.

Porte-bouteille (sur certains modèles)

- Votre réfrigérateur est livré avec 2 à 4 porte-bouteilles individuels (selon votre modèle de réfrigérateur). Ces porte-bouteilles permettent de ranger un large éventail de bouteilles.
- Pour placer le porte-bouteille dans votre réfrigérateur, insérez simplement le rebord arrière du porte-bouteille sur la moulure arrière d'une tablette dans le compartiment réfrigérateur.
- Vous pouvez empiler les porte-bouteilles inutilisés afin d'économiser l'espace sur la tablette.
- Les bouteilles se rangent plus facilement lorsque leur goulot est orienté vers l'avant du réfrigérateur.

Alarmes des portes

- Si la porte du réfrigérateur reste ouverte, l'appareil émettra un signal sonore au bout de 90 secondes.
- Si la porte du congélateur reste ouverte, l'appareil émettra un signal sonore au bout de 60 secondes.
- Si l'une des deux portes reste ouverte, l'appareil émettra des signaux sonores toutes les 30 secondes pendant 5 minutes.
- Si une porte est restée ouverte pendant 5 minutes ou plus, une alarme continue retentira et la lumière intérieure s'éteindra.
- L'alarme cessera lorsque la porte sera refermée.

Alarmes de notification d'anomalies

- Si le régulateur électronique détecte une défectuosité qu'il est incapable de réparer, une alarme sonore se déclenchera.
- Lorsque vous ouvrirez la porte du réfrigérateur, un code de défectuosité (une série de lumières particulière) clignotera au panneau de contrôle pour vous alerter qu'il y a une anomalie. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur n'importe quel bouton du panneau, mais les lumières continueront de clignoter.
- Si une alarme semblable retentit, appelez le centre de service à la clientèle Fisher & Paykel. Le code de notification d'anomalie aidera le technicien à trouver et à remédier à la cause de cette défectuosité.

Caractéristiques spéciales de l'ActiveSmart™

Système à glaçons manuel – modèles avec congélateur-tiroir uniquement

Le bac à glaçons placé à l'intérieur du bac de congélateur du haut vous permet de ranger et d'accéder facilement à des glaçons clairs et propres.

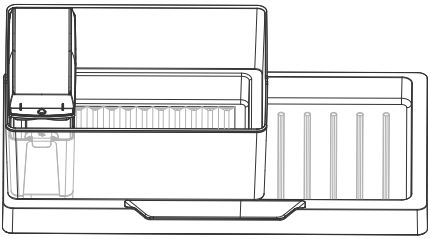


Fig.9 Bac de congélateur dans le coin supérieur gauche, avec bac à glaçons, plateau à glaçons, couvercle et cuillère dans la bonne position

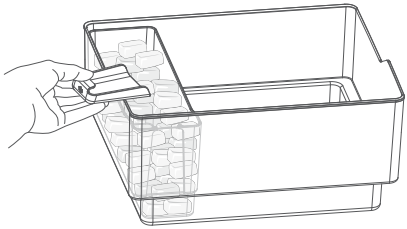


Fig.10 Pour accéder à la glace

Informations concernant votre système à glaçons manuel

- Pour fabriquer de la glace, prenez le plateau à glaçons et le couvercle placés sur le bac à glaçons. Retirez le couvercle du plateau à glaçons, puis remplissez le plateau d'eau. Replacez le couvercle sur le plateau à glaçons, puis positionnez-le soigneusement sur le bac à glaçons.
- Une fois la glace solidifiée, retirez le plateau à glaçons et le couvercle du bac à glaçons, retirez le couvercle du plateau, puis exercez une torsion aux deux extrémités du plateau à glaçons. Retournez le plateau à glaçons au-dessus du bac à glaçons pour déloger les glaçons dans celui-ci.
- Remplissez le plateau à glaçons d'eau fraîche, puis répétez cette procédure pour remplir le bac à glaçons.

- Fixée au bac à glaçons, la cuillère à glaçons vous permet de manipuler les glaçons de façon hygiénique.
- Pour accéder aux glaçons, prenez le plateau à glaçons et le couvercle sur le bac à glaçons, puis placez-les sur une surface plane. Prenez la cuillère à l'avant du bac, videz les glaçons dans un contenant, puis replacez la cuillère, le plateau et le couvercle sur le bac.
- Pour accumuler une plus grande quantité de glaçons, nivelez ces derniers dans le bac au moyen de la cuillère à glaçons.
- Lorsque le système à glaçons est utilisé occasionnellement, les glaçons produits depuis un certain temps peuvent rétrécir, se coller ensemble et avoir un aspect trouble et un goût fétide. Videz le bac à glaçons périodiquement et nettoyez-le dans de l'eau tiède. Séchez-le complètement, puis réinstallez-le dans la position adéquate.

