



**Réfrigération
Guide d'utilisation FR**

Sommaire

Consignes importantes de sécurité	172
Installation – quatre règles à respecter	174
Déplacer ou remiser votre réfrigérateur	176
<i>Active Smart®</i> : mode d'emploi	177
<i>Active Smart®</i> : caractéristiques particulières	179
<i>Active Smart®</i> : entretien	181
Précautions de nettoyage	182
Ranger les aliments dans votre réfrigérateur	187
Ranger les aliments dans votre congélateur	189
Liste de contrôle de résolution des problèmes	191
Garantie du fabricant	193
Assistance clientèle	194

FR

Veuillez tenir compte du fait que, dans ce Guide de l'utilisateur, le mot "réfrigérateur" se réfère aussi bien aux produits associant réfrigération et congélation, qu'à ceux consacrés entièrement à la réfrigération ou à la congélation.



Consignes importantes de sécurité



Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures corporelles, lisez les **CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE** avant d'utiliser ce réfrigérateur.

N'utilisez cet appareil que pour son utilisation prévue, comme elle est décrite dans le présent Guide d'utilisation.

Avertissement

Pour utiliser cet appareil, appliquez toujours les précautions fondamentales de sécurité, notamment les précautions suivantes :

Danger

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou par des personnes handicapées. Les jeunes enfants devront être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Risque de prise au piège des enfants. Avant de vous débarrasser de votre ancien réfrigérateur :
 - Démontez les portes
 - Laissez les clayettes en place de façon à ce que des enfants ne puissent pas facilement grimper à l'intérieur.

Mise au rebut

- Une prudence extrême doit être consacrée à la mise au rebut de votre ancien réfrigérateur, pour éviter les dangers. Le gaz réfrigérant doit être retiré en toute sécurité et pour la sécurité des jeunes enfants, démontez les portes.
- Votre centre d'entretien agréé Fisher & Paykel pourra vous conseiller sur les méthodes respectueuses de l'environnement de mise au rebut de votre ancien réfrigérateur.

Électricité

- Ce réfrigérateur doit être convenablement installé, en conformité avec les conseils d'installation, avant d'être utilisé.
- Ne débranchez jamais votre réfrigérateur en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Saisissez toujours fermement la fiche et tirez-la droit pour la débrancher de la prise murale.
- Ne branchez pas d'autre appareil sur la même prise électrique que votre réfrigérateur.
N'utilisez pas non plus de rallonges ou d'adaptateurs doubles.
- Réparez ou remplacez immédiatement tous les câbles d'alimentation électrique effiloché ou endommagé. N'utilisez pas un cordon présentant des fissures ou une abrasion sur sa longueur, sur la fiche ou à la sortie du réfrigérateur.
Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il ne devra être remplacé que par votre centre d'entretien agréé Fisher & Paykel parce que cette opération nécessite un outillage spécial.
- Si vous écartez l'appareil du mur, attention de ne pas passer sur le cordon électrique et de ne pas l'endommager.
- Débranchez votre réfrigérateur avant de procéder au nettoyage ou au remplacement de l'ampoule d'éclairage.



Consignes importantes de sécurité



Rangement des aliments et boissons

- Ne rangez jamais de matières volatiles ou inflammables dans votre réfrigérateur ou votre congélateur car elles pourraient exploser.
- Ne congelez jamais des liquides dans des récipients en verre. Le liquide se dilate en gelant, ce qui peut faire exploser le récipient.
- Ne congelez jamais de boissons gazeuses. Elles pourraient exploser.
- Ne consommez pas d'aliments trop froids. Les aliments sortis du congélateur, comme par exemple les glaçons gelés, peuvent être assez froids pour provoquer des dégâts s'ils sont mis en contact avec une peau nue.

Coupure de courant – sécurité des aliments

- Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont complètement décongelé. Suivez les recommandations ci-dessous si vous découvrez que les aliments contenus dans votre congélateur ont décongelé :
 - 1) Cristaux de glace encore visibles – les aliments peuvent être recongelés mais devront être conservés pendant une période plus courte que celle recommandée.
 - 2) Décongelés mais réfrigérateur froid – La recongélation n'est en général pas recommandée. Les fruits et certains aliments cuisinés peuvent être recongelés mais doivent être utilisés dès que possible. Viande, poissons, volaille – utilisez-les immédiatement ou faites-les cuire puis recongeler. Légumes – jetez-les car ils deviennent rapidement mous et humides.
 - 3) Décongelés à plus de 4 °C. La viande rouge peut-être cuite immédiatement et recongelée mais elle doit être utilisée dès que possible. Jetez tous les autres aliments congelés.
- Ne recongelez pas les aliments congelés qui ont complètement décongelé. Consommer ces aliments peut s'avérer dangereux.

FR

Nettoyage

- Bon nombre de produits de nettoyage disponibles dans le commerce contiennent des solvants qui risquent d'attaquer les composants plastiques de votre réfrigérateur et de les faire fissurer. Veuillez consulter le chapitre Précautions de nettoyage de ce livret pour en savoir plus.

CONSERVER CES CONSIGNES

Installation – quatre règles à respecter

Pour l'installation, veuillez suivre ces étapes pour garantir le bon fonctionnement de votre réfrigérateur.

1. Alimentation électrique

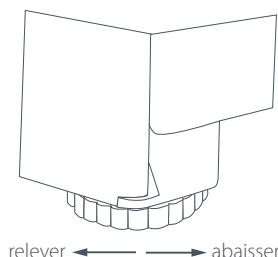
- L'appareil doit être installé de façon à ce que la prise soit accessible.
- Pour garantir que l'appareil ne sera pas accidentellement éteint, branchez-le sur sa propre prise d'alimentation. Ne branchez aucun autre appareil sur cette prise et n'utilisez pas de rallonges ni de multiprises, car le poids combiné de deux cordons peut faire sortir la multiprise de la prise murale.
- Pour les besoins en électricité, consulter les informations données sur la plaque signalétique située à l'avant sur le côté droit au pied du réfrigérateur lorsque la porte est ouverte.
- Il est essentiel que l'appareil soit convenablement raccordé à la terre.

2. Mise en place

- Votre réfrigérateur ne devra pas être exposé directement aux rayons du soleil ni placé à proximité d'un appareil dégageant de la chaleur tel qu'une table de cuisson, un four ou un lave-vaisselle.

3. Stabilité

- Il est important que les quatre angles de la base du réfrigérateur soient solidement appuyés sur le sol pour éliminer tout mouvement du caisson.
- Installer l'appareil sur un sol souple, irrégulier ou de faux niveau peut entraîner la rotation du caisson et une mauvaise étanchéité des portes. Si les portes ne ferment pas convenablement, de l'air chaud va entrer dans les zones de rangement des aliments, entraînant une augmentation de la température, la détérioration et la perte des aliments.
- Avant de mettre votre réfrigérateur dans sa position définitive, veillez à rétracter complètement les pieds avant réglables en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, c'est-à-dire vers la droite du caisson.
- Mettez votre réfrigérateur en position. Tournez les pieds réglables dans le sens des aiguilles d'une montre, c'est-à-dire vers la gauche, pour abaisser les pieds avant réglables et soulever l'avant de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit de niveau et stable.
- Le pied de réglage de hauteur avant côté charnière devra reprendre la majeure partie du poids du caisson, et ce dernier devra être stable, c'est-à-dire qu'il ne devra pas basculer ni bouger.



