

**Installation instructions  
and user guide** US CA (EN)  
**Active Smart™ Refrigeration**

**Instructions d'installation et  
guide de l'utilisateur** US CA (FR)  
**Réfrigération Active Smart™**

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

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 go to our website [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com) / [www.fisherpaykel.ca](http://www.fisherpaykel.ca) or contact your local Fisher & Paykel dealer.

Important : Ce Guide de l'utilisateur est destiné à tous les réfrigérateurs/congérateurs. Il contient toute l'information générale nécessaire au bon fonctionnement de votre réfrigérateur/congérateur.

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.

Les modèles illustrés dans ce guide de l'utilisateur peuvent ne pas être offerts dans tous les marchés et sont sujets à modification en tout temps. Pour connaître le modèle et les spécifications applicables à votre pays, veuillez visiter notre site Web à [www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com) / [www.fisherpaykel.ca](http://www.fisherpaykel.ca) ou communiquer avec le représentant Fisher & Paykel de votre région.

# Contents

EN

Important Safety Information	4
Installation – Four Essential Requirements	6
Moving or Storing Your Refrigerator	9
Ice & Water Refrigerators – please refer to supplement Ice & Water User Guide	10
<i>Active Smart</i> ™ Operating Instructions	10
<i>Active Smart</i> ™ Special Features	12
<i>Active Smart</i> ™ Maintenance	13
Cleaning Care	14
Storing Food in Your Refrigerator	17
Storing Food in Your Freezer	19
Problem Solving Checklist	21
Limited Warranty	23

# Table des matières

FR

Consignes de sécurité importantes	26
Installation – quatre exigences essentielles	28
Déplacement ou entreposage du réfrigérateur	31
Réfrigérateurs Ice & Water – veuillez consulter le supplément au Guide de l'utilisateur du système Ice & Water	32
Procédures de mise en marche de l' <i>Active Smart</i> ™	32
Caractéristiques spéciales de l' <i>Active Smart</i> ™	34
Entretien de l' <i>Active Smart</i> ™	35
Nettoyage	36
Conservation des aliments au réfrigérateur	39
Conservation des aliments au congélateur	41
Un problème! Que faire?	43
Garantie limitée	45



# Important Safety Information



To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons read the **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS** before operating this appliance.

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

## Warning

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

## Danger

- 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.
- Risk of child entrapment. Before you throw away your old refrigerator or freezer:
  - Take off the doors
  - Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

## Disposal

- Extreme care must be taken when disposing of your old appliance to avoid hazards. The refrigerant gas must be safely removed and for the safety of young children, remove doors.
- Your Fisher & Paykel Appliances Authorised 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 Authorised 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.



# Important Safety Information



## 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. 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, poultry – use immediately or cook then refreeze. Vegetables – discard as they usually go limp and soggy.
  - 3) Thawed but warmer than 4°C /40°F. Red meat can be cooked immediately and refrozen but use as soon as possible. Discard all other frozen foods.
- Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. The food may be dangerous to eat.

## 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**

# Installation - Four Essential Requirements

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

## 1. Power

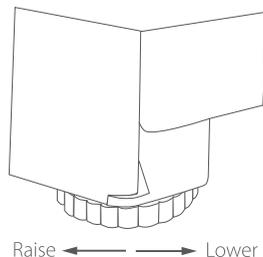
- The appliance must be installed so the plug is accessible.
- To ensure that the appliance is not accidentally switched off, connect your refrigerator or freezer to its own power point. Do not plug in any other appliance at this power point or use extension cords and double adaptors, as the combined 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.

## 3. Stability

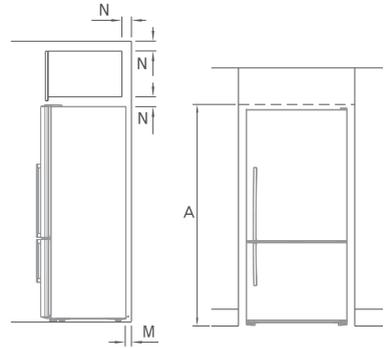
- It is important that all four corners of the refrigerator or freezer base are supported firmly on the floor to eliminate any cabinet movement.
- Installing the appliance on a soft or uneven or unlevel floor may result in twisting of the cabinet and poor sealing of the doors. If the doors do not seal properly, warm air will enter the food storage areas causing the temperature to increase, resulting in food spoilage and food loss.
- Before moving your refrigerator or freezer into its position, ensure that the adjustable front feet are fully retracted by turning them anticlockwise (counter-clockwise), ie. towards the right of the cabinet.
- Position your refrigerator or freezer. Turn the adjustable feet clockwise, ie. to the left, to lower the adjustable front feet. Raise the front of the appliance until it is stable and the doors move towards the closed position, on their own, when open.
- The front levelling foot on the hinge side should take the majority of the weight of the cabinet and the cabinet should be stable, i.e. cabinet should not rock or wobble.



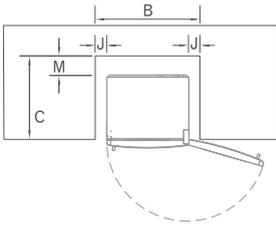
# Installation - Four Essential Requirements

## 4. Ventilation and Installation

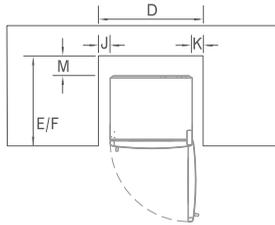
- To ensure adequate ventilation for your refrigerator or freezer see recommended cabinetry dimensions below.
- The appliance is intended to be placed against a wall with a free distance not exceeding 3" (75mm).
- If building the appliance into a cupboard, follow installation instructions provided with the integration kits.