Plateaux à glaçons et couvercle (tous les autres modèles)

- Pour vider les glaçons dans le couvercle, tenez le plateau et le couvercle ensemble, puis exercez une torsion afin de déloger les glaçons.
- Remplissez de nouveau le plateau à glaçons d'eau, placez le couvercle contenant les glaçons sur celui-ci, puis rangez-le dans le congélateur.
- Il est préférable de ranger les glaçons dans un sac en plastique ou un contenant fermé car ils absorbent facilement les goûts et odeurs des autres aliments.

Extérieur

Porte extérieure en inox

- Il est important de n'utiliser que du détergent à vaisselle liquide dilué dans de l'eau chaude pour nettoyer la surface extérieure de la porte du réfrigérateur.
- Essuyez la porte à l'aide d'un chiffon propre et non pelucheux.
- L'utilisation de produits nettoyants, de solvants abrasifs ou de produits nettoyants pour l'acier inoxydable endommagera la surface de la porte.

Autres surfaces extérieures

- Nettoyez toutes les autres surfaces externes avec du détergent dilué dans de l'eau chaude.
- Si nécessaire, nettoyez le joint de la porte magnétique avec une brosse à dents et de l'eau chaude contenant du détergent.

Plateau de l'évaporateur

- Le plateau de l'évaporateur est situé au-dessus du compresseur, à l'arrière du réfrigérateur ou du congélateur. Ce plateau peut nécessiter un nettoyage occasionnel.
- Dégagez soigneusement le réfrigérateur ou le congélateur de son emplacement.
- Débranchez l'appareil.
- Nous vous recommandons de laisser le plateau en place. Lorsqu'un nettoyage est nécessaire, vous pouvez absorber l'excédent d'eau du plateau de l'évaporateur à l'aide d'une éponge. Lavez-le avec une solution d'eau tiède et de détergent ou désinfectant.
- Rebranchez l'appareil.

Intérieur

- Il est important de garder l'intérieur du réfrigérateur et du congélateur propre afin de prévenir la contamination des aliments pendant l'entreposage.
- La quantité et les sortes d'aliments entreposés déterminent la fréquence de nettoyage du réfrigérateur (idéalement une fois par semaine ou toutes les deux semaines).
- Retirez les étagères du réfrigérateur et les balconnets des portes. Lavez les clayettes et les bacs à rangement avec du détergent dilué dans de l'eau chaude, rincez à l'eau propre et laissez sécher avant de les remettre en place.
- Essuyez les surfaces intérieures avec du détergent ou du bicarbonate de soude dilué dans de l'eau chaude (une cuillère à thé de bicarbonate pour chaque demi-litre d'eau). Rincez à l'eau propre.
- Pour faciliter la disparition des « vieilles odeurs », ajoutez à l'eau quelques gouttes d'essence de vanille ou de vinaigre avant de nettoyer.
- Nettoyez les surfaces externes avec du détergent dilué dans de l'eau chaude. Pour nettoyez le joint de la porte magnétique, utilisez une brosse à dents.
- N'utilisez pas de tissus ou de produits nettoyants abrasifs, ni de solvants très parfumés sur aucune partie du réfrigérateur ou du congélateur.

Pour retirer les plateaux ou les bacs fixes :

- Afin de faciliter l'enlèvement du bac ou du plateau, retirez-en d'abord toute trace de nourriture.
- Tenez le bac ou le plateau au centre de sa partie antérieure.
- Levez le bac ou le plateau verticalement afin de l'extraire des coulisseaux et tirez-le vers vous afin de l'enlever.
- Repoussez les coulisseaux dans le réfrigérateur.

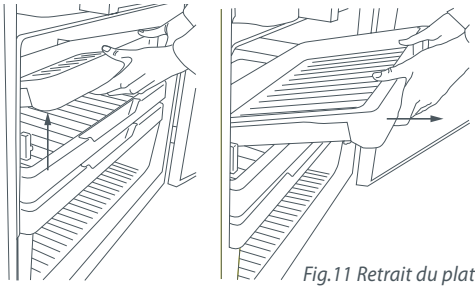


Fig.11 Retrait du plateau

Pour remettre les plateaux ou les bacs fixes en place :

- Après avoir repoussé les coulisseaux dans le réfrigérateur, placez le bac ou le plateau sur ceux-ci. Poussez lentement le bac ou le plateau jusqu'à ce que vous sentiez qu'il se remboîte dans les coulisseaux.

Important!

- ***Assurez-vous que les bacs et les plateaux sont sécuritairement montés sur les coulisseaux avant toute utilisation***
- ***Les coulisseaux des bacs et des paniers sont préalablement lubrifiés; il n'est donc pas nécessaire de les lubrifier pendant toute leur durée d'utilisation. Ne tentez pas de nettoyer la graisse des coulisseaux, car vous nuiriez ainsi à leur fonctionnement. N'immergez pas les coulisseaux dans l'eau.***

Clayettes en verre

Nettoyez avec du détergent dilué dans de l'eau chaude ou avec un nettoyant pour verre. Si vous nettoyez les clayettes sans les retirer de l'appareil, n'utilisez que du détergent dilué dans de l'eau chaude car un nettoyant pour verre risque d'endommager les composants en plastique du réfrigérateur.