Installation – quatre règles à respecter

4. Ventilation et installation

- Pour garantir une ventilation adéquate de votre réfrigérateur, prévoyez un espace d'air libre de 50 mm au minimum au-dessus du caisson, 20 mm sur les côtés, et 30 mm à l'arrière. (Voir schéma 1 et 2).
- L'appareil est destiné à être placé contre un mur avec un écartement libre ne dépassant pas 75 mm.
- Si vous encastrez votre réfrigérateur, suivez les conseils d'installation fournis avec les kits d'encastrement.
- Veillez à ce que la façade avant du plan de travail s'aligne sur le bord avant de la porte du réfrigérateur. Ceci permettra l'ouverture complète de la porte. (Voir schéma 2).
- Si vous placez le réfrigérateur dans un angle, prévoyez un écartement de 140 mm pour pouvoir ouvrir la porte. (Voir schéma 3).

Schéma 1

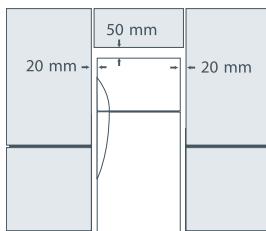


Schéma 2

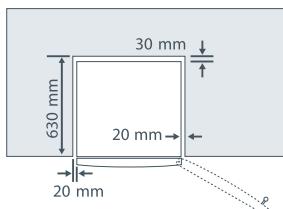
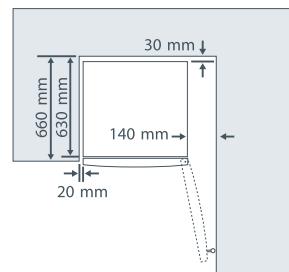


Schéma 3



Avant de placer des aliments dans les compartiments aliments frais ou congélateur :

- Retirez tout l'emballage. Veillez à retirer toutes les agrafes de transport du réfrigérateur. Ce sont de petites butées de caoutchouc situées à l'arrière des clayettes.
- Laissez le réfrigérateur fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures pour permettre à chacun des compartiments de se refroidir à la température appropriée.
- Nettoyer l'intérieur du réfrigérateur avec de l'eau chaude et un peu de détergent liquide pour éliminer la poussière de fabrication et de transport.
- Le réfrigérateur peut dégager une certaine odeur lors de sa première mise en service, mais elle disparaîtra une fois le réfrigérateur et le congélateur suffisamment refroidis.

Rendement énergétique

- Ne couvrez pas vos appareils de matériaux empêchant l'air de circuler autour des côtés du caisson.
- Ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire.
- Prévoyez de bons écartements devant les conduites d'aération dans le caisson pour une répartition maximale de l'air froid.

FR

Déplacer ou remiser votre réfrigérateur

Si votre réfrigérateur a été éteint pour une quelconque raison, attendez 10 minutes avant de le rallumer. Ceci va permettre l'égalisation des pressions du système de réfrigération avant le redémarrage.

Déplacer votre réfrigérateur

- Eteignez le réfrigérateur et débranchez-le de la prise électrique. Retirez tous les aliments.
- Tournez les pieds réglables le plus loin possible sur la droite (voir page 174).
- Sortez le réfrigérateur de sa position. Rangez le cordon d'alimentation et maintenez les portes fermées avec du ruban adhésif. Maintenez les clayettes en place avec du ruban adhésif. Si le caisson doit être incliné ou couché, allongez-le prudemment sur son côté (côté droit, vu de face).
- Remise en place et installation. Si le réfrigérateur est resté couché pendant une certaine période, laissez-le au repos à la verticale pendant au moins 10 minutes avant de l'allumer.

Remiser votre réfrigérateur

- Pour remiser votre appareil nettoyé, laissez les portes ouvertes. Ceci permet à l'air de circuler et empêche l'accumulation de bactéries et de moisissures.
- Avant de l'utiliser de nouveau, nettoyez-le bien en utilisant un mélange d'eau chaude et de bicarbonate de soude (ajouter une cuillère à café de bicarbonate de soude pour chaque demi-litre d'eau). Rincez à l'eau propre.

Congés

- Nous vous conseillons de laisser votre réfrigérateur en service lorsque vous êtes en vacances.

Active Smart® - mode d'emploi

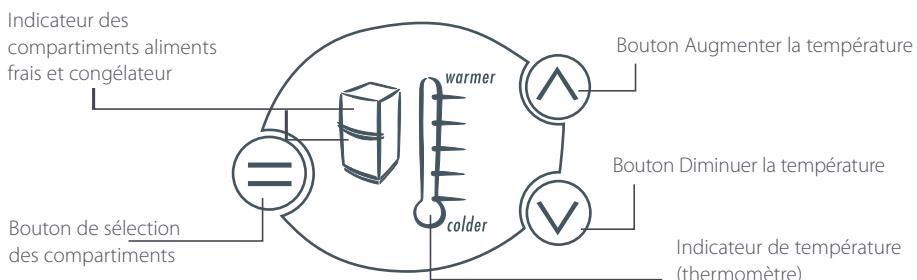
Modèles:	635 mm de large	E402B, E411T, E415H
	680 mm de large	E440T, E442B
	790 mm de large	E521T, E522B

Régulation de la température

- Lors de la première mise en service de votre réfrigérateur, le puissant système de refroidissement va automatiquement refroidir les compartiments du réfrigérateur et du congélateur à leur température de consigne. Ceci prendra entre 2 et 3 heures selon la température et l'humidité de l'environnement.
- Les températures des deux compartiments sont régulées de façon précise et indépendante et ne changent pas avec la température ou l'humidité de l'environnement, été comme hiver.
- Si vous souhaitez modifier la température du compartiment aliments frais ou du congélateur, ceci s'opère facilement à l'aide du panneau de commandes situé au fond du compartiment aliments frais.

Panneau de commandes

Pour ajuster les températures



Compartiment aliments frais

- Le voyant du compartiment aliments frais s'allume sur le schéma du réfrigérateur. L'indicateur de température représenté par un thermomètre indique le réglage de température de ce compartiment sous la forme d'une série de voyants.
- La température peut être modifiée en appuyant sur les boutons Augmenter la température ou Diminuer la température. Appuyer une fois sur l'un ou l'autre de ces boutons va produire un éclairage plus faible indiquant un petit changement de température.
- Appuyer deux fois sur l'un ou l'autre de ces boutons donne un éclairage plus lumineux et indique un changement plus important de la température. Un moindre éclairage du thermomètre signifie une température plus froide pour le compartiment sélectionné.

Compartiment congélateur

- Pour ajuster la température du congélateur, appuyez sur le bouton de sélection des compartiments jusqu'à ce que le voyant clignote sur l'indicateur du compartiment congélateur.
- La température du congélateur peut être modifiée en appuyant sur les boutons augmenter ou diminuer la température.
- Appuyer une fois sur l'un ou l'autre de ces boutons va produire un éclairage plus faible indiquant un petit changement de température. Appuyer deux fois sur l'un ou l'autre de ces boutons donne un éclairage plus lumineux et indique un changement plus important de la température.
Note : Appuyer successivement sur le bouton de sélection des compartiments va permettre de passer d'un compartiment à l'autre ; le retour au compartiment aliments frais sera accompagné d'un bip plus long.
- Si l'on rouvre la porte, le panneau de commandes revient automatiquement au réglage du compartiment aliments frais.