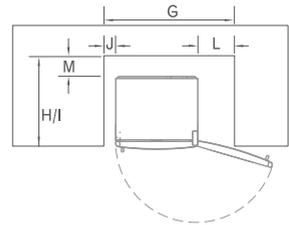
Flush with refrigerator chassis  
– full door rotation



Flush with refrigerator door  
– 90° door rotation



Flush with refrigerator door  
– full door rotation



Cabinetry dimensions (inches / mm) (including minimum clearances)		E522B
A	inside height	68 ¾ / 1745
Flush with refrigerator chassis – full door rotation		
B	inside width	32 ¾ / 830
C	inside depth	24 ¾ / 620
Flush with refrigerator door – 90° door rotation		
D	inside width	32 7/8 / 835
E	inside depth flush to curved door	26 5/8 / 675
F	inside depth flush to flat door	27 1/8 / 690
Flush with refrigerator door – full door rotation		
G	inside width	37 3/8 / 950
H	inside depth flush to curved door	26 5/8 / 675
I	inside depth flush to flat door	27 1/8 / 690
Minimum clearances		
J	side clearance	¾ / 20
K	side clearance – hinge side flush with door – 90° rotation	1 / 25
L	side clearance – hinge side flush with door – full rotation	5 1/2 / 140
M	rear clearance (incl. evaporator tray)	1 1/8 / 30
N	vent	2 / 50

# Installation - Four Essential Requirements

## **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**

- Do not cover your appliances with any material that will prevent air from flowing around the cabinet sides.
- Do not leave the door open for any longer than is necessary.
- Allow good clearances in front of the air ducts within the cabinet for maximum cold air distribution.

# Moving or Storing Your Refrigerator

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 6).
- 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.

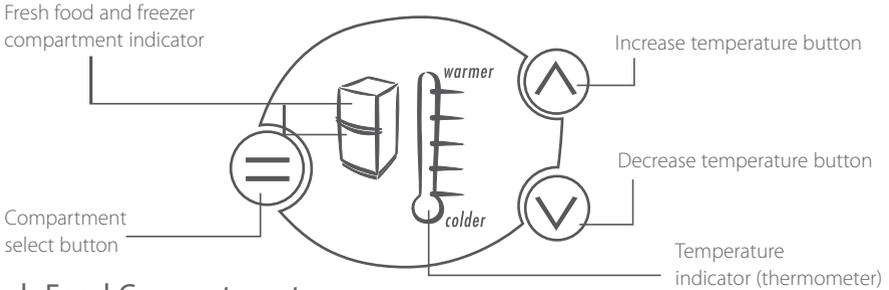
# Active Smart™ Operating Instructions

**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 depending on the temperature and humidity of the environment.
- 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



## 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 increase temperature or decrease temperature 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 compartment select button until the light flashes on the freezer compartment indicator.
- The freezer temperature can be altered by pressing the increase or decrease temperature 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 compartment select 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 the Sabbath mode press the compartment select button on the temperature control panel for 10 seconds.

### **When the Product is in Sabbath Mode:**

- The light will not operate when the door is opened.
- The door alarm will not operate.
- The display will not be illuminated.
- 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

*Active Smart™* 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. *Active Smart™* 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.
- Other strange sounds may be heard for the following reasons:
  - Cabinet not level
  - Floor uneven or weak
  - Bottles or jars rattling on shelves

# Active Smart™ Special Features

## Fruit and Vegetable Bins and Humidity Control Cover

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

- The humidity cover seals the bins and provides a humid microclimate to extend storage times of fruits and vegetables.
- The humidity cover prevents condensation, which forms at high humidities from dripping down onto the fruit and vegetables. The ability to retain high humidity in the fruit and vegetable bin may produce small amounts of water in the bottom of the fruit and vegetable bins. This can be wiped out as required.

## 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 centre.
- If there is too much water in the bins the control can be adjusted towards the setting with fewer drips.
- 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

## 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.

## 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 Authorised Service Center immediately; the fault code will help the service person find and remedy the cause of failure.

## Active Smart™ Maintenance

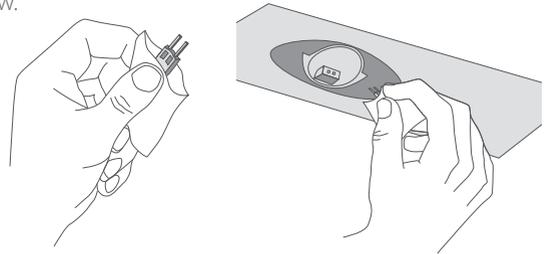
### Replacement of the Interior Light (Halogen Light Bulb)

Turn the power off at the wall socket before replacing the bulb. The light bulb is located on the top roof of the cabinet at the front.

- Remove the lens cover using a small screwdriver. Insert the screwdriver in the front center of the lens cover and gently lever down. Pull out old bulb.
- Do not touch the new bulb with your hand. Leave it in the plastic bag whilst slotting into position.
- Remove plastic bag when bulb is in position.
- Replace lens cover.
- Turn power on. Light bulb should now glow.

**Note:**

The replacement halogen bulb must not exceed 12 Volt/10 Watt. Bulbs are available from your Fisher & Paykel Appliances Customer Care Center.



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 Authorised Service Center as soon as possible. All electrical repairs must be carried out by an adequately trained service technician or qualified electrician.