Porte-bouteille (sur certains modèles)

Nettoyez-le avec une solution d'eau tiède et de détergent. L'utilisation de détergents abrasifs peut causer des dommages.

Plateaux et bacs fixés de façon permanente (Modèles avec congélateur-tiroir uniquement)

Les plateaux et bacs de congélateur sont fixés de façon permanente dans ce modèle. Vous ne pouvez pas les retirer du congélateur. Pour les nettoyer, utilisez simplement un chiffon doux et humide.

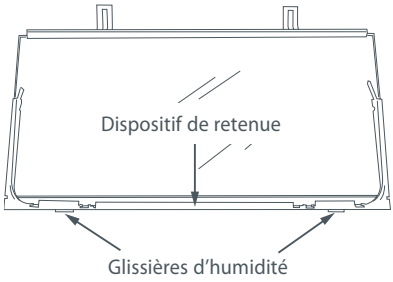
Important!

Beaucoup de produits de nettoyage sur le marché contiennent des solvants qui peuvent endommager les composants en plastique du congélateur et entraîner des craquelures. Sur tous les composants en plastique intérieurs et extérieurs du congélateur, il est important de n'utiliser qu'une faible quantité de détergent liquide à vaisselle diluée dans de l'eau chaude. Évitez d'utiliser des produits nettoyants antibactériens, tant sur les surfaces intérieures que sur les surfaces extérieures de l'appareil, car ces nettoyants risquent de rouiller les composants métalliques et de fissurer les composants en plastique.

Système de contrôle de l'humidité

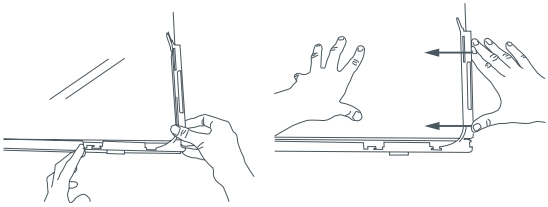
Important!

Lorsque vous nettoyez la clayette au-dessus du bac à légumes, il est recommandé de laisser le système de contrôle d'humidité en place.

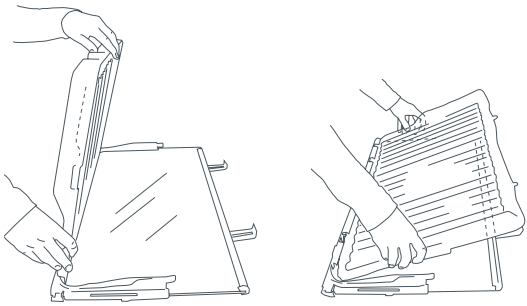


Si le couvercle de contrôle de l'humidité (en plastique) et les glissières de contrôle de l'humidité devaient se séparer de la tablette en verre, suivez ces instructions pour les remettre en place.

1 Tournez la clayette à l'envers.
2 Pour fixer les glissières d'humidité aux coins antérieurs de la clayette, emboîtez les attaches du bas dans la bordure antérieure de la clayette. Ensuite, faites glisser de côté jusqu'à ce que le bras soit fixé à la clayette en verre.



3 Pour fixer le couvercle de contrôle d'humidité, aligner le couvercle avec le devant de la clayette en faisant face au texte. Tenez le couvercle verticalement et insérez son extrémité avant dans le dispositif de retenue, sur la clayette. Assurez-vous que le couvercle s'insère dans le dispositif de retenue, ainsi que sous les glissières d'humidité.



4 Ajustez les languettes de la glissière d'humidité situées sur les côtés de la clayette de façon à ce que le couvercle de plastique se trouve entre la clayette et les languettes.
5 Si les attaches du derrière de la clayette y sont encore, fermez le couvercle au moyen de celles-ci. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé à l'avant et à l'arrière de la clayette.

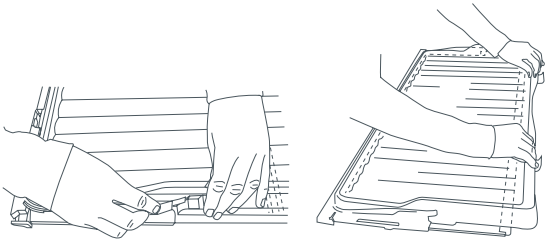


Fig.12 Nettoyage du système de contrôle de l'humidité

Conservation des aliments au réfrigérateur

L'entreposage d'aliments frais et périssables dans le réfrigérateur permet de prolonger leur conservation. Les températures froides ralentissent les principales causes de dégradation des aliments, entre autres, la prolifération de bactéries, de moisissures, de levures ainsi que des réactions chimiques et physiques.

