

**active smart**

Refrigeration  
User guide US

Refrigeracion  
Guía del usuario ES

Réfrigération  
Manuel de l'utilisateur FR

Middle East

Australia

USA

Europe

Asia

Pacific



# Contents

Important Safety Information	4
Installation – Four Essential Requirements	6
Moving or Storing your Refrigerator	8
Active Smart Operating Instructions	9
Active Smart Special Features	11
Active Smart Maintenance	12
Cleaning Care	13
Storing Food in your Refrigerator	15
Storing Food in your Freezer	17
Problem Solving Checklist	19
Limited Warranty	21

# Contenido

Instrucciones importantes de seguridad	24
Instalación – Cuatro Requerimientos Esenciales	26
Moviendo o Almacenando su Refrigerador	28
Instrucciones de Operación del 'Active Smart'	29
Características Especiales del 'Active Smart'	31
Mantenimiento del 'Active Smart'	32
Cuidado de Limpieza	33
Guardando Comida en su Refrigerador	35
Guardando Comida en su Congelador	37
Lista de comprobación para solucionar problemas	39
Garantía limitada	41

# Table des matières

Consignes de sécurité importantes	44
Installation – quatre exigences essentielles	46
Déplacement ou entreposage du réfrigérateur	48
Procédures de mise en marche de l'Active Smart	49
Caractéristiques spéciales de l'Active Smart	51
Entretien de l'Active Smart	52
Nettoyage	53
Conservation des aliments au réfrigérateur	55
Conservation des aliments au congélateur	57
Un problème! Que faire?	59
Garantie limitée	61

US

ES

FR



# 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

- 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.
- Do not plug in any other appliance at its power point or use extension cords or double adapters.
- 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.
- 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.
- 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

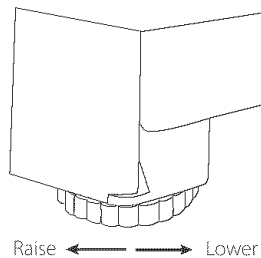
- The appliance must be installed so the plug is accessible.
- To ensure that the appliance is not accidentally switched off, connect your refrigerator or freezer to its own power point. Do not plug in any other appliance at this power point or use extension cords and double adaptors, as the combined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

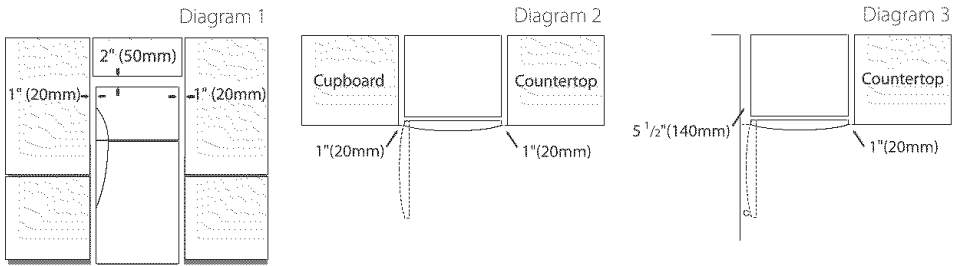
- It is important that all four corners of the refrigerator or freezer base are supported firmly on the floor to eliminate any cabinet movement.
- Installing the appliance on a soft or uneven or unlevel floor may result in twisting of the cabinet and poor sealing of the doors. If the doors do not seal 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 and raise the front of the appliance until it is level and stable.
- 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, allow a minimum of 2" (50mm) of airspace above the cabinet, 1" (20mm) on each side, and 1 1/2" (30mm) at the rear. (See diagram 1).
- 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.
- Ensure the front face of the bench is aligned to the front corner edge of the refrigerator door. This will allow the door to fully open. (See diagram 2).
- If placing the refrigerator in a corner allow 5 1/2" (140mm) clearance for the door to be able to open. (See diagram 3).



## 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.

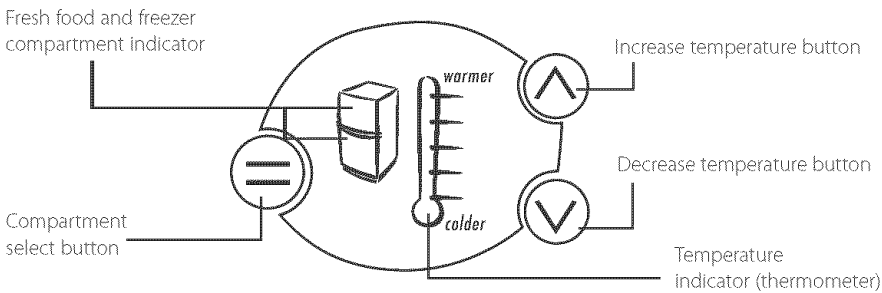


# Active Smart Operating Instructions

## 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.

# Active Smart Operating Instructions

## Sabbath mode

- To activate Sabbath mode press the compartment select button on the temperature control panel for 10 seconds. The lights on the Active Smart interface and the interior light will go off and will not switch on when the door is opened.
- 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

## Fruit & 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.

## 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

- The Electronic Controller has many features to automatically compensate when some fault conditions occur.
- If the 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.

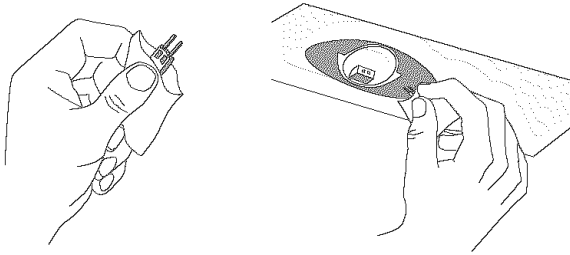
# Active Smart Maintenance

## 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 & 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.

### Water evaporator tray

- The water evaporator tray is found above the compressor at the back of the refrigerator or freezer. The tray may require infrequent cleaning.
- Carefully move the refrigerator or freezer out from the wall.
- Switch off the appliance.
- If the tray is full, have one person support the tray while another person unscrews the fasteners. Take care not to spill any liquid over the electrical components. Empty trays may have the fasteners loosened and the tray slipped over through the keyhole. (Reverse order to reassemble).
- Wipe out with warm water and detergent or disinfectant.
- Reassemble taking care not to over-tighten the fasteners.
- Switch on the appliance.

# Cleaning Care – Special Features

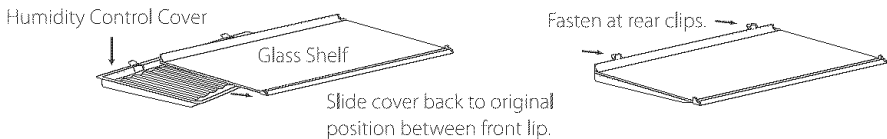
## Interior

### 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.

### Glass shelves – fruit & vegetable bins & cover

- Remove bins, then bottom refrigerator shelf.
- Detach humidity control cover and slide out. Clean cover and bins in warm soapy water. Ensure crisper runners are cleaned regularly.
- To reassemble – attach front lip to front of shelf, slide cover back to original position between front lip, fasten at rear clips. Ensure the cover is fully secure at front and back.



### Door shelves

- Remove the shelves from the door. Wash shelves in warm water and detergent.

### Wire basket freezer bins

- Pull bin out until it stops.
- Remove bin by lifting the front and then sliding out.
- Clean bins in warm, soapy water.
- To reassemble, tilt bin down and slide onto runners.

**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.

# 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:

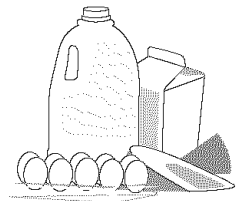
- Select foods that are very fresh and of good quality.
- Buy only the amount that you will use within the recommended storage time. If you buy extra, plan to freeze it.
- Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in color 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

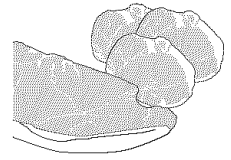
- Most pre-packed dairy foods have a recommended use by/best before/best by' date stamped on them. Store them in the refrigerator and use within the recommended time.
- Butter can become tainted by strongly flavored foods so it is best stored in a sealed container.
- Eggs should be stored in the refrigerator. 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

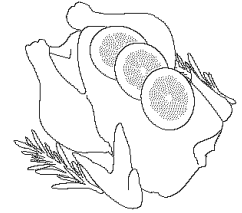
## Red meat

- 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.



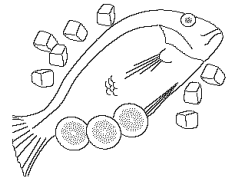
## Poultry

- 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.



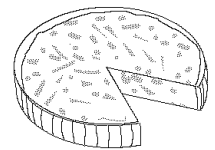
## Fish & seafood

- 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.



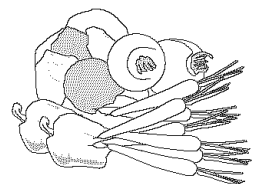
## Precooked foods and leftovers

- 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.





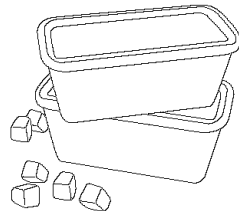
# Storing Food in your Freezer

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).
- 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

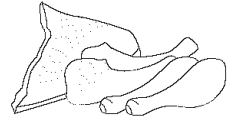
These times should not be exceeded.

	<b>M</b> <b>O</b> <b>N</b> <b>T</b> <b>H</b> <b>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

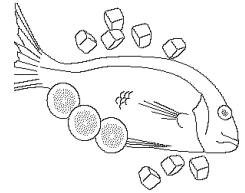
## Meat, poultry and game

- 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.



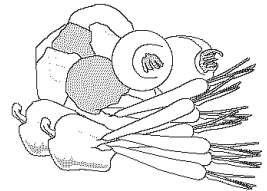
## Fish

- 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.



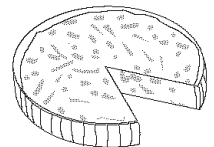
## Vegetables

- 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 or Dealer.