# Cleaning Care – Interior/Exterior

## 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 (500mls) 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.

## Exterior

### Stainless Exterior Door

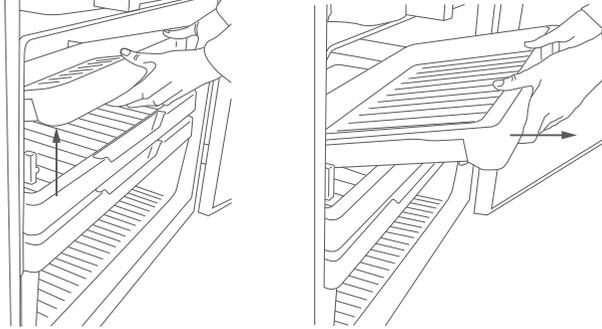
- It is important when cleaning the exterior door surface of your refrigerator, to only use liquid dishwashing detergent dissolved in warm water.
- Dry the door with a clean, lint free cloth.
- The use of any abrasive or stainless steel cleaners and solvents will damage the door surface.

### 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.

## To Remove Trays

- For ease of removal, empty food from tray/bin first.
- Hold the centre 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.



## To Replace Trays

- 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 Note:** Ensure that trays and bins are securely clipped onto the runners before use.

**Important Note:** 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.

## Interior

### 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.

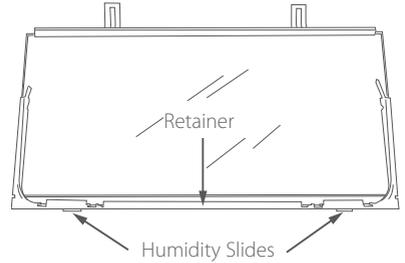
**Important Note:** Many commercially available cleaning products contain solvents that may attack the plastic components of your freezer and cause them to crack. It is important to use only warm water and a small amount of liquid dishwashing detergent on any plastic components inside and outside your 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.

# Cleaning Care – Special Features

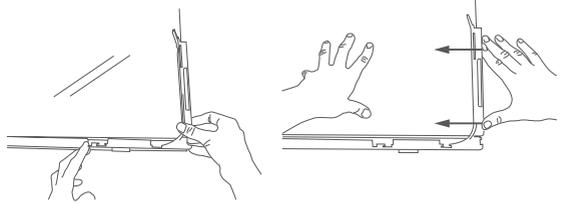
## Humidity Control System

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

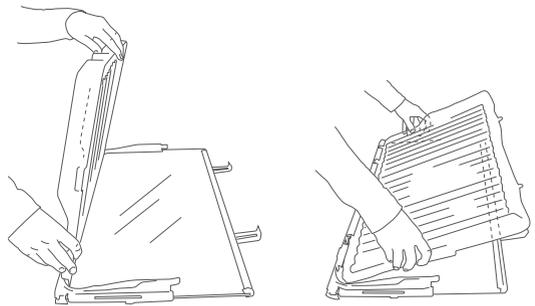
In the event that the plastic lid and humidity slides become separated from the glass shelf, follow these instructions to reassemble.



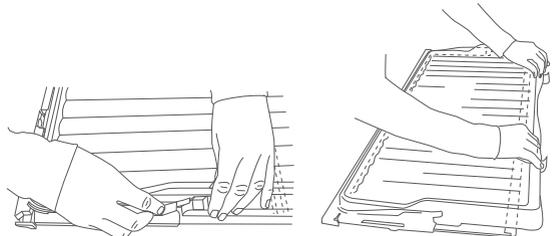
- 1 Turn shelf upside down
- 2 To attach humidity slides onto shelf front corners, fit bottom clips into shelf front trim. Next, slide sideways towards shelf until arm clips onto glass.



- 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.



# 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 also that hot containers may damage shelves and wall 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

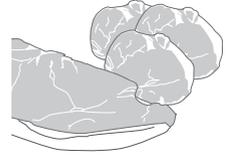
- Most pre-packed dairy foods have a recommended use by/best before/best by' date stamped on them. Store them in the refrigerator and use within the recommended time.
- Butter can become tainted by strongly flavored foods so it is best stored in a sealed container.
- Eggs should be stored in the refrigerator.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



# Storing Food in Your Refrigerator

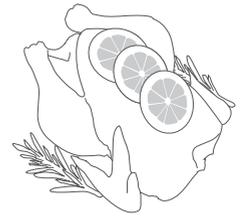
## Red Meat

- 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 from contaminating the cooked product.
- Delicatessen meats should be used within the recommended storage time.



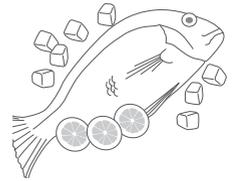
## Poultry

- 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.



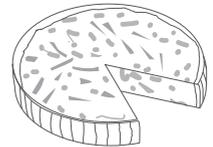
## Fish and Seafood

- 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.



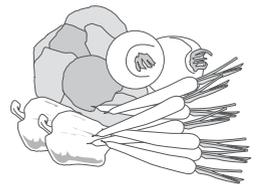
## Precooked Foods and Leftovers

- 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 vegetable varieties store best at low temperatures, take care not to store the following at temperatures of less than 47°F (7°C) for long periods.
  - Citrus fruit ■ Melons ■ Eggplant ■ Pineapple ■ Paw Paw
  - Courgettes ■ Passionfruit ■ Cucumber ■ Peppers ■ Tomatoes
- 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.
- Leave space at the top of containers, glass jars or plastic bags containing liquids or semi-solid foods. These expand as they freeze. Usually 1" (2 – 5cm) head space is recommended. Seal. Ideally, remove all the air from the package after food is 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.