FR

Active Smart® - mode d'emploi

Mode Shabbat

- Pour activer le mode Shabbat, appuyez sur le bouton de sélection des compartiments du panneau de commande de température pendant 10 secondes.

Lorsque l'appareil est en mode Shabbat:

- L'éclairage ne s'allume pas lorsque la porte est ouverte.
- L'alarme de la porte de fonctionne pas.
- L'afficheur ne s'illumine pas.
- L'ouverture de la porte n'affecte pas le compresseur ou les ventilateurs.
- Si l'alimentation électrique du réfrigérateur est coupée pendant que l'appareil fonctionne sous ce mode, celui-ci repartira en mode Shabbat lorsque l'alimentation électrique sera rétablie.
- Le mode shabbat se désactivera automatiquement 80 heures après avoir été activé.
- Pour le désactiver avant les 80 heures, appuyez sur le bouton de sélection de compartiment du panneau de commandes de température pendant 10 secondes.

Bruit normal du réfrigérateur

Les réfrigérateurs Active Smart®, avec leur excellent classement énergétique et leurs performances de refroidissement, peuvent produire des sons quelque peu différents de votre ancien réfrigérateur.

Bruits normaux de fonctionnement :

- Bruit de circulation d'air du ventilateur. Les réfrigérateurs Active Smart® sont équipés de ventilateurs dont la vitesse change à la demande. Durant les périodes de refroidissement, par exemple après de fréquentes ouvertures de la porte, les ventilateurs font circuler de l'air froid dans les compartiments réfrigérateur et congélateur, ce qui produit un certain bruit de circulation d'air. Ceci est tout à fait normal.
- Bruit de craquements ou d'éclatements semblables à la glace sortant de l'évaporateur. Cela se produit lorsque la fonction de dégivrage est en service.
- Bruit d'écoulement d'eau. Il s'agit du réfrigérant liquide qui peut ressembler à bruit d'ébullition ou de gargouillement dans le circuit.
- Bruit de siffllement audible après la fermeture de la porte du congélateur. Ceci est dû à la différence de pression entre l'air chaud qui est entré dans le caisson et qui a soudainement refroidi, et la pression de l'air extérieur.
- Vous pourrez entendre d'autres sons curieux pour les raisons suivantes :
 - Caisson de faux niveau
 - Sol irrégulier ou non porteur
 - Bouteilles ou pots vibrant sur les clayettes

Active Smart® - caractéristiques particulières

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

Les bacs à fruits et légumes présentent un couvercle unique qui assure trois fonctions :

- Le couvercle humidité ferme les bacs de manière étanche et fournit un microclimat humide pour prolonger les durées de conservation des fruits et légumes.
- Le couvercle humidité empêche la condensation qui se forme à forte humidité de ruisseler sur les fruits et légumes. Cette capacité à retenir une humidité élevée dans le bac à fruits et légumes peut produire de petites quantités d'eau au fond de ces bacs. Cette eau peut être épongée en cas de besoin.

Bacs à fruits et légumes et coulisses de régulation d'humidité

(Uniquement sur les modèles de 790 et 680 de large)

- Chaque bac à fruits et légumes dispose d'une commande d'adaptation de l'humidité qui peut être réglée sur fruits ou légumes en fonction de ce qui est rangé dans les bacs.
- Si possible, essayez de ranger séparément les fruits et les légumes. Ceci facilitera l'allongement de leur durée de conservation.
- Si le bac contient un mélange de fruits et légumes, réglez la commande en position centrale.
- S'il y a trop d'eau dans les bacs, la commande pourra être positionnée sur le réglage qui représente moins de gouttes.
- N'oubliez pas qu'une petite quantité d'eau dans les bacs est utile pour la conservation des fruits et légumes.

Bacs à glaçons et couvercle

- Pour vider les glaçons dans le couvercle, maintenez le bac et le couvercle ensemble et retournez-les pour déloger les glaçons.
- Les glaçons se conservent mieux dans un récipient fermé ou un sachet en plastique car ils absorbent facilement les odeurs et le goût des autres aliments.

Désodorisant

- Le réfrigérateur est équipé d'un désodorisant pour éliminer les odeurs désagréables. Il se trouve derrière le couvercle du conduit du compartiment aliments frais et sera efficace pendant toute la durée de vie de votre réfrigérateur.

Alarmes des portes

- Si la porte du compartiment aliments frais est laissée ouverte, l'alarme va sonner après 90 secondes, et si la porte du congélateur reste ouverte, l'alarme retentit après 60 secondes.
- Aussi longtemps que l'une ou l'autre porte reste ouverte, les bips suivants vont retentir toutes les 30 secondes pendant 5 minutes.
- Une alarme continue va retentir si la porte a été laissée ouverte pendant 5 minutes ou plus et la lumière va s'éteindre. L'alarme cessera de sonner à la fermeture de la porte.

Alarmes de panne

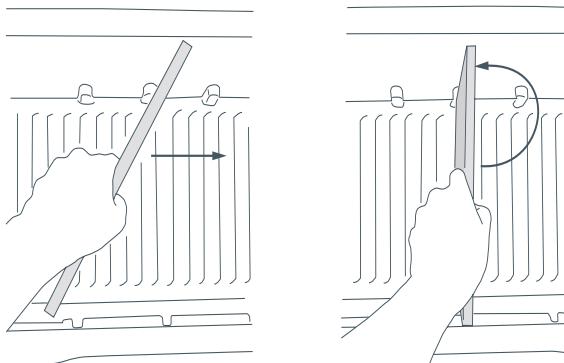
- Si le contrôleur électronique détecte un dysfonctionnement duquel il ne parvient pas à sortir, une alarme retentit.
- Lorsque la porte du compartiment aliments frais est ouverte, un code de panne (agencement spécifique des voyants) va clignoter en rouge et vert sur le panneau de commandes pour vous signaler la panne. L'alarme sonore va cesser si l'on appuie sur un bouton mais les voyants vont continuer de clignoter. Si une telle panne survient, appelez immédiatement votre centre d'entretien agréé Fisher & Paykel ; le code de panne aidera la personne du service après-vente à trouver la cause de la défaillance et à y remédier.

Active Smart® - caractéristiques particulières

Instructions d'utilisation des séparations

(modèles de 680 et 790 de large lorsqu'ils en sont équipés)

Pour installer une séparation, insérez-la dans le bac en diagonale, redressez l'angle et glissez-la en position. Pour régler la séparation, sortez entièrement le bac, soulevez partiellement la séparation, faites-la glisser latéralement et puis remettez-la en place.



Modèle tiroir roulant E415H

- Le tiroir roulant convient au rangement des fruits et légumes ainsi qu'aux grandes bouteilles et aux boissons.
- Un événement / déflecteur est situé à l'avant du tiroir.
- La température à l'intérieur du tiroir peut-être ajustée en ouvrant ou en fermant cet événement.
- L'ouverture complète de l'événement laisse entrer davantage d'air froid dans le tiroir. La température habituelle de fonctionnement de ce compartiment est de 3 à 9 °C.
- La position événement fermé est idéale pour le rangement des tomates, fruits tropicaux, concombres, poivrons, etc., car ces aliments ne se conservent pas aussi bien à des températures plus froides.
- La position événement ouvert convient pour la plupart des légumes et des fruits. Les fruits et légumes entiers dotés d'une peau protectrice (par exemple pommes et poires) peuvent être rangés sans emballage.
- Pour prolonger la durée de conservation des autres fruits et légumes, placez les dans des sachets en plastique fermés de manière non étanche. Ceci réduira la perte d'humidité et empêchera l'accumulation excessive d'humidité.