Conservation des aliments frais

La qualité des aliments avant qu'ils soient mis dans le réfrigérateur est essentielle pour un bon entreposage. Pour de meilleurs résultats :

- Choisissez des aliments très frais et de bonne qualité.
- N'achetez que la quantité d'aliments devant être utilisée dans les temps de conservation recommandés. Si vous achetez un surplus d'aliments, prévoyez en congeler une partie.
- Assurez-vous que les aliments soient bien enveloppés ou couverts avant de les entreposer dans le congélateur. L'emballage empêchera les aliments de se déshydrater, de perdre leur couleur ou leur goût et aidera à les garder frais. Il empêchera également les échanges de goûts. Les légumes et les fruits n'ont pas besoin d'être emballés s'ils sont entreposés dans les bacs à légumes du réfrigérateur.
- Assurez-vous que les aliments qui ont une forte odeur soient enveloppés ou couverts et entreposés loin d'aliments tels le beurre, le lait et la crème puisqu'ils prennent facilement le goût des odeurs fortes.
- Après l'achat, réfrigérez dès que possible les aliments frais et périssables. Si les aliments sont laissés à la température de la pièce pendant un certain temps, leur détérioration sera accélérée.
- Évitez de placer les aliments directement devant les sorties d'air froid car ils risquent de geler. L'air froid doit bien circuler pour que les conditions d'entreposage soient optimales. N'ouvrez pas inutilement la porte du réfrigérateur.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les ranger dans le réfrigérateur. Vous devez agir rapidement. Pour faciliter la tâche, vous pouvez placer le contenant de nourriture dans un bol de glace et d'eau, en renouvelant la glace lorsque nécessaire. (Remarque : les contenants chauds peuvent endommager les tablettes et les parois du réfrigérateur.)
- Entreposer les aliments crus et cuits dans des récipients ou des emballages différents afin d'empêcher la contamination entre les aliments.

De plus :

- Gardez le réfrigérateur propre. Essuyez fréquemment les parois intérieures et les clayettes (référez-vous aux consignes pour le nettoyage) et ne mettez que des récipients propres dans le réfrigérateur.
- Surveillez la qualité des aliments entreposés dans le réfrigérateur. Jetez les aliments présentant des signes de dégradation. Portez une attention particulière à la conservation des viandes, des poissons et des volailles puisque ces aliments ont tendance à se détériorer rapidement. Utilisez les aliments pendant leur durée de conservation recommandée.

Produits laitiers et oeufs

- La plupart des produits laitiers pré-emballés affichent une date d'expiration recommandée ('meilleur avant'). Rangez ces produits dans le réfrigérateur et consommez-les avant la date recommandée.
- Le beurre peut facilement prendre l'odeur d'aliments à forte odeur, il est donc préférable de le garder dans un récipient hermétique.
- Les oeufs doivent être gardés au réfrigérateur. Lorsque vous cuisinez avec des œufs, dans des recettes de cuisson au four particulièrement, retirez les œufs du réfrigérateur deux heures avant de les utiliser pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

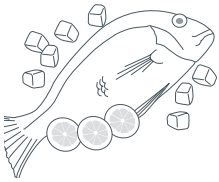
La viande rouge

- Placez la viande rouge sur une assiette et couvrez-la d'un papier ciré, cellophane ou aluminium.
- Conservez la viande cuite et la viande crue dans des assiettes distinctes. Vous éviterez ainsi que le liquide de la viande crue ne contamine la viande déjà cuite.
- La charcuterie doit être consommée avant la date de péremption.

Volaille

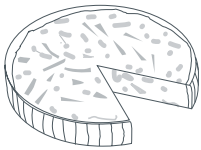
- Il faut rincer à l'eau froide l'intérieur et l'extérieur des volailles fraîches. Séchez et placez sur une assiette. Couvrez de cellophane ou d'un papier d'aluminium.
- Les morceaux de volaille doivent également être conservés de la même façon. Les volailles entières ne devraient jamais être farcies longtemps avant leur cuisson pour éviter les risques d'intoxication alimentaire.
- Refroidissez puis réfrigérez les volailles cuites le plus rapidement possible. Retirez la farce de la volaille et conservez-la à part.

Poisson et fruits de mer



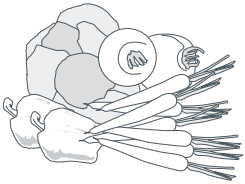
- Les poissons entiers et les filets de poisson devraient être consommés le jour même de l'achat. En attendant leur consommation, réfrigérez-les sur une assiette et couvrez d'une pellicule de cellophane, de papier ciré ou d'aluminium.
- Si vous devez conserver le poisson jusqu'au lendemain, assurez-vous qu'il soit très frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide afin d'enlever les écailles et les saletés. Ensuite, séchez avec des serviettes en papier. Placez le poisson entier ou les filets dans un sac en plastique.
- Les fruits de mer doivent être réfrigérés en tout temps. Consommez-les dans les deux jours suivant l'achat.

Aliments précuits et restes



- Ceux-ci doivent être conservés dans des récipients adéquats couverts afin que les aliments ne s'assèchent pas.
- Conservez-les un à deux jours seulement.
- Ne réchauffez les restes qu'une seule fois jusqu'à ce qu'ils soient très chaud.