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>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	See Installation section
	Freezer is defrosting	
<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

# Problem Solving Checklist

Problem	Possible Causes	What to do
<b>Sides of cabinet are warm</b>	This is normal	See Operating information
<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>Residual label glue on door</b>		Remove with white spirits
<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

# Limited Warranty

When you purchase any new Fisher & Paykel whiteware Product for personal or consumer use you automatically receive a two year Limited Warranty covering parts and labor for servicing within the 48 mainland United States, Hawaii, Washington, D.C. and Canada. In Alaska the Limited Warranty is the same except that you must pay to ship the Product to the service shop or for the service technician's travel to your home. Products for use in Canada must be purchased through the authorized 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 two 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 three year Limited Warranty (for a total of five years) covering parts and labor for the 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.

# Limited Warranty

## How long does this limited warranty last?

Our liability under this Limited Warranty expires TWO YEARS from the date of purchase of the Product by the first consumer.

Our liability for repair of defects in any sealed refrigeration system (compressor, evaporator, condenser, filter dryer, and connecting tubing) extends an ADDITIONAL THREE YEARS, for a total of FIVE YEARS from the date of purchase of the Product by the first consumer.

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

## This warranty does not cover

- A. Service calls that are not related to any defect in the Product. The cost of a service call will be charged if the problem is not found to be a defect of the Product. For example:
  - 1. Correct faulty installation of the Product.
  - 2. Instruct you how to use the Product.
  - 3. Replace house fuses, reset circuit breakers, correct house wiring or plumbing, or replace light bulbs.
  - 4. Correct fault(s) caused by the user.
  - 5. Change the set-up of the Product.
  - 6. Unauthorized modifications of the Product.
  - 7. Noise and vibration that is considered normal e.g. drain sounds, regeneration noises and user warning beeps.
  - 8. Correcting damage caused by pests e.g. 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, misuses, 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. (i.e. airplane flights, ferry charges, isolated geographic areas).
- F. Normal recommended maintenance as set forth in the Product's User Guide.

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: TOLL FREE 1-888-9-FNP-USA (1-888-9-367-872) Canada also or contact us through our web site: [www.usa.fisherpaykel.com](http://www.usa.fisherpaykel.com)

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.

## Commerical use

If you are using the Product in a commercial setting (any use other than a single-family dwelling), we agree to repair or replace, without cost to you for parts only, any defective parts, the serial number of which appears on the Product, including the sealed refrigeration system. Our liability for these repairs expires ONE YEAR from the date of original purchase.

You receive an additional three year Limited Warranty (for a total of five years) covering parts for the 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.

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

## No other warranties

This Limited Warranty is the complete and exclusive agreement between you and us regarding any defect in the Product. None of our employees (or our Authorized Service Agents) is 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 the above number, or write to:

Fisher & Paykel Appliances, Inc.  
27 Hubble, Irvine, CA 92618

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



## Instrucciones importantes de seguridad



Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, o lesión a personas lea las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD antes de operar este electrodoméstico.

Use este electrodoméstico solamente para su propósito intentado como se describe en esta Guía del Usuario.

### Advertencia

Al usar este electrodoméstico practique siempre las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

### Peligro

- Riesgo de encierro de niños. Antes de que tire su refrigerador viejo o congelador:
  - Quite las puertas
  - Deje los estantes en su lugar para que los niños no puedan entrar con facilidad.

### Eliminación

- Se debe tener cuidado extremo al desechar su electrodoméstico viejo o congelador para evitar riesgos. El gas refrigerante debe ser removido con seguridad y para la seguridad de los niños pequeños, quite las puertas.
- No conecte ningún otro electrodoméstico en su de toma de corriente ni use extensiones o adaptadores dobles.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por niños pequeños o personas enfermas sin supervisión. Los niños pequeños deberían ser supervisados para asegurar que no jueguen con el electrodoméstico.
- Su Centro de Servicio Autorizado Fisher & Paykel podrá aconsejarle acerca de los métodos ambientalmente acogedores para desechar su refrigerador o congelador.

### Eléctrico

- Este electrodoméstico debe ser instalado apropiadamente de acuerdo con la instrucción de instalación antes de que se use.
- Nunca desconecte su refrigerador estirando del cable de la corriente.
- Siempre sujete el enchufe firmemente y estire directamente desde la toma de corriente.
- Repare o cambie inmediatamente todos los cables de servicio eléctrico que se han deshilado o dañado de otra forma. No use un cable que muestre grietas o abrasión a lo largo de su longitud o en el extremo del enchufe o electrodoméstico.  
Sí el cable de suministro de energía está dañado, debe ser reemplazado solamente por su Centro de Servicio Autorizado Electrodomésticos Fisher & Paykel debido a que se requieren herramientas especiales.
- Al retirar su electrodoméstico de la pared, tenga cuidado en no enredarse o dañar el cable de la corriente.
- Desconecte su refrigerador antes de limpiar o reemplazar el foco de alumbrado.





## Instrucciones importantes de seguridad



### Almacenando Alimentos y Bebidas

- Nunca almacene materiales volátiles o inflamables en su refrigerador o congelador debido a que pueden explotar.
- Nunca congele líquidos en recipientes de vidrio. El líquido se expande durante la congelación, lo que puede provocar que el envase explote.
- Nunca congele bebidas carbonatadas. Pueden explotar.
- No consuma alimentos si están demasiado fríos. El alimento extraído del compartimento congelador puede estar lo suficiente frío para causar un daño al entrar en contacto con la piel expuesta, eje., cubos de hielo.

### Falla de energía eléctrica – Seguridad del Alimento

- No re congele alimentos congelados que se han descongelado completamente. Siga las recomendaciones siguientes si usted descubre alimento en su congelador que se ha descongelado:
  - 1) Cristales de hielo visibles todavía – el alimento puede ser re – congelado, pero deberá ser almacenado por un periodo más corto de lo recomendado.
  - 2) Descongelado, pero el refrigerador frío – re- congelamiento no recomendado generalmente. Las frutas y algunos alimentos cocinados pueden ser re- congelados pero úselos tan pronto como sea posible. Carne, Pescado y Carne de aves – consúmase inmediatamente o cocine, luego re- congele. Vegetales – elimínense dado que normalmente se ablandan y apelmazan.
  - 3) Descongelado pero más caliente de 4°C/40°F. La carne roja puede ser cocinada inmediatamente y re- congelada pero consúmase tan pronto como sea posible. Elimine todos los demás alimentos congelados.
- No re- congele alimentos congelados que se han descongelado completamente. El alimento puede ser peligroso para comerse.

### Limpieza

- Muchos productos de limpieza comercialmente disponibles contienen solventes que pueden atacar a los componentes plásticos de su refrigerador o congelador y provocarles que se agrieten. Por favor consulte en la sección del cuidado de limpieza de este panfleto consejos adicionales.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# Instalación – Cuatro Requerimientos Esenciales

Por favor siga los pasos para la instalación para asegurarse de que su electrodoméstico operará correctamente.

## 1. Energía eléctrica

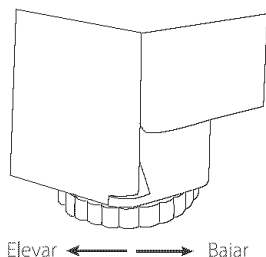
- El electrodoméstico debe ser instalado de forma que el enchufe esté accesible.
- Para asegurarse que el electrodoméstico no sea apagado accidentalmente, conecte su refrigerador en su propia toma de corriente. No conecte ningún otro electrodoméstico en esta toma de corriente ni use extensiones de cable o adaptadores dobles, dado que el peso combinado de ambas extensiones puede sacar el adaptador doble de un enchufe toma corriente de pared.
- Para los requerimientos de corriente, consulte la información en la serie laminada localizada en la parte inferior derecha del lado del refrigerador cuando la puerta esté abierta.
- Es esencial que el electrodoméstico esté debidamente aterrizado (a tierra).

## 2. Ubicación

- Su refrigerador o congelador no debería estar ubicado en la luz solar directa o enseguida de cualquier electrodoméstico generador de calor tal como una estufa o lavadora de trastes.

## 3. Estabilidad

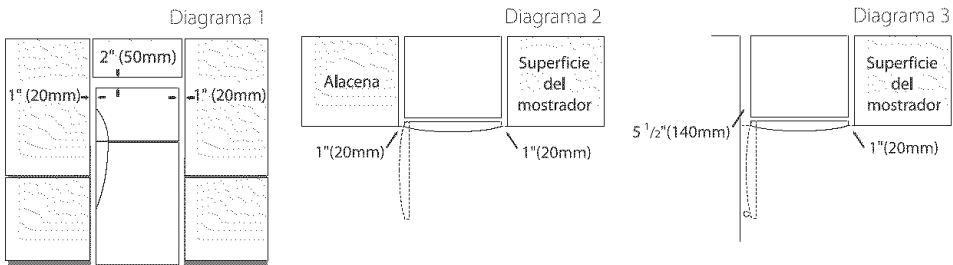
- Es importante que las cuatro esquinas del refrigerador o base del congelador estén firmemente soportadas sobre el piso para eliminar cualquier movimiento del gabinete.
- La instalación del electrodoméstico sobre un piso blando u disperejo puede resultar en retorcimiento del gabinete y sello deficiente de las puertas. Si las puertas no sellan apropiadamente, el aire caliente entrará en las áreas de almacén de alimentos provocando incremento en la temperatura, resultando en derrames y pérdida de alimento.
- Antes de mover su refrigerador o congelador a su posición, asegúrese que las patas frontales de ajuste estén totalmente replegadas girándolas en sentido contrario a las manecillas del reloj, eje, a la derecha del gabinete.
- Coloque su refrigerador o congelador. Gire las patas ajustables en sentido del reloj, eje, a la izquierda, para bajar las patas frontales ajustables y levantar el frente del electrodoméstico hasta que esté nivelado y estable.
- Las patas frontales niveladoras en el lado de la bisagra debería sostener la mayor parte del peso del gabinete y este debería estar estable, eje, el gabinete no debería mecerse o tambalearse.



# Instalación – Cuatro Requerimientos Esenciales.

## 4. Ventilación e Instalación

- Para asegurar una ventilación adecuada para su refrigerador o congelador, permita un espacio de aire mínimo de 2" (50mm) encima del gabinete, 1" (20mm) en cada lado, y 1 1/2" (30mm) atrás. (Vea el diagrama 1).
- El electrodoméstico está diseñado para ser colocado contra una pared con una distancia libre que no exceda 3" (75mm).
- Asegúrese que la cara frontal del escaño esté alineada a la orilla de la esquina frontal de la puerta del refrigerador.
- Esto permitirá que la puerta abra completamente. (Vea el diagrama 2).
- Si coloca el refrigerador en una esquina, permita un claro de 5 1/2" (140mm) para que se pueda abrir la puerta. (Vea el diagrama 3).