Casier à bouteilles (s'il est installé)

- Le casier à bouteilles peut être utilisé pour ranger toute une variété de bouteilles et peut être positionné n'importe où à la place d'une clayette. Pour le changer de position, soulevez l'arrière du casier et tirez-le vers l'avant. Il vaut mieux ranger les bouteilles avec le bouchon tourné vers l'avant du réfrigérateur.

Active Smart® - entretien

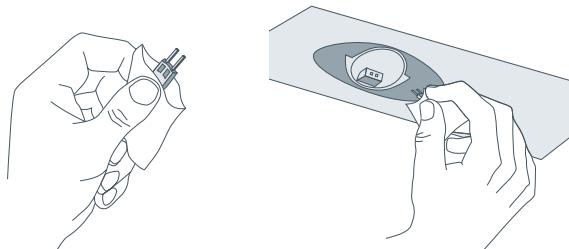
Remplacement de l'éclairage intérieur (ampoule halogène)

Mettez le réfrigérateur hors tension avant de remplacer l'ampoule. L'ampoule est positionnée au sommet du caisson à l'avant.

- Retirez le couvercle optique à l'aide d'un petit tournevis. Insérez le tournevis dans l'axe à l'avant du couvercle optique et faites doucement levier. Retirez l'ancienne ampoule.
- Ne touchez pas à l'ampoule neuve avec les mains. Gardez-la dans le sachet en plastique tout en la glissant en position.
- Retirez le sachet en plastique lorsque l'ampoule est en position.
- Remettez en place le couvercle optique.
- Mettez le réfrigérateur sous tension. L'ampoule devrait maintenant s'allumer.

Note :

l'ampoule halogène de rechange ne doit pas dépasser 12 Volts/10 Watts. Des ampoules sont disponibles auprès du service clientèle de Fisher & Paykel.



FR

Votre réfrigérateur a été conçu pour fonctionner pendant de nombreuses années sans avoir besoin de visites d'entretien. Cependant, si votre réfrigérateur présente un dysfonctionnement, faites-le vérifier dès que possible par votre centre d'entretien agréé Fisher & Paykel. Toutes les réparations électriques doivent être effectuées par un technicien de service après-vente convenablement formé ou par un électricien qualifié.

Précautions de nettoyage – intérieur/extérieur

Intérieur

- Il est important de garder l'intérieur du réfrigérateur et du congélateur propre pour mieux empêcher que les aliments soient contaminés durant leur période de conservation.
- La quantité et les types d'aliments conservés détermine la fréquence à laquelle le nettoyage devra être effectué (dans l'idéal une fois toutes les 1 à 2 semaines) à l'intérieur du réfrigérateur.
- Retirez les clayettes du caisson et de la porte. Lavez les clayettes et les bacs de rangement à l'eau chaude et au détergent, rincez-les à l'eau propre et séchez-les avant de les remettre en place.
- Éponger les surfaces intérieures à l'eau chaude et au détergent ou au bicarbonate de soude dissous dans de l'eau chaude (ajouter une cuillère à café de bicarbonate de soude pour chaque demi-litre d'eau). Rincez à l'eau propre.
- Pour faciliter l'élimination des "vieilles odeurs acres" du réfrigérateur, ajouter quelques gouttes d'essence de vanille ou de vinaigre dans l'eau avant de nettoyer.
- Nettoyer les surfaces extérieures avec de l'eau chaude et du détergent. Utilisez une brosse à dents pour le joint d'étanchéité magnétique de la porte.
- N'utilisez pas de chiffon ou de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ni de produits nettoyants ou solvants très parfumés à forte odeur sur une quelconque partie du réfrigérateur ou du congélateur.

Extérieur

Porte extérieure en acier inoxydable

- Pour nettoyer la surface extérieure de la porte de votre réfrigérateur, il est important de n'utiliser que du détergent lave-vaisselle liquide dissous dans de l'eau chaude.
- Essuyez la porte avec un chiffon propre non peluchant.
- L'emploi de produits nettoyants ou solvants abrasifs ou pour inox endommagera la surface de la porte.

Autres surfaces extérieures

- Nettoyez toutes les autres surfaces extérieures à l'eau chaude et au détergent.
- Si nécessaire, nettoyez le joint d'étanchéité magnétique de la porte avec une vieille brosse à dents, de l'eau chaude et du détergent.

Bac de l'évaporateur d'eau

- Le bac de l'évaporateur d'eau se trouve au-dessus du compresseur à l'arrière du réfrigérateur. Le bac peut nécessiter de temps à autre un nettoyage.
- Écartez prudemment le réfrigérateur du mur.
- Eteignez l'appareil.
- Si le bac est plein, une personne doit soutenir le bac pendant qu'une autre dévisse les fixations. Attention à ne pas renverser de liquide sur les composants électriques. Pour les bacs vides, il suffira de desserrer les fixations et de faire glisser le bac sur les trous en forme de serrure. (Inverser l'ordre pour remonter).
- Épongez à l'eau chaude et au détergent ou au désinfectant.
- Remontez le bac en prenant soin de ne pas trop serrer les fixations.
- Remettez l'appareil sous tension.

Précautions de nettoyage – caractéristiques particulières

Intérieur

Clayettes en verre

- Nettoyez-les à l'eau chaude et au détergent ou à l'aide d'un produit nettoyant pour vitrages. Pour nettoyer les clayettes sans les retirer du caisson, n'utilisez que de l'eau chaude et du détergent, car le nettoyant pour vitrages pourrait endommager les composants plastiques de votre réfrigérateur.

Clayettes en verre dans les modèles de 635 de large – bacs à fruits et légumes et couvercle

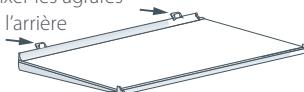
- Retirez les bacs puis la clayette du bas du réfrigérateur.
- Détachez le couvercle de régulation d'humidité et faites-le coulisser vers l'extérieur. Nettoyez le couvercle et les bacs à l'eau chaude savonneuse. Veillez à nettoyer régulièrement les glissières du bac à légumes.
- Pour le remontage – fixez la lèvre avant à l'avant de la clayette, faites glisser le couvercle dans sa position d'origine contre la lèvre avant et fixez les agrafes à l'arrière. Vérifiez que le couvercle est parfaitement fixé à l'avant et à l'arrière.

Couvercle de régulation d'humidité



Faire glisser le couvercle dans sa position d'origine contre la lèvre avant

Fixer les agrafes à l'arrière



Casier à bouteilles (s'il est installé)

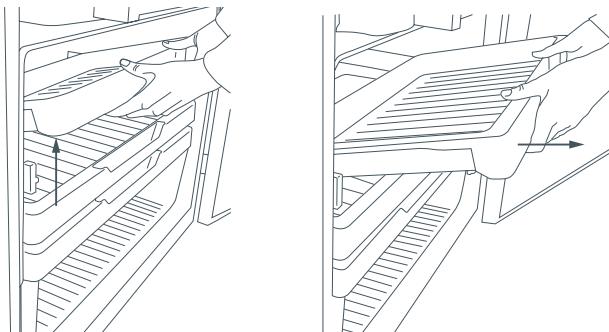
- Nettoyez à l'eau chaude et au détergent. L'utilisation de produits nettoyants abrasifs ou de solvants peut provoquer des dégâts.