Bacs à fruits et légumes



- Bien qu'il soit préférable de conserver la plupart des fruits et légumes à basse température, assurez-vous de ne pas conserver d'agrumes, de fruits tropicaux, de tomates et de concombres à une température inférieure à 7 °C pendant de longues périodes.
- En conservant les fruits et légumes à de basses températures, vous observerez des changements peu désirables comme le ramollissement, la couleur virant au brun et la détérioration accélérée.
- Ne réfrigérez pas les avocats (jusqu'à ce qu'ils soient mûrs), les bananes, les mangues ou les pépinos. Si possible, conservez les fruits séparément des légumes, c.-à-d. les fruits dans un bac et les légumes dans un autre.

Conservation des aliments au congélateur

Les aliments entreposés à des températures égale ou inférieures à 0 °C peuvent être conservés plus longtemps qu'à des températures de réfrigération. Ce phénomène est possible puisque la prolifération de bactéries, de moisissures et de levures est interrompue et les températures très basses réduisent de manière importante les réactions chimiques et physiques.

Conservation des aliments congelés

Pour de meilleurs résultats :

- Ne choisissez que des aliments de haute qualité qui se congèlent bien.
- Conservez à une température égale ou inférieure à 0 °C. Prenez soin de maintenir cette température basse, c.-à-d. évitez d'ouvrir inutilement la porte du congélateur. Si votre crème glacée est molle, cela signifie que la température de votre congélateur est trop élevée.
- Il est recommandé de laisser un espace de 2,5 cm (1 po) au-dessus des contenants, des pots en verre ou des sacs en plastique contenant des liquides ou des aliments semi-solides, qui prennent de l'expansion en congelant. Idéalement, retirez la totalité de l'air du contenant une fois l'aliment congelé.
- Les paquets ou les récipients d'aliments solides devraient être vidés d'air et fermés hermétiquement avant la congélation.
- Congelez immédiatement et aussitôt que possible. Ne congelez que de petites quantités à la fois. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de ne congeler qu'un kilo par 25 litres cubes de la capacité du congélateur (environ 3 kg dans les petits congélateurs et 4 kg dans les gros congélateurs). Afin d'accélérer la congélation, il est recommandé de placer les aliments frais dans le haut du compartiment de congélation, près de l'évent d'aération.
- N'empilez pas d'aliments congelés autour du couvercle du ventilateur. Cela peut empêcher l'air de circuler.
- Il est préférable de faire décongeler les aliments dans le réfrigérateur, ou à l'aide d'un micro-ondes ou d'un four multifonctions.
- Faites une rotation d'aliments constante. Consommez d'abord les aliments qui ont été entreposé depuis plus longtemps. Ne dépassez pas la durée de conservation recommandée.
- Pour une meilleure qualité de congélation des aliments, n'utilisez que des emballages résistants aux dommages causés par le froid.
- Si les aliments ne sont recouverts que par une pellicule de plastique, placez-les dans un sac en plastique à l'épreuve des brûlures par le froid.
- Le fait de retirer les bacs de congélateur du haut n'affecte pas le rendement du congélateur.

Durée de conservation recommandée des aliments congelés

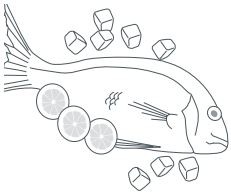
Ces durées ne devraient pas être dépassées.

	Mois	1	Bacon, plats cuisinés, lait
		2	Pain, crème glacée, saucisses, tartes — (viande et fruits), fruits de mer préparés, poissons huileux
		3	Poisons non-huileux, fruits de mer, pizza, scones, et muffins
		4	Jambon, gâteux, biscuits, boeuf, côtelettes et agneau
		6	morceaux de volaille, beurre, légumes (blanchis), oeufs entiers et jaunes d'oeufs, crevettes cuites, viande hachée (crue), porc (cru)
		12	Fruits secs ou confits, blanc d'oeufs, boeuf (cru), poulet entier, agneau (cru), gâteaux aux fruits

Viande, volaille et gibier

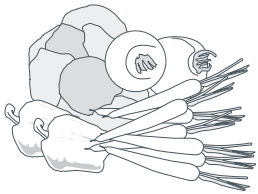
- Ne congelez pas plus d'un kilo de viande par 25 litres cubes de la capacité du congélateur. La viande doit être congelée très rapidement pour qu'elle garde sa texture.
- Ne farcissez pas les volailles avant de les congeler.
- La viande rouge peut être cuite lorsqu'elle est encore congelée, ou partiellement ou entièrement décongelée. Si vous faites cuire un morceau de viande congelé, laissez-le cuire plus longtemps.
- La volaille doit toujours être décongelée avant la cuisson.

Poisson



- La congélation commerciale du poisson est préférable. Si toutefois vous voulez congeler du poisson à la maison, assurez-vous qu'il soit bien frais et de bonne qualité.
- Nettoyez, écaillez et de préférence laissez le poisson entier. Le poisson doit être enveloppé dans un emballage double, car selon le type de poisson, les odeurs et les goûts peuvent facilement se transmettre. Fermez hermétiquement.
- Pour de meilleurs résultats, faites cuire le poisson lorsqu'il congelé ou partiellement décongelé.