## Antes de poner alimento en los compartimentos de alimento fresco o del congelador.

- Remueva todos los embalajes. Asegúrese que todos los clips de paso sean removidos del refrigerador. Estas son pequeñas detenciones de hule localizadas atrás de los estantes.
- Permita que el refrigerador y el congelador trabajen vacíos por 2-3 horas para permitir que cada compartimento se enfría a la temperatura apropiada.
- Limpie el interior del electrodoméstico con agua tibia y un poco de detergente líquido para remover el polvo de la fabricación y transporte.
- El electrodoméstico puede tener un olor en su operación inicial, pero este desaparecerá cuando el refrigerador y el congelador hayan enfriado suficientemente.

## Eficiencia de la Energía

- No cubra sus electrodomésticos con ningún material que impedirá que el aire fluya alrededor de los lados del gabinete.
- No deje la puerta abierta por más tiempo del necesario.
- Permita buenos espacios libres frente a los conductos del aire dentro del gabinete para un enfriado máximo y distribución de aire.



# Moviendo o Almacenando su Refrigerador

Si su refrigerador o congelador es apagado por cualquier razón, espere 10 minutos antes de encenderlo de nuevo. Esto permitirá que las presiones del sistema de refrigeración se igualen antes de volver a arrancar.

## Moviendo su refrigerador

- Apague el electrodoméstico y desconecte de la toma de corriente. Remueva todo alimento.
- Gire las patas ajustables a la derecha hasta donde lleguen (vea la página 26).
- Afloje el refrigerador fuera de su posición. Esconda el cable de corriente y ponga cinta a las puertas cerradas. Sujete los estantes en su lugar con cinta adhesiva. Si el gabinete necesita ser puesto en ángulo o recostado, con cuidado recuéstelo de lado (el lado derecho cuando se ve de frente).
- Re ubique e instale. Si el electrodoméstico ha sido dejado sobre su costado por cualquier periodo de tiempo, déjelo de pie por al menos 10 minutos antes de encenderlo.

## Almacenando su refrigerado o congelador

- Al almacenar su electrodoméstico limpiado, deje la puerta o puertas abiertas. Esto permite que el aire circule y evita la acumulación de bacteria y molduras.
- Antes de usarlo de nuevo, limpie bien usando una mezcla de agua tibia y soda de cocinar (añada una cucharada de soda de cocinar a cada pinta (500 ml) de agua). Enjuague con agua limpia.

## Tiempo de Vacaciones

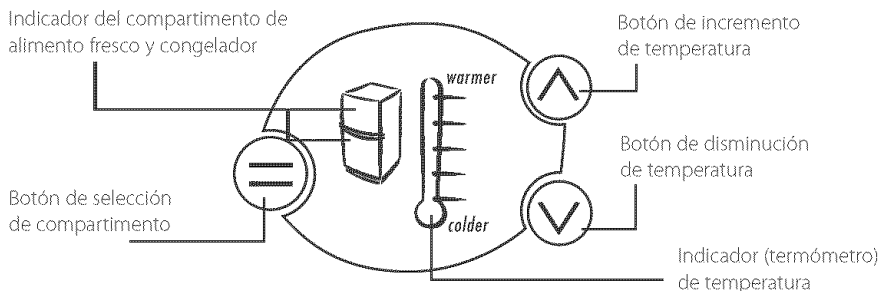
- Nosotros recomendamos que deje su refrigerador o congelador operando mientras está de vacaciones.

# Instrucciones de Operación del 'Active Smart'

## Control de temperatura

- Cuando el refrigerador es encendido por primera vez, el poderoso sistema de enfriamiento enfriará automáticamente los compartimentos del refrigerador y congelador a sus temperaturas determinadas. Esto tomará entre 2-3 horas dependiendo de la temperatura y humedad del ambiente.
- Las temperaturas de los dos compartimentos son controladas exacta e independientemente y no cambian con la temperatura o humedad del ambiente, ya sea verano o invierno.
- Si desea alterar la temperatura del compartimento de alimento fresco o el del congelador, eso se puede hacer fácilmente usando el Panel de Control localizado atrás del compartimento del alimento fresco.

## Panel de Control Para ajustar las temperaturas



## Compartimento del alimento fresco

- La luz del compartimento en el diagrama del refrigerador estará alumbrando. El indicador de temperatura ilustrado por un termómetro mostrará la fijación de temperatura para este compartimento como una serie de luces.
- La temperatura puede ser cambiada al presionar los botones de incremento o disminución de la temperatura.
- Una presión en cualquiera de estos botones producirá una reducción de luz lo que indica un cambio pequeño en la temperatura.
- Al oprimir cualquiera de estos botones dos veces da una luz más brillante e indica un cambio más grande en la temperatura. Menos luces en el termómetro significan una temperatura más fría para el compartimento seleccionado.

## Compartimento de alimentos congelados

- Para ajustar la temperatura del congelador oprima el botón de selección en el compartimento hasta que la luz destelle en el indicador del compartimento congelador.
  - La temperatura del congelador puede ser cambiada al presionar los botones de incremento o disminución de temperatura.
  - Una presión en cualquiera de estos botones producirá una luz más tenue lo que indica un cambio pequeño en la temperatura. Al oprimir dos veces cualquier botón da una luz más brillante e indica un cambio más grande en la temperatura.
- NOTA: Al oprimir sucesivamente el botón de selección del compartimento automáticamente seleccionará entre los compartimentos, un regreso al compartimento del alimento fresco será acompañado por un pitido más largo.
- Cuando la puerta se abre de nuevo el panel de control regresará automáticamente a la fijación del compartimento del alimento fresco.

# Instrucciones de Operación del 'Active Smart'

## Modo Sabático

- Para activar el modo de Sabático presione el botón de selección de compartimento en el panel de control de la temperatura por 10 segundos. Las luces en el Interfaz del 'Active Smart' y la luz interior se apagarán y no se encenderán cuando la puerta se abra.
- El modo Sabático se desactivará automáticamente a las 80 horas después de la activación.
- Para desactivar antes de las 80 horas, presione el botón de selección de compartimento en el panel del control de temperatura por 10 segundos.

## Sonidos normales del refrigerador

Los refrigeradores Active Smart, con sus excelentes clasificaciones de energía y funcionamiento de enfriamiento, pueden producir sonidos algo diferente a su refrigerador antiguo.

### Los sonidos operacionales normales incluyen:

- Sonido de flujo de aire del abanico. Los refrigeradores 'Active Smart' tienen abanicos que cambian la velocidad dependiendo de la demanda. Durante los periodos de enfriamiento, como después de abrir la puerta con frecuencia, los abanicos circulan el aire frío en los compartimentos del refrigerador y congelador produciendo algún sonido de flujo de aire. Esto es algo normal.
- Chasquido o estallido que pueden sonar como hielo desprendiéndose del evaporador. Esto sucede cuando la función de descongelar está operando.
- Sonido de agua corriendo. Este es el líquido refrigerante en el sistema y se puede oír como un ruido de hervor o borboteo.
- Un sonido audible de silbido después de cerrar la puerta del congelador. Esto se debe a la diferencia en presión entre el aire tibio que ha entrado al gabinete y repentinamente se enfrió, y a la presión del aire exterior.
- Otros sonidos extraños pueden ser oídos por las razones siguientes:
  - Gabinete sin nivelar
  - Piso disparejo o débil
  - Botellas o jarras traqueteando en los estantes

# Características Especiales del 'Active Smart'

## Recipientes para Fruta y vegetales y cubierta de control de humedad

La cubierta de humedad sella los recipientes y provee un micro clima húmedo para ampliar los tiempos de almacenamiento de las frutas y vegetales.

- La cubierta de humedad previene la condensación, la cual se forma en altas humedad, para que no chorree sobre la fruta y vegetales.
- La habilidad para retener la humedad alta en el recipiente de fruta y vegetales puede producir pequeñas cantidades de agua en el fondo de los recipientes de fruta y vegetales. Esta se puede secar según se requiera.

## Bandejas para hielo y tapa

- Para vaciar los cubos de hielo dentro de la tapa, sostenga la bandeja y tapa juntas y tuerza para desalojar los cubos.
- Rellene la bandeja para hielo con agua, ponga la tapa que contiene cubos de hielo encima y guárdela en el congelador.
- Los cubos de hielo son mejor almacenados en un recipiente o bolsa de plástico ya que absorben rápidamente los olores y sabores de otros alimentos.

## Alarmas de puerta

- Si la puerta del compartimento de alimento fresco se deja abierta el refrigerador pitará después de 90 segundos.
- Si la puerta del congelador se deja abierta el refrigerador pitará después de 60 segundos.
- Mientras que cualquiera de las puertas permanezcan abiertas, sonarán pitidos subsecuentes cada 30 segundos por 5 minutos.
- Una alarma continua sonará si la puerta se ha dejado abierta por 5 minutos o más y la luz interior se apagará.
- La alarma se detendrá cuando la puerta se cierre.

## Alarmas de falla

- El Controlador Electrónico tiene muchas características para compensar automáticamente cuando ocurren algunas condiciones de falla.
- Si el controlador detecta una falla de la que es incapaz de recuperarse sonará una alarma.
- Cuando la puerta del compartimento de alimento fresco se abre un código de falla (patrón específico de luces) destellará y se apagará en el Panel de Control para alertarle de la falla. La alarma se detendrá cuando cualquier botón es oprimido, pero las luces permanecerán encendidas de manera intermitentemente.
- Si tal falla ocurre, llame inmediatamente a su Centro de Servicio Autorizado Fisher & Paykel Appliances; el código de falla ayudará a que la persona de servicio encuentre uno y remedie la causa de la falla.

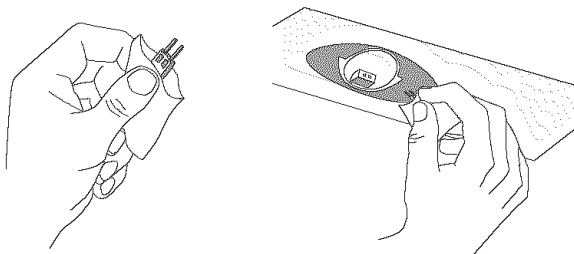
# Mantenimiento del 'Active Smart'

## Reemplazo de la luz interior (Bulbo de Luz de Halógeno)

Apague la energía eléctrica en el enchufe de pared antes de reemplazar el bulbo. El bulbo está localizado en el techo superior al frente del gabinete.