FR

Précautions de nettoyage – caractéristiques particulières

Pour démonter les bacs mobiles et fixes (sur les modèles de 680 et 790 de large)

- Pour un démontage facile, enlevez d'abord les aliments des bacs fixes et mobiles.
- Tenez le centre de la poignée avant du bac fixe ou mobile.
- Soulevez verticalement le bac fixe ou mobile pour le débloquer des glissières et tirez vers vous pour le retirer.
- Repoussez les glissières dans le réfrigérateur.



Pour remettre en place les bacs fixes et mobiles:

- Glissières rentrées dans le réfrigérateur, placez le bac fixe ou mobile sur les glissières. Repoussez doucement le bac fixe ou mobile jusqu'à ce que vous le sentiez s'encastrer de nouveau sur les glissières.

Important : Assurez-vous que les bacs fixes ou mobiles sont fermement bloqués sur les glissières avant de les utiliser.

Remarque importante (modèles de 680 et 790 de large)

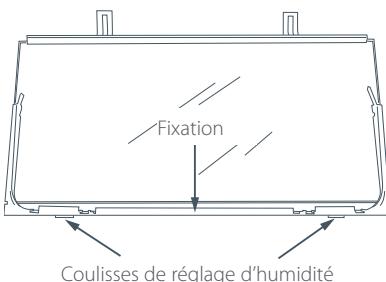
Les glissières des bacs fixes ou mobiles sont pré-lubrifiées et il ne sera pas nécessaire de les lubrifier à nouveau pendant leur durée de vie. N'essayez pas de nettoyer la graisse des glissières, car ceci affecterait leur capacité à fonctionner. Ne plongez pas les glissières dans l'eau.

Précautions de nettoyage – caractéristiques particulières

Système de régulation d'humidité (Modèles de 680 et 790 de large)

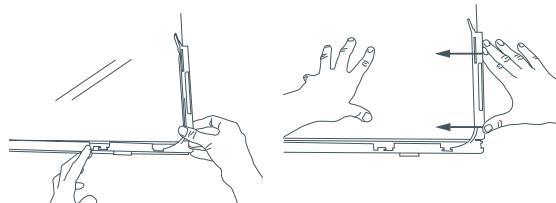
Remarque importante : Lorsque vous nettoyez la clayette située au-dessus des bacs à légumes, nous vous recommandons de démonter le système de régulation d'humidité de la clayette

Au cas où le couvercle en plastique et les coulisses de régulation d'humidité seraient séparés de la clayette en verre, veuillez suivre ces instructions pour les remonter.

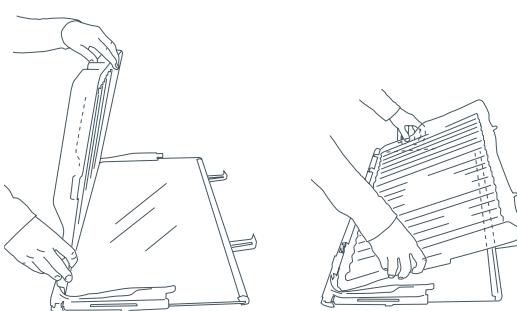


1 Retournez la clayette

2 Pour fixer les coulisses de réglage d'humidité sur les angles à l'avant des clayettes, installez les agrafes inférieures dans la fente à l'avant de la clayette. Ensuite, faites-les glisser latéralement vers la clayette jusqu'à ce que le bras se fixe sur le verre.



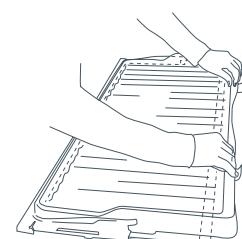
3 Pour fixer le couvercle de régulation d'humidité – texte tourné face à vous, alignez le couvercle avec l'avant de la clayette. Maintenez le couvercle en position verticale et fixez l'extrémité avant sur la cale de la clayette. Assurez-vous que le couvercle s'encastre dans la cale ainsi que sous les coulisses de régulation d'humidité.



4 Sur les côtés de la clayette, réglez les languettes des coulisses de régulation d'humidité de telle façon que le couvercle en plastique se trouve entre la clayette et les pattes.



5 Si les agrafes sont présentes à l'arrière de la clayette, fixez le couvercle avec les agrafes arrière. Assurez-vous que le couvercle est parfaitement fixé à l'avant comme à l'arrière de la clayette.



FR

Précautions de nettoyage – caractéristiques particulières

Bac à fruits et légumes roulant – E415H

- Pour le nettoyage, tirez le compartiment vers l'extérieur jusqu'à la butée, soulevez puis continuez de le faire coulisser vers l'avant jusqu'à ce qu'il soit complètement sorti.
- Appuyez l'avant du compartiment sur le sol puis retirez le casier, la grille séparatrice et le bac. Lavez à l'eau chaude et au détergent.
- Rincez, séchez et remettez en place.

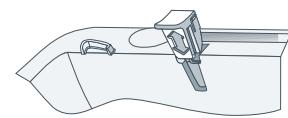
Clayette inférieure sur les modèles équipés d'un bac à fruits et légumes roulant – E415H

- Retirez le déflecteur avant après avoir soulevé son bord intérieur. La trappe du compartiment du réfrigérateur étant ouverte, faites coulisser la clayette vers l'avant et retirez-la. Nettoyez à l'eau chaude et au détergent.
- Rincez, séchez et remettez en place dans la deuxième gorge en partant du rail des glissières latérales.

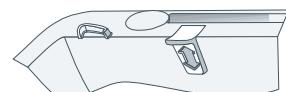


Bacs de congélateur pleins (Modèles de 635 de large)

- Retirez le bac en le tirant vers l'extérieur jusqu'à la butée. Retirez les agrafes blanches des deux côtés en les tirant vers le haut, puis continuez de faire coulisser le bac vers l'extérieur. Nettoyez dans l'eau chaude savonneuse.
- Pour le remontage, faites glisser les bacs dans les glissières et remettez en place les agrafes blanches.
- Faites glisser le bac dans sa position d'origine.



Retirer l'agrafe blanche pour faire coulisser le bac vers l'extérieur



Mettre l'agrafe remplace pour l'utilisation normale

Clayette supérieure du congélateur (Modèles de 635 de large)

- Pour le nettoyage, retirez la clayette en sortant d'abord le bac supérieur pour pouvoir accéder facilement à la clayette. En agissant sur l'avant de la clayette, soulevez le bord arrière de cette dernière et tirez-la vers l'avant. Nettoyez dans l'eau chaude savonneuse et faites-la glisser jusqu'à ce qu'elle s'encliquette en position.