## Recommended Freezer Storage Times

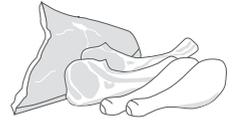
These times should not be exceeded.

	<b>M o n t h s</b>	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

# Storing Food in Your Freezer

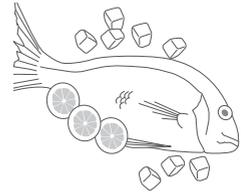
## Meat, Poultry and Game

- 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.



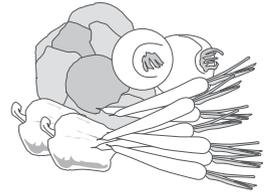
## Fish

- 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.



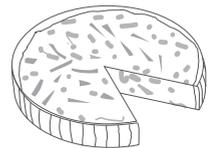
## Vegetables

- Most vegetables freeze well, although 'salad' vegetables lose their crispness. Other vegetables e.g. celery, onion and tomatoes should only be used in cooked dishes as they soften on freezing.
- 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.



# Problem Solving Checklist

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

Problem	Possible Causes	What to do
<b>Appliance does not operate</b>	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
<b>Light not working</b>	Blown light bulb	Change light bulb
	Refrigerator not working	See Maintenance section
<b>Light and display not working</b>	Product in Sabbath Mode	Hold compartment select button down for 10 seconds
<b>Motor operates for long periods</b>	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
<b>Storage compartments too warm</b>	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
<b>Food freezing in the refrigerator</b>	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
<b>Unfamiliar noises</b>	Cabinet not stable or level Freezer is defrosting	See Installation section
<b>Water in the vegetable bins</b>	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 Solving Checklist

Problem	Possible Causes	What to do
<b>Sides of cabinet are warm</b>	This is normal	
<b>Condensation on outside of refrigerator</b>	Not unusual during periods of high humidity	Wipe dry
<b>Condensation inside fresh food compartment</b>	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
<b>Ice buildup inside freezer compartment</b>	Freezer door not closing tightly	Move items in freezer so door can close tightly Check and clean door gasket seal
<b>Taste or odor in ice cubes</b>	Transfer of odor/taste from strong smelling foods	Wrap or cover strong smelling foods
<b>Door handles out of alignment</b>	With time and usage, movement may occur	See Installation: four alignment essential requirements – Stability instructions
<b>Tray/bin does not slide in and out evenly</b>	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.

# Limited Warranty

## 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 environment. It is not intended for commercial use. Doing so may affect product 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

TOLL FREE **1.888.9.FNP.USA (1.888.936.7872)**

or use the link at: **[www.fisherpaykel.com/locator/servicer/](http://www.fisherpaykel.com/locator/servicer/)**

### Canada

TOLL FREE **1.888.9.FNP.USA (1.888.936.7872)**

or use the link at: **[www.fisherpaykel.com/locator/servicer/](http://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.



# Consignes de sécurité importantes



Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures, veuillez lire les consignes de sécurité importantes qui suivent avant d'utiliser cet appareil.

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

## Avertissement

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

### Danger

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant de se défaire d'un vieux réfrigérateur ou congélateur, observez les consignes suivantes afin d'éviter que les enfants s'enferment involontairement dans l'appareil :
  - Enlevez les portes
  - Laissez les étagères en place afin que les enfants ne tentent pas de s'y loger

### Mise au rebut

- Lors de la mise au rebut des vieux appareils ménagers, vous devez prendre d'extrêmes précautions afin d'éviter les risques d'accidents. Il faut soigneusement vider le gaz frigorigène et, pour la sécurité des enfants, il faut démonter les portes.
- 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.



## Consignes de sécurité importantes



### 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 pas recongeler les aliments déjà décongelés. Si vous trouvez des aliments décongelés dans votre congélateur, suivez les consignes ci-dessous :
  - 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) Si les aliments sont décongelés, mais qu'ils sont à la température du réfrigérateur, il n'est pas recommandé de les recongeler. Certains fruits et aliments cuits peuvent être recongelés, mais ils doivent être consommés dès que possible. La viande, le poisson et la volaille doivent être, soit immédiatement consommés, soit cuits et recongelés. Jetez les légumes puisque, généralement, ils ramollissent et ne sont plus très frais.
  - 3) Pour les aliments qui sont décongelés mais dont la température est supérieure à 4°C : la viande rouge peut être cuite immédiatement puis recongelée, mais elle doit être consommée le plus tôt possible. Jeter tous les autres aliments.
- Ne recongelez pas les aliments déjà entièrement décongelés. Ils pourraient être dangereux à consommer.

### 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.

FR

# CONSERVEZ CES CONSIGNES

# Installation – Quatre exigences essentielles

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

## 1. Alimentation

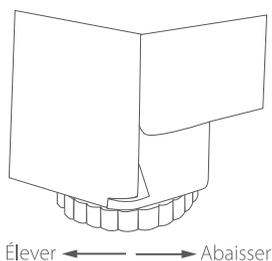
- L'appareil doit être installé à proximité d'une prise électrique.
- Afin de s'assurer que l'appareil n'est pas débranché par erreur, branchez le réfrigérateur ou le congélateur à sa propre prise de courant. Il ne faut pas brancher un autre appareil ménager sur la même prise d'alimentation, ni utiliser 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.