- Quite la cubierta de los lentes usando un desarmador pequeño. Inserte el desarmador en el centro frontal de la cubierta de los lentes y suavemente jale hacia abajo. Saque el foco viejo.
- No toque el bulbo nuevo con su mano. Déjelo en la bolsa plástica mientras lo desliza a su posición.
- Quite la bolsa plástica cuando el bulbo esté en posición.
- Ponga de nuevo la cubierta de los lentes.
- Encienda la energía eléctrica. El bulbo debería resplandecer ahora.

**Nota:** El bulbo de halógeno de repuesto no debe exceder 12 Voltios/10 Wats. Los bulbos están disponibles en su Centro de Atención al Cliente Fisher & Paykel Appliances.



Su refrigerador está diseñado para trabajar muchos años sin la necesidad de revisiones de servicio. Sin embargo, si su refrigerador está fallando, hágalo revisar por su Centro de Servicio Autorizado Fisher & Paykel Appliances tan pronto como sea posible. Todas las reparaciones eléctricas deben ser llevadas a cabo por un técnico de servicio entrenado o eléctrico calificado.



# Cuidado de Limpieza – Interior/Exterior

## Interior

- Es importante mantener limpio el interior del refrigerador y congelador para ayudar a prevenir que la comida se llegue a contaminar durante el almacenaje.
- La cantidad y tipos de alimentos almacenados determinan la frecuencia en que la limpieza debería ser realizada (idealmente una vez cada 1 a dos semanas) en el refrigerador.
- Remueva las estantes del gabinete y puerta. Lave las estantes y los recipientes de almacenaje en agua tibia y detergente, enjuague en agua limpia y seque antes de ponerlas en su lugar.
- Talle las superficies interiores con agua tibia y detergente o soda de cocinar disuelta en agua tibia (añada 1 cucharada de soda de cocinar a cada medio litro de agua). Enjuague con agua limpia.
- Para ayudar a remover los olores a "refrigerador viejo rancio" añada unas cuantas gotas de esencia de vainilla o vinagre al agua antes de la limpieza.
- Limpie las superficies exteriores con agua tibia y detergente. Use un cepillo de dientes para el empaque magnético de la puerta.
- No use trapos ásperos abrasivos o limpiadores o solventes o limpiadores muy perfumados sobre ninguna parte del refrigerador o congelador.

## Exterior

### Puerta con exterior inoxidable.

- Es importante al limpiar la superficie exterior de la puerta de su refrigerador, usar solamente detergente líquido para trastos disuelto en agua tibia.
- Seque la puerta con un trapo limpio sin hilachas.
- El uso de cualquier limpiador o solvente abrasivo o inoxidable dañará la superficie de la puerta.

### Otras superficies exteriores

- Limpie todas las otras superficies exteriores con agua tibia y detergente.
- Si es necesario, limpie el empaque magnético de la puerta con un viejo cepillo de dientes, agua tibia y detergente.

### Charola evaporadora de agua

- La charola evaporadora del agua se encuentra encima del compresor atrás del refrigerador o congelador. La charola puede requerir de una limpieza no frecuente.
- Retire cuidadosamente el refrigerador o el congelador de la pared.
- Apague el electrodoméstico.
- Si la charola está llena, haga que una persona sostenga la charola mientras que otra persona quita los tornillos de los sujetadores. Tenga cuidado de no derramar ningún líquido sobre los componentes eléctricos. Las charolas vacías pueden tener los sujetadores flojos y la charola deslizada a través del orificio. (Invierta el orden para re ensamblar).
- Limpie con agua tibia y detergente o desinfectante.
- Re ensamble teniendo cuidado de no apretar demasiado los sujetadores.
- Encienda el electrodoméstico.

# Cuidado de Limpieza – Características Especiales

## Interior

### Estantes de vidrio

Limpie con agua tibia y detergente o con un limpiador para vidrio. Si limpia las estantes sin removerlas del gabinete use solamente agua tibia y detergente ya que un limpiador para vidrio puede dañar los componentes plásticos de su refrigerador.

### Estantes de vidrio – Recipientes y tapa de fruta y vegetales

- Remueva los recipientes, luego la gaveta inferior del refrigerador.
- Desprenda la tapa para el control de la humedad y deslícela afuera. Limpie la tapa y recipientes en agua tibia con jabón. Asegúrese de que los "carriles" sean limpiados regularmente.
- Para re ensamblar – sujete el reborde frontal de la gaveta, deslice la cubierta a su posición original entre el reborde frontal, apriete en los clips de atrás. Asegúrese de que la cubierta esté completamente apretada enfrente y atrás.

Cubierta de control de humedad



Estante de Vidrio

Deslice la cubierta de control de humedad a su posición original entre el reborde frontal.

Apriete en los clips de atrás.



### Estantes de la puerta

- Quite las estantes de la puerta. Lave las estantes en agua tibia y detergente.

### Recipientes de canasta de alambre del congelador

- Jale el recipiente hasta que se detenga.
- Remueva el recipiente levantando el frente y luego deslizándolo fuera.
- Limpie los recipientes en agua tibia jabonosa.
- Para re ensamblar, incline el recipiente y deslícelo sobre los correedores.

**Nota importante.** Muchos productos limpiadores comercialmente disponibles contienen solventes que pueden atacar a los componentes plásticos de su congelador y provocarles que se agrieten. Es importante usar solamente agua tibia y una pequeña cantidad de detergente líquido para trastos sobre cualquier componente plástico dentro y fuera de su congelador. Evite el uso de productos de limpieza contra bacteria ya sea en el interior o en el exterior del gabinete ya que pueden causar enmohecimiento de los componentes de metal y el agrietamiento de los componentes plásticos.

# Guardando Comida en su Refrigerador

El almacenar alimentos frescos perecederos en su refrigerador ayuda a extender los periodos de almacenaje. Las temperaturas frías detienen las causas principales de putrefacción de alimentos – a saber, el crecimiento de la bacteria, hongos y mohos y reacciones químicas y físicas.

## Cuidado de comida fresca

La calidad de los alimentos antes de que sean colocados en su refrigerador es crítica para el almacenamiento exitoso. Para mejores resultados:

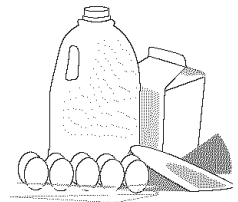
- Seleccione alimentos que estén muy frescos y de buena calidad.
- Compre solamente la cantidad que usará dentro del tiempo de almacenamiento recomendado. Si usted compra extra, planee congelarlo.
- Asegúrese que los alimentos estén bien envueltos o cubiertos antes de ser almacenados. Esto evitará que los alimentos se deshidraten deteriorando su color o perdiendo el sabor y ayudará a mantener la frescura. También evitará el cruce de sabores. Los vegetales y la fruta no necesitan estar envueltos con tal que de que sean almacenados en los recipientes para vegetales del refrigerador.
- Asegúrese que los alimentos de fuerte olor sean envueltos o cubiertos y almacenado lejos de los alimentos tales como la mantequilla, leche y crema los cuales pueden ser echados a perder por los olores fuertes.
- Refrigere los alimentos frescos, perecederos tan pronto como sea posible después de adquirirlos. Si se dejan a temperatura ambiente por cualquier periodo de tiempo, el índice del deterioro será acelerado.
- Evite colocar alimentos directamente frente a las salidas de aire, ya que se pueden congelar. El aire frío necesita circular para mantener un almacenamiento de alimentos seguro. No abra la puerta del refrigerador sin necesidad.
- Enfríe los alimentos calientes antes de ponerlos en el refrigerador. Esto debería hacerse rápidamente. Se puede ayudar colocando el contenedor del alimento en una vasija con hielo y agua; renueve el hielo según sea necesario. (Note también que los recipientes calientes pueden dañar los anaqueles y la pared del refrigerador).
- Almacene la comida cruda y la cocinada en recipientes o envolturas separadas para evitar la contaminación cruzada.

### Además:

- Mantenga el refrigerador limpio. Limpie las paredes y los estantes interiores frecuentemente (vea el Cuidado de Limpieza) y solo mantenga recipientes limpios en el refrigerador.
- Revise con mucho cuidado la calidad de los alimentos en su refrigerador. Deseche cualquier alimento que muestre señales de putrefacción. Ponga atención particular a la carne, pescado y aves, ya que estos alimentos son altamente perecederos. Use los alimentos dentro de los periodos de almacenamiento recomendados.

## Alimentos lácteos y huevos

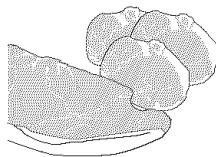
- La mayoría de los productos lácteos ya envasados tienen un consumo recomendado por una fecha 'mejor antes/mejor en', marcada en ellos. Almacénelos en el refrigerador y consúmalos dentro del tiempo recomendado.
- La mantequilla se puede echar a perder por los alimentos con un fuerte sabor, así que está mejor almacenada en un recipiente sellado.
- Los huevos deberían ser almacenados en el refrigerador. Para mejores resultados, especialmente al cocinar, saque los huevos del refrigerador dos horas antes de que vayan a ser consumidos.



# Guardando Comida en su Refrigerador

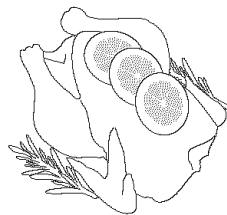
## Carne roja

- Coloque carne roja fresca en un plato y cúbrala holgadamente con papel encerado o envoltura plástica o papel aluminio.
- Almacene la carne cocinada y la cruda en platos separados. Esto evitará que cualquier pérdida de jugos de la carne cruda contamine el producto cocinado.
- Las carnes selectas deberían ser consumidas dentro del tiempo de almacenamiento recomendado.



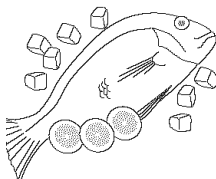
## Carne de aves de corral

- Las aves enteras frescas deberían ser enjuagadas por dentro y por fuera con agua fría corriendo. Seque y póngalas en un plato. Cubra holgadamente con envoltura plástica o papel aluminio.
- Las piezas de aves deberían también ser almacenadas de esta forma. El ave entera nunca debería ser rellena hasta justo antes de cocinarse, de otra forma puede resultar la intoxicación alimenticia.
- Enfríe y refrigere el ave cocinada rápidamente. Remueva el relleno del ave y guarde por separado.