Remarque importante : bon nombre de produits de nettoyage du commerce contiennent des solvants qui peuvent attaquer les composants plastiques de votre congélateur et les faire fissurer. Il est important de n'utiliser que de l'eau chaude avec une petite quantité de détergent lave-vaisselle liquide sur les composants en plastique à l'intérieur et à l'extérieur de votre congélateur. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage antibactérien sur l'intérieur ou sur l'extérieur du caisson de car ils peuvent entraîner la corrosion des pièces métalliques et fissurer les composants plastiques

Ranger les aliments dans votre réfrigérateur

Ranger les aliments frais et périssables dans votre réfrigérateur permet de prolonger leur durée de conservation. Les basses températures ralentissent les principales causes de détérioration des aliments, c'est-à-dire le développement des bactéries, moisissures et levures, ainsi que les réactions physico-chimiques.

Soin des aliments frais

La qualité des aliments avant leur entrée dans le réfrigérateur est cruciale pour une conservation réussie. Pour obtenir les meilleurs résultats :

- Sélectionner des aliments très frais et de bonne qualité.
- N'achetez que la quantité que vous utiliserez dans le délai de conservation recommandé. Si vous en achetez davantage, prévoyez de congeler.
- Veillez à ce que les aliments soient bien emballés ou couverts avant de les ranger. Ceci empêchera la déshydratation des aliments, la détérioration de leur couleur ou la perte de leur goût et permettra d'en conserver la fraîcheur. Ceci évitera également le transfert des odeurs. Les fruits et légumes n'ont pas besoin d'être emballés s'ils sont rangés dans les bacs à légumes du réfrigérateur.
- Veillez à emballer ou couvrir les aliments à forte odeur et à les ranger loin des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui peuvent être contaminés par des odeurs fortes.
- Réfrigérez les aliments frais et périssables dès que possible après l'achat. S'ils restent à température ambiante, quelle qu'en soit la durée, la vitesse de détérioration sera accélérée.
- Évitez de placer les aliments directement devant les bouches d'aération, car ils pourraient geler. L'air froid doit pouvoir circuler pour maintenir une bonne conservation des aliments. N'ouvrez pas inutilement la porte du réfrigérateur.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les placer dans le réfrigérateur. Ceci devra se faire rapidement. Pour favoriser le refroidissement de ces aliments, placez le récipient dans un bol de glace et d'eau ; renouvez la glace suivant les besoins. (Notez aussi que les récipients chauds peuvent endommager les clayettes et la paroi du réfrigérateur).
- Ranger les aliments crus et cuits dans des récipients ou emballages séparés pour empêcher la contamination croisée.

De plus :

- Gardez le réfrigérateur propre. Essuyez fréquemment les parois intérieures et les clayettes (consulter Précautions de nettoyage) et ne placez que des récipients propres dans le réfrigérateur.
- Gardez un contrôle étroit sur la qualité des aliments dans votre réfrigérateur. Jetez tout aliment présentant des signes de détérioration. Accordez une attention particulière à la viande, aux poissons et aux volailles, car ces aliments sont hautement périssables. Utilisez les aliments dans les délais de conservation recommandés.

Produits laitiers et œufs

- Une date limite d'utilisation conseillée, "à utiliser de préférence avant le", est imprimée sur la plupart des produits laitiers préconditionnés. Rangez dans le réfrigérateur et utilisez-les dans le délai recommandé.
- Le beurre peut-être souillé par les aliments à forte odeur et il vaut donc mieux le ranger dans un récipient fermé.
- Les œufs devront être rangés dans le réfrigérateur. Pour obtenir de meilleurs résultats, en particulier pour la cuisson, retirez les œufs du réfrigérateur deux heures avant de les utiliser.

FR



Ranger les aliments dans votre réfrigérateur

Viande rouge

- Placez la viande rouge fraîche sur une assiette et couvrez d'un papier ciré, d'un film plastique ou d'une feuille d'aluminium non tendus.
- Rangez la viande cuite et crue sur des assiettes séparées. Ceci empêchera les jus perdus par la viande crue de contaminer le produit cuit.
- Les charcuteries devront être utilisées dans le délai de conservation recommandé.



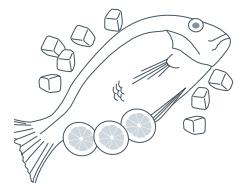
Volailles

- Les volailles entières fraîches devront être rincées à l'intérieur comme à l'extérieur à l'eau courante froide. Séchez et placez sur une assiette. Couvrez d'un film plastique ou d'une feuille d'aluminium non tendus.
- Les morceaux de volailles devront également être rangés de cette manière. Les volailles entières ne devront jamais être farcies longtemps avant la cuisson : ceci risquerait d'entraîner un empoisonnement alimentaire.
- Refroidissez et réfrigérez rapidement la volaille cuite. Retirez la farce de la volaille et conservez-la séparément.



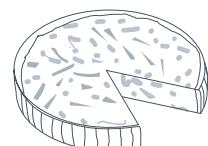
Poissons et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets devront être utilisés le jour de l'achat. Avant d'en avoir besoin, réfrigérez-les sur une assiette couverte de film plastique, de papier ciré ou de feuille d'aluminium non tendus.
- En cas de conservation jusqu'au lendemain ou pour plus longtemps, prenez un soin particulier à sélectionner du poisson très frais. Le poisson entier devra être rincé à l'eau froide pour éliminer les écailles détachées et la saleté, puis essuyé à l'aide de serviettes en papier. Placez le poisson entier ou les filets dans un sachet plastique étanche.
- Conservez les coquillages au froid en toutes circonstances. Utilisez-les en 1 à 2 jours.



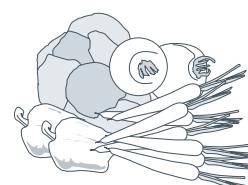
Aliments précuits et restes

- Ces aliments devront être rangés dans des récipients couverts adaptés de façon à ne pas sécher.
- Gardez-les uniquement pendant 1 à 2 jours.
- Réchauffer les restes une seule fois et jusqu'à échappement des premières vapeurs uniquement.



Bacs à fruits et légumes

- Bien que la plupart des variétés de fruits et légumes se conservent mieux à basse température, prenez soin de ne pas ranger les fruits et légumes suivants à des températures inférieures à 7 °C pendant de longues périodes.
 - Citrons ■ Melons ■ Aubergines ■ Ananas ■ Papayes
 - Courgettes ■ Fruits de la passion ■ Concombres ■ Poivrons ■ Tomates
- Des changements indésirables interviendront à basse température, tels que le ramollissement de la chair, le brunissement ou la détérioration accélérée.
- Ne réfrigérez pas les avocats (à moins qu'ils soient mûrs), les bananes, les mangues ou les pepinos. Si possible, rangez les fruits et légumes séparément, c'est-à-dire les fruits dans un bac et les légumes dans l'autre.



Ranger les aliments dans votre congélateur

Utiliser des températures de -18 °C ou des températures plus basses pour ranger les aliments permet de les conserver pendant de plus longues périodes qu'avec les températures de réfrigération. Ceci est dû au fait que le développement des bactéries, moisissures et levures est stoppé, et que les réactions physico-chimiques sont nettement limitées à très basse température.