Légumes

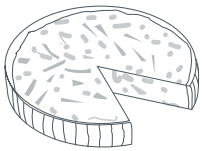


- La plupart des légumes se congèlent bien, mais les légumes à feuilles (salades) perdent de leur croquant. D'autres légumes, comme les céleris, les oignons et les tomates, doivent être utilisés uniquement dans les plats cuisinés car leur pelure ramollie en décongelant.
- Ne congelez que des légumes de bonne qualité, mûrs et prêts à manger.
- Triez et jetez tous légumes dépéris.

Avant la congélation, il est nécessaire de blanchir tous les légumes crus

- Le blanchiment consiste en une courte période de cuisson au cours de laquelle les enzymes des légumes sont détruites. Si ces enzymes ne sont pas détruites, elles provoquent des changements physiques et chimiques indésirables pendant la congélation.
- Les légumes peuvent être blanchis dans l'eau bouillante, à la vapeur ou au micro-ondes. Si vous les blanchissez à l'eau bouillante, laissez-les bouillir 2 à 4 minutes et refroidissez-les rapidement.
- Généralement il vaut mieux faire cuire les légumes congelés, c.-à-d. ne décongelez-les pas.

Aliments préparés et cuits



- La plupart des aliments cuits peuvent être congelés, mais il n'est toutefois pas recommandé de congeler les aliments suivants :
- Les blancs d'oeuf cuits, les poudings au lait, les crèmes pâtissières, les plats avec de la gélatine ou de la gelée, la mayonnaise et autres sauces à salade, ainsi que les garnitures de meringue. Ces aliments tendent à se défaire au moment de la décongélation.

Fruits

- Choisissez des fruits de bonne qualité, mûrs et prêts à manger. Choisissez, de préférence, les variétés se prêtant à la congélation.
- Évitez les fruits verts ou trop mûrs.
- L'emballage du fruit dépend de son utilisation. Les fruits en confitures sont idéaux pour les desserts, tandis que les fruits conservés sans sucre sont mieux pour la cuisson. La plupart des fruits peuvent être conservés de 8 à 12 mois.

Dépannage

Si votre appareil est défectueux, vérifiez les points suivants avant de communiquer avec votre centre de service à la clientèle ou avec le centre de services des appareils Fisher & Paykel autorisé de votre détaillant.

Problème	Causes possibles	Quoi faire
L'appareil ne fonctionne pas.	Pas de tension à l'alimentation.	Vérifiez que la fiche est bien branchée et que l'appareil est en marche. Vérifiez qu'un autre appareil fonctionne sur la même prise de courant. Vérifiez les fusibles.
La lumière ne fonctionne pas.	Le dispositif d'éclairage ne fonctionne pas.	Le dispositif d'éclairage ne peut pas être réparé par l'utilisateur. Contactez votre détaillant Fisher & Paykel ou un agent de service autorisé.
	Le réfrigérateur ne fonctionne pas.	Référez-vous à la section « Entretien ».
La lumière et l'affichage ne fonctionnent pas.	Le produit est en mode Sabbat.	Maintenez la touche ⚌ enfoncée pendant 10 secondes.
Le moteur fonctionne pendant de longues périodes.	Le temps chaud. L'ouverture fréquente des portes. Une grande quantité d'aliments vient d'être ajoutée.	Réduisez au minimum la fréquence d'ouverture de la porte pour stabiliser la température.
	La température est réglée trop basse au panneau de contrôle.	Référez-vous à la section sur le contrôle de la température.
	Les portes ne ferment pas correctement.	Vérifiez que l'appareil est à niveau et que les joints sont propres.
Les espaces de rangement sont trop chauds.	La température est mal réglée.	Référez-vous à la section sur le contrôle de la température.
	L'ouverture fréquente de la porte. Une grande quantité d'aliments vient d'être ajoutée.	Réduisez au minimum la fréquence d'ouverture de la porte pour stabiliser la température.
Les aliments gèlent dans le réfrigérateur.	La température est mal réglée.	Référez-vous à la section sur le contrôle de la température.
	Des aliments sont placés juste devant les sorties d'air.	Écartez les aliments sensibles à la réfrigération du centre arrière de la clayette.
Des sons étranges se font entendre.	L'appareil n'est pas stable. Le congélateur se dégivre.	Référez-vous à la section sur l'installatiion.
Présence d'eau dans les bacs à légumes.	Il se forme de la condensation à cause de l'eau que produisent les légumes.	Une petite quantité de condensation favorise la conservation des légumes. S'il y a trop d'eau, emballez les légumes dans des sacs en plastique ampless. Essuyez l'eau excédentaire avec un chiffon Fixer la languette réglant l'humidité à réglage d'humidité bas .