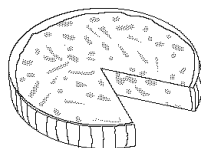
## Pescado y mariscos

- El pescado entero y los filetes deberían ser consumidos en el día adquiridos. Hasta que se requiera, refrigere en un plato holgadamente cubierto con envoltura plástica, papel encerado o papel aluminio.
- Si se guarda toda la noche o más, tenga cuidado particular en seleccionar pescado muy fresco. El pescado entero debería ser enjuagado en agua fría para remover las escamas sueltas e impurezas y luego secado a palmadas con toallas de papel. Coloque el pescado entero o los filetes en una bolsa plástica sellada.
- Mantenga los mariscos helados todo el tiempo. Consuma dentro de 1-2 días.



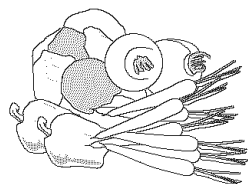
## Alimentos ya cocinados y sobrantes

- Estos deberían ser almacenados en recipientes adecuados cubiertos de tal forma que la comida no se secará.
- Manténgalos solo por 1 a 2 días.
- Recaliente los sobrantes solo una vez y hasta que humeen.



## Recipientes para fruta y vegetales

- Aunque la mayoría de las variedades de fruta y vegetales se almacenan mejor a bajas temperaturas tenga cuidado de no almacenar los siguientes a temperaturas menores de 47°F (7°C) por grandes periodos.
  - La fruta cítricos ■ Melones ■ Berenjena ■ Piña ■ Calabacín
  - Fruta frenes ■ Pepino ■ Pimiento ■ Jitomates.
- Ocurrirán cambios indeseables a bajas temperaturas como el ablandamiento del cuerpo, dorarse y/o descomposición acelerada.
- No refrigere aguacates (hasta que estén maduros), plátanos, mangos o pepinos. Si es posible almacene fruta y vegetales separadamente, eje., la fruta en un recipiente y los vegetales en otro.



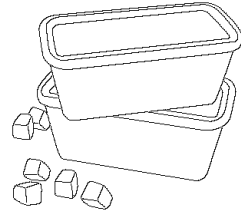
# Guardando Comida en su Congelador

El uso de temperaturas de 0°F (-18°C) o más frías para guardar alimentos significa que el alimento puede ser mantenido por periodos mayores que cuando se usan las temperaturas de refrigeración. Esto es debido a que se detiene el crecimiento de la bacteria, formaciones y hongos, y a que las reacciones químicas y físicas son rigurosamente restringidas a temperaturas muy bajas.

## Cuidado de la comida congelada

Para mejores resultados:

- Elija solo alimentos de alta calidad que se congelan bien.
- Almacene a 0°F (-18°C) o más frío. Tenga cuidado de mantener esta baja temperatura de almacenamiento eje., trate de evitar abrir la puerta del congelador sin necesidad. Si su helado está blando usted está usando su congelador demasiado caliente.
- Deje espacio arriba de los recipientes, jarras de vidrio o bolsas de plástico que contienen líquidos o alimentos medio sólidos. Estos se expanden cuando se congelan. Normalmente se recomienda de 2 a 5 centímetros de espacio arriba. Selle. Idealmente, remueva todo el aire del envase después de que el alimento está congelado.
- A los paquetes o envases de alimentos sólidos se les debería remover el aire y deberían sellarse ajustadamente antes de congelarse.
- Congele inmediatamente y tan pronto como sea posible. Congele solo pequeñas cantidades de alimento a la vez. Para mejores resultados nosotros recomendamos que solo 1 Kg de alimento por 25 litros de la capacidad del congelador sea congelado. (Alrededor de 3 Kg en congeladores pequeños y 4 Kg en congeladores más grandes.)
- No amontone alimento congelado alrededor de la cubierta del abanico. Puede evitar una circulación de aire adecuada.
- Descongele los alimentos de preferencia en un refrigerador, o usando un horno micro ondas u horno de función múltiple.
- Mantenga un volumen de alimentos constante. Use primero los artículos de comida más viejos. No exceda los periodos de almacenamiento recomendados.
- Use paquetes a prueba de congelamiento de buena calidad para mantener la calidad de los alimentos.
- Si el alimento solo está cubierto por capa plástica póngalo dentro de una bolsa plástica a prueba de congelamiento.



ES

## Tiempos de almacenamiento recomendados para congelamiento.

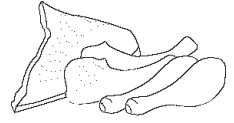
Estos periodos de tiempo no deberían ser excedidos.

	M e s e s	1	Tocino, cacerolas, leche
		2	Pan, helado, salsas, pasteles – (carne y fruta), mariscos preparados, pescado oleaginoso, marisco
		3	Pescado no grasoso, pizza, bollos y bizcochos
		4	Jamón, pasteles, bizcochos, carne, chuletas y cordero
		6	Piezas de aves, mantequilla, vegetales (escaldados), huevos enteros y yemas, cangrejo de río cocinado, carne picada (cruda)
		12	Fruta (seca o en almíbar), huevo blancos, carne (cruda), pollo entero, cordero (crudo), pasteles de fruta, carne, aves y caza.

# Guardando Comida en su Congelador

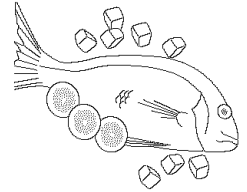
## Carne, aves y caza

- No trate de congelar más de 1 Kg de carne por 2.5 litros de capacidad de congelamiento. La carne debe ser congelada rápidamente para que mantenga su textura.
- No rellene aves antes de congelar.
- La carne roja puede ser cocinada de los estados congelados, o de los parcial o totalmente descongelados. Recuerde permitir tiempo extra para cocinar si cocina de lo congelado.
- Siempre descongele las aves completamente antes de cocinar.



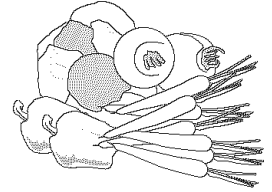
## Pescado

- El pescado comercialmente congelado es mejor. Sin embargo, si usted quiere congelar pescado en casa, asegúrese de que el pescado sea muy fresco y de alta calidad.
- Limpie, quite las escamas y de preferencia déjelo entero. Todo el pescado debería ser envuelto en dos capas de envoltura dependiendo del tipo de pescado; los olores y sabores pueden ser transmitidos rápidamente a él o desde él. Selle bien.
- Para mejores resultados, cocine ya sea del estado congelado o del parcialmente descongelado.



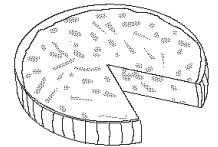
## Vegetales

- La mayoría de los vegetales se congelan bien, aunque los vegetales 'ensalada' pierden su estado crujiente. Otros vegetales, eje., el apio, cebolla y tomates solamente deberían ser usados en platillos cocinados ya que se ablandan en la congelación.
- Congele solo vegetales de alta calidad, maduros, listos para comerse.
- Clasifique y deseche cualquiera que esté dañado.
- **Es necesario escaldar la mayoría de los vegetales crudos antes de congelarlos.**
- Escaldar envuelve un corto periodo de cocinada durante el cual las enzimas de los vegetales son destruidas. Si estas enzimas no son destruidas provocan cambios físicos y químicos indeseables durante el almacenamiento de congelación.
- Los vegetales pueden ser escaldados en agua hirviendo, al vapor u horno micro ondas. Si usa agua hirviendo, hierva los vegetales por 2-4 minutos y enfríe rápidamente.
- En general, los vegetales congelados se cocinan mejor de su estado congelado, eje., no descongele.



## Alimentos preparados y cocinados

- La mayoría de los alimentos cocinados pueden ser congelados, pero no se recomienda congelar los siguientes:
- Huevo blanco cocinado, natillas, rellenos de crema y flan de leche, gelatina o platillos que parecen gelatinosos, mayonesa y aderezos similares para ensalada, o glase merengues. Estos tienden a separarse al descongelarse.



## Fruta

- Escoja fruta de alta calidad, madura, y lista para comerse. Seleccione preferentemente variedades recomendadas para congelación.
- Evada la fruta inmadura y muy madura.
- La forma en que la fruta se empaqa depende de cómo va a ser usada. Las frutas empacadas en almíbar son ideales para postres, mientras que las frutas empacadas sin azúcar son mejores para cocinar. La mayoría de las frutas pueden ser almacenadas por 8-12 meses.



# Lista de comprobación para solucionar problemas

Si hay un problema con su electrodoméstico, por favor compruebe los puntos siguientes antes de contactar a su Centro local de Servicio o Distribuidor Autorizado Fisher & Paykel Appliances.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
<b>Electrodoméstico no funciona</b>	No hay electricidad	Compruebe que el enchufe esté conectado correctamente y el interruptor encendido  Trate con otro electrodoméstico en la misma toma de corriente  Revise la caja del fusible
<b>La luz no trabaja</b>	Foco fundido	Cambie el foco
	El refrigerador no está trabajando	Vea la sección de mantenimiento
<b>El motor trabaja por largos periodos</b>	Clima caliente Frecuentes aberturas de la puerta Una gran cantidad de comida añadida recientemente	Minimice la abertura de puerta para permitir que la temperatura se estabilice
	El control de la temperatura fijado muy bajo	Vea la sección de control de temperatura
	Las puertas no sellan apropiadamente	Compruebe que el gabinete esté nivelado y que los empaques estén limpios
<b>Compartimento de almacenamiento demasiado caliente</b>	Fijación incorrecta de la temperatura	Vea la sección de control de temperatura
	La puerta se abre con frecuencia Recientemente se añadió una gran cantidad de alimentos	Minimice el abrir la puerta para permitir que la temperatura se estabilice
<b>Alimentos congelados en el refrigerador</b>	Ajuste incorrecto de la temperatura	Vea la sección del control de la temperatura
	Alimentos colocados directamente frente a las salidas del aire	Retire los alimentos susceptibles al frío del centro posterior del estante
<b>Ruidos no familiares</b>	Gabinete no estable o no nivelado  El congelador está descongelando	Vea la sección de instalación
<b>Agua en los recipientes para vegetales</b>	Condensación formada por el agua producida por los vegetales	Una pequeña cantidad de condensación es benéfica para el almacenamiento de los vegetales  Si hay mucho agua, guarde los vegetales holgadamente envueltos en bolsas plásticas  Seque el agua con un trapo