Soin des aliments congelés

Pour obtenir les meilleurs résultats :

- Choisissez uniquement des aliments de haute qualité qui se congèlent bien.
- Conservez-les à -18 °C ou à des températures inférieures. Prenez soin de maintenir cette basse température de rangement : par exemple, essayez d'éviter d'ouvrir inutilement la porte du congélateur. Si votre crème glacée est molle, votre congélateur fonctionne à température trop élevée.
- Laissez de l'espace au-dessus des récipients, pots en verre où sachets plastiques contenant des liquides ou des aliments semi-solides. Ces aliments se dilatent en gelant. Un espace libre de 20 à 50 mm est habituellement recommandé. Fermez de façon étanche. Dans l'idéal, chassez tout l'air de l'emballage une fois l'aliment congelé.
- Les emballages ou récipients contenant des aliments solides devront être fermés de manière étanche et le vide d'air devra être fait avant congélation.
- Congelez immédiatement et le plus rapidement possible. Congelez uniquement de petites quantités d'aliments à chaque fois. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous conseillons de ne congeler que 1 kg d'aliments par 25 l de capacité du congélateur. (Soit environ 3 kg dans les petits congélateurs et 4 kg dans les plus grands). Pour une congélation plus rapide, nous recommandons de placer les aliments frais en haut du congélateur près du diffuseur d'air.
- N'empilez pas d'aliments congelés autour du couvercle du ventilateur. Ceci pourrait empêcher une circulation adéquate de l'air.
- Décongelez les aliments de préférence dans un réfrigérateur ou en utilisant un four à micro-ondes ou un four multifonctions.
- Gardez une rotation constante des aliments. Utilisez d'abord les aliments les plus anciens. Ne dépasser pas les délais de conservation recommandés.
- Utilisez des emballages de congélation de bonne qualité pour maintenir la qualité des aliments.
- Si les aliments ne sont couverts que d'un film plastique, placez-les à l'intérieur d'un sachet plastique de congélation.



FR

Durée de conservation recommandée au congélateur

Ces durées ne devront pas être dépassées.

Mois	1	Bacon, ragoûts, lait
	2	Pain, crème glacée, saucisse, tarte – (viande et fruits), coquillages préparés, poissons gras
	3	Poissons non gras, coquillages, pizzas, scones et muffins
	4	Jambon, gâteaux, biscuits, côtelettes de boeuf et d'agneau, morceaux de volailles
	6	Beurre, légumes (blanchis), oeufs entiers et jaunes d'oeuf, écrevisses cuites, viande hachée (cru), porc (cru)
	12	Fruits (sec ou en sirop), blancs d'oeuf, boeuf (cru), poulet entier, agneau (cru), gâteaux aux fruits

Ranger les aliments dans votre congélateur

Viande, volailles et gibier

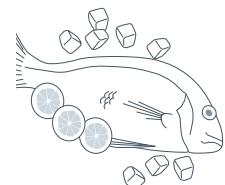
- N'essayez pas de congeler plus de 1 kg de viande par 25 l de capacité du congélateur. La viande doit être congelée rapidement pour conserver sa texture.



- Ne farcissez pas la volaille avant de la congeler.
- La viande rouge peut être cuite à l'état congelé, partiellement ou entièrement décongelé. Pensez à prévoir un temps de cuisson supplémentaire pour les aliments congelés.
- Laissez toujours la volaille décongeler complètement avant de la cuire.

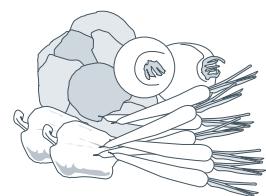
Poissons

- Il vaut mieux utiliser les poissons congelés en vente dans le commerce. Cependant, si vous voulez congeler du poisson à la maison, veillez à ce que le poisson soit très frais et de grande qualité.
- Nettoyez, écailliez et laissez de préférence entier. Tout le poisson devra être emballé dans deux couches d'emballage car selon le type de poisson, les odeurs et les saveurs peuvent facilement se transmettre d'un aliment à l'autre. Fermez de façon parfaitement étanche.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, faites cuire le poisson congelé ou partiellement décongelé.



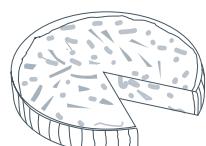
Légumes

- La plupart des légumes se congèlent bien, bien que les 'salades' perdent leur croquant. D'autres légumes, par exemple le céleri, les oignons et les tomates, ne devront être utilisés que dans des plats cuisinés car ils ramollissent à la congélation.
- Ne congelez que des légumes de grande qualité, mûrs et prêts à consommer.
- Triez et jetez ceux qui sont endommagés.
- **Il est nécessaire de blanchir la plupart des légumes crus avant de les congeler.**
- Le blanchiment consiste en une courte période de cuisson durant laquelle les enzymes des légumes sont détruites. Si ces enzymes ne sont pas détruites, elles provoquent des changements physico-chimiques indésirables lors de la conservation au congélateur.
- Les légumes peuvent être blanchis dans l'eau bouillante, à la vapeur ou au four à micro-ondes. Si vous utilisez de l'eau bouillante, faites bouillir les légumes pendant 2 à 4 minutes et refroidissez-les rapidement.
- En général, il vaut mieux cuire ses légumes à l'état congelé.



Aliments préparés et cuisinés

- La plupart des aliments cuits peuvent être congelés mais il n'est pas recommandé de congeler les aliments suivants :
- Blanc d'oeuf cuit, crème anglaise, garniture de crème et desserts au lait, plats à la gélatine ou gelées, mayonnaise et assaisonnements de salades similaires, garniture de meringue. Ils ont tendance à se séparer à la décongélation.



Fruits

- Choisissez des fruits de grande qualité, mûrs et prêts à consommer. Sélectionnez de préférence des variétés recommandées pour la congélation.
- Évitez les fruits non mûrs ou trop mûrs.
- La façon dont on conditionne les fruits de dépend de la façon dont ils seront utilisés. Les fruits en sirop sont idéaux pour les desserts, tandis que les fruits conditionnés sans sucre seront de préférence utilisés pour la cuisson. La plupart des fruits peuvent être conservés de 8 à 12 mois.



Liste de contrôle de résolution des problèmes

Si votre appareil présente un problème, veuillez vérifier les points suivants avant de contacter le distributeur de votre Centre d'entretien agréé Fisher & Paykel Appliances ou votre Centre d'assistance clientèle.

Problème	Causes possibles	Que faire ?
L'appareil ne fonctionne pas	Pas d'électricité sur la prise murale	Vérifier que la fiche est correctement branchée et que l'appareil est sous tension Vérifier un autre appareil sur la même prise Vérifier le fusible du circuit
L'éclairage ne fonctionne pas	Ampoule grillée	Changer l'ampoule
	Le réfrigérateur ne fonctionne pas	Voir le chapitre Entretien
L'éclairage et l'afficheur ne fonctionnent pas	Appareil en mode Shabbat	Maintenir le bouton de sélection de compartiment enfoncé pendant 10 secondes
Le moteur fonctionne pendant de longues périodes	Saison chaude	Limiter l'ouverture de la porte pour permettre à la température de se stabiliser
	Ouvertures fréquentes de la porte	
	Grande quantité d'aliments récemment ajoutés	
	Commande de température réglée trop bas	Voir le chapitre Régulation de la température
	Les portes ne ferment pas de manière étanche	Vérifier que le caisson est de niveau et que les joints d'étanchéité sont propres
Compartiments de rangement trop chauds	Réglage de température incorrect	Voir le chapitre Régulation de la température
	Ouvertures fréquentes de la porte	Limiter l'ouverture de la porte pour permettre à la température de se stabiliser
Les aliments gèlent dans le réfrigérateur	Grande quantité d'aliments récemment ajoutés	
	Réglage de température incorrect	Voir le chapitre Régulation de la température
	Aliments placés directement devant les bouches d'aération	Écarter les aliments sensibles au froid de l'axe au fond de la clayette
Bruits inhabituels	Caisson instable ou de faux niveau	Voir le chapitre Installation
	Le congélateur est en dégivrage	
Présence d'eau dans les bacs à légumes	La condensation est formée par l'eau produite par les fruits et légumes	Une petite quantité de condensation est bénéfique pour la conservation des fruits et légumes S'il y a trop d'eau, manger les fruits et légumes sans les serrer dans des sacs en plastique Éponger l'eau à l'aide d'un chiffon