## 3. Stabilité

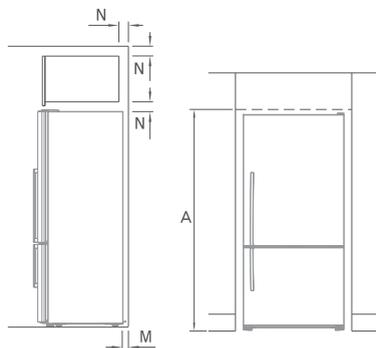
- Il est important que les quatre coins de la base du réfrigérateur ou du congélateur soient fermement appuyés afin d'éviter tout mouvement de l'appareil.
- L'installation de l'appareil sur un plancher non solide ou inégal peut entraîner la déformation du caisson de l'appareil et la dégradation de l'étanchéité des portes. Si les portes ne sont pas étanches, l'air chaud pénétrera dans les divisions de conservation des aliments, provoquant une hausse de la température qui entraînera la détérioration et la perte de ces aliments.
- Avant de mettre en place le réfrigérateur ou le congélateur, assurez-vous que les pieds réglables avant soient entièrement rentrés en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, c.-à-d. vers la droite de la caisse.
- Mettre en place le réfrigérateur ou congélateur. Tourner le pied ajustable dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, c.-à-d. vers la gauche, afin d'abaisser le pied antérieur ajustable. Lever le devant de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit stable et que les portes tendent à se refermer d'elles-mêmes une fois ouvertes.
- Le pied réglable avant situé sur le côté de la charnière de porte devrait supporter la plus grande partie du poids et l'appareil devrait être stable, c.-à-d. qu'il ne devrait pas balancer ou osciller.



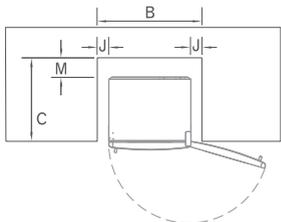
# Installation – Quatre exigences essentielles

## 4. Aération et installation

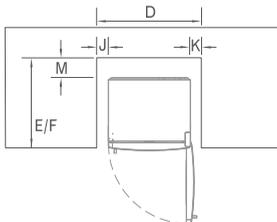
- Pour assurer une ventilation adéquate de votre réfrigérateur ou de votre congélateur vertical, voyez les dimensions recommandées ci-dessous.
- L'appareil est conçu pour être placé contre un mur, à une distance égale ou inférieure à 75 mm.
- Si l'appareil doit être monté dans un espace entouré d'armoires, suivez les consignes d'installation qui sont fournies avec les trousseaux d'encastrement.



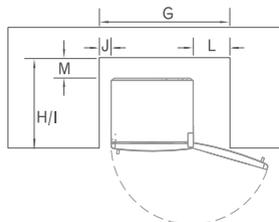
Nivellement par rapport au châssis  
– Ouverture complète de la porte



Nivellement par rapport à la porte du réfrigérateur  
– Ouverture de la porte à 90°



Nivellement par rapport à la porte du réfrigérateur  
– Ouverture complète de la porte



FR

Dimensions de l'encastrement (mm) (incluant le dégagement minimal)	E522B
A Hauteur intérieure	1745
Nivellement par rapport au châssis - Ouverture complète de la porte	
B Largeur intérieure	830
C Profondeur intérieure	620
Nivellement par rapport à la porte du réfrigérateur – Ouverture de la porte à 90°	
D Largeur intérieure	835
E Profondeur intérieure nivelée à la porte incurvée	675
F Profondeur intérieure nivelée à la porte plate	690
Nivellement par rapport à la porte du réfrigérateur – Ouverture complète de la porte	
G Largeur intérieure	950
H Profondeur intérieure nivelée à la porte incurvée	675
I Profondeur intérieure nivelée à la porte plate	690
Dégagements minimaux	
J Dégagement latéral	20
K Dégagement latéral – Côté charnière nivelé à la porte – Ouverture à 90°	25
L Dégagement latéral – Côté charnière nivelé à la porte – Ouverture complète	140
M Dégagement arrière (incluant l'évaporateur)	30
N Ventilation	50

# Installation – Quatre exigences essentielles

## **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 mise en marche, mais celle-ci disparaîtra dès que le réfrigérateur et le congélateur auront atteint la température appropriée.

## **Efficacité énergétique**

- Ne couvrez pas le réfrigérateur ou le congélateur de matériaux qui pourraient empêcher l'air de circuler autour du caisson de l'appareil.
- Ne laissez pas la porte de l'appareil ouverte plus longtemps que nécessaire.
- 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.

# Déplacement ou entreposage du réfrigérateur

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 prise de courant. Retirez tous les aliments.
- Tournez les pieds réglables vers la droite autant que possible (voir page 28).
- 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.