Problème	Causes possibles	Quoi faire
Les parois de l'appareil sont chaudes.	Ce réchauffement est normal.	
Condensation à l'extérieur du réfrigérateur.	Cette condensation n'est pas inhabituelle par temps très humide.	Essuyez l'extérieur de l'appareil.
Condensation à l'intérieur du réfrigérateur.	Des ouvertures trop fréquentes ou trop longues de la porte.	Réduisez au minimum la fréquence d'ouverture de la porte.
	Le joint de la porte fuit.	Vérifiez que le joint soit bien en place et qu'il ferme hermétiquement.
	Cette condensation n'est pas inhabituelle par temps très humide.	Essuyez l'intérieur de l'appareil.
Formation de glace dans le congélateur.	La porte du congélateur ne ferme hermétiquement.	Déplacez les aliments dans le congélateur afin que la porte puisse se fermer correctement. Vérifiez et nettoyez le joint de la porte.
Les glaçons ont un goût ou une odeur.	Transfert d'odeur et de goût des aliments à odeur forte.	Emballez ou couvrez les aliments à odeur forte.
Les poignées de porte ne sont pas alignées.	Avec le temps et l'usage, il peut y avoir eu un déplacement.	Consultez la procédure de mise à niveau dans la section Instructions d'installation.
Le bac ou le plateau ne glisse pas uniformément.	L'emballage est coincé.	Vérifier qu'aucun aliment ou emballage n'est bloqué derrière le bac ou le plateau.
	Les coulisseaux ne sont pas entièrement déployés.	Tout en tenant les côtés du bac ou du plateau, déployez complètement les coulisseaux en tirant fermement, ce qui les remettra en position initiale.

Garantie limitée

Lorsque vous achetez un nouvel appareil électroménager Fisher & Paykel pour une utilisation ménagère, vous recevez automatiquement une garantie limitée d'un an couvrant les pièces de rechange et la main d'œuvre pour le service dans les 48 états du continent américain, Hawaï, Washington D.C. et au Canada. Eu égard à l'Alaska, la garantie limitée est identique sauf que vous devez prendre en charge les frais d'expédition du produit jusqu'au service clientèle ou prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'à votre domicile. Les produits destinés à être utilisés au Canada doivent être achetés par l'intermédiaire de la chaîne de distribution canadienne pour garantir la conformité avec la réglementation en vigueur.

Si le produit est installé dans un véhicule automobile, sur un bateau ou sur une unité mobile similaire, vous bénéficiez de la même garantie limitée d'un an, mais il relève de votre responsabilité d'amener le véhicule, bateau ou l'unité mobile dans laquelle est installé le produit au service après-vente à vos frais ou de prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'au lieu où se trouve le produit.

Vous bénéficiez d'une garantie limitée supplémentaire de quatre ans (pour un total de cinq ans) couvrant les pièces et la main-d'œuvre du système de réfrigération scellé (compresseur, évaporateur, condenseur, déshydrateur de filtre et tube de raccordement) dans les 48 états continentaux des États-Unis, à Hawaï, à Washington DC et au Canada. Les clients de l'Alaska bénéficient de la même garantie limitée pour le système de réfrigération scellé, mais ils doivent payer les frais nécessaires pour la livraison du produit à l'atelier de réparation, ou le déplacement d'un technicien à leur domicile.

Fisher & Paykel s'engage à :

Réparer sans frais encourus pour le propriétaire en termes de main d'œuvre ou de matériau une quelconque partie du produit, dont le numéro de série se trouve sur le produit, s'avérant défectueuse. Eu égard à l'Alaska, vous devez prendre en charge les frais d'expédition du produit jusqu'au service clientèle ou prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'à votre domicile. Si le produit est installé dans un véhicule automobile, sur un bateau ou sur une unité mobile similaire, il relève de votre responsabilité d'amener le véhicule, bateau ou l'unité mobile dans laquelle est installé le produit au service après-vente à vos frais ou de prendre en charge les frais de déplacement du technicien de maintenance jusqu'au lieu où se trouve le produit. Si nous ne pouvons pas réparer une pièce défectueuse du produit après un nombre raisonnable de tentatives, nous procéderons au remplacement de la pièce ou du produit ou nous vous proposerons de vous rembourser intégralement le prix d'achat du produit (frais d'installation et autres frais étant exclus), selon notre choix.

Cette garantie s'étend à l'acheteur original et à tout propriétaire successeur du produit pour les produits achetés pour toute utilisation ménagère par une seule famille.

Le service en vertu de cette garantie limitée devra être assuré par Fisher & Paykel ou par son agent agréé pendant les heures normales de bureau.

Durée de cette garantie limitée

Notre responsabilité en vertu de cette garantie limitée expire UN AN après la date d'achat du produit par le premier consommateur.

Notre responsabilité en vertu de toutes garanties implicites, y compris la garantie implicite de qualité marchande (une garantie implicite selon laquelle le produit est adapté à toute utilisation ordinaire) expire également UN AN (ou durée supérieure comme requis par la loi en vigueur) à compter de la date d'achat du produit par le premier consommateur. Certains États n'autorisent pas les limitations sur la durée de la garantie implicite, il est donc possible que les limitations sur les garanties implicites ne vous concernent pas.