# Lista de comprobación para solucionar problemas

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Los costados del gabinete están calientes	Esto es normal	Vea la sección operativa
Condensación fuera del refrigerador	No es inusual durante periodos de alta humedad	Seque
Condensación dentro de los compartimentos de alimento fresco	Se abre la puerta con frecuencia o por mucho tiempo	Minimice abrir la puerta
	Fuga en el empaque de la puerta	Compruebe que el empaque está parejo y bien pegado
	No es inusual durante periodos de alta humedad	Seque
Acumulación de hielo dentro del compartimento del congelador	La puerta del congelador no cierra ajustadamente	Mueva los artículos en el congelador para que la puerta cierre ajustadamente Revise y limpie el empaque sellador de la puerta
Marca de residuo pegado en la puerta		Remuévalo con alcohol blanco
Sabor u olor en los cubos de hielo	Transferencia de olor sabor de los alimentos con fuerte olor	Envuelva o cubra los alimentos de olor fuerte
Agarraderas de la puerta no alineadas	Con el tiempo y el uso puede ocurrir el movimiento	Vea instalación: cuatro requerimientos esenciales de alineación – Instrucciones de estabilidad



# Garantía limitada

Cuando usted adquiere cualquier producto nuevo de línea blanca Fisher & Paykel para uso personal o consumidor automáticamente recibe una Garantía Limitada de dos años que cubre partes y mano de obra para servicio dentro de los 48 principales territorios de los Estados Unidos, Hawaii, Washington, D.C. y Canadá. En Alaska la Garantía Limitada es la misma excepto que usted debe pagar el envío del producto al taller de servicio o por el viaje del técnico de servicio a su casa. Los productos para ser usados en Canadá deben ser adquiridos a través del canal de distribución Canadiense autorizado para garantizar el acatamiento normativo.

Si el producto está instalado en un vehículo de motor, lancha o instalación móvil similar, usted recibe la misma Garantía Limitada de dos años, pero usted debe traer el vehículo, lancha, o instalación móvil que contiene el Producto al taller de servicio cubriendo los gastos o pagar el viaje del técnico de servicio a la localidad del Producto..

Usted recibe una Garantía Limitada de tres años (para un total de cinco años) que cubre partes y mano de obra para el sistema sellado de refrigeración (compresor, evaporador, condensador, filtro secador, y tubería de conexión) dentro de los principales estados de Estados Unidos, Hawaii, Washington, D.C. y Canadá. En Alaska la Garantía Limitada para el sistema sellado de refrigeración es la misma con la excepción de que usted debe pagar por el envío del Producto al taller de servicio o por el viaje del técnico de servicio a su casa.

## **Fisher & Paykel se compromete a:**

Reparar sin costo para el propietario ya sea el material o mano de obra en cualquier parte del Producto, cuyo número de serie aparece en el Producto, que sea encontrada defectuosa. En Alaska, usted debe pagar por el envío del Producto al taller de servicio o por el viaje del técnico de servicio a su casa. Si el producto está instalado en un vehículo de motor, lancha o instalación móvil similar, usted debe traerlo al taller de servicio cubriendo los gastos o pagar el viaje del técnico de servicio a la localidad del Producto. Si no podemos reparar una parte defectuosa del Producto después de un número razonable de intentos, a nuestra elección podemos reemplazar la parte del Producto, o podemos proveerle el reembolso completo del precio de compra del Producto (sin incluir cargos de instalación u otros.)

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario sucesor del Producto para los productos adquiridos para uso en casa de una familia.

Todo servicio bajo esta Garantía Limitada será proveída por Fisher & Paykel o su Agente de Servicio Autorizado durante horas normales de negocios.



# Garantía limitada

## ¿Cuánto dura esta Garantía Limitada?

Nuestra obligación bajo esta Garantía Limitada expira DOS AÑOS a partir de la fecha de adquisición del Producto por el primer consumidor.

Nuestra obligación por reparación o defectos en cualquier sistema sellado de refrigeración (compresor, evaporador, condensador, filtro secador y tubería de conexión) se extiende a TRES AÑOS ADICIONALES, para un total de CINCO AÑOS de la fecha de compra del Producto por el primer consumidor.

Nuestra obligación bajo cualquier garantía implícita, incluyendo la garantía implícita de Capacidad de Comercio (una garantía no escrita que garantiza que el Producto es apto para uso ordinario) expira también UN AÑO (o el periodo mayor según se requiera por la ley aplicable) a partir de la fecha de compra del Producto por el primer consumidor. Algunos estados no permiten limitaciones sobre cuánto dura una garantía implícita, así que este límite en garantías implícitas tal vez no se apliquen a usted.

## Esta garantía no cubre

- A. Visitas de servicio que no estén relacionadas a ningún defecto en el Producto. El costo de una visita de servicio será cobrado si se encuentra que el problema no es un defecto del Producto. Por ejemplo:
  - 1. Corregir una instalación deficiente del Producto.
  - 2. Instruirle en cómo usar el Producto.
  - 3. Cambiar fusibles de casa, restaurar protectores de circuito, corregir cables o plomería en casa, o cambiar los focos.
  - 4. Corregir falla (s) causadas por el usuario.
  - 5. Cambiar el acomodo del Producto.
  - 6. Modificaciones no autorizadas del Producto.
  - 7. Ruido y vibración que se considera normal, eje., sonidos de drenaje, ruidos de regeneración, y pitido de advertencia de usuario.
  - 8. Corrección de daño causado por plagas, eje., ratas, cucarachas, etc.
- B. Defectos provocados por factores que no sean:
  - 1. Uso doméstico normal o
  - 2. Uso de acuerdo a la Guía del Usuario del Producto.
- C. Defectos a los Productos provocados por accidente, negligencia, abusos, incendio, inundación o Acto de Dios.
- D. El costo de las reparaciones realizadas por reparadores no autorizados o el costo de la corrección de dichas reparaciones no autorizadas.
- E. Viáticos de viaje y cargos asociados incurridos cuando el producto esté instalado en una locación con acceso limitado o restringido. (eje., vuelos aéreos, cargos de transbordo, áreas geográficas aisladas.)
- F. Mantenimiento normal recomendado como se define en la Guía del Usuario del Producto.

Si usted tiene un problema de instalación, contacte a su distribuidor o instalador. Usted es responsable de proveer instalaciones adecuadas eléctricas, de desalojo y otras de conexión.

No somos responsables por daños críticos o incidentales (el costo de reparación o cambiar otra propiedad dañada si el Producto es defectuoso o cualquiera de sus gastos causados si el Producto es defectuoso.) Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o críticos, así que la limitación o exclusión anterior tal vez no aplique a usted.

# Garantía limitada

## Cómo obtener servicio

Por favor lea su Guía de Usuario. Si entonces tiene preguntas acerca de la operación del Producto, necesita el nombre de su Agente de Servicio Autorizado local de Fisher & Paykel, o cree que el Producto es defectuoso y desea servicio bajo esta Garantía Limitada, por favor contacte a su distribuidor o llámenos a:

SIN COSTO: 1-888-9-FNP-USA (1-888-9-367-872), Canadá también o contáctenos a través de nuestro sitio en la red: [www.usa.fisherpaykel.com](http://www.usa.fisherpaykel.com)

Se le puede requerir que proporcione prueba razonable de la fecha de compra del Producto antes de que se le dé servicio al Producto bajo esta Garantía Limitada.

## Uso comercial

Si usted está usando el Producto en un escenario comercial (cualquier uso diferente a una habitación de una familia), aceptamos reparar o cambiar, sin costo alguno para usted, solamente las partes, cualquier parte defectuosa, cuyo número de serie aparece en el Producto, incluyendo el sistema sellado de refrigeración. Nuestra obligación por estas reparaciones caduca UN AÑO a partir de la fecha de la adquisición original.

Usted recibe una Garantía Limitada de tres años (para un total de cinco años) cubriendo las partes sistema sellado de refrigeración (compresor, evaporador, condensador, filtro secador y tubería de conexión) dentro de los principales estados de Estados Unidos, Hawaii, Washington, D.C. y Canadá. En Alaska la Garantía Limitada para el sistema sellado de refrigeración es la misma con la excepción de que usted debe pagar por el envío del Producto al taller de servicio o por el viaje del técnico de servicio a su casa.

A nuestra elección podemos reemplazar la parte del Producto, o podemos proveerle el reembolso completo del precio de compra del Producto (sin incluir cargos de instalación u otros.) Todo servicio bajo esta Garantía Limitada será proveída por Fisher & Paykel o su Agente de Servicio Autorizado durante horas normales de negocios.

## Ninguna otra garantía

Esta Garantía Limitada es el acuerdo completo y exclusivo entre usted y nosotros relativo a cualquier defecto en el Producto. Ninguno de nuestros empleados (o Agentes de Servicio Autorizados) está autorizado para hacer cualquier adición o modificación a esta Garantía Limitada.

Garantizador: Fisher & Paykel Appliances, Inc.

Si necesita más ayuda concerniente a esta Garantía Limitada, por favor llámenos al número anterior, o escriba a:

Fisher & Paykel Appliances, Inc.  
27 Hubble, Irvine, CA 92618

Esta Garantía Limitada le da derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos los cuales varían de un estado a otro.



## 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

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

# Installation – Quatre exigences essentielles

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

## 1. Alimentation

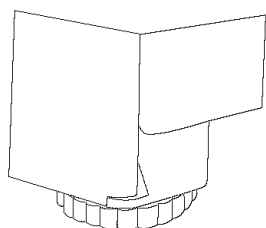
- L'appareil doit être installé à proximité d'une prise électrique.
- Afin de s'assurer que l'appareil n'est pas débranché par erreur, branchez le réfrigérateur ou le congélateur à sa propre prise de courant. Il ne faut pas brancher un autre appareil ménager sur la même prise d'alimentation, ni utiliser 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.
- Placez le réfrigérateur ou le congélateur. Pour sortir davantage les pieds réglables avant et relever ainsi l'avant de l'appareil, tournez les pieds réglables dans le sens des aiguilles d'une montre, c.-à-d. vers la gauche, jusqu'à ce que l'appareil soit à niveau et stable.
- 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.