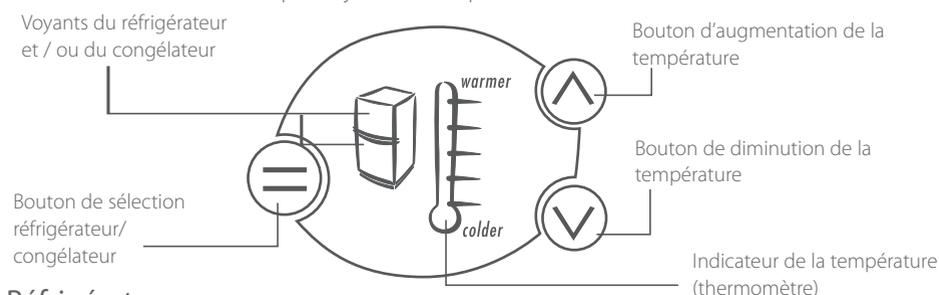
# Procédures de mise en marche de l'Active Smart™

**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

- Lorsque le réfrigérateur est mis en marche, le puissant système de réfrigération refroidit automatiquement le réfrigérateur et le congélateur à leurs températures respectives. Le refroidissement peut prendre entre 2 et 3 heures, selon la température et le niveau d'humidité ambiants.
- 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



## 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 les boutons pour augmenter ou diminuer la température. En appuyant une fois sur l'un de ces boutons, une lumière plus faible s'allume indiquant un léger changement de température. En appuyant deux fois sur l'un des boutons, une lumière plus intense s'allume indiquant un changement de température plus important.
- Un nombre réduit de lumières sur le thermomètre signale une plus faible température dans le compartiment sélectionné (réfrigérateur ou congélateur).

## Congélateur

- Pour régler la température du congélateur, appuyez sur le bouton de sélection du compartiment jusqu'à ce que la lumière clignote sur l'indicateur du congélateur.
- Vous pouvez modifier la température du congélateur en appuyant sur les boutons pour augmenter ou diminuer la température.
- En appuyant une fois sur l'un de ces boutons, une lumière plus faible s'allume indiquant un léger changement de la température. En appuyant deux fois sur l'un des boutons, une lumière plus intense s'allume indiquant un changement de température plus important.

Remarque: En appuyant successivement sur le bouton de sélection du compartiment, il sélectionne automatiquement le réfrigérateur ou le congélateur; un signal sonore prolongé se fera entendre pour indiquer le retour au réglage de la température du réfrigérateur.

- 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.

# Procédures de mise en marche de l'Active Smart™

## Mode Sabbat

- Afin d'activer le mode Sabbat, appuyez pendant 10 secondes sur le bouton de sélection du compartiment situé sur le panneau de contrôle de la température.

### **Lorsque le produit fonctionne en mode Sabbat:**

- La lumière ne s'allumera pas si la porte est ouverte.
- L'alerte de la porte ne fonctionnera pas.
- L'affichage ne s'illuminera pas.
- Le fait d'ouvrir la porte ne produira aucun effet sur le compresseur ou les événements 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 *Active Smart™* peut produire des sons quelque peu différents de ceux émis par les réfrigérateurs plus anciens.

### **Les sons de fonctionnement normaux comprennent :**

- Des sons produits par la soufflerie du ventilateur : les réfrigérateurs *Active Smart™* 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 faire 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.
- 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'Active Smart™

## Bacs à fruits et légumes et leur couvercle de contrôle de l'humidité

Les bacs à légumes sont munis d'un couvercle unique qui remplit deux fonctions :

- Le couvercle de contrôle de l'humidité scelle les bacs et maintient un degré d'humidité idéal pour prolonger la conservation de vos fruits et légumes.
- Le couvercle de contrôle de l'humidité empêche la condensation se formant lorsque le niveau d'humidité est élevé et produisant de l'eau qui dégoûte sur les fruits et légumes. Puisque les bacs à fruits et légumes peuvent contenir un haut degré d'humidité, cela peut entraîner la présence d'un peu d'eau au fond de ces derniers. Essayez cette eau selon les besoins.

## 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.
- Si les bacs contiennent un surplus d'eau, il est possible d'ajuster la commande vers le réglage produisant le moins de gouttes.
- 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

- Laitue
- Épinards
- Brocoli
- Chou
- Carottes

● Fruits et légumes mélangés

● Fruits avec peau/pelure

- Oranges
- Citrons
- Limes

## 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.

## 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.

- 34 ■ L'alarme cessera lorsque la porte sera refermée.

# Caractéristiques spéciales de l'Active Smart™

## 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.

## Entretien de l'Active Smart™

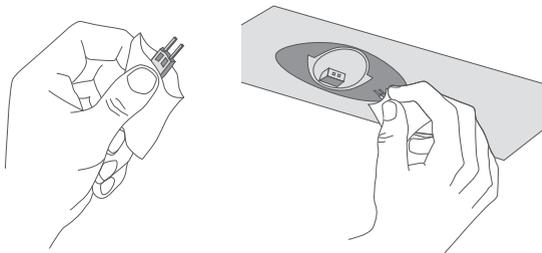
### Remplacement de la lumière intérieure (ampoule halogène)

Débranchez l'appareil avant de changer l'ampoule. L'ampoule se trouve dans le haut et à l'avant de l'appareil.

- Retirez le couvercle à l'aide d'un petit tournevis. Introduisez le tournevis dans le centre avant du couvercle et faites-le ouvrir doucement vers le bas. Retirez l'ampoule.
- Ne prenez pas la nouvelle ampoule avec les doigts. Laissez-la dans son sac en plastique pendant que vous l'introduisez dans son emplacement.
- Lorsque l'ampoule est en place, retirez le plastique.
- Remplacez le couvercle.
- Branchez l'appareil. L'ampoule devrait s'allumer.

#### Remarque:

L'ampoule halogène de remplacement ne doit pas être supérieure à 12 Volts/ 10 Watts. On peut se procurer ces ampoules dans les centres de service Fisher & Paykel.



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.