Cette garantie ne couvre pas les points suivants :

A Les déplacements d'un technicien de maintenance jusqu'à votre domicile pour tout problème non lié à un défaut dans le produit. Les frais du déplacement vous seront facturés si le problème s'avère ne pas être un défaut du produit. Par exemple :

1. Rectifier une mauvaise installation du produit.
2. Vous expliquer comment utiliser le produit.
3. Remplacer les fusibles de la maison ou procéder au réglage des disjoncteurs, refaire le câblage ou la plomberie de la maison ou remplacer les ampoules.
4. Rectifier les défaillances provoquées par l'utilisateur.
5. Rectifier le réglage du produit.
6. Modifications non autorisées du produit.
7. Bruits ou vibrations considérés normaux, comme par exemple, les sons de drain/ventilateur, les bruits de réfrigération ou les bips sonores.
8. Réparations des dommages provoqués par des animaux nuisibles comme les rats ou les cafards, etc.

B Défauts causés par des facteurs autres que :

1. L'utilisation ménagère normale ou
2. L'utilisation en conformité avec le manuel d'utilisation du produit.

C Les défaillances du produit causées par accident, la négligence, une mauvaise utilisation, l'incendie, l'inondation ou une catastrophe naturelle.

D Les frais des réparations effectuées par des réparateurs non agréés ou les frais associés à la correction de telles réparations non autorisées.

E Les frais de déplacement et frais associés encourus lorsque le produit est installé dans un endroit disposant d'un accès limité ou restreint (p. ex. : frais d'avions, frais de ferry et zones géographiques isolées).

F La maintenance recommandée normale comme énoncée dans le manuel d'utilisation du produit.

G Le remplacement du filtre, sauf en présence de pièces ou matériaux défectueux à l'intérieur de la cartouche du filtre.

Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement domestique normal (résidentiel). Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale (de quelque nature que ce soit). Toute utilisation commerciale peut entraîner l'annulation de la garantie.

En cas de problème avec l'installation, prenez contact avec votre revendeur ou installateur. Les raccordements électriques et d'évacuation et autres raccordements relèvent de votre responsabilité.

Nous ne sommes pas responsable des dommages indirects (les frais des réparations ou les frais de remplacement d'autres propriétés endommagées si le produit est défectueux ou vos dépenses encourues si le produit est défectueux). Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, il est donc possible que la limitation ou l'exclusion ci-dessus ne s'applique pas à votre situation.

Garantie limitée

Comment solliciter le service clientèle

Veuillez lire le manuel d'utilisation. Si après la lecture du manuel, vous avez toujours des questions sur le fonctionnement du produit, ou si vous avez besoin de connaître le nom de votre représentant Fisher & Paykel agréé local ou si vous pensez que le produit est défectueux et que vous souhaitez contacter le service clientèle dans le cadre de cette garantie limitée, veuillez prendre contact avec votre revendeur ou nous appeler au numéro suivant :

États-Unis et Canada
SANS FRAIS **1.888.9.FNP.USA (1.888.936.7872)**
ou utilisez le lien sur cette page : **www.fisherpaykel.com/locator/servicer/**

Il est possible qu'il vous soit demandé de fournir une preuve valable de la date d'achat du produit avant que le produit puisse être accepté par le service clientèle en vertu de cette garantie limitée.

Aucune autre garantie

Cette garantie limitée constitue l'intégralité de l'accord exclusif passé entre l'acheteur et Fisher & Paykel eu égard à toute défaillance du produit. Aucun de nos employés (ou de nos agents agréés) n'est autorisé à procéder à un quelconque ajout ou à une quelconque modification de cette garantie limitée.
Garant : Fisher & Paykel Appliances, Inc.

Si vous avez besoin d'assistance eu égard à cette garantie limitée, veuillez nous contacter au numéro ci-dessus ou nous écrire à l'adresse ci-dessous :
Fisher & Paykel Appliances, Inc
5900 Skylab Road
Huntington Beach
CA 92647

Cette garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques et il est également possible que vous bénéficiez d'autres droits pouvant varier d'un état à un autre.

www.fisherpaykel.com
www.fisherpaykel.ca

Fisher&Paykel

Copyright © Fisher & Paykel 2012. All rights reserved.
The product specifications in this booklet apply to the specific products and models described at the date of issue. Under our policy of continuous product improvement, these specifications may change at any time. You should therefore check with your Dealer to ensure this booklet correctly describes the product currently available.

Droits réservés © Fisher & Paykel 2012.
Les spécifications du produit contenues dans ce manuel s'appliquent aux modèles et produits spécifiques comme décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'améliorations en permanence de nos produits, ces spécifications pourront être modifiées à tout moment. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre revendeur que ce manuel décrit le produit actuellement disponible.

US CA F&P PN - 837907 10.2012