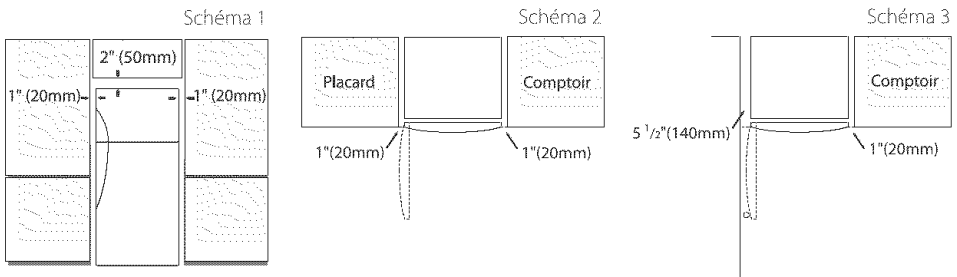


Élever ← → Abaisser

# Installation – Quatre exigences essentielles

## 4. Aération et installation

- Pour une aération adéquate du réfrigérateur ou du congélateur, laissez un espace minimal de 50 mm au-dessus de l'appareil, 20 mm de chaque côté et 30 mm à l'arrière. (Voir le Schéma 1.)
- 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.
- Assurez-vous que l'avant du comptoir soit aligné avec le bord de la porte du côté de sa charnière. Cela permettra l'ouverture complète de la porte. (Voir le Schéma 2.)
- Si le réfrigérateur est placé dans un coin, laisser un espace libre de 140 mm pour l'ouverture de la porte. (Voir le schéma 3.)



## 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 sa prise de courant. Retirez tous les aliments.
- Tournez les pieds réglables vers la droite autant que possible (voir page 46).
- 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.

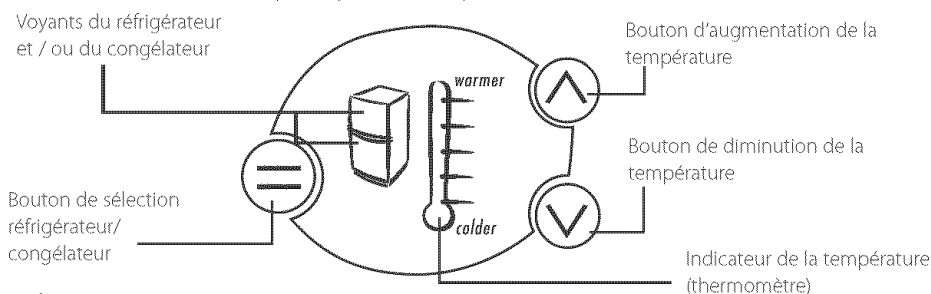


# Procédures de mise en marche de l'Active Smart

## 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

- Pour activer le mode Sabbat, appuyez sur le bouton de sélection du compartiment situé au panneau de contrôle de la température pendant 10 secondes. La lumière sur l'interface de l'Active Smart ainsi que celle à l'intérieur du réfrigérateur s'éteindront et ne s'allumeront plus lorsque vous ouvrirez la porte.
- 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.

## 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.
- L'alarme cessera lorsque la porte sera refermée.

## Alarmes de notification d'anomalies

- Le régulateur électronique dispose de plusieurs fonctions pour réparer automatiquement les défauts pouvant survenir.
- Si le régulateur détecte une défectuosité qu'il est incapable de réparer, une alarme sonore se déclenche.
- 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.

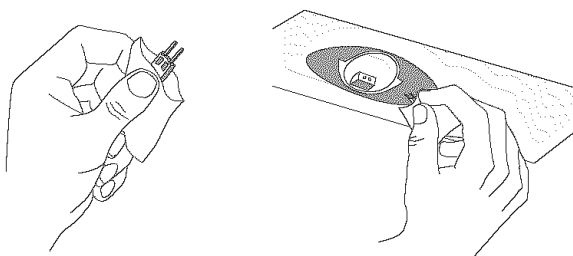
# Entretien de l'Active Smart

## 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.

### Plaque de l'évaporateur

- La plaque de l'évaporateur se trouve au-dessus du compresseur, au fond du réfrigérateur ou du congélateur. La plaque de l'évaporateur ne nécessite pas de nettoyages fréquents.
- Écartez doucement le réfrigérateur ou le congélateur du mur.
- Débranchez l'appareil.
- Si la plaque de l'évaporateur est pleine, faites en sorte qu'une personne tienne la plaque pendant qu'une autre en dévisse les attaches. Prenez soin de ne pas renverser de liquides sur les composants électriques. Si la plaque de l'évaporateur est vide, il n'est pas obligatoire de dévisser les attaches, elle peut être simplement glissée hors du trou d'évacuation. (Pour le remontage, procédez dans l'ordre inverse.)
- Essuyez avec du détergent ou du désinfectant dilué dans de l'eau chaude.
- Remontez en prenant soin de ne pas trop serrer les vis des attaches.
- Remettez l'appareil sous tension.

# Nettoyage — Caractéristiques spéciales

## Intérieur

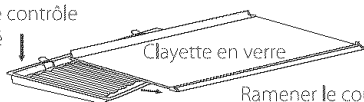
### Clayettes en verre

Nettoyez avec du détergent dilué dans de l'eau chaude ou avec un nettoyeur 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 nettoyeur pour verre risque d'endommager les composants en plastique du réfrigérateur.

### Clayettes en verre — Bacs à fruits et légumes et couvercle

- Retirez les bacs de rangement puis la clayette inférieure du réfrigérateur.
- Retirez le couvercle de contrôle de l'humidité et sortez-le en le faisant glisser hors de ses rails. Nettoyez le couvercle et les bacs de rangement avec de l'eau savonneuse chaude. Assurez-vous de nettoyer régulièrement les rails des bacs à fruits et légumes.
- Pour remonter — attachez le rebord avant de la clayette, faites glisser le couvercle à sa position originale entre le rebord avant, fixez les attaches arrière en plastique. Assurez-vous que le couvercle soit bien attaché à l'avant et à l'arrière.

Couvercle de contrôle de l'humidité



Ramener le couvercle à sa position originale entre les rebords avant.

Fixer aux attaches à ressort arrière.



### Balconnets de porte

- Retirez les balconnets de la porte. Lavez les balconnets au détergent dilué dans de l'eau chaude.

### Paniers de rangement du congélateur

- Tirez le panier jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- Retirez le panier en levant l'avant et en le dégageant de la glissière.
- Nettoyez le panier dans de l'eau savonneuse chaude
- Pour remonter, penchez le panier vers le bas et engagez-le dans les glissières.

**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 nettoyeurs risquent de rouiller les composants métalliques et de fissurer les composants en plastique.

# 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 :

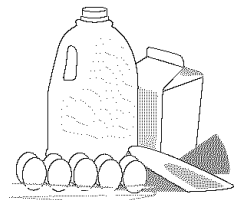
- Choisissez des aliments très frais et de bonne qualité.
- N'achetez que la quantité d'aliments devant être utilisée dans les temps de conservation recommandés. Si vous achetez un surplus d'aliments, prévoyez en congeler une partie.
- Assurez-vous que les aliments soient bien enveloppés ou couverts 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. Essayez 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

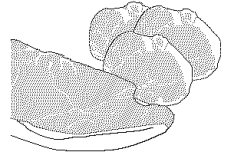
- La plupart des produits laitiers préemballés ont une date de péremption estampée sur leur emballage. Gardez-les dans le réfrigérateur et consommez-les avant la date de péremption.
- Le beurre peut facilement prendre l'odeur d'aliments à forte odeur, il est donc préférable de le garder dans un récipient 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

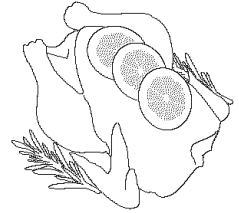
## La viande rouge

- Placez la viande rouge sur une assiette et couvrez-la d'un papier ciré, cellophane ou aluminium.
- Entreposez 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.



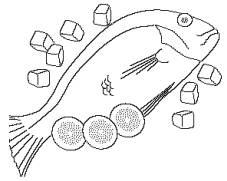
## Volaille

- 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.



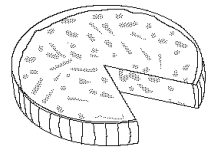
## Poisson et fruits de mer

- 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.



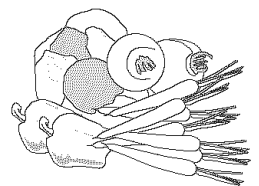
## Aliments précuits et restes

- 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 asimes
  - 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 pépinos. Si possible, conservez les fruits séparément des légumes, c.-à-d. les fruits dans un bac et les légumes dans un autre.





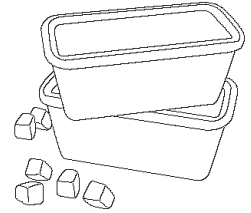
# Conservation des aliments au congélateur

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

## Conservation des aliments congelés

Pour de meilleurs résultats :

- Ne choisissez que des aliments de haute qualité qui se congèlent bien.
- Conservez à une température égale ou inférieure à 0 °C. Prenez soin de maintenir cette température basse, c.-à-d. évitez d'ouvrir inutilement la porte du congélateur. Si votre crème glacée est molle, cela signifie que la température de votre congélateur est trop élevée.
- 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).
- 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.



## Durée de conservation recommandée des aliments congelés

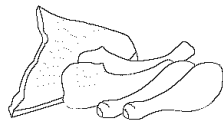
Ces durées ne devraient pas être dépassées.

	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

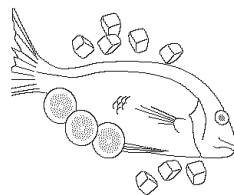
## Viande, volaille et gibier

- 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.



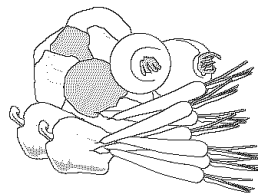
## Poisson

- 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.