# Nettoyage

## 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 nettoyer 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.

## 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.

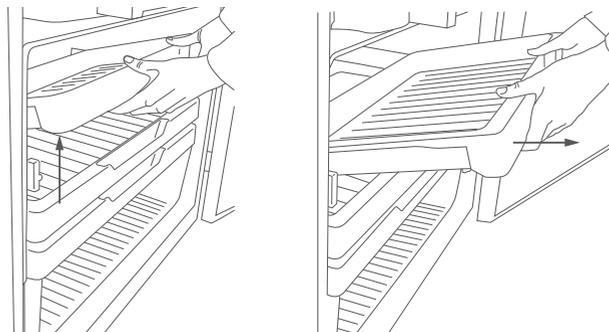
### Autres surfaces extérieures

- 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.

# Nettoyage — Caractéristiques spéciales

## Enlèvement des bacs

- 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.



## Remplacement des bacs

- 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 reboîte dans les coulisseaux.

**Remarque importante :** Assurez-vous que les bacs et les plateaux sont sécuritairement montés sur les coulisseaux avant toute utilisation

**Remarque importante :** 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

## Intérieur

### 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.

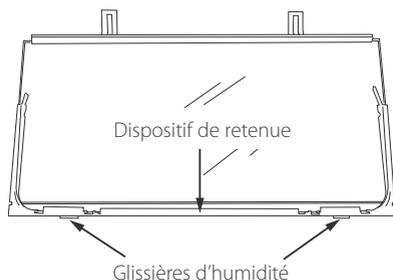
**Remarque importante:** Beaucoup de produits de nettoyage sur le marché contiennent des solvants qui peuvent endommager les composants en plastique du congélateur et entraîner des craquelures. Sur tous les composants en plastique intérieurs et extérieurs du congélateur, il est important de n'utiliser 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.

# Nettoyage — Caractéristiques spéciales

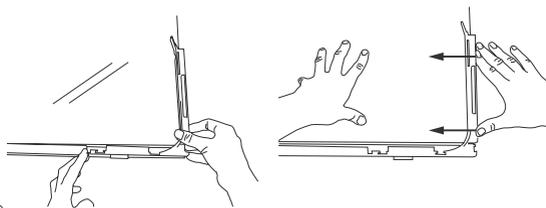
## Système de contrôle de l'humidité

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

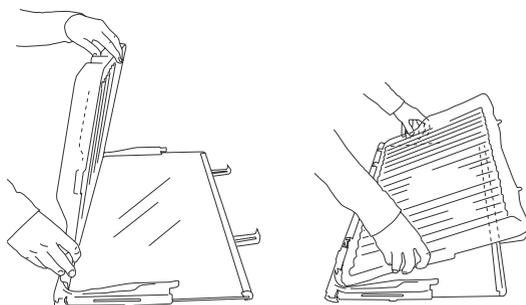
Si le couvercle de plastique et les glissières d'humidité se séparent de la clayette en verre, suivez les instructions suivantes pour les remettre en place.



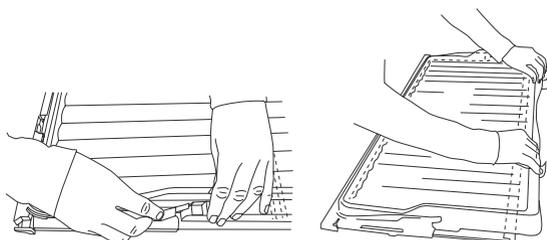
- 1 Tournez la clayette à l'envers.
- 2 Pour fixer les glissières d'humidité aux coins antérieurs de la clayette, emboîtez les attaches du bas dans la bordure antérieure de la clayette. Ensuite, faites glisser de côté jusqu'à ce que le bras soit fixé à la clayette en verre.



- 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.



# 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 plats cuisinés avant de les mettre au réfrigérateur. Le refroidissement doit être fait rapidement. Pour ce faire, placez le récipient de la nourriture à entreposer dans un bol d'eau avec de la glace, renouvelez l'eau et la glace au besoin. (Il faut noter que les récipients chauds risquent d'endommager les clayettes 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

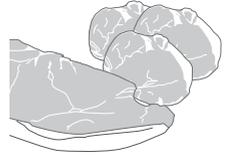
- La plupart des produits laitiers préemballés ont une date de péremption estampée sur leur emballage. Gardez-les dans le réfrigérateur et consommez-les avant la date de péremption.
- Le beurre peut facilement prendre l'odeur d'aliments à forte odeur, il est donc préférable de le garder dans un récipient hermétique.
- Les oeufs doivent être gardés au réfrigérateur. Lorsque vous cuisinez avec des oeufs, dans des recettes de cuisson au four particulièrement, retirez les oeufs du réfrigérateur deux heures avant de les utiliser pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.



# Conservation des aliments au réfrigérateur

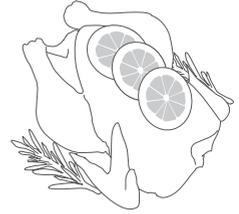
## La viande rouge

- Placez la viande rouge sur une assiette et couvrez-la d'un papier ciré, cellophane ou aluminium.
- Entrez les viandes cuites et crues sur des assiettes différentes. Cette division empêchera les jus provenant des viandes crues de contaminer les produits cuits.
- La charcuterie doit être consommée avant la date de péremption.



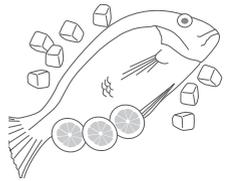
## Volaille

- 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.



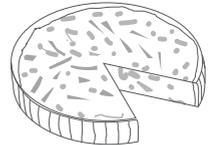
## Poisson et fruits de mer

- 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.