Liste de contrôle de résolution des problèmes

Problème	Causes possibles	Que faire ?
Les flancs du caisson sont chauds	C'est normal	
Condensation à l'extérieur du réfrigérateur	Ce n'est pas inhabituel durant les périodes d'humidité élevée	Essuyer
Condensation à l'intérieur du compartiment aliments frais	Ouvertures fréquentes ou prolongées de la porte	Limiter les ouvertures de la porte
	Fuite du joint d'étanchéité de la porte	Vérifier que le joint d'étanchéité se positionne à plat et assure une fermeture étanche
	Ce n'est pas inhabituel durant les périodes d'humidité élevée	Essuyer
Accumulation de glace à l'intérieur du compartiment congélateur	La porte du congélateur ne ferme pas de manière étanche	Déplacer les articles contenus dans le congélateur de façon à ce que la porte puisse fermer de manière étanche Vérifier et nettoyer le joint d'étanchéité de la porte
Goût ou odeur dans les glaçons	Transfert d'odeurs ou de goût d'aliments à forte odeur	Emballer ou couvrir les aliments à forte odeur
Poignées de portes mal alignées	Au fil du temps et de l'utilisation, un mouvement peut intervenir	Voir Installation : quatre règles à respecter pour l'alignement – conseils de stabilité
Le bac ne coulisse pas de manière régulière	Emballage coincé	Assurez-vous qu'aucun aliment ou emballage n'est coincé derrière le bac
	Les glissières ne s'allongent pas complètement	En maintenant les côtés du bac, allongez à fond les glissières en tirant fermement – ceci remettra les glissières en ordre de fonctionnement

Garantie du fabricant

Vous bénéficiez automatiquement d'une garantie du fabricant de 2 ans à l'achat de cet appareil. Elle couvre les pièces et la main d'œuvre pour l'entretien dans le pays d'achat.

Le fabricant s'engage à :

Effectuer la réparation, sans frais pour le propriétaire en ce qui concerne les matériaux ou la main d'œuvre, de n'importe quelle partie de l'appareil dont le numéro de série figure sur le produit, et qui s'avère défectueux au cours des DEUX ANS suivant la date de l'achat.

Cette garantie ne couvre pas :

A Les demandes de service ne concernant pas un défaut du produit. Les coûts d'une demande de service seront facturés si le problème s'avère ne pas être un défaut du produit. Par exemple :

1. Rectifier l'installation défaillante du produit.
2. Vous donner des conseils d'utilisation du produit.
3. Remplacer les fusibles du circuit, réarmer les disjoncteurs, rectifier les circuits où la plomberie de la maison ou remplacer les ampoules.
4. Corriger les pannes provoquées par l'utilisateur.
5. Modifier l'installation du produit.
6. Modifications non autorisées du produit.
7. Bruits ou vibrations considérés comme normaux, par exemple les bruits de vidange, les bruits de régénération ou les bips d'avertissement de l'utilisateur.
8. Réparer les dégâts provoqués par les animaux nuisibles, par exemple les rats, les blattes, etc.

B Défauts provoqués par des facteurs autres que :

1. L'utilisation domestique normale ou
2. L'utilisation en conformité avec le guide d'utilisation du produit.

C Les défauts du produit dus à un accident, une négligence, des abus, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.

D Fisher & Paykel ne saurait être tenu responsable de tensions d'alimentation supérieures ou inférieures aux caractéristiques du produit.

E Le coût des réparations effectuées par des réparateurs non agréés ou le coût de rectification de ces réparations non autorisées.

F Les frais de déplacement et les frais associés engagés lorsque le produit est installé dans un endroit d'accès limité ou restreint (c'est-à-dire vols aériens, frais de ferry, zones géographiques isolées).

G L'entretien normal tel qu'il est préconisé dans le guide d'utilisation du produit

Si vous rencontrez des problèmes d'installation, contactez votre revendeur ou votre installateur. Il est de votre responsabilité de fournir des installations adaptées de raccordement électrique, d'évacuation et autres.

Nous ne sommes pas responsables des dommages consécutifs ou indirects (coût de réparation ou de remplacement des autres biens endommagés si le produit est défectueux ou les dépenses que vous avez engagées du fait que l'appareil était défectueux).

FR

Assistance clientèle

Comment obtenir un service après-vente ?

Avant de demander une intervention ou une assistance :

Vérifiez les choses que vous pouvez faire vous-mêmes. Consultez votre Guide d'utilisation et vérifiez :

- Que votre appareil est correctement installé
- Que vous êtes familiarisés avec son fonctionnement normal
- Que vous avez lu la liste de contrôle de résolution des problèmes

Si après avoir vérifié ces points, vous avez encore besoin d'assistance, veuillez consulter les informations suivantes :

Europe (Veuillez consulter le site Internet pour connaître les fournisseurs régionaux de service après-vente)

www.fisherpaykel.com

Si vous télélez ou que vous écrivez, veuillez fournir : vos nom et adresse, le numéro de modèle, le numéro de série, la date d'achat et une description complète du problème. Ces informations sont nécessaires pour mieux répondre à votre demande d'assistance.

Usage commercial

Si vous utilisez le produit dans une configuration commerciale (tout usage autre que l'utilisation domestique familiale), nous acceptons de réparer ou remplacer, sans frais de pièces uniquement pour vous, toute pièce défectueuse, le numéro de série figurant sur le produit. Notre responsabilité pour ces réparations expire UN AN à compter de la date de l'achat d'origine.

A notre choix, nous pourrons remplacer la pièce ou le produit, ou bien nous pourrons vous fournir le remboursement intégral du prix d'achat du produit (hors installation ou autres frais). Tout le service après-vente dans le cadre de cette garantie du fabricant sera assuré par Fisher & Paykel ou son agent d'entretien agréé durant les heures ouvrables normales.

Aucune autre garantie

Cette garantie du fabricant est l'accord complet et exclusif entre vous et nous concernant les défauts du produit. Aucun de nos employés (ou de nos agents d'entretien agréés) n'est autorisé à apporter d'ajouts ou de modifications à cette garantie du fabricant.

Copyright © Fisher & Paykel 2004. Tous droits réservés.
Les caractéristiques techniques des produits figurant dans ce livret s'appliquent aux produits et aux modèles spécifiques décrits à la date de la publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration continue des produits, ces caractéristiques techniques peuvent changer à tout moment. Vous devrez donc vérifier auprès de notre centre d'assistance clientèle que ce livret décrit bien le produit actuellement disponible.

www.fisherpaykel.com

EU

User Guide

Published 04/2005

Translated 04/2005

Part No. 884466 A