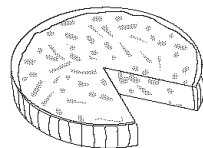
## Légumes

- 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



# Un problème! Que faire?

Si votre appareil est défectueux, vérifiez les points suivants avant de communiquer avec votre centre de service à la clientèle Fisher & Paykel ou 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>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

# Un problème! Que faire?

Problème	Causes possibles	Quoi faire
<b>Les parois de l'appareil sont chaudes</b>	Ce réchauffement est normal	Référez-vous aux renseignements sur la mise en marche
<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>Présence de résidus de colle sur la porte</b>		Décollez les résidus avec de l'essence minérale
<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 »

# Garantie limitée

Quand vous achetez un nouvel appareil ménager Fisher & Paykel, à des fins personnelles ou commerciales, vous bénéficiez automatiquement d'une garantie de deux ans qui couvre les pièces et la main-d'œuvre pour l'entretien dans les 48 États continentaux des États-Unis, à Hawaï, à Washington (D.C.) et au Canada. En Alaska, la garantie limitée est la même à l'exception des frais d'expédition que vous devez déboursier pour retourner le produit à l'atelier d'entretien ou pour les déplacements du technicien. Les produits qui sont utilisés au Canada doivent être achetés par l'intermédiaire du canal de distribution canadien autorisé pour s'assurer qu'ils soient conformes aux règlements.

Si le produit est monté dans un véhicule automobile, un bateau ou une installation mobile semblable, vous bénéficierez de la même garantie limitée de deux ans, mais vous devez conduire le véhicule automobile, le bateau ou l'installation mobile contenant le produit à l'atelier d'entretien à vos frais ou déboursier les coûts de déplacement du technicien à l'emplacement du produit.

Vous bénéficiez d'une garantie supplémentaire de trois ans (pour un total de cinq ans) couvrant les pièces et la main-d'œuvre pour le système de réfrigération scellé (le compresseur, l'évaporateur, le condenseur, le filtre-déshydrateur et la tubulure de connexion) dans les 48 États continentaux des États-Unis, à Hawaï, à Washington (D.C.) et au Canada. En Alaska, la garantie limitée est la même mais vous devez déboursier les frais pour l'expédition du produit à l'atelier d'entretien ou pour les déplacements du technicien.

## Fisher & Paykel s'engage à :

Réparer sans frais pour le propriétaire, tout matériel, main-d'œuvre ou pièce défectueuse du produit qui porte un numéro de série valide. En Alaska, vous devez déboursier les frais pour l'expédition du produit à l'atelier d'entretien ou pour les déplacements du technicien. Si le produit est monté dans un véhicule automobile, un bateau ou une installation mobile semblable, vous devez conduire le véhicule automobile, le bateau ou l'installation mobile contenant le produit à l'atelier d'entretien à vos frais ou déboursier les coûts de déplacement du technicien à l'emplacement du produit. Si nous sommes incapables de réparer une pièce défectueuse du produit, après un nombre raisonnable de tentatives, nous pouvons choisir de remplacer cette pièce ou nous pouvons vous rembourser le prix d'achat du produit au complet (à l'exception des frais d'installation ou autres frais).

Cette garantie s'étend à l'acheteur initial et aux propriétaires qui lui succèdent pour les produits achetés à des fins domestiques, dans une demeure unifamiliale ordinaire.

Tout entretien couvert par cette garantie limitée doit être effectué par Fisher & Paykel ou un agent d'entretien autorisé pendant les heures d'ouverture ordinaires.

# Garantie limitée

## Durée de la garantie limitée

Selon les termes de la présente garantie limitée, notre responsabilité expire DEUX ANS après la date d'achat du produit par l'acheteur initial.

Notre responsabilité pour la réparation de défauts dans un système de réfrigération scellé (le compresseur, l'évaporateur, le condenseur, le filtre-déshydrateur et la tubulure de connexion) s'étend sur TROIS ANS DE PLUS que la garantie de base, totalisant ainsi CINQ ANS de garantie sur ces pièces après la date d'achat du produit par l'acheteur initial.

Notre responsabilité sous une garantie implicite quelconque, y comprise la garantie implicite de commercialisation (garantie non écrite selon laquelle le produit est en bon état pour un usage normal) expire aussi UN AN (ou toute période plus longue stipulée par la loi) après la date d'achat du produit par l'acheteur initial. Certains États ne prévoient pas de limite de durée pour la garantie implicite, il est donc possible que cette limite ne s'applique pas dans votre cas.

## Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

- A. Les appels pour obtenir de l'assistance d'entretien qui ne sont pas reliés à un défaut du produit. Le coût des appels vous sera facturé si le problème n'est pas causé par un défaut du produit; par exemple :
  - 1. pour réparer des défauts causés par une mauvaise installation du produit;
  - 2. pour obtenir des instructions sur l'utilisation du produit;
  - 3. pour remplacer des fusibles de la maison, pour réenclencher des disjoncteurs, pour réparer le câblage et la plomberie de la maison ou pour remplacer des ampoules.
  - 4. pour réparer des pannes causées par l'utilisateur;
  - 5. pour changer la configuration du produit;
  - 6. pour faire des modifications non autorisées au produit;
  - 7. pour solutionner des problèmes des sons et des vibrations jugés normaux, ex. : sons de vidange, sons de régénération et signaux sonores d'avertissement lorsqu'il y a des anomalies.
  - 8. pour réparer des dommages causés par les animaux nuisibles comme les rats, les cafards, etc.
- B. Les défauts causés par des facteurs autres que :
  - 1. l'usage domestique normal ou
  - 2. l'usage conforme au manuel de l'utilisateur.
- C. Les défauts du produit causés par un accident, la négligence, le mauvais usage, le feu, des inondations ou des catastrophes naturelles.
- D. Le coût des réparations effectuées par des réparateurs non autorisés ou le coût lié à des corrections apportées à ces réparations non autorisées.
- E. Les frais de déplacement et autres coûts connexes encourus lorsque le produit est installé dans des endroits à accès limité ou réglementé (ex. : les frais de transport en avion, frais de traversier, de régions géographiques isolées).
- F. L'entretien normal recommandée tel qu'exposé dans le manuel de l'utilisateur.

Si vous avez un problème d'installation, communiquez avec votre détaillant ou votre installateur. Vous devez veiller à ce que les conditions d'installation soient appropriées en ce qui a trait à l'électricité, à l'évacuation ou à toute autre connexion.

Nous ne sommes pas responsables des dommages résultant de conséquences ou d'incidents (pour les coûts de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés si le produit est défectueux). Certains États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages résultant de conséquences ou d'incidents, de sorte que cette restriction de responsabilité peut ne pas s'appliquer à votre situation.

# Garantie limitée

## Pour obtenir de l'assistance

Veillez lire le manuel de l'utilisateur. Si vous avez des questions sur le fonctionnement du produit, si vous avez besoin du nom de votre agent d'entretien autorisé de Fisher & Paykel local, ou si vous croyez que le produit est défectueux et avez besoin de services couverts par cette garantie limitée, veuillez communiquer avec votre détaillant ou avec nous en composant SANS FRAIS le numéro suivant :

1 888 9-FNP-USA (1 888 9-367-872) aux États-Unis et au Canada ou communiquez avec nous en consultant le site Web : [www.usa.fisherpaykel.com](http://www.usa.fisherpaykel.com)

Il est possible qu'on vous demande de fournir une preuve raisonnable de la date d'achat du produit avant d'exécuter tout service d'entretien couvert par cette garantie limitée.

## Usage commercial

Si vous utilisez le produit dans un environnement commercial (toute utilisation autre que dans une résidence unifamiliale), nous acceptons de réparer ou de remplacer sans frais toute pièce défectueuse dont le numéro de série apparaît sur le produit, y compris le système de réfrigération scellé. Notre responsabilité pour ces réparations expire UN AN après la date d'achat initial.

Vous bénéficiez d'une garantie supplémentaire de trois ans (pour un total de cinq ans) couvrant les pièces et la main-d'œuvre pour le système de réfrigération scellé (le compresseur, l'évaporateur, le condenseur, le filtre-déshydrateur et la tubulure de connexion) dans les 48 États continentaux des États-Unis, à Hawaï, à Washington (D.C.) et au Canada. En Alaska, la garantie limitée est la même, mais vous devez déboursier les frais pour l'expédition du produit à l'atelier d'entretien ou pour les déplacements du technicien.

Nous pouvons choisir de remplacer une pièce, le produit ou nous pouvons vous rembourser le prix d'achat du produit au complet (à l'exception des frais d'installation ou autres frais). Tout entretien couvert par cette garantie limitée doit être effectué par Fisher & Paykel ou un agent d'entretien autorisé durant pendant les heures d'ouverture ordinaires.

## Aucune autre garantie

Cette garantie limitée est une entente complète et exclusive, entre vous et nous, portant sur toute défectuosité du produit. Aucun de nos employés (ou de nos agents d'entretien autorisés) n'est autorisé à altérer ou à modifier cette garantie limitée.

Fournisseur de la garantie : Fisher & Paykel Appliances, Inc.

Pour de plus amples renseignements au sujet de cette garantie limitée, veuillez communiquer avec nous au numéro déjà mentionné ci-dessus ou écrire à :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.

27 Hubble, Irvine, CA 92618

Cette garantie limitée vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier selon l'État dans lequel vous vivez.

© Fisher & Paykel 2004  
Specifications in this booklet apply  
to products and models described at  
the time of publication. Under our policy of continuous  
improvement, these specifications may  
change. You should therefore check with  
us to ensure this booklet correctly describes  
the product currently available.

#### Reservados todos los derechos

© Fisher & Paykel 2004.  
Las especificaciones del producto en este folleto  
se aplican a los productos y modelos  
descritos en la fecha de expedición. Bajo nuestra  
política de mejora continua del producto, estas  
especificaciones pueden cambiar en cualquier  
momento. Por consiguiente usted debería consultar  
con el distribuidor para asegurarse de que este folleto  
describe correctamente al producto actualmente  
disponible.

#### Tous droits réservés © Fisher & Paykel 2004

Les caractéristiques du produit dans le présent  
livret s'appliquent aux produits et modèles décrits  
à la date de publication. Conformément à notre  
politique d'amélioration continue du produit, ces  
caractéristiques peuvent changer à n'importe quel  
moment. En conséquence, vous devez vérifier  
auprès de votre détaillant que le livret correspond  
bien au produit que vous allez acheter.

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

US, ES, FR

User Guide

Published 02/2004

© Fisher & Paykel 2004