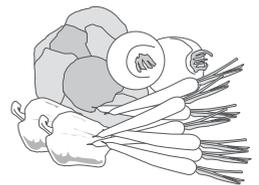
## Aliments précuits et restes

- 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 que la plupart des fruits et légumes se conservent mieux à des températures basses, prenez soin de ne pas conserver pendant longtemps les aliments suivants à moins de 7 °C :
  - Les agrumes ■ les melons ■ les aubergines ■ les ananas ■ les asimines
  - les courgettes ■ les grenadilles ■ les concombres ■ les poivrons ■ les tomates
- 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 pépinois. 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.
- Laissez un espace libre dans les récipients, les bocaux en verre ou les sacs en plastique contenant des liquides ou de la nourriture en sauce. Ces derniers augmentent de volume en gelant. Généralement, il est conseillé de laisser un espace d'environ 2,5 cm. Scellez. Il est préférable de vider l'air de l'emballage après que les aliments soient congelés.
- 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.



FR

## Durée de conservation recommandée des aliments congelés

Ces durées ne devraient pas être dépassées.

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

# Conservation des aliments au congélateur

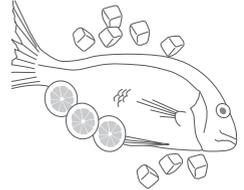
## Viande, volaille et gibier

- 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.



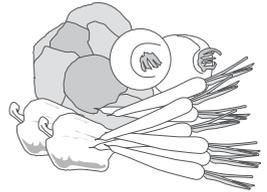
## Poisson

- 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 est congelé ou partiellement décongelé.



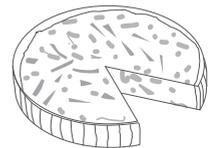
## Légumes

- La plupart des légumes se congèlent bien, bien que les légumes à feuilles perdent leur fraîcheur. D'autres légumes, p. ex. le céleri, les oignons et les tomates, ne devraient être congelés que dans des plats cuisinés, car ils ramollissent lorsqu'ils sont congelés seuls.
- Ne congelez que des légumes de bonne qualité, mûrs et prêts à manger.
- Triez et jetez tous légumes déperis.
- **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 pâtisseries, 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.



# Un problème! Que faire?

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
<b>L'appareil ne fonctionne pas</b>	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
<b>La lumière ne fonctionne pas</b>	L'ampoule est brûlée	Changez l'ampoule
	Le réfrigérateur ne fonctionne pas	Référez-vous à la section « Entretien »
<b>La lumière et l'affichage ne fonctionnent pas</b>	Le produit est en mode Sabbat.	Appuyez sur le bouton de sélection du compartiment pendant 10 secondes
<b>Le moteur fonctionne pendant de longues périodes</b>	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.
<b>Les espaces de rangement sont trop chauds</b>	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
<b>Les aliments gèlent dans le réfrigérateur</b>	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
<b>Des sons étranges se font entendre</b>	L'appareil n'est pas stable Le congélateur se dégivre	Référez-vous à la section sur l'installation
<b>Présence d'eau dans les bacs à légumes</b>	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 

# Un problème! Que faire?

Problème	Causes possibles	Quoi faire
<b>Les parois de l'appareil sont chaudes</b>	Ce réchauffement est normal	
<b>Condensation à l'extérieur du réfrigérateur</b>	Cette condensation n'est pas inhabituelle par temps très humide	Essuyez l'extérieur de l'appareil
<b>Condensation à l'intérieur du réfrigérateur</b>	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
<b>Formation de glace dans le congélateur</b>	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
<b>Les glaçons ont un goût ou une odeur</b>	Transfert d'odeur et de goût des aliments à odeur forte	Emballez ou couvrez les aliments à odeur forte
<b>Les poignées de porte ne sont pas alignées</b>	Avec le temps et l'usage, il peut y avoir eu un déplacement	Référez-vous à la section : « Quatre exigences essentielles — Stabilité »
<b>Le bac ou le plateau ne glisse pas uniformément</b>	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 sur 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.

# Garantie limitée

## 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. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale. Le fait de ne pas respecter cette consigne 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

Veillez 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

SANS FRAIS **1.888.9.FNP.USA (1.888.936.7872)**

Ou utilisez le lien sur le site : **[www.fisherpaykel.com/locator/servicer/](http://www.fisherpaykel.com/locator/servicer/)**

### Canada

SANS FRAIS **1.888.9.FNP.USA (1.888.936.7872)**

Ou utilisez le lien sur le site : **[www.fisherpaykel.com/locator/servicer/](http://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 bénéficiiez d'autres droits pouvant varier d'un état à un autre.

**Copyright © Fisher & Paykel 2009. 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 Customer Care Center to ensure this booklet correctly describes the product currently available.

**Copyright © Fisher & Paykel 2009. Tous droits réservés.**

Les spécifications du produit présenté dans ce livret s'appliquent aux produits et modèles spécifiquement décrits à la date de publication. En accord avec notre politique d'amélioration continue de nos produits, ces spécifications sont susceptibles de changer à tout moment. Veuillez donc vérifier auprès de votre centre de service à la clientèle que ce livret décrit correctement le produit disponible actuellement.

**[www.fisherpaykel.com](http://www.fisherpaykel.com)**  
**[www.fisherpaykel.ca](http://www.fisherpaykel.ca)**

US CA  
*Active Smart™* Refrigeration  
Installation Instructions and User Guide  
Published: 02/2009  
Part No. 814942 B